



#Hrana nije otpad

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

Općeniti podaci				
Naziv i adresa pravne osobe		Prehrambena industrija VINDIJA d.d., Međimurska ulica 6, 42000 Varaždin		
Razdoblje za koje se podnosi izvještaj		13.11.2023.-31.12.2024.		
Rezultati provedbe				
Provedene aktivnosti				
Red.br. aktivnosti	Naziv aktivnosti	Vrsta aktivnosti (obvezna/ dobrovoljna)	Opis aktivnosti	Pokazatelj ostvarenja
1	Stupanje u kontakt sa lokalnim obrazovnim i znanstvenim ustanovama i zajedničko odrađivanje edukativnih radionica na temu otpada od hrane	Obvezna	Organizacija, podrška i sudjelovanje na predavanjima i radionicama lokalnih škola i institucija visokoškolskog obrazovanja na temu educiranja o otpadu od hrane	26.8.2023.Održana edukacija za djecu i mlade na Špancirfestu "tvoj doprinos zelenijem sutra" u suradnji s kompanijom Tetra Pak , o značaju vlastitih navika u smanjenju nastanka otpada i ugljičnih emisija. 2024. godina: a) mnogobrojni posjeti učenika proizvodnoj lokaciji Vindije, gdje ih se educiralo o našim proizvodnim procesima, upravljanju tvornicom te gospodarenju otpadom (između kojeg i otpadom od hrane). b) Sudjelovanje u projektu Prve gimnazije Varaždin "Waste Management Project",

				u sklopu kojeg se educiralo učenike o gospodarenju otpadom, među kojim je i otpad od hrane.
2	Optimizacija praćenja količina otpada	Obvezna	Implementacija i evaluacija sustava praćenja količina proizvedenog otpada od hrane u svrhu optimizacije proizvodnje i sprječavanja nastanka otpada od hrane unutar proizvodnog sustava Grupe Vindija. Objava će biti na mrežnim stranicama Grupe Vindija.	Uspostavljen je sustav detaljnijeg praćenja nastanka otpada u proizvodnom pogonu te su educirani radnici o pravilnijem rukovanju u pogonima i skladišnom poslovanju, kako bi se dodatno umanjio nastanak otpada od hrane na našim lokacijama.
3	Organizacijski i tehnološki aspekt proizvodnje	Dobrovoljna	Redovne interne koordinacije u svrhu optimizacije proizvodnje. Obuhvaća planiranje proizvodnje u vidu okrupnjivanja šarži, povezivanja proizvodnih serija, smanjenja downtimea, ali i implementaciju inovativnih aktivnosti kao što su potencijalna uporaba nusproizvoda u proizvodnji u svrhu razvijanja novih proizvoda i sl. Sve aktualnosti će biti objavljene na mrežnim stranicama Grupe Vindija u godišnjem izvješću o provedbi ovog sporazuma.	Optimizirani su interni procesi djelovanja proizvodnih pogona i organizacijskih jedinica, kako bi se smanjila količina neizbježno stvorenog otpada od hrane.

4	Diskontna prodaja proizvoda pred istekom roka trajanja	Dobrovoljna	Identifikacija slučajeva u kojima je proizvod u skladištu pred istek roka trajanja (<4 tjedana), te diskontna prodaja tih proizvoda u maloprodajnom lancu Vindija trgovina. Količina ovisi o planu prodaje i povećana količina ostvarenja ove stavke nije nužno posljedica optimizacije poslovnih procesa, stoga će godišnji pokazatelj biti u kvantitativnom obliku (izvješće).	Uspostavljen je sustav identifikacije proizvoda pred istekom roka trajanja te je ugovorena suradnja s diskontnim prodajnim lancima.
5	Rekuperacija hrane u internoj kuhinji	Dobrovoljna	Nastavak i optimizacija korištenja hrane iz proizvodnog procesa (probna proizvodnja) za interne potrebe djelatnika. Količina ovisi o planu prodaje i povećana količina ostvarenja ove stavke nije nužno posljedica optimizacije poslovnih procesa, stoga će godišnji pokazatelj biti u kvantitativnom obliku (dio godišnjeg izvješća o provedbi ovog sporazuma, koje će biti dostupno na mrežnim stranicama Grupe Vindija).	Uspostavljen je sustav iskorištavanja proizvoda (iz testnih šarži i onih pred istekom roka trajanja) u našim čajnim kuhinjama, za naše djelatnike.

6	Optimizacija internih edukacija	Dobrovoljna	Uvođenje i/ili intenziviranje teme otpada od hrane u internim edukacijama. Obuhvaća edukacije o rukovanju i prijevozu hranom s ciljem smanjenja nastanka otpada od hrane u vidu pogrešnog rukovanja (npr. lom). Edukacije će se obaviti u vidu nadopune postojećih internih edukacija zaposlenika, barem jednom godišnje. Kao polazno stanje od kojeg će se pratiti smanjenje količina uzeti će se interna "rastep,kalo,lom" stavka (kg) iz proizvodnje i skladištenja.	Uspostavljen je sustav održavanja edukacija, njihov raspored i sadržaj, te očekivani ciljevi.
---	---------------------------------	-------------	---	---

Nenad Klepač, dipl.oec.,
predsjednik Uprave

potpis ovlaštene osobe i pečat

PREHRAMBENA INDUSTRIJA
Vindija d.d.
VARAŽDIN 28
Međimurska 6



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

Općeniti podaci				
Naziv i adresa pravne osobe		KOKA peradarsko prehrambena industrija d.o.o., Biškupečka ulica 58, 42000 Varaždin		
Razdoblje za koje se podnosi izvještaj (unijeti datum od/do)		13.11.2023.-31.12.2024.		
Rezultati provedbe				
Provedene aktivnosti				
Red.br. aktivnosti	Naziv aktivnosti	Vrsta aktivnosti (obvezna/ dobrovoljna)	Opis aktivnosti	Pokazatelj ostvarenja
1.	Stupanje u kontakt sa lokalnim obrazovnim i znanstvenim ustanovama i zajedničko odrađivanje edukativnih radionica na temu otpada od hrane	Obvezna	Organizacija, podrška i sudjelovanje na predavanjima i radionicama lokalnih škola i institucija visokoškolskog obrazovanja na temu educiranja o otpadu od hrane	26.8.2023. godine održana je edukacija za djecu i mlade na Špancirfestu "tvoj doprinos zelenijem sutra" u suradnji s kompanijom Tetra Pak , o značaju vlastitih navika u smanjenju nastanka otpada i ugljičnih emisija. 2024. godine ostvoreni su: a) mnogobrojni posjeti učenika proizvodnoj lokaciji Vindije, gdje ih se educiralo o našim proizvodnim procesima, upravljanju tvornicom te gospodarenju otpadom (između kojeg i otpadom od hrane). b) sudjelovanje u projektu Prve gimnazije Varaždin "Waste Management Project", u sklopu kojeg se educiralo učenike o gospodarenju otpadom, među kojim je i otpad od hrane.
2.	Optimizacija praćenja količina otpada	Obvezna	Implementacija i evaluacija sustava praćenja količina proizvedenog otpada od hrane u svrhu optimizacije proizvodnje i sprječavanja nastanka otpada od hrane unutar proizvodnog sustava Grupe Vindija. Objava će biti na mrežnim stranicama Grupe Vindija.	2023. godine uspostavljen je sustav detaljnijeg praćenja nastanka otpada u proizvodnom pogonu te su educirani radnici o pravilnijem rukovanju u pogonima i skladišnom poslovanju, kako bi se dodatno umanjio nastanak otpada od hrane na našim lokacijama

3.	Organizacijski i tehnološki aspekt proizvodnje	Dobrovoljna	Redovne interne koordinacije u svrhu optimizacije proizvodnje. Obuhvaća planiranje proizvodnje u vidu okrupnjivanja šarži, povezivanja proizvodnih serija, smanjenja downtimea, ali i implementaciju inovativnih aktivnosti kao što su potencijalna uporaba nusproizvoda u proizvodnji u svrhu razvijanja novih proizvoda i sl. Sve aktualnosti će biti objavljene na mrežnim stranicama Grupe Vindija u godišnjem izvješću o provedbi ovog sporazuma.	2023. godine optimizirani su interni procesi djelovanja proizvodnih pogona i organizacijskih jedinica, kako bi se smanjila količina neizbježno stvorenog otpada od hrane.
4.	Optimizacija internih edukacija	Dobrovoljna	Uvođenje i/ili intenziviranje teme otpada od hrane u internim edukacijama. Obuhvaća edukacije o rukovanju i prijevozu hranom s ciljem smanjenja nastanka otpada od hrane u vidu pogrešnog rukovanja (npr. lom). Edukacije će se obaviti u vidu nadopune postojećih internih edukacija zaposlenika, barem jednom godišnje. Kao polazno stanje od kojeg će se pratiti smanjenje količina uzeti će se interna "raste,kalo,lom" stavka (kg) iz proizvodnje i skladištenja.	2023. godine uspostavljen je sustav održavanja edukacija, njihov raspored i sadržaj, te očekivani ciljevi. Provođenje od 2024. godine
5.	Donacija hrane za životinje	Dobrovoljna	Stupanje u kontakt i donacija koštanih i mesnih ostataka od strojnog otkoštavanja pilećeg mesa Udrugama za napuštene životinje kao hrana za životinje - uspostava redovnih donacija u skladu s potrebama/kapacitetima i mogućnostima Udruga	Udruzi "Spas" je krajem 2023. godine donirano oko 3 tone mesnih ostataka, a ukupno u 2024. godini je donirano preko 29 tona.

6.	Rekuperacija hrane u internoj kuhinji	Dobrovoljna	Nastavak i optimizacija korištenja hrane iz proizvodnog procesa (probna proizvodnja) za interne potrebe djelatnika. Količina ovisi o planu prodaje i povećana količina ostvarenja ove stavke nije nužno posljedica optimizacije poslovnih procesa, stoga će godišnji pokazatelj biti u kvantitativnom obliku (dio godišnjeg izvješća o provedbi ovog sporazuma, koje će biti dostupno na mrežnim stranicama Grupe Vindija).	2023. godine uspostavljen je sustav iskorištavanja proizvoda (iz testnih šarži i onih pred istekom roka trajanja) u našim čajnim kuhinjama, za naše djelatnike.
----	---------------------------------------	-------------	---	---

Stjepan Sabljak, predsjednik Uprave

