

ESKOLA JANTOKIAK NOREN ARDURA?

Sukaldeak errekuperatu, elikadura egokia bermatu, balio hezitzaileak transmititu. Asko dira hezkuntzako eragileek jantokietako zerbitzuak hobetzeko dituzten eskariak. Ez daude konforme catering enpresa handiek kudeatutako orain arteko ereduarekin, baina ezta Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailak urtarrilean egindako proposamenarekin ere: 2019-2020 ikasturtetik aurrera, hala nahi duten EAEko guraso elkarteek aukera izango dute ikastetxeko jantoki zerbitzua zuzenean kudeatzeko.

TESTUA | MALEN ALDALUR AZPILLAGA @malenaldalur

2000. urtean abiatu zuten orain arte martxan egon den eskoletako jantoki kudeaketa ereduak. Garai horietan ikastetxe gehienek ez zuten jantoki zerbitzurik eskaintzen. Hori dela eta, jantoki zerbitzua ahalik eta ikastetxe gehienetara iristea zen helburua. Hogei urteren ondoren hezkuntza eremuko eragile ugari jartzen dute zalantzan catering enpresa handien bidez funtzionatzaren duen ereduak, eta behin eta berriz eskatu diote aldaketa Eusko Jaurlaritzari. Izan ere, Eusko Jaurlaritzak bultzatuta, jarraipen batzorde bat abiatu zuten 2017ko abenduan, euren artean proposamenak adostu eta Hezkuntza Sailari helaraziz. Orain, “zur eta lur” geratu dira Hezkuntza Sailak “aldebakarez” hartutako erabakiarekin.

“Informazio oso gutxi daukagu. Esaterako, dirulaguntza deialdiek ez dute ziurtasunik ematen, eta ez dakigu dirulaguntza zenbatekoa izango den”, nabarmendu

du Lurdes Imaz EHIGE guraso elkarte koordintzaileak. Tentuz begiratzen diote etorri daitekeenari: “Gestio guztia guraso elkartearen esku geratuko litzateke, eta ez zaigu egokia iruditzen. Jantokia zerbitzu publiko bat da, beraz, Eusko Jaurlaritzak dagokion ardura hartu beharko luke”.

Gogor kritikatu du proposamena Pello Igeregi ELAko kideak ere: “Gure ustez Eusko Jaurlaritzaren asmoa eskola jantoki kudeaketa alternatiboek porrot egitea da. Horregatik ezarri du ardura guztia guraso elkartearen gainean, berak inolako laguntza eta baliabiderik ezarri gabe”. Gaineratu du, Eusko Jaurlaritzak badakiela –proba pilotuak egin dituelako– horrelako planteamendu bat neketsua eta konplexua dela: “Gurasoei ardura guztia emanik bere asmoa gertuko jaki osasuntsuetan oinarritutako eskola jantoki ereduak pikturara bidaltzea da”.

CATERING SISTEMATIK KANPO

Dena den, bada jantoki kudeaketa osoa guraso elkartearen esku uzteari onurarik ikusten dionik ere. Ikastetxeetako jantokietan beraien seme-alabei ematen zaien elikaduraren kalitateaz arduraturik dauden Durangaldeko hainbat ikastetxetako gurasoek sortutako egitasmoa da Berton Bertokoa. Urteak daramatzate eskualdeko jantokietan sukalde propioak edukitzeko beharra aldarrikatzen eta bertako elikagaiak sustatzen dituen zerbitzu propioa eraikitzen. Orain arte “alegalitatean” egon direla salatu dute eta Eusko Jaurlaritzaren proposamen honek “nolabaiteko bide bat” ireki die la uste dute: “Badira urte batzuk EAEko hainbat eskola gabiltzala jantoki sistema eredu ofizialetik at, eta horiei gehitu behar zaizkie azken urteetako proiektu pilotuak. Iruditzen zaigu aukera berri honen bidez, behintzat, dirula-





PLANTOA. JOAN DEN EKAINEAN, FRONTOIAN "PLANTOA" EGIN ZUTEN BERTON BERTOKOA EKIMENEO KIDEEK: "FROGATU DUGU CATERING BIDEZKO SISTEMATIK KANPO POSIBLE DELA GURE HAURREI ELIKADURA OSASUNGARRIA EMATEA"

guntzak jasotzeko aukera izango dugu-la, eta alegalak izateri utziko diogula". Alde horretatik "begi onez" ikusi dute Jaurlaritzaren proposamena: "Eskola hauek frogatu dute gure eredu eraginkorra dela. Frogatuta gelditu da catering bidezko sistematik kanpo, eta gurasoentzat inongo ekonomia kostu gehigarririk gabe, posible dela gure haurrei elikadura osasungarria ematea". Hori dela eta, argi dute Jaurlaritzako arduradunek onartu behar izan dutela beraiek planteatutako ereduak alternatibak dituela.

Hainbat hutsune ere ikusi dizkiote Jaurlaritzaren proposamenari, garbi baitute eskola jantokien kudeaketa osoa ezin dela guraso elkartearen esku utzi: "Guraso elkartearen osaketa aldakorra da eta beraz, haien ondoriozko erabakiek zalantzan jar dezakete jantokien kudeaketak eskatzen duen egonkortasuna". Gainera, uste dute zaintza zein sukal-

daritza zerbitzuek administrazioaren ardurapean egon beharko luketela.

LAU PROIEKTU PILOTU HEZKUNTZA PUBLIKOAN

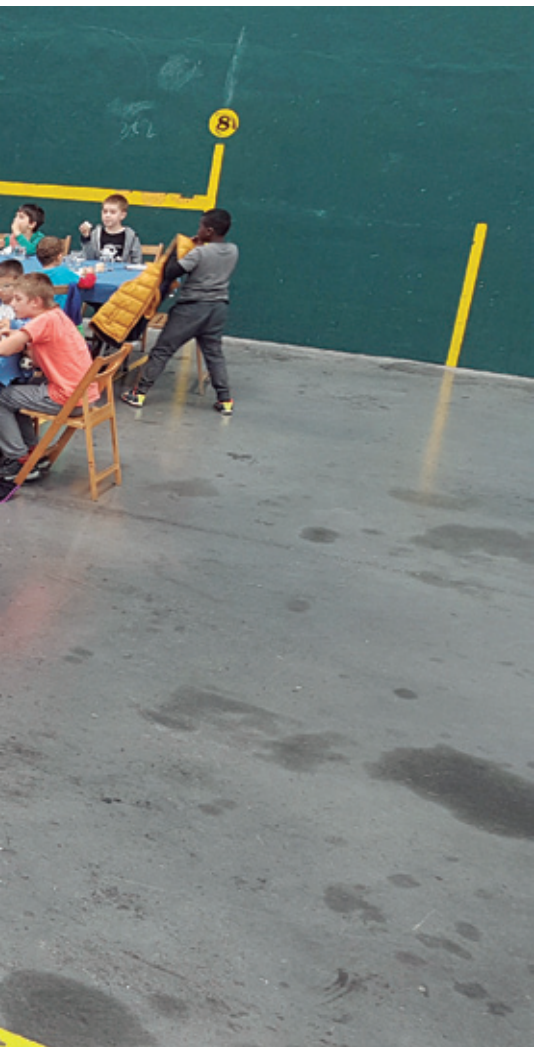
Eusko Jaurlaritzak abian jarritako lau proiektu pilotuetako bat da Markina-Xemeingo Bekobenta eskola. 2016an jarri zuten abian egitasmoa eta orain kezkatuta daude Hezkuntza Sailak egindako proposamenarekin: "Hordagoa izan da, ez dute horrelako proiektuek aurrera egitea nahi, eta hordagoek balio dute mahai jo-koetan, baina hemen gure haurren elikaduraz ari gara". Zuriñe Egia Bekobentako guraso eta jantoki batzordeko koordinatzaileak gogoratu du mahai sektorialean aritu direla Eusko Jaurlaritzarekin hitz egiten eta uste du orain "beraien hitzei jaramonik egin gabe eta aldebakarrez" hartu duela erabakia administrazioak.

Abian jarritako eredu pilotuarekin

oso gustura daudela azpimarratu du Egiak: "Kostu ekonomiko gehigarririk gabe gure haurrei kalitatezko elikagaiak eskaintzen dizkiegu". Baina Eusko Jaurlaritzaren proposamena entzun ostean beldur dira: "Beldurtuta gaude, ez dakigu proba pilotuaren ostean zer gertatuko den. Dagoeneko hurrengo ikasturteko menua prestatzen eta elikagaiak lortzen hasi beharko ginateke, baina ez dakigu zer gertatuko den gurea moduko ereduarekin eta paralizatuta gaude". Uste du proposamen hau "bere burua zuritzeko modu bat" izan dela Jaurlaritzarentzat.

JATEN ERE IKASI DAITEKE

Gaur egungo ereduarekin jantoki zerbitzua hezkuntza komunitatearen barruan txertatzea "ia ezinezkoa" litzatekeela diote. Izan ere, catering enpresa handiek sukalde industrialetan pres-



tatutako janaria eskoletan banatu besterik ez dute egiten; baina, gaineratu dute, Eusko Jaurlaritzak proposatzen duen ereduarekin “ezinezkoa” litzatekeela. Eta hezkuntzako eragile gehienak bat datoz: jantoki zerbitzua hezkuntza komunitatearen barruan egon beharko litzateke eta eskola jantokietan lanean diharduten pertsonen izaera hezitzailea aitortu behar zaie. “Uste dugu beharrezkoa dela zentroko proiektu hezitzaileetan eskolako jantokia sartzea, duen eduki hezitzailea azalduz, eta proiektuaren gainerakoarekin koherentzia mantenduz”, dio Berton Bertokoa egitasmoak. Eskola jantokiak eta haurren otorduak haurren heziketaren parte dira eta horrek isla zuzena izan beharko luke curriculumean: “Ezin dira haurren hezkuntza eta jatorduak gai berezi gisa tratatu”.

ELA eta STEILAS sindikatuko kideek ere garbi dute. “Jantokiak ikastetxearen

planaren barruan egon behar du, gune hezitzailea baita eta hainbat gai jorratzeko aukera ematen du: besteak beste, ikasleen zaintza eta auto-zaintza, elikadura osasuntsua eta jasangarria, eta bertako janaria”, azpimarratu du Ana Perez STEILASeko kideak. ELAko Pello Igereig ere ildo berean hitz egin du: “Gure ustez jatekoa hezkuntzaren parte da, batetik gure seme-alabei elikatze-ko ohitura osasuntsuak barneratzeko aukera delako eta, bestetik, ingurunea zaintzeko elikadura subiranotasuna oso elementu garrantzitsua delako eta balio hau umeei transmititzea ezinbestekoa iruditzen zaigulako etorkizunean bizigarria den planeta batean bizitzeko aukera izan dezaten”.

Lurdes Imazek Katalunia jarri du adibide: “Katalunian arlo pedagogikoa oso landuta dute. Kontuan hartzen dute, esaterako, jantokiko langileen erdia gizonezkoak izatea, horrela estereotipoak hausteko”.

LAN BALDINTZAK KOLOKAN

Jantokien kudeaketa osoa guraso elkarrengan uzteak hainbat ondorio ekar ditzake jantokietako zaintzaile eta zerbitzarien lan baldintzetan ere. Horrekin kezkatuta daude sindikatuak. “Gai honek argi erakutsi du Eusko Jaurlaritzari langileak bost axola zaizkiola”, dio Igereig. Salatu du ez direla aipatu ere egiten eredu aldaketak izan ditzakeen ondorioak eta gogorarazi du bestelako eredu batzuetan langileen lan eskubideak kaltetu dituztela: “Gure ustez jantokia proiektu pedagogikoetan barneratu behar da, horretarako lanean arituko diren langileen lan baldintzak egokiak izan behar dira eta ezin da mar txan jarri gaur egun lanean dauden langileak kaleratuz”. Perezen esanetan ere, tentuz ibili behar da: “Momentu honetan zehaztasun falta handia dago, baina argi dugu pertsonalaren kudeaketa ezin dela familien ardurapean geratu”. Proposamen hau hezkuntza publikoaren azpikontratazioan eta pribatizazioan beste urrats bat dela dio, langileak “baterkerian” uzten dituen.

Bestalde, lanaren balio hezitzaileak lan baldintzetan eragin zuzena izan de-

zake: “Langileen formazioa eta lan baldintzak funtsezkoak dira, jatekoa zerbitzatzeaz gain balio horiek eta beste batzuk transmititzea beren ardura zuzena izango baita”, azaldu du Igereig. Dena den, uste du beste eredu baterako trantsizioa egitekotan egungo langileek lanean jarraitzeko bermeak izan beharko lituzketela: “Horretarako trantsizio prozesu bat diseinatu beharko litzateke. Proba pilotu batzuk egin dira eskola batzuetan, baina sarri langileen lan baldintzak kontuan hartu gabe”.

Jantokiak zerbitzu publikoak direla aldarrikatzen dute behin eta berriro. EHIGeko bozeramaile Imazek nabarmendu du jantokiak ezinbestean publikoa behar duela izan, eta beraz, langileen kontratazioa Jaurlaritzaren ardurapean geratu behar dela. Berton Bertoko egitasmoko kideak ere bat datoz horretan eta uste dute administrazioaren egitekoa dela,

esaterako, jantokietako langileei formakuntza eskaintzea; besteak beste, nutrizioan edo elikagaien jatorrian.

Bekobenta eskolaren kasuan langile batzuk Jaurlaritzak kontratatzen ditu eta beste batzuk guraso elkarrekin: “Gure kasuan sukaldariak administrazio publikoak kontratatzen ditu eta guk zaintzaileak

azpikontratatu ditugu beste enpresa baten bitartez”, argitu du Zuriñe Egiak. Kontratazioen ardura guztia guraso elkarrengan uzteak langileen lan baldintzetan eragina izango lukeela azpimarratu du.

Azpikontratazioaren ondorioekin nazkatuta, otsailaren 26rako grebara deitu dituzte eskola jantokietako enpresa pribatuak langileak, Hezkuntza Saileko sukaldarien baldintza berberak exijituz. Homologazioa lortzea da helburu nagusia, baina azpimarratu dute jantoki zerbitzua guraso elkarrengan esku uzteak ere kezka handia sortzen diela. Proposamen hori “fundamenturik gabe” egin izana salatu dute langileak.

ALTERNATIBAK MAHAI GAINEAN

Catering enpresa handiek kudeatutako jantokien eredutik at hainbat saiakera egin dira Euskal Herrian. Horietako asko nazioarteko ereduaren oinarrituta. Ima-



HEZKUNTZA ERAGILE GEHIENAK BAT DATOZ:

JANTOKI ZERBITZUA HEZKUNTZA KOMUNITATEAREN BARRUAN EGON BEHARKO LITZATEKE ETA ESKOLA JANTOKIETAN LANEAN DIHARDUTEN PERTSONEI IZAERA HEZITZAILEA AITORTU BEHAR ZAIE

esaterako, jantokietako langileei formakuntza eskaintzea; besteak beste, nutrizioan edo elikagaien jatorrian.

Bekobenta eskolaren kasuan langile batzuk Jaurlaritzak kontratatzen ditu eta beste batzuk guraso elkarrekin: “Gure kasuan sukaldariak administrazio publikoak kontratatzen ditu eta guk zaintzaileak

azpikontratatu ditugu beste enpresa baten bitartez”, argitu du Zuriñe Egiak. Kontratazioen ardura guztia guraso elkarrengan uzteak langileen lan baldintzetan eragina izango lukeela azpimarratu du.

Azpikontratazioaren ondorioekin nazkatuta, otsailaren 26rako grebara deitu dituzte eskola jantokietako enpresa pribatuak langileak, Hezkuntza Saileko sukaldarien baldintza berberak exijituz. Homologazioa lortzea da helburu nagusia, baina azpimarratu dute jantoki zerbitzua guraso elkarrengan esku uzteak ere kezka handia sortzen diela. Proposamen hori “fundamenturik gabe” egin izana salatu dute langileak.

ALTERNATIBAK MAHAI GAINEAN

Catering enpresa handiek kudeatutako jantokien eredutik at hainbat saiakera egin dira Euskal Herrian. Horietako asko nazioarteko ereduaren oinarrituta. Ima-



BEKOBENTA IKASTETXEKO GURASOAK: "DAGOENEO HURRENGO IKASTURTEKO MENUA PRESTATZEN ETA ELIKAGAIAK LORTZEN HASI BEHARKO GINATEKE, BAINA EZ DAKIGU ZER GERTATUKO DEN GUREA MODUKO EREDUEKIN ETA PARALIZATUTA GAUDE"

zek azaldu du EHIGE guraso elkarteak bultzatutako *Gure platera gure aukera* ekimenak, esaterako, hainbat eredu eza-gutu dituela: "Kanariar Uharteetan aspaldi ari dira Nekazaritza eta Hezkuntza sailak elkarlanean eskoletan kalitatezko eta bertako produktuak eskaintzeko asmoz". Nabarmendu digu Frantziako Estatuan ere kontzientzia handia dutela eta asko direla bertako janari ekologikoa-rekin hornitzen dituzten jantokiak, eredu hezitzaileari begiratzen diotenak eta hurrek janaria nondik datorren ikasteaz arduratzen direnak.

Eredu berriak beren kabuz martxan jarri dituztenen artean, aitzindari dira Larrabetzuko eta Erandioko ikastetxeak. Baina Perezek dio bestelako ereduak

gutxi direla Euskal Herrian, Hezkuntza Sailak hasieratik oztupoak jartzen dituelako: "Adibidez, kudeaketa zuzena onartu ez zieten eskolei dirulaguntzak kendu zizkieten, hau da, zigortuak izan ziren. Trabak traba, batzuek horretan jarraitu zuten; Larrabetzukoak izango da ezagunenetakoa, baina apurka-apurka beste ikastetxe batzuk ere eredu inposatutik atera dira. Inguruko nekazariekin lan egiten dute eta gertuko produktuak eta sasoikoak kontsumitzen dituzte". STEILASeko kideak uste du Hezkuntza sailak kudeaketa catering enpresen bidez egitea lehenesten badu, enpresa txikiei ere aukera eman beharko zaie-la: "Eguneko 8.000 menu prestatzeko aukera edukitzea beharrezkoa bada, en-

presa txiki eta gertukoek ez dute zereginik lehia horretan".

Ildo berean hitz egin du EHIGEko koordinatzaileak ere. Haren ustez, erraz egin daitezkeen hainbat aldaketarekin posible da jantokietan bertako produktuak eskaintzea: "Adibidez, lizitazioetan bertako produktuak eskaintzen dituzten enpresei puntuazio handiagoa emanda". Gogorarazi du egungo ereduak balio izan duela jantoki zerbitzua unibertsalizatzeko, baina trantsizio eta aldaketa garai baten aurrean gaudela. Zuriñe Egia ere bat dator: "Horretarako, beharrezkoa ikusten dut sukaldari ez duten eskolei sukaldeak jartzea eta catering enpresa txikiei lehian sartzeko aukera eskaintzea". ●



Alberdi
EUSKAL ARTISAUTZA

**OPARI BEREZIETARAKO
PERTSONALIZATUAK
PREZIO AUKERA DESBERDINAK**

ESKAERAK
azoka.argia.eus
☎ 943 371 545