



1. Forum enofilskog i gastronomskog turizma: Slavonija, Baranja i Srijem Vrhunska gastronomija i vinska karta kao najprivlačnija atrakcija gostu

12.-14.12.2017.

Ilok / Iločki podrumi, Ladanjsko imanje Principovac

Forum je organiziran pod pokroviteljstvima Ministarstva turizma i Hrvatske gospodarske komore, u partnerstvu s Udrugom poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske, Hrvatskom obrtničkom komorom, Bratovštinom hrvatskih vinskih vitezova.

1. Forum enofilskog i gastronomskog turizma realizira se u svrhu unaprjeđenja turističke ponude i promocije turističke usluge Hrvatske putem niza edukacija.

Za potrebe formiranja tema programa odrađena su interna istraživanja u HoReCa sektoru Hrvatske, stoga je Forum namijenjen chefovima kuhinja, kuharima, direktorima HoReCa sektora, svima željnih kompleksnijih znanja o kulturi vina i gastronomiji, novih turističkih doživljaja.

Edukacijama 1. Foruma obuhvaćen je enofilski i gastronomski turizam na temu Slavonije, Baranje i Srijema. Sudionici se podučavaju sljubljivanju vina uz jela Istre, Kvarnera i Dalmacije s otocima. Istovremeno će upoznati gastronomiju i kulinarsku baštinu, pružit će im se mogućnost kušanja i nabave zdravih prehrambenih proizvoda direktno od proizvođača.

Blok edukativnih predavanja o vinima u Iloku, započinje Ivo Delonga, Predsjednik Bratovštine hrvatskih vinskih vitezova (Bratovština broji 200 uglednih članova u HR).

Ključni predavači su Franjo Francen, dopredsjednik Hrvatskog sommelijskog saveza i Denis Galić, mag. gastronomije, renomirani poslovni savjetnik za hotelijerstvo i gastronomiju, ravnatelj programa Foruma.

Edukacija sudionika odvijat će se putem vinskih priča o povijesti, tradiciji vinarstva i kuhinje Slavonije, Baranje i Srijema. Istovremeno sudionici se podučavaju pripremi izvornih specijaliteta, kako bi svojim gostima u budućnosti pripremili vrhunski enofilsko - gastronomski doživljaj i animirali ih da posjete kontinentalnu Hrvatsku. Predavanje o tradicijskoj kuhinji istočne Hrvatske održat će Maja Žebčević Matić, ravnateljica Gradskog muzeja Požega.

Drugi blok edukativnih predavanja posvećen je optimizaciji poslovanja sektora hrane i pića kroz ekonomiku kuhinje hotela i restorana, tj. sudionici će naučiti pripremu jela Slavonije, Baranje i Srijema na optimalan način, kako bi kuhinjama hotela i restorana u kojima su zaposleni ostvarili pozitivan prihod.

Naučit će (upselling) sve o sugestivnoj prodaji, komunikacijskim vještinama, upoznati ponudu jela Slavonije, Baranje i Srijema i menu inženjering. Sudionici će nazočiti i izložbi OPG-ova, B2B sastancima prilikom kojih će se predstaviti lokalni proizvođači zdrave hrane potrebne za pripremu predstavljenih jela na Forumu. Ulaz na OPG izložbu i B2B sastanke je slobodan za širu javnost, s ciljem rasta i razvoja gospodarstva lokalne zajednice.

Sve iznad opisano gradi vrhunski turistički proizvod, educiranog kuhara koji će svojim znanjem i kuharskim vještinama unaprijediti turističku ponudu tj. služiti kao poligon HoReCa sektoru za kvalitetniju promociju hotela i restorana, kao i cijele Hrvatske.

Pozvani su svi zainteresirani da se pridruže Forumu, pozicioniraju svoje ime uz renomirane stručnjake, novim standardima grade sliku enofilskog i gastronomskog turizma Hrvatske u budućnosti.

Opširnije informacije i registracija:

<http://web.penta-pco.com/1-forum-eno-gast/>





Preliminarni program:

1. dan/12.12.2017.

11:30-13:00 Stručno vođen posjet Starom podrumu kao najstarijem vinskom podrumu ovog dijela Europe.

Predavač: Vesna Štajner, Iločki podrumi

13:30-14:30 Ručak

15:30-19:30 Multifunkcionalna dvorana Princeps, Ladanjsko imanje Principovac

Uvod: Ivo Delonga, Predsjednik Bratovštine hrvatskih vinskih vitezova

- Edukacija na temu vina Slavonije, Baranje i Srijema, kako ih sljubiti uz jela Istre, Kvarnera i Dalmacije s otocima i probuditi sva čula gostu.
- Upoznavanje suvremenih jelovnika Slavonije, Baranje i Srijema (građanski i seoski/ugostiteljski i obiteljski obroci).
- Tradicijska kuhinja istočne Hrvatske.

Predavači: Franjo Francen, Dopredsjednik Hrvatskog sommelierskog saveza

Denis Galić, poslovni savjetnik za hotelijerstvo i gastronomiju

Maja Žebčević Matić, ravnateljica Gradskog muzeja Požega

20:00 Večera uz predavanje i degustaciju vina Iločkih podruma

Predavač: Vera Zima, glavni enolog, Iločki podrumi

2. dan/13.12.2017.

10:00 Multifunkcionalna dvorana Princeps, Ladanjsko imanje Principovac

Upselling 1:

- Tehnike sugestivne prodaje u restoranima
- Razvijanje marketinške strategije restorana

10:30-13:00 Edukacija na temu optimizacije poslovanja sektora hrane i pića kroz ekonomiku kuhinje hotela i restorana

Upselling 2:

- Poznavanje ponude
- Menu inženjering
- Komunikacijske vještine

Ključni predavač: Denis Galić, mag. gastronomije, poslovni savjetnik za hotelijerstvo i gastronomiju

13:00-15:30 Ručak

Show cooking - priprema i degustacija tradicionalnih jela Slavonije, Baranje i Srijema

15:30-18:30

Izložba OPG-a / B2B

Susret sudionika Foruma s lokalnim proizvođačima zdrave hrane i vina Slavonije, Baranje i Srijema

20:00 Večera u restoranu, Ladanjsko imanje Principovac

3. dan/14.12.2017.

09:00-10:00 Razgled Muzeja grada Iloka - Dvorca Odescalchi

Odlazak sudionika

Organizator:

Organizator/nositelj projekta, odgovorna osoba: LUX promocija, Sunčana Matić

E: info@lux-promocija.com

W: www.lux-promocija.com

Fotografije: Iločki podrumi

