

PODACI O PREDLAGATELJU	
IME I PREZIME FIZIČKE OSOBE ILI NAZIV PRAVNE OSOBE	TZ grada Šibenika
ADRESA PREBIVALIŠTA FIZIČKE OSOBE ILI SJEDIŠTA PRAVNE OSOBE	Fausta Vrančića 18 , Šibenik
OVLAŠTENA OSOBA PRAVNE OSOBE	Dino Karađole
KONTAKT TELEFON	0992370575
e-mail	dino@sibenik-tourism.hr

OSNOVNI PODACI O KANDIDATU	
IME I PREZIME FIZIČKE OSOBE ILI NAZIV PRAVNE OSOBE	Rudolf Štefan
DATUM I GODINA ROĐENJA	09.04.1976.
ADRESA PREBIVALIŠTA ZA FIZIČKU OSOBE ILI SJEDIŠTA ZA PRAVNU OSOBU	Zadarska 16, Šibenik
NAPOMENA: ukoliko se radi o grupi osoba potrebno je navesti tražene podatke za sve fizičke osobe        	

PRIJEDLOG TEKSTA PRIZNANJA (UPISUJE SE KAO TEKST SVEČANOG PRIZNANJA, NAJVIŠE 12 RIJEČI)
Nagrada grada Šibenika za izuzetan doprinos afirmaciji grada na polju gastronomije

**OBRAZLOŽENJE PRIJEDLOGA (POSTIGNUĆA I DOPRINOSI RADI KOJIH SE  
PREDLAŽE DODJELA JAVNOG PRIZNANJA)**

Restoran Pelegrini kao najbolji restoran u državi te vlasnik R.Štefan kao najbolji chef po izboru kolega i gastro novinara ,vlasnik jedne Michelinove zvjezdice .

Chef's stage – međunarodni gastronomski kongres kao najznačajniji gastro događaj u RH koji je u Šibenik osam vrhunskih kuhara doveo i neke od najboljih svjetskih novinara.

**PODACI O KANDIDATU (ŽIVOTOPIS FIZIČKE OSOBE ILI OSNOVNI PODACI O PRAVNOJ OSOBI)**

Diplomirao 2000. na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji

Pelegriini :

Vlasnik i šef od 2007.

Najbolji restoran u Hrvatskoj 2015., 2016., 2017., 2018.

Najbolji šef u Hrvatskoj 2017., 2018.

1 Michelinova zvjezdica 2018.

17/20 - 4 toques Gault Millau

JRE član

JRE nagrada za najbolju uslugu 2017

Organizator Chef's Stage – međunarodnog kongresa gastronomije i ugostiteljstva

**Napomene:**

- Prijedlog mora biti potpisan, a ukoliko je predlagatelj pravna osoba prijedlog mora biti potpisan od strane ovlaštene osobe predlagatelja i ovjeren pečatom.
- Uz prijedlog se dostavlja dokumentacija kojom se potvrđuju navodi iz prijedloga (radovi, natjecateljski rezultati, kritike i ocjene i sl.).
- Prijedlozi se dostavljaju na adresu Grad Šibenik, Trg palih branitelja Domovinskog rata I, 22000 Šibenik, s naznakom "Za dodjelu nagrada i drugih priznanja Grada Šibenika" do 31. kolovoza 2018. godine.

Mjesto i datum:

ŠIBENIK 30. VIII 2018.

Potpis i pečat

A handwritten signature in blue ink is written over a horizontal line. To the right of the signature is a blue circular official stamp. The stamp contains the text "TURISTICKA ZAJEDNICA" around the top inner edge and "ŠIBENIK" in the center.

## Chef RUDOLF ŠTEFAN

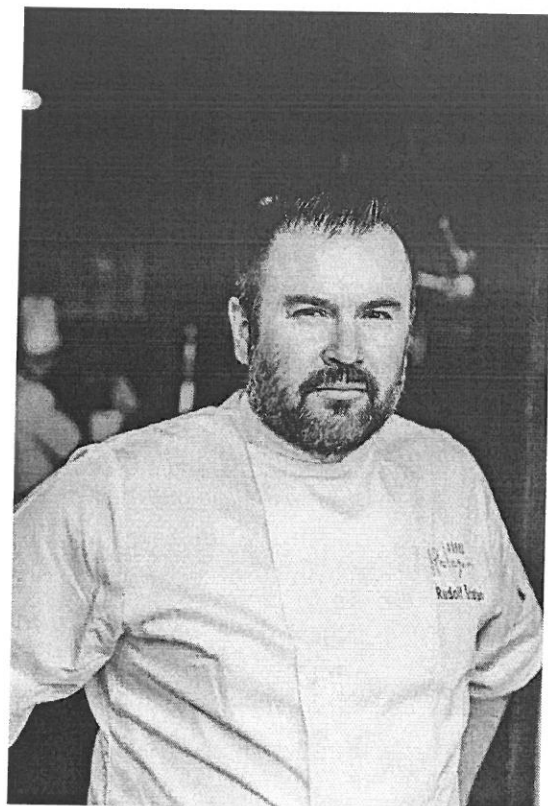
Innovative and creative chef with strong communication skills.

Enthusiastic person with a positive attitude and exceptional organization skills.

### EDUCATION

Faculty of Tourism and Hospitality Management, Opatija, Croatia

B.A. in Economics, Major in Hospitality Management, 2000



### PELEGRINI

- *Owner and Chef*, (2007 - present)

- Best Restaurant in Croatia – 2015, 2016, 2017, 2018
- Chef of the Year - 2017, 2018
- 1\* Michelin – 2018
- 17/20 - 4 toques Gault Millau – 2018
- JRE member
- JRE Service award - 2017
- Chefs' Stage host – international gastronomy & hospitality congress - [www.chefsstage.com](http://www.chefsstage.com)

### SPECIALIZATIONS & STAGES

2009 - Madridfusion, Madrid, Spain  
2010 - Madridfusion, Madrid, Spain  
2010 - chef Adam Melonas - consulting  
2011 - Torre del Saracino, Vico Equense, Italy  
2012 - Delle Antiche Contrade, Cuneo, Italy  
2013 - Arzak, San Sebastian, Spain

## PHILOSOPHY

Our philosophy is based on a creative combination of tradition and innovation. The palace Pelegrini is situated in and gastronomic heritage of our locality correspond to the element of tradition, whereas our interpretation of local gastronomy and the concept of Pelegrini reflect contemporary trends. Pelegrini experience is more than just fine dining. Every year we try to improve our service in order to adapt to demands of our guests or to shift their focus on to ingredients we want to showcase.

## CUISINE

We aspire to preserve flavors of our local gastronomic heritage. Starting point of Pelegrini cuisine are fresh and seasonal local ingredients of tip quality. This element of tradition is our everlasting inspiration. Local flavors rule our kitchen. We have to be aware of our surroundings. This is why we constantly build network of local small producers as our main partners. Dating since Roman times, our heritage is rich with various influences: French, Austro-Hungarian, Ottoman and Venetian. Sustainable tourism as well as sustainable gastronomy is what we aim for. We want our ingredients to be as fresh as possible, so we're working hard to reduce the time from the farm or sea to the table.