

## Izveštaj sa studijskog putovanja u Bratislavu (od 12.05. do 14.05. 2022. godine)

U sklopu provedbe programskih aktivnosti Udruge hrvatskih tržnica njezini članovi su u razdoblju od 12. do 14. svibnja 2022. godine obišli tržnice u Bratislavi te se upoznali s njihovim radom i organizacijom. Posjetili smo jednu modernu, nedavno izgrađenu (Fresh Market - farmárska tržnica) tržnicu koja se nalazi par kilometara od središta grada i jednu tradicionalnu, staru tržnicu, u centru grada (Stara Tržnica).

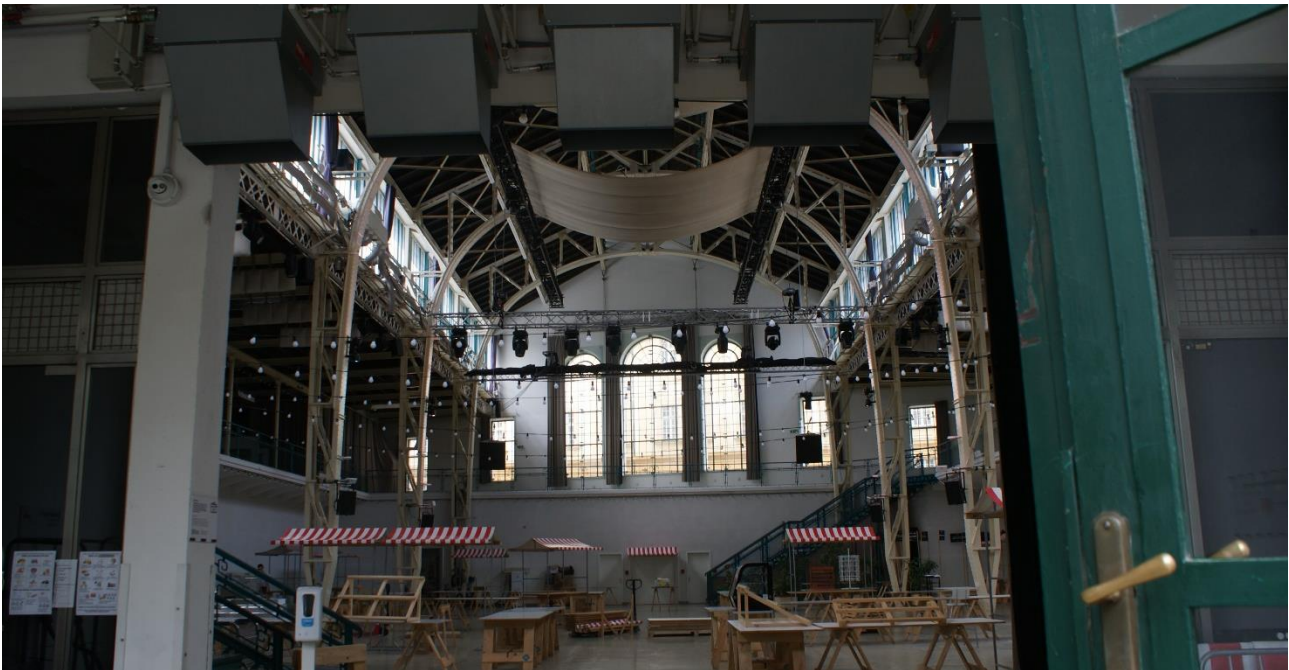
Fresh Market - farmárska tržnica je velika građevina koja se sastoji od prizemlja i polukata, galerije na kojoj se nalaze restorani različitih nacionalnih kuhinja iz cijelog Svijeta i Europe. U prizemlju se nalaze prodavači domaćih sezonskih proizvoda (voća i povrća) koji zauzimaju središnji dio. Njih međutim prema našoj ocjeni ima vrlo malo, svega 10-tak, dok dominiraju bočno raspoređeni manji prostori u kojima se nude različiti prehrambeni proizvodi (pekarski, mliječni, mesni, vina i slično) te ostali proizvodi koji nisu hrana (kozmetika, aromaterapija, tradicijski proizvodi, suveniri i slično). Osim toga u prizemlju se nalazi i neka vrsta amfiteatra tako da se održavaju različite manifestacije i događaji vezani uz ponudu sezonske hrane i same tržnice. Stječe se dojam kako je, iako ova tržnica ima predznak „farmarska“ tržnica što znači da nudi prehrambene proizvode izravno od seljaka, naglasak ipak na ponudi hrane iz restorana koji se nalaze na tržnici. Inače tržnica radi sve dane u tjednu osim nedjeljom i očito je vezana na posjetitelje koji rade u okolnim tvrtkama kojih ima zaista puno u tom djelu Bratislave.





Druga tržnica koju smo obišli nalazi se u samom središtu Bratislave i ima dugu tradiciju poslovanja od 100-tinjak godina, ali radi na žalost samo subotom i isto tako ima u manjoj mjeri zastupljene izravne proizvođače dok u većoj mjeri dominiraju restorani u okviru tržnice. Ispred ove tržnice održava se tijekom svih dana u tjednu Street Food Park gdje se nudi hrana različitih nacionalnih kuhinja iz prigodnih vozila. Ovdje je posebno živahno u večernjim satima i kasnije kada ovaj park ispred tržnice privlači šetače i turiste svojom živošću i posjećenošću. Osim toga u okviru tržnice postoji i pivnica, različiti restorani, Langos Bar koji nudi tradicionalnu uličnu hranu iz bivše Austro-Ugarske monarhije, tvornica sode, kafić za poslovne sastanke ili kreativne trenutke koji uključuje coworking prostor i zajedničku podrumsku radionicu (tu su 3D printeri, laserski rezači, kao i drugi uređaji). Osim toga nudi se različite edukacije ili kreativni seminari i slično. Tako je u djelu unutarnjeg prostora na Staroj tržnici osnovan dio koji se zove Oaza, a služi kao staklenik i centar za udomljavanje neželjenih biljaka. Oaza je osnovana u studenom 2018. godine i postupno je proširila svoje djelovanje na druge djelatnosti. Trenutno Oaza obuhvaća tri studija - Tea Studio, Studio Ceramic i Studio Book, koji djeluju u simbiozi i zajedno nude raznolik edukativni i kreativni program za javnost. Redovne su degustacije čajeva, tečajevi sommeliera, kreativne radionice i keramički tečajevi za djecu i odrasle.







Možemo zaključiti kako je na bratsilavskim tržnicama sve manje domaćih prodavača lokalne hrane, a sve više drugih sadržaja koji nisu nužno vezani uz samu ponudu poljoprivrednih proizvoda. Ti sadržaji svojom inovativnošću i atraktivnošću privlače posjetitelje na tržnice među kojima je sve više onih mlađih dobnih skupina, zatim turista ili poslovnih ljudi, koji imaju i neke druge razloge, potrebe ili želje za dolazak na prostore tržnica osim kupovine domaćih sezonskih proizvoda.

U našem drugom dijelu putovanja napravili smo kratak obilazak samog centra Beča, vožnju hidrogliserom do Bratislave, obišli samo središte Bratislave te se upoznali sa svim njezinim znamenitostima i na kraju smo obišli poznat dvorac u široj okolici Bratislave - ČERVENÝ KAMEŇ. Puni dojmova vratili smo se u subotu u kasnim večernjim satima, odnosno već prema 22.00 sata u Zagreb.