



Sve veća ponuda hrane

AL' SE SADA DOBRO JEDE!

strana 2

Ankete

TREBA LI „BUVLJAK“ OTVORITI ZA KUPCE I POPODNE?

Akcionarsko društvo „Tržnica“ će tokom marta anketirati korisnike usluga na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“ o ideji da se u jednom delu godine, jedne subote u mesecu, radno vreme ove pijace produži na popodne ili da bude dvokratno.

Za sada je reč samo o ideji koja ima uporište u primedbama kupaca, naročito iz susedne Mađarske, da nemaju mogućnost da na subotički „Buvljak“ dolaze popodne, kada bi im iz različitih razloga to više odgovaralo.

Pre donošenja bilo kakkve odluke o ovoj ideji, AD „Tržnica“ će sprovesti anketu i uvažiti pretežno mišljenje korsinika usluga, odnosno zakupaca prodajnih prostora na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“.

Bajmok

PIJAČNI DANI ZA TRGOVINU I SUSRETE

strana 3

Zakup prodajnih prostora neposrednom pogodbom

SLOBODNO 118 TEZGI I JEDNA RASHLADNA VITRINA

strana 4

Događaji

„NOĆ PIJACA“ I NA „BUVLJAKU“?

Akcionarsko društvo „Tržnica“ u saradnji sa Javnim komunalnim preduzećem „Subotičke pijace“, Klasterom kreativnih industrija Vojvodne i uz podršku lokalne samouprave, radi na predlogu programa manifestacije „Noć pijaca“ koja ima za cilj promociju pijaca i ponude na njima. U izradu projekta će biti uključeno još nekoliko institucija, organizacija i udruženja, kako bi sadržaj ovih događaja bio što atraktivniji za posetioce.

Tokom 2020. godine se planira organizacija četiri manifestacije, koje treba da se održe na Mlečnoj pijaci i pijaci „Zelenac“ u naselju „Prozivka“ (JKP „Subotičke pijace“), odnosno na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“ i zelenoj pijaci na Paliću (AD „Tržnica“). O terminima se još razgovara, a u planu je da se manifestacija „Noć pijaca“ organizuje petkom ili subotom u intervalu od 17 do 24 časa, te da se, uz različite vrste artikala sa subotičkih pijaca, posetocima ponudi i zanimljiv zabavni program, prvenstveno koncerti, izložbe, prezentacije i slično.

„Tržnica“ je u saradnji sa JKP „Subotičke pijace“ i Gradom Subotica 2017. i



2018. godine uspešno organizovala dve manifestacije „Noć subotičkih pijaca“ u okviru programa obeležavanja Dana grada. Na obe manifestacije su učestvovali prodavci sa zelenih pijaca kojima upravlja AD „Tržnica“, a 2018. godine nekima od njih su dodeljena i priznanja za uspešno snabdevanje građana Subotice svežim životnim namirnicama.

Novi koncept manifestaciju „Noć pijaca“ seli tamo gde i pripada – na pijace! Mesečni list „Glasnik“ će redovno informisati korisnike usluga AD „Tržnica“ o razvoju ove ideje.



Sve veća ponuda hrane na Robnoj pijaci „Mali Bajmok”

AL' SE SADA DOBRO JEDE!

#Subotički „Buvljak“ i dalje okuplja preduzetnike koji su spremni da se prilagođavaju potrebama i zahtevima kupaca. Sve veći izbor hrane je samo jedan segment ukupne ponude, ali se pokazalo da je izrazito važan za veliki broj kupaca pa tako i za ukupno poslovanje ove velike robne pijace.

Jedna od čuvenih pesama Đordja Bašaševića, u kojoj su pomalo sa setom i u prošlosti opevani gotovo svi vojvođanski gastronomski specijaliteti, i poneki pride, mogla bi uz samo jednu izmenu ponovo biti prva na top listi hitova subotičkog „Buvljaka“. Umesto nekad ovde bi trebalo pevati sada, jer se na robnoj pijaci u Malom Bajmoku hrana nudi i jede više nego ikad.

Naime, poslednjih nekoliko godina, prvenstveno zahvaljući posetiocima iz susedne Mađarske, subotički „Buvljak“ svojim kupcima nudi i sve veći i raznovrsniji izbor hrane različite vrste. Ponuda tradicionalnih peciva, naročito bureka, različitih vrsta sendviča i specijaliteta sa roštilja se gotovo svakodnevno dopunjava nekim novim artiklima takozvane „brze hrane“ kao što su pice, giros, palačinke, pohovana jela itd.

Na ovakav trend ukazuju i prošlogodišnji rezultati istraživanja koje je „Tržnica“ realizovala sa ciljem da se upozna sa stavovima, mišljenjima i navikama kupaca iz Mađarske. Odgovori anektiranih posetilaca pijace u Malom Bajmoku su potvrdili da bogata ponuda ugostiteljskih objekata, kafića, burekdžijskih radnji i pekara značajno doprinosi ukupnoj atraktivnosti „Buvljaka“.

Kupci iz Mađarske iskustva kupovine i posete pijaci u Malom Bajmoku rado dele na društvenim mrežama i gugl (Google) mapama pa se vrlo često među komentarima, između ostalog može pročitati – „burek svako treba da proba“ ili „pljeskavice su jako ukusne“. Sve to vrlo često prati i neka fotografija „začinjena“ smajljem kako bi autor naglasio zadovoljstvo hranom koju je ovde probao.

Kako bi saznali šta o ovoj temi misle oni koji kupcima i prodavcima pripremaju i nude hranu, obišli smo nekoliko zanatskih i ugostiteljskih radnji na „Buvljaku“.

U pekari „Oaza“ koja na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“ posluje oko 30 godina, kažu



„Oaza“

da imaju stalne mušterije među kojima su podjednako i domaći kupci i prodavci sa pijace, ali da u sezoni njihova peciva različite vrste pazare i posetoci iz Mađarske i Hrvatske. Drže se tradicionalnih receptura i veruju da imaju ponudu za sve ukuse, bez obzira odakle kupci dolaze.

Ugostiteljska radnja „Lipa plus“ prednjači po broju artikala koje ima u ponudi. Posetiocima „Buvljaka“ ovde se nudi preko pedeset vrsta jela u dijapazonu od kifli, pogačica sa čvarcima i više vrsta bureka, do roštilja, pohovane piletine i sira, pica, girosa, palačinki ... „Lipa plus“ ima i svoj specijalitet, pljeskavicu punjenu trapistom i dimljenim vratom, koja je posebno pripremljena za ljubitelje roštilja.

U „Lipi plus“ kažu da kupci iz Mađarske rado svaračaju u njihov lokal, jer tu uz veliki izbor imaju i mogućnost da sednu i mirno pojedu ono što su odabrali. Kao zanimljivost ističu da vrlo često prodaju sveže pripremljen burek koji njihovi prekogranični kupci ponesu da bi ga sami ispekli u svom domaćinstvu.



„Lipa plus“

Ugostiteljska radnja „Kod Zije“ specifična je po ponudi specijaliteta sa roštilja koji se pripremaju isključivo od junećeg mesa. Zijine pljeskavice, čevape, čufte i hamburgere podjednako kupuju i domaći i inosrani posetoci „Buvljaka“.



„Kod Zije“

Pekara „Arena“ svoje proizvode na „Buvljaku“ nudi već oko dvadeset godina i ima svoje stalne kupce, kako među domaćim posetiocima tako i među prodavcima na pijaci. Drago im je što ih posećuju i gosti iz Mađarske, posebno zato što ovde često kupuju i njihov domaći hleb.



„Arena“

Priča o ponudi hrane na „Buvljaku“ se svakako na završava na ovih nekoliko primera. Samo o specijalitetima sa roštilja i specifičnostima njihove pripreme moglo bi se napisati još nekoliko tekstova. Ali, nije to presudno za ovu priču. Važnije je konstatovati da subotički „Buvljak“ i dalje okuplja preduzetnike koji su spremni da se prilagođavaju potrebama i zahtevima kupaca. Izbor hrane je samo jedan segment ukupne ponude, ali se pokazalo da je izrazito važan za veliki broj kupaca pa tako i za ukupno poslovanje ove velike robne pijace.

Bajmok

PIJAČNI DANI ZA TRGOVINU I SUSRETE



Ana i Mihalj Gužvanj

Mešovita pijaca Bajmok je otvorena dva puta nedeljno. Po višegodišnjoj tradiciji, stanovnici Bajmoka i okolnih naselja, navikli su da četvrtak i nedelju koriste za snabdevanje i susrete sa komšijama. I kupci i prodavci za ovakvo radno vreme kažu – taman koliko treba. Većina smatra da je četvrtak udarni pijačni dan, jer nedeljom deo prodavaca odlazi i na druge pijace ili vašare u regionu.

- *Ovde smo svakog četvrtka već više od četrdeset godina – kaže poljoprivredni proizvođač Mihalj Gužvanj iz Kupusine, koga smo zajedno sa suprugom Anom zatekli za dve tezge sa povrćem. – Sećam se da smo dolazili i kada je pijaca bila na praznom placu preko puta. Naravno da su sada uslovi bolji, ali žao mi je što je sve manje kupaca. Vidi se da mladi odlaze sa sela, u gradove ili inostranstvo, pa su nam ostali uglavnom stariji ljudi.*

Poljoprivredno gazdinstvo Gužvanj kupcima nudi različite vrste svežeg povrća, a zimi ponudu dopunjuje kiselim krastavcima, kiselom paprikom i kiselim kupusom. Prodaju isključivo svoje proizvode, a iako su u sedmoj deceniji života, Ana i Mihalj Gužvanj ne preskaču ni jedan četvrtak na pijaci u Bajmoku. Tu imaju svoje stalne kupce,

a Ana Gužvanj “ne krije” ni da vole da dolaze na pijacu.

Za razliku od kolega iz Kupusine, Slavko Glumac iz Tavankuta, kaže da je na pijaci u Bajmoku oba pijačna dana, a bolji promet ima nedeljom.

- *Znam ja da je pijaca “jača” četvrtkom, ali meni nedeljom dolaze redovne mušterije – kaže Slavko Glumac. – Što se uslova za rad tiče više od dobre tezge mi i ne treba. Pijaca je sada sređena, ograda, ima pristojan toalet i bolje tezge. Jedino*

što sugerišem “Tržnici” je da obrati malo više pažnje na neke od prilaza za kupce. Evo ovde, na jednom od ulaza, voda je napravila rupu u tucaniku, pa se stvaraju bare. Nije to ništa strašno, ali treba rešiti. Kupaca je i ovako sve manje, svaki nam je važan, treba im obezbediti normalan prilaz tezgama.

Slavko Glumac na bajmočkoj pijaci posluje već više od dvadeset godina. Bavi se voćarstvom pa kupcima prvenstveno nudi svoje jabuke, kruške, breskve i šljive.



Slavko Glumac

REKONSTRUKCIJA BAJMOČKE PIJACE

Odlukom Gradskog veća Subotice, Akcionarsko društvo „Tržnica“ je pijaci u Bajmoku preuzele krajem decembra 2016. godine. Pijaca se nalazi u Tumbićevoj ulici, prostire se na zemljištu površine od oko 4.500 kvadratnih metara koje je u javnoj svojini kojom raspolaže Grad Subotica.

Nakon preuzimanja „Tržnica“ je rekonstruisala zgradu toaleta, proširen je plato, izgrađen parking za prodavce, postavljena ograda oko celog kompleksa, a prodavcima hrane životinjskog porekla obezbeđene su tezge sa rashladnim vitrinama.

Svi radovi u sklopu projekta rekonstrukcije ove pijace urađeni su sa ciljem poboljšanja uslova za nesmetan i bezbedan promet roba, kako za prodavce tako i za kupce. Tako je bajmočka pijaca danas opremljena sa 88 tezgi za prodaju voća i povrća, odnosno robe široke potrošnje i sa 3 tezge sa rashladnim vitrinama za prodaju lako kvarljivih namirnica životinjskog porekla.

Mešovita pijaca u Bajmoku prvenstveno je namenjena snabedovanju građana Bajmoka, najvećeg prigradskog naselja Subotice sa oko 7.500 stanovnika. Pijaca je otvorena četvrtkom i nedeljom.

Zakup prodajnih prostora neposrednom pogodbom

SLOBODNO 118 TEZGI I JEDNA RASHLADNA VITRINA

#Cena prodajnih prostora koji se izdaju u u zakup neposrednom pogodbom ne može biti manja u odnosu na cenu u važećem Cenovniku usluga AD "Tržnica", a ugovori sa zainteresovanima se potpisuju na 12 meseci.

Zainteresovanim registrovanim preduzetnicima ili vlasnicima poljoprivrednih gazdinstava Akcionarsko društvo "Tržnica" nudi neposrednom pogodbom u zakup 118 tezgi i jednu rashladnu vitrinu na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“. Reč je o slobodnim prodajnim prostorima koji nisu izdati nakon četiri sprovedena javna nadmetanja, te se u skladu sa *Pravilnikom o načinu davanja u zakup prodajnih prostora na pijacama i Pravilnikom o načinu davanja u zakup prodajnih prostora na pijacama neposrednom pogodbom*, mogu ponuditi na korišćenje neposrednom pogodbom.

Cena prodajnih prostora koji se izdaju u u zakup neposrednom pogodbom ne može biti manja u odnosu na cenu u važećem Cenovniku usluga AD "Tržnica", a ugovori sa zainteresovanima se potpisuju na 12 meseci. Pravo na korišćenje slobodnih prodajnih prostora ove vrste stiče prvi zainteresovani preduzetnik ili vlasnik poljoprivrednog gazdinstva pod uslovom da:

- u vreme sklapanja ugovora, u smislu člana 25. Zakona o trgovini, ima svojstvo trgovca;
- da prihvata obavezu plaćanja zakupa prodajnog prostora po važećem Cenovniku pijačnih usluga AD "Tržnica",
- odnosno da je, ukoliko je reč o aktivnim korisnicama usluga AD "Tržnica", uredno izmirivao obaveze u predhodnom ugovornom periodu i poštovao Odluku o pijačnom redu.

U skladu sa pravilnicima, slobodni prodajni prostori se neposrednom pogodbom ne mogu izdati licima koja su bili učesnici licitacije, čije su ponude prihvaćene kao najpovoljnije, a nisu izvršili preuzetu oba-

vezu plaćanja u predviđenom roku. Pravo učešća u neposrednoj pogodbi nemaju ni njihovi članovi porodice (potomci, bračni ili vanbračni drug i roditelji), kao ni pravna lica čiji su oni osnivači.

Nova Odluka o slobodnim prodajnim prostorima koji se nude na korišćenje postupkom neposredne pogodbe (delovodni broj 128/20), direktor AD "Tržnica" je doneo 12. februara tekuće godine.

SLOBODNI PRODAJNI PROSTORI

ROBNA PIJACA „MALI BAJMOK“

Hala II

1 tezga po ceni od 15.000,00 dinara, broj: 0102011322

Hala III

85 tezgi po ceni od 6.120,00 dinara, broj:

01030130102, 01030130103, 01030130104,
01030130105, 01030130106, 01030130107,
01030130108, 01030130109, 01030130110,
01030130111, 01030130112, 01030130113,
01030130114, 01030130118, 01030130119,
01030130120, 01030130121, 01030130122,
01030130123, 01030130124, 01030130125,
01030130126, 01030130127, 01030130202,
01030130203, 01030130204, 01030130208,
01030130209, 01030130210, 01030130215,
01030130216, 01030130221, 01030130222,
01030130223, 01030130224, 01030130225,
01030130226, 01030130303, 01030130306,
01030130322, 01030130323, 01030130324,
01030130325, 01030130326, 01030130327,
01030130426, 01030130511, 01030130512,
01030130524, 01030130526, 01030130527,
01030130611, 01030130617, 01030130618,
01030130619, 01030130620, 01030130621,
01030130622, 01030130623, 01030130624,
01030130625, 01030130626, 01030130627,
01030130704, 01030130709, 01030130710,
01030130711, 01030130712, 01030130713,
01030130717, 01030130719, 01030130720,
01030130722, 01030130723, 01030130724,
01030130725, 01030130726, 01030130727,
01030130810, 01030130819, 01030130820,
01030130824, 01030130825, 01030130826,
01030130827

Hala IV

5 tezgi po ceni od 7.800,00 dinara broj:
0104014216, 0104014709, 0104014710,
0104014735, 0104014811

DVORIŠTE

5 tezgi po ceni od 7.800,00 dinara, broj:
0106010122, 0106010198, 0106010336,
0106010346, 0106010392

DVORIŠTE

22 tezge po ceni od 11.160,00 dinara broj:
0107010131, 0107010152, 0107010155,
0107010156, 0107010158, 0107010161,
0107010187, 0107010205, 0106010215,
0106010217, 0107010223, 0106010256,
0107010258, 0107010273, 0106010285,
0107010303, 0106010304, 0106010305,
0106010310, 0106010341, 0106010378,
0106010393

MLEČNA HALA,

1 rashladna vitrina po ceni od 12.500,00 dinara, broj: 0109030017

Sve dodatne informacije zainteresovani mogu dobiti u kancelariji AD "Tržnica" na Robnoj pijaci "Mali Bajmok" Somborski put 79 (kod naplatne rampe za vozila), svakog radnog dana od 8 do 12 časova.

GLASNIK

Mesečni list o pijacama i pijačnoj delatnosti

Izdavač: „Grafoprodukt“, Subotica

Osnivač: Akcionarsko društvo „Tržnica“, Subotica

Štampa: „Grafoprodukt“, Subotica

Glavni i odgovorni urednik: Savo Duvnjak

Redakcija: Marina Čović, pomoćnik urednika; Marta Kemenci, prevodi na mađarski jezik; Nikola Tumbas, fotografije; Göncöl Róbert, priprema za štampu

Adresa: Matije Gupca 50, Subotica

E-mail: trznica@subotickatrznica.rs

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотеке Матице српске, Нови Сад
339.13

TS Glasnik: mesečni list o pijacama i pijačnoj delatnosti / glavni i odgovorni urednik Savo Duvnjak. - God. 1, br. 1 (26. jul 2019) - . . .
Subotica : Grafoprodukt, 2019 - . . . 30 cm
Mesečno.

ISSN 2683-3638 = TS Glasnik
COBISS.SR-ID 329982983