



UP FTŠ Turistica ter Center za gastronomijo in kulturo vina UP vabita na izobraževanje

**»POVEZOVANJE LOKALNE EKOLOŠKE HRANE Z GOSTINSTVOM,  
HOTELIRSTVOM IN TURIZMOM«**

**četrtek, 17.12.2020**

Delavnice, ki smo jih želeli izpeljati v mesecu marcu 2020, bomo v razmerah Covid-19 izpeljali preko spletne platforme Zoom na povezavi:

<https://upr-si.zoom.us/j/88960308020?pwd=cVJ3R2FzSFVtTlA3Y05PeW1zOEgwUT09>

Meeting ID: 889 6030 8020 (Passcode: 759111)

**PROGRAM**

09.30: **Uvod v povezovanje lokalne ekološke hrane z gostinstvom, hotelirstvom in turizmom:**

dr. Aleš Gačnik in dr. Simon Kerma

09.45: **Model borze povpraševanja in ponudbe med ekološkimi proizvajalci, gostinci in hotelirji:**

Janja Viher

10.30: **Diskusija**

10.45: **Ekološka hrana in hotelirstvo: Bio hotel St. Daniel:** Nina Abramič in Miran Prodnik

11.30: **Diskusija**

**KRAJŠI PREMOR**

12.00: **Ekološka hrana in turistične kmetije: Turistična kmetija Pri Baronu:** Boris Uranjek

12.45: **Diskusija**

13.00: **Ekološka hrana in visoka gastronomija v gostilnah: Gostilna Repovž:** Gregor Repovž

13.45: **Diskusija**

14.00: **Predstavitve ponudbe domačih eko živil za gostilne in hotele: Zadruga ekoloških proizvajalcev Zemlja & Morje:** Dane Podmenik

14.30 – 15.00: **Sklepna diskusija in zaključne misli**

**UDELEŽBA NA DELAVNICAH JE BREZPLAČNA!**

Prijave zbiramo preko spletne prijavnice do 15.12.2020:

<https://forms.gle/xWA7WNBNaF9h83iS8>

Več informacij: [simon.kerma@fts.upr.si](mailto:simon.kerma@fts.upr.si), [ales.gacnik@fts.upr.si](mailto:ales.gacnik@fts.upr.si)



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI SKLAD ZA  
REGIONALNI RAZVOJ  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska Unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.