



Godišnja Skupština Kulinarske federacije Srbije (KFS), održana je u nedelju, 08. maja u novom Gastro-rekreativnom centru, nedaleko od Eko kampa Fruška gora, u poznatom izletištu Stražilovo, kraj Sremskih Karlovaca.

Zdravko Gavrilović, predsednik Asocijacije šefova-kuvara Srbije (AŠKS), šef poslastičarnice u hotelu Square Nine i profesor na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu, predsedavajući Godišnjom skupštinom je iz nekolicine tačaka Dnevnog reda izdvojio Plan rada KFS i aktivnosti sa fokusom na radionice u dobro opremljenom kabinetu Visoke hotelijerske škole strukovnih studija u Beogradu. Radionice će biti zasnovane na prenošenju znanja i veština vrhunskih profesionalaca u ovom poslu mladim generacijama. Ova okupljanja ujedno će biti iskorišćena i za pravljenje baze podataka za odabir, kasnije i pripremu Nacionalnog tima Srbije za IKA/Culinary Olympics 2024 u Stuttgart-u. Podsetimo, da je pre dve godine, na Kulinarskoj olimpijadi IKA 2020, tadašnja mlada reprezentacija Srbije, osvajanjem trećeg i četvrtog mesta, s obzirom na okolnosti, postigla izuzetan rezultat.

- Ove godine, iako je najavljeno, Nacionalni tim Srbije, usled smanjenja broja učesnika, neće ići na Svetsko prvenstvo kuvara u Luksemburg, uprkos ozbiljnim priprema i selekciji kuvara koji su želeli da se takmiče i budu deo tima sa šansom i mogućnostima da pokažu svoje znanje u kuhiji, možda i dođu do nekog priznanja, ali će imati novu šansu za dve godine - istakao je gospodin Gavrilović.

Takođe, jedan od fokusa našeg rada biće i online radionice gde će profesori sa Prirodno-matematičkog fakulteta (PMF) Univerziteta u Novom Sadu predstavljati praktičnu primenu HACCP sistema, kao pretpostvke moderne gastronomije.

Bilo je reči i o humanitarnom radu KFS-a, koji se zasniva na sakupljanju i podeli novogodišnjih paketića za decu bez roditeljskog staranja, pripremi uskršnjih i božićnih obroka u ustanovama socijalne zaštite dece i odraslih.

- Naš najveći problem je prostor, tj. adekvatna kuhinja, gde bi mogli da se okupljamo i sprovodimo našu praksu. Nažalost, Federacija nema svoju kuhinju i za sada funkcionišemo tako što nam prostor ustupaju škole, fakulteti - kaže gospodin Gavrilović. dodajući da su i pored toga, u srednjim stručnim školama i fakultetima smerovi kuvar/poslastičar najtraženiji, sa čak tri kandidata za jedno mesto. Po njegovim rečima to je sjajno jer, ako se držimo onoga „da kvanitet porađa kvalitet“, budućnost Srbije u ovom segmentu je izvesna. Popularnost ove profesije nije trend samo kod nas, nego i u svetu. Tome su u velikoj meri doprinele manifestacije, događaji na kojima je istaknut kvalitet profesionalne pripreme jela, a kuvari postali vidljiviji. Popularnosti su doprineli i sve brojnije TV emisije, čak i kanali sa temom kuvanja.

Gastonomija je prepoznata kao jedan od glavnih razloga turističkih poseta. Za značaj

gastronomije, kao nasušne potrebe, ali i manifestacije na polju zdravlja, hedonizma itd. od velikog značaja je promocija u kojoj najveću ulogu, ali i odgovornost, po mišljenju našeg sagovornika, imaju mediji, takođe i Ministarstvo turizma, jer bez te i takve podrške teško da će doći do bitnijeg napretka. Finansijska, medijska, materijalna i svaka druga podrška Kulinarskoj federaciji Srbije, krovnoj organizaciji profesionalaca, sa najširim poznavanjem i uvidom u tradicionalne i savremene prilike domaće gastro scene, ali i aktuelnih svetskih tokova, se podrazumeva.

U ulozi domaćina ovog skupa našli su se Dejan Čavić, direktor Produkcijske kuće „ScoMediaSco“ doo, autor projekta „Kuhinjica“ i uspešno realizovanih ideja Eko kampa Fruška gora i Gastro-rekreativnog centra, gde je Skupština i održana, kao i Romeo Karanović, član Upravnog odbora KFS, vlasnik internet prodavnice vremejenovac.rs i salona „Kuhinja na otvorenom“.

Foto: Dejan Čavić

