



Rexcatering

Gure elikagaien zentzuzko kontsumoaren alde
Por el consumo inteligente de nuestros alimentos

PRENTSA DOSIERRA

2021eko azaroa



REXCATERING HEDABIDEEN TXOSTENA

Rexcatering-ek elikagaien kontsumo zentzudunerako eta hondakinen murrizketarako irtenbideak bilatzen ditu.

Rexcatering izenak berak adierazten duen bezala, elikagai-gaineratikoak "erreskatatzen" ditu, eta lankidetzaz catering zerbitzuak eskaintzen ditu, osasun-bermeekin eta hainbat aipamenekin, gainera.

Rexcatering ingurumen- eta gizarte-kontzientzia daukan lankidetzaz catering zerbitzu bat da, eta jantoki handi, udal eta hezkuntza-zentroekin batera jarduten du gaineratikoak berreskuratzeko eta elikagaien kontsumo eraginkorra lortzeko. Janaria inoiz zabortzat hartuko ez den gizarte baten jatorrizko ideari eta helburuari jarraituz, eguneroko konponbideak bilatzen ditu elikagaiak berrerabiltzeko eta etorkizunerako arau-aldaketak bultzatzeko, herritarren kontzientzia, parte-hartzea eta aktibazioa lantzen ditu; eta halaxe erakusten dute haren esperientziak, ezarpenak, bermek eta aipamenek.

Lan honen xedea da janaria zabortzat hartuko ez den eta jantoki handietako soberakinak herritarren artean berrerabiliak izango diren gizartearen sustatzea. Izan ere, egunerokotasunak erakusten digu tonaka janarik zaborrontzietan amaitzen duen gizarte batean bizi garela, eta hori Europar Batasunak proposaturiko Garapen Jasangarrirako Helburuen (GJH) aurka doa.

Euskadiko Autonomia Erkidegoko eta Nafarroako jantoki handietako elikagai-soberakinak berrerabiltzeko eguneroko konponbideak bilatzeaz gain, aipaturiko GJH betearaziko duten lege-aldaketak sustatzen ditu Rexcatering-ek, elikagaien xahutzea geldiarazteko.

Finean, catering berritzaile baten bidez elikagaien gaineratikoak zentzuz kontsumitzea da kontua, hondakinak murriztuz eta janaria herritar guztientzako unibertsalizatuz.



Lankidetzako eta hezkidetzako proiektua

Rexcatering-ek lankidetzakultura lantzen du hainbat erakunderekin batera proiektua gauzatzeko: jantoki handiak, administrazio publikoak eta herritarrak.



Funtsezko eta ezinbesteko lankidetzakultura-erakundeak eskola-jantokiak eta antzeko hornitzaileak dira, hortik aterako baitira elikagai-gaineratikoak. Orobat, zentro horietan ere lan pedagogikoa egin behar dute zentzuzko elikaduraren alde; dela jantokiko langileekin, gurasoen elkarrekin edo zentroko erabiltzaileekin.

Beste aldetik, berriz, administrazio publikoek proiektua sustatzeko, ekonomikoki bideragarria izateko eta hari eusteko ezinbesteko berme eta ahalbidetzaile izan behar dute haien konpromisoaren bidez. Eta azkenik, herritarrak dira onuradun handienak berreskuratutako elikagaien kontsumoaren bidez, eta horrela, gizarte jasangarriagoa, bidezkoagoa eta adimentsuagoa sortzen dugu.

Prozesua berme osoz gauza dadin, Rexcatering-ek lege- eta osasun-ziurtapen guztiak eskaintzen eta bermatzen ditu; eta gainera, aholkularitza eskaintzen du laguntzak lortzeko eta ontziratzea automatizatzeko, hozte-sistematarako eta abarrerako makinak erosteko. Halaber, ikasleen hezkidetzan duen esperientzia ere eskaintzen du.



Ibilbidea eta aipamenak

Rexcatering-ek hainbat euskal udalerrirekin eta bestelako erakundeekin dihardu -Kataluniako Generalitat, kasu-, eta CEBEK eta Innobasqueren aitortzak jaso ditu berriki.

Rexcatering-en sorburua Bizkaia da, Galdakao, hain zuzen. Alvaro Saiz sortzaile galdakoztarra oso ezaguna da Europan eta Europatik kanpo erakutsi izan duen aktibismo sozial eta ingurumenaren aldekoagatik, eta, zalantzarik gabe, proiektu honen euskarri garrantzitsua izan da.

2013an sortu zen Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkartea; erakunde hori Bizkaiko Elikagaien Bankuarekin lankidetzan aritzen da, eta nazioarteko kooperazio- eta iheslari eta migratzaileei laguntzeko proiektu askoren koordinazioa gauzatzen du. Hortik abiatuta, 2015ean Hozkailu Solidarioa (Nevera solidaria) proiektua taxutzen hasi ziren mundu osoan gertatzen zen elikagaien xahutzeari erantzuna emateko, eta hainbat udalerritako kaleetan erabilera komuneko hozkailuak ipini zituzten. Gaur egun, estatu osoko 25 hiritan ezarri dute. Eta Hozkailu Solidarioa ekimena hazten eta beste hiri-espazio batzuetara zabaltzen hasi zenean, agerian geratu ziren zaborrontzietan amaitzen duten beste gaineratikoen foku batzuk: ikastetxeak, egoitzak, ospitaleak, catering enpresak, etab. 2018an, Rexcatering enpresa sortu zenean, arazoaren erdigunean eragin eta hainbat eragileren inplikazioa lortu nahi duen proiektu handinahari ekin zitzaion.

Rexcatering-ek ibilbide profesional egiaztatua du hainbat udalerritan, Galdakaon eta Hernanin, kasu, eta hainbat erakunderekin lankidetzan jardun izan du, Kataluniako Generalitat, esaterako. Ibilbide horrek aintzatespena jaso izan du: Cebek Emprede 2019 sarietako finalista bezala adibidez, eta Innobasque 2021ek berrikuntzako jardunbide eredugarri gisa aipatu zuen. Halaber, BECen egin zen GLOBAL INNOVATION DAYen parte hartu zuten, azaroaren 3an, hizlari gisa Iñigo Urkullu lehendakariarekin batera.

Adibide gisa, Hernaniko bi ikastetxetan, 2021eko maiatz eta ekainean egindako esperientzia pilotuak erakusten du proiektu horrek eragin zuzena duela; izan ere, menu bakoitzeko ehun jankideko, egunean 5 kg hondakin organiko murriztu ziren, 10 tupper baino gehiago unibertsalizatu ziren, elikagaien berreskuratzearen berri 750 ikasle/familiari eman zitzairen eta 20.000 biztanle inguru kontzientziatu ziren.

Hernani izan da, orain arte, proiektuaren prozesu osoa gauzatu duen udalerririk bakarra, baina Gipuzkoan eta Bizkaian badira jada beste sei bat ikastegi Rexcatering-ekin lankidetzan. Azpeitia, Plentzia, eta gutxi barru, Etxebarri eta Mungia ere atxikiko zaizkio.

Berme osoa duen prozesua

Elikagaien soberakinak berrerabiltzeko lege- eta osasun-baldintza guztiak betetzen direla bermatzen die Rexcatering-ek jantokiei, administrazioei eta herritarrei.

Ikastetxeetan hasi eta, ontziratetik igaro ondoren, kalean dauden saltzeko hozkailu-makinetan amaitzen den berrerabiltze-prozesua osasun-berme guztiak betez garatzen eta gauzatzen da, eta, gainera, hainbat eragile hartzen ditu baitan.

Lehenengo fasea sukaldetik atera ez den eta temperatura seguruan gorde den (+65 °C linea beroarentzat edo -4 °C linea hotzarentzat) janaria ontziratzea da. Jarraian, ontziak termozigilatu egiten dira, eta horrela, ontzia behar bezala itxita geratzen da egoki kontserbatzeko.

Ontzien kontserbazio-bermeak egiaztatutakoan, ikastegietako ikasleek ere hartzen dute etiketatzeko ardura. Etiketa horietan elikagai mota, kontsumo-data, trazagarritasuna, erabiltzeko jarraibideak eta informazioa (beste hizkuntza batzuk, agiriak, etab.) zabaltzen duen QR kode bat jasotzen dira. Ikasleek ontziak hozte azkarreko gailuan sartzen laguntzen dute. Hozte-azkarreko hozkailu honetan elikagaiak hasierako 65 °Ctik 4 °Cra pasatzen dira -hori baita kontserbaziorako temperatura egokia, linea beroaren kasuan- 90 minutu eskasean, eta horrek prozesamendu egokia bermatzen du.

Denbora hori igarotakoan, ontziak hozkailu eramangarri batean sartzen dira ikasleek kaleko hozkailuetan ipini ditzaten (zero kostuko salmenta-makinetan). Rexcatering-ek sortutako softwareari esker, berreskuratutako elikagai guztiei buruzko informazioa datu-base batean jasotzen da: pisua, berreskuratutako anoa kopurua, elikagai mota, etab. Gainera, salmenta-makinetan instalaturik dagoen telemetria-sistema baten bidez, barne-kudeaketarako web tresnak elikagaiak hartzen dituztenei buruzko datuak jasotzen ditu: hartzeko ordua eta eguna, lehentasunak eta herritarren ohiturak, etab.

Prozesu hori guztia dagokien jantokietako arduradunen mende dago; haiek baitira prozesu osoa lege- eta osasun-berme guzti-guztiekin beteko dela bermatuko dutenak.





Rexcatering

Gure elikagaien zentzuzko kontsumoaren alde
Por el consumo inteligente de nuestros alimentos

Harremanetarako

Alvaro Saiz: 635750581
Ainhoa Crespo: 674041438

prentsa@rexcatering.com