



Mediterranski sajam
zdrave prehrane, ljekovitog bilja
i zelenog poduzetništva



Dubrovnik 2019 g.
14.– 17. ožujka

Hotel "Tirena"-Babin kuk, Dubrovnik

Program 16-og Mediteranskog sajma zdrave prehrane, ljekovitog bilja i zelenog poduzetništva

PRVI DAN Četvrtak, 14. ožujka 2019.g. (dan pred svečano otvaranje)

10:00 Početak rada Sajma

11:00 Hotel Valamar Collection Dubrovnik President 5* dvorana Olipa 1

PREDAVANJE: Hrvatska gospodarska komora

Predavač: [mr.sc.](mailto:mr.sc) Nevenka Gašparac

Tema: „Brendiranje kvalitete hrvatskih proizvoda i usluga” znakovima kvalitete HGK Hrvatska kvaliteta” i Izvorno hrvatsko”.

Mr.sc. Nevenka Gašparac voditelj EU projekta ZNAKOVI KVALITETE koji Hrvatska gospodarska komora provodi u suradnji s Ministarstvom gospodarstva, poduzetništva i obrta, a namijenjen je mikro, malim i srednjim tvrtkama koje imaju do 250 zaposlenih.

Stečena iskustva u provođenju projekta kao i postupak koji prethodi stjecanju bespovratnih sredstava u maksimalnom iznosu od 75.000,00 kuna biti će predstavljen kroz edukaciju na temu „ Brendiranje kvalitete hrvatskih proizvoda i usluga” znakovima kvalitete HGK Hrvatska kvaliteta” i Izvorno hrvatsko”.

19:00 Završetak rada Sajma

DRUGI DAN Petak, 15. ožujka 2019.g.

9:00 Hotel Valamar Collection Dubrovnik President 5* dvorana Olipa 1

PREDAVANJE: Hrvatska banka za obnovu i razvitak

Predavač: Dr.sc. Mira Krneta - Hrvatska banka za obnovu i razvitak - HBOR

Tema: Financijski instrumenti i potpora malom gospodarstvu

1. predstavljanje HBOR-a i kreditne ukupne aktivnosti, te gospodarstva Dubrovačko-neretvanske županije,
2. predstavljanje mjera potpore malog gospodarstva putem programa kreditiranja i financijskih instrumenata.

10:00 Hotel Valamar Collection Dubrovnik President 5* dvorana Olipa 1

PREDAVANJE: Hrvatska poljoprivredna komora

Predavač: Mladen Jakopović predsjednik Hrvatske poljoprivredne komore

Tema: „Zajednička poljoprivredna politika 2021-2027g., smjernice i izazovi“

12:00 Trg Marina Držića ispred hotela Tirena- Babin kuk

Svečanost otvorenja sajma

Voditelj programa: Ljudevit Grgurić-Grga

12:30- 14:00 Kulturno umjetnički program

Klapa Bonaca Šibenik, Klapa Laus Dubrovnik, Zakuska, Gastro show Barbieri

14:15 PIVNICA DUBRAVA-BABIN KUK

Veljko Barbieri prezentacija knjige Mediteranska kuharica

Promociju će voditi i čitati odlomke iz knjige Ljudevit Grgurić-Grga

19:00 Završetak radnog dana Sajma

TREĆI DAN Subota, 16. ožujka 2019.g.

9:30 Početak rada Sajma

10:00 Uključivanje Sajma u program Hrvatskog radija, Radija Dubrovnik

12:00 Gastronomsko literalna prezentacija i kuharska radionica Veljka Barbierija ispred Hotela "Tirena" – trg Marina Držića

Svečana dodjela priznanja

Kulturno umjetnički program

Klapa Bonaca Šibenik, klapa Laus Dubrovnik i Žutopas Smokovljani – Visočani (lindo).

Voditelj programa: Ljudevit Grgurić-Grga

19:00 Završetak radnog dana Sajma

ČETVRTI DAN Nedjelja, 17. ožujka 2019.g.

9:30 Početak rada Sajma

Posljednji dan ugodnog druženja sa izlagačima (možebitna iznenađenja)

18:00 Zatvaranje Sajma



MEDITERANSKI SAJAM **Mediterranski sajam**
zdrave prehrane, ljekovitog bilja
i zelenog poduzetništva

Dubrovnik, 22.03. - 25.03.2018.
Hotel Tirena, Babin Kuk

Najveća nacionalna manifestacija za male i srednje poduzetnike, obrtnike i OPG-ove

VALAMAR HOTELS & RESORTS

Posjetite prodajno-izložbeni sajam, kulinarski show, radionice, predavanja ...

www.mediterranski-sajam.com