

Janaria ez alferrik galdu!

Ariketa-sorta honetan, Too Good To Go aplikazioa eta Donostiako Botanika jatetxearen esperientzia ezagutuko dituzu. Ariketa hauek egin ditzakezu:

- Gaiari buruzko galderei erantzun binaka.
- Ikusi bideoa eta esan zein den gaia.
- Irakurri testua eta "alferrik galdu" egitura aztertu.
- Hitz egin taldeka: zuk zer egiten duzu sobran dituzun gauzekin?



1. Gaian sartu

Sekuentzia honetan, zakarretara botatzen dugun janariari buruz eta horri irtenbidea emateko ditugun aukerei buruz hitz egingo dugu. Horretarako, jarri binaka eta erantzun galderei:



- Etxean janari asko botatzen duzu zakarrontzira? Neurriren bat hartzen duzu ahalik eta gutxien botatzeko?
- Jatetxean edo tabernan otordu bat egitean, sobratzen dena etxera eraman duzu inoiz?

2. Bideoa ulertu

Botanika jatetxeko arduraduna elkarriketatu dugu, Nora Gonzalez Anduaga. Ikusi bideoa arretaz eta erantzun bideoaren amaierako galderari:



<https://labur.eus/GLwK1>



● Zeri buruz ari da?



Azaldu talde handian zure erantzuna. Ezagutzen zenuen aplikazio hori edo horrelako besterik?



3. Irakurri testua

Irakurri sobratutako janariarekin zer egin proposatzen duen testua eta erreparatu azpimarratutakoari:

Aukera berri bat sobran dugun janariari

Elikagai asko alferrik galtzen da munduan, egunero: etxeetan, jatetxeetan, supermerkatuetan, ikastetxeetako jangeletan... Gutxi gorabehera janariaren herenak zakarretan amaitzen du. Guk sobran dugun janaria botatzen dugun bitartean, leku askotan jendea gosez hiltzen ari da.

Arazo horri irtenbidea emateko asmoz, hainbat ekimen jarri dituzte martxan. Helburua argia da: janari-soberakinei beste irtenbide bat ematea. Too Good To Go mugikorreko aplikazioa horretarako sortu da. Aplikazioa zer den, zertarako balio duen eta zaborretara zenbat janari botatzen dugun azaldu digu Carlos Garcia Too Good To Go-ko Espainiako prentsa-arduradunak.

Janari-soberakinak prezio onean

Too Good To Go aplikazioan, janariarekin lan egiten duten establezimenduek hartzen dute parte, eta funtzionamendua oso erraza da: mugikorrean aplikazioa edonork instala dezake eta, bertan, etxe inguruko jatetxe edo tabernek osatutako paketeak eros daitezke. Behin aplikaziotik erreserba eginda, establezimendura gerturatu beharko du erabiltzaileak aukeratu duen otorduaren bila.

Proiektua 2016. urtean jarri zuten martxan. “Ekitaldi baten osteko buffeteen zegoen lagun-talde bat eta, amaitu bezain azkar, bost minutu lehenago jaten ari ziren pintxoak nola botatzen zituzten ikusi zuten. Orduan, munduan zenbat eta zenbat lekutan gauza bera gertatzen ari ote zen pentsatzen hasi ziren”, azaldu digu Garciak.

Hainbeste hondakin ez sortzeko, irtenbide bat topatu behar zutela bururatu zitzairen, eta horixe da Too Good To Go. “Aplikazioak supermerkatuak, jatetxeak, okindegiak, fruta-dendak eta elikagaiekin lan egiten duten establezimenduak biltzen ditu. Zer egiten duten janaria botatzea saihesteko? Egunaren amaieran, establezimendu bakoitzak sobratutakoarekin paketeak egiten ditu eta, aplikazioaren bitartez, prezio baxuagoan eros ditzakete erabiltzaileek”, kontatu digu.

Euskal Autonomia Erkidegoan, 300.000 tona elikagai baino gehiago botatzen dira urtean zaborretara, eta horri aurre egiteko, oraingoz 100 establezimenduk baino gehiagok eman dute izena aplikazioan: “Oso harrera ona eduki du; izan ere, euskal gizartea kontzientziatua dago janari-soberakinen gaiarekin”.



Carlos Garcia Too Good To Go mugikorreko aplikazioak Espainiar Estatuan duen prentsa-arduraduna da.

Botanika adibide

Donostiaren erdigunean dago Botanika jatetxea, eta janaria ez botatzeko konpromisoa hartu duenez, ekimenean parte hartzen du. Bertako arduraduna da Nora Gonzalez Anduaga hernaniarra: “Proiektuak arrakasta du, egunero bada gure janari-paketea erosteko prest dagoen norbait”.

Askok prezioagatik erosten dute, eta gehienbat ikasleak izaten direla aitortu digu. Gainera, Gonzalezen ustez, aplikazioak irtenbidea ematen dio bestela bota egingo luketen janariari: “Jende askok behar ditu elikagaiak, eta ez dakit nola den posible hainbeste eta hainbeste produktu egunero zakarrontzira botatzea”.

Botanikak eguneko platera, pintxoren bat, barran edukitzen dituzten tartak eta beste hainbat produktu sartzen ditu Too Good To Go aplikazioko paketeetan. Erabiltzaileek bederatzi euro ordaindu behar dituzte trukean.



Nora Gonzalez Anduaga jatetxean.

Hainbat irtenbide

Bide berean, Gipuzkoako Tolosaldea eskualdean, adibidez, ‘Egin on, On egin’ kanpaina jarri dute martxan. Helburua zaborretara botatzen den elikagaien kantitatea murriztea da eta, horretarako, jatetxeetan plateretan utzitako jakiak etxera eramatea proposatzen du kanpainak. Horrez gain, proiektuak beste atal bat ere badu: herritarrei eta ostalariei sobran duten janariarekin plater berriak prestatzen irakatsiko diete. Aukera egokia, beraz, janaria aprobetxatzeko.



"Janaria alferrik galdu" zaigula esatean janaria hondatu edo usteldu egin zaigula esaten ari gara. "Alferrik galdu" egitura beste egoera batzuetan ere erabiltzen da. Begiratu azpian idatzitako esaldietan zein testuingurutan erabili den, eta irakurri ondoren, egin ezazu kasu bakoitzean eskatzen zaizuna.

1. "Ez zara ahalegindu eta emaitza ona lortzeko aukera alferrik galdu duzu". Norbaitek esan al dizu inoiz horrelakorik? Eman adibide bat:

.....

2. "Liburuak irakurtzea denbora alferrik galtzea da". Eman baieztapen horri buruzko zure iritzia:

.....

3. Energia alferrik ez galtzeko aholku batzuk bururatzen zaizkizu?

.....



4. Egitekoa: zer egiten duzu sobran dituzun gauzekin?

Sobran dugun janariarekin zer egin daitekeen ikusi dugu. Eta gauzekin? Jarri hiru eta erantzun galderei:



- Zuk zer egiten duzu sobran dituzun gauzekin? Bigarren aukera bat ematen diezu edo zakarretara botatzen dituzu?

ERANTZUNAK

2. Bideoa ulertu

EREDUA

- Zeri buruz ari da? (Sobran dugun janariari irtenbidea emateko aplikazio bati buruz ari da)

3. Irakurri testua

EREDUA

1. (Nire amak esan zidan selektibitateko emaitza jaso nuenean.)
2. (Ez, inola ere. Nik oso gustuko dut irakurtzea, entretenigarria da, eta aberasgarria.)
3. (Adibidez, etxeko tenperatura 20 gradutan jartzea egokia dela esaten dute, edo urari dagokionez, bainua hartu ordez, dutxatzea.)

TRANSKRIPZIOA

Ni arduradun bezala ia hiru urte... Eta bueno, niri eskaini zidaten lanpostua eta, bueno, nik nire sukaldea ekarri nuen honea (hona). Osea, hasiera batetik hasi nintzen bertako produktua egiten, ekologikoan, kilometro 0 eta munduko sukaldaritza gustatzen zait. Zeren, bueno, ibili naiz mundutik biraka eta, bueno, azkenean nahasketa bat egiten dut, ez? Begetarianoa asko egiten dut, beganoa, baina bueno batez ere bertako produktua eta ekologikoa izatea.

Eta proposamena gustatu zitzaidan. Bueno, berez da bota behar duzun merma (janari-kopurua) egunerokoan, ba jartzea... Zuk jartzen duzu kantitate bat: bada egunero izango da bederatzi eurokoa. Adibidez, eguneko platera sobratzen denean, ba eguneko plater bat eramaten da; baina adibidez gaur bezala, ez bada eramaten... Azkenean, barrako pintxoak sobratu baldin badira, edo quiche zati bat edo azenario-tarta zati bat, ba hor egiten duzu bederatzi euroko kopuruan sartu paketea.

Aplikazioa jaitsi behar duzu eta hor erosi. Egia esan, egunero-egunero beti bat daukagu. Adibidez, gaur sobratuko balitzaidake (balitzaizkit) bost plater, bost plater gehiago salduko nituzke. Eta normalean, gauetan, gaueko 12:30ean jada saltzen da hurrengo eguneko pack-a.

Zeri buruz ari da?