

# Enogastronomski standardi u gastronomskoj ponudi Dalmacije

---

**Kasap, Kristina**

**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:191:898262>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-12-04**



*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**

**KRISTINA KASAP**

**Enogastronomski standardi u gastronomskoj ponudi Dalmacije**  
**Enogastronomical standards in the gastronomic offer of Dalmatia**

Diplomski rad

Opatija, 2023.

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

**Enogastronomski standardi u gastronomskoj ponudi Dalmacije**  
**Enogastronomical standards in the gastronomic offer of Dalmatia**

Diplomski rad

Kolegij:	<b>Standardi u ugostiteljstvu</b>	Student:	<b>Kristina Kasap</b>
Mentor:	Prof. dr. sc. <b>Slobodan Ivanović</b>	Matični broj:	<b>3766/22</b>

Opatija, rujan 2023.



## IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG DIPLOMSKOG RADA

**Kristina Kasap**

(ime i prezime studenta)

**3766/22**

(matični broj studenta)

**Enogastronomski standardi u gastronomskoj ponudi Dalmacije**

(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, 07.09.2023.

*Kristina Kasap*

Potpis studenta

## Sažetak

Doživljaji vezani uz gastronomiju postali su važan motiv turističkih putovanja jer moderni turisti, uz sunce i more, sve više istražuje i teži specifičnim vrstama turizma. Iako je Hrvatska mala zemlja, obiluje kulturnom i prirodnom raznolikošću te s ponosom predstavlja svoju tradiciju kroz turizam. Upravo enogastronomija postaje sve češći motiv posjete destinacija na obali, a prema TOMAS istraživanju 29% turista je kao jedan od motiva dolaska navelo gastronomiju. Dalmacija je srce hrvatskog turizma, a cilj rada istražiti je primjenjuju li restorani u Dalmaciji enogastronomске standarde. U tu svrhu istražena je povijest standardizacije i enogastronomski identitet Dalmacije te je proveden dubinski intervju sa dva najpoznatija restorana šibenskog kraja, konobama Pelegri i Vinko. Kroz istraživanje želi se istražiti koji stav restorani u Dalmaciji imaju prema HACCP i ISO standardima te kulturnim gastro vodičima, ali i koja jela uključuju u svoju ponudu. Rezultati istraživanja pokazuju da restorani uspješno implementiraju tradicionalna jela u svoje jelovnike i to i na inovativne, ali i tradicionalne načine. Njihovu kvalitetu prepoznala su i oba gastro vodiča, a obje konobe prepoznaju značaj standarda i kontinuiranu primjenu i HACCP i ISO standarda, koji im pomažu u održavanju kvalitete i sigurnosti.

**ključne riječi: enogastronomija; standardi; turistička ponuda; Dalmacija; Šibenik**

# SADRŽAJ

Sažetak.....	ii
UVOD .....	1
<b>1. ENOGASTRONOMIJA I STANDARDI U TURISTIČKOJ PONUDI .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Enogastronomija u svijetu i Hrvatskoj.....</b>	<b>3</b>
1.1.1. Razvoj enogastronomije .....	3
1.1.2. Suvremena enogastronomija i turizam .....	5
<b>1.2. Standardi u turističkoj ponudi.....</b>	<b>8</b>
1.2.1. Razvoj standardizacije.....	8
1.2.2. Najznačajniji standardi .....	10
<b>2. DALMACIJA KAO TURISTIČKA REGIJA .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1. Obilježja Dalmacije kao regije .....</b>	<b>13</b>
2.1.1. Povijesna i geografska obilježja Dalmacije.....	13
2.1.2. Turistički resursi Dalmacije.....	14
<b>2.2. Enogastronomski identitet Dalmacije.....</b>	<b>17</b>
2.2.1. Tradicionalna enogastronomija Dalmacije .....	17
2.2.2. Enogastronomska ponuda Dalmacije .....	22
<b>3. ENOGASTRONOMSKI STANDARDI RESTORANA U DALMACIJI .....</b>	<b>26</b>
<b>3.1. Standardi za osiguranje kvalitete i sigurnosti hrane.....</b>	<b>26</b>
3.1.1. HACCP sustav .....	26
3.1.2. ISO standardi.....	29
<b>3.2. Standardi za ocjenjivanje kvalitete hrane.....</b>	<b>34</b>
3.2.1. Michelin Guide.....	34
3.2.2. Gault & Millau .....	37
<b>4. EMPIRIJSKO ISTRAŽIVANJE – USPOREDBA PONUDE I STANDARDA</b>	
<b>KONOBE PELEGRINI I KONOBE VINKO .....</b>	<b>40</b>
<b>4.1. Pelegrini – konoba &amp; vinoteka .....</b>	<b>40</b>
4.1.1. Enogastronomska ponuda.....	41
4.1.2. Enogastronomski standardi .....	43
<b>4.2. Konoba Vinko .....</b>	<b>44</b>
4.2.1. Enogastronomska ponuda.....	45
4.2.2. Enogastronomski standardi .....	46
<b>ZAKLJUČAK.....</b>	<b>49</b>
<b>Bibliografija .....</b>	<b>52</b>
<b>Popis ilustracija .....</b>	<b>55</b>

## UVOD

Dolaskom novog stoljeća, došlo je i do brojnih promjena na međunarodnom turističkom tržištu. Turisti više nisu zainteresirani samo za "sunce i more", a bolje obrazovanje te demografske i tehnološke promjene potaknule su sve veći interes za hranu, piće i zdravu prehranu, a doživljaji vezani uz njih postali su važan motiv turističkih putovanja. Hrana je uvijek imala posebno mjesto u ljudskom životu pa ne iznenađuje što je gastronomija postala nezaobilazan dio turističke ponude.

Enogastronomski turizam tek otkriva svoj potencijal, a radi se o turizmu u kojem se kroz gastronomiju upoznaje lokalna kultura. On je idealan proizvod jer može zadovoljiti brojne potrebe modernog turista, kao što su autentičan doživljaj, jedinstveno iskustvo te unapređenje znanja i spoznaja o svijetu. S obzirom da gastronomski turizam prožima mnoge sektore, javljaju se i specijalizirani standardi kako bi se osigurala kvaliteta i jednostavnost postupaka. Upravo standardi osiguravaju da su proizvodi i usluge uvijek sigurni, pouzdani i kvalitetni.

Za razliku od Istre, gdje je gastronomski turizam primarni turistički proizvod, Dalmacija još uvijek istražuje svoje gastronomske potencijale i razmatra načine uključivanja gastronomije u turističku ponudu. U ovom radu istražiti će se bogata enogastronomija Dalmacije i standardi koji se primjenjuju u gastronomskoj turističkoj ponudi, a cilj je istražiti primjenjuju li restorani u Dalmaciji enogastronomske standarde. U tu svrhu istražena je povijest standardizacije i enogastronomski identitet Dalmacije te je proveden dubinski intervju sa dva najpoznatija restorana šibenskog kraja, konobama Pelegrini i Vinko. Kroz istraživanje želi se istražiti koji stav restorani u Dalmaciji imaju prema HACCP i ISO standardima te kulturnim gastro vodičima, ali i koja jela uključuju u svoju ponudu.

Prilikom izrade ovoga rada korišteno je više znanstvenih metoda, od kojih su najvažnije: induktivna i deduktivna, metoda analize i sinteze, komparacije, klasifikacije, apstrakcije, generalizacije, deskripcije, kompilacije te metoda ispitivanja putem dubinskog intervjua. Diplomski rad obuhvaća dva dijela, od kojih se prvi dio temelji na teoriji i na prethodnim istraživanjima, dok se drugi dio rada bazira na empirijskom istraživanju. Podijeljen je na četiri glavna poglavlja te je svaki od njih, osim uvoda i zaključka, podijeljen na nekoliko podpoglavlja.

U uvodu se predstavljaju problematika rada, cilj i korištene metode te se daje kratki uvid u cjelokupni sadržaj rada. Prvo poglavlje promatra enogastronomiju i standarde u turističkoj ponudi kroz povijest, ali i nove trendove u svijetu i Hrvatskoj. Nakon toga, u drugom poglavlju, ukratko je prikazana Dalmacija kao turistička regija, sa svim svojim turističkim resursima, gastronomskom ponudom i vinskim turizmom. Treće poglavlje rada obrađuje enogastronomске standarde koji se primjenjuju u restoranima Dalmacije, a dijeli ih na standarde za osiguranje kvalitete i sigurnosti hrane te standarde za ocjenjivanje kvalitete hrane. Četvrto poglavlje donosi metodologiju i rezultate empirijskog istraživanja koje je provedeno na dva restorana šibenskog područja dubinskim intervjuom i analizom njihove ponude. U zadnjem poglavlju, odnosno zaključku, sve se sumira te je dan uvid u trenutno stanje i mogućnosti napretka turističke ponude i standardizacije vezane uz motiv gastronomije u Dalmaciji.



# 1. ENOGASTRONOMIJA I STANDARDI U TURISTIČKOJ PONUDI

Društvene promjene u suvremenom svijetu, bolje obrazovanje te demografske i tehnološke promjene potaknule su sve veći interes za hranu, piće i zdravu prehranu, a doživljaji vezani uz njih postali su važan motiv turističkih putovanja. Hrana je ljudima potrebna za preživljavanje, zdravlje i dobrobit, ali ima i ključnu ulogu u fizičkom i kognitivnom razvoju te pokazuje koliko se dobro brinemo o sebi i drugima. Stoga ne iznenađuje što je gastronomija postala nezaobilazan dio turističke ponude. Kako bi se osigurala kvaliteta i jednostavnost brojnih postupaka, istovremeno se javlja i razvoj standardizacije. Gastronomski turizam prožima mnoge sektore, a upravo standardi osiguravaju da su proizvodi i usluge uvijek sigurni, pouzdani i kvalitetni.

## 1.1. Enogastronomija u svijetu i Hrvatskoj

Između gastronomije i turizma uvijek je postojala uska veza jer je hrana osnovna ljudska potreba. Ljudi danas na putovanjima žele kušati izvrsnu, lokalnu hranu na atraktivnim lokacijama te kroz nju upoznati lokalnu kulturu i običaje. Tako je uparivanje hrane i vina, o čemu su godinama raspravljali samo stručnjaci, postalo aktualno i vrlo rašireno u televizijskim programima i časopisima, a time i kućanstvima diljem svijeta. Ovo poglavlje rada sadrži uvid u razvoj svjetske i hrvatske gastronomije i kako je ona postala najbolji atribut svake destinacije.

### 1.1.1. Razvoj enogastronomije

Čovjek se kroz prapovijest opskrbljivao hranom lovom, ribolovom te sakupljanjem voća i plodova. Pripitomljavanje životinja i uzgoj žitarica bio je prvi iskorak prema napretku prehrane, međutim pojam "kuhanje" možemo promatrati od trenutka kada je čovjek ovladao vatrom. S razvojem kulture i znanosti, način pripreme hrane i pića mijenjao se pa se sve više sirovina podvrgavalo kulinarskim postupcima te se broj dostupnih jela povećavao. Dokumenti bilježe visoko razvijeno kulinarstvo već prije više tisuća godina, a posebno se ističu razvijene kulture Perzije, Kine, Egipta, Grčke i Rima. Povijest Perzije otkriva da je u toj zemlji već u 6. stoljeću prije Krista bilo ljudi kojima je kuhanje bilo isključivo zanimanje te se kuharstvo razvilo do pravog umijeća<sup>1</sup>. U nama bližim krajevima, na otoku Hvaru, tako se već u 9. i 8. stoljeću prije Krista stanovništvo bavilo uzgojem maslina i vinove loze, a kasnije kronike govore o velikim

---

<sup>1</sup> Geić, Menadžment selektivnih oblika turizma, 337

gozbama i pijankama na dvorovima ilirskih kraljeva, koje su se naravno nastavile i u grčkom, helenističkom razdoblju<sup>2</sup>. Grčki i rimski prirodoslovci i liječnici često su vodili rasprave o hrani, njenoj kakvoći, prigotavljanju i djelovanju, a mnogi pisci su popisivali recepte o pripremi jela u određenim kulturama. Tako su sačuvani i fragmenti gastronomskog spjeva "Slatki užici" iz 300. godine prije Krista, grčkog pjesnika Arhestrata u kojem pripovijeda o gurmanskim specijalitetima različitih zemalja<sup>3</sup>.

Upravo su rimska i arapska kuhinja oblikovale srednjovjekovne kuhinje, u kojima su prevladavali jaki začini. U 14. stoljeću ručkovi trgovaca i plemstva sastojali su se od mnogobrojnih jela, bez odvojenih sljedova te bez ikakve kreativnosti, no već se u 15. stoljeću javljaju raskošni banketi prepuni estetski lijepih jela različitih boja. Otkriće Amerike dodatno unapređuje kulinarstvo, pa se tako po prvi puta pojavljuju neke od danas neizostavnih namirnica, poput kukuruza, krumpira, rajčica, kikirikija, vanilije, kakaa, paprike i ananasa.

Razdoblje renesanse pokušalo je pojednostaviti kuhinju, a već u 18. stoljeću mladi aristokrati putuju Europom na grand tour-u te istražuju gastronomske ljepote Italije, koja je već tada imala razvijenu kuhinju<sup>4</sup>. Ovo razdoblje izuzetno je važno za razvoj gastronomije, u Parizu je 1765. godine otvoren prvi restoran te je sastavljen prvi jelovnik, a 1825. godine izdan je prvi rad o gastronomiji – esej "The physiology of taste" autora Jeana Anthelme Brillat-Savarina<sup>5</sup>. Industrijska revolucija u 19. stoljeću dovela je do ubrzanog razvoja i ljudskih kretanja, ali tek sredinom 20. stoljeća hrana i piće postaju turistički proizvodi. Prve moderne vođene vinske i gastronomske ture javljaju se u Njemačkoj krajem 1920-ih godina, a turisti su kušali različite proizvode putujući regijama. Nakon Drugog svjetskog rata, brz ekonomski rast pridonio je popularizaciji gastronomije pa su 1960-ih izdane brojne kuharice, časopisi i kuharske emisije, a 1970-ih dolazi do popularizacije tradicionalnih kuhinja. Početak novog tisućljeća donio je i osnivanje prvog sveučilišta posvećenog gastronomiji – 2004. godine u Piedmonutu, u Italiji, osnovano je Université degli Studi di Scienze Gastronomiche, čija je misija stvoriti internacionalni istraživački i edukacijski centar posvećen vezi između hrane i kulture<sup>6</sup>.

---

<sup>2</sup> Hrvatska turistička zajednica, "Enogastronomska brošura", 5

<sup>3</sup> Hrvatski sommelier klub, Hrana i vino, 10

<sup>4</sup> Ibid., 13

<sup>5</sup> Nistoreanu, Nicodim i Diaconescu "Gastronomic tourism – stages and evolution", 711

<sup>6</sup> Ibid., 712

Kao i sve sfere društva, hrvatska je restoranska industrija 1990. godine počela prolaziti kroz snažnu tranziciju. Osim u desetak privatnih restorana, prije 1990. godine u Hrvatskoj nije bilo ozbiljnog kuhanja, a vinskim listama dominirala je mala skupina velikih domaćih proizvođača. Razvoj moderne hrvatske gastronomije prekinut je Velikom krizom, koja je sa scene izbacila fine dining i uvela bistrologiju kao dominantan trend. Kao jedan od najvažnijih restorana ističe se Marcellino, koji je kao prvi hrvatski restoran izvan hotela, u poslugu, dizajn i vinsku listu uveo kriterije ozbiljnog fine dininga, također se treba istaknuti Valsabbion blizu Pule, koji je prvi u Hrvatskoj afirmirao slow food i koristio metode molekularne kuhinje<sup>7</sup>. Plavi podrum u Voloskom jedini je hrvatski restoran koji je ikada ušao na San Pellegrinovu listu, Zinfandel, hotela Esplanade, kreirao je ozbiljnu i jedinu visoku kuhinju, koja je pored sjajne tehnike imala i precizne i čiste okuse, a rovinjski restoran Monte prvi je u Hrvatskoj 2017. godine dobio Michelin zvjezdicu. Zbog značajnog razvoja kuharstva kroz stoljeća, danas možemo govoriti o kuharskom umijeću ili gastronomiji.

### 1.1.2. Suvremena enogastronomija i turizam

Danas se gastronomija najčešće definira kao umjetnost kuhanja, ali i kao veza između kulture i hrane. Shodno tome, gastronomija zahtijeva kušanje, pripremanje, doživljaje, eksperimentiranje, istraživanje i razumijevanje, nemoguće je odvojiti ju od vina ili drugih pića, a često iziskuje i poznavanje kemije, agronomije, geologije, povijesti, antropologije i filozofije<sup>8</sup>.

Pojam gastronomskog turizma, koji se javlja 1998. godine, označava putovanja i doživljaje drugih kultura kroz hranu i vino, odnosno putovanja u kojima se istražuje i uživa u pripremljenoj hrani i pićima te nezaboravnim doživljajima<sup>9</sup>. Jednostavno rečeno, World Food Travel Association gastronomski turizam definira kao *"The act of traveling for a taste of place in order to get a sense of place."* Danas se tako mnoge destinacije promoviraju kao gastro destinacije, a turističke agencije nude organizirane gastro ture poput škola kuhanja u Toskani ili Lyonu, vinskih ture u Melbourneu ili Bordeauxu ili pivske vikende u Münchenu. U takvim destinacijama restorani, vinogradi, manifestacije i ugođaj za turiste predstavljaju izvor zadovoljstva i stvaraju pozitivne emocije te nezaboravne doživljaje i sjećanja<sup>10</sup>.

---

<sup>7</sup> [plavakamenica.hr/2016/10/23/definitivna-povijesna-lista-najvazniji-hrvatski-restorani-1990-2010/](http://plavakamenica.hr/2016/10/23/definitivna-povijesna-lista-najvazniji-hrvatski-restorani-1990-2010/)

<sup>8</sup> Kivela i Crotts, "Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination", 354

<sup>9</sup> Ibid., 356

<sup>10</sup> Ibid.

Kada je hrana glavni motiv putovanja i utječe na odabir destinacije, razlikuju se dva tipa turista:

- gastronomski motivirani turisti – hrana je vodeći motiv putovanja i odlučujući čimbenik pri odabiru odredišta, a većina aktivnosti u destinaciji vezana je sa gastronomijom;
- slučajni gastronomski turisti – hrana ne utječe bitno na njihovu odluku pri odabiru destinacije, mogli bi se prikloniti mjestima s boljom gastronomskom ponudom, međutim nisu posebno zainteresirani za iskustva povezana s gastronomijom<sup>11</sup>.

Kao najvažniji tržišni segment, gastronomija i gastronomski turizam ipak najčešće spominju *foodieje*. Pojam *foodie* prvi puta se spominje 1980. godine u članku New York Timesa, a radi se o ljubiteljima hrane, koji stil života povezuju sa hranom, uživaju u kuhanju te dijele hranu i kulinarska iskustva<sup>12</sup>. *Foodieji* su uglavnom zaposleni parovi između 30 i 50 godina, visokoobrazovani s iznadprosječnim primanjima, spremni su platiti više za nezaboravna i jedinstvena iskustva koja vole dijeliti. Zanima ih kultura, povijest, tradicija i povezanost s prirodom, a prednost daju autentičnosti i mogućnosti učenja, druženju te im je važno ostaviti dojam dobrih gostiju. Ukoliko se promatraju sociodemografski segmenti koji pokreću potražnju za gastronomskim turizmom mogu se izdvojiti sljedeće skupine:

- DINKS (dvostruki prihod bez djece)
- SINKS (jedna plaća bez djece)
- empty nesters (roditelji čija su djeca napustila dom)
- baby boomers (pripadnici generacije baby boomersa rođenih u 1950-ima)
- razvedene osobe<sup>13</sup>.

Kako bi se jedinstvena veza turističke destinacije i gastronomije održala, gastronomija i ugostitelji moraju pratiti svjetske trendove održivosti, inovacije, novih pristupa u komunikaciji, ali i implementirati nove gastronomske trendove. Trendovi u gastronomskom turizmu odražavaju općenitije trendove u gastronomiji, a kao najvažniji ističu se:

- zdravi lokalni sastojci – preferencije su izvorno uzgojena i svježna hrana, bez aditiva, konzervansa i GMO-a te transparentnost podrijetla i proizvodnje;
- zaštita okoliša – smanjenje plastičnog otpada i otpada od hrane;
- kreativnost i inspiracija – izvedena iz povijesti i teritorija, novi recepti na temelju starih;

---

<sup>11</sup> Institut za turizam, Priručnik za razvoj gastronomskog turizma, 14

<sup>12</sup> Ibid., 15

<sup>13</sup> Wiliams, Wiliams Jr., i Omar, "Gastro-tourism as destination branding in emerging markets", 6

- polarizirana prehrana – s jedne strane proizvodi visokotehnološke prehrambene industrije, a s druge strane organski proizvodi koji asociraju na prošlost;
- kuhanje kod kuće – razne mogućnosti novih usluga dostave i tehnologija koje sve čine pristupačnijim;
- hrana i društvo – restorani se etabliraju kao mjesta za izražavanje stila života i društvenu interakciju;
- hrana kao kulturni identitet – migracije ljudi stvaraju potražnju za kulturno specifičnim jelima;
- personalizirani marketing – osobnost proizvođača i njihovih proizvoda jamči kvalitetu proizvoda<sup>14</sup>.

Budući da gastronomski turizam odražava značajke destinacije, kritični čimbenici uspjeha razlikuju se ovisno o prirodi te destinacije, široko podijeljene na urbanu, ruralnu i obalnu<sup>15</sup>. Obalna odredišta, koja su glavni oslonac turističkih aktivnosti u Dalmaciji, često pokušavaju ublažiti sezonski pritisak i produljiti sezonu, kako bi se izborili s prekomjernim turizmom. S obzirom da gradovi i sela duž obale imaju čvrstu ribarsku tradiciju i kuhinju temelje na lokalnim proizvodima, gastronomski turizam nudi priliku za rješavanje spomenutih izazova. Uspješne obalne gastroturističke destinacije imaju sljedeće značajke:

- ribarska tradicija i svježa riba i morski plodovi koje svakodnevno dostavljaju male ribarske flote koje ulov prodaju u luci izravno sa broda;
- mještani se ponose svojom kulinarskom tradicijom te svako mjesto ima svoj specijalitet;
- destinacije su poznate po određenim geografskim značajkama ili povijesti proizvodnje, poput kamenica u Malostonskom zaljevu u južnoj Dalmaciji;
- turisti mogu lako pristupiti lukama i sudjelovati u izletima brodom ili ribolovnim ekspedicijama;
- hrana se slavi na festivalima koji su posvećeni potpuno njoj ili je ona neizostavni dio<sup>16</sup>.

Zbog promjene načina života i obrazaca ponašanja, u budućnosti se može očekivati još veći interes za proizvode visoke kvalitete i lokalnom hranom. Gastronomski turizam te promjene može odlično iskoristiti stvaranjem još jačih veza između kulture i hrane.

---

<sup>14</sup> Institut za turizam, Priručnik za razvoj gastronomskog turizma, 18

<sup>15</sup> Ward-Perkins, " Success Factors in the Development of a Food Destination", 6

<sup>16</sup> Ibid., 10

## 1.2. Standardi u turističkoj ponudi

Standardi su precizno određeni kriteriji koji se konstantno koriste kao smjernice, dok je glavni cilj standardizacije pojednostavljenje sve većeg broja varijanti i postupaka u životu čovjeka<sup>17</sup>. Standardi i kvaliteta nisu cilj, oni su put do cilja, a cilj je ostvariti uspješno poslovanje. Gastronomski turizam prožima mnoge sektore, a upravo standardi osiguravaju da su proizvodi i usluge sigurni, pouzdani i kvalitetni.

### 1.2.1. Razvoj standardizacije

Može se reći da bez standardizacije ljudsko društvo, kakvo ga danas poznajemo, ne bi moglo ni poslovati niti funkcionirati. Ipak, standardizacija i s njom usko povezana kvaliteta, nije karakteristika samo današnjice, već postoje tisućama godina. Stoga se može zaključiti da se standardizacija i kvaliteta razvijaju paralelno sa razvojem i napretkom čovječanstva.

Iako su danas standardi sveprisutni u našem životu, najčešće su gotovo nevidljivi. Dok pretražujemo Internet, oblačimo odjeću određene veličine, prelazimo ulicu na zeleno, znamo da je 1 metar uvijek jedan metar, o tim stvarima i mnogim drugim koje svakodnevno koristimo, zapravo i ne razmišljamo. Ovo govori koliko su standardi srasli sa ljudskim životima i koliko ih se više i ne primjećuje kao takve. Kada se govori o standardizaciji, potrebno je vratiti se na sami početak povijesti. Prirodne pojave kao što su kretanje planeta, let ptica, rad mrava, spajanje atoma u molekulu samo su neki od primjera standardizacije u prirodi. Ljudi se također od početaka oslanjaju na poštivanje osnovnih skupina normi, a može se reći da je jezik prvi svjesno postavljen standard u ljudskoj zajednici<sup>18</sup>.

Primjena standarda u gospodarstvu započela je sa industrijskom revolucijom i ubrzo pronašla primjenu u svim granama gospodarstva<sup>19</sup>. Međunarodna standardizacija, o kojoj se govori u ovom radu, započela je na polju elektrotehnike, 1906. godine kada je osnovana Komisija za elektrotehniku (IEC)<sup>20</sup>. Godine 1926. stvorena je Međunarodna Federacija nacionalnog udruženja za standardizaciju (ISA) koja je provela radove na drugim poljima, a njezine aktivnosti su narasle tijekom Drugog svjetskog rata. Primjena standardizacije doprinijela je snižavanju troškova i povećanju kvalitete, a raširila se na sva područja ljudske djelatnosti. Po

---

<sup>17</sup> Avelini Holjevac, Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, 10

<sup>18</sup> Filatov, Standardizacija – jedinstvena spona za cijeli svijet, 6

<sup>19</sup> Z. Cerović, Pavia i Galičić, Organizacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata, 59

<sup>20</sup> Avelini Holjevac, op.cit.

završetku Drugog svjetskog rata, organiziran je sastanak u Londonu 1946. godine gdje su zastupnici iz 25 zemalja odlučili osnovati novu međunarodnu organizaciju čiji bi cilj bio olakšati međunarodnu suradnju i unifikaciju industrijskih standarda<sup>21</sup>. Nova organizacija, ISO, počela je javno funkcionirati 23. veljače 1947. godine, a prvi standard objavljen je 1951. godine s naslovom "Standard referentne temperature za mjerenja u industriji". Danas, 76 godina poslije, organizacija je objavila preko 24 500 internacionalnih standarda te je raširena u 167 država<sup>22</sup>.

Paralelno uz razvoj standardizacije, razvijala se i kvaliteta, dva međusobno povezana koncepta, posebno kada se razmatraju u kontekstu poslovnog okruženja. Standardi pomažu u upravljanju kvalitetom, njenom poboljšanju i ocjenjivanju, a primjena priznatih standarda utječe na pouzdanost i ugled organizacije. Već na početku 20. stoljeća, kompanija Ford uvodi funkciju kontrole kvalitete, a u godinama prije i za vrijeme Drugog svjetskog rata razvija se statističko praćenje kontrole<sup>23</sup>. Kompanija General Electric prva je koristila *total quality control* 1945. godine, a W. Edwards Deming je sa svojim konceptom *total quality managementa* u potpunosti promijenio organizaciju rada, odnose zaposlenih i menadžera te odnos prema kupcima<sup>24</sup>.

Prva primjena standarda u restoraterstvu i hotelijerstvu veza je uz pojavu vrsnih gastronomi i majstora kuharske umjetnosti. Jedan od prvih majstora bio je Marie-Antoine Carême, kuhar kraljevskog dvora i tvorac haute cuisine, visoke kuhinje. Uveo je kompleksne tehnike kuhanja, aranžiranja i serviranja hrane te je bio poznat po kreativnosti u dekoraciji i prezentaciji jela, a njegova knjiga "Umjetnost francuske kuhinje" iz 1833. godine postala je klasik gastronomske literature<sup>25</sup>. Još jedan majstor bio je Auguste Escoffier, koji je zaslužan za sistematičnu podjelu obroka na sljedove i uvođenje normativa u poslovanje, a jedan od glavnih suradnika mu je bio i César Ritz. Howard Dearing Johnson je svojim inovacijama i uspješnim poslovanjem značajno utjecao na ugostiteljstvo u Sjedinjenim Američkim Državama. Tijekom pedesetih godina Johnson je prvi započeo sa proizvodnjom zamrznute hrane te je uveo standardizaciju u način pripreme hrane i kontrolu gotovih jela<sup>26</sup>. Troškove rada sveo je na minimum te je standardizirao prehranu do maksimuma, od pripreme do serviranja.

---

<sup>21</sup> Ibid.

<sup>22</sup> [www.iso.org/about-us.html](http://www.iso.org/about-us.html)

<sup>23</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 39

<sup>24</sup> Ibid., 41

<sup>25</sup> [www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme](http://www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme)

<sup>26</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 113

Standardi se i danas razvijaju, a sve veći fokus stavlja se na održivost, kvalitetu i efikasnost. Predvodnik razvoja standardizacije je i dalje organizacija ISO, a u nastavku rada bit će predstavljeni najvažniji standardi.

### 1.2.2. Najznačajniji standardi

Pripremanje i pružanje usluga hrane i pića u ugostiteljskim objektima treba se temeljiti na načelima racionalnog i ekonomičnog poslovanja, a to je moguće kvalitetno postići uvođenjem standardizacije. Standardi u uslugama prehrane obuhvaćaju i materijalnu osnovu i ljudsku aktivnost, a oni su nužni i sastavni dio u procesu pružanja usluga<sup>27</sup>. Najznačajniji gastronomski standardi razlikuju se ovisno o regiji, kulturi ili vrsti hrane i usluge koji se pružaju. Međutim, postoji nekoliko ključnih standarda koji se ističu kao osnova za kvalitetu i sigurnost hrane, ali i za pružanje vrhunskog gastronomskog iskustva.

U osnovi postoje tri standarda prehrane, a to su:

1. Standardi nabavljanja i čuvanja namirnica,
2. Standardi pripreme i utroška namirnica,
3. Standardi sastavljanja i ponude obroka<sup>28</sup>.

**Standardi nabavljanja i čuvanja namirnica** javljaju se u fazi nabavljanja namirnica, sirovih ili prerađenih, a ovisno o ponuđenim količinama i cijenama. Uvijek je nužno pronaći načine i tehnike nabave kako bi poslovanje bilo profitabilno, a gost zadovoljan, s obzirom da su upravo namirnice najveća stavka u izdacima odjela prehrane<sup>29</sup>. **Standardi pripreme i utroška namirnica** javljaju se u procesu preobrazbe sirovina u finalne proizvode, a prije same potrebe bitno je planirati proces na temelju prijašnjih iskustava, predviđanja i normativa koji su interni standardi pripreme<sup>30</sup>. **Standardi sastavljanja i ponude obroka** bitni su za sastavljanje jedinstvenog oblika ponude jela *a la carte* ili jela koja se nude kao cijeli obrok – meni, a bez obzira na vrstu ponude, jela moraju zadovoljavati s aspekta količine i kvalitete te se ne smije zapostaviti ni estetska komponenta<sup>31</sup>. Kvaliteta ponuđenih jela po jelovniku uvijek je u korelaciji s kvalitetom standarda utroška namirnica i njihovom dosljednom primjenom<sup>32</sup>.

---

<sup>27</sup> Cerović, Pavia i Galičić, op.cit., 68

<sup>28</sup> Ibid., 70

<sup>29</sup> Ibid.

<sup>30</sup> Ibid.

<sup>31</sup> Ibid.

<sup>32</sup> Z. Cerović, *Hotelski menadžment*, 139



Današnji predvodnik u razvoju standarda je *The International Organization for Standardization* (ISO). ISO je svjetska federacija nacionalnih upravnih organa za standarde iz oko 160 zemalja, a svaka zemlja ima po jednog predstavnika. Naziv organizacije dolazi od grčke riječi ISOS, što znači jednako, a pojavljuje se u nizu pojmova. Djeluje kao nevladina organizacija od 1947. godine, a misija je da u svijetu unaprijedi razvoj standardizacije i srodnih aktivnosti s ciljem da se omogući međunarodna razmjena dobra i usluga i razvije suradnja intelektualnih, znanstvenih, tehnoloških i ekonomskih aktivnosti<sup>33</sup>. Međunarodni standardi doprinose da život bude jednostavniji, a vjerodostojnost i efikasnost robe i usluga koje koristimo bude veća. Ciljeve standardizacije razvila je upravo ISO organizacija, i to u šest točaka:

1. pojednostavljenje sve većeg broja varijanti i postupaka u životu čovjeka,
2. sporazumijevanje,
3. opća ekonomičnost,
4. sigurnost zdravlja i zaštita čovjeka,
5. zaštita interesa potrošača i društva,
6. uklanjanje zapreka u trgovini<sup>34</sup>.

Najznačajniji ISO standardi danas su ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, ISO 22000 te ISO 27000. ISO 9001 je najrašireniji standard, a služi za upravljanje kvalitetom koji pomaže u efikasnijem radu i smanjenju zakazivanja proizvoda. Standardi upravljanja okolišem (ISO 14001) pomažu smanjiti loše utjecaje na okoliš, količine otpada i povećati održivost, zdravstveni i sigurnosni standardi (ISO 45001) pomažu smanjiti nesreće na radnom mjestu, standardi upravljanja energijom (ISO 50001) pomažu smanjiti potrošnju energije, standardi sigurnosti hrane (ISO 22000) najvažniji za gastronomiju, sprječavaju kontaminacije hrane, a IT sigurnosni standardi (ISO/IEC 27000) pomažu u zaštiti osjetljivih informacija<sup>35</sup>.

Jedan od najznačajnijih gastronomskih standarda današnjice je i HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Standard je nastao na temelju razvojnog programa sigurnosti hrane za astronaute prije skoro 40 godina u Pillsburyu, SAD<sup>36</sup>. Danas je to standard kojim se jamči sigurnost namirnica u svrhu zaštite zdravlja potrošača kroz sedam načela. HACCP je nezaobilazni ugostiteljski standard, ali i jak promotivni instrument u osvajanju turističkog tržišta.

---

<sup>33</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 9

<sup>34</sup> Ibid., 11

<sup>35</sup> [www.iso.org/standards.html](http://www.iso.org/standards.html)

<sup>36</sup> [www.hah.hr/arhiva/haccp.php](http://www.hah.hr/arhiva/haccp.php)

Iako se primarno odnosi na upravljanje kvalitetom u širem smislu, TQM (*Total quality management*) principi mogu se primjenjivati i u gastronomiji. TQM se temelji na konceptu stalnog unapređivanja i poboljšavanja procesa, na trajnoj kvaliteti i timskom radu, a sustav je potpuno orijentiran na tržište gdje je kupac kralj jer s njime proces započinje (što kupac želi) i završava (zadovoljan kupac)<sup>37</sup>.

Uz navedene standarde, sve su češći i gastronomski vodiči koji dodjeljuju razna priznanja restoranima koji ispunjavaju njihove standarde kvalitete, a najpoznatiji vodiči trenutno su Michelin guide i Gault & Millau. Oba vodiča potiču iz Francuske, gastronomske prijestolnice svijeta, a cilj im je uputiti ljude na nezaboravna iskustva koja su jedinstvena i ispunjena kvalitetom. Michelin vodič dodjeljuje jednu do tri zvjezdice kao ocjenu kvalitete i usluge, dok Gault & Millau ocjenjuje gastronomska iskustva na skali od 1 do 20 na svoj karakterističan način, a ocjenjuju se hrana, usluga i atmosfera.

Jedan od najnovijih koncepata je i *Slow Food* pokret koji je zapravo nastao kao otpor brzom hrani i klasičnoj standardizaciji. Međutim, standardizacija je i u njegovoj srži jer se pokret temelji na tri standarda, odnosno principa, a to su:

- dobro – kvalitetna, ukusna i zdrava hrana
- čisto – proizvodi koji ne štete okolišu
- pravedno – pristupačne cijene za potrošača i poštenu uvjeti i cijene za proizvođače<sup>38</sup>.

*Slow food* je organizacija koja pod znakom crvenog puža djeluje u više od 170 zemalja svijeta. Njezine se brojne udruge zalažu za očuvanje autentičnih gastronomskih tradicija i okusa, kao i sporiji i svjesniji način uživanja u hrani, protiveći se globalnoj standardizaciji okusa.

Svi navedeni standardi doprinose boljoj kvaliteti hrane, većoj sigurnosti i unapređivanju gastronomskog iskustva. Svaki ugostiteljski objekt standarde može prilagoditi sebi kako bi se uklopili u jedinstveni koncept i ciljeve. Međutim, važna je primjena standarda, kako bi se osigurala kontinuirana kvaliteta i zadovoljstvo gostiju.

---

<sup>37</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 44

<sup>38</sup> [www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/](http://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/)

## 2. DALMACIJA KAO TURISTIČKA REGIJA

Hrvatska obala svojom ljepotom privlači veliki broj posjetitelja, a kao najpoznatija i najveća regija ističe se Dalmacija. Ime Dalmacija javlja se već u 1. stoljeću prije Krista, danas se kao geografska regija naziva i Južno primorje, a obuhvaća četiri županije – Zadarsku, Šibensko-kninsku, Splitsko-dalmatinsku i Dubrovačko-neretvansku. U ovom djelu rada predstaviti će se njezina povijest, najvažniji turistički resursi te enogastronomski identitet koji sve više jača turističku ponudu ovog kraja.

### 2.1. Obilježja Dalmacije kao regije

Dalmacija se proteže od južnih padina Velebita do rta Prevlaka<sup>39</sup>, karakterizira ju razvedena obala i atraktivni pejzaži, ipak slabije je turistički razvijena od Sjevernog primorja. Osim kraće turističke tradicije, razlog se može pronaći i u burnijoj prošlosti, no upravo bogata kulturna i prirodna baština Dalmaciju danas čine jednom od najposjećenijih turističkih regija Europe. Za razvoj gastronomskog turizma destinacije trebaju utvrditi i vrednovati niz čimbenika koji su glavni gradivni blokovi njihove gastroturističke ponude. Tako na gastronomski identitet utječu i kultura i okruženje, a najvažniji gradivni blokovi su povijest, etnički čimbenici, raznolikost, inovacije, tradicija, ali i geografija, klima, tradicionalni proizvodi i prilagodljivost novih proizvoda<sup>40</sup>.

#### 2.1.1. Povijesna i geografska obilježja Dalmacije

Ime Dalmacija javlja se 1. stoljeću prije Krista, a označava područje koje su nastanili Dalmati. Glavni grad provincije bila je Salona, a kao važna uporišta rimske vlasti razvile su se kolonije Iadera (Zadar), Naronia (Vid kraj Metkovića), Epidaurum (Cavtat) i municipij Scardona (Skradin)<sup>41</sup>. Granica Dalmacije postala je razmeđe Istočnog i Zapadnog Rimskog Carstva, a u 6. stoljeću i sama Dalmacija ulazi u sastav Istočnorimskog Carstva. Aachenskim mirom 812. godine utvrđena su područja franačke i bizantske vlasti te se stvara novi pojam Dalmacije koji obuhvaća pojas zemlje uz more, a dolazi i do jačanja političkog utjecaja susjednih hrvatskih vladara. Ulogu Bizanta, pokušala je preuzeti Venecija, koja se uz otpor hrvatsko-ugarskih kraljeva na području Dalmacije uspjela zadržati sve do 1797. godine. U 19. stoljeću stvara se Kraljevina Dalmacija sa sjedištem u Zadru, sa statusom "austrijske krunske zemlje" te će kao

---

<sup>39</sup> Curić, Glamuzina i Opačić, Geografija turizma, 264

<sup>40</sup> Institut za turizam, op.cit., 30

<sup>41</sup> Dalmacija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021.

takva opstati do raspada Austro-Ugarske Monarhije 1918. godine. Prvi svjetski rat doveo je do gubitka Zadra i otoka Lastova i Palagruže, a u Drugom svjetskom ratu gotovo cijela Dalmacija bila je pod talijanskom vlašću. Krajem rata Dalmacija je vraćena Hrvatskoj te je 1970-ih bila središte turizma Jugoslavije. Prije 30 godina Dalmacija je ponovno bila žrtva ratnih razaranja, a osim ljudskih žrtava, agresija je prouzročila i velike štete na kulturnim spomenicima te velike gospodarske gubitke, pogotovo u turizmu. Dalmacija je u cijelosti oslobođena 1995. godine te od tada pokušava svijetu pokazati i približiti svoje bogato kulturno nasljeđe.

Južno hrvatsko primorje ili Dalmacija po mnogim je resursima jedinstven prostor, a krasi ju 220 km duga obala, brojni otoci i hridi, dok su visoke planine Velebita i Dinare granice prema unutrašnjosti<sup>42</sup>. Specifičnost turističkog razvoja proizlazi iz mikroregionalne podjele na sjevernu, srednju i južnu Dalmaciju. Sjeverna Dalmacija objedinjuje zaleđe, otoke i obalu od južnih padina Velebita do rta Ploča, a nositelji razvoja turizma su Zadar i Šibenik. Od rta Ploča do ušća Neretve proteže se srednja Dalmacija, a najznačajniji turistički gradovi su Split i Trogir te otoci Hvar, Brač i Vis. Na samom kraju od ušća Neretve do rta Prevlaka proteže se južna Dalmacija, čiji je zaštitni znak Dubrovnik i poluotok Pelješac. Za turizam su u svim regijama izuzetno značajne plaže – pješćane, šljunčane, kamene, duboko bogato podmorje i krš koji stvara prekrasne spilje, škrape i zaravni. Razvoju turizma značajno pridonosi i mediteranska klima, ljeta su duga i vruća, vjetrovi pogoduju razvoj nautičkog i zdravstvenog turizma, a u Dalmaciji se nalaze i mjesta sa više od 2700 sunčanih sati godišnje poput Hvara i Korčule<sup>43</sup>. Sve navedeno pridonosi bogatoj turističkoj ponudi koja će biti predstavljena u nastavku.

### 2.1.2. Turistički resursi Dalmacije

Hrvatska ima dugu tradiciju razvoja turizma, a još je 1868. godina na Hvaru osnovano prvo turističko društvo koje je imalo ulogu uređivanja mjesta. Iako je Sjeverno Primorje prednjačilo u turističkom razvoju, turizam se prije Prvog svjetskog rata razvija i u južnom primorju, posebno na sunčanim otocima Hvaru i Braču te na Makarskom i Dubrovačkom primorju.

Najvažniji turistički resursi Dalmacije svakako su bogata prirodna i kulturna baština, a to potvrđuje činjenica da se na njezinom prostoru nalaze četiri nacionalna parka – NP Paklenica, NP Kornati, NP Krka i NP Mljet i pet parkova prirode – PP Telašćica, PP Vransko jezero, PP

---

<sup>42</sup> Bilen i Bučar, Osnove turističke geografije, 127

<sup>43</sup> Curić, Glamuzina i Opačić, op.cit. 258

Dinara, PP Biokovo i PP Lastovsko otočje. Uz to na listi svjetske baštine pod zaštitom UNESCO-a nalaze se stari grad Dubrovnik, Dioklecijanova palača u Splitu, stari grad Trogir, katedrala sv. Jakova u Šibeniku, Starigradsko polje na otoku Hvaru, obrambeni sustavi Republike Venecije iz 16. i 17. st. u Zadru i Šibeniku te iskonske bukove šume Karpata u NP Paklenici. UNESCO listu svjetske nematerijalne kulturne baštine također krasi Festa svetog Vlaha u Dubrovniku, čipkarstvo na Hvaru i Pagu, hvarska procesija "Za križen", mediteranska prehrana, klapsko pjevanje, Sinjska alka te nijemo kolo Dalmatinske Zagore<sup>44</sup>.

U sjevernoj Dalmaciji cijeli obalni i otočni prostor može se podijeliti u dvije cjeline: Zadarsko i Šibensko primorje. Zadarsko primorje važna je turistička i agrarna regija Hrvatske, a središte turizma je upravo u Zadru. Upravo u Zadru se mogu vidjeti ostatci starog rimskog foruma, ostatci Mletačke vladavine, a visoku vrijednost ima i crkva sv. Donata iz 9. stoljeća i romanička katedrala sv. Stošije. Uz Zadar, ističu se i Nin sa najmanjom katedralom na svijetu, Biograd sa velikom nautičkom lukom te Kornatski otoci koji su jedna od najposebnijih atrakcija cijelog Jadrana. Šibensko primorje tek posljednjih godina ostvaruje svoj turistički potencijal, na čelu sa Šibenikom koji je bio poznat kao grad industrije, a danas gradi imidž grada kulture. Smješten na ušću rijeke Krke, Šibenik kao grad krije brojnu kulturnu baštinu, među kojom se najviše ističu njegove tvrđave i katedrala. Područje je puno malih turističkih mjesta poput Vodica i Primoštena, otoka koji skrivaju morske spužve i koralje, a nacionalni parkovi Krka i Kornati dodatno upotpunjuju već bogatu turističku ponudu.

Srednja Dalmacija obuhvaća planinsko područje Zagore, obalni pojas i otoke. Zagora, kraj submediteranskog krša, turistički se najviše ističe sa: starim kraljevskim gradom Kninom i tvrđavom, Sinjom i Sinjskom alkom te Imotskim s Crvenim i Modrim jezerom<sup>45</sup>. Primorje se proteže razvedenom obalom, a u turističkom smislu izdvajaju se: trogirsko područje, Kaštelanska rivijera, Split te Poljička i Makarska rivijera<sup>46</sup>. Trogirskim područjem dominira grad Trogir čiji je cijeli stari grad pod zaštitom UNESCO-a, a privlačna turistička destinacija su i Marina te otok Čiovo. Split je gospodarsko i kulturno središte cijele Dalmacije, a najvažniji turistički resurs je Dioklecijanova palača, riva, Bačvice i park šuma Marjan. Na ušću Cetine smjestio se Omiš, centar Poljičke rivijere, koji se ističe razvojem kulturnog i sportsko-adrenalinskog turizma. Makarska rivijera skriva najljepše šljunčane plaže Jadrana iznad kojih

---

<sup>44</sup> Ministarstvo turizma RH, "Turizam u brojkama 2020.", 5

<sup>45</sup> Bilen i Bučar, op.cit. 130

<sup>46</sup> Ibid.

se izdiže veličanstveno Biokovo, a najpoznatija turistička mjesta su: Brela, Baška Voda, Tučepi i Makarska. Srednjodalmatinski otoci Šolta, Brač, Hvar i Vis atraktivne su turističke destinacije, koje zbog svog položaja, klime i kristalnog mora sve više sudjeluju u ukupnom turističkom prometu. Tako je Zlatni rat u Bolu na Braču postao simbol Jadrana, a Hvar nezaobilazna destinacija nautičara i gastronomoma.

Južna Dalmacija po površini je najmanja, ali je jedna od najznačajnijih turističkih regija Hrvatske i Mediterana. Regija se dijeli na dubrovačko primorje i južnodalmatinske otoke, a centar turističkih zbivanja je Dubrovnik. Dubrovnik obiluje monumentalnim spomenicima te ne čudi da je cijeli stari grad pod zaštitom UNESCO-a, a najpoznatiji spomenici su njegove zidine, crkva sv. Vlaha i Knežev dvor. Turističko značenje imaju i druga mala mjesta, a posebno se ističe Trsteno sa arboretumom, Cavtat sa Meštrovićevim mauzolejom te Ston sa zidinama i vrhunskom gastronomijom. Otočnim područjem dominiraju Elafiti sa netaknutom prirodom i kristalnim morem, Mljet sa bogatom florom i faunom te Korčula sa starim gradom i Vela Lukom.

Istraživanje TOMAS potvrđuje da su upravo more (81,5%), priroda (56,2) i gradovi (23,8%) glavni motivi dolaska turista u Jadransku Hrvatsku, dok se gastronomija nalazi tek na sedmom mjestu<sup>47</sup>. Prema Strategiji razvoja turizma Republike Hrvatske primarni proizvod sve četiri dalmatinske regije su sunce i more, *yachting* i turizam baštine, dok je gastro i eno turizam tek tercijarni proizvod<sup>48</sup>. S obzirom na opisane turističke resurse u pojedinim regijama, može se primijetiti i razvoj komplementarnih proizvoda, pa tako Dubrovnik ima razvijen poslovni i *crusing* turizam zbog svog luksuznog statusa, Split i Zadar razvijaju pustolovni i sportski turizam zbog rijeka Zrmanje i Cetine, dok Šibenik zbog bogate tradicije razvija ruralni turizam.

Bogata kulturna i prirodna baština, definitivno su temelj razvoja turizma u regijama Južnog hrvatskog primorja. Međutim, Dalmacija kao regija turistima može ponuditi i puno više od samog "sunca i mora", jedan takav segment je i gastronomija, a o valorizaciji ovog resursa govorit će se više u nastavku rada.

---

<sup>47</sup> TOMAS istraživanje, 32

<sup>48</sup> Strategija razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. godine

## 2.2. Enogastronomski identitet Dalmacije

Uz navedenu materijalnu baštinu, Dalmacija posjeduje i bogatu nematerijalnu kulturu baštinu čija je sastavnica i gastronomija, a u nastavku rada predstaviti će se enogastronomski identitet i ponuda Dalmacije. Enogastronomski identitet predstaviti će se kroz autohtone namirnice, vina, običaje, ali i restorane i manifestacije zadarskog, šibenskog, splitskog i dubrovačkog područja.

### 2.2.1. Tradicionalna enogastronomija Dalmacije

Predodžbe turista i posjetitelja, posebice stranih, o Dalmaciji kao turističkoj destinaciji u pravilu su vezane uz kupališni turizam odnosno pojmove more i sunce, a neki će reći – i ćevapčiće<sup>49</sup>. Ipak, enogastronomija Dalmacije izraz je tradicije, kulture i prirodnih resursa regije, a jedinstveni i kvalitetni sastojci regiju stavljaju u vrh gastronomskih destinacija.

#### *Gastronomija Dalmacije*

Gastronomija Dalmacije i Dalmatinske Zagore označava sklad plodova zemlje Ravnih Kotara, doline Neretve, Konavala i mora. Tradicionalne mesne namirnice su janjetina, teletina, tuka i pivac koji se pripremaju lešo, ispod peke, na gradelama ili ražnju. Najpoznatija je paška i borajska janjetina, a vitalac, janjeće iznutrice obavijene plućnom maramicom, svaki će Bračanin ponosno nuditi. Ovdje se ne može izostaviti miljevački i drniški pršut, koji sigurno može konkurirati najboljim europskim pršutima. Dalmatinskom tradicionalnom gastronomijom dominiraju najraznovrsniji plodovi mora među kojima se najviše ističu srdela, inćun, kovač, brancin, škarpina, hobotnica, lignje, sipa te razne školjke i rakovi, a najčešće se pripremaju na gradelama ili kao brudet. Dalmatinska zemlja izuzetno je plodna, pa se kao tradicionalne namirnice ističu i bob, artičoke, blitva, tikvice, kupus i raštika. Višnja maraska jedna je od poznatijih na svijetu, a zadarski Maraskino jedan je od najpopularnijih suvenira uz domaću lozu i travaricu. Dolina Neretve obogaćuje gastronomiju vrhunskim lubenicama, mandarinama i jagodama, dok se otočani hvale izvrsnim smokvama i agrumima od kojih se pripremaju arancini.

Neki od najboljih hrvatskih sireva upravo su autohtoni proizvodi Dalmacije. Najpoznatiji je svakako paški sir, proizveden tradicionalnim metodama od mlijeka autohtonih paških ovaca, koje se u posebnim klimatskim i vegetacijskim uvjetima hrane aromatskim biljem i posolicom

---

<sup>49</sup> Pranić Lj. "Osobitost gastronomske ponude Jadranske Hrvatske i njena uloga u izgradnji predodžbe o destinaciji", 253

koju nanosi bura s Velebita. Drugi specijalitet, iz Dalmatinske Zagore, je ovčji sir iz mišine (vreća od životinjske kože), koji se najčešće jede uz domaći pršut i kruh ispod peke. Stanovnici Dalmacije proizvode i maslinovo ulje, vrhunske kvalitete, a posebice se ističu ona sa otoka Ugljana, Murtera, Brača i Pelješca, dok su ona iz Zagore pikantnija i posebnija.

Kako bi se zaštitila izvornost i zemljopisno podrijetlo Hrvatskih proizvoda, kao kulinarski brendovi Dalmacije oznake izvornosti nose – vrhunska vina dingač i postup, Paški sir, Drniški pršut, ekstra djevičansko maslinovo ulje Torkul, Cetinski sir, Baškotin, dalmatinski med, bračko maslinovo ulje, dalmatinska janjetina, dalmatinska panceta i pečenica, malostonska kamenica, sinjski arambašić i soparnik iz Poljica. Sve navedene namirnice stvaraju vrhunske gastronomske specijalitete koje se češće treba uvrštavati u turističku ponudu.

Uza sve svoje raznolikosti, temeljene na bogatstvu mora s jedne strane i neiscrpnim mogućnostima plodnih Ravnih kotara s druge, gastronomija zadarskog područja Dalmacije ipak je obilježena jednim otočkim proizvodom, uzdignutim do gastronomskog kulta. Glasoviti paški sir jedinstvene kvalitete i vrlo posebna i prepoznatljiva okusa najpoznatiji je i najcjenjeniji hrvatski mliječni proizvod. Ribarsko mjesto Kali, na otoku Ugljanu, zaslužno je što zadarska ribarnica svakodnevno obiluje svježom plavom i bijelom ribom, dok su Ravni kotari zaslužni za voće i povrće nedostižne kvalitete. Iz zaleđa dolazi posedarski pršut, koji svoju kvalitetu duguje velebitskoj buri, a posebno se ističe i Maraschino, liker od glasovite višnje maraske azijskog podrijetla. Kao najistaknutija jela ovoga kraja ističu se paški sir s motarom, torta od maraške i sira, maneštrun od sipe, hobotnica s lećom te njoki sa pršutom.

Kao što Krka, nakon veličanstvene predstave raskošnih slapova koji demonstriraju moć i ljepotu krške rijeke, utječe u more, tako i gastronomske delicije šibenskog zaleđa utječu u gastronomsku raskoš šibenskog arhipelaga, područja iznimno bogata bijelom i plavom ribom, rakovima, školjkama i mekušcima<sup>50</sup>. Gastronomija šibenskog područja Dalmacije tako je poznata po drniškom pršutu, dimljenom na suhoj bukovini i ljusci od badema te buri; siru iz mišine koji dozrijeva u vreći od životinjske kože, peki, kaštradini, Skradinskom rižotu, hladnom brudetu od bižota, dagnjama na buzaru te čokalicama na gradele.

---

<sup>50</sup> Hrvatska turistička zajednica, "Enogastronomska brošura", 45



Od Dioklecijanova doba do danas gastronomija splitskog područja Dalmacije jedna je od najboljih na Sredozemlju. Sve ono najbolje i najautohtonije iz splitskog okruženja, od morskih i otočkih blagodati do obilja kontinentalnog zaleđa, završavalo je na splitskim stolovima, ali nije izostao ni povratni proces: rafinirano kuhanje, kao dio splitske građanske kulture, utjecalo je na ruralnu kuhinju i obogaćivalo je novim i profinjenim recepturama<sup>51</sup>. Neovisno o tome je li riječ o kovaču, brancinu, škarpini, zubacu ili oradi na gradelama, hobotnici, lignjama, sipama, brudetu ili lešadi, rakovima, školjkama, slanoj srdeli ili skušama na žaru, splitskim jelovnicima dominiraju najraznovrsniji plodovi mora, a posebno su poznati i viški jastozi. No podjednako su na cijeni i janjetina na ražnju, ispod peke ili lešo, paštica s njokima, sinjski arambašići, pohani žablji krakovi, gratinirani puževi, pršut i panceta Cetinske krajine, lešano povrće s izvrsnim otočkim maslinovim uljima.

Na dubrovačkom području, koje je izloženo mediteranskim, orijentalnim i kontinentalnim utjecajima, razvila se jedna od najboljih gastronomija na Sredozemlju. Ključ uspjeha krije se u bogatstvu morskih plodova, ekološkom povrću iz Konavala i doline Neretve, tradicionalnim jelima Korčule, Mljeta i Elafita te mesnim specijalitetima iz kontinentalnog zaleđa. Najvažniji gastronomski specijaliteti ovog područja su raritetna stonska kamenica, butarga, brudet od jegulja i žaba, dubrovački šporcki makaruli, dubrovačka i konavoska zelena manestra, žrnovski makaruni, dubrovački sir i pršut, dubrovačka rozata i stonska torta.

### *Enologija Dalmacije*

Počeci vinogradarstva sežu u daleku prošlost kada su Grci nekoliko stoljeća prije Krista naselili južnojadranske otoke i gradove. Osvajajući nove teritorije, sa sobom su donijeli i kulturu uzgoja vinove loze i masline koje su tada bile glavne djelatnosti. Danas su Dalmacija i Dalmatinska Zagora prekrivene sa 6.370,7 hektara vinograda, a vino i maslinovo ulje i dalje predstavljaju simbol ljudske snage<sup>52</sup>.

Enološki se Dalmacija dijeli u tri podregije: Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska Zagora i Srednja i južna Dalmacija. Sjeverna Dalmacija proteže se kroz različite klimatske uvjete, od otoka Paga do splitskog područja, a na cijelom području uzgajaju se iste sorte vinove loze. Najpoznatija vinogorja ovog područja su vinogorje Benkovac-Stankovci, vinogorje Pirovac-Skradin,

---

<sup>51</sup> Hrvatska turistička zajednica, op.cit., 51

<sup>52</sup> Hrvatski sommelier klub, "Priručnik za sommeliere", 149

vinogorje Promina i najpoznatije vinogorje Primošten<sup>53</sup>. Od bijelih sorti najpoznatije su Debit i Maraština, a među crvenim sortama to su Plavina, Babić, Lasina, Merlot i Syrah. Umjesto da se proizvode puna vina s visokim udjelom tanina, u Sjevernoj Dalmaciji proizvode se i crvena i bijela vina pretežno živahnog, laganog i glatkog okusa<sup>54</sup>. Iako regija kvantitativno malo pridonosi, kulturno značenje je veliko, pa su tako posebno značajni Babić primoštenskog vinogorja i Debit prominsko-oklajskog vinogorja. Složena povijest i izolirani položaj, uspješno su sačuvali domaće sorte Dalmatinske Zagore. Najpoznatiji položaji su vinogorje Imotski i Vrgorac, a sorte Kujundžuša i Trnjak glavni su predstavnici tradicije. Uz tradicionalne sorte poput Medne, Zlutarice, Žilavke, Vranca i Blatine, sve se više proizvode i svjetske vrste poput merlota i sivog pinota. Ipak, kvalitativno se najviše ističu već spomenuti Kujundžuša i Trnjak. Kujundžuša stvara nježna i lagana vina sa niskom razinom kiseline uz lagane citrusne note, dok Trnjak nudi ugodne i skladne okuse bobičastog voća i svježine.

Treća podregija, srednje i južne Dalmacije nudi možda najbolja vina Hrvatske, koja se na tom području uzgajaju još od grčkih vremena. Najpoznatija vinogorja su u južnoj Dalmaciji, a posebno se ističu vinogorje Pelješac i Korčula, dok u srednjoj Dalmaciji najveći značaj imaju vinogorja Hvara, Brača i Visa. Iako se uzgajaju iste ili slične sorte, zbog ipak nešto vlažnije i hladnije klime nego na srednjodalmatinskim otocima, postoje razlike u okusima čak i kada se uzmu iste sorte poput Plavca Malog. Plavac Mali i Maraština, koju mještani nazivaju i Rukatac, najistaknutije su sorte Južne Dalmacije. Plavac Mali pokazuje dvije u potpunosti različite sorte. Prva uzgajana na vrhunskim lokacija poput Dingača i Postupa, punim, jakim i stabilnim karakteristikama razlikuje se od one uzgajane u ostatku Južne Dalmacije koja je lagana i voćna. Maraština s druge strane ne zahtjeva posebnu lokaciju, pa je rasprostranjena cijelom Dalmacijom, međutim posebno je očuvana na otocima Korčuli i Lastovu te u Konavlima, a stvara srednje jaka vina. U Južnoj Dalmaciji nikako se ne smiju izostaviti i vrhunska bijela vina Pošip, Grk i dubrovačka Malvazija, čije najbolje vrijeme tek dolazi. Uz južnu Dalmaciju, koljevka vinogradarstva je svakako bila i srednja Dalmacija. Iako su u cijeloj podregiji slični klimatski uvjeti, važno je istaknuti ona specifična mjesta poput Ivan Dolac i Sveta Nedjelja na otoku Hvaru koja se nalaze na padinama u neposrednoj blizini mora te su dobro izložene sunčevim zrakama. Najistaknutija sorta i na ovom području je Plavac Mali, koji zbog specifičnih položaja lako doseže visoke udjele alkohola, ali i posebne okuse slatkoće. Još jedna

---

<sup>53</sup> Hrvatska gospodarska komora "Wines of Croatia", 25

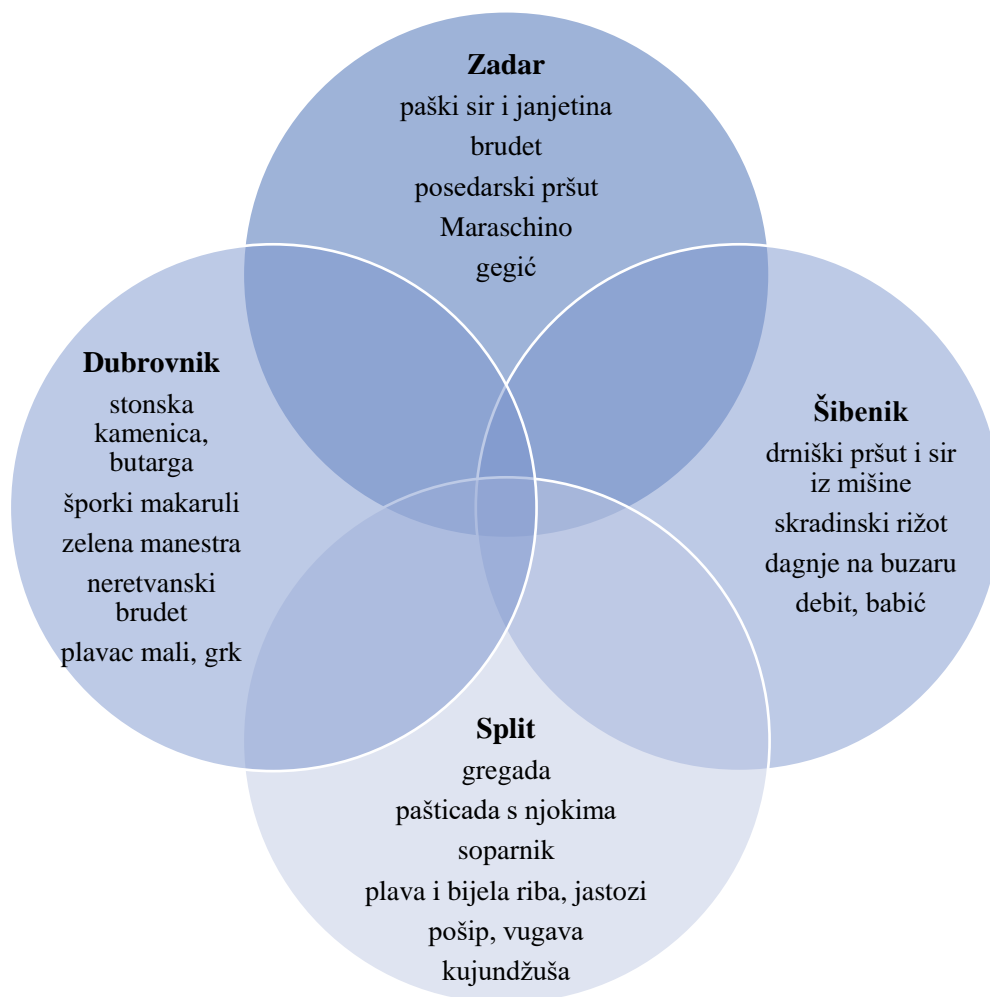
<sup>54</sup> Ibid.

sorta od velike važnosti je Vugava, koja se danas pronalazi samo na otoku Visu, a specifična je jer svojim vinima pruža bogat, pun i profinjen okus.

Dalmacija kao regija danas zauzima 35% površine vinogradske Hrvatske, sa mnogim autohtonim sortama. Dingač i Postup prva su vina, koja su još 1961. godine dobila zaštitu naziva zemljopisnog podrijetla. Sva navedena vina napreduju iz dana u dan, promoviraju se vinske ceste koje bi mogle biti popularne poput onih u Francuskoj, ali tradiciju i trud ipak najbolje opisuju slike strmih vinograda Pelješca i Hvara obasjanih suncem i reflektirani na kristalno plavo more.

Na slici 1 prikazan je sažetak svih najznačajnijih tradicionalnih jela i vinskih sorta podijeljenih po četiri regije Dalmacije.

Slika 1 Tradicionalna jela i vinske sorte Dalmacije



izvor: vlastita izrada autora

## 2.2.2. Enogastronomska ponuda Dalmacije

Slike autohtonih jela, vinograda i restorana rijetko su prisutne u glavnim promidžbenim materijalima te gastronomija i dalje ostaje sporedan motiv dolazaka. Provedeno istraživanje jelovnika 20 konoba u Dalmaciji, otkrilo je neadekvatne sadržaje, u kojima su karakteristična dalmatinska jela i deserti u prosjeku vrlo slabo zastupljeni u dalmatinskim konobama, dok su vina relativno dobro zastupljena<sup>55</sup>. Implementiranje autohtone gastronomije u turističku ponudu, može udahnuti potrebnu svježinu moru, koje i dalje dominira hrvatskim turizmom. Opisana bogata gastronomska povijest može se kušati u brojnim seoskim domaćinstvima, vrhunskim restoranima i vinarijama ili konobama u malim otočnim uvalama, a sve su češće i manifestacije koje žele dočarati nezaboravne gurmanske doživljaje tako da kraj zauvijek ostane u sjećanju. U ovom djelu rada predstaviti će se najznačajniji ugostiteljski objekti, vinarije i manifestacije i način na koji one kroz gastronomiju jačaju turističku ponudu Dalmacije.

### *Restorani i vinarije*

Iako je gastronomija sporedan motiv dolaska u Dalmaciju, sve se češće mogu pronaći kvalitetni tradicionalni restorani, a slike ćevapčića i pizza lagano blijede. Dalmacija ima bogatu enogastronomsku tradiciju pa se gotovo na svakom ćošku može uživati u morskim plodovima i kvalitetnom mesu, ali samo nekolicina restorana i vinarija, koje će se spomenuti u nastavku rada, pruža vrhunska nezaboravna iskustva.

Zadarskim dijelom Dalmacije prevladavaju voćnjaci i vinogradi Ravnih kotara, a od restorana najviše se ističe zadarski *restoran Foša*, smješten u bedemima lučice. Na natkrivenoj terasi iznad mora, mogu se probati raznovrsni riblji specijaliteti lokalne tradicije, kreativni i pripremljeni suvremenim kulinarskim tehnikama. U *sirani Gligora*, u Kolanu na otoku Pagu, posjetitelji se mogu upoznati kroz vođene ture sa proizvodnjom i osjetiti mirise i okuse Paškog i drugih nagrađivanih sireva, dok vrhunska vina, maslinovo ulje i smokve posjetitelji mogu potražiti u *poljoprivrednoj zadruzi MasVin* u Polači. Od vinarija još se posebno ističu *Kraljevski vinogradi* pokraj Petračana, gdje posjetitelji osim u dobrom vinu, netipičnih sorti pošip i plavac mali, mogu uživati i u prekrasnom pogledu, ali i vinogradi tvrtke Badel na položaju *Korlat* gdje su sve popularnija vrhunska vina francuskih sorti cabernet sauvignon, merlot i syrah.

---

<sup>55</sup> Pranić Lj., op.cit., 259

Tek unazad desetak godina u šibenskom području pojavljuju se restorani u kojima se može uživati u tradicionalnim delicijama i vrhunskim morskim plodovima. Nositelj vrhunske gastronomske ponude ovog područja, ali i cijele Dalmacije, je *konoba Pelegrini*, smještena u staroj gradskoj jezgri Šibenika. Ovaj nagrađivani restoran sa Michelin zvjezdicom posjetiteljima kroz degustacijske menije predstavlja tradiciju ovog područja na moderan način, a neki od specijaliteta su: Jakovljeva kapica, mikro peka od teletine i paštica popraćeni isključivo autohtonim vinskim sortama. Posljednjih godina ističe se i *konoba Vinko* smještena u Konjevratima, šibenskom zaleđu, a posjetiteljima se nude tradicionalna sezonska jela u prijateljskom seoskom ambijentu, a zvijezda ponude su pršut i pečeni odojak i pivac sa ražnja. Nezaobilazna nautička gastronomska stanica je *restoran Opat* na južnom kraju Kornata, u kojoj se jede riba upravo izvađena iz mora – sirova ili na gradelama, gratinirane školjke i rižoto od hlapa, a sve se zaokruži izvrsnim domaćim vinima. *Vinarija Testament*, koja je smještena na brežuljku iznad Jadrtovcu sa prekrasnim pogledom na šibenski arhipelag, posjetiteljima nudi vođene degustacije i kušaonicu u srcu ekoloških vinograda, a uživati se može u autohtonij sortama Babić, Pošip i Opolo uz tradicionalne dalmatinske zalogaje.

U centru Dalmacije nalazi se *restoran Dvor*, jedan od najatraktivnijih restorana na području Splita, a na terasi među stoljetnim borovima može se uživati u klasičnoj gregadi ili u modernim cannellonima od tune punjenim foie grasom. Južnije, u Tučepima, ističe se *restoran Freyja* koja nudi tartare od sirovih riba te tagliate od prvoklasnog mesa u nezaboravnoj atmosferi najduže plaže makarske rivijere. Na otocima srednje Dalmacije posebno se ističe najpoznatija bračka konoba Kopačina, gdje gosti uživaju u pekama i janjetini, ali i *Laganini – lounge bar & fish house*, na Palmižani, koji kombinira fine dining sa hedonizmom mora u opuštenoj atmosferi. Najbolja enološka iskustva nalaze se također na otocima, pa se tako u najpopularnijoj sorti – plavac mali može uživati u vinarijama *Stina*, u Bolu na otoku Braču i u rimskim podrumima vinarije *Tomić*, u Jelsi na Hvaru.

Restorani Stona i Dubrovnika, vrhunske vinarije Pelješca i Komarne, seoska domaćinstva Konavala i poljoprivredne zadruge Pelješca i Korčule izuzetno doprinose promociji enogastronomskog identiteta dubrovačkog područja. Najistaknutiji restorani su *360°* i *LD* restoran, nositelji Michelin zvjezdice. *Restoran 360°* smješten u dubrovačkim zidinama, moderno interpretira tradicionalna jela, dok *LD restoran* smješten u centru starog grada Korčule, nudi lokalno maslinovo ulje i izvrsnu svježu ribu. Poseban doživljaj je i *restoran Bota Šare*, smješten u srednjovjekovnom skladištu soli Malog Stona. Ovdje je kamenica zaštitni

znak, a spremaju se i sve ostale školjke, rakovi i ribe po originalnim stonskim receptima pronađenim u kuharicama koje su zaostale u zgradi skladišta. Vinarije su važan dio turističke ponude dubrovačkog područja, a posebno se ističu Pošip Čara, najstariji proizvođač vina sorte pošip u srcu Korčule i Grk Cebalo – vinarija obiteljske tradicije u Lumbardi na Korčuli, koja proizvodi samo 250-400 butelja grka godišnje pa će pravi enogastronomi posebno uživati u doživljaju ove vinarije. Samo Pelješac ima oko 250 registriranih proizvođača vina, čiji je glavni fokus proizvodnja vina od sorte plavac mali, a posebno vina Dingač i Postup s istoimenih položaja, a najpoznatije pelješke vinarije su Rosso, Miloš, Matuško i Korta Katarina.

### *Ostala enogastronomska ponuda*

Gastronomija se kao turistički proizvod tek razvija na području Dalmacije, međutim već postoje tematske staze i manifestacije koje potiču razvoj ovog tipa turizma. Različite agencije posjetiteljima nude vođene ture u kojima se spaja uživanje u prirodnoj i kulturnoj baštini sa kušanjem jela na otocima, u nacionalnim parkovima ili seoskim domaćinstvima, uz istraživanje maslinika i vinograda. Gastronomija se kao turistički proizvod promovira na nekoliko manifestacija, a najznačajnije su:

- *Zadar Street Food Festival* – festival na kojem se deset dana u pred i posezoni uživa u vrhunskim delicijama inovativne i moderne gastronomija uz glazbene koncerte,
- *Zadar Craft Beer Festival* – festival za promociju i upoznavanje malih domaćih pivovara uz uparivanje sa lokalnim ugostiteljima,
- *Luka i igara* – sajam lokalnih proizvoda parka prirode Vransko jezero i okolice na vidikovcu Kamenjak, sa prekrasnim pogledom na šibenski i zadarski akvatorij,
- *Chef's Stage* – manifestacija održavana na tvrđavi Barone u Šibeniku, koja okuplja vrhunske chefove svijeta kako bi se promovirala tradicionalna dalmatinska kuhinja,
- *Pidoća & Debit se vole* – manifestacija koja u lipnju na šibenskoj rivi promovira mladu pidoću i svježi Debit kroz desetak različitih degustacijskih parova uz prekrasan zalazak sunca i lijepu glazbenu podlogu,
- *Dubrovnik FestiWine* – na kojem se u listopadu okupljaju brojni izlagači te promoviraju vinogradarstvo dubrovačkog kraja<sup>56</sup>,
- *GoodFood Festival* – festival u jesenskim mjeseci koji se sastoji od tradicionalnog tjedna restorana s festivalskim jelovnicima, degustacija vina, slatke festivalske ponude,

---

<sup>56</sup> [www.dubrovnikfestiwine.com](http://www.dubrovnikfestiwine.com)

gastro tura, kulinarskih radionica u Drači, pivskih večeri uz dobru uličnu hranu i dubrovačko pivo te drugih raznih tematskih večeri<sup>57</sup>,

- *ribarske fešte* – svako malo "misto" ima svoju feštu, na kojima se po atraktivnim cijenama može uživati u lokalnim specijalitetima i domaćim vinima i rakijama.

Osim manifestacija, gastronomija se u Dalmaciji promovira i kroz tematske rute koje povezuju male proizvođače sa gostima. Na sjeveru se tako ističe Zadarska vinska ruta, koja započinje u Nadinu u maloj obiteljskoj vinariji Škaulj, prelazi preko Ražnjevića dvora gdje se može krenuti na *wine & bike* turu, a završava u Zadru u vinariji Degarra, nekadašnjoj vojarni<sup>58</sup>. Šibenik i Split imaju brojne pješačke i biciklističke staze, ali njihova povezanost sa gastronomijom još se uvijek razvija. U malom mjestu Putnikovići u srcu Pelješca otvoren je Dom vinarske tradicije – prvi hrvatski muzej vinogradarstva i vinarstva u kojem posjetitelji kroz tri zbirke mogu upoznati povijesni razvoj loze na ovim prostorima i tradiciju življenja uz vino. Dubrovačko područje obogaćeno je i sa sedam tematskih staza – Lastovo, Mljet, Korčula, Dubrovačko područje, Konavle, a gastronomski najznačajnije su:

- *Pelješac – Vinsko carstvo*, koja posjetitelje vodi kroz najznačajnija vinska područja Pelješca,
- *Neretva – Dolina života*, koja prikazuje bogati životinjski svijet, ali i poljoprivrednu važnost doline Neretve<sup>59</sup>.

Enogastronomska turistička priča Dalmacije još je u razvoju, ali Dalmacija ima sav potencijal za razvijanje i ovog tipa turizma, s kojim bi se pred i posezona drastično mogle produžiti. Zadarsko područje najviše se orijentira na vinske ceste i ceste maslinovog ulja, međutim nedostaje mu ozbiljna ugostiteljska ponuda. Šibenik i njegova okolica posljednjih godina intenzivno razvijaju nove turističke proizvode, pa tako i enogastronomiju. Vrhunski restorani ovog područja poznati su nadaleko, ali ovom području fale tematske staze i šire prepoznate gastro manifestacije. Splitski dio Dalmacije ima najslabije razvijenu gastronomsku ponudu, iako obiluje morem restorana, području nedostaje promocija i planirani razvoj ovog tipa turizma. Dubrovnik, sinonim hrvatskog turizma, je sa svojom okolicom najbolji i u razvoju ovog turističkog proizvoda. Popularnost samog Dubrovnika, pozitivno utječe na razvoj enogastronomske ponude i na njezinu popularnost diljem svijeta, a raznovrsnost sadržaja privlači brojne turiste.

---

<sup>57</sup> [www.tzdubrovnik.hr](http://www.tzdubrovnik.hr)

<sup>58</sup> [www.zadar.hr/hr/dozivljaji/hrana-i-pice/vinska-ruta](http://www.zadar.hr/hr/dozivljaji/hrana-i-pice/vinska-ruta)

<sup>59</sup> [www.rural-dubrovnik-neretva.hr](http://www.rural-dubrovnik-neretva.hr)

### **3. ENOGASTRONOMSKI STANDARDI RESTORANA U DALMACIJI**

Standardi su temelj poslovne uspješnosti i ključ uspjeha. Utjecaj standarda na poslovnu uspješnost restorana ostvaruje se kroz kvalitetu usluga i racionalizaciju poslovanja. S obzirom da su mnogi sektori uključeni u gastronomski turizam, moraju postojati jasna pravila, propisi i dobrovoljni standardi kako bi se osigurala sigurnost i kvaliteta proizvoda i usluga. Svaka država ima svoje zakonodavstvo koje se odnosi na hranu, ali o sigurnosti, koja je najvažniji aspekt, brine i Europska unija. Uredba (EZ) br. 178/2002 utvrđuje osnovna načela Zakona o hrani radi zaštite zdravlja ljudi i interesa potrošača, a kao ključne obveze subjekata u poslovanju s hranom ističu se sigurnost, odgovornost, sljedivost, transparentnost, urgentnost, prevencija i suradnja<sup>60</sup>. Standardizaciju usluga prehrane u Hrvatskoj potiču propisi prema kojima je ugostiteljski objekt obvezan ispunjavati minimalne uvjete kao što su normativi sirovina i rada te izgled i sadržaj menua prilagođen kategoriji objekta. U nastavku rada objasnit će se standardi koji objektima u Dalmaciji pomažu u ispunjenju svih obaveza, odnosno koji im osiguravaju kvalitetu i sigurnost hrane.

#### **3.1. Standardi za osiguranje kvalitete i sigurnosti hrane**

Sigurnost i zaštita gosta obuhvaća sve aktivnosti koje su usmjerene ka sprečavanju svega što može ugroziti život, zdravlje gostiju, ali i zaposlenika. Svaki ugostiteljski objekt mora imati postavljene standarde kvalitete i sigurnosti, kako bi gosti razvili povjerenje, ali i kako bi se osjećali sigurno prilikom boravka i konzumacije u ugostiteljskom objektu. Danas su očekivanja i zahtjevi potrošača sve veći, pa je bitno kontinuirano razvijati kvalitetu. U osiguravanju kvalitete i sigurnosti hrane, ugostiteljima posebno pomažu dva međunarodna standarda – HACCP sustav i ISO 22000, koji će se u nastavku rada detaljnije opisati.

##### **3.1.1. HACCP sustav**

U skladu sa suvremenim trendovima i zahtjevima potrošača, radi ravnopravnog sudjelovanja na svjetskom turističkom tržištu te zbog razvitka i podizanja kvalitete hrvatske turističke ponude, izrađen je Kodeks – jamstvo neškodljivosti namirnica u ugostiteljstvu HACCP sustavom<sup>61</sup>. HACCP je akronim engleskih riječi Hazard Analysis Critical Control Points, što u prijevodu znači Analiza opasnosti kritičnih postupaka procesa. Sustav su prvi put zajednički

---

<sup>60</sup> Institut za turizam, op.cit., 32

<sup>61</sup> Cerović, Pavia i Galičić, op.cit., 71



primjenili tvrtka Pillsbury Co., američka vojska i NASA za američki svemirski program 1960. godine, kako bi pronašli i osmislili proizvodne postupke kojima se može ukloniti opasnost od kontaminacije namirnicama patogenim mikroorganizmima<sup>62</sup>. Američkoj javnosti, sustav je prvi puta predstavljen 1971. godine te se tada počeo primjenjivati u američkoj prehrambenoj industriji. Svjetska zdravstvena organizacija i Velika Britanija od 1985. godine započiju akciju promocije HACCP sustava u Europi, a 1993. godine njegova primjena prihvaćena je u svim zemljama članicama Europske unije. HACCP sustav se u međuvremenu razvijao i usavršavao te je postao sastavni dio zakonskih propisa o higijeni namirnica u mnogim zemljama svijeta, dok je Europska unija razvila druge sustave koji izravno utječu na zdravstvenu ispravnost namirnica. U razdoblju dugom pet desetljeća, postalo je jasno da HACCP sustav djeluje pouzdano u primjeni, a sustav su prihvatili i mnogi turoperatori, turističke agencije i osiguravajuća. Postao je sastavni dio cjelovite ponude i imperativ za svaku ozbiljnu turističku zemlju.

HACCP sustav odgovoran je za osiguranje neškodljivosti namirnica, a njegovom se primjenom može djelotvorno utjecati na važan javno zdravstveni problem bolesti koje se prenose hranom, a koje su zadnjih godina u velikom porastu. Uvozom novih vrsta hrane, uvoze se i novi mikroorganizmi, uzročnici bolesti i trovanja, sve više ljudi mijenja svoje prehrambene navike, hrani se u ugostiteljskim objektima te se stoga povećava i mogućnost masovnih infekcija i trovanja hranom. HACCP sustav štiti od štetnih mikroorganizama, štetnih kemijskih tvari i mehaničkih nečistoća u namirnicama. Sustav je primjenjiv za bilo koji način pripreme jela, a može se komparirati i sa drugim sustavima, poput ISO standarda.

HACCP sustav počiva na sedam osnovnih načela:

1. prepoznavanje i raščlamba mogućih opasnosti (bioloških, kemijskih i fiskalnih);
2. identifikacija kritičnih kontrolnih točaka (u proizvodnji, pripremi i uporabi proizvoda);
3. određivanje kritičnih granica (mjerila prihvatljivosti ili neprihvatljivosti)
4. uspostava sustava promatranja (odgovornost, svrha, učestalost i način promatranja);
5. uspostava plana ispravljanja (plan korektivnih akcija);
6. uspostava postupaka vrednovanja (ispitivanje učinkovitosti plana);
7. uspostava dokumentacijskog sustava (za sve navedene prethodne postupke)<sup>63</sup>.

---

<sup>62</sup> Ibid., 72

<sup>63</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 136

Sirova hrana životinjskog podrijetla, svježa riba i školjke, zaleđeni proizvodi i sokovi kuhaju se i proizvode puno prije nego se prodaju ili konzumiraju, a u svim slučajevima rizici od kontaminacije izrazito su visoki. Postojeći sustav temeljen na kontroli gotovih jela pokazao se nedostatan te je analizom gotovih jela ustanovljeno da se ne može jamčiti neškodljivost namirnica. Kako bi se poboljšalo postojeće stanje, uvedena je primjena HACCP sustava, koja jamči neškodljivost namirnica:

- tehnologijom proizvodnje,
- kontrolom procesa,
- razvojem tehnologije,
- nadzorom sustava<sup>64</sup>.

Za kvalitetnu integraciju sustava potrebno je uključivanje svih sudionika u lancu proizvodnje, kako bi se uspješno zaštitilo zdravlje potrošača.

Hrvatski KODEKS – Jamstvo neškodljivosti namirnica u ugostiteljstvu HACCP sustavom je vodič koji određuje pravila dobave, pripreme, pohrane i potrošnje namirnica u svrhu jamstva njihove kakvoće i neškodljivosti za zdravlje gostiju<sup>65</sup>. Donijela ga je Hrvatska gospodarska komora, 1998. godine kao korisno sredstvo za zaštitu gostiju, ali i sredstvo za praćenje kvalitete prehrane u svim ugostiteljskim objektima. Od 01.01.2009. prema Zakonu o hrani (NN 46/07) "Subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, osim na razini primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima HACCP-a"<sup>66</sup>. Prema Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07, 27/08) subjekti u poslovanju s hranom također moraju uspostaviti, provoditi i održavati trajni postupak odnosno postupke temeljene na načelima sustava HACCP-a. Prema Hrvatskoj agenciji za hranu, HACCP nudi brojne prednosti kada je uspješno implementirana, a neke od najvažnijih su:

- usredotočuje se na identificiranje i sprečavanje opasnosti koji prijete od kontaminirane hrane,
- temelji se na znanosti,
- omogućuje efikasniji i učinkovitiji državni nadzor,

---

<sup>64</sup> Cerović, Pavia i Galičić, op.cit., 73

<sup>65</sup> Avelini Holjevac, op.cit. 137

<sup>66</sup> [www.zzjzdnz.hr/usluge/haccp](http://www.zzjzdnz.hr/usluge/haccp)

- postavlja odgovornosti nužne za sigurnost hrane što pogoduje proizvođačima i distributerima hrane,
- pomaže subjektima u poslovanju s hranom da budu konkurentniji na svjetskom tržištu,
- uklanja barijere prema međunarodnoj trgovini<sup>67</sup>.

Iskustvo pokazuje da HACCP sustav pruža veće jamstvo zdravstvene ispravnosti namirnica od drugih pristupa, a praćenje kritičnih momenata, manje stoji i učinkovitije je od analize uzoraka i inspekcija. HACCP je tako postao jedan od uvjeta, koji moraju biti ispunjeni u ugostiteljskim objektima turističke destinacije te će sigurno doprinostiti uspješnoj promociji sigurnog turizma.

### 3.1.2. ISO standardi

Međunarodna organizacija ISO, vodeća je organizacija za standardizaciju te razvija standarde za sva područja ljudske djelatnosti. Prema dostupnim podacima, najrasprostranjeniji menadžment standardi su objavljeni od strane ISO organizacije, pa je tako više od milijun organizacija certificirano standardom ISO 9001, dok je njih više od 250000 sa ISO 14001<sup>68</sup>. U ugostiteljskim djelatnostima, mogli bi se primjenjivati brojni ISO standardi, međutim najznačajniji su ISO 9001 i ISO 22000.

#### *ISO 9000*

Iako se primarno ne odnosi na prehranu i ugostiteljske djelatnosti, najpoznatiji ISO 9001 standard široko je primjenjiv, a odnosi se na upravljanje kvalitetom te pomaže poduzećima u poboljšanju efikasnosti i povećanju zadovoljstva korisnika. Standard ISO 9000 kontinuirano revidiraju tehnički odbori i savjetodavne skupine, koje prikupljaju povratne informacije od stručnjaka koji implementiraju standard. Prva verzija standarda objavljena je 1987. godine, dok je posljednje peto izdanje objavljeno 2015. godine.

ISO 9001 je međunarodna norma koja određuje zahtjeve za sustav upravljanja kvalitetom gdje organizacija treba pokazati svoju sposobnost da dosljedno pruža usluge koje zadovoljavaju kupce i primjenjive propise te ima za cilj povećati zadovoljstvo korisnika kroz učinkovitu primjenu sustava. Prema općim načelima standarda, organizacija mora uspostaviti, dokumentirati, implementirati i održavati sustav upravljanja kvalitetom kako bi kontinuirano

---

<sup>67</sup> [www.hah.hr/arhiva/haccp.php](http://www.hah.hr/arhiva/haccp.php)

<sup>68</sup> Bernardo i drugi, *Gastronomy management: A comparative analysis of the existing management system standards*, 164

poboljšavala svoju efikasnost. Norme ISO 9000 sadržavaju određene zahtjeve koji se posebno odnose na menadžment kvalitete (Quality Management), a serija standarda ISO 9000 obuhvaća sljedeće koherentne grupe standarda:

- ISO 9000 – osnovni pojmovi i terminologija,
- ISO 9001 – precizirani zahtjevi,
- ISO 9004 – fokus na unaprjeđenje sustava – dopuna 9001 i nije namijenjen certifikaciji,
- ISO 19011 – uputstva za provjeru sustava<sup>69</sup>.

Ti substandardi, odnose se na kontrolu kvalitete (Quality Control - QC), osiguranje kvalitete (Quality Assurance - AQ), rukovođenje prema ciljevima poduzeća (Management by objectives - MBO), na kvalitetu radnog života zaposlenih u poduzeću (Quality of work life - QWL), na upute o upravljanju učinkovitošću zaposlenih (Performance Management - PM) i na kraju, standard koji uređuje potpuno integralno upravljanje kvalitetom (kakvoćom) sa ciljem zadovoljavanja kupaca proizvoda i usluga (Total Quality Management - TQM).

Standard može biti implementiran u svim organizacijama bez obzira na vrstu, veličinu i proizvod ili uslugu koja se pruža. Certifikaciju provode druga tijela, kada poduzeće ispunjava sve uvijete, a kao glavne prednosti ISO 9001 standarda ističu se:

- jednostavnost, preglednost i upotrebljivost u svim djelatnostima,
- praktičnost za upotrebu u malim i srednjim poduzećima,
- usmjerenost na kupce, ali i proizvodu jer organizacija kontrolira ostvarenje zahtjeva,
- usmjerenost ka suradnicima, jer svaki suradnik mora biti tako osposobljen da može obavljati poslove u skladu sa zahtjevima i važećom praksom,
- put ka poslovnoj izvrsnosti, jer zahtijevaju uspješnost rada cijele organizacije, neprestano postavljanje ciljeva i mjera za osiguranje zadovoljstva svih zainteresiranih i stalno poboljšanje,
- bolja prilagodljivost ostalim sustavima upravljanja i lakši razvoj integralnih sistema upravljanja.

### *ISO 22000*

Niz norma ISO 22000 nastaje kao izraz težnje industrije za stvaranjem međunarodne norme koja bi bila prihvatljiva i prepoznatljiva u svim državama jer je brojnost nacionalnih norma izazivala zbrku i poticala potrebu usklađivanja na međunarodnoj razini.

---

<sup>69</sup>ISO, ISO 9001:2015, How to use it, 10

ISO 22000 je tako postala prva međunarodna norma za upravljanje sigurnošću hrane (Food safety management systems) izdana 2005. godine od strane Međunarodne organizacije za standardizaciju (ISO), a revidirana je 2018. godine. Prema ISO 22000 sigurnost hrane je prioritet za sve organizacije koje proizvode, prerađuju, rukuju ili isporučuju hranu, a standard se temelji na zahtjevima HACCP sustava (Codex Alimentarius), ISO 9001 (Sustav upravljanja kvalitetom) i drugim zahtjevima iz obitelji normi ISO 22000. Standard definira što sve organizacija mora činiti kako bi pokazala svoju sposobnost kontrole opasnosti za sigurnost hrane te osigurala da hrana bude siguran u vrijeme konzumacije<sup>70</sup>. ISO 22000 standard je primjenjiv za sve organizacije koje na neki način rukuju hranom, bez obzira na veličinu ili sektor, a može se integrirati u već postojeći sustav standarda ili koristiti samostalno.

U toj se međunarodnoj normi utvrđuju zahtjevi za sustav upravljanja sigurnošću hrane koji organizaciji koja izravno ili neizravno sudjeluje u lancu hrane omogućuje da:

- planira, uvodi, vodi, održava i posuvremenjuje sustav upravljanja sigurnošću hrane koji osigurava da su proizvodi i usluge sigurni i u skladu s njihovom namjenom;
- pokaže da ispunjava primjenjive zahtjeve zakona i provedbenih propisa povezanih sa sigurnošću hrane;
- vrednuje i procijeni obostrano dogovorene zahtjeve kupaca koji se odnose na sigurnost hrane i pokaže sukladnost s njima;
- učinkovito komunicira o pitanjima sigurnosti hrane sa zainteresiranim stranama u lancu hrane;
- osigura da se organizacija pridržava svoje ustanovljene politike sigurnosti hrane;
- pokaže sukladnost odgovarajućim zainteresiranim stranama;
- traži certifikaciju ili registraciju svoga sustava upravljanja sigurnošću hrane od vanjske organizacije ili provede samoprocjenu ili samodeklaraciju o sukladnosti s tom međunarodnom normom<sup>71</sup>.

ISO 22000 ima prednost u odnosu na mnoge privatne norme jer obuhvaća čitavu organizaciju te na taj način pridonosi uklanjanju rizika za sigurnost hrane u svim segmentima lanca, od polja do stola. Standard poboljšava komunikaciju duž lanca hrane i u organizaciji, a ona je nužna kako bi se utvrdile sve opasnosti za sigurnost hrane i na odgovarajući način stavile pod nadzor na svakom koraku. Cilj je norme ISO 22000 na svjetskoj razini uskladiti zahtjeve za upravljanje

---

<sup>70</sup> ISO, Food safety management ISO 22000:2018, 1

<sup>71</sup> [www.hzn.hr/default.aspx?id=57](http://www.hzn.hr/default.aspx?id=57)

sigurnošću hrane u organizacijama u lancu hrane. Posebno je namijenjena organizacijama koje traže usmjereniji, skladniji i potpuniji sustav upravljanja sigurnošću hrane nego što to inače zahtijeva zakon, a treba napomenuti da norma ISO 22000 podupire i ciljeve održivog razvoja Ujedinjenih naroda jer smanjuje bolesti koje se prenose hranom i pomaže javnom zdravlju.

Norma utvrđuje zahtjeve za sustav upravljanja sigurnošću hrane koji kombinira niže navedene općepoznate ključne elemente sigurnosti hrane duž proizvođačkog lanca pa do konzumacije:

- uzajamnu komunikaciju,
- sustav upravljanja,
- preduvjetne programe,
- HACCP načela<sup>72</sup>.

Nacionalne politike sigurne hrane služe da bi koordinirale i pojačale napore svih zainteresiranih strana koje rade na zajedničkom cilju, a to je sigurna i kvalitetna hrana. Opći cilj politike sigurne hrane može biti zaštita kvalitete i sigurnosti ukupne opskrbe hranom, što dovodi do:

- smanjenje broja bolesti koje potječu od hrane
- poboljšanja prehrane i kvalitete života
- jačanju sigurnosti hrane u sektoru poslovanja hranom.<sup>73</sup>

Implementacija ISO 22000 sustava za sigurnost hrane, donosi sljedeće koristi:

- Optimizacija resursa unutar poduzeća i u cijelom prehrambenom lancu
- Bolja dokumentiranost
- Bolje planiranje
- Usmjeravanje na bitne činitelje i akcije
- Organizirana i ciljana komunikacija između sudionika
- Ušteda resursa
- Sustavna kontrola<sup>74</sup>.

---

<sup>72</sup> Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva, Sigurnost hrane – minivodič za poslovnu zajednicu, 14

<sup>73</sup> Ibid.

<sup>74</sup> Dragičević, Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu – Hrvatska i svijet, 126

Standardi ISO 22000 komplementarni su sa HACCP sustavom te se međusobno nadopunjuju i često istovremeno primjenjuju. Međutim, postoje neke razlike između HACCP sustava i ISO 22000, a to su:

- Razvoj politike kvalitete sa mjerljivim ciljevima
- Zahtjeve za preispitivanje sustava upravljanja sigurnošću hrane
- Veću odgovornost voditelju tima
- Dodatne zahtjeve za unutarnju i vanjsku komunikaciju
- Dodatne zahtjeve za provjeru
- Objašnjenje preduvjetnih programa
- Dodatne zahtjeve za dokumentaciju
- Codex-ovi „trebati“ postaju „morati“ u terminologiji norme, neobavezni zahtjevi postaju obvezni<sup>75</sup>.

Organizacija ISO svake godine provodi svoje anketiranje, kako bi saznala koliko poduzeća, u kojim sektorima i državama provodi njihove standarde. Prema *ISO survey 2021* u svijetu je izdano 1 956 811 certifikata, a najbrojniji su oni za standarde ISO 9001, ISO 14001 te ISO 45001. U svijetu, standard ISO 9001, za upravljanje kvalitetom, broji 1 077 884 certifikata, a njih 5069 odnosi se na hotele i restorane. U Hrvatskoj je za ovaj standard izdano 2839 certifikata za 3175 objekata, od čega se 19 certifikata odnosi na hotele i restorane, 78 na proizvodnju hrane, pića i duhana, a najbrojniji su certifikati za trgovinu na veliko i malo, popravak motornih vozila, motocikala te predmeta za osobnu uporabu i kućanstvo, njih 282. S druge strane ISO 22000 standard nalazi se na petom mjestu po brojnosti, sa 36 124 certifikata u svijetu za 42 937 objekata. U Hrvatskoj je ovaj standard znatno manje zastupljen od generičkog ISO 9001 standarda, pa je u Hrvatskoj dodijeljeno svega 46 certifikata za 61 objekt.

U konačnici, ISO standardi su ključni u unapređenju kvalitete i sigurnosti proizvoda i usluga, podržavajući održive prakse i omogućavajući organizacijama da se bolje nose sa složenošću i rizicima modernog poslovnog okruženja.

---

<sup>75</sup> [www.hah.hr/sigurnost-hrane/sustavi-kvalitete-i-sigurnosti-hrane/iso-22000/](http://www.hah.hr/sigurnost-hrane/sustavi-kvalitete-i-sigurnosti-hrane/iso-22000/)

## 3.2. Standardi za ocjenjivanje kvalitete hrane

Svaki ugostiteljski objekt treba imati postavljene standarde kvalitete i sigurnosti, kako bi gostima pružili sigurnost prilikom njihovog boravka i konzumacije jela u ugostiteljskom objektu. Turisti današnjice su digitalno povezani, svjesni okoline te cijene iskustva prije stvari, pa ne čudi da istražuju destinacije i usluge prije samog putovanja. U istraživanju gastronomije, većina se koristi personaliziranim vodičima, koji svake godine ispituju kvalitetu ugostiteljski objekata, a kao najpoznatiji ističu se francuski vodiči Michelin i Gault & Millau.

### 3.2.1. Michelin Guide

Kada je riječ o luksuznim objektima kao što su *high-end* restorani ili luksuzni hoteli, Michelinov vodič, poznat i kao "Crveni vodič", ima neosporan autoritet i moć u svijetu luksuzne kuhinje. Može se reći da je vodič apsolutni zaštitni znak vrhunskog gastronomskog iskustva, najpoželjnije priznanje mnogih svjetskih kuhara i potporni sustav za potrošače. Vodič se smatra i živim dokazom visoke kvalitete, kao i ultimativni izvor izvrsnosti luksuzne kuhinje. Vodič je utjecajan od početka 20. stoljeća, a može stvoriti ili uništiti reputaciju i karijeru.

Sve je započelo u Clermont-Ferrandu u središnjoj Francuskoj 1889. godine, kada su braća Andre i Edouard Michelin osnovali svoju istoimenu tvrtku za gume, potaknuti velikom vizijom francuske automobilske industrije u vrijeme kada je u zemlji bilo manje od 3000 automobila<sup>76</sup>. Kako bi pomogli vozačima unaprijediti njihova putovanja, a istovremeno i potaknuti prodaju automobila i guma, braća Michelin izradila su mali vodič pun korisnih informacija za putnike, kao što su karte, informacije o tome kako promijeniti gumu, gdje napuniti gorivo, i najbitnije za putnika koji traži predah od avantura toga dana – popis mjesta za jelo i sklonište za noć. Dva desetljeća sve su te informacije bile besplatne, sve do sudbonosnog susreta koji je i danas omiljena anegdota. Andre Michelin stigao je u trgovinu gumama kako bi vidio da se njegovi voljeni vodiči koriste za podupiranje radnog stola. Na temelju načela da "čovjek istinski poštuje samo ono što plati", potpuno novi MICHELIN vodič lansiran je 1920. godine te je prodavan za sedam franaka<sup>77</sup>.

---

<sup>76</sup> [guide.michelin.com/hr/en/about-us](https://guide.michelin.com/hr/en/about-us)

<sup>77</sup> [guide.michelin.com/hr/en/about-us](https://guide.michelin.com/hr/en/about-us)



Novim vodičem, 1920. godine, stvoren je i sustav ocjenjivanja zvjezdicama koji je i danas vodeći svjetski sustav vrednovanja. Svrha zvjezdica bila je da se hrana najboljih objekata posebno ističe. Prva star de bonne table stvorena je 1926. godine, dok su druga i treća zvjezdica dovršene 1931. godine. Michelin zvjezdica glavna je nagrada koju restoran može osvojiti, a raspon je od jedne do tri zvjezdice. Jedna zvjezdica označuje "vrlo dobar restoran, vrijedan zaustavljanja", dvije zvjezdice označuju "restoran s odličnim kuhanjem, vrijedan skretanja s puta", a tri zvjezdice označuju "iznimnu kuhinju, vrijednu posebnog putovanja". Tek poslije Drugoga svjetskog rata, 1955. godine, uvedene su Bib gourmand preporuke, kategorija vrednovanja ispod zvjezdica, koja se primjenjuje na restorane umjerenih i nižih cijena. Danas postoji i Michelin Zelena Zvjezdica, nagrada koja ističe restorane koji su predvodnici industrije kada je riječ o njihovoj održivoj praksi. Takvi restorani drže sebe odgovornima za etičke i ekološke standarde te surađuju s održivim proizvođačima i dobavljačima kako bi, između ostalog, izbjegli otpad i smanjili ili čak uklonili plastiku i druge materijale koji se ne mogu reciklirati iz svog opskrbnog lanca<sup>78</sup>.

Tijekom godina, kriteriji su ostali više-manje isti: inherentna kvaliteta sirovina (povrće, meso); kulinarska osobnost kuhara; majstorstvo kuhanja i aromatiziranja; vrijednost za novac; ali i sposobnost da se ponudi dosljedna kvaliteta tijekom cijele godine bez obzira na meni<sup>79</sup>. Kako bi se zadržala dosljednost, važno je da inspektori anonimno posjećuju restorane nekoliko puta godišnje, kako bi isprobali sve segmente kuhinje i cjenovne kategorije. Tako je 1933. godine stvoreno zvanje inspektora, čiji je i danas posao obilaziti svijet u potrazi za najboljim gastronomskim iskustvima, od luksuznih palača do malih bistroa, kako bi se zadovoljile želje najzahtjevnijih gastronomista, koji žele obići sve Michelinove zvjezdice.

Michelin vodič nikada nije objavio nijedan dokument sa zahtjevima ili specifičnim kriterijima vrednovanja, a jedina informacija o sustavu je da su kvaliteta proizvoda, kreativnost i prezentacija te kuhar i okus najbitniji<sup>80</sup>. Međutim, uvrštavanje u vodič, restoran odvaja od uobičajenih restorana te mu daje nešto poput monopola moći koji drugima nije dostupan<sup>81</sup>. Strani turisti često posjećuju restorane koje preporučuje Michelin te žele kušati njihovu kuhinju i iskusiti njihovo gostoprimstvo.

---

<sup>78</sup> [croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvjezdice](http://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvjezdice)

<sup>79</sup> Nguyen Vinh Hoa i Isaure May, A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide, 60

<sup>80</sup> Bernardo i drugi, op.cit., 165

<sup>81</sup> Cotter i Snyder, How Guide Books Affect Restaurant Behavior, 69

Nakon dodjele zvjezdice, broj gostiju koji žele posjetiti restoran značajno se povećava, rezervacije se teško osiguravaju, ali i potrošači razvijaju veća očekivanja u pogledu standarda toga restorana<sup>82</sup>.

Vodič danas ocjenjuje više od 30.000 objekata u više od 30 teritorija na tri kontinenta, a više od 30 milijuna MICHELIN vodiča prodano je diljem svijeta. Koliko je ipak teško dobiti samo jednu zvjezdicu, dovoljno govori činjenica da ih u čitavom svijetu ima tek 2657. S dvije zvjezdice, restoran je u društvu 481 najboljih, a s tri je svrstan u sam vrh gastronomije, među 135 najboljih svjetskih restorana.

Hrvatska ima 11 restorana s Michelin Zvezdicom, 3 restorana s Michelin Zelenom Zvezdicom te 14 restorana sa Bib Gourmand preporukom od ukupno 89 restorana koji su dio preporuka Michelin vodiča za 2023.

Tablica 1 Michelin restorani u Hrvatskoj 2023. godine

<i>Kontinentalna Hrvatska</i>	<i>Istra i Kvarner</i>	<i>Dalmacija</i>
<b>1 MICHELIN *</b>		
Korak, Jastrebarsko Noel, Zagreb	Monte, Rovinj Draga di Lovrana, Lovran Nebo, Rijeka Alfred Keller, Mali Lošinj Agli Amici, Rovinj	Boškinac, Pag Pelegrini, Šibenik LD Restaurant, Korčula 360°, Dubrovnik
<b>Michelin Zelena Zvezdica</b>		
Zinfandel's, Zagreb Korak, Jastrebarsko		Konoba Mate, Korčula
<b>Bib gourmand preporuka</b>		
Dunav, Ilok Vuglec Breg, Krapina Tač, Zagreb Izakaya by Time, Zagreb Beštija, Zagreb	Batelina, Banjole Konoba Malo Selo, Buje Alla Beccaccia, Valbandon	Konoba Vinko, Konjevrate Šug, Split Konoba Škoj, Šolta Konoba Mate, Korčula Taj Mahal, Dubrovnik Bugenvilla, Cavtat

izvor: vlastita izrada autora

Kao što se može vidjeti i u tablici 1, područje Dalmacije ima mnoštvo restorana sa nekom vrstom Michelin preporuke. Od 11 restorana sa Michelin zvezdicom njih četiri nalazi se na području Dalmacije, njih šest sa Bib Gourmand preporukom te jedan sa Michelin Zelenom zvezdicom.

<sup>82</sup> Chiang i Guo, Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants, 1

### 3.2.2. Gault & Millau

Gault & Millau brend kakav danas poznajemo, stvoren je prije nešto više od pet desetljeća, 1969. godine. Od ranih šezdesetih godina prošlog stoljeća, Henri Gault, poznati francuski reporter i Christian Millau, glavni urednik francuskih dnevnih novina Paris Presse, surađivali su na tjednoj kolumni *Weekends and Walks*<sup>83</sup>. Gault bi putovao po Parizu u potrazi za izvrsnim jelima u nezaboravnim restoranima, dok bi Millau pisao otkrića svog partnera u Paris Presseu. Na kraju desetljeća dvojac se probija te samostalno razvija nacionalni časopis *Nouveau Guide*, početak danas jako uspješne priče poznate kao *Guide Jaune* (Žuti vodič).

Godine 1972. pojavljuje se prvo izdanje Gault & Millau vodiča za Francusku, ostavljajući značajan znak na gastronomiju. Henri Gault i Christian Millau zadržavaju svoju neovisnost te plaćaju svoje obroke i ocjenjuju restorane ne obazirući se na druge kritičare i komentatore. Njihovo ocjenjivanje ne temelji se na bogatstvu okoline ili posuđa, već središnje mjesto zauzimaju okusi, prezentacija i mašta koju pokazuju kuhari. Tijekom godina čitatelji kroz njih uče o novim talentima, a pionirski naponi Gault & Millaua da otkriju nove talente šokirali su francusku gastronomsku scenu i pridonijeli pronalasku novog načina života<sup>84</sup>. Tako se 1973. godine rodila "Nouvelle Cuisine", a obuhvaćala je mlade kuhare koji su htjeli modernizirati gastronomsku scenu i zadovoljiti nove težnje kupaca, pritom pridržavajući se 10 zapovijedi, koje su glasile:

1. Nemojte prekuhati vaša jela.
2. Koristite svježe i kvalitetne proizvode.
3. Izbacite teška i uvedite lagana jela u vaše jelovnike.
4. Ne budite nepopustljivi modernisti.
5. Ali upoznajte nove tehnike.
6. Izbjegavajte marinade i fermentacije.
7. Izbacite teške umake.
8. Nemojte zanemariti vrijednost pravilne prehrane.
9. Izbacite kič iz prezentacije jela.
10. Budite inovativni<sup>85</sup>.

---

<sup>83</sup> [www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-a-history/](http://www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-a-history/)

<sup>84</sup> [www.gaultmillau.org/history/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/history/?lang=en)

<sup>85</sup> [www.gaultmillau.org/history/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/history/?lang=en)

Gault & Millau godinama su razvijali nove ideje, pa je tako 1978. izašlo prvo posebno vinsko izdanje, 1980. godine uslijedilo je internacionalno priznanje te je dvojac izašao na naslovnici Time magazina, a 1984. godine izašao je vinski vodič za Francusku. Godine 1986. dvojac se razilazi te vodič ostaje u rukama Christiana Millaua.

Danas je žuti vodič jedno od najbitnijih gastronomskih izdanja, a zanimljivo je kako je ocjena 20/20 dodijeljena samo jednom 2003. godine Marcu Veyratu. Predani tim sa više od 100 ljudi svake godine prolazi kroz 10000 objekata u Francuskoj, odnosno 8000 restorana u svijetu kako bi čitateljima donio najbolje od najboljeg. Misija Gault & Millau jednostavno se može svesti na izabrati i preporučiti, pratiti i promovirati talente te uredi i povećaj vrijednost<sup>86</sup>. Vizija brenda je postati referenca u medijskom okruženju za pouzdane informacije u svim aspektima gastronomije i ugostiteljstva, digitalno i tiskano, odnosno međunarodno promoviranje znanja, iskustva i izvrsnosti lokalne gastronomije u 30 zemalja za 2,7 milijardi čitatelja i gastronomskih amatera do 2025. godine. Kao svoje glavne vrijednosti ističu:

1. nepristranost i etičnost,
2. objektivnost i neovisnost,
3. ljubaznost i poštovanje,
4. prenošenje znanja,
5. pionirski duh i priznanje<sup>87</sup>.

Kriterij za ocjenjivanje kuhinje su uvijek bile svježina i kvaliteta korištenih proizvoda, kreativnost (suvremena priprema domaće kuhinje tj. bogatstvo dobrih ideja u pogledu novih jela), harmonija kod pripremanja (očuvanje vlastitog okusa!), svojstvo juha i umaka, točna duljina kuhanja, a u obzir se uzima i osobni ukus. Restorani se ocjenjuju sa bodovima od 1 do 20, odnosno kuharskim kapiicama od jedan do pet:

- bez kapice 10-12.5/20 – jednostavna kuhinja dobre kvalitete
- jedna kapica 13-13.5/20 – tradicionalna ili moderna kuhinja sa inovativnim tehnologijama
- dvije kapice 14-14.5/20 – novi pogled na kuhinju, koji daje prednost dobrim proizvodima, utemeljen na čvrstoj tehničkoj osnovi

---

<sup>86</sup> [www.gaultmillau.org/about/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/about/?lang=en)

<sup>87</sup> [www.gaultmillau.org/about/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/about/?lang=en)

- tri kapice 15-16.5/20 – kuhinja s utvrđenim umjetničkim izričajem koja poslužuje personalizirana jela s izvanrednom izvedbom, koristeći lokalne i sezonske proizvode
- četiri kapice 17-18.5/20 – kuhinja koja izaziva emocije, bazirana na proizvodima izuzetne kvalitete, obilježena vrlo osobnim stilom. Izuzetan restoran kakav se rijetko nalazi
- pet kapica 19-20/20 – kuhinja izvrsnosti koja pruža uvid u jedinstveni svemir izvanrednog kuhara. Jedan od najboljih restorana na svijetu<sup>88</sup>.

Svake godine Gault & Millau Hrvatska organizira gala večeru na kojoj se dodjeljuju prestižne kapice i priznanja. Na gala večeri predstavlja se novi vodič, koji je u 2023. godini za Hrvatsku bio šesto izdanje, a uključuje 270 najboljih restorana, 100 popularnih mjesta i 100 vina iz cijele Hrvatske. Prvi puta su u vodič uvrštena i najbolja extra djevičanska maslinova ulja, njih 20, a izdanje za 2023. godinu sadrži i 39 novih restorana i popularnih mjesta.

Trenutno najbolji restorani u Hrvatskoj sa 4 Gault & Millau kapice su 360 iz Dubrovnika, Cap Aureo i Monte iz Rovinja, NAV, Noel i Zinfandel's iz Zagreba, Nebo iz Rijeke te Pelegrini iz Šibenika, a samo dva od osam najboljih nalaze se u Dalmaciji. Ipak Gault&Millau Croatia Chef godine je Marijo Curić, chef restorana 360 iz Dubrovnika, Great chef of Tomorrow je Saša Began iz zadarske Foše, dok je Young Talents godine nagradu osvojio Mate Sučić, vlasnik i chef Konobe Campanelo iz Dalmatinske zagore<sup>89</sup>.

Crveni i žuti vodič standard su današnjice za ocjenjivanje kvalitete hrane, a biti na njihovim listama restoranima osigurava ugled i prestiž. Ovakvi standardi osiguravaju stručna ocjenjivanja, visoku razinu kvalitete te čitatelje upoznaju sa lokalnim kuhinjama, ipak vodiči podliježu subjektivnosti ocjenjivača, sa sobom donose visoke cijene i stres za restorateru, a čitatelji moraju biti svjesni da se u vodičima ipak posebno naglašava luksuz i *fine dining*. U oba vodiča posebno se ističe restoran Pelegrini, chefa Rudolfa Štefana, koji je tehnički besprijekoran i naglašeno hedonistički, ali pruža nezaboravna i jedinstvena gastronomska iskustva.

<sup>88</sup> [www.gaultmillauae.com/features/how-gaultmillau-rates-restaurants/](http://www.gaultmillauae.com/features/how-gaultmillau-rates-restaurants/)

<sup>89</sup> [www.yachtscroatia.com/gaultmillau-croatia/#](http://www.yachtscroatia.com/gaultmillau-croatia/#)

## **4. EMPIRIJSKO ISTRAŽIVANJE – USPOREDBA PONUDE I STANDARDA KONOBE PELEGRINI I KONOBE VINKO**

Enogastronomija ima sve veći udio u turističkoj ponudi Hrvatske, a raznolikost i bogatstvo ponude Dalmacije prikazani su u prethodnim poglavljima. Dalmacija ima izrazito bogatu gastronomsku tradiciju, koja se danas može okusiti u brojnim vrhunskim restoranima te na raznolikim festivalima i tematskim turama. Međutim, postoji jako malo istraživanja na temu enogastronomije, a još manje istraživanja enogastronomskih standarda. Najveći izvor podataka pruža TOMAS istraživanje, Hrvatskog instituta za turizam, u kojem se mogu vidjeti brojni statistički pokazatelji, poput motiva dolaska turista, aktivnosti turista u destinaciji te zadovoljstva turista destinacijom.

Uzevši u obzir da je svrha rada istražiti primjenjuju li restorani u Dalmaciji enogastronomске standarde, proveden je dubinski intervju. Kroz istraživanje želi se istražiti koji stav restorani u Dalmaciji imaju prema HACCP i ISO standardima te kulturnim gastro vodičima, ali i koja jela uključuju u svoju ponudu. Dubinski intervju i analiza ponude provedeni su na dva najznačajnija restorana šibenskog područja, na kulturnom Pelegriniju i sve popularnijoj konobi Vinko, a u nastavku rada predstaviti će se rezultati i zaključci ovog istraživanja.

### **4.1. Pelegrini – konoba & vinoteka**

Konoba Pelegrini nalazi se u staroj gradskoj jezgri Šibenika, sa pogledom na katedralu sv. Jakova te terasom na starim gradskim cisternama. Pelegrini je danas puno više od restorana, a nastoje ponuditi autohtono, iskreno i jedinstveno iskustvo gdje je okus kralj, a lokalni okusi vladaju kuhinjom i predstavljaju stup njihove kulinarske filozofije. Restoran je otvoren prije 17 godina, 2006. godine pod vodstvom vlasnika Rudolfa Štefana. Restoran radi sezonski, šest dana u tjednu i to smo servis večere, a ostatak godine osoblje odlazi na razne edukacije kako bi mogli nastaviti svoju izvrsnost. Konoba Pelegrini već nekoliko godina brani svoju Michelin zvjezdicu, a nalazi se i u samom vrhu Gault & Millau hrvatske liste sa ocjenom 17.5, odnosno četiri kapice. Dubinski intervju u svrhu istraživanja proveden je sa Jakovom Ujakovićem, sous chefom koji je 2022. godine osvojio nagradu za najboljeg mladog kuhara u Hrvatskoj.

#### 4.1.1. Enogastronomska ponuda

Jelovnik Pelegrinija mijenja se sezonski, u skladu s dostupnošću namirnica u okolini. Restoran nudi modernu interpretaciju tradicionalnih dalmatinskih okusa, crpeći inspiraciju iz bogate gastronomske baštine lokaliteta Šibenika, a vrhunskom uslugom nastoje prenijeti svoju ljubav prema gastronomiji kao pozivu i svoju dalmatinsku životnu filozofiju. Ljubav koju imaju prema vinu rezultirala je posebnim vinskim izdanjima, koja su kreirali sa svojim prijateljima vinarima pa tako svako vino Pelegrini & Prijatelji otkriva jedinstvenu priču o terroiru, grožđu i dugotrajnim prijateljstvima. Pelegrini vrhunski odrađuje mediteranski fine dining kroz degustacijske menije, koji se trenutno sastoji od 6 sljedova, a od ove godine u okusima se može uživati i na Pelegrini brodu gdje je skiper ujedno i chef s 1 Michelinovom zvjezdicom.

Trenutni degustacijski meni sastoji se od šest sljedova jela jednostavnih naziva gdje za predjela dolaze carpaccio ili sipa, riblja mlađ, Jakovljeva kapica i patka pašta, glavno jelo je mol ili kozlić kukuruz, a desert slastica od smokve ili šljive. Carpaccio je masovno popularno jelo, međutim prema brojnim kritičarima, Pelegrinijev je najbolji u Hrvatskoj, nigdje se ne može probati tako mekana, sočna, intenzivna sirova govedina, koja nije pothlađena ni pretanko narezana, a servirana je na kremastom celeru<sup>90</sup>. Sipa se servira poput salate sa kremom od šparoga, a Jakovljeva kapica servira se uz sve strukture komorača koji joj glumi školjku. Patka je jedna od omiljenih namirnica, a servira se kao kobasica od struganog patkinog mesa, s ružičastim pačjim prsima i pačjom jetrom. Kozlić je pak zapakiran u ovojnici od slatkog, blago spaljenog luka na kremi od tikvica koja ublažava žestoki okus mesa. Deserti u Pelegriniju nikada ne razočaraju, ali jedan od najpopularnijih je njihov proljetni desert sorbetto od bijele murve poslužen na biskvitu od badema. Namirnice u restoranu su uvijek svježije i sezonske pa se često na meniju može pronaći i dagnja servirana na crnom čipsu, koji glumi dagnjinu ljusku, škrljun, srednje velika kozica iz Prokljanskog jezera koja ima intenzivan, slatkasti okus i čvrstu strukturu, a u jelu se odlično slaže s blago hrskavom ribljom mliječi na kremi od hrana te mol, jeftina bijela riba od koje se priprema vrhunska lešada.

Enološka ponuda Pelegrini, na čelu sa sommelierom Branimirom Vukšićem, zaista je zavidna, a vinska karta i lista pića proteže se na opširne 74 stranice. Vinska karta obuhvaća hrvatska vina, ali i svjetski poznata vina koja već dugi niz godina definiraju vinarstvo, pa može udovoljiti ljubiteljima vina iz cijeloga svijeta.

---

<sup>90</sup> [plavakamenica.hr/2023/06/10/pelegrini-2023-hedonisticki-je-fine-dining-s-tehnicki-savrsenim-kuhanjem/](https://plavakamenica.hr/2023/06/10/pelegrini-2023-hedonisticki-je-fine-dining-s-tehnicki-savrsenim-kuhanjem/)

Vinu se uvijek teži dati dovoljno vremena da dosegne svoju zrelost u boci te ga poslužiti u idealnoj čaši, na najboljoj temperaturi i uz pažljivo sljubljenu hranu. Međutim, Pelegrini svoja jela želi poslužiti i uz najbolje vremenske uvjete jer kako tijelo ljeti reagira na vruća jela, a zimi na hladna, tako i vino ima svoje idealno vrijeme uz koje se pokazuje u najboljem svjetlu. Pokraj svakog vina na karti stoji simbol bure, juga ili bonace, čime se donosi preporuka za hladne, vruće i vjetrovite dane. Posebnost Pelegrini vinske karte su i autorska vina, specijalne edicije nastale u suradnji s prijateljima vinarima, a obuhvaćaju pjenušavo vino, 14 sorti bijelih vina, rose vino, pet sorti crnog vina te desertno vino. Vina Pelegrini & prijatelji nastala su u suradnji sa lokalnim vinarijama Bibich iz Skradina, Grabovac iz okolice Imotskog i Clai iz Istre.

Osim autorskih vina, vinska karta je obogaćena sa 42 različita šampanjca te pjenušcima iz svih hrvatskih regija, ipak prevladavaju oni sa Plešivice. Na karti se mogu pronaći vina iz Hrvatske, ali i Italije, Francuske, Njemačke, Slovenije, Austrije, Makedonije, Bosne i Hercegovine, Mađarske, Španjolske, Novog Zelanda, SAD-a, Južne Afrike i Australije. Vinska karta sadržava veliki izbor dalmatinskih vina raznih sorti i berbi, od čega 82 bijela vina, 12 rose vina te 77 crvenih vina. Najviše se ističu sorte debit, maraština, kujunduša, pošip, vugava, grk i malvasija od bijelih vina, te lasin, plavina, babiće, plavac mali, posebno dingač od crvenih vina, a opus zastupljenih vinarija je izniman.

U dubinskom intervju postavljeno je i nekoliko općenitih pitanja o enogastronomiji Dalmacije. Chef Jakov Ujaković tako se u potpunosti slaže da je Dalmacija enogastronomska destinacija koja ima bogatu i kvalitetnu enogastronomsku ponudu. Također, vidi povezanost rasta cijele destinacije zbog gastronomske ponude, a smatra i da je Dalmacija dobra gastronomska destinacija za preporučiti. Svoje odgovore podupire razvojem gastronomske scene i sve zanimljivijom ponudom, iako ističe kako su i dalje prisutne i bazične ponude sa visokim cijenama, koje nisu popraćene kvalitetom te negativno utječu na razvoj gastro destinacija.



#### 4.1.2. Enogastronomski standardi

Prilikom dubinskog intervjua, ispitaniku je postavljen niz pitanja podijeljenih u tri kategorije, a odnosila su se na standardizaciju općenito, HACCP i ISO standarde te Michelin i Gault&Millau vodiče.

Zanimljivo je kako Pelegrini kao najbitniji standard koji primjenjuje ističe kvalitetu i sigurnost namirnica, a bitni su im i inovativnost serviranja hrane te uslužnost osoblja. Spominjući standarde, chefu Ujakoviću uopće nisu prvo pali na pamet međunarodni standardi, već njihovi vlastiti standardi koji im i osiguravaju ovakav uspjeh već godinama. Međutim, razgovarajući općenito o standardizaciji iz Pelegrinija se slažu da su kvaliteta i standardi usko povezani te da su temelj uspjeha ukoliko se kontinuirano primjenjuju, a slažu se i da je standardizacija ključ za pojednostavljivanje sve većeg broja postupaka. Na pitanje jesu li gosti upoznati sa standardima i hoće li prije izabrati restoran koji primjenjuje neku vrstu standarda, chef Ujaković odgovara sa jednostavnim "da, jer oni garantiraju kvalitetu", a i gosti su sve informiraniji i znaju točno što žele dobiti od određene usluge.

U Pelegriniju su upoznati sa načelima i prednostima HACCP i ISO standarda te ih primjenjuju, ali nemaju službenu ISO certifikaciju. Iz Pelegrinija smatraju da je standarde lako primijeniti u praksi, ako je cijeli kolektiv s njima dobro upoznat, a benefiti su veći od samog troška provedbe standardizacije. Za HACCP su istaknuli kako jamči sigurnost potrošača te su se složili da je nezaobilazan ugostiteljski standard, dok je kod ISO standarda istaknuta kvaliteta, efikasnost i zadovoljstvo kupaca i zaposlenika koju donose.

Zadnji sklop pitanja odnosio se na Michelin i Gault&Millau vodiče, a iz Pelegrinija se ne slažu da vodiči doprinose kvaliteti i uspješnosti restorana, već da oni dolaze izravno iz restorana koji se treba truditi neovisno o vodičima. Razgovarajući o vezi između bolje promocije i većih prihoda sa vodičima, iz Pelegrinija se slažu da vodiči pozitivno utječu na njih jer je restoran vidljiviji široj, ali izabranoj publici, a time odmah dolazi i do povećanja prihoda. Kao glavnu prednost vodiča Pelegrini ističe izabrane goste koji cijene vrhunsku gastronomiju, a kao glavni nedostatak spominju strah od visokih cijena za iskustvo, ipak smatraju da gosti vjeruju vodičima te da time odmah imaju i veća očekivanja od restorana, ali da su zbog toga i spremi izdvojiti više novaca.

Pelegrini je 1 Michelin zvjezdicu dobio u svibnju 2018. godine, kad i dubrovački restoran 360, pa se tako Michelin po prvi puta našao i u Dalmaciji, dok je do tada bio prisutan samo u Istri i Zagrebu. U Michelin vodiču Pelegrini je opisan kao restoran moderne kuhinje koju bazira na degustacijskim menijima na kojima se nalaze lokalne namirnice poput dagnji, kamenica, morskih puževa i ježinaca, raznih vrsta ribe, ali i mesnih jela sa naglaskom na janjetini, patki, teletini i kozletini<sup>91</sup>.

Vodič Gault&Millau Pelegrini preporučuje strastvenim gurmanima koji žele doživjeti nezaboravno iskustvo dalmatinske kuhinje i povijesti. Kuhinja je opisana kao moderna, autorska mediteranska kuhinja, a ocijena restorana je među najboljima u Hrvatskoj. Pelegrini je ocijenjen sa četiri kapice, odnosno 17.5 bodova, a posebno je pohvaljeno posluživanje jer se za svaki segment brine poseban konobar, od prezentiranja jela i vina do posluživanja i postavljanja stola.

## 4.2. Konoba Vinko

U Konjevratima, 15 minuta od Šibenika, a 8 minuta od nacionalnog parka Krka, nalazi se konoba Vinko. Vinko posluje od 2004., već 19 godina, kao obiteljska konoba, a služi se isključivo tradicionalna kuhinja. Zaklonjena iza guste zelene ograde, Konoba Vinko izvana se na prvi pogled ne doima perspektivno, ali kada se uđe u dvorište sa velikim sačuvanim stoljetnim stablom, jasno je da se radi o posebnom mjestu. Restoran radi tijekom cijele godine, šest dana u tjednu, a služi se *a la carte* meni prepun sezonskih i tradicionalnih namirnica. Vinko je prije šest ili sedam godina stekao kulturni status među hrvatskim chefovima, da bi do danas prerastao u jednu od vodećih dalmatinskih gastronomskih institucija. Popularnost duguje i Michelin vodiču koji im je dodjelio svoj Bib Gourmand oznaku i tako ih stavio na listu restorana za koje je nemoguće dobiti rezervaciju u zadnji tren. Dubinski intervju proveden je sa gospođom Martinom Krnić, koja trenutno vodi restoran, a postavljen je jednak set od 23 pitanja podijeljenih u 3 kategorije, kao i konobi Pelegrini.

---

<sup>91</sup> [guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pelegrini](https://guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pelegrini)

#### 4.2.1. Enogastronomska ponuda

Konoba Vinko ističe kao svoje najveće zadovoljstvo gosta koji se želi vratiti, uživati u ambijentu, doživjeti atmosferu i uživati u okusima tradicionalnih jela u njihovoj Kući dobre spize. Vinko definitivno nije *fine dining* restoran, već je konoba u pravom smislu te riječi i tu tradiciju ponosno i njeguje. Prema gastro kritičarima oni su uzorni primjer tehnički precizne tradicijske kuhinje, koja se temelji na vrhunskim, svježim i lokalnim sastojcima.

Konoba Vinko daleko je najpoznatija po svojoj dnevnoj ponudi, koja uključuje janjeće tripice i janjeća jetrica, te jelima s ražnja. Jela s ražnja, zvijezda su dalmatinskog zaleđa, a kod Vinka se može uživati u odojku, pivcu, janjetini te tuki u zimskom periodu. Zvijezde među predjelima su lokalni sirevi, pršut i panceta te pašteta od jetrica pivca, a među dnevnom ponudom može se pronaći i gulaš od svinjskih nogica i ušica. Trenutno se na meniju nalazi šest jela po narudžbi – teleći rižot, teleći kotlet, odležani ramstek, salata sa sirom, salata s butom od odojka te teletina ispod peke sa krumpirom, a sve je popraćeno raznovrsnim priložima i domaćim kruhom. Konoba Vinko u ponudi ima i sezonska jela, u proljeće se može uživati u šparogama s jajima, a u jesen i zimu u pečenici s jajima.

Vinska karta je skromnija od Pelegrinijeve, ali nikako nije bazična te na sebi sadržava 70% dalmatinskih vina, a služi se i bijelo i crveno vino kuće. Vinska karta sadržava isključivo hrvatska vina, među kojima tri pjenušca, rose i desertna vina, 26 butelja bijelog vina te 27 crvenog vina. Od vinarija šibenskog kraja ističu se OPG Ante Sladić sa vrhunskim debitom i plavinom, vinarija Testament sa pjenušavim vinom Babić Opolo Brut, Babićem i Tribidragom, a zastupljeni su i manje vinarije i OPG-ovi. Za posebnu pohvalu je da se na listi nalazi i prirodno vino Grk Križ, ali i šibensko pivo Mihovil.

Tijekom intervjua gospođi Krnić također su postavljena opća pitanja o enogastronomiji, a gospođa se uglavnom složila da je Dalmacija enogastronomska destinacija koja ima bogatu i kvalitetnu enogastronomsku ponudu. Također, ne vidi u potpunosti povezanost rasta cijele destinacije zbog gastronomske ponude, a smatra i da ima boljih gastronomskih destinacija za preporučiti od Dalmacije. Svoje odgovore podupire manjkom kvalitetnih restorana i nezanimljivom bazičnom ponudom u popularnim destinacijama, ističući kako je dobra praksa i dalje iznimka, a ne pravilo na dalmatinskoj gastro sceni.

#### 4.2.2. Enogastronomski standardi

Gospođi Krnić također su postavljena pitanja podijeljena u tri kategorije, a odnosila su se na standardizaciju općenito, HACCP i ISO standarde te Michelin i Gault&Millau vodiče.

Na prvom pitanju, gospođa odmah potvrđuje kako konoba Vinko primjenjuje puno standarda, ali posebno izdvaja vrhunsku higijenu, kontinuitet u nabavi kvalitetnih namirnica, standard u pripremi hrane kontinuirane kvalitete, uslužnost osoblja, sustav zaprimanja narudžbi, planiranje zaliha te iskoristivost i naručivanje namirnica. Ističe kako često neki mali standardi, koje su sami uveli, izgledaju nebitno, ali puno utječe na to da su gosti osjećaju ugodno i da odu zadovoljni. Zbog velikog broja stalnih gostiju, važno im je kontinuirano poštivanje svih standarda jer stalni gosti najbolje mogu ocijeniti restoran u koji dolaze često, dok gost koji dođe jednom puno stvari neće primijetiti, već će biti fokusiran najviše na hranu. U Vinku smatraju da su kvaliteta i standardi usko povezani i temelj uspjeha jer bez čvrstih standarda koji su moraju svakodnevno primjenjivati nema dugoročnog uspjeha. Gospođa Krnić potvrdila je da standardizacija olakšava sve veći broj postupaka iz razloga što svaka osoba ako zna po kojem standardu treba izvršavati određene zadatke može u tome biti puno uspješnija, brža i kvalitetnija, za razliku od osobe koja nema jasno određene upute kako i na koji način raditi i kako postupati u nepredviđenim situacijama. Izuzetno im je bitno da se i za najmanje situacije odredi standard kako bi zaposlenik znao protokol rada i na taj način izvršio posao kvalitetno i u najkraćem mogućem roku. S obzirom da imaju veliki broj stalnih gostiju, smatraju da su gosti svjesni i upoznati s određenim standardima, a prije svega misle na kontinuitet kvalitete ponude, nabavu kvalitetnih namirnica, higijenu i uslužnost. U Vinku se slažu da su standardi jedan od važnih faktora koji utječu na odabir restorana jer kada gost zna da u jednom restoranu ima dobru uslugu i kvalitetno spremljenu hranu od dobrih namirnica, sigurno to smatra bitnim te će odabrati takav restoran prije nekog drugog.

Kao i Pelegrini, i konoba Vinko je upoznata sa načelima HACCP i ISO standarda te ih primjenjuju svakodnevno, a smatraju da ih nije teško primijeniti ako odmah prihate takav način poslovanja, a ni trošak standardizacije nije previsok jer primjena garantira određenu sigurnost i kvalitetu. Za njih je HACCP svakako nezaobilazan i mora biti jedan od osnovnih standarda u ugostiteljstvu upravo zbog sigurnosti hrane i zaštite zdravlja potrošača. Kod Vinka se slažu da ISO standardi jamče kvalitetu, efikasnosti i zadovoljstvo kupaca i zaposlenika, ali ističu da je onaj tko primjenjuje takve standarde prepoznat po svojoj kvaliteti.

U zadnjem djelu intervjua razgovaralo se o popularnim gastro vodičima, a u Vinku ističu kako je imati priznanje i preporuku Michelin i Gault&Millau vodiča čast, ali i obaveza kontinuiranosti kvalitete. Ističu da oba vodiča zasigurno pridonose uspješnosti jer na neki način obvezuju da restorani budu dosljedni i svake godine još malo bolji kako bi zadržali priznanje ili napredovali više. Gospođa Krnić ističe da vodiči sigurno doprinose promociji jer mnogi gosti dolaze zbog toga što su vidjeli neku vrstu preporuke i zanima ih u čemu je posebnost ponude. U Vinku smatraju da je glavna prednost vodiča međunarodna rasprostranjenost i na taj način dopiru do velikog broja potrošača. S obzirom da vodiči imaju određene standarde koje se treba zadovoljiti, smatraju da su vodiči i garancija kvalitete potrošačima. S druge strane smatraju kako vodič nema neke bitne nedostatke, ali ističu kako nisu sigurni uspijevaju li vodiči svake godine kvalitetno kontrolirati održavaju li restorani kvalitetu i zaslužuju li dodijeljena priznanja. Gospođa Krnić smatra da gosti vjeruju vodičima, ali i da neki gosti imaju, već i prije dolaska, veća očekivanja, osobito ako nisu upoznati s kategorijom preporuke određenog vodiča. Na primjer, u njihovom slučaju, kada gosti vide tablu Michelin ne gledaju kakvu točno preporuku imaju pa neki gosti pomisle da imaju zvjezdicu te budu iznenađeni kada shvate da nisu *fine dining* restoran. S druge strane smatraju da gosti kad vide preporuke raznih vodiča ipak imaju više povjerenja i znaju da poštuju određene standarde jer ste zadržali te preporuke, a to je garancija kvalitete.

Michelin vodič konobi Vinko dodijelio je oznaku Bib Gourmand prvi put 2019. godine, za dobru kvalitetu, vrijednost i kuhinju. Vodič ističe da je Vinko vrijedan putovanja od nekoliko kilometara u unutrašnjost, i to zbog ukusne domaće kuhinje, gdje pršut i odojak zauzimaju počasno mjesto na jelovniku uz sezonska, tradicionalna jela i neke zaista nezaboravne slastice.

Konobu Vinko može se pronaći i u Gault&Millau vodiču, gdje je ocjenjena sa 13.5 bodova i dvije kapice. Opisana je kao tradicionalno mjesto gdje se pripremaju autentična jela kakva su se oduvijek kuhala i pekla u ovom kraju, a namirnice i okusi su isti, samo što su ih chef i vlasnik Vinko Krnić i njegov tim prezentacijski osuvremenili.

Konoba Pelegrini i konoba Vinko razlikuju se i sličje u istom trenutku, a u tablici 2 navedene su glavne razlike dviju konoba.

Tablica 2 Glavne razlike konobe Pelegrini i konobe Vinko

	<i><b>Pelegrini</b></i>	<i><b>Vinko</b></i>
<i>lokacija</i>	stara gradska jezgra Šibenika	selo Konjevrate, cesta Šibenik-Drniš
<i>kuhinja</i>	moderna	tradicionalna
<i>koncept</i>	fine dining	konoba
<i>menu</i>	degustacijski meniji u sljedovima	dnevna ponuda, a la carte
<i>Michelin</i>	1 Michelin *	Bib Gourmand
<i>Gault&amp;Millau</i>	17.5/20	13.5/20

izvor: vlastita izrada autora

Iako se obje konobe nalaze na šibenskom području, Pelegrini ima možda najbolju lokaciju u Hrvatskoj, sa pogledom na katedralu sv. Jakova između kamenih zidina kuća, dok se pored konobe Vinko može proći, a da je se ne primijeti, međutim kako bi Michelin rekao – vrijedna je skretanja s puta. Objе konobe pripremaju tradicionalna dalmatinska jela, ali posebnost konoba krije se upravo u načinu prezentiranja tih jela. Pelegrini se naziva *fine diningom* te je u hrvatsku gastronomiju uistinu uveo nove koncepte kuhanja, dok je Vinko konoba u pravom smislu te riječi gdje su jela sa žara zvijezde menija. S obzirom na spomenuti *fine dining* koncept, u Pelegriniju se služe degustacijski meniji u sljedovima, dok je kod Vinka prisutan klasičan *a la carte* sa dnevnom ponudom. Sličnost ove obje konobe je prepoznavanje značaja standarda i kontinuirana primjena i HACCP i ISO standarda, koji im pomažu u održavanju kvalitete i sigurnosti. Iako je Pelegrini 2018. godine doveo Michelin u Dalmaciju, i sa jednom zvjezdicom postao vrlo dobar restoran, vrijedan zaustavljanja, Vinko je osvajanjem Bib Gourmand preporuke također napravio preokret na gastronomskoj sceni. Konoba Vinko je na gastronomsku scenu vratila tradicionalno voljena pečenja i od njih napravila gastronomske poslastice radi kojih ljudi rado zalaze u šibensko zaleđe. Gault&Millau prepoznao je vrijednost oba restorana pa je tako Pelegrini uvršten u sam vrh hrvatske gastro scene kao restoran kakav se rijetko nalazi, a čija kuhinja izaziva emocije te je bazirana na proizvodima izuzetne kvalitete i vrlo osbnim stilom, dok je Vinko opisan kao tradicionalna kuhinja sa inovativnim tehnologijama. Najbitnije od svega, oba restorana promoviraju identitet Dalmacije na svoj jedinstven način.

## ZAKLJUČAK

Turističko tržište uvijek je bilo mjesto brzih promjena, a zahtjevi potražnje moraju se rješavati maksimalno brzo i sa maksimalnim uspjehom, kako bi turist na kraju posjeta otišao sretan iz destinacije. Novo stoljeće, donijelo je brojne izazove i nove trendove pa moderni turist osim sunca i mora traži i nezaboravna iskustva koja će dugo pamtiti.

S obzirom da je gastronomija sastavni dio turističkih putovanja jer zadovoljava osnovnu ljudsku potrebu, ona predstavlja izvrsnu osnovu za razvoj brojnih turističkih proizvoda. Gastronomija se kroz povijest oblikovala i upijala najbolje od svih kultura te danas pokušava dati odgovore na brojna pitanja. Gastronomija danas pokušava pomoći u očuvanju ljudskog zdravlja, pomaže održivom razvoju, omogućava uživanje u umjetnosti kuhanja, ali najvažnije spaja različite kulture diljem svijeta te omogućuje da stanovnik New Yorka u svom domu uživa u specijalitetima i kulturi Italije.

Hrvatska je turistička zemlja, a u Europi je teško pronaći tako malu, a bogatu i raznoliku zemlju. Zbog svoje jedinstvene povijesti, u Hrvatskoj je vidljiv utjecaj brojnih vladara pa je i gastronomska kultura kolaž mediteranske prehrane i elemenata istočnjačke kuhinje sa prepoznatljivim receptima kuhinja kontinentalne Europe. Na tom spoju Mediterana i istoka našla se i Dalmacija, bogata kulturnom i prirodnom baštinom, no sunce, more i znamenitosti više nisu dovoljne, ukoliko se želi zadovoljiti potrebe modernog turista. Kroz rad se istražio enogastronomski identitet Dalmacije i prisutnost gastronomskih standarda u restoranima.

Dalmacija se dijeli na četiri velika područja, zadarsko, šibensko, splitsko i dubrovačko, te iako imaju puno toga zajedničkog, svako područje ima i svoje tradicionalne specijalitete i vinske sorte. U Zadru su glavne zvijezde paški sir i janjetina, posedarski pršut te brudet, dok se od pića posebno ističe liker Maraschino i vinska sorta gegić. Šibenik je poznat po drniškom pršutu i siru iz mišine, skradinskom rižotu te dagnjama na buzaru, a najpopularnije vinske sorte su debit i babić. Split posjetitelje dočekuje sa pašticađom s njokima, soparnikom, gregadom te plavom i bijelom ribom i jastozima pripremljenim na različite načine, a najpoznatije vinske sorte su pošip, vugava i kujunđuša. Raritetna stonska kamenica, butarga, šporki makaruli, zelena manestra i neretvanski brudet, zvijezde su dubrovačkog područja uz vrhunska vina plavca malog i grka.

Iako je enogastronomska turistička priča Dalmacije još uvijek u razvoju, Dalmacija posjeduje sav potencijal za razvoj i ovog tipa turizma, s kojim bi se pred i posezona drastično mogle produžiti. Zadarsko područje najviše se orijentira na vinske ceste i ceste maslinovog ulja, međutim nedostaje mu ozbiljna ugostiteljska ponuda. Šibenik i njegova okolica posljednjih godina intenzivno razvijaju nove turističke proizvode, pa tako i enogastronomiju. Vrhunski restorani ovog područja poznati su nadaleko, ali ovom području fale tematske staze i šire prepoznate gastro manifestacije. Splitski dio Dalmacije ima najslabije razvijenu gastronomsku ponudu, iako obiluje morem restorana, području nedostaje promocija i planirani razvoj ovog tipa turizma. Dubrovnik, sinonim hrvatskog turizma, je sa svojom okolicom najbolji i u razvoju ovog turističkog proizvoda. Popularnost samog Dubrovnika, pozitivno utječe na razvoj enogastronomske ponude i na njezinu popularnost diljem svijeta, a raznovrsnost sadržaja privlači brojne turiste.

U restoranima Dalmacije primjenjuju se različiti standardi, ali najzastupljeniji su HACCP i međunarodni ISO standardi. Iskustvo pokazuje da HACCP sustav pruža veće jamstvo zdravstvene ispravnosti namirnica od drugih pristupa, a praćenje kritičnih momenata, manje stoji i učinkovitije je od analize uzoraka i inspekcija. S druge strane ISO standardi su ključni u unapređenju kvalitete i sigurnosti proizvoda i usluga, podržavajući održive prakse i omogućavajući organizacijama da se bolje nose sa složenošću i rizicima modernog poslovnog okruženja. U Hrvatskoj prema Zakonu o hrani svi restorani moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane u skladu s HACCP načelima. S druge strane ISO standardi su dobrovoljni pa je u Hrvatskoj izdano 19 certifikata hotelima i restoranima za standard ISO 9001, odnosno 46 certifikata za standard ISO 22000.

Michelin i Gault&Millau, poznati kao crveni i žuti vodič, standard su današnjice za ocjenjivanje kvalitete hrane, a biti na njihovim listama restoranima osigurava ugled i prestiž. Ovakvi standardi osiguravaju stručna ocjenjivanja, visoku razinu kvalitete te čitatelje upoznaju sa lokalnim kuhinjama, ipak vodiči podliježu subjektivnosti ocjenjivača, sa sobom donose visoke cijene i stres za restoratore, a čitatelji moraju biti svjesni da se u vodičima ipak posebno naglašava luksuz i fine dining. Područje Dalmacije ima mnoštvo restorana sa nekom vrstom Michelin preporuke, od 11 restorana sa Michelin zvjezdicom njih četiri nalazi se na području Dalmacije, njih šest sa Bib Gourmand preporukom te jedan sa Michelin Zelenom zvjezdicom. S duge strane, samo dva od osam najboljih Gault&Millau vodiča nalaze se u Dalmaciji.



Kako bi se dodatno istražila prisutnost gastronomskih standarda i tradicionalnih jela u turističkoj ponudi Dalmacije, provedeno je istraživanje uz pomoć dubinskog intervjua. Dubinski intervju proveden je u dva restorana, u konobi Pelegrini s njihovim sous chefom Jakovom Ujakovićem te sa voditeljicom konobe Vinko, gospođom Martinom Krnić.

Obje konoba nalaze se u šibenskom području, ipak Pelegrini ima možda najbolju lokaciju u Hrvatskoj, sa pogledom na katedralu sv. Jakova između kamenih zidina kuća, dok se pored konobe Vinko može proći, a da je se ne prijete, na cesti Šibenik-Drniš. Međutim kako bi Michelin rekao, konoba Vinko je tijekom godina pokazala da je vrijedna skretanja s puta. Obje konobe pripremaju tradicionalna dalmatinska jela, ali posebnost konoba krije se upravo u načinu prezentiranja tih jela. Pelegrini sebe naziva "mediteranskim fine diningom", a Vinko sebe "Kuća dobre spize", već je iz toga vidljiva glavna razlika ova dva poznata restorana.

Oba restorana ustupila su svoje jelovnike i vinske karte, pa je na početku rada provedena njihova analiza. U oba jelovnika prevladavaju tradicionalne i lokalne namirnice, međutim Pelegrini mediteransku kuhinju priprema na moderan način pa je zvijezda degustacijskog menija kobasica od struganog patkinog mesa, s ružičastim pačjim prsima i pačjom jetrom, dok se kod Vinka jela pripremaju tradicijski, a svakako se ističu jela sa žara među kojima je kralj odojak.

Sličnost ove obje konobe je prepoznavanje značaja standarda i kontinuirana primjena i HACCP i ISO standarda, koji im pomažu u održavanju kvalitete i sigurnosti. Iako je Pelegrini 2018. godine doveo Michelin u Dalmaciju, i sa jednom zvjezdicom postao vrlo dobar restoran, vrijedan zaustavljanja, Vinko je osvajanjem Bib Gourmand preporuke također napravio preokret na gastronomskoj sceni. Konoba Vinko je na gastronomsku scenu vratila tradicionalno voljena pečenja i od njih napravila gastronomske poslastice radi kojih ljudi rado zalaze u šibensko zaleđe. Gault&Millau prepoznao je vrijednost oba restorana pa je tako Pelegrini uvršten u sam vrh hrvatske gastro scene kao restoran kakav se rijetko nalazi, a čija kuhinja izaziva emocije te je bazirana na proizvodima izuzetne kvalitete i vrlo osbnim stilom, dok je Vinko opisan kao tradicionalna kuhinja sa inovativnim tehnologijama.

Najbitnije od svega, oba restorana promoviraju identitet Dalmacije na svoj jedinstven način. Uz ovakvu raznoliku gastronomsku ponudu, Dalmacija ne mora brinut o očuvanju gastronomskog identiteta, a standardi ga samo mogu pomoći očuvati.

# Bibliografija

## Knjige

- Avelini Holjevac I. – Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2002
- Bilen M., Bučar K. – Osnove turističke geografije, Mikrorad, Ekonomski fakultet, Zagreb, 2004
- Curić Z., Glamuzina N., Opačić V. T. – Geografija turizma, Naklada Ljevak, Zagreb, 2013
- Dragičević M. – Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu – Hrvatska i svijet, Redak, Split, 2014
- Geić S. – Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, 2011
- Hrvatski sommelier klub – Hrana i vino, Pula, 2018
- Hrvatski sommelier klub – Priručnik za sommeliere, Pula, 2015
- Cerović Z. – Hotelski menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2010
- Cerović Z., Pavia N., Galičić V. – Organizacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2005

## Članci

- Bernardo M., Escalante R., Roca J., Arbussa A. – Gastronomy management: A comparative analysis of the existing management system standards, *International Journal of Quality & Reliability Management*, 34(2), 2017.
- Chiang C.F., Guo H.W. – Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 93, 2021
- Cotter M., Snyder W. – How Guide Books Affect Restaurant Behavior, *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 2008
- Filatov, Standardizacija – jedinstvena spona za cijeli svijet,
- Kivela J., Crofts J. C. – Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 2006
- Nguyen V. H., Isaure M. – A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide, *Research in Hospitality Management*, 11(1), 2021
- Nistoreanu, Bogdan & Nicodim, Liliana & Diaconescu, Dan. – Gastronomic tourism - stages and evolution, *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*, 12, 2018
- Pranić Lj. "Osobitost gastronomske ponude Jadranske Hrvatske i njena uloga u izgradnji predodžbe o destinaciji", Sveučilište u Splitu, Ekonomski Fakultet, 2012
- Williams H.A., Williams R. Jr., i Omar M. – Gastro-tourism as destination branding in emerging markets", *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), 2014

## Brošure, priručnici, istraživanja i strategije razvoja

- Hrvatska gospodarska komora, "Wines of Croatia", Zagreb, 2010.
- Hrvatska turistička zajednica, "Enogastronomska brošura", Zagreb, 2021.
- Institut za turizam, Priručnik za razvoj gastronomskog turizma, Zagreb, 2022.
- ISO, ISO 9001:2015, How to use it
- ISO, Food safety management ISO 22000:2018
- Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva, Sigurnost hrane – minivodič za poslovnu zajednicu, 2009.
- Ministarstvo turizma RH, "Turizam u brojkama 2020.", 2021.
- TOMAS istraživanje
- Strategija razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. godine
- Ward-Perkins D., " Success Factors in the Development of a Food Destination", 2017

## Web izvori

- Dalmacija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021.
- [croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvjezdice](http://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvjezdice)
- [guide.michelin.com/hr/en/about-us](http://guide.michelin.com/hr/en/about-us)
- [guide.michelin.com/hr/en/about-us](http://guide.michelin.com/hr/en/about-us)
- [guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pegrini](http://guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pegrini)
- [plavakamenica.hr/2016/10/23/definitivna-povijesna-lista-najvazniji-hrvatski-restorani-1990-2010/](http://plavakamenica.hr/2016/10/23/definitivna-povijesna-lista-najvazniji-hrvatski-restorani-1990-2010/)
- [plavakamenica.hr/2023/06/10/pegrini-2023-hedonisticki-je-fine-dining-s-tehnicki-savrsenim-kuhanjem/](http://plavakamenica.hr/2023/06/10/pegrini-2023-hedonisticki-je-fine-dining-s-tehnicki-savrsenim-kuhanjem/)
- [www.iso.org/about-us.html](http://www.iso.org/about-us.html)
- [www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme](http://www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme)
- [www.iso.org/standards.html](http://www.iso.org/standards.html)
- [www.hah.hr/arhiva/haccp.php](http://www.hah.hr/arhiva/haccp.php)
- [www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/](http://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/)
- [www.dubrovnikfestiwine.com](http://www.dubrovnikfestiwine.com)
- [www.tzdubrovnik.hr](http://www.tzdubrovnik.hr)
- [www.zadar.hr/hr/dozivljaji/hrana-i-pice/vinska-ruta](http://www.zadar.hr/hr/dozivljaji/hrana-i-pice/vinska-ruta)
- [www.rural-dubrovnik-neretva.hr](http://www.rural-dubrovnik-neretva.hr)
- [www.zjzdnz.hr/usluge/haccp](http://www.zjzdnz.hr/usluge/haccp)
- [www.hah.hr/arhiva/haccp.php](http://www.hah.hr/arhiva/haccp.php)

- [www.hzn.hr/default.aspx?id=57](http://www.hzn.hr/default.aspx?id=57)
- [www.hah.hr/sigurnost-hrane/sustavi-kvalitete-i-sigurnosti-hrane/iso-22000/](http://www.hah.hr/sigurnost-hrane/sustavi-kvalitete-i-sigurnosti-hrane/iso-22000/)
- [www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-a-history/](http://www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-a-history/)
- [www.gaultmillau.org/history/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/history/?lang=en)
- [www.gaultmillau.org/about/?lang=en](http://www.gaultmillau.org/about/?lang=en)
- [www.gaultmillauae.com/features/how-gaultmillau-rates-restaurants/](http://www.gaultmillauae.com/features/how-gaultmillau-rates-restaurants/)
- [www.yachtscroatia.com/gaultmillau-croatia/#](http://www.yachtscroatia.com/gaultmillau-croatia/#)

## **Popis ilustracija**

Slika 1 Tradicionalna jela i vinske sorte Dalmacije .....	21
Tablica 1 Michelin restorani u Hrvatskoj 2023. godine .....	36
Tablica 2 Glavne razlike konobe Pelegrini i konobe Vinko .....	48