

F&B

UPUHH ACADEMY

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 Češljčić, F&B Manager at Aminess
Sanjin Ilić, Assistant Hotel Director at Heritage Hotel Miramare Crikvenica
Moderator: **Erik 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, Lovran
- 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 Brčić, 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

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



FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

PREMIUM SPONZORI



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



SPONZORI

