

# Mapiranje javnih kuhinja u Bosni i Hercegovini

Analitički izvještaj



UJEDINJENE NACIJE  
BOSNA I HERCEGOVINA



JOINT SDG FUND

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
<b>1. Uvod</b>	7
<b>2. Izvršni sažetak</b>	10
<b>3. Metodologija i prikupljanje podataka</b>	15
<b>4. Rezultati terenskog istraživanja</b>	17
4.1 Opći opis objekata	18
4.2 Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hranom	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
<b>5. Zaključci</b>	59
<b>Prilog 1</b> – Lista aktivnih javnih kuhinja i punktova u bosni i hercegovini	65
<b>Prilog 2</b> – Obrazac sistematske opservacije	69
<b>Prilog 3</b> – Pregled javnih kuhinja s naznakom nedostupnih podataka	71





# Lista slika

---

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



# Lista tabela

---

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

---

<sup>1</sup> 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.

Potpoglavljje **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. Tabela 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. Tabela su predstavljene organizacije koje nemaju zadovoljavajuće uslove za rad.

U potpoglavljju **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.

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

U potpoglavljju **Nabavka hrane** predstavljene 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.

Potpoglavljje **Podjela hrane** pruža uvid u vrste usluga koje su dostupne korisnicima javnih kuhinja u BiH skupa sa zastupljenošću različitih vrsta usluga u javnim kuhinjama. Ovdje je objašnjen način podjele obroka u kontekstu dnevne količine, a zatim su predstavljene 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 potpoglavljju **Sigurnost hrane, sanitarni uslovi i zdravstveni aspekt** predstavljene su rezultati istraživanja koji se odnose na primjenu dobre higijenske prakse, zahtjeve iz relevantnih važećih pravilnika te primjenu HACCP. Tabela 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 inspekcijiskog nadzora. Predstavljene 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** predstavljene 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 poglavljje pruža uvid u obuke kroz koje prolazi osoblje i volonteri, kao i potrebe za obukama u budućnosti.

Poglavljje **Okolinska održivost** obuhvata podatke o potrošnji resursa, izvorima toplotne energije, energetske 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 mjesečnom 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 nestašice 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 usljed 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 proaktivan 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 stoga 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.<sup>2</sup>

**Opći opis objekata.** Od ukupno 54 objekta za podjelu besplatnih obroka, 21 objekat djeluje samostalno, dok najvećim brojem objekata (33 objekta) upravlja upravljачko tijelo (humanitarne/neprofitne organizacije, podružnice međunarodnih neprofitnih organizacija u BiH, vjerske zajednice ili vladine/javne institucije). Među upravljачkim 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%) posjeduju objekte u kojima se vrši priprema toplih 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 posluje, 19 objekata (46,34%) iznajmljuje prostor što čini dio njihovih stalnih troškova. Većina organizacija koja posluje u objektima vladinih/javnih institucija oslobođena je plaćanja mjesečne zakupnine, dok većina organizacija koja posluje u objektima fizičkih lica plaća mjesečnu zakupninu. Ipak, značajan broj javnih kuhinja (osam) plaća mjesečnu 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 raspolaganju 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 m<sup>2</sup>, a najmanjom površinom za rad raspolažu organizacije: „Imaret“, Trebinje (32 m<sup>2</sup>), Samaritanci Posavina, Odžak (34 m<sup>2</sup>) i Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad (41 m<sup>2</sup>). 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, Lukovac). Većina organizacija koja se suočava s izazovima neadekvatnih ključnih infrastrukturnih elemenata ne posjeduju 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 pomagalicama 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.

<sup>2</sup> Radi se o sljedećim općinama: Banovići, Berkovići, Bosansko Grahovo, Brod, Bugojno, Čajniče, Čapljina, Čelić, Čelinac, Derventa, Doboju-Jug, 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), Laktaši, Lopare, Ljubinje, Modriča, Mrkonjić Grad, Neum, Nevesinje, Olovo, Orašje, Osmaci, Oštra Luka, Pale (RS), Pelagićevo, 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.<sup>4</sup> 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 podijele mjesečno<sup>3</sup>. 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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 sistem<sup>5</sup> 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<sup>3</sup>. 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 konkretne 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 pronalazjenje 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.

<sup>5</sup> 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 artikle, 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 njihovoj zajednici, međutim 94% smatra da njihova javna kuhinja ima podršku građana u njihovoj zajednici. Finansijska podrška je oblik podrške javnim kuhinjama koji je najtraženiji, a direktna finansijska podrška, direktne donacije hrane i direktne 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, Doboj-Jug, Zavidovići, Ljubija, Sarajevo – Ilidža, Sarajevo – Novi Grad, Sarajevo – Hadžići, Sarajevo – Ilijaš, 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, Doboj; Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića, Livno i Samaritanska 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 boljeg pregleda 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 obezbjeđuje 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 etičkog 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 multimedijske 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 usmjereno na prioritete 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 cilja 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 analitički alat sastojao se od 152 pitanja putem kojih su se od javnih kuhinja tražile informacije o specifičnim pojedinostima njihovog rada, a što obuhvata prioritete 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, mjesečnoj 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.



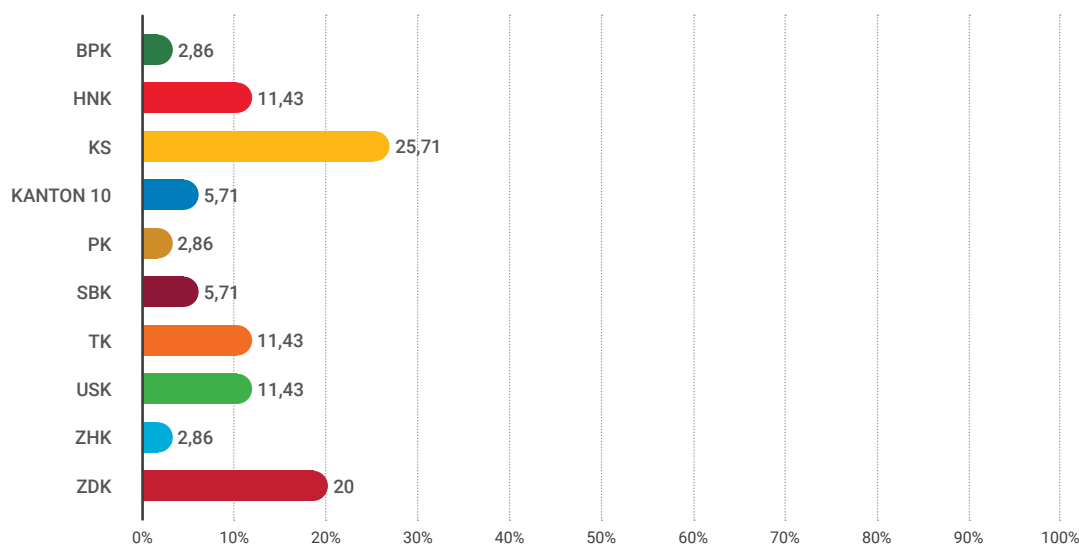


## 4. Rezultati terenskog istraživanja

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

**Ukupno: 35**

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 ispituju 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 djeluje 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).

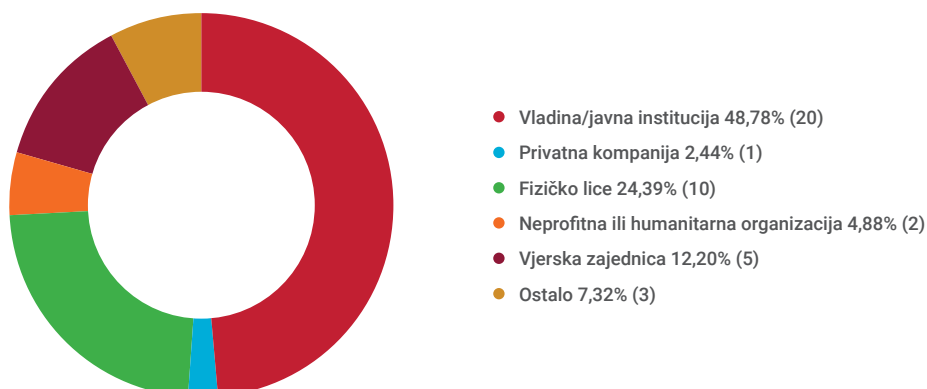
U Brčko distriktu BiH je zastupljen jedinstven način organizacije podjele besplatnih obroka. Naime, Vlada Brčko distrikta BiH kroz rad Pododjeljenja za socijalnu zaštitu na godišnjem nivou objavljuje tender za nabavku usluga podjele besplatnih obroka te ugostiteljski objekat čija je ponuda najuspješnija 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 usljed 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 Doboj i Crvenog krsta RS – podružnica Doboj, 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 posluju organizacije za podjelu besplatnih obroka

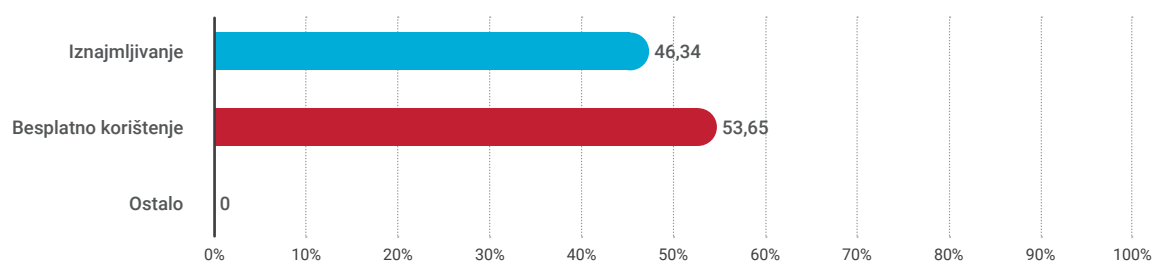


Kako je ranije navedeno, Našom pučkom kuhinjom u Livnu upravlja Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića, stoga je i objekat za pripremu obroka u vlasništvu škole. U slučaju Gradske narodne kuhinje u Zenici, vlasnik, ali i istovremeni korisnik objekta je JU Dom porodica Zenica. Jedan objekat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

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, 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 mjesečne 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, Dobož	Dobož	besplatno korištenje
4.	Narodna kuhinja – Merhamet, Kakanj	Kakanj	besplatno korištenje
5.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Maglaj	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 mjesečnu 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 dobrotvorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Bihać	iznajmljivanje
8.	Udruženje altruista “Ruke prijateljstva” – Dječija 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 predstavnicima 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. godine<sup>6</sup>. Osim toga, prvi merhamet je otvoren 1913. godine nakon što je 1912. godine održana osnivačka skupština.<sup>7</sup> 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“, Doboj Istok (4 godine)
- „Iskra“, Novi Grad (4 godine)
- Samaritanci Posavina, Odžak (4 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. usljed 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 poslovao 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 aktivan u periodu od 1.4.2022. godine do 30.11.2022. godine, usljed 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.

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

<sup>7</sup> 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	Srebrenica	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH
5.	Udruženje građana „Narodna kuhinja – Optimisti“, Prijedor	Prijedor	Pon – Pet	Sub – Ned	Svi praznici u BiH

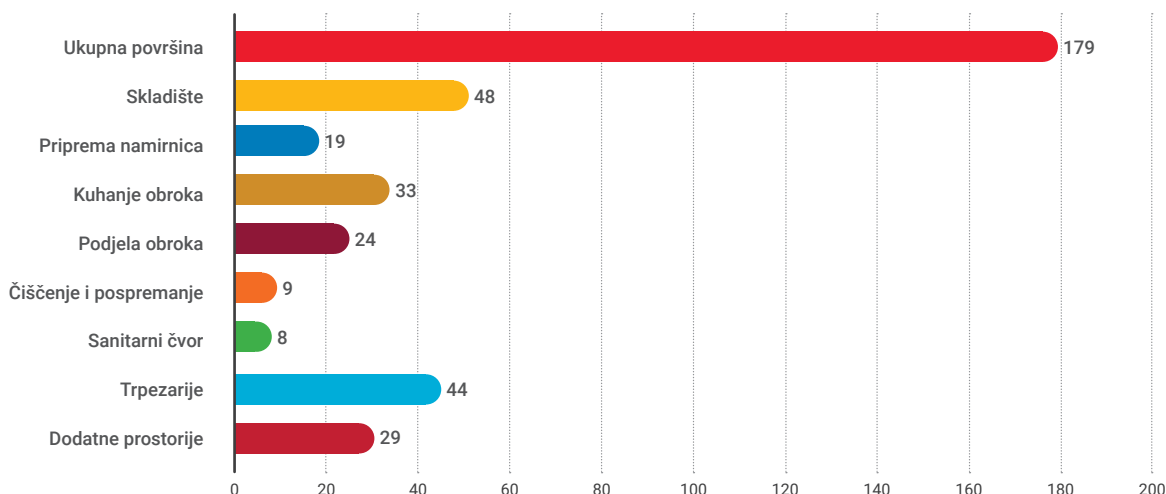
Mnoge organizacije za podjelu besplatnih obroka pružaju dodatnu podršku svojim korisnicima, u vidu podjele: odjeće i obuće i higijenskih proizvoda (32 organizacije), opreme za djecu (24 organizacija), školske opreme i pribora (26 organizacija) te opreme za trudnice (20 organizacija). Osim toga, neke organizacije pružaju pomoć i u lijekovima, medicinskim pomagalicama, ogrjevnom drvetu, te u novcu i prehrambenim 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 roditelje);
- psihosocijalne podrške;
- podjele namještaja, kamp-prikolica, medicinskih pomagala (kolica, hodalice, štake, 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.

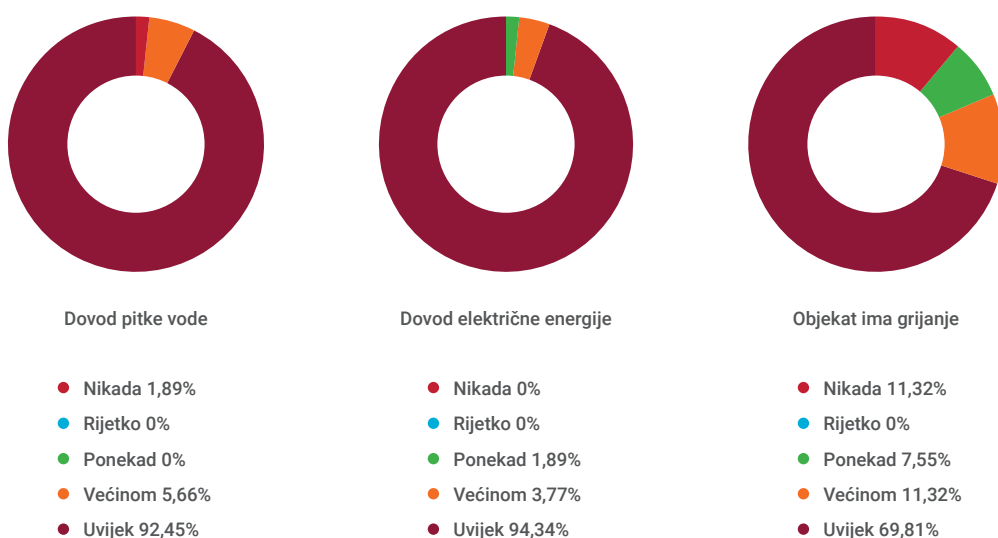
Prosječna ukupna površina u 54 objekta obuhvaćena istraživanjem iznosi 179 m<sup>2</sup>, a prosječna površina pojedinih dijelova objekata je prikazana na slici ispod, uz napomenu da nemaju svi objekti zastupljene sve vrste prostorija (npr. 30 objekata odnosno njih 55,55% raspolaže trpezarijom). Najvećom površinom za rad raspolažu organizacije: Centar Fenix – Narodna kuhinja, Sanski Most (500 m<sup>2</sup>); Narodna kuhinja – Regionalni odbor Merhamet, Travnik (443 m<sup>2</sup>); Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla (408 m<sup>2</sup>); Narodna kuhinja, Doboj (405 m<sup>2</sup>); Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompes, Mostar (400 m<sup>2</sup>); Crveni križ grada Mostara (400 m<sup>2</sup>). Najmanjom površinom za rad raspolažu organizacije: „Imaret“, Trebinje (32 m<sup>2</sup>); Samaritanci Posavina, Odžak (34 m<sup>2</sup>) i Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad (41 m<sup>2</sup>).

**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**

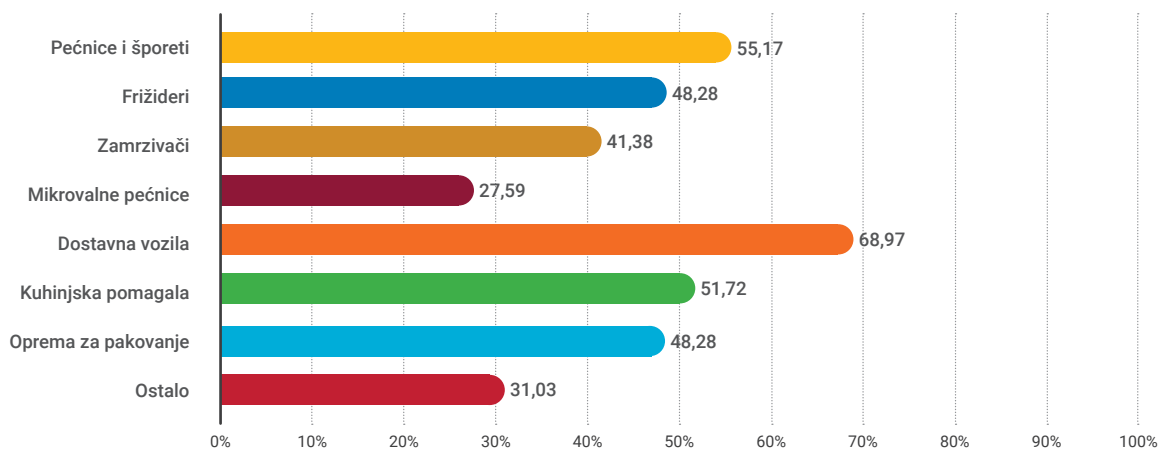
R. br.	Naziv organizacije	Općina	Vlasnik	Oblik korišćenja objekta	Objekat ima grijanje	Objekat je osiguran
1.	MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka	Banja Luka	fizičko lice	besplatno korišćenje	većinom	neadekvatno
2.	„Imaret“, Trebinje	Trebinje	fizičko lice	iznajmljivanje	ponekad	neadekvatno
3.	Pučka 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 korišćenje	nikada	osrednje
6.	RO Muslimansko dobrotvorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Bihać	fizičko lice	iznajmljivanje	ponekad	osrednje
7.	Gradska narodna kuhinja, Zenica	Zenica	vladina/javna institucija	besplatno korišćenje	većinom	osrednje
8.	Javna kuhinja grada Bijeljine	Bijeljina	vladina/javna institucija	besplatno korišćenje	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“ – Dječija javna kuhinja	Lukavac	fizičko lice	besplatno korišćenje	nikada	adekvatno
14.	„Iskra“, Novi Grad	Novi Grad	vladina/javna institucija	besplatno korišćenje	većinom	izvršno

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 pomagala potrebna za obavljanje svojih aktivnosti. Najčešća oprema koju kuhinje navode kao nedostatnu su dostavna vozila, pećnice i šporeti, frižideri i kuhinjska pomagala (slika 6).

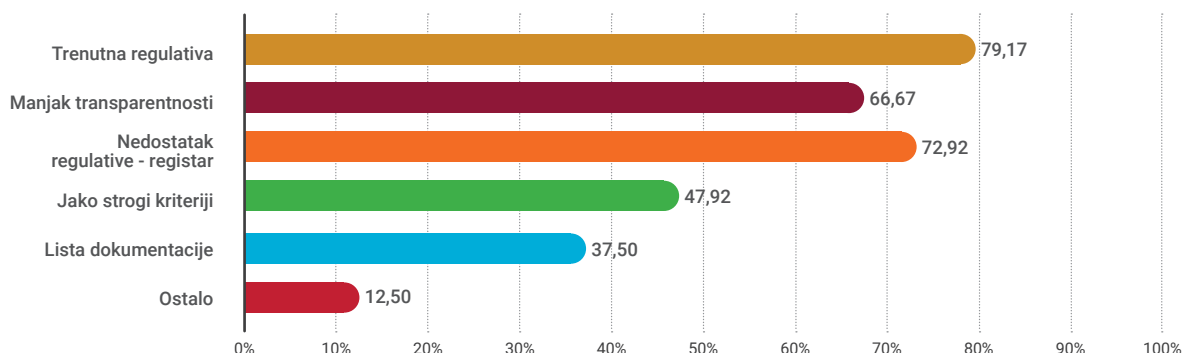


**Slika 6:**  
**Ključne potrebe organizacija za podjelu besplatnih obroka**



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**

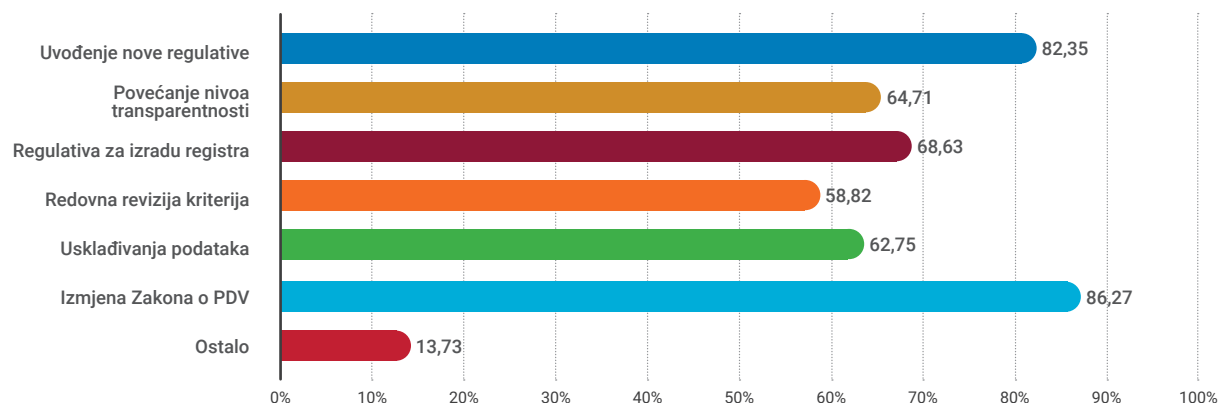


**Odgovori**

● 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 registar svih javnih kuhinja (dinatori 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:**  
Prijedlog mjera za unapređenje pravnog okvira u BiH



#### 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 uništavanja 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,
- Osloboditi humanitarne organizacije plaćanja PDV-a,
- Uvesti ekonomske olakšice u procesu nabavke hrane i plaćanja režija,
- 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 mjesečne zakupnine, dok većina organizacija koja posluje u objektima fizičkih lica plaća mjesečnu zakupninu.
- Prostor iznajmljuje 19 organizacija koje ne posjeduju vlastiti objekat.



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, nedostavno 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	Bihac	Cijeli Unsko-sanski kanton i dio Republike Srpske (Prijeđor, 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, Kneževo, 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, Ilidža	
6.	Udruženje građana „Zajedno za naš grad“, Mostar	Mostar	Konjic, Jablanica, Mostar	
7.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj Istok	Doboj Istok	Doboj, Doboj Istok, Gračanica, Tuzla	
8.	Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"	Sarajevo	Centar, Novo Sarajevo, Novi Grad, Stari Grad, Vogošća, Ilidža i Ilijaš	
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, Doboj, Teslić, Tešanj, Odžak, Gradačac	DA
11.	„Imaret“, Trebinje	Trebinje	Trebinje, Bileća, Gacko	DA
12.	Pučka kuhinja „Jelo na kotačima“, Sarajevo	Ilidža	Sve općine u Kantonu Sarajevo	
13.	Narodna kuhinja „Hasene“	Stari Grad	Stari Grad, Centar, Novo Sarajevo, Novi Grad, Ilijaš	DA
14.	Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo	Centar	Stari Grad, Centar Sarajevo, Novo Sarajevo, Novi Grad, Ilidža, Vogošća, Ilijaš, 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, Ilidža, Vogošća i Hadžići	
17.	RO Muslimansko dobrotvorno društvo „Merhamet“, Bihac – Javna kuhinja „Imaret“	Bihac	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, Ilidža, Hadžići, Stari Grad	
20.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja	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 Ilidža i Istočno Novo Sarajevo	DA









## 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.

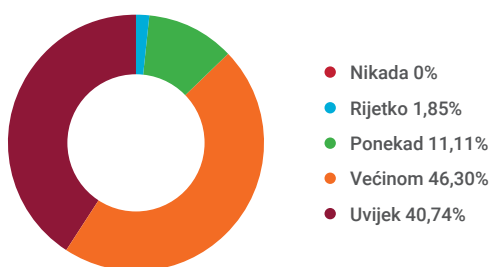
Budući da nisu bili u stanju prezimiti još jednu zimu, „Optimisti“ su odlučili da im osiguraju alternativni smještaj. Uz podršku građana „Optimisti“ su uspjeli da naprave temelj i osiguraju stambeni kontejner te su Tomići zimu dočekali u novom stambenom objektu.



ne postoji zakonska odredba za osiguravanje cjelokupne 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

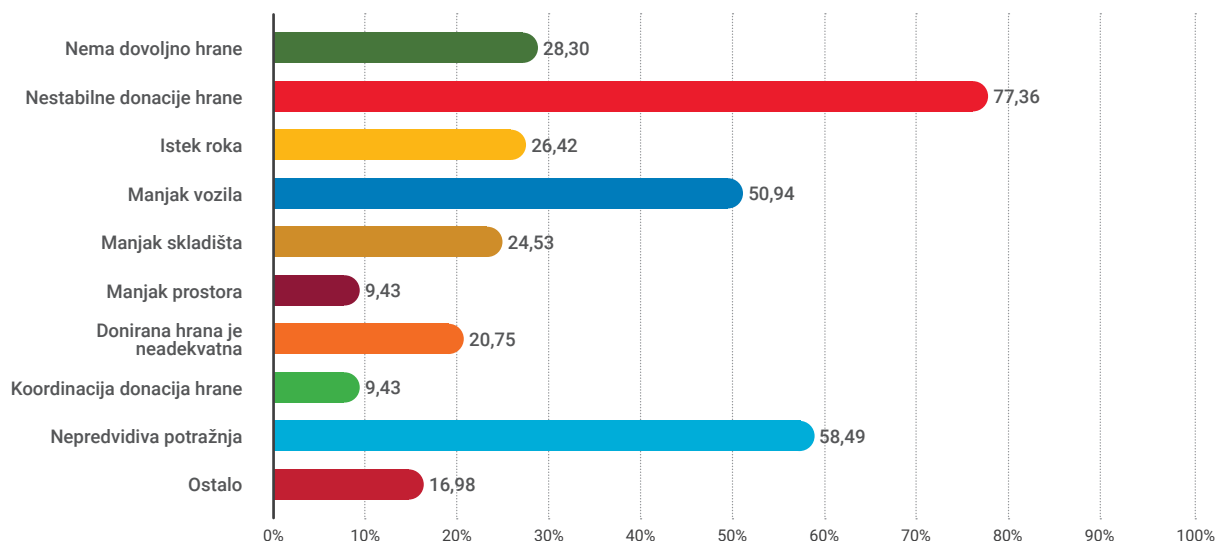


Ključni izazovi koji usklađivanje nabavke hrane i potražnje za hranom čine teškim su predstavljeni na slici ispod.



**Slika 13:**

**Ključni izazovi pri usklađivanju nabavke hrane i potražnje za hranom**



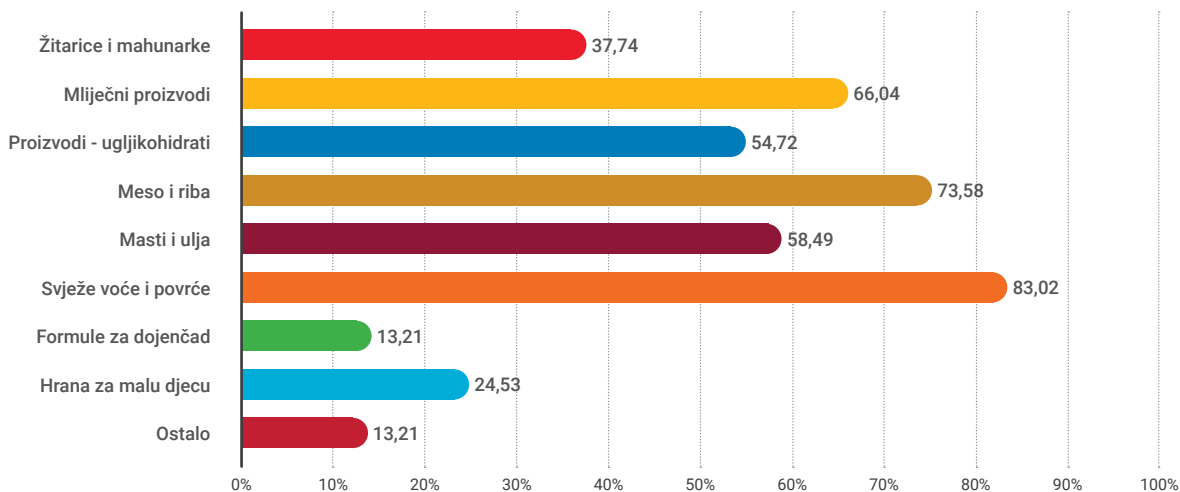
**Odgovori**

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 opterećenje/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 usljed 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 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 mogle skladištiti lako kvarljive namirnice. Pored toga, velike su potrebe za mastima i uljima, 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 kolači (Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica), konzervisana hrana (Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj 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
● Mliječni proizvodi	66,04%	35
● Proizvodi sa visokim sadržajem ugljikohidrata uključujući hljeb	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

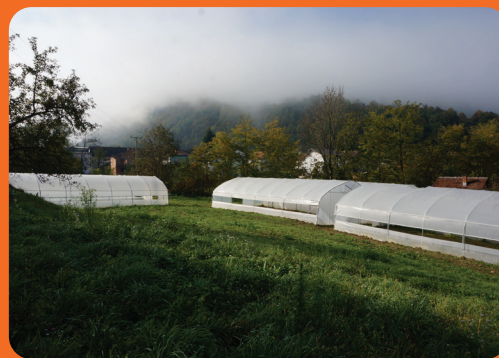
**Sažetak ključnih saznanja**

- Većina javnih kuhinja se ne suočava s problemima u ispunjavanju svojih mjesečnih 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 mliječni 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 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 pekaru, 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.



## 4.5 Podjela hrane

### Sažetak podataka

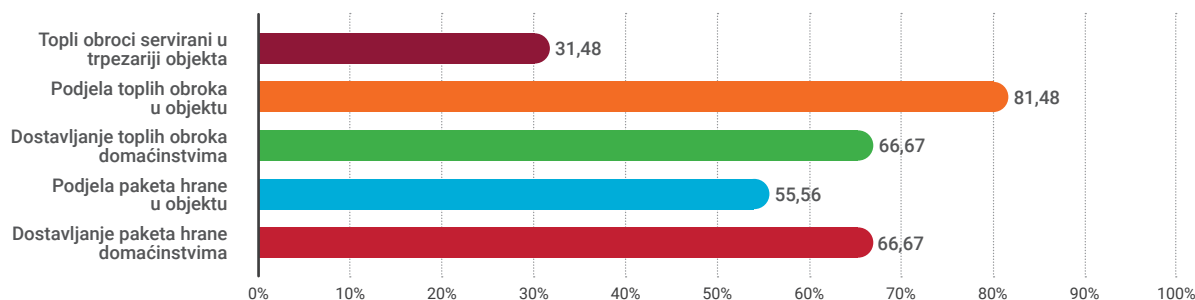
Javne kuhinje u BiH svojim korisnicima pružaju pet vrsta usluga:

- 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 mjesečnom nivou, kuhinje podijele 445.439 toplih obroka.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> 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**



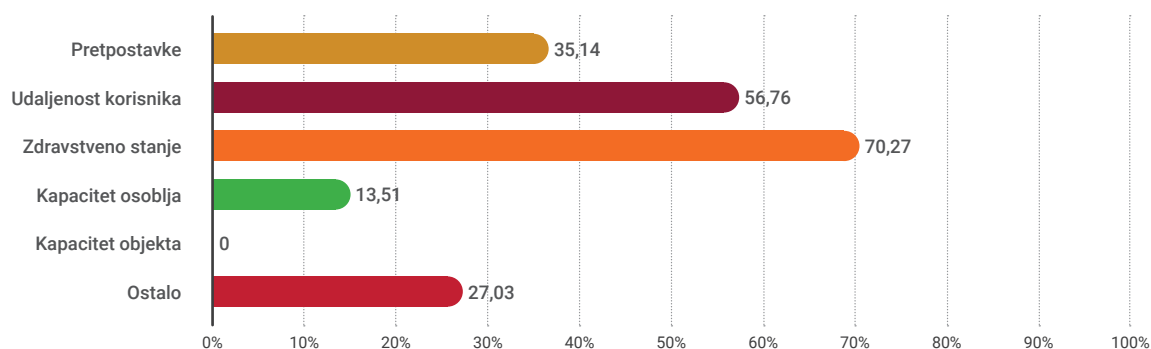
**Odgovori**

● 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 ukoliko se radi o višočlanoj 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 Merhametovoj javnoj 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 pojediti 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 primiti i kapaciteti osoblja. U Narodnoj kuhinji, Doboj 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 pretpostavki 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 ključnih saznanja

- Najzastupljenija vrsta usluge javnih kuhinja u BiH je podjela toplih obroka u objektima, pri čemu kuhinje podijele 445.439 toplih obroka na mjesečnom 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

Prepoznajući potrebe društva, kao i deficitarna zanimanja 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 kuhari 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 mjesečne 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.









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

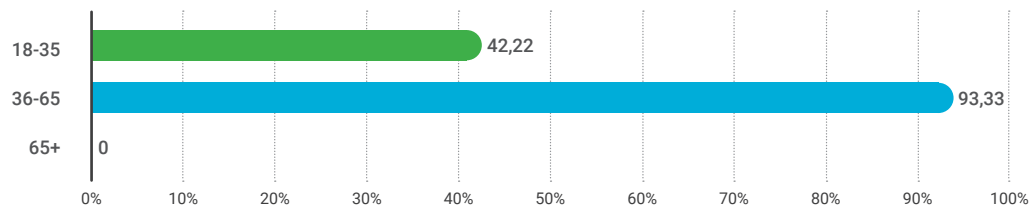
- Većina javnih kuhinja provodi osnovne higijenske prakse i prakse sigurnosti hrane.
- Samo 18,87% njih koristi HACCP sistem sigurnosti i higijene hrane.
- Skoro polovini javnih kuhinja nedostaju sredstva i alati koji čine održavanje sanitarnih uslova izazovnim, a potreba je najveća za frižiderima, zamrzivačima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

## 4.7 Osoblje i volonteri

### Sažetak podataka

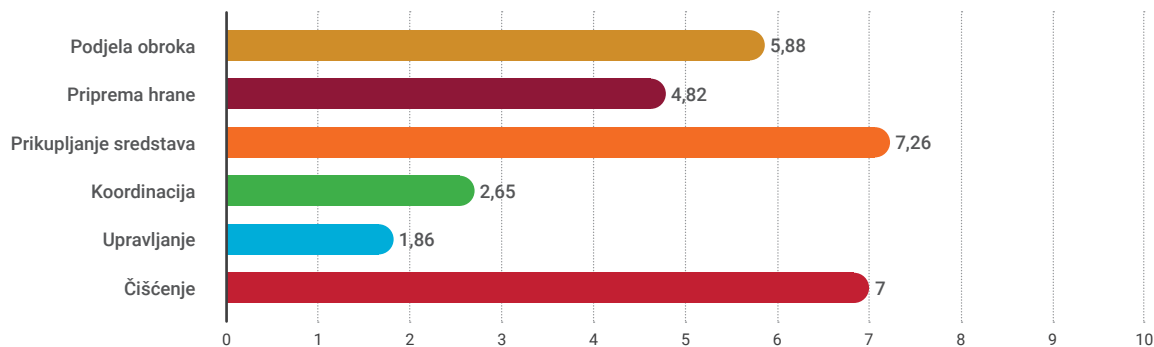
Ukupan broj radnika u 46 javnih kuhinja je 199, pri čemu je 194 radnika zaposleno na puno radno vrijeme (žene čine 64,94% stalne radne snage), a 5 radnika je zaposleno na pola radnog vremena. Prosječan broj zaposlenika po jednoj kuhinji su 2 osobe. Za osam kuhinja podaci o osoblju nisu bili dostupni. 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. Koordinatorji 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**

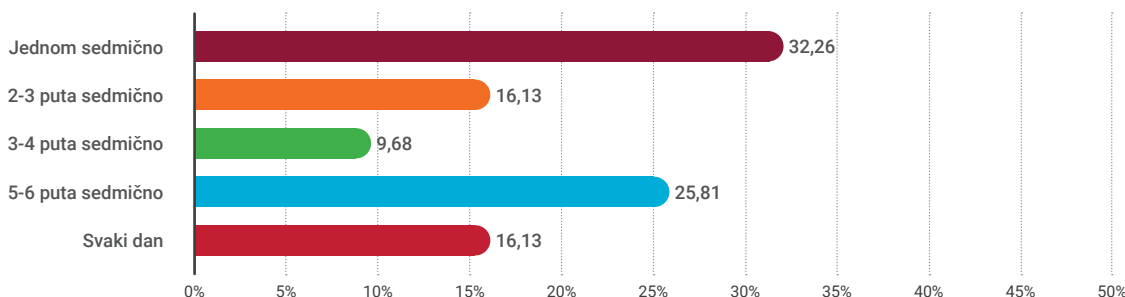


Osim plaćenog osoblja, javne kuhinje imaju i redovne volontere. Prosječan broj volontera u javnim kuhinjama je skoro osam. Najveći broj volontera evidentiran je u Crvenom križu u Mostaru, koji ima 51 volontera. Kao i kod osoblja, zadaci koje obavljaju volonteri variraju, a najčešće uloge koje volonteri 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 najpotrebnije 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

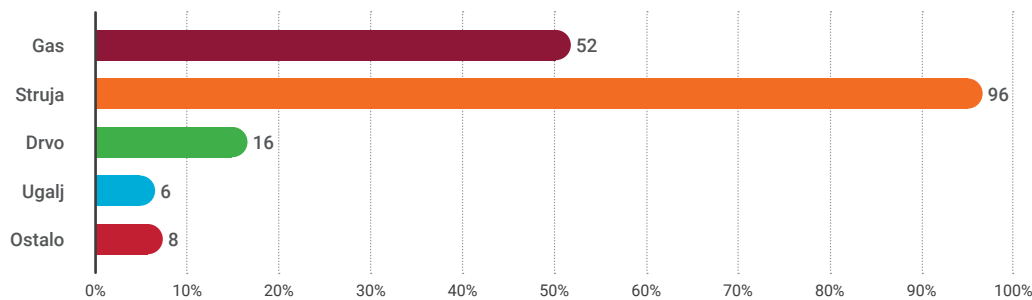
Okolinska održivost je od velike važnosti za društveni, ekološki i ekonomski napredak i kvalitet života te je u tom kontekstu istraživački tim pokušao prikupiti što više detaljnih informacija o potrošnji resursa, izvorima toplotne energije, energetske efikasnosti, nastanku i tretiranju otpada kao i inicijativama 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<sup>3</sup>, a kreće se od 3 m<sup>3</sup> (Prva baby javna kuhinja i besplatan baby shop, Bratunac) kao najnižeg utroška do 122 m<sup>3</sup> 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:**

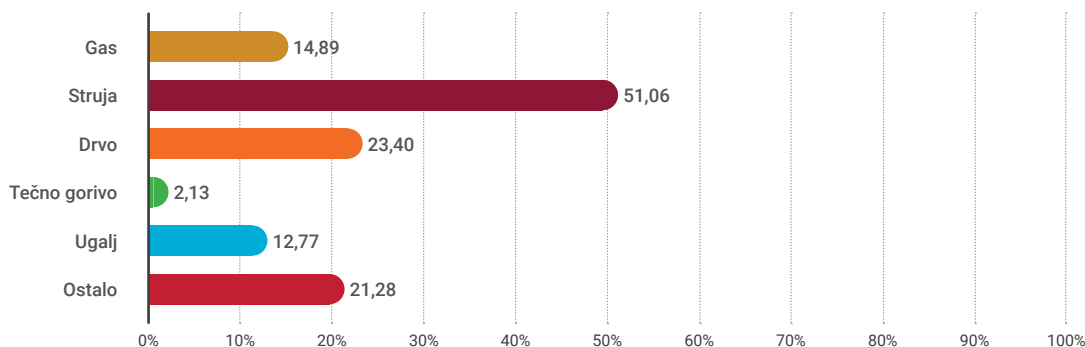
**Vrste energenata za poslovanje i održavanje u javnim kuhinjama**



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

**Slika 24:**

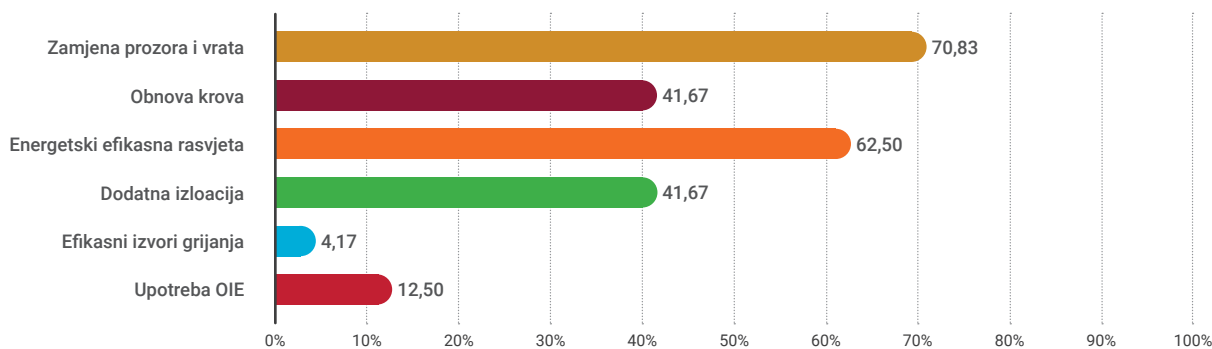
**Vrste energenata za grijanje u javnim kuhinjama**



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 usljed neadekvatnog pakovanja hrane za dostavu, manjka adekvatnih dostavnih vozila te zbog nemogućnosti korisnika da preuzme obrok usljed 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.

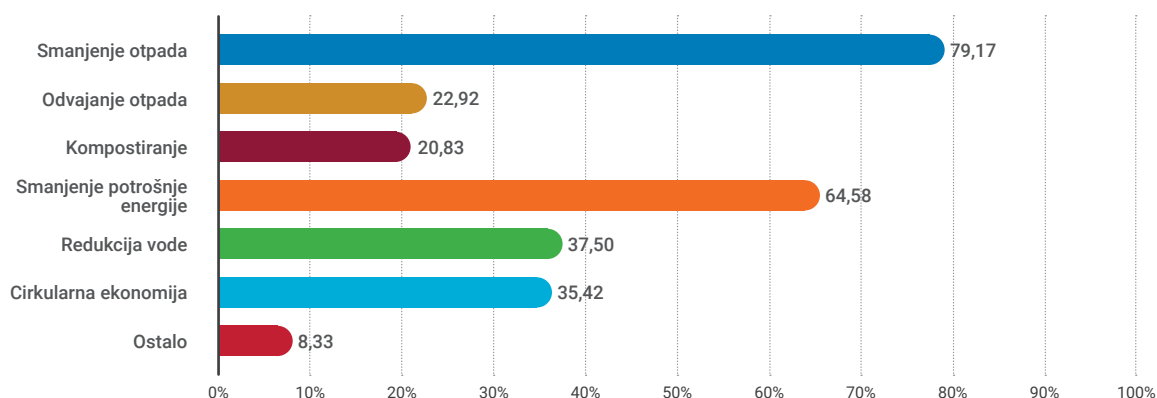
S druge strane, anegdotski podaci ukazuju na to da korisnici često imaju problema s propadanjem hrane zbog prosipanja iz neadekvatnih posuda koje oni koriste za transport hrane od javne kuhinje do svoje kuće. Javne kuhinje gotovo nikad ne osiguravaju korisnicima adekvatno posuđe za ovu namjenu i to je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

Što se tiče otpada od hrane, javne kuhinje u prosjeku proizvode preko 160 kg otpada mjesečno. 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 pronalaženje 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 osoblje direktno odvađa organski otpad i daje ga domaćim životinjama 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 prosjeku, javne kuhinje mjesečno 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 mjesečno 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 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 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 energetske 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 mjesečno te se većina ovog otpada od hrane odlaže u kontejnere (zastupljeno kod 82,22% kuhinja).
- Javne kuhinje mjesečno 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 raspolagalo 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
<b>Ukupno</b>	<b>5.794.666,00</b>







Osim toga, 11 javnih kuhinja, koje čine 21,15% svih kuhinja, ima formalne ugovore o sponzorstvima ili donacijama. Pet kuhinja zabilježilo je sponzorstva 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 sponzorstva ili ugovore s privatnim licima, koja su im u oba slučaja donirala hranu. Četiri kuhinje imaju ugovore ili sponzorstva s privatnim firmama, od kojih su sve donirale hranu.

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 hranu 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 hranu javnim kuhinjama, što dokazuje njihova odluka da to učine uprkos tome što je to za njih trenutno manje isplativa opcija od preusmjerenja 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.<sup>9</sup>
- 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 sponzorstva s privatnim firmama za donaciju hrane. Iako to predstavlja vrlo mali broj, ovo je obećavajući pokazatelj da čak i uprkos trenutnom nepovoljnom 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.

<sup>9</sup> 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.











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 – Dompes	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“, Doboj Istok	Doboj Istok	Lukavac, Srebrenik
6.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj	Maglaj	Tešanj, Doboj Istok, 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 Bučje, 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 njihovoj za jednici, međutim 94% smatra da njihova javna kuhinja ima podršku građana u njihovoj zajednici.
- Finansijska podrška je najtraženiji oblik podrške javnih kuhinja, a direktna finansijska podrška, direktne donacije hrane i direktne 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.



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 ovog 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 kokošinjac 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 fondu solidarnosti „Emmaus“ sa sjedištem u Doboj Istoku. U plasteniku proizvode povrće za javnu kuhinju, ali i za korisnike tako da mnogi uz obrok nose i krastavce, paradajz ili luk.

U Srebrenici se aktivno radi na projektima razvoja poljoprivrede 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 udruženje napravilo sušaru u kojoj godišnje suši oko 15 tona mesa. Otvorilo je i pekaru, i drži pčele tako da proizvodi 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 plastenik 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 rastle, njihovi kapaciteti za spremanje obroka nisu bili dovoljni. Ali, određene potrebe se ispunjavaju tako da postoji neki nivo održivosti.

U Pučkoj 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. Pučka 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 dobrom 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 restorana i pripremu obroka.

U Crvenom križu u Ljubuškom postoji saradnja sa Srednjom strukovnom školom „Ruđer Bošković“, te tokom cijele školske godine kuhari i konobari dolaze na praksu. Svaki dan troje učenika pomaže u kuhinji, 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 energetska efikasnost su energetska 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, Dobož	Dobož	LED rasvjeta
6.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Dobož Istok	Dobož 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.

















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

<b>Naziv javne kuhinje</b>	<b>Adresa</b>	<b>Grad/općina</b>	<b>Entitet</b>	<b>Vrsta usluge</b>	<b>Web adresa</b>
Udruženje "Mozaik prijateljstva" – Javna kuhinja "Obrok ljubavi"	Cara Lazara 20	Banja Luka	RS	Javna kuhinja	<a href="https://mozaikprijateljstva.org/">https://mozaikprijateljstva.org/</a>
MDD „Merhamet“, Banja Luka	Gorana Radulovića Bimbe 11	Banja Luka	RS	Kuhinja i dostava	<a href="https://merhametbl.wordpress.com/contact/">https://merhametbl.wordpress.com/contact/</a>
Crveni krst, Banja Luka – Javna kuhinja	Mladena Stojanovića 7	Banja Luka	RS	Javna kuhinja	<a href="http://crvenikrstbanjaluka.org/">http://crvenikrstbanjaluka.org/</a>
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Đačka bb	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://pomoziba.org/">https://pomoziba.org/</a>
Merhamet, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“	Mižić mahala 3	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
MDD „Merhamet“, Bihać	Bedem br. 10	Bihać	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://www.merhamet-bihac.org/index.php">http://www.merhamet-bihac.org/index.php</a>
Merhamet – Javna kuhinja Cazin, PUNKT	Razije Omanović bb	Cazin	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Narodna kuhinja u Bijeljini – Crveni krst RS	Trg kralja Petra I Karađorđevića 1	Bijeljina	RS	Kuhinja i dostava	<a href="https://www.gradbijeljina.org/lat/">https://www.gradbijeljina.org/lat/</a> ; <a href="http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/">http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/</a>
Crveni krst, Bileća – Javna kuhinja	Vladimira Gačinovića bb	Bileća	RS	Javna kuhinja	<a href="http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/">http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Bosanska Dubica	Vladana Desnice 4	Bosanska Dubica	RS	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a> ; <a href="http://merhametbd.blogspot.com/">http://merhametbd.blogspot.com/</a>
Udruženje "Obraduj nekoga" – Baby javna kuhinja	Svetog Save bb	Bratunac	RS	Javna kuhinja	<a href="http://www.obraduj.ba/">http://www.obraduj.ba/</a>
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja	Donji Potočari bb	Srebrenica	RS	Javna kuhinja	<a href="https://mfs-emmaus.ba/">https://mfs-emmaus.ba/</a>
Restoran koji pruža obrok po tenderu Vlade Brčko distrikta, Odjeljenje za zdravlje i ostale usluge, Pododjeljenje za socijalnu zaštitu	Klosterska 18	Brčko	BD	Javna kuhinja	<a href="http://zou.bdcentral.net/Content/Read/kontakt">http://zou.bdcentral.net/Content/Read/kontakt</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Breza	Ulica bosanskih namjesnika br. 50	Breza	FBIH	Kuhinja i dostava	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Projekat "Solidarni obroci"	n/a	Doboju Jug	FBIH	Dostava hrane	n/a
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja	Zlatnih ljljana 146, Klokotnica	Doboju Istok	FBIH	Kuhinja i dostava	<a href="https://mfs-emmaus.ba/">https://mfs-emmaus.ba/</a>
Crveni krst RS	Vidovdanska 160	Doboj	RS	Javna kuhinja	<a href="http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/">http://crvenikrst.rs.org/la/2-2/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Donji Vakuf	770. Slavne brdske brigade bb	Donji Vakuf	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Pučka kuhinja Glamoč organizacije „Misija bez granica“	Krajiška 49	Glamoč	FBIH	Javna kuhinja	n/a
Merhamet – Javna kuhinja, Goražde	43. Drinske brigade 20e	Goražde	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Caritas Vrhbosanske nadbiskupije	Nikole Šopa 50a	Sarajevo – Iliđža	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.caritas-vrhbosna.ba/">https://www.caritas-vrhbosna.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica	Doljanka 5	Jablanica	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Kakanj	Rudi Čajevec, lamela A	Kakanj	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Merhamet, Kozarska Dubica – Javna kuhinja	Vladana Desnice 4	Kozarska Dubica	RS	Javna kuhinja	n/a
Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića	Dinarina 2	Livno	FBIH	Kuhinja i dostava	<a href="https://ssklivno.net/pocetna/">https://ssklivno.net/pocetna/</a>
Dječija javna kuhinja – Udruženje altruista "Ruke prijateljstva"	Kulina bana bb	Lukavac	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://uarp-djecija-javna-kuhinja.business.site/">https://uarp-djecija-javna-kuhinja.business.site/</a>
Pučka kuhinja, Ljubuški	Dobrovoljnih darivatelja krvi 5	Ljubuški	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://www.marijine-ruke.ba">www.marijine-ruke.ba</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Maglaj	1. marta bb	Maglaj	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Zavidovići, PUNKT	Dr. Pinkasa Bandta 10 A	Zavidovići	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Crveni križ FBIH – Javna kuhinja	Maršala Tita 161/bb	Mostar	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://ckfbih.ba/">https://ckfbih.ba/</a> ; <a href="https://ckfbih.ba/category/ck-hmkhnz/ck-grad-mostar/">https://ckfbih.ba/category/ck-hmkhnz/ck-grad-mostar/</a>
Pučka kuhinja fra Didaka Buntića	Franjevačka 1	Mostar	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://dompes-mo.com/hr">https://dompes-mo.com/hr</a>
„Zajedno za naš grad“, Mostar	Maršala Tita 177	Mostar	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.facebook.com/zajednozanasgrad.mostar/">https://www.facebook.com/zajednozanasgrad.mostar/</a> ; <a href="https://zajednozanasgrad.ba/">https://zajednozanasgrad.ba/</a>
Merhamet, Novi Grad	Karađorđa Petrovića 69	Novi Grad	RS	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
"Iskra", Novi Grad	Mladena Stojanovića bb	Novi Grad	RS	Javna kuhinja	
Samaritanska župna kuhinja	Novo selo – Balegovac	Ođžak	FBIH	Javna kuhinja	
„Hleb Života“	Branislava Nušića 40	Prijedor	RS	Javna kuhinja	<a href="https://www.hlebzivota.org.rs/HZPrijedor.html">https://www.hlebzivota.org.rs/HZPrijedor.html</a>
Javna kuhinja UG „Optimisti“, Prijedor	Ahmeta Babića 2	Prijedor	RS	Javna kuhinja	<a href="https://www.ugoptimisti.ba">https://www.ugoptimisti.ba</a>
Društveni centar Ljubija – PUNKT	Drage Lukića	Ljubija	RS	Dostava hrane	
Udruženje „Centar Fenix“	Prvomajska 51a	Sanski Most	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://centar-fenix.com/">https://centar-fenix.com/</a>
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Mula Mustafe Bašeskije do broja 7	Sarajevo – Stari Grad	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://pomoziba.org/">https://pomoziba.org/</a>
Javna kuhinja Srpskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"	Šibenska 5	Sarajevo – Novo Sarajevo	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://www.dobrotvor.com.ba">www.dobrotvor.com.ba</a>
Crveni križ KS – Javna kuhinja	Braće Begić 11	Sarajevo – Centar	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://ckcentar.ba/">https://ckcentar.ba/</a>
HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo	Safeta Hadžića 177	Sarajevo – Novi Grad	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet, Hrasnica – PUNKT	Stari drum 8, Hrasnica	Sarajevo – Iliđža	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/">https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/</a>
Merhamet, Lužani – PUNKT	Jahijela Fincija 2, Lužani	Sarajevo – Iliđža	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/">https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/</a>
Merhamet, Rakovica – PUNKT	Rakovička cesta 341, Rakovica	Sarajevo – Iliđža	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/">https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/</a>



Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Merhamet, Brijesće – PUNKT	Brezanska čikma 9, Brijesće	Sarajevo – Novi Grad	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/">https://www.merhamet.ba/ro-sarajevo-2/</a>
Narodna kuhinja "Hasene"	Safvet-bega Bašagića broj 56	Sarajevo – Stari Grad	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://hasene.ba/narodna-kuhinja/">http://hasene.ba/narodna-kuhinja/</a>
Udruženje „Narodna kuhinja Stari Grad“	Halaći br. 6	Sarajevo – Stari Grad	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://narodnakuhinja.ba/">http://narodnakuhinja.ba/</a>
HKO „Kruh sv. Ante“	Zagrebačka 18	Sarajevo – Novo Sarajevo	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.kruhsvetogante.com/">https://www.kruhsvetogante.com/</a>
Pučka kuhinja „Kruh sv. Ante“	Lava Tolstoja bb	Sarajevo – Novi Grad	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.kruhsvetogante.com/">https://www.kruhsvetogante.com/</a>
Caritas Vrhbosanske nadbiskupije	Nikole Šopa 50a	Sarajevo – Ilidža	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.caritas-vrhbosna.ba/">https://www.caritas-vrhbosna.ba/</a>
Punkt Narodne kuhinje, Stari Grad	Katalonija, Tarčin	Sarajevo – Hadžići	FBIH	Javna kuhinja	<a href="http://narodnakuhinja.ba/">http://narodnakuhinja.ba/</a>
Punkt Javne kuhinje Crvenog križa, Ilijaš	126. Ilijaške brigade br. 62 / Hašima Spahića 32	Sarajevo – Ilijaš	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://ckfbih.ba/category/ck-ks/ck-ilijas/">https://ckfbih.ba/category/ck-ks/ck-ilijas/</a>
MFS-EMMAUS – Javna kuhinja	Donji Potočari bb	Srebrenica	RS	Javna kuhinja	<a href="https://mfs-emmaus.ba/">https://mfs-emmaus.ba/</a>
Javna kuhinja, Teslić – Crveni krst RS	Kralja Petra I bb	Teslić	RS	Javna kuhinja	<a href="http://crvenikrstrs.org/la/2-2/">http://crvenikrstrs.org/la/2-2/</a>
Pomozi.ba – Javna kuhinja	Školska bb	Travnik	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://pomoziba.org/">https://pomoziba.org/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Travnik	Bosanska 175 / Erika Brandisa, Zvijezda III	Travnik	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Jajce, PUNKT	Maršala Tita 80	Jajce	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Novi Travnik, PUNKT	Mehmeda Spahić bb	Novi Travnik	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Narodna kuhinja Eparhije ZHIP	Svetosavska 4	Trebinje	RS	Javna kuhinja	<a href="https://eparhija-zahumskohercegovaacka.com/">https://eparhija-zahumskohercegovaacka.com/</a>
„Imaret“, Trebinje	Beogradska 25	Trebinje	RS	Javna kuhinja	<a href="https://www.facebook.com/imaret.ba/">https://www.facebook.com/imaret.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla	Klosterska 2 / Patriotske lige br. 18	Tuzla	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Osnovni odbor Gračanica – Javna narodna kuhinja, PUNKT	Mehmeda Vehbi ef. Šem-sekadica	Gračanica	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Kalesija, PUNKT	Patriotske lige bb	Kalesija	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Lukavac, PUNKT	Čaršijska bb	Lukavac	FBIH	Dostava hrane	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Pučka kuhinja „Kruh sv. Ante“	Stojkovići bb	Vareš	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.kruhsvetogante.com/">https://www.kruhsvetogante.com/</a>
Udruženje „Mladi volonteri“, Visoko	Kovčića 2	Visoko	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.mladivolonteri.org/">https://www.mladivolonteri.org/</a>
Narodna kuhinja Vitinica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg	Vitinica	Vitnica/Sapna	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.facebook.com/HelpOthersSalzburg">https://www.facebook.com/HelpOthersSalzburg</a>
Narodna kuhinja u Vlasnici – Crveni krst RS	Kralja Petra bb	Vlasenica	RS	Javna kuhinja	<a href="http://crvenikrstrs.org/la/2-2/">http://crvenikrstrs.org/la/2-2/</a>
Merhamet – Javna kuhinja, Zenica	Dr. Čire Truhelke 10 D	Zenica	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>

Naziv javne kuhinje	Adresa	Grad/općina	Entitet	Vrsta usluge	Web adresa
Grad Zenica – Gradska kuhinja, JU Dorn porodica	Crkvice 20 C	Zenica	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://dom-porodica.ba">https://dom-porodica.ba</a>
Merhametova javna kuhinja, Goražde	Zaima Imamovića621	Goražde	FBIH	Javna kuhinja	<a href="https://www.merhamet.ba/">https://www.merhamet.ba/</a>
Projekat Jedan obrok za jedan dan – udruženje Oplemeni srce	Restoran Sarax – Vuška Karadžića 36	Istočno Sarajevo	RS	Dostava hrane	<a href="https://www.facebook.com/groups/4241157755895018/">https://www.facebook.com/groups/4241157755895018/</a>







## Prilog 3:

### Pregled javnih kuhinja s naznakom nedostupnih podataka

R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija opskrbe hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osobije i volonteri	Okolinska održivost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije i partnerstva	Informacije, komunikacija i zagovaranje u cilju smanjenja gladi	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
1.	Pučka kuhinja fra Didaka Buntića – Dompes			Broj korisnika na mjesečnom nivou			Količina otpada koja se proizvodi; Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta				Potrebne količine donacija hrane po kategorijama na mjesečnom nivou
2.	Merhamet – Javna kuhinja, Zenica			Broj korisnika po starosnoj grupi	Broj podijeljenih obroka (toplih i paketa)		Količina otpada koja se proizvodi; Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Kada bi vaše potrebe bile u potpunosti ispunjene, šta bi to značilo u smislu vašeg djelovanja?
3.	Pomozi.ba – Restoran dobre volje, Bihać	Površina prostorija koje se zagrijevaju		Broj korisnika na mjesečnom nivou							Potrebne količine donacija hrane, an-balaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
4.	Merhamet – Javna kuhinja, Tuzla			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)	Broj podijeljenih obroka (toplih i paketa)		Količina otpada koja se proizvodi; Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane, an-balaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
5.	Restoran dobre volje – Pomozi.ba, Travnik			Broj korisnika po starosnoj grupi		Broj i starosna grupa volontera; organizovani treninzi	Ukupna mjesečna potrošnja vode				
6.	Crveni križ grada Mostara			Broj korisnika na mjesečnom nivou; Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama);		Funkcija volontera; učestalost rada u kuhinji		Struktura troškova na godišnjem nivou			
7.	Narodna kuhinja u Vlasenici – Crveni krst RS			Broj korisnika na mjesečnom nivou							Potrebne količine donacija hrane po kategorijama na mjesečnom nivou

R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija 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	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
8.	Merhamet – Javna kuhinja, Jablanica			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)			Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje; Količina resursa na ambalažnog otpada i od zaštitne opreme	Struktura troškova na godišnjem nivou; Potrebna količina resursa na godišnjem nivou			
9.	Narodna kuhinja Eparhije ŽHP			Broj korisnika na mjesečnom nivou		Broj i starosna grupa volontera, organizovani treninzi	Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta; Količina ambalažnog otpada	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane po kategorijama na mjesečnom nivou; Kada bi vaše potrebe bile u potpunosti ispunjene, šta bi to značilo u smislu vašeg djelovanja?
10.	Pučka kuhinja, Grbavica			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					
12.	Pučka kuhinja, Vareš			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)		Broj redovnih volontera					
13.	Javna kuhinja – Crveni krst, Banja Luka			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)							Vrste aktivnosti protiv stigme
14.	Narodna kuhinja, Doboj			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)		Broj i starosna grupa volontera	Mjesečna potrošnja energenata za grijanje	Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			
15.	Javna kuhinja – Merhamet, Breza			Broj korisnika po starosnoj grupi			Mjesečna potrošnja energenata za grijanje; Količina otpada koja se proizvodi	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			



R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacijama za opskrbu hranom	Profil korisnika	Podjela hrane	Osoblje i volonteri	Okolinska održivost	Finansiranje, prikupljanje sredstava, donacije 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 mjesečnom nivou		Stariša grupa osoblja	Mjesečna potrošnja energenata za grijanje; Količina otpada koja se proizvodi	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane, ambalaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
17.	Udruženje altruista "Ruke prijateljsva" – Dječija javna kuhinja						Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			
18.	Udruženje građana "Zajedno za naš grad", Mostar			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnim grupama)							
19.	MDD „Merhamet“ – Javna kuhinja, Banja Luka					Broj redovnih volontera					
20.	Javna kuhinja „Jedan obrok dnevno“, Doboj istok			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj redovnih volontera	Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata (za poslovanje i grijanje)	Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane po kategorijama na mjesečnom nivou
21.	Javna kuhinja Sporskog humanitarnog udruženja "Dobrotvor"			Broj korisnika po ranjivim grupama		Broj redovnih volontera	Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			
22.	Prva baby javna kuhinja i besplatni baby shop						Količina otpada koja se proizvodi				
23.	Javna kuhinja – Merhamet, RO Maglaj							Glavni izvori finansiranja; Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane, ambalaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
24.	Narodna kuhinja „Život“			Broj korisnika po ranjivim grupama		Stariša grupa osoblja, Funkcije koordinatora kuhinje					
25.	Centar Fenix – Narodna kuhinja, Sanski Most			Broj korisnika na mjesečnom nivou		Broj redovnih volontera i njihova funkcija					
26.	„Imaret“, Trebinje						Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje				



R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija 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	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
27.	Javna kuhinja „Obrok ljubavi” – Mozaik prijateljstva			Broj korisnika po ranjivim grupama			Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje Količina otpada koja se proizvodi; Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta; Površina koja se zagrijava	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja na godišnjem nivou			
28.	Narodna kuhinja – Merhamet, Novi Grad			Broj korisnika na mjesečnom nivou			Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta; Površina koja se zagrijava				
29.	Pučka kuhinja „Jelo na kotacima”, Sarajevo	Ukupna površina objekta		Broj korisnika u zadnje tri godine; Broj korisnika po ranjivim grupama		Broj i starosna grupa redovnih volontera		Struktura troškova na godišnjem nivou			
30.	Narodna kuhinja „Hasene”					Broj i starosna grupa redovnih volontera					
31.	Organizovana prehrana Brčko distrikta	Ukupna površina objekta						Struktura troškova na godišnjem nivou	Sve	Sve	
32.	Centralna kuhinja Crvenog križa Kantona Sarajevo			Koje su ranjive kategorije prisutne – broj njihovih korisnika; Broj korisnika po starosnoj grupi			Mjesečna potrošnja energenata za grijanje	Struktura troškova na godišnjem nivou; Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou			
33.	Pučka kuhinja, Glamoč			Broj korisnika po ranjivim grupama			Količina ambalaznog otpada koja se proizvede	Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou; Količina donacija hrane na godišnjem nivou			
34.	Srednja strukovna škola Silvija Strahimira Kranjčevića – "Naša pučka kuhinja"		Radni dani			Učestalost rada volontera	Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta; Količina otpada koja se proizvede				

R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija 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	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
35.	Pučka kuhinja, Ljubuški						Količina otpada koja se proizvede				
36.	Udruženje „Narodna kuhinja Stari 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 mjesečnom nivou							
38.	RO Muslimansko dobrotvorno društvo „Merhamet“, Bihać – Javna kuhinja „Imaret“			Broj korisnika na mjesečnom nivou			Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta				
39.	Restoran dobre volje – Pomozi, ba, Stari grad			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)			Ukupna mjesečna potrošnja vode	Struktura troškova na godišnjem nivou; iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou; Količina donacija hrane na godišnjem nivou			Potreban finansijski iznos
40.	Gradska narodna kuhinja, Zenica			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj i starosna grupa osoblja	Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta				
41.	HO Merhamet – Regionalni odbor Sarajevo			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj i starosna grupa volontera	Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje objekta	Količina donacija hrane na godišnjem nivou			Potreban finansijski iznos, potrebne količine donacija hrane, ambalaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
42.	MFS-EMMAUS – Javna kuhinja, Srebrenica			Broj korisnika na mjesečnom nivou; Koje su ranjive kategorije prisutne i broj njihovih korisnika; Broj korisnika po starosnoj grupi		Broj osoblja po starosnoj grupi; Broj i starosna grupa volontera		Struktura troškova na godišnjem nivou; iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou; Količina donacija hrane na godišnjem nivou			Potreban finansijski iznos, potrebne količine donacija hrane, ambalaze, uređaja i opreme, na mjesečnom nivou
43.	Udruženje građana „Narodna kuhinja-Optimisti“, Prijedor										



R. br.	Naziv organizacije	Opći opis objekta	Pristupanje javnim kuhinjama i organizacija 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	Stigma	Ključne potrebe javnih kuhinja
44.	Narodna kuhinja – Regionalni odbor/Merhamet, Travnik			Broj korisnika po ranjivim grupama			Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje i grijanje objekta				
45.	Javna kuhinja grada Bijeljine			Broj korisnika po ranjivim grupama			Mjesečna potrošnja energenata za grijanje objekta; Količina proizvedenog otpada				
46.	"Iskra", Novi Grad					Broj, starosna grupa i funkcija volontera		Količina donacija hrane na godišnjem nivou			
47.	Javna kuhinja – Crveni krst, Teslić						Ukupna mjesečna potrošnja vode; Mjesečna potrošnja energenata za poslovanje objekta				
48.	MDD „Merhamet“ – Narodna kuhinja, Bihać							Iznos resursa osiguranih od izvora finansiranja i količina resursa na godišnjem nivou; Količina donacija hrane na godišnjem nivou			Potrebne količine donacija hrane
49.	Narodna kuhinja Vrhinica – Humanitarna organizacija "Help Others", Salzburg						Količina proizvedenog otpada				Potrebne količine donacija hrane
50.	„Hleb Života“ – Hrišćansko humanitarno udruženje										
51.	Crveni krst, Bičea			Broj korisnika (po ranjivim grupama, po starosnoj strukturi)		Broj, starosna grupa i funkcija volontera		Količina donacija hrane na godišnjem nivou			
52.	Samaritanci Posavina, Odžak										









**UJEDINJENE NACIJE**  
BOSNA I HERCEGOVINA



**JOINT SDG FUND**