

Projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijer

Lovaković, Katarina

Master's thesis / Diplomski rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:051349>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-06**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni diplomski studij

KATARINA LOVAKOVIĆ

Projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri

Slavonic cuisine restaurant project on the Opatija riviera

Diplomski rad

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni diplomski studij
Menadžment u hotelijerstvu

Projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri
Slavonic cuisine restaurant project on the Opatija riviera

Diplomski rad

Kolegij: **Menadžment projekata u
hotelijerstvu**

Student: **Katarina Lovaković**

Mentor: **Prof.dr.sc. Marko Perić**

Matični broj: **ds3786**

Opatija, kolovoz 2023.



IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG DIPLOMSKOG RADA

Katarina Lovaković
(ime i prezime studenta)

ds3786
(matični broj studenta)


Projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri
(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor diplomskog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa diplomskim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog diplomskog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 24.08.2023.


Potpis studenta

SAŽETAK

Restorani slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri mogu predstavljati posebnu gastronomsku atrakciju koja spaja bogatu slavonsku tradiciju s primamljivim morskim ambijentom. Ovi restorani nude autentične slavonske specijalitete, poput bogatih juha, mesnih jela s roštilja, raznih kobasica, domaćih tjestenina i slastica, koje su pripremljene prema tradicionalnim receptima i s lokalno proizvedenim sastojcima. Posjetitelji Opatijske rivijere imali bi priliku uživati u jedinstvenom spoju slavonske kulinarske baštine i mediteranskog šarma, što stvara nezaboravan gastronomski doživljaj u ovom predivnom turističkom odredištu.

Cilj diplomskog rada na temu "Restorani slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri" je istražiti i analizirati prisutnost i utjecaj restorana koji nude slavonsku kuhinju na turističkom području Opatijske rivijere. Svrha diplomskog rada je stvoriti osnovu za bolje razumijevanje gastronomske ponude na Opatijskoj rivijeri, s posebnim naglaskom na restorane koji nude slavonske specijalitete. Kroz prikupljanje i analizu relevantnih podataka te intervjuiranje gostiju i vlasnika/restoratera restorana, rad će pomoći u identifikaciji snage i slabosti takvih restorana, te potencijalnih prilika za daljnje unapređenje i razvoj gastronomske ponude na ovom području.

Restorani koji uspješno prezentiraju slavonsku kuhinju svojim gostima stvaraju jedinstveni gastronomski doživljaj i pridonose obogaćivanju ukupnog turističkog iskustva. Kvalitetna hrana i usluga, autentično uređenje prostora i promocija lokalnih sastojaka i običaja, ključni su faktori koji privlače posjetitelje i osiguravaju pozitivno iskustvo. U svrhu daljnjeg razvoja i unaprjeđenja gastronomske ponude na Opatijskoj rivijeri, preporučuje se intenzivnija suradnja između restorana i lokalnih turističkih aktera, kao i veći naglasak na promociji specifičnih slavonskih proizvoda i tradicionalnih jela. Diversifikacija ponude, uključujući i ponudu modernih interpretacija tradicionalnih jela, može privući širu publiku i zadovoljiti različite ukuse.

Ključne riječi: Projekt; Opatijska rivijera; Slavonski restoran

SADRŽAJ

UVOD.....	1
1. PROJEKTI U UGOSTITELJSTVU.....	3
1.1. Općenito o projektima.....	3
1.2. Specifičnosti projekata u ugostiteljstvu.....	6
2. GASTRONOMSKA PONUDA OPATIJSKE RIVIJERE	13
2.1. Položaj.....	13
2.2. Prirodna obilježja	14
2.3. Pregled gastro ponude u Opatiji.....	16
3. TRADICIJA ŽIVOTA U SLAVONIJI U FUNKCIJI RAZVOJA GASTRONOMIJE	24
3.1. Slavonska tradicija.....	24
3.2. Specifičnosti Slavonske kuhinje	25
4. PRIJEDLOG PROJEKTA RESTORANA SLAVONSKE KUHINJE	36
4.1. Empirijsko istraživanje trendova potražnje	36
4.1.1. Problematika i metodologija	36
4.1.2. Rezultati istraživanja.....	40
4.1.3. Rasprava	45
4.2. Prijedlog projekta	46
4.2.1. Koncept restorana Slavonske kuhinje	47
4.2.2. Vizija, misija, ciljevi i SWOT analiza	49
4.2.3. Financijske projekcije poslovanja	50
4.2.4. Balanced scorecard- uravnoteženo mjerenje rezultata.....	54
ZAKLJUČAK.....	56
Bibliografija.....	58
Popis ilustracija.....	62

UVOD

Opatija, poznata kao biser Jadrana, očarava svoje posjetitelje predivnim pejzažima, luksuznim vilama i izvrsnim kulturnim nasljeđem. No, uz sve to, ovaj prekrasni primorski grad također nudi bogatu gastronomsku ponudu koja svojom raznolikošću osvaja srca gurmana diljem svijeta. U tom kontekstu, razvoj restorana slavonske kuhinje u Opatiji predstavlja izazov i priliku koja može unijeti novi dah tradicije i autentičnog okusa u ovaj luksuzni turistički biser.

Slavonska kuhinja, poznata po svojoj obilnosti i srdačnosti, uključuje raznovrsne specijalitete koji odražavaju bogatstvo slavonskog kraja i njegove povijesti. Slavonija, istočni dio Hrvatske, poznata je po plodnim poljima, bogatim rijekama i tradicionalnom ruralnom načinu života koji su duboko ukorijenjeni u prehrani ovog kraja. Unatoč svom jedinstvenom šarmu, slavonska kuhinja još uvijek nije dovoljno zastupljena u turističkoj ponudi Opatije, koja se najčešće poistovjećuje s morskom i mediteranskom kuhinjom.

Jadranska obala Hrvatske, s naglaskom na razvoj iste u Opatiji, s nevjerojatnim prirodnim ljepotama i prepoznatljivim mediteranskim okusima, dugi niz godina privlači turiste iz cijelog svijeta. Unatoč prepoznatljivosti jadranske kuhinje, koja obiluje svježim ribljim specijalitetima, maslinovim uljem i mediteranskim začinima, Slavonska kuhinja na Jadranu nije tako često zastupljena. Međutim, postoji određeni interes za slavonsku kuhinju u turističkoj ponudi obalnih destinacija, i to iz nekoliko razloga.

Slavonska kuhinja donosi različite okuse i specijalitete koje se razlikuju od mediteranskih jela koja su uobičajena na Jadranu. Posjetitelji traže raznolikost u hrani koju kušaju tijekom svog boravka, stoga je ponuda slavonskih specijaliteta odličan način za diversifikaciju gastronomske ponude i zadovoljenje različitih ukusa. Hrvatska se ponosi bogatom kulinarskom baštinom koja varira između različitih regija. Zastupljenost slavonske kuhinje na Jadranu može pomoći u očuvanju i promoviranju te kulturne baštine koja ima svoje korijene u unutrašnjosti zemlje.

Uvođenje slavonskih jela na Jadranu može stvoriti most između različitih regija Hrvatske. Turisti koji borave na obali mogu istražiti nove okuse i tradicije, što će ih potaknuti da putuju i posjete unutrašnjost zemlje kako bi doživjeli pravi izvor tih specijaliteta. Slavonija je regija poznata po svojoj ruralnoj atmosferi, prirodi i tradiciji. Uključivanje slavonske kuhinje na Jadranu može potaknuti interes za ruralni turizam i poticanje posjeta manjim selima i seoskim gospodarstvima.

Unatoč ovim potencijalima, zastupljenost slavonske kuhinje na Jadranu može biti izazov. Specifičnost okusa i pripreme slavonskih jela zahtijeva prilagodbu i osiguranje kvalitetnih sastojaka, što može utjecati na cijenu i dostupnost. Također, educiranje turista o slavonskoj kuhinji i njenim specifičnostima može biti ključno za njeno prihvaćanje i popularizaciju.

Zastupljenost slavonske kuhinje na Jadranu ima potencijalne koristi za turističku ponudu, kulturnu baštinu i lokalno gospodarstvo. Kroz promociju bogatstva okusa i tradicije, slavonska kuhinja može postati važan segment ukupne gastronomske ponude na Jadranu, dodatno obogaćujući turističko iskustvo posjetitelja.

U ovom završnom radu, istražiti će se potencijalni razvoj restorana slavonske kuhinje u Opatiji, analizirati prednosti i izazove koje bi takav restoran mogao donijeti te razmotriti kako ovaj kulturni most između Slavonije i Opatije može obogatiti turističko iskustvo posjetitelja i promovirati bogatstvo hrvatske gastronomske baštine. Kroz poticanje suradnje i razmjene gastronomskih vrijednosti, restoran slavonske kuhinje u Opatiji može postati jedinstveno odredište koje će zadovoljiti sva osjetila, oduševiti gurmane i promicati bogatstvo hrvatske kulture i tradicije.

U radu su korištene sljedeće znanstvene metode: metoda analize i sinteze, povijesna metoda, metoda ukazivanja na prednosti i nedostatke, metoda generalizacije te metode indukcije i dedukcije.

U uvodu se predstavljaju problematika rada, cilj i korištene metode te se daje kratki uvid u strukturu rada. Prvo poglavlje predstavlja projekte, kroz općenita objašnjenja te specifičnostima projekata u ugostiteljstvu. Nakon toga, u drugom poglavlju, predstavljena je gastronomska ponuda Opatijske rivijere, kroz položaj, prirodna obilježja i pregled gastro ponude na Opatijskom području. Treće poglavlje rada obrađuje tradiciju života u Slavoniji u funkciji razvoja gastronomije, kroz slavonsku tradiciju i specifičnosti Slavonske kuhinje. Četvrto poglavlje donosi prijedlog projekta restorana slavonske kuhinje, kroz provedeno empirijsko istraživanje, koje se provelo na 50 posjetitelja Opatije, te prijedloga projekta restorana. U zadnjem poglavlju, odnosno zaključku, sve se sumira i dan je uvid u uspješnost i održivost prijedloga projekta restorana Slavonske kuhinje na Opatijskom području.

1. PROJEKTI U UGOSTITELJSTVU

Ugostiteljstvo je industrija koja neprestano raste i razvija se kako bi zadovoljila potrebe sve brojnijih turista i lokalnih gostiju. U skladu s tim, projekti u ugostiteljstvu postaju ključni za pružanje kvalitetne usluge, inovaciju i konkurentne prednosti na tržištu. Ovi projekti obuhvaćaju različite aspekte, od osnivanja novih restorana i hotela do modernizacije postojećih objekata, usavršavanja radne snage, primjene novih tehnologija i uvođenja inovativnih koncepta¹. U drugom poglavlju bit će riječi o odrednicama i specifičnostima projekata te o važnosti i specifičnostima projekata u ugostiteljstvu.

1.1. Općenito o projektima

Projekt je privremen jer ima definiran početak i kraj u vremenu, a samim time i definiran opseg i resurse. Projekt je jedinstven po tome što nije rutinska operacija, već određeni skup operacija osmišljenih za postizanje određenog cilja. Stoga se upravljanje projektom može definirati kao primjena procesa, metoda, znanja, vještina i iskustva za postizanje ciljeva projekta².

Vodeća profesionalna organizacija za projektni menadžment, Institut za projektni menadžment (Project Management Institute - PMI), daje sljedeću definiciju projekta: "Projekt je jednokratni napor poduzet s ciljem da se kreira jedinstveno rješenje, proizvod ili usluga."³

Svaki projekt ima jasno definiran početak i završetak. Završetak projekta postiže se kada se ostvari cilj, dok se može privesti kraju ako se shvati da cilj nije izvediv. Važno je napomenuti da jednokratnost ne znači da projekti nužno traju kratko. Projekti mogu trajati i godinama, ovisno o njihovoj složenosti i obujmu.

Bitno je istaknuti još dvije definicije projekta koje se navode u literaturi. Prva definicija podrazumijeva projekt kao "zaključni proces oblikovanja i izvođenja određenih aktivnosti koje su međusobno logički povezane u postizanju internih i eksternih namjenskih ciljeva i odgovarajućih internih i eksternih objektnih ciljeva, tako da se postepeno dobiva

¹ Binder, J. (2007) Global Project Management – Communication, Collaboration and Management Across Borders, Hampshire, Gower

² Weihrich, H., Koontz, H. (1998): Menadžment. Zagreb, Mate.

³ A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK Guide), Project Management Institute, Pennsylvania, USA, 2000., str. 4.

konačni cilj projekta."⁴ Druga definicija projekta ga opisuje kao "ciljno usmjerenu, jednokratnu, relativno novu i kompleksnu namjeru, proizvod ili cjelovitost međusobno povezanih aktivnosti čije trajanje je vremenski ograničeno, a ostvarenje povezano s korištenjem značajnih resursa i visokim rizikom, što zahtijeva suradnju različitih stručnjaka (timski rad), ocjenjivanje valjanosti i posebno organiziranje."⁵

Ove definicije naglašavaju da projekti predstavljaju jedinstvene napore usmjerene prema određenom cilju te da se izvode kroz dobro organiziran niz aktivnosti koje zahtijevaju suradnju različitih stručnjaka i resurse. Osim toga, ističe se važnost vremenskog ograničenja, kako bi se osigurao učinkovitost i uspješno postizanje ciljeva projekta.

Pojmovne odrednice projekata su ključni termini i pojmovi koji se koriste u području projektiranja, planiranja i provedbe projekata. Najvažnije definicije pojmova koji su izravno povezani sa izradom i implementacijom poslovnih projekata su⁶:

- Projekt: Organizirani i privremeni napor koji ima cilj stvoriti jedinstveni proizvod, uslugu ili rezultat. Projekti su ograničeni vremenom, resursima i obuhvaćaju definirani početak i kraj.
- Projektni menadžment: Proces planiranja, organiziranja, vođenja i kontrole projekata kako bi se postigli njihovi ciljevi. Projekt menadžment obuhvaća upravljanje resursima, vremenom, rizicima i dionicima.
- Cilj projekta: Željeni rezultat ili ishod koji projekt ima namjeru postići. Ciljevi su definirani i precizno mjerljivi kako bi se procijenio uspjeh projekta.
- Dionici: Osoba, skupina ili organizacija koja ima interes ili ulogu u projektu. Dionici mogu biti interni, kao što su članovi tima, ili vanjski, kao što su klijenti, investitori i zajednica.

⁴ Hauc, A. : Organiziranje projekata, Informator, Zagreb, 1982., str. 43. prema knjizi Cetinski, V., Perić, M. (2013). Projektni menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci, Opatija.

⁵ Bahtijarević-šiber, F. et. al. : Organizacijska teorija, Informator, Zagreb, 1991., str. 273. prema knjizi Cetinski, V., Perić, M. (2013). Projektni menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci, Opatija.

⁶ Kerzner, H. (2006): Project Management: A Systems Approach to Planning, Scheduling And Control, 9. izdanje, John Wiley & Sons Inc.; Omazić, M. A. i Baljkas, S. (2005): Projektni Menadžment, Zagreb, Sinergija nakladništvo.; Sikavica, P., Bahtijarević Šiber, F., Pološki Vokić, N. (2007): Temelji menadžmenta, Školska knjiga, Zagreb.

- Planiranje projekta: Proces definiranja ciljeva, aktivnosti, resursa i rasporeda za postizanje ciljeva projekta. Planiranje uključuje procjenu rizika i izrada strategije za njihovo upravljanje.
- Raspored aktivnosti: Popis aktivnosti koje se moraju izvršiti kako bi se postigli ciljevi projekta, te njihov vremenski raspored i međusobne veze.
- Vremenski rok: Vremenski okvir unutar kojeg se projekt mora završiti. To je kritičan element za planiranje i kontrolu projekta.
- Budžet projekta: Financijski plan koji određuje ukupne troškove projekta i proračun za svaku aktivnost.
- Rizik projekta: Potencijalni događaji ili situacije koje mogu utjecati na uspješnost projekta. Upravljanje rizicima uključuje identifikaciju, analizu i odgovarajuće mjere kako bi se smanjio njihov utjecaj.
- Evaluacija projekta: Procjena rezultata projekta kako bi se utvrdilo je li postignut uspjeh i ispunjeni ciljevi. Evaluacija je ključna za učenje iz prethodnih projekata i poboljšanje budućih planova.

Ove pojmovne odrednice igraju ključnu ulogu u razumijevanju i učinkovitom upravljanju projektima, bez obzira na njihovu složenost i obim. Jasno definiranje i pravilna primjena ovih pojmova omogućuju uspješno provedbu projekata u svim područjima, uključujući i ugostiteljstvo.

Projekti omogućuju organizacijama postavljanje jasnih ciljeva i smjernica za postizanje željenih rezultata. Jasno definirani ciljevi pomažu fokusirati resurse i napore prema ključnim prioritetima⁷. Oni tako često uključuju promjene u poslovnim procesima kako bi se postigli bolji rezultati i efikasnost. Ovim promjenama organizacije mogu povećati produktivnost, smanjiti troškove i poboljšati kvalitetu usluga ili proizvoda.

Projekti omogućuju organizacijama da uvide inovacije i nove ideje u svoje poslovanje. Inovativni projekti često donose konkurentne prednosti, privlače nove klijente i otvaraju nove tržišne mogućnosti. Poslovno okruženje je dinamično i stalno se mijenja. Projekti

⁷ Škrtić, M. (2008): Osnove poduzetništva i menadžmenta, Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, 2008.

omogućuju organizacijama da se brzo prilagode promjenama na tržištu, novim zahtjevima klijenata ili zakonskim propisima.

Uspješno provedeni projekti često dovode do povećanja vrijednosti za dionike, uključujući vlasnike, investitore i zaposlenike. Povećanje vrijednosti organizacije povećava povjerenje dionika i doprinosi dugoročnom uspjehu poslovanja⁸. Projekti omogućuju organizacijama da prepoznaju i upravljaju rizicima koji mogu utjecati na poslovanje. Upravljanje rizikom pomaže organizacijama da smanje šanse za neuspjeh i osiguraju stabilnost poslovanja.

Projekti pružaju priliku za razvoj i usavršavanje radne snage. Kroz sudjelovanje u projektima, zaposlenici stječu nove vještine, znanja i iskustva koja doprinose njihovom profesionalnom razvoju⁹. Projekti koji se fokusiraju na poboljšanje kvalitete proizvoda ili usluga često dovode do većeg zadovoljstva klijenata. Zadovoljni klijenti su skloniji ponovnoj kupovini i preporukama drugima, što pozitivno utječe na poslovanje.

U konačnici, projekti igraju ključnu ulogu u prilagodbi organizacija promjenjivim uvjetima i ostvarivanju dugoročnog uspjeha poslovanja. Uspješni projekti pridonose rastu i razvoju organizacija, poboljšavaju konkurentnost i stvaraju vrijednost za sve dionike.

1.2. Specifičnosti projekata u ugostiteljstvu

Razvoj ugostiteljske industrije dogodio se u modernim vremenima 1900-ih. Zadovoljstvo kupaca uključuje stvari koje se rade radi udobnosti i poboljšanja kupaca i pružaju se iznad cijene plaćene za hranu. Zadovoljavanje kupaca pomaže u održavanju morala restorana što bi pomoglo u zadržavanju kupaca na dulje vrijeme¹⁰. Zadovoljstvo ne mora biti u pružanju kvalitetne hrane, već i u poboljšanju usluga koje se pružaju kupcima. Zadovoljstvo kupaca uključuje pružanje kvalitetne hrane po razumnim cijenama.

Ugostiteljstvo je dinamična industrija koja se kontinuirano mijenja kako bi zadovoljila promjenjive potrebe i očekivanja gostiju. U tom kontekstu, projekti u ugostiteljstvu igraju ključnu ulogu u razvoju, unaprjeđenju i inovaciji ovog sektora. Bez obzira radi li se o otvaranju novih restorana, renoviranju hotela, implementaciji novih tehnologija ili razvoju

⁸ Zekić, Z. (2010): Projektni menadžment, upravljanje razvojnim promjenama, Udžbenici Sveučilišta u Rijeci, Rijeka.

⁹ Kerzner, H. (2006): Project Management: A Systems Approach to Planning, Scheduling And Control, 9. izdanje, John Wiley & Sons Inc.

¹⁰ Ruan, L. (2011): Hotel Project Management, Tourism Education Press, London, UK.

novih koncepta, projekti su neizostavni u osiguravanju konkurentske prednosti i uspješnom poslovanju u industriji ugostiteljstva.

Važnost projekata u ugostiteljstvu može se sagledati iz nekoliko ključnih aspekata. Projekti omogućuju uvođenje inovacija i novih ideja u poslovanje. Bilo da se radi o novim jelovnicima s autentičnim jelima, primjeni pametnih tehnologija za poboljšanje iskustva gostiju ili usavršavanju turističke ponude, inovacije igraju ključnu ulogu u stvaranju konkurentske prednosti na tržištu¹¹. Kroz projekte, ugostiteljski objekti imaju priliku poboljšati kvalitetu usluge i prilagoditi se promjenjivim preferencijama gostiju. Redizajn interijera, usavršavanje zaposlenika, uvođenje novih usluga ili pak kreiranje posebnih iskustava za goste, sve to doprinosi pozitivnom doživljaju i lojalnosti klijenata.

U organizaciji i provedbi projekata koji se odnose na razvoj, unaprjeđenje ili inovacije u ovom sektoru. Ovaj specifičan pristup upravljanju projektima omogućuje učinkovito upravljanje resursima, vremenom i budžetom kako bi se postigli postavljeni ciljevi i zadovoljile potrebe gostiju. U kontekstu razvoja projekata u ugostiteljstvu važno je naglasiti temeljne funkcije projektnog menadžmenta u ugostiteljstvu¹²:

- Planiranje projekata: Projekt u ugostiteljstvu može biti sve, od otvaranja novog restorana ili hotela do organizacije specijalnog događaja ili implementacije nove tehnologije. U ovom koraku, definiraju se ciljevi projekta, identificiraju se ključni resursi, izrađuje se raspored aktivnosti i određuju se zadaci i odgovornosti članova tima.
- Upravljanje resursima: Ugostiteljstvo se oslanja na različite resurse poput osoblja, materijala, opreme i financija. Projekt menadžer mora učinkovito upravljati timom, osigurati odgovarajuću opskrbu i raspodijeliti resurse kako bi projekt bio uspješno proveden.
- Praćenje i kontrola: U tijeku projekta, ključno je pratiti napredak i provoditi kontrolu kako bi se osiguralo da projekt ide prema planu. To uključuje redovito izvješćivanje o napretku, rješavanje eventualnih problema i izmjene plana ako je potrebno.

¹¹ Huffadine, M. (2013): Project Management in Hotel and Resort Development, McGraw-Hill, New York.

¹² Ninemeier, J. (2015): Restaurant Operations Management: Principles and Practices, Pearson, Chicago.

- Osiguranje kvalitete: U ugostiteljstvu, kvaliteta usluge je od iznimne važnosti. Projekt menadžer mora osigurati da se sve aktivnosti provode u skladu s najvišim standardima kako bi se osigurao izvrsni doživljaj za goste.
- Završetak projekta: Kada se projekt približava kraju, projekt menadžer mora osigurati da su svi ciljevi postignuti i da su svi ključni zadaci izvršeni. Također, važno je osigurati glatki prijelaz između projekta i operativnog poslovanja.

Projektni menadžment u ugostiteljstvu može donijeti brojne prednosti, uključujući bolje planiranje, smanjenje rizika, učinkovitije upravljanje resursima, veću zadovoljstvo gostiju i bolje ispunjenje poslovnih ciljeva. Uz pažljivo vođenje i stručnost projekt menadžera, ugostiteljski projekti mogu postići izvrsne rezultate i pridonijeti rastu i razvoju cijele industrije.

Restoran je poslovna formacija koja priprema i poslužuje hranu i piće kupcima u zamjenu za novac, bilo da se plaća prije obroka, nakon obroka ili tekućim računom. Obroci se uglavnom poslužuju i jedu u prostorijama. U svim se restoranima proizvodi i dobavljači koriste po načelu "prvi ušao, prvi izašao" kako bi se osigurala svježina. Svi restorani nude toplo i primamljivo okruženje i razne udobne rasporede sjedećih mjesta za svakoga - za pojedinca do velike obitelji.

Restoraterstvo u okviru ugostiteljstva obuhvaća dio uslužnih djelatnosti usmjerenih na pružanje usluga prehrane u restoranima, barovima, kafićima i sličnim okruženjima. Restorani mogu imati različite oblike, od samostalnih restorana do lanaca restorana, restorana brze hrane itd. U suštini, svaka tvrtka koja dopušta klijentima da uđu u prostor, naruče hranu i pojedu tu hranu u lokalu može se smatrati dijelom restoranske industrije, čak i ako nudi druge usluge¹³. Poduzeća u restoranskoj industriji glavni su poslodavci u široj ugostiteljskoj industriji. Neka od radnih mjesta unutar poduzeća ove vrste uključuju konobare, kuhare, barmene, osoblje za korisničku službu i voditelje restorana. Za restorane se obično smatra da čine jedan dio industrije usluživanja hrane.

¹³ Self, J. (2014): The New Restaurant Manager, Wiley, New York.

Restorani čine jedan dio usluživanja hrane i pića, ali isto tako čine i ugostiteljska poduzeća, maloprodajna poduzeća s hranom, namjenski objekti za van i još mnogo toga¹⁴. Iako restoranska industrija ima prilično specifičnu definiciju, vrijedi zapamtiti da još uvijek postoji mnogo različitih vrsta poduzeća koja padaju pod širim kišobranom restoranske industrije, uključujući sve dolje navedene:

Restorani se dijele na nekoliko vrsta. Fine dining unutar restoranske industrije opisuje restorane koji pružaju vrhunsku uslugu, što uključuje kvalitetnu hranu, sofisticiranu prezentaciju, razinu formalnosti iskustva i visoko kvalificirano osoblje¹⁵. Korišteni sastojci bit će vrhunski, a kuhari koji rade u vrhunskim restoranima uključuju neke od najpriznatijih u industriji. Zaposlenici su visoko obučeni i očekuje se poznavanje jelovnika, dok su cijene visoke.

Restoran za ležerno objedovanje je značajan tip restorana. Ležerna večera dio je restoranske industrije koji korisnicima pruža opuštenije okruženje za uživanje u obrocima¹⁶. To znači da je razina formalnosti smanjena u usporedbi s vrhunskim restoranima, iako će posluga za stolom i dalje biti na mjestu. U usporedbi s finim restoranima, ležerna objedovanja su pristupačnija, iako kvaliteta hrane neće biti tako visoka.

Suvremeni ležerni restorani slični su ležernim restoranima. Ipak, više naglašavaju estetiku kako bi se svidjeli modernim kupcima koji možda žele fotografirati svoje obroke i iskustvo objedovanja za društvene mreže¹⁷. Mnogi suvremeni ležerni restorani također imaju nišu u restoranskoj industriji, a možda postoji fokus na održivost, opskurnu hranu, modernost i privlačnost mlađim kupcima.

Fast-casual restorani djeluju u prostoru između fast-food restorana i casual dining restorana. Veći naglasak stavljen je na brzinu usluge, a većina restorana u ovoj kategoriji će primati narudžbe na šalteru umjesto pružanja kompletne usluge za stolom¹⁸. U usporedbi sa sektorom brze hrane u restoranskoj industriji, cijene su obično više, zajedno s kvalitetom hrane, iako jelovnici mogu biti ograničeniji ili fokusiraniji.

¹⁴ Fileds, R. (2015): *Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot*, Ten Speed Press, Chicago.

¹⁵ Ninemeier, J. (2015): *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*, Pearson, Chicago.

¹⁶ Ibidem

¹⁷ Ibidem

¹⁸ Huffadine, M. (2013): *Project Management in Hotel and Resort Development*, McGraw-Hill, New York.

Neka poduzeća koja posluju u restoranskoj industriji mogu se opisati kao obiteljski restorani. One mogu biti formalne ili ležerne, iako su ležerne češće, a naglasak je na hrani koja se poslužuje na pladnjevima, pri čemu kupci dijele naručenu hranu i stavljaju je na vlastite tanjure¹⁹. Osim toga, atmosfera će biti usmjerena na obitelj, a izbor alkohola vjerojatno će biti ograničeniji od finih restorana i ležernih restorana.

Restorani brze hrane fokusirani su na brzinu i praktičnost. Iako je objedovanje u restoranu opcija, većina restorana brze hrane nudi i brzu uslugu za van, a mnogi će ponuditi i uslugu vožnje²⁰. Hrana je jeftina, a kvaliteta sastojaka vjerojatno je niža od većine drugih vrsta restorana. Mnoga od tih poduzeća u restoranskoj industriji funkcioniraju kao lanci ili franšize s više lokacija na nacionalnoj ili čak globalnoj razini.

Restoran kao projekt predstavlja organiziran i privremeni napor usmjeren na uspostavljanje i pokretanje restorana s ciljem pružanja ugostiteljskih usluga i zadovoljenja potreba gostiju²¹. Otvoriti restoran zahtijeva dobro planiranje, resurse, vremenski okvir i definirane ciljeve kako bi se postigao željeni rezultat. Prije nego što se otvori restoran, ključno je definirati jasne ciljeve. To može uključivati pružanje visokokvalitetnih obroka, stvaranje određene atmosfere, privlačenje određene ciljne skupine gostiju ili postizanje određenog financijskog rezultata.

Planiranje je ključni korak u stvaranju restorana kao projekta²². To uključuje analizu tržišta, istraživanje konkurencije, odabir idealne lokacije, definiranje jelovnika, izbor stila i teme restorana te planiranje financijskih sredstava potrebnih za pokretanje i održavanje poslovanja. Upravljanje resursima uključuje angažiranje potrebnih stručnjaka, nabavku opreme, uređenje interijera, osiguranje kvalitetnih namirnica i osoblja, te pravilno raspoređivanje financijskih sredstava.

Postavljanje realnih rokova za izgradnju, opremanje i otvaranje restorana ključno je kako bi se projekt uspješno privelo kraju unutar zadanih vremenskih okvira²³. Promocija restorana kako bi privukao potencijalne goste također je važan aspekt projekta. To uključuje

¹⁹ Ibidem

²⁰ Self, J. (2014): *The New Restaurant Manager*, Wiley, New York.

²¹ Ninemeier, J. (2015): *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*, Pearson, Chicago.

²² Ruan, L. (2011): *Hotel Project Management*, Tourism Education Press, London, UK.

²³ Fileds, R. (2015): *Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot*, Ten Speed Press, Chicago.

marketinške aktivnosti poput stvaranja web stranice, društvenih mreža, tiskanja promotivnih materijala i organizacije otvorenja.

Tijekom i nakon otvaranja restorana, ključno je pratiti rezultate, povratne informacije gostiju i ostvarenje ciljeva. Evaluacija projekta omogućuje prepoznavanje postignuća i potencijalnih poboljšanja za daljnji uspjeh poslovanja.

Restoran kao projekt zahtijeva stručnost u projektiranju i upravljanju kako bi se osigurao uspješan početak i održavanje poslovanja²⁴. Precizno planiranje, učinkovito upravljanje resursima i promišljeno upravljanje rizicima ključni su za postizanje uspjeha u ovom izazovnom poslovnom poduhvatu.

Ulaganja u razvoj projekata u ugostiteljstvu imaju ključnu ulogu u unaprjeđenju i rastu ovog dinamičnog sektora. Bilo da se radi o otvaranju novih objekata, renoviranju postojećih, uvođenju inovativnih tehnologija ili usavršavanju usluga, ulaganja stvaraju konkurentske prednosti, poboljšavaju kvalitetu usluge i povećavaju zadovoljstvo gostiju²⁵. Ulaganja u gradnju i otvaranje novih restorana, hotela, kafića i drugih ugostiteljskih objekata pružaju mogućnost proširenja turističke ponude i privlačenje novih gostiju. Otvorenje novih objekata može stvoriti dodatne kapacitete za smještaj i ugostiteljstvo, čime se potiče turistička potražnja i stvara nova radna mjesta.

Ulaganja u renoviranje i modernizaciju postojećih objekata poboljšavaju dojam o ugostiteljskim prostorima i stvaraju pozitivno iskustvo za goste. Osvremenjivanje interijera, uvođenje suvremenih tehnologija i opreme, te obnova infrastrukture povećavaju privlačnost objekta i doprinose zadovoljstvu gostiju. Ulaganja u usavršavanje radne snage i obrazovanje osoblja osiguravaju pružanje visoko kvalitetnih usluga²⁶. Razvoj novih koncepta usluga, personaliziranih iskustava i specijalnih aranžmana za goste povećava lojalnost i zadovoljstvo klijenata.

Ulaganja u marketinške strategije i promociju pomažu u povećanju vidljivosti i prepoznatljivosti ugostiteljskih objekata. Uvođenje digitalnih marketinških kampanja, društvenih mreža i ciljanog oglašavanja privlači ciljane skupine gostiju i povećava broj rezervacija²⁷. Ulaganja u razvoj projekata u ugostiteljstvu zahtijevaju promišljeno

²⁴ Ninemeier, J. (2015): *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*, Pearson, Chicago.

²⁵ Huffadine, M. (2013): *Project Management in Hotel and Resort Development*, McGraw-Hill, New York.

²⁶ Fileds, R. (2015): *Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot*, Ten Speed Press, Chicago.

²⁷ Huffadine, M. (2013): *Project Management in Hotel and Resort Development*, McGraw-Hill, New York.

planiranje, kvalitetnu analizu tržišta, suradnju s relevantnim stručnjacima i prilagodbu promjenjivim trendovima. Međutim, ova ulaganja imaju dugoročne koristi za poslovanje, zajednicu i turistički sektor u cjelini. Poboljšanje kvalitete usluge, unaprjeđenje ponude i odgovornost prema okolišu povećavaju konkurentnost na tržištu i osiguravaju uspješan rast i razvoj ugostiteljske industrije.

Projekti u ugostiteljstvu također imaju ključnu ulogu u promicanju održivosti i odgovornosti prema okolišu. Uvođenje eko-friendly praksi, smanjenje otpada i potrošnje energije²⁸, te poticanje lokalne proizvodnje hrane doprinose očuvanju prirodnih resursa i stvaranju pozitivnog društvenog utjecaja.

Zastupljenost projekata u ugostiteljstvu može se vidjeti diljem svih sektora ove industrije. Od luksuznih hotela koji kontinuirano ulažu u svoje objekte kako bi pružili najbolje iskustvo gostima, do malih restorana koji redovito osvježavaju svoje jelovnike kako bi zadržali interes gostiju. Svijest o važnosti inovacija i prilagodbi promjenama na tržištu potiče vlasnike i menadžere u ugostiteljstvu da neprestano rade na novim projektima koji će poboljšati njihovu konkurentnost.

Projekti imaju ključnu važnost u razvoju, unaprjeđenju i zastupljenosti ugostiteljstva. Kroz inovacije, poboljšanje kvalitete usluge i odgovornost prema okolišu, projekti oblikuju modernu sliku ovog sektora te pridonose nezaboravnom iskustvu koje gosti cijene i pamte. Ugostiteljska industrija će i dalje biti poticajna i inspirativna, a projekti će ostati ključna komponenta u njenom održivom i uspješnom razvoju.

²⁸ Ninemeier, J. (2015): Restaurant Operations Management: Principles and Practices, Pearson, Chicago.

2. GASTRONOMSKA PONUDA OPATIJSKE RIVIERE

Opatijska rivijera, smještena na obali Jadranskog mora u Hrvatskoj, oduvijek je privlačila posjetitelje svojom prekrasnom prirodom, bogatom poviješću i ugodnom mediteranskom klimom. No, osim prirodnih ljepota, Opatijska rivijera je postala i jedna od omiljenih destinacija za ljubitelje gastronomije. Gastronomska ponuda Opatijske rivijere jedinstvena je kombinacija tradicionalne kuhinje s modernim kulinarskim trendovima, a oduševljava sve gurmane koji posjete ovaj prekrasan dio Hrvatske. Restorani, konobe i kafići diljem rivijere nude bogatstvo okusa, mirisa i tekstura, upotpunjenih lokalnim svježim sastojcima i pažljivim pripremanjima.

U ovom poglavlju će se istražiti širok raspon gastronomskih doživljaja koje nudi Opatijska rivijera, uključujući autentične lokalne specijalitete, morske plodove, mediteranske delicije i međunarodnu kuhinju. Također, analizirat će se utjecaj mediteranske klime i obalnog okoliša na raznolikost i kvalitetu hrane koja se nudi.

Cilj je upoznati se s poznatim kulinarskim festivalima i manifestacijama koje privlače domaće i inozemne goste, te otkriti kako gastronomska ponuda doprinosi razvoju turizma i gospodarstva Opatijske rivijere. Uz to, istražiti će se kako su lokalni restorani i kuhari uspjeli očuvati autentičnost tradicionalnih recepata dok su istovremeno uveli inovacije kako bi zadovoljili raznovrsne ukuse suvremenih turista.

Gastronomska ponuda Opatijske rivijere ne samo da će nas zadovoljiti okusima, već će nas i odvesti na putovanje kroz bogatu povijest i kulturu ovog prekrasnog mediteranskog raja. Otkrijmo skrivene kulinarske blagodati Opatijske rivijere i osjetimo neodoljive arome koje će nas zauvijek ostaviti očaranim ovom jedinstvenom gastronomskom destinacijom.

2.1. Položaj

Opatijska rivijera se nalazi na sjeveroistoku Jadranskog mora, u Hrvatskoj, na istočnoj obali Istre. Nalazi se na području Kvarnera, koji je poznat po svojoj prirodnoj ljepoti, raznolikosti krajolika i blagoj klimi. Opatijska rivijera proteže se od grada Lovrana na sjeveru do Matulja

na jugu i uključuje grad Opatiju, po kojoj je dobila ime²⁹. Geografski položaj Opatijske rivijere ima značajan utjecaj na turizam u tom području. Nalazi se blizu glavnih prometnih pravaca u Hrvatskoj, što olakšava dolazak turista iz različitih dijelova Europe. Opatijska rivijera je povezana sa Zagrebom, Rijekom i drugim većim gradovima³⁰, a također se može doći i preko međunarodnih zračnih luka u Rijeci i Zagrebu.

Reljef Opatijske rivijere ima posebnu privlačnost za turiste. Područje je karakterizirano raznolikošću krajolika - od slikovitih brda i planina u pozadini do prekrasnih plaža i obale uz more³¹. Takav raznolik reljef omogućava raznolike turističke aktivnosti, uključujući planinarenje, biciklizam, ronjenje, kupanje i opuštanje na plaži. Klima Opatijske rivijere također ima važnu ulogu u turizmu. Blaga mediteranska klima omogućava duže turističke sezone³², s toplim ljetima i blagim zimama. To privlači turiste tijekom cijele godine, što je ključno za razvoj održivog turizma u tom području.

Opatija, kao glavni grad Opatijske rivijere, poznata je kao popularno odredište za odmor i opuštanje. Tijekom godina, razvila se u elegantno ljetovalište s prekrasnim vilama, hotelima, restoranima i šetalištima uz more. Turistička infrastruktura i raznolike ponude atrakcija, aktivnosti i događanja privlače turiste iz cijelog svijeta.

Zahvaljujući svom geografskom položaju, raznolikom reljefu i blagoj klimi, Opatijska rivijera je postala atraktivno odredište za turiste koji traže miran odmor³³, mogućnosti za aktivnosti na otvorenom i uživanje u bogatom kulturnom nasljeđu. Turizam ima ključnu ulogu u lokalnoj ekonomiji, pružajući značajne prihode i potičući razvoj infrastrukture i usluga u tom području. No, kako bi se očuvala ljepota i održivost turizma, važno je upravljati razvojem pažljivo uzimajući u obzir potrebe lokalnog stanovništva i očuvanje prirodnog okoliša.

2.2. Prirodna obilježja

Prirodne ljepote Opatijske rivijere obuhvaćaju prekrasne plaže, slikovite uvale, kristalno čisto more i okolne planine koje stvaraju ocharavajući krajolik. Šetnice uz more i parkovi s

²⁹ Blažević, I., 1975: Opatija-razvoj turizma i njegov utjecaj na transformaciju prostora, *Acta Geographica Croatica* 13(1), 269-298.

³⁰ Blažević, I., 1987: Povijest turizma Istre i Kvarnera, Otakar Keršovani.

³¹ Brazda, M., 2009: Opatija-turistička meka trajnoga sjaja, *Meridijani*, 136, 40-61.

³² Ibidem

³³ Useful Travels (2023): *Geography And Climate In Opatija*

raznovrsnim mediteranskim biljkama pružaju miran ambijent za opuštanje i uživanje u prirodi. Posebnu čar dodaju vrtovi s egzotičnim biljkama koji su postali prepoznatljiv simbol Opatije.

Opatijska rivijera, smještena na istočnoj obali Istre, Hrvatska, obiluje prekrasnim prirodnim obilježjima koja privlače turiste iz cijelog svijeta. Opatijska rivijera smještena je uz obalu Jadranskog mora³⁴. Plaže na ovom području su raznovrsne, nudeći šljunčane, pješčane i stjenovite plaže. Kristalno čisto more privlači posjetitelje koji žele uživati u kupanju, ronjenju, jedrenju i drugim vodenim aktivnostima.

Opatija i okolna područja imaju prekrasne parkove i vrtove koji su ukrašeni raznolikim biljnim vrstama. Parkovi poput Parka Angiolina i Parka Svetog Jakova nude mirna mjesta za šetnje i opuštanje u zelenilu³⁵, cvjetnim vrtovima i izvorima. Okružena je planinama i brdima koja pružaju spektakularne poglede na more i okolni krajolik. Planine poput Učke pružaju izvrsne mogućnosti za planinarenje, biciklizam i različite aktivnosti na otvorenom. Opatijska rivijera ima blagu mediteransku klimu koja omogućuje dužu turističku sezonu. Topla ljeta i blage zime privlače posjetitelje tijekom cijele godine. U blizini Opatijske rivijere nalaze se otočići, poput Krka i Cres³⁶, koji su idealni za izlete i raznolike aktivnosti na otvorenom. Također, uvalama i skrivenim plažama obiluje okolno područje.

Opatija je poznata po svojim šetnicama uz more, koje pružaju nezaboravne poglede na Jadransko more i otoke. Lungomare, šetnica dugačka nekoliko kilometara, posebno je popularna među posjetiteljima³⁷. Okolna brda i planine prekriveni su bujnim mediteranskim šumama, a nacionalni park Učka pruža izvrsne mogućnosti za istraživanje prirodnih ljepota. Sva ova prirodna obilježja čine Opatijsku rivijeru posebnim odredištem za turizam, privlačeći posjetitelje koji žele uživati u prekrasnoj prirodi, aktivan odmor na otvorenom i opuštanje uz more. Očuvanje ovih prirodnih bogatstava ključno je za održivi turizam i dugoročno uživanje u njihovoj ljepoti.

Jedan od glavnih aduta Opatijske rivijere je njena klima koja je blaga tijekom cijele godine³⁸. To ju čini idealnim odredištem kako za ljetni odmor i kupanje na plažama, tako i za zimski odmor i blagu klimu bez obilnih padalina. Opatija je često nazivana i "biserom Jadrana"

³⁴ Encyclopedia Britannica (2023): Opatija

³⁵ Brazda, M., 2009: Opatija-turistička meka trajnoga sjaja, Meridijani, 136, 40-61.

³⁶ Valušek, V. (2001): Opatija : history, culture, art, natural features, tourism, Zagreb : Turistička naklada

³⁷ Vahtar – Jurković, K. (2004): Opatija : urbanistički razvoj i perivojno naslijeđe, Rijeka, Glosa

³⁸ Ibidem 33

zbog svog jedinstvenog mikroklima, što ju čini privlačnim odredištem za turiste koji žele uživati u blagodatima mora i sunca tijekom cijele godine.

Opatijska rivijera nudi bogatu kulturnu i povijesnu baštinu koja se ogleda u prekrasnim zgradama iz doba Austro-Ugarske Monarhije³⁹. Elegancija prošlih vremena može se vidjeti u prekrasnim vilama i palačama koje su danas pretvorene u luksuzne hotele i restorane. Poznata je i "Lungomare" - šetnica koja prati obalu, a koja se smatra jednim od najljepših šetališta na Jadranu.

2.3. Pregled gastro ponude u Opatiji

Turistička ponuda Opatijske rivijere zadovoljava različite interese i ukuse. Za ljubitelje gastronomije, ovo područje nudi bogat izbor restorana i konoba s autentičnim mediteranskim jelima i svježom morskom hranom. Gosti mogu uživati u gourmet jelima pripremljenim od lokalnih proizvoda i uz vrhunska vina koja su karakteristična za ovaj kraj. Za ljubitelje aktivnog odmora, Opatijska rivijera nudi brojne mogućnosti za rekreaciju na otvorenom. Biciklističke staze, pješačke staze i planinarenje omogućavaju istraživanje prirodnih ljepota i vidikovaca koji pružaju spektakularne panorame na more i obližnje otoke. Osim toga, tu su i brojne sportske aktivnosti na vodi, poput jedrenja, ronjenja, jedrenja na dasci i ribolova.

Kada je riječ o gastro ponudi, Opatijska rivijera, kao popularno turističko odredište, nudi širok izbor restorana i hotela koji zadovoljavaju različite preferencije i proračune posjetitelja. Na Opatijskoj rivijeri ima mnogo restorana koji poslužuju autentična mediteranska jela, gdje gosti mogu kušati svježe plodove mora, riblje specijalitete, maslinovo ulje, domaće tjestenine i raznovrsno povrće⁴⁰. Opatijska rivijera također nudi širok izbor restorana koji poslužuju internacionalne kuhinje. Gosti mogu uživati u jelima iz cijelog svijeta, uključujući talijanske, francuske, azijske i druge svjetske specijalitete.

Za one koji traže vrhunsko kulinarsko iskustvo, postoji nekoliko gourmet restorana na Opatijskoj rivijeri. Ovi restorani obično nude sofisticirane degustacijske menije i vrhunsku uslugu. U manjim mjestima na Opatijskoj rivijeri, možete pronaći tradicionalne trattorie i konobe koje poslužuju rustikalna i domaća jela s lokalnim okusima.

³⁹ Ibidem 34

⁴⁰ Opatija Convention (2021): Opatija - kongresna destinacija s tradicijom

Opatijska rivijera ima nekoliko luksuznih hotela s pet zvjezdica koji pružaju vrhunsku uslugu, elegantne sobe, wellness centre, i druge luksuzne sadržaje⁴¹. Za romantične i intimne boravke, postoje i boutique hoteli koji imaju jedinstveni dizajn, personaliziranu uslugu i opuštajuću atmosferu.

Obitelji će naći mnogo hotela koji su prilagođeni djeci i nude različite aktivnosti za zabavu najmlađih. Opatijska rivijera također ima nekoliko all-inclusive hotela i resorta koji pružaju sveukupno iskustvo s obiljem zabave, bazena, sportskih aktivnosti i restorana.

Za putnike s manjim proračunom, postoje i pansioni i privatni smještaj koji pružaju ugodan boravak po pristupačnim cijenama.

Najpoznatiji hoteli na Opatijskoj rivijeri su sljedeći⁴²:

- Hotel Milenij: Hotel Milenij je luksuzni hotel s pet zvjezdica, smješten u centru Opatije. Ovaj hotel nudi vrhunsku uslugu, prostrane i elegantno uređene sobe te brojne wellness i spa sadržaje.

Hotel Milenij ima nekoliko restorana, svaki sa svojim posebnim šarmom i jedinstvenom kuhinjom. Restoran "Argonauti" poziva goste na romantičnu večeru uz prekrasan pogled na more. Ovdje se služe jela inspirirana mediteranskom kuhinjom, sa svježim ribljim specijalitetima i morskim plodovima koji su neizostavni dio jelovnika. Kombinacija tradicionalnih recepata s modernim tehnikama pripreme hrane stvara savršenu sinergiju okusa i mirisa. Za ljubitelje talijanske kuhinje, tu je restoran "Wagner". Ovaj elegantni restoran nudi autentične talijanske specijalitete, pripremljene od najkvalitetnijih sastojaka. Tjestenina ručne izrade, bogate umake i aromatične trufe samo su neki od finih detalja koje ovaj restoran nudi svojim gostima.

Za one koji preferiraju opušteniji ambijent i opuštajuće trenutke, restoran "Zlatni" pruža ugođaj uz bazen i predivan pogled na Jadransko more. Ovdje se mogu kušati ukusna jela s roštilja, svježe salate i lagane obroke, savršene za osvježenje u toplim ljetnim danima. Osobito je zanimljiv i restoran "Bevanda", smješten uz plažu. Ovaj prestižni restoran nudi ne samo neodoljive gastronomske kreacije, već i vrhunska vina iz njihove vlastite vinske kolekcije. Iskusni sommelieri pomoći će gostima odabrati savršeno vino koje će se sjajno nadopunjavati s jelima koja se poslužuju.

⁴¹ Ibidem

⁴² Luxury Hotels (2023): Best 19 hotels in Opatija

Sveukupno, Hotel Milenij postao je sinonim za vrhunsku gastronomiju u Opatiji. Njegova kulinarska ponuda ne samo da privlači goste iz cijelog svijeta, već i promovira lokalne delicije i tradicionalne recepte. Ovdje svaki zalogaj postaje istinski užitek, a svaki obrok postaje pravo kulinarsko iskustvo. Gastro ponuda hotela Milenij u Opatiji nudi jedinstvenu priliku da se upoznate s autentičnim okusima regije, istražite nove gastronomske trendove i uživajte u izvanrednom okruženju. Za posjetitelje koji traže savršen spoj luksuza, elegancije i kulinarskih užitaka, Hotel Milenij je bez sumnje idealno odredište koje će ostaviti neizbrisiv dojam na njihova nepca i srca.

- Hotel Bristol: Hotel Bristol također je luksuzni hotel s četiri zvjezdice koji je poznat po svojoj dugoj povijesti i eleganciji. Nalazi se uz more i nudi spektakularan pogled na Jadransko more.

Hotel Bristol nudi nekoliko restorana, svaki sa svojim posebnim šarmom i jedinstvenom kuhinjom. Restoran "Kvarner" predstavlja pravi simbol vrhunske kuhinje, gdje se pažljivo odabrani lokalni sastojci pretvaraju u ukusne mediteranske specijalitete. Ovdje gosti mogu uživati u svježim morskim plodovima, ribljim jelima i mesnim delicijama, pripremljenima s ljubavlju i stručnošću. Za ljubitelje talijanske kuhinje, tu je restoran "La Fourchette d'Or". Ovaj elegantni restoran nudi autentične talijanske okuse, od ručno izrađene tjestenine do bogatih umaka i sočnih mesnih jela. Sve je pripremljeno prema originalnim receptima, što stvara pravi gastronomski doživljaj.

Restoran "Winter Garden" savršeno je mjesto za uživanje u laganim obrocima uz prekrasne poglede na vrt hotela. Ovdje se poslužuju svježe salate, lagane juhe, svježi voćni sokovi i ukusne slastice koje će zadovoljiti i najzahtjevnija nepca. Posebna atrakcija hotela Bristol je i "Lido Beach & Restaurant". Smješten uz samu obalu Jadranskog mora, ovaj restoran pruža spektakularne poglede na more i pravu morsku idilu. Gosti mogu uživati u ukusnim plodovima mora, svježim ribljim jelima i raznovrsnim specijalitetima pripremljenim od svježih lokalnih sastojaka.

Gastro ponuda hotela Bristol u Opatiji pruža nezaboravno putovanje kroz najfinije okuse i mirise Mediterana. Svaki restoran oduševljava jedinstvenom kulinarskom ponudom koja se nadopunjuje vrhunskim ambijentom i izvrsnom uslugom. Posjetitelji hotela Bristol imaju

priliku otkriti bogatstvo tradicionalnih okusa Istre i Kvarnera te uživati u vrhunskim gastronomskim iskustvima koja će ostati u nezaboravnom sjećanju.

- Hotel Royal: Hotel Royal je još jedan luksuzni hotel s pet zvjezdica, koji se nalazi na atraktivnoj lokaciji uz more. Hotel nudi visoku razinu udobnosti i usluge.

Hotel Royal nudi nekoliko restorana, svaki s posebnim karakterom i kulinarskom ponudom koja oduševljava svojim okusima. Restoran "Grand Terrace" zasigurno će zadovoljiti sva nepca svojih gostiju. Uz prekrasan pogled na more, gosti mogu uživati u elegantnim jelima s jelovnika inspiriranog mediteranskom kuhinjom. Svježi morski plodovi, lokalno uzgojeni sastojci i pažljivo birane kombinacije okusa pružaju pravi gastronomski užitak.

Za romantične trenutke uz zalazak sunca, restoran "Sky View" predstavlja savršeno mjesto. Ovaj vrhunski restoran nudi ekskluzivne degustacijske menije, kojima kuhari brižljivo pripremaju autentične i inovativne kreacije koje izmamljuju uzdahe od zadovoljstva. Oni koji vole talijanske okuse mogu uživati u restoranu "Venezia". Ovdje se poslužuju autentična talijanska jela, od tradicionalnih tjestenina do sočnih pizzi, pripremljenih s pažnjom i strašću prema originalnim receptima.

Za opuštanje uz bazen, restoran "Pool Terrace" nudi raznoliku ponudu laganih obroka, svježih salata i osvježavajućih pića. Uživanje u prekrasnom ambijentu i mirisu mora čini svaki zalogaj još ugodnijim. Hotel Royal također je poznat po organizaciji ekskluzivnih gastronomskih događaja i večera s tematskim jelovnicima, što pruža gostima posebno iskustvo uživanja u hrani i kulturi. Gastro ponuda hotela Royal u Opatiji pruža ne samo izvanredan okus i kvalitetu hrane, već i vrhunsko iskustvo koje se pamti. Opatijska rivijera već dugo slovi kao kulinarski raj, a Hotel Royal je definitivno jedno od mjesta koje ističe njezinu reputaciju kao neodoljivu destinaciju za sve ljubitelje dobrog zalogaja.

- Hotel Kvarner Palace: Hotel Kvarner Palace je povijesni hotel s četiri zvjezdice, koji je postao prepoznatljiv simbol Opatije. Hotel nudi tradicionalni šarm i bogatu kulturnu baštinu.

Hotel Kvarner Palace nudi nekoliko restorana, svaki sa svojim jedinstvenim šarmom i kuhinjom koja očarava. Restoran "Palace" predstavlja vrhunsku gastronomsku destinaciju, gdje se poslužuju najsofisticiranija jela inspirirana mediteranskom kuhinjom. Svježi lokalni sastojci, pažljivo odabrane kombinacije okusa i kreativna prezentacija čine svaki obrok

pravim umjetničkim djelom za nepce. Za ljubitelje ribljih specijaliteta, tu je restoran "Fish Market" koji nudi neodoljive morske delicije, pripremljene od svježih ulova s Jadranskog mora. Ovdje gosti mogu uživati u svježim plodovima mora, ribljim jelima i specijalitetima pripremljenim na tradicionalan način.

Restoran "Garden" poziva goste na opuštajuće trenutke uz prekrasan vrt hotela. Ovdje se poslužuju lagani obroci, svježe salate, voćni smoothieji i osvježavajući kokteli, stvarajući idealan ambijent za uživanje u opuštenoj atmosferi. Poseban ugođaj i nezaboravno iskustvo pruža restoran "Roof Lounge". Smješten na vrhu hotela, ovaj restoran nudi ne samo vrhunsku kuhinju već i spektakularne poglede na Opatijsku rivijeru. Gosti mogu uživati u romantičnoj večeri uz zalazak sunca i posebne degustacijske jelovnike koji će ih očarati svojim okusima.

Gastro ponuda Hotela Kvarner Palace u Opatiji ne samo da zadovoljava gastronomske zahtjeve, već i pruža jedinstveno iskustvo koje će gosti pamtili. Uz vrhunsku kuhinju, prekrasne ambijente i vrhunsku uslugu, ovaj hotel osvaja srca svih ljubitelja fine hrane i hedonističkih doživljaja. Opatijska rivijera svojim gastronomskim blagodatima postaje pravo utočište za gurmane, a Hotel Kvarner Palace je svakako jedno od mjesta koje oduševljava svojim izvanrednim okusima i kulinarskim čarolijama.

Najpoznatiji restorani na Opatijskoj rivijeri su sljedeći⁴³:

- Restoran Bevanda: Bevanda je luksuzni restoran s dugom tradicijom, smješten na prekrasnoj lokaciji uz more. Poznat je po svojoj izvrsnoj talijanskoj i mediteranskoj kuhinji, vrhunskoj usluzi i prekrasnom pogledu na Jadransko more.
- Restoran Plavi podrum: Plavi podrum nalazi se u sklopu hotela Milenij i poznat je po gastronomskim jelima pripremljenim od lokalnih sastojaka. Restoran je poznat po svojoj vinskoj karti s izvrsnim izborom vina.
- Restoran Villa Ariston: Ovaj restoran smješten je u prekrasnoj vili s pogledom na more. Poslužuje tradicionalne mediteranske i kontinentalne specijalitete s naglaskom na sezonske i svježe namirnice.

⁴³ Visit Opatija (2023): Restaurants

- Restoran Roko: Roko je poznat po autentičnoj istarskoj kuhinji i odličnoj ponudi ribljih i mesnih specijaliteta. Restoran ima rustikalnu atmosferu i nudi ugodno iskustvo blizine mora.
- Restoran Vongola - Specijaliziran je za talijanske specijalitete i nalazi se uz obalu mora.
- Restoran Tramerka - Opatijski restoran koji nudi riblje specijalitete i morske plodove.
- Restoran Evergreen - Ovaj restoran nudi mediteranske okuse i eleganciju te je smješten u Opatiji.
- Restoran Villa Ariston - Nalazi se u mjestu Veprinac, a specijaliziran je za mediteranske i kontinentalne specijalitete.
- Restoran Valle Losca - Nudi bogatu kuhinju s domaćim jelima i specijalitetima.
- Restoran Gostionica Kamelija - Smješten u Lovranu, nudi tradicionalna jela i autentično iskustvo.
- Restoran Le Mandrač - Nalazi se u malom ribarskom naselju Volosko i specijaliziran je za riblje specijalitete.

U Opatiji postoji širok izbor restorana koji zadovoljavaju različite ukuse i proračune posjetitelja. Opatija je poznata po raznovrsnoj gastronomskoj ponudi, a restorani ovdje obično nude svježe morske plodove, mediteranske specijalitete, ali i internacionalnu kuhinju. Sljedeće vrste restorana i nekoliko primjera popularnih restorana u Opatiji koji obiluju autohtonom i specifičnom gastronomskom ponudom su sljedeći⁴⁴:

1. Restorani s mediteranskom kuhinjom:

- *Plavi podrum*: Poznat restoran koji nudi mediteranske specijalitete i vrhunska vina.
- *Bevanda*: Elegantan restoran s prekrasnim pogledom na more, specijaliziran za talijanske i mediteranske delicije.

⁴⁴ Visit Opatija (2023): Restaurants

- *Roko*: Istarski restoran poznat po svojim ribljim i mesnim jelima.

2. **Restorani s morskim plodovima i ribom:**

- *Le Mandrač*: Restoran s odličnim izborom svježih morskih plodova i ribe.
- *Tramerka*: Tradicionalni riblji restoran s dugogodišnjom tradicijom.

3. **Restorani s internacionalnom kuhinjom:**

- *Cantinetta Sveti Jakov*: Restoran koji nudi talijanske i internacionalne specijalitete.
- *Kitchen & Bar Laurus*: Restoran koji kombinira mediteransku i internacionalnu kuhinju.

4. **Restorani s lokalnim jelima:**

- *Stari Grad*: Restoran koji nudi domaću kuhinju i tradicionalna jela.
- *Mali Raj*: Obiteljski restoran poznat po svojim domaćim specijalitetima.

5. **Restorani s prekrasnim pogledom:**

- *Kamelija Lounge Bar & Restaurant*: Restoran smješten u prekrasnom parku s pogledom na more.
- *Hortenzija*: Restoran u sklopu hotela Milenij s pogledom na more.

6. **Vegetarijanski i veganski restorani:**

- *Festival*: Restoran s bogatom ponudom vegetarijanskih i veganskih jela.
- *Bistro Slatka Tajna*: Veganski bistro poznat po slasticama bez glutena.

Opatijska rivijera nudi i raznovrsne kulturne događaje tijekom cijele godine. Turisti mogu uživati u brojnim festivalima, koncertima, izložbama i kazališnim predstavama koje čine bogat kulturni život ovog područja. Smještajni kapaciteti na Opatijskoj rivijeri su raznoliki i prilagođeni različitim potrebama gostiju. Osim luksuznih hotela, moguće je pronaći i obiteljske hotele, apartmane, vile i privatne smještaje.

Kroz dugi niz godina, Opatijska rivijera ostala je sinonim za luksuzan i elegantan odmor uz more. Kombinacija prirodnih ljepota, bogate kulturne baštine i raznolike turističke ponude

čini je jednim od najomiljenijih odredišta na Jadranskoj obali. Ovdje, gosti mogu uživati u autentičnom mediteranskom ambijentu, relaksirajućoj atmosferi i vrhunskoj usluzi koja ostavlja nezaboravan dojam i poziva na povratak iznova.

Opatijska rivijera je destinacija koja pruža nezaboravno iskustvo svim posjetiteljima. Bilo da traže opuštanje na plaži, istraživanje prirodnih ljepota, uživanje u kulturnim događajima ili vrhunsku gastronomsku ponudu, ovo područje ima sve što je potrebno za nezaboravan odmor. Njezina autentičnost, ljepota i šarm čine je jednim od najatraktivnijih odredišta na Jadranu, privlačeći turiste koji se uvijek rado vraćaju kako bi uživali u njenim blagodatima i ljepotama.

3. TRADICIJA ŽIVOTA U SLAVONIJI U FUNKCIJI RAZVOJA GASTRONOMIJE

Slavonija i Baranja, nekada poznata kao najsiromašniji dio Hrvatske, odiše gostoljubivošću i veseljem. Međutim, tradicionalan način života na području Slavonije bio je obilježen radom, srećom i brojnim zanatima i običajima koji danas često padaju u zaborav. Slavonske obitelji su živjele siromašno, ali ispunjeno, gdje je muški dio obitelji brinuo o stoci i poljima, dok su žene i kćeri pripremale obroke, plele kose i peklye slavonske slastice⁴⁵. Slavonci se ponosno vežu uz tradiciju u gradnji, odijevanju, običajima, pjesmi i hrani. Unatoč modernizaciji, nastojanja za očuvanjem tradicije u Slavoniji i Baranji ostaju snažna.

3.1. Slavonska tradicija

Tradicionalna slavonska sela obično su bila organizirana oko glavnog trga, s kućama niz ulicu i karakterističnim čardacima, pušnicama i bunarima. Tradicionalne kuće građene su od različitih materijala, a krovovi su se sastojali od dva sloja - slame ili trske te crijepa⁴⁶. Kuće su imale tri dijela: kuhinju, sobicu i spavaću sobu, no kako su obitelji rasle, dodavale su se kućare za mlade parove. U tradicionalnom dvorištu, osim spomenutih građevina, nalazio se poljski zahod i podrum⁴⁷. Kapija ili ograda obično su bili izrađeni od drveta ili cigli. Ovi elementi činili su prepoznatljivi izgled slavonskih kuća i dvorišta.

Kroz očuvanje ovakve arhitekture i tradicionalnih običaja, Slavonija se ponosi svojim jedinstvenim nasljeđem i želi ga sačuvati kao važan dio kulturne baštine Hrvatske. Očuvanje tradicionalnog načina života na ovom području važno je za identitet i ponos lokalnog stanovništva te predstavlja atraktivnost i vrijednost za turiste koji žele istražiti autentičnost ovog prelijepog kraja.

Vezenje ili šlinganje je tradicionalni zanat koji su njegovale žene u Slavoniji. Ovaj vješt zanat uključivao je izradu vezova na pamučnom platnu pomoću bijelih niti ili niti u boji,

⁴⁵ Petrović, T. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. O šlinganju u Koški, Privlačica: Vinkovci

⁴⁶ Forjan, J. (2007): Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja Donjega Miholjca, Privlačica: Vinkovci

⁴⁷ Babić, D. (2019). Slavonija tradicija u suvremenosti. Slavonska kultura, tradicija i baština: regionalni/zavičajni identitet i razvojni resurs

koristeći iglu. Trukovanje, također poznato kao štampanje, bilo je još jedan zanat kojim su se žene bavile⁴⁸. Za trukovanje koristili su kalupe od drveta kako bi olakšali zatezanje konaca. Česti motivi u vezovima bili su cvjetni, poput tulipana ili grozdova, ali ponekad su se pojavljivali i drugi motivi poput srca ili pijetla.

Svaki dio Slavonsko-baranjske regije ponosio se svojom specifičnom narodnom nošnjom koja se i danas nosi na folklornim manifestacijama kako bi se očuvala tradicija ovih krajeva. Nošnje su uključivale razne odjevne predmete poput košulja, gaća, suknji, podsuknji, marama i šešira⁴⁹. Također, postojali su različiti oblici češljanja kose. Na primjer, đakovačka nošnja se sastojala od bijelih pamučnih košulja i hlača, te prsluka ukrašenog vezom od svile i zlata. Nošnja se razlikovala za djevojke i udane žene, koje su kosu češljale na različite načine.

U Donjem Miholjcu, muška nošnja se sastojala od košulje, gaća, prsluka, pregače i čizama, dok su ženske nošnje uključivale usku podsuknju ukrašenu crvenim koncem, drugu podsuknju, suknju i pregaču. Gornji dio ženske nošnje se nazivao "oplećak" i imao je cvjetne motive⁵⁰. Kosa žena bila je ukrašena zlatnim dukatima kako bi se naglasila raskoš, a u kosi su nosile ukosnice i prirodno cvijeće nakon frizure.

Ove tradicionalne nošnje odražavaju bogatstvo i raznolikost slavonske kulture, njegujući autentičnost i nasljeđe ovog prekrasnog kraja. Kroz očuvanje ovih običaja, Slavonija nastoji sačuvati svoju jedinstvenu baštinu i prenijeti je na buduće generacije.

3.2. Specifičnost slavonske kuhinje

Kroz povijest misija Slavonije bila je hraniti Hrvatsku. Plodna Panonska nizina ima jedinstvene poljoprivredne potencijale koji privlače civilizaciju još od prapovijesti. Veliki prinosi zemlje donijeli su bogatstvo, bogatstvo je razvilo kulturu, u okruženju visoke kulture gastronomija je cvjetala tisućama godina. Snažni utjecaji s istoka i zapada rješavali su se sukobima na ratištima, ali suživotom u kuhinji. Spoj austrougarskih, orijentalnih i autohtonih hrvatskih gastronomskih ideja u okruženju snažne poljoprivrede stvorio je osebujnu

⁴⁸ Forjan, J. (2007): Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja Donjega Miholjca, Privlačica: Vinkovci

⁴⁹ Babić, D. (2019). Slavonija tradicija u suvremenosti. Slavonska kultura, tradicija i baština: regionalni/zavičajni identitet i razvojni resurs

⁵⁰ Petrović, T. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. O šlinganju u Koški, Privlačica: Vinkovci

slavonsku kuhinju temeljenu na vrhunskim namirnicama⁵¹. Uz sve utjecaje koji se povijesno mogu vrlo precizno odrediti, načini prehrane ostavili su snažne tragove još iz nomadskih vremena i velikih seoba naroda.

Kuhanje vani, pod vedrim nebom, i dalje je omiljeni način slavonske kuhinje koja je prožeta strašću, emocijama i velikom dozom nostalgije. Okupljanje uz vatru uz kotlovine, roštilje i ražnja, uz konje i kočije, na obalama Drave i Dunava, na baranjskim ritovima, uz violine i tamburice, događaj je neobične snage.

Slavonci i Baranjski, poznati kao hedonisti, ne jedu samo iz životne potrebe, već zbog uživanja u posebnim slavonskim okusima. Ovo područje, sa svojim plodnim tlima, nizinama i teškim poljoprivrednim radom, oblikovalo je specifičnu kuhinju Slavonije i Baranje⁵². Hrana u ovom kraju karakterizira se kao obilna, masna, kalorična, teška i začinjena, pružajući Slavoncima potrebnu energiju za rad u poljima. Utjecaj mađarske, turske i bečke kuhinje je vidljiv u pripremi jela.

Domaćinstva u Slavoniji obiluju peradi i stokom, šume pružaju bogatstvo vrsta divljači, a slavonske rijeke obiluju raznim vrstama slatkovodnih riba. Na jelovniku se nalaze različite vrste mesa, žitarice, voće i povrće. Uobičajene tehnike kuhanja u Slavoniji su dinstanje, pirjanje i pečenje na ražnju. Jela se često zgušnjavaju uz pomoć neizostavne zaprške od brašna, masti, bijelog luka i mljevene paprike⁵³. Posebna tradicionalna jela rezervirana su za svečanosti i blagdane.

Gastronomska kultura čini neodvojivi dio života slavonske regije, a Slavonci su ponosni na svoju gostoljubivost. Slavonski domaći kulen, kao prva prehrambena marka zaštićenog podrijetla, simbolizira iznimnu kvalitetu hrane koja potječe iz ovog kraja. Bogatstvo gastronomske ponude privlači ljubitelje autohtone kuhinje u posjet Slavoniji, gdje mogu uživati u tamburaškoj glazbi, veseloj naravi Slavonaca i lokalnim specijalitetima.

Na slavonskom stolu doručak često uključuje jaja na različite načine, domaći kruh s masti posut mljevenom paprikom, suhomesnate proizvode i kravlje mlijeko⁵⁴. Također, tradicionalno su se pripremali žganci na mlijeku ili kiselo povalo. Svinjetina ima važno

⁵¹ HTZ (2023): Slavonija

⁵² Forjan, J. (2007): Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja Donjega Miholjca, Privlačica: Vinkovci

⁵³ Barbieri, V. (2012). Hrvatska enogastronomija. Zagreb: Hrvatska turistička zajednica., str. 65-71

⁵⁴ Ibidem

mjesto u prehrani zbog prepoznatljivog uzgoja crne svinje u Slavoniji. Običaj kolinja i dalje se njeguje, te se na taj način opskrbljuju zalihama mesa tijekom godine.

Kuhinja Slavonije odražava kulturne utjecaje na regiju kroz raznolikost svojih kulinarskih utjecaja. Najznačajnija među njima bila su jela iz mađarske, bečke, srednjoeuropske, te turske i arapske kuhinje donesene nizom osvajanja i popratnih društvenih utjecaja. Sastojci tradicionalnih jela su ukiseljeno povrće, mliječni proizvodi i suhomesnati proizvodi⁵⁵. Najpoznatiji tradicijski konzervirani mesni proizvod je kulen, jedan od nekolicine hrvatskih proizvoda koje je EU zaštitila kao autohtoni proizvod.

Slavonija je jedna od vinarskih podregija Hrvatske, dio njezine kontinentalne vinorodne regije. Najpoznatija vinogradarska područja Slavonije su Đakovo, Ilok i Kutjevo, gdje prevladava graševina, ali su sve prisutnije i druge sorte. Posljednjih desetljeća sve veću količinu proizvodnje vina u Slavoniji pratila je sve veća kvaliteta i sve veća prepoznatljivost u zemlji i inozemstvu. Vinova loza počela se uzgajati u Iločkom kraju još u 3. stoljeću poslije Krista. Najstariji slavonski vinski podrum koji se još uvijek kontinuirano koristi za proizvodnju vina nalazi se u Kutjevu - sagradili su ga cisterciti 1232. godine⁵⁶. Od slavonske hrastovine prave se botti, velike bačve koje se tradicionalno koriste u regiji Pijemont u Italiji za proizvodnju vina nebbiolo⁵⁷.

Slavonska kuhinja, bogata tradicijom i autentičnim okusima, predstavlja jednu od najkarakterističnijih regionalnih kuhinja u Hrvatskoj. Smještena u Slavoniji, istočnom dijelu zemlje, ova gastronomska baština obilježena je specifičnostima koje je čine posebnom i prepoznatljivom.

Percepcija turista o slavonskoj kuhinji može varirati ovisno o njihovim prethodnim iskustvima, preferencijama i kulturnoj pozadini. Slavonska kuhinja ima svoje specifičnosti i autentične okuse koji mogu biti zanimljivi i intrigantni za turiste, ali isto tako mogu izazvati različite reakcije ovisno o individualnim preferencijama.

Neki turisti koji vole tradicionalnu i domaću hranu često će cijeliti slavonske specijalitete zbog njihove obilnosti, autentičnosti i jednostavnosti pripreme. Okusi kao što su kulen, fiš paprikaš, sarma, čobanac, kobasice i pečena svinjetina mogu zadovoljiti apetite onih koji uživaju u mesnim jelima s bogatim okusima.

⁵⁵ Matijević, P. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja u Đakovštini. Privlačica: Vinkovci.

⁵⁶ Petrović, T. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. O šlinganju u Koški, Privlačica: Vinkovci

⁵⁷ Croatia Hotspots (2023): Discover the culinary magic of Continental Croatia

Drugi turisti, posebno oni koji preferiraju lakšu i mediteransku kuhinju, mogu osjetiti da su neka slavonska jela previše kalorična i masna za njihov ukus. Njihova percepcija može biti usmjerena prema drugim vrstama regionalnih kuhinja koje su nježnijih okusa.

Međutim, sve više turista traži autentične gastronomske doživljaje tijekom svojih putovanja, a slavonska kuhinja može pružiti upravo to - jedinstvene okuse i tradicionalne recepte koji su generacijama prenošeni. Osim toga, turisti često cijene lokalne sastojke i tradicionalne načine pripreme hrane, što slavonska kuhinja ima u izobilju.

Percepcija turista o slavonskoj kuhinji također može biti oblikovana i utjecajem kulture i promocije hrane. Ako turisti imaju pozitivna iskustva i preporuke lokalnih stanovnika, vjerojatno će biti više voljni isprobati slavonske specijalitete i razviti pozitivniju sliku o toj kuhinji.

U konačnici, važno je razumjeti da je percepcija o slavonskoj kuhinji subjektivna i ovisi o individualnim preferencijama svakog turista. Slavonska kuhinja ima svoj poseban identitet i vrijednost, koju cijenimo kao dio bogate kulinarske baštine Hrvatske. Stoga, pružanje autentičnog i kvalitetnog gastronomskog iskustva može pozitivno utjecati na percepciju turista o slavonskoj kuhinji i potaknuti ih da je istraže i uživaju u njezinim okusima i priči.

Slavonska kuhinja poznata je po obilju mesa u svojim jelima. Svinjetina, govedina, janjetina i perad često su središnje komponente jela. Slavonci su majstori roštilja, pa ne čudi što su različite vrste pečenog mesa, kao što su čevapi, kobasice i ražnjići, omiljeni među posjetiteljima. Juhe su također ključni dio slavonske kuhinje⁵⁸. Najpoznatija je čobanac, bogata mesna juha s povrćem, paprikom i začinima, koja se kuha u ogromnim kotlovima na otvorenom plamenu. Ova tradicionalna juha ima dubok okus i često se priprema za posebne prigode i događaje.

Slavonci su vješti u pripremi tijesta, pa se u njihovoj kuhinji mogu pronaći razni oblici tjestenine, kao što su rezanci, njoki i knedle⁵⁹. Njoki od krumpira sa šljivama ili mesom, poznati kao čvarci, predstavljaju jedinstvenu slavonsku poslasticu koju mnogi posjetitelji vole isprobati. Slavonci su poznati po tradicionalnoj pripremi kiselih krastavaca, zelja i

⁵⁸ Babić, D. (2019). Slavonija tradicija u suvremenosti. Slavonska kultura, tradicija i baština: regionalni/zavičajni identitet i razvojni resurs

⁵⁹ Forjan, J. (2007): Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja Donjega Miholjca, Privlačica: Vinkovci

drugog povrća. Ovakvo ukiseljeno povrće predstavlja neizostavan dio obroka i često se poslužuje kao prilog mesnim jelima.

Slavonska gastronomija obiluje svježom svinjskom mašću, koja ima veliku ulogu u pripremi mnogih jela. Mast se topi u kotlu na vatri i na taj način dobivaju se dva visoko cijenjena slavonska proizvoda - domaća slavonska mast i čvarci, danas poznati kao slavonski čips⁶⁰. U prošlosti se svinjska mast koristila za očuvanje i skladištenje mesa, budući da zamrzivači nisu bili dostupni. Meso bi se polagalo na mast u velikim posudama, prekrilo još jednim slojem masti kako bi se sačuvala njegova kvaliteta.

Slavonska kuhinja nudi raznolika mesna jela, uključujući gulaše i čobance od divljači, govedine i svinjetine. Fiš paprikaš, poznat po pripremi u kotliću iznad vatre, priprema se od šarana s puno mljevene slatke i ljute paprike.

Povrće ima važno mjesto u slavonskoj kuhinji, pripremaju se razna variva od graha, mahuna ili kelja. Sarmu se često može pronaći na slavonskom stolu - listovi kiselog kupusa punjeni su mješavinom mljevenog mesa, riže i začina. Slavonci tradicionalno koriste domaća kokošja jaja za pripremu tijesta i rezanaca za juhu, a također se miješaju sa svježim sirom, makom ili orasima kao samostalno jelo. Deserti uključuju kolače na bazi svinjske masti, kao što su salenjaci punjeni pekmezom od šljiva. Tu su još tački bakestare, kovrtanji, knedle sa šljivama, šnenokle, pite od jabuka, orehnjače i makovnjače⁶¹.

Priprema zimnice u Slavoniji kreće sredinom kolovoza, kada se iskorištavaju rajčice za pripremu tradicionalnog sosa. Zatim se kisele krastavci, paprike ili cikla u posebnoj tekućini s octom, vodom i konzervansom. Od paprika se peče ajvar, a pečene paprike spremaju se u zamrzivač za pripremu salate s bijelim lukom.

Slatki dio zimnice obuhvaća kuhanje domaćeg pekmeza od bijelih ili plavih šljiva, marelica ili jagoda. Neka domaćinstva također zamrzavaju sezonsko ljetno voće kako bi se mogli zasladiti tijekom jesenskih ili zimskih mjeseci. Priprema zimnice ima važno mjesto u slavonskoj kuhinji te omogućuje očuvanje i uživanje u raznolikim okusima tijekom cijele godine.

Slavonci i danas održavaju tradiciju pripreme zimnice, koju koriste tijekom cijele godine. Slavonska kuhinja, s bogatom ponudom jela i specifičnim okusima, predstavlja važan dio identiteta i kulture ovog područja.

⁶⁰ Barbieri, V. (2012). Hrvatska enogastronomija. Zagreb: Hrvatska turistička zajednica., str. 65-71

⁶¹Matijević, P. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja u Đakovštini. Privlačica: Vinkovci.

Slavonska kuhinja ima svoje specifične slastice koje oduševljavaju nepce. Pite od jabuka, oraha, makova i šljiva, te razni kolači s domaćim džemovima često su deserti koji se nude poslije obroka⁶². Ključna karakteristika slavonske kuhinje je tradicionalna priprema jela koja se prenosi s generacije na generaciju. Uz korištenje domaćih sastojaka, posebnu pažnju pridaje se ručnoj izradi i pažljivom kuhanju kako bi se postigao autentičan okus i tekstura.

Slavonska kuhinja nije samo o umijeću pripreme hrane, već i o druženju, obiteljskim okupljanjima i slavljinama koja često uključuju bogate stolove s obiljem hrane. To je kuhinja koja održava kulturološko naslijeđe i tradiciju, te pruža poseban uvid u život i običaje Slavonaca. Njezine specifičnosti i izvanredni okusi čine je izuzetnim blagom hrvatske gastronomije koju mnogi posjetitelji rado istražuju i uživaju. Jedan od ključnih elemenata koji čini slavonsku kuhinju posebnom su obilni obroci, pripremljeni s pažnjom i ljubavlju. Slavonci su poznati po svojoj gostoljubivosti i velikodušnosti, pa se na njihovim stolovima često nalaze izdašne porcije, koje zadovoljavaju svačiji ukus.

Slavonska kuhinja, s bogatstvom okusa i autentičnim jelima, ima poseban značaj u ponudi na Jadranu. Ovo područje Hrvatske karakterizira se svojim jedinstvenim gastronomskim identitetom, a slavonska kuhinja doprinosi raznovrsnosti i bogatstvu ponude na obali Jadranskog mora. Bogatstvo tradicionalnih jela iz Slavonije pronalazi se i u restoranima i konobama diljem jadranske obale. Posjetitelji imaju priliku kušati različite slavonske specijalitete kao što su čobanac od divljači, fiš paprikaš, kulen, kobasice, sarma, ajvar, šaran na rašljama te brojne druge delicije. Ova jela su idealan izbor za ljubitelje domaće, autentične hrane koja ima prepoznatljiv slavonski štih.

Još jedna važna komponenta slavonske kuhinje koja doprinosi njezinoj popularnosti na Jadranu je tradicionalna priprema hrane i korištenje svježih lokalnih sastojaka. Slavonci su poznati po svojim vještinama u pripremi jela od domaćih proizvoda, kao što su svježe meso, povrće, voće i začini. Ovi lokalni sastojci donose autentične okuse i garantiraju vrhunsku kvalitetu hrane.

Restorani i konobe na Jadranu prepoznali su važnost slavonske kuhinje u svojoj ponudi, te ju nude kao poseban i atraktivan izbor za turiste i posjetitelje. Slavonska jela upotpunjuju

⁶² Babić, D. (2019). Slavonija tradicija u suvremenosti. Slavonska kultura, tradicija i baština: regionalni/zavičajni identitet i razvojni resurs

široki spektar mediteranskih i lokalnih kuhinja, doprinoseći raznovrsnosti i obogaćujući gastro turističku ponudu. Osim toga, očuvanje i promocija slavonske kuhinje na Jadranu doprinosi i očuvanju kulturne baštine ovog područja. Jela koja se prenose generacijama, zajedno s tradicionalnim metodama pripreme i prezentacije hrane, čuvaju bogatu povijest i nasljeđe Slavonije. To može biti prilika da se gosti upoznaju s bogatstvom hrvatske kulinarske baštine, otkriju nove okuse i dožive pravo gastronomsko putovanje u Slavoniju, i to uz pogled na prekrasno plavetnilo Jadranskog mora.

Izabrani recepti Slavonske kuhinje

Slavonska kuhinja je duboko ukorijenjena u kulturi i identitetu ovog kraja, te predstavlja važan aspekt očuvanja tradicije i nasljeđa Slavonije i Baranje. Autorica Žepčević Matić (2020.) ističe nekoliko recepta te će se idućem tekstu prikazati recepti slavonskog doručka, ručka i deserta. Kao pravi primjer slavonskog doručka izabrano je tradicionalno jelo Kiselo povalo/Kisela čorba. Ono se radi od:

- 50g svinjske masti
- 30g luka(češnjak)
- 10g crvene mljevene paprike
- 60g mekog brašna
- 3g soli
- 1,3 l vode
- 10 ml octa

Priprema: Na malo zagrijane svinjske masti, ispržiti sitno sjeckani luk. Nakon dobivene zlatno žute boje, dodati brašno i popržiti dok ne dobije boju lješnjaka. Dodati crvenu mljevenu papriku i kratko popržiti pritom pazeći da ne izgori. Doliti vodu i ostaviti da tekućina prokuha. Nakon što je povalo prokuhalo, dodati sol i ocat te kuhati 15 minuta da brašno da potrebnu gustoću i da se izgubi okus brašna u jelu.

Za prikaz slavonskog ručka iste autorice, izabran je recept Šaran na rašljama. Za ovo predivno jelo potrebno je:

- 1200g šarana
- 12g soli
- 6g mljevene paprike
- 2g papra

Priprema: Šarana očistiti od ljuski, izvaditi mu iznutrice i dobro ga oprati. Odstraniti glavu i rezom s leđa ribu rastvoriti u jedan plosnati komad. U prikladnoj posudi pomiješati sol, crvenu mljevenu papriku i papar. Mješavinu dobro utrljati u ribu, preliti uljem i ostaviti da se marinira nekoliko sati. Ribu učvrstiti u rašlje od unaprijed pripremljenih grana. Peći na otvorenoj vatri 30 – 40 minuta. Poslužiti vruće uz krumpir salatu.

Za desert, odabran je recept za tradicionalne slavonske salenjake. Recept se prenosi u cijelosti:

- 1 kg glatkog brašna
- 500 ml mlijeka
- 100 ml mineralne vode
- 3 žlice šećera
- 1 žlica soli
- 1 jaje + 1 žumanjak
- 2 vrećice suhog kvasca
- 200-300 g sala
- 1 teglica tvrdog pekmeza
- 150 g šećera u prahu

Izvor: [Salenjaci - tradicionalni slavonski recept u novom ruhu](#) • [Reci Peci](#)

Priprema: Uzdiglo tijesto razvaljati u pravokutnu formu debljine 1 cm, premazati polovicom sala cijelu površinu, preklopiti trećinu prema sredini, zatim drugu trećinu preko ove, i onda još na dva puta. Ovako formirano tijesto ostaviti pokriveno krpom da miruje na toplom 15-20 min. Nakon prvog stajanja tijesto najprije ispritskati valjkom na nekoliko mjesta kako bi se salo što više prilijepilo, pa ga opet razvaljati, premazati ostatkom sala i preklopiti kao i prvi put. Ostaviti da miruje još 20 min. Sada tijesto opet ispritskati valjkom, pa ga razvaljati na debljinu od 5 mm. Izrezati ga na kvadratne oblike. Na sredinu svakoga staviti žličicu tvrdog pekmeza. Preklopiti u trokut, a donje rubove izviti prema van i lagano ih uvrnuti da se ne razdvaja. Salenjake stavljati u lim obložen papirom za pečenje u malim razmacima. Pokriti krpom i pustiti da počivaju prije pečenja još 20 minuta. Tada ih ispeći u pećnici zagrijanoj na 200°C. Peku se 20tak minuta, a gotovi su kada postanu tamno smečkasti i kada se lijepo nadignu. Vruće salenjake uvaljavati u šećer u prahu sa svih strana i spremni su za jelo.

Kao jedno od izvornih jela, koji obilježava svako slavlje u Slavoniji, izabran je recept slavonskog čobanca. Recept se prenosi u cijelosti:

- 5-6 glavica crvenog luka
- 2-3 češnja bijelog luka
- 2-3 mrkve
- 500g Divljači; 500g Junetine;
500g Svinjetine
- 250 ml pasirane rajčice
- Vegeta
- 7-8 komada crnog bibera u zrnu
- mljevenog bibera
- 2 Lovorova list
- crvena slatka paprika

Izvor: [Slavonski čobanac - Coolinarika](#)

Priprema: Crveni luk, bijeli luk i mrkvu izmiksati u blenderu skroz sitno i staviti da se dinsta na malo vode. Po potrebi dodavati vode (15-20 min). Sa crvenim lukom ne možete pogriješiti, bolje da ima više nego manje inače će biti čorba rijetka. Nakon 15-20 min dodati divljač i pustiti 20-30 min da se dinsta zajedno sa lukom. Dodati junetinu, opet pustiti 20-30 min da se dinsta. Dodati svinjetinu zadnju i dinstati 20-ak minuta. Dodati malo Vegete, biber u zrnu, malo slatke paprike, lovorov list, feferon, malo mljevenog bibera i pustiti još 10-15 min da se dinsta. Nadoliti vode po želji, zavisi od količine mesa, ali da bude dosta vode jer čobanac mora biti čorbast a ne gust. Računajte da će vam jedan dio vode ispariti. Nakon ovoga nema više dodavanja vode. Pustiti da zakuha na laganoj vatri. Kad počne lagano kuhati dodati po želji još Vegete, ljute paprike, i slatke paprike. Kad meso bude skoro kuhano, dodajte još 250ml pasirane rajčice. Možete i manje ali ne pretjerati da ne bude kiselo. Pustiti da se još kuha dok meso ne bude gotovo. Po želji možete dodati još 1 dcl bijelog vina pred kraj.

Iz navedenih recepata uviđa se kako se Slavonija temelji na tradiciji i na starim tehnikama kulinarstva. U današnjem modernom dobu, ovakvi se recepti koriste sve manje te se čuvanje gastronomskog nasljeđa može iskoristiti u turističke svrhe. Uvrštavanje tradicionalne gastronomije u turističku ponudu Opatije doprinosi obogaćivanju turističke ponude,

produljenju sezone, razvoju poduzetništva i zapošljavanja, poticaju očuvanja gastronomskog nasljeđa, povećanju potrošnje te na izgradnji jedinstvenog imidža⁶³.

⁶³ Čepo V., Sudarić T., Deže J., Kristić J. – Enogastronomska prepoznatljivost Slavonije i Baranje

4. PRIJEDLOG PROJEKTA RESTORANA SLAVONSKE KUHINJE

4.1. Empirijsko istraživanje trendova potražnje

Gastronomija je velik dio turističke ponude Opatije, a njezina raznolikost i bogatstvo prikazani su u prethodnim poglavljima. Već provedena istraživanja baziraju se na Istri i Slavoniju, gdje je gastro turizam primarni proizvod. Najveći izvor podataka pruža TOMAS istraživanje, Hrvatskog instituta za turizam u kojem se mogu vidjeti brojni statistički pokazatelji, a oni najvažniji za razvoj gastronomije su motivi dolaska turista, aktivnosti turista u destinaciji, zadovoljstvo turista destinacijom i spremnost na preporuku.

Uzevši u obzir da je svrha rada istražiti poznavanje slavonske kuhinje te odlučnost posjeta Slavenskog restorana na Opatijskom području, provedeno je istraživanje na posjetiteljima Opatije. Kroz istraživanje želi se istražiti motiv dolaska turista, te njihovo poznavanje i želju za posjetom takve vrste restorana. U nastavku rada predstaviti će se problematika i metodologija istraživanja te će se iznijeti rezultati i zaključci koje je istraživanje ostvarilo.

4.1.1. Problematika i metodologija istraživanja

Hrana je dio lokalne kulture koju turist svakodnevno konzumira, ali i predstavnik identiteta turističke destinacije. Kako bi turističke destinacije opstale, moraju se kontinuirano unapređivati i osmišljavati nove, atraktivne turističke proizvode koji odražavaju tradiciju i kulturu mjesta. Kao što je vidljivo iz prethodnih poglavlja Opatija ima bogatu i prepoznatljivu gastronomsku ponudu.

U teorijskom dijelu rada proučavao se gastronomski identitet Opatije, te su se predstavile specifičnosti Slavonske kuhinje, te koliko je gastronomija uključena u turističku ponudu Opatije. Iz svega navedenoga u teorijskom dijelu, može se zaključiti kako Opatija ima široku gastronomsku ponudu te da ima važnu ulogu u turizmu Opatije, cilj ovog istraživanja je vidjeti u kojoj mjeri su posjetitelji voljni probati drugačiju ponudu na Opatijskom području. S obzirom na provedenu analizu posjeta Opatiji i voljnost isprobavanja drugačije ponude postavljena su istraživačka pitanja:

- **Istraživačko pitanje 1. Imaju li posjetitelji saznanja o Slavonskoj kuhinji te bi li isprobali tradicionalna slavonska jela?**

- **Istraživačko pitanje 2. Bi li posjetitelji bili voljni posjetiti takvu vrstu restorana na Opatijskom području?**

Očekuje se pozitivna povezanost gastronomskog iskustva i motiva dolazaka na temelju prijašnjih TOMAS istraživanjima, gdje gastronomija kao motiv dolaska od 1994. godine, kada uopće nije bila prepoznata, do 2017. godine bilježi konstantan rast. Također, očekuje se pozitivan ishod poznavanja Slavonskih tradicionalnih specijaliteta, te poznatih Slavonskih pića.

Za oblikovanje druge hipoteze, provedeno je istraživanje koliko su posjetitelji voljni isprobati drugačiju i tradicionalnu kuhinju Slavonije na Opatijskom području. Istraživanje enogastronomске prepoznatljivost Slavonije i Baranje pokazalo je da potrošači u velikoj mjeri prepoznaju i podržavaju gastronomiju kao sastavni dio svakog putovanja te da ona može biti i atrakcija i motiv.⁶⁴

Postupak

Istraživanje se provelo pomoću on-line upitnika, koji je bio dostupan od 21. srpnja 2023. do 01. kolovoza 2023. godine. Do ispitanika se došlo metodom „snježne grude“, odnosno upitnik je poslan na više adresa, te su ispitanici dalje dijelili upitnik sa svojim poznanicima, prijateljima i obitelji. Ispitivanje se vršilo na posjetiteljima Opatije. Kako bi bilo što preciznije upitnik je ispunjen i sa domaćim stanovništvom i povremenim posjetiteljima Opatije, ali i onima koji su posjetili Opatiju svega jedanput.

Ispitanicima je na početku objašnjeno da je sudjelovanje potpuno anonimno i dobrovoljno. Ako su se odlučili na sudjelovanje, ispitanici su odgovarali na pitanja koja su se odnosila na učestalost i motiv posjete restoranu, slaganje s tvrdnjama navedenim o važnosti izbora restorana, općim dijelom koji se odnosio na posjet Opatiji te pitanja vezana za tradicionalne slavonske specijalitete i voljnost isprobavanja drugačije ponude na istraživanom području, na samom kraju imali su nekoliko pitanja vezanih za sociodemografski opis.

⁶⁴ Čepo V., Sudarić T., Deže J., Kristić J. – Enogastronomska prepoznatljivost Slavonije i Baranje

Mjerni instrumenti

Za izradu jednog dijela anketnog upitnika koristila se referenca na primjeru Kristine Kasap⁶⁵, dok je drugi dio anketnog upitnika bio samostalna izrada. Anketa se sastoji od 5 dijelova. Prvi dio se odnosi na posjete restorana, odnosno na učestalost i motivom posjete restorana. Drugi dio se odnosi na važnost odabira restorana, odgovori su formirani u obliku ljestvice gdje su sudionici trebali razmisliti u kojoj mjeri im je ta tvrdnja važna (od 1 = izrazito nevažno, do 5= izrazito važno).

A sudionike se ispitalo:

- Koliko im je važna preporuka restorana
- Dobra online recenzija
- Povoljna cijena
- Zanimljiva ponuda jela
- Kvaliteta hrane
- Lokacija

Treći dio bio je općeniti dio o Opatiji, odnosno broj posjeta, s kime su posjetili, motiv te što im je bitno kod gastronomskog iskustva. Četvrti se odnosio tradicionalnu slavonsku kuhinju, odnosno koliko ispitanici poznaju slavonske specijalitete, te dali bi bili voljni posjetiti jedan takav restoran na Opatijskom području, a u petom djelu ispitanici su dali krati opis svojih socio-demografskih značajki kroz spol, dob, mjesto stanovanja, prebivalište, obrazovanje, te ekonomski status.

Ispitanici

U istraživanju je sudjelovalo 50 ispitanika, od toga 21 muškaraca (42%) i 29 žena (58%) koji su posjetili Opatiju. U prosjeku najviše ispitanika je u dobi od 18-25 godina (26%), zatim od 26-35 godina (22%), 36-45 godina (22%), 46-55 godina (20%), te onih od 56-65 godina svega (8%), a onih stariji od 66 godina svega (2%), najvećim dijelom iz Republike Hrvatske (96%), dok svega nekolicina stanuje izvan Hrvatske (4%), najvećim udjelom prebivališta iz Istre i Kvarnera (56%), te onih iz Slavonije i Baranje (24%), s obrazovanjem

⁶⁵ Kasap K., Enogastronomski identitet Dalmacije u funkciji jačanja turističke ponude

srednje škole (64%), te su gotovo svi posjetitelji zaposleni (78%), svi podaci su vidljivi u tablici br. 1.

Tablica 1. Sociodemografski profil ispitanika

SOCIODEMOGRAFSKI PROFIL ISPITANIKA	
Varijabla	Frekvencija
Spol	
Muški	42%
Ženski	58%
Dob	
18-25	26%
26-35	22%
36-45	22%
46-55	20%
56-65	8%
Više od 66 godina	2%
Mjesto stanovanja	
Republika Hrvatska	96%
Neka druga država	4%
Prebivalište	
Istra i Kvarner	56%
Dalmacija	0%
Gorska Hrvatska	4%
Sjeverna Hrvatska	8%
Zagreb i okolica	8%
Slavonija i Baranja	24%
Obrazovanje	
Osnovna škola ili niže	0%
Srednja škola	64%
Fakultet	36%
Poslijediplomski studij	0%
Ek_status	
Zaposlen	78%
Nezaposlen	8%
Učenik, student	8%
Ostalo (npr. Osobe u mirovini, kućanice i	6%

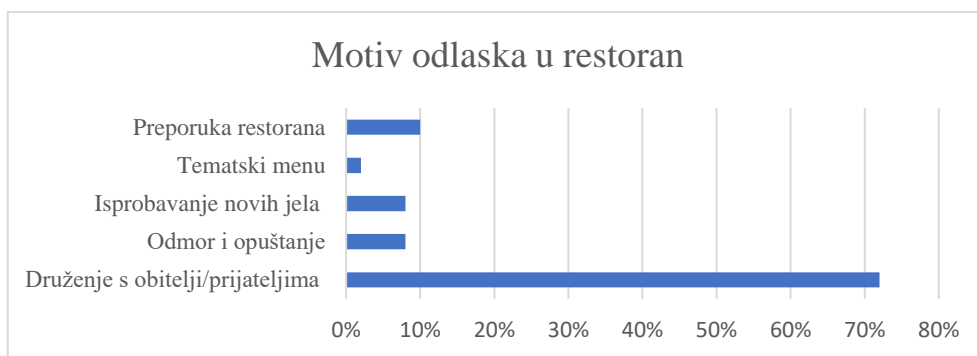
Izvor: Izrada autorice

Među sudionicima istraživanja prevladavaju žene, dobne skupine od 18 do 25 godina, koje trenutno živi u Republici Hrvatskoj sa prebivalištem u Istri i Kvarneru, zaposlene i sa završenom srednjom školom.

4.1.2. Rezultati istraživanja

Ispitanici su se izjasnili da im je glavni motiv odlaska u restoran druženje s obitelji/prijateljima (72%), preporuka restorana (10%), te odmor i opuštanje i isprobavanje novih jela (8%). U nastavku je priložen grafikon br.1 gdje su prikazani motivi odlaska u restoran:

Grafikon 1. Motiv odlaska u restoran



Izvor: Izrada autorice

Ispitanici su imali mogućnost označiti stupanj slaganja sa tvrdnjama kod važnosti odabira restorana, te su kao najvažniju stavku označili kvalitetu hrane, zatim zanimljivu ponudu jela, te preporuke prijatelja. Rezultati prosječnih ocjena prikazani su u grafikonu br.2:

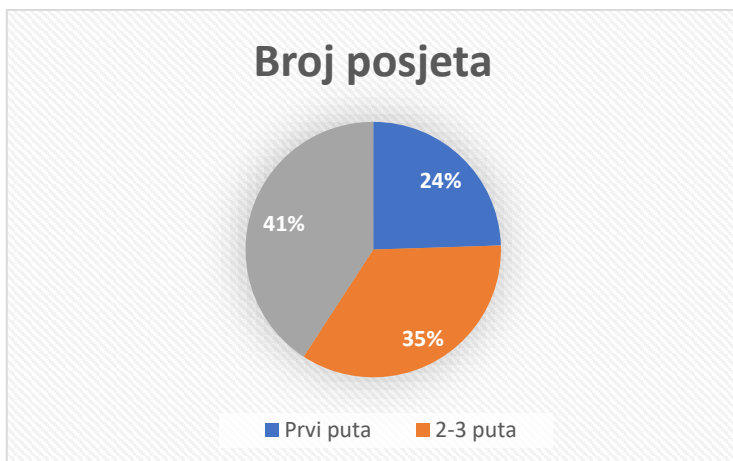
Grafikon 2: Važnost odabira restorana



Izvor: Izrada autorice

Također, ispitanici su bili ispitani o broju posjeta Opatije, motivu posjete te što im je važno kod gastronomskog iskustva. Rezultati će se prikazati grafikonima u nastavku:

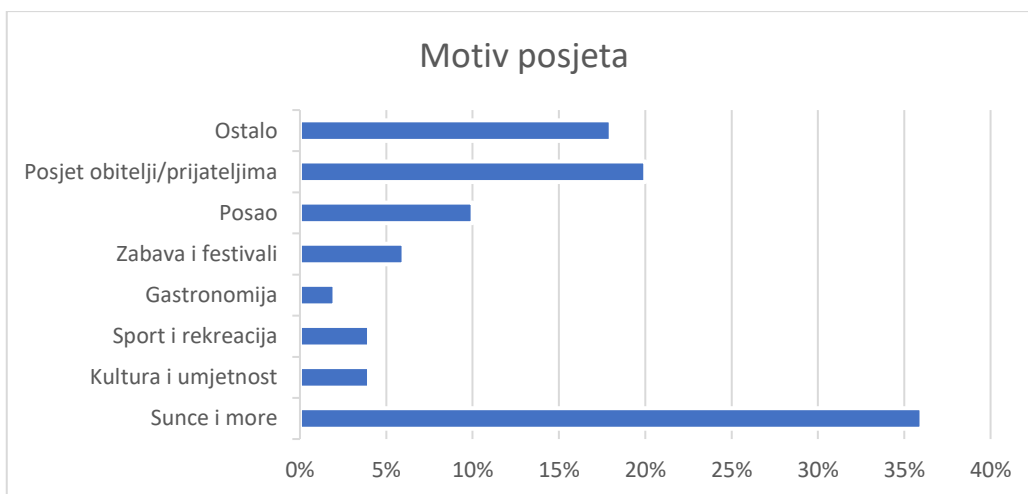
Grafikon 3. Broj posjeta Opatiji



Izvor: Izrada autorice

Kako se može iščitati iz grafikona br.3, najviše ispitanika je u posljednjih godinu dana posjetilo Opatiju 4 i više puta (41%), a zatim 2-3 puta (35%) te prvi puta njih čak (24%).

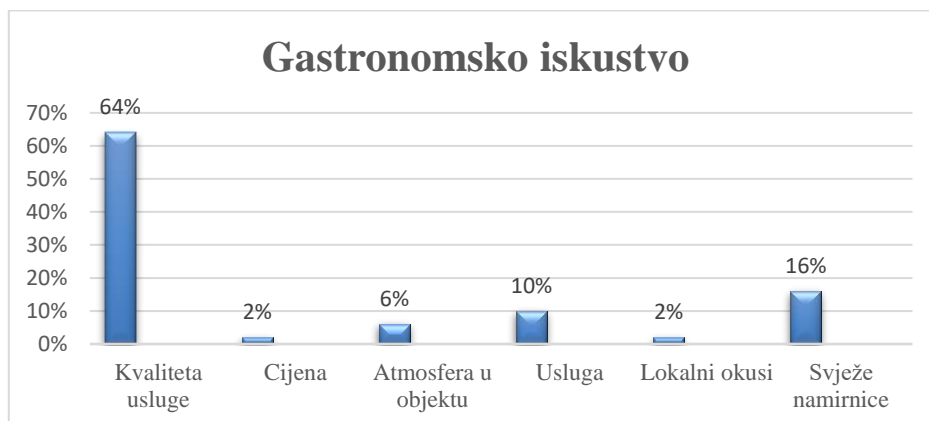
Grafikon 4. Motiv posjeta Opatiji



Izvor: Izrada autorice

Ispitanici su kao glavni motiv posjete Opatiji naveli sunce i more (36%), posjet obitelji i prijateljima (20%), te su naveli i ostale motive, poput djevojačke zabave i sl. (18%)

Grafikon 5. Što je važno kod gastronomskog iskustva



Izvor: Izrada autorice

Kao najvažniju stavku kod gastronomskog iskustva naveli su kvalitetu usluge (64%), svježe namirnice (16%) te uslugu (10%).

Kako se iz prikazanih grafikona može vidjeti, najveći broj ispitanika posjetio je Opatiju četiri i više puta s glavnim motivom sunca i mora, te kod važnosti gastronomskog iskustva naveli su kako im je kvaliteta usluge najbitnija.

Istraživačko pitanje 1. Imaju li posjetitelji saznanja o tradicionalnoj Slavonskoj kuhinji te bi li isprobali tradicionalna slavonska jela?

Istraživanje je pokazalo da ispitanici imaju saznanja o tradicionalnoj slavonskoj kuhinji (84%).

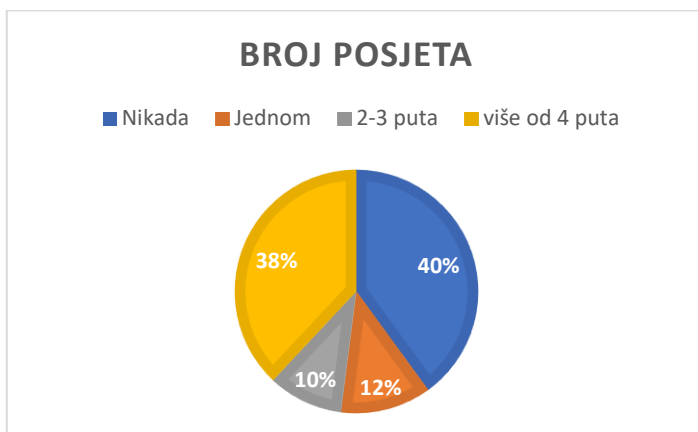
Grafikon 6. Saznanje o Slavonskoj tradicionalnoj kuhinji.



Izvor: Izrada autorice

Nažalost većina ispitanika nikada nije posjetila restoran (40%), dok ih je sličan broj (38%) posjetilo takvu vrstu restorana više od četiri puta.

Grafikon 7. Broj posjeta slavonskom restoranu



Izvor: Izrada autorice

Istraživačko pitanje 2. Bi li posjetitelji bili voljni posjetiti takvu vrstu restorana na Opatijskom području?

Većina ispitanika se izjasnila kako bi voljela posjetiti Slavonski restoran na opatijskom području (78%).

Grafikon 8. Posjet slavonskom restoranu na Opatijskom području



Izvor: Izrada autorice

Kao glavni motiv posjete naveli su isprobavanje tradicionalnih slavonskih jela (50%), zatim isprobavanje drugačije ponude na Opatijskom području (26%).

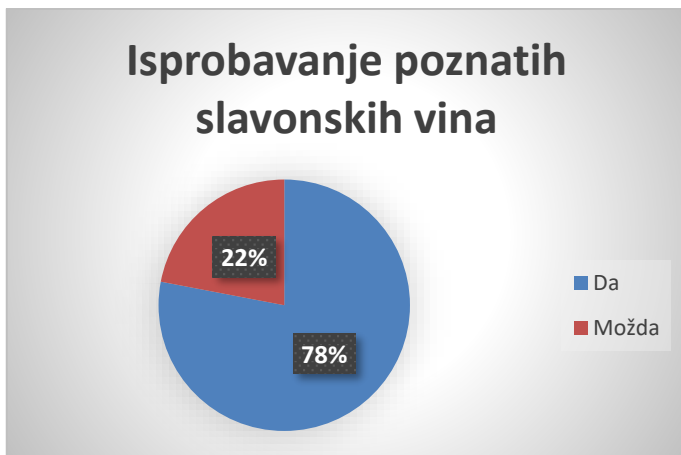
Grafikon 9. Motiv posjete Slavonskom restoranu



Izvor: Izrada autorice

Isto tako, naveli su kako bi uz hranu voljeli probati i poznata slavonska vina (78%).

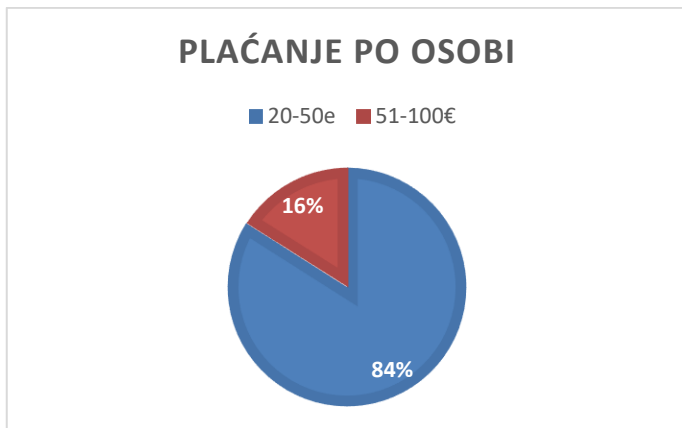
Grafikon 10. Isprobavanje poznatih Slavonskih vina



Izvor: Izrada autorice

Na pitanje vezano uz plaćanje obroka po osobi, većina ispitanika je odgovorila kako bi bila spremna platiti obrok od 20-50€ po osobi (80%)

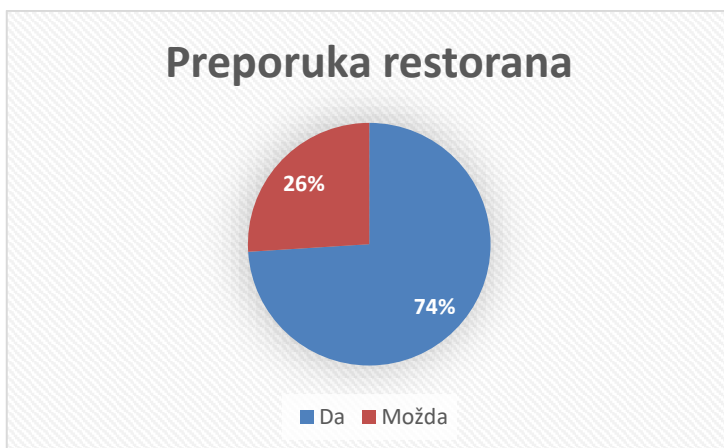
Grafikon 11. Plaćanje obroka po osobi



Izvor: Izrada autorice

Velika bi većina preporučila takvu vrstu restorana (74%).

Grafikon 12. Preporuka restorana



Izvor: Izrada autorice

4.1.3. Rasprava

Analizom broja posjeta restoranu, utvrdilo se kako ispitanici najvećim udjelom restoran posjećuju povremeno, svega par puta godišnje, a kao glavni motiv odlaska u restoran najvećim dijelom je druženje s obitelji/prijateljima. Kada se radi o važnosti odabira restorana ispitanici su najvećim dijelom odgovorili kako im je kvaliteta hrane najvažnija stavka.

Analizom općeg dijela pitanja vezanih za Opatiju, većina ispitanika je u zadnjih godinu dana posjetila Opatiju četiri i više puta, dok im je glavni motiv bio sunce i more, zatim posjet obitelji/prijateljima te su naveli i ostale razloge, poput djevojačke večeri i sl. Isto tako, kod gastronomskog iskustva istaknuli su kako im je kvaliteta usluge najvažnija.

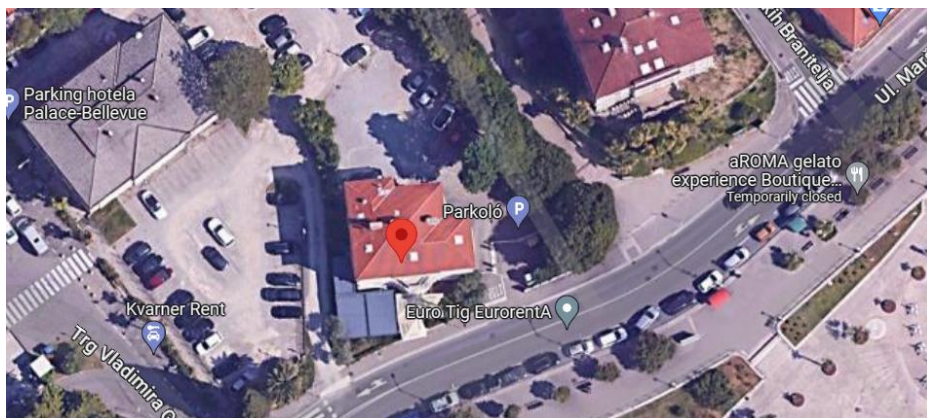
Analizom se odgovorilo na istraživačka pitanja, odnosno većina ispitanika ima saznanja o slavonskoj tradicionalnoj kuhinji, no nažalost većina ih nikad nije posjetila takvu vrstu restorana. Isto tako, većina ispitanika bila bi voljna posjetiti takvu vrstu restorana na Opatijskom području, a kao glavni motiv naveli su isprobavanje tradicionalnih slavonskih jela, te bi isto tako voljeli isprobati i poznata slavonska vina uz jela.

Promatrajući provedenu analizu, možemo zaključiti kako je analiza uspješno provedena, te da bi slavonska kuhinja na Opatijskom području bila pravo osvježenje i od većine bi bila dobro prihvaćena, isto tako bi većina preporučila ovakvu vrstu restorana, svojim obiteljima, prijateljima i sl.

4.2. Prijedlog projekta

Restoran se smjestio na katastarskoj čestici 142/2, katastarska općina 320005. Područje oko katastarske čestice 142/2 karakterizira bujno zelenilo i njegovani krajolik, koji pruža skladan spoj prirode i suvremenosti. Obalno šetalište Franje Josipa 1. služi kao središte aktivnosti, privlačeći turiste i stanovnike koji uživaju u šetnji, trčanju ili vožnji biciklom duž njegove slikovite staze. Također sadrži razne kafiće, restorane i butike koji nude ugodno iskustvo onima koji traže slobodno vrijeme i zabavu.

Slika 1. Područje restorana na Google kartama



Izvor: <https://www.google.com/maps/@45.3332475,14.3034394,134m/data=!3m1!1e3?entry=ttu>

Restoran je osmišljen tako da predstavlja tradiciju Slavonije te priprema slavonske tradicionalne specijalitete uz ponudu poznatih slavonskih pića. Tradicionalni drveni elementi i rustikalna arhitektura nadopunjuju obalu, stvarajući jedinstvenu i autentičnu atmosferu koja obećava nezaboravno gastronomsko iskustvo.

Unutrašnjost restorana odiše toplim gostoprimstvom za koje je Slavonija poznata. Zemljane nijanse, prirodni teksturi i pažljivo birani dekor slave kulturnu baštinu regije, odvedeći goste u srce slavonske ravnice. Balans modernih sadržaja i tradicionalnih dodataka osigurava da se posjetitelji osjećaju ugodno dok uživaju u okusima ove bogate kulinarske tradicije. Primjer izgleda prikazat će se slikom br. 2:

Slika 2. Primjer izgleda slavonskog restorana.



Izvor: [U restoranu The Bricks u Našicama doživite vrhunski spoj okusa slavonske kuhinje i modernog ambijenta prožetog starinskim štihom - www.icv.hr](http://www.icv.hr)

4.2.1. Koncept restorana slavonske kuhinje

Opis projekta:

Restoran Slavonske kuhinje će biti otvoren na prekrasnoj Opatijskoj rivijeri, jednoj od najpoznatijih turističkih destinacija u Hrvatskoj. Restoran će ponuditi autentična jela iz regije Slavonije kako bi privukao lokalne stanovnike i turiste koji žele iskusiti bogatu kulinarsku baštinu ovog dijela zemlje.

Informacije o restoranu:

Restoran će biti opremljen sa 15 stolova i 60 sjedećih mjesta kako bi se gostima pružio ugodan i prostran ambijent. Zapošljavat će ukupno 10 zaposlenika:

- 1 glavni kuhar
- 1 kuhar

- 2 pomoćna kuhara
- 3 konobara
- 1 pomoćni konobar
- 1 domaćica za čišćenje
- 1 voditelj restorana

Restoran će biti otvoren od 16:00-24:00h i posluživati će samo večeru.

Ukupna procijenjena investicija za otvaranje restorana iznosi 300.000 eura od toga 200.000 eura kredita i 100.000 eura vlastitih sredstava. Ova sredstva će biti korištena za uređenje prostora, opremanje kuhinje, nabavku namirnica i početno oglašavanje. Do procjene investicije u otvaranje manjeg restorana došlo se istraživanjem tržišta nekretnina, tržišta opreme, te nabavke namirnica.

Računovodstvo kupaca

S obzirom da se radi o restoranu koji predstavlja tradicionalnu Slavonsku kuhinju, određena skupina kupaca su svakako lokalni ljudi koji cijele godine borave u mjestu gdje se restoran nalazi.

Primarni kupci

- DINKS (25-34 godine.)

Sekundarni kupci

- Obitelji (35-49 godina.)
- Empty nesters (50-65 godina.)

Tercijalni kupci

- Zlatna dob (65+)

4.2.2. Vizija, misija, ciljevi i SWOT analiza

Vizija

„Drugačija i jedinstvena ponuda na tržištu, uvođenje drugačijeg pogleda na gastronomiju na području Kvarnera i Istre“

Misija

- a. Lider u gastronomiji
 - Omogućiti prepoznavanje slavonske tradicionalne gastronomije
- b. Zaposlenici i gosti na prvom mjestu
 - Stvoriti ugodno okruženje za zaposlenike, te gostima pružiti jedinstven doživljaj

Ciljevi restorana

- **Interni proces**

Uvođenje edukacija i osposobljavanja kadrova, te novi načini komunikacije za uspješnije poslovanje.

- **Zaposlenici i kupci**

Zadržavanje postojećih djelatnika uz proširenje kadrova, te zadržavanje postojećih kupaca (lojalnost).

- **Financijska uspješnost**

Porast profita uz racionalizaciju troškova.

- **Održivost poduzeća**

Dobivanje certifikata, educiranje zaposlenih u svrhu poboljšanja kvalitete proizvoda.

Tablica 2. SWOT analiza projekta Slavenskog restorana

SNAGE		SLABOSTI	
- Jedinstvenost ponude na tržištu		- Nedostatak kvalitetnog kadra	
- Unos tradicije Slavonije na Jadran		- Opsežna ulaganja i održavanje	
- Pristupačne cijene		- Nedovoljno znanje lokalnih ljudi i turista o proizvodu	
- Tradicija, različitost od drugih restorana			
- Ulaganje u marketing i promociju			
- Personaliziran pristup			
PRILIKE		PRIJETNJE	
- Mogućnost cjelogodišnjeg poslovanja		- Ovisnost o sezoni	
- Uvođenje zajednice u prepoznavanje tradicije		- Velika konkurencija na tržištu	
- Korištenje EU fondova		- Neprepoznatljivost ponude	
		- Globalna kriza	

Izvor: Izrada autorice

4.2.3. Financijske projekcije poslovanja

U daljnjem tekstu predstaviti će se projekcija računa dobiti i gubitka, financijskog i ekonomskog toga kroz godine, te ocjena projekta.

Tablica 3. Račun dobiti i gubitka za 6. godina poslovanja.

RAČUN DOBITI I	1. godina	2. godina	3. godina	4. godina	5. godina	6. godina
Dani rada	365	365	365	365	365	365
Mogući broj gostiju god.	21.900	21.900	21.900	21.900	21.900	21.900
Iskorištenje kapaciteta SJ	60%	65%	70%	75%	78%	78%
1. Prihodi hrane	457.345,00 €	566.480,00 €	684.922,50 €	816.687,50 €	937.502,50 €	1.022.730,00 €
2. Prihod pića	117.603,00 €	141.620,00 €	167.425,50 €	196.005,00 €	221.591,50 €	238.637,00 €
3. Ukupni neto prihodi	574.948,00 €	708.100,00 €	852.348,00 €	1.012.692,50 €	1.159.094,00 €	1.261.367,00 €
4. Trošak prodaje hrane	150.923,85 €	186.938,40 €	226.024,43 €	269.506,88 €	309.375,83 €	337.500,90 €
5. Trošak prodaje pića	32.667,50 €	42.486,00 €	53.271,75 €	65.335,00 €	76.704,75 €	85.227,50 €
6. Ukupni direktni troškovi	183.591,35 €	229.424,40 €	279.296,18 €	334.841,88 €	386.080,58 €	422.728,40 €
7. Plaće zaposlenika	240.000,00 €	252.000,00 €	264.000,00 €	276.000,00 €	288.000,00 €	300.000,00 €
8. Doprinosi	135.600,00 €	142.380,00 €	149.160,00 €	155.940,00 €	162.720,00 €	169.500,00 €
9. G.O.P.	15.756,65 €	84.295,60 €	159.891,83 €	245.910,63 €	322.293,43 €	369.138,60 €
10. Osiguranje	12.000,00 €	12.000,00 €	12.000,00 €	12.000,00 €	12.000,00 €	12.000,00 €
11. Amortizacija	24.000,00 €	24.000,00 €	24.000,00 €	24.000,00 €	24.000,00 €	24.000,00 €
12. Najam	18.000,00 €	18.000,00 €	18.000,00 €	18.000,00 €	18.000,00 €	18.000,00 €
13. Trošak kamate	3.124,80 €	3.124,80 €	3.124,80 €	3.124,80 €	3.124,80 €	3.124,80 €
14. Ukupni fiksni troškovi	57.124,80 €	57.124,80 €	57.124,80 €	57.124,80 €	57.124,80 €	57.124,80 €
15. Dobit prije izvanrednih aktivnosti	-41.368,15 €	27.170,80 €	102.767,03 €	188.785,83 €	265.168,63 €	312.013,80 €
16. Porez na dobit (10%)	- €	4.002,53 €	10.276,70 €	18.878,58 €	26.516,86 €	31.201,38 €
17. Neto dobit	-41.368,15 €	23.168,27 €	92.490,32 €	169.907,24 €	238.651,76 €	280.812,42 €

Izvor: Izrada autorice

Kako se iz tablice 3. može vidjeti restoran će poslovati cijele godine, s obzirom da mu je kapacitet 60 sjedećih mjesta, došlo se do izračuna ukupnog broja gostiju kroz godinu koji iznosi 21.900, te iskorištenja kapaciteta u postocima po godinama. S obzirom da se provelo istraživanje koliko su gosti spremni platiti obrok po osobi, za prvu godinu prihoda od hrane uzeo se iznos od 35 € po osobi, kada se to pomnožilo s ukupnim brojem gostiju i prosječnim godišnjim iskorištenjem sjedećih mjesta dobio se rezultat od 457.345,00 € prihoda od hrane, te uspoređivanjem cijena pića s restoranima i trenutnim cijenama na tržištu, došlo se do zaključka kako bi prosječna osoba potrošila oko 9 € za piće, te je to dovelo do prihoda pića od 117.603,00€ godišnje. Nadalje, kada su u pitanju direktni troškovi oni iznose 183.591,35 € godišnje, dok su fiksni troškovi u iznosu od 57.124,80 €, što dovodi do ukupne neto dobiti u prvoj godini poslovanja od - 41.368,15 €. Kako se vidi iz tablice 3. račun dobiti i gubitka je u minusu u prvoj godini poslovanja, isto tako može se vidjeti kako je u drugoj godini ostvaren pozitivan rezultat u iznosu od 23.168,27 €, dok je u šestoj godini dobit iznosila 280.812,42 €.

Tablica 4. Financijski tok nakon investiranja za 6. godina.

FINANCIJSKI TOK NAKON INVESTICIJE						
STRUKTURA	1. godina	2. godina	3. godina	4. godina	5. godina	6. godina
PRIMICI	874.948,00 €	708.100,00 €	852.348,00 €	1.012.692,50 €	1.159.094,00 €	1.261.367,00 €
PRIHODI	574.948,00 €	708.100,00 €	852.348,00 €	1.012.692,50 €	1.159.094,00 €	1.261.367,00 €
Izvori	300.000,00 €					
Kredit	200.000,00 €					
Sredstva osnivača	100.000,00 €					
IZDACI	935.444,15 €	744.369,53 €	778.985,68 €	861.913,26 €	939.570,24 €	956.554,58 €
Investicije	300.000,00 €					
Nove investicije	300.000,00 €					
TROŠKOVI	592.316,15 €	697.239,00 €	725.580,98 €	799.906,68 €	869.925,38 €	925.353,20 €
Direktni troškovi	183.591,35 €	229.424,40 €	279.296,18 €	334.841,88 €	386.080,58 €	422.728,40 €
Fiksni troškovi	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €
Plaće zaposlenika	240.000,00 €	252.000,00 €	264.000,00 €	276.000,00 €	288.000,00 €	300.000,00 €
Doprinosi	135.600,00 €	182.689,80 €	149.160,00 €	155.940,00 €	162.720,00 €	169.500,00 €
POREZ IZ DOBITI	- €	4.002,53 €	10.276,70 €	18.878,58 €	26.516,86 €	31.201,38 €
Anuitet	43.128,00 €	43.128,00 €	43.128,00 €	43.128,00 €	43.128,00 €	- €
NETO PRIMICI	- 60.496,15 €	- 36.269,53€	73.362,32 €	150.779,24 €	219.523,76 €	304.812,42 €

Izvor: Izrada autorice

Kako se iz tablice 4. može vidjeti u prvoj godini primici su bili 874.948,00 €, koje čini investicija od 300.000€ i ukupni neto prihod od 574.948,00 €, izdaci su bili 935.444,15 €, u

koje spadaju investicija, troškovi, plaće zaposlenika, doprinosi, porez iz dobiti te anuitet. Do izvora anuiteta došlo se pomoću kreditnog kalkulatora, s obzirom da se kredit uzeo od 200.000,00 € s kamatnom stopom od 3% iznos za dvanaest mjeseci iznosio je 43.128,00 €, odnosno mjesečni anuitet iznosio je 3.594,00 €, što dovodi do neto primitka u prvoj godini od - 60.496,15 €. Isto tako, kako se iz tablice 4. može vidjeti financijski tok investicije u prve dvije godine je u minusu, a kako ne bi došlo do dugovanja trećim stranama, vlasnica će pokriti potrebna sredstva iz vlastitog kapitala. Anuitet se u petoj godini isplatio, odnosno povrat kredita se ostvario u petoj godini te se anuitet u narednim godinama nije zbrajao, tako je u šestoj godini neto primitak iznosio 304.812,42 €.

Tablica 5. Ekonomski tok nakon investicije za 6. godina.

EKONOMSKI TOK NAKON INVESTICIJE						
STRUKTURA	1. godina	2. godina	3. godina	4. godina	5. godina	6.godina
PRIMICI	574.948,00 €	708.100,00 €	852.348,00 €	1.012.692,50 €	1.159.094,00 €	1.261.367,00 €
Ukupni prihodi	574.948,00 €	708.100,00 €	852.348,00 €	1.012.692,50 €	1.159.094,00 €	1.261.367,00 €
IZDACI	892.316,15 €	693.236,47 €	715.304,27 €	781.028,09 €	843.408,51 €	894.151,82 €
Investicije	300.000,00 €					
Nove investicije	300.000,00 €					
Troškovi	592.316,15 €	697.239,00 €	725.580,98 €	799.906,68 €	869.925,38 €	925.353,20 €
Direktni troškovi	183.591,35 €	229.424,40 €	279.296,18 €	334.841,88 €	386.080,58 €	422.728,40 €
Fiksni troškovi	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €	33.124,80 €
Plaće zaposlenika	240.000,00 €	252.000,00 €	264.000,00 €	276.000,00 €	288.000,00 €	300.000,00 €
Doprinosi	135.600,00 €	182.689,80 €	149.160,00 €	155.940,00 €	162.720,00 €	169.500,00 €
Porez na dobit	- €	4.002,53 €	10.276,70 €	18.878,58 €	26.516,86 €	31.201,38 €
NETO PRIMICI	- 317.368,15 €	14.863,53 €	137.043,73 €	231.664,41 €	315.685,49 €	367.215,18 €

Izvor: Izrada autorice

Kada se gleda ekonomski tok koji pokazuje ekonomski potencijal projekta, bez anuiteta i bez investicije koja se ubraja u primitke već samo u izdatke, može se vidjeti kako je neto primitak u prvoj godini bio negativan, - 317.368,15 €, što je očekivano s obzirom da je iznos investicije iznosio 300.000 €, od čega, 200.000 € kredita i 100.000 € vlastitog kapitala. Isto tako, ostvareni pozitivni primitak desio se u drugoj godini u iznosu od 14.863,53 €, dok je u šestoj godini neto primitak iznosio 367.215,18 €.

Dinamični pristup tržišnoj ocijeni projekta

Tablica 6. Neto sadašnja vrijednost i interna stopa rentabilnosti

NETO SADAŠNJA VRIJEDNOST I INTERNA STOPA RENTABILNOSTI					
GODINE	NETO PRIMICI	DISKONTNI FAKTOR UZ DISKONTNU STOPU (3%)	NETO SADAŠNJA VRIJEDNOST PROGRAMA UZ DISKONTNU STOPU	INTERNA STOPA RENTABILNOSTI (13.72%)	NETO SADAŠNJA VRIJEDNOST PROGRAMA UZ INTERNU STOPU RENTABILNOSTI
1. godina	-317.368,150	0,97087	-308.123,216	0,87935	-279.078
2. godina	14.863,530	0,94259	14.010,215	0,77326	11.493
3. godina	137.043,730	0,91514	125.414,199	0,67996	93.184
4. godina	231.664,410	0,88848	205.829,195	0,59793	138.519
5. godina	315.685,490	0,86260	272.310,304	0,52579	165.984
6. godina	367.215,180	0,83748	307.535,369	0,46235	169.782
	749.104,190		616.976,066		0

Izvor: Izrada autorice

Kada je u pitanju diskontiranje na neto sadašnju vrijednost novca kroz godine, uzeli su se u obzir primici iz ekonomskog toka, te uz diskontni faktor od 3% došlo se do izračuna vrijednosti novca.

Kako diskontni faktor iznosi: $\text{Diskontni faktor} = \frac{1}{(1+\text{diskontna stopa})^n}$, došlo se do izračuna po godinama, množilo se sa neto primicima, te se došlo do neto sadašnje vrijednosti programa uz diskontnu stopu. Kako tablica prikazuje ukupni primici za šest godina iznosili su 749.104,190, no kada smo novac diskontirali došlo se do iznosa od NPV=616.976,066, što je razlika od 132.128,124.

Metoda razdoblja povrata investicijskih sredstava (Payback Period)

- Prva godina: - 317.368,15 € (gubitak)
- Druga godina: - 317.368,15 € + 14.863,53 € = - 302.504,62 €
- Treća godina: - 302.504,62 € + 137.043,73 € = - 165.460,89 €
- Četvrta godina: - 165.460,89 € + 231.664,41 € = 66.203,52 €

Kako se može vidjeti iz priloženih izračuna, povrat investicije se ostvario u četvrtoj godini poslovanja, s obzirom da je tada kumulativ neto primitaka pozitivan.

4.2.4. Balanced Scorecard- uravnoteženo mjerenje rezultata

Uravnoteženo mjerenje rezultata (BSC - Balanced Scorecard) predstavlja suvremeni pristup upravljanju performansama organizacije koji prepoznaje potrebu za sagledavanjem uspjeha iz više perspektiva, kako financijskih, tako i nefinancijskih. Ovaj sveobuhvatni pristup omogućuje organizacijama da bolje razumiju svoje poslovanje i usmjeravaju svoje napore prema postizanju ključnih ciljeva na različitim područjima.

U skladu s tim, osmislilo se uravnotežen pristup mjerenju rezultata za projekt restoran, koji se temelji na pet ključnih perspektiva: financijskoj, perspektivi učenja i rasta, internim procesima, perspektivi kupaca te perspektivi održivosti. Kroz ove perspektive, želi se pružiti sveobuhvatan uvid u uspješnost i usmjeriti prema postizanju ciljeva koji su od vitalnog značaja za poslovni uspjeh.

U financijskoj perspektivi, fokusiralo se na unapređenje poslovnih rezultata i racionalizaciju troškova. Ciljevi uključuju povećanje profita u postotku ostvarenog prometa te smanjenje fiksnih troškova. Perspektiva učenja i rasta pomaže da se usredotoči na zaposlenike kao ključne resurse. Kroz edukacije, treninge i motivaciju želi se povećati njihova učinkovitost, povećati zadovoljstvo i smanjiti fluktuaciju zaposlenika. Interni procesi su bitni za kontinuiranu inovaciju i poboljšanja. Teži se novim načinima komunikacije među zaposlenicima te inovacijama u ponudi, što se mjeri ulaganjima u nove proizvode i implementacijom novih komunikacijskih kanala. Perspektiva kupaca naglašava važnost zadržavanja postojećih kupaca i podizanje imidža projekta restorana. Mjeri se učinak akcija na lojalnost kupaca te se koriste nagrade i priznanja kako bi se postigla još veću privrženost gostiju. Na kraju, perspektiva održivosti je odgovor na zahtjeve za odgovornošću prema okolišu. Kroz certifikate okoliša i smanjenje zagađenja, nastoji se podići kvalitetu ponude i postati društveno odgovorna organizacija.

Ovaj uravnoteženi pristup mjerenju rezultata omogućuje cjelovit pogled na uspjeh projekta restorana te usmjerava napore prema postizanju ciljeva koji su ključni za viziju i dugoročni rast.

U nastavku se prikazuje tablica navedenih stavaka iz teksta kroz ciljeve i pokazatelje izračuna:

Tablica 7. BSC perspektive, ciljevi i pokazatelji izračuna

BSC perspektive	Ciljevi	Pokazatelji
Financijska perspektiva	1. unapređenje poslovnih rezultata 2. racionalizacija troškova	1. porast profita u % od ostvarenog prometa 2. smanjenje fiksnih troškova
Perspektiva Učenja i	1. edukacije i trening zaposlenih 2. povećanje zadovoljstva zaposlenika	1. broj sati odrađenih edukacija i treninga 2. % fluktuacije zaposlenika
Perspektiva interni procesi	1. inovacija nove vrste ponude 2. nov način komunikacije zaposlenika	1. visina ulaganja u nove proizvode 2. uvođenje novih komunikacijskih kanala
Perspektiva Kupaca	1. zadržavanje postojećih kupaca 2. podizanje imidža	1. utjecaj pojedinih akcija na lojalnost kupaca 2. nagrade i priznanja
Perspektiva održivosti	1. podizanje kvalitete ponude i eko-kvalitete 2. smanjenje zagađenja okoliša	1. određeni certifikati okoliša 2. proizvedene količine otpada

Izvor: Izrada autorice

ZAKLJUČAK

Projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri ima potencijal da postane izuzetno atraktivna i inovativna gastronomska destinacija. Ideja o prenošenju autentičnih okusa i tradicije slavonske kuhinje na popularnu Opatijsku rivijeru donosi brojne prednosti i mogućnosti. Restoran bi mogao privući široku publiku, uključujući domaće stanovnike, turiste i ljubitelje dobre hrane, pružajući im jedinstveno iskustvo i otvarajući im vrata slavonske kulture.

Opatijska rivijera je poznata po bogatom turističkom prometu, a dodavanje restorana slavonske kuhinje može privući nove posjetitelje koji žele istražiti različite regionalne kuhinje Hrvatske. Ovaj projekt također bi mogao doprinijeti diverzifikaciji turističke ponude, pružajući alternativu klasičnim mediteranskim jelima koja su već prisutna u regiji. Važno je napomenuti da bi uspješnost ovog projekta ovisila o pravilnoj marketinškoj strategiji i promociji, koja bi trebala istaknuti jedinstvenost i autentičnost ponude. Uz to, angažiranje lokalnih proizvođača hrane i poticanje održive prakse u restoranu mogu doprinijeti potpori lokalnoj zajednici i povećati privlačnost projekta. Međutim, treba imati na umu i izazove s kojima se projekt suočava, kao što su konkurencija na turističkom tržištu, osiguranje kvalitetnih sastojaka i prilagodba jelovnika sezonskim promjenama. Pažljivo planiranje i upravljanje resursima su od presudne važnosti kako bi restoran mogao ostvariti održivu profitabilnost.

Kroz projekciju plana investicije, strukture sjedećih mjesta i strukture zaposlenika te analizom računa dobiti i gubitka za šest godina poslovanja, uočava se postupno povećanje prihoda tijekom svake godine poslovanja. Ukupni troškovi poslovanja, uključujući direktne i fiksne troškove, plaće zaposlenika, doprinose, te porez na dobit, pažljivo su proračunati i predstavljaju značajan dio ukupnih izdataka. No, račun dobiti i gubitka je u minusu u prvoj godini poslovanja, dok se pozitivan rezultat ostvario u drugoj godini poslovanja.

Proračun financijske i ekonomske vrijednosti projekta nakon investicije, uzimajući u obzir sve primitke i izdatke, omogućuje dublji uvid u isplativost projekta. Analiza i projekcije pokazuju da su u prve dvije godine poslovanja neto primici financijskog toka negativni, a kako ne bi došlo do dugovanja trećim stranama, vlasnica će dodatno uložiti svoja vlastita sredstva. Interna stopa rentabilnosti od 13.72% ukazuje na prihvatljivost projekta, dok metoda razdoblja povrata investicijskih sredstava ukazuje kako se investicija u potpunosti

vratila u četvrtoj godini poslovanja. S obzirom na navedene podatke, a uvažavajući potrebu za dodatnim osiguravanjem vlastitih sredstava u prvim godinama, restoran Slavonske kuhinje čini se kao obećavajući poslovni pothvat s potencijalom za dugoročni uspjeh i financijsku stabilnost.

Uzimajući u obzir strateški pristup uravnoteženog mjerenja rezultata (BSC), donosi ne samo financijske koristi, već i širi spektar nefinancijskih benefita. Kroz BSC perspektive, usklađene s ciljevima i pokazateljima, projekt dobiva dublji smisao i usmjerava se prema holističkom uspjehu. Financijska perspektiva, kao jedan od temelja BSC-a, ističe rast profita i racionalizaciju troškova. Ova perspektiva pomaže mjeriti ekonomske performanse projekta te osigurava njegovu održivu profitabilnost. Perspektiva učenja i rasta, također prisutna u BSC-u, naglašava važnost kontinuiranog razvoja zaposlenika, njihovo zadovoljstvo i motivaciju. Edukacije, treninzi te mjere ciljeva zaposlenika podržavaju ovu perspektivu, čime se osigurava kvalitetan radni tim i bolje poslovne performanse. Interni procesi, treća perspektiva BSC-a, donose inovacije i unaprjeđenja poslovnih procesa. Kroz nov način komunikacije i nove proizvode, restoran teži konstantnom unaprjeđenju i boljoj usklađenosti s potrebama gostiju. Perspektiva kupaca, također integrirana u BSC, naglašava zadržavanje postojećih kupaca i podizanje imidža. Akcije usmjerene prema lojalnosti i nagradama za kupce podržavaju ovu perspektivu i doprinose dugoročnom uspjehu. Kroz perspektivu održivosti, projekt restorana slavonske kuhinje postavlja temelje odgovorne poslovne prakse. Certifikati okoliša i smanjenje zagađenja potvrđuju brigu o okolišu i podršku društvenoj zajednici. Integrirajući BSC u zaključak, jasno se vidi kako projekt restorana ne samo ima potencijal za financijski uspjeh, već se i svjesno oslanja na ključne aspekte održivog razvoja, unaprjeđenja zaposlenika i zadovoljstva kupaca. Ovakav sveobuhvatan pristup osigurava svestrani uspjeh projekta, stvarajući temelj za dugoročni rast i doprinos zajednici.

U konačnici, projekt restorana slavonske kuhinje na Opatijskoj rivijeri predstavlja zanimljivu inicijativu koja bi mogla doprinijeti kulturnoj raznolikosti i turističkom iskustvu regije. Kroz pažljivu izvedbu, inovativnost i kvalitetnu uslugu, restoran ima potencijal postati omiljeno odredište za sve ljubitelje dobre hrane i autentičnog doživljaja slavonske kulture.

Bibliografija

Knjige :

1. Babić, D. (2019). Slavonija tradicija u suvremenosti. Slavonska kultura, tradicija i baština: regionalni/zavičajni identitet i razvojni resurs
2. Cetinski, V., Perić, M. (2013). Projektni menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci, Opatija.
3. Forjan, J. (2007): Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja Donjega Miholjca, Privlačica: Vinkovci
4. Matijević, P. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. Narodna nošnja u Đakovštini. Privlačica: Vinkovci.
5. Omazić, M. A. i Baljkas, S. (2005): Projektni Menadžment, Zagreb, Sinergija nakladništvo.
6. Petrović, T. (2007). Šokadija i šokci – život i običaji. O šlinganju u Koški, Privlačica:Vinkovci
7. Sikavica, P., Bahtijarević Šiber,F., Pološki Vokić, N. (2007): Temelji menadžmenta, Školska knjiga, Zagreb.
8. Zekić, Z. (2010): Projektni menadžment, upravljanje razvojnim promjenama, Udžbenici Sveučilišta u Rijeci, Rijeka.
9. Žebčević Matić, M. (2020). Muzej u loncu, Muzejska brijačnica i Grgurevo–požeški ekomuzej, zašto da i zašto ne. Radovi Zavoda za znanstveni i umjetnički rad u Požegi.

Članci

1. Alkier, R., Okičić, J. (2020): Factors of perceived quality of maritime tourist destination's offer: Case of Opatija Riviera, Pomorstvo, Vol. 34 No. 2, str. 396-404
2. Alkier, R., Okičić, J., Milojica, V. (2019): MODELLING THE PROBABILITY OF TOURISTS' RETURN INTENTION: THE CASE OF OPATIJA RIVIERA, Tourism in Southern and Eastern Europe, Vol. 5, pp. 17-29, 2019

3. Barbieri, V. (2012). Hrvatska enogastronomija. Zagreb: Hrvatska turistička zajednica., str. 65-71
4. Binder, J. (2007) Global Project Management – Communication, Collaboration and Management Across Borders, Hampshire, Gower
5. Blažević, I., 1975: Opatija-razvoj turizma i njegov utjecaj na transformaciju prostora, *Acta Geographica Croatica* 13(1), 269-298.
6. Blažević, I., 1987: Povijest turizma Istre i Kvarnera, Otokar Keršovani.
7. Brazda, M., 2009: Opatija-turistička meka trajnoga sjaja, *Meridijani*, 136, 40-61.
8. Cerović, Lj., Drpić, D., Milojica, V. (2014): The possibilities for repositioning of the Opatija Riviera's tourism offer, *UTMS Journal of Economics* Vol. 5, No. 1, str. 121 – 130
9. Čepo V., Sudarić T., Deže J., Kristić J. – Enogastronomska prepoznatljivost Slavonije i Baranje
10. Davis, K. (2016) *Reconciling Views of Project Success: A Multiple Stakeholder Model*, London, Kingston University London
11. Fileds, R. (2015): *Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot*, Ten Speed Press, Chicago.
12. Huffadine, M. (2013): *Project Management in Hotel and Resort Development*, McGraw-Hill, New York.
13. Kasap K., Enogastronomski identitet Dalmacije u funkciji jačanja turističke ponude
14. Kerzner, H. (2006): *Project Management: A Systems Approach to Planning, Scheduling and Control*, 9. izdanje, John Wiley & Sons Inc.
15. Ninemeier, J. (2015): *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*, Pearson, Chicago.
16. Ruan, L. (2011): *Hotel Project Management*, Tourism Education Press, London, UK.
17. Self, J. (2014): *The New Restaurant Manager*, Wiley, New York.

18. Škrtić, M. (2008): Osnove poduzetništva i menadžmenta, Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, 2008.
19. Valušek, V. (2001): Opatija : history, culture, art, natural features, tourism, Zagreb : Turistička naklada
20. Vahtar – Jurković, K. (2004): Opatija : urbanistički razvoj i perivojno naslijeđe, Rijeka, Glosa
21. Weihrich, H., Koontz, H. (1998): Menadžment. Zagreb, Mate.

Internet stranice

22. Croatia Hotspots (2023): Discover the culinary magic of Continental Croatia, dostupno na <https://croatia-hotspots.com/en/2014/12/discover-the-culinary-magic-of-continental-croatia/>, pristupljeno 03.08.2023
23. Encyclopedia Britannica (2023): Opatija, dostupno na <https://www.britannica.com/place/Opatija>., pristupljeno 01.08.2023.
24. HTZ (2023): Slavonija, dostupno na <https://croatia.hr/en-gb/food-and-drink/slavonia>, pristupljeno 03.08.2023.
25. Kulturni turizam (2023): Opatija Rivijera, dostupno na <http://www.kulturni-turizam.com/eng/sadrzaj/opatijariviera/>, pristupljeno 01.08.2023.
26. Luxuriy Hotels (2023): Best 19 hotels in Opatija, dostupno na <https://luxuryhotel.world/opatija/>, pristupljeno 01.08.2023.
27. Opatija Convention (2021): Opatija - kongresna destinacija s tradicijom, dostupno na https://www.opatija-convention.com/wp-content/uploads/Opatija_Kongresna-destinacija-s-tradicijom_2021.pdf, pristupljeno 01.08.2023.
28. Slavonski čobanac, dostupno na [Slavonski čobanac - Coolinarika](#) pristupljeno 05.08.2023.
29. Tradicionalni slavonski salenjaci, dostupno na [Salenjaci - tradicionalni slavonski recept u novom ruhu • Reci Peci](#) pristupljeno 03.08.2023.

30. Useful Travels (2023): Geography And Climate In Opatija, dostupno na <https://usefultavelarticles.com/17783-geography-and-climate-in-opatija.html>, pristupljeno 01.08.2023.
31. Visit Opatija (2023): Restaurants, dostupno na <https://www.visitopatija.com/en/restaurants-t200>, pristupljeno 01.08.2023.

Popis ilustracija

Tablica 1. Sociodemografski profil ispitanika	39
Tablica 2. SWOT analiza projekta Slavanskog restorana	50
Tablica 3. Račun dobiti i gubitka za 6. godina poslovanja	50
Tablica 4. Financijski tok nakon investiranja za 6. godina.	51
Tablica 5. Ekonomski tok nakon investicije za 6. godina	52
Tablica 6. Neto sadašnja vrijednost i interna stopa rentabilnosti	53
Tablica 7. BSC perspektive, ciljevi i pokazatelji izračuna	55
Grafikon 1. Motiv odlaska u restoran	40
Grafikon 2. Važnost odabira restorana	40
Grafikon 3. Broj posjeta Opatiji	41
Grafikon 4. Motiv posjeta Opatiji	41
Grafikon 5. Što je važno kod gastronomskog iskustva	42
Grafikon 6. Saznanje o tradicionalnoj Slavanskoj kuhinji	42
Grafikon 7. Broj posjeta Slavanskom restoranu	43
Grafikon 8. Posjet Slavanskom restoranu na Opatijskom području	43
Grafikon 9. Motiv posjeta Slavanskom restoranu	44
Grafikon 10. Isprobavanje poznatih slavanskih vina	44
Grafikon 11. Plaćanje obroka po osobi	45
Grafikon 12. Preporuka restorana	45
Slika 1. Područje restorana na Google kartama	46
Slika 2. Primjer izgleda Slavanskog restorana	47