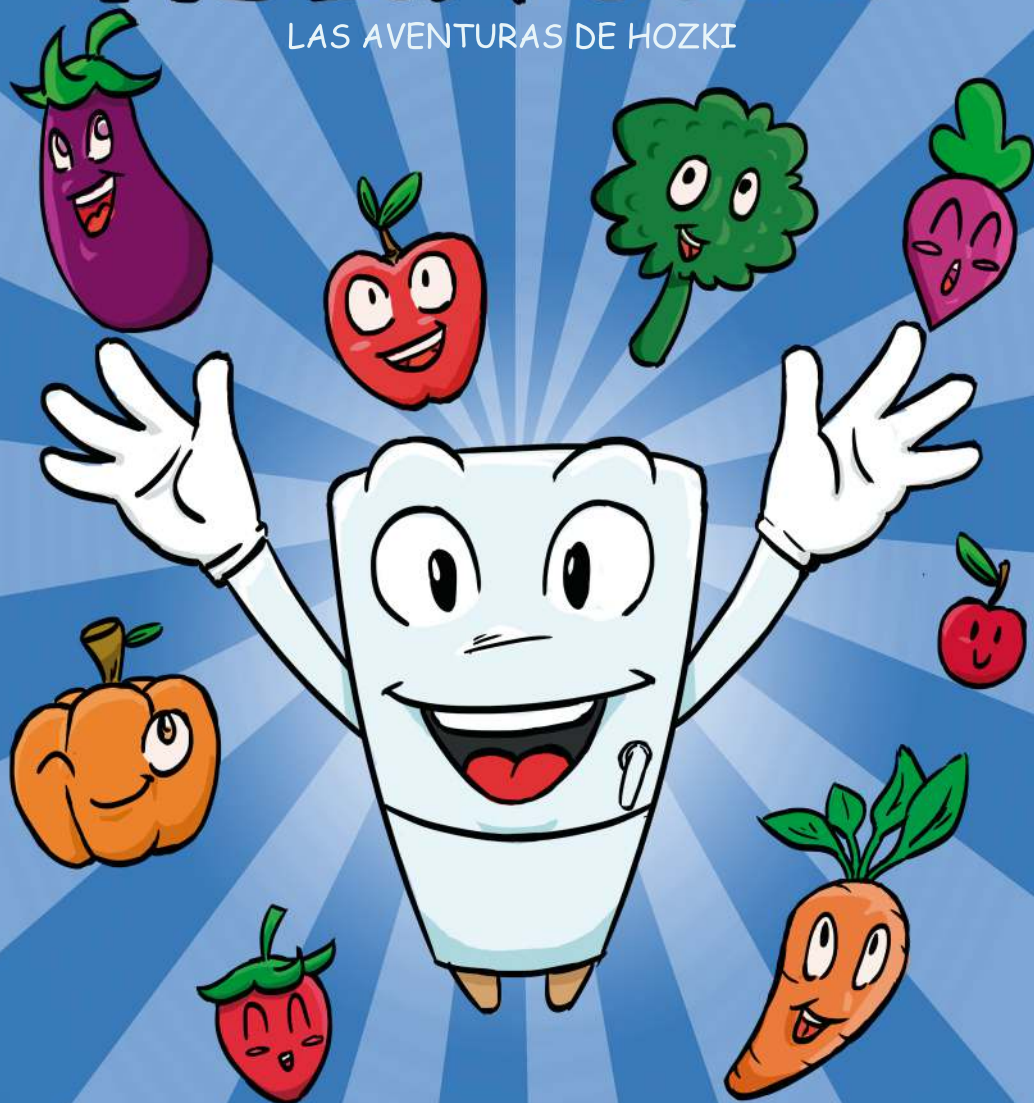


HOZKIREN ABENTURAK

Nº1

LAS AVENTURAS DE HOZKI



#JANARIA EZ DA ZABORRA

#LA COMIDA NO ES BASURA

ORRIALDEA

Hozkailu solidariotik eskerrak ematen dizkizugu esku artean gure aldizkariaren lehenengo zenbakia izateagatik. Ez zen posible izango Lasarte-Oriako Udalaren eta Lasarte-Oriako Zerbitzu Sozialen laguntzarik gabe. Hori dela eta, elkarlanean aritzeko asmoa dugu, ekonomia zirkularren alde lan egiten duen gizarte bat lortzeko. Horretarako, gure ahalegin eta lanarekin ekarpena egin nahi dugu elikagaiak xahutzearen eta alferrik galtzearen aurka.

Munduan, 1.600 milioi tona elikagai xahutzen direla kalkulatzen da. Xahubide horren ondorio ekonomikoak 750 miloi dolarrekoak dira, urteko. Gastu horren %40arekin soilik, ezabatu egin daiteke munduan dagoen gose-arazoa.

Zure laguntzarekin, gure komunitatea leku hobea eta arduratsuagoa izan dadin lor dezakegu.

Janaria ez da zaborra

EDITORIAL

Desde Nevera Solidaria agradecemos que tengas entre tus manos el primer número de nuestra revista. No hubiese sido posible sin la colaboración del Ayuntamiento de Lasarte-Oria y Servicios Sociales de Lasarte-Oria. Por ello, tenemos la intención de trabajar juntos, para así lograr una sociedad que trabaja para y por la economía circular. Por eso, queremos aportar nuestro esfuerzo y trabajo contra el despilfarro o desaprovechamiento de los alimentos.

El volumen mundial de despilfarro de alimentos se calcula en 1.600 millones de toneladas. Las consecuencias económicas directas del despilfarro de alimentos alcanzan los 750 millones de dólares anuales. Con sólo el 40% de este gasto se puede acabar con el problema del hambre en el mundo.

Con tu ayuda podemos hacer de nuestra comunidad un lugar mejor y responsable.

La comida no es basura

Edita Nevera Solidaria / GBGE
Con la colaboración Excelmo. Ayto. de Lasarte-Oria y
Dpto. Servicios Sociales Lasarte-Oria.
Guión Ferdinand du Chevalier
Dibujo Jon Arriola UNDO ANIMATION
Maquetación Ferdinand du Chevalier
Imprime BIZKER Lasarte-Oria



LASARTE-ORIA
UDALA - AYUNTAMIENTO



Nevera Solidaria.



GBGE
Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

HOZKAILU SOLIDARIOAK AURKEZTEN DU...

HOZKIREN ABENTURAK

MILIOIZKA GALAXIAZ BETERIKO UNIBERTSO BATEK INGURATZEN GAITU NORABIDE GUZTIETATIK. MUGAGABETASUN HANDI HORRETAN, GALAXIA ERRALDOIAK ARGIZKO PUNTU TXIKIAK BEZALA IKUSTEN DITUGU.

NAHIZ ETA DISTANTZIA HONETARA GALAXIAK GAUZA ZIZTRIN BATZUK IRUDITU, ALDI BEREAN, HAUEK MILIOIZKA IZARREZ DAUDE OSATURIK, ETENGABE BIRATZEN ARI DIRENAK, ETENGABEKO DANTZA ZERUTAR BATEAN.

Nevera Solidaria presenta... Las aventuras de Hozki

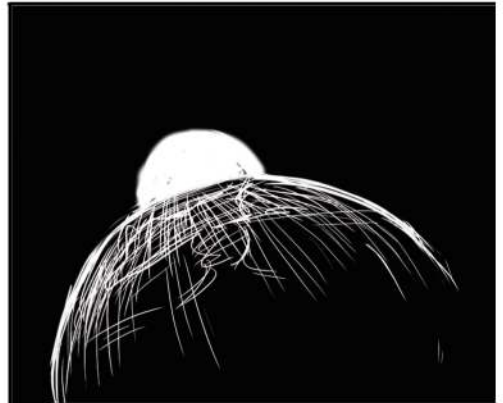
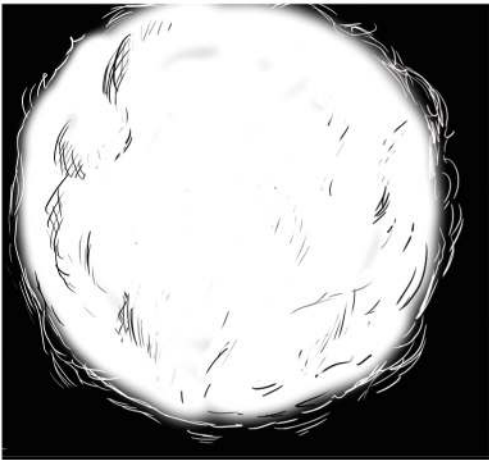
Un universo plagado por millones de galaxias nos rodea en todas las direcciones. En esa gran inmensidad, las enormes galaxias las vemos como pequeños puntos de luz.

Aunque a esta distancia las galaxias parezcan insignificantes, a su vez, están formadas por millones de brillantes estrellas que giran sin cesar en un eterno baile celestial.

GALAXIA MORDO HAUEN ARTEAN, BADAĞO OSO
BEREZIA DEN BAT, ESNE BIDEA DERITZONA.
ESNEAREN BIDEA ESAN NAHI DUEN IZENA DA.



EGUZKI DISTIRATSU BATEN INGURUAN, ETENGABE
BIRATZEN ARI DEN PLANETA EDER BATEAN SORTURIKO
ANTZINAKO ZIBILIZAZIO BATEK EMANDAKO IZENA DA.



PLANETA TXIKI ETA BEREZI HORREK "LURRA"
DU IZENA. BERAZ, GOAZEN GERTURATZERA,
NON BIZI ZAREN IKUSTEKO.



PIXKA BAT HURBILTZEN BAGARA, INFINITOA
ZEHARKATZEN DUEN PLANETA URDIN EDERREAN
ZER GERTATZEN DEN IKUSIKO DUGU.

Entre esa inmensidad de galaxias, hay una muy especial. Es conocida como Vía Láctea, nombre que significa el camino de leche. Nombre otorgado por una civilización antigua, de un bello planeta que gira sin cesar alrededor de un brillante sol. Ese pequeño y especial planeta se llama "Tierra", como ya sabrás pequeño lector. Así que vamos acercarnos para ver donde vives.

Si nos acercamos un poco más, veremos lo que ocurre en ese bello planeta azul que surca el infinito sin descanso.

GEHIAGO HURBILTZERAKOAN, PLANETA URDIN HORI
EZ ZAIGU AIN EDERRA IDURITZEN, BERE BIZTANLEAK
EZ BAITIRA ONDO PORTATZENARI.



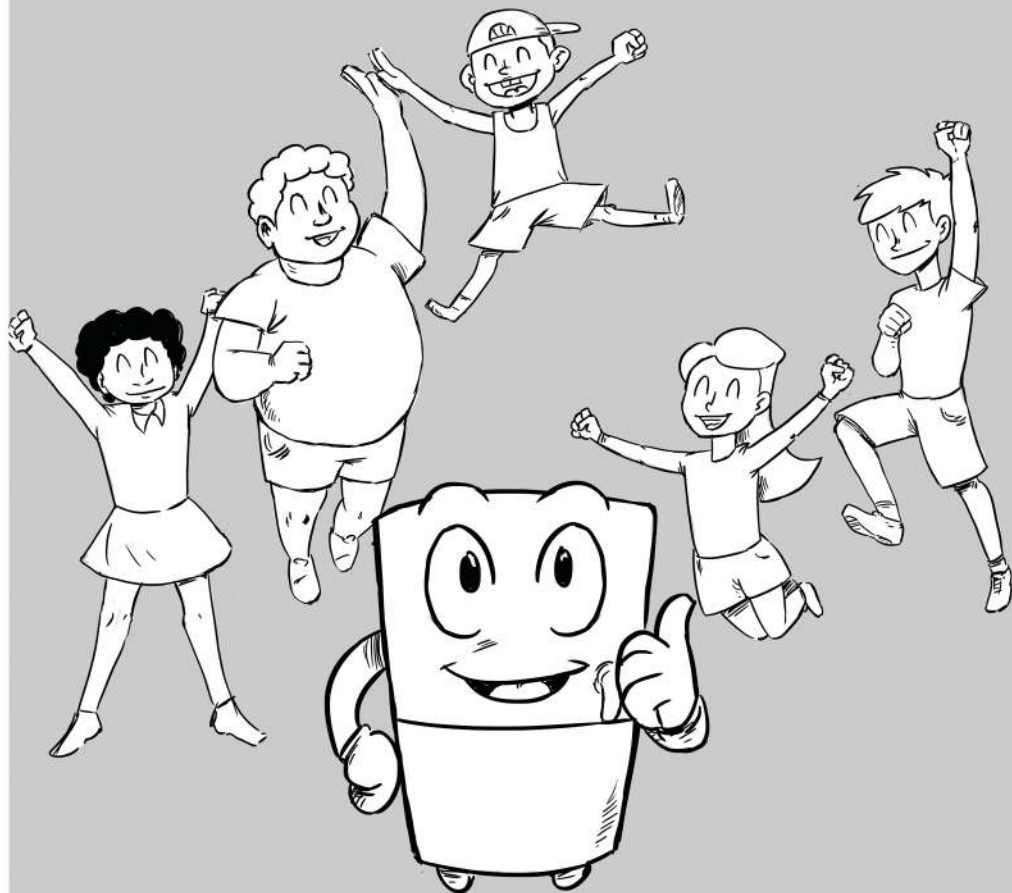
GIZARTEARENTZAT ONURAGARRIA ETA BEHARREZKOA DENA
ERE KANTIDADE HANDITAN XAHUTZEN DA EGUNERO,
POLIKI-POLIKI GOSEZ HILTZEN ARI DEN POPULAZIOAREN
PARTE HANDI BATEK DUEN ELIKATZEKO BEHARRA
KONTUAN HARTU GABE.



Al acercarnos, ese bello planeta azul ya no nos parece tan bello, ya que sus habitantes no lo están cuidando muy bien.

Incluso un bien común y necesario se despilfarran en grandes cantidades diariamente, sin tener en cuenta la necesidad de alimentarse de una gran parte de la población, la cual se muere de hambre poco a poco.

ELIKAGAIEN XAHUBIDEARI AURRE EGITEKO, HOZKI,
GURE LAGUNA, ETORRI DA ETA BERE LAGUNEKIN BATERA,
ONDASUN SOZIAL BATEN ALDE BORROKATUKO DU...



JANARIA EZ DA ZABORRA.

Para luchar contra el despilfarro de alimentos ha llegado nuestro amigo Hozki, que junto a sus amiguetes, lucharán por un bien común...

La comida no es basura.



UN DÍA NORMAL A LA HORA DE COMER. ¿Ya has terminado de comer? / ¡Sí! / Entonces ayúdame a recoger la mesa.

Ama, ya hemos terminado de recoger la mesa. / Sí, Sí, ya está. / Así me gusta. Entonces ya podemos llevar la comida para que vuestro amiguito la reparta.

¡Hola Hozki! / ¡Así me gusta!. Ya sabéis que no podemos desaprovechar nuestros alimentos y sabemos que nuestro excedente puede ser aprovechado. ¡Gracias!

EGUN NORMAL BATEAN KLASE ONDOREN...



UN DÍA NORMAL DESPUÉS DE CLASE... / ¡Hola! / ¡Hola! / Vamos donde Patxi, que nos ha preparado lo que tenemos que llevar a Hozki. / ¡Bien! / ¡Vamos!

¡Aquí tenéis, chicos! / ¡Qué bien! / ¡Gracias Patxi!

¡Hola Hozki! / ¡Hola! / Hola Hozki, te traemos los bollos y panes que nos ha dado Patxi, para que los repartas. / ¡Gracias chicos! Hoy volvemos a salvar más alimentos y todo a vuestro buen corazón.



ORDU BATZUK GEROAGO...



PREST DAUZKAGU TAPERRAKI
ORAIN, HOZKIRI
ERAMATEA FALTA ZAIGU.

HORI DA!



IKUSTEN DUT ELABORAZIOAREN ETA
OSAGAIEN DATA DARAMATELA. OSO ONDO,
INTOXIKAZIOAK SAIHESTU BEHAR DITUGU
ETA ELIKAGAIAK JATEKO EA EGOKIAK
DIREN ADIERAZI. ESKERRIK ASKO!

EZ HORREGATIK HOZKI!
PLAZER BAT ZURI
LAGUNTZEA.

EN UNA SOCIEDAD GASTRONÓMICA DE EUSKAL HERIA...

UNAS HORAS MÁS TARDE... / ¡Ya tenemos los tupperes listos!, ahora queda llevarse los a Hozki. / ¡Eso!

Ya veo que viene la fecha de elaboración y los ingredientes. Así me gusta, tenemos que evitar intoxicaciones e informar que los alimentos están aptos para su consumo. ¡Gracias!. / ¡De nada, Hozki! ¡Es un placer ayudarte!

Hozkailu solidarioa Janaria ez da zaborra



BESTE EGUN ARRUNT BATEAN,
ARRATSALDEAN, KLASE ONDOREN.

JANARIA EZ
DA ZABORRA



ZE ONDOI RODRIK ERE
BERE ORGA BETETZEA
LORTU DU.

BATI...UF...
UF...UUUF...



ZE ONDOI HOZKI GARBI
ETA DISTIRATSU DAGO.

HORIXE!

GUZTION ARTEAN GARBI
EDUKI BEHAR DEGU GURE
LAGUN MAITEA.

BERE ALDE EGIN
DEZAKEGUN
GUTXIENEOKA
DA.

ESKERRIK ASKO,
LAGUNOKI!

JARRAITUKO DU...



OTRO DÍA MUY NORMAL A MEDIA TARDE, DESPUÉS DE CLASE...

¡Qué bien! Rodri también ha conseguido llenar el carro. / ¡Sí!... Uf... uf... uuuf... / Ahora donde Hozki, que nos está esperando. ¡Qué bien! Hozki está limpio y reluciente. / ¡Ya te digo! / Entre todos tenemos que tener limpio a nuestro querido amigo. / Es lo menos que podemos hacer por él. / ¡Gracias amigos! CONTINUARÁ...



Elikagaien xahubidea murrizteko ideiak

Ideas para reducir el despilfarro de alimentos



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



#lacomidanoesbasura



9 URRATS ERRAZ

1 KANTITATE TXIKIAK



Pequeñas cantidades

6

SARTZEN LEHENENGO, ATERATZEN LEHENENGO



Primero en entrar, primero en salir



5 BERRIKUSI ZURE HOZKAILUA



Revisa tu refrigerador

4 UTZI ALDE BATERA AURREIRITZIAK



Compra frutas y verduras "feas"



7 DATAK ULERTU



Entender las fechas

8 KONPOSTATU



Compostar

9 EMAN GAINERATIKOA



Dona el excedente

2 ZURE SOBERAKINAK BERRERABILI



Reutiliza tus sobras



3 BEHAR DUZUNA BESTERIK EZ EROSI



Compra sólo lo que necesitas



Elikagaien xahubidea murrizteko ideiak

Janaria alferrik galtzea ohitura arriskutsua bihurtu da: supermerkatuan behar duzuna baino gehiago erostea, etxean frutak eta barazkiak alferrik galtzen uztea edo jatetxean jan dezakeguna baino gehiago eskatzea.

Urtero, munduan ekoizten ditugun elikagaien herena alferrik galdu edo xahutu egiten da. Garabi-dean dauden herrietan, galeren %40 uzta ondoko eta prozesamenduko etapetan gertatzen da. Horri, elikagaien galera deitzen zaio. Herrialde industrializatuetan, galeren ehuneko bera (%40) merkataritza minoristaren eta kontsumitzailearen mailan gertatzen da. Saldu ez diren elikagaiak, edo etxean, jatetxeetan nahiz kafetegietan kontsumitu ez direnak botatzeari janaria xahutzea esaten zaio.

Asko dago egiteko elikagaiekin dugun harremana hobetzeko, eta horrela, janaria ez da alferrik galduko edo xahutuko.

Planetari eragiten dioten ohiturak hartu ditugu, eta horrek presio gehigarri bat eragiten du baliabide naturalen gainean. Janaria alferrik galtzen dugunean, janari hori ekoizteko erabili diren eskulana, dirua eta baliabideak xahutzen ditugu (haziak, ura, pentsua, etab.). Eta horri, garraioan erabiltzen diren baliabideak gehitu behar zaizkio. Laburbilduz, elikagaiak xahutzeak berotegi-efektuko gasen emisioa handitu eta aldaketa klimatikoa areagotzen du.

Hala ere, ohiturak aldatu egin daitezke, eta zuk lagundu egin dezakezu zure eguneroko ekintzekin.

Ideas para reducir el despilfarro de alimentos

El desperdicio de comida se ha convertido en un hábito peligroso: comprar más de lo que necesitas en el supermercado, dejar estropear las frutas y vegetales en casa u ordenar más de lo que podemos comer en el restaurante.

Cada año, cerca de 1/3 de los alimentos que producimos en el mundo se pierde o se desperdicia. En los países en desarrollo, un 40% de las pérdidas ocurre en las etapas de poscosecha y procesamiento. Esto es lo que se denomina pérdidas de alimentos. En los países industrializados, el mismo porcentaje (40%) de las pérdidas se produce a nivel del comercio minorista y del consumidor; tirar alimentos que no son vendidos o que no son consumidos en el hogar, restaurantes o cafeterías se llama desperdicio de comida.

Hay mucho por hacer para mejorar nuestra relación con los alimentos y evitar la pérdida y el desperdicio de comida.

Hemos adquirido hábitos que afectan al planeta y ejercen una presión adicional sobre los recursos naturales. Cuando desperdiciamos comida, desperdiciamos la mano de obra, el dinero y recursos valiosos (como semillas, agua, pienso, etc.) que se emplean en la producción de la comida, sin mencionar los recursos que se destinan a transportarla. En resumen, el desperdicio de alimentos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuye al cambio climático.

Sin embargo, los hábitos se pueden cambiar y tú puedes ayudar con tus pequeñas acciones día a día.



Hozkailu Solidarioa Nevera Solidaria®

OHAR GARRANTZITSUA

Zerbitzu hau erabiltzea borondatezkoa eta soil-soilik euren erantzukizuna da. Erabileragatik edo bertan dauden ondasunek egindako kalteengatik izandako edozein erreklamazio, soil-soilik horien hartzailearen erantzukizuna delarik.

Zerbitzu honen hartzaileek ez dute kontsumitzaileen kalitaterik izango, Kontsumitzaileen eta Erabiltzaileen Defentsarako Lege Orokorraren testu bateginaren azaroaren 16ko 1/2007 Legegintzazko Errege Dekretuaren eta beste lege osagarrien ondorioetarako.

GBGE erakundeak ez du ondasun hauen erabileragatik erator daitekeen inolako erantzukizunik hartuko. Era berean, erakunde hau ez da hirugarren batzuen eruz edo maltzurkeriaz maneiatu ditzaketen produktuen zaintzaz arduratuko.

Modu berean, administrazio-eskubidezko udal lizentzia beti eskubide hobekoa da eta beste inori kalterik egin gabe. Lizentzia hau derrigorrezkoa da soilik bide publikoa okupatu behar denean.

Hozkailua irekitzeak eta bertatik ondasunak hartzeak egoera juridiko hau ezagutzen eta onartzen dela suposatzen du, eta ondorioak hartzailearen erantzukizuna izango dira.

AVISO IMPORTANTE

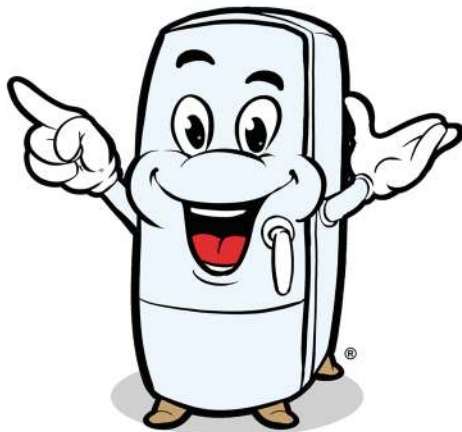
La utilización de este servicio es bajo su única y voluntaria responsabilidad. Siendo cualquier reclamación por el uso o perjuicio causado por los bienes aquí situados responsabilidad única de las personas receptoras de los mismos.

Las y los usuarios de este servicio no gozarán de la calidad de consumidores a los efectos del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

La organización GBGE y los promotores locales de esta nevera declinan cualquier responsabilidad que se pudiera seguir de la utilización de estos bienes. Tampoco se hacen cargo de la custodia de los productos que puedan ser manipulados culposa o dolosamente por terceros. El colectivo de depositantes está exento de responsabilidad por definición al no tratarse de donantes debido a su anonimato.

Igualmente la licencia municipal por derecho administrativo siempre es a resultados de mejor derecho y sin perjuicio de tercero. Esta licencia sólo es necesaria en caso de requerirse la ocupación de vía pública.

La apertura de la nevera y retirada de bienes supone un conocimiento y aceptación de esta situación jurídica en la que sus consecuencias son responsabilidad última de las personas receptoras.



ERABILERA ARAUAK

EMAILEAK

Proiektu sozialari elikagaiak ematen dizkietenak dira, pertsonak, dendak zein erakundeak izan daitezke.

EMATEN diren elikagaiek ondoko BALDINTZAK bete behar dituzte:

1. Elikagaiak OSORIK ETA KONTSUMIGARRIAK IZAN BEHAR DIRA.
2. Elikagaiek ez dira IRAUNGITA EGON BEHAR.
3. EZ da HARAGI XEHETUA GORDINIK utzi behar, ezta ARRAUTZA GORDINA duten produkturik ere.
4. KUZINATUTAKO PRODUKTUAK EGUN BEREAN KUZINATUAK izan behar dira eta HOTZ-KATEA GARRAIOAN ZEHAR MANTENDU (GEHIENEZ 30 MINUTU GIRO-TENPERATUAN)
5. ELABORATUTAKO produktuetarako GOMENDATZEN DA ETIKETA JARTZEA modu erraz batean, ELABORAZIO DATA ETA OSAGIAK adieraziz, elikagai batzuetarako alergikoak diran pertsonak istripurik izan ez dezaten.
6. Hozkailuaren atea ongi itxita dagoela ziurtatu beti, ahalik eta gutxien egon dadila irekita.
7. Ordena mantentzen lagundu ezazu elikagaiak apaletan nahiz kajoletan utziz, eta hozkailuan aurkituko dituzun arauak jarraitu ahal den neurrian.

HARTZAILEAK

Emandako elikagaiak aprobetxatzen dituzten pertsonak.

1. Besteengan pentsatu, hartu behar duzuna soilik.
2. Hozkailuan dauden produktuak errespetatu eta ordena mantentzen lagundu.
3. Hozkailuaren atea ongi itxita dagoela ziurtatu beti, ahalik eta denbora gutxien irekita.
4. Elikagaien intolerantzia edo alergia baduzu, hartzen duzuna kontrolatu. Osagaiak arretaz irakurri eta ez hartu etiketatu gabeko produktuak.
5. Elikagaiak arin eraman etxera eta hozkailuen edo izozkailuen gorde.
6. Hartu dituzun elikagaiak edo iraungitze-data epez kanpo dituztenak egun berean kontsumitzen saiatu.
7. Berotu behar diren elikagaiak tenperatura altua hartzen dutela ziurtatu kontsumitu baino lehen.

Hozkailua erabiltzen denean ERANTZUKIZUNIK GABEKOAK DIRA EMAILEAK ETA GBGE eta erabiltzeko arauak onartzen dituzte.

Aholkatzen da EGUNEAN KONTSUMITUKO DITUZTEN PRODUKTUAK SOILIK eramatea.

ELIKAGAIEN EMAILEEN NAHIZ HARTZAILEEN ALDETIK EDOZEIN ABUSU EGITEAK EDO ARAUAK EZ BETETZEAK, ELIKAGIAK TRUKATZEKO SISTEMA ERABILTZEKO DEBEKUA EKAR DEZAKE. ERRESPATATU BETI HOZKAILUAN DAUDEN PRODUKTUAK.

Zentzuz erabili ezazu, proiektua errespetatu eta GUZTIOK irabaziko dugu.

Aprobetxatzeko moduan ez dagoen edo erabiltzeko arauak betetzen ez dituen produkturen bat antzematen baduzu, edukiontzi hurbilenera bota dezakezu.

NORMAS DE USO

DEPOSITANTES

Son aquellos que aportan alimentos al proyecto social, pueden ser personas, comercios o entidades.

Los alimentos que se DEPOSITAN han de cumplir los siguientes REQUISITOS:

1. Los alimentos DEBEN ESTAR ENTEROS Y SER CONSUMIBLES.
2. Los alimentos NO PUEDEN HABER CADUCADO.
3. NO debe dejarse CARNE PICADA CRUDA, ni productos con HUEVO CRUDO.
4. Los PRODUCTOS COCINADOS, han tenido que haber sido COCINADOS EN EL MISMO DÍA y haber MANTENIDO LA CADENA DE FRIO DURANTE SU TRANSPORTE (MAXIMO 30 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE).
5. Para los productos ELABORADOS se RECOMIENDA ETIQUETAR de manera sencilla indicando la FECHA DE ELABORACION y los INGREDIENTES con el fin de evitar accidentes con personas alérgicas a ciertos alimentos.
6. Asegúrate siempre de cerrar bien la puerta de la nevera, ha de estar abierta el mínimo tiempo posible.
7. Ayuda a mantener el orden y coloca los alimentos en las estanterías y cajones siguiendo las instrucciones que encontrarás en la nevera siempre que sea posible.

RECEPTORES

Son aquellas personas que aprovechan los alimentos depositados.

1. Piensa en los demás, coge solo lo que necesites.
2. Respeta los productos que hay en la nevera y ayuda a mantener el orden.
3. Asegúrate siempre de cerrar bien la puerta de la nevera, ha de estar abierta el mínimo tiempo posible.
4. Si padeces alguna intolerancia o alergia alimentaria, controla lo que coges. Lee bien los ingredientes y no cojas productos no etiquetados.
5. Lleva los alimentos a casa lo más rápido posible y guárdalos en la nevera o el congelador.
6. Procura consumir los alimentos cocinados o aquellos que están a punto de caducar el mismo día que los recojas.
7. Asegúrate que los productos que han de ser calentados antes de consumir, alcancen una temperatura elevada.

En el momento de hacer uso de la nevera, EXCLUYEN DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD TANTO A LAS PERSONAS DEPOSITANTES COMO A LA ASOCIACIÓN GBGE y aceptan las normas de uso.

Cualquier abuso o incumplimiento de las normas, tanto por parte de las personas depositantes como de las receptoras puede conllevar a la prohibición de utilización del sistema de intercambio de alimentos para aquellas que las incumplan. Respeta siempre los productos que hay en la nevera.

Utiliza el sentido común, respeta el proyecto y ganaremos TODOS y TODAS.

Si detectas algún producto que no está en condiciones de ser aprovechado o que incumple las normas de uso, puedes depositarlo en el contenedor más cercano.



EZ UTZI HOZKAILUAN!

- Ehiza haragia, muskuiluak (edo bizirik egon ahal diren moluskoak) edo baimendutako zentro batetik ekarri ez diren perretxikoak.
- Iraungitze-data igarota daukaten produktuak.
- Lehetasunezko kontsumo data aste bat igarota daukaten hoztutako produktuak.
- Kaltetutak dauden kontserbak, hutsa galdu dutenak edo likidoak edo gasak askatu dutenak.
- Arrautz gordinen saltsak (mahonesa, alioli...).
- Duela hiru egun baino gehiago egindako elikagaiak ostalaritzan edo etxean.
- Elikagai beroak: hotzak edo izoztuak egon behar dira.
- Elikagai guztiak ondo estalita egon behar dira, barazkiak edo fruituak izan ezik.
- Ontziratuta dauden produktuak, irekitak edo ez, iraungitze-data edo lehetasunezko kontsumo data eraman behar dute (etiketa originala utziz, errotuladore ezabaezin batekin idatziz, edo beste edozein mekanismoren bitartez).
- Etxean edo ostalaritzan egindako platerak izena eta elaborazio data eraman behar dute.
- Hotz-katea errespetatu. Elikagai hoztuak uzten badituzu, hozkailu eramangarri batean eraman bidea 30 minutukoa baino luzeagoa bada.

¡NO DEPOSITES EN LA NEVERA!

- Carne de caza, mejillones (u otros moluscos que puedan estar vivos) o setas que no procedan de un centro autorizado.
- Productos cuya fecha de caducidad haya expirado.
- Productos refrigerados cuya fecha de consumo preferente haya expirado en más de una semana.
- Conservas dañadas, que hayan perdido el vacío o hayan desprendido líquido o gas.
- Salsas a base de huevo crudo (mayonesa, alio-li...)
- Comidas elaboradas en un domicilio o comercio que hayan sido cocinados hace más de tres días.
- Alimentos calientes: deben estar fríos o congelados.
- Todos los alimentos deben estar bien tapados excepto las verduras, frutas u hortalizas.
- En los productos envasados, abiertos o no, siempre debe aparecer la fecha de caducidad o de consumo preferente (dejando la etiqueta original, escribiendo con un rotulador indeleble la fecha, o mediante cualquier otro mecanismo).
- En los platos elaborados en un domicilio o comercio minorista debe aparecer reflejado el nombre del producto así como la fecha de elaboración.
- Respeta la cadena de frío. Si depositas alimentos refrigerados, transpórtalos en una nevera portátil cuando la duración del trayecto sea superior a los 30 minutos.

Hozkailu Solidarioa

LASARTE-ORIAN SOLIDARIOAK GARA / EN LASARTE-ORIA SOMOS SOLIDARIOS

Nevera Solidaria®

MAPA DE SITUACIÓN

KOKAPEN MAPA



Hartu behar duzuna
eta utzi kontsumituko
ez duzuna. Ez zalantzarik
izan Hozkailu Solidarioa
erabiltzerakoan.

Milesker
kolaboratzeagatik!

Toma lo que necesites y
deja lo que no vayas
a consumir.

No dudes en utilizar la
Nevera Solidaria.

¡Gracias por colaborar!

