

20. i 21. ožujak 2025.

**Hotel Sheraton**  
Zagreb

## Četvrtak, 20. ožujka 2025.

10:00 Welcome drink & registracija

10:30 Uvodni pozdrav

10:40 **Chef talk by Rudolf Štefan**, restoran Pellegrini, Šibenik

11:00 **Hrvatska – gourmet destinacija**

**Renata Vincek**, voditeljica projekta, Turistička zajednica Kvarnera

**Slavija Jačan – Obratov**, direktorica razvoja brenda i turističkih proizvoda, Hrvatska turistička zajednica

Moderator: izv. prof. dr.sc. **Krešimir Mikinac**, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

11:20 **Where Technology meets Nature**

**Goranka Košta**, direktorica prodaje i marketinga, Nektar Natura

11:30 **Vještine za budućnost - profesionalni razvoj i usavršavanje**

**Deana Vrban**, voditeljica razvoja i selekcija, Valamar

**Nada Kozina**, Human Resources Director at Mövenpick Kvarner Bay Hotel & residences

Moderatorica: prof. dr. sc. **Kristina Črnjar**, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

12:00 *Coffee break & networking*

12:30 Perspective from the Top: **Gastronomija u vrhunskom hotelijerstvu**

**Augustin Čestljić**, F&B Manager at Aminess

**Sanjin Ilić**, Assistant Hotel Director at Heritage Hotel Miramare Crikvenica

Moderator: **Enik Štemberga**, F&B Sector Director Deputy Valamar

13:00 Marketing restorana: **Od osnova do uspješnih marketinških kampanja**

**Adriano Požarić**, Turizam Info

13:30 **Moj put ka enogastronomskoj izvrsnosti**

**Katarina Vrenc**, Chefica at bistro Sopal

**Kristijan Harjač**, Sommelier & Restaurant manager at Noel Zagreb

Moderator: **Sandi Paris**, Food and Beverage Specialist at Valamar Riviera

14:00 *Ručak & networking*

15:00 Cooking workshop 1: **Zdravo i zeleno – zero waste** (B sekcija)

**Jurica Obol**, Chef at Food & Wine bar Ganeum, Lowran

15:00 Sommelier workshop 2: **Kako povećati prodaju vina?** (A sekcija)

**Mario Meštrović**, restoran Kaiser, Zagreb

16:00 Coffee workshop 3: **Noviteti u svijetu kave** (A sekcija)

**Domagoj Trusić**, Hug & Punch

**Lori Brnčić**, Filteraj specialty coffee & refill shop

16:00 Cocktails workshop 4: **Spritz – trend ili komocija** (B sekcija)

**Zoran Lukić**, Chief advisor for drinks, cocktails and bars at Valamar Riviera

20:00 Evening networking & party: **A Little Party Never Killed**

**Nobody + 2025 UEFA Nations League utakmica: Hrvatska - Francuska**

Free drinks & music by **DJ Leggero**

Lokacija: **Hocus Pocus**, Pavla Šubića 1, Zagreb

ORGANIZATOR



PARTNERI



PREMIUM SPONZORI



SPONZORI





20. i 21. ožujak 2025.

Hotel Sheraton  
Zagreb

## Petak, 21. ožujka 2025.

10:00 **The Future of Hospitality**

**Jeffrey Vella**, Corporate Food and Beverage Director at Maistra

10:30 **Wine Trends vs. Consumer Resilience**

**Vincenzo Aiosi**, Les Roches Switzerland

11:00 **Tehnologije koje mijenjaju okus budućnosti**

**Katja Bonin**, Laser line d.o.o.

**Dražen Kovačević**, Laser line d.o.o.

**Pero Pehar**, Founder and CEO at Master F&B digital menu

Moderator: izv. prof. dr. sc. **Tomislav Car**, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

11:30 **Lokalnost & novi okusi u gastronomskoj ponudi**

**Robert Benzia**, Food & Wine bar Ganeum, Lovran

**Zdravko Tomšić**, Chef d.o.o.

**Janez Bratovž**, JB Restaurant Ljubljana

Moderatorica: prof. dr. sc. **Greta Krešić**, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

12:00 **Od polja do stola – primjeri dobre prakse**

**Maja Orbanić**, Mljekara Latus

**Tedi Chiavalon**, OPG Chiavalon

**Hrvoje Maturanec**, The M Brothers

Moderator: **Edmondo Šuran**, Voditelj Centra za razvoj ruralnog poduzetništva, AZRRI

12:30 *Coffee break & networking*

13:00 **Cooking workshop 5: Snaga teritorija - edukacija kao temelj valorizacije lokalnih proizvoda i kreiranje autentične hrvatske gastronomije** (B sekcija)

**Robert Perić**, Edukacijsko gastronomski centar Istre, AZRRI Pazin

**Edmondo Šuran**, AZRRI, Voditelj Centra za razvoj ruralnog poduzetništva

13:00 **Cocktails workshop 6: Koktel kultura u hotelijerstvu** (A sekcija)  
**Vjenceslav Madić**, F&B Service & Cost control Manager at Esplanade Zagreb Hotel

14:00 **Cooking workshop 7: Suvremene tehnike u hotelskom slastičarstvu** (B sekcija)

**Bojana Bukvić**, Corporate Executive Pastry Chef at Aminess

14:00 **Sommelier workshop 8: Pjenušci - doživljaj luksuza u hotelima** (A sekcija)

**Emil Perdec**, Sommelier & F&B manager at Plava laguna

**Tomislav Mikinac**, Maitre D' and Head Sommelier at Nebo Restaurant & Lounge by Deni Srdoč

15:00 *Ručak & networking*

16:00 **Kraj konferencije**

ORGANIZATOR



PARTNERI



PREMIUM SPONZORI



SPONZORI

