

Euskal Herria impulsa el Rexcatering para fomentar un consumo más eficiente

El objetivo de la iniciativa es evitar el desperdicio de comida en los colegios

✎ Javier Alonso
NTM

BILBAO – Cada día, toneladas de comida terminan en la basura en colegios, restaurantes y supermercados, mientras miles de personas se enfrentan a dificultades para acceder a una alimentación adecuada. Diferentes centros educativos de Euskal Herria han logrado transformar su comedor escolar en un modelo de sostenibilidad con una iniciativa novedosa: el proyecto Rexcatering.

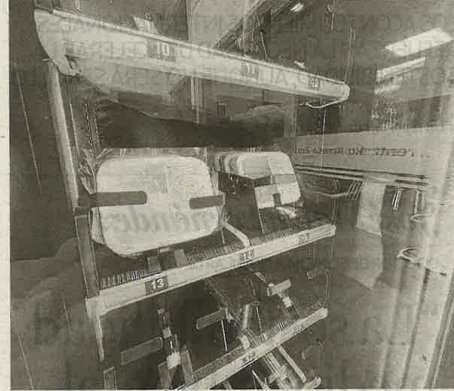
Uno de esos colegios es Maristak Zalla. Todo comenzó con una preocupación del equipo directivo. "A pesar de intentar ajustar los menús, siempre sobraba mucha comida en el comedor", explica Alazne Azaceta, directora del centro. "Nos generaba inquietud, porque estamos muy concienciadas con el medio ambiente".

Para solucionar a este problema, el colegio contactó con la Fundación Residuo Cero, que ya había implantado sistemas similares en otros centros de Euskal Herria. "Nos pareció una solución adecuada para nuestro centro", afirma Azaceta.

UN MODELO A SEGUIR El proyecto consiste en reutilizar los excedentes alimentarios del comedor escolar de forma segura. "La comida se envasa en tãperes biodegradables hechos de pasta de maíz y se etiquetan con información sobre alérgenos y fecha de caducidad", detalla la directora. Para garantizar la higiene, el envaseado es realizado por los trabajadores del centro, quienes se aseguran de que los alimentos no bajen de una determinada temperatura antes de ser empaquetados.

Los envases son trasladados por los propios alumnos a una máquina de vending situada en la entrada del ayuntamiento. "El alumnado participa en casi todo el proceso: contabilizan los alimentos, introducen los datos en el sistema, generan las etiquetas y reponen los tãperes en la máquina", señala Azaceta. Esta implicación no solo contribuye a reducir el desperdicio de alimentos, sino que también fomenta su conciencia ambiental y social.

La comida es completamente gratuita y accesible para todo quien la desee. "Inicialmente pensamos en personas necesitadas, pero luego optamos por un sistema abierto para evitar la estigmatización", comenta la directora. Desde el inicio del proyecto, los tãperes se han consumido antes de su fecha de caducidad, lo que demuestra su buena acogida. "Nunca ha sobrado comida en la máquina de vending. Todo lo que



Máquina de Rexcatering ubicada en Zalla. Foto: Borja Guerrero

envasamos se consume", añade. El impacto del proyecto no se limita a la reducción de residuos. "Cada mes recibimos datos sobre cuántas raciones hemos recuperado y cómo hemos reducido la huella de carbono. Con esa información trabajamos en el aula", explica Azaceta.

El hecho de participar activamente en la gestión del despilfarro de comida también ha transformado la percepción de los alumnos. "Son más conscientes de la importancia

de una alimentación equilibrada y del problema del desperdicio", afirma la directora. Para ampliar el alcance de la iniciativa, el centro quiere renovar para el próximo curso los alumnos que participan en la misma, garantizando que más estudiantes puedan formar parte del proyecto.

Los vecinos de Zalla han acogido con entusiasmo esta iniciativa, que demuestra que generar un impacto real y fomentar hábitos sostenibles más allá de las aulas es posible. "Muchas familias han mostrado interés en probar los menús del comedor escolar a través de la máquina de vending", dice Azaceta. ●

El apunte

● **Otros municipios.** Zalla no es la única localidad de Euskal Herria que ha adoptado esta medida. Portugalete fue la primera en Europa en lograr el residuo cero alimentario en todos sus comedores escolares gracias a la implementación, en 2023, del proyecto Rexcatering. Otros municipios como Etxebarri, Barakaldo, Urduliz, Durango (Bizkaia), Azpeitia, Hernani, Lasarte-Oria (Gipuzkoa) o Puente la Reina (Nafarroa) también se han unido a la iniciativa.

AISTAVI S. COOP

Se hace público que la sociedad AISTAVI S. Coop., en Asamblea General debidamente convocada y celebrada con fecha 25 de marzo de 2021 en la sede social de la Cooperativa, acordó por unanimidad, entre otros, trasladar el domicilio social y fiscal a la calle Zurrupietate, número 26, Pabellón 4-B, de Vitoria-Gasteiz y, en consecuencia, modificar el artículo 3 de sus Estatutos Sociales

AYUNTAMIENTO DE ARRAlA-MAEZTU

Aprobación inicial de la de la quinceava modificación puntual de carácter estructural de las normas subsidiarias vigentes

El Pleno de este ayuntamiento en sesión ordinaria, válidamente celebrada en fecha 5 de marzo del actual 2025, ha acordado aprobar inicialmente la quinceava modificación puntual de carácter estructural de las normas subsidiarias vigentes, para la ejecución de un área de estacionamiento de vehículos en el Parque Natural de Iñá, referente a las parcelas 460-A, 463-A y 464-B del polígono 7 de Arraia-Maestu.

El expediente se somete a información pública mediante anuncios en el BOTA y en diario o diarios de mayor circulación en el territorio.

Dicho expediente se pone a disposición de los interesados en las dependencias municipales y en la página web del ayuntamiento <https://www.araia-maestu.eus/ayuntamiento/urbanismo-medio-ambiente/>, al objeto de que en el plazo de cuarenta y cinco días hábiles a partir de la última publicación, se puedan formular las alegaciones que se estimen convenientes.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Maestu, 19 de marzo de 2025

La Alcaldesa, Ana Asunción Fernández de Monje Azkoa



da en todo el Estado. Foto: E.P.

mente comestibles, algo que aún genera reticencias.

El delegado de la OCU en Euskadi considera que el desperdicio alimentario es solo una parte de un problema mayor: el modelo de consumo actual. "Vivimos en una sociedad de consumo impulsivo: compramos ropa barata que dese-

chamos en meses, acumulamos ofertas 3x2 en productos que no necesitamos, y caemos en reclamos como el Black Friday, donde muchos descuentos son ficticios. La ley debería ser un trampolín para reflexionar sobre nuestro modelo de consumo y sostenibilidad", enfatiza. ●



P0144708b01e1f07fb707e906d030a0ca

maestu/validacionDoc/?entidad=ARRAlA

BENETAKO KOPIA, Egiztazte Kode Seguraren bidez egiztazta datiteena heibde horien / COPA AUTENTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección: <https://udalnegozitza.araba.eus/arraia>