VABILO na

Regionalni izobraževalni dogodek za spodbujanje trajnostnih obrokov ter uporabe lokalnih živil v vzgojno izobraževalnih zavodih

RADENCI, 25. 11. 2026, ob 13:00

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci

Mladinska ulica 5, 9252 Radenci

PROGRAM DOGODKA

12:30 -13:00	Registracija udeležencev ob »trajnostnem prigrizku«
13:00 – 13:30	Pozdravni nagovori Damjan Jerič, Direktor KGZS – Zavod MS Karmen Stolnik, Ravnateljica SŠGTR Mojca Erjavec, MKM Roman Leljak, Župan občine Radenci
13:30-15:15	Strokovni del
13:30 – 13: 45	**Javnozdravstveni izzivi šolske prehrane**, Gordana Toth, NIJZ OE Murska Sobota
13:45 – 14:15	**Pomen lokalne in lokalne ekološke hrane v VIZ ter zeleno javno naročanje**, Polona Bastič, organizatorka prehrane
14:15 – 14:30	Odmor
14:30 – 14:45	**Primer dobre prakse vključevanja lokalne (ekološke) hrane v VIZ**, Stanko Čerpnjak, Ravnatelj OŠ Franceta Prešerna Črenšovci
14:45 – 15:15	**Javno naročilo živil in merila za izbor ponudnikov - primer dobre prakse**, Polona Bastič, organizatorka prehrane

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR

Financira Evropska unija

SKUPNA KMETIJSKA POLITIKA

PODNEBNI SKLAD

15:30-18:00	**Praktični del** Priprava jedi ob sodelovanju udeležencev na osnovi jedilnika za zajtrk, dopoldansko malico, kosilo in popoldansko malico v VIZ ,ob upoštevanju prehranskih smernic, sezonskosti in razpoložljivosti lokalnih (eko) surovin, svežine, tehnologije priprave, preprečevanja zavržkov hrane idr. Praktični del bo potekal v dveh paralelnih delavnicah.	
	Delavnica 1 **Boštjan Hrenk, kuharski mojster**	**Delavnica 2** **Rok Kotar, org. posl. gost. tur. in dipl. ekon.**
15:30 – 16:45	Praktična priprava najmanj 5 jedi	Praktična priprava najmanj 5 jedi
16:45 – 18:00	Praktična priprava najmanj 5 jedi	Praktična priprava najmanj 5 jedi
18:00 - 19:30	**Mreženje**	
	Predstavitev primera dobre prakse - Zelena točka CERP, z.o.o.: vzpostavljanje kratkih verig s sadjem in zelenjavo tudi do VIZ, zmanjševanja zavržkov hrane (sadni trakci in smutiji brez dodanega sladkorja) **Predstavitev primera dobre prakse - Pomurska ekološka zadruga:** vzpostavljanja kratkih verig z ekološkimi živili v VIZ **Predstavitev lokalnih ponudnikov:** - 10 lokalnih dobaviteljev/kmetij z ekološkim certifikatom (7) ali drugimi certifikati iz shem kakovosti - Čebelar **Predstavitev porcioniranja »trajnostnih obrokov v VIZ« v skladu s prehranskimi smernicami in sodobno tehnologijo priprave**, Boštjan Hrenk, Rok Kotar in ekipa SŠGT Radenci **Degustacija pripravljenih jedi**	

Prosimo za prijave na dogodek najpozneje do 20.11.2026 na povezavi:

PRIJAVE NA DOGODEK

Udeležbo zagotavljamo do zapolnitve razpoložljivih mest.

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA OKOLJE IN PROSTOR

Financira Evropska unija

SKUPNA KMETIJSKA POLITIKA

PODNEBNI SKLAD