

8. FUNTZESKO BALIABIDEAK

Proiektu honen helburua elikadura osasuntsua, jasangarria eta komunitarioa sustatzea denez, ezinbestekoa da baliabide egokiak izatea jarduerak kalitatez, segurtasunez eta jarraikortasunez garatu ahal izateko. Funtsezko baliabide hauek hiru multzo nagusitan banatzen dira: giza baliabideak, baliabide materialak eta baliabide logistiko eta teknologikoak.

Giza baliabideak

Proiektuaren oinarri nagusia pertsonak dira, eta horregatik giza baliabideek garrantzi berezia dute. Proiektuaren sortzaileak —Jone Iribecampos, Haizea Murgoitio, Maider Fernandez, Haizea Alvarez eta Markel Inunciaga— izango dira hasierako arduradunak, bai antolaketan, bai jardueren diseinuan eta kudeaketan. Haien zereginen artean egongo dira tailerren plangintza, menuen prestaketa, erosketa-zerrenden diseinua, sare sozialetako edukiak sortzea eta erakundeekin harremanak mantentzea.



Horrez gain, beharrezkoa izango da elikadura eta osasun arloko profesionalen laguntza izatea, hala nola nutrizionisten, dietisten edo sukaldaritza hezitzaileen parte-hartzea. Profesional hauek tailerren edukia egokia, segurua eta adin-talde bakoitzera egokitua dela bermatuko dute, batez ere hirugarren adineko pertsonen eta egoitzetan dauden erabiltzaileei zuzendutako jardueretan. Halaber, boluntarioen parte-hartzea ere aurreikusten da, jardueren antolaketan, materialaren prestaketan edo erabiltzaileen laguntzan aritzeko.

Baliabide materialak

Tailerrak eta gainerako jarduerak aurrera eramateko, hainbat baliabide material beharrezkoak izango dira. Alde batetik, sukaldaritza-tailerrak egiteko oinarritzko sukalde-materiala beharko da: sukaldeko tresnak, ontziak, labanak, ebakitzeko taulak, lapikoak, zartaginak, neurrak-edalontziak eta sukalde txiki eramangarriak. Halaber, higiena- eta segurtasun-materiala ere ezinbestekoa izango da,



hala nola eskularruak, mantalak, burukoak, desinfekzio-produktuak eta lehen sorospeneko kit-a.

Bestetik, elikagaiak dira baliabide material nagusietako bat. Proiektuak bertako eta km 0 produktuak erabiltzea lehenetsiko du, herriko dendetan, azoketan eta ekoizle txikietan erostea bultzatuz. Horrela, elikadura osasuntsua sustatzeaz gain, ingurumenarekiko errespetua eta tokiko merkataritzaren sustapena ere bermatuko dira.

Horrez gain, material didaktikoa ere beharrezkoa izango da: errezeta-liburuxkak, menu-ereduak, erosketa-zerrenden txantiloak, kartelak eta informazio-orriak, erabiltzaileek tailerretan ikasitakoa etxean ere aplikatu ahal izateko.

Baliabide logistiko eta teknologikoak

Proiektua behar bezala antolatzeke eta hedatzeko, baliabide logistiko eta teknologiko egokiak izatea funtsezkoa izango da. Jarduerak egiteko espazio egokiak beharko dira: ikastetxeko gelak, udaleko lokalak, gizarte-etxeak edo egoitzetako erabilera anitzeko gelak. Espazio hauek egokituak egongo dira adineko pertsonentzat irisgarritasunari dagokionez, segurtasuna eta erosotasuna bermatuz.



Bestalde, sare sozialen bidezko hedapena egiteko eta menuak zabaltzeko, baliabide teknologikoak beharko dira: ordenagailuak, mugikorrak, interneteko konexioa, diseinu-programak eta sare sozialetako kontuak. Baliabide hauek funtsezkoak izango dira proiektuaren ikusgarritasuna handitzeko, erabiltzaile gehiagorengana iristeko eta komunitatearekin harreman estua mantentzeko.

Azkenik, garraio-baliabideak ere beharrezkoak izango dira materiala, elikagaiak edo sukaldeko tresneria jardueren tokira eramateko, batez ere egoitzetan edo udal-lokal desberdinetan egiten direnean.