



# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

# JRE 2023 AKADEMIJA

NOVA GORICA,  
HOTEL PERLA  
**15. NOVEMBER**

**UNLOCK  
HOSPITALITY  
JACKPOT**

Vstopite v svet JRE Akademije - neprekosljivega izobraževalnega programa, ki je srce in duša trajnostnega razvoja v gostinstvu. Dogodek, kjer se rojevajo zamisli, ki spreminjajo igro in dogodek, kjer se dogajajo preboji, ki ustvarjajo prihodnost gostinstva.

# UNLOCK GASTRONOMIC JACKPOT

»S ponosom vas vabimo, da se pridružite JRE Akademiji, ki odpira vrata izjemni priložnosti za nadgradnjo vaših kulinarčnih veščin ter razširitev znanja. Naši predavatelji so izkušeni in priznani strokovnjaki, ki vas bodo popeljali v svet kulinarike in gostinskega posla.

Na akademiji ne gre zgolj za pridobivanje znanja, temveč tudi za gradnjo trdnih povezav z gostinskimi kolegi, ki si prav tako prizadevajo za izjemnost. Skupaj bomo oblikovali skupnost, ki verjame v moč znanja, inovacij ter sodelovanja, kar bo pripomoglo k oblikovanju svetle prihodnosti gostinske industrije. Seveda pa pričakujte tudi vrhunsko kulinariko in nepozabni afterparty.«



Grega Repovž  
predsednik JRE-Slovenija, Gostilna Repovž

## MODERATORJA

### Bine Volčič

Posestvo  
Monstera



Bine Volčič je strast do kuhanja gojil že iz otroštva, zato ni bilo nobenega dvoma o tem, kateri poklic mu je namenjen. Znanje je pridobil tudi v Parizu, kjer je študiral klasično francosko kulinarično umetnost. Nato je deloval v različnih gostinskih obratih, tako velikih kot manjših, leta 2016 pa odprl svoj bistro Monstera v Ljubljani, ki je bil nagrajen z Michelinovo zeleno zvezdico za trajnostno gastronomijo.

Na vrhuncu negotovosti prvega vala epidemije ste se z ženo odločila postaviti moderno "domačijo" na Goričkem. Ta prostor danes nudi gostom zavetje, sprostitvev in obilo okusnih dobrot iz narave ter pridelanih na bližnjih kmetijah. Selitev pa je tudi razlog, da je po šestih sezonah zaključil vlogo ocenjevalca v Masterchefu Slovenija.

### Gašper Puhan

Vice president JRE Jeunes Restaurateurs,  
Galerija Okusov



Gašper Puhan je podpredsednik krovnega združenja JRE Jeunes Restaurateurs, kot član upravnega odbora JRE-Slovenija pa igra ključno vlogo pri oblikovanju strategije in poslovnega dela združenja. Je ustanovitelj in solastnik več družb, med njimi tudi restavracije Galerija okusov v Novem Celju v Savinjski dolini.

Po duši je oblikovalec, gostinec in podjetnik. sestranska podjetniška narava ga usmerja v iskanje inovativnih rešitev, koristnih tako za sedanje kot tudi prihodnje dni.

Na JRE akademiji bo moderiral okroglo mizo, na kateri bo dodal svoje obsežne izkušnje in znanje.

# PROGRAM



Letošnja JRE Akademijo bo otvoril predsednik krovnega združenja JRE Jeunes Restaurateurs Daniel Lehmann (Švica), ki skupaj s podpredsednikoma Danielom Canzianom (Italija) in Gašperjem Puhanom (Slovenija) ter izvršnim direktorjem Hansom van Manenom uspešno kreira zgodbo največjega gastronomskega združenja, ki povezuje že skoraj 400 restavracij visoke kulinarike širom Evrope in dlje.

Daniel Lehmann  
Predsednik JRE Jeunes Restaurateurs

9:15 - 10:00	Registracija udeležencev	15:05 - 15:35	<b>PRAKTIČNI MODUL</b> Vedno napačna vinska spremljava Ožbej Peterle, Lenart Plavčak, Miralem Junuzović ali <b>PRAKTIČNI MODUL</b> Kranjska po francosko Uroš Štefelin
10:00 - 10:15	Uvodni pozdrav		
10:15 - 11:05	<b>OKROGLA MIZA</b> Funky gastronomic business Michela Scarello, Jernej Smisl, Boris Kovaček, Daniel Lehmann		
11:05 - 11:15	<b>PAVZA</b>		
11:15 - 12:15	<b>PANEL</b> Od Alp mimo zvezd Andreas Dollerer	15:35 - 15:45	<b>PAVZA</b>
12:15 - 12:25	<b>PAVZA</b>	15:45 - 16:15	<b>PRAKTIČNI MODUL</b> Sodobna kulinarika iz ribiške vasice Tea in Stiven Vunič ali <b>PANEL</b> Surov okus poslovnega uspeha Gregor Božičnik
12:25 - 13:25	<b>OKROGLA MIZA</b> Krvavica za Michelinko mag. Janez Rebec, Ana Le Merechal Kolar, Borut Florjančič, Ksenija Mahorčič, Mojca Cepuš		
13:25 - 14:25	<b>KOSILO</b>	16:15 - 16:25	<b>PAVZA</b>
14:25 - 14:55	<b>PRAKTIČNI MODUL</b> Kulinarična estetika Igor Jagodic ali <b>PANEL</b> Fižol ali ocvirki? Roni Kordiš, Marko Pavčnik	16:30 - 18:00	<b>OKROGLA MIZA</b> Kdo bo koga učil kuhat? Uroš Mencinger, Luka Peranic, Tomaž Sršen, Boštjan Napotnik
14:55 - 15:05	<b>PAVZA</b>	18:00 - 18:30	Podelitev JRE nagrad
		19:00 - 00:00	<b>VEČERJA IN AFTERPARTY</b>

# FUNKY GASTRONOMIC BUSINESS



Na inovativnem panelu se bo srečalo pet vrhunskih strokovnjakov iz sveta gastronomije in marketinga. Na panelu bodo predstavili konkretne primere odličnih praks, razpravljali o najnovejših trendih v evropski gastronomiji ter raziskovali sodobne pristope za uspešen razvoj v tej dinamični industriji. Pri tem se bodo dotaknili tudi vpliva umetne inteligence na prihodnost panoge. Panel bo v angleščini.

**Moderator: Gašper Puhan**



**Michela Scarello**  
Agli Amici

Družina Scarello se ponaša z več kot stoletno tradicijo v gostinstvu, ki jo zdaj že v peti generaciji ohranja z izjemno predanostjo gostom. Chef Emanuele Scarello in njegova sestra Michela vodita restavracijo Agli Amici v Udinah, ki je prejemnica dveh Michelinovih zvezdic, zahvaljujoč edinstvenemu pristopu k pripravi jedi, ki temelji na lokalnih in sezonskih sestavinah ter ustvarjalnosti.

Njuno kulinarično mojstrstvo se je razširilo tudi na Hrvaško, kjer sta odprla restavracijo Agli Amici Rovinj, ki je prav tako hitro postala prejemnica Michelinove zvezdice. Michela je svojo strast do kuhanja podedovala od matere, ki je dolga leta kuhala v restavraciji.



**Boris Kovaček**  
Pepermint

Boris Kovaček, ustanovitelj agencije Pepermint in soustvarjalec dogodkov kot sta Weekend Media Festival in Rovin Food Festival je priznan organizator dogodkov v Evropi. S svojim inovativnim pristopom je ključno vplival na razvoj industrije prireditev. Weekend Media Festival, ki se vsako leto odvija v Rovinju, Hrvaška, je postal vodilna poslovna prireditev, postavlja merila za načrtovanje in izvajanje velikih dogodkov.

Boris si prizadeva za stalno izboljšavo, ki je temelj uspeha festivala. Poleg tega soustvarja posebne projekte, promocijske strategije in se ukvarja z upravljanjem agencije Pepermint. Njegova edinstvena kombinacija posla in zabave ga uvršča med najvplivnejše osebnosti na področju industrije dogodkov v Evropi.



**Jernej Smisl**  
Pristop

Jernej Smisl je strokovnjak na področju korporativnega komuniciranja in strateškega marketinga. Njegova trenutna pozicija je direktor korporativnega svetovanja na Pristopu, s svojimi raznolikimi izkušnjami pa je ključno prispeval k razvoju podjetij in organizacij, ki jih je vodil – med drugimi tudi VIDAA USA, Pivovarna Laško Union, Nova KBM in številne uspešne športne organizacije.

Jernej Smisl se odlikuje po sposobnosti svetovanja pri razvoju poslovnih modelov, reševanju kompleksnih projektov in izboljšanju poslovnih rezultatov naročnikov. Na podlagi svojih bogatih izkušenj bo delil svoje poglede na sodobne pristope in uspešen razvoj marketinga v gastronomiji.

# OD ALP MIMO ZVEZD

## Miele

Iz prve roke boste spoznali ozadje uspešne avstrijske gastronomske zgodbe, ki presega meje tradicionalnega alpskega okolja. Uspešen generacijski prestop, premišljena marketinška pozicioniranost in predanost celotne razširjene družine sta poskrbeli, da je ime Döllerer znano in privablja goste tudi izven območja znanih Michelinovih destinacij. Pričakujte vpogled v to, kako identificirati ključne prednosti turistične ponudbe in jih spretno preoblikovati v privlačno sodobno gastronomsko doživetje. Panel bo v nemščini. Zagotovljeno bo simultano prevajanje.



Andreas Döllerer  
Döllerer

Predavatelj Andreas Döllerer je izjemna osebnost v svetu gostinstva ter ključni predstavnik t.i. Alpine Cuisine. Njegova družinska restavracija, ki se nahaja v zgodovinski stavbi iz leta 1404 v slikovitem kraju Golling v regiji Salzburgerland, je v lasti iste družine že od leta 1909. Ta kraj združuje dolgoletno tradicijo z inovacijo

in ponuja širok nabor doživetij. Poleg restavracije, ki slovi po vrhunski kulinariki, v sklopu ponuja tudi prijetno kavarno, razkošen hotel, mesnico in vinski hram z izjemnim vinskim naborom. Vse težave in veselje teh različnih podjetij združuje strast družinskih članov, kar zagotavlja dosledno odličnost in stabilnost v vsem, kar počnejo.

# KRVAVICA ZA MICHELINKO



Slovenija je v preteklosti zasnovala strateško usmeritev slovenske gastronomije v lokalno, trajnostno in samooskrbno politiko. Na okrogli mizi bomo spregovorili, kako so danes urejene nabavne verige in kako v resnici uresničujemo zadano strategijo. Okrogla miza bo potekala na primeru prakse mesa, ki je na nacionalni ravni oblikovan v sistemu kakovosti Izbrana kakovost – Slovenija.

**Moderator: Bine Volčič**



mag. Janez Rebec  
Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij in  
Pivka perutninarstvo

Predsednik uprave Pivke perutninarstva in  
ključna osebnost pri izboljšanju mesno-  
predelovalne industrije na Zbornici  
kmetijskih in živilskih podjetij.



Ana Le Merechal Kolar  
Ministrstvo za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano

Generalna direktorica Direktorata za hrano  
in ribištvo sooblikuje strategijo razvoja in  
implementacijo certifikata Izbrana kakovost.



Borut Florjančič  
Zadružna zveza Slovenije

Predsednik Zadružne zveze Slovenije, ki  
opozarja na pomembnost zagotavljanja  
trajnostne pridelave hrane v Sloveniji.



Mojca Cepuš  
Befit

Nutricistka, ki bo predstavila, kaj pomeni  
zdravo prehranjevanje in pomen mesa v  
strukturi zdravega prehranjevanja.



Ksenija Mohorčič  
Gostilna Mohorčič

JRE chefinja v restavraciji z Michelinovo  
zvezdico, ki razume pomen okusa in  
kakovosti surovine tako za chefa kot gosta.



# KOSILO

# FOOD SHARING



  
RADGONSKE GORICE  
SINCE 1852



Boštjan Rakar  
Gostilna Rakar



Ksenija Mahorčič  
Gostilna Mahorčič



Jure in Maja Miška Brložnik  
Miza za štiri



Ana Roš  
Pekarna Ana

# KULINARIČNA ESTETIKA



Praktični modul bo vodil eden izmed vodilnih chefov slovenske kuhinarke, Igor Jagodic, ki je svoje izkušnje pridobival tudi v številnih priznanih restavracijah je danes z Michelinovo zvezdico nagrajeni chef. Igor je znan po svojem strastnem pristopu do kuhinarke, kjer se okusi in vizualno doživetje združijo na krožniku. Pred udeleženci bo v živo pripravil krožnike in zraven predstavil svojo filozofijo platinga. Praktični modul je namenjen vsem, ki si želijo praktičnih nasvetov in napotkov, kako do resnično estetsko privlačnih krožnikov.



Igor Jagodic  
Restavracija Strelec

Igor Jagodic je z Michelinovo zvezdico nagrajen chef, ki ustvarja v prestižni restavraciji Strelec na ljubljanskem gradu. Njegova kuharska filozofija se naslanja na klasične temelje francoske kuhinje ter na uporabo preverjenih receptov iz lokalnih surovin. Izstopa pa po svojem izjemnem pristopu k zelenjavi. Vsako jed pripravi z uporabo le ene vrste zelenjave, a jo pri tem obdela na več različnih načinov.

Ta pristop poudarja raznolikost okusov in tekstur na njegovih krožnikih, kar ustvarja pravo umetniško paleto barv in podrobnosti, ki gostom omogoča edinstveno kulinarično doživetje. Njegov prepoznaven estetski pristop privablja gurmane, ki cenijo izpopolnjene jedi, bogate z inovativnimi elementi, ki jih bo razkril tudi na praktičnem delu svojega izobraževalnega programa na JRE Akademiji.



# FIŽOL ALI OCVIRKI?



V naših gostinskih obratih opažamo naraščajoče število prehranskih omejitev med gosti, kar ima pomemben vpliv na izkušnjo gostov in poslovanje restavracij. V tem modulu se bomo osredotočili na dve izmed najpogostejših prehranskih omejitev - vegetarijanstvo in veganstvo. Raziskali bomo, kako pravilno razumeti ti omejitvi ter kako ju lahko izkoristimo kot poslovno priložnost, ne le kot izziv.

**Moderator: Bine Volčič**



Roni Kordiš  
Had.si

Roni Kordiš je priznan bloger, avtor bloga had.si, ki nenehno osvaja bralce s svojimi kritičnimi razmišljanji o raznolikih temah. V svojih prispevkih se pogosto loteva aktualnih dogajanj in se trudi prispevati k izboljšanju razmer. Roni je tudi gurman in kulinarčni navdušenec. Ena od njegovih posebnosti je veganska prehrana, ki ji zvesto sledi.

S svojo strastjo do hrane in ocenjevanja restavracij, ki ponujajo veganske jedi, je postavil temelje za skupnost ljubiteljev veganske kulinarike. Na JRE Akademiji bo Roni Kordiš delil svojo edinstveno perspektivo in izkušnje, ko gre za vpliv veganskega načina prehranjevanja na gostinsko ponudbo ter njegovo razmišljanje o tem, kako se veganske jedi izkazujejo v restavracijah. Pričakujte dialog o veganski kulinariki in njenem pomenu v sodobni gastronomiji.



Marko Pavčnik  
Pavus

Marko Pavčnik je samouk v svetu kulinarike, ki je znan je po svoji globoki strasti do divje hrane. Perfekcionizem in posvečenost v kuhinji sta jasno vidna v vsaki jedi, ki jo pripravi. Leta 2022 je prejel prestižni naziv "chef leta" po Gault Millau, kar je potrditev njegovega izjemnega talenta in prispevka k slovenski kulinariki.

Marko spodbuja, da razmišljamo o hrani na globlji ravni, kot o preprosto nasičenju lakote, temveč kot o doživetju in komunikaciji z naravo. Na JRE Akademiji bo spregovoril o svojih pogledih na veganstvo in kako se sam v vrhunski restavraciji sooča s pripravo jedi za vegane.

# VEDNO NAPAČNA VINSKA SPREMLJAVA?



Razprava med vidnimi oblikovalci slovenske vinske scene se bo osredotočila na vprašanje, je mogoče pripraviti vinsko spremljavo, ki temelji izključno na slovenskih vinih. Ali imajo slovenska vina dovolj raznolikosti, da pokrijejo vse stile in vrste vin ter se ujema s širokim spektrom jedi? Razpravljali bomo o izzivih in prednostih uvajanja tujih vin v slovenske vinske liste ter kako to vpliva na izkušnjo gostov in pestrost ponudbe.

**Moderator: Ožbej Peterle**

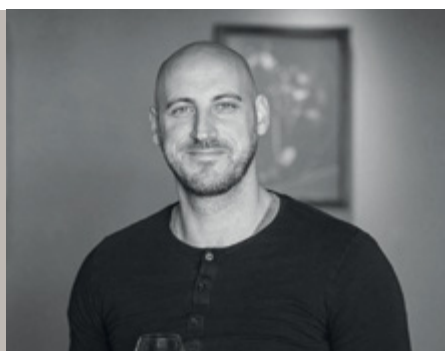


**Ožbej Peterle**  
Vinska družba Slovenije

Ožbej Peterle je diplomiran ekonomist z magisterijem iz Londona, ki je pred 15 leti vstopil v svet vina. Kot sommelier druge stopnje, prejemnik diplome WSET 4. stopnje in nosilec naziva Weinakademiker leta 2020, je Ožbej postavil visoke standarde v svetu vinskega znanja.

Kot izkušen predavatelj, vodja degustacij in priznan publicist širi svojo strast do vina. Njegova glavna želja je širjenje vinske kulture in povečanje zavedanja o njenem kulturnem in družbenem pomenu.

S svojim izjemnim znanjem in predanostjo je Ožbej ključna osebnost na področju vinskega izobraževanja in promocije.



**Lenart Plavčak**  
Milka

Leta 2017 je Lenart uspešno zaključil tečaja WSET Level 2 in WSET Level 3 v Londonu, kar mu je omogočilo pridobiti globoko razumevanje sveta vina. Njegova strast in predanost vinski kulturi sta ga hitro popeljali v sam vrh sommelierstva.

Leta 2018 se je dodatno izobraževal in vpisal na tečaj WSET Diploma na Weinakademie Österreich, kjer si prizadeva pridobiti prestižna naslova Weinakademiker (WA) in diplWSET. Lenart je izkušen in strasten sommelier z večletnimi izkušnjami v Avstriji, ki si prizadeva zagotoviti izjemno vinsko izkušnjo v restavraciji Milka v Kranjski Gori, ki je v letošnjem letu prejela kar dve Michelinovi zvezdici.



**Miralem Junuzović**  
Bistro Štorja

Miralem Junuzović, sommelier v Bistruju Štorja iz Postojne, se je leta 2023 uveljavil kot najboljši sommelier po izboru Gault&Millau Slovenia. Ta prestižni naziv je priznanje za njegovo strast in strokovnost pri usklajevanju vin z jedmi.

Junuzović zna vina "obračati" - ponuditi jih ob pravem času, ko se najbolj ujemajo s hrano. Njegovo izjemno poznavanje jedilnika omogoča nepozabno kulinarčno doživetje gostov. Kljub svoji strokovnosti nikoli ne vsiljuje gostom ničesar; raje se potrudi razumeti njihove želje in okuse, da bi jim zagotovil popolno vinsko izkušnjo.

# KRANJSKA PO FRANCOSKO



Kako razumeti lastno okolje in ga preoblikovati v izjemno kulinarčno doživetje? Kako iz zgodbe, ki smo jo nekoč beležili v preprostih gostilnah, ustvariti celotno književno zbirko, ki ne bo le očarala, temveč tudi prepričala Michelinove ocenjevalce? V našem praktičnem modulu bomo analitično prikazali proces razmišljanja in ustvarjanja kreativnih idej, ki ne bodo oblikovale le posameznih jedi, ampak bodo ustvarile pripoved za celoten degustacijski meni.



Uroš Štefelin  
Hiša Linhart

Uroš Štefelin je chef, ki s svojim delom oživlja tradicionalne slovensko-gorenjske jedi s sodobnim pristopom. Njegova strast je usmerjena v spodbujanje slovenske kulturne dediščine, ki jo prenaša na svoje jedi, ambient in okolje. Uroš črpa navdih iz svojega domačega kraja, uporablja lokalne sestavine iz lastnega vrta in sosednjih kmetij ter jih spretno združuje v izjemno kulinarčno izkušnjo.

Svojo kreativnost izraža skozi okuse, barve in oblike na krožnikih, dokazuje pa, da slovenska kulinarika najde svoje mesto tudi v prestižnih restavracijah. Uroš bo svoje kulinarčno znanje in strast do lokalnih sestavin na JRE Akademiji delil preko praktičnega modula, kjer bo praktično prikazal, kako lokalne sestavine pripraviti na nivoju Michelinove zvezdice.

# SODOBNA KULINARIKA IZ RIBIŠKE VASICE

winterhalter®

Družinsko zasnovana sodobna gastronomska restavracija nagovarja svoje občinstvo z izročilom preteklosti katero opisuje ribiška tradicija okolja ter tesna povezanost z Jadranskim morjem. Kako Tea in Stiven, člana JRE-Hrvaška, narekujejo eno izmed najodličnejših hrvaških kulinaričnih zgodb in kaj je tisto, kar njihove krožnike dela edinstvene, bo predstavljeno skozi praktično delavnico JRE Akademije.



Tea in Stiven Vunić  
Konoba Zijavica

Stiven Vunić in njegova žena Tea sta staro družinsko tradicijo ribolova, ki traja že 40 let, spremenila v restavracijo Konoba Zijavica. Nahaja se v čarobni ribiški vasi na Hrvaškem. Ta intimna gostilna je priljubljena destinacija med domačimi ljubitelji hrane in gurmani. Stiven, lastnik, kuhar in sommelier, pripravlja izvrstno sredozemsko kulinariko

s sodobnim pridihom, vključno s tradicionalnimi hrvaškimi specialitetami. Mlada ekipa v kuhinji se trudi ohranjati svoje korenine v tradiciji, obenem pa sprejemati sodobne izzive vrhunske kulinarike. Na njihovem meniju, poleg morskih dobrot, kot so hobotnice in kozice, najdete avtentične istrske specialitete kontinentalnega izvora.

# SUROV OKUS POSLOVNEGA USPEHA

## HRASTNIK1860

MEMBER OF VAIDER GROUP

Uspeh se lahko zdi preprost, ko ga opazujemo z distance, vendar je za trajnostni obstoj in kvaliteto v tej dinamični gastronomski industriji potrebno veliko odrekanih in jasnosti. V panelu bo Gregor Božičnik delil izkušnje, kako obvladovati raznolike gostinske ponudbe, ki jih združujejo odličnost, izjemna diferenciacija in vzdrževanje stalne kakovosti skozi leta. Prav tako se bomo dotaknili pomembnosti osebnega blagostanja v vodstvenih vlogah in kako ohranjati ravnovesje v zahtevnem in dinamičnem okolju gostinstva.

**Pogovor bo vodil: Gašper Puhan**



Gregor Božičnik  
Gostinec in podjetnik

Gregor Božičnik je lastnik različnih ljubljanskih gostinskih lokalov. Postal je sinonim za kreativnost in inovacije v slovenski kulinarčni sceni. S svojo strastjo do eksperimentalne prehrane je obogatil ljubljanski gostinski prostor. Njegova pot se je pričela z Romeom, kjer je preoblikoval picerijo v priljubljen lokal za bogate palačinke in tortilje.

Nadaljeval je s Sushimamo, kjer je pripeljal japonski suši na slovenske mize, čeprav so bili začetki težki. Z odprtjem Tokyo Piknika je razširil ponudbo na burgerje in ramen. Njegova zadnja stvaritev je Fetiche, kjer ponuja visokokakovostne francoske slaščice in domač sladoled, ter gurmanske pice iz kislega testa. Gregor Božičnik je gostinec, ki s svojo vztrajnostjo, strastjo in nenehnim iskanjem novosti v kulinarčni sceni že leta navdušuje ljubitelje okusov.

# KDO BO KOGA UČIL KUHATI?

Obstaja toliko različnih in prepričljivih mnenj o tem, kaj je prav, kaj je narobe, kaj je dobro in kaj je odlično v svetu kulinarike. V tej okrogli mizi se bomo srečali z najbolj vplivnimi slovenskimi kulinaričnimi kritiki, raziskali njihove poglede, ozadje in bogate izkušnje, s katerimi si pridržujejo pravico, da včasih celo krojijo usodo posameznih restavracij. Razprava bo tekla o tem, kdo bo koga učil kuhati, vendar verjamemo, da smo tokrat na vrsti mi gostinci.

**Moderator: Bine Volčič**



**Uroš Mencinger**  
Šola okusov

Kulinarični kritik, ustanovitelj šole okusov Vivi in »očex« Tedna restavracij, ki je preobrazil priljubljenost in dostopnost vrhunske kulinarike v Sloveniji.



**Tomaž Sršen**  
Dolce Vita

Tomaž Sršen je eden izmed začetnikov ocenjevanja slovenskih gostiln, ki je svoj ugled pridobil s pisanjem vsebin za Nedelo in Finance.



**Luka Peranic**  
Kult Plave Kamenice

Ocenjevalec hrane na portalu, ki združuje novinarje, fotografe, sommelierje, enologe, kuharje in strokovnjake za gastronomijo.



**Boštjan Napotnik**  
Kruh in vino

Cenjen kulinarični blogger, moderator, publicist, avtor knjig in ustanovitelj priljubljenega bloga "Kruh in vino".



# VEČERJA AFTERPARTY



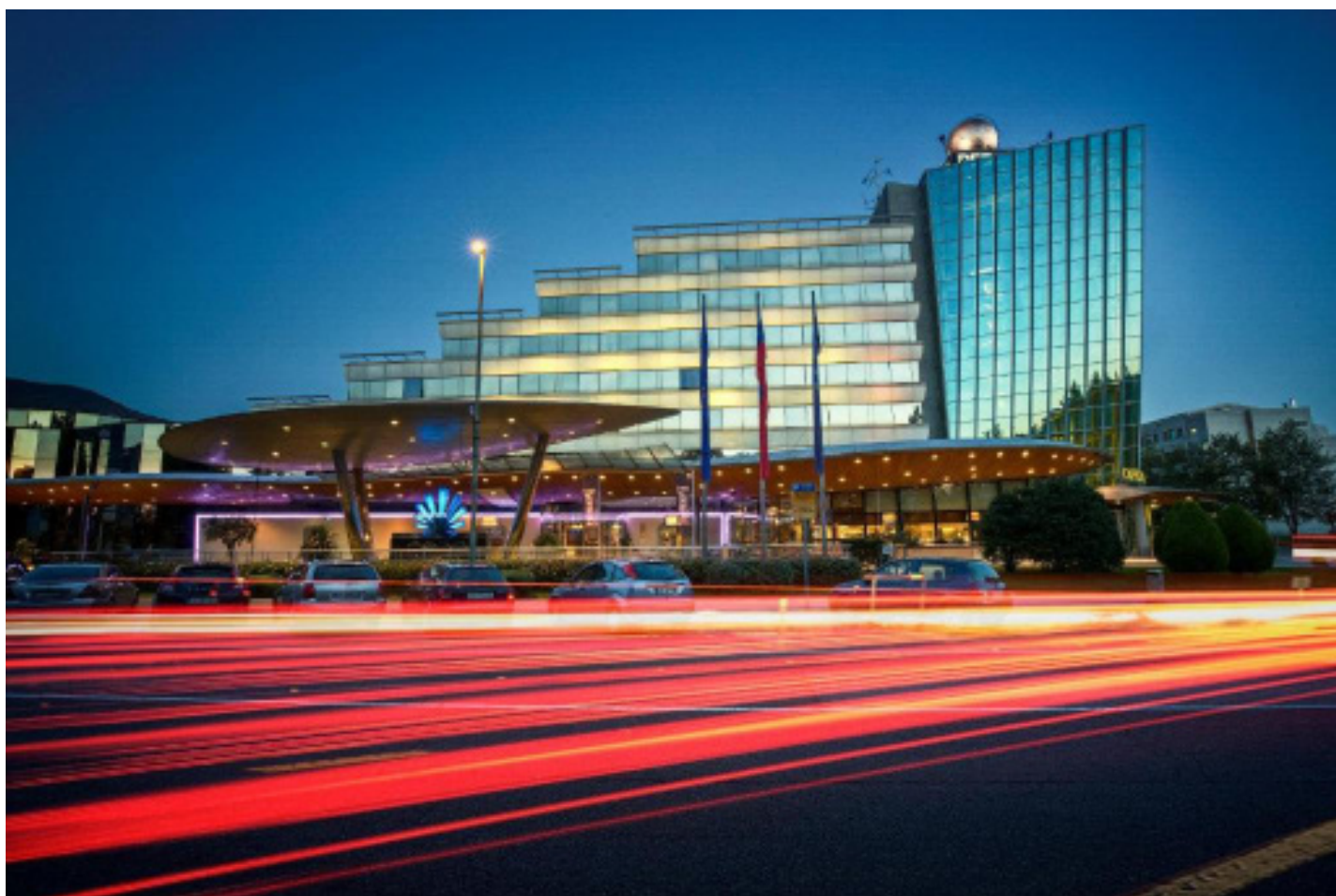
Tomaž Bevčič  
Rizibizi



Sara Kavčič  
Gostilna pri Lojzetu



Ago Špacapan  
Špacapanova hiša



Lokacija JRE Akademije

# HOTEL PERLA NOVA GORICA



Informacije  
in prijava

**Cena JRE akademije: 228€**

*(vključuje celodnevno izobraževanje, kosilo in večerjo chefov JRE ter afterparty).*

**Možnost nastanitev:** <https://shorturl.at/cEXY6> (uporabite kodo: GTZ2023)