



## Vabilo

*Vljudno vas vabimo na strokovni seminar*

# ZAŠČITA TRADICIONALNIH KMETIJSKIH PRIDELKOV IN ŽIVIL TER NJIHOV POTENCIAL V GOSTINSKI PONUDBI SLOVENIJE

ki bo v okviru evropskega projekta **Zaščiten okus Evrope – kranjska klobasa**  
v času Gostinsko turističnega zbora potekal

**V TOREK, 14. NOVEMBRA 2023, OB 14. URI**

preko spletne [povezave](#)

ter v živo

**v Modri sejni sobi Hotela Perla, Kidričeva ulica 7, 5000 Nova Gorica.**

\*\*\*\*

O spoštovanju kulinarčne tradicije, pomenu zaščite tradicionalnih proizvodov ter njihovem umeščanju v vrhunsko gastronomsko ponudbo bodo spregovorili:

**Ana Ahčin**, generalna sekretarka GIZ Mesne industrije Slovenije  
*Uvodni pozdrav in kratka predstavitev evropskega projekta*

**Vlasta Grašek**, MKGP, Direktorat za hrano in ribištvo  
*Pomen zaščite in certificiranja kmetijskih pridelkov in živil z vidika države*

**Janko Kodila**, Kodila d.o.o. Markišavci  
*Spoštovanje tradicionalnih vrednot v procesu pridelave in predelave zaščitenih živil*

**Marcela Klofutar**, Hiša Linhart Radovljica, podpredsednica Sekcije za gostinstvo in turizem pri OGZS  
*Gastronomska dediščina in lokalna kakovost kot gradnik odličnosti v gostinski ponudbi*

Za vse, ki se boste seminarja udeležili v živo, bomo ob zaključku pripravili  
tudi predstavitev in degustacijo slovenskih zaščitenih proizvodov.

Vljudno vabljeni!

**Tomaž Trček**,  
predsednik UO GIZ Kranjska klobasa