**Sporočilo za javnost Maribor, 17. 12. 2013**

**Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor – ŠOLA LETA 2013 po izboru mednarodnega združenja vodilnih hotelirskih šol EURHODIP**

*Vključenost VSGT Maribor v lokalno, nacionalno in mednarodno okolje*

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor z vključevanjem v projekte in strokovna tekmovanja, izvajanjem delavnic in drugih dogodkov za ožjo in širšo javnost vsako leto s svojim delovanjem pomembno vpliva na lokalno, nacionalno in mednarodno okolje. V letu 2013 je bila šola vpeta v množico pomembnih dogodkov.

V začetku koledarskega leta smo na šoli izvedli kulinarično delavnico z naslovom Harmonija okusov med siri in vinom za partnerje šole, ki je potekala pod okriljem predavateljic Mojce Polak in Lidije Šijanec. Predavateljici sta udeležence popeljali v svet sira in različnih vrst vin ter poskrbeli za prijetno vzdušje v demonstracijski učilnici v prostorih šole.

25. 1. 2013 je bil na VSGT Maribor predstavljen **projekt Romska gostilna,** pri katerem je bila šola izbrana za izvajalko izobraževanja z namenom vzpostavitve strokovnih temeljev gostilne. V sodelovanju z ZRZ EPeKa smo od 26. 8. 2013 do 30. 9. 2013 izvajali projekt, v okviru katerega so se kandidati usposabljali za pomočnika kuharja oziroma za pomočnika natakarja. Usposabljanja so bila delno financirana s strani Evropske unije, in sicer iz Evropskega socialnega sklada. Projekt Romska gostilna se je izvajal v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, 4. razvojne prioritete: »Enakost možnosti in spodbujanje socialne vključenosti«, 4.1 prednostne usmeritve »Enake možnosti na trgu dela in krepitev socialne vključenosti«.

Temelje socialnega podjetništva smo vzpostavili tudi v okviru Medpodjetniškega izobraževalnega centra MIC – Akademija kulinarike in turizma, ki je organiziral **program usposabljanja za brezposelne osebe**, ki ga je financiralo Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. V usposabljanje je bilo vključenih 61 oseb iz mariborske, celjske in ptujske območne enote Zavoda RS za zaposlovanje. V času od 30. 9. 2013 do 19. 11. 2013 so udeleženci v okviru 104 ur pridobili osnovne kompetence s področja gostinstva, kulinarike in strežbe, ter pridobili naziv pomočnik kuharja oziroma pomočnik natakarja. Usposabljanje je redno obiskovalo in zaključilo kar 57 udeležencev.

V sodelovanju z Zavodom Lokal Patriot smo v okviru **projekta socialnega podjetništva Mladi za mesto** izvedli 160-urno usposabljanje za pomočnika kuharja in pomočnika natakarja ter preverjanje znanja iz vsebin za pomočnika kuharja/pomočnika natakarja v Novem mestu.

**26. in 27. 1. 2013** so študenti VSGT Maribor z mentoricama Mojco Polak in Lidijo Šijanec pod Pohorjem že tradicionalno skrbeli za kulinarično zadovoljstvo gostov **Zlatega VIP-a** na SP v ženskem alpskem smučanju, na 49. Zlati lisici.

V marcu smo v sklopu projekta »Healthy Youth« dobili obisk z več madžarskih šol, Dvojezične srednje šole Lendava in Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci. Projekt spodbuja evropsko teritorialno povezovanje ne le gostinskih, temveč tudi ostalih srednjih poklicnih šol in gimnazij.   
Glede na to, da je SŠGT Radenci vključena v proces izvedbe projekta »Healthy Youth«, so za udeležence in izvajalce organizirali enodnevni ogled Radencev in Maribora, kjer so kot učno institucijo želeli predstaviti tudi VSGT Maribor. Obiskovalce je zanimal študijski program in njegova izvedba, splošni izgled šole in življenje naših študentov.

V istem mesecu so se na šoli odvijali mojstrski izpiti za pridobitev naziva pomočnik kuharja oziroma pomočnik natakarja, ki jih VSGT Maribor vsako leto izvaja v sodelovanju z Obrtno-podjetniško zbornico Slovenije.

V okviru promocije in aktivnosti programa Erasmus je bil v aprilu na šoli izveden Erasmus dan, tradicionalni dan, ki je namenjen promociji Erasmus mobilnosti. Študenti, ki so v poletju preteklega leta opravljali praktično izobraževanje v tujini, na ta dan pripravijo mednarodno obarvan program.

Zanimanje za Erasmus mobilnost je bilo v preteklem letu izjemno, saj je na prakso v tujino z Erasmus dotacijo odšlo 34 študentov. Za visoko udeležbo na mednarodni mobilnosti so nam v lanskem decembru v Grand Hotelu Union na slavnostni podelitvi v kategoriji Erasmus individualna mobilnost (projekti mobilnosti študentov, profesorjev in učnega osebja na visokošolski ravni) **predali Jabolko kakovosti**, ki je nagrada Centra RS za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja – CMEPIUS, ki se podeljuje tistim projektom, koordinatorjem, udeležencem in uporabnikom, ki so v slovenskem prostoru pustili poseben pečat na področju mednarodne mobilnosti.

17. junija 2013 je v organizaciji VSGT Maribor in Skupnosti slovenskih naravnih zdravilišč v GH Primus, v Termah Ptuj, potekala že tretja velneška panelna diskusija, tokrat  z naslovom »Kakšno dodano vrednost prinaša na trg dela prva generacija diplomantov in diplomantk študijskega programa Velnes?«. Gostitelj dogodka je bila družba Sava Turizem d.d. Panelno diskusijo je povezoval Iztok Altbauer, direktor Skupnosti slovenskih naravnih zdravilišč. Diskusije so se udeležili predstavniki gospodarstva, izobraževalnih institucij ter Zavoda RS za zaposlovanje. To je bil še dodaten korak k promociji novega poklica organizatorja poslovanja v velneški dejavnosti, čeprav jih bo potrebnih še kar nekaj, da bodo novi diplomanti prepoznavni in hitro zaposljivi na trgu dela.

V septembru smo okviru evropskega projekta študijskih obiskov CEDEFOP gostili 8 obiskovalcev iz šestih držav (predavateljev in direktorjev šol ter hotelov). Tema študijskih obiskov je bila "From trends in hospitality and tourism business to trends in hospitality and tourism education". CEDEFOP je Evropski center za razvoj poklicnega usposabljanja v EU. Evropski referenčni center pripravlja informacije in analize o sistemih poklicnega izobraževanja in usposabljanja, politik, raziskav in praks. CEDEFOP s pomočjo konferenc, seminarjev in študijskih obiskov spodbuja srečevanje ljudi, še posebej oblikovalcev politik, raziskovalcev in strokovnjakov s področja poklicnega izobraževanja in usposabljanja. Skupaj s Centrom za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja (CMEPIUS) koordinira program študijskih obiskov v Sloveniji.

13. 11. 2013 smo na VSGT Maribor v sklopu Erasmus delavnice gostili osem predstavnikov hotela Kempinski Hotel Adriatic, med njimi tudi direktorja omenjenega hotela. Po predstavitvi hotela so imeli študenti možnost, da opravijo razgovor za opravljanje praktičnega izobraževanja v hotelu poleti 2014. Priložnost je izkoristilo mnogo študentov, ki so predstavnike hotela navdušili s svojo motiviranostjo in pripravljenostjo na nove profesionalne in življenjske izkušnje v tujini.

V letu 2013 se zaključuje tudi zelo pomembni **mednarodni projekt E.R.M.E.S. (Enhancing resources for mobility experiences and strategies), ki** je bil razvit v okviru programa Leonardo da Vinci, prenosa inovacij v 2011. Predlagani projekt želi vzpostaviti platformo, kjer bi se srečevali ponudba in povpraševanje v povezavi z mobilnostjo, tako s strani organizacij – ponudnikov poklicnega izobraževanja in podjetij, ki si želijo pridobiti tuje študente na prakso oz. na študijsko izmenjavo, kot tudi s strani študentov, ki si želijo iti na prakso ali šolanje v tujino. Ta storitev bi bila dostopna vsem, ki bi imeli sodelovati v učni mobilnosti na področjih gostinstva in turizma, logistike in avtomehanike ter šiviljstva. Temeljni cilj projekta je izboljšati kakovost virov na področju učne mobilnosti z zagotavljanjem visoko kakovostne podpore, ki temelji na uporabi IKT tehnologije in svetovnega spleta. Projekt **E.R.M.E.S. je že 17. mednarodni projekt v okviru programa Leonardo da Vinci, v katerem je naša šola nepogrešljivi partner projekta.**

VSGT Maribor je v letošnjem letu sodelovala pri pomembnih dogodkih in prireditvah s pogostitvami. Omenjamo le nekaj prireditev izmed mnogih. Študenti so z mentoricama Mojco Polak in Lidijo Šijanec pripravljali pogostitev na PRO AM turnirju v golfu na Ptuju, sodelovali pri protokolarnem sprejemu princa Edwarda v Vili Podrožnik, se udeležili in predstavili na 3. SladoLentu – Festivalu ulične prehrane, predstavljali so kulinariko na Salonu Traminec 2013, sodelovali pri predstavitvi štajerske kulinarike na Dnevih odprtih vrat kleti Dveri Pax v Jarenini, predstavljali kuhanje na festivalu V objemu stare trte, pripravljali pogostitev na Živih dvoriščih v Mariboru, bili nepogrešljivi del pri organizaciji Festivala vin in delikates – VinDelu in na Prazniku mladega vina. Udeležili so se tudi 6. Festivala KULinarike v Ljubljani in 27. 11. 2013 pripravili tematsko pogostitev z naslovom Okusi starega Egipta na premieri opere Aida v SNG Maribor.

V sodelovanju z Zavodom za turizem Maribor smo v mesecu novembru in decembru izvedli usposabljanje lokalnih turističnih vodnikov destinacije Maribor-Pohorje. Dodana vrednost letošnjega usposabljanja je, da ne temelji le na faktografskem znanju, temveč predvsem na praktičnih primerih in primerih dobre prakse v povezavi s pozitivnim vrednotenjem lokalnega okolja. Kompetence letošnjega usposabljanja, ki se je zaključilo 12. 12. 2013, so zastavljene zelo široko in vključujejo tudi naravovarstveni vidik, enogastronomsko ponudbo in dostopni turizem v destinaciji.

VSGT Maribor je med 11. in 14. julijem 2013 organizirala **letno konferenco mednarodnega združenja  hotelirskih šol EURHODIP**. Strokovno-marketinške konference z naslovom »Back to the Roots« (»Nazaj h koreninam«) so se udeležili gostje iz **25 evropskih in drugih držav**. 11. in 13. julija je potekalo v sklopu konference tudi mednarodno študentsko tekmovanje Marianne Müller Award. Strokovna žirija in obiskovalci so za najboljšo skupino tekmovalcev izbrali skupino, v kateri je tekmovala tudi edina slovenska tekmovalka, naša študentka Helena Valher. Ob zaključku konference je predsednik združenja EURHODIP na gala večerji v hotelu Habakuk direktorici VSGT mag. Heleni Cvikl izročil posebno nagrado, plaketo za **EURHODIP-ovo šolo leta (School of the year 2013),** kar dokazuje, da Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor stoji na stopničkah skupaj z najelitnejšimi evropskimi gostinskimi, hotelirskimi in turističnimi šolami.

*Izjemni rezultati študentov VSGT Maribor na strokovnih tekmovanjih na CGB na Portugalskem in v sklopu konference AEHT 2013 na križarki po Sredozemlju ter izvrstni dosežki s tekmovanj med profesionalci iz stroke na Gostinsko turističnem zboru Slovenije 2012 v Termah Olimia*

Izjemno zahtevnega tekmovanja, ki je potekalo 18. in 19. aprila 2013, se je udeležil devetnajstletni študent prvega letnika Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor Luka Klemenčič. Pod mentorstvom inštruktorice Lidije Šijanec je na tekmovanju v strežnih veščinah na Portugalskem osvojil bronasto medaljo in dokazal, da lahko kljub svoji mladosti stoji ob boku starejšim kolegom iz stroke.

V sklopu zadnje AEHT konference na križarki po Sredozemlju, ki se je odvijala med 10. in 15. novembrom, je potekalo mednarodno tekmovanje, ki so se ga skupaj z več kot 300 evropskimi tekmovalci udeležile tudi tri študentke Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor.

Strast do poklica, predanost svoji usmeritvi, strokovna podkovanost in čut do turizma so vrednote študentk VSGT Maribor, ki so se udeležile strokovnih tekmovanj. Z letošnje konference smo se vrnili ponosni, saj smo ob veliki konkurenci dosegli izjemno drugo mesto. Srebrno medaljo je v disciplini recepcijskega poslovanja prejela Sara Tišler. Magdalena Pec se je s sotekmovalci pomerila v kuharskem tekmovanju (magic box), Maša Virant pa se je preizkusila v destinacijskem managementu. Obe sta za izkazano znanje prejeli priznanje združenja.

Vse tekmovalke so prikazale visoko raven strokovne usposobljenosti, za kar so zaslužne predavateljice in mentorice dr. Tanja Lešnik Štuhec, Mojca Polak, Iris Kociper Haas, predvsem pa vsestranska podpora direktorice Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor, ki je že več kot deset let ena izmed štirih oseb iz Evrope, ki so odgovorne, da strokovna tekmovanja potekajo brez zapletov.

Direktorica VSGT Maribor mag. Helena Cvikl, ki je tudi podpredsednica evropskega združenja vodilnih hotelirskih in turističnih šol EURHODIP, je bila na podlagi svoje predanosti strokovnim tekmovanjem, osemletnega članstva v komiteju za pripravo in nadzor vseh disciplin na evropskem tekmovanju in vzpostavitve temeljev kakovosti v združenju, na letošnji konferenci izvoljena **v** **izvršilno predsedstvo evropskega združenja hotelirskih in turističnih šol AEHT**.

Mednarodnih uspehom študentov so sledili še nacionalni. 8. in 9. oktobra se je odvijal v Termah Olimia Gostinsko turistični zbor Slovenije, kjer se je šest študentov VSGT Maribor pomerilo v tekmovanjih med profesionalci iz stroke in doseglo odlične rezultate. Jurij Črnčec je prejel zlato medaljo v disciplini Sloskills v strežbi. Dosegel je najvišje število točk v svoji disciplini, zato se bo v letu 2014 kot edini slovenski reprezentant udeležil razvpitega evropskega tekmovanja EUROSKILLS v Franciji. Magdalena Pec je osvojila absolutno zlato medaljo v disciplini magic box. Kristjan Klančnik je prejel srebrno medaljo v disciplini vinski svetovalec, Blaž Kostanjšek srebrno medaljo v disciplini magic box, Luka Gmajner srebrno medaljo v disciplini Sloskills v kuhinji in Mitja Kočevar bronasto medaljo v disciplini magic box.

Rezultate študentov na letošnjem GTZ-ju dopolnjuje še rezultat študentke prvega letnika Nike Ahčin, ki je pred kratkim s svojim predlogom za inovativno lokalno jed, pripravljeno z medom na natečaju Čebelarske zveze Slovenije Kulinarične medene dobrote, zasedla drugo mesto z gluhimi štruklji z medeno pomako.

Naši dosedanji uspehi in odlični rezultati s tekmovanj so dokaz, da se študenti Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor izobražujejo v skladu z mednarodnimi strokovnimi standardi. Predavatelji, ki se poleg študentov tudi sami udeležujejo mednarodnih izmenjav, svojo strokovno usposobljenost dokazujejo tudi s članstvom v mednarodnih strokovnih komisijah. Študenti in njihovi mentorji, ki so sodelovali v številnih mednarodnih projektih in sledili trendom ter novostim na področju gostinstva in turizma, so s svojimi dosežki pripomogli, da je **Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor po mednarodnih standardih mednarodnega združenja vodilnih hotelirskih šol EURHODIP prejela odlični naziv – ŠOLA LETA 2013.**

*Coupe Georges Baptiste*

**Bronasta medalja –** Luka Klemenčič; mentorica Lidija Šijanec

*Marianne Müller Award*

**Zlata medalja** – Helena Valher; mentorica dr. Tanja Lešnik Štuhec

*Tekmovanja v sklopu konference AEHT*

**Srebrna medalja** s področja recepcijskega poslovanja – Sara Tišler; mentorici dr. Tanja Lešnik Štuhec in Iris Kociper Haas

**Priznanje za tekmovanje** v kuhanju (magic box) – Magdalena Pec; mentorica Mojca Polak

**Priznanje za tekmovanje** s področja destinacijskega managementa – Maša Virant; mentorici dr. Tanja Lešnik Štuhec in Iris Kociper Haas

*Tekmovanja v sklopu GTZ Slovenije*

**Zlata medalja** v disciplini Sloskills, strežba – Jurij Črnčec; mentorica Lidija Šijanec

**Zlata medalja** v kuharski disciplini (magic box) – Magdalena Pec; mentorica Mojca Polak

**Srebrna medalja** v disciplini vinski svetovalci – Kristjan Klančnik; mentorica Lidija Šijanec

**Srebrna medalja** v kuharski disciplini (magic box) – Blaž Kostajnšek; mentorica Mojca Polak

**Srebrna medalja** v disciplini Sloskills, kuhinja – Luka Gmajner; mentorica Mojca Polak

**Bronasta medalja** v kuharski disciplini (magic box) – Mitja Kočevar; mentorica Mojca Polak  
  
*Tekmovanje na natečaju*

**Drugo mesto** na natečajuČebelarske zveze Slovenije, Kulinarične medene dobrote – Nika Ahčin; mentorica Mojca Polak