



I FEEL  
SLOVENIA

Zemlja partner: Slovenija

# Interplast

XII INTERNACIONALNI KONGRES SLASTIČARSTVA  
SLADOLENDARSTVA I KONDITORSTVA  
HOTEL „WELL“ TUHELJ 17. listopada/oktobra 2023.



**PASTRY CUP OF CROATIA**  
NATJECANJE SLASTIČARA SENIORA  
ALPE ADRIA I ZEMALJA EX YU

## Artplast

NATJECANJE JUNIORA I UČENIKA  
SREDNJIH SLASTIČARSKIH ŠKOLA  
HRVATSKE, SLOVENIJE I EX YU

## FOLKSLAST

PROMOCIJA IZVORNIH  
HRVATSKIH SLASTICA IZ ČETIRI  
HRVATSKE ŽUPANIJE

**DATUM: UTORAK, 17. listopada/oktobra 2023., Hotel „Well“ Tuhelj**

**SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE: Slovenija, Armenija, Brazil, Izrael, Australija i Hrvatska**

GLAVNA TEMA KONGRESA:  
KATEGORIJE NATJECANJA;

**IZVORNI SLASTIČARSKI PROIZVODI U SVIJETU**  
1. OREHNJAČE - POTICE 2. SLASTIČARSKÉ BRESKVICE 3. MAKARONSI

**VISOKI POKROVITELJ  
INTERSLASTA:**



**KRAPINSKO - ZAGORSKA ŽUPANIJA I ŽUPAN ŽELJKO KOLAR**

**ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:**



**TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**



**OBRTNIČKA KOMORA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**

**GENERALNI SPONZOR:**



**DUKAT d.d. ZAGREB**

**SUORGANIZATOR:**



**PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**

**SPONZOR MLINSKIH PROIZVODA: MIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAK**



**IZVRŠNI GASTRONOMSKI STRUČNI POSLOVI: UDRUGA KUHARA KRAPINSKO - ZAGORSKE ŽUPANIJE**

**STRUČNI POKROVITELJ:**



**HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ**

**SAVEZ HRVATSKIH SLASTIČARA**



**INOZEMNI SPONZOR**



**INOZEMNI POKROVITELJ „TASTE OF PEACE“**

**MODERATOR:**

**mr. KREŠO KOVAČEVIĆ**

**KOORDINATOR NATJECANJA**

**JOSIP POLJAK**

**RAČUNALNI OPERATOR:**

**ŽELJKO KOVAČEVIĆ**

**RECEPCIJA:**

**STJEPAN LUKA I PETAR IVAN**



**GLAVNI MEDIJSKI POKROVITELJ**

**ROBINSON**

**GLAVNI ORGANIZATOR „INTERSLASTA“ I VLASNIK LICENCE:**

**Robinson novinsko – nakladničko poduzeće Zagreb**

Redakcija slastičarskih časopisa „Dolce vita“ i „Stlačice“ i časopisa za gastronomiju, turizam i prehranu „Svijet hrane“

## PROGRAM RADA

**17. LISTOPAD/OKTOBAR 2023. - UTORAK**

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

**JUTARNJA DOBRODOŠLICA - „DOLCELIN“ SLASTIČARSKI KUTAK PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA**



**POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA**

09.00. - 09.30

- Stjepan Odobašić, direktor Robinson d.o.o.
- Damir Crleni, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza
- Nenad Kučić, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, predsjednik

**POZDRAVNI GOVOR:** Njegova Ekselencija, **Gašper Dovžan**, Veleposlanik Republike Slovenije u Hrvatskoj

Nakon pozdravne riječi slijedi kratki film o **Danu hrane – World food day 16. 10. 2023.**

**SVEČANO OTVARANJE INTERSLASTA:** gospodin **Željko Kolar**, župan Krapinsko – zagorske županije

## PREDAVANJA

09.30 – 09.50

**akademik, prof. dr. Ivan Kreft**, Inštitut za nutricionistiku Ljubljana: **Japansko slastičarstvo između tradicije i modernosti**

Japansko slastičarstvo sastoji se od dvije struje koje se donekle isprepliću: wagashi i yogashi. Wagashi su tradicionalne slastice bazirane uglavnom na miješljivoj rižinom tijestu, bogatom amilopektinskom frakcijom škroba, te slatkim azuki grahom, koji se često koristi za punjenje tradicionalnih japanskih slastica. U prošlom stoljeću yogashi, moderni slastičarski proizvod, razvio se po uzoru na Zapad, ali se djelomično oslanja i na tradiciju koju predstavlja japanski mljeveni zeleni čaj ma-tscha.

**dr. Blanka Vombergar, Marija Horvat, Stanko Vorih, Silva Golob, IC Piramida Maribor akademik prof. dr. sc. Ivan Kreft, , Inštitut za nutricionistiko Ljubljana; Inovativni proizvodi i slastice od heljde, uključujući proizvode bez glutena i bez bijelog šećera**

Heljda ima visoku nutritivnu vrijednost, sadrži visokokvalitetne proteine i ne sadrži gluten. Proizvodi od heljde također sadrže rezistentni škrob. Heljda ima relativno nizak glikemijski indeks (GI) od 54. Heljda ima relativno visok sadržaj vlakana i izvor je topivih i netopivih vlakana. Također je bogat izvor minerala, sadrži flavonoide, razne fenole i tanine. Heljda je izvor rutina i kvercetina. Heljda ima kulinarsku tradiciju u mnogim zemljama svijeta, pa se kroz povijest povećava raznolikost jela i proizvoda od heljde, a zbog njenog povoljnog nutritivnog sastava, sve više ljudi se zanima za proizvode i jela od heljde. Traže ih i vrlo zahtjevni kupci, bilo zbog preventivnih odluka za svoje zdravlje, bilo zbog ograničenja u prehrani. Prikazat ćemo inovativne proizvode i slastice od heljde, uključujući proizvode bez glutena, bez bijelog šećera, s drugim alternativnim sladilima, bez laktoze, peciva od heljde s više voća, povrća, sjemenki i jestivog cvijeća, kao i bez mliječnih proizvoda i jaja. Sve veći interes potrošača za proizvodima od heljde ukazuje na trend koji nadilazi interes samo za tradicionalne proizvode od heljde. Svojim odlukama o izboru hrane ljudi ulažu u svoj zdrav način života, a odabirom zdrave hrane preventivno štite svoje zdravlje ili odabirom utječu na svoju dobrobit.

## PREDSTAVLJAMO IZVORNE SLASTICE SLOVENIJE



I FEEL  
SLOVENIA

10.10 - 10.20

Power point prezentacija

**Ema Pogačar, Conditus d.o.o. Bled: Bledske kremšnite slovenska slastičarska posebnost BLEDSKA KREMŠNITA – SLATKA PRIČA ZA BOLJI SVIJET**

Izvorna bledska kremšnita već je više od pola stoljeća simbol bledskog i slovenskog slastičarstva. Brižno se priprema po tradicionalnoj recepturi u slastičarnici Conditus i danas. Svaki dan u našoj slastičarskoj radionici pripremimo više od 6.000 komada bledske kremšnitea Conditus, godišnje pripremimo 1,8 milijuna kremšnita, po tradicionalnom postupku od najboljih prirodnih sastojaka. U više od 15.000 restorana i trgovina u Sloveniji i Austriji možete uživati u našoj bledskoj kremšniti.



I FEEL  
SLOVENIA

10.20 – 10.30

Film o prekmurskoj gibanici - prezentacija

**PREKMURSKA GIBANICA - TRADICIONALNA JE ZNAČAJKA SLOVENSKEG, PREKMURSKOG SLASTIČARSTVA**

Prekmurska gibanica je specifičan desert. Ubraja se među slovenske nacionalne, kulinarske specijalitete i tradicionalna je značajka prekmurskog slastičarstva. Okusima bogata i raznolika prekmurska gibanica jedan je od najpoznatijih specijaliteta iz Slovenije koji spaja okuse maka, skute, jabuka i oraha. To je jedan od najraskošnijih kolača koje uopće možete zamisliti, te sasvim sigurno nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Prekmurska gibanica ima bogatu paletu okusa, daje osjećaj nježnosti, sočnosti i punoću u ustima.

**Prezentira; Društvo za promociju in zaštito prekmurskih dobrot Murska Sobota**

10.30 – 11.10

**DVORANA ZA PREDAVANJA - DEGUSTACIJA BLEDSKE KREMŠNITE I PREKMURSKOG GIBANICE**

## POSEBAN PROGRAM TIJEKOM CIJELOG INTERSLASTA

### PREZENTACIJA UŽIVO – IZRADA CVIJEĆA OD ŠEĆERA PROSTORU U PREDVORJU

#### GOST ZEMLJA ARMENIJA



Za trajanja Interslasta bit će posebna radionica izrade cvijeća od šećera od strane armenskih slastičara u predvorju Interslasta na posebnom štandu. U ekipi armenskih slastičara su:

**Ghazaryan Meri, Igityan Svetlana, Tatevosian Violeta, Kghmesyan Syuzanna, Ovsepyan Ida, Nikoloyan Lili**

Armenske slastičarke su dobitnice mnogih nagrada i medalja za svoj rad u Armeniji te na europskom i i svjetskom planu. Pred posjetiteljima Interslasta će prezentirati izradu cvijeća od šećera. One su majstorice izrade, ukrašavanja, čarobnice slastičarstva.

## DEGUSTACIJA SLADOLEDA PODUZEĆA AROMA GELATO EXPERIENCE GOST ZEMLJA SLOVENIJA



### **Za trajanja Interslasta bit će cijelo vrijeme degustacija vrhunskih sladoleda na posebnom štandu Aroma Gelato experience**

Naša slatka priča počinje u crno-bijelom filmu. Redatelj je Federico Fellini i mi smo u Rimu La Dolce Vita 1960-ih. Sada zamislite da uđete u Rimsku gelateriju koja bi vas mogla vratiti u taj slatki život. Imamo dobru vijest za vas: može! To je atmosfera kakve su aROMA gelaterije oko vas. 100% prirodan, vlastita proizvodnja u Ogulinu, najveće tvornica artizanskoga gelata u Europi, najkvalitetnije namirnice, veganski gelato, specijalni korneti, 50 poslovnica u Hrvatskoj, 57 okusa. Sudionici Interslasta moći će kušati okusi sljedeće okuse gelata: Čokolada 70 %, Pistacio Bronte, Mediteraneo (almond with Pistacio), Menta sa čokoladom, Mango Alphonso i Limun sa Bosiljkom.

11.10 – 11.30

**PAUZA**

### **PREDAVANJA**

11.30 – 11.50

**prof. dr. sc. Valerije Vrčec, dipl. inž. med. biokemije** - Zavod za organsku kemiju, Farmaceutsko-biokemijski fakultet u Zagrebu; **Aspartam je ipak slatki otrov - sladilo uvršteno na službeni popis mogućih kancerogena**

Priča o ružnoj etiketi za išpartam je gotova, odluka Međunarodne agencije za rak (IARC) je objavljena: išpartam je uvršten na službeni popis mogućih kancerogena. To znači da su prikupljena znanstvena literatura i laboratorijski rezultati dovoljni da se išpartam obilježi kao osumnjičenik (skupina 2B) za razvoj tumorskih oboljenja. Službenim proglasom agencije IARC išpartam, naravno, nije štetniji nego što je bio prije 50 godina, njegovo se biološko djelovanje nije promijenilo, išpartam je i dalje 200 puta slađi od šećera, ali je njegov nutritivni status narušen i simbol nepovratno okaljane. Ljubitelji različitih »natrvena«, pića s nula šećera, dijetalnih napitaka, pripravaka i zalogaja, niskokaloričnih proizvoda i laganih recepata ostali su bez potvrde o sigurnosti išpartamo.

11.50 – 12.10

**Izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur**, Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet: **Zamrzavanje jagodastog voća u slasticama - Da ili Ne? Razotkrivanje istine i prednosti brzog zamrzavanja jagodastog voća**

Jagodaste voćne vrste jedne su od najpopularnijih u konzumaciji što u svježem stanju, a što prerađene u različite tipove proizvoda. Osim specifičnih, bogatih i ispunjenih aroma ove voćne vrste ističu se posebno bogatim nutritivnim sastavom, a jedne su od vrsta s najvišim sadržajem vitamina C, polifenolnih spojeva i ostalih značajnih nutrijenata. Zbog navedenog jedne su od najcjenjenijih voćnih vrsta u svakodnevnoj prehrani, s naglaskom na brojne koristi za ljudsko zdravlje, ali i u slastičarskoj industriji za pripremu različitih slastica. Najveći limitirajući faktor potrošnje i manipulacije jagodastih voćnih vrsta je visok sadržaj vode, a zbog čega su sklone kvarenju i vrlo su kratkog roka trajanja. Stoga jedan od postupaka kojima se često konzerviraju ove vrste je zamrzavanje. Zamrzavanje hrane jedna je od najstarijih i najčešćih metoda koja se već stoljećima koristi za uspješno čuvanje namirnica kroz dulji vremenski period. Brojne prednosti ovog postupka su već istražene, no često se vode polemike vezane uz očuvanje kvalitete proizvoda koji se zamrzava. Utječe li zamrzavanje pozitivno ili negativno na nutritivni status namirnice? U ovom predavanju upoznat ćete tehnike zamrzavanja namirnica i studiju slučaja na jagodastim voćnim vrstama kojim ćete dobiti odgovor na gore postavljeno pitanje.

### **PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA**



12.10 - 12.20

**Pehtranova potica slovenska posebnost. Prezentira; Margareta Damjanič, Gostilna pri Kuklju, Trubarjeva cesta 31, Velike Lašče,**

Pehtranova potica ili kako je u Sloveniji nazivaju "pehtranka" je najprepoznatljivija slovenska potica, koja je posebna i izuzetna upravo zbog svog glavnog sastojka - estragona. Ova izuzetno aromatična biljka, koja se u inozemstvu uglavnom koristi za slana jela, u Sloveniji se također koristi u raznim slatkim jelima, jer se svojim ugodnim okusom anisa odlično nadopunjuje. Pehtranova potica jedno je od najpopularnijih klasičnih tradicijskih slovenskih blagdanskih jela. To je ukusna potica s nadjevom od estragona, vrhnjem, jajima i šećerom.

12.20 – 12.30

**Prezentacija u power pointu**

**Prezentira ljubljanska kavarna Be trendy**

Kvasac, šećer, mlijeko, brašno, začini, vrhnje, žumanjci, smjesa za džem, nadjev od naranče, domaća krema od vanilije s daškom naranče, ganache od naranče i pečeni listići badema – skromne su komponente moderne interpretacije ljubljanskog štruklja. Ljubljanski štrukelj datira iz 1868. godine. U Kavarni Be Trendy, Čajani Primuli i Restoranu KULT316, možete okusiti povijest Ljubljane uz gradski desert iz prve originalne slovenske kuharice iz 1868. godine, ljubljanski štrukelj pripremljen na moderan način. Ovaj božanstven okus Vam poklanjamo na Interslastu.

12.30 – 13.10

**U DVORANI ZA PREDAVANJA DEGUSTACIJA PEHTRANOVE POTICE I LJUBLJANSKIH ŠTRUKLJA**

13.10 – 13.30

**POSLIJEPODNEVNA PAUZA ZA DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA**

Pozivamo Vas na degustaciju izvornih slastica koje su pripremile:

Udruga Kostelskih žena, Udruga žena Vrtnjakovec - Krapinske toplice, Udruga žena Vinica Koprivnica, Društvo žena Virje, Udruga žena općine Vidovec, Udruga žena Pušlek lepoglavski, Lepoglava, Udruga Maruša, Maruševec, Udruga žena Koprivnički bregi, Udruga žena Delovi, Udruga žena Novigrada Podravske, Udruga žena „Gorično srce“ Kunovec Breg, Udruga žena Preslica Sračinec i Udruga žena Dinjevac.

13.30 – 14.10

**PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA, GOST ZEMLJA: AUSTRALIJA**



13.30 – 14.10

**Snježana Bošnjak, Melbourne, Australija, savezna država Victorija: Pavlova rolada – Tradicijski kolači Australije**

Pavlova rolada je poput Pavlove torte, super-ukusna poslastica koju mnogi nisu probali, a trebali bi. Pavlova rolada vjerojatno je najljepši i najjednostavniji desert koji možete pripremiti u sezoni jagoda. Osnova rolade je nježna beza kora koja je s vanjske strane lagano hrskava dok je s unutrašnje pjenasta i sočna. Ako vas, možda, već i sam spomen beza kora lagano plaši, svi znamo koliko one znaju biti izazovne za pripremu, ali u ovom slučaju nema mjesta strahu. Njezina priprema je jednostavna, a ako je i ne napravite točno oprostite će vam se i pokoja greškica. Ako imate iskustva s roladama, vjerojatno će vam prvi instinkt biti da je vruću zarolate kao što radimo s biskvitnim roladama. Ovdje to ipak nije potrebno jer kora hlađenjem omekša i postaje podatna za rukovanje.

13.30 – 14.10

**U DVORANI ZA PREDAVANJA PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA PAVLOVE ROLADE**

14.10 - 15.00

**PAUZA ZA DEGUSTACIJU DOMAĆIH KOLAČA**

15.00

**PROGLAŠENJA POBJEDNIKA NATJECANJA - PODJELA MEDALJA; „PASTRY QUEEN OF CROATIA“ - „ARTSLAST“ - POSEBNE NAGRADE INOZEMNOG ŽIRIJA I NOVINARA I SURADNIKA REDAKCIJE ROBINSON**

15.30

Završetak kongresa

Organizator zadržava pravo na izmjene programa

Tijekom cijelog kongresa

**PREZENTACIJE IZVORNIH KOLAČA NA ŠTANOVIMA U TIJEKU INTERSLASTA**

Hrvatska ima bogatu slastičarsku baštinu koja je neprocjenjivo blago, nedovoljno istraženo. Ova baština usko je povezana s turističkim događanjima. Predstavljamo Vam 4 hrvatske županije; **Krapinsko – zagorsku, Varaždinsku, Koprivničko – križevačku i Virovitičko-podravsku županiju**. Sve županije će prezentirati svoje izvorne kolače u tijeku programa, a dio na svojim štandovima.



**Krapinsko – zagorska županija**

Udruga Kostelskih žena – Pregrada



**Krapinsko – zagorska županija:**

Udruga žena Vrtnjakovec - Krapinske toplice



**Varaždinska županija – Općina Vidovec**

Udruga žena Vidovec



**Varaždinska županija – Općina Maruševac**

Udruga žena Maruša Maruševac



**Varaždinska županija – Lepoglava**

Udruga žena Pušlek lepoglavski



**Varaždinska županija – Općina Sračinec**

Udruga žena Preslica Sračinec



**Koprivničko – križevačka županija**

Udruga žena Vinica Koprivnica



**Koprivničko – križevačka županija**

Društvo žena Virje



**Koprivničko – križevačka županija**

Udruga žena Koprivnički Bregi



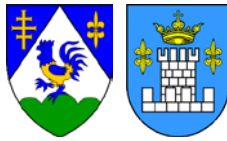
**Koprivničko – križevačka županija**

Udruga žena Novigrad Podravski





**Koprivničko – križevačka županija**  
Udruga žena mjesta Delovi



**Koprivničko – križevačka županija**  
Udruga žena Gorično srce, Kunovec Breg, Koprivnica



**Virovitičko – podravska županija**  
Udruga žena Dinjevac

Za organizatora : Stjepan Odobašić  
direktor

### **NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:**

1. **Miroslav Dolovčak** - predsjednik Ocjenjivačke komisije HKS-A, Hrvatskog kuharskog saveza
2. **Branko Čukelj**, potpredsjednik HKS-a
3. **Dragica Lukin**, majstorica slastičarstva
4. **Sandra Jadek**, predsjednica Saveza slastičara Hrvatske
5. **Krešo Čavljak**, direktor Sužbe podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
6. **Dražen Đurišević**, Sužba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
7. **Stjepan Vincek**, vlasnik slastičarnice Vincek Zagreb
8. **Štefica Gulija**, vlasnica slastičarnice Tri užitka
9. **Ivan Borovac** - predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije pri Hrvatskom kuharskom savezu
10. **Marina Paleka** - Sužba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
11. **Zlatko Sedlanić** Sužba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica
12. **Matea McConnell**, gastronom.
13. **Tomica Banić**, master chef
14. **Snježana Bošnjak** – slastičarka iz Australije
15. **Sarkis Yacoubian**, predsjednik Taste of Peace

### **NA INTERSLASTU SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:**

Veleposlanstvo Republike Slovenije, Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, Hrvatski kuharski savez, SIGEP Rimini – Italija, MŽ Consulting & Fairs, Slovenija, Pesla - pekarsko-slasičarska zadruga Zagreb, MIP Mlin i Pekare d.o.o. Sisak, Master Martini Zagreb, Unigra S.r.l. Italija, Turistička zajednica Krapinsko – zagorske županije, Obrtnička komora Krapinsko-zagorske županije, Petrek d.o.o. Zaprešić, Šulog d.o.o. Donja Bistra, Udruga žena Vinica Koprivnica, Općina Virje, Virovska Prkačijada, Prvi europski festival malih kolača, Društvo žena Virje, Udruga žena općine Vidovec, Udruga žena Pušlek lepoglavski, Lepoglava, Udruga Maruša, Maruševac, Udruga Preslica Sračinec, Udruga žena Dinjevac, Udruga Kostelskih žena, Udruga žena Vrtnjakovec, Krapinske toplice, Udruga žena Koprivnički bregi, Udruga žena Delovi, Udruga žena Novigrada Podravskog, Udruga žena „Gorično srce“ Kunovec Breg, Koprivnica, Udruga kuhara Krapinsko – zagorske županije, Udruga kuhara Karlovačke županije, Argos - Pekarski glasnik, Conditus d.o.o. Bled Slovenija, Kavarna Be trendy Ljubljana, Slovenija, Gostilna Kukelj Veliko Lašče, Slovenija, Aroma Gelato, Experience Ljubljana, Slovenija, Društvo za promociju in zaštitu prekmurskih dobrot Murska Sobota, Slovenija, Inštitut za nutricionistiko Ljubljana, Taste of Peace i Slovenska turistična organizacija STO Slovenije.

**Zahvaljujemo ravnateljima i nastavnicima te učenicima srednjih strukovnih škola Hrvatske i Slovenije, te profesionalnim i hobi slastičarima na sudjelovanju u natjecanjima.**

**Zahvaljujemo poduzećima Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, MIP Mlin pekare Sisak d.o.o., Master Martini Hrvatska i Kogutex d.o.o. Konjščina na poklonima za natjecatelje**

### **STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:**

**Miroslav Dolovčak**, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza  
**mr. sc. Matjaž Žigon**, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajмова Rimini Fiera i Milano Fiera za Alpe – Adria i Tursku  
**Dragica Lukin**, Hrvatski kuharski savez, majstorica slastičarstva Umag  
**Mr. Krešo Kovačević**, urednik u Robinsonu  
**Željko Kovačević**, suradnik i prevoditelj  
**Sanja Škrinjar**, direktorica Turističke zajednice Krapinsko – zagorske županije  
**Marko Živaljić**, predsjednik Udruge kuhara Krapinsko - zagorske županije  
**Dražen Đurišević**, Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica,  
**Stjepan Odobašić**, direktor Novinsko - nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Hvala Vam što nazočite ovogodišnjem Interslastu. Time dajete podršku ne samo nama kao organizatoru kongresa, već i ukupnom preferiranju slastičarske branše u Hrvatskoj, regiji i u svijetu. Zahvaljujem svim predavačima na uloženom stručnom trudu, Veleposlanstvu Slovenije u Hrvatskoj i Njegovoj Ekselenciji veleposlaniku Gašperu Dovžanu, mag. Dušanu Pšeničniku, Željku Kolaru, Nenadu Kučišu, Krapinsko – zagorskoj županiji i njenim djelatnicima, Obrtničkoj komori Krapinsko – zagorske županije, Turističkoj zajednici Krapinsko – zagorske županije, članovima Stručnog povjerenstva, sponzorima koji su podržali kongres, novinarskim ekipama, ekipi Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson, te osoblju hotela „Well“ koje nam već nekoliko godina nesebično i s visokim poslovnim i profesionalnim pristupom pomaže da kongres uspije. Sljedeći Interslast, 13. po redu, održat će se 16. listopada/oktobra 2024. ponovno u hotelu „Well“ Tuheljske toplice.

Želim Vam uspješnu slastičarsku godinu.

Stjepan Odobašić, direktor

**ROBINSON**

\* NOVINSKONAKLADNIČKO PODUZEĆE \* PUBLISHING HOUSE - CROATIA \* FACHZEITSCHRIFTENVERLAG  
\* NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubičeva 12 10000 ZAGREB Mob: ++385 98 398 220 e-mail: [robinson@robinson.hr](mailto:robinson@robinson.hr);  
[www.robinson.hr](http://www.robinson.hr);