

## SKUPA HRANA: A godišnje se u Hrvatskoj baci hrane u vrijednosti od 70 milijuna eura!?

Objavio **Marinko Petković** - 27. listopada 2025.



Foto: Freepik

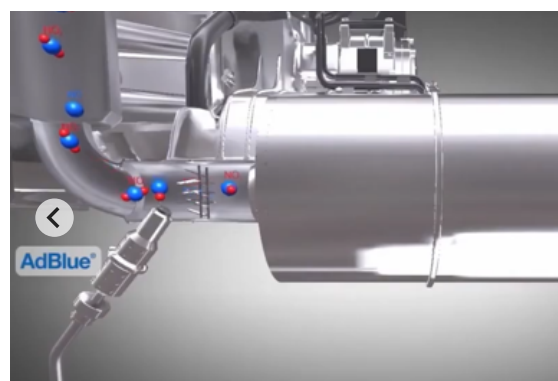
**Bacanjem hrane ne gubi se samo hrana – gube se i vrijedni resursi, koji nisu**



**neograničeni ni jeftini, a uloženi su u njezinu proizvodnju: voda, energija, rad i zemlja**

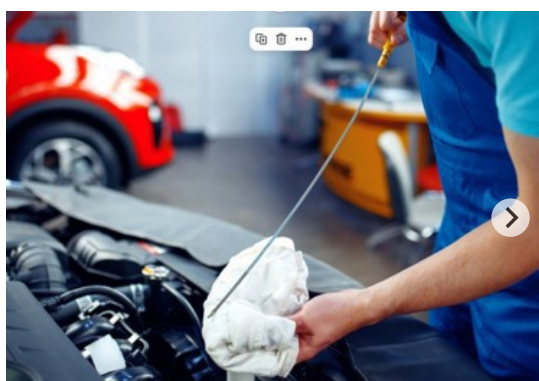
Piše: **Marinko Petković**

Bacanje hrane jedan je od najvećih globalnih problema današnjice, a Hrvatska, nažalost, nije iznimka. Prema podacima Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ribarstva te istraživanjima Europske komisije, u Hrvatskoj se godišnje baci gotovo 300.000 tona hrane.



Datacol aditivi za gorivo

ADBLUE



Datacol aditivi za gorivo

DATA HYBRID

To znači da svaki stanovnik Lijepa Naše baci oko 70 kilograma hrane godišnje, što je ipak bolje od europskog prosjeka od čak 131 kilograma.

Najviše otpada nastaje u kućanstvima – kod nas čak 76 posto, dok je prosjek u EU 54 posto. Manji dio otpada nastaje u ugostiteljstvu, trgovinama i tijekom prerade hrane. Riječ je o ozbiljnom ekološkom problemu, koji je dodatno eskalirao uvođenjem smeđih kanti za biootpad, ali i o socijalnom problemu – jer dok se hrana baca, dio stanovništva i dalje živi u riziku od siromaštva i gladi.

## Sindrom “dobre domaćice”

Uzroci bacanja hrane najčešće su neplanirana i prekomjerna kupnja, loše čuvanje namirnica te pogrešno tumačenje oznaka “najbolje upotrijebiti do” i “upotrijebiti do”. Dodatni uzrok je i kultura obilja, u kojoj se često kupuje više nego što je potrebno.

Drugim riječima, postoji i takozvani “sindrom dobre domaćice”, tradicija u nekim

našim krajevima, prema kojoj se kuha više nego što je objektivno potrebno za višechlanu obitelj.

U restoranima i ugostiteljskim objektima bacanje hrane posljedica je velikih porcija, nerealnog planiranja potrošnje, ali i loših navika. Bacanjem hrane ne gubi se samo hrana – gube se i vrijedni resursi, uloženi u njezinu proizvodnju: voda, energija, rad i zemlja.

Naime, poljoprivreda čini gotovo 70 posto svjetske potrošnje vode, a s rastom svjetske populacije potražnja za ovim već oskudnim resursom povećat će se za očekivanih 55 posto u narednih 25 godina. Primjerice, u Hrvatskoj se proizvodnja badema uglavnom ne navodnjava, ali bi se navodnjavanjem prinos mogao povećati i do 40 posto.

## Deset posto hrane se baca

Za proizvodnju jednog kilograma pilećeg mesa potrebno je oko 3.900 litara vode, za kilogram svinjetine 4.900 litara, a za kilogram govedine čak 15.500 litara vode. Biljna proizvodnja također zahtijeva velike količine vode – za kilogram kukuruza potrebno je oko 900 litara, a za kilogram soje čak 3.000 litara vode.

Dakle, bespoštednim iskorištavanjem ovoga vrijednog resursa riskiramo doći do točke s koje više neće biti povratka.

Cilj Nacionalnog plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane u RH jest smanjiti količinu otpada od hrane za 30 posto u razdoblju od 2023. do 2028. godine. Oko 10 posto hrane dostupne potrošačima u EU bude bačeno, što u brojkama iznosi više od 58 milijuna tona hrane godišnje. Istovremeno, više od 37 milijuna ljudi u EU ne može si priuštiti kvalitetan obrok svakog drugog dana.

Stoga treba birati lokalnu, sezonsku i svježiju hranu. Odabirom egzotičnog voća, povrća i namirnica koje se moraju transportirati s drugog kraja svijeta, kako bi se zadovoljile umjetne potrebe potrošača za nesezonskim proizvodima, potičemo prekomjerno iskorištavanje prirodnih resursa, koji nisu lako obnovljivi.

## Doniranje i banke hrane

Hrvatska posljednjih godina poduzima niz mjera kako bi se taj problem barem ublažio, ako se već ne može riješiti u kratkom roku. Donošenjem Zakona o poljoprivredi i pripadajućih pravilnika olakšano je doniranje hrane, a djeluju i brojne banke hrane i humanitarne organizacije koje prikupljaju višak namirnica i dijele ih potrebitima.



U tijeku su i edukativne kampanje poput "Hrana nije otpad" te projekti koji potiču građane na odgovorniju kupnju i kompostiranje. Ipak, ključnu ulogu imaju pojedinci – promjenom svakodnevnih navika, planiranjem obroka, pravilnim skladištenjem i iskorištavanjem ostataka hrane moguće je značajno smanjiti bacanje, odnosno količinu hrane koja završava u otpadu.

Bacanje hrane nije samo moralni i ekonomski, nego i veliki ekološki problem, jer hrana koja završava na odlagalištima proizvodi stakleničke plinove i doprinosi ubrzanim klimatskim promjenama. Rješenje je u boljem sustavu doniranja, edukaciji i većoj svijesti o tome da je svaka bačena namirnica – izgubljeni resurs koji se mogao spasiti.

*(Tekst je objavljen uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa za poticanje novinarske izvrsnosti)*

---

---

---

[Postavke privatnosti i kolačića](#)

Upravlja Google. Usklađeno s IAB-ovim TCF-om. ID CMP-a: 300

---

