



- **La cocina in situ reduce considerablemente el desperdicio alimentario.**
  - Con cocina in situ, a primera hora de la mañana se contabiliza el alumnado que ese día ha acudido a clase, y de esta manera se pueden recalcular los menús. Con el menú transportado este recálculo no se realiza, por lo que el desperdicio puede ser muy grande los días en los que hay muchas faltas de asistencia.
- **La cocina in situ asegura que los menús se elaboran con poco tiempo de antelación a ser servidos**
  - Con cocina in situ, los menús se comienzan a cocinar por la mañana, y son servidos poco tiempo después, manteniendo todo el sabor y valor nutricional. En el caso de los menús transportados, estos se cocinan muchas horas antes e incluso días antes de ser servidos, son transportados decenas de kilómetros, y se mantienen calientes en unas bandejas, perdiendo notablemente su calidad.
- **La cocina in situ facilita que se elaboren los menús con alimentos, frescos, de temporada, locales, sostenibles y de calidad.**
  - Las cocinas in situ adaptan el número de menús a los comensales, lo que permite asegurar que las materias primas sean de calidad y frescas. En los menús transportados, se elaboran cientos o miles de menús en una única cocina industrial, reduciendo considerablemente las posibilidades de elaborar estos menús con materias primas de calidad.
- **La cocina in situ puede ser una herramienta pedagógica.**
  - La pedagogía alimentaria es un valor básico para el aprendizaje en muchos valores. La cocina puede ser un espacio educativo. Con el sistema de menús transportados, los menús se convierten en “comida que llega en unas bandejas” totalmente anónima.
- **Las familias de Los centros escolares con cocina in situ valoran mejor la calidad de los menús.**
  - Todos los datos y encuestas confirman que las familias de centros educativos con cocina in situ valoran mejor los menús que las que tienen en sus centros menús transportados.

***Los menús de calidad, saludables, y sostenibles son un derecho que el Gobierno vasco debe de asegurar a todas las familias. Como primer paso, todos los centros educativos que así lo demanden deben de tener el derecho a tener su concina en su centro.***



- **In situ sukaldeak nabarmen murrizten du elikagaien xahuketa.**
  - Goizeko lehen orduan, eskolara joan diren ikasleak zenbatzen dira, eta, horrela, menuak birkalkula daitezke. Garraiatutako menuarekin ez da birkalkulatu, eta, beraz, xahuketa oso handia izan daiteke bertaratze-falta asko dauden egunetan.
- **In situ sukaldeak ziurtatzen du menuak zerbitzatu baino denbora gutxi lehenago egiten direla.**
  - Menuak goizean hasten dira prestatzen, eta handik gutxira zerbitzatu dira, zapora eta balio nutrizional guztia mantenduz. Garraiatutako menuen kasuan, zerbitzatu baino ordu asko lehenago prestatzen dira, dozenaka kilometro garraiatzen dira, eta erretilu batzuetan bero mantentzen dira, kalitatea nabarmen galduz.
- **In situ sukaldaritzak menuak elikagai freskoekin, sasikoekin, lokalekin, jasagarriekin eta kalitatezkoekin egitea errazten du.**
  - In situ sukaldeek menu kopurua murrizten egokitzen diete, eta, horrela, lehengaiak kalitatezkoak eta freskoak direla ziurta daiteke. Garraiatutako menuetan, ehunka edo milaka menu prestatzen dira sukalde industrial baten batean, menu horiek kalitatezko lehengaiekin egiteko aukerak nabarmen murriztuz.
- **In situ sukaldaritzak tresna pedagogikoa izan daiteke.**
  - Elikadura-pedagogia oinarrizko balioa da. Balio asko ikasteko, sukaldaritzak hezkuntza-gunea izan daiteke. Garraiatutako menuen sistemarekin, menuak "erretilu anonimoetan iristen diren janari" bihurtzen dira.
- **In situ sukaldeak duten ikastetxeetako familiek hobeto baloratzen dute menuen kalitatea.**
  - Datu eta inkesta guztien arabera, sukaldeak in situ duten eskoletako familiek hobeto baloratzen dituzte menuak beren zentroetan garraiatutako menuak baino.

***Kalitatezko menuak, osasungarriak eta jasagarriak, Eusko Jaurlaritzak familia guztiei bermatu behar dien eskubidea dira,. Hala eskatzen duten eskola guztiek, lehenengo urrats gisa, beren ikastetxea beren ikastetxean izateko eskubidea izan behar dute.***

