



Interslast

IV INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA
SLADOLEDARSTVA I KONDITORSTVA
HOTEL „TERME“ TUHELJ
TUHELJ, 13.- 14. listopada/oktobra 2015.



LADIES WORLD
PASTRY CHAMPIONSHIP

IV INTERNACIONALNO
NATJECANJE SLASTIČARKI
ZA PODRUČJE ALPE ADRIA

Artslast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA RH

FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH HRVATSKIH
SLASTICA

Interslast

RADIONICE I DEGUSTACIJE

“INTERSLAST” - Internacionalni kongres slastičarstva, sladoledarstva i konditorstva od 13 - 14. listopada/ oktobra 2015. događaj je koji je već postao tradicionalan u regionalnoj slastičarskoj branši. “Interslast” intenzivira stručno educiranje i informiranje slastičarske branše, te još bolje povezuje ovu grupaciju. Stručnih slastičarskih događanja na ovom području je nedovoljno s obzirom na njen značaj. Posebno smo zadovoljni što će se okupiti 200-tak slastičara (obrtnika, hotelskih slastičara, slastičara i drugih...). “Interslast” se sastoji od kongresnog, natjecateljskog, i promotivnog dijela u kojem značajno mjesto zauzimaju radionice i prezentacija domaćih kolača u dijelu koji se zove “Folkslast”. Naime, želja je organizatora da se intenzivira zaštita izvornosti i zemljopisnog podrijetla hrvatskih slastica, pa će u tom smislu biti priređeno nekoliko radionica, tradicionalnih kolača Hrvatskog Zagorja, Podravine i Istre. Posebna zanimljivost skupa je slastičarsko natjecanje “Pastry queen” u u kojem će se posebno natjecati hrvatske i regionalne, vrhunske slastičarke. Očekujemo 30 slastičarskih ekipa koje će pripremiti slastice na zadanu temu; Art of dance – Slastičarska artistika i ples. Rad vrhunskih slastičara valorizirat će stručni žiri, članovi Sekcije ocjenjivačkog suda Hrvatskog kuharskog saveza, a najbolji dobivaju prestižna priznanja. Prvonagrađena slastičarka, “Kraljica slastičarstva” odlazi na svjetsko natjecanje “Pastry queen” u Italiju. Ovogodišnji Interslast po prvi puta će ugostiti inozemne stručnjake, voditelje radionica iz sljedećih zemalja: Italija, Slovenija, Japan, Tunis, Njemačka, Izrael, Armenija, Austrija, Albanija, Palestina, Češka i Hrvatska. Očekuju se vrhunski radovi. Pridružite nam se u ovim „najsladima danima“ u Hrvatskoj!

Za organizatora
Stjepan Odobašić, direktor

DATUM: 13. - 14. listopada 2015., Hotel „Terme“ Tuhelj

Na Interplastu 2015. sudjeluju sljedeće zemlje: Italija, Japan, Slovenija, Tunis, Izrael, Armenija, Njemačka, Austrija, Albanija, Češka i Hrvatska

GLAVNA TEMA KONGRESA: UKRAŠAVANJE SLASTICA

GLAVNA TEMA NATJECANJA: „PASTRY QUEEN“: SLASTIČARSKA ARTISTIKA I PLES

GLAVNA TEMA NATJECANJA: JUNIORA, UČENIKA SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA RH: UKRAŠAVANJE MINI – TORTI

VISOKI POKROVITELJ: Krapinsko - zagorska županija



Krapinsko-zagorska
županija

ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:



Turistička zajednica Krapinsko - zagorske županije



**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO ZAGORSKE
ŽUPANIJE**



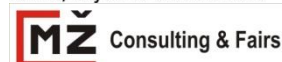
OPĆINA GORNJA STUBICA

Glavni inozemni pokrovitelj;

SIGEP RIMINI, ITALIJA www.sigep.it
MŽ Consulting & Fairs Predstavništvo
Rimini Fiera za područje Alpe - Adria,
Slovenija



RIMINI, Italy 23 - 27 JANUARY 2016



Predstavništvo za sejme v Italiji

www.mz-consulting.org

Generalni sponzori;



PRO-DG d.o.o. Zagreb



Unigrà S.p.A. Italija



Giuso S.p.A. Italija



ISI GmbH Wien, Austrija

Glavni gastro sponsor

Dukat d.d. Zagreb



Glavni stručni sponsor:

Podravka d.d. Koprivnica



**Izvršni gastronomski
sponsor:**

Udruga kuhara Krapinsko - zagorske županije

**Sponzor tradicionalne
Gastronomije:**

Restoran „Majsecov mlin“ Donja Stubica

Stručni pokrovitelj:

**Hrvatski kuharski savez
Savez hrvatskih slastičara**



MEDIJSKI POKROVITELJ:

zagorski list

MODERATOR:

DEAN PAŠIČEK

RECEPCIJA:

ADELA KATUŠIĆ

JOSIP POLJAK

GLAVNI ORGANIZATOR „INTERSLASTA“ I VLASNIK LICENCE:

ROBINSON

Robinson novinsko – nakladničko poduzeće Zagreb

Redakcija slastičarske revije „Dolce vita“

Redakcija revije za gastronomiju, turizam i prehranu „Svijet hrane“ Zagreb

Svaki sudionik „Interstasta“ dobiva besplatnu ulaznicu za SIGEP svjetski sajam slastičarstva Rimini, Italija. Prvonagrađena slastičarka, pobjednica natjecanja „Pastry queen“ odlazi na svjetsko natjecanje „Pastry Queen“ SIGEP Rimini u siječnju 2016. godine, a od strane SIGEP-a iz Riminija dobiva plaćene sve troškove puta i boravka u Riminiju.

PROGRAM RADA

12. 10. 2015. Ponedjeljak

dolazak gostiju u poslijepodnevним satima – transfer s aerodroma Zagreb za sudionike iz inozemstva – sastanak s natjecateljima - postavljanje štandova - smještaj

13. 10. 2015. utorak

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „PODRAVKIN“ SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli



PODRAVKA „DOLCELA VAS NAGRAĐUJE!!!

09.00– 09.30

- Stjepan Odošić, direktor Robinson d.o.o.
- prof. dr. sc. Damir Ježek, dekan Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta Zagreb
- mr. sc. Matjaž Žigon, MŽ Consulting & fairs predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe

- Jadran
- **Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko – zagorske županije
- **Dragica Lukin**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
- **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza

Svečano otvaranje INTERSLAST-A

Željko Kolar, župan Krapinsko – zagorske županije

Potpisivanje povelje o suradnji svjetske organizacije **Taste of peace** i **Udruge kuhara Krapinsko – zagorske županije** - Predsjednici: **Sarkis Yacoubian** i **Marko Živaljić**



PROMOTIVNI FILM

mr. **Matjaž Žigon**, MŽ Consulting & fairs Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe - Jadran

Pozivamo Vas na najveći svjetski, slastičarski događaj - SIGEP 2016. Rimini!!!

STRUČNA RADIONICA

09.30 – 10.15

Novi europski trendovi – Mašta bez granica - ukrašavanje torta i slastica



Gost zemlja; Italija

Organizator radionice; SIGEP Rimini

Voditelj radionice: Federico Anzelotti - predsjednik Udruženja Conpait - talijansko nacionalno udruženje slastičara

PREDAVANJA I DEGUSTACIJE

10.15 – 11.00

PLENARNO PREDAVANJE

Dean Pašiček, dipl. in. Kunst savjetovanje: Promjene u slastičarskim trendovima kao posljedica smjene generacija potrošača

Ivan Šulog, dipl. inž. Šulog d.o.o. Donja Bistra; Egzotično voće u slastičarskim proizvodima – put do novih potrošača

Dražen Vrbanić, inž., voditelj slastičarstva Ireks Aroma d.o.o. Zagreb: Novi trendovi u proizvodnji sladoleda

11.00 - 11.30

DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA PROIZVODA:

Gost zemlja: Hrvatska



Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

Prezentira: **Dražen Vrbanić, inž. voditelj slastičarstva Ireks Aroma d.o.o. Zagreb**

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA

11.30 – 12.00

Stručna radionica;

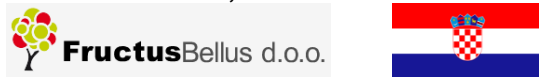


Gost zemlja Austrija

Slastičarska artistika; Umjetnost ukrašavanja s tvrtkom ISI GmbH

Voditeljica radionice: Mirjana Špoljar, trostruka državna prvakinja u slastičarstvu

Stručna radionica;



Gost zemlja Hrvatska

Dekoriranje slastica; Umjetnost ukrašavanja kolača s voćem Fructus Bellus

Svježe voće na hrvatsko tržište za hrvatske slastičare plasira Fructus Bellus d.o.o. Zagreb

Voditeljica radionice: Mirjana Špoljar, trostruka državna prvakinja u slastičarstvu

10.30 – 13.00

NATJECANJE SLASTIČARKI ZA TITULU „KRALJICA SLASTIČARSTVA“ – „PASTRY QUEEN“:

Poseban gost iz Italije: **Giovanni Casadei**, voditelj natjecanja „Pastry Queen“ u Riminiju



„Zlatni Interslast“ - Kraljica slastičarstva“

„Srebrni Interslast“

„Brončani Interslast“

Prvonagrađena „Kraljica slastičarstva“ dobiva kao nagradu odlazak na Svjetsko natjecanje slastičara u Italiju u siječnju 2016.

Svi natjecatelji moraju svoje radove dostaviti najkasnije do 10.30 sati stručnom žiriju!

11.00 – 12.30

OCJENJIVANJE RADOVA OD STRANE STRUČNOG ŽIRIJA

IZLAGANJE RADOVA

OCJENJIVAČKI SUD;

1. Dragica Lukin (predsjednica žirija) HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara (predsjednica)
2. Miroslav Dolovčak, HKS Hrvatski kuharski savez - predsjednik Sekcije ocjenjivača HKS-a
3. Grozdana Bohorč – HKS Hrvatski kuharski savez
4. Mirjana Špoljar – HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara
5. Danica Trbušić – HKS Hrvatski kuharski savez
6. Stjepan Vincek, slastičarnica Vincek Zagreb

U natjecanju „Pastry queen“ sudjeluje 30 ekipa slastičara (obrnika, hotelskih i restoranskih slastičarki i drugih...)

Natjecanje na zadanu temu: **Slastičarska artistika i ples**

Zatražite od redakcije Robinson propozicije i uvjete natjecanja

PRIZNANJA STRUČNOG, OCJENJIVAČKOG SUDA INOZEMNIH I HRVATSKIH NOVINARA

1. Zlatna diploma i zlatni „Press-slast“



„DUKAT“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

SENIORI:

1. Zlatna diploma i zlatni „Dolcela“ „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI



2. Srebrna diploma srebrni „Dolcela“ „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Dolcela“ „Interslast“

PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

Žiri sastavljen od 5 novinara, urednika revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju laičke i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranimima će se uručiti diplome.

DIPLOME „PODRAVKA“ DOLCELA“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomima, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson sastavljenog od 5 članova. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

1. Zlatna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

3. Brončana diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI



Brašno za spravljanje natjecateljskih radova, kolača i torti sponzora MIP Mlin i pekare d.o.o. Sisak

Mliječne proizvode za spravljanje kolača i torti osigurava „Dukat“ d.d. Zagreb

Sirovine i gotove proizvode iz programa „Dolcela“ osigurava „Podravka“ d.d. Koprivnica Konditorske proizvode sponzorira UNIGRA S.r.L Italija i PRO-DG d.o.o. Zagreb

Odmor za ručak



PODNEVNI ODMOR UZ PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli

13.30 – 15.00

FOLKSLAST – UPOZNAJMO HRVATSKE IZVORNE SLASTICE

FOLKSLAST

REVIJA HRVATSKIH TRADICIJSKIH I DOMAĆIH SLASTICA I KOLAČA

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je zapravo neprocjenjivo blago koje nije dovoljno istraženo. Predstavljamo Vam tri hrvatske županije; Krapinsko - zagorsku, Koprivničko – križevačku i Istarsku županiju



Krapinsko – zagorska županija: **Program „Babičini kolači“**



Koprivničko – križevačka županija: Općina Virje; **Virovska mazanica**

U spravljanju mazanice sudjeluju članice Udruge žena: **Ivka Hrženjak, Marica Peršinović, Mira Sabljčić**

Predavač: **Jasna Šignjar**

Istarska županija: **Cukerančiči**
Grad Pazin, LAG Središnja Istra, Udruženje obrtnika Pazin
Predavač: **Davorka Šajina, Agroturizam „Ograde“**

PREDAVANJA - STRUČNE RADIONICE I DEGUSTACIJE

15.00- 15.45

- Akademik, prof. dr. Ivan Kreft, Institut za nutricionistiku Ljubljana, i predsjednik Međunarodne organizacije za istraživanje heljde: Tradicionalne slastice Japana
- dr. Blanka Vombergar, IC Piramida Maribor, Višja živilska šola, ravnateljica: Uporaba kaša u slastičarskim proizvodima
- Dean Pašiček, dipl. in. Kunst savjetovanje: Značaj društvenih mreža u poslovanju slastičarnice

15.45 – 16.30

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Izrael
Izvorne slastice Izraela
Radionice organiziraju i predstavljaju; Slastičari Svjetske udruge „Taste of peace“ („Kuhari bez granica“) Iz Jeruzalema
Voditelj radionice: chef Ron Biton

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Armenija
Izvorne slastice Armenije
Radionicu priprema;
Sarkis Yacoubian predsjednik Svjetske udruge Taste of peace („Kuhari bez granica“)

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Albanija
Izvorne slastice Albanije
Radionicu organizira i predstavlja;
Mimoza Balla, potpredsjednica Taste of peace Albanija

STRUČNA RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Palestina
Izvorne slastice Palestine
Radionice organiziraju i predstavljaju;
Slastičari Svjetske udruge „Taste of peace („Kuhari bez granica“) iz Palestine
Voditelj radionice: Rafat Adly Bakri

PREDAVANJA I DEGUSTACIJE

16.30 - 18.00

- dr. sc. Milica Gačić, predstojnica Centra za kontrolu namirnica, Prehrambeno – biotehnoški fakultet Zagreb i Andra Benussi Skukan, Voditeljica Odjela za

mikrobiologiju hrane i predmeta opće uporabe; Važnost kontrole namirnica za kvalitetan slastičarski proizvod

- dr. sc. Sven Karlović Zavod za procesno inženjerstvo, Prehrambeno – biotehnološki fakultet Zagreb; Laboratorij za tehnološke operacije - PBF-a Zagreb

- Žarko Šajina, Fusio d.o.o.; Održavanje rosfrei i drugog posuđa u slastičarnici opremom Hobart

STRUČNA RADIONICA



FUSIO



Gost zemlja Njemačka

Hobart GmbH Offenburg Njemačka i Fusio d.o.o. Poreč

18.00 - 19.00

PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA „PASTRY QUEEN 2015.“

Sastanak natjecatelja s članovima žirija



PREDVEČERJE UZ PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli

19.00

ŠTRUKLIJADA

Gastronomska bajka na Vašem stolu - Čaroban svijet zagorskih štruklja - Zagorski štruklji hrvatska posebnost



Pripremaju:

Posebna degustacija izvornih zagorskih štruklja

Vesna Hršak - članica „Babičinih kolača“

Članovi Udruge kuhara Krapinsko zagorske županije

Štruklji se spravljaју sa svježim kravljim sirom „Dukat“ i brašnom „Podravka“ d.d. Koprivnica

20.00

VEČERA

Svečana večera uz zagorske, izvorne, gastronomske specijalitete; krvavice, zelje, domaće kobasice, puricu z mlincima

Proizvode za večeru doniraju:



14. 10. 2015. srijeda



JUTARNJA DOBRODOŠLICA UZ PODRAVKIN SLASTIČARSKI KUTAK

Kušajte slastice koprivničke «Podravke»; pita mađarica, kremšnite, savijače od jabuka i višanja, muffini i vafli

09.30 – 10.15

PREDAVANJA:

- dr. Blanka Vombergar, IC Piramida Maribor, Višja živilska šola, ravnateljica:

Dekoriranje torta i artistika sa šećerom u slastičarskoj školi i praksi

-Radovan Vodovnik, Wolf ButterBack GmbH Njemačka, direktor izvoza za Jugoistočnu Europu: Kako urediti vitrinu s kolačima

- Dražen Odobašić, B.Mech.Eng. Natur@net d.o.o. Varaždin, direktor: NaturBioGen protiv vodenog kamenca u slastičarkoj opremi

10.15 – 12.00

RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Slovenija
TD Slovenske Konjice
Izvorne slastice iz Slovenskih konjica

Grad Slovenske Konjice je ujedno i središte istoimene općine u sjeverozapadnome dijelu središnje Slovenije, između Celja i Maribora. Slovenske konjice su zbratimljene s općinom Gornja Stubica. Zahvaljujemo Gornostubičanima na suradnji.

RADIONICA I DEGUSTACIJA



Gost zemlja: Tunis
Makround – najpoznatija slastica zemalja Magreba; Tunis, Alžir
Maroko Voditelj radionice: Rafik Tlatli, šef hotela Yasmins, Nabeul, Tunis

Artslast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA HRVATSKE
10.30 – 12.00 **GLAVNA TEMA; UKRAŠAVANJE MINI TORTI**

Primanje radova

NAGRADE

„Zlatni Interslast“

„Srebrni Interslast“

„Brončani Interslast“

Svi natjecatelji moraju svoje radove dostaviti najkasnije do 10.30 sati stručnom žiriju!

11.00- 12.00

OCJENJIVANJE RADOVA OD STRANE STRUČNOG ŽIRIJA

IZLAGANJE RADOVA

OCJENJIVAČKISUD;

1. Dragica Lukin (predsjednica žirija) HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara (predsjednica)
2. Miroslav Dolovčak, HKS Hrvatski kuharski savez - predsjednik Sekcije ocjenjivača HKS-a
3. Grozdana Bohorč – HKS Hrvatski kuharski savez
4. Mirjana Špoljar – HKS Hrvatski kuharski savez – Hrvatski savez slastičara
5. Danica Trbušić – HKS Hrvatski kuharski savez
6. Stjepan Vincek, slastičarnica Vincek Zagreb

U natjecanju „Artslast“ sudjeluje 20 ekipa mladih slastičara, učenika Srednjih slastičarskih škola Hrvatske Natjecanje na zadanu temu: **Ukrašavanje mini - torti**

Zatražite od redakcije Robinson propozicije i uvjete natjecanja

PRIZNANJA STRUČNOG, OCJENJIVAČKOG EUROPSKIH U HRVATSKIH NOVINARA

1. Zlatna diploma i zlatni „Press-slast“



„DUKAT“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Press-slast“



DUKAT“ PROIZVODI

1. Zlatna diploma zlatni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

2. Srebrna diploma srebrni „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

3. Brončana diploma i brončani „Interslast“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

Žiri sastavljen od 5 novinara, urednika revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju laičke i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

DIPLOME „PODRAVKA“ DOLCELA“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson sastavljenog od 7 članova. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

4. Zlatna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

5. Srebrna diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

6. Brončana diploma „Dolcela“



PODRAVKA „DOLCELA“ PROIZVODI

12.00

PROGLAŠENJE REZULTATA „ARTSLASTA“

Završetak kongresa

Organizator zadržava pravo na izmjene programa

NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE: IREKS AROMA D.O.O. ZAGREB, PRO-DG d.o.o. ZAGREB, DUKAT d.d. ZAGREB, PREHRAMBENO BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET ZAGREB, PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA, MASTER MARTINI S.r.l. ITALIJA, ISI GmbH Austrija, GIUSO Spa Italija, Slastičarnica VINCEK d.o.o. ZAGREB, STRAŽAPLASTIKA d.o.o. Hum na Sutli, FRUCTUS BELLUS d.o.o. Zagreb, KUNST SAVJETOVANJE Zagreb, PAŠIČEK d.o.o. STAKLANA Zagreb, SIGEP RIMINI, MŽ CONSULTING & FAIRS SLOVENIJA, IC PIRAMIDA Maribor, INFO-KOD d.o.o. ZAGREB, ŠULOG d.o.o. Donja Bistra, OPĆINA GORNJA STUBICA, PETREK d.o.o. ZAGREB, MIP MLIN I PEKARE d.o.o. SISAK, DUBOR d.o.o. ZAGREB, WOLF BUTTERBACK GmbH NJEMAČKA, HOBART GmbH NJEMAČKA, FUSIO d.o.o. Poreč, NATUR@NET d.o.o. VARAŽDIN.

STRUČNO POVJERENSTVO

1. **mr. sc. Matjaz Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajma Rimini Fiera za područje Alpe - Adria
2. **Dragica Lukin**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
3. **Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije
4. **dr. Jasna Mastilović**, Institut za prehrambene tehnologije Novi Sad
5. **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
6. **Dean Pašiček, dipl. inž.**, direktor KUNST poslovno savjetovanje Zagreb
7. **Damir Kovačić**, službeni snimatelj „Interslasta“
8. **Stjepan Odobašić**, vlasnik Interslasta i direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Za organizatora:

Stjepan Odobašić
direktor

ROBINSON

**PUBLISHING HOUSE - CROATIA FACHZEITSCHRIFTENVERLAG NOVINSKO
NAKLADNIČKO PODUZEĆE NOVINARSKOZALOŽNIŠKO PODJETJE**

Šubićeva 12 10000 ZAGREB Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;
www.interslast.eu;