

ГАСТРОНОМСКЕ ПОТРЕБЕ САВРЕМЕНИХ ТУРИСТА КАО ПРОБЛЕМ ТУРИСТИЧКОГ ТРЖИШТА

Биљана Цветковић¹, Бојана Калењук¹, Драган Тешановић¹, Марко Бабић¹

Примљено: 04.09.2016. | Прихваћено: 21.11.2016

АПСТРАКТ: *Значај хране као физиолошке потребе огледа се у констатацији да расходи за храну и пиће у туризму износе једну трећину укупне туристичке потрошње глобалног туристичког промета и да су међу свим могућим трошковима у току путовања туристи најмање спремни да смање буџет намењен за храну. Гастрономске потребе туриста су сваким даном све разноврсније и специфичније, како само од наше способности да одговоримо њиховим захтевима зависи и њихово задовољство проистекао је овај рад. Рад има задатак да истражи све могуће алтернативне методе исхране са којима могу да се сусретну запослени у туризму и угоститељству као што су потреба за халал, кошер, посном храном, вегетеријанском, макробиотичком, исхраном по крвним групама, хроно, функционалном храном, преосетљивости на храну, целијакојом и здравственим потребама, а циљ је дати јасне смернице и припремити угоститељске и туристичке раднике за могуће облике потражње.*

Кључне речи: *исхрана, угоститељство, туризам, гастрономија*

УВОД

Без обзира на разлог посете одређене туристичке дестинације туристи током свог боравка морају да задовоље своје физиолошке потребе за храном. Оно што отежава задовољење тих потреба су свакодневне све веће специфичне потребе у исхрани, а сходно томе аутори истичу посебан значај хране као физиолошке потребе јер расходи за храну и пиће у туризму износе једну трећину укупне туристичке потрошње глобалног туристичког промета (Meler, Cerović, 2003), па је однос хране и туризма једно од круцијалних питања за успех. У циљу развоја туризма аутори често полемишу о структури гастрономске понуде са аспеката понуде аутентичних, домаћих специјалитета, елиминисајући значај понуде јела за туристе

¹ Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно математички факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Д. Обрадовића 3, 21000 Нови Сад; контакт: biki_cvet@yahoo.com

са посебним потребама у исхрани, које се сваким даном повећавају, било из здравствених разлога или помодарства.

Да се на понуду хране треба обратити пажња када су туристу у питању говори и чињеница да су туристи у току путовања најмање спремни да смање буџет намењен за храну. Ово говори да туристичка потрошња хране чини значајан допринос локалним ресторанима, ћевабџиницама, пекарама, посластичарницама, пољопривредној и прехранбеној индустрији, а тиме и економији дестинације.

Једна од основних различитости у навикама у исхрани приликом туристичког путовања односи се на етничке групе са својим специфичностима. Етничка припадност је друштвени идентитет повезан са заједничким обрасцима понашања, укључујући навике у исхрани, облачење, језик, породичну структуру и често верску припадност која такође има своје кодексе и норме у исхрани (Andrews et al., 2010).

Међутим, у исхрани туриста поред специфичних потреба у исхрани јављају се и туристи са индивидуалним навикама у исхрани, које не морају бити повезане са здравственим потребама туриста. Ако сагледамо њихове здравствене потребе, оне сваким даном расту, било да се ради о преосетљивости на храну, алергијама, целијакији или неке друге потребе у складу са здравственим стањем, попут различитих типова дијабетеса или неких других болести.

Предмет рада су гастрономске потребе које имају туристи приликом посете дестинације, а које задају проблеме угоститељима који често нису довољно припремљени и едуковани да одговоре на њихове захтеве.

Задатак рада је да истражи све могуће алтернативне методе исхране са којима могу да се сусретну запослени у туризму и угоститељству.

Циљ рада је дати јасне смернице и припремити угоститељске и туристичке раднике за могуће облике потражње.

Савремени трендови у угоститељству и гастрономији теже да истакну природни укус, састав, текстуру и структуру намирница и тиме одговоре на све захтеве које данашњи туриста има (Стојановић, Тешановић, 2005; Гагић и сар., 2014), а колико је то заиста стање у угоститељству на територији града Београда показаће истраживање.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Индивидуалне потребе у исхрани савремених туриста

Културне вредности, уверења и праксе код људи су обично толико укорењене да су невидљиве у свакодневном животу са израженошћу приликом промене свакодневне средине. Свака особа живи унутар своје културе, несвесна утицаја које та култура врши на навике у исхрани. Избори намирница се обично доносе према томе шта је доступно, што је прихватљиво и шта се преферира: дијететски домен одређен доступношћу и шта свака особа сматра јестивим. У границама овог дијететског домена лична преференција се најчешће разматра са све више непосредних разматрања, као што су укус, цена, подобност, самоизражававање, благостање и

разноврсност (Goyan Kittler et. al., 2012). Ово су елементи који не могу да се предвиде осим да се прате навике у исхрани појединих народа који долазе на одређену туристичку дестинацију.

Сви ови укуси су занимљиви туристима авантуристичког духа који су дошли са циљем да се упознају са мирисима и укусима дестинације, међутим постоји одређена група посетилаца који нису спремни да пробају нове укусе рецептивне дестинације.

Угоститељски објекти засигурно не могу да се у потпуности припреме за дочекивање свих гостију, али кроз разноврсност понуде могу удовољити неким од њих.

Религиозна правила од значаја у исхрани туриста

Туристи из различитих крајева света имају различите навике и потребе у исхрани, најчешћи проблем са којима се запослени у угоститељству сусрећу је непознавање религиозних правила везаних за исхрану, што их онемогућава да пруже услуге производње и услуживања хране, као и пића.

Најзаступљеније религије са којима се угоститељство сусреће је у западном свету, јудаизам, хришћанство и ислам и са истока хиндуизам и будизам. Верске навике у исхрани варирају значајно, чак и међу припадницима исте вере. Многе верске навике у исхрани су одређене пре више стотина и хиљада година за одређено место и сходно томе се тумачење мењало током времена како би се задовољиле потребе све веће популације. Као последица тога, већина религија има недоумице. Поред тога, верске праксе исхране се често прилагођавају личним потребама (Goyan Kittler et. al., 2012). Уобичајна правила у исхрани појединих религија најбоље објашњавају подаци приказани у Табели 1.

Исхрана муслимана у угоститељству

Све више пажње треба посветити религиозним правилима у исхрани гостију, јер ако јело не задовољава верски критеријум неће бити доступно, јер не задовољава основу исхране одређене групе гостију, тако је код исхране гостију муслиманске вероисповести битно познавање Халал стандарда.

У Курану – светој књизи муслимана постоји једно правило које од њих тражи да увек користе само оно што им је од Бога дозвољено и корисно, а обавеза сваког муслимана је да буде сигуран да је оно што практикује и конзумира дозвољено, чисто, хигијенско и да није штетно за његово здравље - да је халал. Халал је реч пореклом из арапског језика и значи дозвољено, допуштено, угодно, према исламским прописима. Његова супротност је харам (забрањено, незаконито или илегално) (Department of Islamic Development Malaysia, 2005; Muhammad et al., 2009; Rosly, 2010; Kamali, 2010). Халал се темељи на уверењу да би муслимани требали јести храну (халал производе) и користити козметичке производе који су допуштени и у складу с верским прописима.

Халал у угоститељству је нови облик туристичке понуде која је увелико заступљена у свету. Да би неки производ био означен као халал, не сме садржавати тзв. харам састојке. Постоји детаљна листа састојака који су харам (забрањени),

Табела 1. Уобичајена верска пракса исхране

	Право-славци	Римо-католици	Јевреји	Мусли-мани	Будисти	Хиндуси
Говедина					А	А
Свињетина			Х	Х	А	А
Сва меса	Р	Р	Р	Р	А	А
Јаја/млечни производи	Р		Р		О	О
Риба	Р		Р	Р	А	Р
Острига			Х		А	Р
Алкохол				Х		А
Кафа/Чај				А		
Месо и млечни производи у истом оброку			Х			
Храна с квасцем			Р			
Месо ритуалног клања			+	+		
Умереност				+	+	

Извор: Goyan Kittler et. al. (2012)

Напомена: Х - забрањено или јако неподржано; А - избегава се од стране већине верника; Р - нека ограничења у погледу врсте хране или када се храна једе поштовано од неких присталица; О - дозвољено али може се избегавати из поштовања; + - практикује се.

а главне групе су: свињско месо и производи од свињског меса, алкохол и сви остали интоксиканти (опијати и сл) (Kamali, 2010; Al-Qaradawi, 2007), цигарете, дуван (о овоме постоје разлике у тумачењу), крв, месо мртвих/умрлих животиња (Regenstein et al., 2003), месо животиња које нису заклане у Алахово име, месо животиња које нису клане на начин да што мање пате, месо животиња које је заклао немуслиман (различита тумачења), месо животиња месождера (нпр. лавови, тигрови, хијене, орлови, змије), месо животиња: магараца, мајмуна, слонова, паса итд. Ознаку ХАЛАЛ могу добити храна, козметика, лекови, предмети за општу употребе и угоститељски објекти (хотели и ресторани) уколико су сертификовани од стране Центра за сертификавање халал квалитета, који је сваким даном све више тражен.

Исхрана јевреја у угоститељству

Као што је код исхране муслимана битно познавање „халала“, како би угоститељи што боље одговорили овим захтевима, тако је код исхране јевреја битно познавање „кошер“ стандарда. Кошер стандард прописује производњу и припрему хране према посебним јеврејским прописима и обичајима. Кошер сертификат (хеб. Касхрус – одговарајући, исправан) гарантује да одређени прехранбени производ испуњава захтеве прописане Тором (Regenstein et al., 2003; Blech, 2008). Тора прописује који производи су прихватљиви за исхрану који су кошер и начин на који морају бити припремљани како би били дозвољени за конзумирање. Намирнице које су дозвољене зову се кошер. Месо само одређених врста животиња

се сматра Кошер, и то животиња које имају рогове и које су преживари, као што су телетина и овчетина. Према Regenstein et al. (2003), животиње које нису кошер су свиња, зец, јазавац, камила, ној, ему, дивље птице, ајкуле, мала ајкула, сом, љускари и шкољке. Од живине дозвољене су само кокошке, ћурке, гуске и патке. Да би месо било Кошер потребно је животињу заклати на најбезболнији, ритуалан начин (Rosen, 2004; Silver, 2011). Правила за кошер клање и инспекцију су документована у Талмуду (Grandin, Regenstein, 1994). Све врсте рибе које имају пераја и крљушт су дозвољене за конзумирање, док морске животиње (ракови, шкољке, јастози и др.) нису Кошер (Regenstein et al., 2003). Све врсте воћа и поврћа, по правилу, јесу Кошер, међутим инсекти и црви који су често присутни у воћу и поврћу нису дозвољени. Изузетак су поједини производи од грожђа, који нису Кошер. Неке врсте сирева јесу Кошер, а услов је да су произведени од млека Кошер животиње.

Риба, јаја, воће и поврће могу се конзумирати заједно са млечним или месним производима, док Кошер стандард забрањује да се месо и млечни производи припремају и конзумирају заједно (Dresner, Siegel, 1966; Regenstein et al., 2003; Silver, 2011). Такође, месо, јаја и органи од животиње која није Кошер нису дозвољени. Биљна уља се могу користити у припреми млечних и месних производа. Током прославе Пасхе, треба избегавати квасац и производе од квасца (Dresner, Siegel, 1966). Сертификат који гарантује да су производи у складу са Кошер захтевима издаје овлашћени Рабин, док одлуку о одобрењу Кошер сертификата доноси ЕСК (European Central Kashrut).

Алтернативни методи исхране

Све је већа потреба за познавањем алтернативних метода исхране, као би угоститељи одговорили разноврснијој потражњи гостију за оваквим јелима. На начин исхране људи утичу многи фактори: филозофски, религиозни, морални, демографски и други. Ови фактори велики утицај имају посебно на потрошњу намирница животињског порекла, пре свега меса. Исхрана месом је у прошлости била, а у неким земљама и данас ограничена одређеним религиозним факторима, предрасудама и моралним принципима. Исхрана која из оброка искључује неке намирнице назива се алтернативном дијетом или алтернативним начином исхране. Ове дијете се не заснивају на научним чињеницама, него на традицији.

Међу алтернативним начинима исхране данас су посебно популарни вегетаријанство, макробактеријска, сингл-фуд (single-food) дијета, исхрана заснована на течним протеинима (liquid protein dieta) и природна (органска, биолошка, или еколошка) исхрана, односно исхрана здравом храном. Исхрана на неки од наведених начина не мора бити некомплетна, проблем може настати ако се услед смањења броја намирница које се користе у obroку смањи унос неких састојака и ако се не обезбеде производи који ће у нутритивном погледу задовољити потребе организма.

Вегетеријанска исхрана

Запослени у угоститељству се све чешће сусрећу са туристима који козумирају искључиво биљну храну од стране вегетаријанаца али и не-вегетаријанаца, што резултира неочекиваним потребама за посном храном (Beardsworth, Bryman, 2004; Greenway, 2010; Lanou, 2007).

Вегетаријанство се обично описује као „Дијететски образац исхране који се карактерише конзумирањем хране биљног порекла и избегавањем неких или свих намирница животињског порекла“ (Perry et al., 2001). Другим речима, вегетаријанство укључује „веровање и праксу конзумирања хране која се искључиво или парцијално добија у животињском царству“ (Janda, Trocchia, 2001). Упркос уобичајеним перцепцијама вегетаријанаца као хомогене групе, у ствари, они се састоје из широког спектра облика и типова. Најчешћи начин да се направи разлика између вегетаријанаца је базиран на намирницама које укључују или искључују из своје исхране – на пример Песцо-вегетаријанци, ово-лакто вегетаријанци, вегани и фруктаријанци (Табела 2).

Може се дефинисати и друга класификација вегетаријанаца у складу са њиховом мотивацијом да постану вегетаријанци, која се креће од сопствених интереса (као што су здравље; управљање тежином; чулно одбијање; верске обавезе и економски разлози) до алтруистичких разлога (нпр. етички разлози, животна средина и хуманитарни разлози (Barr, Chapman, 2002; Fox, Ward, 2008; Jabs et al., 1998; Shani, DiPietro, 2007). Без обзира на типологију која се користи при њиховој класификацији, вегетаријанска популација је показала да је далеко сложенија и разноврснија него што се у почетку мислило.

Макробиотичка исхрана

Макробиотски начин исхране је у основи вегетаријанска дијете базирана на успостављању равнотеже између јин и јанг (слабих и јаких) карактеристика. У овој дијети доминирају житарице (цело зрно) и поврће, мада у оброку могу бити укључени и специјални чајеви, лековито биље, морске алге и ферментисани сојини производи. У исхрани макробиотичара се захтева коришћење куване хране, с тим да удео појединих врста намирница буде следећи: поврће 20-25%, супа и салата 5%, махунарке и морске алге 5-10% и воће 5%. Од меса се у исхрани макробиотичара дозвољава употреба само меса перади и беле рибе. Обавезно се мора избегавати масна храна и храна са адитивима. Важна карактеристика овог начина исхране јесте обавезно балансирање учешћа свих нутриената.

Намирнице које су превише јанг и које не би требало да буду основ исхране су: месо, јаја, млечни производи, рафинисана со. Такође и намирнице које су превише јин не би требало да буду основ макробиотичне исхране: алкохол, кафа, рафинисани шећер, јужно воће (<http://www.zdravahrana.com/ishrana/makrobioticka-ishrana/>).

Поборници ове дијете обично учествују у различитим духовним ритуалима, током којих конзумирају бар један дневни оброк. Најекстремнији облик ове дијете је Зен макробиотска дијета, која подразумева седам до десет различитих третмана у току којих се стално смањује број и врста намирница које се конзумирају.

Табела 2. Класификација вегетеријанаца на основу прехранбених навика

Типови вегетаријанаца	Дефиниција
Случајни вегетаријанци (енг. <i>flexitarians</i>)	Иако, највећим делом једу храну животињског порекла, ипак бирају балансирање своје исхране кроз повећану потрошњу вегетаријанских намрица и/или прихватају вегетаријански начин живота одређени временски период.
Полу-вегетаријанци (енг. <i>semi-vegetarians</i>)	Конзумирају намирнице животињског порекла, осим црвеног меса (гУЗведина и јагњетина)
Песцо-вегетаријанци (енг. <i>pesketarians</i>)	Избегавају конзумирање меса и живине, али конзумирају рибу и остале намирнице животињског порекла.
Лакто-ово вегетаријанци	Не конзумирају месо, живину и рибу, али конзумирају друге намирнице животињског порекла, укључујући млечне производе и јаја.
Лакто – вегетаријанци (енг. <i>laktarian</i>)	Слично лакто-ово вегетаријанцима, осим што не конзумирају јаја
Ово-вегетаријанци (енг. <i>egitarian</i>)	Слично лакто-ово вегетаријанцима, осим што не конзумирају млечне производе.
Вегани	Избегавају конзумирање све хране и састојака животињског порекла, обично укључујући мед као и остале производе инсеката.
Сирови вегани (енг. <i>raw vegan</i>)	Веганство које обухвата „сирову храну“, односно једу само некуване и термички не обрађене намирнице биљног порекла.
Фрутаријанси	Конзумирају само воће, орашасте плодове и семенке, и избегавају све намирнице животињског порекла, поврће и житарице.

Извор: Fox, Ward (2008), Ginsberg, Ostrowski (2003), Shani (2010).

На крају третмана у Зен дијети за употребу остаје само смеђа рижа. Следбеници Зен макробиотике верују да могу излечити све болести или их спречити исхраном. Мада је ова дијета дефицитарна у садржају свих витамина, калцијума и висококвалитетних протеина, највећу опасност по здравље представља недостатак витамина Ц. Макробиотичари врло често оболевају од скорбута, а посебно деца и труднице.

Исхрана по крвним групама

Запослени у угоститељству и туризму се ређе сусрећу са туристима који се хране у складу са крвном групом која је заснована на идеји да свака од четири крвне групе А, Б, АВ и 0 захтева другачије хранљиве материје и самим тим посебну храну за одржавање оптималног здравља (Д'Адамо, 2011). Крвне групе су се појавиле као директан одговор човека на природно окружење и храну која му се у њој нудила и та условљеност важи и до данас (Vago, Degremont, 2005). Према Д'Адаму (2011) Крвној групи 0 одговара исхрана која се састоји од меса, рибе, живине, лишћа, корења, шумских плодова, воћа, семења, ораха и лешника. Крвна група А је најближа вегетаријанцима и одговара јој вегетаријански начин исхране са

што мање животињских намирница. Организму крвне групе Б највише одговарају месо, риба, млечни производи, махунарке, орах, лешник, семенке, житарице, поврће и воће, углавном може све намирнице да конзумира али му више пријају намирнице животињског порекла. Крвној групи АБ одговарају намирнице које одговарају и крвној групи А и крвној групи Б, уз мале измене, дозвољена је конзумација нешто више животињског протеина него крвна група А, али водећи рачуна о њиховој количини при сваком obroку.

Зелена („еко“) дијета – природна исхрана

У последње време расте број потрошача који практикују зелену дијету која подразумева употребу прехранбених производа, који не садрже адитиве, односно производе који су израђени без коришћења високе технологије, без третмана високим температурама, производе који су паковани у амбалажу која се може рециклирати, односно употребу само оних намирница које се сврставају у групу органски или биолошки произведених намирница. Овај начин исхране обухвата савремене трендове који су карактеристични за исхрану одређених слојева потрошача, пре свега оних са великом куповном моћи и који су оптерећени страхом од употребе неких врста намирница и појаве неких болести савременог доба.

Хроно исхрана

Све већи тренд у свету је хроно исхране. Основна идеја за режим исхране по сатници потекла је од француског лекара Алаин Делабоса, који је регистровао свој програм 1986. године. Програм је претрпео бројне промене у свету до сада. Општа правила хроно исхране су три obroка дневно, увек у одређено време и у једнаким временским размацима, са правилном комбинацијом намирница. Хроно исхрана практикује избегавање прескакања obroка, једења између obroка (конзумацију грицкалица), напитке кафу и чај са додатком шећера, воћне сокове, дијет и друга газирана и енергетска пића. Воће и суво воће је пожељно јести умерено и у одређено време у току дана, а то је, по закону физиологије људског организма око 17 - 18 h . Ујутру се препоручује унос висококалоријских намирница (оброк богат споро-варећим угљеним хидратима (цереалије - хлеб, житарице) и животињским масноћама (сир, маслац итд)) . Између obroка треба да прође три, али је оптимално 4 сата. Не препоручује се комбиновање протеина и угљених хидрата за ручак и већеру, ово је дозвољено само ујутро за доручак (на пример, тост, путер, шунка или јаје). Тестенина се не сме јести увече (пасте, пица, хлеб, сендвичи). Хлеб, тестенине и скробна поврћа (кромпир) се једу најкасније до 15 часова. Кравље млеко хроно исхрана у потпуности забрањује, не пије се, нити се ставља у кафу. Дозвољено је млеко користити понекад у неким куваним јелима, а кисело млеко и сиреви су дозвољени. Маргарин, биљни сиреви (осим тофу - сојиног сира), биљна павлака, биљни шлаг, пекарска пецива, као што су погачице, кроасани итд. су такозване транс-масти и хроно исхрана не дозвољава употребу ових намирница. Такође саветује да не треба вежбати после obroка и то најмање два сата, јер може представљати оптерећење варењу унете хране, најбоље време за вежбу је ујутру, а пре доручка (Гифинг, 2009).

Захтеви за функционалном храном

Услужно особље се све чешће сусреће са питањима о функционалној храни у понуди ресторана. Функционална храна има велики значај у побољшању животног стандарда, балансирању и одржавању максимума телесних физиолошких функција, очувању здравља и смањењу ризика обољења (Milner, 2000; Roberfroid, 2002) што ју је учинило све траженијом на угоститељском тржишту. Појам „функционална храна“ се први пут почео користити у Јапану 1980. и односио се на прехранбене производе обogaћене нутријентима који поседују корисно физиолошко деловање (Hardy, 2000; Kwak, Jukes, 2001; Stanton et al., 2005). Храна се може назвати „функционална“ ако поред своје основне нутритивне вредности на позитиван и задовољавајући начин утиче на један или више циљаних функција тела смањујући ризике развоја појединих болести (Roberfroid, 2000), чак се може користити и током лечења неких болесних стања (Mark-Herbert, 2004; Menrad, 2003).

Исхрана туриста са различитим здравственим потребама

Исхрана туриста преосетљивих на храну-алергије

Са становишта здравствено безбедне хране за госта познавање састава јела и алергена од стране угоститеља је од великог значаја. Посебно због лаке контаминације хране у кухињи која се тешко уочава и не може да се одклони, а изазива погоршање здравственог стања гостију.

Генерално највеће потешкоће настају приликом припреме и услуживања хране особама које су алергичне на одређене нутријенте. Овде се ради о алергијама које представљају промењено, преосетљиво стање имуног система појединих особа на материје из окружења и то најчешће на протеине. Намирнице које најчешће узрокују алергије су кравље млеко (Младеновић и сар., 2005; Нурковић и сар., 2013), јаја, рибе, ракови и шкољке, житарице, соја, кикирики, ораси, бадеми, лешници и јагоде. Алергијске реакције на храну неретко су узроковане додацима (адитивима) храни, конзервансима и бојама. Све више расте број случајева алергија на: месо (говедину, телетину, јагњетину, пилетину и коњетину), житарице (пиринач који се иначе користи као храна за алергичаре), поврће (блиту, целер, шаргарепу и першин) и воће (кајсије, брескве, лубенице, грожђе, шљиве, крушке, јабуке). Посебно упозорење је пораст позитивних реакција на речну рибу, какао и кафу. Преосетљивост на овакве врсте намирница условила је угоститељске раднике да посебно пажњу посвете производњи јела за ову групу потрошача, потребно је увести посебне просторије за припрему хране и слично.

Исхрана туриста са целијачном болешћу

Целијачна болест је урођена болест танког црева због реакције на одређене ланце протеина на глутен и изазива тешко оштећење слузнице танког црева и цревних ресица. Ово је трајни облик неподношења глутена, односно глијадина и сродних проламина који се налазе у ендосперму зрна пшенице, ражи и јечма (Walker-Smit, 2000).

Оболели од целијакије морају да поштују правила безглутенске исхране, чијим захтевима морају да одговоре угоститељски радници. Кукуруз и пиринач су главне намирнице за замену оних са садржајем глутена, док се просо и хељда у мањој мери користе. За хељду и просо постоји много мање информација о њиховој употреби и рецептура о припреми јела. Целијачни болесници морају нарочито обратити пажњу на „скривени глутен” који се може налазити на безглутенским намирницама у виду: средства за везивање посипа, згушчивача, средства за везивање воде, везивно средство за панирање, лепак, средство против слепљивања, сурогат, адитиви, прашак за пециво, пудинг, лекови. И поред тога што се за целијачну болест дуго зна, тек последњих деценија је установљено да се она убраја у ред најчешћих хроничних обољења човека и да се, с променљивом учесталošћу, налази код свих раса и у целом свету (Радловић, 2013).

Здравствене потребе у исхрани туриста

Са становишта здравствено безбедне хране за госта као и код алергена и целијачне болести тако и код других здравствених потреба у исхрани, да не би дошло до погоршање здравственог стања госта, познавање састава јела и информисаност о овим болестима од стране угоститеља је од круцијалног значаја.

Постоји велики број болести које захтевају посебне облике исхране, било да се ради о:

- дијабетичарима за које треба креирати посебне посласице и јела;
- гихту (избегавање намирница са пурином) (<http://www.vma.mod.gov.rs/giht-3.pdf>);
- исхрани туриста са желудчаним обољењем;
- дијета у случају цревних обољења;
- дијета у случају обољења јетре и жучи и
- дијета у случају обољења дубрега и слично (Влаховић, 2002).

Угоститељској понуди потребно је дати нову димензију, односно проширити понуду јелима припремљених од намирница које гости перципирају као корисне за њихов организам (здраве) попут интегралних житарица, органски гајених, нискоенергетских, нискомасних и безглутенских намирница (Гагић, Псодоров, Остојић, 2011).

МЕТОДОЛОГИЈА ИСТРАЖИВАЊА

Након консутоване домаће и стране литературе истраживање је спроведено провођењем интервјуа међу менаџерима ресторана у Београду. Интервју спада у најчешће коришћене научне методе за прикупљање података, али се за ову врсту истраживања чинио и као најпогоднији јер укључује интеракцију између испитивача и испитаника и на тај начин даје најпоузданије податке.

Директан интервју је спроведен у 12 ресторана. Интервју се састојао од питања менаџера које посебне потребе имају њихови гости и на које могу одговорити, као

и да ли осећају потребу за информисањем или обуком како би могли одговорити потребама својих гостију. Добијени резултати су обрађени и уз дискусију приказани, представљени применом дескриптивне статистике.

РЕЗУЛТАТИ РАДА И ДИСКУСИЈА

Спровођењем истраживања међу угоститељским објектима кроз интервју са менаџерима ресторана на територији града Београда дошло се до сазнања да ниједан објект не може да одговори свим захтевима туриста, али да су се сусретали са свим захтевима, као што се може видети у Табели 3.

Табела 3. Потребе туриста за разним видовима исхране

Видови исхране	Захтеви – специфичне потребе у исхрани гостију		Потребе гостију на које ресторани могу задовољити		Облици исхране на које би желели да имају услове и знања да одговоре	
	Број ресторана	%	Број ресторана	%	Број ресторана	%
Халал	10	80	3	25	8	80
Кошер	6	50	1	8	6	50
Посна храна	12	100	12	100	0	0
Вегетеријанска	12	100	12	100	0	0
Макробиотика	4	33	1	8	6	50
По крвним групама	0	0	0	0	2	16
Зелена дијета	0	0	0	0	4	33
Хроно	11	92	6	50	6	50
Функционална храна	0	0	0	0	5	42
Преосетљивост на храну -алергије	12	100	6	50	6	50
Целијакија	12	100	2	16	10	80
Здравствене потребе	12	100	2	16	10	80

Извор: Истраживање аутора

Вечина испитаника (80%) је изразила да има захтеве за Халал јелима у својим ресторанима, од тога 25 % потребе гостију за оваквим јелима ресторани могу задовољити, а 80 % ресторана би желело да имају знања и услова за одговор. Код Кошер јеловника, 50 % је изразила захтеве за овим јелима у исхрани гостију, од тога на 8 % потреба ресторани могу одговорити, а 80% би желело да има услове и знање да одговоре. Ресторани у понуди халал и кошер хране углавном само избацују свињско месо из јеловника, док има и појединих ресторана који набављају ове сертификоване производе, информисаност о овим видовима исхране је мало слабија, а потражња за овим јелима расте. За Посном храном и Вегетеријанском 100 % испита-

ника је изразила специфичне потребе, као и 100% потребе на које ресторани могу задовољити. Током поста већина ресторана има посан мени, уколико немају, приликом захтева гостију излази им се у сусрет. О групама вегетеријанаца и њиховог начина исхране углавном нису довољно информисани и приликом понуде вегетеријанског јела претежно мисле на вегански вид исхране. За макробактеријом је мања потражња (33%), 8 % могу бити задовољене, а 50% испитаника је изразило жељу да да би волели да имају услове и знање да одговоре захтевима. Испитаници су изразили да уопште није било захтева за исхраном по крвним групама, зеленом дијетом и функционалном храном, али су сви они (16%, 33% и 42%) изразили жељу да би волели да имају услове и знање да одговоре овим захтевима. Разни видови исхране као што је макробактеријом, исхрана по крвним групама, зелена дијета, функционална храна нису толико тражени, вероватно зато што нису у понуди ресторана, али постоје разни ресторани специјализовани за ове видове исхране, за ове групе гостију, па се претпоставља да ова група циљано иде у овакве ресторане. Као слабост угоститељи су навели недовољну информисаност за разне видове поменуте исхране, али и жељу да би се радо информисали кроз неку обуку која би била организована у виду упознавања оваквих видова исхране и да би можда то деловало подстицајно да допуне своје ресторанске понуде разноврснијим јелима.

За Хроно исхрану (92%), преосетљивости на храну, алергије (100%), целијакије (100%) и здравствених потреба (100%) испитаници су изразили захтеве за овим видовима исхране, од тога 50% потреба гостију ресторани могу задовољити код хроно исхране и преосетљивости на храну (алергије), а 16 % код целијакије и код здравствених потреба гостију, а сви би желели (хроно 50%, алергије 50%, целијакија 80% и здравствене потребе 80%) да имају услове и знања да одговоре овим потребама. Приликом услуживања гостију који су алергични на неку намирницу, гост наглашава на шта је алергичан и води се строга пажња у преносу информације. Међутим ресторани немају посебне просторије за припрему хране, тако да је лако доћи до контаминације. Угоститељи су се најчешће сусретали са алергијом на орахе, кикирики, а у последње време глутен. На здравствене потребе одређене групе болесника и цељакију (безглутеинска исхрана) угоститељи нису довољно едуковани, али кроз јасне смернице гостију труде се да одговоре овим захтевима. Хроно исхрана је све траженија, тако да се већина ресторана информисала и благовремено припремила и уврстила разне хроно намирнице у понуду својих ресторана у оквиру хроно јеловника.

ЗАКЉУЧАК

Пратећи савремене трендове у угоститељству, кроз консултивану домаћу и страну литературу са аспекта задовољења гастрономских потреба гостују уз спроведено истраживање на територији града Београда, дошло се до следећих закључака:

Туристичко тржиште се сусреће са проблемом неадекватне гастрономске понуде за туристе који долазе из свих крајева света са различитим навикама и потребама у исхрани.

Већина истражених београдских ресторана има захтеве за Халал (80%) јелима, Кошер (50%), вегетеријанском храном (100%), од тога мањи број потреба гостију за оваквим јелима ресторани могу задовољити, а већи % ресторана би желело да имају знања и услова за одговор.

За посном храном (100%), вегетеријанском (100 %), хроно исхраном (92%), преосетљивости на храну, алергијама (100%), целијакије (100%) и здравственим потребама (100%) већи број менаџера је изразила специфичне захтеве, од тога 50% потреба гостију ресторани могу задовољити код хроно исхране и преосетљивости на храну (алергије), а 16 % код целијакије и код здравствених потреба гостију, а сви би желели (хроно 50%, алергије 50%, целијакија 80% и здравствене потребе 80%) да имају услове и знања да одговоре овим потребама.

Ресторани на територији Београда немају захтеве за исхраном по крвним групама, зеленом дијетом и функционалном храном, али су сви они (16%, 33% и 42%) изразили жељу да би волели да имају услове и знање да одговоре овим захтевима.

Како би се умањило незадовољство туриста, те задовољиле њихове физиолошке потребе у исхрани, угоститељске раднике је потребно детаљно упознати и припремити их за давање одговора кроз адекватна јела различитих група потрошача: потреба за халал, кошер, посном храном, вегетеријанском, макробиотичком, исхраном по крвним групама, хроно, функционалном храном, преосетљивости на храну, целијакојом и здравственим потребама.

У понуду угоститељских објеката је потребно уврстити из сваке групе по пар јела која својом структуром намирница и зачина те начином припреме могу задовољити потребе савремених туриста, али и едуковати комплетно особље и где је потребно оспособити радне просторије за адекватно чување и припремање хране, опремањем одговарајућим средствима за рад.

ЗАХВАЛНИЦА

Рад представља део истраживања на пројектима: III-046009 и III-046005 које финансира Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије.

ЛИТЕРАТУРА

- Al-Qaradawi, Y. (2007). The Lawful and the Prohibited in Islam. Islamic Book Trust, Kuala Lumpur.
- Andrews M., Backstrand J., Boyle J., Campinha-Bacote J.(2010). Theoretical basis for Transcultural Care. J Transcult Nurs; 21(supplement): 53–136.
- Barr, S.I., Chapman, G.E. (2002). Perceptions and practices of self-defined current vegetarian, former vegetarian, and nonvegetarian women. Journal of The American Dietetic Association, Vol. 102 No. 3, 354-360.
- Beardsworth, A., Bryman, A. (2004). Meat consumption and meat avoidance among young people: an 11-year longitudinal study. British Food Journal, Vol. 106 No. 4, 313-327.

- Blech, Z. (2008). *Kosher Food Production*. John Wiley & Sons, Iowa.
- Department of Islamic Development Malaysia (2005). *Manual procedures of Halal Certification Malaysia*. Kuala Lumpur.
- Dresner, S.H., Siegel, S. (1966). *The Jewish Dietary Laws: their meaning for our time, a guide to observance*. The Burning Bush Press, New York.
- Fox, N., Ward, K. (2008). Health, ethics and the environment: a qualitative study of vegetarian motivations. *Appetite*, Vol. 50 Nos 2/3, 422-429.
- Gifing, A. (2015). Program hrono ishrane za početnike. Finesa, Beograd.
- Ginsberg, C., Ostrowski, A. (2003). The market for vegetarian food. *Vegetarian Journal*, Vol. 4 No. 4, available at: www.vrg.org/nutshell/market.htm (accessed 18 April 2016).
- Goyan, K.P., Sucher, P.K., Nahikian, N.M. (2012). *Food and Culture*, Wadsworth.
- Grandin, T., Regenstein, J.M. (1994). Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientist. *Meat Focus International*, Vol. 3, 115-123.
- Greenway, O. (2010). No-meat eats. *Caterer & Hotelkeeper*, Vol. 200 No. 4628, 34-36.
- Hardy, G. (2000). Nutraceuticals and functional foods: Introduction and meaning. *Nutrition*, 16, 688-697.
- Jabs, J., Devine, C.M., Sobal, J. (1998). Model of process of adopting vegetarian diets: health vegetarians and ethical vegetarians. *Journal of Nutrition Education*, Vol. 30 No. 4, 196-202.
- Janda, S., Trocchia, P.J. (2001). Vegetarianism: toward a greater understanding. *Psychology & Marketing*, Vol. 18 No. 12, 1205-1240.
- Kamali, M.H., (2010). The Halal industry from a Shariah perspective. *Islam and Civilisational Renewal*, Vol. 1 No. 4, 595-612.
- Kwak, N. S., Jukes, D. J. (2001). Functional foods. Part 1. The development of a regulatory concept. *Food Control*, 12, 99-107.
- Lanou, A.J. (2007). Demand for vegetarian dining continues to grow. *Nation's Restaurant News*, Vol. 41 No. 26, 44.
- Mark-Herbert, C. (2004). Innovation of a new product category—Functional foods. *Technovation*, 24, 713-719.
- Meler, M., Cerovic, Z. (2003). Food marketing in the function of tourist product development. *British Food Journal*, 105(3), 175-192.
- Menrad, K. (2003). Market and marketing of functional food in Europe. *Journal of Food Engineering*, 56, 181-188.
- Milner, J. (2000). Functional foods: the US perspective. *American Journal of Clinical Nutrition*, 71, 1654- 1659.
- Muhammad, N.M.N., Isa, F.M., Kifli, B.C. (2009). Positioning Malaysia as Halal-Hub: Integration Role of Supply Chain Strategy and Halal Assurance System. *Asian Social Science*, Vol. 5 No. 7, 44-52.
- Perry, C.L., McGuire, M.T., Neumark-Sztainer, D., Story, M. (2001). Characteristics of vegetarian adolescents in a multiethnic urban population. *Journal of Adolescent Health*, Vol. 29, 406-416.
- Regenstein, J.M., Chaudry, M.M., Regenstein, C.E. (2003). The Kosher and Halal Food Laws. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, Vol. 2 No. 3, 111-127.

- Roberfroid M.B. (2000). Defining functional foods. In: Gibson G. R., Williams C. M (eds.) *Functional foods Concept to product*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, 9-25.
- Roberfroid, M. (2002). Global view on functional foods: European perspectives. *British Journal of Nutrition*, 88(Suppl. 2), 133-138.
- Rosen, S.D. (2004). Physiological insights into Shechita. *The Veterinary Record*, Vol. 154 No. 24, 759-765.
- Rosly, S.A. (2010). Shariah parameters reconsidered. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, Vol. 3 No. 2, 132-146.
- Shani, A. (2010). Vegetarianism. in Pizam, A. (Ed.), *International Encyclopedia of Hospitality Management*, Butterworth-Heinemann, Oxford, 674-676.
- Shani, A., DiPietro, R. (2007). Vegetarians: a typology for foodservice menu development. *FIU Hospitality and Tourism Review*, Vol. 25 No. 2, 66-73.
- Silver, J. (2011). Understanding Freedom of Religion in a Religious Industry: Kosher Slaughter (Shechita) and Animal Welfare. *Victory University of Wellington Law Review*, Vol. 42, 671-704.
- Stanton, C., Ross, R. P., Fitzgerald, G. F., Van Sinderen, D. (2005). Fermented functional foods based on probiotics and their biogenic metabolites. *Current Opinion in Biotechnology*, 16, 198-203.
- Walker-Smith, J.A. (2000). Celiac disease. in: Walker A.W., Durie P.R., Hamilton R.J., Walker-Smith J.A., Watkins J.B. (ur.) *Pediatric gastrointestinal disease*, Hamilton: Decker, 727-46.
- Гагић С., Псодоров, Д., Остојић, Г. (2011). Принципи иновативне гастрономске понуде. *Зборник радова ДГТХ, ПМФ, бр. 40*, 188-197.
- Гагић, С., Тешановић, Д., Калењук, Б. (2014). Унапређење ресторатерског пословања применом иновационих стратегија. *Туристичко пословање*, 14, 91-99.
- Влаховић, М. (2002). *Храна. Виша пословна школа Нови Сад*.
- Стојановић, Т., Тешановић, Д. (2005). Допринос разумевању новог правца у гастрономији у светлу савремене ресторатерске понуде. *Хотелинск, Висока хотелијерска школа*, Београд, бр. 5, 145-151.
- Ваго, К., Дегремонт, Л. (2005). *Дијета по крвним групама – кувар. Алгоритам*, Београд.
- Радловић, Н. (2013). Целијачна болест. *Српски архив за целокупно лекарство*, Београд, вол.141, бр.1-2, 122-126.
- Нурковић, Ј., Долићанин, З., Лековић, З., Радловић, Н. (2013). Алергија на протеине крављег млека код одојчади. *Прахис медицина*, 42(2), 29-32.
- Младеновић, М., Радловић, Н., Лековић, З., Ристић, Д., Живановић, Д., Вулетић, Б., Радловић, П. (2005). Клиничке манифестације неподношења протеина крављег млека код одојчади. *Српски архив за целокупно лекарство*, 133(7-8), 348-352.
- Д'Адамо, П. (2011). *Исхрана према крвним групама. Сезам боок*, Београд.



<http://www.zdravahrana.com/ishrana/makrobioticka-ishrana/> (preuzeto 19.04.2016)
<http://www.vma.mod.gov.rs/giht-3.pdf> (preuzeto 17.04.2016)