

БРЕНД СРПСКОГ ТУРИЗМА

У Врњачкој Бањи је, од 25. до 28. октобра, одржано 26. радно-производно такмичење угоститељских и туристичких радника Србије, на коме је учествовало 30 екипа и 10 угоститељско-туристичких школа. У јакој конкуренцији војне установе оствариле су велики успех освојивши пет пехара, 17 златних медаља и једну сребрну, док је Војној установи „Тара“ припао пехар за свеукупног победника.

Еројни стручњаци, познаваоци кулинарства, туристички посленици и чланови жирија, у 16 дисциплина усагласили су се у мишљењу да на угоститељској и туристичкој мапи Србије нема бољих од војних угоститеља.

Тешко је издвојити неког од освајача пехара и медаља, зато што су сви чланови екипа ВУ „Тара“ и ВУ „Врњачка Бања“ уложили максимум знања, способности, инвентивности и креативности како би достојно репрезентовали своје установе, Војску и систем одбране у целини.

Овом приликом, ипак, не можемо да бар не поменемо одмерен, отмен и на много начина посебан „салат бар“ Вукади-на Милосављевића и Радојице Заграђанина, уметничке креације собарица Весне Тадић и Сање Рожић, беспрекорно и надахнуто аранжирање столова Миломирке Стојковић, Горана Којовића и Зорана Крунића, роштиљско „чудо“ Мирјане Странанац, врхунско познавање вина и винске карте Драгана Вукајловића и барменске мајсторије Томислава Јовановића.

Уигран тим куvara, посластичара и конобара ВУ „Тара“ презентовао је бираним гостима савршенство угоститељских

Радници војних установа са победничким пехарима и медаљама



услуга, док је Слађана Стевановић тортом „Богородица“ још једном доказала да је она, заправо, само уметник случајно залутао у кулинарство. Славица Јанковић је посетиоцима изложбе такмичарских радова омогућила повратак у прошлост приказом пекарског „Шарганског воза“ и поставке националне кухиње „Радмиловац“, на којој су се лако запажали рецепти наших бака у виду купуса „Сватовца“, пита савијача или славских погача.

Начелник Управе за општу логистику Министарства одбране пуковник Перица Павловић, заступник директора Дирекције за туризам и производњу потпуковник др Сафет Муратовић, директор ВУ „Врњачка Бања“ пуковник Владимир Јевтић, директор ВУ „Тара“ потпуковник Јован Мијатовић и вође екипа Милорад Јанковић и Лука Лошић, нису скривали понос због успеха војних угоститељских и туристичких радника.

Титула свеукупног победника за ВУ „Тара“, по речима директора потпуковника Јована Мијатовића, плод је љубави свих радника према послу којим се баве и круна тридесетогодишњег пословања те установе. Златне медаље, признања и пехари плод су дугогодишњег напорног рада и усавршавања квалитета пружања угоститељских и туристичких услуга.

Признање за најбоље на 26. такмичењу угоститељских и туристичких радника Србије представља и велико охрабрење за припаднике војних установа пред коначно решавање њиховог статуса у систему одбране. Нема сумње да се нико лако не одриче правих вредности, а војне установе „Тара“ (титула свеукупног победника, четири пехара, 14 златних медаља и једна сребрна) и „Врњачка Бања“ (један пехар и три златне медаље) својим резултатима су доказале да се налазе у самом врху туристичке понуде Србије и међу брендovima српског туризма. ■

З. МИЛАДИНОВИЋ

Златна медаља у припреми рибљег паприкаша – директор ВУ „Тара“ потпуковник Јован Мијатовић



Национална кухиња – Славица Јанковић (ВУ „Тара“)



Торта „Богородица“ – Слађана Стевановић (ВУ „Тара“)

Такмичење собарица – Сања Рожић (ВУ „Врњачка Бања“)

