



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



VIŠJA STROKOVNA
ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR

MIC

Akademija
Kulinarike & Turizma
MIC



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski sklad za regionalni razvoj

Maribor, 28. 9. 2015

SPOROČILO ZA JAVNOST

MIC – Akademija kulinarike in turizma Maribor odpira svoja vrata

17 let uspešnega delovanja Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor na pragu polnoletnosti nadaljuje svojo pot odličnosti v novih sodobno opremljenih učnih prostorih Medpodjetniškega izobraževalnega centra MIC – Akademija kulinarike in turizma Maribor na Cafovi ulici 7.

Na poti od začetne ideje in zasnove pa do pridobitve MIC-a smo naleteli na številne ovire in nepredvidljive situacije. MIC je bil ustanovljen 6. oktobra 2009. Decembra 2009 smo bili uspešni na razpisu za zbiranje predlogov za sofinanciranje investicij v medpodjetniške izobraževalne centre – MIC, ki se sofinancirajo iz Evropskega sklada za regionalni razvoj v programskem obdobju 2007 do 2013. Spremembe evropskih predpisov, povezanih s statiko, posledično rušenje obstoječe stavbe in začetek novogradnje so celoten projekt podražile in časovno podaljšale. Tako so se gradbena dela zaključila šele v novembru 2014, čemur je nato v začetku leta 2015 sledila težko pričakovana selitev v nove prostore. Projekt je vreden več kot 5 milijonov evrov, od tega je z evropskimi sredstvi sofinanciran v višini 2.486.916,65 EUR.

S slavnostno otvoritvijo 17. septembra 2015 so bili novi prostori tudi uradno predani svojim namenom. Nova stavba se ponaša s petimi nadstropji. V kletnih prostorih se med drugim nahajajo učilnica za slaščičarstvo in peko ter prostori za predpripravo hrane, kavarna in restavracija pa nadstropje višje, v učnem kulinaričnem središču v pritličju. V prvem nadstropju, v prostorih kreativne gastronomije, sta strežna in kulinarična učilnica. Prostori harmonije okusov v drugem nadstropju vključujejo senzorično učilnico, demonstracijsko kuhinjo in kulinarično ustvarjalnico. V tretjem nadstropju, prostorih strokovnih znanj, se med drugim nahaja demo hotelska soba. Sledijo prostori podjetniških strategij in vizij v četrtem nadstropju. Najvišje, v petem nadstropju, pa so prostori zdravega življenja z velneško demo učilnico, v katerih bodo študenti usvajali znanja s področja savnanja, hamama in izvajanja masaž.

Na novi lokaciji so tako zaživele pomembne vsebine, ne le za občane mesta Maribor in zaposlene v okoliških institucijah, ampak tudi za vse obiskovalce mesta, saj se z Medpodjetniškim izobraževalnim centrom MIC – Akademija kulinarike in turizma trudimo vzpostaviti odličnost v stroki tako preko šolske restavracije s sofisticirano kulinarično ponudbo kot tudi z izvajanjem delavnic za strokovno



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



VIŠJA STROKOVNA
ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR

MIC

Akademija

Kulinarike & Turizma



Naložba v vašo prihodnost

OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski sklad za regionalni razvoj

javnost in ljubitelje. Organiziramo več nacionalnih in mednarodnih dogodkov ter mladim omogočamo, da se odločajo in izobražujejo za te deficitarne poklice. »Ob promociji poklicev želimo tudi dvigovati kulturo prehranjevanja, predvsem pa krepimo poslovne vezi med šolstvom in gospodarstvom in delujemo še naprej mednarodno, kar pomeni, da smo nenehno gostitelj udeležencev iz gospodarstva in drugih, tudi mednarodnih ciljnih javnosti,« navaja mag. Helena Cvikl, direktorica VSGT Maribor, prejemnice mednarodno akreditiranega certifikata kakovosti EURHOQUAL.

Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije je na otvoritveni slovesnosti mag. Heleni Cvikl podelila visoko priznanje *Bronasti ključ* za strokovno podporo pri razvoju kompetenc kadrov v gostinstvu in turizmu.

Otvoritev novih prostorov smo na VSGT Maribor začinili še z izdajo treh publikacij. Strokovna monografija *Okusiti Maribor, Praznične in vsakdanje jedi Mariborčanov* vključuje 28 značilnih mariborskih mestnih in primestnih jedi in pijač z njihovimi zgodbami, recepti in fotografijami. Pri njenem nastajanju so sodelovali prof. dr. Janez Bogataj, mag. Helena Cvikl, dr. Jerneja Ferlež, dr. Maja Godina Golija, mag. Tadej Pungartnik in predavateljica VSGT Maribor Mojca Polak, ki je zbrane recepte priredila in približala sodobnemu okusu in času. Z izidom monografije je Maribor postal drugo mesto v Sloveniji z izdelano strokovno monografijo, v kateri so opisane lokalne in regionalne kulinarčne značilnosti. *Okusiti Maribor* je tako odlična promocija mariborske kulinarike in gastronomije.

Ob 17-letnici uspešnega delovanja pa smo na VSGT Maribor pripravili in izdali še monografijo *17 let Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor*, ki opisuje rast in razvoj šole vse od začetnih negotovih korakov do vidnih mednarodnih uspehov in odločne hoje po načrtani poti. V obliki kronološkega zapisa po posameznih študijskih letih so podani dogodki, ki so zaznamovali šolo in so odraz vsakdanje realnosti in rezultat delovanja šole na različnih področjih doma in v mednarodnem prostoru. Izdali pa smo še knjižico za naslovom *Arhitektura*, v kateri je predstavljena arhitektura zgradbe, potek gradnje, vse pa je opremljeno še s fotografijami zgradbe in prostorov.

MIC – Akademija kulinarike in turizma in Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor ostajata odprta za vse, ki verjamejo v umetnost gostoljubja, in bosta skrbela, da bodo zidovi na Cafovi ulici 7 še naprej dišali po uspehih študentov, zadovoljnih poslovnih partnerjih in predvsem inovativnih storitvah naše široke dejavnosti gostoljubja.