



ReS-Food



Sufinancira
Europska unija

ReS-Food- Smanjenje nastajanja otpada od hrane i spašavanja viškova hrane



Predgovor:

PREDGOVOR RES-FOOD PARTNERA

Dragi ReS-Fooderi,
Čitate 2. Bilten našeg ReS-Food projekta, toliko se toga dogodilo od prošlog! Proveli smo istraživanje širom Europe, testirali i finalizirali ReS-Food metodološki okvir i čak se upoznali u Hrvatskoj, u predivnom gradu Osijeku.

A mi smo tu da Vam ispričamo više o svemu što se dogodilo u detaljima na slijedećim stranicama

Hvala Vam što ste s nama!



Sadržaj

Predgovor P1

ReS-Food istraživanje širom
Europe P2-P4

Transnacionalni sastanak
partnera u Osijeku P5

Kvaliteta na prvom mjestu-
testiranje P6

Povezani projekti-
SENIMA P6

RES-FOOD EUROPSKA ANKETA

103 ISPITANIKA IZ 5 ZEMALJA

»»» EUROPSKA ONLINE ANKETA I INTERVIJU SA STRUČNJACIMA

Sa zadovoljstvom dijelimo rezultate online Europske ankete i intervjua sa stručnjacima za zaštitu okoliša i sigurnost hrane koji su ispitali kako organizacije koje se bave zbrinjavanjem viška hrane upravljaju ili provode distribuciju i donaciju hrane u skladu s EU regulativama i standardima kvalitete.

SVIJEST O PROBLEMU

Većina poduzeća (32 od 53) nemaju skoro nikakvu politiku upravljanja viškom hrane i njenog doniranja onima kojima je potrebna.

»»» CILJNE GRUPE

ReS-Food online anketu su ispunjavale organizacije i tvrtke koje doniraju i distribuiraju hranu, a dolaze iz Srbije, Mađarske, Grčke, Hrvatske i Cipra.

Velika većina ispitanika je na voditeljskim i menadžerskim pozicijama u svojoj kompaniji i organizacijama.

Ispitanici rade u slijedećim sektorima: Ho.Re.Ca, maloprodaja hrane i ugostiteljski obrti, dobrotvorne organizacije, ali i banke hrane, općine i nevladine organizacije.



NAJVAŽNIJI REZULTATI

»»» PROCIJENA UPRAVLJANJA VIŠKOM HRANE

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

- **Odlaganje ili odbacivanje** viška hrane (26%)
- **Koristiti viškove** za obroke osoblja (25%)
- **Doniranje** u dobrotvorne svrhe (19%)

najmanje korištene metode su vraćanje hrane tvrtkama i njeno recikliranje

»»» NAJCESCI RAZLOZI BACANJA HRANE

Tijekom održavanja: artikli blizu isteka roka trajanja, nepravilno upravljanje zalihama i problemi s pakiranjem

Tijekom pripreme hrane: greške i zastoji tijekom proizvodnje, pogrešni proračuni, neadekvatna kontrola kvaliteta i ljudske greške

Tijekom maloprodaje ili potrošnje: mala potražnja jer trgovci na malo proizvode ili naručuju više hrane nego što mogu prodati ili kupci naručuju više hrane nego što mogu pojesti.

KOJI JE NAJVEĆI IZAZOV?

Najčešća poteškoća u doniranju hrane je nedostatak koordiniranog sustava - ne postoji zajednička platforma i dobra komunikacija između dva dijela, tvrtke za donaciju hrane (restorani, supermarketi, hoteli i kafići) i dobrotvornih/nevladinih organizacija.

»»» IZ PERSPEKTIVE PROIZVOĐAČA HRANE

Ispitanici su izjavili da imaju višak hrane sigurne za jelo dnevno, tjedno i povremeno, što ukazuje da postoji **velika potreba za uslugama doniranja hrane odnosno redovno prikupljanje za redistribuciju hrane.**

51 % ispitanika smatra da prepoznaju vlastitu ulogu u rješavanju ovog pitanja i potrebu za uzajamnim odnos između različitih strana u lancu doniranja hrane. Istovremeno, velika većina je zainteresirana saznati više o pristupu ponovnog korištenja hrane, što potvrđuje da postoji **potreba za podizanjem svijesti i informativnim kampanjama** o prednostima i značaju korištenja viška hrane.



PERSPEKTIVA DISTRIBUTERA HRANE

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



Nema dovoljno besplatnih i aktualnih informacija da bi se dobrotvorne organizacije informirale o pitanju distribucije i prikupljanja hrane



100 % ispitanika je zainteresirano za dobivanje novih informacija, obuku i podizanje svijesti u svrhu doniranja i preraspodijele jela



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



Većina ankenitranih dobrotvornih organizacija prikuplja višakova hrane u gradu i okolici (približno 10 - 30 kilometara).

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

Većina ispitanika daje prednost svježini donirane hrane pred skladištenjem i dostupnosti.

GLAVNE POTREBE

1

- Osigurati obuku i podići svijest za sve zainteresirane strane, od proizvodnje do potrošnje hrane kako bi se osigurale neophodne vještine za procijenu gubitka hrane, planiranje mjera i prevencije gubitka hrane.

2

- Premostiti jaz u komunikaciji svih sudionika duž lanca opskrbe hranom koji potencijalno stvaraju gubitke hrane i humanitarnim organizacijama koje provode doniranje hrane i preraspodijelu viška hrane za ljudsku upotrebu.

TRASNACIONALNI SASTANAK U OSIJEKU

Projektne partneri iz Srbije, Grčke, Cipra i Mađarske sastali su se u Osijeku krajem rujna 2023. godine kako bi razgovarali i razradili plan svog projekta.

Već vas zanima što smo do sada napravili da bismo vas podržali u implementiranju spašavanja hrane na najefikasniji način? Dakle evo liste:

ReS-Food metodološki okvir će pomoći vašim tvrtkama/organizacijama da optimiziraju generiranje gubitka hrane, kao i humanitarnim sudionicima koji distribuiraju doniranu hranu. **Res-Food edukativni paket** će dobrovoljnim organizacijama pružiti tečaj sa svim potrebnim znanjem i metodama za upravljanje lancem spašavanja hrane od početka do kraja, ali i povećati nivo obuke zaposlenih i menadžmenta Ho.Re.Ca sektora i supermarketa, kao sudionika u humanitarnom radu.

Ali to nije sve! Kao dodatnu korisnu opciju, razvijamo alat "**Izmjeri moj status otpada od hrane**" koji će omogućiti procijenu količine viška hrane koja se baca i njezin utjecaj na okoliš.

Kako je to super! Pratite nas, jer ćemo uskoro objaviti radni okvir! Potsjetite našu web stranicu i pratite aktivnosti na projektu Res-Food.

Posebno se zahvaljujemo našim divnim domaćinima na Sveučilištu Josipa Juraja Strossmayera u Osijeku koji su nam osigurali izvrstne uvjete za rad i na toplo gostoprimstvo.



**RES-FOOD PROJEKTNI TIM, RUJAN 2023.,
OSIJEK, HRVATSKA**

Testiranje prije finalizacije

Prije finalizacije Res-Food metodološkog okvira, željeli smo biti sigurni da je savršeno usklađen sa potrebama ciljnih skupina.

Iz tog razloga, radni okvir je testiran (unutarnje i vanjsko) i poboljšan u poljima kao što su stil, jezik, dizajn i sadržaj.

Unutarnje vrednovanje je proveo 21 stručnjak iz partnerskih organizacija iz Srbije, Mađarske, Hrvatske, Grčke i Cipra.

Želimo se zahvaliti našim suradnicima, Crvanom križu Mađarske Csongrad-Csanad županiji i Korinta fundaciji. Obje dobrotvorne organizacije dale su neprocjenjive povratne informacije za poboljšanje radnog okvira na najbolji mogući način.



Sufinancira
Europska unija



Povezani projekti

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

Sa projektom SENIMA Erasmus+ želimo promovirati socijalno poduzetništvo i podržati vještine potrebne da postanete društveni poduzetnik

SENIMA Course

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

STUDY

Certification

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

START

Prvi rezultat SENIMA syllabus, sveobuhvatni je nastavni plan i program za socijalna poduzeća za rješavanje operativnih, ekonomskih i organizacijskih izazova. Ali ako više volite interaktivne načine učenja, dozvolite da vam SENIMA e-platforma vodi kroz sadržaj materijala. Uz pomoć edukativnih slidova možete naučiti o:

- Poslovnim modelima društvenih poduzeća i pravnim oblicima
- Društvena odgovornost poduzeća
- Korporativno upravljanje za društvena poduzeća
- Koncept društvenih inovacija
- Financijski menadžment za socijalna poduzeća

Kako biste započeli SENIMA tečaj, potreban je samo jednostavan proces registracije. U potpunosti je besplatno i lako. Možete započeti, zaustaviti, nastaviti ili pomovno pokrenuti proces učenja kad god želite. Kad završite s jednom temom, označite je kao završenu kako biste mogli provjeriti kako napredujete s materijalom.

Edukativni slidovi se mogu preuzeti u besplatnom PDF formatu. Možete izabrati slijedeće opcije jezika: engleski, grčki, talijanski, poljski, mađarski. Nakon što završite svaki modul, idite na procijenu znanja i testirajte ono što ste naučili kvizovima. Ako ste uspješno završili sve module SENIMA materijala za obuku možete dokazati svoje znanje o socijalnom poduzetništvu i dobiti SENIMA certifikat!

Želimo vam puno sreće sa SENIMA studijima i nadamo se da smo uspjeli unaprijediti vaše vještine socijalnog poduzetništva.



ReS-Food

Posjetite nas



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



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



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



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



**Sufinancira
Europska unija**

Podrška Europske komisije za izradu ove publikacije ne znači odobravanje sadržaja, koji održava samo stavove autora, a Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.