

RES-FOOD METODOLOŠKI OKVIR



ReS-Food



**Sufinansira
Evropska unija**

Sve što treba da znate o
spašavanju hrane od početka
do kraja



ReS-Food
Smanjivanje otpada hrane i spasavanje zaliha viška hrane

Erasmus + KA2: Partnerstva za saradnju
Projektni broj: 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

Naziv dokumenta:	PR2.2 ReS-Food metodološki okvir
Projektni rezultat:	Razvoj ReS-Food metodološkog okvira
Autor partner(i):	Univerzitet u Novom Sadu
Datum izdavanja:	10.08.2023.
Status:	V2.0
Datum dostave:	31.08.2023.
Broj strana:	XX
Doprinosioci dokumentu:	ReS-Food projektni konzorcijum
Procenjivač kvaliteta (ukoliko postoji):	ReS-Food projektni konzorcijum
Status poverljivosti:	



**Sufinansira
Evropska unija**

Podrška Evropske komisije za izradu ove publikacije ne predstavlja odobravanje sadržaja koji odražava stavove samo autora, i Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.

Sadržaj

1.	Uvod	3
2.	Metodološki ReS-Food okvir	7
2.1	Zaključci iz izveštaja procene analize stanja	7
2.2	Uvod u ReS-Food metodološki okvir	7
2.2.1	Pristup identifikovanju, komuniciranju svrhe i odabiru proizvođača viška hrane	14
2.2.1.1	Pristup identifikovanju proizvođača viška hrane	14
2.2.1.2	Komuniciranje svrhe donacija viška hrane	18
2.2.1.3	Odabir proizvođača viška hrane	22
2.2.2	Kriterijumi za prihvatanje kvaliteta po prehrambenoj kategoriji	25
2.2.2.1	Utvrđivanje parametara kvaliteta i mapiranje viška hrane	29
2.2.2.2	Upravljanje kvalitetom za kompaniju koja pruža zalihe hrane	32
2.2.2.3	Upravljanje kvalitetom za humanitarne aktere koji distribuiraju suvišnu hranu	34
2.2.3	Zahtevi logističke podrške za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane	37
2.2.3.1	Pravni aspekti	37
2.2.3.2	Ciljana područja i grupe	42
2.2.3.3	Umrežavanje	45
2.2.3.4	Doniranje i sakupljanje hrane	46
2.2.3.5	Transport	50
2.2.3.6	Čuvanje i skladištenje	52
3.	SWOT analiza za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane	58
3.1.	Uvod	58
3.2.	SWOT analiza za donore hrane i dobrotvorne organizacije	58
3.3.	Upustva korak po korak	59
3.3.1.	Procena snaga i slabosti (interni, unutrašnji faktori)	59
3.3.2.	Procena prilika i pretnji/ rizika (eksterni faktori)	61
3.3.	Praktični primeri "Hrana za razmišljanje"	63
3.4.	Od analize do akcije - razvoj strategije	66
4.	Završne napomene	68
5.	Reference	69



1. Uvod

Otpad hrane je gorući globalni problem. Samo u Evropskoj uniji, baci se blizu 88 miliona tona hrane svake godine, kroz sve faze, od proizvodnje do potrošnje. Ovakvo bacanje hrane utiče negativno na ekonomiju, društvo i okruženje. Kako bismo se izborili sa ovim problemima i umanjili otpad i gubitak hrane, predlažemo pristup saradnje između interesnih grupa u lancu snabdevanja hranom i humanitarnih organizacija.

Preusmeravanjem jestive hrane koja bi otišla u otpad ka doniranju ugroženom stanovništvu, zajednička saradnja može igrati ključnu ulogu u rešavanju problema nedostupnosti hrane i gladi. Ovakva redistribucija viška hrane čini mogućim da osnovna hrana dođe do onih koji imaju otežan pristup hranljivim obrocima, što rezultuje njihovim poboljšanim zdravljem i dobrobiti. Štaviše, u kriznim ili hitnim slučajevima, ovakve inicijative unapređuju društvenu otpornost. Saradnja između proizvođača hrane, distributera, prodavaca, potrošača i humanitarnih organizacija može dovesti do mnogo efikasnijeg i organizovanijeg lanca snabdevanja hranom.



Takva partnerstva podstiču inovativne pristupe upotrebi i redistribuiranju viška hrane, optimizovanju korišćenja resursa i smanjenju otpada na minimum. Ostvarivanje ovakvih veza unapređuje celokupnu efikasnost resursa unutar sistema ishrane.

Još jedan važan aspekt je uticaj na životnu sredinu. Bačena hrana na otpadima generiše metan, moćan staklenički gas koji znatno utiče na klimatske promene.



Zajednički naponi efikasno smanjuju emisije stakleničkih gasova tako što preusmeravaju hranu sa otpada ka donatorskim aktivnostima. Kao rezultat, ovakvi poduhvati podržavaju globalne inicijative u borbi protiv klimatskih promena i promovišu ekološku održivost.

Pristupanje ovom višeslojnom problemu otpadne hrane zahteva kolektivan pristup saradnje u kom učestvuju sve interesne grupe unutar lanca snabdevanja hranom.

Naše istraživanje pokazuje da bi pružanje ciljanih obuka moglo da ima značajne pogodnosti u rešavanju problema otpada hrane kroz ceo lanac snabdevanja. Ovo uključuje i prepoznavanje utica koji bačena hrana ima na životnu sredinu, razumevanje faktora koji doprinose gubitku hrane, identifikovanje rešenja za umanjenje otpada i razvoj operativnih strategija za umanjenje gubitka hrane, uključujući donatorske inicijative. Važno je zapamtiti da otpad hrane nije samo praktično pitanje, već i moralno, jer skoro 12% globalne populacije gladi. Uzimanje u obzir logističkih izazova koji doprinose gubitku hrane i istraživanje digitalnih tehnologija kao potencijalnih rešenja su takođe važni aspekti koje treba razmotriti.

Na osnovu odgovora u proceni spasavanja hrane, može se tvrditi da je najčešća poteškoća u procesu doniranja hrane nedostatak koordinisanog sistema – ne postoji zajednička platforma gde oba aktera, kompanije koje doniraju hranu (restorani, supermarketi, hoteli, kafići) sa jedne strane, i humanitarne organizacije/ nevladine organizacije/ opštine sa druge strane, mogu međusobno da komuniciraju.

Još jedan problem je haotična priroda celog procesa. Količine suvišnih porcija su nepredvidljive, pa su ad hoc reakcije neophodne. Ove ad hoc odluke takođe utiču na dodatni posao koji zaposleni moraju da rade u vezi sa doniranjem viška hrane. Kad donacija postane deo rutine, kompanije moraju da prerasporede/prilagode ritam rada zaposlenih koji su uključeni u proces doniranja hrane. Drugi problemi su nedostatak infrastrukture (skladištenje, transport), nedostatak vremena, manjak zaposlenih, birokratija, kompleksne regulativne obaveze, kao i vremenski uslovi.

Najčešći razlozi za suvišnu hranu tokom pripremanja obroka su prekoračenje proizvodnje, pogrešne kalkulacije, kontrola kvaliteta i ljudske greške. Ovi faktori ukazuju na manjkavosti u planiranju, koordinaciji i tačnosti u procesu pripreme hrane. Neki od zaključaka o tome kako osigurati usklađenost sa relevantnim regulativama i standardima u vezi sa doniranjem i distribucijom hrane, su sledeći:

- ❖ Poznavanje lokalnih, državnih i regulativa i smernica zajednice, je najčešća i najvažnija praksa među donorima hrane i primaocima donacija.
- ❖ Razvijanje politika i procedura kako bi se osigurala usklađenost je takođe naširoko prihvaćena mera, naročito za postupke doniranja hrane velikih razmera.

- ❖ Pružanje obuka zaposlenima na temu skladištenja i upravljanja doniranom hranom je ključni aspekt u osiguravanju bezbednosti i kvaliteta hrane kroz ceo lanac doniranja hrane.

Kako bi efikasno bavili doniranjem hrane, neophodan je neki vid podrške, kao što su dodatne informacije, obuke ili pojačana svest o tome. Pokazano je da postoji jasna potreba za ovakvom podrškom, jer možda ima propusta u znanju ili veštinama kada se radi o upravljanju donacijama hrane.

Projekat sprečavanja otpada hrane razvije različite rezultate sa ciljem da:

- ❖ Obezbedi obuke i podigne svest svih aktera koji učestvuju, od proizvodnje hrane do njene potrošnje, kako bi stekli znanja i veštine neophodne za upravljanje gubitkom i otpadom hrane, kreira mere prevencije (uključujući politike, procedure, strategije itd.) i nadgleda efikasnost tih mera. Ovo će pomoći organizacijama unutar lanca snabdevanja hranom da smanje svoje ukupne količine gubitka i otpada hrane.
- ❖ Spoji kompanije iz svih sektora lanca snabdevanja koji potencijalno generišu suvišnu hranu sa humanitarnim akterima (nevladine organizacije, parohije, opštinski akteri itd.) koji su uspostavili aktivnosti doniranja hrane i mogu da redistribuiraju količine viška hrane za ljudsku potrošnju onima koji su ugroženi (ljudima koji žive od socijalne pomoći, dugoročno nezaposlenima, siromašnima, beskućnicima i ljudima sa ozbiljnim finansijskim problemima). Zaposleni ili pojedinci koji učestvuju (npr. volonteri).
- ❖ Obezbedi obuke za humanitarne organizacije o nabavci viška hrane i uspostavljanju smernica za bezbedne donacije hrane. Opremajući ove organizacije znanjem i veštinama kako bi se efikasno povezale sa različitim akterima u lancu snabdevanja hranom, one mogu efikasno da pristupe i redistribuiraju suvišnu hranu onima kojima je potrebna. Osim toga, postavljanje jasnih smernica za bezbedne donacije hrane, osigurava da donirana hrana bude visoko kvalitetna i bezbedna za potrošnju, promoviše javno zdravlje i sprečava potencijalne rizike. Putem ovih mera, humanitarne organizacije mogu da igraju ključnu ulogu u smanjenju negativnih uticaja otpada hrane na ekonomiju, društvo i okruženje. U isto vreme, one pružaju podršku ranjivoj populaciji, doprinoseći održivijem i saosećajnijem sistemu ishrane.

Metodološki okvir sprečavanja nastanka otpada hrane je drugi učinak ReS-FOOD projekta. Zasnovan je na trodimenzionalnom metodološkom okviru korak po korak, izgrađenom kako bi se upravljalo lancem spasavanja hrane od jednog do drugog kraja. Praćenje dimenzija ReS-Food metodološkog okvira će pomoći kompanijama/organizacijama da optimizuju proizvodnju gubitka hrane i otpada, kao i humanitarnim akterima koji distribuiraju doniranu hranu.



Glavni ciljevi ReS-Food metodološkog okvira su da identifikuje, iskomunicira svrhu i odabere proizvođače viška hrane, definiše kriterijume prihvatanja kvaliteta po kategoriji hrane i obezbedi zahteve logističke podrške za prikupljanje i distribuciju hrane.



2. Metodološki ReS-Food okvir

2.1 Zaključci iz izveštaja procene analize stanja

Prethodno sprovedene procene na višem nivou i pripremljeni izveštaji istakli su važan uzorak sa najnovijim i ažuriranim informacijama o situaciji sa donacijama i distribucijom hrane na nivou Evrope. Važno je primetiti da su rezultati procene ukazali na to da se potrebe ovog poslovnog sektora poklapaju sa ciljevima ReS-Food projekta. Kroz ocenjivanje sakupljenih odgovora, identifikovali smo glavne potrebe, a to su:

- ❖ Obezbeđivanje obuke i podizanje svest svih interesnih grupa od proizvodnje hrane do potrošnje hrane kako bi im obezbedili sveobuhvatan plan sa veštinama potrebnim za procenu gubitka hrane i planiranje mera za njegovo sprečavanje
- ❖ Prevazilaženje jaza u komunikaciji između kompanija u lancu snabdevanja koje potencijalno proizvode gubitke hrane i humanitarnih aktera koji su napravili aktivnosti doniranja hrane i mogu da redistribuiraju suvišnu hranu za ljudsku upotrebu onima kojima je potrebna.

2.2 Uvod u ReS-Food metodološki okvir



Specifični ciljevi povezani sa ReS-Food metodološkim okvirom su sledeći:

- ❖ Definirati sve alate i tehnike potrebnih kako bi se napravio uspešan proces distribucije hrane za humanitarne organizacije.
- ❖ Olakšati proizvođačima i potrošačima viška hrane da se pridržavaju propisanih regulativa postavljenih od strane regulativnog okvira Evropske Unije (kao što su oni koji se tiču bezbednosti hrane, higijene hrane, praćenja i obaveza).
- ❖ Podstaci ujednačeno tumačenje EU regulativa koje upravljaju distribucijom viška hrane od strane regulativnih tela u zemljama članicama EU.
- ❖ Poboljšati sposobnost donosioca odluka (izvršioca, menadžera i direktora) da strateški planiraju distribuciju hrane u svojim procesima

Gorespomenuti ciljevi pomoći će ciljnim grupama da stvore i primene nove poslovne strategije koje će podstaci implementaciju bezbednijih i praktičnijih metoda za doniranje i distribuciju kvalitetne hrane u svojim procesima. U budućnosti, ReS-Food metodologija biće deo različitih alata koji su dostavljeni kao deo drugih projektnih rezultata i obezbeđeni širokom spektru humanitarnih organizacija i drugih interesnih grupa.

Takođe, korisnici ReS-Food metodologije moći će da definišu parametre kvaliteta za prepoznavanje i mapiranje, upravljanje kvalitetom za nevladine organizacije koje distribuiraju hranu, upravljanje kvalitetom za kompaniju koja obezbeđuje zalihe hrane, ali i saznaju više o potrebama logističke podrške za sakupljanje i distribuciju hrane.

Zaposleni na visokim pozicijama (izvršioци: CEO, menadžeri, direktori, ekološki upravnici, menadžeri operacija) moći će da planiraju, organizuju svoje vreme i aktivnosti, sakupe resurse i potom iscrtaju mapu sa kriterijumima koje bi trebalo da primene kako bi dostigli nivo distribucije hrane koji su postavile EU regulative i najbolje prakse.

Kompanije ili organizacije bi mogle da koriste Res-Food metodološki okvir kao mapu za otkrivanje kako doći do destinacije na koju žele da stignu. Ovaj okvir ističe procenjivanje snaga, slabosti, prilika i pretnji, a onda i planiranje budućih operacija na prioritetan i realističan način.

Implementacijom okvira, organizacije mogu da unaprede održivost, smanje troškove i doprinesu rešavanju globalne sigurnosti hrane i humanitarnih potreba.

Potpuno razumevanje relevantnih EU (ili državnih) legislacija i normi koje se tiču sakupljanja hrane, transporta, skladištenja i distribucije, je prvi korak ka uspešnoj implementaciji procesa sakupljanja i distribuiranja hrane. Sledeći EU i državni dokumenti mogu biti relevantni:



[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01))

https://29september.eurofoodbank.org/wpcontent/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf

https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en

https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

https://www.paragraf.rs/propisi/zakon_o_donacijama_i_humanitarnoj_pomoci.html

<https://www.paragraf.rs/propisi/zakon-o-porezu-na-dodatu-vrednost.html>

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2018_12_118_2343.html

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_09_91_1811.html

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/en/c/15564/>

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_12_156_2535.html



Commission Notice – EU guidelines on food donation (2017/C 361/01):

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2017:361:TOC#ntr62-C_2017361HU.01000101-E0062

Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations 2020/C 199/01 C/2020/2941

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.199.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2020:199:TOC

A guide to preventing food waste in the food industry:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_ELELMISZERIPAR_webes.pdf/580e6f4d-b9b9-4756-02ce-0481970c3e05

A guide to preventing food waste in the commercial sector:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_KERESKEDELEM_webes.pdf/3e2165d8-c04f-bee3-0fdb-cf1d1e230897



Res-Food metodološki okvir može da se sumira u nekoliko aktivnosti koje uključuju:

❖ Procenu trenutnih kompanijskih/ organizacijskih praksi



Prvi korak je sprovođenje sveobuhvatne procene postojećih praksi unutar kompanije/ organizacije ili humanitarnog konteksta. Ovo uključuje procenu procesa u proizvodnji hrane, upravljanju, skladištenju, transportu i distribuciji. Identifikacija ključnih područja gde dolazi do gubitaka i otpada hrane, i određivanje razloga za njihovo dešavanje. Na sličan način, postojeće metode distribucije donirane hrane takođe treba da se ispituju, uključujući logistiku, skladištenje i nadgledanje mehanizama. Sprovođenje revizije otpadne hrane: Detaljna revizija otpadne hrane potrebna je kako bi se kvantifikovale i razumele vrste i količine viška hrane koja se proizvede.

Ova procena pomoći će u identifikovanju šablona, ključnih uzroka i potencijalnih oblasti koje se mogu poboljšati. Podaci o vrstama hrane, količinama, razlozima za viškove i učestalosti njihovog pojavljivanja treba da se snime i razmotre.

❖ Postavljanje ciljeva

Na osnovu procene, treba da se uspostave specifični ciljevi za umanjeње gubitka hrane i proizvodnje otpada, treba da se ocene način upravljanja viškom hrane, kao i poboljšanje efikasnosti distribucije donirane hrane. Ovi ciljevi treba da budu merljivi, vremenski ograničeni, i u skladu sa ukupnim kompanijskim/ organizacijskim ciljevima i održivošću. Stoga, konstantno poboljšanje je moguće kroz sistem redovnog nadgledanja o evaluacije napretka koji je napravljen ka ostvarenju zadatih ciljeva. Važno je analizirati sakupljene podatke, identifikovati oblasti koje se mogu poboljšati i implementirati neophodna prilagođavanja kako bi se optimizovao gubitak hrane, proizvodnja viškova i distribucija donirane hrane.

❖ Prevenciju i minimizovanje

Implementacija strategija kako bi se gubitak hrane i proizvodnja otpada sprečili i smanjili na minimum. Ovo može da uključuje:

- Poboljšavanje sistema za upravljanje inventarom kako bi se smanjilo nagomilavanje zaliha i isticanje roka kratkotrajnih proizvoda.
- Unapređivanje tehnika pakovanja i skladištenja kako bi se očuvao kvalitet proizvoda i produžio rok trajanja.

- Implementiranje efikasnog planiranja proizvodnje i prognoziranja kako bi se izbegla hiperprodukcija i posledični otpad.
- Obučavanje zaposlenih i podizanje svesti o važnosti smanjenja gubitka i otpada hrane kroz programe obuke i komunikacione kampanje.
- Identifikovanje izvora viškova hrane. Oblasti unutar kompanije u kojima nastaje višak hrane treba da se identifikuju i mapiraju. Ovo može da uključuje širok spektar različitih proizvodnih objekata, pijaca, kafeterija zaposlenih, mesta održavanja događaja ili bilo kojih drugih mesta gde se priprema ili servira hrana. Sveobuhvatna identifikacija izvora viškova hrane i adekvatno merenje kvaliteta i kvantiteta viškova hrane je od najviše važnosti za efikasno upravljanje kvalitetom hrane koja ostane.

❖ Upravljanje donacijama hrane

Upravljanje doniranom hranom je od velike važnosti za osiguravanje efikasne distribucije i smanjenja otpada. Partnerstva sa bankama hrane, dobrotvornim organizacijama i drugim relevantnim organizacijama ključna su za postizanje efikasne koordinacije. Štaviše, kompanija/ neka druga organizacija treba da uspostavi standardne operativne procedure (SOP) za upravljanje doniranom hranom, skladištenje i distribuciju i implementira snažno nadgledanje i mehanizme evaluacije kako bi pratila količine, kvalitet i korišćenje donirane hrane i kako bi na kraju, merila uticaj i efikasnost procesa distribucije donirane hrane.



❖ Građenje sposobnosti

Građenje kapaciteta predstavlja ulaganje u programe obuke za zaposlene, dobavljače i partnere kako bi se unapredilo njihovo razumevanje gubitaka hrane, proizvodnje viškova i strategija za umanjeње otpada, kao i efikasnih praksi upravljanja doniranom hranom.

ReS-Food metodološki okvir, kao jedno od dostupnih rešanja, nudi besplatan koncept koji obezbeđuje obuke i podizanje svesti svim interesnim grupama od proizvodnje hrane do potrošnje, kroz predstavljanje sveobuhvatnog plana sa neophodnim veštinama za procenu gubitka hrane i planiranje mera prevencije. Osim toga, tehnološka rešenja usvajanja su takođe važna u optimizaciji gubitka hrane, proizvodnji

viškova hrane i smanjenju otpada i nude mogućnost za unapređivanje procesa distribucije donirane hrane. Različiti sistemi za upravljanje zalihama potkrepljeni podacima, prognoziranje potražnje, planiranje proizvodnje kao i praćenje i nadgledanje tehnologija nude izuzetno efikasne načine za nadgledanje kretanja donirane hrane i identifikuju potencijalna zagušenja.

❖ Širenje informacija i komunikaciju

Preporučuju se snažan mehanizam izveštavanja za praćenje i komuniciranje



postignuća i uticaja gubitaka hrane, proizvodnje viškova i aktivnosti za smanjenje otpada, kao i efikasnosti distribucije donirane hrane. Transparentno deljenje prikupljenih informacija sa interesnim grupama, mušterijama i javnošću pokazuju posvećenost održivosti i društvenoj odgovornosti. Kompanija/ organizacija treba da istakne postignuća i uticaj programa kroz internu komunikaciju, kompanijske biltene i eksterne platforme (dnevne novine, društvene mreže, itd.) kako bi podstakla kontinuirano učešće i prepoznavanje uloženog truda. Negovanjem kulture odgovornosti i održivosti kroz mrežu organizacije i šire, višestruki uticaj i mehanizmi lančane reakcije se uvode i podržavaju.

ReS-Food metodološki okvir pomoći će kompanijama/ organizacijama i humanitarnim akterima da optimizuju svoje prakse, smanje gubitke i proizvodnju otpada hrane, i unaprede efikasnost distribucije donirane hrane. ReS-Food pristup promoviše održivost i ekonomske povlastice, i odgovara na globalne izazove sigurnosti hrane, dok doprinosi humanitarnim ciljevima.

2.2.1 Pristup identifikovanju, komuniciranju svrhe i odabiru proizvođača viška hrane

To successfully Kako bi učešće proizvođača hrane koji su spremni i u mogućnosti da doprinesu akcijama redistribucije viška hrane bilo uspešno, koristi se sistematični metod za identifikovanje, objašnjavanje svrhe i odabir proizvođača viška hrane. Ova strategija saradnje bi pomogla da se izgradi jaka mreža proizvođača viška hrane i unapredi ravnopravniji, održiviji sistem oslobođen otpada hrane, koji takođe dovodi do smanjenja gladi i čuva okolinu.

2.2.1.1 Pristup identifikovanju proizvođača viška hrane

Ho.Re.Ca. (Hoteli, Restorani i Katering), **supermarketi** i **ostali lanci hrane** su primeri proizvođača viška hrane jer proizvode viškove hrane ili hranu koja se ne iskoristi, a koja može da se redistribuirati kako bi se smanjili gubici hrane. Veličina, lokacija i operativne procedure proizvođača viška hrane mogu se razlikovati.



Hoteli, restorani, kompanije koje se bave kateringom, kafići i ostali lokali koji služe hranu su svi uključeni u **Ho.Re.Ca. sektor**. **Hoteli** nekada imaju povelike kuhinje i bankete gde se može proizvesti suvišna hrana kao posledica promena u nivoima popunjenosti, odloženih događaja ili hiperprodukcije tokom pripreme obroka. **Restorani** mogu da imaju viškove hrane kao posledicu promena u potražnji potrošača, promena u meniju ili pogrešne procene količine hrane koja je neophodna za pripremu

obroka. Ukoliko je predviđena prisutnost manja od očekivane ili ukoliko ima otkazivanja, catering kompanije koje služe hranu na događajima, konferencijama i žurkama bi takođe mogle da imaju suvišnu hranu. Služiti mušterijama ukusnu, sveže pripremljenu hranu i piće je često u samom vrhu prioriteta **kafića**. Oni bi mogli da spremaju obroke i pića u malim količinama tokom dana kako bi garantovali svežinu. Međutim, kafići možda mogu da imaju više hrane nego što im je potrebno, ukoliko je potražnja mušterija manja od očekivana ili ukoliko određeni proizvodi na meniju nisu traženi onoliko koliko je predviđeno.

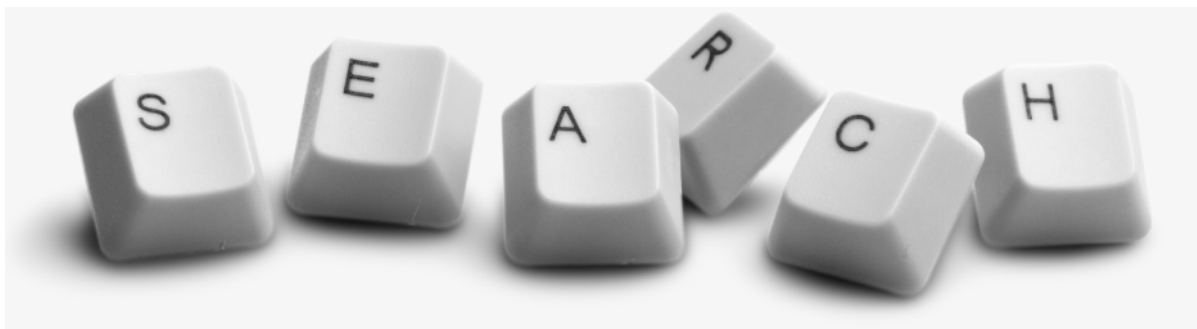


Ustanove poput **supermarketa** ili **prehrambenih lanaca** nude širok spektar prehrambenih proizvoda. Zbog stvari kao što su rokovi trajanja proizvoda, vizuelne mane, oštećeno pakovanje ili prevelike zalihe, **supermarketi** mogu da proizvedu suvišnu hranu. Kvarljiva hrana, peciva i pakovana hrana koja je i dalje dobra za konzumiranje, mogu da se ne prodaju kao posledica ovoga. **Lanci brze hrane, restorani brze hrane i veliki prodajni lanci hrane** proizvode suvišnu hranu kao posledicu promena u potražnji potrošača, greškama koje nastaju tokom proizvodnje ili marketinških kampanja koje dovode do proizvodnje suvišnih zaliha. **Objekti koji proizvode i prerađuju hranu** takođe mogu da stvore viškove hrane. Ove fabrike proizvode pakovanu robu, prerađenu hranu i sastojke za Horeca sektor, supermarkete i druge lance hrane. Pretrpavanje zaliha, oskudno obeležavanje proizvoda, neefikasne proizvodne linije ili prilagođavanja željama potrošača mogu da rezultuju proizvodnjom viška hrane.

Moguće je napraviti ciljane planove za spasavanje viška hrane, redistribuciju i smanjenje otpada kroz identifikovanje proizvođača viška hrane u Horeca industriji, supermarketima i prehrambenim lancima. Odgovornost za identifikovanje proizvođača viška hrane u Horeca sektoru, supermarketima i prehrambenim lancima uglavnom padne na **humanitarne organizacije, banke hrane i neprofitne organizacije (NGO)**, ili druge interesne strane koje su umešane u spasavanje hrane i akcije redistribucije. Ove organizacije aktivno učestvuju u partnerstvima i saradnjama sa Horeca industrijom, supermarketima i prehrambenim lancima kako bi identifikovali potencijalne izvore viška hrane. Gorespomenute organizacije mogu efikasno da identifikuju proizvođače viška hrane u Horeca sektoru, supermarketima i prehrambenim lancima i pokrenu prakse kako bi se smanjio otpad, optimizovao inventar i unapredile prakse održivosti kroz kombinovanje sledećih pristupa.

❖ Istraživanje i sakupljanje informacija

Istraživanje tržišta je ključno za razumevanje scene lokalne prehrambene industrije, koja podrazumeva postojanje Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca. Ovo prati sakupljanje podataka o broju, veličini i tipu objekata u svakom sektoru. Završna faza je prikupljanje informacija o trendovima u industriji, potrošačkim navikama i mogućim doprinosiocima proizvodnji viška hrane.



Pre kontaktiranja proizvođača viška hrane, pojedinci iz dobrotvornih organizacija i drugih objekata treba da sprovedu detaljno istraživanje o specifičnim proizvođačima i njihovim procesima. Ovo uključuje razumevanje njihovih proizvodnih procesa, lanaca nabavke, praksi u upravljanju zalihama, i ostalim postojećim inicijativama namenjenim smanjenju viška hrane. Sakupljanje ovih informacija pomaže da se iskroje edukativne akcije koje mogu da odgovore na specifične potrebe i izazove sa kojima se suočava svaki proizvođač.

❖ Saradnja sa biznisima iz Horeca sektora, marketima i drugim prehrambenim lancima

Dobrotvorne organizacije, banke hrane, nevladine organizacije i druge interesne grupe umešane u spasavanje hrane i redistribuciju trebalo bi da iniciraju saradnje sa biznisima iz Horeca sektora, marketima, i ostalim prehrambenim lancima.

Od velike je važnosti za ljude iz ovih organizacija da prisustvuju na događajima iz oblasti industrije, konferencijama i seminarima, kako bi upoznali i povezali se sa profesionalcima iz ovih sektora. Ovo predstavlja putanju ka stvaranju čvrstih odnosa sa dobavljačima, distributerima i prodavcima koji uslužuju ove sektore, s obzirom da oni mogu da pruže uvid u generisanje viška hrane.

Zaposleni, naročito oni uključeni u pripremanje hrane ili upravljanje zalihama mogu da iznesu svoje stavove, komentare i povratne informacije o mogućoj proizvodnji viška hrane unutar organizacije, jer je svrha ove Metodologije da spoji kompanije iz svih sektora unutar lanca nabavke koji potencijalno uzrokuju gubitak hrane sa hummanitarnim učesnicima (nevladinim organizacijama, parohijama, opštinama) koji su uspostavili aktivnosti doniranja hrane i mogu da redistribuiraju viška količine hrane za ljudsku upotrebu pojedincima kojima je ona neophodna.

Oim toga, kako bi postigli cilj, svi akteri uključeni u proces od proizvodnje do potrošnje hrane, moraju biti obučeni i senzibilizovani kako bi usvojili neophodne veštine za pristupanje gubicima hrane, planiranje prevencije viška hrane i nadgledanja mera gubitaka hrane. Ovo će pomoći hotelima, restoranima i kafićima da smanje ukupne količine gubitaka hrane i na taj način umanje povezane negativne uticaje na okruženje.

❖ **Upitnici**

Sprovođenje upitnika među zaposlenima iz Horeca sektora, marketa i prehrambenih lanaca kako bi se identifikovali potencijalni izvori viška hrane je od velike važnosti. Upitnici omogućavaju sakupljanje podataka o njihovoj proizvodnji hrane, praksama upravljanja zalihama i šablonima proizvodnje viškova.

❖ **Revizije viška hrane**

Kada se saradnja uspostavi, sledeći korak je sprovođenje revizija viška hrane u Horeca sektoru, supermarketima i drugim prehrambenim lancima koje podrazumeva merenje i procenu napravljenog otpada hrane. Ovo može da se postigne merenjem i klasifikovanjem odbačenih prehrambenih proizvoda, praćenjem otpada sa tanjira, ili procenom neprodate robe. Organizacije mogu da otkriju šablone i procene da li stvaraju viškove mereći količine bačene hrane.

❖ **Analiza prodaje i potražnje**

Analiziranje podataka o prodaji i trendova potražnje je ključno za detektovanje proizvođača viška hrane u Horeca sektoru, supermarketima i drugim prehrambenim lancima. Organizacije mogu da otkriju situacije u kojima se suvišna hrana redovno proizvede i ne proda, tako što će uporediti brojke iz prodaje sa očekivanom ili prethodnom potražnjom.



❖ Kontakt sa dobavljačima

Ključno je imati otvorene linije kontakta sa dobavljačima kako bi se odredili nivoi proizvodnje i dostavljene količine. Ovo može pomoći organizacijama da identifikuju da li njihovi dobavljači redovno nude više hrane nego što je potrebno, što možda dovodi do viškova hrane.

2.2.1.2 Komuniciranje svrhe donacija viška hrane



Svrha komuniciranja važnost donacija viška hrane je da se podigne svest, uključi zajednica i ohrabri aktivno učešće u bavljenju ključnim problemima otpada hrane i gladi. Sledeći glavni faktori mogu da se istaknu kada se opisuje cilj donacija viška hrane:

Prevenција otpada hrane: Od kritične je važnosti objasniti važnost koje donacije viška hrane imaju u sprečavanju da jestiva hrana ode u otpad. Pojedinci i organizacija mogu da osiguraju da savršeno dobra hrana stigne do onih kojima treba, a ne da završi na otpadima, tako što će donirati suvišnu hranu. Ekološki uticaj otpada hrane i potreba da se isti smanji kako bi se obezbedila održivija budućnost moraju da se istaknu u ovoj komunikaciji.

Ublaživanje gladi: Mora se istaći da donacije viška hrane direktno utiču na nesigurnost ishrane i pomažu u ublažavanju gladi u lokalnim područjima. Mnogo ljudi i porodica bori se da nađe hranljive obroke, pa donacije viška hrane mogu da naprave veliku razliku u njihovim životima. Pojedinci i organizacije mogu da naprave značajnu razliku u smanjenju gladi i poboljšavanju pristupa hrani za najranjivije zajednice, tako što će donirati suvišnu hranu.

Podržavanje lokalnih zajednica: Važno je podvući dobar uticaj koji donacije viška hrane imaju na lokalne zajednice. Te donacije mogu da pomognu lokalnim bankama hrane, skloništima i organizacijama unutar zajednice, kroz uspostavljanje društvenih veza i kreiranje osećaja solidarnosti. Pojedinci i kompanije koje doniraju viškove hrane mogu da pomognu svojim komšijama i izgrade jaču, otporniju zajednicu.

Promovisanje održivih praksi: Važno je naglasiti da su donacije viška hrane u skladu sa održivim praksama i odgovarajućim upravljanjem resursima. Doniranje viškova hrane pomaže da se smanji potražnja za proizvodnjom nove hrane, čuva prirodne resurse i smanjuje karbonski otisak povezan sa otpadom hrane. Donacije viška hrane mogu da doprinesu zdravijoj planeti Zemlji za buduće generacije, kroz negovanje održivosti.

Komunikacija između dobrotvornih organizacija, banaka hrane, nevladinih organizacija i drugih učesnika koji su uključeni u spasavanje hrane i njenu redistribuciju i šira zajednica, kao i proizvođači viška hrane iz Horeca sektora, marketi i prehrambeni lanci ključni su za efikasnu saradnju i osveščavanje.

Komunikacija sa **široj zajednicom** ima za cilj podizanje svesti, edukaciju, uključivanje i motivisanje članova zajednice da aktivno učestvuju u programima smanjenja otpada hrane. Ova komunikacija trebalo bi da pomogne da se razvije pokret unutar zajednice kako bi se napravio održiviji i efikasniji prehrambeni sistem, kroz usađivanje osećaja komunalne odgovornosti i podržavanje održivih navika.

Komunikacija sa **proizvođačima viška hrane** u Horeca sektoru, supermarketima i ostalim prehrambenim lancima je ključna za podizanje svesti, promovisanje razumevanja i ohrabivanje podrške za njihov trud. Oni mogu da ostvare značajan napredak ka smanjenju otpada hrane i razviju održiviji i efikasniji prehrambeni sistem. Ključne svrhe ove komunikacije mogu biti sledeće:

❖ **Transparentnost i programi pomoći**

Transparentnost i programi pomoći široj zajednici i proizvođačima viška hrane o suvišnoj hrani iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca su ključni za negovanje saradnje, izgradnju samopouzdanja i osiguravanje efikasnog upravljanja suvišnom hranom.

Uspostavljanje komunikacije sa široj zajednicom: Dobrotvorne organizacije i drugi učesnici uključeni u smanjenje viška hrane treba da se povežu sa široj javnošću kako bi podigli svest o problemu otpada hrane, njegovom ekološkom uticaju i društvenim i ekonomskim posledicama. Šire zajednice mogu da uključuju pojedince, porodice, društvene grupe, kompanije, edukativne ustanove i ustanove lokalnih vlasti. Različiti komunikacioni kanali mogu da se koriste kako bi se stiglo do šire publike.



Štampani mediji, televizija i radio su primeri konvencionalnih sredstava, kao i digitalne platforme poput vebajtova, društvenih mreža, biltena i mobilnih aplikacija. Korišćenje više kanala omogućava bolji protok informacija i povezivanje sa različitim članovima zajednice.

Ostvarivanje komunikacije sa proizvođačima viška hrane: Ključno je izgraditi veze sa proizvođačima viška hrane kroz direktno obraćanje njima ili kroz mreže industrije i udruženja. Komunikacija omogućava saradnju i partnerstva između dobrotvornih organizacija i drugih interesnih grupa i interesnih grupa u Horeca sektoru, supermarketima, i drugim prehrambenim lancima. Započinjanjem otvorenog dijaloga i deljenjem znanja i stručnosti, ove interesne grupe mogu zajedno da rade na razvoju efikasnih strategija i inicijativa za smanjenje viškova hrane.

Pojedinci sa iskustvom u smanjenju otpada hrane mogu da razmene svoje uvide u situaciju, nove tehnike i uspešne inicijative sa interesnim grupama unutar Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca. Zauzvrat, individualci iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca mogu da doprinesu informacijama i iskustvima specifičnim za industriju, kroz negovanje okruženja u kojem mogu zajedno da uče, koje promoviše stalni razvoj i inovacije u smanjenju viškova hrane.

❖ **Edukacija i motivacija**

Edukovanje i motivisanje šire zajednice i proizvođača viška hrane o donacijama hrane su ključni koraci u promovisanju i podizanju učešća u spasavanju viškova hrane i njihovoj redistribuciji.

Promena ponašanja i svesti šire zajednice: Veoma je važno istaći da proizvođači viška hrane mogu da doprinesu ublažavanju gladi, pomognu ranjivim populacijama, i smanje nesigurnost ishrane unutar zajednica. Ljudi i grupacije koje učestvuju mogu da edukuju zajednicu o razumevanju potrebe da se ograniči otpad hrane i da se iskoriste resursi viška hrane, tako što će davati informacije o obimu dostupne viška hrane i potencijalu za njenu redistribuciju.

Komunikacija može da pomogne da se šira zajednica edukuje o praktičnim merama za smanjenje otpada hrane u svakodnevnom životu. Pojedinci ili grupe ljudi iz različitih ustanova i organizacija mogu da pomognu članovima zajednice da uvide kako mogu pozitivno da utiču kroz promenu svog ponašanja i navika tako što će davati ideje, smernice i najbolje prakse. Efikasna komunikacija treba da podstakne usvajanje ekološki pozitivnih aktivnosti kao što su odgovarajuće planiranje obroka, pametna kupovina, adekvatno skladištenje i kreativno korišćenje ostataka hrane.

Efikasna komunikacija može da pomogne da se izgradi kultura održivosti unutar šire zajednice. Promovisanjem vrednosti ekološkog očuvanja, društvene odgovornosti i efikasnosti resursa, pojedinci mogu da inspirišu promenu u stavovima i ponašanjima koja vodi ka smanjenju viška hrane. Vremenom, ovi naponi u komunikaciji mogu da



doprinesu široj promeni u društvenim normama, tako što će učiniti smanjenje otpada uobičajenom i široko prihvaćenom praksom unutar zajednice.

Motivisanje i obučavanje proizvođača hrane: Širenje informacija igra ključnu ulogu u podizanju svesti među interesnim grupama iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca o problemu viškova hrane i njegovim posledicama. Proizvođačima viška hrane moraju se dati na uvid informacije o obimu i uticaju prehrambenog otpada unutar njihove industrije i šireg prehrambenog sistema. Pojedinci iz dobrotvornih organizacija i drugi učesnici treba da prezentuju informacije o ekonomskim, ekološkim i društvenim posledicama proizvodnje viška hrane, kroz isticanje potencijalnih benefita smanjenja otpada za njihov posao, reputaciju i održive ciljeve. Povećana svest može da pomogne interesnim grupama iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca da razumeju hitnost i važnost preduzimanja akcija kako bi se viškovi hrane sveli na minimum, kao i njihove negativne posledice. Ekološki benefiti moraju da se istaknu kroz objašnjenje kako smanjenje otpada hrane pomaže očuvanju prirodnih resursa, smanjenju emisije gasova staklene bašte i smanjenju ekološkog otiska prehrambene industrije.

Veoma je korisno pokazati statistike i studije slučaja kako bi prikazali pozitivne ekološke uticaje određenih praksi interesnih grupa.

Komunikacija treba da pomogne da se izgradi poverenje i veza između interesnih grupa iz dobrotvornih organizacija i drugih učesnika i interesnih grupa iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca. Otvorena i transparentna komunikacija neguje osećaj zajedničke odgovornosti i posvećenosti smanjenju viškova hrane.

Efikasna komunikacija može da pokrene promene u ponašanju među interesnim grupama iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca kroz promovisanje usvajanja najboljih praksi kako bi se sprečili i smanjili viškovi hrane. Deljenjem uspešnih priča i demonstriranjem pozitivnog uticaja inicijativa za smanjenje otpada, pojedinci iz dobrotvornih organizacija i drugi učesnici mogu da inspirišu i podstaknu interesne grupe iz Horeca sektora, supermarkete i druge prehrambene lance da usvoje slične prakse u svojim poslovanjima.

Studije slučaja, izjave, intervjui sa proizvođačima koji su uspešno primenili mere smanjenja otpada mogu da posluže kao moćni edukativni alati. Deljenje uspešnih priča o proizvođačima viška hrane koji su efikasno smanjili otpad može da inspiriše ostale unutar industrije i pokaže da je smanjenje otpada ne samo dostižno, već i finansijski i ekološki isplativo. Ekonomski benefiti i ušteda troškova povezani sa



smanjenjem viškova hrane mogu da ohrabre interesne grupe iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca da prioritizuju mere smanjenja otpada.

Organizovanje treninga i radionica posebno dizajniranih za proizvođače viška hrane može biti veoma korisno. Teme koje se pokrivaju tokom ovih obuka mogu da se tiču procene otpada,

optimizacije procesa, upravljanja zalihama i odgovornih proizvodnih praksi. Praktične aktivnosti, studije slučaja i primeri iz stvarnog života trebalo bi da unaprede iskustvo učenja i ohrabre interesne grupe iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca da primene ovo znanje u svom poslovanju.

❖ **Uključivanje u zagovaranje i uticaj na politiku**

Kroz efektivnu komunikaciju, šira zajednica i proizvođači viška hrane mogu da budu uključeni u podržavanje reformi regulacija koje promovišu spasavanje hrane, unapređuju regulacije bezbednosti hrane za donacije viška hrane i pokreću inicijative za biznise da smanje otpad i doniraju suvišnu hranu. Kroz glas kolektiva i zagovaranje, šira zajednica i proizvođači viška hrane mogu da utiču na donosiocce regulative da prioritizuju i podrže inicijative koje se tiču prehrambenog otpada na lokalnim, regionalnim i nacionalnim nivoima.

❖ **Saradnja sa influencerima**

Saradnja sa influencerima podrazumeva rad sa uticajnim ljudima, blogerima i influencerima na društvenim mrežama koji podržavaju održivost, smanjenje prehrambenog otpada i bave se društvenim problemima. Saradnja sa ovim pojedincima može da prenese poruku do više ljudi i šire javnosti, kroz podizanje svesti i podrške za proizvođače viška hrane.

2.2.1.3 Odabir proizvođača viška hrane



Odabir proizvođača viška hrane u Horeca sektoru, marketima i drugim prehrambenim lancima tipično spada u odgovornosti više interesnih grupa, uključujući organizacije za redistribuciju hrane, sektore nabavke za prehrambene lance i održive timove.

Organizacije za redistribuciju hrane, poput banaka hrane ili dobrotvornih organizacija koje su specijalizovane za spasavanje viškova hrane, igraju važnu ulogu u identifikovanju proizvođača viška hrane. Ove grupe aktivno rade sa kompanijama kako bi napravili partnerstva za donacije viškova hrane i njihovu redistribuciju.

Biranje proizvođača viška hrane iz Horeca sektora, supermarketa i drugih prehrambenih lanaca zahteva sistematski pristup koji osigurava da će proizvođači viška hrane budu u skladu sa svojim ciljevima, da imaju kapacitet za redistribuciju viška hrane i da doprinesu efikasnom smanjenju prehrambenog otpada. Pristup odabiru proizvođača viška hrane može da uključuje:

❖ **Bezbednost hrane**

Dobrotvorne organizacije i druge grupe treba da procene više različitih faktora prilikom odabira proizvođača viška hrane sa kojima treba da rade kako bi postigli efikasno i efektivno redistribuirali suvišnu hranu. Jedan od najvažnijih faktora je pridržavanje strogih prehrambenih regulativa o bezbednosti i čistoći hrane, kako bi se osigurali kvalitet i bezbednost donirane hrane. Organizacije obično zahtevaju od proizvođača da se pridržavaju lokalnih i nacionalnih pravila o bezbednosti hrane, da koriste odgovarajuće tehnike skladištenja i upravljanja hranom, i da prolaze redovne inspekcije i provere.

❖ **Količinu i raznovrsnost viška hrane**

Količina i raznovrsnost zaliha viška hrane su važni za razmatranje. Veće količine viška hrane imaju veći efekat i potencijal da stignu do većeg broja primalaca donacija. Dostupnost pouzdane i predvidljive viška hrane omogućava prehrambenim lancima da efektivno planiraju distribuciju i tako umanje otpad hrane. Osim toga, širok spektar proizvoda koji čine suvišnu hranu, uključujući voće, povrće, zrnevlje, proteine i mlečne proizvode, garantuje da će primaoci donacija imati izbalansiranu i zdravu ishranu.

❖ **Svežinu i rok trajanja**

Proizvođači viška hrane treba da ponude sveže i visokokvalitetne proizvode sa razumnim rokom trajanja. Prehrambeni lanci više potenciraju suvišnu hranu koja može brzo da se konzumira kako bi se smanjio otpad hrane. Proizvođači koji imaju sisteme za efikasno upravljanje zalihama i koji prioritizuju blagovremenu distribuciju su vredni partneri.

❖ **Transparentnost**

Proizvođači treba da vode detaljne zapise i budu spremni da daju informacije o poreklu, upravljanju i skladištenju viška hrane. Transparentnost je takođe neophodna u smislu proizvodnih procedura, porekla sastojaka i drugih aditiva ili konzervanasa u hrani.



❖ **Etičke i održive prakse**

Proizvođači koji primenjuju etičke i ekološke prakse su sve više prioritizovani od strane prehrambenih lanaca. Regulative o fer radu, odgovornim resursima, merama smanjenja otpada i ekološki pozitivnim proizvodnim procesima su sve faktori koje treba razmotriti. Proizvođači koji imaju sertifikate ili prakse održivosti, organskog uzgoja ili pravedne trgovine mogu da imaju prednost.

❖ **Pouzdanost i pravovremenost**

Proizvođači moraju biti zavisni i dostaviti suvišnu hranu na vreme. Ovo omogućava veliki broj operacija u prehrambenom lancu i efikasnoj distribuciji. Proizvođači koji imaju rezultate o zavisnosti i pravovremenosti u poštovanju rokova isporuke su partneri koji su preporučljivi.

❖ **Isplativost**

Dok se suvišna hrana redistribuira kroz poklanjanja ili snižene cene, isplativost ostaje osnovni zahtev za prehrambene lance. Proizvođači koji mogu da prodaju suvišnu hranu po razumnim cenama ili da ponude isplativa rešenja za prehrambeni lanac uz zadržavanje kvaliteta, će pre biti odabrani.

❖ **Saradnju i komunikaciju**

Proizvođači viška hrane treba da imaju efikasnu komunikaciju sa organizacijama za redistribuciju o dostupnoj suvišnoj hrani, pravovremenoj koordinaciji za sakupljanje i dostavu, i mogućnost da pružaju tačne informacije o tipu, količini i kvalitetu viška hrane koja se donira.

❖ **Lokaciju**

Praktični aspekt je blizina proizvođača viška hrane grupama za redistribuciju. Proizvođači koji su na zgodnoj udaljenosti mogu da pomognu efikasnim i pravovremenim sakupljanjem ili distribucijom viška hrane. Dostupnost je naročito važna za proizvode koji brzo isteknu, a koji moraju da se dostave brzo kako bi ostali sveži i kvalitetni.

❖ **Reputaciju**

Reputacija proizvođača viška hrane, kao i preporuke od ostalih partnera ili interesnih grupa iz prehrambenih lanaca, takođe se uzimaju u razmatranje. Pozitivni komentari, preporuke i rezultati uspešne saradnje mogu da pomognu da se izgradi poverenje i samopouzdanje u kapacitete proizvođača da zadovolji potrebe prehrambenog lanca.



2.2.2 Kriterijumi za prihvatanje kvaliteta po prehrambenoj kategoriji



Tokom doniranja viška hrane veoma je važno skoncentrisati se na bezbednost i kvalitet hrane, i osigurati da je donirana hrana bezbedna za konzumaciju. Osobine hrane ne bi trebalo da imaju nikakve štetne efekte na ljudsko telo tokom potrošnje, treba da zadovolje potrebe, budu ugodni itd. Kvalitet hrane uključuje set karakteristika koje potrošači ocenjuju da odgovaraju njihovim potrebama i očekivanjima. Politike kvaliteta moraju biti regulisane od strane zakona na nivou države ili Evrope (oznake zaštićenog porekla, geografskog porekla, i tradicionalnih specijaliteta), ali takođe mogu biti i dobrovoljne: institucionalne (npr. trgovinske komore), privatne (proizvođači, prodajni lanci) ili internacionalne (nezavisne međunarodne organizacije). Kako bi zaštitili potrošače hrane, definisani su zahtevi kvaliteta hrane, koji mogu da se podele u osnovne grupe: primarni zahtevi, koji su zasnovani na zaštiti zdravlja potrošača (bezbedne za zdravlje) i obavezni od strane zakona, i na sekundarne zahteve, koji uključuju tehnološke, hranljive i senzorne zahteve, kao i osobine proizvoda. Standardi prihvatanja kvaliteta za doniranje viška hrane iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca razlikuju se u zavisnosti od prehrambene kategorije. Najčešće vrste donirane viška hrane iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca su pobrojani ispod:

❖ Kvarljiva hrana

Za senzorne osobine kratkotrajne hrane očekuje se da zadovoljavaju propisane parametre bezbednosti i odgovarajućeg kvaliteta hrane. Voće i povrće ne smeju da imaju znake da su pokvareni, poput plesni, buđi ili neobičnih mirisa. Čvrstina, boja i izgled hrane mora biti unutar prihvatljivih normi. Meso, jaja i mlečni proizvodi ne smeju da imaju znake da su pokvareni, poput diskoloracije, lošeg mirisa ili sluzavosti. Kako bi se osiguralo sve što je pobrojano, potrebno je posvetiti pažnju temperaturi čuvanja, odnosno skladištenja. Razvoj štetnih mikroorganizama, takozvana "opasna" zona, najčešće se dešava na temperaturama od 5°C do 63°C, tako da kvarljiva hrana mora da se skladišti i čuva na temperaturama ispod 5°C, odnosno iznad 65°C.

Povrće, naročito lisnato zeleno povrće, mora da se skladišti što dalje od kondenzatora frižidera, kako bi se sprečilo smrzavanje. Hrana u frižideru će se osušiti - meso, riba, listovi salate ili slično povrće čuvaju se u hermetički zatvorenim posudama ili kesama. Takođe, paradajz i zelena salata se nikad ne čuvaju u istoj posudi ili u blizini jedno drugog, zato što paradajz ispušta gasove koji uzrokuju da salata postane braon boje. Sečenje zelene salate metalnim nožem učiniće da listovi postanu braon i neupotrebljivi za jelo. Kako bi se sprečilo da ulje dobije neželjen miris, potrebno je skladištiti ga što je dalje moguće od hrane sa intenzivnim mirisima. Vakumirana pakovanja hrane produžavaju rok upotrebe kvarljive hrane poput mesa i ribe.

❖ Nekvarljiva hrana

Nekvarljiva hrana podrazumeva **konzervisanu hranu**, poput voća, povrća, supa, soseva u konzervi, itd; **pakovana hrana** - grickalice, kolačići, čipsovi, krekeri itd.; **suvi proizvodi** - riža, pasta, mahunarke, žitarice itd; **kondimenti** - sosevi, prelive, namazi, začini itd.; **pića** - flaširana voda, sokovi, bezalkoholna pića, kafa, čaj itd.

❖ Gotova hrana

Gotova hrana uključuje već pripremljene obroke kao što su unapred zapakovani obroci, sendviči, salate, tortilje itd.; delikatesi - hladna jela, pripremljene salata, plate sireva, itd.; ostaci od bifea, banketa i događaja.

❖ Pekarski proizvodi

Pekarski proizvodi podrazumevaju **viškove hleba, peciva i pekarskih proizvoda** iz pekara, kafea i restorana. Za pekarske proizvode, preporučuje se da se upotrebe u roku od 24 sata od preuzimanja od posrednika. Važno je napomenuti da pekarski proizvodi sa punjenjima (npr. punjenja od sira, pizza punjenja, punjenja od mesa, hot dogovi) moraju da se upotrebe u roku od 12 sati od preuzimanja od posrednika.



❖ Suvišni sastojci

Suvišni sastojci uključuju viškove **sirovih sastojaka** i **zaliha hrane** koje se koriste za kuvanje i pripremu hrane.

❖ Suvišne zalihe

Suvišne zalihe odnose se na prenatrpavanje ili prehrambene proizvode kojima ubrzo ističe rok, a koji su i dalje bezbedni za upotrebu.

Razni pristupi i indikatori se koriste za detektovanje kriterijuma kvaliteta viška hrane iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca. Ovi faktori pomažu u određivanju kvaliteta i prihvatljivosti viška hrane za redistribuciju. Kako bi se postigla tačna procena i donela prava odluka, pojedinci koji učestvuju u prepoznavanju viška hrane i proceni kvaliteta moraju da budu dobro obučeni. Kako bi se održala postojanost i primenili standardi bezbednosti hrane kroz proces redistribucije viška hrane, potrebno je rutinski sprovoditi redovno praćenje, dokumentovanje i testove kontrole kvaliteta. Specifični parametri kvaliteta i metode utvrđivanja mogu da se razlikuju u odnosu na vrstu hrane, lokalne regulative i organizacione politike. Ovo su neki od parametara kvaliteta koji se naširoko primenjuju za utvrđivanje stanja viška hrane:

Izgled i boja: Vizuelna inspekcija se koristi da bi se procenili opšti izgled, boja i svežina prehrambenih proizvoda. Promene boje i buđ su znaci kvarenja ili propadanja hrane. Na primer, sveže voće i povrće ne smeju da imaju znake pokvarenosti, poput buđi ili truleži. Izgled i boja moraju da budu unutar prihvatljivih normi. Meso, živina, riba, mlečni proizvodi i jaja ne smeju da imaju znake kvarenja, uključujući promenu boje ili sluzavost. U slučaju kada je u pakovanju jaja jedno jaje slomljeno, preostala jaja su bezbedna i prihvatljiva za doniranje. Moraju biti smeštena u čistu kutiju ili drugo pogodno pakovanje, i ako nije obeleženo, mora se obeležiti odgovarajućim informacijama tako da finalni korisnik ima sve neophodne informacije o hrani. Pekarski proizvodi ne smeju da sadrže buđ ili znake kvarenja.

Miris i ukus: Donirana hrana ne sme da ima loše ili čudne mirise koji mogu da ukazuju na truljenje ili razvoj bakterija. Sveži, prijatni mirisi i odgovarajući ukus obično se očekuju od visokokvalitetne hrane.

Tekstura i konzistencija: Tekstura i konzistencija hrane se pregledaju kako bi se osiguralo da ima neophodne karakteristike. Pekarski proizvodi treba da imaju odgovarajuću svežinu, bez tragova ustajalosti ili suvoće, dok voće i povrće treba da budu čvrsti, i meso treba da ima odgovarajuću teksturu.

Pakovanje i pečati: Pakovanje i pečati se procenjuju zbog stanja. Kontaminacija ili gubitak kvaliteta proizvoda mogu da budu posledica oštećenog ili ugroženog pakovanja. Pečati koji su i dalje netaknuti služe da osiguraju svežinu i bezbednost proizvoda. Konzerve koje imaju blago udubljenje mogu da se doniraju.



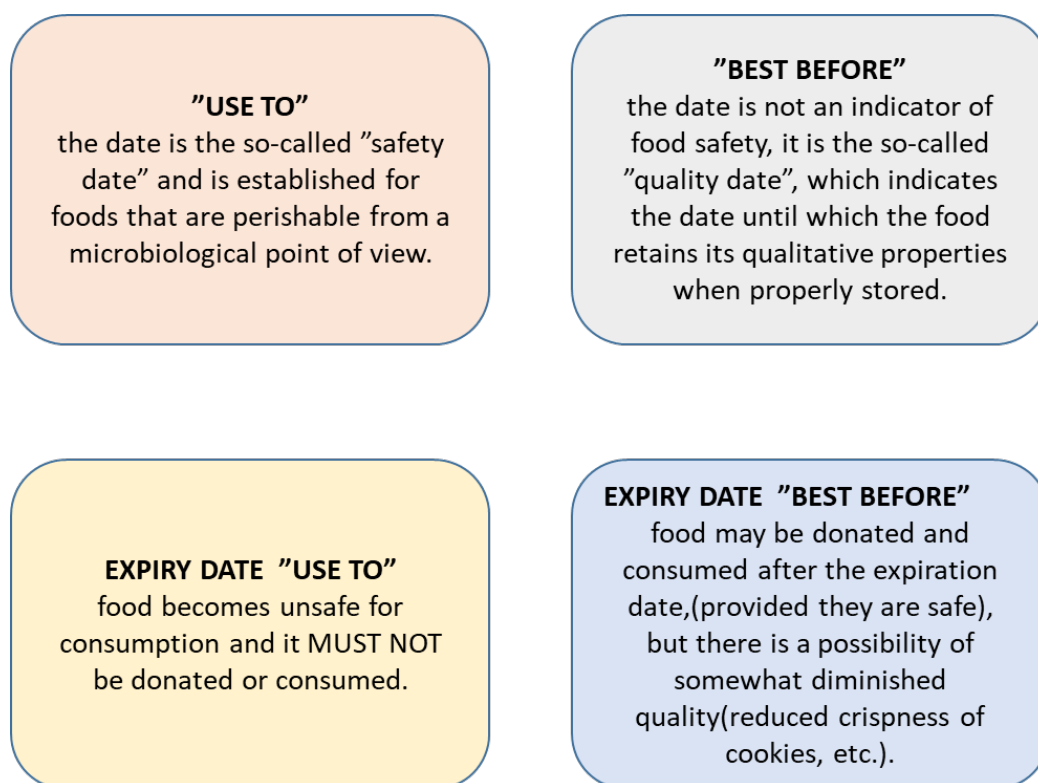
Konzerve koje su naduvane, cure ili imaju udubljenje toliko duboko da je unutrašnjost oštećena i hrana unutar konzerve može biti zaražena, moraju da se odbace.

Rokovi trajanja i datumi isteka upotrebe: Preostali rokovi trajanja ili datumi isteka upotrebe proveravaju se kako bi se proverilo da li je suvišna hrana bezbedna za distribuciju. Prioritet imaju proizvodi sa dužim rokom upotrebe.

Preporuka:

- ❖ neophodno je vizuelnim pregledom proveriti hranu
- ❖ miris hrane treba da bude karakterističan za datu vrstu hrane
- ❖ proveriti da li je pakovanje koje je u direktnom kontaktu sa hranom oštećeno i osigurati da nema tragove ispučenosti, rđe, buđi, kvarenja, insekata i stranih tela
- ❖ obratiti pažnju na temperaturu čuvanja hrane.

Postoji razlika između: "datuma isteka upotrebe" i "najbolje upotrebiti do" kada se govori o bezbednosti hrane. Slika 1 pokazuje primer obeležavanja hrane namenjene donacijama.



Slika 1. Obeležavanje hrane namenjene donacijama

Kako da znamo da li je hrana i dalje bezbedna za korišćenje nakon isteka datuma "najbolje upotrebiti do"?

Preporuka:

- ❖ neophodno je vizuelno pregledati hranu
- ❖ miris hrane treba da bude karakterističan za datu vrstu hrane
- ❖ proveriti da li je pakovanje koje je u direktnom dodiru sa hranom oštećeno i osigurati da nema tragove ispupčenja, rđe, buđi, kvarenja, insekata i stranih tela.
- ❖ Obratiti pažnju na temperaturu čuvanja hrane

Kontrola temperature: Kvarljiva hrana treba da se skladišti i transportuje na odgovarajućim temperaturama kako bi zadržala kvalitet i bezbednost. Hrana koja nije rashlađivana u frižideru (vruća, topla) mora da se transportuje na temperaturi $\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$, dok rashlađena hrana mora da se transportuje na temperaturi manjoj od $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ i čuva u frižideru na temperaturi $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Vreme transporta do posrednika u lancu doniranja hrane ne sme da bude duže od jednog sata! Vruća/topla hrana konzumira se jedan sat nakon primanja donacije! Rashlađena hrana ($4\text{ }^{\circ}\text{C}$) konzumira se što je pre moguće, ali ne kasnije od 24 sata nakon primanja donacije! Rashlađena hrana koja se konzumira topla mora da se zagreje do temperature od najmanje $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ neposredno pre konzumacije. Zamrznuta hrana mora da se transportuje i čuva na temperaturi $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Informacije o alergenima i sastavu: Jasne informacije o alergenima i sastavu na pakovanju su ključne za osiguravanje bezbednosti hrane i informisanje potrošača o potencijalnim alergijama.

Slaganje sa standardima bezbednosti hrane: Suvišna hrana treba da prođe kroz standarde bezbednosti hrane, kao što su pravilno upravljanje, skladištenje i tehnike pripreme. Ovo garantuje da hrana zadovoljava sve neophodne kriterijume bezbednosti.

Povratne informacije od primalaca: Primaoci viška hrane, kao što su dobrotvorne organizacije ili banke hrane mogu da pruže povratne informacije o kvalitetu i prihvatljivosti donirane hrane. Ove povratne informacije doprinose opštoj proceni kvaliteta i informišu buduće procese odabira i donacije.

2.2.2.1 Utvrđivanje parametara kvaliteta i mapiranje viška hrane

Kako bi se osigurala bezbednosti i prihvatljivost donirane hrane, ključno je utvrditi i mapirati kriterijume kvaliteta viška hrane iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca.

Uvođenjem čistih parametara za utvrđivanje kvaliteta i procesa mapiranja, dobrotvorne organizacije, banke hrane i nevladine organizacije mogu da osiguraju da suvišna hrana iz Horeca sektora, marketa i drugih prehrambenih lanaca bude u skladu sa traženim standardima kvaliteta i bezbednosti za redistribuciju onima kojima je najpotrebnija. Bezbednost hrane je osnovni zahtev za njen kvalitet, i uveden je kao termin kako bi se uvećalo poverenje potrošača u hranu koju konzumiraju. Na Svetskom ekonomskom forumu o ishrani u Rimu 1996, zaključeno je da bezbednost hrane postoji kada svi ljudi u svakom trenutku imaju pristup, kako fizički tako i ekonomski, suvišnim količinama bezbedne i hranljivo prihvatljive hrane da zadovolje svoje nutritivne potrebe za zdravim i aktivnim životom.

Sledeći koraci su važni u ovom procesu:

❖ Uspostavljanje smernica kvaliteta

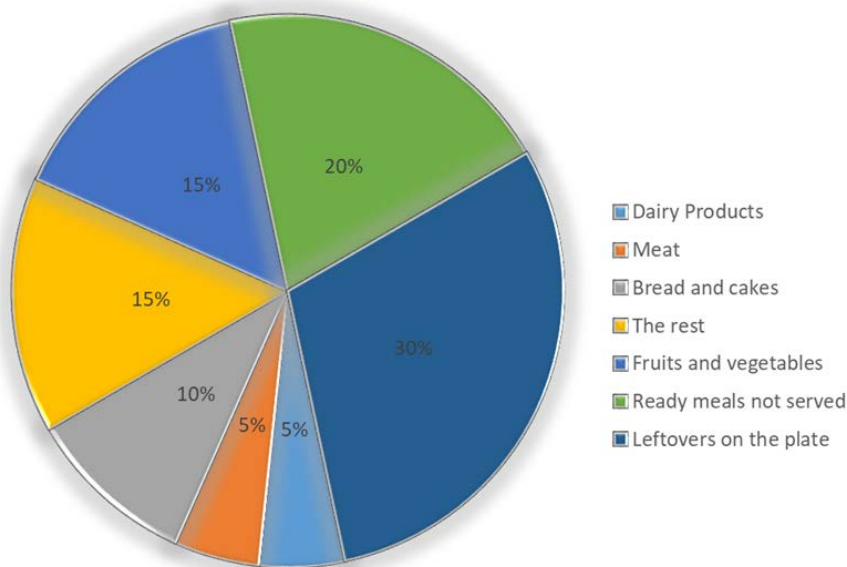
Određena hrana se smatra bezbednom za ljudsku upotrebu ukoliko nema neželjenih efekata na ljudsko zdravlje kada se konzumira kako je napisano. Prvi korak je razvoj sveobuhvatnih smernica kvaliteta koje izlažu specifične parametre za procenu kvaliteta viška hrane. Važni faktori uključuju izgled, teksturu, miris, ukus, integritet pakovanja, rokove isteka upotrebe i druge regulativne zahteve. Stvaranje smernica za kvalitet implicira sarađivanje sa stručnjacima bezbednosti hrane, regulativnim agencijama i industrijskim interesnim grupama kako bi se uspostavili tačni i relevantni parametri kvaliteta. Kako bi se zaštitili interesi potrošača i osigurale bolje informacije, koriste se razni mehanizmi, kao što su pravne regulative, česte inspekcije, jasnije obeležavanje hrane, uvođenje sistema osiguranja, a sve sa ciljem poboljšanja kvaliteta hrane. Sistemi kvaliteta i bezbednosti hrane mogu biti obavezni (npr. HACCP - Analiza Opasnosti i Kritične Kontrolne Tačke) ili dobrovoljni (ISO 22000 - Međunarodna organizacija za standardizaciju, IFS - Internacionalni standard za hranu i BRC - Opšti standard za hranu). Analiza Opasnosti i Kritične Kontrolne Tačke HACCP je međunarodno obavezujući sistematski metod za utvrđivanje, ocenjivanje i kontrolisanje bezbednosti hrane, koji je integrisan sa svim ostalim sistemima kvaliteta i bezbednosti hrane. ISO 22000 serija standarda nastala je iz potrebe industrije za stvaranjem međunarodnog standarda koji bi bio prihvaćen i prepoznat u svim zemljama, i koji bi se ticao upravljanja bezbednošću hrane kroz ceo lanac „od polja do stola“. IFS standard je razvijen od strane nemačkih, francuskih i italijanskih prodajnih lanaca kako bi kontrolisao proizvođače brendovea velikih prodajnih lanaca. On kombinuje principe HACCP standarda sa zahtevima sistema kvaliteta hrane i čistoće. BRC tehnički standard je razvijen da pomogne prodavcima da ispoštuju svoje pravne obaveze u vezi sa zaštitom potrošača. Globalna "kišobran" organizacija koja se brine o bezbednosti hrane je CAC - *Codex Alimentarius Commission*.

❖ Kategorizovanje viška hrane

Suvišna hrana treba da bude kategorizovana na osnovu vrste, poput voća, povrća, mlečnih proizvoda, žitarica ili gotovih jela. Ova kategorizacija pomaže boljem



razumevanju prirode viška hrane i obezbeđuje ciljane akcije redistribucije. Otpad hrane u restoranima čini čak 13% ukupnog prehrambenog otpada. Od ovoga, 30% prehrambenog otpada su ostaci sa tanjira, 20% su nepripremljeni obroci, a 15% su voće i povrće, kao što je prikazano u narednom grafiku (Slika 2).



Slika 2. Prikaz distribucije kategorija otpada hrane u restoranima

❖ **Saradnja sa organima za bezbednost hrane**

Saradnja sa lokalnim organima za bezbednost hrane i regulativnim agencijama osigurava da se ispoštuju neophodni standardi i regulative bezbednosti hrane. Traženje informacija i podrška od strane profesionalaca za bezbednost hrane mogu pomoći da se razviju odgovarajuće procedure za testiranje i precizno tumačenje rezultata.

❖ **Inspekcija na licu mesta**

Inspekcije na licu mesta podrazumevaju procene stanja viška hrane na lokacijama gde se proizvodi suvišna hrana, kao što su restorani, supermarketi i prehrambeni lanci. Kako bi se osigurala usaglašenost sa zakonima za bezbednost hrane, prostori za skaldištenje moraju se prvi ispitati, prateći metode upravljanja i opšte standarde higijene. Procena na licu mesta takođe uključuje procenu svežine, vizuelne privlačnosti i opšteg stanja suvišnih prehrambenih proizvoda kako bi se odredila njihova prihvatljivost za doniranje.

❖ **Testiranje i uzorkovanje**

Strategija testiranja i uzorkovanja takođe se koristi za procenu kvaliteta i bezbednosti viška hrane. Reprezentativni uzorci treba da budu nasumično odabrani iz različitih prehrambenih kategorija za testiranje u laboratoriji, uključujući mikrobiološko

(mikrobiološka zagađenost), hemijsko (hranljivi sastav i usaglašenost sa zahtevima o obeležavanju hrane), senzorna analiza (izgled, boja, miris, ukus, tekstura, konzistentnost, pakovanje), kao i na prisustvo alergena.

❖ Dokumentovanje i čuvanje zapisa

Detaljni zapisi procesa procene kvaliteta, uključujući rezultate inspekcija, testova i druge akcije spasavanja treba da se čuvaju koristeći elektronske baze podataka ili softvere. Ovo treba da bude praćeno dokumentovanjem mapiranja proizvođača viška hrane, uključujući njihovu lokaciju, kontakt informacije i specifične prehrambene kategorije koje mogu da doniraju.

❖ Stalno nadgledanje i procena

Veoma je korisno uvesti sistem za stalno nadgledanje i procenu parametara kvaliteta viška hrane. Ovo podrazumeva redovnu evaluaciju i ažuriranje smernica kvaliteta na osnovu povratnih informacija, naučnih postignuća, i promena u regulativama za bezbednost hrane, kao i sprovođenje periodičnih procena i analiza kako bi se osiguralo da se proizvođači viška hrane dosledno pridržavaju uspostavljenih parametara kvaliteta.

2.2.2.2 Upravljanje kvalitetom za kompaniju koja pruža zalihe hrane

Kontrola kvaliteta je neophodna za kompanije koje snabdevaju zalihama hrane iz Horeca sektora, marketa, pijaca i drugih prehrambenih lanaca. Korišćenje dobrih praksi upravljanja kvalitetom osigurava da je suvišna hrana bezbedna, zadovoljava standarde kvaliteta i potrebe svojih potrošača. Donor mora da pruži posredniku unutar lanca doniranja hrane sve informacije o hrani na etiketi ili na pratećem dokumentu i mora da osigura da finalni potrošač dobije sve tačne informacije o hrani. Sledeći izazovi upravljanja kvalitetom su važni za takve biznise:

❖ Uspostavljanje procedura kontrole kvaliteta

Kako bi se zadržao dosledan kvalitet zaliha viška hrane, procesi kontrole kvaliteta moraju da se razviju i primene. Redovne inspekcije, procene i ocenjivanja dobavljača, proizvoda i procedura mogu biti obavezne.

❖ Prakse bezbednosti hrane i čistoće

Kroz lanac snabdevanja, stroge mere bezbednosti i čistoće hrane moraju da se primene i prate. Kako bi se sprečilo zagađenje i osigurala bezbednost hrane, neophodni su adekvatno upravljanje, skladištenje, transport i kontrola temperature.

❖ Inspekcija i testiranje proizvoda



Prema parametrima utvrđivanja kvaliteta, ključno je sprovoditi redovne inspekcije proizvoda i testirati kvalitet i bezbednost zaliha viška hrane. Ovo podrazumeva senzorne procene, laboratorijsko testiranje i analizu kako bi se utvrdili bilo kakvi potencijalni problemi ili odstupanja od standarda kvaliteta.

❖ **Sledljivost i dokumentacija**

Kako bi se pratio poreklo, upravljanje i distribucija zaliha viška hrane, tačni mehanizmi sledljivosti moraju biti izgrađeni. Ključno je čuvati tačne zapise informacija o proizvođaču, specifičnosti proizvoda, inspekcija kontrole kvaliteta i druge relevantne podatke.

Sledljivost hrane i sastojaka u hrani kroz prehrambeni lanac su ključni element osiguravanja bezbednosti hrane! Sledljivost se ostvaruje kroz čuvanje podataka.

Posrednici u lancu doniranja hrane moraju osigurati takozvanu "jedan korak unazad" sledljivost, odnosno moraju čuvati podatke o tome od koga su primili doniranu hranu. U slučaju prosleđivanja viška hrane drugom posredniku u lancu doniranja hrane, prvi posrednici moraju da osiguraju takozvanu "jedan korak unapred" sledljivost, odnosno moraju da čuvaju podatke o posredniku u lancu doniranja hrane kom su oni prosledili doniranu hranu. U slučaju doniranja hrane direktno krajnjem potrošaču, posrednici ne moraju da osiguraju takozvanu "jedan korak unapred" sledljivost, odnosno ne moraju da čuvaju podatke o primaocu određene donacije, već samo "jedan korak unazad" sledljivost, ali moraju da budu sposobni da dokažu da je hrana koju su primili donirana krajnjem potrošaču.

❖ **Standardne operativne procedure (SOP)**

Standardne operativne procedure (SOP) za mnoge oblasti lanca snabdevanja, kao što su primanje, skladištenje, upravljanje i distribucija viška hrane, moraju biti definisane. SOP uspostavljaju pravila i osiguravaju da se procesi prate dosledno kroz celu organizaciju. Koristite čista, odgovarajuća i ukoliko je potrebno dezinfikovana sredstva transporta za hranu! Održavajte lanac toplo/hladno tokom transporta hrane koja mora da bude u određenom temperaturnom režimu! Održavajte skladište čistim, urednim i deratizovanim i zabranite pristup ljubimcima i domaćim životinjama! Obratite pažnju na uslove skladištenja hrane (sobnu temperaturu, rashlađenje, smrzavanje)! Ograničeni period nekontrolisanja temperature su dozvoljeni radi omogućavanja upravljanja tokom transporta, skladištenja, izglaganja i posluživanja hrane. U prostorijama gde se skladišti hrana ili gde se upravlja hranom, kao i u prostorijama gde se nalaze kontejneri za otpad, moraju biti implementirane propisane mere kontrole štetočina.

❖ **Obučavanje i edukacija**

Ključno je obezbediti sveobuhvatne treninge osoblju u lancu snabdevanja kako bi se unapredilo njihovo razumevanje upravljanja kvalitetom, standardima bezbednosti



hrane i pridržavanje relevantnih regulativa. Programi obuke i edukacije moraju biti osmišljeni tako da podstiču kritičko i kreativno razmišljanje svih učesnika u proizvodnji, preradi i snabdevanju hranom. Treninzi moraju redovno da se ažuriraju kako bi pratili promene u standardima i najboljim praksama.

❖ **Usaglašavanje sa regulativama**

Podrazumeva se konstantno praćenje lokalnih, državnih i međunarodnih legislativa o bezbednosti hrane, upravljanju kvalitetom i standardima obeležavanja, kao i osiguravanje potpunog usaglašavanja sa ovim regulativama kako bi se očuvao integritet zaliha viška hrane.

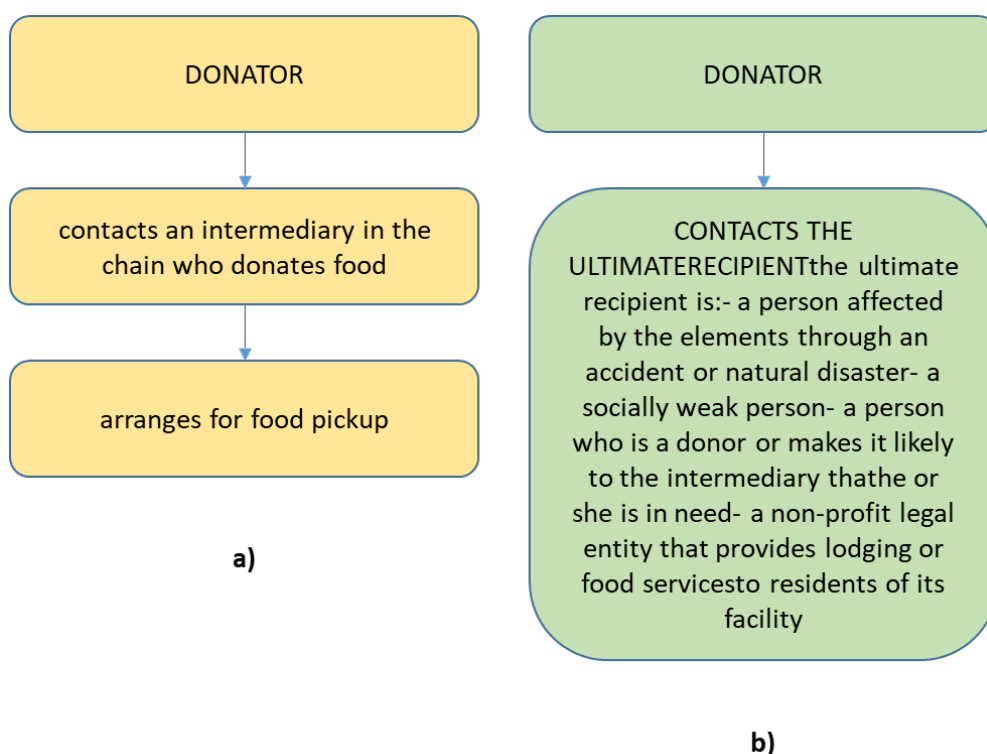
❖ **Povratne informacije od potrošača i stalno unapređivanje**

Ključno je uspostaviti kanale za povratne informacije od potrošača i tražiti mišljenja o kvalitetu i zadovoljstvu doniranom suvišnom hranom. Ove povratne informacije treba da se koriste da unaprede procese, odgovore na primedbe i ispoštuju očekivanja potrošača. Takođe, ove informacije mogu da pomognu da se unaprede i primene efikasne mere upravljanja kvalitetom onako kako je potrebno.

2.2.2.3 Upravljanje kvalitetom za humanitarne aktere koji distribuiraju suvišnu hranu

Kako bi se osiguralo da je hrana koju distribuiraju nevladine organizacije bezbedna, hranljiva i dobrog kvaliteta, upravljanje kvalitetom je od esencijalne važnosti. Implementiranje odličnih procedura upravljanja kvalitetom pomaže da se očuva suvišna hrana i osigurava da ona zadovoljava potrebe i očekivanja onih koji je primaju. Primenom praksi tačnog upravljanja kvalitetom, nevladine organizacije mogu da unaprede bezbednost, hranljivu vrednost i opšti kvalitet viška hrane koju distribuiraju. Ovo pomaže da se izgradi poverenje među primaocima, donorima i interesnim grupama, dok istovremeno doprinosi smanjenju prehrambenog otpada i odgovara na problem nesigurnosti ishrane odgovorno i efikasno. Preporučljivo je da donori prave sporazume o saradnji koji, između ostalog, definišu količinu hrane, vrstu hrane i učestalost kojom donor može da donira hranu.

Donori hrane mogu da doniraju hranu kroz posrednike u lancu doniranja hrane ili direktno krajnjem potrošaču. Slika 3 prikazuje šemu doniranja hrane u 2 gore navedena slučaja.



Slika 3. Šematski prikaz donacije hrane **a)** kroz posrednika u lancu doniranja hrane, **b)** direktno krajnjem potrošaču

Ključni faktori upravljanja kvalitetom u neprofitnim organizacijama koje distribuiraju suvišnu hranu su:

❖ Uspostavljanje protokola bezbednosti hrane

Protokoli bezbednosti hrane moraju biti dizajnirani i primenjeni u skladu sa primenljivim pravilima i preporukama. Ovo podrazumeva osiguravanje da je suvišna hrana pravilno skladištena, da se njom pravilno rukovalo i da se pravilno transportovala kako bi se izbegla kontaminacija i osigurala bezbednost hrane.

❖ Sprovođenje evaluacije dobavljača

Evaluacija dobavljača podrazumeva procenjivanje i odabir proizvođača viška hrane i donora, na osnovu njihovog pridržavanja standardima bezbednosti hrane, procesima osiguravanja kvaliteta i usaglašenosti sa regulativama. Ključno je oceniti njihov učinak kako bi se osigurala konstantna usaglašenost.

❖ Implementiranje provera kontrole kvaliteta

Uspostavljanje procesa za provere kontrole kvaliteta primljene viška hrane mogu da uključuju vizuelne inspekcije, nadgledanje temperature i senzorne procene kako bi se identifikovali bilo kakvi znaci kvarenja, kontaminacije ili problema kvaliteta.

❖ **Prioritizovanje odgovarajućeg skladištenja i rukovanja**

Pravilno skladištenje hrane i rukovanje istom neophodni su kako bi se izbeglo kvarenje hrane ili raspadanje. Kako bi se održali kvalitet i bezbednost viška hrane, odgovarajući objekti za skladištenje i prateća oprema moraju biti obezbeđeni, kao i što mora biti osigurano da se prehrambeni proizvodi skladište na pravilnoj temperaturi, da su pravilno organizovani i zaštićeni od štetočina, unakrsne kontaminacije i drugih faktora koji mogu da ugroze njihov kvalitet.

❖ **Praćenje rokova upotrebe i datuma isteka upotrebe**

Redovno praćenje i rukovanje rokovima upotrebe i datumima isteka upotrebe suvišnih prehrambenih proizvoda je ključno. Distribucija treba da bude prioritizovana na osnovu preostalog roka upotrebe kako bi se osiguralo da primaoci dobiju hranu koja je i dalje unutar prihvatljivog roka upotrebe.

❖ **Razvijanje standardnih operativnih procedura (SOP)**

Važno je napraviti standardne operativne procedure (SOP) za različite aspekte distribucije viška hrane, uključujući primanje, sortiranje, skladištenje i distribuciju prehrambenih proizvoda. SOP mogu da pomognu da se održi konzistentnost i pruže smernice volonterima i osoblju uključenom u proces distribucije.

❖ **Obučavanje i edukovanje osoblja i volontera**

Pružanje sveobuhvatnih obuka o bezbednosti hrane, upravljanju kvalitetom i pravilnim procedurama za rukovanje osoblju i volonterima može da pomogne da se osigura da svi koji su uključeni u proces distribucije razumeju svoje uloge, odgovornosti i najbolje prakse. Savetuje se da se unutar kompanije zaduži jedan zaposleni koji će biti odgovoran za donacije hrane.

❖ **Čuvanje dokumentacije i sledljivost**

Važno je čuvati detaljne izveštaje o transakcijama viška hrane, uključujući informacije o donorima, količinama koje su zaprimljene, datumima distribucije i informacije o primaocima donacija. Ova dokumentacija omogućava sledljivosti i pruža proceduru za bavljenje bilo kakvim potencijalnim problemima ili opozivima. Format dokumenata (računi o dostavi) koji bi trebalo da prati hranu nije propisan. Međutim, preporučuje se da se naznače osnovne informacije poput vrste, naziva i količine hrane.

❖ **Povratne informacije od primalaca**

Neophodno je da se uvedu mehanizmi za prikupljanje povratnih informacija o kvalitetu i prihvatljivosti preostale hrane koja se donira. Ovakve informacije pomažu u identifikovanju područja koja mogu da se unaprede i osigurava da kuhinja bude u skladu sa potrebama i preferencijama primalaca. Ko je odgovoran za doniranu hranu?



Donor hrane je odgovoran za bezbednost hrane dok je ne preuzme posrednika u lancu doniranja hrane, ili u slučaju direktnih donacija, krajnji korisnik. Posrednik u lancu doniranja hrane je odgovoran za bezbednost hrane od momenta kad hranu preuzme od donora do momenta dok se hrana ne dostavi krajnjem potrošaču.

2.2.3. Zahtevi logističke podrške za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane



Kako bi se garantovalo da će suvišna hrana stići do onih kojima je najpotrebnija, efikasne procedure doniranja, sakupljanja i distribucije, zajedno sa odgovarajućim mehanizmima skladištenja i nadgledanja, su ključni. Prateći navedene smernice ReS food okvira, kompanije/ organizacije mogu da imaju značajan uticaj na smanjenje otpada hrane i smanjenje gubitaka hrane u svojim zajednicama. Osim toga, predloženi metodološki okvir može da pomogne kompanijama/ organizacijama da razumeju šta je vitalno u smislu pružanja logističke podrške za sakupljanje hrane od donora hrane u EU, i da sve sprovedene aktivnosti budu u skladu sa regulativama, promovišu bezbednost hrane i efikasno odgovaraju na potrebe pojedinaca i zajednica koje se suočavaju sa nesigurnošću ishrane.

Smernice za uspešnu logističku primenu donacija, sakupljanja i distribucije hrane:

2.2.3.1 Pravni aspekti

Prvi korak podrazumeva **pravne aspekte** donacija, sakupljanja i distribucije hrane. Detaljno razumevanje relevantnih državnih i EU regulativa i smernica u vezi sa donacijama, sakupljanjem, transportom, skladištenjem i distribucijom hrane su od

ključnog značaja za početak odgovarajućih aktivnosti. Specifične regulative mogle bi da obuhvate različite sektore interesovanja kao što su EU standardi higijene i bezbednosti hrane, regulative upravljanja otpadom i relevantne procedure doniranja.

Kada se hrana za one kojima je potrebna daje ili prima, donori hrane i organizacije za spasavanje hrane **moraju biti svesne pravnih aspekata i implikacija njihovih akcija**. Regulativa doniranja hrane u EU je kompleksna i uključuje različite zakon koje donori, posrednici i zakonodavci treba da ispituju i konsultuju se sa pravnim stručnjacima ukoliko ima potrebe.

Jedna od glavnih prepreka doniranju viška hrane u mnogim evropskim zemljama je **nedostatak jasnih i pristupačnih smernica** o tome kako da se osigura bezbednost hrane za donirane proizvode. Sve donacije hrane moraju biti bezbedne za jelo, **i u skladu sa relevantnim zakonima i regulativama o bezbednosti hrane**.

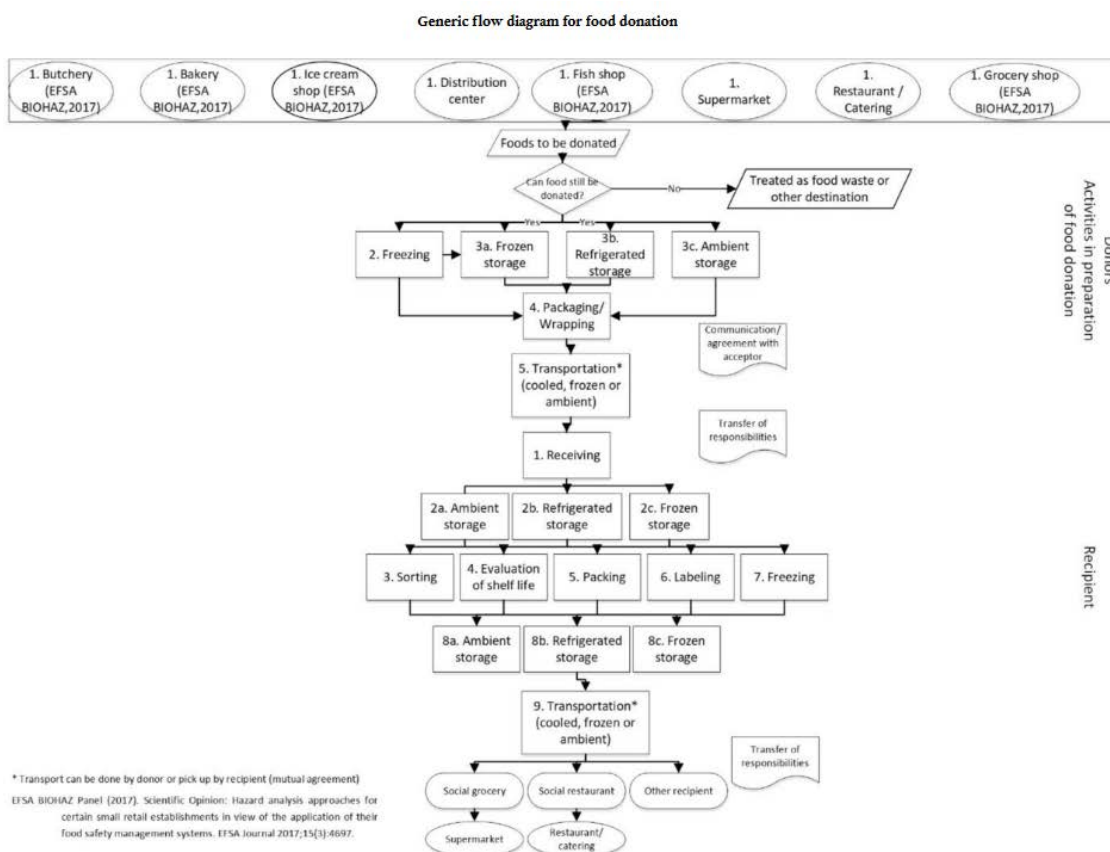
Međutim, kao što je naše istraživanje takođe pokazalo, potencijalni donori često se suočavaju sa nesigurnošću o tome koja pravila bezbednosti hrane se primenjuju za doniranu hranu, za razliku od kupljene hrane, i koji koraci su potrebni da bi se bezbedno donirala hrana u skladu sa primenljivim regulativama, što bi rezultovalo bezbednom, suvišnom hranom koja bi pomogla onima kojima je potrebna, umesto što završava na otpadu.

Regulativa Opšteg zakona o hrani - usvojena 2002. kao Regulativa (EC) broj 178/2002 - objašnjava **opšte pravne obaveze i zahteve za bezbednost hrane u zemljama članicama**. Takođe objašnjava kriterijume za određivanje toga da li je hrana bezbedna ili ne, zahteva sledljivost i stavlja odgovornost na saradnike za usklađivanje sa regulativama o bezbednosti hrane.

Međutim, donedavno, EU politike nisu se bavile **problemom bezbednosti hrane koja se donira**. Ovo se promenilo od usvajanja EU smernica. Smernice razjašnjavaju koje EU regulative su bitne za donacije hrane (uključujući regulative o bezbednosti hrane), **pomažu donorima i primaocima viška hrane da ispoštuju relevantne zahteve** koje je zadao EU regulativni okvir i promovišu dosledno tumačenje od strane regulatora EU pravila koja se primenjuju na redistribuciju viška hrane.

Još preciznije, Komisiona komunikacija (2017)/C 361/01 je objavljena od strane Evropske komisije 2017. kako bi pružila smernice o donacijama hrane i objasnila kako se EU legislativa primenjuje u različitim scenarijima redistribucije hrane. Cilj je bio **da se odgovori na neke od prepreka koje sprečavaju doniranje hrane unutar postojećeg pravnog okvira**. Vodič nije obavezujuć i ne zamenjuje državne smernice koje su zemlje članice možda usvojile. Dijagram toka ispod pokazuje glavne korake u doniranju hrane.





Slika 4. Generički dijagram toka za donacije hrane (Evropska komisija, 2020)

EU smernice o donacijama hrane kažu da posebna pravila koja se primenjuju na organizacije koje redistribuiraju hranu (organizacije i dobrotvorne organizacije za redistribuciju) zavise od prirode njihovih aktivnosti unutar EU pravnog okvira o bezbednosti hrane i informisanju potrošača o hrani. Na primer, pravila mogu da se razlikuju u zavisnosti od toga da li organizacija donira hranu drugoj organizaciji (npr. distributivni centar) ili direktno krajnjem potrošaču (npr. supermarket) i od toga kakva vrsta kavitnosti se sprovodi (npr. pripremanje hrane, kao što je narodna kuhinja). Stoga, [dijagram toka](#) za distributivne centre, supermarketa i/ili narodne kuhinje takođe može biti relevantan za organizacije koje su uključene u doniranje hrane.

EU smernice objašnjavaju da se EU pravila o higijeni hrane **primenjuju na sve prehrambene učesnike koji su umešani u bilo koju aktivnost redistribuiranja viška hrane**. Takođe objašnjavaju da su organizacije i dobrotvorne organizacije za redistribuciju hrane "prehrambeni biznis operatori" unutar Opšteg zakona o hrani i da moraju da se pridržavaju Opšteg zakona o hrani i drugih EU pravila o bezbednosti hrane, uključujući i Higijenskog paketa.

Od kad su usvojene EU smernice, napravljene su neke ismene EU pravila o higijeni hrane kako bi se olakšala redistribucija veće količine hrane. Na primer, Komisiona regulativa 2021/382 pojašnjava kako da se koriste "upotrebi do" i "najbolje upotrebiti do" datumi, naročito prilikom doniranja hrane. Smernice o higijeni donacija hrane moraju da se tumače u skladu sa ovim promenama. EU smernice izlažu obaveze o bezbednosti hrane koje se primenjuju na sve biznise uključene u redistribuciju hrane. EU smernice takođe objašnjavaju slučajeve u kojima zemlje članice mogu da odstupe o određenih pravila o bezbednosti hrane. Regulative imaju pravosnažnost, ali smernice nemaju.

Osim EU smernica, redistribucija hrane može biti podređena državnim zakonima koji se bave bezbednošću hrane. Neke zemlje poput Francuske, Estonije, Hrvatske, Italije i Slovenije uključile su higijenske stadnarde za redistribuciju hrane u svoje državne zakone, ili kao deo zakona o bezbednosti hrane ili kao odvojene zakone o redistribuciji hrane.

U drugim zemljama gde nema posebnih državnih legislativa za doniranje hrane, operateri u redistribuciji hrane mogu da imaju benefite od smernica o higijeni koje objašnjavaju relevantne procedure. Na primer, u Bugarskoj je Ministarstvo poljoprivrede i hrane objavilo dekret o vrstama hrane koje mogu da se distribuiraju kroz banke hrane. U Španiji, iako nema određene legislative o bezbednosti hrane za doniranje, regionalne vlasti su napravile korisne smernice o najboljim praksama za bezbednost hrane koja se redistribuiraju. Godine 2017, Češka federacija o bankama hrane i Češka konfederacija za trgovinu i turizam izdali su interne smernice o doniranju hrane. Slično tome, Finske prehrambene vlasti objavile su vodič nazvan "Hrana donirana za pomoć u ishrani", dok je Državno ministarstvo hrane i poljoprivrede u Nemačkoj objavilo "Vodič za doniranje hrane socijalnim dobrotvornim organizacijama – pravni aspekti" kako bi vodili pravne okvire za redistribuciju hrane u Nemačkoj.

Drugi korak za uspešnu logističku implementaciju donacija, prikupljanja i distribucije hrane bio bi razvoj sveobuhvatnih **standardnih operativnih procedura** (SOP) usklađivanjem sa državnim i EU legislativama za svaku fazu u procesu sakupljanja hrane, uključujući prihvatanje donacija, transport, skladištenje i distribuciju.

Standardna operativna procedura (SOP) je dokument koji pruža jasna i detaljna uputstva za izvođenje određenog zadatka ili operacije dosledno i efikasno. SOP procedure su važne za osiguravanje uniformisanosti, smanjenje nesporazuma, usaglašenost sa regulativama i unapređenje produktivnosti i bezbednosti. Kako bi se napravile efikasne SOP, moraju se pratiti sledeći koraci:

- ❖ Definisanje svrhe, obima i ciljne publike SOP,
- ❖ Identifikovanje ključnih koraka i pod-koraka unutar procesa,
- ❖ Pisanje jasnih i preciznih uputstava za svaki korak, prostim jezikom i aktivom,

- ❖ Uključivanje bilo kakvih relevantnih informacija poput dijagrama, tabela, čeklisti ili šablona,
- ❖ Evaluacije i testiranje tačnosti SOP-a
- ❖ Obučavanje osoblja kako da koriste SOP-e i obezbede mehanizme za povratne informacije,
- ❖ Implementiranje SOP-a i nadgledanje njihovog učinka i rezultata,
- ❖ Redovno ažuriranje SOP-a kako bi se videle bilo kakve promene ili poboljšanja (Oragui, 2023)

Aдекватne SOP-e treba da se bave pitanjima bezbednosti hrane, upravljanjem procedurama, kontrolom temperature hrane, sledljivosti hrane i posebnim zahtevima za dokumentaciju. Stroga implementacija pripremljenih SOP-a u smislu praksi bezbednosti hrane, od strane državnih i EU regulativa je garantovana kroz kontrole higijene, HAACP principe, sisteme za sledljivosti, upravljanje alergenima i tehnike pravilnog upravljanja kako bi se sprečile bolesti koje proishode iz hrane i osigurao najvažniji aspekt - **potpuna bezbednost donirane hrane**.

Kada su u pitanju redistribucija i doniranje hrane, SOP-e donacija hrane treba da osiguraju da menadžeri biraju prehrambene proizvode koji su bezbedni, hranljivi i odgovarajući za namenjene primaoce, kao i da su u skladu sa relevantnim regulativama i standardima. Uputstva za rad ili standardne operative procedure treba da budu jasne, precizne i jednostavne, vidljive ili lako dostupne. Poster ili oznake strateški postavljene, mogu znatno da doprinesu razvoju svesti i primeni tačnog upravljanja hranom i praksama donacije.

Na linku ispod možete pristupiti priručniku standardnih operativnih procedura za fiksni prehrambeni objekat (primer SOP-a), koji sadrži opšte standardne operative procedure za bezbednost hrane tokom skladištenja, rukovanje i pripremu hrane. Ovaj primer može potencijalno da služi kao pomoć u razvijanju sveobuhvatnih standardnih operativnih procedura (SOP) koje su u skladu sa državnim i evropskim regulativama za svaku fazu procesa prikupljanja hrane, uključujući primanje donacija, transport, skladištenje i distribuciju. SOP šablon je takođe dostupan na linku.

Dostupan materijal:

[1. Standard Operating Procedure Example](#)

[2. Standard Operating Procedure Template](#)



2.2.3.2 Ciljana područja i grupe

Važno je da identifikovanje ciljane populacije i geografskog područja u kom će se doniranje i distribucija hrane vršiti, bude u skladu sa specifičnim potrebama zajednice i da maksimalno uveća značaj implementiranog metodološkog okvira. Logistička podrška kao što je **transport, skladištenje, pakovanje i obeležavanje** donirane hrane može biti adekvatno planirana samo nakon detaljne evaluacije. Kada se evaluiraju geografska područja za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane, moraju se uzeti u obzir elementi kao što su pristupačnost, količine, blizina izvorima hrane, kao i dostupnost skladišnih i distributivnih kapaciteta. ReS-Food metodološki okvir će obezbediti šablone za procenjivanje gorenavedenih kriterijuma za donore hrane i distributere hrane.

U ovom momentu, pet opštih strategija se ističu za stvaranje i merenje uticaja uspešnih dobrotvornih projekata (uključujući projekat doniranja hrane). Ove strategije su: 1) jasno definisanje ciljeva projekta, **kao što su ciljana publika**, ishodi i raspoređi 2) razvijanje sveobuhvatnog projektnog plana koji opisuje aktivnosti, resurse, rasporede i isporuke; 3) uključivanje interesnih grupa i partnera u dizajn i implementaciju projekta; 4) nadgledanje i evaluacija napretka i uticaja projekta koristeći odgovarajuće indikatore i metrike; i 5) komunicarenje i izveštavanje o uticaju projekta na interesne grupe, donore i širu zajednicu.

Bez sumnje, definisanje ciljane populacije i geografskog područja gde će se sakupljanje i distribucija hrane vršiti je ključna strategija u aktivnostima dobrotvornog projekta. Dobrotvorne organizacije za hranu naročito, predstavljaju neprofitne organizacije na prvoj liniji koje pružaju pomoć u hrani **ljudima koji se suočavaju sa nesigurnom ishranom ili glađu**. One targetiraju **različite populacije i geografska područja** u zavisnosti od njihove **misije, vizije i dostupnih finansijskih resursa**. Neke humanitarne organizacije za doniranje hrane se primarno fokusiraju na usluživanje određenih grupa ljudi, kao što su deca, stariji ljudi, izbeglice, beskućnici, ljudi koji žive od socijalne pomoći ili ljudi sa posebnim potrebama. Na ove organizacije takođe utiče i heterogenost ciljane publike. Neke skorašnje studije su pokazale da dobrotvorne organizacije mogu da daju parcijalno integrisane proizvode ili usluge ciljanim populacijama, kada su potrebe populacije većinski heterogene.

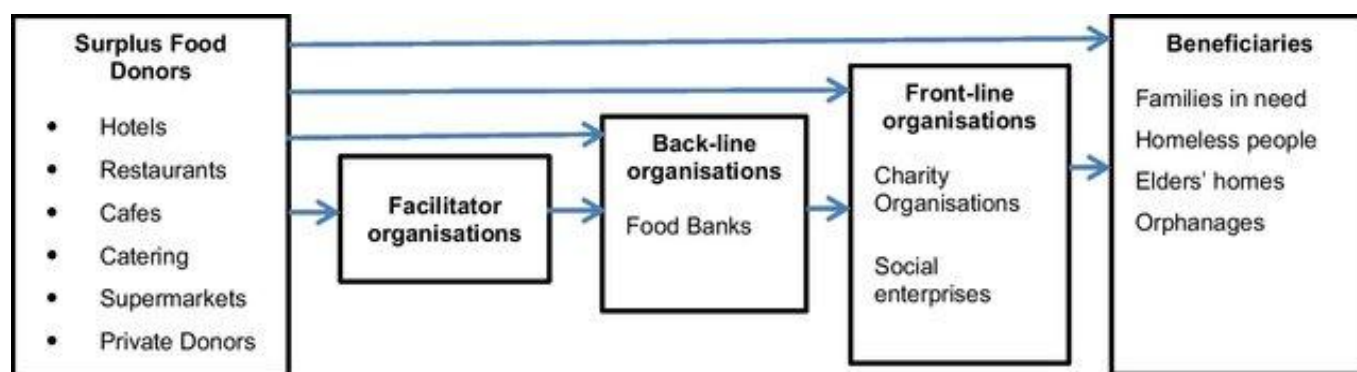
Postoji mnogo različitih načina za redistribuciju viška hrane unutar EU, ali oni mogu biti šire grupisani u dve kategorije: organizacije "na zadnjoj liniji" i "na prvoj liniji" (Slika 5). Neke organizacije mogu da kombinuju elemente obe kategorije:

- ❖ Organizacije na zadnjoj liniji ponašaju se kao most između lanca snabdevanja hranom i organizacija na prvoj liniji. One sakupljaju doniranu hranu iz različitih izvora, prateći pravila i regulative za higijenu hrane, bezbednost i informisanje potrošača. One onda distribuiraju hranu besplatno ili po niskim cenama mreži partnerskih dobrotvornih organizacije koje su kvalifikovane i registrovane. Volonteri

sortiraju prehrambene proizvode proveravajući njihove datume upotrebe, kvalitet i pakuju ih za distribuciju.

- ❖ Organizacije na prvoj liniji imaju direktan kontakt sa ljudima kojima je potrebna pomoć u vidu hrane, i one takođe mogu da sakupljaju doniranu hranu iz različitih izvora, prateći ista pravila i regulative kao i organizacije na zadnjoj liniji. One obezbeđuju doniranu hranu ljudima kojima je potrebna kroz različite programe. Ove organizacije mogu da ponude hranu koja je kuvana kod kuće (npr. pastu, povrće, konzervisano hranu itd.) ili hranu koja je već pripremljena za jelo/ gotova jela. Primeri uključuju:

- Pravljenje porcija hrane;
- Pravljenje obroka (npr. besplatne menze, skloništa i narodne kuhinje/ kafići);
- Prodavanje prehrambenih proizvoda ljudima kojima su potrebni po sniženoj ceni



Slika 5. Tok redistribucije viška hrane (Izvor: [ResearchGate](#))

Dobrotvorne organizacije za doniranje hrane koriste različite metode da bi pružile pomoć u ishrani, kao što su banke hrane, narodne kuhinje, besplatne menze, programe za obroke itd. Osim toga, uspešno i adekvatno finansiranje je takođe veoma važno. Čest problem sa kojim se suočavaju takve inicijative je nemogućnost da obezbede finansiranje. Dobrotvorne organizacije takođe rade sa eksternim agencijama kako bi njihove inicijative bile izvodljive ili kako bi prevazišle nesigurno finansiranje. Na primer, humanitarne organizacije koje pokušavaju da smanje glad često se oslanjaju na privatni sektor da obezbedi hranu. Međutim, neke organizacije nisu voljne da prave partnerstva ili dele resurse sa drugim humanitarnim organizacijama jer im to može smanjiti medijsku pažnju koju dobijaju i buduće donacije od individualnih donora.

Targertiranje i kriterijumi prihvatljivosti su zasnovani na različitim indikatorima koji pokazuju domet i uticaj krize na različite grupe ljudi. Kriterijumi vode dizajn i svrhu distribucije hrane, osiguravaju da je pomoć u hrani zasnovana na potrebi i izbegnu bilo

kakve negativne uticaje ispomoći u hrani. Targetiranje se uglavnom radi kako bi se optimizovalo korišćenje resursa. Proces targetiranja bi trebao da bude ekonomičniji (u smislu vremena, osoblja, hrane i novca) nego kad bi se hrana davala svima.

Kako bi se opravdalo targetiranje, potrebno je da postoje jasne i vidljive razlike između targetiranih i netargetiranih pojedinaca. Kriterijumi prihvatljivosti treba da definišu osobine tih ljudi i treba da budu realni i transparentni. Sva pomoć u hrani je geografski ciljana, što znači da se hrana daje određenim područjima, a ne daje ostalim. Ovo može da se dešava na različitim nivoima: između država, regiona, pod-regiona, zona, distrikta ili sela. Targetiranje unutar geografski područja je primereno kad:

1. Postoje izražene razlike u potrebi između targetiranih i netargetiranih grupa
2. Targetirana grupa je manjina sa izraženim potrebama
3. Moguće je izvesti targetiranu distribuciju
4. Zajednica podržava strategiju targetiranja

Glavne metode za targetiranje su administrativno targetiranje i targetiranje zasnovano na zajednici. Administrativno targetiranje uključuje vladu i humanitarne agencije koje koriste sisteme registracije. Targetiranje zasnovano na zajednici zavisi od komisije izabrane u zajednici koja odlučuje o kriterijumima prihvatljivosti.

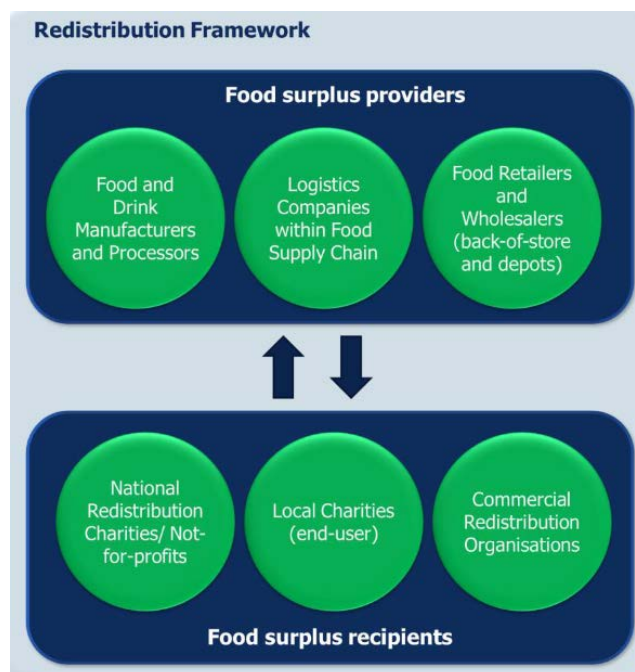
Sigurnost hrane, standardi transfera hrane

- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 1: Opšti hranljivi zahtevi. Osigurati zadovoljenje nutritivnih potreba ljudi kojima se donira hrana.
- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 2: Prigodnost i prihvatljivost. Prehrambeni proizvodi koji se daju su prigodni i prihvatljivi primaocima, tako da mogu da se koriste efikasno i efektivno na nivou domaćinstva.
- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 3: Kvalitet hrane i bezbednost. Hrana koja se distribuira je dobra za konzumiranje i odgovarajućeg je kvaliteta.
- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 4: Upravljanje lancem snabdevanja. Robom i povezanim troškovima se dobro upravlja koristeći objektivne, transparentne i responsivne sisteme.
- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 5: Targetiranje i distribucija. Metod distribucije targetirane hrane je responsivan, pravovremen, transparentan, bezbedan, podržava ponos i prilagođen je lokalnim uslovima.
- ❖ Bezbednost hrane, standard transfera hrane 6: Upotreba hrane. Hrana se skladišti, priprema i konzumira bezbedno i na odgovarajući način.



2.2.3.3 Umrežavanje

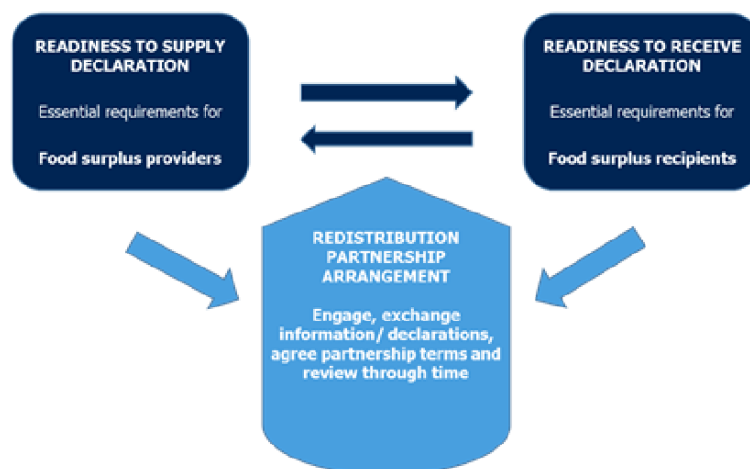
Osnivanje jake redistributivne mreže partnera i saradnika predstavlja osnovni korak u postizanju održive i dugotrajne inicijative spasavanja hrane i predstavlja preduslov za uspešnu praktičnu implementaciju donacija, prikupljanja i distribucije hrane (Slika 6).



Slika 6. Okvir redistribucije (Izvor: WRAP)

Međutim, za efikasna partnerstva u redistribuciji, partnerstvo treba da bude ozvaničeno kroz **određene partnerske sporazume** (Slika 7). Različiti partnerski sporazumi treba da se sklope sa donorima hrane, kao što su restorani, prodavnice i proizvođači prehrambenih proizvoda, kako bise osigurale redovne donacije, a različita sa lokalnim organizacijama u zajednici, bankama hrane i nevladinim organizacijama kako bi se osiguralo efikasno sakupljanje i distribucija hrane. Ukoliko je moguće, pravna podrška od vladinih agencija, korporativnih sponzora i volontera se preporučuje kako bi se unapredili logistički kapaciteti. Kroz specifične partnerske sporazume, treba da se odredi i detaljno opiše jasno razumevanje kriterijuma prihvatanja kvaliteta, logistike i bilo kakvih drugih specifičnih zahteva za hranu koja se donira.

Framework for Effective Redistribution Partnerships



Slika 7. Okvir za efikasno partnerstvo u redistribuciji (Izvor: WRAP)

Dostupan materijal:

[Checklist - Selecting your redistribution partner\(s\)](#)

[Readiness to Receive Declaration Template: For Food Surplus Recipients](#)

[Readiness to Supply Declaration Template: For Food Surplus Providers](#)

[Redistribution Partnership Arrangement Template](#)

2.2.3.4 Doniranje i sakupljanje hrane

Sakupljanje hrane može da se podeli u dve platforme u zavisnosti od uloge partnera:

- ❖ Platforma donacije hrane
- ❖ Platforma sakupljanja hrane

Smernice za donacije hrane

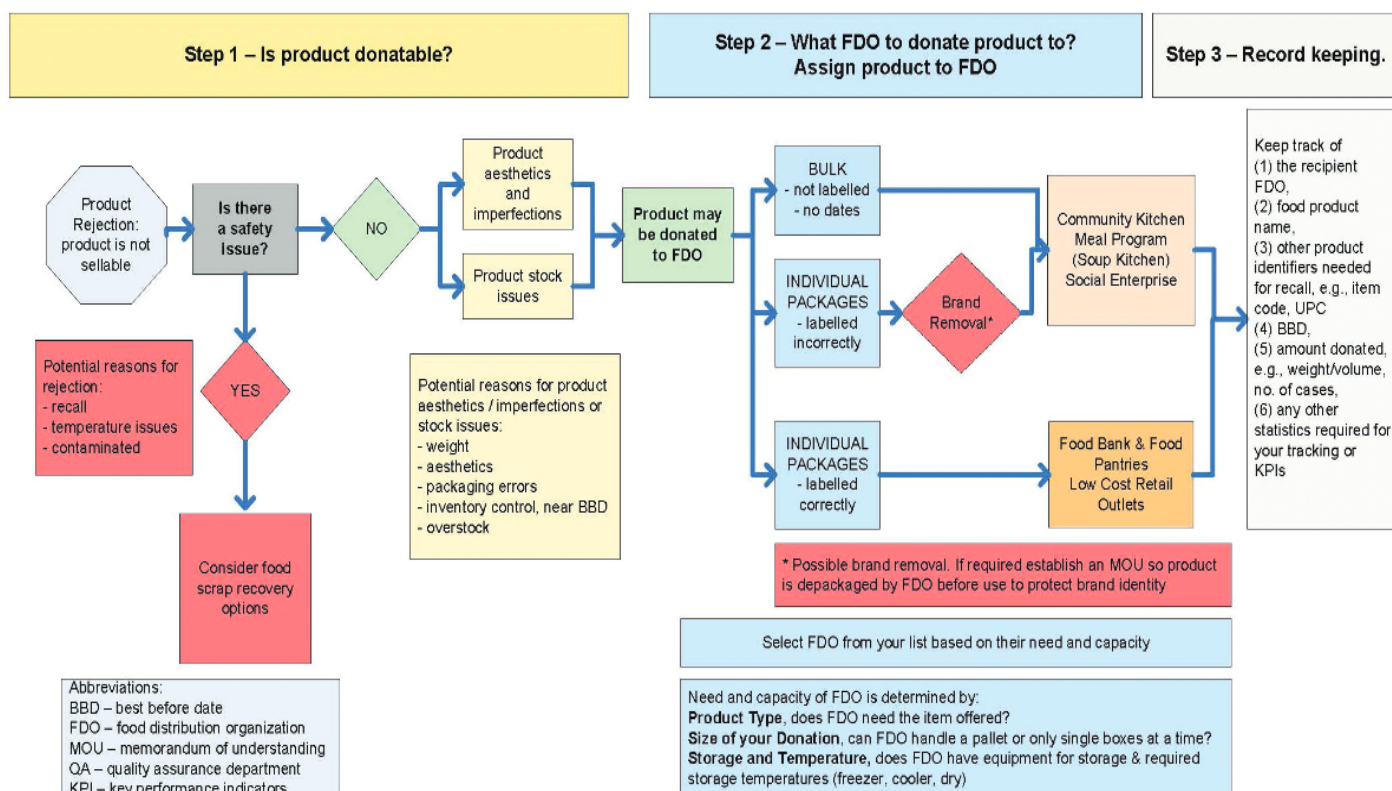
Smernice i obuke za donore hrane koje se tiču prihvatljivih prehrambenih proizvoda, pakovanja i obeležavanja moraju da se definišu. **Glavne smernice** su izvedene u ovom okviru, međutim, specifične smernice treba da se odrede u zavisnosti od praksi unutar zajednice i ustanovljenih principa za donacije.

❖ Glavne smernice za donacije hrane



- Osigurati da ste upoznati sa svim **pravilima ili zakonima** u vašoj zajednici koji se tiču doprinosa u vidu hrane. Različiti regioni mogu imati specifične zahteve, stoga je važno razumeti sve pravne obaveze i najbolje prakse u vašem području,
- Komunicirati sa sakupljačima hrane, kao što banke hrane, nevladine organizacije ili društveni centri, razumeti njihove specifične zahteve i potrebe. Komunikacija je izuzetno vredna da bi se osiguralo da vaše donacije budu u skladu sa trenutnim potrebama i da donacije mogu biti efektivno distribuirane onima kojima su potrebne,
- Koordinirati donacije sa sakupljačima hrane kako bi se organizovalo preuzimanje ili dostava donirane hrane. **Poštovati rasporede** i pratiti unapred dogovorene smernice za lokacije gde se sakuplja hrana i termine preuzimanja. Jasna uputstva i kontakt informacije treba da se pruže na vreme kako bi koordinacija tekla nesmetano,
- **Odabrati samo prehrambene proizvode koji su bezbedni**, hranljivi i dobrog kvaliteta. Nikad ne donirati pokvarenu hranu. Sveže voće i povrće, konzervisana hrana, dugotrajni proizvodi i neotvorena pakovana hrana se generalno više traže. Osim toga, prioritizovati doniranje hranljivih proizvoda koji nude balans osnovnih nutritijenata. Uključiti raznovrsne vrste hrane, kao što su proteini, karbohidrati (zrnevlje, voće, povrće) i punomasni proizvodi (npr. mlečni proizvodi).

- Imati u vidu ograničenja u ishrani i najčešće alergije na hranu. **Obeležiti doniranu hranu jasno**, navodeći prisustvo svih čestih alergena, kao što su orašasti proizvodi, mleko, gluten ili ostrige. Ovo garantuje da primaoci hrane mogu da naprave odgovorne izbore i smanje potencijalne rizike razvoja ozbiljnih zdravstvenih problema.
- Pakovanje** donirane hrane predstavlja **veliki logistički izazov** i zahteva inovativna rešenja za održavanje svežine i integriteta hrane. Takođe, kvarljive namirnice moraju se čuvati u frižideru ili na odgovarajućoj temperaturi tokom transporta, tako da pravilno pakovanje pomaže da se spreče mikrobiotske zaraze i produži rok upotrebe donirane hrane.
- Pratiti unapred definisane prakse dobre higijene tokom rukovanja hranom i tokom transporta do tački sakupljanja hrane. **Koristiti samo čiste posude i escajg!** Izbegavati unakrsnu kontaminaciju (alergene, mikrobe) držanjem različitih prehrambenih proizvoda na odvojenim mestima.



Slika 8. Industrijske smernice doniranja hrane (Izvor: BCCDC)



❖ Smernice za sakupljanje hrane

Implementiranje odgovarajućih protokola i održavanje otvorenih kanala komunikacije sa kako donorima, tako i primaocima, pomoći će da se stvori tečan proces koji će dovesti benefite sakupljanja hrane do maksimuma. Glavne smernice za **sakupljače hrane** su iznete u ovom Okviru, međutim, specifične smernice treba da se odrede u zavisnosti od praksi unutar zajednice i uspostavljenih principa doniranja.

- Osigurajte da ste upoznati sa svim **pravilima ili zakonima** u vašoj zajednici koji se tiču doprinosa u vidu hrane. Različiti regioni mogu imati specifične zahteve, stoga je važno razumeti sve pravne obaveze i najbolje prakse u vašem području,
- Locirajte potencijalne lokacije za sakupljanje hrane kao što su restorani, piljare, katering firme, farme ili javni događaji. **Ostvarite partnerstva ili sporazume** sa relevantnim izvorima kako biste sakupljali suvišnu hranu redovno ili tokom posebnih prilika. Komunicirajte vaša očekivanja donorima hrane, a koja se tiču vrste prihvaćene hrane, zahteva pakovanja i bilo kojih drugih smernica za doniranje,
- Diskutujte i uspostavite **redovan raspored sakupljanja hrane** kako biste osigurali efikasan i dosledan proces sakupljanja hrane. Razmotrite sa donorima hrane najprigodnije vremenske okvire za sakupljanje hrane koji su u skladu sa njihovim redovnim aktivnostima,
- **Edukujte donore hrane** o praksama bezbednosti hrane i važnosti doniranja bezbedne hrane. Obezbedite donorima hrane jasna uputstva za identifikovanje hrane koja je bezbedna za doniranje. Ostvarite otvorene linije komunikacije kako biste odgovorili na bilo kakva pitanja ili brige koje donori hrane možda imaju. Zajedno razvijte i pratite protokole bezbednosti hrane tokom procesa sakupljanja. Osigurajte da se hrana prikuplja, skladišti i transportuje na odgovarajućim temperaturama kako bi održala svoj kvalitet i bila bezbedna. Koristite odgovarajuće posude, kao što su izolovani frižider ili kante za skladištenje hrane, kako biste sprečili kontaminaciju i kvarenje,
- **Redovne kontrole kvaliteta** sakupljene hrane su ključne za konstantan kvalitet hrane i njenu bezbednosti. Uvek vršite vizuelne preglede hrane kako biste osigurali njenu svežinu, i vizuelno potvrdite da je hrana ispravna i propisno spakovana. Bacite bilo koje proizvode koji nisu u skladu sa traženim standardima kako biste zadržali integritet donacije,
- Sakupljači hrane treba da čuvaju **specifične podatke o aktivnostima sakupljanja hrane**, uključujući datume, informacije o donorima hrane i vrsti i količinama sakupljene hrane. Pravilna dokumentacija omogućiće vam da pratite tok donacije, identifikujete trendove i osigurate odgovornost.

- Ukoliko je moguće, **uključite i obučite volontere** koji će biti uključeni u aktivnosti sakupljanja hrane. Volonteri treba da budu obučeni i spremni da razlikuju pravilno rukovanje hranom, pakovanje, skladištenje i tehnike transporta. Naročito naglasite prakse bezbednosti hrane, uključujući sve higijenske prakse. Stoga, obučeni volonteri sa relevantnim znanjem i veštinama osiguraće bezbednost hrane tokom celog procesa sakupljanja,
- **Pokažite zahvalnost donorima hrane** za njihovu velikodušnost. Priznajte velikodušnost donora hrane kroz pisma zahvalnosti ili sertifikate. Građenje pozitivnih odnosa sa donorima hrane ojačava tekuću podršku i neguje osećaj zajedništva.

2.2.3.5 Transport

Logistika transporta u procesu doniranja hrane uključuje planiranje, koordinaciju i izvedbu prevoženja donirane hrane od donora do organizacija koje primaju hranu. Evaluacija najefikasnijeg i najekonomičnijeg metoda predstavlja prvi korak u planiranju transporta donirane hrane. Nekoliko faktora treba da se uzme u obzir, poput **količine i vrste hrane, udaljenosti, rasporeda dostave i dostupnih resursa**.



Kako biste suvišnu hranu prikupili od različitih donora, pratite sledeće smernice: Čuvajte hranu u frižideru sve vreme ili ograničite vreme prevoza na manje od 2 sata. U zavisnosti od situacije možete da koristite:

- Vozilo koje ima frižider, od malog kombija do velikog kamiona

- Bicikl iz zajednice
- Prevoz peške za donore koji su u blizini
- Dostavu od strane donora
- Podršku od partnera iz zajednice

U zavisnosti od količine i vrste hrane, određena vozila moraju biti odabrana. Na primer, kamioni opremljeni frižiderom mogu biti potrebni za kvarljive proizvode, dok nekvarljivi dugotrajni proizvodi mogu da se transportuju u redovnim vozilima. Osim toga, veliki donori mogu da zahtevaju da velika vozila budu što ekonomičnija.

Udaljenosti između lokacija sakupljanja, distributivnih centara i krajnjih korisnika zahtevaće optimizaciju rute. Kako bi se smanjili troškovi i vreme prevoza, **rute moraju biti pažljivo isplanirane**. Kako bi se maksimizovala efikasnost transporta, nekoliko elemenata, poput uslova saobraćaja, lokacija dostave i vremenskih ograničenja moraju biti uzeti u obzir.

Ukoliko je moguće, partnerstvo sa uslužnim dostavama je više nego dobrodošlo. Kolaboracija sa lokalnim dostavnim kompanijama ili kurirskim službama može da pruži podršku za veće donacije ili kada su dodatni resursi potrebni, je korisna.

Dokumentovanje i izveštavanje o aktivnostima transporta su obavezni za ozbiljne programe doniranja hrane. Za buduću referencu, **kompletna baza svih donacija hrane**, transportnih aktivnosti i drugih važnih informacija treba da se čuva za evaluaciju i za svrhe distribucije informacije. Ovo omogućava praćenje donacija, procenjivanje efektivnosti logistike i pravljenje izveštaja za interesne grupe. Osim toga, redovne procene procesa transportne logistike su važne kako bi se identifikovala područja koja mogu da se unaprede. **Povratne informacije od donora i primalaca** su dobra praksa za optimizovanje efikasnosti, smanjenje otpada i troškova i unapređenje celokupnog programa doniranja hrane.

Kada je reč o transportu hrane od primalaca do onih kojima je potrebna, banke hrane i relevantne organizacije (distributeri hrane) uključeni u spasavanje hrane i redistribuciju mogu da se suoče sa raznim izazovima u zavisnosti od njihovog geografskog dometa, ciljeva upravljanja, vremenskog okvira i obima potreba. Takođe, **efikasnost transporta hrane** je ključni faktor za mrežu projektovanje mreže problema koja uključuje velika područja. Odluke o distribuciji hrane su takođe pod uticajem vrednosti i kvaliteta hrane koja dolazi do primalaca. Razmatranja na nivou potražnje uključuju ne samo ispunjenje zadovoljenja potreba, već i količinu i kvalitet hrane koju doniraju organizacije domaćini i distributeri, koji imaju organizovanu kontrolu nad zalihama, i smanjenje kvarenja kada se hrana dostavlja udaljenim organizacijama. Potreba je uglavnom određujući parametar koji je poznat. Ponekad, organizacije procene i izveštavaju banke hrane o svojoj potrebi. Nekad, nivoi siromaštva određenog područja određuju obim aktivnosti doniranja hrane.

Donacije su često neredovne i nedovoljne da zadovolje potražnju. Stoga, distributeri hrane moraju da balansiraju između toga da budu fer (osiguraju da svaka osoba kojoj je potrebna hrana dobije priliku da je primi) i toga da budu efikasne (da usluže što je više ljudi moguće). Ovo je čest problem neprofitnih organizacija. Količina donirane hrane je često nedovoljna da zadovolji sve potrebe. Štaviše, zadovoljenje potražnje ne zavisi samo od količine koja se donira, već i od nutritivnog sastava. Novije studije su uzele u obzir nutritivne potrebe pojedinaca kako bi odredile potrebu ili procenile učinak distribucije hrane. Još jedno praktično pitanje je dodela dostupnih proizvoda u pakovanjima za distribuiranje. Jedan od teških i važnih zadataka distributera hrane je raspodela heterogenih zaliha koje primaju.

2.2.3.6 Čuvanje i skladištenje

Čuvanje i skladištenje donirane hrane igraju ključnu ulogu u dugom lancu aktivnosti doniranja hrane. Pravilno skladištenje donirane hrane osigurava bezbednost hrane, kvalitet i samim tim efikasnu distribuciju hrane do krajnjih korisnika.

Tokom procesa čuvanja i skladištenja, primena odgovarajućih protokola za bezbednost hrane, kako bi se zadržao kvalitet i integritet donirane hrane predstavlja najveći logistički izazov. Primena pravilnih protokola za bezbednost hrane zahteva detaljno planiranje i razumevanje zahteva prehrambenih proizvoda koji se doniraju. Najrelevantnije prakse uključuju ***kontrolu odgovarajuće temperature, održavanje higijene, "prvi uđe, prvi izađe" (FIFO) rotaciju inventara, i pridržavanje rokova isteka robe.***

Kako bi se obezbedilo održivo skladište prerađene hrane, koristi se specifično upravljanje inventarom. Uspostavljanje ***sistema upravljanja inventarom***, koje prati donirane prehrambene proizvode i datume isteka, stvoriće čvrstu osnovu za lakše uvođenje protokola bezbednosti hrane. Tehnike kao što su kategorizovanje hrane, obeležavanje i kodiranje omogućavaju tačno praćenje i nadgledanje odabranog inventara. Organizacija proizvoda na gorenavedeni način omogućiti će efikasno skladištenje i finalno preuzimanje.



Kategorizacija donirane hrane može znatno da se razlikuje u zavisnosti od specifičnih potreba kompanije/ organizacije i vrste hrane koja se donira. Spisak sledećih metoda za kategorizaciju treba da se razmotri i prati:

- ❖ Kategorizacija donirane hrane na osnovu **opštih tipova**, kao što su konzervisani proizvodi, suvi proizvodi, sveži proizvodi, mlečni proizvodi, meso i živina, pekarski proizvodi itd. Prednosti: laka identifikacija i grupisanje sličnih proizvoda.
- ❖ Kategorizacija donirane hrane na osnovu **roka upotrebe ili roka isteka robe**. Grupisanje kvarljivih proizvoda koji zahtevaju instantnu pažnju i njihovo razdvajanje od dugotrajnih proizvoda. Prednosti: prioritizuje se distribucija i smanjuje otpad.
- ❖ Kategorizacija prehrambenih proizvoda u zavisnosti od njihove **nutritivne vrednosti** ili specifičnosti ishrane, kao što su dugotrajni proizvodi pogodni za pojedince sa posebnim potrebama u ishrani (npr. bezglutenski, bez šećera ili proizvodi sa niskom količinom natrijuma). Prednosti: odgovara se na specifične zahteve krajnjih korisnika.
- ❖ Kategorizacija prehrambenih proizvoda na osnovu **sadržaja alergena**. Identifikovanje prehrambenih proizvoda koji sadrže česte alergene, kao što su orašasti plodovi, soja, mlečni proizvodi ili gluten, je od velike važnosti za principe bezbednog doniranja hrane. Prednosti: sprečava se unakrsna kontaminacija i odgovara se na potrebe pojedinaca sa alergijama.
- ❖ Kategorizacija hrane na osnovu **tipa pakovanja**, kao što su konzervisani, proizvodi u kutijama, vrećama ili flaširani proizvodi, jer različite vrste pakovanja zahtevaju različito rukovanje i različite metode skladištenja. Prednosti: efikasno skladištenje i preuzimanje.
- ❖ Kategorizacija prehrambenih proizvoda na osnovu **težine ili količine**, naročito kada se radi o velikim količinama donirane hrane. Prednosti: upravljanje inventarom i planiranje distribucije.
- ❖ Kategorizacija prehrambenih proizvoda na osnovu **vrste hrane** kojoj pripadaju, kao što su voće, povrće, žitarice, proteini ili mlečni proizvodi. Snažni programi doniranja hrane pružaju balansiran i raznovrstan obim proizvoda krajnjim korisnicima. Prednosti: odgovaranje na potrebe krajnjih korisnika,
- ❖ Kategorizacija prehrambenih proizvoda na osnovu **izvora donacije**, kao što su restorani, piljare, proizvođači hrane, ili donacije unutar zajednice. Prednosti: priznavanje doprinosa iz različitih izvora i uspostavljanje partnerstava sa redovnim donorima.

- ❖ Kategorizovanje prehrambenih proizvoda na osnovu **metoda pripreme**: gotovi proizvodi ili sastojci. Neki prehrambeni proizvodi mogu da se direktno distribuiraju pojedincima bez dalje pripreme, za razliku od onih koji zahtevaju kuvanje ili dodatne sastojke. Prednosti: bolja efikasnost i korišćenje donirane hrane.

Potrebno za sortiranje, skladištenje i distribuciju primljene kvarljive hrane:

- ❖ Kante, torbe, kutije i posude za sakupljanje i distribuciju agencijama, farmerima ili za recikliranje/ kompostiranje. Pažljivo razmotrite ispunjenu težinu za kante, potrebe donora, ograničenja kapaciteta za skladištenje, boje za lako sortiranje itd.
- ❖ Metod za pranje/ čišćenje kanti, stolova, radnih površina, zaliha vode, creva za vodu, izbeljivača
- ❖ Vaga za težinu — vaga za kupanje, vaga za palete, podna vaga, komercijalna industrijska vaga
- ❖ Sortiranje stolova — mogu da se sklope, laki za čišćenje, visina stajanja, plastični ili od nerđajućeg čelika
- ❖ Markeri za obeležavanje bar kodova
- ❖ Skladište sa frižiderom/ zamrzivačem
- ❖ Metod za pomeranje hrane—volonteri, valjak, dizalica za palete, palete, viljuškar
- ❖ Metod za praćenje — tabla, kompjuter, tabelar, Gugl forme

Metoda obeležavanja donirane hrane uglavnom podrazumeva **jasne i informativne prakse obeležavanja** kako bi se osigurala transparentnost, bezbednost hrane i pravilno rukovanje hranom.

Važno je napomenuti da specifični zahtevi obeležavanja mogu da se razlikuju u zavisnosti od lokalnih regulativa i politika organizacija koje primaju hranu. Neke od najvažnijih informacija koje treba obeležiti uključuju naziv proizvoda i opis, sastojke i alergene, nutritivne informacije (ukoliko su dostupne), datume upotrebe i najbolje upotrebiti do, upozorenja o bezbednosti hrane, i uputstva za skladištenje i rukovanje hranom. Savetuje se konsultovanje sa primaociem ili lokalnim vlastima za bezbednost hrane kako bi se osigurala usaglašenost sa svim specifičnim smernicama ili ograničenjima.

Čest uzrok otpada hrane i prepreka donacijama hrane je pogrešno razumevanje datuma koji su obeleženi na hrani. Mnogi donori hrane i organizacije za spasavanje hrane nesigurne su kako da odrede standarde bezbednosti za različite vrste hrane. Za sveže proizvode kao što su voće i povrće, lako je videti kada su pokvareni i nebezbedni za jelo, ali za pakovane proizvode je teže videti. Mnogi doniri veruju da su



datumi obeleženi na ovim proizvodima u vezi sa bezbednošću hrane i često bace hranu nakon što je datum istekao. Posrednici takođe mogu da bace doniranu hranu nakon tog datuma, verujući da hrana nije pogodna za ljudsku upotrebu.



Međutim, ovo je pogrešno verovanje jer većina datuma koji se nalaze na proizvodima se tiču svežine ili kvaliteta, a ne bezbednosti hrane. EU smernice objašnjavaju da iako hrana na kojoj je istekao "najbolje upotrebiti do" rok može da ima neke bezbednosne rizike, ta hrana je i dalje bezbedna za jelo dokle god su uslovi skladištenja uzeti u obzir i dok pakovanje nije oštećeno. Smernice takođe navode da kada se donira hrana sa datumom isteka, donor mora da "osigura da postoji dovoljan rok upotrebe da omogući bezbednu distribuciju i konzumaciju od strane krajnjeg korisnika pre navedenog datuma isteka, kada se ovi proizvodi dostavljaju organizacijama."

Iako EU pravila dozvoljavaju redistribuciju proizvoda nakon datuma isteka i većina zemalja članica se slaže, neke zemlje članice i dalje ne dozvoljavaju doniranje hrane nakon datuma isteka, kao što su Bugarska, Hrvatska, Kipar, Mađarska, Poljska i Rumunija. Međutim, većina EU zemalja članica ima zahteve za doniranje koji su u skladu sa EU preporukama o mogućnosti redistribucije nakon isteka datuma "najbolje upotrebiti do".

U zavisnosti od količine i potreba doniranih prehrambenih proizvoda, specifični **objekat za skladištenje** treba da se odabere. Objekti za skladištenje treba da imaju odgovarajuću opremu za skladištenje i čuvanje. Štaviše, održavati čisto i sanitarno okruženje za skladištenje redovnim čišćenjem i dezinfekcijom prostora za skladištenje, polica, i opreme kako bi se sprečio razvoj bakterija, štetočina i drugih zagađivača. Uvedene procedure čišćenja i sanitacije treba da se prate.

Kada se rukuje sa kvarljivim proizvodima, metode kontrole pravilne temperature su obavezne. Podaci o temperaturi treba da se nadgledaju i redovno snimaju kako bi se osiguralo da je prostor za skladištenje unutar prihvatljivih granica. Korišćenje jedinica za hlađenje, zamrzivača ili sistema za praćenje temperature može biti neophodno.

Uvođenje mera bezbednosti kako bi se donirana hrana zaštitila od kraće ili nedozvoljenog pristupa je takođe važno. Mere bezbednosti mogu da uključuju ograničen pristup skladišnom prostoru, video nadzor i procedure kontrole inventara kako bi se sprečili gubici.

Stalna komunikacija sa donorima hrane je obavezna kako bi se pratili i obezbedili svi uslovi koji se tiču skladištenja i rukovanja doniranim prehrambenim proizvodima. Bezbedno rukovanje doniranom hranom kroz uvođenje odgovarajućih protokola bezbednosti hrane održava kvalitet i integritet donirane hrane. Štaviše, najbolje dostupne prakse kao što je "prvi unutra, prvi napolje" (FIFO) rotacija inventara su visoko preporučljive.

Redovno praćenje, održavanje i dokumentovanje su neophodni za efikasno skladištenje i čuvanje donirane hrane. Uvođenjem odgovarajućih praksi skladištenja, organizacije mogu da osiguraju da donirana hrana ostane bezbedna, zadrži visok kvalitet i bude lako dostupna za distribuciju pojedincima i zajednicama kojima je potrebna.



U 2020. godini, WRAP, organizacija sa sedištem u Ujedinjenom kraljevstvu koja se bavi održivošću, objavila je ažuriran članak koji sumira WRAP-ovo istraživanje o suvišnoj hrani i prehrambenom otpadu u Ujedinjenom kraljevstvu i o tome kako može biti bezbedno i legalno redistribuirana ljudima kojima je potrebna. Ovaj članak izdaje smernice kako da se obeležava i skladišti suvišna hrana za redistribuciju, kako bi se osigurali bezbednost i kvalitet hrane. Između ostalog, članak takođe pokriva pravne zahteve i odgovornosti za prehrambene biznise i organizacije za redistribuciju koje se tiču obeležavanja datuma. Takođe uključuje i čeklistu koja sumira osnovne zahteve koji se tiču obeležavanja za bezbedno i legalno redistribuiranje viška hrane, i dodatne zahteve kada je u pitanju redistribucija hrane koja se zamrzava.

Dostupan materijal:

[Redistribution labeling guide](#)

[Surplus food redistribution labelling checklist](#)

[Food surplus redistribution - Agreement to supply/receive food past the 'Best Before date](#)



Ukratko, operateri za doniranje hrane, sakupljanje i distribuciju moraju da isprate sledeće ključne korake kada primaju donacije hrane:

Čeklista za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane

- ☐ Osigurati da su ispunjeni odgovarajući higijenski i standardi kvaliteta i prakse u skladištu hrane;
- ☐ Objasniti organizacijama koje doniraju sve relevantne informacije koje su obavezne od strane EU legislative Informacija o hrani za potrošače i aktuelne državne zakone;
- ☐ Razmotriti prihvatanje ambijentalne, rashlađene i zamrznute hrane, dokle god hrana može bezbedno da se skladišti, transportuje i dostavlja u skladu sa postojećim legislativama o higijeni i bezbednosti hrane;
- ☐ Osigurati odgovarajuće standarde higijene i bezbednosti za vozila koja se koriste u dostavljanju hrane i osigurati da mogu da održe pravilnu temperaturu;
- ☐ Osigurati da se donirani prehrambeni proizvodi koriste da nahrane ljude kojima su potrebni, a ne u neke druge svrhe;
- ☐ Osigurati punu sledljivost prehrambenih proizvoda koji se doniraju;
- ☐ Postići dogovor sa proizvođačima hrane i pića, prodavcima ili veleprodavcima o učestalosti donacija;
- ☐ Pružiti povratne informacije proizvođačima hrane i pića, prodavcima i veleprodavcima o tome kako se koristi hrana koju su donirali.

Slika 9. Food Donation and Distribution Checklist

CITATION Foo16 \l 2057 (FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA , 2016)

3. SWOT analiza za doniranje, sakupljanje i distribuciju hrane

3.1. Uvod

SWOT je akronim koji znači: snage, slabosti, prilike i pretnje. Sprovedenjem SWOT analize, donori hrane i dobrotvorne organizacije mogu ne samo da pristupe trenutnom statusu kvo, već da razviju buduće strategije za uspešno poslovanje. Sa ovim alatom, dobrotvorne organizacije i kompanije koje doniraju hranu mogu lako i efikasno da identifikuju faktore koji ih sputavaju i istovremeno, omogućava im da jasno vide prilike koje mogu da iskoriste. Kada se analiza sprovede, i spoljnji i unutrašnji faktori koji utiču na model poslovanja doniranja hrane identifikuju, biće lako napraviti prave odluke i razviti odgovarajuće strategije za unapređenje efikasnosti aktivnosti koje se tiču spasavanja hrane.



3.2. SWOT analiza za donore hrane i dobrotvorne organizacije

Uz pomoć alata za strateškog planiranje, **donori hrane** (restorani, hoteli, kafei, kompanije za catering i supermarketi) mogu efikasno da procene svoje performanse, konkurenciju, rizike i potencijale svojih biznisa koji se tiču teme spasavanja hrane i smanjenja viškova hrane.

Ovaj alat je jednako primenljiv na **dobrotvorne organizacije** sa druge strane lanca doniranja hrane. One mogu da koriste SWOT analizu kako bi bolje shvatili svoje spoljnje okruženje, svoje snage i slabosti, ali i prilike koje mogu da se izrode iz spasavanja hrane i njihovog dobrotvornog rada.

SWOT analiza je korisna kako za kompanije koje doniraju hranu, tako i za dobrotvorne organizacije koje su uključene u lanac spasavanja hrane, jer:

- ❖ im daje bolje razumevanje njihovih sopstvenih snaga i slabosti;
- ❖ pomaže im sa celokupnom analizom njihovih internih i eksternih faktora, koji će im omogućiti da usklade svoje kompanije/ organizacije i naprave optimalne odluke, a samim tim i postignu bolje rezultate;
- ❖ pomaže im da umanje rizike i koriste svoje resurse na najbolji mogući način;
- ❖ pomaže im da razviju kompetitivnu prednost u odnosu na konkurenciju;
- ❖ podržava razvoj odgovarajućih strategija - koje su usmerene ka specifičnim ciljevima organizacije, kao što je uvođenje lanca spasavanja hrane unutar njihovih organizacija na najefikasnije načine.

Kada se sprovodi SWOT analiza, visoko je preporučljivo da se uključi što više sektora, s obzirom da različiti ljudi mogu da smisle različite ideje. Ovo doprinosi stvaanju kompleksnije slike, i omogućava da se prepoznaju možda do tada neprimećene prilike. Tako da raznovrsne grupe ili glasovi unutar organizacije mogu da učine SWOT analizu daleko realističnijom i korisnijom. Imati širok spektar perspektiva će takođe pre rezultovati u doprinosima koji će davati veću vrednost.

3.3. Upustva korak po korak

3.3.1. Procena snaga i slabosti (interni, unutrašnji faktori)

Snage i slabosti su ti interni faktori na koje kompanija ili organizacija može da utiče, ovo su faktori koji su pod kontrolom kompanije/ organizacije.

Snage

U prvom koraku SWOT analize, kompanije/ dobrotvorne organizacije koje doniraju hranu treba da nabroje svoje snage. Kada nabrajaju snage, sledeće stvari treba da budu uzete u obzir: stvari koje organizacija radi izuzetno dobro, visok kvalitet proizvoda, visokostručan kadar, jedinstvena prodajna ponuda, finansijski resursi itd.

Kada kompanija iz Horeca sektora ili dobrotvorna organizacija radi na identifikovanju svojih snaga, vredni postaviti sledeća pitanja:

- ❖ U čemu smo naročito dobri kada je reč o spasavanju hrane/ dostavljanju hrane onima kojima je potrebna?



- ❖ Na koje načine smo bolji od drugih kada je u pitanu spasavanje/ dostavljanje hrane onima kojima je potrebna?
- ❖ Koja su posebna znanja/ veštine koje posedujemo, a koje se tiču lanca spasavanja hrane?
- ❖ Šta su sredstva ili resursi koje mi posedujemo, a naša konkurencija nema?
- ❖ Koje su to stvari koje naš tim najviše ceni kada je u pitanju spasavanje hrane/ dostavljanje hrane onima kojima je potrebna?
- ❖ itd.

Slabosti

Drugi korak je nabrojanje slabosti. Kada se identifikuju slabosti, kompanije za doniranje hrane/ dobrotvorne organizacije treba da razmisle o svemu tome što ih možda sprečava da upravljaju lancem spasavanja hrane efikasnije ili efektivnije. Ovo mogu biti: njihove interne poslovne procedure, ljudski i vremenski resursi, njihova pozicija u poređenju sa pozicijom konkurencije, ograničenja u veštinama i znanju, ograničeni finansijski resursi itd.



Kada kompanija iz Horeca sektora ili dobrotvorna organizacija ima za cilj da identifikuje svoje slabosti, sledeća pitanja mogu biti veoma korisna:

- ❖ Koji su to interni procesi ili strukture koji mogu da se unaprede kako bi se poboljšala naša efikasnost u spasavanju hrane/ dostavljanju viška hrane za doniranje?

- ❖ Koje su stvari koje druge dobrotvorne organizacije/ restorani/ kafići/ hoteli/ supermarketi rade bolje od nas kada je u pitanju spasavanje hrane/ dostavljanje viška hrane onima kojima je potrebna?



- ❖ Da li postoje neka znanja ili veštine za koje naš tim nije propisno obučen?
- ❖ Da li postoje neki resursi koje naša kompanija/ organizacija ne poseduje, ali bi bili potrebni za efikasnije aktivnosti spasavanja hrane?
- ❖ itd.

Kada se snage i slabosti nabroje, treba da se rangiraju u zavisnosti od njihove važnosti ili prioriteta. Kada je rangiranje spremno, prvih 5 snaga i prvih 5 slabosti treba da se ubace u SWOT tabelu. Rad sa više snaga i slabosti ne bi bio tako efikasan, tako je savršeno optimalno da se radi sa aspektima 5-5 iz obe kategorije.

3.3.2. Procena prilika i pretnji/ rizika (eksterni faktori)

Kao što je spomenuto gore, **prilike i pretnje** su **faktori koji dolaze iz spoljnjeg okruženja**, pa samim tim ne mogu biti pod uticajem same organizacije. Ono što dobrotvorna organizacija/ kompanija iz Horeca sektora može da uradi, jer da reaguje na odgovarajući način na ove razvoje u okruženju koji ne mogu da se kontrolišu.

Eksterni faktori mogu da se posmatraju ili kao pretnje ili kao prilike, u zavisnosti od tačne situacije. Na primer: politička okolnost može da napravi nove fondove dostupne za biznise koji se tiču smanjenja otpada hrane - ovo je prilika. S druge strane, povećanje poreza je takođe politička okolnost, koja predstavlja pretnju/ rizik za kompaniju.

Prilike

Prilike su faktori koji su eksterni kompaniji ili organizaciji, koji mogu da nastanu na primer iz tržišta koje kompanija/ organizacija pokriva, ili iz tehnologije koju koriste. Treba tražiti prilike na svestan način, ne zanemarujući sledeće aspekte: sociološko-kulturološke promene u stavu ciljanih grupa, tržišta - i druge trendove, pravne i političke okolnosti itd.



Tako da, prilikom pokušavanja da identifikuju prilike, kompanije iz Horeca sektora/ dobrotvorne organizacije koje žele da aktivno učestvuju u lancu spasavanja hrane, treba da se fokusiraju na sledeća pitanja:

- ❖ Koji pravni ili politički razvoji/ regulative nude prednosti onima koji su u lancu spasavanja hrane i kako možemo da ih iskoristimo za našu dobrobit?

- ❖ Kako možemo da iskoristimo povećano interesovanje naših ciljanih grupa u smanjenje prehrambenog otpada?
- ❖ Koje trendove možemo da ispitamo u vezi sa spasavanjem hrane i kako možemo da ih pretvorimo u našu prednost?
- ❖ Koje partnere treba da identifikujemo da bismo napravili korisne sinergije unutar lanca spasavanja hrane?
- ❖ Da li postoje neke eksterne prilike za finansiranje ili drugi podsticaji koji mogu da podrže naše ambicije i aktivnosti spasavanja hrane?
- ❖ Kako možemo da pretvorimo naše snage u prednosti?
- ❖ itd.

Pretnje

Kada su prilike identifikovane, na isti način treba nabrojati i pretnje. Pretnje, baš kao i prilike su eksterni faktori na koje kompanija/ organizacije ne može da utiče. Ovo može biti bilo šta što negativno utiče na aktivnosti spasavanja hrane, dostave viška hrane iz spoljnog okruženja, kao što su: inflacija, nova konkurencija, promene u dinamici cena, promene legislativa itd.



Za kompanije iz Horeca sektora/ dobrotvorne organizacije koje prave SWOT analize fokusirane na lanac spasavana hrane, sledeća pitanja mogu biti veoma korisna za razmatranje:

- ❖ Koji pravni zakoni ili legislative mogu negativno da utiču na naše aktivnosti spasavanja hrane?
- ❖ Koji eksterni faktori mogu da ugroze naše ciljeve spasavanja hrane i dostavljanja viška hrane?
- ❖ Šta su tržišni ili drugi trendovi koji mogu predstavljati rizik za naše aktivnosti spasavanja hrane?
- ❖ Da li postoje neki promenljivi standardi kvaliteta koji negativno utiču na naše aktivnosti spasavanja hrane i dostavljanja viška hrane?
- ❖ itd.

Slično kao u primeru snaga i slabosti, kada se radi o prilikama i rizicima, 5-5 treba da bude odabrano iz obe kategorije, rangirano na osnovu njihove važnosti i prioriteta i onda zapisano u odgovarajuće pozicije u SWOT tabeli.

3.3. Praktični primeri "Hrana za razmišljanje"

Ovde ćemo prezentovati dva scenarija SWOT analize, prvi koji nudi hranu za razmišljanje za kompanije iz Horeca sektora/ supermarketa kada sprovode svoje SWOT analize, dok drugi primer radi isto, ali iz perspektive dobrotvorne organizacije. Iako su oba primera napravljena da ilustruju moguće SWOT scenarije, oba primera se jako oslanjaju na odgovore sakupljene tokom Analize procene širom Evrope, i tokom Analize intervjua stručnjaka za zaštitu okruženja i bezbednost hrane, unutar okvira našeg ReS-Food projekta.



Prvi primer – Potencijalni eksterni i interni faktori donora hrane koje treba da imaju u vidu i posmatraju

Kao prvi primer, pogledaćemo Horeca kompaniju/ organizaciju koja ima za cilj da iskoreni otpad hrane, počne da donira suvišnu hranu i osigura distribuciju hrane. Nabrojane snage, slabosti, pretnje i prilike imaju za cilj da prezentuju moguće faktore za svaku kategoriju - snage, slabosti, prilike i pretnje SWOT analize.

Snage (5)	Slabosti (5)
▪ posvećenost upravljanju smanjenjem otpada hrane ▪ visoka motivacija i podrška zaposlenih za pridruživanje lancu spasavanja hrane ▪ mogućnost da aktivno doprinose dobrotvornim ciljevima ▪ iskustvo i znanje zaposlenih ▪ odlična komunikacija sa postojećim ciljanim grupama	▪ nedostatak odgovarajućeg skladišta za suvišnu hranu ▪ dodatni administrativni teret povezan sa doniranjem hrane - potreba za više radnih sati ▪ nema postojećih veza sa dobrotvornim organizacijama ▪ manjak vremena za transportovanje viška hrane ▪ nepredvidljive količine viška hrane
Prilike (5)	Pretnje (Rizici) (5)
▪ smanjenje poreza kompanije donore ▪ eliminisani/ smanjeni troškovi za transport viška hrane (dobrotvorne organizacije je prevoze) ▪ promena ponašanja i svesti u široj zajednici ▪ nove prilike za eksterna finansiranja za podržavanje uvođenja inicijativa spasavanja hrane ▪ build new partnerships izgradnja novih partnerstava (volonteri, transportne kompanije, dobrotvorne organizacije itd.)	▪ promene u regulativama za bezbednost hrane ▪ neočekivano uvećanje troškova transporta ▪ inflacija i veće cene hrane ▪ nepredvidljive promene u pravnom i ekonomskom okruženju ▪ karantin iz bilo kog razloga, kao što je Covid ili rat

Drugi primer – Potencijalni eksterni i interni faktori organizacija koje primaju hranu/ dobrotvornih organizacija koje treba da imaju u vidu i posmatraju

Kao drugi primer, ispitujemo dobrotvornu organizaciju. Cilj dobrotvorne organizacije je da primi što više viška hrane je moguće i da je distribuira do ciljanih grupa - ljudi kojima je potrebna, velikih porodica sa ograničenim finansijskim resursima, a istovremeno osiguravajući najbolji mogući kvalitet donirane hrane. Dobrotvorna organizacija trenutno distribuira svu doniranu hranu i oseća da postoji potreba za još hrane od strane ciljanih grupa, tako da želi da odgovori na ovu potrebu.



Snage (5)	Slabosti (5)
▪ visoka motivacija i entuzijazam zaposlenih da distribuiraju hranu ▪ sposobnost da se ponašaju na društveno prihvatljiv način i pomažu onima kojima je potrebno, doprinoseći humanitarnim ciljevima ▪ dobre i stalne veze sa volonterima koji podržavaju proces doniranja ▪ dobre postojeće veze sa kompanijama koje doniraju hranu ▪ veštine i iskustvo zaposlenih	▪ neadekvatni uslovi za skladištenje i čuvanje koji bi osigurali kvalitet viška hrane u slučaju većih količina hrane ▪ zakonski broj kompanija koje doniraju hranu sa kojima postoji izgrađena veza (može biti uvećan) ▪ slabo prisustvo na društvenim mrežama ▪ ograničeni finansijski resursi za kupovinu dodatnih vozila za transport donirane hrane ▪ nemogućnost da sakupljamo hranu u bilo koje doba (npr. u slučaju viškova hrane iz restorana, veoma često suvišna hrana može da se prikupi samo noću, za šta mi imamo ograničene resurse)
Prilike (5)	Pretnje (Rizici) (5)
▪ promena u ponašanju i svesti šire zajednice ▪ doprinos humanitarnim ciljevima, stvaranje dobre volje i društvene odgovornosti ▪ prilike za eksterno finansiranje za podržavanje uvođenja inicijativa doniranja hrane ▪ rastuća potreba (s obzirom na inflaciju i migracije) ▪ izgradnja novih partnerstava (sa kompanijama iz svih sektora nabacke koji potencijalno generišu gubitak hrane, transportnim kompanijama, volonterima itd.)	▪ promene u regulativama za bezbednost hrane ▪ neočekivani porast troškova transporta ▪ inflacija i povećane cene hrane dovode do manje potrošnje i manje otpada ▪ nepredvidljive promene u pravnom i ekonomskom okruženju ▪ nepredvidljive količine viška hrane

3.4. Od analize do akcije - razvoj strategije

Kao što je prikazano iznad, proces sprovođenja SWOT analize je identičan za donore hrane i za kompanije i organizacije koje primaju hranu. Štaviše, neke od eksternih prilika ili pretnji sa kojima se suočavaju u vezi sa lancem spasavanja hrane su vrlo slične, što pruža odlične mogućnosti za strateške saradnje.

Kada se sprovede analiza, sledeći koraci su povezani sa razvojem strategije. Snage i slabosti treba da se sistematski uporede, kao i prilike i pretnje. Sledeći korak je odrediti u kakvom su međusobnom odnosu i kako to može da se pretvori u niz akcija kroz koje će kompanija da postigne svoje ciljeve. Horeca kompanije ili organizacije koje primaju hranu mogu da odaberu različite pristupe razvoju strategije¹:

- da usklade svoje snage sa prilikama
- da koriste svoje snage da se bore protiv pretnji
- da eliminišu svoje slabosti koristeći prilike
- da ne dopuste slabostima da postanu mete pretnji

Rezultat SWOT analize biće strategije za dalje aktivnosti koje je donor hrane, kompanija koja prima hranu ili organizacija odredio **za svako od četiri strateška područja**, naročito sve one strategije koje podržavaju proces spasavanja i doniranja hrane.



¹ Digital Transformation Tool: <https://digital-transformation-tool.eu/training/mod/hvp/view.php?id=43>

S obzirom da će biti identifikovano mnogo strategija, treba ih prioritizovati na osnovu njihove važnosti, a one koje najviše obećavaju treba odabrati za implementaciju. Kada se pravi odabir, važno je probati da se dođe do broja potencijalnih dobrobiti koje to donosi organizaciji/ kompaniji, i takođe obratiti pažnju na dostupne resurse potrebne za primenu tih strategija. Preporučuj se da se dođe do broja od ukupno 3 do 5 strategija za implementaciju. Važno je napomenuti da vredi sprovesti SWOT analizu ponovo s vremena na vreme.

Uz pomoć SWOT analize, donor hrane i kompanije koje primaju hranu moći će lako da stvore prilagođeni poslovni model koji će savršeno da podržava njihove ambicije povezane sa lancem spasavanja hrane.



4. Završne napomene

Da zaključimo, doniranje hrane igra ključnu ulogu u važnom zadatku smanjenja prehrambenog otpada i uspešnog spasavanja resursa viška hrane. Kao što smo pokazali kroz ovaj dokument, doniranje hrane i spasavanje prehrambenih viškova je važan zadatak sa ozbiljnim posledicama, i organizovano doniranje hrane je efikasan način da se smanje ovi uticaji.

Distribuiranjem viška hrane do onih kojima je potrebna, ne samo da smanjujemo glad i teret na otpadima, već takođe negujemo osećaj civilne dužnosti i kohezije zajednice. To je win-win strategija koja odgovara na potrebu okruženja da se smanji otpad, ali i moralni imperativ da se nahrane oni kojima je to potrebno.

Napori pojedinaca, prehrambenih biznisa, neprofitnih organizacija i vladinih inicijativa igraju ključnu ulogu u osiguravanju uspešnosti programa doniranja hrane. Kroz saradnju i inovacije, možemo da vodimo proces spasavanja hrane i njene distribucije, praveći ga efikasnijim i dostupnijim za sve.

U ovom pokušaju da se spasi suvišna hrana i donira onima kojima je neophodna, svaki doprinos se računa. Bilo je da su to lokalne kampanje hrane, korporativne inicijative ili promene politike na državnom nivou, mi smo svi interesne grupe u ovom zajedničkom poduhvatu.

Malim iskorakom napred, moguće je zadržati doniranje hrane u prvom planu naših strategija da se izborimo sa otpadom hrane. Interesne grupe koje rade zajedno mogu da neguju budućnost u kojoj će suvišna hrana naći svoj put do onih kojima je potrebna, gde će glad biti iskorenjena i gde će naše zajednice da cvetaju na temeljima saosećanja i održivosti.



5. Reference

- Al Rahmah Medical. (2023, March 15). 5 Strategies For Creating A Successful Charity Project And Measuring Its Impact. Retrieved from Al Rahmah Medical: <https://rahmah.sa/en/5-strategies-for-creating-a-successful-charity-project-and-measuring-its-impact/>
- Caldeira, C., De Laurentiis, V., & Sala, S. (2019). Assessment of food waste prevention actions. Development of an Evaluation Framework to Assess the Performance of Food Waste Prevention Actions.
- De Menna, F., Davis, J., Östergren, K., Unger, N., Loubiere, M., & Vittuari, M. (2020). A combined framework for the life cycle assessment and costing of food waste prevention and valorization: an application to school canteens. *Agricultural and Food Economics*, 8(1), 1-11.
- EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019). Recommendations for Action
- European Commission (2018). EU guidelines on food donation (2017/C 361/01), Official Journal of the European Union
- European Commission. (2019). Study on food donation and food waste prevention in the EU. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu_actions_study_food_donation_2019_en.pdf
- European Commission. (2020). COMMISSION NOTICE providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations (2020/C 199/01). Official Journal of the European Union, 57.
- European Commission. (2020, June 12). 2020/C 199/01 - Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations. *Official Journal of the European Union*, 63. Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>
- European Commission. (2022, September 16). Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses 2022/C 355/01. Official Journal of the European Union, 65. Retrieved 8 11, 2023, from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL>
- European Committee for Standardization. (2020). EN 12875:2020 - Foodstuffs - Determination of nitrite content. <https://www.en-standard.eu/csn-en-12875-foodstuffs-determination-of-nitrite-content/>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). Food loss and waste reduction: A guide for foodservice establishments. <http://www.fao.org/3/i8294en/i8294EN.pdf>
- Food and Drug Administration. (2020). Food Safety Modernization Act (FSMA). <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma>

- Food Banks BC . (2018). Perishable Food Recovery: A Step-by-Step Guide. Retrieved from kamloopsfoodbank: <https://www.kamloopsfoodbank.org/wp-content/themes/food-bank/pdf/food-recovery-manual.pdf>
- Food Waste Reduction Alliance. (2016). Best practices and emerging solutions toolkit: A guide to reducing food waste through donation. <https://fpra.ca/wp-content/uploads/2019/08/FWRA-Toolkit.pdf>
- FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA. (2016). Every Meal Matters: Food Donation Guidelines. Retrieved August 11, 2023, from https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/09/6194-FoodDrink-Europe-Every_Meal_Matters-1.pdf
- FoodDrinkEurope. (2017). Guidance on food donation and food waste prevention in the food and drink industry. https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Food_Donation_Study.pdf
- Garcia-Garcia, G., Woolley, E., Rahimifard, S., Colwill, J., White, R., & Needham, L. (2017). A methodology for sustainable management of food waste. Waste and Biomass Valorization, 8(6), 2209-2227. https://29september.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf
- in Food Waste Prevention https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf
- International Organization for Standardization. (2020). ISO 22000:2018 - Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
- International Organization for Standardization. (2020). ISO 9001:2015 - Quality management systems - Requirements. <https://www.iso.org/standard/62085.html>
- Karin Östergren, Jenny Gustavsson, Hilke Bos-Brouwers, Toine Timmermans, Ole-Jørgen Hansen, Hanne Møller; Gina Anderson and Clementine O'Connor, Han Soethoudt, Tom Quested, Sophie Easteal, Alessandro Politano, Cecilia Bellettato, Massimo Canali, Luca Falasconi, Silvia Gaiani, Matteo Vittuari, Felicitas Schneider, Graham Moates, Keith Waldron, Barbara Redlingshöfer (2014). FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. European Commission (FP7), Coordination and Support Action – CSA Contract number: 311972
- National Restaurant Association. (2021). ServSafe: Food safety training and certification. <https://www.servsafe.com/>
- Nitzsche, P., Simba, A., & Gourmelon, G. (2020). Analyzing the drivers of food waste generation in the hospitality sector: A case study of hotel restaurants. Sustainability, 12(9), 3586. doi:10.3390/su12093586
- Ockerman, H. W., & Basu, L. (2017). Encyclopedia of meat sciences (2nd ed.). Academic Press.



- Oragui, D. (2023, August 6). How to Create an Effective Standard Operating Procedure (SOP). Retrieved from Helpjuice: <https://helpjuice.com/blog/standard-operating-procedure>
- Plekenpol, R., Ardura, A., & Leib, E. B. (2022). The Global Food Donation Policy Atlas - EU Legal Guide. Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC). Retrieved from https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2023/01/The-Global-Food-Donation-Policy-Atlas_EU_Legal-Guide.pdf
- Richardson, L. (2011). General food distribution <https://www.enonline.net/httpv2module11>
- Rivera, A. F., Smith, N. R., & Ruiz, A. (2023, January 26). A systematic literature review of food banks' supply chain operations with a focus on optimization models. Journal of Humanitarian Logistics and Supply Chain Management, 13(1), 10-25. doi:<https://doi.org/10.1108/JHLSCM-09-2021-0087>
- SecondBite. (2021). Food donor guidelines. <https://www.secondbite.org/wp-content/uploads/2021/05/Food-Donor-Guidelines.pdf>
- Shevchenko, A., Hajmohammad, S., & Pagell, M. (2023, August 1). Operations of cost-effective charities: a qualitative study. International Journal of Operations & Production Management.
- The Global FoodBanking Network. (2021). Member directory. <https://www.foodbanking.org/our-network/member-directory/>
- The Global FoodBanking Network. (n.d.). Partner with us. Retrieved from <https://www.foodbanking.org/partner-with-us/>
- UNEP and WRAP. (2019). Food waste hierarchy and associated definitions. <https://www.wrap.org.uk/content/food-waste-hierarchy>
- United Nations. (2015). Sustainable Development Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>
- United Nations. (2018). World Food Programme: Food procurement. <https://www.wfp.org/procurement>
- United States Department of Agriculture. (2020). United States Standards for Grades of Fresh Fruits and Vegetables. <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/fruit-and-vegetable-grades-and-standards>
- World Resources Institute. (2019). The business case for reducing food loss and waste: Catering and restaurants. <https://www.wri.org/research/business-case-reducing-food-loss-and-waste-catering-and-restaurants>

