

## ЗНАЧЕЊЕ ХРАНЕ У МЕНАЏМЕНТУ УГОСТИТЕЉСТВА XXI ВЕКА

### SIGNIFICANCE OF FOOD IN HOSPITALITY MANAGEMENT OF XXI CENTURY

д-р Васо Цуцулески, професор<sup>291</sup>  
Момчило Цонић, наставник вештина<sup>292</sup>  
Предраг Стаменковић, асистент<sup>293</sup>

**Садржај:** *Индустријализација, размена и производња хране довели су до брисања многих традиција и рецепта. Међутим, то што се једном претпостављало да је изгубљено или да је нестало из свакодневног живота, касније може бити обновљено у активности путника. Храна је јасна и једноставна полазна тачка за интерпретацију прича, митова и традиција из прошлости. Храна постаје историјска временска машина и уточниште од мекдоналдизације. Храна не само да је привлачна за носталгичног или интелектуалног ума, већ представља и изазов чулима, као што су чуло мириса и укуса.*

*Наслеђе се више ослања на веру пре него на рационални доказ. Ми правимо избор и издижемо нашу оставштину не кроз проверу да ли је нешто истинито, већ кроз осећање да нешто мора да је истинито. Историјска храна је пуна фалсификата и манипулација, па чак и политичке намере утичу на реконструкцију регионалних кухиња. Током припреме харинге у сирћету, које је традиционално скандинавско јело, процес припреме се убрзава уз употребу хемикалија. Укуси и ароме могу се додати храни без потребе од самог процеса за који је потребно време, односно, као што је случај са димљењем. При конзумирању ових производа, окружење и мало историје могу бити од веће важности него њихова аутентичност.*

*Потреба за различитим туристичким производима је интензивирала потрагу за било каквим корисним историјским трагом у регионалним кухињама. Та иста потреба представља изазов за креативност куvara, не само поново да открију и модернизују старе традиције, већ и да открију нове регионалне кухиње.*

**Кључне речи:** *храна, угоститељство, менаџмент, XXI век*

**Abstract:** *Industrialization, exchange and food production have led to the deletion of many traditions and recipes. However, what is one supposed to have been lost or stolen from everyday life, can be updated later in the activity of passengers. The food is plain and simple starting point for the interpretation of stories, myths and traditions of the past. Food becomes a historical time machine and refuge of McDonaldization. Food is not only attractive for nostalgic or intellectual mind, but also a challenge to the senses, such as smell and taste.*

*The legacy relies on faith rather than on rational proof. We make choices and transcend our own legacy not through checking whether something is true, but the feeling that something must be true. Historic food is full of forgeries and manipulations, and even political intentions*

<sup>291</sup> Факултет за туризам и угоститељство – Охрид, Македонија

<sup>292</sup> Висока пословна школа струковних студија у Лесковцу, Србија

<sup>293</sup> Висока пословна школа струковних студија у Лесковцу, Србија

*influence the reconstruction of regional cuisine. During the preparation of herring in vinegar, which is a traditional Scandinavian dish, the preparation process is accelerated with the use of chemicals. Tastes and flavors may be added to foods without the need of the process that takes time, and, as is the case with smoking. When consuming these products, the environment and a little history may be of greater importance than their authenticity.*

*The need for a variety of tourism products is intensifying the search by either some useful historical clue in regional cuisines. This same need is a challenge for the creativity of the chef, not only to rediscover and modernize old traditions, but also to discover a new regional cuisine.*

**Keywords:** *food, catering, management, XXI century*

---

## Увод

Савремени свет се суочава са проблемом исхране из различитих разлога. Један проблем је глад, други економски профит, трећи здравље. Неки су посматрали значење исхране кроз способност људи за рад. У сваком случају, сви ти разлози допринели су да гастрономија постане значајна дисциплина. Насупрот кулинарских домета као науке, већи део света и даље се храни неправилно, зато што навике у исхрани су далеко више укорене од научне чињенице. Ту лежи један од значајнијих момента којима се супротставља кулинарство.

Човек је одувек настојао да што боље упозна природу и могућности које она пружа. Природа је огроман и непресушив извор хране, мада је недовољно искоришћена. Главни разлози за то су незнање и укорене навике у исхрани, предрасуде, страх и гађење. Укорене навике често доводе до неправилне исхране, а исто је и са предрасудама. Све ово је утицало да многе биљне и животињске врсте се не употребљавају у исхрани. Страх, гађење и предрасуде одузели су више живота чак и од светских ратова. Због свега тога, кулинарство има специфично деловање да мења навике, да разоткрива предрасуде и значајно неискоришћено богатство природе да приближи човеку. Људи су јединствена створења о којим се може рећи да су стекли апсолутну власт над производњом хране и не само производњом, већ и конзервирањем и чувањем хране на дужи период, захваљујући кулинарству.

## 1. Производња хране за тело и душу

Почетци основне производње хране, узима се у обзир цела производња, од почетне набавке сирових материјала, па све до презентације хране на столу. Шта више, већа пажња даје се нематеријалним детаљима производње и конзумирања хране, као и додатој вредности различитих фаза процеса. Ово је место где туризам и национална кухиња улазе у игру. У основи, услужни елементи, информације, итд., могу се додати у било којој фази производње хране, почевши од основних састојака, па све до момента конзумирања. Понекад, ови услужни елементи су само дистанцирано повезани са храном као физичком супстанцом.

Потрошња хране није никакав изузетак. Коришћење хране дели се у две категорије: 1) храна за тело и 2) храна за душу.

1. Храна за тело долази из ресторана брзе хране који испуњавају потребу за

храњењем  
стомака  
са  
великом  
брзином,  
у једном  
стандарди  
зованом  
окужењу  
које не  
представ  
ља изазов  
интелекту



алним капацитетима на било који начин.

2. Храна за душу има другачији ефект. Храна се припрема споро, у неким случајевима према посебним жељама које су понекад егзотичне и различите. Задовољства из окужења и друштво осталих имају много важну улогу у искуству једења хране. Илузорно је да су начини исхране одређени ситуацијом пре него демографским или економским факторима. Понекад, на послу, на стадиону, бира се храна за тело док за време неких других посебних догађаја, као што су прославе, преферира се храна за душу.

Ресторани где се послужује храна за душу, такође, стварају своје концепте не само у вези нових састојака и рецепата или било које спецификације у вези саме хране, већ њихови напори такође, све више се концентришу на окужење и атмосферу у самог ресторана.

## 2. Успостављање регионалне кухиње

Понекад, региони имају интересантну кухињу, али производ је из различитих разлога „осиромашен“, тј. пошто је део основне исхране локалног становништва, менији су постали не много валидни. Ако ови производи поново добију репутацију благородних производа регионалне културе исхране, мораће им се посветити више пажње да би се обезбедио постојани и

*Проф. др Васко Цуцулески из Охрида рођен је 02.01.1953. године у с. Кривогаитанима – Прилеп, где је завршио основну школу. Средњу угоститељску школу „Ванчо Питошески“ завршио је у Охриду. Вишу угоститељску школу завршио је 1976. године, када и заснива редован радни однос у угоститељско-туристичкој компанији „Охрид-турист“ у Охриду.*

*На Факултету за туризам и угоститељство-Охрид дипломирао је 1986. године. Током свог радног века огромно практично искуство стиче као руководилац и директор хотела „Палас“, Охрид, а од 1999. године до 2003. године и као руководилац Владиног вилског насеља за репрезентацију у Охриду. Магистрирао је 2001. године на Факултету за туризам и угоститељство у Охриду. Године 2006. одбранио је докторску дисертацију на Међународној кадровској академији у Кијеву, Република Украјина.*

*Новембра 2003. године заснива радни однос на Факултету за туризам и угоститељство-Охрид као професор на предметима: „Технике послуживања и куварства“, „Национална кухиња“, „Бар и барска пића“, „Пекарство и посластичарство“ и „Кетеринг“.*

*Године 2004. као представник Факултета за туризам и угоститељство-Охрид учествовао је на пројекту „Стазама одрживог развоја“, који је организован у сарадњи са Удружењима колеџа из Сент Луиса-САД. У оквиру наведеног пројекта остварује тронедељни боравак у САД-у током ког је присуствовао и учествовао у бројним предавањима везаним за ужу научну област којом се бави, а изводио је и практичну наставу за послуживање и кулинарство са тамошњим студентима.*

контролисани квалитет. Нарочито у винарским регионима, винарије треба да покушају да побољшају квалитет у наредним декадама са циљем да добију више цене. Повезаност између квалитета вина и имица туризма у том региону може да избледи.

Уопштено, потврда је од велике важности за произвођаче, али само ако је она препозната од стране пазара. Естаблишмент радних сертификационих система ствара значајни притисак на произвођаче и дисциплина није нешто што је лако одржати у заједници малих и индивидуалних произвођача. Такође, посвећује се пажња и потреби за стварањем више иновативних линкова између ресторана и њихових набављача, мада су они свесни тешкоћа око тих напора.

### 3. Појава различитих вредности хране

Квалитет није једини критеријум који се користи. Рангирање и етикетирање се могу заснивати на било којој тачки поред целог вредносног синџира, полазећи од сировина које се користе, методе кувања, зачињавања, па све до унутрашњег декора ресторана и доступности дечијих игралишта. Историјска храна или храна базирана на регионалној кухињи, могу бити једни од критеријума.

Важнији елементи код радних сертификата су:

- Прецизни критеријум који је лак за придржавање за сваког набављача хране који хоће да добије или увећа рејтинг;
- Ефикасна контрола и саветодавне организације које су у могућности да мотивишу и воде набављаче хране да преузму корак да би се побољшао квалитет. Комбиноване напоре организације за контролу и сопственика требало би да воде ка повећању стандарда региона у целисти;



**Момчило С. Цонић** рођен је 03.06.1981. године у Лесковцу. У родном граду завршава основну и средњу Трговинско-гоститељско-туристичку школу, након које добија звање кулинарски техничар. Основне струковне студије на Високој хотелијерској школи струковних студија у Београду, уписао је школске 2000/01. године. У току студија, обављао је стручну праксу у хотелима високих категорија у земљи и иностранству. Дипломирао је 2003. године, одбранивши завршни рад „Савремене туристичке тенденције југа Србије“ са оценом 10, и добија стручно звање – струковни менаџер гастрономије из области менаџмента и бизниса у хотелијерству. Основне академске студије на Универзитету Сингидунум у Београду, уписао је школске 2014/15. године, на студијском програму Гастрономија. Објавио је неколико научних радова из области туризма и економије у часописима и тематским зборницима. Од фебруара 2015. године, на Високој пословној школи струковних студија у Лесковцу ради као наставник вештина на гастрономској групи предметима. Члан је Светског удружења куvara, члан тима олимпијаде куvara Србије, учесник бројних међународних такмичења. Говори енглески језик.



- Маркетинг системи за туристе, коришћени да се увећа интерес, стварају конкурентне предности за акредитоване набављаче који увећавају додату вредност између произвођача хране кроз вредносни синџир.

Систем за сертификацију може такође да укључи и набављаче сировина, ради чега се могу створити нови сојузи у хоризонталном производном систему.

**Предраг Д. Стаменковић**, рођен је 27.06.1983. године у Лесковцу. У родном граду завршава основну и средњу Трговинско-угоститељско-туристичку школу, након које добија звање туристички техничар. Основне студије на Природно-математичком факултету, Универзитета у Новом Саду, уписао је школске 2002/03. године, на Департману за географију, туризам и хотелијерство. У току студија, обављао је стручну праксу на зимском центру „Мариборско Похорје“ у Словенији, зимске сезоне 2005/06. године. Такође, учествовао је на програму „Work and Travel“ на пословима из области туризма и хотелијерства, у Сједињеним Америчким Државама, у летњим сезонама 2007. и 2008. године. Дипломирао је 2009. године, одбранивши дипломски рад „Утицај Шенгенског споразума на туризам Швајцарске“ са оценом 10, и добија стручно звање – дипломирани менаџер у туризму.

Мастер академске студије на Економском факултету, Универзитета у Нишу, уписао је школске 2010/11. године, на студијском програму Економија, модул: менаџмент у туризму. Студије завршава 2011. године одбраном мастер рада „Економско-географска валоризација туристичких потенцијала Јабланичког округа“ са оценом 10, и добија академско звање – мастер економиста. Докторске академске студије на Природно-математичком факултету, Универзитета у Новом Саду, уписао је школске 2011/12. године, на студијском програму: доктор наука – геонауке – туризам. Објавио је неколико научних радова из области туризма и економије у часописима и тематским зборницима.

На Високој пословној школи струковних студија у Лесковцу, радио је као сарадник у настави од школске 2010/11. године, на предметима: Основи економије, Међународни маркетинг, Основи маркетинга, Технологија и познавање робе, Туристичка географија, Технологија животних намирница са исхраном и Методологија научно-истраживачког рада. Од фебруара 2014. године, на Високој пословној школи струковних студија у Лесковцу ради као асистент на предметима: Менаџмент туристичких дестинација, Туристичка географија, Комуникације у туризму, Пословне комуникације, Агенцијско пословање и Туризам и управљање руралним развојем.

Сарадник је на пројекту: TEMPUS 544543 (MHTSPS) - „MODERNIZATION AND HARMONIZATION OF TOURISM STUDY PROGRAMMES IN SERBIA“. Носилац пројекта је Висока пословно-техничка школа струковних студија из Ужица. Од домаћих институција, партнери на пројекту су: Висока пословна школа струковних студија Лесковац, Факултет за хотелијерство и туризам Врњачка Бања, Висока пословна школа струковних студија Нови Сад, Привредна комора Војводине, Регионална привредна комора Ужице, Туристичка организација Лесковац и Туристичка организација регије Западна Србија. Од иностраних институција партнери на пројекту су: Универзитет у Гринвичу, Уједињено Краљевство (*University of Greenwich, UK*), Технолошко-образовни институт у Пиреју, Грчка (*Technological*



*Educational Institute of Piraeus, GREECE) и Универзитет Пољопривредних наука и Ветеринарске медицине у Клужу, Румунија (University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, ROMANIA). Трајање пројекта TEMPUS 544543 (MHTSPS) је у периоду од 01.12.2013 до 30.11.2016.  
Говори енглески и шпански језик.*

#### **4. Нови приступ ка производњи хране**

И поред тога што се они често не сматрају важним покретачима у туристичкој индустрији, ипак фарме, произвођачи хране, итд., су савршене туристичке атракције. Међутим, савремене фарме са индустријализованим производним методама, тешко да би се (етички) уклопили у замисао носталгичних посетилаца. Због тога, туризам је највише рестриктирана грана или од предузећа са застарелим производним методама која могу бити више или мање присиљени да траже изворе прихода кроз туризам. Мали број произвођача, који су политички одговарајући или не, могу да искористе туризам као прозор за односе са јавношћу и маркетинг. Оба типа могу бити атрактивни за туристе и су повољни са економске гледне тачке.

Неки произвођачи стварају значајан приход са продајом узорка производа након што су посетиоци провели извесно време гледајући производни процес, учествујући у раду и дегустирајући резултате. Фарме-продавнице постају све више и више софистициране, са избором који је далеко изнад производних капацитета једне једине фарме.

#### **5. Модернизација приступа за промоцију хране**

Фестивали, забаве, сајмови, такмичења итд., могу бити концептуално повезани са храном. Анализирана су дешавања и карактеристике фестивала хране и награде хране, фокусирајући се на фестивал као могућност нашироко да се промовише и увећа свесност о локалној храни.

Дешавања и фестивали могу бити повезани са националним и регионалним прославама, као што су на пример, жетварске прославе. Црквени фестивали и религиозне церемоније често пута су повезани са разним дешавањима и конзумирање традиционалне хране и специјалитета су етничка дешавања. Сада се организују многи фестивали и сајмови и они имају неосновану повезаност са локалном пољопривредом и процесом прераде хране. Идеје имају тенденцију да буду мобилне. Пите које се спремају за време тих пригода брзо се шире свуда по свету. Фестивали могу се преместити од једног места на друго.

Сајмови и фестивали дозвољавају интеграцију безброј комерцијалних и некомерцијалних споредних активности које представљају изазов и можда активирају посетиоце. Такође као додатак презентације хране и пића, највероватније локалног порекла, омогућава се посуда за кување и опрему за прераду хране да буду приказани и продати. На фестивалима има и презентација познатих шефова, предавања и демонстрације, такмичења у кувању, аукције итд. Кувари и сопственици услужних објеката организују туре и часове за госте које желе да науче уметност кувања. Интернет помаже да представи ове типично мале ресурсе за географски шире заинтересовану публику.

## 6. Истраживање, контрола и прерада хране у 21. веку

Прерада хране није неки особито интензивни сектор за истраживање, а уједно ни туризам није такав. Већи део истраживања у сектору хране, на пример, посвећен је биотехнологији или развоју разних адитива, итд. Истраживање које је од важности за туризам изводи се у неколико области. Као резултат тога, постоји мало померања у бази информација и циљ истраживања је умерен ка потребама у комбинованим туризмом и прехрамбеним индустријама. Досада ми нисмо били у могућности да идентификујемо такве комбиноване екипе за истраживање мада многи универзитети широм света укључују одељења која можда ће преусмерити активности у овом смеру.

Као што је забележено, развој кулинарског туризма у многоме зависи од добро расподељених медијума. Прави развој кулинарског туризма покушаће преузети контролу над медијумима на један опширнији начин. Регионалне туристичке организације које су одговорне за маркетинг највероватније неће бити довољне ако региони желе да створе брендове хране као и кулинарске туристичке брендове. Региони који почињу такве концепте можда ће имати потребе да развију посебне односе са медијумима.

### Закључак

Без потпуног савладавања могућности производње разноврсне хране као и могућности производње великих количина хране, човечанство се не би могло размножити у многобројне народе. Кулинарство је значајно допринело проширењу извора средстава за живот. Са друге стране, глобализација економије и осталих сфера људског живота које су обележиле крај двадесетог века и почетак трећег миленијума и које су условљене развојем информатичких технологија и свих облика комуникације, као и данашње тенденције у економском и политичком развоју, имају као последицу поларизацију друштва. Јаз између развијених и богатих земаља са једне, и средње или мање развијене и сиромашне популације, са друге стране, расте, што неизбежно утиче на производњу хране и исхране у свету.

Човечанство се суочава са тешким проблемима. Злоупотреба кулинарства у свету је све већа. Декларација Европске уније прецизно наводи које колоранте, конзервансе, производе за емулзирање, стабилизовање, згушћавање и желирање могу се додати због побољшање својства производа на њиховим територијама. Те исте земље отварају своје фирме у земљама у развоју где производе храну са забрањеним агенсима и дистрибуирају је по нижим ценама у околним земљама. Развијене земље које претендују на доминацију у свету путем хране и генетски модификованим производима, значајно утичу на популацију у свету, на здравље човечанства и селективно уништење. Тај „нови светски поредак“ злоупотребљава кухињу и кроз њу управља судбинама народа директно или индиректно. Хуманитарна помоћ у храни у великом делу представља чишћење магацина.

Технолошки напредак друштва и развој природних наука такође имају своје позитивне и негативне последице у кулинарству. Савремена кухиња се обогатила користећи достигнућа науке која се баве изучавањем хранљивих састојака животних намирница, корисним и штетним комбинацијама хране. Нове технологије у пољопривреди обезбедиле су стабилно снабдевање човечанства храном, док нове технологије у кувању елиминишу тешке послове у припремању хране. Са друге стране, храна

савременог човека која је прошла кроз нове начине припремања и кулинарске обраде, често губи на квалитету, и на укусу, а често и штети здрављу.

Захваљујући широким мрежама ресторана брзе хране, свет се суочава са унификацијом исхране, пре свега, исхране младе генерације, и мењања свести и кулинарских навика. Често се прича о штетама о овом начину исхране, али ту има и других мана: овај начин исхране прелази у навику, и на тај начин доприноси да се забораве кулинарске вештине, кулинарски корени и традиције.