

AGROTURIZAM PINETA - POKRETAČ POSLOVANJA MALIH POSLOVNIH SUBJEKATA

Šantek, Jelena

Undergraduate thesis / Završni rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Križevci college of agriculture / Visoko gospodarsko učilište u Križevcima**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:185:553534>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-23**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the Križevci University of Applied Sciences](#)



REPUBLIKA HRVATSKA
VISOKO GOSPODARSKO UČILIŠTE U KRIŽEVCIMA

JELENA ŠANTEK, studentica

**AGROTURIZAM PINETA - POKRETAČ POSLOVANJA
MALIH POSLOVNIH SUBJEKATA**

ZAVRŠNI RAD

Križevci, 2017.

REPUBLIKA HRVATSKA
VISOKO GOSPODARSKO UČILIŠTE U KRIŽEVCIMA

Preddiplomski stručni studij *Poljoprivreda*

JELENA ŠANTEK, studentica
AGROTURIZAM PINETA – POKRETAČ POSLOVANJA
MALIH POSLOVNIH SUBJEKATA

ZAVRŠNI RAD

Povjerenstvo za ocjenu i obranu završnog rada:

1. dr. sc. Sandra Kantar, v.pred. – predsjednik/ca povjerenstva
2. dr. sc. Kristina Svržnjak, prof.v.š. – mentor/ica i član/ica povjerenstva
3. mr.sc. Silvije Jerčinović, v.pred. – član/ica povjerenstva

Križevci, 2017.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. PREGLED LITERATURE	3
2.1. Ruralni turizam Istre kroz gastronomsku ponudu.....	4
2.2. Ekonomska vrijednost agroturizma u Istri	7
3. MATERIJALI I METODE	10
3.1. Tijek intervjua.....	10
4. REZULTATI I RASPRAVA	12
4.1. Povijest Agroturizma Pineta	12
4.2. Početak poslovanja Agroturizma Pineta	13
4.3. Ponuda Agroturizma Pineta	14
4.3.1. Smještaj	14
4.3.2. Restoran i hrana	16
4.4. Analiza nabavke proizvoda od drugih poslovnih subjekata	17
4.5. SWOT analiza Agroturizma Pineta	20
5. ZAKLJUČAK	22
6. LITERATURA.....	24
7. PRILOZI.....	26
7.1. Intervju s vlasnikom Agroturizma Pineta	26
7.2. Fotografije s Agroturizma Pineta.....	30
SAŽETAK	35

1. UVOD

Ruralni turizam skupni naziv je za različite aktivnosti i oblike turizama koji se razvijaju na ruralnom prostoru. Ostvaruje se unutar prirodnih i kulturnih resursa na ruralnim područjima, koji omogućavaju brojne turističke aktivnosti i oblikuju veliki broj različitih oblika turizma. Ruralni prostor u Hrvatskoj zauzima oko 92% njezine površine, a s obzirom na razvoj ruralnog turizma u Hrvatskoj je moguće razlikovati sedam ruralnih cjelina:

1. Slavonija, Baranja i Srijem
2. Hrvatsko zagorje, Prigorje, Međimurje i Podravina
3. Posavina, Pokuplje, Moslavina
4. Gorski Kotar i Žumberak
5. Lika i Kordun
6. Istra i Hrvatsko primorje i
7. Dalmacija.

Istarska županija svojim geografskim i prirodnim obilježjima ima veliku prednost u razvoju ruralnog turizma. To dokazuju i brojni podaci koji svjedoče da Istra prednjači po stupnju kvalitetne ponude, ali i posjećenosti, kada je riječ o ruralnom turizmu. Ruralni turizam u Istri tek je nedavno počeo dobivati na značaju. Da bi se kvalitativno i kvantitativno uspjele privući ciljnu skupinu (potencijalne turiste) potrebno je poslati im što jasniju poruku o sadržaju istarske ruralne ponude. Mnogo je toga što bi se moglo isticati kao prednost boravka u kontinentalnoj Istri. No, gledajući s marketinškog aspekta, vrlo je bitno izdvojiti ono najprivlačnije i tipično, na tome inzistirati kako bi se postigao što veći stupanj prepoznatljivosti. Na primjeru nekih zemalja može se ta prepoznatljivost uočiti putem različitih slogana – npr. „zelena Irska“. U tu je svrhu i Istra dobila svoj slogan: „Istra – terra magica“ (Ružić, 2009.).

U ovom radu promatra se jedno ruralno-turističko gospodarstvo u Središnjoj Istri. Središnja Istra predstavlja ruralno područje smješteno u blizini mora, koje velikim dijelom karakteriziraju povijesni gradići i sela te bogato povijesno, arhitektonsko i kulturno naslijeđe u ruralnom krajoliku. Agroturizam u Istri svojom ponudom koja obećava mir, tišinu, prirodnu ljepotu, kuće za odmor, biološku raznolikost i tradicijske vrijednosti,

uspijeva zainteresirati potencijalne posjetitelje da, umjesto na turistički razvijenoj obali, svoj boravak provedu u unutrašnjosti Istre i uživaju u blagodatima agroturizma.

Svako gospodarstvo koje se bavi nekim od oblika ruralnog turizma, a naročito agroturizmom, ima bogatu ponudu raznih aktivnosti, bogatog jelovnika, ponudu noćenja sve do raznih događanja. Zbog široke palete ponude, ruralno-turističko gospodarstvo ne može funkcionirati samostalno u smislu da može proizvoditi i proizvesti sve proizvode i usluge kako bi se zadovoljile želje i potrebe gostiju.

Stoga, predmet ovog završnog rada je jedan od mnogih ruralno-turističkih gospodarstava u Istri - Agroturizam Pineta, koji se promatra kao pokretač poslovanja malih poslovnih subjekata jer svojim djelovanjem i širenjem ponude utječe na opstojnost nekolicine poslovnih subjekata u svojoj bližoj okolini.

Cilj rada je metodom intervjua te izravnim prikupljanjem podataka i fotodokumentacijom na analiziranom gospodarstvu prikazati dobar primjer prakse o funkcioniranju agroturizma Istre. Osim toga, cilj je prikazati koliko obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i drugih poslovnih subjekata posluje zahvaljujući dobrom poslovanju Agroturizma Pineta,.

2. PREGLED LITERATURE

U ovom poglavlju će se prvo definirati osnovni pojmovi i definicije koji će se koristiti i primijeniti na primjeru Istre u nastavku rada.

Turizam je društveno ekonomska pojava koja se zasniva na potrebama ljudi za privremenom promjenom mjesta boravka radi rekreacije, kao i na određenim uvjetima i čimbenicima o kojima ovisi mogućnost zadovoljavanja tih potreba (Dragičević, 1991.).

Ruralni turizam je selektivni oblik turizma koji se odvija na ruralnom prostoru odnosno izvan gradske sredine te je obilježen malim brojem stanovnika. Predstavlja alternativni pristup života i rada, te podržava odgovorno i održivo postupanje u destinacijama. U ruralnom turizmu prevladavaju dva osnovna sektora; poljoprivreda i turizam. Postoje mnoge dobrobiti razvoja ruralnog turizma, među kojima se mogu navesti: sprječavanje iseljavanja stanovništva, izvor prihoda, revitalizacija sela, razvoj nerazvijenih područja, valorizacija tradicije i povijesti područja (Regancin, 2017.).

Agroturizam je osnovni segment ("core-product") razvoja ruralnog turizma, i daje mu "osnovnu boju", konotaciju, te predstavlja osnovni čimbenik razvoja ruralnog turizma. No u novije je vrijeme prisutan trend da se pojam agroturizam – u strateškom poimanju razvoja – zamijeni širim pojmom "ruralni turizam", čiji je on sastavni dio, te da se u tom kontekstu i razvoj agroturizma sagledava s aspekta razvoja ruralnog turizma (Krajnović i sur, 2011.).

Agroturizam je oblik turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva kojemu je osnovna djelatnost poljoprivredna proizvodnja, dok turističke usluge smještaja i prehrane gostiju čine dodatnu aktivnost (Svržnjak i sur., 2014.).

Seoski turizam užu je pojam od ruralnog turizma, a širi od turizma na farmi (turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu) i vezan je uz ambijent sela i njegovu užu okolicu te sve njegove aktivnosti (poljoprivreda, manifestacije, gastronomija, folklor, etnologija, ostala gospodarska aktivnost).

Ruralni prostor osnovni je resurs za razvoj ruralnog turizma, koji se oslanja na potrebu gradskih stanovnika za mirom i prostorom za sportsku rekreaciju na otvorenom, što ne mora biti nužno vezano uz prirodu (Kušen, 2006.).

2.1. Ruralni turizam Istre kroz gastronomsku ponudu

Gastronomija (kulinarstvo) je poznavanje različitih jela i načina njihova pripravljanja; kulturno birane hrane i kuharskoga znanja. U istarskoj se gastronomiji odražavaju povijesne, zemljopisne i klimatske značajke toga prostora. U pučkoj se kuhinji, koja se temelji na prirodnim sastojcima, samoniklu bilju, aromatičnim začinima, sezonskom povrću, plodovima mora i dr., ispreplele različite predaje, uneseni su utjecaji srednjoeuropske feudalne germanske kuhinje, sredozemnih romanskih jela te od 7. st. kuhinje slavenskog stanovništva. No najveći je trag ostavila mletačka kuhinja, maštovita i raznolika, koja je upotrebljavala namirnice iz gotovo čitava tada poznatoga svijeta, te svježe povrće s okolnih riječnih ušća, divljač iz zaleđa, maslinovo ulje i vino iz Istre, škampe iz Kvarnera i dr. Tako su se na jelovnicima u gradovima na zapadnoj obali Istre pojavila mnoga nova jela koja su se pripravljala s različitim začinima: paprom, cimetom, korijanderom, kuminom, muškatom oraščićem, klinčićima i dr. Budući da se u Mletačkoj Republici riba držala pučkom, čak sirotinjskom hranom, na običaje pripreme ribe i drugih plodova mora više su utjecali ribari i pomorci koji su često zalazili u gradiće i sela uz istarsku obalu. Tragovi toga međusobnoga prožimanja još se uvijek naziru u istarskoj primorskoj gastronomiji (Čatić, 2016.).

Istra je regija nesvakidašnjih krajolika, čudesni mediteranski poluotok, zelenih valovitih brežuljaka, nezaboravnih vidikovaca iz srednjovjekovnih gradova i kaštela, idiličnih sela i crkava s vrijednim freskama. To je regija bogata bojama, mirisima i vrhunskim okusima domaćih proizvoda: istarskog tartufa i pršuta, maslinovog ulja i vina, šparoga i istarske maneštre, srdele i plodova mora¹.

Istarska županija po svojem geoprometnom položaju, razini usluga, uređenju okoliša, prezentaciji, promidžbi, te funkcionalnom opremljenošću jedina može konkurirati na europskom tržištu u kategoriji ruralnog turizma. Osim toga što je preplavljena raznim seoskim domaćinstvima, nudi suvremenu turističku i ugostiteljsku uslugu.

Gastronomija ili turizam hrane promatran iz perspektive potrošača dio je svakodnevnog života pa tako i putovanja, te ona nudi potencijal za specijalizirani turistički proizvod temeljen na iskustvu o hrani (Čatić, 2016.).

U ruralnom turizmu je vrlo važna gastronomska ponuda. Vrlo je bitno da ona ima raznovrsnu ponudu. Razvoj gastronomije u određenoj destinaciji, doprinosi razvoju cjelokupne turističke ponude destinacije koju gosti posjećuju. Tradicijska je prehrana oblik

¹ http://www.mint.hr/UserDocsImages/hgk_2015_ruralni_turizam_katalog.pdf

prehrane koji dolazi od kulinarske baštine, te je bila odraz proizvodnje seoskih domaćinstva.

Fuži predstavljaju tradicijsku prehranu Istarske županije, posoljeno tijesto s jajetom koje se mijesi na dasci, razvlači i stanjuje lazanjarom, reže na četvrtaste oblike, koji se motaju oko drvca debljine olovke u oblik fuža, te zatim skidaju s drvca i kuhaju. Poslužuju se sa šugom od kokoši ili ovčetine, a pripremaju se za svečane prilike, npr. vjenčanja (Ružić, 2009.).

Istarska maneštra glavno je jelo u svakodnevnom seoskom jelovniku. Naziv je za gustu juhu u kojoj su osnovni sastojci grah, krumpir, gdjekad kost od pršuta i sl. Postoji više vrsta maneštre, ovisno o godišnjem dobu: od koromača, od bobici (mladi kukuruz), jota (krumpir, grah i kiseli kupus), različitog povrća i slično. Začinjava se tacom, peštom (sjeckana slanina i usitnjeni češnjak) ili zafrigom (zaprška) te maslinovim uljem (Ružić, 2009.).

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod, proizveden od svinjskog buta na istarski način odnosno suho salamuren morskom soli i prirodnim mirodijama te se suši na buri bez dimljenja².

Boškarin je najrašireniji istarski narodni naziv za govedo pasmine istarski podolac. Drugi su uobičajeni nazivi bakin, mandula, sivo, istro, srnela. To je govedo bilo vrlo rašireno u Istri do sredine xx. stoljeća, a od tada postoji samo nekoliko stotina primjeraka (Ružić, 2009.).

Osim što je poznata po masovnom morskom turizmu, unutrašnjost Istre postaje prepoznatljiva po ruralnom turizmu koji se kontinuirano razvija kako u gradovima tako i u općinama. Najbolji prikaz gastronomske ponude moguće je vidjeti u mnogobrojnim ruralno-turističkim manifestacijama. Neki od primjera su Choko & wine fest u Brtonigli, Oleum olivarum u Krasici³, smotra vina u Gračišću, Festival terana i tartufa u Motovunu, ISAP⁴ u Tinjanu, Dani gljiva u Brtonigli, Fešta od fruti u Kaldiru⁵, smotra domaćih rakija u Humu i Vinistra u Poreču.⁶

Vrlo važno je za spomenuti da su osnivanjem Agencije za ruralni razvoj Istre d.o.o. 2002. godine stvoreni preduvjeti da se u sklopu agencije omogući sustavno povezivanje agroturizama, edukacija vlasnika te osmišljavanje zajedničkih projekata u cilju bolje

² <http://www.istriasun.com/istra/gastronomija.php>

³ jedan od najstarijih sajмова maslinova ulja u Hrvatskoj

⁴ internacionalni sajam pršuta

⁵ festival koji ima za zadaću promociju voća i voćnih prerađevina zahvaljujući agroklimatskim uvjetima.

⁶ Izložba vina i vinarske opreme

promocije i animacije potencijalnih korisnika agrodomaćinstava (Rajko, 2013.). Osim što se zalaže se za identifikaciju i utvrđivanje tipičnih istarskih proizvoda, njihovu zaštitu i promociju, Agencija provodi i nekoliko uspješnih projekata vezano uz razvoj agroturizama na području Središnje Istre. Jedan od najuspješnijih i najpoznatijih projekata je projekt „Dani otvorenih vrata Agroturizama“, gdje se tijekom mjeseca studenog može doživjeti autentična istarska gastro priča kušajući domaće proizvode spremljene s ljubavlju na 14 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (slika 1). O spomenutoj manifestaciji će biti više riječi u rezultatima istraživanja, s obzirom da i analizirano gospodarstvo Pineta također sudjeluje u tome.



Slika 1. Agroturistički objekti Istre koji sudjeluju na manifestaciji „Dani otvorenih vrata agroturizama Istre“

Izvor: <http://www.dovai.eu/>

2.2. Ekonomska vrijednost agroturizma u Istri

Posljednjih godina ruralni turizam Hrvatske zauzima sve veći značaj u sveukupnoj turističkoj ponudi i postaje nezaobilazan čimbenik hrvatskog Gospodarstva. Velika zasluga za to pripada Hrvatskom farmeru d.d. iz Zagreba, koji ulaže ogromne napore kroz razne manifestacije, kako bi okupio što veći korpus naših domaćinstava i usmjerio ih u pravcu bavljenja ovakvim vidom turističke ponude (Drezga, 2013.). Ruralni turizam u Hrvatskoj se planski počeo razvijati od 1990. Prije toga postojale su nepovezane inicijative (selo Otok u Slavoniji, Dubrovačko primorje, unutrašnjost otoka), no što zbog prodora neautohtonih proizvoda, što zbog rata te inicijative su ugasnule. Početkom '90-ih na inicijativu Saveza seljaka Hrvatske, Instituta za turizam i tvrtke Hrvatski farmer, d.d. postavljene su zakonske regulative koje određuju bavljenje ruralnim turizmom. Jedan od temelja ruralnog turizma je turizam na seljačkim gospodarstvima (Sarjanović, 2004.).

U siječnju 2002. u Hrvatskoj je registrirano 176 turističkih seljačkih gospodarstava u 15 županija. U tri godine broj je povećan 5 puta.

Ekonomske učinci su orijentirani na ostvarenje određenih ciljeva koji donose dobrobit na lokalnoj ili nacionalnoj razini. U ekonomskom smislu turizam će na ruralnim područjima generirati mnoge korisne učinke, uključujući zapošljavanje i prihod, a kao posljedicu turističkog razvoja, može se navesti i poboljšanje infrastrukture. U ekonomski nerazvijenim regijama, turizam održava ekonomsku aktivnost na dovoljnoj razini, te sprječava iseljavanje ljudi u razvijenija područja.

Pozitivni rezultati u poslovanju turizma predstavljaju glavni „alat“ koji motivira i potiče razvoj i poslovanje u turizmu. Ekonomske učinci turizma su pozitivnog karaktera te uključuju investiranje, povećanje turističke potrošnje, povećanje proizvodnje domaćih proizvoda, povećanje prihoda, valoriziranje autohtonih proizvoda, zapošljavanje lokalnog stanovništva, revitalizaciju sela, očuvanje tradicije, poticanje razvoja seoskih gospodarstava i malih obrtnika ruralnih područja, povećanje interakcije i uvođenje inovacija. Ruralni turizam jedan je od osnovnih pokretača razvoja poljoprivrede, jer omogućava širenje tržišta, osigurava plasman poljoprivrednih proizvoda, ostvarivanje dodatnih prihoda, te ekonomskih i financijskih učinaka. Pokretanjem poljoprivrednih i drugih poduzetničkih aktivnosti u ruralnoj sredini stvaraju se uvjeti za zapošljavanje novih zaposlenika (Regancin, 2017.).

Osobitu važnost u razvoju Istarske županije ima sektor turizma upravo zbog njegovih ukupnih resursa, dostignutog stupnja razvijenosti i potencijala. Županija raspolaže izuzetno vrijednim, važnim te atraktivnim prirodnim, povijesnim i kulturnim resursima koji su

temelj za razvoj turizma koji zahtijeva jačanje konkurentske prednosti. Osnova dosadašnjeg dinamičnog razvoja turizma je u očuvanju regionalnog identiteta.

I površna analiza otkriva regionalne nejednakosti. Prednjači Istarska županija sa 68 turističkih seljačkih gospodarstava. Slijede Dubrovačka, Zadarska i Zagrebačka županija.

Pod ekonomsku vrijednost ruralnog turizma spada:

- Povećanje primarne poljoprivredne proizvodnje
- Razvoj preradbene poljoprivredne proizvodnje
- Razvoj nepoljoprivrednih djelatnosti
- Očuvanje naselja i objekata od propadanja
- Očuvanje okoline od svih vrsta onečišćenja
- Zapošljavanje novih djelatnika i zadržavanju mladih na selu
- Osiguravanje mogućnosti ostvarivanja dodatnih prihoda
- Oživljavanje poljoprivrede i njezino povezivanje s turizmom
- Poticanje razvoja domaće kvalitetne organski-biološki proizvedene hrane i tradicionalne hrane
- Razvoj gospodarstva ruralnog područja
- Razvoj dopunskih djelatnosti na seljačkim obiteljskim gospodarstvima
- Korištenje viška prostora u postojećim zgradama na seljačkim gospodarstvima
- Očuvanje povijesnih, graditeljskih i kulturnih vrijednosti sela
- Razvoj poduzetničkog duha.

Kroz povećanje proizvodnje i prihoda u ruralnoj sredini sagledivi su ekonomski učinci od ruralnog turizma. Usko povezano s tim je zapošljavanje novih zaposlenika i investiranje. Može se reći da je ruralni turizam jedan od glavnih pokretača razvijanja poljoprivrede zbog omogućavanja širenja tržišta. Osigurava se ostvarivanje dodatnih prihoda, kao i financijskih i ekonomskih učinaka (Vranić, 2015.).

Četiri su ključna faktora uspjeha ruralnog turizma (Krajnović i sur., 2011.):

- multidisciplinarni pristup – uključivanje ekonomske, ekološke i socio-kulturalne analize,
- nužna stalna konzultacija sa svim zainteresiranima (radionice) – poduzetnici, javna uprava, obiteljska poljoprivredna gospodarstva, jedinice lokalne samouprave, turističke zajednice, sustav zaštite prirode, sustav kulturnih djelatnosti i drugo,

- otvorenost strategije za javnost – organiziranje javnih rasprava, korištenje medija i dvosmjernu komunikaciju nositelja strateškog razvoja i lokalne zajednice,
- donošenje strategije ne završava njenom izradom. Radi se o dugoročnom projektu, koji treba biti fleksibilan i spreman na adaptacije s obzirom na stalne promjene u okruženju. Taj se proces odvija u stalnom dijalogu i mrežnom partnerstvu između poduzetnika, javnog sektora i interesa sektora zaštite prirode i kulturne baštine.

3. MATERIJALI I METODE

Metode koje su korištene u završnom radu su intervju kako bi se opisalo gospodarstvo kao dobar primjer agroturizma Istre te kako bi se napravila analiza proizvoda koje Agroturizam Pineta ne proizvodi na svojem gospodarstvu nego nabavlja od drugih gospodarstava i ostalih poslovnih subjekata. Na temelju prikupljenih informacija napravljena je i SWOT analiza.

SWOT analiza predstavlja metodu pomoću koje se ocjenjuje četiri ključna faktora poduzeća: snage (strengths), slabosti (weakness), šanse (opportunities) i prijetnje (threats). Snage i slabosti predstavljaju unutrašnje karakteristike poduzeća, dok šanse i prijetnje dolaze iz okruženja. U ovom radu, izrada SWOT analize Agroturizma Pineta temelji se na prikupljenim i analiziranim podacima za vrijeme primarnog (intervju) i sekundarnog istraživanja dostupnih promocijskih materijala gospodarstva.

3.1. Tijek intervjuja

Dana 04.06.2017. prvi puta se stupilo u kontakt putem e-maila s vlasnikom Agroturizma, kako bi se dobila dozvola da se na njegovom agroturizmu temelji završni rad. Vlasnik Agroturizma Pineta s velikim oduševljenjem je pristao te je dogovoren termin za intervju 29. lipnja 2017. u 09:00. Autorica⁷ je u jutarnjim satima stigla u Istarsku županiju te se zaputila na Agroturizam (*Slika 2*) gdje ju je dočekala cijela obitelj Radićanin te nakon kratkog razgovora i upoznavanja, autorica i otac, najstariji član obitelji, sjeli su i započeli intervju. Uz njihov pristanak, intervju je sniman diktafonom na mobitelu. Intervju se sastojao od dvadeset pitanja (*Prilog 1*). Planirano vrijeme intervjuja je bilo 30 minuta, ali uz veliko iznenađenje autorice, vlasnik je ispričao cijelu povijest njihovog agroturizma, povijest Labina, razvoj agroturizma i seoskih turizama u Istri te je intervju trajao dva sata. Tijekom intervjuja, sinovi gospodina Radićanina priredili su doručak (*prilog - slika 11*) predstavljajući njihove domaće proizvode.

Nakon doručka, vlasnik je autoricu odveo u razgledavanje imanja, pri čemu je vlasnik objašnjavao i opisivao, a studentica fotografirala svaki dio imanja. Na imanju je provela četiri sata, te na odlasku kupila domaće proizvode obitelji Radićanin (*Slika 12*) te za potrebe izrade ovog rada i daljnju promociju njihovog gospodarstva uzela posjetnice i letke (*Slika 13 i Slika 14*)

⁷ Jelena Šantek

Uz veliku zahvalnost na gostoprimstvu te na odgovorima na svako postavljeno pitanje, autorica se oprostila s obitelji Radićanin, te se zaputila prema Zagrebu.

Osim podataka iz intervjua, istraživanje se provodilo koristeći se Internet stranicom analiziranog gospodarstva, te dodatnim pitanjima koja su dodatno komunicirana putem e-maila.



Slika 2. Imanje Agroturizma Pineta

Izvor fotografije: <http://www.kastel-pineta.com/apartmani-restoran>

4. REZULTATI I RASPRAVA

4.1. Povijest Agroturizma Pineta

Velika seoska kuća, nekoć vlasništvo plemenite obitelji Lazzarini iz Labina, uočljiva je pri samom ulasku u malo selo Sveti Martin. Ime Pineta je dobila po crnogoričnoj šumi koja se nalazi iza kuće. Kaštel Lazzarini obnovljen je 2003. godine te je potpuno renoviran. Kaštel je službeno spomenik i sve radove rekonstrukcije nadziralo je strogo vijeće za brigu o spomenicima. Usprkos tome, uspjeli su pretvoriti zgradu u četiri udobna apartmana, uključujući vinski podrum i salu za degustaciju. Dodatno se još izgradio potpuno novi bazen sa slatkovodnom vodom (7.40x16m) i trenutno su u izradi dva teniska igrališta.

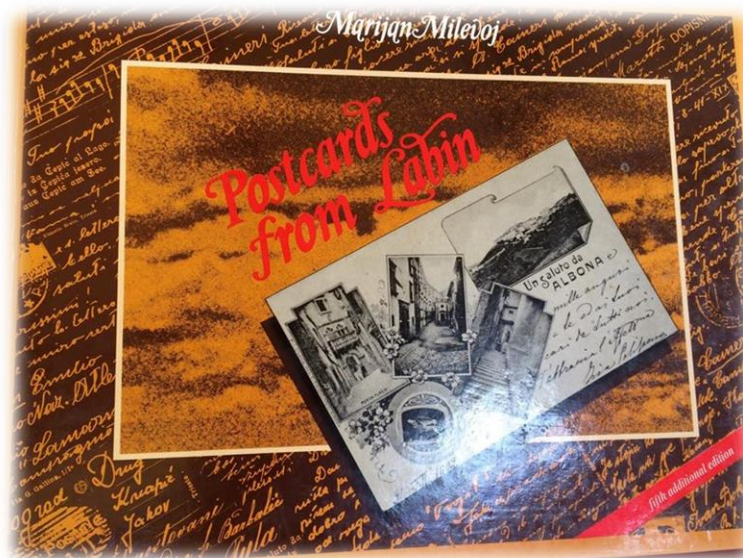
U Martinskom je nekada bilo sjedište posljednjeg velikog labinskog zemljoposjednika - baruna Lazzarinija. Danas na ta vremena u nekadašnjem Svetom Martinu još podsjeća renovirani kaštel, kojeg tamošnji narod, kao i nekad naziva Baronov kort. Uz stan, u kaštelu je bila i konjušnica, staje, te veliki podrumi. Osim zatke nad Raškom dolinom svu ostalu svoju zemlju baron Nikola Lazzarini je dao napoličarima. Svi prinosi na zemlji i u staji su se dijelili na pola. Pšenica, krumpir, grožđe, svinje, goveda. Od jedne svinje u njegovu su se konobu slali samo pršut i špaleta, a ostali dijelovi svinje ostavljali su se napoličarima. Oko dvora i u njemu radili su i brigu brinule dekle i hlapci, koji su za svoj rad primali naknadu.

U vrijeme jačih sezonskih radova, barun bi uzimao težake, koje je dnevno plaćao prema „boletinima za žurnade“. A da posla nije nedostajalo svjedoči podatak da se rakija pekla više od tri mjeseca. Bile su i pune bačve vina, a jedan od Lazzarinijevih čestih kupaca bio je ugostitelj iz Rapca.

Posebnu ulogu prilikom predaje ljetine imali su mjerači, koji su arbitrirali u njenoj raspodijeli. Navodno, pritom nisu bili odveć strogi, jer ni baron nije bio u tome cjepidlaka. Mnogo je bio stroži u poštivanju zakona o zaštiti šuma, pa su njegovi čuvari – gvardijani – strogo pazili da se ne sijeku debela stabla, već samo tanke grančice. U kućama se zimi grijala samo jedna prostorija, uz ognjište. Mjerači su barunu polagali zakletvu pod malo neobičnim okolnostima – u posebnoj prostoriji, takozvanoj skritoriji, odnosno pisarni – između dviju svijeca i ljudskih lubanja. U toj radnoj sobi barun je vodio i svoje poslovne knjige, imajući evidenciju o svakom težaku, hlapcu, dekli ili drugom zaposlenom.

U plaću bi se računalo i vino koje su dobivali za ručak: žene po kvartin, a muškarci – polić. Za razgledavanje svojih imanja, posjete i odlaske u Labin barun je koristio dvije

kočije i jednosjed. Osjetivši pred početak rata skori kraj, Lazzarini je sve svoje posjede prodao i otišao u Italiju, sklopivši stranice zanimljive storije o posljednjoj velikoj plemenitaškoj obitelji Labinščine.⁸



Slika 3. Labinski album; priča koja nema kraja

Izvor: Vlastita fotografija

Na slici 3. prikazana je knjiga s fotografijama Labina. U njoj je obuhvaćeno 200 razglednica, bazira se na slikovnom prikazu i opisu puta koji su razglednice prošle. Dostupna je svakom posjetitelju, na više stranih jezika, kako bi i strani turisti doznali zanimljivosti o Labinu.

4.2. Početak poslovanja Agroturizma Pineta

Obitelj Radinćanin čini devet članova, troje maloljetne djece i šest odraslih osoba. U obiteljskoj proizvodnji sudjeluju svih devetero, no u „ozbiljnijim“ poslovima samo odrasli. Starije članove čine djed i baka, Gracijela i Rinaldo koji imaju dva sina, Floriana i Dalibora. Gracijela i Rinaldo vode brigu o logistici, uzgoju i proizvodnji, sin Florian sa svojom suprugom vodi brigu o gastronomskoj ponudi na tradicionalan način, dok su drugi sin, Dalibor i njegova supruga, dostupni za usluge posluživanja. Florian je završio školu za kuhara, volio je oduvijek raditi kao kuhar, bio je i u Italiji i na Jadranskom moru, od

⁸ <http://www.kastel-pineta.com/o-nama>

Malinske do Poreča. Tako su se roditelji odlučili otvoriti neki objekt. Kako kaže otac „*ovo je selo, da otvarate neku konobu ili restoran, daleko ste*“. Nakon toga supruga i on su obišli Italiju, Francusku, Austriju, Sloveniju i vidjeli kako agroturizam zapravo funkcionira. „*I to nam se jako sviđalo, imali smo planove prevelike za nešto drugo, pa smo išli na to da otvorimo. Mi smo bili pioniri u tom agroturizmu i to nam je kao borba sa vjetrenjačom*“.

4.3. Ponuda Agroturizma Pineta

4.3.1. Smještaj

Gostima se nudi šest udobnih apartmana (*slika 4*) sa četiri zvjezdice za ukupno osamnaest osoba, restoran, vinski podrum, sala za degustaciju i moderan bazen sa slatkovodnom vodom (*Slika 10.*) Od šest apartmana, dva su *Premium* za četiri osobe. Površina im je 90 m². Jedan apartman je *Family*⁹ apartman, također za četiri osobe. Nešto je manji od prethodna dva, 60m². Sljedeći *Apartment*¹⁰ je za dvije osobe, površine 30m². Zadnja dva su *Studio*¹¹ apartmana, također za dvije osobe, ali površine 25m². Svih šest rustikalno uređenih smještenih jedinica opremljeni su nizom dodatnih pogodnosti koje upotpunjuju visoki standardi.

Sadržaji u sklopu objekta su parking na otvorenom, restoran, unutarnji bazen, dječje igralište, usluga sobarice (na zahtjev), bežični internet, masaža, praona rublja, peglaona, najam bicikla te dječji krevetić, također na zahtjev.

Apartmani imaju jamstvo kvalitete smještaja sa certifikatom Domus bonus. Smještaj s certifikatom Domus bonus je Istarska kvaliteta, a predstavlja smještajne jedinice u domaćinstvu građana koji udovoljavaju posebno zadanim kriterijima. Programom Turističke zajednice Istarske županije, lokalnih turističkih zajednica te Istarske razvojne agencije (IDA) određeni su standardi kvalitetnog privatnog turističkog smještaja, a objektima koji ispunjavaju uvjete dodjeljuje se oznaka kvalitete DOMUS BONUS. Za kvalitetu smještaja koja se nudi u objektima s oznakom Domus bonus jamči Turistička zajednica Istarske županije. Projekt Domus Bonus trenutno je u fazi poboljšanja te je u pripremi nova strategija brenda.

⁹ Extra veliki apartman od 90m² za četiri osobe

¹⁰ Apartman od 60m² za četiri osobe

¹¹ Apartman od 30m² za dvije osobe

Tablica 1. Primjeri noćenja na Agroturizmu Pineta (€/dan)

	21.03. - 23.05.	23.05. - 04.07.	04.07.- 18.07.	18.07. - 05.09.	05.09. - 12.09.	12.09. - 03.10.	03.10. - 14.11.
Premium Apartment I i II	89	109	122	136	122	109	89
Family Apartment	67	80	94	104	94	80	67
Apartment	48	57	67	76	67	57	48
Studio Apartment I i II	58	68	78	89	78	68	58

Izvor: iz Agroturizma Pineta

Cijene noćenja ovise o veličini apartmana i o sezoni. U srcu sezone, točnije od 18. srpnja do 05. rujna, noćenje je najskuplje, čak do 136 €/dan. U zimskom razdoblju je najjeftinije, jednosoban apartman s bračnim krevetom može se dobiti za čak 48 €/dan. Za boravak kraći od tri dana, cijene se povećavaju za 20%.



Slika 4. Ulaz u apartmane Agroturizma Pineta
Autor fotografije: Jelena Šantek

4.3.2. Restoran i hrana

Agroturizam Pineta priprema isključivo tradicionalna jela, spravljena od poljskih plodova s vlastitog, obiteljskog dobra. Restoran Pineta stoji na usluzi cijele godine (od 17 - 22 sata), gdje goste poslužuje sin Dalibor. Florian je iskusan kuhar koji posebnu pažnju poklanja pravim istarskim specijalitetima. Ugodna atmosfera i uređenost interijera restorana prilagođeni su za razne prigode, od obiteljskog i poslovnog ručka i večere, do obilježavanja trenutaka i raznih događaja. Restoran raspolaže s 50 sjedećih mjesta na terasi te 50 u zatvorenom dijelu restorana (*Slika 9*).

Od specijaliteta nude:

- Kunić pod čripnjom¹²
- Fuži s miješanim šumskim gljivama,
- Krafi "Pineta" (flambirani labinski krafi s orasima),
- Vlastiti suhomesnati proizvodi (pršut, vratina, kobasica, panceta),
- Sir s tartufima.

Osim toga, u ponudi su juhe, maneštre, razne tjestenine, njoki, tartufi, ostale sezonske gljive i divlje šparoge spremljeno na razne načine i meso sezonskog karaktera spremljeno u pećnici ili na roštilju.

Agroturizam Pineta sudjeluje u Danima otvorenih vrata agroturizma Istre. Organizirani su od strane AZRRI - Agencije za ruralni razvoj Istre Pazin u suradnji s agroturizmima Istarske županije. Održavaju se u 11. mjesecu. Cilj otvorenih vrata agroturizma Istre je promovirati seoska domaćinstva i njihovo imanje te istarsku gastronomiju kao zaštitni znak ruralnog prostora. Cilj je također spojiti gastronomiju, kulturu i običaje u jedan jedinstveni događaj. Oživljavanjem i širenjem ponude autohtonih jela i proizvoda polako se vraća, na veliko zadovoljstvo uživatelja u dobrim okusima, povratak na selo, floru i faunu te gostoljubive domaćine. U „Dane otvorenih vrata agroturizama Istre“ uključeno je trinaest seoskih turizama koja nude tipična jela njihovog podneblja spravljena po tradicionalnim vlastitim receptima.

“Prijavljujete agenciji AZRRI koja vodi taj program, vi ponudite jedan meni koji bi imali, recimo u subotu bude jedan termin, u nedjelju dva termina, tako da za neku simboličnu cijenu imate jelo i piće uključeno kao tri slijeda.”

¹² Obla limena ili zemljana posuda za pripremu jela na otvorenom ognjištu

4.4. Analiza nabavke proizvoda od drugih poslovnih subjekata

Obitelj Radićanin ponajprije se bavi i domaćom proizvodnjom. Rade domaća tijesta, fuže, njoke, tagljatelle, frkance, tipična Istarska jela. Istarka supa, kako kaže gospodin Radićanin, jedan je standard. „ *Ugrijete i prepečete kruh, malo vina, malo šećera. Jedete i pijete i najviše se napijete.* “ Jela spravljaaju po tradicionalnoj recepturi iz sastojaka proizvedenih i uzgojenih na vlastitom gospodarstvu. Na jelovniku u ponudi je domaće meso od koje proizvode domaću salamu, pršut te pancetu i razni kravlji i ovčji sirevi te domaću skutu (*Slika 11*). Od cijele ponude, kod gosta ne prolaze crni fuži, odnosno tjestenina koja se poslužuje sa svinjskim mesom i krvlju. S druge strane, najviše se traže tjestenine s gulašima. „ *Kuhinja se prilagođava svima i svemu. Morate jednostavno biti umjetnik u kuhinji.* “

Na imanju imaju 80-ak svojih voćki, od marelica, breskva do smokava te 200-tinjak maslina (*slika 6*). Maslina nemaju dovoljno za ulje, jer masline većinom koriste za kiseljenje. Jabukama se većim dijelom opskrbljuju i to količinom od 5 do 10 tona godišnje, od kojih gospođa Radićanin proizvodi sokove, sirup, štrudle te marmelade (*Tablica 2*). U svojoj ponudi imaju i domaće čajeve koji ovise o sezoni. Nude domaći čaj od bazge, lipe, koprive i bagrema.

Kao i svako veće imanje, na svojem uzgajaju i razne sorte povrća. „ *Od tolikog vremena smo se profilirali na ono što nam najbolje ide i što je najviše rentabilno. Špinat ne sadimo više, to nam ne ide, krumpir imamo za svoje potrebe, recimo blitva je fenomenalna, dosta ide, rajčica, krastavci, češnjak, salata, radič. Sve je to vani, nije u plastenicima.* “ Sorte kojima se opskrbljuju su paprika i patlidžan koje nemaju u dovoljnim količinama, a najviše iz razloga kako bi svake godine proizvodili domaći ajvar (*Slika 12*). U nedostatku svojega povrća kupuju na gradskoj tržnici od domaćih OPG-ova. Radi se o manjim količinama. Za svoje potrebe sade mahune, blitvu itd. i iste se uberu, prokuhaju i zamrznu u šokeru¹³ po porcijama, a onda koriste prema narudžbi. Kupus se kiseli ukoliko je dobra godina, a ako nije dobra godina, kupuju od Ciburi produkta iz Pazina koji je najveći proizvođač svježeg i kiselog kupusa.

¹³ Rashladni uređaj za brzo zamrzavanje proizvoda

Tablica 2. Nabava poljoprivredno-prehrambenih proizvoda od drugih poslovnih subjekata

Namirnica	Količina	Cijena (kn/kg)	Ukupan trošak nabave (kn)	Dostava	OPG
Paprika rog (ajvar)	200 kg	6	1200	Osobno preuzimanje	OPG Silvar
Patlidžan (ajvar)	50 kg	6	300	Osobno preuzimanje	OPG Silvar
Jabuke (marmelada, sok, sirup, štrudle)	Uz svoje, 5-10 t/godišnje	3-5	Cca. 32000	Osobno preuzimanje	OPG Mešo
Grožđe bijelo	1000 kg	5	5000	Osobno preuzimanje	OPG Legović Nevia
Grožđe teran	1500 kg (1000 vino, 500 kg sok)	8	12000	Osobno preuzimanje	OPG Fachin
Grožđe merlot	1000 kg	7	7000	Osobno preuzimanje	OPG Fakin
Sir	100 kg	80	8000	Osobno preuzimanje	OPG Šahdanović
Skuta	100 kg	60	6000	Osobno preuzimanje	OPG Šahdanović
Meso juneće	500 kg	45	22500	Osobno preuzimanje	Klaonica Licul
Meso boškarina	Pored svojeg, 50 kg	80	4000	Osobno preuzimanje	AZRRI Pazin
Svinjsko meso (za obradu – pršut kulen, panceta, vratina, ombolo)	1500 kg	35	52500	Dostava u njihovom aranžmanu	Vajda Čakovec
Pšenica	500 kg	4	2500	Osobno preuzimanje	OPG Mijandrušić
kukuruz	10 t	1,50	15000	Osobno preuzimanje	OPG Vid Cafuk
Ječam	10 t	1,80	18000	Osobno preuzimanje	OPG Vid Cafuk
Šrot za ishranu stoke	10 t	1,60	16000	Osobno preuzimanje	OPG Vid Cafuk
Peletirana lucerna (ishrana kunića i koza)	1000 kg	2.39 kn/kg	2390	Osobno preuzimanje	Tvornica stočne hrane Gašpar d.o.o. Bjelovar

Izvor: vlastita izrada na osnovu intervjua

U ponudi imaju i vino, Malvaziju, Merlot te Teran (*Slika 8*). Grožđa nemaju dovoljno da bi proizveli vino, pa se njime opskrbljuju od drugih proizvođača. Osobno ga preuzimaju od obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva (OPG) Fachin te OPG-a Legović Nevia. Da bi zadovoljili potrebe gosta te vlastite potrebe, uzimaju 1.000-1.500 kg grožđa od svake sorte. Od sorte Terran jedan dio odlazi za sok (*Tablica 2*). Posebno su ponosni na svoju proizvodnju domaćih rakija, oko 15 raznih okusa.

Opskrbljuju se i dovoljnom količinom mesa. Na imanju imaju kokoši, 15 ovaca, piliće, kuniće, janjce i kozliće. No, kao i prethodno navedeno, ni mesa s vlastitog gospodarstva nema dovoljno za potrebe gosta. Opskrbljuju se junetinom, govedinom te svinjetinom. U blizini Agroturizma Pineta nalazi se klaonica Licul gdje se pretežno nabavlja meso. Svinjsko meso se nabavlja u najvećoj količini, pošto se većim dijelom koristi za preradu u suhomesnate proizvode.

Pored svojeg domaćeg sira, opskrbljuju se skutom te ovčjim i kozjim sirom, što osobno preuzimaju od OPG-a Šahdanović.

Agroturizam Pineta nema vlastitu proizvodnju suvenira, kao znak pažnje prema gostima. Sve što imaju u ponudi, nabavljaju od OPG-a Faraguna i OPG-a Merania. Nabavljaju po potrebi, a pretežno su to proizvodi od lavande kao prepoznatljive biljke Mediterana. Suveniri od OPG Faraguna i to lavandino ulje koje se koristi u aroma lampama za osvježavanje prostora te preporučljivo tjera komarce i ostale bube. Vrećice lavande za zaštitu od kukaca te zaštitu odjeće od moljaca i sapun lavande

Ukrasni predmeti od gline bokaleta, tanjurići i dr. sa slikom objekta ili motivi Rapca i Labina od OPG-a Meranie. Dostavljaju naručeno, a vlasnici tvrde *da su ti suveniri uvijek zanimljivi i najviše su u prodaji*. U blizini gospodarstva je nekada bila plantaža lavande, ali kako kaže gospodin Radićanin „*sad su svi u Rapcu otvorili štand, svaki drugi ga ima i prodaju sve moguće proizvode od lavande, od mirisa, sapuna i vrećica.*“ Pored lavande, otvaraju se često i plantaže smilja, ali ima puno posla oko nje, pa je manja proizvodnja. Na Agroturizmu Pineta se također kao suveniri mogu naći i proizvodi od gline.

Tablica 3. Nabava suvenira od drugih poslovnih subjekata

Suveniri	Količina	Cijena	Ukupan trošak nabave (kn)	Dostava	OPG
Lavandino ulje (bočica 10ml)	500	20 kn/komad	10000	Osobno preuzimanje	OPG Faraguna
Vrećice lavande	1000	15 kn/komad	15000	Osobno preuzimanje	OPG Faraguna
Sapun od lavande	200	10 kn/komad	2000	Osobno preuzimanje	OPG Faraguna
Tanjurići od gline	400	25 kn/komad	10000	Dostavljaju naručeno	OPG Merania

Izvor: vlastita izrada na osnovu intervjua

Iz svega navedenog može se zaključiti kako je agroturizam pokretač poslovanja malih poslovnih subjekata. Vidljivo je kako Agroturizam Pineta ima oko sebe okupljenu nekolicinu manjih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koji svojom ponudom opskrbljuju imanje. Takvim poslovanjem imanje konstanto na raspolaganju ima svježe namirnice, dok mala gospodarstva sigurno tržište. To čini jedan kratki lanac opskrbe.

4.5. SWOT analiza Agroturizma Pineta

SWOT analiza ukazat će na snage i prilike, ali isto tako i na prijetnje i slabosti Agroturizma Pineta. Snage i slabosti predstavljaju unutrašnje karakteristike agroturističkog gospodarstva, dok prilike i prijetnje dolaze iz okruženja. U ovom podpoglavlju samo će se još objasniti dijelovi SWOT analize, koji se nisu mogli do sada iščitati iz rada, a vrlo su važni za cjelokupnu sliku gospodarstva.

U tablici 2 pod jednom od snaga navedeni su prateći sadržaj i uređenje okoliša, pod kojim se smatra opremljeni zatvoreni bazen (Slika 10) i organizacija rekreativnog jahanja uz pratnju kroz prirodu. Njihovi su konji izrazito mirnog karaktera i pogodni su za djecu i za sve one koje nikad nisu probali jahati. Zahvaljujući tome što je taj kraj naročito pogodan za brdske bicikle, nude se rekreativne i obiteljske vožnje biciklom, ili asfaltnim cestama ili razgranatom mrežom neasfaltiranih putova i prirodnih puteljaka kroz šumarke i polja.

Svojim dugogodišnjim iskustvom smanjili su cijene, unaprijedili svoja znanja i vještine te unaprijedili i uveli stalnu aktivnost vlastite internet stranice.¹⁴

¹⁴ <http://www.kastel-pineta.com/apartmani-restoran>

Vlastitim iskustvom utvrdilo se da je jedna od najvećih slabosti manjak putokaza do imanja. To uvelike otežava pronalazak imanja onome tko prvi put dolazi. Kao što je navedeno u prethodnom tekstu, Agroturizam Pineta je smješten 9 km od centra Labina, što posjetiteljima nije poznato, te većina nije informirana zbog nedostatka putokaza i plakata o Agroturizmu Pineta.

Velika želja obitelji Radićanin bila je proširiti svoje gospodarstvo, no nisu dobili dozvolu, što bi bila velika prilika za njihov turizam te bi samim time i dobili veće mogućnosti za proširenje pratećih sadržaja.

Konkurencije se, kako kažu, ne boje, no to ne znači da samim time ne mogu izgubiti ili smanjiti broj posjetitelja. Promjene ukusa i želja potrošača se mijenjaju te to predstavlja jednu od većih prijetnji

Tablica 4. SWOT analiza Agroturizma Pineta

SNAGE (S)	SLABOSTI (W)
<ul style="list-style-type: none"> • Prateći sadržaji za goste • Aktivna internet stranica • Povoljne cijene • Gratis doručak • Znanje i vještine osoblja • Ugodna atmosfera • Dobro upravljanje resursima • Sposobnost brze promjene • Uređenje okoliša • Geoprometni položaj • Domaća proizvodnja • Briga za okoliš • Dugogodišnje iskustvo 	<ul style="list-style-type: none"> • Velika udaljenost od centra • Manjak putokaza • Ograničeni proizvodni asortiman • Nedostatak plakata i oglasa • Slaba povezanost s turističkim agencijama
PRILIKE (O)	PRIJETNJE (T)
<ul style="list-style-type: none"> • Povećanje smještajnog kapaciteta • Povećanje pratećeg sadržaja za goste • Mogućnost proširenja tržišta 	<ul style="list-style-type: none"> • Gospodarska kriza • Velika konkurencija • Promjena ukusa i želja potrošača • Povećanje cijene rada

Autor: Jelena Šantek

5. ZAKLJUČAK

Rezultati istraživanja pokazali su kako je Agroturizam Pineta jedan uspješan primjer razvoja ruralnog turizma sa certifikatom *Domus Bonus* - oznakom istarske kvalitete koja garantira zadovoljavanje strogih kriterija smještaja. Cjelokupnu brigu oko imanja vodi obitelj Radićanin, a složenost obitelji i predanost prema poslu i imanju vidljivi su u svim aspektima. Naročito je to vidljivo kroz SWOT analizu, koja vrvi od uočenih prednosti u odnosu na nedostatke na gospodarstvu.

U radu se posebno analizira gastronomska ponuda na Agroturizmu Pineta, koja je prepoznatljiva po isključivo tradicionalnim jelima, a kako bi zadovoljili sve veću potražnju moraju neke sirovine nabavljati i od drugih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i drugih poslovnih subjekata. Za sada, ukupno osam „vanjskih poslovnih subjekata“ opskrbljuju imanje svježim mesom, voćem, povrćem, sirom i vinom. Dio toga ide u daljnju preradu, a dio se poslužuje gostima kroz različita tradicionalna jela koje se spravlja na imanju. Agroturizam Pineta većinu tih namirnica preuzima osobno, dok samo s jednim poslovnim subjektom imaju dogovorenu dostavu na imanje. Takvom suradnjom Agroturizam Pineta dobiva kvalitetne lokalne domaće proizvode, a mali poslovni subjekti sigurno tržište koje u današnje vrijeme jako puno znači za opstanak. S obzirom da se svi poslovni subjekti nalaze u okolici, Agroturizam Pineta ima stalno dostupne svježije namirnice, odnosno na taj način se kreira kratki lanac opskrbe što čini veliku prednost u kvaliteti ponude koju gosti mogu dobiti i vidjeti. A poznato je da ako je gost zadovoljan, vratit će se opet.

Kako gosti ne bi brzo zaboravili svoj posjet Agroturizmu Pineta, domaćini su se pobrinuli oko suvenira koje poklanjaju svojim gostima u znak pažnje. To su proizvodi od lavande (lavandino ulje, vrećice lavande i sapun od lavande) jednog lokalnog obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva. Također tu je proizvod od gline u obliku tanjurića sa oslikanim lokalnim motivima koje proizvodi obližnje obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo, pa se i u ovom slučaju Agroturizam Pineta pokazuje kao pokretač poslovanja malih lokalnih poslovnih subjekata.

Ovim radom pokazano je da su agroturistički objekti odličan primjer kako pokretača tako i očuvanja poslovanja malih poslovnih subjekata i na taj način predstavljaju odličan primjer stvaranja kratkog lanca opskrbe naročito za mala obiteljska poljoprivredna gospodarstva. S druge strane mali poslovni subjekti predstavljaju temelj daljnjeg razvoja svakog pojedinog agroturističkog objekta i može se zaključiti da razvoj ruralnog turizma predstavlja priliku za snažnija obiteljska poljoprivredna gospodarstva.

6. LITERATURA

Citirana literatura

1. Čatić, I. (2016.): Uloga gastronomskih manifestacija u turističkoj ponudi Istre, diplomski rad, Odjel za interdisciplinarne, talijanske i kulturološke studije, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula
2. Čorak S. (2006.): Hrvatski turizam, plavo bijelo zeleno, Zagreb
3. Demonja D., Ružić P., (2010.): Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Izdavačka kuća MERIDIJANI, Samobor
4. Dragičević A., (1991.): Ekonomski leksikon, Zagreb
5. Drezga, T. (2013): Hrvatski farmer – pokretač razvoja ruralnog turizma u Hrvatskoj, Agroklub, <https://www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/hrvatski-farmer-pokretac-razvoja-ruralnog-turizma-u-hrvatskoj/8555/>
6. Krajnović A., Čičin-Šain D., Predovan M. (2011.) Strateško upravljanje razvojem ruralnog turizma – problemi i smjernice, Izvorni znanstveni članak, Odjel za ekonomiju, Sveučilište u Zadru, Zadar
7. Rajko, M. (2013.): Institucionalni model razvoj ruralnog turizma na primjeru Središnje Istre, Oeconomica Jadertina 2/2013
8. Regancin V. (2017.): Turizam i ruralni razvoj, završni rad, Uvod u turizam, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula
9. Ružić P. (2009.): Ruralni turizam, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč
10. Svržnjak K., Kantar S., Jerčinović S., Kamenjak D. (2014.): Ruralni turizam – uvod u destinacijski menadžment, Visoko gospodarsko učilište u Križevcima, Križevci
11. Svržnjak K. (2016.): Menadžment i poduzetništvo u poljoprivredi, interna skripta za studente VGUK
12. Sarjanović, I. (2004): Ruralni turizam u Istri – dokaz da hrvatski turizam može i na drugi način, Geografija.hr, <http://www.geografija.hr/hrvatska/ruralni-turizam-u-istri-dokaz-da-hrvatski-turizam-moze-i-na-drugi-nacin/>
13. Vranić I. (2015.): Izazovi održivog ruralnog razvoja na primjeru Istarske županije, diplomski rad, Sveučilišni interdisciplinarni studij Kultura i turizam, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula

Konzulirane Internet stranice

1. Grgić I., Zrakić M., Gudelj-Velaga A., Agroturizam u republici Hrvatskoj i nekim državama Europske unije, <https://hrcak.srce.hr/152901> (02.listopad 2017)
2. Rural koncept, <http://www.rural-koncept.hr/hr/destinacije/istra/ruralna-istra/> (04.listopad 2017)
3. Kaštel Pineta, vlastita internet stranica, <http://www.kastel-pineta.com/gastronomija> (29.rujan 2017)
4. Istarska razvojna agencija, <http://www.ida.hr/index.php?id=155>, (29.rujan 2017.)
5. Ruralni turizam Hrvatske, nacionalni katalog, http://www.mint.hr/UserDocsImages/hgk_2015_ruralni_turizam_katalog.pdf (27.rujan 2017)
6. Agencija za ruralni razvoj Istre, <http://www.azrri.hr/> (02.listopad 2017)
7. Službeni turistički portal Istre, <http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/gastronomija/vinske-cestes-istre/teran>, (02.listopad 2017)
8. Istra gourmet, <http://www.istria-gourmet.com/hr/naslovna> , (25.listopad 2017)
9. Agencija za ruralni razvoj Istre, Strateški program ruralnog razvoja Istarske županije (2008.-2013.), https://www.istra-istria.hr/uploads/media/Ruralni_razvoj_2008-2013sazetak.pdf , (25.listopad 2017)
10. Istria Sun, <http://www.istriasun.com/istra/gastronomija.php> (25.listopad 2017)
11. Agroklub, <https://www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/hrvatski-farmer-pokretac-razvoja-ruralnog-turizma-u-hrvatskoj/8555/>, (29.listopad 2017.)

7. PRILOZI

7.1. Intervju s vlasnikom Agroturizma Pineta

1. *Kada ste počeli poslovati? Koje godine?*

Pa mi smo počeli 1999.godine. Znači otvorili smo ovaj jedan dio za goste i imali dva apartmana, znači potpuno u sezoni '99. Onda nakon toga smo kupili drugi dio, zbog imovinskih odnosa i situacije malo je bilo zategnuto, ali kupili smo ga, tako da smo i drugi dio obnovili i dobili još 4 apartmana.

2. *Što Vas je potaknulo da počnete stvarati ovakav oblik turizma?*

Pa imamo dva sina. Jedan je završio za kuhara i to mu se sviđalo i voli to raditi, radio je to dosta dugo. Bio je i u Italiji i kod nas na moru, u Malinskoj i Poreču. Pa smo odlučili da bi nešto otvorili. Ovo je selo, da otvarate neku konobu ili restoran, daleko ste.

Onda smo supruga i ja malo obišli Italiju, Francusku, Austriju, Sloveniju itd. i vidjeli smo da taj agroturizam, seoski turizam u Italiji funkcionira, normalno ima podršku od države, npr. evo u Veneciji, ne moraju voditi knjige, ni izdavati račun, znači izdaju ga Vama radi Vas. Vidite koliko je to manje troškova, manje posla.

Uglavnom, to nam se sviđalo, imali smo planove prevelike za nešto drugo, pa smo išli na to da otvorimo seoski turizam. Mi smo bili pioniri u tom agroturizmu i to nam je kao borba sa vjetrenjačom.

3. *Koliko apartmana imate?*

Znači ukupno imamo 6 apartmana za 18 ljudi. Apartmani su na katovima. Veliki imaju 90-95m² za 4 osobe, a ovi manji su za 2 osobe. Uglavnom imamo 3 apartmana za 4 osobe i 3 apartmana za po 2 osobe.

4. *Kolika je površina Vašeg gospodarstva?*

Uokvireno sa cestom, 11 000 m². Znači od prilike 1.2 ha.

5. *Ima li konkurencije u Vašoj blizini?*

Recimo, restorani su osjećali da je to neka konkurencija, mislim ako sam ja konkurencija restoranu uz more, onda, oprosti prijatelju, zatvori si restoran, to nije posao za tebe. Restoran u centru grada, kada kiša pada, gps ne radi, ne može me se naći nigdje i ja sam mu konkurencija?

U svemu tome, u pohodima, kontrolama itd. od 200 agroturizama, ostalo je 15-20 u Istri. Za razliku od drugih dijelova Hrvatske gdje agroturizam je počeo, mi smo prvi se počeli baviti agroturizmom. Što se agroturizma tiče, ima u blizini dva, ali nismo mi konkurencija. Ja bih volio da nas ima pet ovdje, pa da gosti idu i ovdje i tamo, znate, ako imate ljudi, gostiju, imate neke događaje, onda je to interesantno. Onda je to bogatstvo, a ne samo jedan i onda da nitko ne smije doći, mislim gosti će odabrati da li će vas koristiti ili ne.

6. *Vaš turizam je samo obiteljski? Imate li još zaposlenih?*

Mi imamo zaposlene dvije djelatnice, jedna je pomoćnica u kuhinji, a jedna je čistačica. Svakodnevno čistimo i apartmane i objekt je dosta velik i zahtjevan. A nas ima devet u obitelji, troje male djece i 6 odraslih i svi radimo ovdje.

7. *Bi li se htjeli proširiti?*

Ma ne bi se širio, nemamo ni kamo. Mi smo tu imali želju da bi jedan mali hotel otvorili, jer za našu agenciju s kojom radimo je interesantno da bi imali još jedan smještaj za 50 osoba. Znači jedan pun autobus. I onda bi od 10. mjeseca kada završi sezona, cijelu zimu i proljeće bile grupe ljudi. Dovedu ih ovdje, imaju smještaj i ishranu, pa ih voze u Pulu, Veneciju, Plitvice. Dali smo zahtjev, ali ne daju.

Ne znam da li se više što isplati ulagat ovdje. Sezona traje od 4. do 10. mjeseca. Znači to je maksimalno što možete izvući. Zimi još imate posjete, 12. mjesec je za okupiran do dočeka Nove godine. I u proljeće pripremate se za sezonu.

8. *Koliki Vam je kapacitet ljudi?*

20 ljudi u apartmane. Unutra za neka slavlja 50-60 ljudi smjestimo i na terasu stane nekih 50 ljudi.

9. Odakle Vam dolaze gosti?

Udaljenost vidimo da više nije bitna. Dolaze nam iz Italije, Mađarske, Slovenije. I ovdje naši iz Umaga, Rovinja, Fažane, Medulina, Rapca itd.

10. Što kod stranaca od hrane ne prolazi od domaćih jela?

Fuži, kako ih mi zovemo crni ili blatni fuži. To je svinjsko meso i krv. To je za mene fenomenalno. Ali tjestenine sa gulašima obične ovako vole.

11. Što nudite od domaćih proizvoda?

Radimo domaća tijesta, fuži, njoki, lazanje, tipična Istarska jela, suhomesnatu hranu radimo, vino, sokove od čega stignemo. Ako je dobra godina jabuka, onda od jabuka. Tako i za kruške. Ako uspijemo dobiti naranče iz Metkovića, barem 100 kg, onda radimo juice, da imate za svoje potrebe.

Sin radi med svoj, 100-ak kg meda je napravio.

Čajevi ovise prema sezoni, radili smo bazgu, bila je sezona, više manje ako ima lipe, koprive, ovisi koliko imate vremena i kad potrefite. Kao i kada je procvjetao bagrem, pa nam je pala kiša. Kiša je sve oprala. Ali koristimo sve što se može koristiti.

12. Imate i domaćih životinja?

Mi imamo kokoši, 10 do 15 komada ovaca, piliće, kuniće, desetak janjaca i kozliće. S drugim se opskrbljujemo; junetina, svinjetina. Klaonice je na 1 km odavde, tako da više - manje uzmete koliko vam treba.

13. Imate li vlastite suvenire?

Baš i nemamo, tu je jedna plantaža lavande, pa su nam donosili, međutim sad su svi u Rapcu otvorili štand i prodaju ih. Sve moguće proizvode od lavande prodaju. Od mirisa, sapuna, vrećica. Pored nje i plantaže smilja otvaraju, dosta manje, ali ide. Puno više posla ima oko nje.

14. Što uzgajate od povrća?

Imamo svoje masline, 200-ak maslina. Nemamo dovoljno za ulje, imali smo jednu plantažu od 250 komada, ali zima ih je uništila i odustali smo, tako da imamo samo ovdje to malo.

Od tolikog vremena smo se profilirali na ono što nam najbolje ide i što je najviše rentabilno. Špinat ne sadimo više, to nam ne ide, krumpir imamo za svoje potrebe, recimo blitva je fenomenalna, dosta ide, rajčica, krastavci, češnjak, salata, radič.. sve je to vani, nije u plastenicima.

15. Kakve događaje nudite?

Ljeti imamo vjenčanja, krštenja, krizme, pričesti i tako, gdje su grupe ljudi i to po dogovoru, a zimi imamo druge događaje, u 11.mjesecu npr inače održavamo dane otvorenih vrata agroturizma i onda se prijavljujete agenciji koja vodi taj programi. Vi ponudite jedan meni koji bi imali, recimo u subotu bude jedan termin, u nedjelju dva termina, tako da za neku simboličnu cijenu imate jelo i piće uključeno kao tri slijeda.

16. Kakvi su Vam planovi za budućnost?

Nakon što smo otvorili ovo i vidjeli da funkcionira, planirali smo otvoriti konjički centar, centar za jahanje, napraviti pješačke staze, obnoviti sva ta mjesta, označiti ih, međutim, općina nam nije dala. Trebate nešto i pokazati gostu.

17. Kakav Vam je sustav grijanja?

Imamo centralno grijanje, budući da nam je najvažnije da što manje novaca potrošimo, idemo na to, npr umjesto lož ulja koristimo siječku peleti, za bazen isto, solarne panele gdje god se može. Sustav za grijanje i hlađenje. Imamo kotlovnice sa rezervnim lož uljem. Kotao na lož ulje i peleti. Stavljamo štednje svjetiljke i ledice.

18. Možete li povući nešto iz EU fondova?

1999. godine je bio javni natječaj za privatno zemljište, javili smo se i bili najbolji ponuđači, ured državne uprave je vodio taj natječaj. Do danas je još to tako. Općina nam treba dat potvrdu da smo koristili to. Ali nas nema ni u evidenciji.

7.2. Fotografije s Agroturizma Pineta



Slika 5. Agroturizam Pineta
Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 6: Maslinik
Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 7: Eksterijer Agroturizma Pineta
Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 8: Vinski podrum
Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 9: Interijer restorana

Izvor fotografije: <http://www.kastel-pineta.com/gastronomija>



Slika 10: Bazen u unutarnjem dijelu imanja

Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 11: Domaći proizvodi agroturizma

Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 12: Domaća proizvodnja

Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 13. Posjetnica Agroturizma Pineta

Autor fotografije: Jelena Šantek



Slika 14. Letak Agroturizma Pineta

Autor fotografije: Jelena Šantek

SAŽETAK

Ruralni turizam skupni je naziv za različite aktivnosti i oblike turizama koji se razvijaju na ruralnom prostoru. Ostvaruje se unutar prirodnih i kulturnih resursa na ruralnim područjima, koji omogućavaju brojne turističke aktivnosti i oblikuju veliki broj različitih oblika turizma. Prema broju registriranih ruralno-turističkih gospodarstava i razvoju hrvatskog ruralnog turizma vodeće mjesto zauzima Istra, a pojedinačan razvoj svakog ruralno-turističkog gospodarstva ovisi o malim poslovnim subjektima koji upotpunjuju ponudu svega onoga što se ne proizvodi ili ne nudi na gospodarstvu.

Stoga je cilj rada na primjeru Agroturizma Pineta u Istri istražiti koliko malih poslovnih subjekata posluje zahvaljujući dobrom poslovanju Agroturizma Pineta,. Metodom intervjua, izravnim prikupljanjem podataka i fotodokumentacijom, analizirano gospodarstvo se pokazalo kao pokretač poslovanja desetak malih poslovnih subjekata. Osim toga, svako uspješno ruralno-turističko gospodarstvo predstavlja polugu očuvanja i rasta malih poslovnih subjekata, a naročito obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.

Ključne riječi: ruralni turizam, Agroturizam Pineta, pokretač poslovanja malih poslovnih subjekata