

2021



AHO-GOZO

Diego Mateo
Arantza Agorria
Maria Uriarte

Sarrera

Proiektuaren egileak Diego Mateo, Arantza Agorria eta Maria Uriarte gara.

Klasean, iraungitzeaz dauden saltoki handietako produktuen hondakin esponentzialari buruz hitz egiten ari ginela, ideia bat bururatu zitzaigun: oraindik egoera onean dauden produktuak benetan behar dituzten pertsoneri bidaltzea, eta horiek aprobetxatzea.

Baina oraindik ere bazegoen konpondu gabeko zalantza bat, nola irabaziko genuke ideia honetatik gure soldata? Hori dela eta, proiektua bi zatitan banatzea erabaki genuen:

1. Fruituak eta barazkiak galkorrak ez diren produktuetara aldatzea eta merkaturatzea. Hori egiteko, arintasuna oso faktore garrantzitsua bihurtzen da; produktu horiek itxuraz ez daude bezeroei saltzeko, baina oraindik beste produktu batzuk egiteko balio dute. Guk produktu horiek saltokietan batuko ditugu, eta eraldatu egingo ditugu beste produktu batzuk eginez: marmeladak, konpotak, umeentzako pureak, menbriloa eta abar. Eta merkaturatuko ditugu

2. Aldi berean, janaria behar duten jantoki sozialetara produktuak bidaltzea. Hauetara arraina eta haragia eramango ditugu, guk produktu hauek ez ditugu eraldatuko, horrela jantoki sozialetan erabiltzaileei dieta orekatua eskaintzeko aukera emango diegu. Ikerketa labur baten ondoren, konturatu ginen denda askotan egunaren bukaeran produktu asko erretiratzen dituztela; iraungitzeaz daudelako (ez txarrak), akats txiki batekin etorri direlako, arraina edo haragia egunean ez delako saldu....795 milioi pertsona munduan gosea jasaten dute, datu ikaragarri bat da, eta guk gure proiektuarekin arazo hau pixka bat konpondu nahiko genuke.

Urtero 4.000 – Bai, 4.000 – Milioi tona elikagai ekoizten dira garen 7.400 milioi urdailetarako. Zer gertatzen da orduan? Non egiten du huts sistemak? Bada, gertatzen da tona horietako 1.200 eta 2.000 artean bidean galtzen direla, 2013an Britainia Handiko Ingeniari Mekanikoan Institutuak Global Food: Waste Not, Want Not izeneko txosten batek azaltzen zuen bezala.

Aurretik azaldutako guztiagatik erabaki genuen ideia ona izango zela gu merkatal gune hauetan egunaren amaieran izaten duten “janariaren soberakinak” jasotzea hozkailu bereziak dituzten



gure furgonetekin. Eta soberakin batzuk jantoki sozialetara bidaltzea, eta fruituak eta barazkiak guk eraldatzea beste produktu batzuk eginez.

Horrela, Bizkaian dauden Bilbon eta Durangon Caritas aterpetxeei laguntzea, azken finean guk janaria bidaltzen diegu, eta haiek prestatzen dute.

Gure negozio ideia “irabazirik gabeko entitate” bat egitea da; janarien soberakinak kudeatuz, eta Agenda 2030eko garapen jasangarriko helburu batzuekin bat egitea soldata duin batzuen truke:

1-Pobreziaren amaiera ematea.

2-Goseari amaiera ematea, elikagaien segurtasuna eta nutrizioaren hobekuntza lortzea eta nekazaritza jasangarria sustatzea

3-Bizitza osasuntsua bermatzea eta guztiontzako ongizatea sustatzea adin guztietan

4-Energia eskuragarria eta ez kutsatzailea.

5-Hazkunde ekonomiko iraunkorra, inklusiboa eta jasangarria, enplegu osoa eta produktiboa eta guztientzako lan duina sustatzea

6-Kontsumo- eta ekoizpen-modalitate jasangarriak bermatzea

7-Klima-aldaketari eta haren ondorioei aurre egiteko premiazko neurriak hartzea

Misioa

Merkatal zentroak egunean zehar botako dituzten janarien soberakinak guk batzea, eta “frutak eta barazkiak” guk beste produktu batzuk egiteko erabiltzea eta merkaturatzea. “Haragi eta arrainak” gure inguruko “jantoki sozialetara” bideratzea, beharrianak dituzten pertsonei laguntzeko helburuarekin.

Ikusmira

Euskal Herri mailan merkatal gune askorekin aliantzak lortzea, beraien soberakinekin guk (fruta eta barazkiak) gure produktuak ekoiztu, eta merkaturatzeko prezio lehiakorretan, eta aldi berean “haragi eta arrainak” beharra duten jantoki sozialetara bideratzea. Gure proiektua handitzea nahi dugu, ahalik eta pertsona kopururik handienari laguntzeko.