



ЗНАЧАЈ УГОСТИТЕЉСКЕ ПОНУДЕ ХРАНЕ ЗА РАЗВОЈ ВЕРСКОГ ТУРИЗМА

Биљана Цветковић¹,
Бојана Калењук¹,
Ђорђе Стојановић¹,
Предраг Тошић²

¹Природно-математички факултет,
Нови Сад, Србија

²Универзитет за пословне студије,
Бања Лука, БиХ

Резиме:

Верски туризам представља кретање туриста који, као и сви остали, током путовања морају да задовоље своје физиолошке потребе за храном, које су условљене верском припадношћу. У корист хране и угоститељске понуде битно је поменути да расходи за храну и пиће у туризму износе једну трећину укупне туристичке потрошње и да се структури понуде хране за ове туристе треба посебно посветити пажња. Овде се поставља питање какве захтеве у погледу хране и исхране имају верски туристи који угоститељске објекте посећују у транзиту или током боравка на жељеној дестинацији. Протеклих деценија класични туристички токови су знатно изменили гастрономске потребе туриста, које су постале специфичније, а какве захтеве могу имати и да ли их угоститељско-туристички радници могу задовољити, као и да ли увиђају значај тога показује овај рад. Рад има задатак да истражи могуће захтеве у исхрани са којима могу да се сусретну запослени у туризму и угоститељству као што су потреба за халал, кошер, посном храном, а циљ је дати јасне смернице и припремити угоститељско-туристичке раднике за могуће облике потражње када су верски туристи у питању.

Кључне речи:

исхрана, угоститељство, посна храна, халал, кошер.

УВОД

Успешно развијање било ког селективног облика туризма не може бити изграђено без доброг познавања свих сегмената, што се у значајној мери односи и на верски туризам и различита религијска начела која су важна његовим учесницима (Collins-Kreiner and Wall, 2015). Верски туризам обично претпоставља посете верским центрима, споменицима, као и музејима и изложбама са различитим мотивима (Griffiths, 2011).

Током свог боравка, без обзира на разлог посете одређене туристичке дестинације, туристи морају да задовоље своје физиолошке потребе за храном. Верски туристи сходно својој припадности имају и одређене принципе исхране које угоститељско-туристички радници морају да познају. Прилагођеност угоститељске понуде, како рецептивних тако и транзитних земаља, може битно утицати на остваривање њихове добити, имајући у виду да исхрана и пиће током оваквих путовања чини трећину укупних трошкова туриста

Одговорно лице:
Биљана Цветковић

е-пошта:
biki_cvet@yahoo.com



(Meler and Cerović, 2003). Да се на понуду хране треба обратити пажња, када су туристи у питању, говори и чињеница да су туристи у току путовања најмање спремни да смање буџет намењен за храну, што је од значаја за локалне ресторани, ђеваџинице, пекарне, посластичарнице, пољопривредну и прехранбену индустрију, а тиме и за економију дестинације (Цветковић и др., 2016). Приликом реализације ових туристичких путовања мора се обратити пажња и на специфичности етничких група. Етничка припадност је друштвени идентитет повезан са заједничким обрасцима понашања, укључујући навике у исхрани, облачење, језик, породичну структуру, а често и верску припадност, која такође предлаже кодексе и норме везано за исхрану (Andrews et al., 2010).

Предмет истраживања овог рада су гастрономске потребе верских туриста приликом посете дестинације или током путовања ка одређеној дестинацији. Кроз приказану анализу стања ова студија даје допринос побољшању угоститељске понуде, што је од значаја за боље позиционирање на туристичком тржишту. Задатак рада је да истражи принципе исхране одређених верских група са којима могу да се сусретну запослени у туризму и угоститељству. Циљ рада је да кроз анализу понуде хране дају одређене смернице за побољшање пословања, а у циљу формирања гастрономске понуде адекватне за различите верске туристе.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Верски туризам

Верске туристичке знаменитости као што су манастири, цркве, катедрале, храмови, синагоге и џамије привлаче све више посетилаца широм света, не само из духовног разлога, већ и због задовољења едукативне и културне потребе (Shackley, 2001; Woodward, 2004). Света места обично су везана за неки историјски догађај у развоју одређеног религијског система. Ходочашћа омогућавају верницима да стекну увид у историју и снагу религије којој припадају, а и да се увере да су на правом путу у свом убеђењу и да учврсте ставове (Вуконић, 1990).

О односу ходочашћа и туризма теолози износе став да модерни (масовни) туристи нису ходочасници. Основна разлика по њиховом мишљењу је у томе што ходочасник са пуним поштовањем приступа светом месту, за разлику од масовних туриста који јуре за фотографијама. Ходочасник до светог места путује са понизношћу и стрпљењем, на супрот туристи који то ради надмено и у журби (Чомић,

2000). Без обзира на начин доласка и разлог посете, он је значајан потрошач хране.

Поклоњење (велико ходочашће) је засновано на веровању да је молитва делотворнија на одређеним местима. Риншеде (1992) указује на чињеницу да религијска пракса истиче обавезу верника да обилазе одређена места ради обављања верских дужности. И други аутори су покушали да утврде разлике између ходочасника и туриста тврдећи да су им искуства и мотиви различити (Turner, 1973; Cohen, 1992; Smith, 1992; Olsen, 2006).

Религиозна правила у исхрани туриста

Све више пажње треба посветити религијским нормама у исхрани гостију, јер само од тога зависи да ли ће туриста поручити одређено јело. Религија је једна од најраширенијих и најутицајнијих социјалних институција која има значајан утицај на ставове људи, вредности и понашање, како заједнице тако и појединца (Mokhlis, 2009), она дефинише њихов начин живота (Fam et al., 2004), што се односи и на начин исхране.

Како долазе из различитих крајева света, туристи имају и различите навике и потребе у исхрани. Пре задовољења других, потребно је задовољити основне потребе за храном. У западном свету најзаступљеније религије са којима се угоститељство сусреће су: јудаизам, хришћанство и ислам, а са истока хиндуизам и будизам. У угоститељству најчешћи проблем са којима се запослени сусрећу је непознавање религијских правила везаних за исхрану, што им онемогућава да пружи одговарајуће услуге производње и услуживања хране и пића (Цветковић и др., 2016). Верске навике у исхрани варирају значајно, чак и међу припадницима исте вере. Већина религија има недоумице у тумачењу одређених прехранбених начела, пошто су многе одређене пре више стотина и хиљада година и тумачење се мењало током времена, како би се задовољиле потребе све веће популације. Осим тога, праксе верске исхране се често прилагођавају личним потребама (Goyan Kittler et al., 2012). Уобичајена правила у исхрани појединих верника најбоље објашњавају подаци приказани у Табели 1.



Табела 1. Уобичајена верска пракса исхране

	Православци	Римокатолици	Јевреји	Муслимани
Говедина				
Свињетина			X	X
Сва меса	P	P	P	P
Јаја/млечни производи	P		P	
Риба	P		P	P
Острига			X	
Алкохол				X
Кафа/Чај				A
Месо и млечни производи у истом оброку			X	
Храна са квасцем			P	
Месо ритуалног клања			+	+
Умереност				+

Извор: прилагођено по Goyan Kittler et al. (2012)

Напомена: X - забрањено или не препоручљиво; A - избегава се од стране већине верника; P - нека ограничења у погледу врсте хране; + - практикује се.

Исхрана припадника хришћанске вере

Код гостију хришћанске вере (православне и католичке), потребно је посебну пажњу обратити на пост и упознати се са њим јер су то посебни дани када су искључене поједине намирнице поменутим групама верника.

Пост је врло важан део религиозних обреда и духовних ритуала. Појам поста код православца обухвата уздржавање од мрсне хране, односно оне која у себи садржи намирнице животињског порекла (месо, млеко, јаја), изузев рибе (Попов-Раљић, 2016), као и од прекомерног јела и пића. У посну храну се убраја: хлеб, риба, поврће, воће и разни други плодови. У зависности од празника, периода када се пости, може се постити на води, на уљу и на уљу уз дозволу конзумирања и рибе (Кубурић, 2010). Постоје четири велика годишња поста (вишедневни или вишенедељни), као и једнодневни постови у току године (среда и петак). Храна и пиће се избегавају пре службе код православца (Калењук, 2016).

За разлику од православног, католички пост није толико строг. Католици посте за време Пепељаве среде (почетак ускршњег поста) и Великог петка (петак пре Ускрса). Пост се састоји у посту (узимању једног целог оброка у току дана) и немрсу (уздржавању од меса) (Попов-Раљић, 2016). Такође се препоручује да за време великог поста, петком треба избегавати месо. Верницима је препуштено да сами одреде колико и како ће постити (Кубурић, 2010; Калењук, 2016).

Исхрана припадника муслиманске вере

Код исхране гостију муслиманске вероисповести битно је познавање халал стандарда, односно муслимани треба да конзумирају храну која је дозвољена по Курану.

Дозвољена или законита храна се зове халал, реч је пореклом из арапског језика, а њена супротност је харам (забрањено, незаконито или илегално) (Muhammad et al., 2009; Rosly, 2010; Kamali, 2010). Халал се темељи на уверењу да би муслимани требало да једу храну која је у складу с верским правилима. По навођењу разних аутора у храну која је забрањена, односно која није у складу са верским правилима муслимана спадају: свињско месо, месо неправилно заклане животиње (укључујући лешине), алкохолна пића и опојне дроге, цигарете, крв и производи од крви (Regenstein et al., 2003; Al-Qaradawi, 2007; Kamali, 2010). Да би храна, козметика, лекови, предмети за општу употребе и угоститељски објекти (хотели и ресторани) добили ознаку ХАЛАЛ морају бити сертифицирани од стране Центра за сертифицивање халал квалитета (Калењук, 2016).

Исхрана припадника јеврејске вере

Како би угоститељи што боље одговорили захтевима гостију, код исхране Јевреја битно је познавање „кошер” стандарда, који прописује производњу и припрему хране према одређеним правилима. Да би



се приказало да одређени производи испуњавају услове за кошер стандард користи се кошер сертификат (хеб. *касхрус* – исправан) (Blech, 2008). У кошер исхрани закон (изведен из Торе) одређује које намирнице су одговарајуће за Јевреје: дозвољене животиње, забрана крви и забрана мешања меса и млека (Regenstein et al., 2003). Месо свих сисара које имају расцепљена копита и који су преживари, дозвољено је за конзумирање, као и њихово млеко (козе, говеда и овце) (Калењук, 2016). Животиње које нису кошер према Regenstein et al. (2003) су свиња, зец, јазавац, камила, ној, ему, дивље птице, ајкуле, сом, љускар и шкољке. Дозвољене птице морају да имају вољку, желудац и додатну канџу као што имају кокошке, ћурке, гуске и патке, а такође су дозвољена и њихова јаја (Калењук, 2016). Потребно је животињу заклати на најбезболнији, ритуалан начин да би месо било кошер (Rosen, 2004; Silver, 2011; Калењук, 2016). У Талмуду су документована правила за кошер клање (Grandin and Regenstein, 1994). Међу рибом, све што има пераја и крљушт је дозвољено, док су сви гмизавци, водоземци и бескичмењаци забрањени (Regenstein et al., 2003; Goyan Kittler et al., 2012). Месо и млечни производи не смеју да се једу ни припремају заједно. Јаја, воће, поврће и житарице су неутрални и могу се јести и са млеком и са месом (Dresner and Siegel, 1966; Regenstein et al., 2003; Silver, 2011; Goyan Kittler et al., 2012). По Goyan Kittler et al. (2012) мали инсекти и црви могу да се сакрију у воћу, поврћу и житарицама и ова храна се мора због тога пажљиво опрати два пута и прегледати пре јела. Током прославе Паше, треба избегавати квасац и производе од квасца (Dresner and Siegel, 1966). У угоститељству се јављају потешкоће у пружању ових

услуга, због прибора који Јевреји користе и немешања млека и меса, где се, ако је могуће, потребно користи и засебан инвентар (Калењук, 2016).

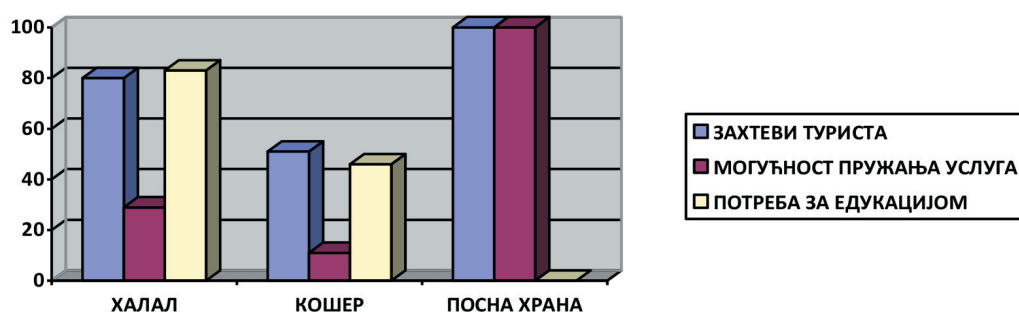
МЕТОДОЛОГИЈА ИСТРАЖИВАЊА

Након консултоване домаће и стране литературе из области исхране верника, а у циљу доприноса развоју верског туризма, истраживање је спроведено провођењем интервјуа међу менаџерима ресторана на територији Београда. Директан интервју је спроведен у 35 ресторана. Интервју се састојао од питања која су постављена менаџерима (уз консултацију шефа кухиње): Какве захтеве имају њихови гости? На које захтеве могу одговорити? Да ли осећају потребу за информисањем или обуком како би могли одговорити потребама посетилаца? Угоститељски објекти у којима је извршено интервјуисање менаџмента су посматрани као транзитне дестинације верских туриста. Добијени резултати су обрађени применом дескриптивне статистике и уз дискусију приказани у раду.

РЕЗУЛТАТИ РАДА И ДИСКУСИЈА

Спровођењем истраживања међу угоститељским објектима кроз интервју са менаџерима ресторана на територији града Београда дошло се до сазнања да ниједан објекат не може да одговори свим захтевима верских туриста, али да су се сусретали са разноврсним захтевима, као што се може видети у Графикону 1.

Графикон 1. Захтеви, стање и ставови унутар угоститељских објеката



Извор: Истраживање аутора



Током истраживања, већина испитаника (80%) је навела да се сусретала са захтевима за халал храну, од тога 29% потреба гостију за оваквим јелима ресторани могу задовољити, док би запослени у 83% ресторана желели да имају знања и услове за пружање оваквог вида услуге. Код кошер исхране, 51% запослених у ресторанима је имало захтеве за овим јелима, од тога 11% потреба гостију је могло бити задовољено, а 46% запослених у ресторану би желело да има услове и знање да одговори на овакву потражњу. Код понуде халал и кошер хране, ресторани углавном само избацују свињско месо из јеловника, али има и појединих ресторана који набављају сертифицироване производе. Информисаност о овим видовима исхране је лоша, а потражња за овим јелима расте. У 100% испитаници се сусрећу са потребама за посном храном, што је и разумљиво, имајући у виду верску припадност локалног становништва, и на ове захтеве угоститељи у потпуности могу да одговоре. За време поста већина ресторана има постан мени, који одговара строгим захтевима православног поста. Уколико ресторан нема посан мени, гостима се излази у сусрет.

Као слабост ресторана угоститељи су навели недовољну информисаност о појединим видовима исхране. Такође, код запослених постоји жеља за информисањем кроз обуку која би била организована у циљу упознавања оваквих видова исхране, што би деловало подстицајно за проширење њихове угоститељске понуде.

ЗАКЉУЧАК

Коришћењем домаће и стране литературе и истраживањем на територији града Београда у циљу добијања информација значајних за развој верског туризма, дошло се до следећих закључака:

- ♦ Угоститељско-туристичко тржиште се сусреће са проблемом неадекватне гастрономске понуде за туристе који долазе из свих крајева света са различитим потребама у исхрани које су условљене верским убеђењима.
- ♦ Већина ресторатерских објеката има захтеве за халал (80%) и кошер (51%) јелима, од тога мањи број гостију са оваквим потребама може бити задовољен, а доста угоститеља би желело да имају знања и услове за задовољење оваквих потреба. Ресторани у потпуности могу задовољити потражњу посне исхране.

Како би се утицало на развој туризма, генерално, али и верског конкретно, треба утицати на

угоститељске раднике да прилагоде своју понуду. У понуду угоститељских објеката је потребно уврстити по пар јела из сваке групе која својом структуром намирница и зачина, те начином припреме, могу задовољити потребе верника. Тржиште захтева и едукацију особља, оспособљавање радних просторија за адекватно чување и припремање хране, као и опремање одговарајућим средствима за рад.

ЗАХВАЛНИЦА

Рад представља део истраживања на пројекту: III-046009 који финансира Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије.

ЛИТЕРАТУРА

- Al-Qaradawi, Y. (2007). *The Lawful and the Prohibited in Islam*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Andrews M., Backstrand J., Boyle J. & Campinha-Bacote J. (2010). *Theoretical basis for Transcultural Care*. *J Transcult Nurs* 21(4), 53–136. DOI:10.1177/1043659610374321.
- Blech, Z. (2008). *Kosher Food Production*. Iowa: John Wiley & Sons.
- Cohen, E. (1992). Pilgrimage and tourism: convergence and divergence. In A. Morinis (Ed.), *Sacred journey: The anthropology of pilgrimage* (47-61). Westport: Greenwood Press.
- Collins-Kreiner, N., & Wall, G. (2015). *Tourism and religion: Spiritual journeys and their consequences*. In S.D. Brunn (Ed.), *The Changing Word Religion Map* (689-707). Netherlanda: Springer.
- Чомић, Ђ. (2000). *Путовање кроз Геопаноптикон – просторни, социјални и психолошки аспекти комуникације у туризму*. Београд: Савезни центар за унапређење угоститељства – хотелијерства.
- Cvetković, B., Kalenjuck, B., Tešanović, D., & Babić, M. (2016). Gastronomic needs of modern tourists as a problem of tourism market. *Researches Reviews of the Department of Geography, Tourism and Hotel Management* 45(2), 117-131.
- Dresner, S. H., & Siegel, S. (1966). *The Jewish Dietary Laws: their meaning for our time, a guide to observance*. New York: The Burning Bush Press.
- Fam, K. S., Waller, D. S., & Erdogan, B. Z. (2004). The influence of religion on attitudes towards the advertising of controversial products. *European Journal of Marketing* 38 (5/6), 537-555, DOI:10.1108/03090560410529204.
- Goyan, K. P., Sucher, P. K. & Nahikian, N. M. (2012). *Food and Culture*. Belmont, USA: Wadsworth.



- Grandin, T., & Regenstein, J. M. (1994). Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientist. *Meat Focus International* 3, 115-123.
- Griffiths, M. (2011). Those who come to pray and those who come to look: interactions between visitors and congregations. *Journal of Heritage Tourism* 6(1), 63-72, DOI:10.1080/1743873X.2010.536234.
- Калењук, Б. (2016). *Националне гастрономије*. Бања Лука: Универзитет за пословне студије.
- Kamali, M. H. (2010). The Halal industry from a Shariah perspective. *Islam and Civilisational Renewal* 1(4), 595-612.
- Кубурић, З. (2010). *Верске заједнице у Србији и верска дистанца*. Нови Сад: Центар за емпиријска истраживања религије.
- Meler, M., & Cerovic, Z. (2003). Food marketing in the function of tourist product development. *British Food Journal* 105(3), 175-192, DOI:10.1108/000.70700310477121.
- Mokhlis, S. (2009). Relevancy and measurement of religiosity in consumer behavior research. *International Business Research* 2(3), 75-84, DOI:10.5539/ibr.v2n3p75.
- 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* 5(7), 44-52, DOI: 10.5539/ass.v5n7p44.
- Olsen, D. H. (2006). Management issues for religious heritage attractions. In: D. J. Timothy, & D. H. Olsen (Eds.). *Tourism, religion and spiritual journeys* (104-118). London: Routledge.
- Попов-Раљић, Ј. (2016). *Исхрана*. Нови Сад: Природно-математички факултет.
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). The Kosher and Halal Food Laws. *Comprehensive reviews in food science and food safety* 2(3), 111-127, DOI:10.1111/j.1541-4337.2003.tb00018.x.
- Rinschede, G. (1992). Forms of religious tourism. *Annals of tourism Research* 19(1), 51-67, DOI:10.1016/0160-7383(92)90106-Y.
- Rosen, S.D. (2004). Physiological insights into Shechita. *The Veterinary Record* 154(24), 759-765, DOI:10.1136/vr.154.24.759.
- Rosly, S.A. (2010). Shariah parameters reconsidered. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management* 3(2), 132-146, DOI:10.1108/17538391011054372.
- Shackley, M. (2001). *Managing sacred sites: Service provision and visitor experience*. London: Continuum Press.
- Silver, J. (2011). Understanding Freedom of Religion in a Religious Industry: Kosher Slaughter (Shechita) and Animal Welfare. *Victoria University of Wellington Law Review* 42(3), 671-704.
- Smith, V. L. (1992). Introduction: the quest in guest. *Annals of Tourism Research* 19(1), 1-17, DOI:10.1016/0160-7383(92)90103-V.
- Turner, V. (1973). The center out there: pilgrim's goal. *History of Religions* 12(3), 191-230, DOI:10.1086/462677.
- Вуконић, Б. (1990). *Туризам и религија*. Загреб: Школска књига.
- Woodward, S. C. (2004). Faith and tourism: Planning tourism in relation to places of worship. *Tourism and Hospitality Planning & Development* 1(2), 173-186, DOI:10.1080/1479053042000251089.



THE IMPORTANCE OF FOOD OFFER FOR THE DEVELOPMENT OF RELIGIOUS TOURISM

Abstract:

Religious tourism is the migration of tourists who, as everyone else, during their trips must satisfy physiological need for food, which is conditioned by their religious affiliations. In favor of food and catering services, it is important to note that spending on food and drink makes up to one third of total tourist spending. The structure of food offer for such tourists requires special attention. There is always a question, what kind of food and nutrition religious tourists demand during their visits to restaurants in transit or during their stay at the desired destination. In recent decades, the classic tourist flows have significantly altered gastronomic needs of tourists, which have become more specific, as well as requirements that they might have. This paper discusses whether catering and tourism workers are able to meet those requirements, and whether they realize their importance. The paper investigates special diet requirements that employees within the tourism and hospitality industry experience, as well as halal, kosher and vegan foods needs. The aim is to provide clear guidelines and prepare catering and tourism employees for possible demand concerning religious tourism.

Keywords:

diet, catering, vegan food, halal, kosher.