

KROŽNI PREMIK: OD ODPADKA DO VREDNOSTI – SKUPAJ GRADIMO KROŽNO GOSPODARSTVO

24. OKTOBER 2025

Šolski hotel Astoria, Bled

PROGRAM



10.00 – 11.20	PLENARNI DEL
10.00 – 10.10	Pozdravni nagovori: <i>direktor BSC Kranj, direktor VSŠ Bled, direktorica direktorata za turizem MGTŠ</i>
10.10 – 10.50	Uvodno predavanje: Kaj je krožna ekonomija in zakaj je pomembna za turizem in gostinstvo → <i>Temeljna načela, povezava z EU cilji in pomen za razvoj turizma</i> Predstavitev rezultatov projekta CEFOODCYCLE (Interreg Alpine Space) <i>Krožni poslovni modeli in rešitve za zmanjševanje odpadne hrane</i>
10.50 – 11.05	◇ <i>Novi izdelki iz živilskih ostankov</i> ◇ <i>Primer dobre prakse: Dobitnik CEFOODCYCLE AWARD Hiša Linhart (chef Uroš Štefelin) – lokalne verige vrednosti in trajnostna kulinarika</i>
11.05 – 11.20	Predstavitev projekta CIREVALC (Interreg Central Europe) ◇ <i>Krožna embalaža in zmanjševanje plastičnih odpadkov</i> ◇ <i>Sodelovanje podjetij in šol v razvoju inovacij</i> ◇ <i>Spodbujanje lokalnih mrež za trajnostne materiale</i>
11.20–11.30	ODMOR ZA KAVO
11.30–12.10	OKROGLA MIZA: Od teorije do prakse – kako pospešiti krožno transformacijo v turizmu in gostinstvu? <i>Teme: Kako prenesti krožne koncepte v konkretne poslovne prakse, kakšna je vloga politike in lokalnih skupnosti, povezovanje turizma, prehrane in embalažnega sektorja, kaj je potrebno za pospešitev krožnega prehoda v praksi?</i> 🎯 <i>Cilj: oblikovati predloge in skupne usmeritve za hitrejši razvoj krožnega gospodarstva.</i>
12.10–12.40	“KROŽNI SPREHOD” MED RAZSTAVNIMI MIZAMI S KROŽNIMI REŠITVAMI <i>Milo iz kavnih usedlin ☕, Posodice iz odpadnega testa 🍷 – Conditus d.o.o. Embalaža iz micelija gob 🍄, visokobeljakovinska krma za ribe in plazilce iz odpadnih živil pridelana s pomočjo ličinke črne vojaške muhe 🐛, PANVITA d.o.o., in še drugi primeri.</i>
12.40–14.00	ZERO-WASTE KOSILO IN MREŽENJE <i>Kulinarična izkušnja brez odpadkov</i>

Kontakt: ☎ [041 381 729] | ✉ [darja.radic@vgs-bled.si] | 🌐 povezava do prijave