



Prošle 2019. godine, Informativni centar za poslovnu standardizaciju i sertifikaciju (BSC) Novi Sad sproveo je projekat „Jaka žena - snažno selo“ i uključio 15 udruženja žena započevši proces njihovog ekonomskog osnaživanja. Po rečima direktorice BSC centra, gospođe Marije Vujaković, poenta ove akcije je uraditi one ključne stvari koje će doprineti značajnijem ekonomskom jačanju članica svih udruženja obuhvaćenih projektom da razviju svoju delatnost i mogu da se bore i opstanu na tržištu, kako bi u narednom periodu postale samostalnije i sve manje zavisne od državne pomoći.

Početak decembra, doniranjem dva platenika, ispunjen je zahtev Udruženja žena „Belo Blato“ iskazan u projektu. Sredinom januara, u domaćinstvu Mirjane Hemun, upriličena je prigodna svečanost povodom uručenja sertifikata HALAL, donacije BSC centra, organizatora i realizatora projekta „Jaka žena - snažno selo“.

- Naša domaćica, predsednica UŽ „Banstolka“ i vlasnica istoimenog seoskog turističkog domaćinstva, gospođa Mirjana Hemun, i u prethodnom periodu je primala grupe turista iz islamskog sveta. Dobro se snalazila bez obzira što sertifikat nije imala, sledila je upute vezane za namirnice i način njihove pripreme i njeni gosti su bili zadovoljni. BSC centar, čija je osnovna delatnost standardizacija i sertifikacija i pružanje stručne pomoći, iskoristio je priliku pruživši podršku ovom gazdinstvu i gospođi Hemun u procesu implementiranja HACCP sistema, kao baze za podnošenje zahteva za HALAL standard. BSC centar je imao zadovoljstvo da bude donator ovom gazdinstvu u pružanje stručne i druge pomoći za dobijanje HALAL sertifikata - rekla je tom prilikom direktorica naglašavajući da je ovo tek početak realizacije zahteva iz ovog projekta. BSC nastavlja kampanju animiranja društveno odgovornih organizacija i pojedinaca radi rešavanja jednog po jednog problema ostalih udruženja.

Direktorica je objasnila da BSC centar ne beži od izazova, a HALAL sistem je za BSC bio izazov:

- Ne možemo da zaposlimo stručnjake iz svih sfera, oblasti ali uvek možemo da nađemo spoljne saradnike koje stručno i profesionalno odgovaraju datoj potrebi, i to nam je dugogodišnja praksa, ali i misija da širimo mrežu eksperata sa kojima saradujemo. Za nas je izazov kada dođe neki novi zahtev da se upustimo u njegovo rešavanje, jer sa pravim ljudima je sve rešivo.

Ona je istakla da su standardi jako kompleksna priča, a da standardizacija zahteva ozbiljan angažman. Prema njenim rečima, danas niti jedna oblast ljudskog rada, pa ni turizam, nije moguća bez standardizacije. Standardi su svuda oko nas. Sve je predmet nekakve standardizacije, sertifikacije, provere, jer na globalnom tržištu komunikacija je nemoguća bez standarda - zajedničkog jezika savremene komunikacije.

BSC centar pruža široku paletu obuka, od kojih su najtraženiji organizacioni standardi tipa menadžer kvaliteta, zaštita životne sredine, zaštita zdravlja i bezbednosti na radu, energetska efikasnost, HACCP i svi sistemi koji se odnose na zdravstvenu bezbednost hrane.

- Ovo je prvi put da radimo sa HALAL standardom, koji je zapravo HACCP prilagođen potrebama islamske zajednice. To je kombinacija globalnog HACCP standarda i standarda islamske veroispovesti. HALAL se generalno smatra zdravom hranom. Družeći se sa direktorom Halal sertifikacije Islamske zajednice Srbije, gospodinom Zakijem Šaltafom, shvatili smo da moramo biti otvoreniji, a ne opterećeni različitostima. Treba u svemu da tražimo ono što nam je zajedničko, što može biti dobro za sve. Ishrana po HALAL principima jeste zdrava, aktuelna. Sve ono što šteti zdravlju čoveka je HARAM nedopostuvo, a HALAL je princip kojeg bi trebali svi mi da se pridržavamo - zaključila je Marija Vujaković.

