

11. STROKOVNO SREČANJE GOSTINCEV

Portorož, 26. in 27. november 2018

Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije organizira že tradicionalno **11. Strokovno srečanje gostincev**, ki bo v ponedeljek, 26.11.2018 (Oštarija, Portorož) in v torek, 27.11.2018 v Hotelu Slovenija – v kongresnem centru Portus v Portorožu. Prijavite se lahko že danes preko [Spletne prijave](#) ali izpolnite **prijavnico v prilogi**.

Že v ponedeljek 26.11.2018 ob 18.30 uri bo v Oštariji v Portorožu izobraževalni dogodek, kjer se bosta srečala pivo in hrana. Dogodek pripravljamo v sodelovanju s Pivovarno laško Union in prvo somelierko za pivo Seni Pegan, BeerPro. Jedi, ki jih bomo okušali zraven različnih vrst piva, bo pripravil mladi kuhar Filip Matjaž.

Osrednji dan srečanja bo 27.11.2018 v kongresnem centru Portus v Portorožu – Hotel Slovenija, kjer bomo začeli z aktualnimi informacijami za člane sekcije. Pravnica Vanja Šisernik, ki bo na kratko predstavila najpomembnejše **glede varstva osebnih podatkov v skladu z GDPR v gostinskih obratih**. Udeleženci bodo v mapi srečanja prejeli tudi osnutke potrebnih obrazcev oziroma soglasje.



Sledila bo predstavitev Evropske gastronomske regije 2021 in zanimivo predavanje **Nika Slavniča** z naslovom: **Gourmet marketing - 5 korakov kako postane tuj gost bolj pogost**.



Niko Slavnič je MBA profesor, mednarodni strokovnjak na področju marketinga, ustanovitelj podjetja IQbator d.o.o. in investitor. Je nosilec master franšize InYourPocket z 10 mio sledilcev in soavtor TheSlovenian BOOK, najbolj prodane knjige o Sloveniji. Gostincem verjetno najbolj poznan, kot vodja projekta The Slovenia Restaurants Awards, v Posavju sodeluje v okviru projekta razvoja integriranih produktov in 5-zvezdičnih doživetij za dvig konkurenčnosti in prepoznavnosti posavskega turizma.

V okviru srečanja bomo predstavili primer dobre prakse povezovanja in sodelovanja – **»Kulinarične Haloze«** - novo turistično doživetje na obronkih Ptuja. Kot vsako leto bo tudi tokrat zanimivo druženje v predverju z razstavljavci in pokrovitelji, ki bodo predstavljali zanimive izdelke, opremo, hrano in pijače, ki jih gostinci uporabljajo pri svojem delu. Popoldanski del bomo začeli z aktivnostim sekcije za reševanje problema pomanjkanja ustreznih kadrov. Nadaljevali bomo z okroglo mizo z naslovom **»Mladi gostinci #računajtenanas«**. Pogovor z mladimi gostinci bo vodil **Bine Volčič**. Na okrogli mizi bodo sodelovali: Leon Pintarič, Jorg Zupan, Luka Kosir, Grega Repovž, Tomaž Bratovž, David Vračko, Filip Matjaž.



Bine Volčič, ki je izšolan kuhar z diplomom na inštitutu Le Cordon Bleu v Parizu trenutno je aktiven na spletnem kulinaričnem portalu www.binevolcic.si ter ima lastni bistro Monstera v središču Ljubljane.

Srečanje bomo zaključili z večerjo s podelitvijo priznanj za kakovost gostinske ponudbe in jubileje v gostinstvu. Večerja bo ob 19.00 uri v restavraciji Hotela Slovenija, kjer pričakujemo posebno kulinarično doživetje, saj bodo meni za večerjo pripravili Janez Bratovž JB in mladi kuharji v sodelovanju z restavracijo hotela. Po večerji udeležence vabimo na After Hours: **»Na drugi strani šanka«**., kjer bodo za glasbo poskrbeli Matjaž Jelen (Šank Rock) & Band ter D.J. Jan Vukelič

Vljudno vabljeni!

Blaž Cvar

Predsednik Sekcije za gostinstvo in turizem pri OZS



PROGRAM STROKOVNEGA SREČANJA GOSTINCEV - **Spletna prijava**

Ponedeljek, 26. 11. 2018

- 16.00 Hotel Tomi, Portorož
Srečanje članov Gostilna Slovenija
Predstavitve aktivnosti v okviru Evropske gastronomske regije 2021 z Nikom Slavničem
- 18.30 Oštarija, Portorož
Kulinarični večer hrane in piva
V zadnjem obdobju pivo dobiva vedno večjo veljavo, našlo pa je svoje mesto tudi kot spremljevalec hrane. Spoznali boste različne vrste piva. Skozi vodeno degustacijo ob hrani vas bosta popeljala prva sommelierka za pivo **Seni Pegan, BeerPro in Mihael Galič iz Pivovarne Laško Union**. Skrbno izbrane jedi k posameznim vrstam piva pripravil **Filip Matjaž**.

Torek, 27. 11. 2018 – Hotel Slovenija – kongresni center Portus v Portorožu.

- 9.00 - 9.30 Registracija udeležencev
- 9.30 - 10.00 **Pozdrav udeležencem**
Branko Meh, predsednik OZS
Blaž Cvar, predsednik Sekcije za gostinstvo in turizem pri OZS
- 10.00 - 10.20 **Aktualne aktivnosti sekcije**
Blaž Cvar, predsednik Sekcije za gostinstvo in turizem pri OZS
- *Informacija o pripravi novih smernic dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu (in za slaščičarne)*
- 10.20 - 11.00 **Kako urediti poslovanje v gostinskih obratih skladno s Splošno uredbo o varstvu osebnih podatkov (GDPR)**
Odvetnica Vanja Šisernik
- 11.00 - 11.20 **Odmor in druženje s pokrovitelji in razstavljavci**
- 11.20 - 11.30 **Predstavitve projekta Slovenija Evropska gastronomska regija**
Predstavniki STO
- 11.30 – 12.10 **Gourmet marketing - 5 korakov kako postane tuj gost bolj pogost**
Niko Slavnič, MBA profesor, vodja projekta The restaurants Awards, mednarodni strokovnjak za marketing
- 12.10 - 12.25 **Predstavitve ugodnosti kartice Mozaik Podjetnih - Telekom Slovenije**
Simona Osterman, OZS
- 12.25 - 12.30 **Predstavitve primera dobre prakse povezovanja in sodelovanja »Kulinarične Haloze« - novo turistično doživetje na obronkih Ptuja**
- 12.30 - 14.00 **Odmor za kosilo in druženje s pokrovitelji in razstavljavci srečanja**
Okušanje jedi projekta »Kulinarične Haloze« - novo turistično doživetje na obronkih Ptuja

- 14.00 - 14.45 **Aktualna tema - aktivnosti za reševanje problematike pomanjkanja ustreznih kadrov v gostinski dejavnosti**
- 14.45 - 15.30 **Avtentični vodja in njihovi zaposleni,**
Kako ustvariti dobre odnose in okolje v katerem bodo zaposleni bolj zadovoljni. Dober kolektiv je srce vsake gostilne. Kako komunicirati, slišati, reševati notranje konflikte in obenem krepiti učinkovitost in ustvarjalnost. Kako avtentični vodja vodi svoj tim.
Anita Gomezel, univ. dipl. socialna pedagoginja, trenerka Jasne komunikacije, terapevtka transpersonalno kognitivne terapije (TCT®).
- 15.30 - 15.45 Odmor: **Druženje s pokrovitelji in razstavljalci srečanja**
- 15.45 - 17.30 **Okrogla miza z naslovom »Mladi gostinci #računanjenanas**
Izkušnje in modrosti starejših ter inovativnost in ideje mladih so prihodnost naših gostiln in restavracij
*Pogovor z mladimi gostinci bo vodil **Bine Volčič.***
Sodelujejo: Leon Pintarič, Jorg Zupan – Atelje, Luka Kosir, Grega Repovž, Tomaž Bratovž, David Vračko, Filip Matjaž.
- ob 19.00 uri **Podelitev priznanj za kakovost gostinske ponudbe in jubileje ter večerja v restavraciji Hotela Slovenija**
Vina: VinaKoper, Puklavec Family Wines d.o.o
meni pripravljajo Janez Bratovž JB in mladi kuharji v sodelovanju z restavracijo hotela
- po večerji - *After Hours: **Na drugi strani šanka***
Matjaž Jelen (Šank Rock) & Band
D.J. Jan Vukelič

Zlati pokrovitelji srečanja gostincev: Slovenska turistična organizacija, PANVITA – Ave mesnine, Pos Elektronček in Pivovarna Laško Union d.o.o., part of the HEINEKEN

Strokovno srečanje, ponedeljek, 26. 11. 2018

- **Udeležba na večerji Oštarija, Portorož:** *Izobraževanje, kjer se srečata pivo in hrana*
30 €/ osebo za člane
40€/osebo za ostale

Strokovno srečanje, torek, 27. 11. 2018

- **Udeležba na strokovnem srečanju z večerjo**
60 €/ osebo za člane *
90 €/ osebo za ostale udeležence*
- **Udeležba na Strokovnem srečanju brez večerje (samo predavanja)**
30 €/ osebo za člane *
50 €/ osebo za ostale udeležence*
- **Udeležba samo na večerji s podelitvijo priznanj Hotelu Slovenija**
45 €/ osebo za člane *

*Cene vključujejo DDV

Rok za prijavo je **21.11.2018** oziroma do zasedbe prostih mest.

Cene že vključujejo DDV. Članske cene veljajo za člane OZS, njihove družinske člane in zaposlene, ki imajo poravnano članarino.

Splošni pogoji prijave in odjave

Prijave sprejemamo preko e-naslava vlasta.markoja@ozs.si ali preko spletne strani v rubriki OZS/dogodki, oz. po telefaksu [01 50 54 373](tel:015054373), do srede **21. 11. 2018 oziroma do zasedbe prostih mest.**

Pisne odjave poslane na vlasta.markoja@ozs.si upoštevamo do 2 dni pred srečanjem. V primeru, da odjave ne sporočite, kotizacijo zaračunamo v celoti.

Kotizacijo za udeležbo na večerji »Kulinarični večer hrane in piva«, ki bo 26.11.2018 poravnate **ob registraciji** na dan večerje (račun izstavi podjetje Mate Matjaž s.p.).

Kotizacijo za udeležbo na srečanju predhodno nakažite na račun OZS: **NLB d.d.: SI56 [0201 3025 3606 416](#), sklic [00 200001](#), koda namena OTHR**. Potrdilo o plačilu pošljete skupaj z izpolnjeno prijavnico na e-naslov vlasta.markoja@ozs.si ali po faksu [01 50 54 373](tel:015054373).

Informacije in dodatna pojasnila

Vlasta Markoja, sekretarka sekcije gostincev, telefon [01 58 30 571](tel:015830571) ali e-naslov vlasta.markoja@ozs.si