



„Tradicionalni i standardni kvalitet - TASQ“, (HUSRB/1602/41/0146) se realizuje u okviru Interreg IPA programa prekogranične saradnje između Mađarske i Srbije. Interreg - IPA CBC Mađarska - Srbija je program koji podržava razvoj stabilnog regiona okrenutog saradnji pod sloganom „Dobri susedi stvaraju zajedničku budućnost“.

**Projekat „Tradicionalni i standardni kvalitet - TASQ“** otpočeo je sa realizacijom 1. jula 2018. godine, završava se 30. juna 2020. godine. Ukupna vrednost projekta je 414.754.82 EUR, a iznos sredstava koje Evropska unija (IPA) ulaže u ovaj projekat je 352.541.60 EUR. Partneri na TASQ projektu sa mađarske strane su: Eurotender asocijacija i Udruženje za region Homokhatsag, a sa srpske: Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu, Zadružni Savez Vojvodine iz Novog Sada i Naučni Institut za prehrambene tehnologije sa Univerziteta u Novom Sadu, koji je i koordinator ovog projekta.

Rastuća potražnja potrošača za tradicionalno pripremljenim prehrambenim proizvodima naglašava potrebu za značajnim poticanjem korišćenja inovativnih proizvodnih tehnologija koje odgovaraju visokim standardima sigurnosti i kvaliteta hrane uz zadržavanje izvornih recepata i aroma. Štaviše, tradicionalni proizvodi uglavnom ne dolaze do gradskog tržišta, dok tipične prepreke uključuju nedostatak kapaciteta za proizvodnju količina koje su potrebne za snabdevanje lanaca supermarketa zajedno sa nedostatkom standardizacije u proizvodnji, pakovanju i etiketiranju. Korišćenje znanja i iskustva istraživačkih organizacija u novouspostavljenoj platformi za e-trgovinu će poboljšati konkurentnost preduzetnika u ovom segmentu i stvoriti prednost za građane Srbije i Mađarske koji bi mogli da steknu najveće poverenje u tradicionalne prehrambene proizvode. Dalje, kroz ovaj projekat istraživači će razviti TASQ sistem osiguranja kvaliteta za tradicionalno proizvedenu hranu koja će pomoći u standardizaciji proizvodnje i osigurati njenu sigurnost i kvalitet.

Projekat TASQ ima za cilj da poveća konkurentnost, standardizuje kvalitet i omogući nove promotivne i prodajne kanale tradicionalnih prehrambenih proizvoda koje odlikuju specifične karakteristike i visoka reputacija. Sa idejom da konsoliduju širok spektar tradicionalnih proizvoda u okviru zajedničkog online tržišta, rezultati ovog projekta će korisnicima pružiti neophodne alate kako bi pronašli najbolje proizvode odgovarajući za njihovu želju za kvalitetom, cenom, ukusom ili možda čak i lokacijom proizvoda. Krajnji kupci bi mogli da izaberu ne samo fotografije proizvoda, opis i cenovnik, već i preporuke kolega i stručnih kritičara relevantnih istraživačkih institucija. To je ono što naš pristup e-trgovini čini jedinstveno drugačijim, jer smatramo da bi kredibilitet ovih vlasti i njihove naučne metode povećali poverenje kupaca i tako povećali prodaju delikatesa tradicionalnih proizvoda.

**TASQ sistem osiguranja kvaliteta** i pristup platformi za e-trgovinu rešava sve

navedene prepreke istovremeno, kroz direktan pristup tržištu i prilagođavanje novih tehnologija i procesa.

Rastuća potražnja potrošača, u skladu sa skorašnjim trendovima u kulinarскоj i zdravstvenoj hrani, tradicionalno je stavila u središte pažnje pripremljenu hranu, naglašavajući značajan porast inovacija kako bi se proizveli autentični prehrambeni proizvodi, a ipak ispunjavaju standarde 21. veka u pogledu sigurnosti hrane, nutritivnog sadržaja, senzornih vrednosti, praktičnosti, uticaja na okolinu i održivost. Imajući to u vidu, od suštinske je važnosti da tradicionalna proizvodnja hrane prizna iste principe sigurnosti hrane kao i ostatak industrije, uz pretpostavku smanjene upotrebe aditiva za hranu koji su uobičajeni za industrijsku praksu, kao što su konzervansi, veštačke boje i veštačke arome. Ako takvu tradicionalnu tehnologiju dodatno podupiru autoriteti istraživačkih institucija, mala i srednja preduzeća koja koriste sirovine iz lokalnih izvora, stoletne recepte i metode prerade, koji su često temelj kulturnog identiteta većine evropskih regiona, mogu očekivati pravi porast poverenja potrošača u njihovim finalnim proizvodima.

Štaviše, TFP-ovi uglavnom nisu bili u mogućnosti da dopru do klijenata u urbanim sredinama žudnja za takvim proizvodima. Prema najnovijim Ipsos Strategic Marketing istraživanjima, samo 7% potrošača ima naručive proizvode TFP direktno od proizvođača, u poređenju sa 25% potrošača koji su kupili takve proizvode u maloprodaji. Isto istraživanje ističe da će 72% potrošača na gradskim tržištima češće izabrati proizvode sa oznakom kvaliteta preko proizvoda, a 57% je spremno platiti više za takvu oznaku proizvoda. Ovi podaci otkrivaju velike prilike za MSP u sektoru TFP-a gde će budući ekonomski rast i radna mesta sve više dolaze iz inovacija u proizvodima, uslugama i poslovnim modelima. Da bi TFP MSP bila konkurentna na sve zahtevnijem tržištu hrane moraju rešiti pitanja kao što su lanac snabdevanja i distribucija, pakovanje i etiketiranje, marketing, IT i odnosi sa kupcima.

#### □□□□□□□□□□ **Prednosti**

- Ekološki prihvatljiva i održiva proizvodnja tradicionalnih proizvoda izvedena kao rezultat inovativne proizvodnje implementirani procesi.
- Osigurana finansijska održivost kao rezultat zajedničkog marketinškog pristupa koji će povećati prodaju i prihodima povećati profitabilnost optimizacijom troškova i direktnom prodajom kupcima izbegavajući visokog distributera i maloprodaju marže i trenutno naplatu potraživanja kao rezultat direktne prodaje (u odnosu na odloženo plaćanje preko velikih trgovačkih lanaca).
- Rast privrednog sektora kao rezultat povećane konkurentnosti zasnovane na inovativnoj proizvodnji i marketingu.
- Povećano znanje među istraživačima kao rezultat uspostavljenih ekspertskih grupa i tradicionalnih proizvođača kao rezultat treninga.
- Povećana stopa zaposlenosti u ruralnim područjima kroz samozapošljavanje u okviru porodične obrade preduzeća.
- Tradicionalni proizvođači hrane koji nisu bili u skladu sa nacionalnim zakonskim zahtevima moći će da registruju svoje proizvode.
- Uspostavljanje TASQ zaštitnog znaka će uvesti zajednički sistem osiguranja kvaliteta koji će se uvesti inovacije u proizvodnom procesu, standardizovati kvalitet proizvoda poštujući standarde sigurnosti hrane i samim tim povećati poverenje potrošača.

#### □□□□□□□□□□ **Metodologija**

TASQ sistem osiguranja kvaliteta predstavlja skup pravila, standarda i metoda proizvodnje koje treba ispuniti

Sistem kvaliteta (TASQ) će razviti zajednički panel eksperata koji uključuje do 30 istraživača

od dve istraživačke institucije za istraživanje hrane, i 50% mladih istraživača koji rade u 9 grupa proizvoda (Meso; Mlečni proizvodi; Med; Ulja; Prerađeno voće i povrće; Pića; Pasta i Pekare) roba; Bilje, začini i čajevi). Za svaku grupu proizvoda, izrađuju se pravilnici kako bi se stvorila zajednička, objektivna platforma za evaluaciju tradicionalnih proizvoda. Koristeći ove pravilnike, stručnjaci iz obe institucije moći će da procene bezbednost i procene senzorni i nutritivni kvalitet proizvoda. Pored toga, stručnjaci će vršiti kontrolu obavezne dokumentacije vezano za proizvodnju i preradu, i na osnovu svih gore navedenih inputa, naše kolektivno osiguranje kvaliteta Žig "TASQ" će biti dodeljen proizvođačima, na jednom od tri nivoa (Gold, Silver ili Green). Istraživači će takođe posvetiti znakove kvaliteta i bezbednosti (Sensori Grade, Nutritional Value, HACCP, Organic, Gluten Slobodan, GI itd.) koji će se prikazivati u profilima e-prodavnicama proizvođača, u okviru TASQ e-commerce platforme, u cilju poboljšanja poverenja potrošača u tradicionalne proizvođače hrane koji se ističu u proizvodnji kvalitetne hrane.

Biće razvijena originalna višekanalna e-commerce platforma na osnovu ekspertske procene kvaliteta proizvoda kupci će moći da naruče odabrane proizvode direktno od proizvođača i mogu ostaviti pregled svake kupovine. Ova platforma će poslužiti kao okosnica za komunikaciju između istraživačkih institucija, proizvođača i krajnjih kupaca. TASQ mreža će biti bitan promotivni alat sa raznim karakteristikama podrške osmišljenim da pomogne u jačanju prodaje svakog pojedinačnog online tržišta.

U okviru projekta Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu, FIMEK je odgovoran za deo aktivnosti koje se bave pitanjima tržišta i marketinga vezanim za web bazu i druge aktivnosti vidljivosti vezane za TASQ zaštitni znak, ali i za vidljivost projekta. FIMEK izrađuje priručnik „Kako započeti sopstvenu tradicionalnu proizvodnju hrane?“ kao značajno sredstvo za podsticanje marketinga koji pokriva smernice kao što su zakonski zahtevi, poslovne ideje i studije slučaja, finansijski izvori itd.

Platforma na web-u će se razvijati sa fokusom na zajednički i inovativni sistem TASQ osiguranja kvaliteta hrane na tržištu. Platforma uspostavlja novi kanal prodaje koji omogućava trenutni pristup tradicionalnoj hrani na tržištu.

E-commerce web platforma služiće kao alat u stvaranju serija proizvoda kroz podršku, radionice i individualne obuke. Pored toga, na sajtu će se naći i pomoćni i prolazni segmenti radi jednostavnije navigacije korisnika. Društvena medijska kampanja na Facebook, Twitter i Instagram, uključuje grupne kreacije i njihov razvoj.

Anita Lazov Kresoja

teaching and project assistant

Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu

