



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 03. ožujka 2017.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravka i Visoka škola za turistički i sportski menadžment Aspira otvorile najsuvremeniji edukacijski kuhinjski praktikum

Na Visokoj poslovnoj školi Aspira u Splitu, danas je održano svečano otvaranje najsuvremenijeg edukacijskog kuhinjskog praktikuma i prezentacija novih trening programa u hotelijerstvu i ugostiteljstvu.

Tom je prigodom poznati Podravkin specijalist kulinarstva Zoran Delić zajedno sa Chefom Denisom Galićem, predstavio proizvode Podravke kroz pripremu ekskluzivnih mediteranskih jela. Prisutni su se u Podravkinu kvalitetu uvjerali degustacijom jela obogaćenih Vegeta Maestro monozačinima.

Hrvatska uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih gourmet destinacija. Suvremeni kuhinjski praktikum nastao je iz potrebe za edukacijom kvalitetnih kadrova za ugostiteljske objekte s vrhunskom ponudom koji prate potrebe tržišta.

Podravka sa svojim asortimanom najpoželjniji je partner koji, uz proizvode nudi i specijalistička znanja u ovom segmentu. Aspira je to prepoznala te će studenti prvog studija Gastronomije u Hrvatskoj i polaznici trening programa u hotelijerstvu i ugostiteljstvu kuhati s Podravkinim proizvodima.

U sklopu Kulinarske akademije, Aspira je razvila čitav niz trening programa i radionica koje pokrivaju područja gastronomije, sommelierstva, svijeta pića, suvremenih tehnika posluživanja, poslovnih edukacija za unapređenje poslovanja, ali i kratkih edukacija poput kuhara specijalista, barista i kuhara specijalista egzotičnih kuhinja.

Tendencija Aspire da oživi tradicionalne recepture podudara se s Podravkinim vrijednostima tako da će se daljnja suradnja nastaviti kroz novootvoreni kuhinjski praktikum, nizom aktivnosti, između ostalih i edukacije za sve zainteresirane.