



Kulinarska federacija Srbije (KFS) je udruženje profesionalnih kuvara, čiji je osnovni cilj unapređenje nivoa znanja ugostiteljskih kadrova, odnosno razvoj gastronomske struke u državi i regionu. Kao zvanični predstavnik Republike Srbije, KFS je i punopravni član Svetske kulinarske asocijacije (WACS - Worldchefs).

Ove godine, KFS je prijavila nacionalni juniorski tim kao jednog od učesnika kulinarske olimpijade IKA 2020 (<https://www.olympiade-der-koeche.com/en/>), jednog od najznačajnijih svetskih takmičenja, koje se održava u Štutgartu u Nemačkoj od 14. do 19. februara 2020. Organizator je Nemačka kulinarska asocijacija (<https://www.vkd.com/>).

Prestižno svetsko kulinarsko takmičenje IKA 2020, je najveće kulinarsko takmičenje koje okuplja preko 2.000 šefova iz 59 zemalja sveta, a najavljuje i preko 28.000 posetilaca koji će moći da probaju više od 7.000 menija u različitim kulinarskim disciplinama.

Juniorski kulinarski tim Republike Srbije čini jedanaest članova (5+1+3 +2) starosne dobi do 23 godine, koji su prošli selekciju od strane članova KFS i koji su članovi KAS (Kulinarske asocijacije Srbije). Tim čine vredni, ambiciozni i požrtvovani kuvari i mladi šefovi različitih ugostiteljskih objekata u Srbiji i učenici - studenti gastronomije Visoke hotelijerske škole strukovnih studija u Beogradu i Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta Novi Sad. Prošavši selekciju odlučno sa svojim mentorima rešili su da ulože svoju snagu i energiju da se na olimpijadi pojave u što boljem svetlu i opravdaju poverenje svih koji su verovali u njih, pokazavši profesionalizam, preciznost i kreativnost.

U pripremi juniora učestvuje ceo tim KFS, kao i članovi Asocijacije šefova kuvara Srbije, na čelu sa selektorom KFS šefom Mladenom Pršićem (strukovni menadžer u gastronomiji), Zoranom Miškovićem (diplomirani menadžer u gastronomiji), dr Nikolom Vuksanovićem, Goranom Radivojevićem MSc, Majom Banjac MSc, dr Bojanom Kalenjuk (vanredni profesor), za poslastičarski deo je zadužen šef Zdravko Gavrilović (strukovni menadžer u gastronomiji), a kao spoljni saradnici i savetnici nastavnik Petar Gracun i Jordan Nastanović. Pomoć u logistici pružaju šef Dejan Stanković, Jovan Vukelić i dr Dragan Tešanović, redovni profesor. Pripreme za takmičenje se odvijaju u restoranima i kuhinjama članova KFS, kao i laboratoriji za gastronomiju PMF u Novom Sadu.

Ući u istoriju kao deo tamičarskog tima, reprezentativac RS, jedan je od izazova koji ovi mladi ljudi nose sa sobom. Izazov učešća ili „vetar u leđa“ na jednom ovakvom takmičenju može poboljšati jedino podrška sredine, države i kompanija i zato budite deo tima koja prati i

podržava ovaj mladi tim profesionalaca.

Romeo Karanović, PR
Kulinarska federacija Srbije

