

Interreg



sufinansira
Evropska unija

FB

IPA Mađarska - Srbija

BANKA HRANE OD VIŠKA HRANE DO VREDNOSTI ZAJEDNICE

*Strateške mogućnosti za spasavanje hrane u lokalnoj samodovoljnosti i saradnji
neprofitne zajednice*

Autor: dr. Edina Lendvai



*Dobri susedi
stvaraju zajedničku
budućnost*

Садржај

1. Увод	4
1.1 Друштвени и еколошки значај бацања хране.....	4
1.2. Улога спашавања хране у одрживости	5
1.3. Посебности спашавања свежег поврћа и воћа са пољопривредних површина	6
1.4. Самодовољност локалних заједница и одрживо управљање земљиштем	6
2. Концептуалне и стручне основе спашавања хране.....	7
2.1. Појам спашавања хране и његове врсте.....	7
2.2. Разликовање спречавања расипања хране, прерасподеле и рециклаже хране.....	8
2.3. Разлике у спашавању сирових и прерађених прехранбених производа	9
2.4. Примери добре праксе у Мађарској и међународна искуства.....	10
3. Правни оквир у Мађарској за спашавање хране	12
3.1. Кратак преглед повезаних прописа Европске уније.....	12
3.2. Регулатива о безбедности ланца исхране у Мађарској	16
3.3. Правни оквири донирања хране	18
3.4. Питања одговорности и следљивости.....	21
3.5. Специфични прописи за спашавање сировог поврћа и воћа	23
4. Методолошке основе спашавања хране	25
4.1. Кораци процеса спашавања хране.....	25
4.2. Сарадња са изворима (произвођачи, пијаце, трговци)	28
4.3. Контрола квалитета и безбедност хране	28
4.4. Складиштење, паковање и транспорт.....	29
4.5. Документација и транспарентност.....	30
5. Пракса спашавања сировог поврћа и воћа	30
5.1. Управљање сезонским вишковима.....	30
5.2. Естетски недостаци и питање употребљивости.....	32
5.3. Управљање кратким роком трајања	34
5.4. Решења без прераде и минимално прерађена решења	37
5.5. Улога волонтера у процесу спашавања	39
6. Методолошка основа социјалне помоћи	41
6.1. Основни принципи социјалне помоћи	41

6.2. Приступ храни као основна потреба	42
6.3. Циљне групе у спасавању хране	44
6.4. Помоћ усмерена на достојанство и партиципацију	45
6.5. Однос помагач – особа којој се помаже у подели хране	49
7. Улога спасавања хране у систему социјалне заштите	50
7.1. Повезивање са локалним социјалним услугама	50
7.2. Сарадња цивилних организација и локалних самоуправа	53
7.3. Заједнички и заједницу градећи ефекти	54
7.4. Дугорочне друштвене користи	55
8. Производња без отпада и смањење губитака	57
8.1. Појам производње без отпада	57
8.2. Настајање губитака хране у производном ланцу	59
8.3. Спасавање као средство смањења губитака	60
8.4. Еколошке и економске предности	61
8.5. Обликовање свести произвођача и едукација	64
9. Метода заједничке корпе	65
9.1. Појам и порекло заједничке корпе	65
9.2. Модели функционисања и организациони принципи	67
9.3. Веза између заједничке корпе и спасавања хране	70
9.4. Интеграција сировог поврћа и воћа у систем заједничке корпе	71
9.5. Предности за произвођаче, потрошаче и заједнице	75
10. Закључна разматрања и перспективе будућег развоја	76
10.1. Свеобухватни друштвени ефекти спасавања хране	76
10.2. Правци развоја и иновације	78
10.3. Препоруке јавних политика и регулаторни правци	79
Списак литературе	82

Списак слика:

1. слика: Званична слика Европске комисије у вези са стратегијом	12
2. слика: стојећи лого EWWR (Европске недеље смањења отпада).....	15
3. слика: плакат домаће промотивне кампање из 2024. године	15
4. слика: Победник у категорији „Бизнис“: EBKEKSZ.....	16
5. слика: „Morzsaparti“ – победничка фотографија.....	16
6. слика: Хијерархија отпада од хране.....	19
7. слика: Лого удружења	20
8. слика: Пут производа	21
9. слика: Едукативни плакат компаније Aldi.....	23
10. слика: Спасовање хране из складишта компаније Bonduelle	25
11. слика: запослени Мађарске Малтешке Добротворне Службе током спасавања хране добијене из продавнице	26
12. слика: Спасовање хране из школа	27
13. слика: систем Combo Fructus	29
14. слика: Плакат за подизање свести	31
15. слика: Унапред планиране акције (снимак екрана)	32
16. слика: Плакат кампање NÉBIH-а	33
17. слика: Информативна табела.....	35
18. слика: Упутство за складиштење	36
19. слика: Вакуум пакован парадајз	38
20. слика: Намирнице подвргнуте шок замрзавању	38
21. слика: Могућности које се нуде за пријаву на волонтерски рад.....	40
22. слика: Масловљева пирамида	42
23. слика: Храна припремљена за Ротари бал, са гостима у позадини	46
24. слика: Плесан на поклоњеном слаткишу.....	48
25. слика: Страни језички натписи и датум истека рока на подељеним слаткишима.....	48
26. слика: Дистрибуција пакета хране састављених од спашених намирница у Центру за Породично Саветовање и Заштиту Деце у Обуди.....	51
27. слика: Кување у оквиру иницијативе „Заједнички Лонац“	52
28. слика: „За нас је Балатон“	52
29. слика: Социјална продавница у Розшаљ.....	53
30. слика: Пекарски производи спасени из продавница пакују се на локацији Банке хране	54
31. слика: Расподела отпада од хране према месту настанка, 2022	57
32. слика: Основни принципи производње без отпада (5R метода)	58
33. слика: Врсте воденог отиска	62
34. слика: Принцип донације 1% пореза	69
35. слика: Принцип донације 1% пореза	69
36. слика: Пирамида отпада	71

1. Увод

1.1 Друштвени и еколошки значај бацања хране

Један од највећих структурних и моралних парадокса савремених друштава јесте масовни губитак који настаје у ланцима снабдевања храном. Док се значајан део светске популације суочава са неухрањеношћу или ризицима по безбедност исхране, око трећина произведене хране никада не стигне до трпеза потрошача. Ово системско расипање далеко превазилази пуки материјални губитак и одражава сложену друштвену, етичку и еколошку кризу.

Са друштвеног аспекта, настанак отпада од хране продубљује социјалне неједнакости, јер прекомерна потрошња и расипање у домаћинствима са вишим приходима одузимају ресурсе са тржишта, чији недостатак повећава несигурност у погледу безбедности исхране код слојева са нижим статусом. Присуство употребљивих добара која постају сувишна, а затим се уништавају, ствара моралну напетост у глобалном окружењу у коме је право на приступ храни као основно људско право нарушено код рањивих друштвених група. Губици који се акумулирају на различитим нивоима ланца снабдевања – од пољопривредне производње, преко малопродаје, до домаћинства – могли би се значајно умањити ефикасном прерасподелом, чиме би се осетно смањио терет социјалног система.

Расипање хране не представља само бацање готовог производа, већ и губитак свих природних ресурса који су употребљени током производње, прераде, транспорта и хлађења. Што се губитак дешава у каснијој фази, то је већи укупни еколошки отисак. Вишак произведене хране доприноси значајној потрошњи глобалне слатке воде и пољопривредног земљишта. Када храна која заврши на депонијама почне да се разграђује, ослобађају се велике количине метана и угљен-диоксида, што директно и снажно доприноси емисији гасова са ефектом стаклене баште и самим тим глобалним климатским променама. За овај процес су првенствено одговорне метаногене бактерије које делују у сабијеном, анаеробном окружењу депонија. Смањење расипања хране стога није само економска опција, већ и неопходан услов одрживог управљања ресурсима и смањења еколошког отиска.

1.2. Улога спашавања хране у одрживости

Одговори на глобалну кризу изазвану бацањем хране укључују спасавање хране као један од најважнијих стубова теорије и праксе одрживости. Ова активност представља директну и активну интервенцију на оним тачкама ланца снабдевања где настаје вишак, спречавајући да употребљива добра постану отпад. Ова активност представља директну и активну интервенцију на оним тачкама ланца снабдевања где настаје вишак, спречавајући да употребљива добра постану отпад.

Спасавање хране тако не представља само решење тренутног проблема, већ активно доприноси остваривању циљева одрживог развоја. Са економског и еколошког становишта, спасавање хране је јасан пример примене модела циркуларне економије.

Насупрот линеарној логици „експлоатишемо, трошимо, бацамо“, процеси спасавања хране подржавају систем затвореног круга, у којем се вредност ресурса задржава у привреди што је дуже могуће. Враћањем вишкова у ланац људске исхране смањује се притисак прекомерне производње на пољопривреду и прехранбену индустрију, што директно доприноси ублажавању губитка биодиверзитета и смањењу оптерећења екосистема. У оквиру троструког критеријумског система одрживости – еколошког, економског и друштвеног – спасавање хране на јединствен начин истовремено остварује позитивне ефекте. Оно доноси економску корист предузећима смањењем губитака и трошкова управљања отпадом, растерећује животну средину смањењем емисије гасова са ефектом стаклене баште и ствара значајну друштвену вредност обезбеђивањем снабдевања каналима намењеним угроженим категоријама становништва. Институционализација и подршка праксама спасавања хране стога представљају основни предуслов за будућности окренуто и одговорно управљање ресурсима.

1.3. Посебности спасавања свежег поврћа и воћа са пољопривредних површина

У борби против расипања хране посебну пажњу заслужује најранија, пољопривредна фаза ланца снабдевања, где настаје значајан део губитака, још пре него што производи уопште напусте производне површине. Спасавање и искоришћавање вишкова који се акумулирају у пољским условима суштински се разликују од активности спасавања у прерађивачком или трговинском сектору, јер се овде сви процеси одвијају непосредно на пољопривредном земљишту. Пошто стандарди квалитета и естетике, као и крута очекивања трговинских ланаца, који стоје у основи губитака на пољопривредном нивоу, представљају изузетно сложен проблем, овој студији ће у наставку бити посвећено посебно, самостално поглавље (поглавље 5), у којем ће ови фактори бити детаљно и системски анализирани.

1.4. Самодовољност локалних заједница и одрживо управљање земљиштем

Борба против расипања хране и праксе спасавања хране добијају свој стварни и опипљиви простор на нивоу локалних заједница, у оквиру локалне самодовољности и свесног управљања простором. Као одговор на савремене урбанизационе и еколошке изазове, све је важније да насеља и локалне заједнице не буду само пасивни потрошачи, већ и активни креатори сопственог система снабдевања храном. Одрживо коришћење простора – било да је реч о градским баштама, огледним пољопривредним газдинствима у власништву локалне самоуправе или интеграцији пољопривредних површина у околини насеља – има кључну улогу у скраћивању логистичких путева и јачању локалне прехранбене безбедности.

Приликом успостављања циркуларних прехранбених система на нивоу градова и локалних заједница, основни циљеви су минимизовање настанка вишкова и максимално искоришћавање локалних ресурса. У том процесу локалне самоуправе и заједнице имају посебно важну улогу: с једне стране, потребно је да подржавају облике коришћења земљишта који обезбеђују свежу храну на локалном нивоу, а с друге стране, да успоставе ефикасне механизме за локалну прераспodelу вишкова. Тежње ка самодовољности на нивоу локалних заједница и одрживо управљање простором тако чине органску целину са спасавањем хране. Када, ослањајући се на локалне потенцијале, оптимизујемо производњу, а настале вишкове путем заједничких или хуманитарних канала одмах враћамо у локални систем, стварамо отпорнији модел локалне заједнице, који је истовремено одрживији са еколошког и економског становишта.

2. Концептуалне и стручне основе спасавања хране

2.1. Појам спасавања хране и његове врсте

Прецизно дефинисање појма спасавања хране од суштинског је значаја за разумевање функционисања одрживог управљања храном. Према одредбама Закона CLI из 2021. године: *„Спавање хране: што потпуније искоришћавање и прерасподела безбедне хране која је намењена људској исхрани, а за коју се очекује да ће постати отпад од хране.“*

У међународној стручној литератури најзначајнији теоријски оквир за спасавање хране дефинисан је у оквиру истраживачког пројекта Европске уније FUSIONS.¹ Према дефиницији утврђеној у оквиру пројекта *„Прерасподела хране представља процес у којем се безбедна храна, у потпуности погодна за људску исхрану, која је намењена људској потрошњи, али није продата кроз првобитне комерцијалне канале или је постала вишак, прикупља и, непосредно или посредством посредника (нпр. банака хране, хуманитарних организација), доставља лицима којима је потребна.“*

Главне димензије овог појма, према другим изворима из стручне литературе, могу се груписати на следећи начин:

- Еколошки и одрживи приступ: Циљ спасавања хране је смањење расипања хране (food waste), а тиме и смањење непотребних емисија гасова са ефектом стаклене баште повезаних са производњом хране, као и прекомерног коришћења природних ресурса.
- Друштвена димензија: Враћање у људску исхрану намирница које су јестиве, али су испале из малопродајног или логистичког ланца (нпр. путем банака хране или социјалног донирања), са циљем унапређења прехранбене безбедности и смањења сиромаштва у исхрани.
- Циркуларна економија: Максимално очување вредности у ланцу хране, при чему спречавање настанка вишкова и њихова прерасподела заузимају највише место у хијерархији управљања отпадом од хране.
- Дигитализација и пословне иновације: Савремена истраживања (као што су анализе платформе Munch.hu и сличних апликација) дефинишу спасавање хране и као

¹ Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies (Искоришћавање хране у циљу подстицања друштвених иновација путем оптимизације стратегија за превенцију отпада од хране)

динамично развијајући пословни модел, облик економије засноване на дељењу и инструмент за превенцију настанка отпада од хране.

Врсте спасавања хране могу се у основи класификовати према извору настанка вишкова и природи циљне групе:

- Спасавање хране на примарном (произвођачком) нивоу: Спасавање поврћа и воћа врхунског квалитета које је остало на пољима након жетве или бербе, односно које због естетских недостатака није доспело у комерцијални промет (на пример, путем акција „убери сам“ или непосредних донација произвођача).
- Спасавање хране на секундарном нивоу (прерада и логистика): Издвајање и преусмеравање производа насталих услед прекомерне производње, са оштећеном амбалажом или са кратким преосталим роком трајања, који настају у прехранбеној индустрији и складиштима.
- Спасавање хране на терцијарном нивоу (трговина и угоститељство): Стручно управљање и дистрибуција дневних вишкова који остају на полицама трговинских ланаца, као и готових obroka преосталих у хотелима, ресторанима и установама колективне исхране.

2.2. Разликовање спречавања расипања хране, прерасподеле и рециклаже хране

У стручној литератури и законодавном оквиру појмови превенције, прерасподеле и рециклаже често се поистовећују, иако се њихово место у хијерархији одрживости (пирамиди отпада од хране) и њихова друштвена корисност суштински разликују.

- Превенција: Ово представља највиши и најефикаснији ниво деловања, јер отклања саме узроке настанка вишкова. У то спадају прецизније планирање потражње, одговорно потрошачко понашање и организовање ефикасних логистичких процеса у производним погонима.
- Прерасподела (само спасавање хране): Када је вишак хране већ настао, али је она и даље безбедна и погодна за људску исхрану, на сцену ступа прерасподела. То је најплеменитији облик поступања са вишковима, јер постојећу вредност задржава у њеној изворној функцији – обезбеђује храну особама којима је она потребна.

- Рециклажа: Када храна више није погодна за људску исхрану, она коначно излази из система спасавања. Тада је циљ искоришћавање њене физичке или хемијске вредности, на пример путем производње сточне хране, компостирања или добијања биогаса. Иако овај корак доприноси смањењу оптерећења животне средине, он више не ствара друштвену или хуману вредност.

Ова хијерархијска подела може се довести у везу са принципима добро познатог модела 5R одрживог развоја, који ће бити детаљно анализиран у каснијем делу рада (види потпоглавље 8.1). Тријада превенције, прерасподеле и рециклаже у ланцу хране у суштини представља практичну примену принципа свесног одбијања, смањења и поновне употребе, чиме се обезбеђује да ресурси остану у циркулацији што је дуже могуће.

Релевантни законски оквир: У Мађарској су правни оквири пре свега регулисани Законом CXXIV из 2025. године о отпаду, као и изменама Закона XLVI из 2008. године о надзору над ланцем хране. Од посебног значаја је регулатива усвојена крајем 2021. године, којом су највећи трговци на мало прехранбеним производима (са нето приходом већим од 100 милијарди форинти) обавезани да најкасније 48 сати пре истека рока трајања понуде још увек безбедне прехранбене производе Непрофитном друштву са ограниченом одговорношћу Центар за спасавање хране (Élelmiszermentő Központ Nonprofit Kft. – ЕМК), или да успоставе партнерство са хуманитарним организацијама. Ова законска обавеза, али и могућност, из темеља је поставила нове основе за спасавање хране на нивоу трговине у Мађарској.

2.3. Разлике у спасавању сирових и прерађених прехранбених производа

У практичној примени, спасавање хране захтева потпуно различите логистичке, хигијенске и складишне приступе када су у питању сировине (као што су свеже поврће, воће и сирово месо) у односу на прерађене прехранбене производе (конзервирана храна, суви производи и готова јела).

- Спасивање сирових прехрамбених производа: У овој категорији највећи изазов представљају изузетно кратак рок трајања и физичка осетљивост производа. Спасивање свежих пољопривредних производа захтева тренутну логистичку реакцију, јер је континуирано одржавање хладног ланца од пресудног значаја за спречавање микробиолошког кварења. Уколико дође до прекида хладног ланца, производ, због ризика по безбедност хране, неповратно постаје отпад, због чега су на овом нивоу брзина реаговања и обезбеђивање адекватних расхладних капацитета од кључне важности.
- Спасивање прерађених прехрамбених производа: Управљање конзервираном, пакованом или на други начин прерађеном храном може се логистички много предвидљивије организовати, јер ови производи имају дужи рок трајања и мање су осетљиви на утицаје спољашње средине. У овој области процес спасавања пре свега је усмерен на правовремено преусмеравање производа са оштећеном амбалажом, вишкова залиха насталих услед прекомерне производње, као и серија производа чији се рок трајања приближава истеку.

Основна разлика између ове две категорије лежи, дакле, у технологији руковања и фактору времена. Док спасавање сировина представља логистички задатак који захтева тренутну и ад хок интервенцију, спасавање прерађених производа у свакодневној пракси одвија се као много предвидљивији процес, усмерен пре свега на складиштење и управљање залихама. Тачни прописи о безбедности хране који одређују спасавање сирових и прерађених прехрамбених производа, питање преноса одговорности, као и детаљна правна основа релевантних домаћих и прописа Европске уније, биће представљени у трећем поглављу овог рада.

2.4. Примери добре праксе у Мађарској и међународна искуства

Теоријски модели и правни оквири спасавања хране постају истински фактори стварања вредности само онда када иза њих стоје добро организоване и професионално успостављене логистичке и друштвене мреже. Широм света, као и у Мађарској, постоји велики број иницијатива које служе као примери добре праксе за ефикасну прерасподелу вишкова хране.

У Мађарској основу институционализованог спасавања хране и најзначајнијег цивилног актера у овој области представља Мађарско удружење Банка хране (Magyar Élelmiszerbank Egyesület), чије системско функционисање, логистичку мрежу и сарадњу са хуманитарним партнерима детаљно анализирам у каснијим поглављима овог рада. Поред традиционалног система Мађарске банке хране, заснованог на складиштењу и дистрибуцији великих количина, у Мађарској све више напредују и алтернативне, тржишно оријентисане дигиталне иницијативе. Дobar пример представља домаћа платформа Munch, која путем мобилне апликације омогућава ресторанима, пекарама и продавницама прехранбених производа да на крају дана преостале производе доброг квалитета продају потрошачима по сниженим ценама. Овај модел, поред еколошких користи, има и значајан утицај на обликовање свести, нарочито код млађих генерација. Међународни осврт: Анализа међународне праксе јасно показује да су најуспешнији системи настали као спој строгих државних прописа и дигиталних иновација.

Француска: Као прва земља у свету увела је законску регулативу којом се супермаркетима строго забрањује уништавање јестивих прехранбених производа, а истовремено их обавезује да склопе уговоре са организацијама за спасавање хране. Овај модел, заснован на приступу „одозго надолe“, који је истовремено обавезујући, али и подстицајан, драстично је повећао количину спасене хране.

Италија: За разлику од Француске, не ослања се на казнене мере, већ на позитивне подстицаје. Италијански регулаторни оквир мотивише компаније на донирање путем пореских олакшица и смањења административних оптерећења, што се такође показало као изузетно ефикасан приступ.

Too Good To Go: На глобалном нивоу, ово је једна од најраспрострањенијих апликација за паметне телефоне, која функционише по принципу сличном платформи Munch. До данас је омогућила спасавање више милиона obroka широм Европе, потврђујући да је дигитализација једно од најважнијих средстава за подстицање одрживе потрошње у савременом добу.

Домаћи и међународни примери подједнако потврђују да успех спасавања хране зависи од међусекторске сарадње, флексибилне логистике и паметне примене технологије.

3. Правни оквир у Мађарској за спашавање хране

3.1. Кратак преглед повезаних прописа Европске уније

У овом потпоглављу представљам стратегију Европске уније „Farm to Fork“ (Од поља до стола [1. слика]).

Основни циљ стратегије је да европска храна постане здравија и одрживија.



1. слика: Званична слика Европске комисије у вези са стратегијом²

Агро-прехрамбени сектор има значајне последице по животну средину: производња хране одговорна је за око трећину глобалних емисија гасова са ефектом стаклене баште. Други главни проблем је што је више од половине одраслих у Европи гојазно.

На основу ова два податка, ЕУ ради на трансформацији начина европске производње и потрошње хране.

Европска комисија је у мају 2020. године, као једну од кључних мера Европског зеленог договора, представила стратегију „Farm to Fork“.

² Sustainable Food Production: Одржива производња хране

Sustainable Food Processing & Distribution: Одржива прерада и дистрибуција хране

Sustainable Food Consumption: Одржива потрошња хране

Food Loss & Waste Prevention: Спречавање губитака хране и бацања хране

Поред наглашавања приоритета у вези са исхраном и безбедношћу хране, главни циљ стратегије је:

- обезбедити довољну, приступачну и хранљиву храну у оквиру граница носивости наше планете.
- смањити употребу пестицида и минералних ђубрива, као и продају антимикробних средстава за половину
- повећати обим површина под органском пољопривредом
- подстицати одрживију потрошњу хране и здраву исхрану
- смањити губитак и расипање хране
- борити се против превара са храном у ланцу снабдевања храном
- побољшати добробит животиња

Европски савет је у октобру 2020. године усвојио такозване закључке о стратегији и у њима подржао циљ стварања одрживог европског система исхране који обухвата цео ланац од производње до потрошње. Лидери држава чланица су нагласили:

- потребно је обезбедити да буде доступна довољна и приступачна храна, али и да се испуни циљ климатске неутралности ЕУ до 2050. године;
- мора се обезбедити правичан приход и снажна подршка примарним произвођачима;
- потребно је обезбедити глобалну конкурентност пољопривреде Европске уније.

Питање је зашто још увек није донет закон у вези с тим.

„Један од проблема је што је пољопривреда последњих месеци постала веома подељено политичко питање. Законодавци су зато невољни да постављају додатне захтеве пољопривредном сектору“, рекао је Роберт Ходсон³, а затим наставио: *„Европски парламент је првобитно желео да до краја године изврши ревизију директиве и постави могући циљ за пољопривреду. Међутим,*

³ Роберт Хоџсон је новинар који је специјализовао за питања политика Европске уније, а у оквиру тога пре свега за енергетску, еколошку и саобраћајну политику

након избора за ЕУ, Европски парламент се померио удесно и на крају преговора одлучено је да ће се ревизија спровести 2027. године.“

Тренутно стање је следеће (април 2026.):

1. Европска комисија је у јулу 2023. године предложила измену Оквирне директиве о отпаду.
2. Европски парламент је у марту 2024. године усвојио свој став у првом читању⁴.
3. Државе чланице (укључујући и Мађарску) ће вероватно имати рок до 2027. године да нову директиву усвоје у своје национално законодавство.
4. Међу предложеним изменама налазе се обавезујући циљеви смањења отпада до краја 2030. године, као што су: смањење од 10% у области прераде и производње хране, и смањење од 30% у секторима малопродаје, ресторана, услуга исхране и домаћинства. Конкретна, процентуална смањења биће строго контролисана тек након тога, у периоду између 2027. и 2030. године.

Без обзира на то, већ више од 15 година постоји такозвана Европска недеља смањења отпада (European Week for Waste Reduction – EWWR). Ова иницијатива је покренута 2009. године и одржава се сваке године у последњој недељи новембра, у циљу одрживог управљања ресурсима и превенције настанка отпада (2. слика). Сваке године фокус је на другој теми, а 2024. године централна тема је био отпад од хране (3. слика)

⁴ 3 Европски парламент и Савет Европске уније заједно усвајају законодавни предлог у такозваном првом или другом читању.



2. слика: stojeћи лого EWWR (Европске недеље смањења отпада)



3. слика: плакат домаће промотивне кампање из 2024. године

У вези са овим, и ако строго не спада у законодавство, потребно је поменути следеће: укупно је регистровано више од 12.700 акција у 29 земаља. Ове акције су организовали локалне власти, школе, предузећа, цивилне организације и приватна лица. Поједини програми су награђени у различитим категоријама. Међу мађарским пријавама, EBKEKSZ је освојио прво место у категорији „Бизнис/индустрија“ (4. слика).



4. слика: Победник у категорији „Бизнис“: EBKEKSZ

Поред тога, и победник међународног фото-конкурса био је из Мађарске: фотографија настала у оквиру акције коју је организовала непрофитна компанија MiReHu из Мишколца освојила је званично фото-такмичење за 2024. годину (5. слика).



5. слика: „Morzsaparti“ – победничка фотографија

3.2. Регулатива о безбедности ланца исхране у Мађарској

У овом потпоглављу представљам следеће законе:

1. Закон LIII из 2020. године
2. Закон CLXXXV из 2012. године

У „Службеном гласнику Мађарске“ број 137, **Закон LIII из 2020. године** у више тачака мења Закон XLVI из 2008. године о ланцу исхране и његовом службеном надзору.

Измена обухвата и одредбе које се односе на двоструки квалитет хране, који се сматра обмањујућом трговачком праксом. У складу са Директивом Европског парламента и Савета 2019/2161, наведени закон као одговорно лице одређује произвођача хране, а у случају хране која није произведена у земљи – првог дистрибутера на мађарском тржишту, за постојање оваквих пракси.

Поред тога, измена се односи и на смањење административних обавеза у вези са FELÍR идентификатором, као и на проширење надлежности органа за надзор ланца исхране у циљу заштите људског здравља. Захваљујући томе, надлежни орган може блокирати интернетске странице које продају фалсификовану или у Мађарској нелегално одобрену храну, ветеринарске производе или средства за заштиту биља.

У Мађарској је управљање отпадом од хране првенствено регулисано Законом CLXXXV из 2012. године, који забрањује неконтролисано одлагање отпада и прописује његово одговорно управљање. Циљ прописа је смањење настанка отпада од хране, подстицање рециклаже и минимизирање утицаја на животну средину. Закон разликује различите врсте отпада, а са становишта овог рада важан је такозвани биоотпад: *„биолошки разградиви отпад из башти или паркова, као и отпад од хране и кухињски отпад који настаје у домаћинствима, канцеларијама, ресторанима, велепродаји, угоститељству и малопродаји, као и сличан отпад који настаје у постројењима за прераду хране“*.

У оквиру тога дефинисан је и појам отпада од хране, који представља храну која је постала отпад, односно укупну количину хране која је уклоњена из ланца исхране и бачена. Не сматра се отпадом од хране храна која је дата животињама, али се, на пример, остаци хране који се користе у компостирању већ убрајају у ову категорију.

Разликују се и следећи појмови:

- Избежни отпад од хране: сировина или готов производ намењен људској исхрани који је на крају бачен. На пример: покварен јогурт, увело воће, бачено готово јело. Ова врста отпада најчешће је резултат људске непажње и, како сам назив говори, могла је бити избегнута – то је у суштини бацање хране.

- **Неизбежни отпад од хране:** делови хране животињског или биљног порекла који нису погодни за људску исхрану, као што су љуске јаја, кости или кора од банане. Ова врста отпада неминовно настаје у ланцу производње и потрошње хране.
- **Потенцијално избегљив отпад од хране:** сировина или готов производ који је погодан за људску исхрану, али је одбачен из здравствених разлога (нпр. смањена способност жвакања) или због личних преференција. На пример: пилећа кожа, кора хлеба, кора јабуке.

Главни правни прописи:

- **Забрањено је нагомилавање и неконтролисано управљање отпадом**
- **Одговорност за животну средину:** ималац отпада је одговоран за његово правилно збрињавање и не може се одрећи власништва над њим
- **Селективно сакупљање:** ималац отпада је дужан да биолошки разградиви отпад сакупља одвојено и забрањено је мешање са другим материјама различитих својстава
- **Правила третмана:** отпад се мора предати овлашћеном лицу за третман, а одлагање супротно прописима је забрањено
- **Надзор ланца исхране:** отпад од хране који настаје у угоститељству и трговини (отпад од хране, остаци хране, храна којој је истекао рок) мора се третирати у складу са прописима ЕУ који се односе на нуспроизводе животињског порекла (нпр. одвоз, нешкодљиво уклањање).

Такође треба поменути важну прекретницу у домаћем регулаторном процесу – Закон CLI из 2021. године, који је у циљу спречавања бацања хране обавезао највеће малопродајне ланце да храну којој ускоро истиче рок понуде државном Центру за спасавање хране.

3.3. Правни оквири донирања хране

Према законима описаним у претходна два потпоглавља, циљ је смањење количине отпада од хране.

За то постоји више могућих решења (6. слика). Као друга опција међу решењима наводи се „исхрана угрожених лица“. У циљу њене реализације поједностављено је донирање хране.



6. слика: Хијерархија отпада од хране

1. Могућност ослобађања од ПДВ-а

Једна од најважнијих правних референци је Закон о порезу на додату вредност из 2007. године (CXXVII). Он прописује да се донирање хране не сматра испоруком добара уз накнаду, уколико донатор предаје робу признатој хуманитарној организацији.

У пракси: пољопривредник или трговац нема обавезу плаћања ПДВ-а, што представља кључни економски подстицај.

2. Пореске олакшице у порезу на добит (ТАО)

За привредна друштва додатни подстицај представља чињеница да се вредност дониране хране може признати као ставка која смањује основицу пореза на добит. Ово је могуће на основу Закона о порезу на добит предузећа и порезу на дивиденде из 1996. године (LXXXI), уколико донатор поседује потврду коју издаје хуманитарна организација. Овај оквир не само да подстиче друштвену одговорност, већ и чини борбу против бацања хране финансијски одрживијом за компаније.

3. Подела одговорности

Правни оквир прописује да је донатор одговоран за безбедност робе до тренутка предаје. Након преузимања, одговорност за правилан транспорт, складиштење и доставу до угрожених лица преузима хуманитарна организација (нпр. цивилно удружење или фондација).

Једна таква организација у Мађарској је Мађарска банка хране (Magyar Élelmiszerbank Egyesület), која делује од 2005. године (7. слика).



7. слика: Лого удружења

О Удружењу се могу сазнати следеће информације на основу података објављених на њиховом сајту: *„Мађарско удружење Банка хране (Magyar Élelmiszerbank Egyesület) је непрофитна организација. Наш циљ је да успоставимо везу између вишкова хране који се стварају у нашој земљи и оних којима је она потребна. Подстичемо смањење бацања хране и сиромаштва у Мађарској, истовремено доприносећи смањењу оптерећења животне средине које настаје уништавањем хране.“*

Поред тога, може се прочитати да они траже и прикупљају вишкове хране како би их доставили угроженим лицима, чиме се смањују и бацање хране и сиромаштво.

Њихов циљ је да учесници у ланцу исхране вишкове који код њих настају – уз или без посредовања Банке хране – уместо уништавања усмере ка исхрани угрожених лица (8. слика).



8. слика: Пут производа

3.4. Питања одговорности и следљивости

Иако је реч о донацији, законска регулатива прописује обавезну следљивост. Сваки процес донирања мора бити документован (отпремница, записник о примопредаји), који садржи:

1. податке о донатору и примаоцу,
2. назив производа, количину и рок употребе,
3. сврху донације (донација од јавног интереса).

Детаљније објашњено: према Уредби (ЕЗ) бр. 178/2002, сваки субјект у ланцу исхране мора бити у стању да идентификује свог добављача и јединицу којој је производ даље прослеђен. У случају донације то значи да, на пример, свака гајба поврћа мора имати идентификациони документ (отпремницу) који садржи назив газдинства, време бербе и количину.

Правна одговорност може се поделити у три фазе:

- a) Одговорност произвођача: пољопривредник је одговоран да убрани производ испуњава хигијенске и фитосанитарне услове (нпр. вођење евиденције о прскању, поштовање каренце).
- b) Одговорност организације која преузима: организација која врши спасавање хране одговорна је за услове транспорта (нпр. да се роба не контаминира у камиону) и за одговарајућу температуру складиштења.

- с) Одговорност потрошача: након информисања потрошача (нпр. „пре употребе темељно опрати“), део одговорности прелази на корисника током припреме хране.

Иако спашавање код малих произвођача подлеже поједностављеним правилима, потребно је поменути и HACCP ⁵систем, јер постоје такозване критичне тачке у процесу спасавања. На пример: вођење температурног дневника уколико производ захтева хлађење током спасавања.

Национална агенција за безбедност ланца исхране (NÉBIH) такође скреће пажњу да је код дониране хране посебно важно разликовати ознаке „*најбоље употребити до*“ и „*употребљиво до*“.

Са правног становишта кључна је разлика:

- „Употребљиво до“: након истека рока забрањено је донирање (нпр. млечни производи, месо).
- „Најбоље употребити до“: и након истека рока може се донирати, ако се организација уверила у његову безбедност (нпр. сува роба, дуготрајни производи).

Ради лакшег разумевања, Aldi је припремио следеће информативне плакате за потрошаче (9. слика).

⁵ HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Points, Анализа опасности и критичне контролне тачке



9. слика: Едукативни плакат компаније Aldi

Међутим, увођење строгог система следљивости (у принципу) не отежава, већ олакшава спасавање хране, јер обезбеђује гаранцију поверења међу учесницима. Тачна документација штити и донатора и примаоца у случају евентуалне рекламације или здравственог проблема.

3.5. Специфични прописи за спасавање сировог поврћа и воћа

Приликом спасавања сировог поврћа и воћа прописи су флексибилнији у односу на прерађену храну, али су строжи у погледу микробиолошких и фитосанитарних ризика.

1. Изузеће од трговинских и квалитетних стандарда

Уместо раније Уредбе за спровођење 543/2011/ЕУ, тренутно Уредба 1308/2013/ЕУ утврђује трговинске стандарде за воће и поврће. У оквиру спасавања хране естетски стандарди (величина, облик, оштећења на кори) нису обавезујући.

Уместо тога важи посебно правило: производ мора бити тржишно употребљив, што у контексту спасавања значи да мора бити без труљења, штеточина и дубоких оштећења која га чине неупотребљивим за исхрану, али „крив“ или „нестандардног“ облика није разлог за одбацивање.

2. Фитосанитарни прописи и остаци хемикалија

Код спасене робе такође је обавезно поштовање граничних вредности остатака пестицида. Пољопривредник мора дати изјаву (или приложити дневник прскања) да је испоштован прописани период чекања до безбедне употребе у исхрани. Током спасавања посебно треба обратити пажњу на поврће које долази у контакт са земљиштем (нпр. зелена салата, јагоде) због ризика од *Salmonella* и *E. coli*.

3. Ознаке и обавезе обележавања у случају спасавања

Код сирове робе, и у одсуству паковања (складиштење у гајбама), морају бити обезбеђене одређене информације:

- Земља порекла: обавезан елемент ради информисања потрошача
- Подаци о произвођачу: ради следљивости
- Одређивање сорте: када то захтева природа производа (нпр. сорте јабука)

4. Сензорна оцена као правна основа усклађености

Пошто код сирових производа не постоји ознака „најбоље употребити до“, законска регулатива као основу за спасавање узима сензорну процену. Правило гласи: може се донирати или спасити само производ који је чист, без страних мириса и укуса, и који не показује знаке абнормалне површинске влаге (која указује на кварење и труљење).

5. Евиденција залиха и расходовање

Прописи налажу да се роба издвојена за спасавање мора искњижити из редовне евиденције залиха.

Административно олакшање: код сирових производа (где постоји велика природна флукуација и ризик брзог кварења) записник о расходу и потврда о донацији заједно доказују да роба није напустила газдинство „сивим путем“, већ је ушла у легалан ланац спасавања.

Правни оквири обрађени у овом поглављу дају могућност да се спасавање хране у пракси реализује кроз методолошке кораке који ће бити приказани у наредном поглављу.

4. Методолошке основе спасавања хране

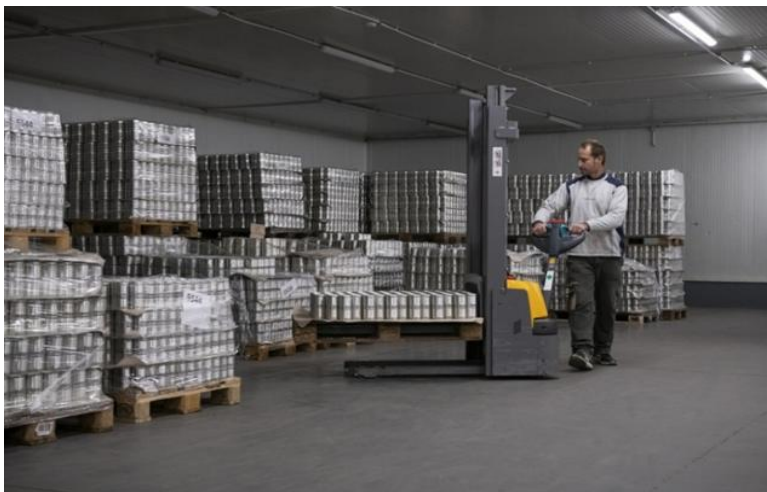
У овом поглављу представљам практичну реализацију спасавања хране, логистичке процесе и безбедносне протоколе. Циљ методологије је минимизовање бацања хране уз истовремено одржавање највишег нивоа безбедности хране.

4.1. Кораци процеса спасавања хране

Активности Банке хране имају три основна облика: складишно, малопродајно (из продавница) и спасавање готових јела.

О складишном спасавању (1. слика) углавном се говори у случају намирница са дужим роком трајања. Оне се након преузимања складиште у магацину удружења у Београду површине око 3.000 квадратних метара, одакле представници приближно 600 мањих хуманитарних организација долазе да их преузму.

Током посета које се одржавају неколико пута годишње, запослени у цивилним организацијама преузимају трајне, самим тим и добро планиране и расподељиве, односно веома вредне намирнице које затим дистрибуирају до угрожених лица у својим регионима.



10. слика: Спасавање хране из складишта компаније Bonduelle

Спасавање из продавница (2. слика) захтева свакодневно присуство. У пракси, волонтери обично у јутарњим часовима обилазе око 700 продавница широм земље како би преузели намирнице које су запослени у продавницама сортирали за спасавање, затим их порционисали и истог дана их поделили.

(Намирнице које се свакодневно спасавају су најчешће поврће, воће и пекарски производи, али понекад у пакете улазе и готова јела, месни производи и друга трајнија храна.)



11. слика: запослени Мађарске Малтешке Добротворне Службе током спасавања хране добијене из продавнице.

Спавање готових јела (3. слика) је најновији елемент делатности Банке хране. Свакодневно настају велике количине вишка хране у школским мензама или већим конференцијским центрима током шведског стола. Поред тога, време је веома ограничено, јер прописи за дистрибуцију високо кварљиве хране након преузимања остављају само временски оквир од три сата.

Решење може бити специјални брзи хладњак (шок-хладњак), помоћу којег се температура хране за кратко време снижава испод пет степени Целзијуса, чиме се рок трајања може продужити и до 48 сати. То значи да се продужава расположиво време за транспорт и дистрибуцију.



12. слика: Спасавање хране из школа

Спасавање хране не подразумева само одвожење вишкова, већ обухвата вишестепени процес:

1. Процена залиха, при чему се на извору (на пример код произвођача) издваја роба која не може бити стављена у промет, али је погодна за људску исхрану.
2. Селекција, при чему се утврђује шта је јестиво.
3. Транспорт – логистичко планирање, при чему организација која врши спасавање одређује потребне капацитете и руту кретања.
4. Предаја. Важан елемент овде је временски фактор: што је ланац краћи, то су мањи губици услед кварења. Критична тачка процеса је брза дистрибуција, јер спасена роба – због своје природе – често има кратак преостали рок употребе.

Ако се процес посматра са становишта NÉBIH-а, могу се уочити следећи кораци:

1. Понуда и усаглашавање: донатор ступа у контакт са NÉBIH-ом или партнерима у вези са врстом и количином донације.
2. Предаја и пријем: лично достављање на одређеним пунктовима. Програм обезбеђује следљивост, због чега се евидентирају име и адреса донатора.
3. Документација и признање: NÉBIH на крају програма шаље захвалницу донаторима, а затим се лични подаци уништавају у складу са законима.
4. Партнерске организације: процес је у тесној сарадњи са партнерима Мађарског удружења Банка хране (Magyar Élelmiszerbank Egyesület).

4.2. Сарадња са изворима (произвођачи, пијаце, трговци)

Успех спасавања хране не зависи само од логистике, већ и од дугорочне и на поверењу засноване сарадње са изворним учесницима. Сваки тип извора захтева другачији методолошки приступ у процесу спасавања.

Пољопривредни произвођачи

Спасавање вишкова на нивоу произвођача често се одвија на лицу места, на пољима или у воћњацима. Методологија се заснива на томе да се након машинске индустријске бербе ручно сакупљају производи који су остали на земљи или не испуњавају строге естетске стандарде (величина, облик, боја). Овај процес захтева велику флексибилност организације за спасавање, јер сезоне бербе и временски услови постављају веома уске рокове за деловање.

Пијаце и локални продавци

Пијаце су специфичне локације извора, где се спасавање углавном одвија након затварања. Трговци предају свеже производе (нпр. лиснато поврће, бобичасто воће) који не могу безбедно да се чувају до следећег дана или су током транспорта претрпели естетска оштећења. Основ методологије је брзина и директна комуникација: организација за спасавање мора одмах да реагује на преостале залихе како би роба стигла до корисника истог дана.

Велепродавци и малопродајни ланци

У трговинском сектору процес је знатно структуриранији и регулисанији. Овде је основ сарадње унапред планирано управљање залихама. Спасавање се углавном фокусира на производе са блиским роком употребе, али који су још увек безбедни за конзумацију, као и на робу са оштећеном амбалажом. У велепродајним складиштима спасавање се спроводи организовано, често на недељном нивоу, где се на логистичким платформама издвајају артикли намењени донацији. Важан део методологије овде је прецизна инвентаризација и разврставање производа по категоријама (нпр. млечни производи, пекарски производи, смрзнута храна).

4.3. Контрола квалитета и безбедност хране

Током спасавања није дозвољено правити компромисе у погледу безбедности хране. Најважнији алат методологије је сензорна контрола: свака појединачна јединица (гајба, сандук)

мора бити прегледана. Код воћа и поврћа одлучујући су физичка исправност, одсуство буђи и непостојање страних мириса. Уколико се на производу уочи знак кварења, он се одмах мора издвојити из ланца спасавања и третирати као биолошки отпад (компост). Детаљнији правни оквир је приказан у 3. поглављу.

4.4. Складиштење, паковање и транспорт

Спавање хране тежи смањењу утицаја на животну средину, па се предност даје системима вишекратне амбалаже (нпр. пластичне гајбе) у односу на једнократне картонске кутије. Дobar пример је систем Combo Fructus приказан на 4. слици, који представља склопиви велики контејнер (IBC)⁶ специјално развијен за транспорт бобичастог и сочног воћа без оштећења. Ова иновативна решења омогућавају једноставан и безбедан транспорт производа, смањују трошкове превоза и повећавају ефикасност, уз истовремено испуњавање захтева одрживости и прописа.



13. слика: систем Combo Fructus

Током транспорта мора се примењивати принцип најкраћег пута како би се спречило кварење. При складиштењу се примењује FEFO⁷ принцип (first expired, first out), који обезбеђује брзу ротацију залиха. У пракси то значи да се на полицама продавница (или у складишту) производи са најкраћим роком употребе постављају напред.

⁶ Intermediate Bulk Container, међупроизводни контејнер за расуту робу

⁷ First Expired, First Out- Производ са најкраћим роком трајања се први издаје

У логистичком процесу највећи изазов представља обезбеђивање континуитета хладног ланца, посебно код брзо кварљивих сирових производа. Пасивна решења за хлађење која се користе током транспорта (нпр. термоизолационе прекриваче или хладне кутије) омогућавају да производи без погоршања квалитета стигну од сабирних тачака до крајњих корисника.

Важно је нагласити да опрема која се користи за складиштење и транспорт не сме служити само механичкој заштити, већ мора бити лако перива и дезинфиковљива. Овај хигијенски захтев је основни услов да спасена храна остане правно и здравствено исправна, у складу са претходно описаним прописима о безбедности ланца исхране.

4.5. Документација и транспарентност

Последњи корак процеса је прецизна администрација која обезбеђује следљивост. Детаљније је описано у 3. поглављу.

5. Пракса спасавања сировог поврћа и воћа

У овом поглављу детаљно описујем специфичне изазове и решења у спасавању најосетљивије категорије хране – свежих производа. Спасавање поврћа и воћа захтева посебну методологију јер ова роба није само физички осетљива, већ остаје и биолошки активна након бербе.

5.1. Управљање сезонским вишковима

У пољопривреди до вишкова често долази због непредвидивости временских услова. Када одређена култура (нпр. јабука или парадајз) истовремено сазри у великим количинама, тржиште се засити, цене падају и произвођачу се често не исплати да покрије трошкове бербе.

У таквим случајевима методологија спасавања се заснива на брзој мобилизацији: организације за спасавање морају директно са поља да одвезу робу, пре него што она пропадне ако остане на земљи.

Постоји више могућности за то. Једно од решења може бити такозвана акција „Сами беремо“ (1. слика).



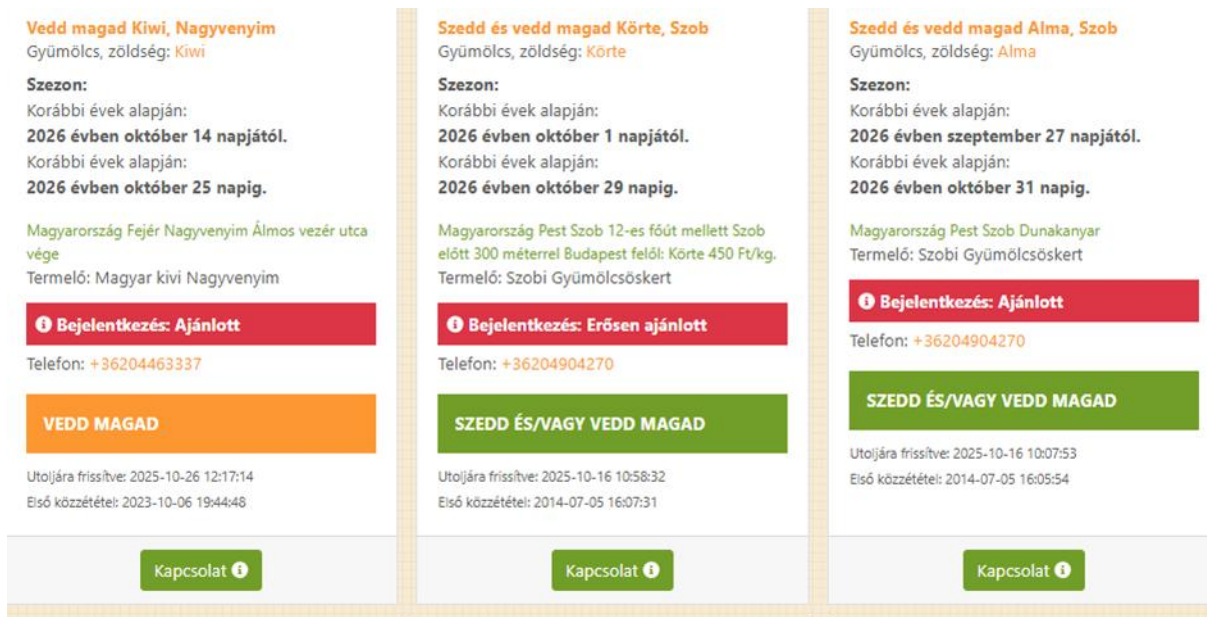
14. слика: Плакат за подизање свести

Ова акција омогућава произвођачу да уштеди трошкове бербе, паковања и транспорта. На тај начин се спречава да вишак пропадне на пољу, већ се користи по нижој цени или као донација.

Покрет „Сами беремо“ (Szedd Magad Mozgalom) покренут је 1980. године, а у његовом оквиру данас је омогућено брање 28 врста биљака на отвореном за све заинтересоване. Ови засади из године у годину постају све популарнији међу онима који не желе да купују воће и поврће у великим трговинским ланцима.

У почетку је постојала могућност брања само неколико врста воћа, као што су јагоде, вишње, брескве и јабуке, док данас заинтересовани могу да бирају из знатно шире понуде производа. Могуће је брати малине, орахе, грожђе или чак киви.

Уколико желимо да беремо поврће, поред парадајза и паприке, доступна је и шпаргла. Они који су посебно заинтересовани већ сада, у јануару, могу да испланирају своје годишње набавке, јер се на сајту gyumolcsvadasz.hu могу добити информације и о акцијама планираним за 2026. годину (2. слика).



15. слика: Унапред планиране акције (снимак екрана)⁸

Може се рећи да овај покрет није само спасавање хране, већ и обликовање свести. Учесници долазе у директан контакт са извором хране, па на тај начин више цене пољопривредне производе. Постоји и хуманитарна верзија ове активности, када организоване групе волонтера одлазе код појединих пољопривредника како би убрали количине намењене социјално угроженим лицима.

5.2. Естетски недостаци и питање употребљивости

Један од најнеразумљивијих извора бацања хране јесте принуда да се испуне трговински стандарди. Код поврћа и воћа спољашњи изглед често има предност над стварним квалитетом: производи неправилног облика или величине значајним делом бивају искључени из ланца потрошње већ на пољима или у центрима за сортирање, без обзира на то што су биолошки и укусно потпуно исправни.

Трговински ланци постављају строге естетске захтеве: закривљена шаргарепа, јабука са флеком или премали кромпир често не могу ни да доспеју на полице. Важно је, међутим, нагласити да естетски недостатак не значи и квалитативни недостатак. Задатак методологије у овом случају

⁸ На сајту приказано „kiwi“ исправно се пише „kivi“, јер се не ради о птици, већ о воћу.

је подизање свести: „ружно“ поврће има исту нутритивну и уживалачку вредност као и његови савршени примерци, те је његово спасавање приоритет.

На овоме се заснива позната кампања NÉBIH-а „Vegyél számba!“ („Узми у обзир!“, 3. слика), чији је главни циљ да скрене пажњу купаца на то да:

1. не само најсвежије, најправилније и најестетски савршене врсте воћа и поврћа имају хранљиву вредност,
2. рок употребе воћа и поврћа може се продужити правилним складиштењем у продавници, као и код куће,
3. вреди куповати домаће производе, јер су они гарантовано свежији од оних који прелазе стотине километара.



16. слика: Плакат кампање NÉBIH-а

Вреди посетити и веб-сајт компаније Tesco, где њихова кампања „Perfectly Imperfect” указује на овај проблем⁹, а и LIDL је покренуо сличан програм чији је циљ смањење бацања хране.

5.3. Управљање кратким роком трајања

Поред кампањског плаката, који се више ослања на двосмислено значење слогана, направљена је и табела која има пре свега едукативни карактер, јер ако је потрошач пажљиво проучи, може стећи нова знања (4. слика).

У њој се могу упознати са сезоном појединих врста воћа и поврћа, идеалним временом чувања код куће, као и са оним недостацима чија појава још увек не представља здравствени ризик за потрошача.

⁹ Perfectly Imperfect је нови програм компаније Tesco против расипања хране у Централној Европи. Покренут је у јануару 2017. године у тест фази у 50 средњоевропских, међу којима и 12 мађарских продавница.






	FAJ	OTTHONI TÁROLÁS	HAZAI TERMÉK SZEZONJA	ELNÉZHETŐ HIBÁK
CYÜMÖLCSÖK	 alma	7-10 nap	főleg októbertől júniusig, de szinte egész évben	kisebb alakúba, paskodás, sárgulás
	 körte	5-7 nap	főleg októbertől júniusig, de szinte egész évben	enyhe alakúba, héjfoltozás
	 szamóca	3-4 nap, 1-2 nap	április vége-június eleje	enyhe alakúba, csúcsa vagy köve fehér
	 citrusfélék	7-10 nap	—	enyhe paskodás, zöld színzettség
	 kiwi	7-10 nap, be kell érlelni	—	kiseb lapos (kies nem lehet), kisebb méret, de min. 85g
	 őszibarack, nektarin	2-3 nap	július-augusztus	enyhe alakúba, színzettség
	 csemegeszőlő	4-5 nap	augusztus-október	kis színtök
	 görögdió	7-10 nap	július-szeptember	kiseb alakúba
ZÖLDSÉGEK	 jégsaláta	5-7 nap, 3-4 nap	március-október	nem elég tömör
	 paprika	3-5 nap	április-november	kiseb alakúba, kezdődő színesedés, enyhe fonnadás
	 paradicsom	4-7 nap	április-november	hálójavabb szín
	 burgonya	1-2 hét	egész évben	alakúba, enyhe csúszás, felületi héjhiba
	 gyökér-zöldségek	2-3 nap	egész évben	alakúba, kisebb repedés, fonnadás
	 fejessaláta	2-3 nap, 1-2 nap	március-október	nem elég tömör, kisebb fonnadás, kisebb tömör kis fajtáknál nagyobb

Jelmagyarázat:  jelölés káros

17. слика: Информативна табела

Спасавање свежих производа је као трка са временом. Кључ методологије је одржавање хладног ланца или – у недостатку хлађења – тренутна дистрибуција. Због кратког рока трајања, код поврћа није могуће примењивати складиштење у магацинима; роба мора од извора (нпр. пијаце) у року од 24–48 сати да стигне до крајњег корисника.

Из публикације NAK¹⁰-а можемо сазнати да се намирницама склоним кварењу које захтевају хлађење сматрају оне намирнице које потрошач више неће термички обрађивати, због чега је једини поступак конзервације хлађење. Ове намирнице је препоручљиво чувати на температури између 0 и +5 °C. Свеже поврће и воће, у припремљеном стању, треба чувати између +1 и +5 степени. Из друге публикације¹¹ можемо добити информације о томе који прописи тачно прописују добру праксу одржавања хладног ланца.

Ако желимо да предност дамо лакше разумљивим информацијама, онда је препоручљиво пратити сајт maradeknelkul.hu, где можемо добити једноставне и практичне савете у вези са складиштењем (слика 5).



18. слика: Упутство за складиштење

¹⁰ Национална Аграрна Комора

¹¹ ВОДИЧ ЗА ДОБРУ ХИГИЈЕНСКУ ПРАКСУ У МАЛОПРОДАЈИ ХРАНЕ

Израдила: Национално удружење трговине, уз стручни надзор Националног органа за безбедност ланца исхране.

5.4. Решења без прераде и минимално прерађена решења

Током спасавања хране основна дилема је у ком облику доставити спасене сировине онима којима је потребна. Методологија разликује два главна правца у зависности од уложеног рада и рока трајања.

Спасавање без прераде

Ово је најчешћи и најбржи облик. Производ (на пример, гајба јабука или врећа кромпира) предаје се тачно у оном стању у ком је стигао из извора.

- Предност: Нема потребе за скупом кухињском технолошком опремом, не нарушава се хладни ланац због сложених процеса обраде, а трошкови су минимални.
- Изазов: Потрошач мора да поседује неопходне алате и знање за обраду (нпр. да зна да скува кромпир).

Минимално прерађена решења

Када стање робе или потребе циљне групе то захтевају, примењује се минимална обрада. То не значи конзервирање, већ само припрему.

- Чишћење и сецкање: Након уклањања оштећених делова (нпр. ударца на јабуци), воће се и даље може одлично користити за воћну салату, рендану јабуку или као смути.
- Вакуум паковање: Вакуумско паковање очишћеног и исеченог поврћа спречава оксидацију, чиме се рок трајања продужава за неколико дана (слика 6).
- Шок-хлађење: Током овог процеса храна се веома брзо хлади или замрзава, чиме се чувају свежина, текстура и укус. Шок-хлађење помаже да поврће и воће дуго остану у савршеном стању (слика 6).



19 слика: Вакуум пакован парадајз



20. слика: Намирнице подвргнуте шок замрзавању

Ефикасност спасавања се повећава ако се производ предаје у што једноставнијем облику. Предаја без обраде је најјефтинија, али минимална обрада (на пример уклањање оштећених делова, сецкање, вакуум паковање) може значајно продужити век трајања производа. Ово последње, међутим, већ захтева озбиљнију инфраструктуру за безбедност хране и одговарајуће дозволе.

5.5. Улога волонтера у процесу спасавања

Спасавање хране је радно интензиван процес који би без посвећености волонтера био неодржив. У овом делу вреди истаћи три кључне функције волонтерског рада:

1. „Људски филтер” у осигурању квалитета

Током спасавања сировог поврћа и воћа, процес сортирања не може бити аутоматизован (види одељак 5.2), јер сваки појединачни производ захтева индивидуалну пажњу. Руке и очи волонтера представљају најважнију гаранцију квалитета: они доносе одговорну одлуку о томе шта још увек представља достојну храну за људе, а шта је за компостирање.

Ова лична пажња и емпатија обезбеђују да спасавање не буде само логистички задатак, већ квалитетна помоћ.

2. Заједнички и ментално-хигијенски ефекти

Волонтерски рад у процесу спасавања хране превазилази пуку физичку помоћ; он је прави ресурс за изградњу заједнице и ментално здравље. За волонтере, ова активност доноси двоструку корист: с једне стране доживљавају радост друштвене одговорности, а с друге стране се кроз заједнички рад јача осећај припадности. Успех „спасавања”, искоришћавање вишка и повезивање са онима којима је помоћ потребна представљају ефикасан противотров друштвеној изолованости. Овај процес видљиво повећава осећај личне ефикасности и помаже да волонтер себе доживи као активног члана заједнице.

3. Сензибилизација и обликовање ставова

Волонтери постају аутентични амбасадори спасавања хране у свом окружењу. Суочавањем са великом количином квалитетне хране намењене бацању, њихове потрошачке навике се из корена мењају. Ово практично знање и искуство неприметно преносе на породицу и пријатеље. Тако процес спасавања не остаје ограничен на зидове складишта, већ покреће ширу друштвену едукацију која усмерава заједницу ка одрживијем начину живота.

За волонтерски рад могуће је пријавити се на сајту Банке хране (слика 8). Можемо видети да се не траже само физички, већ и креативни и интелектуални облици рада.

Amiben segítenék

Önkéntes vezetői lehetőségek (heti min 10 óra)

☐ Élelmiszeripari cég account
☐ Agrár projekt

Folyamatos önkéntességi lehetőségek (heti minimum 6 óra):

☐ irodai
☐ raktár
☐ sofőr
☐ kertész

Alkalmankénti önkéntességi lehetőségek:

☐ újságírás
☐ grafikus
☐ filmes
☐ fotós
☐ egyéb

21. слика: Могућности које се нуде за пријаву на волонтерски рад

Волонтерство које се гради око спасавања хране није само домаћи феномен, већ је део све снажнијег европског покрета. У Великој Британији и Француској мреже Gleaning Network организују редовна пољска спасавања, где волонтери помажу пољопривредницима у жетви. Европска федерација банака хране (FEBA) такође даје значајну улогу волонтерима, које препознаје као стубове друштвене кохезије и солидарности. Ови међународни примери такође потврђују да учешће у спасавању има снажну улогу у обликовању европског идентитета, повезујући посвећеност одрживости и заједничко деловање.

Пут спашених производа од руку волонтера директно води у систем социјалне заштите, где се помоћ у храни не појављује само као физичка исхрана, већ и као средство друштвене бриге.

6. Методолошка основа социјалне помоћи

У овом поглављу се спасавање хране представља као једно од специфичних средстава социјалног рада и ментално-хигијенске помоћи. Циљ је да се докаже да дељење хране превазилази пуко задовољавање физичких потреба.

6.1. Основни принципи социјалне помоћи

Према приступу Јудит Козма, социјална помоћ у основи почива на избору вредности, које морамо разликовати од научно доказивих чињеница. У пракси спасавања хране то значи да, док се логистички процеси заснивају на знању и посматрању, сама помоћ произлази из дубоког етичког уверења, из вредности друштвене солидарности. На основу тога могу се издвојити следеће:

- Примат вредносног избора: спасавање хране није само технички задатак, већ и етички став. Веровање да „не бацамо храну док постоје гладни људи“ представља вредносну изјаву која одређује помоћни рад.

- Улога знања: на пример, познавање домаћих статистика сиромаштва или правила хладног ланца представља алат спасавања, али мотивација произлази из вредности.

У процесу помоћи такође треба имати у виду следеће:

1. Безусловно поштовање људског достојанства

Ово је најважнији принцип. У спасавању хране то значи да се особа којој се помаже не посматра као пасивна жртва или просјак, већ као равноправан партнер. Начин давања помоћи не сме бити понижавајући.

2. Право на самостално одлучивање

Особа којој се помаже има право да одлучи да ли прихвата помоћ, као и — у мери у којој је то могуће — шта јој је потребно. Помоћ не сме бити наметнута на начин који нарушава слободу избора.

3. Једнакост и недискриминација

Приступ храни је основно право. При расподели спасених намирница забрањена је било каква дискриминација по основу порекла, вере, политичког уверења или било које друге припадности.

4. Поверљивост и дискреција

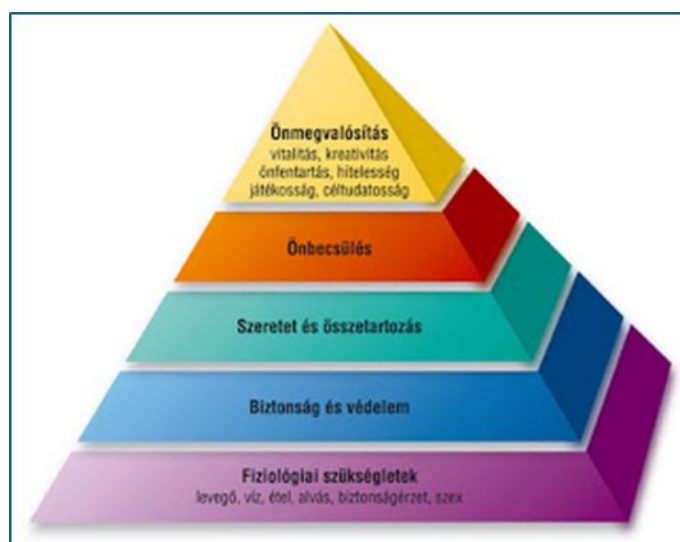
Чињеница о потреби за помоћи је осетљива информација. Током дељења хране мора се водити рачуна да се не наруши приватност корисника и да они не буду изложени осуди околине (нпр. да не морају јавно да чекају пред свима).

5. Непатерналистички приступ

Овај приступ одбацује такозвано „одозго надоле“ помагање. Помагач не сме сматрати да боље зна шта је добро за другога, већ мора тежити партнерству.

6.2. Приступ храни као основна потреба

Приступ храни није само биолошко питање, већ основа менталне стабилности. У хијерархији потреба Абрахама Маслоу (слика 1), задовољавање физиолошких потреба претходи свим другим психолошким или друштвеним тежњама; несигурност у погледу хране ствара сталну анксиозност која отежава друштвену интеграцију и психолошку равнотежу појединца.



22. слика: Масловљева пирамида

Пирамида се заснива на принципу да човек може да пређе на виши ниво у хијерархији потреба тек када су нижи нивои већ задовољени.

Поред тога, треба поменути и феномен психологије оскудице. Његове најважније карактеристике су:

- Смањење менталног капацитета: Оскудица троши огромну количину менталне енергије. Мозак је стално заокупљен недостатком, што оптерећује когнитивне ресурсе, па остаје мање „капацитета“ за планирање, доношење одлука и решавање проблема.
- „Тунелско виђење“: Пажња се сужава и фокусира искључиво на непосредне, хитне потребе. То краткорочно може бити ефикасно за преживљавање, али дугорочно омета рационално одлучивање.
- Пад когнитивних перформанси: Истраживања показују да стрес изазван сиромаштвом значајно смањује когнитивне функције. Према једној студији, ефекат стреса услед оскудице може смањити тренутне перформансе за око 13–14 IQ поена, што је упоредиво са последицама једне непроспаване ноћи.
- Одлуке које погоршавају сопствени положај: Пошто је ментални капацитет исцрпљен, појединац је склонији да игнорише дугорочне последице и доноси лошије финансијске или животне одлуке, што додатно погоршава ситуацију (замка сиромаштва).

Спасавање хране, дакле, помаже да се ова ментална енергија ослободи, коју погођена особа затим може усмерити на друге ствари (нпр. административне послове, учење, бригу о себи).

6.3. Циљне групе у спасавању хране

Током спасавања хране, круг група које се могу достићи знатно је шири од класичног схватања људи који живе у дубоком сиромаштву. Фокус помоћи усмерен је на оне слојеве друштва код којих ограничена могућност куповине хране директно угрожава физичко и ментално благостање.

- Радно сиромашни: Ова група је једна од најважнијих циљних група спасавања хране. Ту спадају појединци и породице који имају редовна примања, али она након трошкова станарине, кредита или лекова не покривају квалитетну исхрану. За њих спасена храна представља сигурносну мрежу која спречава потпуно задуживање.
- Самци старије животне доби и пензионери: У овој групи, због фиксних прихода, инфлација и раст цена хране брзо могу створити кризну ситуацију. Код њих спасавање хране има значајан ментално-хигијенски ефекат: помоћ смањује осећај социјалне изолације и анксиозност због осећаја непотребности.
- Породице са више деце: Где се брине о великом броју деце, храна представља највећи варијабилни трошак. Спасено поврће и воће овде обезбеђује право деце на здрав развој (унос витамина), што породица често не би могла да финансира сопственим средствима.
- Једнородитељске породице: Обично је мајка та која остаје главни старатељ детета/деце, често без подршке другог родитеља, па не постоји подела терета, ни у погледу исхране ни других родитељских обавеза.
- Особе без дома и људи у стамбеном сиромаштву: За њих спасена храна често представља основни извор преживљавања у виду готових оброка или намирница спремних за непосредну употребу.

Горе наведене групе су често невидљиве. Не живе на улици (осим последње групе), већ поред нас у аутобусу или у стану до нашег. Спасавање хране им помаже да очувају друштвени изглед, док се унутра боре за опстанак.

6.4. Помоћ усмерена на достојанство и партиципацију

У методологији социјалне помоћи највећи изазов је да процес донирања не повреди самопоштовање особе којој се помаже. Током спасавања хране, корисници често доживљавају стид или стигматизацију, јер се у друштву тражење помоћи може тумачити као знак неуспеха. Циљ помоћи усмерене на достојанство је да се овај негативни психолошки процес преокрене.

Практичну примену овог приступа могли смо видети у следећем случају из Сопрона, који се догодио у фебруару 2026. године: Ротари клуб Сопрон је, уместо отказаног хуманитарног бала, угостио 130 особа у потреби – међу њима усамљене старије особе, бескућнике и особе са инвалидитетом – у једном локалном хотелу са четири звезде. Уз сарадњу Сопронске социјалне установе (SOSZI), догађај је омогућио да учесници не добију само квалитетан оброк, већ и прилику да у елегантном окружењу искусе помоћ као гости. Директор установе, Неметх Золтан, нагласио је да потреба за помоћи није стигма, јер болест или усамљеност могу свакога довести у такву ситуацију.

Чињеница да су корисници могли да бирају са шведског стола (нпр. говеђи бургунди или њоки са бадемом и спанаћем) вратила им је осећај слободе избора и друштвеног поштовања, што је основа ментално-хигијенске подршке. *„Никада у животу нисам био у хотелу, нити на овако лепом месту, и можда никада нисам јео овако добро“* изјавио је један учесник. *„Много смо донирали, много пута помагали, али ово је сада нешто друго. Директно је и веома људски“*, рекао је новинарима један од оснивача сопронског клуба, Шандор Шнајдер, који је чак водио рачуна да се неутрошени остаци спакују и предају учесницима вечере.



23. слика: Храна припремљена за Ротари бал, са гостима у позадини

Очување достојанства подржавају следећи методолошки елементи:

- Слобода избора: Уколико место спасавања (на пример, продавница донација или пункт за поделу) то омогућава, особа којој се помаже не треба да добија унапред припремљен пакет, већ да може да бира међу производима. То јој враћа осећај контроле над сопственим животом.
- Принцип учешћа: Укључивање корисника у процес (на пример, у паковање гајби или сређивање места поделе) смањује осећај беспомоћности. Уместо пасивног примаоца постаје активни учесник, што повећава осећај личне ефикасности.
- Фактори окружења: Услови у којима се храна дели (чистоћа, мир, дискреција) одређују да ли ће особа помоћ доживети као људско право или као понижавајућу милостињу.

Такође, догађај из фебруара 2026. године, али свакако негативан пример, јесте следећа вест, о којој су извештавали ¹²више медија:

¹² Пошто се тренутна политичка ситуација у Мађарској може описати као прилично напета, аутор студије наводи само иницијале и изоставља називе политичких партија.

„Забрињавајуће информације указују да су посланици М. В. и локални одборник Р. Р. доставили у вртиће и јаслице у Сегедину пакете слаткиша у којима су се налазили производи са буђи, близу истека рока, па чак и истекли производи – саопштио је редакцији политичар Н. Н. Он је из објаве у једној групи на друштвеним мрежама сазнао да је један производ вероватно био буђав. Иако појединачно оштећење или квалитативни недостатак може да се деси, за малу децу за донације намењене деци посебно је важно пажљиво проверавање, што овде, чини се, није било спроведено – додао је. више производа било је близу истека рока трајања,

- међу њима је било и производа са истеклим роком трајања,*
- појавила се и неприкладна/неодговарајућа слатка роба*
- као и озбиљан проблем да су амбалаже искључиво на немачком језику.*

Ово последње је посебно озбиљно, јер слаткиши могу да садрже алергене састојке о којима родитељи и установе могу одговорно да одлучују само на основу означавања на мађарском језику. Не може се очекивати да сви укључени буду у стању да се информишу са амбалаже на страном језику – посебно не деца”.

У цитираном чланку налазе се и фотографије које доказују наведени немар (слике 3–4).



24. слика: Плесан на поклоњеном слаткишу



25. слика: Страни језички натписи и датум истека рока на подељеним слаткишима

У случају из Сегедина, деца и родитељи су били објективизовани: били су само средство политичке кампање. У случају из Сопрона, људи у потреби су третирани као субјекти, као равноправна људска бића.

6.5. Однос помагач – особа којој се помаже у подели хране

Однос помагач–корисник који настаје током поделе хране представља специфичан, дубок међуљудски однос, у којем је циљ помагача подршка достојанству и унутрашњем развоју друге особе. Овај сусрет није само техничка трансакција или логистички задатак, већ сарадња заснована на атмосфери поверења, у којој је помагач присутан својом целокупном личношћу.

Према дефиницији Карла Роџерса, делотворан однос помоћи заснива се на три основна стуба, који су у пракси донације хране такође неопходни:

- Емпатија: Способност помагача да саосећа са унутрашњим светом особе у потреби и заиста разуме животну ситуацију изазвану оскудицом. Ова пажња помаже да донација не буде милостиња, већ стварна помоћ.
 - Безусловно прихватање: Прихватање и вредновање особе без икаквог осуђивања. У спасавању хране то значи да свака особа добија помоћ у свом људском достојанству, независно од њене животне приче или грешака у животу.
 - Конгруенција (аутентичност): Искрено и аутентично присуство помагача. Аутентичност ствара безбедно окружење у којем особа у потреби постаје способна да прихвати ...
7. Улога спасавања хране у систему социјалне заштите.

7. Улога спасавања хране у систему социјалне заштите

У овом поглављу се испитује симбиоза између спасавања хране и система социјалне заштите. Приказује се на који начин спашена храна постаје средство стручног помагачког рада, како подржава достојанство корисника и који модели ефикасне сарадње могу да настану између општинског сектора и цивилних организација. Кроз практичне примере открива се заједничка грађевна снага овог процеса и дугорочне ментално-хигијенске користи које служе враћању индивидуалне аутономије.

7.1. Повезивање са локалним социјалним услугама

Спавање хране не представља паралелни систем социјалне заштите, већ се органски интегрише у постојеће услуге. У домаћој пракси, дистрибуција прехранбених донација најчешће се реализује преко Центра за социјални рад и служби за породично-правну заштиту, као и преко установа основних социјалних услуга. Методолошка предност овога је што храна стиже до корисника који су већ у систему социјалне заштите, па помоћ није случајна, већ део свесног процеса збрињавања.

Најважнија подручја повезивања:

- „Функција отварања врата“: Најтежи корак у помагању је изградња поверења. У многим случајевима, управо је донација хране прва, опипљива помоћ која отвара врата корисника ка социјалном раднику. Донација смањује отпор и омогућава стручњаку да стекне увид у дубље, структурне проблеме (становање, дугови, ментално стање).
- Институционално растерећење: У прихватилиштима и дневним боравцима спашена храна директно побољшава квалитет услуга. Пошто су материјална средства институција често ограничена, оброци припремљени од спашених намирница омогућавају да се ослобођени ресурси усмере на друге програме или облике рехабилитације.
- Превенција и кризни рад: Подршка храном може имати и превентивни карактер. У случају породице која се нашла у привременој финансијској кризи (нпр. због изненадне болести или губитка посла), спашена храна може спречити настанак дужничког спирала и помоћи очувању породице.

Добре праксе (Good Practices):

1. Мрежа Банке хране и центара за социјални рад: Мађарско удружење Банке хране путем локалних партнерских организација дистрибуира донације. У многим местима сам Центар за социјални рад је уговорени партнер, тако да стручњак тачно зна која породица се налази у кризи. Приликом предаје пакета (слика 1) одржава се и кратак разговор, чиме храна постаје средство одржавања контакта и изградње поверења.



26. слика: Дистрибуција пакета хране састављених од спашених намирница у Центру за Породично Саветовање и Заштиту Деце у Обуди

2. Иницијатива „Заједнички лонац“

Овај пројекат попуњава „празнине у снабдевању“ током викенда. На пијаци Szimplakert i Háztáji Piac цивилне организације кувају од спашених намирница, а донације се затим користе у хуманитарне сврхе. Флексибилност цивилних организација (као што је Budapest Bike Maffia) омогућава да храна стигне до прихваталишта за бескућнике или домова за децу чак и када су званичне кухиње затворене (слика 2). Дешавало се и да се „балатонски осећај живота“ пренесе у прихваталишта за бескућнике и долове за децу (слика 3).



27. слика: Кување у оквиру иницијативе „Заједнички Лонац“



28. слика: „За нас је Балатон“.

3. Иницијативе типа „Социјална продавница“

То су у ствари пунктови за донације, где особа у потреби не стоји у реду на улици, већ у уређеном продајном простору, достојанствено бира међу спашеним намирницама (слика 4). Модел који функционише у општини Rozsály, на пример, прикупља вишкове локалних произвођача, стварајући локалну базу самодовољности.



29. слика: Социјална продавница у Розшаљ

Један чланак објављен 2012. године известио је о следећем хаосу: „Учесници се међусобно оптужују или ћуте у вези са ситуацијом у мрежи социјалних продавница. Према речима трговаца, мрежа је престала да постоји, према оснивачима није, а други тврде да се организација трансформисала. Трговци криве произвођаче, произвођачи променљиве тржишне услове. На месту будимпештанских чланица мреже пронашли смо спуштене ролетне.”

Такође исте године у једном малом селу, Розшаљу, отворена је социјална продавница, о чему је један портал писао: „Нема потребе да се плаћа закуп; они који доносе поврће и воће довољно је да покажу евиденцију о прскању. Лети се у продавници од мештана скупи толико различитих производа да не морамо ништа друго да наручујемо.”

7.2. Сарадња цивилних организација и локалних самоуправа

Ефикасност спасавања хране у Мађарској заснива се на принципу супсидијарности: задаци треба да се решавају на оном нивоу на којем постоји највећи увид и компетенција. У овом процесу локалне самоуправе и цивилне организације (фондације, удружења, црквене организације) представљају међусобно зависне партнере, јер ниједна страна не располаже свим потребним ресурсима.

Основни модел сарадње гради се на следећој „размени ресурса“:

- Улога локалне самоуправе: Локална власт располаже непокретном имовином. У оквиру сарадње, општина најчешће обезбеђује бесплатан или повољан простор (складиште, дистрибутивни пункт), преузимање трошкова комуналија, као и комуникациону подршку у локалним медијима. Поред тога, општина обезбеђује легитимитет: поверење становништва и локалних предузетника веће је према иницијативама које подржава званична градска управа.
- Улога цивилних организација: Цивилне организације у процес уносе флексибилност и посвећену мрежу волонтера. Оне су те које могу да мобилишу чланове и у викенд или вечерњим сатима, у случају изненадне донације (нпр. спасавање пекарских производа пред затварање, слика 5), и њено преузимање и дистрибуцију. Цивилне организације поседују и специфична знања (нпр. повезаност са Банком хране, знања из области безбедности хране) која би у институционалним оквирима понекад била превише бирократска.



30. слика: Пекарски производи спасени из продавница пакују се на локацији Банке хране

Једно од највећих ограничења сарадње је недостатак средстава. Док се цивилне организације често боре са логистичким трошковима (гориво, одржавање хладњача), локалне самоуправе имају ограничен буџет који могу слободно да користе за овакве, неповезане обавезне задатке. Кључ успешних модела зато лежи у дугорочним споразумима о сарадњи и заједничком учешћу у конкурсима за пројекте.

7.3. Заједнички и заједницу градећи ефекти

Услуге које се граде око спасавања хране далеко превазилазе логистику, јер ове тачке постају простори друштвених сусрета. Један од најозбиљнијих ментално-хигијенских проблема

савременог друштва јесте усамљеност и друштвена изолација, која посебно погађа старије особе и људе са хроничним болестима. Места за поделу хране — било да су то пунктови за донације или заједничке кухиње — стварају прилике за повезивање.

Заједнички ефекат се јавља на три јасно одвојена нивоа:

1. Односи између корисника: Током чекања или заједничког obroка, људи у сличним животним ситуацијама деле своја искуства. Ова заједница „судбине“ смањује осећај стида. Потреба за помоћи овде није индивидуални неуспех, већ заједнички проживљено стање, у којем појединци једни другима пружају емоционалну подршку.
2. Бришење граница између помагача и онога коме се помаже: У моделима усмереним на достојанство, корисници се често укључују у припремне послове. Када особа којој се помаже учествује у распакивању гајби или сортирању пекарских производа, престаје њена улога пасивног примаоца. Ова заједничка активност враћа осећај сопствене корисности, што је први корак ка менталном новом почетку.
3. Осетљивост локалне заједнице: Укључивањем волонтера, чланови локалне заједнице стичу непосредно искуство о сиромаштву или тешкоћама изазваним болешћу. То руши предрасуде и јача комшијску солидарност.

Најважнији резултат заједничког ефекта јесте повећање друштвеног капитала. На оваквим местима не мењају власника само хлеб и намирнице, већ и информације: где има слободних радних места, ком лекару се обратити или како попунити службени образац. Ова мрежа је оно што дугорочно може да одржи појединца када капацитети званичног система социјалне заштите престану.

7.4. Дугорочне друштвене користи

Промена начина размишљања и еколошка свест: Спасовање хране усмерава пажњу друштва на неетичност расипања. Када спашена храна постане вредност, расте и свест становништва: вишак се више не дефинише као отпад, већ као ресурс.

Ово доводи до повезивања еколошких и социјалних аспеката, што је један од темеља одрживог развоја.

Јачање друштвене солидарности: Успешна сарадња локалних самоуправа и цивилних организација повећава друштвено поверење. Она преноси поруку да је заједница способна да се уједини у корист својих најугроженијих чланова. Ова кохезија чини локалне заједнице много отпорнијим у кризним ситуацијама (на пример током економског пада).

Смањење економског оптерећења: Спасовање хране омогућава људима да дођу до квалитетне хране по нижој цени или бесплатно. На пример, преко апликације Munch спасено је више од 700.000 оброка, чиме су корисници остварили значајне уштеде.

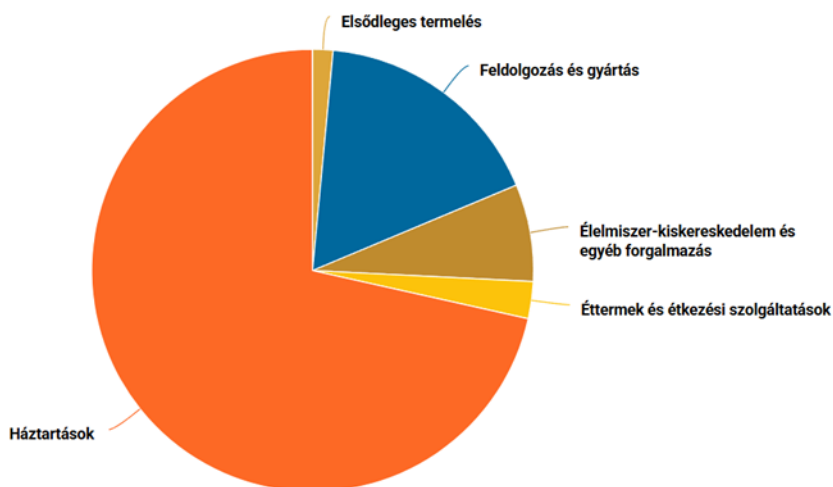
Смањење еколошког оптерећења на нивоу заједнице: Током разлагања бачене хране ослобађа се метан, који доприноси климатским променама. Спасовањем хране локалне заједнице активно доприносе смањењу емисије угљен-диоксида.

Враћање индивидуалне аутономије: Дугорочно, највећа корист спасавања хране није само физички опстанак, већ ментална стабилност. Смањењем свакодневне анксиозности због оскудице ослобађају се когнитивни капацитети појединца. То ствара могућност за нови почетак: учење, тражење посла или прилагођавање промењеном физичком стању.

Завршна мисао: 15. марта 2026. године Бока Золтан (сеоски повереник) добио је награду „За јавну службу“ општине Ружа. Према извештајима медија, „тихо, деценијама“ је обављао свој посао. Пре свега је старијим, изолованим људима који живе у сеоским насељима Ружа достављао пакете из спасене хране. За оне којима спашена храна није само материјална помоћ, већ и основни услов за преживљавање.

8. Производња без отпада и смањење губитака

Процес спасавања хране заправо не почиње на дистрибутивним тачкама, већ већ на пољима и у прерађивачким погонима. Пошто значајан део отпада од хране настаје управо на почетку производног ланца (види слику 1), кључ ефикасног спасавања лежи у интервенцији на извору. У овом поглављу испитујем како се вишак који настаје током производног процеса може претворити у стварну вредност уместо отпада, и на који начин овај приступ доприноси одрживијем газдовању.



31. слика: Расподела отпада од хране према месту настанка, 2022

8.1. Појам производње без отпада

Производња без отпада није само технички циљ, већ и начин размишљања. Њена суштина је одржавање ресурса у кружном току: споредни производи настали током производње, као и храна која више није погодна за потрошњу, али је и даље безбедна, не треба да заврше у канти за смеће, већ у новом процесу искоришћења. Овај приступ раскида са линеарним моделом (производња–потрошња–одбацивање) и усмерава ка кружној економији.

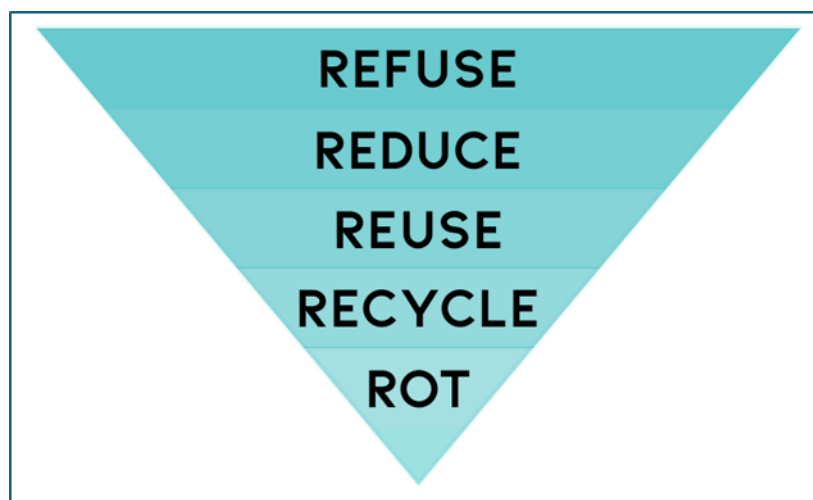
Главне карактеристике производње без отпада:

- Кружни модел: Замјењује традиционални линеарни модел „екстракција–производња–одбацивање“ и ствара затворене материјалне циклусе.
- Приступ заснован на животном циклусу: Од пројектовања, преко набавке сировина и производње, до краја животног века производа, минимизује се утицај на животну средину.

- Ефикасност ресурса: Циљ је максимално искоришћење сировина, а отпад се сматра секундарном сировином.
- Није циљ одлагање на депонију: Производња без отпада не подразумева спаљивање или закопавање отпада, већ примену технологија које то чине непотребним.

Основни принципи производње без отпада (примена 5R методе, слика 2):

1. Refuse (Одбиј): Издвајање и одбијање непотребних материјала и амбалаже из производног процеса.
2. Reduce (Смањи): Минимизовање употребе ресурса кроз ефикасније производне процесе.
3. Reuse (Поново користи): Директно поновно коришћење компонената и материјала у оквиру производње.
4. Recycle (Рециклирај): Прерада отпадних материјала насталих у процесу у нове производе.
5. Rot (Компостирај/Разложи): Код органских материјала циљ је разлагање и враћање у природни циклус.



32. слика: Основни принципи производње без отпада (5R метода)

8.2. Настајање губитака хране у производном ланцу

Губитак је присутан на свакој тачки ланца: у пољопривреди у виду непожњевених усева, у прерађивачкој индустрији као технолошки шкарт (на пример производи са естетским недостацима), а у трговини као роба којој се ближи рок трајања.

Агроекономски истраживачки институт (AKI) у свеобухватном истраживању истиче да је у домаћем ланцу исхране, након домаћинства, прехранбена индустрија други највећи сектор који генерише губитке. Истраживање наглашава да је значајан део насталог вишка вредан биолошки материјал, чије уништавање изазива озбиљно оптерећење за животну средину и негативне екстерналије¹³.

На основу примарног истраживања спроведеног међу компанијама прехранбене индустрије у Мађарској, главне карактеристике настанка губитака могу се сумирати на следећи начин:

- **Процена проблема:** Већина домаћих прерађивача губитке не сматра озбиљним проблемом, већ их третира као природну последицу технолошких процеса. Удео неизбежних технолошких узрока (нпр. губици при чишћењу, специфичности производне линије) код више од половине испитаника прелази 80%.
- **Главни узроци:** Поред техничких и производних грешака, значајан фактор су људски пропусти, некавалитетне сировине, као и строги захтеви малопродајног сектора (нпр. естетски стандарди, услови транспорта). Код великих предузећа, прекомерна производња и враћање робе такође представљају озбиљан изазов због планирања тржишта са маргином сигурности.
- **Мотивација и препреке:** Предузећа су при смањењу губитака пре свега вођена финансијским разлозима и циљевима смањења трошкова, док су етички аспекти и изградња корпоративног имиџа још увек у другом плану. Ефикасније деловање отежавају превише строги и понекад противречни прописи (посебно у области донација), недостатак тржишта за споредне производе, као и високи инвестициони трошкови.

Подаци показују да су свесније велике компаније које користе контролинг системе осетљивије на проблем, јер се код њих губици могу прецизно квантитативно мерити. За ефикасно смањење

¹³ спољни економски утицај

губитака неопходне су не само технолошке модернизације, већ и суштинска промена приступа и ближа сарадња између актера.

Ово истраживање је објављено 2018. године. Године 2024. Национална аграрно-економска комора објавила је позив за спровођење сличног истраживања. Упитник више није доступан, али резултати још нису објављени¹⁴.

Међутим, доступна је анализа трендова према којој: *„Питање одрживости не нестаје, али уместо ранијих комуникационих слогана у први план долази стварна ефикасност. Један од највећих изазова индустрије је употреба воде: због несташице воде и раста цена ресурса, компаније морају да прелазе на технологије које смањују потрошњу воде и производни отпад. Израз ‘вода као стратешки ресурс’ све чешће се појављује у развојним плановима.“*

8.3. Спасовање као средство смањења губитака

Најбољи начин управљања губицима хране – у складу са хијерархијом отпада хране Европске уније (поглавље 9.3) – јесте очување њене погодности за људску исхрану и њено усмеравање ка људима у потреби. У овом контексту, спасавање представља активну технологију смањења губитака која спречава да већ произведена храна, за чију су производњу утрошени енергија и ресурси, постане отпад.

Процес спасавања интервенише у производном ланцу на две критичне тачке:

1. Спасавање квалитетних, али „нестандарних“ производа: Значајан део пољопривредних и прерађивачких вишкова настаје због естетских недостатака (на пример поврће мање од стандардне величине, деформисано воће) или нетачности у паковању. Мреже за спасавање омогућавају да ова храна, која је у погледу нутритивног састава исправна, не заврши у компосту или на депонији, већ директно код потрошача.
2. Спасавање нагло насталог вишка: Организације за спасавање хране (попут Банке хране) својим специјализованим логистичким капацитетима омогућавају произвођачима да брзо и безбедно уклоне нагло настали вишак (нпр. неуспела извозна пошиљка или

¹⁴ у априлу 2026. године

сезонска прекомерна производња) из складишних токова, чиме смањују сопствене губитке.

Са економског становишта, оба вида спасавања представљају алтернативу уништавању. Док поступак збрињавања отпада представља трошак за компанију, донација може бити фактор смањења пореске основице и истовремено побољшава друштвени имиџ предузећа.

8.4. Еколошке и економске предности

Са еколошког становишта, свака храна која није спасена представља расипање воде, исцрпљивање земљишта и непотребну емисију угљен-диоксида. Истраживања ово описују појмом „скривени отисак“, јер заједно са баченом храном одбацујемо и све ресурсе уложене у њену производњу. На основу свеобухватних истраживања Организације Уједињених нација за храну и пољопривреду (FAO) и Светског фонда за природу (WWF)¹⁵, најзначајнији глобални и регионални подаци су следећи:

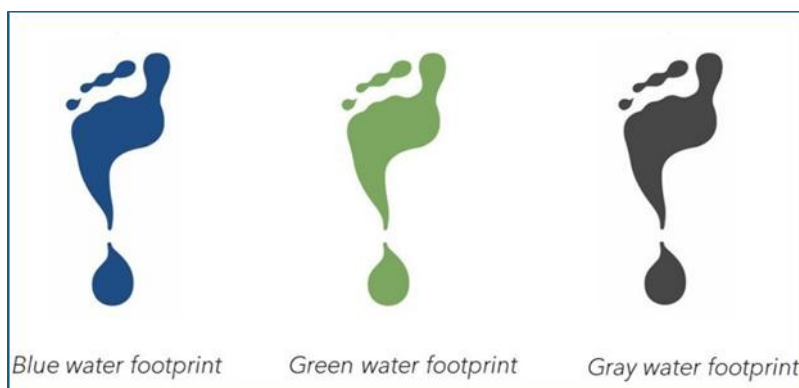
Емисија гасова са ефектом стаклене баште: У свету се годишње баци око 931 милион тона хране. Значајан део те хране завршава на депонијама, где током распадања долази до ослобађања гасова са ефектом стаклене баште. Према стручњацима FAO-а, око десетине гасова који доприносе глобалном загревању потиче управо од овог извора. Да би се величина проблема боље разумела, може се замислити да је расипање хране посебна држава: када би расипање хране била држава, налазила би се на трећем месту у свету по емисији угљен-диоксида, одмах после Кине и Сједињених Америчких Држава.

Такође је утврђено: око 8–10% глобалних антропогених емисија гасова са ефектом стаклене баште може се повезати са храном која није поједена. Током распадања хране која завршава на депонијама настаје метан, који краткорочно загрева атмосферу око 25 пута јаче од CO₂.

2. Расипање воде: Стручна литература водени отисак¹⁶ дели на три дела (слика 3).

¹⁵ World Wide Fund for Nature, Светски фонд за природу

¹⁶ Водени отисак показује количину воде коју директно и индиректно користи одређени производ, услуга или особа. Он обухвата: директну потрошњу воде (пијење, кување, прање, купање) и индиректну потрошњу воде (вода употребљена за производњу потрошених производа, нпр. у пољопривреди и индустрији).



33. слика: Врсте воденог отиска

1. Зелена (green) вода: природне падавине које апсорбује сточна храна. Ово чини већину воденог отиска меса (око 90–94%).
2. Плава (blue) вода: површинске или подземне воде које се користе за вештачко наводњавање, напајање животиња и чишћење у прерађивачкој индустрији. Ово је само мали део укупног воденог отиска.
3. Сива (green) вода: виртуелна количина воде потребна за пречишћавање загађене воде настале током производње.

Током расипања хране годишње се губи око 250 km³ воде. То одговара запремини од око 130 језера Балатон.

Највеће расипање воде настаје бацањем меса и житарица, јер њихова производња захтева највише воде за наводњавање (табела 1). За производњу једног килограма говеђег меса у глобалном просеку потребно је око 15.000 литара воде (према другим изворима „само“ 13.000 литара). Од тога директно појење животиња и обрада у кланици чине свега 1–2%. Преосталих 98% потребно је за производњу сточне хране. Иако је удео плаве воде (наводњавање) мањи, са еколошког становишта она је најкритичнија, јер се њоме троше залихе пијаће воде и вода из река.

1. табела: Водени отисак појединих намирница (литара/кг)

Храна	Потреба за водом
говеђе месо	15400
свињско месо	6000
пилеће месо	3900
сочиво	5000
кромпир	290
парадајз	180

Економске користи

Спашавање хране није само еколошки императив, већ и рационална економска одлука која има позитиван утицај и на микро и на макроекономском нивоу.

- Смањење трошкова предузећа: За производна и трговинска предузећа вишак хране представља значајан трошак. Таксе за одлагање отпада, као и трошкови транспорта и уништавања, знатно оптерећују буџет. Путем донирања и спасавања хране ови трошкови се могу минимизовати, док предузећа могу остварити и пореске олакшице (нпр. кроз признавање набавне вредности дониране робе).
- Оптимизација ресурса: Са економске тачке гледишта, произведена али непотрошена храна представља „мртви капитал“. Спашавањем се рад, енергија и сировине већ уложени у производњу не губе у потпуности, већ се – у другом облику – користе. То повећава ефикасност читавог ланца снабдевања храном.
- Друштвене уштеде: На макроекономском нивоу, сваки килограм спасене хране смањује терет државних социјалних расхода. Ако социјално угрожени добијају спасену храну, више сопствених прихода могу усмерити на друге основне потребе (лекови, рачуни, образовање), што дугорочно смањује потребу за државним трансферима повезаним са сиромаштвом.

8.5. Обликовање свести произвођача и едукација

Смањење губитка хране у радикалном обиму не може се постићи само технолошким унапређењима или строжом регулативом. За стварну промену неопходно је обликовање свести и континуирана едукација учесника у производном ланцу. Појам „отпада“ мора се преобликовати у свести доносилаца одлука: на вишкове се не сме гледати као на смеће које треба одложити, већ као на друштвени ресурс.

Најважнији стубови обликовања свести су:

Преузимање одговорности (CSR): Предузећа морају да препознају да су морално одговорна за вишкове који настају у њиховом пословању. Током едукације важно је нагласити да донирање није „милостиња“, већ саставни део корпоративне културе који повећава ангажованост запослених и друштвени углед компаније.

Прихватање „несавршености“: На страни производње једна од највећих препрека су превисоки естетски захтеви. Део обликовања свести је да произвођачи и трговци прихвате да криви краставац или амбалажа са естетским недостацима не значе пад квалитета (о сродним иницијативама већ се говори у потпоглављу 5.2). Ако произвођач не одбацује аутоматски овакве производе, већ их усмерава у канале спасавања хране, тиме смањује сопствене губитке.

Пренос информација о безбедности: Многи произвођачи, из страха од правних последица (одговорност за безбедност хране), радије уништавају производе. Задатак едукације је да разјасни одговорности, прикаже добре праксе (нпр. логистичке протоколе организације Банка хране) и помогне компанијама да превазиђу бирократске препреке.

Пример и умрежавање: Успешни примери (као што су дневне праксе спасавања хране у великим трговинским ланцима) делују као катализатор за мање произвођаче. Стручни форуми и радионице омогућавају да спасавање хране не остане појединачна акција, већ да постане индустријски стандард.

Крајњи циљ обликовања свести је да произвођачи схвате да одрживост није маркетиншки алат, већ основни услов будућег пословања. Ова унутрашња промена става представља основу друштвене солидарности која може да премости јаз између обиља (вишкова) и недостатка (потребе).

9. Метода заједничке корпе

У овом поглављу представљам један од најнепосреднијих облика самоуправе у снабдевању храном – метод заједничке корпе. Овај модел није само средство одрживе потрошње, већ и темељ локалне економије засноване на поверењу, која је способна да премости физичку и емоционалну дистанцу између произвођача и потрошача.

9.1. Појам и порекло заједничке корпе

У стручној литератури и у свакодневном говору за овај феномен користи се више назива: можемо наићи на изразе као што су „заједница куповине“, „заједница корпе“ или „заједница торби“. Иако ови називи могу да одражавају нијансе у значењу, њихова суштина је иста: свесна сарадња између потрошача и произвођача заснована на међусобној посвећености.

Како бих овај појам приказао из више углова, у наставку систематизујем домаће и међународне дефиниције. Међу њима се налазе теоријски приступи из научних часописа, као и практична начела организација које саме воде овакве заједнице.

У најједноставнијем тумачењу, заједнице куповине (buying communities) представљају добровољно организоване групе потрошача у којима произвођачи и потрошачи долазе у директан контакт. У овом процесу кључну улогу имају организатори и волонтери који одржавају функционисање заједнице. Ове непрофитне иницијативе широм земље настају са циљем да повежу локалне мађарске произвођаче, мала предузећа и свесне потрошаче, чиме се јача локална економија.

Друго становиште фокусира се на улогу у ланцу снабдевања храном и на квалитет. Према овом приступу, CSA (Community Supported Agriculture – пољопривреда коју подржава заједница) представља директан облик снабдевања храном који подстиче одрживе пољопривредне праксе, истовремено обезбеђујући свеже, сезонске производе потрошачима. У овом моделу близина није само географска категорија, већ и духовна: ствара се блиска веза између пољопривредника и заједнице која конзумира храну.

Најдубље дефиниције посматрају заједничку корпу као економску и правну сарадњу. У овом облику, потрошачи посвећени здравој и безбедној храни ступају у прави партнерски однос са

произвођачима који траже стабилно тржиште. Ово партнерство превазилази обичну купопродају: учесници се обавезују на подршку пољопривреди, признајући да је пољопривредно земљиште у духовном смислу заједничко добро. Стране се међусобно подржавају и деле и користи и ризике производње хране. У неким моделима потрошачи се чак директно укључују у производни процес, на пример у узгој поврћа.

Појам заједничке корпе није популаран само у нашој земљи; широм света се примењује у складу са локалним потребама и културним условима. У наставку, без претензије на потпуност, представљам неколико међународних примера:

Јапан: Корени овог концепта сежу у 1970-е године, где је покрет започео под називом „Теикеј“. Ова реч значи „партнерство“, што верно одражава однос поверења између произвођача и потрошача.

Сједињене Америчке Државе, Канада и Уједињено Краљевство: У овим земљама се усталио термин CSA (Community Supported Agriculture), који означава пољопривреду подржану од стране заједнице.

Немачка, Аустрија и Швајцарска: У немачкој језичкој зони користи се израз Solidarische Landwirtschaft (скраћено: SoLaWi), што се на мађарском може разумети као „солидарна пољопривреда“, наглашавајући материјалну и моралну одговорност заједнице.

Француска: Систем је познат под називом AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), чији је примарни циљ очување и подршка традиционалној сељачкој пољопривреди.

Друге земље: Флексибилност овог модела показује да постоје сличне иницијативе од Кине, преко Малија, па све до Палестине и Јужне Америке, које свуда служе самодовољности локалних заједница и безбедности снабдевања храном.

Историја настанка концепта заједничке корпе има више токова, али један од најзначајнијих корена води ка европској духовној традицији. Иако су се у Јапану и Чилеу појавиле сличне иницијативе почетком 1970-их година, на CSA покрет (Community Supported Agriculture), који је у Сједињеним Америчким Државама покренут 1986. године, највећи утицај имала је такозвана биодинамичка пољопривреда.

Концепт је своје основе добио од Рудолфа Штајнера (Rudolf Steiner, 1861–1925), аустријског филозофа, који је 1920-их поставио теоријске темеље биодинамичке пољопривреде. Штајнер је 1924. године указао на повезаност која је касније постала један од основа америчког CSA модела: дефинисао је пољопривреду као самодовољан, затворен систем.

Према његовој замисли, равнотежа се обезбеђује тако што фарма треба да држи онолико животиња колико може да прехрани храна произведена на самом имању, док те животиње заузврат обезбеђују тачно онолико ђубрива колико је потребно за биљну производњу.

Штајнер је такође позвао своје слушаоце да теоријско знање које је изнео не прихватају некритички, већ да га испробају у пракси.

Искусни пољопривредници су као одговор основали истраживачки круг антропозофских¹⁷ пољопривредника, а затим су 1928. године своје производе назвали „Деметра“, по богињи плодности. Ово име и данас симболизује духовне корене биодинамичке методе и изузетан квалитет. Овај принцип је даље развијан у Европи након Другог светског рата, а након неколико деценија сазревања 1986. године добио је свој савремени облик. Независно једно од другог, али у исто време, CSA модел је започео на фарми Indian Line у Масачусетсу и на заједничкој фарми Temple-Wilton у Њу Хемпширу, постављајући темеље данашњих система заједничке исхране.

9.2. Модели функционисања и организациони принципи

Функционисање заједница за куповину хране најчешће обезбеђује нека цивилна организација или црквена заједница. Постоји могућност избора између фондације, ТЕШ (Производно и продајно задружно удружење), односно удружења. На пример, куповну заједницу „Кишкосар“ (Kiskosár Bevásárló Közösség) води Удружење за културу животне средине из Естергома (Esztergomi Környezetkultúra Egyesület), док заједницу „Кошара из Њиређхазе“ (Nyíregyházi Kosár közösség) управља удружење „Будућност је овде“ (Helyben a Jövőnk Egyesület).

Технички оквир функционисања је тај да заједница обично одржава онлајн платформу, пре свега у сврху информисања, протока информација и, најважније, за пријем преднаруџбина купаца.

¹⁷ Реч грчког порекла: anthropos (човек) + sophia (мудрост), односно „мудрост о човеку“ или „познавање човека“.

Пракса функционисања

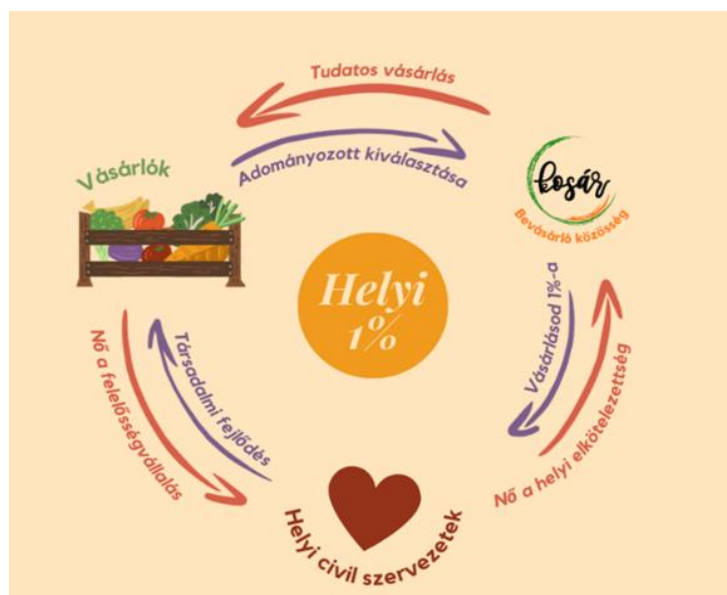
Пракса функционисања је таква да, након што купци изврше преднаруџбине, волонтери заједнице куповине прослеђују те поруџбине произвођачима. Произвођачи испоручују тражене количине на место преузимања. Волонтери затим састављају пакете које су купци наручили.

Купци могу да преузму производе на дан испоруке у унапред одређеном временском интервалу, обично у трајању од 2 до 4 сата. Пошто се плаћање врши на лицу места, реч је о својеврсном систему поверења.

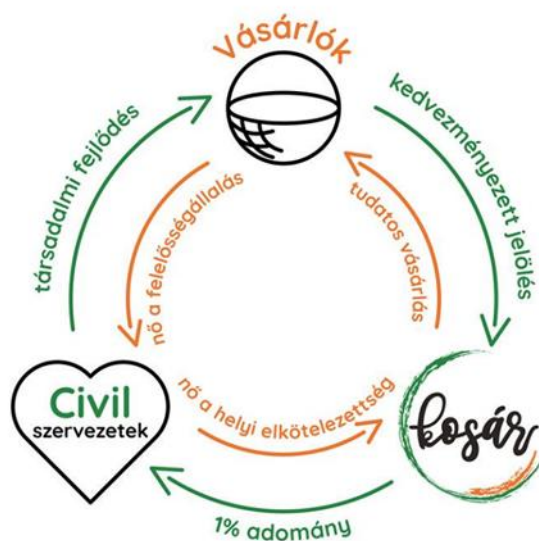
У Мађарској постоје и примери где заједница куповине преузима производе од произвођача у систему консигнације, односно плаћање се одвија у недељним циклусима. Ова пракса, коју је одобрила и пореска управа, примењује се, на пример, у оквиру рада куповне заједнице којом управља „Кошара из Њиређхазе“(nyiregyhazikosar.hu). На лицу места, у већини случајева, није могућа директна куповина.

Везе се такође могу ојачати кроз донације од 1% пореза. Суштина је да заједница издваја 1% својих оперативних прихода за подршку раду локалних цивилних организација. Сваки купац након недељне куповине може да усмери 1% од износа потрошеног у тој заједници корпе на неку цивилну иницијативу чије постојање и рад жели да подржи.

Ово илуструјем дијаграмима са веб-сајтова две мађарске заједнице (слика 1, слика 2).



34. слика: Принцип донације 1% пореза



35. слика: Принцип донације 1% пореза

9.3. Веза између заједничке корпе и спасавања хране

Везу између њих приказујем кроз следеће две студије случаја:

Прва студија је спроведена у Уједињеном Краљевству и бави се расипањем хране у систему прехранбене индустрије под контролом супермаркета, са посебним фокусом на количину отпада свежег поврћа и салата. Резултати су упоређени са системом пољопривреде подржане од стране заједнице (CSA). Истраживање је показало да је, када су сви делови прехранбеног ланца анализирани са становишта отпада, CSA систем био знатно ефикаснији од система супермаркета, јер је у просеку бацано само 6,71% производа, у поређењу са 40,7–47,7% у супермаркетском систему. Резултати наглашавају разлике између ова два система.

Концепт нето ефикасности приноса (Net Yield Efficiency, NYE), који су развили истраживачи, нуди једноставан метод за комбиновање приноса и расипања хране. Он може служити као полазна тачка за даљи развој индикатора који мере ефикасност целог система, на пример кроз укључивање губитака хранљивих материја који настају током прераде хране и ефеката преједања.

Друга студија показује да пољопривреда подржана од стране заједнице (CSA) може да смањи губитке и расипање хране, јер успоставља директну везу између потрошача и произвођача, чиме су естетски захтеви за производе и потрошачке преференције мање строги. Сходно томе, CSA може да надокнади потенцијалне разлике у приносу у поређењу са традиционалном пољопривредом.

У овом истраживању је током једне године процењен FLW (Food Loss and Waste – губици и расипање хране) и приноси у региону Лајпцига у Немачкој, и упоређени су са референтним подацима. Резултати показују да је FLW у производњи, дистрибуцији и потрошњи у просеку био 22–70% нижи у односу на референтне вредности. Због мањег FLW-а, фарме су могле да компензују пад приноса од 32%, што одражава разлику у приносу која се обично јавља између органске и конвенционалне пољопривреде.

Поред горе описаних међународних студија случаја, и пирамида отпада приказана на слици бр. 3 указује на значај спасавања хране. У њој се заједничка корпа појављује на нивоу превенције.



36. слика: Пирамида отпада

9.4. Интеграција сировог поврћа и воћа у систем заједничке корпе

У овом подпоглављу представљам принципе који показују како се сирово поврће и воће повезују са системом заједничке корпе.

1. Принцип управљања сезоналношћу

Основа система корпе је да чланови добијају оно што је у том тренутку зрело.

Изазов: Многи потрошачи су се одвикли од сезоналности (зими и даље траже парадајз).

Решење: Пољопривредник унапред комуницира „план садње“, тако да се потрошач свесно припрема за пријем сезонских сировина (нпр. зна да ће у јуну бити шпаргла, а у октобру бундева у корпи).

Овај принцип додатно илуструјем табелом 1.

1. Табела 1: Поврће и воће које се могу производити у појединим периодима године.

Месец/период	Карактеристичне намирнице за корпу
Пролеће (април–мај)	Редквица, млади лук, спанаћ, дивљи бели лук, кисељак, салате
Лето (јун–август)	Парадајз, паприка, тиквице и друге врсте бундева, млада шаргарепа, бобичасто воће
Јесен (септембар–новембар)	Тиква, цвекла, јабука, крушка, орах, купус и сродне врсте купуса
Зима (децембар–март)	Складиштено коренасто поврће, кромпир, јабука, кисели производи, суве махунарке

2. Приступ целокупне биљке

Ова тачка је најдиректније повезана са спасавањем хране.

Пракса: У систему заједничке корпе поврће често стиже у свом изворном облику, са листовима и стабљикама (нпр. листови шаргарепе, листови келерабе, стабљике цвекле).

Вредност: Чланови уче да су и ови делови јестиви, нпр.:

- Зелени листови ротквице и младог лука не треба да заврше у смећу, већ су одлични за песто или као основа за крем супу
- Листови шаргарепе имају висок садржај витамина и могу се користити у салатама или као зачин
- Листови и стабљика цвекле могу се припремати на сличан начин као блитва, чиме се користи 100% биљке
- Увело поврће се може спасити припремом темељца (бујона) или печењем и прерадом у крем, уместо бацања.

Тако се 100% сировине користи, за разлику од „очишћеног“ поврћа из продавница, где се 30–40% употребљивих делова већ током обраде баца.

3. Логистика и принцип скраћивања хладног ланца

Кључ очувања квалитета сирове робе је брзина.

Директно преузимање: Пошто нема међусобног складиштења, поврће не стоји данима на полици. Због модела „брање у зору – преузимање поподне“, сирови производ много дуже остаје свеж у фрижидеру потрошача него верзија из продавнице. Табела 2 упоређује ове две могућности.

2. табела: Поређење традиционалне и логистике спасавања хране

Критеријум	Традиционални ланац снабдевања	Логистика спасавања хране / логистика корпе
Временски период	3–7 дана (између бербе и доласка на полицу)	12–48 сати (између бербе и употребе)
Међустанице	Сабирно место, veleпродаја, малопродајно складиште	Директна примопредаја од произвођача или 1 логистичка тачка
Потреба за паковањем	Висок (заштита током дугог транспорта)	Минималан (због брзе употребе)
Ризик од губитка	висок (на било којој тачки ланца)	Низак (због брзине)

Бесамбалажност паковања: Сирово поврће често стиже у гајбама или папирним кесам, што смањује задржавање влаге и појаву буђи, која је чест узрок губитака код робе у пластичној амбалажи из продавница.

Следеће алтернативе подстичу бесамбалажност:

- Повратне гајбе (М30 гајбе): Најодрживије и логистички стабилно решење.
- Рециклиране папирне кесе: Упијају влагу, али омогућавају циркулацију ваздуха.
- Платнене вреће: Лични прибор који доносе чланови заједнице, што и са психолошког аспекта јача осећај „активног учешћа“.

4. Гастро-едукација (размена рецепата)

Интеграција сирових производа је успешна само ако потрошач зна како да их користи. Већина заједница корпи шаље недељни билтен са рецептима који су посебно засновани на намирницама те недеље. Ово помаже члановима да обраде „неуобичајене“ или велике количине сировог поврћа, спречавајући да оно пропадне на дну фрижидера.

Које практичне савете потрошачи обично добијају?

- Потпуно коришћење биљке – већ је објашњено у претходним деловима
- Ферментација (млечнокисела ферментација)

Ово је најстарији и најприроднији начин конзервирања, који данас доживљава своју ренесансу. На пример, чување већих количина купусњача или коренастог поврћа које остане у корпи у сланој течности. Не захтева скупу опрему, а крајњи резултат има пробиотички и здравствено заштитни ефекат.

- Бланширање и замрзавање

Један од техничких основа спасавања сировог поврћа за управљање сезонским врхунцима. Замрзавање летњег вишка тиквица или пролећних порција спанаћа након кратке термичке обраде помаже да се премости период када је количина у корпи већа него што породица може свеже да потроши.

- Креативни „основни сосови“ и кремове

Одлична могућност за спасавање увелог и естетски мање савршеног поврћа (нпр. благо омекшала паприка, парадајз). Могу се правити печени повртни кремове који се могу замрзавати или конзервирати.

- Дехидратација (сушење)

Смањењем садржаја воде заустављају се процеси кварења. Одличан и јефтин начин за прављење зачина, јабука или чак танко резаних повртних чипса од остатака. Поред спасавања хране, омогућава и складиштење без фрижидера и са малим простором за чување.

9.5. Предности за произвођаче, потрошаче и заједнице

Посматрајући предности модела заједничке корпе и CSA, уочава се својеврсни троугао добитка у ком су економски, еколошки и психолошки аспекти нераскидиво повезани. На основу литературе и добрих пракси у земљи, предности се могу систематизовати кроз следећа три стуба:

1. Финансијска и стручна сигурност за произвођача

За пољопривредника је најважнија предност овог модела предвидљивост. Чланови се често обавезују већ на почетку сезоне, што обезбеђује финансијску стабилност и тренутни капитал за куповину семена или опреме, чиме се избегава потреба за узимањем кредита. Загарантовано тржиште ослобађа произвођача притиска продаје и колебања цена, јер производ већ „има свог власника“ још док је у земљи.

Посебно је значајан принцип поделе ризика: у години са неповољним временским условима заједница заједнички сноси терет мањег приноса, чиме се пољопривредно газдинство штити од пропасти. Директне повратне информације од потрошача представљају додатну унутрашњу мотивацију која подстиче континуирано унапређење квалитета.

2. Квалитет и транспарентност за потрошача

За чланове је примарна предност свежина и здравствена вредност хране. Производи обично стижу у корпу у року од 24 сата од бербе, чиме се задржава максималан садржај витамина. Пошто већина ових газдинстава примењује органске или регенеративне методе, потрошачи добијају храну без пестицида и хемијских средстава.

Са економског аспекта, овај модел је такође повољан: елиминацијом посредничких трговинских ланаца, цео уплаћени износ иде директно пољопривреднику, док чланови често добијају врхунски квалитет по цени нижој од оне у продавницама.

Транспарентност додатно пружа осећај сигурности и мира: потрошач тачно зна ко је и у каквим условима произвео храну која стиже на његов сто.

3. Одрживост и друштвени капитал за заједницу

На системском нивоу, заједничка корпа јача локалну економију, јер капитал остаје унутар заједнице, подржавајући живот на селу. Еколошко оптерећење се драстично смањује захваљујући кратком ланцу снабдевања (REL) и минималној амбалажи.

Разноврсност CSA газдинстава штити биодиверзитет, чува земљиште и опрашиваче. На крају, али не и најмање важно, овај модел гради друштвени капитал: током заједничких берби и дана отворених врата, између градског и сеоског становништва стварају се стварни, поверењем засновани људски односи, што је један од најважнијих елемената друштвене кохезије.

10. Закључна разматрања и перспективе будућег развоја

У овом поглављу износе се закључци и препоруке који произилазе из претходних девет поглавља рада.

10.1. Свеобухватни друштвени ефекти спасавања хране

Друштвени утицај спасавања хране изузетно је сложен, јер превазилази оквире саме помоћи у исхрани и подстиче промене у области менталног здравља, изградње заједнице и друштвених структура.

1. Безбедност снабдевања храном и растерећење система социјалне заштите

Један од основних парадокса савременог друштва јесте чињеница да, упркос значајном расипању хране, део становништва и даље живи у условима несигурности у погледу приступа храни. Спасавање хране доприноси **ублажавању ових неједнакости**, јер се ефикасном прерасподелом вишкова могу значајно **смањити оптерећења система социјалне заштите**. За особе којима је помоћ потребна, спасена храна представља својеврсну **сигурносну мрежу**, која може спречити потпуно задуживање или настанак дужничке спирале.

2. Психолошки утицаји и индивидуална аутономија

Извори истичу „психологију оскудице“, према којој несигурност у погледу снабдевања храном изазива сталну анксиозност и нарушава **ментално благостање појединца**.

- **Ослобађање когнитивних капацитета:** Спасавање хране помаже у ослобађању менталне енергије коју троши брига изазвана недостатком, чиме се погођеним особама омогућава дугорочно планирање, учење или тражење посла.

- **Очување људског достојанства:** Помоћ усмерена на достојанство (на пример, омогућавање слободе избора уместо унапред припремљених пакета) враћа самопоштовање и осећај контроле над сопственим животом особама које примају помоћ.

3. Друштвена интеграција и изградња заједнице

Места за спасавање хране (дистрибутивни пунктови, заједничке кухиње) **постају простори друштвених сусрета**, што је посебно важно за старије особе које живе у изолацији.

- **Повећање друштвеног капитала:** На овим местима не размењује се само храна, већ и информације (нпр. могућности за запослење, помоћ при обављању административних послова), што јача кохезију и отпорност локалне заједнице.
- **Заједнице људи са сличним искуствима:** Током заједничког чекања или оброка, стање потребе престаје да се доживљава као лични неуспех и постаје заједничко искуство, што смањује осећај стида.
- **„Функција отварања врата“:** За стручњаке у области социјалне подршке, донација хране често представља прво средство за изградњу поверења, што омогућава и бављење дубљим, структурним проблемима.

4. Промена свести и волонтеризам

За **волонтере** који учествују у спасавању хране, ова активност представља ефикасно средство против друштвене изолације, повећава осећај личне ефикасности и јача друштвену одговорност. Дугорочно, спасавање хране усмерава пажњу **читавог друштва на неетичност расипања**, повећавајући еколошку свест и солидарност.

5. Циљне групе и невидљиво сиромаштво

Утицај је посебно значајан код такозваних **„запослених сиромашних“**, самачких старијих особа, вишечланих породица и једнородитељских породица. Спасавање хране помаже им да очувају **друштвени углед** и људско достојанство, док се истовремено боре за свакодневни опстанак.

10.2. Правци развоја и иновације

У области спасавања хране, правци развоја и иновације могу се разликовати према технолошким решењима, дигитализацији, као и стратешким и регулаторним оквирима.

1. Дигитализација и пословне иновације

Један од најдинамичнијих праваца развоја савременог спасавања хране **су дигитализација и економија дељења**.

- **Мобилне апликације:** Платформе као што су домаћи **Munch** или међународни **Too Good To Go** омогућавају угоститељским објектима и продавницама да своје преостале залихе продају по сниженим ценама.
- **Подизање свести:** Ова технолошка решења показала су се посебно ефикасним међу млађим генерацијама, потврђујући да је дигитализација кључни алат за одрживу потрошњу.

2. Примена технолошких иновација у процесима

За продужење рока употребе спасене хране и повећање ефикасности логистике развијена су бројна иновативна решења:

- **Спашавање готових јела и брзо хлађење (шок-хлађење):** Код спасавања лако кварљивих готових јела (нпр. из мензи или са конференција), специјални уређаји за **шок-хлађење** представљају значајан искорак, јер омогућавају продужење рока употребе хране са 3 сата на чак 48 сати.
- **Иновативна решења за складиштење и транспорт:** Склопиви контејнери, попут система **Combo Fructus**, омогућавају безбедан транспорт осетљивог бобичастог воћа.
- **Минимална прерада хране:** Примена **вакуумског паковања и шок-замрзавања** помаже у очувању текстуре и свежине сировина, значајно продужавајући животни циклус производа.

3. Стратешки и регулаторни правци

Европска унија, као и домаћи законодавни оквир, дефинишу нове правце за смањење губитака:

- **Стратегија „Од фарме до трпезе” („Farm to Fork”):** Овај оквир Европске уније има за циљ свеобухватну трансформацију производње и потрошње хране, уз посебан нагласак на одрживију исхрану и смањење бацања хране.
- **Обавезни циљеви за смањење отпада:** Према циљевима постављеним до краја 2030. године, потребно је остварити смањење отпада од **30%** у малопродаји и домаћинствима, као и **10%** у сектору прераде хране.
- **Правни подстицаји:** У Мађарској су највећи трговински ланци већ у обавези да прехранбене производе којима се приближава рок трајања доирају Центру за спасавање хране.

4. Методолошке иновације: модели засновани на заједници

Развојне активности одвијају се не само на техничком, већ и на нивоу заједнице:

- **Zajednicom podržana poljoprivreda (CSA):** Овај модел, заснован на међусобном поверењу, елиминише посредничке трговачке ланце, чиме се време испоруке скраћује на 12–48 сати, док су губици вишеструко мањи него у supermarketима.
- **Pristup „cela biljka”:** Кроз иновативну гастрономско-едукативну праксу, потрошачи уче како да искористе 100% биљке.
- **Održivo upravljanje prostorom i zemljištem:** Један од правца будућег развоја јесте интеграција локалне самодовољности и кратких ланца снабдевања, у оквиру којих се локални вишкови одмах враћају у кружни ток заједнице. У фокусу будућих развојних активности биће заштита воде као стратешког ресурса и технолошка минимизација отпада насталог у производњи.

10.3. Препоруке јавних политика и регулаторни правци

- **Национална хармонизација законодавства и законодавни задаци:** За остварење циљева смањења отпада које је дефинисала Европска унија, неопходна је циљана и фазно прилагођена реформа домаћег регулаторног оквира. За Мађарску је један од најважнијих задатака у области јавних политика да до обавезног рока, односно до краја 2027. године, у потпуности и ефикасно пренесе директиве Европске уније у национални правни систем, чиме ће се успоставити чврста законска основа за њихову примену и надзор.
- **Проширење економских подстицаја:** Препоручује се активна примена ослобађања од ПДВ-а и пореских олакшица које умањују основицу пореза на добит правних лица,

будући да оне представљају кључни финансијски подстицај за произвођаче и трговце да донирају храну.

- **Обавезни системи донирања:** Законски прописана обавеза највећих малопродајних ланаца да донирају прехранбене производе пред истеком рока трајања представља добру праксу, која обезбеђује да безбедна храна не постане отпад.
- **Безбедна следљивост:** Камен темељац јавних политика представља **строго вођење документације** (отпремнице, записници о примопредаји), које штити како донаторе тако и примаоце и обезбеђује гаранцију поверења за све учеснике у ланцу донирања и дистрибуције хране.

Препоруке за деловање на нивоу заједнице и подизање свести

- **Подршка локалним прехранбеним системима (CSA):** Препоручује се промоција модела **заједничке корпе (куповне заједнице)**, будући да директна веза између произвођача и потрошача може довести до **смањења губитака хране за чак 22–70%** у поређењу са традиционалним ланцима супермаркета.
- **Promovisanje pristupa „cela biljka“:** Neophodno je sprovesti edukativne aktivnosti na nivou zajednice kako bi potrošači usvojili praksu iskorišćavanja svih delova biljaka (npr. lišća šargarepe i stabljika cvekle), što može značajno doprineti smanjenju otpada od hrane u domaćinstvima.
- **Организовање акција „Убери сам“:** У циљу спасавања усева који због прекомерне производње или неиспуњавања естетских стандарда остају необрани, препоручује се организовање заједничких акција бербе, које представљају ефикасан начин смањења губитака хране и истовремено омогућавају произвођачима смањење трошкова.
- **Волонтеризам као друштвени капитал:** Укључивање волонтера није од кључног значаја само због логистичких активности (нпр. сортирања), већ и зато што они постају **аутентични амбасадори** одрживог начина живота у својим заједницама.

Социјалне и методолошке препоруке за пружање помоћи

Помоћ усмерена на очување достојанства: Основна препорука приликом дистрибуције хране јесте **поштовање људског достојанства**. Препоручује се обезбеђивање слободе избора (нпр. кроз самоуслужни систем или могућност избора уместо унапред припремљених пакета), чиме се корисницима помоћи враћа осећај достојанства и самопоштовања.

Сарадња локалних самоуправа и цивилног сектора: Јединице локалне самоуправе треба да подрже организације цивилног друштва обезбеђивањем простора (складишта, дистрибутивних пунктова) и институционалном подршком, док цивилне организације обезбеђују флексибилну мрежу волонтера и стручна знања неопходна за спровођење активности спасавања хране.

Примена технолошких иновација: Препоручује се примена технологије шок-хлађења, описане у подељку 10.2, у оквиру заједничке припреме хране, како би се продужио рок употребе оброка и унапредила безбедност хране.

Списак литературе

1. Закон бр. III из 1993. године о социјалној управи и социјалним давањима.
2. Закон бр. LXXXI из 1996. године.
3. Закон бр. CLXXXV из 2012. године о отпаду.
4. Закон бр. CLI из 2021. године о изменама Закона бр. XLVI из 2008. године о ланцу исхране и службеном надзору, као и Закона бр. XLV из 2020. године о порезу на малопродају.
5. Anonymus аутор (2022). Европска недеља смањења отпада у светлу расипања хране.<https://maradeknelkul.hu/europai-hulladekcsokkentesi-het-az-elelmiszerpazarlas-tukreben/>
6. Анонимни аутор (2009). Отворена социјална продавница са мађарским производима.https://hvg.hu/itthon/20090120_szocialis_bolt_magyar_termek
7. Анонимни аутор (2013). Мађарска банка хране отворила је нови центар у Ракошменту.
8. Удружење <https://17.kerulet.itlakunk.hu/civil/131011/rakosmenten-nyitott-telephelyet-magyar-elelmiszerbank-egyesulet>
9. Анонимни аутор (2019). Узми у обзир! – и ружно поврће може бити укусно.<https://magyarmezogazdasag.hu/2019/07/03/vegyel-szamba-csunya-zoldseg-lehet-finom/>
10. Анонимни аутор (2021). Свакодневица спасавалаца хране <https://www.nestle.hu/taplalo-tortenetek/elelmiszermertok-mindennapjai>
11. Анонимни аутор (2023). Куповина? Овако купујте на еколошки освешћен начин!<https://szelektalok.hu/2023/11/14/bevasarlas-igy-csinald-kornyezettudatosan/>
12. Анонимни аутор (2023). Још није касно за бербу! У оквиру акција „Убери сам“ можемо напунити своје оставе загарантовано свежим воћем!<https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlemenyek/106365-meg-nem-keso-szuretelni-a-szedd-magad-akciok-kereteben-garantaltan-friss-gyumolcsokkal-tolthetjuk-fel-az-eleskamrankat>
13. Анонимни аутор (2024). Још један позитиван ефекат потрошачких заједница о којем можда до сада нисте ни размишљали. <https://shop.tobbmintkosar.hu/blog/2024/04/02/a-bevasarlo-kozossegek-masik-pozitiv-hatasa-amire-talan-nem-is-gondoltal-eddig>
14. Анонимни аутор (2024). Европска недеља смањења отпада 2024: у фокусу је отпад од хране.<https://maradeknelkul.hu/europai-hulladekcsokkentesi-het/>

15. Анонимни аутор (2024). Самоберба воћа: не само да је јефтинија, већ пружа и посебно искуство. <https://www.novenyvedoszer.hu/turizmus/gyumolcs-szedd-magad-nem-csak-olcsobb-hanem-elmenyt-is-nyujt?tobbcikk=1>
16. Анонимни аутор (2024). Чему служи шок-хладњак у кухињи? <https://gammo.hu/hirek/mire-valo-a-sokkolo-a-konyhaban>
17. Анонимни аутор (2025). Донирали смо 288 милиона obroka хране током 20 година. <https://www.elelmiszerbank.hu/hirek/288-millio-adag-elelmiszert-adomanyoztunk-20-ev-alatt/>
18. Анонимни аутор (2025). Спаси своју храну! – Како спречити да храна постане отпад? Greendex Szemle <https://greendex.hu/etelmentes-hulladek/>
19. Анонимни аутор (2025). Munch спасавање хране доступно је у свим продавницама SPAR и INTERSPAR широм земље. <https://greendex.hu/orszagszerte-minden-spar-ban-es-interspar-ban-elerheto-a-munch-etelmentes/>
20. Анонимни аутор (2025). Bonduelle је помогао и конзервисаним поврћем и слаткишима. https://www.elelmiszerbank.hu/hu/hirek/hireink/bonduelle_2025.html
21. Анонимни аутор (2026). Пошто је бал отказан, у једном хотелу у Шопрону организована је вечера за 130 социјално угрожених особа. https://hvg.hu/itthon/20260208_rotary-clubsopron-raszorulok-vacsora-hotel
22. Анонимни аутор (2026). Утицај отпада од хране на животну средину и економију. <https://www.lactic.com/news/impact-food-waste-environment-and-economy>
23. Арапович М. (2024). Одрживе друштвене услуге и праксе. Будимпешта: ELTE.
24. Ата, Б., Тонгарлак, Х., Ли, Д. и Филд, Џ. (2021). Динамички модел за управљање ангажовањем волонтера. INFORMS (Институт за операциона истраживања и менаџмент науке), том 72, бр. 5.
25. Директива 2008/98/ЕЗ Европског парламента и Савета од 19. новембра 2008. године о отпаду и стављању ван снаге одређених директива.
26. Савет Европске уније (б. г.). Редовни законодавни поступак. <https://www.consilium.europa.eu/hu/council-eu/decision-making/ordinary-legislative-procedure/>
27. Бејкер, Н., Попеј, С., Бенет, Џ. и Книфс, М. (2018). Net yield efficiency: Comparing salad and vegetable waste between community supported agriculture and supermarkets in the UK.

- Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development. <https://www.foodsystemsjournal.org/index.php/fsj/article/view/684/670>
28. Бакош, А. (2026). Скандал са чоколадом у Сегедину: политичари Фидеса однели су чак и слаткише којима је истекао рок трајања као донацију у вртиће. Magyar Narancs. <https://magyarnarancs.hu/kismagyarorszag/csokibotrany-szegeden-lejart-edessegeket-is-vittek-adomanykent-fideszes-politikusok-ovodakba-278499>
29. Балаж, Б. (2020). Прехрамбени суверенитет. Могућности деловања у сектору хране. Fordulat, (27), стр. 82–101.
30. Бенедек, Ж. (2014). Утицаји кратких ланаца снабдевања. Центар за економска и регионална истраживања Мађарске академије наука, Институт за економију. Радни материјали MT-DP – 2014/8.
31. Ћирилица:
32. Бонферт, Б. (2022). 'What we'd like is a CSA in every town.' Scaling community supported agriculture across the UK. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016722001838>
33. Борош-Кесеге, Е. (2013). Шта ми је заиста потребно? <https://szocialterapia.blogspot.com/2013/02/mi-is-kell-nekem.html>
34. Ботјан, Р. (2026). Политичари Фидеса однели су деци у Сегедину слаткише којима је истекао рок трајања и који су били буђави. <https://mcsipos.hu/fideszes-politikusok-lejart-peneszes-edesseget-vittek-a-gyerekeknek-szegeden/>
35. Buseti, S. (2019). A theory-based evaluation of food waste policy: Evidence from Italy [Теоријски заснована евалуација политике смањења отпада од хране: докази из Италије]. Food Policy, 88. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0306919219305664>
36. Chikán, A. (2024). Економика предузећа. Akadémiai Kiadó.
37. Chrisafis, A. (2016). French law forbids food waste by supermarkets [Француски закон забрањује бацање хране у супермаркетима]. The Guardian. <https://www.theguardian.com/world/2016/feb/04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets>

38. Csajbók R. (2015). Испитивање могућности складиштења свеже сеченог и пакованог поврћа и његове улоге у јавној исхрани. Докторска дисертација. Универзитет Семелвајс, Докторска школа патолошких наука.
39. da Silva, I. M. (2025). ЕУ поштрава правила за смањење отпада од хране и текстила. Euronews. <https://hu.euronews.com/my-europe/2025/03/12/az-eu-szigoritja-a-szabalyokat-az-elelmiszer-es-textilhulladek-csokkentese>
40. den Broeder, C. – Lazer, L. – Gisasola-Maiztegi, N. – Ruggiero, B. – Coopmans, I. (2026). Изазови, механизми превазилажења и решења у напорима за редистрибуцију вишкова хране на нивоу града. Discover Sustainability, 7:123, стр. 1–24.
41. den Broeder, C., Lazer, L., Gisasola-Maiztegi, N. и др. (2026). Изазови, механизми превазилажења и решења у напорима за редистрибуцију вишкова хране на нивоу града. Discov Sustain, том 7, чланак бр. 123. <https://link.springer.com/article/10.1007/s43621-025-02289-0>
42. Derambarsh, A. (2025). Зашто је француски закон против расипања хране научна иновација. Bulletin of Yerevan University C Jurisprudence, 16(1(42)): 32–48. https://www.researchgate.net/publication/394227678_Why_the_French_Law_Against_Food_Waste_is_a_Scientific_Innovation [Pocemu francuzskij zakon protiv pisevyh othodov avlaet sa naucnym novsestvomIncu e snndayin taponneri dem paykari fran-s-iaikan orenk gita](https://www.researchgate.net/publication/394227678_Why_the_French_Law_Against_Food_Waste_is_a_Scientific_Innovation)
43. Dialogue Creatives (2023). 81 милион obroka за угрожене – овако функционише спасавање хране у Теску. <https://index.hu/bcs/2023/06/14/elelmiszermentes-pazarlas-ensz-tesco/>
44. Eco Hero (2025). Наш невидљиви водени отисак: изненађујуће чињенице о томе колико воде „поједемо” из дана у дан. . <https://ecohero.hu/a-lathatatlan-vizlabnyomunk-meglepo-tenyek-arrol-mennyi-vizet-eszunk-meg-nap-mint-nap/>
45. Елекхази, Н. (2020). Управљање отпадом [2.https://www.parlament.hu/documents/10181/4464848/Infojegyzet_2020_41_hulladekgazdakodas_2.pdf/9b56f8bd-6463-6590-dee9-064844afdc3b?t=1589788367909](https://www.parlament.hu/documents/10181/4464848/Infojegyzet_2020_41_hulladekgazdakodas_2.pdf/9b56f8bd-6463-6590-dee9-064844afdc3b?t=1589788367909)
46. Ellen MacArthur Foundation (2019). Градови и циркуларна економија за храну. <https://content.ellenmacarthurfoundation.org/m/6136f12537e70e5b/original/Cities-and-circular-economy-for-food.pdf>
47. Теорија и практични примери. Journal of Central European Green Innovation, 2018, 6(1), стр. 55–74.

48. и условима безбедности хране за њихово стављање у промет. https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/321120/AROPjog2_09.tananyag_1211_28_v2.pdf/caa7c4d4-690e-4d30-b05e-ad86fd39f667
49. Европска комисија (2020). Од произвођача до потрошача. <https://www.consilium.europa.eu/hu/policies/from-farm-to-fork/>
50. Европска комисија (2025). Ревидирана Оквирна директива о отпаду ступа на снагу ради унапређења циркуларности текстилног сектора и значајног смањења отпада од хране. https://environment.ec.europa.eu/news/revised-waste-framework-directive-enters-force-2025-10-16_en
51. Европски парламент (2024). Бацање хране у Европи: чињенице, политике Европске уније и циљеви за 2030. годину. <https://www.europarl.europa.eu/topics/hu/article/20240318STO19401/elelmiszer-pazarlas-europaban-tenyek-unios-politikak-es-2030-as-celok>
52. Европски ревизорски суд (2016). Борба против бацања хране: Европска унија има прилику да унапреди ефикасност коришћења ресурса у ланцу снабдевања храном. https://www.eca.europa.eu/lists/ecadocuments/sr16_34/sr_food_waste_hu.pdf
53. Европска унија (2023). Делегирана уредба Комисије (ЕУ) 2023/2429 од 17. августа 2023. године о допуни Уредбе (ЕУ) бр. 1308/2013 Европског парламента и Савета у погледу тржишних стандарда за сектор воћа и поврћа, одређене прерађене производе од воћа и поврћа, као и сектор банана, те о стављању ван снаге Уредбе Комисије (ЕЗ) бр. 1666/1999 и спроведбених уредби Комисије (ЕУ) бр. 543/2011 и (ЕУ) бр. 1333/2011.
54. Европска унија (2025). Европска недеља смањења отпада (EWWR).) <https://ewwr.eu/hun/>
55. European Commission (н. д.). Отпад од хране. https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en
56. Европска комисија (2026). Отпад од хране. https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en
57. Европска агенција за животну средину (2025). Провера стања превенције отпада у ЕУ: потребне су ефикасније мере за сузбијање отпада од хране. <https://www.eea.europa.eu/en/newsroom/news/eu-waste-prevention-checkup-more-effective-measures-needed-to-tackle-food-waste>

58. Европска парламентарна истраживачка служба (2020). Смањење отпада од хране у Европској унији. [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659376/EPRS_BRI\(2020\)659376_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659376/EPRS_BRI(2020)659376_EN.pdf)
59. ФАО (2022). Отисак расипања хране: утицај на природне ресурсе. Science of The Total Environment. <https://www.fao.org/4/i3347e/i3347e.pdf>
60. Ферге, Ж. (2017). Мађарско друштво и социјална политика (1990–2015). Osiris Kiadó és Szolgáltató Kft.
61. ФАО (2011). Глобални губици хране и расипање хране – обим, узроци и превенција. <https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e.pdf>
62. Гал, Ј. – Гал, Н. – Пањор, А. (2025). Домаће спасавање хране као могућност за смањење бацања хране – законодавни оквир и логистичка питања. Пољопривредна и рурална истраживања у служби будућности, 6, стр. 75–84
63. Гордон-Смит, Х. (н. д.). Зашто је пољопривреда подржана од стране заједнице (CSA) кључна за јачање локалних мрежа снабдевања храном. <https://www.agritecture.com/blog/community-supported-agriculture>
64. Грун фон Јолк, Р. (2025). Како оскудица преузима контролу над вашим мозгом.
65. Грун фон Јолк, Р. (2025). Како оскудица преузима контролу над вашим мозгом. Psychology Today. <https://www.psychologytoday.com/us/blog/maximizing-relationships-and-happiness-in-life/202503/how-scarcity-hijacks-your-brain>
66. Гуљаш, А. (2024). „Током зимског распуста многе породице би гладовале без овога” – сваке године четврт милиона људи добија храну захваљујући намирницама спасеним од бацања. <https://telex.hu/gazdasag/2024/12/25/elelmiszerbank-etelmentes-aruhaz-kozetkeztetes-pazarlas-1>
67. Хаднађ, Ж. (2019). Штајнеров утицај на пољопривреду: пољопривредна култура за будућност. <https://www.biokontroll.hu/steiner-hatasa-a-mezogazdasagra-mezogazdasag-kultur-at-a-jovonek/>
68. Најас Гу. В. (2025). Не хранимо канту за смеће! Божићни план за остатке хране. <https://greendex.hu/ne-etessuk-a-kukat-karacsony-i-maradek-ujratervezo/>

69. Hobbikertész (2019). Да ли су воће и поврће са естетским манама? И даље је јестиво!https://hobbikert.hu/magazin/szepseghibas-a-gyumolcs-zoldseg-attol-meg-ennivalo.html#google_vignette
70. Хоргебоом, Р. (2020): Промовисање водене одрживости финансијских институција<https://www.greenecommycoalition.org/news-and-resources/promoting-water-sustainability-of-financial-institutions>
71. Хорват Е. (2025). Мисија Munch-а: Мање бацања, одрживији свет<https://kockazatitoke.com/startup/a-munch-kuldetese-kevesebb-pazarlas-fenntarthatobb-vilag/>
72. HRportal.hu (2024). Партнер безбедности хране у угоститељству: шок-хлађење<https://www.hrportal.hu/c/a-vendeglatoipar-elelmiszerbiztonsagi-partnere-a-sokkolo-huto-20240816.html>
73. Хајд С. (2025). Откључајте предности заједницом подржане пољопривреде сада<https://mmfarmstead.com/post/unlock-the-benefits-of-community-supported-agriculture-now>
74. Џонсон Б. (2018). Zero Waste код куће – мање отпада, једноставнији живот. Tericum Kiadó
75. Какаи Л. (2003). Партије и цивилне организације у локалним самоуправама, докторска дисертација, Будимпешта, ELTE
76. Каполнаи Зс. – Нађне Молнар М. (2020). Концептуални приступ куповним заједницама у Мађарској. Studia Mundi – Economica 7(1):26–36
77. Каша Ђ. (2025). Количине кућног прехранбеног отпада у Мађарској. Gazdálkodás 69(3) стр. 242–259
78. Каша Ђ. – Кунсабо А. – Микулаш В. – Дорко А. – Сакош Д. (2023). Програми смањења потрошачког отпада хране у Европи. Élelmiszervizsgálati Közlemények 69(2):4435–4450
79. Керекеш С. (2018). Основе економије животне средине
80. Кираљ Е. (2019). „Главна карактеристика сиромаштва је да уништава будућност” – психологија беде <https://pszichoforyou.hu/a-nyomor-pszichologiaja/>
81. Киш О. (2012). Скромни и поносни. Vasárnapi Hírek, 11. март
82. Колер Х. (2026). Халас Ноеми тврди да су Михаљфијеви делили истекле слаткише деци<https://szegeder.hu/helyi/2026-02-11/halasz-noemi-szerint-lejart-edessegeket-vittek-mihalfyek-gyerekeknek/698c524047d3c004a7c3f06d>

83. Козма Ј. (2019). Основе социјалног рада. Универзитет у Мишколцу
84. KSH (2023). Одрживи градови и заједнице <https://ksh.hu/s/kiadvanyok/fenntarthato-fejlodes-indikatorai-2023/3-28-sdg-11>
85. KSH (2024). Искорењивање глади <https://ksh.hu/kiadvanyok/fenntarthato-fejlodes-indikatorai/2024/3-28-sdg-2#1-abra>
86. Куму М. – де Моел Х. – Порка М. – Сиеберт С. – Варис О. – Вард П. Џ. (2012). Изгубљена храна, изгубљени ресурси <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969712011862>
87. Кјурти Ђ. – Дудаш Ђ. (ур.) (2018). Узроци настанка губитака хране... NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézet
88. Лаурци Д. (2012). Мрежа социјалних продавница је пропала или се трансформисала https://hvg.hu/itthon/20120301_megszunt_szocialis_bolthalozat_magosz
89. Лови И. (2018). Утицај стигматизације на друштвене промене улога. Hadtudományi Szemle XI(1)
90. Мађарска банка хране (н. д.). Ко спасава храну? <https://www.eselytazetelnek.hu/elelmiszerpazarlasrol/kik-mentik-az-elelmiszert/>
91. Маканине К. Е. – Гал Ј. (2019). Бацање и спасавање хране у Мађарској. Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok XIV(3):61–66
92. Малович Е. (2020). Психологија предузетништва. Универзитет у Сегедину
93. Маро З. М. – Маро Г. (2026). Аграрна економија III. Akadémiai Kiadó
94. Мерт-Качал Т. – Миеле М. (2021). Значај заједницом подржане пољопривреде... <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/10.1079/PAVSNNR202116061>
95. Нађ М. (2026). Отказан плаћени бал, Rotary Club позвао 130 угрожених на вечеру <https://telex.hu/belfold/2026/02/08/raszorulo-idos-hajlektalan-vacsora-rotary-club-hotel-sopron>
96. Нађ С. – Пишкоти И. – Хајду Н. (ур.) (2025). Иновативне маркетиншке стратегије...
97. NAK (2020). Поверење, свест, функционалност – нови правци прехранбене индустрије 2026
98. NÉBIH (2012). Правилник о производњи угоститељских производа
99. NÉBIH (2019). „Измери!” – „ружно” поврће је и даље јестиво <https://portal.nebih.gov.hu/-/vegyl-szamba-a-csunya-zoldseg-is-lehet-finom>

100. NÉBIH (2022). Безбедно донирање хране <https://portal.nebih.gov.hu/-/mire-figyeljunk-elelmiszer-adomanyozaskor>
101. NÉBIH (2022). Листа прописа о храни
102. NÉBIH (2025). Позадински материјал о бацању хране https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Ellelmiszerpazarlas_hatteranyag_2022_08_30.pdf
103. Немет Н. (2018). Промоција одрживе потрошње хране
104. NAK (2019). Контрола хладног ланца
105. NAK (2022). Водич за локалне производе – превенција бацања хране
106. OKSZ (2019). Водич за добру хигијенску праксу у малопродаји хране
107. Östergren K. et al. (2014). Дефиницијски оквир за бацање хране <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:944288/FULLTEXT01.pdf>
108. Петћ К. (2025). Измена директиве 2008/98/ЕК о отпаду <https://nak.hu/tajekoztatasi-szolgalatas/kozso-agrarpolitika/108361-megindult-a-jogalkotas-a-hulladekokrol-szolo-2008-98-ek-iranyelv-modositasarol>
109. Полцер К. (2020). Измене закона о храни <https://www.nak.hu/tajekoztatasi-szolgalatas/jogszabalyok/jogszabalyi-osszefoglalo/102091-tobb-ponton-is-modosult-az-elelmiszertorveny>
110. Сгрои Ф. – Тотаро Т. – Модика Ф. – Скиортино М. (2024). Дигитална платформа за смањење бацања хране <https://journals.nasspublishing.com/index.php/rwae/issue/view/86>
111. Шариф Е. (2014). Оскудица: нова наука о мање ресурса
112. Саутхеј Ф. (2023). ЕУ уводи обавезујуће циљеве за бацање хране <https://www.foodnavigator.com/Article/2023/07/10/eu-sets-out-legally-binding-food-waste-targets-from-processing-to-household/>
113. Срећец С. – Цонка А. – Копоничне Ђ. – Нађ М. – З. (ур.) (2022). Менаџмент ланца хране
114. Штајнер Р. (1995). Духовно-научне основе пољопривреде
115. Сила М. – Свјадер М. – Висенте Ј. Л. В. и др. (2022). Самодовољност хране https://www.researchgate.net/publication/363882228_Assessing_food_self-sufficiency_of_selected_European_Functional_Urban_Areas_vs_metropolitan_areas
116. Сабо Л. (1999). Развој социјалног рада

117. Сабо-Боди Б. (2018). Утицај отпада хране на животну средину https://real-phd.mtak.hu/1454/1/szabo-bodi_barbara_ertekezés_DOI.pdf
118. Сзебени П. (2024). Водени отисак – израчунавање и смањење <https://peterszebenyi.com/vizlabnyom-szamitas-csokkentés-lepesi/>
119. Сигети Л. А. (2025). Економски и друштвени фактори отпада хране
120. Етички кодекс социјалног рада (2022). https://tamogatoweb.hu/letoltes2022/etikai_kodex_2022.pdf
121. Теглашине Ковач Ј. (2017). Право на храну и његов друштвени значај
122. IPCC (2019). Специјални извештај о клими и земљишту <https://www.ipcc.ch/srccl/chapter/chapter-5/>
123. Тонини Д. – Албизати П. Ф. – Аструп Т. Ф. (2018). Утицаји бацања хране <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X18301740>
124. Тёмпе А. (2024). Волонтерски рад у пољопривреди
125. U.S. EPA (2020). Емисије метана са депонија https://www.epa.gov/system/files/documents/2023-10/food-waste-landfill-methane-10-8-23-final_508-compliant.pdf
126. UNEP (2024). Извештај о индексу бацања хране <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>
127. Ваљи Г. (2008). Основе помагања
128. Верешне Сомоши М. – Сикош Т. Т. (ур.) (2023). Холистички приступ одрживости
129. Borea J. – Невигер-Дус Т. – Ерлих Е. – Ерман У. – Ернст Д. – Хаазе Д. – Линдеман И. – Тома Р. – Вилхелм Е. – Приес Ј. – Егли Л. (2023). Губици и отпад хране у CSA системима <https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/14735903.2023.2242181>
130. З. Кочиш Б. (2023). Социјално осетљиво спасавање хране <https://wmn.hu/ugy/61162-szocialisan-erzekeny-etelmentes-igy-mukodik-az-elelmiszerbank>
131. Zero Waste Europe (2019). Системи снабдевања храном https://humusz.hu/sites/default/files/zwe_food_systems_hun.pdf
132. Zero Waste Europe (2020). Прича о Too Good To Go https://zerowasteurope.eu/wp-content/uploads/2020/01/zero_waste_europe_CS7_CP_TooGoodToGo_en.pdf
 - а. <https://bikemaffia.com/bemutakozas/kik-vagyunk/>

- b. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe7mrHmvmqW4kCVcpSpfFc_88P-YIRR32sAZ0EZOHTSSxSpYg/closedform
- c. <https://ebkekszu.hu/products/>
- d. <https://ewwr.eu/the-2024-edition-of-the-ewwr-to-focus-on-food-waste/>
- e. <https://ewwr.eu/the-winner-and-the-runners-up-of-the-ewwr2024photocontest-revealed/>
- f. <https://fna.hu/mittehetsz/vizlabnyom>
- g. <https://gleaning.foodrise.org.uk/>
- h. <https://gyuttmentfesztival.hu/az-egy-nap-eloadasai-mire-jo-a-bevasarlo-kozosseg/>
- 133. <https://karitativ.hu/hogyan-segithetsz/>
 - a. <https://kiskosarbolt.hu/egyesulet>
 - b. <https://komaromikosar.hu/helyi-1>
 - c. <https://konyhaplaza.hu/vakuum-es-gyumlcs/>
 - d. <https://legacar.hu/tobbutas-csomagolas/>
- 134. <https://maradeknelkul.hu/grafikak-es-kiadvanyok/>
- 135. <https://maradeknelkul.hu/vegyl-szamba/>
 - a. <https://maradeknelkul.hu/vegyl-szamba-tablazar/>
 - b. <https://maradeknelkul.hu/zoldsegek-es-gyumlcsok-otthoni-tarolasa-elelmiszerbiztonsag/>
- 136. <https://munch.eco/hu/fooldal/>
 - a. <https://new.bikemaffia.com/>
 - b. <https://portal.nebih.gov.hu/adomanyozas>
 - c. <https://shop.nyiregyhazikosar.hu/helyi-1>
 - d. <https://shop.nyiregyhazikosar.hu/mecenatura>



Ovaj dokument je odštampan uz finansijsku podršku Evropske unije kroz Interreg VI-A IPA program Mađarska-Srbija. Za sadržaj ovog dokumenta je odgovoran isključivo Opština Ásotthalom i sadržaj ovog dokumenta ne odražava zvanično mišljenje Evropske unije Programa.