



RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU



28.5.2026.

Vrijeme: 16:40 – 17:00

Tradicijska gastronomija: Suvremeni trendovi i dobre prakse Seoski turizam Kezele

Virtualna učionica - Webinar



UDRUGA
RURALNOG
TURIZMA
HRVATSKE



Idemo na selo.hr



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Seoski turizam Kezele

...od seoske tradicije do stvaranja tradicije...

- 26 godina rada, početak seoskog turizma 2001. > nastavak na obiteljski zanat osnovan 1971.
- 2001. restoran s 80 mjesta u obiteljskom dvorištu, vinarijom u podrumu i vinograd u najmu
- 2026. restoran sa 150 mjesta, vinarija, vinograd 4 ha, imanje 10 ha, smještaj s 40 ležaja, dvorana za sastanke, dućan, staja s domaćim životinjama, igrališta
- 25-30 zaposlenika u stalnom radnom odnosu
- Godišnji rezultati: 35.000 – 40.000 jela, 3.000 – 4.000 noćenja
- Stalni klijenti: Mcdonald's, Rimac, Infobip, PBZ, ZABA, HGK, Ministarstva, Croatia Osiguranje i ostali
- Nagrade domaće (HTZ) i međunarodne (Big See, Decanter)
- Domaći proizvodi: vino, rakije, likeri, pekmezi, tjestenine, meso itd.

Seoski turizam Kezele

...od seoske tradicije do stvaranja tradicije...



- od samih početaka jasna vizija:

POŠTOVANJE SEOSKE TRADICIJE I STRUKE

UGOSTITELJSTVO

TURIZAM

PROIZVODNJA VINA

Zadatak radionice

Inženjer po struci, operativac po vokaciji...

- Kako unaprijediti ugostiteljsku ponudu?
- Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?
- Kako spojiti bogatu gastronomsku baštinu s modernim pristupima u turizmu i ugostiteljstvu?
- Suvremeni trendovi u tradicijskoj gastronomiji

Kako unaprijediti ugostiteljsku ponudu?

Ugostiteljska ponuda = hrana i pića + usluga

- Jasna vizija vlastitog koncepta poslovanja
- Za početak unaprijeđenja utvrditi vlastite slabosti i snage (znanja, vještine, tim itd.)
- Izbor jela: „manje je više” – manji izbor je preduvjet za višu kvalitetu
- Kvaliteta usluge – ključna je edukacija u svakom segmentu (poznavanje ponude, komunikacija, pravila struke)

Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?

vlastiti identitet kao podloga za autentičnost

- Upoznati povijest i specifičnosti svoje obitelji i svojeg kraja (regije)
- Prepoznati što je dovoljno autentično i potencijalno zanimljivo široj javnosti (gostima)
- Prezentacija je ključna (priprema ili završavanje jela pred gostima, uključivanje gostiju u pripremu jela)
- Način usluživanja: tradicijsko posuđe, buffet i slično
- Edukacija konobara i kuhara za prezentaciju jela i pričanje priča vezanih za jela



Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?

vlastiti identitet kao podloga za autentičnost

- Povijest
- Autentičnost
- Prezentacija
- Edukacija



Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?

vlastiti identitet kao podloga za autentičnost

- Povijest
- Autentičnost
- Prezentacija
- Edukacija



RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU

Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?

vlastiti identitet kao podloga za autentičnost

- Povijest
- Autentičnost
- Prezentacija
- Edukacija



RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU

Kako ispričati autentičnu priču kroz hranu i stvoriti dodatnu vrijednost za svoje goste?

vlastiti identitet kao podloga za autentičnost

- Povijest
- Autentičnost
- Prezentacija
- Edukacija



Kako spojiti gastronomsku baštinu s modernim pristupima u turizmu i ugostiteljstvu?

Doživljaj u središtu turističkog iskustva

- Team building: natjecateljski ili kao „rješavanje problema”
- Workshop: zajedničko pripremanje jela uz stručno vodstvo
- Live cooking show: priprema jela pred gostima uz prezentaciju svih faza pripreme

Kako spojiti gastronomsku baštinu s modernim pristupima u turizmu i ugostiteljstvu?

Doživljaj u središtu turističkog iskustva

- Team building
- Workshop
- Live cooking show



Suvremeni trendovi u tradicijskoj gastronomiji

praćenje trendova < > očuvanje tradicije

- Naša vizija: „živi muzej tradicijske gastronomije”
- Poštovanje suvremenih ugostiteljskih standarda: HACCP, normativi, preuzimanje narudžbi, oprema
- Oprezno s praćenjem trendova – bolje preskočiti i ostati autentičan



RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU

Hvala na pažnji!

Janko Kezele

info@kezele-vino.hr

+385 91 7846547



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



UDRUGA
RURALNOG
TURIZMA
HRVATSKE