



Univerza v Mariboru
Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede
Inštitut za ekološko kmetijstvo
Pivola 10
2311 Hoče, Slovenija



SE ZAVEDAMO POMENA LOKALNIH
EKOLOŠKIH ŽIVIL V GASTRONOMIJI
IN TRAJNOSTNEM TURIZMU?

Ponedeljek, 26. 8. 2024, 10.00 – 12.00

Gornja Radgona,
Sejem Agra, dvorana 3



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VISOKO ŠOLSTVO,
ZNANOST IN INOVACIJE



NAČRT ZA
OKREVANJE
IN ODPORNOST



Financira
Evropska unija
NextGenerationEU

PROGRAM



10.00 - 10.20: Vključitev ekoloških izdelkov v ponudbo prodajnih avtomatov na fakultetah in zdravstvenih ter socialno varstvenih ustanovah - prof. dr. Sonja Šostar Turk in doc. dr. Urška Rozman (UM, Fakulteta za zdravstvene vede)

10.20 - 10.40: Prispevek lokalnih ekoloških živil v gastronomiji za zdravje in okolje - prof. dr. Martina Bavec (UM, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede)

10.40 - 11.00: Pozicioniranje ekoloških živil v Zeleni shemi slovenskega turizma - doc. dr. Martina Robačar (UM, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede)

11.00 - 12.00: Okrogla miza: *Kako zadovoljiti pričakovanje gostov po certificiranih ekoloških živilih? Kje smo in kam gremo?*

(Vabljeni udeleženci panela so še v potrjevanju: resorna ministrstva: MGTŠ in MKGP, STO, Turistično gostinska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenije, certifikacijski organi, Klub mladih kuharjev, Eko posestvo Trnulja, Biohotel St.Daniel, LAS Ajdovščina, CPT Krško, Zveza turističnih kmetij Slovenije, gostinske in živilske šole,...)

Degustacija s certificiranimi ekološkimi živili za udeležence dogodka.

