



german
cooperation

DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implemented by:

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



UPRAVLJANJE OTPADOM OD HRANE:

Trenutno stanje i predlozi za unapređenje



Prema proceni, u Srbiji se godišnje baci oko 247 hiljada tona jestive hrane, što je oko 30-40 kg po stanovniku dok se ukupno procenjene količine bačenog otpada ove vrste od „njive do trpeze“ penju i do 900 hiljada tona.



DOMAĆINSTVA, UGOSTITELJSTVO i MALOPRODAJA su najveći generatori otpada od hrane. Procenjuje se da domaći ugostiteljski sektor godišnje generiše oko 40 hiljada tona otpada od hrane.

Čak 99%, ovog otpada završava na deponiji, gde emituje opasne gasove sa efektom staklene bašte, u ukupnoj količini od oko **28.000 TONA EKVIVALENTA UGLJEN-DIOKSIDA, ŠTO JE KOLIČINA KOJU NA GODIŠNJEM NIVOU EMITUJE OKO ŠEST DO SEDAM HILJADA MOTORNIH VOZILA.**



Količine otpada od hrane koje nastaju



U proseku, ugostiteljski objekti pripreme 137 obroka dnevno, od kojih nastaje

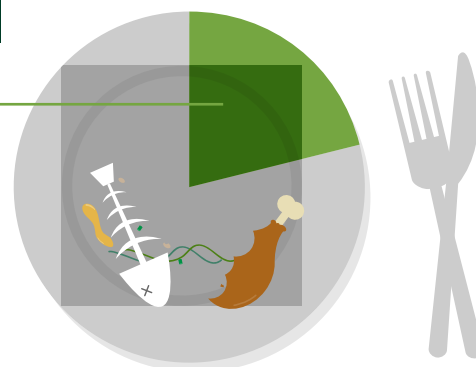
7,89kg otpada od hrane,

a najveće zdravstvene ustanove u proseku pripreme i do 1000 obroka na dnevnom nivou, od kojih nastane

27,75kg otpada od hrane.

Da li objekti masovne ishrane poznaju procedure za pravilno upravljanje otpadom od hrane?

Samo **21,2%** objekata masovne ishrane ima znanje o pravilnom upravljanju otpadom o hrane, o tome šta podrazumeva ovaj otpad, koliko je štetan po životnu sredinu, kao i koje su konkretne procedure za odgovorno upravljanje ovim otpadom.



Kako se koristi otpad od hrane?



U većini ugostiteljskih objekata i zdravstvenih ustanova **uvreženo je mišljenje da se u Srbiji otpad od hrane najčešće baca u kontejner i transportuje na deponiju**. Na drugom mestu je korišćenje otpada od hrane za ishranu životinja. **Kompostiranje se nalazi na trećem mestu, dok se za iskorišćavanje otpada od hrane u energetske svrhe veruje da je najređe u Srbiji.**

Koji su najčešći razlozi za neadekvatno zbrinjavanje otpada od hrane i koje su prepreke odgovornom upravljanju ovim otpadom?

Najveći broj ugostiteljskih objekata i zdravstvenih ustanova u kojima se otpad od hrane zbrinjava na neadekvatan način (većinom ili u potpunosti se baca u komunalni kontejner), kao glavni preduslov za odvajanje ovog otpada navode **postojanje odgovarajuće opreme** (posebnih kontejnera i slično). Takođe, ističe se da bi **veći prostor za skladištenje otpada**, te **postojanje operatera** ili lica koja bi se bavilo samo sakupljanjem ovog otpada, omogućili njegovo adekvatnije zbrinjavanje. Manji broj navodi da ne separiše ove vrste otpada jer ga **ne generišu u većim količinama**.



Ugostiteljski objekti i zdravstvene ustanove kao tri najveće prepreke za odgovorno upravljanje otpadom od hrane izdvajaju **nivo znanja institucija, podsticajnu politiku države i nivo zainteresovanosti institucija**. Postojeći zakonski okvir i infrastruktura (prostor za skladištenje, kontejneri, odnošenje otpada) se ne vide kao velike prepreke, iako institucije koje ne odvajaju otpad od hrane kao glavni razlog za to navode upravo problem infrastrukture.

ZAKONSKA REGULATIVA KOJA DEFINIŠE UPRAVLJANJE OTPADOM OD HRANE

Zakon o upravljanju otpadom reguliše pitanja otpada i njegovog upravljanja u Srbiji. Prema ovom Zakonu, ugostiteljski objekti se smatraju jednim od generatora otpada od hrane i potpadaju pod njegovu primenu, zbog čega imaju odgovornost da sakupljaju i razvrstavaju nastali otpad, predaju ga licu ovlašćenom za upravljanje otpadom, te omoguće nadležnom inspektoru nadzor nad lokacijama gde se otpad proizvodi. Međutim, ovo je potrebno dodatno definisati i razraditi u nekom od podzakonskih akata, kao što je Pravilnik.

Zašto je važna prevencija stvaranja otpada

od hrane i pravilno upravljanje njime



MANJA POTROŠNJA RESURSA – zemljišta, vode i energenata potrebnih za proizvodnju hrane

Optimizacija nabavke namirnica znači

MANJE OTPADA I MANJE FINANSIJSKIH TROŠKOVA



NOVA RADNA MESTA u lancu prerade otpada

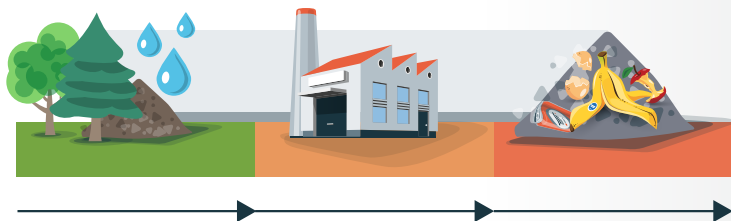


ŠMANJENJE EMISIJE ŠTETNIH GASOVA

- ugljen-dioksida, metana i drugih



Cirkularnom ekonomijom do održivog upravljanja otpadom od hrane



Tradicionalna ili **LINEARNA EKONOMIJA** podrazumeva da se svi **resursi bacaju nakon korišćenja**, što ima **negativne ekološke, ekonomske i društvene posledice**.

CIRKULARNA EKONOMIJA je način da se otpad pretvori u resurs. Nasuprot linearnoj, cirkularna ekonomija ima za cilj da utiče na **smanjivanje količine otpada** koja se stvara (prevencija) i da na **efikasniji način upravlja nastalim otpadom** (ponovno korišćenje).



MODEL HIJERARHIJE PONOVNE UPOTREBE HRANE:

Sprečavanje nastanka otpada

Donacije hrane ljudima

Proizvodnja energije

Kompostiranje

Odlaganje



Šta je potrebno uraditi da bi se unapredio postojeći sistem?

POSTAVITI DODATNU INFRASTRUKTURU, ODNOSNO KANTE ZA SAKUPLJANJE I TRETMAN OTPADA OD HRANE

EDUKOVATI PROIZVOĐAČE OTPADA OD HRANE O VAŽNOSTI PRAVILNOG TRETIRANJA OVOG OTPADA

KREIRATI SISTEM INSPEKCIJSKOG NADZORA KOJI ĆE OSIGURATI DA SE REGULATIVA PRIMENJUJE I OD STRANE PROIZVOĐAČA I OD STRANE SAKUPLJAČA OTPADA

UVESTI OBAVEZU RAZVRSTAVANJA I SAKUPLJANJA OVOG OTPADA U OBJEKTIMA MASOVNE ISHRANE

EDUKOVATI CELOKUPNO STANOVNIŠTVO O ZNAČAJU I BENEFITIMA SAKUPLJANJA I PRERADE OTPADA DO HRANE

UVESTI PODSTICAJE ZA ODGOVORNO UPRAVLJANJE OTPADOM OD HRANE - IZMENITI OBRAČUN VISINE NAKNADE ZA ODNOSIENJE OTPADA, TAKO DA SE ZASNIVA NA KOLIČINAMA PROIZVEDENOG OTPADA

UNAPREDITI ZAKONODAVNI OKVIR TAKO ŠTO ĆE SE USVOJITI PRAVILNIK O UPRAVLJANJU BIORAZGRADIVIM OTPADOM ZA OBJEKTE MASOVNE ISHRANE (ONE KOJI PROIZVODE VIŠE OD 50 OBROKA DNEVNO – RESTORANE, KAFIĆE, HOTELE, BOLNICE, VRTIĆE...).

PRAVILNIK BI DEFINISAO:

- Obavezu razdvajanja biootpada i predaje operateru;
- Praćenje kretanja otpada uz pomoć Dokumenta o kretanju otpada;
- Vođenje evidencije o količini prikupljenog otpada.

* Dokument je pripremljen u okviru projekta „Ka boljem upravljanju otpadom od hrane u Republici Srbiji“, finansiran od strane Nemačkog Saveznog Ministarstva za ekonomsku saradnju i razvoj kroz program razvojne saradnje sa privatnim sektorom - develoPPP.de. a čiji su nosioci Nemačka organizacija za međunarodnu saradnju – GIZ, Nacionalna alijansa za lokalni ekonomski razvoj – NALED i kompanija Eso Tron.

* Statistički podaci korišćeni u tekstu uzeti su iz istraživanja sprovedenog u junu 2020. godine u saradnji sa Ipsos strategic marketing, na uzorku od 250 subjekata iz HORECA i zdravstvenog sektora. Pomenute zdravstvene ustanove odnose se na one koje pripremaju i poslužuju hranu.

www.otpadodhrane.rs

NALED

Makedonska 30/VII, 11103 Beograd, Srbija

Tel: +381 11 337 30 63

E-mail: naled@naled.rs

Septembar 2020