



JANTALAN

DISFRUTA, COMPARTE, VIVE.



PROPOSICIÓN DE VALOR:

Jantalan es una asociación de iniciativa social, formada por 5 integrantes, para cumplir con unos objetivos sociales a través de un proyecto innovador que consiste en un espacio comunitario abierto al barrio donde personas mayores en situación de soledad puedan relacionarse a través de la cocina y compartir esta comida con otros a un precio reducido.

El principal objetivo consiste en dar una solución a la soledad que sufren las personas mayores del barrio. 112.531 personas de 65 años o más viven solas y en Bilbao, la cifra asciende hasta 21.244 personas. En nuestro centro, a través de la cocina, estas personas podrán crear vínculos y relaciones interpersonales.

Por otro lado y unido al punto anterior, las personas mayores, por lo general, tienen experiencia y conocimiento en el ámbito de la cocina, y esta experiencia y conocimiento pueden estar en peligro debido a las formas de vida actuales. Por eso en nuestro centro, ponemos en contacto a personas mayores con jóvenes que deseen aprender de ellas, creando así relaciones intergeneracionales e incluso interculturales. Con ello, al mismo tiempo, lograremos dar reconocimiento a esa labor culinaria que han desarrollado a lo largo de su vida, pero que siempre se ha mantenido en el ámbito privado y nosotros le damos la oportunidad de compartirlo.

Por último, conseguiremos reducir el gasto del consumo en comida de la tercera edad. De media, las personas mayores gastan 10€ diarios de gasto en alimentación. Nuestra empresa ofrece comidas más baratas y fomenta a su vez el fin del derroche alimentario. Al mismo tiempo, los productos serán locales y de gran calidad, con lo que fomentaremos una dieta saludable para estas personas y además fomentamos el comercio de barrio

Con nuestra iniciativa, combatiremos el derroche de comida. En Euskadi se desperdician 311.588 toneladas de alimentos al año, lo que supone un desperdicio anual de 75,2 kilos al año por persona. **Jantalan** pretende al finalizar la jornada y cerrar el local, vender todo aquello que haya sobrado por un precio reducido a través de una aplicación llamada "Too good to go", para evitar tirar comida que está en buen estado. De esta forma aligeramos también las tareas que muchos jóvenes se ven obligados a realizar tras finalizar las largas jornadas de trabajo, pues hoy en día, llevar a la oficina la comida en tupper es una práctica habitual en todos ellos.

En resumen, creamos un impacto social positivo en nuestro entorno. Al mismo tiempo, contribuimos al cambio social en cuanto al derroche alimentario, la utilización de productos locales para favorecer la economía local (con productos kilómetro cero) y la soledad en ancianos.

