



Grad Sarajevo  
City of Sarajevo



**Plan Grada Sarajeva za prevenciju i smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane 2023.-  
2026. godina**

***PRIJEDLOG***

**Novembar 2022.**

## POPIS SKRAĆENICA

BiH	Bosna i Hercegovina
UNDP	UNDP
EU	Evropska unija
FAO	Organizacija za prehranu i poljoprivredu UN-a
GFN	Global Food Banking Network
GHG	Staklenički plinovi
MZO	Ministarstvo za zaštitu okoliša
NVO	Nevladina organizacija
OECD	Organizacija za ekonomsku saradnju i razvoj
PON-	Regionalni centar za zaštitu okoliša
UNECE	Ekonomska komisija Ujedinjenih naroda za Evropu
UNICEF	Fond Ujedinjenih naroda za hitne slučajeve djece
WBIF	Okvir za ulaganja na zapadnom Balkanu

## SADRŽAJ

POPIS SKRAĆENICA	1
SADRŽAJ	2
1. Uvod	5
2. Definicije i terminologija	6
3. Globalni problem otpada od hrane	8
4. Pravna osnova	9
4.1. EU politike iz oblasti otpada od hrane	9
4.3.2. EU fondovi i drugi donatori	16
Poticanje boljeg korištenja fondova EU-a i drugih donatora na području sprječavanja otpada od hrane i doniranja hrane.	16
5. Laboratorij za hranu ( <i>Food lab</i> ) i čvorište za hranu ( <i>Food hub</i> )	17
5.1. Sarajevo Food Lab	18
6. Banka hrane	19
6.1. Koraci za uspostavljanje banke hrane	19
6.2. Studija izvodljivosti banke hrane	19
6.3. Planirana Sarajevska banka hrane	20
7. Mjere i aktivnosti	21
8.1. Analiza propisa koji tretiraju pitanje otpada od hrane i gubitaka hrane	22
8.1.1. Izrada analize pravnog okvira	22
8.1.2. Kampanja promocije zaključaka i preporuka iz urađene Analize	22
8.1.3. Edukacija relevantnih aktera na osnovu urađene Analize	22
8.1.4. Zagovaračka kampanja za izmjenu propisa sa ciljem smanjenja stvaranja otpada od hrane i gubitaka hrane	22
8.2. Razvoj Sarajevo Food Lab-a	22
8.2.1. Kampanja promocije Sarajevo Food Lab-a i prijem novih članova	22
8.2.2. Kreiranje komunikacijskih kanala Sarajevo Food Lab-a sa pratećim sadržajima	22
8.2.3. Zajedničko apliciranje na dostupne fondove sa ciljem obezbjeđivanja sredstava za implementaciju mjera iz Plana	22
8.2.4. Zajedničko djelovanje na lokalnom i međunarodnom nivou sa ciljem doprinosa rješavanju problema iz ove oblasti	22

8.3. Osnivanje banke hrane u Sarajevu	23
8.3.1 Izrada studije izvodljivosti banke hrane u Sarajevu	23
8.3.2 U skladu sa rezultatima studije izvodljivosti organizovati naredne aktivnosti u pravcu osnivanja banke hrane u Sarajevu	23
8.4. Edukacija, podizanje nivoa svijesti i informisanje potrošača o prevenciji i smanjenju stvaranja otpada od hrane	24
8.4.1. Edukacija djece predškolske i školske dobi	24
8.4.2. Profesionalni razvoj obrazovnih radnika iz oblasti otpada od hrane	24
8.4.3. Izrada promotivnih materijala sa ciljem edukacije javnosti o ovoj temi	24
8.5. Ulaganje u istraživanja i inovativna rješenja koja doprinose prevenciji i smanjenju stvaranja otpada od hrane	24
8.5.1. Uspostavljanje saradnje sa univerzitetima na temu otpada od hrane	24
8.5.2. Podsticanje naučno-istraživačkih radova iz oblasti otpada od hrane	24
8.5.3. Organizacija hackathona, takmičenja i izazova na temu smanjenja otpada od hrane	24
8.6. Promoviranje društvene odgovornosti prehrambenog sektora	25
8.6.1. Izrada studije izvodljivosti banke hrane u Sarajevu	25
8.6.2. U skladu sa rezultatima studije izvodljivosti organizovati naredne aktivnosti u pravcu osnivanja banke hrane u Sarajevu	25
8.7. Digitalna platforma	25
8.7.1. Izrada web stranice i pratećih društvenih mreža iz oblasti smanjenja otpada od hrane	25
8.7.2. Izrada mobilne aplikacije koja doprinosi smanjenju otpada od hrane	25
8.8. Medijska kampanja	26
8.8.1. Pokretanje kampanje na društvenim mrežama na temu smanjenja otpada od hrane	26
8.8.2. Kreiranje podcasta na temu smanjenja otpada od hrane i gubitaka hrane	26
9. Primjeri dobre prakse	26
9.1. Smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane u Beču	26
9.2. "Kutija za užitek"	27
9.3. Tanjir Više, Bosna i Hercegovina	28
9.4. Foodhub.hu u Budimpešti, Mađarska	28
9.5. Laboratorij prehrambenog sistema u Kanadi	28
9.6. Phoenix, Francuska	29
9.7. Food Hub u okrugu Kane, Illinois, SAD	29

9.8.	Previše dobro za bacanje (Too Good To Go - TGTG), Danska	29
10.	Studija slučaja: Iskustvo Češke Republike u smanjivanju gubitaka hrane	29
10.1.	Historija banke hrane u Češkoj Republici	30
10.2.	Finansiranje banke hrane	31
10.3.	Državno prikupljanje hrane u Češkoj	31
10.4.	Pravni okvir banke hrane u Republici Češkoj	31
10.5.	Nesněženo i Jídlov, Češka	31
	Studija slučaja: Praška banka hrane	32
10.6.	Prijevoz hrane	32
10.7.	Kompostiranje organskog otpada u banci hrane	33
11.	Studije slučaja medijskih kampanja	33
11.1.	Kampanja Voli hranu, mrzi otpad (Love Food Hate Waste (LFHW)), Velika Britanija	33
11.3.	Pisani informativni materijal	34
11.4.	Napisane poruke u menzi	35

## 1. Uvod

Procjene pokazuju da u Bosni i Hercegovini dnevno na deponiji završi cca. 500 tona otpada od hrane. Na temelju istraživanja, zaključeno je da više od 12% dnevnog odlaganja otpada u Kantonu Sarajevo čini otpad od hrane. S druge strane, više od 20% stanovništva u BiH živi na ili ispod apsolutne linije siromaštva.

Otpad od hrane je složen globalni problem koji donosi vrlo ozbiljne socijalne, ekološke i ekonomske posljedice koji su međusobno povezani. Zbog toga otpad od hrane zaslužuje veliki stepen prioriteta i pažnju relevantnih aktera da uspostave pametne strategije i provedu efektivne mjere koje osiguravaju smanjenje otpada i gubitaka od hrane.

Sa stanovišta cirkularne ekonomije, ispravnim postupanjem s resursima izbjegava se stvaranje otpada a ako do njega ipak dođe, otpad može biti i vrijedan resurs. Takav stav je u slučaju otpada od hrane apsolutno primjeren, jer višak hrane može biti raspoređen na način da pomogne i nahrani veliki broj ljudi.

Grad Sarajevo će po uzoru na druge gradove koji se uspješno bave ovom problematikom, predložiti i implementirati mjere za smanjenje i sprječavanje otpada od hrane i gubitaka hrane.

Cilj ovog strateškog dokumenta je predložiti rješenja koja pomažu u smanjenju otpada od hrane te kreirati sinergiju sa svim akterima koji mogu dati doprinos u rješavanju ovog značajnog problema.

Dokument je fokusiran na teritoriju Sarajeva na kojem je planirana analiza i tretiranje ove problematike. Grad Sarajevo ima za cilj usvojiti mjere i aktivnosti sprječavanja otpada i gubitaka od hrane, a koje bi mogle biti implementirane i u drugim dijelovima Bosne i Hercegovine.

## 2. Definicije i terminologija

Da bismo razumjeli terminologiju povezanu s viškovima hrane i otpadom od hrane, potrebno je objasniti nekoliko definicija, kao što su gubitak hrane, otpad od hrane, lanac snabdijevanja hranom, te izraze poput „najbolje upotrijebiti do“ i „upotrijebiti do datuma“.

### Gubitak hrane i otpad od hrane

**Gubitak hrane** definiše se kao „smanjenje količine ili kvalitete hrane“. Gubitak hrane se događa u fazi proizvodnje, skladištenja, prerade i distribucije u lancu vrijednosti hrane. To je obično neželjeni rezultat poljoprivrednog postupka ili tehničkog ograničenja u skladištenju, infrastrukturi, pakiranju i/ili marketingu.<sup>1</sup>

**Otpad od hrane** je dio gubitka hrane i odnosi se na odbacivanje ili alternativnu (neprehrambenu) upotrebu hrane koja je sigurna i hranjiva za ljudsku prehranu duž cijelog lanca snabdijevanja hranom, od primarne proizvodnje do nivoa krajnjih potrošača u domaćinstvu.<sup>2</sup>

To se odnosi na hranu koja je kvalitetna i pogodna za konzumaciju, ali se ne konzumira jer se baca — prije ili nakon što bude ostavljena da se pokvari. Otpad od hrane se obično događa, ali ne i isključivo, u fazi maloprodaje i potrošnje u lancu vrijednosti hrane. To je obično rezultat nemara ili svjesne odluke da se hrana baci.

Iako se gubitak hrane i otpad od hrane događaju širom svijeta, gubitak hrane je uglavnom zastupljeniji u zemljama u razvoju, dok je otpad od hrane uglavnom zastupljen u razvijenim zemljama. Problematiku otpada od hrane često lakše riješiti edukacijom. Smanjenje gubitka hrane zahtijeva pametna logistička poboljšanja.

### Lanac snabdijevanja

**Lanac snabdijevanja hranom** je povezani niz aktivnosti koje se koriste za proizvodnju, preradu, distribuciju i konzumiranje hrane. Lanac snabdijevanja hranom započinje kada su sirovine za hranu spremne za ulazak u ekonomski i tehnički sistem za proizvodnju hrane ili domaću potrošnju<sup>3</sup>.

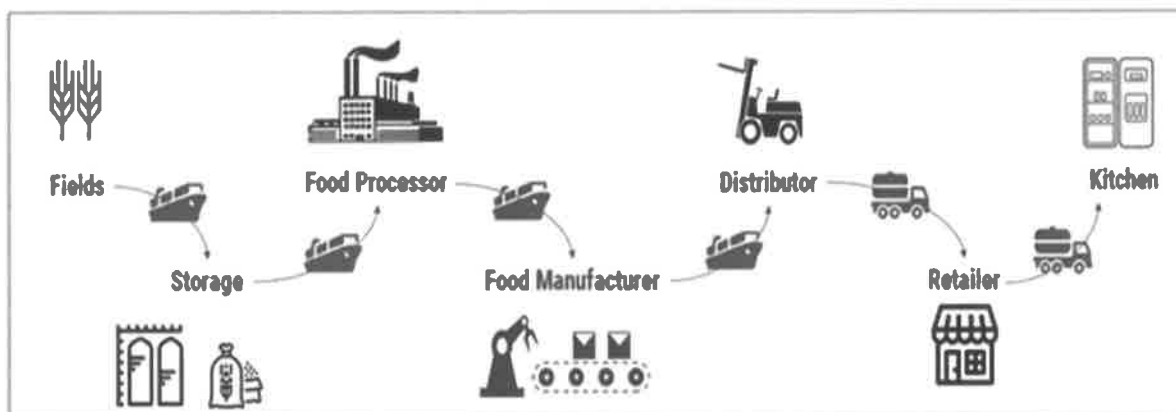
---

<sup>1</sup> FAO Gubitak hrane i otpad od hrane. Dostupno na: <http://www.gao.org/food-loss-and-food-food-waste/flw-data>

<sup>2</sup>FAO Gubitak hrane i otpad od hrane. Dostupno na: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data>

<sup>3</sup>FUSIONS: Definijski okvir za puni izvještaj o otpadu od hrane za 2014. godinu. Dostupno na:

<http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf>



*Slika 1. Lanac snabdijevanja hranom*

*Najbolje upotrijebiti do / Upotrebljivo do*

„Najbolje upotrijebiti do“ označava datum do kada hrana zadržava očekivanu kvalitetu. Hranu je i dalje sigurna za konzumaciju i nakon navedenog dana „najbolje upotrijebiti do“, pod uslovom da se poštuju upute za skladištenje i ne ošteti pakiranje, ali može početi gubiti okus i teksturu. <sup>4</sup>

Hrana sa oznakom „upotrijebiti do“ nije sigurna za konzumiranje nakon isteka tog datuma.

### **Cirkularna ekonomija**

Cirkularna ekonomija novi je ekonomski model koji zamjenjuje donedavno najpopularniji linearni. Ovaj su koncept među prvima spomenuli britanski ekonomisti Turner i Pearce, koji su primijetili nedostatak želje za održivim razvojem kod tradicionalnih privrednika. Osim njih mnogi su se ekonomisti uhvatili u koštac s ovim problemom. Tradicionalno poimanje života svodilo se na politiku uzimanja, iskorištavanja i odbacivanja, dok cirkularni model zagovara povratak prirodi i ponovno iskorištavanje već upotrijebljenog. Skretanje pažnje na energetska učinkovitost i ekološku održivost temelj je ovog načina razmišljanja, a može se primijeniti na sve aspekte života. Glavni benefiti ovog modela su ekonomske uštede, nova radna mjesta, ušteda resursa i energije te doprinos ublažavanju klimatskih promjena.

### **Bio-otpad**

Bio-otpad je kuhinjski otpad (ostaci od pripreme hrane) i vrtni ili zeleni otpad te zauzima skoro trećinu kućnog otpada i vrijedna je sirovina za proizvodnju kvalitetnog komposta.

### **Upravljanje otpadom od hrane**

Prema hijerarhiji upravljanja otpadom od hrane, prednost se daje upravo sprječavanju nastajanja otpada od hrane, a to znači učinkovitu proizvodnju, preradu, skladištenje, prodaju i ostalu distribuciju hrane uz minimalno stvaranje viškova. S obzirom na specifičnosti te različite razloge gubitka hrane i nastajanja otpada od hrane, svaka faza od proizvodnje, prerade, distribucije do

<sup>4</sup> Evropska komisija – Činjenice: Datumi „Najbolje upotrijebiti do“ i „Upotrijebiti do datuma“ na ambalaži. Shvatite ih ispravno kako biste spriječili otpad od hrane i uštedjeli novac. Dostupno na: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_lib\\_best\\_before\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_en.pdf)



konzumacije hrane zahtijeva različite pristupe u prepoznavanju uzroka i načina rješavanja problema prekomjernog bacanja hrane.

### **Hijerarhija otpada od hrane**

Osnovna evropska smjernica za uspostavljanje sistema upravljanja otpadom je hijerarhija otpada (prevention/re-use/recycling/recovery/disposal) (Evropska komisija, 2008). Prvi i najvažniji korak je smanjivanje količina i sprječavanje nastanka otpada na izvoru (prevention). Mnogo proizvoda koji se više ne koriste umjesto odbacivanja mogu se prenamijeniti ili ponovno koristiti (re-use). Dio otpada se može obraditi te se iz njega izdvajaju korisne sirovine od kojih će nastati novi proizvod ili će imati neku drugu upotrebnu vrijednost, kao što je recikliranje (recycling) ili kompostiranje (composting).

Dio otpada koji se ne može ponovno koristiti ili reciklirati može se iskoristiti za dobivanje toplinske i/ili električne energije, odnosno energetski se oporaviti (recovery). I na kraju, najmanje poželjna opcija je odlaganje otpada, korak koji je prihvatljiv samo ako su iscrpljeni svi prethodni koraci (disposal).

Taj postulat slijedi i upravljanje otpadom od hrane. Prvi i najvažniji korak je spriječiti nastanak otpada od hrane. Drugo, ako se otpad može pojaviti zbog viškova, hrana se prvo treba preraspodijeliti ljudima. Treće, ako nije moguće postići ljudsku potrošnju hrane, ona se može koristiti za hranidbu životinja. Hijerarhija zatim predlaže bilo koja druga industrijska upotreba otpada od hrane, poput proizvodnje energije, bioenergije i sl. Posljednja dva nivoa hijerarhije oporavka otpada od hrane su kompostiranje hrane i konačno odlaganje na odlagališta, najmanje poželjno rješenje.

### **3. Globalni problem otpada od hrane**

Otpad od hrane je prepoznat kao vrlo složen i globalni problem. Definisan je kao jedan od ciljeva održivog razvoja (SDG), jer nosi društvene, okolinske i ekonomske posljedice. Podaci koji ukazuju na obim probleme su sljedeći:

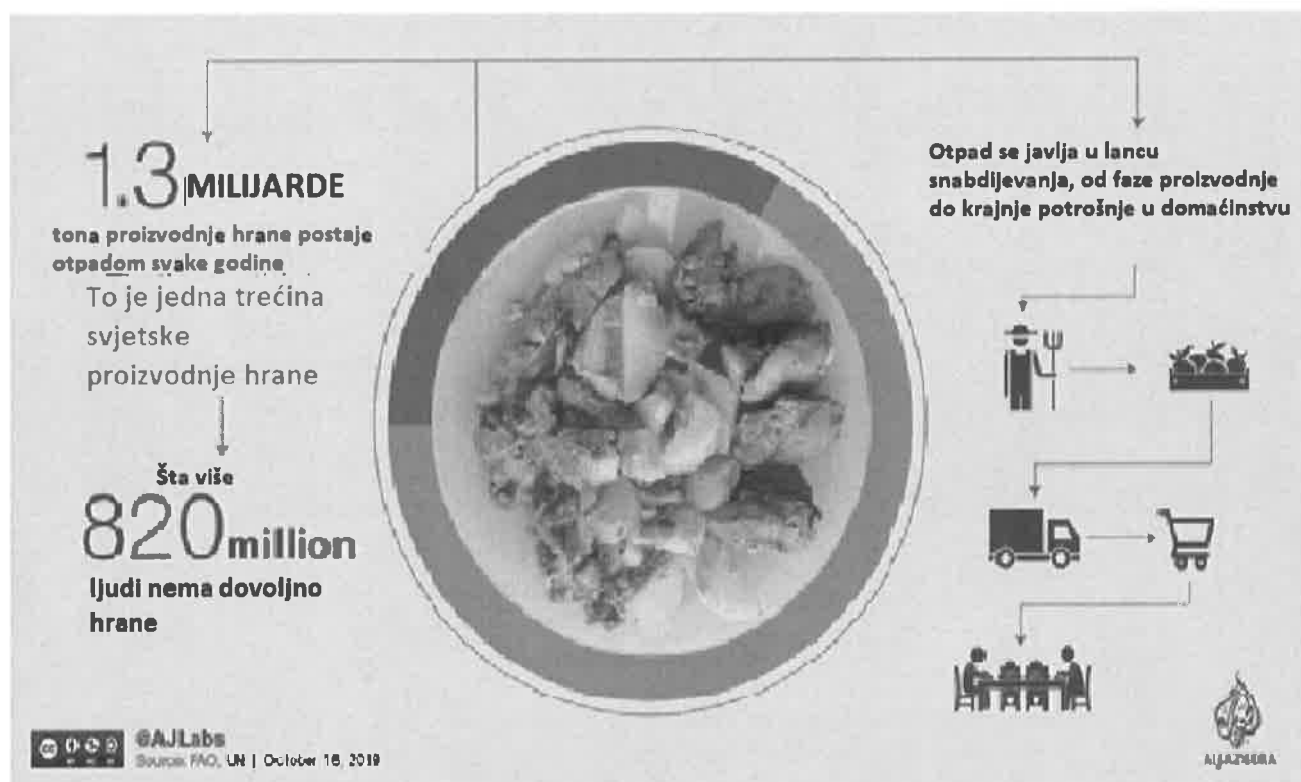
- Godišnje se gubi ili otpadom postaje oko 17% hrane dostupne na potrošačkom nivou u svijetu. (UNEP „Food Waste Index Report 2021)
- Više od 690 miliona ljudi danas nema dovoljno za jesti. (UNEP „Food Waste Index Report 2021)

Podaci pokazuju da najviše otpada od hrane u lancu snabdijevanja hranom generiraju potrošači: „Evropski potrošači kod kuće su najveći rasipnici s udjelom od 38%. Slijede poljoprivreda (23%), hotelijerstvo i ugostiteljstvo (14%), sektor prerade i skladištenja (12%), supermarketi (9%) i prehrambena industrija (5%).<sup>5</sup> Roba koja najviše postaje otpad u domaćinstvima su voće, povrće

---

<sup>5</sup> Holandski nutricionistički centar. 2014. Činjenice: Potrošački otpad od hrane. Dostupno na [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_lib\\_vc\\_sheet\\_voedselverspilling\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_vc_sheet_voedselverspilling_en.pdf)

i žitarice.<sup>6</sup> Međutim, mogu postojati razlike između regija. Studija pokazuje da postoji korelacija između stepena razvijenosti i količine otpada od hrane: „Regionalno se oko 56 posto ukupnih gubitaka i otpada od hrane javlja u razvijenom svijetu - Sjevernoj Americi, Oceaniji, Evropi i industrijaliziranim azijskim državama Kini, Japanu i Južnoj Koreji - dok na zemlje u razvoju otpada 44 posto gubitka“.<sup>8</sup>



Sl. 2. Globalni podaci o otpadu od hrane , Aljazeera/FAO, UN, 2019. godina

## 4. Pravna osnova

### 4.1. EU politike iz oblasti otpada od hrane

U međunarodnom političkom smislu otpad od hrane nema dugu historiju, jer je prva akcija poduzeta 2010. godine kada je objavljena „**Pripremna studija o otpadu od hrane širom EU27**“. Organizacija za prehranu i poljoprivredu UN-a (FAO) izvijestila je 2011. godine da se oko jedne trećine proizvedene hrane gubi, što je dovelo do pojačane aktivnosti EU u donošenju relevantnih

<sup>6</sup> Lipinski, B. i sur., Smanjenje gubitka i otpada od hrane, radni dokument, u Stvaranju održive budućnosti hrane. 2013. godina, Institut za resurse svijeta: Washington. Dostupno na: [https://pdf.wri.org/reducing\\_food\\_loss\\_and\\_waste.pdf](https://pdf.wri.org/reducing_food_loss_and_waste.pdf)

politika<sup>7</sup>. U tom kontekstu razvijeno je nekoliko setova politika, što pokazuje važnost i sve veću podršku pitanju sprječavanja otpada od hrane.

Evropska komisija je 2014. godine intenzivirala aktivnosti donošenja politika iz oblasti cirkularne ekonomije. U konačnom **Akcionom planu pod nazivom „Zatvaranje petlje“**, otpad od hrane prepoznat je kao prioritetno područje s preuzetom obavezom EU o smanjenju otpada od hrane<sup>8</sup>

Evropska komisija je također objavila još jedan praktičan i koristan dokument: **Preraspodjela hrane u EU – Mapiranje i analiza postojećih regulatornih i političkih mjera koje utječu na preraspodjelu hrane iz država članica EU**. Riječ je o dokumentu na 300 stranica koji opisuje politike povezane s doniranjem hrane u svakoj zemlji članici EU<sup>9</sup>.

Evropska komisija je usvojila **Smjernice Evropske Unije o donacijama hrane (2017/C, 361/01)** kao dio **Akcionog plana cirkularne ekonomije** objavljenog 16. oktobra 2017. godine. Ovaj dokument je na 42 stranice i obuhvata sve važne informacije o donacijama hrane.

Smjernice EU o donacijama hrane nastoje olakšati usklađivanje pružatelja i primatelja viška hrane s relevantnim zahtjevima utvrđenim u regulatornom okviru EU (*npr.* sigurnost hrane, higijena hrane, praćenje, odgovornost, PDV, *itd.*) te promovisati zajedničko tumačenje propisa EU koji se primjenjuju na preraspodjelu viška hrane od strane regulatornih tijela u državama članica EU<sup>10</sup>.

Donacije hrane moraju biti u skladu s **Općim zakonom o hrani** i pravilima EU o higijeni hrane koje pratite državne mjere i/ili smjernice svake države. Osnovna pravila su definisana **Općim zakonom o hrani (Uredba (EZ) br. 178/2002)**<sup>11</sup> i **Paketom za higijenu hrane (Uredba (EZ)**

---

<sup>7</sup>Bos-Brouwers, H., Burgos, S., Colin, F., Graf, V., 2020: Političke preporuke za poboljšanje sprječavanja i valorizacije otpada od hrane u EU. REFRESH Ishod 3.5. Dostupno na: <https://eu-refresh.org/policy-recommendations-improve-food-waste-prevention-and-valorisation-eu>

<sup>8</sup>EVROPSKA KOMISIJA: Zatvaranje kruga – Akcijski plan EU-a za kružnu ekonomiju. Dostupno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52015DC0614>

<sup>9</sup>Bos-Brouwers, H., Graf, V., Aramyan, L. i Oberc, B. (2020). *Preraspodjela hrane u EU – Mapiranje i analiza postojećih regulatornih i političkih mjera koje utječu na preraspodjelu hrane iz država članica EU*. EU. <https://doi.org/10.2875/406299>

<sup>10</sup>EVROPSKA KOMISIJA Smjernice EU-a o donacijama hrane. Dostupno na: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/food-donation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en)

<sup>11</sup>Opći zakon o hrani (Uredba (EZ) br. 178/2002). Dostupno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>

**br. 852/2004<sup>12</sup> i 853/2004<sup>13</sup>**. Postoje posebna pravila za učesnike lanca snabdijevanja hranom koji tretiraju proizvode životinjskog porijekla (meso, proizvodi ribarstva i akvakulture, mliječni proizvodi, jaja i proizvodi od jaja, itd.) jer se na njih moraju primjenjivati posebni higijenski zahtjevi **Uredbe (EZ) br. 853/2004<sup>8</sup>**. EU pravila o higijeni hrane su generalna i nude veliki stepen fleksibilnosti zavisno o tipu objekta, ali često uključuju sljedeće:

- Registracija objekta kod nadležnih tijela,
- Primjena dobrih higijenskih praksi,
- Provedba postupaka koji se temelje na principima Analize opasnosti i kritične kontrolne tačke (HACCP).<sup>14</sup>

U skladu sa zahtjevima nove „Farm to Fork“ strategije, Evropska komisija će nastojati pojačati aktivnosti na sprječavanje gubitka i otpada od hrane širom EU. Ova strategija, koju je Komisija usvojila kao dio Evropskog zelenog dogovora, predlaže niz akcija kako bi se omogućio prelazak na održivi prehrambeni sistem u EU koji štiti sigurnost hrane i osigurava pristup zdravoj ishrani sa zdrave planete. Smanjenje gubitka i otpada od hrane sastavni je dio akcionog plana strategije.

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.

## **4.2. Pravni propisi u BiH iz oblasti otpada i gubitaka hrane**

<sup>12</sup>Uredba (EZ) br. 852/2004. Dostupno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R0852>

<sup>13</sup>Uredba (EZ) br. 853/2004. Dostupno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R0852>

<sup>14</sup>Evropska komisija 2017. Činjenice: Doniranje hrane u EU: sigurnost hrane i higijenska pravila. Dostupno na: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_factsheet fd\\_safety-hygiene\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_factsheet_fd_safety-hygiene_en.pdf)

Bosna i Hercegovina je zajedno s ostalim državama članicama Ujedinjenih naroda (UN-a) potvrdila opredjeljenje za smanjenje otpada od hrane za 50% do 2030. godine, a što je utvrđeno Agendom za održivi razvoj za 2030. godinu, usvojenom na samitu UN-a u New Yorku, u septembru 2015. godine.

Agenda za održivi razvoj tretira pitanje otpada od hrane u okviru Cilja održivog razvoja - SDG 2, *smanjenje gladi*, te također u okviru SDG 12 - *Osigurati održive obrasce potrošnje i proizvodnje*, sa posebnim akcentom na podcilj 12.3. koji je fokusiran da prepolovi otpad od hrane po glavi stanovnika na maloprodajnom i potrošačkom nivou, te smanji gubitke hrane u lancima proizvodnje i snabdijevanja do 2030. godine. Indikator je Globalni indeks gubitaka hrane.<sup>15</sup>

Procjenjuje se da se u Bosni i Hercegovini dnevno odlaže 500 tona otpada od hrane. Istraživanja pokazuju da više od 12% dnevnog odlaganja otpada na deponiji sastoji se od otpada od hrane u Kantonu Sarajevo.<sup>19</sup> Nažalost, procjene govore i da oko 20% stanovništva živi na ili ispod apsolutne linije siromaštva.

Prema Ceri i saradnicima (2018.), prosječna stopa stvaranja otpada je 0,89 kg/glavi/po danu (podaci iz 2015. godine), ukupna količina komunalnog otpada koji se godišnje stvara je oko 1,3 miliona tona (2015. godina). Prehrambeni otpad (organski otpad) je dominantna frakcija i varira od 25% (kantonalni prosjek) do čak 50% (općinski prosjek).<sup>16</sup>

### **Kanton Sarajevo**

- **Procjena za trenutno stanje** (na temelju ograničenih dostupnih podataka):
  - U Kantonu Sarajevo se dnevno generira 50-63 t otpada od hrane (= 18 250 – 22 995 t/godišnje)
- **Izračun:**
  - 438 443 (broj stanovnika Kantona Sarajevo) x 0,00089 t/glavi/dnevno otpada u BiH = 390,21 tx 0,15 (prosječni postotak otpada od hrane u komunalnom otpadu u Sarajevu, različiti izvori podataka) = 59 t dnevno otpada od hrane (= 21 535 t/godišnje)
- **Procjena za cilj za 2030. godinu za otpad od hrane:**
  - 29,5 t otpada od hrane dnevno (= 10 768 t/godišnje)

---

<sup>15</sup>UN, 2015. Utvrđivanje ciljeva održivog razvoja. Dostupno na: <https://sdgs.un.org/goals>

<sup>16</sup>Cero, M., Silajdžić, I., Kurtagić M., 2018. Upravljanje otpadom u Bosni i Hercegovini - trenutno stanje i perspektive. Dostupno na: [https://www.vivis.de/wp-content/uploads/WM8/2018\\_wm\\_109-118\\_cero?fbclid=IwAR0O0wfAIPrf6gxdYz3hMtB-2MzBKRpKXMW8AuRzoHmwhQi9\\_-sRiyoH9Y](https://www.vivis.de/wp-content/uploads/WM8/2018_wm_109-118_cero?fbclid=IwAR0O0wfAIPrf6gxdYz3hMtB-2MzBKRpKXMW8AuRzoHmwhQi9_-sRiyoH9Y)

Uz to, NVO CENER21 navodi da „Istraživanje provedeno na Univerzitetu u Sarajevu ukazuje na to da se u Kantonu Sarajevo godišnje u ugostiteljskoj industriji generira oko 2000-3000 t otpada od hrane i odlaže na gradsku deponiju“<sup>17</sup>

Podaci o otpadu od hrane koji generiraju drugi akteri u lancu snabdijevanja hranom bi pomogli da se ilustrira cijela situacija u svim sektorima, npr. domaćinstva, supermarketi, proizvođači, poljoprivredno poslovanje itd.

Doniranje hrane je složenije i ograničeno za ugostiteljski sektor iz razloga sigurnosti hrane. Međutim, obično postoji prostor za specifičan stav i prepoznavanje određenih situacija i slučajeva „na primjer, hlađenje obroka na kraju usluge može olakšati doniranje hrane. Neke države članice EU i trgovinske organizacije su uspostavile ili trenutno razvijaju posebne smjernice za taj sektor”.

### Akteri preraspodjele viška hrane

Višak hrane generiraju subjekti u svakoj fazi lanca snabdijevanja hranom. Na temelju definicije iz smjernica EU-a o doniranju hrane možemo definisati dvije glavne grupe aktera u okviru preraspodjele viška hrane, odnosno organizacije „donatori“ i organizacije „primatelji“.

<b>Akteri preraspodjele viška hrane</b>	
<b>„Donatorska” organizacija</b>	<b>Organizacija „primatelj”</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Primarna proizvodnja, npr. poljoprivredni sektor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Organizacije u pozadini</b> – npr. banke hrane. Te organizacije primaju višak hrane direktno od donatorskih organizacija. One osiguravaju prijevoz, skladištenje i preraspodjelu viška hrane putem dobrotvornih organizacija, socijalnih servisa i NVO-a. U nekim zemljama banke hrane pružaju višak hrane i direktno pojedinim korisnicima.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prerada i proizvodnja hrane, npr. proizvođači hrane</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maloprodaja i druga distribucija, npr. supermarketi, namirnice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Organizacije na prvoj liniji</b> – Te organizacije primaju višak hrane od</li> </ul>

<sup>17</sup>CENER. 2018 Smanjenje otpada od hrane u Bosni i Hercegovini. Dostupno na: <https://cener21.ba/2018/09/15/reducing-food-waste-in-bosnia-and-herzegovina/>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restorani i ugostiteljski sektor, npr. sektor HORECA</li> </ul>	<p>organizacija iz pozadine ili direktno od aktera u lancu prehrane. One osiguravaju distribuciju direktno svojim klijentima, npr. direktno ljudima kojima je hrana potrebna, narodnim kuhinjama itd.</p>
--	---

**Tabela 1.** Akteri u preraspodjeli viška hrane, Smjernice EU-a o doniranju hrane, 2017. godina.

## **Organizacije primatelji**

### **Nevladine i dobrotvorne organizacije**

Obično se saradnja između banaka hrane i dobrotvornih udruženja stvara vrlo prirodno i organski. Dobrotvorne organizacije koje saraduju s ljudima kojima je hrana potrebna su obično vrlo otvorene za ta partnerstva. Preporučuje se da primatelji budu oni koji osiguravaju prijevoz i dolaze po hranu u centralno skladište banke hrane. Ovo je vrlo efektivno partnerstvo jer nevladine organizacije već imaju mrežu svojih klijenata kojima je potrebna pomoć.

Saradnja banaka hrane i izbjegličkih kampova u BiH predstavlja još jedan efektivan način za vrlo efektivnu distribuciju hrane direktno onima koji su u krizi. Ponekad se izbjeglički kampovi nalaze daleko od grada, pa se logistika i prijevoz moraju organizovati i njima se mora upravljati.

### **Donatorske organizacije**

Osim supermarketa, prehrambenih proizvoda i proizvođača, može se uspostaviti i saradnja i s farmama i poljoprivrednim poduzećima. Međutim, potrebno je provjeriti interes ovih aktera. Informacije nekih čeških agrobiznisa su da oni nisu bogat izvor viška hrane, jer vrlo dobro računaju svoja ulaganja za sezonu i cilj im je vratiti uloženo finansiranje. Međutim, s druge strane, postoje iskustva s manjim poljoprivrednim farmama i agrobiznisima koji su otvoreni za ponudu voća i povrća koje nema dobar estetski izgled i koje nije prikladno za prodaju u supermarketima samo zbog svog vizualnog izgleda. U Češkoj je lokalna nevladina organizacija „*Save the food*” saradivala s poljoprivrednicima koji dozvoljavaju volonterima da dođu na polje i uberu voće i povrće koje nije pogodno za komercijalnu prodaju.

### **Kako uključiti donatorske organizacije**

Uključivanje donatorskih organizacija traži pripremu koncepta saradnje između banke hrane i donatora. Važno je objasniti kako model funkcioniše i koje su koristi od doniranja viška hrane. Saradnja se potvrđuje Sporazumom o snabdijevanju.

Na temelju iskustva banke hrane u Pragu, bilo je lakše početi uključivati međunarodne proizvođače i trgovce, npr. Tesco, Nestlé, Wrap itd., koji su već imali iskustva s doniranjem hrane iz drugih zemalja, tako da su bili svjesni koncepta banke hrane i njegove koristi.

<b>Razlozi saradnje donatorskih organizacija s bankama hrane</b>
Utjecaj na okoliš: prevencija otpada od hrane
Društveni utjecaj: glad i siromaštvo, angažman u zajednici
Ekonomičnost: potencijal smanjenja troškova odlaganja otpada, poreznih odbitaka i fiskalnih poticaja, tamo gdje je to primjenjivo
Korporativna društvena odgovornost (eng. CSR)

Tabela 2. Razlozi saradnje donatorskih organizacija s bankama hrane, Food Drink Europe, 2020<sup>18</sup>

#### 4.3. Finansijski okvir za doniranje hrane i porez na dodatnu vrijednost

Jedno od glavnih finansijskih pitanja u kontekstu doniranja hrane su porezi. Na temelju Evropske komisije, član 7.2. (2017/C 361/01)<sup>3</sup>, porezne prepreke ne bi trebale spriječiti doniranje hrane.

Porez na dodatnu vrijednost (PDV) bi trebao podržati prijenos viška hrane s donatora u banke hrane i druge dobrotvorne organizacije. „Pravila o PDV-u i drugim fiskalnim instrumentima mogu pružiti ekonomske poticaje za doniranje hrane kao podršku preraspodjeli viška hrane i prevenciji otpada od hrane. Odbor EU za PDV se složio oko smjernica kojima se osigurava jedinstvena primjena Direktive o PDV-u u svim državama članicama.“<sup>10</sup>

„[...] Oporezivi iznos je nabavna cijena donirane robe (ili slične robe ili, u nedostatku nabavne cijene, cijena koštanja robe), prilagođen stanju te robe u trenutku kada se donacija odvija [...]“<sup>10</sup>

Preporučeni stav je da se na doniranje hrane plaća „malo ili nimalo PDV-a, jer je vrijednost donirane hrane blizu roka „najbolje upotrijebiti do“ ili je rok „upotrijebiti do“ jako blizu, kao što je to slučaj u nekoliko zemalja EU, kao i u Češkoj Republici.<sup>10</sup>

Općenito, u EU se mogu uočiti dva načina postavljanja pravila za porez za donacije hrane:

- 1) **Porezni odbici** – Poticanje doniranja hrane nuđenjem poreznih odbitaka – primjenjuje se u većini država članica EU, npr. „u Portugalu donatori mogu odbiti do 140% vrijednosti

<sup>18</sup>Food Drink Europa. 2020. Svaki obrok je važan. Dostupno na: <https://www.fooddrinkeurope.eu/>



hrane u vrijeme donacije (ograničeno na 8/1000 prometa donatora), ako će se hrana koristiti u socijalne svrhe”<sup>3,10</sup>

- 2) **Porezne olakšice** – Pružanje poreznih olakšica kao podrške planovima preraspodjele - primjenjuje se samo u malom broju država članica EU, npr. „u Francuskoj i Španiji 60% odnosno 35% neto knjigovodstvene vrijednosti donirane hrane se može potraživati kao porezni kredit. Taj se postotak može odbiti od poreza na dobit na njihov prihod”<sup>3,10</sup>

Podaci o finansijskim pravilima su jasno naznačeni u dokumentu koji je objavila Evropska komisija, a koje se bavi ovom temom. Detaljan pregled finansijskog sistema u evropskim bankama hrane zemalja članica EU je obrađen u dokumentu *Preraspodjela hrane u EU – Mapiranje i analiza postojećih regulatornih i političkih mjera koje utječu na preraspodjelu hrane iz članica EU*.<sup>4</sup>

#### **4.3.1. Fiskalni poticaji za preraspodjelu hrane u Češkoj**

U Češkoj Republici postoje smjernice za primjenu PDV-a u posebnom slučaju doniranja hrane banci hrane koju je uspostavila glavna uprava za finansije. Ove su smjernice, namijenjene trgovcima na malo, dobrotvornim organizacijama i bankama hrane, a nude kako izračunati stopu PDV-a na nulu ili blizu nule za donirane prehrambene proizvode. Nekoliko koraka poput definicije pravila za PDV je pokrenuto jer ministarstvo poljoprivrede podržava dijalog u obliku okruglih stolova između zamjenika banaka hrane i vlade. Ovi su sastanci otkrili potrebu za razvijanjem različitih postojećih dokumenata sa smjernicama, poput „Smjernica za primjenu PDV-a na hranu doniranu bankama hrane“, izdanih 2014. godine.<sup>19</sup>

#### **4.3.2. EU fondovi i drugi donatori**

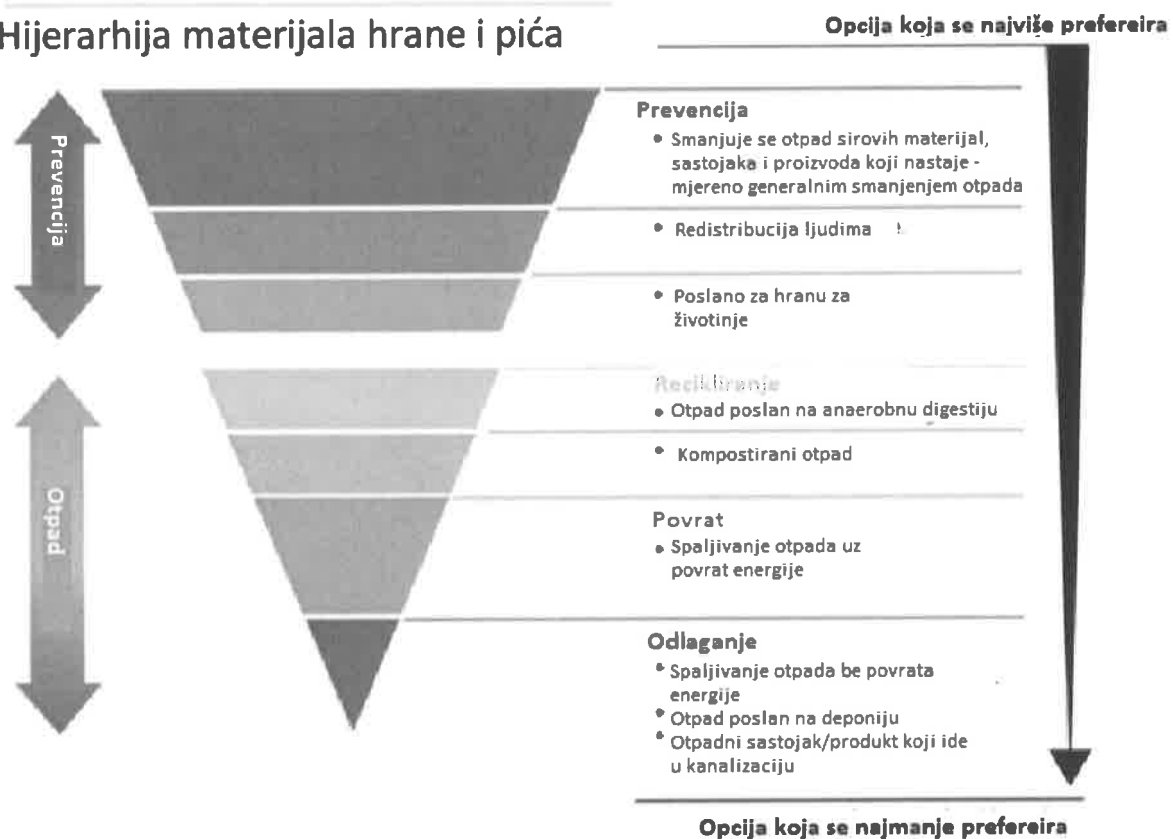
*Poticanje boljeg korištenja fondova EU-a i drugih donatora na području sprječavanja otpada od hrane i doniranja hrane.*

EU fondovi mogu podržati projekte prevencije otpada od hrane, kao što se to prakticira u drugim zemljama koje su već iskusile ovaj problem. Preporučuje se da se prate programi doniranja iz EU-a koji se javljaju u određenom vremenskom razdoblju. Na primjer, postoji iskustvo s EU programom doniranja Horizon za pitanja otpada od hrane. Ostali donatori su često ministarstvo poljoprivrede, ministarstvo okoliša i dr. Također može postojati potencijal za izgradnju partnerstva s akterima iz komercijalnog sektora.

---

<sup>19</sup> Evropska komisija – Činjenice: Datumi „Najbolje upotrijebiti do“ i „Upotrijebiti do datuma“ na ambalaži Shvatite ih ispravno kako biste spriječili otpad od hrane i uštedjeli novac. Dostupno na: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw lib best before en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_en.pdf)

## Hijerarhija materijala hrane i pića



Sl. 3. Hijerarhija otpada od hrane dobivena iz WRAP-a (2018.).

### 5. Laboratorij za hranu (*Food lab*) i čvorište za hranu (*Food hub*)

Laboratoriji za hranu mogu biti u obliku pojedinačnih organizacija ili centara povezanih sa univerzitetima, kompanijama ili njihovim inkubatorima za ubrzavanje razvoja. Laboratorij za hranu se obično shvata kao fizičko mjesto, središte. Međutim, srž laboratorija za hranu su odgovarajuće osobe koje bismo mogli nazvati i radnom grupom stručnjaka za otpad od hrane. S obzirom na posljedice današnje situacije povezane s pandemijom korona virusa, ova radna grupa stručnjaka bi mogla sarađivati putem interneta i stvoriti virtualnu platformu za sastanke. Također je moguće stvoriti partnerstvo s nekim od hub-ova u Sarajevu. Druga mogućnost je dijeljenje prostora s nekom drugom lokalnom nevladinom organizacijom ili drugom slično orijentiranom organizacijom u Sarajevu. Hub-ovi obično ne služe samo za prostor za rad i sobe za sastanke, već podržavaju inovativne ideje i inicijative s pozitivnim efektima.

Glavna ideja laboratorija za hranu je okupiti relevantne pojedince i institucije koji redovno rade na rješenjima za prevenciju i smanjenje otpada od hrane. Članovi interdisciplinarnog tima iz različitih područja, zajedno sa zamjenicima u praksi lanca snabdijevanja hranom, mogu predložiti vrlo progresivne ideje i strategije za sprječavanje otpada od hrane. Iskustvo aktera iz prakse je

presudno kao i iskustvo drugih stručnjaka iz područja IT-a, ekonomije, inovacija, logistike, upravljanja projektima, komunikacije, dizajnerskog razmišljanja, dizajna usmjerenog na čovjeka itd.

Članovi laboratorija za hranu sarađuju zajedno, a koordinira ih koordinator projekta u centru. Laboratorij za hranu se može financirati iz državnih/međunarodnih programa za donacije ili iz privatnog sektora, npr. od strane kompanija u okviru njihovih programa društvene odgovornosti.

Postoji i izraz „čvorište za hranu – Food Hub” koji bi se mogao koristiti kao sinonimi “laboratorija za hranu”, ali ponekad se može razlikovati od njega, jer se u nekim slučajevima čvorišta za hranu više odnose na tijelo koje povezuje lokalne farmere s lokalnim restoranima i drugim trgovcima hranom, čiji je cilj kraći i brži lanac snabdijevanja hranom i podrška lokalnim malim poljoprivrednicima. Međutim, vrlo je individualno koja će misija i aktivnosti biti dio dnevnog reda Food lab-a ili Hub-a, a s neke tačke gledišta to može biti samo igra riječi.

Vodič za resurse regionalnog čvorišta za hranu USDA definiše čvorište kao „kompaniju ili organizaciju koja aktivno upravlja agregiranjem, distribucijom i marketingom prehrambenih proizvoda naravno, prvenstveno od lokalnih i regionalnih proizvođača kako bi ojačala njihovu sposobnost da zadovolje potražnju na veliko i malo i institucionalno“. (Dream Hub, 2018.)

Osnivanje prehrambenog laboratorija bi trebalo imati pozitivan efekt jer ova grupa predstavlja najbolju mješavinu lokalnih stručnjaka za otpad od hrane iz lanca snabdijevanja hranom.

### **5.1. Sarajevo Food Lab**

Sarajevo Food Lab je ideja za novi pristup hrani: kolaboracioni model za generisanje inovativnih rješenja i sistemskih promjena u našem odnosu prema hrani. Primarna misija Laba je doprinijeti smanjenju otpada od hrane i gubitaka hrane, te osmisliti i realizovati dobre prakse i inovativna rješenja za ovaj problem u Lokalnom kontekstu, čije su društvene i okolinske implikacije sve značajnije. Lab će se također baviti i aspektima hrane koji generišu pozitivne vrijednosti.

Okupljeni oko inicijative Gradske uprave Grada Sarajeva i Accelerator Laba UNDP-a u Bosni i Hercegovini, članovi Sarajevo Food Laba čine kreativno partnerstvo različitih s hranom povezanih pojedinaca iz javnog i privatnog sektora, obrazovnih institucija i aktivističkih udruženja za rješavanje problema dostupnosti iskorištenosti hrane u Sarajevu.

Sarajevo Food Lab je, dakle, prostor u kojem se „kuhaju“ rješenja za sprječavanje nastajanja otpada od hrane, spašavanje višaka hrane i recikliranje već nastalog otpada od hrane da bi se stvorila nova vrijednost.

## **6. Banka hrane**

### **6.1 Koraci za uspostavljanje banke hrane**

S obzirom da u Bosni i Hercegovini ne postoji ni jedna službeno uspostavljena banka hrane, prvi korak u rješavanju problema preraspodjele viškova hrane bilo bi formiranje takve institucije u svim većim gradovima.

Koraci za uspostavljanje banke hrane su sljedeći:

1. Mapirati višak hrane na lokaciji,
2. Za konsultaciju kontaktirati FEBA-u,
3. Uspostaviti neprofitni status – banke s hranom obično rade kao neprofitne organizacije. Lokalno odgovorno tijelo preporučuje službeno uspostavljanje neprofitnog statusa,
4. Sarađivati s lokalnim vlastima, npr. Gradskom upravom. Takva podrška je vrlo važna,
5. Pronaći prostor za centralno skladište banke hrane – kako banka hrane prikuplja i distribuira višak hrane, potrebno je osigurati odgovarajuće centralno skladište za sav višak hrane. To bi trebala biti prostrana, suha, čista zgrada pogodna za čuvanje hrane. Hladnjaci i zamrzivači se preporučuju kao dio skladišta za hranu koja zahtijeva određenu temperaturu,
6. Osigurati automobile ili kamione,
7. Uključiti organizacije donatora i primatelja,
8. Pripremiti administraciju.

### **6.2. Studija izvodljivosti banke hrane**

GFN je 2017. godine objavio koristan priručnik s naglaskom na studiju izvedivosti banaka hrane: Analiza izvedivosti: pokretanje sistema banke hrane.<sup>20</sup> Uspostava sistema bankarstva hranom uključuje ove faze:

1. Faza procjene
2. Faza planiranja
3. Faza kapitalizacije
4. Faza implementacije
5. Faza prilagođavanja

---

<sup>20</sup>Bankarstvo s hranom. 2017. Analiza izvedivosti: Pokretanje sustava banke hrane. Dostupno na: [https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2017/05/GFN Tool Kit - Feasibility Analysis.pdf](https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2017/05/GFN_Tool_Kit_-_Feasibility_Analysis.pdf) i na: <https://slidetodoc.com/starting-a-food-bank-feasibility-assessment-david-millar/>

Priručnik daje praktične odgovore za provjeru na koje bi implementatori trebali odgovoriti u svakoj fazi.

Rezultat studije izvodljivosti bi trebala biti sposobnost da se odgovori na sljedeća pitanja: Tko je vaša ciljna grupa? Kako ćete doći do ovih ljudi? Ili kako će oni doći do vas? (Obrazloženje vašeg sistema nametanja/privlačenja (eng. push/pull).) Šta vaša ciljna grupa želi i kako to znate? Kako pružate ono što želi vaša ciljna grupa? Znete li vlastitu stručnost i ograničenja? Kako biste trebali raditi? Koji su trenutni trendovi na tržištu? Kako ste kvalificirani za ono što želite postići? Imaju li vaše pretpostavke smisla za nekoga tko nije upoznat s vašim „poslom”? Jesu li vaše finansijske projekcije realne i imaju li smisla? Kako ćete mjeriti svoj napredak (finansijski i na druge načine)? Što ćete učiniti da ljudima olakšate saradnju s vama? Zašto bi donator hrane koristio vaše usluge umjesto da uništava proizvod? Zašto bi korisnik ili agencija koristili vaše usluge za razliku od bilo kojeg drugog pružatelja usluga ili prodavača? (Analiza izvodljivosti: Pokretanje sistema banke hrane, 2017. godina)



Sl. 5. Kako funkcioniše bankarstvo hranom, Stanje globalnog bankarstva hranom, 2018

### 6.3. Planirana Sarajevska banka hrane

Pozitivna informacija je da je na osnovu početnog istraživanja, Grad Sarajevo spreman za osnivanje banke hrane s obzirom da postoji očita potražnja primatelja i donatora. Mobilne

aplikacije će služiti kao praktični alati za povezivanje i informiranje ljudi o uslovima kako donirati ili dobiti hranu.

## 7. Mjere i aktivnosti

Da bi se uhvatilo u koštac s problemom otpada od hrane u cijelom lancu snabdijevanja, potrebno je postaviti ciljeve, provoditi nove politike i kreirati kampanje usmjerene na sprječavanje otpada od hrane.

“Ciljevi postavljaju ambiciju, a ambicija motivira akciju. Zato postavljanje ciljeva vidimo kao važan prvi korak ka postizanju velikog smanjenja gubitka otpada od hrane“<sup>21</sup>

Opći cilj je smanjenje otpada od hrane nastalog u svim sektorima lanca snabdijevanja hranom u Kantonu Sarajevo. Ovaj cilj bi trebao doprinijeti ostvarenju ciljeva utvrđenih u EU politikama i UN Agendi za održivi razvoj 2030 a posebno ostvarenju podcilja 12.3. *Osigurati održive obrasce potrošnje i proizvodnje*, sa fokusom da se globalno, po glavi stanovnika, prepolovi otpad od hrane na maloprodajnom i potrošačkom nivou, te smanje gubici hrane u lancima proizvodnje i snabdijevanja. Da bi se postigao gore navedeni cilj potrebno je;

- Preusmjeriti višak hrane koji je stvoren u svim sektorima prehrambenog lanca prema ljudima kojima je potrebna;
- Promovisati plan prevencije otpada od hrane među svim akterima lanca snabdijevanja hranom, kroz educiranje istih o problemu i mjerama i motiviranje da u njemu učestvuju;
- Mapirati sve generatore i tokove otpada od hrane kako bi se otkrili potencijalni donatori viška hrane, kao i mapirati potencijalne organizacije primatelje i dobrotvorne organizacije koje bi prihvatile i redistribuirale donirani višak hrane;
- Osnivanje banke hrane.

---

<sup>21</sup>Lipinsky, B. 2017. Kako svijet može smanjiti gubitak i otpad hrane na pola.  
Dostupno na: <https://www.wri.org/insights/how-world-can-cut-food-loss-and-waste-half>

## **8.1. Analiza propisa koji tretiraju pitanje otpada od hrane i gubitaka hrane**

Ova mjera podrazumijeva detaljno istraživanje i analizu postojećih propisa na lokalnom i međunarodnom nivou a koji tretiraju pitanje otpada od hrane i gubitaka hrane. Analiza će sadržavati zaključke i preporuke za eventualne izmjene ili dopune postojećih domaćih propisa, a sa ciljem smanjivanja i sprječavanja nastanka otpada od hrane i gubitaka hrane.

*8.1.1. Izrada analize pravnog okvira*

*8.1.2. Kampanja promocije zaključaka i preporuka iz urađene Analize*

*8.1.3. Edukacija relevantnih aktera na osnovu urađene Analize*

*8.1.4. Zagovaračka kampanja za izmjenu propisa sa ciljem smanjenja stvaranja otpada od hrane i gubitaka hrane*

## **8.2. Razvoj Sarajevo Food Lab-a**

Sarajevo Food Lab okuplja sve relevantne pojedince i institucije koje se bave tematikom otpada od hrane i gubitaka hrane. Radi se o dobrovoljnom virtuelnom tijelu koji za cilj ima da stvori sinergiju među svim akterima sa zajedničkim ciljem rješavanja ovog problema. Članstvo u SFL je otvoreno za sve zainteresovane članove koji teže istom cilju.

*8.2.1. Kampanja promocije Sarajevo Food Lab-a i prijem novih članova*

*8.2.2. Kreiranje komunikacijskih kanala Sarajevo Food Lab-a sa pratećim sadržajima*

*8.2.3. Zajedničko apliciranje na dostupne fondove sa ciljem obezbjeđivanja sredstava za implementaciju mjera Plana*

*8.2.4. Zajedničko djelovanje na lokalnom i međunarodnom nivou sa ciljem doprinosa rješavanju problema iz ove oblasti*

## 8.3. Osnivanje banke hrane u Sarajevu

Prema Globalnoj mreži banaka hrane, banka hrana je organizacija koja je osnovana sa ciljem nabavke korisne i sigurne hrane iz komercijalnog prehrambenog sistema koja bi inače mogla završiti na otpadu, te je distribuirati onima koji se suočavaju s glađu, a obično putem organizacija civilnog društva. Banke hrane stvaraju situaciju u kojoj svi dobivaju preusmjeravanjem ovog viška sigurne hrane od proizvođača hrane, smanjenjem negativnih utjecaja na okoliš i isporukom viška hrane gladnima.

Prvu banku hrane osnovao je John van Hengel prije 50 godina, 1967. u Phoenixu u Arizoni. Koncept se proširio na državni nivo i danas u SAD-u postoji oko 200 banaka hrane (Feeding America, 2021. godina).

Prema GFN-u, model banke hrane je vrlo efektivno rješenje za ublažavanje gladi. Banke hrane igraju važnu ulogu u osiguranju prehrambene sigurnosti u svim zemljama. One također igraju vitalnu ulogu u preusmjeravanju viška korisne hrane na gladne. U svjetlu opredijeljenosti međunarodne zajednice da zaustavi glad do 2030. godine, kako je navedeno u UN-ovim ciljevima održivog razvoja, važno je bolje razumjeti jedinstvene i vrijedne usluge koje banke hrane pružaju za prehranu gladnih i kako smanjuju nesigurnost hrane u zemljama i zajednicama širom svijeta.

Više informacija na Internet adresi GFN-a: <https://www.foodbanking.org/><sup>22</sup>

### 8.3.1 Izrada studije izvodljivosti banke hrane u Sarajevu

### 8.3.2 U skladu sa rezultatima studije izvodljivosti organizovati naredne aktivnosti u pravcu osnivanja banke hrane u Sarajevu

<sup>22</sup>GFN. Izvještaj za 2018. godinu: Stanje globalnog bankarstva hranom. Dostupno na <http://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2018/10/GFN-The-State-of-Global-Food-Banking-2018.pdf>



## **8.4. Edukacija, podizanje nivoa svijesti i informisanje potrošača o prevenciji smanjenju stvaranja otpada od hrane**

Kako bi se smanjio otpad od hrane, od ključnog je značaja svijest građana o njihovoj ulozi u tom procesu. Stoga je bitna edukacija i podizanje svijesti o ovom bitnom aspektu od najranije dobi. U procesu podizanja svijesti i edukacije, bitno je koristiti nove tehnologije i promotivne materijale koji su prijemčivi široj javnosti.

*8.4.1. Edukacija djece predškolske i školske dobi*

*8.4.2. Profesionalni razvoj obrazovnih radnika iz oblasti otpada od hrane*

*8.4.3. Izrada promotivnih materijala sa ciljem edukacije javnosti o ovoj temi*

## **8.5. Ulaganje u istraživanja i inovativna rješenja koja doprinose prevenciji i smanjenju stvaranja otpada od hrane**

Institucije, kao i privatne kompanije koje pružaju usluge istraživanja, bi trebale biti uključene u pitanje otpada od hrane. Morali bi biti svjesni važnosti ovog problema i učestvovati u projektima usmjerenim na uklanjanje otpada od hrane. Prvi korak je informiranje ove ciljne grupe o problemu, na primjer na sastancima ili konferencijama. Također, prikladno je graditi partnerstva sa univerzitetima čiji se studenti i istraživači mogu fokusirati na ovo pitanje. Inovacije i sofisticirane tehnologije poput Interneta stvari (IoT) mogu pomoći u pokretanju projekata i povećanju efektivnosti mjera.

Poticanje saradnje prehrambenog sektora i naučnih i istraživačkih institucija je neophodno za razvoj novih inovativnih rješenja koja će doprinijeti smanjenju stvaranja otpada od hrane.

*8.5.1. Uspostavljanje saradnje sa univerzitetima na temu otpada od hrane*

*8.5.2. Podsticanje naučno-istraživačkih radova iz oblasti otpada od hrane*

*8.5.3. Organizacija hackathona, takmičenja i izazova na temu smanjenja otpada od hrane*

## 8.6. Promoviranje društvene odgovornosti prehrambenog sektora

Promoviranje društvene odgovornosti prehrambenog sektora – koordinirana akcija prema proizvođačima hrane, distributerima, trgovcima, ugostiteljskom sektoru i institucionalnim kuhinjama kroz izradu sektorskih vodiča, zaključivanje dobrovoljnih sporazuma o smanjenju otpada od hrane, o doniranju hrane i motivaciji dodjelom posebnih priznanja za najistaknutije primjere dobre prakse u sprječavanju nastanka otpada od hrane.

Proizvođači hrane su vrlo važni akteri koji zaslužuju pažnju i motivaciju, i trebaju biti uključeni u sistem prevencije otpada od hrane. Praksa iz evropskih država je da su nevladine organizacije one koje primaju finansijske donacije za projekte koji su usmjereni na otpad od hrane ili promoviranje održivosti u HORECA segmentu. Projekti su usmjereni na prevenciju, analizu hrane ili kampanje za podizanje nivoa svijesti i informativni materijal, konferencije, radionice itd.

8.6.1. *Izrada studije izvodljivosti banke hrane u Sarajevu*

8.6.2. *U skladu sa rezultatima studije izvodljivosti organizovati naredne aktivnosti u pravcu osnivanja banke hran u Sarajevu*

8.6.3. *Izrada vodiča za smanjenje otpada od hrane za kućna domaćinstva i za institucije*

## 8.7. Digitalna platforma

Digitalne platforme se smatraju jednim od najefektivnijih alata za sprječavanje otpada od hrane, jer mogu brzo i efektivno širiti informacije o višku hrane kupcima. Svrha digitalnih platformi je povezivanje lokalnih proizvođača viška hrane (restorani, prodavaonice itd.) i potrošača dijeljenjem informacija o popustima.

Digitalne platforme su obično u obliku mobilnih aplikacija koje omogućuju brz pristup informacijama gotovo u bilo kojem trenutku. Važno je osigurati aktivnost svih aktera kako bi se aplikacija aktualizirala i koristila.

Digitalne platforme mogu poticati smanjenje otpada od hrane stvaranjem potrebnih veza. Tačnije, povezivanjem maloprodajnih prodavnica i potrošača, digitalne platforme igraju presudnu ulogu u povećanju efektivnosti popusta u zadnjoj minuti, a time pomažu i smanjenju otpada od hrane.

8.7.1. *Izrada web stranice i pratećih društvenih mreža iz oblasti smanjenja otpada od hrane*

8.7.2. *Izrada mobilne aplikacije koja doprinosi smanjenju otpada od hrane*

## 8.8. Medijska kampanja

Još jedan moćan alat za podizanje nivoa svijesti o problemima otpada od hrane pored digitalne platforme su komunikacijske kampanje koje se mogu širiti raznim komunikacijskim kanalima. Najefektivniji su kratki videozapisi koji objašnjavaju ili ukazuju na trenutni problem te daju preporuke i motivaciju. Poznate osobe i influenceri vam tako mogu pomoći povećati doseg kampanje. Popularne su i audio serije u obliku podcasta "naučnog obrazovanja".

Za pripremu visokokvalitetne kampanje potrebno je osigurati saradnju stručnjaka za to pitanje s produkcijском agencijom koja će pripremiti kreativni plan i izvršiti video realizaciju.

Definisane ciljne grupe su ključ uspješne kampanje. To bi moglo biti opisano u posebnoj radionici sa stručnjacima.

Kampanje bi trebale doprinijeti društvenim promjenama u ponašanju, kao i pomoći da se razvije društvena vrijednost zaštite okoliša i poštivanja prirodnih resursa.

Važna poruka u kontekstu sprječavanja otpada od hrane je objasniti pojmove otpada od hrane, gubitka hrane, „najbolje upotrijebiti do“, „upotrijebiti do datuma“, potrošačima iznijeti činjenicama o količini otpada od hrane i tako ih šokirati i objasniti posljedice u vezi s ljudima kojima treba

hrana, ekološkim problemima i ekonomskim aspektima.

### 8.8.1. Pokretanje kampanje na društvenim mrežama na temu smanjenja otpada od hrane

### 8.8.2. Kreiranje podcasta na temu smanjenja otpada od hrane i gubitaka hrane

## 9. Primjeri dobre prakse

### 9.1. Smanjenje otpada od hrane i gubitaka hrane u Beču

Gubitak hrane se javlja duž cijelog proizvodnog lanca, zbog čega nastojimo obuhvatiti sva područja. Pristup dobro funkcioniše tamo gdje Grad Beč može raditi s kriterijima, kao što je slučaj s programima ÖkoKauf Wien za održive nabavke i ÖkoEvent, programom nagrađivanja za ekološki prihvatljive događaje. U 2020. godini donesen je Bečki akcioni plan za hranu „Beč jede G.U.T.“ (Gesund und genussvoll – Zdravo i ukusno – Umwelt und klimafreundlich – ekološki i klimatski prihvatljivo – Tierfair – fer prema životinjama) od strane Skupštine pokrajine Beč, a kojim se urbane bečke inicijative za održivo rukovanje hranom povezuju i proširuju. Područja djelovanja i mjere, uključujući one za izbjegavanje rasipanja hrane, su definisana i zahtijevaju dosljednu provedbu. Kako bi se izbjeglo bacanje hrane na manifestacijama, preporuke se s jedne strane distribuiraju putem web stranica ÖkoEvent -a, inicijative "prirodno manje otpada" kao i DIE

UMWELTBERATUNG. Smanjenje otpada hrane je deklarirani cilj Grada Beča, stoga se svi ugovorni organi u Beču potiču da smanje otpad hrane što učinkovitije u vlastitoj sferi djelovanja. Na primjer, u najnoviji tender za hranu u školama, uključen je pasus koji zahtijeva redovnu obuku uposlenika kako bi se podigla svijest i prenijele mjere za izbjegavanje rasipanja hrane u kompaniji koja prođe na tenderu. Sudjelovanje u odgovarajućim programima za smanjenje bacanja hrane se sprovodi u koordinaciji s nalogodavcem. Putem Programa upravljanja okolišem Grada Beča (skraćeno PUMA), mjere koje vode izbjegavanju rasipanja hrane u svakodnevnom poslovanju i na događajima redovno se predstavljaju svim zaposlenicima grada Beča. Udruženje **Wiener Tafel**, koje druge društvene ustanove opskrbljuje doniranom hranom, već godinama dobiva finansijsku podršku, kako bi na primjer iskoristili veliki potencijal na veleprodajnoj tržnici u Beču tako što će preuzeti odabrano voće i povrće od trgovaca. Godine 2020. je u sklopu saradnje sačinjena brošura pod nazivom „Stari hljeb s novim smislom“ s receptima i savjetima za izbjegavanje bacanja hljeba i peciva. Finansiraju se i radionice kuhanja u cilju da se ljudi poduče održivom rukovanju hranom i objasne pojmovi kao što su rokovi trajanja. Grad Beč je također dugogodišnji partner **United against waist – zajedno protiv otpada**, široke inicijative za izbjegavanje rasipanja hrane u restoranima, hotelima i komunalnim ugostiteljskim objektima te podržava, između ostalog, sedmicu protiv bacanja hrane oko 29. septembra pod motom „Ništa nije ostalo za otpad“. Kuhinje Bečke asocijacije zdravstvenih ustanova i Upravni odbor bečkih domova za penzionere žele prepoloviti rasipanje hrane do 2030. godine. OekoBusiness Wien, paket usluga zaštite okoliša Grada Beča, nudi programe poput Küchenprofi[t] (igra riječi „profi“ kao profesionalac i „profit“) zajedno s inicijativom United against waist. Ponuda sadrži individualnu podršku u smanjenju bacanja hrane u kuhinji - od analize uzroka otpada do razvoja preciznih mjera štednje. Iskusni savjetnici jedan dan prate kompaniju i provjeravaju način ophođenja s hranom – od isporuke i skladištenja do pripreme i odlaganja. Pritom prepoznaju i definišu mjere uštede, pokazuju gdje se otpad može smanjiti ili izbjeći te izrađuju individualna rješenja. U okviru OekoBusiness Wien razvijen je format pod nazivom smart KITCHEN – pametna KUHINJA, događaj u obliku radionica namijenjen ugostiteljima koji zajedno kuhaju i razgovaraju o problemu bacanja hrane. Učesnici na ovom poludnevnom događaju razmjenjuju ideje, te recepte i tehnike kuhanja prilikom upotrebe korpe za kupovinu.

## 9.2. „Kutija za užitek“

Uspješan projekt pokrenut u Vorarlbergu kako bi se izbjeglo bacanje hrane u gastronomiji "Genuss Box" predstavljen je i u Beču 2021. godine. Gosti ugostiteljskih objekata mogu sami napuniti ostatke u kutiju i ponijeti ih sa sobom kući. Hrana se ne mora baciti. Kutija za užitek ima kapacitet od 900 ml i praktičnu ručku. Sve akteri projekta navedeni su na interaktivnoj karti, kako bi se lakše pronašle.

Posuda je napravljena od 100% papira iz održivog šumarstva (FSC), sigurna je za hranu i nepropusna za tekućine. „Kutija za užitek“ pogodna je i za grijanje u pećnici i mikrovalnoj, kao i za skladištenje u hladnjaku. Zbog korištenog mono materijala, kutija se može odložiti u otpadni papir i lako reciklirati.

### **9.3. Tanjir Više, Bosna i Hercegovina**

Tanjir više je građanska inicijativa nastala u Sarajevu sa ciljem da se višak hrane koji ostane iza većih događaja (vjenčanja, rođendani, iftari, proslave...) dostavi porodicama u stanju potrebe. Način rada je da građani putem FB stranice Tanjir više (<https://www.facebook.com/tanjirvise/>) prijavljuju višak hrane, volonteri Tanjira više koji komuniciraju putem Viber grupe u roku od 30 min preuzimaju doniranu hranu te istu dostavljaju porodicama u stanju potrebe. Trenutno je na listi preko 100 porodica kojima se na ovaj način dostavlja hrana.

Tanjir Više također je jedan od pobjednika takmičenja Innovation Challenge koji je organizovao UNDP u saradnji sa Gradom Sarajevom. Na izazov su se prijavili sa idejom da se napravi mobilna aplikacija koja bi čitav ovaj proces pojednostavila i unaprijedila, te pomogla da se smanji količina hrane koja se baca. Cilj mobilne aplikacije je povezati ugostitelje i domaćinstva koja prijavljuju višak hrane (donatori hrane) s primateljima donacija hrane, kao i educirati domaćinstva kako bi smanjili količinu bačene hrane.

### **9.4. Foodhub.hu u Budimpešti, Mađarska**

Ovo čvorište hrane ima za cilj „direktno povezati male poljoprivrednike s kompanijama koje traže lokalne, visokokvalitetne svježe sastojke, bilo da su to restorani, pijace ili trgovci hranom“. Njihova je misija njegovati odnose između aktera prehrambenog sistema kako bi izgradili zajednicu koja njeguje transparentnost i pošteno poslovanje. Neki od njihovih projekata su finansirani iz EU-ovog programa za istraživanje i inovacije Horizon 2020.<sup>23</sup>

### **9.5. Laboratorij prehrambenog sistema u Kanadi**

Ovaj laboratorij za hranu je povezan sa Univerzitetom Simon Fraser, Burnaby, Kanada, pa su mu akteri uglavnom studenti i istraživači s univerziteta. Od njih se traži da daju svoj doprinos kanadskoj prehrambenoj politici. Oni imaju iskustvo s realizacijom radionica socijalnih inovacija i hackathona. Laboratorij pokušava ispuniti svoju predanost pomirenju, inovacijama, kao i inkluzivnosti u razvoju rješenja za prehrambene sisteme.

---

<sup>23</sup>Foodhub.hu Budimpešta. Više informacija dostupno na: <http://foodhub.hu/>

## **9.6. Phoenix, Francuska**

Francuska nova kompanija (start up) je razvila platformu koja povezuje kompanije s viškom hrane i dobrotvorne organizacije kojima ta hrana treba. Phoenix je vrlo uspješan jer saraduje s više od 900 trgovina u Francuskoj, Španiji i Portugalu, kao i s više od 550 banaka hrane, narodnih kuhinja, farmi, zooloških vrtova i drugih organizacija kojima je potrebna hrana.

## **9.7. Food Hub u okrugu Kane, Illinois, SAD**

Kane County Food Hub je pripremio dobro strukturiranu studiju izvodljivosti 2015. godine s ciljem utvrđivanja optimalnog poslovnog modela na temelju identificiranih karakteristika i potreba zainteresiranih strana u lokalnom lancu vrijednosti hrane.<sup>24</sup>

## **9.8. Previše dobro za bacanje (Too Good To Go - TGTG), Danska**

Too Good To Go je mobilna aplikacija za sprječavanje otpada od hrane koja je stvorena u Kopenhagenu u Danskoj 2016. godine. Danas je to aplikacija koja se koristi u 15 zemalja u cijelom svijetu. Prema TGTG-u, aplikacija običnim ljudima pomaže u borbi s otpadom od hrane u njihovim lokalnim zajednicama povezujući ih s restoranima i trgovinama s viškom obroka i sastojaka. Korisnici mogu odabrati svoja omiljena lokalna mjesta da bi uzeli jela poput sushija ili sastojaka poput jabuka i avokada za trećinu normalne cijene. Ovo predstavlja rješenje gdje svi pobjeđuju, a u kojem potrošači dobivaju izvrsnu hranu, vlasnici trgovina više ne bacaju ukusne viškove, a ujedno smanjujemo otpad od hrane na globalnom nivou. Ova aplikacija dokazuje efektivnost i pozitivan utjecaj jer štedi više od 100 000 obroka svaki dan, a u 3 godine je pomogla uštediti 2 500 tona emisije CO<sub>2</sub>.

## **10. Studija slučaja: Iskustvo Češke Republike u smanjivanju gubitaka hrane**

U Češkoj postoji 15 banaka hrane koje predstavljaju stopostotno pokriće teritorije zemlje. Češka je podijeljena na 14 regija, tako da postoji najmanje po jedna u svakoj regiji. Češka federacija banaka hrane je krovna nevladina organizacija koja upravlja sa 15 banaka hrane i podržava ih sve. Ona je članica nekoliko državnih i međunarodnih organizacija poput Evropske federacije banaka hrane (FEBA) ili Globalne mreže za bankarstvo hranom (Global Foodbanking Network). Osim preraspodjele viška hrane od redovnih partnera (supermarketi, kompanije, ...), postoji još jedna važna aktivnost koju organizuju Češka Federacija banaka hrane i svaka pojedinačna banka hrane

---

<sup>24</sup>Food Hub Kane. Studija izvedivosti Dostupno na:

<https://www.countyofkane.org/FDER/Documents/Food%20Hub/Kane%20County%20Food%20Hub%20Feasibility%20Study%20Summary%20Report.pdf>

u regiji, a to je redovno državno prikupljanje hrane. Godišnje se baci više od 800 000 t hrane. U Češkoj je to jednako 80 kg otpada od hrane po glavi stanovnika godišnje.<sup>25</sup>

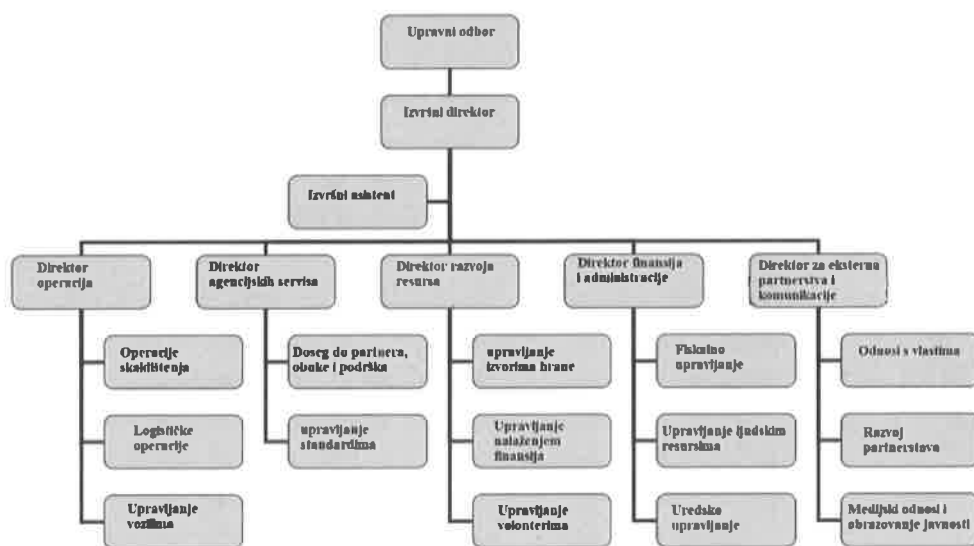
### 10.1. Historija banke hrane u Češkoj Republici

Koncept banke hrane se u Čehoslovačkoj pojavio 1992. godine, kada je Ilja Hradecký otvorio prvu banku hrane u Pragu. Dvije godine kasnije osnovana je Češka federacija banaka hrane kao građansko udruženje. Iako je banka hrane već postojala, ona nije funkcionisala tako efektivno kao banke u Francuskoj ili Kanadi, jer se gospodin Hradecký uglavnom fokusirao na rad partnerske nevladine organizacije Naděje koja je bila glavna potrošačka organizacija banke hrane. Češka federacija banaka s hranom je morala biti reformirana 2005. godine, a zatim je zatražila prijem u Evropsku federaciju banaka hrane (FEBA). Cilj transformacije je bio ispuniti odredbe Povelje evropskih banaka za hranu.

Dodatak 1b



Primjer organizacijskog dijagrama banke hrane



Sl. 6. Organizacija banke hrane, GFN, 2017. godina

<sup>25</sup>Statistika a my. 2021. godina Plýtvání potravinami v českých domácnostech. Dostupno na: <https://www.statistikaamy.cz/2021/04/20/plytvani-potravinami-v-ceskych-domacnostech>

## **10.2. Finansiranje banke hrane**

Češka federacija banaka hrane, kao i neke druge banke hrane, redovno primaju finansijsku i metodološku podršku od ministarstva poljoprivrede. Drugu podršku može osigurati ministarstvo zaštite okoliša ili državna i regionalna tijela. Dugoročno partnerstvo s donatorskim kompanijama je također način za dobivanje finansijske ili materijalne podrške. Iako se neki posao realizira zahvaljujući volonterima, posebno državno prikupljanje otpada od hrane.

## **10.3. Državno prikupljanje hrane u Češkoj**

Jedna od aktivnosti o tome kako nabaviti hranu za banku hrane i preko nje za ljude kojima je potrebna je koncept državnog prikupljanja hrane. To organizuje Češka federacija banaka hrane. Ta se prikupljanja obično događaju dva puta godišnje, u aprilu i novembru. Nedavno je u proljeće 2021. godine bilo 9. državno prikupljanje hrane, gdje su ljudi donirali 318 t hrane i higijenskih potrepština. Uključilo se više od 800 supermarketa, prodavnica prehrambenih proizvoda i trgovina. U praksi ljudi kupuju dodatnu hranu i proizvode u supermarketima uključenim u akciju i daju ih volonterima ili boksovima koji čekaju iza blagajne. Preporučuje se kupovina dugotrajne hrane poput tjestenine, riže, konzervirane hrane, higijenskih proizvoda itd.<sup>26</sup>

## **10.4. Pravni okvir banke hrane u Republici Češkoj**

Banke hrane u Češkoj, slično kao i u drugim zemljama, neprofitne su organizacije. Pravni oblik je građansko udruženje, oblik nevladinih organizacija. Banke hrane moraju zadovoljavati zakon 110/1997 o hrani i duhanskim proizvodima i 2017/C 361/01 Evropske komisije u vezi s doniranjem hrane. Prema zakonu koji je uspostavilo Češko ministarstvo poljoprivrede, od 2018. godine trgovci na malo i trgovine su dužni donirati hranu u dobrotvorne svrhe – bankama hrane. Sve trgovine veće od 400 m<sup>2</sup> dužne su predati neprodanu hranu, koja je još uvijek sigurna za konzumaciju. Riječ je o hrani s oštećenim pakiranjem ili pogrešnim označavanjem, ali i o hrani nakon isteka minimalnog roka trajanja, koja nije opasna za ljudsko zdravlje.

## **10.5. Nesnženo i Jídlov, Češka**

U Češkoj postoje dvije mobilne aplikacije usmjerene na prevenciju otpada od hrane. Nesnženo je razvio mladi arhitekt koji joj je inspiraciju donio iz Pariza. Aplikacije prikazuju prehrambene proizvode s popustom u restoranima, kafićima i trgovinama. Prema autoru, značajna ciljna grupa su studenti koji cijene popuste na cijenu i na kraju mogu uštediti, na primjer, 10 EUR za obrok. Druga je aplikacija Jídlov koji radi na vrlo sličnom principu.

---

<sup>26</sup>Sbírka potravin. 2021. Dostupno na: <https://www.sbirkapotravin.cz>



## **Studija slučaja: Praška banka hrane**

Praška banka hrane je osnovana 2009. godine i danas je najveća banka hrane u Češkoj. Trenutno postoji 260 organizacija koje primaju hranu iz Praške banke hrane (npr. Hope, The Charity, Crveni križ, Diaconia, Domovi za azil, Romodromes, Kršćanski cenatar za pomoć i desetine drugih). Većina njih su dobrotvorne organizacije i nevladine organizacije koje rade s ljudima koji su u nevolji. Praška banka hrane također dijeli višak hrane direktno pojedincima – ova direktna raspodjela nije ranije bila dio Povelje o bankama hrane FEBA-e, sve dok je nije uspješno promovirala Praška banka hrane.

S druge strane, postoje donatorske organizacije koje su uglavnom supermarketi, proizvođači hrane ili poljoprivredna poduzeća, kao i hoteli ili škole. Redovni donatori viška hrane u Češkoj su Makro, Tesco, Penny, Globus, Albert, Billa, Lidl, Kaufland, Unilever, Mondelēz, Nestlé nebo Coca Cola, Marks & Spencer, Ikea itd. U 2017. godini je podijeljeno 1100 t hrane od donatora do organizacija primatelja, što znači 90 tona hrane mjesečno.<sup>27</sup> Čini se da nije bilo teško nagovoriti donatorske organizacije - supermarkete i proizvođače da doniraju hranu banci hrane, jer je većina njih poznavala tu praksu iz inostranstva. Nadalje, ponuda banke za hranu im je vrlo pogodna jer mogu uštedjeti troškove odlaganja hrane, ne trebaju osigurati prijevoz i većina njih ima svoje obaveze korporativne društvene odgovornosti.

Na samom početku Praške banke hrane ona je pokrenuta kao organizacija s tri zaposlenika. Postoje ovakve prakse kada banka s hranom započinje vrlo jednostavno kao nevladina organizacija koju pokreće dvoje ili troje ljudi. Slične priče se mogu primijetiti u banci hrane u Kijevu ili Beogradu.

### **10.6. Prijevoz hrane**

Prijevoz viška hrane od donatorskih organizacija do centralnog skladišta banke hrane osigurava 5 hladnjača (3,5 t) u Pragu. Međutim, na početku kada je Praška banka hrane poslovala s malim budžetom, imali su samo 2 pikap vozila. U posljednje vrijeme, zahvaljujući podršci partnerskih kompanija donatora, dobili su finansijsku podršku za kupovinu kamiona, a jedan kamion su dobili na poklon od partnera. Praška banka hrane, slično kao i ostale banke hrane, ne osigurava prijevoz u dobrotvorne svrhe, već samo od donatora. Dobrotvorne organizacije su odgovorne za to da same dolaze po hranu.

---

<sup>27</sup>Potravinové banky. 20201. Dostupno na: <https://potravinovebanky.cz/>

## **10.7. Kompostiranje organskog otpada u banci hrane**

Organski otpad se može pojaviti u bankama hrane među doniranim voćem i povrćem. To trulo voće ili povrće se mora ručno ukloniti i odvojiti u organski otpad. Praška banka hrane je odlučila kupiti veći komposter za farme crva. Direktorica Praške banke hrane kaže da kompostiranje organskog otpada do sada nije uobičajena praksa u evropskim bankama hrane ili da za njega nije čula. Međutim, kompostiranje na licu mjesta može pomoći da se uštede troškovi sakupljanja otpada, a osim toga banka hrane može proizvesti vlastito gnojivo. Postoje vrlo jednostavne drvene ili plastične konstrukcije kompostera, kao i vrlo sofisticirane tehnologije kompostiranja kojima se dnevno može preraditi do 300 litara organskog otpada. U Češkoj se ove tehnologije već koriste u projektima i kompanijama koje obrađuju organski otpad.

## **11. Studije slučaja medijskih kampanja**

### **11.1. Kampanja Voli hranu, mrzi otpad (Love Food Hate Waste (LFHW)), Velika Britanija**

Ova kampanja podizanja nivoa svijesti je provedena u Ujedinjenom Kraljevstvu 2007.-2012. godine, u obliku velikih komunikacijskih kampanja, lokalnog angažmana i promjena na proizvodima, pakiranju, označavanju, medijskom oglašavanju. Ciljne grupe su bila domaćinstva, vlasti i poduzeća u Velikoj Britaniji. Prema efektivnosti kampanje, 2012. godine je zabilježeno smanjenje od 15%, odnosno smanjenje od 1,3 miliona tona kućnog otpada u odnosu na 2007. godinu. Nadalje, 85% ovog smanjenja se odnosi se na otpad od hrane koji se može izbjeći. Otpad od hrane koji se može izbjeći je tako smanjen za 21-24%. Troškovi kampanje: 26 miliona funti tokom 5 godina (troškovi WRAP-a, lokalnih vlasti, potpisnika Courtauldove obaveze i grupa zajednica). Ušteda tokom 5 godina: 86 miliona funti za lokalne vlasti (izbjegnuto odlaganje otpada od hrane) + 6,5 milijardi funti za domaćinstva (izbjegnuta kupovina hrane).

### **11.2. Kampanja Spasimo hranu, spasimo humanost- Srbija**

Sa ciljem da poveća svijest građana o problemu bacanja hrane i nedovoljnih donacija hrane, ali i da doprinese unapređenju praksi koje će potaći povećanje donacija hrane, Koalicija za dobročinstvo predvođena Fondacijom Ana i Vlade Divac, sprovela je kampanju "Spasimo hranu, spasimo humanost".

Kampanjom se nastojalo doprinijeti povećanju donacija hrane za najugroženije i smanjenje bacanja hrane koja je još uvijek sigurna za ljudsku potrebu.

Glavni fokus, tokom tri mjeseca trajanja kampanje, bio je organizovanje što većeg broja akcija prikupljanja hrane i njene donacije korisnicima humanitarnih organizacija. Kampanju je podržalo više od 35 kompanije iz Srbije, na razne načine.

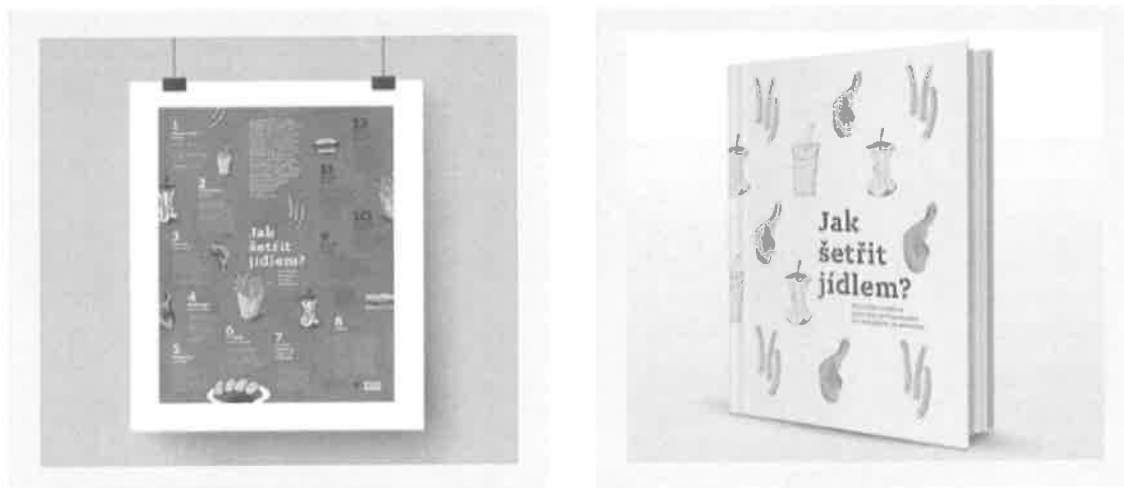
Neke kompanije su organizovale akcije sa svojim kupcima i potrošačima, neke su dale oglasni prostor u medijima i na taj način pomogle promociji glavnih poruka kampanje, neke kompanije su animirale svoje zaposlene da prikupe konzerviranu hranu koja je kasnije bila donirana, neke su pružile logističku podršku za prijevoz donirane hrane do krajnjih korisnika a neke su jednostavnim donacijama u hrani ili novcu podržale akciju kupovine paketa najosnovnijih namirnica za ugrožene stanovnike.

Kampanju su podržale i mnogobrojne javne ličnosti koje su ličnim primjerom ukazale na problem prekomjernog bacanja hrane.

Tokom kampanje, prikupljeno je 69 tona hrane za ugrožene članove društva.

### 11.3. Pisani informativni materijal

Informativni materijali pomažu u prijenosu složenog pitanja uključenim akterima i trebali bi biti dio svakog projekta. Ishodi se obično očekuju u štampanim verzijama i verzijama na internetu. Materijali bi trebali biti vizualno atraktivni za ciljnu grupu te imati jasan i informativan sadržaj. Zbog toga bi autor sadržaja trebao biti stručnjak za to pitanje, jer takva iskusna osoba može pružiti tačne informacije. Vrlo je važno definisati tko je ciljna grupa i odabrati nivo stručnosti, jezik i tonalitet. Stručnjaci ponekad mogu biti paralizirani količinom i kvalitetom stručnih informacija, pa se preporučuje saradnja na informativnom materijalu s komunikacijskim stručnjacima koji će pomoći da se osigura razumljivost za krajnjeg čitatelja. Vizualni i estetski karakter materijala igra važnu ulogu pa je nužna saradnja s grafičkim dizajnerom. Grafički dizajneri vam mogu pomoći da izrazite kontekst problema u ilustracijama ili shemama što može pomoći u izbjegavanju velike količine neprekidnog teksta. Uobičajeni oblici informativnog materijala su brošure, tekstovi na jednoj stranici (one pager), plakati. Preporučuje se korištenje interaktivnih uzoraka poput naljepnica kao dijela brošure, plakata koji se izvlače iz sredine brošure, kviza ili kontrolne liste kako biste motivirali korisnika na akciju.



Slika 7. Plakat i brošura o sprječavanju otpada od hrane, Zachran jidlo, 2020.

#### **11.4. Napisane poruke u menzi**

Vrlo jednostavna i efektivna može biti i komunikacija i senzibilizacija u prostoru škola ili kantina, restorana. Postoji iskustvo iz američkog univerzitetskog restorana gdje su korištene pisane poruke u studentskom restoranu koje podsjećaju one koji jedu „pojedite ono što uzmete“. Efekt je procijenjen na 15% smanjenja otpada od hrane.

Na području menzi bi mogle postojati i druge praktičnije mjere koje pomažu u smanjenju količine otpada od hrane, npr. hljeb na zahtjev, paušalni obrok, odabir veličine porcije, opcije menija, brže ažuriranje statusa, vizualizacija/prikaz obroka na tanjiru itd.