

# Specijalni standardi u ugostiteljstvu

---

Jakovljević, Karla

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Šibenik University of Applied Sciences / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:890294>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-12**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova Veleučilišta u Šibeniku](#)



**VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU**  
**ODJEL MENADŽMENTA I TURIZMA**  
**STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ TURISTIČKI**  
**MENADŽMENT**

**Karla Jakovljević**

**SPECIJALNI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU**

**Završni rad**

**Šibenik, 2024.**



**VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU**  
**ODJEL MENADŽMENTA**  
**STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ TURISTIČKI**  
**MENADŽMENT**

**SPECIJALNI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU**

**Završni rad**

**Kolegij: Nutricionizam u turizmu**

**Mentorica: dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred.**

**Studentica: Karla Jakovljević**

**Matični broj studentice: 1219064491**

**Šibenik, lipanj 2024.**

## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, **Karla Jakovljević**, studentica Veleučilišta u Šibeniku, JMBAG **1219064491** izjavljujem pod materijalnom i kaznenom odgovornošću i svojim potpisom potvrđujem da je moj završni rad na stručnom prijediplomskom studiju **Turistički menadžment** pod naslovom: „**Specijalni standardi u ugostiteljstvu**“ isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu, a što pokazuju korištene bilješke i bibliografija.

Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz necitiranog rada, te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

U Šibeniku, 25. kolovoza 2024.

Studentica:

---

## SPECIJALNI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU

KARLA JAKOVLJEVIĆ

113 Šibenske brigade HV-a 53A, 22 000 Šibenik

[kjakovlj@vus.hr](mailto:kjakovlj@vus.hr)

### Sažetak rada:

U radu se istražuju specijalni standardi u ugostiteljstvu, s posebnim naglaskom na *halal* i *košer* certifikate. *Halal* i *košer* certifikati postaju sve važniji zbog rastuće potražnje za prehrambenim proizvodima koji su u skladu s religijskim uvjerenjima, a ugostiteljski objekti prilagođavaju svoju ponudu kako bi zadovoljili zahtjeve rastućeg segmenta potrošača koji se hrane sukladno religijskim uvjerenjima i zakonima. Također se prikazuje razvoj globalnih trendova u organskoj i održivoj prehrani u ugostiteljstvu. Sukladno navedenom trendu, ugostitelji trebaju prilagoditi ponudu potražnji za hranom koja je ekološki uzgojena i ostavlja minimalan ekološki otisak, promičući pritom održivost na sektorskoj razini. Trend organske i održive prehrane odražava sve veću svijest potrošača o potrebi za ravnotežom između ekonomskog, društvenog i ekološkog razvoja. Cilj rada je prikazati kako se ugostiteljski sektor prilagođava promjenama u potražnji potrošača te kako se nastoji uskladiti s rastućim zahtjevima za posebnim prehrambenim standardima.

(46 stranica / 6 slika / 6 tablica / 52 literaturna navoda / jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u digitalnom repozitoriju Knjižnice Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: specijalni ugostiteljski standardi, *halal*, *košer*, održiva prehrana, certifikacija

Mentorica: dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred.

Rad je prihvaćen za obranu dana:

## SPECIAL STANDARDS IN HOSPITALITY

KARLA JAKOVLJEVIĆ

113 Šibenske brigade HV-a 53A, 22 000 Šibenik

[kjakovlj@vus.hr](mailto:kjakovlj@vus.hr)

### Abstract:

The paper explores special standards in the hospitality industry, with special emphasis on *halal* and kosher certificates. *Halal* and kosher certifications are becoming increasingly important due to the growing demand for food products that are in accordance with religious beliefs, and catering facilities are adapting their offer to meet the demands of the growing segment of consumers who eat according to religious beliefs and laws. The development of global trends in organic and sustainable nutrition in catering is also presented. In accordance with the mentioned trend, restaurateurs should adapt the supply to the demand for food that is organically grown and leaves a minimal ecological footprint, while promoting sustainability at the sectoral level. The trend of organic and sustainable food reflects the increasing awareness of consumers about the need for a balance between economic, social and ecological development. The aim of the work is to show how the hospitality sector adapts to changes in consumer demand and how it tries to harmonize with the growing demands for special food standards.

(46 pages / 6 figures / 6 tables / 52 references / original in Croatian language)

Thesis deposited in Šibenik University of Applied Sciences Library digital repository

Keywords: special standards in hospitality, *halal*, kosher, sustainable nutrition, certification

Supervisor: dr. sc. Nikolina Gaćina, S. Lecturer

Paper accepted:

# SADRŽAJ

1. UVOD .....	1
2. SPECIJALNI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU.....	2
2.1. Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u ugostiteljskoj djelatnosti. .....	3
2.2. <i>HALAL</i> standard u ugostiteljstvu .....	5
2.3. Košer standard u ugostiteljstvu.....	11
2.4. Usporedba HACCP, <i>halal</i> i košer certifikacije .....	23
3. VAŽNOST ORGANSKE I ODRŽIVE PREHRANE U UGOSTITELJSKOJ PONUDI	29
3.1. Ponuda organskih namirnica u ugostiteljstvu .....	31
3.2. Ponuda održivih namirnica u ugostiteljstvu .....	35
4. KRITIČKI OSVRT NA UPORABU SPECIJALNIH STANDARDI U UGOSTITELJSTVU .....	41
5. ZAKLJUČAK .....	43
LITERATURA.....	45
POPIS TABLICA .....	49
POPIS SLIKA .....	49
POPIS GRAFIKONA .....	49



# 1. UVOD

Poslovanje u suvremenom ugostiteljskom sektoru karakterizira kompleksnost i dinamičnost, što zahtijeva stroge standarde kvalitete i usluge. Implementacija specijalnih standarda je ključna kako bi ugostiteljski objekti zadovoljili potrebe, zahtjeve i očekivanja svojih gostiju. *Halal* i *košer* prehrambene prakse odnose se na specifične prehrambene propise unutar muslimanske, odnosno židovske vjere. Objekti koji poslužuju *halal* ili *košer* ponudu moraju se pridržavati posebnih pravila i smjernica koje se odnose na rukovanje, skladištenje i prezentaciju hrane kako bi zadovoljili religijske prehrambene zahtjeve. Ti propisi obuhvaćaju postupke klanja životinja, odabir sastojaka i tehnike kuhanja. Održiva prehrana odnosi se na primjenu prehrambenih praksi koje su ekološki i društveno odgovorne, s ciljem zadovoljenja sadašnjih prehrambenih potreba bez ugrožavanja sposobnosti budućih generacija da zadovolje vlastite prehrambene potrebe. Pitanje održive prehrane postaje sve važnije u ugostiteljskom sektoru jer se sve više prepoznaju ekološke i društvene posljedice povezane s industrijskom proizvodnjom hrane. Održiva prehrana obuhvaća različita načela, uključujući smanjenje bacanja hrane, korištenje lokalnih i sezonski dostupnih sastojaka, promicanje poštene trgovinske prakse i smanjenje utjecaja na okoliš. Cilj ovog završnog rada je utvrditi značaj specijaliziranih standarda u ugostiteljskom sektoru i njihovu ulogu u poboljšanju kvalitete usluge i zadovoljstva gostiju.

Rad se sastoji od pet poglavlja. U prvom poglavlju je prikazan uvod u odabranu temu rada. Specijalni standardi u ugostiteljstvu s naglaskom na religijske standarde *halal* i *košer* prikazani su u drugom poglavlju te je istaknuta usporedba navedenih standarda s HACCP-om. Usljed rastućeg prepoznavanja važnosti organske i održive prehrane od strane gostiju, ugostiteljski objekti se trebaju uspješno prilagoditi i osigurati ponude koja zadovoljava organske i održive kriterije, o čemu je riječ o trećem poglavlju. U četvrtom poglavlju se navodi kritički osvrt na specijalne standarde u ugostiteljstvu s naglaskom na lažne certifikate koji dovode kupce u zabludu te se ističe važnost edukacije ugostitelja i gostiju o *halal*, *košer*, ekološkom i drugom certificiranju. U zaključku su sažeto prikazane spoznaje o specijalnim standardima u ugostiteljstvu te važnosti njihove primjene.

## 2. SPECIJALNI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU

Specijalni standardi u ugostiteljstvu imaju ključnu ulogu u osiguravanju visokokvalitetne usluge i iskustva gostiju. Razvoj specijalnih standarda u ugostiteljstvu rezultat je niza čimbenika kao što su sigurnost hrane, religijski zahtjevi i sve veća prevalencija specifičnih prehrambenih potreba na koje utječu suvremena zdravstvena svijest i životni stil suvremenih gostiju (Din i sur., 2023). Implementacija sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (*engl. Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP*) ključna je za održavanje sigurnosti hrane i kontrolu kvalitete u cijelom opskrbnom lancu. Navedeni sustav uključuje identifikaciju, procjenu i upravljanje potencijalnim opasnostima koje se mogu pojaviti tijekom proizvodnje hrane. Sukladnost sa zahtjevima HACCP-a zahtijeva detaljan nadzor svake faze u lancu opskrbe hranom, od pronalaženja dobavljača do usluživanja kupaca te podrazumijeva pridržavanje tehnika pravilnog skladištenja, pripreme, kuhanja, hlađenja i posluživanja kako bi se smanjila vjerojatnost bolesti koje se prenose hranom i zajamčila ukupna kvaliteta proizvoda (Kumar i sur., 2009). Sve veće prepoznavanje i uvažavanje religijskih uvjerenja i običaja potaknulo je ugostitelje da uspostave smjernice za pripremu hrane u skladu s *halal* (islamskim) ili *košer* (židovskim) zahtjevima (Regenstein, 2013). Opisani standardi obuhvaćaju precizne protokole za klanje životinja, pripremu hrane i upotrebu sastojaka u skladu s religijskim zakonitostima, pravilima i tradicijama. Razvoj preferencija i prehrambenih ograničenja suvremenih pojedinaca rezultirao je potrebom ugostitelja da se prilagode različitim specifičnim prehrambenim potrebama, kao što su organska i ekološki održiva prehrana i drugi personalizirani režimi prehrane (Kim i sur., 2020). Ugostitelji se prilagođavaju uspostavljanjem standarda i protokola koji jamče odgovarajuću pripremu i posluživanje hrane sukladno specifičnim prehrambenim zahtjevima gostiju. Osim toga, provedba ovih protokola može zahtijevati obuku osoblja kako bi se osiguralo temeljito razumijevanje i pridržavanje prehrambenih smjernica. Implementacija specifičnih standarda u ugostiteljskoj djelatnosti može značajno poboljšati razinu kvalitete usluge te uobičajeno zahtijeva dodatnu obuku zaposlenika u svrhu dosljednog pridržavanja zahtjeva pojedinih standarda. Specijalizirana obuka sukladna zahtjevima standarda kao i prilagodba poslovnih procesa dovodi povećane stručnosti u pripremi hrane i pića te sveukupno povišenog standarda kvalitete ukupne ugostiteljske usluge na temelju izvrsnosti, sigurnosti i personaliziranih usluga za goste.

## **2.1. Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u ugostiteljskoj djelatnosti**

Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) je ključni standard sigurnosti hrane koji ima veliki značaj u ugostiteljskom sektoru. Ugostiteljstvo se razlikuje od prehrambene industrije u pogledu prezentacije hrane, receptura, tehnologije pripreme i ograničenog vremena za pripremu hrane, što zahtijeva prilagodbu HACCP standarda sigurnosti hrane prirodi ugostiteljske djelatnosti (Kumar i sur., 2009). Proces pripreme hrane sam po sebi je složen i predstavlja značajan zdravstveni rizik. Kako bi se ti rizici umanjili, nužna je implementacija HACCP-a koja zahtijeva edukaciju osoblja o mogućim rizicima vezanim uz sigurnost hrane. Tehnologija proizvodnje i posluživanja jela u ugostiteljstvu zahtijeva pažljivo rukovanje hranom, pozornost usmjerenu na higijenu kao i temeljitu obuku osoblja o pravilnoj primjeni HACCP načela. Uspješno usvajanje HACCP standarda u ugostiteljskim objektima zahtijeva usklađenost s temeljnim sanitarnim i tehničkim standardima kao i poštivanje higijenskih praksi što su preduvjetni programi za implementaciju HACCP-a kojim se osigurava proaktivna strategija za održavanje standarda sigurnosti hrane te se značajno ublažava pojava zdravstvenih rizika vezanih uz konzumaciju hrane (Doménech i sur., 2011).

Implementacija HACCP-a u ugostiteljskim objektima uključuje niz koraka čiji je cilj jamčiti sigurnost hrane i zadovoljstvo kupaca. Prva faza u implementaciji HACCP-a se odnosi na sastavljanje multidisciplinarnog tima koji se sastoji od stručnjaka iz različitih disciplina kao što su stručnjaci za proizvodne procese u ugostiteljstvu, stručnjaci za upravljanje kvalitetom i mikrobiolozi. Uprava ugostiteljskog objekta imenuje članove multidisciplinarnog tima te navodi njihove odgovornosti, rokove i resurse potrebne za implementaciju HACCP-a. Proces analize opasnosti koju provodi HACCP tim uključuje sveobuhvatno ispitivanje potencijalnih rizika koji bi se mogli pojaviti u različitim fazama proizvodnje, distribucije i potrošnje hrane. Navedeni rizici obuhvaćaju kemijske, mikrobiološke i fizičke opasnosti. Nakon identifikacije izloženosti pojedinim vrstama rizika, tim procjenjuje njihovu važnost i razvija preventivne strategije za njihovo ublažavanje ili potpunu eliminaciju. Identifikacija kritičnih kontrolnih točaka (*engl. Critical Control Points - CCP*) sastavni je i središnji dio procesa implementacije HACCP-a u ugostiteljstvu te se provodi s ciljem uklanjanja ili minimiziranja opasnosti na prihvatljivu razinu. Zadaća multidisciplinarnog tima za implementaciju HACCP-a je provedba analize opasnosti kako bi utvrdile jasno mjerljive kritične kontrolne točke (Jeličić i sur., 2009). Nakon identifikacije kritičnih kontrolnih točaka (CCP), tim za implementaciju HACCP-a definira kontrolne mjere koje treba provesti na tim specifičnim točkama kako bi se zajamčila

sigurnost hrane. Kontrolne mjere mogu obuhvatiti aktivnosti kao što su praćenje temperature, postavljanje vremenskih ograničenja ili provedbu analize uzoraka hrane. Za svaku kritičnu kontrolnu točku se uspostavljaju referentne granice ili vrijednosti koje ukazuju na raspon prihvatljive razine sigurnosti hrane. HACCP razvija mjere praćenja kontrole kritičnih kontrolnih točaka (CCP) kako bi se provjerila učinkovitost kontrolnih mjera i osiguralo da se sigurnost hrane dosljedno održava na željenom standardu (Gligora i Antunac, 2007). Provedba korektivnih mjera i postupaka za upravljanje incidentima ključna je za brzo rješavanje odstupanja od kritičnih granica ili pitanja sigurnosti hrane, čime se smanjuju potencijalni rizici za zdravlje gostiju i osigurava učinkovito rješavanje problema (Đokić i sur., 2011). Slijedeći ove procedure, HACCP standardom se jamči da je hrana pripremljena i prezentirana na način koji daje prednost sigurnosti, kvaliteti i zadovoljstvu kupaca.

Implementacija sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u ugostiteljskim objektima zahtijeva implementaciju HACCP plana te integraciju preduvjetnih programa bitnih za očuvanje sigurnosti hrane. Preduvjetni programi (*engl. Pre-Requisite Practices - PRP*) sastoje se od temeljnih aktivnosti koje su nužne pri osiguravanju sigurnosti i kvalitete hrane. Dobre higijenske prakse su preduvjetni program koji obuhvaćaju skup smjernica za zaposlenike, kao što su pridržavanje odgovarajućih protokola za osobnu higijenu, korištenje zaštitne opreme i odjeće, održavanje čiste kose, suzdržavanje od uporabe kozmetičkih sredstava i praćenje propisanih režima čišćenja i dezinfekcije. Dobrim higijenskim praksama se ujedno utvrđuju posebna područja za pušenje i jelo kako bi se održala čistoća i higijena radnog mjesta. Ujedno se provode sanitarni programi te programi suzbijanja štetočina. Higijena je ključna komponenta u prehrambenoj industriji, igrajući vitalnu ulogu u osiguravanju sigurnosti hrane i zaštiti zdravlja potrošača, a razlikuju se opći zahtjevi higijene, higijena osoblja, higijena objekata, higijena opreme i specifični zahtjevi higijene (Popelka i sur., 2005).

Dobre proizvođačke prakse odnose se na provedbu kriterija za reguliranje kontrole procesa i higijene u području proizvodnje hrane što podrazumijeva korištenje prikladnih strojeva i tvari, adekvatno materijalno-tehničko okruženje i uređenje te opremljenost pojedinih prostorija u ugostiteljskom objektu, ali proceduralnu koordinaciju (ispravne korake pripreme i slijeda namirnica) koja ima izniman značaj u sigurnosti hrane (Popelka i sur., 2005).

Standardni operativni postupci (SOP) obuhvaćaju smjernice u kojima se definiraju odgovorni pojedinci za provedbu pojedinih postupka, navodi se detaljno obrazloženje koraka provedbe postupka i njegove specifičnosti te metodologija obavljanja postupka (Gligora i Antunac,

2007). U opisanim smjernicama se navodi i učestalost poduzimanja određenih radnji, pragovi za prihvatljive ishode i koraci za ispravljanje nezadovoljavajućih rezultata u vidu provedbe korektivnih mjera. Preduvjetni programi koje je potrebno zadovoljiti prije uvođenja HACCP sustava u ugostiteljske objekte služe za ublažavanje i eliminaciju potencijalnih rizika u proizvodnji hrane i za očuvanje sigurnosti hrane.

Sigurnost hrane nije samo pitanje krajnjeg proizvoda, već i svake komponente koja ulazi u taj proizvod. Počevši od poljoprivrednih operacija, pa sve do transporta, skladištenja, prerade, distribucije i konačne pripreme u ugostiteljskom objektu, svaki korak u opskrbnom lancu može predstavljati potencijalnu opasnost za sigurnost hrane. Primjena HACCP-a na razini opskrbnog lanca znači da se svaka faza proizvodnje pažljivo analizira i identificiraju se ključne točke kontrole. Na primjer, u poljoprivrednoj proizvodnji, to bi moglo uključivati praćenje upotrebe pesticida i gnojiva kako bi se osigurala ispravna primjena i minimalna kontaminacija. U transportu i skladištenju, važno je osigurati pravilnu temperaturu i uvjete kako bi se spriječilo kvarenje hrane. Ugostiteljski objekti trebaju surađivati s pouzdanim dobavljačima koji također primjenjuju standarde HACCP-a i koji su svjesni važnosti sigurnosti hrane. Implementacija HACCP-a na razini opskrbnog lanca osigurava da svaki korak u procesu proizvodnje hrane bude kontroliran i siguran. To ne samo da štiti potrošače od potencijalnih zdravstvenih problema, već također pomaže ugostiteljskim objektima u održavanju reputacije i povjerenja svojih kupaca. Sigurnost hrane nije samo odgovornost kuhara ili konobara, to je cjelokupan lanac odgovornosti „od polja do stola“ (Cerjak i sur., 2011).

## **2.2. HALAL standard u ugostiteljstvu**

Pojam *Halal* označava ono što je dopušteno prema islamskom zakonu, a obuhvaća širok spektar životnih aspekata, uključujući prehrambene prakse, društvene interakcije i poslovne transakcije. *Halal* označava dopuštenost korištenja nečega što je potrebno za zadovoljenje fizičkih potreba, uključujući hranu, piće i lijekove, ali i dopuštenost obavljanja određenih aktivnosti prema islamskom zakonu, običajima i principima. Islam podučava da je sfera zabranjene hrane vrlo mala, dok je dopušteno područje vrlo široko. Postoje samo neki eksplicitni tekstovi (u *Kuraniu* i *Hadisu*) koji govore o zabranama, dok se sve što nije spomenuto u *Kuraniu* i *Hadisu* smatra zakonitim i dopuštenim, dok se zabranjeni oblici konzumacije hrane, pića ili aktivnosti nazivaju *haram*. Sa religijskog stajališta, konzumiranje *halal* hrane donosi mir svakom čovjeku, dok konzumiranje nečega što je *syubhah* (dvojbena) ne donosi mir umu i

duši i zapravo je suprotno ljudskoj prirodi (Arif i Sidek, 2015). Prije pojave islama, mnoge vrste nečistih namirnica bile su dopuštene među Arapima, ali islam je uveo jasne smjernice u vezi s prehrambenim praksama. Sve su namirnice *halal* osim onih koje su izričito navedene kao *haram* (nelegalne ili zabranjene). Postoji četiri kategorije životinja koje su zabranjene za jelo, a to su životinje koje ubijene davljenjem, udarcem, padom te životinje koje su probijene ili djelomično pojedene od divljih životinja (Arif i Sidek, 2015). Razlog zbog kojeg se navedene životinje smatraju zabranjenima za jelo proizlazi iz percepcije da sve pripadaju kategoriji mrtvih životinja. Životinje koje su žrtvovane idolima također su zabranjene jer su posvećene nekom drugom, a ne Allahu. Sukladno navedenom, *halal* hrana ne smije sadržavati ni najmanje udjele ne-*halal* životinjskih proizvoda, mora biti sigurna i neškodljiva, te se mora pripremati, obrađivati ili proizvoditi uz upotrebu opreme koja nije kontaminirana.

Certificiranje *halal* hrane predstavlja ključni aspekt islamske prehrambene prakse, utemeljen na principima islamskog zakona koji određuju koje su namirnice dopuštene (*halal*) i koje su zabranjene (*haram*) za konzumaciju. Ovaj proces osigurava da hrana koja se konzumira u skladu s islamskim uvjerenjima ispunjava stroge zahtjeve propisane u islamskom zakonu. Važno je razumjeti koje su točno vrste hrane zabranjene prema islamskom zakonu. Hrana životinjskog podrijetla koja uključuje svinjsko meso, meso pasa, zmija, majmuna i drugih neprihvatljivih životinja smatra se *haram* ili zabranjenom. Također su zabranjene ptice grabljivice i štetočine poput štakora i stonoga. Osim toga, biljke koje su otrovne ili opasne su također zabranjene za konzumaciju (Regenstein, 2013).

Ključni dio procesa certificiranja *halal* hrane odnosi se na proces klanja životinja. Sva zakonita životinja mora biti zaklana u skladu s islamskim postupcima klanja. To uključuje klanje od strane muslimana koji je mentalno zdrav i upoznat s islamskim postupcima klanja. Prije klanja, treba izgovoriti frazu *Bismillah* (U ime Allaha), a alat za klanje treba biti oštar i ne smije se podizati s životinje tijekom postupka klanja). Proces pripreme, obrade, pakiranja, prijevoza i skladištenja *halal* hrane također mora biti u skladu s islamskim načelima. Svi proizvodi moraju biti pripremljeni i obrađeni na način koji ispunjava higijenske standarde i smjernice. Dodatno, hrana ne smije doći u kontakt s *haram* materijalima tijekom cijelog procesa proizvodnje i distribucije. Kroz pridržavanje stroge regulative i procedura, certificiranje *halal* hrane doprinosi očuvanju vjerskih identiteta i vrijednosti u suvremenom svijetu prehrambene proizvodnje. U Tablici 1. su sumirane značajke *halal* i *haram* namirnica.

**Tablica 1. Značajke *halal* i *haram* namirnica**

<b>Značajka</b>	<b><i>Halal</i> (dopuštena) hrana</b>	<b><i>Haram</i> (zabranjena) hrana</b>
Primjeri	Meso životinja koje su propisno zaklane, voće, povrće	Svinjsko meso, meso pasa, zmije, ptice grabljivice, otrovne biljke
Certificiranje	Strogi postupci certificiranja osiguravaju da hrana udovoljava <i>halal</i> standardima	Proces certificiranja utvrđuje da hrana ne sadrži zabranjene sastojke
Proces klanja	Sva zakonita životinja mora biti zaklana u skladu s islamskim postupcima klanja, uz izgovaranje <i>Bismillah</i> fraze	Ključna je pravilna procedura klanja životinja, isključujući one koje su probijene ili djelomično pojedene od divljih životinja
Priprema, obrada i distribucija	Moraju biti u skladu s islamskim načelima, izbjegavajući kontakt s <i>haram</i> materijalima	Nisu prikladne za pripremu, obradu, distribuciju i konzumaciju

Izvor: vlastita izrada autora prema Regenstein, 2013

U Tablici 1. su prikazane glavne značajke *halal* (dopuštene) hrane i *haram* (zabranjene) hrane, uključujući primjere hrane, proces certificiranja, proces klanja te pripremu, obradu i distribuciju hrane.

Centar za certifikaciju *halal* kvalitete pri Islamskoj zajednici u Republici Hrvatskoj zadužen je za certifikaciju proizvodnih procesa i proizvoda u skladu s *halal* standardima (Slika 1).



**Slika 1. *Halal* certifikat u Republici Hrvatskoj**

Izvor: <https://www.halal.hr/procedura-certificiranja>

Kao sastavni dio projekta Islamske zajednice u Hrvatskoj, *Centar* nastoji osnažiti proizvođače i pružatelje usluga za promicanje ponude s oznakom *halal*. *Centar* je službeno priznat kao specijalizirana ustanova od strane Ministarstva uprave Republike Hrvatske. Njegova misija je da prenosi sveobuhvatnu *halal* edukaciju proizvođačima, ugostiteljima i drugim dionicima, osiguravajući njihovo temeljito razumijevanje *halal* standarda i njihovu pravilnu primjenu. Nadalje, *Centar* provodi rigorozne postupke certificiranja *halal* proizvoda i usluga, čime jamči da su te ponude u skladu sa svim relevantnim *halal* propisima. Aktivno se zalaže za certificirane proizvode i proizvođače putem različitih platformi kao što su mediji, javne kampanje i sudjelovanje na *halal* izložbama kako bi se promicala svijest o *halal* robi i uslugama. Certificiranje samog rada Centra prema normi ISO 9001:2008 dodatno potvrđuje iznimnu kvalitetu usluga te ulijeva povjerenje potrošača i poslovnih suradnika. Primarni cilj Centra odnosi se na uspostavljanje, nadzor i reguliranje proizvodnih procesa u poslovnim subjektima koje traže *halal* certifikat za svoju ponudu. Njihova je krajnja vizija postati renomirani suradnici u jačanju konkurentnosti hrvatskih poduzeća i osiguravanju najvećeg zadovoljstva potrošača koji se odluču za *halal* proizvode i usluge. Može se zaključiti da *Centar za certificaciju halal kvalitete* ima važnu ulogu u jamčenju dostupnosti *halal* proizvoda i usluga na tržištu, čime unapređuje *halal* načela i zadovoljava zahtjeve muslimanskih potrošača diljem Hrvatske, kako u maloprodaji, tako i u ugostiteljskoj djelatnosti (*Centar za certificiranje halal kvalitete*, 2024).

Da bi tvrtka dobila *halal* certifikat, neophodno je da uskladi svoju proizvodnu praksu s odredbama *halal* standarda. Stjecanje takvog certifikata uvjetovano je provođenjem propisanog postupka certificiranja. Poduzeće pokreće proces certificiranja formalnim zahtjevom te Centru dostavlja dokumentaciju kao dokaz usklađenosti sa zakonskim propisima i sposobnosti ispunjavanja zahtjeva *halal* kvalitete. *Centar* provodi detaljan pregled dostavljene dokumentacije te klijentu nakon toga daje detaljnu cjenovnu ponudu uz objašnjenje daljnjih postupaka. Nakon što naručitelj prihvati predloženu cijenu certificiranja, *Centar* i naručitelj pristupaju formaliziranju dogovora potpisivanjem ugovora. Organizacija pruža mogućnosti obrazovanja za zaposlenike kako bi osigurala da su opremljeni znanjem i vještinama potrebnim za učinkovitu implementaciju i pridržavanje standarda navedenih u *halal* propisima. (*Centar za certificiranje halal kvalitete*, 2024)

Tijekom početne faze certifikacijskog audita, tvrtka sastavlja detaljnu dokumentaciju koja opisuje sve proizvodne procese i provjerava autentičnost svih sirovina i sastojaka koji se koriste u proizvodnji *halal* proizvoda. U drugoj fazi provedbe certifikacijskog audita, *Centar* provodi evaluaciju kako bi utvrdio je li tvrtka ispunila potrebne kriterije za dobivanje *halal* certifikata.



Nakon obavljenog audita, sva relevantna dokumentacija se prosljeđuje Komisiji za *halal* certifikaciju na ocjenu. Komisija ocjenjuje dokumentaciju kako bi se utvrdilo je li audit proveden u skladu s odredbama *halal* standarda HR BAS 1049:2023 (ranije HR BAS 1049:2010) i UAE.S 2055-1:2016. O izdavanju certifikata odlučuje Komisija za *halal* certificiranje koju imenuje *Ured za nepristranost*. Članovi Povjerenstva moraju donijeti jednoglasnu odluku koja se temelji na ocjeni nalaza audita, zaključaka i drugih relevantnih informacija. Certifikat se formalno predaje klijentu na razdoblje od tri godine, uz redoviti godišnji nadzorni audit i mogućnost provedbe nenajavljenih audita. (Centar za certificiranje *halal* kvalitete, 2024)

Sukladno istraživanju stavova potrošača u Republici Hrvatskoj koje je proveo Centar za certificiranje *halal* kvalitete, niz je opravdanih društveno-ekonomskih razloga za uvođenje *halal* certifikata u poslovanje subjekata koji se bave prehrambenom i ugostiteljskom djelatnošću u Hrvatskoj.

*Halal* tržište doživjelo je značajan rast i međunarodno širenje budući da se bavi pružanjem roba i usluga koje su u skladu sa *halal* standardima. Početak suvremenog *halal* tržišta može se pratiti unazad do sve veće potražnje za *halal* hranom, posebno mesom, koja se pojavila 1960-ih s priljevom muslimanskih zajednica u nemuslimanske zapadne zemlje. Kako bi odgovorili na ovu potražnju, brojni proizvođači hrane modificirali su svoju ponudu kako bi je uskladili s *halal* specifikacijama, čime su olakšali razvoj *halal* tržišta.

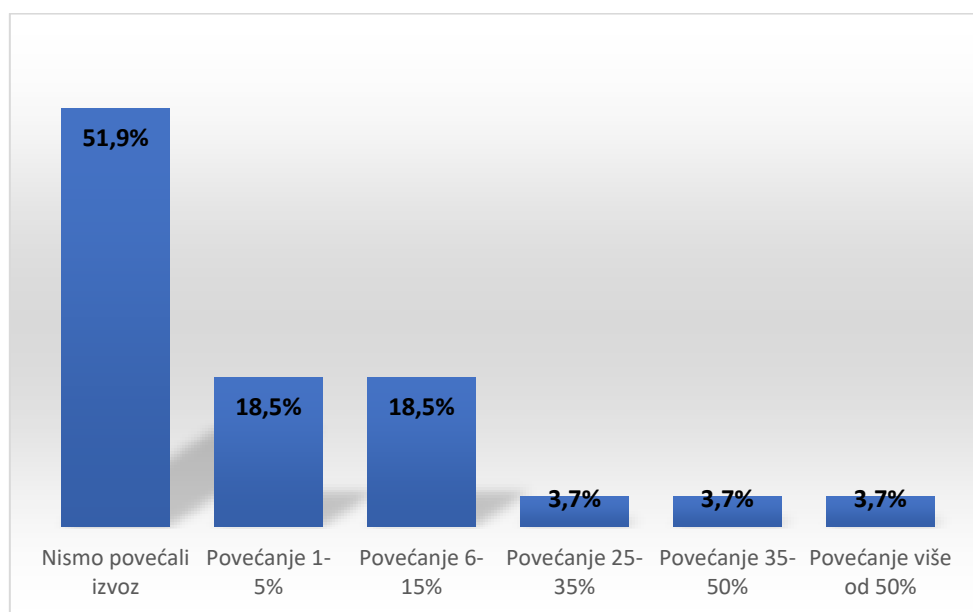
Istraživanje „*Halal Goes Global*“ koje je proveo *International Trade Center* 2015. naglašava da muslimani predstavljaju skupinu potrošača koja doživljava najbržu ekspanziju, naglašavajući nužnost prilagodbe proizvoda kako bi zadovoljili *halal* standarde kako bi se zadovoljile potrebe navedenog tržišta. Unatoč činjenici da su muslimani primarna ciljna populacija na *halal* tržištu, raste interes za *halal* proizvode i među nemuslimanskim potrošačima.

Uključivanje *halal* certifikata, koji osigurava kvalitetu i dodatni nadzor, privlači sve veći broj potrošača, uključujući i one koji se ne pridržavaju islama. Primjerice, u Velikoj Britaniji udio konzumenata *halal* mesa čini znatno viši udio populacije u odnosu na udio islamske populacije. Navedeni podatak pokazuje da *halal* tržište nije ograničeno isključivo religijskom pripadnošću, već se prihvaća i među širom populacijom kao simbol kvalitete. *Halal* tržište bilježi i značajan rast u farmaceutskoj, kozmetičkoj i turističkoj industriji, što predstavlja dodatnu perspektivu za širenje i napredak. Trenutačni trendovi unutar *halal* tržišta naglašavaju važnost stalne

prilagodbe i inovacija kako bi se zadovoljila rastuća baza potrošača, bez obzira na njihova vjerska uvjerenja (Centar za certificiranje halal kvalitete, 2024).

U Republici Hrvatskoj je također provedeno istraživanje o utjecaju *halal* certifikata na poslovanje certificiranih poduzeća. U grafikonu 1 je prikazan utjecaj *halal* certifikata na izvozno poslovanje certificiranih poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj.

**Grafikon 1. Utjecaj *halal* certifikata na izvozno poslovanje certificiranih poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj**



Izvor: obrada autora prema <https://www.halal.hr/procedura-certificiranja>

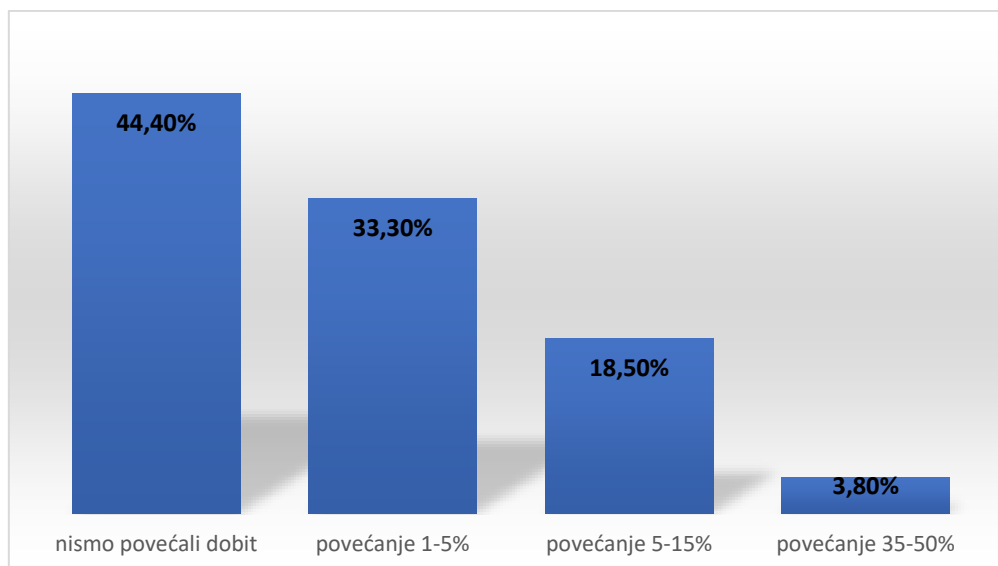
Prema podacima iz Grafikona 1., većina poslovnih subjekata (51,9%) nije povećala izvoz nakon stjecanja *halal* certifikata. Manji dio poslovnih subjekata (18,5%) povećao je izvoz za 1% do 5%, a jednak udio je povećao izvoz za 6% do 15%. Ukupno 3,7% poslovnih subjekata je povećalo izvoz za 25% do 35%, a daljnjih 33,7% za 35% do 50%. Čak 3,7% je temeljem stjecanja *halal* certifikata povećalo izvoz za više od 50%.

Prikazani podaci pokazuju da većina poslovnih subjekata koja je stekla *halal* certifikat nije ostvarila promjenu u izvoznim aktivnostima, dok je manji dio zabilježio različite stupnjeve povećanja izvoza, uključujući nekoliko poslovnih subjekata sa značajnim rastom izvoza.

*Halal* certifikat postao je ključan faktor u odluci o kupnji prehrambenih i ugostiteljskih proizvoda i usluga diljem svijeta, pa tako i u Republici Hrvatskoj. Njegova važnost nije samo ograničena na zadovoljenje prehrambenih preferencija muslimanskih potrošača, već se proširuje na sve potrošače koji traže sigurnost, kvalitetu i transparentnost u prehrambenim

proizvodima. Grafikon 2 ilustrira kako stjecanje *halal* certifikata utječe na povećanje dobiti poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj.

**Grafikon 2. Utjecaj *halal* certifikata na povećanje dobiti certificiranih poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj**



Izvor: obrada autora prema <https://www.halal.hr/procedura-certificiranja>

Prema podacima u grafikonu 2., ukupno 44,4% poduzeća nije povećalo dobit pod utjecajem *halal* certifikata. Čak 33,30% poduzeća je postiglo povećanje dobiti od 1-5% dok je 18,50% povećalo dobit za 5-15%. Udio od 3,80% poduzeća je postigao visoko povećanje dobiti u rasponu od 35-50%. Podaci sugeriraju da *halal* certifikacija može imati različite učinke na dobit poduzeća, s većinom poduzeća ostvarujući umjereno povećanje ili bez povećanja dobiti, ali s manjim postotkom poduzeća koji postižu značajne financijske koristi. Rezultati utjecaja *halal* certifikata na dobit poduzeća ukazuju na važnost pravilnog planiranja i strategije prilikom implementacije *halal* certifikata.

### **2.3. Košer standard u ugostiteljstvu**

*Košer* hrana ima značajno povijesno i vjersko značenje unutar judaizma koje se ne svodi isključivo na kulinarsku praksu. Pojam *košer* obuhvaća opsežan skup propisa koji definiraju što su dopušteni prehrambeni artikli i utvrđuju koji su potrebni postupci za njihovu obradu i pripremu. Prehrambeni propisi, izvedeni iz Tore, smatraju se božanskim zapovijedima ili *mitzvah* kojih se sljedbenici pridržavaju kao čina poslušnosti Bogu (Ochs, 2006). Podrijetlo

izraza *košer* može se pratiti unazad do njegovih hebrejskih korijena, gdje označava koncept prikladnosti ili sukladnosti (Lever i Kosher, 2018). *Košer* propisi obuhvaćaju širok raspon prehrambenih pravila, uključujući dopuštene životinjske vrste za konzumaciju, specifične metode klanja pa čak i vrlo pedantno ispitivanje voća i povrća na prisutnost insekata. Propisi koji se odnose na *košer* hranu obuhvaćaju široku lepezu uputa koje razgraničavaju dopuštene i zabranjene prakse konzumiranja hrane. *Košer* pravila podrazumijevaju zabranu konzumacije određenih životinja i dopuštenje drugih na temelju specifičnih kvalifikacija, kao što su preživljavanje i posjedovanje karakterističnih, „razdvojenih“ papaka kakve imaju goveda, ovce i koze (Dubey i Mishra, 2020). S druge strane, svinje nemaju ovu vrstu papaka te nisu dopuštene za konzumaciju. Prema židovskim prehrambenim zakonima, ribe koje imaju i peraje i ljuske, kao što su losos, tuna, pastrva, bakalar i sardine, dopuštene su za konzumaciju. Nasuprot tome, morske životinje bez peraja i ljuski, kao što su rakovi, škampi i školjke, zabranjene su i nisu u skladu s *košer* propisima (Dubey i Mishra, 2020). Za konzumaciju su dopuštene samo određene vrste ptica, uključujući patke, kokoši, guske i purice. Međutim, zabranjene su ptice grabljivice poput orlova i jastrebova koje se smatraju nečistima prema *košer* zakonima (Greenfield i Bouchnick, 2011).

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju mliječnih proizvoda mora potjecati od životinja koje se pridržavaju zakona o *košer* prehrani, uključujući krave, koze ili ovce. U skladu s propisima o *košer* prehrani, nužno je strogo odvajanje mliječnih i mesnih proizvoda. To uključuje suzdržavanje od zajedničke konzumacije mliječnih i mesnih proizvoda, kao i osiguravanje da se ne pripremaju na istom posuđu ili na istim površinama. Kako bi se spriječila unakrsna kontaminacija, savjetuje se držati posuđe, pribor i kuhinjske površine koje se koriste za mliječne proizvode odvojene od onih koje se koriste za mesne proizvode tijekom pripreme hrane (Della Corte i sur., 2018).

Sustav klasifikacije *košer* prehrane obuhvaća tri osnovne kategorije: meso, mliječne proizvode i *parve* (neutralno). Za meso i mliječne proizvode se primjenjuju vrlo stroga pravila i smjernice, ali dopušteni spojevi hrane unutar *košer* prehrane odnose se na niz namirnica kao što su jaja, riba, voće, povrće, žitarice i pakirana roba (Dubey i Mishra, 2020). *Parve* namirnice igraju značajnu ulogu u održavanju *košer* prehrane pružajući raznovrsnost u planiranju obroka, osobito u kombinaciji s mesnim ili mliječnim proizvodima. Konzumiranje *parve* hrane ključno je za postizanje raznolikog i dobro zaokruženog *košer* jelovnika.

Zakoni o *košer* prehrani također obuhvaćaju postupke pripreme hrane i kuhinjske protokole. Na primjer, klanje mesa mora se pridržavati posebnih smjernica *shechite*. *Shechita* je izraz koji se

koristi za *košer* klanje životinja u skladu sa židovskim prehrambenim zakonima. Specijalizirani postupak klanja uključuje niz propisanih koraka kako bi se osiguralo pridržavanje religijskih smjernica. Priprema životinje provodi se prije klanja kako bi se utvrdilo njezino zdravlje i odsutnost fizičkih abnormalnosti. Pregled uključuje procjenu integriteta papaka, što ima značaj u određivanju usklađenosti sa zahtjevima *košer* prehrane. Čin klanja životinja trebao bi obaviti pojedinac sa specijaliziranom obukom, obično pod nadzorom rabina. Oštrenje noževa ključno je za brzo i humano klanje životinja, budući da je vrlo oštar nož neophodan za učinkovito postizanje cilja. Pojedinac odgovoran za obavljanje klanja mora imati jasnu i neokaljanu namjeru da se pridržava *košer* smjernica tijekom procesa. Kako bi se osigurala minimalna patnja, životinja se postavlja bočno, a zatim se jednim pokretom napravi rez, precizno odsijecajući grlo, aortu i jednjak. Ovaj svrsishodan postupak odmah izaziva nesvijest kod životinje i osigurava da je postupak za životinju bezbolan. Životinja se nakon prerezivanja grla otkrvi, a nužno je omogućiti da sva krv bude izbačena iz tijela. Nakon postupka klanja i otkrivanja, provodi se temeljit pregled lešine životinje kako bi se identificirali bilo kakvi znakovi tjelesne ozljede ili bolesti koji bi mogli ugroziti kvalitetu i sigurnost mesa za ljudsku prehranu (Greenfield i Bouchnick, 2011). Praksa *shechita* ima veliko značenje u procesu pripreme mesa u kontekstu *košer* prehrane jer jamči da je meso prikladno za konzumaciju u skladu s prehrambenim zakonima propisanim židovskom tradicijom. Ovaj postupak se provodi s velikim oprezom, kako bi se čin klanja izvršio brzo, bez nanošenja boli i u potpunom skladu s *košer* smjernicama.

Tijekom svetkovanja *Pashe*, vjerskog blagdana koji označava oslobađanje Hebreja iz ropstva u Egiptu, strogo je zabranjeno jesti *chametz*, što se odnosi na fermentirane namirnice dobivene od pet žitarica (pšenice, ječma, zobi, raži i pira). Ovom zabranom obuhvaćeni su proizvodi na bazi kruha, tjestenine i peciva. S obzirom na veliku važnost eliminacije *chametz*a tijekom razdoblja *Pashe*, potrebno je temeljito planirati i organizirati kuhinjske prostorije, opremu i pribor kako bi se osiguralo potpuno uklanjanje svih ostataka *chametz*a (Waterman, 2015). Uoči *Pashe* se uobičajeno provodi temeljito čišćenje cjelokupnog kuhinjskog prostora, uključujući čišćenje raznih kulinarskih potrepština poput posuđa, pribora za jelo, aparata i pribora za pečenje, kao i svih površina koje se koriste za pripremu ili prezentaciju hrane. Potrebno je provesti pažljivo čišćenje pećnice, hladnjaka, sudopera, štednjaka, kao i svih ormarića i ladica, kako bi se uklonili svi ostaci *chametz*a. S obzirom na moguće negativne implikacije čak i neznatnih ostataka *chametz*a tijekom *Pashe* u židovskoj religiji, ova se temeljita čišćenja provode kako bi se osiguralo potpuno uklanjanje tih zabranjenih tvari iz kuhinje (Waterman,

2015). Također je važno provesti označavanje i odvajanje namirnica koje su dopuštene za konzumaciju tijekom razdoblja Pesaha od onih koje nisu. *Košer* certifikat ima značajnu funkciju tijekom ovog blagdanskog razdoblja, nudeći potrošačima povjerenje da su predmeti koje kupuju u skladu sa strogim standardima čistoće prema židovskim prehranbenim zakonima. U tablici 2 su sumirane temeljne značajke *košer* prehrane.

**Tablica 2. Temeljne značajke *košer* prehrane**

<b>Značajka</b>	<b><i>Košer</i> hrana</b>
Propisi	Obuhvaćaju širok raspon pravila uključujući dopuštene i zabranjene prakse konzumiranja hrane, kao i stroge smjernice za klanje životinja i ispitivanje voća i povrća na prisutnost insekata
Dijeljenje hrane	Strogo odvajanje mliječnih i mesnih proizvoda, kao i odvajanje kuhinjske opreme i površina korištenih za pripremu hrane
Kategorije hrane	Tri osnovne kategorije: meso, mliječni proizvodi i <i>parve</i> (neutralno)
Meso	Mora biti pripremljeno u skladu sa specifičnim smjericama <i>shechite</i> za <i>košer</i> klanje životinja, izbjegavajući konzumaciju svinjskog mesa i ptica grabljivica
Mliječni proizvodi	Mlijeko mora potjecati od životinja koje se pridržavaju <i>košer</i> prehranbenih zakona, strogo odvajanje od mesa i primjena istih pravila kada je u pitanju posuđe i površine korištene za pripremu
<i>Parve</i> hrana	Pružava raznolikost u planiranju obroka, može se kombinirati s mesnim ili mliječnim proizvodima, pružajući uravnoteženu prehranu
Klanje životinja	Specifični postupak <i>shechita</i> uključuje brzo i humano klanje životinja, obavlja se pod nadzorom rabina, s oštrim nožem i preciznim rezom grla za minimalnu patnju i ispunjenje <i>košer</i> smjernica
<i>Pasha</i>	Tijekom svetkovanja <i>Pashe</i> , zabranjeno je jesti fermentirane namirnice od pet žitarica, a potrebno je temeljito čišćenje kuhinje kako bi se uklonili svi ostaci zabranjenih tvari

Izvor: vlastita izrada prema Watermanu, 2015.

Tablica 2. pruža pregled *košer* hrane prema židovskim prehrabnim zakonima. *Košer* hrana obuhvaća širok raspon propisa koji definiraju što je dopušteno za konzumaciju, uključujući vrste hrane, načine pripreme i kategorizaciju proizvoda. Posebno se ističu smjernice za odvajanje mliječnih i mesnih proizvoda te stroga pravila za klanje životinja prema *shechita* postupku. *Parve* hrana pruža raznolikost u prehrani, dok se tijekom blagdana *Pasha* posebno naglašava zabrana fermentiranih namirnica.

U nastavku će se prikazati značaj i proces certificiranja prehrabnih proizvoda te ugostiteljskih jela i pića prema *košer* certifikaciji. Certifikacija za *košer* proizvode ima dugu povijest koja datira tisućama godina, sve do vremena kada su uspostavljeni prvi židovski prehrabni zakoni. Ti zakoni su temelj vjerskog života i danas su izuzetno važni. Kao takva, *košer* certifikacija je neprocjenjiv alat kako za proizvođače tako i za potrošače pružajući jamstvo da proizvodi ispunjavaju potrebne standarde za sigurnu konzumaciju. Koncept *košer* certifikacije datira iz drevnih vremena kada su rabini pregledavali prehrabne proizvode kako bi osigurali da zadovoljavaju zahtjeve židovskog zakona. Taj je proces postao formaliziraniji u 18. stoljeću s uvođenjem rabinskih sudova koji su ocjenjivali proizvode prema njihovoj sukladnosti sa židovskim prehrabnim propisima. Do početka 20. stoljeća, razvili su se deseci organizacija za *košer* certifikaciju diljem svijeta koje evaluiraju što se smatra prihvatljivim proizvodima za konzumaciju od strane Židova (A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits, 2023).

Danas postoje stotine agencija za *košer* certifikaciju diljem svijeta koje pružaju usluge certifikacije i simbole koji se mogu pronaći na mnogim proizvodima u trgovinama. Certifikati pružaju jamstvo da su svi sastojci pregledani i odobreni od strane stručnjaka i da su usklađeni s židovskim prehrabnim zakonima te služe kao simbol pouzdanosti i kvalitete kako za proizvođače tako i za potrošače. Certifikacija za *košer* proizvode postala je važnija nego ikad jer se poslovni subjekti trude poštovati religijske vrijednosti dok kupcima pružaju sigurnost da su njihovi proizvodi sigurni za uporabu. Danas se *košer* certifikat smatra industrijskim standardom jer osigurava kvalitetu poslovnim subjektima koji su usmjereni na specifični *košer* tržišni segment. (A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits, 2023)

Neovisna tijela (agencije) s ovlastima za dodjelu *košer* certifikata pomno ispituju sve sastojke i proizvodne postupke kako bi potvrdila njihova sukladnost s *košer* standardima. Provedbom rigoroznog audita od strane treće, neovisne, a ovlaštene strane se jamči prikladnost proizvoda za konzumaciju sukladno židovskim prehrabnim zakonima, uključujući zabranu

kombiniranja mesa i mlijeka ili konzumacije određenih vrsta mesa i ribe. *Košer* certifikat nudi brojne prednosti te ulijeva osjećaj sigurnosti i povjerenja potrošačima osiguravajući da su proizvodi pomno ispitani u skladu s religijskim smjernicama (Lever i Fisher, 2018). Ugostiteljski objekti koji prilagode svoju ponudu *košer* standardima mogu imati značajne ekonomske i reputacijske koristi zbog povećanog interesa potrošača za *košer* proizvode, što dovodi do povećane lojalnosti i zadržavanja kupaca.

U suvremenom okruženju prehrambene industrije i ugostiteljstva, raznovrsni i specifični zahtjevi potrošača postaju sve izraženiji. Među tim zahtjevima, religijske prehrambene prakse imaju značajnu ulogu u oblikovanju preferencija potrošača što utječe na sve poslovne procese u ugostiteljstvu, od nabave i skladištenja do mehaničke i termičke obrade namirnica te načina njihova kombiniranja i prezentacije gostu. Jedna od ključnih praksi koja oblikuje način na koji se proizvodi hrana u ugostiteljstvu jest upravo *košer* certifikacija. Postupak *košer* certifikacije provodi se pod nadzorom stručnjaka (rabina) koji detaljno pregledavaju sastojke i procese proizvodnje kako bi osigurali da proizvodi zadovoljavaju stroge zahtjeve religijskih propisa (Fisher, 2018). Navedeni postupak pruža potvrdu o sigurnosti proizvoda za konzumaciju te osigurava usklađenost s religijskim vrijednostima, kao i povjerenje potrošača koji se hrane prema *košer* standardu.

Religijska značajnost *košer* certifikacije je višeslojna. Osim što zadovoljava prehrambene potrebe gostiju iz židovske zajednice, *košer* certifikacija također pruža osjećaj sigurnosti i povjerenja za sve potrošače koji cijene kvalitetu i pouzdanost u proizvodima koje kupuju. S obzirom na rastuću svijest o prehrambenim praksama i želju potrošača za provjerenim i autentičnim proizvodima, *košer* certifikacija postaje sve važnija u suvremenom poslovanju u ugostiteljstvu. *Košer* certifikacija pruža potvrdu o kvaliteti proizvoda te omogućuje pristup novim tržištima za ugostitelje te im osigurava diferencijaciju od konkurencije, a time i konkurentsku prednost (Weidenfeld, 2006). Navedeni aspekt *košer* certifikacije je ključni instrument u poslovanju prehrambene i ugostiteljske industrije te potiče inovacije i razvoj proizvoda koji zadovoljavaju potrebe specifičnih tržišnih niša. Kroz osiguranje sigurnosti, usklađenosti s religijskim propisima i izgradnju povjerenja potrošača, *košer* certifikacija postaje ključna karika u lancu opskrbe hrane (Heiman i sur., 2019), pružajući potporu raznolikim religijskim praksama i potrebama potrošača diljem svijeta.

*Košer* certifikat je dokument ili oznaka koja potvrđuje da je određeni prehrambeni proizvod ili proizvodni proces prošao kroz regulirani postupak pregleda i odobrenja od strane stručnjaka za *košer* certifikaciju (Fisher, 2018). Certifikat jamči potrošačima da proizvod zadovoljava stroge



standarde židovskih prehrambenih zakona te da je siguran za konzumaciju i usklađen s religijskim vrijednostima te se može smatrati rezultatom procesa certifikacije ili neovisnog audita od strane tijela nadležnog za dodjelu *košer* certifikata.

*Košer* certifikat može se pribaviti u tri različita oblika, ovisno o namjeni proizvoda i opsegu nadzora, a to su rabinski certifikat, certifikati neovisnih agencija za certifikaciju i proces samocertifikacije. (A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits, 2023) Certifikat rabina podrazumijeva provedbu rigoroznog oblika *košer* certifikacije koji izdaje rabinska organizacija ili pojedinačni rabin. Proces stjecanja rabinskog certifikata uključuje temeljitu inspekciju koju provodi rabin kako bi procijenio sastojke, proizvodne metode i opremu korištenu u pripremi prehrambenih proizvoda, osiguravajući usklađenost s *košer* prehrambenim zakonima. Tijekom cijelog procesa, *mashgiach* (*košer* nadzornik) prati pripremu i proizvodnju kako bi se zajamčilo pridržavanje *košer* smjernica (Lever i sur. 2023). Ova razina nadzora jamči poštivanje najviših standarda i integritet certificiranih proizvoda.

Certifikati koje izdaju nadležna tijela (agencije) za dodjelu *košer* certifikata obično se smatraju manje rigoroznima u usporedbi s onima koje izdaju rabinska tijela, prvenstveno zato što ne uključuju izravan nadzor od strane *mashgiacha*. Bez obzira na to, proizvođači se moraju pridržavati specifičnih zahtjeva, uključujući korištenje odobrenih sastojaka i pridržavanje higijenskih standarda, kako bi dobili certifikat. Ključna prednost ovog oblika certifikacije je njegovo šire prihvaćanje, jer ga priznaju i vjerski i sekularni subjekti, čime se omogućuje širi pristup ciljnim tržištima (A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits, 2023).

Samocertifikacije je metoda certificiranja proizvoda kao sukladnih sa *košer* standardima koja ne uključuje nadzor od strane rabina ili ovlaštene neovisne organizacije. Proizvođači i dalje moraju ispunjavati iste standarde kao proizvodi s certifikatom vanjskih ili neovisnih organizacija, ali ova opcija može biti isplativija za tvrtke kojima nedostaju resursi za potpuni rabinski nadzor. Samo-certifikacija pruža najnižu razinu vjerodostojnosti proizvođačima, ali im ipak omogućuje pristup tržištima koja zahtijevaju *košer* prehrambene proizvode (A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits, 2023) Značajke pojedinih vrsta *košer* certifikata predstavljene su u tablici 3.

**Tablica 3. Usporedba različitih *košer* certifikata**

<b>Kriterij</b>	<b>Rabinski certifikat</b>	<b>Certifikati neovisnih agencija</b>	<b>Proces samocertifikacije</b>
Osnovna ideja	Rigorozni oblik <i>košer</i> certifikacije s nadzorom rabina	Certifikacija od strane agencija	Certifikacija bez nadzora rabina ili agencija
Tko provodi certifikaciju	Rabinska organizacija ili pojedinačni rabin	Nadležna tijela (agencije)	Proizvođači sami
Metode certifikacije	Temeljita inspekcija sastojaka, proizvodnih metoda i opreme	Specifični zahtjevi i inspekcija	Samostalno ispunjavanje standarda
Razina nadzora	Visoka - s kontinuiranim praćenjem od strane <i>mashgiacha</i>	Manje rigorozna - bez izravnog nadzora rabina	Minimalna - bez vanjskog nadzora
<b>Kriterij</b>	<b>Rabinski certifikat</b>	<b>Certifikati neovisnih agencija</b>	<b>Proces samocertifikacije</b>
Prihvaćenost na tržištu	Visoka - priznaju je vjerski i sekularni subjekti	Opća - šire prihvaćanje	Ograničena - manja vjerodostojnost
Troškovi	Potencijalno viši zbog intenzivnog nadzora	Uobičajeni troškovi certifikacije	Potencijalno niži, ali se troškovi prenose na proizvođača
Prednosti	Visoka vjerodostojnost, poštivanje najviših standarda	Široka prihvaćenost, pristup širim tržištima	Niži troškovi, pristup određenim tržištima
Nedostaci	Potencijalno visoki troškovi, manja fleksibilnost	Manja vjerodostojnost, manje strogi standardi	Manja vjerodostojnost, niža prihvaćenost
Primjena	Prikladno za ugostitelje koji traže visok stupanj vjerodostojnosti	Prikladno za ugostitelje s općim tržištem	Prikladno za ugostitelje s ograničenim resursima

Izvor: vlastita izrada autora prema Heiman i sur., 2019

Kako je vidljivo iz tablice 3, *košer* certifikati se međusobno razlikuju po tijelu koje provodi certifikaciju, metodama i rigoroznosti postupka certifikacije, po tržišnoj prihvaćenosti, troškovima, prednostima i nedostacima te adekvatnosti primjene. U procesu odabira najprikladnijeg *košer* certifikata za ugostiteljsku tvrtku, moraju se uzeti u obzir različiti čimbenici kao što su financijska ograničenja, ciljna baza potrošača i željeni stupanj povjerenja u pridržavanje židovskih prehrambenih propisa. Sveobuhvatnim istraživanjem dostupnih opcija certifikacije i njihovih prednosti, ugostiteljske tvrtke mogu napraviti dobro informiran izbor u vezi s najprikladnijom certifikacijom za svoje specifične okolnosti prije nego što zatraže *košer* certifikaciju za svoje proizvode.

Proces stjecanja *košer* certifikata sastoji se od više faza tijekom kojih se postiže sukladnost sa specifičnim zahtjevima kako bi se dobilo priznanje da su proizvodi ugostiteljskog objekta u skladu s *košer* standardima (Lytton, 2023). Proces certifikacije zahtijeva podrazumijeva poštivanje jasnog skupa propisa i protokola koji ovise o vrsti *košer* certifikacije koju se teži dobiti. Kako bi se olakšao ovaj proces, dan je opsežan pregled ključnih faza uključenih u dobivanje *košer* certifikata. Početna faza uključuje identifikaciju i odabir odgovarajuće organizacije za certifikaciju ili rabina koji će nadzirati postupak i jamčiti usklađenost sa svim potrebnim preduvjetima. Temeljito istraživanje dostupnih organizacija i procjena njihove ponude presudna je prije konačnog izbora, budući da svaka od njih može imati različite uvjete za stjecanje *košer* certifikata. Nakon toga će se od proizvođača tražiti da ispune sve relevantne zahtjeve vezane za dokumentaciju i predoče uzorke svojih proizvoda na detaljnu provjeru. Sljedeća faza sastoji se od temeljite evaluacije koju provodi tijelo za certifikaciju, koja obično obuhvaća ispitivanje namirnica, proizvodnih postupaka i opreme koja se koristi kako bi se utvrdio stupanj sukladnosti s *košer* smjernicama (Lytton, 2023). Proizvođači se također moraju pridržavati svih dopunskih smjernica koje je odredila njihova odabrana certifikacijska agencija tijekom certifikacijskog procesa, uključujući vođenje inspekcijskih zapisa i pružanje redovitih ažuriranja o izmjenama u sastojcima ili proizvodnim tehnikama. U trećoj fazi, ugostiteljski objekti su dužni podmiriti sve troškove vezane uz dobivanje certifikata od svog odabranog certifikacijskog tijela, kao što su naknade za upis ili godišnje naknade za praćenje. Nakon plaćanja ovih naknada, proizvođači mogu prijeći u četvrtu fazu, u kojoj će ih tijelo za certifikaciju obavijestiti kada su svi zahtjevi ispunjeni i dodijeliti im odobrenje za stavljanje oznake *košer* na ugostiteljsku ponudu (Lytton, 2023). Pojedine korake u stjecanju *košer* certifikata je moguće kategorizirati na sljedeći način:

- **Istraživanje:** kako bi dobili certifikat, proizvođači moraju provesti sveobuhvatno istraživanje u vezi s dostupnim opcijama. To podrazumijeva analizu ponude lokalnih i nacionalnih certifikacijskih subjekata ili vjerskih vođa koji mogu dati certifikaciju, budući da svaki od njih može imati jedinstvene preduvjete i kriterije. Ključno je razumjeti ove zahtjeve kako bi se omogućio besprijekoran proces certifikacije. Faza istraživanja također uključuje stjecanje uvida u stupanj evaluacije i nadzora koji nudi svako certifikacijsko tijelo, bilo da se radi o organizaciji koju vode vjerski vođe, neovisnoj certifikacijskoj agenciji ili samocertificiranju.
- **Prijava za proces certifikacije:** nakon odabira certifikacijskog tijela, proizvođači moraju ispuniti obrazac za prijavu, koji obično zahtijeva sveobuhvatne informacije o proizvodnim postupcima, korištenim sastojcima i relevantnim detaljima kao što su dozvole ili zdravstveni pregledi. Pružanje preciznih i temeljitih informacija je ključno jer služi kao temelj za kasniji postupak audita,
- **Audit:** sve nedosljednosti ili pogreške u aplikaciji mogu potencijalno spriječiti ili ugroziti proces certifikacije. Nakon podnošenja zahtjeva, ovlašteni predstavnik ili rabinski nadzornik će izvršiti prethodni audit koji podrazumijeva posjet ugostiteljskom objektu kako bi se procijenio stupanj pridržavanja relevantnih *košer* smjernica. U slučaju rabinskih certifikata, ova inspekcija je temeljita i može uključivati ispitivanje sastojaka, proizvodnih procesa i opreme za pripremu hrane. Opseg provjere može se razlikovati ovisno o odabranoj certifikacijskoj organizaciji. Kako bi dobili službeno odobrenje i status *košer* certifikacije, proizvođači moraju osigurati da njihovi proizvodni procesi zadovoljavaju sve kriterije koje je utvrdilo certifikacijsko tijelo.
- **Certificiranje** se potvrđuje izdavanjem formalnih potvrda od strane certifikacijskog tijela. Certifikacijski dokumenti služe kao dokaz usklađenosti s propisima o *košer* hrani i trebaju se čuvati u svrhu reference ili revizije. Stjecanje *košer* certifikata pokazuje predanost ispunjavanju prehrambenih zahtjeva židovskih potrošača i povećava vjerodostojnost poduzeća na tržištu. Temeljitim pridržavanjem ovih procedura, organizacije mogu jamčiti da njihovi proizvodi ispunjavaju zahtjeve *košer* standarda i uspostaviti vjerodostojnost kod kupaca kojima je prioritet usklađenost s ovim prehrambenim propisima (23. Global Kosher Certification (2023). A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits.).
- Pridržavanjem prethodno opisanih koraka, ugostiteljski objekti mogu osigurati da njihova ponuda bude usklađena s *košer* propisima i steći povjerenje pojedinaca kojima je prioritet usklađenost s religijskim prehrambenim standardima. *Košer* akreditacija nudi sigurnost

potrošačima, ali i otvara nove puteve za širenje tržišta te poboljšava poslovne izgleda unutar stalno rastućeg konkurentskog okruženja.

U Republici Hrvatskoj je također definiran proces dobivanja *košer* certifikata koji je usklađen i s projektom *Made in Croatia*. Pokretanjem inicijative *Made in Croatia* se nastoji promovirati i podržati proizvode i robne marke koji se proizvode u Republici Hrvatskoj. Primarni cilj je poticanje lokalne proizvodnje, podrška hrvatskim poduzetnicima i brendovima te isticanje kvalitetne i raznolike ponude proizvoda podrijetlom iz Hrvatske. Sveobuhvatni cilj ovog projekta je jačanje svijesti potrošača o važnosti kupnje domaćih proizvoda, poticanje gospodarskog rasta i razvoja unutar lokalne zajednice te jačanje konkurentnosti hrvatskih proizvoda na tržištu. Kako bi se postigli ti ciljevi, provodi se niz aktivnosti, uključujući nacionalnu i međunarodnu promociju domaćih proizvoda, olakšavanje suradnje između proizvođača i potrošača te organizaciju događaja poput sajмова, festivala ili internetskih platformi posvećenih domaće proizvode. Suradnja sa židovskom vjerskom zajednicom *Bet Israel* u Hrvatskoj omogućuje stjecanje *košer* certifikata koji služi kao simbol izvrsnosti ne samo unutar židovske zajednice, već i šire. Postupak za dobivanje *košer* certifikata uključuje temeljito ispitivanje proizvodnih pogona koje provodi obrazovan rabin dobro upućen u židovske prehrambene propise. Rabin procjenjuje proizvodne uvjete i nudi smjernice proizvođačima o modificiranju njihove prakse kako bi se pridržavali *košer* smjernica. Strogo se čuva povjerljivost informacija koje je rabin prikupio tijekom ovog procesa. Jedinu ovlast za izdavanje *košer* certifikata imaju rabini ili organizacije koje su zaslužile povjerenje Glavnog rabinata Izraela, koji daje odobrenje za međunarodne certifikate (Made in Croatia, 2024).



**Slika 2. Košer certifikat**

Izvor: <https://made-in-croatia.com.hr/hr/certifikati/koser-oznaka-6>

U Hrvatskoj *košer* certifikate može izdati samo glavni rabin. Za izdavanje ovih potvrda odgovoran je *Kotel Da-Don*, ogranak Židovske vjerske zajednice *Bet Israel* u Hrvatskoj (Made in Croatia, 2024). Dobivanje *košer* certifikata za hrvatske proizvode može pomoći u povećanju svijesti i popularnosti hrvatske hrane i ugostiteljskih proizvoda među židovskom zajednicom. *Košer* certifikat jača povjerenje potrošača uvjeravajući ih da je proizvod zadovoljio visoke standarde čistoće i pravilne pripreme hrane. Posjedovanje *košer* certifikata za hrvatske proizvode može povećati međunarodni ugled hrvatske prehrambene i ugostiteljske industrije, što dovodi do povećanog interesa potrošača i poboljšane percepcije kvalitete hrvatskih proizvoda zbog primjene adaptivne marketinške strategije putem *košer* certifikata (Majić i Kuštrak, 2013). Kako se hrvatska turistička industrija širi, promicanje proizvoda s certifikatom *košer* može se svidjeti židovskim turistima koji traže hranu koja je u skladu s njihovim prehrambenim ograničenjima. To može otvoriti nove mogućnosti za ugostiteljske objekte i proizvođače hrane u Hrvatskoj, povećavajući raznolikost mogućnosti koje su dostupne turistima. Promicanje certificiranja hrvatskih proizvoda kao *košer* može imati višestruke koristi, uključujući povećanje tržišne prepoznatljivosti i poticanje kulturne raznolikosti i razumijevanja među različitim zajednicama.

## 2.4. Usporedba HACCP, *halal* i *košer* certifikacije

Nakon predstavljanja ključnih značajki HACCP, *halal* i *košer* certifikacije je ključno prikazati razlike između pojedinih specijalnih standarda u ugostiteljstvu te utvrditi postoji li usklađenost među njima i eventualna mogućnost istodobne primjene. Stoga je u Tablici 4. prikazana usporedba *halal* i *košer* značajki s naglaskom na eventualno postojanje mogućnosti istodobne primjene navedenih standarda u ugostiteljskom objektu.

**Tablica 4. Usporedba *halal* i *košer* certifikata**

<b>Stavka</b>	<b><i>Halal</i></b>	<b><i>Košer</i></b>
Izvor odobrenja za hranu	Kur'an i Hadis	<i>Košer</i> (Tora)
Certifikacijska služba	Religijsko tijelo registrirano u pojedinoj državi	Kontrola rabina i privatnih organizacija
Sigurnost hrane	ISO 9000/22000 (npr. HACCP)	Kontrola po zakonima rabina
Higijena hrane	Usklađen s Internacionalnim Standardom Sigurnosti Hrane (npr. HACCP)	Standardi prakticirani od strane rabinskog tijela ili agencije, usuglašeno s državnim zakonima o hrani
Zahtjevi vezani uz uvoz hrane	Da (točke kontrole u azijskim i blisko-istočnim zemljama )	Ne
Certificiranje	<i>Halal</i> Certifikat izdan od strane certificiranog tijela	Rabinski, agencijski, ali i samo-certifikacijski sustav
Klanje životinja za konzumaciju	Da (od strane <i>Halal</i> Tima za Klaonice)	Da (od strane tima za Klaonice)
Separacija opreme	Ne zahtjeva se zasebna oprema	Zahtjeva se odvojena oprema za <i>Košer</i> hranu
Mogu li se <i>Halal</i> i <i>Košer</i> kombinirati u istom prostoru i vremenu	Ne	Ne

Izvor: obrada autora prema Adam i sur. (2020)

U Tablici 4. je prikazana usporedba između *halal* i *košer* prehrambenih standarda u različitim aspektima kao što su izvori certificiranja, sigurnost hrane, higijena i procesi klanja. *Halal* i *košer* standardi imaju posebne zahtjeve, ali se razlikuju u provedbi i propisima. Na primjer, dok se *halal* certifikat temelji na oznaci religijskog tijela odobrenog od strane države, *košer* hrana se može stupnjevito certificirati, od strane rabinskog tijela, agencije za certifikaciju ili samostalno. U pogledu sukladnosti sa međunarodnim standardima za sigurnost hrane je najveća razlika između *halal* i *košer* certifikata. *Halal* standard jest usklađen s HACCP-om, dok kod *košer* standarda to nije slučaj. Jednako tako su uvozne kontrole *košer* hrane manje rigorozne u odnosu na *halal*. Također je važno istaknuti da nije dozvoljeno kombiniranje *Halal* i *Kosher* hrane u istom prostoru i vremenu jer se na ovaj način osigurava čistoća pripreme u skladu s pojedinim religijskim zakonima.

Kako je prethodno napomenuto, *halal* norma jest usklađena s HACCP-om što će se detaljnije prikazati u tablici 5.



**Tablica 5. Usporedba HACCP-a i *halal* certifikata**

<b>HACCP Principi</b>	<b>HALMQ Principi upravljanja kvalitetom</b>
1. Provesti analizu opasnosti.	1. Ustanoviti <i>Halal</i> Tim.
2. Identificirati kritične kontrolne točke.	2. Definirati proizvod/prirodu poslovanja
3. Ustanoviti kritične limite za svaku kritičnu kontrolnu točku.	3. Izraditi dijagram toka.
4. Ustanoviti nadzor nad kritičnim kontrolnim točkama.	4. Identificirati <i>halal</i> prijetnje i njihove mjere kontrole.
5. Ustanoviti korektivne akcije.	5. Određivanje <i>halal</i> točaka osiguranja, dopuštenih granica i propisanih praksa.
6. Ustanoviti postupke za osiguranje da HACCP sustav funkcionira kako je zamišljeno.	6. Ustanoviti sustav nadzora za svaku točku.
7. Ustanoviti postupke vođenja zapisa.	7. Ustanoviti korektivne akcije za svaku točku.
	8. Ustanoviti dokumentaciju i sustav vođenja zapisa.
	9. Certificirati <i>Halal</i> sustav.
	10. Revidirati i usavršavati <i>Halal</i> sustav.

Izvor: obrada autora prema Adam i sur. (2020)

Podaci iskazani u tablici 5 potvrđuju da se principi HACCP-a i HALMQ-a (*Halal Quality Management System*) preklapaju i neznatno razlikuju, posebno u kontekstu osiguranja sigurnosti i *halal* certificiranja proizvoda. Implementacija HALMQ standarda zahtijeva dodatne korake kako bi se osiguralo da proizvodi ne samo zadovoljavaju sigurnosne standarde već i islamske prehrabne propise. Dodatne mjere koje tvrtka mora poduzeti u implementaciji HALMQ standarda odnose se na identifikaciju *halal* prijetnji za koje se također vodi evidencija, a time se osigurava da proizvodi ne budu samo sigurni za konzumaciju, već i da su prihvatljivi prema *halal* standardima, što je važno s obzirom na sve veću globalnu potražnju za *halal* proizvodima, gdje potrošači traže ne samo sigurnost hrane već i *halal* certifikat kao potvrdu

usklađenosti s islamskim propisima (Adam i sur., 2020). Uzimajući u obzir navedene činjenice, ugostiteljski objekti mogu poboljšati svoju konkurentnost i pristup tržištu implementiranjem HALMQ standarda uz poštivanje principa HACCP-a.

U narednoj tablici 6 se prikazuje koliki je stupanj usklađenosti između HACCP norme za sigurnost hrane i košerskih religijskih prehrambenih standarda.

**Tablica 6. Usporedba HACCP-a i košer certifikata**

<b>HACCP Principi</b>	<b>Košer principi</b>
1. Provesti analizu opasnosti	Postupati prema industrijskim praksama
2. Identificirati kritične kontrolne točke	Postupati prema industrijskim praksama
3. Ustanoviti kritične granice za svaku kritičnu kontrolnu točku	Ne izrađuju se dijagrami tijeka
4. Ustanoviti zahtjeve za praćenje kritičnih kontrolnih točaka	Ne definiraju se kritične kontrolne točke
5. Ustanoviti korektivne akcije	Nisu ustanovljene korektivne akcije. Ako nije u skladu s običajnim religijskim zakonima, proizvod se smatra neprimjerenim za <i>košer</i>
6. Ustanoviti postupke za osiguranje da HACCP sustav djeluje kako je zamišljeno	Postupci se uspostavljaju na temelju rabinskog savjeta
7. Ustanoviti postupke vođenja evidencije	Vođenje evidencije je potrebno samo za prihvrat robe

Izvor: obrada autora prema Adam i sur. (2020)

Iz podataka u tablici 6 je vidljivo da je HACCP sustav koji se temelji na analizi i kontroli rizika na svakom koraku proizvodnje, dok *košer* certifikacija slijedi rabinske savjete i zakone, koji ne moraju uvijek biti u skladu s HACCP principima. U HACCP sustavu se identificiraju kritične kontrolne točke i uspostavljaju mjerljivi kriteriji za praćenje, dok u *košer* certifikaciji ne postoje jasno navedene kritične točke niti se konstruiraju dijagrami tijeka za identifikaciju procesa. HACCP zahtijeva uspostavljanje postupaka korektivnih akcija ako se proizvod ne proizvodi prema planiranim kriterijima, dok se u *košer* praksi proizvod smatra neprikladnim ako nije u skladu sa religijskim zakonom, bez uspostavljenih korektivnih akcija.

U kontekstu ugostiteljske prakse, može se zaključiti da je *košer* certifikacija nesukladna s HACCP-om jer nisu postavljeni jasni i mjerljivi kriteriji koji bi osigurali dosljednu primjenu *košer* standarda. Ovo bi moglo dovesti do nekonzistentnosti u osiguranju kvalitete i sigurnosti hrane (Havinga, 2010).

HACCP standard (Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) podrazumijeva sveobuhvatno ispitivanje i upravljanje potencijalnim opasnostima u procesu proizvodnje hrane. *Halal* i *košer* certifikati pridržavaju se religijskih smjernica i običaja, obuhvaćajući različite preduvjete koji se odnose na podrijetlo certifikata, mjere sigurnosti hrane, higijenske prakse, tehnike klanja i postupke certificiranja. *Halal* standard jest usklađen s načelima HACCP-a, ali *košer* certifikat nije u potpunosti u skladu s načelima HACCP-a. Ključno je prepoznati da je istovremena priprema *halal* i *košer* hrane zabranjena kako bi se održao integritet religijskih prehrambenih praksi. Usvajanje *halal* standarda u skladu s načelom analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) može povećati tržišnu konkurentnost ugostiteljskih objekata koji traže certifikat za ponudu *halal* hrane. Iako postoje određena zajednička načela među standardima HACCP, *halal* i *košer*, njihova provedba i kriteriji se razlikuju. Stoga je ključno da ugostiteljski objekti pažljivo procijene usvajanje ovih standarda u skladu sa svojim specifičnim poslovnim modelom, ciljevima i zahtjevima tržišta, kako bi zajamčili pružanje visokokvalitetnih, sigurnih i zadovoljavajućih iskustava za svoje goste.

### **3. VAŽNOST ORGANSKE I ODRŽIVE PREHRANE U UGOSTITELJSKOJ PONUDI**

Uvažavanje zahtjeva gostiju za ponudom organske i održive hrane dobilo je iznimnu važnost u suvremenoj ugostiteljskoj praksi. U području zdravlja potrošača, postoji rastući trend prema potražnji za prehrambenim proizvodima koji su hranjivi i proizvedeni na održiv način. Organske poljoprivredne prakse, koje minimaliziraju upotrebu kemikalija i umjetnih gnojiva, a istovremeno promiču prirodne procese u tlu, daju prehrambene artikle koji imaju više esencijalnih hranjivih tvari i manje štetnih tvari (Šiljković, 2002).

Koncept održivosti resursa odnosi se na pristup prehrani koji ima za cilj minimizirati štetne učinke na okoliš korištenjem resursa na učinkovit način. To uključuje smanjenje ovisnosti o pesticidima, očuvanje tla, smanjenje emisija stakleničkih plinova i optimizaciju korištenja vode i energije (Srpak i Zeman, 2018). Usvajanjem takvih praksi osigurava se dugoročna dostupnost resursa neophodnih za proizvodnju hrane. Primjena organskih i održivih poljoprivrednih praksi u proizvodnji hrane može ublažiti štetu okolišu minimiziranjem upotrebe štetnih kemikalija i pesticida, čime se smanjuje onečišćenje tla, vode i zraka (Srpak i Zeman, 2018). Osim toga, ovaj pristup promiče očuvanje bioraznolikosti i doprinosi očuvanju prirodnih ekosustava.

Ugostiteljski objekti koji se zalažu za organsku i održivu prehranu pokazuju osjećaj društvene odgovornosti kako prema zajednici tako i prema okolišu. U ugostiteljstvu je razvijena svijest o važnosti uporabe lokalnih, svježih i autentičnih namirnica primjenom kao i o važnosti kratkog opskrbnog lanca te se stoga često podupiru lokalni poljoprivrednici i proizvođači hrane, čime ugostitelji potiču lokalno gospodarstvo i potiču održivi napredak zajednice (Gajdić, 2019). U trenutnom tržišnom okruženju, restorani koji nude izbor organske i održive hrane povoljno su pozicionirani zbog povećanja znanja potrošača o značaju hranjive i ekološki osviještene prehrane.

Opisani ugostiteljski objekti mogu privući veću bazu kupaca koji cijene visokokvalitetnu kuhinju i brigu o okolišu, čime stječu reputaciju etičnih i društveno odgovornih poduzeća (Janković, 2020). U suvremenom ugostiteljskom poslovanju pridržavanje smjernica o organskoj i održivoj prehrani nije samo prolazna moda, već ključni zahtjev za očuvanje dobrobiti potrošača, očuvanje okoliša i osiguravanje dugovječnosti poslovanja.

Ugostiteljski objekti mogu osigurati organsku i održivu ugostiteljsku ponudu putem suradnje s dobavljačima koji proizvode organske i održive proizvode, uz učinkovito upravljanje procesom nabave (Bakan, 2015). U procesu nabave, ugostiteljski objekti trebaju pomno identificirati

dobavljače čija je proizvodnja usklađena s organskim i održivim poljoprivrednim praksama. Potrebna je provedba istraživanja tržišta nabave i ocjenjivanje potencijalnih dobavljača kao i posjeta njihovim objektima kako bi se iz prve ruke promatralo poslovanje i potvrdila sukladnost s organskim ili održivim standardima. Uspostavljanje i održavanje dugoročnih partnerstava s dobavljačima ključno je za osiguravanje dosljedne opskrbe organskim i održivim proizvodima. Poticanjem razvoja takvih odnosa, ugostiteljski objekti mogu osigurati stabilnost u opskrbnom lancu i potaknuti dobavljače na nastavak ulaganja u organske i održive proizvodne prakse (Cerović Milohnić, 2004).

Obuka osoblja ključna je kako bi se osiguralo da su zaposlenici restorana upoznati sa značajem prakse organske i održive hrane, kao i s podrijetlom namirnica te proizvodnim metodama koji se koriste od strane dobavljača (Dević-Blanuša, 2017). Ključno je da je osoblje jasno razlikuje organske od konvencionalnih proizvoda te da osigura pouzdane odgovore na sve upite kupaca. Kako bi privukli goste koji cijene organske i održive prakse, neophodno je da ugostiteljski objekti aktivno promoviraju svoju organsku i održivu ponudu. To se može postići uočljivim pokazateljima na jelovnicima, širenjem informacija putem web stranica ili platformi društvenih medija, kao i organizacijom događaja i promocija usredotočenih na organsku i održivu hranu.

Aktivan angažman ugostiteljskih objekata u suradnji s lokalnom zajednicom može se osigurati aktivnom podrškom lokalnim proizvođačima organskih i održivih proizvoda, bilo sudjelovanjem na lokalnim tržnicama ili organiziranjem događanja kojima je cilj promicanje potrošnje lokalne organske i održive hrane. Razvojem odnosa suradnje se promiču jače veze s lokalnom zajednicom te se ujedno njeguje povoljna reputacija ugostiteljskog objekta (Cerović Milohnić, 2004).

Praćenje i procjena učinka ključni su za ugostiteljske objekte kako bi održali i poboljšali svoju organsku i održivu ponudu. Redovita procjena čimbenika kao što su potrošnja organskih proizvoda, povratne informacije gostiju i područja za poboljšanje neophodna je kako bi se osigurao stalni napredak (Konuk, 2019). Poticanjem suradnje s pouzdanim dobavljačima, ponudom sveobuhvatne obuke osoblja, zagovaranjem konzumacije organskih i održivih proizvoda i aktivnim sudjelovanjem u lokalnoj zajednici, ugostiteljski objekti imaju priliku postati predvodnici u pružanju organske i održive hrane.

### 3.1. Ponuda organskih namirnica u ugostiteljstvu

Organska poljoprivreda razvila se 1924. pionirskim naporima hrvatsko-austrijskog socijalnog reformatora Rudolfa Josepha Lorenza Steinera. Steiner je u Poljskoj održao prve tečajeve o organskoj poljoprivredi, koji su privukli pojedince zainteresirane za novi pristup poljoprivredi. Njegova utjecajna publikacija „Duhovni temelji za obnovu poljoprivrede“ predstavila je principe biodinamičke poljoprivrede i poslužila kao temelj za daljnji razvoj organske poljoprivrede kao holističkog sustava (Paull i Hennig, 2020).

Organsku hranu i sustave uzgoja karakterizira pridržavanje načela koja zabranjuju upotrebu sintetičkih kemikalija kao što su pesticidi, gnojiva, herbicidi, aditivi, hormoni, otapala i genetski modificirani materijali (Šiljković, 2002). Ova načela služe kao kriteriji razlikovanja organskih od konvencionalnih metoda uzgoja. Prije industrijalizacije proizvodnje hrane, poljoprivreda je u cijelosti funkcionirala u skladu s organskim načelima jer je bila heterogena i prilagođena značajkama klime i tla. Izraz organski se, stoga, razvio kao odgovor na rastuću ponudu neorganskih praksi u prehrambenoj industriji koje su rezultat poljoprivredne proizvodnje utemeljene na proizvodnji monokultura (Franin i Barić, 2011).

Suvremene smjernice za ekološku proizvodnju, poput Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 postavljaju stroge zahtjeve za organsku certifikaciju. Razvoj propisa koji reguliraju ekološki uzgoj i označavanje u Europskoj uniji (EU) započeo je 1991. godine, kada su uvedene početne smjernice. S vremenom su te smjernice revidirane i ažurirane, što je rezultiralo primjenom revidiranih propisa 2023. Prije svega, implementirane su uredbe Europske komisije 834/2007 i 889/2008, zajedno s uvođenjem nove europske uredbe o ekološkoj proizvodnji, 2018/848 (Kononets i sur., 2023).

Navedenim uredbama se uspostavljaju temeljni preduvjeti za ekološku proizvodnju hrane i definiraju se detaljne specifikacije za označavanje proizvoda kao organski proizvedeni unutar EU. Logotip Europske unije za organske proizvode se dodjeljuje proizvodima koji zadovoljavaju rigorozne zahtjeve utvrđene europskim standardima organske proizvodnje, a služi kao jamstvo potrošačima koji traže potvrdu organske autentičnosti hrane i pića koju konzumiraju (slika 3).



**Slika 3. Logotip Europske unije za organske proizvode**

Izvor: [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo\\_hr](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_hr)

U zakonodavstvu EU-a koje se odnosi na organsku proizvodnju prikazan je skup temeljnih načela kojih se moraju pridržavati kako bi proizvod ili usluga bili podobni za EU eko-oznaku. Kako bi se održao integritet prirodnih genetskih karakteristika, nužno je suzdržati se od korištenja genetski modificiranih organizama (GMO) u organskim proizvodima. Korištenje održivih izvora energije predstavlja ključni zahtjev u sektoru organske proizvodnje koji se primjenjuje kako bi se smanjile emisije stakleničkih plinova i minimizirale ekološke posljedice (Rua, 2021).

Organski proizvođači moraju primjenjivati metode koje prirodnim procesima čuvaju plodnost tla i poboljšava njegovu kvalitetu. Sprječavanje erozije tla je nužno za očuvanje produktivnosti tla i očuvanje okoliša. Korištenje plodoređa ključno je za organske proizvođače kako bi se održala ekološka ravnoteža i ublažilo iscrpljivanje tla. Pretvorba organskog otpada u vrijedne resurse ključna je za promicanje održivosti i smanjenje onečišćenja praksama recikliranja. Organski proizvođači moraju održavati visoke standarde dobrobiti životinja, koji uključuju pružanje životinjama mogućnosti za kretanje, pravilnu prehranu i odgovarajuću njegu. Proizvodi s logotipom EU moraju se sastojati od minimalno 95% organskih sastojaka u smislu težine i moraju se pridržavati svih propisanih kriterija kvalitete i održivosti. Robne marke koje se plasiraju na tržištu u različitim državama članicama Europske unije dužne su pridržavati se svih propisa Europske unije koji reguliraju ekološku proizvodnju kako bi se osigurali standardi kvalitete. Organski propisi Europske unije kontinuirano se unaprjeđuju dodavanjem dopunskih propisa i provedbenih akata, poput onih koji se odnose na trgovinu sa zemljama izvan EU i organsko vinogradarstvo, kako bi se podržali strogi standardi kvalitete i održivosti (Rua, 2021).



U području organskog uzgoja, Europska komisija nalaže da svaka tvar koja se koristi za suzbijanje biljnih štetnika ili bolesti mora proći odobrenje. Slijedom toga, mogu se koristiti samo ona sredstva za zaštitu bilja koja su odobrena i ocijenjena su prikladnima za ekološku proizvodnju. Ovaj rigorozan proces jamči da su dopušteni samo ekološki održivi proizvodi koji ne štete ekosustavu ili dobrobiti ljudi. U području prehrambenih aditiva, ekološka proizvodnja strogo se pridržava tvari i spojeva navedenih u posebnim propisima Europske unije. Ovi propisi određuju odobrene aditive i parametre za njihovu upotrebu. Ograničenjem aditiva u hrani, organska poljoprivreda zagovara proizvodnju prehrambenih proizvoda bez kemijskih aditiva, čime se povećava ukupna kvaliteta i sigurnost hrane. U organskoj proizvodnji prerađena hrana obično sadrži samo biljne sastojke, isključujući umjetne dodatke, konzervanse ili aditive neorganskog podrijetla te se potiče zdraviji izbor prehrane.

Postupak inspekcijskog nadzora proizvođača i distributera organskih proizvoda odvija se u nekoliko faza. Unutar svake zemlje članice EU, nacionalne vlade imenuju jedno ili više nadležnih tijela za nadzor poštivanja propisa Europske unije o ekološkoj proizvodnji. Ta nadležna tijela naknadno imaju diskrecijsko pravo odabrati jedno ili više kontrolnih tijela (koja mogu biti javna tijela) za provođenje inspekcija u sustavu organske proizvodnje hrane. Obvezno je da svi subjekti koji se bave organskom proizvodnjom budu podvrgnuti godišnjoj inspekciji. Ekološki logo EU je dopušteno isticati isključivo na proizvodima koji su dobili ekološki certifikat ovlaštenog regulatornog tijela ili agencije. Certifikatom se potvrđuje da su proizvodi sukladni strogim kriterijima koji se odnose na postupke proizvodnje, transporta i skladištenja organskih proizvoda u EU. Neposredno ispod logotipa potrebno je navesti identifikacijski kod regulatornog tijela, kao i podrijetlo sirovina korištenih u proizvodu (Rua, 2021).



**Slika 4. Hrvatski eko proizvod**

Izvor: <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivreda-175/ekoloska/eko-znak-graficki-standardi/4212>

Hrvatski eko znak predstavlja nacionalni simbol koji identificira ekološke proizvode i proizvode visoke kvalitete proizvedene u skladu s ekološkim standardima i propisima Republike Hrvatske. On omogućuje potrošačima da brzo prepoznaju proizvode koji su ekološki prihvatljivi i prošli su strogu kontrolu i certifikaciju (Slika 4.).

Ekološku oznaku za Hrvatski eko proizvod kontrolira i dodjeljuje tvrtka Eko razvoj d.o.o., osnovana 2015. godine. Ova tvrtka specijalizirana je za kontrolu i certifikaciju proizvoda biljne proizvodnje, proizvodnje hrane za životinje, stočarske proizvodnje, prerade i uvoza ekoloških proizvoda. Proces dodjele Hrvatskog eko znaka započinje s podnošenjem zahtjeva nadležnom tijelu za ekološku certifikaciju u Hrvatskoj. Proizvođači obično prolaze kroz temeljne inspekcije i provjere kako bi se osiguralo da njihovi proizvodi ispunjavaju stroge standarde ekološke proizvodnje. Kriteriji uključuju izbjegavanje pesticida i sintetičkih gnojiva, očuvanje prirodnih resursa, brigu o dobrobiti životinja te promicanje održivih praksi.

Kada proizvod dobije Hrvatski eko znak, može ga se koristiti na ambalaži ili promotivnim materijalima kako bi se potrošačima olakšalo prepoznavanje ekoloških proizvoda na tržištu. Ovaj znak također pomaže u podizanju svijesti o važnosti ekološke proizvodnje te potiče potrošače da biraju proizvode koji su prijateljski nastrojeni prema okolišu. Hrvatski eko znak, kao nacionalni ekološki simbol, prati slične principe kao i EU ekološki znak. Iako je ekološki znak EU širi i obuhvaća cijelu Europsku uniju, Hrvatski eko znak je specifičan za Hrvatsku i dodjeljuje se proizvodima koji zadovoljavaju nacionalne ekološke standarde. Oba znaka promiču ekološku svijest i podržavaju ekološku proizvodnju kao važan aspekt održivog razvoja.

U Republici Hrvatskoj se nacionalni znak ekološkog proizvoda koristi za označavanje, promicanje i izlaganje ekoloških proizvoda proizvedenih unutar granica RH. Primjenom znaka se olakšava potrošačima prepoznavanje domaće ekološke robe i naglašava se njezino podrijetlo. Odredbe koje se odnose na sadržaj, dimenzije i estetski izgled nacionalne oznake ekološkog proizvoda navedene su u prilogu 10. Pravilnika kojim se uređuje ekološka proizvodnja u Republici Hrvatskoj (Pravilnik o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede, NN 110/2022). Specifikacije znaka se odnose na boju, oblik i komponente sadržane u znaku, s ciljem jamčenja standardiziranog i prepoznatljivog prikaza ekoloških proizvoda na tržištu. Tijekom prijelazne faze je zabranjeno korištenje nacionalnog znaka ekološkog proizvoda. Proizvođačima ili distributerima ekoloških proizvoda zabranjeno je isticanje ekološkog znaka određeno vrijeme nakon primjene ili revizije propisa koji se odnose na njegovu uporabu. Navedeno privremeno

razdoblje omogućuje proizvođačima da se prilagode ažuriranim zahtjevima i kriterijima povezanim s korištenjem nacionalnih oznaka ekoloških proizvoda. Nakon završetka prijelazne faze, proizvođači mogu koristiti nacionalni znak ekološkog proizvoda.

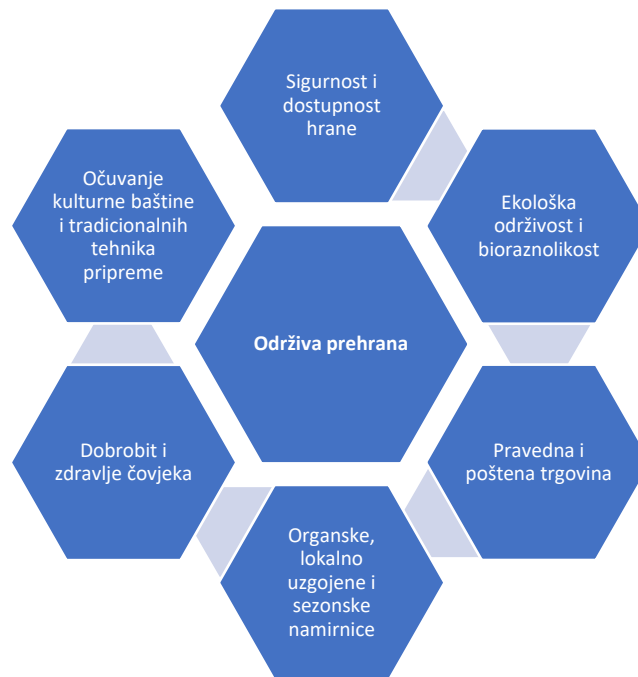
### **3.2. Ponuda održivih namirnica u ugostiteljstvu**

Ponuda organskih i održivih namirnica ima brojne zajedničke točke i sličnosti jer je i u organskoj poljoprivredi naglasak na primjeni održivih izvora energije. U sektoru organske proizvodnje, gdje je važno osigurati visoke standarde ekološke održivosti, korištenje obnovljivih izvora energije predstavlja ključnu strategiju za postizanje tih ciljeva. To može uključivati instalaciju solarnih panela na farmama, korištenje bioplina ili geotermalne energije za grijanje i hlađenje, te primjenu energetski učinkovitih tehnologija u procesima proizvodnje.

U sklopu koncepta održive prehrane se naglašavaju interakcije između prehrambene industrije, prehrane, zdravlja i okoliša te se analizira utjecaj proizvodnje, prerade i plasmana prehrambenih proizvoda na ljudsko zdravlje i okoliš. U prehrambenoj industriji, najčešći ekološki problemi obuhvaćaju gubitke tijekom obrade hrane, otpad hrane i korištenje ekološki neprihvatljivih pakiranja. Problemi mogu nastati i uslijed nedovoljno razvijene svijesti o značaju energetske učinkovitosti pri transportu hrane, potrošnji vode i upravljanju otpadom (Alsaffar, 2016). Kroz razvoj svijesti o održivoj prehrani se želi proširiti spoznaja da prehrambene navike imaju značajan utjecaj na okoliš, ali isto tako okoliš može utjecati na naše prehrambene izbore. Zdrava i održiva prehrana treba težiti smanjenju potrošnje visoko prerađene hrane, uključujući manje životinjskih proizvoda i više biljne hrane, te poticanju ljudi da ne premašuju preporučeni dnevni unos energije. Održive prehrambene navike doprinose sigurnosti hrane i prehrani, minimiziraju ekološke utjecaje i promiču zdraviji način života za sadašnje i buduće generacije (Allen i Prospero, 2016).

Istodobno s razvojem ideje o održivom razvoju, tijekom 1980-ih godina se počela razvijati ideja o važnosti promoviranja i poticanja održivog pristupa svim fazama u prehrambenoj proizvodnji i ugostiteljstvu. Kako bi se taj kriterij zadovoljio, potrebno je postići uravnotežen odnos između ekonomskih, ekoloških i društveno-kulturnih potreba u pogledu ponude hrane i pića. Počevši od osiguranja dostupnosti i sigurnosti hrane, preko promicanja zdravlja i očuvanja okoliša, pa sve do promoviranja socijalne pravde i očuvanja kulturne baštine u opskrbnom lancu, svaka aspekt održive prehrane je nužno uvažiti kako bi se uspješno nadišli suvremeni prehrambeni

izazovi. Analiza pojedinih aspekata održive prehrane pokazuje kako su prehrambeni izbori suvremenog čovjeka usko povezani sa širim ekonomskim, socijalnim, i ekološkim kontekstom te kako je moguće primjenom održivih prehrambenih načela oblikovati održiviju i pravedniju budućnost ljudske vrste, ali i planeta Zemlje u cjelini. Na slici 5 su prikazani pojedini aspekti održive prehrane.



**Slika 5. Aspekti održive prehrane**

Izvor: obrada autora prema Alsaffar (2016)

Važan aspekt održive prehrane odnosi se na sigurnost i dostupnost hrane diljem Zemlje. Sigurnost hrane (koju jamči HACCP) odnosi se na jamstvo da hrana koju se konzumira nije kontaminirana štetnim tvarima poput pesticida, herbicida ili mikroorganizama koji mogu uzrokovati bolesti te podrazumijeva provedbu sustava kontrole kvalitete hrane od farme do stola, kako bi se minimizirala rizik od trovanja hranom i drugih zdravstvenih problema povezanih s lošom kvalitetom hrane (Panghal i sur., 2018). Dostupnost hrane odnosi se na osiguranje dostupnih količina hrane svim ljudima, bez obzira na socioekonomske uvjete. Pod dostupnošću hrane se podrazumijeva pristup hrani po pristupačnim cijenama te sprječavanje bilo kakvih prepreka koje bi mogle otežati ili onemogućiti ljudima da zadovolje svoje prehrambene potrebe. To može uključivati politike subvencioniranja hrane za ranjive skupine stanovništva ili razvoj lokalnih prehrambenih sustava kako bi se smanjila ovisnost o uvoznjoj hrani i povećala dostupnost svježje i zdrave hrane. Osiguravanje sigurne i dostupne hrane za sve ljude ključno je za borbu protiv gladi i osiguranje da nijedan pojedinac ne pati od nedostatka

hrane ili loše prehrane (Alsaffar, 2016). Osim toga, ovo je također važan korak prema stvaranju održivog prehrambenog sustava koji podržava zdravlje ljudi i planeta.

Drugi ključan aspekt u konceptu održive prehrane se odnosi na ekološku održivosti i očuvanje bioraznolikosti jer utječu na okoliš i sposobnost osiguranja dostupnost hrane za postojeće i sljedeće generacije. Očuvanje prirodnih resursa je esencijalan preduvjet za osiguranje održivosti prehrambenog sustava u dugom vremenskom roku. Ekološki održiv proizvodnja uključuje zaštitu plodnog tla, nezagađenih izvora vode, ekosustava i njihove bioraznolikosti. Održavanje zdravlja ekosustava je ključno povoljno utječe na očuvanju klime, regulaciju vodnih tokova, sprječavanje erozije tla i obnovu hranjivih tvari. Zaštita biološke raznolikosti obuhvaća očuvanje različitih vrsta flore i faune koje čine prehrambeni lanac u nekom ekosustavu (Gabriel i sur., 2013). Uzgoj različitih poljoprivrednih kultura i primjena ekološki održivih poljoprivrednih metoda predstavlja protutežu proizvodnji monokultura te omogućava uspješno suočavanje s izazovima kao što su bolesti, štetočine i klimatske promjene. Osim toga, očuvanje divljih vrsta igra značajnu ulogu u održavanju integriteta prirodnih ekosustava i osiguravanju pristupa genetskim resursima koji su ključni za razvoj otpornijih sorti usjeva. Stoga su ekološka održivost i bioraznolikost bitne komponente održive prehrane, budući da su ključne pri ostvarenju cilja da proizvodnja hrane nema negativan utjecaj na okoliš te pridonose dugoročnoj stabilnosti ekosustava kao i dugoročnom očuvanju biološke raznolikosti.

Poštena i transparentna trgovina u području održive prehrane predstavlja etičko načelo i temeljnu komponentu u poticanju jednakosti i pravednosti unutar lanca opskrbe hranom. Navedenim oblikom trgovine se osigurava pravedna naknada za pojedince uključene u lanac opskrbe hranom, uključujući i male poljoprivrednike i radnike u prehrambenoj industriji. Poštena i transparentna trgovina zahtijeva sustav prikladnih plaća i uvjeta rada za poljoprivredne radnike i male poljoprivredne proizvođače te promicanje transparentnosti i pravednih poslovnih praksi u trgovinskim odnosima među različitim dionicima u prehrambenom lancu. Poštena i pravedna trgovina doprinosi smanjenju društvenih nejednakosti te ima blagotvoran utjecaj na gospodarstvo lokalne zajednice (Raynolds, 2012). Suvremeni potrošači imaju razvijenu svijest o važnosti poštene i transparentne trgovine hranom te su skloni podržati etičke i održive prakse kao i poticati pravdu te jednakost u prehrambenom lancu. Na ovaj se način potiče primjena načela društvene jednakosti, ljudskih prava i skladne integracije ekonomske, društvene i ekološke dimenzije razvoja na globalnoj razini.

Organski, lokalno uzgojeni i sezonski prehrambeni proizvodi imaju važnu ulogu u promicanju održivog načina prehrane, nudeći mnoštvo prednosti za pojedince, kao i za okoliš. Praksa

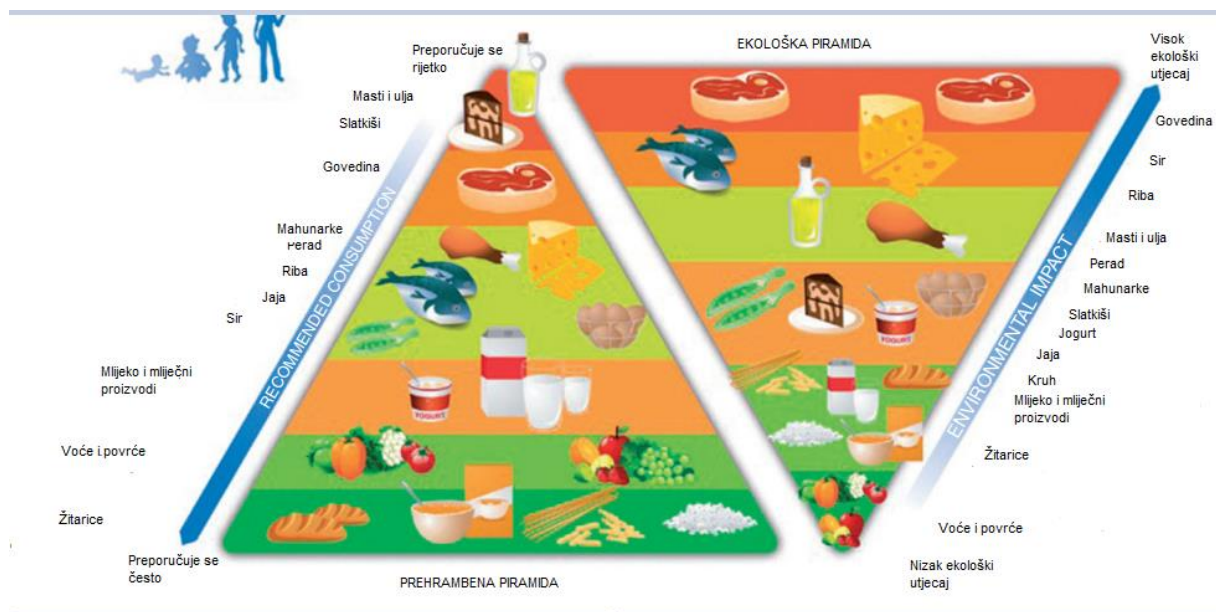
uzgoja organske hrane uključuje korištenje prirodnih tehnika za suzbijanje štetnika i povećanje plodnosti tla, uz suzdržavanje od primjene sintetičkih pesticida, herbicida i umjetnih gnojiva. Ovaj pristup jamči da je proizvedena hrana lišena toksičnih tvari, čime se promiče i ljudsko zdravlje i dobrobit okoliša. Konzumacija hrane lokalnog porijekla može učinkovito smanjiti potrebu za opsežnim transportom i skladištenjem robe, što dovodi do smanjenja emisija stakleničkih plinova i drugih štetnih učinaka na okoliš (Allen i Prospero, 2016). Odabir lokalnih proizvoda ujedno pomaže u jačanju gospodarstva i podržava lokalne poljoprivrednike. Sezonska hrana ima značajnu nutritivnu vrijednost jer se bere na vrhuncu zrelosti i svježine te potiče prirodne cikluse rasta, omogućujući biljkama da se razvijaju i sazrijevaju u idealnim okolnostima, čime se smanjuje ovisnost o sintetskim tvarima pri uzgoju i potiče bioraznolikost.

Jedan od primarnih ciljeva održive prehrane je promicanje dobrobiti i zdravlja ljudi, čime se promiče kvaliteta života pojedinca, ali i za zdravlje cjelokupnog društva. Usvajanjem održivih prehrambenih praksi se unaprjeđuje tjelesno i mentalno blagostanje, a istovremeno se smanjuje vjerojatnost razvoja kroničnih bolesti. Promicanje zdravlja i dobrobiti čovjeka kroz prehranu uključuje konzumaciju hrane koja je bogata esencijalnim nutrijentima poput vitamina, minerala, vlakana i antioksidansa putem raznolike prehrane s dostatnim količinama voća, povrća, cjelovitih žitarica, orašastih plodova i mahunarki kako bi se osigurao dovoljan unos potrebnih hranjivih tvari za održavanje zdravlja. Umjerenost u konzumaciji hrane, posebice hrane bogate nezdravim masnoćama, šećerima, soli i aditivima, ključna je za očuvanje zdravlja (Alsaffar, 2016). Održiva prehrana naglašava važnost sveobuhvatne perspektive prehrane koja ne uzima u obzir samo nutritivnu vrijednost hrane, već i njezine društvene, ekonomske i ekološke implikacije. Dajući prioritet dobrobiti pojedinaca, održiva prehrana igra ulogu u poticanju zdravijeg i zadovoljnijeg društva u cjelini.

Očuvanje kulturne baštine i tradicionalnih metoda pripreme hrane ima važnu ulogu u promicanju održive prehrane. Očuvanje tradicionalnih praksi pripreme hrane ne samo da pridonosi naporima za održivost, već i čuva kulturno naslijeđe i identitet zajednice. Povijesni i kulturni čimbenici igraju značajnu ulogu u oblikovanju tradicionalne prakse prehrane, koja je često ukorijenjena u znanju predaka i prenosi se kroz generacije. Kao rezultat toga, recepti i načini pripreme hrane postaju sastavni dijelovi identiteta i baštine određene regije ili kulture (Alsaffar, 2016). Očuvanje tradicionalnih kulinarskih metoda služi za očuvanje kulturne baštine i može također ponuditi praktične prednosti. Ove tehnike, uključujući fermentaciju, sušenje, dimljenje i konzerviranje hrane, često su ekološki održivije od suvremenih industrijskih

procesa. Oslanjaju se na prirodne resurse, smanjuju otpad i olakšavaju konzerviranje hrane bez upotrebe umjetnih aditiva ili konzervansa.

U nastavku rada je fokus na odnosu između pojedinih vrsta prehrambenih namirnica i ekološkog otiska koji nastaje u toku njihove proizvodnje i transporta do krajnjih kupaca, putem trgovačkih ili ugostiteljskih prodajnih kanala. Na slici 6 je prikazana dvostruka, prehrambena i ekološka piramida kako bi se utvrdio odnos između prehrambenih i ekoloških smjernica za uravnoteženu prehranu.



**Slika 6. Dvostruka (prehrambena i ekološka) piramida**

Izvor: obrada autora prema Alsaffar (2016)

Prehrambena piramida i ekološka piramida daju preporuke utemeljene na dokazima za poticanje uravnotežene prehrane, ali i ublažavanje nepovoljnih ekoloških posljedica koje proizlaze iz ljudskih aktivnosti pri proizvodnji različitih vrsta prehrambenih namirnica. Piramida prehrane naglašava važnost održavanja raznolike i dobro uravnotežene prehrane kako bi se promovirala optimalna ljudska dobrobit (Ciati i Ruini, 2012). Prema konfiguraciji piramide, konzumacija većih količina voća, povrća i žitarica od cjelovitog zrna temelj je uravnotežene prehrane jer osigurava velike količine vlakana, vitamina, minerala i antioksidansa. Nasuprot tome, treba ograničiti unos crvenog mesa, slatkiša i masti kako bi se izbjegli potencijalni zdravstveni rizici poput pretilosti, bolesti srca i dijabetesa.

Ekološka piramida stavlja naglasak na ekološke posljedice različitih prehrambenih opcija. Na vrhu ove hijerarhijske strukture nalaze se prehrambeni proizvodi poput crvenog mesa i sira, koji zahtijevaju značajne količine resursa uključujući vodu, zemlju i energiju, što rezultira značajnim ekološkim otiskom. Voće i povrće manje opterećuju okoliš zbog svojih relativno nižih potreba za resursima tijekom uzgoja. Unutar ekološke piramide, hrana srednje razine poput jaja, jogurta i kruha pokazuje umjereni ekološki otisak. Iako je njihova proizvodnja manje resursno intenzivna u usporedbi s crvenim mesom i sirevima, važno je dati prioritet održivim praksama u uzgoju ovih prehrambenih proizvoda kako bi se ublažile negativne posljedice na okoliš (Citi i Ruini, 2012). Integriranjem načela navedenih u prehrambenoj piramidi s načelima ekološke piramide, moguće je uspostaviti simbiotski odnos između dobrobiti ljudi i ekološkog očuvanja. Odabir raznolikog asortimana namirnica poput voća, povrća, cjelovitih žitarica i umjerenih količina mliječnih proizvoda, jaja, ribe i peradi može jamčiti optimalnu prehranu uz istovremeno ublažavanje štetnih posljedica za okoliš. Edukacija pojedinaca i povećanje svijesti potrošača o važnosti odabira održive hrane bitne su komponente u postizanju ciljeva održivosti hrane.

Uzimajući u obzir činjenicu da mediteranska prehrana podrazumijeva konzumaciju većih količina voća, povrća, cjelovitih žitarica, mahunarki, orašastih plodova i maslinovog ulja, dok je unos ribe umjeren, a unos crvenog mesa ograničen, može se zaključiti da je mediteranska prehrana tip prehrane koji je u skladu s načelima održive prehrane. Ova prehrana ne samo da promiče zdravlje ljudi zbog bogatstva hranjivih tvari i antioksidansa u voću i povrću, već i smanjuje negativni ekološki otisak jer se temelji na biljnim izvorima hrane koji zahtijevaju manje resursa za proizvodnju u usporedbi s mesom i mliječnim proizvodima. Osim toga, umjereni unos ribe kao izvora proteina doprinosi raznolikosti prehrane i smanjuje potrebu za intenzivnom proizvodnjom mesa (Alsaffar, 2016). Stoga, mediteranska prehrana nije samo korisna za zdravlje ljudi, već je i održiva opcija koja podržava očuvanje okoliša. Promovirajući principe mediteranske prehrane, može se unaprijediti dobrobit ljudi i istovremeno doprinijeti zaštiti planeta.



#### 4. KRITIČKI OSVRT NA UPORABU SPECIJALNIH STANDARDA U UGOSTITELJSTVU

Industrijski standardi, uključujući *halal*, *košer* i ekološke certifikate, ključni su u jamčenju izvornosti i sigurnosti proizvoda u ugostiteljskom sektoru. Unatoč tome, postoji mogućnost prijevara i zabluda zbog krivotvorenih certifikata ili neodgovarajućeg pridržavanja ovih standarda. Značajan problem povezan s industrijskim standardima uključuje mogućnost izdavanja lažnih certifikata ili nepridržavanja standarda. Na primjer, proizvodi označeni kao *halal* ili *košer* mogu biti zaraženi zabranjenim sastojcima tijekom procesa njihove proizvodnje ili distribucije (Lever i Fisher, 2018). Nedovoljan stupanj transparentnosti u opskrbnom lancu može potkopati povjerenje potrošača u valjanost certifikacije (Asa, 2019). Isto tako, ekološki certifikati mogu biti krivotvoreni ili dodijeljeni od strane nenadležnog tijela, uzrokujući pogrešne predodžbe o svojstvima proizvoda.

Križne kontaminacije predstavljaju situacije u kojima proizvodi označeni kao *halal*, *košer* ili ekološki mogu biti izloženi neželjenim kemikalijama poput pesticida ili herbicida tijekom različitih faza proizvodnje ili distribucije. Kontaminacija se može dogoditi na poljima gdje se uzgajaju ekološki i konvencionalno uzgojene kulture, a kemikalije mogu prenositi vjetrom, vodom ili kroz tlo. Također, tijekom prerade ili pakiranja, proizvodi mogu doći u kontakt s površinama koje su bile u dodiru s neželjenim kemikalijama. U religijskim standardima se križnom kontaminacijom smatra i doticaj zabranjenih s dozvoljenim vrstama namirnica (De Yong i sur., 2008).

Nedostatak transparentnosti u lancu opskrbe dodatno otežava problem križne kontaminacije, i to kod svih specijalnih standarda u ugostiteljstvu. Složenost i raznolikost lanca opskrbe, posebno kada su u pitanju različite zemlje proizvodnje ili distribucije, mogu rezultirati nedostatkom informacija o tome kako su proizvodi stvarno obrađeni (Buelens i sur., 2005). Nedostatak jasnih informacija o svim koracima u lancu opskrbe često dovodi do nedostatka povjerenja potrošača u religijske ili ekološke certifikate, jer se ne može potvrditi autentičnost tvrdnji o podrijetlu i/ili potpunom sastavu proizvoda.

Lažna certifikacija predstavlja treći izazov u očuvanju integriteta religijskih i ekoloških standarda. Postoje organizacije koje dodjeljuju ekološke certifikate bez provođenja adekvatnih provjera ili nadzora kako bi osigurale da proizvodi ispunjavaju stroge religijske ili ekološke standarde, što može rezultirati lažnim i nepouzdanim ekološkim certifikatima. Pitanje lažnog

označavanja i neovlaštenih certifikata u području *halal*, *košer* i ekoloških proizvoda predstavlja značajne rizike i za potrošače i za proizvođače, što u konačnici ugrožava integritet industrije. Ako su oznake certifikata netočne ili se njima manipulira, potrošači se izlažu opasnosti da budu zavedeni i kupe te konzumiraju proizvode koji nisu u skladu s njihovim očekivanjima ili etičkim standardima (Asa, 2019). Razmatranje etičkih pitanja najvažnije je kada se radi o nabavi *halal* ili *košer* proizvoda. Za mnoštvo pojedinaca odluka da se odluče za takve proizvode ukorijenjena je u njihovim religijskim uvjerenjima ili osobnim vrijednostima, a važnost povjerenja potrošača se ne smije precijeniti. Svaki slučaj kada se potrošači osjećaju prevarenim ili zavedenim može imati štetne učinke na reputaciju ugostiteljskog objekta. Prijevarne prakse ugrožavaju uspjeh legitimnih ugostitelja te narušavaju ravnotežu tržišta, stvarajući nepravedno okruženje za sve uključene dionike.

Kako bi se riješili problemi vezani uz povjerenje u certifikat, nužno je uspostaviti nedvosmislene i provjerljive protokole unutar certifikacijskih agencija. Osim toga, od najveće je važnosti upoznati potrošače s izgledom originalnih certifikata i naljepnica, uz provođenje strogih propisa i strogih kazni protiv krivotvoritelja. Usvajanjem ovih mjera može se zaštititi integritet sustava certificiranja. Sve opisane situacije naglašavaju važnost transparentnosti, pouzdanosti i rigoroznog nadzora u religijskoj i ekološkoj certifikaciji i lancu opskrbe. Samo putem strogih standarda provjere, transparentnosti u svim fazama proizvodnje i distribucije te putem educiranja potrošača o pravilnoj identifikaciji i vrednovanju ekoloških proizvoda, može se osigurati autentičnost i integritet specijalnih standarda u ugostiteljstvu.

Ključno je dati prioritet obrazovanju i podizanju svijesti u ugostiteljskoj industriji kako bi se spriječile prijevarne aktivnosti i promicala transparentnost (Valley i sur., 2018). Osoblje bi trebalo biti upoznato sa značajem *halal*, *košer* i ekoloških standarda. Suradnja s renomiranim dobavljačima koji se pridržavaju strogih standarda također može zaštititi autentičnost proizvoda.

## 5. ZAKLJUČAK

Implementacija specijalnih standarda u ugostiteljstvu ključna je za jamčenje izvrsne usluge i zadovoljstva kupaca. Uz HACCP sustav sigurnosti hrane, razvijeni su specijalni standardi utemeljeni na religijskim uvjerenjima što je dovelo je do certifikacije u skladu s *halal* ili *košer* zahtjevima te organskom i održivom prehranom. Za poštivanje specijaliziranih standarda potrebna je dodatna obuka osoblja i prilagodba poslovnih procesa kako bi se osigurala dosljedna i kvalitetna usluga.

U Islamu su uspostavljene eksplicitne smjernice koje se odnose na prehrambene prakse, a *halal* certificiranje hrane osigurava usklađenost sa rigoroznim zahtjevima islamskog zakona. Ključni aspekt procesa certifikacije odnosi se poštivanje islamskih protokola vezanih uz dozvoljene i zabranjene namirnice za konzumaciju kao i protokola za klanje životinja. Priprema, obrada i distribucija *halal* hrane također mora biti usklađena s islamskim načelima. *Centar za certifikaciju halal kvalitete* igra ključnu ulogu u jamčenju dostupnosti *halal* proizvoda i usluga na tržištu, a *halal* tržište bilježi značajan rast i širenje na međunarodnoj razini.

*Košer* standard u ugostiteljstvu obuhvaća propise koji su ukorijenjeni u židovskim kulinarskim tradicijama i vjerskim načelima. Ovi propisi određuju dopuštene namirnice i metode njihove pripreme, koje se smatraju božanskim uputama. *Košer* smjernice obuhvaćaju stroga pravila za konzumaciju hrane, klanje životinja i inspekciju voća i povrća protiv insekata. *Shechita* postupak je nužno slijediti kako bi se osiguralo pravilno klanje životinja u skladu s *košer* zakonima. *Košer* certifikat služi kao jamstvo potrošačima da proizvodi zadovoljavaju ove standarde. Postoje različite vrste *košer* certifikata, uključujući one koje izdaju rabini, neovisne agencije i samo-certifikacije, od kojih se svaki razlikuje u pogledu nadzora i prihvaćanja tržišta. *Košer* certifikat ulijeva povjerenje potrošača i omogućuje ugostiteljskim objektima pristup određenim tržištima i diferenciranje od konkurencije.

U ugostiteljstvu je od sve veće važnosti primjena organske i održive prehrane. Njezini principi uključuju zabranu sintetičkih kemikalija poput pesticida i gnojiva te promiču održive metode uzgoja. U Europskoj uniji, propisi o organskoj proizvodnji kontinuirano se ažuriraju, s naglaskom na certificiranje proizvoda i označavanje europskim logotipom, a i Hrvatska ima vlastiti ekološki znak usklađen s ekološkim znakom EU. Održivost u ugostiteljstvu i prehrambenoj industriji uključuje upotrebu obnovljivih izvora energije i promicanje zdravih prehrambenih navika. Također, naglašava se važnost poštene trgovine i transparentnosti u lancu

opskrbe hranom. Održiva prehrana podrazumijeva sigurnost i dostupnost hrane te očuvanje okoliša i bioraznolikosti. Korištenje lokalnih i sezonskih proizvoda podržava održivost i pridonosi zdravlju pojedinaca i zajednice. Promicanje održive prehrane ključno je za stvaranje zdravijeg i održivijeg okoliša i društva.

Osiguravanje autentičnosti i sigurnosti proizvoda u ugostiteljskom sektoru uvelike se oslanja na industrijske standarde kao što su *halal*, *košer* i ekološki certifikati. Međutim, prisutnost lažnih certifikata i nepoštivanje ovih standarda predstavljaju značajan rizik. Nedostatak transparentnosti u opskrbnom lancu dodatno pogoršava ovaj problem, narušavajući povjerenje potrošača u vjerodostojnost certifikata. Primjerice, unakrsna kontaminacija tijekom proizvodnje ili distribucije može rezultirati izlaganjem proizvoda neželjenim kemikalijama. Nedostatak sveobuhvatnih informacija o opskrbnom lancu doprinosi nedostatku povjerenja u religijske ili ekološke certifikate. Kako bi se očuvao integritet sustava certificiranja, ključno je uspostaviti jasne i provjerljive protokole unutar certifikacijskih agencija i educirati potrošače o točnom identificiranju i ocjenjivanju organskih proizvoda. Davanje prioriteta obrazovanju i svijesti unutar ugostiteljske industrije ključno je u borbi protiv prijevarnih praksi i promicanju transparentnosti i povjerenja prilikom implementacije specijalnih standarda u ugostiteljstvu.

## LITERATURA

1. Adam, A. R., Bahari, C. A., Jalil, M. N. A. (2020). *Halal Quality Management System: A Comparison between Halal and Kosher. AL-ITQAN: Journal of islamic sciences and comparative studies*, 4(1), 89-115.
2. Allen, T., Prosperi, P. (2016). Modeling sustainable food systems. *Environmental management*, 57(5), 956-975.
3. Alsaffar, A. A. (2016). Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. *Food science and technology international*, 22(2), 102-111.
4. Arif, S., Sidek, S. (2015). Application of *halalan* tayyiban in the standard reference for determining Malaysian *halal* food. *Asian Social Science*, 11(17), 116-129.
5. Asa, R. S. (2019). Illegal labeling and the abuse of *halal* certificate: Case study of Malaysia. *Jurnal Syariah*, 27(2), 367-388.
6. Bakan, R. (2015). Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju. *Praktični menadžment: stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta*, 6(1), 105-110.
7. Beulens, A. J., Broens, D. F., Folstar, P., Hofstede, G. J. (2005). Food safety and transparency in food chains and networks Relationships and challenges. *Food control*, 16(6), 481-486.
8. Cerjak, M., Gajdoš Kljusurić, J., Mesić, Ž. (2011). Traceability in Croatian meat sector: are consumers aware of it?. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 6(3-4), 123-128.
9. Cerović Milohnić, I. (2004). Uloga malih ugostiteljskih poduzeća u povećanju konkurentnosti Opatijske rivijere. *Tourism and hospitality management*, 10(2), 143-149.
10. Ciati, R., Ruini, L. (2012). Double Pyramid: healthy food for people, sustainable food for the planet. In *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action. International Scientific Symposium, Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger, FAO Headquarters, Rome, Italy, 3-5 November 2010* (pp. 280-293). Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
11. Ciljevi ekološkog znaka. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo\\_hr](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_hr), 19.04.2024.
12. De Jong, A. E. I., Verhoeff-Bakkenes, L., Nauta, M. J., De Jonge, R. (2008). Cross-contamination in the kitchen: effect of hygiene measures. *Journal of Applied microbiology*, 105(2), 615-624.
13. Della Corte, V., Del Gaudio, G., Sepe, F. (2018). Ethical food and the kosher certification: a literature review. *British Food Journal*, 120(10), 2270-2288.
14. Dević-Blanuša, J. (2017). Organic food in the hospitality industry: Supply and demand. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo*, (46-2), 89-95.
15. Din, M. U., Faraz, A., Shaheen, M. (2023). Enhancing Cross-Cultural Communication: Managing Food Allergies and Dietary Restrictions in International Hospitality. *International Journal of Social Science Archives (IJSSA)*, 6(2), 211-218.

16. Doménech, E., Amorós, J. A., Pérez-Gonzalvo, M., Escriche, I. (2011). Implementation and effectiveness of the HACCP and pre-requisites in food establishments. *Food Control*, 22(8), 1419-1423.
17. Dubey, A. K., Mishra, V. (2020). Concept of Kosher and its importance to Jewish community. *Global Journal of Enterprise Information System*, 12(2), 100-105.
18. Đokić, M., Bilandžić, N., Humski, A. (2011). Osiguranje kvalitete u primarnoj proizvodnji mesa. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu*, 13(5), 344-350.
19. Fischer, J. (2018). Kosher Biotech: Between religion, regulation, and globalization. *Religion and Society*, 9(1), 52-67.
20. Franin, K., Barić, B. (2011). Uloga ekološke infrastrukture u biološkom suzbijanju poljoprivrednih štetnika. *Glasnik zaštite bilja*, 34(4), 14-21.
21. Gabriel, D., Sait, S. M., Kunin, W. E., Benton, T. G. (2013). Food production vs. biodiversity: comparing organic and conventional agriculture. *Journal of applied ecology*, 50(2), 355-364.
22. Gajdić, D. (2019). Definiranje i obilježja kratkih opskrbnih lanaca poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. *Ekonomski misao i praksa*, 28(1), 381-408.
23. Global Kosher Certification (2023). A Comprehensive Guide To Kosher Certification: Understanding The Basics And Benefits. <https://mk.ca/a-comprehensive-guide-to-kosher-certification-understanding-the-basics-and-benefits/>, 17.03.2024. Gligora, Š., Antunac, N. (2007). Primjena HACCP sustava u proizvodnji Paškog sira. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, 57(2), 127-152.
24. Greenfield, H., Bouchnick, R. (2011). Kashrut and Shechita: the relationship between dietary practices and ritual slaughtering of animals on Jewish identity. *Identity Crisis: Archaeological Perspectives on Social Identity*, 106-120.
25. Havinga, T. (2010). Regulating halal and kosher foods: different arrangements between state, industry and religious actors. *Erasmus L. Rev.*, 3(1), 241-248.
26. Heiman, A., Gordon, B., Zilberman, D. (2019). Food beliefs and food supply chains: The impact of religion and religiosity in Israel. *Food Policy*, 83, 363-369.
27. Islamska zajednica u Hrvatskoj. <https://www.halal.hr/procedura-certificiranja>, 28.04.2024.
28. Janković, I. (2020). The influence of authentic food on the choice of tourist destination. *Bizinfo (Blace)*, 11(2), 81-92.
29. Jeličić, I., Božanić, R., Krčmar, N. (2009). Primjena HACCP sustava u proizvodnji UHT steriliziranog mlijeka. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, 59(2), 155-175.
30. Kim, M. J., Hall, C. M., Kim, D. K. (2020). Predicting environmentally friendly eating out behavior by value-attitude-behavior theory: does being vegetarian reduce food waste?. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(6), 797-815.
31. Kononets, Y., Konvalina, P., Bartos, P., Smetana, P. (2023). The evolution of organic food certification. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1167017.
32. Konuk, F. A. (2019). The influence of perceived food quality, price fairness, perceived value and satisfaction on customers' revisit and word-of-mouth intentions towards organic food restaurants. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 50, 103-110.

33. Kumar, A., Sharma, R. A., Kumar, D. (2009). HACCP in Hotel Industry-a study on its Application in Food Production. *International Journal of Hospitality and Tourism Systems*, 2(1), 162.
34. Lever, J., Fischer, J. (2018). *Kosher and Halal business compliance*. Routledge.
35. Lever, J., Vandeventer, J. S., Miele, M. (2023). The ontological politics of kosher food: Between strict orthodoxy and global markets. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 55(2), 255-273.
36. Lytton, T. D. (2023). Private third-party verification of product claims: lessons from kosher certification. In *Research Handbook on International Food Law* (pp. 387-408). Edward Elgar Publishing.
37. Made in Croatia. *Košer oznaka*. <https://made-in-croatia.com.hr/hr/certifikati/koser-oznaka-6>, 19.04.2024.
38. Majić, O. J., Kuštrak, A. (2013). The influence of religion to consumer behaviour and further implications to international marketing. *International Journal of Management Cases*, 15(4), 287-300.
39. Ochs, V. (2006). The Jewish Sensibilities. *Journal of Textual Reasoning*, 4(3), 9-28.
40. Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., Jaglan, S. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *Journal of food safety*, 38(4), e12464.
41. Paull, J., Hennig, B. (2020). A world map of biodynamic agriculture. *Agricultural and Biological Sciences Journal*, 6(2), 114-119.
42. Popelka, P., Turek, P., Nagy, J., Marcinčák, S. (2005). Iskustva uvođenja dobre higijenske prakse u prehrambenoj industriji u Slovačkoj. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu*, 7(3), 34-39.
43. Pravilnik o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede (NN 110/2022) <https://www.zakon.hr/cms.htm?id=53746>
44. Reynolds, L. T. (2012). Fair Trade: Social regulation in global food markets. *Journal of Rural studies*, 28(3), 276-287.
45. Regenstein, J. M. (2013). An introduction to kosher and *halal* food laws. *Guide to US Food Laws and Regulations*, 171-212.
46. Rua, L. (2021). Introduction to the EU Organic Regulation and its Logo. <https://climataalk.org/2021/09/26/introduction-to-the-eu-organic-regulation-and-its-logo/>, 29.04.2024.
47. Srpak, M., Zeman, S. (2018). Održiva ekološka poljoprivreda. *Zbornik radova Međimurskog veleučilišta u Čakovcu*, 9(2), 68-75.
48. Šiljković, Ž. (2002). Organska poljoprivreda srednje Europe. *Geoadria*, 7(2), 75-93.
49. Valley, W., Wittman, H., Jordan, N., Ahmed, S., Galt, R. (2018). An emerging signature pedagogy for sustainable food systems education. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 33(5), 467-480.
50. Waterman, S. (2015). Eating, Drinking and Maintenance of Community: Jewish Dietary Laws and Their Effects on Separateness. *The Changing World Religion Map: Sacred Places, Identities, Practices and Politics*, 2867-2880.
51. Weidenfeld, A. (2006). Religious needs in the hospitality industry. *Tourism and Hospitality research*, 6(2), 143-159.





## POPIS TABLICA

Tablica 1. Značajke <i>halal</i> i <i>haram</i> namirnica	7
Tablica 2. Temeljne značajke <i>košer</i> prehrane	14
Tablica 3. Usporedba različitih <i>košer</i> certifikata	17
Tablica 4. Usporedba <i>halal</i> i <i>košer</i> certifikata	22
Tablica 5. Usporedba HACCP-a i <i>halal</i> certifikata	23
Tablica 6. Usporedba HACCP-a i <i>košer</i> certifikata	24

## POPIS SLIKA

Slika 1. <i>Halal</i> certifikat u Republici Hrvatskoj	7
Slika 2. <i>Košer</i> certifikat	21
Slika 3. Logotip Europske unije za organske proizvode (Ekološki znak)	29
Slika 4. Hrvatski eko proizvod	30
Slika 5. Aspekti održive prehrane	33
Slika 6. Dvostruka (prehrambena i ekološka) piramida	36

## POPIS GRAFIKONA

Grafikon 1. Utjecaj <i>halal</i> certifikata na izvozno poslovanje certificiranih poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj	10
Grafikon 2. Utjecaj <i>halal</i> certifikata na povećanje dobiti certificiranih poslovnih subjekata u Republici Hrvatskoj	11