



Eskolako jantokietako eredu aldatu beharra dagoela aldarrikatzen duten ahotsak gero eta ugariagoak dira: guraso elkarteak, hezitzaileak, sindikatuak, instituzioak, pedagogo nahiz psikologoak... Guztiak bat datoz jatordua bera eta bazkaldu osteko denbora-tartea heziketarako oso une garrantzitsuak direla baieztatzean. Jantokiaren ereduak nolakoa izan behar duen zehazterako garaian, ordea, era bateko zein besteko iritziak entzuten dira. Edozein kasutan, eredu berri baterantz bidea egingo bada, hiru erronka nagusi identifikatzen dituzte hezkuntza-eragileek: batetik, jantokia gune hezitzaile bilakatzea; bigarrenik, bertan sortzen diren lanpostuei 'duintasuna' ematea; eta hirugarrenik, elikagaiak bertakoak, garaikoak eta osasuntsuak izatea.

GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

Hiru gako aldaketarako: izaera hezitzailea, lanpostu duinak eta elikadura burujabetza

Euskal ikasleen erdiek baino gehiagok bazkaltzen dute egunero jantokian. Eta ikasle horiek eskolan igarotzen duten denboraren herena inguru –batzuetan gutxiago, besteetan gehiago–, bazkalorduan eta bazkaldu osteko denbora-tartean pasatzen dute. Baliabide urriko familietako haurrei eguneko otordu nagusia eskolan doan emateko sortu baziren ere, gaur egun, nagusiki, beste funtzio bat betetzen dute jantokiek: guraso biak lanean dituzten seme-alabei eskolan bazkaltzeko aukera ematea. Azken hogeita hamar urtean nabarmen egin du gora eskolako jantokietan geratzen diren ikasleen kopuruak. Egoera berri horri erantzuteko, jantokietako eredu estandarizatu egin da, eta eskola ia guztietan catering enpresa handiak arduratzen dira eskoletako ikasleen bazkal-garaia kudeatzear.

Arabian, Bizkaian eta Gipuzkoan 2000. urtetik dago indarrean gaur egungo eredu. Ordura arte, eskola bakoitzak bere funtzionatzeko modua zeukan eta guraso-elkarteak arduratzen ziren jangelaz. Hezkuntza-eragileetako ordezkari zenbaitek diotenez, dezenteko “anabasa” zegoen, eta ondorioz, langileek eta gurasoek eskatuta, Eusko Jaurlaritzak bere gain hartu zuen eskola publikoetako jangeletako ardura eta oraingo eredu sortu zuen, nolabait, zerbitzua “unibertsalizatzeko”. Harrezkero, Jaurlaritzak lau urtean behin lehiaketa-publikoa egiten du catering enpresen artean

jantokien kudeaketa esleitzeko. Gaur egun, Hezkuntza Sailaren mendekoak diren 400 langile inguruk eta enpresa azpikontratatuetakoa beste 4.500 bat beharginek egiten dute lan jangeletan.

Azken urtebete honetan inoiz baino ozenago entzun dira jantokien kudeaketari loturiko kritikak eta ugaritu egin dira 2000. urteko Eusko Jaurlaritzaren dekretua agortuta dagoela salatzen duten eragileak. 2016ko otsailean egin zuen eztabaida krisiak: Lehiaren Euskal Agentziak hemezortzi milioi euroko isuna ipini zien azken hamarkada luzean zerbitzu horretaz arduratzen ziren zortzi enpresei: adostutako prezioak jartzea eta konpetentziak eragozteko egotzi zieten. Hala, Eusko Legebiltzarrerara iritsi zen auzia eta hitzartu zuten eskola bakoitzari aukera eman ziezaiotela nahierako kudeaketa-eredua aukeratzeko: cateringa, autokudeaketa, edota beste erakunde lokalak. Era berean, onartu zuten eskolek aukera izatea aurretiaz Jaurlaritzak homologatutako catering enpresa hautatu eta zuzenean negoziatzeko. Badirudi, ordea, momentuz, aldaketa gutxi gertatu direla eta ereduak bere horretan dirauela.

Hezkuntza-eragileak ez dira konforme: jantokiak kudeatzeko eran aldaketa beharra ikusten dute, eta lanean dihardute jangela-eredu berri bat eskatzeko proposamenak lantzen eta proiektu-pilotuak egituratzen. Euskal Herriko Ikasleen

GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

Hiru gako aldaketarako: izaera hezitzailea, lanpostu duinak eta elikadura burujabetza

Gurasoen Elkarteak (EHIGE), esaterako, 2010ean jantokien kudeaketarako proposamen bat argitaratu zuen. **Lurdes Imaz EHIGEn bozeramaileak** dioenez, 2000. urteko dekretuak ez die erantzuten gaur egungo beharrei: “Ikasle guztien premiei erantzungo zien araudi bat atera zuen Eusko Jaurlaritzak, eta guk momentu hartan erabaki hura ondo ikusi genuen. Baina denborarekin konturatu gara eredia erabat uniformizatu eta zentralizatu dela, eta ondorioz, gurasoek galdu egin dutela euren seme-alabek jaten dutenaren gaineko kontrola”. Azken urteetan, berriz, VSFrekin (Mugarik Gabeko Albaitariak, elikaduraren inguruko justizia eskatzen dute) batera, *Gure platera, gure aukera* izeneko egitasmoa ari da garatzen EHIGE, eskolako jantoki “osasuntsuak, bertakoak eta justuak” aldarrikatzeko. Hala, jantokia espazio integrala eta integraztailea izatea nahi dute, ez soilik “zerbitzu osagarri” bat: “Eskolako jantokiek duten balore pedagogikoa berriro hartzea nahi dugu eta gure seme-alaben elikadura gure ingurunearekin eta kulturarekin bat etortzea”, diote *gureplateragureaukera.eus* webguneko aurkezpenean. Hain zuzen ere, proiektu horren gerizpean, jantokietan beste eredu bat posible dela erakusteko lau proiektu pilotu martxan jartzea lortu dute Eusko Jaurlaritzaren baimenarekin. Gernikako Allende Salazar, Markinako Bekobenta, Laukarizko eskola eta Urduñakoa dira eredu berri horretarantz urratsak ematen ari diren ikastetxeak.

Azken hilabeteetan, oster, LAB sindikatua izan da atzera

ere jantokien gaia mahai gainean jarri duena, *Jantokitik Jantogelara* egitasmoa publikoki aurkeztuta. Eskoletako jantoki eredia aldatzea lehentasunezkoa iruditzen zaio sektorean ordezkari gehien dituen sindikatuari, “elikatzeaz gain, heziketa, aisialdia, bizikidetz, kultura, herriko enpleguari eustea edo berria sortzea, ingurumena edota osasuna ere” jantokiarekin loturiko gaiak direlako. **Zuriñe Andres eta Yolanda Formoso LABeko kideek** azaldutako eran, sindikatuaren proposamenak hiru erronka nagusi ditu: lehenik, lan arloari dagokionez, eredu berriak publikoa izan behar duela uste dute eta langileen baldintzak berrikusi behar direla; bigarrenik, ereduari lotuta, jantokiak gun, hezitzaile bihurtu behar direla aldarrikatzen dute, eta horretarako bazkalorduan parte hartzen duten kide guztiak eskolako hezkuntza-proiektuan txertatu behar direla; eta hirugarrenik, elikadura burujabetza printzipio gisa kontuan hartzeko eskatzen dute, alegia, jantokian ematen diren elikagaiak garaiokak, bertakoak eta osasuntsuak izateko.

Izaera hezitzailea

Sorospen izaerarekin sortu bazen ere, azken hamarraldietan eskolako jantokia indarra hartzen eta eboluzionatzen joan da, eta haurren heziketarako duen balioa ez du inork zalantzan jartzen. Elikaduran eta higienean hezteaz gain, autonomia, ardura eta elkarbizitza balioetan hezteko ere



GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

funtsezkoa dela diote adituek eta legeak ere funtzio hezitzaile hori aitortzen dio jantokiari. Hala, Hego Euskal Herrian, Hezkuntza Sistemaren Ordenazio Orokorren urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoko 65. artikuluan jasotzen da eskolako jantokiaren inguruko oinarritzko markoa. Bertan jantokia hezkuntza-administrazioak ematen duen zerbitzu gisa ulertzen da, eta bere egitekoa hezkuntzaren kalitatea hobetzea dela esaten da. Baina, errealitatean, jantokiak heziketarako guneak dira edota gizarte-antolaketa modu baten ondorioz sortu direnez, sistemaren beharrei erantzuten diete?

Hik hasi aldizkariaren 188. zenbakian *Eskolako jantokia. Heziketara gune?* izeneko artikuluan ageri den moduan, gaur egungo jantokien organizazioa oso konplexua da: cateringetik bertatik datozen baldintzapenak; sukaldaria eskolan bertan dagoen kasuetan ere, janaria noiz eta nola prestatzen den; begirale lanetan aritzen diren pertsonen kontratuak eta lanaldiak; eskolaren egitura; jantokian geratzen diren haurren kopuru altuak... **Juanjo Quintela psikologoaren** esanetan, eskenatoki horretan ez du inork ezer zaintzen: “Eta ez naiz inondik inora ere pertsonak kritikatzeko ari, egestura bera kritikatzeko baizik. Egitura bera baita jatorria giza balio handiko momentua izan dadin eragozten duena. Nik aurretik giza balioa jarriko nuke, eta hori zaintzen dugun heinean agertuko da hezkuntza-balioa ere”. Eskoletan ere familian egiten diren antzeko jatorriak egitea iruditzen zaio aproposena Quintelari. Izan ere, familietan, elikatze-uneak balio hezitzaile handiko momentuak izan ohi dira. Sosegu handikoak eta familientzako plazererako unek. “Uste dut eredu hori bera eraman daitekeela ikasgeletara. Janarekin loturiko espazio bat izango genuke. Nik mahai bakoitzean lorontzi bat jarriko nuke eta baita mantela ere. Eta helduaren egitekoa litzateke momentua zaintzea lasaitasuna eta patxada mantentzen saiatuz eta guztiek batera disfrutatzeke unek sortuz”.

Alde batetik, beraz, jateko momentua haurren heziketarako gako dela esaten da. LABeko kideei, ordea, kontraesankorra iruditzen zaie aditu guztiak jantokian balio pedagogikoa aldarrikatzen ari diren bitartean, legeak jantokiari “zerbitzu osagarri” izaera besterik ez aitortzea. “Gu ez gara ikastetxeko parte sentitzen. Kanpoko zerbait bagina bezala da. Horren erakusle da guk ikastetxeko hezkuntza-proiektuan tokirik ez izatea. Jantokiari balio hezitzailea aitortu nahi badiogu, hezkuntza-proiektuan txertatu behar dugu”, dio Formosok. Sukaldaria da bera, Hezkuntza Departamentuaren baitako langilea eta argi du jantokia ikastetxearen barruan dagoenez, gainerako eskola orduetako eta haietan lantzen diren

irakasgaiei ematen zaien adinako garrantzia eman behar litzaikeela: “Gure haurrek urtean 175 egunetan bazkaltzen dute jantokian, euren eskolako denboraren heren bat inguru igarotzen dute bazkalorduko denbora-tartean. Baina ordu horiei ez zaie garrantzirik ematen”. Ideia horrekin bat dator Andres ere, Atxuriko eskolako jantokiko hezitzailea: “Guk ere eskolaren parte izan behar dugula uste dugu, irakasleekin harreman estua eduki eta klaustroan lan egin. Bestela ezingo dugu eredu aldatu”. Oso estresatuta lan egiten dutela salatzen du: ratio altuekin —adibidez, LHko 1. mailan 25 ikasle ingururen ardura du begirale bakoitzak—, jateko denbora tarte txikiekin, zarata eta zalaparta handiarekin, espazio berean pilatutako haur multzo izugarrieekin... “Gure estresa umei transmititzen diegu. Beste sosegu batekin lan egin nahi genuke, haurrei denbora eta espazioa emanaz, baina ez daukagu modurik”.

Lanpostuei ‘duintasuna’ eman

Jantokietako hainbat sukaldari langile publikoak badira ere, behargin gehienek azpikontrataturako enpresetan dihardute. Jardun murrizketan egiten dute lan, koordinaziorako denbora gutxiarekin eta zenbait kasutan, formazio premia handiarekin. Hala dio Formosok: “Gu ez gara merkantzia bat. Pertsonak gara, gehienok emakumezkoak eta umeen heziketarako klabea den eremu batean egiten dugu lan. Beraz, dugun ardurari dagozkion baldintzak behar ditugu”. Hain zuzen ere, azpikontratazioak amaitu egin behar direla aldarrikatzen dute LABetik. Eta soldatak igotzea baino gehiago, bestelako



GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

Hiru gako aldaketarako: izaera hezitzailea, lanpostu duinak eta elikadura burujabetza

baliabideak hobetzea eskatzen dute: “Gure lanaldia oso motza da eta lanaldi horretan ezin dugu ezer taxuz egin. Lana ondo egiteko ordu gehiago beharko genituzke”, dio Andresek. Hori hala, aurreko negoziazio-aldian, hiru ikasturtetan zehar, 40 greba egin zituzten jantokiko kudeaketaz arduratzen diren enpresa azpikontratatu horietako langileek, hiru eskakizun nagusi egiteko: batetik, homologazioa eskatzeko, alegia sukaldari publikoekin berdintzea; bestetik formazioa; eta azkenik, zentroarekin koordinatzeko orduak. “Urteko 6 ordu lortu genituen formaziorako eta 18 ordu koordinaziorako. Baina horrekin ezer gutxi hobetuko dugu”.

LABeko kideek uste dute jantokiko langileek izaera hezitzaileko profila eduki behar dutela, eta horrexegatik formazioa eskatzen dute. Ingurunetik, ordea, —enpresetatik, administrazioetik edota eskola-komunitatetik— askotan euren aldarriekin aurrera egiteko oztopoak jasotzen dituztela salatzen dute: “Komunitatean tokia badaukagu, baina hezkuntza-proiektua martxan jartzean ez gara existitzen. Zerbitzu osagarri bat gara. Guk, berriz, argi dugu umeekin lan egiten dugula egunean hainbat orduz; aitortzen dugu formazio premia daukagula eta geure buruak prestatzeko gertu gaude, baina beste eragileek ere izaera hori aitortu behar digute. Horrela bakarrik emango diegu gure lanpostuei duintasuna”.

Baina jantokiari, sukaldeari eta bertako profesionali ikusgarritasuna emateko filosofia aldaketa behar dela azpimarratzen dute zenbait adituk. Izan ere, hezkuntzaren arloan behin eta berriz aipatzen da eskolek etheen antza izan behar luketela eta komunitate-giroari garrantzia eman behar litzaiokeela, baina, errealitatean, eskolarik gehienetan jangelak eta sukaldeak — baldin eta sukalderik badago — txokoren batean egon ohi dira, eta eskolak haiei bizkarra emanda. Eredu horri buelta eman behar litzaiokeela diote pedagogoen. Eta badira eredutzat har daitezkeen esperientziak ere. Esate baterako, Italiako Reggio Emilian, jantokiak nahiz bertako langileek sekulako rola jokatzeko dute. **Alfredo Hoyuelos doktore europarrak**, Loriz Malaguzzi pedagogoen hitzak oinarri hartuz, zera dio: “Normalean, sukaldea bazterren batean egoten da, baina eskolaren erdira eramaten bada, begi bistan uzten da bertan lan egiten duenaren profesionaltasun maila. Oso garrantzitsua da umeek sukaldean gertatzen dena ulertzea eta bertan lan egiten duten profesionalak baloratzea”.

Ildo berean, Malaguzziren beste esan batzuk ere aipatzen ditu Hoyuelosek: “Reggio Emiliako gure eskoletan, langile guztiek (hezitzaileek, sukaldekoek eta garbitzaileen talde-

koek) bilera pedagogiko eta formazioko kurtso berberetan hartzen dute parte. Barneko harreman hau existitzen bada eta funtzionatzen baldin badu, helburu altuak lor daitezke: umeak askoz ere seguruago sentitzen dira, batetik; eta, bestetik, ikusten dute han dauden gizon-emakumeek batera egiten dutela lan, batera egiten dutela esfortzua eta, batez ere, batera pentsatu eta eztabaidatzen dutela”.

Bertakoa, garaiakoa eta osasuntsua

Eskoletako jantokiek tokian tokiko ekoizpena eta ekonomia lokalari ekarpena egiteko ere balio behar duela uste dute LABek, EHIGEk nahiz beste hainbat eragilek. Horrexegatik, elikadura burujabetzaren bidean jartzeko aldarria egiten dute. *Jangelak, eredu berri baterantz* izeneko txostenean hala aipatzen du LABek: “Jangelen eredu honek ekarpena egin behar dio gure portuen biziraupenari, arrantza eta nekazaritza alorrari, lehen sektorean enplegua sortzeari, produkzio agroekologikoari, tokiko ekonomiari eta gure ingurumena zaintzeari. (...) Gure apustua sasoiko elikagaiak gure ikastetxeetako sukaldeetara ekartzea da. Baina ez dugu horretan geratu nahi, ikasleei eta eskola-komunitate osoari horrek gure kulturaren eta ekonomian zein osasunean dauzkan onurak azaldu nahi dizkiogu”. Horretarako, autokudeaketa eta *in situ* sukaldea bultzatzen dituzte sindikatutik, argi baitute elikadura-burujabetza sustatzeko eta jantokia hezkuntza-proiektuan txertatzeko, kanpoko catering enpresak kontratatzea ez dela bidea. “Ezagutu behar dugu zer jaten dugun, jaten dugun hori nondik datorren, nork ekoizten den, nola bizi den elikagai horien ekoizlea, zenbat kostatzen den egunero jaten dugun ogia ekoiztea. Azken batean, gure herria ezagutu behar dugu, nahi dugun eredu horren alde egiteko. Ez dugu ahaztu behar gaur egun jantokietan dauden umeak izango direla biharko kontsumitzaileak”, argitzen du Formosok.

Antzeko iritzia du EHIGEk ere. Kalitatezko elikagaiak erabiltzearen aldarria egiten du elkarteak, bertako eta sasoiko produktuen alde ageri da, eta gaur egungo eredia nahiko modu kaskarrean baloratzen dute: “Kaloria gehiegizko menuak, proteinaz beteak, aurretik egindako eta frijitutako elikagai gehiegirekin... Cateringeko makro enpresen aurrean gaude, aukeratu ere egin ezin ditugunak. Eskolako langileek, monitroek zein familiek ez dakigu ezer enpresari buruz. Zer erosten dute? Non? Jasangarritasun-irizpiderik jarraitzen al dute? Bertokoa erosten al dute? Zelan prestatzen dute janaria? Zein osagai erabiltzen dituzte? Osasungarriak al dira? Menuak zein irizpiderekin egiten dituzte?”.

Malgutasuna eta autonomia

Bistan da gaur egungo eskoletako jantokien ereduak ez dituela asebetetzen hainbat familia, langile nahiz hezkuntza-eragile. Jangela zerbitzua unibertsalizatzea eta Hezkuntza Sailak bere gain hartzea lorpen handia dela onartzen dute gehienek, baina ez dute uste unibertsalizatze horrek uniformizazioa ekarri behar lukeenik. Kontrara, eredu “zurrun eta hertsia” aurrean, malgutasuna eskatzen dute, ikastetxeek autonomia izatea euren jantoki-ereduak diseinatzeko orduan eta zentro bakoitzean bazkalordua eta bazkalostea nolakoak izango diren erabakitzekeo garaian.

EHIGEek eredu desberdinen alde egiten du apustu, tokian tokiko baliabideak lekuan lekuko errealiterara egokitu behar direla uste baitu. Imazek dioen moduan gaur egungo ereduak malgutu eta ateak ireki behar litzaizkieke aukera desberdinei; hala nola, autokudeaketari, udal sukaldeak erabiltzeari, eskola-komunitateak berak enpresa aukeratzeari... “Sukalderik ez daukanari aukera eman dakioke jatorduez arduratuko den enpresa aukeratzeko, berak diseinatutako irizpideen arabera”. Hala, eskolak aukera izango luke irizpide ekonomikoak ez ezik beste batzuk ere kontuan hartzeko: zer-nolako langileak dituen enpresa

horrek, zein baldintzatan dauden, zer-nolako produktuak erabiltzen dituzten, elikagai ekologikorik erabiltzen ote duten... Imazen arabera, ez dago eredu idealik. Uste du aukera desberdinei eman behar litzaiekeela bidea eta ikastetxe bakoitzak izan behar lukeela aukera bere ereduak erabakitzekeo. Horrez gain, beste era bateko enpresei ere —enpresa txikiagoak, tokian tokikoak...— jantokietako zerbitzua emateko aukera zabaldu nahi diete. Izan ere, gaur egun homologazioa lortzeko eta Eusko Jaurlaritzak deitzen dituen lehiaketa-publikoetan parte hartu ahal izateko, gutxienez egunean 5.000 menu egiteko gaitasuna izan behar du enpresak, eta baldintza horiek betetzen dituzten organizazioak oso bakanak dira.

Larrabetzu eta Erandiokoak dira urte hauetan guztietan beren kudeaketari tinko eutsi dioten bakarrenetarikoak. Ez dira sartu Eusko Jaurlaritzaren kudeaketapean. Baina ordainetan, finantziazio guztia beste bide batzuetatik lortu behar izan dute. Duela lau urte inguru, ordea, beste hainbat eskolatako guraso-elkarteak ere lanean hasi ziren euren seme-alabek bertakoa, sasoikoa eta ahal dela ekologikoa jateko modua izan zezaten. Eta ahaleginak eman ditu fruituak: EHIGE bidelagun zutela eta Eusko Jaurlaritzaren baimenarekin lau ikastetxek proba pilotuan sartzeko modua izan dute. Horietatik hirutan autokudeaketaren ereduak ari dira lantzen —Gernikako Allende Salazarren, Markina-Xemeingo Bekobentan, eta Laukarizko eskolan—; beste batean, aldiz —Urduñakoan, hain zuzen— herriko udal sukaldearen bidez eman nahi dute zerbitzua. Ikasturte honetan Allende Salazarren eta Bekobentan jarri dute beselako eredu bat probatzeko sistema martxan. Beste biak helburu berarekin ari dira lanean.



GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

Hiru gako aldaketarako: izaera hezitzailea, lanpostu duinak eta elikadura burujabetza

Martxan diren proiektu pilotu horien kasuan, sukaldariak publikoak dira eta sukaldeko nahiz jantokiko baliabideez ere administrazioa arduratzen da. Hortaz, guraso-elkarteen egitekoa da monitoreak kontratatzea eta elikagaiekin zerikusia duen guztiaren ardura hartzea, alegia, aurrez catering-enpresek egiten zuten lana egitea. “Momentu honetan gu esperientzia-pilotu horiei laguntza ematen ari gara. Guretzat oso garrantzitsua da proiektu horiek ondo ateratzea, gero ebaluatzen direnean araudia aldatzeko aukera izan dezagun, eta beste eskola batzuetan ere euren bidea egiteko modua izan dezaten”, argitzen du Imazek.

Gastu berberarekin askoz ere kalitate hobea

Eskolako jantokia beste era batera kudeatu daitekeela probatzen ari den eskoletako bat Gernikako Allende Salazar da. Joan den irailetik, guraso elkarteak kudeatzen du euren seme-alaben bazkalordua. 640 umek eta 12 nagusik jaten dute egunero eskolan. Eta gurasoek nahiz administrazioak diru gehiago jarri beharrik gabe, elikagaien kalitatea nabarmen hobetu daitekeela ari dira erakusten —lehengo bikoitza gastatzen dute elikagaietan—, eta bide batez bertako elikagaien eta ekonomia lokalaren aldeko apustua egiten.

Lau urte atzera egin behar da Allende Salazargo proiektuaren ernamuina ezagutzeko. Zenbait guraso euren seme-alaben elikaduraren gainean kezkatzen hasi ziren, ikusten baitzuten gero eta deskonexio handiagoa zeukatela umeek jaten zutenarekiko: ez zekitela zer jaten zuten, jaten zuten hura nondik zetorren, eguneroko bazkariaren atzean nor

zegoen... Hala, hamaiketako osasuntsuaren gaia eskolan landu ostean, jantokiaren inguruan zer edo zer egin ote zezaketen pentsatzen hasi ziren eta txosten bat lantzen hastea erabaki zuten eskolarekin eta beste hainbat eragilerekin elkarlanean. Horretan ari zirela, goitik behera, Eusko Jaur-laritzaren proiektu-pilotu batean parte hartzeko deia etorri zitzaien EHIGEn eskutik. “Aurreproiektu bat idaztea proposatu ziguten eta lanean hasi ginen”, kontatzen du **David Zelaia-Zugadi Allende Salazargo Guraso Elkarte**ko jantokiko lan-taldeko kideak.

Proiektu pilotuan sartzeko, nahiko argi zituzten helburuak Gernikako gurasoek, hilabeteak baitzaramatzaten jantokiaren gaia lantzen. Besteak beste, ondoko xedeak zerrendatzen ditu Zelaia-Zugadik:

- **Umeek osasuntsuago jatea.** Euren seme-alaben elikaduraren ardura euren gain hartzeko premia sentitu zuten Allende Salazargo gurasoek: “Eguerdiko bi orduko tarte horretan gure haurrak ez genituen enpresa baten esku utzi nahi. Era berean, denbora eta espazio hori ere gure seme-alaben heziketarako baliatu nahi genuen, eta gure ekarpena egin eskola iristen ez den eremu horretan”.
- **Jasangarritasunari bidea irekitzea.** Helburu hau aurrekoarekin lotuta dagoela dio Zelaia-Zugadik, elikagaiak beste modu batera ekoizten badira jasangarriagoa izateaz gain ekosistemarentzat, haurren osasunerako ere hobea delako.
- **Lehen sektorea bultzatzea eta gertuko ekonomia sustatzea.** Eredu lokalean sinesten dute Gernikako gurasoek, “ahal denik eta eredu ekologiko eta naturalenean”. Era berean, Allende Salazarren neurriko



GAIA: JANTOKIAK AZTERGAI

eskola batek horrelako aldaketa bat eginez, eredu ekonomikoaren alorrean, paradigma aldaketa bat egin daitekeela aldarrikatu nahi izan dute. Zelaia-Zugadik azaltzen duen moduan, familia askorentzat eskolako jantokia eredu ari da izaten eta hainbat etxetako ohiturak aldatzen ari dira, horrek ingurunean izan dezakeen eragin ekonomikoarekin.

- **Beste eskolentzat eredu izatea** eta eskolaren batek antzeko bidea egin nahiko balu oinarri bat ematea, hutsetik hasi beharrik ez izateko.

Administraziopeko zortzi sukaldarirekin, eskolako irakasle arduradun batekin eta aurreko begirale berberekin —subrogazio bidez enpresarenak izatetik guraso elkartearenak izatera pasata— ekin diote bideari. Xedea da aurrez catering enpresak egiten zuen lana, alegia, jangelako hezitzaileen kontratazioa eta elikagaien kudeaketa guraso elkarteak egitea. Orotara, 500.000 euroko aurrekontua daukate, eta gutxi gora-behera, kopuru horretatik erdia langileei ordaintzeko erabiltzen dute, eta beste erdia elikagaiak erosteko. Gurasoek, gainontzeko eskola publikoetan bezala, 4,60 € ordaintzen dituzte egunean ume bakoitzeko. Non dago, ordea, aldaketa? Zelaia-Zugadik argi dio: 4,60 € horiekin lortzen den emaitza, “azken batean, catering-enpresek bitartekaritzaren lanerako erabiltzen zuten dirua aurrezten dugu eta diru hori jakietan inbertitzen dugu. Guk % 50 edo % 60 gehiago ordaintzen dugu kilo okela edo letxugak edo olioak. Ez familiek ez Eusko Jaurlaritzak zentimo bat gehiago jarri beharrik gabe kalitatean izugarri irabazi dugu”. Izan ere, Allende Salazargo gurasoek zuzenean erosten diete ekoizleei, eta mirariaren gakoa horixe dela uste dute. Gainera, lehenengo sektoreari ematen ari diren bultzada ekonomikoa ere esanguratsua da eta horrekin ere pozik daude, inguruko ekonomian eragiten ari baitira. Jardun erdiz koordinazio lanetarako pertsona bat kontratatzea ere lortu dute.

Urratsez urrats, mitoak apurtuz

Eskolako jantokian eredu berria ezartzeko lehen urratsa menuak egitea izan zen. 2016ko urtariletik apirilera horretantxe aritu ziren nutrizionista baten laguntzarekin. “Sasoiko produktuak erabiltzea zenez gure xedea, menu guztiak egokitu behar izan ditugu, eta horrek sekulako lana eman digu”. Izan ere, menu bakoitzaren atzean ez daude izenak soilik —“porrupatatak eta petxuga piperrekin”, adibidez—, baizik eta baita gramajeak ere, alegia, haur bakoitzak elikagai bakoitzetik zenbat jan behar duen, edota menu bereziak —zeliakoak, arrautzarik jan ezin dutenak...—. Hala, pixkanaka, urte osorako beharko zituzten elikagaien zerrenda eta

bakoitzeko kantitatea zehaztea lortu zuten.

Bigarren urratsa elikagai-behar horiek asetzeko hornitzaileak aurkitzea izan zen. “Egongo ote da gure inguruan haur horiei denei jaten emateko adina elikagai?”, galdera hori egiten zieten behin eta berriz, eta mitoak apurtzea tokatu zaie Allende Salazargo gurasoei. “Ba bai, ia dena bertakoa da. Eta ez dagoena kanpotik ekartzen dugu; lekaleak, arroza, laranja edota platanok, adibidez”. Hala, elikagaien zerrenda osoa 12 lotetan sailkatu zuten eta lote bakoitzeko lehiaketa-publiko bat egin zuten, puntuak nola eman euren irizpideen arabera adostuta.

Eta zein izan da emaitza? Zer jaten dute Allende Salzargo haurrek? Busturialdeko arrautza ekologikoak; Ondarroako arrain freskoa; Errigoitiko esnekiak; Gernikako ogi ekologikoa; Gizaburuagako kontserbak; Basatxerri izendapena duen txerriak; Euskolabeldun behi okela; Arabako, Nafarroako, Ebroko eta Gaztelako lekaleak eta zerealak; Busturialdeko barazkiak; Busturialdeko, Nafarroako, Gaztelako, Valentziako eta Kanariar irltako fruta...

Allende Salazargo eskola-komunitatea, momentuz, oso pozik dago jantokiko funtzionamenduari. “Zerbait historikoa egiten ari garen sententzia dugu”. Uneotan, gida moduko bat osatzekotan dira, eraiki duten eredu estrapolagarria iruditzen zaielako: menuak nola egin, hornitzaileak nola aurkitu, osasunari dagokionez zer izan kontuan... “Gure nahia da guk egindako bidea beste batzuek aprobetxatzea eta hutsetik abiatu beharrik ez izatea”. Horrekin batera, bazkaltzeko haurrek izaten duten eguerdiko tarte horretan lantzeko baliabide pedagogikoak prestatzen ere ari dira, eskolako irakasleekin eta zuzendaritzarekin elkarlanean.

Hain zuzen ere, Zelaia-Zugadiren hitzetan, jantokia eraberritzeko proiektua ondo ateratzeko klabeetako bat eskola-komunitatearen parte-hartzea eta eragile ezberdinekin elkarlanean aritzea izan da. “Guk argi izan dugu ez duela balio zenbait gurasoren artean proiektua egin eta gero gainerako eskola komunitateko kideei aurkeztea, baizik eta hasieratik, urratsez urrats, guztiekin batera egin behar dela lan. Guk zuzendaritzarengana jo genuen hasieratik eta pauso guztiak haiekin batera eman ditugu. Euren kezka gure berberak baitziren: jantokiko makinaria administrazioarena izaten jarraitzea, irakasle arduraduna mantentzea, lehengo langileekin jarraitzea...”. Azken batean, arian arian lortu dute bidea urratzea, eta eginez ikasi dute, dakien jendearengandik edanaz, sukaldariek egonaz, ingeniari agronomoengana joanaz, baserriarekin hitz eginaz, nutrizionisten aholkuak jasoaz... Gustura daude emaitzarekin eta aurrera jarraitzeko irrikaz.