

Uspešno završen deseti Međunarodni i regionalni „SuSajam 2016“

## Prehrambena industrija je razvojni potencijal Subotice



Subotički sajam je posebno važan jer već jednu deceniju uspeva da okupi privrednike iz regiona i podstiče regionalnu i međunarodnu saradnju i doprinosi uspešnom sklapanju poslova privrednika u okruženju, naglasio je na otvaranju ove privredne manifestacije potpredsednik Privredne komore Srbije, **Zoran Vujović**.

Deseti Međunarodni i regionalni sajam „SuSajam 2016“ održan je od 2. do 4. juna u subotičkoj Hali sportova. Na oko 1.600 kvadratnih metara unutrašnjeg i oko 200 kvadratnih metara spoljašnjeg izložbenog prostora predstavilo se više od 200 izlagača iz sedam zemalja: Mađarske, Rumunije, Hrvatske, Nemačke, Slovenije, Republike Srpske i Srbije. Partner ovogodišnjeg sajma bio je okrug grada Berlina Treptov-Kepenik.

Ovogodišnji „SuSajam“ je tematski bio posvećen prehrambenoj industriji, odnosno proizvodnji i preradi hrane, pa je najveći broj izlagača bio iz oblasti agrara.

- Subotica je i ove godine uspešno organizovala sajam, a pred nama je ozbiljan izazov koji se odnosi na potrebu da podstičemo razvoj prehrambeno-prerađivačke industrije jer je veliki potencijal za razvoj Subotice - kaže **Jene Maglai**, gradonačelnik Subotice.

Učešćem na subotičkom sajmu su bili zadovoljni i privrednici iz berlinskog okruga Treptov -Kopenik, kao partneri ovogodišnje manifestacije. Zamenik gradonačelnika okruga Berlina, Treptov-Kopenik, **Gernot Klem**, je ocenio da postoji veliki potencijal za privrednu saradnju, te da je treba dalje razvijati.

I ove godine ulaz na „SuSajam“ je bio besplatan, a svi posetioci koji su popunili anketne listiće učestvovali su u nagradnoj igri čiji su najveći pokrovitelji bila preduzeća „**Tehnoserv**“ i „**DudiCo**“ iz Subotice.

Ova velika privredna manifestacija je zatvorena 4. juna delom sajamskih nagrada. Nakon obilaska svih štandova i izlagača, petočlani žiri je jednoglasno doneo odluku da prvu nagradu 10. Međunarodnog i regionalnog sajma „SuSajam 2016“ dobije firma „**Celjske mesnine Z'dežele**“ iz Celja (Slovenija).

Drugu nagradu „SuSajma 2016“ ravnopravno su podelili **Regionalna privredna komora Beograd** i preduzeće „**DudiCo**“ iz Subotice, koje ove godine obeležava 20 godina postojanja.

Treću nagradu su takođe podelila dva učesnika - „**Tehnoserv**“, preduzeće za proizvodnju, montažu i inženjering iz Subotice i **Regionalna privredna komora Valjevo**.

Žiri je ove godine dodelio i tri ravnopravne posebne nagrade, koje su pripale: **Mađarskoj nacionalnoj trgovačkoj kući**, akcionarskom društvu zatvorenog tipa, Mađarska; Samostalnoj zanatskoj, trgovinskoj i ugostiteljskoj radnji „**Bata Kole**“, Subotica i **Regionalnoj privrednoj komori Kosova i Metohije**.

Sajamska priznanja nagrađenima su uručili **Ljuben Hristov**, pomoćnik gradonačelnika zadužen za oblast male privrede i **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP „Subotičke pijace“.

Organizator „SuSajma 2106“ je Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“, suorganizator Regionalna privredna komora Subotica, a pokrovitelji Grad Subotica i AP Vojvodina.

# Pijace čuvaju kupce!

Na pijace u Srbiji istim intenzitetom (podjednako) kao i ranije odlazi gotovo polovina, odnosno 47% ispitanika koji su anketirani tokom istraživanja o mišljenjima i stavovima pijačnih kupaca, koje je krajem prošle i početkom ove godine realizovalo Poslovno udruženje “Pijace Srbije”. Istraživanje je urađeno na slučajnom uzorku od 823 ispitanika na pijacama u osam gradova u Srbiji (Beograd, Pančevo, Niš, Kragujevac, Kruševac, Užice, Sombor i Subotica).

O rezultatima ovog istraživanja, prvog te vrste koje je realizovano istovremeno u više gradova u Srbiji, članovi Posavnog udruženja „Pijace Srbije“ su razgovarali na tematskoj raspravi, koja je 10. juna održana u Pančevu. Ocenjeno je da ovakva istraživanja treba raditi češće, jer je za pijačne uprave briga o kupcima na pijacama podjednako važna kao i kvalitet usluga koje pružaju zakupcima. Udruženje će detaljno analizirati rezultate aktuelnih mišljenja i stavova kupaca na pijacama, te će nastojati da primeni u praksi što je moguće više predloga i sugestija ispitanika.



Podatak da na pijace podjednako često odlazi 47%, češće oko 20%, a ređe oko 33% ispitanika, potvrđuje činjenicu da su ovi tradicionalni prostori za trgovinu i okupljanje i dalje veoma atraktivna mesta za snabdevanje građana Srbije, naročito prehrambenim proizvodima.

Većina kupaca, gotovo 67%, na pijacu ide jednom ili dva puta nedeljno, a obično potroši između 500 i 2.000 dinara.

Na pijacama se najčešće kupuje povrće (83%), potom voće (73%), a na trećem mestu je južno voće (46%). Više od polovine (53%) ispitanika kupuje direktno od proizvođača, a kada kupuju od prodavaca kupci češće (26%) biraju njima poznatog prodavca.

Oko 58% anketiranih kupca se artiklima koje kupuje na pijacama redovno ili povremeno snabdeva i u supermarketima. Najznačajniji razlozi koji ih motivišu da kupuju u supermarketima su: duže radno vreme (31%), mogućnost bezgotovinskog i odloženog plaćanja (27,5%), kompletnija ponuda, odnosno mogućnost kupovine više različitih artikala na jednom mestu (12,5%) i besplatno parkiranje (13%). Oko 23% ispitanika je kao razlog odlaska u supermarkete navelo – povoljnije cene.

Na ovoj tematskoj raspravi članovi Posavnog udruženja “Pijace Srbije” su upoznati i sa podacima o prometu roba na pijacama u Srbiji u toku prošle godine.

Prema podacima Republičkog zavoda za statistiku, ukupna vrednost prometa poljoprivrednih proizvoda na pijacama u 2015. godini bila je 32 milijarde i 704 miliona dinara (u tekućim cenama), što je za 7,5 odsto više u odnosu na 2014. godinu.

Na pijacama u Srbiji se i dalje prodaje najviše povrća (30,7%), a potom slede voće i grožđe (21,5%), mleko i mlečni proizvodi (16,4 %) i živina i jaja (13,4%).

## Održan sastanak Upravnog odbora Udruženja pijaca Srbije

### Priprema se Pravilnik o pijacama i veletržnicima

Članovi Upravnog odbora Posavnog udruženja “Pijace Srbije” su 9. juna, na sastanku u Pančevu, razgovarali o pripremi Pravilnika o pijacama i veletržnicima, odnosno o posebnim uslovima i kriterijumima za obavljanje pijačne delatnosti, kao sastavnog dela Pravilnika o uslovima i kriterijumima za ocenu ispunjenosti uslova za obavljanje komunalne delatnosti. Pravilnik će se početi primenjivati nakon usvajanja Nacrta zakona o izmenama i dopunama Zakona o komunalnim delatnostima.

- Dogovorili smo se i da ubrzamo aktivnosti na jačanju saradnje sa kolegama u regionu, pa do kraja godine planiramo da se organizuju još dva međunarodna skupa na kojima će raditi na finalizaciji ideje o osnivanju regionalne asocijacije – kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP “Subotičke pijace” i predsednica Upravnog odbora Posavnog udruženja “Pijace Srbije”.

Tokom dvodnevnog skupa u Pančevu je održana i tematska rasprava o rezultatima istraživanja stavova i mišljenja kupaca na pijacama u Srbiji, a 10. juna je otvorena peta manifestacija “Dani pijaca Srbije 2016”, kojoj je domaćin bilo JKP “Zelenilo” uz podršku lokalne samouprave Grada Pančeva.

# Promocija pijaca i domaće hrane

Na petoj manifestaciji „Dani pijaca Srbije“ i šestom Sajmu domaće hrane, vina i rakije “Ukusi tradicije”, koji su od 10. do 12. juna održani u centru Pančeva, učestvovalo je više od pedeset izlagača iz gotovo cele Srbije. Među njima su bili proizvođači domaće hrane, vinari, vlasnici poljoprivrednih gazdinstava, ljudi koji se bave starim zanatima i rukotvorinama i nekoliko udruženja.

Obe manifestacije su zamišljene kao događaji na kojima se promovišu proizvođači domaće hrane i zanatskih proizvoda, naročito oni koji svoje proizvode plasiraju na pijacama u celoj Srbiji. Otvarajući pete “Dane pijaca Srbije 2016” i šesti Sajam “Ukusi tradicije”, gradonačelnik Pančeva **Saša Pavlov** je rekao da je značaj ovih manifestacija za Pančevo višestruk, kako za ekonomiju, tako i za turizam.

- Ovo je jedan od načina da unapređujemo lokalnu ekonomiju i promovišemo proizvođače domaće hrane. Tim pre jer oko 80 odsto teritorije grada Pančeva čini poljoprivredno zemljište. Mala i srednja preduzeća i poljoprivredna gazdinstva ovde imaju priliku da promovišu svoje proizvode, a mi da im pomognemo, unapredimo lokalnu ekonomiju i pospešujemo ruralni razvoj. Veoma je važno što na ovaj način pokazujemo i brigu o pijačnim uslugama i pijacama koje uspevaju da odole hipermarketima i predstavljaju im kvalitetnu konkurenciju svojom ponudom. Tu prvenstveno mislim na sveže voće i povrće, koje na pijacama plasiraju poljoprivredna gazdinstva, sveže meso i mesne preradevine, sir i sve ono što dolazi iz domaće proizvodnje - naglasio je na otvaranju „Dana pijaca Srbije 2016” gradonačelnik Pančeva, Saša Pavlov.

Učesnici petih “Dana pijaca Srbije” i šestog Sajma “Ukusi tradicije” su Pančevcima na tezgama i prodajnim štandovi-



ma na Trgu Kralja Petra I ponudili bogat asortiman domaće hrane, od čuvenog srpskog kajmaka i kozijeg sira, preko domaćih pekmeza i slatkog do vrhunskog kulena idomaćih kobasica. Bilo je i tradicionalnih zanatskih proizvoda, kao što su opanci, vašarskih slatkiša, a među poslasticama se isticao “kolač na žaru” koji je po tradicionalnoj mađarskoj recepturi pripremala zanatska radnja “**Poky Extra**”, član Udruženja “Ukusi tradicije” iz Subotice.

Da doživljaj za posetioce bude kompletan pobrinuo se tamburaški ansambl “**Ravnica**” iz Subotice, koji je na muzičkom paviljonu u večernjim satima održao koncert pred oko petsto oduševljenih posetilaca.

Manifestacije, koje je podržala i lokalna samouprava Grada Pančeva, organizovali su Poslovno udruženje “Pijace Srbije” u saradnji sa Javnim komunalnim preduzećem “Zelenilo” Pančevo i Udruženjem “Ukusi tradicije” iz Subotice.

## Prezentacija projekta Udruženja “Ukusi tradicije” Standardizacija domaće hrane

Pojam “domaća hrana” označava hranu pripremljenu od sirovina regionalnog porekla, u domaćinstvima ili zanatskim radnjama, po tradicionalnim recepturama, bez veštačkih dodataka i aditiva, koja se kontroliše, sertifikuje i označava robnom markom “Ukusi tradicije”, rečeno je na prezentaciji ovog projekta u Pančevu.

Prezentacija standarda u proizvodnji domaće hrane održana je u sklopu programa pete manifestacije “Dana pijaca Srbije” i šestog Sajma “Ukusi tradicije”, koji su od 10. do 12. juna održani u Pančevu.

Poslovno udruženje “Pijace Srbije” i udruženje “Ukusi tradicije” već tri godine uspešno saraduju, te zajednički organizuju ove manifestacije, a u planu je da se obim zajedničkih aktivnosti širi i na organizovan plasman domaće hrane na pijacama u Srbiji.

Osnovna ideja o izradi standarda je nastala kao sastavni deo aktivnosti koje proističu iz ciljeva Udruženja „Ukusi tradicije”, među kojima je i uspostavljanje standarda proizvodnje i plasmana domaće hrane. S obzirom na usitnjenost i slabu međusobnu povezanost

proizvođača domaće hrane, standard je urađen sa ciljem da postavi jasne kriterijume i uslove proizvodnje, odnosno da naglasi specifičnost njihovih proizvoda u odnosu na konvencionalne i obezbedi im prepoznatljivost na tržištu.

Standard je urađen nakon četiri godine iskustva osnivača Udruženja „Ukusi tradicije” u organizaciji manifestacija i promocija domaće hrane, rada sa više desetina proizvođača, niza edukativnih skupova i mini istraživanja sprovedenih tokom prezentacija i drugih specijalnih događaja.

Standard uvažava i poštuje specifične uslove za proizvodnju na malim porodičnim gazdinstvima i u zanatskim ili industrijskim malim preradnim pogonima, kao i nivo razvoja poljoprivrede u Srbiji.

Vodeći partner u realizaciji ove projektne ideje je preduzeće „Organic Control System” (OCS) iz Subotice, koje se bavi sertifikacijom organske proizvodnje, a ima iskustva i u upotrebi sertifikata i oznaka vezanih za prehrambene proizvode sa posebnim karakteristikama geografskog porekla. OCS će u kontinuitetu raditi na kontroli i sertifikaciji proizvođača domaće hrane koji su članovi Udruženja „Ukusi tradicije”, a sertifikati će se dodeljivati u skladu sa dinamikom usaglašavanja članova sa zahtevima standarda.

## Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla **LUBENICA**

Lubenica (*Citrullus vulgaris*) je jednogodišnja zeljasta biljka iz porodice bundeva, poreklom iz tropskih oblasti Afrike. Gaji se i u drugim delovima sveta zbog slatkog, sočnog, jestivog ploda u kojem ima najviše vode.

Veoma je zdrava u ishrani, izrazito je slatka pa se najčešće koristi kao poslastica. Po uzgoju lubenice u Evropi su najpoznatije Grčka i Makedonija. Ipak, zemlja lubenice je Kina, jer je jedan od najvećih svetskih proizvođača.

### Poreklo

Ima dosta podataka koji navode na zaključak kako lubenica izvorno potiče s ruba pustinje Kalahari u Africi. Poznati istraživač David Livingstone je 1850. godine u ovoj oblasti našao lubenice u izobilju. Tokom 13. veka Maori su lubenicu doneli u Evropu, gde je i danas ima u svim toplijim područjima, a iz Evrope je lubenica otišla i u Ameriku.

### Proizvodnja

Za gajenje lubenice preporučuje se plodno, drenažno zemljište, neutralno do blago kisele reakcije, od 6 do 6,5 pH vrednosti. Po svojim fizičkim karakteristikama najbolje zemljište za uzgoj lubenica su peskovite ilovače, a izuzetno je važno odabrati zemljište koje nije zaraženo bolestima. Od preventivnih mera najvažniji je dobar plodored. Lubenice ne treba gajiti 4 do 5 godina na istom zemljištu na kojem su gajene biljke iz iste botaničke familije (tikvice, krastavci, bundeve). Priprema zemljišta zavisi od tipa, kao i od kulture koja se uzgajala prethodne sezone. Najbolji predusevi su žitarice ili mahunarke (boranija, grašak, pasulj).

### Lekovitost

Lubenica deluje osvežavajuće - gasi žeđ, otklanja umor, popravlja raspoloženje i daje energiju. Pospješuje izbacivanje vode iz organizma i čišćenje organa za varenje. Preporučuje se u ishrani ljudi sa bolestima srca, krvnih sudova, bubrega, žuči i jetre. Veoma je korisna hrana za obolele od hroničnog hepatitisa. Olakšava tegobe ljudi sa kamenom u žuči, bubrezima ili bešici, utiče na rastvaranje i izbacivanje kamena i sprečava formiranje novog. Veoma je korisna u ishrani ljudi svih doba starosti, jer olakšava metabolizam i normalizuje crevnu floru.

Lubenica je bogata je vodom (85-93%), a sadrži u sebi i od 7 do 15 % suve materije, uglavnom šećera, minerale i vitamine i vrlo malo belančevina. Od vitamina sadrži karotene, vitamine grupe B i malo vitamina C. Da bi se zadovoljila dnevna potreba čoveka C vitaminom potrebno je da se pojede svega 500 grama lubenice. Od minerala sadrži kalijum, magnezijum, fosfor, kalcijum, cink, gvožđe i bakar. Dobar je izvor beta karotena i likopena. Lubenica spada u izvanrednu dijetetsku i lekovitu namirnicu.

### Kockaste lubenice

Da li lubenica mora biti okrugla? Ne mora, a za to su se pobrinuli Japanci koji su prvi proizveli kockaste lubenice. Popularnost ovih lubenica raste u celom svetu, a prodaju se skuplje nego obične.

Kockaste lubenice su nastale kao inovacija čija je osnovna ideja bila da smanji troškove prevoza i skladištenja, odnosno



čuvanja lubenice. Opšte je poznato da se u Japanu grade veoma mali stanovi, te da je cilj da svaki kvadratni centimetar bude dobro iskorišćen. To važi i za frižidere, pa je kockasta lubenica idealna za Japance, jer zauzima manje mesta u rashladnom uređaju.

Kockaste lubenice, navodno, nije teško proizvesti. Uzgajivaču su potrebni transparentni kalupi kockastog oblika, tako da sunčeva svetlost može neometano dospeti do lubenice sa svih strana. Za to je najbolje staklo ili providna plastika. Naime, dok je lubenica još mala pažljivo se smesti u kockasti kalup, koji na vrhu ima otvor kroz koji prolazi loza lubenice. Veličina kalupa se prilagođava dimenziji lubenica.

## Kalendar radova u povrtarstvu

### JUL

- zaštita paprike, paradajza, krastavaca, lubenice i krompira od bolesti i štetočina koje su se pojavile u prethodnom mesecu
- pasulj i boraniju sačuvati od bakterija, a kupus za jesenju proizvodnju od plamenjače i buvača
- prihrana i zalivanje useva
- berba paradajza, paprike i krastavca, vađenje crnog luka i krompira
- setva postrne boranije, kornišona i rotkve
- sade se i kupus, kelj, karfiol i kasni paradajz



**OČNA KUĆA**  
optika i ordinacija  
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica  
Maksima Gorkog 20

**KOD GLAVNE POŠTE**