

POSLOVNI PROGRAMI

Sreda, 27. novembar	
	KONGRESNI CENTAR „MASTER“
19.00	Uručenje priznanja učesnicima ocenjivanja kvaliteta 55. međunarodnog sajma turizma Organizator: Novosadski sajam Sale 3 i 4
Četvrtak, 28. novembar	
	KONGRESNI CENTAR „MASTER“
10.00	Otvaranje 55. međunarodnog sajma turizma Organizator: Novosadski sajam Sale 3 i 4
11.00 – 13.00	Kreiranje uticaja u digitalnom svetu: Upravljanje recenzijama i sadržajem za maksimalnu promociju destinacija Organizator: Centar za istraživanja i studije turizma, Novi Sad Sala 1
15.00 – 17.00	Radionica „Novosadska vina i zlatiborski delikatesi“ Uparivanje najfinijih vina Novosadskog vinskog puta sa vrhunskim delikatesima sa Zlatibora (Broj mesta je ograničen, prijava na štandu Turističke organizacije Grada Novog Sada 28. novembra 2024. godine do 11 časova) Organizator: Turistička organizacija Grada Novog Sada Sala 2
10.00 – 11.30	Konferencija CTTH 2024 Savremeni trendovi u turizmu i ugostiteljstvu (CTTH 2024) „Tranzicije zelenog turizma“ Sala 6
12.00 – 14.00	„Tranzicije zelenog turizma“ Sale 5 i 6
15.00 – 17.00	„Tranzicije zelenog turizma“ Sala 6 Organizator: Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu
15.00 – 17.00	Workshop sa hotelijerima iz Turske Organizator: Turistička agencija „Big Blue“, Beograd Sale 3 i 4
	HALA „MASTER“ · ŠTANDOVI IZLAGAČA
10.15 – 12.15 i 12.45 – 17.45	ZEMLJA PARTNER MAĐARSKA Program degustacija „Hungarikum“ ukusa i vina iz Mađarske Hungarikum, ukusi iz Mađarske
13.00 – 13.45 i 16.30 – 17.15	Vina iz Mađarske

14.30	Prezentacije Hunguest Hotels
15.30	Innotime Hungary
12.00 – 19.00	NAJBOLJE IZ VOJVODINE Predstavljanje aktuelnog projekta „Najbolje iz Vojvodine“ koji se odnosi na turističku i uslužnu delatnost. Izlagači će biti dosadašnji novisoci ovog prestižnog sertifikata. Štand Pokrajinskog sekretarijata za privredu i turizam
14.00	Prezentacija ponude Hotel Borovi, Sjenica
	HALA „MASTER“ · B2B Point
10.00 – 13.00	B2B susreti izlagača i turoperatora Organizatori: Novosadski sajam i Turistička organizacija Grada Novog Sada

Petak, 29. novembar

	KONGRESNI CENTAR „MASTER“
10.00 – 14.00	Konferencija „Turizam naš nasušni“
10.15 – 11.15	Panel „Imamo li potrebne kadrove u turizmu i ugostiteljstvu i kako do njih?“ Uvodničari i moderator: prof. dr Slobodan Čerović – Akademija za hotelijerstvo, turizam i wellness Panelisti: prof. dr Anđelija Ivkov Džigurski – Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Rade Samčević – Agencija HT, prof. dr Georgi Genov – Poslovno udruženje hotelsko ugostiteljske privrede HORES, prof. Gordana Đurić, prof. Zoran Okulić
11.15 – 12.15	Panel „Turističke organizacije/zajednice i njihova uloga u kreiranju i promociji turističkog proizvoda“ Uvodničar i moderator: Vladimir Živanović – direktor Turističke organizacije Zlatibor Panelisti: Branislav Knežević – Turistička organizacija Novi Sad, Igor Ikonić – Turistička organizacija Jahorina, Marinka Zubčić Mubrin – Turistička zajednica Grada Sv. Ivan Zelina, Miralem Mešković – Turistička zajednica Tuzlanskog Kantona, dr Marta Fazekas – direktor programa turističke diplomatije Mađarske turističke agencije MTU
12.15 – 12.30	Pauza
12.30 – 13.15	Dodela PRIZMI u akciji „Za novi kvalitet u turizmu“ koju Turistička prizma vodi od 1997. godine, a jedinstvena je po tome jer o nominacijama i nagrađenima isključivo odlučuje žiri turističkih novinara iz regiona
13.15 – 14.00	Koktel za učesnike i goste konferencije (VIP trougao) Organizatori: Novosadski sajam i Turistička prizma Sala 5
10.00 – 11.00	Konferencija CTTH 2024 Savremeni trendovi u turizmu i ugostiteljstvu (CTTH 2024) „Tranzicije zelenog turizma“ Sala 6
11.00 – 13.00	„Tranzicije zelenog turizma“ Sala 6
14.00 – 16.00	„Tranzicije zelenog turizma“ Sala 6
	HALA „MASTER“ · ŠTANDOVI IZLAGAČA
10.15 – 17.45	ZEMLJA PARTNER MAĐARSKA Program degustacija „Hungarikum“ ukusa i vina iz Mađarske Hungarikum, ukusi iz Mađarske
13.00 – 13.45 i 16.30 – 17.15	Vina iz Mađarske

10.30	Prezentacije Móra-Tours
11.15	Alpha Travel
12.00	Szeged
14.30	Pécs
15.15	1000 Út
16.00	Harkány
11.00 – 12.00	TURIZAM I OBRAZOVANJE Otvaranje paviljona i obraćanje pokrajinskog sekretara za privredu i turizam dr Nenada Ivaniševića
12.00 – 12.15	Gastro kup Srbije Otvaranje i obraćanje pokrajinskog sekretara za privredu i turizam dr Nenada Ivaniševića
12.15 – 15.00	Nastup škola i fakulteta koji obrazuju kadrove za smerove iz oblasti turizma i ugostiteljstva
12.30	Interaktivni panel „Put ka uspehu u turizmu i ugostiteljstvu“ U okviru interaktivne panel-diskusije, uspešni ugostitelji, koji su samostalno izgradili svoje poslovanje, podeliće svoja iskustva i savete sa mladima koji žele da krenu istim putem. Diskusija je namenjena učenicima srednjih škola iz Vojvodine, a očekuje se učešće 200 mladih. Panel će biti interaktivan, omogućavajući učesnicima da postavljaju pitanja, iznesu svoje ideje i dobiju praktične savete od stručnjaka. Voditelji: Mara Skendžić i Višeslav Petković
13.30	Pokrajinski sekretar za privredu i turizam dr Nenad Ivanišević uručiće sertifikat Geoturista učesnicima programa Eko tour Štand Pokrajinskog sekretarijata za Privredu i turizam
	HALA „MASTER“ · B2B Point
10.00 – 13.00	B2B susreti izlagača i turoperatora Organizatori: Novosadski sajam i Turistička organizacija Grada Novog Sada
	HALA „MASTER“ · INFO Point
11.30 – 13.00	Prezentacija „Mogućnosti turističke valorizacije nematerijalnog kulturnog nasleđa Srbije“ Učesnici prezentacije: dr Branko Krasojević – direktor agencije Savetnik u turizmu, Nataša Đokić Živković – direktorka Turističke organizacije opštine Vlasotince, Dušan Vasković – direktor Turističke organizacije opštine Merošina, Milena Janković – direktor Turističke organizacije opštine Ražanj i Ivica Arandelović – direktor Turističke organizacije opštine Bojnik. Voditelj programa: Jovan Jovanović – urednik Agro jug medie (e)misije Naša sela Nakon prezentacije planiran je prigodan koktel za prisutne i dodela nagrada. Organizator: Agro jug media, Niš
13.00 – 15.00	Zajednička Sednica Grupacije za turizam Privredne komore Vojvodine i Grupacije za ruralni turizam Privredne komore Srbije

Subota, 30. novembar

	KONGRESNI CENTAR „MASTER“
8.00 – 20.00	11. međunarodna konferencija studenata turizma i hotelijerstva MEKST Organizator: MEKST, Novi Sad Sale od 1 do 4 sa hodnikom
	HALA „MASTER“ · ŠTANDOVI IZLAGAČA
	ZEMLJA PARTNER MAĐARSKA Program degustacija „Hungarikum“ ukusa i vina iz Mađarske
10.15 – 14.45	Hungarikum, ukusi iz Mađarske
13.00 – 13.45	Vina iz Mađarske Prezentacije
11.00	Makó
12.00	Visit Balaton

11.00	DAN VINA I VINARA Potpisivanje sporazuma o sradnji između AP Vojvodine i Republike Srpske
13.00	Promocija starih zanata Izložba autentičnih proizvoda članova Udruženja zanatlija i preduzetnika
13.00	Promocija vinara iz AP Vojvodine Štand Pokrajinskog sekretarijata za Privredu i turizam
	HALA „MASTER” · INFO Point
13.00 – 14.00	8. gastro kup Srbija 2024 Gastro panel 2024 Budućnost gastronomije: Primena veštačke inteligencije u kreiranju jela Hrvatska u fokusu: Jedinstveni pristupi hrvatske gastronomije Lokalna kuhinja kao turistička atrakcija: Zašto ignorišemo tradicionalne restorane? Povezivanje lokalnih proizvođača hrane sa restoranima: Izazovi i rešenja Tradicija i kulinarsko nasleđe Dunavskog regiona: Kulinarsko nasleđe nacionalnih manjina Učesnici: Vujadin Vujadinović, Stevo Karapandža, Konstantin Katafaj, Nataša Marković, Suzana Jovanović, Damir Sertić, predstavnici kompanija Ecotime, Winterhalter, Megaoprema, ScanBox, Meiko Organizatori: Grad Novi Sad – Gradska uprava za privredu, Zelena dolina – Novi Sad, Novosadski sajam, Asocijacija HORECA – Kragujevac