

RES-FOOD EVROPSKA ANKETA

103 ISPITANIKA IZ 5 ZEMALJA

>>> EVROPSKA ONLAJN ANKETA I INTERVJU SA STRUČNJACIMA

Sa zadovoljstvom delimo rezultate evropske onlajn ankete i intervju sa stručnjacima za zaštitu životne sredine i bezbednost hrane koji su ispitali kako organizacije koje se bave zbrinjavanjem viškova hrane upravljaju ili sprovode distribuciju i donaciju hrane u skladu sa regulativama EU i standardima kvaliteta.

SVEST O PROBLEMU?

Većina preduzeća (32 od 53) nema skoro nikakvu politiku upravljanja viškom hrane i njenog doniranja onima kojima je potrebna. Ovo ukazuje na nedostatak svesti o smanjenju bacanja hrane i podršci društvenim ciljevima.

>>> CILJNA GRUPA

ReS-Food onlajn upitnik su popunile organizacije i kompanije koje doniraju i distribuiraju hranu, a dolaze iz Srbije, Mađarske, Grčke, Hrvatske i Kipra.

Velika većina ispitanika je na liderskim ili menadžerskim pozicijama u svojim kompanijama ili organizacijama.

Ispitanici rade u sledećim sektorima: Ho.Re.Ca, maloprodaja hrane i ugostiteljske kompanije, dobrotvorne organizacije, ali i banke hrane, opštine i nevladine organizacije.





ReS-Food



Sufinansira
Evropska unija

RES-FOOD-SMANJENJE OTPADA I SPAŠAVANJE VIŠKOVA HRANE 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846



Predgovor

PREDGVOR RES-FOOD PARTNERA

Dragi ReS-Fooders,

Čitate 2. Bilten našeg projekta ReS-Food, toliko se toga dogodilo od našeg poslednjeg biltena! Sproveli smo istraživanje širom Evrope, testirali i finalizirali ReS-Food metodološki okvir i čak se lično sreli u Hrvatskoj, u predivnom gradu Osijeku.

A mi smo tu da vam ispričamo više o svemu što se dešavalo do detalja na sledećim stranicama!

Hvala vam što ste sa nama!



Unutar:

Predgovor • P1

ReS-Food istraživanje
širom Evrope • P2-P4

Transnacionalni
sastanak partnera u
Osijeku • P5

Kvalitet na prvom
mestu - Testiranje • P6

Povezani projekti -
SENIMA • P6

NAJZNAČAJNIJI REZULTATI

»»» PROCENA UPRAVLJANJA VIŠKOM HRANE

Uzimajući u obzir odgovore na pitanje kako organizacije trenutno upravljaju viškom hrane, najčešće metode su:

- **odlaganje ili odbacivanje** viška hrane (26%)
- **koristiti viškove** za obroke osoblja (25%) i
- **doniranje** u dobrotvorne svrhe (19%).

Najmanje uobičajene metode su vraćanje hrane kompaniji i njeno recikliranje.

»»» NAJČEŠĆI RAZLOZI BACANJA HRANE

Tokom održavanja: artikli blizu isteka roka trajanja, nepravilno upravljanje zalihama i problemi sa pakovanjem.

Tokom pripreme hrane: greške i zastoji tokom proizvodnje, pogrešni proračuni, neadekvatna kontrola kvaliteta i ljudske greške.

Tokom maloprodaje ili potrošnje: mala potražnja jer trgovci na malo proizvode ili naručuju više hrane nego što mogu da prodaju, ili kupci naručuju više hrane nego što mogu da jedu.

NAJVEĆI IZAZOV?

najčešće identifikovana poteškoća u doniranju hrane je nedostatak koordinisanog sistema - ne postoji zajednička platforma i dobra komunikacija između dva aktera, kompanije za donacije hrane (restorani, supermarketi, hoteli, kafići) sa jedne strane i dobrotvorne/nevladine organizacije/opštine, s druge strane.

PERSPEKTIVA PROIZVOĐAČA VIŠKA HRANE



Ispitanici su izjavili da imaju višak hrane pogodne za jelo dnevno, jednom nedeljno i povremeno, što ukazuje da postoji **velika potreba za uslugama doniranja hrane odnosno redovno prikupljanja i distribuiranja hrane**.

51% ispitanika smatra da je **donacija i distribucija hrane društveno i poslovno pitanje**, što ukazuje da oni prepoznaju sopstvenu ulogu u rešavanju ovog pitanja i potrebu za sinergijom između dva aktera u lancu doniranja hrane.

Istovremeno, velika većina je zainteresovana da sazna više o pristupu ponovnog korišćenja hrane, što potvrđuje da postoji **potreba za podizanjem svesti i informativnim kampanja** o prednosti ima i značaju iskorišćenja viškova hrane.



PERSPEKTIVA DISTRIBUTERA HRANE

Na osnovu ankete vidimo da se organizacije za distribuciju hrane suočavaju sa ozbiljnim **nedostatkom stabilnih i pouzdanih izvora hrane**. Samo 6 od 39 organizacija dnevno prima donacije u hrani, ukazujući na veliku potražnju za hranom u njihovim zajednicama.



nema dovoljno slobodno dostupnih i ažurnih informacija da bi se dobrotvorne organizacije informisale o pitanju distribucije i izdavanja hrane



100% ispitanika zainteresovano za dobijanje novih informacija, obuku i podizanje svesti u svrhu doniranja i preraspodela jestive hrane



Postoji velika potražnja za obrazovnim programima ili resursima koji mogu pomoći u podizanju svijesti i dati smjernice za bezbedno i efikasno doniranje viška hrane onima kojima je potrebna.



Većina anketiranih dobrotvornih organizacija, prikuplja višak hrane u gradu i okolini oblasti (približno 10-30 km).

Većina ispitanika preraspodeli doniranu hranu istog dana ili u roku od dva dana od prijema.

Većina ispitanika daje prednost svežini i bezbednosti donirane hrane u odnosu na skladištenje i dostupnost.

GLAVNE POTREBE

1

- obezbediti obuku i podići svest za sve zainteresovane strane od proizvodnje do potrošnje hrane kako bi se obezbedile neophodne veštine za procenu gubitka hrane, planiranje mera prevencije gubitka hrane

2

- premosti jaz u komunikaciji između aktera celog lancu snabdevanja koji potencijalno stvaraju gubitke u hrani i humanitarnim organizacijama koje sprovode doniranje hrane i preraspodeljuju višak hrane za ljudsku upotrebu.

SASTANAK PROJEKTNIH PARTNERA U OSIJEKU

Projektni partneri iz Srbije, Grčke, Kipra i Mađarske sastali su se u Osijeku, Hrvatska, krajem septembra 2023. kako bi razgovarali i radili na razvoju rezultata projekta.

Već vas zanima šta smo do sada uradili da bismo vas podržali u omogućili da sprovedete svoje aktivnostima zbrinjavanja i iskorišćenja hrane od kraja do kraja na najefikasniji način? Dakle, evo liste!

ReS-Food metodološki okvir će pomoći vašim kompanijama/organizacijama da optimizuju generisanje gubitaka u hrani, kao i humanitarnim akterima koji distribuiraju doniranu hranu.

ReS-Food edukativni paket će dobrotvornim organizacijama pružiti kurs sa svim potrebnim znanjima i metodama za upravljanje lancem spasavanja hrane od kraja do kraja, ali i povećati nivo obuke zaposlenih i menadžmenta Ho.Re.Ca i Supermarketa, kao učesnika u humanitarnom radu.

Ali to nije sve! Kao dodatnu korisnu funkciju, razvijamo alatku „**Izmeri moj status otpada od hrane**“, koji će vam omogućiti da procenite količinu viška hrane koji bacate i njegov uticaj na životnu sredinu.

Kako je to super! Pratite nas, jer ćemo uskoro objaviti Okvir! Posetite naš website i pratite aktivnosti projekta ReS-Food.

Posebno se zahvaljujemo našim divnim domaćinima sa Sveučilišta Josipa Jurja Strossmajera u Osijeku na obezbeđenju optimalnih uslova za rad i na toplom gostoprimstvu.



**RES-FOOD PROJEKTNI TIM | SEPTEMBAR
2023, OSIJEK, HRVATSKA**

Testiranje pre finalizacije

Pre nego što smo finalizirali ReS-Food metodološki okvir, želeli smo da budemo sigurni da je savršeno usklađen sa potrebama ciljnih grupa.

Iz tog razloga, okvir je testiran i interno i eksterno, i poboljšan u oblastima kao što su stil, jezik, dizajn i sadržaj.

Interno testiranje je završio 21 stručnjak iz partnerskih organizacija iz Srbije, Mađarske, Hrvatske, Grčke i Kipra.

Želimo da se zahvalimo našim eksternim sardnicima, **Crvenom krstu Mađarske**, **Čongrad-Čanadskoj županiji** i **Korinta fondaciji**. Obe dobrotvorne organizacije dale su neprocenjive povratne informacije za poboljšanje Okvira na najbolji mogući način.



Co-funded by
the European Union



Povezani projekti

Znamo koliko ste posvećeni društvenim pitanjima, zato dođite i upoznajte projekat SENIMA!

Sa projektom SENIMA Erasmus+ Želimo da promoviramo socijalno preduzetništvo i podržimo veštine potrebne da postanete društveni preduzetnik.

SENIMA Course

Enhance the learning process by integrating the syllabus with tools and other resources.

STUDY

Certification

Apply for the "SENIMA certification" examination on the learning areas of the SENIMA Course.

START

Prvi rezultat [SENIMA Syllabus](#), sveobuhvatan je nastavni plan i program za socijalna preduzeća za rešavanje operativnih, ekonomskih i organizacionih izazova. Ali ako više volite interaktivnije načine učenja, dozvolite da vas SENIMA e-platforma vodi kroz sadržaj materijala. Uz pomoć edukativnih slajdova možete naučiti o:

- Poslovni modeli društvenih preduzeća i pravni oblici,
- Društvena odgovornost preduzeća,
- Korporativno upravljanje za društvena preduzeća,
- Koncept društvenih inovacija,
- Finansijski menadžment za socijalna preduzeća.

Da biste započeli SENIMA trening kurs, potreban je samo jednostavan proces registracije. Potpuno je besplatno i lako. Možete započeti, zaustaviti, nastaviti ili ponovo pokrenuti proces učenja kad god želite. Kada završite sa jednom temom, označite je kao završenu kako biste mogli da proverite kako napredujete sa materijalom.

Edukativni slajdovi se mogu preuzeti u besplatnom PDF formatu. Možete izabrati sledeće jezičke opcije: engleski, grčki, italijanski, poljski, mađarski. Nakon što završite svaki modul, idite na procenu znanja i testirajte ono što ste naučili kvizovima. Da li ste uspešno završili sve module SENIMA materijala za obuku? Dokažite svoje znanje o socijalnom preduzetništvu i dobijte SENIMA sertifikat!

Želimo vam puno sreće sa SENIMA studijama i nadamo se da smo uspeli da unapredimo vaše veštine socijalnog preduzetništva.



ReS-Food

Posetite nas na:



<https://www.res-food.eu/>



<https://www.facebook.com/resfood.project>



<https://www.linkedin.com/company/res-food/>



https://www.instagram.com/resfood_project/

**Sufinansira
Evropska unija**

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.