



15. 9. 2020, Maribor  
IZJAVA ZA JAVNOST

## **Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor nadaljuje svojo pot mednarodne odličnosti, tokrat na Erasmus+ projektu z najbolj uglednimi evropskimi partnerji**

**Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor nadaljuje svojo pot mednarodne odličnosti, tokrat na projektu Erasmus+, katerega namen je izboljšati kakovost prehrane, ki jo ponujajo mali in srednje veliki ponudniki. Aktivnosti projekta bodo dopolnjevale Slovenijo kot Evropsko gastronomsko regijo v letu 2021.**

Skupaj z mednarodnimi partnerji Galway County Council, Irska, Centro de formacion de administracion y hosteleria SL, Španija, European E-learning Institute, Danska, Momentum marketing services limited, Irska, Balkanska Agenciya za Ustoychivo Razvitie, Bulgaria in Trade management services Ltd, Združeno kraljestvo, kot vodilnim partnerjem smo uspešno prijaviili Erasmus+ projekt z naslovom **»Stimulating Healthy Food Service Innovation«**, v nadaljevanju SUSTAIN.

Erasmus+ je program EU, ki podpira izobraževanje, usposabljanje, mlade in šport v Evropi. S proračunom v višini 14,7 milijarde evrov več kot 4 milijonom evropskih prebivalcev omogoča študij, usposabljanje in delovno izkušnjo v tujini. Program Erasmus+ velja do leta 2020 in ni namenjen le študentom. V njem je združenih sedem prejšnjih programov, tako da lahko možnosti finančne podpore izkoristijo najrazličnejše skupine posameznikov in organizacij.

Projekt SUSTAIN je financiran v sklopu ključnega ukrepa 2 – Sodelovanje za inovacije in izmenjavo dobrih praks, ki podpira strateška partnerstva, koalicije znanja in sektorskih spretnosti, krepitve zmogljivosti ter podpornih IT platform. Podrobnosti o ukrepu najdete na [www.erasmusplus.si](http://www.erasmusplus.si).

S projektom SUSTAIN zasledujemo naslednje **prioritete**:

- izboljšati kakovost prehrane,
- preprečevati pojavnost prekomerne teže Evropejcev,
- povečati konkurenčnost podjetij,

- okrepiti inovacije na področju zdrave prehrane in novih storitev ter
- opolnomočiti podjetja v verigi prehranjevanja v gostinskih obratih (bolnice, šole, premični gostinski obrati, cateringi, dobavitelji itd.).

**Cilji projekta so:**

- pregled dobrih praks in priprava zbornika s konkretnimi napotki;
- priprava in izvedba izobraževalnih programov za inovacije na področju zdrave prehrane;
- priprava odprte spletne platforme, ki bo združevala vse zgoraj omenjene prioritete in promovirala zdravo prehrano;
- diseminacija rezultatov med ponudnike, živilski sektor ter oblikovalce politik.

Ključen rezultat bo spletna platforma in zbornik s pregledom mednarodnih primerov dobrih praks in napotkov malim in srednje velikim ponudnikom, da bodo lahko nadgradili svoje produkte in storitve za večjo dodano vrednost.

Aktivnosti in rezultate bomo z vami delili tudi na predstavitev, ki jih bomo organizirali.

Naše aktivnosti, napredek in rezultate lahko spremljate na [www.foodinnovation.how](http://www.foodinnovation.how).

Za več informacij smo na voljo na elektronskem naslovu [mitja.petelin@vsqt.si](mailto:mitja.petelin@vsqt.si) in telefonski številki 02 32 02 305.

