



PROGRAM

Urn timer	Vsebina	
8:00-8:30	Registracija udeležencev	
8:30-8:45	Uvodni pozdravi udeležencem, predstavitev programa strokovnega srečanja, predavateljev in sponzorjev	
8:45-9:00	Glasbeni uvod s citrami mag. Janja Brlec	
		
Urn timer	Naslov predavanja	Predavatelj
9:00-9:45	Predstavitev smernic za organizirano prehransko oskrbo starejših	<i>Izr. prof. dr. Nada Rotovnik Kozjek, dr.med,</i> <i>Onkološki inštitut Ljubljana</i>
9:45-10:15	Prehrana starostnika z obolenjem ledvic	<i>Aljoša Kuzmanovski, klinični dietetik</i> <i>UKC Ljubljana</i> aljosa.kuzmanovski@kclj.si
10:15-10:45	Odmor	<i>Odmor s predstavitvijo sponzorjev</i>
10:45-11:15	Novosti s področja prehrane oseb z motnjami hranjenja-izkušnje iz tujine	<i>Peter Rikkelman, strokovnjak za prehrano oseb z motnjami hranjenja</i> <i>PRTM BVBA/LTD</i> INFO@PRTM.BE <i>prevajalec:</i> <i>Leon Rozman, PIP, s.p. zastopnik za slovenski trg</i> leon.rozman@pip-tc.com
11:15-11:45	Lokalna živila in zmanjševanje količin odpadne hrane	<i>Tadeja Kvas Majer, višja sekretarka</i> <i>Republika Slovenija</i> <i>Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano</i>



11:45-12:15	Javno naročanje živil in izzivi	Mag. Jana Ramuš , magistrica živilske znanosti Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri Gospodarski zbornici Slovenije jana.ramus@gzs.si
12:15-12:45	Predstavitev aplikacije Katalog živil za javno naročanje	Barbara Lončarek , magistrica inženirka prehrane Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri Gospodarski zbornici Slovenije barbara.loncarek@gzs.si
12:45-13:45	Odmor s kosilom	
13:45-14:15	Vključevanje slovenskih narodnih jedi v prehrano starejših	Lojze Čop , kuharski mojster Gostilna PR ČOP info@gostilnacop.si
14:15-15:00	Smo zaposleni v kuhinji pomembni ? Ne, smo nenadomestljivi !	Mag. Martin Lisec Inštitut Stopinje martin.lisec@stopinje.si 040 731 115
15:00-15:30	Zaključek 9. STROKOVNEGA SREČANJA AKTIVA PREHRANSKIH DELAVCEV	