

ESKOLA JANTOKIAK

ALTZAGA, SUKALDEAK KENTZEKO ERASOARI EUTSI DION BAKARRETAKOA

Bi dira EAEko ikastetxe publikoen artean bertako sukaldeari eusten dioten bakarrak, biak guraso elkarteek kudeatuak: Larrabetzuko 2010 urtean ezagutu zenuen ARGIA (2.225 zenbakian), zeinak bertako ekoizleei erosten dizkien lehengaiak. Txikiaren bentajak. Oraingoan bestea ezagutuko dugu, Erandioko Altxaga ikastetxea, eta jantoki handi honetan (540 ikasle inguruk bazkaltzen dute egunero), ikus dezakegu nola egiten duten talka elikadura eta kudeaketa burujabetzak Eusko Jaurlaritzak fermuki bultzatzen duen catering industrialaren ereduarekin. Euskal Herrian badira eredu gehiago, eskolako jantokia tokian tokian kudeatzen dutenak, tokiko ekoizleen produktuekin, askok bertako sukaldean eta ez garestiago.



Estitxu Eizagirre Kerejeta

@eeizagirre

ARGAZKIAK: DANI BLANCO

Sorreran gurasoen kooperatiba zen Erandioko Altxaga ikastolak 48 urte egin dituela eta gainean duten mende erdia ospatzeko antolaketa martxan jarri dutela kontatu digute pozik Zuriñe Miguelek eta Kontxi Akesolok, guraso elkarteak kide eta jantokiaren ardura-dunek. Gaztelaraz errazago ariko balira ere, elkarrizketa euskaraz egitea erabaki dute. Harro daude 48 urteotan bertako sukaldeari eutsi diotelako: "Gauza asko aldatu dira, pisu batean hasi zen ikastola, gurasoak kooperatibako bazkide izanik, eta handitzen joan da, publikatu egin zen... baina sukaldeak beti izan dugu, hori ez da aldatu. Baloratzen dugulako da".

Duela 5 urte, matrikulazio eskaerari erantzuteko hirugarren lerroa irekitzea -ikas maila bakoitzean hiru gela egotea- beharrezko ikusi zuten. Denak eraikin nagusian kabituz ezin, eta eraikin berrian

hasi ziren txikiak. Garraztasunez kontatu dutenez, "Jaurlaritzak ez zigun baimenik eman han sukaldeak jartzeko. Gu kanpoan catering industrialek prestatutako jantoki eredu horren guztiz kontra gaude baina ez dugu beste erremediorik izan: Jaurlaritzaren erantzuna izan zen eraikin berrian ez bagenuen sistemaz aldetzea onartzen, gurean lerro bat ireki beharrean beste ikastetxe bat sortuko zutela herrian. Bi egun barru erantzuteko epea jarri ziguten. Egun bakarra izan genuen tartean gurasoak bildu eta adosteko". Geroztik, bi sistema dituzte eskolan: handiena gurasoek kudeatzen dute, txikiak Eusko Jaurlaritzak.

Bietan cateringa, baina kudeaketa ezberdina

Bitxia eta ulertu beharrekoa da administrazioak jantokiaren kudeaketa izendatzeko duen modua. "Kudeaketa zuzena"



90 MILIOI EURO

Ikasturtero **90 milioi** euro inguru mugitzen ditu EAEko ikastetxe publikoetako jantokiaren zerbitzu osoak (menua, prestatzea, zantzaileak...). Horren **%73** familiek jartzen dute eta gainontzekoa Hezkuntza Sailak.

EGUNEROKO BAZKALTARRAK

EAEko 500 ikastetxe publikotan 93.500 ikasle bazkaldu zuten egunero jantokian 2014-2015 ikasturtean. **Euskal Herriko 108 ikastoletan** gutxi gora behera ikasle erdiak bazkaltzen du jantokietan: 27.000 ikasle inguruk.

Altzaga ikastetxeko jantokian 5-16 urte arteko 540 ikaslek bazkaltzen dute egunero. Argazkian, DBHko ikasleak bertako sukaldean prestatutako platerak aurrean dituztela.



MENUEN PREZIOA

4,6 euro:

EAEko ikastetxe publikoetako ikasleen kuota arrunta, eguneko. Horri Jaurilaritzak egiten dion ekarpena gehitu behar zaio (ez dugu zenbatekoaren datu zehatzik).

5 eta 7 euro artean:

Hegoaldeko ikastoletan eguneko menuaren kuota, ikastolaren arabera. (Erakunde publikoen diru ekarpenik ez dago).

3,25 euro:

Senperekko herriko kantinako gehienezko kuota, eguneko. Gurasoen diru sarreraren arabera, gutxiago ere izan daiteke.



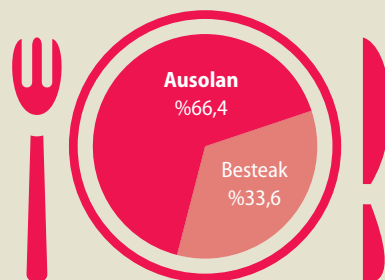
ESKOLA-MENUEN BANAKETA EAEN (2011-2012)

Enpresa menuak egunero % totaletik

• AUZOLAGUN	32.751	%35,3
• MAGUI	13.078	%14,1
• G. BASKA	12.309	%13,3
• EUREST	9.990	%10,8
• GASCA	8.847	%9,5
• TAMAR	8.570	%9,2
• GOÑI	7.218	%7,8
GUZTIRA	92.763	%100,0

Auzolagun, Magui eta Goñi talde berekoak (Ausolan) direla kontuan hartu ezker, multzo honek EAEko eskola-menu guztien %66,4 eman zituen 2011-2012 ikasturtean.

Iturriak: Ekolapikok osatutako datuak dira, Eusko Jaurilaritzako (http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/j3_c.html) "Jantokien zerrenda loteka" eta "Mahai-kideen zerrenda" dokumentuen informazioak batuta.



esaten dio juxtu ikastetxetik urruneneko denari, alegia, zuzenean administrazioak kudeatzeari. Eta “zeharkako kudeaketa” deitzen dio jantokia ikastetxean bertan gurasoek kudeatzeari.

Altzagan bi kudeaketa moduak dituzte: administrazioak kudeatutako jantokiak 5 urtez beherako 110 ikasle ingururi ematen dio jaten egunero. Eta gurasoek kudeatutakoak 5-16 urte arteko 540 ikasleri. Bien arteko aldeaz galdetuta, Miguelek eta Akesolok hauxe erantzun dute: “Jaurlaritzak kudeatutako catering kalitatea ez da txarra izango, baina gurasoek ez dakigu. Guk aukeratu egiten dugu zer janari erosi eta nondik. Bertan prestatzen da janaria eta gehiago kontrolatzen dugu: umeei jaki bat gustatzen ez bazaie, aldatu egiten da. Gurasoek gara jantokiko arduradunak eta tarteka etortzen gara ikusteko nola doan zerbitzua hasten denetik bukatzen denera, bertan bazkaltzen dugu janaria dastatzeko, langileekin hitz egiten dugu...”.

» Kudeaketa gurasoen esku egotea garesti ordaintzen du Altzagak: batetik, bertako ikasleak jantokiko diru-laguntzarik gabe uzten ditu Jaurlaritzak eta bestetik, zerbitzu osoa gurasoek ordaintzen dute

Eta adi, bertako sukaldearen duen jantoki handi honen kudeaketa catering enpresa baten bidez egiten du guraso elkarteak (Larrabetzuko eskolak ez bezala): “Haren bidez kontratatzen ditugu 35 langileak (bai sukaldariak eta bai begiraleak). Erabakia gurea da, beti izango dugu aukera cateringik ez izatea erabakitzeke. Pentsatu izan dugu, baina oraingoz ez dugu pausorik eman”.

Kudeaketa gurasoen esku egotea garesti ordaintzen dute, ordea: batetik, bertako ikasleak jantokiko diru-laguntzarik gabe uzten ditu Jaurlaritzak;



Jantokiko sukaldari eta begiraleen kontratazioa catering bidez egiten du Altzagako guraso elkarteak. Baina berak erabakitzen du menua, zer eta non erosi...

IKASTOLEN ERDIEK BERTAKO SUKALDEA DUTE

Ikastola bakoitzeko jantokia ikastolak berak kudeatzen du. Hego Euskal Herrian 74 ikastola daude Ikastolen Elkartean, eta horietatik 36tan bazkaria bertako sukaldean prestatzen dute. Bertako langile eta begiraleak ikastolako langile dira. Elikagaiak, aldiz, kanpoko enpresen bidez erosten dituzte. Kudeaketa eurengan egonik, bertako eta garaiko produktuak erabiltzea ikastola bakoitzaren esku dago.

Zerbitzuaren kostua osoki ikastolak hartzen du bere gain (Eusko Jaurlaritzak ez du inongo ekarpenik egiten) eta bertako ikasleek aukera dute Jaurlaritzak ematen dituen jantokiko bekak eskuratzeko.

Hauek dira bazkaria bertako sukaldean prestatzen duten ikastolak:

1. Abusu (Bilbo) 2. Seber Altube (Gernika) 3. Txantxiku (Oñati) 4. Zurriola (Donostia) 5. Assa (Lapuebla de Labarka) 6. Udarregi (Usurbil) 7. RM Azkue (Lekeitio) 8. Orereta (Errenteria) 9. Pasaia-Lezo Lizoea (Pasaia-Lezo) 10. Betiko (Leioa) 11. Jaso (Iruñea) 12. San Fermin (Zizur Txikia) 13. Paz de Ziganda (Atarrabia) 14. Aresketa (Amurrio) 15. Ander Deuna (Sopela) 16. Laskorain (Tolosa) 17. Kurutziaga (Durango) 18. Jakintza (Ordizia) 19. Andramendi (Beasain) 20. Uzturpe (Ibarra) 21. Urretxu-Zumarraga 22. Salbatore Mitxelena (Zarautz) 23. Tantarumairu (Lesaka) 24. Santo Tomas (Donostia) 25. San Benito (Lazkao) 26. Armentia (Gasteiz) 27. Audio 28. Arangoiti (Irunberri) 29. Argia (Tutera) 30. Kirikiño (Bilbo) 31. Urretxindorra (Bilbo) 32. Larramendi (Mungia) 33. Asti Leku (Portugalete) 34. Andramari (Zornotza) 35. Aranzadi (Bergara) 36. Eleizalde (Bermeo).

beste herri batetik datozen ikasleek, garraiorako diru-laguntzez gain, jantokirako ere izan beharko lukete, bazkaria ikastetxean egin beste erremediorik ez dutelako. "Hemengo ikasle asko daude egoera horretan, baina ez dute inongo laguntzarik jasotzen". Bestetik, "zerbitzu osoa gurasook ordaintzen dugu, Jaurlaritzak ez du batere dirurik jartzen".

GIPUZKOAKO **ESKOLA TXIKIAK** SISTEMA PUBLIKOAREN OASI

Jantokirako propio lekuri ez dagoen ikastetxe publikoetan, Eusko Jaurlaritzak baimentzen du zerbitzua herriko ostatueta ematea. Hau gaur egun praktikan, eskola txikietan ematen da. Hezkuntza Sailak egiten dituen eraikin berri guztiek izaten dute sukaldetik gabeko jantokia. Baina eraikin zaharra edo udalak eskolarako utzitako egoitza duten ikasleek abantaila hori badute, egunero bertan prestatutako ostatuan jatea. Gu-

rasoek aukera behintzat badute sukaldariarekin zuzenean oinarriez hitz egiteko (menuak, zer eta nondik erosi...). Jantoki hauetako gurasoen kuotak eta Jaurlaritzaren diru-laguntzak gainerako ikastetxeetako catering industrialek berberak izaten dira. Gipuzkoako Eskola Txiki hauetako ikasleek bazkaltzen dute egunero herriko ostatuan: Abaltzisketa, Gabiria, Larraul, Alkiza, Zerain, Olaberria eta Aduna.

NAFARROAN EREDU ANITZAK ETA KUDEAKETA GURASOEN ESKU

Nafarroan eskolako jantokiak bertako guraso elkarteek kudeatzen dituzte. Gehienek catering enpresen bidez kontratatzen dute zerbitzua, baina badira zuzenean eramaten dutenak ere. Eskola batzuek bere sukalde dute eta bertan prestatzen dute bazkaria, eta beste batzuek kanpotik ekartzen dute.

Landa eremuko eskoletan, berriz, etxetik prestatutako janaria eramaten dute: herri txikietako 70 eskolatik goiti daude, eta jantoki sistema ekonomi-

koki eutsi ezin dutenez, ikasleak bazkaria ontzian joaten dira. Guraso elkarteak begiralea jartzen du, ikasleak zaintzeko. Eskola hauen aldarrikapena da babes legal bat sortzea, Espainiako Estatuko hainbat lekutan legeak baimentzen baitu ontzietan etxetik janaria eramatea.

Nafarroako Gobernuak laguntzak ematen dizkie eskolara bere herritik kanpo doazen ikasleei, eta kuota guraso elkarte bakoitzak finkatzen du.

XILABA-N HERRIKO ETXEEK EMATEN DUTE KANTINA ZERBITZUA, CATERING BIDEZ

Zuberoa, Lapurdi eta Baxenabarren herriko etheen eskumena da kantina zerbitzua ematea. Herriko 3-11 urte bitarteko haurrak elkartzen dira hauetan, ikastetxeak baino gehiago izanik ere. Frantziako Estatuaren arauak ere oso estuak dira, su-

kaldea bertan izatea galera dutenak. Herriko etxe bakoitzak bere irizpideen arabera erabakitzen du zein catering enpresa kontratatu. Ikasle bakoitzaren kuota, gurasoen diru sarreraren arabera izaten dira.

AKKPA edo nola behartu herritarrek elikadura industrialera

AKKPA (Arriskuen eta Kontrol Kritiko Puntuen Analisia) elikagaien industrian erabiltzen den prozesu estandarra da. Prozesuaren etapa bakoitzeko arriskuak aurreikusi eta autokontrol planak txertatzen ditu. EAEn, 300 bazkaltzarretik gorako jantokiek bete behar

dute. Gurasoek kontaktatu dutenez, horrek dakar lan prozesu zurruna jarraitu behar izatea eta dena idatzi beharra: "Idatzi behar ditugu erabilitako errezeta guztiak, leku eta tresna guztien garbiketa, lan ekintza guztiak eta beti pausu berak jarraitu behar dira, eta horrela egiten dela kontrolatu... egunero idatzi behar dugu, esaterako, okela etorri

EAEKO ESKOLA PUBLIKOEN BILAKAERA: SUKALDETIK CATERING INDUSTRIALETARA

Uxue Arbe ARGIAko harpidedunak lagundu digu erreportajerako dokumentatzen. Unibertsitaterako aurten egin duen lanean (Eskola jantokiak: Elikadura arloko alternatibak zurkaizteko aukera) bildu du EAEko jantokiaren bilakaera:

- 80ko hamarkadan hasi eta 90eko hamarkadan ezinbesteko bihurtu zen zerbitzua. Emakumeak ordaindutako lan merkatura sartzearen eta gizonak ordaindu gabeko lan erreproduktiboetara ez sartzearen ondorioz, eguerditan etxean egoteko zailtasunek eragindakoa da jantokiaren beharra.
 - 80ko hamarkadan kudeaketa modu anitzak zeuden, nagusiki bitan multzokatu daitezkeenak: guraso elkarten ardurapekoak eta Hezkuntza Sailaren ardurapekoak.
- Lehenengo kasuan, guraso boluntarioek ardura handia zuten kontratazioak (sukaldeko pertsonal funtzionarioik ez bazegoen), erosketak edota menuak erabakitzen. Hartutako erabaki horien finantziaketa neurri batean publikoa zen, hau da, aurrekontu publiko bat elkarte pribatu batek kudeatzen zuen, tarteko esleipen publikorik gabe. Gainera, gatazkak sortzen zirenean, nahasi gertatzen zen argitzea nori zegokion erantzukizuna, eta gainkosturik bazen, bere egitea. Bigarren kasuan, Hezkuntza Sailak pertsonal funtzionarioaren bidez edo catering enpresen kontratazioaren bidez eskaintzen zuen zerbitzua.
- 2000. urtean Jaurilaritzak araudia berritu eta legez, gurasoen kudeaketa eten zuen. Zerbitzua hornitzeko, homologatutako enpresak soilik aurkeztu zitezkeen, eta bi zerbitzu mota eskaini behar zituzten: cateringa (janaria sukalde zentraletan prestatzea), eta cateringa in situ (enpresek hornitutako lehengaiak erabilia, eskoletako sukaldeetan prestatzea). Hezkuntza Sailak aurretik hartutako beste erabaki bat izan zen sukaldeak ez berritzea eta eskola berrietan sukaldariak ez egitea.
 - Legeak lege, 2007-2008 ikasturtean 8 eskolek eusten zioten gurasoen kudeaketari. Presioa handitzeko beste neurri bat iragarri zuen Hezkuntza Sailak 2008ko maiatzean: kudeaketa Jaurilaritzarengan utzi ezean, ume bakoitzeko jasotzen zen diru-laguntza publiko oro kenduko zieten. Egun, bost ikastetxetako jantokiaren kudeaketa dago guraso elkarten esku: Larrabetzu, Altaga, Deustu, Aranzabela eta Mendebaldea. Azken hiruek ez dute sukaldari ikastetxean.
 - 2009an, Nekazaritza Sailak ikerketa bat eskatu zuen elikagai ekologikoetan oinarritutako proiektu pilotu baten bideragarritasuna aztertzeko. Ikerlanaren emaitzak ikusita, eskoletan bertako elikagai ekologikoen horniketa ez zela aproposa ondorioztatu zuen.
 - 2014ko ekainean, legez besteko proposamena aurrera atera zen Eusko Legebiltzarrean. Honen arabera, lau eskoletako guraso elkarten esku gelditu da proiektu pilotuak garatzeko ardura. Prozesuak martxan dira eta lehen eskolak 2016ko urte hasieran jarriko du praktikan gurasoen kudeaketa.

da: zer temperatura duen, zer ordutan gorde dugun, non... Tarteka ikuskariak etortzen dira auditoriak egitera". Segurtasuna bermatzeko balio dute, baina Altagakoaren moduko bertako sukaldean bertako lehengaiak prestatzea galarazten dute, bestetik: "adibidez, okela darraren kamioiak hozkailua izan behar du AKKPA -ren arabera eta herriko harategiak ez dauka. Inguruko soroetako barazkiak ere ezin ditugu erosi, saltzeko baimenik ez daukatelako".

Eta hala ere, Altagako sistema askoz merkeagoa da

Altagako helduen jantokiko kuota, sukalea bertan duenarena, hilean 74 eurokoa da, eta horrekin osorik ordaintzen dute cateringaren bidez azpikontratututa duten zerbitzu osoa. Eusko Jaurilaritzak ez du euro bakar bat jartzen. Altagako txikien jantokiko kuota, catering industrialak ikastetxetik kanpo prestatzen duena, hilean 91 eurokoa da, eta diru horrekin zerbitzuaren %73 ordaintzen da, gainerako %27 Jaurilaritzak hartzen du beregain. "Guk ere catering bidez egiten dugu lan, langileak zuzenean kontratatuta baino garestiago iritetzen zaigu, baina askoz merkeagoa da gurea. Eta gehitu gurasoen gehiegizko kuota horri Jaurilaritzaren dirua! Lotsagarria da. Badirudi garai batean jantokiko eremua enpresei emateko gura izan zutela. Jantokietako zerbitzua cateringei eman nahi badiete ere, txikiagoak izan daitezke, eta ikastetxetik ahalik gertuen daudenak. Horrela janaria hobe aterako da. Baina alderantziz egiten dute, lau urtero cateringak esleitzeko pleguak edo baldintzak berresten dituztenean, eskatzen dutena beti da enpresak handiagoak izatea. Ez dugu ulertzen". ■



Kubik

1-4 urte
bitarteko
umeentzako
antzezina

3€ [euskaraz]

Zalla
zine-antzokia

abenduak **23**
17:30

abenduak **26**
18:00



EL LIBRO DE LA SELVA

familiarentzako musikala

6€ zenbakitua

Txartelak saigai Kutxabaneko zerbitzuan eta Zalla zine-antzikiko leihatilan

zalla.org
facebook.com/Zallainfo
[@zallainfo](https://twitter.com/zallainfo)
youtube.com/zallainfo
zallainfo.zalla.org
issuu.com/zallainfo
info@zalla.org