



2. BEOGRADSKI GASTRO FEST



POD POKROVITELJSTVOM
MINISTARSTVA TRGOVINE, TURIZMA I TELEKOMUNIKACIJA, MINISTARSTVA PROSVETE, NAUKE
I TEHNOLOSKOG RAZVOJA U VLADI REPUBLIKE SRBIJE I TURISTIČKIH ORGANIZACIJA SRBIJE I
BEOGRADA

Poziv profesorima i učenicima ugostiteljskih škola i fakulteta

GASTRO FEST – BEOGRAD 2015

- U organizaciji Kulinarske federacije Srbije od 26. do 29. novembra 2015. na Beogradskom sajmu održaće se manifestacija Gastro fest.
- Najveći gastronomski spektakl u regionu objedinjuje četiri manifestacije:
 - **4. Balkan Culinary Cup**
 - **3. Big Master**
 - **1. Juniorsko i seniorsko prvenstvo kuvara i poslastičara Srbije**
 - **1. Kongres gastronomije, stručni skup Srbije**



CILJEVI MANIFESTACIJE

- Širenje kulture zdrave i kvalitetne ishrane i umetnosti kulinarstva
- Unapređenje kulinarske i ugostiteljske ponude Beograda i Srbije
- Dobijanje najboljih pojedinaca juniora i seniora koji će činiti Nacionalni kulinarski tim Srbije
- Usavršavanje profesionalaca u oblasti gastronomije (šefovi kuvari, restorateri, barmeni, somelijeri...)
- Promovisanje srpske nacionalne kuhinje među učesnicima i posetiocima manifestacije
- Promovisanje organskih proizvoda i organskog načina pripreme hrane
- **Pozicioniranje Beograda kao regionalnog gastronomskog centra**



IV BALKAN CULINARY CUP

- **Balkan Culinary Cup** je veliko međunarodno takmičenje koje okuplja 500 vrhunskih profesionalaca iz preko **30 zemalja**. Po četvrti put u Beogradu najbolji kuvari i poslastičari odmeriće snage i razmeniti iskustva na vrhunskom gastronomskom šampionatu. Licencirane sudije WACS (svetske asocijacije šefova kuvara koja okuplja 12 miliona članova) izabrade najbolje pojedince i timove u 27 kategorija.
- Tokom takmičenja po prvi put biće selektovana reprezentacija Srbije koja će predstavljati našu zemlju na svetskim takmičenjima u juniorskoj i seniorskoj kategoriji i na Olimpijadi 2016. u Erfurtu, Nemačka.



III BIG MASTER



- **Beogradski internacionalni gastronomski master** je obrazovna i poslovna manifestacija namenjena svim zainteresovanim HoReCa stručnjacima i profesionalcima.
- **Master class prezentacije i predavanja** biće posvećeni prenošenju najsavremenijih iskustava i znanja. Imamo zadovoljstvo da najavimo master class kuvara jednog od najpoznatijih svetskih hotelskih lanaca, Meriota i Šeratonu, Spirosa Dimitrouia i Danuške Kumare. Kao i brojne druge vrsne kuvare i poslastičare.
- Pored programa namenjenih šefovima-kuvarima planirani su edukativni sadržaji za restoratere, somelijere, barmene i bariste.



1. JUNIORSKO I SENIORSKO PRVENSTVO

1. JUNIORSKO I SENIORSKO PRVENSTVO SRBIJE

Prvi put se održava juniorsko i seniorsko prvenstvo kuvara i poslastičara Srbije u okviru koga će uzeti učešće sve srednje ugostiteljske škole, visoke škole i fakulteti. Najbolji pojedinci će imati priliku da budu sastavni deo nacionalnog kulinarskog tima Srbije na olimpijadi u Erfurtu (Nemačka) 2016. godine.

Ovo je idealna mogućnost da hotelijeri i restorateri pronađu talentovane kadrove za sebe (šefove kuhinja, kuvare, poslastičare) i da ulože u perspektivan kadar dajući im stipendije.

Biće prisutni predstavnici kadrovskih službi „Šeraton“ i Air SERBIA.



1. KONGRES - STRUČNI SKUP GASTRONOMIJE



Predavači svetskog renomea održaće predavanja na sledeće teme:

- šef kuhinje hotelskog lanca Meriot iz Nju Orleansa - SAD (3. najveći Meriotov hotel na svetu), kolega Spiros Dimitroui
- FMB hotelskog lanca Meriot iz Nju Orleansa, SAD
- savremene tendencije u hotelskom i restoranskom poslovanju kroz primer hotelskog lanca Meriot
- šef kuhinje hotelskog lanca Šeraton, Kampala, kolega Danuška Kumara
- FMB hotelskog lanca Šeraton, Kampala
- savremene tendencije u hotelskom i restoranskom poslovanju kroz primer hotelskog lanca Šeraton
- brojne druge kolege iz čitavog sveta
- gastronomija
- sanitarne mere i bezbednost hrane
- elektronska berza roba i usluga
- ekološki trendovi u gastronomiji u cilju zaštite životne sredine (prerada nus proizvoda i bioloških otpadaka)
- upoznavanje sa kriterijumima suđenja Svetskog udruženja kuvara
- panel diskusija sa predstavnicima resornih ministarstava u cilju rešavanja i unapređenja rada ugostiteljskih objekata u Srbiji
- podizanje svesti o značaju srpske nacionalne kuhinje kroz regione
- brojne druge
- SAJAM RESTORANA

PROMOCIJA I PUBLIC RELATIONS AKTIVNOSTI

- Ovaj jedinstveni događaj pratiće veoma angažovana promotivna i PR kampanja
- Cilj promocije je da se svim modernim načinima komunikacije pozove i animira što širi krug ljubitelja i poštovalaca dobre kuhinje
- **GASTRO FEST će biti promovisan putem štampanih i elektronskih medija, interneta, društvenih mreža i out door sredstvima (bilbordi i plakati)**
- **News letter manifestacije** se šalje na preko **50.000 adresa** (20.000 profesionalaca u oblasti gastronomije i pratećih delatnosti i mejling lista Beogradskog sajma sa preko 30.000 adresa).



POSETIOCI MANIFESTACIJE

- Šefovi–kuvari, somelijeri, barmeni i baristi
- Vlasnici i menadžeri restorana
- Predstavnici industrije hrane i pića, vina, ugostiteljske opreme ...
- Učenici, studenti i profesori ugostiteljskih škola i fakulteta
- Novinari koji prate gastronomiju i kulturu ishrane
- Mnogobrojni ljubitelji kulinarstva i gastronomije

Za četiri dana trajanja festivala očekuje se prisustvo preko 20.000 posetilaca



Zašto posetiti Beogradski gastro fest



Zašto posetiti Beogradski gastro fest

- Zato što se pruža jedinstvena prilika da se uživo vide veliki majstori na delu
- Zato što se mogu naučiti brojne savremene kulinarske tehnike koje predstavljaju najnovije tendencije u svetskoj gastronomiji
- Zato što je to najveći skup profesionalaca u oblasti gastronomije i pratećih grana – prilika za stvaranje dragocenih poslovnih kontakata koji mnogo znače na početku profesionalne karijere (mogućnost sticanja stipendija)
- Zato što nas očekuje četvorodnevno druženje u prijatnoj atmosferi
- **Zato što je najveći gastronomski spektakl na Balkanu**



Zašto postati član Kulinarske federacije Srbije



Zašto postati član Kulinarske federacije Srbije

Zato što je organizovana i sistematična

- jedina je predstavnik Srbije u WACS-u (Svetskom udruženju kuvarskih asocijacija koje broji 12 miliona članova)
- okuplja juniore od 14 do 25 godina u Kulinarsku asocijaciju Srbije (KAS)
- predvode je dokazani profesionalci, brojni profesori srednjih škola i fakulteta
- po prvi put se uvode standardi u dodeli lenti i priznanja
- projekat standardizacije srpske nacionalne kuhinje

Zato što poštuje tradiciju

- poštovanje učitelja, profesora i doajena profesije
- obeležavanje esnafske slave - prepodobnog oca Efrosina kuvara 24. septembra



Zašto postati član Kulinarske federacije Srbije

Zato što je inovativna

- rad na pozicioniranju Beograda i Srbije kao regionalnog gastronomskog centra

Zato što je savremena

- permanentna edukacija u oblasti novih trendova u kulinarstvu (molekularna kuhinja)
- nova moderna kuvarska uniforma i dres kod

Zato što je humana

- stalna saradnja sa ustanovama dečije zaštite i dečijim domovima Kraljevo, Bela Palanka, Sremska Kamenica i dr.
- učešće u humanitarnoj misiji „Košnica prijateljstva” Begečka jama



ORGANIZATOR FESTIVALA

- **Kulinarska federacija Srbije** je udruženje profesionalaca u oblasti kulinarstva, organizovana oko sledećih ciljeva:
 - unapređenja kulinarskih veština,
 - promovisanja kulinarske profesije u Srbiji,
 - uključivanja domaćih profesionalaca u međunarodne strukovne organizacije. KFS je jedina predstavlja Srbiju u svetskoj organizaciji kuvara (World Association of Chefs Societies) WACS, koja broji preko 12.000.000 članova.



Hvala na pažnji

Organizatori:



Zoran Mišković

Predsednik
Kulinarske federacije Srbije

Jovan P. Vukelić

Predsednik upravnog odbora
Kulinarske federacije Srbije
tel: 064 944 38 43
office@serbian-chefs.rs
www.serbian-chefs.rs



prof. Stambol Geštamov

Predsednik
Kulinarske asocijacije Srbije

Dejan Stanković

Predsednik upravnog odbora
Kulinarske asocijacije Srbije
tel: 063 899 34 23
casjunior@serbian-chefs.rs
www.serbian-chefs.rs

