

Prof. dr. sc. Ognjen Čaldarović i sur.¹
Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet, Odsjek za sociologiju
Ivana Lučića 3, Zagreb

«Sociološka studija o preferencijama u ishrani ribom i drugim proizvodima ribarstva stanovništva Republike Hrvatske»

Zagreb, 14.12. 2007.

¹ Anketna istraživanja realizirala je tvrtka „Target“, a u intervjuiranju ispitanika sudjelovali su studenti sociologije s Odsjeka za sociologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu – Tamara Buble, Maja Draženović, Jelena Jakšić, Biljana Lalić, Danijela Lucić, Martina Putar Novoselec, Tea Vidović i Anja Zojćeska, te stručnjak u Upravi za ribarstvo Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva Vlasta Franičević sa svojim suradnicima.

Sadržaj

	str.
1. Uvod	5
2. Razrada projektnog zadatka	5
2.1. Uvodne napomene	5
2.2. Osnovni aspekti istraživanja	8
3. Očekivani rezultati	11
4. Najvažniji nalazi dosadašnjih istraživanja	12
5. Ostvareni rezultati istraživanja	16
6. Rezultati pilot istraživanja o preferencijama u potrošnji ribe hrvatskih potrošača	20
7. <u>Interpretacija rezultata temeljnog anketnog istraživanja o preferencijama u potrošnji ribe, ribljih prerađevina i školjkaša hrvatskih potrošača</u>	33
a. Čestina kupovanja ribe	
b. Najčešća mjesta nabave ribe	
c. Najčešće vrste i količina nabavljene ribe	
d. Preference u nabavi ribe	
e. Osnovni razlozi nabavke ribe	
f. Najčešći način pripreme ribe	
g. Ocjena ponude ribe u nas	
h. Ocjena uvjeta za češću nabavku ribe	
i. Ocjena kvalitete ribe iz uzgoja	
j. Ocjena uvjeta za češću konzumaciju rioba iz uzgoja	
k. Ocjena kvalitete ribe u vezi s načinom ulova	
l. Način informiranja o ribama	
m. Osnovni demografski podaci	
8. <u>Osnovni naglasci iz intervjua</u>	52
8.1. Prodavci riba u ribarnicama	52
8.2. Restorani – šefovi kuhinja, vlasnici, upravitelji	54
8.3. Gosti u ribljim restoranima	56

8.4. Ribogojilišta	58
9. <u>Zaključci i preporuke</u>	60
A. Zaključne napomene i preporuke iz anketnog istraživanja	60
B. Zaključne napomene i preporuke iz intervjuja	60
9.1. Prodavci riba u ribarnicama	60
9.2. Restorani-šefovi kuhinja, vlasnici, upravitelji	61
9.3. Gosti u ribljim restoranima	62
9.4. Ribogojilišta	62
10. <u>Bibliografija</u>	64
11. <u>Prilozi</u>	68
1. Anketni upitnik za kupce ribe u ribarnicama/supermarketima	69
2. Anketni upitnik za posjetioce ribljih restorana	73
3. Anketni upitnik za goste u hotelima	75
4. Pitanja-teme za intervju s vlasnikom ribljeg restorana/direktorom hotela	77
5. Teme-pitanja za prodavače ribe u ribarnicama	78
6. Pitanja-teme za intervju sa šefom kuhinje u hotelskom restoranu	79
7. Teme za intervju sa vlasnikom-koncesionarom ribogojilišta	80
8. Transkripti intervjuja	81

1. Uvod

U ovom izvješću o izvršenim radovima na navedenom projektu, prezentirat će se osnovni koncepti, ideje, ciljevi i osnovni rezultati do kojih je istraživanje do sada došlo. Kako je ranije navedeno, radi se o istraživanju – projektu pod naslovom «Sociološka studija o preferencijama u ishrani ribom i drugim proizvodima ribarstva stanovništva Republike Hrvatske za potrebe Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva».

2. Razrada projektnog zadatka

2.1. Uvodne napomene

Poznato je da je u Hrvatskoj potrošnja ribe mala u komparaciji s drugim zemljama – procjene se kreću u rasponu 8-10 kilograma ribe godišnje po stanovniku u prosjeku, za razliku od primjerice ca 15 kg. suhomesnatih proizvoda, salame i paštete koju godišnje konzumira prosječan stanovnik naše zemlje² (Šuljić, 2007; Petković, 2006;). Kako je vidljivo, potrošnja ribe u svakodnevnoj prehrani stanovništva znatno je manja od europskog prosjeka koji iznosi ca 20 kg po stanovniku sa značajnim varijacijama među pojedinim zemljama –članicama EU (npr. Portugal sa 61 kg. u prosjeku godišnje po stanovniku, Španjolska sa 44 kg., Malta sa 31.3 kg., Finska i Francuska sa po ca 30 kg. itsl.). U SAD je primjerice (Zeidner, 1995) konzumacija riba relativno nepromijenjena tijekom posljednjih 50 godina i iznosi 15.2 funti ribe i školjkaša godišnje (ca 7 kg), što je činilo 8% od ukupnog unosa proteina animalnog porijekla u SAD – a najveći udjel odnosio se na govedinu i svinjetinu.

U istraživanju preferencija konzumacije ribe među Latino stanovništvom SAD, došlo se do spoznaje da se riba konzumira najčešće doma, a nabavlja se na specijaliziranim tržnicama (radnjama) u 81% slučajeva, mnogo manje u supermarketima – 13% a najmanje vlastitim ulovom – 1%.

Nadalje, veliki udjel ulovljene ribe u nas se zapravo izvozi – 2007. g. je izvezeno ca 30.000 tona ribe i ribljih proizvoda, dok je uvoz ribe bio znatno veći – 52.000 tona. «Riba za većinu Hrvata nije meso», tvrdi se u jednom članku (*Vjesnik on line*,

² U članku pod naslovom «Red kruha, red svinje i pivo» (Net.hr. 22.08.2006) navodi se da je prosječan Hrvat u godini dana pojeo 77 kg kruha, popio više od 85 litara mlijeka, a najčešće meso na jelovniku su bili perad i svinjetina, dok je prosječna potrošnja ribe godišnje 7.8 kg po stanovniku.

28.12.2003) gdje se konstatira da je konzumacija bakalara rezultat više običaja i tradicije, a ne prehrambenih navika. U tom se smislu navodi i primjer Japana gdje u prosjeku po stanovniku potrošnja ribe iznosi ca 68 kg godišnje, dakle, ca 8-10 puta više nego u nas. Prijašnja uspješna industrija konzerviranja plave ribe (vidi u *Lider Press*, 2.01.2008) spala je na samo nekoliko manjih tvornica, a zapravo najveći uvoz ribe otpada na haringe i drugu manju plavu ribu koja služi za dohranjivanje tuna u ribogojilištima.

Mali udjel prehrane ribom negativno utječe kako na zdravlje stanovnika (jer je dokazano da je prehrana ribom zdravija od prehrane nekim drugim namirnicima životinjskog porijekla), a i nedovoljno potiče razvoj navedene grane gospodarstva. Mnogobrojni su razlozi slabije konzumacije riba u nas, a među najglavnije mogu se ubrojiti sljedeći:

- izostanak navike konzumiranja ribe u regularnoj prehrani u nekim dijelovima zemlje (izuzev obalnih i otočkih dijelova, te nekih kontinentalnih dijelova zemlje, uz rijeke)
- neadekvatna snabdjevenost tržišta
- neredovitost snabdjevenosti tržišta
- komparativna neadekvatnost ribe kao prehrambene namirnice – riba se nudi prvenstveno kao sirovi produkt (sirovost i neprerađenost robe – ribe je znak svježine namirnice), nije očišćena i pripremljena za trenutnu uporabu kao npr. meso)
- viša cijena ribe u odnosu na neke vrste mesa – npr. piletinu
- veća kvarljivost ribe i potreba da se nabavlja dnevno
- potreba čišćenja ribe
- neupoznatost s načinima pripremanja ribe
- slaba i povremena opskrbljenost tržišta u ovisnosti o vremenskim uvjetima koji omogućuju ili sprečavaju ulov

Posljednjih godina intenzivirani su i u Hrvatskoj napori za poticanjem uzgoja riba i školjkaša. Školjkarstvo je tradicionalno uzgajivačka djelatnost (oštrige-kamenice, dagnje i drugo), dok je uzgoj riba u marikulturi relativno novija aktivnost, stara ca 30 g. u nas. O socio-ekonomskim aspektima ribogojilišta saznalo se nešto više s obzirom na rezultate istraživanja koje je prije nekoliko godina provedeno u

Hrvatskoj (vidi posebno Čaldarović, 2004a, 2004b, te 2005, a o metodološkim aspektima i pristupu analizi nazvanoj «socijalno procjena» /*social assessment*/ vidi detaljnije u adekvatnim naslovima u popisu literature u ovom izvješću).

S obzirom na socio-kulturne i druge uobičajene tradicionalne navike o oblicima konzumiranja i preferiranja riba za konzumaciju-primjerice, uvjerenje da je jedino svježa riba i «dobra riba», odnos kupaca – potrošača prema uzgojenim ribama je često dvojbjen (neodređen) najvjerojatnije iz sljedećih razloga:

- nepovjerenje prema uzgojenim proizvodima (riba iz marikulture)
- nepovjerenje o postupku uzgajanja («vještačko» hranjenje, GMO, itsl.)
- ideja o tome da je samo «divlja riba» dobra
- ideja o tome da je samo svježa riba dobra

Osim ovih, a vjerojatno i mnogih drugih razloga, odnos potrošača prema ribi kao važnoj (svakodnevnoj) hrani u Hrvatskoj još je uvijek dvojbjen. Naviknutost kupovine već pripremljenog mesa nije usporediva s razinom (pred)pripremljenosti ribe kao namirnice. Postoji uvijek i stanovita sumnja da riba nije «svježa» (ako je upakirana, priređena) te da je sklonija bržem kvarenju od mesa. Zanimljivo je da takav zazor postoji i prema oštrigama (kamenicama-jesu li stvarno svježe ili ne), no interesantno je da se one mogu konzumirati masovnije jedino kao uzgojene i kao takve se smatraju vrhunskom delicijom. Uostalom, i najveći broj dagnji je zapravo uzgojen, pa se konzumira u navedenom, neprerađenom stanju, iako postoji zazor o tome da li su stvarno svježe, koliko «teških metala» sadrže, odakle su, u kojim vodama su uzgojene, itsl.

Ovo sociološko istraživanje se koncentriralo na proučavanje stavova stanovništva Hrvatske o percepciji ribe i drugih ribljih proizvoda kao hrane analizirajući preferencije stanovništva u potrošnji riba, školjkaša i rakova u svakodnevnoj prehrani stanovništva Hrvatske. Istraživanje se orijentiralo na ispitivanje preferencija u potrošnji ribe i školjkaša kao prehrambenog artikla onog dijela stanovništva koje ribu češće i konzumira, odnosno onog stanovništvo koje razgledava, razmišlja i kupuje ribu u ribarnicama, supermarketima i na drugim mjestima. Također, određene spoznaje prikupit će se od selektivne populacije

stanovništva Hrvatske koje povremeno posjećuje riblje restorane ili u hotelskim restoranima preferira naručiti ribu a ne meso ili što drugo.³

Dakle, ovo ispitivanje se koncentriralo na proučavanje stavova selektivne populacije hrvatskog stanovništva s razlogom utvrđivanja osnovnih elemenata preferencije jedne naspram druge ribe, jednog naspram drugog tipa ribe te mnogih drugih elemenata o kojima ćemo izvjestiti u nastavku ovog elaborata (vidi u prilogima anketne upitnike te protokole za vođenje intervjua). Pretpostavljamo da će ovo istraživanje dovesti do mnogo produbljenijih spoznaja o navedenim aspektima i problemima te će time pružiti solidne osnove za programiranje i planiranje politike prema korištenju riba, školjkaša i rakova kao prehrambenih artikala koji bi se trebali – prema očekivanjima – mnogo više i češće koristiti u prehrani hrvatskog stanovništva. Posebice će se jasnije profilirati stavovi i preferencije stanovništva prema uzgojenoj ribi i «divljoj» ribi.

2.2. Osnovni aspekti istraživanja

a. Tehnike primijenjene u istraživanju

U realizaciji istraživanja koristile su se tehnike (1) anketnog istraživanja i (2) intervjua. Prikupljeni podaci anketnog terenskog istraživanja na selektivnom uzorku stanovništva Hrvatske koje konzumira više ili manje ribu redovito, strojno su obrađeni i prezenitrani u standardnim socio-demografskim i drugim relevantnim varijablama. Podaci su tablično prezentirani (u prilogu) a najvažniji rezultati su u tekstu tematski protumačeni i raspravljani.

b. Tematske cjeline istraživanja

U istraživanju su bile obuhvaćene sljedeće najvažnije tematske cjeline istraživanja:

- Stavovi ispitanika prema ribi kao prehrambenom artiklu
- Stavovi ispitanika prema «divljoj» i «uzgojenoj ribi»
- Stavovi ispitanika prema svježoj i smrznutoj ribi
- Stavovi ispitanika prema domaćoj i uvezenoj ribi
- Stavovi ispitanika - razlozi preferencije/odbijanja jedne i druge vrste riba (opći i specifični)
- Čestina konzumiranja ribe u domaćinstvima ispitanika

³ Detaljnije o uzorku istraživanja vidi kasnije.

- Preferentne vrste riba koje se nabavljaju (divlje i uzgojene)
- Gdje i kako se riba nabavlja
- Osnovni razlozi eventualne sumnjičavosti prema nabavci i konzumaciji riba koje su uzgojene u marikulturi
- Osnovni razlozi preferiranja i konzumiranja «divlje ribe»
- Stavovi ispitanika prema postojećoj ponudi ribe na tržištu
- Prijedlozi za unapređenje situacije u aspektu ponude, distribucije i pripremljenosti ribe kao prehrambenog artikla
- Stavovi ispitanika o uvjetima pod kojima bi ispitanik konzumirao više ribe (divlje i uzgojene, domaće i uvozne, svježe i zamrznute)
- Razina informiranosti ispitanika-potrošača o vrstama riba koje se u nas mogu nabaviti

c. Plan terenskog istraživanja-uzorak i lokacije istraživanja pilot istraživanja

Uzorak terenskog istraživanja stanovništva Hrvatske, o ovoj prvoj fazi pilot-istraživanja, je obuhvatio prigodni uzorak stanovnika Zagreba koji su obilazili ribarnice u Zagrebu u želji da kupe, kupe ili razgledaju ponudenu ribu. Ukupno je u ovom pilot istraživanju obuhvaćeno 104 ispitanika koji su anketirani na ribarnici Dolac i na prodajnim mjestima riba i ribljih prerađevina na tržnici Trešnjevka. U drugoj fazi istraživanja, planiraju se obuhvatiti kako obalna središta, tako i središta-gradovi kontinentalne Hrvatske. Predviđa se da će se istraživanje realizirati u sljedećim gradovima (lokacijama):

- Obalna središta
 1. Split
 2. Šibenik
 3. Zadar
 4. Dubrovnik
 5. Rijeka
 6. Pula
- Kontinentalna središta
 1. Zagreb
 2. Osijek
 3. Sl. Brod

U svakom će središtu-mjestu anketiranja biti obuhvaćeno ca 100 ispitanika, što znači da će ukupan obuhvat ispitanika biti ca 800 ispitanika različitog spola, starosti i drugih relevantnih razlikovnih karakteristika stanovnika-ispitanika. Ukupan uzorak je u konačnoj realizaciji istraživanja sadržavao ukupno 800 ispitanika.

d. Mjesta anketiranja

Anketiranje i intervjuiranje ispitanika s obzirom na cilj istraživanja – dobiti preference u izboru ribe, ribljih prerađevina, školjkaša i rakova kao prehranbenog artikla od strane stanovništva koje je redovito (redovitije) koristi u svakodnevnoj prehrani – realizirat će se u sljedećim mjestima-situacijama:

- ribarnice, odnosno mjesta gdje se organizirano prodaje riba
- riblji restorani u obalnom i kontinentalnom području Hrvatske gdje se nudi riba
- hotelski restorani
- supermarketi u kojima se može nabaviti riba

Planira se da će ukupan uzorak anketnog istraživanja sadržavat do 800 ispitanika, a za potrebe pilot istraživanja anketnim je istraživanjem obuhvaćeno ukupno 104 ispitanika koji su ispitani u Zagrebu, dok je temeljno istraživanje realizirano na 800 ispitanika.

e. Intervju

Osim anketnog ispitivanja, predviđa se provođenje polustrukturiranog intervjua sa sljedećim profilima ispitanika, a ta je dimenzija istraživanja ostavljena za 2. fazu realizacije, iza analize rezultata pilot istraživanja:

- prodavci riba u ribarnicama
- koncesionari nekoliko uzgajališta riba
- vlasnici ribarskih restorana
- upravitelji hotela u kojima se nudi riba
- šefovi kuhinja hotelskih restorana
- gosti ribljih restorana
- gosti hotelskih restorana koji naručuju riblje obroke

Za navedene profile ispitanika konstruirani su posebni upitnici-protokoli intervjua (vidi u prilozima).

3. Očekivani rezultati

Istraživanje će dovesti do sljedećih spoznaja:

- Percepcija javnosti prema trenutnom stanju snabdjevenosti tržišta ribama i školjkašima
- Inoformiranost javnosti o uzgoju ribe u nas
- Najvažniji razlozi postojećih prehrambenih navika u konzumaciji ribe hrvatskog pučanstva (u cjelini i prema regijama/mjestima istraživanja)
- Osnovni razlozi preferencija različitih vrsta riba kao prehrambenih artikala
- Stavovi ispitanika o postojećoj organizaciji distribucije ribe kao prehrambenog artikla
- Presjek osnovnih problema u plasmanu ribe u hotelima i ugostiteljskim objektima
- Problem plasmana ribe iz uzgojilišta sa stajališta uzgajivača/koncesionara

4. Najvažniji nalazi dosadašnjih istraživanja

U svijetu, pa i u nas, provedeno je nekoliko istraživanja o tome kakav tip prehrane ribom je preferentan u pojedinim zemljama. Istraživanja su realizirana u različitim socio-kulturnim sredinama i kontekstima, primjenom različitih metodologija i metoda, no rezultati – u komparativnom smislu – mogu biti zanimljivi i za ovo istraživanje. Stoga ćemo u nastavku prikazati najvažnije rezultate takvih, komparativnih istraživanja socioloških i socio-ekonomskih dimenzija ribarstva s naglaskom na tip prehrane ribom koji je preferentan u pojedinim sredinama.

U tom smislu, za nas su zanimljivi i rezultati sociološkog istraživanja "*Coastal Zone Management Plan for Croatia – with particular focus on maricultures: Socio-economic aspects*" koje je realizirano 2005. g. u Hrvatskoj (vidi u Čaldarović, O. 2004a). Ovo se istraživanje odnosilo prvenstveno na pokušaj utvrđivanja mogućnosti organiziranja ribogojilišta u području Velebitskog kanala s koncentracijom na ispitivanje stavova lokalnog stanovništva prema potencijalnim lokacijama ribogojilišta u zaljevu. Ribogojilišta, s obzirom na njihove fizičke karakteristike, ekološki utjecaj i učinak, socijalni utjecaj na užu i širu okolicu (mogu biti shvaćene kao razvojni ali i kao remetilački faktor), te njihov potencijalni utjecaja na opći «*image*» mjesta svakako utječu i na percepciju lokalnog stanovništva koja se prvenstveno vezuje uz sliku poželjnosti mjesta kao cjeline prirodnih i čovjekom stvorenih elemenata.

Rezultati ovog istraživanja su pokazali da se ribogojilišta u nas mogu smatrati ekonomski pozitivnim faktorom ("*push factor*"), da su posebno poželjna u ekonomski nerazvijenijim područjima, da se ponekada mogu doživljavati kao kontroverzne inicijative zbog različitih ideja koje različiti segmenti populacije njima pripisuju (zagađenje, ekonomska korist, vizualna smetnja) kao i da se percipiraju različito od raznih dionika (stakeholders).

U širem smislu, istraživanje je pokazalo da se ribogojilište doživljava kao pozitivna činjenica jer bi ono moglo potaknuti razvoj i izgradnju mnogih drugih elemenata – primjerice, izgradnju novih lučkih kapaciteta, veći stupanj zapošljavanja lokalnog, ali i šireg stanovništva, angažiranje različitih gospodarskih dimenzija poslovanja u široj regiji.

Osim ovih pozitivnijih utjecaja i elemenata, konstatirani su i negativniji elementi koji se u najvećem broju slučajeva vezuju uz otpor lokalnog stanovništva prema

ribogojilištima s obzirom na njihov potencijalni negativan utjecaj na razvitak turizma u lokalnom kraju.

Ovo je istraživanje nadalje, iako nije bilo specifično vezano uz problem preferencije u ishrani stanovništva, pokazalo da su ribogojilišta neminovnost u bliskoj a naročito daljoj budućnosti – zbog prelova i izlovljavanja ribljeg fonda, uzgoj riba je nužnost i na to se i stanovnici Hrvatske postupno navikavaju. U nastavku ćemo prezentirati rezultate još nekih istraživanja u nas i u svijetu.

U istraživanju pod naslovom *“DemMon”*, odnosno *Demersal Fishing* koje je realizirano 2005. g. sociološki aspect usmjerio se na proučavanje socio-ekonomskog položaja ribara, uvjeta njegovog života, njegove obitelji te sistema socijalnih odnosa koji podržavaju postojanje ribarstva u nas. Utvrđeno je da osnovni aspekti procjene ribarstva u nas nedostaju zbog mnogo čimbenika. Na prvom mjestu, nedostaje točna evidencija o stvarnom ulovu, pouzdano bilježenje i evidentiranje ulova – kako po vrstama, tako i količini, područjima ulova, kao i načinu plasmana ulovljene ribe. Nadalje, zbog nezadovoljavajućeg stanja ribarske flote (starija, slabija, manja plovila), nepostojanja ribarskih luka te nekontroliranog tržišta ribe, u cjelokupnom području ribarstva utvrđeno je postojanje specifične “sive zone” u kojoj je društvena kontrola ribarenja teško provediva. U istraživanju je konstatirano da u nas postoji nekoliko tipova ribarenja – *tradicionalno ribarenje* (najčešće “za sebe”, uz upotrebu klasičnih ribarnih alata i s malim ulovima), *ribarenje za tržište*, *sportsko-natjecateljsko ribarenje* te *uzgoj ribe* u ribogojilištima. Nadalje, konstatirano je da u društvu možda postoji pretjerano naglašavanje lošeg položaja ribara, koji slabo zarađuje, živi teško i koji je “ostavljen po strani” od društva. Najveći broj ribara svoj prihod ostvaruje kombinirajući ribarenje s poljoprivredom, turizmom ili nekom drugom servisnom djelatnošću.

Obratimo li pažnju na specifično usmjerena istraživanja preferenci potrošača prema različitim tipovima proizvoda iz mora, onda možemo situaciju ilustrirati s nekoliko pokazatelja. U radu pod naslovom *“Trends in consumer preferences and the role of information for farmed versus wild fish”* (Verbeke, Brunsoe, 2006.) konstatira se da, usprkos značajnom razvoju ribogojilišta (marikulture) u svijetu, vrlo se malo zna u potrošačkim interesima i preferencijama u prehrani stanovništva u odnosu divlje i uzgojene ribe. U izvedbi istraživanja, konstatirano je da potrošači u evropskim zemljama najčešće nisu svjesni razlike koja (eventualno) postoji između divlje i

uzgojene ribe. Istraživanje je realizirano 2004. g. u 5 europskih zemalja - u Belgiji, Nizozemskoj, Danskoj, Španjolskoj i Poljskoj na ukupnom uzorku od 4.786 ispitanika. Rezultati istraživanja su pokazali da su, primjerice, glavne odlike koje se pridaju divljoj ribi sljedeće: sloboda, sreća, ali i bolja tekstura tkiva, a uzgojenoj – vještačko, dodani polutanti, ali i pojam «jeftinija» riba - prihvatljivija po cijeni. Također, stavovi o ribama uglavnom se vezuju uz «divlju ribu», prema kojoj ispitanici imaju pozitivnije stavove nego li prema uzgojenoj ribi uz pokazanu zakonitost sljedeće vrste – što se u nekoj zemlji češće konzumira bilo koja vrsta ribe, to su stavovi o ribi pozitivniji i obratno. Nadalje, relevantni nalazi iz navedenog istraživanja su i sljedeći:

- u najvećem broju slučajeva riba se konzumira u kući, a ne u restoranima
- riba se najčešće nabavlja u prodavnicama, nešto manje u supermarketima, još manje direktno od ribara, a najmanje se pribavlja vlastitim ulovom
- divlja se riba u zemljama gdje je provedeno istraživanje, konzumira najčešće u Španjolskoj (1.04 puta tjedno), a najmanje u Belgiji (0.14 puta tjedno), a uzgojena riba znatno manje – 0.12 puta tjedno u Danskoj pa sve do 0.62 puta tjedno u Španjolskoj koja i inače prednjači u čestini i količini konzumiranja ribe.
- Ispitano stanovništvo vjeruje da je konzumiranje ribe dobro za zdravlje čovjeka, s neznatnom prevagom preferencije ka divljoj ribi
- rezultati ovog istraživanja također pokazuju da potrošači nemaju dovoljno znanja o tome kakva je vrsta ribe koja se nabavlja na tržištu (uzgojena, divlja, uvezena, domaća, itsl.) – u 44.8% slučajeva dali su točan odgovor
- potrošače kod uzgojene ribe najviše interesira sigurna garancija o kvaliteti, a zatim druge oznake na proizvodu – ribi kao npr. opisane zdravstvene koristi, recepti, odnosno, načini pripremanja, kakve su boje (aditivi) korišteni u prehrani uzgojene ribe, da li su korištene GMO supstance, koja je zemlja porijekla ribe, itsl.
- rezultati ovog istraživanja su također pokazali da što stanovništvo više i češće konzumira ribu, to raste i njihov interes za porijeklo ribe, posebno o tome da li je uzgojena ili divlja
- percepcija potrošača o konzistentnosti kvalitete proizvoda viša je kod uzgojene ribe u usporedbi s divljom. Navedeno znači da je uzgojena riba standardnije kvalitete (svježina, dimenzije, pa i cijena) od divlje koja oscilira i svim navedenim karakteristikama

- istraživači zaključuju da je, posebno za onu populaciju koja češće konzumira ribu, potrebno pripremiti mnogo više informacija o ribi, njenom porijeklu, načinu uzgoja, receptima, itsl.

U jednom drugom istraživanju pod naslovom «Consumer evaluation of fish quality as basis for fish market» (Verbeke et al. 2007.) pokušalo se istražiti kakav je odnos između rizika i dobiti u konzumiranju ribe te ustvrditi eventualnu povezanost između stupnja informiranosti o različitim varijablama u vezi s ribama i stavovima ispitanika. Istraživanje je provedeno u Belgiji 2003. g. na ukupnom uzorku od 429 konzumenta ribe. Istraživači na početku ovog rada upozoravaju na poteškoće preciziranja utvrđivanja senzacije «okusa» i njegove usporedbe s karakteristikama koje utječu na davanje više ili niže ocjene nekom okusu, povezujući navedeno s većim ili manjim stupnjem iskustva u konzumiranju ribe, manjim ili većim stupnjem informiranosti o varijablama koje utječu na (eventualni) dojam okusa te na neke druge varijable i karakteristike. Ispitanu populaciju istraživači su podijelili u 4 osnovne kategorije potrošača ribe – *a. neuključene, b. nesigurne, c. samouvjerene i d. dobre poznavaoce.*

Rezultati istraživanja su pokazali sljedeće:

- uobičajeni tip ribe za zemlju gdje je provedeno istraživanje – Belgiju (losos, bakalar, tuna) se konzumiraju gotovo podjednako (ca 85-95% slučajeva) od strane sve 4 kategorije potrošača;
- prerađena (filetirana) fiba – sardina, skuša, haringa - se također konzumira (iako znatno rjeđe – u ca 40-45% slučajeva) gotovo podjednako od strane navedene 4 grupe potrošača;
- ekskluzivni tip ribe – list i sl. – se konzumira najviše od strane velikih poznavalaca i samouvjerenih potrošača.

Nadalje, «dobri poznavatelji» su i najčešći potrošači ribe u restoranima – primjerice, od 10 posjeta restoranu, «dobri poznavatelji» će u prosjeku u 6.5 posjeta naručiti ribu, dok će to «neuključeni» učiniti u 3.8 posjeta, «nesigurni» u 4.6, a «samouvjereni» potrošači u 5.9 posjeta. Zanimljive nalaze istraživači su dobili kada su se interesirali o tome kako i gdje se potrošači ribe informiraju o ribi. Zanimljivo je da je utvrđeno da je najčešći način informiranja od osobnih kontakata – ca 67% odgovora, preko reklamnih agencija – ca 50% odgovora, najmanje od strane vlade – ca 13%, a osrednje iz sredstava masovnog komuniciranja – ca 50%. Istraživači su

zaključili da je ukupna količina znanja konzumenata ribe o ribama – bez obzira u kojoj se kategoriji nalazili – relativno mala, a da je najveća kod «dobrih poznavatelja». No, i to znanje nije supstantivno, nego najčešće «načelnog» tipa. Naime, ne poznaju se sve (eventualne) prednosti i manjkavosti jedne, druge ili treće vrste ribe kao prehrambenog artikla i njenog doprinosa (pozitivnog ili negativnog) na ljudsko zdravlje. Istraživanje je pokazalo da je sustav informiranja o ribama kao prehrambenim artiklima izrazito nedostatan, slab te da se potrošači zapravo nemaju gdje informirati o karakteristikama ribe kao prehrambenog artikla. To najbolje pokazuje podatak da najveći broj ispitanih svoje informacije o ribi prikuplja od znanaca, odnosno, iz osobnih kontakata.

5. Ostvareni rezultati istraživanja

U nastavku ovog izvješća, navode se najvažnije radnje i postupci koji su kao dio ukupne realizacije projekta ostvareni.

5.1. Definitivna konceptualizacija projektnog zadatka

Polazišta ovog projekta određena su s nekoliko osnovnih dimenzija – u Hrvatskoj je potrošnja ribe mala u komparaciji s drugim zemljama te je potrebno utvrditi zašto je takva situacija te na koji način se, s obzirom na upoznavanje sa situacijom, može navedeno stanje izmijeniti. Utvrđeno je da se analiza mora usmjeriti na proučavanje sljedećih aspekata: razlozi malog konzumiranja ribe, neadekvatna i neredovita snabdjevenost tržišta, percepcija prednosti i manjkavosti ribe kao prehrambene namirnice, razlozi povjerenja/nepovjerenja potrošača prema ribama iz ribogojilišta, percepcija «divlje ribe», svježe ribe, uvozne ribe, smrznute ribe. U navedenom periodu su polazišta testirana, korigirana i adaptirana u skladu s najnovijim spoznajama i rezultatima pilot istraživanja.

5.2. Određivanje konačne metodologije realizacije istraživanja

U proteklom periodu, utvrđeni su parametri metodoloških postupaka koji će se koristiti u ovom istraživanju. U tom je smislu odlučeno da će se koristiti tehnika (1) anketnog istraživanja i tehnika (2) intervjua. Nadalje, utvrđeno je da će podaci anketnog terenskog istraživanja na reprezentativnom uzorku stanovništva Hrvatske biti strojno obrađeni uz pomoć standardnih statističkih operacija. Podaci će biti

tablično prezentirani a studija u kojoj će biti interpretirani najvažniji prikupljeni podaci o stavovima stanovništva će biti isporučena naručitelju u formi elaborata s potrebnim priložima (tablice).

5.3. Definiranje osnovnih tematskih cjelina istraživanja

Nadalje, potvrđene su su i osnovne tematske cjeline predviđenog istraživačkog zadatka - odnos ispitanika prema ribi kao prehrambenom artiklu, odnos ispitanika prema «divljoj», «uzgojenoj», svježoj, smrznutoj, domaćoj i uvezenoj ribi; razlozi preferencije/odbijanja jedne i druge vrste riba (opći i specifični), čestina konzumiranja ribe, preferente vrste riba koje se nabavljaju u domaćinstvima, gdje i kako se nabavljaju, analiza prigoda u kojima se nabavlja jedna ili druga vrsta riba, prijedlozi ispitanika za unapređenje situacije u aspektu ponude, distribucije i pripremljenosti ribe kao prehrambenog artikla te stavovi ispitanika o uvjetima pod kojima bi ispitanik konzumirao više ribe.

5.4. Definiranje konačnih parametara uzorka istraživanja

U prethodnom periodu, definiran je operativni uzorak anketnog istraživanja. Uzorak će obuhvatiti obalna središta kao i naselja kontinentalne Hrvatske. Definitivno je odlučeno da će se istraživanje realizirati u sljedećim obalnim središtima - Split, Šibenik, Zadar, Dubrovnik, Rijeka i Pula, te u sljedećim kontinentalnim središtima – Zagreb, Osijek te Slavonski Brod. Kvota ispitanika u svakom središtu varirat će proporcionalno ciljevima istraživanja te je na koncu ispitano ukupno 800 ispitanika različitog spola, starosti i drugih relevantnih razlikovnih karakteristika. Također, definirana su i mjesta ispitivanja i način anketiranja. Anketno Ispitivanje će se obaviti u ribarnicama te u supermarketima.

Osim anketnog istraživanja, utvrđeno je da će se primijeniti i tehnika strukturiranog intervjua sa sljedećim profilima ispitanika: prodavci riba u ribarnicama, koncesionari nekoliko uzgajališta riba, vlasnici ribarskih restorana, upravitelji hotela u kojima se nudi riba, te šefovi kuhinja hotelskih restorana.

5.5. Opservacija terena

U navedenom periodu, izvršena je preliminarna opservacija terena, odnosno točke ispitivanja te su prema utvrđenom modificirani i parametri ispitivanja, te konstruirani anketni upitnik i protokoli intervjua.

5.6. Instruktaža anketara-intervjuera

Nadalje, u navedenom periodu, izvršen je preliminarni izbor i instruktaža anketara – suradnika na projektu te su organizirane i druge pripremne radnje za efikasnu rerealizaciju ovog istraživanja. Također je formirana definitivna istraživačka grupa te dogovoren finalni terminski plan realizacije istraživanja s planiranim početkom provedbe osnovnog istraživanja na samom početku 2008. g.

5.7. Pilot testiranje instrumenata istraživanja

U navedenom periodu, izvršeno je pilot testiranje, odnosno probno anketiranje ispitanika u Zagrebu. Ukupno su ispitano 104 ispitanika korištenjem metode ankete. Podaci su obrađeni i utvrđene su potrebne modifikacije upitnika s obzirom na utvrđene parametre razumljivosti i primjerenosti postavljenih pitanja. S obzirom na utvrđeno, definitivni instrumenti istraživanja oblikovani su shodno utvrđenim nalazima.

5.8. Izrada programa računalne obrade rezultate istraživanja

Nadalje, u navedenom je periodu izrađen program za potrebe računalne obrade rezultata istraživanja. Odlučeno je da će se koristiti adaptirani SPSS program te da će se za obradu rezultata istraživanja koristiti u prvom koraku deskriptivna statistika, a u drugom koraku će se provesti potrebna križanja zanimljivijih varijabli.

5.9. Obrada rezultata pilot istraživanja

U navedenom periodu obavljena je i osnovna računalna obrada rezultata pilot i definitivnog istraživanja. Obrađeni rezultati utjecali su na definitivni izbor strukture, stilizaciju te formuliranje pitanja u anketnom upitniku te u protokolima za provođenje intervjua.

5.10. Finalizacija tehničkih predradnji

Osim navedenog, utvrđene su i sve druge potrebne tehničke predradnje koje su nužne da ovo istraživanje bude provedeno na zadovoljavajući znanstveni način te da svojim rezultatima pridonose povećanju relevantnih spoznaja o preferencijama hrvatske populacije u konzumiranju ribe te značajnosti čimbenika koji tome pridonose.

U nastavku ovog izvješća daju se najvažniji rezultati provedenog anketnog pilot i temeljnog istraživanja.

6. Rezultati pilot istraživanja o preferencijama u potrošnji ribe hrvatskih potrošača

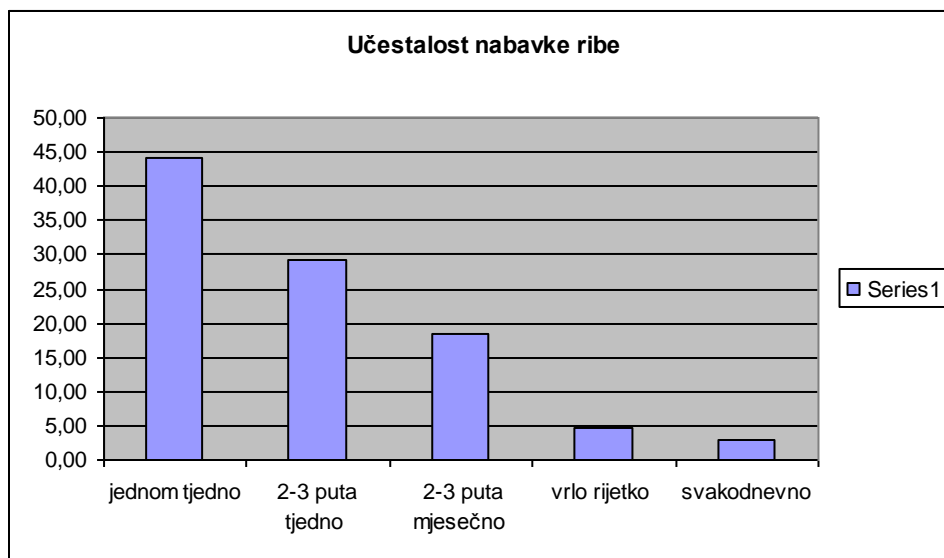
Kako smo ranije naveli, u proteklom je periodu izvršeno pilot (probno) terensko istraživanje o preferencijama zainteresiranih potrošača ribe kao prehrambenog artikla na ukupnom uzorku od 104 ispitanika, prigodnog tipa, u Zagrebu na dvije lokacije – u ribarnici na Tržnici Dolac te na prodajnim mjestima riba na Trešnjevačkom placu. U nastavku ćemo prezentirati najvažnije rezultate do kojih je ovo istraživanje došlo.

a. Čestina, mjesta kupnje i vrsta ribe koja se želi kupiti

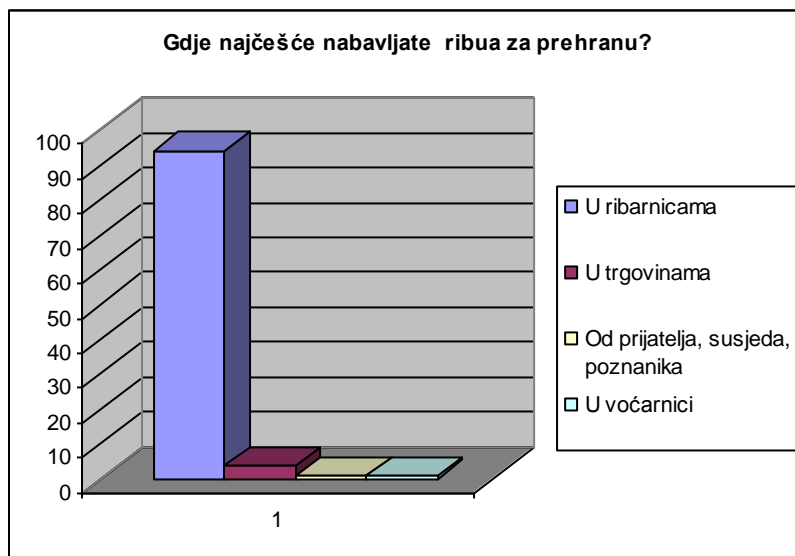
Prema rezultatima ovog istraživanja, čestina nabavljanje ribe je sljedeća:

- | | |
|------------------------|--------|
| 1. jednom tjedno - | 44.2% |
| 2. 2-3 puta tjedno - | 29.8% |
| 3. 2-3 puta mjesečno - | 18.30% |
| 4. vrlo rijetko - | 4.80% |
| 5. svakodnevno - | 2.90% |

Grafikon br. 1: Učestalost nabavke ribe



Grafikon br. 2: Mjesto najčešće nabavke ribe



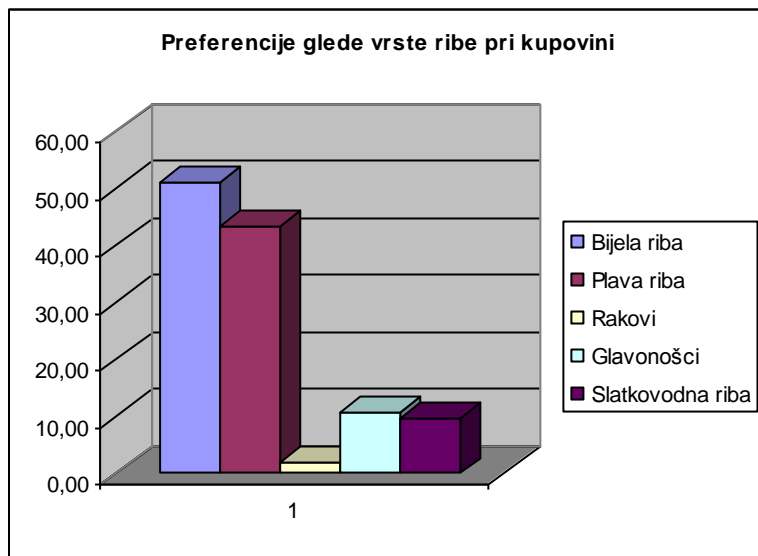
Iz ovoga zaključujemo da je najčešći obrazac nabavke ribe jednom ili nekoliko puta tjedno.

Najveći broj ispitanika – čak 94.20% ribu nabavlja u ribarnicama, a u trgovinama tek u 3.80% slučajeva. Ribarnice najvjerojatnije privlače potrošače zbog bogatog izbora i mogućnosti kompariranja cijena te neposrednog uvida u kvalitetu (procjenu kvalitete) robe koja se nudi (svježina, porijeklo).

Nadalje, interesiralo nas je i kakvu vrstu ribe potrošači žele nabaviti ili su je upravo kupili? Rezultati pokazuju sljedeće:

1. Bijela riba - 51,0%
2. Plava riba – 43.3%
3. Glavonošci - 10.6%
4. Slatkovodna riba – 9.6%

Kako vidimo, mala je razlika između potrošača koji žele nabaviti bijelu ili plavu ribu. Bijela se riba uobičajeno drži dijetalnom, posebno oslić, pa i prikladnijom od plave zbog «lakoće», ali i pokazivanja socijalnog statusa – bijela oborita riba je uvijek skuplja od plave. Za razliku od nje, plava riba je standardno ocijenjena kao hrana za siromašnije slojeve (posebno srdela), no u posljednje se vrijeme o njoj sve više govori i piše kao o prehrambenom artiklu visoke zdravstvene vrijednosti, no svakako je upitno da li je hrvatski potrošači preferiraju zbog zdravstvenih razloga ili pak zbog cijene!

Grafikon br.3: Preferencije glede vrste ribe pri kupovini

b. Osnovne determinante preferencija u izboru vrste ribe

Ispitanicima je bilo postavljeno i pitanje o čemu posebno vode računa prilikom izbora ribe za prehranu? U nastavku prezentirano najvažnije odgovore:

1. domaća riba – 76,0%
2. svježā - 76,90%
3. divlja – 53,80%
4. nefiletirana riba – 43,30%
5. očišćena riba – 38,50%

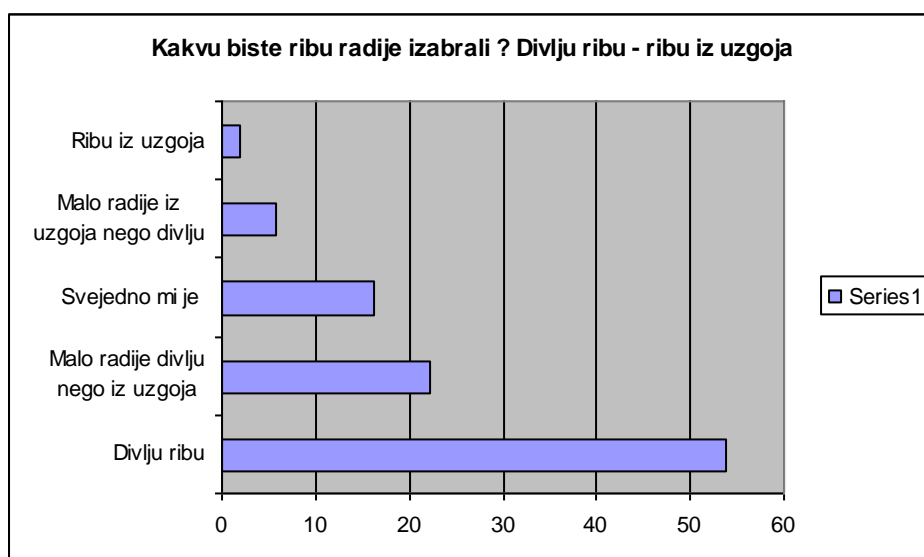
Dakle, poredak preferencije sasvim je jasan – domaća riba, svježā i to «divlja». U opreci domaća-uvozna riba, kako smo vidjeli, preovlađuje preferencija za domaću ribu, što je vidljivo i iz odgovora ispitanih u 16,50% slučajeva – «radije domaću nego li uvoznū», a u 7,7% slučajeva dobili smo i odgovor – «svejedno mi je».

U opreci svježā-smrznuta riba, kako smo vidjeli, preovlađuje preferencija ka svježoj, ali postoji i odgovor ispitanih «radije svježū nego smrznutu» - 19,20% odgovora, a u samo 3,80% slučajeva ispitanici odgovaraju da im je svejedno. Dakle, sasvim je *očigledna sklonost ka svježoj ribi* kao garanciji preferirajuće kvalitete.

U opreci divlja riba – riba iz uzgoja, preovlađuje preferencija ka divljoj ribi, no ne toliko snažno kao u opreci svježā – smrznuta riba. 22,10% ispitanih izjavljuje da bi «radije nabavili divlju nego ribu iz uzgoja» što znači da cca 75% ispitanih razmišlja

ipak gotovo isključivo o nabavci divlje ribe, u 16.30% slučajeva ispitanicima je svjedno, radije ribu iz uzgoja nego divlju u 5.80% slučajeva, a isključivo ribu iz uzgoja samo želi 1.90% ispitanih. Iz ovih je podataka jasno da se *riba iz uzgoja još uvijek ne preferira* kao «bolji» tip prehrambenog artikla pred divljom ribom.

Grafikon br.4: Preferencija divlje riblje u odnosu na uzgojenu



U opreci neočišćena – očišćena riba, rezultati također nisu jasno distingvirani. Najveći broj ispitanih želi očišćenu ribu – u 38.59% slučajeva, a njima se dadu poribrojati i oni koji su izjavili da bi radije nabavili očišćenu nego li neočišćenu ribu – u 18.30% slučajeva, što znači da ca 57% ispitanih zapravo želi očišćenu ribu. Neočišćenu ribu preferira 18.30% ispitanih, a ako njima pribrojimo one koji su izjavili da bi nabavili radije neočišćenu nego li očišćenu ribu – 3.80%, onda dobijemo ca 22% ispitanih koji žele neočišćenu ribu. Zanimljivo je da je u ovom opredjeljivanju veliki broj ispitanih izjavio da im je zapravo svejedno da li je riba očišćena ili ne – 21.20%!

U opreci filetirana – nefiletirana riba, dobili smo također interesantne rezultate. Najveći broj ispitanih ne želi filetiranu ribu – 43.30%, 28% ispitanih izjavljuje da im je svejedno, a isključivo filetiranu ribu preferira samo 9.60% ispitanih. Pretpostavljamo da veliki broj potrošača ribe nema mnogo praktičnog iskustva s filetiranom ribom koja je obično i skuplja te su navedeni odgovori dijelom odraz i takve situacije.

Vidjeli smo ranije da najveći broj ispitanih preferira divlju ribu naspram uzgojene ribe – 53.80%, a ako njima pribrojimo one koji su izjavili da bi radije divlju nego li ribu iz uzgoja – 22.10%, tada možemo reći da ca 76% ispitanih preferira

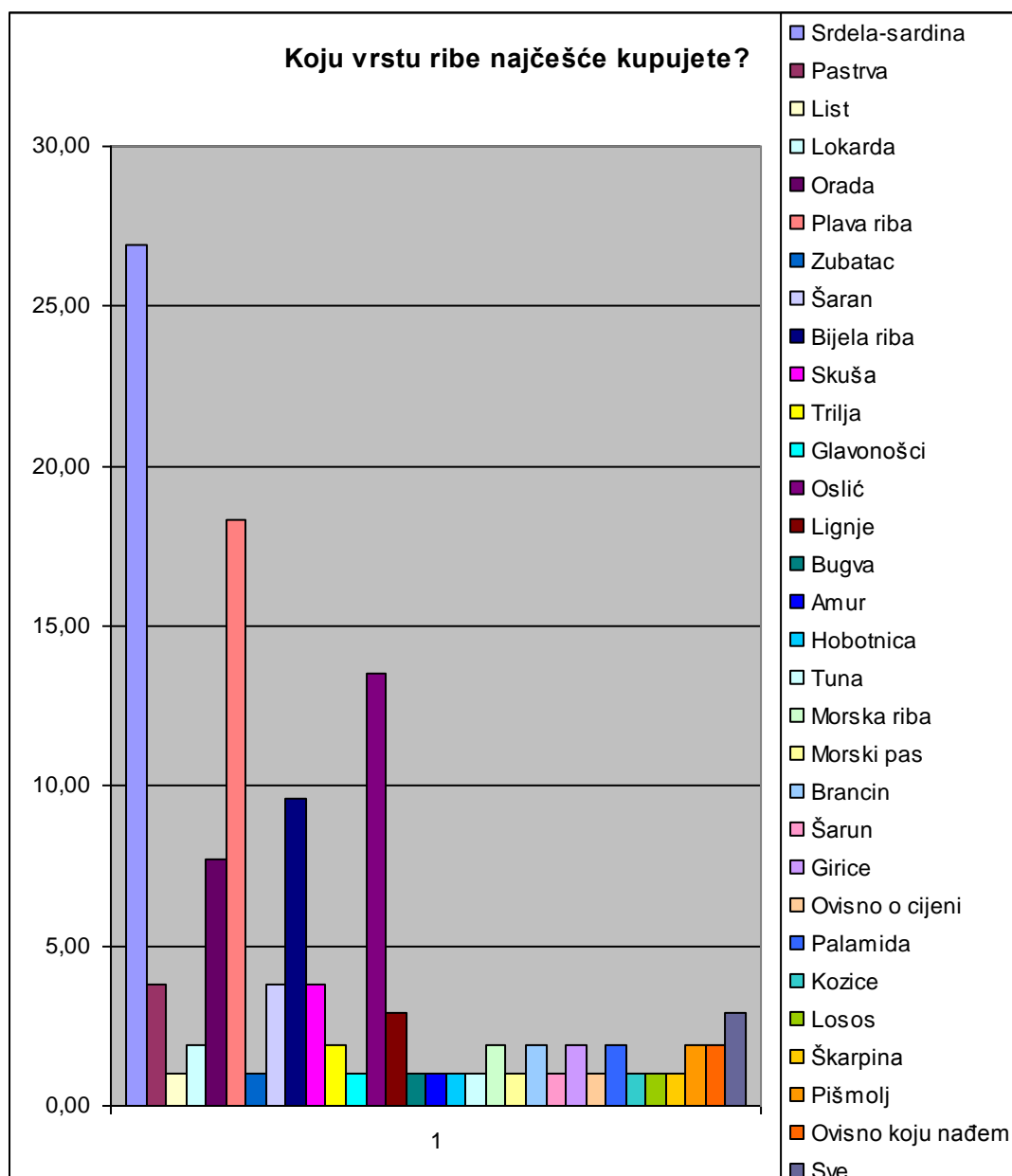
zapravo divlju ribu. 16.30% ispitanih izjavljuje da im je svejedno, a samo 1.90% ispitanih preferira ribu iz uzgoja.

c. Koja se vrsta ribe najčešće nabavlja-kupuje?

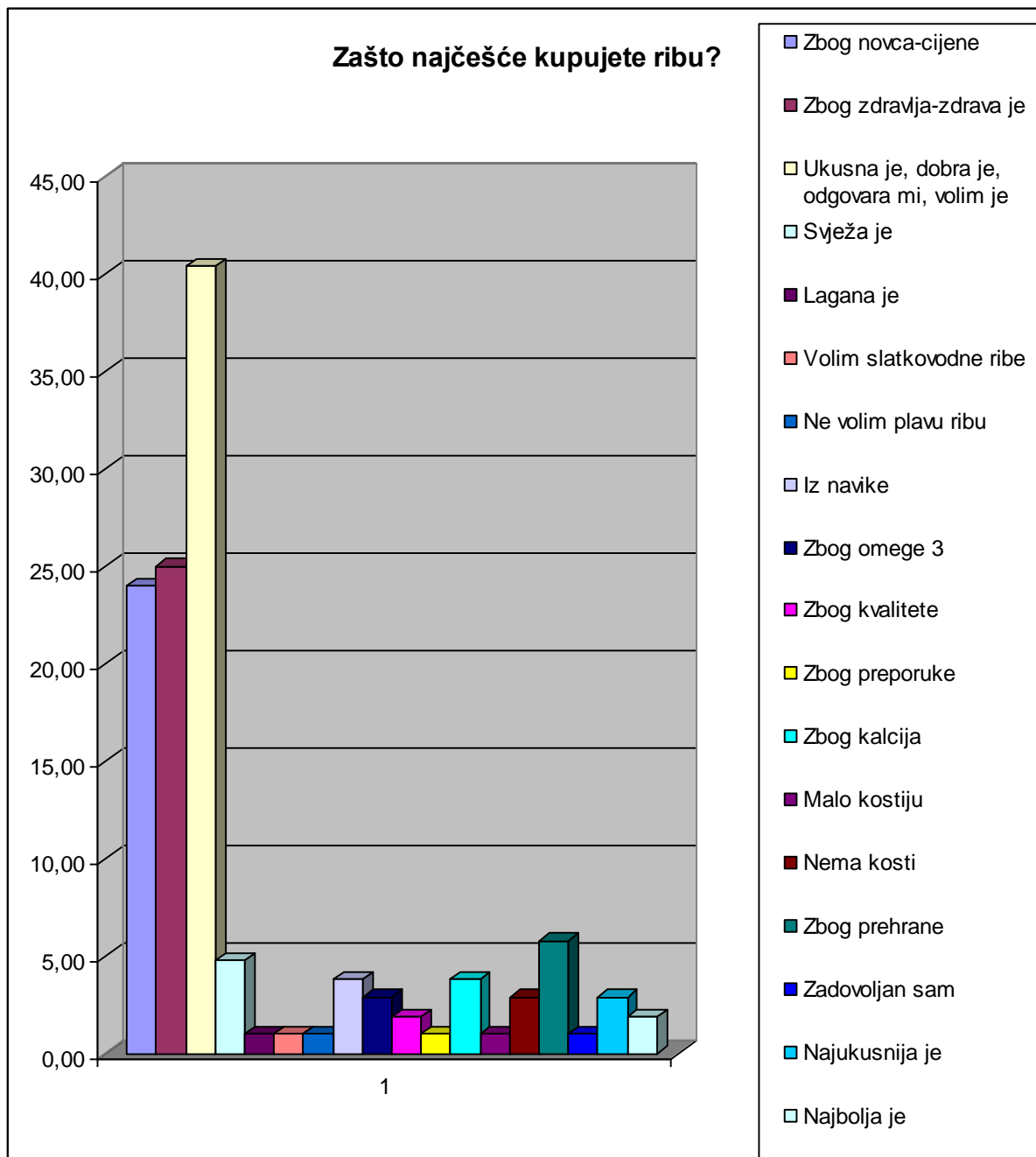
Riba koja se premoćno najčešće nabavlja je srdela – 26.90% odgovora, ostala plava riba u 18.30% slučajeva, oslić u 13.50% slučajeva, ostala bijela riba u 9.60% slučajeva, orada u 7.70% slučajeva, te različite pojedinačne vrste koje su zastupljene u sljedećim omjerima:

- pastrva – 3.80%
- skuša – 3.80
- šaran – 3.80%
- lignje – 2.90%
- lokarda – 1.90%
- trlja – 1.90%
- brancin – 1.90%
- girice – 1.90%
- palamida – 1.90%
- pišmolj – 1.90%

Grafikon br.5: Učestalost kupovine pojedinih vrsta riba



Sve druge pojedinačne vrste, prema rezultatima ovog pilot istraživanja, zastupljene su u nabavci od strane cca 1% ispitanika, dakle s pojedinačnim kupcem. Kako je vidljivo iz ovih rezultata, u opredjeljivanju za vrstu ribe preovlađuje cijena ribe – srdele su poznato najjeftinija (a možda i najzdravija?) riba, prilagođena siromašnom džepu hrvatskih kupaca, a ostala plava riba (lokarde, skuše, palamida) također nisu previše «cijenjane» ribe, a i po cijeni nisu previše skupe, a tradicionalno se oslić nabavlja prvenstveno zbog pretpostavke o tome da je on «lagan» za razliku od nekih drugih tipova bijele ribe koji su svakako daleko iznad cijene prosječnog hrvatskog kupca.

d. Osnovni razlozi kupovine ribe i ocjena ponude ribe u nas**Grafikon br.6: Razlozi najčešće kupovine ribe**

Odgovori na pitanje o osnovnim razlozima nabavljanja ribe, strukturirali su se na sljedeći način:

1. riba je ukusna, dobra je, volim je - 40.40%
2. riba je zdrava – 25,00%
3. Zbog povoljne cijene - 24.00%

Svi ostali razlozi su marginalno zastupljeni, no navesti ćemo ih zbog ilustrativnosti:

- zbog prehrane koju preferiram – 5.80%
- svježija je – 4.80%
- iz navike – 3.80%
- zbog kalcija – 3.80%
- najukusnija je – 2.90%
- zbog «Omega 3» - 2.90%
- nema kosti – 2.90% (vjerojatno filetirani oslić ili sl.)
- zbog kvalitete – 1.90%

Ostatak odgovora zastupljenih po svakom pojedinačnom kupcu obuhvaća sljedeće razloge – riba je lagana, volim slatkovodnu ribu, zbog preporuke, ima malo kostiju, zbog mog zadovoljstva. Ovdje valja istaknuti kombinaciju nekoliko osnovnih razloga kupovanja ribe koji bi u svojoj cjelovitosti mogli biti danas, a naročito i u budućnosti dobra osnovica za promoviranje ribe kao poželjnog prehrambenog artikla:

- dobar ukus
- pretpostavka o pozitivnom zdravstvenom učinku ribe
- relativno niska cijena.

Istaknimo da je najveći broj ispitanika-kupaca ribe u nas zadovoljan ponudom ribe jer u 57.69% slučajeva izjavljuje da je ponuda dobra, da je osrednja drži 25.69%, a da je odlična 10.58% ispitanih. Samo 5.77% ispitanih izjavilo je da je ponuda loša.

Grafikon br.7: Ocjena ponude ribe u nas



e. Koji bi čimbenici utjecali na povećanu nabavku ribe?

Vrlo bitna cjelina istraživanja preferencija hrvatskih kupaca u kupovini ribe i ribljih prerađevina odnosi se na utvrđivanje osnovnih razloga i uvjeta pod kojima bi oni eventualno nabavljali ribu više (češće) nego li to sada čine. U istraživanju je utvrđen niz dimenzija – elemenata koji bi mogli utjecati na povećanje kupovine pa i same potrošnje ribe kao prehrambenog artikla u nas. Koji su najznačajniji razlozi koji bi mogli utjecati na veći interes kupaca za ribom u nas? Odgovori hijerarhijski izloženi izgledaju ovako:

- Kada bi riba bila jeftinija – 51.00%
- Kada bih mogao svakodnevno naći ribu koju želim kupiti – 40.40%
- Kada bi bilo više vrste u ponudi – 31.70%
- Kada bi riba imala deklaraciju - 29.80%
- Kada bi bila očišćena – 17.30%
- Kada bih je mogao svakodnevno nabaviti u samoposluživanju – 15.40%
- Kada bi bila u potpunosti pripremljena za konzumaciju/pripremu – 3.80%

Kako vidimo iz prezentiranih rezultata, najznačajniji prediktor eventualne povećane potražnje za ribom kao prehrambenim artiklom u nas je njena cijena, zatim i adekvatna standardna ponuda ribe. Svi drugi razlozi su slabije zastupljeni pa prema tome i manje su značajni pokazatelji stvarnih preferencija. Kupci riba su najmanje sigurni u povećanu nabavku ribe za konzumaciju ako bi ona bila očišćena (36.5% odgovora je «ne bih kupovao»), a još više prema pretpostavci o tome da bi se riba češće nabavljala ako bi bila pripremljena u potpunosti za konzumaciju/pripremu – 22,10% izjavljuje da ne bi, a «vjerojatno ne bi» čak 46.20% ispitanih!). Čini se da niti element mogućeg svakodnevnoig nabavljanja ribe u (obližnjem) samoposluživanju ne predstavlja bitan razlog opredjeljivanja kupaca – vjerojatno najveći broj kupaca želi prošetati po ribarnici i vidjeti što se nudi pa tek onda donijeti odluku o tome što kupiti. Pretpostavljamo da je odgovor da bi kupci više nabavljali ribu ukoliko bi bila veća ponuda tek djelomično stvarni razlog ukoliko se prisjetimo da je gotovo najvažniji element opredjeljivanja kupaca zapravo (niska) cijena ribe u nas.

f. Stavovi ispitanika prema najčešćim stereotipima o ribama iz uzgoja

U ovom segmentu izvještaja, obratit ćemo pažnju na najčešće tvrdnje – stereotipe o ribama iz uzgoja te odnos naših ispitanika prema njima. Najvažniji rezultati iz ovog segmenta su sljedeći:

- riba iz uzgoja je masnija – 68%
- slabijeg je okusa – 66%
- ne odgovara mi jer je meso mekše – 56%
- ne odgovara mi što je umjetno hranjena – 50%
- ne znam porijeklo ribe – 48%
- ne znam da li su ribe svježije – 44%

Kako je vidljivo iz prezentiranih odgovora ispitanika, najsnažniji stereotip o uzgojenoj ribe je to da je masnija nego li divlja riba, da je slabijeg okusa te da je umjetno hranjena. Sva ova tri osnovna stereotipa će biti vjerojatno dosta teško izmijeniti u nekom sagledivom vremenskom roku, no boljim informiranjem, stavljanjem jasnih deklaracije i obaviještavanjem potrošača o porijeklu uzgojene ribe najvjerojatnije bi se polučili dobri rezultati.

Osim navedenog, pitali smo ispitanike o uvjetima pod kojima bi češće nego li do sada nabavljali ribu iz uzgoja. Evo hijerarhijski poredanih odgovora ispitanika:

- kada bih svakodnevno mogao naći ribu koju želim – 56%
- kada bi bila jeftinija – 54%
- kada bi bila manje masna – 54%
- kada bi imala deklaraciju – 51%
- kada bi bilo više vrsta u ponudi – 51%
- kada bi se mogla nabaviti svakodnevno u samoposluživanju – 35%
- kada bi bila očišćena – 28%

Iz strukturacije prezentiranih odgovora, vidljivo je da je glavni prediktor eventualnog povećanog interesa za kupnju uzgojene ribe – kao uostalom i za druge tipove ribe – njena cijena i dostupnost (blizina). Ukoliko bi riba pojeftinila, ona bi se najvjerojatnije nabavljala češće bila ona «divlja» (preferentnija za sada) ili pak uzgojena. Ostali razlozi, mada zastupljeni dosta značajno, vjerojatno imaju manju

ulogu – deklaracija o porijeklu te smanjivanje eventualnog viška masnoće u uzgojenim ribama.

g. Način ulova ribe i informiranje o ribama

Interesirali su nas i stavovi ispitanika o tome kako je riba koja se nudi na prodaju ulovljena. Najveći broj ispitanika ne obraća pažnju na način na koji je riba ulovljena – 60.60%, a od onih koji obraćaju pažnju, najveći broj preferira ribu koja je ulovljena u vrši (73.20%), a onda onu ribu koja je ulovljena koćarenjem (12.20%). Svi preostali oblici ulova – povrazom, uzgojem ili na neki drugi način, zastupljeni su s ukupno 4.90% za svaki od načina ulova-uzgoja. Mogli bismo zaključiti da se manji broj ispitanika uopće zanima za to na koji je način riba ulovljena a da oni koje se interesiraju preferiraju onaj način gdje se riba najmanje mučila», odnosno, ulov vršama.

Zanimljivo je saznati i na kakav se način ispitanici informiraju o ribama kao prehrambenim artiklima. Najveći broj izjavljuje da se interesira i informira-zanima (70.20%), a zanimljivo je da su najčešći izvor informacija (kao i u nekim drugim inozemnim istraživanjima) navode znanci, prijatelji (30.84%), a približno se podjednak broj ispitanih informira čitanjem stručne literature (24.70%), te uz pomoć masovnih medija (23.30%).

Grafikon br.8: Udio informiranih o ribi kao prehrambenom artiklu



h. Osvrt na demografske karakteristike ispitanika

U ovom pilot-istraživanju ukupno je obuhvaćeno 62.50% ispitanika ženskog, te 37.50% ispitanika muškog spola. Najveći broj ispitanika je oženjen/udan (72.10%), a čak 84.60% ispitanih je u domaćinstvu zaduženo za kupovinu prehrambenih artikala, pa dakle, i za nabavku riba. Naši su ispitanici dakle u najvećem broju slučajeva oni koji se «bave kuhinjom» i nabavkom. Najčešća razina postignutog obrazovanja ispitanika je srednja škola (50%), te viša ili visoka škola (45.20%), 50% ispitanih su umirovljenici, a 41% se nalazi u stalnom radnom odnosu. Najveći broj ispitanih se deklarira kao službenici (50%), a ca 55% ispitanika živi u tročlanim domaćinstvima. Ca 28% ispitanih raspolaže u svom domaćinstvu sa sredstvima koja dosežu 5.000 kuna, a ca 33% ispitanih sa sredstvima u rasponu 5.000-8.000 kuna, a ca 33% sa sredstvima u rasponu 8.000-10.000 kuna. S obzirom na navedene rezultate, vjerojatni motiv mnogih kupaca (jeftine) ribe je želja da se uz raspoloživi budžet ostvari prehrana. To je i razlog zašto su srdelice jedan od najtraženijih ribljih artikala, najvjerojatnije ne (isključivo) zbog zdravstvenih razloga, nego zbog njihove cijene.

i. Zaključak

Iz ove kraće prezentacije osnovnih rezultata pilot istraživanja o preferencijama u odlučivanju kupaca riba i ribljih prerađevina, vidljivo je da su ključni elementi opredjeljivanja kupaca riba i ribljih prerađevina sljedeći:

- cijena ribe – što je riba jeftinija, više se traži
- niska razina informiranosti o stvarnoj razlici između divlje i ribe iz uzgoja
- povjerenje u informacije o ribama od poznatih osoba, a ne od anonimnih sredstava priopćavanja
- ukupna niska razina informiranosti o potencijalnim karakteristikama uzgojene ribe
- niska razina informiranosti o eventualnim zdravstvenim kvalitetama prehrane ribom
- preferencija kupovanja ribe isključivo u ribarnicama, najčešće zbog mogućnosti većeg izbora
- nemogućnost osiguravanja stabilne ponude ribe različitih vrsta na tržištu kao element koji utječe na preferenciju izbora
- davanje prednosti svježoj ribi nad smrznutom

- davanje prednosti neočišćenoj pred očišćenom, a naročito pred filetiranom ribom

Valja uzeti u obzir da se radi o preliminarnim rezultatima pa zbog toga i o tentativnim zaključcima koje ćemo temeljitije i detaljnije elaborirati po dovršetku ukupnog istraživanja na cjelokupnom uzorku.

7. Interpretacija rezultata temeljnog anketnog istraživanja o preferencijama u potrošnji ribe, ribljih prerađevina i školjkaša hrvatskih potrošača

U nastavku ovog istraživačkog izvještaja, interpretirati ćemo najvažnije rezultata temeljnog istraživanja koje je u nastavku pilot istraživanja provedeno u više obalnih i kontinentalnih središta Hrvatske o prevencijama u potrošnji ribe, ribljih prerađevina i školjkaša. Osim navedenog, interpretirati će se i osnovne spoznaje do kojih se došlo intervjuiranjem različitih dionika koji učestvuju u prometu riba, školjkaša i ribljih prerađevina (restorani, hoteli, ribarnice – prodavci i kupci, itsl.).⁴

Kako je ranije navedeno, anketno istraživanje je realizirano na ukupno 800 ispitanika u obalnom i kontinentalnom dijelu Hrvatske. Ispitivanje je obavljeno na osnovi pisanog anketnog upitnika (vidi u prilogima) na mjestima kupovine ribe – najčešće u ribarnicama u mjestima gdje se provodilo istraživanje. Ispitivanje je trakalo ca 15 minuta po jednom ispitaniku.

Pregled strukture uzorka je sljedeći:

- | | |
|-------------------------|----------------|
| • Zagreb | 200 ispitanika |
| • Zadar | 50 |
| • Šibenik | 50 |
| • Split | 50 |
| • Rijeka | 100 |
| • Pula | 100 |
| • Dubrovnik | 50 |
| • Osijek | 100 |
| • <u>Slavonski Brod</u> | <u>100</u> |

Ukupno 800 ispitanika

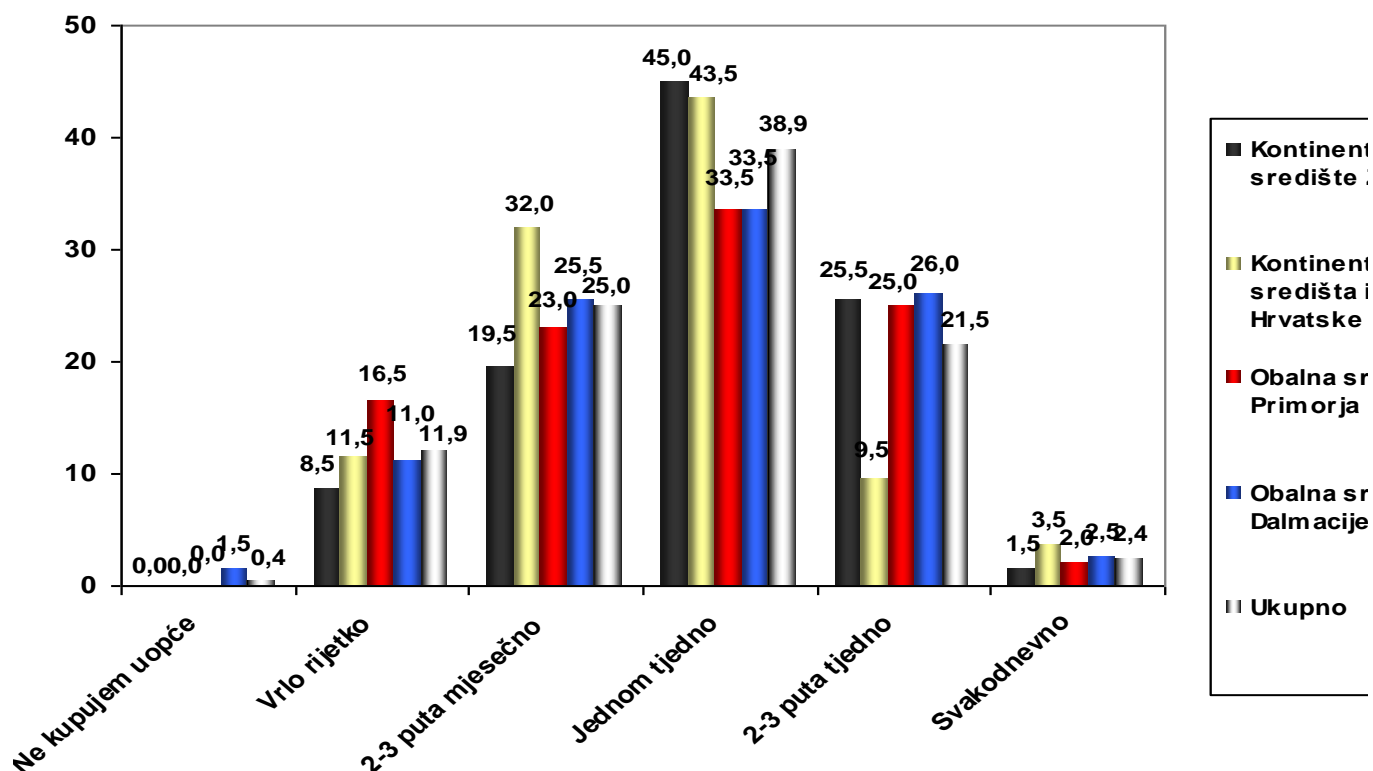
U nastavku ćemo interpretirati rezultate istraživanja na razini globalnih podataka, a po potrebi i na razini regija i gradova - Zagreb, Kontinentalna središta Istočne Hrvatske (Osijek, Slavonski brod), Obalna središta Primorja (Pula, Rijeka), te obalna središta Dalmacije (Zadar, Šibenik, Split, Dubrovnik).

a. Čestina kupovanja ribe

⁴ Na kraju ovog izvještaja nalaze se različiti prilozi (upitnici, protokoli intervjuja te kompletni transkripti intervjuja) pa upućujemo zainteresiranog čitatelja na priloge.

Najveći broj ispitanika nabavlja ribu jednom tjedno (38.90%), 2-3 puta mjesečno u 25.0% slučajeva, a u 21.50% slučajeva 2-3 puta tjedno. Dakle, možemo zaključiti da najvećii broj potrošača ribe u Hrvatskoj ribu nabavlja nekoliko puta tjedno.

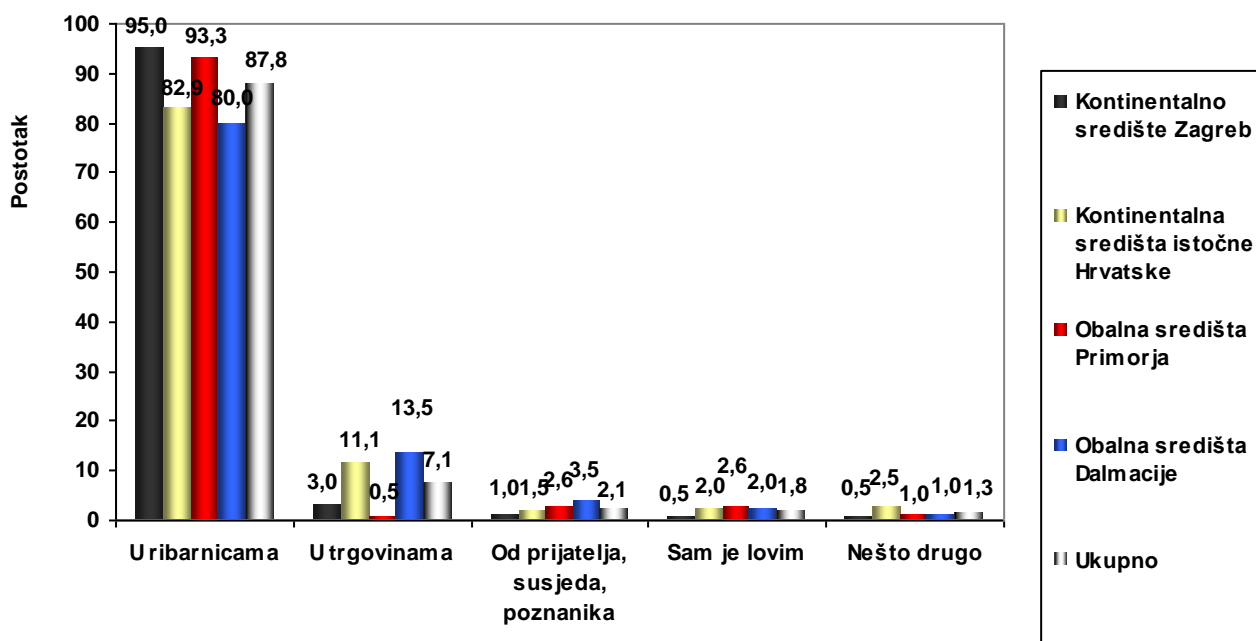
Prikaz 1: Čestina kupovine ribe



b. Najčešća mjesta nabave ribe

Riba se najčešće nabavlja u (1.) ribarnicama – u 87.10% slučajeva, a tek onda u (2.) trgovinama – 7.00%, mnogo manje (3.) od prijatelja i poznanika (2.10%) a tek 1.80% ispitanih izjavljuje da sami nabavljaju ribu.

Prikaz 2: Najčešća mjesta nabave ribe

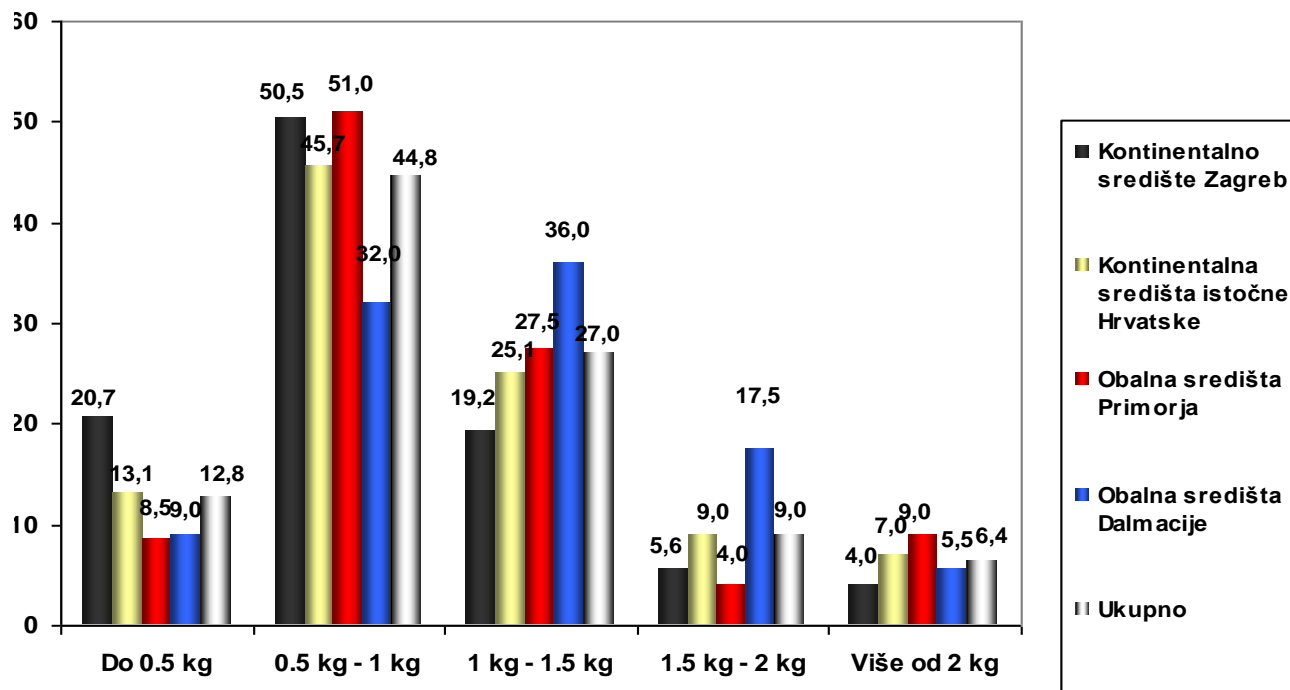


c. Najčešće vrste i količina nabavljene ribe

Najveći broj ispitanih kupaca ribe nabavlja plavu ribu (47.4%), zatim bijelu ribu (44.0%), glavonošce u 19.40% slučajeva, a tek u 12.1% slučajeva slatkovodnu ribu. Gotovo je zanemariv broj ispitanika (samo 10 osoba!) koji su upravo kupili neku vrstu školjaka!

Najveći broj ispitanih u nabavci ribe kupuje do 1 kg ribe (44.60%), do 1.5 kg. 26.90%, a tek 9.00% ispitanih kupuje do 1.5-2 kg ribe, a tek 6.40% ispitanih je nabavilo više od 2 kg ribe.

Prikaz 3: Količine nabavljene ribe



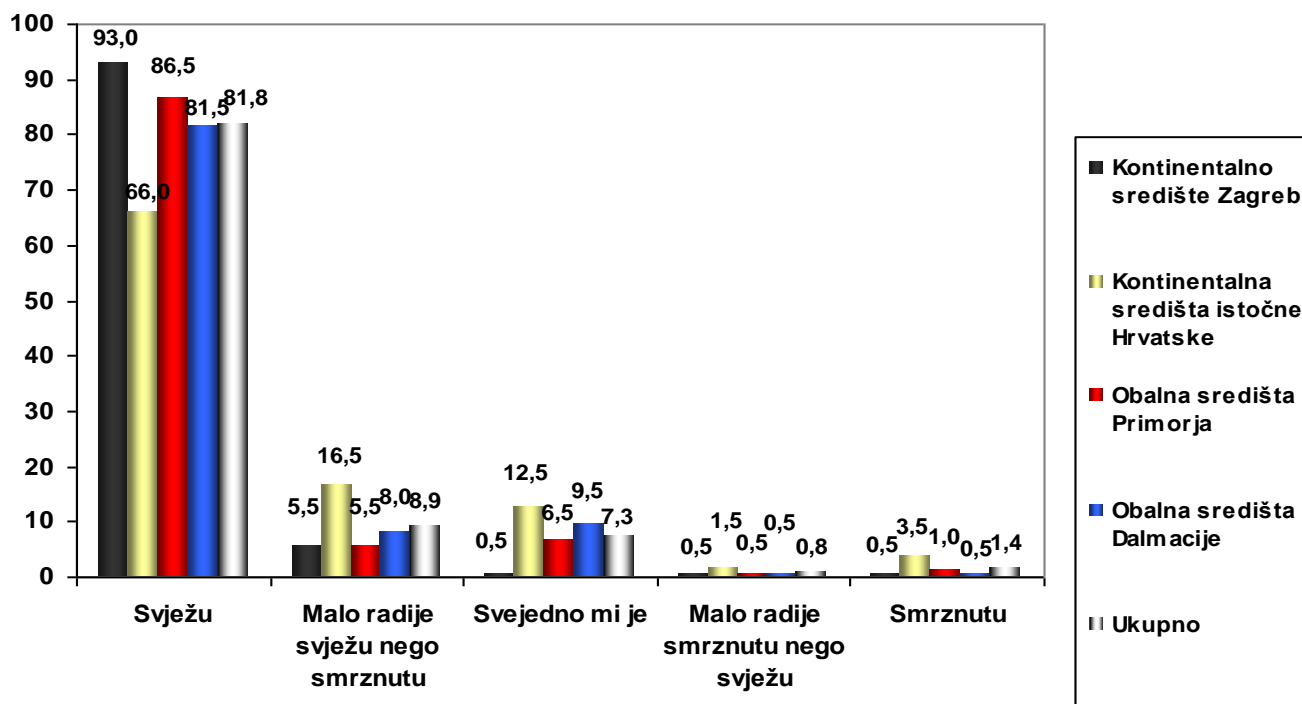
d. Preferencije u nabavi ribe

Željeli smo saznati koje su osnovne preference u nabavi ribe u nas, pa smo ispitanicima u tom smislu postavili nekoliko pitanja u vezi s navedenim. Na pitanje „Kakvu biste vrstu ribe najradije izabrali?“, dobili smo sljedeće odgovore:

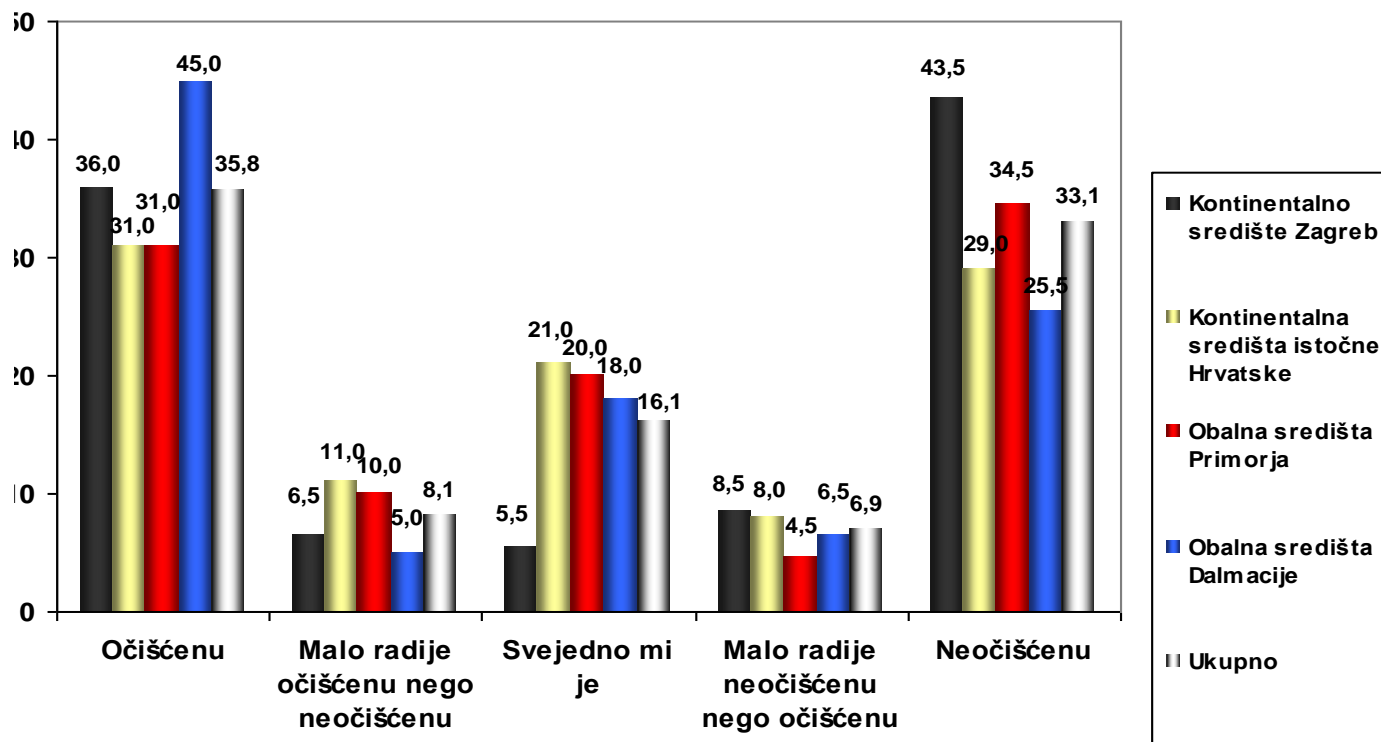
- | | |
|-----------------|---|
| 1. Domaću | 86.90% |
| 2. Svježu | 81.80% |
| 3. Divlju ribu | 67.00% (ribu iz uzgoja-4.60%; svejedno mi je – 13.80%) |
| 4. Nefiletiranu | 39.90% (filetiranu – 17.80%); (svejedno mi je – 24.00%) |
| 5. Očišćenu | 35.80% (neočišćenu 33.10%) |

U nastavku dajemo ilustrirane prikaze osnovnih preferenci ispitanika-hrvatskih potrošača ribe, ribljih prerađevina i školjaka.

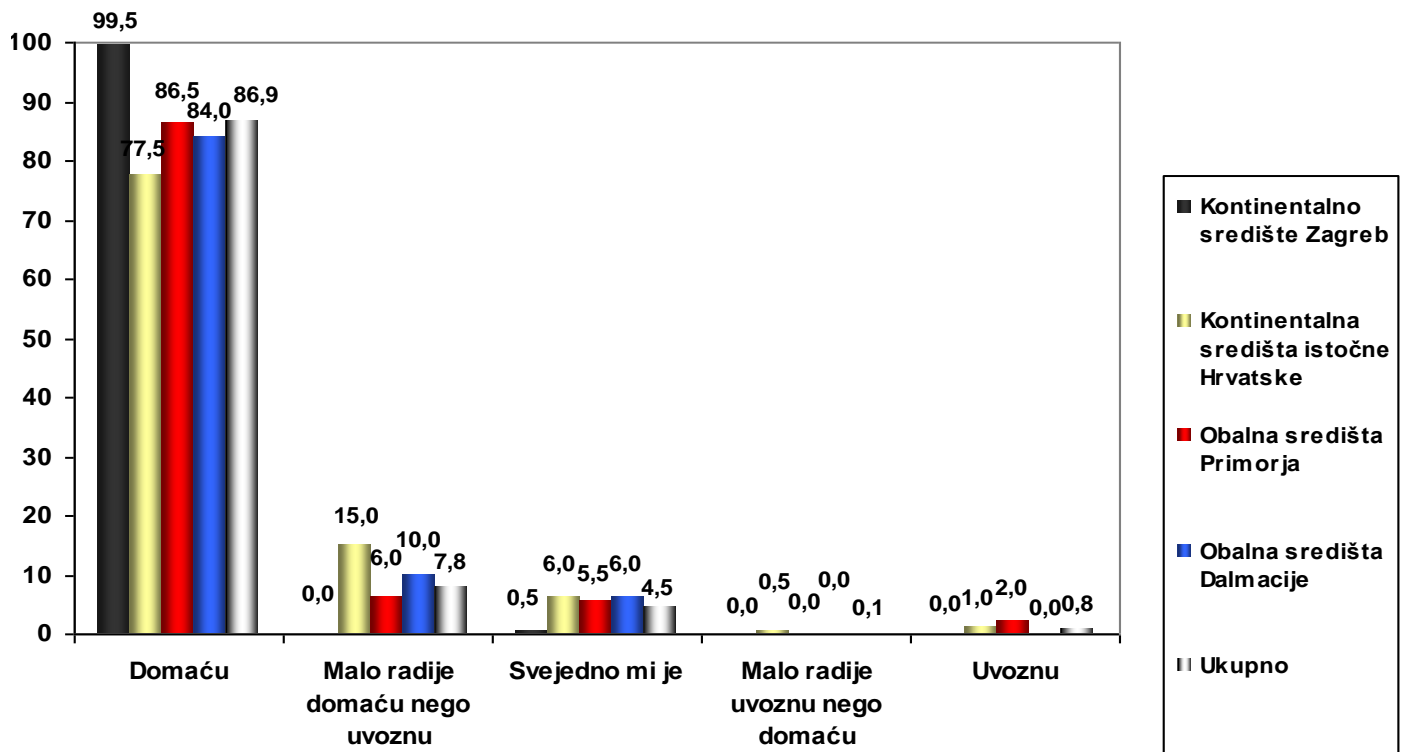
Prikaz 4: Svježa ili smrznuta riba?



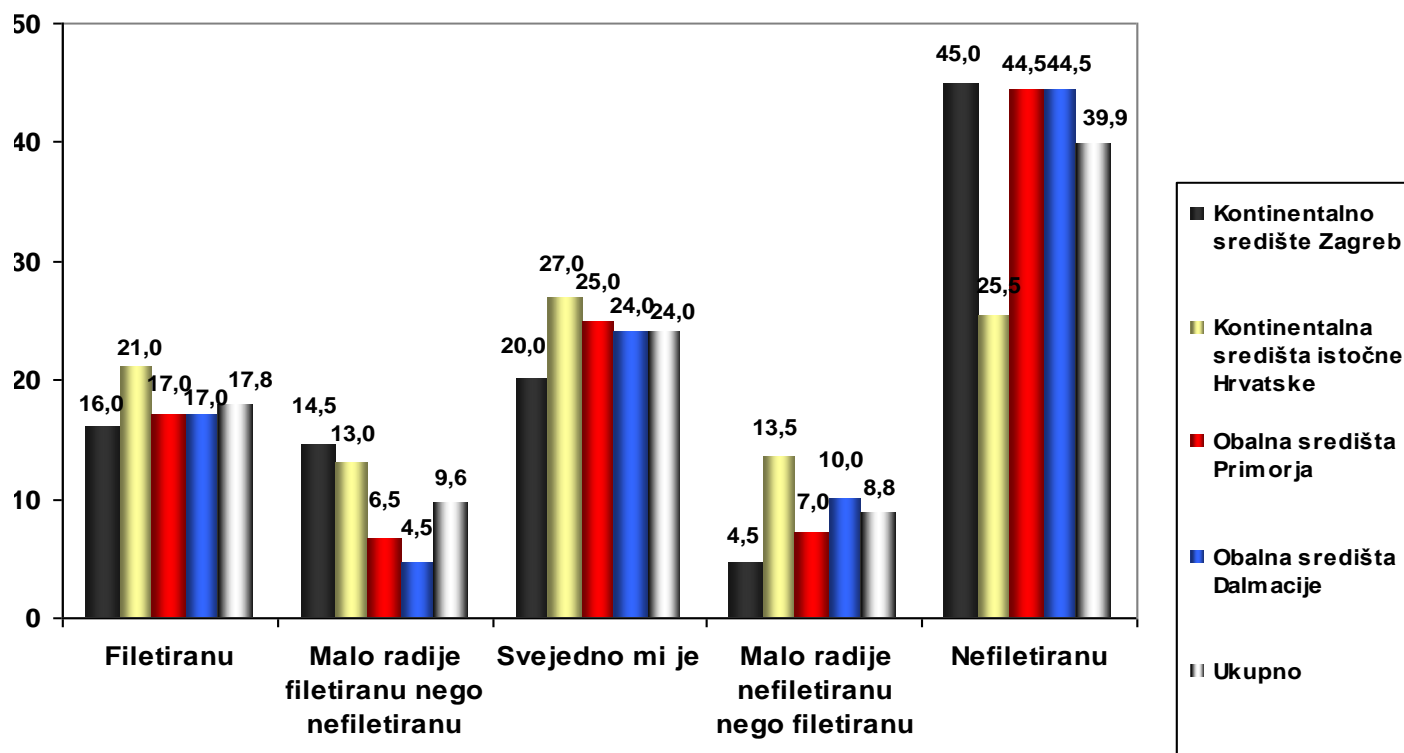
Prikaz 5: Očišena ili neočišćena riba?



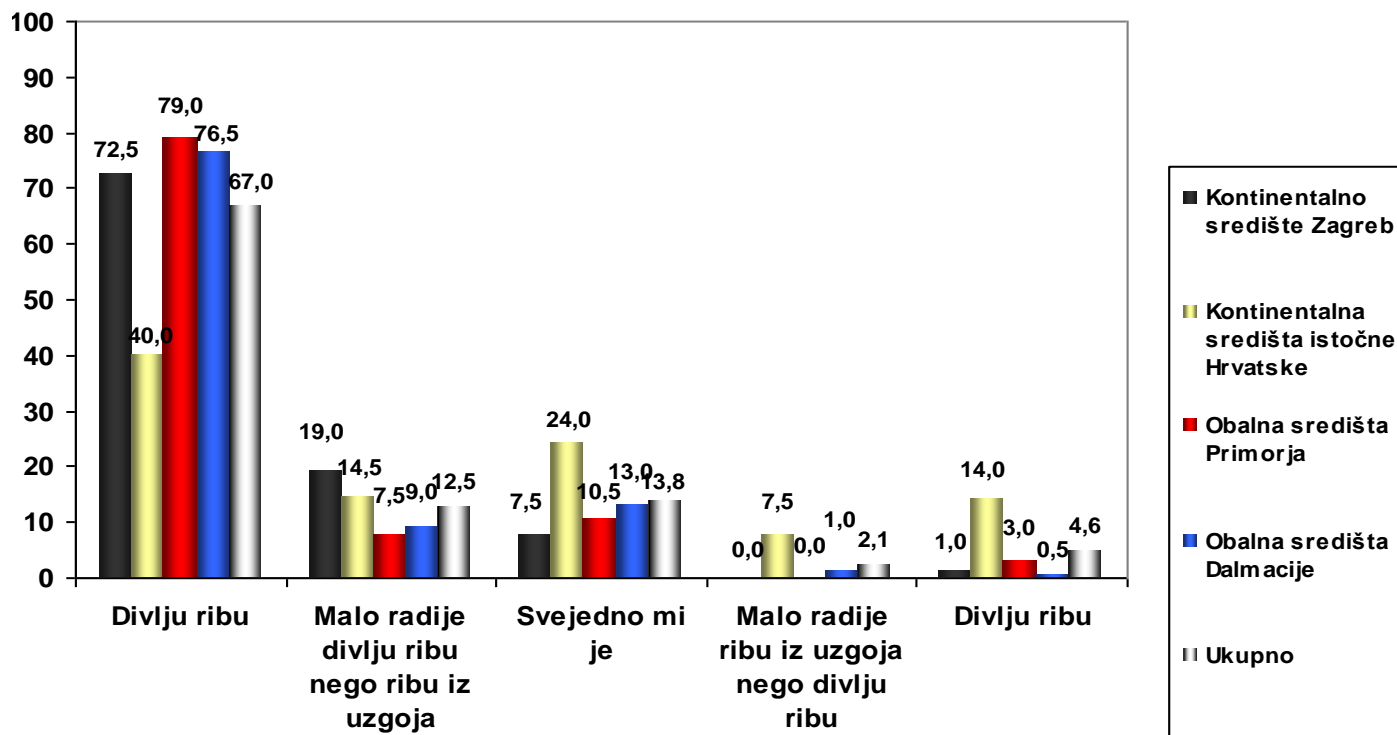
Prikaz 6: Domaća ili uvozna riba?



Prikaz 7: Filetirana ili nefiletirana riba?



Prikaz 8: „Divlja“ ili uzgojena riba?



Kako vidimo iz prezentiranih rezultata, najčešći obrazac kupovine ribe u nas je označen sljedećim varijablama – svježa, domaća, divlja riba.

Preferencije o vrstama riba koje ispitanici najčešće kupuju pokazuju se kroz odgovore ispitanih na sljedeći način:

- Srdela 31.10%
- Oslić, mol 27.60%
- Šaran 14.40%
- Lignje 12.80%
- Pastrva 4.80%
- Škrpina 4.50%
- Orada (komarča) 4.60%
- Brancin (lubin) 3.80%
- Škampi 3.30%

Kako rezultati pokazuju, najčešća vrste ribe koja se nabavlja u ribarnicama je (jeftina) srdela koja je naša tradicionalna jeftina i zdrava hrana, a za njom slijedi oslić koji se preferira kao bijela riba i kao dijetalna vrsta ribe. Uzgojene vrste – orada i brancin – ukupno se traže u ca 8.50% slučajeva, što nije loš rezultat s obzirom na uobičajene preference potrošača prema neuzgojenim – divljim vrstama ribe. Od slatkovodnih vrsta ribe, preovlađuju šaran i pastrva, naročito u kontinentalnom dijelu zemlje.

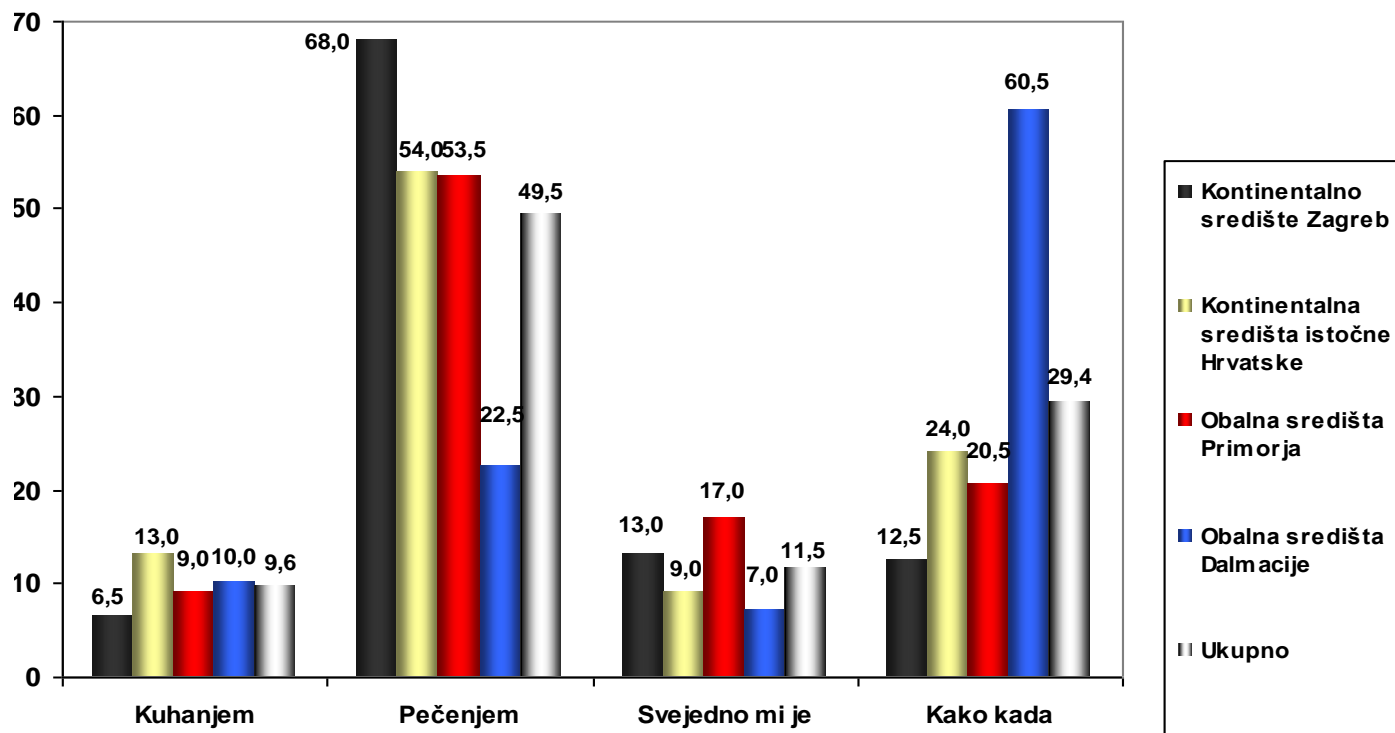
e. Osnovni razlozi nabavke ribe

Najvažniji razlog nabavke ribe prema stavovima naših ispitanika je da ispitanici ribu vole jesti (29.30%), da riba ima odgovarajuću cijenu, odnosno da je jeftina – (19.50%), da je riba ukusna (14.40%) te da je riba zdrava (11.60%). Svi drugi potencijalni razlozi su u odgovorima ispitanika marginalno zastupljeni.

f. Najčešći način pripreme ribe

Ispitanici najčešće ribu pripremaju pečenjem (49.50%) i kuhanjem (9.60%), a tehniku pripreme koriste prema prilici – prema kupljenoj vrsti ribe (29.40%), odnosno nije im važno na koji će je način pripremiti (11.50%).

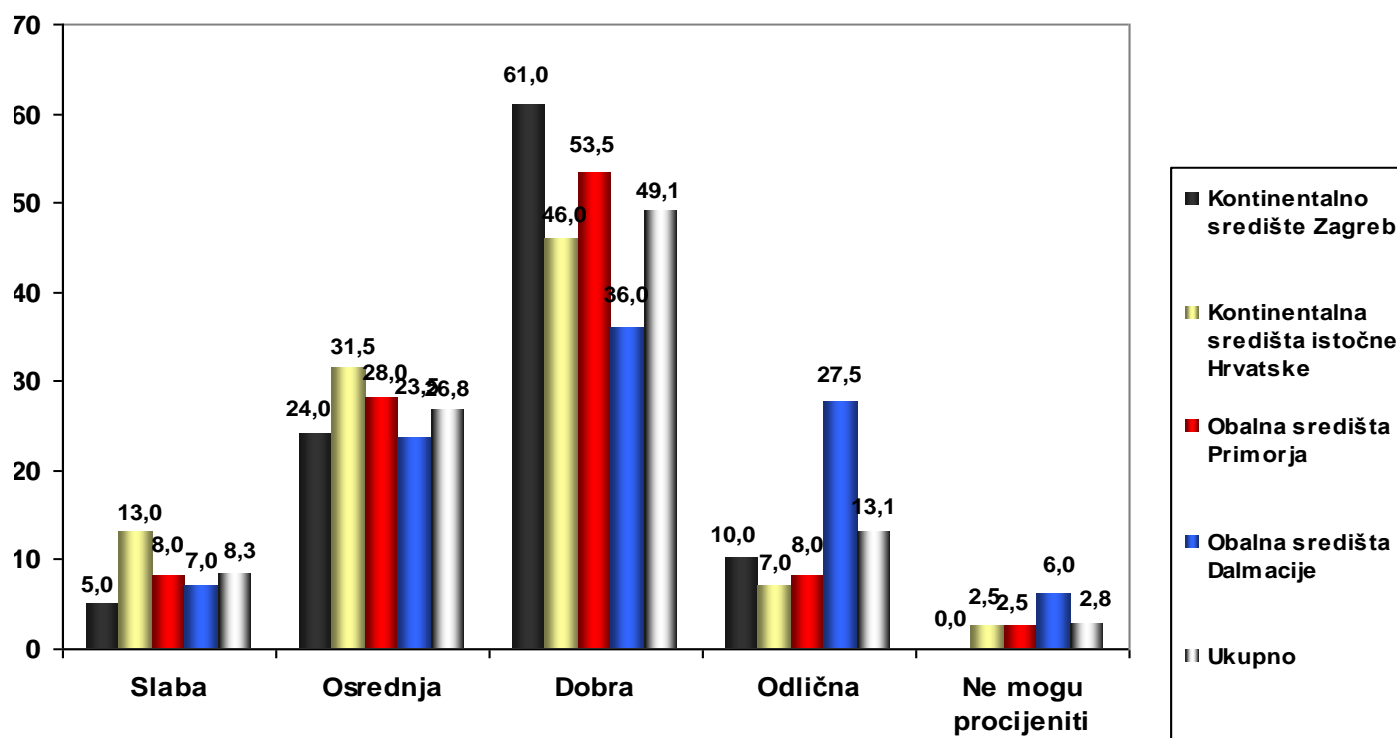
Prikaz 8: Najčešći način pripreme ribe



g. Ocjena ponude ribe u nas

Najveći je broj ispitanika zapravo zadovoljan postojećom ponudom ribe u nas – ona je „dobra“ (49.10%), osrednjom je ocjenjuje 26.80% ispitanih, odličnom 13.10% a slabom samo 8.30%. Iz prezentiranih rezultata, očigledno je da je ponuda ribe u nas ocijenjena vrlo dobrom.

Prikaz 9: Ocjena ponude ribe u nas



h. Ocjena uvjeta za češću nabavku ribe

Uzimajući u obzir da je konzumacija ribe u nas još uvijek ispod europskog i drugih prosjeka (ca 8 kg po stanovnika godišnje prema 40-50 kg ribe u mnogim drugim zemljama Europe!), interesiralo nas je pod kojim bi uvjetima ispitanici češće nabavljali i konzumirali ribu u nas. Najvažniji rezultati o ispitivanju stavova a koji predstavljaju preference eventualnog povećanja čestine kupovanja i konzumacije ribe prema stavovima ispitanika su sljedeći:

- | | |
|--|------------------------|
| • Kada bi bila jeftinija | 80.90% |
| • Kada bi bila očišćena | 48.90% (ne bih 38.90%) |
| • Kada bi bilam pripremljena za konzumaciju | 31.60% (ne bih 54.70%) |
| • Kada bi imala deklaraciju o porijeklu | 45.20% (ne bih 30.20%) |
| • Kada bi se svakodnevno mogla nabaviti u samoposluživanju | 48.90% (ne bh 36.50%) |
| • Kada bi bilo više vrsta u ponudi | 66.10% |
| • Kada bih svakodnevno mogao naći ribu koju želim kupiti | 66.50% |

Kako rezultati pokazuju, čestina konzumacije ribe mogla bi se povećati ako bi cijena ribe bila manja, kada bi bilo više vrste u ponudi, te kada bi ponuda bila dostupnija – u lokalnim prodavnicama.

i. Ocjena kvalitete ribe iz uzgoja

Riba iz uzgoja još uvijek se teško probija do stola hrvatskih potrošača. Mnogobrojni su razlozi tomu – nepovjerenje, izostanak navike konzumacije ribe iz uzgoja, uvjerenje da je takva riba „lošija“ (masnija) od divlje ribe, cijena ribe i sl. Zbog navedenog smo postavili ispitanicima nekoliko tvrdnji o ribi iz uzgoja a odgovore navodimo u nastavku:

- | | |
|--|--------|
| • Riba iz uzgoja je masnija | 69.50% |
| • Riba iz uzgoja je slabijeg okusa | 58.50% |
| • Ne odgovara mi što je umjetno hranjena | 58.90% |
| • Ne odgovara mi što je meso mekše | 45.70% |
| • Ne znam da li je takva riba svježija | 45.10% |

- Ne znam porijeklo te ribe 45.90%

Kako vidimo iz odgovora ispitanika, postoje stanoviti stereotipovi o ribi iz marikulture. Zbog toga smo sljedećim pitanjem željeli provjeriti pod kojim bi uvjetima potrošači ribe iz uzgoja takvu ribu eventualno češće nabavljali.

j. Ocjena uvjeta za češću konzumaciju riba iz uzgoja

Ispitanicima je bilo postavljeno pitanje sljedećeg sadržaja – „*Pod kojim bi uvjetima češće nabavljali ribu iz uzgoja*“? Odgovori ispitanih (vjerojatno bih i sigurno bih češće nabavljao) su sljedeći:

- Kada bi bila jeftinija 55.40%
- Kada bi bila manje masna 48.00% (21% - ne znam!)
- Kada bi bila očišćena 34.40% (ali 45.90%-ne bih, a 19.80%-,ne znam“).
- Kada bi bila u potpunosti
pripremljena za konzumaciju 56.50% – ne bih (bih-23.60%)
- Kada bi riba imala deklaraciju 37.60% (35.40%-ne bih, 27.10%-ne znam)
- Kada bi se mogla svakodnevno
nabaviti u samoposluživanju 37.50% (42.30%-ne bih, 20.30%-ne znam)
- Kada bi bilo više vrsta u ponudi 46.40% (34.10% ne bih)
- Kada bih svakodnevno mogao
naći ribu koju želim 47.40% (33.60 – ne bih)

Ovakvi rezultati pokazuju da ispitanicima u najvećem broju slučajeva nije u potpunosti jasna slika o uvjetima uzgoja i plasmana ribe iz uzgoja. U tom smislu je upitno koliko i istaknuti razlozi i pristajanje uz njih predstavlja odraz stvarnih stavova ispitanika prema ribi iz uzgoja, odnosno koliko bi promjena uvjeta prodaje, uzgoja i plasmana takve ribe – prema iskazanim željama – stvarno utjecala na povećanje potražnje i promjene prehrambenih navika hrvatskih konzumenata riba.

k. Ocjena kvalitete ribe u vezi s načinom ulova

Iznenadjujući je podatak koji smo dobili kao odgovor na postavljeno pitanje „*Obraćate li prilikom kupovine pažnju na koji je način riba ulovljena?*“ da to ne zanima čak 76.80% ispitanih, odnosno da to zanima samo 23.30% ispitanih. U nastavku na navedene dileme i pitanja, postavili smo upit ispitanicima *koji način ulova ribe najviše preferiraju?* Odgovori su sljedeći:

- Koćarenje 36.60%
- Vrše 33.30%
- Uzgoj 11.30%
- Povraz 9.10%

I. Način informiranja o ribama

Također smo ostali iznenađeni podatkom da se –prema odgovorima naših ispitanika – samo polovica ispitanika uopće informira o ribama kao prehranbenom artiklu, pri čemu se najveći broj ispitanih informira iz novina i časopisa, te televizije i radia.

m. Osnovni demografski podaci

U ovom ispitivanju obuhvaćeno je ukupno 60.80% ispitanica i 39.30% ispitanika, što indirektno govori o tome da u *većem udjelu žene nabavljaju ribe* kao prehranbeni artikal. Obuhvatali smo pretežan broj oženjenih/udanih ispitanika/ispitanica, kao i najveći broj ispitanika koji su rođeni u kontinentalnom dijelu zemlje (46.80%), 29.10% u Dalmaciji i na otocima te 20.50% u Istri i Primorju. Također, najveći broj ispitanika na ribarnicu je došao „po planu“ jer se radi o ispitanicima koji su u 73.80% slučajeva zaduženi za svakodnevnu prehranu u domaćinstvu.

Nadalje, obuhvatili smo 59% ispitanih sa završenom srednjom školom ili gimnazijom, te 32.90% sa završenom višom ili visokom školom. Također, najveći je broj ispitanih stalno zaposlen (56.90%), a 26.30% ispitanih su umirovljenici/umirovljenice. Na koncu, interesiralo nas je koliko osoba u domaćinstvu redovito konzumira ribu kao prehranbeni artikal. Rezultati su sljedeći:

- Dvije osobe 30.50%
- Tri 24.50%
- Četiri 20.50%

- Jedna 15.00%.
x x x x x x x

Ovim završavamo interpretaciju najvažnijih rezultata anketnih istraživanja-pilot i temeljnog istraživanja. Osnovne zaključke i preporuke iznosimo na kraju elaborata. U nastavku se izlažu najvažniji rezultati provedenih intervjua, a ukupan transkript svih intervjua nalazi se u prilogima ovog izvještaja.

8. Osnovni naglasci iz intervjua⁵

U nastavku ćemo obratiti pažnju na osnovne stavove i naglaske ispitanika koji su bili intervjuirani. U tekstu su naglašeni osnovni stavovi koji su ilustrirani originalnim izjavama ispitanika (u bilješkama). Nekoliko kategorija ispitanika bilo je obuhvaćeno intervjuiranjem:

- prodavači ribe u ribarnicama
- prodavači i potrošačkim centrima
- šefovi ribljih restorana, vlasnici
- šefovi hotelskih restorana
- kuhari, konobari
- gosti ribljih i hotelskih restorana
- koncesionari ribogojilišta.

Intervjuiranje je obuhvatilo ista mjesta u kojima je bilo provedeno i anketno istraživanje, pa ćemo se po potrebi referirati na lokaciju provođenja intervjua, iako su, kako su pokazali rezultati, stavovi standardizirani, neovisni o mjestu intervjuiranja, što s druge strane znači *da su problemi posvuda slični*. U nastavku ćemo sistematizirane stavove ilustrirati pojedinačnim stavovima ispitanika, a za potpuniji uvid čitatelja upućujemo na kompletne transkripte intervjua u jednom od priloga ove studije.

8.1. Prodavci ribe na ribarnicama

Osnovni aspekti koje ističu prodavači riba na ribarnicama su sljedeći:

- Prodaja riba je slaba⁶ zbog previsoke cijene, nedostatka navike kupovanja ribe u nas, općeg osiromašenja ljudi u nas, neredovite opskrbe ribom,

⁵ Intervjuiranje različitih kategorija stanovništva (prodavači ribe u ribarnicama, šefovi kuhinja u restoranima i hotelima gdje se nudi riba, vlasnici gostionica, gosti koji naručuju ribu za večeru, itsl.), a proveli su ga studenti sociologije s Odsjeka za sociologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu – Tamara Buble, Maja Draženović, Jelena Jakšić, Biljana Lalić, Danijela Lucić, Martina Putar Novoselec, Tea Vidović i Anja Zojčeska, te stručnjak u Upravi za ribarstvo Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva Vlasta Franičević sa svojim suradnicima. Intervjuiranje je obavljeno u kontinentalnom dijelu Hrvatske – u Zagrebu, Osijeku i Slavonskom Brodu, te u primorskom (Pula, Rijeka), i dalmatinskom dijelu Hrvatske – u Zadru, Šibeniku, Splitu i Dubrovniku. Primijenjena je tehnika individualnog intervjua s unaprijed pripremljenim pitanjima – temama (vidi u prilozima).

⁶ «Za naše standarde riba je preskupa i zato je ide vrlo malo. I to se traži srdelica, inćun, tj. ono što je jeftinije. Komadna riba orada i slične to slabo ide. Najviše se prodaje pastrva koja je pristupačna svima (30 - 40 kn), srdelica (16 – 25kn). Sve ostalo ide više-manje na guranje. Isključivo je problem cijena jer komadna riba je skupa riba. Naši ljudi više vole oradu, brancin koji je divlji nego one iz uzgoja. Ta iz uzgoja je masnija i ipak se osjeti razlika. Prirodna je poželjnija, ali je i nepristupačna. Primjerice, brancin iz uzgoja dođe 60-70 kn, a divlji 200 kn, a i vrlo ga ja malo na tržištu kod nas kao i kovača. Uvoznih ima i kovača i škarpine, ali iz Jadrana vrlo malo. Mi smo socijalna država i nemamo velika primanja. Naš prosjek može iznositi 4500 kn i više, ali u principu ljudi imaju primanja 2800 kn, 3000 kn. To je realnost i ljudi koji dolaze na tržnicu su takvih primanja.“ „Prodaja ide slabo. Petak i subota je malo pojačano, ove ostale dane slabije. Besparica je osnovni uzrok tomu. Da naši ljudi imaju primjerena primanja, riba ne bi bila skupa“. ...“ «Zimi prodaja ide dobro, ljeti je to problem. U šestom, sedmom i osmom mjesecu jako malo ljudi jede ribu. Možda je zbog godišnjih odmora, a postoji ona stara narodna: „ U kojem

nemogućnosti dostupnosti tržnica zbog njihove lokacije, nepostojanja svježih ribe u regularnim samoposluživanjima, i sl.

- Osnovni razlog slabe prodaje je visoka cijena ribe⁷
- Osnovni razlog kupovine nekih vrsta riba (primjerice srdele) je njena niska cijena a mnogo manje uvjerenje da je ta riba zdravija od bijele
- Otežavajući faktor u kupovini je nemogućnost parkiranja automobila u blizini ribarnica
- Olakšavajući faktor kupovine ribe u trgovačkom centru je upravo mogućnost parkiranja i kombiniranja sadržaja⁸ te pristupačnije cijene ribe iz uvoza
- Otežavajuća je okolnost za češću kupovinu činjenica da je najveći broj ribe u trgovačkim centrima uvoznog podrijetla za sve one kupce koji traže isključivo našu, divlju ribu
- Kupci podjednako kupuju plavu i bijelu ribu
- Kupci (uglavnom) razlikuju uzgojenu od divlje ribe⁹ - češće preferiraju divlju ribu, a rjeđe kupuju ribu iz uzgoja iz dva osnovna razloga – porijekla (vještački

mjesecu nema slovo „r“ tad se riba ne jede.“ To je neko pučko vjerovanje, a izgleda da se mnogi drže toga. Ljeti ide plava riba (srdela) i skuša za gradele, međutim šaran i ostala riječna riba baš i ne. Zimi je bolje jer su i postovi tada. Kad krene korizma to se uvijek primijeti, posla je puno više. Prodajem i morsku i riječnu ribu. U Slavoniji se većinom traži šaran, iako ide i srdela, skuša...“...“ «Kupci najčešće traže najjeftiniju ribu-plavu. Ribu iz uvoza kupuju samo restorani jer to je oborita riba. Osobito liti. Šampjeri, škrpina toje sve iz uvoza. Ovo je sve domaća riba. Brancin, orada uzgoj, a ovo vam je od kočice druga riba. Ljudi kupuju ribu iz uzgajališta. Po potrebi mi čistimo ribu, po željama kupaca. Kupci ribu biraju po cijeni. Petkom i nedjeljom kupuju ribu za gradele, a radnim danima ide više riba za frigate i za lešo onako mol i ta sitnija ribica. Traži se i zaleđena riba-fileti. Kupuju je mali kupci. To mi dobijemo od Leda, a Ledo uvozi to. Prodaje se i ovo panirano.“...“ «Kupci više tražu domaću ribu. Prid lito bolje tražu plavu za gradele, srdele. A zime bolje ide bila riba. Prave razliku između domaće i uvozne. Naši ljudi se razumidu u ribu! Biraju je najprije po svježini, a onda svak po svome žepu. Uvoznu ribu kupuju pretežno stranci liti. To je njihova riba i oni volu svoju ribu. Lubini i komarče su za gradele. Kad bi ih se isfiletiralo ne bi valjale za gradele. Naš svit voli cilu ribu, a ne filete za gradele. Mi ovde i čistimo ribu. Volia bi kad bi već dobili očišćeno. Utorak je najgori dan, gori od ponediljka. A inače najbolji je petak pa subota.“

⁷ „Problem cijena je najveći problem.. nije trgovačka marža ono što je problem već nabavna cijena zbog malo ribe u jadranskom moru i pdv na hranu... osnovni razlog zašto se malo jede riba. A ni srdele nema toliko strašno puno s obzirom na potražnju na tržištu. Budući da se ribarnica ne bavi prodajom sitne plave ribe, kada se kupcima objasni da losos koji je uzgojen u Hrvatskoj zbog uvjeta ne može i nema dovoljno omega 3 masne kiseline i da tuna, koja je izuzetno skupa, ima žive(Hg) u sebi. Zbog toga se ljudi okreću divljoj ribi čije je nabava nestalna i promjenjiva i time je njena cijena visoka. Ljudi dubljeg džepa traže skupu ribu... neki od njih jer je ona zbilja bolja i finija, ali većina zbog malograđanskih i snobističkih razloga. Najviše se traži da je riba svježija i domaća. Klijentela ne pita za cijenu. Jedna od onih ribarnica koja će prodati ribu od 200 kn, a ne onu od 20.“ ... „Riječna ide više i to šaran posebno. Morska puno manje, i to uglavnom petkom. Svježiju morsku ribu imamo četvrtkom, petkom i subotom, i to je naša domaća, a ostale dane imamo smrznutu morsku ribu koja je uglavnom iz uvoza. Šaran je iz uzgoja, s obližnjeg ribnjaka. I morska riba koju imamo, većinom je uzgojena. Potražnja nije velika, mogla bi biti puno bolja. Prije je to bilo puno bolje. Vjerujem da je cijena glavni uzrok toj slaboj potražnji.“

⁸ «Prodaja ribe ide jako slabo. Više je razloga za to. Prvi je razlog što nemamo parking u blizini. Drugo, ljudi su sveli svoje živote i izlaske na trgovačke centre. Tamo je i zabava i kupovina, sve je tamo. Isto tako danas malo ljudi ima vremena da izađe s posla na pola sata, na neku pauzu i da obavi kupovinu. No, parking je najveći problem još uvijek.“ „«Prodaja ide dobro. Najbolje ide ova srednja klasa: oslić, orada, brancin, itd. O datumu ovisi kojoj će ribi kupci dati prednost. Ako je pred mirovinu traži se što jeftinije, a kad se nešto dobije, onda se ne bira, onda je samo bitno da je friška riba. Kupci rade razliku domaće i uvozne ribe, preferiraju domaću. Također se daje prednost divljoj ribi pred onom uzgojenom, a takve je nažalost sve manje i skuplja, no ipak ide bolje.“

⁹ „Ljudi nemaju pojma i ne razlikuju divlju i uzgojenu ribu. Ja ih educiram već nekih 18 godina i pokušavam im pokazati razliku između uvoza, tovljene, divlje ribe, ali ne prepoznaju ljudi to. Zato bi ljudi trebali imati svog ribara kao što imaju i

hranjena, uzgojena, masnija, slabijeg okusa, i sl.), te zbog cijene koja je viša od cijene najmanjih divljih riba

- Uglavnom se preferira divlja, domaća, naša riba

8.2. Restorani-šefovi kuhinja, vlasnici, upravitelji

Osnovni istaknuti problemi od strane ove skupine ispitanika su sljedeći:

- Ljudi u restoranima vrlo često naručuju riblji objed¹⁰ - navedeno vrijedi za osobe koje manje-više redovito posjećuju riblje restorane, sami ili u društvu
- U hotelskim restoranima ponuda riba oscilira¹¹ prvenstveno zbog nestabilnosti potražnje, nemogućnosti dužeg skladištenja svježije ribe te zbog slabije mogućnosti kontrolirane nabavke
- Cijena ribe (nabavna) je neopravdano previsoka¹² što otežava profitno poslovanje, utječe na nestabilnost ponude te dovodi do nemogućnosti polaniranja ponude
- Riba se za hotelske restorane najčešće nabavlja u trgovačkim lancima¹³ prvenstveno zbog cijene, pouzdanosti snabdjevenosti i sigurnosti da će se uvijek riba naći

frizera, bankara, postolara, mesara itd., znači nekoga komu ćete slijepo vjerovati. Ja prodajem isključivo našu, domaću ribu.“ ...“ Ne znam što bi preporučio uzgajivačima riba. Ne znam s čime hranu sve. To je malo dublje pitanje. Iako ima razlike u toj ribi iz uzgoja ovisno s kojeg područja dolaze. Ima tu više uzgajališta oko Zadra konkretno pa ja znam da je riba koja je malo dalje od grada, doli Sali- Dugi otok, da je kvalitetnija makar po izgledu. To je isto jedan od uzroka različite kvalitete ribe kakvo je područje di se ona uzgaja. Ta riba mora biti masna kad se tako hrani. To je ko kokoš. Nema tu, ne ozbiljno... Ona miruje i jede. Ona ne može biti, ona nije divlja da je uvijek u pokretu, biježi od nekih svojih prirodnih neprijatelja i lovi. Ona uvijek otvori usta i napapa se ko kokoš. Je si vidila kako kokoš stoji u onoj svojoj žici i samo glava čini gori-doli? Nema, to je tako.»

¹⁰ «Na meniju imamo dosta ribljih jela i zadovoljni smo konzumacijom ribe. Ljudi vrlo često, čak sve više naručuju ribu. Razlika je u tome što su prije uz ribu najviše naručivali slani krumpir i blitvu kao prilog, a danas se uz ribu sve više traži povrće na žaru. Najviše se jede oslić, brancin, škarčina, losos (kojeg preferiraju Japanci najviše), jednako kao i svježi bakalar... Svaki dan smo puni, evo jučer smo bili puni, danas isto.»

¹¹ «Imamo jako malo ribe u ponudi, i to isključivo petkom. Jednostavno nam se ne isplati, preskupo je. Cijena ribe je previsoka u nabavi i onda nam se ne isplati da je imamo u ponudi, a i naši gosti je ne traže. Mi smo hotel srednje kategorije... Smatram da je riba precijenjena. (direktor manjeg hotela u Zagrebu).

¹² „Ja iz principa u ribljem restoranu ne naručujem ribu. Jer recimo jedan seljak koje se bavi uzgojem krava, svinja, peradi potroši toliko vremena oko toga. Isto tako njegova su ulaganja veća, a jedan ribar dođe, baci mrežu i ulovi ribu. Kupio je samo naftu. Dođe i prodaje ribu po ogromnim cijenama. Zaradi na tom ulovu više nego što je cijena njegova broda. Zato ja radije naručim meso. Jedan biftek me dođe 60 kn, a riba 200kn. Cijena ribe je glavni problem njene nezastupljenosti u našem hotelu, ali i njene male konzumacije kod ljudi.... Ali opet i ta riba je skupa. Trebalo bi smanjiti cijene, trebale bi cijene biti, da kažemo europske, jer mi imamo, cijene su čak veće nego što je u Europi. Gosti rjeđe naručuju ribu jer mi smo takva populacija, koja volimo rađe meso, kako se kaže bolja prasicina nego ptica.“

¹³ „Ovo malo ribe što nudimo u našem hotelu nabavljamo lako i nemamo problema s tim. Odemo u "Metro" i riješeno. To je većinom riba iz uvoza i daleko je povoljnija nego ova naša.“

- Da bi se osigurala niža cijena i bolja ponuda trebalo bi pojačati uvoz ribe¹⁴ - navedeno ističu svi nabavljači koji se nalaze u „muci nabavljanja“ ribe na otvorenom i nedovoljno reguliranom tržištu
- Gosti radije naručuju mesne obroke¹⁵ zbog toga što je cijena takvog obroka znatno niža a i zbog navika konzumiranja mesnih obroka
- Problem je nabavka sirovine i njeno održavanje¹⁶ što se naročito odnosi na hotelske restorane gdje je skladišni prostor nedostatan za dugoročnije stvaranje zaliha smrznute ribe. Navedeno utječe na oscilacije u ponudi.
- Nabava ribe¹⁷ je u najvećem broju slučajeva ostavljena snalažljivosti restoranskog ili hotelskog osoblja koje sve navedeno samostalno regulira
- Gosti u restoranu ne razlikuju divlju od uzgojene ribe¹⁸ - radi se o dijelu gostiju, a najčešće su to strani gosti koji možda i razlikuju, ali tome ne pridaju veću

¹⁴ „Još bi trebalo omogućiti neograničen uvoz ribe. To bi sigurno utjecalo na cijene naše ribe. I sada je riba iz uvoza daleko jeftinija, a vjerujem da bi se to odrazilo na naše cijene, kada bi ponuda bila veća. Ovakvo svaki ribar ulovi i nameće svoju cijenu koja je previsoka za naše standarde.«

¹⁵ „Svatko bi radije pojeo ribu nego svinjetinu, ali ne mogu si to svi priuštiti. Plava riba je jeftinija i kvalitetnija u nekim nutritivnim vrijednostima ali ljudi to ne znaju. Stvar je u tome što ljudi ne znaju jesti ribu. Ne znaju gdje se nalaze kosti i boje se da im ne zapne u grlu. to je najveći razlog. 2. razlog- ljudi su postali malo lijeni, oko ribe se treba pozabaviti. Ako uzmete šniclu, samo je narezete i pojedete... Nabaviti meso je jednostavnije, ali bavljenje ribom je izazov.“

¹⁶ „Tehničkih problema nema toliko... jedini problem riba koja se mora zbrinjavati, zamrzavanje i odmrzavanje ribe koje ugostitelj ima pod kontrolom. Kvalitetno zamrzavanje i odmrzavanje je najbitnije. Prirodno otapanje je najbolje i treba paziti da riba ne bude gnjecava.... U našem restoranu bitno je da riba bude friška. Ribu nabavljamo iz Dalmacije. Naš gazda ima četiri restorana – jedan u Stonu, jedan u Splitu, i dva ovdje u Zagrebu. Ono što se mora jest da je riba friška, tako da mi svaka dva dana nabavljamo novu ribu. Nabavljamo iz Istre, Korčule i Splita. Naš gazda je inače iz Stona i on tamo ima svoje uzgajalište kamenica i daganja, te se mi strogo brinemo da to bude vrhunska kvaliteta. Problema s nabavom nemamo. Svaka dva dana nama riba stiže autobusom, autom; striktno friška riba i friške školjke – nemamo problema s tim.... Nemamo ništa uzgojeno, sve je domaće, sve je divlje. A tako je zato što smo uvijek povezani, u kontaktu sa svima – Istra, Ston, Split, Korčula, Dubrovnik; uvijek smo u nekoj vezi i uvijek dobijemo frišku ribu. Oko školjaka se posebno brinemo – čim ne valja bacamo je, jer ne smije biti stara. Radimo samo s morskom ribom, i to striktno s divljom. Jer imamo visoku klijentelu koja zna što naručuje, tako da mora biti riječ o vrhunskoj ribi... "Najteža je nabava. U datom momentu da imamo svježiju ribu, kad trebamo, na primjer danas se naruči za sutra da dođe, to je malo veći problem, pogotovo kad puše bura, jer i nevrjeme utječe. Dosta je tih faktora koji utječu kod dostave ribe. I šta je još, problem je plaćanje, pogotovo jer ovi ribari koji se s tim bave, traže većina njih keš lovu, a to je veliki problem, sve ide preko računa i izdatnica, dostavnica, tako mi posluje.“

¹⁷ «Najvažniji problem vezan uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša jest nabava. U Zagrebu nema organizirane nabave, nema veleprodaje. Kada kupujemo ribu nitko nam ne daje račun, pa moramo na plac kako bismo opravdali troškove; što je naravno javna tajna. Mi nemamo stalnog nabavljača, pa stalno mijenjamo mjesto nabave – nekad je to Istra, nekad Dalmacija... Drugi problem je to što riba koju dobijemo nikada nije svježija; jer dok ona dođe do Zagreba prođe kroz mnogo ruku i njena svježina nestane.... "U biti nemam problema za nabavit ribu, ako sam dobro shvatio pitanje. Ribu u Hrvatskoj je u biti jako jednostavno nabavit, jer ako nema ulovljene ribe, ako nema divlje ribe, onda uvijek imaš alternativu, a to je uzgojena riba i riba koja se uvozi iz nekih drugih zemalja mediterana, tipa Maroko, Sjeverna Afrika, oni imaju dosta jaku to tržište, odnosno tu opskrbu ribom, dakle dosta ribe u Hrvatsku dolazi iz Sjeverne Afrike, tako da uopće nema problema kod nas, kako je nekad ono znalo bit bura ili jugo, uvijek možeš dobiti drugo, robu iz uvoza ili uzgojenu ribu. Mislim da je to samo nekakav lagani psihološki problem.“ ...“ Ja smatram da Hrvatska ne treba nikakvu ribu iz uvoza. Mi moramo proširiti naše tržište uzgoja. I mi imamo jako kvalitetan uzgoj. Talijani naš uzgoj nose i prodavaju ga pod hrvatsku prirodnu ribu. Znači, mi imamo čisto more i možemo dosta taj uzgoj kvalitetno, da bude kvalitetan. Nekad treba najprije kad se ulovi treba ga pustiti, ne ga hraniti i na područjima velika cirkulacija mora. Oni imaju dosta te prirodne hrane. Riba s nekih naših uzgajališta s Pelješca, iz Sevida, Šibenika, mogu vam reći da jako malo gosti prepoznaju da li je riba iz tovilista ili uzgoja.“

¹⁸ „Što se tiče gostiju; a ima ih svakakvih. Ljudi naravno ovdje dolaze jer vole jesti ribu no ne razlikuju oni uzgojenu ribu od divlje – sve je to fuliranje. Uzgojena riba je masnija, a malo njih to zna. Riba koju najčešće naručuju je orada, kovač, škarčina, brancin. Koja se više vrsta preferira ovisi o ukusu ljudi.“

pažnju, dok naši gosti isključivo – u najvećem broju slučajeva – inzistiraju na domaćoj, divljoj ribi.

- Problem su promjenjive vremenske prilike¹⁹ koje najviše utječu na stabilnost ponude ribe. Ukoliko je „grubo vrijeme“, slaba je ponuda ribe.
- Uloga prekupaca ribe²⁰ se ocjenjuje uglavnom negativnom, što se moglo i očekivati. Prekupci se pojavljuju kao nelegitimna karika u prometu ribe – od ulova, pa sve do restoranskog stola.

8.3. Gosti u ribljim restoranima

Osnovni istaknuti aspekti posjetitelja-gostiju ribljih i hotelskih restorani su sljedeći:

- U ovakve restorane dolaze stalni gosti – dakle, kako smo i ranije vidjeli, takvi gosti imaju naviku posjećivanja, druženja i konzumacije riba i ribljih prerađevina.
- Osnovni razlog dolaska u restoran je ukusna hrana, navika i uvjerenje da je riba zdravija²¹
- Različiti gosti različito reagiraju prema divljoj i uzgojenoj ribi²² - domaći su mnogo osjetljiviji od stranih na uzgojenu ribu.
- Riba je u restoranima neopravdano skupa²³

¹⁹ "Najvažniji problem vezan uz mogućnost stabilne ponude ribe je vrijeme, vremenske prilike. Kad puše jugo i bura onda nema ribe, onda se neka druga riba lovi. Mi uopće ne držimo uzgojenu ribu, s tom se ne bavimo, samo divlju.... "Pa evo, problemi su vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude ribe, školjaka u restoranu, pa problemi su česta bura, kao što je i za Maslenički most.“

²⁰ „I problem je ovi prekupci je li. Događa se da u Zagreb dođe friška riba po jednoj cijeni, a ti prekupci, vi je zapravo kupujete iz treće ruke.“

²¹ «Danas smo naručili školjke jer preferiramo zdravu hranu, a i dobrog su okusa. U ovom restoranu jedemo jer je jelo ukusno i školjke su friške. ... «Jedem ribu, naručio sam bakalar. Uvijek jedem ribu, ako sam u prilici, ili makrobiotičku i vegetarijansku hranu. Jedem i meso, ali jako malo jer ne osjetim potrebu za njim. Dakle, riba je općenito dosta zastupljena u mojoj prehrani. ... «Mi se ovdje sastajemo svaki tjedan da pojedemo ribu i da se družimo. Danas smo jeli bakalar, ali ne jadranski nego sjevernomorski. Ovdje jedemo ribu zato što je volimo, dobra nam je, a i ovdje je fino spremaju.“ ...“ "Riba nam ovako zgodno dođe uz vino. Nije masna kao svinjetina, krmestina, za nas starije je idealna. Zdrava i dijetalna. Vino i riba. I to smuđ, som ili kečiga. Zbog lakše probave, što se riba, naravno, puno lakše probavi. Ali to kad nam se ukaže prilika. Bili bi presretni da je jeftinija. U cijeni je problem. Naravno da je u restoranima cijena previsoka. Puno više Hrvata bi trošilo ribu samo da je jeftinija.“ ... „Gosti ne pitaju za cijenu, pitaju samo je li hrvatska. Puno im znači da je to iz našeg mora, a ne sad nešto uvozno, zaleđeno i tako. Nije njma bitna cijena toliko. Jer ako su oni odlučili već doć jest tu nije im sad bitno oće li platiti 70 ili 80 kuna, 100 ili 120. On oće pojest nešto šta je naše, to je jako važno.“

²² „Razlikujem ribu iz ribogojilišta od divlje ribe, osobito komarču i lubina. Velika je razlika između divlje i uzgojene ribe. Kako u cijeni, tako i u samoj ribi. Meso uzgojene ribe (koja se hrani mekinjama ili već nekom smjesom koju daju ribama u ribogojilištu) više je suho. Ako sam u prilici (ako mi to financije dopuštaju) uvijek ću radije uzeti divlju ribu nego ribu iz ribogojilišta. ...“ Pa s obzirom da ljudi ne znaju da je riba smrznuta ne prave razliku između zamrznute i svježe ribe. Pretpostavlja se da je svježija ribe, je li?“ ... „Ne pravimo razliku između morske i riječne ribe. O tome ne razmišljamo previše.“ ... „Ne mislim da ta riba ne valja. Meni se čini da ima razlike od uzgajivača do uzgajivača. Ta riba zna bit zbilja dobra. I može se fino pripremit, začinit tako da... Sad ne znam kemijska analiza tog mesa kakva je. To ne znam. Mislim da gosti češće naručuju meso u odnosu na ribu zbog cijene. Čini mi se da bi većina ljudi htjela jest ribu, al da zaziru malo zbog cijene. Naši gosti žele isključivo divlju ribu. Stranci nisu toliko probirljivi. Divlju ribu nam je teže nabavit. Ova uzgojena se dobro plasira.“

- Različite su navike u konzumaciji ribe u kontinentalnoj Hrvatskoj i u Dalmaciji²⁴ što je očekivano s obzirom na prehrambene navike koje preovlađuju u jednom i drugom dijelu zemlje. Na kontinentu se uglavnom konzumira riječna riba, pripremaju se ribe na drugačiji način od Dalmacije.
- Problem nabave i plasmana²⁵ je i za vlasnike i šefove restorana vrlo kompliciran jer je stabilnu dostavu ribe vrlo teško osigurati.
- „Crno tržište“²⁶ – ovaj se pojam odnosi na neregulirane odnose prodaje i kupnje ribe. Ribari traže trenutno „keš“ plaćanje po preuzimanju ribe, a

²³ „Jedna od glavnih odrednica prema kojoj biramo ribu je cijena, pa mi smo penzioneri. Primjećujem da je riba malo preskupa, ali sad je ZERP stupio na snagu pa se nadam da će se to promijeniti.“

²⁴ „Ovako, u Slavoniji ide šaran, najbolje ide šaran, ide štuka, ide smuđ. ...Uzimaju morsku ribu i to su Dalmatinci, a koji se razumiju u ribu. A koji su Slavonci, uzimaju riječnu ribu. Prodaje se riba, najviše petkom, petak i subota, samo što je sad prvi mjesec pa je malo lošije, ali riba se jede petkom.«. „Fiš je ovdje, mislim, Osijek i Baranja, to je domovina fiš-paprikaša. To je ovdje natraženije i najveći spektakl se od toga pravi, a sad koliko je sve to skupa isplativo za ugostitelja, otom-potom.“ „Vole, vole pojest ribu, ali to jedino kad je, ajmo reć, neki post ili (...) jedu u tim momentima. Petkom većinom. U tim momentima jedino će jest ribu. Navika je prehrambena ovdje meso. To će biti i uvijek će ostati tako.“ „Imamo i riblja i mesna jela na meniju. Meso se puno više traži. Omjer je 30% naspram 70% za meso. Mi držimo uglavnom riječnu ribu, morske ribe imamo jako malo u ponudi. Želimo promicati kontinentalne, slavonske specijalitete pa je tako naglasak na riječnoj ribi. Stoga je i potražnja riječne ribe veća u odnosu na morsku. To je najčešće šaran, pastrva, som... Morski plodovi se najčešće naručuju pripremljeni kao rižota. Onaj tko je poklonik ribe on će uvijek tražiti ribu.“

²⁵ „Što se ponude ribe tiče, najveći problem je taj što postoji želja ljudi ovdje kod nas u Osijeku da vide svježu morsku ribu ovdje na tržištu, no nitko ne pristaje na cijenu, to je problem, to. Cijene su visoke, to ne znam, mislim u Zagrebu to nije, cijena škarpine mislim 130, 120 kuna, da je i 200 kuna, to nije problem. Ovdje je to problem. Svi bi oni rado vidjeli, samo ono što je, čim dođe do cijene, to je problem. Ne može se prodati. Država mora pogurati ribare. Morska riba mogu reći da je 80% iz uvoza dolazi i u smrznutom je stanju. Dobro ovdje, što se tiče restorana, tu ide, otpilike 50% je slatkovodna riba, 50% je morska riba plus lignje, plus glavonošci i škampi, tako malo i to sve. Međutim, 50:50 je odnos slatkovodna riba - smrznuta riba. E sad, slatkovodna je meni ovdje dakle svježa, a morska je 90% smrznuta...“ „Najveći problem u ponudi ribe je crno tržište. To je pod broj jedan. Crno tržište, ponavljam, je najveći problem jer od uzgojivača, znači od ljudi koji se bave akvakulturom, odnosno od naših slatkovodnih ribnjaka pa preko ribara obrtnika, 90% ribe je na crnom tržištu i to je problem, veliki.“ „Pa dobro, sad je nabava dosta dobra. Ima ovih hipermarketa dosta, i trgovačkih lanaca, tako da oni uvijek imaju, barem tako kažu, svježu ribu. Tako nabavljamo ribu, kako drugačije?“ „Problem je nabava, znači, ne možemo uvijek nabaviti svježu ribu, pogotovo morsku. Uveli smo morsku ribu ovdje, znači, brancini, orade, zubaci, kovači, djelomično škampi, ali jednostavno nismo u mogućnosti. Bolji promet s Dalmacijom je potreban. Dakle neka direktna veza, neko sjedište da bude u Slavoniji (...).“ „Najvažniji problem s naše strane gledišta su visoki troškovi ribe i slaba kupovna moć gosta u restoranu, te slabo razvijene navike prehrane ribom kod našeg stanovništva općenito. Da bismo osigurali stabilnu riblju ponudu moramo imati svježu ribu na stalnoj ponudi jer gosti traže svježu a ne smrznutu ribu, a ukoliko se svježa riba dnevno ne potroši, što se najčešće događa u našem restoranu, onda nema isplativosti.“ „Najveći problem s nabavom ribe je nedovoljna ponuda. Nema dovoljno friške, jadranske ribe na tržištu. Ove iz uzgoja ima, ali mi radimo isključivo s jadranskom ribom. Ribu nabavljamo po cijelom Jadranu, od Lošinja i Cresa do Dalmacije.“ „...“ „Jedan od jako velikih problema vezan uz ponudu ribe je taj što ne mogu doći na ribarnicu i kupiti ribu bez problema nego se stalno moram interesirati za ime i prezime prodavača... mi kao firma moramo tražiti račun, a nemaju svi račun i onda mi se dogodi da ne mogu kupiti svježu ribu.“ „...“ „Ima problema. Ljeti pogotovo zato što ljeti nema toliko ribe, nema ničega. Velika je potražnja za tim u restoranu, a nabava je teška. Nema nekih mjesta specijaliziranih za nas ugostitelje, nešto tako. Neke veletržnice, burze u tom stilu. Niko ne izdaje račune, sve to je muka živa. Nema se kako legalno nabaviti riba. Burza bi bila dobra. Primjetio sam zazor gostiju od naručivanja uzgojene ribe. Prisutan je. Zato što ljudi imaju averziju prema svemu što je uzgojeno umjetno. Većinom naši gosti i poneki strani. Međutim, strani gosti ne gledaju toliko koja je riba, nisu toliko opterećeni s time.“

²⁶ „Riba se prodaje na crno tako da oni ljudi što posluju pošteno preko računa nemaju dovoljno ribe za sebe. Svaki ribar i nakupac će prije prodati za gotovinu da to ne prikaže državi nego putem računa. Dok god ribari prodaju ribu na crno, tu se ne može ništa promijeniti. Država bi trebala više kontrolirati te ribare, ali ne može jer nema dovoljno sredstava.“ „...“ „Najveći problem vezan uz mogućnost stabilne,

restorani i hoteli im to ne mogu osigurati iz niza razloga pa se onda preuzeta riba plaća „ispod stola (banka)“.

8.4. Ribogojilišta

I koncesionari ribogojilišta iz Dalmaciji i sa otoka su bili uključeni u naše analize.

Ukupno su 4 koncesionara bili intervjuirana. Najvažniji istaknuti aspekti su sljedeći:

- Utvrđen je značajan porast potražnje za ribom iz ribogojilišta²⁷ što ukazuje na nekoliko procesa. S jedne strane, ulovljene divlje ribe sve je manje, s druge strane riba se kao prehranbeni artikl ipak sve više probija i u nas pa se onda dijelom zamjenjuje uzgojenom ribom. Nadalje, broj turista je u stalnom porastu pa tako i broj opterećenosti restorana i hotelskih restorana koji sve češće imaju u ponudi i ribu.
- Plasman ribe²⁸ kako pokazuju rezultati analize, nije problematičan, dapače. Apetiti i zahtjevi primaoca ribe iz ribogojilišta sve su veći što indirektno utječe i na kvalitetu uzgojene ribe.

redovite i kvalitetne ponude ribe je cijena pri nabavi. Privatnici plaćaju ispod pulta, a mi firme moramo plaćat, onda ribari radije rade s privatnicima i tako. Ne vidim kako bi se ta situacija mogla poboljšati. To je kultura našeg tržišta, to nije problem od jučer ili prošle godine, tako to funkcionira već stoljećima. Onaj ko ima novaca može dobit bolju ribu i može brže dobit ribu od onih koji moraju plaćat preko računa. Ribaru je veći gušt prodat ribu di dobije odmah novce na ruke nego kod nas koji imamo pravo na neku zakonsku odgodu i takve stvari.“ ...“ «Najveći problem u nabavi je nemogućnost nabave u specijaliziranim dućanima dovoljne količina ribe koja nam treba uz račun. Tako da smo prisiljeni kupovati na divlje. To je najveći problem. Cijelu godinu možemo nabavit ribu. Pitanje je samo kvalitete. Nema dovoljno ribe na tržištu da se može kupiti normalnim putem... to je šverc komerc.“ ...“ „Glavni problemi, ovako, jedan od osnovnih problema je na koji način kupiti ribu. To je osnovni jedini pravi problem. Riba ima još uvijek, mislim da je ima dovoljno u Jadranu. Međutim, način na koji je država omogućila da vi kupite ribu, riblje proizvode, školjkaše nije dobro riješen - uvijek jedan te isti problem a to je ovaj: stvarno stanje na terenu i nekakvog virtualnog kojeg država sama sebi umišlja da jest stanje, a koje nije. Pravo stanje na terenu je to da imate ribare uglavnom, iako se to zbog nekih mjera mjenja, uglavnom nisu zainteresirani da kupe da prodaju ribu na legalan način, znači, preko virmana. Uglavnom nisu zainteresirani i zbog toga se događa crno tržište. Država je meni kazala da ja ne mogu doć na splitsku ribarnicu i kupit ribu koja se tamo nalazi na otkupni blok. To je zabranjeno. Naime morali bi imati potpis prodavača njegovu osobnu iskaznicu a to iz ovih sivoekonomskih razloga nije moguće.“

²⁷ „Prva i osnovna promjena u zahtjevima kupaca u zadnjih 5 godina potražnja za ribom iz uzgoja ribom se upetostručila. Ljudi su počeli prepoznavati kvalitetnu od manje kvalitetne ribe. Počeli su birati, traže točno od određenog uzgajivača. Cijena je manje više ista, razlika je u 5-6 kuna, 10 kuna po kilu. Nije presudno oće li bit 60 ili 70 kuna. Nije razlika je 30 ili 70 kuna nego je razlika bukvalno niti 10 kuna.“

²⁸ „Glavni kupci su nam trgovački centri...“ Promjene u zahtjevima kupaca postoje. Zahtjevi su sve viši kod narudžbi i za kvalitetom i strukturom robe. Ranije se naručivalo daj mi sto kila pa si mu dao šta si mu dao. A sad se naručuje 171 kašetu ove ribe, 115 ove, 92 one i mora apsolutno tako bit. A drugo, danas već mnogi traže sljedivost, ozbiljni kupci, što ranije nije bilo... Naša iskustva su da je kupcu važna i cijena i kvaliteta. Međutim ako bi morali reći cijena ili kvaliteta, ima dio kupaca kojima je kvaliteta iznad cijena. Ali na žalost ima dio kupaca kojima je cijena ispred kvalitete, tako da je teško dat cidiran odgovor. Imate određenih veletrgovaca ribom kojima kvaliteta nije baš presudna. I oni rade najviše ljeti u sezoni. A trgovački lanci s kojima mi radimo moran priznat da poprilično dobro kontroliraju kvalitet robe. ... Kupci su sve zahtjevniji i zahtjevniji. Prilikom isporuke riba mora doći u perfektnom stanju do njih i nema više ono da možeš slabije to sortirati. Paze na sve, i na pecaturu, paze i na kvalitetu, paze i na izgled. Prije toga nije bilo, prije desetak godina... Iz godine u godinu se pokazuje da je interes za ribom iz uzgoja sve veći i veći. Tako da mi šta se tiče samih kupaca nismo nikad forsirali sami svoju proizvodnju. Išli smo na to da dižemo kvalitetu i da budemo kod isporuke uredni. Sa našom kvalitetom se dizala i potražnja

- Način uzgoja ribe-garancija kvalitete²⁹ - istraživanjem je utvrđeno da postoje razlike između proizvođača riba u ribogojilištima. Za običnog kupca, razlike ne postoje, ali za znalca, one su evidentne.
- Odnos države prema ribogojilištima³⁰ - procjenjuje se nestimulativnim, nedovoljno aktivnim i lošim. Očekuje se da država, kao u Turskoj npr., pokaže mnogo više razumijevanja, stimulativnih mjera i poticaja za marikulturu.
- Razvoj marikulture³¹ - očekuje se da će se on nastaviti i da se treba nastaviti.

za ribom. Prepoznala se kvaliteta i pojavom ovih velikih trgovačkih lanaca riba je postala dostupna široj masi ljudi. Znači prije su ljudi bili uvjetovani time da mogu ribu kupiti samo na ribarnici. U priobalnim ribarnicama to je bilo do 10-11 sati tokom dana. Međutim, sada kad su se pojavili trgovački lanci može se riba kupiti tokom cijelog dana svaki dan u tjednu. Nema zahtjeva za novom prezentacijom proizvoda. Samo dostupnost ribe tokom 24 sata je rezultirala većom potražnjom. Ta riba je pristupačna širem građanstvu. Samo je to razlog.“

²⁹ „Ima uzgajivača koji ne vode računa o imidu uzgojene ribe na domaćem tržištu. Ne da oni nebi htjeli vodit računa nego oni jednostavno ne znaju, ne razumiju na žalost razliku između kvalitetne i nekvalitetne hrane, ne razumiju što znači u kavezu imat 12 kila po metru kubnom i 17 kila po metru kubnom. Po tom pitanju uzgajivači moraju sami nešto napraviti, a država... Činjenica je da određeni uzgajivači na tržištu prodaju nešto što je upitnog sanitarno-higijenskog statusa, pod broj jedan. A pod broj dva, sa počecima uzgoja tune u Hrvatskoj tu je bilo puno povika na onečišćenje okoliša. Na žalost marikultura danas u Hrvatskoj ima ne toliko negativan status koliko prije pet godina, međutim, to je još uvijek jedna djelatnost u rangu spalionice otpada, a ne proizvođača čiste hrane.“

³⁰ „Proizvodnja je nedostatna. Tu država može učiniti, mora privući velike. Turska je najbolji primjer. Turska je sa državnom politikom opredjelila se za marikulturu. Privukli su Norveški kapital i privukli su kapital od Evropske zajednice. Investitori strani traže sredeno stanje. Mi imamo potpuno nesredeno stanje i ne zna se šta će bit u budućnosti. Mislim da nema razloga zašto Norvežani uzgajaju u Turskoj pa iz Turske tu ribu uvoze u Italiju, Francusku, Njemačku. Pa zašto to ne bi radili i u Hrvatskoj?! Tu smo potpuno konkurentni po cijeni radne snage, a to se nije dogodilo.... Apsolutno mislim da bi država trebala stvarati jednu pozitivnu klimu prema ribi iz uzgoja, prema jednom visokokvalitetnom, ajmo reć bar šta se Cenmara tiče, u potpunosti nadziranom proizvodu. A osim toga vjerojatno bi i mi proizvođači morali više učiniti i mislim da ima jedna stvar o kojoj smo više puta pričali, a nismo nikad realizirali: Trebalo bi ići u vrtiće, trebalo bi ići u škole, trebali bi biti otvoreni dani mrijestilišta, otvoreni dani uzgajališta. Kad bi vrtiće i škole dovodili, osnovne prvenstveno, da vide malu ribu, veliku ribu i da na neki način to akceptiraju kao nešto lijepo i pozitivno. Nažalost akvakultura cijelokupna, a pogotovo marikultura, zbog sukoba interesa je neopravno medijski bila jako loše tretirana kao neki navodni zagađivač ili slično. Država bi trebala raditi na poboljšanju ukupne klime i sve druge napore koje može za potrošnjom većom ribe bilo iz uzgoja, bilo iz ulova, nije čak toliko bitno. ... Ja znam kakav je primjer vani, vani vas država stimulira. Zašto vani uzgajivači imaju malu cijenu u odnosu na nas? Zato što njih država prati i daje im povoljne kredite. Mislim na ova tržišta Turske, Grčke doli. Mi još uvijek ako i dobijemo te povoljne kredite, nema šanse... Evo, ja san se sad natjeca za dobivanje ovih potpora od... Država raspisuje natječaj, međutim, od nas koliko nas ima 20-30 tom natječaju mogu 2-3 firme udovoljiti. Jednostavno takvi su kriteriji da je teško udovoljiti.“

³¹ „Da bi se hrvatska marikultura razvijala prva i osnovna prepreka su prostorni planovi. U Hrvatskoj je vjerovatno premalo prostora ostavljeno za marikulturu. ... da svaka jedinica lokalne uprave mora imati minimum minimum 1% svog prostora rezerviranog za marikulturu... Nema neke predodžbe o tome šta bi država trebala napraviti, ali imam predodžbe šta bismo mi proizvođači trebali napraviti. Mi bimo trebali obavezno napraviti jednu udrugu svih nas uzgajivača jer je na našem hrvatskom tržištu nezna se ni ko pije ni ko plaća, svi su dezorjentirani u prostoru i vrjenu, svak prodaje kako je koga volja. Stvarno je žalosno da već osan godina koliko se ja bavim uzgojen riba ide svake godine sve jeftinija i jeftinija, dok su nama hrana, mlađ, troškovi života i svega ostaloga strašno se povećali.“

9. Zaključci i preporuke

A. Zaključne napomene i preporuke iz anketnog istraživanja

- Riba se u nas nabavlja najčešće nekoliko puta tjedno
- Nabavlja se uglavnom jeftinija plava i bijela riba
- Na kontinentalnom dijelu zemlje preovlađuje slatkovodna riba
- Kupci uglavnom preferiraju divlju ribu
- Navika konzumiranja uzgojene ribe još nije razvijena
- Riba bi se češće konzumirala ukoliko bi bila dostupnija, jeftinija i raznolikija

B. Zaključne napomene i preporuke iz intervjua

9.1. Prodavci ribe na ribarnicama

- Prodaja riba je slaba zbog previsoke cijene, nedostatka navike kupovanja ribe, općeg osiromašenja ljudi, neredovite opskrbe ribom, nemogućnosti dostupnosti tržnica zbog male mogućnosti parkiranja, nepostojanja svježih ribe u regularnim samoposluživanjima, i sl.
- Osnovni razlog slabe prodaje je visoka cijena ribe
- Osnovni razlog kupovine nekih vrsta riba (primjerice srdele) je njena niska cijena a mnogo manje uvjerenje da je ta riba zdravija od bijele
- Otežavajući faktor u kupovini je nemogućnost parkiranja automobila u blizini ribarnica
- Olakšavajući faktor kupovine ribe u trgovačkom centru je upravo mogućnost parkiranja i kombiniranja sadržaja te prisupačnije cijene ribe iz uvoza
- Otežavajuća je okolnost da je najveći broj ribe u centrima uvoznog podrijetla za sve one kupce koji traže isključivo našu, divlju ribu
- Kupci podjednako kupuju plavu i bijelu ribu
- Kupci (uglavnom) razlikuju uzgojenu od divlje ribe - češće preferiraju divlju ribu, a rjeđe kupuju ribu iz uzgoja iz dva osnovna razloga – (1.) porijekla (vještački hranjena, uzgojena, masnija, slabijeg okusa, i sl.), te (2.) zbog cijene koja je viša od cijene najmanjih divljih riba

- Uglavnom se preferira divlja, domaća, naša riba

9.2. Restorani-šefovi kuhinja, vlasnici, upravitelji

- Ljudi u restoranima vrlo često naručuju riblji objed - navedeno vrijedi za osobe koje manje-više redovito posjećuju riblje restorane, sami ili u društvu
- U hotelskim restoranima ponuda riba oscilira prvenstveno zbog oscilacije potražnje, nemogućnosti dužeg skladištenja svježije ribe te zbog slabije mogućnosti kontrolirane nabavke
- Cijena ribe (nabavna) je neopravdano previsoka što otežava profitno poslovanje, utječe na nestabilnost ponude te dovodi do nemogućnosti planiranja ponude
- Riba se za hotelske restorane najčešće nabavlja u trgovačkim lancima prvenstveno zbog cijene, pouzdanosti snabdjevenosti i sigurnosti da će se uvijek riba naći
- Da bi se osigurala niža cijena i bolja ponuda trebalo bi pojačati uvoz ribe - navedeno ističu svi nabavljači koji se nalaze u „muci nabavljanja“ ribe na otvorenom i nedovoljno reguliranom tržištu
- Gosti radije naručuju mesne obroke zbog toga što je cijena takvog obroka znatno niža a i zbog navika konzumiranja mesnih obroka
- Problem je nabavka sirovine i njeno održavanje što se naročito odnosi na hotelske restorane gdje je skladišni prostor nedostatan za dugoročnije stvaranje zaliha smrznute ribe. Navedeno utječe na oscilacije u ponudi.
- Nabava ribe u najvećem broju slučajeva ostavljena je snalažljivosti restoranskog ili hotelskog osoblja koje sve navedeno samostalno regulira
- Gosti u restoranu ne razlikuju divlju od uzgojene ribe - radi se o dijelu gostiju, a najčešće su to strani gosti koji možda i razlikuju, ali tome ne pridaju veću pažnju, dok naši gosti isključivo – u najvećem broju slučajeva – inzistiraju na domaćoj, divljoj ribi.
- Problem su promjenjive vremenske prilike koje najviše utječu na stabilnost ponude ribe. Ukoliko je „grubo vrijeme“, slaba je ponuda ribe.
- Uloga prekupaca ribe se ocjenjuje uglavnom negativnom, što se moglo i očekivati. Prekupci se pojavljuju kao nelegitimna karika u prometu ribe – od ulova, pa sve do restoranskog stola.

9.3. Gosti u ribljim restoranima

- U ovakve restorane dolaze stalniji gosti – dakle, kako smo i ranije vidjeli, stalniji gosti imaju naviku posjećivanja, druženja i konzumacije riba i ribljih prerađevina.
- Osnovni razlog dolaska u restoran je ukusna hrana, navika i uvjerenje da je riba zdravija
- Različiti gosti različito reagiraju prema divljoj i uzgojenoj ribi- domaći su mnogo osjetljiviji od stranih prema uzgojenoj ribi.
- Riba je u restoranima neopravdano skupa
- Različite su navike u konzumaciji ribe u kontinentalnoj Hrvatskoj i u Dalmaciji što je očekivano s obzirom na prehrambene navike koje preovlađuju u jednom i drugom dijelu zemlje. Na kontinentu se uglavnom konzumira riječna riba, i ribe se pripremaju na drugačiji način od Dalmacije (fiš paprikaš, primjerice).
- Problem nabave i plasmana je i za vlasnike i šefove restorana vrlo kompliciran jer je stabilnu dostavu ribe vrlo teško osigurati.
- „Crno tržište“ – ovaj se pojam odnosi na neregulirane odnose prodaje i kupnje ribe. Ribari traže trenutno „keš“ plaćanje po preuzimanju ribe, a restorani i hoteli im to ne mogu osigurati iz niza razloga pa se onda preuzeta riba plaća „ispod stola (banka)“.

9.4. Ribogojilišta

- Utvrđen je značajan porast potražnje za ribom iz ribogojilišta što ukazuje na nekoliko procesa. S jedne strane, ulovljene divlje ribe sve je manje, s druge strane riba se kao prehrambeni artikl ipak sve više probija i u nas pa se onda dijelom zamjenjuje uzgojenom ribom. Nadalje, broj turista je u stalnom porastu pa tako i broj opterećenosti restorana i hotelskih restorana koji sve češće imaju u ponudi i ribu.
- Plasman ribe kako pokazuju rezultati analize nije problematičan, dapače. Apetiti i zahtjevi primaoca ribe iz ribogojilišta sve su veći što indirektno utječe i na kvalitetu uzgojene ribe.

- Način uzgoja ribe je garancija kvalitete. Istraživanjem je utvrđeno da postoje razlike između proizvođača riba u ribogojilištima. Za običnog kupca, razlike ne postoje, ali za znalca, one su evidentne.
- Odnos države prema ribogojilištima se procjenjuje nestimulativnim, nedovoljno aktivnim i lošim. Očekuje se da država, kao i u Turskoj npr., pokaže mnogo više razumijevanja, stimulativnih mjera i poticaja za marikulturu.
- Razvoj marikulture - očekuje se da će se on nastaviti i da se treba nastaviti.

10. Bibliografija

- Bankes, N., Thompson, A.R. (1980). *Monitoring for Impact Assessment and Management*. Vancouver: Westwater Research Centre.
- Barrow, C.J. (1997). *Environmental and Social Impact Assessment: an introduction*. London: Arnold.
- Barrow, C.J. (2000). *Social Impact Analysis – An Introduction*, London: Arnold
- Becker, H.A. (1997). *Social Impact Assessment: method and experience in Europe, North America and the developing world*. London: University College London Press.
- Bowles, R.T. (1981). *Social Impact Assessment in Small Communities*. Toronto: Butterworths.
- Burdge, R.J. (1995). *A Community Guide to Social Impact Assessment*. Middleton: Social Ecology Press.
- Čaldarović, O. (1995a). *Social Theory and Hazardous Life: Risks and Contemporary Society*. Zagreb: Croatian Sociological Association.
- Čaldarović, O., Govedić, S. (1995b). *Neptune's Heritage*. Zagreb: FS and INGOR.
- Čaldarović, O. (1996a). "Social dimensions of the structure of ecological risks", *Safety* 38(3)203-215.
- Čaldarović, O. (1996b). "Implication of expected climatic changes for the Cres-Lošinj Islands", in: Jeftić, L. et al., eds. *Climatic Change and the Mediterranean*, Vol. 2, London : Arnold, pp. 431-459.
- Čaldarović, O. (1997c). "Social and ecological consequences of nautical marinas in tourist development: The case of the Croatian part of the Adriatic Sea", *Sociologia urbana et rurale* (XIX)52-53:147-163.
- Čaldarović, O., Rogić, I., Subašić, D., eds. (1997). *How to Live with Technical Risks?* Zagreb: Hazardous Management Agency
- Čaldarović, O., Panariti, N., Laci, S., Berchiche, T., Khattabi, A., Ben Fradj, M. and Gharbi, S. with the collaboration of Benessaiah, N. (ed.) (1998a). *Mediterranean Wetlands: Socioeconomic Aspects*. European Commission: Ramsar Convention Bureau, Brussels, Belgium.
- Čaldarović, O. (1998b). *Social and Economic Analysis in Relation to Water Pollution*. Vienna: Danube Pollution Reduction Programme, UNDP/GEF
- Čaldarović, O. (2001a). "Socio-economic Analysis of the Neretva Delta Area", Regional Environmental Center-REC, Budapest/Zagreb Zagreb, June.

Čaldarović, O. (2001b) "The Research on the Awareness on the Need to Protect the Natural Habitat Between Different Interest Groups in the Neretva Delta Area", (2001) Regional Environmental Center –REC, Budapest/Zagreb, May.

Čaldarović, O. (2004a) "Costal Zone Management Plan (CZMP)-Sociological Aspects" (with I. Zorić), Croatian Ministry of agriculture and forestry, Directorate for Fishing, Zagreb, February, 112 pp.

Čaldarović, O. (2004b). "Demersal Fishing (Project 'DemMon') – sociological aspects" (with I. Zorić), Croatian Ministry of agriculture and forestry, Directorate for Fishing, Zagreb, February, pp. 75.

Čaldarović, O. (2004c). "Sociological Study (Impact Social Assessment) for the project 'Družba Adrija'" (with Mikulić, Đ., Rendeli, N., Tretinjak, M., Zorić, I.), Janaf – Jadranski naftovod, Zagreb, February, 135 pp.

Čaldarović, O. (2005). Socio-Economic Aspects (chapter 4), in: *Guidelines to marine aquaculture planning, integration and monitoring in Croatia*, eds. Katavic, I. et. al., Directorate of Fishing, Ministry of Agriculture, Forestry, and Water Management, Zagreb, Croatia, pp. 41-45.

Čaldarović, O. (2006). «Značaj temeljnih socioloških čimbenika za gospodarenje u slatkovodnom ribarstvu» (The importance of key sociological factors for management in freshwater fisheries), u: *Gospodarenje ribljim resursima u ribolovnim područjima Drava-Dunav i Sava*, zbornik saopćenja. Poljoprivredni fakultet Osijek, 8-9.lipnja, str. 59-67.

FAO (1993) *Review of the State of Marine Fisheries Resources*. FAO Technical paper No. 335. FAO, Rome, Italy, 136 pp.

FAO (1997) *Review of the State of World Aquaculture*. FAO Fisheries Circular No. 886, Rev. 1. Rome, Italy.

FAO (1999) *The State of World Fisheries and Aquaculture 1998*. FAO, Rome, Italy.

FAO (2000) *The State of World Fisheries and Aquaculture 2000*. FAO, Rome, Italy.

Finsterbusch, K. et. al. (1983). *Social Impact Assessment Methods*. Berely Hills: Sage.

.... Fisheries and Aquaculture – Fisheries Statistics and Information; Trends; Consumption (2000). *UN Atlas of the Oceans*

.... *For a Sound Coastal Management in the Mediterranean – Priority Actions Programme* (2002), Split, UNEP.

Garcia S. and Newton, C. (1997) Current situation, trends and prospects in world capture fisheries. In Pikitch, E., Hubert, D. and Sissenwine (eds), *Global Trends in Fisheries Management*. American Fisheries Society Monograph Series, Bethesda, MD, 352 pp.

Howgate P. (1995) Contribution of Fish Processing to Food Security. Paper presented at the Government of Japan/FAO *International Conference on Sustainable Contribution of Fisheries to Food Security*, Kyoto, Japan 4–9 December 1995.

....Hrvatski izlov ribe – 0.6% europskog, *Glas Istre* 31.10.2006.

Kirkpatrick, C.H., Lee, N. (eds).(1998). *Sustainable Development in a Developing World: integrating socio-economic appraisal and environmental assessment*. Cheltenham: E. Elgar.

....Konzerviranje ribe spalo na Adriju, Mirnu i Sardinu, *Lider Press*, 2.01.2008.

Mace P.M. (1997) Developing and sustaining world fisheries resources: the state of the science and management. In Hancock, D.A., Smith, D.C., Grant, A. and Beumer, J.P. (eds), *Second World Fisheries Congress*. CSIRO Publishing, Collingwood, Australia, pp. 98–102.

Marsden, D., et. Al. (eds).(1994). *Measuring the Process: guidelines for evaluating social development*. Oxford: INTRAK.

Maurstad, A.(2000). Trapped in Biology. An interdisciplinary *attempt to integrate fish harvesters' knowledge into Norwegian Fisheries management*, in: Neis, B., Felt, L., eds. (2000). *Finding Our Sea Legs. Linking Fishery People and Their Knowledge with Science and Management*, pp. 135-152.

....Meat and Fish (2001). *Atlas of the population and environment*.

Naylor R.L., Goldberg, R.J., Primavera, J.H., Kautsky, N., Beveridge, M.C., Clay, J., Folk, C., Lubchenco, J., Mooney, H. and Troell, M. (2000) Effect of aquaculture on world fish supplies. *Nature*, 405:, 1017–1024.

Petković, M. (2006). Jedemo sve više kruha. *Vjesnik*,, 24.08.2006.

....Riba za većinu Hrvata nije meso, *Vjesnik on line*, 28.12.2003.

....Red kruha, red svinje i pivo (2006). *Net.hr (Hina)*22.08.2006.

Roche, C. (1999). *Impact Assessment for Developing Agencies: learning the value of change*. Oxford: Oxfam.

.... (2002) *Social Analysis Sourcebook: incorporating social dimensions into Bank-supported projects* The World Bank: Social Development Department

Speer L. (1995) *Marine Fisheries, Population and Consumption: Science and Policy Issues*. WRI 1996. World Resources 1996–1997. WRI/UNEP/UNDP/World Bank. Oxford University Press, Oxford, UK, 365 pp.

Šubić, A., Dahmann, K. *Stanje i mogućnosti hrvatske marikulture* (rukopis).

Šuljić, B. (2007). Hrvatska na europskom dnu po potrošnji ribe. *Poduzetnički portal*, 10.09.2007.

Verbeke, W., Brunsoe (2006). Consumers-Trends in consumer preferences and role of information for farmed versus wild fish, paper presented at the “*Future Aquaculture*”, Trieste, September 14-15.

Verbeke, W. et. al. (2007). Consumer evaluation of fish quality as basis for fish market segmentation. *Food Quality and Preference* (18)4:651-661.

Wildavsky, A. (1996). *Speaking truth to Power: the art and craft of policy analysis*. New Brunswick: Transaction Publishers.

Zeidner, J. (1995). Survey Finds Hispanic Population Has Taste for Seafood, *Nor'easter, Spring/Summer*

11. Prilozi

1. Anketni upitnik za kupce ribe u ribarnicama/supermarketima
2. Struktura anketnog upitnika za posjetioce ribljih restorana
3. Struktura anketnog upitnika za goste u hotelima
4. Pitanja-teme za intervju s vlasnikom ribljeg restorana/direktorom hotela
5. Struktura tema-pitanja za prodavače ribe u ribarnicama
6. Pitanja-tema za intervju sa šefom kuhinje u hotelskom restoranu
7. Struktura pitanja – tema za intervju sa vlasnikom-koncesionarom ribogojilišta
8. Transkripti intervjua

1. Anketni upitnik za kupce riba u ribarnicama i supermarketima

Dobar dan, moje ime je _____ i suradnik sam agencije Target d.o.o za istraživanje tržišta. Provodimo istraživanje o potrošnji ribe u Republici Hrvatskoj. Vaši će odgovori pomoći razumijevanju stava o prehrani ribom i Vaš je doprinos vrlo važan. Anketa je anonimna te pojedinačni podaci neće biti davani na uvid pojedincima, organizacijama ili institucijama.

1. Kako često kupujete ribu za prehranu?

1. Ne kupujem uopće
2. Vrlo rijetko
3. 2-3 puta mjesečno
4. Jednom tjedno
5. 2-3 puta tjedno
6. Svakodnevno

2. Gdje najčešće nabavljate ribu za prehranu? (*moguć samo 1 odgovor*)

1. U ribarnicama
2. U trgovinama
3. Od prijatelja, susjeda, poznanika
4. Sam je lovim
5. Nešto drugo, što _____

3. Kakvu ribu ste upravo kupili ili namjeravate kupiti? (*moguće više odgovora*)

1. Bijelu (oboritu)
2. Plavu
3. Rakove
4. Glavonošce (lignje, muzgavci, sipe, hobotnica)
5. Slatkovodnu
6. Nešto drugo, što _____

4. Koju količinu ribe ste upravo kupili ili namjeravate kupiti?

1. Do pola kg
2. 0.5 kg – 1 kg
3. 1 kg – 1.5 kg
4. 1.5 kg – 2 kg
5. Više od 2 kg

5. Kakvu biste ribu radije odabrali? (*pokaži ispitaniku karticu!*)

Domaću	1	2	3	4	5	Uvoznu
Svježu	1	2	3	4	5	Smrznutu
Očišćenu	1	2	3	4	5	Neočišćenu
Filetiranu	1	2	3	4	5	Nefiletiranu
Divlju ribu	1	2	3	4	5	Ribu iz uzgoja

6. Koju vrstu ribe najčešće kupujete? _____

7. Zašto najčešće kupujete tu ribu? _____

8. Kupujete li prvenstveno ribu za spremati na lešo ili za pržiti (frigati)?

1. Za spremati na lešo
2. Za pržiti
3. Kupujem što nađem
4. Svejedno mi je

5. Kako kada

9. Prema Vašem mišljenju, koliko je dobra ponuda ribe kod nas?

1. Slaba
2. Osrednja
3. Dobra
4. Odlična
5. Ne mogu procijeniti

10. Pod kojim biste uvjetima nabavljali ribu češće nego dosad?

	Sigurno ne bih no ne	Ne znam Vjerojat no bih	Sigurno bih		
1. Kada bi bila jeftinija	1	2	3	4	5
2. Kada bi bila očišćena	1	2	3	4	5
3. Kada bi bila pripremljena u potpunosti za konzumaciju/pripremu	1	2	3	4	5
4. Kada bi imala deklaraciju	1	2	3	4	5
5. Kada bi se mogla nabaviti svakodnevno u samoposluživanju	1	2	3	4	5
6. Kada bi bilo više vrsta u ponudi	1	2	3	4	5
7. Kada bih svakodnevno mogao naći ribu koju želim kupiti	1	2	3	4	5

11. Vjerojatno ste čuli za ribogojilišta, tj. uzgoj ribe za prehranu. Koliko se slažete sa sljedećim tvrdnjama vezanima za ribu iz uzgoja?

	se ne slažem	Ne znam Slažem se	se		
1. Riba iz uzgoja je masnija	1	2	3	4	5
2. Riba iz uzgoja je slabijeg okusa	1	2	3	4	5
3. Ne odgovara mi što je umjetno hranjena	1	2	3	4	5
4. Ne odgovara mi što su mekše	1	2	3	4	5
5. Ne znam da li su svježije	1	2	3	4	5
6. Ne znam njeno porijeklo	1	2	3	4	5

12. Pod kojim biste uvjetima nabavljali ribu iz uzgoja češće nego dosad?

	Sigurno ne bih no ne	Ne znam Vjerojat no bih	Sigurno bih		
1. Kada bi bila jeftinija	1	2	3	4	5
2. Kada bi bila manje masna	1	2	3	4	5
3. Kada bi bila očišćena	1	2	3	4	5
4. Kada bi bila pripremljena u potpunosti za konzumaciju/pripremu	1	2	3	4	5
5. Kada bi imala deklaraciju	1	2	3	4	5
6. Kada bi se mogla nabaviti svakodnevno u	1	2	3	4	5

samoposluživanju					
7. Kada bi bilo više vrsta u ponudi	1	2	3	4	5
8. Kada bih svakodnevno mogao naći ribu koju želim kupiti	1	2	3	4	5

13. Obraćate li prilikom kupovine pažnju na način na koji je riba ulovljena?

1. Ne
2. Da → **Koji način ulova ribe najradije odabirete?** (*moguć samo 1 odgovor*)
 1. Koćarenjem
 2. Vršama
 3. Povrazom
 4. Uzgojem
 5. Nešto drugo, što _____

14. Informirate li se o ribama kao prehrambenom artiklu?

1. Ne
2. Da → **Kako se najčešće informirate o ribama?** (*moguć samo 1 odgovor*)
 1. Preko televizije, radija
 2. Preko novina, časopisa
 3. Preko interneta
 4. Preko prijatelja, poznanika
 5. Čitam stručnu literaturu
 6. Nešto drugo, što _____

DEMOGRAFSKI PODACI

D1. Spol

1. Muško
2. Žensko

D2. Bračno stanje

1. Oženjen / Udana
2. Razveden/a
3. Udovac / Udovica
4. Samac
5. Vanbračna zajednica

D3. Dob _____

D4. Gdje se nalazi Vaše mjesto rođenja?

1. U Istri i Primorju
2. U Dalmaciji i/ili na otocima
3. U kontinentalnom dijelu zemlje
4. U inozemstvu

D5. Jeste li Vi osoba koja je zadužena za kupovinu prehrambenih namirnica u kućanstvu?

1. Da
2. Ne

D6. Koji je najviši stupanj obrazovanja koji ste postigli?

3. Nepotpuna osnovna škola
4. Završena osnovna škola
5. Srednja škola ili gimnazija
6. Viša ili visoka škola

D7. Koji je vaš radni status?

7. Zaposlen puno radno vrijeme
8. Zaposlen honorarno / povremeno
9. Umirovljenik
10. Kućanica => *PRJEDI NA D9*
11. Učenik / student => *PRJEDI NA D9*
12. Nezaposlen => *PRJEDI NA D9*

D8. Koja od sljedećih vrsta zaposlenja najbolje opisuje Vaš radni status? (Za umirovljenike: vrsta zaposlenja prije mirovine)

13. Slobodno zanimanje
14. Vlasnik tvrtke, samozaposlen
15. Kvalificirani službenici / viši menadžment (uprava)
16. Službenici / srednji i niži menadžment
17. Visoko kvalificirani radnik, predradnik
18. Kvalificirani i polukvalificirani radnik
19. Poljoprivrednik

D9. Koliko osoba, uključujući Vas, živi u Vašem kućanstvu?

D10. Koliko od osoba u Vašem kućanstvu, uključujući i Vas, uglavnom konzumira ribu?

D11. Koliko otprilike iznose ukupna mjesečna primanja Vašeg kućanstva?

20. Bez primanja
21. Do 1000 kuna
22. 1001 do 2000 kuna
23. 2001 do 3000 kuna
24. 3001 do 4000 kuna
25. 4001 do 5000 kuna
26. 5001 do 6000 kuna
27. 6001 do 7000 kuna
28. 7001 do 8000 kuna
29. 8001 do 9000 kuna
30. 9001 do 10000 kuna
31. Više od 10000 kuna
32. Ne znam/odbija odgovoriti

BILJEŠKE ANKETARA**ISPUNJAVA ANKETAR****Grad/selo:** _____**Trajanje ankete:** _____**Datum:** _____**Anketar:** _____

PRILOG 2.**2. Anketni upitnik za posjetioce ribljih restorana**

1. Planirate li za večeru naručiti riblji obrok?

1. da
2. ne

2. Zašto? (više odgovora)

1. Volim ribu
2. Zdravija je
3. Doma je gotovo nikada ne jedemo
4. Ovdje je izvrsno pripremaju
5. Uvijek je bogat izbor
6. Cijena je prihvatljiva
7. Nešto drugo, što?

3. Ako ste se odlučili za ribu, kakvu ste ribu/školjke odlučili naručiti?

1. Bijelu (oboritu)
2. Plavu
3. Rakove
4. Glavonošce (lignje, sipe, hobotnica)
5. Školjke
6. Nešto drugo, što?

4. Zašto?

Koje su osnovne prednosti/manjkavosti jela koje ste naručili?

1. uopće se ne slažem 2. ne slažem se 3. ne znam 4. slažem se 5.
slažem se u potp.

5. Jeftino je
6. Ukusno je
7. Riba je friška
8. Porcija je obilna
9. Cijena je prihvatljiva
10. Zdravije je

11. Pravite li razliku između divlje i uzgojene, domaće i uvozne ribe kad naručujete? (više odgovora)

1. Da, to mi je vrlo važno
2. Ne, to mi uopće nije važno
3. Naručujem isključivo divlju ribu
4. Preferiram ribu iz uzgoja
5. Naručujem što se nudi – prema prigodi
6. Naručujem isključivo domaću ribu
7. Naručujem pretežno uvoznju ribu

12. Zašto?

13. Dob

14. Spol

15. Zanimanje

PRILOG 3.**3. Anketni upitnik za goste u hotelima**

1. Kako često odsjedate u ovom hotelu?

1. vrlo često
2. često
3. rijetko
4. vrlo rijetko

2. Planirate li (već ste naručili) za večeru naručiti riblji obrok?

1. da
2. ne

2. Zašto?

1. Volim ribu
2. Zdravija je
3. Doma je nikada ne jedemo pa mi je ovdje prilika
4. Ovdje je izvrsno pripremaju
5. Uvijek je bogat izbor
6. Cijena je prihvatljiva
7. Nešto drugo, što?

3. Ako ste se odlučili za ribu/školjke, kakvu ste ribu odlučili naručiti?

1. Bijelu (oboritu)
2. Plavu
3. Rakove
4. Glavonošce (lignje, muzgavci, sipe, hobotnica)
5. Školjke
6. Nešto drugo, što?

4. Zašto?

Koje su osnovne prednosti/manjkavosti jela koje ste naručili?

1. uopće se ne slažem 2. ne slažem se 3. ne znam 4. slažem se 5. slažem se u potpunosti.

5. Jeftino je
6. Ukusno je
7. Riba je friška
8. Porcija je obilna
9. Cijena je prihvatljiva
10. Riba je zdravija

11. Pravite li razliku između divlje i uzgojene ribe kad naručujete?

1. Da, to mi je vrlo važno
 2. Ne, to mi uopće nije važno
 3. Naručujem isključivo divlju ribu
 4. Preferiram ribu iz uzgoja
-

5. Naručujem što se nudi – prema prigodi

12. Zašto?

13. Da li uvijek u ovom hotelu možete naručiti riblju večeru?

1. da

2. ne

13. Dob

14. Spol

15. Zanimanje

PRILOG 4.**4. Pitanja-teme za intervju s vlasnikom ribljeg restorana/direktorom hotela**

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?
2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?
3. Koji su osnovni razlozi eventualnog zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe?
4. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebala poduzeti da se situacija poboljša?
5. Koji su najčešći razlozi da gosti rijede naručuju ribu u odnosu na mesna jela?
6. Prave li vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?
7. Što vam je teže nabavljati – divlju ili ribu iz uzgoja?
8. Što biste preporučili uzgajivačima riba?

PRILOG 5.

5. Teme-pitanja za prodavače ribe u ribarnicama

1. Kakvu ribu kupci najčešće traže – bijelu, plavu, «divlju», uzgojenu, domaću, uvoznu, itsl.?
2. Koji su osnovni razlozi koji usmjeravaju kupce na određenu kategoriju riba? (primjerice – cijena (srdela), vrsta ribe – plava je zdravija, divlja je zdravija, domaća je bolje, svježija naspram smrznute, domaća bolja od uvozne...)

PRILOG 6.**6. Pitanja-teme za intervju s šefom kuhinje u hotelskom restoranu**

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?
2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?
3. S kakvim se najvažnijim tehnološkim problemima u pripremi ribe susrećete u kuhinji?
4. Kako bi se navedeni problemi mogli promijeniti/unaprijediti?
5. Da li vam je osobno teže ili lakše osigurati stabilnu ponudu ribljih ili mesnih jela? Zašto?

PRILOG 7.**7. Teme za intervju sa vlasnikom-koncesionarom ribogojilišta**

1. Koji su osnovni problemi uzgoja ribe u ribogojilištima u nas?
2. Kakve promjene u odnosu kupaca uzgojene ribe primjećujete u posljednjih 10-15 g.?
3. Koji čimbenici privlače a koji odbijaju veću proširenost marikulture u nas?

PRILOG 8.**TRANSKRIPTI INTERVJUA³²****A. ZAGREB****1. Prodavači ribe - ribarnica – Dolac****1.1. Prodavač 40-ak godina**

«Prodaja ribe ide jako slabo. Više je razloga za to. Prvi je razlog što nemamo parking u blizini. Drugo, ljudi su sveli svoje živote i izlaske na trgovačke centre. Tamo je i zabava i kupovina, sve je tamo. Isto tako danas malo ljudi ima vremena da izađe s posla na pola sata, na neku pauzu i da obavi kupovinu. No, parking je najveći problem još uvijek. Ljudi kad kupuju ribu prvenstveno gledaju da je svjež. Svejedno je plava ili bijela. To je najvažnije. Kupci razlikuju domaću i uveznu ribu, bolje nego ja. Domaće uvijek ima prednost. Prave razliku i između divlje i uzgojene ribe. Cijena je osnovna razlika između divlje i uzgojene ribe, nije razlika u kvaliteti tolika kolika je u cijeni. A kupci uzimaju onu koju si mogu priuštiti. Divlja je skoro duplo skuplja, ali ima svoje kupce. Svaka riba ima svoga kupca. Bilo da je riječ o smrznutoj, uzgojenoj, tovljenoj, divljoj... Ovisi sve o tome tko što voli i što može kupiti, a svaka je dobra kad je friška. Ja prodajem sve jednako jer sve je svjež, a to je najvažnije, zato i ode sve. Probleme s dostavom nemam. Problem je što je malo kupaca, a osnovni razlog tomu je parking. Da ima parkirališta, bilo bi i više posla. A ovako, režije su skupe, sve je skupo. Čudno je i to što ljudi ljeti kada mogu pripremati ribu i otvoriti prozore da im ne ostaju mirisi, uopće ne kupuju i ne pripremaju ribu, a zimi kada je situacija obrnuta, kad je sve zatvoreno i ne može se prozračiti, tada baš kupuju. Nemamo mi ni tu naviku, malo ljudi jede ribu. Ja kad idem s prijateljima na roštilj oni uvijek kažu "hajmo vratinu" a to je sama masnoća. Ja sam svu svinjetinu, osim pršuta, izbacio iz svog jelovnika. Neću da jedem svinjetinu. Hrvati nemaju naviku jesti ribu, a i današnje mlade žene nemaju volje spremati ribu. Ja odem često u *Avenue Mall* (blizu mi je doma) pa popijem kavu. Oni tamo restorani brze hrane nude za 25 kuna obroke, ne možeš doći na red od gužve. Ljudi pojedu nešto i odu kupovat. Doći ćemo kao Amerikanci, svi 150 kg, od McDonalda i brze hrane. To je živi otrov, nimalo nije zdravo, to ubija. Veliki korak ovdje bi bio da se napravi parking, ali i propagiranje ribe. Mi to ne propagiramo. Ovi naši daju strancima da grade trgovačke centre, kad su oni htjeli kumicama ukinut sir i vrhnje tu se onda nema što pričat. «

1.2. Prodavačica 50-ak godina

«Za naše standarde riba je preskupa i zato je ide vrlo malo. I to se traži srdelica, inćun, tj. ono što je jeftinije. Komadna riba orada i slične to slabo ide. Najviše se prodaje pastrva koja je pristupačna svima (30 - 40 kn), srdelica (16 – 25kn). Sve ostalo ide više-manje na guranje. Isključivo je problem cijena jer komadna riba je skupa riba. Naši ljudi više vole oradu, brancin koji je divljiji nego one iz uzgoja. Ta iz uzgoja je masnija i ipak se osjeti razlika. Prirodna je poželjnija, ali je i nepristupačna. Primjerice, brancin iz uzgoja dođe 60-70 kn, a divljiji 200 kn, a i vrlo ga ja malo na tržištu kod nas kao i kovača. Uvoznih ima i kovača i škarpine, ali iz Jadrana vrlo malo. Mi smo socijalna država i nemamo velika

³² Intervjuiranje različitih kategorija stanovništva (prodavači ribe u ribarnicama, šefovi kuhinja u restoranima i hotelima gdje se nudi riba, vlasnici gostionica, gosti koji naručuju ribu za večeru, itsl.), obavljeno je tijekom veljače i ožujka 2008. g. a proveli su ga studenti sociologije s Odsjeka za sociologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu – Tamara Buble, Maja Draženović, Jelena Jakšić, Biljana Lalić, Danijela Lucić, Martina Putan Novoselec, Tea Vidović i Anja Zojćeska, te stručnjak u Upravi za ribarstvo Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva Vlasta Franičević sa svojim suradnicima. Svi suradnici su i ispisali transkripte intervjua koji se u nastavku navod. Intervjuiranje je obavljeno u kontinentalnom dijelu Hrvatske – u Zagrebu, Osijeku i Slavonskom Brodu, te u primorskom (Pula, Rijeka), i dalmatinskom dijelu Hrvatske – u Zadru, Šibeniku, Splitu i Dubrovniku. Izbor intervjuiranih osoba je bio prigodan no u okviru zamišljenih kvota ispitivanja i ovisio je o raspoloživosti sugovornika, a u nastavku se navode integralni transkripti intervjua po kategorijama i mjestima ispitivanja, dok je interpretacija nalaze izvršena i prezentirana u posebnom poglavlju.

primanja. Naš prosjek može iznositi 4500 kn i više, ali u principu ljudi imaju primanja 2800 kn, 3000 kn. To je realnost i ljudi koji dolaze na tržnicu su takvih primanja. Ja nisam zadovoljna prodajom, mislim da bi mi mogli raditi kud i kamo bolje i da se mi ne možemo osloniti na to da su nam velike robne kuće kupile kupce. Tamo se peglaju kartice i ljudi su masovno tamo. To je jedan uzrok, i jedna agonija koja se proteže. Mi imamo krasno more, samo ako se Ministarstvo primi posla. Imamo krasne ribe, jako dobre struje u moru zato je i naša riba puno kvalitetnija nego što je vani (Španjolska, Norveška...). Naša riba je daleko najkvalitetnija upravo zbog tih povoljnih struja i može se loviti tijekom cijele godine. Pogledajte Španjolsku koja lovi od veljače do lipnja ili srpnja i završavaju sa sezonom. Kod nas se može lovit cijele godine, eventualno kad bura zapuše ne, ali to se brzo smiri i ona samo očisti more. Kod nas izgleda samo pojedinci imaju velike koristi od toga i prekupci, a vjerujem najviše Talijani. Onu našu skušu polove i onda ju preprodaju nama. Mi nemamo svoju skušu, rijetko kad se dogodi, a ona koja nam se ,nudi garantirano ju je Italija kod nas ulovila. Kad smo takvi, treba nas još klepit dok se ne osvijestimo. Za to ne treba puno škole da se vidi što se radi i da se shvati da to tak ne ide. Naši ribari ulove vrlo malo orade, kovača, brancina i imaju svoje restorane koje snabdijevaju tokom godine. Normalno da ga ne može dati na drugo tržište, ili kad ga da to bude po cijeni od 100 kn najmanje. A za 100 kn možete kupiti mesa za četveročlanu obitelj i tri dana imate jesti, a od 1 kg ribe četiri člana se neće ništa najesti. Ovo je agonija i preživljavanje, a moglo bi se živjeti. Nadam se i vjerujem da ova naša Vlada bude nešto napravila. To je živi paradoks da Talijani love kod nas i onda nam još prodaju, mi smo ili slijepi ili retardirani. Oni tako i cijene reguliraju. Sramota je da mi nemamo skuše. Da se riba može povoljnije nabaviti sigurno bih imala i više kupaca i ponuda bi bila bolja. Problema s nabavom nemam.»

1.3. Prodavačica 60-ak godina

«Prodaja ide slabo. Petak i subota je malo pojačano, ove ostale dane slabije. Besparica je osnovni uzrok tomu. Da naši ljudi imaju primjerena primanja, riba ne bi bila skupa. Imamo cijene kao u Europi, a plaće ispod. Ovim danima ne nabavljam puno ribe, osnovno je da imam za vikend dovoljno. Kod mene ljudi dosta smrznute ribe uzimaju, od svježije ide najviše orada, brancin i pastrva. Većinom idu smrznute lignje, oslići bez glave, škarpine... Kupci daju prednost jeftinijoj ribi bez obzira što je ova smrznuta uglavnom uvezena. Nisam zadovoljna s prodajom. Ljudi si ponekad priušte, jednom mjesečno možda. Jednako ide i plava i bijela riba. Kad se dobiju mirovine i plaće onda se to osjeti i ljudi ne gledaju koja je riba. Jednako je tako i s uzgojenom i s divljom ribom. S dobavljačima nemam nikakvih problema, imam one s kojima dugo surađujem i to funkcionira. Ministar neka se pobrine da što manje Talijani uzimaju našu ribu. Neka naša riba ide na naše tržište. I naš čovjek hoće kupiti i pojesti dobru ribu. Neka se Ministarstvo dogovori s našim ribarima, o njima ovisi cijena naše ribe. Neka malo sjednu za stol i neka se pobrinu za to. Ja sam 30 godina u ovoj ribarnici i mogu reći da je sve teže i teže. Prodaja pada. Treba s ribarima pregovarati jer sve zavisi od njih. Problem je što naša riba ide van i onda je izvana vraćamo nazad i kupujemo po skupljim cijenama. Morsku ribu nabavljam od naših ribara, pastrvu dobivam iz Sinja. Ja sam radila kod Jadran Splita prije više od 20 godina i ljudi su stajali u redu da kupe ribu. Sada je naš prosjek plaće kažu 4000-5000 kn, a tko to ima od radnika.»

1.4. Prodavačica 60-ak godina

«Prodaja i potrošnja ribe je sve manja i manja. Naši ljudi dosta slabo jedu ribu, a trebali bi više s obzirom da je to jedina zdrava hrana. Nisam zadovoljna prodajom, tj., kako-kada ide prodaja. Mislim da je glavni razlog zašto se kod nas riba malo jede, to što ljudi nemaju tu naviku. Danas su problem i te robne kuće, svaka ima ribarnicu pa i nije čudo da je kod nas slabija prodaja. Prije je to bila centralna ribarnica, a sada više nije. Kod mene više ide jeftinija riba bez obzira jeli uzgojna, divlja, domaća, uvozna... Ja najviše imam domaću ribu, jedino ova smrznuta je iz uvoza.»

1.5. Prodavačica 40-ak godina

«Ja uopće nisam zadovoljna prodajom. Riba je preskupa, zapravo sve je preskupo. Nafta je puno poskupila, a kompletno ribarstvo se zasniva na nafti, bilo da je riječ o lovu ili transportu do prodavača.»

Riba više nije namirnica za hrvatski standard i zato će sve ići van, nažalost. Ministarstvo bi moglo puno toga promijeniti i utjecati na trenutačno stanje. Oni bi trebali dati velike olakšice ribarima za osnovna sredstva, trebalo bi maknut Talijane, smanjit broj koća i brodova, trebalo bi ukinuti male ribare gdje svaka kuća ima svoju barku i lovi ribu nekontrolirano. To je kao da na jednom polju gdje rastu breskve svatko tko prođe ubere dvije kile. To je jednostavno nedopustivo. More je svačije i svatko po njemu gospodari kako hoće. Trebaju imati dozvole i onaj koji ide lovit ribu, ide zato jer je profesionalni ribar. Ja isključivo prodajem bijelu ribu. Došlo je do raslojavanja društva. Što je u socijalizmu nekad bio srednji stalež, u današnjem kapitalističkom društvu gotovo i ne postoji. Postoje ljudi koji imaju previše novaca i oni koji uopće nemaju novaca. I ta riba koja je „srednjostaleška“ je problem. Ići će srdela ili tako neka jeftina riba ili će ići ona koja je 250 kn jer nekome nije problem dati 1000kn za ručak. Ljudi nemaju pojma i ne razlikuju divlju i uzgojenu ribu. Ja ih educiram već nekih 18 godina i pokušavam im pokazat razliku između uvoza, tovljene, divlje ribe, ali ne prepoznaju ljudi to. Zato bi ljudi trebali imati svog ribara kao što imaju i frizera, bankara, postolara, mesara itd., znači nekoga komu ćete slijepo vjerovati. Ja prodajem isključivo našu, domaću ribu. Devedeset posto ljudi kupuje ribu zato što je to kulturološki u njihovom načinu prehrane. Oni su odrasli na ribi. Ljudi teško usvajaju ribu u nekim godinama i zato na prvu odbijaju ribu jer im se ne da čistiti, brljat, riba smrdi... Mi bismo od malih nogu trebali indoktrinirat ljude i davati im malo po malo i govoriti koliko je zdrava. To je namirnica koja još nije tretirana ni hormonima, ni antibioticima i da je ustvari najbolja hrana. Međutim, postoje vrste koje će biti ubrzo izlovljene, kojih je sve manje, i koje će se morati staviti u zaštitu kao i prstaci. Oslić najbolje ide. To je riba i za bebe i za bolesnike jer ljudi dolaze kupovati zdravlje. No i oni koji su navikli kupovati gledaju cijenu. Ljudi hranu ne gledaju više kao potrošačko gorivo, o čemu govore nutricionisti, makrobiotičari...Mi smo hedonisti koji uživaju u namirnici. Sada je li ona zdrava ili ne, to je manje važno. Bitno da je fino. Zato *junky food* prolazi na sve strane. To je agresija na okuse. Jedan *Chio-chips* koji je agresivan okusom, ne može se mjeriti s osličem. Okus oslić je naspram njega nezamjetan. Sad čovjek treba odlučit hoće li uživati ili će se dobro osjećati.»

1.6. Prodavač 40-ak godina

«Prodaja je jako slaba. Zadnje vrijeme je posebno loše, prvi mjesec pogotovo. Glavni uzrok tomu je što ljudi nemaju novaca. Drugo, velike robne kuće koje imaju i ponudu ribe, zatim i parkiranje ovdje je jedan od razloga tomu. No, osnovno je što ljudi nemaju novaca. Najčešće se kupuje plava riba srdele, inćuni i sl. Trenutno nema te plave ribe jer je lovostaj. Od ostale uzimaju oslić, pastrvu, ovisi o džepu. Ljudi vole jadransku ribu koja nije uzgoj. Zapravo vole bijelu ribu koja nije uzgoj. Oni koji dolaze znaju što će uzeti, što je za njih i što si mogu priuštiti. S dostavom nemam problema. Ministarstvo ne može tu ništa napraviti. Općenito je kriza, ljudi nemaju novaca. Neki ljudi jedva preživljavaju, a kamoli da bi išli svaki dan ribu kupovat. Žive od mjeseca do mjeseca. Netko ima, netko nema – to je uvijek tako bilo. I u tim velikim robnim kućama imate sve. Kad dođu na jedno mjesto, kupe brašno i ulje, kupi i ribu usput. Parkiranje im je omogućeno, plaćanje karticama...»

1.7. Prodavačica 40-ak godina

«Prodaja ide dobro. Najbolje ide ova srednja klasa: oslić, orada, brancin, itd. O datumu ovisi kojoj će ribi kupci dati prednost. Ako je pred mirovinu traži se što jeftinije, a kad se nešto dobije, onda se ne bira, onda je samo bitno da je friška riba. Kupci rade razliku domaće i uvozne ribe, preferiraju domaću. Također se daje prednost divljoj ribi pred onom uzgojenom, a takve je nažalost sve manje i skuplja, no ipak ide bolje. Mogla bi se povesti briga o našem moru. Trebamo ga čuvati, voditi brigu o izlovu. Da se malo drugačije ponašamo mogli bismo utjecati na količinu ribe. Ovako Talijani love veliku ribu, a mi dobivamo što ostane. Ministarstvo tu može pomoći. Upravo na startu moraju ribarima odrediti što smiju lovit, a što ne. Kad je dobijem takvu lošiju ribu tu se više ništa ne može, to bi se prije ulova trebalo odrediti na licu mjesta. «

1.8. Prodavačica ribe

«Ljudi najčešće kupuju srdelu, oradu i brancine. Preferiraju domaću ribu, ali domaća je skuplja a nemaju svi novce da je kupe pa se zadovolje i s uzgojenom. Osnovni razlog koji usmjerava kupce na

određenu kategoriju ribe su novci. Novci i samo novci. Malo tko danas brine za zdravlje, jer ne možeš više kupiti ono što je zdravo. Najviše se kupuje petkom, ostalih dana slabo. Petkom zna oko 200-tinjak ljudi proći ribarnicom.»

1.9. Prodavačica ribe

«Ljudi najčešće kupuju plavu ribu. Ono što ih usmjerava na kupnju određene vrste ribe je cijena, i bome se znaju žaliti na cijenu. Ribu nabavljamo u Istri – imamo stalnog dobavljača, Papalina d.o.o. i nemamo nikakvih problema s nabavom. Mi vam imamo i riječnu i morsku ribu, ali većina uglavnom preferira morsku ribu. Kod nas vam to funkcionira tak da ljudi ili dođu petkom pa kupe ribu, ili me nazovu na mobitel pa rezerviraju ono kaj žele pa kad se vraćaju s posla samo pokupe. Svi uvijek traže srdele – srdele, srdele i samo srdele. A nema uvijek srdela, jednostavno nema. Kad je pun mjesec nema, kad je bura nema, kad je jugo nema. Jako je to teško. Tko ima ribarnicu to vam je ko da loto igrate – jedan put dobijete, drugi put ne».

1.10. Ribarnica u Zagrebu (centar grada)-prodavac

«Specifična ribarnica koja radi isključivo sa skupom ribom i za ljude s malo dubljeg džepa. Traži se bijela riba koja je lagana i to domaća riba, i plava riba zbog „fame“ o omega 3 masnim kiselinama strašno raširena. Traži se domaća riba jer dobavljači koji nabavljaju stranu ribu rade to kao da smo zemlja trećeg svijeta (što i jesmo☺) i dobivaju najstariju i najmanje kvalitetnu ribu. Domaća riba uvijek konkurira. Problem cijena je najveći problem.. nije trgovačka marža ono što je problem već nabavna cijena zbog malo ribe u jadranskom moru i pdv na hranu... osnovni razlog zašto se malo jede riba. A ni srdele nema toliko strašno puno s obzirom na potražnju na tržištu. Budući da se ribarnica ne bavi prodajom sitne plave ribe, kada se kupcima objasni da losos koji je uzgojen u Hrvatskoj zbog uvjeta ne može i nema dovoljno omega 3 masne kiseline i da tuna, koja je izuzetno skupa, ima žive(Hg) u sebi. Zbog toga se ljudi okreću divljoj ribi čije je nabava nestalna i promjenjiva i time je njena cijena visoka. Ljudi dubljeg džepa traže skupu ribu... neki od njih jer je ona zbilja bolja i finija, ali većina zbog malograđanskih i snobističkih razloga. Najviše se traži da je riba svježija i domaća. Klijentela ne pita za cijenu. Jedna od onih ribarnica koja će prodati ribu od 200 kn, a ne onu od 20. Ipak da bi se prilagodili ostalim ribarnicama i ljudima plićeg džepa, prodaju i sitnu plavu ribu bez marže... što je i dalje vrlo visoko i ne može se privući ljude koji nemaju puno novaca. Uzgojena riba je isto tako jako skupa.. u biti ovisi o tome što se najviše prodaje. Riba koja dobro ide je skupa i uzgojena, a riba koje ima relativno puno i divlja je i nije skupa u nabavi ne prodaje se jer je ljudi ili ne vole ili je ne poznaju ili ne vole riskirati za novac koji daju. Odgoj je presudan u učenju jedenja ribe. Ako se navikne dijete da jede ribu od kad se rodi, ono će je jesti redovito cijeli život... no za to se treba potruditi jer riba ima kosti i nije tako jednostavna kao šnicla.»

1.11-Ribarnica na Trešnjevačkom placu-razgovor s prodavačicom

"Kupci najčešće traže plavu ribu, najviše srdele i incune. Prave razliku između uzgojene i divlje ribe, više traže divlju. Draže su im one male oradice divlje, nego recimo ove uzgajane, ne, to vam je to, nema veze veličina, bitno da je divlja. Razlog tome je navodno što svašta čuju da se hrane te ribe koje se uzgajaju, ko zna s čim i valjda zbog toga, svašta se na toj televiziji, danas svašta ima. Cijena većinom usmjerava kupce, većinom danas gledaju cijenu, nije bitna recimo kvaliteta koliko im je cijena bitna. Imamo samo domaću, hrvatsku ribu. Isključivo friška domaća riba, jadranska. Svaka riba ima svog kupca. Gledajte u zadnje vrijeme kako je sve ovak čudnovato, općenito, samo petak i subota su ono dani kad se nešto bolje radi, ovi drugim danima slabo."

2. Restorani-šefovi kuhinja, vlasnici, upravitelji

2.1. Šef kuhinje u restoranu-Zagreb

«Na meniju imamo dosta ribljih jela i zadovoljni smo konzumacijom ribe. Ljudi vrlo često, čak sve više naručuju ribu. Razlika je u tome što su prije uz ribu najviše naručivali slani krumpir i blitvu kao prilog, a danas se uz ribu sve više traži povrće na žaru. Najviše se jede oslić, brancin, šarpina, losos (kojeg preferiraju Japanci najviše), jednako kao i svježi bakalar. Ribu pripremamo na razne načine. Pržimo i kuham na različite načine. U našoj kuhinji sva hrana, pa tako i riba, se kontrolira HASAP sustavom. To znači da se riba analizira i kontrolira tokom cijelog procesa od uzgajivača do posluživanja na stol. Ribi se kontrolira temperatura koja mora biti zadovoljena i ovdje gdje je mi čuvamo. Taj sustav je potvrda kvalitete i valjanosti ribe. Jedanput godišnje dolazi kontrola u restoran. Ali, država još uvijek nije popratila taj program, što mi baš i nije jasno. Međutim, uveli su ga svi koji drže do sebe i vjerujem da će to jednom doći na svoje. Ja sa divljom ribom ne mogu ni raditi jer privatni ribari nemaju HACCP, a ja ne smijem raditi ni sa kojom namirnicom koja nema podrijetlo, kontroliranu kvalitetu i koja ne zadovoljava neke norme. Mi ribu uzimamo od firme koja se zove Dajana i preko nje nabavljamo ove vanjske ribe – losos, bakalar, šarpina – filet, čak i pastrva. Često uzimamo filiranu ribu jer od nje nema otpada, a mi tu ribu kombiniramo sa tijestom jer naš restoran je kombinacija kontinentalne i talijanske kuhinje. Naša riba je sva iz uzgoja baš zbog sustava koji zahtjeva potpunu kontrolu namirnice. Razlika uzgojene i divlje ribe je vrlo velika. Osjeti se razlika u mesu i u sastavu mesa, npr. ako se peče na roštilju, divlja riba ima puno bjelilje meso i pahuljasta je, dok je riba iz uzgoja vodena. Uzgojena riba puno brže raste i zato struktura mesa i je drugačija. A i sam oblik ribe je drugačiji. Onaj tko imalo poznaje ribu odmah primijeti razliku, dok, recimo, naši turisti na moru to ne primjećuju. RIBE iz uzgoja su male i zdepaste. Ako bi to netko uspio riješiti da i divlja riba prolazi određenu kontrolu, ja bi je također uzimao, mada je neka riba sasvim dobra i uzgojena, npr. orada i brancin. U našoj ponudi nemamo hrvatskih liganja jer smo imali problema s dobavljačima. U određeno doba godine lignje su nam prodavali (aktualne su u 11. mj) i više no što nam treba, i bila je niža cijena, dok je u određenim periodima kada je vrijeme lovostaja, lignje nedostajalo i imala je previsoku cijenu. U jednom bi trenutku ti dobavljači htjeli da ih uzmemo 200, 300 kg liganja, ali onda se samo nagomilavaju na skladištu i ne možemo gostima uvijek garantirati da će dobiti svježije lignje, a mi gledamo da se tokom mjeseca sve „okrene“, i što se tiče ribe, rakova i školjkaša. Istina je da su hrvatske lignje najkvalitetnije, no problem je i u njihovoj veličini. Prevelike su, tj. teže od 60 dag, a kod nas je normativ 25 – 30 dag, pa ih moramo rezati (što ne izgleda baš lijepo kad se poslužuje), jer za određenu cijenu se dobije određena količina. I to je jedan od razloga zašto više nemamo lignje na meniju. Također imamo problem sa nabavom školjkaša, tj. s njihovim dobavljačima. Oni prodaju cijelog školjkaša, tj. školjke s oklopom, to je neisplativo jer onda imam „kala“ oko 85%. Mesa ima vrlo malo, a to podiže cijenu školjke. Nismo mogli dobit školjke samo kao meso i iz tog smo razloga i njih izbacili iz menija. Osim toga, imamo problema sa školjkama jer nisu redoviti, ne možemo ih uvijek nabaviti. Ti problemi bi se možda mogli riješiti kad bi se ribari udružili, organizirali ribarnicu za otkup ribe, s kojima bi mogli sklopiti neki ugovor i ako bi nas mogli popratiti u ovom sistemu HACCP – u, zašto ne, dapače. Škampe imamo i uzimamo ih redovito. Škampe uzimam cijele. Pakiranje po 80 dag, oni su provjereni i svi su isti. Imamo škampe na žaru, ali ih inače na svojoj karti upotrebljavamo za više stvari, npr. za rižote, imamo čišćene škampe sa zelenim rezancima. S pripremom ribe nemamo nikakvih problema, mamo sve pomoćne strojeve koji nam trebaju, imamo novi kolekcijski aparat, koji je najkvalitetniji na tržištu, znači, možemo „pošitat“ tu ribu, kuhati, pržiti, ma što god hoćete. Iako riblja hrana u našem restoranu nije ništa skuplja od mesne, štoviše, čak je u nekim slučajevima i jeftinija (npr. biftek je skup) lakše nam je osigurati stabilnu ponudu mesne hrane nego riblje. Cijene mijenjamo jedanput godišnje jer kad bi to učestalo radili imali bi problema.»

2.2. Šef kuhinje u restoranu-Zagreb

«S obzirom na stanje na tržištu, vrlo sam zadovoljan ponudom ribe u ovom restoranu. Također sam zadovoljan i potrošnjom ribe. Uglavnom su to isti gosti koji dolaze i naručuju ribu, to su naši stalni gosti koji znaju što je kvalitetna riba i koji su navikli na našu kuhinju, također. I vrlo su redoviti. Najviše se traži i jede bijela riba, preciznije kovač, šarpina i orada. Naši gosti, dakle, preferiraju bijelu ribu iako je skuplja od plave. Za onoga tko se razumije u ribu i tko voli ribu nije bitna cijena već kvaliteta. Naši gosti vrlo dobro prepoznaju divlju i uzgojenu ribu i preferiraju divlju ribu. Mi uglavnom i nudimo divlju ribu, ali ponekad je vrlo teško doći do divlje ribe pa onda nabavimo

uzgojenu, ali u tom slučaju uvijek naglasimo gostima da je riba iz uzgoja, pa onda tko voli nek' izvoli. Ponekad imamo problema s nabavom ribe jer je ponuda zaista mala, ali imamo par naših stalnih dobavljača s kojima pokušavamo na sve načine pregovarati da nam donesu kvalitetnu ribu. Nemamo nikakvih tehnoloških problema u pripremi ribe jer je to uglavnom svježja riba koju spremamo čim ju dobijemo tako da nema previše zamrzavanja. Naši gosti kao prilog najčešće traže blitvu i rikolu za salatu, ima ih i koji jedu pomfrit, njega uglavnom traže mlađi, ali vrlo rijetko, uglavnom je to blitva. Za razliku od mesa, teško nam je osigurati stabilnu ponudu ribe jer postoji sezona lova određene vrste ribe i moramo se, onda, dobro pripremiti za vrijeme kad je lovostaj. Dakle, nabava ribe nam dosta ovisi o sezoni, ali i o potražnji ribe, tako da je teže osigurati stabilnu ponudu ribe. Što se toga tiče, mislim da bi se morao organizirati nekakav stalan prijevoz i dostavu ribe, te organizirana stalna ponuda, osobito za ovakve restorane koji stalno naručuju ribu.“

2.3. Voditelj restorana-Zagreb

«Pri odabiru hrane naših građana, pa tako i preferencija prema ribi novac je jako važan, odnosno presudan. Riba je preskupa. Evo, uzmete kilu ribe. Za kilu ribe treba dati 200kn, a što vam je kilu ribe. A od kila ribe ne može se najesti jedna obitelj. U našem restoranu nudim ribu, školjke, ali i meso. Meso je alternativa jer ima ljudi koji su alergični na fosfor ili iz nekih drugih razloga ne mogu jesti ribu, pa jedu meso. Nudimo samo morsku ribu, imamo i plavu i bijelu ribu na ponudi. Zadovoljan sam potrošnjom ribe i nema neke razlike između bijele i plave ribe. Ide sve, i bijela i plava riba.

Zadovoljan sam i nabavom ribe, tu nemamo nikakvih problema. Također sam zadovoljan i čuvanjem ribe jer imamo sistem koji se pokazao produktivna. Gledajte, mi danas dobijemo ribu i spremamo po narudžbi, a što ostane ide sutra na tržnicu, tako da ne moramo ni smrzavati ribu.

Držimo i divlju i uzgojenu ribu, i domaću i uveznu ribu. Naravno, u cijeni postoji razlika te ribe, ali je vrlo relativno hoće li ljudi tražiti domaću ili divlju ribu na primjer. Neki traže isključivo domaću, neki isključivo divlju, neki inzistiraju da je i domaća i divlja, a nekima je svejedno. Samo, znate što, razlika između uvezene uzgojene ribe i uvezene divlje ribe je stvarno jako mala, eto brancin iz uzgoja je 140 kn, a divlji 150 – 160 - 180 kn, zavisi, tako da tu nema velike razlike ni u cijeni. Već zadnjih 10, 15 god. imamo uglavnom istu klijentelu. To su stalni gosti koji imaju novaca i koji ovamo dolaze i zbog navike. Čujte, ovdje za prosječan ručak po osobi treba izdvojiti oko 300 kn (malo školjaka, hobotnice, gavuna, vino). A sve je skupo, skupa riba, skupo vino (ko da zlato prodajemo u flašama, a ne vino, a za jedan rižoto koji je ovdje oko 70 kn, čovjek pojede biftek u nekom restoranu). Mislim da je glavni uzrok maloj potrošnji ribe u Hrvatskoj njena skupoća. Ali, smatram, riba će biti sve skuplja i skuplja i mislim da tu Ministarstvo ili bilo tko drugi ne može ništa konkretno napraviti. Ni ova Burza ribe u Rijeci neće ništa pomoći. Pa šta se tamo prodaje? Riba koja se ne potroši u restoranima i jedino tuna, a i to je izlovljeno već. Riblji fond se ne obnavlja lovi se tko kad hoće i što hoće. Ribari se stalno žale da je skupa nafta, skup sve, ulaganja su skupa, a ja ne znam ni 1 koji ima koću, a da nema još par apartmana sa strane. Dakle, svi se žale, nitko ništa ne sadi, a svi love. Mislim da tu nema pomoći jer kod nas ne možemo ništa regulirati, a kamoli to. Za 20 god. više neće biti ribe i morat ćemo jest oradu i brancine iz uzgoja Također je problem i sa školjkama, s prstacima, u Italiju ide dnevno 700 kg prstaca, a mi ih ne možemo prodavati. A ti Talijani i tako i tako mlate i tuku obalu. Ako to ne možemo regulirati, onda je smiješno razgovarati o ostalim problemima.»

2.4. Šef kuhinje u restoranu-Zagreb

«Izbor dobavljača koji je prisutan kod neke ugostiteljske kuće i za kojeg će se on odlučiti...imamo 2 dobavljača koji upotpunjavaju kvalitetu koju žele zadržati..u globalu su zadovoljni osim...sezonski problem kada cijena dikтира kvalitetu, kada cijena dosta varira... riba koja nije kvalitetna postiže visoku cijenu, samo stvar ponude i potražnje, stabilnost ovisi o trudu dobavljača... poslovne veze i povjerenje su najbitniji. Uvijek se trude da kvaliteta bude na nivou, da riba ne bude tretirana po standardima HACAP-a ili higijenskim uvjetima. Na tržištu nema direktnog kontakta između ribara i potrošača. Burza u Rijeci nije zaživjela jer država ne kontrolira, ništa ne kažnjava, sve se radi s cashom, nema pdv-a.Nema koristi ni ugostitelju ni ribaru, a kamoli državi. Sa školjkama je malo manji problem zbog direktnih kontakata s ljudima koji izlovljavaju ribu. Svi koji se bave ribom svjesni su važnosti kvalitete i koliko je to važno kupcima... da se kvaliteta jako pogorša, nabavljač bi prekinuo

poslovanje jer je kvaliteta na prvom mjestu, budući da onda ugostiteljstvo dovodi sebe u opasnost i svoje povjerenje od strane gostiju. Dakle, najbitnije je da se održi razina kvalitete i da ona bude stabilna. Burze ribe bi trebale zaživjeti i kontrola protiv šverca preprodaja te više luka. Ne samo u Rijeci nego na više mjesta (burze, jel). Trebalo bi provoditi sankcije protiv nezakonitih putova i organizirati kontrolu (država bi trebala biti odgovorna). Ugostitelj je prisiljen kupovati ribu od bilo koga i po bilo kojoj cijeni. Zbog dugog vremena provedenog u poslu ima više veza i poznanstava. ali oni koji su u tom poslu 5 godina, njima je puno teže. Proizvodi bi uvijek trebali biti iste cijene... to utječe na prodaju ribe. Gosti najčešće ne prepoznaju razliku između uzgojene i divlje ribe... trebali bi svaki dan jesti ribu da bi mogli primijetiti.. u hotelu pretežno uzgojena riba i nešto divlje. Do sada nisu imali nikakve problematične situacije.. naglašava da su 90% stranci i da je uzgojena riba samom činjenicom da je iz jadranskog mora drugačija nego negdje gdje je više komercijalizirana tako da gosti lakše prebrode tu činjenicu da je riba iz uzgoja. Gosti su naučili da postoji divlja riba jer jadransko more je malo more i ima jednu od najkvalitetnijih riba. Velika mora imaju puno ribe ali i puno planktona puno ribe za ribu, riba se ne mora puno micati i živi u jatima i tako se hrani bez problema. U malim morima nema puno grane, ona se mora bori, i mora se puno kretati- ona je žilavija i time kvalitetnija. Zbog toga se događa da gosti zaziru od uzgojene ribe. Da je anketa o mesu, ovog pitanja ne bi bilo. Jer ista je razlika s tovljenim, uzgojenim mesom i onog s pašnjaka, u restoranima se ne pita izričito za domaće životinje koje su veselo trčale po pašnjacima. Ugostitelj ne zna zašto je toliki pritisak na ribe... smatra da nije uzgajanje ono što ljude odbija od ribe! Ne zna puno ljudi prepoznati, puno njih se pravi da zna, a ne zna. Ugostitelji prave razliku jer znaju. Kada bi se gostu pokazala u isto vrijeme divlja i uzgojena, bilo bi očigledno. Uzgojena riba je napuhana, „tambulasta“, brašnjasta, nije mišićava i ima dosta masnoća. najčešće se uzgaja manja riba- do 80 dkg. Ugostitelji izbjegavaju uzimati uzgojenu ribu a većina ljudi zna (pogotovo ljudi znalaca koji idu po restoranima) kako se i čime hrani uzgojena riba i zna što znači uzgojena riba i bježe od toga. Gosti prepoznaju razliku i smrtni je grijeh prevariti gosta. Zbog toga se restoran orijentirao i na mesnu ponudu jer ne mogu uvijek imati svježiju ribu koju bi nudili gostima. Ministarstvo bi trebalo olakšati cijelo gospodarstvo, riješiti problem izlova koji čini ribu puno skupljom na tržištu, uvijek kupci ispaštaju na kraju! burza ribe... zainteresiranost određuje cijenu, ali postoji jako puno ograničavajućih faktora u tom slučaju... treba napraviti poticaje i učiniti ribu pristupačnijom.

(Zašto gosti rjeđe naručuju ribu u odnosu na meso?) Standardi življenja opterećeni su drugim troškovima i cijena koju riba ima najčešće ograničava kupce pri naručivanju jela i kada biraju između mesa i ribe. cijena!! Svatko bi radije pojeo ribu nego svinjetinu, ali ne mogu si to svi priuštiti. Plava riba je jeftinija i kvalitetnija u nekim nutritivnim vrijednostima ali ljudi to ne znaju. Stvar je u tome što ljudi ne znaju jesti ribu. Ne znaju gdje se nalaze kosti i boje se da im ne zapne u grlu. to je najveći razlog, 2. razlog- ljudi su postali malo lijeni, oko ribe se treba pozabaviti. Ako uzmete šniclu, samo je narežete i pojedete, 3. navika kod nas. Da li je to zbog cijene ribe... Jest da ima skupe ribe i da si ljudi ne mogu priuštiti sve vrste ekskluzivne ribe, ali postoji jeftinija riba... srdela 25 kn, krumpir salata i najedeš se. o tome nitko ne razmišlja... ne treba to jesti svaki dan nego 1,2,3 puta tjedno. Plavu ribu koja je zdravija i zasitnija je i jeftinija, ali ljudi toga nisu svjesni ili zaborave... ne zna zašto nema te navike... Ljudi bi više jeli ribu kada bi edukacija preko medija bila jača. Neki ljudi još uvijek ne znaju koje su sve kvalitete ribe. Na ribu u restorane ne dolazi bilo tko već znalci. Ljudi su naviknuti na klasične načine pripreme ribe- kuhana i na žaru što ne doprinosi prodaju ribe budući da je to pomalo i dosadan način pripreme. No, postoji puno više mogućnosti- razni fileti, umaci, juhe, temeljci... to postoji na tjednoj ponudi u restoranu- to ide kod ljudi koji vole inovativnije načine pripreme tj. oni koji dolaze s namjerom. (Što je teže nabavljati divlju ili uzgojenu ribu?) Divlju ribu, naravno, teže ju je opravdati kroz vrijednosni cjenovni sustav. Roba koja se naručuje ciljano svakako je skuplja i naručuje se samo za one goste koji to mogu platiti. jer je nabavna cijena nerijetko vrlo visoka i za samog dobavljača. Ne može se birati jer sve ovisi o tome što je ribar tog dana ulovio. Bura sprečava izlazak na more. Ugostitelj pokriva cijeli Jadran sa svojim izvorima jer bi bez toga već odavno propao. ako u Dalmaciji puše, možda se u Istri smirila... Stalno treba imati u glavi da nešto ne pofali. Nema onog „svaki dan imam frišku ribu“, to je nemoguće jer ribe nekada jednostavno nema! Treba zamrzavati i čuvati. Normalno da je lakše nabavljati uzgojenu ribu. Na placu... ostavlja se ispod stola isto tako u velikim trgovačkim lancima. Stvar je veza. Budući da se uvijek u restoranima kupuje riba na velike količine... 10-20 kg, ispada da na ribarnicama nema ribe, ali stvar je u tome da je ugostitelji dosta pokupuju. Na ribarnicama je ogromna cijena ribe, ponekada se riba objesi i ide na lutriju. Svako

da 50 kn... njih 12 tako i prodavač zaradi 600 kn, a netko je dobije za 50. Svi veliki trgovački lanci imaju ribu iz uzgoja i apsolutno je lakše nabaviti tu uzgojenu nego divlju ribu. (Ugostitelj zna za slučaj kada su neki vlasnici restorana pod divlju ribu prodavali uzgojenu, a onda su ih gosti vidjeli u nekom od trgovina kako skupa s njima kupuju ribu. Ti restorani su propali. Kada gosti to saznaju, onda se ta prevara jako skupo plaća.) Divlja riba iz jadrana je jako teška za nabaviti. Restoran koji je oglosio da je riba uglavnom petkom jer se ne može održati stabilna nabava divlje ribe. Ima stalnih dobavljača- sa Lastova, Murtera, Šibenika ali to je sve nestabilno. Zimi je puno lakše u Zagrebu dobiti ribu jer se po ljeti u sezoni na moru troši puno više ribe. Savjeti uzgajivačima - da uzgajaju više ali da se uzgajanje temelji na ekološkom i održivom principu. Kvalitetnija hrana koja se daje ribama. (Zdrava hrana za ribe, riblje brašno?) Ne zna što preporučiti jer nema neke konkretne odgovore. Uvijek možeš tražiti da se nešto poboljša, ali onda moraš imati i adekvatan odgovor ili prijedlog kako to riješiti. To je najveći problem u ovoj državi. Svi bi poboljšali prijevoz i štošta, a nema odgovora kako. Strogo voditi računa čime se hrani riba jer te ribe koje narastu do enormnih veličina su bljutavog okusa. (Tehnički problemi?) Tehničkih problema nema toliko... jedini problem riba koja se mora zbrinjavati, zamrzavanje i odmrzavanje ribe koje ugostitelj ima pod kontrolom. Kvalitetno zamrzavanje i odmrzavanje je najbitnije. Prirodno otapanje je najbolje i treba paziti da riba ne bude gnjecava. Ima strojeva koji se mogu koristiti za to, ali Čiho je staromodniji tip i to radi na stariji način. Puhanje i ti umjetni načini nisu isti kao vrijeme koje treba da se riba prirodno odmrzne. Raznoliki načini pripreme ribe populariziraju konzumaciju. U restoranu ima različitih načina, lešo, kuhano, na brodet, poparu, juhe, umake. (Na moru je loše jer je način pripreme jako siromašan. Treba samo malo imaginacije, restoran treba imati svoju dušu jer je to jedini način da konkurira na tržištu restorana.) Dobra posługa je jako bitna...konobari! Ugostitelj tvrdi kako je konzumacija ribe veća nego što to statistike pokazuju... kupovanje ispod banka nije evidentirano npr. Nije na ribljim restoranima da poboljšaju statistike već na građanima i na domaćinstvima jer oni čine većinu. Problem je u održavanju jer su to sve osjetljive namirnice- riba uvijek mora biti svježa (nabava nije neki problem), ali nije ni to neki problem jer kada riba dođe odmah ide! Dosta ribe ide i to bijele ribe. I iako je cijena visoka (zbog nabavne cijene) ljudi su spremni izdvojiti. Kontinentalci više jedu ribu od primoraca (šef kuhinje to zaključuje po stanju u svojoj obitelji).“

2.5. Vlasnik restorana-Zagreb

«Najvažniji problem vezan uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša jest nabava. U Zagrebu nema organizirane nabave, nema veleprodaje. Kada kupujemo ribu nitko nam ne daje račun, pa moramo na plac kako bismo opravdali troškove; što je naravno javna tajna. Mi nemamo stalnog nabavljača, pa stalno mijenjamo mjesto nabave – nekad je to Istra, nekad Dalmacija. Vrijeme je nestabilno, pa je to zapravo najveći problem ribarima, a i nama koji nabavljamo ribu. Zima je puno plodnija za Zagreb što se tiče nabave jer možemo dobiti sve što želimo, dok ljeti svu ribu pokupe restorani na obali. Drugi problem je to što riba koju dobijemo nikada nije svježija; jer dok ona dođe do Zagreba prođe kroz mnogo ruku i njena svježina nestane. Kako bismo mi riješili problem!? Pa definitivno smo za to da se u Zagrebu osnuje 'Burza ribe', jer to bi svima olakšalo poteškoće s kojima se susreću tokom nabave. I svakako podupiremo ZERP; no to ne funkcionira. U Hrvatskoj je najveći problem u tome što je Jadransko more izlovljeno – naši ribari nemaju više što loviti. Ono što bismo mi najviše voljeli jest da imamo mogućnost otići u veleprodaju i vratiti se s kašetom ribe; da sami imamo mogućnost odabira. A kad radiš ovako kako mi radimo sve se vrti oko toga da li ćeš vjerovat ljudima s kojima posluješ, no što ćeš drugo nego vjerovati im. Nemamo ništa za preporučiti uzgajivačima. Što se tiče gostiju; a ima ih svakakvih. Ljudi naravno ovdje dolaze jer vole jesti ribu no ne razlikuju oni uzgojenu ribu od divlje – sve je to fuliranje. Uzgojena riba je masnija, a malo njih to zna. Riba koju najčešće naručuju je orada, kovač, šarpina, brancin. Koja se više vrsta preferira ovisi o ukusu ljudi. Poslužujemo isključivo morsku ribu i plodove mora. Riječnu ribu nemamo jer bi si tu još stvorili dodatne probleme s nabavom. Riječna riba koja se nudi u ribarnicama je uzgojena i teško ćete naći divlju riječnu ribu. Gosti znaju tražiti, ali kad saznaju da nemamo zadovolje se morskom ribom tj. brzo pronađu adekvatnu zamjenu. U naš rižoto stavljamo repiće škampa i nabavljamo ih već očišćene, a to je jako skupo. Naši su to škampi, domaći; i ribari čiste te repiće. Unatoč poteškoćama s kojima se susrećemo, nećemo odustati od ribe. Nabaviti meso je jednostavnije, ali bavljenje ribom je izazov! U

ovom poslu smo 3 godine i bit ćemo još dugo. Jest da se otvara sve više ribljih restorana u gradu, ali imamo interes i volju i nećemo odustati.»

2.6. Šef kuhinje u restoranu-Zagreb

« U našem restoranu bitno je da riba bude friška. Ribu nabavljamo iz Dalmacije. Naš gazda ima četiri restorana – jedan u Stonu, jedan u Splitu, i dva ovdje u Zagrebu. Ono što se mora jest da je riba friška, tako da mi svaka dva dana nabavljamo novu ribu. Nabavljamo iz Istre, Korčule i Splita. Naš gazda je inače iz Stona i on tamo ima svoje uzgajalište kamenica i daganja, te se mi strogo brinemo da to bude vrhunska kvaliteta. Problema s nabavom nemamo. Svaka dva dana nama riba stiže autobusom, autom; striktno friška riba i friške školjke – nemamo problema s tim. Nemamo ništa uzgojeno, sve je domaće, sve je divlje. A tako je zato što smo uvijek povezani, u kontaktu sa svima – Istra, Ston, Split, Korčula, Dubrovnik; uvijek smo u nekoj vezi i uvijek dobijemo frišku ribu. Oko školjaka se posebno brinemo – čim ne valja bacamo je, jer ne smije biti stara. Radimo samo s morskom ribom, i to striktno s divljom. Jer imamo visoku klijentelu koja zna što naručuje, tako da mora biti riječ o vrhunskoj ribi. Također poslužujemo i meso (ramsteak, beefsteak), ali riba ide bolje jer smo mi prvenstveno riblji restoran. Ljudi ovdje kod nas fino dođu do vitrine, pogledaju što se nudi te si sami odaberu što će jesti.

Ljudi koji kupuju uzgojenu ribu imaju loše veze za nabavu tj. nemaju veze s Dalmacijom, i onda su prisiljeni kupovat takvu ribu na placu. Zimi je naravno mnogo lakše s nabavom, ljeti je puno teže. Ili ako je na moru nevrjeme – onda imamo problem. Znači, mora biti mirno i hladno, i tad ima ribe.

Također može biti problema ukoliko ne prođe dosta gostiju kroz restoran, jer nam onda riba stoji i propada; i onda gubimo u svemu. Mi smo poznati po školjkama, poslužujemo oko sedam vrsta školjaka – kamenice, dagnje, brbavice, kunjke, sanžakjevi. I to nam najviše ide. Imamo te miješane školjke na dalmatinski ili na buzaru. Također gosti vole jesti ribu na žaru, ribu na lešo. Nudimo i dubrovačke specijalitete – brodet na bijelo s povrćem i krumpirom unutra; to su dubrovački specijaliteti stari tisućama godina. Imamo zaista svega – škampi, jastoga; čak i neretvanske gambore što rijetko tko u Zagrebu imam. Za burzu ribe nismo nikako jer bi onda svi imali frišku ribu, a ovako je teže doći do ribe i manja nam je konkurencija.»

2.7. Glavni kuhar hotela -Zagreb

"Najteža je nabava. U datom momentu da imamo svježiju ribu, kad trebamo, na primjer danas se naruči za sutra da dođe, to je malo veći problem, pogotovo kad puše bura, jer i nevrjeme utječe. Dosta je tih faktora koji utječu kod dostave ribe. I šta je još, problem je plaćanje, pogotovo jer ovi ribari koji se s tim bave, traže većina njih keš lovu, a to je veliki problem, sve ide preko računa i izdatnica, dostavnica, tako mi poslujemo. Evo pa mi smo očekivali da će od te burze nešto biti, burze riba, ali od toga ne vidimo da se nešto pomaknulo, tako da nam je to jedino da moramo platiti kešom ribu. A dok bi firme neke koje se tim bave, ribarnice i tako dalje, one bi trebale ići fleksibilnije biti i ići da na duži rok, preko računa da se to plaća. To imamo naprimjer, mi poslujemo sa firmama Posejdon, ne znam još par tih firma, koje možemo preko tih računa, ali opet, ja trebam takvu i takvu ribu, ja je ne mogu dobit, ja se moram snaći u tom. Gosti imaju zazor od naručivanja uzgojene ribe, svi traže divlju ribu, ono šta je, jest da je kvalitetnija, nema toliko masnoće, žilavija je riba, finija, ukusnija, normalno. A znate šta, malo je stagnirala ta riba, mogu vam reći, po hotelima i sve, jer visoka cijena je u nabavi i mi moramo se pokriti. Svaki hotel radi sa jednom određenom maržom, s tim kod te ribe mi ne možemo dignuti cijenu, onu kao šta je cijena u prodaji, u prodajnoj cijeni, jer moramo se prilagoditi ljudima. Ali opet i ta riba je skupa. Trebalo bi smanjiti cijene, trebale bi cijene biti, da kažemo europske, jer mi imamo, cijene su čak veće nego što je u Europi. Gosti rjeđe naručuju ribu jer mi smo takva populacija, koja volimo rađe meso, kako se kaže bolja prasicica nego ptica. Divlju ribu je najteže nabaviti, ovu iz uzgoja nema problema. Preporučio bi uzgajivačima nek manje tove, nek se lakše, polaganije hrani, da ona raste, a da ne dobiva masnoću. Svaku ribu možete na više načina pripremiti. Nemam nikad problema s pripremom ribe. A mogu vam reći da se dosta, mi trošimo dosta ribe, smrznute, duboko smrznute, jer i ona se može odlično napraviti kao i ova, sve ovisi o kuharu i gost neće osjetiti razliku, jer to je isto friška riba koja je jedanput zaleđena i mi je odledimo i pripremamo. I to imamo kuhanjem, prženjem, faširanjem, pohanjem, na sto načina. Lakše mi je osigurati stabilnu

ponudu mesnih jela, reko sam vam zbog toga jer ovisimo o tržištu, pogotovo kod svježe ribe, a dok ove konfekcirane, što imamo smrznute, to nije problem. (...) Mi imamo Ledo smrznutu ribu, mogu vam reći da su gosti jako zadovoljni. Jer kuhar mora znati pripremiti ribu, da je ona, ostanu ona njezina svojstva, kao da je sad svježa. Škarpina se dosta jede ovdje, orada, brancin iz uzgoja. Kad su neki malo bolji gosti imamo zubatac, oradu, brancina, kovača, škarpine, to su svježe ribe koje većinom gosti uzimaju. A ove šta su iz konfekcijske, smrznute duboke, škarpina, losos, ovaj, kako se zove, smuđ i oslić. To su ribe koje se najviše troše iz te konfekcije, dobro zatim imamo lignje, jakobske kapice gosti vole, aa to su već delikatesi. I jako velik problem je kod škampa, škampi em sad su jako skupi, svaki gost želi lijepi, veliki škamp, ne želi one male. I sad mi smo prisiljeni gostima davati onoga iz Škotske škampa i ponuditi mu te velike. Prisiljeni smo uvoziti. Ovaj dođe 120 kuna kila, a naš dođe 320 kuna. To je jako velika razlika i gostu je to teško platiti. Gosti rjeđe naručuju ribu, to je većinom petkom, to je zna se da je ovdje tradicija petkom i da se ribe, škampi, to se sve priprema. Tu imamo bife stol izložen i personal dobije ribu i tako, bakalar se obavezno kuha svaki petak."

2.8. Glavni kuhar ribljeg restorana -Zagreb

"Najvažniji problem vezan uz mogućnost stabilne ponude ribe je vrijeme, vremenske prilike. Kad puše jugo i bura onda nema ribe, onda se neka druga riba lovi. Mi uopće ne držimo uzgojenu ribu, s tom se ne bavimo, samo divlju. Država eventualno može smanjit PDV, al to bi svako reko, tak da sve je ok. Nije nam teško nabavljati divlju ribu. Nemamo nikakve probleme s pripremom ribe, čujte s dobro ribom nemreš ti fulat, ne, dobra je riba, kad je ukusna sama po sebi nije neka umjetnost sad, bitno ju je ne prepeć, jel. A tehnološke, sa smrznutom robom ne radimo, tak da sve ovisi o namirnici. Namirnice svaki dan se kupuju na placu, ovisi šta ima, jel. Koju ribu gosti preferiraju? Ovisi kaj imamo koji dan. Riba im je draža od školjki, bijela riba, kovača i škarpinu. Svaki dan smo puni, evo jučer smo bili puni, danas isto."

2.9. Vlasnik ribljeg restorana

"Pa evo, problemi su vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude ribe, školjaka u restoranu, pa problemi su česta bura, kao što je i za Maslenički most. Problemi su i malo prevelike cijene. Nekih većih problema nema, može se još uvijek kod nas naći dosta kvalitetne i svježe ribe, samo treba se malo, malo više angažirati, češće sam otputovati prema moru, pričekati kočarice, uzet ono šta ti paše. I problem je ovi prekupci je li. Događa se da u Zagreb dođe friška riba po jednoj cijeni, a ti prekupci, vi je zapravo kupujete iz treće ruke. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno. Kratkoročno i dugoročno svim sredstvima braniti ZERP, loviti svoju ribu, iz našeg Jadrana, znači imati hrvatski proizvod, to je to. O ovo trećem pitanju vam ja ne mogu pričati, o uzgojenoj ribi, jer ja to u svom lokalnu ne držim. Ne, ja uzgojenu ribu imam sam averziju prema njoj i prema uvoznoj ribi i iz uzgoja, tak da ja u svom lokalu, nikad je nemam. Bolje srdela naša, nego brancini ili orada ili škarpini iz uvoza. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebali poduzet da se situacija poboljša. Stimulirati ribare i ono što sam reka, je li, štitit ovaj donešeni zakon o ZERP-u i to je to. Isto ko i ja, onaj koji ide na ribu, on voli pojesti jadransku frišku ribu, a ne nikakvu iz kavezi ni uvozi. Moji gosti ne mogu praviti razliku između uzgojene ribe, jer uzgojenu ribu nemam, imam samo divlju. Uzgajivačima riba bi preporučio da oni tu ribu izvoze u one zemlje koje nemaju Jadrana, a mi da kupujemo ribu iz Jadrana, iz našeg plavog Jadrana. Pa neko voli plavu ribu, kad je sezona, znate kako je ono mjesec, misečina, mrak. Kad ima plave ribe, onda uzimamo plavu, u zadnje vrime gosti vole plavu ribu jest zbog zdravstvenih razloga, pa vole i bijelu ribu, jel, tu je otprilike to negdje. Ne mora značit petak, jer onaj koji je aktivan i želi, može nabaviti i ponedjeljkom i subotom i nedjeljom i sridom, jer ribari idu. Što se tiče gostiju, recimo petak je po pravilu neki udarni dan za ribu, to je svugdje. Ali nema neke bitne razlike, recimo četvrtka i petka."

2.10. Glavni kuhar restorana -Zagreb

"U biti nemam problema za nabavit ribu, ako sam dobro shvatio pitanje. Ribu u Hrvatskoj je u biti jako jednostavno nabavit, jer ako nema ulovljene ribe, ako nema divlje ribe, onda uvijek imaš alternativu, a to je uzgojena riba i riba koja se uvozi iz nekih drugih zemalja mediterana, tipa Maroko,

Sjeverna Afrika, oni imaju dosta jaku to tržište, odnosno tu opskrbu ribom, dakle dosta ribe u Hrvatsku dolazi iz Sjeverne Afrike, tako da uopće nema problema kod nas, kako je nekad ono znalo bit bura ili jugo, uvijek možeš dobiti drugo, robu iz uvoza ili uzgojenu ribu. Mislim da je to samo nekakav lagani psihološki problem. Ljudi uglavnom ne žele uzgojenu ribu, ali ovaj, s tim da, ja bi to čak reko, da to možeš podijeliti u dvije kategorije, imaš ljude koji imaju novca, onda radije jedu divlju ribu, koja je skuplja, a ljudi koji imaju manje novca, onda njima je dovoljno dobra i ova uzgojena riba. Po meni jela od uzgojene ribe, pogotovo od neke sorte, nekih veličina, tipa, ne znam, brancin, ako su veliki brancini iz uzgoja onda su masni, ako su nekakvi manji onda su jednako dobri, gotovo. Kod orade je još bolje, orada je super, ona se ne deblja tako. Ljudi rjeđe naručuju ribu jer je to stvar navike i nekakvog odgoja. Znači ljudi koji ne žele naručiti ribu rade to zato što su tako odgojeni, odnosno nisu u svojoj kući naučili jesti ribu. Mislim da država i ministarstva ne mogu puno toga riješiti, u biti već sam taj zaštićeni ekološki ribolovni pojas je ono velika stvar. Ja se slažem s tim jer je došlo već do izlovljavanja nekih vrsti ribe koje su sad postale rijetke, tipa, ne znam, jadranski škamp je totalni raritet i ovoga, njegove veličine su se jako smanjile, znači više nisu tako veliki kao nekad što su bili. Tak mislim da je to zdravo. U biti najviše mogu ljudi pomoć sami, jer ljudi se obično povedu za jednom vrstom ribe, jednom namirnicom i onda toliko navale na to da je jednostavno, u biti iskorijene. Kao kod škampa, mislim ima i drugih vrsta rakova koje se mogu jest, ne. Uzgajivačima riba bih preporučio da daju ribi više prostora da pliva, mislim to su sve standardne stvari, to vjerojatno kad su radili, kad su u biti se učili kako uzgajati ribu, vani je ista stvar, ovoga, znači kvalitetnije uzgojena riba je ona koja se uzgaja u većim kavezima, odnosno manje ribe na većem prostoru, da ima više mjesta za ribu da se kreće, da ne postane masna i ovoga ishrana ribe isto, ako je kvalitetnija i riba bude kvalitetnija. Pa u biti mi je teže onda doći do mesa, ako tako. Ne toliko zbog toga što se više jede meso, nego je recimo najtraženiji komad mesa goveđi biftek, file, svaka krava ima samo sva komada takva i ovoga znači, da bi nahranili jedan cijeli restoran samo biftecima trebate ubiti krdo krava, a riba, riba se jede cijela, pa. Bijela riba je definitivno favorit kod nas. Ja mislim da je stvar u okusu, jer bijela riba nema toliko intenzivan okus po ribi, plava riba je malo intenzivniji okus, pogotovo, kod plave ribe, ona mora bit izuzetno svježja da bi bila dobra, a kod bijele ribe to manje varira. Ona je, slađa je, nije toliko riblji onaj okus. Onako po mojem iskustvu je to uglavnom petkom da se jede riba, međutim evo, u našem tu, u People's-u jede se svaki dan podjednako. Nisam baš primijetio da nešto sad baš petkom posebno, doduše ja petkom radim posebni jelovnik, dnevni jelovnik sa ribom pa se tu nešto kao, kroz to više pojede ribe, ali ne bi baš sad reko, moro bi statistiku pogledat, al mislim da nije. Razlika restorana i hotela? Pa podjednako je to, makar hoteli uglavnom imaju nekakve dogovorene, uvijek ručkove, tako da se sve u biti unaprijed određuje. Restoran je možda bolji pokazatelj interesa ljudi zato što ustvari svatko za sebe naručuje ono što želi i onda dobiješ onak, čistu sliku."

3. Hoteli

3.1. Direktor hotela „M. P.“

«Imamo jako malo ribe u ponudi, i to isključivo petkom. Jednostavno nam se ne isplati, preskupo je. Cijena ribe je previsoka u nabavi i onda nam se ne isplati da je imamo u ponudi, a i naši gosti je ne traže. Mi smo hotel srednje kategorije. Noćenje za dvije osobe ovdje je 580 kn. Takvi gosti ne traže ribu jer bih ih cijena takve večere ili ručka došla ne puno manje od noćenja u hotelu. Smatram da je riba precijenjena. Ja iz principa u ribljem restoranu ne naručujem ribu. Jer recimo jedan seljak koje se bavi uzgojem krava, svinja, peradi potroši toliko vremena oko toga. Isto tako njegova su ulaganja veća, a jedan ribar dođe, baci mrežu i ulovi ribu. Kupio je samo naftu. Dođe i prodaje ribu po ogromnim cijenama. Zaradi na tom ulovu više nego što je cijena njegova broda. Zato ja radije naručim meso. Jedan biftek me dođe 60 kn, a riba 200kn. Cijena ribe je glavni problem njene nezastupljenosti u našem hotelu, ali i njene male konzumacije kod ljudi. Pošto ne nudimo puno ribe zato ni ne pravimo razliku između divlje i uzgojene. Ovo malo ribe što nudimo u našem hotelu nabavljamo lako i nemamo problema s tim. Odemo u "Metro" i riješeno. To je većinom riba iz uvoza i daleko je povoljnija nego ova naša. Mislim da Ministarstvo može po tom pitanju učiniti mnogo. Osnivanje ove burze ribe u Rijeci je dobar korak. Treba regulirati tržište kao i cijene. Još bi trebalo omogućiti neograničen uvoz ribe. To bi sigurno utjecalo na cijene naše ribe. I sada je riba iz uvoza daleko

jeftinija, a vjerujem da bi se to odrazilo na naše cijene, kada bi ponuda bila veća. Ovako svaki ribar ulovi i nameće svoju cijenu koja je previsoka za naše standarde.«

4. Gosti u restoranima (Zagreb)

4.1. Gost restorana – muškarac 30 – ih godina

«Danas smo naručili školjke jer preferiramo zdravu hranu, a i dobrog su okusa. U ovom restoranu jedemo jer je jelo ukusno i školjke su friške. Općenito, ne radim razliku između divlje i uzgojene ribe, domaće i uvezene ribe. Najčešće naručujem ono što se nudi, tj. prema prigodi.»

4.2. Gost restorana – muškarac, 40ak godina

«Jedem ribu, naručio sam bakalar. Uvijek jedem ribu, ako sam u prilici, ili makrobiotičku i vegetarijansku hranu. Jedem i meso, ali jako malo jer ne osjetim potrebu za njim. Dakle, riba je općenito dosta zastupljena u mojoj prehrani. Razlikujem plavu i bijelu ribu, ali nekad naručujem plavu, nekad bijelu, iako, moram priznati, češće jedem bijelu ribu. Ribu često jedem doma osobito kad dođem u Dalmaciju (tamo sam živio 20 god.). Ja bi mogao živjeti od ribe stalno jer mi meso i nije potrebno. Rijetko je jedem „vani“ jer je po restoranima riba precijenjena i dosta skupa (kao i vino); trebala bi biti jeftinija. Inače, kad sam u Zagrebu (jer sada živim u Varaždinu), često odem u Macronovu, a tu dolazim iz stare navike, jer dok smo živjeli u Zagrebu, stalno smo dolazili u ovaj restoran. Razlikujem ribu iz ribogojilišta od divlje ribe, osobito komarču i lubina. Velika je razlika između divlje i uzgojene ribe. Kako u cijeni, tako i u samoj ribi. Meso uzgojene ribe (koja se hrani mekinjama ili već nekom smjesom koju daju ribama u ribogojilištu) više je suho. Npr., prošle godine prijatelj mi je kupio nekakvu komarču, ali divlju, pravu, na putu iz Splita u Trogir (ja sam inače iz Trogira). A ja sam baš taj dan kupio komarču u trgovini, ali iz ribogojilišta. Onda smo uspoređivali, razlika je velika, meso divlje ribe je puno kvalitetnije, ukusnije, ali je, naravno, i skuplje. Kilogram komarče iz ribogojilišta stoji oko 70 kn, a kg divlje komarče stoji oko 120 kn, što je skoro duplo skuplje. Ako sam u prilici (ako mi to financije dopuštaju) uvijek ću radije uzeti divlju ribu nego ribu iz ribogojilišta. Također razlikujem domaću i uvezenu ribu. I inače, što se tiče domaćih i uvoznih proizvoda, ja sam uvijek za domaću. Primjer, u Bili imate kozice. Obično španjolske kozice (Ledo i to) stoje 20 kn. A ja prije 3, 4 godine u Bili vidim kozice, skuplje su malo, 39 kn, ali zemlja porijekla je Hrvatska i piše: Žuvela, Hvar. Ok, kupim te kozice i „bacim“ ih na maslinovo ulje. To je bilo fenomenalno. Em imaju bolji okus, em mirišu. Dok su ove španjolske lošije, ma pitanje je uopće u kojim se morima to sve lovi (iscuri im nafte, svega a oni love ribu i onda mi to dobivamo konzervirano, a kao pod onim „bez konzervansa“). Ma nije to to, tako da sam više za domaću ribu i za domaću hranu, općenito. Zapravo, trebalo bi puno više konzumirati domaću proizvodnju nego uvozne jer zna se zašto su uvozne jeftinije. Ljudi vjerojatno češće kupuju uvezenu ribu jer je jeftinija. Ali, to je žalosno, netko na tome zarađuje velike novce. Uvozi nekvalitetne proizvode, bilo da je meso, bilo da je riba. Kako može, primjerice, govedina iz Brazila koja treba doći do nas, odnosno do dućana, koju valjda pune inertnim plinovima da zadrži neka ta svoja svojstva, biti jeftinija od domaće. Ma nema šanse, negdje moraš platiti na tome. A opet ti uvozni proizvodi ruše cijenu domaćem proizvodu, koji je puno kvalitetniji. A naši ljudi bacaju meso i ribu natrag u more jer je ne mogu prodat. Pa to je žalosno. Hvala Bogu, sad se otvorila i ta Burza ribe u Rijeci. Osobno, radije ću platiti više i jest kvalitetnu ribu i piti kvalitetno vino. U principu, za to sam da se hrvatski proizvodi afirmiraju, ako ljudi mogu, naravno. Onda su tu i trgovački centri koji ruše cijenu domaću ribu, a prodaju nekvalitetnu uvezenu ribu.»

4.3. Tri gosta za istim stolom (60, 70 godina)

«Mi se ovdje sastajemo svaki tjedan da pojedemo ribu i da se družimo. Danas smo jeli bakalar, ali ne jadranski nego sjevernomorski. Ovdje jedem ribu zato što je volimo, dobra nam je, a i ovdje je fino spremaju. Ribu i kod kuće pripremamo minimalno jedanput tjedno, ali ne dajemo određenu prednost ribi. Znamo da je riba zdravija od mesa, ali ne opterećujemo se tim. Ako je fino pripremljeno i ukusno, rado jedem i ribu i meso. Ja uglavnom jedem meso, ali ne zato što ga više volim već zato što je vrlo teško nabaviti ribu koja nam odgovara. Na primjer, ja sam iz Ivanić Grada, a tamo se riba prodaje samo

jedanput tjedno, uglavnom petkom. Jedna od glavnih odrednica prema kojoj biramo ribu je cijena, pa mi smo penzioneri. Primjećujem da je riba malo preskupa, ali sad je ZERP stupio na snagu pa se nadam da će se to promijeniti. Oni ne prepoznaju domaću i uveznu ribu, ali ja prepoznajem, ja sam Dalmatinac. Dakako da je domaća riba bolja od uvezene. Iako je domaća riba skuplja od uvezene, uvijek ću radije kupiti domaću. Uvijek radije uzmem ono što je bolje, makar to značilo da moram uzeti manje. Razlikujemo divlju i uzgojenu ribu. Tko poznaje ribu lako uoči razliku. Razlika je u samom izgledu ribe, ali i njenom mesu, odnosno okusu. Također, ribe iz ribogojilišta su puno masnije. Iako prednost dajemo divljoj ribi, jedemo i uzgojenu ribu. Jedemo i kombiniramo i bijelu i plavu ribu, što ovisi i o društvu i o raspoloženju. Iako je bijela riba ukusnija, preferiramo plavu ribu jer je zdravija. Riječnu ribu jedemo vrlo rijetko, ali ona nije baš ni na ponudi. Kod nas uopće nema kvalitetne ponudu riječne ribe, kao što je npr. u Srbiji. Svi više volimo morsku ribu. Općenito, ribe ima na tržnici, ali nije baš kvalitetna. Puno je više ove ribe iz Atlantika nego domaće ribe, što može možda odbiti kupce. A osim toga, riba je preskupa. Npr., ako kupite meso za 40, 50 kn možete nahraniti više ljudi nego ako kupite ribu u istoj vrijednosti. Smatramo da u Hrvatskoj ljudi nemaju naviku jedenja ribe, jednostavno nije razvijena ta kultura jedenja ribe. To bi se možda moglo promijeniti ako bi Burza ribe u Rijeci stalno, 24h, dostavljala svježu ribu svugdje u Hrvatskoj. Jedan od problema je i što ponuda ribe nije toliko agresivna koliko ponuda mesa. Mesnice imaju svugdje, na svakom koraku, dok su ribarnice puno rjeđe i tu u Zagrebu, a pogotovo u manjim mjestima. Onda morate gledati ima li ribe, nema li ribe, a to ljudima i oduzima vrijeme. Također, ribu bi trebalo bolje promovirati. Malo propagande ne bi škodilo. Možda bi to potaklo ljude da više jedu ribu.»

2. Osijek

4.4. Prodavač u ribarnici "Štuka"

"Ovako, u Slavoniji ide šaran, najbolje ide šaran, ide štuka, ide smuđ. To je pod broj jedan, a što se tiče riječne ribe. A što se tiče morske ribe ide srdela, lokarda, oslić, ali to je smrznuti program – oslić, škarčina. Traži se više jadranska riba, znaš iz našega mora, ali je dobivam jedamput tjedno morsku ribu. To je četvrtak tako da imam već, dosta toga prodajem. Sad, dosta zavisi kakva je roba. Plavu ribu gledaju da je zdravija, ali i da je svježija. A slušaj, ima, jednostavno ovdje uzimaju ribu ili kažem ti. Uzimaju morsku ribu i to su Dalmatinci, a koji se razumiju u ribu. A koji su Slavonci, uzimaju riječnu ribu. Prodaje se riba, najviše petkom, petak i subota, samo što je sad prvi mjesec pa je malo lošije, ali riba se jede petkom.»

4.5. Vlasnikom restorana "Lav" i ribogojilišta

"(...) Imam ja ribarnica svojih tako da sam ja u tom poslu. Što se ponude ribe tiče, najveći problem je taj što postoji želja ljudi ovdje kod nas u Osijeku da vide svježu morsku ribu ovdje na tržištu, no nitko ne pristaje na cijenu, to je problem, to. Cijene su visoke, to ne znam, mislim u Zagrebu to nije, cijena škarčine mislim 130, 120 kuna, da je i 200 kuna, to nije problem. Ovdje je to problem. Svi bi oni rado vidjeli, samo ono što je, čim dođe do cijene, to je problem. Ne može se prodati. Država mora pogurati ribare. Morska riba mogu reći da je 80% iz uvoza dolazi i u smrznutom je stanju. Dobro ovdje, što se tiče restorana, tu ide, otpilike 50% je slatkovodna riba, 50% je morska riba plus lignje, plus glavonošci i škampi, tako malo i to sve. Međutim, 50:50 je odnos slatkovodna riba - smrznuta riba. E sad, slatkovodna je meni ovdje dakle svježija, a morska je 90% smrznuta. Nešto malo (...) gradele, skuše, lopard – to ide pod svježije (...). Gosti pitaju. Ako čuju da nije, šta ja znam, zubatac jadranski, onda neće. (...) Zagovornik sam ZERP-a, što prije to bolje. Ovdje i nije tolik slučaj da ljudi jedu rjeđe ribu nego meso jer dosta ribe ide i promotivno i ispod cijene. Najčešće idu lignje, morski plodovi i sve to. Uglavnom, lignje idu najviše ili ovako neka, ajmo reć, plava riba jer je jeftinija i pristupačnija. Ne vjerujem da je to zbog zdravlja. Nemam baš nekih specifičnih problema vezanih uz uzgoj ribe. Ja mislim da je osnovni problem tempo života jer za ribu ipak treba vremena dok vi to očistite, pripremite i to. Ovako je lakše nešto na brzinu smutiti i to, je li? Mislim da je to ključ svega – u vremenu. Nije to samo u ribi stvar, dosta tih stvari polako odumire za šta treba vremena. Prebrzo se živi da bi se sad, ne znam, netko mogao posvetiti ručku od dva, tri sata. Država bi trebala malo poticati uzgoj ribe jer ipak

smo mi neka, ajmo reć, mediteranska zemlja. I, ovaj, prema svim dosadašnjim istraživanjima mi 8 kila ribe godišnje pojedemo, a jedna Češka, recimo, koja uopće nema more, ona 18 kila po glavi stanovnika potroši. I ovaj, pa čak se i u Dalmaciji više jede meso. To nikad nije bilo tako. Fiš je ovdje, mislim, Osijek i Baranja, to je domovina fiš-paprikaša. To je ovdje natraženije i najveći spektakl se od toga pravi, a sad koliko je sve to skupa isplativo za ugostitelja, otom-potom."

4.6. Vlasnik firme "Štuka" (proizvodnja, filetiranje, prodaja ribe)

"Najveći problem u ponudi ribe je crno tržište. To je pod broj jedan. Crno tržište, ponavljam, je najveći problem jer od uzgojivača, znači od ljudi koji se bave akvakulturom, odnosno od naših slatkovodnih ribnjaka pa preko ribara obrtnika, 90% ribe je na crnom tržištu i to je problem, veliki. Ja sam inače u firmi, ovaj, u sustavu poticaja, znači mi od države dobijemo, ovaj, poticajna sredstva za riblje preradevine osim za ribe koje su, ovaj, iz vlastitog ulova jer na to nema poticaja i mi moramo nadopunjavati našu, našu, ovaj, ponudu od proizvođača slatkovode ribe, znači naših ribnjaka i tu su jako veliki problemi i te probleme treba riješiti. Kompletna promjena ljudi, kompletna. To znači od suradnika ministra pa na dalje. Znači, postaviti ljude koji su od struke, a ne ovi fosili koji su tu već 30 godina jedno te isti. Ako hoćemo ići naprijed. Ja sam, ovaj, došao do toga da sve znanstveno-istraživačke radnje, ovaj, institucije u Republici Hrvatskoj, od profesora ? s Instituta Ruđer Bošković, od profesora Mrakovčića s PMF-a, profesora Ivančića, svi oni mene traže za savjet. I profesor naš na Poljoprivrednom fakultetu Opačak Anđelko jer ja sam čovjek od struke i svi traže od mene suglasnost. Sad recimo je bila jedna grupa kvazi-ribara, kako ih ja zovem, na Dunavu iz Iloka koji su pokrenuli inicijativu da se smanje ribolovni alati, veličina oka i dužina ribolovnih alata upravo zato da bi bolje radili na crnom tržištu sa ribom i lakše lovili tu ribu i ja sam protiv toga, a svi su oni mene pitali za savjet. Znači, crno tržište ribe je broj jedan. Kad se to suzbije, onda će bit sve u redu. Ja nastojim raditi sukladno zakonima Republike Hrvatske i slao sam dopise Ministarstvu poljoprivrede i šumarstva. Pisao sam Dražavnom inspektorat. Sve imam dokumentirano. Ja sam upravo malo prije napisao molbu novom Pankretiću da me primi. Evo sastavio sam molbu rukom i sad će supruga to (...). Zato sam mislio da dođete u firmu, da vam argumentiram, malo to pročitam. Ne mogu se ja sad sjeti koliko je to ovaj (...). I to sam htio reći za firmu "Štuka", koja je prerasla iz iz mog ribarskog obrta "Štuka", da radi sukladno Zakonima o veterinarstvu, Zakonu o slatkovodnom ribarstvu, Zakonu o trgovini i tako dalje. Međutim, strahovite probleme imamo, strahovite. I uvijek sam vjerovo da će doći dan kad će se moći legalno obavljati taj posao. Pa recimo konkretno, ako je radim zadimljavanje ribe, ja moram tu ribu dat na analizu. Jer ja, firma "Štuka", radi sa trgovačim lancima, sa stranima. Mi smo radili otprilike dvije godine sa Metroom. Tu suradnju smo prekinuli upravo radi toga što je crna riba ušla na to tržište, ovaj, u taj lanac robne kuće Metro. Sad radimo konkretno s Interšparom na Jankomiru u Zagrebu, u Retkovcu? i u Sisku. Ja sam njima ponudio zadimljenu ribu, to jedini radimo u državi. Znači, zadimljavanje mesa ribe u uređaju za zadimljavanje gdje se stvara vakuum i ta riba je rok valjanosti 60 dana, ali mora ići na, ovaj, analizu. Jedna analiza jednog uzorka u Osijeku je 600 i nešto kuna, a u Vinkovcima je 190 kuna i sad vi morate u svom poslu istraživati tržište, ima li nekakvih mogućnosti izaći na tržište. Nitko živ me neće podržati u tom, od lokalne razine do gore. Eto, organiziran je lani jedan okrugli stol sa međunarodnim značenjem i bili su predstavnici Srbije, Republike Srpske, ne znam, Slovenije, Mađarske, Hrvatske i gdje su mene pozvali samo da me ušutkaju. Pozvali su me i stavili su me u organizacijeki odbor toga. Međutim, nisam ja toliko blesav da ne bi shvatio koja je pozadina toga. Žalosno je, žalosno je da se taj problem na koji ja ukazujem 20 godina, punih 20 godina, ovaj, ne rješava. Mene je sadašnji ministar Pankretić, koji je bio u račanovoj Vladi, primio u svoj kabinet i nakon prijma je sve krenulo pozitivnim smjerom. Međutim, došlo je do izmjene vlasti i ponovno je sve stagniralo i upravo sam, kažem, danas napisao pismo da me primi u kabinet. Jer ne možete, ne možete vi drugačije riješit problem. Ja sam pisao i Državnom inspektoratu. Prvo sam otišao u Državni inspektorat pa sam im napisao pismo sa molbom da mi ne šalju lokalne inspektore. Jel došao je glavni inspektor, ne znam sad napamet kako se zove i normalno doveo iz, ovaj, Državnog inspektorata županijskog jednog inspektora koji je drugi dan odmah pričo uokolo kako sam ja pozvo inspekciju. Jer je teško radit, ja nastojim, ja sam inače i vlasnik jednog patenta, a to je pomagalo za grabit ribu. Državni zavod za intelektualno vlasništvo mi je priznao patent da 20 godina na lokalnoj razini nemam šanse probit se zato što ja sve znam i sve kažem. Znači, problem, osnovni problem je crno tržište ribe. Od lokala i to je strašno. U našoj firmi se najbolje vidi kako se, ovaj, distribuira riba.

Znači, ako me razumijete. Znači, imamo da smo sjekli za Hrvatsku vojsku, da radimo s Petrokemijom Kutina, da radimo, ne znam, sa Krašem Zagreb, ne znam sad napamet sve. I morali smo otići na kontinentalni dio Hrvatske da plasiramo tu ribu iz vlastitog ulova. To je žalosno. Jer ovdje nitko neće suzbijati crno tržište, a crno tržište naručito kreće od proizvođača ribe, od naših ribnjaka. Lovimo u našim izvorskim tekućicama Dunav i Sava, to su naše nizinske tekućice koje su Zakonom o slatkovodnom ribarstvu (...). Uz veliku moju, ovaj, borbu, konačno je usvojen Zakon o slatkovodnom ribarstvu prije nekih 4 do 5 godina i dozvoljeno je obavljanje gospodarskog ribolova. I na Dunavu kroz Republiku Hrvatsku je mogućnost za 30 ribara. Sava i Dunav su podijeljeni u nekoliko zona i mi smo dobili kvotu koju smijemo izloviti i to je negdje oko 102 tone te ribe, znači, nekih 10 vagona. Međutim, i dužni smo izvješćivati Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i upravo ribarstva o vrsti i količini ribe. Dobili smo knjigu i to, ovaj, su podaci katastrofalni zato što se riba ne prijavljuje nego se na crno ulovi, na crno prodaje, a pojedini obrti opstaju samo zato što državi plate tu takozvanu povlasticu 2000 kuna za jednu zonu i gotovo, i nikom ništa drugo ne plaćaju. Ima pojedinih obrtnika koji duguju silne poreze. Prvo, da bi se situacija poboljšala, država mora povećati broj inspekcija i inspektora. Znači, nadzor nad time. Moraju opremiti inspektore na terenu. Nije dovoljno dati ribarskom inspektor, ovaj, samo auto, a ne plovilo. Mora imati plovilo da bi mogao doći uz pratnju policije do svakog ribara kojeg ima tu i pogledati, ovaj, zapisati i tako napraviti pravi nadzor. Isto tako i u ugostiteljskim objektima. Ja bi to lako riješio. Molim Vas porciju smuđa nas troje ili tri porcije smuđa. Molim Vas da vidim odakle je taj smuđ. Dobio sam smuđa od ribarskog obrta, napamet kažem, "Som". Ajmo vidjeti u ribarski obrt "Som" da li je taj smuđ prijavljen, ako on kaže da ga je kupio (...). Ja imam napismeno odgovor od glavnog državnog inspektora na moju molbu da se riješe (...). Ja sam imenovao firme koje rad na crno i pojedince. Ništa se nije poduzelo. Ništa niko. Mi surađujemo s ribnjacima, kupujemo, ovaj, ribu. Ima nekoliko ribnjaka koji, ovaj, rabe modernu tehnologiju kod uzgoja ribe. Ta moderna tehnologija se zasniva na uvozu, ovaj, hrane iz inozemstva, a ta hrana je hrana koja potiče nagli rast ribe. Tako da sam uvijek pobornik kod uzgoja ribe da se ide na ekstenzivan uzgoj, a ne na intenzivan. Na intenzivan uzgoj ako se ide previše bude masnoće u ribi i tada riba jednostavno ne može, ovaj, biti kvalitetna. Međutim, imamo mi ribnjaka koji su smješteni u našim depresijama kao Jelaš polje kod Slavenskog broda, Banski? ribnjaci koji su, nažalost, potpuno suhi, gdje se, ovaj, ekstenzivno uzgaja riba, a ne intenzivno. To je kvaliteta, ovaj, ja uvijek idem tražiti takvu ribu. To je, ovaj, inače ja sam se razvio od svog obrta na način da sam imao problema kapitalnih ulova ribe. To su ribe koje su, ovaj, spolmno nezrele, takozvane jalove ribe i ja sam išo njih na jedan vid prerade i uspio sam upisati objekt u evidenciju drugih objekata pri Upravi i veterinarstvu u Zagrebu, i tako. Uglavnom nudim, vi ako ste obišli ribarnice, vidjeli ste da imam jako dobru ponudu u odnosu na druge. Jer uglavnom imaju te duboko smrznute ribe, ali ja imam uvijek svježije ribe, ne znam koliko se vi razumijeteu ribu. Eno imam i dunavsku bijelu ribu, to je (...), to je riba za sirotinju, eto tako, i te najviše odu. Najviše se traži polupreradevina, znači u vidu odreska i gotovih delikatesnih proizvoda. Moramo mi ovdje u našem podneblju odvojiti slatkovodnu i morsku ribu. Ja nudim i svježiju morsku ribu kada su uvjeti na moru dobri, jel. Ja jedini nudim jadransku ribu i redovito. Opremljen sam tako da mogu relativno brzo dovesti da bude svježija ta riba. Eto ja bi danas i jučer imao, ali je jugo na moru i nije bilo dobro. Ja kad odvezem u Zagreb, ja sam si to tako isplanirao, tamo istovarim, recimo u Interšparu, dođe vozilo iz Splita ili iz Šibenika, pretovarim ribu i idemo nazad. A ljudi puno bolje, ovaj, puno su bolje prihvatili, ovaj, riblje odreske. Jer ja imam od jedne ribe, recimo od jednog šarana, šaran glavu i rep, imam riblju iznutricu, imam šaran očišćen, šaran filet i šaran šnicla. Znači, ako vi hoćete sebi pohati ribu, vi kupite dvije-tri šnicle, a ako hoćete praviti fiš, uzmete još i glavu i, ovaj, iznutrice i puno jeftinije prođete, a dobijete kvalitetu. Ja sam rođen preko u Baranji, meni je pod noćima ljuska, ja s tim mogu i umrijeti. Ja to od malih nogu volim. Ja pratim, ja sam bio po svjetskim sajmovima. Rekao sam vam da sam ja, ovaj, vlasnik patenta jednog tog pomagala za ulov ribe. Državni poticaj je prije tri godine bio po kilogramu 2 kune i 30 lipa, sad je 1 kuna. Stalno se smanjuju poticaji i poticaji se dijele sada po novome svakih osam mjeseci. To je katastrofa. Nama puno znače ti poticaji, međutim, jer mi imamo problema, kod prerade ribe. Imamo i trošak i vode i sruje i svega. Ovi samo dovezu ribu iz ribnjaka, bace, a mi imamo, ovaj, sistem skladištenja gdje nam se riba očisti. Naša riba se očisti, bude ovaj (...). Tako da je to, velik je to problem. To s takvim aketama se ništa neće riješiti. Ja sam sad napisao ministru, sredio sam podeblju argumentaciju i dokumente. I hoće, ovaj Pankretiće hoće, jer je taj bolji od onog Čobankovića, po mom sudu. Treba sve smijeniti, ali kompletno sve. Od ravnatelja uprave i dati ljudima veće ovlasti, znači, inspekciji veće ovlasti dati. Jer

gledajte šta se dešava, ribarski institut meni dođe u nadzor i on ne može tražiti trag te ribe, to sam ja rekao (...). Pogledajte sad što ljudi rade ovdje kod nas. U robnim kućama vam je sad (...). Mi držimo najskuplju cijenu ribe jer znamo da nudimo kvalitetu. Oni odu u robnu kuću, kupe šarana po 29 kuna, donesu vama i prodaju po 32 kune. Ili neke druge vrste riba. I normalno dobivaju, ovaj, koliko hoće količine. To nitko ne prijavljuje, to ide na crno i to je katastrofa. Za nas je katastrofa, mi imamo 6 uposlenih djelatnika, redovno isplaćujemo osobne dohotke, godišnji odmori se koriste, prijevoz plaćamo. Međutim, imamo kredite i strašno nam je teško radit. I zato se ja čudim uvijek kako može neka firma isplaćivat plaće, a radi s gubitkom, iliti moji kolege ribari. To su problemi koje ja nastojim sada da riješim, eto. U svakoj branši ima lopovluka, ali u ovoj ribarskoj, to je užas, užas, nemam riječi. Vi sad, ja vas sad mogu poslati na nekoliko ribnjaka u Republici Hrvatskoj i dođete tamo i glatko kupite na crno tonu ribe. Tonu ribe ili dvije, pet, uopće nije problem. Ja znam sve te probleme i nastojat ću se izborit da se sve to riješi."

4.7. Voditeljem restorana "Laguna Croatica"

"Pa dobro, sad je nabava dosta dobra. Ima ovih hipermarketa dosta, i trgovačkih lanaca, tako da oni uvijek imaju, barem tako kažu, svježiju ribu. Tako nabavljamo ribu, kako drugačije? Kad bi bila nekakva direktna dostava s Jadrana, recimo jednom tjedno da se dovozi riba. Zasad jedino tko nešto uspije privatno nać, ali to je sve upitno. Svi vole divlju, ali ipak se jede više iz uzgoja, nego divlje. Nema nikakvih problema s divljom ribom, nije, u redu je sve. I zbog cijene, i navika je u pitanju sigurno da ljudi više jedu meso, nego ribu. Pogotovo ovdje u Slavoniji. Uzgajivačima ribe mogu preporučiti samo kvalitetniju dostavu. Država bi trebala smanjiti cijenu, to bi trebalo (...) cijena ribe najviše utječe na njeno kupovanje. Mislim da ljudi baš i ne znaju te nekakve razlike između riba, mislim, negdje je ćuo za nešto pa bi to došao probat, ovisi o cijeni. Ovdje ide više riječna riba zato što ljudi su malo skeptični prema onome s mora. Ne vjeruju da je to svježije. Mislim, logično jer mora biti smrznuto, a ova riječna riba je ipak svježija. Najčešće ljudi jedu ribu petkom, to je tradicija. Mi smo, ajmo reći, pretežno riblji restoran pa onda to kod nas ljudi dođu, ali općenito je, ovaj (...). Pa s obzirom da ljudi ne znaju da je riba smrznuta ne prave razliku između zamrznute i svježije ribe. Pretpostavlja se da je svježija ribe, je li?"

4.8. Konobar restorana "Laguna Croatica"

"Teško, teško ljudi jedu ribu. Navika. Šta misliš zašto svi tu jedu kulen, krvavice, ćvarke? Navika. Vole, vole pojest ribu, ali to jedino kad je, ajmo reć, neki post ili (...) jedu u tim momentima. Petkom većinom. U tim momentima jedino će jest ribu. Navika je prehrambena ovdje meso. To će biti i uvijek će ostati tako."

4.9. Glavna kuharica restorana hotela "Central"

«Riba dolazi preko ribarnica. Trebalo bi je više. Malo je riba i dosta skupa za ovako, jel, za domaćinstvo, a i ovdje tko dođe, to je šaran, pretežno šaran. Nešto malo soma, malo ajd smuđ još nekako zato što je on više ono. Ali malo tko konzumira ribu. Da, da, uglavnom se konzumira riba iz ribogojilišta. Ja vjerujem da je možda i cijena, ali i prehrambene navike. Ljudi kod nas pretežito odreske jedu, piletinu, puretinu, teletinu, nešto malo manje svinjetine, ali ribe jako malo. Ne, ne, nema nikakvih problema (...). Ne nabavljamo morsku ribu, niti ima potražnje za njom. Jedino je to, što od morskoga ide, to su lignje. Lignje pržene, frigane, punjene, na žaru samo, jel, i tako. Lignje nabavljamo isto preko ribarnica. Samo svježije ribe dajemo u ponudi."

4.10. Glavni kuhar restorana hotela "Waldinger"

"Problem je nabava, znaći, ne možemo uvijek nabaviti svježiju ribu, pogotovo morsku. Uveli smo morsku ribu ovdje, znaći, brancini, orade, zubaci, kovaći, djelomićno škampi, ali jednostavno nismo u mogućnosti. Bolji promet s Dalmacijom je potreban. Dakle neka direktna veza, neko sjedište da bude u Slavoniji (...). Manje-više ponuda rijećne ribe je ok, uvijek imamo soma, šarana, zavisi o ponudi, smuđa uvijek, zavisi o ulovu. Koristimo i rijećnu ribu i ribu iz ribogojilišta, tako je, da. Pa recimo da bi tu negdje bilo, zavisi kojim danima. Recimo, Slavonci i jedno i drugo konzumiraju, tako da nema velike razlike da nešto odskaće od morskih ili rijećnih riba. Gosti nemaju zazir od ribe iz ribogojilišta."

To je isto probelm, što sam malo prije rekao, nabava. Znači, mi kako smo u mogućnosti. Ako se netko od naših prijatelja, kolega (...) dolje nalazi kod Rijeke, Zadra i tako, onda možemo domaću ribu nabavit i to je bolje. Znači, ne domaću, nego divlju ribu. A ako ne možemo nabavit, onda ribogojilište, a šta drugo? Čisto svježe, i to nam dolazi četvrtak navečer ili petak i onda imamo svježu ribu. Petkom se ipak jede najviše, najviše jede riba tako da ako nam nešto ostane (...). To je, znači, zamrzavamo je u subotu navečer, ali mogu reći, upoznamo goste kad je svježa riba, a kad je smrznuta. Imamo točno deklaraciju kad nam je smrznuta riba. Mislim da gosti više vole bijelu ribu. Bijela riba je inače skuplja, skuplja je riba. Znači, kovači, brancini, orada, zubatac – to je sve bijela riba i riba je ukusnija. Gostima ne smeta cijena. Ne znam zašto ljudi više jedu mesu. Mi smo specifični, mislim, ovaj restoran se bazira na stejkovima. Znači, određeno vrijeme zrijanja bifteka, ramsteka, malo svinjetine imamo. Znači, baziramo se na bifteku, ramsteku, junećem vratu. Znači, to je 10 do 12 dana zrijanja mesa. Puno teže je osigurati ponudu riba, puno teže. Zato što ljudi nemaju onu svijest za ribu ribu. Moglo bi bit malo više reklama što se tiče morskih riba, jela od morskih riba i riječnih riba. Na tome bi se moglo poradit. Mislim, oni ljudi koji su radili kao kuhari, koji su radili s time, nemaju problema s pripremom ribe. Znači, obrada ribe, čuvanje ribe, termička obrada – to nema problema."

4.11. Glavni kuhar restorana "Bonus"

"Cijena je, najveći problem je cijena. Što je više, idu na ove jeftinije varijante jela. Recimo lignje, tunjevina, ovako od ovih kvalitetnijih riba slabo. Imamo tunjevinu, tunu, stejkove, lignje i ovako rižota i to je od plodova mora. Nemamo riječnu ribu, ne. Gosti pitaju ponekad, ali (...). 95% gostiju jede meso. Sad kod nas imamo samo, kažem, lignje i tunjevinu. Kad bi ljudi shvatili, ovaj, kvalitetu ribe. Teško je odvojiti 200 kuna ili koliko je po kilogramu ribe."

4.12. Vlasnik restorana "Alas"

«Ne mogu reći da je lagano, ali ne mogu opet reći ni da je teško. Sve ovisi kako se postaviš prema dobavljačima. Znači, Osijek je specifičan. Po nekim teorijama, trebalo bi bite jednostavno doć do ribe, međutim nije. Sad trenutni je nastala jedna velika, ajmo reć, nestašica i jedno veliko poskupljenje što je za nas ugostitelje jedan veliki minus. Normalno, i za obične ljude, potrošače. Ja kao restoran "Alas " nemam tih problema. Znači, imam svakodnevnu nabavu svježe ribe. Imam 3, 4 ribarnice s kojima se snabdijevam. S nekom, ajmo reć, više, s nekom manje. Ovisno o njihovoj ponudi. Riječna riba je većinom, ali imam u ponudi i morsku ribu, ali ona nije mi nikakva problem jer od morske ribe držim lignje i to UC4? lignju koja je, ajmo reć, najkvalitetnija i do nje nije problem doć. To veliki centri kao Ledo imaju i šta ja znam. To je sve smrznuto, a riječna riba je sve svježe. Na moru da, ali kod nas u Slavoniji, ne prave ljudi razliku uzgojene i riječne ribe jer kod nas nema uzgoja. Pa od riječne ribe uzgoja nema. To je nešto što je više na bazi mora. Kao brancin, orada što (...). A ono što je jadransko, onda je to drugačija cijena i drugačiji okus, ali kod nas to nije. Znači, naš smuđ, som, šaran, svi su normalnog uzgoja. (...) Smanjiti izvoz ribe. Drugo ni meni nisu baš jasna ta dešavanja. Cijena je najveći probelm. Ne vidim, ne vidim razloga da se tolika cijena drži ribe koja ja, ajmo reć, tu nam je rijeka, imamo Dravu, imamo te ribnjake kojih ima dovoljno. Ne znam, problem je najveći cijena. Ljudi više jedu meso nego ribu samo zbog cijene, sigurno. Evo naprimjer danas, eto sad sam bio na tržnici i som je 85 kuna šnicla. Koliko ga onda treba držati u restoranu, a kila mesa je 30 kuna. Možete dobiti skoro 3 kile mesa za kilu soma. To je prestrašno. Mislim da se tu nešto mora poduzeti. I onda bi svi bili zadovoljni, jel? Ja ne mogu kao ugostitelj držati neku cijenu ispod, a kad je već toliko moram platit. Otrpilike sam naveo sve, mislim da nemam više ništa za nadodat.»

4.13. Gosti u restoranu, četiri muškarca u 50-im godinama

"Riba nam ovako zgodno dođe uz vino. Nije masna kao svinjetina, krmetina, za nas starije je idealna. Zdrava i dijetalna. Vino i riba. I to smuđ, som ili kečiga. Zbog lakše probave, što se riba, naravno, puno lakše probavi. Ali to kad nam se ukaže prilika. Bili bi presretni da je jeftinija. U cijeni je problem. Naravno da je u restoranima cijena previsoka. Puno više Hrvata bi trošilo ribu samo da je jeftinija. Možda i da se veće plaće, a ne da je riba jeftinija. Riječnu ribu ćemo naručit – som, smuđ. Riječna riba iz ovih krajeva je najkvalitetnija. Šaran se isto tradicionalno u ovim krajevima jede, ali u

čorbi. Normalno da više volimo divlju, nego uzgojenu ribu, nije toliko masna. Zависи i o tome kako je hrane.»

4.14. Gost restorana (društvo)

«Naručit ćemo ribu. Doma, pripremamo i doma ribu. Svejedno kakva je riba. Ovaj put će bit morska riba, bit će lignje. Draža nam je svježja riba, ali ako nema svježje, može i smrznuta. Ne pravimo razliku između morske i riječne ribe. O tome ne razmišljamo previše. «

4.15. Gosti restorana, stariji bračni par

«Odlučili smo se za riblji obrok zato što strašno volimo lignje. Malo smo živjeli u Dalmaciji, tri godine, pa više volimo morsku ribu. (...) Jednom tjedno jedemo ribu i za rođendane kad gospođa ima. Ma volimo ribu bez obzira što je zdravija od mesa ili ne. Da bude uglavnom svježja, škarčina (...). «

3. SLAVONSKI BROD

4.16. Prodavač u ribarnici Jadran 50-ak godina

«Zimi prodaja ide dobro, ljeti je to problem. U šestom, sedmom i osmom mjesecu jako malo ljudi jede ribu. Možda je zbog godišnjih odmora, a postoji ona stara narodna: „U kojem mjesecu nema slovo „r“ tad se riba ne jede.“ To je neko pučko vjerovanje, a izgleda da se mnogi drže toga. Ljeti ide plava riba (srdela) i skuša za gradele, međutim šaran i ostala riječna riba baš i ne. Zimi je bolje jer su i postovi tada. Kad krene korizma to se uvijek primijeti, posla je puno više. Prodajem i morsku i riječnu ribu. U Slavoniji se većinom traži šaran, iako ide i srdela, skuša... Ovdje ljudi ne znaju puno za morsku ribu. Ovi iz grada koji svake godine idu na more znaju, ali ljudi sa sela jako slabo. Za njih je šaran, i gotovo. Imam svoje interno istraživanje, u trinaest godina što sam primijetio je slijedeće: 20 - 25% ljudi na ovom području jede ribu redovno (znači jednom ili dva puta tjedno), negdje oko 40% jede na Veliki petak, Badnjak i Pepelnicu, negdje oko 30 - 40% ne jede nikako ribu. Takvu sliku imam i u svojoj kući. Punica ne bi pojela ribu ni za koje novce, moja majka na Badnjak, Božić i sl. Jako puno ljudi ne jede ribu, nažalost. Neki se boje kostiju, drugi ne znaju čistiti, treći nemaju uvjete gdje očistiti, ali vjerujem da u kući nisu jeli ribu dok su bili mladi. Smatram da ne postoji kultura jedenja ribe. Cijena nije problem. Riba ima već od 10 kn pa nadalje. Šaran je 28 kn, papalina 10 kn, srdela 18, skuša 16,50 kn to uopće nije skupo. Kvalitetna lignja u S. Brodu bila bi 150 kn, tko će to kupiti, ali ima ovi koje sam već nabrojao i koje su pristupačne cijenom. Od morske u zadnje vrijeme nabavljam samo ono što mogu prodat: srdela, skuša, lokarda, šaruni... Brancin i orada - tu i tamo jer restorani znaju tražiti, no sada i oni većinom sami sebi nabavljaju. Izbjegnemo našu maržu i odmah im je isplativije. Problem s nabavom imam kad je loše vrijeme na moru. Kad je bura i jugo nema ribe. Talijani mogu sa svojim velikim brodovima i tada lovit, ali naši brodići nisu za te uvjete. Tada se zna dogoditi da po dva, tri tjedna nema morske ribe. A kad kupci nauče da četvrtkom ili petkom dolazi morska riba, ne mogu oni shvatiti onda zašto nema ribe. Uz to sve, malo je dobavljača koji dovoze svježju morsku ribu u Slavoniju. To je Exim - trade, Alfa i Jambo Metković. Prodavači u Zagrebu imaju svoje dobavljače, u Zagrebu se može i kupiti riba, ipak je milijun stanovnika. U Slavonskom Brodu ima šest ribarnica. Unazad deset godina pet je zatvoreno, a četiri nove otvorene. Sad nedavno je još jedna zatvorena. Naša velika konkurencija su robne kuće, mi se s njima ne možemo mjeriti. Zašto mi slabo prodajemo morsku ribu? Oni uzimaju velike količine i tako obaraju cijenu kod dobavljača. Ti dobavljači danas „kukaju“ za nama malim prodavačima. Primjerice „Konzum“ uzme za svoje trgovine dva kamiona ribe, a ja uzmem 100 kg - što bi on meni skinuo cijenu. Iako sam primijetio da se kupci vraćaju nama polako. „Hladnoća“ tih trgovačkih centara sve više i više se primijeti. Odnos kupac - prodavač je vrlo bitan. Od svježje ribe koju držim sva je domaća, a smrznuta je sva uvozna. Nekada je „Mirna - Rovinj“ je to nekada radila, ali ne više. Smrznuta riba je uglavnom iz Španjolske, Islanda... Strašno puno se uvozi riba. Brancin i oradu uzimamo iz uzgoja, jer je povoljniji, gotovo 50% je jeftiniji od divljega. Divlji je ovdje oko 150 kn, a uzgojeni 75 kn. Šaran je isto tako uzgojeni, iz okolnih ribnjaka. U Savi ima šarana, ali nema profesionalnih ribara. Mi ne možemo bez otpremnice, i veterinarske potvrde prodavati ribu. To nam niti jedan ribič ne može dati, a nažalost nema profesionalaca na ovom potezu. Ljudi kad kupuju znaju da je riječna riba iz uzgoja, kod morske znaju ponekad pitati je li divlja ili

uzgoj. Po meni, razlika cijene uzgojene i divlje ribe je pretjerana. Ribari drže tu visoku cijenu divlje ribe, a ona nije toliko kvalitetnija ni bolja od uzgojene. Problem je i to što je nama najveći posao Božić, Uskrs... Tih dana se hodati ne može. Najviše je posla u tri dana. Većinu ljudi koji tada kupe ribu poslije ne vidim. Da bar neki od njih dođu još koji put kroz godinu to bi bilo dobro. No, još uvijek se može raditi i ja sam zadovoljan dok ide barem ovako. Ovo je obiteljski posao, supruga i sin su u ovome poslu. Danas je teško na ovom neumoljivom tržištu opstati, ali mi se držimo još. Samo neka ne bude lošije. Činjenica je da je riječne ribe malo. Danas ribnjaci rade oko 30% predratnog kapaciteta. Mi smo nekada najveći izvoznici ribe bili. Ribogojilišta imaju problema s vodnom naknadom, u Mađarskoj primjerice, te naknade nema. Problem su i kormorani koji nanose velike štete. Sigurno su svi ti troškovi veliki. Ribnjak „Jasinje“ da bi radio, potrebno je imati velike novce. Kad je to nekada bio veliki agro-kombinat moglo se financirati lako, no sada privatnom vlasniku nije tako. On mora imati velik kapital, jer koliko uloži toliko će i uspjeti dobiti nazad. Trebala bi se ta ribogojilišta „oporavit“. Bit će tužno ako počnemo uvoziti, a bili smo najveći izvoznici ribe. Ribnjaci ne rade punim kapacitetom, jasno da je vidljiv i manjak ribe, a to se automatski odražava i na cijenu.»

4.17. Prodavačica u ribarnici 30-ak godina

«Prodaja ovisi o danu, tu i tamo sam zadovoljna. Moglo bi biti bolje. Držimo i riječnu i morsku ribu. Riječna ide više i to šaran posebno. Morska puno manje, i to uglavnom petkom. Svježu morsku ribu imamo četvrtkom, petkom i subotom, i to je naša domaća, a ostale dane imamo smrznutu morsku ribu koja je uglavnom iz uvoza. Šaran je iz uzgoja, s obližnjeg ribnjaka. I morska riba koju imamo, većinom je uzgojena. Potražnja nije velika, mogla bi biti puno bolja. Prije je to bilo puno bolje. Vjerujem da je cijena glavni uzrok toj slaboj potražnji. Riba je skupa. Imam kupce koji su stalni i koji često jednu ribu, čak 2-3 puta tjedno, a ima i onih povremenih kupaca. Pojedinci imaju naviku jedenja ribe, a to je vrlo bitno. A ljudi kao da imaju nešto u svojoj psihi da se više mogu najesti mesa nego ribe. Mnogima je i čišćenje ribe problem. Kada bi ljudi imali tu naviku jedenja ribe ja vjerujem da bi prodavačima bilo puno bolje. Iako se često priča koliko je riba zdravija od mesa i kako bismo trebali jesti puno više ribe, to ne mijenja navike ljudi. Razumijem da je riba skupa, ali bez obzira na to mislim da bi ljudi trebali više jesti ribu. Često ljudi uspoređuju meso i ribu jer u procesu čišćenja dosta toga se mora baciti. Prema smrznutoj ribi su ljudi dosta skeptični iako je ona očišćena. Također prema paniranoj ribi su prilično skeptični. Mi imamo na komade šarana, iako je on 44 kn, ljudi dosta kupuju jer on je očišćen i više nema otpada pa im se u jednu ruku i isplati, dobiju čisto meso. To imamo u ponudi najviše zbog onih ljudi koji nemaju gdje čistiti ribu i koji žele kupiti malo ribe.»

4.18. Šef kuhinje restorana „Zdenac“

«U ponudi imamo i riblje i mesne specijalitete. Meso se traži puno više. U ponudi imamo u morsku i riječnu ribu. Riječna riba se više traži kod nas. To je specifično za ovo podneblje, ipak je to Slavonija, vezanost za Savu. Prvenstveno je riječ o smuđu, somu, šaranu, pastrvi... Od morske je najtraženiji brancin i orada. Rekao bih da je odnos riječne ribe negdje 75% naspram 25%. Najčešće se traži riba pripremljena na žaru. Prilozi su uglavnom kuhani krumpir, blitva, povrće... S nabavom imamo određenih problema. Primjerice, smuđ rijetka riba i som također. Šarana uvijek ima. Kod nas je prvenstveno u ponudi domaća riba, malo je uvozne i to je uglavnom smrznuta. Odnos divlje i uzgojene ribe je negdje pola – pola. Ljudi traže divlju ribu uglavnom. Njen okus je slađi, sastav mesa je drugačiji i ljudi to primijete. Imamo nekih 60-ak % stalnih gostiju. Oni su navikli tu dolaziti i jesti ribu, preferiraju određenu ribu koju najčešće naručuju. Mislim da ljudi više preferiraju meso nego ribu zbog navike. Navikli su tako, takvo je i podneblje možda je i edukacija jedan faktor tu. Premda moram reći da sam uočio neke promjene. Tridesetak godina sam u ovom poslu i primjećujem da se sve više traži riba. Mislim da cijena nije presudna. Onaj tko si može priuštiti biftek u restoranu taj može izdvojiti i za ribu, koja nije puno skuplja. Ministarstvo bi moglo organizirati neke tržnice za područje Slavonije, u nekom od gradova gdje bi se onda opskrbljivali ostali slavonski gradovi. Jadranska riba, tuna, pastrva i dr. kada bi se više distribuirale u Slavoniju bila bi i potrošnja veća. Takvo nešto bi trebalo zbog snabdijevanja ugostitelja organizirati. To bi bila velika pomoć ugostiteljima. Puno je ugostitelja i onda kada svaki uzme određenu količinu toga bi se dosta prodalo.»

4.19. Direktor restorana „Lotus“

«U ponudi pored mesnih imamo i riblja jela. Više ide riječna riba nego morska. Iako imamo i morsku, riječna se puno traži. Rekao bih da je omjer ribe i mesa 30% i 70%. Imamo smuđa koji je jako kvalitetna i rijetka riba, i moram priznati da dosta dobro ide. Slični je i sa somom. Šaran se gotovo i ne naručuje kod nas niti ga imamo puno u ponudi. Idemo na kvalitetu. Nemam nikakvih problema s nabavom. Imam svoga nabavljača koji mi redovno nabavlja ribu. Ne znam točno od kuda je riba, ali uglavnom znam da je uvozna. Oni koji naručuju ribu oni su uglavnom navikli jesti ribu i gotovo uvijek je naručuju. To su stalni gosti koji ovdje dolaze i točno znaju što žele. I oni koji dođu sa strane često naručuju smuđa ili soma jer je stvarno kvalitetna i fina riba. To su čisti fileti mesa koji su vrlo ukusni. U ponudi imamo smuđa u pivskom tijestu koji zaista ide dobro. Kada naručuju morske plodove najčešće je to hobotnica, crni rižoto, lignje...Nije mi problem osigurati ni ponudu mesa ni ponudu ribe, tj. jednako mi je. Najviše gostiju koji ovdje dolaze ručati i koji jedu ribu su poslovni ljudi iz „Đure Đakovića“, to su stalni gosti. Vjerujem da su svjesni da je riba daleko zdravija od mesa, i ti ljudi točno znaju što žele jesti. Ja mislim da se konzumacija ribe u ovom našem kraju smanjila. Ljudi ovdje rijetko izlaze jesti u restorane, pa je normalno da je i potražnja ribe ovdje mala. Nemaju naviku ići, ekonomski su razlozi također bitni, a i žene ovdje znaju dobro pripremati jela pa ovdje rijetko tko izlazi u restorane. Druga priča je u Dalmaciji i Zagrebu. Vrlo teška ekonomska situacija velikim dijelom utječe na to. Kod mene nije problem nedostatak ribe niti, problemi pripreme, već gosti kojih nema.»

4.20. Voditelj odjela za ugostiteljstvo hotela „Savus“

«Imamo i riblja i mesna jela na meniju. Meso se puno više traži. Omjer je 30% naspram 70% za meso. Mi držimo uglavnom riječnu ribu, morske ribe imamo jako malo u ponudi. Želimo promicati kontinentalne, slavonske specijalitete pa je tako naglasak na riječnoj ribi. Stoga je i potražnja riječne ribe veća u odnosu na morsku. To je najčešće šaran, pastrva, som... Morski plodovi se najčešće naručuju pripremljeni kao rižota. Onaj tko je poklonik ribe on će uvijek tražiti ribu. Kod nas su gosti uglavnom stranci, ali vrlo često naručuju našu riječnu ribu, tj. riblje specijalitete. Mi imamo isključivo divlju ribu. Ljudima objasnimo da je to domaća i divlja riba, tako da je gosti često naručuju. Ribiči koji imaju certifikate dostavljaju nam tu ribu. Sa nabavom nemamo problema. Jedino je smuđa teže nabavit, to je rijetka riba pa je teško doći do nje. Ribu pripremamo na razne načine. Soma primjerice, na bečki, na pariški način i na grilu. Također pripremamo ribu na podlozi od bukovača ili šampinjona, često se traži i povrće uz to. Lignje se najčešće traže punjene i sa grila, kao i sa rižotima. Blitva i slani krumpir su i dalje vrlo trženi prilozima uz ribu. Problema s pripremom i čuvanjem ribe nemamo. Znamo ako se ne utroši u roku 48 sati mora se termički čuvati. Tako radi većina restorana. Oni koji imaju svaki dan svježu ribu to su isključivo riblji restorani, gdje se riba tijekom dana riba puno više konzumira. Ponudu koju imamo na karti uvijek je osigurana, imamo pouzdane dobavljače pa nam to nije problem. Mislim da bi ljudi trebali puno više jesti ribu. Ona bi trebala podjednako biti zastupljena u našoj prehrani kao meso. Možda bismo time poskupili svoje životne troškove malo, ali ono što bismo dobili puno više vrijedi. Percepcija, stvar navike, kultura jedenja ribe i življenje sve to utječe na slabu zastupljenost ribe u prehrani. Kakve čovjek ima navike kod kuće, takve ima i u restoranu. Cijena nije presudna. Ministarstvo bi moglo pomoći. U unutrašnjosti je morska riba slabo zastupljena, slabo se distribuira u ove krajeve. Svježa morska riba kao što su orada i brancin ovdje su slabo zastupljeni, a da ne govorim o rakovima, škampima i sl. Zato i ne stavljamo to sve u kartu jer je to teže nabaviti. Trebala bi biti veća potrošnja, ali i standard ljudi u Slavoniji nizak pa ljudi nisu skloni ribi. Ministarstvo bi moglo pomoći, tj. ne samo forsirati more i morski dio. I nama treba osigurati plavu ribu i druge morske plodove, svakodnevno. Čim bismo u ponudi imali više i broj konzumenata ribe bio bi veći. «

4.21. Direktor restorana „Brodanka“

«S obzirom na lokaciju, u dnevnoj ponudi stalno imamo ribu. Dakle, i slatkovodnu i morsku ribu. Slatkovodna riba je uvijek svježija, a morska koliko dopusti vrijeme. Potrošnja ribe i mesa je

podjednaka. Možda je nešto malo veća potrošnja mesnih jela, ali s obzirom na ponudu na meniju, imamo dosta dobru potrošnju ribljih jela. Pogotovo dobro ide smuđ, šaran, som i pastrva, koji su svi u dnevnoj ponudi. Najviše se traže fileti navedenih riba. Riječna riba se puno više traži nego morska, najvjerojatnije da je stvar cijene (riječna riba je jeftinija od morske). Ožete vi uzeti i smrznutu oradu, brancin ili nešto slično i dobijete smrznutu namirnicu i opet je skuplja od riječne ribe. A ovako je jeftinije i još dobijete svježiju ribu. Možda i prodamo nešto te morske ribe. Ali to je daleko manje u odnosu na riječnu. Držimo i divlju i uzgojenu ribu, zavisi što dobijemo. Recimo šarana imamo i divljeg i iz uzgoja, a smuđa gdje ga dobijemo. Smuđa je inače teško dobiti, ali mi ga svakodnevno imamo u ponudi. Imamo više dobavljača, pa se snađemo, ako nema kod jednog, tražimo kod drugoga, često se ide i u Osijek, Vukovar, Vinkovce; snalazimo se. Možda bi Ministarstvo moglo nešto učiniti po tom pitanju. Recimo, pitanje je neriješenih ribnjaka. Eto, gradski ribnjaci, odnosno, ribnjaci u Brodskom Stupniku, po površini jedni od najvećih (u regiji zasigurno, a možda i šire), u privatizaciji je masu površina koje su bile poribljene propalo. Tako da uzgojene ribe ima samo na jednoj tabli i to je jako malo. U Našicama, recimo, imaju velike probleme kada je suša jer imaju probleme s navodnjavanjem. Ovdje, samom privatizacijom ribnjaci su dosta izgubili, jer ovdje ribnjaci nisu trebali biti u stanju u kojem su sada i koje je loše. E sad, treba tražiti računicu. Ako je ona negdje na granici onda treba tražiti Ministarstvo da sufinancira obnavljanje ribnjaka ili možda da povlastice ili omogućiti povoljne kredite. Ali to prvo treba vidjeti koliki je interes kod vlasnika ribnjaka. Smatram da bi se tako nešto riješilo. Kod nas u Brodu, konkretno, nije problem s vodoopskrbom i navodnjavanjem, već je problem neriješenih vlasništva i onog što je dovelo do toga da ti ribnjaci zamru. To bi također trebalo riješiti. Nemamo problema ni s nabavom morske ribe. Morsku ribu možemo dobiti dosta svježiju zato što nas veliki lanci snabdijevaju redovito, pa onda imamo dosta toga što je iz uzgoja (recimo brancin uvijek dobivamo iz uzgoja), a jedan dio je i divlja riba. Oni divlju ribu najčešće voze u Zagreb i Osijek, pa kad nam treba kvalitetna riba, onda je dobivljamo iz Metroa u Osijeku gdje je ponuda dosta dobra i stabilna. Onaj tko poznaje ribu i tko uživa u ribi radi razliku između divlje i uzgojene ribe. Kao i kod konzumiranja svake druge hrane ili pića. Npr. svi vole popiti vino, a malo ih se razumije u vino (netko će piti graševinu svu, ali hoće li osjetiti razliku između dva proizvođača, to je pitanje), isto je i s ribom, onaj tko se razumije u ribu, osjetiti će koja je bila smrznuta, a koja je svježija. Kod nas ljudi često jedu divlju ribu. Često imamo šarana „divljaka“, soma svakako jer ga je teško uzgojiti u ribnjacima. A kod fileta smuđa, što se najviše traži, ili „porcijaša“ (25, 30 dag) mala je razlika između divljeg i uzgojenog smuđa, tako da je onda teško vidjeti razliku. Imamo jedan broj stalnih gostiju, ali i onih koji slučajno naiđu, a to je, opet, pitanje naše realizacije u određenom vremenu. Mi smo i na dobrom i na lošem mjestu. Recimo, ako je loše vrijeme i ako ne adi šetnica, malo smo dislocirani. A ako je lijepo vrijeme, onda smo stalno puni. Ne primjećujem razliku kod stalnih gostiju u smislu konzumiranja ribe i mesa, odnosno nemamo stalne goste koji su orijentirani na ribu, već ovisi o raspoloženju gosta hoće li naručiti meso ili ribu. A kod ovih koji povremeno dolaze je isto. Nemamo nikakvih problema s čuvanjem i pripremom ribe. Naime, objekt radi od 12.4.2007. , tako da u kuhinji imamo sve što nam treba i objekt je opremljen sa svime što bi Europa mogla tražiti od nas. Smatram da u Hrvatskoj ljudi premalo jedu ribu. Mislim da je kod nas na kontinentu uzrok tome navika koja se stvara od djetinjstva. A ako je pitanje zašto se ne troši više morske ribe, mislim da je stvar cijene. Da li je ta cijena opravdana ili ne, neću ulaziti u tu, ali raditi u ugostiteljstvo bez neke marže od 300% nema učinkovitosti. Ali, zasigurno je navika ta koja je glavni uzrok maloj potrošnji ribe u Hrvatskoj. Mi od malena ne stječemo tu naviku i ne učimo koliko je riba zdrava. Mi smo ko i mala djeca, ne jedemo ono što ima kosti i što se treba čistiti. Mi jesmo zadovoljni posjećenošću našeg restorana, ali to ne znači da smo u potpunosti zadovoljni i da ne bi moglo biti bolje. I tu je pitanje ponude da pridobije svakog gosta, Ali, uvijek može bolje.»

4.22. Gosti (5) restorana „Zdenac“

«(Gospođa, 45 – 55 god.): Naručili smo riječnu ribu za ručak, i to soma, smuđa i šarana. Mi smo iz Pule i tu smo u posjeti. Uvijek kad dođemo tu, idemo jesti u restoran i uvijek naručujemo riječnu ribu, zato jer je kod nas jako malo. Ribu naručujemo zato jer je volimo i zato jer je zdrava, a i imamo tu naviku jedenja ribe. Ali nismo isključivi, jedemo i meso i ribu. Ali u restoranima jedemo više ribu, kući možda ne, kući više jedemo meso nego ribu, kući ribu jedemo otprilike jedan put tjedno, obično vikendom jer kad radimo ne stignemo spremati ribu. Vani ribu jedemo zato što je zdrava i zato jer je

fino spremaju. Mi kod kuće ne rabimo neke komplicirane recepte. Ja inače preferiram zdravu hranu, a i radila sam 5 god. u trgovini zdrave hrane tako da nastojim svima to nametnuti jer mislim da se čovjek treba zdravo hraniti. Ja ribu preferiram i zbog zdravlja i zbog ukusa. (Gospodin, 50 – 55 god.). A ja ne zbog zdravlja, ja ribu jedem prvenstveno zbog ukusa, jer je fina. (Gospođa, 45 – 55 god.): Jedemo i morsku i riječnu ribu, ali više volimo morsku. Sad jedem i riječnu ribu jer mi se čini da nema više onaj specifični miris. Prije, dok sam bila mala, ta riba iz Save uvijek mi je smrdjela na naftu (tu je prije bila rafinerija nafte), a možda sam si ja to i bila umislila. (Starija gospođa, 75 – 80 god.) Nemoj ti tako. najljepše je bilo jesti tek upecanu ribu. Mi bi tu ribu pecali i onda je stavili na štap i pekli na vatri. To je bilo tako lijepo dok smo čekali da se riba ispeče, a i riba je baš fino mirisala. (Opet govori gospođa, 45 – 55god.) Moj tata, njen brat i ona su tu pecali ribu, a meni je bilo i malo teško jesti ribu dok sam bila mala i zbog kostiju, al to sam naučila tokom godina, tako da sad volim i riječnu ribu. Razvila sam jednu naviku, a to je ono što fali ljudima. A budući da dosta godina već živim van Broda (Bosanski Brod), navikla sam se na neke druge okuse, tako da mi više paše morska riba, ali volim i riječnu. Baš smo na putu slušali neku emisiju u kojoj je ministar Pankretić govorio o nekom istraživanju u kojem su istraživali koliko je pecanje relaksirajuće. U tom istraživanju ustanovljeno je da se ljudi koji pecaju vikendom puno više odmire i da odlaze sretniji i zadovoljniji ponedjeljkom na posao, te da su spremniji za radni tjedan. Prepoznajem divlju i uzgojenu ribu i ne dolazi u obzir da jedemo uzgojenu ribu. Ja se bojim tih dodataka i aditiva. (Gospodin, 50 – 55 god): Ma to vam se odmah prepozna po izgledu koja je riba divlja a koja uzgojena. (Gospođa, 45 – 55 god.): Ma te uzgojene ribe su sve iste, sve su jednake veličine. Morsku ribu uvijek prepoznam, od riječne prepoznajem uzgojenog šarana, a za ostalo nisam sigurna. Sada nismo inzistirali na divljoj ribi, pa ćemo vidjeti što ćemo dobiti, nadam se divlju. (Gospodin 50 – 55 god.): Soma i smuđa nema u uzgoju, a šarana ćemo valjda prepoznat ako dobijemo uzgojenog. Nadamo se da će i on biti divlji. (Gospođa, 45 – 55 god.): Također radim razliku između domaće i uvezene ribe. Ja uvezenu ribu nikada ne kupujem. Glasno komentiram u velikim samoposlugama i velikim trgovačkim centrima da kako smo mi država koja ima ribu, a moramo kupovati švedsku, talijansku i američku. Općenito se ljutim zbog uvoza sve hrane. Mislim da smo mi država koja može osigurati dovoljno hrane za svoje potrebe, a opet uvozimo previše hrane. Mislim da bi Ministarstvo trebalo poduzeti nešto po tom pitanju. Smatram da ljudi u Hrvatskoj premalo jedu ribu, možda je razlog tome što riba nije jeftina (što opet ima svoje razloge), dosta je skupa. A opet, s druge strane, mislim da ljudi nemaju naviku jedenja ribe i da nemaju razvijen taj osjećaj da je bolje pojesti manje a kvalitetnije. Kod nas ljudi ne jede malo a zdravo, rađe pojedu štrucu velikog napuhanog kruha, nego neki integralni štapić; tako je i s mesom i s ribom. Možda bi Ministarstvo moglo učiniti nešto da se ljudi educiraju, ili bar da imaju veći izbor zdrave hrane. Svakako bi trebali osigurati ljudima da uvijek znaju što kupuju. Jer danas su te deklaracije tako sitno napisane, a i svašta je zamaskirano tu. Tako je npr. stvar s emulgatorima; ljudi su čuli daje to E štetno pa čitaju i traže E u deklaraciji. Međutim, proizvođači nisu izbacili to E već su ga samo napisali na drugi način, što ljudi ne znaju i onda kupuju namirnice s emulgatorima, a da i ne znaju da to kupuju. Tako je i s genetski modificiranom hranom. Doma obično spremo ribu u pećnici jer mi je to najzgodnije, a i ne volim na tavi peći ribu jer onda bude puno ulja. Volimo i muzgavce i škampe, njih često spremamo „na buzaru“.

4. RIJEKA

4.23. Vlasnik konobe-restorana

«Najvažniji problem vezan uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba su vremenske prilike, odnosno neprilike. Situacija bi se mogla unaprijediti redovitom dostavom ribe iz drugih krajeva Hrvatske na burzu ribe (koju imamo u Rijeci) i njen kontinuirani rad. Država i odgovarajuća ministarstva trebali bi poticajima unaprijediti postojeće ribarske flote i formirati nove tj. davati im poticaje i osiguravati njen otkup. Jer velike količine ribe završe na crnom tržištu, kako u Hrvatskoj tako i u inozemstvu gdje za hrvatsku ribu uvijek nađu kupce koji su spremni to bolje platiti. Mi u pravilu ne nudimo uzgojenu ribu već samo divlju, morsku, svježju ribu, ali kada je frka posežemo za uzgojenom. Jer kada postoji veliki izbor

svježe ribe, gosti (bar kod nas u Primorju) uvijek radije izaberu svježiju ribu. A naravno, divlju ribu je uvijek teže nabaviti. Nemamo nikakvih tehnoloških problema u kuhinji. S ribom je bitno što manje komplicirati prilikom pripreme, i nećete naići na probleme s radom u kuhinji. Mi radimo isključivo samo s ribom, ali iz iskustva znam da je lakše osigurati stabilnu ponudu mesnih jela, jednostavnija je nabava.»

4.24. Vlasnik ribarnice

«Kupci najčešće traže plavu i sitnu bijelu ribu. Glavni razlozi koji usmjeravaju ljude pri kupnji određene vrste ribe su uglavnom zdravstvene prirode. Plava riba je bogata omegom 3, stoga se naši kupci najčešće odlučuju za kupnju plave ribe iako ni potražnja za bijelom ribom ne zaostaje. Na kupnju također veliki utjecaj imaju i financijske mogućnosti. Ljudi najčešće dolaze svakim danom u jutarnjim satima i petkom naravno.»

4.25. Voditelj hotela

“Najvažniji problem s naše strane gledišta su visoki troškovi ribe i slaba kupovna moć gosta u restoranu, te slabo razvijene navike prehrane ribom kod našeg stanovništva općenito. Da bismo osigurali stabilnu riblju ponudu moramo imati svježiju ribu na stalnoj ponudi jer gosti traže svježiju a ne smrznutu ribu, a ukoliko se svježija riba dnevno ne potroši, što se najčešće događa u našem restoranu, onda nema isplativosti. Problem je i nabava svježe ribe kad se radi o manjim količinama. Naime, za manje količine je potrebno odlaziti na tržnicu i plaćati gotovinom što mi kao pravni subjekt ne preferiramo iz više razloga. Ili nabavljati ribu iz trgovačkih centara uz račun, ali to onda znači da naš zaposlenik mora dnevno obilaziti trgovine ili odlaziti na veletržnicu zbog dvije ili tri kile svježe ribe u prosjeku što nam također predstavlja trošak. Uglavnom više ima troška u cijelom procesu rada sa svježom ribom nego zarade. Također, gosti imaju unaprijed stvoreno mišljenje da je ribu bolje naručiti u ribljem restoranu nego u hotelskom jer pretpostavljaju da se više ribe vrti” u prvome, pa da bi u hotelskom restoranu mogli dobiti staru ribu a platiti ju više. Da bi se situacija poboljšala trebalo bi više raditi na osvježavanju ljudi da su riba i riblji proizvodi zdravi za ishranu i da ih je potrebno konzumirati puno više nego što se to prema statistikama u RH događa, s obzirom da smo ipak Mediteranska zemlja. Mi bismo kao hotel također mogli više promovirati da imamo dnevno svježiju ribu. Ne znamo što bi država trebala poduzeti u tom smislu i koji su državni alati da se to poboljša, ali promocija našeg ribarstva općenito bi trebala biti snažnija, možda bi država trebala i subvencionirati ribare, nabavku njihove opreme i slično, a opet ograničiti lovostaj kako bi sačuvali naše riblje bogatstvo. Možda bi tako cijene riba bile niže. Naši gosti zaista prave razliku između divlje i uzgojene ribe. Osnovni razlozi zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe su što se uzgojena riba čini umjetnom, umjetno hranjenom tko zna čime i stoga i nezdravom. Teže je nabavljati divlju ribu. Uzgajivačima bi preporučili da ukoliko je ta riba zaista istovjetne kvalitete kao i divlja da to onda na taj način i promoviraju kako bi se i o tome proširilo znanje pa ljudi ne bi imali toliko zazora pred takvom ribom. Dok ukoliko je ipak istina da je takva riba, samim time što je umjetno uzgojena, i štetna na neki način, onda nemamo posebne preporuke. Općenito je preporuka da mislimo da je ljudima bolje dati informacije o tome pa neka sami procijene jer uslijed neznanja dolazi i do zazora. Tehnoloških problema oko pripreme ribe nema. Lakše nam je osigurati stabilnu ponudu mesnih jela jer je lakše osigurati zalihe mesa a i smrzavanje mesa je uobičajeno, dok naši gosti preferiraju svježiju od smrznute ribe što onda dovodi do onoga što smo na početku rekli.”

4.26. Šef kuhinje u restoranu

“Najveći problem s nabavom ribe je nedovoljna ponuda. Nema dovoljno friške, jadranske ribe na tržištu. Ove iz uzgoja ima, ali mi radimo isključivo s jadranskom ribom. Ribu nabavljamo po cijelom Jadranu, od Lošinja i Cresa do Dalmacije. Imamo jednog čovjeka koji se brine samo za to, on ide u nabavu friške ribe. Riba zapravo ima, ali odlazi na krivu stranu. Sve se prodaje na crno tako da oni

Ljudi što posluju pošteno preko računa nemaju dovoljno ribe za sebe. Svaki ribar i nakupac će prije prodati za gotovinu da to ne prikaže državi nego putem računa. Dok god ribari prodaju ribu na crno, tu se ne može ništa promijeniti. Država bi trebala više kontrolirati te ribare, ali ne može jer nema dovoljno sredstava. To vam je kao s narkomafijom, koliko god država uloži sredstava u suzbijanje kriminala, oni imaju deset puta više.“

4.27. Voditeljica restorana

“Najveći problem sa mogućnošću stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba vezan je uz nabavu. Imamo veletržnicu koja još nije profunkcionirala, ali nadamo se da hoće. Bilo bi puno urednije nabavljati ribu na burzi, ta riba bi bila vjerojatno i kvalitetnija i veterinarski provjerena. Crno tržište bi se suzbijalo i mislim da bi se moglo puno urednije i bolje poslovati. Ribari se u principu dogovaraju između sebe, između svojih kupaca i svojih komitenata, već imaju svoje određeno tržište i zato im se ne da donositi ribe na burzu i raditi preko papira. Pretpostavljam da je to najveći problem – što ribari ne donose tu ribu na burzu. A inače, zainteresiranih ima, sigurno bi to bilo puno bolje. U našem restoranu nudimo i ribu iz uzgoja. Lakše nam ju je nabavljati, i zbog burze, i zbog ribara. Gosti su “kao” osjetljivi na razliku (između uzgojene i divlje ribe), ali ne bih se dala kladiti da je prepoznaju. Vole puno filozofirati o tome je li to iz bazena ili iz mora, jedan me čak pitao je li to tu iz ove vode, ali mislim da se više prave važni nego što raspoznaju divlju od uzgojene. Naravno, jedan dio njih raspoznaje, ali ostali glume. Ne znam zašto bi zazirali od uzgojene ribe. Meni je osobno i ova uzgojena i divlja jednako dobra. Imamo i meso, i na žalost, nabava mesa nam je nekako stabilnija nego nabava ribe. Ali imamo neki predznak ribljeg restorana pa nam se riba prodaje bolje nego meso. Uzgajivačima ribe i državi te odgovarajućim ministarstvima bih preporučila da ustraju na ZERP-u da više ribe ostane u našem moru. Točka!”

4.28. Vlasnica restorana

“Jedan od jako velikih problema vezan uz ponudu ribe je taj što ne mogu doći na ribarnicu i kupiti ribu bez problema nego se stalno moram interesirati za ime i prezime prodavača... mi kao firma moramo tražiti račun, a nemaju svi račun i onda mi se dogodi da ne mogu kupiti svježu ribu. A vidim da imaju i fine palamide i svježe brancine... Kažu da će se taj problem riješiti ponudom na veletržnici. A nama je, s obzirom na to da je restoran blizu tržnice, dodatni problem odlazak na veletržnicu po ribu. Možda bi bilo dobro nekako približiti otoke.. oni imaju jako veliki ulov, a mi od toga nemamo ništa. Npr. znam da u Istri love jako puno listova, a ja ih na tržnici ne mogu dobiti. Ne znam zašto. Nudimo isključivo svježu ribu, nemamo uzgojenu. Nabavljamo samo unutar Rijeke, na glavnoj tržnici. Burza ribe mi je potpuno nepoznata, ne znam gdje je to i nisam uopće informirana. Nemam vremena ići do tamo. Imamo i mesna jela, ali s obzirom na to da smo blizu ribarnice, lakše nam je osigurati ponudu ribljih jela. Od mesa imamo proizvođača tu u Rijeci i oni nam dopreme ili odem ja pogledati. Nemamo problema ni s mesom ni s ribom, jedini problem je u tom izdavanju računa, što ne možemo napraviti tržni nakup. Oni moraju dati ime i prezime osobe od koje sam kupila ribu. Znači da ribari taj dan moraju prijaviti dodatni ulov.. ne znam točno kako to ide. Gosti češće naručuju ribu od mesa. Ali zapravo, zavisi kakva vam je ponuda. Ode u istom danu, do navečer više nema ribe i onda prodajemo meso. Ne ostane za drugi dan, kupimo dvije kile trilja, dvije kile sardelica... samo svježu ribu za taj dan i to se sve proda. Imamo jako veliku ponudu. Od ribe danas imamo trilje, palamidu, brancina, oradu, srdele, gavune, incune, osliće, morskog psa, lignje... brodete, miješanu ribu. Najčešće do 4 sata sve ode.”

4.29. Vlasnica konobe

“Nabava nam je najveći problem. Sve zavisi o tome ima li ribe. Ako je ima na tržištu, normalno da je imam i ja u restoranu. Kakva je ponuda na placu ili od malih ribara koji se bave ribarstvom, takva je i kod nas u restoranu. Sve nabavljamo u Rijeci, ostalo nam je predaleko, mi nemamo tako puno restorana da bismo nabavljali izvan Rijeke, nemamo tako puno restorana, ovim se bavimo više obiteljski...Nisam baš upoznata s burzom... iskreno, nisam baš ni čula neke lijepe hvale. Od svakoga čujem samo loše komentare pa nisam zato ni išla. Kvalitetna riba se izvozi. Najbolje ide vani, a mi se

moramo zadovoljiti s ovim što ostaje. Burza ribe kod nas ne funkcionira zato što ribari nemaju interesa da donesu ribu na veleprodaju. Ako ribar dobije bolju cijenu kod mene u restoranu nego u veleprodaji, normalno da neće prodavati ribu na burzi. A široka potrošnja zavisi o tome kako funkcionira burza ribe. Ovi trgovci koji prodaju na ribarnici bi se trebali uklađivati preko burze ribe. U Italiji to funkcionira.. za dva kila crva za ješku, ja odem na burzu i ima ga tamo, svaki dan. Kod nas je situacija malo na pola. Ima brodara koji imaju i štandove na placu, ima i prodavača koji su isključivo na placu, šarolika je situacija.. diktiraju ribu oni koji imaju i ulov i prodaju na placu. Oni diktiraju i cijenu i ponudu i potražnju. Mi u restoranu nemamo uzgojenu ribu. Ja imam registrirano i ribarstvo. Imam 5-6 kilometara raznih mreža pa kad uhvatim.. ali ne stignemo se baviti jednom i drugim pa smo neko vrijeme to stavili sa strane. Imamo živu vatru. Okus ribe je sasvim drugačiji kad se radi na gradelama nego na tavi. Nabavili smo specijalni roštilj koji ima kamen koji zagrijava toplinu. Tehnoloških problema nema. Meso nemamo, imat ćemo od ponedjeljka. Ramstek, bitfek.. za one koji ne vole ribu. Teže je osigurati nabavu ribljih nego mesnih jela. Teže se i sačuva. Ljudi su naučeni na svježju ribu. Mi smo samo u vitrinu što izbacuje vlastiti led uložili 6000 eura, vidite kako je to skupa stvar. Ali bez toga nema ni prodaje svježe ribe. Najlakše je staviti u dubinac i odleđiti u mikrovalnoj, međutim (nesto sto ne razumijem)... ali upitno je koliko je svježja dok je još na placu. Prodaju je pod svježju, ali koliko je ta riba u Rijeci u stvari svježja...”

4. 30. Voditelj restorana u hotelu

“Najveći problem vezan uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude ribe je cijena pri nabavi. Privatnici plaćaju ispod pulta, a mi firme moramo plaćati, onda ribari radije rade s privatnicima i tako. Ne vidim kako bi se ta situacija mogla poboljšati. To je kultura našeg tržišta, to nije problem od jučer ili prošle godine, tako to funkcionira već stoljećima. Onaj ko ima novaca može dobiti bolju ribu i može brže dobiti ribu od onih koji moraju plaćati preko računa. Ribaru je veći gušt prodati ribu di dobije odmah novce na ruke nego kod nas koji imamo pravo na neku zakonsku odgodu i takve stvari.

Baš sam neki dan gledao dokumentarac o burzi ribe – ovo isto što sam ja rekao, problem novaca, to je isto problem na burzi jer on mora prijaviti svu ribu koja dođe na prodaju, a kad ide privatnicima ne mora prijaviti. U ponudi imamo i uzgojenu ribu, moramo imati uzgojenu baš iz razloga što do divlje teško dolazimo. Možemo doći, ali naš sistem poslovanja je isključivo zakonski i to nas malo koči. Iskreno. Teže nam je nabaviti divlju ribu, definitivno. Ako za mjesec dana prodam sto kila ribe, primjerice, od tih 100 kila 80 je uzgoj, 20 je divlje, ne zato što sam ja to tako htio nego zato što nisam mogao više dobiti, a i cijena je duplo veća. Nije nam problem osigurati ni ribu ni meso, jedino je problem s tom divljom ribom, a ove iz uzgoja imate koliko hoćete. Gosti po zimi više jedu mesna jela, a u proljeće kad sunce grane ide se općenito na lakšu hranu – ribu ili salate. Tako se radi i ponuda po restoranima i hotelima: teška hrana ide za teška vremena, lakša hrana ide za lakša vremena, odnosno da se lakše prođe kroz neko vremensko razdoblje. Gosti najčešće naručuju ono što im mi preporučimo. Danas gosti više ne razlikuju ribe onoliko koliko se nekad razlikovalo, i to ne unazad deset, nego unazad tri godine. Kompletano se promijenila struktura gostiju, počeli su dolaziti iz drugih krajeva. Talijana, koji su nekad bili stalni gosti, više nema, barem ne u centru Rijeke, uostalom nema ni neke turističke ponude, mislim na plaže... mada ni na tim mjestima i na otocima, mislim da ljudi više ne razlikuju ribu, toliko ih je taj uzgoj zbunio i zbunio.. Gazde preferiraju više uzgoj jer im je jeftinije, a naplaćuju kao da je divlja jer se tu ne radi razlika. Razlika je samo u nabavnoj cijeni, u prodavnoj je nema... a kad uzmete da vam je uzgoj trećina cijene, pola cijene sigurno, nekad čak i četvrtina cijene divlje ribe, onda je razlika prilično velika. Svi oni koji kažu da ne rade s ribom iz uzgoja lažu. Naši gosti ne prave razliku između divlje i uzgojene ribe. Stranci ne znaju više što je divlje jer cijeli svijet više ne jede divlju ribu tako da kad strancu date divlju ribu on kaže da je stara jer “daje na more”, a kad mu date ovu iz uzgoja koja stoji u frižideru već mjesec dana, njemu je to super jer je čvrsta i kompaktna. A naši ljudi više ne jedu ribu u restoranu nego je ili ulove sami ili je kupe na tržnici pa je doma spremne. Ovo ostalo su tako rijetke situacije da nisu vrijedne spomena. Uzgajivačima riba svaka čast, jedino bih im preporučio da naprave te kaveze u prirodnom moru pa bi onda ova riba iz uzgoja izgledala ko divlja jer je vizualna razlika između ribe iz uzgoja i divlje samo u boji. Divlja je drugačije boje, tamnija je, tamo gdje obitava, takvu boju i poprima; a ova iz uzgoja je klasična, sva ista, kao nacrtana rukom. Kad bi uzgajivač stavio svoj kavez u prirodno more, nema tog čovjeka koji bi otkrio što je uzgoj, a što prirodna riba.”

4.31. Vlasnica restorana

“Težimo tome da bude svaki dan sve friško. Raznolika nam je ponuda, što se tiče školjaka i ribe, sve što je na ribarnici taj dan prisutno što se tiče kvalitete i svježine, to i mi imamo u našem lokalu. Tu smo principijelni, nema da kupujemo dva dana poslije nešto po nižoj cijeni. Nabavljamo uglavnom na ribarnici, tu je glavna dostava. Metro, Getro, uzgajališta i te neke stvari ne dolaze u obzir, samo domaća hrana. Jedino što imamo imamo od lignji su T4 (?), ali ako netko želi jer imamo odvojene friteze za frigane lignje i za plavu ribu... mi smo danas u dva popodne blokirali frigane lignje koliko je liganja otišlo.. preferirano samo frišku i domaću ribu. Imamo 80% ribljih proizvoda, 20% mesnih. Evo, imamo ombolo, lešo meso, radimo domaće njoke, puricu žar, pohanu, teletinu i to.. 3-4 vrste i to imamo svaki dan. Ljudi kod nas uglavnom naručuju ribu. Međutim ima i mesa. Na žalost, u današnje vrijeme je problem osigurati stabilnu ponudu i ribljih i mesnih jela. Jedno vrijeme je bila zabrana ulova plave ribe ili npr. gamberi ili .. lakše je nabavit meso. Problem s nabavom je bio npr. ovo ljeto... bila je velika potražnja gambera, a bio je smanjen ulov. To je to što se tiče ove sezone. Tehničkih problema s pripremom nema. Otvaramo lokal u 6 ujutro, od 7 ujutro do 9 ili 10 ujutro je priprema, u 10 ujutro imate sve za taj dan već gotovo. Što se nabave tiče, tu nam je blizu ribarnica tako da mi ne kupujemo puno i stavljamo u led. Hranu uopće ne ledimo, osim liganja jer se one moraju zaledit preko noći i odledit da bi bile mekše kad se opuste. Meso isto ne ledimo, svaki dan kupujemo friško meso. Pet kila za lešo, pet kila za gulaš, to vam mi tako radimo. Najveći zahtjev gostiju je da bude kvaliteta iznad svega, i jako su bitne cijene. Ljudi gledaju na sve. Kvaliteta, cijena i usluga.”

4.32. Prodavačica na ribarnici

“Ljudi najviše traže plavu, najjeftiniju ribu. Svi traže domaću ribu, ali najviše i ima domaće. Ima par prodavača koji prodaju direktno iz uzgoja, a ima i onih koji prodaju stranu ribu koju kupuju u Metrou, a prodaju na tržnici pod domaću. Najvažniji razlog za kupovinu neke kategorije ribe je novac. Plavu ribu možete naći kilu po 10 kuna i dvije kile po 10 kuna. Ljudi preferiraju plavu ribu jer kažu da je zdravija, ali u biti, kad je čovjek bolestan onda će kupit oslića, a to je bijela riba. Bijela riba je znantno skuplja od plave. Doduše, i kvalitetnija je.”

4.33 Prodavačica ribe na ribarnici

“Ljudi najčešće traže plavu ribu jer je jeftinija. Rijetko tko kupuje ribu iz uzgoja na ribarnici, samo onaj tko ne zna. Ima dovoljno domaće ribe, može se osigurati ponuda. Osnovni razlozi koji ljude usmjerava na kupovinu određene ribe su financije. “

5. PULA

5.1. Prodavač na ribarnici

«Pa najčešće se traži ili bijela divlja riba ili srdela, kao plava, zato što su ljudi uvjereni da je divlje kvalitetnije nego uzgojeno, što možda nije ovaj...istinito, jel...ali eto...neka ljudi žive sa svojim uvjerenjima, jel...(Bune li se ljudi zbog visokih cijena?) ha...zavisi šta volite. Može se nać' jeftino, a može i skupo, jel...Imate osliće od 20 kuna, a imate i brancina od 100, 150, orade divlje, ovo ono jel... Ima...ponuda je široka, tako da su i cijene isto tako jako široke. (Kupuju li ljudi ribu? Kako Vama ide prodaja?) Pa kupuju dosta eto...kupuju dosta smrznute lignje jer svježija je duplo, čak i malo više skuplja...»

5.2. Prodavačica na ribarnici

«Srdelu, plavu ribu! Zato jer je najjeftinija, najprikladnije je ljudima, ljudi nemaju para više, gotovo je! (Kako inače ide prodaja?) Slabo, ne, ne...ne se proda! Ma jedu ribe, al nemaju para ljudi!!! Ma za ništa! Ni za srdelu tako reći, i srdela im bude skupa, kamoli ovo ostalo...»

5.3. Prodavačica u ribarnici

«E, ovako, mi imamo plavu ribu pretežno i uglavnom...ne znam...recimo, starija populacija uglavnom preferira tu plavu ribu jer je puna Omega 3, tako kažu...Ne znam, uglavnom ljudi...puno njih se ovako izrazi baš zato da jedu plavu ribu, i tako...Al' ova riba je bogata Omegom 3. Mislim, ja nisam vršila istraživanje, tako kažu... Val'da je to istina... (Kakva je priča s cijenama?) A što se tiče cijene...to je uvijek ponuda i potražnja! Recimo, kad plave ribe ima, njoj cijena pada. Čim je nema i kad je mjesečina, onda je cijena uvijek malo viša, to je tako...pravilo bilo oduvijek! (A razlika između divlje i uzgojene ribe?) Pa ima i toga, da... Recimo mi nemamo uzgojenu ribu jer ta plava riba se još uvijek ne uzgaja, ona je uvijek divlja, recimo, i tako... Aaaa, sigurno da je razlika između uzgojene...Ima ljudi, isto znaju i uglavnom raspituju se...(Znači, znaju ljudi prepoznati razliku između divlje i uzgojene ribe?) Pa ne znaju baš prepoznati jer, recimo... Ja ne...Ja sam tu na tržnici i nikad nisam vidjela da piše negdje da je uzgoj, recimo, i onda... Ja ne znam kako ljudi prepoznaju, kad ja ne mogu, koja se dobro kužimo recimo u to...Ne znam...(Ali ljudi pitaju) Ljudi pitaju, da! Čak i tu kod nas dođu se informirat', mada ni ja ne mogu dat pravu informaciju, jer ni ja ne znam baš 100%...Ali uglavnom, to je... Trebalo bi istaknut', di je uzgoj. To je barem, moje mišljenje... To bi bilo dobro za potrošače i za svih, da... Je, tako, pošteno...»

5.4. Prodavačica u ribarnici

«Najjeftiniju, srdelu, pošto smatraju da je najzdravija i najjeftinija, zato ju i kupuju. Pa makar bila i 30 kuna, oni ju kupuju. (A mit o bijeloj ribi?) A nije, plava riba je zdravija. Gledajte, ko ima, taj ne gleda koja je kakva, taj kupi...(Mislite da je u biti cijena jedini razlog?) Da...da, da, je! Kvalitetnija je riba divlja riba. A mislim, kad se nema divlje, onda kupuju i uzgojenu. Moć prodaje je... pala. Slabo, slabo! Ljudi nemaju para. Financijski je razlog, to. To se vidi! Kad penzioneri dobivaju penziju je malo bolja prodaja. Kad nema penzije..jako slaba je prodaja zato šta penzioneri u biti su najbolji potrošači. Ma mlađi...oni nemaju vremena da kuhaju...»

5.5. Prodavačica u ribarnici

«Najbolje se prodaje ili plava riba, srdela i...tuna i škombra, a onda ova najkvalitetnija; orada, brancin...Pa zato šta je plava riba, zato šta ljudi misle da...da će ih izlječiti, kao lijek je više uzimaju...Da, da...Plavu ribu, da...kad bi svaki čovjek u Puli samo jednom tjedno pojeo ribu, ova sva riba bi bila malo, šta je na tržnici...eto...ja mislim da to sve dovoljno govori! (A koji dio populacije najviše kupuje ribu?) Ma najviše penzioneri kupuju, da, da... Oni malo kupe, ali svakodnevno skoro... Ili dva, tri puta sedmično... greška je da je riba skupa, jer ako se pojedje onoliko koliko nam je potrebno dnevno, najviše 10dkg ribe, onda ni jedna riba nije skupa...to si može svako priuštiti, samo

ne velike količine! (koji je razlog da ljudi baš i ne kupuju ribu?) Ne vole...nisu navikli... Treba se naviknut, što se više riba jede, to se prije organizam navikne. Ja to sve kažem iz ličnog iskustva, jer ni ja je nisam jela, nego kroz godine... sve više i više... I sad jedem samo ribu...da... (prave li ljudi razliku između divlje i uzgojene ribe?) Pitaju, ali...to je jedan postotak, možda jedna trećina ljudi... od svih koji kupuju, jel... Ovi drugi gledaju šta ima je veće, ima manje kosti... i tako... će bit u redu?

5.6. Prodavačica u ribarnici

A kako ide... ne ide, nemaju ljudi novaca Jasno! Kad bude kupovna moć veća, više će se prodavat i svi će bolje živjet'. A kad nema novaca, čime ćeš kupit? Zato kad se, za blagdane, kad ljudi malo više... riskiraju da kupe, onda kupe po kilu, kilu i pol, i onda se nešto i proda, a ovih ostalih dana se ništa ne proda. (A zašto je riba toliko skupa?) Ma kako je skupa, daj... Pa tu je 22% PDV-a unutra! Kod svake te kile koje vidite tu odbite 22%! Pa vidite, po 15 kila... ovaj 15 kuna, 20 kuna vam je porez! Zašto je porez tako skup?! O tome treba! A od toga još kad dobijemo, još moramo platiti...ovaj, doprinos za plaće, za ovo, za ono... Banak, ovdje rezervacija... I koliko nama ostaje? Znači nema, to ti je to! Napravite matematiku, zbrojite... evo ja... na moj brod dodite, idemo... Od veterinara, sve, sve, sve...pa vidite kol'ko će ostat'. Pa vidite... I da li 'opće šta ostane! Kad bi novaca imali, ljudi bi kupovali...a ovako, nema novaca - ko će kupit, šta? Sve je skupo, jel... A šta je jeftino? Šta je... Šta je jeftino? Ništa nije jeftino.»

5.7. Prodavačica u ribarnici

Jeftina riba! Ono što je jeftinije, to traže! Nešto malo te ribe te kočerske i... i tako, ovo skupo – ne'ko može priuštiti, ne'ko ne može i tako... to ti je to. I plavu...Navikli su polako na uzgojnu, dosta je jeftina u odnosu na, na... Na divlju pa vidiš razliku, brancin 180 i bracin 60, 70 kuna uzgojni, tako da su ljudi polako navikli...Nije to loša riba, to je dobra riba, tako da... da. Ovdje ni nema, divlje ni nema, to...to se rijetko ulovi i jako malo. Riba je relativno skupa u odnosu na meso tako da riba ide šta ide. A ne može biti jeftinija, s ovim cijenama nafte... Riba ne može naprijed, mi ne možemo naprijed... Niko ne može naprijed... Ja sam i ribar pa onda znam. Tako da... Kad gledaš sa PDV-om, lijevo-desno,riba je skupa, ovaaj... Ti dobiješ... Evo, na primjer, jedna orada ti je... mala orada od 30 deka ti je 50, 60 kuna, a za to dobiješ 3 i pol kila mesa! 'Ko će kupit? List je po 100 kuna, 70 ga platiš, 22 ti je PDV, znači... znači ti ga ustvari platiš za 78 kuna imaš na njemu, dok ga očistiš, lijevo-desno...A za...za 100 kuna, on...on ne može najest se jedan sa onim listom, a za 100 kuna kupiš 4 kila krmenadla ... ili 5 kila kokoši... i tako... pa ko će kupit? Evo, to ti jedini razlog...nema love!»

5.8. Prodavačica u ribarnici

«Kupci vole i bijelu i plavu ribu...izričito svježju! Kao evo danas, ima dosta lijep izbor, imate lijepe mole pa imate osliće, lignjice, za malo bolji džep mislim...ima listova prekrasnih...onda imamo škampe svježje, sad je sipa dosta povoljna, po 50 kuna. (Zašto ljudi više kupuju recimo plavu, nego bijelu ribu?) Zato što je plava riba... radi skidanja kolesterola! Jako se preporučuje, zdrava je... A bijela je laganija. I ukusnija čak, ja bi se složila! Znaš šta, ovisi o...ovisi o ponudi...o ponudi i potražnji! Ako je ponuda veća, onda normalno i cijena pada. Ako je ponuda mala, onda automatski se gubi...Mi smo zadovoljni! Juče' i danas smo jako zadovoljni. Ide lijepo prodaja. A zna bit dana kad smo i razočarani, al' ...opet nadoknadimo to.»

5.9. Upraviteljica restorana

«Mi ovdje, na takvoj poziciji kakvoj jesmo i sa... poslovanjem koje vodimo, znači uglavnom smo riblji restoran, nemamo nekih naročitih problema oko... nabavljanja ribe. Niti školjkaša! Imamo školjkara, što se tiče toga, koji nam redovito donosi svježje...svaki drugi dan donosi svježje školjke...znači tu nemamo baš nikakvih problema. Što se ribe tiče, u vrijeme kada je dobar izlov ribe, imamo šok komoru i sami šokiramo znači ribu i kvalitetno je držimo spremljenu za onaj period kada...kada nismo u mogućnosti nabavljati ribu. Ljeti je veći problem nego zimi jer je mnogo veća

potražnja, a ribe ima manje. Ali isto tako u to doba godine svi idu na more i nema nekakvih vremenskih tegoba kojiiii... onemogućavaju izlov ribe. U zimskom periodu uvijek ima ili listova ili... Znači svaka riba ima neki svoj period izlova i mi nekih naročitih problema vezano za to nemamo... Za ostale ne znam šta... (Imate li određene ljude koji Vam nabavljaju...) Da, imamo. Postoji u Puli ribarska zadruga koja nas opskrbljuje, s obzirom da mi čitavu godinu radimo, nismo samo ljetni restoran, onda smo u prednosti u odnosu na druge i sasvim sigurno prije će nama ponuditi ribu koja je ulovljena, nego ostalima. (A problem uzgojene i divlje ribe?) Uzgojene ribe...pa najvjerojatnije zbog toga što... zbog prehrane ribe, način na koji se ta riba prehranjuje, nadohranjuje, smanjuje kvalitetu njenu. Sigurno da divlja riba koja je... hrani se prirodno... mnogo je kvalitetnija od ove druge. Ova je tovljena riba, kao što su tovljene i druge životinje koje se koriste u prehrani. (Rade li Vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?) Gosti rade razliku. Pogotovo naši domaći gosti, oni sigurno neće jesti uzgojenu ribu...mi jedino u sezoni, baš usred sezone, kad ima jako puno turista, onda naručujemo uzgojenu ribu. A u toku cijele godine prodajemo divlju. Da, nije neka jako velika razlika u cijeni, ali je... i uzgojena riba je dostigla takvu cijenu da se približava divljoj ribi. Možda baš zato što je sve manje divlje ribe i sve teže ju je nabaviti...sve više ima ugostiteljskih objekata koji je koriste u svojoj ponudi, tako da je ona dostigla nekakvu sličnu cijenu. (Što Vam je teže nabavljati, divlju ili uzgojenu?) Da...mi imamo riješeno, to što se nas tiče, za druge ne znam kakvih imaju problema, mi ih nemamo. Ali inače, ribu iz uzgoja uopće nije problem nabaviti, znači problem je veći divlja riba. Makar, kažem, mi nemamo nekih problema...nemamo problema u nabavljanju. Samim time i onaj 'ko ulovi ribu uvijek će doći ponuditi jer je siguran da ima... da ima mjesto gdje će bez problema doći, donijeti iiii... tu se riba troši automatski...je to jedan lanac koji se povezuje...Da, mi smo sasvim zadovoljni sa gostima koje imamo i koliko radimo u toku zime, jer u sezoni svi rade...ali to je jedan isto tako dugački...dugi proces, stvoriti takav renome i imidž u restoranu, pogotovo ribljem, da se radi čitavu godinu. Znači nama je jedanka...jednako nam je u sezoni i van sezone. Najviše ljudi naručuju bijelu ribu...najviše da, ribu prve kategorije. Plavu ribu manje, tu i tamo ne'ko traži, a i...nema je često...redovito u ponudi, kao što ima bijele ribe. Barem na ovakvom mjestu kakvo je naše. Na žaru, u peći, kuhanu... prženu... nema tu nekih problema... ima još i juhe razne, brodet...4 načina pripreme ribe. I sirova isto može biti, što je u ponudi isto, carpaccio takozvani riblji...A to je...domaći gosti uglavnom kada dođu kod nas naručuju ribu. Znači stranci, Austrijanci, Nijemci u periodu 5, 6 mjesec kada su tu kod nas, oni naručuju više meso nego ribu. Oni valjda nemaju tu... naviku, kulturu jedenja ribe, dok Talijani isključivo ribu, 5% Talijana naruči meso. Kod nas, za drugdje ne znam, stvarno.

5.10. Šef kuhinje u hotelu

« Pa mi u stvari dobijemo ribu, kad ju naručimo, mi ju dobijemo. Kod nas nema problema s ribom. Mi imamo stalnu firmu riba iz Pule, od koje dobivamo...poduzeće "Riba" iz Pule i mi nemamo problema ni sa ribom ni sa školjkašima.Kod nas stvarno za sada nema problema nema, normalno... prstaci ne možeš, to je zabranjeno, ali ovo što je dozvoljeno, nema nikakvih problema. Mi većinom trošimo bijelu ribu, plavu robu trošimo malo, skoro ništa. Da, da, većinom trošimo bijelu ribu, ali bijela riba je ovaj... brancina i oradu... to je većinom iz uzgajališta, da, da... toga ima dovoljno. Kad je 11. mjesec, onda dobijemo divlje orade jer onda... tad je ulov te orade aktualan. Sad se orade ne love i onda nema, sad imaš uzgajališta, ovo što se ulovi je malo, ništa. (A primjećuju li gosti razliku između uzgojene i divlje ribe?) Normalno da primijete. Razlika je u cijeni, normalno da je razlika u cijeni...i da ovaaaj, ova nabavna cijena ove ribe iz uzgajališta je duplo jeftinija od ove divlje. Tako da... dođu gosti, traže oni... traži dosta njih... traži na primjer zubatca, kojeg mi malo imamo, jer znaju da ga nema iz uzgajališta. Pa im ne možeš podvalit, znaju da je... da je ovaaaj...da to ima samo divlja. Ove iz uzgajališta...te imaš uvijek., te... kroz cijelu godinu nema da nema. Zna se kad su sezona listova isto, zimski period, kad su listovi isto...Onda...zimi se dobije većinom listove. Ali kažem, s opskrbom nema problema. Školjke, pedoče (dagnje) isto dobivamo iz uzgajališta. Tako da ovaaaj, ne dobivamo divlje te pedoče, nije ni dozvoljeno branje pedoča nego samo iz uzgajališta i njih dobivamo redovito. (Koja je kvaliteta te ribe iz uzgajališta?) Ne nije, ona je... ona je masnija. Ona je masnija, masnija je jer normalno, manje se kreće i dobiva hranu da gotovo. Tovi se. (Što biste dakle preporučili uzgajivačima riba, kako da eventualno riba bude kvalitetnija i bolja?) Nisam iz te struke...ne znam stvarno šta da kažem...da kvaliteta bude bolja... Važno je da je ona svježja. To je najvažnije. Da se ne drži na...šta ja znam...par dana na tržnici pa d aju onda držimo mi par dana u hotelu onda...A inače, ako je riba svježja,

ona je svakako dobra. Čim god je iz mora, ona je dobra. Kažem, al' ne može se upoređivati divlja i ova, jer normalno, ova jede ekstrate, a ova jede prirodnu hranu, tako da... To je kao i kad biste usporedili kokoš domaću i... i iz uzgajališta, koju uhvatiš za kost, a meso ispadne samo. A domaće, to je sasvim druga stvar, i ukus...tako i kod ribe. Ali na žalost, sve više moramo trošiti ovu iz uzgajališta, a sve manje trošimo ovu iz...iz mora. Ovu iz...prirodnu ribu, jel. Nekad...šta ja znam, kad smo mi počinjali, nije bilo uzgajališta nego se sve trošilo divlje pa smo znali zimi stavljat u duboka i onda za ljezo spremat. Sada više...to se sad više ne radi. Sad, a... dobivamo dosta ribe i, mi na primjer u hotelu, dobivamo dosta smrznute ribe. Na primjer lignje se većinom troše iz ove, za ovaj, iz... Patagonije, dole iz uvoza. Škarpinu isto trošimo iz uvoza, šta ja znam... morskog psa isto iz uvoza... (A zašto? Zašto iz uvoza?) Nije problem s našim morem, nego cijene. Cijene, lignje... Ove lignje kod nas su po 120 kuna, to su sve divlje, ali naše su kvalitetnije. Kad vidite našu lignju, ona je debelo meso, ona je stvarno kvalitetna, i 120 kuna. Mi dobivamo u Patagoniji po C4, po 32, 33 kune. To je skoro 4 puta razlika u cijeni. Moramo gledati i cijenu i ovo. Kada je sezona liganja u zimi imamo ponudu naših, ali kada bi mi trošili liganja, samo naše lignje, nema šanse da naše tržište opskrbi sa lignjima u količini u kojoj mi potrošimo. Jer na tržnici bi nestalo istog momenta jer mi trošimo strašne količine, pogotovo sedmi i osmi mjesec, strašne količine liganja. Strašne količine. U prosjeku dnevno 10... 10, 12 kila. Zimi ima naše lignje u ponudi, ali onda se to naglasi da je to domaća i onda je to skuplja cijena. Vi kažete - hoćete li domaću ili stranu lignju, i hoće, hoće domaću... Domaća lignja je barem dupol skuplja od strane. Hoće, normalno da hoće, jer domaća lignja je...vidite vi odma' po okusu, po debljini mesa, po... pos vemu se doma' vidi šat je domaća lignja, a šta je strana. To se odma' vidi. Tako i riba... I naš škamp, naš škamp je strašno skup, zato ga manje trošimo od našega. Naš škamp dođe po 220, 230 kuna kilo svježeg, dok mi ovo smrznuto iz Danske i gore, Islanda, dobivamo po 100 kuna. A naš škamp je daleko kvalitetniji. Ali kad bi se trošili samo naši škamp, isto ne bi bila dovoljna ponuda, 100%, jer sad je taj kvarnerski škamp, on je jedan od najpoznatijih u svijetu. I najboljih. (A po čemu je to on kvalitetniji?) Meso, meso... Meso, valjda hrana kojom se on hrani, ne znam, valjda... Ukus, ukus mesa je... Pogotovo na primjer Talijani, kad traže friški škamp hoće kvarnerski, čak ne dalmatinski nego baš kvarnerski, ovaj gore iz sjevernog Jadrana, to je najcijenjeniji škamp. Ali isto kažem, cijene su strašne, vjerovatno zato jer je ponuda mala, a ponuda diktira cijenu. Mala ponuda, automatski veća cijena. Viša ponuda, pada cijena. (Mislite li da je upravo visoka cijena razlog to što ljudi općenito malo konzumiraju ribu, ili je to kultura, navika...?) Je, je, ima i kultura i navika, ali ja znam dok sam ja bio manji se puno više jelo ribe. Ja sam odvade...Puno više se jelo ribe jer je, iako...jer se više lovilo. A cijena je bila ono, bagatelna. Sada vi možete kupiti kilo svinjetine bez kosti koliko košta kilo srdela i normalno, penzioner samo gleda te srdele po 30 kuna, mislim... Za to dođeš, baciš mreže i dogneš je, a za ovu svinjetinu ti nju moraš othraniti, toвити, da bi je prodao...Ti imaš kilo srdela po 30, kilo brancina ili orade iz uzgajališta je po 40, 45 kuna, nije razmjerna cijena. A dok ribari isto tu srdelu daju tamo, šta ja znam, tamo za uzgajališta, za tune, za ove po dvije i po, tri kune. I za sardine, za soljenje daju po tri, tri i po, ne znam koliko ih plaćaju, a to onda dođe na tržnicu po 30. Normalno da čovjek, jer...osoba... Ja neću nikad kupit srdelu po 30 kuna jer imam neke svoje principe. Ni za kući, ni za kuhinju ni za nigdje. (Što bi se eventualno moglo učiniti da se poboljša ta situacija?) Ma, ne, nisu tu bitni porezi... ja ne znam koliko ovi, pošto prodaju tu ribu po selima ili ovako, oni nemaju poreze, ne plaćaju ništa, to su čiste zarade u džep, nego trebalo bi apelirati malo da se smanji cijena te ribe...Da se smanji cijena te ribe...a čim god bi bila...bio veći ulov, automatski bi se smanjile cijene, znači čim god bi bila veća ponuda...E, to! U sezoni sada, jel...ovi plaćaju ribu, privatnici, ne pitaju pošto. Ovu divlju ribu, jel, ovo šta se ulovi većinom ni ne stigne do tržnice, to automatski raznim kanalima ide do restorana već. Ali mi, kao firma koja smo veća, mi ne možemo to i kod nas ide sve preko nabave. Jer ne mogu da dođe mi ribar, da ja ovdje kupim, imam pravo na tržni nakup, i ja nemam pravo to kupiti. Ja naručim, i dobijem to. Ne dobijem ribu divlju, nego iz uzgajališta. Zimi eventualno koji put, al' u sezoni, nema šanse. (Je li problem možda što je ribu puno teže sačuvati nego meso?) Nije teže... teže je sačuvat ribu, ali ima termička obrada, a i jedan dio ribe dobiješ smrznuto već. Svježu naručuješ kako ti treba, pogotovo ove brancine, orade iz uzgajališta, meni treba za...šta ja znam, za danas, za sutra, ja naručim jutros, za 2 dana, i nije teško. Firma s kojom poslujemo, kad ona dobiva ribu iz uzgajališta. Ona dobiva dva puta sedmično. Ja znam da ona dobije u četvrtak, i onda ja u petak naručim tako da dobijem friško. I onda nije problem, znaš unaprijed koliko gostiju imaš i nije uopće problem da ju sačuvaš. A mi imamo ovdje pansion, švedski stol...švedski stol iii...ide dosta ribe, dosta. Puno viša je potrošnja kad su strani gosti, pogotovo kad su

Talijani, nego kad su domaći gosti. Domaći gosti nemaju kulturu jedenja ribe, nemaju tu kulturu jedenja. Oni bi svi jeli ove malo...oni bi svi jeli prvu klasu. A na švedskom stolu se to malo manje nudi, prva klasa. Eventualno dođe brancin ili orada iz uzgajališta, divljeg nemamo mi u švedskom stolu na ponudi jer su takve cijene...ne mogu, a za a la carte, kad dođe gost, onda on plaća cijenu koju...tržišnu cijenu, onda to možeš ponuditi. Ali ovaaj, ribe ide dosta. Dosta ribe ide. Pogotovo kad su Talijani u sezoni...dosta. Puno, puno ribe ide.

5.11.) Direktor hotela

«U principu mi u našoj firmi nemamo problema s opskrbom ribe jer imamo dobavljače koji nas prate, tako da nije... Šta god tražimo, to dobijemo. A pogotovo neku ribu koje trenutno nema, ako ne naručimo dan, dva unaprijed, opet se dobije. Tako da nikakav problem nije u vezi nabave...i kvalitete i kvantitete...uopće nema problema šta se toga tiče. Mi imao kvalitetnog dobavljača koji nas...stvarno nikad do sad nije... ja radim već...trideset i sedam godina...i nikad nismo imali problema, ne...a s ovim radimo već...ovaj šta sad vodi firmu, radili smo i s njegovim ocem prije dok je bio živ, sad vode on i brat, tako da uopšte nije problem. (A koja je razlika u nabavljanju divlje i uzgojene ribe?) Pa uzgojene, da. Uzgojene za pansion, divlju za a la carte, normalno, ne, po narudžbi kad ide, jel. Jer divlja je skuplja. Makar, ko puno ne konzumira ribu i to, on ne može shvatiti, neće primjetiti razliku, ne. Mislim, primjetit će neki ribar domaći ili domaći čovjek će primjetiti razliku, ali ne vjerujem da će netko izvana, koji dođe, da će primjetiti razliku između uzgojene i divlje. (Jesu li ljudi spremni izdvojiti više novaca za divlju ribu, ili lignje na primjer?) Da, da. Za lignje pogotovo, da, to je točno. Pa cijena u restoranima i hotelima i nije, ali vjerujem da na tržnici je. Da, da...A na tržnici...kupuju ipak svi, ne? I onaj bolje platežne mogućnosti, i onaj slabije... Vjerujem kad bi bila malo manja razlika u cijeni, puno više bi se kupovala i divlja, ne... Jer... Lignje pogotov, lignje su daleko kvalitetnije... nego uzgojene...uzgojenih ni nema, nego ove strane...Znate šta, a la carte ide bijela riba pretežno, plave je...se prodaje nešto sitno, ali ne toliko, ne... Plava može ić' i u...u pansionu ide... Mi dajemo ionako svaki dan...imamo jedan menu riblji, predjelo isto riblje tako da stalno ima ribe...ima da bira koji hoće...barem jedan menu u svakom hotelu imamo riblji. I nema problema šta se toga tiče. Pa više se troši bijela, da... Ali ne vjerujem da je to stvar prestiža, mislim da je više stvar ono... Mišljenja ljudi, šta misle da je ipak skuplje i bolje, ne. Mislim da je to više nego ostalo, ne.Pa mislim, ako je plava riba svježija onda...normalno, ako je svježije pripremljena, onda je isto u redu, ne, mislim...Pa mislim, više-manje u primorju svi znaju koja je bijela, koja je plava riba i kvaliteta i sve... U stvari primorje je odgojeno, obala, na plavoj ribi, na srdeli takoreći, tako da nije...Pa vjerojatno postoji navika, ne...jer Slavonca nećete nikad odviknuti od svinjetine i od masnijih jela... možemo mi pričati mu koliko hoćemo o ribi i sve, ali ne vjerujem da bi se on odviklo, tako da...može edukacija stanovništva nešto pomoći, ali ne vjerujem da bitno može utjecat'...Više-manje imamo opremljene i kuhinje i sve, tako da... nije problem nikakav ni održati ni svježu, jer imamo i rashladnih uređaja i svih ostalih šta treba za održati, tako da nije... Drugo je to bilo nekada dok nije bilo toga, ali sada...ne vjerujem da se bilo koji ni restoran ni hotel...ima problema s time. Više mu je problem ako nabavi veću količinu da to riješi, da proda u što kraće vrijeme normalno i gotovo.Ali najviše traže na žaru, normalno, da i... ide na žaru, lešo nešto sitno, pohana isto...to u hotelima i ovo sve, ali...i normalno, lignje pržene idu najviše, više nego i na žaru i sve, ne... A ostala riba...pretežno na žaru.»

6. ZADAR

6.1. Gost u restoranu

«Jedem ribu jer je volim ribu i zdrava je i zato što volim jela pripremljena s ribom. Preferiram bijelu ribu ako je standard takav da se bijela može kupovat, ako ne onda plavu. Svaka riba je dobra ako je svježija. Glavnom prednosti jela kojeg naručim bi stavio nešto što tu nije navedeno - da ti je zadovoljstvo ono što jedeš. Da ti je gušt. Da ono što jedeš da u toj hrani uživaš. Evo da je ukusno može. Jeo sam ribu iz uzgoja i ona se razlikuje od divlje ribe. Ja je prepoznam. Ne sviđa mi se.

Sigurno je ne bi naručio u restoranu. O uvoznoj ribi, zaleđenoj to je pitanje za vlasnika, kako bi ja to mogao znati.»

6.2. Gost u restoranu

«Jedem ribu jer je ukusna i zdrava. Najviše volim bijelu ribu, zbog gušta. Lignje isto volim al više volim ribu. Najvažnije da je friška, nema veze koja je riba. Važno da je friška. Ako je friška onda je ukusna i zdrava. Probao sam ribu iz uzgoja i ne bi je nikad više jeo. Uvozu isto ne, jer naša riba je drukčija... naše lignje i ...Nema šanse da mi je podvale kad je znam napamet. I ukusi su drukčiji. Riba iz uzgoja smrdi u odnosu na ovu ribu. Kad provate ovu ribu, više ne možete jesti neku drugu ne samo ribu i lignje iz uvoza. Ono šta jedu po Zagrebu ne bi ni za ješku stavia. To nisu lignje to su totani, to je kiselo, to je nikakvo.»

6.3. Gost u restoranu

«Ja je doduše puno i uvin, a i volim je. Puno je više volim od mesa. A i puno je zdrava. To se vidi po meni kad još ronin u moru a iman 58 godina. Ne, stvarno je najbolja riba. Nema od mene puno razlike, najvažnije da je friško. Najvažnije da je friško. Glavno da je friška riba i svaka je onda dobra. Nema loše ribe pazite jer ne možete vi svaki dan jest bijelu, oboritu ribu. Dosadit će vam! I u onoj malo ribi je gušt recimo ja volim frigate gavuniće. Ja stvarno lovin. Evo njima donesen ribe doli. Ima krasne ribe ali ka san na moru najrađe pofrigan pergu ili špara. Frigan onako friškoga, ili lešan, juhicu napravim. A da je zdravo... Puno se bolje osjećam nego svu hranu što jeden. Bolje spavan, puno bolje i super je. Probao san ribu iz uzgoja. Naša je puno bolja nego šta san proba iz vana. Bolja je od ostalih. Može stati, dapače. Ona živi u čistom moru. U restoranu bi rađe naručio ribu iz uzgoja nego meso. A iz uvoza nema šanse. Ne more se mirit s našon njanci ...Puno je bolja naša iz uzgoja nego njihova prava riba. Velika je razlika između divlje ribe i ribe iz uzgoja. To vam je isto ka ove kokoše šta kupite cekin i divlje, ista vam je razlika. Divlja riba se hrani prirodno. One jedu i račiče i kozice i travu i travu i male korajiče. Kad se ona hrani umjetnom hranom koja ima vrlo malih tih prirodnih sastojaka unutra i to se ipak primjeti. Ima malo masnoće više i ima jedan poseban mali miris. Meso je malo mekše. To je moja poanta da je domaća kokoš žilava bolja, da je ukusnija.»

6.4. Gost u restoranu

«U ovom restoranu je fino pripremaju, a i volim je. Najviše jedem bijelu ribu i školjke zbog toga šta to najviše volim. Kod naručenog jela najbitnije mi je da je riba friška i da je porcija obilna. Probao sam ribu iz uzgoja i nesviđa mi se zato što je iz uzgoja, masna je. Miris i okus su drugačiji skroz. Iz uvoza ista stvar kao i iz uzgoja. Sumljam da bi me uspili privarit.»

6.5. Gost u restoranu

«Jedem ribu zato što je volim i zdrava je. Najviše jedem bijelu ribu. Najukusnija je. Najvažni je da je riba friška. Probao sam ribu iz uzgoja. Razlikuje se od divlje ribe. Ne bih je nikad naručio. To ti isto ko da te štrca, stari moj, neko s proteinima. Sve vam je već rekao moj prijatelj. Navikao sam u ovom restoranu jesti domaću ribu koja se još miče i zbog toga ne mogu jesti ništa drugo.

6.6. Gost u restoranu

«Jedem ribu zato što je volim, a u ovom restoranu je dobro pripremaju. Najviše jedem bijelu ribu i rakove zato šta mi najviše paše u okusu. U stvari jeden sve. Ja iman jedno pravilo: pojia bi i g.... iz mora samo mora jednu stvar zadovoljit, a to je da bude živo. Ne friško, nego živo. Uopće nije bitno je li to manula ili brancin. Samo mora bit živo. To je prvi postulat. Posli toga dolaze varijacije na temu. Al mora bit živo. A što je? A može bit i girica, more bit brancin, šampjer. Rađe ću uzet šampjera nego giricu. Al ako je živa gira, a šampjer nije, onda ću rađe giru ist. Znači mora bit živo. Riba iz uzgoja mi se ne sviđa, probao sam je. Ko slama je, suvo je, masno je. Vidi se da nije putovala di je tribala utovat.

Neman visoko mišljenje o uzgojenoj ribi. Uvoznu ribu san vidija samo na slici, nisan to ni prova. Nikad ne bi naručija tu ribu. Ja komuniciran s dosta stranaca. Oni koji nisu ozbiljni gosti znaju se šaliti da je riba kod nas izuzetno skupa. Al ima jedan mali problem - oni ne raspoznaju kvalitetu. I oni ne znaju razliku između te ribe koja je ulovljena u sjevernom moru ko zna kada i ribe koju je on jutros kupija živu, koja je nema šest uri iz mora. On kaže da mu je ta riba od šest uri skupa. On to kaže zato šta nezna razliku u kvaliteti i onda on to mjeri cijenom, a ne kvalitetom. I u tome je problem. Za mene svaka riba koja je više ima od 12 sati iz mora je riba koju ja ne volim jest. I ja to čujem. To je naš problem u turizmu inače. Kad mi znali objasniti ovim ljudima šta oni idu od glupog kumpira, pomidora pa na dalje, to nema veze. Ti od našeg kumpira moš napraviti feštu od okusa, za razliku od onoga šta oni idu. Tako i za brancin on ne primjećuje razliku u okusu, samo vidi da mu je tri puta skuplji. A kvalitetan gost, koji češće ide u restorane i ima priliku upoznati kvalitetnu ribu, on vidi tu razliku. I to su ljudi koji nas interesiraju bilo u ugostiteljstvu, bilo u nautici. To su gosti koje mi trebamo, koji znaju prepoznati kvalitetu. Ove druge ja bi in da odma cestu da izidu vani jer mi smo premali da možemo ugostiti sve te koji ne znaju šta je kvaliteta

6.7. Gost u restoranu

«Jedem ribu zato šta je zdrava, volim je i ovdje je dobro pripremaju. Jedem svaku ribu al najviše bijelu. Plava mi je malo teška a to mi ne odgovara. Školjke također jedem. Malo su masnije, ima dosta proteina al jedem ih. Bijela riba je laganija. Najbitnije je da je riba friška. Nije važno koja je, glavno da je friška. Probao sam ribu iz uzgoja. Nije to niti blizu divlje. Ne bih je nikad naručio. Jeo sam par puta zaleđenu, uvoznu ribu ali nije to niti blizu ove. Riba iz uzgoja nema okusa, nema punoće okusa. Ta riba ima sličan okus kao ona koja je već mjesecima zaleđena, pa je uvatila onu tufinu. I nema povezano vlakno u tkivu. Uvozna je ista kao uzgojena.»

6.8. Gost u restoranu

«Jedem ribu jer je zdrava volim je i ovdje je dobro pripremaju. Najviše jedem bijelu ribu i rakove. To je zdrava i ukusno i dobro. Kod jela mi je najvažnije da je friško i ukusno, a onda sve ostalo. Probao sam ribu iz uzgoja i više nikad neću. Ne valja mi. Ne kupujem, ne naručujem. Iz uvoza me ništa ne interesira, samo iz našeg Jadrana. Riba iz uzgoja je previše masna.»

6.9. Gost u restoranu

«Danas sam jeo grdobinu u umaku od vina. Ribu jedem zato što volim jela od ribe. Najviše jedem bijelu ribu jer mi je najlipša za ist. Kod jela koje naručim najbitnije mi je da je dobro spremljeno. Pravim razliku između divlje i uzgojene ribe, između uvozne i domaće ne. Više volim divlju. Vjerojatno mi nekad daju i uvoznu, ne znam. Oni imaju ribe dobre. Vani ima dobre ribe. Uzgojena riba ima previše masnoća. Masnija je puno. Ne naručujem je u restoranu. Da nema divlje, jeo bi škampe.

6.10. Gost u restoranu

«Jedem ribu zato šta je zdrava, šta volim ribu i šta volim jela. Najviše jedem bijelu ribu. To kod mene doma najviše služi. Moji ukućani najviše vole bijelu ribu. Najvažnije mi je da je ukusno i dobro pripremljena, a sad to je nešto što bi trebalo bit možda jednako ili pod jednim odgovorom. To je osnovno. Mislim da čak nije bitne jel zamrznuta, odakle je riba, čak da li je uzgojena ili nije ako je dobro pripremljena, ako je jelo ukusno to je ono glavno. Ako ovde uzmen brancin u umaku od škampa ja ću dobit brancina iz uzgoja, ako se ne varam. I to sam naručio. Može se razlikovati ta riba od divlje. Doduše ako je očistite od sve one masti možda neću nekad skužiti. Ali ako uzmen cijeli komad ribe mislin da se može razlikovati. Osim toga nema neku manu. Ja jedem uzgojenu ribu. Kad doma jedem na gradele onda je uglavnom u pitanju uzgojena riba. Pazite, da mi neko donese friškog brancina neznan odakle iz Italije, zašto ga ne bi jeo? Nema razloga da ga ne jedem. Od Cenmara kad kupuješ,

kupuješ njihovu. Tako da ja još nisam imao prilike uzeti uzgojenu uvoznu jer uvijek dobijem od Cenmara. Doduše ne preko nekakve tržnice. A lososa nije da neću pojest, zašto ne bi pojeo?»»

6.11. Gost u restoranu

«Za ručak sam jela grdobinu. Jedem ribu zato šta je zdrava, volim je i dobro je ovdje pripremaju. Najčešće jedem bijelu ribu zato što najčešće muž ulovi pa onda...Najbitnije je da je riba friška. Pravim razliku. Ne naručujem uzgojenu ribu. Ni uvoznu. Uzgojena riba je masna. Zdrava je, al je masna. Par puta smo uzeli doma pekli pa ima dok se peče puno više te masnoće nego ova koja se ulovi.»

6.12. Gost u restoranu

«Danas nisam jeo ribu al je inače jedem. Jedem ribu zato šta je volim, zdrava je i ode je dobro pripremaju. Ja isto najviše jedem bijelu. Ja sam taj muž koji lovi pa najviše je ulovim. Najbitnije je da je riba friška. Ne naručujem uzgojenu ribu. Ni uvoznu. Ne prodaju uvoznu baš kod nas. Uzgojena riba je masnija i nije baš kompaktna kao ova divlja. Uvoznu nisan nikad... Jedan put smo jeli onu zaledenu. To nije toliko ukusno. Friška riba je friška riba. Ako se može odma spremić to je najbolje. Ovo drugo je sve... Nije to to.»

6.13 – Nabavljač ribe za restoran

«Imam probleme u nabavi. Ne mogu uvijek nabavit svježiju ribu. Najviše problema ima ljeti. Problem nam bude nabavit oboritu ribu a... Svih vrsta. Veliki su problemi oko cijena, cijene odu gori. Po 100% razlika u cijeni. Volio bih da je burza ribe, da nema monopola na ribarnici. Vjerovatno bi se onda sredile stvari. Prevelika je potražnja ljeti. A velik dio ribe ode i za Zagreb. Zimi je već lakše. Problema s nabavom ribe iz uzgoja nisam imao. Iako, gosti je neće tako da mi i ne držimo tu ribu. Zagrabčani ne zaziru od uzgojene ribe jer je vjerojatno i ne pozna. Kod nas je takav mentalitet. Ljudi u Dalmaciji koji su navikli isti ribu ovu i misle da ta ne valja zato šta se hrani umjetno i tako zbog toga. Ja sam probao ribu iz uzgoja. Meni je dobra. Ljudi jedu više meso zbog cijene. Može se kupiti 3-4 kila mesa za kil ribe. Šta se tiče ribe iz uzgoja bilo bi dobro da je riba na izgled što sličnija prirodnoj, tj. da nije deformirana. Iako to stranac ne bi primjetio. Ja nisam primjetio nikakve probleme s okusom. Kad to kuvar spremi s maslinovim uljem to se nemože primjetiti. Moga bi privariti svakoga ko će ti reć da je on neki ekspert u tome. Ja bi je prepoznao po izgledu ,a da mi staviš dva isti komada po okusu je ne bi prepozna. Nisam primjetio niti da je masnija.»

6.14. Nabavljač ribe za hotel

«Najveći problem u nabavi je nemogućnost nabave u specijaliziranim dućanima dovoljne količina ribe koja nam treba uz račun. Tako da smo prisiljeni kupovati na divlje. To je najveći problem. Cijelu godinu možemo nabavit ribu. Pitanje je samo kvalitete. Nema dovoljno ribe na tržištu da se pože kupit normalnim putem. To pitanje kod nas, tu konkretno u Zadru, pokušavaju riješiti 15-20 godina pa ga ne mogu riješiti. To je šverc komerc. Apsolutno bi mi odgovarala burza ribe. To su pokušali u rijeci, koliko čitam novine. Pa isto ne uspjevaju. To je ribarska mafija. Nešto su pokušavali to sredit, neznan ka je to bilo, prije 5-6 godina pa nisu uspili ništa uspili. To je delikatna tema. Ja vjerujem da će se uvesti reda. Volio bi da se uvede reda. Volio bi kad mi treba lignja, dobra riba, školjke da mogu doći u trgovinu uzeti ono što je ponuđeno i dobiti račun za to i ... Ovako sam prisiljen ... Ja nostojim, ima tu par dobavljača koji imaju svoj obrt baš ribarski - love ribu, kupuju ribu i prodaju ribu uz račun. To maksimalno koristimo koliko možemo. A ovo drugo, kad nema, onda smo prisiljeni u biti. Nabavljali smo ribu iz uzgoja. Nismo imali problema s nabavom uzgojene ribe. Mi koristimo tu najviše Cenmar. Kvaliteta je sasvim zadovoljavajuća i tu nema nekakvih zamjerki. Nismo primjetili zazor gostiju od te ribe. Mi njima kažemo da je riba iz uzgoja ako nema druge ribe. I neko... I neko, to je stvar osobna, neko uzima neko ne. Mi strancima ne podvaljujemo, al da vam pravo kažem, mislim da ostali podvaljuju. Mi kažemo da je riba iz uzgoja ili da je riba ova koja je. Iako mi malo koristimo ribu amo reć ovu iz našeg mora, ovu divlju kako bi rekli. Jako malo jedino u nekim prigodama baš kad

su neki domjenci i tako nešto. A ovako kad je sezona onda dajemu tu ribu iz uzgoja. Bez problema ona ide. Naručuju je svi. Dosta nam pomaže riba iz uvoza i dosta je koristimo. Kao što sam prije reko, nema dovoljno naše ribe liganja, sipa, šarpina itd. i onda koristimo tu drugu ribu. Neko neće naruči ribu iz uzgoja. To je stvar osobnog izbora. Netko ima predrasudu da to ne valja, da je to neznan što. A u biti nije tako jer ja sam jeo i znam. Bolje znati što jedeš kad jedeš nego da ti neko kaže..., pa se pripremiš. Al u biti riba je OK. Ne slažem se s tvrdnjom da se riba manje konzumira od mesa. Ovisi o kojem dijelu kontinenta govorimo. U globalu vjerujem da se riba dosta konzumira. A i u kontinentu isto tako. Gost ne bi pripozna ribu iz uzgoja kad je dobar, vrhunski kuhar spremi. Kod neke ribe bi zato što je oblik malo drukčiji. Al recimo kod brancina teško. Pagara isto teško. Pica isto teško.

Neznam što bi preporučijo uzgajivačima riba. Ne znam s čime hranu sve. To je malo dublje pitanje. Iako ima razlike u toj ribi iz uzgoja ovisno s kojeg područja dolaze. Ima tu više uzgajališta oko Zadra konkretno pa ja znam da je riba koja je malo dalje od grada, doli Sali- Dugi otok, da je kvalitetnija makar po izgledu. To je isto jedan od uzroka različite kvalitete ribe kakvo je područje di se ona uzgaja. Ta riba mora biti masna kad se tako hrani. To je ko kokoš. Nema tu, ne ozbiljno... Ona miruje i jede. Ona ne može biti, ona nije divlja da je uvijek u pokretu, biježi od nekih svojih prirodnih neprijatelja i lovi. Ona uvik otvori usta i napapa se ko kokoš. Je si vidila kako kokoš stoji u onoj svojoj žici i samo glava čini gori-doli? Nema, to je tako.»

6.15. Vlasnik i nabavljač za restoran

«Problemi eh, mi ih nemamo baš puno problema šta se tiče nabave. Mi imamo ribare naše koji su nam zbilja odani. I ovaj, plaćamo sve račune odma tako da oni to nama nose. Ali inače to je samo šta se tiče nas. Eee, ima malo probema. Nekad ima ribe viška, a nekad fali. Liti plaćamo skuplje neke stvari nego šta ih prodajemo, samo da ih imamo. Tako da je problem, tu zbilja je problem. Ali mi problema imamo manje od svih zato što redovno plaćamo za razliku od nekih. Ima ljudi koji plaćaju kao i mi, a ima i nekih koji ne plaćaju onda oni imaju malo većih problema. Šta se tiče te ribe druge iz uzgajališta i... Da nema nje neznan kako bi se to sve... Mi nju koristimo vrlo malo kad imamo neke grupe koje malo plaćaju onda im damo tu ribu, ali vrlo malo. Malo i ništa. Ne trudimo se ovim ljudima koji dođu ovako normalno, osim tih grupa, nikome dati. Ali ne znam kako bi se moglo u Hrvatskoj raditi bez te ribe. U slučaju krize mi rađe nemamo ribe. Gosti su prezadovoljni s tim i onda kažu da je to ono pravo jer ne može biti uvijek sve... Ja san mislija da su me napali u gradu. A oni kažu: "Moramo ti nešto reći ti si zbilja To je čudo." Bili smo tamo i nije bilo ribe. Sad san ja mislija da će oni mene napasti. Lito 10 uri navečer i nije bilo ribe. Kako nema ribe!? I ja govorin: "Nema ribe i što sad?" Pa to i mi očemo. Ne može uvik bit ribe friške. Nema-nema." Imamo mi ove šta idu doli sa puškama malo i onda nema veze kakvo je vrime. Oni odu baš kad nam triba o glavu. Onda oni odu i navečer, po noći malo. Problema ima ali mi ih imamo vrlo malo. A inače u Hrvatskoj problem je veliki ta nabava. A da nema tih uzgajališta... Ovi Kinezi i Japanci nemaju šta isti ko bi to nahranija te puste ljude. Zato oni idu i ove bakule i žohare, miševe. A da nema toga šta bi oni prodavali. Ja san poiija miša jedan put u Njemačkoj skoro. Još mi nešto kuželja u drobu. Nešto san ija a neman pojma šta je bilo, ja mislin da je sigurno bija miš u nekom šugu. A ko će njih nahranit tamo, koliko njih tamo ima!? Što bi oni da nije toga. Meni bi odgovaralo da ribe uvik ima, da je to isto ko da mi radimo na principu ko kafic. I onda odeš u dućan i kupiš bocu viskija, bocu konjaka, kilo kave... Burza bi mi odgovarala u svakom slučaju. To bi bilo odlično!!! Ja mislin da je to kod nas baš nemogće. Sada napravit, hm, trebalo bi se puno toga prominit da bi se to izvelo. Ali, ali to bi u svakom slučaju bilo dobro. U svakom slučaju to je puno bolje nego šta san prije reka. To idu ovi Kinezi i Japanci, te žohare miševe pantagane i to. A ova riba je puno bolja. Ali da se ona radila tako da niko nije zna da je ta riba iz uzgajališta, da se ona prodavala na pijaci i da niko nije zna da se ta riba uzgaja, niko to ne bi primjetia. Niko ne bi primjetia. Pogotovo ovo sad. Evo sad meni čovik donese brancine, recimo, žive iz mora koji su u moru, koji nisu iz uzgajališta. I ljudi koji dođu tu i vidu brancina toga misle da je isto iz uzgajališta. A nije, nije sigurno. Već čovik je iša u more i s puškon ubija brancina 2, 3, 5 kila. I oni i od 5 kila misle da je iz uzgajališta. S ribon iz uvoza nismo radili. Trudimo se da imamo sve friško pa onda... Ja je ne bi ija, onda je ne bi nikome ni da. Mi sve friško čistimo, sami čistimo škampe, sipe sve. I od toga pravimo sve i zato imamo malo više posla. Kod nas se jede samo riba i riblje stvari. Mesa vrlo malo i ništa prodajemo. Tako da, mi smo riblji restoran i neman pojma kako je kod drugih. Ali kod nas je 99% riba. S nabavon ribe iz uzgoja nismo imali problema. Nikad je nisan puno ni koristija. A onda nije bilo

problema. Kažen ti , samo kad bi bile te neke grupe koje malo jeftinije oće nešto pojisti. A iz uzgoja riba je isto dobra, friška i šta ćeš onda... Oni tražu... Jea sam ribu iz uzgoja. Kad je pravo ulje, stavi se na nju pravo ulje i kad se dobro ispeče, ne bi to niko primjetija da se nije otkrilo da je uzgajana. Kad je počela ta riba onda je ona ličila na vraga, a ne na ribu. Bilo je onih krivih, svakakvih, nikakvih. Nije to ništa ličilo opće na ribu. Ali sad su oni to pomalo usavršili i sad nema nikakvih problema. Osin neke vrste druge ribe. Ja govorin sad najviše za brancine ove i amo reć oradu. Oni su se najprije počeli. Brancini su se najprije počeli uzgajati. Posli toga orade koje su imale neku boju to se odma vidilo da nije prava. A sad su oni pogodili boju, tako da ona ima i crvenu boju i zlatnu po sebi tako da, da kao kad slika sliku neko pa treba sunce napraviti i onda stavi sunce kafene boje. Okus je dobar. Bolja je ta friška nego ova zaleđena naša iz mora ili malo starija. Bolja je ova friška. Malo koristim, ali kad mi je tribalo donili su mi je ravno iz mora, odma iz uzgajališta. Kupili bi i... Nosili bi nešto za izvoz i onda usput malo meni preko računa. To se vidi i koliko san ih potrošija preko računa, jer se sve to plaća preko računa. Tako da se vidi koliko san potrošija i to je sve šta san potrošija te ribe i nije to nešto puno strašno. Problema nije bilo. Uglavnom s Cenmarom to radimo. Tako da, oni su vrhunski ko firma barem šta se nas tiče.»

6.16 Vlasnik i nabavljač za restoran

«Šverceri su problem. Upravo to. Nemežen dobit račun. Kupu skupo, prodaju još skuplje. Moji gosti nikad ne mogu dobiti onu cijenu koju bi trebali dobiti. Potrebna je burza ribe. Pod hitno! U mom restoranu ne postoji riba iz uzgoja. To ne držim. U ovom restoranu mesa nema. Ovo je 99% riba koja se drži na ledu (koji se drži specijalno) i nije nikad duže od 2 dana. Al ovi ovde dečki oni jedu ribu od 3 sata. Kad ja ... Nikad nisan probao ribu iz uzgoja jer to ne može u moj stumak. «

6.17. Prodavač ribe u «Superkonzumu»

«Kupci najčešće traže najjeftiniju ribu-plavu. Ribu iz uvoza kupuju samo restorani jer to je oborita riba. Osobito liti. Šampjeri, škrpina toje sve iz uvoza. Ovo je sve domaća riba. Brancin, orada uzgoj, a ovo vam je od kože druga riba. Ljudi kupuju ribu iz uzgajališta. Po potrebi mi čistimo ribu, po željama kupaca. Kupci ribu biraju po cijeni. Petkom i nediljom kupuju ribu za gradele, a radnim danima ide više riba za frigati i za lešo onako mol i ta sitnija ribica. Traži se i zaleđena riba-fileti. Kupuju je mali kupci. To mi dobijemo od Leda, a Ledo uvozi to. Prodaje se i ovo panirano.

6.18. Prodavač ribe u «Mercatoru»

«Kupci više tražu domaću ribu. Prid lito bolje tražu plavu za gradele, srdele. A zime bolje ide bila riba. Prave razliku između domaće i uvozne. Naši ljudi se razumidu u ribu! Biraju je najprije po svježini, a onda svak po svome žepu. Uvoznu ribu kupuju pretežno stranci liti. To je njihova riba i oni volu svoju ribu. Lubini i komarče su za gradele. Kad bi ih se isfiletiralo ne bi valjale za gradele. Naš svit voli cilu ribu, a ne filete za gradele. Mi ovde i čistimo ribu. Volia bi kad bi već dobili očišćeno. Utorak je najgori dan, gori od ponediljka. A inače najbolji je petak pa subota. Srida, petak i subota i četvrtak isto..Kupuju ljudi osin za gradele i za lešati, frigaju... Kupuju i ove panirane račiće. Kupuju ljudi ribu iz uzgajališta. Znaju da je iz uzgajališta i svi to kupuju. Jer nema više tih prirodnih, divljih. Nestali su.»

6.19. Prodavač ribe u «Trajeru»

«Kupci više traže domaću ribu i bijelu i plavu, samo šta smo mi više orijentirani na bijelu. Mi nemamo tolko plave ribe. Ne radimo sa srdelama, lokardama s inćunima ne. Kupci gledaju i ribu i cijenu. Neće kupit za 100 kuna kilo. Najviše se kupuje riba 20, 30, 40 kuna za kilo. A sad kako ko. Obavezno prvo pogledaju koja je svježija. Nije sad bitna ni toliko cijena, znaš kod neke ribe. Ima određeno. Recimo ovi penzjeroni kupuju 16, 20 kuna. Ima ovih koji imaju više pa oni biraju bolje naravno što je friško, što je domaće i da nije iz uvoza. Izbjegavaju ribu iz uvoza. Iz uzgoja isto. Naši kupci su navikli da mi imamo frišku ribu i uzgoj se jako loše prodaje. Ne znam zbog čega. Ribu čistimo po potrebi. Nama bi najviše pomoglo da se šverceri uklone sa rive. Kupaca ima svaki dan sve manje. To je činjenica, to je

baš činjenica. Katastrofa! Evo zadnjih tjedan dana katastrofa. Prije nekad je bio udarni dan četvrtak i petak. Evo danas je četvrtak ako je bilo 20-30 ljudi to je ono. Neznani uglavnom sve manje ljudi ima. Ja ne znam jel to po centrima se više prodaje ta smrznuta roba ili što. Evo otvorilo se u ovo zadnje vrijeme par ribarnica.»

6.20. Šef kuhinje u restoranu

«Prva stvar šta je naše tržište sada sve više i više, u biti nema Jadranske ribe nego je riba iz uvoza. To je prva stvar koja se prodaje pod Jadransku ribu zato šta je baš taj sistem nabave puno jednostavniji. A jednostavno dizanje cijena i doslovce ucjene od ribara su izuzetno prisutne. Unaprijedio bih to vrlo jednostavno. Veletržnice ribe koje bi trebale početi funkcionirati. Znači, smanjivati količinu ribe koja se nalazi po tržnicama. Znači, odvojiti cijenu na veletržnici na veliku potrošnju, odvojiti od cijene maloprodaje. Gdje bi se mi onda mogli puno lakše moći, di bi doslovce mogli restorani ili lanci restorana mogli potpisati ugovor sa veletržnicom. Znači, specifikacijom odraditi koja je riba znači potrebna za taj restoran i što vi želite nabavljati. I da niste jednostavno prinuđeni da u zimskom periodu kada je manje posla plaćate nerealne cijene ribe, da biste mogli isto tako ribu dobivati preko ljeta i još po nerealnijim cijenama jer jednostavno ribe nema. Apsolutno se susrećemo sa tehnološkim problemima u pripremi ribe. Prva stvar šta je većina naših gostiju uopće nije...mislili smo da je nešto što se uvodi sad vrlo brzo u Hrvatsku kao obaveza. Znači možete jednostavno zatvoriti al doslovce govorim 99.99% objekata u Hrvatskoj. S time svejedan sezonski objekat možete zatvoriti. Znači to je nešto što u Hrvatskoj nije realno i što bi trebalo kompletno pripremiti na totalno jedan drugačiji način. Šta bi trebalo pripremiti na jedan totalno drugačiji način. Šta se treba uključiti i škola i šta se trebaju uključiti i ministarstva pa i na kraju ako se mogu dobivati poticaji za jedno grlo u Hrvatskoj sada po novome. Kužiš, onda smatram da bi se mogli naši ono glavna grana privrede tj. turizam bi trebalo, moglo dobivati poticaje za prilagodbu znači kroz besplatne seminare, kroz besplatno doškolovanje personala na razini ministarstva. Ako želimo imati dugoročno turizam. A ako ne možemo se fino.... Problem mi je osigurati ponudu i mesnih i ribljih jela za 7 i 8 mjesec zbog potražnje. Recimo preko zime imate što god želite s time što se mesa tiče preko zime nije toliko problem. Znači gotovo ga niti nema šta se mesa tiče. Preko ljeta, u biti kad i radi, a to vam je nažalost u Hrvatskoj od 01.07. do 15.08. bi volio reći, s time da je špica 15.07.-15.08.. U vrijeme špice vi ne možete doći do svježeg komada mesa. Znači doći ćete do piletine, puretine to tržište je dobro zadovoljeno pod uvjetom da se to i ovako i onako uzima zaleđeno radi cijene tako da više-manje nije ni bitno. Ali recimo do bifteka, vjerojatnost da će te doći do količina potrebnog svježeg mesa nema šanse. Nećete ga dobiti. Riba iz uzgoja koristi se dosta. Ja je koristim na filete s time. S time što je stvar, vi nemožete ribu iz uzgoja ponuditi iako vjerujete mi većina ljudi nudi ribu iz uzgoja pod divlju ribu i pod Jadransku ribu. Što je u biti varanje ljudi. I to se obija Hrvatskoj u glavu a odbiti će se još naredne 3-4 godine sve više i više. Jer ovo što se priča da turizam raste u Hrvatskoj, to apsolutno nije točno. I to ko god forsira podatke to je velika glupost jer svake godine imamo sve manji i manji broj ljudi koji kompenziramo kroz sve skuplje i skuplje cijene. Tako da u biti porast u lovi koji se pokazuje kao povećanje turizma je u biti čisto pumpanje cijeni. Ali profit u biti vama svake godine tone. I to je ono što se prikriva vrlo vješto kroz podatke. Da činjenica svake godine neznam dobijemo 300,400 500 miliona više u turizmu s time da kad gledamo trošak koji je narastao. Ove godine ćete primjetiti da će po restoranima riba biti na 400 kuna s time recimo u zadnje 2 godine ja sam s 220 kuna narastao na 290 kuna znači na prošlu godinu ..ove godine već najavljeno 300-320 kuna cijenu na ljeto. Sad vi računajte vi ga podižete sa recimo 550 kuna na 700 kuna. Kad gledate masu restorana koji to radi i kako je cijena ribe skočila s 280, 300 320 na 360 kuna vi vidite u biti po prometu u turizmu poraslo. Vi imate iste ljude, samo su cijene išle gore. Mi ne dobivamo nove goste. Hrvatska ima jedno odredište koje je zbilja zanimljivo tržište Dubrovnika a tržište Zagreba je zanimljivo i koje je u porastu. Znači sve ostalo pada. Istra drži diop svoj, Kvarneri strahovito bez obzira na to šta mi mislimo na one hokejaše koji potroše 4,5 eura dnevno. To nisu gosti. To su stvari koje ministarstvo uopće ne razmišlja o tome niti želi slušati. Riba iz uzgoja po okusu prvo nije, nije... Jedna stvar koju ljudi nisu još skužili ni divlja riba nije divlja riba ista cijelu godinu. Hrvatskoj treba ZERP, zerp je dobra stvar. Samo što se od toga napravilo veliko političko pitanje, to je druga priča. Bit ćemo realni da niti ćemo mi povećati flotu u narednih 5 godina i da počnemo sad svi graditi nećemo ih dobiti. Da je pristup naših ribara i općenito ovo u poljoprivredi. Smatram da ovo šta se sad u Hrvatskoj radi da će

nas da ćemo u roku 6 godina dopeljati do totalnog kolapsa. Jel davat poticaje čovjeku koji proizvodi jedno grlo. To je glupst! Znači mi sada narednih 4 godine odgađamo smrt poljoprivrede da bi u trenutku kad uđemo u evropsku uniju će se jednostavno desiti da će svi ti ljudi propasti. Znači sad bi propalo 50% domaćinstava a 50% bi moglo preživjeti. To bi mogli sada spasiti. S kojim bi mi kao ugostitelji mogli raditi. A sada ćemo napraviti to da u roku od 6 godina neće propasti više 50% domaćinstava, nego će propasti 90%. I recimo doći će nam Bavarac napraviti će tvornicu i uzeti će 300 grla stoke koju će prebaciti iz Bavarske u Hrvatsku i kod njega ću ja kupiti meso jer ću ga nabaviti 30% jeftinije. Zadar ima najveće uzgajalište ribe, Kali ... Recite mi restoran koji prodaje na Dalmaciji, u ovom području Dalmacije a morete i zaokružiti cijelu Dalmaciju čak dole do Dubrovnika ko prodaje Hrvatsku tunu? Napravite selekciju. To je riba isto iz uzgoja. Riba iz uzgoja je premasna. To se neće promijeniti jer tehnologija u svijetu se kreće ne prema tome da se smanji masnoća, nego prema tome da se u što kraće vrijeme što brže poveća rast. Ja većinom ribu iz uzgoja koristim za kreativniju kuhinju. Mi nju nemožete ponuditi gostu po cijeni od 360-370 kuna ko divlju ribu. To vam gosti jednostavno ne žele. Čovjek koji želi jest divlju ribu, on želi jest divlju ribu. Što je recimo stvar što će se narednih 4-5 godina promijeniti. Ta je riba će postati nešto šta je luksuz. I to recimo restorani moraju početi već malo po malo svaćati da jednostavno riblji restorani u Hrvatskoj će zamrijeti. Riblji restorani će postati u Hrvatskoj zbilja luksuzni restorani. A riba iz uzgoja će se morati prilagoditi, znači, za gluposti koje će nuditi po nižoj cjenovnoj, znači, cijene će morati prodati. Apsolutno bi mi odgovaralo da dobivam očišćenu, filetiranu ribu. Apsolutno bi to pomoglo da, da... Prerada, evo, konkretno industrija je sad počela evo u zadnje vrijeme imamo dobre kontakte i sa Konzumom i sa većinom ... , i sa našim firmama koje su pod Agrokor, PIK-a, oni su počeli malo slušati ono šta nam treba. Imate banalnu šemu evo konkretno danas smo pričali s Ledom- sipa koja vam je Atlanska, koju svi prodaju. Naše sipe ćete naći toliko malo da to je ono zanemariv postotak. Prodajemo je jako puno. Ona ima jednu vrlo nezgodnu šemu da se mora rezati. Morate je otopiti, morate je narezati što traje strahovito puno. Kad je prodajete na količine vama, vi gubite puno radne snage na banalne poslove koje bi trebala riješavati industrija. Sipa narezana na kockice ja vam garantiram da imate tržište unutra da biste prodavali količine da vam mozak stane i da biste ostvarili profit da vam mozak stane. A to je jedna banalna glupost koju većina ljudi ne vidi. Vjerujte mi, samo na području Zadarske županije prodali biste 10-15 tona takve sipe narezane jer bi svi uzimali i uštedili automatski na jednom radniku. Lubine i komarče uzimam, s tim šta je stvar: Takva riba bi trebala dolaziti filetirana ali svježa. Znači da sam ja u mogućnosti ujutro naručiti, ne znam, 50 komada 50 porcija fileta ali svježih ribe. Ne smrznuto, ne vakumirano. Znači da ne mi ubaci pa da to stoji tjedan dana. Nego baš da možete naručiti svježih ribe. To su recimo su stvari na kojima Hrvatska treba počimati raditi. Školjke također. Tržište školjaka isto malo dovesti do reda. Ima puno prostora gdje bi se mogle neke stvari raditi. Jednostavno državu nije briga. Država forsira u biti uvoz, a indirektno s time uništava turizam. I mislim turizam je trenutno sada u Hrvatskoj po kvaliteti sveopćoj, nećemo govoriti o višoj razini recimo restorani, a po kvaliteti u Hrvatskoj recimo što se trenutačno namirnica tiče je na najnižim razinama ikad. I to vam garantiram. 90% namirnica koje restorani kupuju idu gledati na cijenu i znači kupuju uvozne stvari koje su zbilja nekvalitetne. A ljudi koji pokušavaju promijeniti neke stvari nailaze.. Uvozna riba, ono šta je problem u Hrvatskoj što ljudi ne kuže da postoje različite cjenovne klase. Uvozna riba imaće svoje mjesto na tržištu uvijek. Riba iz uzgoja će imati svoje mjesto na tržištu. Jednostavno treba doći do razbijanja cijena. Mislim, ne možete više, ako vam usred ljeta prodavaju neznam kovače i škarpine od kojih vam je 60% iz uvoza podmetnuto pod našu ribu. To vam garantiram da vam podmeću restorani stranu ribu pod našu. To je najlakša stvar primjetiti kod kovača jer zna se kako izgleda Jadranski kovač, a kako izgleda kovač iz uvoza. Jadranski kovač ima gumbića gore na repu, uvozni kovač to nema. Vi ga plaćate po 220 kuna. Znači vi njega kad očistite svaki dan sa pripremom sa svim glupostima koje imate kad prodajete po 360 kuna da li se vama to isplati? Kilo ribe iz uvoza je isplativije od kila naše ribe. Količine niko ne može nabaviti. Vi ste prisiljeni da dobijete par dobrih riba na prosjek od 10 kila ribe koju vi kupite, 4 kile vrijedi, 6 kila ribe morate uzeti smeća po istoj cijeni kao i ova riba samo da biste dobili ova 4 kilograma. To je čista krađa, čisti lopovluk. Znači meni ne može koštati orada jednako, brancin jednako, šampjer, škarpina. Te stvari ne drže vodu. Neka šampjer bude po 300 kuna ako treba. Onda ćete ga prodavati po 500 kuna. Ali kovač i ovu brancina i oradu nek onda dobivate po 150 kuna. Pa ga amo prodavati po 250. A to vam niko neće. Jednostavno to nikome ne odgovara. A to će početi sve više i više, mislim, gosti jednostavno potrošnja ribe u restoranima pada. Potrošnja fileta raste, potrošnja pašta, gluposti takvih nekih cjenovno

jeftinijih jela. Jednostavno riba svake godine tone. Ista stvar i sa škampima. Do škampa se sve teže dolazi. Mislim realna činjenica da je ove godine Hrvatska u 8 mjesecu ostala bez škampa. To niko neće javno da prizna. Znači da se prodavao, vjerujte mi na cijelom Jadranu škamp iz uvoza, iz Skandinavije. Tako da, što prodajemo? U kartama piše Jadranski škamp. Ja ga radije ne želim prodavati i ne želim ga prodavat kao takvoga. Onda OK. Imamo dvije klase, Jadranski škamp i Atlanski škamp. Ko želi Atlanskoga dobit će ga ali po jeftinijoj cijeni. Ko želi Jadranskog dobit će ga po višoj cijeni. To su stvari recimo smatram koje će se u budućnosti.»

6.21. Šef kuhinje u restoranu

«Pa evo problemi su sve veći šta se tiče nabavke ribe i cijene ribe. Ribe je sve manje, cijene sve veće. Nešto odlazi u unutrašnjost, nešto preko granice tako da je jednostavno neke cijene ribe ljeti možemo reć evo šta se tiče kovača, škarpina i neke ribe koje se tražu da dolazu neke cijene čak do 300 kuna u 7 i 8 mjesecu. Tako da je teško nabaviti, u biti može se i nabaviti al je teško prodati ipak se nemože staviti kod nas u Zadru cijena više od 380 kuna po kojoj mi prodajemo. A plaćamo po 300 onda je to jedan veliki problem jer radimo u minusu. Bilo bi dobro kad bi bila jedna burza ribe. Priča se o tome 10,15, 20 godina ništa se ne rješava. Vjerovatno nikome nije u interesu to riješit. Znači da postoje još neki koji još uvijek rade na crno s tom ribom i to je jedan veliki problem. Nemamo tehnoloških problema. Sve šta radimo radimo sa friškom ribom. Sami filetiram, obrađujemo znači da bi dobili tu kvalitetu. Kad bi uzimali filetirano znači da bi morali uzimati već sledenu robu, tako da to nije onda kvaliteta. Riba iz uzgoja nešto se malo koristi šta se tiče nekih baš file koji se radi od ribe tu se malo koristi. Al uglavnom je sve ova druga riba koja nije iz uzgoja. Teško je uspoređivat ribu i meso. Ako se radi kao ja, kvalitetniji restorani danas ako hoćete neku kvalitetu onda je na primjer ako se radi o mesu radimo najviše sa fileom junećim ili telećim, znači isto ga je teško osigurati koliko i kvalitetnu ribu u sezoni kada ima najviše posla. Do 20.08. kompletno sa tržište nestane šta se tiče škampa, ribe, mesa. Kad je baš najveća potražnja robe nestaje na tržištu. Riba iz uzgoja može koristiti kao zamejna samo onda nije kvaliteta. Teško je raditi dvi cijene jer planiraš zaraditi nešto godišnje, taj mjesec pa da bi minja cijene treba sve kompletno raditi novo. Svi programi, mi u biti radimo sa divljom ribom. Il je imamo il je nemamo. Uvozu ribu ništa ne koristimo. Riba iz uzgoja je masna. Zato što se jednostavno ne koristi ono što bi se trebalo koristiti za ishranu ribe. Svi znamo kako je tuna krenula prije desetak godina. Bile su velike cijene. Znači kilo je ode bilo nekih i do 100 dolara koji su išli za Japan pa onda su tu nešto malo zafknuli. Nisu koristili za hranu te tune srdele i inćune nego su jednostavno počeli uzimati heringe i dogodila se jedna velika problemi te ribe.»

6.22. Šef kuhinje u hotelu

«Najveći problem je dostupnost sama, kontinuirana dostupnost sirovine ribe itd. Problem je cijena isto tak. Konkretno u zimskom periodu je riba dosta dostupna po prilagodljivijim cijenama, dok u ljeti je teško dostupna i cijena je puno veća nego u zimskom periodu. Nismo nabavljali ribu iz uzgoja koliko je meni poznato. Ja san preuzea odgovornost šefa kuhinje prije 2 mjeseca. Prethodno neznam da li se koristilo i kako. Mislim da je ali znatno manje količine. Može se korist kao zamjena kad nema divlje mada njena nutritivna vrijednost nije kao kod ribe koja je ulovljena. Dok opet ta riba ima svoju pogodnost jer ona je veterinarski ispitana. Znači pruža veću sigurnost od ribe koja je friška, friško ulovljena i tako. Znači to sve ima svoje pravila. Pripremao sam ribu iz uzgajališta konkretno u struci. Razlike jesu ali ne toliko bitne po meni. Mana joj je to što je to riba tovljena. Sve što je tovljeno to je prisilno hranjeno u jednom kratkom periodu da ona stasa, da ona dosegne svoju težinu da se ona može distribuirati, prodavati itd. Ona je sama po sebi već prisilno puna masnoće razno raznim preparatima kojima se one hrane itd. Stvaraju kod nje višak masnoće. Mirise konkretno ja nisam primjećivao. Miris je u redu. A šta se tiče same kvalitete ona je puno masnija. Puno više skalira u toku pečenja znači itd. Ima veliku ka.. prilikom termičke obrade. Dosta veliku u postocima negdi 30%. Volio bi da postoje tržnice zapadni sistem znači burza, licitacija. Licitacija ili burza već kako se to zove, burza ribe gdje se kupuje riba, preuzima itd. Nama konkretno najviše odgovara ambulantna dostava. Ambulantna dostava gdje se može s nekim surađivati. Po potražnji po potrebama da se naruči. Oni ispostavu to koliko treba i to je to. U protivnom mi trebamo čovjeka, operativca koji će ići tamo na tu burzu biti prisutan, biti u toku. Mi imamo gospodina koji je glavni za nabavu, šef nabave. On to radi upravo to.

Mislim nema burze nego ide po tržnicama nabavlja, pribavlja na osnovu svojih zahtjeva, znači potreba koje ja trebam za kuhinju. Školjke, sve šta se koristi rakove... Čišćenje u kuhinji je dodatan utrošak vremenski. Šta se tiče našeg praktičnog dijela u kuhinji. A šta se tiče kvalitete tu ne igra ulogu to šta je već unaprijed očišćeno dapače je kontraproduktivno zato šta je već obrađeno itd. Postoji mogućnost i dokazano je da ta riba koja se uzima za zamrzivanje da se tu ubacivaju drugoklasne stvari. Znači nema se kontrole nad tom ribom. Šta ti radiš, šta uzimaš, šta fileтираš?! Oni vješto to mogu zakamuflirati i to bez problema. I kad je čovjek vrhunski znalac oni mogu vješto zakamuflirati, naći nešto šta nije... Dok ribu, kad je mi dobijemo u kuhinji ribu imaš na osnovu tog fizičkog dijela znači pogleda se kakva je, ljuske, da nisu omekšale, oči, škrge.. To su sve neki fizički parametri na osnovu čega se zaključuje svježina ribe, znači stanje postojeće u kakvom je itd. Znači na osnovu toga se može utvrditi ta kvaliteta, taj fizički dio. Od zaleđene ribe nešto se koristi. Koristi se tuna koja je dosta zahvalna npr. fileti tune i fileti oslića. Dok sve drugo se uzima ovako.. Sipe one nisu očišćene. One su isto zaleđene ali neočišćene. Lignje isto tako. Tako da se točno zna šta se uzima, što je, je li... Ribu mi trebamo pokazati. Drugo ta riba kad je očišćena izrezana. Ja od sirovine ribe mogu je na stotinu načina preraditi. Prema tome ako je već filirana meni već sužava izbor, znači sužava mi kreativnost djelovanja u poslu itd. To je komponenta koju npr. nemogu imati mogućnost sto načina, nego amo reć desetak, pet do deset načina na koji ja nju mogu preraditi. Teže nam je osigurati ponudu ribljih jela, kud i kamo je teže. Zbog same cijene znači. I cijenu ribe diktira sama ponuda ribe. Ponuda ribe je dosta štura. Znači, sam fond u Jadranu je dosta osiromašen. I ako se ide na kvalitetu ne na kvantitetu onda se mora u ponudi imati frišku ribu. Ako se ide na kvantitetu, znači na više itd., onda može proći riba koja se uzima šta ja znan iz Indijskog oceana iz Afričkog oceana već rafinirana riba koja... To su fileti, filetirana, obrađena itd. Već cijela zaleđena i tako dalje. To su razlike. I normalna stvar da je teže doć do kvalitetne ribe nego do mesa. Dok sama ponuda mesa u Hrvatskoj je kud i kamo je u svakom slučaju bogatija ili dostupnija u svako doba dana. I samo tržište, način poslovanja kod ribe itd., nakupci diktiraju svoj tempo i tu dolazi do nekih košenja s logikom.»

6.23. Šef kuhinje u restoranu

«Riba nam dolazi svakodnevno. Šef nam je ribar. Imamo svoje dobavljače i uvijek imamo ribu. Uvijek priko lita se poveća potrošnja onda se cijene povećavaju. Nije znatno ali po 20-30 kuna recimo po kili ono. Rijetko nam zafali koja riba. Mi imamo samo ponudu riba, bijela riba. Ne koristimo ribu iz uzgoja. Rijetko. Kad je neka grupa ovako koja oće porcijske ribe da budu onda mi to... Većinom kad su grupe preko agencija. Isto filamo domaće ribe porcijske. Oni traže porcije, svako dobije komad 30 deka. 20-30 deka to je teško uvijek imate. Tako da nam agencija zahtjeva da budu porcijske ribe. Zaleđena nam ne koristi. Mi uvijek imamo, uvijek dođe friška riba. I mi je nemamo zaleđenu neko ti stoji uvijek na ledu. Evo ova je živa. Tehnološki problem nam najčešće bude ovaj šta vozi ugljen, pa dođe lošiji ugljen i onda možeš lagano se frigati. S ribom nemamo problema. Imamo samo domaće lignje koje ne čistimo. Dajemo ih kakve jesu. Jedino ako koji stranac traži, u biti većinom strancima čistimo lignje. Zato što oni ne vole da nisu očišćene. A naši ljudi traže da budu normalne. Riba iz uzgoja je drugačija od ove prave. Vidi se na njoj. Recimo kad su veći komadi, masnija je, bjelija je, može duže izdržati, možeš je staviti u lednicu, može po dvadeset dana bit da... Zato što je toliko masno da cilo vrijeme drži, je li. I vidi se po obliku po svemu da nije prava. Da je držimo našem pravom gostu, koji svakodnevno dolazi, ne bi mogli dati. Vidi se, baš se vidi. Ne padne u pripremi puno, nije to toliko. Nego možeš je staviti peći i otići ća i vratiti se za deset minuta i ona neće izgoriti. Toliko je ono, kužiš. Šef, on je ribar. Ima svoje dobavljače ribare. Tako da mi nemamo nikakvih problema. Uvijek imamo sigurno pet vrsta različite ribe u škrinji. Kod ribe iz uzgoja nije problem u masnoći nego problem je u okusu - nije to isti okus. Kad se navikneš ti na jedno i sad recimo jedeš tu ribu iz uzgoja i da je pečenu staviš i daš nekom čoviku s otoka koji cijeli život jede ribu, on bi odma prepoznao da to nije ta riba. A po čemu stvarno ne znam. Ja vidim po izgledu i po okusu ono koji put bude mljackava bude, bude, bude..nije, ono baš se vidi da to nije riba divlja. Lakše nam je osigurati mesna jela. Ovo je riblji restoran. Šef je to otvorio prije tridesetak godina i on je ribar i evo sad ima perioda kad se zareda dva tjedna lošeg vremena i jako je teško ribu nać. Al on ima svoje dobavljače od Zadra, Šibenika, Splita. Nekad ide u Dubrovnik. Ako nema ovuda ako je loše vrijeme a ribe moraš imati. Mesa ako prodamo u misec dana komad mesa, to je super. Znači jedino stranci kad dođu oni jedu meso. Raćuna za ribu

nema. Imaš računa jedino ako ide negdi ide dalje baš kod neke firme ribara koja ima svoj obrt onda dobije račun, otpremnice za škamp i za to. A ovako za ribu nigdi.

6.24. Šef kuhinje u restoranu

«Nemamo problema u nabavi ribe. Ovo je riblji restoran. Nema nikakvih tehnoloških problema. Imamo ko čisti ribu i dobivamo živu, frišku. Radimo i s mesom, al pretežno s ribom. Nije nam lakše radit s mesom, svejedno je. U ovom restoranu nema potreba za ribom iz uzgoja. Ta riba je ista samo šta je iz uzgoja. Bolja je prava. Ima neke razlike u spremanju. Ima manu, sve šta je umjetno je umjetno. Premasna je. Trebala bi biti manje masna. Nema neki miris, ali mi koji radimo s njom i gosti koji je stalno jedu razlikujemo je odma. Po svemu zato šta imamo iskustva. Gosti koji su ljubitelji ribe odma poznaju.»

7. ŠIBENIK

7.1. Nabavljač ribe i vlasnik restorana

«Neredovita je isporuka. Problem je u tome šta, već kroz ova druga pitanja šta će ići... Ljudi rade razliku između divlje i uzgojene ribe. Divlja riba je nemogućnost pravdanja, ne mogu je naručit preko računa. Mi nastojimo doć cijelu godinu do divlje ribe. Ja mogu možda doć do te ribe ali ne mogu je pravdat. Po mome mišljenju riba je divlja izrazito skupa. Ali opet ja ću reć kakvo je tržište takvo je i to. Ako je riba u prodaji, primjer vam dajem, 150 kuna divlja riba po kilogramu i ako ja nju mogu prodat za 600 kuna, ko meni nju brani prodat za 600 kuna. Stvar je znači općenito u situaciji u državi - ljudi nemaju novaca. Druga stvar, triba razlikovat lokale i restorane koji rade cijelu godinu i lokale koji rade samo sezonski. Jer ne rade se nikakve razlike, a mislim da bi se trebale radit razlike između tih restorana. Tu u našoj županiji postoji par restorana koji rade cijelu godinu. I mislim da bi trebala država, grad ili ko je već zadužen za to puno više držat do tih restorana i dat im nekakve olakšice. Šta se događa u sezoni, ja govorim za ovo naše područje, otvara se abnormalan broj restorana sezonskih koji prodaju sve i svašta. Mi govorimo prodajemo hrvatsko, a tu niko ništa ne prodaje hrvatsko za razliku od nas. Mi ne uzimamo ništa, nastojimo svaki artikal koji nabavljamo da bude hrvatski proizvod koliko je to u mogućnosti. Koristimo ribu iz uzgoja. Iskreno, nastojimo ne koristit. Ne koristimo niti liti toliko zbog toga šta mi nismo baš na dobrom položaju. Znači, ako nama turist dolizi liti, dolaze baš s razlogom. U ovom predjelu, u ovom dijelu grada ne može slučajno naić. Svi turisti, ja ne kažen da ih nema, ima ih dosta, znaju di dolaze. Kad dolaze u ovaj dio grada, dolaze samo radi ovog restorana. Mislim da je baš to razlog zašto turisti idu na ovako malo udaljenija mjesta. Puno je lakše stat na rivu ili tamo negdi u marinu nego kod nas. Mi nastojimo kao restoran, imamo neki svoj kombi, da dovedemo gosta. Gosti dolaze najvjerojatnije iz tog razloga šta mogu pojest najkvalitetniju ribu. Koćari koji imaju svoje firme, obrte svima ovako... Ali problem su ljudi koji ustvari najkvalitetniju ribu vataju. To su roncioci i ljudi na udicu. Oni najbolju ribu vade ali nema tu računa. Tako da jednostavno ne znam kako to riješit. Moje mišljenje je ne znam. To je šta se tiče ovog nabavljanja ribe. Šta se tiče uzgajališta tu nam je par kilometara odavde. Možete je svaki dan kupit. To nam je najmanji problem. Neznam kako bi situaciju unaprijedili. To šta ste vi rekli burza ne znam kako bi to išlo. To su zatvorili u Rijeci, to san čuja. Sad ne znan kako to ide i da li ide. Sve je to meni jasno. Znači kolika količina robe, tolika cijena. Sve je to super, sve je to krasno. To je samo u Rijeci. Znači dok ja odem u Rijeku, dok se vratim riba meni više nije svježa. To ja izgubim par dana. Ako ćemo reć iskreno, bolje ribu odma šokirat i zaledit čin ona izađe iz mora nego da mi dva dana na tom prevozu vozika se. Zazor gostiju od uzgojene ribe je razlika je u kvaliteti. Restoran ka moj koji radi cilu godinu, mi najviše gostiju imamo iz grada našega. Znači, liti ima turista ali kažen ono šta ima turista vjerovatno pošto naš položaj je takav vjerovatno baš iz toga šta imamo najkvalitetniju ribu u županiji po mom mišljenju. Toliko je to daleko otišlo da riba koja je divlja i riba koja je ulovljena, neki već govore kad je vide jel ovo sa uzgajališta. Ima dosta ljudi koji misle da prepoznaju koja riba je divlja koja sa uzgajališta... al jednostavno se boje. Boje se. On mene pita jel ovo sa uzgajališta, a ribe nema sa uzgajališta. Znači već taj zazor postoji. To je duboko, duboko otišlo. Vi ovu anketu radite vjerovatno na području cijele države. Tako da jednostavno odgovor naš i nekoga iz unutrašnjosti ne

može bit isti. Ovdje kod nas ljudi znaju šta je riba. Znaju šta je riba. Moje mišljenje kad bi se... kako to riješiti? Ti sezonski restorani kupuju najjeftinije moguće. Ne osporavam, vjerovatno bi i ja to tako radija da iman svoj restoran i da radin samo u sezoni. Vjerojatno bi i ja kupova najjeftinije, prodava najskuplje. Al to nije za poboljšavanje kompletnog našeg turizma. Pogotovo ne onoga na šta se mi furamo, a furamo se na kvalitetni neki turizam pošto ne želimo masovni turizam. A ako očemo kvalitetnije onda moramo imat bolje goste. I sad sve općenito ne samo riba i školjkaši i muzgavci, glavonošci sve sve kompleto sve je kompletno drugačije nego iz uvoza. Vi danas možete lignju kupit u dućanu. To vam ne valja ništa. To čovjek koji zna... To u unutrašnjosti možda i jedu. To kod nas niko ne jede. I sad da tu par stolova dnevno turista ne želimo se s time zafirkavat kupovat nekvalitetnu robu. I to baš šta tih par stolova šta tu dolaze znaju zašto dolaze kod nas. Moje mišljenje kako bi se to dalo možda riješiti. Znači, da pošaljete inspekcije. Da u cjenicima se odvoji. Da se napravi prva klasa ribe tolko i tolko. Ovo je druga klasa. Da se u cjenicima zna koja se riba prodaje. Ovo je uvozna riba. Znači, ona ima svoju cijenu. Može to bit sve ista cijena al da se razdvoji i da se zna šta je šta. Kil ribe divlje u sezoni od 150 do 200 kuna u nabavi u našem području, a riba sa uzgoja 40. Prodajemo ja divlju i on uzgojenu po istoj cijeni. To nije u redu. Dobro ja ljude te i svaćan. Točno je da ljudi naručuju više mesna od ribljih jela. Razlozi su općenito hrvatske prilike. Svi bi vrlo rado pojeli ribu al riba je preskupa. Neki ljudi stavljaju takvu cijenu da se ljudi zgražaju. Jer ima ljudi koji prepoznaju jel ta riba sa uzgajališta ili da je uvozna riba, a oni im to prodaju kao divlju ribu. Naši gosti prave razliku. Sigurno da prave. Nije stvar imati najbolju ribu šampjere i ovo i ono. Možda bolje imat obične srdele ali da je friška i da je naša riba. Znači takvi su naši gosti. Gost koji se razumi u ribu on će rađe pojesti običnu srdelu ili giricu nego će uzet šampjera iz uvoza ili ne znan šta. Teže mi je nabavit divlju ribu od uzgojene. Ja neću reć da moja nabava šta se tiče te divlje ribe... al ja vam kažem ja dosta ljudi moram odbiti iz razloga šta ne mogu pravdat račune. Ta riba u izlog bi se mogla stavit al ja je ne mogu uzet zato šta nemam račun za nju. On meni ne može izdat račun i ja to ne mogu uzet. Jer ako meni inspekcija dođe ja san gotov. Puno bi lakše bilo kad bi se moglo, možda nisam kompetentan da govorin kako bi se moga riješit taj problem, od malih ribara kupovat riba. To bi bilo puno lakše. Ja kad uđen na ribarnicu meni niko ne daje račun. Znači ni na ribarnici ja ne mogu kupit ribu osim ako čovjek nema svoju koču, svoj obrt, to je druga pisma. Najčešće su to samo preprodavči koji nemaju ništa. Moje mišljenje je da uzgajivači ne mogu tu puno uvjetovat i uspjjet dignit neku kvalitetu. Evo imate tu ovo naše uzgajalište i čak mlađ kad pobjegne kod nekih riba, pogotovo orada i kad naraste na dvije kile vidi se da je ona bila nekad u uzgoju. U uzgoju nema orada od dvije kile. Ne dobije tu težinu jer se prije proda. Al se vidi po njoj da je ona pobjegla iz uzgoja. A šta se tiče brancina on se brže pretvori u divljaka pravoga kad mlađ pobjegne. Po izgledu se razlikuje riba iz uzgoja i po boji i po svemu. I po čeljusti i poglavi. Brancin kad je divljiji njemu je čeljust drugačija. Jer on je lovac. Recimo zec. Drugačiji je kunić uzgojen, drugačiji je divljiji.»

7.2. Nabavljač i vlasnik restorana

«Ima problema. Ljeti pogotovo zato što ljeti nema toliko ribe, nema ničega. Velika je potražnja za tim u restoranu, a nabava je teška. Nema nekih mjesta specijaliziranih za nas ugostitelje, nešto tako. Neke veletržnice, burze u tom stilu. Niko ne izdaje račune, sve to je muka živa. Nema se kako legalno nabavit riba. Burza bi bila dobra. Primjetio sam zazor gostiju od naručivanja uzgojene ribe. Prisutan je. Zato što ljudi imaju averziju prema svemu što je uzgojeno umjetno. Većinom naši gosti i poneki strani. Međutim, strani gosti ne gledaju toliko koja je riba, nisu toliko opterećeni s time.

Ne mislim da ta riba ne valja. Meni se čini da ima razlike od uzgajivača do uzgajivača. Ta riba zna bit zbilja dobra. I može se fino pripremit, začinit tako da... Sad ne znam kemijska analiza tog mesa kakva je. To ne znam. Mislim da gosti češće naručuju meso u odnosu na ribu zbog cijene. Čini mi se da bi većina ljudi htjela jest ribu, al da zaziru malo zbog cijene. Naši gosti žele isključivo divlju ribu. Stranci nisu toliko probirljivi. Divlju ribu nam je teže nabavit. Ova uzgojena se dobro plasira. Moguće je kupit nešto mesa. S time sam zadovoljan. Jedino što bi uzgajivačima riba preporučio je to da se držu šta više nekih prirodnih stvari za hranjenje te ribe. Jer ako se držu toga na taj način će opravdat svoju kvalitetu. Da zaziru od tih tvorničkih, kemijskih preparata. Udio masti u ribi se razlikuje od uzgajivača do uzgajivača. Ja imam nekog svog uzgajivača. 90% sam zadovoljan s tom ribom. A kod nekih drugih

zna bit masna, zna se dosta ulja cijediti. Dobar znalac će razlikovat uzgojenu ribu od divlje. Po izgledu ribe. Većina neće.

7.3. NABAVLJAČ/VLASNIK/ŠEF KUHINJE RESTORANA "PEŠKARIJA"

„Najveći problem, i to je poznat sveopći problem, je nabava. Nabava je neredovita, bez ikakvih evidencija i bez ikakvog reda. To nama ne pogoduje jer mi nabavljamo ribu, poglavito oboritu ribu, nabavljamo sve na pijaci, na rivi, od malog ribara, od velikog ribara, a to je sve riba bez evidencije. Nama je to problem jer mi nemamo ulaz, mi nemamo račune za tu ribu. I to je jedan veliki problem! A drugo, nemamo ni deklaracije, veterinarske. Ta riba nije pregledana, ona je friška iz mora još repom čini ali mi nemamo ni jednog papira. Svu odgovornost o kvaliteti, kakvoći, ispravnosti ribe mi snosimo sami, a najmanje smo tu, u biti, uzrok. To je jedan veliki problem. Dok god se ove veletržnice ribe ne zaživi stvarno ki u svim uređenim društvima, to će biti jedan veliki problem. Taj problem je najmanje pogodan za ugostitelje. To najviše pogoduje državi, a onda ribarima. I bit ću iskren, i kazat ću zašto državi. Ja sam o tome već pričao, kazat ću i ovaj puta, karikiram: Da ja imam izlaznih računa, da sam prodao 100 000 kuna ribe, a ja nemam ni 10 000 ulaz za tu ribu. Ulaz imamo samo sa uzgoja koji kupimo u ovim velikim marketima našima, pa onda imamo i račun. Tako da, u biti, razlika je 90 000 kuna. I na tih 90 000 kuna mi državi plaćamo porez na dobit, mi ne možemo kompenzirat PDV, ne možemo stavit u trošak. Naš realni trošak je u toj ribi nekih 60%. Danas kilo ribe oborite je u prosjeku 180 kuna. To su ogromne cijene. Evo, ja imam sad cijеник 300 kuna prodaja. Znači marže su male i nikakve. Tako da mi kao ugostitelji, mogu kazat, velikim dijelom, jer kontaktiram i u toj sam poziciji da razgovaramo: Za riblji restoran je jedan veliki problem što nije uređena nabava ribe - to je veletržnica. Dosta često se desi da uopće ne mogu nabavit ribu. Sad još nekako i možemo nabavit, sad nije ni tolika potražnja, a liti to je jedan strašan problem, ogroman problem.

Pa ja moran kazat da nekih velikih problema oko uzgoja, kada je strani gost u pitanju, nemamo. Poneki zaziru, al recimo Njemac, Talijan, Talijan će bez problema uzet ribu iz uzgoja. Našem gostu to je odbojno, to je smrt za objekt. Našim gostima ne nudimo tu ribu ali će doći vrime da će nam to bit jedina mogućnost, jedini izvor jer ribe je sve manje i manje. A drugo, ja ne znam zašto zaziremo. Ja mislim da ne bi trebali zazirati toliko od uzgoja. Probao sam tu ribu i ja je vrlo rado pojedem. Nije svaki uzgoj isti, opet to zavisi kako ko uzgaja i hrani. Kako ko dite odgaja, tako i to. Al onaj ko kvalitetno i ko zna tu struku i želi stvarno baviti sa tim, ima tu dosta kvalitetne ribe. I iz uzgoja si dobija odma: dobija si deklaraciju; dobija si račun priko butige, priko dućana jer i u uzgoju vole mešetari ispod stola tako da se to nama isto ne isplati i riba je friška. Čujte, ovi ribari kada idu na more, poglavito mali ribari pa i veliki, nemaju oni puno ni leda ni ovoga ni onoga, zamrznu boce, neki zamrzavaju boce, snalaze se ljudi kako znaju i umiju, a on je iša 3-4 dana. Onaj prvi potez šta je napravija, taj stoji na brodu 3 dana. I ta kvaliteta te ribe, kakvoća te ribe sa ribom iz uzgoja se ne može... Gora je ta riba.

Pretrasuda je, kod naših ljudi, da nije kvaliteta zato što je to uzgoj. Danas mi jedemo sve iz uzgoja. A šta je meso? Osim divlje ribe, a i ona je upitna odakle se sve vadi. Ne mora bit uzgoj, al iz raznih kanala kanalizacijski sustavi nisu još riješeni, nažalost, velikim dijelom uz more. Vrlo dobro mi znamo i znamo ovdje isprid da cipal nije za isti, a nije iz uzgoja. Al red mora biti, to je jedina budućnost. Naručivat divlju ribu je stvar navike, a i to je i Ima razlike, imamo i vrste ribe, jel. Kod nas je sad postalo ludilo šampjer, škrpina, šampjer, škrpina... A sve ispod toga je... A u svijetu to nije toliko šampjer, škrpina. Ima i drugih vrsta ribe. Ja mislin da je više stvar kod uzgojene ribe da ljudi ne viruju da je to kvaliteta zato šta je uzgoj.

Mislin da bi država, poglavito ministarstva koje se bavi sa tim - to je isto drežava naša, trebalo poradit na redu. A to je red kod uzgoja ribe - zna se ko ima koncesiju za uzgoj i kontrola – šta, na koji način se ta riba uzgaja. I normalno, i ne čitaju naši ljudi. Mi nismo nikad pročitali nešto loše o uzgoju, ali nismo ni nešto posebno dobro. Tako da, ljudi ne znaju, samo imaju sami od sebe averziju da to nije u redu. Mislin da država treba uvest reda, kako god uvodi se red kod ugostitelja i isporuke – ribara, kod uzgoja – na koji način se uzgaj da se ispita i da se držu kontrole, a kod izlova treba imat veletržnice.

Polako se vrime minja kako je financijska moć naših građana slabija, to se osjeća, to je činjenica nažalost, tako se i ribe sve manje troši jer riba je preskupa. Riba je preskupa za krajnjeg

potrošača. Kad bi bile realne cijene ribe, sa jednom maržom od 10 do 20% da ima ugostitelj, riba bi trebala biti između 360 i 400 kuna kilo. A kilo ribe, dvoje ljudi. Riba iz uzgoja uvijek ima, nije nikad bila nestašica. I normalno, raznih veličina ima.

Nama bi odgovaralo dobivati filete i očišćenu ribu kroz ljeto. Zimi nam sada to ne odgovara, a u budućnosti će bit to... Nama će kuharima to olakšat puno posla. Kod nas je još uvijek tradicija ribu pokazat. A stranci pored šta ribu vide, oni u meniju rado izaberu, više-manje već imamo svi u menijima, a poglavito kad su grupe, onda su filirane. Filtete dajemo jer oni to obožavaju. Nemaju svi naviku, ne znaju svi istu ribu sa dračama, tako da stranac još uvijek voli file ne samo bez drača nego i bez kože. Tako da to nije ništa stranoga, to je strano možda za nas. Kod nas je još uvijek tradicionalno ili lešada ili gradele, a ima još milijun mali načina spremanja ribe. Za dimljeni filet to je već malo teže. To je jedan poseban okus. Gost bio domaći ili stranac već malo ono... To oni koji je pravi poznavatelj, onda to već igra.

U mom restoranu kojeg ja vodim, gdje ja spremam skoro da je teže nabavit meso. Ja u lito mogu koliko-toliko riješit problem ribe sa uzgojem, al nedostatak bifteka, teleće ruže i ramsteka, fileiji koje ja trošim, to je moje meso, tog mesa nema. To je veći problem. Ne mogu ga ni sa kojim uzgojem riješit. To nema zamjene. Problem je ogroman, ove godine će bit još veći. I nemamo mi danas, teško je... Ramstek, biftek, ruža, to su nam najkvalitetniji djelovi od mesa, to je vrlo, vrlo teško... I tu se pojavljuju, tu moramo bit dosta oprezni-država vodit računa, ja bi to nazvao mešetari koji dolaze nama na more ljeti i nude bifteke, stotine kila ovako. Al tu nema nikakve deklaracije, neznamo koji su, šta, odakle. Tako da, tu bi država morala povest računa o toj kontroli puta, kako dođe. Te bifteke riješavamo tako da dosta dolazi iz uvoza brazilski, argentinski i tu se vidi razlika u okusu, izgledu, boji mesa.

Riba iz uvoza nama znači, ona nama popuni, ali opet kod našega gosta to ne može proć, to odma osjeti. I škarpina i poglavito šampjer. 20% ljudi može prepoznat ribu koja je. Sad iz uzgoja imamo bokune, šta bi mi rekli ode u Dalmaciji, od kila i više. Ima jedna vrsta liganja koje su dosta identične našima. Ali naše lignje za stranca nisu najidealnije jer oni su naučili, poglavito ova zapadna Evropa, na afričke lignjice koje su puno tanje, mekše od naših. Njima je naša lignja puna, tvrda i onda je to... Neće se stranac ništa bunit dobije li te. Riba iz uvoza ima svoje misto, al ja san rađe za uzgoj nego za uvoz, da budem iskren, ako ćemo gledat kvalitetu. Mislim da je naš uzgoj puno kvalitetniji nego uvoz. I da puno lakše možemo proć s našim uzgojem nego sa uvozom.“

7.4. Prodavač ribe u superparketu

„Mi trenutno prodajemo ribu iz uzgoja. Bude nekad i divlja riba. Ljudi najviše traže pastrvu zato šta je najpovoljnija. Trideset kuna. Kupuju i divlju ribu. Najprije gledaju cijenu. Uvoznju ne prodajemo. Nije nas nitko tražio filetiranu niti očišćenu ribu. Pri post uzimaju više. Kupci se dobro razume u ribu.“

7.5. Šef kuhinje u hotelu

„Mi svi trošimo većinom uvoznju ribu. Malo, malo i ništa naše ribe. Iz uzgoja trošimo brancin i oradu. Malo trošimo hobotnice domaće. Većinom možemo nabavit ribu iz uzgoja. Uvozne uvijek ima na lageru. Bolje bi bilo da trošimo našu ribu. Ona je malo skuplja. A mi trošimo u našem pansionu općenito ovako ribu koja je jeftinija. Većinom trošimo ribu koja je jeftinija. To u pansionu. Nećemo sad trošit od 50-60 kuna. 20-25-30 tako nekako. Da nije sad... Da nebi više potrošili nego gost naplati. Plavu ribu trošimo – skušu. Nekad riba bude dobra, nekad lošija. To sve ovisi kakve je kuvar volje. Ako je i lošije kvalitete možete napraviti tako da bude lipo. E sad je sve to kako ti priđeš tom poslu. Ima ribe i liti. Mi većinom trošimo tu smrznutu. Malo trošimo naše ribe. Ni srdelu. Jako malo, malo, malo. Po mome mišljenju, problem je u cijeni. Iako ja više ti volim da mi tošimo naše.

Sladi je naš kamen nego njihova riba iz uzgoja. Nema ukusa. Kažen ti, ako tom jelu ljubav svoju pokažeš, onda nešto bude. Nije ta riba slatka ka naša. Nema slasti. Ova naša riba ka je mi kupimo na pijaci to je stvarno lipa riba. Triba je dobro znat pripremit kod te ribe. Puno bi bilo lakše da možemo dobivat filete, očišćenu... Šta mi je kod ove naše nabave, ne samo kod ribe kod bilo kojih stvari, triba kuhar direktno da priča s dobavljačem. Sve lipo kako ste, kakve ste volje pa naručiš ribe. Nema ove pa može druga i tako. Mi u našem poslu kad su ovi gosti pansioni i polupansioni možemo

potrošit koliko oćemo. Kad ima u "Imperialu" 900 gostiju tu možete šta hoćete potrošit. Može nešto bit skuplje, može bit jeftinije. Uglavnom sve ide. Gost narući ribu jer misli da je naša, a u biti to je riba iz uzgoja. Naroćito brancin, orada. Ali ako se lipo pripremi, lipo maslinovo ulje i šta ja uvik govori malo ljubavi kuvarske onda je opet lipo. Gost bude zadovoljan. Sve to ovisi o ćoviku. Ako ćovik pristupi poslu lipo onda će bit štokod. Ako im se kaće da je riba iz uzgoja mislim da bi isto narućili. Ja sam bija i vanka u toj Njemaćkoj. A gora je hrana od naše. Ja san lani bija u Austriji, u Gracu. To je kućina to u nas ne bi radilo nigdi, nigdi, nigdi. Tako je to loša kućina bila. Cilu kućinu samo jedan lavandin. Ajme majko, šta je bilo teško radit. To je bilo u Gracu. Bolja je riba iz uzgoja nego uvozna. Svjeća riba doće. I kad doće svijeće riba ne triba nego umotat vako u celofan lipo i poledit i onda je dobro. Samo triba vodit raćuna. Ćin je došlo, nema sutra, to triba odma napravit. Spakirat odma u frićider kad triba vadimo, trošimo.

Odgovaralo bi nam da doće isfiletirano. Onda je lakše kuvaru. Puno lakše kad doće riba gotova. Općenito je danas manje radne snage, manje radne snage. A bez ljudi ne možete napravit ništa. Danas svi traću manje radne snage, a nema ništa ako nema radne snage. Onda igraju živci. Ti ne uspješ napravit svoj posa, a nemoš nešto dat što nije normalno. Zato mi kuvari idemo brzo u penziju.

U nabavi ide brzo sve. Danas privatnici pa onda uvik nema problema. Sad ti narućiš ili danas ili sutra će ti doć. A i u Konzuma i ovih drugih. Kuvaru je lakše kad znaš di ćeš se naslonit i di će ta roba brzo doć. Bilo bi lipo kad bi imali novaca za našu ribu. I malo se gostu priblićit da gost vidi kuvara i ribu. Onda je to drukćije. Kad gost vidi tu ribu, kad vidi da je lipo pripremljena da je dekoracije da je ljubavi i onda i lošija riba proće. A ako je riba i bolja ako si je stavlja ka lešinu na tanjur... Svak traći malo ljubavi.

7.6. Šefica restorana

„Nemamo problema u ponudi riba i školjkaša. Bilo bi poželjno da dobivamo već oćišćenu ribu. Bi li željeli dobivat filetiranu ribu? Hm, to bi sa šefom trebali razgovarat.

Mi upotrebljavamo filete. Pećemo s povrćem. Nekad gost traći filetirano-već oćićenu, on neće sam da je ćisti. Onda znamo mi filetirat pa mu tako ispeć na grilu.

Lakše nam je osigurat stabilnu ponudu mesnih jela. Pa valjda te ribe nema ko što je bilo normalno. Onda je treba pogoditi ili rezervirati. A s obzirom da dosta ide ono preko ljeta naroćito... Mada mi s tim nemamo problema. To sve nama na vreme šef sve riješava. Ali zna se dogodit.

Ranije smo pripremali ribu iz uzgoja. Šta se mene tiće ja mislin da tu nema neke velike razlike iako dobri poznavatelji, gurmani koji baš jedu ribu mislin da osjete razliku. Jel možete sve pripremit od te ribe. Od te ribe se može pripremit sve isto šta i od ove divlje. Zna bit masna. Ona kad se ćisti unutra ima baš onaj bijeli sloj masnoće i ima meni recimo ima nekakav miris ko po bari, drugaćiji miris nego riba divlja. Nikad nisam spremala uvozu ribu.“

8. SPLIT

8.1. VLASNIK/NABAVLJAĆ RESTORANA "

„Problem je neorganizirana dostava jer mi nemamo kako imaju vani, da imaju organizirana mjesta. To su pazari ovi, a to su pazari. Al to je sve, to nema...ide preko 2-3 ruke. Pravi dobavljaći ne mogu vjerovatno doći radi svojih problema i prostora. Ko lovi negdje na Jabuci il na otocima onda mora preko nekoga drugoga da bi došao do restorana.

Mislim da bi trebale burze ribe ili nešto tako, oćkupne stanice, ili firme, npr. mi da si proširimo djelatnost pa da se bavimo da te oćkupne stanice budu u stvari naše komore. Ove firme koje mi plaćamo ne rade svoj poso. Jer bi one trebale pomoć tu nama u snabdjevanju. Evo npr. Talijani, Talijani su u našem moru imaju... i po većim cijinama... i puno bolje koriste. Ribu dostavljaju na odredene burze, imaju organiziranu prodaju, veliki centri nabavljaju. Lakše je to nego kod nas. Kod nas se sve to radi na crno i neorganizirano. Ta riba koja doće iz uzgoja i iz uvoza nema kvalitet. I onda su ljudi poćeli, u 90 % naših objekata se daje takva riba. Ljudi su skeptićni i prema prirodnoj ribi ako niste... Evo ja imam 4 restorana i dosad, mogu da kucnem u drvo, jako malo ubacim tog uzgoja. I ako ubacim tog uzgoja, onda ubacim iz naših nekih uzgajališta. Nastojim što manje to da ubacujem.

Ja smatram da Hrvatska ne treba nikakvu ribu iz uvoza. Mi moramo proširit naše tržište uzgoja. I mi imamo jako kvalitetan uzgoj. Talijani naš uzgoj nose i prodavaju ga pod hrvatsku

prirodnu ribu. Znači, mi imamo čisto more i možemo dosta taj uzgoj kvalitetno, da bude kvalitetan. Nekad treba najprije kad se ulovi treba ga pustiti, ne ga hraniti i na područjima velika cirkulacija mora. Oni imaju dosta te prirodne hrane.

Riba s nekih naših uzgajališta s Pelješca, iz Sevida, Šibenika, mogu vam reći da jako malo gosti prepoznaju da li je riba iz tovilišta ili uzgoja. Prepoznaju, ali ne prepoznaju ako je iz pravoga ako je negdje iz nečistog akvatorija di je to uzgajalište onda se to prepozna, poprimi ukus. Ima ljudi koji bi prepoznali i da im ne rečete šta jedu. U našim restoranima Bota dolazi 99% ljudi koji znaju šta jedu i šta piju. Ne more ih...

Mi imamo dvije cijene, i kažemo ljudima šta je uzgoj. Inače ta cijena je jeftinija. To mi dajemo pod plavu ribu. To je 220. A inače je ova prirodna riba 360 i 400. Tako da mi... Ima neki ljudi uzmu bez problema. Pa ja isto pojedem, kad znam šta je. Bude to, nije to loša riba. Ali se moraju napraviti razlike. Treba napraviti distancirane cijene prirodne i ribe iz uzgoja. To je najveći problem. Jer uzgoj ne može bit kao prirodna riba. Ona mora bit različita i gostima se to mora pokazati. To je problem. I gosti će pojest. 90% stranaca oni neznaju šta je prirodna riba, oni jedu sve uzgoj. Al isto ljudi ne vole da ih se vara, da im se kaže ovo je prirodna, ako nije prirodna. A mi moramo napraviti tu razliku između prirodne i između ribe sa uzgoja. I različite cijene. Jer mi danas imamo svak svoje tržište. Ako on može prodati po 500 kuna nek je prodaje, al nek se zna da je riba iz uzgoja. Ne treba se sramiti kazati da je riba iz uzgoja.

Teže je nabaviti divlju ribu. Uzgajivači riba trebaju uzgajati u čistom moru i trebaju bit organizirani. U nas je kao i sve drugo tržište organizirano na taj način da ljudi to proizvedu i da to postave na krivom mjestu i na krivo tržište oni naprave skladište ribe negdje gore... U stvari tu bi trebalo bit ko što je u svjetu da ljudi imaju sa restoranima direktne ugovore i da se to dostavlja direktno, da ne ide preko treće nego da se ta riba friška dostavlja.

Jedan od najvećih problema čuvanje te ribe, znači sam transport od proizvođača do kupca. Tako ako ona ide na tržnicu, pa ona je drži na tržnici do popodne, pa je donese u restoran... To su problemi koji dosta tu ribu iz uzgoja još više dovode u jednu fazu... Vi znate da i prirodna riba... Kuharstvo kaže riba je friška iz mora u lonac, to je najfriškija riba. A može se i na drugi način. Mi danas imamo... Ako se ona šokira, pa se stavi u led, pravilno dostavi... Tu treba bit pažljiv prema tome. Tu u nas se to tako ne radi. Upravo radi te neorganizacije, radi tih struktura koje... Ljudi rade koji nemaju s time iskustva, nego svak.

Talijani su tu puno napredniji od nas, oni npr. kad vade ribu iz našeg kaveza, on je živu šokira ledom. Imaju baje koje su pune vode i leda. I on kako je izvadi, on odmah u taj led je baci. Onda se stvrdnu mišići te ribe. Onda je on slaže sve jednu do druge na hrbat. Onda po njoj stavi najlon i baci led. I ona u onim kutijama može se transportirati da bude čak od 2 dana bolja nego šta je naš ulovio sad i donio je ovdje za 3-4 sata u restoran. Kvalitetnija je ova, stisnu se mišići bude fino onaj sitni led po njoj. Znači, bitan je transport ta dostava. Mi u tom nemamo... Mi to sve radimo na jedan način primitivan, kako bi reko je li.

Riba iz uzgajališta je inače masnija od ove ribe. Ali na nekim uzgajalištima ne možete to primjetiti ko to pazi, tko to pravilno hrani. Tu bi ustvari trebalo voditi veću kontrolu oko ishrane. To ljudi vjerovatno kao i sve drugo brzo naprave neku kilažu pa je onda... Ali mi imamo, dole dobijemo od Šibenika ili dole iz područja naše Malostonskog zaljeva. To je riba koja se može nositi sa divljom, ali ljudi tu obavezno kad izlovljavaju imaju jedan period da je hrani, ne hrani ovom hranom tako da je dosta kvalitetna riba. Da Talijani, ja znam jer dosta radim s njima, s tih područja voze ribu ko prirodnu ribu, oni izvoze vani ko prirodnu ribu. I ima razlike. Znači da ti ljudi sami koji uzgajaju ribu trebali bi imati jedan tretman i neku pažnju neznam ko to, veterinari ko bi to trebao voditi. Kako se to radi, kako se to misli? To bi sve trebalo da utječe da ima kvalitet.

Al osnovno je što ljudi moraju u nas... To kupe ti preprodavači pa je on donese na Pazar pa je on izmješa sa malo ribe. Onda sve to stvara jednu, kako bi reko, odbojnost prema ribi jer se ne radi pravilno. Mi moramo napraviti prirodnu ribu, napraviti ribu iz tovilišta. Tako raditi i u restoranima i na tržnici, svugdje da se to zna cijena da bi mogla bit... Naša riba ide van jer ljudi izvoze, Talijani to kupe i teško je doći do nje. Pazite ja imam 4 restorana. Mi smo na području Stona, Splita i dva u Zagrebu. Mi se inače bavimo samo ribom, ne bi znao koliko naručuju mesa. Imamo upravo u tom jednom zato šta borimo, nastojimo da održimo prirodnu ribu i kvalitetno. Evo možete doći tamo da vidite kakve ribe imamo. Kod nas nema da se ljudi boje naručivati ribu. Ali čujte, ne bih sad spominjao ne bi govorio jedan Dubrovnik da nema, cijeli grad prodaje ribu iz tovilišta, a onda šta

ćemo pričat dalje. To je malo to je svega par restorana šta držu tu i može imat ribu na takav način. To je dugogodišnji rad i praksa i poznavanje ljudi ko lovi. Mi imamo svoje neke ribare koji rade za nas. Čak sad organiziramo svoje kočice da bi radili i tako da možemo kontrolirat to da se može tako... Jedan jako naporan posao, jako veliki da bi mogli opstat na tržištu imat tako...

8.2. NABAVLJAČ RESTORANA "ŠUMICA"

„Dobro mi nemamo tolikih sad problema jedino kad je jugo, tad nerade.

Problem bi se mogao riješit burzom ribe. Od uzgojene ribe stranci ne zaziru, al naši zaziru. Naši ljudi znaju šta je riba. Ko je odlučia jest ribu, on oće kvalitetno jest. Uvik je bolje jest iz prirode nego uzgojeno.

Država ne može ništa riješit u opskrbi ribe za vrijeme lošeg vrimena-onda je nemoš imat. Reka san, ja neman problema. Iman dobre dobavljače pa onda...

Ribu imate jeftinu, imate skupu. Za svaki đep, po mom mišljenju, da ribe ima. To je više navika. Ne bar moje je to mišljenje jer vi ribe na peškariji imate i za 20 kuna, 30, 50, ne trebate jest oboritu ribu. Šta se tiče restorana ne znam probleme, ja sam više vanka nabava i te stvari. Divlju ribu nam je uvik teže nabavit. Liti je problem divlje.

Mi sve šta uzimamo ribu iz uzgoja imamo te dobavljače koji rade po pravilima kako triba za tu ribu. Al opet je razlika u ukusu ribe iz uzgoja i divlje. Nemoguće je da ta riba bude sličnija divljoj. Šampjera vi ne možete uzgojit. Škarpinu ne možete uzgojit. Šta iz uzgoja imate samo lubina i komarču, jedino to je šta imate.

Ne bi nam pomoglo filetiranje ribe jer ode je navika, bar kod nas, da riba bude cijela. Mi u kuhinji sve radimo, čisti se... Dođe gost, ode imamo ova kolica, izabere ja ću tu ribu, i konobar uzme, tamo je odnese, očisti se i...

8.3. NABAVLJAČ HOTELA "PARK"

„Normalno nabavljamo preko računa sve. Uglavnom uspijemo sve nač. Uglavnom, nije nam se desilo nikad da smo ostali bez ribe. Ja u sali ne radim, tako da ne znam šta gosti traže. To trebate pitat doli konobara šefa sale. Normalno da bi želila da je ponuda da možete svaki čas imat pristup toj ribi, da svaki čas možete naručit ribu. Mislim može se desit sad da treba riba za sat vremena, normalno, ako je grubo vrime, il nešto ako ribe nema, il popodne, u svako vrime da se može ta riba imat. Trebala bi postojat firma koja se bavi sa tim, prodajom ribe, tako da se može u svako doba dana uzet ta riba.

Ovisi šta ko želi. Ako neko želi naručit meso, normalno da će naručit meso. Ako neko voli ribu, normalno da će naručit ribu. Sa ovisi o čovika šta ko voli jest.

Nabavljali smo ribu iz uzgoja. Stalno je ima. Nema nikakvih problema, sve ide preko računa. Ja s ribon neman veze, samo je naručin kad mi kuhinja...

8.4. – ŠEF SALE HOTELA "PARK"

„Gosti naručuju više meso zbog cijene. U principu gosti prave razliku između uzgojene i divlje, da i ne ali više da. Rečemo im da je riba uzgojena. Ne očekuju od uzgojene ribe kvalitetu koja bi bila kao divlja riba. Ljudi se ne žale na ribu iz uzgoja. Ako gost naruči... Mi imamo dvi različite cijene za divlju ribu i ribu iz uzgoja. To je razlika u samoj cijeni. Neko svjesno naruči tu ribu jer je jeftinija i ono malo jednostavno zna da nije toliko velika razlika u kvaliteti. Naši gosti je u principu ne naručuju, samo stranci.“

8.5. NABAVLJAČ RESTORANA "BEKAN"

„Neman uvik sve riba. Škarpine, šampjeri ovako ove, a klasa ribe im je..., teže je nabavit jer zna se di ona ide. To je stvarno problem i cijene je ogromna. Liti ona bude i kilo po 200 kuna. I od dana do dana različita cijena i nabava. Kad je ružno vrime još teže, još je veća cijena. Doduše i nema ribe. Mi imamo kočicu za ružno vrime koja izade vanka pa ribar to može pratit. Dobro u principu ribe uvik ima ali šta se događa, evo, svaki dan imamo priliv poziva sa Hvara, Visa, Šolte triba li nam riba. A ja svakome kažen di si prvi osmog kad mi treba ribe, a ti ne zoveš. Jel, onda svi imaju ovoga... Liti

je veliki problem. Već od prvi šestoga do jedno konac osmoga problem veliki, dva-dva i po miseca. Teško, teško! Čak se po ribu ide i u Šibenik, tamo di staju kočee je li, Jezera, Murter, Bibinje, Zadar, Šibenik dole u Makarsku. Riba uopće u Split ne ulazi, ona uopće ne dolazi u Split. Ona se prekrcava tamo na otoku, na Visu imate otkupnu stanicu. Koče rade oko Visa. Svu tu robu skladište odma u otkupnu stanicu. Dolaze kamioni, veliki brodovi trajekti i odma s hladnjačom ide vamo. Borba je, morate radit. Ja ako iman gosta, traže mi ribu ja moran imat.

Riba iz uzgajališta je prva pomoć. To ko se iti malo razumi, nema slabo. To možete ovako prodavat strancima. To uglavnom stranci i jedu. Jer oni se slabo razumu. Oni mislu da je to riba. Tako radi 90 % lokala koji ne rade u zimskom periodu nego otvore liti 3 miseca, prodaju splačine. Dođu one grupe, agencije. To njima serviraju jer je to njima najisplativije. Stranac kod vidi ribu na pijatu on misli da je to, to je iz mora al... Oni nikad ne bi skužili razliku, al ode ko se iti malo razumi u ribu, ko živi ode, razumi se. Ja je razumin, ja je vidin komarču s uzgajališta ili lubine s uzgajališta. Počele su škarpine dolazit al ne odavde nego doli Maroko, Tunis. Katasrofa! Baš su ono genetski modificirane. I arbuni isto. Arbuni imaju po sebi neke plavkaste točkice, indigo neke točkice. To se vidi da je umjetno uzgojeno. Bacaju i ovde u nas. Ima kuća na Bačvice di se baca ova mlađ. Puno vam je ode uz kraj, puno je mali arbuna i mali komarči ti baš umjetno dobiveni. Čovik kad vidi ribu koji se razumi, jede ribu, čovik koji može platiti ribu on se razumi u ribu. Ja mu donesen na ovalu, on vidi, to to i to, i to je to. Kažen, kad ti dođe ovako neki biznismeni, neki naši, ovako neki koji dođu i razume se u ribu onda to dan tamo, neću njima. To ostavin za ove furešte. Ne bi je ni ja iskreno naručija. Imamo dvi cijene. To uglavnom koristimo tu ribu iz uzgajališta u ljetnjem periodu kad je veća potražnja, a ribe nema. A uz to sve bude stranaca i ovoga i onoga. Onda se sve to u tu masu neku izgubi se to, ali... Naplaćuje se malo jeftinije, ali iskreno ne bi je drža nikada. To je prevara, čista prevara. Riba iz uzgajališta mora imat cijenu ribe iz uzgajališta kako u nabavi tako i u prodaji. I kvaliteta... Neko kaže jedeš je i ovo i ono. Jea san je i ja sto puta i lubina i komarču, lešaš je il je ispečeš. To vam je lipo i nije lipo. Uglavnom, neznan ni ja šta joj fali. Drugi osjećaj. Neznan šta joj fali. Jeden i drugu ribu iz mora, nema vrste koju nisan proba na sto načina ali jednostavno nju kad jeden ona mi je drugačija. Neznan kako da vam to opišem. Uzmete janjetinu domaču ili uzmete janjetinu u Metroa jel zaledenu. Kaže neko dobra je, dobra je. Počelo je bit problema i nabavom ribe iz uzgajališta jer uzgajališta rade ludo. Masu lokala se otvara. Napravite đir po grada radi 30-40 restorana. U lito, kada dođe lito već 5-6 misec onda radi 500 lokala jer svaka ćibica u gradu se odma prenamjeni i odma se radi. Ovako gura nekako kavice da prezimi. Onda kad dođe lito, izbaci klupe vanka, montira montažnu kužinu i prodaje Japancima, grupicama.

Ono kažu kad živiš uz more dosta mi je ribe. Recimo iman iskustva, ovde tu godinan radin u ugostiteljstvu, kad god dođe čovik s otoka Višarin , Hvaranin, Bračanin, Šoltanin i neznan ko, nikad neće naručit ribu. Ni ribu, ni lignje ni ništa vezano znači za more jer kao uvik mi je ribe, ribe mi je do tu. Sa neznan je li cijena, je li zasitnost. Vjerojatno zasitnost, pa cijena. Sit je više ribe jer on ribu tamo vata. Vata lignje, tamo vata hobotnicu i to mu je dostupno cijelu godinu. A kad dođeš u lokal jedeš ribu, riba je skupa u lokalu.

Školjke su ono klasika. Njih ima, ali bude problema i s njima. Velika je potražnja općenito. Sad imate sve, sad imate šta god želite. Ali liti 20% ovoga danas. Znači ja danas mogu naručit bez problema 10-15 kila školjaka brbavica, kućica ovoga onoga i meni će to bit za sat vremena tu, ali liti ja moran već dva dana unaprijed rezervirat da bi to bilo. Tako se radi. Taj koji lovi odnosno taj veza između ovoga šta vadi i ovoga šta prodaje, odnosno nas on jednostavno samo kupi narudbe i... Ja bi to riješija ovako kako su to riješili u Rijeci, sa neznan koliko je to uspjeh, burza ribe šta je otvorena. To gledan na RAI, pratin na Rai ovako bude nediljon ona njihova emisija LINEA BLUE, ovako šta se tiče pomorstva podmorja i takve stvari, onda pokazuje te njihove burze ribe, tržnice. To vam je traka jedna, imate okolo tribinu, riba van je u sredini i licitira se. Dođeš, fino platiš, al imaš sve što je ponuđeno za taj dan. Normalno, nemaš uvik sve. Nemoš dobit 100 kila šampjera. I to je to. A problem nabave šta se tiče te ribe, znate kako vam rade nakupci i ovi šta rade: Dobije 30 kila šampjera a on pokriva 10 restorana splitskih. I onda on nemože gurnit jednome samo šampjere jer svak traži šampjere. I onda oni to malo zamišaju daju 2-3 kila ovome, 2-3 kila onome i onda oni to nekako raspoređuju i tako se krpe. A nabava ribe van je, šta se tiče toga svega u gradu više manje ista. Amo reć grad drže 3 nakupca. Znači, posrednika između kočee i vlasnika ugostiteljskih objekata. Postoje 3 nakupca koji su jaki. Oni to prate. Ta riba je praktički od jednoga čovjeka, samo je razdile. To bi se riješilo burzom ribe, licitacijom. Znači dođeš na burzu, isto ka na Pazar dođeš, ideš od banka do banka. Uzet ćeš tu

blitvu, uzet češ ode karotu, ode češ uzet kumpir, ode češ uzet ovo, ode ovo i tako napraviti i burzu ribe za sve. Odnosno ne za sve, zna se šta je burza ribe je za velike potrošače, ugostitelje itd.

Uzgajivačima ribe poručio bi da se ta riba šta više koncentrira na izvoz, ne na domaće tržište. To im je... Neka jedu vani ko god oće. Al što manje ode jer to je tragedija. To ne može biti dobro. Masna je užasno. Dođu oni lubini veliki od kila. Kaže lubun od kila kaže iz uzgajališta. Kad ga peče tamo masti na njemu ko da je janje. Mast, živa mast. Vi niste vidili toliko masnoće u ribe, masan je. U principu riba iz mora nije masna zbog joda, zbog soli tih kemijskih tvorevina, za razliku od slatkovodne ribe di su tamo ovi somovi, smuđevi oni su stvarno masna riba. Al ovi lubini oni su duplo masniji od ove druge ribe. To je tragedija. Neznani šta je glavni problem. Ja da vam iskreno kažem, ja vam ne koristim tu ribu iz uzgajališta. Radije odem na peškariju pa kupim nešto šta kupim da znan baš da je to to, da je divlje, da nije... Nije normalno dobiveno, nije dobivena prirodnim procesom. Dobivena je laboratorijski, to je broj jedan. Svaki dan gledan amerikanci prodaju klonirano je li već i govedinu, teletinu, takve stvari klonirane i da nema nikakvih nus pojava i da je super prošlo sve. Nema sad, al bit će za deset godina. Pa ćemo opet dobiti neko kravlje ludilo. Riba iz uzgoja nije zdrava. Već je bilo o toj ribi. Ona se hrani... U biti s čim se ona hrani? Ribljim brašnom. Znači riba koja ugiba. Ovako ja mislin da ide taj proces: ona se suši, melje se i onda se s njom hrane ribe u uzgajalištu. I to znači kad se ponovi proces taj dva-tri puta onda ta riba postane klonirana jer riba jede ribu. Al uglavnom čita san, to je bilo lani, da uzrokuje neznan šta uzrokuje. Čita san baš je švedski, norveški znanstvenici su obradili nekih par novih bolesti. Al uglavnom to nije dobro. Mislim, nije dobro ni meso ovo. U biti, nezdravo se hranimo. Iskreno riba iz uzgajališta za mene ne definitivno ne. Rađe otići na peškariju pa uzeti nešto manje al da znan da je to to.

8.6. VLASNIK/NABAVLJAČ RESTORANA "BOBAN"

„Glavni problemi, ovako, jedan od osnovnih problema je na koji način kupiti ribu. To je osnovni jedini pravi problem. Riba ima još uvijek, mislim da je ima dovoljno u Jadranu. Međutim, način na koji je država omogućila da vi kupite ribu, riblje proizvode, školjkaše nije dobro riješen vjerojatno. Nije dobro riješen, ne mogu kazati da san ekspert pa da mogu elaborirati do tančine, međutim, iz iskustva dugogodišnjeg da ne kažem više decenija provlači se uvijek jedan te isti problem a to je ovaj: stvarno stanje na terenu i nekakvog virtualnog kojeg država sama sebi umišlja da jest stanje, a koje nije. Pravo stanje na terenu je to da imate ribare uglavnom, iako se to zbog nekih mjera mjenja, uglavnom nisu zainteresirani da kupe da prodaju ribu na legalan način, znači, preko virmana. Uglavnom nisu zainteresirani i zbog toga se događa crno tržište. Država je meni kazala da ja ne mogu doći na splitsku ribarnicu i kupiti ribu koja se tamo nalazi na otkupni blok. To je zabranjeno. Naime morali bi imati potpis prodavača njegovu osobnu iskaznicu a to iz ovih sivoekonomskih razloga nije moguće. Prema tome ja san prisiljen bio tražiti izvore, a to je vjerovatno i bio cilj države, tražiti ribare koji su spremni, ljude, znači, neću reći poštene kao ja nije o meni i o restoranu da sad govorin, nego ljude koji su spremni na jedan normalan način raditi. Ja san to našao za svoj restoran. A našao sam na taj način što je na listi prioriteta plaćanja ribe na prvom mjestu. I onda se, znate, on da ribu još nije ušla u frižider njemu je internetom novac na računu. To nije lako pratiti. Jer ipak vi ste nešto donjeli u skladište, niste niti prodali 5 lipa, već ste... To su ogromne svote. To vam oču kazati. Ja ako gledamo kao pojedinca to sam riješio na taj način iako i tu ima velikih problema. Gro ljudi ili neću sad reći gro al jedan veliki postotak ljudi, al nek svako kaže o sebi, je prisiljen ribu kupovati na crno. I onda šta to znači!? Povlači se jedan lanac u državi koji spada u tu sivu ekonomiju.

Govorili ste o burzi. Za mene bi to bilo riješenje, možete je vi nazvati kako god hoćete, da ja dođen... da je na jednom mjestu velika ponuda ribe i da ja mogu ribu, šta bi bilo najbolje za gosta, uhvatiti ribu za rep, izabrat kao što biram na tržnici najbolju salatu, najbolju rikulu, da je mogu uhvatiti. Ja znam da je ovo i prepostavljam da je ovo znanstvena fantastika, a vi ste tu da je pretvorite u realnost, zato radite ovo. Za sada je to znanstvena fantastika. Kada biste uspostavili, država-ja govorin o državi, uspostavila tu burzu ti problemi bi bili riješeni. Jer ja nabavljam piće na način: Odabrao sam nekoliko dobavljača koji su mi najpovoljniji vidin u kompjuteru šta mi fali, zavrtin broj, molim vas koka kole 5 gajbi, ovog vina toliko... Ako mi uspijemo to šta je sad totalni nered, ako to uspijemo onda san ja sebi olakša život, a država će imati sve na dlanu. Ja ne govorin da ja sad nemam sve na dlanu. Vi možete provjeriti koliko tona oborite ribe sam ja kupio iz izvora poznatih i fakturiranih i plaćenih. Prema tome kod mene se to vidi. Ja sam imao prije jedno 2 godine problem jer sam kupovao kao i svi, kupovao sam ribu u kešu i pravdao sam je preko dugnog bloka. Onda mi je došla porezna inspekcija.

To je došla nažalost, pazite, ja sam predsjednik i čeha ugostitelj u Splitu. Ah anonimna, nije me uopće briga, je li anonimna ili nije anonimna, znate ko sam šta sam. To su neka pitanja zbog kojih ću ja odstupiti najvjerojatnije sa te pozicije. Jednu kavu, molim. Ovo će potrajati dugo jer ste otvorili Pandorinu kutiju. To morate, ja vas molim da to u biti... Ja znam da je to znanstveno istraživanje, al je sigurno da to znanstveno istraživanje ima i jednu reperkusiju na stvarni život. Dobro možda sam sad preopširan na puno pitanja, al vi će te izvuć iz ovoga. Zato ću ja kad zaboravin mikrofon ovaj nastojati kazati bitne probleme. Znači najsretniji na svijetu ćemo bit svi ugostitelji kada se uspostavi i ako se uspostavi burza ili šta god želite ribe na kojoj će biti slobodno tržište pa neka se licitira i tako dalje i tako dalje. Tržište i tako stvara cijenu prema tome ne bojim se mi licitacije tamo. Da ja kupin ribu koja meni odgovara i mojin gostima jer ja sigurno neću dat gostu oradu iz uzgajališta. Jer to... Ne radin ja protiv sebe, ne želin radit protiv sebe! E, sada ja sam reka kako je stanje. Svatko dobija na svoj način. Kako drugi kolege rade, ne znam. Znam da u toj akciji u Splitu sam bio ja, ovaj restoran. Bio je još jedan restoran da ga sada ne imenujem. Svi smo platili kazne. I mi od tada, ja neznam opet govorim u svoje ime, od tada nisan napisao niti jedan otkupni blok nego sam posjedio i izgubio i ovo malo kose da bi... Jer ja moram imat ribu. Ako neman ribu ja neman ništa bez obzira šta imam sto drugih jela. Znači ja sam morao ribarima pristajati na cijene koje on kaže. Morao sam pristajati odnosno ja sam ga stimulirao da mu platim atomskom brzinom. To je sve dokumentirano, vrlo lako je provjerljivo. A to je za jedan ovako mali restoran. Eee, mene moji pitaju kako nema nikad novaca? Znači ovo sad može izgledat ko znanstvena fantastika ali ja stalno variraram na granici, na ivici stola, upravo zbog tih razloga. Šta moram skupo plaćat ribu preko cijene. Rijetko uopće ne mogu nabavit ribu. Rijetko. Šta ja napravim. Kad imam danas kupin 50 kila orada šta ja znam, znam da mi toliko ne treba, mi je zamrznemo. Al pravu ribu, onu koju sam ja koja je još klepetala. I onda koristim te zalihe nakon par dana. Ali nikad se nije desilo, koliko ja znam, da baš ono da baš nisan jer imam 3-4 dobavljača koji jedva čekaju da mi daju ribu zbog ovoga šta sam vam reka. Jer vi vidite da su se u Splitu događali i pokušaji ubojstva i ovoga i onoga zbog nekakvih dugova prema ribi. Znači, meni se može desit jedino da me kap strefi ali niko me neće ubijat zbog ribe. Znači, neznam, možete dalje postavljati pitanja pa se možda razviju još neke ideje. Uglavnom, riba je problem ogroman a ljudi individualno riješavaju. Znači. Ovaj restoran ima nekog Matu, Juru. Ja imam na Lastovu najjačeg na Jadranu. To je moja sreća bila da sam to riješio, ali nemaju svi Lastovo ni ovo ni ono.

Riba iz uzgoja može poslužiti u slučaju... Lažen, nije da ne uzmen. Na primjer, ja radin s agencijama doduše ne puno ali ovaj s nekim agencijama koje mi popunjavaju nekakve prazne ure. Oni obično dođu oko podne, idu oko jedan-jedan i po. To meni odgovara. Dvadeset-trideset ljudi grupa. Ja njima u ponudi dam, znači za nikakvu cijenu, dam oradu iz uzgajališta. Al je to, on zna, ne može se desit da je ovde. Gost ovde ima kod mene u jelovniku oborita riba. Ona mora biti isključivo Jadranska i dokumentirana. Ja opće neman u ponudi ribu iz uzgoja nit je želim imati. Nego kažem vam grupa koja kaže dajte nam ribu tu ali nam dajte cijenu od 10 eura za meni. OK, on zna da je to ta riba. Ja znam da je tih 5 kila kupljeno isključivo u tu namjenu. I to je rijetko. Ti gosti su uglavnom Japanci. Oni to smatraju izvanrednim jelom. Nemaju primjedbe i klanjaju se do poda kad izlaze. To vam ja jamčim da se ne klanjaju... Ta riba nije loša. Riba je dobra. Međutim, ja vjerujem da ima restorana koji imaju je u ponudi i takvih treba bit. Onima u ponudi oboritu ribu, ovu ribu i ribu iz uzgajališta. A ja to ne želim, jer smatram da nije moj nivo da ovim gostima da ovim gostima, koko mi kažemo "calen gostima", to je nekakav izraz, znači prolaznim gostima ili stalnim gostima da je nudim, apsolutno da je nudim. Jer mislim da ne bi imala prostor. To su vrlo rijetke prigode kad je to dogovaramo s agencijom i kad je to naznačeno. I oni to znaju. Ali zato cijena menija nije 200 kuna nego cijena je 10 eura. Dan mu juhu i tu ribu i desert. I oni su prezadovoljni.

Probao sam ribu iz uzgajališta. Mislim da ona s nekakvim umacima i... ona, uvijek osobno govorim nemoran bit nikakav autoritet ovaj zbog toga. Osobno ću uvijek rađe pojesti svježu oradu ili lubina, još više lubina, lubin mi je draži iz uzgajališta nego nekakvu ribu koja je neznan od kada prošla nekakve ledove ili je stara ili... Neznam meni je uvijek bolja nego da dobijete neku ribu, šta ja znam, šta prodaje ovi iz leda. Više cijenin sviježu nego iz leda. OK, ako je riba ovo, šta sam ja rekao, svježe zamrznuta i ako je ona 5, 6, 7 dana, 10 nije uopće bitno. To je ok. Ali ako vi imate neku ribu koja nema kontrolu, koja se vukla od nemila do nedraga i još ako je 7 dana bila u frižideru. Vi radite na tom mjestu pa znate šta je sviježa riba, na koji način se organoleptički ona može...

Organoleptički, nekakav miris ona (riba iz uzgoja) se prepoznaje po toj... Zapravo je ta masnoća njena, vi vidite po onoj konzistenciji da je ona drugačija nego ovo riba. Međutim mislim da

to nije toliko, pogotovo ovo sad. Vjerojatno se i oni razvijaju. Ja bi im rado preporučio da manje tove ribu. Da bude malo manje napuhana. Ali to je toliko zanemarivo, to bude možda 4-5 grupa godišnje Japanaca. Ja uvijek tražim mršaviju ribu. Ja znam šta je kad je ona napuhana, vidite da su je nakljukala. Za moj posla to je apsolutno nevažno.

Mislim da ljudi jedu više meso od ribe zbog cijene i navike ali više zbog prehrambenih navika. Evo na primjer, pred vama stoji jedan takav. Što se iz priloženog vidi.

8.7. VLASNIK/NABAVLJAČ RESTORANA "FIFE"

Konkretno u ovom restoranu, ako se ovo može nazvat restoranom, a nemam nikakvih problema sa nabavom zato šta ja ne držim kvalitetnu ribu, znači, ne spreman bijelu ribu nego onu ribu koja se svaki dan pojavljuje na peškariji. To je 2-3 kategorija ribe, jeftinija riba i kod mene tih problema nema, uglavnom nema. Sumnjam da je moguće drugačije radit osin kako se sad radi. Ja neman, neman, ne znan kako drugačije.

Gosti uglavnom zaziru od uzgojene ribe iako ima stranaca kojima je sasvim svejedno koju ribu jedu. Ministarstvo bi vjerojatno trebalo nešto poduzeti samo ne znan koliko je u mogućnosti s obzirom na stanje u državi i s obzirom na ovo šta se dešava na moru. Ne znam koliko su oni to u mogućnosti. Al mislim da bi trebalo nešto.

Razlog što ljudi jedu više meso nego ribu je cijena ribe ako govorimo o kvalitetnoj ribi. Ona je preskupa, preskupa je zato šta je nema. To je neminovnost onoga čega nema to je i skupo. Mislim da je to jedan od razloga što gosti češće naručuju meso nego ribu. Šta nije slučaj za ovaj lokal zato šta ja držim tu jednu ribu koja je dostupna svakom gostu. To nije, to nije...Za ovaj lokal je svejedno jedu ribu jedu meso.

Neznan razlikuju li gosti uzgojenu ribu od divlje. Teže mi je nabavit divlju ribu. Iz uzgoja ima uvik. Ne bi uzgajivačima ništa preporučija. Šta bi ja njima moga preporučit. To je isto koda pitate njih šta bi meni preporučili.

8.8. VLASNIK/NABAVLJAČ RESTORANA "JUGO"

Problemi su u nabavi, dostavi, ulovu. Praktički taj ulov ribe kad bi se to realiziralo ono što je bilo u Rijeci otvoreno, a nije ni profunkcioniralo. Kad bi to bilo onda bi bilo lakše. Danas je cijena može bit 200 kuna jer je loše vreme, a sutra može bit 150, preksutra 250. Mi ugostitelji smo stvoreni s problemom cijene u restoranu. Mi imamo ka jednu, ne možemo mi dizat cijene svako misec dana ili savako po miseca. Dizat cijene, spuštati cijene. Mi imamo cijene neke ustaljene. Sa kad ti kupiš ribu, šta ja znan bude..., jer moraš imat ribu u restoranu. Nije bitno oš ribu, škampe, lignje sve to moraš ima. Onda ti ribari kad se malo ulovi, ponuda i potražnja, oni bubnu cijene koje oće. A meni u restoranu ako nemaš toga, znači, ja moran to kupit, nije bitno sad da jer i za 250 kuna da prodaje ili 280. Znači kako ćemo sad? Znači meni je računica tu... Ja moran bit u minusu, a ne mogu iz dana u dan dizat cijene. Razumite? Znači nema neke ustaljene nabave, normalno, jer ribe je sve manje i manje. Znači problem je u toj klasifikaciji ribe. Znači, kad bi se na jedno mjesto moglo otkupljivat i kad bi to bila neka ustaljena cijena koja teško će bit onda bi bilo puno lakše. To bi rješila samo tržnica ribe, tako da ribari na jedno mjesto prodaju, mi na jedno mjesto otkupljujemo, cijena-ponuda potražnja. Burza ribe.

Gosti zaziru dosta od uzgojene ribe. Teško država tu može nešto. Jer ljudi su... Lako je poboljšat ribu iz uzgoja za goste koji dolaze iz Turske, ne iz Turske, nije bitno, iz Bugarske. Ali naši gosti koji su navikli jest našu ribu, pravu ribu... Ta je puno masnija iz uzgoja komarča i lubini. Drukčiji je i okus. Drukčije je sve. Ta se može riba iz uzgoja prodavat. Ja je isto prodajen ode. Al može se prodavat nekima koji nisu kušali našu ribu. Razumiš? Jer kad čovik jede deset-dvadeset godina ovu našu ribu iz Jadrana, sad ta iz uzgoja razlika je. Nije to sad neka ogromna razlika. Razlika je. Znači, neznan ni ja ali će bit u krajnjem slučaju to jedino rješenje. Jer ove ribe će bit sve manje i manje. I morat će se to pribjeć na prodaju te uzgojene ribe.

Ljudi jedu malo, premalo ribe. Razlog je 90% cijena, a dosta je, dosta je...Taj prosjek nije realan, jer kod nas ljudi dosta jedu ribu. Oni je sami ulove, prijatelj je ulovi, to nije nigdi evidentirano. Razumite? Je te ribe koliko se pojede, naročito za nas ovdje s Jadrana, jede se masu više ribe nego šta je prosjek. Zato šta nije nigdi, faktički nigdi evidentirana. Ima ti sportskih ribolovaca. Ovi ulovi pa da drugome. Tko da je taj prosjek sigurno duplo-troduplo veći bar sa naš, za nas, za Jadran. Ne govorin sad Zagora i ovo gori. Meni je lakše nabavit ribu iz uzgoja. Gosti su skeptični prema njoj. Možda je

neki nisu nikad ni probali iako ona nije toliko loša. Ona je solidna, dobra ali jednostavno oni su skeptični na tu ribu jer su navikli na puno bolju.

Neznan ja kako oni to hrane jer ta riba je praktički uzgojena, ona je tovljena. Ka šta se tovi prasac. Drukčiji je prasac kad malo šeta, drukčiji je kad se tovi. Ili kokoš, ili bilo šta drugo. Znači ona stvara tu jednu svoju masnoću. Ona brzo raste, a ova divlja riba triba duže vremena da naraste na tu pecaturu nego ova iz uzgoja. S čin je oni rane ne znan al oni je rane sigurno da se ona buba. Sigurno nisu anoreksične te iz uzgoja. A ove divlje mogu bit, ona ako ulovi ulovi za ist. Ona se mora borit za ulovit. Znači tribali bi ti kavezi bit ogromni da ona mora imat malo mista da fitness pravi, da mišići ovaj... Jel i mi kad bi samo šopali, sidili, jeli i mi bi došli na dvista kila svi. Svi bi bili pretili, a mi smo opet, naročito mi odi u Dalmaciji, ipak nismo toliko debeli ka ovi koji puno side.

Nemoš ti gostu prodavat na slipo - iman vam tamo u kužini pa dajte mi dva kila ribe. Mora se donit na stol, kazat. I ako on ocjeni da je friška, on će uzest, ako ocjeni da je.. Znači filet se uvik može prodat. Filet se. .. Sa filetom je puno lakše radit. Može bit zaleđen. Lako ga je odledit i ne moraš ga pokazivat gostu. Kod nas to je teško, jer kod nas gost oće vidit. Znači oće vidit i lignju. I škampe oće vidit. Ribu on će sam ocjenit je li friška ili nije. Znači on meni može, konobaru ne mora virovat. On sam ocjenjuje je li friška ili nije.

8.9. PRIMA-TOMMY-prodavačica

Kupci najviše tražu plavu ribu. Više traže divlju od uzgojene. Slabije kupuju uvoznu, više domaću ribu. Ne znam šta ih usmjerava na određenu ribu. Petkom se riba najviše prodaje i prodaje se više vrsta.

8.10. BILLA-prodavačica

Kupci najviše traže bijelu ribu, domaću. To su vam moli najtraženiji, a onda idu ova iz uzgajališta orada i lubin. Veća je potražnja za ribom iz uzgajališta nego za plavom ribom. Srdela se eventualno proda. Najbitnija je cijena. Iako recimo ovaj losos on se nešto prodaje slovi kao zdravo, omega i tako to. Petkom se najviše prodaje. Kad bi se riba očistila, filetirala to bi vjerovatno poboljšalo prodaju. Pomoglo bi da se riba iz uzgajališta očisti. Sad ja neznam koliko to može bit organizirano. To je nama gubljenje vremena.

8.11. TOMMY-AUTO HRVATSKA-prodavačica

Kupci traže sve osim uvozne. Smrznutu također al mi ovde nemamo smrznutu. Od bijele komarča najviše ide, iz uzgajališta. A od plave srdela najviše.

Kupci više po cijeni gledaju ribu. Najviše ide ova dvadeset kuna. Najjeftinija riba ide najbolje. Ova lubin od 60-70 to već slabo ide. Pastrvu kupuje dosta ljudi. Dobro ide pastrva. Pastrva, šaran te dvi riječne ribe idu dobro. Losos nešto malo manje, al dobro je. Kupac neće kupi uvoznu ribu. Ne vole uvoznu ribu. Sridon, četvrtkon navečer i petkon ujutro se najviše proda. Vikendom se kupuje više komada za na gradele.

Kupci bi bili najsretniji kad bi mi čistili ribu. Ja bi bila najsretnija da mi uzgajališe očisti ribu. Nema potrebe za filetiranjem komarči i lubina to ovako za gradele oni uzimaju. Pastrve su isto za na gradele. U škrovalu neki to stave, pa šta ja znan, kako to oni rade. Isto u komadu, samo da im je čistit onda bi bili najsritniji. Ima uvik svježih školjaka. Utorkom i petkom dolaze školjke iz Stona.

Četri vrste mola san ja jutros imala. On bi tija oni od 60 a onda govori daj mi kilo onoga od 20. A vidin da bi tija toga od 60. Stariji ljudi nemaju novaca. Stari ljudi samo bijelu kupuju. Plavu rijetko kad, teška je. Vidi se da gledaju pa uzmu kvarat. Uzmu kvarat onoga od 20 kuna. Kažu ode je 20, a na pazaru ću ja to nać za 10-20 kuna. Petkon na pazaru krešu više cijene nego mi. Oni mogu doli dizat i snižavat cijene sami, mi ovde imamo određene cijene. Oni doli kad je dobiju drže cijene 60 kuna, a u podne je spuste na 20 kuna. Jel kužiš? Ode ti je uvik ista cijena. Ako ti je 60 i sutra ti je 60. Nemoš spuštati ništa, ako spustiš u manjku si.

8.12. TOMMY-prodavačica

Dobro se sve prodaje. Najviše traže plave ribe zato šta je plava riba zdravija. Najviše traže srdelu, traže lokardu, incune i tako. Ta riba im je i zdravija i jeftinija. Dosta se često kupuje riba iz uzgoja i ne smeta im šta je uzgojena. Ne smeta im zato šta je ukusna. Nije ih briga jel ona tolko

zdrava il nije. Riba iz uzgoja i nije jeftinija, ona vam je među skupljim ribama. Nisan primjetila ništa specifično u ponašanju kupaca, sve im odgovara.

8.13. MERKATOR-prodavačica

Kupci najviše traže bijelu ribu. Bitna im je cijena. Više kupuju domaću. Uzgoj ide relativno dobro jer naš svit je naučija da danas svi prodaju uzgoj. Malo ima divlje ribe. To je to. Bolje ide riba od rakova i školjaka. Ide i plava, najviše srdela, srdela najviše se prodaje.

Kod kupaca imate svega i svačega. Ima svita koji ćedu se prije mašit za trlju ovu veliku od 70 zavisi 80 kuna nego za ovu jeftiniju manju, a može bit sviježija ova nego ova. Može bit da je to radi gradela. Dok na primjer petkom jako dobro ide riba i prodaje se ona sitna, jeftina riba. Dok na primjer subotom se uvijek kupuje skuplja riba. To sam primjetila. Jako, jako skupa riba se kupuje. I ovi rep od grdobne i uzgoj. Svi očedu gradelavat. Petkon je više ono frigano, sitno šta manje.

Filetiranje ne pali kod nas. Mi smo to probali radit, filetiram ali ne. Mi čistimo ribu samo ne svu. Na primjer ove sitne trljice to ne čistimo. Jedino našim ovde djelatnicima ako ono imaš vrmena i tako. Čistimo, ovako, gulimo grdobinu, čistimo oboritu ribu, ovako malo veću pastrvu, skušu i to, dok na primjer sipu lignju to ne. To nikome ni ovu sitnu ribu to nikome ne čistimo. To je ono zafkancija. Lubine i komarče čistimo. Baš ono oboritu malo veću ribu to da, ali ovu sitnu to ne. Sa zamislite ka bi kilo srdela išli čistit. Ajme majko! A pogotovo petkom skoro nikome ne čistimo ništa jer petkom imamo toliko posla. A ti prvo moraš poslužit mušteriju pa tek onda onome onome prije šta ti je uzeo ribu onda tek očistit. A pošto imaš puno posla nema šanse da ikome čistimo ribu. Jedino stvarno ako imamo vrmena ako nema puno posla. Smrznuta riba se prodaje-zavisi kako koja. Nije sva, nije baš sva da se nešto ekstra prodaje. Ima stvar koje se jako dobro prodaju. Pogotovo oni mali očišćeni gambarići, ustvari ove kozice male. Ne mora bit u prezli, imamo točno očišćeno ovako baš gola gola čista kozica. A ovo šta je u prezli ili šta je u jaju tu jaje mora bit u prahu radi salmonele. Isto se prodaje. Znači, sve na refuže pa možete uzet koliko očete.

8.14. RESTORAN "BOTA"-šef kuhinje

Filirana riba to znači da je već obrađena, onda to već nije ta riba. Mi moramo zadržat ovo naše šta je ode jer čin je riba isfilirana očišćena, to već nije ta riba. Zimi imamo sve ribe, ljeti ne. U sezoni veća je potražnja. Al zimi uglavnom ima. Zimi je smanjena potražnja i potrošnja. Šta je normalno. A liti je povećana i nema količine. Kao prvo problem je šta se riba povlači u dubinu. Zabranjen je lov u kanalima i to je to. Ne znam kako bi se to moglo promjeniti.

S obzirom da smo mi riblji restoran, jako se malo bavimo sa mesom. U nas svi oće vidit sviježu ribu. Cijeli mediteran tako mi, Talijani, Španjolci, Francuzi, Grci. On ribu na peškariji teško će dobiti filetiranu. Dobit će filet od ribe koja je bila već stara pa će malo umaskirat i prodat. A nije to to. Na primjer u Španjolskoj, doli u Barceloni to je najveća ribarnica to je najveća burza ribe u Evropi. Amo reć, skoro i na svitu posli Japana. Tamo se zna riba ide sviježa, živa, friška i filirana riba. I sad filirana riba je podjeljena u tri kategorije. Isto tako, riba koja je momentalno izvađena iz akvarija, filira se. Filira se i riba od dva dana i riba koja je upola smrznuta.

Riba iz uzgoja je zavisi o hrani čime se hrani, to je najvažnija stvar. Ona već po fizionomiji se može viditi jel to kvalitetna riba iz uzgoja ili nije. Ima nji pare pirane pa su nabijene pare polomljene kosti. Rijetko ko će primjetit razliku. Misli da je pravi znalac, pa neće. On će primjetit po izgledu ali po ukusu ne. Pravo maslinovo ulje sve to pokrije. Ali po izgledu se zna primjetiti i sve. Mala riba do pola kila, u njoj nema masnoće. Ova velika od kila-80 deka i dalje u njoj zna bit malo masnoće al nije to opet... Ona više zna mirisat nego šta bude masnoće u njoj. Znači čime se hrani, miris u njoj, drugačiji bude miris u njoj. A malo ko će to primjetit, kažem, stvarno čovik triba bit znalac za to primjetit.

8.15. HOTEL "PARK"-šef kuhinje

Najveći su problem pare, lova vam je najveći problem. Jer ovi privatnici ribari, njima je to teško pisat priko računa. On oće lovu kad ti imaš lovu moš kupit šta oćeš i kad oćeš. U svako doba noći. Školjkaši ista stvar. Sve se može čak i prstace, sve se može nabavit. Ono ka ne smi se, a daš lovu i sve se može. I ne trebaš nikoga podmitit nego platiš normalnu cijenu. Desi se često puta da zbog vrmena nema ribe. To bi se trebalo rigorozno kažnjavat. Tako da se pišu fino računi,

ispostava ribe. A dok to ne bude to će uvijek bit ode tramakavanje sa parama sa svim. Jer neće niko da piše račune.

Nama uopće nije problem za filetirat i za čišćenje ribe. Spremali smo ribu iz uzgoja. To je normalno da je razlika. Ali mislim, to je dobro. Opet riba je kvalitetna. U liti je ona dosta nadomjesti obor. Tako da ima i ona svoje priotite. Kad ti nemaš obora onda moraš nešto iskoristit. A svježja je i dobro ti dođe. Može se od njih svako jelo napravit. Možete, možete, kako ne. Razlika u ukusu se nadomjesti sa začinima.

Teže je osigurat ponudu ribljih nego mesnih jela. Ipak mesnice isporučuju zna se tačno koliko. Svi daju račune. Tako da uopće nije problem radi mesa. Mi uzimamo čisto meso ramstek, teleću ružu i puretinu i piletinu i janjetinu. Eto to su nami ovaj, to je meso ode kod nas u hotelu, mislin, biftek, normalno, ramstek i teleća ruža i filet od bijelog mesa piletina i puretina.

Da riba iz uzgoja ima manje masnoće bilo bi super. Ma nema to miris, samo ima puno masnoće. Kad ti nju otvoriš onda stvarno ima dosta masnoće. Ima ih dosta koji glume ka ja znan šta je riba. A ti mu je daš i rečeš mu kasnije šta je jeo, a on pojma nema.“

8.16. RESTORAN "BEKAN"-šef kuhinje

„Problem počima od samog ulova. Ako je ulov loš ona ima problema. Imamo problema tijekom ljeta. Riba dosta ide u unutrašnjost i ide dosta vanka u Italiju. Tako da u biti dosta se podigne cijena u sezoni. Kad se podigne cijena automatski je ponuda lošija. Sve je to povezano. Mi inače prodajemo samo oboritu ribu. Navest ću vam primjerak: šarpina, šampjer, orade, lubini, zubatac.

Riba iz uzgajališta može bit zamjenska al ne uvijek, rijetko. Kad naiđu gosti koji se manje razume-stranci, onda to njima može zamjenit. Ali cijena je niža i niža je u nabavi. Može ona bit i zamjena ali neadekvatna. Ko se razumi primjeti razliku. A ko se ne razumi... Ima ljudi koji se ne razume pa ne znaju ni kako se zove riba. Ima ljudi iz unutrašnjosti koji se ne razume u morsku ribu, znaju fulat u svemu imenu, izgedu, svemu. Malo smišno bude al ne govorimo im ništa. Šta ćemo ih učit koja je koja riba ako oni misle već da znaju.

Po nama bi bilo najbolje da se najprije zadovolji ovo tržište, a onda da se ide dalje. Ipak to love naši ljudi, naši ribari, ali oni daju onome ko da veću cijenu. Dobijemo mi iz dana u dan sviježu ribu. Rijetko se desi da dobijemo iz leda. To ljudi zalede koji ne uspiju prodat na vrime. Onda zalede, poslje mogu prodavat kako žele. Cijene daju koje oni oće. Ne može bit ista pošto je zaleđena. Mislin ista po izgledu i po imenu al ne može po kvaliteti.

Spremali smo ribu iz uzgajališta. I nema neke mane. Ona je skroz u redu. Ima masnoće. Nije za juhu mada se može ona lešati ali nije to to. Nije ni po ukusu ni po izgledu ka ova. Mi nju uglavnom pečemo na roštilju. Ako neko inzistira da mu se leša, mi lešamo. Udovoljavamo gostima, kako oni žele mi radimo. Naši gosti uzmu ribu iz uzgajališta ako nemaju drugu ribu, ako nemaju izbora onda uzmu. A dogodi nam se da nema izbora. Il ako je veća potražnja, a ne uspije se nabaviti onda se prodaje i ova. A stranci uzmu s reda. Mislim da se ne žale jer stvarno bude lipa. Ova naša i ako je s uzgajališta ima bolji ukus nego njihove tamo kad dođu iz leda. Pogotovo ako su iz neke kontinentalne zemlje pa nemaju svoju ribu. Nismo nikad bili u situaciji da moramo spremat uvoznju, zaleđenu ribu. Mi ovdje ne. Jer mi smo restoran isključivo na kartu. Mi ne radimo gotova jela. Ako imamo taj momenat prodaje se, ako nemamo uzmu nešto drugo. Nismo nikad došli u situaciju da prodajemo kupljenu uvoznju, zaleđenu ribu.

Mislim da dobri poznavaci ribe ako mogu jesti divlju neće jesti iz uzgoja. To ne znači da ona nije ukusna i jestiva. Ona je za 4, ako je ova za 5. Nema tu puno velike razlike. Ima ona svoju cijenu i puno je truda oko nje na poslijetku. Ima svoju muku.

Lakše nam je osigurati ponudu mesnih jela. Imamo mi jedno i drugo uvijek. Samo kad je lošiji dan onda nam se desi da nema ribe, a mesa možete kupit uvijek. To je ta razlika. Bilo bi mi puno laše da mi riba dođe očišćena. Nebi morala ja. Al to je teško. Ko bi to moga. Nebi volila da su mi ribe iz uzgajališta filetirane. One su ipak lipe onako svježje, sve skakuću. Kad imate pomoćnicu koja će to očistit onda vas nije puno briga. Kad morate sami onda bi volili da je očišćena. Nama gosti prvo ribu pogledaju u komadu. Mi to složimo, sredimo. Onda oni to pogledaju, izaberu. Onda mi to izvazemo. Onda je očistimo, pečemo... To je sve baš na licu mista. Mi nju zadužujemo s drobon pa ako fali drob to je već teže izvagat. Gost je dobije onakvu kakva je, takvu je plati. A sad ako fali drob, on je negdi nesta, a cijena je ostala. Platili ste ga u nabavi, a

sad ga gost treba platiti i u prodaji. Mi važemo ribu prije čišćenja. Kad se očisti onda je to druga stvar. Jer smo mi nju takvu i zadužili. Tako vam je to i u dućanu. Ne možete kupiti ovako recimo primjerice kupus on je takav kakav je, to šta ćete vi baciti 3-4 lista to je druga stvar. Isto ste ga platili.

Ova riba nam je danas došla. Sve svježije. Ima 4-5 vrsta: pic, lubin, šampjer, arbun, komarča i škarpina tamo na kraju, škampe, lignje, školjke...Riba iz uzgajališta u slučaju da nema ove onda dolazi ona. Nju uglavnom možemo uvijek nabaviti. Ako nema na ribarnici ima u dućanima.

Gosti ne pitaju za cijenu, pitaju samo je li hrvatska. Puno im znači da je to iz našeg mora, a ne sad nešto uvozno, zaleđeno i tako. Nije njma bitna cijena toliko. Jer ako su oni odlučili već doći jest tu nije im sad bitno oće li platiti 70 ili 80 kuna, 100 ili 120. On oće pojest nešto šta je naše, to je jako važno. Uvozne lignje imaju drugačiju boju. One su nekako crvenkaste. Žilavije su i puno se uvuku u sebe. Mi mu damo točnu količinu, a na kraju nam se gost žali da mu je malo, da smo mu dali manje, da smo ga zakinuli. Nekako se skupe i žilavije su nego šta su naše. Ko to zna odakle to stigne? Mi ne prodajemo filete, al par puta smo dobili imate onih kozica očišćenih, onda znamo kupiti u dućanu. To vam nema ni k od kvalitete. Nema ništa. Odma se primjeti da to nije to. Mi konstantno radimo s našim stvarima i konstantno to forsiramo jer to nam je temelj da opstanemo. Ima naših ljudi koji se razume, on zna da ova riba valja i da ne može bit uvozna i da ne može bit u ledu. Oko joj sve govori.

Riba iz uzgoja ima specifičan miris. Mi stavimo malo više maslinovog ulja. Ima ona miris, nije ka ova. Posebno dok se peče. Ona masnoća dok se peče ima poseban miris. Ona vam sastrane ima masne naslage. Sa unutrašnje strane droba. Ima ih baš debelih. Manje imaju i manje tih naslaga.

Kupe oni to u jednom dućanu ili to nama dođe. Ako nema onda se znaju čak zaletiti do dućana ako ostanemo bez, a triba. Sve vam je to od dana do dana. Stranci dosta traže ribu. Pogotovo oni koji imaju para. Oni koji su malo lošijeg đepa pojedu neki rižotić ili nešto jeftinije. Svaki gost je dobro došao!“

8.17. RESTORAN "KORALJ"-šef kuhinje

„Najviše imamo problema s nabavom. Kad je loše vrijeme nema ulova i tako. Nije tokom sezone, nakon sezone. Kad je loše vrijeme fali svake ribe. Školjkaše baš tu i nemamo. Ja se ne bavim nabavom. Nije nam problem čistiti ribu. A i radi gosta prezentira se. Prvo se pokaže. Ona treba bit friška i neočišćena. Fileti nas ne zanimaju. Lakše nam je osigurati mesna jela. Nismo pripremali ribu iz uzgajališta. Ne uzimamo je, samo sviježu. Ne možemo je upotrijebiti kao zamjensku. Lignje upotrebljavamo sviježe, također.“

8.18. KUHAR "GRAŠO"

„Problem je dobiti ribu na vrijeme, pogotovo u sezoni. Zависи sve o potražnji. Manje više školjke koje se traže njih nastojimo dobiti. Zависи opet od vremena, o vanjskim utjecajima, općenito o svemu.“

Možemo upotrebiti ribu iz uzgajališta kao zamjensku ribu. Ne bi znao imamo li dvije cijene. To bi trebali razgovarati s menadžerom restorana. Riba iz uzgajališta drukčija je. Vidi se u svakom slučaju. Stvar je jednostavno u načinu hranjenja. Kad je divlja onda ona sama bira šta će jest. A ova iz uzgajališta... Na primjer ako se ne razumite, vi ne možete viditi to. A sad u okusu sumnjam da ima kakve razlike. Čak bi se usudio reći da je ova čak ukusnija, ova iz uzgajališta. Možda baš zbog te masnoće. Ne bi nam pomoglo da je riba očišćena, filetirana.

Ribu nam je u svakom slučaju teže osigurati nego meso. Ne znam kako bi mogli riješiti problem nabave ribe. Možda plaćanjem, ponuditi veću cijenu ponuditi nabavljačima. Jedino na taj način. Smrznuta riba ne može nadomjestiti sviježu. Tu je velika razlika u kvaliteti. Ništa se ne može sa svježom ribom usporediti. Vi bi prodavali meni ribu da znate da ćete dobiti veću cijenu u mene nego u Mate, Stipe...

8.19. RESTORAN "FIFE"-glavni kuhar

„Školjaka nema, mi ne držimo trenutačno. Jedino ovako rižot plodovi mora. Nemamo problema u nabavi. Riba je kvalitetna, ovo šta imamo to stvarno dolazi kvalitetno.

Pa i nebi nam nešto puno pomoslo da riba dođe očišćena, filetirana... Žene su zaposlene da to rade, čiste. A na meni je samo da je spremim. Takav je rad ode.

Ode šta mi imamo ribu to su sve ove divlje: trlje, moli...Oni se ne uzgajaju. Pa tako da, šta ja znam... Ima razlike između uzgojene i ove. Ova je utovljena, ova je domaća. Priremao sam uzgojenu ribu. U ovom restoranu nisam. Drukčija je malo. Nije sad neka velika razlika. Ali ono, ko se malo bolje razumi on će sigurno osjetit. Mi obični slabo. Maslinovo ulje, češnjak to ubije sve...“

8.20. RESTORAN "JUGO"-šef kuhinje

Mi samo spremimo, onaj ko nabavlja vodi računa o nabavi. To je pretežno naš šef. Mi samo spremimo šta on donese i to je to. Dođe 10 kila ribe i kažu to vam je to. Kad je potrošimo dođe opet druga riba.

Spremala sam ribu iz uzgoja. Ona je više masna i teže se peče. Samo je radimo na žaru. Onaj ko se razumi u ribu taj će osjetit, a onaj ko nije... Onaj ko zna, on će osjetit.

Nas ne zanim već očišćena i filetirana riba, samo friška. Niko nam ne naručuje filetiranu, konobar fileтира isprid gosta.

Meso nam je lakše nabavit. Nije nam se desilo da nemamo ribe. Uvik imamo al nam i ide po narudžbi. Gost naruči zubaca od 5 kila, ša ja znan ako oće na fete. Ovu iz uzgajališta ne prakticira, eventualno ako ne nabavi ove onda kupuje tu, al rijetko.

8.21. RESTORAN "FIFE", TV VODITELJ, 55 GOD., MUŠKO STALNI GOST RESTORANA

Jedem ribu naprosto što je volim. I ne preferiram je nego je jedem. I da san ija ribu cili život nebi uvatija 2 metra i 414 kila. Ali mi je riba draga i jedan je, sigurno čudna kombinacija, jedan je suboton i nediljon. Redovito jedem ribu, isključivo ribu. Draga mi je guštan. Jiden ono šta volin i uživan u ribi. I to mi je riba. Puno mi je draže pofrigana mala riba nego najbolji šampjer u restoranu. Kad mi žena ili mater uzmu kilo bukava, mali bukvena, papalina, srdelina, gavuna i pofrigaju to je, to je ka kikiriki. Stvarno ka kikiriki. I dok god ima u pijatu ja jedem.

Ima san priliku jesti uzgojenu i uvoznu to je u odnosu na ovu ribu divlju isto ka fićo i mercedes. Mislim ona je drugi okus, drugi je ukus, sve je drukčije. Čujte ja mislin da kod te ribe nema problema. Jednostavno je komodnije uzgajati nego ja vatati. Ja mislin da je to pitanje komoda. Jer kad napraviš one kaveze i ogradiš onda moš tako reć rukon vatat. Ima stara izreka koju je naš pokojni dida govorila, za uvatit ribu isto moraš smočit guzicu. Iz uzgoja je riba stupasta ova je baš stupasta. I ona je skroz drukčija. Meso joj je... Ovoj je meso življe ili san ja... Možda je to sve stvar infišacije. Ali nije stvar infišacije recimo kad je u pitanju lubin, kojeg ne jedem baš često. Priznan, pripoznan odma, časna rič, koji je iz kaveza.

8.22. RESTORAN "FIFE", LJEČNIK, 70 GOD., MUŠKO STALNI GOST RESTORANA

U mom slučaju su nazočna sva tri razloga zašto jedem ribu. Volim je zato šta je čitav život jedem. Postoji navika i potreba. Zdrava je i tu je dobro spremaju. Jedem i plavu i bijelu ribu. Češće plavu ribu zato šta mi je glede cijena dostupnija. Prednosti jela ima više. Najvažnija prednost prije svih mi je taj ukus specifičan na koji sam naviko i koji mi obrok čini sadržajnim. Drugi razlog je znanstveni. Jer držim da je riba od svih izvora mesa daleko daleko najzdravija. To je dobro i poznato svima pa nisam ništa novo reko. Ne znam da li ćete mi vjerovati ali još do sada u mome životu nikad nisam pojeo ribu iz uzgoja.

8.23. RESTORAN "BEKAN", PODUZETNIK, 45 GOD., MUŠKO

„Jedem ribu prvenstveno šta je to zdrava hrana. A druga stvar, što sam po prirodi osoba koja voli sve jest. Ne biram niti sad da imam naglasak na nekom jelu. Al prvenstveno šta je zdrava pogotovo iz našeg Jadrana. Ne biram, sve je na repertoaru. Doduše školjke malo rijeđe zato šta to zahtjeva ipak... Moraju bit isključivo svježje. Jednostavno ne možete vi njih jest, a da one stoje u frižderu 10 dana. Ali nemam izbora. Bijela, plava, čak i ove uzgojene jer je teško doć do ove ribe. Čak smatram

da je preskupa, preskupa za naše uvjete. Ali mislim često mi je obitelji na repertoaru na jelovniku. Barem dva puta sedmično na ovaj ili onaj način. Nema biranja. Može bit plava, može bit bijela. Bitno je da je friška. Glavna prednost jela je da je riba svježija i da je ukusno pripremljena. Obrok ne mora bit velik. Znači da je svježija i da je ukusno pripremljeno iako su to vrlo jednostavna pripremanja. To može bit i riblja juha. Znači lešo, riblja juha, gradele ima tu još razno razne... Al u principu je to lešo, na gradele i uz dodatke povrća. Znači, da tu bude neko zelje. Mislim da je to najkvalitetniji obrok.

Naručio bi ribu iz uzgajališta. Jeo sam je često. Morate znat gdje se to goji. Primjera radi dobre su gdje su to otvoreni djelovi sa Šolte, sa Brača gdje su česte izmjene struja. Recimo iz Marine nije baš toliko zato šta je to jedan zatvoreni zaljev. U principu, one jesu malo drukčijeg okusa zato šta se one umjetno hrane. Dobro, pazi se na hranu na tu prehranu njihovu al ne može se ona usporediti sa prirodnom. Razlika je, uzmite jednu ribu... Ima 3-4 vrste ribe šta se uzgajaju. To su komarče znači orada, pici, lubin i školjke. Kad usporedite prirodnu komarču i uzgojenu komarču, velika je razlika ko poznaje ribu. Velika je razlika čak i u ukusu. Ali opet kažem bitno je to u zdravom okružju, prirodnom. A fala bogu mi na Jadranu još uvijek to imamo. Prema tome nema nekih velikih razlika.

Znaju me privariti. Privariti će vas na otoku svak kad je sezona u bilo kojem restoranu zato šta je toliko velika potražnja... Riba se jednostavno riba oborita ne može ulovit. Ona je otišla duboko. A velike su potrebe. Restoran ovoga tipa mora imat prirodnu, frišku ribu. Mora imat. I normalno da mi najprije mora ponudit tu, a ako nema te dati mogućnost izbora. Ipak ja sam tu gost, ja biram. Al do sada nisam nailazio u pravim restoranima, koji drže do svoga imida, da će vas prevariti. Znači naglasi vlasnik ili konobar da nema prirodne i evo imamo te... Al kažem to je opet u čistom moru, zdravo hranjeno, u prirodnom nekom okružju. Iako je to ubrzano hranjeno razlika se vidi, al mislim da nije bitna. Više puta naručim. Prošlo lito san na Visu radio i znam da nema ribe oborite. Nema. A znam da moji neki tipovi koje ja poznajem prodaju sedmično tonu uzgojene ribe. Prije ću to pojest kad dođem u restoran nego ćevape. Jer znam da je to ipak iz zdravog nekog...

Mora biti ona meni friška, ona meni mora bit pokazana da je friška. Ja praktiram kući kad ja nabavim ribu, a nabavljam je sa Lastova, sa Visa za moje potrebe i onda ja to friško zamrzem. To u restoranu ja ne mogu kontrolirat i zahtjevam da bude friška. Naručio sam i filet. Naručiva san gofove. Veliki gof on se nasječe, čak se može i zamrznit. Volio bi i da lubine i komarče filetiraju, zašto ne? Dapače, možete njih spremiti na puno načina. Dva su najzdravija. Recimo ja mogu pojest onu friganu ribu, ali nisam pristalica toga. To je recimo za one male incune ili male gavune i to. To vam nije ko jelo to vam dođe ko predjelo to guštate. Ali zašto ne? Filet, imate njih spremanja danas to praktiraju po kućama. Recimo, nema neko gradele jer nije u mogućnosti u stanu gradele onda stavi je u nekakvu rernu, zaduši je, na sto načinomozete vi nju spremi. Znan da je najzdravije lešo i s gradela. Onda ona ne gubi ukus. Po meni kvaliteta te ribe je da njoj ne treba previše dodatka. Malo zelja. Znači, nju ne treba ni s kapulom ni s lukom ni s kumpirima nego s malo zelja i... Svježija riba iz mora diktira cijenu. Ova druga je onda 50% od toga. Zaleđenu ribu nikad ne kupujem. Frišku iz uzgoja da. Evo neki dan sam za juhu doma bija u Tomija, on nabavlja s Brača. Ja točno znan, ne može me prevariti jel riba friška. Točno se vidi po škragama i po očima. Ali to ne praktiran kupiti pa zalediti. Ali nekidan prijatelj s Lastova, ribar. Koju god hoćete živu ribu. On kad je ulovi on mene zovne oču li. Ja to jednom ili dva put misečno uzmen. Je ste ikad vidili lignju od 80 deka. Kad budete imali priliku nećete nikad bolju lignju ist. Što veća, to bolja. Samo mora bit divlja. Od uvoznih liganja, djeca mi to vole, spremimo rižot ili isječemo ih pa i ono... Ne može se usporediti s našom. Ni Kalifornijska nemože se usporediti s našom. Jedem i slatkovodnu ribu. Dapače.

Riba je jedna od najkvalitetnije prehrane. Samo kažem u nas je to učiniti na način da vi to češće jedete skupo. Pogotovo za tu skuplju, kvalitetniju ribu trebate imat pristojne prihode. Nas je šestoro u obitelji nama triba 200 eura misečno kupiti ribe. Nekad to i učinimo. Nekad društvo, vamo tamo...U principu mislin ko Talijani ili ko Portugalci, najveći potrošači ribe na svitu, u njih je riba glavno jelo. Najveći potrošači ribe po glavi stanovnika su Portugalci pa Talijani iza njih Japanci. I oni jedu svu ribu, nema razlike. Samo je bitno da je friška. Zato je u nas riba skupa jer sve ide u Italiju. Zato je skupa. A ja smatram da je zato za naše prilike, za naš standard preskupa. U nju se puno ne ulaže. Uzmete meso, u njega se ipak ulaže. Nekoga bika ili tele ne znan svinju morate ipak uzgojit da bi došli do konzumne veličine. Ali u principu riba broj 1.

8.24. RESTORAN "PIMPINELA", PODUZETNIK, 47 GOD., MUŠKO

„Jedem ribu zato šta je zdrava, šta je volim i volim jela od ribe. Zdrava je. Za predjelo uzimam školjke, za glavno jelo ribu. Volim i glavonošce. Obožavam sve. Cijena me ne zanima samo kvaliteta. Jedem i plavu i bijelu ribu. Za potenciju plavu ribu, za lagani obrok bijelu.

Pravim razliku između divlje i uzgojene ribe. To vam je isto ko kokoš u kavezu šta se radi visokoprodukcijska proizvodnja i iz domaće radinosti koje malo hodaju. Probajte jednu, probajte drugu pa ćete viditi razliku. Naručio bih dobru ribu iz uzgoja ako nema pravih. Toj ribi nedostaje malo pikantniji okus mesa. Nije preblaga. Pamučna je, spužvasta. Ali to ugostitelji pravi sakrivaju sa začinima itd. Al mi pravi Dalmatinci to možemo prepoznati. Uvozna riba ništa. Proba san lignje, škarpine nema to veze s našom Jadranskom ribom. Najbolja je naša.

Uzgajivačima bi poručio da prošire kaveze da se može ribe gibat, da budu malo čvršće i da minjaju spizu. Kao god one u pravom staništu jedu takvu da im daju spizu. To je isto kao da jedan uzgajivač hrani svinje sa miševima itd, a drugi žir, repu, salatu, kukuruz i šta ja znan šta je još najbolje. I sad šta je bolje? Koja je bolja svinja? Prirodna hrana. To bi preporučio i uzgajivačima ribe.

Kad je ekipa od nas dvadeset onda mi pobacamo, isfetamo. Glavu i rep lešamo za juhu. To je to. A ima san neke goste iz Italije onda su oni tražili da bi oni tili snimat kako se taj zubatac od 5 kila cili peče. Pa smo ga pekli jedno 4 i po sata ciloga na gradelama. Lagano ga spuštali, kuvali pekli. Ja mislin da je to jako kompliciran posa.

Dobro je i filetiranje komarči. Recimo ja volin vidit u brujetu grdobinu cilu, a rep od grdobine volin vidit na gradele. Volin je vidit na fete u umaku...

8.25. RESTORAN "JUGO", EKONOMISTA, 40 GOD., ŽENSKO UPRAVO POJELA KOMARČU IZ UZGOJA

Jedem ribu zato što volim ribu, fina mi je. Volim je i ujedno je i zdrava. Zato jedem. A ne smeta mi što je iz uzgoja. Al kombiniram. Kad naletim na neku ribu koja nije iz uzgoja onda kupim pa priprelim. U principu kombiniram. Najdraža mi je bijela riba. Fina mi je. Plava riba je isto tako fina ali mi je teška. Teška mi je onda je povremeno jedem. Najvažnije mi je da je riba friška.

U principu su orade i brancini iz uzgoja. Nemate orade i brancine osim... To je vrlo rijetko baš kupiti u dućanu jer kupujem u ribarnicam. Ne možete kupiti divljeg brancina i divlju oradu. Uglavnom su iz uzgoja. Onda recimo te ribe najčešće su u ponudi u ribarnicama. Onda kad se za želim ribe kupim tu ribu. Ali ako naletim na nekog kovča koji nije iz uzgoja, ne znam na nekakvog pica onda uzmem to. Al kombiniram. Ovisi šta ima u ponudi. Ako ima svega onda čak mi nije žao niti novaca ako volim kovača, onda kupim kovača. Ne štedim na tome.

Riba iz uzgoja zna bit previše masna i neka zna imat onak kao po mulju, kao nekakv onak čudan okus. Drugačija je nije ista. Jedan oslić koji nije iz uzgoja. To je recimo razlika. Osjetite razliku da ti brancini i orade nisu baš prirodni. Masni su uglavnom. Ja ne radim razliku ako mi se jede sipa il recimo škampi onda ću kupit te škampe bez obzira šta su iz uvoza.

8.26. RESTORAN "GRAŠO", PODUZETNIK, 29 GOD., MUŠKO

Jedem ribu zato što je zdrava i zato šta je volim. Više zato šta je zdrava. Najviše jedem školjke. Ukusne su. Ribe jedem zato što su dobre-zdrave, a rakove i školjke zato što su ukusne. Najvažnije da je riba friška.

Probao sam uzgojenu ribu. Pravim razliku između nje i divlje. Rjeđe je naručujem i nikako. Ta riba ima drugačiji okus. Premasna je. Naručio bi uvozu jedino ako ne ništa drugo. Draža mi je domaća.

8.27. RESTORAN "GRAŠO", STUDENTICA, 20-30 GOD., ŽENSKO

Jedem ribu zato šta je volim i zato šta je zdrava. Više zato šta volim. U drugom planu mi je to šta je zdrava. Uglavnom jedem bijelu. Veće su ribe. Obitelj je velika pa onda se bolje najjedemo od toga nego od srdele. Al volim i srdele. Najveća prednosti jela je da je friško, šta je lip okus.

Kod uzgojene ribe razlika je u okusu. Puno je masnija i teže mi padne na želudac, meni koja neman osjetljiv želudac. Mater je kuvala jedan put ribu. Na suvo je radila bez iti malo ulja. Ja mislin da je bija lubin. To je bilo toliko ulja da ja to jednostavno nisan mogla virovat koliko iz one

kože pusti masnoće. U restoranu bi naručila ribu iz uzgoja ako nema friške. Lignje iz uvoza su katastrofalne, gumene. Iako one iz Novog Zelanda su se pokazale nekad i dobre, ali uglavnom to je toliko isprano. Riba iz uzgoja je kako koja. Neka je ok, neka je užasna. Jestiva je.

8.28. RESTORAN "GRAŠO", STUDENTICA, 20-30 GOD., ŽENSKO

Prvenstveno zato šta je volim a i zato šta je zdrava. Preferiram je. Najviše jedem bijelu i rakove i školjke. Najdostupnija je. Ne volim plavu ribu. Ima mi neki poseban specifičan okus koji baš ne volin. Najvažnije da je riba friška i da je jelo ukusno.

Naručila bi ribu iz uzgoja. Jela je jesam ali mi je daleko bolja ova riba. Riba iz uzgoja masnija je puno, čudnija je. Nema okus ka šta ima riba friška. Uvoznu ne preferiram. Probala sam je al mi se ne sviđa.

8.29. RESTORAN "FIFE", KARIKATURISTA, 70 GOD., MUŠKO

U ovome restoranu pripremaju svu divljač, govedinu, teletinu sve slični na zubace i na orade. Ovde sve ima jedan štih ribe jer, fala bogu, to je Matejuška koja je bila porat od staroga Veloga Varoša i prema tome ovde je sve akcent stavljen na ribu. Polje nego se u ovome restoranu jede riba, meso ili bilo šta trčete obavezno na zahodsku školjku. Ako je rižoti onda je isključivo sa školjkama, a rižote obožavam. Jedem sve iz mora i moga bi svakoga dana sve šta iz mora dolazi jest. Ako je mlada dama u ovaj sat mene našla, a vidila me prije podneva da san tu znači da je ipak dobar restoran kad san osta do ove ure.

Pravin razliku između divlje i uzgojene ribe. Ja je ne mogu pripoznat. Pazite, na restoranu je da vam ponudi najgoru ribu pod najbolju. Znači da li je dobro ili loše pripreme. Ma čujte, neko ko je rođen uz more i ko je odgojen naravno da zna. Ali pogledajte recimo Njemci. Moj prijatelj Smoje skuplja svježu ribu za brujet 10 dana. To vam je glavna faca na peškariji i jedan od najboljih ljudi šta postoji na svitu. Al ja znan šta je uvozna šta nije. Na njoj nigdi ne piše. A to su samo naši ljudi likovi koji govore Jadranska riba. Pazite, sa dobrim maslinovim uljem nikakva razlika između ovoga šta navodno uvozimo iz Afrike. Nema nikakve razlike. Meni ka ditetu objašnjavali su da riba mora imat uši ovako, kao mu repica stoji i sve to skupa. To pada u vodu kad san kasnije i ja počea svaćat nešto u životu. Isključivo boja. A ovo uši ovako, štrigu onako ma kakvi.

Svi znamo, a imamo tu i lječnika koji skriva svoje godine iza brkove-on bi izgledao daleko stariji da nema ovake prave brkove, oni se slavonci hrane naprosto nezdravom hranom. Mi Dalmatinci jedemo dobru hranu koja dolazi iz mora. Samo je ne možemo jest svaki dan jer je preskupa.

8.30. RESTORAN "KORALJ", EKONOMIST, 41 GOD., MUŠKO

Volim ribu. Ribu jedem i doma. Najčešće kad sam u restoranu kad imam prigode. Često putujem onda najčešće ribu čaki kad sam na kontinentu, recimo kad sam u Zagrebu. To je najviše zato šta je zdravo. Ja sam u nekim godinama kad treba vodit računa o tome iako recimo nisam sklon debljanju. Ali tradicija je i u obitelji i u našem okruženju da riba često bude na stolu. Školjke i mekušce jedem najčešće ljeti, a ribu tijekom zime i ljeti jasno. Nije baš uobičajeno, pogotovo u našim krajevima, da se školjka često jede po zimi. A znamo i sami školjka školjka ne smije prenoćit, ona se jede svježa. Tako da je opasnost- kvarljivost je puno veća. Važno je samo da je svježa. Budući da od malih nogu to konzumiram zasigurno da recimo imam i taj filing u sebi i jasno uvijek u korist ove divlje.

Riba iz uzgoja se može pojest, ona se pripravi. Onaj ko nije čest konzument te ribe on zasigurno... Imaš vrhunskih kuhara u ribljim restoranima tako da je priprava te i takve ribe samo za one koji su malo umješniji u prepoznavanju. U ovim restoranima koji su amo kazati vrhunski, koji su na glasu, koji imaju i status i ugled zasigurno da oni vode računa o tome gdje nabavljaju i koji su im dobavljači. Tako da ja nisam ima prilike nikada baš nikakvu primjedbu stavit. Probao sam ribu iz uzgoja. Ribu iz uvoza nisam jeo budući da živim u našem Mediteranskom okruženju pa jednostavno nema potrebe.

8.31. RESTORAN "KORALJ", JEDRILIČAR/PRODAJA BRODOVA, 50 GOD., MUŠKO

Inače jedem ribu. Večeras nema ribe. Obično bude lignje al ih nema. Uvik jedem ribu. Jednostavno odgojen sam na ribi i preferiram ribu i najdraža mi je riba. Najrađe jedem bijelu ribu. Laganija je. Kako se bavim još uvik sportom triba mi laganija hrana, a da bude kvalitetna. A to je bijela riba sigurno. Ništa nije bitno osim da je riba kvalitetna. Prema tome, smatram da... Ja obožavam ribu. Prema tome ono šta se smatra da nije kvaliteta prva-druga, srdela mi je broj jedan.

Primjetio sam razliku između uzgojene i divlje. Razlika je u okusu. Fali mu ono, fali mu sol najbitnije. Po meni, između domaće i uvozne-domaća uvik. Moglo bi se reć da isključivo jeden divlju ribu - srdela, cipal. Ne znan to su naše domaće ne bih moga nazvat da su divlje ribe. Gotovo nikad ne bi naručija ribu iz uzgoja u restoranu. Međutim kako san radija u Brodomerkuru 35 godina bija san na masu tih službenih ručkova i masu puti je došla ta riba iz uzgoja. Inače liti san na Braču. Tamo ima ribara, tamo imam i te kako kvalitetnu ribu ako malo uranin. Kasnije nema više ribe.

9. DUBROVNIK

9.1. Vlasnik ribljeg restorana

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Od ta tri kriterija nije nijedno- znači to je problem. Mi smo prisiljeni pribjegavati snalaženju i improvizacijama. Tužno je da nam talijanska riba stiže preko zagrebačke firme, a mi u Dubrovniku ne možemo doći do ribe.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Nemam ideju jer je tržište ribe u nas nedovoljno regulirano i neorganizirano. Ili se zakoni ne primjenjuju. Postoje nekakvidiskvaliteti zbog čega tržište u nas nije stalo na noge, osim crnog tržišta. Na tom crnom tržištu mi ne smijemo kupovati jer smo takva firma da naša plaćanja moraju ići preko računa ali je poznata činjenica d aobrtnici i manji ugostitelji često nabavljaju ribu na crno, a to se ne može kontrolirati.

3. Koji su osnovni razlozi eventualnog zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe?

Naši gosti cijene prije svega kuharsko umijeće, dok im je sirovina u drugom planu što je suprotno od toga kako se u Hrvatskoj zamišlja gost. U principu taj file brancina može biti i od uzgojene ribe , ako je vrhunski spremljen on je prihvatljiv. Tako da kod nas naručuju ribu iz uzgoja bez problema. Nema ništa loše u ribi iz uzgoja.

4. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebala poduzeti da se situacija poboljša?

Trebali bi stat na ZERP i sprečavati nelegalnu trgovinu naših i talijanskih ribara koja se odvija na moru. Da mi ne moramo kupovati preko Italije i Zagreba ribu koju su ulovili naši kočari zato što su je oni prodali Talijanima na otvorenom moru i nisu doveli u luku.

5. Koji su najčešći razlozi da gosti rijeđe naručuju ribu u odnosu na mesna jela?

Kod nas to uopće nije slučaj. Kod nas se podjednako jedu i tjestenina i riba i meso i vegetarijanska jela. To je možda negdje drugo. Možda se tu misli na one famozne čevape i preskavice, ražnjiće i to. To je valjda ono što smo htjeli. Masovni turizam.

6. Prave li vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?

Prave, ne svi. Naravno domaći gost, Talijan, Rus, netko tko konzumira tu vrstu hrane, on pravi. Japanci naravno znaju, talijani znaju što je što. Vraćam se na ono da je bitna priprema. Ako je brancin iz uzgoja, ako je on vrhunski spremljen, on je vrhunski spremljen. Naši gosti znaju da je on iz uzgoja. Znaju i ako je divlji, što također mogu naručiti kad je dostupan, znaju da je cijena viša. Neki se odluče na ove izgoja jer je teško imati na jelovniku konzistentno. Naši su jelovnici takvi da su porcionirane porcije. Ne možete imati danas prancina od 1,5 kg, sutra od 3 kg, preksutra od 0,5 kg. Brancin mora vazda biti isti, a to je teško postić s divljom ribom. Zato se uzima iz uzgoja zbog konzinstencije i zbog

istog nivoa kvalitete zbog istog prizvoda. Ako dođete danas, za mjesec dana i za 3 mjeseca da dobijete isti pjat.

7. Što vam je teže nabavljati – divlju ili ribu iz uzgoja?

Nama je to isto. Postoje dobavljači jednoga i dobavljači drugog. Divlja riba se dobiva iz Italije. Hrvatska riba se kupuje u Italiji, preko Zagreba i Splita dolazi u Dubrovnik. Ta riba jest freška ali je provela dan-dva u transportu tako da je na rubu svježine. Dok je riba iz uzgoja odma tu.

8. Što biste preporučili uzgajivačima riba?

Ponekad veličine ribe koje mi tražimo nisu dostupne ali to oni objašnjavaju prirodnim uvjetima i ciklusima proizvodnje. I ne može se u svakom razdoblju godine imati isti primjerci, a turizam cijele godine je ono čemu težimo. Ne znam što bi preporučio. Nisam tehnolog. Možda da pokušaju još s nekim vrstama osim orade, lubina i tune.

9.2. Restoran «Lokanda»šef nabave

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Pa jedan od najvažnijih problema vezan uz mogućnost redovite dostave ribe je prvo dovoz ribe u stari grad. Velikom većinom ovisimo o karićima. I o tome hoće li ribar uhvatiti ribu ili neće. A ostalog velikog problema nema.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Pa kratkoročno možda eto baš vezano uz prevoz da se to poboljša, a dugoročno recimo da se poveća broj ribe u moru.

3. Koji su osnovni razlozi eventualnog zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe?

Velikom većinom jedini razlog zašto su gosti malo skeptični prema uzgojenoj ribi je zbog kvalitete mesa. Jer kao riba, nazovimo divlja, ima puno kvalitetnije meso, bolje, nego riba iz uzgoja. To je jedini razlog.

4. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebala poduzeti da se situacija poboljša?

Ne znam što bi mogao na to reć. Sve je više ribe iz uzgoja, sve je manje divlje ribe. Možda kad bi povećali broj divlje ribe.

5. Koji su najčešći razlozi da gosti rijede naručuju ribu u odnosu na mesna jela?

Najčešći razlog je vezan za cijenu. Kilogram ribe u nabavi je dosta visok i onda samim time kad netko hoće pojest komad ribe dođe dosta viša cijena nego mesa. Recimo jedno mješano meso je 120kn, a kilogram mesa može nahraniti 5 ljudi. To je jedini razlog.

6. Prave li vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?

Kod nas ovdje ne. Zato što je dobro spravljamo. Trudimo se spraviti je što bolje.

7. Što vam je teže nabavljati – divlju ili ribu iz uzgoja?

Teže je divlju ribu. Zato što iz uzgoja uvijek ima, a kod divlje je problem jer ribarima ovisi o vremenu mogu li izać na more ili ne mogu, jesu li uhvatili ili ne.

8. Što biste preporučili uzgajivačima riba?

Da prošire ponudu. Umjesto 2 vrste ribe da ima 3,4,5.

9.3. Ivka, direktor hotela

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Što se tiče domaće ribe iz našega mora problem je što nema otkupne stanice. A što se uvoza ribe tiče ili iz uzgoja tu nema nikakvog problema.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Treba organizirati otkupnu stanicu da bi svi ribari donosili svoju ribu, a mi na jednom mjestu kupovali. Jer ovako se sad najveći dio ribe kupuje na crno. Znači bez papira a tako je protuzakonito.

3. Koji su osnovni razlozi eventualnog zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe?

Problem je što uzgojena riba nema nikada kvalitetu kao divlja. To je osnovni razlog. I što uzgojene ribe ima samo 2-3 vrste, nema većeg izbora.

4. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebala poduzeti da se situacija poboljša?

Treba organizirati otkupnu stanicu ili posebnu tržnicu da bi mi hoteljeri i ugostitelji mogli kupovati ribu na legalan način s računima.

5. Koji su najčešći razlozi da gosti rijede naručuju ribu u odnosu na mesna jela?

Zato što je riba skupa u odnosu na meso. Recimo mnogi švercaju ovu ribu iz uzgoja pod divlju. To je drugi problem. Jer je divlja riba vrlo skupa.

6. Prave li vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?

Hvala Bogu da prave. Razlika je u kvaliteti.

7. Što vam je teže nabavljati – divlju ili ribu iz uzgoja?

Teže je nabavljati divlju ribu jer se većina mora nabavljati na crno, a pokriva se kupnjom iz uzgoja.

8. Što biste preporučili uzgajivačima riba?

Raznovrsniju ponudu i naravno organizaciju tržišta.

9. 4. Restoran Proto-šefica nabave

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Imamo stalne dobavljače pa nam nije problem.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

S više dobavljača.

3. Koji su osnovni razlozi eventualnog zazora gostiju od naručivanja uzgojene ribe?

Nema zazora jer većinom naručuju ribu a ne meso. Kod domaćih ljudi- oni većinom znaju što je uzgojeno pa odmah traže divlju.

4. Što bi država i odgovarajuća ministarstva trebala poduzeti da se situacija poboljša?

Malim ribarima pomoći da mogu prodavati više ribe nego što se sada prodava.

5. Koji su najčešći razlozi da gosti rijede naručuju ribu u odnosu na mesna jela?

Kod nas se puno više naručuje riba.

6. Prave li vaši gosti razliku između divlje i uzgojene ribe?

Domaći prave razliku. Radije traže divlju nego uzgojenu.

7. Što vam je teže nabavljati – divlju ili ribu iz uzgoja?

Ribu naravno.

8. Što biste preporučili uzgajivačima riba?

Ništa, dobro rade svoj posao. Možda raznovrsniju ponudu? Naravno.

9.5. Hilton, šefica kuhinje

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Nije problem. Mi ribu nabavljamo dva puta tjedno ljeti. Zimi jedan put tjedno. Nije teško naći što tražimo. Samo ne radimo s lokalnim ljudima već s nabavljačima koji idu po ribu u Italiju, kupuju je u Zagrebu, rijeci i dovode nama ovdje.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Da imamo nabavljača koji se s tim stvarima ovdje bavi. Recimo ne možemo nać škrapinu, grdobinu kad hoćemo. Ovo naše tržište ovdje u gradu je slabo.

3. S kakvim se najvažnijim tehnološkim problemima u pripremi ribe susrećete u kuhinji?

Mi filiramo ribu, to je jedino. Čišćenje i filiranje. Na to najviše vremena izgubimo.

4. Kako bi se navedeni problemi mogli promijeniti/unaprijediti?

Kada bi nam mogla dolaziti očišćena i filirana riba, ali to je nemoguće jer bi onda cijena bila previsoka. Imate li uređaje za čišćenje/filiranje? Ne znam postoji li to. Imamo nož i pincetu. Ne može to raditi instrument. To ljudska ruka mora raditi. Jedino kad bi postojala tvornica koja bi zapošljavala ljude da to rade, ali cijena bi bila ogromna. A to je ođe za dubrovačko područje daleko, daleko.

5. Da li vam je osobno teže ili lakše osigurati stabilnu ponudu ribljih ili mesnih jela? Zašto?

Meso je lakše i pri zgotovljavanju i pri svemu. Lakše je nabaviti biftek, ramsteak, janjetinu nego škrapinu, grdobinu. Je li meso dolazi iz Hrvatske? Jest, jest. Dakle meso iz Hrvatske a riba iz Italije? Gdje oni kupuju tu ribu ja ne znam. Mi radimo s tom firmom.

9.6. Šef kuhinje u hotelskom restoranu

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Tu ima dosta problema. Najgore je što najviše ribe gosti zahtijevaju kad su najgori uvjeti za čuvanje ribe- to je ljeto. I kad su najnekvalitetnije školjke- usred ljeta. U nas u hotelu ne idu baš svježa riba i školjke. To je veći problem s restoranima. Imate li ribu iz uzgoja? Uzimamo ako se nađu gosti koji unaprijed znaju što žele pa traže ribu. Mi rećemo da je to iz uzgoja, moramo to naglasit. To je u redu jer se može naručiti dosta svježa. Dođe praktički živa.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Trebalo bi napraviti nešto s dostavom ribe. Jer je sama dostava u starom gradu problematična. U nas u hotelu to nije problem jer nemamo toliko posla s ribom. Može se uvijek nešto napraviti.

3. S kakvim se najvažnijim tehnološkim problemima u pripremi ribe susrećete u kuhinji?

Nemamo toliko problema. Opet kažem ne radimo toliko s ribom. Mi ribu s kojom radimo uzima polupripremljenu. Znači već zaleđenu, bez glave, bez utrobe. Recimo tuna bez kože i kosti. Nailazimo na kvalitetu koja nam odgovara i odgovara našoj cijeni. Tako da smo smanjili taj problem na minimalno.

4. Kako bi se navedeni problemi mogli promijeniti/unaprijediti?

Mi smo probleme sveli na minimum, a u unaprijedit bi se moglo, ili unazadit- treba znati što se radi i što se hoće. Kad se zna što se treba dobit, onda je lakše.

5. Da li vam je osobno teže ili lakše osigurati stabilnu ponudu ribljih ili mesnih jela?

Sigurno je lakše s mesnim jelima. Da idete sad raditi sa svježom ribom puno utjecaja ima nabava. Kad imate za ponuditi svježu ribu, a ona provede dan-dva na ledu više nije to to. A s mesom je sasvim drukčije.

9.7. Šefom kuhinje u hotelskom restoranu

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Nemamo nikakvih bitnih problema jer imamo stalne dobavljače.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Da bude više dobavljača.

3. S kakvim se najvažnijim tehnološkim problemima u pripremi ribe susrećete u kuhinji?

Restoran je već dugo otvoren tako da je većina problema riješena. Tako da ih u biti i nemamo.

4. Kako bi se navedeni problemi mogli promijeniti/unaprijediti?

Nemamo problema.

5. Da li vam je osobno teže ili lakše osigurati stabilnu ponudu ribljih ili mesnih jela? Zašto?

Opet, imamo stalne dobavljače pa nam je jednako za jedno i za drugo.

9.8. Šefom kuhinje u restoranu

1. Najvažniji problemi vezani uz mogućnost stabilne, redovite i kvalitetne ponude riba i školjkaša u vaše restoranu/hotelu?

Dostava. To bi bio najveći problem. Inače ga nema. Drugo dobivamo svježe, i školjke i sve ostalo. Jedino je dostava problem jer smo u starom gradu i ne može se srediti kao što se može van grada.

2. Kako bi se situacija mogla unaprijediti kratkoročno i dugoročno?

Jedino bolja dostava. Iako mi s njom sada nemamo problema. Dostava je sada dosta dobro organizirana.

3. S kakvim se najvažnijim tehnološkim problemima u pripremi ribe susrećete u kuhinji?

Mi imamo sitnu ribu i školjke koje idu svježe tako da nemamo problema. Nemamo veliku ribu nego samo sitnu.

4. Kako bi se navedeni problemi mogli promijeniti/unaprijediti?

Nemamo problema pa ih ne možemo unaprijediti ili unazaditi.

5. Da li vam je osobno teže ili lakše osigurati stabilnu ponudu ribljih ili mesnih jela? Zašto?

Mi ne držimo meso.

9.9. Gost restorana (40-tak godina, ženskog spola, biolog).

«Gost planira naručiti ribu za objed. Voli ribu, doma je ne jede, cijena je prihvatljiva. Planira naručiti rakove, glavonošce (lignje, sipe, hobotnica) i školjke, privlači ga to da je reiba jeftina, ukusna, vjerojatno friška, porcija obilna, cijena prihvatljiva, ali nije siguran da je zdravija riba. Ne pitam da li je domaća ili uvozna riba, ali važno mu je. Nada se da je domaća. Rijetko jedem doma ribu pa da pojedem omega-3 masnih kiselina.

Bolje je jesti ribu i zimi jer je ljeti industrija velika, masovna i brza priprema pa se gubi na kvaliteti.

9.10. Gost restorana – 2 (žena, 30-tak godina, biolog): «Planira naručiti riblji objed. Voli ribu, zdravija je, a doma je gotovo nikada ne jede. Planiran naručiti glavonošce (lignje, sipe, hobotnica), zato što doma rijetko jedem a volim. Osnovne prednosti ove narudžbe su što je jeftino, ukusno, obilne su

porcije, i cijena je prihvatljiva. Pravi razliku između domaće i uvozne ribe – nračuje isključivo domaću.

9.11. Gost restorana 3 (osoba ženskog spola, tridesetak godina, komercijalist). Namjerava naručiti riblji obrok, voli ribu, doma je gotovo nikada ne jede, naručit će glčavinošce i školjke zato što je jednostavnije mi je doći u restoran nego doma pripremit. Porcija je obilna, cijena prihvatljiva i lakše mi je doći na gotovo.

Ne pravi posebnu razliku između domaće i uvozne ribe, ali što se glavonožaca tiče nisam toliko uzbuđena, pojest ću i uvozu premda bi volila da je domaća.

9.12. Gost restorana 4 – (tridesetak godina, ženskog spola, ekonomistica) Namjerava naručiti riblji obrok, voli ribu, zdravija je, cijena je prihvatljiva planira naručiti bijelu (oboritu) ribu, porcija je ukusna, riba je friška, cijena prihvatljiva, i hrana je zdravija od nečeg drugoga. Važna razlika između uzgojene i divlje ribe.

10. UZGAJIVAČI, ribogajilišta

Primjer 1:

Godišnja proizvodnja nam je 1100 tona. 95% prodajemo u Italiju. Prva i osnovna promjena u zahtjevima kupaca u zadnjih 5 godina potražnja za ribom iz uzgoja ribom se upetostručila. Ljudi su počeli prepoznavati kvalitetnu od manje kvalitetne ribe. Počeli su birati, traže točno od određenog uzgajivača. Cijena je manje više ista, razlika je u 5-6 kuna, 10 kuna po kilu. Nije presudno oće li bit 60 ili 70 kuna. Nije razlika je 30 ili 70 kuna nego je razlika bukvalno niti 10 kuna. Glavni kupci su nam trgovački centri. Prodajemo neočišćenu. Imamo u planu raditi to ali sljedećih godinu dana sigurno to nećemo raditi. Hoteljerstvo samo traži i pita. Nas osobno godišnje zove i pita 2-3 hotelske kuće kad ćemo im moć ponuditi ribu bez glave, očišćenu, filet ribe? Mi smo spremni investirati, mislimo da se to isplati.

Ima uzgajivača koji ne vode računa o imidžu uzgojene ribe na domaćem tržištu. Ne da oni nebi htjeli voditi računa nego oni jednostavno ne znaju, ne razumiju na žalost razliku između kvalitetne i nekvalitetne hrane, ne razumiju što znači u kavezu imati 12 kila po metru kubnom i 17 kila po metru kubnom. Po tom pitanju uzgajivači moraju sami nešto napraviti, a država... Ne možemo mi očekivati od države da će nas ka mama i tata. Uzgajivači nisu uopće organizirani. Pojedinci će se organizirati i preživjeti će, a oni koji se ne organiziraju će propasti. Država neće ništa učiniti, nije do sad pa ne vidim zašto bi sad. Država bi mogla to potaknuti, ali ne viruje. Uloga države u daljnjem razvoju marikulture je u prostornim planovima i podizanju konkurentnosti jer na žalost riblja hrana i riblja mlađ koji su 80% troškova u marikulturi su 99% iz uvoza, uglavnom su iz uvoza. A na žalost je i repromaterijal i kašeta i konopi i oprema, tako da je malo hrvatskoga u hrvatskoj ribi iz uzgoja.

Proizvodnja je nedostatna. Tu država može učiniti, mora privući velike. Turska je najbolji primjer. Turska je sa državnim politikom opredjelila se za marikulturu. Privukli su Norveški kapital i privukli su kapital od Evropske zajednice. Investitori strani traže sređeno stanje. Mi imamo potpuno nesređeno stanje i ne zna se šta će bit u budućnosti. Mislim da nema razloga zašto Norvežani uzgajaju u Turskoj pa iz Turske tu ribu uvoze u Italiju, Francusku, Njemačku. Pa zašto to ne bi radili i u Hrvatskoj?! Tu smo potpuno konkurentni po cijeni radne snage, a to se nije dogodilo.

Činjenica je da određeni uzgajivači na tržištu prodaju nešto što je upitnog sanitarno-higijenskog statusa, pod broj jedan. A pod broj dva, sa počecima uzgoja tune u Hrvatskoj tu je bilo puno povika na onečišćenje okoliša. Na žalost marikultura danas u Hrvatskoj ima ne toliko negativan status koliko prije pet godina, međutim, to je još uvijek jedna dijelatnost u

rangu spalionice otpada, a ne proizvođača čiste hrane. To je više zbog imiđa cijele djelatnosti, ne samo ta djelatnost. A i s druge strane, uzgajivači sami i jedina organizacija koja ih predstavlja, to je Hrvatska gospodarska komora, nije učinilo ništa na području nakon tog događaja. Bili smo svjedoci i članaka u novinama di se pisalo o genetski modificiranim brancinima, da su i tzv. gobavi brancini, da se u grbi skuplja od nečistoće iz kaveza i slične stvari. Gospodarska komora nije na to reagirala, a s druge strane nije iz Ministarstva poljoprivrede, Uprave ribarstva nije se nikad imala jednoznačna i neupitna podrška. Povici su, u startu kad su bili povici na uzgoju tuna, niko nikad nije tu djelatnost amo reć štitio osim samih uzgajivača. Nisu imali podršku u društvu tamo gdje su je trebali imat, prvenstveno gospodarska komora i Ministarstvo poljoprivrede.

Primjer 2:

Naša godišnja proizvodnja je 1000 tuna orade i brancina i cirka 15 milijona komada riblje mlađi istih vrsta. Na domaćem tržištu prodamo kod konzumne ribe 50 %. Pedeset doma, pedeset izvozimo. A kod mlađi 70% prodamo doma, 30% izvozimo. Ribu kupuje cijela gama kupaca od trgovačkih centara do restorana, ali količinske najveće učešće imaju trgovački centri. To je bitno.

Promjene u zahtjevima kupaca postoje. Zahtjevi su sve viši kod narudžbi i za kvalitetom i strukturom robe. Ranije se naručivalo daj mi sto kila pa si mu dao šta si mu dao. A sad se naručuje 171 kašetu ove ribe, 115 ove, 92 one i mora apsolutno tako bit. A drugo, danas već mnogi traže sljedivost, ozbiljni kupci, što ranije nije bilo. Zahtjeva za filetiranom ribom ima. Mi i sestrinska firma s kojom smo kapitalno povezani, Marimirna iz Rovinja, nešto radimo. Imamo jedan pogon mali koji proizvodi karpaćo i dimljene filete, a jedan dio isto proizvodimo i filetiramo kod drugih naše robe. Istina to je još uvijek mali dio ali i rastući.

Naša iskustva su da je kupcu važna i cijena i kvaliteta. Međutim ako bi morali reći cijena ili kvaliteta, ima dio kupaca kojima je kvaliteta iznad cijena. Ali na žalost ima dio kupaca kojima je cijena ispred kvalitete, tako da je teško dat cidiran odgovor. Imate određenih veletrgovaca ribom kojima kvaliteta nije baš presudna. I oni rade najviše ljeti u sezoni. A trgovački lanci s kojima mi radimo moran priznat da poprilično dobro kontroliraju kvalitet robe.

Apsolutno mislim da bi država trebala stvarati jednu pozitivnu klimu prema ribi iz uzgoja, prema jednom visokokvalitetnom, ajmo reć bar šta se Cenmara tiče, u potpunosti nadziranom proizvodu. A osim toga vjerojatno bi i mi proizvođači morali više učiniti i mislim da ima jedna stvar o kojoj smo više puta pričali, a nismo nikad realizirali: Trebalo bi ići u vrtiće, trebalo bi ići u škole, trebali bi biti otvoreni dani mrijestilišta, otvoreni dani uzgajališta. Kad bi vrtiće i škole dovodili, osnovne prvenstveno, da vide malu ribu, veliku ribu i da na neki način to akceptiraju kao nešto lijepo i pozitivno. Nažalost akvakultura cijelokupna, a pogotovo marikultura, zbog sukoba interesa je neopravdano medijski bila jako loše tretirana kao neki navodni zagađivač ili slično. Država bi trebala raditi na poboljšanju ukupne klime i sve druge napore koje može za potrošnjom većom ribe bilo iz uzgoja, bilo iz ulova, nije čak toliko bitno. Al je stvarno katastrofa koliko malo jedemo ribe i mislim da bi tu država mogla puno napraviti i s druge strane konkretno nešto što bi država trebala napraviti da bismo imali potrošnju ribe većom, trebala bi smanjit PDV-a na hranu. Da bi kvalitetan proizvod ljudi mogli jesti ne treba ga opteretiti s 22% pored svih drugih davanja milijon kod kojih ima PDV-a, nego ga treba kao i većina zapadnih zemalja svesti na neki nivo do 10%. I na taj način bismo imali još jedan korak dalje da bismo cijenovno mogli standardu hrvatskog čovjeka približit.

Da bi se hrvatska marikultura razvijala prva i osnovna prepreka su prostorni planovi. U Hrvatskoj je vjerojatno premalo prostora ostavljeno za marikulturu. Ja osobno smatram da

čak je to u redu i demokratski pušteno na jedinice lokalne uprave, one odlučuju gdje će kod njih bit marikultura. Ali ja mislim da je minimum trebalo proglasiti, budući da su to uvjeti bogom dani koje Hrvatska ima a prostora imamo da je trebalo centralno regulirati, da svaka jedinica lokalne uprave mora imati minimum minimum 1% svog prostora rezerviranog za marikulturu. I onda bi to hodalo bolje. A sigurno da je to jedna djelatnost budućnosti, jedna djelatnost koja u priobalju, na otocima, pa i najudaljenijim otocima može riješiti jedan od velikih problema, a to je migracije tj. problem nezaposlenosti pa onda samim tim pitanje migracija.

Primjer 3:

Naša godišnja proizvodnja je oko četrdesetak tona. Na domaćem tržištu prodamo sve. Ja sam kooperant Cenmara i 70% svoje proizvodnje dajem Cenmaru, a 30% domaćim kupcima tu u Zadru i nešto malo u Rijeci. Prodajem samo na veliko.

Kupci su sve zahtjevniji i zahtjevniji. Prilikom isporuke riba mora doći u perfektnom stanju do njih i nema više ono da možeš slabije to sortirati. Paze na sve, i na pecaturu, paze i na kvalitetu, paze i na izgled. Prije toga nije bilo, prije desetak godina.

Rekao bi je kupcu podjednako važna cijena i kvaliteta. Na domaćem tržištu stvarno je cijena bitna i važna al isto tako i kvaliteta.

Nemam neke predodžbe o tome šta bi država trebala napraviti, ali imam predodžbe šta bismo mi proizvođači trebali napraviti. Mi bismo trebali obavezno napraviti jednu udrugu svih nas uzgajivača jer je na našem hrvatskom tržištu nezna se ni ko pije ni ko plaća, svi su dezorjentirani u prostoru i vremenu, svak prodaje kako je koga volja. Stvarno je žalosno da već osan godina koliko se ja bavim uzgojem riba ide svake godine sve jeftinija i jeftinija, dok su nama hrana, mlađ, troškovi života i svega ostaloga strašno se povećali. Tribalo bi na domaćem tržištu da napravimo jednu udrugu i predstavnike koji će se baviti time, pogotovo neredom na ovom našem tržištu jer svak prodaje kako ga je volja samo da bi prodao.

Mislim da se sve više i više ljudi okreće toj našoj ribi. Na žalost ova bolja riba im je nedostupna radi cijene, a i sve manje i manje je ima u moru. Prema tome, oni se okriću. Da ima predrasuda, ima. Ali vidim u zadnje vrijeme po iskustvu da i oni koji su bili zadržani sve više i više hvale našu ribu da je dobra riba, samo naravno, mora biti friška. I tu ima kalkulacije. Riba naša kad dođe u lošem stanju, naravno da nije ni ukusna. Kad je onako friško iz uzgajališta, onda je ona jako ukusna.

Ja znam kakav je primjer vani, vani vas država stimulira. Zašto vani uzgajivači imaju malu cijenu u odnosu na nas? Zato što njih država prati i daje im povoljne kredite. Mislim na ova tržišta Turske, Grčke doli. Mi još uvijek ako i dobijemo te povoljne kredite, nema šanse... Evo, ja san se sad natjeca za dobivanje ovih potpora od... Država raspisuje natječaj, međutim, od nas koliko nas ima 20-30 tom natječaju mogu 2-3 firme udovoljit. Jednostavno takvi su kriteriji da je teško udovoljiti.

Potpore šta dobivamo po uzgoju to je ok, tu stvarno nemam primjedbe. I ona dolazi. Naravno, sad su nam to stavili na 9 mjeseci. Ne znam zašto. Sve što je kod nas dobro to se nakon godine dana mijenja. Imali smo svako tri mjeseca potpore, to je bilo odlično za nas. A sad ne znam kako ćemo, sad ćemo jedanput na godinu dana dobivat tu potporu i to mi je malo smiješno, to nije dobro. Mi praktički po ljeti prodajemo, u zimi vegetiramo. Tako da zakon koji je bi, bi je dobar za nas. Sad mi umisto da idemo na bolje, mi idemo na gore. A šta se tiče same države nema ona što, oni nas tribaju pratit sa povoljnim kreditima. Al još jedanput napominjen, kredita ima, pogotovo iz ovih fondova i ovih i onih, samo teško je nama uzgajivačima malima udovoljavati onim svim nametima.

Primjer 4:

Iz godine u godinu se pokazuje da je interes za ribom iz uzgoja sve veći i veći. Tako da mi šta se tiče samih kupaca nismo nikad forsirali sami svoju proizvodnju. Išli smo na to da dižemo kvalitetu i da budemo kod isporuke uredni. Sa našom kvalitetom se dizala i potražnja za ribom. Prepoznala se kvaliteta i pojavom ovih velikih trgovačkih lanaca riba je postala dostupna široj masi ljudi. Znači prije su ljudi bili uvjetovani time da mogu ribu kupiti samo na ribarnici. U priobalnim ribarnicama to je bilo do 10-11 sati tokom dana. Međutim, sada kad su se pojavili trgovački lanci može se riba kupiti tokom cijelog dana svaki dan u tjednu. Nema zahtjeva za novom prezentacijom proizvoda. Samo dostupnost ribe tokom 24 sata je rezultirala većom potražnjom. Ta riba je pristupačna širem građanstvu. Samo je to razlog. Nema zahtjeva za isporukom očišćene i filetirane ribe. Ne mislim da bi mi šira paleta proizvoda poboljšala prodaju, nisam pobornik toga. Ipak je to specifični dio prodaje i to samo određena tržišta prihvaćaju. Nisam imao zahtjeva za čišćenje ribe. Mi smo se specijalizirali za ovu malo veću ribu koja je više restorantska riba, a od restorana niko ne traži to. Nemamo nikakav susret sa hotelima.

Kod mene je prva stvar kvaliteta. Mome kupcu je bitna stvar kvaliteta i kontinuiranost isporuke, to je osnova svega. Ne mogu reći da je cijena toliko ključna koliko je ključna ta poslovna odgovornost - da ima ribu dogovorenu ribu za sezonu, zna se u kojim količinama. I da je to osigurano.

Kako koji restoran naglašava da je riba iz uzgoja. Pravi restoran naglasi. Ima ih koji to prodaju kao ribu iz ulova.

Marketing ne bi utjecao na građane unutrašnjosti. A naši ljudi koji misle da znaju sve o ribi, ne bi im pomogao nikakav marketing. Nemoguće je promijeniti predrasude koje postoje. Kad prođe ova stara generacija, možda.

Svaka kampanja o približavanju proizvoda potrošaču bi dobro došla. Bar neki dio, manji postotak će se poboljšati. Bit će ljudi svjesniji što jedu. Neke velike rezultate po meni... Nešto bi se promijenilo ali ništa značajno. 10 % je već značajno.

Ljudi iz unutrašnjosti vrlo malo znaju što jedu što se tiče ribe. Nije ih briga da li je riba iz uzgoja ili divlja, oni postavljaju drukčija pitanja koja nemaju veze s tim.

Tržište ribom je specifična stvar. Kod ribe imate kao i kod svega dva vrste ljudi: Imate ljude dobre platežne moći i ljude koji to nisu. Ta riba iz uzgoja koja se prodaje u donjem rangu cijena 40-50 kuna ona je pod uvjetom da je mala... Kod ribe je specifična stvar ne samo cijena nego i veličina ribe. Puno njih ne gleda na cijenu, nego gleda koliko ima komada. Kad dođe gospođa na tržnicu, ona ima recimo četiri člana obitelji i ona traži četiri ribe. Ako su ribe od 25 deka to je kilo. I ako ona to kupi za 50 kuna, ona je kupila jedan obrok za njih, za njih četvero 50 kuna. Ako kupi ribu od pola kile to je dva kila ribe pa da je i po 30 kuna njoj je to opet skupo. A onaj ko ima on opet ne gleda. Teško je za reći koju kategoriju potrošača mi ciljamo, teško je izdefinirati premda tu ima stvarno svega.

Na domaćem tržištu postoji prostor za povećanje uzgoja. Sigurnost plaćanja i naplata je jedna od glavnih prepraka, u biti, kočnica.

Zakonski oviri nisu pretjerani osim kvote bez izrade ekološke studije koja je na 50 tona po pojedinom uzgajalištu. Drugo ništa, ostalo je u redu.

Hrvatska bi trebala zaštititi svoju domaću proizvodnju i nakon ulaska u EU s nekim stimulansom. Tu je cila kvaka kod svih tih potpora. Veliki problem kod svih tih potpora što se potpore ne daju proizvođačima nego se potpore daju bankama koje su u stranom vlasništvu. Tako da su sve dosadašnje potpore daju u biti stranim bankama. Najbitnija nam je potpora investicija. Znači, ako ja investiram od svojih vlastitih sredstava u proizvodnju, ja na to ne dobijem ništa, dapače. Ako si investira putem banaka dobije se potpora na te kredite, u biti, nagradilo se te banke koje su izdale kredite i njima se daje ta subvencija.

Ja koristim plavu naftu i investicijske potpore na kapitalna ulaganja i poticaje. Naš godišnji kapacitet je 150 tona.

Ja radim malo veću ribu. Ja ne radim direktno sa niti jednim restoranom sve ide preko... Tu ti je osnovna stvar da te robe imaš kad njima treba. Ako nisi uspija to ispolovat gotovo je, tebe nema sutra praktički na tržištu.

Moji kupci su uglavnom veletrgovci koji imaju opskrbu hotela i restorana. Pošto se radi o ribi malo veće pecature koja nije prikladna za prodaju u ovim trgovačkim centrima i ribarnicama. Sve šta ide na ribarnicu čak i L im je preveliko. Po zimi katastrofa. Da je riba 20 deka njima svima bi bilo idealno. To ne da se ne isplati raditn nego... Da nema poticaja ne bi ni to... Nema logike, imate svoje mrijestilište i sve ali... Mora i mrijestilište radit, znači nema logike. Ljudi najviše kupuju na komade. Ona uzima onog brancinića od 25 deka, a ako ima od 30 deka neće ga uzet. Pecatura igra, to je sve stvar neimaštine. On bi čak volija pojist onoga od trideset deka više od onoga od dvadeset. Sve se svodi u biti na to.

Uzgajivači koji ne proizvode dobru ribu ruše sami svoj ugled i oni imaju problema. Nije se dogodilo da drugi uzgajivači stradavaju što jedan proizvodi lošu ribu. Problem je više u trgovcima koji čuva ribu 4-5 dana po ribarnicama.