



OSNOVNE INFORMACIJE O WEBINARU

Tradicijska gastronomija: Suvremeni trendovi i dobre prakse

28.5.2026. (četvrtak) od 16 do 18 sati

Uvod

Webinar pruža uvid u suvremene trendove u tradicijskoj gastronomiji i dobre prakse pružatelja ugostiteljskih usluga u ruralnom turizmu.

Kome je webinar namijenjen

Ovaj webinar namijenjen je postojećim pružateljima ugostiteljskih usluga i onima koji će to tek postati.

Ciljevi webinara

- Učenje – razumijevanje razlika između usluga prehrane te gastronomije te načinima stvaranja priča o hrani kao sredstvu oblikovanja dodane vrijednosti
- Informiranost – upoznavanje s konceptima ugostiteljskog poslovanja
- Povezivanje / networking – upoznavanje drugih pružatelja usluga i razmjena iskustava

Predavači i predavačice

Irina Ban je stručnjakinja za eno-gastronomiju, gastronomsku baštinu i održivi turizam s više od 20 godina iskustva u osmišljavanju i upravljanju projektima za restorane, male proizvođače, vinarije, hotele, turističke zajednice, turističke agencije i udruge restorana. Certificirana je interpretatorica baštine po Interpret Europe metodi koja pruža usluge savjetovanja vezane uz upotrebu baštine kao alata za stvaranje dodane vrijednosti u poslovanju (tematske edukacije i radionice iz područja kuharstva, upravljanja ugostiteljskim poslovanjem, komunikacije i gostoljubivosti u ugostiteljstvu, brendiranja i sl.).

Janko Kezele je voditelj Seoskog turizma Kezele u čijem je radu aktivan od samog početka prije 25 godina. Po struci diplomirani inženjer agronomije u svom se poslu najviše bavi turizmom, ugostiteljstvom i poljoprivredom s naglaskom na proizvodnju vina. Svakodnevno vodi tim od 30 zaposlenika s kojima rješava specifične izazove vezane uz spoj turizma i poljoprivrede – seoski agroturizam. Seoski turizam Kezele poznat je po autohtonim moslavačkim jelima, Moslavine, a njihov Moslavački stol prepoznat je kao brand tradicijske gastronomije koji se replicira u kontinentalnoj Hrvatskoj.

Stanko Škrobo voditelj je poslovanja na imanju Baranjska kuća u Karancu. Baranjska kuća jedan je od predvodnika tradicijske gastronomije Baranje, a o njenoj kvaliteti svjedoče brojna domaća i međunarodna priznanja i brojni posjetitelji. Škrobo je završio ugostiteljsku školu u Osijeku i studij hotelskog poslovanja na FMTU u Opatiji. Ima preko 15 godina profesionalnog iskustva u gastronomiji, i radu u turističkim agencijama (Atlas, Gulliver travel/ TUI), a osnivač je i DMC-a Kulen travel.

Prijava

Prijave se vrše putem Google obrasca do **27.5.2026. godine (srijeda)** na poveznici

<https://forms.gle/put1jERZZNoaRoAT8>.