

Studijsko putovanje UHT-a u Miškolcu i Budimpeštu od 25. do 27. travnja 2019. godine

Udruga hrvatskih tržnica u svojem planu rada za 2019. godinu predviđjala je studijsko putovanje u Mađarsku kako bi se upoznali sa radom i funkcioniranjem tržnica u toj zemlji. Prema tom planu obišli smo u tri dana (od 25. do 27. travnja) četiri tržnice i to u Nagykaniszi, Miskolcu i Budimpešti, kao tri različita grada prema broju stanovnika i prostornom obuhvatu. U Nagykaniszi (grad od oko 60000 stanovnika) smo obišli njihovu najveću tržnicu koja je relativno nova (sagrađena je nakon 2000. godine) i nalazi se u blizini autobusnog kolodvora. Radi se o velikom zatvorenom objektu na više razina, ali sa središnjim prostorom na kojem je srce tržnice odnosno proizvođači i prodavači voća i povrća koji prodaju s klupa. Iako je bio radni dan na tržnici je bilo puno prodavača i kupaca, a razvidna je i velika ponuda povrća i voća te suhomesnatih proizvoda. Radno vrijeme tržnice je u radnim danima svaki dan od 05 do 17 sati dok subotom i nedjeljom radi od 05 do 14 sati.

Drugog dana putovanja obišli smo tržnicu Buzater u Miškolcu (www.buzater.hu) koja je izgrađena 1926. godine, a obnovljena 2008. godine, a nalazi se uz autobusnu stanicu na Buza trgu i predstavlja najživlje mjesto u Miškolcu koji ima oko 150 tisuća stanovnika. Obnova i razvoj nove tržnice koja je završena 2008. godine prostire se na 12.400 m². Zemljište je bruto površine 13.000 m², a sastoji se od podruma, prizemlja i galerije. U zatvorenom kompleksu zgrada nalazi se 151 dućan i otvorena tržnica površine gotovo 1.000 m². U prizemlju su trgovine s tradicionalnim proizvodima (voće i povrće, mesne, peradarske i riblje trgovine, mlijeko i mliječni proizvodi, kruh i pekarski proizvodi, kiseli krastavci, gljive i sl.). Cvjećari su smješteni u nezavisnim paviljonima. Otvorene, ali pokrivene prodajne površine pružaju prostor trgovcima koji prodaju voće i povrće na otvorenom, kao i primarnim proizvođačima. Na razini galerije stvoreni su uredi od uprave tržnice kao i druge komercijalne i uslužne djelatnosti. Cijelu tržnicu obilježava urednost te velika šarolikost ponude pri čemu se isprepliću prehrambeni, higijenski, odjevni i drugi proizvodi koji se prodaju često jedni uz druge.

Nakon Miškolca posjetili smo dvije tržnice u Budimpešti od kojih je jedna velika, moderna tržnica Lehelpiac ili Lehelcsarnok (https://hu.wikipedia.org/wiki/Lehel_Csarnok) koja je smještena u 13-tom okrugu Budimpešte koji ima oko 150000 stanovnika i koju zbog dobre ponude i ugodnih cijena posjećuju i kupci iz cijele Budimpešte. Druga tržnica odnosno Nagycsarnok smještena je u samom centru Budimpešte (više od 2 milijuna stanovnika) na početku popularne Vaci utca i ona je u stvari popularna turistička destinacija koja naravno u skladu s tim ima i više cijene.

Lehel piac je moderna građevina koja je prilikom izgradnje i puštanja u rad 2002. godine izazivala zbog svojeg oblika dosta kontroverzi i rasprava u arhitektonskim krugovima. Cijela građevina podsjeća na nasukani brod, a ukupne je površine 43.000 m² i ima 349 poslovnih prostora na pet katova od kojih su dva parkirališta. Unutar prostora nalaze se pokretne stepenice te ukupno 5 liftova (4 za kupce i 1 teretni). Središnji prostor ispunjen je prodavačima hrane od kojih je više od 80 baš poljoprivrednika koji uzgajaju domaće voće i povrće dok se na galeriji nalaze neprehrambeni proizvodi uglavnom odjeća i obuća. Zanimljivo je da se tu nalazi i pošta te putničke agencije. U cijeloj zgradi posjetitelj je okružen bojama - uglavnom crvenom, žutom i plavom, bojama glavnog grada, te zelenilom koje ispunjava prolaze paviljona. Kao i u Miškolcu dosta je izmiješanih vrsta prehrambenih artikala i vlada neopisiva gužva kao posljedica velike i šarolike ponuda svega i svačega uz pristupačne cijene. Ove tržnice imaju slično radno vrijeme odnosno rade sve dane u tjednu i to radnim danom od 05 do 17 sati a subotom i nedjeljom od 05 do 14 sati.

Najpoznatija tržnica u Mađarskoj je već spomenuta Nagycsarnok koja u stvari predstavlja kulturno dobro i povijesnu građevinu s ponudom hrane koju se ne smije propustiti prilikom obilaska Budimpešte. Sagrađena je 1897. godine i najljepša je i najveća od svih Budimpeštanskih tržnica koja

nije samo velika u svojoj veličini, nego i u svim drugim aspektima (ponude, šarolikosti, dizajnu, arhitekturi i sl.), a nalazi se svega 5 minuta hoda od centra grada. Radi svaki dan osim nedjeljom i to radnim danom do 18 sati, a subotom do 15 sati. Prodaja se odvija na tri kata i nudi se voće, povrće, mliječni proizvodi, fantastične salame, kiseli krastavci, svježa riba, mađarska paprika, Tokajska vina, razni suveniri, torbe, odjeća, tave i lonci , pa čak i domaća jela, ili mađarske zalogaje poput Langosa na gornjim katovima gdje se nalazi puno ugostiteljskih objekata.

Nakon obilaska tržnica ostalo nam je još malo vremena koje smo iskoristili za brzinski obilazak najpoznatijih znamenitosti Budimpešte te smo nakon kasnijih poslijepodnevni sati krenuli prema Hrvatskoj.

