


[Novice](#)
[Kdo smo](#)
[Kontakt](#)
[Zaposlitev](#)
[Fundacija GT](#)

## Strokovna revija za turizem, gostinstvo in prehrano


[Predstavitev](#)
[Arhiv člankov](#)
[Za oglaševalce](#)
[Arhiv](#)
[Plakete GT](#)
[Fundacija GT](#)
[Brezplačno naročilo](#)

### Novice

23.3.2011

#### Na Gusto In Scena tudi Slovenci

Michele Coronini je v Lugano popeljal lep izbor italijanske kuhinarke in vin, med slednjimi je bilo tudi nekaj Slovencev.

Gusto In Scena, prireditev, ki v dveh dneh združi predstavitve in degustacije kulinaričnih izdelkov in vin ter kongres kuharjev, se je, potem ko se je dvakrat odvila v Benetkah, odpravila še v Lugano. V kongresnem centru v samem središču mesta se je predstavilo lepo število pridelovalcev vrhunskih kulinaričnih izdelkov in še lepše število vinarjev. Med njimi tudi pet Slovencev. Movia, Edi Simčič, Kmetija Kocjančič Zanut, De Adami in vinska klet Goriška Brda. Med kulinaričnimi izdelki Slovenci nismo imeli zastopnikov. Škoda. Prednost tega festivala je, da je ravno prav velik, da je vsak sodelujoč deležen lepe pozornosti, gosti pa, poleg kupcev, tudi veliko kuharskih mojstrov, ki so glavni promotorji vin in vrhunskih kulinaričnih sestavin in izdelkov. Vsi razstavljalci so lahko pletli nova poznanstva tako med sabo, kot s chefi, ki so se festivala udeležili iz radovednosti, ali kot nastopajoči na lepo organiziranem kuharskem kongresu, katerega tokratna tema je bila "Kuhati z ali brez maščobe". Vrhunski kuharji so zastopali vse italijanske pokrajine, med njimi so bili tudi takšni z dvema ali tremi Michelinkami. Prihodnje leto, ko bo kongres spet v Benetkah, se obeta tudi udeležba kakšnega slovenskega chefa (tako obljublajo), upam pa tudi, da bo med razstavljalci ob vinarjih tudi kakšen ponudnik slovenskih gastronomskih dobrot - te so namreč v tujini še premao znane, sem pa prepričana, da bi bile deležne veliko pozornosti, tako kot so je vedno in povsod deležni naši kuharji in vinarji.

Se vidimo prihodnje leto v Benetkah!

Preberi več...

22.3.2011

#### Novosti iz Laškega

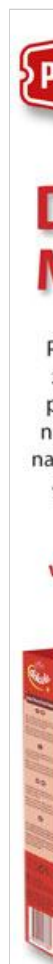
V Pivovarni Laško, matični družbi Skupine Laško, ne počivajo na preteklih uspehih. Usmerjenost v razvoj in izpopolnjevanje ter naklonjenost spremembam sta jim omogočali rast in krepitev skozi 185 let in z enako miselnostjo vstopajo v novo sezono. V Laškem jo bodo otvorili s širitvijo njihove mladostne blagovne znamke Bandidos, linije mešanih pijač s pivom. Ta bo v svojo družbo sprejela novega člana - Bandidos Sun.

Izdelek s sončnim okusom pomaranče in guave, ki na trg kot prvi od štirih novosti prihaja v prvi polovici marca, bo zagotovo prepričal njihove stalne, pa tudi nove potrošnike. Na voljo bo v enakih pakiranjih kot ostala paleta okusov, osnovno pakiranje je nepovratna steklenica 0,33l. Vrzel v krovni blagovni znamki Laško bo v sredini marca zapolnil nov brezalkoholni napitek, Laško Malt. Izdelek na osnovi sladnega ekstrakta v dveh okusih - jabolko in breskev - bo na voljo v povratni steklenici 0,33 l.

Hkrati se bo trgu predstavil tudi nov izdelek krovne blagovne znamke Laško, lažje pivo Laško TRIM. Kot večina velikih proizvajalcev sledijo globalnim trendom in željam potrošnikov. Laško TRIM z 2,5 volumskimi odstotki alkohola sodi v razred lažjih piv in bo tako razveselil marsikaterega pivopivca. Osnovno pakiranje bo povratna steklenica 0,5l.

Krono novih izdelkov Pivovarne Laško v letu 2011 pa predstavlja četrtri po vrsti, saj je tako po kategorizaciji izdelkov Pivovarne Laško kot tudi po poznavanju širše javnosti NOVOST na trgu. iC Cider, jabolčno vino. Vsebuje 4 volumske odstotke alkohola, je rezultat domačega znanja in razvoja, izdelek pa nosi pečat laške kvalitete in sodobnega designa. Blagovna znamka iC Cider pooseblja naravnost, zapeljivost ter povabilo k druženju. Z ali brez razloga. Na trg prihaja v prvi polovici aprila, osnovno pakiranje pa bo v nepovratni steklenici 0,4 l.

Kljub omejitvam okolja na trg vstopajo z željo zagotavljanja pestrosti in kvalitete v vseh



segmentih njihove osnovne dejavnosti. Zavedajo se, da ima povpraševanje v trenutnih razmerah omejen obseg, a prepričani so, da bodo z odlično kakovostjo izdelkov, prepričljivo komunikacijo in aktivnim oglaševanjem potrošnike prepričali, da posežejo po njihovih izdelkih. Preberi več...

17.3.2011

#### Planica pripravljena pričakuje letalce in obiskovalce, v Kranjski Gori pripravili navijaško vas

V Planici je vse pripravljeno za Finale svetovnega pokala v poletih. Vremenske napovedi za soboto in nedeljo so obetavne in Planica pričakuje obiskovalce. V Kranjski Gori organizirajo spremljajoče prireditve na prostem, navijaška vas bo tudi letos zaživela v petek ob narodno zabavni glasbi, sobota pa je dan za rock. V soboto v Kranjski Gori v navijaški vasi ob 18:30 žrebanje štartnih števil. Vabljeni na srečanje z najboljšimi letalci sveta.

Več na: [www.planica-openair.si](http://www.planica-openair.si)

Preberi več...

14.3.2011

#### FuTuristica: Nova znanja za turizem

Vljudno vabljeni na strokovno omizje FuTuristica na temo "Nova znanja za turizem« - Multidisciplinarnost turizma - prednost univerze, ki bo v sredo, 16. marca 2011, ob 17.00 uri na Turistici v Portorožu (Obala 11a).

V okviru Tedna Univerze na Primorskem pripravljajo na Turistici redno mesečno omizje o prihodnosti turizma - FuTuristico. Aktualna tema, o kateri bodo tokrat razpravljali, je multidisciplinarna narava turizma, ki lahko v polnosti zaživi le v okviru univerze. Trajnostni, inovativni in s tem tudi konkurenčni razvoj turizma je mogoče le ob nenehni interakciji z različnimi disciplinami. Ali naša univerza omogoča potrebno prepletanje teorij in spoznanj različnih strok ter vključevanje novih znanj za razumevanje sodobnega turizma?

Univerza na Primorskem je edina univerza v Sloveniji in širši regiji, ki v okviru fakultete Turistice razvija multidisciplinarna znanja o turizmu, pri tem pa povezuje tudi druge članice. Univerzalno znanje o turizmu na tih že postaja prednost naše regije, lahko bi pa postala tudi vir njene konkurenčne prednosti oziroma glavna prednost Evrope kot turistične destinacije.

Kako?

Preberi več...

14.3.2011

#### Ali vemo, kaj jemo? Zdrava prehrana z domačo zelenjavo višje kakovosti

Zdrava prehrana in zdrav način življenja sta pogoja za kakovostno življenje. Uvrščanje slovenske zelenjave višje kakovosti na jedilnik je ena izmed poti za doseg kakovostnega življenja. Slovenska zelenjava se zaradi slabe informiranosti potrošnikov pogosto enači z uvoženo zelenjavo kljub višji kakovosti. Z osveščanjem širše javnosti o prehrabnih navadah in uživanju zelenjave višje kakovosti želimo narediti korak naprej in ustvariti nove priložnosti za promocijo slovenske zelenjave. Slovensko združenje za integrirano in ekološko pridelavo zelenjave tako organizira predavanje in okroglo mizo »Ali vemo, kaj jemo? Zdrava prehrana z domačo zelenjavo višje kakovosti«, ki bo potekala na 16. mednarodnem sejmu Flora, sejmu vrtnarstva, cvetličarstva in hortikulture v petek, 18. marca 2011, s pričetkom ob 15.00 na prireditvenem odru v prvem nadstropju dvorane L 1 na sejmišču v Celju. Ob 15.00 uri bo predavanje o zdravi prehrani izvedla strokovnjakinja za prehrano ga. Marija Merljak, ob 16.00 uri sledil okrogla miza, kjer bodo svoja razmišljanja o zdravem načinu prehranjevanja predstavile:

- ga. Cvetka Avguštin, dr. med.,
- ga. Katarina Kresnik, predstavnica institucije za izvajanje kontrole KON-CERT,
- ga. Marija Merljak, strokovnjakinja za prehrano

Namen dogodka je osvestiti in poučiti končnega potrošnika o zdravem načinu prehranjevanja ter zakaj je slovenska zelenjava višje kakovosti boljša, okusnejša in vredna zaupanja.

Vljudno vabljeni.

Za več informacij smo dosegljivi na telefonski številki 02 450 21 97, 040 338 921 (Lea Cirnski) ali na e-naslovu [info@zelenjava-pikapolonica.si](mailto:info@zelenjava-pikapolonica.si).

Vabljeni tudi, da obiščete spletni naslov [www.zelenjava-pikapolonica.si](http://www.zelenjava-pikapolonica.si)

Preberi več...

12.3.2011

#### Lipicanci kar dvakrat v enem dnevu napolnili dvorano Stožice

Lipicanci so se včeraj na spektakularen način v izjemnem glasbeno-scenskem spektaklu »Lipica v Ljubljani - Ponos, lepota, pogum« ob vrhunski glasbi predstavili prestolnici in kar dvakrat v enem dnevu napolnili dvorano Stožice v Ljubljani. Potem ko so na dopoldanski predstavi ob 11. uri navdušili solarje in upokojence iz cele Slovenije, je bila veličastna večerna gala predstava

