

PODUZETNIČKI DAN

TRENDOVI U UGOSTITELJSTVU
I LOKALNA GASTRONOMIJA

Matejna



UDRUŽENJE OBRTNIKA
VIŠKOVO-KASTAV-KLANA-JELENJE

**ČETVRTAK,
19.09.2019.**

Od 10,00 marende dobrodošlice „Konobe „Kume“
VI. Zlate Bezjak; Maneštra od bobič i tripice
po prigodnim cijenama od 20,00 kn

“TRENDOVI U UGOSTITELJSTVU I LOKALNA GASTRONOMIJA”

**11,00 do 11,30 sati – Pravilnom i zdravom prehranom
za dulji i kvalitetniji život** – Vedrana Jurčević
Podobrnik, Sandra Pavičić Žeželj (NZZJZ PGŽ)

**11,30 do 12,00 sati – Izdavaštvo kao jedan od glavnih
čimbenika u očuvanju domaće besede** – PREDAVAČ:
Franjo Butorac , Naklada Kvarner- prezentacija izdanih
knjiga s posebnim osvrtom na kuharicu „Bokunić
užanci“

**12,00 do 12,30 sati – Vinogradarstvo i vinarstvo
našeg kraja, savjeti stručnjaka** – PREDAVAČ: Mladen
Brajan, Upravni odjel za turizam, poduzetništvo i
ruralni razvoj PGŽ

12,30 do 13,30 sati – Bonton i kultura stola; Kako
pravilno postaviti stol, odgovarajući pribor i čaše,
ponašanje za stolom i posluživanje – PREDAVAČ:
Damjan Miletić, Visoka poslovna škola PAR

**Viškovo / Šator na parkiralištu
Milihovo - ULAZ BESPLATAN**



**13,30 do 14,00 sati – Obogaćivanje ponude privatnih
iznajmljivača** – Zoran Delić, „Podravka“ d.d.

**14,00 do 14,30 sati – Zaboravljeni trendovi u
ugostiteljstvu; Priprema jela kod stola gosta;
Priprema tatarskog bifteka** – PREDAVAČ: Damjan
Miletić, Visoka poslovna škola PAR, Senad Lović,
vlasnik Ugostiteljskog objekta „BAR BAR“ Rijeka

15,00 „Bonaca“ i Duško Jeličić
- Ocjenjivanje i degustacija štrudela za sve posjetitelje
- Kokteli učenika Ugostiteljske škole Opatija

17,00 – Velika humanitarna padela- priprema i podjela
dagnji na buzaru i prikupljanje humanitarnih priloga

U pripremi sudjeluju ugostitelji uz pomoć kuharskih
virtuoza Damira Permana, Kristijana Kozmića, Zorana
Delića.

Njihovi pomoćnici bit će Duško Jeličić, Mauro Staraj,
Mia Negovetić, Drago Žiljak, Alvaro Načinović...

19,00 sati – proglašenje najljepše konobe i najboljeg
štrudela

Cjelodnevna ponuda izlagača!