

Balio proposamena

Gaur egun produktuen itxura funtsezkoa da produktu bat saltzeko. Hau, kontsumitzaileak produktu paregabeak erostera ohitu direlako gertatzen da. Hortaz, barazki eta fruten merkatuan berdina gertatzen da; itxura kaxkarra edota iraulgitzear dagozan produktuak zakarretan botata amaitzen dute aprobataxagarriak diren arren. Ondorioz, erabilkorrak diran elikagai fresko asko erabili barik gelditzen dira. Nazio Batuen Ingurumen Programaren (NBIP) eta WRAP hondakinei buruzko erakunde britainiarraren arabera, "2021 elikagai-hondakinen indizea" txostenak dio 2019an 931 milioi tona elikagai galdu zirela. Horrek munduko elikagai-ekoizpen osoaren %17 zaborretara eraman zela esan nahi dau. %17 horretatik, %49-a arrazoi honengatik izan zan. Gainera, menuak gero eta garestiagoak dira eta egunero kanpoan jatea ez da posible izaten. Hau arazo bat da lanaren ondorioz egunero edo egun gehienetan kanpoan bazkaldu behar daben pertsonentzat. Arazo hau, Nazio Batuen 2030-eko Agendako hainbat helburukaz oso lotuta dago:

2. helburua: gosea amaitzea, elikagai segurtasuna eta elikadura hobea lortzea, eta nekazaritza jasangarria bultzatzea.

12. helburua: kontsumo eta ekoizpen modalitate jasangarriak bermatzea.

13. helburua: neurri urgentek hartzea klima aldaketaren eta haren ondorioen aurka egiteko.

Arazo bi honeei irtenbidea emoteko, jatetxe bat sortuko dogu non alferrik galduko diran produktuak, iraulgitzear dagozanak eta km 0-ko produktuak erabiliko doguzan. Take away-eko jatetxe bat izango da, menu bakoitzaren prezioa 12,5 eurokoa izango da eta menu osoak bakarrik erosi ahalko dira. Janaria eramateko ontzi ekologikoak erabiliko doguz; zehazki, kartoizkoak eta gozogintzako paper bat izango dabe barruan janariak kutxaren kanpoaldea ez zikintzko. Horrela lanean dagozan pertsonak ez dabe denbora asko galdu beharko. Kokapena estrategikoa izan dadin, Bilboko Indautxu auzoan kokatzea erabaki dogu, konkretuki Alhondiga aurreko lokal batean, bulego handiak, dendak, komertzio txikiak... han dagozalako. Gainera, geure aurreikuspena produktu hauek merkeago erostea da, lortutako aurrezkiekaz km 0-ko produktuak erosteko gai izateko. Hau kontuan izanda, geure jatetxean momentuz ez dogu bertan jateko zerbitzurik eskainiko. Jatetxea, aste osoan zehar egongo da zabalik. Ideia honi esker, lehengaiak (barazkiak, fruta...) itxura "txarrekoak" izan arren zaporetsuak eta sukaldean erabiltzeko egokiak direla erakutsi nahi dogu.

Geure negozio eredua bezalakoak ez izan arren, badago "elikagaien xahuketa eza"-ko proiektua ezarrita Bizkaiako hainbat udalerritan. Ekimen hau Erika fundazioak, Eusko Jaurlaritzak, Euskadiko Itun Berdea eta 2030-eko agendak bultzatutako proiektua da. Programa hau geure aliatua izan daiteke, helburu berdina daukagulako bi bide desbardin bidez heldu arren.

Geure kompetentzia Too Good To Go app da. Aplikazio honek supermerkatuen, tabernen eta elikagaiak saltzen dituztenen eguneko soberakinak saltzen dauz prezio baxuan. Aplikazio honetaz gain, geure kompetentzia egunero menuak saltzen dabezan jatetxeak dira.

Laburbilduz, kontsumitzaileak geure menuak aukeratzeko arrazoi desberdinak egotea nahi dogu: km 0-ko lehengaien kontsumoa, janaria aprobetxatzea eta aldaketa klimatikoa geldiaraztearen aldeko jarrera izatea.