

Održivi modeli destinacijskog menadžmenta: Digitalna transformacija i gastronomsko nasleđe Semberije

Sustainable models of destination management: Digital transformation and gastronomic heritage of Semberija

Darija Lunić, Nikica Radović, Univerzitet Sinergija, Bijeljina, Republika Srpska, BiH

Sažetak – U radu se istražuje uloga digitalne transformacije u očuvanju i promociji lokalnog gastronomskog nasleđa, vodeći se principima Slow Food pokreta. Težište istraživanja je na afirmaciji gastronomskog turizma kao posebnog oblika održivog razvoja i alternative masovnom turizmu putem načela ekološke ekološke odgovornosti i očuvanja biodiverziteta. Primenom metode analize sadržaja SlowFood projekata, mobilnih aplikacija i društvenih mreža, ispitani su mehanizmi promocije lokalne gastronomije. Rezultati ukazuju na to da je digitalizacija ključna za održivost destinacije. Studija slučaja područja Semberije i grada Bijeljine pokazuje da, uprkos bogatoj ponudi, digitalna vidljivost resursa ostaje nedovoljno razvijena, te se predlaže projekat digitalizacije kao ključna smernica za budući turistički razvoj.

Ključne riječi – digitalna transformacija, gastronomsko nasleđe, Slow Food, održivi turizam, Bijeljina, Održivost destinacije

Abstract – The paper explores the role of digital transformation in the preservation and promotion of local gastronomic heritage, guided by the principles of the Slow Food movement. The focus of the research is on the affirmation of gastronomic tourism as a special form of sustainable development and an alternative to mass tourism through the principle of ecological responsibility and preservation of biodiversity. By applying the method of content analysis of Slow Food projects, mobile applications and social networks, the mechanisms of promotion of local gastronomy were examined. The results indicate that digitization is key to the sustainability of the destination. The case study of the area of Semberija and the city of Bijeljina shows that, despite the rich offer, the digital visibility of resources remains underdeveloped, and a digitization project is proposed as a key guideline for future tourism development.

Keywords – digital transformation, gastronomic heritage, Slow Food, sustainable tourism, Bijeljina, sustainability of the destination

I. UVOD

Održivost destinacije u savremenom turizmu više nije stvar izbora, već preduslov opstanka na globalnom tržištu. Ona podrazumeva uspostavljanje dugoročnog balansa između ekonomskog profita, zaštite životne sredine i očuvanja autentičnog načina života lokalne zajednice. U tom kontekstu, gastronomsko nasleđe se ne posmatra samo kao resurs, već kao ključni element otpornosti destinacije na negativne uticaje masovnog turizma. Gastronomski turizam se definiše kao poseta turista primarnim ili sekundarnim proizvođačima hrane, festivalima i ugostiteljskim objektima gde je hrana primarni motiv putovanja [1]. Implementacija održivih modela menadžmenta omogućava da se prirodni i kulturni kapital sačuva za buduće generacije, generišući prihode koji ostaju unutar lokalne ekonomije.

Lokalni identitet i autohtona kuhinja predstavljaju neraskidivu celinu. Konceptualizovana kroz autentične proizvode, lokalna hrana nije samo sredstvo prehrane, već primarni simbol kulture i mesta određene destinacije [2]. Tradicija i gastronomija su pojmovi koji nas upućuju na trajne vrednosti i kvalitet koji savremeni turisti sve više zahtevaju. Upravo na ovim idejama zasniva se filozofija Slow Food-a. Osnovna ideja pokreta Slow Food jeste da podstakne ljude da preuzmu veću kontrolu nad svojim načinom života i ishrane, kao i da hranu doživljavaju svim čulima, a ne samo kao nešto što se konzumira iz potrebe.

Pored same proizvodnje hrane, ovaj pokret se bavi i očuvanjem tradicionalnih recepata koji su se prenosili kroz generacije, ali ih istovremeno prilagođava savremenim uslovima života. Cilj je promovisanje ishrane koja je zdrava, zasnovana na lokalnim i autentičnim namirnicama, i duboko povezana sa tradicijom i kulturnim nasleđem.

Digitalni alati imaju sve značajniju ulogu u razvoju savremenog turizma, posebno u oblasti kulturnog turizma. Njihova primena omogućava turistima lakši pristup informacijama, interaktivnije iskustvo i bolje upoznavanje

kulturne baštine određene destinacije. Istovremeno, digitalne tehnologije doprinose održivom razvoju turizma kroz efikasnije upravljanje turističkim tokovima, promociju manje poznatih destinacija i smanjenje negativnih uticaja na životnu sredinu. Sagledavajući potrebe i interesovanja turista danas, digitalni alati predstavljaju važan faktor u razvoju održivog kulturnog turizma. Njihova uloga u budućnosti biće još značajnija, naročito sa promenama trendova i percepcija korisnika turističkih usluga. Ideja da se široko rasprostranjene tehnologije, omiljene među mladima, ali i starima, koriste u edukativne svrhe čini se spasonosnom za očuvanje civilizacijskih dobara, istorijskih činjenica, kao i lokalnog kulturno-umetničkog nasleđa i praksi [3].

Cilj ovog rada je da analizira mogućnosti primene održivih modela destinacijskog menadžmenta u Semberiji, sa posebnim fokusom na ulogu digitalne transformacije i valorizaciju gastronomskog nasleđa. Rad teži da da prikaz primera koji integriše ove elemente u cilju unapređenja konkurentnosti i održivog razvoja destinacije.

II. EKONOMSKI I SOCIJALNI POTENCIJAL GASTRONOMIJE

Gastronomsko nasleđe predstavlja značajan segment nematerijalne kulturne baštine i sve važniji motiv turističkih putovanja. Lokalna kuhinja odražava istoriju, tradiciju i način života jedne zajednice, čime doprinosi autentičnosti turističkog doživljaja. Gastronomija je evoluirala u jedan od najvažnijih faktora za razvoj društvenog i ekonomskog potencijala regije. U turističkoj ponudi sve se više pažnje poklanja promociji i potrošnji domaćih prehrambenih proizvoda [4].

Putem očuvanja i valorizacije autentičnih proizvoda, svaka oblast može postati značajna turistička destinacija. Kulinarско iskustvo direktno oblikuje percepciju posetioca i utiče na nameru da turista planira da poseti destinaciju. Atraktivnost destinacije u velikoj meri je određena kvalitetom regionalnih proizvoda, a hrana služi kao simbol nacionalnog identiteta. Prema istraživanjima Duarte-a (2013) [5], gastronomska iskustva pružaju razne mogućnosti:

- lokalni restorani omogućavaju autentično kušanje tipičnih jela koje mora biti čvršće ukorenjeno u ponudi destinacije;
- lokalne pijace koje su istorijski simboli kulture, a koje danas postaju "gastronomski pečati" za turiste u potrazi za kreacijom i iskustvom;
- istorijske lokacije kao spoj kulture, anegdota i tradicije vezane za lokalno jelo ili piće;
- poljoprivredna domaćinstva koja utiču na rastući trend poseta mestima primarne proizvodnje (agro-turizam).

Paralelno sa procesima digitalizacije, gastronomsko nasleđe se sve više afirmiše kao važan segment turističke ponude, naročito u ruralnim i nedovoljno razvijenim regionima. Tradicionalna hrana, lokalni recepti i običaji predstavljaju

autentične resurse koji doprinose diferencijaciji destinacije na globalnom tržištu. Njihova valorizacija kroz turizam ne samo da doprinosi ekonomskom razvoju, već i očuvanju kulturnog identiteta i lokalne tradicije.

III. POJAM KONCEPTA "SLOW FOOD" I IMPLEMENTACIJA NA PROSTORU SEMBERIJE

Slow Food pokret nastao je kao odgovor na globalizaciju i širenje fast food trenda, sa ciljem očuvanja tradicije i "sporog tempa života" [6]. Osnovna ideja osnivača Karla Petrinija [7] počiva na tri stuba: hrana mora da bude dobra (ukusna i zdrava), čista (ekološki održiva) i socijalno pravedna za proizvođače i pristupačna za potrošače.

Ovaj pokret je usmeren na rešavanje brojnih izazova u savremenom prehrambenom sistemu, među kojima se posebno izdvajaju podrška lokalnim proizvođačima hrane i očuvanje autohtonih vrsta i tradicionalnih proizvoda. Na taj način, ovaj pokret nastoji da zaštiti male poljoprivrednike i proizvođače od pritiska industrijske proizvodnje, istovremeno čuvajući raznovrsnost i autentičnost lokalne gastronomije. Međutim, njegov pristup prevazilazi samu pripremu i konzumaciju hrane. U središtu koncepta nalazi se edukacija potrošača, koja podrazumeva razvijanje svesti o poreklu hrane i načinima njene proizvodnje. Potrošači se podstiču da postavljaju pitanja o tome odakle hrana dolazi, da li je uzgajana na održiv način, u kojoj meri su korišćeni pesticidi i kakav je njen uticaj na zdravlje i životnu sredinu. Filozofija Slow Food-a promovise odgovorniji odnos prema ishrani, ali i šire, prema prirodnim resursima, lokalnoj ekonomiji i nematerijalnom kulturnom nasleđu. Ovakav pristup doprinosi stvaranju održivog sistema proizvodnje i potrošnje hrane, u kojem se vrednuju kvalitet, transparentnost i etički principi.

Udruženje Slow Food danas deluje u više od 160 država kroz kroz nekoliko projekata. *Riznica ukusa (Arca del Gusto)* je projekat koji objedinjuje proizvode kojima prethodi nestanak usled poljoprivredne industrijalizacije i klimatskih promena. Do danas je registrovano preko 1.000 proizvoda, uključujući i one iz Srbije i BiH [8]. *Mercati della Terra (Pijace zemlje)* Međunarodna mreža pijaca koja omogućava direktan susret proizvođača i potrošača, promovisući sezonske namirnice i održive tehnike uzgoja, sa fokusom na autentične, lokalne, sezonske i održivo proizvedene namirnice.

Slow Food turizam je jedan od najmlađih oblika turizma koji kao motiv putovanja podrazumeva susrete sa poljoprivrednim proizvođačima, pastirima i vinarima, gde svaki učesnik postaje povezan za svoju teritoriju. U cilju upoznavanja turista, ali i širenja i negovanja ove ideje značajnu ulogu imaju aktivnosti edukacije. Edukacija obuhvata rad i sa turistima, ali i sa lokalnim stanovništvom. Cilj je da lokalno stanovništvo prepozna sve benefite ovog oblika turizma sa aspekta održivog razvoja destinacije, zbog ekonomskog, ekološkog i socio-kulturnog doprinosa.

Koncept pokreta Slow Food ističe ključnu ulogu očuvanja lokalne gastronomske tradicije, promocije održive proizvodnje i kreiranja autentičnih turističkih iskustava. Upravo zbog toga, ovaj pristup je izuzetno značajan za razvoj održivih modela destinacijskog menadžmenta, posebno u ruralnim regionima poput Semberije, gde turizam može biti snažan pokretač ekonomskog i kulturnog razvoja.

Svaka regija u svetu, pa tako i prostor Semberijske regije izdvaja se po autentičnim prehrambenim proizvodima koji zaslužuju da budu evidentirani i predstavljeni i šire. Naime, „*Riznica ukusa*“ (*Arca del Gusto*) označava kolekciju i očuvanje autohtonih, tradicionalnih i često zaboravljenih namirnica i recepata koji su deo kulturnog i gastronomskog nasleđa određene regije. Namirnice u „*Riznici ukusa*“ su karakteristične po svom prirodnom ukusu, koji često izostaje kod masovno proizvedene hrane. Projekat „*Riznice ukusa*“ uključuje stare sorte voća i povrća, autohtone vrste žitarica, sireva, mesa i drugih proizvoda koje su karakteristične za određenu lokalnu zajednicu. Zadatak „*Riznice ukusa*“ je da direktno podržava gastronomski turizam i Slow food turizam, jer turisti mogu probati autentične lokalne proizvode i na originalan način uživati u njima i boravku na destinaciji.

Semberija, poznata po bogatstvu prirodnih i kulturnih resursa, ima veliki potencijal za razvoj turizma zasnovanog na gastronomiji. Region obiluje tradicionalnim jelima i lokalnim proizvodima koji odražavaju autentičnost i kulturni identitet zajednice. Ovaj prostor je poznat po brojnim prehrambenim proizvodima koji su autentični i prepoznatljivi za Semberiju (Tabela 1), a koji bi atraktivni za projekta „*Riznice ukusa*“.

Tabela 1. Potencijalni proizvodi Semberije za upis u „*Riznicu ukusa*“

Naziv proizvoda	Kategorija	Značaj za nasleđe	Predloženi digitalni alat
Semberski kupus	Povrće	Autohtona sorta, ključna za lokalni identitet i tradiciju.	QR kod sa "storytelling" pričom o gazdinstvu. Blockchain tehnologija
Semberka (rakija)	Destilat	Tradicionalna receptura od starih sorti šljiva (npr. Požegača).	Interaktivna mapa puteva pića na web portalu.
Majevički sir Zarac	Mlečni proizvod	Receptura koja se prenosi generacijama, bez aditiva	Video marketing (proces proizvodnje) na mrežama
Meso manguice	Mesni proizvod	Receptura koja se prenosi generacijama, bez aditiva	Video marketing (proces proizvodnje) na mrežama
Ulje od bundeve	Ulje	Tradicionalno pripremanje autentičnog ulja	QR kod sa "storytelling" pričom o gazdinstvu. Blockchain tehnologija

Izvor: Autori samostalno

Ipak, da bi se taj potencijal u potpunosti iskoristio, neophodno je uvesti savremene modele upravljanja destinacijom i

intenzivnije koristiti digitalne tehnologije. Trenutno, iako gastronomska ponuda Semberije ima izuzetnu vrednost, njen digitalni prikaz i dostupnost turistima su ograničeni, što smanjuje vidljivost i mogućnosti za razvoj.

U ruralnim regionima poput Semberije, koncept *Mercati della Terra* utiče na razvoj ovakvih tržišta i može imati višestruke koristi. Razvoj ovog koncepta u okviru Slow Food-a omogućava direktnu prodaju lokalnih proizvoda, povećava vidljivost tradicionalnih jela i autohtonih namirnica, podržava lokalnu ekonomiju i doprinosi stvaranju autentičnog turističkog iskustva. Primena digitalnih alata za promociju i organizaciju ovih tržišta dodatno povećava njihov efekat, omogućavajući turistima lakši pristup informacijama i planiranje poseta, dok lokalnoj zajednici donosi nove mogućnosti razvoja i očuvanja kulturnog nasleđa.

IV. DIGITALNA TRANSFORMACIJA I SLOW FOOD

Istraživanja pokazuju da bi primena digitalnih platformi u okviru Slow Food koncepta omogućila značajno unapređenje turističke ponude. Digitalne mape gastronomskih ruta, online promocija lokalnih proizvoda i virtuelne ture mogle bi direktno doprineti povećanju turističkog prometa, podržati lokalnim proizvođačima i očuvanju autohtonog nasleđa. Na taj način, Semberija bi mogla da postane prepoznatljiva destinacija koja kombinuje tradicionalnu gastronomiju, održivost i moderne tehnologije, stvarajući dugoročne koristi za ekonomiju, lokalnu zajednicu i kulturni identitet regiona.

Digitalizacija doprinosi i očuvanju tradicionalnih kuhinja, kao i prenošenju autentičnih veština i znanja. Naime, bilo bi atraktivno formirati online kurseve i platforme za učenje o gastronomiji Semberije, a na društvenim mrežama na blogovima i podcastima promovisati slow food filozofiju i autentične proizvode Semberijske regije.

Integracija digitalnih platformi u organizaciju i promociju *Mercati della Terra* dodatno povećava njihov efekat. Turisti mogu planirati posete, dobiti informacije o ponudama i proizvođačima, a lokalna zajednica dobija mogućnost šire promocije svojih proizvoda i usluga. Na taj način, razvoj ovakvih tržišta u Semberiji ne samo da bi doprineo ekonomskom razvoju, već i očuvanju kulturnog i gastronomskog identiteta regiona, čineći ga konkurentnijim na tržištu održivog turizma.

Prateći potrebe savremenih turista implementacija digitalnih rešenja u formi QR code menija, jelovnika, karti pića, informacija o sastavu i poreklu namirnica, vizuelizacija gotovih jela. Kao segment digitalizacije u održivom poslovanju značajna je implementacija blockchain tehnologije koja po principu „od njive do trpeze“ prati namirnice i utiče na osećaj sigurnosti i bezbednosti konzumenta, gosta restorana.

Primeri primene blockchaine su uspešne vinarije u Italiji¹, Australiji², kao protagonisti Slow Food namirnica koji u cilju sticanja poverenja od strane svojih korisnika usluga implementiraju ovu vrstu tehnologije koja garantuje bezbednost informacija. S tim u vezi, bila bi interesantna implementacija blockchain tehnologije u poslovanju lokalnih proizvođača autentičnih proizvoda iz Semberijske regije u okviru koje bi konzument mogao da isprati sve adekvatne informacije o namirnicama za koje su zainteresovani. Bila bi interesantna implementacija na primeru porodičnog gazdinstva koje proizvodi i prerađuje kupus. Implementacijom blockchain tehnologije mogla bi da se isprati namirnica, kupus, od sadnje, nege u toku odgajanja, berbe, veličine i klasifikacije plodova, kao i daljih koraka u proizvodnji. U okviru blockchain lanca jednom unete informacije se ne mogu menjati tako da bi sve aktuelno evidentirane o uzgoju i berbi kupusa u jednoj godini, kao i daljim koracima pripremanja istog bile dostupne konzumentu nepromenjene putem QR coda. Na taj način Slow Food filozofija poprma inovaciju, u cilju unapređenja usluga, sadržaja za goste, kao i zadovoljenja njihovih potreba. Slow Food turista bi imao potpunu informaciju „od njive do trpeze“ koja bi mu garantovala bezbednu konzumaciju tradicionalnog jela od kupusa jer bi bio upoznat sa celokupnim lancem od sadnje, uzgoja, proizvodnje, pripremanja jela i sl.

Turisti danas postaju svesniji vrednosti autentičnosti i kvaliteta tokom putovanja. Proizvođačima koji prate trendove i potrebe na turističkom tržištu nude se mogućnosti za napredak u okviru ruralnih područja, što istovremeno stvara novi horizont za razvoj održivog ruralnog turizma usmerenog na otkrivanje tradicionalne kuhinje i ruralnih zajednica kroz koncept implementacije Slow Food filozofije [9].

Održivost destinacije Bijeljina direktno zavisi od sposobnosti lokalnih aktera da integrišu tradicionalna znanja sa inovativnim digitalnim alatima. Digitalna transformacija je za analiziranu regiju značajna kao katalizator održivosti, jer omogućava preciznije upravljanje resursima, smanjenje otpada u lancima snabdevanja, kao i direktnu edukaciju turista o značaju očuvanja biodiverziteta. Kreiranje platformi i aplikacija koje se u svetu koriste u cilju ekološki održivog poslovanja. Naime, pojedine platforme³ pomažu kompanijama da smanje troškove odlaganja otpada, dopru do ekološki osveštenih kupaca i kolektivno spreče bacanje miliona tona hrane na godišnjem nivou. U cilju održivog razvoja turizma implementacija ovakvih rešenja je veoma značajna.

V. ZAKLJUČAK

Uključivanje Bijeljine, kao grada u regiji Semberije, u Slow Food mrežu uz adekvatnu digitalnu podršku donosi višestruke

benefite kroz ekonomsko osnaživanje i direktnu prodaju putem digitalnih kanala, a *Mercati della Terra* utiče na rast prihoda malih nezavisnih poljoprivrednih proizvođača.

Globalna vidljivost je prisutna putem integracije na *Slow Food World Map* što Semberiju čini vidljivom za strane turiste koji su u potrazi za autentičnošću.

Zaštita biodiverziteta je prisutna kroz aktivnosti digitalne evidencije, praćenja i promocije autohtonih sorti jedne destinacije. Ovaj način brige o očuvanju autentičnih vrednosti za jednu destinaciju motiviše mlade da ostanu na selu i nastave tradiciju.

Održivost destinacije Bijeljina direktno zavisi od sposobnosti lokalnih aktera da integrišu tradicionalna znanja sa inovativnim digitalnim alatima. Digitalna transformacija ovde služi kao katalizator održivosti, jer omogućava preciznije upravljanje resursima, smanjenje otpada u lancima snabdevanja i direktnu edukaciju turista o značaju očuvanja biodiverziteta.

Usvajanjem Slow Food postulate, destinacijski menadžment prestaje da bude puko oglašavanje i postaje process strateškog očuvanja identiteta. Krajnji cilj nije samo veći broj posetilaca, već stvaranje „pametne“ i odgovorne destinacije koja nudi vrhunski kvalitet života lokalnom stanovništvu, ali i nezaboravno, etički ispravno iskustvo svojim gostima. Realizacija projekta digitalizacije gastronomske ponude Semberije i grada Bijeljine predstavlja ključnu smernicu za buduća istraživanja i turistički razvoj regije, kao održive i prepoznatljive destinacije na turističkom tržištu.

LITERATURA

- [1] Vujko, A., Cvijanović D. & Berjan S. (2024). *Gastronomija kao indikator održivog razvoja ruralnog turizma*, Fakultet za turizam i hotelijerstvo u Vrnjačkoj banji, Univerzitet u Kragujevcu.
- [2] Frew, E., & White, L. (2011). *Tourism and National Identities: An International Perspective*. London: Routledge
- [3] Čigoja D., & Radović N. (2014). Uloga digitalnog marketinga u očuvanju kulturno-istorijske baštine Srbije, Međunarodni naučni skup SINTEZA 2014, Univerzitet Singidunum, Beograd <https://portal.sinteza.singidunum.ac.rs/Media/files/2014/292-294.pdf>
- [4] Radović N. & Vujko A. (2025). *Kulturna baština i turizam*, Univerzitet Singidunum, Beograd
- [5] Duarte, P., O'Neill, M., Liu, Y., & O'Shea, M. (2013). Factors driving consumer restaurant choice: An exploratory study from the Southeastern United States, *Journal of Hospitality Marketing & Management* 22 (5), 547-567 <https://doi.org/10.1080/19368623.2012.671562>
- [6] Corvo, P. (2015). *Food Culture, Consumption and Society*. Palgrave Macmillan.
- [7] Petrini, C. (2007). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York : Rizzoli Ex Libris
- [8] Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus (2024). *Arca del Gusto & Mercati della Terra*. Preuzeto sa: fondazione-slowfood.com.
- [9] Lunić D., Surla T., Pivac T., Micera R. (2024). TENETS OF THE SLOW FOOD MOVEMENT AS MOTIVATION FOR TOURISTS TO VISIT RURAL TOURIST HOUSEHOLDS IN SERBIA, TEME Vol. XLVIII, No 1 <https://doi.org/10.22190/TEME230619011L>

¹ <https://www.ezlab.it/en/sectors/wine-and-beverage/>

² [https://blockbar.com/how-it-](https://blockbar.com/how-it-works?srsId=AfmBOooIve00ATxxAZHHsQ8fmVHkuTzcpUkomBg-k-_c5eJislexankF)

[works?srsId=AfmBOooIve00ATxxAZHHsQ8fmVHkuTzcpUkomBg-k-_c5eJislexankF](https://blockbar.com/how-it-works?srsId=AfmBOooIve00ATxxAZHHsQ8fmVHkuTzcpUkomBg-k-_c5eJislexankF)

³ <https://www.toogoodtogo.com/en-us>