



## SEMINAR V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

Med osnovna vodila svetovnega turističnega povpraševanja sodijo tudi pestrost in kakovost gostinskih storitev. In prav ti dve zahtevi narekuje potrebe po novem znanju, če nočemo zaostajati za svetovnim trendi. Vsaka še tako majhna obogatitev znanja prispeva k višji kakovosti storitev, k večjemu zadovoljstvu gostov in nenazadnje tudi k boljšemu poslovnemu rezultatu.

Tako je tudi naše društvo k vsebini gostinske ponudbe z veseljem dodalo kanček leska in s tem prispevalo k večjemu ugledu naše stroke, ter po programu letnega načrta pripravilo in izvedlo seminar v mešanju barskih pijač v **Gostilna Dobnikar**, seminar je potekal v treh delih skupaj 40 ur, udeležili pa so se ga 4 slušatelji:

Gašper Kozmus - Hotel Kristal-Bohinj  
Metod Kovačič – Nova Gorica  
Jan Drevenšek – Hajdina  
Dimitrije Đorđević – Sava hoteli Bled

Slušatelji so se poglobljeje seznanili s poklicem BARMANA, se ob pripravi koktajlov navajali na natančnost, razvijali spretnost in koordinacijo gibov, pridobivali izkušnje v mešanju pijač, spoznavali barske pijače, se naučili pravilno uporabljati barski pribor in pri pripravi pazili na red, čistočo in osebno higieno. Teoretični del predavanja je predaval vodja izobraževanja **Aleš Ogrin**. Pri praktičnem delu pa mu je pomagal še predsednik društva **Rok Dobnikar**.

Slušatelji so na predavanju pokazali izredno zanimanje, disciplinirano poslušali, si znanje zapisovali, ter pri praktičnem delu pokazali visok nivo strokovnosti. Med samim izobraževanjem smo si v prvem delu ogledali kraft pivovarno **KRALJ** <https://www.facebook.com/pivovarnakralj>, kjer nam je **Jure Guzelj** predstavil kako poteka proizvodnja njegovega piva! V drugem delu nas je obiskal **Aleksander Stoykov**, kateri je tudi član DBS in nam pripravil predstavitev in degustacijo svojih destilatov, Limbay gin, Alps gin in Alps vodka <https://limbay.si>! V zadnjem delu pa nam je predstavitev z degustacijo pripravila Natali Borić, Premium Spirit Brand Ambasadorica pri Coca-cola HBC <https://si.coca-colahellenic.com>! Vsem sodelujočim se zahvaljujemo za njihovo prisotnost in pomoč pri izvedbi predstavitev in degustacij!

Na zaključku izobraževanje je bil teoretični in praktični preizkus znanja. Vsak kandidat je moral pripraviti štiri različna koktajla in odgovoriti na teoretična vprašanja. Vsi kandidati so preizkus uspešno opravili in za to dobili potrdilo o uspešno opravljenem seminarju.

Za uspešno izveden seminar, bi se rad zahvalil našim pokroviteljem: **Coca-Cola HBC Slovenija, EXCELSIOR CAFFE- Ljubljana, Arts sladice**, gostitelju **Gostilna Dobnikar - Dobnikar Anton s.p.** in seveda vodji izobraževanja **Alešu Ogrinu**!

Poročilo pripravi predsednik DBS:  
Rok Dobnikar

Kranj, 4.12.2024













