



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

A close-up photograph of a chef's hand holding a spoon, carefully plating a green foam on a black plate. The background is blurred, showing a kitchen setting.

**Jatetxe-
sektoreko
ingurumen- eta
gizarte- eta
ekonomia-arloko
jardunbide
egokien gida**



Sarrera

Gure planetak jasaten dituen giza jardueraren ondorioak gero eta agerikoagoak eta latzagoak direnez, ekoizpen-ereduak berrikusi behar dira, ingurumenean duten eragina murrizteko eta egungo eta etorkizuneko belaunaldiaren etorkizuna ziurtatzeko.

Euskal gastronomia nazioartean ezaguna da, eta tokiko enpresa-ehunaren funtsezko elementu bihurtu da, Euskadiko elikadura-katea mobilizatzen duen eragileaz gain. Hau guztia dela eta, produkzio-kontzeptu eta eredu iraunkorragoetarako trantsizioa erraztuko duten konponbideak bilatzea lehentasuna izan behar da bai lidergo politikoarentzat baita zein sektorearentzat ere. Eragiketetan eta erabakiak hartzerakoan garapen iraunkorreko irizpideak sartzea errazteko tresna egokiak sortzea eta edukitzea lagungarria izango da bai herritarrek bai elikadura-katea bultzatzeko.

AZTIk eta Basque Know How Fundazioak garatutako “Gastronomia jasangarria” ziurtagiriak hainbat tresna jartzen ditu sektorearen eskura, garapen jasangarriaren printzipio horiek txertatzen erraztuko dutenak eta horien ezarpena balioetsiko dutenak eta negozioak denboran jasangarriak izaten lagunduko dutenak.

Ziurtagiriak 8 alderdi garrantzitsu ebaluatzen ditu, Nazio Batuen Erakundearen (NBE) garapen jasangarriko helburuekin (GJH) bat etorriz, eta honako hauek dira:

- 01 Hornikuntza jasangarria
- 02 Hondakinen kudeaketa
- 03 Elikagaiak xahutzea
- 04 Efizientzia baliabide naturalen erabileran -
ura eta energia
- 05 Eraikuntza eta eraikuntza jasangarria
- 06 Material jasangarriak eta beste sargai batzuk
- 07 Pertsonen kudeaketa
- 08 Erantzukizun soziala eta komunikazioa

Jarraian, ingurumeneko eta gizarte- eta ekonomia-
arloko jardunbide egokiak aurkezten dira.

Helburuak

Sukaldaritzaren sektorerako ingurumen-jardunbide egokien eta praktika sozioekonomikoen gida bat garatzea, praktika iraunkorrak ezartzen laguntzeko.

Helburu espezifikoak:

- Balio erantsia sortzea, garapen jasangarriaren printzipio horiek ezarriz. Printzipio horiek, gainera, elementu bereizle eta lehiakor bihurtuko dira printzipio horiek txertatzen dituztenentzat.
- Bere negozio-ereduan sozialki arduratsuak diren eta jasangarriak diren irizpideak hartzen dituen hornidura-kate publikoa bultzatzea.
- Bezeroak sentsibilizatzea negozio-eredu iraunkor horien aurrean, kontsumo-ohitura arduratsuagoetarako aukera gisa.

Jatetxe-sektoreko establezimenduetan ezartzeko ingurumen-praktikak eta praktika sozioekonomikoak



Hornikuntza iraunkorra

Lehengaiak erostea bereziki garrantzitsua da sektorearentzat, azken urteetan izandako aldaketak direla eta, besteak beste, zenbait sargaien eskasiari eta prezioen igoera nabarmenari lotuta. Ingurumen- eta gizarte-erantzukizuneko irizpideak txertatzeak jarduera gastronomikoan jasangarritasuna lortzen lagunduko du.

Jarraian, hornikuntza-praktika sorta bat proposatzen da.

1. **Baliabide natural asko erabiltzen ez dituzten lehengaiak hautatu.**

Garrantzitsua da lehengaiak ekoizteko erabiltzen diren baliabide naturalen ideia izatea, horrela, ahal den neurrian, energia edo ur gutxien kontsumitzen duten osagaiak identifikatu eta erabili ahal izateko, eta/edo prestakinetan gutxiago erabili ahal izateko. (Adib.: ahuakatearen erabilera murriztea edo saihestea, laborantzan ur-eskari handia duelako). Sukaldea eta osagaien erosketa sail edo pertsona desberdinek egiten duten kasuetan, oso garrantzitsua da erronka horiekiko koordinatzea eta lerrokatzea.

2. **Tokiko edo hurbileko produktuak eskaintzen dituzten hornitzaileekin bat egin.**

Aukera horrek tokiko elikadura-katea bultzatzea ahalbidetzen du, eta komunitatean itzulera ekonomikoa sortzen du, lanpostuak sortuz. Gainera, lehengaien garraioari lotutako isurketak murriztu egiten dira.

3. **Sasoiko produktuak aukeratu.**

Aukera horrekin kontsumo arduratsua sustatzen da lehengaiak ziklo biologiko naturalaren barruan erostean, eta, horrela, produktuen

inportazioari eta plastikopeko nekazaritzaren berezko energia-kontsumoari lotutako inpaktua saihesten da. Gainera, tokiko ekonomiaren alde egiten da.

4. **Ingurumenaren, gizartearen edo animalien ongizatearen ziurtagiriak dituzten lehengaiak eta/edo hornitzaileak aukeratu.**

Horrela, lehengaiak ekoizten edo lortzen diren bitartean, ingurumen- eta gizarte-irizpideak kontuan hartu direla bermatzen da.

5. **Hornitzaileei lehengaien hornikuntza iraunkorrari dagokionez hartutako konpromisoen eta irizpideen berri eman.**

Hornidura-kate osoaren inplikazioa ezinbestekoa da lehengaien hornikuntzan iraunkortasun-irizpideak ezarri nahi badira, eta, beraz, epe labur, ertain eta luzearako helburuak hornitzaileei helarazi behar zaizkie.

6. **Hornitzaileen ingurumen-jarduna neurtzeko errendimenduaren funtsezko adierazleak**

ezarri. Horren bidez, hobetu beharreko arloak detektatu eta establezimenduaren barne-irizpideak betetzen diren ebaluatu nahi da. Hona hemen adibide batzuk: banaketan erabiltzen diren lehen eta bigarren mailako ontzi motak, lehengaien jatorriari buruzko informazioa, dituen ingurumen- edo gizarte-ziurtagiriak, establezimenduari tokiko eta sasoiko produktuak eskaintzea, etab.

7. **Lehengaien inbentarioa kontrolatu.**

Lehengaien eta stockaren egoeraren jarraipena egiteak eskaerak



eraginkortasunez kudeatzen laguntzen du, eta elikagaiak alferrik galtzea saihesten du.

8. **Kudeaketa-software bat erabili.**

Erosketak planifikatzen eta lehengaien nahiz saldu gabeko prestakinen hondakinak murrizten lagunduko duen softwarea erabiltzea komenigarria da.

9. **Langile guztiak prestatu eta sentsibilizatu tokiko eta sasoiko produktuak hornitzearen eta kontsumitzearen onurei buruz, bai eta biltegiatzean behar bezala manipulatzeari buruz ere.**

Taldeak eragiketei eusten dieten iraunkortasun-irizpideak ezagutu behar ditu, informazio hori bezeroei eta/edo hornitzaileei modu egokian transmititu ahal izateko. Era berean, prestakuntza emango zaie erabiltzen duten gastronomia-kontzeptu motarako lehengai iraunkorrangoak eta stocka eraginkortasunez kudeatzeko

metodoak hautatzeko.

10. **Lehengai nagusien erosketen erregistro bat ezarri.**

Produktuarekin lotutako jatorria, kopuruak, hornitzaileak eta ziurtagiriak erregistratuko dituen dokumentu-sistema bat, erabakiak hartzea erraztuko duen informazioa izateko. Erregistro-sistema fisikoa zein digitala izan daiteke.

Hondakinen kudeaketa

Sektoreko hondakinen kudeaketa egokia funtsezkoa da haien eragin negatiboa murrizteko. Hondakin organikoak, plastikoak, beira eta papera bereiztea funtsezkoa da birziklatzen eta berrerabiltzen laguntzeko. Era berean, hondakinen kudeaketa efizienteak kostu operatiboak murrizten lagun dezake, baita haien erreputazioa hobetzen ere, ahalegin horiek bezeroei behar bezala komunikatzen bazaizkie.

Jarraian, hondakinak eraginkortasunez kudeatzeko hainbat jardunbide proposatzen dira:

1. **Hornitzaileekin lankidetza estua izan, lehengaiak/osagaiak/ produktuak ontzi iraunkorragoetan eman ditzaten.** Hornidura-kate osoaren inplikazioa funtsezkoa da establezimenduan hondakinen kudeaketa errazteko. Aplikatu beharreko neurri batzuk:
 - Ontzien erabilera murriztea jatorrian.
 - Ontzi berrerabilgarriak erabiltzea.
 - Enbalatzeko material arinagoa erabiltzea.
 - Konposizioan material birziklatua duten ontziak aukeratzea.
 - Ez erabiltzea erabilera bakarreko ontzirik.
2. **Janari-soberakina eraman nahi duten bezeroei ontzi iraunkorrak eskaini.** Ontziari lotutako inpaktua murriztu daiteke honako neurri hauek kontuan hartuta:
 - Erabilera bakarreko ontziak saihestea.

- Ontzi arinagoak erabiltzea.
- Konposizioan material birziklatua edo biodegradagarria duten ontziak aukeratzea.
- Ekodiseinatutako ontziak erabiltzea, errazago birziklatzeko.
- Bezzeroaren jabetzako ontzi berrerabilgarria erabiltzeko aukera eskaintzea.

3. **Lehengaiak soltean erosi, erabili eta botatzeko ontzien erabilera errotik kentzeko edo murrizteko.** Horretarako, garrantzitsua da aliantzak sortzea eta hornitzaileekin batera irizpide zehatzak ezartzea.
4. **Bilgarriratzeko materialak eta lanerako tresnak berrerabili.** Beste aukera bat da ontziei beste erabilera bat ematea, apaingarri gisa, establezimenduaren barruan edo lorategietan, jokabide jasangarriak ikusarazteko. Gainera, lanerako tresnak ematea edo berregokitzea ere kontuan hartu beharreko beste praktika bat da.

5. **Sortutako hondakinak behar bezala**

bereizi: Garrantzitsua da hondakinak errazago bereizteko ontzi bereziak instalatzea. Jatetxeek hondakin mota hauek sortzen dituzte:



Edukiontzia publikoak erabiliz gero, langileek jakin behar dute non dauden eta erabili. Jarraian, hondakin mota bakoitzak behar duen helmuga aurkezten da.



6. **Sortutako hondakina kuantifikatu.**

Sortutako hondakinen bolumena ezagutzea funtsezkoa da hori murrizteko neurriak planifikatzeko orduan.

7. **CFC edo HCFC hozgarriak ez erabili, horiek erabiltzearen ondorioek ozono-geruzan ingurumen-kalteak eragiten dituztelako.** Horiek erabiliz gero, 2026a baino lehen atmosfera berotzeko ahalmen txikiagoa duten beste batzuekin ordezkatu behar ditu establezimenduak.

8. **Langileei hondakinen kudeaketaren arloan ezarritako konpromisoei eta lan-protokoloei buruzko prestakuntza eman.** Funtsezkoa da langile guztiek jakitea zer estrategia erabiltzen den hondakinak kudeatzeko, hala nola bereizten diren hondakinen tipologia, kuboen kokapena, hondakinen bolumena

zenbatesteko metodoa, maiztasuna eta helmuga.

9. **Hondakinak kudeatzeko proiektuak sustatzen dituzten erkidegoko erakundeekin lankidetzan aritu.**

Horretarako, beharrezkoa da:

- Hondakinen kudeaketarekin konprometitu dauden tokiko erakundeak identifikatzea.
- Hondakinak murrizteko eta balorizatzeko estrategietan parte hartzeko komunikazio aktiboa:
- Sortutako konposta ongarriak ekoizten dituzten enpresetara bidaltzea.
- Sortutako paper-, plastiko- eta beira-hondakinak ematea, balorizatzeko.
- Hondakinak birziklatzera bideratutako hezkuntza-proiektuak sustatzea.

Elikagaiak xahutzea

Elikagaiak xahutzea arazo larria da elikatze-katean, eta prebentziotik ekin behar zaio ingurumen-ondorio eratorriak minimizatzeko. Era berean, elikagaiak xahutzea saihestek, kostu operatiboak murrizten laguntzeaz gain, gosearen eta malnutrizioaren aurkako borrokan ere laguntzen du.

Jarraian, elikagaiak ez xahutzeko hainbat jardunbide proposatzen dira:

1. **Erosketak eta menuak planifikatu, elikagaiak biltegitratzea saihesteko.** Funtsezkoa da lehengai guztiak erabili ahal izateko menuak diseinatzea. Adibidez, barazki-azalak erabili saldetarako edo ogi-hondarrak, mamiak edo krutoiak egiteko.
2. **Zenbat hondakin/elikagai-murrizketa sortzen diren kuantifikatu.** Establezimenduaren hondakin/mermen bolumena ezagutzeak hobekuntza-arlo nagusiak identifikatzea eta bolumena murrizteko plan estrategiko bat definitzea ahalbidetzen du.
3. **Bezeroei menuen soberakina eta langileei kontsumitu ez den produktua eskaini.** Egokia den produktu bati irteera emateko eta hondakin gutxiago sortzeko eta elikagaiak alferrik ez galtzeko balio duen estrategia da.
4. **Iraungipenen jarraipena egin.** Stocka kontrolatzeko eta produktua ez galtzeko aukera ematen du.
5. **Produktuen biltegitratzean FIFO sistema inplementatzea (First in-First out/Sartzen lehena - Irteten lehena).** Horrela, biltegitratuta denbora gehien daramaten produktuak ateratzea lehenesten da.
6. **Hondakinak murrizteko estrategietan parte hartu, hala nola Too Go To Do edo elikagaien bankuan dohaintzak egin.** Aukera horrek ingurumen-eta ekonomia-balioa izateaz gain, komunitateari balioa ematen dio.
7. **Janari zati egokiak eman. Bezeroei zati doituak eskaintzea, beren beharren arabera aukera dezaten. Horri buruzko jarraibide batzuk:**
 - Produktuak unitateka eskaini (adibidez, kroketak, enpanadak, etab.)
 - Errazio erdiak eta osoak eskaini.
 - Plater kopuru desberdineko menuak aukeratzeko aukera eman.
8. **Aperitibo osagarriak zerbitzatu, hala nola saltsak eta ogia, bezeroak eskatuta.**
9. **Hondakin organikoa birziklatu edo balorizatu.** Hondakinen bolumena murrizteaz gain, energia eta konpostak lortzeko irtenbide jasagarria da.
10. **Konpostaje-sistema bat ezarri.** Horretarako, zer hondakin organiko mota sortzen diren identifikatu behar da, hala nola kafe-hondarrak, barazki-eta fruta-azalak eta janari-hondarrak. Konpostaje-edukiontzia bat instalatu, ondo aireztatutako eta etiketatutako leku egoki batean. Ondoren, konpostaje egin daiteke:
 - Norberaren lorategi edo baratzeetan erabili.
 - Erkidegoko baratzeei edo beste proiektu batzuei eman.
11. **Konpostatutako hondakinen kopurua monitorizatu.** Konpostaje-erregistro bat egiteak aukera ematen du konpostajeak hondakinen kanpo-kudeaketaren murrizketan duen eragina ebaluatzeko.



04_

Efizientzia baliabide naturalen erabileran

Uraren eta energiaren kontsumoa ezinbesteko alderdiak dira elikagaiak ekoizteko. Aurrez aurre dugun ingurumen-krisia dela eta, eta baliabide eskasiari eta klima-aldaketaren aurkako borrokari aurre egiteko, jabetxeek kontsumo arduratsua egin behar dute, beren jardueraren errendimendu berari eusten saiatuz. Horretarako, kudeaketa-eredu jasangarriak txertatu behar dira, prestaziorik eta erosotasunik galdu gabe antolatzeko emaitzarik onenak lortzeko, ahalik eta baliabide hidriko eta energetiko gutxien erabiliz.

Jarraian, uraren eta elektrizitatearen kontsumoa murriztea ahalbidetzen duten praktika hauek proposatzen dira:

1. Uraren kontsumoa murrizteko hobekuntza teknikoak:

- Uraren fluxua erregulatzea kontrol-gailu hauekin:
 - Aireztagailuak
 - Presio-erregulagailuak
- Sentsore bidezko itxiera automatikoko sistema bat duen txorrota instalatu.
- Deskarga bikoitzeko sistema duten komunak instalatu.
- Ura birzirkulatzeko teknologiarekin garbitzeko ekipok erabili.
- Hozteko ekipa zaharkituen ordeztu aire bidezko hozte-ekipoak jarri,

edo, gutxienez, ura birzirkulatu.

- Ur gutxiago kontsumitzen duten ekipoak erosi. Adibidez: airez hoztutako izotz-makinak
- Lorategietan espezie autoktonoak ereitu edo ur gutxiago behar duten landareak erabili, adibidez, zukutsuak (hauek gainera, lehorteei aurre egin dezakete).
- Lorategietan eta lurzoruko hezetasuna kontrolatzeko sistemetan tantaka ureztatzeak sistema bat instalatu, ureztatzea optimizatzeak.
- Euri-ura hartzeko sistemak instalatu ureztatzeak.

2. **Ura erabiltzera bideratutako hobekuntza operatiboak:**

- Uraren kontsumoa erregistratu hobekuntza-eremuak detektatzeko eta ur-kontsumoa murrizteko plan bat garatu.
- Erregistratzeko, ebaluatzeak eta jarraipena egiteko euskarri izango den dokumentu-sistema bat ezarri.
- Ur-ihesak prebenitzeko lan-protokolo bat ezarri.
- Ura erabiltzen duten aparatuen eta horien hodian ohiko mantentze-lanak egin.
- Lehenetsi ontziteria makinaz garbitzea eskuz baino.
- Erabilera bakoitzean ontzi-garbigailua betetzen saiatu.
- Zehaztutako ingurumen-jardunbide egokiei buruzko prestakuntza eman langileei.
- Bezeroei uraren kontsumoa murrizteko hartutako neurrien berri eman, erabilera-jardunbide egokiak sustatuz:
 - informazio-kartelak edo -panelak
 - kontakizun bat prestatzea,

langileek bezeroekin partekatu ahal izan dezaten

- web orria edo prentsa-oharrak

3. **Eraginkortasun energetikoa handitzeko hobekuntza teknikoak:**

- Argi naturala aprobetxatu, ahal den guztietan.
- Argiztapena instalatu mugimendu-sentsoreekin eta tenporizadoreekin, pizteko eta itzaltzeko.
- Energia-kontsumo txikiko argiztapena erabili (LED bonbillak).
- Energia-hornidura % 100 berriztagarria kontratatu.
- Autokontsumorako energia berriztagarriak erabili. Hona hemen adibide batzuk:
 - eguzki fotovoltaikoa
 - geotermikoa
- Termostato programagarriak erabili tenperatura erregulatzeko, kasuaren arabera (estazioa, okupazioa, etab.).
- Ura berotzeko energia berreskuratzeak sistemak izan.
- Hozteko eta laberatzeko ekipoetan ate estanko egokiak erabili.
- Labearen erabilera optimizatu, egosteko ordutegiak planifikatuz.
- Beroa haizagailuen bidez uniformeki banatzen duten konbekzio-labeak erabili, egosteko denbora murrizteko eta eraginkortasuna handitzeko.

4. **Energia-kontsumoa murrizteko hobekuntza operatiboak:**

- Energia-kontsumoa erregistratu eta energia-kontsumoa murrizteko plan bat garatu.
- Erregistratzeko, ebaluatzeak eta jarraipena egiteko euskarri izango den dokumentu-sistema bat ezarri.



- Energia-auditoretzak egin, hobetu beharreko arloak identifikatzeko eta murrizteko neurriak ezartzeko.
- Establezimenduaren isolamendu termikoa egiaztatu, beroa edo hotza ez galtzeko.
- Berokuntza, aireztapen eta aire girotuko sistemaren mantentze prebentiboa egin.
- Erregailuak eta labe eta sukaldeen gainazalak garbi eduki, beroaren banaketa uniforme izan dadin.
- Ontzi-garbigailuko iragazkiak garbitzen direla ziurtatu eta deskaltzifikazioak sarritan egin, hobeto garbitzeko eta gailuaren bizitza luzatzeko.
- Aireztapen-ekipoetako iragazkiak garbitu eta aldizka ikuskatu, arazoak detektatzeko eta gehiegizko kontsumoa saihesteko prebentzio-neurri gisa.
- Funtzionamendua kontrolatu eta energia kontsumitzen duten ekipoen mantentze-lanak maiz egiten direla ziurtatu. Adibidez, temperatura, izotz-eraketa eta isolamendu egokia kontrolatu behar diren hotz-ekipoak.
- Hozkailuetako eta izozkailuetako bobinak garbitu, kontsumoak murrizteko.
- Langileei prestakuntza eskaini eragiketa horietarako diseinatu diren ingurumen-jardunbide egokiei buruz.
- Argiak, etxetresna elektrikoak eta ekipoak itzaltzeko eta pizteko ohitura sustatu, horiek erabiltzen ez direnean.
- Bezeroei energia-kontsumoa murrizteko hartutako neurrien berri ematea:
 - informazio-kartelak edo -panelak
 - kontakizun bat prestatzea, langileek bezeroekin partekatu ahal izan dezaten
 - web orria edo prentsa-oharrak

Eraikuntza jasangarria

Ondo planifikatutako diseinu arkitektoniko batek bezeroaren esperientzia hobetzeaz gain, espazioaren eta baliabideen erabilera optimizatzen du, eta horrek lan eraginkorrago bat dakar. Teknologia modernoak eta material ekologikoak establezimenduen eraikuntzan txertatzeak epe luzerako ingurumen-inpaktua eta kostuak murriztu ditzake. Gainera, ondo diseinatutako eta eraikitako eraikinek ingurune segurua eta eroso bermatzen dute erabiltzaileentzat. Merkatu lehiakor batean, eraikinen kalitateak eta jasangarritasunak establezimendu bat bereiz dezakete, bezeroak erakarriz eta negozioaren ospea sustatuz.

Jarraian, eraikin jasangarrien diseinuari eta eraikuntzari buruzko hainbat praktika iradokitzen dira:

1. **Establezimendua edo eraikina diseinatu LEED ziurtagirian (energia-lidergoa eta ingurumen-diseinua, ingelesezko sigletan) edo antzekoetan ezarritako estandarren arabera.**
2. **Klimatizazio-sistema erregulagarri bat instalatu, estazio-aldaketen eta okupazioaren arabera, besteak beste.** Kontuan hartu behar dira zona bakoitzerako eskakizun espezifikoak: jangela, sukaldea, komunak eta biltegia.
3. **Airearen kalitatea monitorizatu (CO2 parametroak, hezetasuna eta temperatura).** Aukera ona da aireztapen-sistemak behar bezala jokatzeko duela ziurtatzeko, eta sukaldeko lurrinak, kea eta konposatu organiko lurrunkorrak modu egokian ezabatzen direla ziurtatzeko.
4. **Leihoak, klimatizazio-eroanbideak eta sukaldeko beroen eremu hotzak termikoki isolatu.** Horrela, energia-galera saihesten da.
5. **Bigarren eskuko elementuak erosi edo ondasun iraunkorrak berregoki.** Estrategia horrekin hondakinen sorrera gutxitzen dugu, baliabide ekonomikoak eta materialak modu iraunkorrean kudeatuz.
6. **Obra berriko establezimenduak eraikitzeko teknika eta material iraunkorrak txertatu.** Horrela, instalazioaren ingurumen-inpaktua murrizteko estrategiak hartuz planifikatzen dugu proiektua, baliabideak berrerabiltzeko prozesuetan eta energia berriztagarrien erabileran oinarrituta. Kontuan hartu beharreko alderdiak:
 - Lokalaren kokapena eta orientazioa (adibidez: gune eguzkitsuetan, hegoalderako norabideak erosotasun termikoa ahalbidetzen du, gastu gehigarririk gabe)
 - Autokontsumorako energia-iturri berriztagarriak (eguzki-energia edo energia eolikoa)
 - Isolamendu termikoa
 - Kontsumo elektrikoa monitorizatzeko sistemak
 - Material jasangarriak erabili (naturalak, birziklatuak edo birziklagarriak): kortxoa; paper birziklatuko zelulosa-zuntza; legezko erauzketa-praktika jasangarrietatik datorren zura; altzairu birziklatua; buztin naturala; kalamua; plastiko eta kautxu birziklatua; polipropilenoa, polibutilenoa eta polietilenoa (PVCaren erabileraren alternatibak); karezko morteroa (zementuaren alternatiba jasangarria, energia gutxiago behar baitu ekoizteko)

Material jasangarriak eta beste sargai batzuk

Baliabide materialen eta bestelako sargaien kudeaketa funtsezko alderdia da edozein erakundetan, ez bakarrik kostu ekonomikoak murrizteko, baizik eta baliabide naturalen gainean egiten den ingurumen-presioa murrizteko eta kontsumo arduratsuko ohiturak sustatzeko.

Konposizioan material birziklatuak, biodegradagarriak edo jatorri berriztagarrikoak dituzten elementuak erabiltzea baliabideak modu eraginkorragoan erabiltzeko bermea da. Era berean, erakundean iraunkortasun-irizpideak txertatzen dituzten hornitzaileekin lan egiteak horretan laguntzen du.

Jarraian, hainbat praktika proposatzen dira:

1. **Banagailu automatikoak instalatu:** paper eta xaboi banagailu automatikoak erabiltzea onuragarria da higiene arrazoiengatik, erabiltzeko erraztasunagatik eta baliabideak aurrezteagatik.
2. **Erabilera bakarreko materialak saihestu edo minimizatu.** Hondakinen sorrera murriztea ahalbidetzen du. Jarraibide hauek sar daitezke:
 - Ahozapiak banan-banan banatzeko gailuak erabiltzea
 - Edalontziak, baxera eta mahai-tresna berrerabilgarriak erabiltzeari lehentasuna ematea
 - Ingurunearekin jasangarriak diren ontziak erabiltzea (ikus 2. irizpidea: Hondakinen kudeaketa)
3. **Ingurumenari eta/edo ekologiari buruzko etiketak dituzten materialak**

erabili. Aukera horrekin ingurumen-inpaktu txikiagoa duten materialen erabilera bermatzen da; izan ere, hornitzaileak iraunkortasun-irizpideak hartu ditu ekoizpenean, eta baliabide naturalen erabilera arduratsuagoa bermatzen da. Hauek dira kontuan hartu beharreko material batzuk:

- Garbiketa-detergenteak
 - Altzariak
 - Uniformeak eta mahai-zapiak
 - Sukaldeko oihalak eta ahozapiak
1. **Eraikuntza-material jasangarriak aukeratu, establezimendua obra berrikoa denean.** Aukera ona da baliabide eskasiari aurre egiten laguntzeko (ikus 5. irizpidea: Eraikuntza eta eraikuntza jasangarria).



07_

Pertsonen kudeaketa

Garapen iraunkorrak alderdi sozialak, ingurumenekoak eta ekonomikoak barne hartzen ditu. Ildo horretan, arreta berezia jarriko da langileen hautaketan, prestakuntzan eta motibazioan, edozein establezimendu gastronomikok arrakasta izan dezan. Ondo kudeatutako eta motibatutako taldea zerbitzu aparta eskaintzeko gai da, eta horrek bezeroen gogobetetasun- eta leialtasun-maila handiagoak dakartza. Gainera, langileen kudeaketa onak lan-giro positiboa sustatzen du, txandakatzea murrizten du eta produktibitatea hobetzen du. Sukaldaritza bezalako sektore lehiakor batean, talentua erakartzeko eta atxikitzeko gaitasuna ezinbestekoa da. Jarraian, hainbat praktika proposatzen dira:

1. **Garapen iraunkorrarekin lotutako gaian langileen etengabeko trebakuntza sustatu.** Zehaztutako ingurumen-neurriak abian jartzea errazteko eta laguntzeko tresna bat da.
1. **Inkesta anonimoen bidez langileen laneko gogobetetze-maila neurtu.** Alde batetik, balio handiko informazioa eskainiko dio zuzendaritzari, eta, bestetik, lan-giro segurua sortuko da, eta langileek entzun egiten zaiela sentituko dute.
2. **Ingurumen-ekimen berriei edo lehendik daudenei buruzko informazioa emateko kanalak sortu.** Langileak hasieratik inplikatzeko epe labur, ertain eta luzera hartu

nahi diren ingurumen-konpromisoak jakinarazteko estrategia.

3. **Garraio iraunkorreko alternatibak sustatu.** Garraio alternatibo posibleei buruzko informazioa emango da, hala nola garraio publikoari, partekatutako autoei eta abarri buruzkoa.
4. **Langileen errotazio-indizea minimizatzeke ekintzak implementatu.** Gomendagarria da errotazio-indizea kontrolatzea eta ebaluatzea, indizea murrizteko neurriak ezarri ahal izateko.
5. **Kontratazio eta sustapen bidezko eta inklusiboko jarraibideak ezarri.** Kontratazio edo sustapen bat egiterakoan, alborapena eta aurreiritzi posibleak saihesteko irizpide objektiboak ezartzea iradokitzen da.
6. **Gizarteratzeko arazoak edo gaitasun desberdinak dituzten pertsonak kontratatu.** Integrazioa errazteko eta aukera-desberdintasuna murrizteko modu bat da. Kolektibo kalteberatzat

hartzen dira:

- Dibertsitate funtzionala duten pertsonak
 - Iraupen luzeko langabeak edo 45 urtetik gorakoak
 - Etorkinak
 - Indarkeriaren biktimak
 - Gutxieneko errentak jasotzen dituzten pertsonak
 - Gizarte-bazterketa jasateko arriskuan dauden pertsonak
7. **Talentua erakartzeko lan-malgutasuna eskaini.** Aukera ona da langile kualifikatuak atxikitzeke.
 8. **Kontratuak lanpostuen errealitatera egokitzea.**
 9. **Langileen jarduna ebaluatu, hobetu beharreko arloak zehazteko.**
 10. **Langileen merezimenduak ezagutu eta erabakiak hartzerakoan parte hartzea ahalbidetu, motibazio-estrategia gisa.**



Erantzukizun soziala eta komunikazioa

Gizarte-erantzukizuneko ekintzak komunitateari nolabait mesede egiten diotenak dira, eta negozioa komunitatearekin eta horrelako ekimenen aurrean sentikorrak diren bezeroekin lotzen dute. Bestalde, komunikazio eraginkorra funtsezkoa da ahalegin horiek balioesteko, bezeroaren konfiantza eta leialtasuna indartzeko eta, gainera, langileak motibatzeko.

Ondoren, gizarte-erantzukizunarekin eta komunikazioarekin lotutako hainbat jardunbide proposatzen dira:

1. **Erakundearen ingurumen-aztarna kalkulatu.** Jarduerekin lotutako ingurumen-inpaktua ezagutzeko eta eremu kritikoak detektatzeko aukera ematen du, horiek minimizatzeke xede eta helburu zehatzak ezartzeko.
2. **Ingurumen-politika bat definitu.** Ekintza horrek enpresaren irudia hobe dezake, eta aurrezki ekonomikoak sor ditzake, besteak beste, kontsumoak optimizatzeke ekintzak ezarri, bereziki energetikoak. Era berean, langileen eta negozioaren laguntzaileen artean ingurumen-erantzukizunaren kultura sustatzen du.
3. **Garapen iraunkorarekin lotutako ekimenak sustatzen dituzten erakundeekin lankidetzan aritu.** Aukera ona da sektoreari eragin diezaiokeen arazoak berri izateko eta zehaztutako ingurumen-konpromisoak betetzen aurrera egiteke ekintzak abian jartzeko.
4. **Inguruan landare inbaditzaileak desagerrarazteke ekintzak ezarri.**

Landare inbaditzaileek bertako espezieak lekuz alda ditzakete, ekosistemak alda ditzakete eta biodibertsitatea gutxitu. Landare horiek erauztean, oreka naturala berrezartzen da eta ekosistema lokalen birsorkuntza sustatzen da. Horrelako ekintzak aukera ona izan daitezke erakundearen ingurumen-sentsibiltatea erakusteko eta komunitatean balio erantsia emateko.

5. **Eskupekoak herriko gizarte-etxe bati eman.** Komunitateari laguntzeko eta langileak eta bezeroak kontzientziatzeko modu bat da.
6. **Ekitaldi edo sustapen bereziak antolatu edo ongintzazko menuak izan, baldin eta onura horiek arrazoi humanitarioetara bideratzen badira.** Ekintza-estrategia horrekin, establezimenduak jarrera aktiboa hartzen du komunitatean, eta ekimen solidarioak bultzatzen ditu, bezeroen eta langileen kontzientziazioa eta parte-hartzea sustatzeko.
7. **Tokiko produktua ikusarazteko lehiaketa gastronomikoetan parte hartu.** Tokiko produktuaren bertuteak sustatzeko estrategia gisa balio dezake, eta, aldi berean, produktuen kontsumo arduratsua sustatzen da, komunitateari balio erantsia emanez.
8. **Tokiko eta/edo sasoiko produktuekin tokiko eta/edo sasoiko showcooking-erakustaldietan parte hartu, sukaldaritzako ikasleen, ikastetxeen edo telebista-programen aurrean.** Horrela, euskal elikadura-katea bultzatzen da, tokiko ekoizpenarekin loturak sortuz,

gastronomia sustatuz eta herritarrak kontsumo arduratsuaren inguruan sentsibilizatuz.

9. **Establezimenduko guneak komunitatearekin partekatu, kultura-trukeko eskolak, sukaldaritza-tailerrak, tokiko artisten erakusketak edo zuzeneko emanaldiak emateko.**

Horrela, tokiko komunitatearekin aktiboki elkarreragiten da.

10. **Langileen, hornitzaileen eta kontsumitzaileen artean garapen iraunkorrarekiko konpromisoa sustatu, eskura dauden hainbat informazio-kanalen bidez (webgunea, gutuna, menua, establezimenduan bertan).**

Komunikatzea eta informatzea funtsezkoa da jatetxeen sektorea eta kontsumitzaileak ikusarazteko eta trakzionatzeko.



/ BABESLEA

kuna
bbkθ

/ EGILEA

AZTI

MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

 **BASQUE
KNOW HOW
FUNDAZIOA**

/ KONTAKTUA

*Txatxarramendi Ugarte a z/g
E-48395 Sukarrieta - BIZKAIA*

*Parque Tecnológico de Bizkaia
Astondo Bidea, Edificio 609
E-48160 Derio - BIZKAIA*

*Herrera Kaia - Portualdea z/g
E-20110 Pasaia - GIPUZKOA*

/ **t.** (+34) 946 574 000

/ **e-mail:** info@azti.es

/ **www.**azti.es

