

## Balore proposamena

Garapen jasangarriaren bi helburutan oinarritzen da gure proiektua: bigarren helburua, zero gosea, eta hamabigarrena, ekoizpena eta kontsumo arduratsua. Ikastetxeetako jangeletan sobratzen den janaria eta dendetan iraungitzear dagoen janaria saltzean datza gure proiektua. Normalean, janari horrek zaborran amaitzen du. Gure proiektuaren bitartez, galtzera doan janariari bererabiltzeko aukera eman nahi diogu, zaborrean bukatzeaz ekidinez

Onintza Rojasek, Ingurumen Agrobiologian adituak, egindako azterketaren arabera ikastetxe batek urtean 2'07 tona janari inguru xahutzen dituela esan du. Beste ikerketa baten arabera, Kataluniako eskola-jantokiak 100.000 tona janari alferrik galdu dituzte 10 urtetan. Ikerketa honen arabera, eskolako jantokiko zerbitzua erabiltzen duen haur bakoitzak urtean batez beste 21 kilo botatzen ditu. Nekazaritza Ministerioaren arabera, 2021ean 1'2 milioi tona elikagai bota ziren. Espainiako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioak egiten duen Espainiako Elikagai Hondakinen 2021 Txostenaren arabera, espainiar bakoitzak, batez beste, 28'21 kilo/litro elikagai bota zituen zaborretara urtean.

Gure asmoa ikastetxeetan sobratu dan janaria eta supermerkatu eta dendetan iraungitzear dagoen janaria erosi eta kamioietan biltzea da osasun neurri guztiak mantenduz, ondoren gure denda fisikoan prezio merkean saltzeko. Horrela etxera eramateko osasuntsuak diren menuak eta elikagaiak prezio eskuragarri batean eskeiniko ditugu. Kamioi bakoitza barruan termoak izango ditu janaria ondo kontzerbatzeko eta gero gure dendara eramateko. Janaria dendara iristen denean, janaria hotz mantenduko dugu hozkailuetan osasun neurriak mantenduz.

Gure lehiakidea *Too Good to go* janari aplikazioa izan daiteke. *Too good to go* aplikazioa dendek, supermerkatuek, jatetxeek, tabernek..., egunaren amaieran, soberako janari guztia paketetan sartzear eta merkeago saltzean oinarritzen da. Gehienetan bezeroak ezin dezake erabaki paketean zer dagoen eta ondorioz zer erosten duen. Haiengandik bereizten gaituena zera da: guk denda fisiko batean, Santutxuko Fika kalean Bilbon kokatuta, askotariko janaria eskainiko dugula, ikastetxeetatik menu orekatuak, fruta-dendetatik fruta eta barazkiak, okindegietatik, supermerkatuetatik eta abarretatik ekartzen baitugu; gainera, produktu-aukera zabala dugunez, zer eraman nahi duten hautatzeko aukera ematen diegu bezeroei, ez *too good to go* bezala non enpresak bera aukeratzen duen zer produktu eramango dituen bezeroak.