

Izvještaj
o provedenoj Javnoj raspravi na Nacrt Odluke o usvajanju Plana Grada Sarajeva za
prevenciju i smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane 2023.-2026.

U skladu sa Zaključkom Gradskog vijeća Grada Sarajeva, broj: 01-GV-02-1470/22/ od 05.10.2022. godine, sprovedena je javna rasprava na Nacrt Odluke o usvajanju Plana Grada Sarajeva za prevenciju i smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane 2023.-2026. godina. Javna rasprava trajala je 30 dana.

Održana je i javna rasprava uživo, dana 02.11.2022. godine (srijeda), sa početkom u 10:00 sati u okrugloj sali Gradskog vijeća (Hamdije Kreševljakovića broj 3).

Prisutni: Grad Sarajevo – Gradska služba za održivi razvoj: Nermina Suljević – pomoćnica gradonačelnice, Lejla Bešlić – stručni saradnik za pripremu projekata, Naida Omeragić – projektni asistent, Vernesa Bešlija – projektni asistent, Nedim Pinjo – projekt koordinator.

Ostali prisutni: Maja Bralović Smith – Mibral d.o.o., Emina Ljubijankić – Arterija d.o.o., Amina Omičević – UNDP, Aida Vežić – Mozaik Fondacija, Lejla Ibrahimpašić – Kanton Sarajevo i Emman Žiško – Gradsko vijeće.

U nastavku izvještaja slijedi Zapisnik sa navedene Javne rasprave.

Nermina Suljević, pomoćnica gradonačelnice za održivi razvoj, otvorila je Javnu raspravu, pozdravila prisutne i naglasila da Grad Sarajevo želi da da doprinos i motivira druge da se uključe u rješavanje ovog problema (akademska zajednica, vladin i nevladin sektor itd). Pozvala je stručne osobe da svojim komentarima, prijedlozima i sugestijama doprinesu da to bude dokument na osnovu kojeg će se neke mjere moći odmah implementirati. Svi prijedlozi bit će uzeti u razmatranje kao prijedlog Nacrtu. Nakon uvodnog izlaganja, pomoćnica gradonačelnice pozvala je prisutne da uzmu učešće u Javnoj raspravi.

Za riječ se javila Emina Ljubijankić – Arterija d.o.o. koja je navela da je dokument u cijelosti pročitala te uočila da je uglavnom tretiran višak hrane. Sugestija je da bi bilo dobro da se u dokumentu objasni značenje prehrambenog lanca (proizvodnja hrane, prerada, skladištenje, prodaja i potrošnja). U dokumentu nije tretirano kompostiranje, što bi trebalo uzeti u razmatranje, npr. kompostiranjem se može dobiti zemlja za cvijeće, itd. Kao mjere koje bi se mogle odmah uraditi su: kampanja za kompostiranje (edukacija medija, kako izvještavati s ciljem održivog razvoja); edukacija ugostiteljskog sektora o prevenciji otpada od hrane...

Na kraju je navela da će naknadno dostaviti e-mail sa svim prijedlozima vezanim za Nacrt.

Lejla Ibrahimpašić – Kanton Sarajevo, kao prijedlog je navela da se ostatak hrane iskoristi za azile za životinje.

Za riječ se javila i Amina Omičević – UNDP koja je istakla da prijedlog koji je navela Lejla Ibrahimpašić u praksi već postoji, odnosno da se otpad od hrane preusmjerava na prigradska mjesta za prehranu stoke. Vezano za Nacrt je navela da je potrebno da sve bude utemeljeno u pravnom okviru, te da bi fokus trebao da bude na osobama u stanju socijalne potrebe, a koji nisu korisnici javne kuhinje. Akcenat bi se stavio na voće i povrće putem „besplatne pijace“.

Aida Vežić – Mozaik Fondacija smatra da je potrebno odrediti ciljnu grupu za određeni vremenski period.

Na kraju Javne rasprave, Nermina Suljević, pomoćnica gradonačelnice za održivi razvoj, zahvalila se učesnicima na Javnoj raspravi i naglasila da će svi prijedlozi biti uzeti u razmatranje te ukoliko netko ima još neke prijedloge može ih dostaviti putem maila. Javna rasprava završila je u 11:50 h. U toku trajanja Javne rasprave pristigli su putem e-maila prijedlozi na Nacrt od Emine Ljubijankić – Arterija d.o.o., kako slijedi:

„KOMENTARI NA PLAN GRADA SARAJEVA ZA PREVENCIJU I SMANJENJE OTPADA OD HRANE I GUBITKA HRANE 2023.-2026.

1. Uvod

2. Definicija i terminologije

Proširiti definiciju i terminologiju i uskladiti sa EU legislativom, npr. bilo bi dobro objasniti sljedeće:

- ✓ cirkularna ekonomija – principi
- ✓ bio-otpad
- ✓ otpad od hrane i kategorije
- ✓ upravljanje otpadom od hrane
- ✓ hijerarhija otpada (prevention/re-use/recycling/recovery/disposal)
- ✓ lanac snabdijevanja hranom
- ✓ lanac vrijednosti
- ✓ prehrambeni lanac

3. Globalni problem otpada od hrane

4. Pravna osnova

Ne slaže se sadržaj i tekst, mislim da je u samom tekstu dobra podjela 4.1. EU politike iz oblasti otpada od hrane, **potrebno ih je samo ažurirati**; 4.2. Pravni propisi u BiH iz oblasti otpada i gubitka hrane.

Nažalost, koliko pratim, i dalje nedostaju pravni propisi i statistički podaci što je ključni problem kao i u ostalim sektorima.

Na istoj stranici 11, pretpostavljam da je greškom napisano Višak hrane iz HORECA sektora, a dalje se tretira hrana iz drugih sektora, cijeli taj dio bi trebalo revidirati.

Možda bi bilo dobro razmisliti o ovakvom pristupu i napraviti strukturu prema hijerarhiji otpada od hrane i dodati poglavlja:

5. Održivo upravljanje otpadom od hrane

Ukratko objasniti upravljanje otpadom od hrane prema principima cirkularne ekonomije i hijerarhiji otpada (Prevention, Re-use, Recycle, Recovery and Disposal), obuhvatiti sve aktere i vizuelno prikazati.

6. Prevencija gubitaka hrane i otpada od hrane

Edukacija, programi javne komunikacije i podizanja svijesti, itd.

7. Ponovna upotreba

Preusmjeravanja viškova u hranu za ljude u potrebi, preko re-distribucionih mreža i banaka hrane, u ovom dijelu ukratko objasniti finansijski okvir, banku hrane, IT platforme

8. Recikliranje i obnova

Upcycling – hrana za ljude i životinje; recycling- kompostiranje, recovery- bioenergy, ukratko objasniti

9. Odlaganje

Ukratko objasniti zelena sabirna mjesta/zelena odlagališta

10. Mjere i aktivnosti

U obradi poglavlja bilo bi dobro primijeniti principe Result Based Management i **prikazati lanac rezultata** kao jedan od načina prikazivanja teorije promjene, a zatim detaljnije prikazati ključne aktivnosti, npr. osnivanje banke hrane.

Posebno voditi računa o preporukama za budžetiranje u općinama, posebno vezano za mjere prevencije.

Napomena vezana za HORECA ako rad sa tom industrijom bude izdvojen kao mjera:

Kao i drugi sektori, ovaj sektor ne može čekati na zakonska rješenja i prinuđeni su da se prilagođavaju zahtjevima tržišta da bi bili konkurentni, USAID je u okviru svog projekta Developing Sustainable Tourism (Turizam), na radionici „Path to Green and Effective Sustainable Tourism“, predstavio GSTC Industry Criteria koja se tiču hotela, jedan od kriterija je i upravljanje otpadom uključujući otpad od hrane.

Prema CEVES-u (2019), u EU se količine otpadne hrane procjenjuju na oko 88 miliona tona. Domaćinstva stvaraju otpad sa 53%, a HORECA sa 12%, što je skoro 10,5 miliona tona. To znači da je HORECA industrija značajan proizvođač otpada od hrane. Istovremeno, industriju čine objekti (hoteli, restorani) koje karakterizira visoka koncentracija otpada od hrane i stoga pokazuje **veliki potencijal za smanjenje rasipanja hrane uz relativno male intervencije**.

To je razlog što je za većinu planova upravljanja otpadom HORECA industrija (zajedno s drugim velikim proizvođačima otpada od hrane, kao što su bolnice, škole, univerziteti i fakulteti) **među prvim prioritetnim fokusnim tačkama za napore minimiziranja otpada hrane, kao i za uvođenje shema odvajanja izvora organskog otpada**.

11. Finansiranje i angažovanje privatno sektora

12. Uloga akademske zajednice i NVO

13. Primjeri dobre prakse

Voditi računa da redoslijed bude u skladu sa hijerarhijom otpada.

14. Studije slučaja medijskih kampanja“

Svi navedeni prijedlozi i komentari uzeti su u obzir pri sačinjavanju prijedloga Odluke o usvajanju Plana Grada Sarajeva za prevenciju i smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane 2023.-2026. godina.