

# 2.5. Socijalno poduzetništvo i CE

## Primjeri dobre prakse



e-modul 2 (Socijalno)  
Poduzetništvo i kooperacije u teoriji  
Listopad 2021



# Primjeri dobre prakse

- Espigoladors, ES



- Friendly City Food Co-op, SAD



- Oleicola el Tejar, ES



- Bon Appétit Management Company, SAD



*food service for a sustainable future®*

- Romani Platni, HU/  
Romani kafenava, SI



# Espigoladors, ES

- Nefitna organizacija u Kataloniji, Španjolska
- Sa katalanskog "espigolar", „sakupljač“ na hrvatskom
- Borba protiv otpada hrane i rasipanja, istovremeno osnažujući ljude koji su u riziku od socijalnog isključenje
- Osnovana 2014
- Mreža od preko 600 volontera



Izvor: <https://espigoladors.cat/en/>

# Područje djelatnosti

- Espigolador-ova djelatnost temelji se na tri **socijalne potrebe**:
  - Bolja upotreba hrane
  - Jamstvo na zdravu prehranu
  - Stvaranje radnih mjesta za kolektive koji su u riziku socijalne isključenosti
- Espigolador model temelji se na načelima cirkularne ekonomije: ima za cilj produžiti vijek trajanja proizvoda i maksimizirati njihovu upotrebu, uz smanjenje stvaranje otpada
- Djelatnosti Espigolador usklađeni su sa sljedećim **COR** (Ciljevi održivog razvoja):

*2 Nema gladi*

*3 Dobro zdravlje i dobrobit*

*8 Dostojanstven rad i gospodarski rast*

*10 Smanjena nejednakosti*

*12 Odgovorna potrošnja i proizvodnja*

*13 Klimatsko djelovanje*

# Aktivnosti 1/2

- **Sakupljanje:**
  - Berba tržišno neprikladnog voća i povrća
  - Volonteri
  - Kroz uspostavljene dogovore s poljoprivrednicima
- **Donacija:**
  - Podjela prikupljenog voća i povrća društvenim subjektima
  - 90-95% ubrane hrane donira se pučkim kuhinjama

# Aktivnosti 2/2

## - **Transformacija:**

- Pretvorba oporavljenih proizvoda u konzerve uz davanje mogućnosti zaposlenja osobama koje su u riziku od socijalne isključenosti, mladim ljudima i ženama starijim od 45 godina
- 5-10% žetve
- Džemovi, kreme i umaci pod brendom “es imperfect”
- Mogu proizvesti i pakirati oko 1300 staklenki džema dnevno

## - **Svijest:**

- Stvaranje građanskog pokreta kroz podizanje svijesti i obrazovanje
- Promicanje promjene društvene svijesti prema kulturi iskorištavanja hrane
- Radionice u školama, tečajevi, obuke, obrazovni projekti, kampanje podizanja svijesti o bacanju hrane i DOP aktivnosti

“U Espigolador-u dajemo  
drugu priliku ružnom i  
nesavršenom voću i povrću i  
lijepom narodu.”

# Što su postigli (do rujna 2021.)



**1380**

Tones of food recovered



**875**

Tones of CO<sub>2</sub> emissions prevented



**886**

Millions of litres of water saved



**4372992**

Portions of food served (300 g)



**115**

Farmers committed



**1370**

Awareness actions #idontwaste



# Naučena lekcija

- Mjere za ekološku i društvenu održivost mogu se kombinirati u modelu cirkularne ekonomije
- Drevna praksa u kombinaciji s novim idejama može ispuniti zahtjeve iz 21. stoljeća
- Velika mreža različitih institucija, poduzeća društvenih subjekta i poljoprivredni sektor omogućuje tako velik utjecaj



# PRIJATELJSKA KOOPERACIJA GRADSKE HRANE

- Ideju je 2006. pokrenuo Steve Cook zbog potrebe za cjelovitom, prirodnom, i organskom prodavaonicom mješovitom robom koja se fokusira na **lokalne** poljoprivrednike i proizvode
- Sa sjedištem u Virginiji, SAD
- 2011. godine prva Friendly City Food Co-op prodavaonica otvorila je svoja vrata
- Tvrtka u vlasništvu i **demokratski kontrolirana** od strane velike grupe lokalnih vlasnika



Izvor: <https://friendlycity.coop/>

# Područje djelatnosti

- Friendly City Food Co-op je **trgovina organske mješovite robe** koja je
  - Kooperacija u lokalnom vlasništvu
  - Ima naglasak na zdravu hranu, lokalne proizvode i održivo proizvedenu robu
  - stvara poštene i prijateljske odnose, vibrantno lokalno gospodarstvo, zdrave i informirane potrošače
  - savjesno i održivo koristi resurse.
- Ni profitna ni neprofitna (dobit se ili reinvestira u trgovinu, članovima ili ulaže natrag u lokalnu zajednicu)
- Vrednuju se načela jednakosti među vlasnicima, obogaćivanje zajednice i podrška lokalnim održivim proizvodima

# Aktivnosti

- Borba protiv **otpada hrane**:
  - Proizvodi, sendviči i salate koji se ne prodaju doniraju se lokalno
  - Proizvodi koji nisu dovoljno dobri za doniranje daju se u projekt vrta kao kompost
  - Dio dobivenih proizvoda zatim se prodaje natrag u Friendly City Food Co-op, kako bi se dovršio održivi ciklus
- Friendly City Food Co-op Community Fund: prihvaćanje zahtjeva za donacije javnosti za događanja u zajednici na ekološkoj tržnici

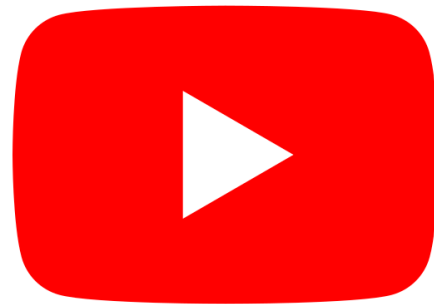
# 7 kooperativnih principa (1/2)

- **Dobrovoljno i otvoreno članstvo** – Kooperacije su dobrovoljne organizacije, otvorene za sve osobe koje mogu koristiti njihove usluge i spremne prihvatiti obveze članstva, bez spolne, društvene, rasne, političke ili vjerske diskriminacije.
- **Demokratska kontrola članova** – Kooperacije su demokratske organizacije koje kontroliraju njihovi članovi, koji aktivno sudjeluju u postavljanju politike i donošenju odluka.
- **Gospodarsko sudjelovanje članova** – Članovi ravnopravno doprinose i demokratski kontroliraju kapital svoje kooperacije. Barem dio tog kapitala obično je zajedničko vlasništvo kooperacije. Članovi obično primaju ograničenu naknadu, ako postoji, na kapital upisan kao uvjet za članstvo.
- **Autonomija i neovisnost** – kooperacije su samostalne, samopomoćne organizacije koje kontroliraju njihovi članovi.

# 7 kooperativnih principa (2/2)

- **Obrazovanje, obuka i informacije** – Kooperacije pružaju obrazovanje i obuku za svoje članove, izabrane predstavnike, menadžere i zaposlenike. Informiraju širu javnost – posebice mlade ljude i donositelje odluka– o prirodi i prednostima suradnje.
- **Suradnja među zadrugama** – Kooperacije najučinkovitije služe svojim članovima i jačaju zadružni pokret radeći zajedno kroz lokalne, nacionalne, regionalne i međunarodne strukture.
- **Briga za zajednicu** – Kooperacije rade na održivom razvoju svojih zajednica kroz politike koje su odobrili njihovi članovi.

# Pogledajte video



<https://www.youtube.com/watch?v=BpG8wzx1qO0>

# Naučena lekcija

- Friendly City Food Co-op nalazi se u lokalnoj zajednici. Ta im činjenica omogućuje da proizvode lokalno i održivo i vraćaju lokalnoj zajednici dok pokušavaju svesti na najmanju moguću mjeru bacanje hrane
- Važan dio socijalnog poduzetništva je demokratsko odlučivanje i ravnopravnost članova i (lokalne) zajednice
- Organizacije ne moraju biti neprofitne ili profitno orijentirane, ali ne mogu biti ni jedno od toga





# Oleicola el Tejar, ES

- Poljoprivredna kooperacija drugog reda
- Integralna upotreba nusproizvoda maslina
- Osnovana 1967. godine od strane pet kooperacija
- Danas postoji 240 povezanih subjekata koji prerađuju masline za više od 80 000 poljoprivrednika
- Vodeća svjetska tvrtka u sektoru



Izvor: <https://eltejar.sbssoftware.es/>

# Područje djelatnosti

- Oleicola el Tejar-ova korporativna svrha je **integralno korištenje nusproizvoda** maslinika, posebice mokre komine dobivene iz uljare
- Korištenje nusproizvoda maslina u proizvodnji **obnovljive energije** (biomasa)
- Kao odgovor na razvoj sektora, tvrtka je pionir u uvođenju novih tehnologija (npr. u vađenju ulja komine ili korištenju biomase iz maslinika)

“Smeće jednog čovjeka je  
blago drugog čovjeka?”

# Sustav oporabe otpada industrije maslinovog ulja

- Rastući razvoj sektora proizvodnje ulja
  - povećanje površine za uzgoj maslina
  - poboljšanje vrste
  - proizvodnja ulja veća od 1.500.000 Tm
  - Ukupna količina otpada nastalog u berbi doseže 6.000.000 Tm
- Oleicola el Tejar razvijla je procese koji postižu eliminaciju tog otpada bez opterećenja za sektor ili okolišne uvjete

# Davanje nove koristi otpadu

- **Prerada otpada**

- Kooperacije članice koje proizvode maslinovo ulje donose svoj otpad (“alperujo”), koji je mješavina vegetacijske vode, čvrstih dijelova masline (koštica i kora) i masnih ostataka, u objekte Oleícola del Tejar.
- Tamo se “alperujo” centrifugira da bi se odvojilo ulje, suši a zatim se ulje ekstrahira

- **Nova upotreba**

- Dio "alperujo" se koristi za ishranu životinja.
- Od ostatka se ekstrahira orujo maslinovo ulje koje se pomiješa s ekstra djevičanskim maslinovim uljem i zatim koristi za ljudsku prehranu.
- Otpad ekstrakcije se iskorištava - korištenjem kombiniranih tehnika topline i energije za proizvodnju obnovljive energije

# Naučena lekcija

- Oleicola el Tejar koristi otpad iz industrije maslinovog ulja za proizvodnju energije iz biomase, hranu za životinje i različite vrste maslinovog ulja
- 100% maslina se koristi bez otpada na kraju – cirkularna ekonomija
- Fleksibilne prilagodbe promjenama u industriji ulja učinile su ih liderima u svom području
- Proizvedu 26.000.000 tona biomase čime je izbjegnuta emisija od 8.000.000 tona CO<sub>2</sub>.



# Bon Appétit Management Company, SAD

- Tvrtka restorana na licu mjesta koja nudi cjelovito upravljanje uslugom hrane korporacijama, sveučilištima, muzejima i specijaliziranim mjestima, sa sjedištem u Kaliforniji, SAD
- Imaju više od 1000 kafića u 33 države
- Osnovali su ga 1987. Fedele Bauccio i Ernie Collins
- “Usluga hrane za održivu budućnost”
- Za tvrtku, održivost također uključuje prava poljoprivrednika, narušava pristranost i uklanja prikriveni sustavni rasizam

**B O N   A P P É T I T**  
M A N A G E M E N T   C O M P A N Y

*food service for a sustainable future®*

<https://www.bamco.com/>

# Odgovorno uzimanje sirovina u uslužnoj industriji hrane (1/2)

- **Od polja do stola:** inicijativa za kupnju najmanje 20% sastojaka od malih farmera, rančera, ribara i proizvođača hrane unutar 150 milja od njihovih kuhinja. Već su u 2010 imali mrežu od 1000 **lokalnih poljoprivrednika**
- **Smanjenje krčenja šuma:** Potpora održivom gospodarenju šumama i poljoprivredom kroz praksu kupnje
- **Prijevoz biomase od obrezivanja:** Provjera prijedene udaljenosti i što je još važnije, načina prijevoza kada donosimo odluke o kupnji da bi dali prioritet transportu hrane koji ima nisku ugljičnu stopu
- **Konzultacija** sa stručnjacima za hranu i klimatske promjene



“Ukusna hrana koja je zdrava i ekonomski isplativa za sve, proizvedena kroz prakse koje poštuju poljoprivrednike, radnike i životinje; hraniti zajednicu; i obnoviti naše zajedničke prirodne resurse za buduće generacije.”

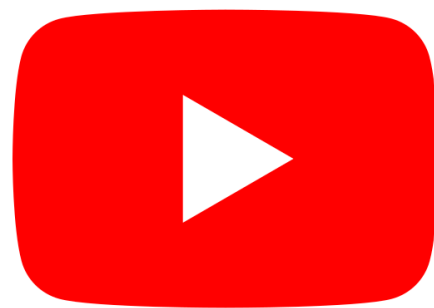
# Odgovorno uzimanje sirovina u uslužnoj industriji hrane (2/2)

- **Sprečavanje i smanjenje bacanja hrane:** Nabava kozmetički problematičnih proizvoda, stvaranje *Kampanja podizanja svijesti o otpadu* za zaposlenike i goste, zarada bankama hrane i nevladinim organizacijama
- **Davanje prioriteta biljnim proteinima**
- **Dobrobit životinja i ljudi:** Prelazak na morsku hranu koja zadovoljava smjernice održivosti Seafood Watcha, mlijeko bez rBGH, jaja kokoši bez kaveznog uzgoja a, humano uzgojeno goveđe i svinjsko meso
- Jelovnik se radi na temelju **sezonske** dostupnosti **regionalnih** svježih proizvoda

# Socijalna odgovornost

- **Oснаživanje prava i zaštite poljoprivrednika:** Poljoprivredni radnici u SAD-u su često isključeni iz osnovnih standarda rada i sigurnosti
- **Povećanje kapitala:** Crnci, Autohtoni, Obojeni (BIPOC), Lezbijke, Gejevi, biseksualci i transeksualci (LGBT) i poduzeća u vlasništvu žena dugo su bili u nepovoljnom položaju zbog strukturalnog rasizma, seksizma i predrasuda u društvu.
  - **Ometanje pristranosti:** nesvjesna pristranost i inkluzivna obuka vodstva za sve menadžere
  - **Jačanje raznolikosti i jednakosti u zapošljavanju i promocijama:** ponovno ocjenjivanje zahtjeva za položajem, zapošljavanje izvan tradicionalnih mreža, dodatna obuka i podrška
  - **Raznolikost dobavljača**
  - **Zajednica i komunikacija:** Formiranje a *Odbor za djelovanje za raznolikost i inkluziju* (DIAC)
- Mjerenje napretka je također bitno.

# Pogledajte video



<https://www.youtube.com/watch?v=V1Bjon8gles>

# Naučene lekcije

- Socijalna poduzetništva u prehrambenoj industriji svjesna su svoje odgovornosti prema okolišu, svojim radnicima, svojim lancima opskrbe, životinjama i kupcima
- Zdrava prehrana i ekološki prihvatljiva prehrana često idu ruku pod ruku
- Istinska društvena održivost može se postići samo ako se ospori i dovede u pitanje vlastita nesvjesna pristranost, kao što su sustavni rasizam i potiskivanje
- Poljoprivrednici, gosti, životinje i kvaliteta hrane profitiraju od društveno i ekološki osviještenih restorana



# Romani Platni, HU

- Inicijativa u zajednici koja ima za cilj razbiti stereotipe i zablude o Romima
- „Romani Platni“ na romskom jeziku znači „romska peć“.
- Projekt je krajem 2012. osnovala lokalna udruga Ferencvárosi Tanoda
- To je prvi romski restoran u Budimpešti



<https://www.facebook.com/platni.romani/photos/a.481027878657061/481027885323727/>

# Područje djelatnosti

- Romani Platni inicijativa je u zajednici koja ima za cilj razbiti stereotipe i zablude o Romima
- Romkinje kuhaju tradicionalnu romsku kuhinju
- Za večerom se može razgovarati o pitanjima bliskim romskoj zajednici uz slušanje tradicionalne romske glazbe
- Romska kuhinja je jednostavna, hranjiva i organska

“Odlučili smo stvoriti mjesto gdje bismo mogli razgovarati o pitanjima važnim za romsku zajednicu uz tradicionalna romska jela koja pripremaju pripadnici romske zajednice.”



# Više od samog restorana

- U Mađarskoj, siromaštvo, isključenost i nedostatak perspektive oduvijek obilježavaju svakodnevni život Roma
- Čak i oni koji žive u glavnom gradu često su nezaposleni i imaju male šanse za društveni napredak
- Mnoge starije Romkinje su imale jedva ikakvo radno iskustvo, stoga i nikakve šanse na tržištu rada, ali znaju kuhati
- Iz tog razloga *Romani Platni* je više od restorana – to je socijalno poduzetništvo

# Radi!

- Mjesta u "Romani Platni" rezerviraju se putem interneta, ponekad i nekoliko tjedana unaprijed. Restoran je gotovo uvijek popunjen
- Cilj nije bio otvoriti radna mjesta nego dati priliku za osnivanje vlastitog malog poduzeća
- Prve godine kuhalo se svaka dva tjedna za 15 do 25 gostiju – sada ima puno dodatnih događanja i večeri
- Romski kuhari planiraju otvoriti vlastiti restoran s tradicionalnom romskom kuhinjom nakon što su već otvorili romsku pekaru

# Naučene lekcije

- Roma Platni ne samo da Romkinjama daje svojevrsni posao, već pomaže u borbi protiv stereotipa i zabluda o Romima
- Zajedničko kuhanje i objed izvrstan je način da se ljudi s različitim kulturnim podrijetlom zbliže i upoznaju druge kulture
- Društveni projekt izvrstan je primjer „pomoći za samopomoć“
- To je veliki uspjeh i kontinuirano napreduje



# Romani kafenava, SI

- Slično kao u prethodnom primjeru:  
Romski restoran u Mariboru za poticanje romske manjine na očuvanje svoje kulturne baštine
- Povećanje mogućnosti zapošljavanja pripadnika romske manjine
- Osnaživanje ugroženih skupina ljudi sa specifičnim vještinama i znanjem kroz neformalno i poluformalno obrazovanje
- Unapređenje odnosa većinskog stanovništva i romske zajednice



ROMANI KAFENAVA  
- romska restavracija -

<https://romani-kafenava.si/>

# Restoran i cirkularna ekonomija

- Odgovorna kupnja proizvoda (kupnja od lokalnih poljoprivrednika, kratki lanci opskrbe hranom)
- Interijer (rabljena oprema, biciklizam)
- Visokokvalitetna tehnička oprema
- Malo otpada od hrane
- Samoodrživost



ROMANI  
KAFENAVA

• ROMSKA RESTAVRACIJA •

# Win-win situacija za sve

<b>romska manjina</b>	<b>Zajednica</b>
Povećane vještine + znanje	Povećana suradnja s manjinom
Povećane mogućnosti zapošljavanja	Povećana društvena odgovornost
Očuvanje romske kulturne baštine	Podignuta svijest o temi multikulturalnosti
Mjesto za predstavljanje tradicije manjine	Mjesto za konzumiranje romske tradicionalne kuhinje





# GRUPNI RAD

## **Radni zadaci – 2.5 sata**

- Pronađite tri primjera dobre prakse u svojoj zemlji ili u Europi.
- Izaberite jedan omiljeni primjer i sažmite ključne činjenice o tom socijalnom poduzeću.
- Objasnite to nekom od svojih kolega i opišite najfascinantnije aspekte.

# KONZULTACIJA

## **Radni zadatak – 1 hr**

- Recite svom voditelju što ste do sada saznali i gdje ste imali poteškoća.



# TRAIN-CE-FOOD projekt

<https://trancefood.si/hr/home-english>

Autori: Michael Eder, Martin Moser (STRATECO)

[michael.eder@strat.eco](mailto:michael.eder@strat.eco), [martin.moser@strat.eco](mailto:martin.moser@strat.eco)

Ovaj projekt sufinancirala je Europska komisija, Opća uprava za unutarnje tržište, industriju, poduzetništvo i mala i srednja poduzeća. GA: SI2.823699.

Ova publikacija odražava samo stavove autora i suradnika, a Komisija se ne može smatrati odgovornom za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.

