



2023-12-14

PRENTSA-TXOSTENA

ESKOLA-JANGELAK: EREDU BERRIA ETA SUKALDEEN ZAIN

Gero eta gehiago dira eskola-jangelen kudeaketa zentralizatuari alternatibak bilatzen ari diren ikastetxe publikoak.

2019an Eusko Legebiltzarreko partidu guztiek lau hilabeteko epea eman zioten Eusko Jaurlaritzari jangelen plegu berriak inplikaturako eragileekin kontrastatzeko eta beste eredu deszentralizatu batzuk aztertzeko. Ez da ez bata ez bestea egin.

EA Erako Hezkuntza Legearen proiektuak ere ez du inolako aurrerapausorik proposatzen arlo hauetan, izan ere, eskola-jangelak ikastetxeko Hezkuntza Proiektuaren parte izango dela esatera mugatzen da.

Gaur egungo araudiak, 2000. urtetik berri ez dena, kudeaketa zuzena deritzon aukera eskaintzen du soilik. Eredu horretan, catering enpresa handiek kudeatzen dituzte ikastetxe publikoetako jangelak, elikagai kilometrikoak erabiliaz hein handi batean. Familiek finantzatzen dute eredu honen zati handiena.

Hala ere, hainbat ekimen sortu dira urte hauetan eredu horretatik kanpo.

2016tik lau proiektu pilotu ditugu (Gernika, Orduña, Laukariz, Markina). Ikastetxe hauetan elikagai ekologiko, bertako eta sasoikoekin egiten dira menuak. Zazpi urte pasatu diren arren lehen esperientzia martxan jarri zenetik, oraindik ez da zabaldu aukera hau gainontzeko ikastetxeetara.

Bestalde, oraindik praktikara eraman ez diren hainbat proiektu dituzte esku artean gaur gurekin ditugun beste hainbat ikastetxek:

- Gasteizko Salburua auzoko ikastetxe publikoentzako auzoan hutsik dagoen lokal batean sukalde profesional bat eraiki eta bertan auzoko ikasle guztientzat propioki sukaldatzeko aukera aldarrikatzen du "Salburuak bere sukaldea" ekimenak".
- Durangaldeako "Berton bertokoa" taldeak 2021eko uztailean aurkeztu zuen proiektua Hezkuntza Departamentuan, Mallabia, Berriz, Zornotza, Abadiño, Iurreta, Atxondo, Zaldibar, Elorrioko eskolak eta Orobiogoitiako institutuen izenean. Proiektua eskolako jangela kudeatzeko eredu alternatibo bat da. Kudeaketa eredu honetan, tokiko administrazio publikoek (udala, mankomunitatea, Landa Garapenerako agentzia edo beste tokiko administrazio bat) eskolako sukaldea elikagaiez hornitzeko kudeaketaz arduratuko dira. Eredu



hau, osasuntsua, hezitzailea, jasangarria, baldintza duinak dituen bai langileekin zein baserritar eta arrantzaleekin.

- Zeanuri eskolako ekimena, menuak eraldatzen dituen proposamen bat da, tokiko produktuez, freskoiez, jasangarriez eta sasoikoez osatuak izatera pasatzeko. Aldaketa horiekin guztiekin batera, bazkariaren denbora bera espazio pedagogiko bihurtzeko prozesu bat proposatzen dute.
- San Martin eskolak (Bergara) jangela tokiko eta sasoko elikagaiekin hornitzea aldarrikatzen du.

Esperientzia guzti hauek hainbat printzipiotan oinarritzen dira:

- Kudeaketa publikoa, langileena barne.
- Eskola-jangela eskaintzen den elikadura ereduak garapen jasangarrirako helburuekin bat egin beharko luke (km0 produktuak, ekologikoak, elikagaien zero xahuketa eta abar.)
- Ikasleak elikadura osasuntsuan heziko dituen espazio pedagogikoa izan behar du eskola-jangela. Horretarako, langile guztiek lan-baldintza eta formakuntza egokia izan behar dute.
- Ikastetxearen erabaki-ahalmenak handitu behar dira (eredua aukeratzea, zerbitzuaren kontrola, antolakuntza, hobekuntzarako proposamenak egitea, eta abar) dagokion formakuntza bermatuz hezkuntza-komunitateari.

Hau guztiagatik, hauxe eskatzen diogu Hezkuntza sailari: behingoz abiatu dezala eredu deszentralizatu/osagarri berria eraikitzeko prozesua, inplikaturako eragile guztiekin.

Sukaldeak ikastetxeetan

Jangela-eredu berria aldarrikatzearekin batera, 50 ikastetxe publiko baino gehiagok eskatu dute sukaldia eraikitzea euren eskola eta institutuetan, hainbat abantaila dituelako bertan sukaldatzeak:

- **Bazkaria zerbitzatu baino denbora gutxi lehenago sukaldatzen da**, zapora eta balio nutrizional guztiak mantenduz. Garraiatutako menuen kasuan zerbitzatu baino ordu asko lehenago prestatzen dira, dozenaka kilometro garraiatzen dira, eta erretilu batzuetan mantentzen dira, kalitatea nabarmen galduz.
- **Menuak elikagai freskoekin, sasokoekin, lokalekin, jasangarriekin eta kalitatezkoekin egitea errazten du.** In situ sukaldeak menu kopurua mahaikideei egokitzen diete, eta, horrela, lehengaiak kalitatezkoak eta freskoak direla ziurta daiteke. Garraiatutako menuetan, ehunka edo milaka menu prestatzen dira sukalde industrial bakar batean, menu horiek kalitatezko lehengaiekin egiteko aukerak nabarmen murriztuz.
- **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 birkalkulatzen, eta, beraz, xahuketa oso handia izan daiteke bertaratze-falta asko dauden egunetan.



GURE
PLATERA
-GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
harbitago, hidedkoago eta
hezitzaileagoaren alde.*

- **In situ sukaldaritza tresna pedagogikoa izan daiteke.** Elikadura-pedagogia oinarrizko balioa da. Balio asko ikasteko, sukaldaritza hezkuntza-gunea
- izan daiteke. Garraiatutako menuen sistemarekin, menuak “erretilo anonimoetan iristen diren janari” bihurtzen dira.
- **In situ sukaldea duten ikastetxeetako familiek hobeto baloratzen dute menuen kalitatea.** Datu eta inkesta guztien arabera, sukaldea in situ duten eskoletako familiek hobeto baloratzen dituzte menuak beren zentroetan garraiatutako menuak baino.

Hori guztiagatik, hauxe eskatzen diogu Hezkuntza sailari:

- **Ikastetxe publiko berri guztiak sukaldearekin eraiki ditzala.**
- **Eskaera egin duten ikastetxe guztietan aztertu dezala sukaldea eraikitzeko aukera.**



2023-12-14

DOSSIER DE PRENSA

COMEDORES ESCOLARES: A LA ESPERA DE UN NUEVO MODELO Y DE CONSTRUCCIÓN DE COCINAS

Cada vez son más los centros públicos que están buscando alternativas a la gestión centralizada de los comedores escolares.

En 2019 todos los partidos del Parlamento Vasco dieron al Gobierno Vasco un plazo de cuatro meses para contrastar los nuevos pliegos de comedores con los agentes implicados y estudiar otros modelos descentralizados. No se ha hecho ni lo uno ni lo otro.

El proyecto de Ley de Educación para la CAV tampoco plantea ningún avance en estas materias, ya que se limita a decir que los comedores escolares formarán parte del Proyecto Educativo de Centro.

La normativa actual, que no se ha renovado desde el año 2000, sólo ofrece la opción de la llamada gestión directa. En este modelo, las grandes empresas de catering gestionan los comedores de los colegios públicos, utilizando en gran medida alimentos kilométricos. Las familias financian la mayor parte de este modelo.

Sin embargo, son varias las iniciativas que han surgido en estos años al margen de este modelo.

Desde 2016 tenemos cuatro proyectos piloto (Gernika, Orduña, Laukariz, Markina). En estos centros se elaboran menús con alimentos ecológicos, locales y de temporada. A pesar de que han pasado siete años desde que se puso en marcha la primera experiencia, todavía no se ha abierto esta posibilidad al resto de centros.

Por otro lado, otros centros que tenemos hoy aquí tienen entre manos varios proyectos que aún no se han llevado a la práctica:

- La iniciativa "Salburuak bere sukaldea" reivindica la posibilidad de construir una cocina profesional en un local vacío en el barrio para colegios públicos del barrio de Salburua de Vitoria-Gasteiz y cocinar en él de forma propia para todo el alumnado del barrio.
- "Berton bertokoa" del Duranguesado presentó su proyecto en julio de 2021 en el Departamento de Educación en nombre de los institutos de Mallabia, Berriz, Amorebieta, Abadiño, Iurreta, Atxondo, Zaldibar, Elorrio y Orobiogoitia. El proyecto es un modelo alternativo de gestión del comedor escolar. En este modelo de gestión, las administraciones públicas locales (ayuntamiento, mancomunidad, agencia de desarrollo rural u otra administración local) se



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
harbitzago, bidetokuzko eta
hezitzailegoaren alde.*

encargarán de la gestión del suministro de alimentos a la cocina escolar. Este modelo, sano, educativo, sostenible, con condiciones dignas tanto con los trabajadores como con los baserritarras y pescadores.

- La iniciativa de la escuela Zeanuri es una propuesta que propone transformar los menús para que estos pasen a estar compuestos de productos locales, frescos, sostenibles y de temporada. Junto a todos estos cambios, proponen un proceso para convertir el mismo tiempo de la comida en un espacio pedagógico.
- La escuela San Martín (Bergara) reivindica incorporar alimentos locales y de temporada al comedor.

Todas estas experiencias se basan en varios principios:

- Gestión pública, incluido el personal.
- El modelo alimentario que se ofrece en el comedor escolar debería estar alineado con los objetivos de desarrollo sostenible (km0 productos, ecológicos, despilfarro cero de alimentos, etc.).
- El comedor escolar debe ser un espacio pedagógico que eduque al alumnado en una alimentación saludable. Para ello, todo el personal debe tener las condiciones de trabajo y la formación adecuada.
- Se debe aumentar la capacidad de decisión del centro (elección del modelo, control del servicio, organización, propuestas de mejora, etc.) garantizando la formación correspondiente a la comunidad educativa.

Por todo ello, solicitamos al Departamento de Educación que inicie de una vez por todas el proceso de construcción del nuevo modelo descentralizado/complementario con todos los agentes implicados.

Cocinas en los centros educativos

Junto a la reivindicación del nuevo modelo de comedor, más de 50 centros públicos han demandado la construcción de la cocina en sus escuelas e institutos, ya que cocinar allí tiene varias ventajas:

- **Asegura que los menús se cocinan con poco tiempo de antelación a ser servidos**, 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.
- **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.

- **Se reduce considerablemente el desperdicio.** 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.
- **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.

Por todo ello solicitamos al Departamento de Educación:

- **Que construya todos los centros nuevos con cocina.**
- **Que estudie la posibilidad de construir cocina en todos los centros solicitantes.**



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
harritago, bidezkoago eta
heztizuleagoaren alde.*

ERANSKINAK / ANEXOS

Sukaldea eraikitzeko eskaera egin duten ikastetxeak /Centros que han solicitado cocina:

ARABA

	IKASTETXEA
1	Gorbeia HLHI (Gopegi)
2	Lamuza HLHI (Laudio)
3	Aldaialde HLHI (Gasteiz)
4	Zabalgana HLHI (Gasteiz)
5	Salburua HLHI (Gasteiz)
6	Arantzabela HLHI (Gasteiz)
7	Errekabarri HLHI (Gasteiz)
8	Ramon Bajo HLHI (Gasteiz)
9	Lantziego HLHI
10	Mendialdea IPI (Kanpezu)

BIZKAIA

	IKASTETXEA
1	Ariz ikastola (Basauri)
2	Arrigorriaga BHI
3	Bizkotxalde HLHI (Basauri)
4	Anaitasuna ikastola (Ermua)
5	Jose Etxegarai HLHI (Basauri)
6	Serantes HLHI (Santurtzi)
7	Uribarri BHI (Basauri)
8	Berango-Merana HLHI
9	Orduña HLHI
10	Traña Matiena HLHI (Abadiño)
11	Larrea HLHI (Zornotza)
12	Mundaka HLHI
13	Areatza HLHI
14	La Baluga LHI (Sopuerta)
15	JM Sánchez Marcos HLHI (Bilbo)
16	Txomin Aresti HLHI (Leioa)
17	Zeanuri HLHI
18	Muskiz ikastola
19	Zamudio HLHI
20	Urkitza HLHI (Bakio)



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
harbikiago, bidetokoguz eta
hezitzailegoaren alde.*

21	Ispaster HLHI
22	Haizeder HLHI (Ea)
23	Atxondo HLHI
24	Zabalarra HLHI (Durango)
25	Karmelo ikastola (Bilbo)
26	Zaldibar HLHI
27	Juan Orobiogoitia BHI (Iurreta)
28	Manuela Zubizarreta HLHI (Etxebarria)
29	Berriatua HLHI
30	Montorre LHI (Gautegiz)
31	FJ de Zumarraga BHI (Durango)
32	Larrea LHI (Barakaldo)

GIPUZKOA

	IKASTETXEA
1	Aiete HLHI (Donostia)
2	Iturzaeta HLHI (Getaria)
3	Zaragueta HLHI (Orio)
4	Altzo HLHI
5	JM Barandiaran HLHI (Ataun)
6	Alkartasuna ikastola (Beasain)
7	Elatzeta HLHI (Irun)
8	Itsasondo HLHI
9	Elgeta HLHI
10	Sasoeta-Zumaburu HLHI (Lasarte)
11	Bizaran HLHI (Errenteria)
12	Zumaia HLHI
13	Fleming HLHI (Villabona)



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
harbikiago, bidetokugo eta
heztizulegarean alde.*

Kudeaketa-eredu alternatiboa eskatu duten ikastetxeak /Centros que han solicitado un modelo alternativo de comedor

ARABA

	IKASTETXEA
1	Salburua HLHI (Gasteiz)
2	Arantzabela ikastola (Gasteiz)
3	Errekabarri HLHI (Gasteiz)

BIZKAIA

	IKASTETXEA
1	Allende Salazar HLHI (Gernika)
2	Bekobenta HLHI (Markina)
3	Laukariz HLHI
4	Orduña HLHI
5	Zabalarra HLHI (Durango)
6	Maiztegi HLHI (Iurreta)
7	Atxondo HLHI
8	Zelaieta HLHI (Abadiño)
9	Zaldibar HLHI
10	Traña-Matierna HLHI
11	Landako HLHI (Durango)
12	Learreta-Markina HLHI (Berriz)
13	Juan Orobiogoitia BHI (Iurreta)
14	Larrea HLHI (Zornotza)
15	Zeanuri HLHI

GIPUZKOA

	IKASTETXEA
1	San Martin HLHI
2	Elgeta HLHI