

Last Minut Market: jakien berreskuratze eta banaketa

2008/12/10

2007 urtean, Lucia Lema, Enpresa Zientzien Fakultateko ikasleak eta negozio berri honen sortzaileak, Diplomatura Bukaerako Proiektua Bolognian egin zuen Last Minut Market esperientzia ezagutuz.

2008 urtean, Enpresa Zientzien Fakultateak eta Gipuzkoako Foru Aldundiak, hitzarmen bat sinatu zuten, proiektu hau Gipuzkoan, abian jartzeko eta 2009 da lehenengo esperientzia gauzatzeko urtea.

Proiektu honen helburua, Last Minut Market bezalako esperientzia batek Gipuzkoan izango lituzkeen aukerak aztertzea da.

Last Minut Market ereduak, tokiko garapen autosostengatua bultzatzen du, ondorioz, emaitza positiboak lortuz bai ingurugiroari dagokionez, bai ekonomiari eta gizarteari ere. Sistema honek, zerbitzu eta baliabideak eskeintzeaz gain, balio etikoak ere zabaltzen ditu.

Last Minut Market ideiak, balio komertzialik gabe geratzen diren jakiak, beharra duten pertsona edo kolektiboentzat errekurtsu bihurtzen ditu donazio eta birbanaketaren bitartez.

Beste antzeko esperientzietatik jasotako datuek ondokoa diote: urte betean, 146 tona jaki berreskuratu dira. Urtean, 28.000 pertsonari laguntza eman zaie, 204.000 otordu urtean. Eta ingurugiroari so egiten badiogu, 175.000 kilo, CO2 bihurtu gabe geratzen dira.

Proiektu honek hainbat esparrutan dauka eragin positiboa:

- Alde batetik, **enpresa aktibitate berri bat** sortzen da, ondorioz, lanpostuak sortuz baldin eta enpresa sortzen bada.
- **Ingurugiroari dagokionez etekinak atera**, banaketa kateetatik sortzen diren ondakinak murrizten bait dira.
- **Gizarte onura**, produktu hauek beharra daukaten gizarte jangela, egoitza, eta abarretan banatuz.

Hiru hilabeteko iraupena izango duen esperientzia hau aurrera eraman ahal izateko, EROSKIren lankidetzarekin kontaktzen da, Garbera eta Urbilen kokatuta dituen hipermerkatuekin zehazki.

