

V I V

LIPANJ / SRPANJ
2026.

VIJESTI IZ VALAMARA



Svečano otvoren Pical Resort 5*

Željko Kukurin: Hrvatskoj danas ne treba veći broj
turista - treba više vrijednosti od turizma

Valamar devetu godinu zaredom najpoželjniji poslodavac
u turizmu

WTA Makarska Open hosted by Valamar

VALAMAR

TEMA BROJA	
Pical Resort otvara novo poglavlje hrvatskog turizma	4
Svečano otvoren Pical Resort 5*	14
Željko Kukurin: Hrvatskoj danas ne treba veći broj turista - treba više vrijednosti od turizma	25
PRVI S RAZLOGOM	
Valamar devetu godinu zaredom najpoželjniji poslodavac u turizmu	26
Valamar osigurava izvršne uvjete rada	26
Snažna podrška destinacijama - Nagrada za lokalne djelatnike povećana na 600 eura	27
Program 9+: I sezonski posao i dugoročna stabilna karijera.....	28
Wellbeing: Zdravlje i sigurnost na prvom mjestu	29
V-Executive: ulaganje u ljude i budućnost turizma	30
Pinia Training Centar: novi dom učenja i razvoja	31
PERO: nova razina dostupnosti znanja	32
Brojke koje potvrđuju kulturu razvoja	32
Luxury hospitality standardi za novi Pical Resort	33
Matija Bošković među najboljima u hotelijerstvu	33
VIJESTI IZ VALAMARA	
U Pical Resortu održan Valamar Management Forum 2026.	34
Održane Roadshow prezentacije u destinacijama.....	39
Jadran Heritage Hotel 5* i JAZ by Ana Roš - novo mjesto susreta na porečkoj rivi	40
Nova era Spinnakera: Povratak Jadranu na dosad neviden način.....	42
Valamarovi restorani uvršteni u MICHELIN Guide 2026	44
Valamar nastavlja nizati priznanja i nagrade.....	46
VALAMART	
41. Slikarska kolonija Riviera oduševila posjetitelje.....	48
VALAMAR U ZAJEDNICI	
Valamar podržao 17 inovativnih projekata škola u turizmu i ugostiteljstvu.....	50
Dvjestotinjak rapskih mališana uživalo u edukativnim i kreativnim aktivnostima Maro kluba	51
Croatia Summer Camp ulazi u treću sezonu	52
ODRŽIVOST U FOKUSU	
Arba Resortu dodijeljen zlatni DGNB predcertifikat za održivu gradnju	54
IZ DESTINACIJA VALAMARA	
WTA Makarska Open hosted by Valamar	56
Crna ovca proslavila 20. rođendan.	57
WRC Croatia Rally 2026: Kvarner u centru svjetskog relija.....	58
Natjecatelji iz 28 država na Dubrovnik Valamar Junior Openu 2026.	56
Pijanistički festival Piano PoolA	59
UltraSwim 33.3 ponovno povezao Hvar i plivače iz cijelog svijeta	59

Izdvojeno



Svečano otvoren
Pical Resort 5*

14



Željko Kukurin: Hrvatskoj
danas ne treba veći broj
turista - treba više
vrijednosti od turizma

25



Valamar devetu godinu
zaredom najpoželjniji
poslodavac u turizmu

26



Program 9+: I sezonski
posao i dugoročna
stabilna karijera

28



U Pical Resortu održan
Valamar Management
Forum 2026

34



Jadran Heritage Hotel 5* i
JAZ by Ana Roš - novo mjesto
susreta na porečkoj rivi

40



Croatia Summer Camp
ulazi u treću sezonu

52



WTA Makarska Open hosted
by Valamar

56

IMPRESSUM

IZDAVAČ
Valamar Riviera d.d.
Stancija Kaligari 1, Poreč

FOTOGRAFIJE
Valamar arhiva

GLAVNA UREDNICA: Ivana Budin Arhanić
IZVRŠNI UREDNICI: Deana Stipanović, Ela Korbar Užarević
PRODUKCIJA: 404. agency
GRAFIČKA OBRADA: Ruvis

Uvodne riječi

Drage kolegice i dragi kolege,

pred vama je novo izdanje magazina VIV u kojem donosimo priče o investicijama, ljudima i iskoracima koji obilježavaju još jedno važno razdoblje razvoja Valamara i hrvatskog turizma.

Središnja tema broja je otvorenje Pical Resorta 5* – najveće turističke investicije u Hrvatskoj koja predstavlja velik iskorak za Valamar, Poreč, Istru i Hrvatsku. Pical je primjer kako održivost, vrhunska gastronomija, arhitektura i sadržaji otvoreni lokalnoj zajednici mogu zajedno oblikovati cjelogodišnji turizam na Jadranu.

Poreč je ovim projektom postao destinacija bogatija za najveći kongresni centar u Istri, nove sportske i rekreativne sadržaje, prostore dostupne svim građanima te više od 800 novih radnih mjesta. Ponosni smo što je Pical Resort izgrađen u suradnji s brojnim hrvatskim partnerima i prema najvišim standardima održive gradnje, uz snažno očuvan lokalni identitet koji se očituje u umjetnosti, gastronomiji i svakom detalju prostora.

U ovom broju vodimo vas i u Jadran Heritage Hotel 5*, Valamar Collection te restoran JAZ by Ana Roš, koji su već u prvim mjesecima poslovanja postali novo mjesto susreta na porečkoj rivi. Donosimo i priču o novom poglavlju restorana Spinnaker, koji suvremenim pristupom visokoj bistronomiji, vrhunskom uslugom i fokusom na najbolje okuse Jadrana nastavlja pomicati granice hrvatske gourmet scene.

Iza nas je još jedna godina vrijednih priznanja. Devetu godinu zaredom proglašeni smo najpoželjnijim poslodavcem u turizmu i ugostiteljstvu, što potvrđuje da ulaganje u ljude ostaje naš najveći prioritet. Nastavljamo unaprjeđivati radne uvjete, povećavati plaće, razvijati Program 9+, dodatno zdravstveno osiguranje, edukacije te Pinia Training Centar i PERO platformu kako bismo zaposlenicima pružili još više prilika za profesionalni razvoj.

Veliki uspjesi ostvareni su i na području održivosti. Osvojili smo International Sustainability Award 2026 i priznanje Regionalni ESG lider, dok je Arba Resort 4*, Valamar Collection na Rabu dobio zlatni DGNB predcertifikat za održivu gradnju. Istodobno nastavljamo ulagati u zajednicu – kroz ovogodišnji natječaj za donacije podržali smo 17 inovativnih projekata škola iz područja turizma i ugostiteljstva.

Naša podrška lokalnim zajednicama nastavlja se i kroz kulturu i sport. Croatia Summer Camp ulazi u treću sezonu s više od 70 kampova diljem Hrvatske, Slikarska kolonija Riviera ponovno je okupila domaće i međunarodne umjetnike, a i ove smo godine bili generalni sponzor prestižnog teniskog turnira WTA Makarska Open hosted by Valamar.

Na kraju, hvala svim ValamArtistima na predanosti, energiji i svakodnevnom doprinosu pripremi sezone i uspjesima koje smo proslavili već na samom početku. Želim vam uspješnu sezonu, mnogo zadovoljnih gostiju i ugodno čitanje novog izdanja VIV-a.

Ivna Budin



IVANA BUDIN ARHANIĆ
Članica uprave

Pical Resort otvara novo poglavlje hrvatskog turizma

Investicijom vrijednom 200 milijuna eura Pical se svrstava među najbolje resorte na Mediteranu

Pical Resort 5*, najveći je turistički projekt u Hrvatskoj ukupne vrijednosti ulaganja u zonu Pical od 200 milijuna eura. Ova investicija pozicionira Poreč i Hrvatsku na tržište luksuznog odmorišnog turizma te značajno doprinosi razvoju lokalnog gospodarstva i destinacije.

Pical Resort smješten je uz novouređenu šetnicu Parenzana i plažu Pical, svega nekoliko minuta hoda od povijesne jezgre Poreča. Koncipiran kao resort otvorenog tipa, prirodno je povezan s gradom kroz novo uređene javno dostupne šetnice, plaže, sportske sadržaje i druge prostore namijenjene podjednako gostima i lokalnoj zajednici. Resort je razvijen kroz tri hotelska koncepta. Središnji hotel Pical, nastao rekonstrukcijom nekadašnjeg hotela Pical, okuplja glavne zajedničke sadržaje resorta. Pical Family Hotel prilagođen je obiteljima i odmoru s djecom, dok Pical Suites predstavlja najluksuzniji dio resorta s vlastitom recepcijom, bazenima i restoranom Parenzana. Uz raznoliku ponudu smještaja, gostima su na raspolaganju tri glavna restorana, od kojih je svaki vezan uz određeni koncept smještaja dok program Dine Around dodatno proširuje izbor na osam restorana, među kojima su i oni nastali u suradnji s renomiranim chefovima čiji restorani nose Michelinove zvjezdice. Ponuda resorta obuhvaća sadržaje usmjerene na luksuzni, obiteljski, wellness, gourmet i aktivni odmor, uključujući prvi ESPA wellness centar u Hrvatskoj, internacionalni Purobeach Club, Rooftop Bar by Laurent-Perrier, unutarnje i vanjske bazene te bogatu sportsku infrastrukturu.

Važan dio projekta čini i Pical Event Center, najveći kongresni centar u Istri kapaciteta do 1.200 sudionika i jedan od svega tri kongresna centra te veličine u Hrvatskoj. Time se Poreč dodatno pozicionira kao cjelogodišnja destinacija za poslovni turizam i međunarodna događanja.

Pical Resort značajno doprinosi lokalnom gospodarstvu kroz cjelogodišnje poslovanje, više od 800 novih radnih mjesta i suradnju s lokalnim partnerima. Lokalizacija ponude snažno je izražena u ponudi hrane i piće pa se u resortu primjerice nude



lokalna vina i pivo, istarsko maslinovo ulje, kamenice iz Lima, riba i plodovi mora iz Jadrana te brojne druge istarske delicije. Experience concierge nudi jedinstvene doživljaje kao što je lov na tartufe, posjet vinskim podrumima ili vođene ture starogradskom jezgrom. Nova zona Pical koncipirana je kao prostor otvoren lokalnoj zajednici kroz javno dostupne šetnice, plaže, sportsku infrastrukturu i sadržaje koje koriste i gosti i građani, a sporazumom sa Sportskom zajednicom Grada Poreča, u sklopu resorta u unutrašnjim i vanjskim bazenima, osigurani su uvjeti za kvalitetan trening porečkoj djeci i sportskim klubovima tijekom cijele godine.

Projekt je realiziran uz sudjelovanje brojnih hrvatskih projektantskih, građevinskih i specijaliziranih poduzeća, dok je tijekom izgradnje na gradilištu bilo angažirano do 750 radnika dnevno. Realiziran je prema najvišim standardima održive gradnje i nositelj je DGNB predcertifikata. Pical koristi energiju iz solarnih i drugih obnovljivih izvora, uz implementirane sustave prikupljanja i korištenja kišnice te biokompostiranja otpada. Posebna pažnja posvećena je krajobraznom uređenju i hortikulturi, uključujući sadnju više od 250 novih stabala.

„Pical Resort dugoročno mijenja turističku sliku Poreča, Istre i Hrvatske. Posebno nam je važno što je riječ o projektu koji povezuje cjelogodišnje poslovanje, kvalitetna radna mjesta i jaki lokalni identitet. Projekt je rezultat zajedničkog rada brojnih stručnjaka iz Valamara te partnera iz Hrvatske, ostvarenog u suradnji s Gradom Porečom. Vjerujemo da upravo ovakve investicije predstavljaju smjer razvoja hrvatskog turizma prema većoj dodanoj vrijednosti i održivom razvoju destinacija“, izjavio je Željko Kukurin, predsjednik Uprave Valamara.“



Identitet resorta inspiriran je Parenzanom, nekadašnjom željezničkom prugom koja je povezivala Poreč i Trst, a danas kao šetnica i biciklistička staza simbolično korz Istru povezuje tri države. Duh Parenzane utkan je u arhitekturu, dizajn interijera, gourmet ponudu, wellness sadržaje te Art Pical koncept, kroz koji su u resortu predstavljena brojna umjetnička djela iz fundusa Valamar Riviere, prikupljanog još od 1960-ih godina i nova umjetnost, originalni radovi nagrađivanih hrvatskih i istarskih umjetnika te umjetnika iz zemalja koje povezuje Parenzana. Djela akademskih i lokalnih autora dodatno povezuju resort s identitetom Poreča i Istre te stvaraju autentičan doživljaj prostora i destinacije.



O INVESTICIJI I VIZIJI

Prvi hotel Pical izgrađen je 1979. godine i kategoriziran A kategorijom, ubrajajući se među najbolje hotele na Jadranu. Godine 2015. započelo je planiranje sveobuhvatne rekonstrukcije s jasnom vizijom – stvoriti luksuzni resort otvorenog tipa s cjelogodišnjim poslovanjem koji će spojiti odmorišni i poslovni turizam. Gradnja je započela 2019. godine, no zaustavljena je 2020. godine. Projekt je ponovno pokrenut 2024. godine, a izgradnja je trajala 18 mjeseci.



PARENZANA – POLAZIŠTE IDENTITETA I INSPIRACIJA



Pical Resort se nalazi na početnoj točki nekadašnje željezničke pruge Parenzana, koja je početkom 20. stoljeća povezivala Poreč i Trst, a danas živi kao slikovita biciklistička i pješačka staza.



IZGRADNJA HOTELA PICAL



Robert Dragogna, Studio 92

Autor idejnog rješenja je Studio Podrecca, coautor arhitektonskog projekta je Boris Podrecca, dok su glavni projektanti Studio 92 iz Labina i Studio Tissa iz Poreča, uz brojne suradničke projektantske i inženjerske timove.

„Novo poglavlje Picala oblikovano je kroz nadogradnju postojeće strukture tri centralna tornja dodavanjem dvaju novih krila. U razradi tog osnovnog koncepta te poglavito u oblikovanju interijera, Studio 92 vodio se idejom stvaranja nove Valamarove perjanice – prostora u kojem estetika i emocija nadilaze funkciju. Uгода, atmosfera i autentičnost postavljeni su kao temeljni principi oblikovanja, dok su povijest, nasljeđe i način života ovog podneblja pretočeni u suptilne, ali

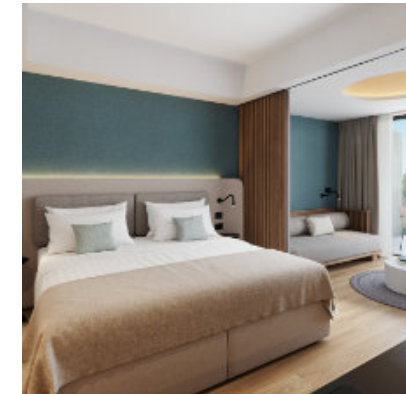
snažne dizajnerske narative“, izjavio je **Robert Dragogna** iz Studija 92, autor projekta interijera i glavni projektant.

Glavni izvođač radova je Kamgrad, a u realizaciji projekta sudjelovala su brojna hrvatska poduzeća – od građevinskih i obrtničkih izvođača do dobavljača opreme i specijaliziranih dobavljača za hotelski interijer i tehnologiju, čime je projekt postao značajan poticaj domaćem gospodarstvu.

Na projektu je angažirano oko 160 projektanata i 26 nadzornih inženjera, voditelja projekta i suradnika, dok je u vršnim fazama izgradnje na gradilištu radilo do 750 ljudi dnevno.



SMJEŠTAJ I TRI HOTELSKA KONCEPTA



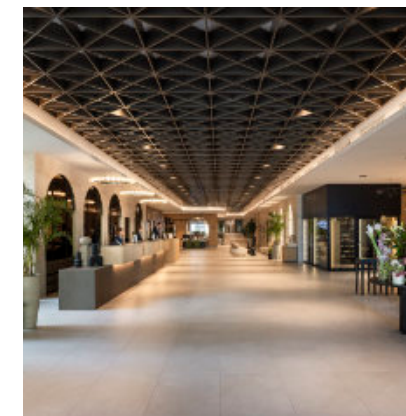
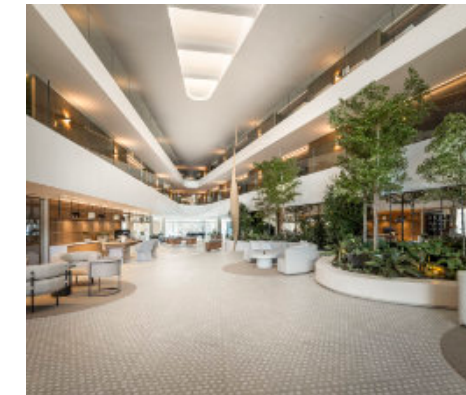
• **Hotel Pical** — u središnjoj zgradi resorta Pical Hotel spaja eleganciju s autentičnom mediteranskom atmosferom, gosti uživaju u izravnoj povezanosti sa svim sadržajima resorta i restoranu More sa širokom ponudom jela iz Jadrana

• 191 soba i suite uključujući V Level smještaj



• **Pical Family Hotel** — fokusiran na obitelji, s all-inclusive konceptom i restoranom Quattro Terre koji u središte stavlja istarske specijalitete i tradicionalne mediteranske okuse

• 209 obiteljskih soba uključujući V Level smještaj



• **Pical Suites** — najekskluzivniji dio resorta s dedicanom V Level recepcijom i conciergeom, privatnim bazenima i zonama te restoranom Parenzana, čija je karta jela potpisana od strane tri renomirana chefa iz Slovenije, Hrvatske i Italije

• 113 V Level suiteva i Pical Beach House, privatna vila uz more



GOURMET

Gostima su na raspolaganju glavni restoran – More, Quattro Terre ili Parenzana, ovisno o smještajnom konceptu – te Dine Around opcija u jednom od osam tematskih restorana resorta.

Tri glavna restorana



• **More · Hotel Pical** — mediteranska kuhinja s naglaskom na ribu i plodove mora



• **Quattro Terre · Pical Family Hotel** — premium all-inclusive restoran s buffet konceptom koji reinterpreтира tradicionalna istarska i mediteranska jela



• **Parenzana · Pical Suites · V Level** — pažljivo osmišljena karta jela sa signature kreacijama renomiranih chefova iz Hrvatske, Slovenije i Italije te selekcijom vina s područja Parenzane uz internacionalni izbor s više od 340 etiketa

Signature restorani u Dine Around programu

• **Harry's Piccolo Poreč** — autorski projekt chefova Mattea Metullia i Davidea De Pra, čiji je matični restoran u Trstu nositelj dvije Michelinove zvjezdice, a za svakodnevno vođenje kuhinje zadužen je chef Goran Hrastovčak; restoran spaja okuse Hrvatske, Italije i Slovenije, reinterpreтираjući lokalne tradicije kroz suvremenu, preciznu i autentičnu kuhinju.

„Otvaranje Harry's Piccola u Poreču za nas je veliko emotivno iskustvo i prirodna evolucija puta koji smo započeli u Trstu. Donosimo svoje korijene, priču i ideju kuhinje u Pical Resort – mjesto koje s Trstom dijeli Jadransko more, povijest i strast prema izvrsnosti u ugostiteljstvu“, naglasili su **Matteo Metullio** i **Davide De Pra**

„Dolazak Harry's Piccola u Poreč jača viziju Pical Resorta kao vrhunskog gourmet središta u regiji. Chefovi Metullio i De Pra, zajedno s Goranom Hrastovčakom, utjelovljuju izvrsnost, kreativnost i autentičnost koju želimo pružiti našim gostima“, istaknuo je **Dario Kinkela**, direktor hrane i pića u Valamaru.



• **JAZ by Ana Roš** — autorski potpis svjetski priznate slovenske cheface Ane Roš, čiji restoran Hiša Franko u slovenskoj Soči ima čak tri Michelinove zvjezdice



• **Miramare by Fratelli Cerea** — ekskluzivno gastronomsko iskustvo na otoku Sveti Nikola, koje potpisuje talijanska chef-obitelj Cerea, vlasnici restorana Da Vittorio s tri Michelinove zvjezdice



• **Spinnaker** — obnovljeni Valamarov fine dining restoran u Poreču, predvođen chefom Markom Turkovićem, s autorskom kuhinjom posvećenom ribi i plodovima mora, uključujući tehnike odležavanja ribe u dry agerima

Tematski restorani

• **Fogo by Bekal** — restoran kreativne mediteranske kuhinje koji u središte stavlja vatru

• **PuroBeach Club & Restaurant** — kombinacija mediteranskih okusa, azijske kreativnosti i latinoameričkih utjecaja

• **Oliva Grill Isabella** — opuštena atmosfera na otoku Sv. Nikola, jela s roštilja

• **Oliva Grill Pical** — ležerni grill koncept uz bazen resorta

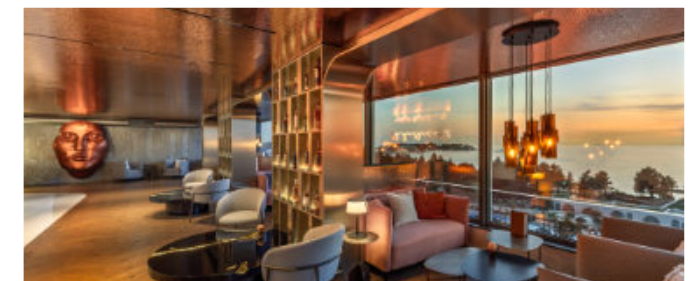


BAROVI

Pical Rooftop Bar by Laurent-Perrier — infinity bazen, signature kokteli, premium pjenušci i sunset sessioni uz DJ nastupe, saksofon i perkusije; atmosfera rezervirana samo za odrasle

Purobeach Poreč - međunarodno prepoznat beach club koncept, osmišljen je kao cjelodnevna zona opuštanja, glazbe i lifestyle doživljaja, uz prepoznatljivu Puro Music atmosferu i DJ glazbu

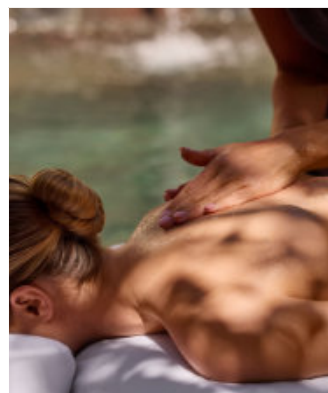
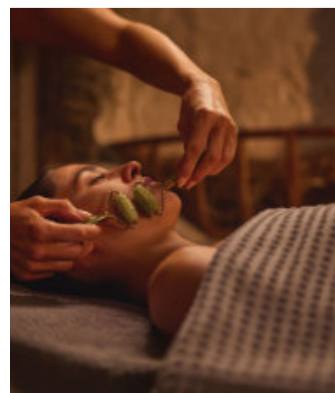
Atelier 33 Patisserie — elegantni čokoladni boutique s ručno rađenim čokoladama i pralinama inspiriranim Parenzanom; lokalni sastojci, suvremene pastry tehnike te posebna ponuda odabranih panettona i colombi brenda Da Vittorio



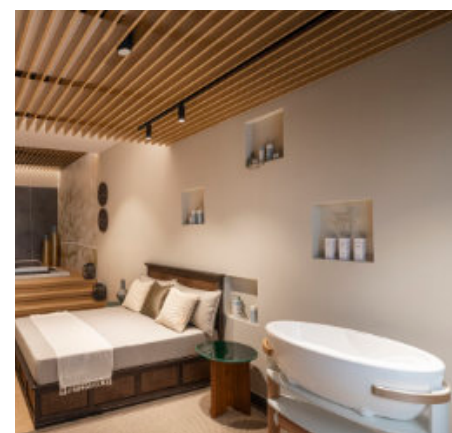
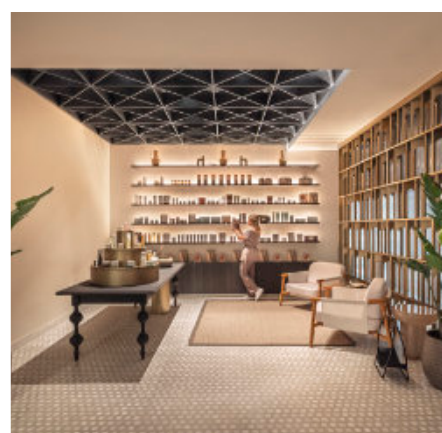
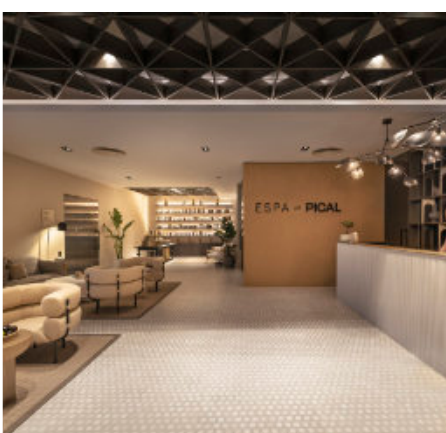
Ostali barovi:

- **Nota Piano Bar** — premium selekcija vina, pjenušaca i koktela uz live piano nastupe · Pical Suites
- **Mozaik Bar** — središnji lobby bar uz akustične melodije i vrhunski izbor pića
- **Famea Family Bar** — obiteljski lobby bar uz igralište s all-inclusive ponudom pića · Pical Family Hotel
- **Bonaca Pool Bar · Maestral Pool Bar · Splash Beach Bar**

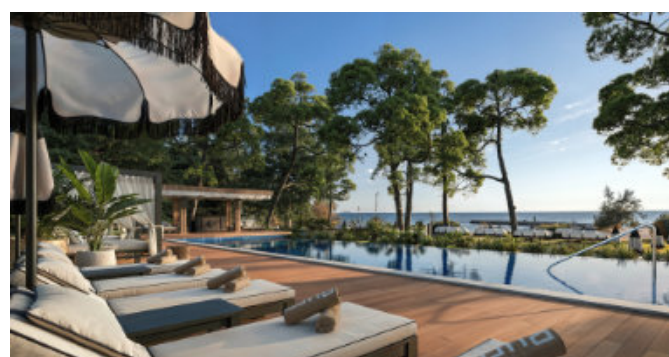
WELLNESS — ESPA AT PICAL



- Prvi ESPA centar u Hrvatskoj, prostire se na 1.500 m²
- Međunarodno priznat spa i skincare brend prisutan u Corinthia London, One&Only na Maldivima i The Peninsula Tokyo
- Kolekcija sauna i parnih kupelji te tematske zone opuštanja inspirirane lokalnim pejzažem — od aromatičnih vrtova i solana do šuma i vinograda
- Alchemy Bar — kreiranje vlastitih pilinga s lokalnim sastojcima
- Tretmanske sobe, private spa, personalizirane masaže i regenerativni rituali
- Garden Spa by ESPA — zona opuštanja na otvorenom u sklopu Purobeach Cluba



PUROBEACH CLUB, PLAŽA PICAL I BAZENI



- **Purobeach Club & Restaurant** — prvi internacionalni beach club u Hrvatskoj; globalno afirmiran brend s prisustvom u Barceloni i Palma de Mallorci; cjelodnevno iskustvo uz Puro Music i Garden Spa by ESPA

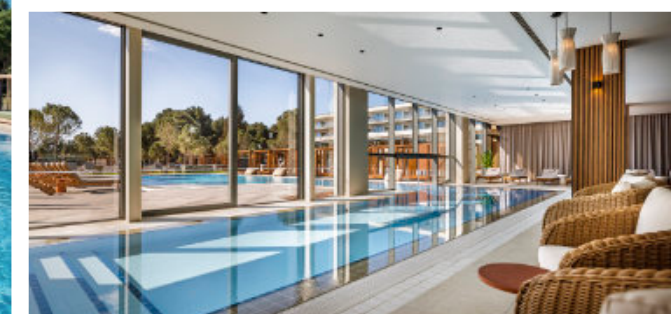
„Purobeach Poreč predstavlja odlučan korak u međunarodnoj ekspanziji Purobeacha i omogućuje nam da svoju operativnu i lifestyle ekspertizu prenesemo u izniman ambijent na Jadranu. Kroz ovu suradnju želimo stvoriti jedinstvenu destinaciju koja podiže standarde

gostoljubivosti u regiji i gostima nudi prepoznatljivo, profinjeno i autentično mediteransko iskustvo“, rekao je **Beltrán Álvarez de Estrada**, CEO Puro Groupa

„Purobeach spaja glazbu, gastronomiju i wellness u cjelodnevno iskustvo. Vjerujemo da upravo ta kombinacija donosi novu energiju u naš resort, podiže beach club scenu u Hrvatskoj na sasvim novu razinu te pozicionira Poreč kao destinaciju za luksuzni odmor na Jadranu“, izjavio je **Dražen Mofardin**, direktor Pical Resorta



- **Plaža Pical** — tri tematske zone s kompletnom uslugom: najam ležaljki i ručnika, beach servis hrane i pića, tuševi, kabine te program vodenih i sportskih aktivnosti
- **11 unutarnjih i vanjskih grijanih bazena** · ukupno više od 3.000 m² vodene površine



- 50-metarski vanjski bazen s morskom vodom
- 25-metarski unutarnji bazen
- rooftop bazen s pogledom na Poreč i more
- leisure i dječji bazeni · tobogani · baby bazen

OBITELJSKI SADRŽAJI

- 8.000 m² sadržaja posvećenih obiteljima i djeci
- **Maro Club** — cjelodnevna profesionalna briga za mlađu djecu s tematskim programom učenja i zabave
- **Tematske akademije** — škola plivanja, sportski programi, umjetničke radionice, STEM programi
- **PlayLand** — najveći indoor centar za igru u Istri
- **SpacePark** — tematska vanjska zona inspirirana Višnjanskom zvjezdarnicom
- **JumpOn** — trampolinski park u zatvorenom
- **Adrenalin Park Zuno** — vanjska zona s elementima penjanja, balansiranja i avanturističkim preprekama
- **PlayNest** — unutarnja zona s mrežama za penjanje i mekim površinama



- **Labirint** — dječje tematsko igralište inspirirano podvodnim labirintom Rt Pical
- **Game Lounge** — potpuno opremljen prostor za videoigre
- Posebno osmišljeni dječji meniji i baby hrana kreirana od strane nutricionista

SPORT I AKTIVNI ODMOR

- **Bike centar** — najam bicikala, servis, pump track (175 m), polazišna točka za Parenzanu; biciklistička staza kroz resort duga pet kilometara; organizirane vođene ture diljem Istre
- **Pical Tennis Centar** — 15 zemljanih terena s pogledom na more
- **Višenamjenski sportski tereni** — košarka, odbojka, nogomet, badminton
- **Vodeni sportovi** — stand-up paddling, kajak, pedaline, ronjenje, jet ski, vožnja gliserom, banana boat, tube, wakeboarding
- **Stay Fit** dnevni program — grupni treninzi, vođene rute, sportski turniri
- **Fitness studio** — otvoren 24 sata dnevno, Technogym oprema



PICAL EVENT CENTER



- Najveći kongresni centar u Istri
- 2.200 m² fleksibilnog prostora kapaciteta do 1.200 sudionika
- Kongresi · korporativni eventi · zakup resorta
- najviši međunarodni produkcijski standardi - najmodernija AV tehnologija za hibridne i virtualne formate, pozornice s LED ekranima, vrhunsku akustiku i rasvjetu



„Pical Event Centar donosi spoj luksuznog segmenta i kongresnih kapaciteta te će pozicionirati destinaciju Poreč kao prvi odabir za različita poslovna i društvena događanja tijekom cijele godine. Eventi koji nas čekaju već ove godine potvrda su velikog interesa partnera koji su s nestrpljenjem očekivali proširenje ponude kongresne infrastrukture koja je obogatila ponudu čitave destinacije“ – **Lana Radolović Jakus**, voditeljica odjela MICE prodaje u Valamaru

ART PICAL

- Cjelokupan umjetnički koncept hotela inspiriran je elementima Parenzane
- Više od 250 jedinstvenih umjetnina u javnim prostorima i sobama
- Više od 200 umjetničkih fotografija
- Djela više od 20 vrhunskih umjetnika iz Slikarske kolonije
- Više od 30 angažiranih lokalnih umjetnika za novu umjetnost
- Istaknuti umjetnici: Dušan Džamonja, Ida Blažičko, Zlatan Vrkljan, Siniša Majkus, Diana Trohar, Mirko Zrinščak, Aleksandar Bezinović, Jure Markota (Slovenija), Gianpietro Carlesso (Italija)
- Fotografski sloj resorta: Renco Kosinožić i Vladimir Bugarin



ODRŽIVOST I ZELENA GRADNJA

- Zlatni DGNB predcertifikat za održivu gradnju
- 100% energije iz obnovljivih izvora, uključujući vlastite solarne panele
- Cirkularna gradnja — građevinski materijal srušenog starog hotela većinom je ponovno iskorišten u izgradnji temelja



- Zeleni krovovi i fasade
- 253 nova stabla
- Kišnica za navodnjavanje
- toplinske pumpe za grijanje i hlađenje
- Biokompostiranje otpada od hrane
- Brze punionice za električna vozila

DOPRINOS NACIONALNOJ I LOKALNOJ EKONOMIJI

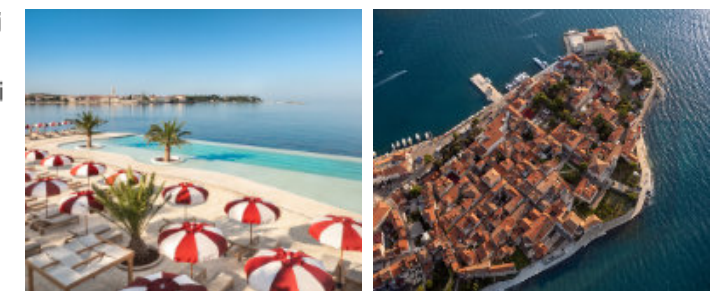
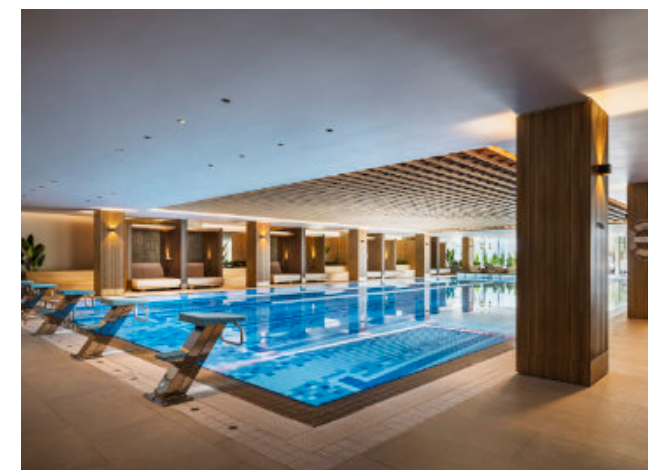
Poslovanje Pical Resorta izravno doprinosi nacionalnoj i lokalnoj ekonomiji kroz godišnje uplate od oko 19 milijuna eura poreza i ostalih davanja u lokalne i državne proračune. Također, omogućuje veće prihode za lokalno

gospodarstvo, pri čemu se procjenjuje da će se godišnje oko 3 milijuna eura dodatno uplaćivati u proračun Grada Poreča, te dugoročnu održivost turističke ponude Poreča.

SADRŽAJI OTVORENI LOKALNOJ ZAJEDNICI

Nova zona Pical ostaje prostor otvoren lokalnoj zajednici koji donosi nove sadržaje kao što su restorani, plaže, trgovine, barovi, igrališta i sportska infrastruktura. Vanjski bazen olimpijske duljine 50 metara, s tri plivačke staze, otvoren je turistima i građanima, kao i djeci i sportašima Sportske zajednice Grada Poreča.

U Pical Resortu nalazi se i unutarnji bazen od 25 metara, također na raspolaganju za treninge porečke djece i sportskih klubova te građanima grada Poreča.



„U sklopu projekta Pical, u suradnji s Gradom Porečom investirali smo u plivačke bazene koji će djeci i sportskim klubovima osigurati kvalitetne uvjete za trening i rad sportskih klubova. Vjerujemo da su ulaganja u sport i mlade važan doprinos kvaliteti života zajednice te smo ponosni što možemo sudjelovati u stvaranju infrastrukture koja će podržati buduće generacije plivača“, istaknuo je **Željko Kukurin**, predsjednik Uprave Valamara.

Pical Resort snažno uključuje lokalnu zajednicu kroz zapošljavanje domaćih stručnjaka i suradnju s lokalnim proizvođačima. Jedna od bitnih odrednica je i njegovo cjelogodišnje poslovanje, koje istovremeno pruža stabilna radna mjesta za lokalne zaposlenike i kontinuiranu aktivnost destinacije izvan sezone.

VIDEO O RAZVOJU PICAL RESORTA MOŽETE POGLEDATI NA **POVEZNICI**.

Svečano otvoren Pical Resort 5*



Pical Resort 5*, Valamar Collection, najznačajniji projekt u nedavnoj povijesti hrvatskog turizma, svečano je otvoren u Poreču. Ovom investicijom od 200 milijuna eura Valamar transformira destinaciju Poreč, ali i radi ključni iskorak za cjelokupni hrvatski turizam prema visokoj dodanoj vrijednosti, luksuznoj ponudi i cjelogodišnjem poslovanju.

Svečanom otvorenju prisustvovali su predstavnici državnog vrha predvođeni Predsjednikom Vlade RH, dioničari i partneri Valamara, vodeći predstavnici lokalne i regionalne samouprave te brojni uglednici iz poslovnog i društvenog života, što dodatno potvrđuje strateški značaj ovog projekta za Republiku Hrvatsku.



„Investicija vrijedna 200 milijuna eura već sama po sebi govori koliko ste željeli unaprijediti ponudu vaše hotelske kuće, koliko ste htjeli podići sadržaj i kvalitetu koju nudi Poreč i koju nudi Valamar.

Mislim da će se to itekako isplatiti, a dovršiti jedan ovakav projekt sigurno čini zadovoljnim i ponosnim sve vas koji ste živjeli ovu ideju i realizirali je. Na taj način jačate i konkurentnost Hrvatske kao mediteranske destinacije. Mislim da ste model i primjer i za druge hotelske turističke kuće kako treba pozicionirati hrvatski turizam. Zahvala svim vašim suradnicima i želim vam da ovaj resort bude perla hrvatskog turizma“, poručio je premijer **Andrej Plenković**.



„Današnje otvorenje Pical Resorta predstavlja važan iskorak u daljnjem razvoju kvalitetnog i održivog turizma u našoj regiji. Činjenica da je najveća turistička investicija u Hrvatskoj realizirana upravo u Istri potvrđuje snagu i prepoznatljivost naše destinacije. Posebno veseli što projekt povezuje održivost, zelene tehnologije i suradnju s domaćim proizvođačima, čime dodatno podiže kvalitetu turističke ponude i jača njezinu konkurentnost“, poručio je župan **Boris Miletić** te Valamaru uputio čestitke na uspješnoj realizaciji ovog značajnog projekta.



„Na ovom mjestu, koje generacijama Porečana nosi posebno mjesto u srcu, danas smo otvorili novu stranicu u povijesti turizma našeg grada. Mnogi od nas vezani su za Pical, zato sam ponosan da mogu reći da on dalje ostaje naš, sastavni dio Poreča. Plaže, šetnice, bazeni i rekreacijski sadržaji ostaju otvoreni za sve građane Poreča, jer ovaj grad gradi svoju budućnost zajedno sa svojom zajednicom. Zahvaljujem Valamaru na povjerenju i hrabrosti da ovakav projekt realizira upravo u Poreču. Zahvaljujem svojim suradnicima iz Grada koji su odradili velik dio posla u pripremi i realizaciji projekta. Zahvaljujem svima koji su sudjelovali u gradnji, a posebno zahvaljujem Porečankama i Porečanima na strpljenju tijekom gradnje jer danas s ponosom možemo zajedno reći da je Poreč, šampion hrvatskog turizma, postavio ljestvicu još više“, izjavio je gradonačelnik Poreča **Loris Peršurić**.



„Otvorenjem Picala uspješno smo realizirali naš najveći i najkompleksniji projekt dosad — investiciju koja dugoročno mijenja turističku sliku Poreča, Istre i Hrvatske. Već sada ostvarujemo iznimno pozitivne rezultate: godišnji plan rezervacija popunjen je gotovo 80 posto, dok su gosti koji su boravili u hotelu kvalitetu usluge ocijenili s visokih 95 posto zadovoljstva. To potvrđuje da smo u vrlo kratkom vremenu uspjeli isporučiti vrhunsku kvalitetu usluge te da je tržište prepoznalo našu viziju modernog hrvatskog odmorišnog resorta“, zaključio je predsjednik Uprave Valamara, **Željko Kukurin** i zahvalio dioničarima, partnerima i lokalnoj zajednici na podršci koju su iskazali od samog početka ovog projekta.

Tribute to Parenzana

Kako bi obilježio uspješnu realizaciju najznačajnije investicije u hrvatski turizam, Valamar je organizirao jedinstveni glazbeni program pod nazivom „Tribute to Parenzana“ u novouređenoj zoni Pical. Za ovaj ekskluzivni spektakl danima se tražila karta više, a Valamar je osigurao besplatne ulaznice za **pet tisuća građana**, želeći ovaj povijesni trenutak proslaviti upravo s lokalnom zajednicom.

Program večeri osmišljen je kao umjetnički i glazbeni hommage povijesnoj željezničkoj pruzi Parenzani, čija je priča o povezivanju Hrvatske, Slovenije i Italije duboko utkana u identitet, arhitekturu i filozofiju novog Pical Resorta.

Glazbeni program otvorio je slovenski vokalni sastav **Perpetuum Jazzile**, čime je simbolično započela ova regionalna kulturna priča. Uslijedili su nastupi istaknutih hrvatskih glazbenih umjetnika **Dine Jelusića**, **Natali**

Radovčić, **Josipe Lisac**, **Nine Badrić** i **Urbana & 4**, koje je pratio simfonijski orkestar pod ravnanjem maestra **Alana Bjelinskog**, uz posebne aranžmane **Ante Gele**. Posebno emotivni trenutak večeri bila je izvedba skladbe La Mula de Parenzo, neslužbene himne Poreča koja je nezaobilazi dio svakog pravog slavja u ovome gradu.

Večer je svojim nastupom zaokružio popularni operni pop trio **Il Volo**, gosti iznenađenja iz Italije, spajajući sve tri zemlje u jedinstvenu glazbenu cjelinu. Njihov nastup dodatno je podigao atmosferu te pružio spektakularan završetak glazbenog programa koji je oduševio okupljene posjetitelje.

Svečanim otvorenjem Pical Resorta, Poreč je dobio novu zonu otvorenog tipa s javno dostupnim šetnicama, plažama i sportskom infrastrukturom, kreiranu na dobrobit gostiju i lokalnog stanovništva, čime se postavlja novi standard vrhunskog turizma.

Zahvaljujemo svim kolegama koji su sudjelovali u organizaciji ovog velikog događanja koje je oduševilo brojne sugrađane i sve uzvanike!



„Sada, kada su se emocije nakon otvorenja slegle, želim iskreno čestitati Željku Kukurinu kao kreatoru ideje, ali i cijelom timu, vlasnicima te svima koji su sudjelovali u realizaciji ovog projekta na doista veličanstvenom ostvarenju.

Otvorenje je bilo spektakularno, a Valamar je, kao i obično, podigao ljestvicu doživljaja i kvalitete na teško dosegljivu razinu. Siguran sam da će poslovanje hotela polučiti rezultate bolje od projiciranih jer sve u hotelu funkcionira savršeno“, poručio je **Veljko Ostojić**, direktor Hrvatske udruge turizma.

Donosimo djelić atmosfere s otvorenja Pical Resorta



Donosimo djelić atmosfere s otvorenja Pical Resorta



Donosimo djelić atmosfere s otvorenja Pical Resorta



Pical Resort 5*
Valamar Collection
Poreč



Cijelu fotogaleriju i video s otvorenja Pical Resorta, kao i video o razvoju Pical Resorta možete pogledati na [poveznici](#).

Mediji o Pical Resortu:

Vijesti

Hrvatska

EU

Svijet

Manjine

Gospodarstvo

Vrijeme

Plenković na svečanom otvaranju Pical Resorta istaknuo Valamar kao primjer

10.06.2026.

Zadnja izmjena 21:10

Autor: Jasminka Kalčić/T.V./Dnevnik/HRT/Hina



Pical Resort

Foto: Sasa Mlijevic / Pixsell

Hotelska grupacija Valamar Riviera u srijedu navečer svečano je otvorila luksuzno odmaralište Pical Resort u Poreču u koji je uložila 200 milijuna eura,

J

TURISTIČKI ISKORAK

U Poreču otvoreno luksuzno odmaralište vrijedno 200 milijuna eura, stigao i Plenković: ‘Ovo Hrvatskoj treba’

Uloženo je 200 milijuna eura u resort s pet zvjezdica i najvećim kongresnim centrom u Istri

Piše: Tatjana Miščančuk/Hina

Objavljeno: 11. lipnja 2026. 07:14



Forbes

HRVATSKA

U Poreču otvoren Pical Resort 5*, nova perjanica Valamara

AKTUALNO

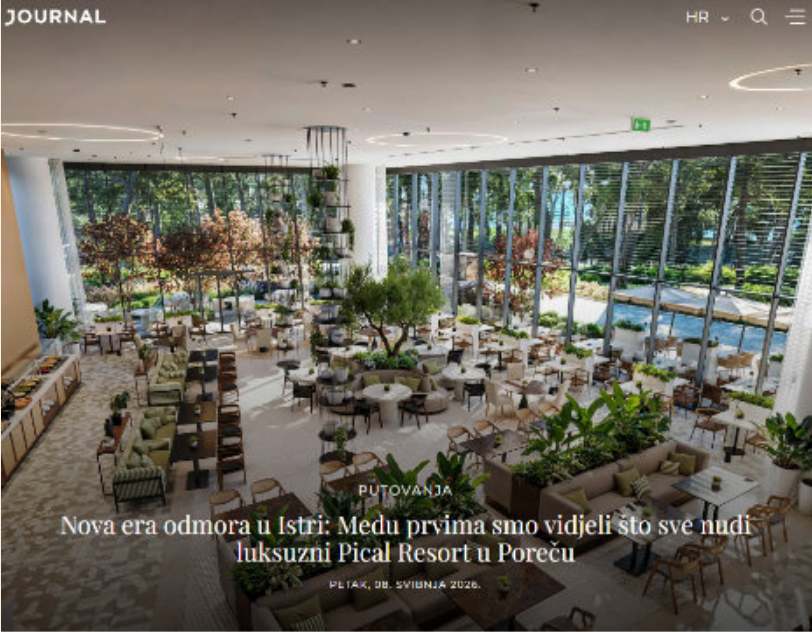
F

Forbes Hrvatska



JOURNAL

HR



PUTOVANJA

Nova era odmora u Istri: Među prvim smo vidjeli što sve nudi luksuzni Pical Resort u Poreču

PELAK, 08. SVIBNJA 2026.

Večernji list

PREMIJUM

SP 2026: Vijesti Sport Večernji TV Zagreb Showbiz Lifestyle Bazar Kultura

Večernji Shop

NOVA ERA POSLOVNOG TURIZMA U ISTRI

Poreč u sklopu novog Picala dobiva luksuzni kongresni centar za 1.200 sudionika



Pd

Svečano otvoren Pical Resort, investicija koja mijenja sliku Poreča, Istre i Hrvatske

Pd

Autor: Siniša Malus

11. lipanj 2026. u 06:29

Podijeli članak



ort 5*

amar

ection

Tribute to Poreč

IZOLA

TRIESTE

Valamar

missGASTRO

NAJAVE

Poreč je dobio novu zvijezdu istarske gourmet scene, svoja vrata otvorio je Harry's Piccolo Poreč



Harry's Piccolo Poreč

foto: Press

| VIV lipanj / srpanj 2026

23

Željko Kukurin: Hrvatskoj danas ne treba veći broj turista - treba više vrijednosti od turizma

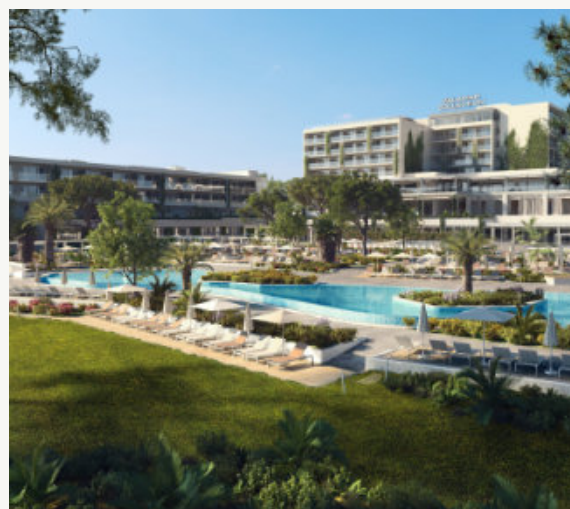


Ove smo godine u Poreču otvorili Pical Resort vrijedan 200 milijuna eura - najveći pojedinačni projekt u povijesti hrvatskog turizma. No pravo pitanje nije što takav projekt znači za Valamar, nego što on znači za hrvatski turizam i cijelo hrvatsko gospodarstvo.

Hrvatsko gospodarstvo danas uvelike ovisi o turizmu, a turizam je ušao u razdoblje u kojem dosadašnji model rasta pokazuje svoje granice. Ne promijenimo li strukturu na kojoj počiva, stagnacija turizma vrlo brzo može postati stagnacija cijelog gospodarstva. Upravo zato vjerujem da svoju budućnost moramo graditi na većoj vrijednosti, cjelogodišnjem poslovanju, snažnom lokalnom identitetu i na koristi koju turizam stvara za lokalnu zajednicu. Nužno je promijeniti smjer razvoja turizma ukoliko želimo nastaviti s rastom.

Da bismo razumjeli zašto je nužan zaokret u upravljanju turističkim razvojem, treba razumjeti kako smo do ovoga došli. Posljednje desetljeće hrvatski je turizam rastao gotovo isključivo na povećanju broja kreveta u objektima za kratkoročni najam. Izgradili smo oko milijun novih kreveta, najvećim dijelom u stambenim zonama te Hrvatska danas u špici sezone može u jednom danu primiti gotovo dva milijuna turista. Udio hotela pritom je pao ispod deset posto ukupne turističke ponude, pala je prosječna potrošnja po gostu, a turistička kretanja pod snažnim su utjecajem cjenovne politike, jer najvećim dijelom igramo na masovnom tržištu ljetnog godišnjeg odmora niske platežne moći.

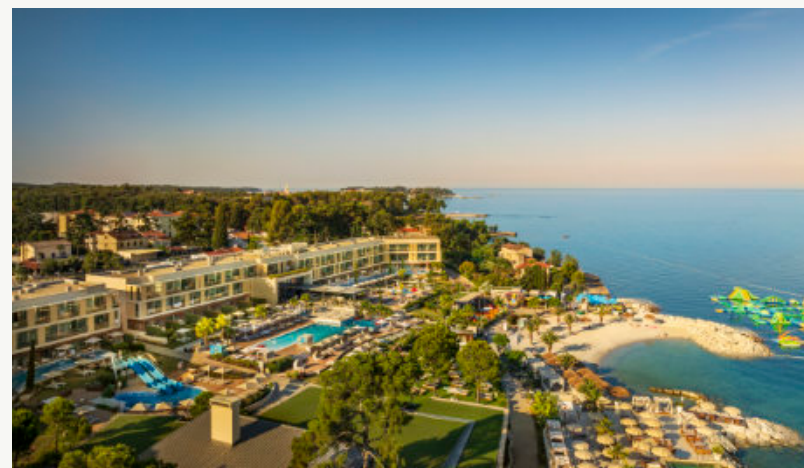
S takvom smo strukturom ponude jedinstveni u svijetu i ona predstavlja sve ozbiljnije ograničenje daljnjeg razvoja. Ne postoji niti jedna ozbiljna turistička destinacija koja svoj turizam, a time i znatan dio gospodarstva, oslanja na ovakvu strukturu. Ipak,



treba priznati da nas je taj model doveo do solidnih brojki: turistički prihodi narasli su na oko 15 milijardi eura, uz više od 110 milijuna noćenja. Ali taj je model danas iscrpljen. Rast hrvatskog turizma u sljedećem razdoblju ne može se više osloniti na to da svake godine dovedemo još više gostiju u 60 dana ljetne turističke sezone, posebno kada znamo da je puno hrvatskih destinacija na maksimumu prihvatnog kapaciteta.

Ono što Hrvatskoj treba jest produljenje sezone, veća potrošnja po gostu i veća dodana vrijednost iz svakog dolaska. Previše smo mali da bismo bili prosječni. Treba nam turizam s jačim multiplikativnim učinkom na cijelo gospodarstvo - na poljoprivredu, građevinarstvo, malo poduzetništvo i obrtništvo. A upravo je to turizam kakav dolazi iz gradnjom i rekonstrukcijom hotela: oni rade tijekom cijele godine, dovode goste veće platežne moći i kroz svoj lanac dobavljača trajno povezuju turizam s domaćom proizvodnjom. U Valamaru, primjerice, gotovo 80% hrane i pića nabavljamo iz Hrvatske te surađujemo s brojnim hrvatskim poljoprivrednim i prehrambenim poduzećima.

Treba nam više investicija, posebno ulaganja u hotele, i to smatram jednim od najvažnijih pitanja budućnosti hrvatskog turizma. Važnost investicije ne mjeri se samo iznosom uloženog kapitala niti brojem novih turističkih kreveta. Mjeri se njezinim utjecajem na destinaciju - kvalitetom radnih mjesta koja otvara, prilikama koje daje lokalnim poduzetnicima, doprinosom javnoj infrastrukturi te sposobnošću da produži sezonu i podigne konkurentnost destinacije.



U Valamaru smo uvjereni da su investicije u kvalitetu ključ održivog rasta i razvoja. U proteklom razdoblju Valamar je u podizanje kvalitete svojih hotela i kampova uložio 1,4 milijarde eura, a rezultati pokazuju da je odabrani smjer razvoja kompanije održiv i dugoročno opravdan. U 2025. godini ostvarili smo 461 milijun eura prihoda, uz rast od 10,6 posto, dok je operativna dobit dosegla 132 milijuna eura. U 10 godina poslovanja vrijednost Valamara povećana je tri puta, te je tržišna vrijednost kompanije na burzi prešla jednu milijardu eura. Najbolje su rezultate pritom ostvarili upravo premium hoteli i kampovi u

koje smo investirali - segmenti najveće dodane vrijednosti. Tržište, dakle, prepoznaje i nagrađuje kvalitetu, ulaganja i dugoročni razvoj. To je ujedno najjasniji dokaz da hrvatski turizam ima prostor za daljnji rast, ali kroz stvaranje veće vrijednosti, a ne kroz dovodenje još više gostiju u špici turističke sezone.

Pical je dobar primjer investicije kakve nam u turizmu trebaju. Izgradila su ga hrvatska poduzeća - na projektu je sudjelovalo više od 500 domaćih partnera. Hotel za-



pošljava više od 800 djelatnika na kvalitetnim, cjelogodišnjim radnim mjestima. U punoj godini poslovanja kroz porez na dodanu vrijednost te fiskalna i ostala davanja u javne proračune uplaćivat će se oko 19 milijuna eura godišnje. Hotel će raditi tijekom cijele godine i dovoditi goste veće platežne moći. Infrastruktura izgrađena u zoni Picala - šetnice, plaže, rekreacijski i ostali sadržaji - javna je i jednako dostupna građanima i gostima. To je investicija čija se vrijednost ne mjeri samo brojem soba niti vrijednosti investicije, nego onime što doprinosi destinaciji i zajednici.

Hrvatskoj treba više ovakvih projekata. Rast našeg turizma u sljedećem desetljeću ne smijemo mjeriti brojem gostiju u špici sezone niti ostvarenim noćenjima, nego vrijednošću koju turizam stvara tijekom cijele godine - za destinacije, za zaposlenike i za cijelo hrvatsko gospodarstvo.

Jer Hrvatskoj danas ne treba veći broj turista u špici sezone. Treba joj više vrijednosti od turizma tijekom cijele godine.



Valamar devetu godinu zaredom najpoželjniji poslodavac u turizmu

Valamar je devetu godinu zaredom izabran za najpoželjnijeg poslodavca u turizmu i ugostiteljstvu te je jedina turistička kompanija među 20 najpoželjnijih hrvatskih poslodavaca, prema rezultatima istraživanja Poslodavac prvog izbora koje provodi Alma Career Croatia, upravitelj portala Moj-Posao. U istraživanju provedenom tijekom 2025. godine sudjelovalo je 27.000 ispitanika, a priznanja najuspješnijim poslodavcima uručena su 12. veljače u Zagrebu.

U redovnom ispitivanju korporativne klime i kulture koje Valamar provodi svake godine, ukupna ocjena zadovoljstva zaposlenika u 2025. godini prešla je visoku ocjenu 4 (na skali od 1 do 5). Zaposlenici su visokom ocjenom, iznad 4, vrednovali kategorije poput radnog okruženja i timskih odnosa, balansa između privatnog i poslovnog života, vođenja i organizacije posla, te smještaja, s kojim su iznimno zadovoljni.

„Ovo priznanje potvrđuje da Valamar dugoročno gradi

stabilno i kvalitetno radno okruženje. U 2026. godini u Valamaru će na vrhuncu sezone raditi više od 9.500 djelatnika, a iz godine u godinu bilježimo i sve veći broj zainteresiranih kandidata. Kroz velike investicije, poput Pical Resorta, otvaramo sve više cjelogodišnjih radnih mjesta i stvaramo dodatni prostor za dugoročnu karijeru i profesionalni razvoj u turizmu“, izjavila je **Ines Damjanić**, potpredsjednica za ljudske potencijale u Valamaru.

Osim smještaja i financijskih poticaja, zaposlenicima Valamara su dostupni i brojni drugi benefiti, uključujući osigurane obroke, program Family & Friends s povlaštenim cijenama smještaja u Valamarovim hotelima i ljetovalištima, popuste u restoranima i barovima te pogodnosti kod više od 300 vanjskih partnera, kao i godišnje materijalne nagrade za predan rad i doprinos. Kroz inicijativu „Prvi s razlogom“ Valamar nastavlja jačati dugoročne odnose sa zaposlenicima, potičući njihov profesionalni razvoj i karijerni napredak u turizmu.

Valamar osigurava izvrsne uvjete rada

Valamar je i ove godine nastavio sa značajnim ulaganjima u svoje zaposlenike kroz povećanje plaća. U dogovoru sa socijalnim partnerima, plaće su porasle kroz povećanje osnovice od 5%, uz dodatno povećanje koeficijenata za više od 30% radnih mjesta prema tarifnom prilogu.

„Naši zaposlenici su temelj uspjeha Valamara i zato kontinuirano ulažemo u njihova primanja, sigurnost i razvoj. Želimo im jasno pokazati koliko cijenimo njihov doprinos, a istovremeno, kroz programe poput ‘Krov nad glavom’ i 9+ stvaramo uvjete za stabilan i dugoročan rad u turizmu. Naš je cilj ostati poslodavac prvog izbora, ali prije svega partner svojim zaposlenicima u njihovom profesionalnom i osobnom razvoju“, izjavila je **Ines Damjanić**, potpredsjednica za ljudske potencijale u Valamaru.

Snažna podrška destinacijama - Nagrada za lokalne djelatnike povećana na 600 eura

Dugoročni uspjeh i održivost u turizmu neraskidivo su povezani s razvojem i stabilnošću lokalnih zajednica u kojima kompanija posluje. Prepoznajući važnost domaćeg kadra koji svojim radom, poznavanjem destinacije i tradicije daje autentičan pečat svakom gostoprimstvu, Valamar u sklopu šire strategije ljudskih potencijala kontinuirano razvija mjere usmjerene upravo na lokalno zapošljavanje. Najnoviji korak u tom smjeru je značajno povećanje nagrade za lokalne djelatnike, koja raste s dosadašnjih 400 na 600 eura godišnje.

Ova mjera predstavlja izravno financijsko ulaganje u zaposlenike koji ne koriste Valamarov organizirani smještaj ili subvencije za najam. Na taj način kompanija želi osigurati pravedan i uravnotežen sustav benefita koji prepoznaje specifične potrebe i doprinos različitih kategorija zaposlenika.

Povećanjem ove nagrade na 600 eura, Valamar šalje jasnu poruku o važnosti stvaranja čvrste baze zaposlenika koji čine trajnu jezgru kompanije. Lokalni zaposlenici donose neprocjenjivu vrijednost kroz kontinuitet rada, poznavanje poslovnih procesa i prenošenje znanja na nove kolege iz sezone u sezonu.

Ovakvim pristupom razvija se moderan, održiv i društveno odgovoran sustav nagrađivanja koji ne samo da podiže materijalni standard zaposlenika, već dodatno osnažuje njihovu vezanost uz samu destinaciju i lokalnu zajednicu. Ulaganje u lokalne djelatnike dugoročna je investicija u stabilnost poslovanja, ali i u kvalitetniji život obitelji u lokalnim zajednicama u kojima Valamar posluje.



Program 9+: I sezonski posao i dugoročna stabilna karijera

Svi znaju da je jedan od najvećih izazova u turističkom sektoru danas pronaći i zadržati kvalitetnu radnu snagu. Dok se tržište bori s tim izazovom, Valamar ima veliku sreću da u svojim timovima ima najbolje zaposlenike na tržištu.

“Upravo zbog toga, naš primarni cilj je zadržati kvalitetne ljude, pružiti im vrhunske uvjete i motivirati zaposlenike da svoju budućnost i karijeru grade u Valamaru”, poručuje Ines Damjanić, potpredsjednica za ljudske potencijale.

To je razlog zašto se u Valamaru neprestano uvode nove inovacije, podižu materijalna prava i kreiraju novi benefite za zaposlenike. Kao logičan nastavak te strategije i stalnih ulaganja u ljude, prošle je jeseni uveden Program 9+, novi program nagrađivanja i zadržavanja radne snage koji donosi strateški iskorak na domaćem tržištu rada.

Cilj Programa 9+ je vrlo jasan i transparentan: odabrati najbolje sezonske radnike u kompaniji, ponuditi im dugoročni angažman kroz naredne godine te stvoriti čvrstu, stabilnu strukturu lojalnih i stručnih profesionalaca. Time se ne osigurava samo kontinuitet kvalitete u objektima, već se izvršnim sezoncima pruža ruka partnerstva i stabilnost koju zaslužuju.

Što zapravo znači biti dio Programa 9+?

Za zaposlenike koji uđu u ovaj program, pravila igre se mijenjaju - spaja se ono najbolje iz dva svijeta: sigurnost koju donosi stabilan i dugoročan radni odnos te sloboda i odmor koje nudi sezonski ritam rada. Karijera odabranih djelatnika dobiva novu dimenziju kroz tri ključna stupa:

1. Dugoročna stabilnost:	2. Zajamčen radni odnos od 9 mjeseci svake godine:	3. Financijski poticaj i nagrada:
Ulaskom u program prestaje neizvjesnost, potreba za godišnjim iščekivanjem novih ugovora i ponovnim prijavama.	Program precizno definira i garantira trajanje radnog odnosa 9 mjeseci unutar svake kalendarske godine. To zaposlenicima omogućuje rad tijekom pripreme sezone, same špice i post-sezone, dok preostala tri zimska mjeseca ostaju potpuno slobodna za odmor, obitelj, putovanja ili osobne interese, bez straha hoće li ih posao dočekati u proljeće.	Djelatnicima koji uđu u program isplatit će se: Uvećana nagrada za povratnike: Umjesto dosadašnjih 670 eura, djelatnicima u Programu 9+ isplaćivat će se nagrada za povratnike u iznosu od 800 eura. Božićnica: Uz uvećanu nagradu, osigurana je i božićnica u iznosu od 200 eura. Kada se ova dva iznosa zbroje, članovi Programa 9+ ostvaruju sveukupno 1.000 eura neto nagrade.

Zašto je ovo važna prekretnica?

Valamar uvođenjem Programa 9+ jasno pokazuje da želi biti partner svojim zaposlenicima na duge staze. Poruka je nedvosmislena: trud se prepoznaje, stručnost se cijeni, a cilj je ukloniti profesionalnu neizvjesnost s kojom se sezonski radnici tradicionalno susreću na kraju svake operativne godine.

„Naš je cilj ostati poslodavac prvog izbora, ali prije svega partner svojim zaposlenicima u njihovom profesionalnom i osobnom razvoju. Kao najpoželjniji poslodavac u turizmu, uz atraktivna primanja, moderan i kvalitetan smještaj, osigurane obroke, i brojne druge benefite, Programom 9+ želimo napraviti dodatni iskorak i ponuditi još stabilniju perspektivu našim najboljim sezonskim kolegama“, ističe Ines Damjanić, potpredsjednica za ljudske potencijale.

Kako postati dio Programa 9+?

Vrata ovog programa otvorena su za sve sezonske djelatnike koji pokazuju izvrsnost u svakodnevnom radu, predanost timu i gostima te želju za kontinuitetom. Informacije o programu djelatnici mogu dobiti od svojih voditelja ili direktora PC-a, a na isti način mogu i iskazati svoj interes za ulazak u program.

Za sve one koji za sebe vide dugoročnu i uspješnu karijeru u turizmu, koji vole posao koji rade i žele stabilnost bez stresa klasičnog sezonskog rada, Program 9+ predstavlja idealan idući korak u karijeri.



Bez obzira na lokaciju rada ili stanovanja, svaki djelatnik može lakše, brže i bez dugotrajnih lista čekanja doći do potrebnih pregleda, stručnih liječničkih mišljenja i dijagnostike.

Wellbeing: Zdravlje i sigurnost na prvom mjestu

U modernom radnom okruženju, briga o zaposlenicima odavno je nadišla isključivo financijska primanja. Istinska kvaliteta radnog mjesta danas se prepoznaje u razini sigurnosti, zadovoljstva i cjelokupne dobrobiti (wellbeinga) pojedinca. Vođen tom filozofijom, Valamar je zdravlje svojih timova postavio visoko na listu prioriteta, uvodeći novu i iznimno važnu pogodnost - dodatno zdravstveno osiguranje za stalne djelatnike.

Ova inicijativa osmišljena je s ciljem da se zaposlenicima osigura brži, jednostavniji i kvalitetniji pristup medicinskim uslugama. Poseban naglasak stavljen je na prevenciju i pravovremenu zdravstvenu skrb, koji su ključni za očuvanje dugoročnog zdravlja i vitalnosti. **Kroz policu dodatnog zdravstvenog osiguranja, djelatnicima su na godišnjoj razini osigurani jedan sistematski pregled, dva specijalistička pregleda te prateće dijagnostičke pretrage prema medicinskoj potrebi.**

Jedna od najvećih prednosti ovog programa je iznimno široka i pristupačna mreža zdravstvenih ustanova. Za-

poslenicima je na raspolaganju više od 600 ugovorenih vrhunskih poliklinika i zdravstvenih institucija diljem Hrvatske. To znači da bez obzira na lokaciju rada ili stanovanja, svaki djelatnik može lakše, brže i bez dugotrajnih lista čekanja doći do potrebnih pregleda, stručnih liječničkih mišljenja i dijagnostike.

Kako bi se cijeli proces maksimalno olakšao i prilagodio ubrzanom ritmu svakodnevne, korištenje usluga u potpunosti je digitalizirano. Putem modernog digitalnog portala zaposlenici mogu samostalno i u nekoliko klikova pregledati dostupne medicinske usluge te ugovoriti termine pregleda. Time je u potpunosti uklonjena komplicirana administracija, što djelatnicima omogućuje da se fokusiraju na ono najvažnije - vlastito zdravlje.

Uvođenjem dodatnog zdravstvenog osiguranja, Valamar potvrđuje status poslodavca prvog izbora te aktivno oblikuje standarde u kojima se zdravlje, sigurnost i zadovoljstvo timova prepoznaju kao temeljni pokretači dugoročnog uspjeha kompanije.

V-Executive: ulaganje u ljude i budućnost turizma

U prosincu 2025. svečano je zaključen V-Executive, jedan od najvažnijih i najopsežnijih razvojnih programa u Valamaru, koji je tijekom dvije godine okupio velik broj kolega iz svih destinacija s istim ciljem: učenjem, razmjenom iskustava i zajedničkim razvojem budućnosti turizma.

Program je osmišljen kako bi sudionicima pružio uvid u suvremene trendove u turizmu i ugostiteljstvu, nova

tom za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Fakultetom ekonomije i turizma Pula te Sveučilištem u Dubrovniku. U provedbi programa sudjelovalo je čak 26 Valamarovih predavača, 19 profesora sa spomenutih fakulteta i 19 vanjskih stručnjaka, što je programu dalo dodatnu vrijednost kroz spoj akademskog znanja i konkretnih iskustava iz prakse.

Program je završilo ukupno 150 polaznika, no važnije od brojki su ljudi iza njih kao i razmjena iskustava među kolegama iz različitih destinacija, funkcija i timova. Stvorena su nova poznanstva, razvijene nove suradnja i otvorene brojne nove ideje koje će nastaviti živjeti i nakon završetka programa.

Završnica programa obilježena je 10. prosinca 2025. u Valamar Hotelu Diamant u Poreču, gdje su se okupili sudionici, predavači i kolege iz cijele kompanije. Uz inspirativno keynote predavanje međunarodnog stručnjaka Nikolaosa Dimitriadisa, sudionici su imali priliku poslušati i zanimljiv intervju s predsjednikom Uprave Željkom Kukurinom.

Atmosfera tijekom završnog druženja još je jednom pokazala

stručna znanja te inspiraciju za inovativan pristup poslovanju i vođenju timova. Tijekom 20 edukacijskih modula polaznici su imali priliku učiti o temama koje danas oblikuju turizam, od strategije, razvoja proizvoda i digitalnog marketinga do kvalitete usluge, financija, održivosti i upravljanja operacijama.

V-Executive realiziran je u suradnji s pet vodećih hrvatskih fakulteta: Ekonomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu, Ekonomskim fakultetom Split, Fakultetom

koliko su znanje, povezivanje i ulaganje u ljude važan dio Valamarove kulture. V-Executive nije bio samo edukacijski program, nego iskustvo koje je povezalo kolege, otvorilo nove perspektive i dodatno osnažilo zajedničku ambiciju da zajedno gradimo izvrsnost u turizmu.

Novi ciklus V-Executive programa već je u izradi, pa nas očekuje mnoštvo zanimljivih tema i predavača. Stay tuned.



Pinia Trening Centar: novi dom učenja i razvoja

Pinia Trening Centar postao je novo mjesto okupljanja, učenja i razvoja naših kolega te važan korak u daljnjem ulaganju u edukaciju i kvalitetno uvođenje zaposlenika u posao. Interni trening centar obuhvaća dvije edukacijske dvorane te posebno opremljen prostor za praktične edukacije osoblja restorana i kuhinje, gdje kolege kroz rad i praksu usvajaju nova znanja i vještine.

Upravo u tom prostoru 18. travnja krenula je i prva grupa programa Valamar GO za odjel kuhinje, petodnevni program uvođenja u posao osmišljenog kako bi novim kolegama omogućio što lakšu prilagodbu, upoznavanje destinacije, timova i načina rada u Valamaru. Kroz praktičan pristup polaznici od prvog dana aktivno sudjeluju u radu, stječu nova iskustva i kroz konkretne zadatke upoznaju standarde rada koji čine važan dio Valamarovog iskustva i kvalitete usluge.

Otvorenjem Pinia Trening Centra stvoren je prostor koji će dugoročno biti pravi dom učenja, razvoja i razmjene znanja. Posebno mjesto u realizaciji ovog projekta imala je Tea Cergna, direktorica Odjela edukacije i razvoja, koja je od samog početka prepoznala potrebu za stvaranjem prostora posvećenog učenju i razvoju zaposlenika. S jasnom vizijom i velikom predanošću vodila je ovu inicijativu od prve ideje i planiranja pa sve do realizacije, stvarajući prostor koji će generacijama novih kolega biti mjesto prvih znanja, razvoja i profesionalnog rasta.

Danas je Pinia Trening Centar mnogo više od prostora za onboarding – mjesto gdje se svakodnevno odvijaju edukacije i treninzi koji oblikuju budućnost naše usluge. „Ovo je mjesto posvećeno učenju. Mjesto gdje je dopušteno pogriješiti, jer se kroz greške u sigurnom okruženju rađa pravo majstorstvo. Mjesto gdje iskusni mentori prenose novim kolegama znanje o tome što za pravo znači pružiti izvrsnu uslugu“, poručila je Tea Cergna. Dodala je i kako danas, kada gosti mogu otputovati bilo gdje u svijetu i birati između brojnih hotela i destinacija, pravu razliku stvaraju ljudi i iskustvo koje pružaju. Upravo zato ulaganje u znanje, razvoj zaposlenika i prijenos iskustva ostaje jedan od najvažnijih temelja Valamarove kvalitete usluge.

Posebno priznanje za realizaciju projekta zaslužuje i Darko Pemper kao voditelj investicije, kolege iz odjela nabave koji su uvijek spremni pomoći, voditelji i mentori Kail Kožljan, Branko Žiković, Dean Gluhak, Jurica Klarić i Luka Dautović koji su svojim iskustvom, znanjem i velikim angažmanom dali važan doprinos stvaranju edukacijskih programa te otvorenju samog centra.

Veliku ulogu u realizaciji projekta imao je i tim Odjela edukacije (Dina Žufić, Marija Zrilić, Minela Karlović i Nataša Šalamun) koji su svojim trudom, organizacijom i idejama pomogli pretvoriti ovu inicijativu u prostor za razvoj naših kolega.

PERO: nova razina dostupnosti znanja

Uz novu PERO mobilnu aplikaciju edukacije su sada dostupnije i jednostavnije za korištenje nego ikad prije što čini veliki iskorak u dostupnosti edukacija za zaposlenike. Aplikacija donosi pregledno sučelje i prijavu putem PIN-a, uzorka ili biometrije koju su zaposlenici postavili na svoj mobilni uređaj. Svim zaposlenicima je

dostupan katalog edukacija uživo, više od 3500 digitalnih edukacija iz različitih područja poslovanja te opcija za prijavom vanjske obuke. Poseban bismo naglasak željeli staviti na interni know-how, više od 50 digitalnih edukacija koje obrađuju tematiku naših standardnih operativnih procedura.

Brojke koje potvrđuju kulturu razvoja

Ulaganje u razvoj zaposlenika i ove godine ostaje jedan od važnijih fokusa Valamar grupe, a brojke iza edukacijskih programa najbolje potvrđuju koliko se snažno razvija kultura učenja i razmjene znanja. U razdoblju od siječnja do sredine svibnja ove godine realizirano je više od 50 tema u suradnji s vanjskim partnerima te 19 internih edukacijskih tema, uz podršku 28 edukacijskih partnera i 9 internih trenera koji svojim znanjem i iskustvom kontinuirano doprinose razvoju kolega.

Kroz različite edukacije i razvojne programe evidentirano je ukupno 2309 sudjelovanja, dok je 1517 zaposlenika završilo barem jednu edukaciju. Posebno veseli i visoka razina zadovoljstva polaznika. Prosječna ocjena svih edukacija iznosi odličnih 4,88, uz NPS rezultat 82, što potvrđuje kvalitetu sadržaja i relevantnost tema za svakodnevni rad i razvoj zaposlenika.

Među najbolje ocijenjenim edukacijama posebno su se istaknuli programi Leader as a Coach s maksimalnom ocjenom 5,0, Leadership Booster s ocjenom 4,97 te Komunikacija u timu s ocjenom 4,93. Upravo ovi rezultati potvrđuju koliko zaposlenici prepoznaju važnost razvoja voditeljskih i komunikacijskih kompetencija.

Posebnu vrijednost imaju razvojni programi namijenjeni voditeljima i talentima unutar kompanije. Program First Time Manager, za Operacije i Korporativne službe, okupio je 42 polaznika, a veliki interes zabilježila je i V-Akademija, koja je okupila ukupno 64 polaznika iz različitih destinacija. Ovakva uključenost zaposlenika iz svih destinacija potvrđuje da razvoj talenata i ulaganje u

znanje ostaju važan dio Valamarove kulture i dugoročnog razvoja kompanije.

Značajnu ulogu imaju i onboarding programi kojima zaposlenicima od samog početka pružamo podršku, jasno usmjeravanje i kvalitetno iskustvo uključivanja u tim. Onboarding za Korporativne službe postao je standardna aktivnost usmjerena na kvalitetno iskustvo zaposlenika od samog početka, uz individualan onboarding plan prilagođen svakom zaposleniku. Visok eNPS rezultat od 100 dodatno potvrđuje važnost kvalitetnog uvođenja u kompaniju i osjećaja povezanosti s timom i organizacijom.

Program Valamar GO! je u ovoj godini do sada okupio čak 329 polaznika te uz NPS 84 dodatno potvrdio važnost kontinuiranog razvoja zaposlenika kroz strukturirane edukacije i razmjenu znanja među destinacijama. Prema posljednjoj anketi, vrijednost programa prepoznaju i voditelji, pri čemu njih 90% smatra da zaposlenici nakon sudjelovanja u programu dolaze bolje pripremljeni za preuzimanje svojih radnih zadataka. Posebnu zahvalnost pritom upućujemo mentorima koji od pokretanja programa 2023. godine nesebično dijele svoje znanje, iskustvo i vrijeme kako bi novim kolegama pružili podršku, sigurnost i najbolji mogući početak u Valamaru. Zahvaljujući njihovoj predanosti, Valamar GO! prerastao je okvire programa uvođenja u posao i postao iskustvo koje gradi zajedništvo, potiče razvoj i ostavlja trajan pozitivan dojam.

Sve ove brojke jasno pokazuju da u Valamaru edukacija nije samo aktivnost, već važan dio kulture razvoja, suradnje i izvrsnosti.

Luxury hospitality standardi za novi Pical Resort

U sklopu priprema za otvorenje Pical Resorta 5*, management tim resorta sudjelovao je u višednevnoj intenzivnoj edukaciji sa svjetski priznatim stručnjakom za luxury hospitality i batler-sku uslugu, Vincentom Vermeulenom iz School for Butlers & Hospitality.

Kroz interaktivne radionice i praktične scenarije tim je prolazio ključne elemente vrhunске usluge – od prvog dojma i neverbalne komunikacije do anticipacije potreba gosta, diskrecije, personaliziranog pristupa i upravljanja zahtjevnim situacijama. Fokus edukacije bio je

na stvaranju jedinstvenog standarda usluge koji nadilazi klasične operativne procese i gradi iskustvo luksuza kroz detalje.

Edukacija je dio šireg razvoja premium i luxury standarda unutar Valamara, a posebno važnu ulogu ima upravo u pripremi Pical Resorta kao jednog od najznačajnijih i najambicioznijih projekata hrvatskog turizma. Kroz suradnju s međunarodno priznatim stručnjacima dodatno ulažemo u razvoj kompetencija naših lidera i timova kako bismo gostima pružili vrhunsku razinu usluge i iskustva.

Matija Bošković među najboljima u hotelijerstvu

Znanje, izvrsnost i kontinuirani razvoj još su jednom dobili svoju potvrdu kroz uspjeh našeg kolege Matije Boškovića, direktora Valamar Collection Marea Suites 5*.

Nakon što je osvojio UPUHH-ovu nagradu za najboljeg direktora hotela s 5 zvjezdica, Matija je ostvario još jedno veliko priznanje – sufinanciranje za pohađanje prestižnog Les Roches Executive MBA programa, jednog od najuglednijih programa za lidere u hotelijerstvu i luksuznoj usluzi na svjetskoj razini. Tim je povodom istaknuo:

„Pohađanje prestižnog Les Roches Executive MBA programa neprocjenjiva je prilika za usavršavanje te usvajanje najnovijih znanja, globalnih trendova i praksi. Ovo usavršavanje dolazi u apsolutno pravom trenutku za moj profesionalni razvoj jer mi omogućuje da dosadašnje menadžersko iskustvo obogatim novim perspektivama, ali i podijelim prakse s vrhunskim profesionalcima iz cijelog svijeta. Iznimno sam zahvalan Valamar Rivieri na prepoznavanju ove prilike i bezrezervnoj podršci koja mi omogućuje ovaj ključni iskorak“.





Željko Kukurin, predsjednik Uprave Valamara

U Pical Resortu održan Valamar Management Forum 2026.

U Pical Resortu se u svibnju održao ovogodišnji Valamar Management forum koji je u velikom broju okupio kolege iz management timova svih Valamar destinacija. Predsjednik Uprave Valamara Željko Kukurin održao je izlaganje o poslovnoj 2026. godini te predstavio strateški pregled održivog razvoja Valamara i nacrt strategije do 2030. godine. Član Uprave, David Poropat predstavio je poslovni plan i ciljeve za svaku od destinacija Valamara: Poreč, Rabac, Krk, Rab, Makarsku, Dubrovnik, Hvar i Obertauern, dok je članica Uprave Ivana Budin Arhanić održala prezentaciju o reputacijskom indeksu i predstavila rezultate reputacije Valamara po destinacijama, a izvršni potpredsjednik Valamara i predsjednik Uprave Imperial Riviere Alen Benković predstavio je projekt Pical Resorta s posebnim naglaskom na njegov razvojni put – od početne ideje do realizacije.

U drugome dijelu programa održan je okrugli stol na temu AI i svjetski ekonomski poredak. Ovu zanimljivu panel raspravu o utjecaju umjetne inteligencije na današnjicu, predviđanjima budućnosti, te svjetskom ekonomskom poretku i promjenama koje su pred nama vodio je moderator Robert Frank s uglednim gostima Robertom Kutlićem, Andrijom Šimićem i Koradom Korlevićem.

Valamar nastavlja s rastom

Predsjednik Uprave Valamara Željko Kukurin u izlaganju se osvrnuo na prethodno razdoblje, na aktualnu 2026. godinu, kao i na nacrt strategije do 2030. godine. Razdoblje od 2014. do 2019. godine u Valamaru su karakterizirali snažan rast i razvoj poslovanja ulaganjem u kvalitetu i širenje portfelja. Potom je uslijedilo razdoblje od 2020. do 2023. godine, koje je bilo obilježeno krizom, oporavkom i stabilizacijom



poslovanja. U periodu od 2024. godine do danas, Valamar je, u skladu sa Strategijom do 2026., ostvario većinu strateških ciljeva koji uključuju i dvoznamenkasti održivi rast i razvoj poslovanja.

Nacrt strategije poslovanja do 2030. godine temelji se na pripremi plana ulaganja u vrijednosti od približno 820 milijuna eura usmjerenih u dovršetak ključnih projekata u klasterima Parenzana i Brulo u Poreču te klasteru Capo Fronte u destinaciji Rab, podizanje kvalitete hotela i kampova, nastavak razvoja proizvoda i brendova i digitalnu transformaciju kroz ulaganja u napredne analitičke, automatizacijske i AI tehnologije. Do 2030. godine, Valamar grupa planira doseći do približno 800 milijuna eura prihoda, pri čemu se očekuje da će oko 50% prihoda biti ostvareno izvan glavne turističke sezone. Valamar nastavlja sa strateškim razvojem direktnih prodajnih kanala koji će generirati približno 70% ukupnih prihoda. Strateški ciljevi Valamar grupe za naredni period uključuju postizanje postotno dvoznamenkastog godišnjeg rasta poslovanja i fundamentalne vrijednosti Grupe. Ciljana operativna zarada (EBITDA) u 2030., nakon provedbe strateških inicijativa, procjenjuje se na 220 do 240

milijuna eura. Ciljani dividendni prinos za dioničare Valamara iznosi oko 4%. Valamar planira osnažiti poziciju najboljeg poslodavca u turizmu uz daljnje unaprjeđenje uvjeta rada te snažan fokus na zadržavanju domicilnih zaposlenika na razni iznad 60 % ukupne radne snage.

Valamar će nastaviti s ulaganjima u održivi turizam i društveno odgovorno poslovanje, u obnovljive zelene

Razvoj Pical Resorta

Alen Benković, izvršni potpredsjednik Valamara i predsjednik Uprave Imperial Riviere predstavio je razvoj Pical Resorta, najvećeg projekta u hrvatskom turizmu, vrijednog 200 milijuna eura. Prvi hotel Pical izgrađen je 1979. godine i kategoriziran A kategorijom, ubrajajući se među najbolje hotele na Jadranu. Godine 2015. započelo je planiranje sveobuhvatne rekonstrukcije s ciljem razvoja luksuznog resorta otvorenog tipa koji objedinjuje odmorišni i poslovni turizam tijekom cijele godine. Gradnja je započela 2019. godine, no zaustavljena je 2020. godine zbog pandemije. Projekt je ponovno pokrenut 2024. godine, a izgradnja je trajala 18 mjeseci.

Glavni izvođač radova je Kamgrad, a u realizaciji projekta sudjelovala su brojna hrvatska poduzeća – od građevinskih i obrtničkih izvođača do dobavljača opreme i specijaliziranih dobavljača za hotelski interijer i tehnologiju, čime je projekt postao značajan poticaj domaćem gospodarstvu. Autor idejnog rješenja je Stu-

izvore energije, upravljanje otpadom, lokalnu hranu i održivost u lancu opskrbe. Posebna pozornost posvetit će se nastavku razvoja javne turističke infrastrukture dostupne svima, kao i unaprjeđenju kvalitete života stanovnika u lokalnim zajednicama gdje Valamar posluje.



dio Podrecca, coautor arhitektonskog projekta je Boris Podrecca, dok su glavni projektanti Studio 92 iz Labina i Studio Tissa iz Poreča, uz brojne suradničke projektantske i inženjerske timove.

Na projektu je bilo angažirano oko 160 projekatana i 26 nadzornih inženjera, voditelja projekta i suradnika, dok je u pojedinim fazama izgradnje na gradilištu radilo do 750 ljudi dnevno.

Pical Resort otvoren je u ožujku 2026. godine i postao je novo središte suvremenog odmorišnog turizma, obiteljskog odmora, gourmet scene, wellnessa i poslovnih događanja u Istri.

Istraživanje reputacijskog indeksa

Članica Uprave, Ivana Budin Arhanić predstavila je istraživanje reputacijskog indeksa na nacionalnom nivou i na razini destinacija koje je Valamar proveo drugu godinu zaredom. U svom izlaganju, osvrnula se na važnost reputacije i njezin utjecaj na poslovni uspjeh kompanije, odnosno na percepciju Valamara kao poslodavca, investitora, partnera, pružatelja usluga i kompanije koja kotira na burzi.



Ivana Budin Arhanić, članica Uprave Valamara

Istraživanje je pokazalo kako je Valamar prepoznat kao vodeća kompanija u turizmu po reputaciji. Na nacionalnoj razini Valamar uživa vrlo snažnu reputaciju te je prepoznat kao kompanija koja nudi visoku kvalitetu usluga, ima dobre izgleda za budući rast, uspješno posluje, ostvaruje dobre financijske rezultate te pozitivno utječe na hrvatski turizam i gospodarstvo.

Istraživanje je također pokazalo kako se Valamar percipira kao inovativna kompanija koja prati trendove, atraktivan poslodavac te odgovorna kompanija prema lokalnoj zajednici i okolišu. Uz to Valamar bilježi vrlo snažnu reputaciju u Poreču te snažnu reputaciju u svim ostalim destinacijama. Valamar kroz cjelokupno poslovanje i inicijative nastavlja jačati reputaciju poslodavca koji ulaže u ljude, pokretača razvoja destinacija i lokalne zajednice te ekološki i društveno osviještene kompanije.

Ključni ciljevi u poslovanju destinacija

David Poropat, član Uprave Valamara, u izlaganju je predstavio ključne ciljeve korporativne klime i kulture u svim destinacijama s posebnim naglaskom na segment radne odjeće, smještaja i prehrane djelatnika, edukacije, menadžmenta i organizacije koje prati niz projekata u domeni ljudskih potencijala.

Također, predstavio je i ključne ciljeve u poslovanju svake pojedine destinacije s fokusom na gosta.



David Poropat, član Uprave Valamara

- U fokusu je daljnji razvoj zone Pical i klastera Parenzana u destinaciji Poreč što uključuje F&B projekte u brojnim restoranima i barovima, unutarne i vanjske obiteljske sadržaje na čak 8.000 metara kvadratnih, plažu Pical, bazene i Purobeach Club, prvi internacionalni beach club u Hrvatskoj, uređenje Parenzana šetnice i razvoj sadržaja unutar klastera koji uključuju Piazzu, F&B outlete, trgovine, Bike Centar i druge sportske sadržaje te Pical Event Center, najveći kongresni centar u Istri kapaciteta do 1.200 sudionika i ESPA at Pical, prvi ESPA wellness centar u Hrvatskoj.

- Kada je riječ o klasteru Brulo u Poreču, fokus je na razvoju proizvoda Sunny Poreč Hotel & Residence 4*, novom Aquamar Brulo bazenskom kompleksu, razvoju proizvoda Valamar Diamant 4* te bogatim sportskim sadržajima.

- Nastavlja se i s ulaganjima u Arba Resort, Valamar Collection, u kojem se gradi 76 novih smještajnih jedinica s novim vodenim parkom, te u razne projekte iz segmenta održivosti i unaprjeđenje ponude na plažama.

- Razvoj Dine Around koncepta uključuje novi Dine Around program u destinaciji Poreč, razvijen u suradnji s vrhunskim chefovima, kao i njegovo širenje na destinaciju Dubrovnik te destinaciju Rab u Imperial Heritage Hotelu i Valamar Padova Hotelu. Kada je riječ o konceptu Gourmet Experience u destinaciji Poreč naglasak je na Jadran Heritage Hotelu i Valamar Riviera Hotelu, a destinacija Rabac obogatit će ponudu novom Flexi uslugom polupansiona u Girandella Resortu, Valamar Collection.

- Nastavlja se s razvojem proizvoda u okviru brenda Sunny pa će za ovu sezonu u Sunny Baška biti preuređeno 85 smještajnih jedinica.

- Nastavljaju se ulaganja u kamping segment uključujući Valamar Camping Lanterna 4*, Valamar Camping Istra 5*, Valamar Camping Marina 4*, Valamar Camping Ježevac 4* i Valamar Camping Krk 5*.

PICAL I PARENZANA

F&B
11 restorana i 11 barova



Obiteljski sadržaji -8.000 m² (indoor & outdoor)
Playland, Space Park, JumpOn, Labirint park, Playnest



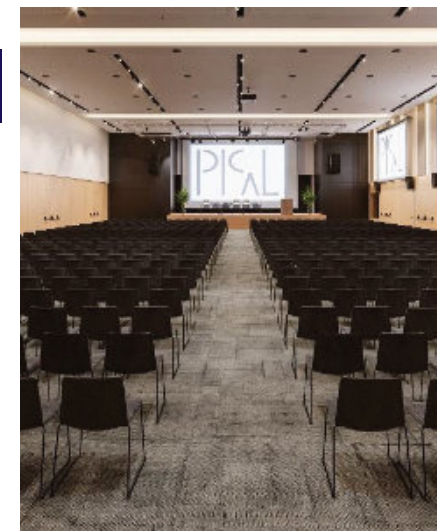
Pical Beach, 11 bazena & Purobeach Club
(prvi svjetski poznati beach club u Hrvatskoj)



Parenzana šetnica i clusterski sadržaji
Piazzes, F&B outlete, Trgovine, Bike Centar, Sport&Adventure



Najveći MICE Centar u Istri
(10 dvorana, 2.200m² i 1.200 sudionika)

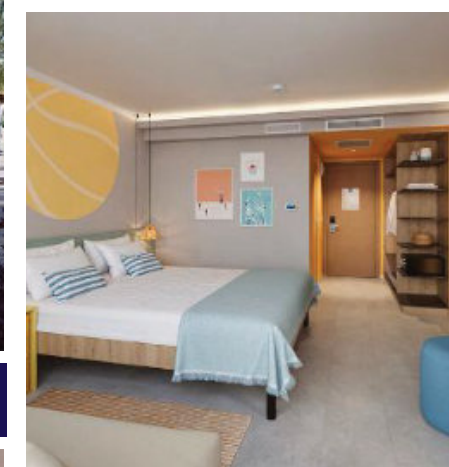


ESPA at Pical
(prvi brendirani spa u Hrvatskoj)



BRULO

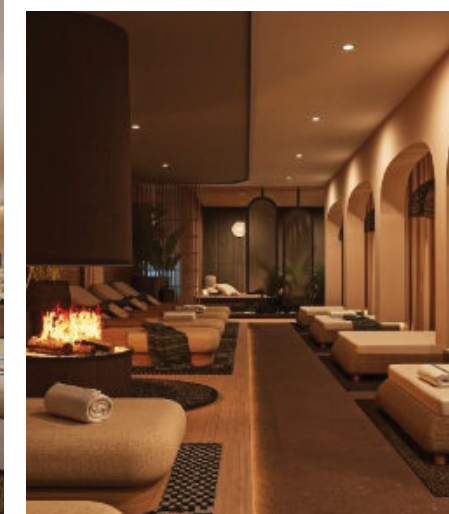
Razvoj proizvoda
Sunny Poreč Hotel & Residence 4*



Razvoj proizvoda
Aquamar Brulo



Razvoj proizvoda
Valamar Diamant 4*

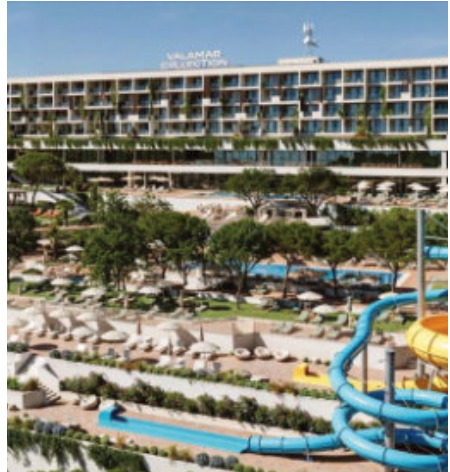


ARBA RESORT

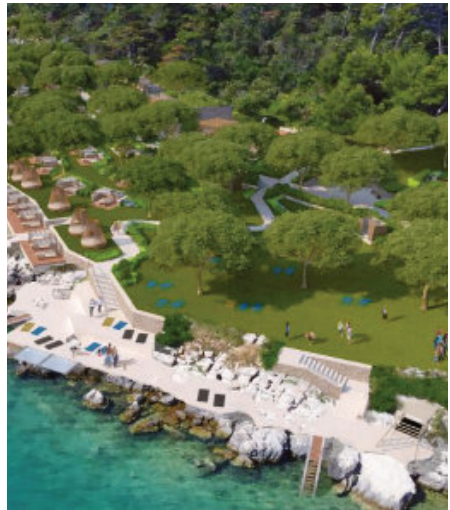
Razvoj proizvoda – druga faza
Arba Resort, Valamar Collection



Razvoj proizvoda
Vodeni park



Razvoj proizvoda
Unaprjeđenje ponude na plažama



DINE AROUND & GOURMET EXPERIENCE

Novi koncept Dine Arounda u Poreču
(Harry's Piccolo, Jaz by Ana Roš, Miramare by fratelli Cerea, Spinnaker, Purobeach, Fogo by Bekal, Oliva)



Gourmet Experience
Jadran Heritage Hotel, Valamar Collection



Gourmet Experience
Valamar Riviera Hotel



Proširenje Dine Around koncepta - Dubrovnik
Valamar Lacroma, Momenti restoran



Flexi HB
Girandella Resort, Valamar Collection (Adults)



Proširenje Dine Around koncepta – Rab
Imperial Heritage Hotel i Valamar Padova



SUNNY

Razvoj proizvoda
Sunny Baška 4*



KAMPOVI

Valamar Camping Lanterna



Valamar Camping Istra



Valamar Camping Ježevac



Valamar Camping Krk



Valamar Camping Marina



Održane Roadshow prezentacije u destinacijama

Kako bi se kolege u destinacijama pobliže upoznali s projektima i planovima kompanije, održan je niz prezentacija na kojima je predsjednik Uprave Željko Kukurin predstavio ključne teme i projekte u okviru poslovne 2026. godine te strateške ciljeve u narednom razdoblju. Okupljenima su se s prezentacijama i ključnim projektima iz područja ljudskih potencijala, razvoja, investicija, prodaje i marketinga obratili i potpredsjednica za ljudske potencijale Ines Damjanić, član Uprave Valamara David Poropat, izvršni potpredsjednik Valamara i predsjednik Uprave Imperial Riviere Alen Benković te član Uprave Valamara Davor Brenko.



Davor Brenko, član Uprave Valamara



Ines Damjanić, potpredsjednica za ljudske potencijale u Valamaru

Predstavljeni su aktualni projekti i ključne inicijative u ovoj godini, a ujedno su zaposlenici imali priliku postaviti pitanja, odnosno dobiti više informacija o aktualnim temama.

Nakon prezentacija, Uprava i direktori destinacija obišli su hotele i kampove, gdje su predstavljeni projekti realizirani za ovu sezonu. Također su održani sastanci s direktorima i voditeljima svih hotela i kampova, što je bila prilika za razmjenu prijedloga i inicijativa usmjerenih na buduće projekte, unaprjeđenje usluga i daljnji razvoj objekata.

Jadran Heritage Hotel 5* i JAZ by Ana Roš - novo mjesto susreta na porečkoj rivi

Valamar obogatio ponudu Poreča novim hotelom 5* i restoranom jedne od najboljih chefica svijeta



Jadran Heritage Hotel 5*, Valamar Collection, otvoren u veljači ove godine, u obnovljenoj povijesnoj zgradi nekadašnjeg hotela Jadran iz 1913. godine na porečkoj rivi, zajedno s restoranom JAZ by Ana Roš, već je osvojio goste i ostvario izvrsne ocjene. Smješten u samom srcu stare gradske jezgre, ovaj boutique hotel s 12 ekskluzivnih dizajnerskih soba brzo se pozicionirao kao jedno od najpoželjnijih novih odredišta u Poreču, dok je restoran JAZ by Ana Roš privukao brojne ljubitelje vrhunske gourmet ponude.

JAZ by Ana Roš donosi prepoznatljiv young dining koncept jedne

od najcjenjenijih svjetskih chefica u kojem se visoka gastronomija spaja s ležernom atmosferom, a jelovnik temelji na sezonskim i lokalnim namirnicama. Smješten u prizemlju hotela, restoran je osmišljen kao otvoren i živ prostor koji prati dnevni ritam grada te je dostupan ne samo hotelskim gostima, već i lokalnoj zajednici.

Interijer hotela spaja originalne arhitektonske elemente s modernim dizajnom i umjetničkim detaljima, naglašavajući njegov individualni karakter i povijesnu vrijednost. Svaka soba je osmišljena kao zasebna cjelina, a umjesto brojeva, nose vlastite nazive i priče



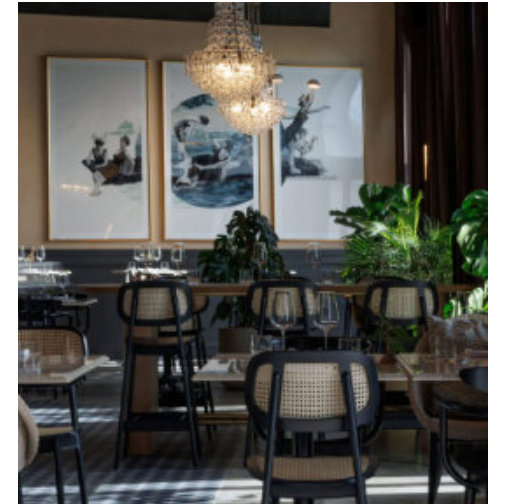
nadahnete poviješću Poreča, njegovim ritmom i načinom života uz more. Nazivi poput Lungomare, Kartolina, Meer und Leben prizivaju različite slojeve identiteta grada i vremena u kojem su sunce, more i putovanja bili sastavni dio kulture odmora i zdravlja, a razglednice komunikacije i povezivanja. Kroz takav suptilan storytelling, boravak u Jadranu nadilazi klasičan hotelski smještaj i predstavlja suvremenu interpretaciju jedne od najvažnijih arhitektonskih i društvenih točaka Poreča, snažno ukorijenjene u identitet mjesta, gourmet ponudu i kulturu življenja uz more.

„Otvorenjem Jadran Heritage Hotela željeli smo vratiti život jednoj od najprepoznatljivijih zgrada porečke rive i pritom stvoriti prostor koji je istovremeno posvećen gostima i gradu. Jadran je zamišljen kao živo mjesto susreta, u kojem se povijest, suvremeni dizajn i vrhunska gastronomska ponuda prirodno nadopunjuju. Suradnja s Anom Roš i koncept restorana JAZ by Ana Roš dodatno potvrđuju naš dugoročni fokus na razvoj Poreča kao cjelogodišnje gourmet des-

tinacije“, izjavio je Željko Kukurin, predsjednik Uprave Valamara.

Ana Roš istaknula je kako JAZ by Ana Roš u Poreču ima posebno mjesto u njezinoj osobnoj i profesionalnoj priči: „JAZ by Ana Roš je zamišljen kao prostor bez krutih pravila, mjesto u kojem se ljudi okupljaju zbog hrane, razgovora i osjećaja zajedništva. Istra je dio mog kulinarskog jezika od samih početaka i JAZ Poreč doživljam kao prirodan nastavak te priče, spoj mora i kopna, tradicije i suvremenosti, restorana koji je istovremeno živahan, opušten i ozbiljan u onome što radi.“

Otvorenje Jadran Heritage Hotela i restorana JAZ by Ana Roš dio je šireg Valamarovog ulaganja u razvoj Poreča kao premium gourmet destinacije, kroz pažljivo birane suradnje s vrhunskim imenima međunarodne i regionalne kulinarske scene te razvoj autentičnih koncepata koji grad pozicioniraju kao mjesto susreta visoke kuhinje i mediteranskog načina života.



Nova era Spinnakera: Povratak Jadranu na dosad neviđen način



P rošlo je već nekoliko mjeseci otkako je porečki Spinnaker ponovno otvorio svoja vrata, a reakcije na novi konceptualni smjer se još uvijek nisu stišale, pogotovo nakon što je restoran predstavio novi ljetni jelovnik.

Mediji, društvene mreže, struka; svi hvalje novi koncept visoke bistronomije koji potpisuju **chef Marko Turković i voditelj servisa Ivan Maljevac**. Kreativni dvojac unio je svjež i beskompromisan pogled na suvremenu gastronomiju, te napravio pravu malu revoluciju za žanr ribljih restorana u Hrvatskoj, dokazavši da kuhinja i servis mogu biti ravnopravni kreatori iskustva.

Nije stoga nikakvo iznenađenje da je Valamar upravo u njima prepoznao novi duh Spinnakera, te time otvorio sljedeće poglavlje jednog od najvažnijih restorana u svom portfelju.

Kao što i priliči njegovom imenu, Spinnaker već godinama sigurno plove domaćom kulinarском scenom te se etablirao kao jedna od najvažnijih gastronomskih adresa Istre i Poreča. Spinnaker je dobro znani gost u Michelinovom vodiču, u kojem kontinuirano drži službenu preporuku, a među ljubiteljima dobre hrane se dodatno etablirao manifestacijom Spinnaker Gourmet Stage, nizu ekskluzivnih večera koje Valamarov restoran organizira već godinama, gdje ugošćuju domaće i svjetske chefove, među kojima mnoge s Michelinovim zvjezdicama.

No, ovog je proljeća Spinnaker odlučio napraviti konceptualni zaokret i time se vratio svom izvoru: Jadranu. Kormilo u kuhinji drži Marko Turković, jedan od najtalentiranijih i najcjenjenijih chefova mlađe generacije na hrvatskoj kulinarскоj sceni, poznat po izn-

imno tehnički preciznom kuhanju, mikro-sezonalnosti i beskompromisnom fokusu na čiste okuse.

Chef Turković je dosad već napravio važne pomake u nekoliko restoranskih žanrova. Njegovo kuhanje u Sopalu pokrenulo je novi val zagrebačkih bistrea, u Bekalu je napravio fantastičnu interpretaciju restorana na cesti, da bi prošle godine zajedno s Tvrtkom Šakotom s Valamarovim Fogom by Bekal otvorio najbolji pizza-pasta-grill restoran u Hrvatskoj. Iako njegov recentni opus ne uključuje riblje restorane, Marko ima ogromnog iskustva s pripremom ribom koja mu je na neki način i „prva ljubav“, pa mu je Valamar povjerio kuhinju Spinnakera, a on je to povjerenje odmah opravdao.

Turković inspiraciju ne traži u ponavljanju tradicije, nego u samoj namirnici. U njegovoj kuhinji fokus je na ribi i načinu na koji se kroz tehniku i precizno kuhanje može otkriti njezin puni



potencijal. Često bira vrste koje drugi zanemaruju, tražeći nove načine razumijevanja mora na tanjuru.

„Mi nismo ovdje došli samo poslužiti jelo. Želimo gostima otkriti istinu o moru. Fokus na zanemarene vrste ribe nije provokacija, već odgovornost – prema namirnici, prostoru i ljudima koji iza nje stoje“, poručuje **chef Turković**.

Paralelno s evolucijom na tanjuru, Ivan Maljevac oblikovao je servis kao ravnopravan stup cjelokupnog doživljaja, vodeći dvoranu restorana Spinnaker s disciplinom stečenom u najzahtjevnijim svjetskim sustavima usluge, kao što su pariški hoteli Ritz i Crillon. Kao sommelier za vino, sake i čaj, on gradi vinsku arhivu koja nije samo pratnja, već savršeno precizan odgovor na Turkovićevu kuhinju.

„Želimo pružiti iskreno iskustvo, promišljeno u svakom detalju i utemeljeno na dubokom poštovanju prema svakom lokalnom proizvođaču, pa i onom najmanjem. Pred nama je zadatak vratiti pod svjetlo ono što je bilo zaboravljeno“, istaknuo je Maljevac.

I tu dolazimo do novog ljetnog jelovnika koji vjerno prati viziju novog Spinnakera. Okosnicu čine, naravno, riba i morski plodovi, ali – kako kaže chef Turković – ovdje se pripremaju nove kreacije s dobro poznatim namirnicama. Domaći kruh s maslacem od plavog raka, cannoli s 20-ak dana odležavanom tunom, „savur“ od skuše s hibiskusom i kremom od badema, shrimp toast ili pak brodet sa zapečenom rižom – samo su neka od jela koja je Turković uvrstio na Spinnakerov meni i za kojima već vlada prava pomama.

Spinnaker pritom nudi dva degusta-

cijska jelovnika – kraći od četiri slijeda, te duži od šest sljedova – ali i raznovrsni a la carte menu, koji uz riblje nudi i nekoliko mesnih i vegetarijanskih jela, kao i slasne deserte. Dodatni iskorak u ljetnoj sezoni predstavlja pop-up partnerstvo s renomiranim zagrebačkim koktel barom Peaches & Cream, članom prestižne World's 50 Best Discovery selekcije. Od 1. lipnja do 1. rujna, barsku scenu Spinnakera preuzima tako Peachesov barmen **Antonio Jakovac**, razvijajući autorski program koktela koji će ravnopravno pratiti Turkovićevu kuhinju.

Ono što još krase novi Spinnaker jest da se jelovnik, zapravo, konstantno mijenja. Osim što se stalno nadopunjuje potpuno novim kreacijama, Turković ne dozvoljava ni provjerenim „klasicima“ da postanu dosadni, pa je velika vjerojatnost da ćete u brodetu jednom kušati kirnju, već idući put potrbušinu tune, a treći put gofa... Isto je i s ribom na gradele, kao i umacima i prilogima koji su uz nju posluženi.

I u ovoj svojoj novoj eri Spinnaker ostaje restoran koji nastavlja podizati ljestvicu kvalitete gastronomske ponude na cijelom Jadranu.

„Otvaranje novog Spinnakera ključan je korak u široj strategiji pozicioniranja Poreča kao vodeće premium gourmet destinacije u regiji. Valamar je kroz strateške suradnje s renomiranim hrvatskim i svjetskim chefovima – lansirajući projekte kao što su JAZ by Ana Roš, Harry's Piccolo, Purobeach te Fogo by Bekal – u iznimno kratkom vremenu pretvorio Poreč u najpoželjniju kulinaršku točku u Hrvatskoj i šire“, zaključio je **Dražen Dobrila**, direktor razvoja F&B koncepta u Valamaru.



Valamarovi restorani uvršteni u MICHELIN Guide 2026

Harry's Piccolo Poreč dobio MICHELIN zvjezdicu, a Spinnaker i JAZ by Ana Roš preporuku prestižnog gastro vodiča



Novo izdanje MICHELIN vodiča za Hrvatsku donijelo je značajna priznanja Valamarovim restoranima u Poreču. Harry's Piccolo Poreč dobio je svoju prvu MICHELIN zvjezdicu, dok su Spinnaker i JAZ by Ana Roš uvršteni među restorane s MICHELIN preporukom.

Riječ je o trima različitim gourmet konceptima koji dijele istu posvećenost kvaliteti, izvrsnosti i stvaranju autentičnih iskustava za goste. Ova priznanja dodatna su potvrda kontinuiranih Valamarovih ulaganja u razvoj gourmet ponude te suradnje s vrhunskim domaćim i međunarodnim chefovima.

Posebno priznanje stiglo je za **Harry's Piccolo Poreč**, restoran smješten u Pical Resortu, najambicioznijem Valamarovom turističkom projektu. Restoran je otvoren u suradnji s renomiranim chefovima Matteo Metulliom i Davideom De Praom, čiji Harry's Piccolo u Trstu nosi dvije MICHELIN zvjezdice, dok kuhinju u Poreču vodi chef Goran Hrastovčak. Harry's Piccolo Poreč inspiriran je kulinarским tradicijama Hrvatske, Italije i Slovenije te kroz suvremeni pristup kuhinji spaja vrhunske lokalne namirnice, preciznu izvedbu i snažan osjećaj mjesta. Svaki tanjur predstavlja dijalog između kultura, s fokusom na kvalitetu i ravnotežu okusa.

„Iznimno smo ponosni što je Harry's Piccolo Poreč osvojio MICHELIN zvjezdicu samo nekoliko mjeseci nakon otvorenja. Dovedi našu kulinaršku filozofiju u Istru bio je ambiciozan projekt koji ne bi bio moguć bez povjerenja i podrške Valamara od samog početka.

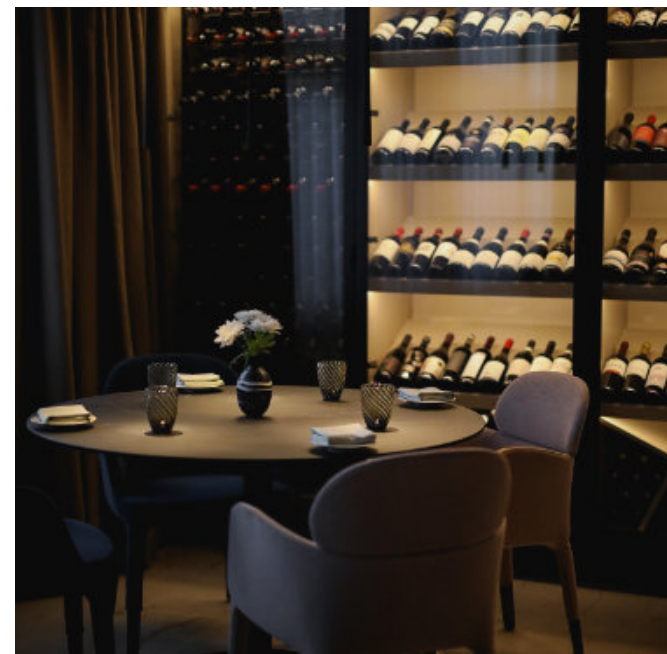


*Ovo priznanje pripada cijelom timu u Poreču, a posebno chefu Goranu Hrastovčaku i njegovim suradnicima koji su s velikom predanošću prihvatili našu viziju i uspješno je prenijeli u svakodnevni rad restorana“, izjavili su **Matteo Metullio i Davide De Pra**.*

MICHELIN preporuku ove je godine dobio i **JAZ by Ana Roš** Poreč, restoran otvoren u sklopu Jadran Heritage Hotela na porečkoj rivi. Young dining koncept jedne od najcjenjenijih svjetskih chefica temelji se na sezonalnosti, lokalnim namirnicama i opuštenijem pristupu vrhunskom gourmet iskustvu.

*„Veseli me što je MICHELIN vodič prepoznao JAZ by Ana Roš tako brzo nakon otvorenja. JAZ je nastao iz želje da vrhunsku hranu približimo ljudima kroz živahan i opušten koncept, bez kompromisa kada je riječ o kvaliteti. Istra je dio mog kulinarškog svijeta od samih početaka i zato ovo priznanje ima posebno značenje“, komentirala je **Ana Roš**.*

MICHELIN preporuku zadržao je i **Spinnaker**, restoran koji pod vodstvom chefa Marka Turkovića razvija suvremen pristup kuhinji usmjerenoj na more, sezonalnost i



poštovanje prema namirnici, potvrđujući kvalitetu novog koncepta već u prvim mjesecima njegova razvoja. Priznanja za Harry's Piccolo Poreč, Spinnaker i JAZ by Ana Roš odraz su posvećenosti kvaliteti, autentičnim gourmet konceptima i stvaranju jedinstvenih iskustava.

*„Posebno nas veseli što je MICHELIN Guide ove godine prepoznao tri restorana koja razvijamo u Poreču. MICHELIN zvjezdica za Harry's Piccolo Poreč te preporuke za Spinnaker i JAZ by Ana Roš veliko su priznanje svim timovima koji svakodnevno rade na stvaranju vrhunskih doživljaja za goste. Ova priznanja potvrđuju važnost kontinuiranog ulaganja u gourmet ponudu i suradnju s vrhunskim imenima domaće i međunarodne kulinarske scene. Ponosni smo što zajedno stvaramo sadržaje koji dodatno obogaćuju turističku ponudu i iskustvo boravka naših gostiju“, rekao je **Dario Kinkela**, direktor sektora hrane i pića Valamara.*

MICHELIN priznanja dodatno potvrđuju kvalitetu gourmet ponude koja se razvija u Poreču i doprinose njegovoj sve snažnijoj prepoznatljivosti na hrvatskoj gourmet sceni.



Valamar nastavlja nizati priznanja i nagrade

Čak šest Valamarovih hotela osvojilo je **prestižnu HolidayCheck Award 2026**, nagradu najvećeg nezavisnog portala za putovanja na njemačkom govornom području, koja se temelji isključivo na autentičnim recenzijama gostiju. Nagrađeni su Girandella Designed for Adults Hotel 4*, Valamar Sanfior Hotel & Casa 4* i Valamar Bellevue Resort 4* u Rabcu, Marea Suites 5* i Valamar Parentino Hotel 4* u Poreču te Valamar Meteor Hotel 4* u Makarskoj, a svečana dodjela nagrada održala se u Valamar Parentino Hotelu.

„Za Valamar su recenzije gostiju najvrjednije priznanje i stoga HolidayCheck nagrade imaju iznimnu vrijednost. Valamar je posvećen tome da svakom gostu pruži personalizirano iskustvo i najvišu razinu usluge, što rezultira iznimno visokim zadovoljstvom gostiju“, izjavila je **Tea Pestotnik Prebeg**, direktorica sektora kvalitete i održivosti u Valamaru.



Izvrsnost je ponovno potvrđena i u kamping segmentu. Pet Valamarovih kampova osvojilo je najvišu ocjenu **ADAC Superplatz 5***, a isto toliko ih je svrstano među **ANWB Top 2026**, potvrđujući poziciju Valamara kao lidera u kamping turizmu.

ADAC Superplatz 5* predstavlja najviše priznanje za kvalitetu koje ADAC, najveći njemački i europski automobilski klub s preko 18 milijuna članova, svake godine dodjeljuje najboljim europskim kampovima. Nagrade se dodjeljuju u suradnji s ADAC-ovom platformom **PiNCAMP**, vodećim portalom za kampiranje. Među dobitnicima ADAC Superplatz 5* za 2026. godinu su Valamar Camping Istra, Valamar Camping Lanterna, Valamar Camping Krk, Valamar Camping Ježevac i Valamar Camping Baška.

Na ADAC-ovom camping portalu PiNCAMP, dodatno se istaknuo Valamar Camping Lanterna zauzimanjem visokog 4. mjesta na listi 100 najtraženijih kampova u Europi, dok je u kategoriji 25 najpopularnijih kampova u Hrvatskoj osvojio prvo mjesto.

Oznaku ANWB Top Camping 2026, koju dodjeljuje nizozemski automobilski autoklub, osvojili su Valamar Camping Istra, Valamar Camping Lanterna, Valamar Camping Krk, Valamar Camping Ježevac, i Valamar Camping Padova. Ovo prestižno priznanje dodjeljuje se kampovima koji su u ocjenjivanju ANWB-ovih inspektora postigli najvišu ocjenu od pet zvjezdica. Kao jedan od najvažnijih pokazatelja izvrsnosti kampova diljem Europe, ANWB Top Camping oznaka jamči vrhunsku kvalitetu i uslugu.



„ADAC Superplatz i ANWB Top Camping 2026 nagrade dokaz su naše posvećenosti kontinuiranim ulaganjima u podizanje kvalitete, održivosti i razvoj inovativnih sadržaja što je prepoznato na europskoj razini već niz godina za redom, a to potvrđuje i najviša razina zadovoljstva gostiju“, izjavio je **Bruno Radoš**, direktor operacija za kampove u Valamaru.



Dodatno priznanje stiglo je i od europskog portala za kampiste ACSI, prema čijem su izboru Valamar Camping Istra i Valamar Camping Lanterna osvojili **ACSI Awards 2026**. Valamar Camping Istra proglašen je najboljim kampom za boravak s kućnim ljubimcima u Hrvatskoj, dok

je Valamar Camping Lanterna osvojio nagradu za kamp s najvišom kvalitetom sanitarnih objekata u Hrvatskoj. U kategoriji 25 najboljih hrvatskih kampova posebno priznanje osvojio je i Valamar Camping Krk.

Valamar je osvojio i **International Sustainability Award 2026**, prestižno globalno priznanje za iznimna postignuća u području održivosti i vodeću ulogu u razvoju odgovornog turizma usmjerenog boljitku lokalne zajednice i dekarbonizaciji. Međunarodna nagrada za održivost dodjeljuje se na globalnoj razini liderima u različitim industrijama koji su posvećeni održivom razvoju i brizi za okoliš. „Ovo međunarodno priznanje rezultat je višegodišnjih ulaganja u

održivi razvoj, čime se Valamar pozicionirao kao predvodnik održivog turizma. Ulaganja u zelenu gradnju, lokalnu zajednicu, kvalitetna radna mjesta i turizam visoke dodane vrijednosti pokazuju kako turistički razvoj može očuvati prirodu i osnažiti lokalno gospodarstvo donoseći dugoročnu vrijednost svim dionicima“, izjavila je **Ivana Budin Arhanić**, članica Uprave Valamara.

Valamar je dobitnik **Zlatne nagrade i priznanja Regionalni ESG lider u kategoriji zaštite okoliša i potkategoriji velikih poduzeća**.

Nagrada Regionalni ESG lider je priznanje za izvrsnost u primjeni ekoloških, društvenih i upravljačkih (ESG) standarda u poslovanju koje Međunarodno stručno vijeće za dodjelu nagrada i priznanja „Regionalni ESG lider“ dodjeljuje najboljim poduzetnicima i kompanijama na području Srednje i Jugoistočne Europe.



Arba Resort 4*, Valamar Collection na otoku Rabu osvojio je **nacionalnu godišnju nagradu Simply the Best** koja se dodjeljuje za inovativnost, kreativnost, kvalitetu i unapređenje turističke ponude. Priznanje je dodijeljeno na 26. Međunarodnoj turističkoj burzi PUT održanoj na Cresu, gdje je Arba Resort uvršten među pet najboljih novih turističkih projekata u Hrvatskoj.

„Ovo je veliko priznanje Arba Resortu koji doprinosi promociji rapskog identiteta i snažno se oslanja na lokalne proizvode i autentične doživljaje, spajajući vrhunsku udobnost, bogate sadržaje i personaliziranu uslugu za potpuni doživljaj odmora“, izjavio je **Damjan Dumić**, direktor Arba Resorta, Valamar Collection.



Filip Klanfar, sous chef u Pical Resortu 5*, osvojio je **zlatnu, srebrnu i brončanu medalju na međunarodnom kulinarskom natjecanju Gold Shah 2026 održanom u Bakuu u Azerbajdžanu**. U pojedinačnim kategorijama osvojio je srebro za riblje jelo i broncu za jelo od pileline, a u timskom natjecanju zlatnu medalju što je hrvatski tim dovelo do drugog mjesta u ukupnom poretku natjecanja.

„Iznimno mi je drago što se iz Azerbajdžana vraćam sa zlatnom, srebrnom i brončanom medaljom osvojenima u različitim kategorijama, pri čemu zlatna medalja za mene ima posebnu vrijednost. Pripremiti 75 vrhunskih tanjura u samo tri sata pred brojnim sucima bio je velik izazov, ali i iznimno vrijedno iskustvo. Posebna je čast bila nastupati u ekipi koja je predstavljala Hrvatsku na ovako prestižnom međunarodnom natjecanju, a ovo priznanje dodatna mi je motivacija za daljnji profesionalni razvoj“, izjavio je **Filip Klanfar** iz Valamara.

Na plenarnoj sjednici 20. Dana Hrvatske komore inženjera građevinarstva u Opatiji, dipl.ing.građ. Tomislavu Poljuhi, direktoru sektora investicijskih projekata u Valamaru, dodijeljena je **nagrada Kolos** za izuzetan doprinos struci i poticanje složenih projekata od velikog društvenog značaja.





41. Slikarska kolonija Riviera oduševila posjetitelje

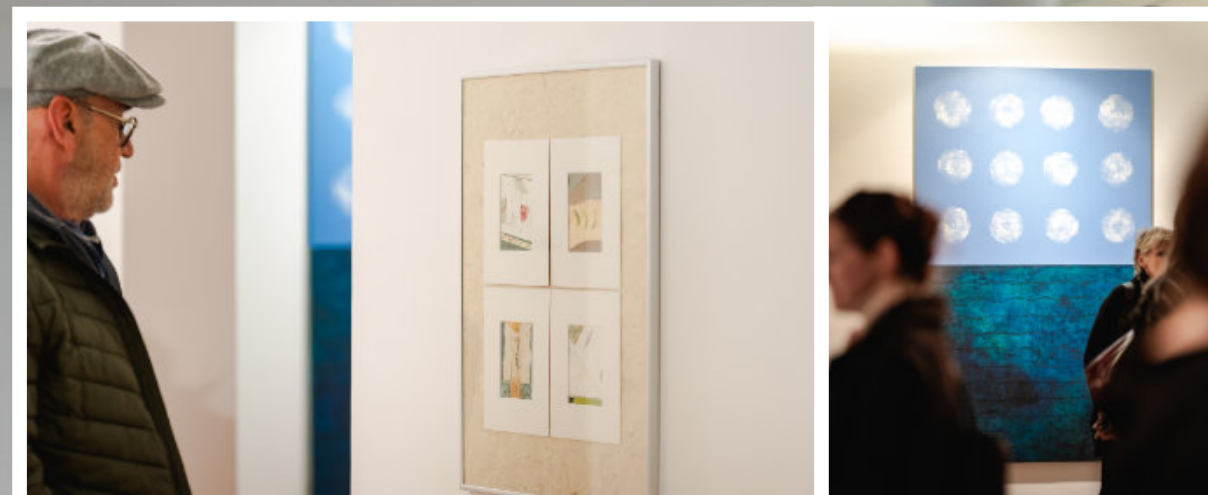
Izložba radova nastalih u sklopu 41. Slikarske kolonije Riviera, održana u porečkoj Galeriji Zuccato Pučkog otvorenog učilišta, oduševila je posjetitelje i još jednom potvrdila vrijednost ovog dugogodišnjeg umjetničkog projekta koji Valamar podržava već više od četiri desetljeća.

Slikarska kolonija Riviera jedan je od najstarijih rezidencijalnih umjetničkih projekata u Hrvatskoj, a svake godine okuplja umjetnike koji borave i stvaraju u Valamarovim objektima. **41. Slikarska kolonija održana je u rujnu prošle godine kada je šestero domaćih i međunarodnih umjetnika** tijekom boravka u Isabella Island Resortu stvaralo nova djela nadahnuta morem, prirodom i ljepotom otoka Sveti Nikola.

Radovi umjetnika Shawna Stiplinga iz Cambridgea istražuju strukturu slike kroz geometrijske forme i optičke

efekte dok umjetnica Della Gooden iz Londona radi na konceptualnoj povezanosti slika nastalih u dijalogu s materijalom i novim okruženjem. Umjetnica Snežana Vujević Nikolić iz Beograda, radi slike velikih formata s pažljivo usuglašenim teksturama plave boje, a domaći umjetnik Zoe Miloš iz Hreljina kraj Rijeke u svojim slikama koristi slojevitost gradnju i meditativni pristup boji i teksturi. Njemački umjetnici Brigitte Brand i Gerd Deeg koji žive u Italiji stvaraju radove u kolaž tehnici s fokusom na percepciju i ritam likovnih elemenata.

„Veseli što su na 'koloniji' po prvi puta sudjelovali i umjetnici iz Velike Britanije. Podrijetlo umjetnika podrazumijeva, između ostaloga, i studiranja na različitim likovnim akademijama, potom različite umjetničke prakse ili aktivnosti, stoga su takva druženja poticajna za nova poznanstva, razmjenu iskustva i daljnje suradnje. No, bez obzira na različite geografske

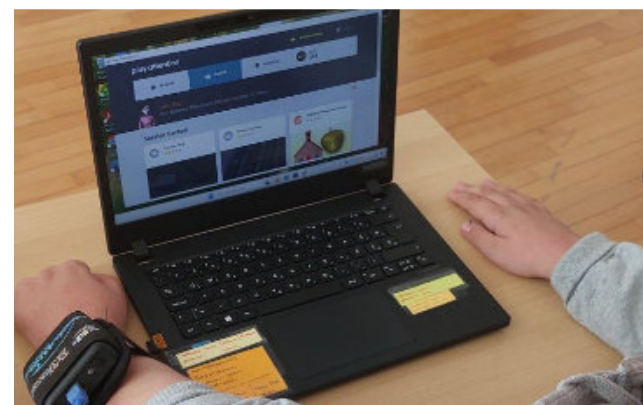


odrednice, ono što svih njih povezuje ista je unutarnja potreba: misliti sliku kao otvoren proces stvaranja”, izjavila je **dr. sc. Jerica Zihnerl**, kustosica izložbe.

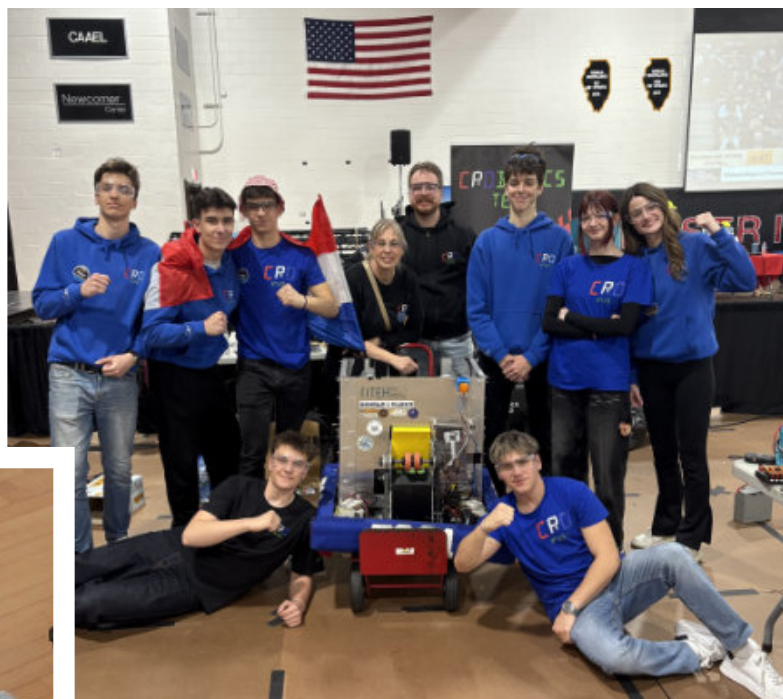
„Kroz Slikarsku koloniju Riviera, Valamar već više od 40 godina gradi most između međunarodne umjetničke scene i lokalne zajednice. Posebno nas raduje što ova impresivna zbirka nakon javne izložbe svakodnevno oplemenjuje prostore Valamar hotela i ljetovališta, pružajući gostima jedinstven prozor u svijet umjetnosti. Čuvajući ovu tradiciju, nastavljamo podupirati izvrsnost koja Poreč i Istru čini nezaobilaznima na kulturnoj mapi”, izjavila je **Deana Stipanović**, direktorica odjela korporativnih poslova u Valamaru.

Valamar podržao 17 inovativnih projekata škola u turizmu i ugostiteljstvu

Valamar je u okviru godišnjeg natječaja za donacije u 2026. godini, usmjerenog osnovnim školama i srednjim strukovnim školama u području ugostiteljstva i turizma, podržao **ukupno 17 projekata osnovnih i srednjih škola diljem Hrvatske**. Cilj natječaja bio je poduprijeti projekte koji potiču razvoj praktičnih znanja i vještina učenika te unaprjeđuju kvalitetu obrazovnog procesa kroz modernizaciju nastave, stručne edukacije i nabavu potrebne opreme te organizaciju strukovnih natjecanja.



Odabrani projekti posebno su se istaknuli inovativnim pristupom, jasnom povezanošću obrazovnih ciljeva i potreba tržišta rada te izraženim pozitivnim utjecajem na učenike i lokalnu zajednicu. Među njima su uspješni primjeri poput riječkog **Crobotics tima**, koji je uz Valamarovu podršku osvojio izvrsno treće mjesto na međunarodnom natjecanju robotike u Chicagu, kao i **projekta Nexus – Beyond Limits udruge Pozitron**, koji je prerastao u regionalni STEM konzorcij triju istarskih tehničkih škola, a čiji su sudionici ostvarili zapažene rezultate na međunarodnom natjecanju FG Croatia 2026 te izborili mjesto u hrvatskoj reprezentaciji za svjetsko prvenstvo FIRST Global Challenge u Južnoj Koreji. Podršku su dobili i projekti koji razvijaju poduzetnički duh i kreativnost kod učenika, poput projekta **učničke zadruge "Matina" iz Labina**, kao i inicijative koje unaprjeđuju suvremene metode poučavanja, uključujući Montessori edukaciju koju provodi **Talijanska osnovna škola u Bujama**. Među podržanim projektima našli su se i projekt „Učionica pod maslinom – zelena i digitalna škola“ **Osnovne škole Joakima Rakovca u Svetom Lovreću**, usmjeren na razvoj praktičnih znanja i vještina učenika kroz učenje na otvorenom te povezivanje ekološkog odgoja i STEM sadržaja, projekt „**Mlade nade Raba**“ **Srednje škole Markantuna de Dominisa Rab**, koji doprinosi un-



aprjeđenju strukovnog obrazovanja u području ugostiteljstva i turizma, kao i projekt „Samostalno i zdravo – učimo kuhati za život“ Centra za odgoj i obrazovanje „Ivan Štark“ Osijek, usmjeren na razvoj praktičnih životnih vještina i samostalnosti učenika s teškoćama u razvoju.

„Vjerujem da obrazovanje ima smisla onda kada mladim ljudima daje samopouzdanje, znanje i osjećaj da netko vidi njihov trud. Upravo zato nam je važno podržati školske projekte koji učenicima omogućuju da uče kroz iskustvo, razvijaju vještine koje će im koristiti cijeli život i pritom ostanu znatiželjni i motivirani. Drago mi je što kroz ove projekte možemo pokazati da ulaganje u znanje i osobni razvoj mladih nije formalnost, već iskrena odgovornost prema generacijama koje dolaze“, izjavila je **Tea Cergna**, direktorica Odjela edukacija i razvoja ljudskih potencijala u Valamaru.



Dvjestotinjak rapskih mališana uživalo u edukativnim i kreativnim aktivnostima Maro kluba

Dvjestotinjak djece s otoka Raba posjetilo je Maro klub u Valamar Padova Hotelu i Maro klub u Arba Resortu u sklopu suradnje Valamara i Imperial Riviere s lokalnim dječjim vrtićima. Tijekom posjeta djeca su u pratnji odgajateljica, sudjelovala u raznovrsnim edukativnim i kreativnim sadržajima prilagođenima njihovom uzrastu, u moderno opremljenim prostorima namijenjenim najmlađima.

„Suradnja Valamara i Imperial Riviere s Dječjim vrtićem „Pahuljica“ i ovog je puta s radošću dočekana i prihvaćena kako od djece, tako i od odgajatelja. Novo okruženje i sadržaji više su nego doprinijeli stjecanju novih iskustava, znanja i vještina kod djece. Naravno da joj se radujemo i u nadolazećim periodima, zahvalni što rastemo i živimo u zajednici koja brine“, istaknula je **Sanja Grozdanić**, ravnateljica Dječjeg vrtića „Pahuljica“.

„Drago mi je što smo i ove godine ugostili djecu vrtićkog uzrasta s otoka Raba u okviru inicijativa koje provodimo u lokalnoj zajednici. Posjet Maro klubovima predstavlja priliku da djeci omogućimo kvalitetno druženje, igru i nova iskustva u poticajnom i sigurnom okruženju“, izjavio je **Marin Lazarić**, direktor sektora razvoja u Imperial Rivieri, članici Valamar grupe.

Djeca su uživala u raznovrsnim sadržajima Maro kluba, među kojima su se posebno istaknule Smart Play zona namijenjena kreativnoj i slobodnoj igri te oslikavanju lica. Za zabavni program pobrinuli su se animatori, a dodatno iznenađenje mališanima bio



je posjet račića Mara, poznate maskote Valamara.

Imperial Riviera i Valamar surađuju s brojnim dječjim vrtićima i školama te udrugama, sportskim klubovima i društvima usmjerenim na rad s djecom u lokalnoj zajednici, s ciljem doprinosa kvalitetnim uvjetima za rast, učenje i razvoj djece.



Croatia Summer Camp ulazi u treću sezonu



Digitalna platforma Croatia Summer Camp powered by Valamar, društveno odgovorna inicijativa koja na jednom mjestu okuplja najbolje dječje ljetne kampove u Hrvatskoj, ulazi u svoju treću sezonu. Nakon dvije uspješne godine platforma danas okuplja više od 70 sportskih, edukativnih i umjetničkih kampova, a svake joj sezone pristupaju novi partneri i organizatori iz cijele Hrvatske.



Croatia Summer Camp prva je specijalizirana platforma ovakvog tipa u Hrvatskoj, osmišljena kako bi roditeljima, lokalnom stanovništvu, gostima i turistima omogućila jednostavno i brzo pronalaženje kvalitetnih aktivnosti za djecu i mlade tijekom ljeta. Istovremeno, organizatorima kampova pruža besplatnu mogućnost predstavljanja i promocije njihovih programa.

„Ponosni smo što Croatia Summer Camp iz godine u godinu raste i postaje sve prepoznatljivije mjesto za pronalazak kvalitetnih dječjih ljetnih kampova u Hrvatskoj. Posebno nas veseli što platformi kontinuirano pristupaju novi organizatori i programi koji dijele iste vrijednosti – kvalitetu, sigurnost, razvoj djece i stvaranje

nezaboravnih ljetnih iskustava“, izjavio je **Ivica Vrkić**, direktor sektora marketinga u Valamaru.

Ovogodišnju ponudu dodatno obogaćuju novi kampovi poput Golden Adriatic vaterpolo kampa by Ivan Buljubašić u Makarskoj, Dino Basketball Campa by Dino Stipčić na Rabu, Benfica x Coerver nogometnog kampa, Handball Sun Campa na Hvaru te AC Milan International Inclusive Football Campa u Dubrovniku. Time Croatia Summer Camp dodatno širi mrežu kampova na atraktivnim lokacijama diljem Hrvatske.

Kako bi djeci osigurao ljeto ispunjeno aktivnostima, učenjem, druženjem i novim iskustvima, Valamar je i ove



godine organizirao nagradni natječaj „Croatia Summer Quest“, namijenjen djeci i mladima u dobi od 6 do 18 godina s prebivalištem u Hrvatskoj. Ovogodišnji natječaj imao je i novu kreativnu temu pod nazivom: „Ja kao superheroj u kampu“, a stotinu najkreativnijih radova osvojilo je vauchere za sudjelovanje u dječjim ljetnim kampovima dostupnima na platformi Croatia Summer Camp.

Arba Resortu dodijeljen zlatni DGNB predcertifikat za održivu gradnju



Hrvatski savjet za zelenu gradnju dodijelio je Arba Resortu 4*, Valamar Collection na otoku Rabu **zlatni DGNB predcertifikat** - jedno od najviših međunarodnih priznanja u području zelene gradnje.

Arba Resort je dizajniran kao zgrada gotovo nulte potrošnje energije (nZEB), a gradnja je pažljivo planirana kako bi se utjecaj na okoliš sveo na minimum, uz očuvanje prirodnog okruženja poluotoka Suhe Punte i valorizaciju stoljetne šume Kalifront. Projekt je realiziran rekonstrukcijom nekadašnjeg hotela Eva, pri čemu je sačuvana i dodatno ojačana nosiva konstrukcija, a sobe su zadržane u izvornim proporcijama uz nova funkcionalna rješenja. U cijelom projektu zadržan je izvorni karakter objekta, uz primjenu suvremenih standarda gradnje, energetske učinkovitosti i dizajna.

Korišteni su održivi građevinski materijali, dok interijer obilježavaju prirodni elementi poput drva, kamena i prirodnih tkanina koji stvaraju toplu atmosferu te dopri-

nose energetske učinkovitosti. Kamen dobiven iskopom ponovno je upotrijebljen za fasadu i uređenje okoliša hotela i bazena. Hortikulturno uređenje, uključujući zelene krovove i fasade, osigurava sklad arhitekture i prirode te dodatnu energetske stabilnost objekta.

Arba Resort koristi **100 % obnovljive izvore energije**, uključujući vlastitu solarnu elektranu i napredne dizalice topline za grijanje prostora, sanitarne vode i bazena. Uvedeni su inteligentni sustavi za upravljanje potrošnjom energije koji se prilagođavaju stvarnim potrebama u objektu, dok je potrošnja vode optimizirana regulatorima protoka na svim slavinama i tuševima, uz svakodnevno praćenje potrošnje pametnim sustavima.

"Na primjeru Arba Resorta možemo vidjeti kako se vrhunska kvaliteta odmora može uspješno spojiti s najvišim standardima održivosti i brigom za lokalnu zajednicu te prirodno okruženje. Arba Resort je već u prvoj godini proglašen Hotelom godine za obiteljski odmor, a

DGNB zlatni predcertifikat dokaz je da ispunjava sve ključne kriterije održivosti, što prepoznaju i naši gosti", izjavio je Marin Lazarić, direktor sektora razvoja u Valamaru.

"Izuzetno nam je zadovoljstvo što je vodeća turistička kompanija u Hrvatskoj, Valamar, odlučila održivost svojih projekata potvrditi prema najstrožim međunarodnim kriterijima DGNB sustava. Projektom Arba Resort, Valamar potvrđuje i dokazuje kako ekološka, ekonomska i sociokulturna kvaliteta, promatrane s jednakom važnošću, zajedno doprinose održivom razvoju turističke destinacije. Ovaj projekt pokazuje da se visoki standardi održivosti mogu uspješno integrirati u fazama planiranja, projektiranja i izvedbe, uz istovremeno osiguravanje dugoročno održivog i isplativog poslovanja na dobrobit lokalne zajednice i šireg okruženja", istaknuo je Dean Smolar, izvršni direktor Hrvatskog savjeta za zelenu gradnju, nacionalnog partnera DGNB Sustava za Hrvatsku.

DGNB je jedan od vodećih svjetskih sustava certificiranja koji na objektivan i holistički način procjenjuje ekološke, ekonomske i sociokulturne aspekte građevinskih projekata, usklađene s regulatornim i strateškim okvirom Europske unije te ESG načelima.

Arba Resort 4*, Valamar Collection, predstavlja primjer modernog i odgovornog turizma koji doprinosi održivom razvoju destinacije, kvaliteti života lokalnog stanovništva i očuvanju prirodnih vrijednosti otoka Raba. Arba Resort može primiti 654 gostiju, te uključuje ponudu nekoliko restorana i barova, šest bazena, wellness & spa zonu te dječju igraonicu koja se prostire na 1.500 četvornih metara. Uz smještajne kapacitete, ljetovalište sadrži i niz sadržaja dostupnih lokalnoj zajednici i posjetiteljima: uređene plaže, sportske terene, zone za vodene sportove, bike centar te brojne rekreativne i edukativne staze i šetnice u blizini hotela.

WTA Makarska Open hosted by Valamar



WTA Makarska Open hosted by Valamar još je jednom potvrdio status jednog od najuglednijih turnira u kategoriji WTA 125, okupivši vrhunske svjetske tenisačice i privukavši velik broj gledatelja tijekom cijelog tjedna natjecanja.

Jubilarno izdanje turnira završeno je **pobjedom Marije Timofejeve**, koja je u finalu pred ispunjenim tribinama Tenis centra Makarska svladala Darju Semenistaju rezultatom 6:2, 6:3. Obje su finalistice do završnog susreta stigle uvjerljivim nastupima u polufinalu – Timofejeva je nadigrala Saru Sorribes Tormo, dok je Semenistaja bila bolja od Eline Avanesyan.

Naslov u konkurenciji parova osvojile su **Isabelle Haverlag** i **Simona Waltert** nakon što su njihove protivnice, Ingrid Martins i Ekaterina Ovcharenko, zbog ozljede Martins bile prisiljene predati finale.

Osim vrhunskog tenisa, turnir je obilježila izvrsna atmosfera, velika podrška publike i besprijeekorna organizacija koju su pohvalile i same igracice. Posebnu vrijednost ovogodišnjem programu dao je i **Kids Day**,

održan 5. lipnja na Kačićevom trgu. U opuštenoj i veseloj atmosferi tenisačice su se družile s najmlađima, pokazivale im osnove teniske igre te kroz igru i razgovor prenosile ljubav prema sportu. Djeca su imala priliku upoznati profesionalne sportašice, okušati se u teniskim vještinama i iz prve ruke doživjeti čari ovog sporta, što je mnogima bilo nezaboravno iskustvo i dodatni poticaj za bavljenje tenisom.

Posebnu notu ovogodišnjem izdanju dala je i proslava **20. obljetnice WTA turnira** u Hrvatskoj. Tim je povodom u petak, 5. lipnja, na Kačićevom trgu održan koncert Severine, na kojem je nekoliko tisuća posjetitelja zajedno slavilo ovaj značajan jubilej. Koncert je bio dar WTA Makarska Opena hosted by Valamar i Grada Makarske svim građanima i gostima grada.

Veliko tenisko slavlje zaključeno je spektakularnim vatrometom i koncertom Indire Forze nakon finalnog susreta, čime je spušten zastor na još jedno iznimno uspješno izdanje turnira. WTA Makarska Open hosted by Valamar još je jednom pokazao zašto se ubraja među najbolje turnire svoje kategorije te dodatno učvrstio poziciju Makarske na svjetskoj teniskoj karti.



Crna ovca proslavila 20. rođendan

Ovogodišnja Crna ovca još je jednom potvrdila zašto već dvadeset godina zauzima posebno mjesto među kvarnerskim festivalima. Unatoč povremeno promjenjivom vremenu, Baška je od 15. do 17. svibnja bila ispunjena glazbom, otočnom gastronomijom, radionicama i brojnim posjetiteljima koji su uživali u spoju tradicije i suvremenog programa. Poseban naglasak bio je na očuvanju lokalne baštine kroz izložbu COBANiJA, obnovu mrgara na Lipici i radionice posvećene glagoljici, vuni i suhozidima, dok su koncerti izvođača poput Let 3, Mayales i BluVinil dodatno podigli atmosferu. Velik interes izazvala su i predavanja Korado Korlević te Blogera Krule, a nezaobilazna zvijezda festivala ponovno je bila bašćanska janjetina, predstavljena kroz niz kreativnih i modernih gastronomskih interpretacija.



WRC Croatia Rally 2026: Kvarner u centru svjetskog relija

WRC Croatia Rally 2026 povratkom u kalendar Svjetskog prvenstva u reliju donio je Hrvatskoj još jednu veliku sportsku priču, ovoga puta s bazom u Rijeci i brzinskim ispitima diljem Kvarnera, Gorskog kotara i Like. Tijekom četiri dana natjecanja tisuće navijača pratili su vrhunski reli spektakli, a posebnu pažnju privukli su atraktivni kvarnerski krajolici i zahtjevne asfaltne dionice koje su vozačima zadavale brojne izazove. Pobjedu je ostvario **Takamoto Katsuta u Toyoti GR Yaris Rally1**, ispred Sami Pajari i Hayden Paddon, dok je organizacija događaja i atmosfera uz staze dodatno potvrdila Hrvatsku kao jednu od najatraktivnijih destinacija svjetskog relija.



Natjecatelji iz 28 država na Dubrovnik Valamar Junior Openu 2026.

Dubrovnik Valamar Junior Open 2026 još je jednom potvrdio status jednog od najznačajnijih juniorskih badmintonskih turnira u ovom dijelu Europe okupivši **natjecatelje iz čak 28 država s četiri kontinenta**. Tijekom trodnevnog natjecanja u Dubrovniku publika je uživala u vrhunskim mečevima mladih badmintonskih nada, a naslove pobjednika odnijeli su **predstavnici Hong Konga, Češke i Ukrajine**. Turnir je dodatno učvrstio poziciju Dubrovnika kao međunarodne sportske destinacije te još jednom pokazao kvalitetu organizacije i sve veći međunarodni ugled hrvatskog badmintona.



Pijanistički festival Piano PoolA

Vrhunski koncertni nastup uglednog europskog pijanista **Aleksandra Madžara**, 15. svibnja. u porečkoj Eufrazijevoj bazilici označio je uspješan nastavak 3. pijanističkog festivala Piano PoolA pod okriljem umjetničke organizacije **IM Infinite music**.

Aleksandar Madžar, pijanist bogate međunarodne karijere i osebujnog umjetničkog senzibiliteta, još je jednom potvrdio svoje istaknuto mjesto na svjetskoj koncertnoj sceni. Njegove interpretacije, poznate po misaonosti, suptilnoj zvukovnoj gradaciji i izraženoj glazbenoj kulturi, u prostoru Eufrazijane posebno su došle do izražaja, ostavljajući snažan dojam na publiku.

Festival, čiji program kreiraju pijanisti i osnivači IM Infinite Music Vesna Ivanović Ocwirk i Marijan Đuzel, i ove je godine potvrdio svoje mjesto među važnim događanjima hrvatske kulturne scene, spajajući vrhunske umjetnike, pažljivo osmišljene programe i atraktivne koncertne prostore.

Koncert je održan pod pokroviteljstvom Valamara, Turističke zajednice Grada Poreča, Istarske županije i Ministarstva kulture i medija Republike Hrvatske.



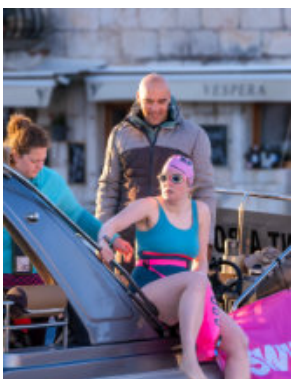
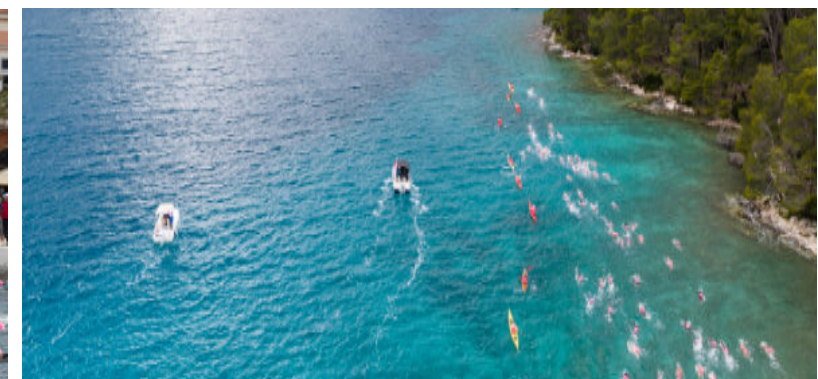
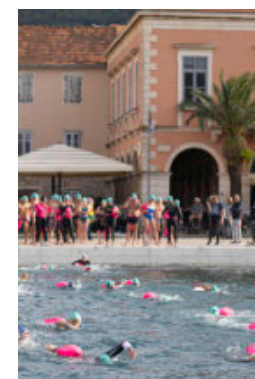
UltraSwim 33.3 ponovno povezao Hvar i plivače iz cijelog svijeta

Od 15. do 18. svibnja Hvar je još jednom bio domaćin međunarodnog plivačkog događanja UltraSwim 33.3, koje je okupilo 114 plivača te 49 gostiju i članova pratnje iz brojnih zemalja svijeta. Tijekom četiri dana sudionici su preplivali ukupno 33,3 kilometra kroz nekoliko etapa koje povezuju Stari Grad, grad Hvar i Paklene otoke, uživajući u jedinstvenom spoju sporta, prirode i lokalne zajednice.

Među sudionicima najveći broj stigao je iz Ujedinjenog Kraljevstva, Brazila, Hrvatske i Crne Gore, dok su Hvar posjetili i plivači iz Francuske, Belgije, Australije, Sjedinjenih Američkih Država, Kanade, Južnoafričke Republike i niza drugih zemalja. Ovakva međunarodna struktura sudionika potvrđuje sve veći ugled događanja te dodatno promovira Hvar kao atraktivnu destinaciju za aktivni odmor i sport.

Valamar i Helios Faros i ove su godine podržali UltraSwim 33.3, događanje koje svojim vrijednostima promiče održivost, odgovoran odnos prema prirodi i aktivan način života. Dio programa odvijao se u suradnji s hotelom [PLACES] Hvar by Valamar, dok je događanje dodatno istaknulo vrijednosti održivosti, odgovornog odnosa prema okolišu i promocije aktivnog načina života.

Unatoč promjenjivim vremenskim uvjetima koji su zahtijevali određene prilagodbe programa, UltraSwim 33.3 još je jednom uspješno realiziran te potvrdio status jednog od najprepoznatljivijih međunarodnih sportskih događanja na Hvaru. Osim što okuplja zaljubljenike u plivanje iz cijelog svijeta, događaj značajno doprinosi promociji destinacije među gostima koji traže autentična iskustva, aktivan odmor i održive turističke sadržaje.





VALAMAR
COLLECTION

PICAL RESORT

* * * * *

HVALA

Vjerujemo da Pical Resort otvora novo poglavlje izvrsnosti u hrvatskom turizmu. Ponosni smo jer je Pical odraz vizije, znanja i predanosti ljudi koji su ostvarili najveću pojedinačnu turističku investiciju u hrvatskoj povijesti.

Hvala Studiju 92, Studiju Tissa, Kamgradu te više od 500 hrvatskih kompanija i obrta koji su ostavili trajan trag u izgradnji Pical Resorta. Hvala Vladi RH, Gradu Poreču, Istarskoj županiji i lokalnoj zajednici kao i svim ostalim institucijama i pojedincima koji su dali svesrdnu podršku. Hvala Valamar dioničarima i investitorima na kontinuiranom povjerenju.

I, hvala svim djelatnicima Valamara.
Vi ste bili i ostajete naša najveća pokretačka snaga.

Vaš Valamar