

Pregled medijskih objava – Regionalno gastro natjecanje u hotelu Bellevue

Print: 1, TV: 2, WEB: 11, Facebook: 1; UKUPNO: 15

Print

1. Novi list, 25. veljače 2017., Nove mlade nade HR gastro scene

BELLEVUE REGIONALNO STRUKOVNO NATJECANJE



Ocenjivanje jela koja su pripremili budući kuhari

Pripremanje koktela bila je jedna od disciplina

Nove mlade nade HR gastro scene

Među 53 srednjoškolca najbolji su bili Leon Kresina Karačić, Antonija Lovrečić, David Orešković, Klara Baričević, Nikola Budimir, Donatela Dekanić, Stella Stanković i Manuel Sabo

MALI LOŠINJ » Nakon cijelodnevnog regionalnog izdanja natjecanja u čak osam gastronomskih i hotelijersko-turističkih disciplina, održanom u lošinjskom hotelu Bellevue, hrvatska gastro i turistička scena bogatija je za nove mlade nadje. Natjecanje je okupilo ukupno 53 učenika iz 13 srednjih škola Istarske i Primorsko-goranske županije, među kojima su se posebice istaknuli Leon Kresina Karačić, Antonija Lovrečić, David Oresković, Klara Baraćević, Nikola Budimir, Donatela Dekanić, Stella Stanković i Manuel Sabo kao najbolji pojedinci u svojim disciplinama. Škola domaćin bila je Srednja škola Ambroza Haracačića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom Grupom Jadranka, a renomirane natjecanje otvorila je ravnateljica škole domaćina prof. Jelena Bralić.

Važnost prakse

Svečano otvaranje uveličali su glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić, savjetnica ministra turizma Natalija Havidić, gradonačelnica Malog Lošinja Ana

Kučić te članovi Uprave Jadranka grupe Nina Garčić Sagančić i Goran Filipović, koji je prisutne pozdravio u godini 70. jubiljea Jadranka Grupe te godini proslave 130 godina turističke aktivnosti na Lošinju, istaknuvši važnost zaposlenika koji su ključ u uspjehu, a time i važnost ovakvih natjecanja i inicijativa koji razvijaju nove naraštaje kompetentnih kadrova.

Regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola već tradicionalno organizira Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije. U okviru natjecanja učenici s podrškom Istarske i Primorsko-goranske županije pokazali su

66 Svjesni smrto svoje važnosti u stvaranju novih kadrova u ugostiteljstvu i turizmu

Goran Filipović,
član Uprave Jadranke

svoja znanja u disciplinama pripremanja i posluživanja menija, pripreme hladnog slanog i hladnog slatkog izloška, pripreme barskih mješavina te poslovanja recepcije hotela, poslovanja putničke agencije, kao i predstavljanja turističkog odredista.

– Ponosni smo što iz godine u godinu ovo natjecanje okuplja sve veći broj mladih i perspektivnih budućih ugostitelja. Doista ih je lijepo vidjeti kako u praksi vještvo barataju znanjima i vještinsama stečenima u teoriji tijekom svog srednjoškolskog školovanja, istaknula je Ksenija Beljan, predsjednica Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola.

Finale u Crikvenici

Završnica gastro natjecanja na nacionalnoj razini očekuje se već za mjesec dana od 20. do 23. ožujka u Crikvenici. Tamo će se naći samo najbolji mladi konobari, kuhari i hotelijeri iz ukupno četiri hrvatske regije.

– Zadovoljstvo nam je bitno ugostiti buduće snage hrvatske gastro i turističke scene koje su pokazale zavodna znanja kroz sve natjecateljske discipline. Mislim

da možemo biti sretni što su već ovako mladi ljudi pokazali inicijativu i brojne ideje. Kao hotelijersko-trgovačka tvrtka svjesni smo važnosti svoje aktivne uloge u stvaranju novih kadrova i obrazovanju novih generacija ugostitelja, na svim razinama. Slijedom toga ponosni smo na partnerstvo s našom srednjom strukovnom školom, kroz koje sudjelujemo direktno u obrazovnom programu provodeći edukativne radionice i predavanja. Veselim se vidjeti kakva nam sve izmenjenja budući ugostitelji spremaju u Crikvenici, napomenula je Nina Garčić Sagančić, članica Uprave Grupe Jadranka.

Cilj gastro natjecanja učenika srednjih škola iz cijele Hrvatske je vrijednovanje iskazanih vještina, stručnosti, kreativnosti, profesionalnosti te uspješnog rješavanja praktičnih zadatka u različitim segmentima poslovanja u turizmu. Natjecatelji će tako pokazati i vlastite sposobnosti snalaženja u situacijama u kojima se brojni sezonski zaposlenici mogu naći već ove turističke sezone diljem obale Jadrana.



Član Uprave Jadranke Goran Filipović, sudionik natjecanja i tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić

TV

1. HRT, Dobro jutro, Hrvatska, 23. veljače 2017.



2. TV Istra, 25. veljače 2017., <https://player.vimeo.com/video/205686439>



WEB

1. Hrturizam.hr, 21. veljače 2017., U MALOM LOŠINJU ODRŽAVA SE NAJSTARIJE NATJECANJE STRUKOVNIH ŠKOLA U REPUBLICI HRVATSKOJ, <http://hrturizam.hr/u-malom-losinju-gastro-natjecanje-ucenika-srednjih-skola-ugostiteljsko-turistickih-usmjerena/>



Autor: HrTurizam.hr

21/02/2017

U Malom Lošinju održava se najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj, **gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerena** u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama koje će se održati u četvrtak, **23. veljače**, u hotelu **Bellevue** u **Malom Lošinju**.

Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog gastro natjecanja je **Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja** u suradnji s partnerom u organizaciji **Grupom Jadranka**, uz sudjelovanje 13 srednjih škola iz III. Regije – Sjeverno hrvatsko primorje (Primorsko- goranska županija, Istarska županija i Ličko- senjska županija).

Ovo regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Primorsko-goranska županija – Upravni odjel za odgoj i obrazovanje nadležna za III. regiju, a koje će se odvijati u **niže navedenim terminima**:

- **9:00 sati** – SVEČANO OTVARANJE NATJECANJA (pozdravni govor organizatora natjecanja te gradonačelnice Grada Malog Lošinja Ane Kučić)
- **9:30 sati** – POČETAK NATJECANJA
- **15:00 sati** – PREZENTACIJA HOTELIJERI (Kongresna dvorana hotela Bellevue)
- **17:00 sati** – PREZENTACIJA KUHARI I KONOBAKI
- **18:00 sati** – OBJAVA POBJEDNIKA REGIONALNOG GASTRO NATJECANJA

2. Turizmoteka.hr, 21. veljače 2017., Mali Lošinj: Najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj, <http://www.turizmoteka.hr/gastro/mali-lošinj-najstarije-natjecanje-strukovnih-skola-u-republici-hrvatskoj/>

Gastro

Mali Lošinj: Najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj

21.02.2017.

Četvrtak, 23. veljače, u hotelu Bellevue u Malom Lošinju



Izvor i foto: TZG Mali Lošinj

Veliko nam je zadovoljstvo pozvati Vas na najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj, gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama koje će se održati u.

Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog gastro natjecanja je Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom u organizaciji Grupom Jadranka, uz sudjelovanje 13 srednjih škola iz III. Regije – Sjeverno hrvatsko primorje (Primorsko-goranska županija, Istarska županija i Ličko-senjska županija).

Ovo regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Primorsko-goranska županija – Upravni odjel za odgoj i obrazovanje nadležna za III. regiju, a koje će se odvijati u niže navedenim terminima:

- 9:00 sati – SVEČANO OTVARANJE NATJECANJA (pozdravni govor organizatora natjecanja te gradonačelnice Grada Malog Lošinja Ane Kučić)
- 9:30 sati – POČETAK NATJECANJA
- 15:00 sati – PREZENTACIJA HOTELIJERI (Kongresna dvorana hotela Bellevue)
- 17:00 sati – PREZENTACIJA KUHARI I KONOBAKI
- 18:00 sati – OBJAVA POBJEDNIKA REGIONALNOG GASTRO NATJECANJA

Stoga Vas molimo da nam do srijede, 22. veljače do kraja dana potvrđite svoj dolazak te da nam javite točan termin dolaska kako bismo vam mogli osigurati izjave sudionika i organizatora natjecanja mlađih neda gastro i turističke scene.

Veselimo se Vašem dolaskul

Kontakt za medije:
Sandra Jureković
sandra.oltran@gmail.com
098 862 046

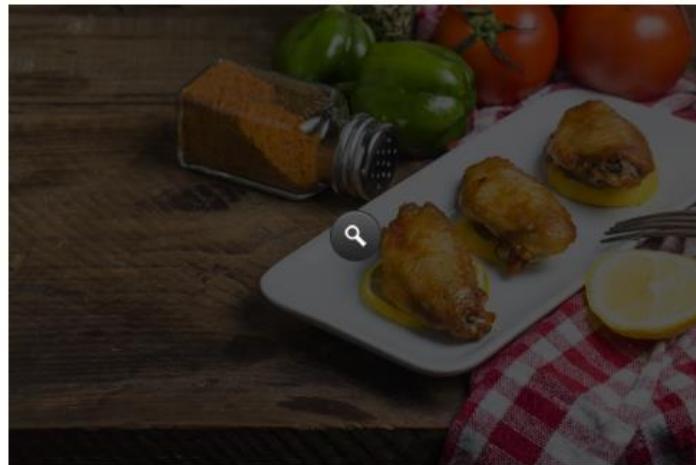
3. Ekvarner.info, 2. celjače 2017., Regionalno gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja, https://www.ekvarner.info/sadrzaj/regionalno-gastro-natjecanje-ucenika-srednjih-skola-ugostiteljsko-turistickih-usmjerenja/9967_3

Regionalno gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja

NOVOSTI



22.2.2017. 8:21:46



Gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama održati će se u četvrtak, **23. veljače**, u hotelu Bellevue u Malom Lošinju.

Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog gastro natjecanja je Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom u organizaciji Grupom Jadranka, uz sudjelovanje 13 srednjih škola iz III. Regije - Sjeverno hrvatsko primorje (Primorsko - goranska županija, Istarska županija i Ličko - senjska županija).

Ovo regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Primorsko-goranska županija – Upravni odjel za odgoj i obrazovanje nadležna za III. regiju.

Program:

9:00 sati – SVEĆANO OTVARANJE NATJECANJA (pozdravni govor organizatora natjecanja te gradonačelnice Grada Malog Lošinja Ane Kučić)

9:30 sati – POČETAK NATJECANJA

15:00 sati – PREZENTACIJA HOTELIJERI (Kongresna dvorana hotela Bellevue)

17:00 sati – PREZENTACIJA KUHARI I KONOBAKI

18:00 sati – OBJAVA POBJEDNIKA REGIONALNOG GASTRO NATJECANJA

(I:eKvarner.info)

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

Ispiši

pošalji prijatelju

Podijeli s drugima

VEZANE VIJESTI

Započinju Riječki gastro dani

10. Fešta lošinjske kuhinje

Radionica „Mogućnosti otvaranja i razvoja malih kampova na kontinentu“

Radionica:
Formuliranje poslovne ideje

Žene bez PARdona

Kako osmislit i napisati EU projekt

4. Ezadar.rtl.hr, 23. veljače 2017., Održano regionalno natjecanje Gastro 2017.,
<http://www.ezadar.rtl.hr/biznis/2640779/odrzano-regionalno-natjecanje-gastro-2017/>

REGIONALNO GASTRO NATJECANJE
Održano regionalno natjecanje Gastro 2017.

⌚ 23.02.2017 16:07





Danas se u Malom Lošinju, u hotelu Bellevue održava regionalno gastro natjecanje Gastro 2017 za regiju III – Sjeverno hrvatsko primorje, odnosno za učenike iz Istarske, Ličko-senjske i Primorsko goranske županije

Na otvorenju natjecanja Gastro 2017, uz gradonačelnicu Malog Lošinja Anu Kučić, sudjelovao je i glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić.

„Mi u Lošinju njegujemo komunikaciju i suradnju svih privatnih i poslovnih subjekata, kako onih većih poput grupacije Jadranka i Lošinska plovidba, tako i onih manjih koji razmišljaju i djeluju pozitivno u cilju napretka našega grada. Posebno ističem našu Srednju školu Ambroza Haračića koja je domaćin današnjeg natjecanja, a koja već duži niz godina kroz različite aktivnosti i manifestacije, u suradnji s Gradom, Turističkom zajednicom te privatnim subjektima, svoje učenike strukovnih usmjerenja potiče na aktivno sudjelovanje i predstavljanje stečenih znanja i vještina, vraćajući na taj način zasluženo poštovanje ovim iznimno cijenjenim i vrijednim zanimanjima. Možemo biti ponosni što imamo resurse, razvojne potencijale i mlade kvalitetne ljudе da se odlučno nosimo sa svim izazovima koje nam turizam i tržište nameću.“, istaknula je gradonačelnica Kučić na otvorenju.

U sklopu natjecanja, gradonačelnica Kučić, glavni tajnik Bašić, član Uprave Jadranke d.d., Goran Filipović te ravnatelji srednjih škola koje sudjeluju u natjecanju održali su sastanak na temu daljnog unapređenja i promoviranja zanimanja u turizmu, na kojem se razgovaralo o mogućnostima daljnog povezivanja javnog i privatnog sektora u turizmu te jačanju kompetencija i podizanju kvalitete ljudskih potencijala. Glavni tajnik Bašić istaknuo je kako „Ministarstvo turizma veliku pozornost posvećuje strukovnom obrazovanju u turizmu, a svakako će promocija zanimanja kroz razne programe i inicijative biti u fokusu i u narednom periodu“, rekao je tajnik Bašić te predstavio projekt realizacije Regionalnih centara kompetencija za što je dostupno 35 milijuna eura iz EU fondova, što su svi sudionici sastanka podržali kao odličnu inicijativu te su ravnatelji pokazali interes za uključivanjem u proces realizacije tog projekta.

Svrha natjecanja Gastro 2017 je predstavljanje rezultata rada prema nastavnim planovima i programima za zanimanja kuhar, konobar, slastičar, hotelijersko – turistički tehničar i turističko – hotelijerski komercijalist te motiviranje učenika za nastavak obrazovanja i promoviranje turističko-ugostiteljske djelatnosti. Domaćin natjecanja je Srednja škola Ambroza Haračića u Malom Lošinju. Natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola odvija se u pet gastronomskih disciplina te u tri hotelijersko-turističke discipline. Za sudjelovanje na ovogodišnjem natjecanju u regiji III ukupno se prijavio 51 učenik iz 13 škola. Natjecanje u pet gastronomskih disciplina sastoji se od: pripremanja menija, posluživanja menija, pripremanja hladnog slanog izloška, pripremanja hladnog slatkog izloška, pripremanja barskih mješavina, a u tim disciplinama će ukupno sudjelovati 30 učenika. Na natjecanju u tri hotelijersko-turističke discipline sudjelovat će 21 učenik i to u disciplinama: poslovanje recepcije hotela, poslovanje putničke agencije, predstavljanje turističkog odredišta. Učenici će se natjecati pojedinačno, modularno na hrvatskom i jednom stranom jeziku (engleskom, njemačkom ili talijanskom), a učenike će ocjenjivati članovi regionalnih povjerenstava.

Osim u Malom Lošinju, danas se održava natjecanje u još tri regije – Središnja Hrvatska u Zagrebu (regija I), Istočna Hrvatska u Virovitici Bjelovaru i Pitomači (regija II), Južna Hrvatska u Šibeniku (regija IV). Učenici s najboljim rezultatima u regionalnim natjecanjima sudjelovat će na državnom natjecanju koje će se ove godine održati u Crikvenici, od 20. do 23. Ožujka. Domaćin će u Crikvenici biti Srednja škola dr. Antuna Barca, a osim učenika iz Hrvatske na državnom natjecanju će sudjelovati i učenici iz inozemstva.

Organizatori ovog natjecanja su Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih i škole domaćini regionalnih, odnosno državnih natjecanja, a suorganizator je Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola RH.

Tom prilikom Gari Cappelli istaknuo je važnost promocije turističkih zanimanja:

„Kvalitetni djelatnici u turizmu temelj su nastavka rasta i razvoja hrvatskog turizma, a ulaganjem u znanje i kvalitetu uvijek činimo korak više u tome da naši gosti budu zadovoljni. Ovakva natjecanja odličan su način da učenici pokažu svoje vještine i kreativnost, nauče nešto novo, i krenu u svoje prve turističke pobjede. Siguran sam kako će mnogi od njih u skoroj budućnosti pridonijeti uspjehu Hrvatske kao turističke destinacije. Mi ćemo ih u tome svakako poduprijeti kroz naše programe i inicijative. Također radimo na razvijanju centara kompetencija koje ćemo financirati sredstvima EU. Iz fondova će biti moguće financiranje regionalnih centara kojima ćemo modernizirati strukovno obrazovanje za turizam i ugostiteljstvo u skladu s potrebama tržišta rada i podići njegovu kvalitetu u svrhu povećanja zapošljivosti učenika kao i mogućnosti za daljnje obrazovanje.“ poručio je ministar Cappelli uputivši poruku povodom održavanja regionalnih natjecanja Gastro 2017 u Hrvatskoj.

Podsjećamo, u svrhu promocije zanimanja u turizmu, Ministarstvo turizma u suradnji s Ministarstvom rada i mirovinskog sustava u ožujku ove godine održava Dane poslova u Osijeku (7. ožujka), Zagrebu (14. ožujka) i Kninu (21. ožujka). Predviđeni broj sudionika je okvirno 4000 - 5000 osoba po događanju, a u okviru održavanja Dana poslova u turizmu biti će predstavljene redefinirane mjere aktivne politike zapošljavanja vezane za zapošljavanje, osposobljavanje i obrazovanje u turizmu.

5. Otoči.net, 23. veljače 2017., Lošinj bio domaćin natjecanja "Gastro", otočani prošli na državnu razinu, <http://otoci.net/index.php/turizam/6112-losinj-bio-domacin-natjecanja-gastro-otocani-prosli-na-drzavnu-razinu>

Nalazite se ovdje: [Početna](#) > [Turizam](#) > Lošinj bio domaćin natjecanja "Gastro", otočani prošli na državnu razinu

Lošinj bio domaćin natjecanja "Gastro", otočani prošli na državnu razinu

Detalji Četvrtak, 23 Veljača 2017
Piše: Bojan Purić

U lošinskom hotelu "Bellevue" održano je regionalno srednjoškolsko natjecanje "Gastro" u kojem su, u osam turističko-ugostiteljskih disciplina, učenice i učenici demonstrirali naučeno.

Ukupno 51 učenika iz srednjih škola Istre i Primorja natjecalo se u pripremanju menija, posluživanju menija, pripremanju hladnog slanog izloška, pripremanju hladnog slatkog izloška, pripremanju barskih mješavina, poslovanju recepcije hotela, poslovanju putničke agencije, te predstavljanju turističkog odredišta.

Među pobjedicima je i jedan učenik domaćina natjecanja, Srednje škole Ambroza Haračića, Nikola Budimir (II. razred - smjer konobar) iz Cresa, koji je pod mentorskim vodstvom Dragomira Brkića osvojio prvo mjesto u pripremanju barskih mješavina.

Osim Budimira, državnu razinu natjecanja "Gastro" izborili su još Katarina Šimić (IV. razred hoteliersko-turističkih tehničara) u poslovanju recepcije hotela, te Monika Štrömajer (III. razred - smjer kuhar) u pripremanju hladnog slanog izloška. Natjecao se i jedan učenik Centra odgoja i obrazovanja Odgojnog doma iz Malog Lošinja, Ante Morić, u pripremanju barskih mješavina.

Gotovo cijelodnevno natjecanje otvoreno je pozdravnim govorima - ravnateljice lošinsko-creske srednje škole Jelene Bralić, člana uprave "Jadranke" Gorana Filipovića, v.d. lošinske gradonačelnice Ane Kučić, te glavnog tajnika Ministarstva turizma Ivo Bašića. U programu otvaranju glazbeno-scenskim nastupom sudjelovali su učenici lošinske škole.

[Sviđa mi se](#) [Podijeli](#) 138 ljudi se ovo svida. Budi prvi od tvojih prijatelja. [Share](#)



Degustacija napravljenih torti / foto: B. Purić

PREV 1 of 9 NEXT

6. mint.hr, 23. veljače 2017., Natjecanje strukovnih škola u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama, <http://www.mint.hr/default.aspx/default.aspx?id=39077>

W [Vijesti](#) W [Najave](#) W [Natjecanje strukovnih škola u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama](#)

Natjecanje strukovnih škola u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama

MALI LOŠINJ, 23.2.2017.

POZIV ZA NOVINARE

Pozivamo vas na najstarije natjecanje strukovnih škola u Republici Hrvatskoj, gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja u gastronomskim i hotelijersko-turističkim disciplinama koje će se za regiju III - Sjeverno hrvatsko primorje održati u Malom Lošinju, hotel Bellevue (23. 2. 2017. u 9.00 sati).

U otvorenju natjecanja sudjelovat će glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić.

Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog gastro natjecanja je Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom u organizaciji Grupom Jadranka i sudjelovanje 13 srednjih škola iz Primorsko-goranske, Istarske i Ličko-senjske županije.

Program:

- 9:00 – svečano otvorenje natjecanja
- 9:30 – početak natjecanja
- 15:00 – predstavljanje - hotelijeri (Kongresna dvorana hotela Bellevue)
- 17:00 – predstavljanje - kuhari i konobari
- 18:00 – objava pobjednika

Osim u Malom Lošinju natjecanje se istog dana održava i u još tri regije: za regiju I – središnja Hrvatska, u Zagrebu; za regiju II – istočna Hrvatska, u Virovitici, Bjelovaru i Pitomači; za regiju IV – južna Hrvatska, u Šibeniku.

Učenici s najboljim rezultatima u regionalnim natjecanjima sudjelovat će i na državnom natjecanju koje će se ove godine održati u Crikvenici od 20. do 23. ožujka gdje će im domaćin biti Srednja škola dr. Antuna Barca, a osim učenika iz Hrvatske na državnom natjecanju sudjelovat će i učenici iz inozemstva.

Organizatori natjecanja su: Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih i škole domaćini regionalnih, odnosno državnih natjecanja, a suorganizator je Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola Republike Hrvatske.

7. mali-losinj.hr, 23. veljače 2017., Održano regionalno natjecanje Gastro 2017,

<http://www.mali-losinj.hr/23/02/2017/odrzano-regionalno-natjecanje-gastro-2017/>

ODRŽANO REGIONALNO NATJECANJE GASTRO 2017

Postavljeno 23.02.2017.

Danas se u Malom Lošinju, u hotelu Bellevue održava regionalno gastro natjecanje Gastro 2017 za regiju III – Sjeverno hrvatsko primorje, odnosno za učenike iz Istarske, Ličko-senjske i Primorsko-goranske županije. Na otvorenju natjecanja Gastro 2017, uz gradonačelniku Malog Lošinja Anu Kučić, sudjelovao je i glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić.

„Mi u Lošinju njegujemo komunikaciju i suradnju svih privatnih i poslovnih subjekata, kako onih većih poput grupacije Jadranka i Lošinjska plovidba, tako i onih manjih koji razmišljaju i djeluju pozitivno u cilju napretka našega grada. Posebno ističem našu Srednju školu Ambroza Haračića koja je domaćin današnjeg natjecanja, a koja već duži niz godina kroz različite aktivnosti i manifestacije, u suradnji s Gradom, Turističkom zajednicom te privavnim subjektima, svoje učenike strukovnih usmjerjenja potiče na aktivno sudjelovanje i predstavljanje stečenih znanja i vještina, vraćajući na taj način zaslужeno poštovanje ovim iznimno cijenjenim i vrijednim zanimanjima. Možemo biti ponosni što imamo resurse, razvojne potencijale i mlade kvalitetne ljude da se odlučno nosimo sa svim izazovima koje nam turizam i tržište nameću”, istaknula je gradonačelnica Kučić na otvorenju.

„Kvalitetni djelatnici u turizmu temelj su nastavka rasta i razvoja hrvatskog turizma, a ulaganjem u znanje i kvalitetu uvijek činimo korak više u tome da naši gosti budu zadovoljni. Ovakva natjecanja odličan su način da učenici pokažu svoje vještine i kreativnost, nauče nešto novo, i krenu u svoje prve turističke pobjede. Siguran sam kako će mnogi od njih u skoroj budućnosti pridonijeti uspjehu Hrvatske kao turističke destinacije. Mi ćemo ih u tome svakako poduprijeti kroz naše programe i inicijative. Također radimo na razvijanju centara kompetencija koje ćemo financirati sredstvima EU. Iz fondova će biti moguće financiranje regionalnih centara kojima ćemo modernizirati strukovno obrazovanje za turizam i ugostiteljstvo u skladu s potrebama tržišta rada i podići njegovu kvalitetu u svrhu povećanja zapošljivosti učenika kao i mogućnosti za daljnje obrazovanje“, poručio je ministar turizma Gari Cappelli uputivši poruku povodom održavanja regionalnih natjecanja Gastro 2017 u Hrvatskoj.



U sklopu natjecanja, gradonačelnica Kučić, glavni tajnik Bašić, član Uprave Jadranke d.d., Goran Filipović te ravnatelji srednjih škola koje sudjeluju u natjecanju održali su sastanak s temom daljnog unapređenja i promoviranja zanimanja u turizmu, na kojem se razgovaralo o mogućnostima daljnog povezivanja javnog i privatnog sektora u turizmu te jačanju kompetencija i podizanju kvalitete ljudskih potencijala. Glavni tajnik Bašić istaknuo je kako Ministarstvo turizma veliku pozornost posvećuje strukovnom obrazovanju u turizmu, a svakako će promocija zanimanja kroz razne programe i inicijative biti u fokusu i u narednom periodu, rekao je te predstavio projekt realizacije Regionalnih centara kompetencija za što je dostupno 35 milijuna eura iz EU fondova, što su svi sudionici sastanka podržali kao odličnu inicijativu te su ravnatelji pokazali interes za uključivanjem u proces realizacije tog projekta.



Svrha natjecanja Gastro 2017 je predstavljanje rezultata rada prema nastavnim planovima i programima za zanimanje kuhar, konobar, slastičar, hoteliersko – turistički tehničar i turističko – hotelierski komercijalist te motiviranje učenika za nastavak obrazovanja i promoviranje turističko-ugostiteljske djelatnosti. Domaćin natjecanja je Srednja škola Ambroza Haračića u Malom Lošinju. Natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola odvija se u pet gastronomskih disciplina te u tri hoteliersko-turističke discipline. Za sudjelovanje na ovogodišnjem natjecanju u regiji III ukupno se prijavio 51 učenik iz 13 škola. Natjecanje u pet gastronomskih disciplina sastoji se od: pripremaja menija, posluživanja menija, pripremanja hladnog slanog izloška, pripremanja hladnog slatkog izloška, pripremanja barskih mješavina, a u tim disciplinama će ukupno sudjelovati 30 učenika. Na natjecanju u tri hoteliersko-turističke discipline sudjelovat će 21 učenik i to u disciplinama: poslovanje recepcije hotela, poslovanje putničke agencije, predstavljanje turističkog odredišta. Učenici će se natjecati pojedinačno, modularno na hrvatskom i jednom stranom jeziku (engleskom, njemačkom ili talijanskom), a učenike će ocjenjivati članovi regionalnih povjerenstava.

Osim u Malom Lošinju, danas se održava natjecanje u još tri regije – Središnja Hrvatska u Zagrebu (regija I), Istočna Hrvatska u Virovitici Bjelovaru i Pitomači (regija II), Južna Hrvatska u Šibeniku (regija IV). Učenici s najboljim rezultatima u regionalnim natjecanjima sudjelovat će na državnom natjecanju koje će se ove godine održati u Crikvenici, od 20. do 23. Ožujka. Domaćin će u Crikvenici biti Srednja škola dr. Antuna Barca, a osim učenika iz Hrvatske na državnom natjecanju će sudjelovati i učenici iz inozemstva. Organizatori ovog natjecanja su Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih i škole domaćini regionalnih, odnosno državnih natjecanja, a suorganizator je Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola RH.

8. Tvistra.hr, 25. veljače 2017., VIDEO: Na Malom Lošinju održan Gastro 2017. – regionalno natjecanje učenika srednjih škola turističko-ugostiteljskih usmjerenja,
<http://www.tvistra.hr/video-na-malom-lozinju-odrzan-gastro-2017-regionalno-natjecanje-ucenika-srednjih-skola-turisticko-ugostiteljskih-usmijerenja/>

VIDEO: Na Malom Lošinju održan Gastro 2017. – regionalno natjecanje učenika srednjih škola turističko-ugostiteljskih usmjerenja

25/02/2017

Regionalno gastro natjecanje učenika srednjih škola ugostiteljsko-turističkih usmjerenja s područja Istarske, Primorsko-goranske i Ličko-senjske županije ove je godine održano na Malom Lošinju. Domaćin susreta bila je lošinska Srednja škola Ambroza Haračića u suradnji s hotelijerskom kućom Jadranka. Natjecanje se održalo u hotelu Bellevue (Belvi), a za titule najboljih, borili su se učenici iz 13 srednjih škola. Mašte i zanimljivih kulinarskih kreacija nije nedostajalo.



Kako bi prezenterski tanjur izgledao savršeno, svemu je prethodila višemesečna priprema. Mnogima je ovo bila jedinstvena prilika za posluživanje u hotelu s pet zvjezdica, a pokazano znanje, složili su se i članovi stručnog povjerenstva, bilo je na zavidnoj razini.

Učenici su se natjecali u 5 gastronomskih i 3 hotelijersko-turističke discipline. Više doznajte u prilogu:



9. Kigo.hr, 25. veljače 2017., Najstarije strukovno natjecanje okupilo buduće gastro nade na Lošinju, <http://www.kigo.hr/najstarije-strukovno-natjecanje-okupilo-buduce-gastro-nade-na-lozinju/>



Najstarije strukovno natjecanje okupilo buduće gastro nade na Lošinju

Objavio Kigo | 25.02.2017

Nakon cjelodnevnog regionalnog izdanja natjecanja u čak osam gastronomskih i hotelijersko-turističkih disciplina, održanom u lošinjskom hotelu Bellevue, hrvatska gastro i turistička scena bogatija je za nove mlade nade.

Natjecanje je okupilo 13 srednjih škola te ukupno 53 učenika iz Istarske i Primorsko-goranske županije, među kojima su se posebice istaknuli Leon Kresina Karačić, Antonija Lovrečić, David Orešković, Klara Baričević, Nikola Budimir, Donatela Dekanić, Stella Stanković i Manuel Sabo kao najbolji pojedinci u svojim disciplinama. Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog natjecanja bila je Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom u organizaciji Grupom Jadranka, a renomirano natjecanje otvorila je ravnateljica škole domaćina prof. Jelena Bralić.

Svečano otvaranje uveličali su glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić, savjetnica ministra turizma Natalija Havidić, gradonačelnica Malog Lošinja Ana Kučić te članovi Uprave Jadranke grupe Nina Garić Saganić i Goran Filipović, koji je prisutne pozdravio u godini 70. jubileja Jadranka Grupe te godini proslave 130 godina turističke aktivnosti na Lošinju, istaknuvši važnost zaposlenika koji su ključ uspjeha, a time i važnost ovakvih natjecanja i inicijativa koji razvijaju nove naraštaje kompetentnih kadrova.

Regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola već tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije. U okviru natjecanja učenici s područja Istarske i Primorsko-goranske županije pokazali su svoja znanja u disciplinama pripremanja i posluživanja menija, pripreme hladnog slanog i hladnog slatkog izloška, pripreme barskih mješavina te poslovanja recepcije hotela, poslovanja putničke agencije, kao i predstavljanja turističkog odredišta.

„Ponosni smo što iz godine u godinu ovo natjecanje okuplja sve veći broj mladih i perspektivnih budućih ugostitelja. Doista ih lijepo vidjeti kako u praksi vještvo barataju znanjima i vještinama stičenima u teoriji tijekom svog srednjoškolskog školovanja. Zahvaljujem svima koji su se sudjelovali i pozivam sve da ih podrže u završnici natjecanja.“, istaknula je Ksenija Beljan, predsjednica Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola.

Završnica gastro natjecanja na nacionalnoj razini očekuje se već za mjesec dana od 20. do 23. ožujka u Crikvenici. Tako će se u finalu natjecanja u Crikvenici naći samo najbolji mlađi konobari, kuhari i hotelijeri iz ukupno četiri hrvatske regije.

„Zadovoljstvo nam je bilo ugostiti buduće snage hrvatske gastro i turističke scene koje su pokazale zavidna znanja kroz sve natjecateljske discipline. Mislim da možemo biti sretni što su već ovako mlađi ljudi pokazali inicijativu i brojne ideje. Kao hotelijersko-trgovačka tvrtka svjesni smo važnosti svoje aktivne uloge u stvaranju novih kadrova i obrazovanju novih generacija ugostitelja, na svim razinama. Slijedom toga ponosni smo na partnerstvo s našom srednjom strukovnom školom, kroz koje sudjelujemo direktno u obrazovnom programu provodeći edukativne radionice i predavanja. Veselimo se vidjeti kakva nam sve iznenađenja budući ugostitelji spremaju u Crikvenici“, napomenula je Nina Garić Saganić, članica Uprave Grupe Jadranka, partnera u organizaciji gastro natjecanja.

Podsjetimo, cilj gastro natjecanja učenika srednjih škola iz cijele Hrvatske je vrjednovanje iskazanih vještina, stručnosti, kreativnosti, profesionalnosti te uspješnog rješavanja praktičnih zadatka u različitim segmentima poslovanja u turizmu. Natjecatelji će tako pokazati i vlastite sposobnosti snalaženja u situacijama u kojima se brojni sezonski zaposlenici mogu naći već ove turističke sezone diljem obale Jadrana.

Autor: Ksenija Beljan

10. Visitlosinj.hr, DATUM NEPOZNAT, Srednjoškolci pokazali zavidne ugostiteljske vještine na regionalnom natjecanju održanom u hotelu Bellevue, <http://visitlosinj.hr/Novosti.aspx>

[Lošinj – otok vitalnosti](#) > [Novosti](#)

Srednjoškolci pokazali zavidne ugostiteljske vještine na regionalnom natjecanju održanom u hotelu Bellevue

[!\[\]\(6b8a52a6e53d510fbf0a79fa5feaf65e_img.jpg\) Sviđa mi se](#) [!\[\]\(a042dbb6ff732393757dfad64836ab63_img.jpg\) Podijeli](#) [!\[\]\(d5d08e80aa926141715a79af89dbea18_img.jpg\) Tweet](#) [!\[\]\(9da9aaa89ae55d7df0d77137b865a492_img.jpg\) G+](#)

Nakon cjelodnevnog regionalnog izdanja natjecanja u čak osam gastronomskih i hotelijersko-turističkih disciplina, održanom u lošinjskom hotelu Bellevue, hrvatska gastro i turistička scena bogatija je za nove mlade nade.

Natjecanje je okupilo **13 srednjih škola** te ukupno **53 učenika** iz Istarske i Primorsko-goranske županije, među kojima su se posebice istaknuli **Leon Kresina Karačić, Antonija Lovrečić, David Orešković, Klara Baričević, Nikola Budimir, Donatela Dekanić, Stella Stanković i Manuel Sabo** kao najbolji pojedinci u svojim disciplinama. Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog natjecanja bila je **Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja** u suradnji s partnerom u organizaciji **Grupom Jadranka**, a renomirano natjecanje otvorila je ravnateljica škole domaćina prof. Jelena Bralić.

Svečano otvaranje uveličali su **glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić, savjetnica ministra turizma Natalija Havidić, gradonačelnica Malog Lošinja Ana Kučić te članovi Uprave Jadranke grupe Nina Garić Saganić i Goran Filipović**, koji je prisutne pozdravio u godini 70. jubileja Jadranka Grupe te godini proslave 130 godina turističke aktivnosti na Lošinju, istaknuvši važnost zaposlenika koji su ključ uspjeha, a time i važnost ovakvih natjecanja i inicijativa koji razvijaju nove naraštaje kompetentnih kadrova.

Regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola već tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije. U okviru natjecanja učenici s područja Istarske i Primorsko-goranske županije pokazali su svoja znanja u disciplinama pripremanja i posluživanja menija, pripreme hladnog slanog i hladnog slatkog izloška, pripreme barskih mješavina te poslovanja recepcije hotela, poslovanja putničke agencije, kao i predstavljanja turističkog odredišta.

„Ponosni smo što iz godine u godinu ovo natjecanje okuplja sve veći broj mladih i perspektivnih budućih ugostitelja. Doista ih lijepo vidjeti kako u praksi vješto barataju znanjima i vještinama stećenima u teoriji tijekom svog srednjoškolskog školovanja.“ Zahvaljujem svima koji su se sudjelovali i pozivam sve da ih podrže u završnici natjecanja., istaknula je **Ksenija Beljan, predsjednica Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola**.

Završnica gastro natjecanja na nacionalnoj razini očekuje se već za mjesec dana od 20. do 23. ožujka u Crikvenici. Tako će se u finalu natjecanja u Crikvenici naći samo najbolji mlađi konobari, kuhari i hotelijeri iz ukupno četiri hrvatske regije.

*„Zadovoljstvo nam je bilo ugostiti buduće snage hrvatske gastro i turističke scene koje su pokazale zavidna znanja kroz sve natjecateljske discipline. Mislim da možemo biti sretni što su već ovako mlađi ljudi pokazali inicijativu i brojne ideje. Kao hotelijersko-trgovačka tvrtka svjesni smo važnosti svoje aktivne uloge u stvaranju novih kadrova i obrazovanju novih generacija ugostitelja, na svim razinama. Slijedom toga ponosni smo na partnerstvo s našom srednjom strukovnom školom, kroz koje sudjelujemo direktno u obrazovnom programu provodeći edukativne radionice i predavanja. Veselimo se vidjeti kakva nam sve iznenadenja budući ugostitelji spremaju u Crikvenici.“, napomenula je **Nina Garić Saganić, članica Uprave Grupe Jadranka, partnera u organizaciji gastro natjecanja**.*

Podsjetimo, cilj gastro natjecanja učenika srednjih škola iz cijele Hrvatske je vrjednovanje iskazanih vještina, stručnosti, kreativnosti, profesionalnosti te uspješnog rješavanja praktičnih zadatka u različitim segmentima poslovanja u turizmu. Natjecatelji će tako pokazati i vlastite sposobnosti snalaženja u situacijama u kojima se brojni sezonski zaposlenici mogu naći već ove turističke sezone diljem obale Jadrana.



Foto galerija



11. Rabdanas.com, 25. veljače 2017., Izvrsni rezultati rapskih srednjoškolaca na regionalnom natjecanju GASTRO 2017 u Malom Lošinju,
<http://www.rabdanas.com/index.php/vijesti/item/1424-izvrsni-rezultati-rapskih-srednjoskolaca-na-regionalnom-natjecanju-gastro-2017-u-malom-lostinju>

Sutradan, 25. veljače 2017. 14:17

Izvrsni rezultati rapskih srednjoškolaca na regionalnom natjecanju GASTRO 2017 u Malom Lošinju

Autor: Rab Danas

Vidjeti slike | Isplaći | Podeli e-mail

Ocjeni ovu vijest: (2 glasova/-a/ovih)



U Malom Lošinju, u hotelu Bellevue održano je regionalno gastro natjecanje Gastro 2017 za regiju III – Sjeverno hrvatsko primorje, odnosno za učenike iz Istarske, Ličko-senjske i Primorsko goranske županije.

Natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola odvijalo se u pet gastronomskih disciplina te u tri hoteliersko-turističke discipline. Za sudjelovanje na ovogodišnjem natjecanju u regiji III ukupno se prijavio 51 učenik iz 13 škola, a rapski su učenici ostvarili doista zapažen rezultat.

S ponosom i s velikom radošću možemo objaviti sjajnu vijest da su učenici Srednje škole Markantuna de Dominisa Rab, unutar 8 disciplina osvojili sljedeća mjesta:

- Priprema svečanog menia - 2. mjesto, Loreno Grgurić, mentor - Dino Renić i Robert Bajčić,
- Posluživanje svečanog menia - 4. mjesto, Ivan Deželjin, mentor - Alen Marković,
- Barska mješana pića(koktel) - 2. mjesto, Mihaela Travašić, mentor - Alen Marković,
- Poslovanje recepcije hotela - 2. mjesto, Albert Karavlah, mentor - Marijana Dapčić,
- Poslovanje putničke agencije - 2. mjesto, Pino Španjol, mentor - Marijana Dapčić i
- Predstavljanje turističke destinacije - 4. mjesto, Aleksandar Kocić, mentor -Marijana Dapčić

Dakle na državnom natjecanju Srednja škola Markantuna de Dominisa bit će prisutna u čak 4 discipline u kojima su na lošinjskom Gastru 2017 osvojena druga mjesta.

Spomenimo i to da je otvorenju natjecanja Gastro 2017, uz gradonačelniku Malog Lošinja Anu Kučić, sudjelovao i glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić.

Svrha natjecanja Gastro 2017 bila je predstavljanje rezultata rada prema nastavnim planovima i programima za zanimanja kuhar, konobar, slastičar, hoteliersko – turistički tehničar i turističko – hotelierski komercijalist te motiviranje učenika za nastavak obrazovanja i promoviranje turističko-ugostiteljske djelatnosti. Domaćin natjecanja bila je Srednja škola Ambroza Haračića u Malom Lošinju.

Čestitamo našim učenicima i njihovim mentorima na ostvarenim rezultatima!

Facebook

1. Radio Centar – studio Poreč, 24. veljače 2017.,

<https://www.facebook.com/radiocentar/posts/1298679120211244>



Radio Centar-studio Poreč ha añadido 3 fotos nuevas.

24 de febrero a las 15:21 ·



Najstarije strukovno natjecanje okupilo buduće gastro nade na Lošinju

Srednjoškolci pokazali zavidne ugostiteljske vještine na regionalnom natjecanju održanom u hotelu Bellevue Mali Lošinj, 24. veljače 2017. – Nakon cijelodnevnog regionalnog izdanja natjecanja u čak osam gastronomskih i hoteliersko-turističkih disciplina, održanom u lošinskom hotelu Bellevue, hrvatska gastro i turistička scena bogatija je za nove mlade nade. Natjecanje je okupilo 13 srednjih škola te ukupno 53 učenika iz Istarske i Primorsko-goranske županije, među kojima su se posebice istaknuli Leon Kresina Karačić, Antonija Lovrečić, David Orešković, Klara Baričević, Nikola Budimir, Donatela Dekanić, Stella Stanković i Manuel Sabo kao najbolji pojedinci u svojim disciplinama. Škola domaćin ovogodišnjeg regionalnog natjecanja bila je Srednja škola Ambroza Haračića iz Malog Lošinja u suradnji s partnerom u organizaciji Grupom Jadranka, a renomirano natjecanje otvorila je ravnateljica škole domaćina prof. Jelena Bralić.

Svečano otvaranje uveličali su glavni tajnik Ministarstva turizma Ivo Bašić, savjetnica ministra turizma Natalija Havidić, gradonačelnica Malog Lošinja Ana Kučić te članovi Uprave Jadranke grupe Nina Garić Saganić i Goran Filipović, koji je prisutne pozdravio u godini 70. jubileja Jadranka Grupe te godini proslave 130 godina turističke aktivnosti na Lošinju, istaknuvši važnost zaposlenika koji su ključ uspjeha, a time i važnost ovakvih natjecanja i inicijativa koji razvijaju nove naraštaje kompetentnih kadrova.

Regionalno natjecanje ugostiteljsko-turističkih škola već tradicionalno organiziraju Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ASOO), Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola te Upravni odjel za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije. U okviru natjecanja učenici s područja Istarske i Primorsko-goranske županije pokazali su svoja znanja u disciplinama pripremanja i posluživanja menija, pripreme hladnog slanog i hladnog slatkog izloška, pripreme barskih mješavina te poslovanja recepcije hotela, poslovanja putničke agencije, kao i predstavljanja turističkog odredišta. „Ponosni smo što iz godine u godinu ovo natjecanje okuplja sve veći broj mladih i perspektivnih budućih ugostitelja. Doista ih lijepo vidjeti kako u praksi vješto barataju znanjima i vještinama stečenima u teoriji tijekom svog srednjoškolskog školovanja. Zahvaljujem svima koji su se sudjelovali i pozivam sve da ih podrže u završnici natjecanja.“, istaknula je Ksenija Beljan, predsjednica Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola.

Završnica gastro natjecanja na nacionalnoj razini očekuje se već za mjesec dana od 20. do 23. ožujka u Crikvenici. Tako će se u finalu natjecanja u Crikvenici naći samo najbolji mladi konobari, kuhari i hotelijeri iz ukupno četiri hrvatske regije.

„Zadovoljstvo nam je bilo ugostiti buduće snage hrvatske gastro i turističke scene koje su pokazale zavidna znanja kroz sve natjecateljske discipline. Mislim da možemo biti sretni što su već ovako mladi ljudi pokazali inicijativu i brojne ideje. Kao hotelijersko- trgovačka tvrtka svjesni smo važnosti svoje aktivne uloge u stvaranju novih kadrova i obrazovanju novih generacija ugostitelja, na svim razinama. Slijedom toga ponosni smo na partnerstvo s našom srednjom strukovnom školom, kroz koje sudjelujemo direktno u obrazovnom programu provodeći edukativne radionice i predavanja. Veselimo se vidjeti kakva nam sve iznenađenja budući ugostitelji spremaju u Crikvenici.“, napomenula je Nina Garić Saganić, članica Uprave Grupe Jadranka, partnera u organizaciji gastro natjecanja.

Podsjetimo, cilj gastro natjecanja učenika srednjih škola iz cijele Hrvatske je vrijednovanje iskazanih vještina, stručnosti, kreativnosti, profesionalnosti te uspješnog rješavanja praktičnih zadatka u različitim segmentima poslovanja u turizmu. Natjecatelji će tako pokazati i vlastite sposobnosti snalaženja u situacijama u kojima se brojni sezonski zaposlenici mogu naći već ove turističke sezone diljem obale Jadrana.

