

## Mlečna hala na pijaci “Zelenac” postavila nove standarde i za kupce i za prodavce

# EVROPSKI USLOVI POSLOVANJA

Iako je prošlo nešto više od tri meseca od kada je otvorena, Mlečna hala na pijaci “Zelenac” u Mesnoj zajednici “Prozivka” i dalje je u centru pažnje i kupaca i prodavaca. I jedni i drugi o novoizgrađenom, specijalizovanom prostoru za prodaju namirnica na plusnom režimu hlađenja, imaju samo reči hvale.

- Mlečna hala na pijaci “Zelenac” je prva investicija ove vrste u pijace koje su nam poverene na upravljanje - kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP “Subotičke pijace”. - Izgradnju i opremanje ovog specijalizovanog prodajnog prostora smo uradili sa ciljem da poboljšamo nivo usluga koje pružamo zakupcima, odnosno prodavcima, ali istovremeno i kupcima na ovoj pijaci. Sveže živinsko meso, mlečni proizvodi, suhomesnati proizvodi i kolači danas se na “Zelencu” prodaju u uslovima koji su u skladu sa svim propisima vezanim za bezbednost hrane.

Mlečna hala na pijaci “Zelenac” je opremljena sa 14 rashladnih vitrina. Deset je namenjeno prodaji svežeg živinskog mesa, na dve se kupcima nude mlečni proizvodi, a na preostale dve kolači i proizvodi od svinjskog mesa.



- Moja porodica sveže živinsko meso prodaje na ovoj pijaci od kako je izgrađena - kaže **Davor Prčić**, jedan od prodavaca na pijaci “Zelenac”. - Uslovi u kojima danas poslujemo su evropski i to vide i svakodnevno govore i kupci. Radimo u izdvojenom, besprekorno uređenom i čistom prostoru, imamo novu opremu i sve druge uslove da svo-



ju robu plasiramo na bezbedan i lak način. Treba još malo vremena da svi kupci koji su nam ranije dolazili naviknu da radimo u prostoru koji je izdvojen u odnosu na zelenu pijacu, ali i to se svakodnevno popravlja, tako da možemo biti izuzetno zadovoljni što su “Subotičke pijace” izgradile i opremile ovaj prostor.

Slično misle i kupci. **Dejan Malagurski** živi u neposrednoj blizini “Zelencu” i, iako se ne snabdeva isključivo na pijaci, kaže da je oduševljen uslovima u kojima se sada prodaju lako kvarljive namirnice.

- Savršeno je. Deluje savremeno, uredno i čisto, što je najvažnije kada kupuješ ovu vrstu robe - kaže Dejan Malagurski. - Mislim da ćemo svi mi koji tu živimo i snabdevamo se i na pijaci, postati svesni koliko je ova hala dobra i važna tek na leto.

Zadovoljstvo se ne krije ni u “Subotičkim pijacama” jer podrška i zakupaca i kupaca potvrđuje ispravnost odluke da se izgradi mlečna hala na pijaci “Zelenac”, ali istovremeno i obavezuje da se u planovima razvoja ovog preduzeća predvide nove investicije u subotičke pijace.

- Planiramo da na isti ili sličan način poboljšamo uslove rada i na drugim pijacama kojima upravlja preduzeće - kaže Ilinka Vukoja. - Ponosni smo što smo kompletnu izgradnju i opremanje mlečne hale realizovali svojim sredstvima, a nastojaćemo da uspešnim i racionalnim poslovanjem obezbedimo uslove za nove investicije.

Završen peti Zimski vašar "Winterfest"

## Za Subotičane tradicija - za goste atrakcija!

"Teško bi bilo zamisliti centar Subotice u vreme božićnih i novogodišnjih praznika bez ovih kućica", rekao je u prolazu jedan Subotičanin 14. januara, u vreme kada su radnici JKP "Subotičke pijace" počeli demontažu opreme nakon završetka petog Zimskog vašara "Winterfest".

Ova opaska verovatno najbolje ilustruje kako Subotičani doživljavaju ovu manifestaciju, prihvatajući je kao sastavni deo pretpraznične i praznične, božićno-novogodišnje atmosfere u gradu. Za Subotičane je "Winterfest" sada već tradicija, a za goste Subotice u vreme praznika prava atrakcija.

Veliki deo od oko dve hiljade domaćih i inostranih gostiju subotičkih hotelijera i ugostitelja, koji su na Paliću i u Subotici dočekali novu godinu, prošetao je i Malim korzom i obišao gotovo svaki štand učesnika "Winterfesta". Većina za ovu manifestaciju kaže da "dobro stoji Subotici", da se savršeno uklapa u ambijent centra grada i da ima atraktivnu ponudu. Neki svrate samo da bi pojedeli kolač na žaru, neki dođu u potrazi za suvenirima koji će poneti iz Subotice, a ima i onih koji dođu isključivo da kupe regionalne i lokalne specijalitete domaće hrane, naročito suhomesnate proizvode kao što su ljute mađarske kobasice, kulen, kravji i koziji sirevi i slično.

Učesnici Zimskog vašara "Winterfest" se takođe slažu da je ova manifestacija veoma značajna, kako za promociju i prodaju njihovih proizvoda tako i za Suboticu, jer na specifičan način dopunjuje programsku ponudu grada u vreme božićno-novogodišnjih praznika.

Iako nerado govore o vlastitom poslovanju, gotovo svi proizvođači i prodavci robe različite vrstejedinjeni su u stavu da je promet koji su ostvarili osetno manji nego ranijih godina. To uglavnom pripisuju sve slabijoj platežnoj moći kupaca i sve većoj konkurenciji.

Naime, na ovogodišnjem "Winterfestu" je učestvovala rekordna broj od oko sedamdeset izlagača, a značajan deo stalnih učesnika je na bazi iskustava iz ranijih godina ponudu pokušao je prilagoditi najčešćim zahtevima potencijalnih kupaca. To je nesumnjivo uticalo da se isti ili slični artikli mogu pazariti na više štandova, pa tako i na pojedinačne promete dela izlagača.

Prema rezultatima male ankete koju smo sprovedeli, najzadovoljniji su učesnici i izlagači koji su prvi put učestvovali na ovoj manifestaciji.

- Veoma smo zadovoljni iako smo prvi put imali štand na "Winterfestu" - kaže **Zorica Crnjanski**, vlasnica radnje a za proizvodnju domaćih kolača "Krancla" iz Čuruga. - Dobro poznamo i Suboticu i Subotičane, a verujem i da oni sve više prepoznaju našu ponudu, naročito štrudle sa makom, orasima i višnjama. Veoma rado dolazimo na vaše manifestacije. Prošle godine smo bili na sajmu domaće hrane "Ukusi tradicije", učestvovali smo na "Interetno festivalu" i manifestaciji za Dan grada Subotica. Svaki put je bilo dobro, bilo je dosta kupaca, a ono što nas najviše raduje je što većina bila po nekoliko puta. Neki su dolazili skoro svaki dan, a ima i onih sa kojima smo i



dalje u kontaktu. Zato se iskreno nadam da ćemo imati priliku da učestvujemo i naredne godine.

Cilj preduzeća "Leta SNB" sa Palića je bio da na petom "Winterfestu" promovise svoje proizvode, među kojima se ističu pekmez od kajsija, slatko od jagoda i višanja i sušeno povrće i voće.

- Mi smo mlado preduzeće i naši proizvodi se tek probijaju na tržište pa nam je ovo bila prilika da direktno razgovaramo sa kupcima, organizujemo promocije i degustacije - kaže **Srdan Uzelac** iz preduzeća "Leta SNB". - Dakle, nismo bili fokusirani na promet nego na promociju, a generalno smo veoma zadovoljni. Od drugih, iskusnijih učesnika "Winterfesta" smo čuli da je promet manji nego ranijih godina, da je nešto slabija i frekvencija ljudi, ali o tome ne možemo suditi jer nemamo iskustva te vrste. Tokom novogodišnjih praznika smo imali prilike da svoje proizvode ponudimo i turistima iz Francuske, Rumunije i Bugarske, na primer, koji su dolazili da obidu ovu manifestaciju. Rečju, za nas je "Winterfest" dobro i lepo iskustvo. Jedino što nam se nije svidelo je veliki broj zatvorenih štandova baš u vreme kada je Subotica puna gostiju i kada je frekvencija kupaca veća. To ne ostavlja dobar utisak na posetioce, pa učesnici ove manifestacije ubuduće treba da vode više računa o svom radnom vremenu.

Organizator Zimskog vašara "Winterfest" je Javno komunalno preduzeće "Subotičke pijace", koje petu godinu zaredom ovu manifestaciju priprema i vodi uz podršku lokalne samouprave Grada Subotica.

### Donacija Odeljenju za neurologiju Opšte bolnice

Po sada već ustaljenoj tradiciji, posetioци i učenici petog Zimskog vašara "Winterfest" su tokom ove manifestacije zajedno donirali 85.000 dinara u humanitarne svrhe. Novac je prikupljen u za to specijalno pripremljenom paviljonu na kojem je simbolično predstavljeno mesto rođenja Isusa Hrista.

Prikupljena sredstva će biti donirana **Odeljenju za neurologiju Opšte bolnice Subotica**.

## Razvoj pijačne delatnosti kao deo agrarne politike

Razvoj pijaca i pijačne delatnosti treba da bude deo agrarne politike Srbije, zaključio je Upravni odbor Poslovnog udruženja "Pijace Srbije" nakon rasprave o Nacrtu izmena i dopuna Zakona o komunalnim delatnostima, koja je krajem decembra održana u Novom Sadu.



Pošto će nakon usvajanja predloženih zakonskih izmena komunalnim delatnostima ubuduće moći da se bave i privatna preduzeća, članovi Poslovnog udruženja "Pijace Srbije" su u zaključcima sa ovog sastanka još jednom naglasili da pijace i pijačnu delatnost treba sačuvati i razvijati, jer su pijace tradicionalna i efikasna spona između poljoprivrednih gazdinstava kao proizvođača i građana kao potrošača, naročito u urbanim sredinama.

- Prehrambena sigurnost je temelj nezavisnosti svake države, a pijace su važan kanal distribucije poljoprivrednih proizvoda i zato se ne sme dozvoliti da odu u ruke nekome ko nije zainteresovan za ovu delatnost – kaže za "Informator" **Marko Arsenijević**, pravnik u Javnom komunalnom preduzeću "Tržnica" iz Novog Sada i član Radne grupe za zakonodavstvo Poslovnog udruženja "Pijace Srbije". - Pijačna delatnost i njen razvoj treba da budu deo agrarne politike države. Jer, ako podstičete poljoprivredu, morate voditi računa gde će se proizvodi koje ti ljudi naprave prodavati. Svesni smo da pijace moraju da se modernizuju i da se prilagode vremenu. Zato nismo protiv javno-privatnih partnerstava koja će nam pomoći da razvijamo pijace, ali smatramo da država odnosno lokalne samouprave treba da ostanu većinski vlasnici i da imaju punu kontrolu nad ovom delatnošću.

Razmatrajući radnu verziju Nacrta Zakona o izmenama i dopunama Zakona o komunalnim delatnostima, Poslovno udruženje "Pijace Srbije" je donelo odluku da izradi Pravilnik o pijačnoj delatnosti, kao predlog podzakonskog akta, koji će biti upućen nadležnim državnim organima na razmatranje.

## Mesta gde se sreću proizvođač i kupac

Pijace danas egzistiraju kao jedini organizovani oblik trgovine na kojem se direktno sreću proizvođač i kupac. Istovremeno, pijace kupcima ukazuju na vrednosti lokalne, domaće proizvodnje i dohotka koji ostaje u neposrednom okruženju, odnosno njihovog značaja za održivost manjih poljoprivrednih gazdinstava.

I pored sve izraženije konkurencije, oko jedne petine ukupne proizvodnje voća, povrća, svežeg živinskog mesa, mleka i mlečnih proizvoda, jaja, meda itd. plasira se na pijacama u Srbiji.

Na teritoriji Republike Srbije (bez Kosova i Metohije) pijačnom delatnošću se bavi oko 160 pravnih lica koja upravljaju sa oko 410 pijaca na kojima se nalazi više od 70.000 prodajnih mesta. Oko 90 % pijaca funkcioniše u okviru javnih ili javnih komunalnih preduzeća, a samo 11 pijačnih uprava su JKP specijalizovana za pijačnu delatnost. Prema podacima o broju sklopljenih ugovora sa prodavcima, izveštajima o dnevnoj naplati na slobodnim tezgama i broju lokala, procenjuje se da na pijacama u Srbiji svakodnevno radi oko 80.000 ljudi!



Članovi Upravnog odbora su zaključili da će izradom Pravilnika o pijačnoj delatnosti zaokružiti rad na predlogu Nacrta zakona o pijacama i veletržnicama koji je nakon javne rasprave usvojila Skupština UPS-a. Pravilnikom će se, između ostalog, definisati i tehnički i infrastrukturni uslovi koji treba da ispune pijace, odnosno postaviti standardi u ovoj delatnosti.

# Prioritet za domaće autohtone sorte

U prošlom broju "Informatora" smo objavili dva teksta o organskoj proizvodnji sa nizom odgovora na pitanja kako postati organski proizvođač. U ovom broju Vam donosimo tekst o uspostavljanju biljne organske proizvodnje i preporukama Nacionalnog udruženja za razvoj organske proizvodnje „Serbia-Organika“.

Metodama organske biljne proizvodnje doprinosi se minimalnom zagađenju životne sredine, pospešivanju i održavanju plodnosti zemljišta i očuvanju biodiverziteta. Prilikom izbora sorti bilja prioritet imaju **domaće autohtone sorte** i sorte otporne na prouzrokovane bolesti i štetočina.

Agrotehničke mere koje se primenjuju, kao što su primena plodoreda, združivanje useva, malčiranje, zelenišno đubrenje, navodnjavanje, gajenje međuuseva i ozimih pokrovnih useva u organskoj ratarskoj, povrtarskoj i voćarsko-vinogradarskoj proizvodnji, osnova su, uz, pravilan izbor sorti, za uspešnu biljnu organsku proizvodnju.

Potreba da se zemljište očuva i pospeši njegova plodnost i mikrobiološka aktivnost doveli su do specifičnih izmena u tehnologiji gajenja, prvenstveno kada je obrada zemljišta u pitanju. U organskoj proizvodnji smanjuje se broj i intenzitet operacija obrade, ili njeno potpuno izostavljanje uz zadržavanje celokupne mase žetvenih ostataka na površini zemljišta.

Što se tiče ishrane biljaka, najveća pažnja se posvećuje azotu kao osnovnom nosiocu prinosa. Azot je nezamenjivo hranivo i regulator mnogih ekoloških procesa.



Proizvodnja mahunarki stoga je važan faktor za vezivanje azota iz atmosfere i njegovo vraćanje u tlo.

Glavni oslonac za biljnu organsku proizvodnju predstavljaju organska đubriva kao što su: čvrsti i tečni stajnjak, različite vrste komposta, treset, biljke namenjene zelenišnom đubrenju, pomije, piljevina, melasa, morske alge, a dozvoljena je primena nekih đubriva mineralnog porekla, prah od stena, kalcijumova i magnezijumova đubriva, kalcijum od algi, gips, sirovi fosfati, Tomasov fosfat, koštano brašno, itd. Pored navedenih đubriva veoma je značajna upotreba mikrobioloških preparata.

Zaštita u organskoj biljnoj proizvodnji zasniva se na preventivnim agrotehničkim i higijenskim merama, a ukoliko se bolesti i štetočine ne mogu suzbiti preventivno, koriste se biološka sredstva za zaštitu.

Metode organske biljne proizvodnje propisane su Pravilnikom o kontroli i sertifikaciji u organskoj proizvodnji i metodama organske proizvodnje (Objavljen u „Službenom glasniku RS“, broj: 48/11).

Nacionalno udruženje za razvoj organske proizvodnje „SerbiaOrganika“



### Vic meseca

## TEŽINA SA I BEZ NAOČALA

Nakon višenedeljne dijeta po preporuci lekara, dve starije žene se sretnu u čekaonici Doma zdravlja.

- Svaka čast. Vidim da si se pridržavala doktorovih saveta, koliko si sada teška?

Druga žena posle malo razmišljanja odgovori:

- Tačno sedamdeset kilograma sa naočalama.

- Kakve veze imaju naočale sa tvojom težinom?

- Pa bez naočala ne vidim ni vagu, a kamoli koliko sam teška!



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

 **551-045**

Subotica  
Maksima Gorkog 20

**KOD GLAVNE POŠTE**