

**MINISTARSTVO TURIZMA
PROMOCIJA I JAČANJE KOMPETENCIJA
STRU KOVNIH ZANIMANJA
ZA TURIZAM**

2014.



GASTRO-RAŠLJE

STROJARSKA TEHNIČKA ŠKOLA OSIJEK

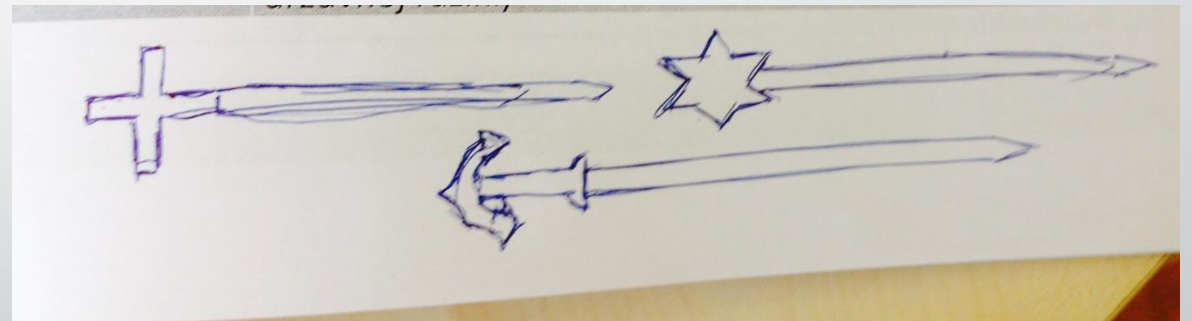
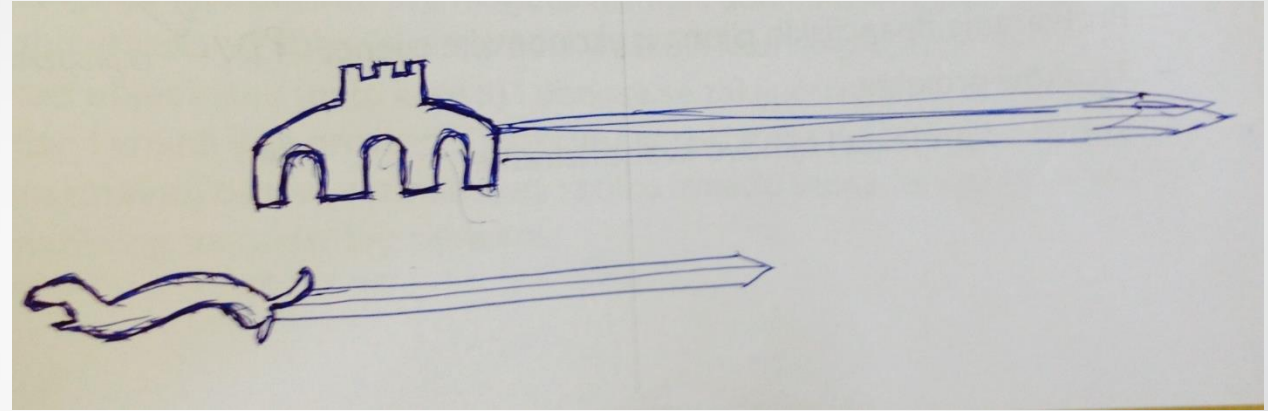
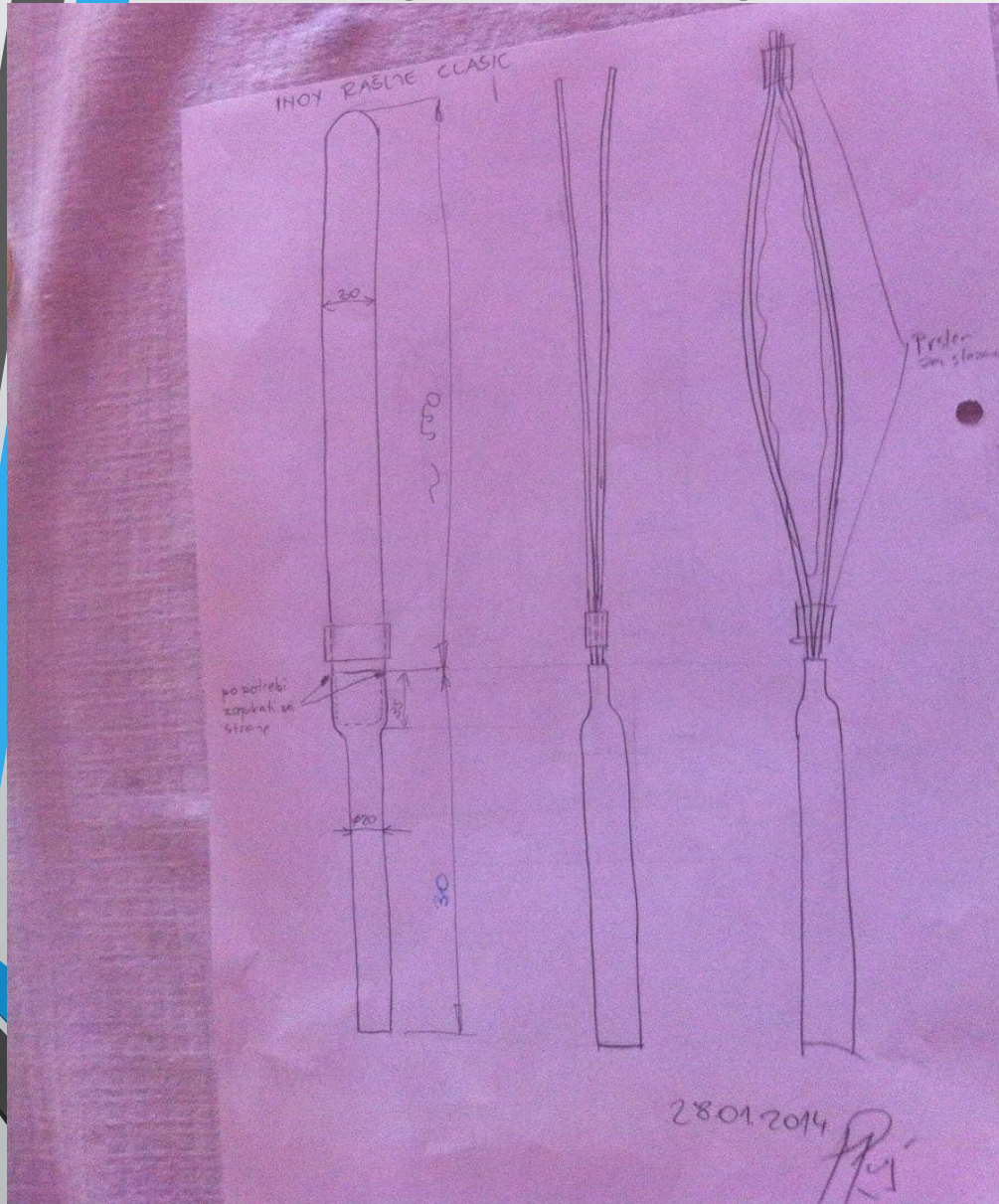
Ciljevi koji se postižu provedbom projekta

- Provedbom projekta povećava se gastronomska ponuda kontinentalne hrvatske koja je jedna od 10 ključnih turističkih proizvoda u Strategiji razvoja RH do 2020.
- Uključivanjem NEturističkog sektora u razvoj turizma kontinentalne Hrvatske povećava se i potiče inovativnost i poduzetnički duh te ostvaruje suradnja sa drugim dionicima u turizmu.

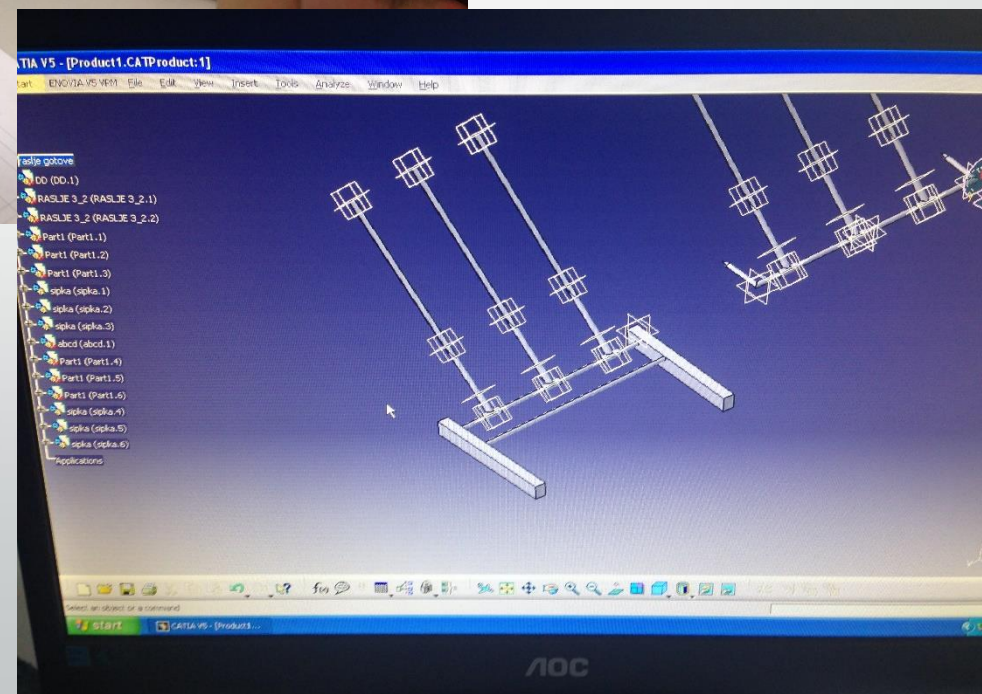
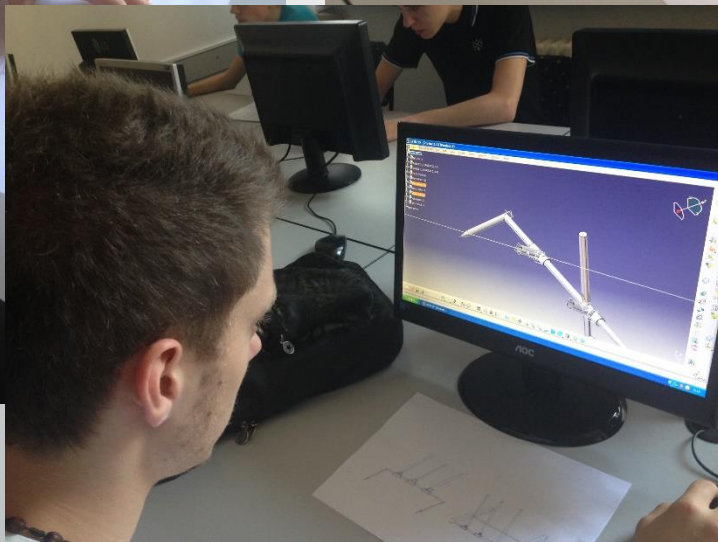
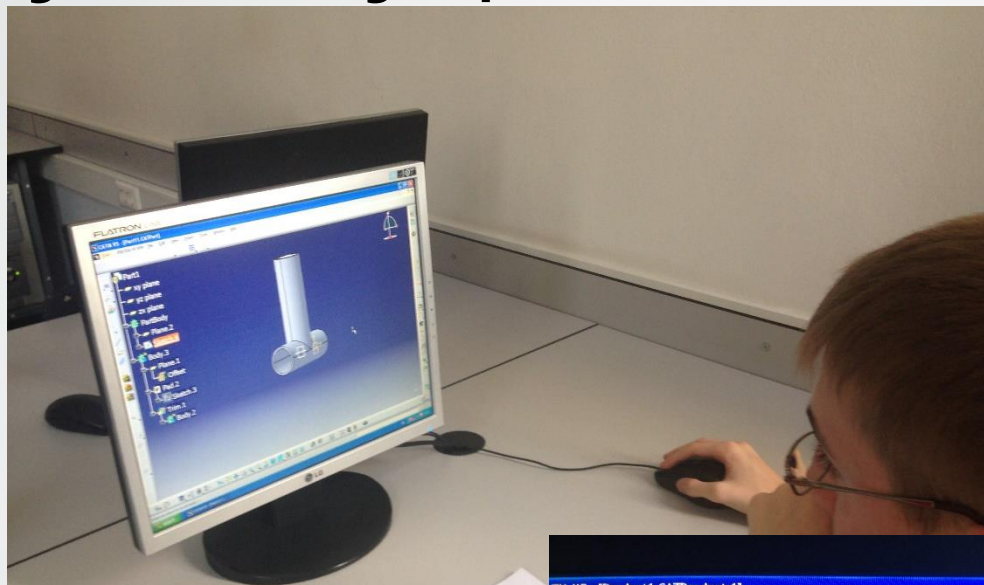
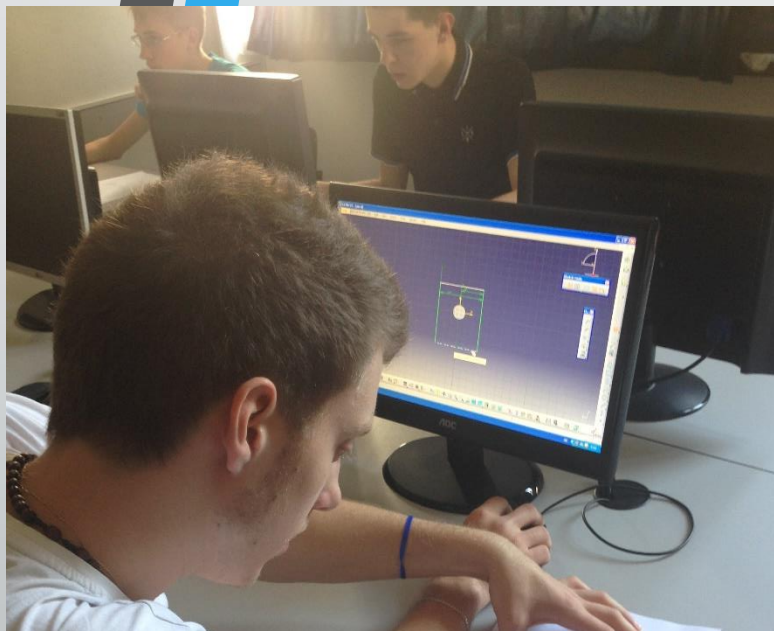
Faze izrade projekta

- Projektiranje proizvoda – rašlje od nehrđajućeg lima
- Izrada prototipa proizvoda
- Testiranje prototipa GASTRO-rašlji
- Izrada serije GASTRO-rašlji od nehrđajućeg čelika
- Prezentacija proizvoda

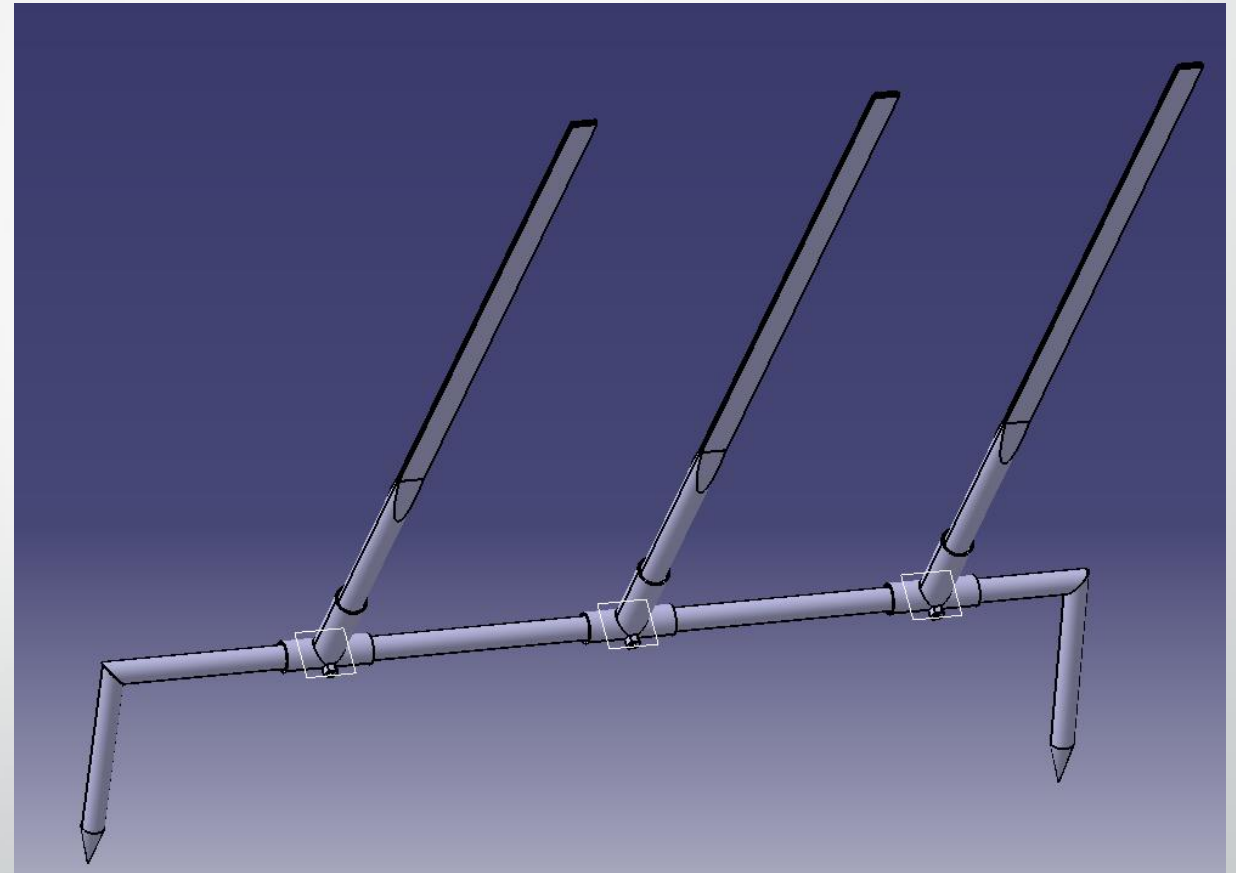
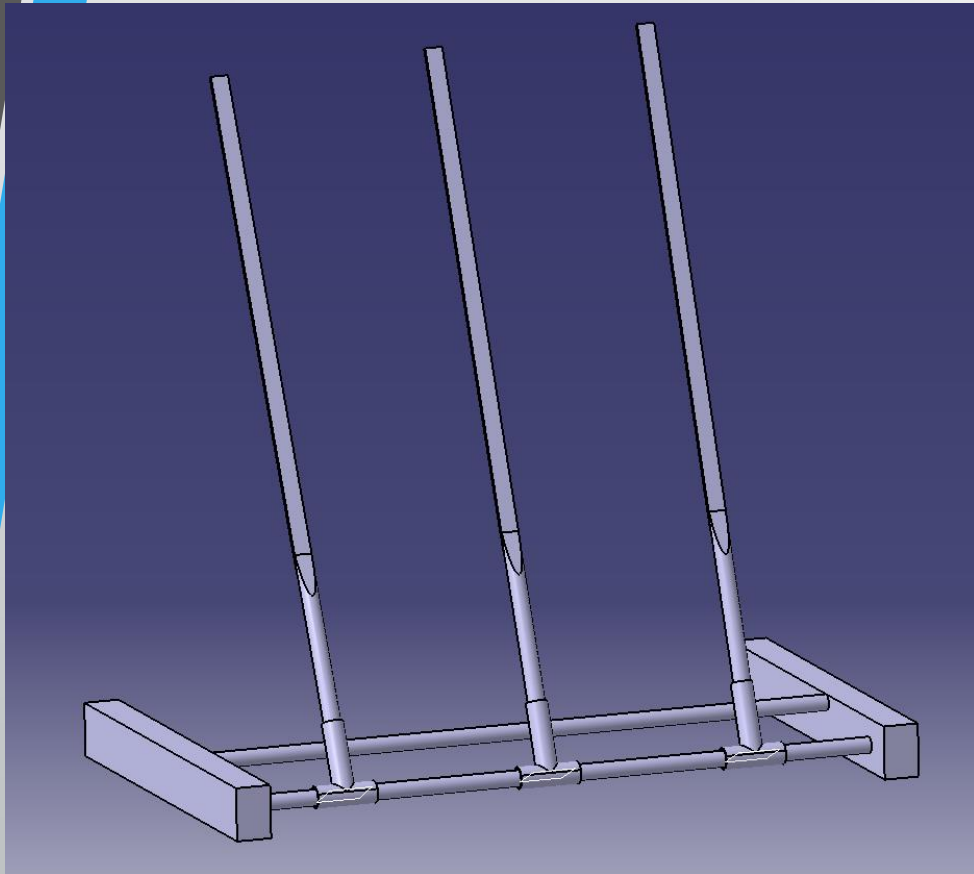
Projektiranje proizvoda – skice idejnog rješenja



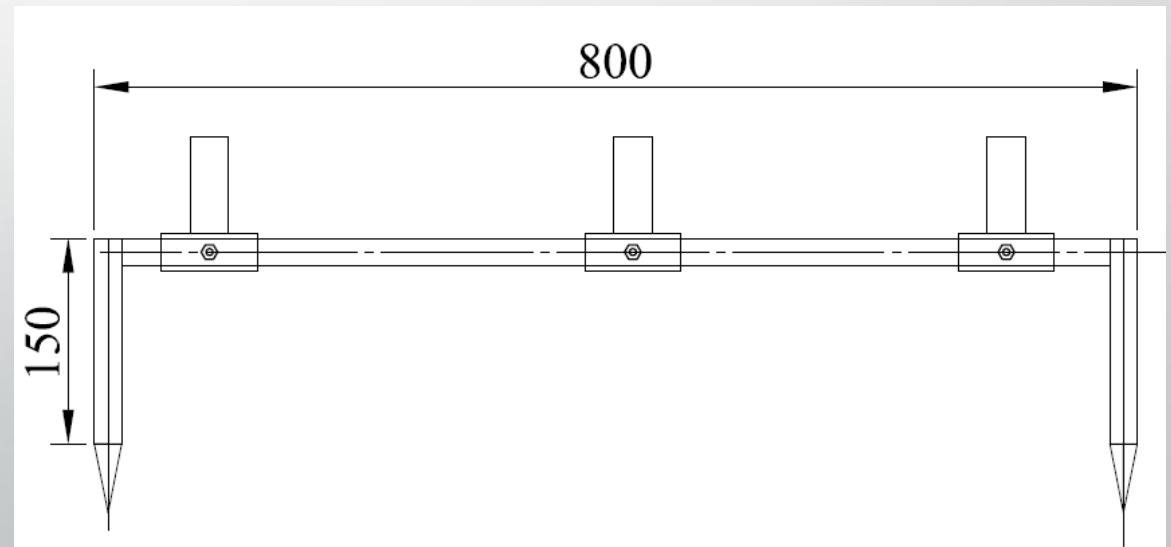
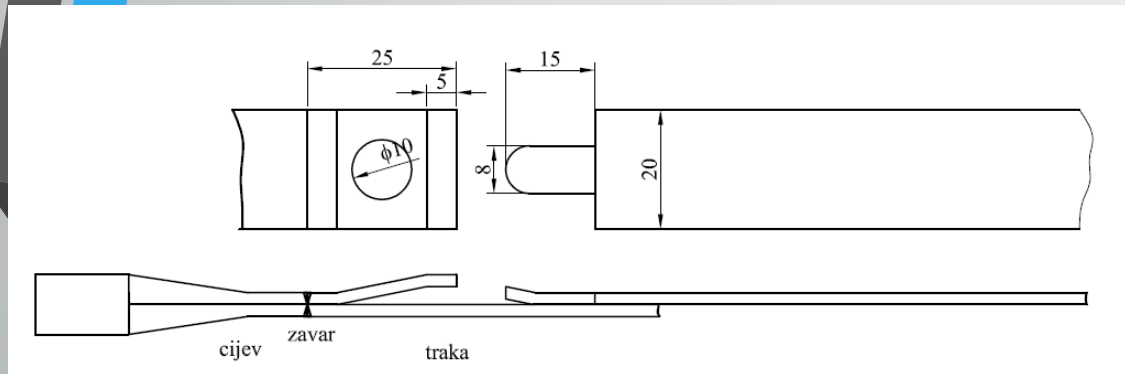
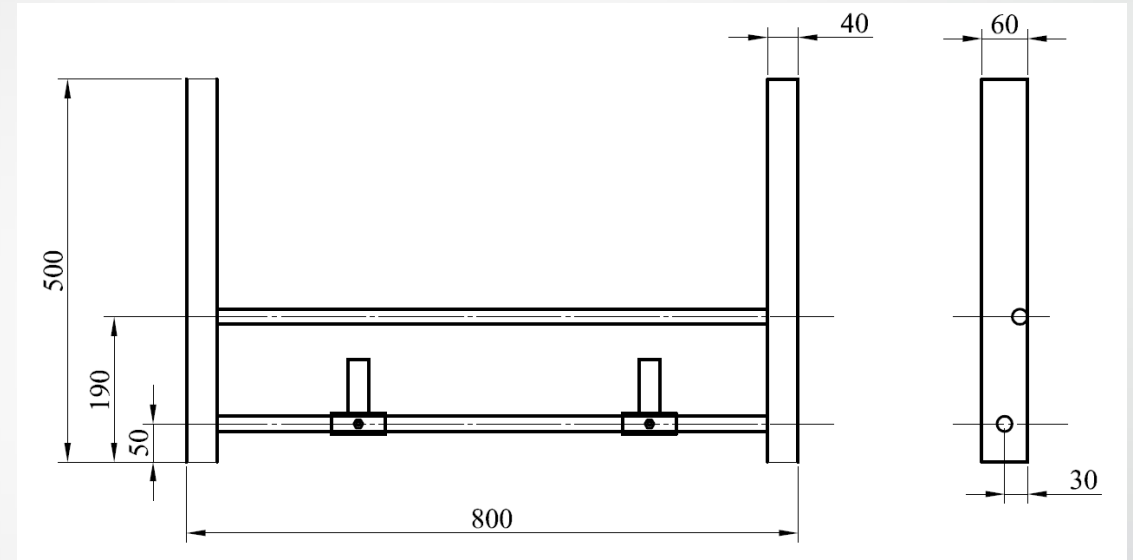
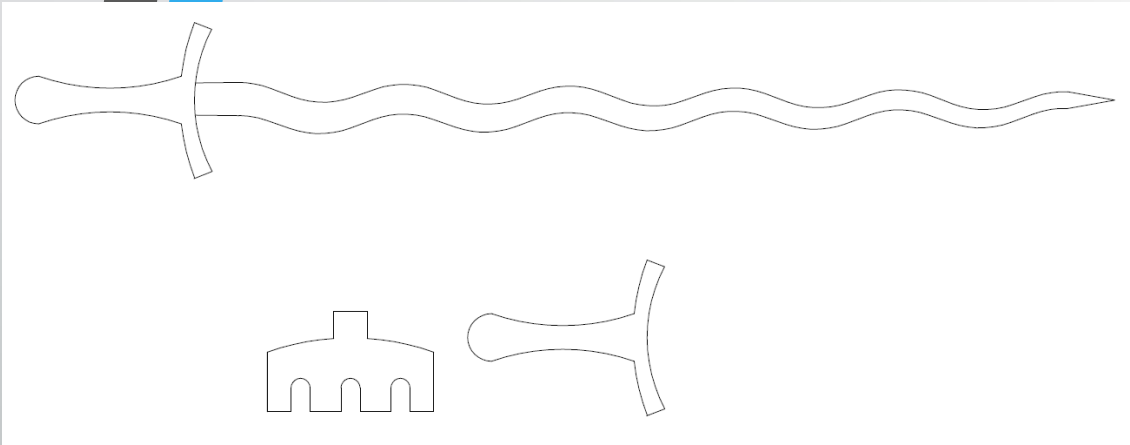
Projektiranje proizvoda – CATIA



Projektiranje proizvoda – CATIA



Projektiranje proizvoda – AutoCAD



Izrada prototipa proizvoda



Izrada prototipa proizvoda



Testiranje prototipa GASTRO-rašlji



Testiranje
prototipa GASTRO-rašlji



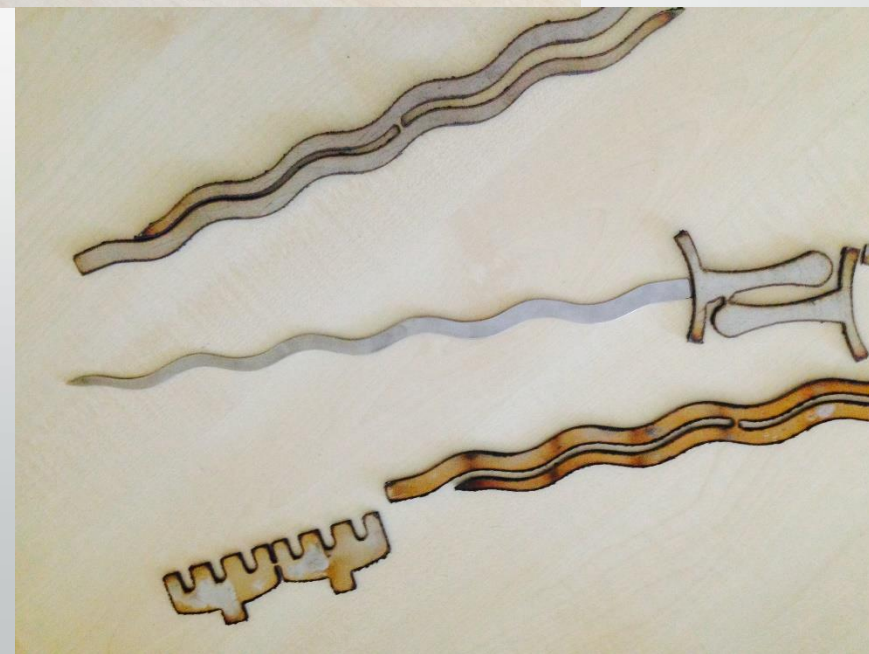
Izrada serije GASTRO-rašlji od nehrđajućeg čelika



Izrada serije GASTRO-rašlji od nehrđajućeg čelika



Izrada serije GASTRO-rašlji od nehrđajućeg čelika



Prezentacija proizvoda - Velika



Prezentacija proizvoda - Velika

