

Osnivač Informatora JKP „Subotičke pijace“. Izdaje i štampa Grafičko preduzeće „Grafoprodukt“. Odgovorni urednik Savo Duvnjak. Prevod na mađarski jezik: Kémenczy Versegi Márta. Rešenjem Ministarstva pravde i lokalne samouprave Informator je upisan u Registar sredstava javnog informisanja pod brojem 3186. JKP „Subotičke pijace“, 24000 Subotica, Đure Đakovića 23/1, tel.: 0254/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Počele pripreme za 12. Međunarodni i regionalni sajam – Subotički Sajam 2018

TURIZAM KAO TEMA



Dvanaesti međunarodni i regionalni sajam – Subotički Sajam 2018. će se održati od 31. maja do 2. juna 2018. godine u Hali sportova u Subotici. Turizam će biti glavna tema okupljanja privrednika i preduzetnika na stručnim skupovima tokom ove tradicionalne manifestacije koju Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ organizuje u saradnji sa lokalnom samoupravom grada Subotice, Sekretarijatom za privredu i turizam AP Vojvodine i Regionalnom privrednom komorom Subotica.

Subotički sajam će i ove godine ponuditi preduzetnicima iz Srbije i zemalja u regionu prostor i mogućnost za predstavljanje, upoznavanje i uspostavljanje poslovne saradnje.

Kao i ranijih godina, organizatori očekuju da će na ovoj privrednoj manifestaciji učestvovati privrednici i preduzetnici iz Mađarske, Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Crne Gore i drugih zemalja regiona.

Krajnji rok za prijave učesnika je 18. maj tekuće godine, a sve dodatne informacije, prijavni list i cene zakupa izložbenih štandova, možete videti na oficijelnom web portalu Subotičkog sajma na adresi www.suboticasajam.rs.

U SKLADU SA STANDARDIMA

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ je sredinom marta uspešno izvršilo resertifikaciju standarda ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015, odnosno implementaciju i sertifikaciju standarda OHSAS 18001:2007.

Preduzeće je na ovaj način još jednom potvrdilo opredeljenje da posluje u skladu sa međunarodnim standardima upravljanja kvalitetom, zaštitom životne sredine i zdravljem i bezbednošću na radu. Shodno ovako uspostavljenom sistemu poslovanja, kvalitet usluga na pijacama i kvalitet proizvoda koji su u ponudi, u stalnom su fokusu svih zaposlenih.

Januara 2008. godine, kada je izvršilo prvu sertifikaciju (ISO 9001/2000), JKP „Subotičke pijace“ je bilo prvo preduzeće sa ISO sertifikatom u pijačnoj delatnosti u Srbiji.



Svim korisnicima usluga i građanima Subotice želimo da im uskršnji praznici donesu radost, mir i blagostanje. Kolektiv JKP „Subotičke pijace“

Христос васкрсе! Sretan Uskrs!

Свим корисницима услуга и грађанима Суботице који славе Васкрс желимо да овај велики празник проведу у благостању, миру и слози, окружени породицом и пријатељима. Колектив ЈКП „Суботичке пијаце“

USVOJEN PROGRAM RADA ZA 2018. GODINU

Krajem aprila Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ će, nizom događaja koji će se organizovati na pijaci Zeleni venac u Beogradu, obeležiti 15. godišnjicu rada. Planirano je da se pored svečane sednice Skupštine, u sklopu manifestacije „Beogradski noćni market“ održe i „Dani pijaca Srbije“, odnosno predstave najbolji proizvođači i prodavci na pijacama u Srbiji.



Na sastancima Nadzornog i Upravnog odbora i 19. sednici Skupštine, koji su održani 15. i 16. marta u Zrenjaninu, Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ je usvojilo izveštaj o radu u prošloj i program rada za 2018. godinu.

U toku 2017. godine održano je šesnaest skupova odnosno događaja u organizaciji Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“. U izveštaju se kao najznačajnije naglašavaju aktivnosti vezane za zakonodavstvo i projekat „GARANTOVANO DOMAĆE – PIJACE SRBIJE“, koji ima za cilj sertifikaciju proizvoda, odnosno proizvođača (poljoprivrednih gazdinstava) koji svoje proizvode direktno plasiraju na pijacama. Realizacija ovog projekta treba da doprinese isticanju vrednosti domaće proizvodnje koja se plasira na pijacama, naglasi kvalitet domaćih proizvoda i poboljša i obogati ponudu na pijacama

U toku 2018. godine Udruženje će početi operativnu realizaciju projekta „GARANTOVANO DOMAĆE – PIJACE SRBIJE“ i nastaviti da prati aktivnosti nadležnih državnih organa u oblasti zakonodavstva koje se odnosi na pijačnu delatnost, istaknuto je u programskim ciljevima za 2018. godinu, koji su usvojeni na 19. sednici Skupštine.

Krajem aprila Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ će, nizom događaja koji će se organizovati na pijaci Zeleni venac u Beogradu, obeležiti 15. godišnjicu rada. Planirano je da se pored svečane sednice Skupštine, u sklopu manifestacije „Beogradski noćni market“ održe i „Dani pijaca Srbije“, odnosno predstave najbolji proizvođači i prodavci na pijacama u Srbiji.

„Beogradski noćni market“ organizuje Javno komunalno preduzeće „Gradske pijace“ iz Beograda u povodu stogodišnjice prvog skupa pijačara u Srbiji, koji je 1918. godine održan na pijaci Zeleni venac.

U nastojanju da ojača međunarodnu saradnju, odnosno obezbedi uslove za intenzivniju razmenu iskustava i edukaciju svojih članova, Skupština Udruženja je na sednici u Zrenjaninu podržala predlog Upravnog odbora, te donela odluku da se Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ u 2018. godini pridruži **Svetskoj asocijaciji veletržnica i tržnica (World Union of Wholesale Markets - WUWM)** sa sedištem u Hagu.

U sklopu programa skupova, koje je Udruženje pijaca Srbije 15. i 16. marta organizovalo u Zrenjaninu, održana je

i tematska rasprava pod nazivom „**Nacionalne mere fleksibilnosti za male i tradicionalne proizvođače hrane životinjskog porekla**”. Predavač je bila **Ljiljana Ivanjac**, viši savetnik i šef Odseka za registraciju i odobravanje objekata za proizvodnju i promet hrane i razvoj i uspostavljanje sistema bezbednosti hrane životinjskog porekla Uprave za veterinu pri Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije.

Tokom boravka u Zrenjaninu, članovi Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ su obišli pijace u ovom gradu, a organizovana je i poseta lokalnoj samoporavi. Prijem kod zamenika gradonačelnika, **Saše Santovca**, organizovalo je Javno komunalno preduzeće „Pijace i parkinzi“, koje je bilo domaćin ovog velikog skupa Udruženja pijaca Srbije.

Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ je osnovano 2003. godine. Danas okuplja 23 pijačne uprave iz Srbije sa gotovo 80% tržišnog udela u pijačnoj delatnosti u zemlji. Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ je jedan od osnivača Udruženja.

Od 1. aprila

LETNJE RADNO VREME PIJACA

U skladu sa gradskom Odlukom o pijačnom redu, pijace kojima upravlja Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ od 1. aprila prelaze na letnje radno vreme. To znači da će pijace radnim danima biti otvorene od **5,30 do 17 sati**, a nedeljom, državnim i drugim praznicima od **5,30 do 13,00 sati**.

Radno vreme će se menjati i tokom predstojećih uskršnjih praznika.

U petak, **30. marta** pijace će raditi od 6 do 13 časova; u subotu **31. marta** od 6 do 15 časova, a u nedelju i ponedeljak, **1. i 2. aprila**, od 5,30 do 13 časova.

U petak, nedelju i ponedeljak, **6, 8. i 9. aprila**, pijace će raditi od 5,30 do 13 časova, a u subotu, **7. aprila** od 5,30 do 17 časova.



Kroz istoriju subotičkih pijaca

AUTOBUSKA STANICA UMEMTO PIJACE U ULCI MATIJE GUPCA



Pijaca u ulici Matije Gupca, 1976. godina

Mlečna, zanatska i voćna pijaca na Trgu Jakaba i Komora, postala je značajna za snabdevanje Subotičana 1976. godine kada je sa dela ulice Matije Gupca izmeštena zelena pijaca, kako bi na ovom prostoru, do izgradnje centralne autobuske stanice, bila organizovana autobuska stanica za prigradske linije.

Nastala je na mestu nekadašnjeg Zrinjskog trga koji je početkom XX veka, sa drvoredima i lepo uređenim šetalištem, bio jedna od gradskih promenada. Do 1859. godine na ovom prostoru se nalazila takozvana Slamna pijaca, a 1860. gradske vlasti su donele odluku da se pijaca izmesti, zasadi drvored kestenja i formira šetalište. Da je ovakva odluka bila prihvaćena i podržana u narodu govori i podatak da su tadašnji Subotičani ovaj prostor zvali i Lepa ulica (Szép utca).

Odlukom Skupštine grada Subotice

IMENOVAN NADZORNI ODBOR

Na 14. sednici, koja je održana 22. februara 2018. godine, Skupština grada Subotice donela je Rešenje o imenovanju predsednika i članova Nadzornog odbora Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“.

Za predsednika je imenovana **Jasmina Stevanović**, a za članove **Karlo De Negri** i **Terezia Nađ**. Četvorogodišnji mandat novog Nadzornog odbora počeo je 2. marta tekuće godine.

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

CELER

Uz šargarepu, luk i peršun, celer je jedan od četiri aduta svake kuhinje, a brojna lekovita svojstva ove biljke poznata su od davnina.

Celer (*Apium graveolens*) je jednogodišnja ili dvogodišnja biljka iz porodice šištarke, mesnatog korena i veoma karakterističnog ukusa. Iz korena celera rastu jake lisne stabljike koje mogu biti dužine od 30 do 100 cm, a na njihovom kraju se razvijaju listovi, slični listovima peršuna, ali nešto tamniji, sjajniji i veći. Koren ima aromatičan miris i obiluje eteričnim uljima koja mu daju specifičnu aromu i ukus, zbog kojih se izrazito ceni u gastronomiji. Sa šargarepom, lukom i peršunom predstavlja glavne adute svake kuhinje. Koren i listovi se u ishrani koriste sveži i obareni, seme se koristi kao začim, a lišće vrlo često služi i za dekorisanje raznovrsnih kulinarskih specijaliteta.

Poreklo

Kao divlja, samonikla biljka, celer je poznat od davnina. Pominje se čak i u Homerovoj "Odiseji", a kroz istoriju je negde bio simbol lepote i veselja, a negde (stara Grčka, na primer), omiljeno cveće za groblje i žalost. Od kako se zna za njega, celer je poznat i kao lekovita biljka. Postoje zapisi da je u Egiptu, u periodu između 1200. i 600. godine pre nove ere, služilo kao lek, a Hipokrat ga je preporučivao svima koji imaju "treperave" živce. Poznato je i da se u staroj Grčkoj i antičkom Rimu koristio i kao afrodizijak. Uzgoj celera je počeo u 16. veku, a današnje sorte korene imaju u vrstama koje su sađene početkom 17. veka.

Proizvodnja

Celer se deli na korenaš, rebraš i lišcar. U svetu se najviše gaji celer rebraš, a kod nas najčešće korenaš, ponegde lišcar, dok je rebraš je skoro nepoznat. Najbolje uspeva u krajevima sa svežom klimom i ravnomernim rasporedom padavina u toku vegetacije. Ako nema dovoljno kiše, mora se uredno i često zalivati jer ne podnosi sušu. Celer je relativno otporan na hladnoću, a optimalna temperatura za razvoj biljke je od 18 do 20°C. Za sadnju celera treba birati duboka, plodna i rastresita zemljišta. Obavezno se gaji u plodoredu, na isti način kao i šargarepa, a pošto ima veliku potrebu za mineralima treba ga obilno đubriti. Prema statističkim podacima, u zemljama Evropske Unije celer se gaji na oko 15.000 hektara. Nemci i Holandani gaje korenaš, dok Italijani i Britanci više cene rebraš. Iako je celer povrće izvanrednog ukusa i velike hranljive vrednosti, kod nas se sadi na malim površinama, najčešće korenaš. Vrlo je rasprostranjen i omiljen kao biljka u kućnim baštama.



Zdravlje

Celer je delotvoran u lečenju astme, promuklosti, reume, gihta, mokraćnih puteva, bubrega i nekih nervnih oboljenja. Poboljšava krvnu sliku i cirkulaciju, pospešuje apetit, a uklanja i smetnje kod varenja. Acetileniks, jedan od sastojaka celera, zaustavlja umnožavanje ćelija raka.

Celer sadrži i supstance koje deluju relaksirajuće na arterije, omogućavajući im da se šire i smanjuju količinu hormona stresa, koji, takođe, utiče na kontrakciju krvnih sudova. Celer smanjuje i koncentraciju lošeg holesterola, a zbog obilja vitamina C pomaže da se smanje simptomi prehlade i poboljša odgovor imunog sistema na bolest. Lekoviti sastojci celera najbolje ostaju očuvani u sveže iscedenom soku sirovog korena, listova i stabljike. Celer sadrži supstancu kumarin koja sprečava štetno delovanje slobodnih radikala, a podstiče i aktivnost belih krvnih zrnaca važnih za očuvanje odbrambene moći organizma. Svi vitamini B kompleksa iz ove biljke podstiču razmenu ugljenih hidrata u organizmu, jačaju nerve i mozak, a kožu, kosu, oči i jetru čine zdravima. U vidu čaja delotvoran je protiv reume.



OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE