OBUKA

GASTROEKONOMIJA - ZNAČAJ I POTENCIJALI SRBIJE



27. NOVEMBAR 2026.
Vreme: 10.00 - 15.30 časova
Kneza Miloša 12, sprat 6

PRIJAVA | KALENDAR SEMINARA

Predavač:
Doc. dr Veljko M. Mijušković je nastavnik na Ekonomskom fakultetu Univerziteta u Beogradu i priznati gastro ekspert. Uspešno povezuje bogato akademsko i privredno iskustvo sa stručnošću u gastronomiji, gde je angažovan kao marketing menadžer prestižnog vodiča **Gault&Millau Srbija**.

TEME OBUKE

1. **Pojam i značaj gastroekonomije**
   - Povezanost gastronomije, privrede i stvaranja dodate vrednosti
   - Gastronomija kao pokretač lokalnog ekonomskog razvoja
2. **Gastroekonomski potencijali Srbije**
   - Gastronomsko nasleđe, regionalne posebnosti i razvojne mogućnosti
   - Lokalni proizvodi kao brendovi visoke dodate vrednosti
3. **Gastroturizam i razvoj destinacije**
   - Kreiranje autentične gastronomske ponude i turističkih iskustava
   - Uloga restorana, hotela, vinarija i destilerija u razvoju destinacije
4. **Međunarodna gastronomska priznanja i tržišno pozicioniranje**
   - Michelin, Gault&Millau i njihov značaj za prepoznatljivost i reputaciju
   - Kvalitet, autentičnost i doslednost kao osnova konkurentske prednosti
5. **Povezivanje poljoprivrede, turizma i prehrambene industrije**
   - Saradnja lokalnih proizvođača, ugostitelja i turističkih organizacija
   - Razvoj lokalnih lanaca snabdevanja i zajedničkih tržišnih nastupa
6. **Izazovi i mogućnosti za lokalne proizvođače**
   - Pristup tržištu, kontinuitet isporuke i unapređenje kvaliteta
   - Brendiranje, promocija i povećanje vrednosti lokalnih proizvoda
7. **Primeri dobre prakse iz Srbije i inostranstva**
   - Uspešni modeli razvoja gastronomskih proizvoda i destinacija
   - Mogućnosti primene predstavljenih iskustava u domaćem poslovanju
8. **Pravci razvoja gastroekonomije Srbije**
   - Prioriteti razvoja i povezivanje ključnih učesnika
   - Diskusija i preporuke za privredu i lokalne samouprave

Obuka je namenjena vlasnicima, menadžerima i zaposlenima u ugostiteljstvu, hotelijerstvu, prehrambenoj industriji, vinarijama, destilerijama i poljoprivrednim gazdinstvima. Takođe, preporučuje se predstavnicima turističkog i javnog sektora, stručnjacima za marketing i brendiranje, kao i preduzetnicima koji žele da investiraju i unaprede znanja o ekonomskim potencijalima gastronomije Srbije.

Kotizacija
10.000,00 RSD + PDV

Polaznici dobijaju: radni materijal, osveženje na pauzi i sertifikat PKS o odslušanoj obuci.

Važno: Informacije o načinu pristupanja na vebinar dobićete putem mejla **najkasnije do kraja dana koji prethodi obuci**.

PRIVREDNA KOMORA SRBIJE 1857
Beogradska 39, 11000 Beograd I ✉ edukacija@pks.rs I www.pks.rs
☎ +381 66 875 06 24 I ✉ milena.zlatanovic@pks.rs I ✉ edukacija@pks.rs I www.pks.rs