

Cocina municipal de Orduña.

Imaz MJ, Elorduy A, Pato S, Rodriguez C, Barrio S, Albizuri L, García LF
 Agencia de Desarrollo Local Urduñederra. Burdin nº 2. Orduña 48460. Bizkaia.
 ekoizpen@urduna.com



ANTECEDENTES

El proceso de recuperación del sistema alimentario local (SAL) de Orduña comienza con la creación en 2006 de Ekoizpen Urduna servicio de dinamización local agroecológica de Orduña. Uno de los elementos clave del SAL son las estructuras de transformación de los alimentos entre los que se encuentra la cocinas colectivas. En 2009 se apuesta por la creación de una cocina municipal, una cocina donde poder preparar los menús para los comedores colectivos del municipio con productos de proximidad, ecológicos y que cumpla con criterios de sostenibilidad ambientales, económicas y sociales.

OBJETIVOS



COCINA MUNICIPAL

Cocina Municipal:

- ✓ cocina colectiva que elabore los menús para los centros públicos de Orduña, la residencia de ancianos, la escuela pública, el centro de día, la haurreskola y la ayuda a domicilio.
- ✓ Proyecto integral.
- ✓ herramienta para el desarrollo de un sistema alimentario local.
- ✓ Estrategia de promoción económica, desarrollo comunitario, calidad de vida, salud, educación, sensibilización, etc...



Colectivo Cocina municipal de Orduña:

Ayuntamiento, Agencia de desarrollo, Residencia municipal, Comunidad Escolar, trabajadoras y trabajadores de la cocina institucional Asociaciones de productores y productoras (Bedarbide y Urdunako Zaporeak), Asociación de comerciantes

HITOS

- 2009 Presentación proyecto.
- 2010 Obtención de la financiación del proyecto. Departamento agricultura. Gobierno Vasco
- 2011 Obtención licencia para las obras de acondicionamiento con informes favorables de salud pública y medio ambiente.
- 2012 Acondicionamiento instalaciones situadas en la residencia de ancianos Urdunako Arkupea.
- 2014 Diseño de menús saludables y coherentes con la costumbres gastronómicas de la zona. Reuniones con productores y productoras y pequeño comercio. Evaluación servicio, residentes, familiares, personal de la residencia.
- 2014 Publicación de los pliegos de compra de suministros para la cocina.
- Marzo 2015 Comienzo del servicio de cocina para la residencia de ancianos Urdunako Arkupea, con producto ecológico y de proximidad.
- Agosto 2016 Evaluación de los primeros 18 meses de funcionamiento.

RESULTADOS

- ✓ Compra de alimentos: las necesidades anuales divididas en 11 lotes, 8 proveedores, 4 pequeños comercios del municipio, 3 productores ecológicos del municipio y de la comarca.
- ✓ Producto ecológico: verduras, legumbres, leche y derivados, huevos, carne de pollo y cerdo. De comercio próximo: pescado, otras carnes, pan, fruta
- ✓ Coste de alimentos 93.000€/año
- ✓ Coste de materia prima por persona y día 4,5€
- ✓ Reducción de residuos. 5300 bricks de leche y 8480 botes de yogur que se dejan de llevar al contenedor
- ✓ Creación de empleo. Una nueva instalación en agricultura.
- ✓ Adaptación de ordenanzas municipales
- ✓ Valoración positiva residentes, familiares, trabajadoras, equipo directivo.



Comedor escolar. Comedor, Office, pero sin cocina



Distancia cocina institucional de la residencia municipal, comedor escolar.
 Izda: residencia, dcha. Eskola



Cocina Institucional Residencia municipal Hasta 2012



Instalaciones acondicionadas. Cocina Central situada en la residencia municipal. Diciembre 2012



Situación actual. 2013. Cocina central Planificación cocina Comedor escolar con catering