

Okrugli stol

FORUM ODRŽIVE GASTRONOMIJE

27.06.2022.

10.00h

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Opatija
PRIJAVE



Panelisti:

- Irena Persić Živadinov, Turistička zajednica Kvarnera
- Domijan Mršić, Liburnia Riviera Hoteli d.d.
- Greta Krešić, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
- Slobodan Ivanović, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
- Helena Traub, Udruga Žmergo
- Zdravko Tomšić, chef konzultant
- Mladen Brajan, Upravni odjel za turizam, poduzetništvo i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije

Moderator: Edi Prodan, Novi list

Nakon okruglog stola, Liburnia Riviera Hoteli d.d. Vas pozivaju na domjenak održive gastronomije.

EKO SAJAM (ekološki certificirani proizvođači):

- OPG Mićić - med
- OPG Vučemilović - lavanda
- OPG Brolich - aronija
- Eko Kmetija Žgajnar - mlijekočini proizvodi i meso
- Hortiriviera d.o.o. - sredstva za čišćenje
- OPG Bogdanić - namazi od voća
- OPG Hujić - voće i povrće
- OPG Loboda - voće i povrće, sokovi

Ciljevi okruglog stola:

- promocija održivog i odgovornog turizma,
- educiranje ugostitelja/hotelijera/stanovništva o prednostima korištenja ekološki uzgojenih, sezonskih i lokalnih namirnica u pripremi jela,
- educiranje o nužnosti uvrštanja zdravih i lokalnih namirnica u ugostiteljsku ponudu,
- povezivanje s lokalnim OPG-ovima radi redovite opskrbe svježim namirnicama,
- poticanje lokalnog stanovništva na uzgoj i proizvodnju lokalnih namirnica



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

