

# Utjecaj Livanjskog sira na turizam i gospodarstvo grada Livna

---

**Knežević, Patricia**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2023**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Split, Faculty of economics Split / Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:124:878314>

*Rights / Prava:* [Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 Unported/Imenovanje-Nekomercijalno-Dijeli pod istim uvjetima 3.0](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-01-03**

*Repository / Repozitorij:*

[REFST - Repository of Economics faculty in Split](#)



**SVEUČILIŠTE U SPLITU  
EKONOMSKI FAKULTET**

**ZAVRŠNI RAD**

**UTJECAJ LIVANJSKOG SIRA NA GOPODARSTVO I TURIZAM  
GRADA LIVNA**

Mentor:

Prof.dr.sc. Željko Mrnjavac

Studentica:

Patricia Knežević ,1226177

**Split, srpanj 2023.godine**

## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

\_\_\_\_\_ Patricia Knežević \_\_\_\_\_ ,  
(ime i prezime)

izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da je navedeni rad isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja na objavljenu literaturu, što pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio navedenog rada nije napisan na nedozvoljeni način te da nijedan dio rada ne krši autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije korišten za bilo koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

1. Split, 25.09.2023. godine

Vlastoručni potpis : Patricia Knežević

## SADRŽAJ:

<b>1. UVOD.....</b>	<b>1</b>
1.1. Definicija problema.....	1
1.2. Cilj rada.....	1
1.3. Metode i struktura rada .....	1
<b>2. GRAD LIVNO.....</b>	<b>2</b>
2.1. Kratki opis .....	2
2.2. Geografski položaj.....	2
2.3. Povijest.....	3
2.4. Gospodarstvo.....	5
<b>3. GASTRONOMIJA I TURIZAM.....</b>	<b>6</b>
3.1. Turizam.....	6
3.1.1. Turizam grada Livna.....	6
3.2. Gastronomija .....	10
3.3. Gastronomija i turizam.....	11
3.4. Autentičnost gastronomskog turizma .....	12
<b>4. LIVANJSKI SIR .....</b>	<b>14</b>
4.1. O livanjskom siru.....	14
4.2. Povijest livanjskog sira .....	15
4.3. Proizvodne karakteristike.....	17
4.4. Vanjski izgled proizvoda.....	18
4.5. Okus i miris .....	19
<b>5. UTJECAJ LIVANJSKOG SIRA NA GOSPODARSTVO I TURIZAM GRADA.....</b>	<b>20</b>
5.1. Utjecaj livanjskog sira na gospodarstvo grada.....	20
5.2. Utjecaj livanjskog sira na turizam grada .....	25
<b>6. ANALIZA TE PREPORUKE I IDEJE KOJE ĆE POTAKNUTI I POBOLJŠATI RAZVOJ TURIZMA.....</b>	<b>31</b>
6.1. Analiza Turističke zajednice Grada Livna.....	31
6.2. Analiza turističkog prometa.....	34

**7. ZAKLJUČAK.....41**

**LITERATURA**

**POPIS SLIKA, TABLICA I GRAFIČKIH PRIKAZA**

**PRILOZI**

**SAŽETAK**

# **1. UVOD**

## **1.1. DEFINICIJA PROBLEMA**

Posljednjih godina mali bosansko-hercegovački grad Livno postao je dosta poznato i popularno turističko odredište. Brojne prirodne ljepote te povijesna ostavština krasi ovo područje, a nove avanturističke atrakcije čine ga još posebnijim i privlačnijim za posjetiti. Zašto onda ne bi spojili najpoznatiji livanjski proizvod sa upravo tim atrakcijama i turističkim posebnostima grada, i time privukli još veći broj zainteresiranih potencijalnih posjetitelja. Livanjski sir je još od davnina "zaštitni znak" ovog grada te privlači dosta pažnje kako u lokalnim područjima tako i u svijetu. Grad je oduvijek bio atraktivan posjetiteljima, no posljednjih nekoliko godina postavlja se pitanje postoji li mogućnost za razvitak kako samog gospodarstva tako i turizma grada kao primarnu djelatnost i izvor prihoda s tim da se radi o još uvijek nedovoljno gospodarski i ekonomski razvijenom gradu. Također, može li Livanjski sir kao proizvod potaknuti i utjecati na turizam grada i njegovo cjelokupno gospodarstvo.

## **1.2. CILJ RADA**

U ovom radu analizirati će se učinci brendiranog proizvoda, kojeg ima grad Livno, na turizam grada, gospodarstvo i samu sliku Livna kao turističkog grada. Potrebno je uvidjeti prilike a ujedno i analizirati neiskorištene postojeće resurse koji bi pomogli u procesu razvitka. Cilj je napraviti kratku analizu cjelokupne ponude grada i prethodno navedenih činjenica, te na posljetku doći do spoznaje kakvim elementima, resursima i mogućnostima grad raspolaže. Također i odgovoriti na pitanja kao što su - jesu li stanovnici i lokalni poduzetnici svjesni postojećih povoljnih uvjeta i prilika.

## **1.3. METODE I STRUKTURA RADA**

Rad je strukturiran u dva glavna dijela, to su teorijski dio i empirijski dio. U teorijskom dijelu prikazani su kvalitativni sekundarni podaci, prikupljeni metodama promatranja, induktivnom i deduktivnom metodom te se dobio uvid u trenutno gospodarsko stanje grada Livna, i turistička ponuda. Poblježe je prikazan Livanjski sir i objašnjeno je što on predstavlja, njegove karakteristike i kvalitete zbog kojih je poznat na domaćem ali i inozemnom tržištu.

Najveći dio rada posvetit će se samom utjecaju Livanjskog sira na gospodarstvo grada Livna i njegovu turističku ponudu. Taj dio rada je empirijski dio, prikazani su kvantitativni podaci, i prikupljeni primarni metodom slobodnog intervjua, usporedbom te promatranjem. Zatim će se u istom dijelu analizirati razvojni potencijal, dostupni resursi te će se predložiti neke mogućnosti koje bi bile ostvarive i od koristi za grad, njegovo gospodarstvo i turizam. Slijedi detaljniji opis ideja, i sažeti dio svega prethodno spomenutoga radi analize ukupnog stanja.

## 2. GRAD LIVNO

### 2.1. OPIS

Livno je grad i administrativno središte HBŽ Federacije Bosne i Hercegovine, entiteta Bosne i Hercegovine.

Najznačajniji je grad u Hercegbosanskoj županiji, čije je kulturno i gospodarsko središte, te je drugi po veličini grad s većinskim hrvatskim stanovništvom u Bosni i Hercegovini. Prema popisu iz 2013. godine ima 37,487 stanovnika.

### 2.2. GEOGRAFSKI POLOŽAJ

Što se tiče geografskog položaja ovog malog ali značajnog grada, Livno leži na 724 metara nadmorske visine, smješten na rijeci Bistrici na jugoistočnom rubu Livanjskog polja u podnožju brda Bašajkovac koje se nalazi ispod planine Cincar i stjenovitog brda Crvenice, iz kojeg izvire poznata, krška rijeka Bistrica čiji je izvor jedna od najpoznatijih atrakcija ovoga grada.

Uz već spomenutu rijeku Bisticu, njezin izvor i brdo Bašajkovac brojne su prirodne atrakcije koje krase ovaj grad, a o njima ćemo nešto detaljnije u nastavku, kao i o povijesnim znamenitostima koje su simbol ovoga grada. Zbog navedenog možemo reći da je Livno je poznati i dosta posjećen turistički grad.

Ipak, ono po čemu je Livno najviše prepoznatljivo u svijetu je svakako Livanjski sir, koji je glavna tema ovoga rada i o kojem će se detaljnije pisati, saznati i analizirati u nastavku.



*Slika 1 Panorama grada Livna, izvor:web*

### 2.3. POVIJEST

O povijesti Livna možemo reći da znamo jako puno, te da je dosta toga poznato i istraženo. Tema samog rada ne prati baš povijesne trenutke grada, pa se detaljno povijest neće analizirati, no postoje neki ključni trenutci u povijesti grada, odnosno povijesnoj vladavini i koji su nam važni za analizu i objašnjenje kronološkog slijeda te priče o nastanku Livanjskog sira. Zbog navedenog ćemo ukratko proći kroz povijest ovog "Grada Sira" kako ga od milja zovu mnogi.

Grad, s ostacima antičke arhitekture i starim gradom iz 9. stoljeća, koji se prvi put spominje 892. godine, razvijao se na raskrižju cesta između jadranske obale i kopna, odnosno regija Bosne, Dalmacije, Hercegovine i Krajine.

Krenuti ćemo od najranijih početaka to jest od prvog spomena i prvih tragova postojanja onog grada. Najraniji do sada pronađeni tragovi naseljavanja ljudi u livanjskom kraju potječu iz pretpovijesnog doba 2000 godina pr.Kr. Od tada pa sve do dolaska Rimljana livanjski kraj naseljavalo je ilirsko pleme *Delmati*.

Nakon potpunog pokoravanja Delmata, po kojima je dobila naziv rimska provincija Dalmacija jer su posljednji pokoreni, započinje dugotrajni proces *romanizacije*.

Oko 626.godine ovo područje naselili su Hrvati. Livno i livanjski kraj nalazili su se u sastavu Bijele Hrvatske. Bizantski car Konstantin Porfirogenit spominje *Livno* 949. godine u svom djelu "*De Administrando Imperio*".

Najstariji pisani dokument u kojem se spominje Livno je Povelja hrvatskog kneza Mutimira od 28. rujna 892. godine kojom se crkva sv. Jurja daruje splitskom nadbiskupu Petru II., u kojoj se među potpisnicima u listi svjedoka na drugom mjestu nalazi *i livanjski župan Želimir*. Ovaj datum se danas obilježava kao Dan grada.

Zatim slijedi razdoblje kada je Livno bilo u sastavu Bosanske Banovine (1326.godine), te pod vodstvom Austro-Ugarske i kralja Ludovika (1356.godina). Livno je u sastavu Srednjovjekovne Hrvatske bilo od 1626. do 1463.godine.

Nakon toga grad je bio pod osmanlijskom vlasti koja će trajati sve do dolaska Austro-Ugarske 1878. godine.

Osmanlijska vlast imala je snažan utjecaj na livanjsku kulturu, izgled grada te je zaslužna za brojne povijesne znamenitosti koje su simboli grada i važne turističke atrakcije koje ćemo spomenuti u nastavku.

U gradu Livnu su podignute najmanje četiri potkupalne džamije, jedinstvene u svojoj arhitektonskoj ljepoti - tu se posebno izdvajaju džamije Balaguša i Glavica, zatim gradski most na Bistrici, gradske kuće,



čaršija s dućanima, mektebi i medrese (vjerske muslimanske škole), česme, džebhana -oružarnica, a gradske su kapije i kule sastavni dio fortifikacijskog zida, koji je Livno štitio od stalnih upada s juga. Livno je uz Klis sjedište Kliškog sandžaka, o čijoj šarolikosti i ljepoti za svojih putovanja Balkanskim poluotokom svjedoči i glasoviti putopisac Evlija Čelebija.

Značajnu ulogu u očuvanju katoličkog identiteta u Livanjskom polju imaju franjevci, koji se potkraj turske vladavine zauzimaju za gradnju samostana Gorica s crkvom. Ovdje su danas smještene veoma vrijedne etnološke zbirke s podacima o življenju sve četiri konfesije u livanjskom kraju. Također jako posjećena možemo je nazvati kulturna atrakcija. Zanimljivo je da su tu izložene i slike, radovi poznatog slikara Gabrijela Jurkića.

Nakon vladavine Osmanlijskog Carstva na području Livna slijedi vladavina Austro-Ugarske. Nakon preuzimanja vlasti 1878. godine ona počinje uvoditi svoj, europski način upravljanja. To se najviše odnosilo na do tada zanemarene javne potrebe kao što su školstvo, zdravstvo, javna uprava, sudstvo i ostale potrebe.

Ovdje smo došli do jednog ključnog trenutka u kronološkom slijedu vladavine na ovom prostoru. Naime možemo reći da ovdje započinje priča o poznatom Livanjskom siru, zbog toga ćemo istaknuti ovaj period u livanjskoj povijesti, a zanimljiva priču o nastanku ove delicije poznate širom svijeta biti će ispričana posebno, u nastavku ovoga rada.

Nakon Austro-Ugarske vlasti, Livno je pripadalo Kraljevini Jugoslaviji (1929. godina), nakon toga dolazak II. Svjetskog rata Livno dočekuje u sastavu NDH. Nakon rata Livno se ubrzano urbanizira, iako u usporedbi s ostalim sličnim gradovima u Jugoslaviji jako zaostaje. Slijedi Domovinski rat i raspad Jugoslavije koji su ostavili veliki utjecaj na gospodarstvo, prirodnu, kulturni i povijesnu baštinu grada.

I na posljetku, nakon Daytonskoga sporazuma Livno postaje središte Hercegbosanske županije.

## 2.4. GOSPODARSTVO

Što se tiče livanjskog gospodarstva , možemo reći da najveću ulogu ima Livanjski sir, čiju su recepturu prije stotinjak godina usavršili Austrijanci. Njime se predstavljamo već dugi niz godina u okolici i inozemstvu. Osim toga poznate su i livanjske ergele konja, rijeke bogate plemenitom ribom i rakovima, stočarska proizvodnja, a prije rata industrija tkanina i rudarstvo. Poljoprivreda i obradivo tlo također nisu nepoznanica livanjskom stanovništvu.

Dosta građana koji su naseljeni u livanjskim selima, kojih ukupno ima 59, bavili su se i bave se poljoprivredom, obrađuju zemlju, a malo manji dio njih također posjeduje i brine se o domaćim životinjama.

Uz sve navedeno također ima obradivog zemljišta koje se ne koristi a ima odličan potencijal te bi trebalo više promovirati i potaknuti građanstvo da maksimalno iskoristi potencijal koje Livanjsko polje ima.

Također, turizam u Livnu ima jako velik utjecaj na gospodarstvo. Livno je uvijek bilo zanimljivo za posjetiti , no važno je za spomenuti koliko se zapravo razvilo zadnjih nekoliko godina, koliko je novih atrakcija dobilo, koliko se novih poslovnih projekata napravilo te omogućilo bolji pristup već postojećim prirodnim ljepotama i atrakcijama . Unatoč tome, gospodarstvo grada još uvijek nije na zadovoljavajućoj razini s obzirom na mogućnosti koje ima.

### **3. GASTRONOMSKI TURIZAM**

#### **3.1. TURIZAM**

Prema Hrvatskoj Enciklopediji turizam kao pojam obuhvaća *„ukupnost odnosa i pojava koji proizlaze iz putovanja i boravka posjetitelja nekog mjesta, ako je takvo putovanje poduzeto radi odmora i uživanja te se njime ne zasniva stalno prebivalište i ne poduzima se neka gospodarska djelatnost; gospodarska djelatnost koja obuhvaća turistička kretanja i sve odnose koji proizlaze iz takvih kretanja. U jednoj od prvih definicija (1905) turizam se opisuje kao pojava modernoga doba, izazvana povećanom potrebom za odmorom i promjenom klime, probuđenim i njegovanim smislom za ljepote krajolika, radosti i užitak boravka u slobodnoj prirodi.“*<sup>1</sup>

Prema ovoj definiciji turist odnosno putnik je svaka osoba koja putuje izvan svog mjesta boravka na period duži od 24 sata, podrazumijeva noćenje. Turizam ima status jako važnog dijela gospodarstva neke zemlje, a vrsta turizma ima jako puno. Svrhe turističkih putovanja mogu biti društvene, zdravstvene, ekonomske, poslovne...itd.

Turističko tržište predstavlja mjesto na kojem se isprepleću i susreću ponuda turističkih mjesta i atrakcija i potrošači odnosno potencijalni potrošači.

#### **3.2. TURIZAM GRADA LIVNA**

Broj posjetitelja u Livnu s godinama je sve veći i veći. Geografski položaj grada je jako povoljan, a priroda i izgled grada ocharavajući. Ono što grad čini posebnim su svakako , na prvom mjestu, prirodne ljepote i brojne atrakcije povezane s njom. Također gastronomski turizam čini posebnu granu turizma koja je povezana sa skoro svim ostalim.

Od prirodnih ljepota potrebno je prvo izdvojiti prekrasne Divlje konje, koji su se nastanili na prostranim livadama i pašnjacima u ovom krškom Livanjskom polju. Njihovo točno stanište je na visoravni Krugi, koja je na predjelu od Korićne do Borove Glave, što je u podnožju planine Cincar. Ovi konji nisu izvorni divlji konji, nego su vremenom to postali, a koristili su se odnosno služili su u poljodjelstvu ranije. Ovo područje u podnožju planine, na nepreglednim pašnjacima, okruženim visoravnima, koji nude izobilje hrane, idealni su za ove životinje, a zimi kada im hrane nije dostupna na tim područjima spuštaju se u niže krajeve. Svoje mjesto u divljini dobili su 70-ih godina prošlog stoljeća, stanovnici livanjskih sela

---

<sup>1</sup> Izvor: Hrvatska enciklopedija , pojam turizma

koji su se bavili poljoprivredom pustili na slobodu jer su se počeli koristiti privredni strojevi koji su olakšavali rad, te su konji nažalost postali bespotrebni vlasnicima.

Broj Divljih konja na području Livna danas ima oko 1000, godinama se broj povećavao . 2013. godine oni su zaštićeni zakonom. Ovakvo iskustvo druženja s divljim kojim jedinstveno je i neopisivo. U turističkoj ponudi Livna imaju razni izleti , fotosafari, razgledanje konja, uz različite dodatke kao što su vožnja quadovima, piknik, roštilj, degustacija livanjskih gurmanskih proizvoda, fotografiranje i još puno toga što pruža jedinstven osjećaj i iskustvo. O prethodno navedeni atrakcijama više će se govoriti u nastavku rada.

Osim Divljih konja, kada je riječ o zanimljivim životinjama , Livno se može pohvaliti i Rančem jelena lopatara. Atrakcija je obogatila turističku ponudu početkom 2023.godine.

Livno je okruženo planinama Kamešnicom, Tušnicom i Cincar-om, pogodne su za paninarenje , u ponudi Livno ima i organizirano planinarenje s vodičima. Osim planina, rijeke također čine grad posebno lijepim, a to su Sturba, Žabljak i Bistrica. Posebna atrakcija je izvor rijeke Bistrice- Duman, a Sturba ima posebnu atrakciju koja od nedavno krasi i popunjava turističku ponudu Livna, a to je vožnja kayakom . Dijelovi ovih rijeka također su pogodni za kupanje, što je jako popularno među lokalnim stanovništvom.

Buško jezero koje se nalazi na području gradova Livna i Tomislavgrada, zaslužuje poseban spomen. Ovo jezero imalo je status najvećeg umjetnog jezera u Europi sve do 1990 godine, danas je to sigurno jedna od najvećih akumulacija vode u Europi. Što se tiče podataka u brojkama dužina jezera iznosi 13,5 km, širina oko 7,2 km, dok dubina doseže i do 16 metara na pojedinim mjestima. Površina ovog umjetnog jezera iznosi ukupno nevjerojatnih 55,8 km kvadratnih ,a još zadivljujuća je njegova ukupna zapremina vode od 782 milijuna metara kubnih.

Postoji zanimljiva legenda u livanjskom kraju o nastanku imena ovog impresivnog jezera, a ona glasi ovako :

*“Kada se usred ljetnih vrućina razina jezera spusti, ukaže se zelena površina polja, a usred njega veliki pješčani sprud. Mještani ga zovu Prisap (ili Kraljičin nasip). Legenda veli da je, dok je Buško Blato bilo prvotno jezero, neka kraljica dala načiniti nasip tako da je veliki dio polja osušila. Priča spominje kraljicu Bugu (odatle naziv Buško), a ona je sestra petorice prve hrvatske, po predaji, poznate braće: Kluku, Lobelu, Muhlu, Kosencu i Horvatu, te sestri Tugi. Ovih sedmoro Hrvata povelili su narod iz njihove pradomovine u ove krajeve. Buga je za prebivalište svojih suplemenika izabrala upravo prostor Buškog blata.”*

(izvor nije točno poznat no prema narodnoj predaji, koja se temelji na podacima koje je 949. godine u svom „De administrando imperio“ zapisao bizantski car i pisac Konstantin Porfirogenet (905 – 959), Buško je blato dobilo naziv po legendarnoj hrvatskoj kraljici Bugi.

Toliko je predivnih dijelova netaknutog Livanjskog polja, da ih gotovo nemoguće nabrojiti, no svaka od njih ima posebno mjesto u turističkoj ponudi grada Livna, kao što imaju i povijesne znamenitosti.

Livno ima bogatu povijesnu baštinu, kroz kratku opisanu povijest grada u prethodnom poglavlju, moglo se vidjeti kako je grad bio pod vodstvom i upravom različitih vladara i vlasti, a svaka od njih ostavila je svoj individualni pečat na grad. Tako da Livno ima različite povijesne atrakcije iz različitih razdoblja . Najveći , možemo reći , doprinos ostavila je Osmanlijska vladavina u čijem razdoblju su nastale mnoge građevine, čiji ostaci su danas posjećene atrakcije grada, uz njih tu su i džamije sagrađene u tom razdoblju - Beglučka (Lala-pašina, Mustafa-pašina, Beglek) džamija, Džumanuša (Sinan Čauševa ili Džemanuša) džamija s haremom, Čurčinica džamija s haremom, Milošnik (Bušatlišina ili Milosnik) džamija s haremom, Zavra džamija . Zatim imamo i stari most na Dumanu, koji je posebno lijepa atrakcija sa pogledom na izvor rijeke Bistrice. A poviš tog područja nalaze se na brdu Bašajkovac dvije kule, odnosno ostaci kula, sa tog mjesta se pruža divan pogled na cijelo Livno i okolicu.

Zatim imamo crkve - Crkvina (Ledenica) s pokretnim nalazima u Potočanima, Srpska pravoslavna crkva Uspenja Presvete Bogorodice , Crkva sv.Petra i Pavla na Gorici koja je ujedno i Franjevački samostan i muzej, Župna crkva Bezgrešnog začeca u Vidošima.

Od navedenih možemo kao posebnu atrakciju istaknuti Franjevački samostan , galerija i muzej Goricu, koji u svom sastavu osim vrlo zanimljiv povijesnih predmeta pronađenih na ovom području, ima izložene slike poznatog i jako talentiranog slikara Gabrijela Jurkića. Muzej je dosta popularan i posjećen, osim njega tu je i muzej Čuvari starina.

Na području Livna jako je puno arheoloških područja, istaknuti ćemo Groblje sv.Ive, Rapovine, Podvornice, prapovijesna "Velika gradina", Rešetarica s ostacima ranokršćanske bazilike, dvije nekropole i pokretnim naslijeđem.

Područje "Starog grada" atrakcija je sama po sebi a sadrži i dosta navedenih prethodnih, samim tim jako je pogodna za posjetu te pruža posebno povijesno i kulturno iskustvo. Trg u središtu grada, u blizini starog dijela grada, posvećen je kralju Tomislavu, na trgu se nalazi i spomenik podignut ovom povijesnom velikanu, koji je ujedno bio donedavno prvi i jedini spomenik podignut nekom hrvatskom vladaru na području Bosne i Hercegovine. Spomenik je u formi obeliska, visok oko 5 metara, na sredini je reljef koji prikazuje kralja Tomislava koji jaše u krunidbenom ornatu. Na istočnoj strani obeliska

uklesana su slova boje zlata: "U SPOMEN HILJADUGODIŠNJICE PRVOG HRVATSKOG KRALJA TOMISLAVA 925 – 1925 PODIGOŠE HRVATI SELA I GRADA LIVNA."

Već se može primijetiti da grad "pokriva" skoro sve sfere turističke ponude, jako je raznovrsna i ima za svakoga po nešto. Jedna posebna kategorija livanjskog turizma je na neki način ostavština Austro-ugarske, a to je livanjski najpoznatiji proizvod- Livanjski sir. Njemu će se posvetiti poseban i detaljan opis u nastavku, kao glavnoj temi ovoga rada. On čini dio gastronomske ponude i gastronomskog turizma grada, i neizostavan je dodatak gotovo svake atrakcije i turističke ponude grada. Njegov utjecaj na turizam je neizbježan i jako očit.

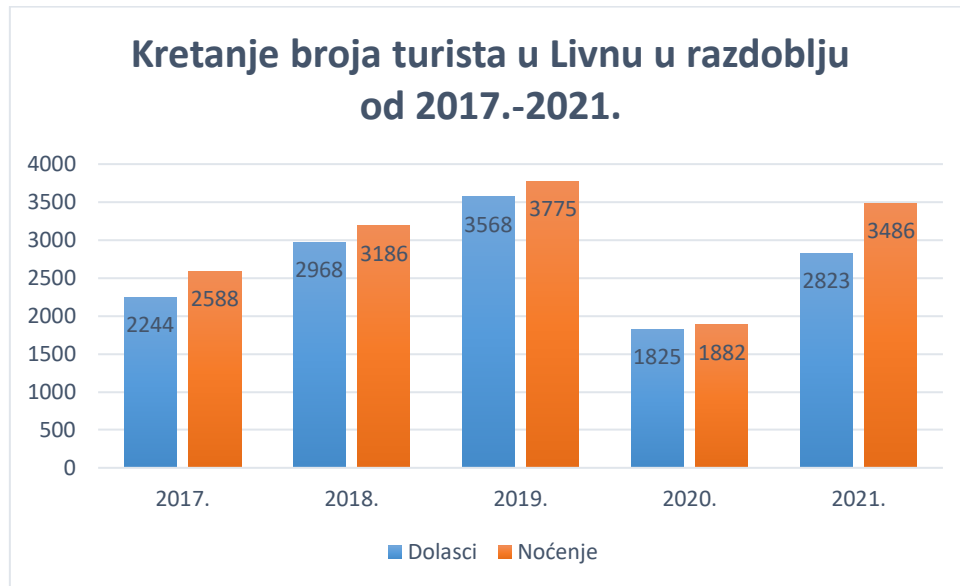
Važno je istaknuti da Livno od nedavno ima turističku agenciju, koja u ponudi ima jednodnevne i višednevne izlete, na mnogobrojne različite atrakcije, u zavisnosti od zanimanja potrošača za određene prirodne, kulturne, društvene ili povijesne znamenitosti. Također nešto što je jako zanimljivo u ponudi ove turističke agencije "Continental Adventure" su rezorti, odnosno glamping kućice. Livno dakle razvija i posebnu novu vrstu turizma a to je glamping turizam, iskustvo boravka u prirodi u moderno ili skromno uređenim kućicama. Ovu ideju razvili su livanjski poduzetnik Marin Mamuza i poznati livnjak Mate Rimac koji je vlasnik Rimac automobila poznatih na širokom svjetskom i domaćem tržištu. Vidio je jako velik potencijal te se odlučio se uložiti u grad i turizam Livna. Jako dobar marketing za Livno predstavljaju zapravo poznati rodnom livnjaci koji su sada svjetski poznate osobe, poduzetnici, glumci i slično.. Kao što je na primjer i svima poznat Zlatko Dalić, nogometaš, nogometni trener, izbornik hrvatske nogometne reprezentacije, a uz njega i nogometaši rođeni u Livnu- Niko Čeko, Ivan Jolić, Goran Popović, Ante Vrdoljak, Davor Šuker, Niko Kovač, Ivan Kelava, Robert Kovač, Mladen Romić...; sportaši- Filip Hrgović, hrvatski boksač, Lana Banely, višestruka prvakinja u taekwondou, Zvonimir Bilić, rukometaš, Ana Semren, košarkašica, Filip Mihaljević, hrvatski atletičar bacač diska i kugle. To su samo neke poznate osobe iz Livna, još dosta glazbenika, političara, i slikara porijeklom je iz ovog grada.

Ovaj tip marketinga stvara Livnu posebnu priliku da se što više čuje za ovaj mali, ali bogat prirodom i kulturom, grad.

Kada smo kod promocije grada, neizbježno je spomenuti poduzeće "Livno-Bus", poduzetnika Maria Pavlinovića, koje posjeduje i prometuje busovima sa vrlo zanimljivim vanjskim izgledom. Naime, svi busovi su jedinstveni, individualno oslikani različitim motivima grada. Glavni motiv su Divlji konji, zatim imamo prirodu, Livanjski sir, poduzetnika Matu Rimca, nogometnog trenera reprezentacije Zlatka Dalića, spomenik posvećen kralju Tomislavu...i mnoge druge. Jako velik značaj ovi busovi imaju za grad, zato što poduzeće prometuje ne samo na prometnicama Livna, i Bosne i Hercegovine, nego i europskih zemalja, Njemačke, Švicarske, Austrije... Stanovnici tih područja susretat će se ovim predivnim i jedinstvenim busovima te će ih možda poseban izgled sa divnim motivima zainteresirati da istraže što

je i gdje zapravo Livno i što ono nudi. Ovakav poduhvat ostavio je dobar utjecaj i na gospodarstvo grada, a pružio priliku i za sam turizam.

Na sljedećem grafičkom prikazu može se vidjeti kretanje dolazaka turista u razdoblju od 2017.godine do 2021.godine. Podaci za posljednje dvije godine još nisu obrađeni.



Grafički prikaz 1 Kretanje broja turista u gradu Livnu, u razdoblju od 2017.-2021., Izvor: FZS, autor

### 3.3. GASTRONOMIJA

Gastronomija je pojam koji dolazi od grčkih riječi stomak(gastro) ili želudac i pravilo ili red (nomos) . Ovaj pojam označava vještinu priređivanja jela, stručno poznavanje različitih jela te načina njihova pripremanja razvijeno do umijeća. Za neke gastronomija nije samo vještina nego i prava umjetnost odnosno znanost o prehrani.

Što se povijesti gastronomije tiče gotovo da je nemoguće odrediti kada se to otkriće točno dogodilo. No pretpostavlja se da se to dogodilo spontano, da je čovjek slučajno otkrio i kušao termičku obradu hrane. Hrana se teško pronalazila tako da su ljudi koristili svaki mogući oblik te hrane, tako su jeli i hranu nakon požara kako ona ne bi ostala neiskorištena, također su uvidjeli da je ona dosta ukusnija ako je obrađena na vatri. Kasnije su se različite vještine pripreme hrane često prenosile sa generacije na generaciju i na taj način je različita hrana i različita priprema postala identitet različitim narodima. Ona označava dio kulture i lokaliteta neke zemlje.

Prvi povijesni zapisi kao dokaz navedenoga potječu još od 6.godine prije Krista.

### 3.4. GASTRONOMIJA I TURIZAM

Pojam koji vežemo za gastronomiju je i gastronomski turizam. To je istraživanje hrane kao svrhe turizma. Smatra se , u ovom obliku, najvažnija komponentom turističkog iskustva. Gastronomski turizam dio je kulturnog turizma i osim isprobavanja hrane i pića podrazumijeva i učenje o pripremi jela, kupovinu proizvoda u vezi sa hranom i pohađanje tečajeva kuhanja.

Objedovanje vani , te isprobavanje novih, lokalnih okusa u mjestu koje se posjećuje je uobičajeno među turistima. Na taj način imaju osjećaj kao da su bliži kulturi koju posjećuju te da je bolje mogu iskusiti. Vjeruje se da je turistima hrana jednako važna kao i smještaji krajolik te da tako podižu iskustvo posjete nekog kraja na još veći nivo. Često kao suvenire također uzimaju određenu lokalnu hranu i piće, koja je naravno pogodna za to.

Sve prethodno navedeno možemo svesti na jednostavno i lako razumljivo objašnjenje gastronomije, a to je da se bavi uživanjem u hrani i piću. Svi znamo u čemu uživamo razumjeli ili ne zašto baš uživamo u određenoj hrani ili piću. Sve ove pojedinačne gastronomske vrijednosti uglavnom se temelje navije stvari, primjerice na kulturnoj, geografskoj, socijalnoj i prehrambenoj socijalizaciji.

Suvremeni turisti sve više traže iskustva na temelju lokalnih identiteta i kultura. Posljednjih godina gastronomija je postala nezamjenjiva kako bi se turisti upoznali s kulturom i načinom života nekog prostora. I upravo je to ono što turisti žele kad posjećuju nova mjesta, osim vidjeti njihov krajolik i znamenitosti. Ona utjelovljuje sve tradicionalne vrijednosti povezane s novim trendovima u turizmu kao što su poštivanje kulture i tradicije, autentičnost, održivost, iskustvo i slično.

Ovakav način gastro uživanja je kontinuiran i nesvjestan. Iako se stvaraju kulturne pretpostavke o tome što je dobro jesti i piti, turisti u većini slučajeva kada se odluče na ovakav tip turizma, voljni su probati razne vrste hrane i pića zanemarujući donekle koliko je određena hrana odnosno piće dobro za njih i njihov organizam. Problem ovakvog tipa što je dobro za organizam česta je pojava kada turisti odabiru mjesto koje je jako različito po pitanju prehrane od mjesta njihovog boravka i hrane na koju je njihov organizam navikao.

Kako se povećava konkurencija između turističkih destinacija, lokalna kultura postaje sve vrijedniji izvor novih aktivnosti i proizvoda kako bi privukla turiste. Hrana nije samo ključna za turističko iskustvo, već je gastronomija postala značajan izvor formiranja identiteta neke zemlje, grada ili lokaliteta u današnjem , možemo reći modernom društvu.

Upravo kao primjer formiranja identiteta pomoću gastro turizma možemo navesti neke od svjetskih gradova poznatih po ovakvom tipu turizma, na primjer dosta gradova u Italiji poznato upravo zbog



svojih delicija- tjestenine, pizze, sira..., Francuski gradovi su također poznati po raznim vrstama sira i vrhunskom vinu. Nešto bliže nam je i Pag sa svojim poznatim *Paškim sirom*.

Uz navedene , "rame uz rame stoji" i Livno sa svojim najpoznatijim proizvodom – Livanjskim sirom, poznatim kako u lokalnoj zajednici i tržištu tako i na svjetskom tržištu.

### 3.5. AUTENTIČNOST GASRONOMSKOG TURIZMA

Problem koji se javlja u suvremenom, današnjem gastronomskom turizmu, a možemo reći i turizmu općenito, je taj što sve postaje dostupno svagdje. Kad to kažemo mislimo na to da na primjer hranu poput pizze možemo pronaći svagdje, gubi se autentičnost gradova jer svako odredište želi ponuditi što raznolikije stvari kako bi privuklo što širu ciljanu skupinu. Možemo reći da za neka odredišta i gradove ovakva vrsta turizma jako dobro "prolazi" kod turista u svijetu, no to u današnje vrijeme više ne možemo gledati kao nešto dobro. Na ovaj način, globalizacijom se gubi autentičnost gradova i ponude koju ti gradovi odnosno područja, destinacije nude.

U svrhu kako bi se na neki način poboljšala situacija i trendovi koje su stvorile određene destinacije, javlja se sve viši takozvani "manifest manjih gradova".

"Sporni gradovi posvećeni su usporavanju života općenito kako bi poboljšali kvalitetu života svojih građana. Spora hrana i sporni gradovi nude turistima priliku da kušaju 'pravu' lokalnu hranu umjesto globaliziranih verzija. Odnos između globalizacije i lokalizacije nije dijametralna opozicija, nego dijalektička".<sup>2</sup>

Nešto slično turistima za ponuditi ima i Livno, Livanjski sir je odličan primjer proizvoda koji ima svoju autentičnost, a uz sam proizvod dolazi i predivni krajolik, ugođaj i jako ugodna gostoljubiva atmosfera. Cilj kod ovakvog tipa turizma je ponuditi turistima, odnosno općenito kada gledamo tržištu i kupcima nevezano za turizam jer je i u tu svrhu jako važno, nešto jedinstveno, drugačije. Nešto što ne viđaju i ne kušaju često , i to će ih potaknuti na kupnju, na novo iskustvo. A ukoliko uz sam taj proizvod slijedi i zanimljiva priča, zanimljiv ambijent i slično, tada on postaje još atraktivniji i lakše se dopire do potencijalnih kupaca, konzumacije i samih turista ako proizvod gledamo kao neku turističku atrakciju.

---

<sup>2</sup> Green, M. (2001) 'Urban heritage tourism: Globalisation and localisation' str. 173–198.

Globalna konkurencija se zadnjih godina jako povećava između turističkih destinacija, stoga i potraga za prepoznatljivim proizvodima postaje sve intenzivnija i češća. A kako se gastronomija smatra važnim izvorom turističke slike i iskustava za turiste, biraju se proizvodi gastronomskog tipa koji će biti jedinstveni za to određeno područje.

Livno je ranije već uvidjelo priliku da spoji svoj autentični proizvod sa svojim turizmom, te ima prepoznatljivost na tržištu već dugi niz godina, i sam proizvod pridonosi kako gospodarstvu tako i turizmu grada. No, dobro za turizam grada, uz već postojeće novitete posljednjih godina, bi bilo da unaprijedi vezu između poznatog sira i turizma, zbog toga što ima prostora za napredak, zanimljiv resursa za ovaj tip napretka i trebalo bi ga na najbolji način iskoristiti. Analizirati ćemo, u nastavku rada, mogućnosti i neke potencijalne prilike, ideje koje bi bile ostvarive u nadolazećim godinama, a od bitnog značaja za turizam grada.

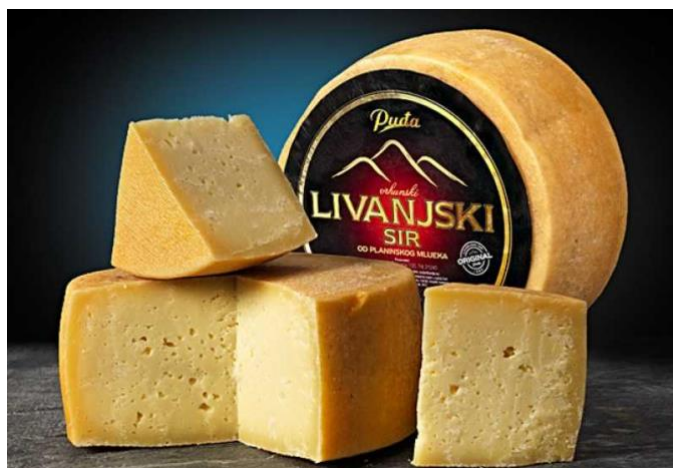
## 4. LIVANJSKI SIR

### 4.1. OPIS PROIZVODA

Livanjski sir proizvodi se na području sjeverozapadne Hercegovine, preciznije gledano široko područje livanjskog polja, također je prošireno na područje Tomislavgrada i Glamoča.

Proizvod pripada skupini autohtonih dinarskih tvrdih sireva , napravljenih od ovčjeg odnosno kravljeg mlijeka, ili kombinacijom kravljeg i ovčjeg mlijeka. Sadrži specifična i prepoznatljiva svojstva, te se može koristiti , najčešće- u narezanom obliku, ili kada je riječ o zrelijim sirevima - u naribanom stanju.

Kada bi htjeli detaljnije opisati Livanjski sir, to bi bio tvrdi punomasni sir proizveden od pasteriziranog, terminiranog ili sirovog ovčjeg odnosno kravljeg mlijeka ili njihovom mješavinom . Proizvodnja se može odvijati u mljekarama industrijskom metodom ili na tradicionalnim obiteljskim farmama .Okus sira je dosta intenzivan i pun , kao i miris, specifično za ovakav tip sira.



*Slika 2 Livanjski sir, Izvor:mljekara Eko sir Puđa*

## 4.2. POVIJEST LIVANJSKOG SIRA

Počeci proizvodnje Livanjskog sira sežu u daleku prošlost, on ima dugu i bogatu tradiciju proizvodnje na ovom točno definiranom području livanjskog polja i okolice.

Proizvodnja se povezuje sa držanjem stoke i ispaše u planinama na ovom području, tada je sirarstvo bilo jedini način "pohrane" veće količine mlijeka u brdsko-planinskim uvjetima. Uz navedeno veliku ulogu je imala Austro-Ugarska vlast, koja je na neki način zaslužna za formirani današnji proizvod koji zovemo Livanjski sir.

Postoji i zanimljiva priča o ovom proizvodu za koju kažu da je možda i jedna od najljepših priča vezanim za jedan proizvod. Isprepleću se potresne ljubavne priče sa pričama o prvim agronomima dok su u pozadini veliki europski događaji.

Priča počinje krajem 19.stoljeća kada Livno postaje dio Austro-ugarske monarhije, Berlinskim kongresom, te svojom privredom i izgledom počinje privlačiti pozornost cara Franje Josipa čiji teritorij Livno i postaje. U Livnu se 1888.godine osniva i Zemaljska poljoprivredna stanica koja se još nazivala i Stočna ili Gospodarska stanica.

U sklopu te poljoprivredne stanice također je osnovana i škola –Poljoprivredna škola u koju su dolazili i podučavali o proizvodnji sira ugledni sirari iz Švicarske, Francuske i Češke. Već je općepoznato da navedene zemlje imaju razvijenu ovu granu gospodarstva te da danas najpoznatiji svjetski sirevi potječu upravo iz ovih zemalja. Predavači su bili Felix Lacombe, Karlo Oksner i Rikard Berger. Sir je bio jako prihvaćen od potrošača pa su se mnogi ovčari ovoga kraja odlučili na proizvodnju. Tada se proizvodio uglavnom od ovčjeg mlijeka.

Najznačajniju ulogu u ovoj priči imao je jedan francuz - Cyprian Jaillet.

Na samom kraju 19.stoljeća Jaillet je stigao u Livno i ubrzo je postao njegov ugledni građanin. Upravo pod njegovim nadzorom zapravo počinje proizvodnja poznatih sireva, a to su bili Roquefort i Vollkäse, a kasnije Feta, Liptauer, Camembert itd. Osim tih sireva, Jaillet je neumorno eksperimentirao i sa drugim, te sa kombinacijama sireva i slično.

Spomenuti sir tipa Roquefort čuvao se tada u jednoj prirodnoj pećini iznad Dumana (Danas jedna od poznatijih prirodnih ljepota grada) jer je tu bila temperatura pogodna za razvoj plijesni koja je bila karakteristika ovog tipa sira. Proizvedeni sir bio je toliko kvalitetan i dobar da je čak na izložbi u Budimpešti 1896. godine bio krunisan sa "Grossenmilleniums medalle" jer je bio kao proizvod toliko vrijedan da skoro nije bilo razlike s originalom, jednako su vrijedili.

Jaillet je bio jako dobar poznavalac švicarske mljekarske tradicije. Spojem tog znanja , njegovom strašću prema siru i njegovom radu nastao je takozvani *balkanski ementaler* , koji je (bio) poznat kao švicarski sir "formaggio svizzero" .

Nakon Prvog svjetskog rata ovaj sir postaje poznat pod nazivom "livanjski sir". Poznati recept ovog sira se primjenjuje i danas, naravno uz određena mala dozvoljena odstupanja od izvornog recepta. Ovaj bitan događaj za priču odvio se 1905.godine. Također iste godine putnik Anton Hagi, prilikom posjete Livnu tada je izjavio: "*U Livnu sam probao najukusniji sir koji danas postoji*".

Između 1918. i 1939.godine bilo je ključno razdoblje proizvodnje . Postojalo je čak preko 20 sirana u Livnu i okolici 1933.godine. Dvije glavne odnosno prve koje su počele s proizvodnjom bile su sirana na Cincar planini i sirana Banovine Zemaljske. Na početku 20.stoljeća poduzetni lokalni stanovnici počinju osnivati svoje privatne sirane, a također dosta povratnika iz Amerike i europskih zemalja počinje ulagati u proizvodnju sira.

Okvirne procjene govore da je u navedenom periodu između 1918. i 1939.godine proizvodnja Livanjskog sira iznosila oko 20 do 30 vagona godišnje, to se odnosilo na cijelo područje proizvodnje dok je na užem području količina proizvedenog sira u vagonima iznosila oko 5 (pet) vagona godišnje.

U razdoblju nakon II. svjetskog rata, između 1945.godine i 1969.godine, postojeća Stanica je obnovljena te su neke od privatnih sirana preuzete . Važnu ulogu je imalo Poljoprivredno državno dobro "Ante Zoro Kelava" , proizvodilo je jedan vagon sira godišnje . Privatne sirane tada i dalje imale značajnu ulogu sa proizvodnjom 4 do 5 vagona godišnje.

Zanimljiva činjenica je da se tada sir najviše prodavao u Splitu, te da se izvezio čak u Francusku, Belgiju i Južnu Ameriku.

Pored Livanjskog, od svih ostalih vrsta, duže se zadržala samo proizvodnja sira Trapista koji se proizvodio na planinskoj stanici na Kruzima. Danas imamo i Livanjski sir trapist.

Sva prethodno spomenuta proizvodnja sira podrazumijevala je da se on uglavnom proizvodio od ovčjeg mlijeka. To se nastavilo sve do 1968.godine koja je ujedno bila i zadnja godina u kojoj se sir proizvodio od ovčjeg mlijeka, Naime, postepeno se smanjivao broj ovaca u ovom području a samim tim se smanjila i proizvodnja mlijeka, glavnog resursa za proizvodnju sira .

Nakon ovog razdoblja proizvodnja sira će uglavnom podrazumijevati proizvodnju od kravljeg mlijeka i kombinacijom ovčjeg i kravljeg mlijeka. Obično je omjer bio 50:50, no nekada je bilo i manje ovčjeg mlijeka, a s vremenom sve manje i manje.

1970.godine otvara se i pogon "Mljekara Livno" koja je tada bila poznata pod imenom "Zagrebačka mljekara". Ova mljekara je godišnje proizvodila čak 10-15 vagona godišnje.

*Mljekara Livno* i danas postoji te je glavni proizvođač livanjskog sira , uz mljekaru *Eko sir Puđa* koja također proizvodi Livanjski sir. Više o ove dvije livanjske mljekare govoriti će se u nastavku rada.

### 4.3. PROIZVODNE KARAKTERISTIKE

Neke od najvažnijih karakteristika kada je u pitanju proizvodnja ovog sira spomenute su u prethodnom poglavlju, a odnose se na vrstu mlijeka koja se koristila na samim počecima proizvodnje. Ponoviti ćemo kako se na početku Livanjski sir proizvodio od isključivo mlijeka ovaca u vlasništvu odnosno uzgoju domaćeg lokalnog stanovništva koje se bavilo ovčarstvom. Zatim je slijedila proizvodnja u pogonima, koristila se kombinacija kravljeg i ovčjeg mlijeka, u jednom periodu omjer je bio 50:50, jednaka količina i kravljeg i ovčjeg mlijeka, zatim se količina ovčjeg mlijeka postepeno smanjivala zbog smanjenja ovaca na ovom području.

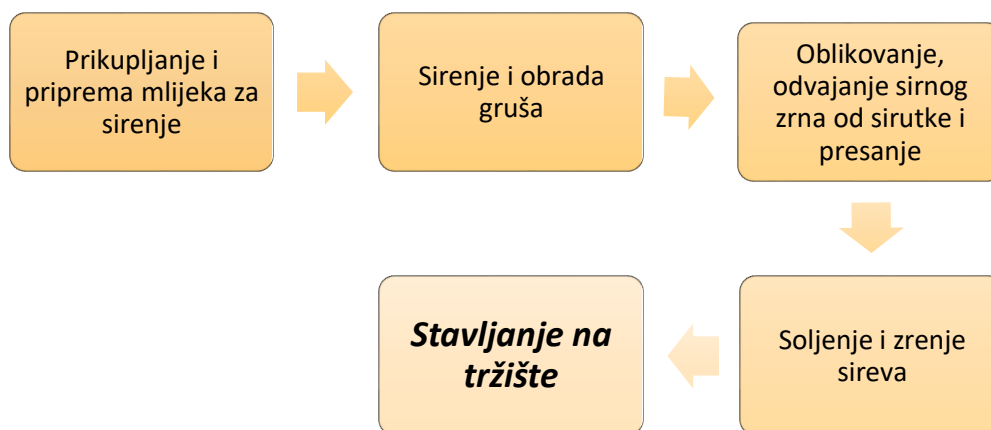
Danas se Livanjski sir u mljekarama odnosno industrijskom pogonu proizvodi uglavnom od kravljeg mlijeka. Razlog tome je povećana potražnja na tržištu za ovim sirom, a nedovoljna količina prvobitno korištenog ovčjeg mlijeka za proizvodnju, pa se postepeno počeo proizvoditi od kravljeg mlijeka.

Stanje u današnjem ovčarstvu jako se razlikuje od stanja kakvo je bilo kada se ovaj proizvod tek počeo proizvoditi u ovom kraju, manja je zastupljena ova grana poljoprivrede a samim tim se smanjila i količina dostupnih resursa potrebnih za proizvodni pogon. No, u tradicionalnoj domaćoj proizvodnji na farmama i u domaćinstvu proizvodi se još uvijek od kombinacije sirovog ovčjeg i kravljeg mlijeka.

U proizvodnji se uz mlijeko koriste: animalno sirilo ili enzimi za zgrušavanje mikrobiološkog porijekla, sol, mliječno-kiselinske starter kulture, lizozim i kalcijev klorid. (izvor: <https://mljekaralivno.com/>)

Najveća promjena u proizvodnji Livanjskog sira bila je opravo prelazak sa ovčjeg na kravlje mlijeko, te uvođenje novih modernih sirarskih postrojenja, suvremenih pomagala i novih postupaka u proizvodnji.

Ovo geografsko područje, klimatske pogodnosti i vegetacija doprinijele su posebno korisna svojstva za ispašu domaćih životinja, samim tim i proizvodnju mlijeka, koje se dalje obrađuje i koristi za proizvodnju ovog autohtonog proizvoda.



Grafički prikaz 2, Shema proizvodnje Livanjskog sira, Izvor: <https://mljekaralivno.com/>, autor

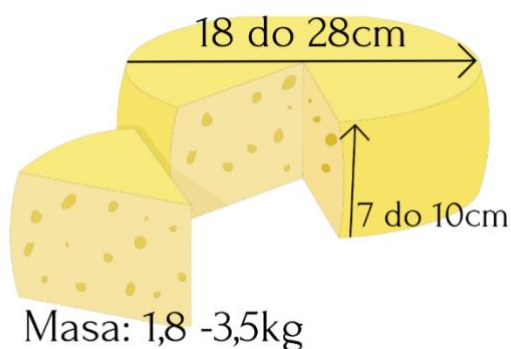
#### 4.4. VANJSKI IZGLED PROIZVODA

Oblik sira i glavna vanjska obilježja možemo vidjeti na skici prikazanoj ispod kratkog opisa.

Livanjski sir ima cilindrični oblik, s ravnim bazama te ravnim ili lagano konveksnim plaštem odnosno blago zaobljenom rubu. Kora mu je glatka i tvrda, nema pukotina ili tragova oštećenja, zlatnožute je boje te nastaje prirodnim putem- tijekom zrenja sira. Boja kore sira može od zlatnožute doći do tamnije boje tijekom zrenja.

Zrenje traje optimalno nekih 90 dana a najkraće 60 dana, u ovisnosti od vrste i tipa sira. Promjer koluta sira iznosi od 18 do 28 cm, sa visinom od 7 do 10 cm. Masa sira je od 1,8 do 3,5 kg.

Livanjski sir može se također proizvoditi i u manjim dimenzijama, koje su promjera od 9 do 14 cm, te visine od 6 do 12 cm, a masa takvog sira je od 0,6 do 1,2 kg.



*Slika 3 Vanjski izgled i karakteristike Livanjskog sira, Izvor: Autor*

Također, uz navedeno, Livanjski sir ima svoju prepoznatljivu etiketu s motivom Livna.

#### 4.5. OKUS I MIRIS PROIZVODA

Okus i miris ovog tipa proizvoda dakako je puno važniji od samog izgleda te čini najvažniju karakteristiku po kojoj je proizvod prepoznatljiv. Izgled je ono što primami na prvi pogled no okus je ipak nešto što "zadržava" i po čemu je sir karakterističan. A prije okusa ono što potrošač osjeti je miris. Postoji čak i teorija da se sve tajne o tome kako naš mozak radi kriju iza osjeta mirisa.

Miris Livanjskog sira je dosta izražen i intenzivan, što je tipično za zrele i tvrde sireve.

Njegova aroma podsjeća na začinsko i aromatično bilje što je i karakteristično za to područje proizvodnje mlijeka.

Što se okusa tiče , možemo ga definirati kao blago sladak, umjereno slan i ugodno pikantan. Tijekom zrenja postaje sve pikantniji, te se povećava intenzitet okusa, arome, mirisa i boje.

Navedeni opis za okus i miris proizvoda je općenit, te dolazi do manjih varijacija, s obzirom na vrstu Livanjskog sira, jer originalni proizvod ima svoje podvrste odnosno više proizvoda koji spadaju pod "Livanjski sir". U nastavku ćemo više govoriti o navedenim podvrstama proizvoda.



## 5. UTJECAJ LIVANJSKOG SIRA NA GOSPODARSTVO I TURIZAM GRADA

### 5.1. UJECAJ NA GOSPODARSTVO

Livanjski sir je najpoznatiji proizvod ovog grada, samim tim ima jako važnu i veliku ulogu u cjelokupnom gospodarstvu. Već ranije u prethodnim poglavljima spominjao se ovaj utjecaj kroz gotovo svaki opisani aspekt, te je bilo vidljivo koliko zapravo ovaj proizvod utječe na samo gospodarstvo grada Livna. Možemo reći da je gotovo neizbježno ne spomenuti taj utjecaj, zapravo sve što ima veze sa Livanjskim sirom povezano je i sa gospodarstvom grada. Sve prethodno spomenuto na ovu temu će se sažeti u ovom poglavlju, te će se nadodati i ostale važne, a nespomenute pojave i utjecaji koji ovaj proizvod ostavlja za sobom na području na kojem je nastao.

Ovaj utjecaj možemo opisati krenuvši od samih resursa potrebnih za proizvodnju, naime Livno se može pohvaliti kako proizvodi sir uglavnom od mlijeka koje je proizvedeno na lokalnom području, odnosno od krava i ovaca koje su uzgajali lokalni stanovnici.

Ovakav tip korištenja resursa jako je koristio i bio pogodan za obje strane - i za individualne, možemo ih nazvati, poduzetnike u ovoj grani gospodarstva, ali i za sam grad koji je stvorio u potpunosti lokalni proizvod, na neki način održiv.

Poduzetnici su zarađivali jako dobro prodajom odnosno otkupom mlijeka za proizvodnju sira, mljekare ga prerađuju te ne trebaju tražiti druge izvore resursa, mlijeko sa drugih područja.

Ujedno se iskorištava i zemlja, područja livanjskog polja, obrađuje se što ide u prilog razvitku gospodarstva.

Na neki način se stvara i "začarani krug" gdje se mlijeko proizvodi, otkupljuje ga mljekara, zatim stanovništvo koje se bavi stočarstvom od prihoda koje ima prodajom mlijeka, može proširiti svoju proizvodnju, povećavaju se resursi, a izvozom se može povećati i trgovanje ovim proizvodom što Livno i prakticira.

Na početku proizvodnje Livanjskog sira prethodno se odnosilo na isključivo ovčarstvo, te je jako dobro funkcionirala povezanost lokalnih ovčara sa mljekarom, uz to su stanovnici koji su bili poduzetniji i samostalno proizvodili svoj sir. Tada je ovčarstvo bilo jako zastupljeno te mislim da su tadašnje vlasti jako dobro isplanirale i iskoristile resurse koji su im bili dostupni i kojih su imali u izobilju, kako bi stvorili jedinstven proizvod.

Također prije samog nastanka Livanjskog sira, proizvodile su se druge vrste kao što su Roquefort i Vollkäse, a kasnije Feta, Liptauer, Camembert, što je bilo, bez obzira na Livanjski sir, vrlo dobro za gospodarstvo, pogotovo s činjenicom da se sir izvezio u druge europske gradove, te Ameriku.

No, naravno da je upravo nastanak i proizvodnja Livanjskog sira utjecala puno više na gospodarstvo grada od proizvodnje već postojećih svjetskih vrsta sireva. Ujedno je Livanjski sir postao poznat i tražen i na svjetskim tržištima što je dodatno ostavilo pozitivan utjecaj koji je ostao i povećavao se do danas. Danas imamo 6 (šest) vrsta Livanjskog sira koji se izvozi u čak 15 europskih zemalja i Ameriku. Postotak izvoza u strane zemlje i na domaćem tržištu jednak je (50% domaće i 50% strano tržište).

Na području grada Livna i okolice postoje dvije mljekare koje se bave proizvodnjom Livanjskog sira (također i drugih vrsta sira i sirnih proizvoda), a to su već spomenuta Mljekara Livno koja je prva počela sa industrijskom proizvodnjom sira u većim pogonima 1970.godine, tada pod nazivom "Zagrebačka mljekara". Druga mljekara koja je otvorena i počela je s radom 2000.godine bila je Mljekara Puđa, danas poznata pod nazivom Eko sir Puđa. Karakteristično za mljekaru Eko sir Puđa je da također ima svoje pogone i proizvodi Livanjski sir u Hrvatskoj, točnije Trilju i na Pagu.

Također i danas možemo pronaći individualno stanovništvo koje se bavi stočarstvom i proizvodnjom sira tradicionalnim načinom na farmama i u kućanstvima.



Grafički prikaz 3 , Proizvodnja mlijeka u postotcima 2021.godine, Izvor: Autor, podaci FZS

Na grafikonu se nalaze postotci vrste proizvedenog mlijeka na području Livna u 2021.godini. Od ukupno proizvedenog mlijeka , što je 10 199 475 litara u navedenoj godini, postotak kravljeg je bio 95% odnosno 9 570 000 litara, zatim ovčjeg 5% odnosno 520 125 litara, a kozjeg samo 1% od ukupnog odnosno 109 350 litara.

Mljekara Livno proizvodi šest vrsta livanjskoga sira :

- Original Livanjski sir
- Cincar-Livanjski sir
- Dimljeni Livanjski sir
- Livanjski sir s mješavinom papra

- Trapist – Livanjski sir
- Livanjski sir - Limited edition

Te uz ti i 100% Kozji sir.

O kvaliteti ovog proizvoda govore i brojne ostvarene nagrade i priznanja koje je Livanjski sir dobio.

Trapist- Livanjski sir, Original Livanjski sir, Cincar- Livanjski sir, Dimljeni livanjski sir i Livanjski sir s dodatkom papra dobili su nagradu "Bosnischer Alpenkäse 1900., Austro-Ugarska Monarhija", dok je Srebrnu medalju 2021.godine-" World Cheese Awards, Oviedo" dobio Livanjski sir- Limited edition i Original Livanjski sir.

Zatim je tu i nagrada "Superior Taste Award 2022. - International Taste Institute, Brussels" koju je opet zaslužio Original Livanjski sir kao i priznanje "Zaštićeno zemljopisnim podrijetlom 2021. - Bosna i Hercegovina". Dimljeni Livanjski sir dobio je Brončanu medalju 2022.godine u Wales-u - World Cheese Awards.

Važno za napomenuti je ono zbog čega je Livanjski sir toliko poseban, a to je nesumnjivo kvaliteta samog proizvoda i mlijeka korištenog u proizvodnji. Ovaj sir je potpuno autohtoni lokalni proizvod, koristi samo mlijeko proizvedeno na lokalnom području Livna i okolice i to je ono zbog čega je posebno. Mlijeko ovog kraja se razlikuje od mlijeka ostalih krajeva Bosne i Hercegovine i općenito šireg područja i zemalja, razlog tome su prirodne i zemljopisne karakteristike. Livanjski kraj se može prije svega pohvaliti jako lijepim i bogatim prirodnim ljepotama, prostranim poljima, pašnjacima, rijekama i jezerima i predivnim gustim šumama, ove zemljopisne karakteristike pružaju velike mogućnosti kako za život tako i za gospodarski razvoj, drvnu industriju, stočarstvo, poljoprivredu proizvodnju...

Uz to sve pogodna umjerena i brdsko-planinska klima, čist zrak i netaknuti dijelovi prirode učinili su da ovaj sir ima svoj prepoznatljiv okus i miris, naime u okusu i mirisu sira se može prepoznati razno bilje, čije arome dolazi zapravo kroz mlijeko, što znači da je područje ispaša domaćih životinja itekako utjecalo na kvalitetu mlijeka i njegovu posebno aromu koja se može dobiti samo na ovom području, a samim tim i sir je dobio prepoznatljiv okus i miris i posebnu kvalitetu.

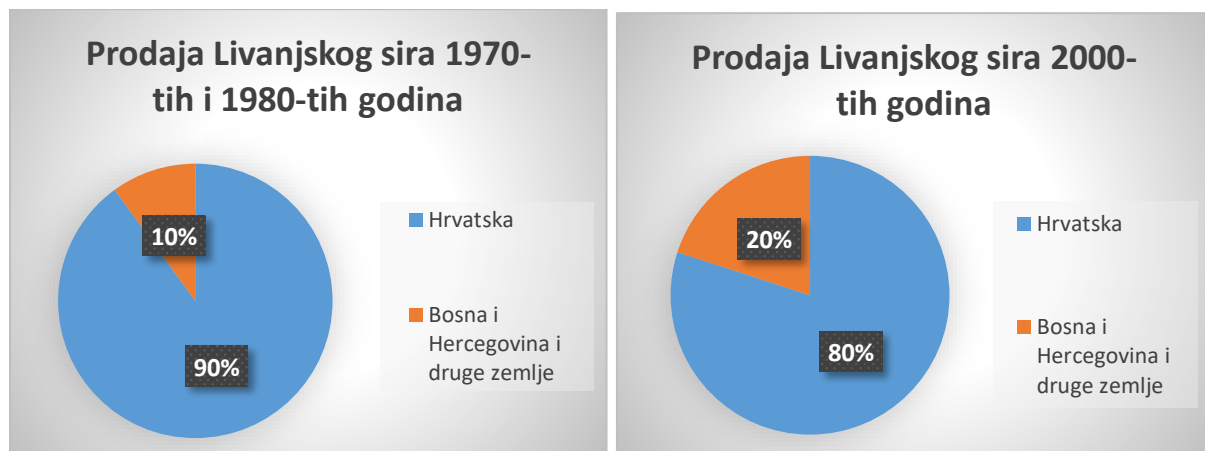
Upravo kvaliteta je dovela do toga da Livanjski sir bude danas prepoznatljiv i tražen, što livanjsku proizvodnju ovog sira čini najvećim proizvođačima u cijeloj Bosni i Hercegovini.

Nažalost iskorištenost prirodnih pogodnosti, obradive zemlje i polja nije dovoljno zastupljena. Ranije se Livno uglavnom, u jako velikoj količini bavilo poljoprivredom te uzgojem domaćih životinja, danas ta brojka nije ni približno jednaka, godinama se smanjivala zastupljenost poljoprivrede i već spomenuto je da se uzgoj domaćih životinja dosta smanjio. Resursi su i danas dostupni no drugačiji način života

doveo je do velike promjene kada je ovaj aspekt gospodarstva u pitanju, no nije isključeno da će se u budućnosti ponovno vratiti taj "trend" domaćeg uzgoja i obrade zemlje u većoj količini .

Jako pogodno za gospodarstvo zemlje, uz odlične uvjete kada je prirodna ljepota i pogodnosti u pitanju, je i geografski položaj te blizina granice s Hrvatskom, točnije Splitom i okolnim gradovima. Dobra prometna povezanost otvorila je mnoga vrata za gospodarstvo Livna i za sam proizvod.

Da je Livanjski sir jako tražen proizvod u Hrvatskoj prikazuju i sljedeći grafikoni . Također je prikazana usporedba iz 1970ih i 1980ih godina sa 2000tim godinama .



Grafički prikaz 4,5 Prodaja Livanjskog sira 1970-tih i 1980-tih, prodaja u 2000tim , Izvor: podaci FZS, autor

Na prikazanim grafikonima vidljivo je da je čak 90% proizvedenog sira , od ukupno 700-900 tona godišnje u 70-tim i 80-tim godinama, prodalo se u Hrvatskoj, dok se ostatak sira prodao na tržištu BiH i drugih zemalja. U 2000-tim godinama malo se stanje mijenja , 80% od ukupnih tada proizvedenih 500-800 tona godišnje, prodano je u Hrvatskoj. Prodaja u Hrvatskoj većim djelom se odnosi na tržište u Dalmaciji.

Danas Mljekara Livno proizvodi oko 1.000 tona sira godišnje, a polovicu plasira na tržište BiH dok drugu polovicu izvozi u petnaestak europskih zemalja i jedan dio na tržište SAD-a, što je potvrdio direktor mljekare.

Ulazak Hrvatske u Europsku Uniju doveo je do problema za gospodarstvo Livna, i sami izvoz Livanjskog sira, kako je već spomenuto Hrvatska je zemlja u kojoj se Livanjski sir najviše izvozi i prodaje, te se ulaskom Hrvatske u EU proizvodnja smanjila zbog zbrane trgovanja. Nakon nekog vremena stanje se popravilo, mljekare su dobile dozvolu, te se sir počeo ponovno izvoziti. No to razdoblje stagnacije ostavilo je tada trag na trgovanje, vanjskotrgovinsku bilancu te sam prihod dvije livanjske mljekare, i gospodarstvo grada općenito kako je to glavni proizvod koji se izvozi.

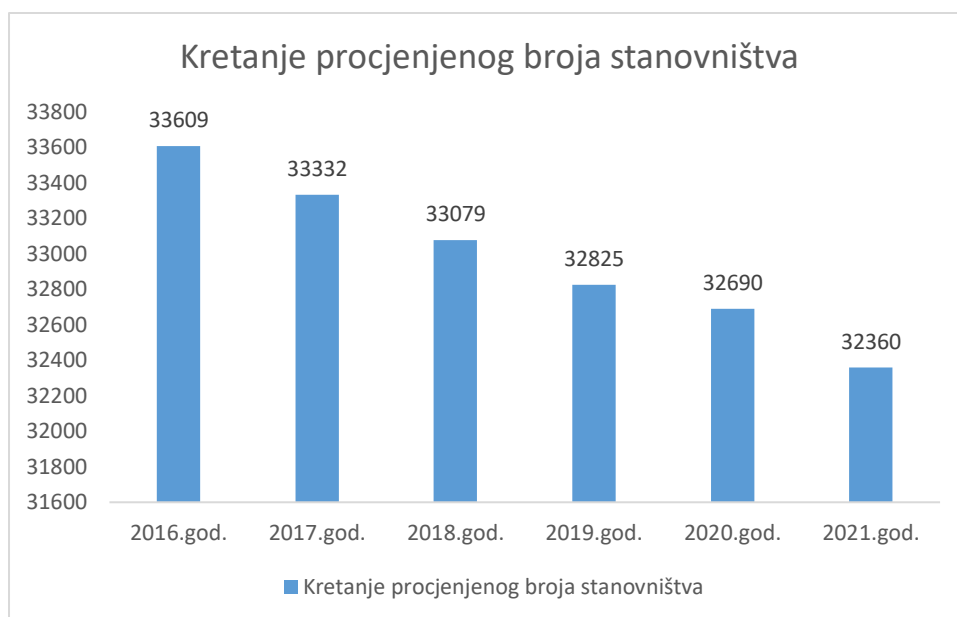
Pozitivan utjecaj Livanjskog sira na gospodarstvo vidljiv je i kroz radna mjesta koje tvornice sira pružaju stanovništvu . Dvije mljekare koje Livno ima, Mljekara Livno i mljekara Eko sir Puđa pružaju stanovništvu dosta radnih mjesta, samim tim osiguravaju isti broj plaća . Mljekara Livno ima oko 50 zaposlenih, te je u planu povećanje toga broja . Dok mljekara Eko sir Puđa broji oko 40 djelatnika. Također registrirane su još dvije, manje poznate, mljekare – Mljekara Orman te Mljekara Suša.

Livanjski kraj poznat je i po brojnom iseljavanju , koje je najviše izraženo posljednjih 10ak godina. Ono jako loše djeluje na gospodarstvo grada .Najviše odlaze mlade obitelji te mladi obrazovani ljudi , tragajući za boljim, prvenstveno, ekonomskim uvjetima. Grad iako ima jako velik potencijal, za sada još uvijek nije u položaju da pruži mladim ljudi sve ono što im je u današnje vrijeme neophodno za normalan, bezbrižan život. Nedovoljno dobra organizacija, politička, ekonomska i gospodarska, kako na razini grada tako i na razini cjelokupne države "prisiljava " mlade ljude na odlazak u ponajviše Njemačku, Hrvatsku, Švicarsku, Austriju...

Na grafikonu broj 6 ,ispod teksta vidljiv je prikaz kretanja broja stanovnika u razdoblju od 2016.godine do 2021.godine, vidljivo je opadanje broja stanovnika u gradu Livnu, taj pad najviše je izazvan iseljavanjem, no i demografska slika Livna pokazuje da je u navedenom razdoblju broj umrlih bio veći od broja rođenih, što znači da je veća stopa mortaliteta od stope nataliteta posljednjih godina na ovom području.

Proširenjem aktivnosti vezanih za proizvodnju i stavljanje na tržište Livanjskog sira, te pružanju određenih novih atrakcije koje bi se mogli ostvariti , grad bi pružio dosta novih radnih mjesta, ponajviše za obrazovane i diplomirane ljude koji bi se bavili pitanjima organizacije i provedbe aktivnosti na nekoj višoj razini od dosadašnje. Ako bi se poboljšala sama perspektiva i slika o gradu, mladi bi vidjeli više mogućnosti te bi imali namjeru ostanka i rada u ovom gradu.

Još jedna od negativnih strana livanjskog gospodarstva je već spomenuta nedovoljno iskorištenost postojećih resursa. Livno ima jako puno prirodnih resursa koja bi mogla biti iskorištena najviše u svrhu poljoprivrede ali i turizma čime bi gospodarstvo Livna bilo na zadovoljavajućoj razini.



*Grafički prikaz 6 Kretanje procijenjenog broja stanovnika , Izvor: Fzs*

## **5.2. UTJECAJ NA TURIZAM**

Prema podacima Federalnog zavoda za statistiku, Livno je treći grad po turističkoj posjećenosti u Bosni i Hercegovini. Sve prirodne ljepote ovoga grada, kao i prirodne , kulturne i društvene atrakcije već su spomenute u trećem poglavlju rada, no neke od njih neizbježno je ponovno spomenuti .

A uz sve to i ponuda za noćni život i zabavu je velika, jako velik broj kafića, terasa, kafića u prirodi, noćni klubovi, glazbe uživo i slično. Možemo reći cjelokupni paket kada je turistička ponuda u pitanju. Gastronomska ponuda ipak je posebna priča i zaslužuje posebno detaljan opis i pažnju.

Nisu samo Osmanlije ostavile veliki pečat na Livno i kasnije na turizam povijesnom ostavštinom, veliku ulogu , možda čak i najveću je imala Austro-Ugarska vlast za koju kažu da je ona zapravo brendirala Livanjski sir koji danas znamo. Livno im može biti zahvalno što su prepoznali priliku i doveli stručnjake iz zemalja koje su se tada već uvelike bavile proizvodnjom sira i naučile lokalno stanovništvo o siru, time se iskoristio potencijal koji je Livno imalo.

Danas je to najpoznatiji Livanjski proizvod koji se izvozi kako na domaće tako i strano tržište te otvara nova vrata za sam grad i turizam grada. A Livno je najveći proizvođač sira u cijeloj Bosni i Hercegovini. Zbog svega navedenoga ovaj grad zovu "Livno-Grad sira", te je to jako dobra marketinška reklama za grad.

Ovaj proizvod, uz još nekoliko ostalih, ali ipak je sir glavni, uvelo je Livno u novu granu turizma a to je gastronomski turizam. Ranije u poglavlju tri je opisano što on detaljno predstavlja. Naime gastronomski

turizam u Livnu jako je razvijen , a uz to što je velika prednost ima i još dosta prostora i potencijala za razvitak i povećanje, poboljšanje ovog tipa turizma.

Uz sir, Livno je također poznato po mesnim proizvodima, medu, zatim ima i svoju pivovaru koja proizvodi Livanjsko pivo.

Poznato je koliko je zapravo u posljednje vrijeme popularan trend gastronomskog turizma, koliko je on poželjan, zanimljiv za turiste, nudi potpuno novo iskustvo i doživljaj sredine u koju se putuje odnosno koju se posjećuje.

Ljudi počinju sve više cijeniti domaće proizvode , lokalnu proizvodnju, autohtone proizvode i očuvanu predivnu prirodu. To sve više počinje ići u korist manjim gradovima koji su poznati po jednom ili nekoliko proizvoda koje su usavršili da budu kvalitetom na visokoj razini, iznad prosječne i da se time ističu.

Privlačenjem turista pomoću jednog proizvoda znači zapravo da će ga privući da vidi i sve ostale proizvode ( misli se i na fizičke proizvode, atrakcije, usluge i slično tome) tog grada, i okolnog područja. Da bi se to ostvarilo i da bi neki grad općenito imao priliku na ovoj način funkcionirati kada je u pitanju turizam , mora imati toliko dobar , razvijen i poznat proizvod , koji kvalitetom nadmašuje očekivanja . Samo tada će jednim glavnim proizvodom moći privući turiste i skrenuti im pažnju i na sve ostale ponuđene atrakcije i proizvode. Za Livno možemo reći da Livanjski sir može odraditi taj posao za livanjski turizam , jer se ipak radi o proizvodu koji je široko poznat i na svjetskom je tržištu. Nesumnjivo je da je potrebna dodatna promocija, rad na komunikaciji s potencijalnim potrošačima, raznim suradnjama koje bi bilo dobro ostvariti, kada je riječ o Livanjskom siru da bi se ova vrsta turizma mogla još više razviti i postati jedna od glavnih grana gospodarstva ovog grada i njegove okolice.

Kako je već spomenuto Livanjski sir spada u gastronomski proizvod , te možemo reći da Livno ima razvijen gastronomski turizam .

Poznato je da onaj tip turizma daje svojim potrošačima odnosno turistima posebno dodatno iskustvo, bolje se upoznaju sa mjestom koje posjećuju te na neki način im se može bolje približiti kultura i način života određene destinacije, mogu se lakše uklopiti u lokalno stanovništvo te bolje istražiti i osjetiti mjesto koje su došli posjetiti.

U konkretnom slučaju , kada uzmemo u obzir Livno kao to potencijalno središte koje se posjećuje, gastronomijom se može jako dobro opisati i približiti kultura ovog malog mjesta. Lokalno stanovništvo poznato je po tome što voli uživati u hrani, tako i spremati tu hranu. Odličan spoj hercegovačke, bosanske i pomalo dalmatinske i slavonske tradicije , možemo reći. Veliki su ljubitelji svog poznatog sira, te ga često poslužuju s odličnim hercegovačkim vinom i domaćim sušenim mesom. Najveći utisak Livanjski sir ostavlja ukoliko se jede u prirodi na otvorenome, još više se uživi u sam ambijent, prirodne ljepote grada , svjež zrak i razigrane životinje koje nastanjuju prirodu. Stoga je savršena ponuda aktivnost kao što su druženje sa Divljim konjima, organizirani izleti, kajak na rijeci Sturbi, planinarenje

i slično uz degustaciju sira. Svojom posebnom aromom sir svakako ne ostavlja ljubitelje ovog proizvoda ravnodušnim. Svatko tko ga je probao , pogotovo u njegovom mjestu proizvodnje, njegovom "domu" rado se ponovno vratio. Jer je uz jako ukusan proizvod dobio i grad prepun zanimljivih aktivnosti i lijepih povijениh ostataka koje vrijedi posjetiti.

Možemo primijetiti da je u svakom aspektu turizma negdje prisutan i Livanjski sir, lokalni poduzetnici u ugostiteljskom sektoru te i svi ostali u turističkom imaju jako dobru vezu s lokalnim proizvođačima sira-mljekarama. Na neki način upotpunjuju zajedno svoje ponude te tako lakše nastupaju na tržištu i u samom turizmu. Na taj način ovaj proizvod pozitivno djeluje na turizam grada.



*Slika 4 Livanjski divlji konji , Cincar, Izvor: Continental Adventure*

Na prikazanoj slici broj 4, možemo vidjeti livanjske divlje konje , te turiste, odnosno turističku turu koja je došla vidjeti i družiti se s livanjskim konjima. Područje na slici na kojem se nalaze konji je ispod planine Cincar , gdje su prije mnogo godina lokalni čobani čuvali stoku odnosno vodili na ispašu, te upravo na ovom mjestu nastajali su prvi sirevi . Čak i danas prilikom posjeta ovog područja mogu se susresti lokalna stada ovaca kada je vrijeme ispaše. Ovo je jedna od brojnih u nizu priča gdje su povezani Livanjski sir i turizam.

Jako su široke mogućnosti koje Livanjski sir kao proizvod nudi Livnu i turizmu. On čini grad poznatim, zbog njega se i čulo za Livno , a i mnogi posjetitelji su dolazili isključivo radi sira.

Slobodno možemo reći da Livanjski sir ima jako veliki utjecaj na turizam grada, daje na značaju gradu i čini ga prepoznatljivim , specifičnim i posjećenim. Dalje u radu razraditi će se detaljnije mogućnosti koje bi bilo jednostavno ostvariti a bile bi od velike koristi za turizam.



## TURISTI O LIVANJSKOM SIRU I TURIZMU

Kakvo mišljenje i iskustvo imaju turisti koji dođu posjetiti Livno možemo vidjeti na primjeru poljskih supružnika koji su u srpnju ove godine posjetili Livno i bili su otvoreni za kratki nestrukturirani (slobodni) intervju s autorom, u svrhu analize trenutnog stanja i zadovoljstva posjetitelja ponudom .

*“Očarani smo ukusnom hranom, jako nam se sviđa kultura i pristup ljudi. Svi su tako ljubazni i gostoljubiviji, pravi domaćini. O prirodi ne moramo ni govoriti, divlji konji su nam pojam! Mogli bi ovdje živjeti.”* - Rekli su nam kroz razgovor Zuzana i Antoni. Prema preporuci prijatelja u jednoj turističkoj zajednici u koju su učlanjeni u Poljskoj došli su u Livno i tu proveli, kako oni kažu, nezaboravna dva tjedna. Kada je smještaj u pitanju iskreno su rekli da se nisu zamarali pretjerano tražeći nego su na “bookingu” rezervirali prvi prihvatljiv izbor, u pitanju je privatni smještaj u apartmanu . *“Najveći dio naše posjete proveli smo u prirodi, volimo avanture, planinarenje i pješačenje.”*<sup>3</sup>

Također kažu kako su ugodno iznenađeni svime što su vidjeli i doživjeli u Livnu, nisu očekivali da će zapravo biti toliko sadržaja i mjesta koja mogu posjetiti. Ljubitelji Livanjskog sira su bili još od ranije, te su grad znali kao Grad sira no nisu znali koliko je on zapravo nagrađivan , rasprostranjen i poznat u svijetu, otkrili su cijelu novu priču o siru ovog grada te su se oduševili vrstama sira , kako oni kažu: *“Mislili smo da je to samo jedan isti sir.”*

## UGOSTITELJI, PODUZETNICI I IZNAJMLJIVAČI TURISTIČKIH USLUGA O LIVANJSKOM TURIZMU

Iz perspektive i iskustva vlasnik turističke agencije Quad Atv Experience – Zvonimir Perković rekao je nekoliko riječi za online magazin- Blijesak.info :

*“Kada smo prije pet godina počinjali ovaj posao s vožnjama do divljih konja, u Livnu je bilo možda dvoje ili troje iznajmljivača smještaja i jedan hotel, danas na Bookingu imate, usudim se reći, stotine, iznajmljivača. Prve godine kada smo počeli raditi rekli smo: 'Daj Bože četiri ture da budu, nama dosta'. Te godine bila je korona, većinom su nam dolazili Livnjaci i proširila se vijest o nama. Danas imamo rezervirano od svibnja do kraja rujna, imamo čak i zapisane termine u listopadu, ali to će ovisiti od vremena. Imamo dosta stranih gostiju, ali ipak tu je najviše naša dijaspora, ne samo ova livanjska, nego dijaspora cijele Bosne i Hercegovine, dolaze iz svih zemlja Europe, Njemačke, Nizozemske, Slovenije...”*<sup>4</sup>

*“95 posto mojih gostiju su stranci, najviše su to Njemici, ima i Talijana, Švicaraca, Šveđana, nešto Norvežana te Amerikanaca i Kanađana. Pun sam cijelu godinu, non stop. U prosjeku imamo deset posto novih gostiju godišnje, većinom su to stalni gosti, uvijek nam se vraćaju”*<sup>5</sup>, rekao je također za

---

<sup>3</sup> Iz Intervju-a sa turistima- supružnici, Poljaci- Zuzana i Antoni ; IZVOR: autor, 2023.godina

<sup>4</sup> Iz intervju-a za online magazin Blijesak.info, datum: 21.8.2023.god, IZVOR: internet

<sup>5</sup> Iz intervju-a za online magazin Blijesak.info, datum:21.8.2023.god, IZVOR: internet

online magazin Bljesak.info Branko Popović. Gospodin Popović vlasnik je ranča Crna stina koji ima u ponudi drvene vikendice smještene u borovoj šumi, uz rijeku Sturbu.

Vodeća turistička agencija grada Livna , Continental Adventure, svoj posao i ponudu jako dobro promovira na internetskim stranicama, također u intervju-u za Flying Saucer Magazine osnivač Marin Mamuza opisao je nešto detaljnije svoje iskustvo. Važno za napomenuti da je livanjka Anamarija Zelenika, autor i urednik ovog magazina izdanog na engleskom jeziku, dostupan na internetu , u izdanju magazina za jesen 2022.godine, spojila je atrakcije Livna, promovirala mlade poduzetnike koji su se odlučili na turističke poduhvate u Livnu, i u tome uspjeli . U magazinu se između ostaloga spominje Livanjski sir, gastronomski turizam Livna, Livanjska pivovara, aktivnosti na rijeci Sturbi i ostalo.

*“Turisti dolazi iz cijelog svijeta, ali drago nam je da smo prepoznati od strane regionalnih i lokalnih gostiju, koji su vidjeli da za pravu avanturu i iskustvo ne moraju ići predaleko, nego da to imaju u Livnu, samo nekoliko sati vožnje od kuće. Svi odlaze sa istim entuzijazmom i zadovoljstvom, i to je ono što nas motivira za daljnji rad.”* (Marin Mamuza , za magazin).<sup>6</sup>

Što se tiče načina dolaska turista u Livno, te pronalaženje grada i atrakcija, Marin Mamuza, osnivač agencije Continental Adventure rekao je da uglavnom njegova agencija koristi vlastite kanale oglašavanja, to su instagram i facebook, također na njihovoj web stranici turisti mogu pronaći sve važne informacije, te da planiraju otvaranje Youtube kanala gdje će objavljivati svoj sadržaj , iz razloga što vjeruju da je to najstabilnija i konstantija društvena mreža. Također surađuju s dosta drugih turističkih agencija, na primjer “Odmori u BiH”, “Guliver”u Hrvatskoj, te “Interfit” koji ima sjedište u Maroku i preko njih dolazi dosta turista, tu su još i manji turoperatori s kojima surađuju, koji imaju svoje restorane, hotele i slično pa im šalju svoje goste.

Naveli su i da gosti iz regije i ex Jugoslavije su još uvijek najbrojniji no kada je riječ o inozemnim gostima zemlje koje su dominantne su Njemačka, Austrija, Slovenija i Poljska , ali ima i gostiju iz Amerike.

*“Najizraženiji su jednodnevni izleti, no otkad smo krenuli s rezortom, nudimo zanimljiv smještaj pa gosti najčešće ostaju 2-5 dana. Imali smo baš nedavno goste koji su ostali 7 dana, uzeli su Livno kao središnjicu putovanja pa su obilazili i druge gradove.* Najveći motiv koji posjetitelji imaju za dolazak su Divlji konji, to je nešto jedinstveno, turistička atrakcija koja ima sve u svom sastavu, a druga stvar je Livanjski sir, konji su tu izdominirali jer je to vizualno atraktivnije, a danas jako puno marketinga se

---

<sup>6</sup> Isječak iz intervju-a za Flying Saucer Magazine, 2022.god, izvor: interet, preveo autor

oslanja na vizualni dio, ljudi se ipak danas informiraju preko fotografija i videozapisa. <sup>7</sup> - Marin Mamuza

Iz Continental Adventur-a kažu da vjeruju da je moguće da Livno postane turistički grad, no da je potrebno sistematski uskladiti sve, grad i županija bi trebale donijeti ne samo strateške planove nego i poteze. Također naglašavaju da u Livnu prije nekoliko godina nije postojalo turizam ni kao dopunska djelatnost jer su stanovnici jako skeptični kada je riječ o ulaganjima i turizmu. Naveli su i potencijalne probleme koji prijete razvitku ove djelatnosti.

*“ Problem su koncesije koje su jako zastupljene danas na području Livna, gotovo nema lokacije pod koncesijom. Koncesije ugrožavaju turizam, najviše Cincar - područje gdje su Divlji konji, prijete opasnost od uništenje prirodnih ljepota izgradnjom vjetroelektrane. Vizualno i arhitektonski će uništiti pejzaž. Cincar je kolijevka Livanjskog sira također, prirodne resurse koji se mogu iskoristiti održivo i jako dobro možemo uništiti odobrenjem vjetroparka. Od turizma ima veće koristi, više radnih mjesta, raste cijena nekretnina i ostaloga. Imamo prostor da budemo jedna top turistička destinacija samo se trebamo pametno i strateški usmjeriti što prije i ne dati da koncesije nadvladaju nas iz turističkog sektora.”* <sup>8</sup>-  
Marin Mamuza

---

<sup>7</sup> Marin Mamuza, kolovoz 2023.godine, intervju s autorom, izvor: autor rada

<sup>8</sup> Marin Mamuza, kolovoz 2023.godine, intervju s autorom, izvor: autor rada

## **6. ANALIZA TE PREPORUKE I IDEJE KOJE ĆE POTAKNUTI I POBOLJŠATI RAZVOJ TURIZMA**

Nakon analiziranja prethodnog teorijskog dijela trenutnog stanja grada te pobliže opisanog utjecaja Livanjskog sira na određene komponente, u ovom konkretnom slučaju fokus je bio na turizam i gospodarstvo, može se doći do određenih zaključaka, koji će se dalje analizirati u nastavku.

Gradić okružen planinama, visoravnima, bogat rijekama, ekološki čistom i netaknutom prirodom, s umjerenom do brdsko planinskom klimom, te blizina i dobra prometna povezanost s susjednom Republikom Hrvatskom, a posebno srednjom Dalmacijom, turistički izrazito razvijenim krajem. Sve navedeno su bitni su faktori za gospodarski prosperitet ovog kraja, brojne mogućnosti otvaraju ove navedene karakteristike, geografski položaj i izgled grada.

Split je poznato omiljeno ljetovalište jako velikog broja turista, a blizina Splita Livnu ide u korist tako što bi mogao privući dio tih turista, kojima vjerojatno jedan sat i trideset minuta vožnje nije previše. Po ponudi se dosta razlikuju, i bilo bi zanimljivo možda stvoriti i neki vid suradnje s agencijama iz područja Splita. Livanjski sir je također oduvijek bio dobro prihvaćen u obližnjoj Dalmaciji koja je vremenom postala njegovo glavno tržište, samim tim zainteresirati turiste za Livanjski sir ne bi trebao biti problem. Ono što bi bilo smetnja pretpostavlja se da je nedovoljno aktivan rad Turističke zajednice Grada Livna, više u nastavku.

### **6.1. ANALIZA TURISTIČKE ZAJEDNICE GRADA LIVNA**

Odlikom Glavnog Vijeća 2018. godine osnovana je Turistička zajednica Grada Livna. Zajednica još uvijek nije krenula s aktivnim radom, no s obzirom da je do sada donesen statut, i riješena skoro sva pravna pitanja kao što su imenovanje Skupštine i Predsjednika, te je dodijeljen i prostor za korištenje zajednici. Također, u kolovozu 2023. godine ispisan je i natječaj za imenovanje i popunu mjesta u Turističkom vijeću i Nadzornom odboru, stoga se očekuje da će Turistička zajednica Grada Livna ubrzo aktivno početi s radom.

Livno je također uključeno u Turističku zajednicu Herceg-bosanske županije, no nažalost ne može se pohvaliti da je ta uključenost rezultirala pozitivnim rastom turizma u Livnu. Pregledom činjenica može se zaključiti da trenutno turističke zajednice ne djeluju pozitivno na rast turizma zbog nedovoljnog angažmana i organizacije samih zajednica. Prilika koju bi Livno trebalo imati uključivanjem u zajednicu je suradnja s ostalim gradovima koji imaju (potencijalnu) turističku ponudu te zajedničkim snagama doći do zajedničkih ciljeva koji su vjerujemo jako slični.

Još jedna prepreka koju trenutno ima Turistička zajednica Grada Livna je financijskog tipa, dobra suradnja s poduzetnicima i investicijski fondovi, naročito inozemni, bili bi od velike pomoći za rad zajednice, te bi se stvorile nove prilike za razvoj.

Pogodno za livanjski turizam bilo bi i da je povezan sa turističkom ponudom ostatka Hercegovine, suradnjom bi se ostvarile veće brojke kada su posjete i noćenja u pitanju. Iako u ostatku ugostiteljski objekti i hoteli imaju već u ponudi Livanjski sir kao deliciju, hercegovačka vina i Livanjski sir čine kombinaciju koja sama po sebi čini priliku za razvijanje atrakcije gastronomskog tipa.

Za razliku od Turističke zajednice Herceg-bosanske županije koja je kako je ranije viđeno nedovoljno aktivna i, može se reći, također zaostala kada je u pitanju digitalno oglašavanje, Turistička zajednica Hercegovačko-neretvanske županije vodi jako aktivan online marketing, i može služiti kao primjer. Čak je 2017.godine objavila Vinsku kartu- s vinom kroz vrijeme.<sup>9</sup>



Slika 5Karta Vinske ceste Hercegovačko-neretvanske županije, Izvor:internet

Karta obuhvaća gradove Hercegovačko-neretvanske županije sa svojim atrakcijama i poznatom gastronomijom. Vinska cesta Hercegovine i karta same po sebi su jako zanimljive, no također je

<sup>9</sup> Karta Vinske ceste HNŽ,2017.godina, izvor:internet

zanimljivo što se Livanjski sir kao gastronomska delicija pojavljuje u karti. Razlog tome je što je cijela Hercegovina Livanjski sir "prisvojila" sebi, i on se može pronaći u ponudi u svim navedenim gradovima do kojih seže vinska cesta, pa i dalje. Na mapi se Livno kao grad sam po sebi nažalost ne nalazi, no pretpostavlja se da je razlog tome to što Livno pripada Herceg-bosanskoj a ne Hercegovačko-neretvanskoj županiji. Zato je prethodno spomenuto spajanje i suradnja Turističkih zajednica od važnog značaja za grad Livno. On bi se kao "Grad sira, meda i konja" odlično uklopio u kartu Vinske ceste Hercegovine. Takva promocija bila bi dodatni osiguravatelj rasta turizma i povezanosti livanjskog turizma s turizmom ostatka BiH, također i povezanost Livanjskog sira sa turizmom Livna i ostatka Hercegovine.

### **POTENCIJAL JEZERA BUŠKO BLATO:**

U poglavlju rada "Turizam Livna" stranica 10., spomenuto je i opisano jezero Buško blato, nakon opisa i zanimljive legende o nastanku, analizirat će se činjenice o mogućnostima razvoja.

Unatoč ogromnom potencijalu jedan od neiskorištenih resursa je i jezero Buško blato, već ranije spominjano u prirodnim ljepotama ovog kraja. Ovo najveće umjetno jezero u Europi nažalost nije turistički iskorišteno, a brojne su atrakcije koje bi bilo u mogućnosti organizirati sa ciljem privlačenja posjetitelja i turista ali i s ciljem da se privredno iskoristi. Lokalno stanovništvo djelomično koristi jezero u svrhu kupanja odnosno postoji dio plaže i jezera koji se koristi kao kupalište, poznata je plaža pod nazivom Marinovac. Također, ribolov je dosta popularan i zastupljen, no ne u neke turističke svrhe. Postoji mogućnost jedrenja i bila bi jako dobra prilika iskoristiti to kao atrakciju, uz na primjer skijanje na vodi, vožnju kajakom. Prethodno navedene atrakcije bile bi jako dobra nadopuna već postojećim atrakcijama koje na primjer ima turistička agencija Continental Adventure. To bi bila prilika koja bi se uklopila dobro uz postojeću ponudu, s obzirom da trenutno Turistička zajednica Livno još uvijek nije krenula s radom no ukoliko bi se aktivirala u skorje vrijeme jedna od aktivnosti na kojima bi trebalo poraditi je i učiniti Buško jezero turističkom atrakcijom, koja će pridonijeti ekonomskom i privrednom razvitku grada Livna i okolnog područja. Neizostavno bi bilo proširiti dio jezera na kojem je moguće kupanje, te napraviti nekoliko plaža pogodnih za kupanje, odličan dodatak činili bi kafići u obliku splavova. Jedna jako zanimljiva ideja koja bi privukla velik broj posjetitelja koji su u potrazi za svojom oazom mira, opuštajućom atmosferom i predivnom prirodom.

Aktivnosti koje bi se provele ne bi bile od koristi samo za grad Livno, nego i Tomislavgrad te područje između ova dva grada-Prisoje. Osim kupališta u blizini jezera pored ceste koja vodi prema Tomislavgradu, nalazi se predivno malo odmaralište za putnike, bicikliste i slično, koje ima pogled na jezero. Prizor je toliko predivan i u isto vrijeme nestvaran da oduzima dah.



Slika 6 Jezero Buško blato, izvor:internet

## 6.2. ANALIZA TURISTIČKOG PROMETA

Prema analiziranim podacima Statističkog zavoda Federacija Bosne i Hercegovine očigledan je pozitivan rast broja turista, noćenja te samog broja raspoloživog kapaciteta kada je u pitanju smještaj u gradu Livnu. Već ranije spomenuti rast potražnje za atrakcijama i turizmom grada, vidljiva je i u brojkama.

Podaci o dolascima i noćenju turista za posljednje tri godine u Bosni i Hercegovini prikazani su u sljedećoj tablici:

Godina	Dolasci ukupno	Domaći	Strani	Noćenja ukupno	Domaći	Strani
2020	305 890	176 996	128 894	703 652	413 130	290 522
2021	666 698	288 598	378 109	1 496 230	571 570	924 660
2022	1 024 182	338 132	686 050	2 162 713	659 709	1 503 004

Tablica broj 2, Podaci o dolascima i noćenju turista za posljednje tri godine u Bosni i Hercegovini, IZVOR:FZS

Prema podacima o mjesecima, najveći broj dolazaka i noćenja bio je u mjesecu kolovozu u 2022.godini, sa ukupno 145 735 dolazaka i 350 199 noćenja .

Kada je riječ o Livnu i okolici, odnosno možemo reći Kantonu 10, on također bilježi pozitivan rast turista. Prikazani su podaci od siječnja do kolovoza za 2022.godinu u usporedbi s prethodnom godinom.

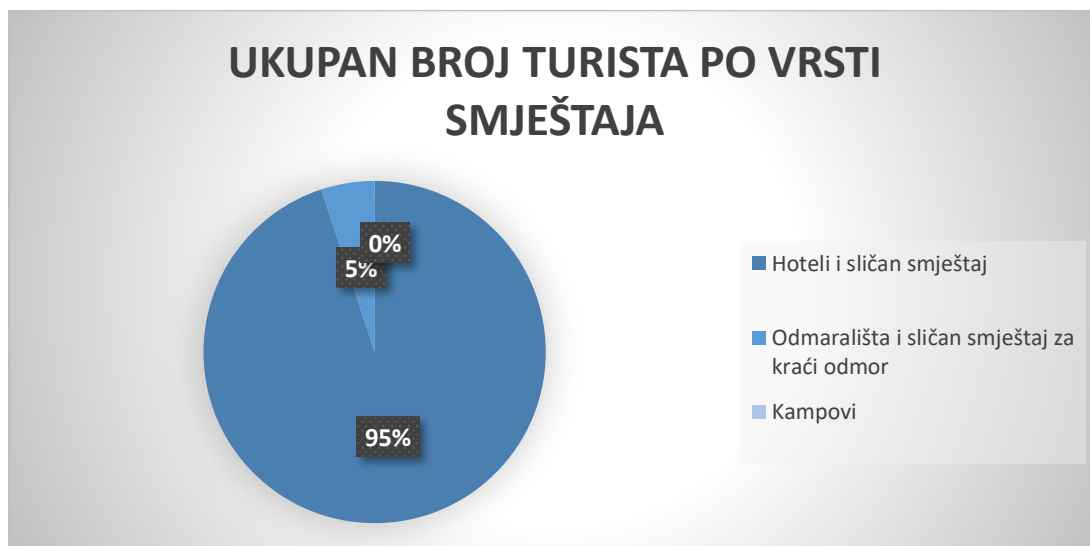
	DOLASCI TURISTA	
Godina	2022.	2021.
<b>Ukupno</b>	9 450	6 289
<b>Domaći</b>	3 300	3 156
<b>strani</b>	6 150	3 133

Tablica broj3, Podaci o dolascima turista na području Kantona 10, za 2022. i 2021. godinu, izvor: FZS

	NOĆENJE TURISTA	
Godina	2022.	2021.
<b>Ukupno</b>	17 054	11 493
<b>Domaći</b>	5 218	4 806
<b>strani</b>	11 836	6 687

Tablica broj 4, Podaci o noćenju turista na području Kantona 10, za 2022. i 2021. godinu., izvor: FZS

Prema navedenim podacima vidljivo je da je turističko kretanje u 2022.godini poraslo u usporedbi s prethodnom 2021.godini, kada bi uzeli podatke od ranijih godina, na primjer 2018. kada je broj dolazaka bio 7 076 turista, a broj noćenja 12 478, porast je očit.



Grafički prikaz broj , Ukupan broj turista po vrsti smještaja u 2022.godini, izvor:podaci FDZ

Turisti su se uglavnom odlučivali na smještaj u hotelima i sličnim objektima kao što su moteli, prenoćišta i slično, njih ukupno 8 450, dok je u odmaralištima bilo 477 turista. Na žalost ne postoji evidencija turista koji su koristili privatni smještaj, a velik broju njih u posljednje vrijeme se odlučuje



upravo za takav tip smještaja. Potrebno je naglasiti da se podaci odnose samo na period od siječnja do kolovoza, samim tim ukupan broj turista koji su posjetili Livno i okolicu je još dosta veći.

Prema načinu dolaska turisti i posjetitelji uglavnom su dolazili individualno , čak 93% njih, dok je 7% dolazilo grupno.

Razlozi i motivi za dolazak su najviše turističkog i poslovnog tipa, čime se može zaključiti da je područje u poduzetničkom i poslovnom smislu napredovalo.

Trenutno Livno ima nedovoljno smještajnog kapaciteta, iako se broj u zadnjih 10 godina udvostručio . Kanton 10 sa ukupno 1142 registrirana ležaja i dalje ne može zadovoljiti potražnju . Rješenje ovakvog problema moglo bi biti u proširenju kapaciteta "oživljavanjem " starih hotela. Naime, prije procvata turizma u gradu Livnu, zatvorila su se dva velika hotela- hotel Dinara i Park, oba hotela imaju poprilično velik broj smještajnih kapaciteta (Hotel park- 60 ležaja, Dinara- 120 ležaja) , te su u dobrom stanju. Također lokacija na kojoj se nalaze, u širem centru grada je jako zadovoljavajuća. Investiranje u ove hotele moglo bi dovesti još veći broj gostiju , te bi ponuda zadovoljila potražnju, ukoliko grad ima namjeru u budućnosti baviti se turizmom , ovaj problem je prvi na listi za rješavanje.

Ranije u radu spomenuti turistički izleti koji su u ponudi grada (foto safari s divljim konjima, quad vožnje, piknici, planinarenje...) uglavnom su u organizaciji turističke agencije Continental Adventure. U svojoj ponudi imaju jednodnevne i višednevne izlete, a kako kažu popularne su obje opcije, nešto više jednodnevni izleti za koje su uglavnom zainteresirani lokalni stanovnici, dok višednevne izlete rezerviraju grupe koje dolaze i ostaju nekoliko dana . Što se smještaja tiče mogu se pohvaliti sa zanimljivom ponudom koja sadrži tri glamping kućice s kapacitetom za ukupno 12 osoba. Cijene se kreću od 95 do 300 eura po osobi, i može se zaključiti da se radi o malo luksuznijem smještaju.



Slika 7 Continental Adventure, glamping kućice, izvor:internet

Od jednodnevnih izleta najpopularniji su Foto safari s divljim konjima i E bike ture, dok u ostatku ponude imaju jahanje u Konjičkom klubu, kanu safari sa partnerima Stur.ba- na rijeci Sturbi , snježna avantura- quad vožnje, posjeta Šatorskom jezeru, panoramski let avionom, arheološke i povijesne ture, promatranje ptica.

Cijena ovakvih jednodnevnih izleta kreće se u rangu od 20 do 170 eura.

U ponudi višednevnih izleta nudi se smještaj s aktivnostima, popularan je aranžman "654"- 6 dana, 5 noći, 4 aktivnosti , i "3 dana avanture u Livnu", također nudi se i individualna organizacija višednevnih izleta po želji gosta. (<https://continentaladventure.net/ba/index.html>)

Kada su u pitanju cijene ostalih smještajnih jedinica i ugostiteljskih objekata može se primijetiti da su cijene donekle jednake kao i ostatka ponude u Hercegovini, ni ipak bilježi se velik porast razine cijena u odnosu na prethodne tri godine. Još uvijek se ipak može pronaći smještaj po povoljnijim cijenama, od otprilike 30 eura noćenje po osobi.

#### **LOKALNA DOGAĐANJA U SVRHU PRIVLAČENJA TURISTA:**

Livanjsko kulturno ljetno, Advent, Tradicionalna livanjska čajanka, Biciklističke vožnje, Izložba Li-art, humanitarni Koncert "Srce Livna", Agro-turistički sajam, Izložba-Livno grad sira i meda, neki su od sada već tradicionalnih običaja koji se ponavljaju svake godine. Ova događanja privlače veliku pažnju posjetiteljima, posebno oni gastronomskog tipa, posjetitelji dolaze iz cijele BiH, Hrvatske ali i ostalih zemalja, i savršena su prilika za prezentirati grad u punom svjetlu. Prema prethodno navedenome može se zaključiti da organizirani događaji djeluju i na turizam i na gospodarstvo pozitivno jer ovi događaji privlače pažnju i potencijalnim suradnicima, na ovaj način Livno je ostvarilo brojne suradnje, investicijske poduhvate te šire dobar glas koji je ključan za marketing.

Za turizam grada jako je važno da je sam grad aktivan, livanjski ugostitelji zajedno sa gradom organiziraju ovaj niz kulturalnih, sportskih, turističkih i gastronomskih događanja kojih je svake godine sve više i više. Svaka nova aktivnost odnosno novi događaj organiziran na razini grada podiže broj dolazaka. Najveći broj događanja je u ljetnim mjesecima te za vrijeme zimskih blagdana.

#### **IDEJE ZA KREATIVNI I GASTRONOMSKI TURIZAM:**

Ustanovljeno je da izvozom Livanjskog sira i stavljanjem na svjetsko tržište promovira se i sam grad, sir Mljekare Livno već ima prepoznatljivu etiketu odnosno sliku koja prikazuje Most na Dumanu, u dijelu starog grada, dok na primjer sir mljekare Puđa nema nikakav motiv grada prikazan na proizvodu. Možda bi idealnije za sam proizvod i promociju bilo da je na njemu prikazano više motiva Livna koji nikoga ne ostavljaju ravnodušnim. Motivi bi se mogli mijenjati na primjer godišnje ako uzmemo u obzir

da bi to bilo samo na Originalnom Livanjskom siru, ili možda da svaka vrsta ima svoj motiv. Ukoliko bi time proizvođači mislili da se uklanja neki prepoznatljiv izgled, možda bi dobro rješenje bilo limitirana serija sa novim motivima, za jedan dio proizvoda.

Vezano za prethodno, jedna atrakcija koja je poznata u drugim , a koja bi bila možemo reći relativno lagana za izvedbu u Livnu , je organizirano druženje sa degustacijom Livanjskog sira i slikanje na platnu. Uz to može se dodati neizbježno vino , hercegovačko na primjer, te još neki lokalni livanjski proizvodi . Slikarstvo je zapravo jako dobra ideja zato što Livno ima jako puno talentiranih slikara koji bi mogli držati eventualne edukacije uz druženje, što bi bilo jako zanimljivo, možda posebno zanimljivo i atraktivno ženskoj populaciji. Varijacije ova ideje bi bila i slikanje uz vino i Livanjski sir na otvorenom, odnosno slikanje prirode . Turisti bi mogli uživati u druženju i pogledu , a slike ponijeti kao suvenir i uspomenu.

S obzirom na to da se cijeli proizvod proizvodi u ovom kraju, kao atrakcija bi bila zanimljiva "tura kroz proizvodnju" gdje bi se u manjem dijelu tvornice napravio manji tehnološki pogon koji bi se mogao posjećivati , ili neku vrstu istoga, na primjer u zadnje vrijeme je popularan digitalni virtualni prikaz, posjetitelji bi vidjeli kako nastaje poznati sir, koje su to faze u proizvodnji, zatim bi se uvjerali u kvalitetu samog proizvoda degustacijom, bilo bi poželjni da degustacija ima zanimljiv prikaz, kao primjer i izvor ideje možemo uzeti tvornicu čokolade u Švicarskoj . Iako se ne radi o istoj vrsti proizvoda, oba proizvoda su gastronomskog karaktera te bi se moglo poslužiti kao inspiracija.

Također slično prethodnome, trebala bi se razmotriti ideja o otvaranju "kuće sira" kao mali muzej , gdje će biti na zanimljiv način prikazana povijest ovog sira, vrste sira koje imaju trenutno u ponudi , sve karakteristike tih vrsta, izgled sira ranije i danas , razlike i sličnosti . Uz stručne vodiče koji će znati dobro ispričati priču da zainteresiraju , i ugodnu atmosferu ovakva atrakcija bi bila pun pogodak.

Prethodne dvije ideje bi iziskivale malo više vremena za provedbu te više resursa i novca bi bilo potrebno. Dok na primjer za prve ideje bila bi potrebna samo dobra organizacija i manje vremena i resursa.

SNAGE	SLABOSTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Divlji konji kao turistička atrakcija</li> <li>- Livanjski sir kao brand</li> <li>- Livanjsko polje kao najveće kraško polje na svijetu</li> <li>- Bogata kulturno-povijesna baština (prvo pisano spominjanje Livna 892. godine)</li> <li>- Čist zrak</li> <li>- Grad na 3 rijeke i 2 jezera</li> <li>- Grad s najviše sunčanih dana u BiH</li> <li>- Izloženost vjetrovima tijekom cijele godine</li> <li>- Dostupnost poslovnih zona</li> <li>- Mnogobrojna dijaspora spremna ulagati u Livno</li> <li>- Velike površine za razvoj stočarstva i ratarstva</li> <li>- Tradicija u poljoprivrednoj proizvodnji, posebno u mljekarstvu</li> <li>- Zemljopisni položaj Livna i povezanost s razvijenom Dalmacijom</li> <li>- Mala zračna luka na Brdima</li> <li>- Sjedište brojnih institucija županije</li> <li>- Franjevačko muzej i galerija Gorica-Livno</li> <li>- Globalna prepoznatljivost ljudi porijeklom iz Livna u kulturi, sportu, gospodarstvu...</li> <li>- Ležište mineralnih sirovina (tresetište)</li> <li>- Glazbena škola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Niska iskorištenost proizvodnje energije</li> <li>- Nesređenost zemljišnih knjiga</li> <li>- Zastarjela prostorno planska dokumentacija</li> <li>- Usitnjenost poljoprivrednog zemljišta</li> <li>- Nepovoljna struktura gospodarstva-mali udio proizvodnje a veliki udio trgovine</li> <li>- Međusobna ne povezanost s drugim općinama i gradovima</li> <li>- Neadekvatna organizacija gradske uprave</li> <li>- Neaktivan odnos uprave prema gospodarstvu i investitorima</li> <li>- Nedovoljna primjena IKT tehnologija u javnoj upravi</li> <li>- Nedovoljno razvijena vodovodna i kanalizacijska mreža</li> <li>- Neznanje i nezainteresiranost stanovništva oko pravilnog odlaganja otpada i reciklaže</li> <li>- Nedostatak aktivnih demografskih mjera</li> <li>- Slabo upravljanje otpadom i niska svijest stanovništva za okoliš</li> <li>- Nepovoljna struktura stanovništva i negativan prirodni prirast stanovništva</li> <li>- Iseljavanje stanovništva</li> <li>- Smanjenje broja učenika</li> <li>- Niska stopa zaposlenosti i visoka stopa nezaposlenosti</li> <li>- Nepostojanje organiziranog turističkog sustava</li> <li>- Nefunkcionalne mjesne zajednice kako bi trebala</li> </ul>

PRILIKE	PRIJETNJE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izgradnja autoceste Split – Banja Luka</li> <li>- Dostupnost EU i drugih izvora financiranja</li> <li>- Digitalna transformacija i informatizacija</li> <li>- Povećana potražnja za specifični turističkim sadržajima koje može pružiti Livno</li> <li>- Povećana potražnja za hranom i osiguranjem prehrambenim proizvodima, posebno organskom i ekološki uzgojenom hranom</li> <li>- Prekogranična i međuopćinska suradnja</li> <li>- Klimatski pogodno područje za korištenje obnovljivih izvora energije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prirodne nepogode</li> <li>- Loš kreditni rejting zemlje</li> <li>- Nestabilna sigurnosna situacija u zemlji i svijetu</li> <li>- Politička nestabilnost u BiH</li> <li>- Negativne posljedice zaraznih i drugih bolesti (pandemije, epidemije i sl.)</li> <li>- Migrantska kriza</li> <li>- Ograničavanje pristupa vanjskim izvorima financiranja</li> <li>- Zaobilaženje Livna u strateškim državnim infrastrukturnim projektima</li> </ul>

*Tablica br.1., SWOT analiza grada Livna, vezana za turizam i proizvode , Izvor : Strateška analiza grada Livna, dijelove izdvojio autor*

Prikazanom SWOT Analizom, uvidjele su se snage i prednosti za razvitak, ali uočili i nedostaci, prijetnje te slabosti za turizam i grad. Ovom analizom lakše će se doći do željenog rezultata riješiti problemi i prepreke koje smetaju u izvršenju krajnjeg rezultata.

## 7. ZAKLJUČAK

Geografski položaj , klima , livanjsko polje s netaknutom prirodom te kultura i način života , uz znamenitosti koje posjeduje jako su povoljni za razvitak turizama. Turistička ponuda grada Livna je vrlo raznovrsna i autentična, najposjećenije su prirodne ljepote grada i jedinstveni Livanjski konji. Gastronomija ima jako važnu ulogu u gospodarstvu grada, a usluga smještaja i ugostiteljstva je najzastupljenija u strukturi obrta. Iako je turistički i gospodarski napredak neosporiv, Livno još uvijek nije iskoristilo sve resurse, no turizam ide u tom smjeru. Analizirao se učinak Livanjskog sira na turizam i gospodarstvo, te je istom utvrđeno da ovaj livanjski proizvod uključen u gotovo sve turističke atrakcije, te je popularan među turistima. Povećanje broja suradnji proizvođača sira te proširenje tržišta velika je prilika koju bi trebalo iskoristiti, samim tim i povećanje broja atrakcija i ponude gastronomskog tipa. Isto tako veliku ulogu ima u gospodarstvu jer mlijeko koje se koristi za proizvodnju je isključivo s područja livanjskog polja odnosno proizvodnja mlijeka se odvija u Kantonu 10, Hercegbosanske županije koja ima središte u gradu Livnu. Vidi se prostor za napredak i proširivanje ponude Livanjskog sira, ali i ostalih atrakcija. Analizom je utvrđen pozitivan rast broja dolazaka i noćenja turista, kao i povećanje broja aktivnosti koje se nude, osim toga vidljiv je manjak smještajnog kapaciteta iako je trenutna brojka smještajnog kapaciteta najveća, ali i mogućnost za proširenje istoga. Boravak u prirodi je trenutni trend, vidljiv je povećan broj interesa za glamping turizam. Glavni motiv za dolazak su Divlji konji. Iako se većina smještajnih kapaciteta nalazi u samom gradu, ipak se radi o ruralnom turizmu s obzirom da su gotovo sve aktivnosti, osim kulturnih i povijernih, smještene u okolna seoska područja i sama gastronomija spada u ruralni turizam. Također, ustanovljeno je da se radi o ljetnom turizmu, najveći broj osjeta ostvaren je u kolovožu. Posjetitelji u najvećem broju dolaze iz BiH i Hrvatske pa možemo reći da se radi o regionalnom turizmu. Povezanost livanjskog turizma s turizmom ostatka Hercegovine nije dovoljno razvijena, no početkom rada Turističke zajednice Grada Livna stanje bi se trebalo promijeniti. Trenutni problem na razini grada je nedovoljno financijskih sredstava i neadekvatna organizacija. Lokalni ugostitelji, poduzetnici, i stanovništvo imaju pozitivne pretpostavke o budućnosti turizma u gradu Livnu te se smatra kako bi u budućnosti grad imao dovoljno resursa i prostora za napredak te pozicioniranje u regiji i svijetu kao turistički grad no prijeti opasnost od razvitka drugih djelatnosti . Ukupnom analizom svih navedenih podataka dolazi se do zaključka da Livno ima veliki potencijal , stanje je zadovoljavajuće s obzirom da se radi o pozitivnom razvitku posljednjih godina i sumnjičavošću stanovništva. Neosporno je da je grad poznat po Livanjskom siru i Divljim konjima i to ga čini prepoznatljivim na tržištu. Proširenjem kapaciteta i turizma smanjiti će se broj nezaposlenih i broj odlazaka u inozemstvo što godinama predstavlja problem ovom gradu.

## POPIS SLIKA, TABLICA I GRAFIČKIH PRIKAZA

### POPIS SLIKA:

**Slika broj 1** - Panorama grada Livna, izvor:web

**Slika 2** Livanjski sir, Izvor:mljekara Eko sir Puđa

**Slika 3** Vanjski izgled i karakteristike Livanjskog sira, Izvor: Autor,

**Slika 4** Livanjski divlji konji , Cincar, Izvor: Continental Adventure,

**Slika 5** Karta Vinske ceste Hercegovačko-neretvanske županije, Izvor:Internet

**Slika 6** Jezero Buško blato, izvor:Internet

**Slika 7** Continental Adventure, glamping kućice, izvor:internet

### POPIS TABLICA:

1. Tablica br.1., SWOT analiza grada Livna, vezana za turizam i proizvode , Izvor : Strateška analiza grada Livna, dijelove izdvojio autor, stranica br.31
2. Tablica broj 2 , Podaci o dolascima i noćenju turista za posljednje tri godine u Bosni i Hercegovini, IZVOR:FZS
3. Tablica broj3, Podaci o dolascima turista na području Kantona 10, za 2022. i 2021. godinu
4. Tablica broj 4, Podaci o noćenju turista na području Kantona 10, za 2022. i 2021. godinu
5. Tablica br.5., SWOT analiza grada Livna, vezana za turizam i proizvode , Izvor : Strateška analiza grada Livna, dijelove izdvojio autor

### POPIS GRAFIČKIH PRIKAZA :

**Grafički prikaz 1** Kretanje broja turista u gradu Livnu, u razdoblju od 2017.-2021., Izvor: FZS, autor,

**Grafički prikaz 2** , Shema proizvodnje Livanjskog sira , Izvor: autor

**Grafički prikaz 3** , Proizvodnja mlijeka u postotcima 2021.godine, Izvor: Autor, podaci FZS,

**Grafički prikaz 4,5** Prodaja Livanjskog sira 1970-tih i 1980-tih, prodaja u 2000tim , Izvor: podaci FZS, autor

**Grafički prikaz 6** Kretanje procijenjenog broja stanovnika , Izvor: FZS

**Grafički prikaz 7** Ukupan broj turista po vrsti smještaja u 2022.godini, izvor:podaci FD

## LITERATURA

### IZVORI S INTERNETA:

- Divlji konji Livno, Turistička ponuda: <https://livnowildhorses.com/hr/pocetna/>
- Eko sir Puđa: <https://livanjskisir.com/>
- Federalni zavod za statistiku: <https://fzs.ba/>
- Grad Livno : <https://livno.ba/>
- LiNovine : <https://livnovine.com/>
- Livno Online : <https://www.livno-online.com/>
- Mljekara Livno: <https://mljekaralivno.com/>
- Mostarki info : <https://mostarski.info/>
- Radio Livno : <https://radiolivno.ba/>
- Turistička agencija Continental Adventure Livno :  
<https://continentaladventure.net/index.html>

### KNJIGE, ČLANCI , ČASOPISI I DRUGI DOKUMENTI:

1. Boniface Priscila(2003), Tasting tourism: Traveling for food and drink new directions in tourism analysis. London: Ashgate
2. Green, M. (2001) , "Urban heritage tourism: Globalisation and localisation", str. 173–198.
3. Lidija Petrić (2002): Osnove turizma, Ekonomski fakultet Split
4. Milan Poljak, Tomislav Ćosić (2009) Livno, BiH: Agroekološko vrednovanje prostora Hercegbosanske županije
5. Mljekarstvo (2021.) : časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka
6. Nurija Jahjefendić: Nacrti prostornog plana Federacije Bosne i Hercegovine, Slivovi u Bosni i Hercegovini
7. Razvojna banka Federacije BiH (2021.), Članak o Livanjskom siru:  
<https://rbfbih.ba/prepoznatljiva-kompanija-pudja-iz-livna/>
8. Strategija razvoja grada Livna 2022.-2027.god. : [https://livno.ba/wp-content/uploads/Stategija-razvoja-Grada-Livno-2022-2027-Strateska-platforma\\_Nacrt.pdf](https://livno.ba/wp-content/uploads/Stategija-razvoja-Grada-Livno-2022-2027-Strateska-platforma_Nacrt.pdf)
9. Strategija razvoja grada Livna 2023.-2030.god : [https://livno.ba/wp-content/uploads/Strategija-razvoja-grada-Livna-2023-2027\\_-Nacrt.pdf](https://livno.ba/wp-content/uploads/Strategija-razvoja-grada-Livna-2023-2027_-Nacrt.pdf)
10. Udruga za zaštitu podrijetla Livanjskog sira(2019., Livno), Specifikacija proizvoda :  
[https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2020/02/Specifikacija\\_-Livanjski-sir.pdf](https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2020/02/Specifikacija_-Livanjski-sir.pdf)
11. Želimir Čečura (2002): Hercegbosanska županija: priručnik za zavičajnu nastavu



## INTERVJU , VIDEOZAPISI:

- Eko sir Puđa: <https://www.youtube.com/watch?v=6-jlEgyjySs>
- Flying Saucer Magazine :  
[https://drive.google.com/file/d/1D3dNsXZ8fkQ2zu89Fly43d9byW8erDke/view?fbclid=PAAaZM877U7Hfmd3PSbPbtI5582fY2\\_hodpC8lvCQj-Qag9MsNaxpkxiLFIKQ&pli=1](https://drive.google.com/file/d/1D3dNsXZ8fkQ2zu89Fly43d9byW8erDke/view?fbclid=PAAaZM877U7Hfmd3PSbPbtI5582fY2_hodpC8lvCQj-Qag9MsNaxpkxiLFIKQ&pli=1)
- <https://www.youtube.com/watch?v=8MPaFcm6NVw>
- Intervju autora s Marinom Mamuzom, vlasnikom i osnivačem turističke agencije Continental Adventure, 2023.godina
- Intervju autora s turistima iz Poljske, 2023.godina
- Intervju direktora Mljekare Livno : <https://bhbusiness.ba/zelimir-camber-direktor-mljekare-livno/>
- Intervju s poduzetnicima, ugostiteljima  
<https://bljesak.info/gospodarstvo/turizam/livno-sve-privlacnije-dolaze-radi-divljih-konja-ostaju-radi-prirodnih-ljepota/429919>
- Livanjski sir : <https://www.youtube.com/watch?v=-oxqNmB5m98>
- Livno znamenitosti: <https://rtvmo.ba/grad-livno/>
- Proizvodnja Livanjskog sira : <https://www.youtube.com/watch?v=BnyVnJ7OC5Q>
- Što posjetiti u Livnu: [https://www.youtube.com/watch?v=JgBjK\\_pj7\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=JgBjK_pj7_0)

## SAŽETAK

Svrha ovog završnog rada bila je ispitati i pobliže prikazati utjecaj koji Livanjski sir ima na turizam i gospodarstvo u Gradu Livnu, te analizirati mogućnosti i trenutno stanje turizma grada. U uvodu je pobliže prikazana svrha te metode istraživanja i struktura rada. Zatim su teorijski objašnjeni su svi bitni pojmovi o Livnu, siru, turističkoj ponudi, gastronomskom turizmu i stanju u gospodarstvu koji će se koristiti u samoj analizi. Analizirane su mogućnosti za napredak i razvoj turizma, uspoređeni su podaci i utvrđeno je da se vidi veliki napredak posljednjih godina, turizam općenito ali i ruralni, gastronomski turizam se širi i to utječe pozitivno na gospodarstvo u Kantonu 10. Navedene su preporuke za daljnji razvoj turizma, a lokalni poduzetnici su svjesni turističke ponude grada i misle da je uz sistematski plan i prave poteze daljnji razvoj turizma u jednu od glavnih djelatnost moguć. Utvrđeno je da unatoč mnogobrojnim aktivnostima turističkog tipa i organiziranim događanjima, prirodni i materijalni resursi još uvijek nisu maksimalno iskorišteni. Broj dolazaka i noćenja raste, a smještajnog kapaciteta nije dovoljno. Divlji konji su glavni pokretač turizma, a Livanjski sir je uvelike pridonio tome. Unatoč tome što je sir prisutan u svim turističkim aktivnostima preporučuje se jedna u kojoj je Livanjski sir glavna ponuda i proizvod. Cilj je bio i utvrditi prepreke koje bi mogle negativno utjecati na razvoj turizma u Livnu, a utvrđeno je da postoje problemi manjka financijskih sredstava te angažman Grada Livna i Hercegbosanske županije kada je u pitanju turizam, također postoji mogućnost razvitka drugih djelatnosti koje bi ugrozile turizam i njegove resurse. Preporuka bi bila veći angažman samog grada i Turističke Zajednice Grada Livna u poduzimanju turističkih poduhvata.

**Ključne riječi:** *Livno, turizam, razvoj, Livanjski sir, potencijal*

## SUMMARY

The purpose of this final paper was to examine and show in more detail the impact that "Livno cheese" has on tourism and economy in the city of Livno, and to analyze the possibilities and current state of tourism in the city. In the introduction, the purpose of the research method and the structure of the work are presented in more detail. Then, all important terms about Livno, cheese, tourist offer, gastronomic tourism and the state of the economy, which will be used in the analysis itself, were theoretically explained. Possibilities for the progress and development of tourism were analyzed, data were compared and it was determined that great progress has been seen in recent years, tourism in general but also rural, gastronomic tourism is expanding and this has a positive effect on the economy in Canton 10. Recommendations for the further development of tourism are given, and local entrepreneurs are aware of the tourist offer of the city and think that with a systematic plan and the

right moves, further development of tourism into one of the main activities is possible. It was established that despite numerous tourist-type activities and organized events, natural and material resources are still not fully utilized. The number of arrivals and overnight stays is increasing, but there is not enough accommodation capacity. Wild horses are the main driver of tourism, and Livanjski sir has greatly contributed to this. Despite the fact that cheese is present in all tourist activities, one in which "Livno cheese" is the main offer and product is recommended. The goal was also to determine obstacles that could negatively affect the development of tourism in Livno, and it was determined that there are problems of lack of financial resources and the engagement of the City of Livno and Hercegbosnian County when it comes to tourism, there is also the possibility of the development of other activities that would threaten tourism and its resources. The recommendation would be greater involvement of the city itself and the Tourist community of the City of Livno in undertaking tourism ventures.

**Key words:** *Livno, tourism, development, Livno cheese, potential*