



#Hrana nije otpad

Izješće o napretku provedbe Dobrovoljnog sporazuma za sprječavanje otpada od hrane „Zajedno protiv otpada od hrane“

Općiniti podaci				
Naziv i adresa pravne osobe		Ustanova "Dobri dom" Grada Zagreba, Kruge 44/2, 10000 Zagreb		
Razdoblje za koje se podnosi izvješćaj		1.1.2025.-31.12.2025.		
Rezultati provedbe				
Provedene aktivnosti				
Red.br. aktivnosti	Naziv aktivnosti	Vrsta aktivnosti (obvezna/dobrovoljna)	Opis aktivnosti	Pokazatelj ostvarenja
1	Analiza vrsta i količina biootpada iz termičkog bloka i blagavaonica i analiza i korekcija normativnih podataka koji se koriste u planiranju narudžbi i samoj pripremi te distribuciji jela	Obvezna	Ustanova "Dobri dom" Grada Zagreba tijekom ovog perioda provela je cjelovitu analizu i identifikaciju, na dnevnoj bazi nastalog biootpada kod pripreme hrane u termičkom bloku i ostataka nepodijeljenih obroka iz 3 blagavaonice te vanjskih korisnika. Iz navedene analize evidentiran je sastav i količine nastalog biootpada. Na osnovu provedene analize poduzimaju se aktivnosti na korekciji normativnih parametara koji se koriste u pripremi jela. Korekcije obuhvaćaju planirane odnosno naručene količine za pripremu jela te korekciju izlaznih normativnih istih jela prema korisnicima usluge (izmjene u vrstama i količinama određenih pripremljenih jela u prvom redu juha, priloga i salata). Provedba: odgovorne osobe Odjela prehranbeno - tehničkih i pomoćnih poslova i djelatnici istog, te ostale odgovorne osobe organizacijskih jedinica koje imaju dodirnih točaka (stručne i tehničke naravi) s ovom aktivnošću.	U 2024. i 2025. provedene su 2 identične analize: cjelovita analiza (na bazi 6 mjeseci) identifikacija na dnevnoj bazi nastalog biootpada za sve vrste jela i dodatna analiza po grupama jela (juhe, salate, variva, prilozi, jela od mesa,...). Iz navedenih analiza proizlazi da je u Ustanovi Dobri dom Grada Zagreba u 2025. nastalo 8,39 % biootpada od ostataka nepodijeljenih obroka u odnosu na 10,41 % iz 2024. godine, što je smanjenje za 28 %. Na osnovi provedenih analiza poduzete su i dodatne aktivnosti na korekciji parametara koji se koriste u pripremi jela. Korekcije su obuhvatile planirane odnosno naručene količine za pripremu jela te korekciju izlaznih količina pripremljenih jela prema korisnicima usluge (izmjene u vrstama i količinama određenih pripremljenih jela: juha, salata, priloga, variva, jela od mesa i jela s tjesteninom smanjene su u rasponu od 2,3 do 44,6 %, a jela od riže i rižola povećane su za 10,7 i 17,6 %). Iz jelovnika je izostavljeno 10 jela u odnosu na 2024. godinu. Korekcijom parametara došlo je do ukupnog smanjenja pripremljenih obroka u 2025. za 10,64% u odnosu na 2024.godinu. - 2 analize biootpada, 10 korekcija normativa određenih jela.

2	Edukativna kampanja korisnika Ustanove na programima "Prehrana u pučkim blagovaonicama" i "Dostava obroka u kuću"	Obvezna	Ustanova će putem već ranije napravljenih plakata plakata i letaka vršiti edukaciju korisnika kod podjele obroka u blagovaonicama i dostave obroka po kućanstvima u cilju sprečavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane. Također će se koristiti tekstovi koji su u tu svrhu objavljeni na web stranici Ustanove.	Ustanova je u sklopu kampanje pod naslovom "DOBRI DOM: SMANJUJEMO OTPADA OD HRANE - 24/7!" u prosincu 2023. te u 2024. izradila plakate koji su postavljeni u blagovaonice - Branimirova 35, Afljevićeva 6 i Čerška 3. Prenosište za beskućnike - Ilica 29 i na Zagrebački Velesjajm na program - pomoć u obiteljskim paketima. Plakati i letci se koriste i dalje s obzirom da se radi o drugim/novim korisnicima. Provedene su 3 edukacije korisnika.
3	Sudjelovanje na konferencijama, seminarima, radionicama i manifestacijama	Obvezna	Ustanova će sudjelovati na relevantnim konferencijama, seminarima i manifestacijama u cilju prezentacije svoga rada vezano uz sprečavanje otpada od hrane te razmjene iskustava sa svim zainteresiranim stranama po pitanju sprečavanja i smanjenja otpada od hrane.	I Kongres: 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry, and Human Nutrition (GreenNutriFood 2025) - Dubrovnik, Croatia Na kongresu je Ustanova aktivno sudjelovala kroz prezentaciju 2 rada čija tematika se odnosila na smanjenje otpada od hrane u Ustanovi: 1. <i>Župan, Babić: Health, Sustainability, and Interdisciplinary Collaboration an Integrated Approach to Nutrition in the Providing of Social Services Through Laboratory Analysis and Resource Optimization</i> ; 2. <i>Župan, Racz: Reducing Food Waste in Social Catering: A Case Study from The Institution of the City of Zagreb DOBRI DOM</i> I Konferencija: Konferencija zdravstvenih profesija - „Prevencijom do zdravlja“ - 2025., Opatija - aktivno sudjelovanje uz prezentaciju rada: <i>Župan: Sinergija između upravljanja sigurnošću hrane i kulture sigurnosti hrane kao osnova strategije otpornosti i prevencije zdravlja u institucionalnoj prehrani</i>

4	Edukacija i osposobljavanje trenutnih i novih zaposlenika i suradnika	Dobrovoljna	<p>Ustanova "Dobri dom" Grada Zagreba će putem radionica educirati trenutne i nove zaposlenike o sprečavanju i smanjenju nastajanja otpada od hrane kod pripreme i porcije obroka te suradnika u segmentu isporuke i kontrole kvalitete naručenih artikala. U cilju što kvalitetnijeg izvršenja obveza iz Sporazuma, nakon potpisa istog Odlukom ravnatelja Ustanove osnovna je interdisciplinarna radna skupina za praćenje i ocjenu provedbe Dobrovoljnog sporazuma o sprečavanju i smanjenju nastajanja otpada od hrane.</p>	<p>Obuka zaposlenika - Obnova znanja o sigurnosti hrane i upravljanju otpadom.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preduvjetni programi <ol style="list-style-type: none"> a. Čišćenje i dezinfekcija b. Osobna higijena c. Praćenje temperature 2. Upravljanje otpadom <ol style="list-style-type: none"> a. Nastajanje otpada u kuhinji b. Kako ga pravilno razvrstati c. Odvoz otpada tijekom ljetnih mjeseci <p>Interna obuka je izvršena u srpnju 2025. za trenutne i nove zaposlenike</p>
---	---	-------------	---	---



Alen Župpan, ravnatelj