

ХИТ ЈЕ ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА

Наравно, требамо се посветити традиционалним производима по којима смо познати, а који имају врхунски квалитет. Тренутно је свјетски хит у прехрани традиционална храна и много је купаца који су спре-

мни за такву храну платити екстра цијену. И овдје држава мора урадити оно што је везано за њену улогу, а на нама осталим је да дамо иницијативу.

ЗДРАВКО ШУМИЋ је човек о коме се данас говори. Мој је утисак, не толико због његових стручних референци и научних звања, него због тога што се овај млади човек свакодневно хвата у коштац са проблемима свакодневнице. Оним који "висе" на "Нету" вјероватно је познат као аутор једног од најчитанијих чланака о Требињу (објављен на Википедији) а онима који више размишљају о храни, могао би бити познат као уредник часописа "Технологија хране".

Иначе, Здравко је рођен у Требињу 1981. а старином је из Пиве...

- Тако је. Из Пиве смо

■ Лиценцу консултанта за HACCP систем Шумић је добио у TÜB Rheinland Academia. Завршио је предузетнички курс Академије Зрински; у оквиру припрема за најбољу технолошку иновацију у Србији, прошао је курс за израду пословних планова.

■ На новосадском Технолошком факултету његови предмети су "Технологија производа од воћа и поврћа" и "Технологија воћних сокова и концентрата".

■ У новембру 2008. изабран је у звање истраживача сарадника. Истовремено, сарадник је "Лабораторије за испитивање прехранбених производа" Технолошког факултета у Новом Саду.

■ Реализовао је више научних пројеката („Карактеристике олеоризина млечене зачинске паприке добијеног класичном и екстракцијом суперкритичним угљен-диоксидом", „Стварање и коришћење сорти и хибрида поврћа за отворено поље", „Споредни производи прераде воћа и поврћа – значајан извор фитонутријената". Своје научне радове објављује у стручним и научним



Здравко Шумић - под хитно обезбиједити заштиту географског поријекла

баве сличним послом. Тако се појавила могућност успостављања сарадње са једном сушаром за воће из Невесиња и са колегама који се баве серти-

ва га изузетно подржава. И сâм сам био члан тима који је победио 2008. у категорији «Потенцијали», а ове године сам, преко часописа «Технологија хране», медијски спонзор такмичења тако да се надам да ће бити прилике да и на овом мјесту упознам успјешне привреднике из нашег града.

ХЕРЦЕГОВИНА традиционално лоше стоји са производњом хране, о преради једва може и да се говори, иако многи говоре да су велике шансе пред нама?!

- Наравно да шансе увијек постоје, само ваља бити вјешт па их искористити. Не треба да правимо ништа револуционарно већ да се упознамо са тим шта други раде и да оно што се може - примијенимо код нас. Чини ми се да је образовање основна тема на којој требамо да радимо. Организовњем едукативних семинара и удруживањем поризвођача може се много постићи. У Србији је актуелно стварање тзв. «кластера» и држава даје субвенције за ове активности, а, такође, у игри су фондови САД и ЕУ на које

вана процедура сертификације производа која је неопходна ако желите извозити храну!? Ви се тиме ба-

ИСТРАЖИВАЧ, КОНСУЛТАНТ, УРЕДНИК

Уз рад на факултету и уз докторски студиј, Шумић је веома ангажован као консултант за имплементацију међународних стандарда у прехранбеној индустрији: HACCP и ISO 22000. HACCP систем имплементирао је у 24 фирме у Србији; између осталог у 6 фирми за прераду воћа и поврћа...

Предавач је на стручним курсевима за HACCP које организује Технолошки факултет у Новом Саду. Гост предавач је на програмима сертификације стручњака за квалитет и сигурност хране у организацији Пољопривредно-прехранбеног факултета у Сарајеву и сертификационе куће СГС. Предавач је и на Семинару о имплементацији HACCP система у организацији Удружења технолога Србије у Инжењерској комори Србије.

Сарађује са Националном организацијом потрошача Србије (НОПС) на пољу подизања свијести потрошача о производима које купујемо. Члан је организационог одбора Удружења технолога прехранбене струке. Уз часопис «Технологија хране», уређује и web site на исту тему кога мјесечно посјећује преко 30.000 људи.

НАГРАДЕ

Као студент, З. Шумић је био стипендиста Владе Републике Српске, а касније и Владе Републике Србије. При крају студије, награђен је као један од 300 најбољих апсолвената Србије. На такмичењу за најбољу технолошку

иновацију у Србији за 2008. годину био је члан тима који је у категорији „Потенцијали“ освојио прво место у области „Физика и хемија“. Побједничка иновација звала се „Осмотски дехидрирано воће и поврће у меласи шећерне репе као додаток функционалној храни“.

ПРАКТИЧНА САРАДЊА

- Данас би моја помоћ произвођачима у Херцеговини - каже Шумић - највише могла да буде усмјерена на производњу хране јер се тиме професионално бавим. Пошто сам ангажован у више научних и других институција, видим и могућност да наше привреднике повежем са привредницима из Србије на обострану корист.

Здравко је неки дан своје идеје изложио у Инжењерској комори Србије, а пред закључење нашег листа добио је лиценцу за водећег ојењивача за Food safety management systems (ISO 22000).

вите, каква искуства имате у том погледу?

- То је веома сложено питање. ЕУ тражи да се испуне озбиљни захтјеви како би се добила дозвола за извоз. Један од основних је имплементација HACCP система. Ја већ дуго времена радим на овим стандардима и знам кроз какве су муке прошли привредници у Србији



МЕЂУ НАЈУСПЈЕШНИЈИМ МЛАДИМ БИЗНИСМЕНИМА

Здравко Шумић добио је награду као један од 30 најуспјешнијих предузетника млађих од 30 година у Србији и дијаспори за 2009. годину награда („30 испод 30"). Организатори су били српска дијаспора из Канаде, а покровитељ министарства науке, просвјете, омладине и спорта, као и Министарства иностраних послова. Здравко је награду примио у Краљевом двору у Београду... (на фотографији, З. Шумић је у горњем реду, пети с десна)

фикацијом система безбиједности хране. Неколика пута сам имао и позиве наших суграђана око проблема који су им се јавили приликом производње. На жалост, на Такмичењу за најбољу технолошку иновацију измакла ми је прилика да упознам наше привреднике, а Требињци су били присутни са три бизнис плана. Ово је изузетно битно такмичење и држа-

терба озбиљно рачунати. Сви говоре да се у аграру без државе ништа не може почети?! Потврђују ли и ваша сазнања ту чињеницу?

- Да. Такав је поредак ствари. Опште је познато да је у развоју пољопривредне производње улога државе кључна.

НА МНОГЕ произвођаче одбојно дјелује и комплико-

доселили у Јасеник код Гацка. Седамдесетих година прошлог вијека отац је добио посао у Индустрији алата па се са породицом преселио у Требиње. У Требињу сам завршио Основну школу "Свети Василије Острошки" и Гимназију "Јован Дучић". На Универзитету у Новом Саду дипломирао сам на Технолошком факултету. Пошто сам завршио са високим просјеком (оцјена 9.50), задржан сам да радим на факултету.

ЗДРАВКО је у годинама кад му завичај никако не може бити под "а"...

- Још нисам стигао да остварим неку посебну сарадњу са нашим крајем, посебно не у институционалном смислу. Постоји пар контаката са привредницима, и неколико полазника који су код мене на факултет долазили да полажу испит за HACCP консултанта и то је све. У Требиње долазим да видим породицу око Божића, Васкрса и за лјетне празнике. Дакле, још увијек професионално нисам присутан у Херцеговини. Тек однедавно су почели контакти са нашим суграђанима који се

Н. МАРИЋ