



## Hernani pone en marcha un proyecto contra el desperdicio en los comedores escolares

19-05-2021

**El Ayuntamiento de Hernani ha puesto en marcha, este mes de mayo, un proyecto piloto pionero en Guipúzcoa en colaboración con Fundación Residuo Cero, Nevera Solidaria y dos centros escolares de primaria de la localidad. Se trata de la instalación de dos neveras que recojerán los excedentes alimentarios del servicio de comedor, para que estén a disposición de quien los quiera aprovechar.**

*Zero Zabor Hozkailua* (refrigerador cero residuos) es un proyecto para evitar el despilfarro de alimentos y reducir el residuo orgánico. Para ello, el Ayuntamiento de Hernani ha instalado dos neveras tipo vending en la vía pública, donde se recogen los alimentos sobrantes de los comedores escolares de dos centros de primaria de la localidad, poniendo los excedentes alimentarios a disposición de quien los quiera aprovechar.

Se trata de un proyecto piloto que combina los proyectos Nevera Solidaria (Asociación de voluntariado de Galdakao) y Rexcatering (Fundación Residuo Cero), surgidos en Galdakao (Vizcaya) y que actualmente se han extendido a otras localidades del País Vasco y del estado (Lasarte-Oria, Basauri, Plentzia, la Escuela de Hostelería de la UPV/EHU, Vitoria-Gasteiz San Sebastián, Valencia, Barcelona, etc.), obteniendo muy buenos resultados.

El proyecto se implementará primero en dos centros de primaria ('Aratz Ikastetxea' y 'Langile Ikastola', ambos con servicio de comedor gestionado por Ausolan) y posteriormente en función de los resultados se estudiará su extensión a otros puntos de la localidad. Para colaborar en la ejecución de este proyecto piloto y poder adquirir los materiales, el Ayuntamiento de Hernani ha obtenido la subvención para el impulso de la Economía Circular de la Diputación Foral de Gipuzkoa 2020.

El Ayuntamiento de Hernani ha querido agradecer públicamente, por hacer posible este proyecto, "a los equipos directivos de 'Aratz Ikastetxea' y 'Langile Ikastola', al alumnado de 6º de primaria, al profesorado y responsables de comedor y también a los trabajadores/as del comedor de Ausolan de ambos centros, ya que sin su implicación no se hubiera podido llevar a cabo". Además, el Ayuntamiento ha agradecido también la implicación de los miembros de la Fundación Residuo Cero y de la Asociación Social de Voluntarios de Galdakao, "cuyo asesoramiento y ayuda han sido imprescindibles".

El uso de la nevera es público y gratuito. Los alimentos estarán almacenados y etiquetados en recipientes compostables. Las personas sólo tendrán que acercarse a la nevera y coger el envase que deseen a coste cero. Es importante subrayar la universalidad de este proyecto, ya que los destinatarios de los alimentos de la nevera son todas las personas, independientemente de su situación socioeconómica, porque *“no hay nada más excluyente que hacer algo para los excluidos”*.

El frigorífico *Zero Zabor* está ubicado junto al colegio ‘Aratz’ de Hernani, en la zona verde entre la calle Sandiusterri y el barrio Txantxilla, junto al aparcamiento de ambulancias de DYA. El proyecto se ha puesto en marcha la primera semana de mayo. El 30% de los alimentos se despilfarran mientras que 800 millones de personas sufren hambre en todo el mundo... Por ello, el Ayuntamiento de Hernani anima a todos los ciudadanos a utilizar la nevera *Zero Zabor Hozkailua*, ya que *“la comida que estamos tirando todos los días y que está en buen estado, como dice el eslogan del proyecto ‘es demasiado rica para no aprovecharla. ¡Que aproveche!’”*.

### Noticias Relacionadas

- ‘Recooperem’, un proyecto basado en la donación, para evitar desperdicio alimentario
- Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales
- El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario
- La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio