

Prihláška

Na odbornú konferenciu s medzinárodnou účasťou sa môžete prihlásiť len cez elektronický formulár, ktorý je k dispozícii na internetovej stránke konferencie:

<http://www.eurospotrebitelia.eu/news/trendy-v-gastronomii/>

Reklamní partneri:

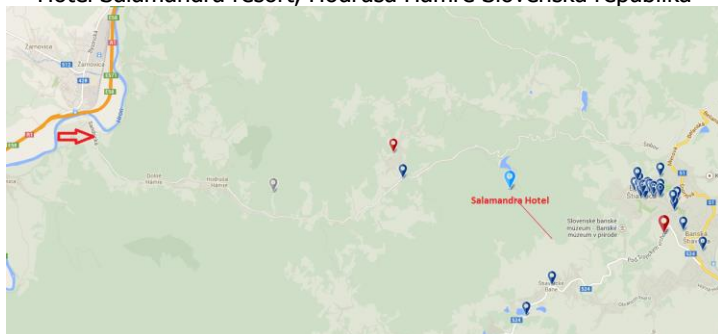


Mediálny partner:



Miesto konania:

Hotel Salamandra resort, Hodruša Hámre Slovenská republika



OBČIANSKE ZDRUŽENIE EUROSPOTREBITELIA

CULINARY CLUB



EUROSPOTREBITELIA



I. ODBORNÁ KONFERENCIA S MEDZINÁRODNOU ÚČASŤOU

TRENDY V GASTRONÓMII

www.eurospotrebitelia.eu

5. – 6. november 2014
Hotel Salamandra resort, Hodruša Hámre
Slovenská republika

Organizačné pokyny: Závaznú prihlášku zašlite na kontaktnú adresu do 24. 10. 2014. **Vložné: 120 € / 1 osoba** alebo **200 € / 2 osoby z jednej organizácie** zahŕňa náklady na organizáciu a réžiu, degustáciu vína a syrov réžiu, coffe break, večeru a obed pripravenú šéfkuchárom Ľubomírom Herkom, Rastislavom Fechoom a tímom hotela Salamandra resort. Vložné uhradte na **účet:** 2200514216/8330, **IBAN:** SK568330000002200514216 do 31. 10. 2014. Potvrdenie o zaplatení vložného treba predložiť pri prezentácii.

Ubytovanie: Účastníci konferencie sa môžu ubytovať v hoteli Salamandra. Pri objednávaní účasti na konferencii odporúčame ihneď kontaktovať aj recepciu hotela. Cena ubytovania je zvýhodnená pre účastníkov konferencie: 1 osoba/ 1 noc je 40 eur pri obsadení izby 2 osobami a 60 eur / 1 osoba pri obsadení izby 1 osobou. V cene ubytovania aj vstup do wellness centra. Účastník konferencie pri zakúpení ubytovania získava ďalšiu zľavu na zakúpenie ďalšieho pobytu na hoteli – viac info na recepcii. Kontakt: HOTEL SALAMANDRA: +421 907 741 898, email: recepcia@salamandrahotel.sk

PRIHLASOVANIE NA KONFERENCIU: len cez elektronický formulár uvedený na stránke konferencie:

<http://www.eurospotrebitelia.eu/news/trendy-v-gastronomii/>

Organizačný výbor konferencie:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.,
Ing. Jozef Čapla, PhD.,	Ing. Peter Zajác, PhD.,
Ing. Ľubomír Belej, PhD.,	Ing. Vladimír Vietoris, PhD.,
Ľubomír Herko	Bc. Rastislav Fech

Odborní garanti konferencie:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr., SPU Nitra, Ing. Richard Bley, CSc., DARMA, s.r.o. Bratislava

Cieľ konferencie:

Konferencia je určená riadiacim a vedúcim pracovníkom pôsobiacej v oblasti gastronómie, všetkých foriem stravovania, systémov úpravy potravín a výroby hotových jedál. Cieľom konferencie je prezentovať najnovšie trendy v oblasti efektívneho riadenia stravovacích prevádzok, súčasných nárokov spotrebiteľov, perspektívnych technológiách, marketingu stravovacej prevádzky, kontroly a bezpečnosti surovín pre gastronómiu, označovania alergénov pokrmov, súčasné riziká a dopad na zdravie spotrebiteľa a pod.

Kontaktná adresa:

OZ EUROSPOTREBITELIA, Pažite 145/7 Žilina, tel: +421 421903522112, 0904 138 562, email: eurospotrebitelia@gmail.com

Program konferencie: Streda 5.11. 2014

- | | |
|--------------------------|---|
| 12.00 - 13.00 | Prezentácia účastníkov |
| 13.00 - 13.10 | Otvorenie konferencie |
| 13.10 - 13.40 | Kvalitné a bezpečné potraviny – základ gastronómie
<i>prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,</i> |
| 13.40 - 14.10 | Zdravie prospešné vlastnosti používaných surovín v gastronómii. Prínos nových netradičných surovín a ich benefity na zlepšenie nutričnej hodnoty jedál.
<i>Ing. Veronika Hanáková</i> |
| 14.10 – 14.40 | Kvalitatívne a ekonomické pomery súčasnej gastronómie, dodávateľ verzus odberateľ, gastronóm verzus zákazník
<i>Mária Ičová</i> |
| 14.40 – 15.10 | Tradičné jedlá v gastronómii – regionálna produkcia a rozšírenie sortimentu jedál
<i>MVDr. Oľga Luptáková, PhD,</i> |
| 15.10 – 15.30 | Prestávka |
| 15.30 - 16.00 | Cielená reklama pre gastronómiu
<i>doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.</i> |
| 16.00 - 16.30 | Likvidácia odpadov v zariadeniach spoločného stravovania
<i>MUDr. Ľudmila Bučková</i> |
| 16.30 - 17.00 | Spracovanie kuchynského odpadu
<i>Ing. Nina Oravcová</i> |
| 17.00 – 17.30 | Role štátu pri propagaci konceptu spoločenskej zodpovednosti firiem se zaměřením na problematiku stravování
<i>PhDr. Marek Merhaut, Ph.D., MBA</i> |
| 18.30 - 23.00 | Spoločenský večer |
| Štvrtok 6.11.2014 | |
| 8.30 - 9.00 | Podnikanie v gastronómii na Slovensku? Podnikáme alebo živoríme?
<i>Mgr. Marek Harbuľák</i> |
| 9.00 – 9.30 | Hygiena a sanitácia v gastronomickej prevádzke – ako správne a efektívne používať čistiace e dezinfekčné prostriedky
<i>Martin Rychtárik</i> |
| 9.30 – 10.00 | 25 rokov činnosti firmy Darma s.r.o.
<i>Ing. Richard Bley</i> |
| 10.00 – 10.30 | Prostredie, technológie a kvalita výroby jedál
<i>Ing. Viera Kolozsyová</i> |
| 10.30 - 11.00 | Prestávka |
| 11.00 - 11.30 | Gastronómia za 3,30 € (čarovanie?)
<i>Ľubomír Herko, Bc. Rastislav Fech</i> |
| 11.30 - 12.00 | Konvenčné bodové systémy pre hodnotenie reštaurácií
<i>Ing. Vladimír Vietoris, PhD,</i> |
| 12.00 - 12.30 | Nové trendy v spoločnom stravovaní
<i>Ing. Zuzana Dúžeková</i> |
| 12.30 - 13.00 | On line vzdelávanie v spoločnom stravovaní
<i>Ing. Peter Zajác, PhD., Ing. Jozef Čapla, PhD,</i> |
| 13.00 | Záver konferencie, Obed |