

## Ribozajednica na Univerzijadi '87

Univerzijadu '87, koja je održana u Zagrebu od 8. do 19. srpnja ove godine, potpomogla je cijela zagrebačka privreda, kao i veći dio hrvatske i dobar dio jugoslavenske privrede. Ni naša Poslovna zajednica slatkovodnog ribarstva Jugoslavije, čije je sjedište u Zagrebu, nije mogla ostati po strani. Budući da je to za većinu privrede bio i poslovni potez radi propagande i predstavljanja svojih firmi i proizvoda, i mi smo to shvatili tako.

Jezero Jarun i sve što se na njemu događalo bilo je jedno od središnjih mjesta i događaja na Univerzijadi, a naš »picnic«-restoran i riblji specijaliteti su bili jedno od omiljenih mjesta i tema na tom Jarunu.

Za Univerzijadu smo se počeli pripremati još ujezen 1986, a koncept našeg nastupa utvrdili smo planom poslovanja za godinu 1987. Zamisao je bila da »Ribozajednica« kao donator pokloni ribu za prehranu sportaša, te osigura ribu i pripremu ribljih specijaliteta u planiranom ribljem restoranu na Jarunu, na posve komercijalnoj bazi. Osim toga zamišljeno je da se na terasi ribljeg restorana orga-

nizira ribarska izložba s fotografijama, panoima, akvarijima, kako bi se time prezentirali stanje i mogućnosti našeg slatkovodnog ribarstva.

Razgovori i dogovori za realizaciju našeg programa s predstavnicima Univerzijade su se otegli. Prisustvovali smo brojnim sastancima na kojima se o našem programu govorilo uzgred i parcijalno, pa zato dosta neefikasno.

Budući da je relativno kasno postalo jasno da se riblji restoran neće moći graditi, naša se koncepcija morala hitno i u kratkom roku mijenjati. Prema novoj koncepciji sama je »Ribozajednica«, uz pomoć jedne profesionalne ugostiteljske organizacije, trebala sagraditi i organizirati poljski »picnic«-riblji restoran, za koji je određena najatraktivnija lokacija na otoku »Trešnjevka«. Budući da otok Trešnjevka radi sigurnosti nije bio otvoren za širu publiku, restoran je mogao biti namijenjen samo specijalnim gostima i organizatorima Univerzijade s posebnim propusnicama.



Slika 1. Šarani na ražnju — glavna atrakcija ribljeg »picnic« restorana (foto M. Finderle)

O novoj koncepciji odlučivao je naš organizacijski odbor u sastavu: inž. Drago Kovačina, Ivo Drobina, inž. Mi.oslav Doležal, inž. Đurđa Marošević, Zlatko Brzić, mr. Ilija Bunjevac, Zlatko Tabori i inž. Cvjetan Bojčić. O njoj je informiran i Izvršni odbor, koji je na nju dao svoju suglasnost.



Slika 2. Riblji (tiš) paprikaš i mašor Branko Kršlin

Razumljivo je da tu ideju nije mogla ostvariti sama »Ribozajednica«, koja nije ugostiteljska organizacija niti se bavi tom djelatnošću, pa joj je uz pomoć Univerzijade priskočila u pomoć URO »Lotrščak« iz Zagreba.

»Ribozajednica« je načinila program gradnje i funkcioniranja »picnic«-ribljeg restorana, koji je odobrila nadležna služba Univerzijade. Njezina je obaveza bila da sagradi nadstrešnicu — ribarsku kolibu za pripremu ribljih specijaliteta — i montažni bazen 15 × 18 m za držanje žive ribe, opskrbljen aeratorom za aeriranje vode, crpkom i drugom potrebnom opremom. Radi prezentacije »Ribozajednice« i propagiranja ribljih specijaliteta trebalo je izraditi natpise, parole i panoje. Udarna parola bio je slogan:

»A koji su ribu jeli,  
Sto godina poživjeli,  
I tri puta se ženili...«

Građevinski dio posla obavila je naša članica UOUR »Patent« iz Osijeka, stručno, funkcionalno i estetski. U restoranu je priređivano pet vrsta terenskih ribljih specijaliteta: riblji paprikaš u kotliću, šaran na ražnju (rašljama), pastrva i kečiga na roštilju, riblji odresci (šaran i som) u kotlovinu i vrući dimljeni riblji odresci (šaran i som) u specijalnim Patentovim dimilicama. Svu ribu koja je dovožena u živom i svježem stanju (osim smrznute kečige) kao i jela i njihovu pripremu strogo su kontrolirale veterinarske i sanitarne inspekcije. Ove riblje specijalitete pripremali su ribari iz ribarskih organizacija, koji su pokazali veliko umijeće i savjesnost na tom odgovornom zadatku. Oni su prethodno morali završiti tečaj higijenskog minimuma i obaviti zdravstvene preglede kako bi udovoljili strogim zdravstvenim propisima Univerzijade.

U radu ribljeg restora angažirane su ove drugarice i drugovi: Ružica Krčan iz »Ribozajednice«, Marija Pavelko iz »Astre«, Milica Koren, Anđelka Laščak i Ivan Barbarić iz Ribnjačarstva »Siščani«, Čazma, Hinko Vacek, Dražen Koprek i Željko Slunjski iz Ribnjačarstva Garešnica, Zdravko Tabori, Berislav Hofman i Ivan Semialjac iz »Patenta«, Osijek, Branko Kršlin iz »Zagrepčanke«, Rajko Bunjevac iz Ribarskog gazdinstva Beograd te Dragica Belak, Dragica Kesser, Vesna Planenac, Mirko Krizmanić i Mato Špišić iz Ribnjačarstva Zagreb. Osim toga Ribnjačarstvo Zagreb osiguralo je svu ribu i ostale namirnice potrebne za pripremu ribljih jela, drva i ostale materijale. Bez njihova angažmana i zauzimanja restoran ne bi mogao raditi, a sve to vodio je drug inž. Boris Antolić.

Ružica Krčan je bila zadužena kao rukovodilac ribarskog dijela restorana. Tu dužnost je obavila vrlo uspješno, savjesno i uz mnoge pohvale najeminentnijih gostiju. Ljiljana Drvenica bila je uspješan prevodilac, a Ivo Drobina i Cvjetan Bojčić kao glavni odgovorni i organizatori u ime »Ribozajednice« pridonijeli su cjelokupnom uspjehu.

Svi angažirani ribari uložili su velike napore u izvršenje ovog zadatka, radili su naporno i prevremeno, te primili mnogo pohvala, i usmenih i zapisanih u knjigu dojmova, od visokih gostiju restorana.



Slika 3. »Patent« iz Osijeka lansirao je dimilice za ribu »Jarun«, a Ivan Semialjac s Rajkom i Brankom prezentira gostima jednostavan način pripreme izvrsnih dimljenih odrezaka soma i šarana

Svi ponudeni riblji specijaliteti bili su pohvaljeni. Prema ocjeni većine gostiju, a napose treba istaknuti ocjene ugostiteljskih radnika i stručnjaka, ova riblja jela mogla bi se naći na jelovniku svakog, pa i vrhunskih ribljih restorana.

Ugostiteljska radna organizacija »Lotrščak« profesionalno je pratila »Ribozajednicu« u ovom »picnic«-restoranu. Njezini stručni ugostitelji s drugom Ivom Čozom na čelu servirali su gostima riblje specijalitete, priloge i pića. To su činili vrlo profesionalno i angažirano. Nakon početnih malih nesuglasica uigrali su se i sprijateljili s ribarima, pa je na kraju čitava ekipa djelovala sinkronizirano.

URO «Lotrščak» sagradio je, odnosno montirao drugi dio restorana, koji se sastojao od natkrivene terase sa stolovima i stolicama za oko 100 osoba, te opremljenih kontejnera za klanje i čišćenje ribe, uskladištenje ribe i ostalih namirnica, skladištenje posuđa, kao i šanka s pićima. Suradnja «Lotrščaka» i «Ribozajednice» na ovom zajednič-



Slika 4. Šarani na raznju morali su biti najkvalitete jer je šef Hinko Vacek majstorski komandirao, Zeljko Slunjski vrijedno izvršavao a «Barba» od premorenosti i zadrijemao

kom poslu bila je primjerna, u prvome redu zahvaljujući generalnom direktoru drugu Prki i direktoru OOUR-a Stjepanu Roginiću.

Već smo napomenuli da je restoran bio pristupačan samo posebnim gostima i organizatorima Univerzijade.

Zato je promet u njemu bio relativno mali, pa se troškovi «Ribozajednice» i «Lotrščaka» nisu mogli ni približno pokriti. Kao neka vrsta kompenacije u takvim su se uvjetima mogli organizirati reprezentativni ručkovi i večere za visoke goste. Restoran su posjetili mnogi naši najviši politički rukovodioci, gotovo cijeli Organizacioni komitet s drugom Josipom Vrhovcem na čelu, kao i izvršni komitet FISU-a sa svojim predsjednikom g. Primom Nebiolom. Izvršni komitet FISU-a u našem je restoranu organizirao reprezentativnu večeru, a «Ribozajednica» «ribarsko večer» za Organizacioni komitet i njegove visoke goste. Njemu su prisustvovali i članovi našeg Izvršnog odbora te više predstavnika ribarskih organizacija.

Za cijelu organizaciju našeg nastupa, izradu koncepcije i rješavanje mnogih problema dužni smo zahvalu potpredsjedniku Organizacionog komiteta drugu Luki Bajakiću. On nam je svesrdno pomagao i u tu svrhu angažirao svoje suradnike. Ako smo s «picnic»-restoranom uspjeli, to je uveliko i njegova zasluga.

Također su nas objermučke prihvatili i potpomogli drugovi iz SRC «Jarun» Miljenko Finderle i Karlo Rezar sa svojim suradnicima, pa im se najtoplije zahvaljujemo.

Na kraju ovog «raporta» o nastupu «Ribozajednice» na Univerzijadi možemo dati najpošteniju ocjenu cijele akcije. Postigli smo ono što smo htjeli i planirali. Ribarstvo i riblji specijaliteti prezentirani su i propagirani na najbolji način. Doduše, troškovi te manifestacije nisu bili mali, ali su, sigurno, manji i tim sredstvima postignuti su veći učinci nego bilo kojim drugim oblikom propagande. Troškovi su gotovo udvostručeni s obzirom na planirane, pa je zbog toga bilo dosta kritike delegata Skupštine i članova Izvršnog odbora. Ipak su na kraju prihvatili sve argumente i odobrili troškove te kompletnu organizaciju.

CVJETAN BOJČIĆ, dipl. inž.

