

## **BALIO PROPOSAMENA**

Gaur egun elikadura sektoretako industriek elikagai asko xahutzen dute, hots, Espainia Europa mailan 13. postuan kokatuta dago janaria botatzearen zerrendan (ostatueta elikagaiaren %14 botatzen da eta eta supermerkatuetan 385000 kilo elikagai botatzen dira urtero). Beraz, hori ekiditzeko iraungitzearen dauden osagaiak erabiliko dituen jatetxe ekologiko bat egingo dugu. Bertan eguneko menuak eskeiniko ditugu. Menu hauek osatzeko, supermerkatuetan ia iraungitzearen dauden elikagaiak lortuko ditugu gure egungo menuan eskeintzeko eta horrela botako diren elikagaiari bigarren aukera bat eman ahal izateko.

Horretaz aparte, kilometro 0 eta bidezko merkataritza jarduerak sustatu nahi ditugu, nekazarien etorkizuna bermatzeko eta garraioabideek eragiten dituzten kutsadura gutxitzeko. Izan ere, askotan erabiltzen diren elikagaiak oso urrutitik ekartzen direlako, eta horretarako erabilitako garraioak, izugarri kutsatzen daute. Hori dela eta, inguruko nekazariak lagunduko ditugu animaliak eta haiek duintasunez bizitzeko aukera izan dezaten.

Gainera, lan merkaturuan baztertuta dauden pertsonak lagunduko ditugu gure enpresaren bidez. Jatetxeko langileak lan merkaturuan baztertuta dauden pertsonak izango dira eta gure proiektuaren bidez lan merkaturatzeko eta gizarteratzeko aukera izango dute. Azkenik, begano eta begetarianoak diren aukera ugari eskeiniko ditugu. Izan ere, jatetxe gehienetan aukera hauek eskasak izaten dira eta okela gutxi eskeiniz, haragi industriak sortzen duen kutsadura handia ekidin egingo dugu pertsonen jateko beste aukera goxo batzuk aurkeztuz.