

RASPORED DOGAĐANJA

Srijeda, 1. 3. 2017.

Centralni degustacijski trg

10:00	Svečano otvorenje 22. međunarodnog sajma GAST
10:45 - 11:30	Službeni obilazak sajma GAST
11:45 - 12:00	Prezentacija rebrandinga Dalmacijavino
12:30 - 14:00	Gastro scena by Canicula
14:00 - 16:00	Gastro scena by Dalmacijavino
16:00 - 17:30	Udruga zdravi obrok Hrvatska kuha zdravo
18:00 - 19:00	Večer šampiona uz degustaciju pobjedničkih vina 22. međunarodnog ocjenjivanja vina i jakih alkoholnih pića

Konferencijska dvorana

11:30 - 15:00 - 6. Turistička mreža – konferencija o turizmu:

11:30 Pozdravna riječ:

Sanja Vuković Veić, direktorica Sajam Split

Frano Matušić, državni tajnik Ministarstva turizma

11:45 PREZENTACIJA: **OBRAZOVANJE I ZAPOŠLJAVANJE U TURIZMU**

Vesna Rajković, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske

12:00-12:45 **Okrugli stol: JAČANJE KOMPETENCIJA STRUKOVNIH ZANIMANJA ZA TURIZAM 2017**

- Vesna Rajković MINT ,
- Željko Mrnjavac Ekonomski fakultet Split,
- Joško Stella TZ ŽSD,
- predstavnik HOK-a,
- Nataša Bušić HGK,
- Ivo Bilić, Srednja ugostiteljsko turistička škola Split,
- Adrijana Vidaković, Hotel Salona Palace,
- Sabina Mikulić-Adriatic Orebić,
- Mario Ivić, Le Meridien Lav

12:45- 14:00 ENO GASTRO TURIZAM-POSEBNI OBLICI TURIZMA:

PREZENTACIJA: **Snježana Brzica**, pomoćnica ministra turizma Republike Hrvatske

Sudionici:

- **Snježana Brzica**,
- **Stipe Čogelja**- pročelnik Upravnog odijela za turizam i pomorstvo, Splitsko-dalmatinska županija,
- **Alijana Vukušić**, direktorica TZ grada Splita,
- **Mato Viočić**, Matuško ,
- **Marija Žuvela**, Fanito Vela Luka,
- **Edita Drušković**- Hotel Palača Dimitri Lesic, Braco Sanjin, chef,
- **Mira Krneta** ,HBOR, voditeljica područnog ureda Dalmacije,
- **Ivo Bartulović**- Ribarnice Brač,
- predstavnici TZ grada Osijeka i TZ grada Korčule

14:00-14.10 NOVIM TEHNOLOGIJAMA DO KVALITETNIJE USLUGE I UNAPREĐENJA PRODAJE

- **Saša Sarunić** (AgentCASH)

14:10-16:00 SUSTAVI KVALITETE U HRVATSKOM TURIZMU- Udruga Zdravi Obrok Hrvatska

- Sustav kvalitete u hrvatskom turizmu
- Certifikacija i standardizacija tursitičko-ugostiteljskog sektora
- Presentacija Certifikata i jamstvenog žiga Healthy Meal Standard uz kulinarsku prezentaciju
- TUV Thuringen certifikacija kvalitete usluge i higijene u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Presentacija „Exquisite “ certifikata

Sudionici :

- **prof.dr.sc Damir Ježek**, dekan Prehrambeno Biotehnološkog fakulteta, Sveučilište u Zagrebu,
- **dipl. ing. Tihomir Babić**, predsjednik Hrvatskog društva za kvalitetu i ravnatelj Hrvatske akreditacijske agencije,
- **prof.dr.sc. Drago Šubarić**, Dekan Prehrambeno tehnološkog fakulteta, Sveučilište u Osijeku,
- **mag.nutr. Diana Gluhak**, predsjednica udruge Zdravi obrok Hrvatska i vlasnik Helathy Meal Standarda,
- **dr.sc. Muamer Peljito**, direktor TUVadria d.o.o.,
- **mag.ing. Joško Bekavac**, direktor Carica Nova d.o.o., član znanstveno savjetodavnog vijeća Udruge Zdravi obrok Hrvatska.

16:30 - 17:30 **DIONIZIJANA** - Svečana dodjela nagrada sudionicima
22. Međunarodnog ocjenjivanja vina i jakih alkoholnih pića

Sky box

**16:00-17:00- Radionica vina: ZLATARICA- NOVA INSPIRACIJA by
Vino.like**

Na ovoj radionici predstaviti ćemo svježa vina ove izuzetne sorte, berba 2016.
Zlatarica vrgoračka, kako joj i ime govori, dolazi iz jednog od najvećih vinogorja u
Hrvatskoj.

Vrgorački vinari prepoznali su njen potencijal i počeli proizvoditi zanimljiva,
zavodljiva i lepršava vina koja zasigurno mogu naći mjesto na vinskim kartama naših
restorana. Uz vođenu degustaciju kušati ćemo vina proizvođača koja su trenutno na
tržištu.

Wine bar degustacijski štand

18.00 - 19:30 **Degustacija vina i jakih alkoholnih pića ocijenjenih na
22. Međunarodno ocjenjivanjanju vina i jakih alkoholnih pića**

Četvrtak, 2. 3. 2016.

Konferencijska dvorana

10:30-12:00 **Okrugli stol: PODUZETNIČKI CENTAR ZA NOVE
TEHNOLOGIJE U TURIZMU-Potreba ili medijska manipulacija**

- **Nove tehnologije i inovacije u turizmu**
- **Prilike i mogućnosti razvoja suvremenog turizma**
- **Suvremeni trendovi i izazovi turizma**
- **Poduzetnički centar kao potporna institucija razvoju novih tehnologija u turizmu**
- **„Know How“-primjeri dobre prakse razvoja novih tehnoloških proizvoda u turizmu**

12:00-13:00 **GRADOVI UGODNOG ŽIVLJENJA- prezentacija projekta ,
rera**

13.15- Shitake gljive prezentacija

Centralni degustacijski trg

11:00 - 12:30 **Splitska gastro scena : O'Zlata**

12:45 - 14:15 **Splitska gastro scena : PETASON**

14:30 - 16:30 **TZ grada Osijeka: FIŠ**

17:00-19:00 **Splitska gastro scena : ZORA BILA- street food,
sljubljivanje šampionskih vina sa hranom**

Sky box

**16:00 - 17:00- Radionica vina: CRNA VINA- STUP DALMACIJE by
Vino.like**

Dalmacija je svoju slavu u vinskom svijetu stekla robusnim, temperamentnim i moćnim crnim vinima. Na ovoj radionici predstaviti ćemo 4 različita terroira i 4 sorte karakteristične za Dalmaciju: plavac mali, babić, crljenak i trnjak.

Petak, 3. 3. 2017.

Centralni degustacijski trg

10:00-11:15 **Tradicionalne slastice u novom ruhu** - Turističko-ugostiteljska škola Split

11:30-12:30 **TZ Korčula: PRIPREMA ŽRNOVSKIH MAKARUNA I
DEGUSTACIJA**

13:00 - 14:30 Splitska gastro scena **Restoran - Zrno soli**

14:30 – 15:30 **BLOG TORTA by Julija s bloga Torta, pinjur i pjat**

16:00-17:00 **Dolcemanía - slatki show**

17:30-19:00 **Barmen show**

Sky box

**16:00-17:00- Radionica vina: ZAVODLJIVI ROSE- IZBOR WOW by
Vino.like**

Udruga WOW (Women on wine) - Žene i vino u suradnji s agencijom Vino.like će se potruditi izabrati najbolja rose vina od predstavljenih na ovogodišnjem sajmu GAST. Svoj izbor će prezentirati na radionici na kojoj će se uz vođenu degustaciju ispričati što su to rosei, u čemu je tajna njihove zavodljivosti i sve veće popularnosti.

Time će ova radionica biti i mali uvod u nadolezeći 5. Međunarodni festival ružičastih vina naziva Pink day koji čini glavni godišnji događaj u organizaciji udruge WOW.

Subota, 4. 3. 2017.

Centralni degustacijski trg

11:00 - 12:30 **Poznati u kuhinji i udruga Most**, humanitarna revija

13:30 – 15:00 **PASTA FACTORY**

16:00 - 17:00 Anita Šupe i Helena Jakoliš

17:30 - 18:30 **Barmen show**

Sky Box

12:30 - 13:30 **Radionica: MALA ŠKOLA VINA by Vino.like**

Tijekom ove radionice upoznat ćemo Vas s osnovama kušanja vina (organoleptička analiza vina putem vida, njuha i okusa), osnovama vinskog rječnika te ćete naučiti kako prepoznati vino koje volite, kako ga odabrati na policama vinoteka.