

*Vljudno vabljeni na usposabljanje z
demonstracijo:*

Ekološka živila v gastronomiji

**Ponedeljek, 2. junij 2025,
9.00 – 13.30**

**Fakulteta za kmetijstvo in
biosistemske vede UM,
MS Teams**

**ZAKAJ SO
EKOLOŠKA ŽIVILA
NAJBOLJŠA
IZBIRA?**

**KAKO JIH
LAHKO
VKLJUČIMO V
PONUDBO?**

**KAJ KAŽEJO
PRAKSA IN
DOLGOLETNE
IZKUŠNJE?**

Udeležba na dogodku je brezplačna,
potrebna je predhodna prijava
do **29. 05. 2025**,

na povezavi: <https://lka.arnes.si/a/9fe92ba2>



Predviden program usposabljanja

9.00 – 9.10

Pozdravni nagovor organizatorjev, doc. dr. Martina Robačar,
UM FKBV

9.10 – 9.30

Možnosti usposabljanj z mikrodokazili, Tatjana Navršnik, dipl. inž.
ekološkega kmetijstva, doc. dr. Martina Robačar, red. prof. dr. Martina
Bavec, UM FKBV

9.30 – 10.15

Ekološka živila v gastronomiji: okus, zdravje in skrb za okolje,
red. prof. dr. Martina Bavec, UM FKBV

10.15 – 10.45

Od ekološke kmetije do krožnika, doc. dr. Martina Robačar, UM FKBV

10.45– 11.15 Odmor s pokušino ekoloških živil

11.15 –12.30

Premišljena in kreativna uporaba ekoloških živil v kuhinji za učinkovito ohranjanje hranil (predavanje in demonstracija),
Mojca Polak, mag., predavateljica na Fakulteti za turizem UM

12.30– 13.00

Izkušnje vzpostavitve kratkih dobavnih verig za oskrbo bio hotela,
Nina in Miran Prodnik, Hiša St. Daniel

13.00 – 13.30

Razprava in zaključek

Organizatorji si pridržujemo pravico do spremembe programa.