

Mapiranje javnih kuhinja u Bosni i Hercegovini

Analitički izvještaj



Analitički izvještaj o mapiranju javnih kuhinja u Bosni i Hercegovini rezultat je istraživanje provedenog od strane Razvojnog programa UN-a u Bosni i Hercegovini (UNDP) u okviru zajedničke UN-ove intervencije "Jačanja otpornosti BiH da odgovori na rast nesigurnosti u prehrambenom sektoru i pristupu hrani ranjivih kategorija stanovništva", koja je podržana od strane Zajedničkog fonda Ujedinjenih nacija za Ciljeve održivog razvoja.

Istraživanje je provedeno od oktobra 2022. do marta 2023., te informacije i podaci o radu organizacija za podjelu besplatnih obroka koje su zaprimljene nakon 31. marta 2023. nisu dijelom ovog analitičkog izvještaja.

April, 2023.





Sadržaj

Sadržaj	4
Lista slika	5
Lista tabela	6
1. Uvod	7
2. Izvršni sažetak	10
3. Metodologija i prikupljanje podataka	15
4. Rezultati terenskog istraživanja	17
4.1 Opći opis objekata	18
4.2 Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hransom	27
4.3 Profil korisnika	30
4.4 Nabavka hrane	31
4.5 Podjela hrane	35
4.6 Sigurnost hrane, sanitarni uslovi i zdravstveni aspekt	38
4.7 Osoblje i volonteri	41
4.8 Okolinska održivost	45
4.9 Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva	47
4.10 Informacije, komunikacija i zagovaranje za realizaciju cilja smanjenja gladi	50
4.11 Stigma	52
4.12 Ključne potrebe javnih kuhinja	52
4.13 Evidentirane prakse održivog poslovanja	56
5. Zaključci	59
Prilog 1 – Lista aktivnih javnih kuhinja i punktova u bosni i hercegovini	65
Prilog 2 – Obrazac sistematske opservacije	69
Prilog 3 – Pregled javnih kuhinja s naznakom nedostupnih podataka	71



Lista slika

Slika 1:	Zastupljenost javnih kuhinja po kantonima u FBiH	17
Slika 2:	Vlasništvo objekata u kojima posluju organizacije za podjelu besplatnih obroka	19
Slika 3:	Oblik korištenja objekata za pripremu toplih obroka	19
Slika 4:	Prosječna površina prostorija u objektima za podjelu besplatnih obroka	23
Slika 5:	Kvalitet ključnih infrastrukturnih elemenata u objektima za podjelu besplatnih obroka	23
Slika 6:	Ključne potrebe organizacija za podjelu besplatnih obroka	25
Slika 7:	Prepreke u radu javnih kuhinja u pogledu važećeg pravnog okvira u BiH	25
Slika 8:	Prijedlog mjera za unapređenje pravnog okvira u BiH	26
Slika 9:	Aktivnosti destigmatizacije u djelovanju javnih kuhinja u BiH	29
Slika 10:	Broj korisnika javnih kuhinja u BiH u 2020., 2021. i 2022. godini	30
Slika 11:	Zastupljenost starosnih grupa u javnim kuhinjama	31
Slika 12:	Mogućnosti javnih kuhinja u ispunjavanju zahtjeva za potrebnom hranom	32
Slika 13:	Ključni izazovi pri usklađivanju nabavke hrane i potražnje za hranom	33
Slika 14:	Kritične potrebe za hranom u javnim kuhinjama	34
Slika 15:	Zastupljenost različitih vrsta usluga u javnim kuhinjama	36
Slika 16:	Načini određivanja vrste usluge za korisnike javnih kuhinja	37
Slika 17:	Učestalost inspekcija u javnim kuhinjama	39
Slika 18:	Potrebni resursi za poboljšanje sanitarnih uslova i sigurnosti hrane u javnim kuhinjama	40
Slika 19:	Ponuda obroka za korisnike s posebnim režimom ishrane	40
Slika 20:	Zastupljenost starosnih grupa među osobljem	41
Slika 21:	Uloge volontera u javnim kuhinjama	42
Slika 22:	Učestalost angažmana volontera u javnim kuhinjama	42
Slika 23:	Vrste energenata za poslovanje i održavanje u javnim kuhinjama	44
Slika 24:	Vrste energenata za grijanje u javnim kuhinjama	44
Slika 25:	Poduzete mjere poboljšanja energetske efikasnosti u javnim kuhinjama	44
Slika 26:	Mjere okolinske održivosti u javnim kuhinjama	46
Slika 27:	Izvori finansiranja javnih kuhinja u BiH	48
Slika 28:	Izvori direktnih donacija hrane za javne kuhinje u BiH	49
Slika 29:	Načini informisanja korisnika o radu i uslugama javnih kuhinja	51
Slika 30:	Ciljne grupe javnih kuhinja prilikom izvještavanja o radu	51
Slika 31:	Oblasti rada u kojima je javnim kuhinjama potrebna podrška	54



Lista tabela

Tabela 1:	Glavni koraci poduzeti prije mapiranja javnih kuhinja	16
Tabela 2:	Pregled oblika korištenja objekata za pripremu obroka u vlasništvu vladinih/javnih institucija	20
Tabela 3:	Pregled oblika korištenja objekata za pripremu obroka u vlasništvu fizičkih lica	20
Tabela 4:	Lista organizacija koje pružaju usluge besplatnih obroka svaki dan u godini	22
Tabela 5:	Lista organizacija koje nemaju zadovoljavajuće uslove za rad	24
Tabela 6:	Lista organizacija koje dijele besplatne obroke u većem broju općina	28
Tabela 7:	Lista organizacija koje koriste HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane	39
Tabela 8:	Ukupni troškovi za 40 javnih kuhinja u BiH na godišnjem nivou	47
Tabela 9:	Iskazane potrebe za hranom javnih kuhinja u BiH	53
Tabela 10:	Iskazane potrebe javnih kuhinja za opremom	53
Tabela 11:	Lista organizacija koje bi proširile geografski obuhvat na kojem djeluju ukoliko bi im potrebe bile u potpunosti ispunjene	55
Tabela 12:	Lista organizacija koje primjenjuju koncept energetske efikasnosti u svom objektu	58



1. Uvod

U kontekstu rastućih cijena hrane i energije uzrokovanih najprije pandemijom COVID-19, a zatim i ratom u Ukrajini, mjere socijalne politike su ključne za borbu protiv prehrambenog siromaštva u Bosni i Hercegovini (BiH). Takvim mjerama se treba osigurati da svaki građanin na raspolaganju ima dovoljne količine zdrave hrane odgovarajuće hranjive vrijednosti, a posebno se to odnosi na ranjive kategorije na koje već utiču visoke cijene hrane i energije, a koje se još uvijek oporavljaju od socio-ekonomskog šoka izazvanog pandemijom COVID-19.

U 2022. godini inflatorni šok je dostigao 14,4% a projekcije a projekcije za 2023. ukazuju na 9%¹. Imajući u vidu predviđanja nastavka inflatornih pritisaka u narednim godinama, kao i trenutno socio-ekonomsko stanje u zemlji, neophodno je da postojeći sistem socijalne zaštite uvede reforme u načinu pružanja toplih obroka osobama u potrebi te procijeni aktuelne kapacitete u odnosu na promjene u potražnji za ovakvim osnovnim socijalnim uslugama.

Kao odgovor na ove izazove, Razvojni program Ujedinjenih nacija (UNDP) i organizacija UN-a za hranu i poljoprivredu (FAO) uz podršku [Zajedničkog fonda za Ciljeve održivog razvoja](#) proveli su brzu zajedničku intervenciju s ciljem jačanja otpornosti BiH u rješavanju uticaja rata u Ukrajini na sigurnost hrane i prihode najranjivijih grupa. Intervencija će doprinijeti realizaciji Okvira saradnje UN-a za održivi razvoj za Bosnu i Hercegovinu 2021–2025, i to u okviru Ishoda 1 (Uključiv i održiv rast) i 3 (Inkluzivni zdravstveni i sistem socijalne zaštite), kao i cilja održivog razvoja (SDG) 2 „[Svijet bez gladi](#)“ te SDG 12 „[Odgovorna potrošnja i proizvodnja](#)“. Jedna od aktivnosti u okviru ove intervencije je i mapiranje javnih kuhinja u BiH, s ciljem razvijanja konkretnih preporuka za javne politike i tehničke mjere koje doprinose smanjenju gladi u zemlji.

U prvoj fazi implementacije istraživanja kontaktirane su sve javne kuhinje u BiH kako bi se potvrdile ključne informacije u svakoj instituciji. U periodu od 17. do 26. oktobra 2022. godine provedene su terenske posjete koje su obuhvatile 52 javne kuhinje u BiH. Još dvije javne kuhinje su naknadno mapirane kroz direktni kontakt. Kroz razgovor s predstavnicima svake od aktivnih javnih kuhinja u zemlji i obilazak njihovih prostorija, izvršeno je prikupljanje dostupnih podataka o objektima, organizaciji opskrbe hranom, demografskim podacima korisnika, nabavci hrane, podjeli hrane, sigurnosti hrane, sanitarnim uslovima, zdravstvenom aspektu, osoblju i volonterima, održivosti, finansiranju, prikupljanju sredstava, donacijama, partnerstvima, informisanju, komunikaciji i zagovaranju za realizaciju cilja smanjenja gladi, stigmi, te u konačnici, ključnim potrebama javnih kuhinja.

U cilju boljeg razumijevanja trenutnog stanja u organizacijama za podjelu besplatnih obroka, ovaj analitički izvještaj sumira prikupljene podatke, priče s terena i pruža dokaze i uvide u trenutno stanje, izazove i potrebe javnih kuhinja u BiH. Podaci prikupljeni mapiranjem bosanskohercegovačkih javnih kuhinja kroz jasan analitički okvir rezultirali su jasnim zaključcima zasnovanim na dokazima koji će pomoći u kreiranju konkretnih mjera i aktivnosti za unapređenje sistema socijalne zaštite i borbe protiv prehrambenog siromaštva, te kvaliteta usluga za korisnike. Jačanje ovih sistema socijalne podrške zahtijeva jasno razumijevanje trenutnog stanja i trenutnih ključnih prednosti, izazova i prilika.

Izvještaj je strukturiran na taj način da obuhvata ključne prioritete tematske oblasti iz analitičkog okvira za procjenu stanja javnih kuhinja u BiH. Svako od ovih područja predstavljeno je tako da ističe značajna saznanja, uključujući važne statističke podatke i identifikovane izazove i potrebe.

U poglavlju **Metodologija i prikupljanje podataka** opisana je primijenjena metodologija i način prikupljanja podataka, uključujući pripremne aktivnosti odnosno glavne korake poduzete prije mapiranja javnih kuhinja, alate za prikupljanje podataka, broj anketara i dobre prakse prilikom planiranja terenskih posjeta javnim kuhinjama.

¹ Centralna banka BiH (2022): Makroekonomske projekcije 2022–2024, Sarajevo, 23. 11. 2022.

Na početku poglavlja **Rezultati istraživanja** predstavljena je geografska zastupljenost javnih kuhinja u BiH, na nivou entiteta i na nivou kantona odnosno regija. Istaknuti su kantoni/regije u kojima ne djeluje nijedna javna kuhinja te izvršeno poređenje u odnosu na broj stanovnika u datom kantonu/regiji.

Potpoglavlje **Opći opis objekata** je jedno od opsežnijih poglavlja u dokumentu koje pruža podatke o načinu djelovanja javnih kuhinja, vrsti upravljačkih tijela te ističe zabilježene neuobičajene upravljačke strukture. Nadalje, ovdje je predstavljena i vlasnička struktura objekata te vrsta i učešće vlasnika objekata u kojima djeluju javne kuhinje. Tabelarno su predstavljene institucije koje koriste objekat u vlasništvu javnih institucija i objekat u vlasništvu fizičkih lica te je objašnjen oblik korištenja objekata. Zatim je predstavljena prosječna dužina djelovanja javnih kuhinja u BiH te istaknute javne kuhinje koje djeluju preko 25 godina i kuhinje koje djeluju manje od pet godina. U ovom poglavlju su sažete i prakse koje se tiču radnog vremena javne kuhinje, a tabelarno su predstavljene organizacije koje pružaju besplatne obroke svaki dan u godini. Dodatno, navedeni su oblici dodatne podrške koju organizacije pružaju svojim korisnicima. U završnom dijelu poglavlja analizirana je prosječna površina prostorija kojim javne kuhinje raspolažu, kvalitet ključnih infrastrukturnih elemenata te ključne potrebe organizacija zajedno sa stavovima i prijedlozima mjera predstavnika javnih kuhinja u pogledu važećeg pravnog okvira u oblasti socijalne zaštite. Tabelarno su predstavljene organizacije koje nemaju zadovoljavajuće uslove za rad.

U potpoglavlju **Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hranom** se nalaze saznanja u vezi s mogućnošću pristupa uslugama koje organizacije za podjelu besplatnih obroka nude, zajedno s tabelarnim pregledom organizacija koje dijele besplatne obroke u većem broju općina u odnosu na njihovo sjedište. Ovdje je dat i kratak osvrt na rezultate istraživanja koji se tiču aktivnosti destigmatizacije u djelovanju javnih kuhinja u BiH.

Potpoglavlje **Profil korisnika** pruža pregled kretanja broja korisnika u posljednje 3 godine (2020, 2021, 2022). U ovom potpoglavlju je prikazana i zastupljenost određenih starosnih grupa i ugroženih kategorija društva među korisnicima.

U potpoglavlju **Nabavka hrane** predstavljeni su rezultati istraživanja koji se odnose na mogućnosti javnih kuhinja u ispunjavanju zahtjeva za potrebnom hranom te ključne izazove u procesu nabavke hrane. Istaknute su najzastupljenije kritične potrebe za hranom.

Potpoglavlje **Podjela hrane** pruža uvid u vrste usluga koje su dostupne korisnicima javnih kuhinja u BiH skupa sa zastupljenosću različitih vrsta usluga u javnim kuhinjama. Ovdje je objašnjen način podjele obroka u kontekstu dnevne količine, a zatim su predstavljeni načini određivanja vrste usluge za korisnike javnih kuhinja. Također je dat kratak osvrt na način prikupljanja povratnih informacija od korisnika o uslugama koje primaju.

U potpoglavlju **Sigurnost hrane, sanitarni uslovi i zdravstveni aspekt** predstavljeni su rezultati istraživanja koji se odnose na primjenu dobre higijenske prakse, zahtjeve iz relevantnih važećih pravilnika te primjenu HACCP. Tabelarno su predstavljene organizacije koje koriste HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane. Zatim je dat osvrt na rezultate koji se tiču inspekcija javnih kuhinja te pregled učestalosti inspekcijskog nadzora. Predstavljeni su potrebni resursi za poboljšanje sanitarnih uslova i sigurnosti hrane u javnim kuhinjama za koje su predstavnici izjavili da su najpotrebniji. Također je dat kratak osvrt na ponudu obroka za korisnike s posebnim režimom ishrane i način pripreme jelovnika.

U poglavlju **Osoblje i volonteri** predstavljeni su brojčani podaci za osoblje i volontere, kao i zastupljenost određenih starosnih grupa među osobljem i volonterima. Obrazložene su uloge koje obavljaju te učestalost angažmana volontera. Osim toga, ovo poglavlje pruža uvid u obuke kroz koje prolazi osoblje i volonteri, kao i potrebe za obukama u budućnosti.

Poglavlje **Okolinska održivost** obuhvata podatke o potrošnji resursa, izvorima toplotne energije, energetskoj efikasnosti, nastanku i tretiranju otpada i inicijativama za održivost u javnoj kuhinji. Ovdje su predstavljena i saznanja u vezi s količinom otpada koji nastaje u javnim kuhinjama, uključujući otpad nastao prilikom pripreme hrane, otpad od zaštitne opreme i ambalažni otpad.

U poglavlju **Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva** prikazani su ukupni troškovi za javne kuhinje na godišnjem nivou, istaknuti su izvori finansiranja javnih kuhinja te izvori direktnih

donacija hrane. U ovom poglavlju je također predstavljen broj kuhinja koje se susreću s finansijskim poteškoćama te naznačeno za koje kategorije troškova se izdvaja najviše sredstava.

Poglavlje Informacije, komunikacija i zagovaranje za realizaciju cilja smanjenja gladi predstavlja rezultate istraživanja vezane za kapacitet javnih kuhinja za komunikaciju s korisnicima. Ovdje su predstavljeni najzastupljeniji načini informisanja o radu i uslugama javnih kuhinja, zajedno s najzastupljenijim načinima izvještavanja i komunikacije o radu javnih kuhinja. Dodatno, dat je kratak osvrt na učešće javnih kuhinja u aktivnostima zagovaranja te predstavljeni najzastupljeniji oblici aktivnosti zagovaranja.

U poglavlju **Stigma** predstavljeni su rezultati istraživanja koji se odnose na stavove predstavnika javnih kuhinja u vezi sa stigmom prema korisnicima, isključenošću korisnika iz društva te podrškom lokalne zajednice u kojoj djeluju.

Poglavlje **Ključne potrebe javnih kuhinja** daje uvid u vrstu podrške koja je najpotrebnija javnim kuhinjama te pregled finansijskih potreba na mjesecnom nivou. Tabelarno su prikazane iskazane potrebe javnih kuhinja za hranom i opremom. Zatim su predstavljeni rezultati istraživanja koji se odnose na oblasti rada u kojima je javnim kuhinjama potrebna podrška. Ovdje su navedene i javne kuhinje koje bi bile u mogućnosti proširiti svoj geografski obuhvat djelovanja ukoliko bi im potrebe bile u potpunosti ispunjene.

Na kraju izvještaja, u poglavlju **Evidentirane prakse održivog poslovanja**, predstavljene su i pojašnjene prakse održivog poslovanja koje javne kuhinje primjenjuju kako bi obezbijedile dio namirnica za pripremu obroka, smanjile troškove za potrošnju resursa te osigurale prihode pomoću kojih vrše nabavku potrebnih resursa za rad javne kuhinje.

Dodatno, izvještaj uključuje ljudske priče i fotografije iz nekih od trenutno aktivnih javnih kuhinja u zemlji, u nadi da će približiti i humana dimenzija problema nestaćice hrane.





2. Izvršni sažetak

Javne kuhinje i druge organizacije za podjelu besplatnih obroka imaju dugu historiju djelovanja. Već decenijama ove institucije osiguravaju ključnu podršku i pružaju utočište za najugroženije kategorije društva u trenucima teške krize. Dodatno, organizacije za podjelu besplatnih obroka sve više postaju dugoročna intervencija koja ne samo da pruža odgovor na teške krize, već je **ključni instrument u borbi protiv hronične gladi** uzrokovane socijalnom isključenošću, siromaštvom i drugim sistemskim problemima.

Rat u Ukrajini ozbiljno je poremetio globalna tržišta hrane i energije. Posljedica poremećaja na globalnom tržištu bilo je daljnje povećanje cijena energije i hrane, što se već počelo dešavati nakon prve godine pandemije COVID-19 uslijed otežane nabavke resursa na globalnom nivou.

Za 2022. godinu u BiH inflacija je iznosila 14,4%, stoga je neophodno imati u vidu mogući rast potražnje za toplim obrocima osoba u potrebi te procijeniti aktuelne kapacitete u odnosu na promjene u potražnji za ovakvom vrstom podrške.

Kao odgovor na istaknute izazove, Razvojni program Ujedinjenih nacija (UNDP) i organizacija UN-a za hranu i poljoprivredu (FAO) proveli su brzu zajedničku intervenciju s ciljem jačanja otpornosti BiH u kontekstu uticaja rata u Ukrajini na sigurnost hrane i prihode najranjivijih grupa stanovništva. Svrha intervencije je da se podrži efikasan i proaktivitan pristup postizanju cilja smanjenja gladi u BiH kroz, između ostalog, prikupljanje sveobuhvatnih podataka, mapiranje i analizu postojećih javnih kuhinja/organizacija za podjelu besplatnih obroka.

U periodu od 17. oktobra do 26. oktobra 2022. godine izvršeno je mapiranje i procjena kapaciteta **52 javne kuhinje u BiH**. Kroz terenske posjete urađeno je sljedeće:

- a) identifikovano je trenutno stanje, izazovi i potrebe kako bi se dobio uvid u moguće aktivnosti za rješavanje kritičnih nedostataka i osigurala pomoć u hrani za najugroženije kategorije društva u BiH;
 - b) istraživanjem su obuhvaćeni podaci i analiza o aspektu zaštite životne sredine i održivosti, uključujući problem otpada od hrane i korištenja resursa u radu javne kuhinje, a sve s ciljem sveobuhvatne procjene društvenih i ekoloških implikacija rada ovih institucija;
 - c) ispitan je potencijal javnih kuhinja/organizacija za podjelu besplatnih obroka da zagovaraju i budu akteri u stvaranju poboljšanog sistema socijalne zaštite, ublažavanja siromaštva i pokretanja građanskog aktivizma unutar zajednice.

Još dva projekta obezbjeđivanja toplih obroka osobama u potrebi mapirana su nakon završetka terenskog istraživanja, tokom marta 2023. godine. Naknadno su zaprimljene informacije o još jednoj javnoj kuhinji koja radi na području Velike Kladuše ali ovi podaci su pristigli nakon završetka rada na analitičkom dijelu izvještaja i stoqa nisu uzeti u finalno razmatranje.

Prije početka prikupljanja podataka na terenu, izvršen je pregled i ažuriranje ranije kreirane baze podataka koja je sadržavala informacije o **64** javne kuhinje/organizacije za podjelu besplatnih obroka, pri čemu je utvrđeno da su **tri javne kuhinje zatvorene** te da određeni broj objekata nema kuhinju već su u pitanju lokacije za distribuciju, odnosno punktovi javnih kuhinja. Zatvorene javne kuhinje i punktovi nisu bili obuhvaćeni mapiranjem.

Što se tiče geografske raspoređenosti javnih kuhinja, provedeno istraživanje pokazuje da u BiH postoje 54 organizacije za podjelu besplatnih obroka, pri čemu se 35 objekata (64,82%) nalaze u Federaciji Bosne i Hercegovine (FBiH), 18 objekata (33,33%) u Republici Srpskoj (RS) i 1 objekat (1,85%) u Brčko distriktu BiH. U FBiH većina organizacija za podjelu besplatnih obroka djeluje u Kantonu Sarajevo i Zeničko-dobojskom kantonu. U Zapadno-hercegovačkom kantonu, Bosansko-podrinjskom kantonu i Posavskom kantonu prisutna je samo po jedna kuhinja. U RS najveći broj organizacija djeluje u regijama

Prijedora i Bijeljine, dok u istočno-sarajevskoj regiji djeluje samo jedna građanska inicijativa ovog tipa.

Zabrinjavajuće je da u 70 jedinica lokalne samouprave usluga podjele besplatnih obroka uopšte nije dostupna.²

Opći opis objekata. Od ukupno 54 objekta za podjelu besplatnih obroka, 21 objekat djeluje samostalno, dok najvećim brojem objekata (33 objekta) upravlja upravljačko tijelo (humanitarne/neprofitne organizacije, podružnice međunarodnih neprofitnih organizacija u BiH, vjerske zajednice ili vladine/javne institucije). Među upravljačkim tijelima najzastupljenije su humanitarne/neprofitne organizacije koje upravljaju s 26 objekata. Većina (41 kuhinja odnosno 75,93%) organizacija za podjelu besplatnih obroka nije vlasnik objekta u kojem posluje, dok preostalih 13 organizacija (24,07%) posjeduje objekte u kojima se vrši priprema topnih obroka. Vladine/javne institucije i fizička lica su vlasnici najvećeg broja objekata. Od ukupno 41 organizacija za podjelu besplatnih obroka koje nisu vlasnici objekta u kojem posluju, 19 objekata (46,34%) iznajmljuje prostor što čini dio njihovih stalnih troškova. Većina organizacija koja posluje u objektima vladinih/javnih institucija oslobođena je plaćanja mjesecne zakupnine, dok većina organizacija koja posluje u objektima fizičkih lica plaća mjesecnu zakupninu. Ipak, značajan broj javnih kuhinja (osam) plaća mjesecnu zakupninu vladinim/javnim institucijama. Osam organizacija u BiH pruža besplatne obroke duže od 25 godina, pri čemu Javna kuhinja – Crveni krst, Banja Luka (50 godina) i Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo (46 godina) najduže rade. U posljednjih pet godina otvoreno je dvanaest novih organizacija za podjelu besplatnih obroka, među kojima su Merhametova javna kuhinja u Goraždu, Projekat „Jedan obrok za jedan dan“ u organizaciji udruženja Oplemeni srce iz Istočnog Sarajeva te Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop u Bratuncu. Većina organizacija za podjelu besplatnih obroka (92,59%) kontinuirano djeluje od svog osnivanja, a skoro sve (njih 51 odnosno 94,44%) rade od ponedjeljka do petka. Postoji pet organizacija koje su svojim korisnicima na raspaganju svih sedam dana u sedmici te tokom svih praznika koji se obilježavaju u BiH: Udruženje građana „Zajedno za naš grad“, Mostar; Javna kuhinja „Obrok ljubavi“ – Mozaik prijateljstva, Banja Luka; Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad; MFS-EMMAUS – Javna kuhinja, Srebrenica, Udruženje građana „Narodna kuhinja-Optimisti“, Prijedor. Mnoge organizacije za podjelu besplatnih obroka pružaju dodatnu podršku svojim korisnicima, u vidu podjele odjeće i obuće (32 organizacije), higijenskih proizvoda (32 organizacije), opreme za djecu (24 organizacije), školske opreme i pribora (26 organizacija) te opreme za trudnice (20 organizacija). Prosječna ukupna površina u 54 objekta obuhvaćena istraživanjem iznosi 179 m², a najmanjom površinom za rad raspolažu organizacije: „Imaret“, Trebinje (32 m²), Samaritanci Posavina, Odžak (34 m²) i Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad (41 m²). Osam objekata nema zadovoljavajuće uslove za rad u pogledu konstrukcijske čvrstoće i sigurnosti, šest objekata nema grijanje, dok jedan objekat raspolaže samo tehnički ispravnom vodom, stoga vodu za piće kupuju što ulazi u stalne troškove ove organizacije (Udruženje altruista „Ruke prijateljstva“ – Dječija javna kuhinja, Lukavac). Većina organizacija koja se suočava s izazovima neadekvatnih ključnih infrastrukturnih elemenata ne posjeduje objekat u kojem radi. To bi moglo upućivati na to da vlasništvo nad objektom omogućuje veći kvalitet infrastrukture, iako provedene aktivnosti istraživanja ne pružaju dovoljno podataka da bi se utvrdio tačan razlog ove povezanosti. Značajno je da 50% organizacija smatra da ne raspolaže dovoljnim sredstvima za rad – opremom i pomagalima potrebnim za obavljanje svojih aktivnosti. Najčešća oprema koju kuhinje navode kao nedostatnu su dostavna vozila, pećnice i šporeti, frižideri i kuhinjska pomagala. Dodatno, 80,77% organizacija smatra da je pravni okvir socijalne zaštite u Bosni i Hercegovini neadekvatan za rad javnih kuhinja i ostvarivanje cilja smanjenja gladi; 86,27% organizacija smatra da je neophodna izmjena Zakona o PDV-u, kako bi privatne kompanije bile podstaknute da doniraju hranu, a 82,35% smatra da je potrebno uvesti regulativu koja bi omogućila finansiranje iz vladinog/javnog budžeta za sve aktivne javne kuhinje.

2 Radi se o sljedećim općinama: Banovići, Berkovići, Bosansko Grahovo, Brod, Bugojno, Čajniče, Čapljina, Čelić, Čelinac, Derventa, Dobojski Breg, Dobretići, Domaljevac-Šamac, Donji Žabar, Drvar, Foča (RS), Gornji Vakuf-Uskoplje, Gradiška, Grude, Han-Pijesak, Istočni Drvar, Istočni Mostar, Istočni Stari Grad, Istočno Sarajevo, Jezero, Kalinovik, Kiseljak, Kladanj, Kostajnica, Kreševo, Krupa na Uni, Kupres (FBiH), Kupres (RS), Laktasi, Lopare, Ljubinje, Modriča, Mrkonjić Grad, Neum, Nevesinje, Olovka, Orašje, Osmaci, Oštara Luka, Pale (RS), Pelagićevac, Petrovac, Petrovo, Posušje, Prnjavor, Prozor-Rama, Ravno, Ribnik, Rogatica, Rudo, Sokolac, Srbac, Srebrenik, Stanari, Stolac, Šamac, Šipovo, Široki Brijeg, Teočak, Tomislavgrad, Trnovo (RS), Ugljevik, Usora, Žepče, Živinice.

Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hranom. Centri za socijalni rad nisu jedine institucije koje određuju pristup javnim kuhinjama – 79,63% organizacija vodi internu bazu korisnika koja se koristi za utvrđivanje ko može pristupiti uslugama; 55,56% organizacija pokušava djelovati na način na koji su svi dobrodošli, nastojeći nikoga ne odbiti; 25 organizacija pruža usluge podjele besplatnih obroka na području više općina u odnosu na općinu sjedišta organizacije. Istraživanje je pokazalo da je 50% tih organizacija u potrebi za dostavnim vozilima. Većina javnih kuhinja (94,44%) uzima u obzir pitanje društvene stigme i dostojanstva korisnika, pri čemu 66% organizacija primjenjuje politike/pravila za osoblje kako se ophoditi prema korisnicima, a 60% ima garancije povjerljivosti ili sporazume s osobljem.

Profil korisnika. Trenutni broj korisnika u 54 javne kuhinje u BiH je 18.029.⁴ Broj korisnika bilježi stalni trend rasta, pri čemu je broj povećan za preko 500 korisnika u 2022. godini u odnosu na 2021. godinu, dok je u 2021. došlo do blagog rasta u odnosu na 2020. godinu. Najzastupljenije ugrožene kategorije društva među korisnicima su: **penzioneri, nezaposleni, samohrani roditelji, osobe s poteškoćama u razvoju, te pripadnici romske populacije.** Najzastupljenija starosna grupa među korisnicima javnih kuhinja je grupa od 15 do 64 godine te 65+. U izvještaju nije bilo moguće prikazati realnu starosnu strukturu niti zastupljenost ugroženih kategorija društva u odnosu na trenutni broj korisnika javnih kuhinja budući da većina kuhinja raspolaže nepotpunim podacima ili na drugačiji način vodi evidenciju u odnosu na pitanja u korištenom upitniku. U slučaju Kantona Sarajevo, podacima o korisnicima raspolažu centri za socijalni rad.

Nabavka hrane. Od 54 javne kuhinje, najveći broj javnih kuhinja uglavnom uspijeva doći do prijeko potrebnih namirnica za spremanje dovoljne količine hranjivih obroka za svoje trenutne korisnike. U Kantonu Sarajevo (KS) postoji zakonska odredba po kojoj svaka javna kuhinja u KS u toku svake godine dobija istu količinu hrane po korisniku, što olakšava proces nabavke hrane. Ključni izazovi koji kuhinjama otežavaju usklađivanje ponude hrane i potražnje za hranom su: nestabilne donacije hrane, nepredvidiva potražnja za hranom i manjak dostavnih vozila. Među najzastupljenijim kritičnim potrebama za hranom su svježe voće i povrće, meso i riba i mliječni proizvodi. Dodatna otežavajuća okolnost kod određenog broja kuhinja jeste činjenica da i ukoliko prime donaciju ovih proizvoda, ne raspolažu frižiderima i zamrzivačima gdje bi mogli skladištiti lako kvarljive namirnice.

Podjela hrane. Javne kuhinje u BiH svojim korisnicima pružaju pet vrsta usluga:

- ii)
 - iii) topli obroci servirani u trpezariji objekta,
 - iv) podjela toplih obroka u objektu,
 - v) dostavljanje toplih obroka domaćinstvima, podjela paketa hrane u objektu, te dostavljanje paketa hrane domaćinstvima.

Javne kuhinje u BiH u najvećem obimu pružaju uslugu podjele toplih obroka, sa 445.439 toplih obroka koje podjeliće mjesečno³. Podjela obroka je organizovana tako da korisnici imaju jedan obrok dnevno, pa se u javnim kuhinjama koje nisu otvorene tokom vikenda i praznika korisnicima vrši dodjela paketa suhe hrane za dane vikenda, ili veća porcija obroka petkom, odnosno pred praznik. Važno je napomenuti da, iako većina javnih kuhinja posjeduje trpezariju, pandemija COVID-19 je imala veliki uticaj na način podjele hrane te su se počeli dijeliti topli obroci unutar objekta. To je praksa koja se i dalje nastavlja, te se trenutno u samo 17 od 54 javne kuhinje topli obroci serviraju u trpezariji. Što se tiče odabira vrste usluge, u 14 javnih kuhinja korisnici mogu odabrati koju vrstu usluge žele, dok u 40 javnih kuhinja tu odluku vrše voditelji javne kuhinje. Dok gotovo sve javne kuhinje prihvataju povratne informacije o svojim uslugama, samo 27,45% njih ima formalne metode ili kanale za prikupljanje povratnih informacija od svojih korisnika.

3 Podatak ne obuhvata broj podijeljenih paketa suhe hrane koji varira u ovisnosti o količini hrane kojom kuhinja raspolaže, ali i broju korisnika takve usluge koji se često mijenja.

4 Ažurirani podaci za 55 javnih kuhinja i projekata za podjelu besplatnih toplih obroka aktivnih u aprilu 2023. pokazuju da je trenutni broj korisnika **18546**.

Sigurnost hrane, sanitarni uslovi i zdravstveni aspekt. Većina javnih kuhinja primjenjuje osnovne higijenske prakse i prakse sigurnosti hrane. Samo 18,87% njih koristi HACCP sistem⁵ sigurnosti i higijene hrane. U 94,34% javnih kuhinja se vrše redovne inspekcije, i to u većoj mjeri od strane javnih institucija, a u maloj mjeri (12%) od strane privatnih institucija. Skoro polovini javnih kuhinja nedostaju sredstva i alati za osiguranje ispravnih sanitarnih uslova, a potreba je najveća za frižiderima, zamrzivačima i opremom za kuhanje. Manje od polovine javnih kuhinja može ponuditi svježe voće/povrće kao i posebne proizvode za dojenčad i malu djecu (48,15%), dok samo mali broj kuhinja (20,37%) može ponuditi obroke za korisnike s posebnim prehrambenim potrebama. Iako se u 73,58% slučajeva ne računa nutritivna vrijednost obroka pri pripremi menija, ipak u većini javnih kuhinja (61,90%) navode da nastoje osigurati preporučenu minimalnu nutritivnu vrijednost obroka koje spremaju.

Osoblje i volonteri. Ukupan broj radnika u 46 javnih kuhinja je 199, pri čemu je 194 radnika zaposleno na puno radno vrijeme (žene čine 64,94% stalne radne snage), a 5 radnika je zaposleno na pola radnog vremena. Za osam kuhinja podaci o osoblju nisu bili dostupni u momentu istraživanja. Prosječan broj volontera u javnim kuhinjama je skoro osam. Najveći broj volontera evidentiran je u Crvenom križu u Mostaru, koji ima 51 volontera. Preko polovine javnih kuhinja (57,69%) navodi da im je potrebna dodatna obuka za njihovo osoblje i volontere. Dok je više od polovine ovih kuhinja navelo potrebu za dodatnom obukom osoblja i volontera iz oblasti sigurnosti hrane, pripreme hrane, interakcije s korisnicima te koordinacije i upravljanja kao ključne, potreba za dodatnom obukom za pripremu hrane/kulinarske vještine bila je najčešće navedena potreba, koju su istakle 23 kuhinje. Skoro polovina javnih kuhinja (42,31%) se suočava s manjkom osoblja, a ključna područja u kojima je taj nedostatak prisutan su priprema hrane, usluge dostavljanja hrane, podjela hrane i prikupljanje sredstava. Na osnovu anegdotskih podataka prikupljenih tokom terenskih posjeta, važno je naglasiti da u određenom broju kuhinja osoblje vrlo često koristi vlastite resurse (privatna vozila, gorivo) kako bi izvršilo nabavku namirnica ili dostavu toplih obroka/paketa hrane.

Okolinska održivost. Mnoge javne kuhinje nisu mogle dati podatke vezane za okolinsku održivost i upravljanje resursima, ili su mogle dati samo grube procjene. Prosječna potrošnja vode u 45 objekata javnih kuhinja iznosi oko 29 m^3 . Za grijanje objekta koriste se: struja, drvo, gas, ugalj, tečno gorivo i ostali energenti (solarni paneli, biomasa, višak energije industrijskih pogona); Blizu 50% (24 objekta) javnih kuhinja navodi da su njihovi objekti adaptirani kako bi bili više energetski efikasni, a najzastupljenija dosadašnja poboljšanja bila su u vidu kvalitetnijih vrata i prozora te energetski efikasne rasvjete. Od 30 kuhinja koje nisu poduzele konkretnе korake ka energetskoj efikasnosti, 6 kuhinja planira to učiniti u narednih 12 mjeseci. Što se tiče otpada od hrane, javne kuhinje u prosjeku proizvode blizu 100 kg otpada mjesečno. Većina ovog otpada od hrane se odlaže u kontejnere, uz napomenu da postoje inicijative za pronalaženje efikasnije upotrebe za ovaj otpad kao što je ponovna upotreba organskog otpada za ishranu stoke. Neki od primjera dobre prakse su Javna kuhinja grada Bijeljine; „Hleb Života“ – Hrišćansko humanitarno udruženje u Prijedoru; Restoran dobre volje – Pomozi.ba u Travniku; Gradska narodna kuhinja, Zenica; Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo i Pučka kuhinja, Grbavica u kojima se organski otpad koristi za ishranu domaćih životinja. Zastupljene su dvije vrste prakse: prva praksa podrazumijeva da osoblje direktno odvaja organski otpad i daje ga domaćim životinjama kao što je slučaj u Bijeljini i Prijedoru, dok druga podrazumijeva da organski otpad preuzimaju lokalni stanovnici koji se bave stočarstvom kao što je slučaj u Sarajevu, Travniku i Zenici. Osim toga, javne kuhinje prosječno proizvedu oko 1,5 kg otpada od zaštitne opreme te oko 35 kg ambalažnog otpada na mjesečnom nivou. Većina javnih kuhinja ne susreće se sa situacijama gdje hrana propada ili da je korisnik vrati. Većina javnih kuhinja (88,88%) uzima u obzir neki oblik mjera održivosti i ekološke efikasnosti. Na osnovu anegdotskih podataka, potrebno je naglasiti da javne kuhinje primarno primjenjuju prakse održivosti za koje su ustanovile da im pomažu u poslu, čak i bez kojih ne bi bile uspješne u svojoj misiji. Moguće je zaključiti da su javne kuhinje spremne uključiti mjere okolinske održivosti, ali samo ukoliko će postići direktnu korist za svakodnevni rad. Stoga bi i potencijalni podsticaji za što veću održivost trebali istovremeno omogućiti olakšanje rada, na taj način da javnim kuhinjama to ne predstavlja teret. Očekivano, s javnim kuhinjama koje se suočavaju s poteškoćama da osiguraju minimalnu količinu hrane za korisnike te rade u objektima koji ne ispunjavaju osnovne uslove za rad je bilo izazovno pričati o okolinskoj održivosti.

5 Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) je sistem sigurnosti hrane koji se zasniva na analizi i kontroli potencijalnih bioloških/mikrobioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti kojima su izložene sirovine, mogućih opasnosti pri rukovanju, proizvodnji, distribuciji i konzumiranju krajnjeg proizvoda.

Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva. Nisu sve javne kuhinje bile u mogućnosti pružiti pojedinosti o finansijskim stavkama, a mnoge nisu mogle dati nikakve podatke ili su mogle dati samo procjene ili pretpostavke u vezi s određenim brojkama. Stoga, ova ograničenja treba uzeti u obzir pri razmatranju podataka u ovom poglavlju. Iako je većina javnih kuhinja općenito uspjela dati barem neke informacije, podaci nisu posve potpuni, niti precizni. Ukupni troškovi za 37 javnih kuhinja na godišnjem nivou iznose 5.794.666,00 BAM; 17 kuhinja nije raspolagalo finansijskim podacima. Javne kuhinje izdvajaju najviše sredstava za nekvarljive prehrambene articke, a zatim za nabavku lako kvarljivih namirnica te troškove osoblja i upravljanja. **Zabrinjavajuće je da 49,06% javnih kuhinja nema dovoljno finansijskih sredstava za nabavku hrane, a 94% kuhinja sveukupni nedostatak finansijskih sredstava vidi kao najveći izazov s kojim se njihova javna kuhinja suočava.** Najčešći izvor finansiranja javnih kuhinja su lokalne vlasti i donacije građana. Samo 5 kuhinja ima ugovore s privatnim firmama za donacije hrane, što je očito vrlo nizak broj. Međutim, taj broj značajan je u kontekstu trenutnog regulatornog i političkog okruženja u BiH.

Informacije, komunikacija i zagovaranje za realizaciju cilja smanjenja gladi. Većina javnih kuhinja ima mogućnost te uspostavljene komunikacijske kanale za komunikaciju sa svojim korisnicima, ali i širom javnošću, putem kojih izvještava o svojim uslugama i potrebama; 28 javnih kuhinja učestvuje u aktivnostima zagovaranja vezanim uz svoje usluge i korisnike. Najčešći oblik aktivnosti zagovaranja u kojima učestvuju javne kuhinje je zagovaranje poboljšanja pravnog okvira socijalne zaštite i aktivnosti vezanih za društvenu isključenost korisnika.

Stigma i ključne trenutne potrebe javnih kuhinja. 80,39% javnih kuhinja smatra da postoji društvena stigma o javnim kuhinjama u njihovoј zajednici, međutim 94% smatra da njihova javna kuhinja ima podršku građana u njihovoј zajednici. Finansijska podrška je oblik podrške javnim kuhinjama koji je najtraženiji, a direktna finansijska podrška, direktne donacije hrane i direktnе donacije opreme i uređaja su tri najtraženije vrste potrebne specifične podrške. U nezanemarivom broju slučajeva je geografsko područje koje obuhvataju javne kuhinje svojim uslugama manje od stvarnih potreba građana koji žive u širem području tih javnih kuhinja, te bi se za 20 javnih kuhinja to područje proširilo ukoliko bi imale odgovarajuće uslove. Glavni izazovi za koje javne kuhinje očekuju da će se povećati u nadolazećim godinama su finansijske poteškoće, poteškoće u nabavci hrane i povećana potreba zajednice za njihovim uslugama.

Evidentirani primjeri održivih praksi poslovanja. Četiri su prakse održivog poslovanja koje su evidentirane tokom istraživanja: (i) poljoprivredne aktivnosti koje su prisutne kod desetak javnih kuhinja, (ii) mjere energetske efikasnosti (solarni paneli i LED rasvjeta), (iii) upotreba višekratnog posuđa za obroke, i (iv) spoj s nekom drugom djelatnosti koja doprinosi radu javne kuhinje.



3. Metodologija i prikupljanje podataka

Kako bi se provelo mapiranje javnih kuhinja u BiH, definisana je detaljna metodologija i alati za prikupljanje podataka. Prije početka prikupljanja podataka na terenu, izvršen je pregled i ažuriranje postojeće liste javnih kuhinja kako bi se osiguralo da su sve aktivne javne kuhinje ispravno evidentirane. Podaci su provjereni pretraživanjem dostupnih podataka na internetu te kroz telefonske razgovore s predstavnicima organizacija za podjelu besplatnih obroka. Nakon ažuriranja postojeće liste od 64 navedene javne kuhinje, utvrđeno je da su tri javne kuhinje zatvorene (Narodna kuhinja, Kalesija – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg; Merhamet – Javna kuhinja, Tešanj i MFS-EMMAUS – Javna kuhinja, Zvornik*) te da određeni broj objekata nema kuhinju već su u pitanju punktovi za podjelu hrane nekih od javnih kuhinja (Cazin, Dobojski Jug, Zavidovići, Ljubija, Sarajevo – Ilički, Sarajevo – Novi Grad, Sarajevo – Hadžići, Sarajevo – Ilijas, Jajce, Novi Travnik, Gračanica, Kalesija, Lukavac). Zatvorene javne kuhinje i punktovi su izostavljeni iz plana terenskih posjeta. Osim toga, u okviru ove aktivnosti izvršena je dodatna provjera kroz komunikaciju s centrima za socijalni rad i humanitarnim organizacijama te su evidentirane četiri nove javne kuhinje, pri čemu su tri javne kuhinje (Crveni krst RS, Dobojski Jug; Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića, Livno i Samaratanska župna kuhinja, Odžak) uključene u plan terenskih posjeta, dok je za jednu kuhinju prilikom planiranja terenskih posjeta utvrđeno da je ipak zatvorena (Adra – Javna kuhinja, Sarajevo). U Prilogu 1 se nalazi lista javnih kuhinja koje su bile obuhvaćene istraživanjem zajedno s listom punktova s ciljem bolje preglede trenutne pokrivenosti uslugama besplatnih obroka.

Ključna saznanja i zaključci proizašli iz ovog pregleda dodatno su omogućili razmatranje najboljih metodoloških praksi, uključujući kontekst u kojem će se istraživanje provoditi, vremenska ograničenja, prioritete odgovornog osoblja itd.

Metodologija je razvijena u skladu s principima zaštite podataka i odgovornog provođenja istraživanja, osiguravajući da pristup mapiranju obezbeđuje sigurnost i dostojanstvo svih uključenih. Ovo je posebno važno s obzirom na činjenicu da bi tokom prikupljanja podataka na licu mjesta anketari mogli naići na ranjive grupe. Sve metode i alati su stoga prilagođeni kako bi se osiguralo da ne ugrožavaju dostojanstvo ili sigurnost bilo koje osobe ili aktera, uključujući osiguravanje da se prikupljanjem podataka ne može otkriti identitet određenih pojedinaca (bez prikupljanja osobnih podataka), i osiguravanje da pitanja ne dovode do narušavanja dostojanstva ili integriteta korisnika javne kuhinje ili operatera. Nadalje, anketari koji su proveli istraživanje prošli su praktičnu obuku prije terenskog rada. U obuku anketara uključene su teme poštovanja i etičkoj ponašanja u istraživanju, uključujući obuku o destigmatizaciji.

Model prikupljanja podataka koristio je metodologiju uz korištenje mješovitih metoda. U mapiranju svake organizacije za podjelu besplatnih obroka korišten je pristup anketiranja, s ciljem da se razjasni sveobuhvatna slika aktivnosti uključujući društvene, finansijske i ekološke faktore. Istraživanje je koristilo i kvalitativne i kvantitativne podatke, uz multimedijске zapise (fotografije). Podaci dobijeni mapiranjem omogućili su induktivnu analizu, utvrđujući iz specifičnosti svake javne kuhinje opća zajednička obilježja i obrasce, te su stoga omogućili sveobuhvatnu analitiku kojom se utvrđuje stanje javnih kuhinja u BiH – kako općenito, tako i specifično. Prikupljanje podataka bilo je usmjeren na prioritetne tematske oblasti: opći opis objekata, organizacija opskrbe hranom, demografski podaci korisnika, nabavka hrane, podjela hrane, sigurnost hrane, sanitarni uslovi, zdravstveni aspekt, osoblje i volonteri, okolinska održivost, finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije, partnerstva, informisanje, komunikacija i zagovaranje za realizaciju cilia smanjenja gladi, stigma, te ključne potrebe javnih kuhinja.

Dva glavna alata za prikupljanje podataka su osigurala uspješno izvođenje mapiranja: [opsežan strukturirani upitnik](#) i sistematska opservacija. Sveobuhvatni strukturirani upitnik formulisan kroz digitalni

* Kuhinja u Zvorniku je zatvorena iz razloga tehničke neophodnosti i praktičnosti objedinjavanja pripreme obroka na jednom mjestu, obroci koji su se pripremali u toj kuhinji, pripremaju se u kapacitetima kuhinje u Srebrenici.

analitički alat sastoja se od 152 pitanja putem kojih su se od javnih kuhinja tražile informacije o specifičnim pojedinostima njihovog rada, a što obuhvata prioritetne tematske oblasti. Upitnik je prikupljao i kvantitativne i kvalitativne podatke, osiguravajući visoko standardizovan proces prikupljanja i pohrane podataka na efikasan način. Uz upitnik je pripremljen i obrazac sistematske opservacije, kako bi se na licu mjesta moglo utvrditi stanje infrastrukturnih elemenata javnih kuhinja (Prilog 2). Anketarima je pružena obuka o procjeni infrastrukturnih elemenata (uključujući pristupačnost, ključne infrastrukturne elemente, stanje opreme itd.), a sve u svrhu standardizacije procjene i kako bi se dobili usporedivi podaci za sve javne kuhinje. Anketari su prikupili dodatne podatke u obliku digitalne fotografije. Fotografija je korištena kako bi se potvrdilo stanje infrastrukturnih elemenata javnih kuhinja i osigurala humana dimenzija mapiranja. Osim toga, tim anketara uložio je napore da prikupi nekoliko ličnih priča iz javnih kuhinja širom zemlje kako bi osigurao dodatni uvid u humanu dimenziju problematike i podijelio autentična iskustva osoblja i korisnika javnih kuhinja. U tabeli 1 je prikazan tok i trajanje glavnih koraka koji su prethodili mapiranju javnih kuhinja.

Tabela 1: Glavni koraci poduzeti prije mapiranja javnih kuhinja

Aktivnost	Vremenski okvir
Pregled i ažuriranje postojeće liste javnih kuhinja u BiH	19. 9. 2022. – 13. 10. 2022.
Priprema metodologije s planom terenskih posjeta i upitnika	26. 9. 2022. – 10. 10. 2022.
Priprema digitalnog alata za anketiranje	10. 10. 2022. – 11. 10. 2022.
Obuka anketara (radionica i simulacija prikupljanja podataka)	12. 10. 2022. – 13. 10. 2022.
Mapiranje javnih kuhinja	17. 10. 2022. – 26. 10. 2022.

Anketiranje javnih kuhinja je provelo pet anketara koji su bili raspoređeni na pet ekonomskih regija u BiH: regija Banja Luka, regija Zenica, regija Tuzla, regija Sarajevo i regija Mostar. Planom posjeta bile su predviđene dvije ankete dnevno s trajanjem od 2,5 do 3 sata. Terenske posjete su uglavnom izvedene prema planu, s nekoliko izuzetaka u Banjoj Luci i Sarajevu, gdje su predstavnici određenih javnih kuhinja u nekoliko navrata otkazali zakazanu posjetu. U periodu od osam dana prikupljeni su podaci za 54 javne kuhinje.

Što se tiče dostupnosti podataka, određeni broj javnih kuhinja se susreo s poteškoćom da pruži precizan podatak o površini određenih prostorija u okviru objekta u kojem one posluju, precizan podatak o raspodjeli korisnika na osnovu pripadnosti određenoj ugroženoj kategoriji i starosnoj grupi, kao i precizan podatak o raspodjeli korisnika na osnovu vrste usluge koju koriste u javnoj kuhinji, zatim podatak o broju redovnih volontera i njihovoj starosnoj strukturi, mjesecnoj potrošnji vode i energenata, količini proizvedenog otpada, ali i precizne podatke koji se tiču finansiranja poput strukture troškova, strukture i količine primljenih donacija u novcu i hrani te potrebne količine resursa (hrane po kategorijama, uređaja, opreme i ambalaže). U Prilogu 3 se nalazi pregled javnih kuhinja s naznakom vrste podataka kojim kuhinje nisu raspolagale u momentu istraživanja, a u analizi rezultata istraživanja je navedeno ako se radi o nepotpunim podacima te koji broj kuhinja nije raspolagao datim podatkom.

Ono što se pokazalo kao dobrom praksom prije same aktivnosti mapiranja jeste dostavljanje javnim kuhinjama službenog dopisa u kojem se objašnjava cilj sveobuhvatnog projekta i značaj aktivnosti mapiranja, zajedno s upitnikom. Zahvaljujući dopisu, pristup javnim kuhinjama je bio olakšan za anketare, a zahvaljujući uvidu u upitnik, javne kuhinje su bile u prilici da provjere podatke i pripreme se za terensku posjetu.

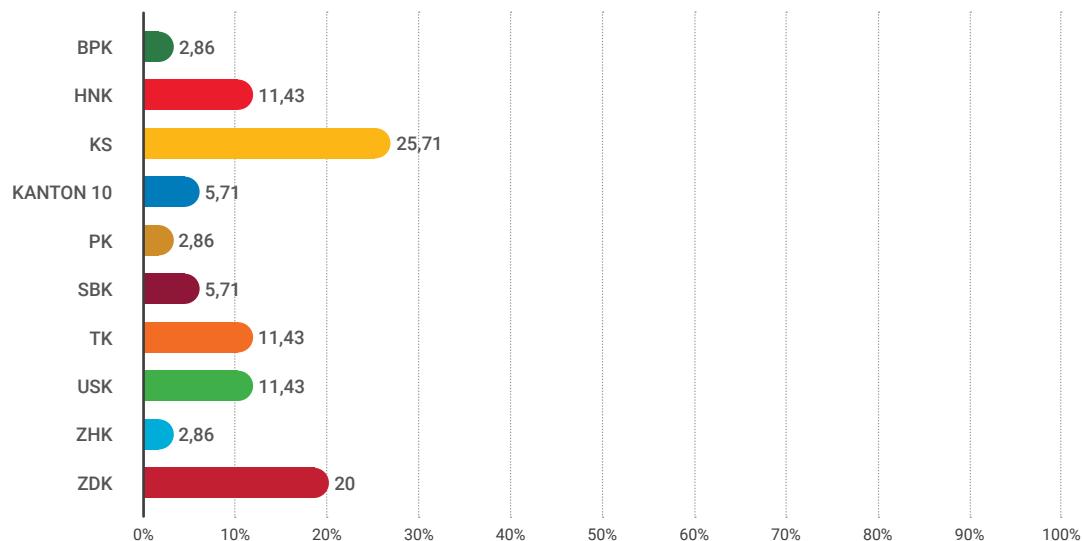


4. Rezultati terenskog istraživanja

Provedeno istraživanje pokazuje da u BiH postoje 54 organizacije za podjelu besplatnih obroka, pri čemu se 35 objekata (64,82%) nalaze u FBiH, 18 objekata (33,33%) u RS i 1 objekat (1,85%) u Brčko distriktu BiH.

U FBiH većina organizacija za podjelu besplatnih obroka djeluje u Kantonu Sarajevo (9 kuhinja odnosno 25,71%) i Zeničko-dobojskom kantonu (7 kuhinja odnosno 20%), dok najmanji broj organizacija djeluje u Bosansko-podrinjskom kantonu (1 kuhinja odnosno 2,86%), Zapadno-hercegovačkom (1 kuhinja odnosno 2,86%), Posavskom (1 kuhinja odnosno 2,86%), Srednjobosanskom (2 kuhinje odnosno 5,71%) i Kantonu 10 (2 kuhinje odnosno 5,71%).

Slika 1:
Zastupljenost javnih kuhinja po kantonima u FBiH



Odgovori

●	BPK	2,86%	1
●	HNK	11,43%	4
●	KS	25,71%	9
●	KANTON 10	5,71%	2
●	PK	2,86%	1
●	SBK	5,71%	2
●	TK	11,43%	4
●	USK	11,43%	4
●	ZHK	2,86%	1
●	ZDK	20%	7

U RS najveći broj organizacija djeluje u Prijedorskoj regiji (5 kuhinja odnosno 27,77%) i Bijeljinskoj regiji (4 kuhinje odnosno 22,22%), dok je najmanji broj organizacija prisutan u Dobojskoj regiji (2 kuhinje odnosno 11,11%) i Istočno-sarajevskoj regiji (1 organizacija odnosno 5,55%).

Anegdotske bilješke prikupljene u procesu istraživanja pokazuju da doista postoji potreba za uslugom podjele besplatnih obroka u ovim kantonima/regijama. Kao dio nastojanja istraživačkog tima da napravi precizan pregled aktivnih organizacija za podjelu besplatnih obroka, pozvani su centri za socijalni rad u općinama koje nisu imale organizaciju za podjelu besplatnih obroka na početnoj listi organizacija za podjelu besplatnih obroka. Tokom ovih poziva nekoliko puta je napomenuto da bi, iako u općini ne postoji organizacija za podjelu besplatnih obroka, postojanje takve organizacije bilo vrlo neophodno i korisno. Stoga je važno da se rezultati ovog istraživanja ispitaju u odnosu na podatke o stanju gladi i prehrambenog siromaštva u BiH, kako bi se utvrdilo na koji način se usluga podjele besplatnih obroka može osigurati u svim dijelovima zemlje, svima kojima je ona potrebna.

4.1 Opći opis objekata

Sažetak podataka

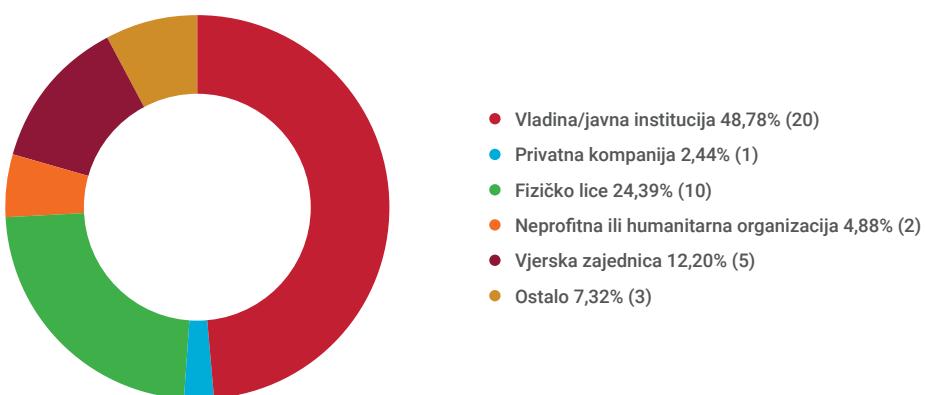
Od ukupno 54 objekta za podjelu besplatnih obroka koji su obuhvaćeni istraživanjem, 21 objekat djeli samostalno, dok najvećim brojem objekata (33 objekta) upravlja određeno upravljačko tijelo poput humanitarne/neprofitne organizacije, podružnice međunarodnih neprofitnih organizacija u BiH, vjerske zajednice ili vladine/javne institucije. Među upravljačkim tijelima najzastupljenije su humanitarne/neprofitne organizacije koje upravljaju s 26 objekata. Vjerske zajednice upravljaju sa dva objekta (Pučka kuhinja, Vareš i Narodna kuhinja Eparhije ZHiP, Trebinje), a isto tako i vladine/javne institucije (Organizovana prehrana Brčko distrikta BiH i Javna kuhinja grada Bijeljine).

U Brčko distriktu BiH je zastupljen jedinstven način organizacije podjele besplatnih obroka. Naime, Vlada Brčko distrikta BiH kroz rad Pododjeljenja za socijalnu zaštitu na godišnjem nivou objavljuje tender za nabavku usluga podjele besplatnih obroka te ugostiteljski objekat čija je ponuda najuspješnija vrši pripremu i podjelu toplih obroka. Prema dostupnim informacijama, ključni izazov koji se javlja kod ovakvog načina organizacije podjele besplatnih obroka jeste prekidanje usluge početkom godine uslijed žalbi na tender za izbor ponuđača usluge. U tom slučaju, korisnici nisu u mogućnosti koristiti pravo na besplatan obrok sve dok se proces nabavke ne okonča, što može potrajati i do šest mjeseci. Sličan način podjele besplatnih obroka je zastupljen u Istočno-sarajevskoj regiji, gdje humanitarno udruženje Oplemeni srce kroz projekat Jedan obrok za jedan dan dodjeljuje sredstva restoranu Sarax koji priprema i dostavlja obroke na kućnu adresu.

Pored toga, u BiH aktivno rade tri objekta koja se odlikuju neuobičajenom upravljačkom strukturom, a to su: Narodna kuhinja u Doboju, koja djeluje temeljem Sporazuma o saradnji Grada Doboja, Udruženja „MFS-EMMAUS“, MIZ Dobojski Crvenog krsta RS – podružnica Doboja, zatim Naša pučka kuhinja u Livnu, kojom upravlja Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića, te Gradska narodna kuhinja u Zenici, koja ustvari predstavlja projekat Grada Zenice i posluje u okviru JU Dom porodica Zenica. Ovi podaci ukazuju na činjenicu da Naša pučka kuhinja u Livnu i Gradska narodna kuhinja u Zenici u potpunosti ovise o primarnim javnim institucijama u čijim prostorijama posluju te da ne raspolažu vlastitim objektima za pripremu i kuhanje toplih obroka.

Većina organizacija za podjelu besplatnih obroka nije vlasnik objekta u kojem posluje, preciznije – 41 organizacija odnosno 75,93% njih, dok preostalih 13 organizacija (24,07%) posjeduje objekte u kojima se vrši priprema toplih obroka. Vladine/javne institucije i fizička lica su vlasnici najvećeg broja objekata za podjelu besplatnih obroka (20 objekata), a iza njih slijede vjerske zajednice, neprofitne/humanitarne organizacije te privatne kompanije (slika 2).

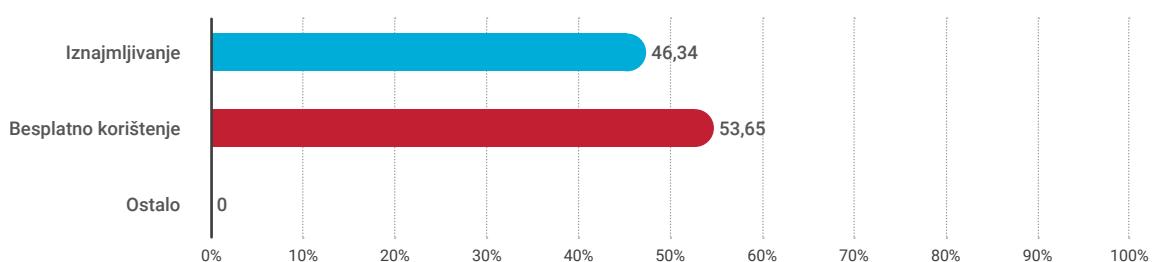
Slika 2: Vlasništvo objekata u kojima poslju organizacije za podjelu besplatnih obroka



Kako je ranije navedeno, Našom pučkom kuhinjom u Livnu upravlja Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića, stoga je i objekat za pripremu obroka u vlasništvu škole. U slučaju Gradske narodne kuhinje u Zenici, vlasnik, ali i istovremeni korisnik objekta je JU Dom porodica Zenica. Jedan objekat je u vlasništvu dva pravna lica, a radi se o Narodnoj kuhinji Sarajevo-Stari Grad, gdje Općina Stari Grad Sarajevo dijeli vlasništvo sa Sarajevskom pivaram d.d. u omjeru 50%-50%.

Od ukupno 41 organizacija za podjelu besplatnih obroka koje nisu vlasnici objekta u kojem poslju, 19 objekata (46,34%) iznajmljuje prostor što čini dio njihovih stalnih troškova, dok 22 organizacije (53,65%) besplatno koriste prostorije.

Slika 3:
Oblik korištenja objekata za pripremu toplih obroka



Većina organizacija koja koristi prostorije od vladinih/javnih institucija oslobođena je plaćanja mjesecne zakupnine, uz nekoliko izuzetaka kako se može vidjeti u tabeli ispod.

Tabela 2:**Pregled oblika korištenja objekata za pripremu obroka u vlasništvu vladinih/javnih institucija**

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Oblik korištenja objekta
1.	Merhamet – Javna kuhinja, Zenica	Zenica	besplatno korištenje
2.	Narodna kuhinja u Vlasenici – Crveni krst RS	Vlasenica	besplatno korištenje
3.	Narodna kuhinja, Doboj	Doboj	besplatno korištenje
4.	Narodna kuhinja – Merhamet, Kakanj	Kakanj	besplatno korištenje
5.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Mglaj	besplatno korištenje
6.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad	Novi Grad	besplatno korištenje
7.	Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo	Sarajevo – Centar	besplatno korištenje
8.	Gradska narodna kuhinja, Zenica	Zenica	besplatno korištenje
9.	Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik	Travnik	besplatno korištenje
10.	Javna kuhinja grada Bijeljine	Bijeljina	besplatno korištenje
11.	“Iskra”, Novi Grad	Novi Grad	besplatno korištenje
12.	Javna kuhinja – Crveni krst, Teslić	Teslić	besplatno korištenje
13.	Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla	Tuzla	iznajmljivanje
14.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Jablanica	iznajmljivanje
15.	Javna kuhinja – Merhamet, Breza	Breza	iznajmljivanje
16.	HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo	Sarajevo – Novi Grad	iznajmljivanje
17.	Udruženje građana “Zajedno za naš grad”, Mostar	Mostar	iznajmljivanje
18.	Javna kuhinja „Obrok ljubavi” – Mozaik prijateljstva	Banja Luka	iznajmljivanje
19.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Sarajevo – Stari Grad	iznajmljivanje
20.	Merhametova javna kuhinja, Goražde	Goražde	iznajmljivanje

Organizacije koje posluju u prostorijama u vlasništvu fizičkih lica većinom plaćaju mjesecnu zakupninu uz dva izuzetka kako je navedeno u tabeli ispod.

Tabela 3:**Pregled oblika korištenja objekata za pripremu obroka u vlasništvu fizičkih lica**

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Oblik korištenja objekta
1.	Pomozi.ba – Restoran dobre volje	Bihać	iznajmljivanje
2.	Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop	Bratunac	iznajmljivanje
3.	Narodna kuhinja „Život“	Kozarska Dubica	iznajmljivanje
4.	„Imaret“, Trebinje	Trebinje	iznajmljivanje
5.	Pučka kuhinja, Glamoč	Glamoč	iznajmljivanje
6.	Javna kuhinja, Visoko	Visoko	iznajmljivanje
7.	RO Muslimansko dobrotovorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Bihać	iznajmljivanje
8.	Udruženje altruista „Ruke prijateljstva“ – Dječja javna kuhinja	Lukavac	besplatno korištenje
9.	MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka	Banja Luka	besplatno korištenje

Na osnovu prikupljenih podataka u ovom istraživanju, prosječna dužina djelovanja trenutno aktivnih organizacija za podjelu besplatnih obroka u BiH je 15 godina, pri čemu sljedeće organizacije bilježe najduže djelovanje (duže od 25 godina):

- Javna kuhinja – Crveni krst, Banja Luka (50 godina)
 - Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo, Sarajevo – Centar (46 godina)
 - Javna kuhinja – Merhamet, Breza (32 godine)
 - MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka (30 godina)
 - Udruženje „Narodna kuhinja Stari Grad“, Sarajevo – Stari Grad (30 godina)
 - Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik (29 godina)
 - Crveni križ grada Mostara, Mostar (29 godina)
 - HKO „Kruh sv. Ante“ – Pučka kuhinja, Dobrinja (27 godina)

Međutim, važno je napomenuti da je koncept pučke kuhinje "Kruh sv. Ante" još starija tradicija. Tokom razgovora s predstvincima ove kuhinje, istaknuto je kako je tradicija duga oko 200-300 godina, kada se u crkvama korisnicima dijelio novac za hljeb. „Kruh sv. Ante“ je nasljednik prijašnje „Bratovštine kruha svetog Ante“ iz 1896. godine⁶. Osim toga, prvi merhamet je otvoren 1913. godine nakon što je 1912. godine održana osnivačka skupština.⁷ Današnji merhameti su također nastali iz Crvenog polumjeseca (organizacije koja je prethodno bila prisutna), a na osnovu informacija koje su prikupljene u Tuzli i drugim organizacijama.

Među organizacijama koje su nedavno osnovane odnosno djeluju manje od pet godina svrstavaju se:

- Merhametova javna kuhinja, Goražde (manje od 1 godine)
 - Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop, Bratunac (1 godina)
 - Pučka kuhinja, Ljubuški (1 godina)
 - Projekat Jedan obrok za jedan dan – humanitarno udruženje Oplemenimo srce, Istočno Sarajevo (2 godine)
 - Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg u Sapni (2 godine)
 - Restoran dobre volje – Pomozi.ba, Sarajevo – Stari Grad (2 godine)
 - Pomozi.ba – Restoran dobre volje, Bihać (2 godine)
 - Restoran dobre volje – Pomozi.ba, Travnik (3 godine)
 - Udruženje građana „Zajedno za naš grad“, Mostar (4 godine)
 - Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Dobojski Istočak (4 godine)
 - „Iskra“, Novi Grad (4 godine)
 - Samaritanci Posavina, Odžak (4 godine)
 - MFS-EMMAUS iajna kuhinja "Jedan obrok dnevno", Velika Kladuša (2 godine)

Većina organizacija za podjelu besplatnih obroka (92,59%) kontinuirano djeluje od svog osnivanja. Četiri kuhinje (7,41%) morale su obustaviti svoje usluge na određeno vrijeme. Tako je Gradska kuhinja u Zenici bila zatvorena od 31. 12. 1998. do 1. 11. 2001. uslijed manjka finansijskih sredstava, nedostatka objekta za poslovanje te nemogućnosti nabavke hrane odnosno donacija. Tokom poplava sredinom maja 2014. godine, Javna kuhinja grada Bijeljine je bila zatvorena jedan dan. HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo također navodi da nije kontinuirano poslovaо od osnivanja, međutim bez detalja o razlozima i vremenskom okviru. Projekat Jedan obrok za jedan dan u organizaciji udruženja Oplemenimo srce u Istočnom Sarajevu nije bio aktivran u periodu od 1.4.2022. godine do 30.11.2022. godine, uslijed nedostatka finansijskih sredstava.

Skoro sve organizacije (njih 51 odnosno 94,44%) rade od ponedjeljka do petka, osim Pučke kuhinje „Jelo na kotačima“, Sarajevo, koja radi dva radna dana u sedmici (ponedjeljak i petak), Srednje strukovne škole Silvija Strahimira Kranjčevića, Livno, koja krajem mjeseca vrši podjelu paketa hrane, te Javne kuhinje – Crveni krst, Teslić, koja radi tri radna dana u sedmici i tokom svih praznika. Osim radnih dana, 22 organizacije (40,74%) radi subotom, 7 organizacija (12,96%) radi nedjeljom, dok 24 organizacije (44,44%) rade tokom praznika. Postoji pet organizacija koje su svojim korisnicima na raspolaganju svih sedam dana u sedmici te tokom svih praznika koji se obilježavaju u BiH, a istaknute su u tabeli ispod.

6 Izvor: <http://kruhsvetogante.com/o-nama/>

7 Izvor: <https://www.merhamet.ba/historijat-2/>

Tabela 4:
Lista organizacija koje pružaju usluge besplatnih obroka svaki dan u godini

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Radni dani	Vikend	Praznici
1.	Udruženje građana „Zajedno za naš grad”, Mostar	Mostar	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
2.	Javna kuhinja „Obrok ljubavi” – Mozaik prijateljstva	Banja Luka	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
3.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad	Novi Grad	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
4.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja “Jedan obrok dnevno”	Srebrenica	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
5.	MFS-EMMAUS – Narodna kuhinja Doboј	Doboј	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
6.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja “Jedan obrok dnevno”, Doboј Istok	Doboј Istok	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
7.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja “Jedan obrok dnevno”, Velika Kladuša	Velika Kladuša	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
8.	Udruženje građana „Narodna kuhinja – Optimisti”, Prijedor	Prijedor	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH

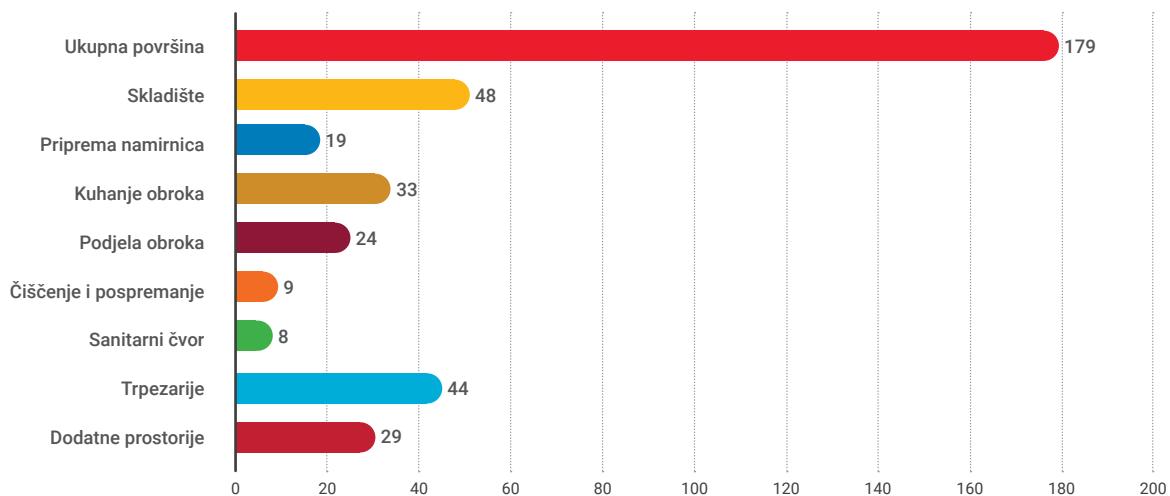
Mnoge organizacije za podjelu besplatnih obroka pružaju dodatnu podršku svojim korisnicima, u vidu podjele: odjeće i obuće i higijenskih proizvoda (32 organizacije), opreme za djecu (24 organizacija), školske opreme i pribora (26 organizacija) te opreme za trudnice (20 organizacija). Osim toga, neke organizacije pružaju pomoć i u lijekovima, medicinskim pomagalima, ogrjevnom drvetu, te u novcu i prehrabbenim proizvodima.

Osim toga, 22 organizacije odnosno 56,41% pruža ostale vrste podrške poput:

- plaćanja režija i lijekova te rješavanja stambenog pitanja;
 - podjele jednokratne novčane pomoći;
 - zdravstvene podrške određenim kategorijama (ljekarski pregledi, prevencija bolesti kod žena, pomoć za rodilje);
 - psihosocijalne podrške;
 - podjele namještaja, kamp-prikolica, medicinskih pomagala (kolica, hodalice, štakе, kreveti);
 - aktivnosti učenja i edukativnih radionica za djecu, internata za djecu iz udaljenih sela, dnevnog centra za djecu, stipendiranja djece;
 - podjele ogrjeva i sadnog materijala.

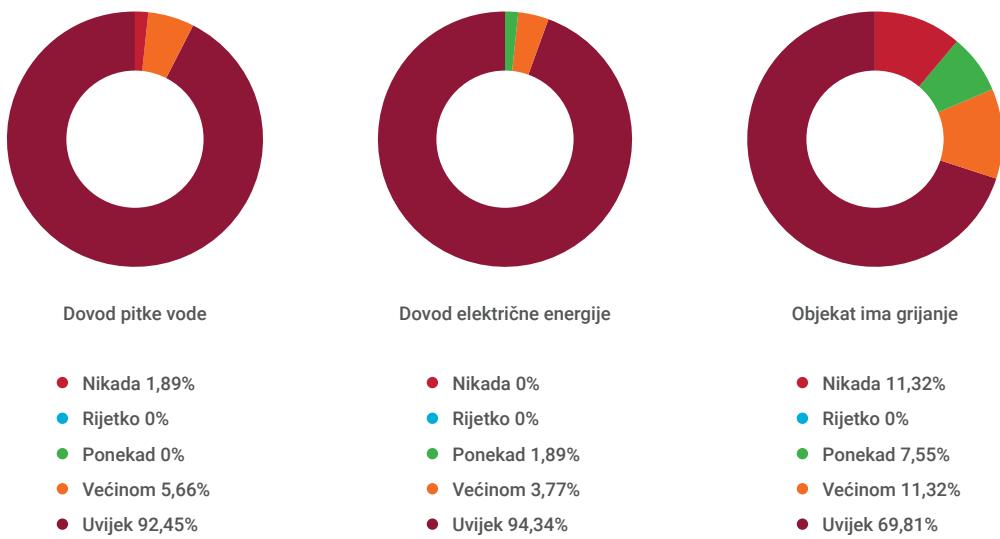
Prosječna ukupna površina u 54 objekta obuhvaćena istraživanjem iznosi 179 m², a prosječna površina pojedinih dijelova objekata je prikazana na slici ispod, uz napomenu da nemaju svi objekti zastupljene sve vrste prostorija (npr. 30 objekata odnosno njih 55,55% raspolaže trpezarijom). Najvećom površinom za rad raspolažu organizacije: Centar Fenix – Narodna kuhinja, Sanski Most (500 m²); Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik (443 m²); Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla (408 m²); Narodna kuhinja, Doboj (405 m²); Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompes, Mostar (400 m²); Crveni križ grada Mostara (400 m²). Najmanjom površinom za rad raspolažu organizacije: „Imaret“, Trebinje (32 m²); Samaritanci Posavina, Odžak (34 m²) i Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad (41 m²).

Slika 4: Prosječna površina prostorija u objektima za podjelu besplatnih obroka



Kada se radi o kvalitetu ključnih infrastrukturnih elemenata objekata (dovod pitke vode, dovod električne energije, grijanje i sigurnost objekta), većina objekata ima zadovoljavajuće uslove za rad (slika 5); 20 objekata (37,74%) ima izvrsnu konstrukcijsku čvrstoću i sigurnost, dok je 25 objekata (47,17%) ocijenjena kao adekvatna u pogledu konstrukcijske čvrstoće i sigurnosti. Jedan objekat raspolaže tekućom vodom koja nije zdravstveno ispravna za piće, stoga vodu za piće kupuje što ulazi u stalne troškove ove organizacije (Udruženje altruista „Ruke prijateljstva“ – Dječija javna kuhinja, Lukavac).

Slika 5: Kvalitet ključnih infrastrukturnih elemenata u objektima za podjelu besplatnih obroka



Osam objekata nema zadovoljavajuće uslove za rad u pogledu konstrukcijske čvrstoće i sigurnosti dok šest objekata nema grijanje (tabela 5).

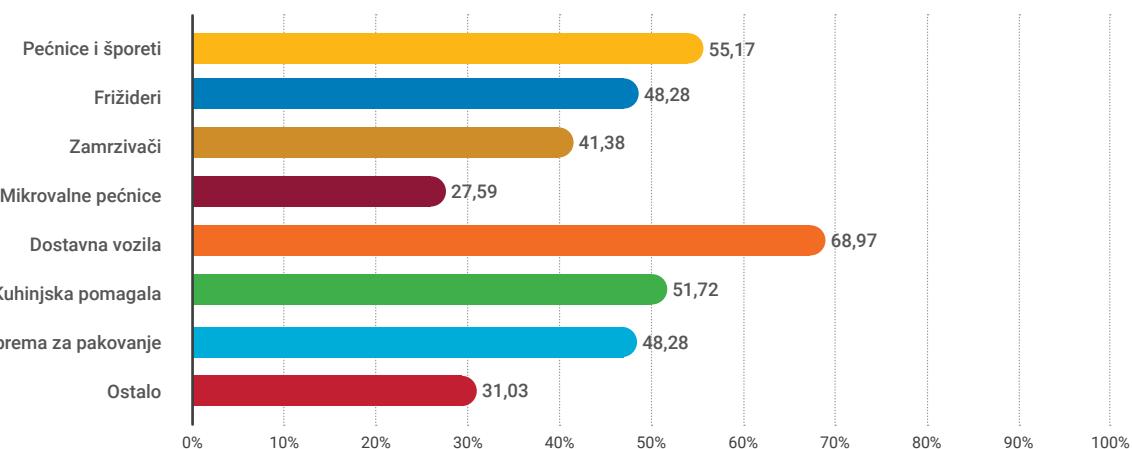
Tabela 5:
Lista organizacija koje nemaju zadovoljavajuće uslove za rad

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Vlasnik	Oblik korišćenja objekta	Objekat ima grijanje	Objekat je osiguran
1.	MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka	Banja Luka	fizičko lice	besplatno korištenje	većinom	neadekvatno
2.	„Imaret“, Trebinje	Trebinje	fizičko lice	iznajmljivanje	ponekad	neadekvatno
3.	Pučka kuhinja, Vareš	Vareš	vjerska zajednica	iznajmljivanje	uvijek	osrednje
4.	Narodna kuhinja „Život“	Koz. Dubica	fizičko lice	iznajmljivanje	uvijek	osrednje
5.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad	Novi Grad	vladina/javna institucija	besplatno korištenje	nikada	osrednje
6.	RO Muslimansko dobrovorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Bihać	fizičko lice	iznajmljivanje	ponekad	osrednje
7.	Gradska narodna kuhinja, Zenica	Zenica	vladina/javna institucija	besplatno korištenje	većinom	osrednje
8.	Javna kuhinja grada Bijeljine	Bijeljina	vladina/javna institucija	besplatno korištenje	uvijek	osrednje
9.	MDD „Merhamet“ – Narodna kuhinja	Bihać	n/a	n/a	nikada	adekvatno
10.	Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija „Help Others“, Salzburg	Sapna	n/a	n/a	nikada	adekvatno
11.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Jablanica	vladina/javna institucija	iznajmljivanje	nikada	adekvatno
12.	Javna kuhinja – Merhamet, Breza	Breza	vladina/javna institucija	iznajmljivanje	nikada	adekvatno
13.	Udruženje altruista „Ruke prijateljstva“ – Dječja javna kuhinja	Lukavac	fizičko lice	besplatno korištenje	nikada	adekvatno
14.	„Iskra“, Novi Grad	Novi Grad	vladina/javna institucija	besplatno korištenje	većinom	izvrsno

Većina organizacija koja se suočava s izazovima neadekvatnih ključnih infrastrukturnih elemenata ne posjeduje objekat u kojem radi. To bi moglo upućivati da vlasništvo nad objektom omogućuje veći kvalitet infrastrukture, iako provedene aktivnosti istraživanja ne pružaju dovoljno podataka da bi se utvrdio tačan razlog ove povezanosti.

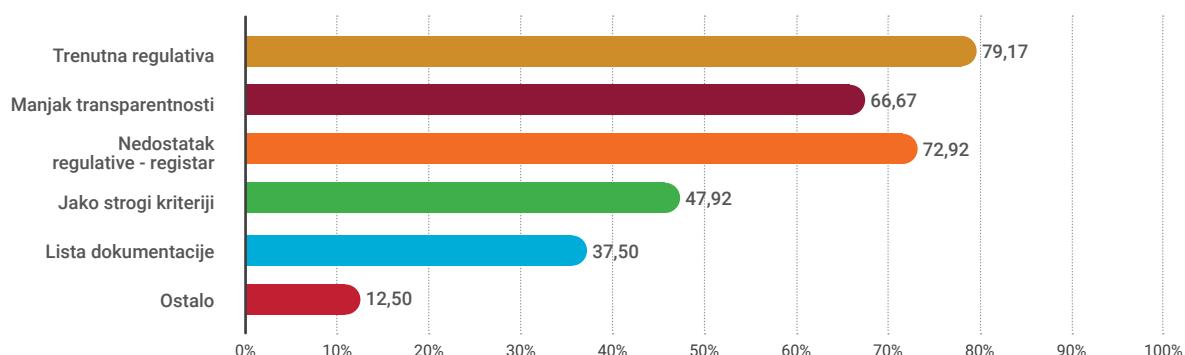
Značajno je da 50% organizacija smatra da ne raspolaže dovoljnim sredstvima za rad – opremom i pomagalima potrebnim za obavljanje svojih aktivnosti. Najčešća oprema koju kuhinje navode kao nedostatnu su dostavna vozila, pećnice i šporeti, frižideri i kuhinjska pomagala (slika 6).

Slika 6:
Ključne potrebe organizacija za podjelu besplatnih obroka



Čak 80,77% organizacija smatra da je pravni okvir socijalne zaštite u BiH neadekvatan za rad javnih kuhinja i ostvarivanje cilja smanjenja gladi. Najčešće identifikovane prepreke i problemi s pravnim sistemom su prikazani na slici ispod.

Slika 7: Prepreke u radu javnih kuhinja u pogledu važećeg pravnog okvira u BiH

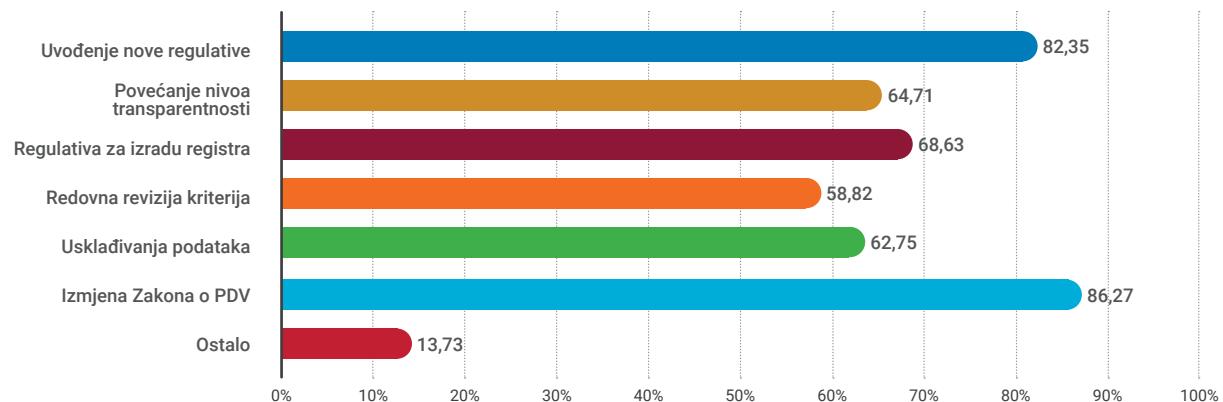


Odgovori

- | | | |
|--|--------|----|
| ● Trenutna regulativa ne osigurava jednake mogućnosti za finansiranje svih javnih kuhinja (ne dobijaju sve javne kuhinje sredstva putem javnog poziva) | 79,17% | 38 |
| ● Manjak transparentnosti za modalitete finansiranja vezanih za vladin/javni budžet | 66,67% | 32 |
| ● Nedostatak regulative koja bi osigurala register svih javnih kuhinja (dionici imaju određena negativna iskustva, stoga postoji problem povjerenja) | 72,92% | 35 |
| ● Kriteriji da se postane korisnik javne kuhinje su jako strogi i trenutno vode ka tome da određene ugrožene grupe ne mogu dobiti podršku | 47,92% | 23 |
| ● Lista dokumentacije koju potencijalni korisnici trebaju prikupiti je veoma duga i nije odgovarajuća za stare i bolesne potencijalne korisnike | 37,50% | 18 |
| ● Ostalo | 12,50% | 6 |

Kao moguća rješenja, organizacije su se izjasnile da je neophodno poduzeti niz predloženih mjera (slika 8).

Slika 8:



Odgovori

●	Uvođenje regulative koja bi omogućila finansiranje iz vladinog/javnog budžeta za sve javne kuhinje	82,35%	42
●	Povećanje nivoa transparentnosti za modalitete finansiranja iz vladinog/javnog budžeta	64,71%	33
●	Uvođenje regulative koja bi naložila izradu svih javnih kuhinja kako bi se povećao nivo povjerenja i spremnost donatora da doniraju sredstva	68,63%	35
●	Redovna revizija kriterija za pristup uslugama javne kuhinje, s ciljem odgovora na povećanu stopu siromaštva u BiH	58,82%	30
●	Osiguranje usklađivanja i povezivanja podataka sa centrima za socijalni rad, kako bi se pojednostavio proces za potencijalne korisnike	62,75%	32
●	Izmjena Zakona o PDV, kako bi privatne kompanije bile podstaknute da doniraju hranu, umjesto uništanja iste	86,27%	44
●	Ostalo	13,73%	7

Osim mjera predloženih u upitniku, organizacije su predložile i sljedeće:

- Obavezati pravna lica da dio prihoda doniraju socijalno-ugroženim kategorijama stanovništva,
 - Oslobođiti humanitarne organizacije plaćanja PDV-a,
 - Uvesti ekonomске olakšice u procesu nabavke hrane i plaćanja rezija,
 - Uvesti poreske olakšice kako bi se ukinuo PDV na osnovne životne namirnice ili da javne kuhinje pri nabavci hrane budu oslobođene plaćanja PDV-a,
 - Donijeti Zakon o humanitarnoj djelatnosti.

Sažetak ključnih saznanja

- U BiH djeluje 54 organizacija za podjelu besplatnih obroka, a većina organizacija se nalazi u FBiH (64,82%).
 - Većinom objekata (33 objekta) upravljaju upravljačka tijela, među kojima su najzastupljenije humanitarne/neprofitne organizacije.
 - Većina organizacija (75,93%) nije vlasnik objekta u kojem posluje, pri čemu su vladine/javne institucije vlasnici najvećeg broja objekata (46,78%)
 - Većina organizacija koja posluje u objektima vladinih/javnih institucija oslobođena je plaćanja mjesecne zakupnine, dok većina organizacija koja posluje u objektima fizičkih lica plaća mjesecnu zakupninu.
 - Prostor iznajmljuje 19 organizacija koje ne posjeduju vlastiti objekat.
 - Prosječna dužina djelovanja organizacija za podjelu besplatnih obroka u BiH je 15 godina, pri

čemu postoji osam organizacija koje djeluju duže od 25 godina.

- U posljednjih pet godina otvoreno je dvanaest novih organizacija za podjelu besplatnih obroka, među kojima je i Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop u Bratuncu.
- Većina organizacija (92,59%) za podjelu besplatnih obroka nije imala prekid u pružanju usluga korisnicima od svog osnivanja.
- Skoro sve organizacije rade od ponedjeljka do petka (94,44%), subotom rade 22 organizacije, nedjeljom radi 7 organizacija, a postoji i pet organizacija koje korisnicima pružaju usluge svih sedam dana u sedmici.
- Prosječna ukupna površina u 54 objekta iznosi 179 m², pri čemu najveći objekat ima površinu od 500 m², a najmanji površinu od 32 m².
- 13 objekata nema zadovoljavajuće uslove za rad u pogledu konstrukcijske čvrstoće i sigurnosti te grijanja.
- Većina organizacija koja se suočava s izazovima neadekvatnih ključnih infrastrukturnih elemenata ne posjeduje objekat u kojem radi.
- Da ne raspolaže dovoljnim sredstvima za rad – opremom i pomagalima potrebnim za obavljanje svojih aktivnosti smatra 50% organizacija.
- Da zakonski okvir socijalne zaštite u BiH nije adekvatan za rad javnih kuhinja i ostvarivanje cilja smanjenja gladi smatra 80,77% organizacija.

Priča s terena – Iskra, Novi Grad

Javna kuhinja je samo dio usluga koje Udruženje djece i omladine s poteškoćama u razvoju pruža.

Mladi s poteškoćama u razvoju su stalni korisnici kuhinje i jedino oni jedu u prostorijama kuhinje.

Trenutno se nalazi u staroj zgradi koja je poprilično hladna. Nekada je zgrada imala visoke stropove, ali nije bilo moguće zagrijati prostorije pa su one pregrađene. Zgrada ima stare prozore.

Peć za grijanje prostorija koju udruženje ima je dotrajala.



4.2 Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hranom

Sažetak podataka

Dok 62,96% organizacija za podjelu besplatnih obroka uređuje ko može pristupiti njihovim uslugama preko centara za socijalni rad, vrlo je čest i fleksibilan pristup prema korisnicima; 79,63% organizacija vodi internu bazu podataka o korisnicima koja se koristi za utvrđivanje ko može pristupiti uslugama, a 55,56% organizacija pokušava djelovati na taj način da su svi dobrodošli, nastojeći nikoga ne odbiti. Ovo je važno saznanje koje naglašava da centri za socijalni rad nisu jedine institucije koje određuju pristup javnim kuhinjama. Iako prikupljeni podaci nisu dovoljni za utvrđivanje razloga zbog kojih javne kuhinje

odlučuju organizovati svoje korisnike i pristup besplatnim obrocima izvan centara, podatak da 79,63% organizacija vodi internu bazu podataka upućuje na to da je oslanjanje na centre za socijalni rad na neki način neadekvatno, nedostatno ili na drugi način nepoželjno za javne kuhinje. Slabosti i praznine unutar ovog sistema stoga treba dodatno ispitati kako bi se osigurao efikasan i transparentan sistem organizovanja pristupa korisnika javnim kuhinjama.

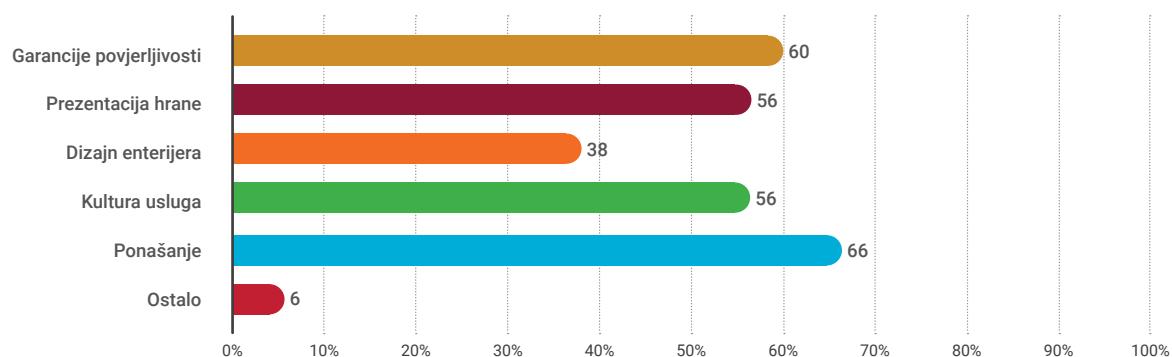
Kada se radi o obuhvatu djelovanja javnih kuhinja, od ukupno 54 organizacije, njih 25 pruža usluge podjele besplatnih obroka na području više općina u odnosu na svoje sjedište; 50% tih organizacija je u potrebi za dostavnim vozilima kako bi mogle doseći korisnike u svim područjima (tabela 6).

Tabela 6: Lista organizacija koje dijele besplatne obroke u većem broju općina

R. br.	Naziv organizacije	Sjedište	Općine obuhvaćene uslugom besplatnih obroka	Potreba za dostavnim vozilima
1.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Bihać	Cijeli Unsko-sanski kanton i dio Republike Srpske (Prijedor, Banja Luka)	
2.	Javna kuhinja, Tuzla – Merhamet	Tuzla	Grad Tuzla, Gračanica, Lukavac, Kalesija	DA
3.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Travnik	Travnik, Vitez, Donji Vakuf, Knežević, Kotor Varoš, dio Busovače, dio Fojnice	DA
4.	Narodna kuhinja u Vlasenici – Crveni krst RS	Vlasenica	Vlasenica, Šekovići	DA
5.	Pučka kuhinja, Grbavica	Sarajevo	Novo Sarajevo, Centar, Novi Grad, Stari Grad, Iličići	
6.	Udruženje građana „Zajedno za naš grad“, Mostar	Mostar	Konjic, Jablanica, Mostar	
7.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Dobojski Istoč	Dobojski Istoč	Dobojski Istoč, Gračanica, Tuzla	
8.	Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"	Sarajevo	Centar, Novo Sarajevo, Novi Grad, Stari Grad, Vogošča, Iličići i Ilijas	
9.	Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop	Bratunac	Bratunac, Srebrenica, Milići, Konjević polje, Nova Kasaba i sva pripadajuća sela u radijusu od 49 km	
10.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Maglaj	Maglaj, Zavidovići, Dobojski Istoč, Teslić, Tešanj, Odžak, Gradačac	DA
11.	„Imaret“, Trebinje	Trebinje	Trebinje, Bileća, Gacko	DA
12.	Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo	Iličići	Sve općine u Kantonu Sarajevo	
13.	Narodna kuhinja „Hasene“	Stari Grad	Stari Grad, Centar, Novo Sarajevo, Novi Grad, Iličići	DA
14.	Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo	Centar	Stari Grad, Centar Sarajevo, Novo Sarajevo, Novi Grad, Iličići, Vogošča, Iličići, Hadžići	DA
15.	Pučka kuhinja, Ljubuški	Ljubuški	Grad Ljubuški (33 mjesne zajednice) i dio Međugorja	DA
16.	Udruženje „Narodna kuhinja Stari Grad“	Stari Grad	Stari Grad, Centar, Novi Grad, Novo Sarajevo, Iličići, Vogošča i Hadžići	
17.	RO Muslimansko dobrotvorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Bihać	Cijeli Unsko-sanski kanton	
18.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Stari Grad	Sve općine u Kantonu Sarajevo	
19.	HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo	Novi Grad (Sarajevo)	Novi Grad, Novo Sarajevo, Iličići, Hadžići, Stari Grad	
20.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“	Srebrenica	Srebrenica, Bratunac, Zvornik	
21.	Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik	Travnik	Donji Vakuf, Jajce, Novi Travnik i Travnik	
22.	Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija „Help Others“, Salzburg	Sapna	Sapna, Zvornik, Kalesija	DA
23.	Samaritanci Posavina, Odžak	Odžak	Odžak, Vukosavlje	DA
24.	Merhametova javna kuhinja	Goražde	Goražde, Ustikolina, Pale Prača, Višegrad, Foča, Novo Goražde	
25.	Projekat Jedan obrok za jedan dan – humanitarno udruženje Oplemeni srce	Istočno Sarajevo	Istočna Iličići i Istočno Novo Sarajevo	DA
26.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“	Dobojski Istoč	Dobojski Istoč, Dobojski Istoč, Gračanica, Lukavac, Tuzla	DA

Rezultati provedenog istraživanja dodatno pokazuju da većina javnih kuhinja (94,44%) uzima u obzir pitanje društvene stigme i dostojanstva svojih korisnika. Konkretnе aktivnosti koje se poduzimaju variraju, a glavne aktivnosti su prikazane na slici 9.

Slika 9:
Aktivnosti destigmatizacije u djelovanju javnih kuhinja u BiH



Odgovori

● Garancije povjerljivosti ili sporazumi sa osobljem	60%	30
● Ulaganje napora u prezentaciju hrane (čineći hrana ugodnom i dostojanstvenom)	56%	28
● Ulaganje napora u dizajn enterijera za poboljšani ugođaj korisnika	38%	19
● Kulturološka ili vjerska obilježja se ogledaju kroz obroke ili uslugu	56%	28
● Politike/pravila za osoblje kako se ophoditi prema korisnicima	66%	33
● Ostalo	6%	3

Sažetak ključnih saznanja

- Centri za socijalni rad nisu jedine institucije koje određuju pristup javnim kuhinjama – 79,63% organizacija vodi internu bazu podataka o korisnicima koja se koristi za utvrđivanje ko može pristupiti uslugama.
- 55,56% organizacija pokušava djelovati na taj način da su svi dobrodošli, nastojeći nikoga ne odbiti.
- 25 organizacija pruža usluge podjele besplatnih obroka na području više općina u odnosu na svoje sjedište.
- 94,44% organizacija uzima u obzir pitanje društvene stigme i dostojanstva svojih korisnika.

Priča s terena – Hleb Života, Prijedor

Jedna od korisnica Javne kuhinje „Hleb Života“ jeste žena koja je izbjegla iz Bugojna i nosi iskrenu priču o ljubavi i brizi ove javne kuhinje za zajednicom. Nažalost, ona nema porodicu, ni novčana primanja. Kaže da, dok je bila mlađa, mogla je da radi i da zaradi dovoljno za sebe.

Nažalost, prije tri godine imala je saobraćajnu nesreću u kojoj ju je udario automobil. U nesreći je imala prijelom obje noge. Završila je u bolnici gdje je dobila gips. S gipsom su je u vozilu hitne pomoći prebacili u stan na 4. spratu. Bila je u potpunosti nepokretna, nesposobna da se brine o sebi i tada je dobila mnogo potrebnu pomoć Javne kuhinje „Hleb Života“.

Javna kuhinja joj je pomogla u tim teškim trenucima u vidu hrane i lijekova. Od tada je stalni korisnik javne kuhinje. Nažalost, motorička sposobnost joj se nije u potpunosti vratila, tako da joj javna kuhinja dostavlja hranu. Na kvalitet njenog života javna kuhinja je ostavila veliki uticaj i nada se da će isto to nastavljati da radi za one kojima je pomoć potrebna.

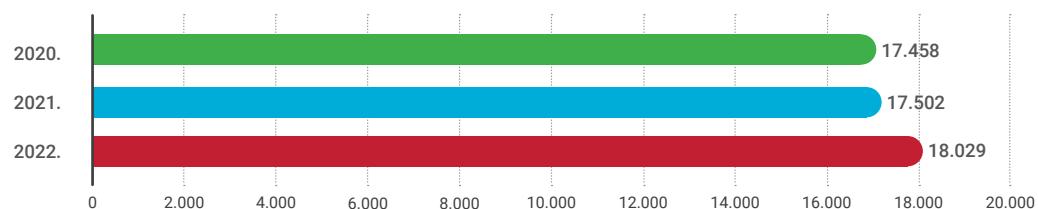


4.3 Profil korisnika

Sažetak podataka

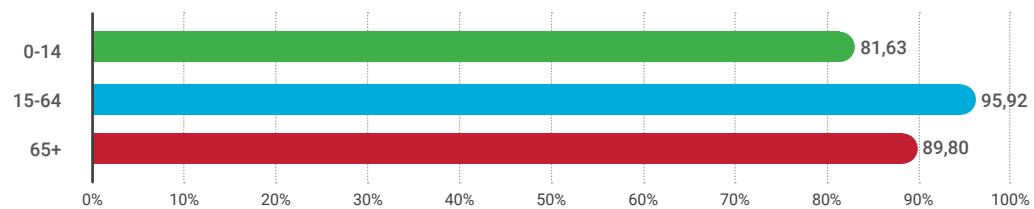
Analizom kretanja broja korisnika u posljednje 3 godine (2020-2022) moguće je ustanoviti da je do nalog povećanja broja korisnika došlo u 2022. godini. Trenutni broj korisnika u bh. javnim kuhinjama koje su bile predmet ovog istraživanja je 18.029. Broj korisnika se povećao za 500 u odnosu na 2021. godinu, dok je u 2021. došlo do blagoog rasta u odnosu na 2020. godinu.

Slika 10: Broj korisnika javnih kuhinja u BiH u 2020., 2021. i 2022. godini



Na slici 11 je prikazana zastupljenost određenih starosnih grupa u javnim kuhinjama, uz napomenu da pet kuhinja ne raspolaže podacima o zastupljenosti starosnih grupa, stoga su prikazani podaci za 49 kuhinja. Dodatno, nije moguće prikazati realnu starosnu strukturu u odnosu na trenutni broj korisnika javnih kuhinja budući da većina kuhinja raspolaže nepotpunim podacima ili na drugačiji način vodi evidenciju u odnosu na pitanja u korištenom upitniku. U slučaju Kantona Sarajevo, podacima o korisnicima raspolažu centri za socijalni rad.

Slika 11:
Zastupljenost starosnih grupa u javnim kuhinjama



Istraživanjem je utvrđeno da 46 organizacije raspolažu djelimičnim podacima o zastupljenosti ugroženih kategorija društva među korisnicima, dok 8 organizacija ne raspolaže takvim podacima. Na osnovu prikupljenih podataka od 46 organizacija, moguće je ustanoviti da je zastupljenost ugroženih kategorija među korisnicima kako slijedi:

- penzioner (kategorija zastupljena u 44 kuhinje),
 - nezaposlen (kategorija zastupljena u 43 kuhinje),
 - samohrana majka (kategorija zastupljena u 38 kuhinja),
 - osobe s poteškoćama u razvoju (kategorija zastupljena u 36 kuhinja),
 - pripadnik romske populacije (kategorija zastupljena u 33 kuhinje),
 - povratnik (kategorija zastupljena u 26 kuhinja),
 - zaposleni s nedovoljnim primanjima (kategorija zastupljena u 15 kuhinja),
 - međunarodni migrant, izbjeglica i tražilac azila (kategorija zastupljena u 8 kuhinja),
 - druge kategorije (zastupljene u 4 kuhinje).

Među drugim kategorijama evidentirani su studenti u Pučkoj kuhinji fra Didaka Buntića – Dompes te beskućnici u Restoranu dobre volje – Pomozi.ba u Bihaću. U izvještaju nije moguće predstaviti stvarnu zastupljenost ugroženih kategorija društva u odnosu na ukupan broj trenutnih korisnika, budući da većina kuhinja raspolaze nepotpunim podacima.

Sažetak ključnih saznanja

- Trenutni broj korisnika u 54 javne kuhinje u BiH je 18.029.
 - Broj korisnika se povećao za blizu 500 korisnika u 2022. godini u odnosu na 2021. godinu.
 - Najzastupljenije ugrožene kategorije društva među korisnicima su: penzioneri, nezaposleni, samohrani roditelji, osobe s poteškoćama u razvoju te pripadnici romske populacije.

4.4 Nabavka hrane

Sažetak podataka

Najveći broj javnih kuhinja uvijek ili većinom uspijeva doći do prijeko potrebnih namirnica za spremanje dovoljne količine hranjivih obroka za svoje trenutne korisnike (slika 13). U Kantonu Sarajevo postoje normativi na osnovu kojih se određuje količina hrane koja se dostavlja i skladišti za javne kuhinje na ovom području. Prema tome, postoji zakonska odredba po kojoj svaka javna kuhinja u KS u toku svake godine dobija istu količinu hrane po korisniku, što olakšava proces nabavke hrane. U ostalim javnim kuhinjama

Priča s terena – Optimisti, Prijedor

Koliko jedna javna kuhinja može promijeniti nečiji život najbolje se vidi na slučaju porodice Tomić. Porodicu Tomić čine sin i njegova bolesna majka (85). Preživljavaju od 280 KM socijalne pomoći. Korisnici su obje javne kuhinje u Prijedoru („Hleb Života“ i „Optimisti“) koje zajedničkim snagama poboljšavaju život ove porodice.

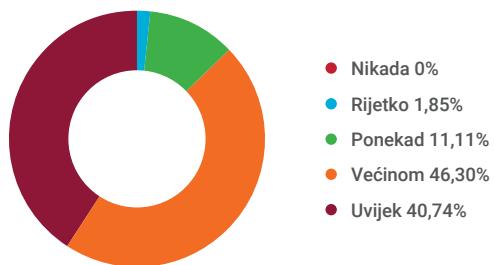
„Hleb Života“ im dostavlja pakete hrane, a humanitarci iz Udruženja „Optimisti“ su otišli čak i korak dalje. Naime, najveći problem ovoj porodici nije bio nedostatak hrane, kako oni kažu „sa hranom bi i izgurali“, već njihov dom koji je bio star preko 100 godina i u ruševnom stanju. Kuća je još dodatno urušena 2020. godine nakon zemljotresa.

Budući da nisu bili u stanju prezimeti još jednu zimu, „Optimisti“ su odlučili da im osiguraju alternativni smještaj. Uz podršku građana „Optimisti“ su uspjeli da naprave temelj i osiguraju stambeni kontejner te su Tomići zimu dočekali u novom stambenom objektu.



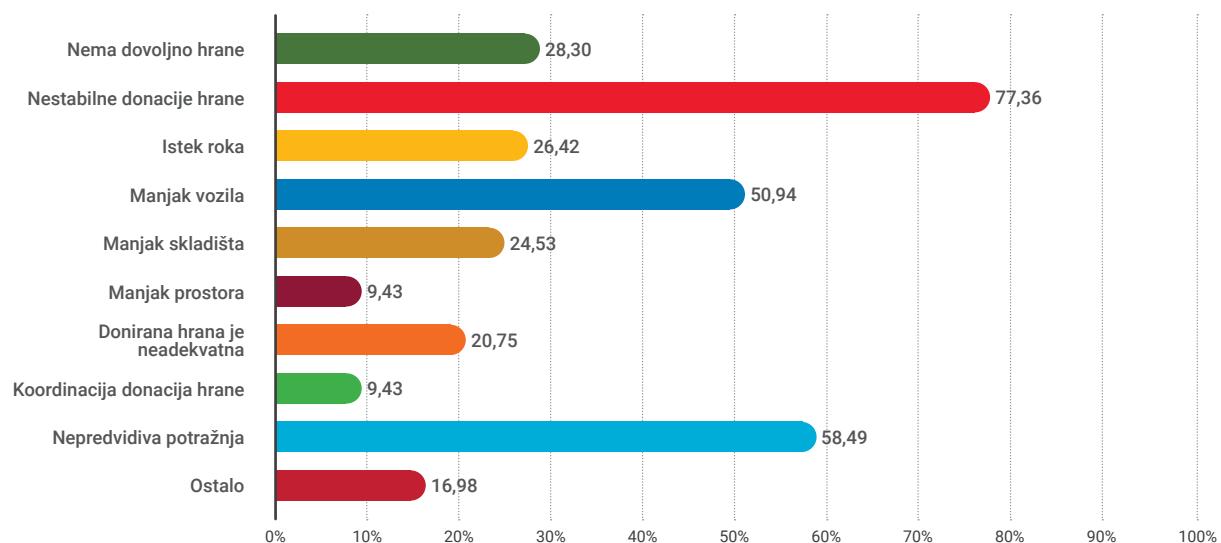
ne postoji zakonska odredba za osiguravanje cijelokupne količine neophodne hrane u toku godine te se ista dobija najčešće putem donacija novčanih sredstava ili hrane.

Slika 12: Mogućnosti javnih kuhinja u ispunjavanju zahtjeva za potrebnom hranom



Ključni izazovi koji usklađivanje nabavke hrane i potražnje za hranom čine teškim su predstavljeni na slici ispod.

Slika 13:
Ključni izazovi pri usklađivanju nabavke hrane i potražnje za hranom



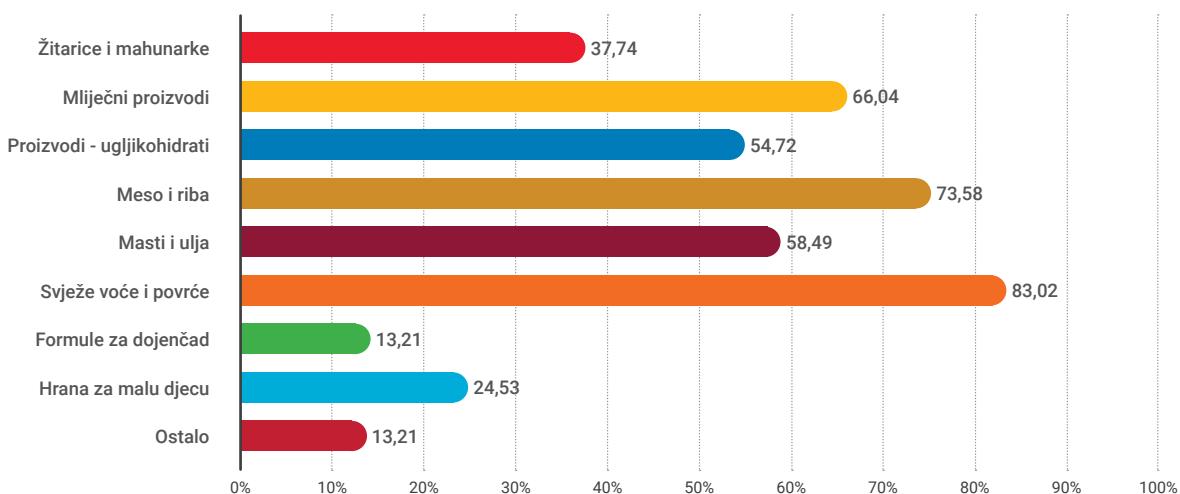
Odgovori

● Nema dovoljno hrane/resursa	28,30%	15
● Donacije hrane su nestabilne	77,36%	41
● Određena količina hrane je previše blizu isteka roka da bise mogla iskoristiti	26,42%	14
● Manjak dostavnih vozila	50,94%	27
● Manjak prostora za skladištenje	24,53%	13
● Manjak prostora za pripremu hrane	9,43%	5
● Donirana hrana ne odgovara proizvodima koji su najpotrebniji ili su najviše traženi	20,75%	11
● Koordinacija i razvrstavanje donacija hrane je otorećenje/oduzima puno vremena	9,43%	5
● Potražnja za hranom je nepredvidiva i nestabilna (broj korisnika i potrebe variraju)	58,49%	31
● Ostalo	16,98%	9

Osim navedenih izazova, određeni broj kuhinja se suočava i s drugim specifičnim izazovima kao što su: poskupljenje hrane za bebe (Prva baby javna kuhinja, Bratunac); nedostatak posuda za podjelu obroka (Javna kuhinja, Visoko); neadekvatnost dostavnih vozila koja su stara (Pučka kuhinja, Grbavica – Sarajevo); amortizacija vozila uslijed velike udaljenosti korisnika u ruralnim područjima (MFS-EMMAUS – Javna kuhinja, Srebrenica); nabavka dovoljne količine goriva za dostavna vozila (Merhamet – Javna kuhinja, Zenica).

Među najzastupljenijim kritičnim potrebama za hranom su svježe voće i povrće, meso i riba i mlječni proizvodi. Dodatna otežavajuća okolnost kod određenog broja kuhinja jeste činjenica da i ukoliko prime donaciju ovih proizvoda, ne raspolažu frižiderima i zamrzivačima gdje bi mogle skladištitи lako kvarljive namirnice. Pored toga, velike su potrebe za mastima i ulijima, proizvodima s visokim sadržajem ugljikohidrata uključujući hljeb, žitaricama, sjemenkama i mahunarkama, dok su manje potrebe za hranom za malu djecu i formulama za dojenčad (slika 14). Među ostalim kritičnim potrebama za hranom su košarići (Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica), konzervisana hrana (Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Dobojski Istok i Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića – „Naša pučka kuhinja“) i brašno (Gradska narodna kuhinja, Zenica i Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad).

Slika 14:
Kritične potrebe za hranom u javnim kuhinjama



Odgovori

● Žitarice, sjemenke i mahunarke	37,74%	20
● Mlijecni proizvodi	66,04%	35
● Proizvodi sa visokim sadržajem ugljikohidrata uključujući hleb	54,72%	29
● Meso i riba	73,58%	39
● Masti i ulja	58,49%	31
● Sveže voće i povrće	83,02%	44
● Formule za dojenčad	13,21%	7
● Hrana za malu djecu	24,53%	13
● Ostalo	13,21%	7

Sažetak ključnih saznanja

- Većina javnih kuhinja se ne suočava s problemima u ispunjavanju svojih mjesecnih potreba za hranom; 12,96% (7 kuhinja) ima poteškoće da zadovolji potrebe za hranom svojih korisnika.
 - Ključni izazovi koji kuhinjama otežavaju usklađivanje ponude hrane i potražnje za hranom variraju. Najčešći izazovi koje navode javne kuhinje uključuju nestabilne donacije hrane (77,36%), nepredvidivu i nestabilnu potražnju za hranom (58,49%) i manjak dostavnih vozila (50,94%).
 - Najkritičnije prehrambene potrebe u javnim kuhinjama su svježe voće i povrće (83,02%), meso i riba (73,58%) i mlijeko i proizvodi (66,04%).
 - Javne kuhinje (s izuzetkom onih u KS) najčešće hranu nabavljaju kroz donacije te se susreću sa svakodnevnim izazovima da je osiguraju.

Priča s terena – MFS-EMMAUS, Srebrenica

U Srebrenici se aktivno radi na projektima socijalnog poduzetništva te Udruženje „MFS-EMMAUS“ ima 7 plastenika u kojima se sadi povrće i voće.

U centralnom objektu u Doboju Istoku, MFS-EM-MAUS upravlja s 20 dunuma voćnjaka, te posjeduje mljekaru koja proizvodi 1.500 l mlijeka za preradu u mlječeće proizvode. Također, ovo udruženje je napravilo sušaru u kojoj godišnje suši oko 15 tona mesa. Otvorili su pekaru, a imaju i košnice pčela tako da proizvode svoj med. Zahvaljujući mljekari, pekari, plastenicima i voćnjacima, udruženje uspijeva osigurati osnovnu količinu potrebnih namirница, ali ta količina nije dovoljna za sve trenutne potrebe korisnika.



4.5 Podjela hrane

Sažetak podataka

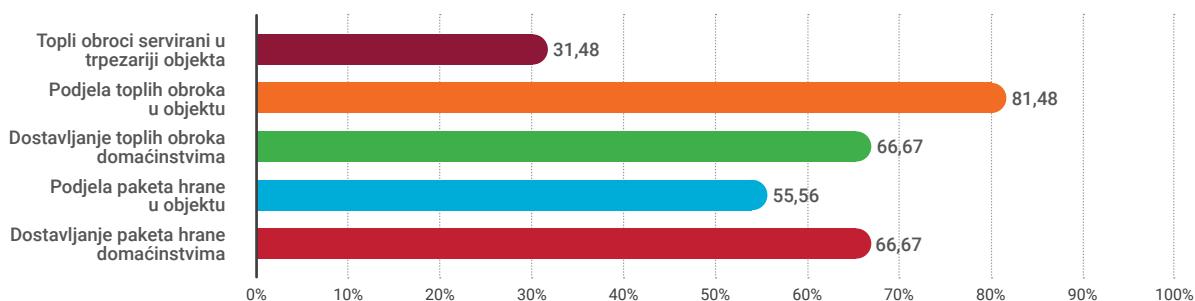
Javne kuhinje u BiH svojim korisnicima pružaju pet vrsta usluga:

- topli obroci servirani u trpezariji objekta
 - podjela toplih obroka u objektu
 - dostavljanje toplih obroka domaćinstvima
 - podjela paketa hrane u objektu
 - dostavljanje paketa hrane domaćinstvima.

Rezultati istraživanja pokazuju da većina javnih kuhinja nudi više vrsta usluga, od čega je najzastupljenija usluga preuzimanja toplih obroka unutar objekta. Zatim slijede usluge dostave toplih obroka i dostave paketa hrane korisnicima. Iako većina javnih kuhinja posjeduje trpezariju, voditelji kuhinja navode da je pandemija COVID-19 imala veliki uticaj na način podjele hrane te su počeli dijeliti tople obroke unutar objekta umjesto služenja u trpezariji. To je praksa koja se i dalje nastavlja. Trenutno se u samo 17 od 54 javne kuhinje topli obroci serviraju u trpezariji. Što se tiče podjele paketa hrane, u 30 javnih kuhinja korisnici mogu preuzeti pakete hrane u prostorijama javne kuhinje, dok 36 javnih kuhinja nudi uslugu dostave paketa hrane kao i dostavu toplih obroka korisnicima. U nekim javnim kuhinjama također postoji koncept podjele toplih obroka u toku sedmice i paketa suhe hrane za vikend, dok se u drugima za vikend podijeli veća porcija u odnosu na onu porciju koju dobijaju svaki dan. U javnim kuhinjama koje ne rade praznicima je zastupljen sličan koncept koji osigurava korisnicima jedan obrok dnevno svaki dan, iako su neradni dani javne kuhinje (slika 14). Na mjesecnom nivou, kuhinje podijele 445.439 toplih obroka.⁸

8 Podatak ne obuhvata broj podijeljenih paketa suhe hrane koji varira u ovisnosti o količini hrane kojom kuhinja raspolaže, ali i broju korisnika takve usluge koji se često mijenja.

Slika 15: Zastupljenost različitih vrsta usluga u javnim kuhinjama



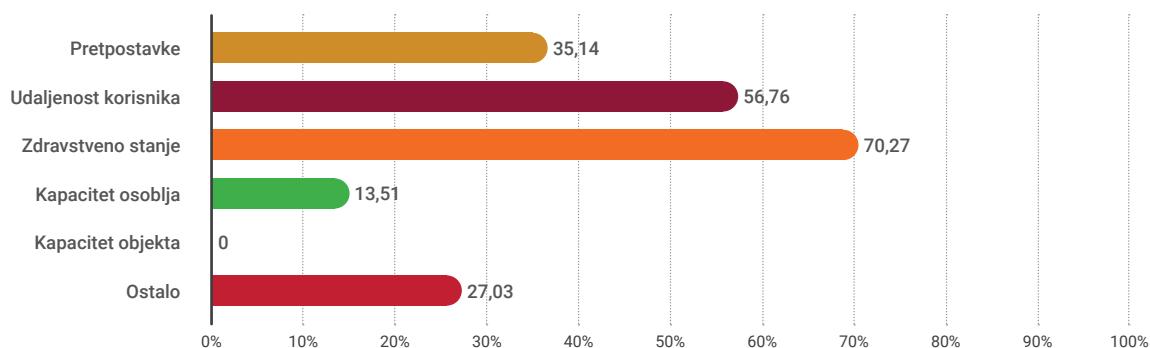
Odgovori

● Topli obroci u trpezariji objekta	31,48%	17
● Podjela toplih obroka u objektu	81,48%	44
● Dostavljanje toplih obroka domaćinstvima	66,67%	36
● Podjela paketa hrane u objektima	55,56%	30
● Podjela paketa hrane u domaćinstvima	66,67%	36

Podjela obroka najčešće je organizovana tako da se svakom korisniku nudi jedan obrok dnevno, a uokoliko se radi o višečlanoj porodici, jedna osoba može preuzeti po jedan obrok za svakog člana porodice. U 77,36% slučajeva se u javnim kuhinjama dodjeljuje ista količina obroka po svakom korisniku dok samo u 11,32% slučajeva se količina obroka razlikuje po različitim kategorijama korisnika, a u 3,77% količina obroka ovisi o količini dostupne hrane u objektu. Na primjer, u Merhametovoј javnoј kuhinji u Tuzli je pravilo da se količina obroka određuje po tome da li je korisnik samac, u kojem slučaju dobija po dva obroka (jedan za ponijeti, a drugi za pojesti u objektu), dok porodice dobijaju različite količine obroka ovisno o broju članova i potreba. U Crvenom križu u Mostaru se količina obroka određuje na osnovu pripreme jelovnika i normativa, po korisniku, gdje svi korisnici dobiju istu količinu hrane i na osnovu dostupnosti hrane u objektu u datom periodu. **Međutim, s izuzetkom Kantona Sarajevo, u javnim kuhinjama ne postoji pravno regulisano pravilo o jelovniku i veličini porcije obroka.** Kako je ranije navedeno, u KS postoje normativi koji definišu standardne jelovnike i količinu obroka po korisniku, i pravilnik ako su u pitanju paketi hrane, te se ta mjera poštuje u svim javnih kuhinjama u kantonu.

Što se tiče odabira vrste usluge, u 14 javnih kuhinja korisnici mogu odabrati koju vrstu usluge žele, dok u 40 javnih kuhinja tu odluku vrše voditelji javne kuhinje. Najčešće je razlog nemogućnosti odabira vrste usluge vezan za nedostatak uslova za omogućavanje raznovrsnih usluga te voditelji javnih kuhinja vrše taj odabir uzimajući u obzir svoje mogućnosti, kao i udaljenost korisnika od prostorija javne kuhinje i njihovo zdravstveno stanje. U manjoj mjeri se pri toj odluci uzimaju u obzir pretpostavke o tome koju bi uslugu korisnici željeli primati i kapaciteti osoblja. U Narodnoj kuhinji, Doboju i Javnoj kuhinji – Crveni krst, Teslić navode da je jedan od načina na koji određuju vrstu usluge na osnovu spiska iz Centra za socijalni rad, dok je u organizovanoj prehrani Brčko distrikta BiH vrsta usluge unaprijed određena tehničkom specifikacijom tendera. Udruženje građana „Zajedno za naš grad“, Mostar vrši samostalnu procjenu usluge koja bi najviše bila korisna svakom korisniku, kao i u Narodnoj kuhinji „Hasene“, Sarajevo gdje tu procjenu rade na osnovu materijalnog stanja korisnika.

Slika 16: Načini određivanja vrste usluge za korisnike javnih kuhinja



Odgovori

● Na osnovu prepostavki koju uslugu bi svaki korisnik najviše cijenio da dobije	35,14%	13
● Na osnovu udaljenosti korisnika od javne kuhinje	56,76%	21
● Na osnovu zdravstvenog stanja korisnika	70,27%	26
● Na osnovu kapaciteta osoblja	13,51%	5
● Na osnovu kapaciteta objekta	0%	0
● Ostalo	27,03%	10

Među javnim kuhinjama koje nude samo jednu vrstu usluge nalaze se:

- Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića (podjela paketa hrane u objektu),
 - Prva baby javna kuhinja i besplatni baby shop (podjela paketa hrane u objektu),
 - Crveni krst, Bileća (podjela paketa hrane u objektu – samo hljeba i mlijeka),
 - Projekat Jedan obrok za jedan dan – humanitarno udruženje Oplemeni srce (dostavljanje toplih obroka domaćinstvima).

Dok gotovo sve javne kuhinje prihvataju povratne informacije o svojim uslugama, samo njih 27,45% ima formalne metode ili kanale povratnih informacija. U dvije javne kuhinje se to vrši putem ankete o zadovoljstvu korisnika radom kuhinje i kvalitetom hrane, koja se provodi jednom godišnje u Javnoj kuhinji – Merhamet, RO Maglaj, i dva puta godišnje u MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka. U Restoranu dobre volje – Pomozi.ba, Travnik korisnici mogu preko društvenih mreža podijeliti svoje zadovoljstvo o usluzi koju dobijaju, dok u Javnoj kuhinji „Obrok ljubavi“ – Mozaik prijateljstva, Banja Luka to mogu učiniti u knjizi utisaka.

Sažetak kliučnih saznanja

- Najzastupljenija vrsta usluge javnih kuhinja u BiH je podjela toplih obroka u objektima, pri čemu kuhinje podijele 445.439 toplih obroka na mjesecnom nivou.
 - Podjela obroka je organizovana tako da korisnici imaju jedan obrok dnevno, pa u javnim kuhinjama koje nisu otvorene tokom vikenda i praznika dijele se paketi suhe hrane ili veća porcija obroka u petak odnosno pred praznik.
 - Gotovo u svim javnim kuhinjama korisnici imaju priliku dati povratne informacije o usluzi koju primaju, međutim samo 27,45% javnih kuhinja ima osmišljene formalne načine za primanje komentara.

Priča s terena – Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića

Prepoznaјući potrebe društva, kao i deficitarnu zanimanje u BiH, Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića uvodi novi smjer – poljoprivredni tehničar, gdje je posebna pažnja posvećena praktičnom radu. U okviru školskog dvorišta napravljen je i plastenik gdje se počelo sa samostalnim uzgojem voća i povrća. Tako se pojavila ideja za otvaranjem javne kuhinje, koja nije registrovana kao takva, nego isključivo djeluje u sklopu škole te se finansira isključivo od učenika i radnika škole. Prvenstveno je sve počelo kao ideja da se u saradnji s Centrom za socijalni rad i Caritasom dođe do ljudi koji su siromašni, te da im se podijele obroci koje su spremili učenici škole u sklopu svojih nastavnih aktivnosti. Ispočetka je to bilo zamišljeno kao samoodrživi projekat, gdje bi učenici poljoprivrednog smjera uzgajali voće i povrće u plasteniku, a kuvari bi spremali ukusna jela, te bi ih dijelili stanovnicima u potrebi. Međutim, kako kasnije nije bilo mnogo zanimanja za smjer poljoprivredni tehničar, a s obzirom na to da su potrebe stanovništva za narodnom kuhinjom rasle, njihovi kapaciteti za spremanje obroka nisu bili dovoljni te su odlučili prikupljati hranu i pakete koje će dijeliti stanovnicima u potrebi. Pored mjesecne podjele paketa socijalno ugroženim kategorijama, započeta je tradicija „Jedno dijete, jedan slatkiš“, gdje učenici prikupljaju slatkiše, kasnije ih, kao praznične poklone, dijele djeci u vrtićima.



4.6 Sigurnost hrane, sanitarni uslovi i zdravstveni aspekt

Sažetak podataka

Većina javnih kuhinja provodi osnovne higijenske prakse i prakse sigurnosti hrane. U 94,34% slučajeva u javnim kuhinjama navode da primjenjuju dobru higijensku praksu (npr. pravila za osoblje, zaštitna oprema, pranje, dezinfekcija i sl.), a 86,79% njih izjavljuje da poštuje opće zahtjeve iz Pravilnika o higijeni hrane i Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla. U 69,81% javnih kuhinja, pored toga što provode mjere dobre higijenske prakse, osoblje je dužno imati certifikat o higijenskom minimumu koji se obnavlja svake 4 godine. Međutim, samo u 18,87% javnih kuhinja se koristi HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane, a u većini slučajeva predstavnici javnih kuhinja nisu upoznati s ovim sigurnosnim protokolom.

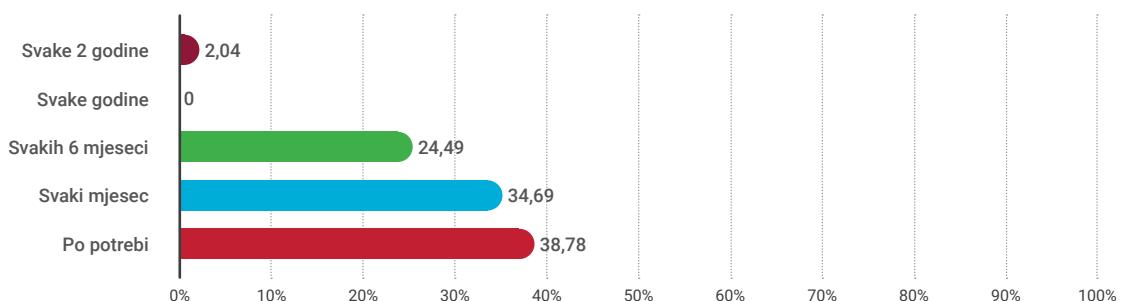
Tabela 7:
Lista organizacija koje koriste HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Kanton
1.	Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompeš	Mostar	Hercegovačko-neretvanski
2.	Pomozi.ba – Restoran dobre volje	Bihać	Unsko-sanski
3.	HKO „Kruh sv. Ante“ – Pučka kuhinja, Grbavica	Novo Sarajevo	Sarajevo
4.	HKO „Kruh sv. Ante“ – Pučka kuhinja, Dobrinja	Novi Grad	Sarajevo
5.	Udruženje građana "Zajedno za naš grad", Mostar	Mostar	Hercegovačko-neretvanski
6.	Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"	Novo Sarajevo	Sarajevo
7.	Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo	Ilići	Sarajevo
8.	Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo	Sarajevo	Sarajevo
9.	Pučka kuhinja, Glamoč	Glamoč	Kanton 10
10.	Pučka kuhinja, Ljubuški	Ljubuški	Zapadnohercegovački

U 94,34% javnih kuhinja se vrše redovne inspekcije, i to u većoj mjeri od strane javnih institucija, a u jako maloj mjeri, 12%, od strane privatnih institucija, a njihova učestalost varira. Većina javnih kuhinja navodi da nije imala poteškoća s inspekcijom u zadnje vrijeme (97,96%). U Merhametovoj javnoj kuhinji u Zenici su imali poteškoća s inspekcijom zbog nedostatka odvodnog kanala za separaciju masnoća iz kuhinje koje su prethodno završavale u glavnom gradskom odvodu, međutim taj je problem riješen donacijom.

Slika 17:

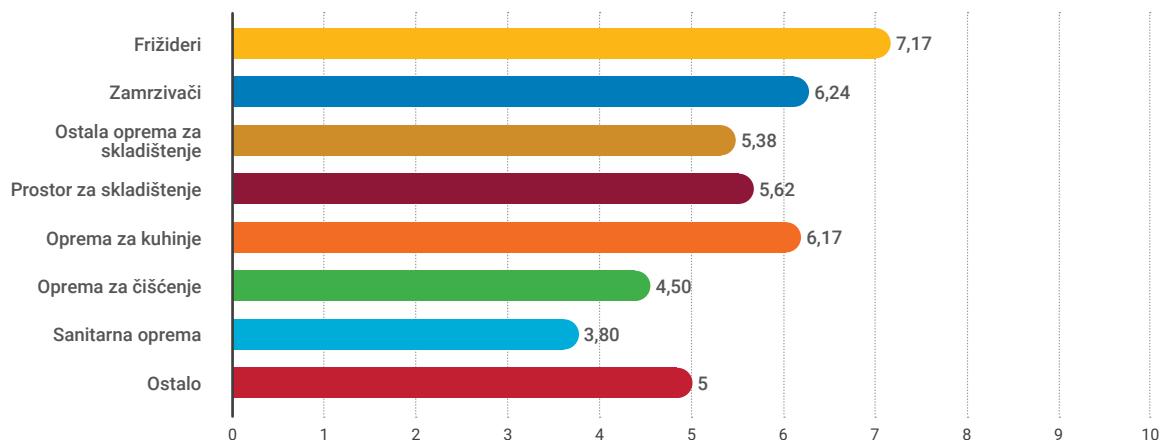
Učestalost inspekcija u javnim kuhinjama



Međutim, gotovo polovina javnih kuhinja (47,17%) navodi nedostatak resursa koji povećava izazove za održavanje sanitarnih uslova. Specifični resursi potrebni za rješavanje ovih izazova variraju, a potreba je najveća za frižiderima, zamrzivačima i opremom za kuhanje (slika 18).

Slika 18:

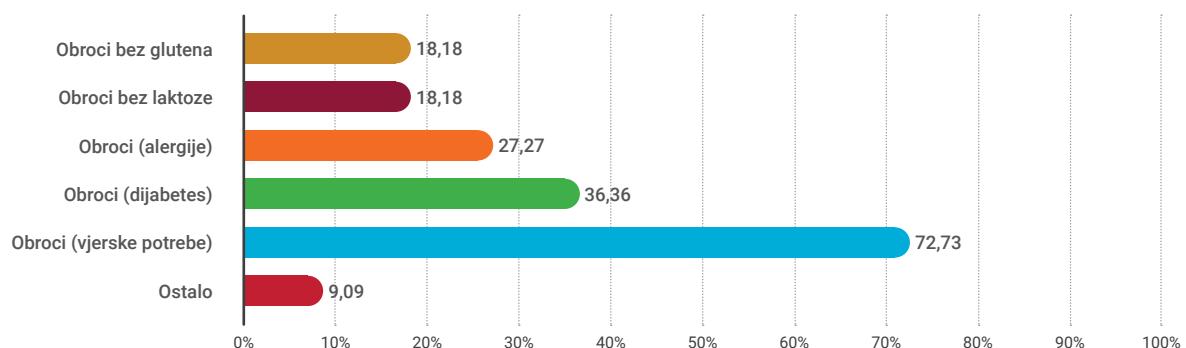
Potrebni resursi za poboljšanje sanitarnih uslova i sigurnosti hrane u javnim kuhinjama



Manje od polovine javnih kuhinja može ponuditi svježe voće/povrće kao i posebne proizvode za dojenčad i malu djecu (48,15%). Samo mali broj kuhinja (20,37%) može ponuditi obroke za korisnike s posebnim prehrabbenim potrebama, pri čemu su najzastupljeniji obroci pripremljeni u skladu s religijskim zahtjevima (72,73%) i obroci za korisnike s dijabetesom (36,36%).

Slika 19:

Ponuda obroka za korisnike s posebnim režimom ishrane



Odgovori

●	Obroci bez glutena	18,18%	2
●	Obroci bez lakoze	18,18%	2
●	Obroci za korisnike sa određenim alergijama	27,27%	3
●	Obroci pogodni za korisnike sa dijabetesom	36,36%	4
●	Obroci pripremljeni u skladu sa vjerskim prehrabbenim potrebama	72,73%	8
●	Ostalo	9,09%	1

Jelovnik priprema u najčešćem slučaju šef kuhinje (58,49%), pri čemu se najviše uzima u obzir dostupnost hrane (80,77%). Iako se u 73,58% slučajeva ne računa nutritivna vrijednost obroka pri pripremi jelovnika, ipak u većini javnih kuhinja (61,9%) navode da nastoje osigurati preporučenu minimalnu nutritivnu vrijednost obroka koje spremaju.

Sažetak ključnih saznanja

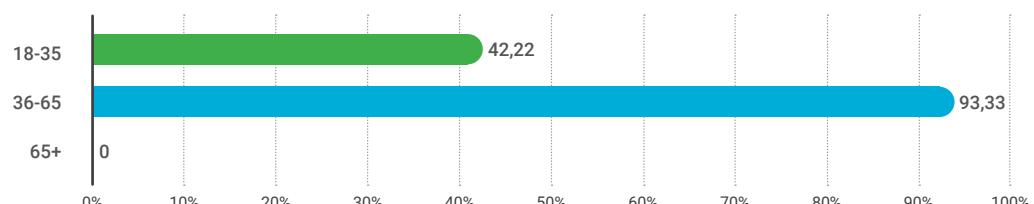
- Većina javnih kuhinja provodi osnovne higijenske prakse i prakse sigurnosti hrane.
 - Samo 18,87% njih koristi HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane.
 - Skoro polovini javnih kuhinja nedostaju sredstva i alati koji čine održavanje sanitarnih uslova izazovnim, a potreba je najveća za frižiderima, zamrzivačima i opremom za kuhanje.

4.7 Osoblje i volonteri

Sažetak podataka

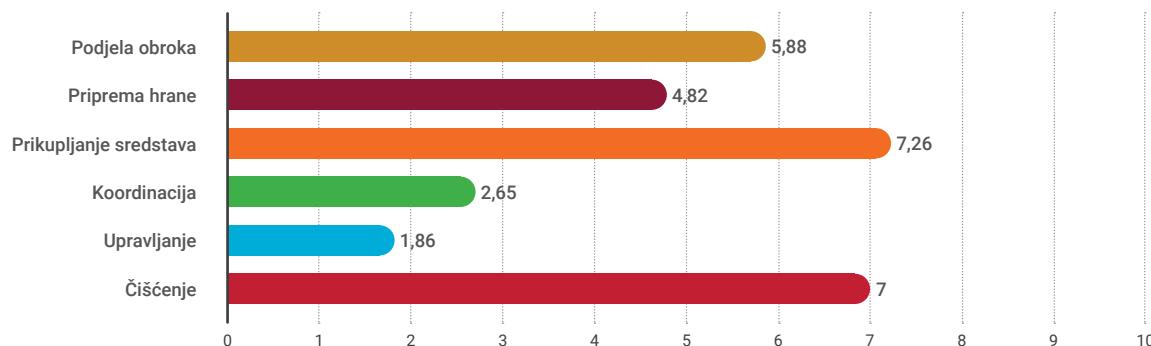
Ukupan broj radnika u 46 javnih kuhinja je 199, pri čemu je 194 radnika zaposleno na puno radno vrijeme (žene čine 64,94% stalne radne snage), a 5 radnika je zaposleno na pola radnog vremena. Prosječan broj zaposlenika po jednoj kuhinji su 2 osobe. Za osam kuhinja podaci o osoblju nisu bili dostupni. Uposlenici većinom obavljaju više zadataka ili sve zadatke koji su ravnomjerno raspoređeni među ključnim područjima (čišćenje, priprema hrane, posluživanje hrane, koordinacija i upravljanje). Najzastupljenija starosna dob osoblja u javnim kuhinjama je od 36 do 65 godina, te 18 do 35, dok nema uposlenih starijih od 65 godina. Koordinatori javnih kuhinja preuzimaju široku lepezu zadataka unutar kuhinje, uključujući komunikaciju i umrežavanje, prikupljanje sredstava, nabavku hrane i upravljanje osobljem.

Slika 20:
Zastupljenost starosnih grupa među osobljem

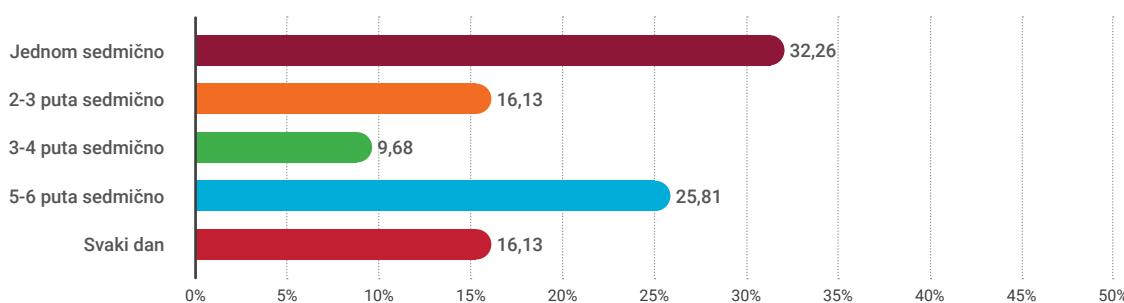


Osim plaćenog osoblja, javne kuhinje imaju i redovne volontere. Prosječan broj volontera u javnim kuhinjama je skoro osam. Najveći broj volontera evidentiran je u Crvenom križu u Mostaru, koji ima 51 volontera. Kao i kod osoblja, zadaci koje obavljaju volonteri variraju, a najčešće uloge koje volonteri imaju su distribucija hrane i čišćenje. Najčešće starosne grupe volontera su od 18 do 35 godina i od 36 do 65 godina, a mali broj navodi da ima volontere starije od 65 godina. Učestalost kojom volonteri pružaju podršku kuhinjama uveliko varira po objektima, od jednom sedmično do svaki dan.

Slika 21: Uloge volontera u javnim kuhinjama



Slika 22:
Učestalost angažmana volontera u javnim kuhinjama



Preko polovine javnih kuhinja pruža obuku svom osoblju, i to 57,69%. Najčešći oblici obuke uključuju obuku o sigurnosti hrane gdje 63,33% kuhinja pruža tu vrstu obuke, i obuku o pripremi hrane, koju pružaju 56,67% javnih kuhinja. Obuku za volontere pružaju samo 26,92% javnih kuhinja, pri čemu je obuka o sigurnosti hrane i pripremi hrane ponovno najčešći oblik. Preko polovine javnih kuhinja (56,86%) navodi da im je potrebna dodatna obuka za njihovo osoblje i volontere. Dok je sigurnost hrane, priprema hrane, interakcija s korisnicima te koordinacija i upravljanje sve navedeno kao potrebno za više od polovine ovih kuhinja, obuka o sigurnosti hrane bila je najčešće navedena potreba, koju je zabilježila 21 kuhinja. Najčešći razlozi za nedostatak potrebne obuke odnosili su se na to da je potrebna vanjska obuka koja je preskupa (primijećeno od strane 69,44% kuhinja) i da kuhinjskom osoblju nedostaje vremena za obuku novih ljudi (primijećeno od strane 44,44% kuhinja). Skoro polovina javnih kuhinja (41,18%) se suočava s manjkom osoblja, a ključna područja u kojima je taj nedostatak prisutan su priprema hrane, usluge dostavljanja hrane, podjela hrane i prikupljanje sredstava. Na osnovu anegdotskih podataka prikupljenih tokom terenskih posjeta, važno je naglasiti da u određenom broju kuhinja osoblje vrlo često koristi vlastite resurse (privatna vozila, gorivo) kako bi izvršilo nabavku namirnica ili dostavu toplih obroka/paketa hrane.

Sažetak ključnih saznanja

- U 56,86% javnih kuhinja postoji potreba za dodatnom obukom za osoblje, a najpotrebniye teme su sigurnost hrane i priprema hrane.
 - Ključni razlozi za neadekvatnu obuku uključuju nemogućnost finansiranja ili nedostupnost eksternih treninga i nedostatak vremena zaposlenog osoblja za obučavanje novog osoblja.
 - 41,18% javnih kuhinja se suočava s nedostatkom osoblja, a područja s najčešćim nedostatkom osoblja uključuju pripremu hrane i usluge dostavljanja hrane.
 - Prosječan broj zaposlenih u javnim kuhinjama je 2 osobe, dok je prosječan broj volontera 10 osoba.

Priča s terena – Pomozi.ba, Bihać

Stotine građana Unsko-sanskog kantona obrok i toplu odjeću svakodnevno pronalazi u prostorijama Restorana i Radnje dobre volje. Zahvaljujući Udruženju „Pomozi.ba“ na njihovim licima se svakodnevno nalazi osmijeh. Anketari su imali priliku razgovarati s volonterima ove javne kuhinje. Jedan od volontera je gospođa koja je 10 godina penzionisana i koja volontira u Radnji dobre volje već tri mjeseca. Nakon što joj je unuk krenuo u vrtić imala je previše slobodnog vremena. Redovno volontira, ispuni sebi vrijeme, a pritom se i osjeća korisno.

Kaže da na to ne gleda kao na rad već kao druženje, budući da je stekla veliki broj prijatelja. Smatra da volontiranje održava mozak aktivnim te da nam smislene i produktivne aktivnosti pomažu da se osjećamo sretnije i da imamo pozitivan pogled na život.



4.8 Okolinska održivost

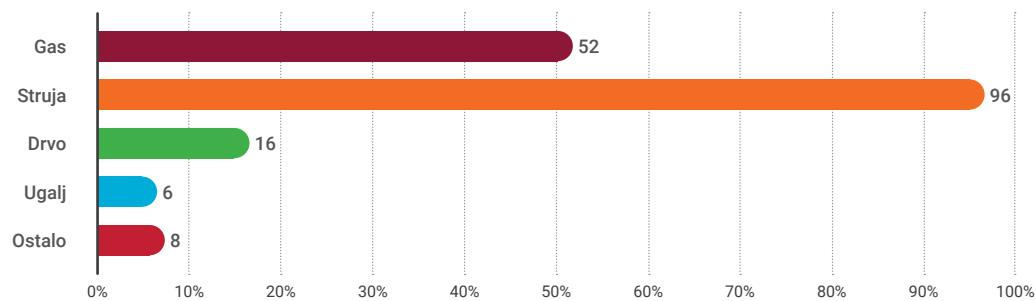
Sažetak podataka

Okolinska održivost je od velike važnosti za društveni, ekološki i ekonomski napredak i kvalitet života te je u tom kontekstu istraživački tim pokušao prikupiti što više detaljnih informacija o potrošnji resursa, izvorima toplotne energije, energetskoj efikasnosti, nastanku i tretiraju otpada kao i inicijativama za održivost u javnim kuhinjama. Međutim, treba napomenuti da mnoge javne kuhinje nisu mogle dati ove podatke ili su mogle dati samo grube procjene.

Prosječna potrošnja vode u 44 objekta javnih kuhinja iznosi oko 30 m^3 , a kreće se od 3 m^3 (Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop, Bratunac) kao najnižeg utroška do 122 m^3 kao najvišeg utroška (Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo). Osam kuhinja ne raspolaže podacima o potrošnji vode u objektu.

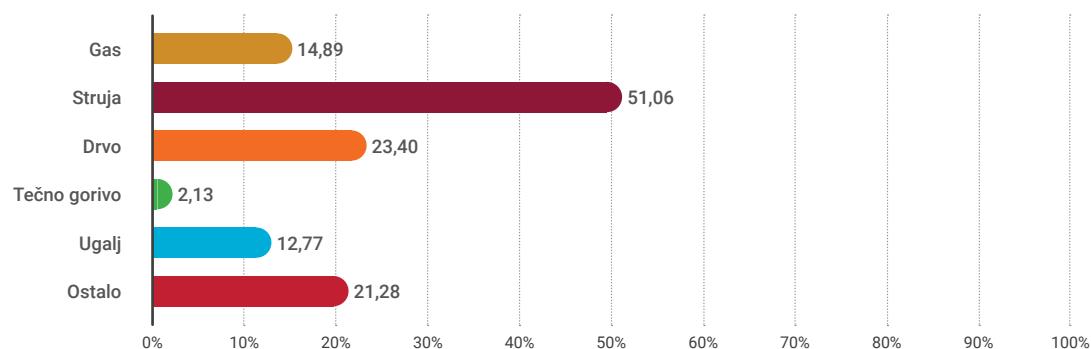
Za poslovanje i održavanje objekta koriste se energenti: struja, gas, drvo, ugalj i ostali energenti (solarni paneli i biomasa).

Slika 23:
Vrste energetika za poslovanje i održavanje u javnim kuhinjama



Za grijanje objekta koriste se: struha, drvo, gas, ugalj, tečno gorivo i ostali energetici (solarni paneli, biomasa, višak energije industrijskih pogona).

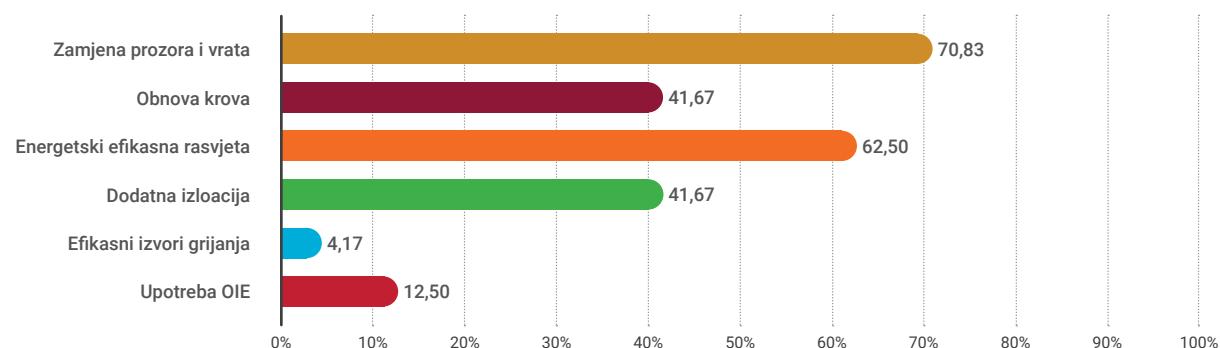
Slika 24:
Vrste energenata za grijanje u javnim kuhinjama



Što se tiče energetske efikasnosti, 46% javnih kuhinja navodi da su njihovi objekti adaptirani kako bi bili više energetski efikasni, a najčešća poboljšanja bila su u vidu zamjene vrata i prozora (primijenjeno kod 16 kuhinja) i energetski efikasne rasvjete (primijenjeno kod 14 kuhinja). Iako u manjoj mjeri, postoji određeni interes i za efikasnije izvore grijanja kao što su toplotne pumpe i bojleri na pogon biomase, kao i upotrebu drugih obnovljivih izvora energije. Od svih kuhinja koje nisu poduzele renoviranje u svrhu energetske efikasnosti, 6 kuhinja odnosno 20,69% planira to učiniti u narednih 12 mjeseci.

Slika 25:

Mjere poboljšanja energetske efikasnosti u 24 javne kuhinje



U skoro svim javnim kuhinjama navode da nemaju iskustvo s gubicima hrane tokom dostave/podjele obroka, dok su 3 kuhinje imale iskustvo s gubitkom hrane uslijed neadekvatnog pakovanja hrane za dostavu, manjka adekvatnih dostavnih vozila te zbog nemogućnosti korisnika da preuzme obrok uslijed nepredviđenih okolnosti. Samim time, ne može se govoriti o količinama gubitka hrane jer je jako mali broj javnih kuhinja koje su to navele kao problem.

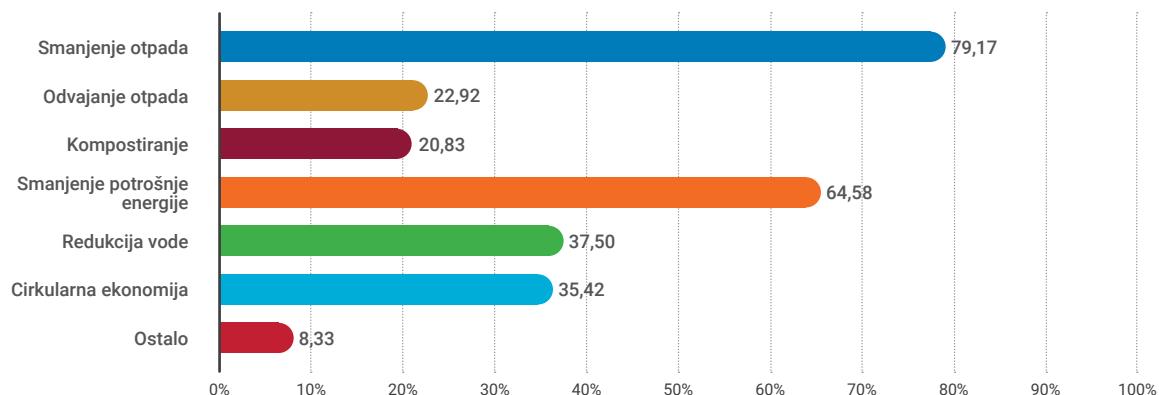
S druge strane, anegdotski podaci ukazuju na to da korisnici često imaju problema s propadanjem hrane zbog prosipanja iz neadekvatnih posuda koje oni koriste za transport hrane od javne kuhinje do svoje kuće. Javne kuhinje gotovo nikad ne osiguravaju korisnicima adekvatno posuđe za ovu namjenu i to je ukazano kao problem zbog kojeg dolazi do gubitaka hrane.

Što se tiče otpada od hrane, javne kuhinje u prosjeku proizvode preko 160 kg otpada mjesечно. Većina ovog otpada od hrane se odlaže u kontejnere, pri čemu 82,22% kuhinja koristi ovu metodu za dio ili sav svoj otpad od hrane. Međutim, postoje inicijative za pronaalaženje efikasnije upotrebe ovog otpada kao što je ponovna upotreba organskog otpada za ishranu stoke. Neki od primjera dobre prakse su Javna kuhinja grada Bijeljine; „Hleb Života“ – Hrišćansko humanitarno udruženje u Prijedoru; Restoran dobre volje – Pomozi.ba u Travniku; Gradska narodna kuhinja, Zenica; Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo i Pučka kuhinja, Grbavica u kojima se organski otpad koristi za ishranu domaćih životinja. To se radi na dva načina: prvi je da osobljje direktno odvaja organski otpad i daje ga domaćim životnjama kao što je slučaj u Bijeljini i Prijedoru, ili se on odnosi tj. daje u te svrhe kao što je slučaj u Sarajevu, Travniku i Zenici gdje organski otpad preuzimaju lokalni stanovnici koji se bave stočarstvom i sličnim aktivnostima.

U projektu, javne kuhinje mjesечно proizvedu oko 1,5 kg otpada od zaštitne opreme. Sve javne kuhinje (njih 37) koje su mogle dati pojedinosti o upravljanju tim otpadom izvijestile su da je odlaganje otpada bila jedina metoda koju su koristili za njegovo zbrinjavanje. Ambalažni otpad koji proizvedu javne kuhinje mjesечно je u prosjeku oko 47 kg, pri čemu je samo 11,36% kuhinja navelo recikliranje kao jedan od načina upravljanja ovim otpadom. Štaviše, 80,7% javnih kuhinja navodi korištenje neke vrste pakovanja za jednokratnu upotrebu, pri čemu su najveće korištene vrste spremnici ili kutije za dostavu (78,57% javnih kuhinja) i vrećice ili kutije za jednokratnu upotrebu (koristi 52,38% javnih kuhinja).

Međutim, važno je napomenuti da mnoge kuhinje, njih 78,72%, pokušavaju ograničiti količinu otpada koju proizvode. Druge inicijative za bolje upravljanje resursima također su prisutne, kao što su aktivnosti za smanjenje potrošnje energije, kod 65,96% javnih kuhinja. Sveukupno 90,38% javnih kuhinja provodi neku vrstu aktivnosti s krajnjim ciljem zaštite životne sredine. Na osnovu anegdotskih podataka, potrebno je naglasiti da javne kuhinje primarno primjenjuju prakse održivosti za koje su ustanovali da im pomazu u poslu, čak i bez kojih ne bi bile uspješne u svojoj misiji. Moguće je zaključiti da su javne kuhinje spremne uključiti mjere okolinske održivosti, ali samo ukoliko će postići direktnu korist za svakodnevni rad. Stoga bi i potencijalni podsticaji za što veću održivost trebali istovremeno omogućiti olakšanje rada, na taj način da javnim kuhinjama to ne predstavlja teret. Očekivano, s javnim kuhinjama koje se suočavaju s poteškoćama da osiguraju minimalnu količinu hrane za korisnike te rade u objektima koji ne ispunjavaju osnovne uslove za rad bilo je i izazovno razgovarati o okolinskoj održivosti.

Slika 26:
Mjere okolinske održivosti u javnim kuhinjama



Odgovori

● Smanjenje otpada (ograničavanje količine pakovanja, kupovina na veliko, ponovna upotreba proizvoda kad god je moguće)	79,17%	38
● Odvajanje otpada	22,92%	11
● Kompostiranje organskog otpada	20,83%	10
● Manjenje potrošnje energije (ograničenje potrošnje energije, poboljšanja energetske efikasnosti)	64,58%	31
● Redukcija vode (ograničenje potrošnje vode, poboljšanja vodne efikasnosti)	37,50%	18
● Cirkularna ekonomija (npr. ponovna upotreba pakovanja ili otpada od hrane za drugu svrhu)	35,42%	17
● Ostalo	8,33%	4

Sažetak ključnih saznanja

- Ukupno 46% javnih kuhinja je adaptiralo svoje objekte kako bi bili više energetski efikasni, a od onih koje još nisu poduzele te korake, 20,69% njih planira to učiniti u narednih 12 mjeseci.
 - Većina javnih kuhinja nije doživjela nikakav povrat niti gubitke hrane.
 - Javne kuhinje u prosjeku proizvode preko 160 kg otpada mjesечно te se većina ovog otpada od hrane odlaže u kontejnere (zastupljeno kod 82,22% kuhinja).
 - Javne kuhinje mjesечно proizvedu oko 1,5 kg otpada od zaštitne opreme i 47 kg ambalažnog otpada.
 - Većina javnih kuhinja, njih 90,38%, uzima u obzir neki oblik mjera održivosti i ekološke efikasnosti.

Priča s terena – Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija „Help Others”, Salzburg

U Vitinici kod Sapne je evidentiran primjer dobre prakse održivosti. Volonteri Udruženja „Narodna kuhinja Vitinica“ – Humanitarna organizacija „Help Others“, Salzburg svakodnevno dostavljaju obroke korisnicima u višekratnim posudama, koje vrijedno osoblje kuhinje nakon svake dostave održava čistim za sljedeći dan.

Posude se slažu u ručno izrađene drvene držače u gepeku kombija, te se korisnicima dostavljaju topli i ukusni obroci, bez stvaranja dodatnog otpada.



4.9 Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva

Sažetak podataka

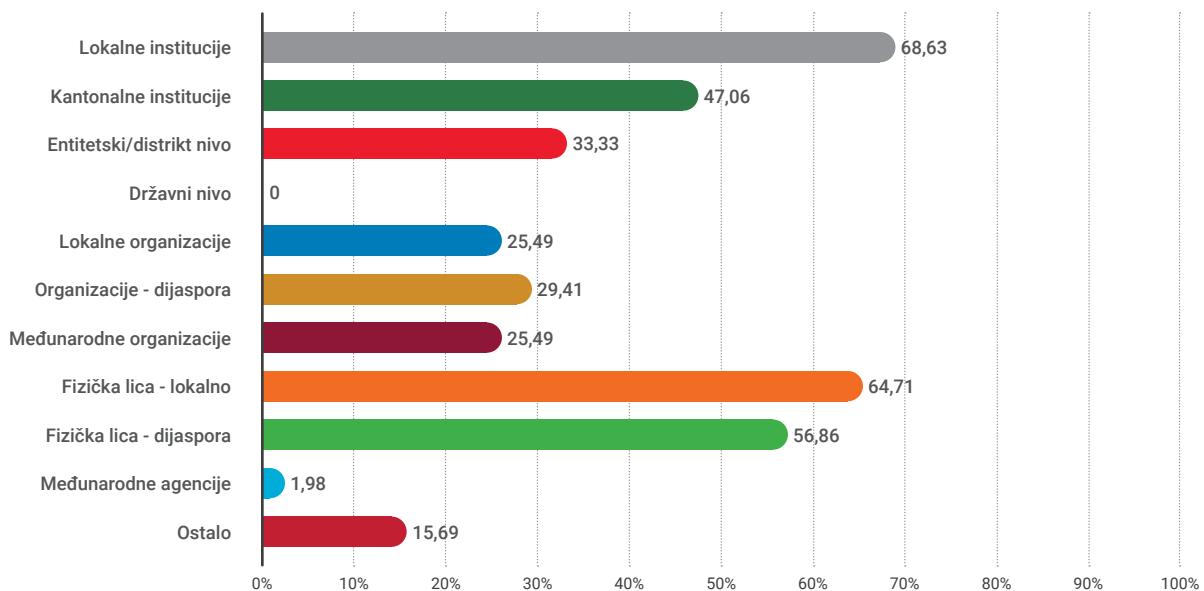
Tim anketara je radio na prikupljanju što više detaljnih informacija o finansiranju, prikupljanju sredstava i donacijama. Međutim, nisu sve javne kuhinje bile u mogućnosti pružiti pojedinosti o tim pitanjima, a mnoge nisu mogle dati nikakve podatke ili su mogle dati samo procjene ili pretpostavke u vezi s određenim brojkama. Kao takva, ova ograničenja treba uzeti u obzir pri razmatranju podataka u ovom poglavlju. Iako je većina javnih kuhinja općenito uspjela dati barem neke informacije, podaci nisu posve potpuni, niti precizni. U tabeli ispod je navedena procjena troškova za 40 javnih kuhinja na godišnjem nivou, dok 12 kuhinja nije raspolažalo ovim podacima.

Tabela 8: **Ukupni troškovi za 40 javnih kuhinja u BiH na godišnjem nivou**

Ključne potrebe na godišnjem nivou	Iznos u BAM
Nabavka namirnica s kratkim rokom trajanja	1.361.139,00
Nabavka ostalih namirnica s dužim rokom trajanja	2.287.599,00
Održavanje objekta i opreme	310.745,00
Osoblje i upravljanje	1.406.140,00
Troškovi dostave	261.208,00
Drugo	167.835,00
Ukupno	5.794.666,00

Prema dostupnim podacima, javne kuhinje izdvajaju najviše sredstava za nekvarljive prehrambene articke, što čini 35,56% od ukupnih troškova, a zatim za nabavku lako kvarljivih namirnica (što čini 21% od ukupnih troškova), te troškove osoblja i upravljanja (koji čine 24,39% od ukupnih troškova). Međutim, zabrinjavajuće je da prema prikupljenim podacima 47,06% javnih kuhinja nema dovoljno finansijskih sredstava za nabavku hrane, a 93,88% kuhinja sveukupni nedostatak finansijskih sredstava vidi kao najveći izazov s kojim se njihova javna kuhinja suočava.

Slika 27:



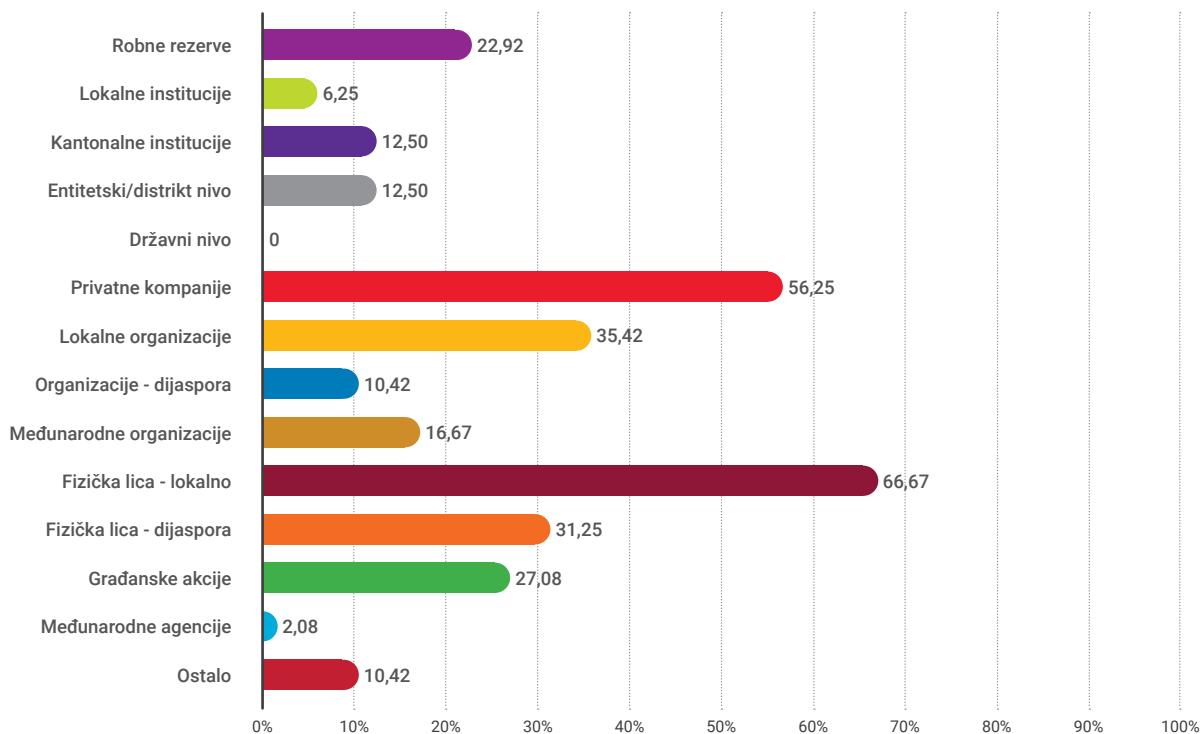
Odgovori

	Vladine/javne institucije - lokalne	63,63%	35
●	Vladine/javne institucije - kantonalne	47,06%	24
●	Vladine/javne institucije - entitetski/distrikt nivo	33,33%	17
■	Vladine/javne institucije - državni nivo	0%	0
●	Neprofitne organizacije - lokalne	25,49%	13
●	Neprofitne organizacije - dijaspora	29,41%	15
●	Neprofitne organizacije - međunarodne	25,49%	13
●	Donacije fizičkih lica - lokalne	64,71%	33
●	Donacije fizičkih lica - dijaspora	56,86%	29
●	Međunarodne agencije (npr. programi UN/EU)	1,98%	1
●	Ostalo	15,69%	8

Javne institucije na lokalnom nivou su najčešći izvor finansiranja javnih kuhinja, kao i donacije građana u BiH (obje kategorije s učešćem od 67,35%). Pored toga, 59,18% javnih kuhinja se oslanja na pomoć građana iz dijaspore, i 46,94% na izvore finansiranja iz institucija na kantonalmom nivou. Nijedna javna kuhinja nije navela da se oslanja na institucije na državnom nivou za finansijske doprinose, međutim nekoliko javnih kuhinja navelo je da su se pokušale prijaviti za bespovratna sredstva na državnom nivou. Što se tiče ostalih oblika finansiranja bespovratnim sredstvima, 80% javnih kuhinja se prijavljuje za finansiranje putem javnih poziva za finansiranje ili dodjelu grantova. Najčešća vrsta bespovratnih sredstava za koja se prijavljuju javne kuhinje su od javnih institucija na lokalnom nivou, te je od 63% javnih kuhinja koje se prijavljuju na pozive na lokalnom nivou njih 90,91% bilo uspješno. Zatim slijede kanto-

nalni i entitetski pozivi na koje se prijavljuje oko 50% javnih kuhinja, s većim uspjehom na kantonalm nivou (96,15%) i nešto manjom stopom uspješnosti na entitetskom nivou (76,92%).

Slika 28:
Izvori direktnih donacija hrane za javne kuhinje u BiH



Odgovori

● Robne rezerve	22,92%	11
● Vladine/javne institucije - lokalne	6,25%	3
● Vladine/javne institucije - kantonalne	12,50%	6
● Vladine/javne institucije - entitetski/distrikt nivo	12,50%	6
● Vladine/javne institucije- državni nivo	0%	0
● Donacije hrane od privatnih kompanija	56,25%	27
● Neprofitne organizacije - lokalne	35,42%	17
● Neprofitne organizacije - dijaspora	10,42%	5
● Neprofitne organizacije - međunarodne	16,67%	8
● Donacije fizičkih lica - lokalne	66,67%	32
● Donacije fizičkih lica - dijaspora	31,25%	15
● Organizovano povremeno prikupljanje hrane od strane građana	27,08%	13
● Međunarodne agencije (npr. programi UN/EU)	2,08%	1
● Ostalo	10,42%	5

Manjina javnih kuhinja (njih 32%) ima grupe koje provode aktivnosti prikupljanja sredstava u njihovo ime. To su najčešće pojedinci (56,25%), neprofitne organizacije (50%), neformalne grupe građana (43,75%) i privatne firme (31,25%). Među svim javnim kuhinjama s takvim aranžmanima, ove grupe su im pomogle prikupiti najčešće donacije hrane kao i finansijska sredstva. Mali je broj aktivnosti prikupljanja sredstava na ovaj način doveo do primanja donacije opreme, samo za 3 od 52 kuhinje.

Osim toga, 11 javnih kuhinja, koje čine 21,15% svih kuhinja, ima formalne ugovore o sponsorstvima ili donacijama. Pet kuhinja zabilježilo je sponsorstva s javnim ustanovama, od kojih su za 4 kuhinje donirani oprema za kuhanje i korištenje prostora, za 2 donacije u hrani, a za 1 kuhinju sufinansiranje. Četiri kuhinje su navele da imaju sporazume s neprofitnim organizacijama, koje im pružaju niz donacija uključujući i donacije hrane, donacije kuhinja i prostora te korištenje dostavnih vozila. Dvije kuhinje su zabilježile sponsorstva ili ugovore s privatnim licima, koja su im u oba slučaja donirala hrani. Četiri kuhinje imaju ugovore ili sponsorstva s privatnim firmama, od kojih su sve donirale hrani.

Samo 4 kuhinje imaju ugovore s privatnim firmama za donacije hrane, što je očito vrlo nizak broj. Međutim, taj broj značajan je u kontekstu trenutnog regulatornog i političkog okruženja u BiH, koje ne podstiče privatne firme da doniraju hrani zbog PDV-a koji su obavezni platiti, što donacije čini skupljima od bacanja hrane. Kao takvi, ovi se sporazumi mogu smatrati znakom da postoji određena volja i prihvatanje privatnih firmi da doniraju hrani javnim kuhinjama, što dokazuje njihova odluka da to učine uprkos tome što je to za njih trenutno manje isplativa opcija od preusmjeravanja ove hrane na deponiju.

Manje od polovine javnih kuhinja (njih 48%) navodi da su njihove usluge dio usluga centara za socijalni rad.

Sažetak ključnih saznanja

- 47,06% javnih kuhinja u BiH nema dovoljno finansijskih sredstava za nabavku hrane.⁹
- Od izvora finansiranja, javne kuhinje se najčešće oslanjaju na institucije vlasti na lokalnom nivou i donacije građana iz zemlje i inostranstva.
- 93,88% kuhinja navodi opći nedostatak finansijskih sredstava kao poseban izazov s kojim se suočava njihova javna kuhinja.
- Četiri kuhinje imaju ugovore ili sponsorstva s privatnim firmama za donaciju hrane. Iako to predstavlja vrlo mali broj, ovo je obećavajući pokazatelj da čak i uprkos trenutnom nepovoljnem pravnom okviru postoji potencijal za privatne firme da podrže javne kuhinje donacijama hrane.

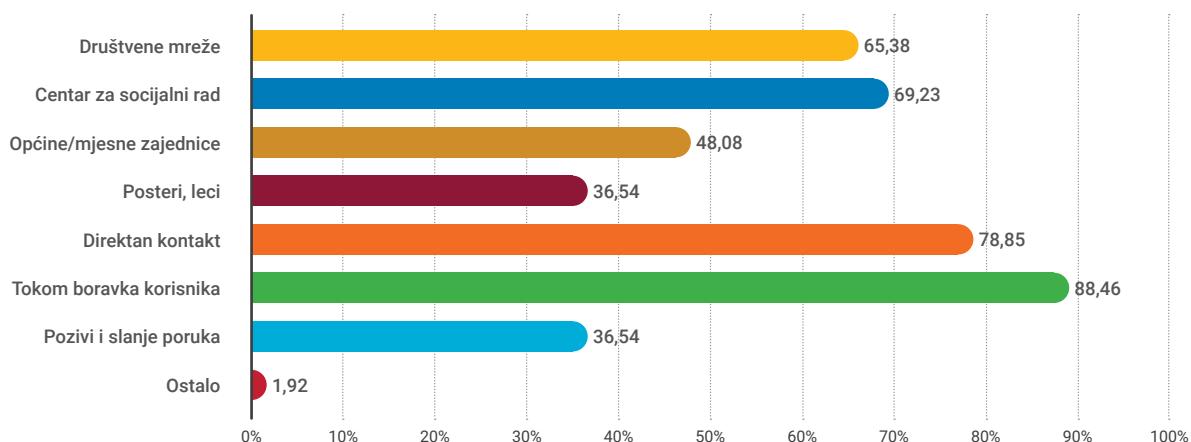
4.10 Informacije, komunikacija i zagovaranje za realizaciju cilja smanjenja gladi

Sažetak podataka

Gotovo sve javne kuhinje (94,12%) imaju kapacitet i imaju uspostavljene komunikacijske kanale sa svojim korisnicima. Najčešće korištene metode su direktna komunikacija s korisnicima u trenucima kada koriste usluge, koju koristi 88,24% kuhinja, te direktni oblici kontakta poput kućnih posjeta i telefonskih poziva, koje koristi njih 78,43%. Komunikacija preko centara za socijalni rad i putem društvenih mreža je također dosta česta metoda.

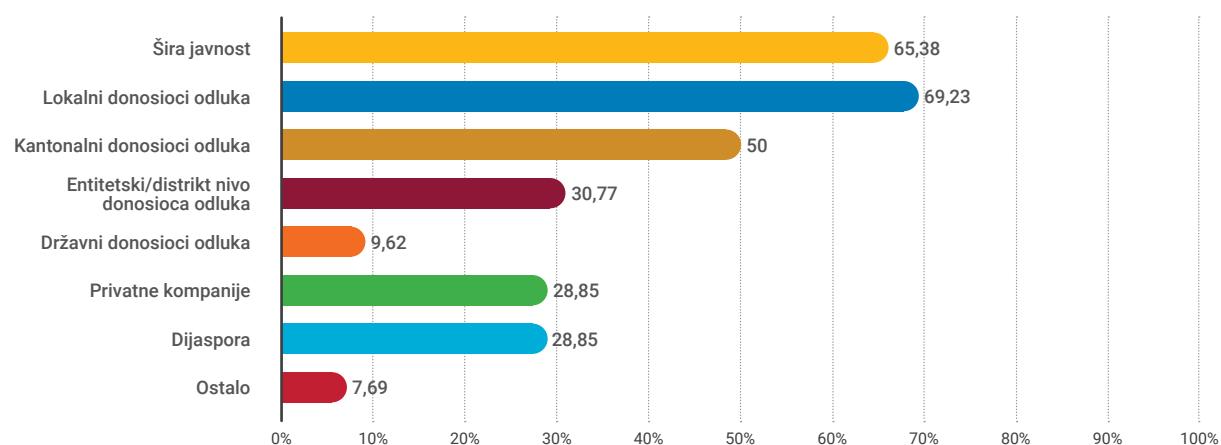
⁹ Iako je ranije naveden zaključak da javne kuhinje uvijek ili gotovo uvijek uspijevaju osigurati dovoljne količine hrane za korisnike, kada se govori o finansijskim sredstvima – skoro polovina kuhinja je dala podatak da ustvari nema dovoljno sredstava koja su neophodna da se odgovori na sve potrebe ugroženih kategorija u zajednici u kojoj djeluju, kao i da ih taj nedostatak sredstava sprečava da na redovnoj osnovi osiguraju svježe voće i povrće, ribu, meso i mliječne proizvode. Osim toga, ne treba zanemariti anegdotsko saznanje da osoblje i volonteri vrlo često koriste vlastite resurse kako bi pružili najbolju moguću uslugu korisnicima javnih kuhinja.

Slika 29: Načini informisanja korisnika o radu i uslugama javnih kuhinja



Nadalje, sve javne kuhinje izvještavaju širu javnost i donosioce odluka o svom radu i djelovanju. Grupe prema kojima su usmjerena izvještavanja variraju, a to su najčešće lokalni donosioci odluka (68,63%) i šira javnost (66,67%). Pored toga, u manjoj mjeri, ali dosta značajnoj, javne kuhinje izvještavaju kantonalne donosioce odluka (49,02%). Metode za izvještavanje variraju od kuhinje do kuhinje, a najčešća metoda su društvene mreže, koje koristi 70,59% javnih kuhinja.

Slika 30:
Ciljne grupe javnih kuhinja prilikom izvještavanja o radu



U aktivnosti zagovaranja uključeno je 27 javnih kuhinja (52,94%), pri čemu 20 kuhinja samo učestvuje u aktivnostima, a 6 kuhinja organizuje i učestvuje u aktivnostima. Najčešći oblik aktivnosti zagovaranja u kojima učestvuju javne kuhinje je zagovaranje poboljšanja pravnog okvira socijalne zaštite, u čemu učestvuje 19 kuhinja, a česte su i aktivnosti oko društvene isključenosti u kojima učestvuje 16 kuhinja.

Sažetak ključnih saznanja

- Većina javnih kuhinja ima kapacitet komuniciranja sa svojim korisnicima, ali i širom javnošću, o svojim uslugama i potrebama.
 - U aktivnostima zagovaranja vezanim uz svoje usluge i korisnike učestvuje 52,94% javnih kuhinja.

- Najčešći oblik aktivnosti zagovaranja u kojima učestvuju javne kuhinje je zagovaranje poboljšanja pravnog okvira socijalne zaštite i aktivnosti vezanih za društvenu isključenost.

4.11 Stigma

Sažetak podataka

U 80,39% javnih kuhinja smatraju da postoji stigma prema korisnicima javnih kuhinja, dok 23,53% javnih kuhinja ima saznanja da su određeni korisnici postali isključeni iz društva zbog njihovog statusa. Isključenost, kako su većinom isticali voditelji javnih kuhinja, dolazi i od samog korisnika koji se ne osjeća korisnim u okolini u kojoj živi te se isključuje iz društvenih aktivnosti. Gotovo sve javne kuhinje (94%) su izjavile da imaju podršku od građana u sredini u kojoj žive, što je još primjetnije u manjim sredinama gdje je ta podrška od velikog značaja.

Priča s terena – Pučka kuhinja, Glamoč

„Mjesto u kutu, nikom na putu“, napisao je pozanti putopisac Evlija Čelebija za Glamоч. I uistinu, Glamоч je malo mjesto prepuno ljudi velikog srca. Usprkos svim izazovima, ova kuhinja opstaje već više od dvije decenije, i to nije ugasio pozitivan duh i prijateljstvo među stanovnicima. Ova kuhinja nema stalne izvore prihoda, finansiraju je domoljubi koji su zbog različitih okolnosti otišli daleko, ali svoje mjesto nisu zaboravili. Ali i korisnici kuhinje ništa ne prepuštaju slučaju. Zajedno s upraviteljem kuhinje, u rano proljeće pripremaju zemlju u koju će zajedno sijati krompir, a koji će se koristiti za potrebe javne kuhinje. Sve ono što se u kuhinji ne iskoristi, dijeli se s korisnicima kako bi oni to sami iskoristili te su razvili takvu zajednicu da kada vide da je neko u potrebi, iako su i sami u istoj, jedni s drugima dijele ono što imaju.

Na kraju godine se organizuje večera kao zahvala svim korisnicima što su sve vrijeme tu, a za praznik Dan žena, svim ženama se dijeli cvijeće ili čokoladice. A neki od njih su i svoje životne partnerke upoznali baš tu u kuhinji, gdje imaju ra-



zličite aktivnosti i druženja te su svoje životno putovanje nastavili udvoje. Neki od njih su tu još od početka života, kao što je djevojka koja je već 17 godina korisnica pučke kuhinje, a i samoj joj je 17 godina.

Pućka kuhinja u Glamoču nije samo kuhinja u kojoj se dijele obroci, ona je samoodrživa cjelina, koja pod jednim krovom okuplja različite, a opet jednake ljude, koje podupire i biva im vjetar u leđa. Onim starijim biva utočište i mjesto gdje neće biti sami, onim mlađim podrška dokle god im je ona potrebna, a svima njima mjesto gdje će crpiti pozitivnu energiju i razvijati pozitivne osobine u sebi.

4.12 Ključne potrebe javnih kuhinja

Kada govorimo o podršci koja je potrebna javnim kuhinjama, one od najvećeg značaja navode direktnu finansijsku podršku i donacije hrane, a u manjoj, ali i dalje jako značajnoj mjeri donacije uređaja i opreme. Među ostalim vidovima podrške koje su naveli iz određenih javnih kuhinja su gorivo (Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompes), dostavna vozila (Crveni križ grada Mostara i Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj Istok) i razumijevanje i informacije o ljudima u potrebi (Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja „Dobrotvor“).

U projektu su finansijske potrebe javnih kuhinja na mjesecnom nivou oko 30.000,00 KM, međutim treba imati na umu da one jako variraju prije svega s obzirom na broj osoblja i korisnika te je raspon finansijskih potreba na mjesecnom nivou od 1.000,00 do 250.000,00 KM. Vrijedno je napomenuti da neke javne kuhinje nemaju zaposlenih (npr. Udruženje altruista „Ruke prijateljstva“ – Djecija javna kuhinja i Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop, Bratunac) te samo volonteri rade u njima, što objašnjava njihove niske finansijske potrebe.

Što se tiče direktnih donacija hrane na mjesecnom nivou, potrebe javnih kuhinja su većinom slične te su najpotrebniji masti i ulja, meso i riba kao i proizvodi s visokim sadržajem ugljikohidrata. Svoje potrebe za donacijama hrane nije iskazalo 13 kuhinja.

Tabela 9: Iskazane potrebe za hranom javnih kuhinja u BiH

Vrsta namirnice	Potrebna količina (kg/l), mjesечно
Žitarice, sjemenke i mahunarke	3.265
Proizvodi s visokim sadržajem ugljikohidrata uključujući hljeb	149.274
Masti i ulja	253.834
Meso i riba	260.854
Svježe voće i povrće	20.471
Formula za dojenčad	170
Proizvodi za malu djecu	410
Drugo	7.850

Što se tiče donacija ambalaže, potrebe javnih kuhinja su zanemarive. Značajna vrsta donacija je donacija opreme i ona također varira, od frižidera, zamrzivača, mašina za suđe do sitnije opreme za skladištenje i za čišćenje.

Tabela 10:
Iskazane potrebe javnih kuhinja za opremom

Vrsta opreme	Količina (kom)
Frizideri	44
Zamrzivači	37
Oprema za skladištenje	48
Uređaji za kuhanje	40
Dostavna vozila	34
Mašine za pranje sudâ	28
Sudoperi	8
Oprema za čišćenje	32

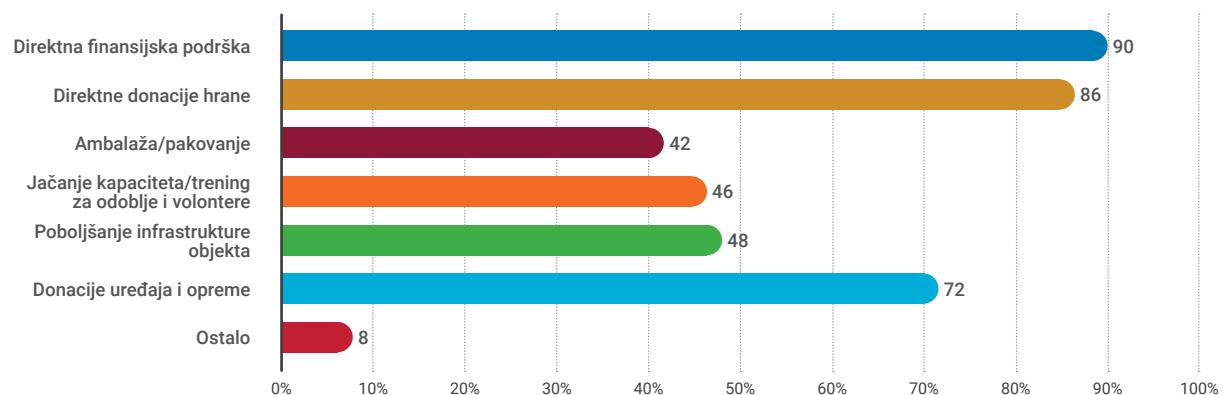
Priča s terena – Javna kuhinja Crvenog krsta Vlasenica

Javnoj kuhinji Crvenog krsta Vlasenica su potrebe društva puno veće od onih koje javna kuhinja može ponuditi. Neuslovnost prostorija u kojoj drže hranički i manjak frižidera, te star i spor štednjak dodatno otežavaju posao uposlenici ove javne kuhinje. Međutim, s jako puno odlučnosti i volje gđa Danijela (jedina uposlenica kuhinje koja radi na pripremi i podjeli obroka te svim ostalim neophodnim aktivnostima) ustaje zimi i u 5 h da bi stigla puno ranije i osigurala da, iako kuhanje traje dugo, to ne bude prepreka tome da obroci budu spremni za redovne korisnike.



Od svih vrsta podrške najpotrebnija je finansijska podrška pa tek onda nabavka hrane. Infrastruktura i oprema su također potrebne u manjoj, ali i dalje jako značajnoj mjeri.

Slika 31:
Oblasti rada u kojima je javnim kuhinjama potrebna podrška



Kada bi im potrebe bile u potpunosti ispunjene, 82,98% javnih kuhinja navodi da bi moglo ponuditi veću količinu obroka svojim korisnicima, a 70,21% njih bi moglo imati veći broj korisnika. Manje od polovine javnih kuhinja je izjavilo da postoji potreba za proširenjem geografskog područja u kojem dijele svoje usluge, ali trenutno nemaju kapacitete da to urade (42,55%). Ukoliko bi imale potrebne uslove, većina

ovih javnih kuhinja bi proširila djelovanje na okolne mjesne zajednice i udaljena sela.

Tabela 11:

Lista organizacija koje bi proširile geografski obuhvat na kojem djeluju ukoliko bi im potrebe bile u potpunosti ispunjene

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Geografski obuhvat na kojem bi proširile usluge
1.	Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompeš	Mostar	na veće područje grada Mostara
2.	Merhamet – Javna kuhinja, Zenica	Zenica	na mjesne zajednice Centar, Brist, Pehare, Perin Han
3.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Travnik	Kotor Varoš, Čelinac, Novi Travnik, Busovača, Bugojno
4.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Jablanica	Prozor, Konjic, Mostar
5.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Dobojski Istoč	Dobojski Istoč	Lukavac, Srebrenik
6.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Majlaj	Tešanj, Dobojski Istoč, Teslić
7.	Centar Fenix – Narodna kuhinja, Sanski Most	Sanski Most	na sela koja su teško dostupna u sklopu općine Sanski Most
8.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad	Novi Grad	seoska područja
9.	Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo	Sarajevo	izvan KS
10.	Javna kuhinja, Visoko	Visoko	udaljene mjesne zajednice na području grada Visoko
11.	Gradska narodna kuhinja, Zenica	Zenica	Tetovo, Nemila, Radakovo
12.	Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik	Travnik	Gornji Vakuf, Bugojno, Vitez, Fojnica i Busovača
13.	Javna kuhinja – Crveni krst, Teslić	Teslić	Ukrnica, Čečava, Pribinić, Kamenica, Donje Bijelo Buće, Blatnica, Šnjegotina, Parlozi
14.	MDD „Merhamet“ – Narodna kuhinja	Bihać	Unsko-sanski kanton
15.	Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija „Help Others“, Salzburg	Sapna	Teočak

Izazovi koje većina javnih kuhinja očekuje u narednom periodu su finansijske prirode kod 72,55% kuhinja, povećane potrebe zajednice (siromaštvo i glad) kod 23,91% kuhinja i poteškoće s nabavkom hrane kod 6,25% njih.

Sažetak ključnih saznanja

- 80,39% javnih kuhinja smatra da postoji društvena stigma o javnim kuhinjama u njihovoј za jednici, međutim 94% smatra da njihova javna kuhinja ima podršku građana u njihovoј zajednici.
- Finansijska podrška je najtraženiji oblik podrške javnih kuhinja, a direktna finansijska podrška, direktnе donacije hrane i direktnе donacije opreme i uređaja su tri najtraženije vrste potrebne specifične podrške.
- U nezanemarivom broju slučajeva je geografsko područje koje obuhvataju javne kuhinje svojim uslugama manje od stvarnih potreba građana koji žive u širem području tih javnih kuhinja, te bi se u 15 javnih kuhinja to područje proširilo ukoliko bi imale uslove za to.
- Glavni izazovi za koje javne kuhinje očekuju da će se povećati u nadolazećim godinama su povećane finansijske poteškoće, povećane poteškoće u nabavci hrane i povećana potreba zajednice za njihovim uslugama.

Priča s terena – Imaret, Trebinje

„Kad najviše ne možeš, tad najviše moraš“, izreka je koja u potpunosti opisuje trenutno stanje „Imaret“ u Trebinju. U 32 kvadrata se smjestila javna kuhinja, otvorena prije 17 godina, pokušavajući zadovoljiti potrebe onih kojima je pomoć bila najpotrebniјa. Međutim, Medžlisu Islamske zajednice su zatrebale prostorije, te je „Imaret“ morao hitno pronaći smještaj, kako njegovi korisnici ne bi bili zapostavljeni.

Tada pronalaze prostor, koji su uzeli u najam, od 30-ak kvadrata, na dva sprata. U 15-ak kvadra- ta na prvom spratu, kuharica Nataša, zajedno s predsjednikom Mirsadom i njegovim sinovima, počinje da radi pravu malu čaroliju. Spremati ukusna jela u tako malom prostoru, sa starim šporetima, biva pravi izazov, ali oni su skromni – cilj je nahraniti svakoga ko pokuca na vrata. Iako nestabilne, pomoći u hrani su tu, pa Mirsad zajedno sa svojim sinovima pripremi paketiće za svakog korisnika, iznajmi kombi, jer svog vozila nemaju, i onda krenu u pohod izmamljivanja os-mijeha. Svakodnevno podijele, što u kuhinji, što dostavljanjem, preko 86 obroka, a nerijetko su tu i oni koji svrate u ovu malu kuhinju samo da bi razmijenili toplu riječ prijatelja.



Iako i sam u potrebi, Mirsad ne traži za sebe ništa, prvenstveno su mu važni ljudi, i svaka osoba koja dođe na vrata prvo traži njega. Želio bi, kaže, da pomogne svima, koliko god je u mogućnosti, jer svaka osoba koja dođe na vrata postaje član njegove porodice, a ne samo ime na papiru.

4.13 Evidentirane prakse održivog poslovanja

Ono što je zajedničko svim javnim kuhinjama jeste da rade sve što je u njihovo moći da uspješno posluju. Najvažniji segment je svakako osigurati obroke za korisnike, međutim to nije uvijek jednostavno. Tokom mapiranja evidentirane su određene inovativne prakse koje mogu poslužiti kao dobar primjer djelovanja u oblasti socijalne zaštite, i u mnogim slučajevima pomažu javnim kuhinjama u radu. Evidentirane prakse održivog poslovanja su kako slijedi:

- i. poljoprivredne aktivnosti
 - ii. mjere energetske efikasnosti (solarni paneli i sl.)
 - iii. upotreba višekratnog posuđa za obroke
 - iv. spoj s nekom drugom dielatnosti koja doprinosi radu javne kuhinje.

Poljoprivredne aktivnosti

Kada govorimo o poljoprivrednim aktivnostima u javnim kuhinjama u BiH, vrlo često se radi na tome da u poslovima održavanja poljoprivrednih dobara rade sami korisnici, ili volonteri. Samim time se korisnici javne kuhinje osjećaju korisnim i doprinose radu javne kuhinje.

U javnoj kuhinji „Hleb Života“, Prijedor, koja se nalazi na seoskom imanju površine 3 ha, radi se s ovisnicima o opijatima i alkoholu. Osposobljen je pristupni put, struja, voda, internet i kuća je dovedena u stanje

za stanovanje. Centar ima oblik mini farme i proizvodi hranu kroz uzgoj životinja i poljoprivrednih proizvoda. Sve ostatke hrane nose na farmu kao hranu za životinje. Dio ovih proizvoda se upotrebljava za humanitarne aktivnosti kuhinje, a dio se prodaje kako bi se osigurala određena novčana sredstva koja služe za podmirivanje dijela troškova ovoj centra.

U MDD „Merhamet“ u Bihaću imaju svoje plastenike na čijem održavanju rade dva penzionera. U udruženju „Centar Fenix“ su također zastupljene poljoprivredne aktivnosti. U sklopu objekta nalaze se plastenici, veliki voćnjak te jedan manji kokošnjac koje ponekad skupa s osobljem održavaju i sami korisnici kuhinje, te proizvode koji se tu proizvedu podijele korisnicima. Sav otpad od hrane kompostiraju ili ga iskoriste za ishranu koka. Zahvaljujući ovom načinu poslovanja su i uspjeli da opstanu u toku svih ovih proteklih godina.

Javna kuhinja „Optimisti“, Prijedor je dobila plastenik površine stotinu kvadratnih metara zahvaljujući Međunarodnom forumu solidarnosti „Emmaus“ sa sjedištem u Doboj Istoku. U plasteniku proizvode povrće za javnu kuhinju, ali i za korisnike tako da mnoqi uz obrok nose i krastavce, paradajz ili luk.

U Srebrenici se aktivno radi na projektima socijalnog poduzetništva te Udruženje „MFS-EMMAUS“ ima 6 plastenika u kojem sadi voće, ima na korištenje 20 dunuma voćnjaka, mljekaru koja proizvodi 1 500 l mlijeka od kojeg se prave mliječni proizvodi kao što je jogurt. Također je ovo udruženje napravilo sušaru u kojoj godišnje suši oko 15 tona mesa. Otvorili su peku, a imaju i košnice pčela tako da proizvode svoj med. Zahvaljujući mljekari, pekari, plastenicima i voćnjacima, udruženje uspijeva osigurati osnovnu količinu potrebnih namirnica, ali ta količina nije dovoljna za sve trenutne potrebe korisnika.

U Srednjoj strukovnoj školi Silvija Strahimira Kranjčevića, u okviru školskog dvorišta je napravljen plaste-nik gdje se počelo sa samostalnim uzgojem voća i povrća s ciljem postizanja samoodrživosti. Međutim, kasnije nije bilo mnogo zanimanja za poljoprivredni smjer, a obzirom na to da su potrebe stanovništva za narodnom kuhinjom rasle, njihovi kapaciteti za spremanje obroka nisu bili dovoljni. Ali, određene potrebe se ispunjavaju tako da postoji neki nivo održivosti.

U Pućkoj kuhinji u Glamoču u plastenicima i poljima korisnici zajedno s upraviteljem u rano proljeće pripremaju zemlju u koju će zajedno sijati krompir, a koji će se koristiti za potrebe javne kuhinje. Pućka kuhinja u Glamoču nije samo kuhinja u kojoj se dijele obroci, ona je samoodrživa cjelina, koja pod jednim krovom okuplja različite, a opet jednake ljude, koje podupire.

HO Merhamet, Sarajevo posjeduje „Poljoprivredno dobro Merhamet“ u Zavidovićima, te na tom dobru uzgaja povrće u plastenicima, te posjeduje mašinu za pravljenje tjestenine. Sve te proizvode Merhamet koristi i dijeli u kuhinji.

Upotreba višekratnog posuđa za obroke

U Merhametu Banja Luka se korisnicima podijele inox posude za jelo, koje korisnici redovno koriste kada dolaze po obrok. Na taj način se ne stvara dodatni otpad, a korisnici uvijek imaju svoje posuđe u kojem im se dijeli obrok. U Javnoj kuhinji „Hasene“ u Sarajevu također korisnicima dijele višekratne aluminijske posude za obroke. U Narodnoj kuhinji „Stari Grad“ u Sarajevu korisnici dolaze sa svojom posudom, te je posuda mjerilo. U udruženju „Narodna kuhinja Vitinica“ – Humanitarna organizacija „Help Others“, Salzburg svakodnevno dostavljaju obroke korisnicima u višekratnim posudama, koje vrijedno osoblje kuhinje nakon svake dostave održava čistim za sljedeći dan.

Spoj s nekom drugom djelatnosti koja doprinosi radu javne kuhinje

Unutar objekta Javne kuhinje „Obrok ljubavi“ – Mozaik prijateljstva postoji i mali krojački salon čija se zarada donira kuhinji. Pomozi.ba ima Radnju dobre volje (Sarajevo i Bihać) u kojoj građani mogu kupiti razne odjevne predmete po simboličnim cijenama. Novac koji se skupi u radnji se koristi za rad restaurana i pripremu obroka.

U Crvenom križu u Ljubuškom postoji saradnja sa Srednjom strukovnom školom „Ruđer Bošković“, te tokom cijele školske godine kuhanje i konobari dolaze na praksu. Svaki dan troje učenika pomaže u kuhanju, u pripremi obroka i pakovanju, a troje najboljih biva izabrano na kraju i na dva mjeseca tokom ljetnog

raspusta se zapošljavaju u kuhinji, primajući platu, čime bivaju nagrađeni za njihov rad tokom cijele godine. Saradnja sa srednjom školom uveliko pomaže radu ove javne kuhinje.

Mjere energetske efikasnosti (solarni paneli i LED rasvjeta)

Dva načina na koji javne kuhinje primjenjuju energetsku efikasnost su energetski efikasna rasvjeta (LED) i solarni paneli za generisanje električne energije i grijanje. U Javnoj kuhinji „Iskra“, Novi Grad posjeduju solarne panele (A Solar) koje koriste za grijanje prostorija u proljetnom i jesenjem periodu. Paneli su spojeni na peći, a svaki višak energije se preusmjerava Domu zdravlja.

Tabela 11:
Lista organizacija koje bi proširile geografski obuhvat na kojem djeluju ukoliko bi im potrebe bile u potpunosti ispunjene

R. br.	Naziv organizacije	Općina	Mjera
1.	Merhamet – Javna kuhinja, Zenica	Zenica	LED rasvjeta
2.	Gradska narodna kuhinja, Zenica	Zenica	LED rasvjeta, solarni paneli za proizvodnju električne energije i grijanje
3.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Jablanica	LED rasvjeta
4.	Pučka kuhinja, Grbavica	Novo Sarajevo	LED rasvjeta
5.	Narodna kuhinja, Doboj	Doboj	LED rasvjeta
6.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj Istok	Doboj Istok	LED rasvjeta, solarni paneli za proizvodnju električne energije i grijanje
7.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Maglaj	LED rasvjeta
8.	Javna kuhinja „Obrok ljubavi“ – Mozaik prijateljstva	Banja Luka	LED rasvjeta
9.	Pučka kuhinja, Ljubuški	Ljubuški	LED rasvjeta
10.	Javna kuhinja, Visoko	Visoko	LED rasvjeta
11.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba	Sarajevo	LED rasvjeta
12.	Javna kuhinja – Crveni krst, Teslić	Teslić	LED rasvjeta
13.	Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg	Sapna	LED rasvjeta
14.	Samaritanci Posavina, Odžak	Odžak	LED rasvjeta
15.	Javna kuhinja „Iskra“	Novi Grad	Solarni paneli za proizvodnju električne energije i grijanje

Sažetak ključnih saznanja

- Četiri su modela održivog poslovanja: samoodrživi poljoprivredni model, model energetske efikasnosti (solarni paneli i LED rasvjeta), samoodrživi poljoprivredni model, upotreba višekratnog posuđa za obroke i spoj s nekom drugom djelatnosti koja doprinosi radu javne kuhinje.
- Najčešći model je samoodrživi poljoprivredni model, prisutan u desetak javnih kuhinja.

5. Zaključci

Kroz mapiranje javnih kuhinja prikupljeni su podaci, priče s terena te dokazi i uvidi u trenutno stanje, izazove i potrebe javnih kuhinja u BiH, a kako bi se stekla bolja slika o trenutnoj situaciji u organizacijama za podjelu besplatnih obroka. Rezultati istraživanja poslužit će kao dobra osnova za izradu konkretnih mjera i aktivnosti za unapređenje sistema socijalne zaštite i borbe protiv prehrambenog siromaštva te kvaliteta usluga za korisnike. Stoga, u nastavku slijede zaključci zajedno s analitički izvedenim preporukama za unapređenje sistema javnih kuhinja u BiH.

Istraživanjem i provjerom podataka iz više izvora utvrđeno je da u BiH trenutno djeluju 54 organizacije za distribuciju besplatnih obroka. Ovim istraživanjem nisu bili obuhvaćeni korisnici javnih kuhinja, ali je bolji uvid u stanje bilo moguće dobiti kroz terenske posjete. Ipak, još sveobuhvatniju sliku trenutnog stanja bi moglo pružiti sistematično prikupljanje podataka od korisnika. Na osnovu ove aktivnosti, evidentno je da ne postoji jedinstven register organizacija za podjelu besplatnih obroka u BiH, pa bi bilo dobro da se razmotri uvođenje takvog registra kojim bi se olakšao pristup informacijama interesnim stranama ali i korisnicima.

Postojeće 54 javne kuhinje/organizacije dijele besplatne obroke za ukupno 18.029 korisnika, sa sjedištem u 38 općina/gradova odnosno u 26,76% svih općina/gradova u BiH. Najveći broj kuhinja djeli u FBiH, i to u Kantonu Sarajevo. Iako ovo istraživanje nije obuhvaćalo nivo potrebe za uslugom podjele besplatnih obroka, jedna od preporuka jeste da se poduzmu radnje za reviziju nivoa prehrambenog siromaštva u BiH, kako bi se osiguralo da nema trenutnih nedostataka u uslugama javnih kuhinja u geografskim područjima gdje je zastupljeno prehrambeno siromaštvo.

Većina objekata javnih kuhinja ne djeluje samostalno, već njima upravlja upravljačko tijelo (humanitarne/neprofitne organizacije, podružnice međunarodnih neprofitnih organizacija u BiH, vjerske zajednice ili vladine/javne institucije). Najvećim brojem objekata upravljaju humanitarne/neprofitne organizacije u BiH. U Brčko distriktu BiH je zastupljen jedinstven način organizacije podjele besplatnih obroka ☐ Vlada Brčko distrikta BiH objavljuje tender za nabavku usluga podjele besplatnih obroka te ugostiteljski objekat čija je ponuda najuspješnija vrši pripremu i podjelu toplih obroka. Prema dostupnim informacijama, ključni izazov koji se javlja kod ovakvog načina organizacije podjele besplatnih obroka jeste prekidanje usluge početkom godine uslijed žalbi na tender za izbor ponuđača usluge. U tom slučaju, korisnici nisu u mogućnosti koristiti pravo na besplatan obrok sve dok se proces nabavke ne okonča, što može potrajati i do šest mjeseci. Sistem prisutan u Brčko distriktu treba dalje ispitati kao jedinstvenu studiju slučaja u nekonvencionalnom načinu osiguravanja besplatnih obroka. Postoji jasna potreba za utvrđivanjem novih metoda i izmjena u sistemu, kako bi se smanjilo godišnje ograničenje u uslugama zbog tenderskog procesa. Prema dostupnim informacijama, građani Brčko distrikta BiH su u nekoliko navrata skretali pažnju donosiocima odluka da je neophodno uspostaviti javnu kuhinju sličnih obilježja koje imaju kuhinje u entitetima.

Veliki broj organizacija nema vlasništvo nad objektom u kojem posluje, pri čemu su vladine/javne institucije vlasnici skoro polovine objekata. Ovu činjenicu treba uzeti u obzir u budućim programima podrške, jer nedostatak vlasništva može ograničiti sposobnost upravitelja javnih kuhinja da donose odluke u vezi sa infrastrukturom i opremom koju koriste, pa čak i uticati na radno vrijeme. Većina organizacija koja koristi prostorije od vladinih/javnih institucija oslobođena je plaćanja mjesecne zakupnine, dok organizacije koje posluju u objektima čiji su vlasnici fizička lica u najvećem broju slučaja plaćaju mjesecnu zakupninu, što ulazi u strukturu njihovih troškova. Ipak, postoji značajan broj kuhinja koje djeluju u objektima u javnom vlasništvu te plaćaju mjesecnu zakupninu, stoga bi podatak trebalo uzeti u obzir prilikom razmatranja načina na koji vladine/javne institucije mogu podržati rad javnih kuhinja u budućnosti. Koncept javnih kuhinja u današnjem obliku je prisutan već 50 godina u BiH, s Javnom kuhinjom – Crveni krst, Banja Luka i Crveni križ Kantona Sarajevo koji najduže pomažu najugroženijim kategorijama društva. Dodatno, vjerske organizacije koje trenutno upravljaju javnim kuhinjama istaknule su da kroz slične programe već stotinama godina osiguravaju obroke i ublažavanje gladi. S povećanom potrebom, broj javnih kuhinja raste. O tome govori podatak da je u posljednjih pet godina otvoreno 12 novih organizacija

za distribuciju besplatnih obroka, među kojima su Prva dječja kuhinja i besplatni baby shop u Bratuncu. Osim podjele obuće i odjeće, higijenskih proizvoda, opreme za djecu, školske opreme, opreme za trudnice kao dodatnih usluga za korisnike, organizacije također vrše plaćanje režija i lijekova te rješavanje stambenog pitanja, dijeli jednodnevne novčane pomoći, pružaju zdravstvenu podršku i psihosocijalnu podršku, vrše podjelu namještaja, kamp-prikolica, medicinskih pomagala, organizuju aktivnosti učenja i edukativnih radionica za djecu, osiguravaju internat za djecu iz udaljenih sela, dnevni centar za djecu i stipendiranje djece te vrše podjelu ogrjeva i sadnog materijala. Ovo naglašava da javne kuhe u Bosni i Hercegovini rade izvan svojih okvira i pružaju mnogo veću podršku; ove institucije često preuzimaju sveobuhvatne uloge društvene podrške i djeluju kao podrška zajednicu te osiguravaju mjesto susreta u svojim zajednicama. Kao takvi, programi socijalne podrške se ne odnose samo na prehrabeno siromaštvo već i na šire društvene potrebe zbog čega ne treba zanemariti rad, stručnost i mreže javnih kuhih. Kao što je navedeno ranije, postoji velika podrška javnosti radu javnih kuhih, što ove institucije čini ključnim institucijama za šire aktivnosti društvene podrške.

Kada je u pitanju kvalitet ključnih infrastrukturnih elemenata objekata, rezultati istraživanja su pokazali da većina objekata ima zadovoljavajuće uslove za rad. Međutim, osam organizacija radi u objektima čija konstrukcija nema zadovoljavajuću čvrstoću i sigurnost, dok šest organizacija radi u objektima bez grijanja. Jedan objekat raspolaže samo tehnički ispravnom vodom, stoga vodu za piće kupuju što ulazi u stalne troškove ove organizacije. Stoga je od vitalnog značaja da se poduzmu radnje kako bi se zadovoljile osnovne potrebe ovih javnih kuhih. Većina organizacija koja se suočava s izazovima neadekvatnih ključnih infrastrukturnih elemenata ne posjeduje objekte u kojima posluje. Kao što je već navedeno, ovo bi moglo ukazivati na to da vlasništvo nad objektom omogućava veći kvalitet infrastrukture, iako provedeno istraživanje ne pruža dovoljno podataka da bi se utvrdio tačan razlog ove povezanosti. Značajno je da 50% organizacija smatra da ne raspolaže dovoljnim sredstvima za rad – opremom i pomagalima potrebnim za obavljanje svojih aktivnosti. Najčešća oprema koja je potrebna su dostavna vozila, peći i šporeti, frižideri i kuhijski aparati. Ne treba zanemariti potrebu za dostavnim vozilima, jer mnoge javne kuhe opslužuju korisnike na velikom ili udaljenom geografskom području, ili pružaju obroke dodatnim punktovima u manjim općinama. Preko 20 organizacija pruža besplatnu distribuciju obroka na području nekoliko općina u odnosu na svoje sjedište, ali ih u toj namjeri usporava činjenica da nemaju adekvatna dostavna vozila (preko 50% ovih organizacija treba dostavna vozila). Stoga, iako se to tradicionalno ne posmatra kao potreba u javnim kuhihama, kao što je to slučaj s drugom opremom, pristup funkcionalnim dostavnim vozilima može značajno uticati na broj korisnika koje javna kuha može opsluživati, i ne treba ih zanemariti kao vitalni dio opreme.

Iz prikupljenih podataka od 52 javne kuhe, vidljiva je potreba i želja za izmjenama i reformom zakonskog okvira socijalne zaštite u BiH, pa preko 80% organizacija koje su dale odgovor na ovo pitanje smatra da pravni okvir socijalne zaštite nije adekvatan za funkcionisanje javnih kuhih i postizanje cilja smanjenja gladi. Najčešća identifikovana prepreka je činjenica da trenutna regulativa ne osigurava jednakе mogućnosti za finansiranje svih kuhih, stoga preko 80% organizacija kao mjeru za poboljšanje predlaže uvođenje regulative koja bi omogućila finansiranje iz vladinog/javnog budžeta za sve aktivne javne kuhih. Osim toga, blizu 90% organizacija predlaže izmjenu Zakona o PDV-u, kako bi privatne kompanije bile podstaknute da doniraju hranu. Treba uložiti napore da se preispitaju postojeće strukture finansiranja javnih kuhih, s posebnim fokusom na razmatranje mogućnosti finansiranja svih aktivnih javnih kuhih. Na potencijalne koristi od ovakve izmjene PDV-a ukazali su i prikupljeni podaci – uprkos trenutnoj poreskoj destimulaciji nekoliko privatnih kompanija i dalje odlučuje da donira hranu javnim kuhihama, što ukazuje na to da je prisutna društvena podrška doniranju hrane. Prema tome, kada bi poreska struktura podsticala donacije viškova hrane, bilo bi mnogo jasnije koliko je ova kategorija hrane vrijedan doprinos za rad javnih kuhih.

Centri za socijalni rad nisu jedine institucije koje određuju pristup javnim kuhihama, pa podatak da 79,63% organizacija vodi internu bazu upućuje na to da je oslanjanje na centre na neki način neadekvatno, nedostatno ili na drugi način nepoželjno za javne kuhe. Slabosti i praznine unutar ovog sistema stoga se moraju dodatno ispitati kako bi se osigurao efikasan i transparentan sistem organizovanja korisnika javnih kuhih. Ovo je posebno važno ne samo zbog značaja javnih kuhih u ublažavanju prehrabnenog siromaštva, već i zbog dodatnih oblika socijalne podrške koje nude, kao što je već navedeno. Veća komunikacija i povezanost između javnih kuhih i centara za socijalni rad poboljšale bi efikasnost pružanja socijalnih usluga i dodatno olakšale razmjenu lokalno utemeljenih i ažurnijih informacija kao i podataka o ugroženim kategorijama društva i njihovim potrebama. Kao što je očekivano, blizu 95%

organizacija uzima u obzir aktivnosti vezane za društvenu stigmu i dostojanstvo svojih korisnika.

Pored svega navedenog, na osnovu prikupljenih stavova predstavnika javnih kuhinja, izuzetno je važno da se buduće izmjene zakonskih i finansijskih okvira koji se dotiču socijalne zaštite i usluga moraju vršiti u bliskoj konsultaciji s upraviteljima javnih kuhinja, uz obavezno korištenje pristupa zasnovanog na dokazima i podacima. Ovo je ključno jer je proces mapiranja otkrio da trenutno postoji nepovezanost između pružanja usluga besplatnih obroka te politika i okvira višeg nivoa koji na određeni način utiču na pružanje socijalnih usluga. To se vidi kroz činjenicu da u stvarnosti većina javnih kuhinja ima interne registre ili baze podataka o korisnicima, uprkos službenom okviru socijalnih usluga koji određuju centri za socijalni rad kao glavni donosioci odluke o korisnicima javnih kuhinja. Također se to ogleda i kroz značajan nivo nezadovoljstva predstavnika javnih kuhinja oko finansijske podrške, koja nije jednako raspodijeljena i dostupna svim javnim kuhinjama, kao što je ranije navedeno. Stoga je jasno da će potencijalne izmjene i dopune zakonskih i finansijskih okvira biti efikasne samo ako ponude rješenje za trenutnu nepovezanost između javnih politika i praksi. Efikasni i djelotvorni procesi reformi moraju biti izvršeni u bliskoj saradnji s javnim kuhinjama kako bi se osiguralo da odgovaraju na stvarne potrebe ovih institucija.

Analiza kretanja broja korisnika u posljednje 3 godine upućuje na to da je došlo do značajnog povećanja broja korisnika u 2022. godini. Broj korisnika se povećao za 500 u odnosu na 2021. godinu. Kao što se i očekivalo, čini se da su kontinuirane posljedice pandemije COVID-19, u kombinaciji s povećanjima cijene hrane uzrokovane ratom u Ukrajini, doveli više građana do prehrambenog siromaštva. Najzastupljenije ugrožene kategorije društva među korisnicima su: penzioneri, nezaposleni, samohrani roditelji, osobe s poteškoćama u razvoju te pripadnici romske populacije. Najzastupljenija starosna grupa među korisnicima javnih kuhinja je grupa od 15 do 64 godine te 65+.

Ključni izazovi koji kuhinjama otežavaju usklađivanje ponude hrane i potražnje za hranom su: nestabilne donacije hrane, nepredvidiva i nestabilna potražnja za hranom i manjak dostavnih vozila. Među najzastupljenijim kritičnim potrebama za hranom su svježe voće i povrće, meso i riba i mliječni proizvodi. Postoji veliki potencijal u uspostavljanju akcija ili programa za osiguravanje nabavke svježeg voća i povrća u javnim kuhinjama, s obzirom na jedinstvene izazove koje predstavlja posluživanje takvih proizvoda i njihove velike zdravstvene prednosti. Uprkos tome što su voće i povrće ključni za zdravu i hranjivu ishranu, njihov kratak rok trajanja i viši troškovi vjerovatno ih čine tako teškim za nabavku. Ova činjenica je potvrđena i kroz razgovor s predstvincima javnih kuhinja, koji su naveli da pokušavaju ponuditi voće i povrće kad god mogu i da prepoznaju njihovu važnost u uravnoteženoj ishrani, ali nailaze na poteškoću da to redovno čine. Dodatna otežavajuća okolnost kod određenog broja kuhinja jeste činjenica da i ukoliko prime donaciju ovih proizvoda, ne raspolažu frižiderima i zamrzivačima gdje bi mogli skladištiti lako kvarljive namirnice. Javne kuhinje u BiH svojim korisnicima pružaju pet vrsta usluga: i) topli obroci servirani u trpezariji objekta, ii) podjela toplih obroka u objektu, iii) dostavljanje toplih obroka domaćinstvima, iv) podjela paketa hrane u objektu te v) dostavljanje paketa hrane domaćinstvima. Od pet vrsta usluga koje su dostupne, javne kuhinje u BiH u najvećem obimu pružaju uslugu podjele toplih obroka, sa 445.439 toplih obroka koje podjeliće mjesečno.

Skoro polovini javnih kuhinja nedostaju sredstva i alati koji čine održavanje sanitarnih uslova izazovnim, a potreba je najveća za frižiderima, zamrzivačima i opremom za kuhanje, a manje od 20% kuhinja koristi HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane. Iako se većinom ne računa nutritivnu vrijednost obroka pri pripremi menija, ipak značajan broj organizacija navodi da nastoji osigurati preporučenu minimalnu nutritivnu vrijednost obroka koje sprema. Od velikog je značaja da se očuva sigurnost i dostojanstvo korisnika javne kuhinje prilikom osiguravanja obroka, posebno kako bi se ublažila stigmatizacija koja može biti povezana s korištenjem javne kuhinje. Stoga je potrebno osigurati materijalnu podršku javnim kuhinjama kako bi se obezbijedila visoka sigurnost hrane.

Ukupan broj radnika u 46 javnih kuhinja je 199, gdje žene čine 64,94% stalne radne snage, a skoro polovina javnih kuhinja se suočava s manjom osoblja, a analizom ključnih potreba javnih kuhinja moguće je zaključiti da je glavni razlog tome nedostatak finansijskih sredstava. Dodatnim istraživanjima bi bilo dobro utvrditi da li se, pored finansijskih sredstava, kao uzrok ovog problema javlja i nedostatak potrebnog kadra na tržištu rada.

Mnoge javne kuhinje nisu mogle dati podatke vezane za održivost ili su mogle dati samo grube procjene.

Prosječna potrošnja vode u 45 objekta javnih kuhinja iznosi oko 29 m^3 . Za grijanje objekta koriste se: struja, drvo, gas, ugalj, tečno gorivo i ostali energenti (solarni paneli, biomasa, višak energije industrijskih pogona). Blizu 50% javnih kuhinja navodi da su njihovi objekti adaptirani kako bi bili više efikasni, a najčešća poboljšanja bila su vezana za vrata i prozore i energetski efikasnu rasvjetu. Od svih kuhinja koje nisu poduzele renoviranje u svrhu energetske efikasnosti, 6 organizacija planira to učiniti u narednih 12 mjeseci. Javne kuhinje mjesečno proizvode blizu 100 kg otpada od hrane, 1,5 kg otpada od zaštitne opreme te 35 kg ambalažnog otpada. Većina javnih kuhinja nije doživjela nikakav povrat niti gubitke hrane. Većina javnih kuhinja uzima u obzir neki oblik mjera održivosti i ekološke efikasnosti.

Proces mapiranja je otkrio da, s obzirom na nedovoljno resursa u javnim kuhinjama, implementacija mjera okolinske održivosti samo radi zaštite okoliša ne predstavlja veliki prioritet za javne kuhinje. Međutim, mnoge kuhinje su ipak uzele u obzir pitanja održivosti ako su ona povezana sa smanjenjem troškova njihovog poslovanja. Jasno je da poboljšanje cirkularnosti i održivosti bilo koje institucije ima pozitivne koristi u ekonomskom smislu. Mnoge javne kuhinje provode ove inicijative, kao što je poboljšanje energetske efikasnosti kako bi se smanjili troškovi komunalnih usluga i ograničilo bacanje hrane ili uključila lokalno uzgojena hrana kako bi se smanjili troškovi kupovine hrane. S obzirom na ove nalaže, preporučljivo je da se podrška razvijena za podršku okolinske održivosti javnih kuhinja fokusira na inicijative s jasnim pozitivnim uticajima na poslovanje javnih kuhinja. To je zato što će takvi programi podrške biti najčešće prepoznati kao važni i vrijedni od strane javnih kuhinja, te će efikasno povezati osiguranje neposrednih potreba institucija s izgradnjom ekološki prihvatljivijeg i dugoročno održivog sistema javnih kuhinja.

Nisu sve javne kuhinje bile u mogućnosti pružiti pojedinosti o finansijskim stavkama, a mnoge nisu mogle dati nikakve podatke ili su mogle dati samo procjene ili pretpostavke u vezi s određenim brojkama. Stoga, ova ograničenja treba uzeti u obzir prilikom razmatranja finansijskih podataka u ovom izvještaju. Iako je većina javnih kuhinja općenito uspjela dati barem neke informacije, podaci nisu posve potpuni, niti precizni. Ukupni troškovi za 37 javnih kuhinja na godišnjem nivou iznose 5.794.666,00 BAM. Finansijskim podacima nije raspolagalo 17 kuhinja. Zabrinjavajuće je da skoro 50% javnih kuhinja nema dovoljno finansijskih sredstava za nabavku hrane, a preko 90% kuhinja sveukupni nedostatak finansijskih sredstava vidi kao najveći izazov s kojim se njihova javna kuhinja suočava. Tokom procesa mapiranja, anegdotska saznanja pokazuju da su osoblje i volonteri često koristili svoja privatna sredstva, vozila ili opremu kako bi bolje zadovoljili potrebe svojih korisnika. Iako ovo naglašava ogromnu posvećenost i empatiju osoblja javnih kuhinja i volontera, to također naglašava kako je nedostatak adekvatnog finansiranja doveo kuhinje do upotrebe neodrživih mehanizama, koji ponekad čak mogu prikriti puni obim dodatne podrške koja je potrebna javnim kuhinjama. Ovo također naglašava da je nedostatak finansijskih sredstava glavni uzrok neadekvatnog pružanja usluga u javnim kuhinjama. Kao što je ranije navedeno, dio ovog problema potaknut je nejednakim mogućnostima finansiranja, pa samim time restrukturiranje finansijskih sredstava dostupnih javnim kuhinjama, poboljšanje transparentnosti raspodjele sredstava među javnim kuhinjama, uz otvaranje novih mogućnosti finansiranja za kuhinje, može znatno poboljšati postojeću situaciju.

Većina javnih kuhinja ima kapacitet komuniciranja sa svojim korisnicima, ali i širom javnošću, o svojim uslugama i potrebama. Kao takav, kapacitet javnih kuhinja da komuniciraju sa svojim korisnicima i javnošću može se posmatrati kao snaga postojećeg sistema. U aktivnostima zagovaranja vezanim uz svoje usluge i korisnike učestvuje 28 javnih kuhinja. Najčešći oblik aktivnosti zagovaranja u kojima učestvuju javne kuhinje je zagovaranje poboljšanja pravnog okvira socijalne zaštite i aktivnosti vezanih za društvenu isključenost. Ovo još jednom naglašava važnu ulogu javnih kuhinja kao zagovornika zajednice, mjesata susreta i sistema podrške van okvira usluge besplatnih obroka. Vrijednost ovih institucija vidi se u činjenici da, uprkos tome što 80% javnih kuhinja vjeruje da postoji društvena stigma prema korisnicima javnih kuhinja u njihovoј zajednici, 94% smatra da njihova javna kuhinja ima podršku građana u njihovoj zajednici.

Finansijska podrška je najtraženiji oblik podrške javnih kuhinja, a direktna finansijska podrška, direktnе donacije hrane i direktne donacije opreme i uređaja su tri najtraženije vrste potrebne specifičне podrške, naglašavajući još jednom da je ovo ključni izazov za javne kuhinje. U prosjeku su finansijske potrebe javnih kuhinja na mjesecnom nivou oko 30.000,00 KM, međutim treba imati na umu da one jako variraju prije svega s obzirom na broj osoblja i korisnika, te je raspon finansijskih potreba na mjesecnom nivou od 1.000,00 do 250.000,00 KM. Vrijedno je napomenuti da neke javne kuhinje nemaju zaposlenih te

samo volonteri rade u njima, što objašnjava njihove niske finansijske potrebe. Kao takvo, svako restrukturiranje finansijskih izvora za javne kuhinje trebalo bi da odgovori na veliku raznolikost potreba za finansiranjem u vezi s različitim kontekstima djelovanja javnih kuhinja. U nezanemarivom broju slučajeva je geografsko područje koje obuhvataju javne kuhinje svojim uslugama manje od stvarnih potreba građana koji žive u širem području tih javnih kuhinja, te bi 15 javnih kuhinja to područje proširilo ukoliko bi imalo uslove za to. Glavni izazovi za koje javne kuhinje očekuju da će se povećati u nadolazećim godinama su povećane finansijske poteškoće, povećane poteškoće u nabavci hrane i povećana potreba zajednice za njihovim uslugama.

Trenutni način distribucije hrane u javnim kuhinjama u Kantonu Sarajevo, koji je u najnovijem političkom periodu implementirala aktuelna vlast, može se smatrati jakim okvirom za strukturiranje podrške javnim kuhinjama od strane vladinih institucija, za koji se predlaže da se primjeni širom zemlje. Kako je navedeno u ovom izvještaju, Kanton Sarajevo je trenutno jedini kanton sa zakonskom odredbom koja osigurava jednaku količinu distribucije hrane po korisniku za svaku javnu kuhinju koja radi u ovom kantonu. Kroz proces mapiranja, bilo je jasno da ova odredba snažno osigurava da se zadovolje potrebe za hranom javnih kuhinja u Kantonu Sarajevo. U poređenju s drugim kantonima/regijama u zemlji, kuhinje u Kantonu Sarajevo su prijavile mnogo manje poteškoća u ispunjavanju potreba za hranom, a predstavnici javnih kuhinja povremeno su eksplicitno govorili da je to zbog navedene odredbe. Iako dosta ambiciozan cilj, ovo pokazuje da bi repliciranje ovog okvira širom zemlje uveliko poboljšalo kapacitet javnih kuhinja da osiguraju hranu za svoje korisnike, omogućavajući visoko stabilan i siguran sistem nabavke hrane.

Tokom istraživanja evidentirane su četiri glavne prakse održivog poslovanja: poljoprivredne aktivnosti, mjere energetske efikasnosti, upotreba višekratnog posuđa za obroke i spoj s nekom drugom djelatnošću koja doprinosi radu javne kuhinje. Identifikovanje ovih modela važan je prvi korak u izgradnji održive i efikasne mreže za ublažavanje prehrambenog siromaštva u Bosni i Hercegovini. Postoji jasna raznolikost pristupa koje koriste javne kuhinje, kao što je prikazano u ove četiri prakse, što odražava raznolikost konteksta, a time i prednosti javnih kuhinja ovisno o njihovoj lokaciji u cijeloj zemlji. Postoji veliki potencijal za daljnju valorizaciju i holistički razvoj ovih pristupa, kako bi se nadogradile postojeće prednosti i inovacije koje se koriste u javnim kuhinjama kroz stvaranje održivih sveobuhvatnih poslovnih modela za javne kuhinje. Najčešća praksa održivog poslovanja su poljoprivredne prakse, prisutne u desetak javnih kuhinja.

Prilikom mapiranja javnih kuhinja, predstavnici javnih kuhinja pokazali su izuzetnu ljubaznost, gospodarstvo i spremnost na saradnju. Prilikom organizovanja terenskih posjeta, osjetilo se da predstavnici javnih kuhinja imaju brojne obaveze i da uglavnom imaju više različitih uloga u organizaciji, što su rezultati istraživanja djelimično potvrdili. Sve predstavnike javnih kuhinja karakterizuje empatija i želja da što više pomognu svojim korisnicima, te brojne ideje za poboljšanje uslova u kojima i sami rade, ali i općenito ideje za unapređenje sistema socijalne zaštite u Bosni i Hercegovini. Ovo naglašava velike potencijalne koristi veće diskusije i uključivanja upravitelja javnih kuhinja u određivanje metoda za poboljšanje i usluge javnih kuhinja i šireg sistema socijalne zaštite.

Sažetak ključnih preporuka

- Podrška i unapređenje službi za ublažavanje prehrambenog siromaštva u BiH zahtijevaju sveobuhvatne i ažurne podatke. Prilikom procjene zaključaka koji se mogu izvući iz mapiranja javnih kuhinja, uočene su sljedeće praznine u podacima i dodatna područja koja zahtijevaju istraživanje:
 - Procjena trenutnog nivoa prehrambenog siromaštva u BiH u kombinaciji s podacima o radu javnih kuhinja, kako bi se identifikovali specifični nedostaci u pružanju usluga besplatnih obroka.
 - Sistematsko prikupljanje podataka od korisnika javnih kuhinja.
 - Daljnje ispitivanje modela javnog tendera javne kuhinje Brčko distrikta BiH, kako bi se procijenila rješenja za probleme godišnjih kašnjenja te istražila mogućnost uspostavljanja javne kuhinje.
 - Prikupljanje i analiza podataka o specifičnim ključnim uzrocima nedostatka osoblja u javnim kuhinjama.
 - Daljnja procjena 4 prakse održivog poslovanja identifikovane među javnim kuhinjama, s ciljem

buduće valorizacije, jačanja i inovacija ovih praksi.

- **Buduće izmjene zakonskih i finansijskih okvira koji utiču na socijalnu zaštitu i usluge moraju se vršiti u bliskoj konsultaciji s predstavnicima kuhinja,** uz korištenje pristupa zasnovanog na dokazima i podacima.
- **Uvesti javni registar organizacija koje pružaju usluge besplatnih obroka u BiH.**
- **Moraju se poduzeti radnje kako bi se obezbijedili sigurni i ugodni uslovi za rad u svim javnim kuhinjama.** Iako većina kuhinja ima adekvatne objekte, manjinu kuhinja kojoj nedostaju osnovne infrastrukturne karakteristike treba podržati u poboljšanju uslova za rad kroz adaptaciju objekata.
- Potrebe za finansiranjem javnih kuhinja treba ponovo procijeniti te razmotriti mogućnosti finansiranja iz javnih izvora svih aktivnih javnih kuhinja uz povećanje transparentnosti procesa finansiranja.
- **Razmotriti besplatno korištenje prostorija za javne kuhinje koje djeluju u objektima u vlasništvu vladinih/javnih institucija** kako bi se smanjili ukupni troškovi kuhinja.
- **Izmijeniti Zakon o PDV-u** tako da se privatne kompanije ohrabre da doniraju hranu kroz niže poreske stope nego što je to za odlaganje hrane.
- **Ojačati komunikacijske kanale** između javnih kuhinja i centara za socijalni rad kako bi se osiguralo da politike i protokoli odražavaju stvarnost i da se poštuju u praksi.
- **Uspostaviti programe za osiguravanje svježeg voća i povrća u javnim kuhinjama,** s obzirom na važnost ovih namirnica za hranjivu ishranu, u kombinaciji s jedinstvenim izazovima njihove nabavke za javne kuhinje.
- **Uspostaviti programe za osiguravanje frižidera, zamrzivača, opreme za kuhanje, opreme za čišćenje i dostavnih vozila javnim kuhinjama koje imaju tu potrebu.**
- **Osigurati programe edukacije u oblasti komunikacije i umrežavanja, zdravlja i sanitarnih uslova te okolišne održivosti.**
- **Osigurati programe dodatne obuke za osoblje i volontere.**
- **Razviti programe podrške za povećanje okolinske održivosti javnih kuhinja koji se fokusiraju na inicijative s jasnim pozitivnim uticajima na poslovanje javnih kuhinja,** kako bi se premostio jaz između trenutnih potreba i dugoročnih ciljeva održivosti i potaknuto ozelenjavanje poslovanja uz valorizaciju postojećih održivih aktivnosti koje javne kuhinje već provode.
- **Primijeniti okvir distribucije hrane 'po korisniku' implementiran u Kantonu Sarajevo širom BiH,** s obzirom na jasan uspjeh ovog sistema u poboljšanju sigurne i stabilne nabavke hrane u javnim kuhinjama.

Prilog 1: Lista aktivnih javnih kuhinja i punktova u Bosni i Hercegovini

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Udruženje "Mozaik prijateljstva" – Javna kuhinja "Obrok ljubavi"	Cara Lazara 20	Banja Luka	RS	Javna kuhinja	https://mozaikpriateljstva.org/
MDD „Merhamet”, Banja Luka	Gorana Radulovića Bimbe 11	Banja Luka	RS	Kuhinja i dostava	https://merhametbi.wordpress.com/contact/
Crveni krst, Banja Luka – Javna kuhinja	Mladena Stojanovića 7	Banja Luka	RS	Javna kuhinja	http://crvenikrstbarajaluka.org/
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Đačka bb	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	https://pomozi.ba/
Mehamet, Bihać – Javna kuhinja „Imaret”	Midžić mahala 3	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	http://www.merhamet-bihac.org/index.php
MDD „Merhamet”, Bihać	Bedem br. 10	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja Cazin, PUNKT	Razilje Omanović bb	Cazin	FBIH	Dostava hrane	https://www.gradbjeljina.org/lat/
Narodna kuhinja u Bijeljini – Crveni krst RS	Trg kralja Petra I Karađorđevića 1	Bijeljina	RS	Kuhinja i dostava	http://crvenikrstrs.org/la-2-2/
Crveni krst, Bileća – Javna kuhinja	Vladimir Gačinovića bb	Bileća	RS	Javna kuhinja	http://crvenikrstrs.org/la-2-2/
Merhamet – Javna kuhinja, Bosanska Dubica	Vladana Desnica 4	Bosanska Dubica	RS	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Udruženje "Obraduj nekoga" – Baby javna kuhinja	Svetog Save bb	Bratunac	RS	Javna kuhinja	http://www.obraduj.ba/
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno”, Srebrenica	Donji Potocari bb	Srebrenica	RS	Dostava hrane	https://mfs-emmaus.ba/
Restoran koji pruža obrok po tenderu Vlade Brčko distrikta, Odjeljenje za zdravstvo i ostale usluge, Pododjeljenje za socijalnu zaštitu	Klosterska 18	Brčko	BD	Javna kuhinja	http://zou.bcentral.net/Content/Read/kontakti
Merhamet – Javna kuhinja, Breza	Ulica bosanskih namjesnika br. 50	Breza	FBIH	Kuhinja i dostava	https://www.merhamet.ba/
Projekat "Solidarni obroci"	n/a	Doboj Jug	FBIH	Dostava hrane	n/a
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja	Zlatnih lilijsana 146, Klopotnica	Doboj istok	FBIH	Kuhinja i dostava	https://mfs-emmaus.ba/
Crveni krst RS	Vidovdanska 160	Doboj	RS	Javna kuhinja	http://crvenikrstrs.org/la-2-2/
Merhamet – Javna kuhinja, Doniji Vakuf	770. Slavne brdske brigade bb	Doniji Vakuf	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Pučka kuhinja Glamčić organizacija „Misija bez granica”	Krajška 49	Glamčić	FBIH	Javna kuhinja	n/a
Merhamet – Javna kuhinja, Gorazde	43. Drinske brigade 20	Gorazde	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Caritas Vrhbosanske nadbiskupije	Nikole Šopića 50a	Sarajevo – Iličića	FBIH	Javna kuhinja	https://www.caritas-vrbosna.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Jakšanica	Doljanka 5	Jakšanica	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Rudi Čajevac, Jakšanica					

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Merhamet, Kozarska Dubica – Javna kuhinja	Vladana Desnica 4	Kozarska Dubica	RS	Javna kuhinja	n/a
Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića	Dinarina 2	Livno	FBiH	Kuhinja i dostava	https://tskливно.net/pocetna/
Dječja javna kuhinja – Udržanje altruista "Ruke prijateljstva"	Kulina bana bb	Lukavac	FBiH	Javna kuhinja	https://uaip-djecija-javna-kuhinja.business.site/
Pučka kuhinja, Ljubuški	Dobrovoljnih darivatelja krv 5	Ljubuški	FBiH	Javna kuhinja	www.marijine-ruke.ba
Merhamet – Javna kuhinja, Maglaj	1. marta bb	Maglaj	FBiH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Žavidovići, PUNKT	Dr. Pinkasa Bandića 10 A	Zavidovići	FBiH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Crveni križ FBiH – Javna kuhinja	Mašala Tita 161/bb	Mostar	FBiH	Javna kuhinja	https://ckfbih.ba/ ; https://category.ck-hnkhnz.ck-grad-mostar/
Pučka kuhinja fra Didaka Buntića	Franjevačka 1	Mostar	FBiH	Javna kuhinja	https://dompes-no.com/hr
"Zajedno za naš grad", Mostar	Maršala Tita 177	Mostar	FBiH	Javna kuhinja	https://www.facebook.com/zajednozanograd.mostar/ ; https://zajednozanograd.ba/
Merhamet, Novi Grad	Karađorđa Petrovića 69	Novi Grad	RS	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
"Iska", Novi Grad	Mladena Stojanovića bb	Novi Grad	RS	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Samanitanska župna kuhinja	Novo selo – Balegovac	Odžak	FBiH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
"Hleb Života"	Branislava Nušića 40	Prijedor	RS	Javna kuhinja	https://www.hlebzivota.org.rs/H2Priegor.html
Javna kuhinja UG „Optimisti“, Prijedor	Ahmeta Babica 2	Prijedor	RS	Javna kuhinja	https://www.ugoptimisti.ba
Društveni centar Ljubila – PUNKT	Drage Lukića	Ljubila	RS	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Udržanje „Centar Fenix“	Prvomajska 51a	Sanski Most	FBiH	Javna kuhinja	https://centar-fenix.com/
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Mula Mustafe Bašeskiće do broja 7	Sarajevo – Stari Grad	FBiH	Javna kuhinja	https://pomozi.ba/
Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"	Šibenska 5	Sarajevo – Novo Sarajevo	FBiH	Javna kuhinja	www.dobrotvor.com.ba
Crveni križ KS – Javna kuhinja	Braće Begić 11	Sarajevo – Centar	FBiH	Javna kuhinja	https://ckcentar.ba/
HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo	Safeta Hadžića 177	Sarajevo – Novi Grad	FBiH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Merhamet, Hrasnica – PUNKT	Stari drum 8, Hrasnica	Sarajevo – Iliža	FBiH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/
Merhamet, Lužani – PUNKT	Jahjela Finoja 2, Lužani	Sarajevo – Iliža	FBiH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/
Mehamet, Rakovica – PUNKT	Rakovička cesta 341, Rakovica	Sarajevo – Iliža	FBiH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Merhamet, Brijesče – PUNKT	Brežanska čikma 9, Brijesče	Sarajevo – Novi Grad	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/
Narodna kuhinja „Hasene“	Safvet-begova Basagića broj 56	Sarajevo – Stari Grad	FBIH	Javna kuhinja	http://hasene.ba/narodnakuhinjava/
Udruženje „Narodna kuhinja Stari Grad“	Halači br. 6	Sarajevo – Stari Grad	FBIH	Javna kuhinja	http://narodnakuhinja.ba/
HKO „Kruh sv. Ante“	Zagrebačka 18	Sarajevo – Novo Sarajevo	FBIH	Javna kuhinja	https://www.kruhsvetogante.com/
Pučka kuhinja „Kruh sv. Ante“	Lava Tolstiga bb	Sarajevo – Novi Grad	FBIH	Javna kuhinja	https://www.kruhsvetogante.com/
Caritas Vrhbosanske nadbiskupije	Nikole Šopca 50a	Sarajevo – Iliča	FBIH	Javna kuhinja	https://www.caritas-vrbhosna.ba/
Punkt Narodne kuhinje, Stari Grad	Katalonija, Tarčin	Sarajevo – Hadžići	FBIH	Javna kuhinja	http://narodnakuhinja.ba/
Punkt Javne kuhinje Crvenog križa, Ilijaš	126. Ilijaske brigade br. 62 / Hašima Spahića 32	Sarajevo – Ilijaš	FBIH	Javna kuhinja	https://ckfbih.ba/category/ck-ks/
MFS-EMMAUS – Narodna kuhinja Doboj	Vidovdanska bb	Doboj	RS	Javna kuhinja	https://imf-emmaus.ba/
Javna kuhinja, Teslić – Crveni krst RS	Kralja Petra I bb	Teslić	RS	Javna kuhinja	http://crvenikstrs.org/la/2-2/
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Školska bb	Travnik	FBIH	Javna kuhinja	https://pomozi.ba.org/
Merhamet – Javna kuhinja, Travnik	Bosanska 175 / Erika Brandisa, Zvijezda III	Travnik	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Jajce, PUNKT	Maršala Tita 80	Jajce	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Novi Travnik, PUNKT	Mehmeda Spahe bb	Novi Travnik	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Narodna kuhinja Eparhije ZHP	Svetosavска 4	Trebine	RS	Javna kuhinja	https://epatnija-zahumskohercegovacka.com/
„Imaret“, Trebinje	Beogradska 25	Trebine	RS	Javna kuhinja	https://www.facebook.com/Imaret.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla	Klosterska 2 / Patriotske lige br. 18	Tuzla	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Osnovni odbor Gračanica – Javna narodna kuhinja, PUNKT	Mehmeda Vehbi ef. Šemsekadića	Gračanica	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Kalesija, PUNKT	Patriotske lige bb	Kalesija	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Merhamet – Javna kuhinja, Lukavac, PUNKT	Čaršijska bb	Lukavac	FBIH	Dostava hrane	https://www.merhamet.ba/
Pučka kuhinja „Kruh sv. Ante“	Stoljkovići bb	Vareš	FBIH	Javna kuhinja	https://www.kruhsvetogante.com/
Udruženje „Mladi volonteri“ Visoko	Kovačica 2	Visoko	FBIH	Javna kuhinja	https://www.mladivolonteri.org/
Narodna kuhinja Vitićica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg	Vitićica/Sapna	Vitićica	FBIH	Javna kuhinja	https://www.facebook.com/HelpOthersSalzburg
Narodna kuhinja u Vlasenici – Crveni krst RS	Kralja Petra bb	Vlasenica	RS	Javna kuhinja	http://crvenikstrs.org/la/2-2/
Merhamet – Javna kuhinja Ženica	Dr. Čire Truhelke 10 D	Zenica	FBIH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Grad Zenica – Gradska kuhinja, JU Dom porodica	Crkvice 20 C	Zenica	FBiH	Javna kuhinja	https://dom-porodica.ba/
Merhametova javna kuhinja, Goražde	Zaima Imamovića 621	Goražde	FBiH	Javna kuhinja	https://www.merhamet.ba/
Projekat Jedan obrok za jedan dan – udruženje Oplemeni srce	Restoran Sarax – Vuča Karadžića 36	Istočno Sarajevo	RS	Dostava hrane	https://www.facebook.com/groups/4241157755895018/
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja "Jedan obrok dnevno" Doboj Istoč	Sarajevska 15	Doboj Istoč	FBiH	Dostava hrane	https://mfs-emmaus.ba/
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja "Jedan obrok dnevno" Velika Kladuša	Podzviz 1	Velika Kladuša	FBiH	Dostava hrane	https://mfs-emmaus.ba/

Prilog 2:

U cilju efikasnog prikupljanja podataka o fizičkim karakteristikama narodnih kuhinja na standardizovan način, anketari će slijediti proceduru navedenu u tekstu ispod kako bi procijenili fizičke/uočljive karakteristike svake kuhinje (oslanjajući se na prethodnu obuku za procjenu ključnih infrastrukturnih elemenata objekta).

Sadržaji:

- Objekat ima lavaboe: DA/NE
 - o Broj:
 - o Oni su dostupni: osoblju / korisnicima M/Ž
 - o Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
 - Objekat ima tuševe: DA/NE
 - o Broj:
 - o Oni su dostupni: osoblju / korisnicima M/Ž
 - o Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
 - Objekat ima stolove za presvlačenje: D/N
 - o Broj:
 - o Oni su dostupni: osoblju / korisnicima
 - o Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
 - Objekat ima rampu za invalidska kolica/pristup invalidskim kolicima: Y/N
 - o Stanje je: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
 - Objekat ima ostave: DA/NE
 - o Broj:
 - o One su dostupne: osoblju / korisnicima
 - o Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
 - Objekat ima parking mjesta: DA/NE
 - o Broj:
 - o Ona su dostupna: osoblju / korisnicima
 - o Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično

Kuhinja:

- Kuhinja je opremljena štednjacima: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena pećnicama: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena frižiderima: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena zamrzivačima: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena ostavom za odlaganje hrane: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena sudoperima adekvatnim za pranje opreme: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Objekat je opremljen mašinom za suđe i veš mašinom: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično
- Kuhinja je opremljena ostavom za odlaganje suhe robe: DA/NE
 - Broj:
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično

Zdravlje i sigurnost:

- Kuhinja ispunjava sanitarne uslove i sigurna je za hranu
 - 1. nimalo – 2. donekle – 3. adekvatno – 4. vrlo – 5. izuzetno
- Zgrada izgleda sigurna od požara
 - 1. nimalo – 2. donekle – 3. adekvatno – 4. vrlo – 5. izuzetno
- Čini se da zgrada nema tvari štetnih po ljudsko zdravlje (opasna plijesan/izolacija itd.)
 - 1. nimalo – 2. donekle – 3. adekvatno – 4. vrlo – 5. izuzetno

Ostale karakteristike:

- Javna kuhinja ima operativna vozila za dostavu hrane
 - Broj:
 - Vrsta (auto, kombi, kamion, bicikl...)
 - Njihovo stanje: 1. vrlo loše – 2. loše – 3. adekvatno – 4. dobro – 5. odlično

Prilog 3: Pregled javnih kuhinja s naznakom nedostupnih podataka

R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhin- jama i organi- zacijskim opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska održivost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cilju smanjenja gladi	Ključne potrebe javnih kuhinja
1.	Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompeš				Broj korisnika na mjesecnom nivou		Količina otpada koja se proizvodi; Mjeseca potroš- ja energenata za grijanje objekta			
2.	Merhamet – Javna kuhinja, Zenica				Broj podijeljenih obroka (toplini i paketa)		Količina otpada koja se proizvodi; Mjeseca potroš- ja energenata za grijanje objekta			Potrebe količine don- acija hrane po kategorijama na mjesecnom nivou
3.	Pomožiba – Restoran dobre voje, Bihać		Površina prostorija koje se zagrijavaju		Broj korisnika na mjesecnom nivou		Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou			Kada bi vaše potrebe bile u potpunosti ispunjene, šta bi to značilo u smislu vašeg djelovanja?
4.	Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla				Broj podijeljenih obroka (toplini i paketa)		Količina otpada koja se proizvodi; Mjeseca potroš- ja energenata za grijanje objekta			Potrebe količine donacija hrane, am- balaze, uređaja i opreme, na mjesecnom nivou
5.	Restoran dobre volje – Pomoži- ba, Travnik				Broj korisnika po starosnoj grupi		Broj i starosna grupa volontera; organizovani treninzi			Potrebe količine donacija hrane, am- balaze, uređaja i opreme, na mjesecnom nivou
6.	Crveni krž grada Mostara						Funkcija volontera; učestalošt rada u kuhini			Struktura troškova na godišnjem nivou
7.	Narodna kuhinja u Vlasenici – Crveni krž RS						Broj korisnika na mjesecnom nivou			Potrebe količine don- acija hrane po kategorijama na mjesecnom nivou

R. br.	Naziv organizacije	Opci opis objekta	Pristupanje javnim kuhin- jama i organi- zacija opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska odživost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacija i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u čiju smanjenja gladi	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
8.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj korisnika na mjesecnom nivou	Broj i starosna grupa volontera; organizovani treninzi	Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjesечna potrošnja energenata za poslovanje; Količina ambalžnog otpada i od zasićitve opreme	Struktura troškova na godišnjem nivou; Potreba na količina resursa na godišnjem nivou	Potrebe količine don- acija hrane po kategorijama na mjesecnom nivou; Kada bi vaše potrebe bile u potpuno- štiti ispunjene, šta bi to značilo u smislu vašeg djelovanja?				
9.	Narodna kuhinja Eparhije ŽHJP	Broj korisnika na mjesecnom nivou	Broj i starosna grupa volontera	Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjesечna potrošnja energenata za grijanje objekta; Količina am- balžnog otpada	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou						
10.	Pučka kuhinja, Grbavica	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj redovnih volontera	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj redovnih volontera						
11.	Pučka kuhinja, Dobrinja	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj redovnih volontera	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj redovnih volontera						
12.	Pučka kuhinja, Vareš	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj i starosna grupa volontera						
13.	Javna kuhinja – Crveni krst, Banja Luka	Vrste aktivnosti protiv stigme	Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resur- sa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou								
14.	Narodna kuhinja, Doboj	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj i starosna grupa volontera	Mjesечna potrošnja energenata za grijanje							
15.	Javna kuhinja – Merhamet, Breza	Broj korisnika po starosnoj grupi	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou								

R. br.	Naziv organizacije	Opci opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organi- zacijama opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska odživost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacija i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cilju smanjenja gladi	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
16.	Narodna kuhinja – Merhamet, Kakanj	Ukupna površina objekta	Broj korisnika na mjesечnom nivou	Starosna grupa osoblja	Mjeseca potroš- ja energenata za grijanje; Količina otpada koja se proizvodi	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou	Potrebne ko- ličine don- acija hrane, an- balaže, uređaja i opreme, na mjesecnom nivou				
17.	Udruženje altruista "Ruke prijatel- jstva" - Djecićja javna kuhinja				Mjeseca potroš- ja energenata za poslovanje i grijanje objekta	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou					
18.	Udruženje građana "Zajedno za naš grad", Mostar		Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Sve	Sve	Sve	Sve				
19.	MDD „Merhamet“ – Javna kuhin- ja, Banja Luka			Broj redovnih volontera	Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resur- sa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou	Potrebne ko- ličine don- acija hrane po kategorijama na mjesecnom nivou					
20.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj istok		Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)	Broj redovnih volontera	UKupna mjesična potrošnja vode; Mjesična potrošnja energenata (za poslovanje i grijanje)						
21.	Javna kuhinja Srpskog humani- tarnog udruženja "Dobrotvor"		Broj korisnika po ranjivim grupama	Broj redovnih volontera	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou	Potrebne ko- ličine don- acija hrane, an- balaže, uređaja i opreme, na mjesecnom nivou					
22.	Prva baby javna kuhinja i bespla- tan baby shop				Količina otpada koje se prvo izvozi	Glavni izvori finan- siranja; Iznos resur- sa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godишnjem nivou					
23.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj										
24.	Narodna kuhinja „Život“		Broj korisnika po ranjivim grupama	Starosna grupa osoblja; Funksije kuhinje							
25.	Centar Ferix – Narodna kuhinja, Sanski Most		Broj korisnika na mjesечnom nivou	Broj redovnih volontera i njihova funkcija							
26.	„Imaret“, Trebinje			Mjesična potroš- ja energenata za poslovanje							

R. br.	Naziv organizacije	Opci opis objekta	Pristupanje javnim kuhin- jama i organi- zacija opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska odzivost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cilju smanjenja gladi	Ključne potrebe javnih kuhinja	
27.	Javna kuhinja „Obrok ljubavi“ – Mozaik prijateljstva		Broj korisnika po ranjivim grupama					Iznos resursa osig- uranih od izvora finansiranja na godишnjem nivou			
28.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad		Broj korisnika na mjesecnom nivou					Količina otpada koja se proizvodi; Mjeseca potrošn- ja energenata za grijanje objekta; Površina koja se zagrijava			
29.	Pučka kuhinja „Jelo na kotači- ma“, Sarajevo		Ukupna površina objekta	Broj korisnika u zadnje tri godine; Broj korisnika po ranjivim grupama	Broj istarska gru- pa redovnih volontera	Broj istarska gru- pa redovnih volontera	Struktura troškova na godишnjem nivou	UKupna mjesечna potrošnja vode; Mjeseca potrošn- ja energenata za postovanje i grijanje objekta; Površina koja se zagrijava; Količina otpada koja se proizvede	UKupna mjesечna potrošnja vode; Mjeseca potrošn- ja energenata za postovanje i grijanje objekta; Površina koja se zagrijava; Količina otpada koja se proizvede	UKupna mjesечna potrošnja vode;	
30.	Narodna kuhinja „Häsene“										
31.	Organizovana prehrana Brčko distrikta		Ukupna površina objekta	Koje su ranjive kategorije prisutne – broj njihovih korisnika; Broj ko- risnika po starosnoj grupi			Struktura troškova na godишnjem nivou	Mjeseca potrošn- ja energenata za grijanje	Struktura troškova na godишnjem nivou	Sve	
32.	Centralna kuhinja Crvenog kriza Kantona Sarajevo										
33.	Pučka kuhinja, Glamoč		Broj korisnika po ranjivim grupama					Količina am- balaznog otpada koja se proizvede	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiraja i količina resursa na godишnjem nivou	UKupna mjesična potrošnja vode;	
34.	Srednja strukovna škola Silvia Strahimira Kranjčevića – "Naša pučka kuhinja"	Radni dan								Učestalost rada volontera	

R. br.	Naziv organizacije	Opci opis objekta	Pristupanje javnim kuhin- jama i organi- zacija opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska odživost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacija i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cijelu smanjenja gladi	Kličuće potrebe javnih kuhinja	
35.	Pučka kuhinja, Ljubuški							Količina otpada koja se proizvede			
36.	Udruženje „Narodna kuhinja Star Grad“			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj i starosna grupa volontera		Struktura troškova na godišnjem nivou			
37.	Javna kuhinja, Visoko			Broj korisnika na mjesecnom nivou							
38.	RO Muslimansko dobrovorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“			Broj korisnika na mjesecnom nivou				Mjesečna potroš- ja energenata za poslovanje i grijanje objekta			
39.	Restoran dobre volje – Pomozi, Stari grad			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)				Ukupna mjesечna potrošnja vode			
40.	Gradska narodna kuhinja, Zenica			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj i starosna grupa osoblja		Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjesečna potroš- ja energenata za poslovanje i grijanje objekta			
41.	HO Merhamet – Regionalni oðbor Sarajevo			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj i starosna grupa volontera		Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjesečna potroš- ja energenata za poslovanje objekta			
42.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja, Srebrenica			Broj korisnika na mjesecnom nivou; Koje su ranjive kategorije prisutne i broj njihovih korisnika; Broj ko- risnika po starosnoj grupi		Broj osoba po sta- rosnoj grupi; Broj i starosna grupe volontera		Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resu- ra osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou; Količina donacija hrane na godišnjem nivou			
43.	Udruženje građana „Narodna kuhinja-Optimist“ Prijedor							Potreban finansijski iznos, potrebne količine donaci- ja hrane, am- balaze, uređaja i opreme, na mjesecnom nivou			

R. br.	Naziv organizacije	Opci opis objekta	Pristupanje javnim kuhinj- jama i organi- zacija opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska odživot	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacija i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cijelu smanjenja gladi
44.	Narodna kuhinja – Regionalni odbor Međhamet, Travnik	Broj korisnika po ranjivim grupama	Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjeseca potroš- ja energenata za poslovanje i grijanje objekta						
45.	Javna kuhinja grada Bijeljine	Broj korisnika po ranjivim grupama	Mjeseca potroš- ja energenata za grijanje objekta; Količina proizvede- nog otpada						
46.	"Iskra" Novi Grad	Broj starosne grupa i funkcija volontera	Ukupna mjesечna potrošnja vode; Mjeseca potroš- ja energenata za poslovanje objekta						
47.	Javna kuhinja – Crveni krt, Teslić	Broj starosna grupa i funkcija volontera	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiraju i količina resursa na godишnjem nivou;						
48.	MDD Međhamet" – Narodna kuhinja, Blačić		Količina donacija hrane						
49.	Narodna kuhinja Vitićica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg								
50.	"Heb života" – Hričansko humanitarno udruženje	Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)							
51.	Crveni krt, Bileća								
52.	Samaritanci Posavina, Odražak								





UJEDINJENE NACIJE
BOSNA I HERCEGOVINA

• • • • • • •



JOINT SDG FUND