

Langileen jantokia ingurua aberasteko motor

Hernaniko Orona kooperatiban kokatutako *Diametro 200* izeneko jatetxeak bertako produktuak, garaikoak eta ahal dela ekologikoak zerbitzatzen ditu: egunean 170 pertsonak bazkaltzen dute osasuntsu, horietatik 140 Oronako langileak dira. Sukalde berezia dute, elikagaiak hasi eta buka bertan eraldatzearen alde apustu egin duena. Inguruko lehen sektorea indartzen duen enpresako jantoki eredu hau aitzindaria izan daiteke. Urte gutxira enpresa gehiago gehituko zaizkien esperantzaz ari dira.

| ESTITXU EIZAGIRRE KEREJETA |

Argazkiak: Dani Blanco

INIGO MARQUET, Orona Fundazioko Garamen Zuzendariak azaldu digu nola iritsi ziren bertako eta garaiko elikagaiak zerbitzatzen dituen jantokia jartzera: “Orona Ideo esparrura etorri ginenean, obrak ia-ia bukatuta zeuden. Fundazioaren lehenbiziko ikasturtea hasita zegoen. Baina oraindik ez geneukan langileei jantoki zerbitzua emateko kantina jarria. Hausnarketa egin genuen: Orona Ideo proiektuarekin alor guztietan berrikuntzan harago joatea izan da asmoa. Kantina jartzerakoan ere harago joan behar genuen, koherente izan behar zuen, esaterako, berotzeko energia berriztagarri hutsez hornitzen den eraikinarekin”. Inguruaz gain, euren langileak ere kontuan izan zituela kontatu digu: “Nola bermatzen da egun jendea janari osasungarria emango diogula? Bertako produktuekin, garaiko produktuekin, eta ahal den neurrian produktu ekologikoekin. Ardura korporatibo ariketa bat da: zaindu dezagun gure jendea, egunero osasungarri jaten emanez”.

Diametro 200 jatetxearen kudeaketa: Gure Elikagai S.L.

Jatetxearen kudeaketa kontzesionario baten bidez eramaten da, Gure Elikagai Elkarte Mugatuaren bidez: bi bazkide dira, jabetza erdibana dutela. Bata bertako sukaldari eta zuzendaria, Federiko Patxa Goikoetxea. Eta Lur Lan elkartearen bestea. Langileak hartzerakoan ere inguruan bizi dena lehenesten dute.

Elikadura ardatz hartuta, proiektu sozioekonomiko bat garatzeko aukera dutela baloratzen du: “Egun ez dago inguruan ekoizpen nahikorik, horrelako elikadura eredu bat martxan jartzeko. Arazo hori aukera bihurtu nahi izan dugu; gure eskaerak aukera ematen digu inguruan lehenbiziko sektorea garatzeko: bertako ekoizpena indartuz, garaiko ekoizpenak indartuz... eta lehen sektorea indartzen dugunean ez gara bakarrik sektore ekonomiko bat indartzen ari, baita ere ari gara indartzen kultura, ingurumenaren zaintza...”.

Poltsiko bakoitzaren neurriko aukera

Goiko solairuan langileen kantina dago: eguneko menua eskaintzen da, *self-service* (norberak hartu beharrekoa) eran antolatuta. Kaleko jendeak ere jan dezake bertan, Oronako langileen artean. Aukera anitza dute: Entsalada, potajea eta purea egunero, eta horrez gain lehenengo plater bat, bigarren plater bi aukerara, eta postrea. Marquetek irriz aipatu du: “Tarteka sorpresa txikiak ere ematen dizkigute, nazioarteko keinuak (tako mexikarrak...)”.

Beheko solairuko kafetegian karta eskaintzen dute, plater landuagoak zerbitzatzen dituzte. Eta maila jasoagoko sukaldaritza eskaintzen duen beste jantoki bat ere badute, Oronara mundu osoetik datozen kanpoko bisitarientzat. Hiru eskaintza beraz, bakoitza dagokion prezioarekin.

Orona Ideon egiten diren ekitaldietarako koktelak eta luntxak ere prestatzen dituzte.



Haize kontra doan sukaldia

Fede Patxa Goikoetxea sukaldari eta jabeak harro azaldu dizkigu ostalaritzan paradisukoak diren lan baldintzak: “Gure sukaldean zortzi orduz egiten da lan, jarraian, astelehenetik ostiralera (asteburua eta jai egunak libre). Oporrak ditugu abuztuan, Gabon eta Aste Santuan. Hein handi batean Oronaren lan egutegiari lotuta gaudelako da hori. Baina kanpoko bezeroei menuak ematen dizkien kafetegia ireki genezakeen asteburuetan, abuztuan... eta ez dugu egin nahi. Gure sukaldariak gustura egotea nahi dugu. Horrek dakar gure taldeko langileak oso-oso inplikaturik egotea proiektuan. Askok kontatzen didate orain zenbat egoten diren umeekin...”.

Sukalde honetan lan baldintzak bezain deigarria da lan egiteko modua, dena bertan egitea helburu duena: “Gure elikagaien filosofia muturrera eramaten dugu. Ez da ezer sartzen industrialki prestatuta. Haragi xehatua behar badugu guk egiten dugu. Saltxitxak guk egi-

Goiko argazkian, langileak eguneko menua jaten.

Eskuinean, Iñigo Marquet Orona Fundazioko Garapen zuzendaria eta Fede Patxa, *Diametro 200* jatetxeko sukaldari eta jabeetakoia.



ORONA FUNDAZIOA

Duela urte eta erdi sortu zen Orona Fundazioa, Orona Ideo proiektuaren eragile nagusietakoa izateko. Fundazioan lau langile ari dira lanean. Bertako Garapen zuzendari Iñigo Marquetek azaldu duenez; “Orona Ideo, etorkizuna irabazteko proiektua da: Bere bidez, berrikuntzak are indar handiagoa hartzen du Oronaren barruan.

Fundazioak kanpora begira ingurua garatzeko misioa du, arlo sozioekonomikoan, kulturalen eta abar. Eta barrura begira, Oronaren giza kapitalaren garapena du misio, epe luzeko formazio proiektu sendoarekin. Elikadura proiektua ere barne misioari lotuta dago, lortzen duguna baita osasuntsu janez gure jendea zaintzea”.

Hornitzaileak

Jatetxearen jabeetakoa den Lur Lan elkarteak biltzen dira Euskal Herriko 80 ekoizle, jatetxearen irizpideekin lan egiten dutenak: bertako eta garaiko produktuak ekoiztea. Horri esker, jatetxeak lehen unetik bermatu ahal izan ditu ezaugarri horiek. Iñigo Marquet Orona Fundazioko Garapen Zuzendariaren hitzetan, "Lur Lan bere sarea handitu nahian ari da eta beraz, ekoizle berriak bilduko dira bertan edo dagoeneko daudenek aukera izango dute euren ekoizpena handitzeko. Hor jada gure jatetxearen eragina pixka bat nabaritzen hasia da".



ELTZEKARIAK

Fede Patxa sukaldari eta jabeak eman ditu azalpenak: "Eltzekari denak Gumendiri erosten dizkiogu, ekologikoak denak, Espainiakoak. Ohiko merkatuetan saltzen diren eltzekari gehienak dira Turkia, India, Txina, AEB, Mexikokoak... Nik denak ahal bezain gertukoak erosten ditut eta ekologikoak, kasu honetan Espainiakoak. Eta ahal dudan guztia Euskal Herrikoa. Esaterako, Arabak dilista asko ekoizten du".



HARAGIA

Bertakoa eta ekologikoa bermatzeko, bost abeltzainek ekoizle elkarte bat osatu dute, Oñatin. Patxak kontatu duenez, "egutegi bat adostu dugu, eta hilean abelburu bat erosten diet, oso-osorik. Banaka ezin zioten gure eskaerari erantzun, eta elkartuta bai. Batzuetan gibela erosi behar dugu, edo mingaina eta abar menua aldatzen joateko. Hori guztia Abere-ri (inguruko baserri-tarren haragia zerbitzatzen duen banatzaileari) erosten diogu".



ARRAINA

Egoitza Pasaian duen banatzaile bati hartzen diote arraina, astean bitan: "Garaiko arraina erosten dugu, beti. Batzuetan migratzai-leak, eta bertako espezie batzuk (oilarrak, panekak...). Ahal dela dena baxurakoa erosten dugu, eta lonjan deskargatutakoa. Banatzaileak adi egoten da eta erosi aurretik deitu egiten digu: 'Hau sartu da, nahi duzue?'".



EUSKAL HERRIA
esnea

www.euskalherriaesnea.com



jan baserritik 

20491 Leaburu · ☎ 943 670 724
www.mahalanaturala.com · info@mahalanaturala.com



BARAZKIAK

Lur Lanetik eta Hernaniko Karabeleko Fundaziotik eskuratzen dituzte. Marqueten hitzetan, “guretzat Karabeleko proiektu biribila da, baratzean lan egiten baitute gaixotasun mentalak dituzten Agifeseko kideek eta birgizarteratzeko prozesuan dauden Iresi elkarteko presoek. Baratzea terapia eraginkorra da horientzat”. Lezoko agroaldeatik eta Nafarroatik ere ekartzen dituzte barazkiak. “Etorkizunean, pixkanaka helburua da Orona Ideoren hornitzaile sarea osatzea eta inguruan eragitea”



EDARIAK

Ura %100 iturrikoa da. Patxa: “Edarietan ere, denean dugu ekologikoa aukeran: bertako garagardoa eta bertako garagardo ekologikoa. Bertako ardoa eta bertako ardo ekologikoa. Bertako zukua eta bertako zuku ekologikoa”.



KANELA

Etiketarik ez daraman kanela hau ekologikoa da eta bidezko merkataritzakoa. Azukrea berdin, eta kafeak... Patxak bota digu: “Gure filosofia da, ez dugu esateagatik egiten. Infusioak Joseneakoak dira, ekologikoak eta emakume kooperatiba batekoak”.

[f]arina

Urbina kalea, 5 · (Molinuevo Parkea) · Vitoria-Gasteiz ARABA
☎ 945 06 95 81 · info@farinarestaurante.com

**Etxekoa,
ekologikoa...**



ELIKADURA BURUJABETZA

ten ditugu. Tomate saltsa guk egiten dugu. Bizkotxoak guk egiten ditugu. Transformazio osoa. Pentsa, behiak osorik ekartzen ditugu eta guk kentzen diegu hezurdura!”. Arrunta behar lukeena salbuespen dela nabarmendu du: “Sukaldeetan gero eta gutxiago egiten da sukaldetan. Egun jar dezakezu sukaldia eta elikagaien %100 prestatuta jaso. Ez duzu sukaldaririk behar! berregiten dakitenak eta zerbitzatzen dutenak behar dituzu. Eta guk sukaldetan egin nahi dugu, elikagaiak hasieratik bukaerara landu nahi ditugu. Hori erabat kontra doa egungo sukaldeetan egiten denarekin, kontziente naiz. Esango nuke barazkiak ere garbituta datozela jatetxe askotan”.

Garaian garaikoa, eta hasi eta buka bertan egina. Horren froga nagusia erakutsi digu: “Jatetxeetako sukaldetan erregina izozkailu erraldoi bat izaten da. Guk ez dugu izozkailurik. Bi arkoi txiki ditugu, sobratutako gauzak eta abar gordetzeko. Dena gu egiten saiatzen gara, baita ogi batzuk ere! Pasta freskoa ere egiten dugu. Amaituko dugu, pixkanaka, den-dena egiten. Ez dadila transformatutako ezer sartu (ez ogirik, ez pasta lehorrik...), hori da azken helburua. Lan gehiago da, eskulan gehiago da, soldatetan lonordu gehiago ordaindu behar dira, baina gure helburua ez da ahalik eta diru gehien irabaztea”.

“Gaur eskaini ditugun zerbak, Hernaniko Karabelekoren baratzeetan goizeko 8etan ateratu dituzte lurretik, 9etan iritsi dira gure sukaldara, prestatu ditugu eta eguerdian horietatik ateratu ditugu. Dugun lantaldearentzako, 170 bazkaltzar egunean ez dira gehiegi. Horrek ahalbidetzen digu ia erabat egunean eguneko prestatzea. Hori, kopuru hauetako menua eskaintzen duen jantoki batean, luxua da”. Dinamika ederra dutela azaldu digu: “Ostiralean birziklatzen dugu asteen zehar jarri duguna. Egunerok aldatzen dugu menua, eta sobratzen dena ostiralean zerbitzatzen dugu. Horrela langileek aukera dute aurrekoan inbidiaz utzi zutena dastatzeko”.

Errentagarritasunaz

Horrelako jantoki zerbitzua eskaintzeak merezi duela dio, ziurtasunez, Marquetek: “Ikuspegi ekonomiko hutsetik, ziur jar dezakeela enpresak ekonomikoki errentagarriagoa zaion zerbait. Baina ez diogu horri bakarrik begiratzen: Gure jendea zaintzen ari gara, eta eragin bat sortzen ari gara inguruan”. Langileen bazkarien kostuaren zati bat kooperatibak hartzen du beregain, eta beste zati bat langileak. Marqueten hitzetan, “hemengo langileak prest daude pitin bat gehiago ordaintzeko, horrela bazkaltzearen truke”.

Aitortu du zenbakiak osatzeko lagungarri zaizkiela kanpoko bezeroak: “Horrela estal-



%75

Helburua %100 lortzea izanik, egun zerbitzatzen duten guztiaren %63 inguru dira bertako produktuak, eta beste %12 ekologikoa.

tzen dugu jatetxeak izan dezakeen gailortzea. Orona Ideoren esparruan egunerok egiten dira bilerak, kongresuak, kanpoko jendea dator... Jendea iritsi dauden enpresak, bertako langileentzat bakarrik zerbitzua emango luketenak, kostu handiagoa hartu beharko lukete beregain. Edozein kasutan, norberak baloratzen du gauza bakoitzaren garrantzia. Applek eta Googlek sekulako gimnasioak jartzen dituzte langileentzako. Guk ez dugu inbertsio hori egingo, baina bai inbertitzen dugu langileek egunerok osasuntsu jan dezaten”.

Aurrera begirako garapena

Marquetek aurreratu duenez, “gure bokazioa da etorkizunean Oronako beste lan zentroetan eredu hau jartzea. Horretarako lan egiten ari gara”. Beste enpresa batzuk ere (horietako batzuek kooperatibak, Mondragon taldekoak eta ez direnak) interesa agertu dute proiektu honekiko eta aztertzen ari dira euren enpresan martxan jartzeak ekarriko lukeena. Marquet pozik da: “Hemengo sistema benetan bideragarria dela ikusi dute. Beste enpresei esango nieke serio aztertzeko: posible da eta onurak oso onak dira. Gure langileak pozik daude, baloratzen dute proiektua eta badakite beren eguneroko otorduekin inguruan aberastasuna sortzen ari direla. Etorkizuna da”.

Patxa sukaldariak beste erronka bat du buruan: “Lortu behar dugu inguruko langileak eta kaleko jendea bazkaltzera etortzea, kafetegiko jatun kopurua haztea. Baina pixkanaka. Ez dago presarik, ongi egitea da garrantzitsua”. ■