

STOP ELIKAGAI-XAHUKETA

Aiarako kuadrillan elikagai-xahuketa kuantifikatzeko eta murrizteko proiektua



Con la financiación de:



La Cuadrilla de Ayala, junto a la ONGD Enraiza Derechos, presenta el proyecto **Stop al Desperdicio de alimentos en la Cuadrilla de Ayala.**

El objeto del proyecto ha sido la cuantificación y reducción del desperdicio de alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, siendo una pieza clave del mismo la sensibilización de los diferentes agentes, desde la producción hasta el consumo.

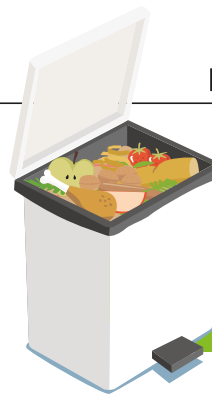


Proiektu hau Agenda 2030ren 12. GJHrekin lerrokatzen da, Kontsumo eta ekoizpen modu jasangarriak bermatzeko helburuarekin alegia.

ELIKAGAI-XAHUKETAREN INGURUKO DATUAK

Aiarako kuadrillako etxe bakoitzean, 380 g elikagai xahutzen dira astero pertsona bakoitzeko. En los hogares de la Cuadrilla de Ayala, cada semana se desperdician 380g de comida por persona.

DATOS GLOBALES DEL DESPERDICIO



Ekoizten diren 3 elikagaitik 1, zaborretan amaitzen du
1 de cada 3 alimentos que se producen, termina en la basura

ELIKAGAI-XAHUKETAREN ONDORIOAK

CONSECUENCIAS DEL DESPERDICIO

ELIKAGAIK BOTATZEN DITUGUNEAN BAIALIBIDEAK ERE XAHUTZEN DITUGU
CUANDO TIRAMOS ALIMENTOS TAMBIÉN DERROCHAMOS RECURSOS



Ura
Agua



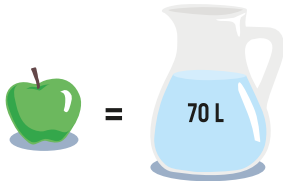
Lurra
Tierra



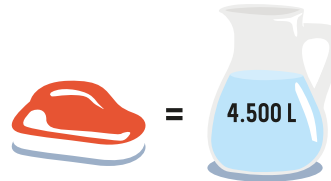
Energia
Energía



Lana eta dirua
Trabajo y dinero



Sagar bat ekoizteko 70 litro ur behar dira.
Para producir una manzana necesitamos 70 litros de agua.



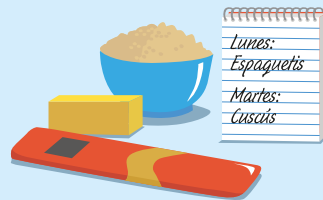
300 g-ko xerra batentzako 4.500 litro ur behar dira.
Para producir un filete de ternera de 300 gramos se necesitan 4.500 litros.



Gainera, elikagaien xahuketak klima aldaketa eta berotegi efektua areagotzen ditu. Arazoari aurre egiteko, egin konposta edo materia organikoaren gaikako bilketan parte har ezazu. Además, el desperdicio de alimentos contribuye al calentamiento global y cambio climático con la emisión de gases de efecto invernadero. Para minimizar este problema, haz compost o participa en la recogida selectiva de la fracción orgánica. Deposita los residuos de alimentos en el cubo marrón.

Zer egin dezaket? ¿Qué puedo hacer?

- 1 Menua planifikatu eta janaria prestatzerakoan errazioak egokitu
Planifica tu menú y ajusta las raciones cuando cocinas



- 2 Erosketak egiterakoan arduratsu izan, hozkailua ondo begiratu eta sasoiko produktuak erabili
Compra responsable, revisa tu nevera, utiliza productos de temporada

- 3 Egoki kontserbatu, janari galkorra lehenago jan. Etiketak begiratu
Conserva adecuadamente y consume antes lo más perecedero. Mira las etiquetas



- 4 Gorde elikagai-hondakinak hozkailuan edo izozkailuan, eta sortu plater berriak. Aprobetxamenduko sukaldaritza praktikatu!
Conserva las sobras en la nevera o congelador y crea nuevos platos. Practica la cocina de aprovechamiento



- 5 Hondakinak bereizi eta, ahal izanez gero, konposta egin
Separa los residuos y, si puedes, elabora compost

- 6 Jatetxeetan jan behar duzuna bakarrik eskatu eta janari-soberakinak eramateko ontzi batean jartzeko eskatu
Si comes en un restaurante, pide solo lo que vayas a comer y, si sobra, pide que te lo pongan en un envase para llevar

- 7 Jan ez behar duzun janaria partekatu zure auzokideekin, senideekin, lagunekin eta ezagutzen ez duzun jendearekin ere bai
Comparte con tus vecinos, familiares y amigos la comida que no vayas a consumir y también con gente que no conoces