

Navike potrošača, pa tako i turista, ubrzano se mijenjaju posljednjih godina. Sve više potrošača postaje zabrinuto zbog utjecaja ljudskog djelovanja na okoliš i budućnost što utječe na kupnju.

U trenutku kada su promjene u turizmu nužne, treba krenuti putem stvaranja uvjeta za daljnji napredak i razvoj kroz održivost. Razvoj programa više dodane vrijednosti, sezonski neosjetljivi turistički proizvodi te prijelaz s klasične usluge na stvaranje turističkih doživljaja, ključni su segmenti za stvaranje cjelogodišnjeg, održivog turizma koji doprinosi ravnomjernom razvoju cijele Hrvatske, svih dijelova Zadarske županije.

Ulaganje u znanje i mlade, inzistiranje na smjeru *Zero Waste*, odnosno Zero Kilometres moraju postati naši prioriteti kako bi naše bogatstvo u nasljeđu i resursima ostavili generacijama iza nas. Ovi smjerovi u enogastronomiji i turizmu, osim održivosti, imaju svoju snažnu komponentu u marketingu. U svijetu, riječ „lokalno“ sve češće primjećujemo na jelovnicima restorana posljednjih godina, a „Jedite lokalno“ postao je ne samo slogan, već i međunarodna pojava. S druge strane, animiranjem mladih na razvoj karijere u turizmu, inspiriranjem i prenošenjem znanja, moramo stvarati nove kompetentne i stručne kadrove koji streme politikama održivosti, kao jedinu prihvatljivu budućnost.

Dođite u Arsenal i zajedno s nama potražite odgovore na pitanja kako stvarati održivu eno gastronomiju, bilo u obliku destinacije, turističkog proizvoda ili ugostiteljskog pothvata.

Pomoći će nam renomirani chefovi, pokretači novih trendova, predstavnici ključnih institucija, stručnjaci iz marketinških agencija i, naravno, iskusni turistički djelatnici.

3.

DAN VINA I GASTRONOMIJE ZADARSKE ŽUPANIJE

KONFERENCIJA

KAKO STVARATI ODRŽIVU ENOGASTRONOMSKU DESTINACIJU

REGIJA ZADAR



Sveučilište u Zadru
University of Zadar

ARSENAL
ZADAR



Izvor: HTZ, fotograf: Maja Danica Pečanik



ARSENAL, ZADAR, 12. PROSINCA 2023. GODINE

PROGRAM

09:30 - 10:00 REGISTRACIJA

10:00 - 10:30 Pozdravni govori

10:30 - 11:30 KEYNOTE PREDAVANJE

Clara Antúnez Ferrer, La Gastronòmica

CREATE EXCITING EXPERIENCES: Strategies to Structure a Tourist Destination with its Gastronomy

STVORITE UZBUDLJIVA ISKUSTVA: Strategije za strukturiranje turističke destinacije kroz gastronomiju
(uz simultano prevođenje)

11:30 - 12:15 PANEL

OD POLJA DO STOLA: institucionalni okvir, izazovi, planovi i regionalne mogućnosti

Tonči Glavina, državni tajnik, Ministarstvo turizma i sporta
Zdravko Tušek, državni tajnik, Ministarstvo poljoprivrede
Mihaela Kadija, direktorica, Turistička zajednica Zadarske županije
Ante Sjauš, pročelnik za gospodarstvo i turizam, Zadarska županija
Martina Pernar Škunca, predsjednica Udruge proizvođača paškog sira
Moderator: izv. prof. dr.sc. Božena Krce Miočić

12:15 - 13:15 **PUT USPJEŠNOG PLASMANA PROIZVODA**

Daniela Kramarić, sommelierka i restoraterka, Plavi podrum
Mate Pestić, poduzetnik i suvlasnik, vinarija Degarra
Manuela Plohl, WSET predavačica, kolumnistica, diplomantica na Wine Academy Austria
Moderator: Rene Bakalović

13:15 - 14:15 **NA MLADIMA SVIJET OSTAJE, predavljanje mladih kuhara s degustacijom***

Tema: Tradicija na inovativan način

Stela Vincek	Gabrijel Benić	Bruno Kalmeta
Klaudio Mrkić	Marin Vitali	Ivan Prenda
Elvis Vrkić	Toni Matešić	Luka Kero

*uz asistenciju učenika Ugostiteljskih škola

14:15 - 15:15 **ENOGASTRONOMIJA + MARKETING = VRHUNSKI DOŽIVLJAJ**

Nikola Žinić, suosnivač i kreativni direktor, Bruketa&Žinić&Grey
Zašto radimo to što radimo?

Inja Korać, producentica i selektorica, Cobra Chicks
Ana Kovačević, marketinška stručnjakinja, S.T.A.R. Digital
Lokalne vrijednosti za globalni uspjeh

Moderator: Rene Bakalović

15:15 - 15:45 **MIRIŠE NA USPJEH: iskustva usavršavanja u vrhunskim svjetskim restoranima**

Ante Udovičić, chef, hotel Lemongarden
Branimir Vukšić, sommelier, restoran Pelegrini (Michelin*)

Moderator: Rene Bakalović

15:45 - 17:00 PANEL

PRAKSA - ULAGANJE U BUDUĆNOST

Marijana Prtenjača, rukovoditelj prodaje, Ilirija Resort & Ilirija Travel
Vladimir Dedić, Obrtnička komora Zadarske županije
Marija Pećirko, ravnateljica, Srednja škola Bartula Kašića Pag
Josip Vrsaljko, Hotelijersko-turistička i ugostiteljska škola Zadar
Vladimir Babac, ugostitelj, restoran Pet bunara
Moderatorica: izv. prof. dr.sc. Božena Krce Miočić

Organizator zadržava pravo izmjene programa.

