

IZMENJAVE DOBRIH PRAKS MALIH KULINARIKOV

KJE: Podjetniški inkubator Podbreznik

KDAJ: petek, 23.6.2017 – 18.00-20.00

Se sprašujete kako začeti svojo poslovno pot na področju kulinarike? Ali lahko strast do piva ali hrane prerase v resen posel? Ali se lahko vašo ponudbo na kulinarinem področju povežete z ostalimi ponudniki? Kako?

Vabljeni na dogodek **IZMENJAVE DOBRIH PRAKS MALIH KULINARIKOV**, kjer se boste lahko z mladimi podjetniki pogovorili o teh in podobnih vprašanjih. Po pogovoru sledi tudi mreženje in PIKNIK, kjer boste lahko njihove dobrote tudi preizkusili ;)

Predstavili se bodo:

1. [Robin Hot](#) - uspešna kulinarčna startup zgodba, ki svoj uspeh gradi na ljubezni in skrbnosti do svojih izdelkov ter na absolutno naravnih in inovativnih sestavinah. Njihove pekoče piknik omake zaradi edinstvenih lastnosti poudarijo in popestrijo okus hrane ter je zadek v polno pri širokem naboru jedi.



Omaka Robin Hot

2. [Vizir](#) - črnomaljska Kraft pivovarna, katerih pivo temelji na naravnih sestavinah in naravni pridelavi. Njihova piva so nepasterizirana in povsem brez konzervansov ali umetnih dodatkov. Tako so njihova piva polna vitamina B in nasploh polnejšega okusa. Pri okusu, ki ga dobijo kupci, kombinirajo izvirnost, strokovnost in naravo.

Operacija SIO-PIP-2016-17 je sofinancirana iz Evropskega sklada za regionalni razvoj, Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Javne agencije Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije.

Operacija se izvaja v okviru prednostne naložbe 3.1 Spodbujanje podjetništva, zlasti z omogočanjem lažje gospodarske izrabe novih idej in spodbujanjem ustanavljanja novih podjetij, vključno s podjetniškimi inkubatorji.



Ekipa Vizir; levo dr. Rok Oreš

- [Pivopis](#) - njihova zgodba se začne s strastjo do dobrega piva, nadaljuje pa se z misijo dvogovornega kulture pitja piva. Pivopis.si ni le portal, ki nudi informacije o pivu, temveč predstavlja delo ekipe entuziastičnih strokovnjakov za pivo, ki v to pijačo verjamejo in želijo s svojimi izkušnjami izboljšati položaj in dožemanje piva v družbi.



Jure Kastelic, Pivopis

- [Mario Kovačič, Catering M&P Novo mesto, strežba pijač](#) - so ljubitelji kulinarčnih izzivov, ki jih z vso pozornostjo pripravijo in postrežejo na osebnih in poslovnih dogodkih ter na prireditvah in mednarodnih srečanjih. S kulinarčnim razvajanjem in prijaznostjo pogosto prispevajo k izvedbi dobredelnih prireditev.



Mario Kovačič

Dogodek je namenjen inovativnim mikro, malim in srednje velikim podjetjem s potencialom rasti, inovativnim (start-up) podjetjem s potencialom rasti, mladim, potencialnim podjetnikom, ostalim zainteresiranim. **Vabljeni!**

Dogodek je brezplačen. Prosimo za predhodno prijavo na e-naslov: simon.jeraj@rc-nm.si

Operacija SIO-PIP-2016-17 je sofinancirana iz Evropskega sklada za regionalni razvoj, Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Javne agencije Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije.

Operacija se izvaja v okviru prednostne naložbe 3.1 Spodbujanje podjetništva, zlasti z omogočanjem lažje gospodarske izrabe novih idej in spodbujanjem ustanavljanja novih podjetij, vključno s podjetniškimi inkubatorji.