



---

CENTAR ZA POSLOVNU ETIKU  
Fakulteta filozofije i religijskih znanosti - Sveučilišta u Zagrebu  
Univerza v Ljubljani – Teološka fakulteta

Interdisciplinarni znanstveni  
simpozij

**Hrana,  
ekonomija i  
poslovna etika**

Dvorana A. D'Errico

Petak, 5. travnja 2023.

---

Jordanovac 110, Zagreb

---

## FILOZOFIJA O HRANI

### Primum vivere deinde philosophari

**prof. dr. sc. Ivan Koprek**

Fakultet filozofije i religijskih znanosti Sveučilišta u Zagrebu

Predsjednik Centra za poslovnu etiku; e-mail: ikoprek@ffrz.unizg.hr

Poznata izreka Renea Descartesa “mislim, dakle jesam” (cogito, ergo sum) smatra se temeljnom tvrdnjom moderne filozofije. Ipak, svakodnevno iskustvo nas uči da prije onoga „misliti” moramo jesti, piti, spavati, razmnožavati se - ako uopće želimo živjeti, tj. biti. Stara je mudrost to izrekla poznatom tvrdnjom: *primum vivere deinde philosophari* ili najprije se treba nahraniti a onda dolazi filozofiranje.

Svakodnevna briga o hrani/prehrani razlog je mnogih čovjekovih aktivnosti. U tom smislu hrana utječe na mnoge dimenzije ljudskog života: fizičku, psihološku, socijalnu, ekonomsku, političku... Dugo se smatralo da je proučavanje hrane nešto banalno (čak i nešto na što se gledalo s prezirom!) u humanističkim znanostima pa i u etičkim promišljanjima. Ipak, u prošlom stoljeću postala su aktualna promišljanja o hrani i prehrani. Mislimo na izvode Maxa Webera, Georga Simmela, Sigmunda Freuda, Elias Canettia, Julie Kristeve, Rolanda Barthesa, Norberta Eliasa, Pierrea Bourdieua, Claudea Lévi-Straussa, Mary Douglas, Jacquesa Derridaea... Danas je proučavanje pitanja hrane i prehrane postale stvarni predmet ne samo zdravstvene, gospodarske nego i etičke rasprave.

U radu se izdvajaju tri pitanja o kojima će iz etičkoga motrišta biti nešto više riječi: a) pitanje hrane (proizvodnja i transport) i ljudskoga zdravlja, b) problem gladi u svijetu te c) pitanje odnošenja prema životinjska kao sredstvima prehrane.

**Ključne riječi:** *filozofija, etika, hrana, uživanje, glad, ljudsko zdravlje, životinjska i biljna prehrana*



## HRANA I TLO

prof. dr. sc. Ivica Kisić, dipl. Ing. Agr.

Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

e-mail: ikisic@agr.hr

Cilj ovog izlaganja je naglasiti još uvijek nezamjenjivost tla u stvaranju dostatne hrane za stanovnike Planeta Zemlja. Svi scenariji budućeg razvitka vezani su uz korištenje tla i vode. Tlo je već danas, a još više će biti sutra (uz vodu), čimbenik koji će zasigurno definirati ograničenja razvitku sve brojnije ljudske populacije, budući da svaki dan moramo nešto jesti ili nešto popiti ili na sebe nešto obući. Prema svim relevantnim prognozama očekuje se porast broja stanovnika na Planeti Zemlji sa sadašnjih 8,1 milijardi na 9 milijardi do 2037. godine. Važno je naglasiti da je na Planeti Zemlji prije 50-ak godina bilo samo 3 milijarde ljudi. U isto vrijeme trajno smo izgubili u razvijenom dijelu Svijeta milijune hektara zbog prenamjene u građevinsko zemljište. Do 2025. godine na Planetu će biti gotovo 40-ak gradova koji će imati više od 10 milijuna stanovnika. Temeljna zadaća tla u poljoprivredi biti će osiguranje dovoljnih količina hrane i pitke vode za gore navedenu rastuću populaciju. Vrlo teško je definirati što je hrana, pogotovo s aspekta nas u Europi koji živimo u izobilju ića i pića, za razliku od nekih drugih Kontinenta gdje nema dovoljno bilo kakve hrane. Svatko od nas definira hranu kako njemu odgovara. Te definicija je vrlo usko povezana s dobnom skupinom ispitanika, vjerskom pripadnošću, načinom prehrane, imovinskim statusom, interesom za hranu kao takvu, zdravstvenom, poslovnom, okolišnom statusu. Također izuzetno je bitno kada se govori o definiciji hrane trenutno stanje ispitanika. Da li je on jeo zadnjih nekoliko dana ili je živio u izobilju? Hrana je definira prema Zakonu o hrani (NN,18/23): svaka tvar ili proizvod prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je da ga ljudi konzumiraju ili se može očekivati da će ga ljudi konzumirati. Pojam hrane uključuje piće, prehrambene aditive i bilo koju drugu tvar koja se namjerno ugrađuje u hranu tijekom njezine proizvodnje, pripreme ili obrade. Politika Europske unije (EU) o sigurnosti hrane većinom je određena člancima 168. (javno zdravstvo) i 169. (zaštita potrošača) Ugovora o funkcioniranju Europske unije. Za hranu neki kažu da je najzdraviji lijek.

U Europskoj Uniji još uvijek puno više govorimo o zdravstveno ispravnoj hrani i pravilnoj prehrani. Na nekim drugim kontinentima više se

govori o dovoljnim količinama bilokakve hrane za prehranu stanovništva. Za osiguranje i zaštitu zdravlja hrana mora biti ne samo odgovarajućeg prehrambenog sastava, nego treba biti i zdravstveno ispravna, odnosno, ne smije sadržavati štetne biološke, kemijske i fizikalne komponente kao posljedicu neadekvatnih higijenskih uvjeta proizvodnje, prerade i pripreme, skladištenja, industrijskog onečišćenja okoliša i neadekvatnih agrotehničkih i veterinarskih mjera, u količinama koje mogu biti opasne za zdravlje ljudi.

Temeljem navedenoga o hrani se može govoriti s više načina, a odgovora na pitanje što je hrana, ima onoliko koliko i ljudi na zemlji.

**Ključne riječi:** ekologija, tlo, Planet Zemlja, definicija hrane, nedostatak hrane, prehrana stanovništva, zdravstvena ispravnost hrane

---

## HRANA KAO OPASNA STVAR

Ivana Đuras, dip. iur.

Ustavni sud Republike Hrvatske

e-mail: Ivana\_Duras@usud.hr

Krajnji potrošač je u Republici Hrvatskoj, kada je hrana u pitanju, zaštićen u okviru dva osnovna zakona: Zakonom o hrani i Zakonom o zaštiti potrošača. Navedeni pravni okviri osiguravaju da se na tržište stavlja hrana pod strogo nadziranim uvjetima, da hrana koja je u ponudi bude neškodljiva prvenstveno za ljude, a onda i životinje, da je krajnji potrošač valjano informiran o kvaliteti i porijeklu hrane koju konzumira, kao i da hrana koja se konzumira prođe potrebne službene kontrole kako bi bila nesumnjivo zdravstveno ispravna. Rad će dati pravni presjek zaštite osnovnih prava potrošača hrane prilikom kupnje proizvoda koja se odnose na zaštitu ekonomskog interesa potrošača, na zaštitu od opasnosti po život i zdravlje, pravnu zaštitu u vidu odštetnih naknada, pravo na informiranje i izobrazbu potrošača, zatim pravo na udruživanje potrošača u svrhu zaštite njihovih interesa te pravo na predstavljanje potrošača i sudjelovanje predstavnika potrošača u radu tijela koja rješavaju pitanja od njihova interesa (Društvo "Potrošač", "Hrvatska udruga za zaštitu potrošača", "Društvo za zaštitu potrošača Istre").

**Ključne riječi:** Zakon o hrani, Zakon o zaštiti potrošača, pravni okvir, odgovornost za štetu, osnovna prava potrošača

## PRAVO NA HRANU KAO IZAZOV PRAVNOJ KULTURI

**prof. dr. sc. Josip Berdica**

Pravni fakultet, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku

e-mail: josip.berdica@pravos.hr

Naime, temu sam zamislio prije svega kao problematiziranje dostupnosti hrane koja proizlazi iz druge i treće generacije ljudskih prava. Dok u drugoj generaciji govorimo o socijalnim pravima koja podrazumijevaju i “pravo na hranu”, treća generacija pretpostavlja niz bitnih pretpostavki za ostvarenje toga prava: pravo na zdrav okoliš i prirodne resurse i pravo na prirodne resurse. Implementacija tih prava treće generacije stvarni je izazov za suvremenu pravnu kulturu obzirom da su i zdrav okoliš i prirodni resursi u određenom smislu u sveopćoj ugrozi koja se, kroz različite međunarodne dokumente i nacionalne strategije/ programe pokušava koliko toliko osigurati. Osobito je zapravo intrigantno razmišljati o ostvarenju prava na hranu budućih generacija kojima ćemo, po svemu sudeći, ostaviti nezdravi okoliš i zagađene prirodne resurse. Uzmemo li u obzir i da se sve više govori o četvrtoj generaciji prava - onim digitalnim - mislim da je razložno postaviti pitanje: hoće li razvoj suvremene tehnologije ići prema osiguranju prava na hranu ili će to biti još izazovnije uslijed razvoja umjetne inteligencije, digitalnih industrija. Možda će nam digitalizacija proizvodnje pomoći da okoliš koliko toliko sačuvamo. Sve su to pitanja s kojima se može raspravljati o suvremenoj implementaciji “prava na hranu” u okvirima pravne kulture.

**Ključne riječi:** dostupnost hrane, ljudska prava, pravo na hranu, suvremena tehnologija

---

---

## FOOD AND CHRISTIAN SPIRITUALITY

**Prof. dr. sc. Ivan Platovnjak**

Univerza v Ljubljani, Teološka fakulteta

email: ivan.platovnjak@teof.uni-lj-si

How do Christians understand food in the context of their faith in God the Father through Jesus Christ in the Holy Spirit? How can the act of eating and the timing of meals become a way for Christians to foster a deeper personal relationship with the triune God, as well as with themselves, their fellow human beings and the whole of creation?

How does a contemplative approach to food enable them to embody their Christian spirituality more fully? In this paper the author seeks to address these and other related questions concerning the intersection of food and Christian spirituality. The author begins by explaining the Christian perspective on food by examining it through the lens of Scripture and the sacramental significance of the Eucharist. In the next section, the author highlights practical steps that can be taken to transform the act of eating into a profound encounter with God and His self-giving love. The final section offers a practical exercise for contemplating God's self-giving love during the meal.

**Keywords:** *Contemplation, Food, Eating, God's Self-Giving Love, Christian Spirituality*

---

## KAŠRUT – PRAVILA ŽIDOVSKJE PREHRANE

**Luciano Moše Prelević, rabin**

Ured Glavnog rabina u Republici Hrvatskoj

Židovska općina Zagreb, Palmotićeva 17

e-mail: luciano.prelevic@hotmail.com

Kašrut ili kašrus, skup je prehrambenih zakona koji se bave namirnicama koju Židovi smiju jesti te kako ta hrana mora biti pripremljena prema židovskom vjerskom zakonu. Hrana koja se može konzumirati smatra se "košer", što općenito znači „prikladan“ (u ovom kontekstu: „prikladan za konzumaciju“). Iako su detalji zakona kašruta brojni i složeni, tako da je veći dio rabinskih studija posvećen njihovom proučavanju, oni počivaju na nekoliko jednostavnih osnovnih principa: I) samo određene vrste sisavaca, ptica i riba udovoljavaju određenim kriterijima košera; II) košer sisavci i ptice moraju se zaklati na određeni način, postupku kojeg nazivamo „šehita“, krv se nikada ne smije konzumirati i mora se ukloniti iz mesa postupkom namakanja mesa u vodi, njegovim soljenjem i ispiranjem, postupak se zove „meliha“; III) Tora zabranjuje bilo kakvo miješanje mesa i mesnih derivata s mlijekom i mliječnim derivatima, a shodno tome rabini su propisali korištenje zasebne opreme kako za skladištenje i pripremu hrane, kao i za njezinu konzumaciju; IV) rabini su razradili biblijske propise „kašruta“, te ih nadopunili brojnim tzv. rabinskim propisima, od kojih su najpoznatiji „košer vino“, vremenski period čekanja između konzumiranja mesne i mliječne hrane, te „bišul akum“, košer jelo skuhan od strane nežidova.

Većina osnovnih zakona kašruta proizlaze iz Druge i Pete knjige Tore, Levitskog zakonika (III 11:2-47) i Ponovljenog zakona (V 14:4-21). Njihovi detalji i praktična primjena, navedeni su i detaljno razrađeni u Usmenoj Tori (Mišni i Talmudu), kao i kasnijoj rabinskoj literaturi. Tora ne navodi obrazloženje za zakone kašruta, jedino kaže da je židovskom narodu Gospod naredio da budu „sveti“ („goj kadoš“): „Budite sveti, jer sam Ja svet“ (III 11:45), kao i da bude „mamlehet Kohanim v’goj kadoš“, („kraljevstvo svećenika (ostalim narodima) i sveti narod“) (II 19: 5-6).

**Ključne riječi:** *kašrut, židovska prehrana, košer, principi prikladnosti, Tora, rabinski propisi*

## UTJECAJ HALAL HRANE NA GLOBALNA TRŽIŠNA KRETANJA

**doc. dr. sc. Aldin Dugonjić**

Islamska zajednica u Hrvatskoj  
Centar za certificiranje halal kvalitete  
e-mail: aldin.dugonjic@gmail.com

Halal predstavlja sustav dozvoljenosti ili stil življenja muslimana čije utemeljenje pronalazimo u izvorima islama (Kur’an, Sunnet [sve ono što je poslanik Muhamed a.s. radio, govorio ili prešutno odobrio.], Idžma [konsenzus islamskih učenjaka o novonastalom pitanju] i Kijas [analogno donošenje zaključaka]). Zahtjevi za proizvodnju i pružanje usluga pretočeni su u formu standarda, pa tako hrana proizvedena prema zahtjevima halal standarda naziva se halal hrana. U istraživanju pod nazivom „Veličina tržišta halal hrane, udio, trendovi u industriji, 2024.-2032.“ procjenjuje od strane IMARC grupe kako je tržište halal hrane u 2023. godini doseglo 2.467,9 milijardi USD, a očekuje se da će do 2032. godine dosegnuti vrijednost od 5.814,3 milijarde USD sa stopom rasta od 9,7%. Kao razlozi dinamičnog rasta tržišta ističe se rast populacije muslimana, multikulturalizam i globalizacija, zabrinutosti za zdravlje i sigurnost, stroga standardizacija i digitalni marketing. Mnogobrojni svjetski prehrambeni brendovi poput proizvoda Nestlea nositelji su halal znaka. Također poznati prehrambeni brendovi hrvatskih proizvođača halal certificirali su svoje proizvode kako bi iste mogli plasirati na halal tržište. Halal industrija u Hrvatskoj godišnje proizvede 126.866 tisuća tona halal hrane, a vrijednost izvoza je 23 milijuna eura. Iako su većinom proizvođači usmjereni na izvoz u narednom periodu se može očekivati veća dostupnost halal hrane na domaćem tržištu zbog razvoja halal turizma i uvoza radne snage.

Kako je prema svemu navedenom dostupnost halal hrane svakim danom sve veća u radu analiziramo utjecaj halal hrane na globalno tržišno kretanje koristeći se sekundarnim izvorima.

**Ključne riječi:** *halal, hrana, tržište*

---

## HRANA I IDENTITET

**Bernard Hostić, mag. theol.**

Institut za filozofiju

e-mail: [bhostic@ifzg.hr](mailto:bhostic@ifzg.hr)

Hrana je usko vezana uz čovjeka. Ona je jedan od temeljnih uvjeta i pretpostavki njegova postojanja u svijetu. Nadalje, ozbiljenje čovjeka kao stvaralačkog bića očituje se u uzgoju, pripremi i konzumaciji hrane. Latinski glagol *colo, colere, colui, cultum* upućuje na uzgoj, obrađivanje i naseljavanje. Iz navedenog glagola oblikovana je imenica *kultura* (lat. *cultura*). Čovjekov odnos prema hrani možemo shvatiti kao „preambulu“ njegovih daljnjih nastojanja u ostvarenju i oblikovanju njegova osobnog, ali i društveno-kulturnog potencijala.

Izlaganjem ću obrazložiti povezanost hrane, ozbiljenja čovjeka i formiranja njegovog osobnog (individualnog) i društvenog (kolektivnog) identiteta, uvjetovanih odnosima prema hrani. Uz navedenu tezu, osvrnut ću se i na društveno-ekonomsku pojavu poimanja hrane kao „resursa“.

**Ključne riječi:** *hrana, identitet, ozbiljenje, umijeće, uzgoj, vrlina*

---

## HRANA I ODRŽIVA ZEMLJORADNJA U SVIJETLU PORUKE BIBLIJSKIH ZEMLJORADNIČKIH PROROKA AMOSA I HOŠEE (8. ST. PR. KR.)

**doc. dr. sc. Đurica Pardon**

Hrvatsko katoličko sveučilište, Zagreb

e-mail: [djurica.pardon@gmail.com](mailto:djurica.pardon@gmail.com)

U industrijskom društvu, gdje su brzina, praktičnost i jeftine cijene hrane osnova ekonomije, nije iznenađujuće da je jedenje postalo nepromišljeno i neodgovorno. Iako svi žvaču i gutaju hranu, relativno malo njih jede s razumijevanjem i suosjećanjem. Sustav upravljanja procesima uzgoja hrane i obrađivanja plodnoga tla sve manje vodi brigu



o opasnostima takve ekonomije. Industrijska proizvodnja i rukovanje hranom sve češće ne iskazuje dublju brigu za dobrobit zemljoradnika i namirnica, nego ostaje na razini da namirnice dobro izgledaju, da su brzo dostupne i jeftine. U globalnoj ekonomiji hrana je roba poput svake druge, služi poslovnim potrebama za profitom, a pravila proizvodnje hrane diktira potrošačka želja za jeftinoćom i grabež za političkom moći. Degradacija i uništavanje poljoprivrednih zemljišta i seoskih zajednica uvodi u bijedu stanovništvo koje živi od obrade tla i održivog uzgoja namirnica potrebnih za vlastitu prehranu te donosi na stol hranu drugim ljudima. Zapuštanje kvalitetnog odnosa prema hrani vodi od nebrige o ljudima, preko smanjenja plodnost tla, do opustošenja stanovništva i uništavanja političke i ekonomske stabilnosti zemlje. Ovim izlaganjem želi se osvijestiti povezanost između shvaćanja vrijednosti zemljoradnje i uzgoja hrane kao zdravog temelja izgradnje pravednog, ekološki održivog i na klimatske promjene i političke okolnosti otpornog prehrambenog sustava. Ljudsko iskustvo zapisano u starozavjetnim biblijskim knjigama proroka Amosa i Hošee može nam otvoriti uvid u opasnosti što prijete društvu ako ne promijeni svoj odnos prema zemlji i ako ne promijeni ustaljene ekonomske prakse u rukovanju plodovima poljodjelskog rada. Neuspjeh ostvarenja drugačijih oblika shvaćanja i djelovanja na koje su pozivali proroci 8. stoljeća prije Krista, doveo je Izraelski narod i njihovu zemlju u stanje nesamostalnosti i neodrživosti ekonomskog i političkog sustava, pa je posljedica takvog ponašanja bila opustošenje plodnoga tla, propast samostalnosti i izgnanstvo naroda iz vlastite zemlje. Unatoč povijesnoj udaljenosti, slični se misaoni trendovi mogu primijetiti i u današnjem društvu. Iskustvo gubitka vlastite zemlje snažno je obilježilo misaoni svijet Izraela, a proročke poruke proroka Amosa i Hošee o važnosti promijene odnosa prema hrani i plodnome tlu bile su temelj rekonstrukcije nade u povratak naroda u svoju zemlju. Šteta bi bilo ne uočiti ovo iskustvo zapisano u biblijskim spisima i dovesti se u opasnost ponavljati ga, jer ono stoji na raspolaganju čitavom ljudskom rodu kao kvalitetan alternativni put prema izlasku iz krize koja je poglavito nastala radi pogrešnog ljudskog odnosa prema zemlji, obradi tla, uzgoju i blagovanju hrane.

**Ključne riječi:** *hrana, ekonomija, Biblija, prorok Amos, Prorok Hošea*

## LOMLJENJE KRUHA KAO ZAJEDNIŠTVO BOŽJEG NARODA

**dr. sc. Danijel Časni**

Biblijski institut, Kušlanova 21, Zagreb

e-mail: dcasni@bizg.hr

U radu se obrađuje tema lomljenja kruha, koja se u Novozavjetnom kontekstu naziva i Gospodnja večera ili euharistija. Praksa blagovanja kruha u kršćanskoj zajednici seže u židovsku praksu obilježavanja pashe. Isus je rođen kao Židov u Betlehemu (Beit Lehem) što znači kuća kruha. On je svojim životom svjedočio da je on sam vječni kruh s neba koji je darovan čovječanstvu. Kao što fizički kruh hrani fizičko tijelo, tako kruh života daje snagu duhovnom čovjeku. Kao trajni spomen Kristove prisutnosti među svojim narodom, euharistija postaje nezaobilazni događaj koinonije koja se ostvaruje u zajednici vjerujućih između Boga i čovjeka. Autor donosi različite poglede i prakse na zajedništvo u lomljenju kruha koji su svojstveni različitim protestantskim zajednicama.

**Ključne riječi:** lomljenje kruha, blagovanje kruha, pasha, kuća kruha, euharistija, protestantske zajednice

---

## ASKEZA I VEGETARIJANSTVO U ANTIČKO VRIJEME

**dr. sc. Mikolaj Martinjak**

Fakultet filozofije i religijskih znanosti Sveučilišta u Zagrebu

e-mail: mikolaj.martinjak@ffrz.unizg.hr

Pojam asketizma nalazi svoje podrijetlo duboko ukorijenjeno u antici u različitim kulturnim i religijskim kontekstima. Režim često uključuje prakse poput posta, celibata, meditacije i podnošenja fizičkih poteškoća, uključujući izloženost ekstremnim uvjetima okoline ili život u samoći.

Iako se suvremeni pojam “veganstvo” pojavio relativno nedavno, povijesni zapisi otkrivaju učestalost prehrambenih običaja baziranih na biljkama i voću u drevnim civilizacijama. Utjecajne osobe poput Pitagore i njegovih sljedbenika u staroj su Grčkoj zagovarale vegetarijanstvo na moralnim i filozofskim temeljima, dok se staroegipatsko svećenstvo pridržavala prehrambenih propisa, izbjegavajući određene životinjske

proizvode kao sastavne komponente vjerskih obreda. Također, pojedini rani kršćanski asketi strogo su se držali vegetarijanstva. Post se doživljavao kao sredstvo za pročišćavanje tijela i duše a uzdržavanje od mesa često je bilo uključeno u asketski režim. Tu treba spomenuti i razne gnostičke sekte i pokrete. Neke od njih su podržavale rigorozne asketske prakse, uključujući ograničenja u prehrani. Samim time, vegetarijanstvo je promatrano kao simbolično odbacivanje svjetovne nevolje i pokvarenosti. Eseni, židovska sekta povezana s otkrićem svitaka s Mrtvog mora u Kumranu, pretežno su favorizirali prehranu koja se sastojala od žitarica, voća, povrća i mahunarki. Manihejci su prihvatili stroge prehrambene propise kao sastavni dio svoje duhovne predanosti, uzdržavajući se od hrane koja je simbol materijalnog carstva. Unutar manihejskih etičkih paradigmi, vegetarijanstvo i asketizam preuzeli su ključnu ulogu u duhovnom ponašanju i uvjerenjima vjernika.

**Ključne riječi:** *askeza, vegetarijanstvo, religija, antika, maniheizam*

---

## ETIČKI, EKOLOŠKI I EKONOMSKI ASPEKTI VEGANSTVA U FILOZOFIJI PETERA SINGERA

**Željka Maurović-Benko, doktorandica**

Fakultet filozofije i religijskih znanosti Sveučilišta u Zagrebu  
e-mail: maurovic.zeljka@gmail.com

Australski filozof Peter Singer napisao je 1975. godine knjigu *Animal Liberation* (Oslobođenje životinja) koja se često naziva „biblijom pokreta za oslobođenje životinja“.

Prema Singerovoj utilitarističkom stavu, životna ideja je maksimizirati zadovoljstvo, a minimizirati patnju i bol. Također, jedina osobina po kojoj možemo neko biće isključiti ili uključiti u našu moralnu sferu jeste upravo sposobnost za osjećaj bola i/ili zadovoljstva. Po svakoj drugoj osobini razlike unutar ljudske populacije su često veće nego između neke grupe ne-ljudskih životinja poput čimpanzi i ljudi, stoga bi razdjeljivanje po toj osobini bilo nemoralno odnosno predstavljalo bi specizam i diskriminaciju.

Sva osjetilna bića, dakle, imaju jednaku moralnu jednakost, uključujući i životinje. Budući da životinje imaju sposobnost osjećanja boli i zadovoljstva, one samom tom činjenicom zaslužuju jednak moralni status kao i ljudi. Stoga je, prema njegovom mišljenju, moralno problematično nano-

siti nepotrebnu patnju životinjama radi zadovoljenja naših prehrambenih navika, jer životinje ne bi trebale biti podvrgnute nepravednoj patnji i iskorištavanju.

Nadalje, Singer navodi kako su industrijski načini uzgoja i klanja životinja često povezani s nepotrebним patnjama i okrutnošću, ističući da se životinje drže u nehumanim uvjetima, podvrgavaju se stresu i boli te ubijaju na načine koji mogu biti izuzetno traumatični. S pozicija moralne odgovornosti, Singer navodi da ljudi imaju moralnu obvezu smanjiti svoju potrošnju mesa i proizvoda životinjskog podrijetla te prelaziti na vegetarijansku ili vegansku prehranu, jer vjeruje da je to način na koji pojedinci mogu izraziti svoje poštovanje prema životinjama u kontekstu proživljavanja patnje i prihvaćati ih kao ravnopravna živa bića.

Osim što razmatra pitanje patnje drugih živih bića, Singer se u proklamiranju veganske prehrane osvrće i na ekološke i ekonomske društvene povezanosti. Uviđajući važnost očuvanja okoliša, Singer primjećuje kako industrijsko uzgojeno meso, posebno uzgoj goveda, ima izuzetno negativan utjecaj na okoliš, jer je stočarstvo odgovorno za značajan udio emisije stakleničkih plinova, uništavanje šuma radi stvaranja pašnjaka i uzgoj žitarica za stočnu hranu te zagađenje vode. Promicanje veganske prehrane može, shodno tomu, pridonijeti smanjenju navedenih negativnih utjecaja na okoliš.

On također razmatra i ekonomske aspekte prehrane, dodajući kako bi veganska prehrana mogla biti i ekonomski isplativa, jer je proizvodnja biljnih namirnica često manje resursno intenzivna, zahtijeva manje vode, zemlje i drugih resursa u usporedbi s proizvodnjom mesa. Na taj se način može smanjiti pritisak na resurse i smanjiti troškove proizvodnje hrane, a prehrambene navike koje promoviraju biljnu prehranu mogu biti pristupačnije za ljude s nižim prihodima, jer biljne namirnice obično imaju nižu cijenu od mesa i mliječnih proizvoda.

Kao zaključak, može se uočiti kako povezivanje veganske prehrane s etičkim, ekološkim i ekonomskim aspektima naglašava Singerov višeslojni pristup promicanju veganske prehrane, koji uključuje razmatranje kako pojedinci, društvo i planet mogu imati koristi od takvih prehrambenih navika.

Ako neko biće pati, onda ne može postojati nikakvo moralno opravdanje za odbijanje da se ta patnja uzme u obzir. Bez obzira na to koja je priroda tog bića, princip jednakosti zahtijeva da se njegova patnja uzme u obzir jednako kao i slična patnja – ako se takve grube usporedbe mogu napraviti – bilo kojeg drugog bića.“

**Ključne riječi:** *P. Singer, hrana, prehrana, specizam, etika životnija, vegetarijanizam i veganstvo, ekologija, ekonomija*

---

## THE ROLE OF HUMAN CAPITAL INVESTMENT IN FOOD SECTOR TRANSFORMATION

**Valerija Svetina Klančnik, PhD student**

Univerza v Ljubljani, Teološka fakulteta  
e-mail: valerija.svetina@gmail.com

In the food sector, the key barriers are around addressing unprecedented challenges with respect to food loss and waste (this is an amount equal to the weight of 8 million blue whales). Food insecurity and overproduction are becoming serious issues, not to mention the life cycle of food production and a paradigm shift in what we eat. To address the multifaceted challenges in the food sector it is imperative for those who lead teams and organizations to reevaluate sustainable development. Public incentives can be structured in a way to support businesses to rethink their business models and start searching for solutions. However, how should food sector leaders navigate barriers and provide support in a way that helps more people fill their bellies?

Firstly, organizations need to make a paradigm shift from focusing on an industrial environment and to start paying attention to the broader impact of their actions. Rather than physical tools, machines or tangible assets, an organization's gross value added should be based on intangible assets such as skills, knowledge, and the knowhow of its human capital. Secondly, organizations need to be aware that, an approach geared towards preserving stability, scale, and predictability on the balance sheet, is ill suited to our social values. To overcome these obstacles, it is worthwhile basing the consideration of companies' missions and visions on the beliefs of diversity, equity, and inclusion. These three closely linked values work to be supportive of different groups of individuals, and on the belief of an integral and solidary humanism, which comes from the social doctrine of the Church (SDC).

Some suggestions of ours, (which go beyond a series of consecutive steps that involve the creation of a finished product, from its initial design to its arrival at a customer's door), are highlighted throughout this discussion. The aim of this article is, however, to highlight certain possi-

bilities where interested companies can take a new organizational step and place the workforce at the centre of things. Organizations that are willing to engage their workforce to create networks of self-managing groups and operate in rapid cycles simultaneously, will unleash collective energy and powerful aspiration. Moreover, leadership orientated towards the workforce is instrumental in shaping sustainable practices that encompasses economic, social, and environmental aspects within the food industry.

**Key words:** *The social doctrine of the Church, sustainable development, leadership, human capital, diversity, equity, inclusion*

---

## MEĐUNARODNI PRAVILNIK O REKLAMIRANJU NADOMJESTAKA ZA MAJČINO MLIJEKO – KOD

**Rozalija Bregović Pračić, doktorandica**

Fakultet filozofije i religijskih znanosti Sveučilišta u Zagrebu

e-mail: r.bregovicpracic@ffrz.hr

Svjetska zdravstvena skupština 1981. godine usvojila je Međunarodni pravilnik o reklamiranju nadomjestaka za majčino mlijeko - KOD. Riječ je o iznimno važnom dokumentu kojim se štiti pravo dojenčadi na prehranu majčinim mlijekom. Cilj Pravilnika je regulirati načine informiranja roditelja o prehrani djece, reguliranja onoga što smiju i što ne smiju činiti proizvođači, zatim reguliranje korištenja mliječnih pripravaka u zdravstvenim ustanovama, problematiku korištenja ustanova kao kanala promocije zamjena za majčino mlijeko, kao i određivanje uloge države u promicanju dojenja i sprječavanju reklamiranja proizvoda iz dosega Pravilnika. Ovaj rad želi ukazati na važnost dojenja koje bi trebalo biti javno zdravstveni prioritet zbog zaštitne uloge koju ima na zdravlje djece i majki. No, nasuprot evidentnim prednostima majčinog mlijeka, razvijaju se tvornički mliječni pripravci koji različitim oblicima reklamiranja stvaraju iluziju o jednakim vrijednostima umjetno stvorenih mliječnih formula. Etičnost proizvođača mliječnih nadomjestaka već dugo se propituje, a izazovom se smatra i mogućnost ugrađivanja KOD-a u zakonodavstvo svih država.

**Ključne riječi:** *dječja prehrana, Međunarodni pravilnik o reklamiranju nadomjestaka, KOD, važnost dojenja, tvornički mliječni pripravci, (ne)etičnost u marketingu*

## MOTIV GLADI U ROMANU DON QUIJOTE

izv. prof. dr. sc. Stijepo Stjepović  
Sveučilište u Zadru  
e-mail: stijepos@yahoo.com

Cervantes je uvijek bio promatrač stvarnosti koja ga je okruživala i imao je jasne ideje o tome kako stvari stoje i kako bi trebale biti. Među mnogim temama koje Cervantes obrađuje u Don Quijoteu, hrana i jelo također su važan element. Možda oni neće biti kao ljubav, ludilo, idealizam ili lutajuće viteštvo, motivi od nedvojbene važnosti, međutim, to je element koji nam omogućuje da uočimo kako se i u onome što se može činiti naizgled površnim i banalnim itekako kriju teme od društvenog značenja ne samo u onom vremenu, već i nadilazeći takve okvire. U radu se razmatraju teme poput gladi, hrane i prehrambene navike u Don Quijoteu te uočavaju prehrambene sklonosti glavnih junaka: Sancha koji je sklon obilnom jelu i Don Quijotea koji naginje štedljivosti, kao i prehrambene sklonosti različitih društvenih slojeva u onodobnoj Španjolskoj.

**Ključne riječi:** *glad, hrana, Cervantes, Quijote, Sancho*



## Organizacijski odbor

Rozalija Bregović Pračić, Martin Kajtazi, Ivan  
Koprek, Mikolaj Martinjak, Željka Maurović  
Benko, Ivan Platovnjak, Tanja Zovko

## Tajnica simpozija

Rozalija Bregović Pračić  
[r.bregovicpracic@ffrz.unizg.hr](mailto:r.bregovicpracic@ffrz.unizg.hr)

Rhema  
ZAKLADA



Univerza *v Ljubljani*  
*Teološka* fakulteta

