

VIJESTI IZ VALAMARA

VTV

VELJAČA 2018.

TEMA BROJA: **VALAMAR RIVIERA JE NAJPOŽELJNIJI POSLODAVAC U TURIZMU**

- ▶ NOVA PRIZNANJA NAŠIM KAMPOVIMA
- ▶ NOVI ZELAND - DOBAR PRIMJER KAMPING TURIZMA
- ▶ PREDSTAVLJAMO NAJBOLJE RADNIKE 2017. GODINE (1. DIO)
- ▶ INTERVJU BROJA: VODITELJ HRANE U VALAMARU DRAGAN DELAČ

NAŠA VIZIJA

Biti **lider** u odmorišnom turizmu i **partner** turističkim destinacijama u kreiranju **autentičnih doživljaja**.

NAŠA MISIJA

Inovativno upravljamo odmorišnim turizmom u cilju kreiranja nezaboravnih doživljaja za goste.

Stvaramo **poticajnu korporativnu kulturu** gdje su gosti i zaposlenici na prvom mjestu.

Odgovornim poslovanjem stvaramo novu vrijednost za dioničare vodeći brigu o **održivom razvoju i lokalnim zajednicama**.

NAŠE TEMELJNE VRIJEDNOSTI

GOSTOLJUBIVOST

Naši se gosti uvijek osjećaju dobrodošli i iznimno **cijenjeni**.

ODGOVORNOST

Odgovorni smo i **vjerodostojni** prema poslovnim partnerima, pažljiv smo poslodavac koji se brine za svoje zaposlenike, **pružamo podršku** društvenoj zajednici i **posvećeni smo očuvanju okoliša**.

AMBICIOZNOST

Postavljamo si izazovne ciljeve te **stremimo izvrsnosti** u svemu što radimo.

INOVATIVNOST

Uvijek smo spremni za promjene i **angažirani u traženju prilika za inovacije** koje će pridonijeti boljim rezultatima.

PONOS

Ponosni smo na svoje destinacije i na to što smo dio **obitelji** Valamar.

UVODNE RIJEČI



Ivana Budin Arhanić
Potpredsjednica za
poslovni razvoj i
korporativne poslove
Valamar Riviere d.d.

Hrvatski je turizam u uzlaznoj putanji, ali za zadržavanje kvalitetnoga rasta nužno je nastaviti ulagati i u turističke kapacitete i sadržaje te u ljudske resurse jer bez njih održiv rast nije održiv. Optimistične prognoze stižu iz **Ministarstva turizma** jer procjenjuju da bi hrvatski turizam u 2018. godini mogao dosegnuti nove rekorde s 20 milijuna turističkih dolazaka, oko 110 milijuna noćenja i više od 12 milijardi eura prihoda od inozemnih i domaćih turista. Prema najavama Ministarstva turizma u ovoj se godini očekuje 15 posto više investicija u hrvatskom turizmu nego lani (i gotovo 40 posto više nego 2016. godine).

Svakako je važno spomenuti veliko priznanje britanskog **Financial timesa**, koji u prvom izdanju izvještaja „**Globalne turističke destinacije budućnosti 2017./2018.**“ svrstava Hrvatsku na sedmo mjesto prema potencijalu za investiranje u turizam između 43 svjetske turističke destinacije. Hrvatska je u toj konkurenciji dobila i posebno priznanje **Editor's choice awards** kao jedna od država s najvećim napretkom u području unapređivanja turističke infrastrukture, smještaja, inicijativa za razvoj turizma te za investiranje u hotele i kružna putovanja brodovima, a istaknuta je i kao idealna destinacija za filmski turizam.

Na vratima smo početka predsezone, uvertire u još jednu turističku godinu za koju se već intenzivno pripremamo i od koje imamo velika očekivanja. Ove ćemo godine postaviti barem još jedan rekord jer će **Valamarovu** obitelj činiti 6600 vrijednih zaposlenika koji su ključ stvaranja nezaboravnih sjećanja i pružanja usluge i doživljaja zbog kojih nam se gosti uvijek iznova vraćaju. Valamar će u sezonu 2018. godine uložiti više od 700 milijuna kuna, a među brojnim novostima i inovacijama goste će dočekati i prvi **Valamar family hotel** od 5* u Rapcu te obnovljeni hotel **Imperial** na Rabu orijentiran na goste visokih očekivanja. Nastavljamo ulagati u naš hotel za sezonske zaposlenike pod nazivom Kuća Valamar da bismo pružili što bolje uvjete ne samo rada, nego i boravka sezonskih djelatnika u destinacijama. Ukupna ulaganja u posljednje dvije godine u **Kuće Valamar** tako će premašiti 60 milijuna kuna. Više o mogućnostima zapošljavanja u Valamaru ove sezone i odličnim uvjetima koje Valamar nudi možete čitati u ovome broju **VIV-a**.

Uživajte u prvom ovogodišnjem izdanju našega **VIV-a**!

“Vaši će se gosti osjećati kao vaši djelatnici. Ako vaši djelatnici ne osjećaju da su cijenjeni, neće to osjećati niti vaši gosti.”

Sybil F. Stershic

“The way your employees feel is the way your customers will feel. And if your employees don't feel valued, neither will your customers.”

Sybil F. Stershic

IMPRESSUM

IZDAVAČ:
Valamar Riviera d.d.
Stancija Kaligari 1,
Poreč
NAKLADA: 4030

GLAVNA UREDNICA: Ivana Budin Arhanić
IZVRŠNE UREDNICE: Deana Stipanović, Željka Bolfan
UREDNIŠTVO: Nives Matić, Vlatka Ilečić Arklinić,
Nike Labaš, Anđela Jelić, Dražen Dobrila,
Igor Munjas, Aida Šehić

FOTOGRAFIJE: Valamar arhiva, Pixsell,
Vlado Bugarin, Manuel Paljuh, Petar Lupić,
Tea Štokovac, Srđan Hulak
DIZAJN I GRAFIČKA OBRADA: Megabyte produkcija
TISAK: Grafički zavod Hrvatske d.o.o.

SADRŽAJ

VIJESTI IZ VALAMARA

Nova priznanja Valamarovim kampovima	4
Nagrada Zlatna koza	5
Novi direktor prodaje	5
Valamar na sajmovima turizma	7

TEMA BROJA

Najpoželjniji poslodavac u turizmu	8
Iskustva naših kolega	11

INTERVJU BROJA

Dragan Delač, voditelj hrane u Valamar Rivieri	12
--	----

UPLIFTING SERVICE

Najbolji radnici 2017. (1.dio)	16
--------------------------------	----

PREDSTAVLJAMO TIM

Mobilna aplikacija „My Valamar“	18
---------------------------------	----

DRUŠTVENO ODGOVORNO POSLOVANJE

Podupiremo sport i humanitarne inicijative	20
Osoba godine na Krku	22
Daroviti učenici posjetili CERN	23

DOGAĐANJA U VALAMAROVIM DESTINACIJAMA

Adventi u našim destinacijama	24
Dubrovačka Festa	29
Family Day u Valamaru	30
Zašto sportaši vole Poreč	32
Kalendar događanja veljača – travanj	35

PUTOVANJA

Dobar primjer kamping turizma: Novi Zeland	36
--	----

SPORT U VALAMARU

Treking	40
---------	----

RAZBIBRIGA

Što nam donosi kineska godina psa	42
-----------------------------------	----

NEZABORAVNI OKUSI

Kolačić sreće	43
---------------	----

NAGRADE

Nova priznanja Valamarovim kampovima

I STARSKI Lanterna Premium Camping Resort i Solaris Camping te krčki Krk Premium Camping Resort krajem siječnja dobili su nova najviša priznanja njemačkog autokluba ADAC te nizozemskog ANWB-a. Krk Premium Camping Resort 5* tako je ovjenčan nagradom ADAC SUPER Platz 2018, dok su Lanterna Premium Camping Resort 4*, Solaris Camping 3* i

Krk Premium Camping Resort 5* nagrađeni priznanjem ANWB TOP 2018. Istodobno je ANWB u jakoj konkurenciji među čak 9400 kampova odabrao Lanterna Premium Camping Resort i nominirao ga za inovativni kamp godine (s najviše implementiranih novosti) u konkurenciji četiriju europskih kampova te za kamp godine u konkurenciji 16 kampova. Uza sve to, agencija **Selectcamp** je Lanterna Premium Camping Resortu dodijelila prvo mjesto za INOVACAMP za kamp s najviše noviteta u 2017. u Europi.

UZOR EUROPSKIM KAMPOVIMA „Vrhunska usluga, praćenje trendova i uvođenje inovativnih koncepata na tržište misao je

Vrhunski doživljaj kampiranja u Istri



Glamping šator na otoku Krku

vodilja našeg poslovanja u kamping segmentu. Lanterna Premium Camping Resort i Krk Premium Camping Resort su se već ranije svrstali uz bok odabranih kampova koji predstavljaju uzor ostalim kampovima u Europi. Naravno, ova su nam priznanja dodatna motivacija da budemo još bolji te u nadolazećem razdoblju nastavimo s dodatnim ulaganjima u sadržaj i ponudu naših kampova“, izjavio je **Davor Brenko**, potpredsjednik za prodaju i marketing Valamar Riviere. ←



VALAMARU ZLATNA KOZA ZA IZNIMNE REZULTATE

KRAJEM PROŠLE GODINE dodijeljene su prestižne nagrade **Turističke zajednice Istarske županije Zlatna koza** – Capra d'oro, a Valamar Riviera na čelu s predsjednikom **Uprave Željkom Kukurinom** ponovno je potvrdila status vodeće turističke kompanije u Hrvatskoj. Naime, ova je Zlatna koza dodijeljena g. Kukurinu za iznimne rezultate u poslovanju.

VODEĆI U HRVATSKOJ

„U proteklih smo nekoliko godina zbog intenzivnog rasta postali jedan od 10 najvažnijih gospodarskih subjekata prema nizu ključnih pokazatelja kao što su rast poslovanja i vrijednosti, zapošljavanje, visina ulaganja, društvena odgovornost, izvoz, vrijednost dionice, odnosi s

investitorima i upravljanje financijama. Danas imamo veliku odgovornost jer je Valamar Riviera vodeća turistička kompanija u Hrvatskoj koja zapošljava 6000 djelatnika, upravlja s 30 hotela i ljetovališta te 15 kamping ljetovališta i posluje u pet destinacija. Vjerujemo da su djelatnici i kvaliteta najveće vrijednosti koje imamo te ćemo i dalje slijediti Valamarovu formulu jer su ulaganja u djelatnike i kvalitetu, ulaganja u proizvode i destinacije na društveno odgovoran i održiv način naš put do dugoročnog uspjeha“, rekao je Željko Kukurin. Nagrade Zlatna koza – Capra d'oro već se tradicionalno dodjeljuju za izniman doprinos na području marketinških aktivnosti u turizmu Istre. ←

NOVI DIREKTOR SEKTORA PRODAJE



Od 15. siječnja funkciju direktora **Sektora prodaje** naše kompanije preuzeo je dosadašnji voditelj **Odjela grupe i MICE prodaje za regiju sjever** Vrsaranin **David Manojlović**. David je započeo karijeru u **Valamar Rivieri** prije devet godina kao pripravnik. Njegov je razvojni put uključivao i rad na pozicijama stručnog suradnika grupe prodaje, specijalista za ključne kupce i filler programe, voditelja leisure prodaje, koordinatora inhouse prodaje, voditelja Odjela grupe i MICE prodaje te voditelja projekta razvoja MICE segmenata. „Zahvaljujem svojim nadređenima na ukazanom povjerenju u vođenje jednog od ključnih sektora u našoj kompaniji. Od samog dolaska u Valamar imao sam priliku rasti i napredovati zahvaljujući starijim kolegama mentorima te odličnom Valamarovu sustavu razvoja kompetencija i usavršavanja, kao i programu Valamar akademije“, istaknuo je David. Jedna je od ključnih poluga razvoja menadžmenta usmjerenje Valamar Riviere na internu promociju pa je najveći broj menadžera rastao i razvijao se unutar kompanije, baš poput Davida.

TRADICIONALNO DRUŽENJE S INVESTITORIMA, ANALITIČARIMA I BROKERIMA



Treće **Valamarovo** tradicionalno druženje s institucijskim investitorima, analitičarima i brokerima ovoga je puta održano krajem siječnja kako bi i na ovaj način doprinijeli produljenju turističke sezone. **Marko Čizmek**, član **Uprave Valamar Riviere** i **Filip Močibob**, voditelj **Odjela financija i odnosa s investitorima**, srdačno su ugostili 30-ak uzvanika u već poznatoj dobroj atmosferi te su ručkom zajednički proslavili uspješnu proteklu poslovnu godinu obilježenu izvrsnom suradnjom. Kasnije su se zainteresirani mogli okušati i u svojim vozačkim sposobnostima na organiziranoj karting utrci na Zagrebačkom velesajmu, što je svim sudionicima osiguralo dobru zabavu, ali i vrijedne nagrade za najuspješnije.



S lijeva: Nataša Bereš, Filip Močibob, Deana Stipanović



Uživanje u Albaniji
i Konavlima

Kolege iz Dubrovnika na izletima

PUTOVANJA ZA USPJEŠAN KRAJ SEZONE organizirali su i naši kolege iz Dubrovnika. Dok su neki otkrivali okolicu, drugi su se uputili na malo dalja odredišta. Uz puno smjeha, glazbe i veselja vratili su se bogatiji za nova iskustva. I odmorniji za nove pobjede.

OTKRIVANJE ALBANIJE

Više od 20 kolega iz centralnih službi za izlet su odabrali Albaniju. Na trodnevnom putovanju nije nedostajalo smijeha te se, kako nam kažu kolege, naučilo puno više o toj zanimljivoj državi. Prvo su dana posjetili Skadar te uživali u tradicionalnim albanskim jelima i glazbi karakterističnima za sjeverni dio Albanije u restoranu Tradita Geg & Tosk te dan priveli kraju u

glavnome gradu Tirani. Sljedeći ih je dan odveo u južni dio Albanije, u biser osmanske arhitekture srednjovjekovni grad Berat. Nazivan i „gradom tisuću prozora“ danas je muzej na otvorenom i najslikovitiji grad u Albaniji koji se nalazi pod Unescovom zaštitom. Na putu prema Dubrovniku naši su kolege posjetili i Skenderbegov grad Kruju. Bilo je to veoma poučno putovanje te su istinski sretni što su mogli posjetiti zemlju koja nije visoko na popisu turističkih zemalja, ali je i te kako vrijedi doživjeti iz prve ruke.

KONAVLE

Sektor prodaje, marketinga i upravljanja prihodima, također 20-ak kolega, organizirali su team building u Konavlima. Do tamo se vozio „Renault 4 safari tour“. Prva je postaja bila Zavičajni muzej Konavala u Čilipima. U stalnome postavu muzeja izložene su ženske i muške narodne nošnje Konavala, ostalo tekstilno rukotvorstvo te nakit, oružje, glazbala, umjetničke slike, fotografije i drugi uporabni predmeti. Otkrivanje zavičaja nastavljeno je u nedavno otvorenom Arheološkom muzeju Konavala u Franjevačkom samostanu svetoga Vlahu u Pridvorju. Nastanjene još u starijem kamenom dobu, Konavle su bile važno rimsko

trgovačko-pomorsko središte te obiluju ostatcima i bogatim nalazištima. Nakon poucnog dijela naši su se kolege opustili uz domaća autohtona vina vinarije Brajković te prave konavoske specijalitete u Mlinici Šapro.

SLAVONIJO RAVNA

Osijek, Vukovar, Ilok i Đakovo bili su odredišta stotinjak zaposlenika hotela Valamar Lacroma Dubrovnik. Najveći slavonski grad Osijek (rimski Mursa) oduševio je svojom poviješću, starom Tvrdom i životom uz rijeku Dravu. Ujedno za Osijek kažu da je grad s najviše zelenila i zelenih površina u Hrvatskoj jer se na području grada nalazi 17 parkova ukupne površine 394 000 m². Đakovo je „srce Slavonije“ i osvaja toplinom maloga grada, kulturnim i sakralnim znamenitostima (poznata dakovačka katedrala, crvena od opeke koja je i ispečena u Đakovu) te ergelom lipicanaca poznatoj diljem Europe. Dalje prema istoku nalaze se Vukovar i Ilok. Ranjeni u nedavnoj povijesti, gradovi i danas nose ožiljke, ali odišu posebnom toplinom široke slavonske duše. Posjet spomen – domu Ovčara posebno je ganuo naše kolege koji su se s putovanja vratili s mišlju o ponovnom posjetu našoj predivnoj Slavoniji. ←

Spomen - dom
Ovčara



VALAMAR NA SAJMOVIMA TURIZMA

Već se tradicionalno prije početka turističke sezone diljem Europe organiziraju brojni sajmovi vezani uz turizam na kojima sve turističke kompanije posjetiteljima (i svojim potencijalnim gostima) predstavljaju sve najbolje iz ponude. Led su 6. siječnja probile kolegice **Lana Radolović Jakus**, voditeljica tima MICE prodaje i viša suradnica MICE prodaje **Karolina Gojtan** odlaskom u Berlin na jedan od najvećih sajmova vjenčanja u Njemačkoj, na kojemu je sudjelovalo više od 100 izlagača. S obzirom na pojačan interes za vjenčanja u Hrvatskoj, počela je suradnja s berlinskim organizatorom vjenčanja **Sarah Linow**, kojima je prezentirana ponuda **Valamar Isabella Island Resorta** te **Ville Polesini**.

Nizozemski kampisti iz prve su ruke saznali novosti u kampovima od našeg kolege **Dominika** Afriča, višeg suradnika u rezervacijskom centru, koji je **Valamar** predstavljao na sajmu **Vakantiebeurs** u Utrechtu (od 9. do 14. siječnja). Brojne su novosti (od novih kućica do infrastrukture i sadržaja) u nekoliko naših kampova (**Lanterna**, **Ježevac**, **Zablaće**, **Škrila**, **San Marino**, **Padova** i **Marina**), a sve možete provjeriti na našim službenim mrežnim stranicama **www.camping-adriatic.com**.

Novosti u kampovima i hotelima u svim našim destinacijama predstavila je naša kolegica, prodajni agent rezervacijskog centra **Stefani Detemple** na sajmu **CMT Stuttgart (Caravanning & Motoring & Tourism)** od 13. do 21. siječnja. Na sajmu smo nastupili u sklopu **HTZ**-ova štanda. Jubilarno 50. izdanje CMT-a okupilo je više od 2000 izlagača iz više od 90 zemalja, a obišlo ga je više od 240 000 posjetitelja. U sklopu tog sajma održan je i **Fahrrad & Erlebnis Reisen mit Wandern** (biciklistički sajam), a biciklističku ponudu Valamara predstavili su **Toni Hrvatinić**, voditelj razvoja destinacijskog proizvoda i voditelj grupne prodaje **Aleksandar Gergorić**.



Kolegice i kolege na europskim sajmovima

ZAPOŠLJAVANJE

OBILAZAK HRVATSKIH GRADOVA



KAKO BISMO U PODRUŽNICAMA

Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje predstavili našu **Valamar Rivieru** i mogućnosti zapošljavanja i razvoja karijere, nekoliko je timova ljudskih potencijala tijekom siječnja i veljače obišlo 15 hrvatskih gradova.

SLAVONIJA

Tijekom šestodnevne rute prvo su obišli Slavoniju. **Valamarov roadshow** bio je organiziran u dvjema skupinama, a svaka je od

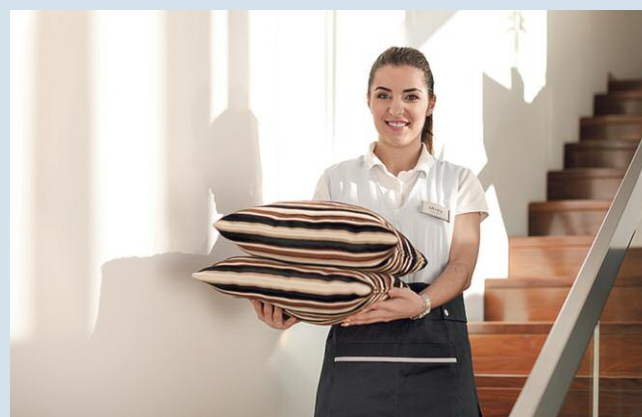


njih posjećivala gradove zasebno pa su tako kolege iz destinacije Dubrovnik posjetili redom Slavonski Brod, Županju, Vinkovce, Kutinu i Novu Gradišku. Drugi su dio tima bili kolege iz destinacija Poreča, Rapca i od ove godine iz Raba, a posjetili su Daruvar, Bjelovar, Požegu, Vukovar i Osijek. Veljača je bila rezervirana za sjeverozapadni dio pa su se timovi uputili u Karlovac, Zagreb, Rijeku i Delnice.

VELIK INTERES

U svim smo podružnicama Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje srdačno dočekani te smo odazivom zainteresiranih veoma zadovoljni. Ukupno je intervjuirano više od 500 zainteresiranih kandidata te smo s nekima već i u početnoj fazi pregovora o radu u Valamaru. Najveći je interes za radna mjesta konobara, kuhara, poslužitelja ili sobarice, ali i za rad na recepciji i hortikulturnom uređivanju. ←

PONOSNI ŠTO RADIMO DOBAR POSAO U VALAMARU



1200
UGOVORA
ZA STALNE
SEZONCE

JESTE LI ZNALI?

Hrvatski zavod za zapošljavanje proveo je nedavno anketu među nezaposlenima i prema javno objavljenim rezultatima više od 22 tisuće od trenutno 193 tisuće nezaposlenih pokazalo je interes za rad u turizmu. Prekvalifikacijom za turistička zanimanja obuhvaćeno je oko dvije tisuće osoba, a prošle ih je godine tako zaposleno otprilike sedam tisuća u turizmu i ugostiteljstvu.



NAJPOŽELJNIJI POSLODAVAC U TURIZMU

Valamar Riviera ove će godine premašiti brojku od 6600 zaposlenih u 30 hotela i 15 kampova u Poreču i Rapcu, na otocima Rabu i Krku te u Dubrovniku. Kao najveća turistička kompanija i s pravima koje jamčimo stalnim i sezonskim radnicima jedan smo od najpoželjnijih poslodavaca u državi

20%
VEĆA
PRIMANJA



U VALAMARU JE U TIJEKU intenzivno zapošljavanje za nadolazeću sezonu. Interes za zapošljavanje kod jednog od najpoželjnijih poslodavaca u turizmu je velik te nam se značajan broj sezonskih zaposlenika vraća iz godine u godinu. Samo neki od razloga su iznadprosječne plaće koje su 20 posto više od prosjeka sektora, odlični uvjeti rada, osiguran smještaj za nedomicilne sezonce uz tri obroka dnevno na teret poslodavca, kvalitetna organizacija posla i poštivanje prava radnika. Zato nam je uvijek drago kad naši zaposlenici osobama koje su u potrazi za poslom kažu za **Dobar posao u Valamaru**. Smještaj za nedomicilne sezonce u Valamaru dosegno je nove standarde u Hrvatskoj u hotelima za zaposlenike **Kuća Valamar** u Krku i Rapcu, a od ove godine i u Poreču. Zaposlenike u Kući Valamar čekaju sobe s potpuno novim namještajem i

vlastitim kupaonicama, televizorom i hladnjakom; potpuno opremljena kuhinja, blagavaonica, prostor za odmor s Play Stationom, TV-om, DVD-om, WiFi-jem i besplatnim internetom, praonica s perilicom i sušilicom rublja, vrt s roštiljem i fitness spravama. Briga o zaposlenicima jedna je od naših strateških inicijativa i stoga ove godine planiramo potpisati čak 1200 ugovora za stalne sezonce i 400 novih ugovora za stalni radni odnos.

VALAMAR +3

Tražimo različite profile zaposlenika, ponajviše konobare ili konobarice, sobarice, kuhare ili kuharice, prodavače, pomoćne kuhare, čistačice, kuhinjske radnike, pomoćne konobare, animatore, recepcionare, sommeliere, pizza-majstore, vrtlare i druge. Biti stalni sezonac u Valamaru u programu

Valamar +3 znači jamstvo zapošljavanja najmanje 9 do 12 mjeseci svake od naredne triju godina, što jamči i stabilna i kvalitetna primanja tijekom cijele godine. U trogodišnjem pak razdoblju stalni sezonac zasluži status zaposlenog radnika te produženo mirovinsko i zdravstveno osiguranje. Osim toga, sezonski je posao i prvi korak prema stalnom cjelogodišnjem zapošljavanju. **Valamar Riviera** ujedno je i najveći investitor u turizam te je do sada uložila više od četiri milijarde kuna u hotele, ljetovališta i kampove koji su dobitnici brojnih međunarodnih nagrada i priznanja. Sve nas to čini kompanijom s najboljim uvjetima u Hrvatskoj za rad u turizmu, kompanijom koja pruža priliku za razvoj karijere u najatraktivnijem gospodarskom sektoru. Jedan je od naših strateških ciljeva biti →

UPOZNAJTE SVOJE PRIJATELJE S POGODNOSTIMA SEZONSKOG RADA U VALAMARU

- **Valamar Riviera** nudi najbolje uvjete u Hrvatskoj za sezonski rad u turizmu.
- Plaća u Valamaru 20 je posto veća od prosječne plaće u turističkom sektoru.
- Za sve sezonske radnike koji dolaze raditi u destinacije izvan svog mjesta prebivališta osiguran je smještaj i tri obroka dnevno na teret poslodavca
- Valamar je uložio više od 60 milijuna kuna u **Kuću Valamar**, hotele za sezonske zaposlenike u destinacijama.
- Sezonski je posao prvi korak prema stalnom cjelogodišnjem zapošljavanju i razvoju karijere u turizmu jer je Valamar za 2018. godinu ponudio 1200 ugovora za stalnog sezonca u okviru programa **Valamar +3** i 400 novih ugovora za stalni radni odnos.

PONOSNI ŠTO RADIMO DOBAR POSAO U VALAMARU



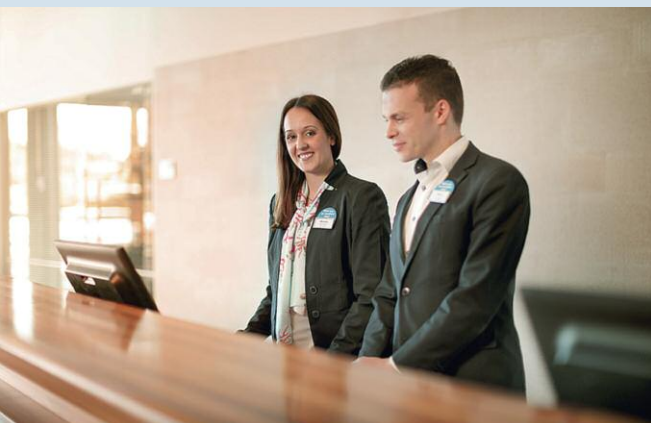
Tražimo različite profile zaposlenika

→ prepoznani kao najpoželjniji poslodavac u turizmu i stoga kontinuirano ulažemo u ljudske potencijale s ciljem progresivnog povećavanja plaća i poboljšavanja uvjeta za rad. Iza nas su dvije sjajne godine rasta poslovanja izvan glavne turističke sezone i taj se trend očekuje i u narednom razdoblju.

BROJNE PRILIKE

Kao najveći poslodavac u sektoru nosimo veliku odgovornost pokazati što znači kvalitetno upravljanje ljudskim potencijalima, a što je rezultiralo razvitkom niza kvalitetnih mjera i programa. Nudimo brojne prilike za posao, razvoj karijere i napredovanje pa tako osiguravamo više od 20 sati edukacija i treninga po zaposleniku, 18 programa nagrađivanja za zaposlenike te redovnu dodatnu stimulaciju i božićnicu na kraju godine. Svi se sezanci zainteresirani za rad u Valamaru prijavljuju za posao preko kompanijske mrežne stranice www.valamar-riviera.com. ←

400 NOVIH UGOVORA ZA STALNO



OD PRIPRAVNIKA DO NAJBOLJEG RADNIKA:
MATEA MILANOVIĆ, Sektor ljudskih potencijala

VALAMAR PREPOZNAJE KVALITETNOG RADNIKA I NASTOJI GA ZADRŽATI

VJERUJEMO DA BI Matea bila vrhunska liječnica da je slijedila svoju prvu želju o upisu studija medicine. Međutim, na našu veliku radost, karte su se ipak drugačije posložile i, nakon što se upoznala s novim predmetom u srednjoj školi, shvatila je da je psihologija ipak ono što je ispunjava jer se zaljubila u predmet od prvog susreta. Da je to bila odlična odluka za Mateu dokazuje činjenica što je u relativno kratkom vremenskom razdoblju u Valamaru proglašena najboljim radnikom 2017. godine u **Sektoru ljudskih potencijala**.

MEĐU NAJBOLJIMA

Nakon završene opće gimnazije u Bujama, Matea se odlučuje za studij psihologije na **Universita degli studi di Trieste** u Italiji. Kako kaže, oduvijek joj je bila želja raditi u Valamaru pa se razveselila kad je na kraju studija vidjela objavljen natječaj za stručno osposobljavanje u ljudskim potencijalima **Valamar Riviere**. S obzirom na to da je još uvijek studirala, nadala se da će se natječaj ponoviti dogodne kada završi preddiplomski studij. Uz nadu i veliku želju za radom u Valamaru, dogodilo se ono što je potajno priželjkivala. Natječaj se ponovio, a ona nas od prijave do danas oduševljava. Matea je odradila stručno osposobljavanje i zbog iznimno predanog rada i potencijala dobila mogućnost koju je shvatila vrlo ozbiljno. Zbog odličnog odnosa

prema poslu obujam posla joj se od relativno nedavnih početaka doista povećao. „Bavim se regrutacijom, objavom natječaja, prikupljanjem životopisa, ali radim i odabire i testiranja te sudjelujem na intervjuima. Odgovorna sam za stipendiste, prikupljam njihove prijave, sudjelujem u odlučivanju o destinaciji u kojoj će se zaposliti te sam s njima u stalnoj komunikaciji“, kaže Matea. Upravo su veliki trud i napori koje je uložila u radu sa stipendistima, čija su očekivanja premašena zbog njezina zalaganja, bili važan faktor pri odabiru najboljeg radnika, uz odlične poslovne vještine koje njeguje i primjenjuje svakoga radnog dana.

TREBA SE TRUDITI

„Za nekoliko se godina i dalje vidim u Valamaru, a tko zna, možda jednoga dana i na poziciji direktora ljudskih potencijala“, uz smijeh kaže Matea. O radu u Valamaru i kompaniji općenito ima samo riječi hvale. „U Valamaru mi se najviše sviđa činjenica što je to velika kompanija s velikim brojem ljudi, a komunikativna sam i volim raditi s ljudima pa mi to iznimno odgovara. U kompaniji me oduševilo to što se prepoznaje kvalitetnog radnika i nastoji ga se zadržati“, iskreno govori Matea i nastavlja „Širimo se svaki dan, stalno objavljujemo natječaje, stalno tražimo nove radne snage, a to je u negativnom trenutku kada ljudi



sve više odlaze iz Hrvatske jako pohvalno, ulijeva nadu, ali i pokazuje drugu stranu priče“, ističe Matea. Kao mlada osoba koja je napredovala i radi u kompaniji koja ulijeva sigurnost i povjerenje, ona jasno naglašava kako bi trebali više slušati priče ljudi koji su ostali u Hrvatskoj i koji su tu odlučili graditi karijeru. „Mladi bi ljudi trebali razmišljati na način da mogu postići sve što žele. Trebaju biti proaktivni i pravi ljudi će to sigurno prepoznati. Međutim, tu nema mjesta polovičnom radu i očekivanju da će uspjeh pasti s neba. Treba se truditi“, zaključuje Matea.

DOBAR PRIMJER

Trud je neizostavan faktor za uspjeh. Matea uz svakodnevne poslove u ljudskim potencijalima nakon radnog vremena pronalazi vrijeme za završavanje diplomskog studija psihologije u Italiji. Studiranje joj olakšava činjenica što je sve online pa se u već poprilično ispunjenom rasporedu ipak uspijeva organizirati i bez problema polaže ispite te uspješno privodi studij kraju. Simpatična Matea dobar je primjer mlade osobe koja dokazuje da se sve može kad se hoće, a da se može postići sve što se zamisli, ovisi samo o nama samima. Želje su jedno, a praksa je drugo. Ako povežemo jedno i drugo, uspjeh nužno slijedi. Matei zahvaljujemo na inspiraciji i želimo joj da što dulje ostane djelom naše velike obitelji! ←

Matei je oduvijek bila želja raditi u Valamaru

ISKUSTVA NAŠIH SEZONACA

HRVOJE PRKAČIN,
voditelj sale u hotelu Valamar Dubrovnik President

Posao, atmosfera, plaća, ekipa, moji kolege i nadređeni, sve me oduševilo. Odlučio sam ostati tu, dati sve od sebe i pokušati napredovati. Tako sam od pomoćnog konobara vrlo brzo stigao do voditeljske pozicije u restoranu hotela **Valamar Dubrovnik President**. Imao sam sreću da sam došao u **Valamar** koji se trudi zadržati kadrove koji pokazuju interes. Trenutno sam na Valamarovoj akademiji kroz koju poslodavac prepoznaje potencijal zaposlenih i pruža im priliku za razvoj i napredak.



IVANA ŠKOFLIČ,
glavni konobar u Valamar Girandella Resortu

Volim raditi u Valamaru jer ovdje imamo prilliku napredovati, razvijati se, dodatno se educirati. Osobno nisam propustila niti jednu priliku za edukaciju i trening. Učila sam talijanski, njemački i engleski jezik. Posao je zanimljiv, dinamičan i pun izazova. Puno dajem, ali puno i dobivam. Kompanija te izgradi i kao osobu. U Valamaru je samo nebo granica!



GORAN PRGOMET,
banjin u Krk Camping Premium Resortu

Kažu da kod nas nema posla. Ja sam dokaz da ipak ima. U Valamaru počnete kao sezonac, ali imate mogućnost napredovanja. Već sam dobio ugovor stalnog sezonca, a imam šansu dobiti ugovor na neodređeno te stalni radni odnos. Smještaj je izvrstan, jako je važno kad znaš da se ne moraš brinuti za smještaj i hranu. To je velika pogodnost Valamara. I ljudi s kojima radim su odlični, svi smo si međusobna podrška. Svi su ugodni, prijateljski raspoloženi i rado će pomoći. ←



DRAGAN DELAČ, voditelj hrane u Valamar Rivieri

Ponosni na naše F&B koncepte

Ova će godina biti na tragu prošle jer su u završnoj fazi implementiranja koncepti kojima ćemo zaokružiti ukupnu ponudu te Valamar učiniti još atraktivnijim našim gostima. Možemo biti ponosni na naše koncepte Pentolu, Grano Duro, Mezzino i ostale objekte koje su gosti odlično prihvatili

KOLEGU DRAGANA rijetko ćete naći u jednom od naših porečkih ureda, ulovit ćete ga negdje na terenu kako „leti“ od hotela do hotela i brine se da naši gosti uživaju u vrhunskim i kvalitetnim obrocima. Ovaj „kuhar po uvjerenju“ našoj se kompaniji pridružio prije dvije godine, a u nastavku pročitajte što nam je ispričao o svojoj karijeri, trendovima u gastronomiji u turizmu te kontroli kvalitete namirnica.

Možete li nam reći nešto više o Vašem dosadašnjem tijeku karijere i poziciji u Valamaru?

Moj je kuharski put započeo odlaskom u najstariju republiku na svijetu San Marino i ondje sam proveo dugi niz godina radeći u renomiranom restoranu Righi. Od tadašnjeg sam šefa prikupio prva saznanja o modernim načinima kuhanja i prvi se put susreo s Michelinovom zvjezdicom

koju restaurant ponosno nosi. Uz kuhanje sam izbrusio i talijanski jezik jer sam dotad znao otprilike četiri riječi. Uz francusku modernu kuhinju, naučio sam i talijansku, a imao sam priliku naučiti sve tajne izrade tjestenine na ruke *al mattarello*. Karijeru nastavljam na kruzeru *Silversea* kao *chef de partie* u prestižnom restoranu *La Terazza* kapaciteta 200 sjedećih mjesta. Nakon nekoliko mjeseci promoviran sam u *sous-chefa* te sam sljedeći niz godina bio u izvršnom timu kuhinjskih operacija. Nakon toga postajem izvršni šef u hotelu *Mons* u Ljubljani, a bio sam i član tima koji je jednu internacionalnu hotelijersku kompaniju doveo u Republiku Sloveniju te sam sudjelovao u raznovrsnim hotelijerskim projektima. Priliku za rad u našem *Valamaru* dobivam prije točno dvije godine, na poziv

direktora *Sektora hrane i pića* g. *Darija Kinkele*. Ponudu sam prihvatio bez trunka razmišljanja jer mi je predstavljalo veliki izazov i čast imati priliku biti dijelom najveće i najbolje hotelijerske kuće.

Trendovi u gastronomiji s vremenom se i mijenjaju. Na koji način u Valamaru pratimo suvremene pristupe u pripremanju i konzumiranju različitih vrsta jela?

Evidentan je razvoj gastronomije i same kuhinje kao početnog mjesta pripreme hrane. Radi što bolje i kvalitetnije pripreme u današnjoj modernoj kuhinji možete pronaći puno elemenata koji potječu iz farmaceutske industrije jer su, igrom slučaja, tehnike kojima se danas služimo potekle iz laboratorija lijekova. Jedna je od najpoznatijih tehnika za koju je većina ljudi čula tehnika *sous-vide*, nastala početkom 70-ih godina u jednom francuskom istraživačkom centru za lijekove. Ostalo je bila samo mašta i kreativnost šefova i kuhara koji su je doveli do savršenstva.

U Valamaru pratimo sve svjetske trendove (liofilizaciju, sušenje i pečenje s pomoću dušika, →

U današnjoj modernoj kuhinji možete pronaći puno elemenata koji potječu iz farmaceutske industrije jer su, igrom slučaja, tehnike s kojima se danas služimo potekle iz laboratorija lijekova

DRAGAN DELAČ, voditelj hrane u Valamar Rivieri

→ *sous-vide* te različite ostale tehnike). Godinama je bilo uvrješeno mišljenje da se meso peče na 200 stupnjeva, povrće kuha na 100 itd. Današnja je kuhinja znatno sofisticiranija u pripremi te možemo reći da imamo 20 različitih temperatura za pripremu različitih namirnica kojima jela dovodimo do savršenstva. Najvažnija su načela svih modernih kuhinja čistoća, tehnika i praktičnost. Što se tiče konzumacije hrane, najveću promjenu u pogledu i shvaćanju pojma objedovanja čini način. Naime, mijenjanjem ljudskih navika, mijenjao se i sam pristup. Tako je danas više zastupljen street food koji ne podrazumijeva nužno brzu hranu, nego i kreativnu, tradicionalnu ili modernu kuhinju pripremljenu uz cestu, ne nužno u čvrstom objektu. Dio gostiju preferira pojesti nešto brzo, ne zadržavati se u restoranu dva sata, nego to vrijeme iskoristiti za obilazak mjesta. U Valamaru pratimo zahtjeve gostiju te se već implementiraju koncepti koji će zadovoljiti i taj segment. Uz razvijanje novih koncepata, a da bismo zadovoljili potrebe naših gostiju, nastojimo pri stvaranju novih jelovnika aktivno uključiti i male, lokalne proizvođače hrane. Pružanjem potpore malim proizvođačima nismo samo povećali ekonomski rast mikrolokacija, nego smo i osigurali dnevnu isporuku svježih namirnica.

U turizmu je iznimno važno ukorak pratiti potrebe gostiju, pa tako i u gastronomiji kao vrlo važnom segmentu ukupne turističke ponude. Kako Valamarovi F&B servisni koncepti odgovaraju na prehrambene potrebe pojedinih skupina gostiju?
Potrebe naših gostiju uvijek su u prvom planu pa i naši F&B

koncepti prate današnje stanje u modernom svijetu. Razvoj prehrambene industrije učinio je sve vrste hrane i namirnica dostupnima u svakom trenutku, bez obzira na godišnje doba, porijeklo i zemlju. Slijedom toga nastavili smo konzumirati visokokaloričnu i genetski prilagođenu hranu, a smanjili fizičke aktivnosti što je dovelo do pojave intolerancije na hranu. Razvoj industrije hrane najbolje se iščitava iz posebnih potreba gostiju koje su s godinama sve veće. U našim smo F&B konceptima uspjeli zadovoljiti većinu potreba naših gostiju, od bezglutenskih proizvoda, proizvoda s niskim glikemijskim sastavom, proizvoda bez laktoze itd. Istodobno vodimo brigu i o našim gostima koji su vegani ili vegetarijanci te gostima koji dolaze iz udaljenijih dijelova svijeta.

Koliko je važna kontrola kvalitete i porijekla namirnica te samog načina pripreme hrane? Kako se kontrolira?

Kontrola kvalitete namirnica ključna je ne samo iz aspekta kvalitete namirnice, nego i s troškovne strane. Iz iskustva znam da je „jeftinije uglavnom skuplje“, u prvom redu tu mislim na ukupni trošak namirnice od pripreme do gosta (radna snaga, čišćenje namirnice, toplinska obrada, kalo). U našim obilascima kuhinja susrećemo se s primjerima nekvalitetnih namirnica koje se odmah vraćaju dobavljaču. Odjeli hrane i pića po objektima, kao i korporativni F&B odjel stalno kontroliraju namirnice i jela koja se poslužuju našim gostima te s odjelom nabave uspješno odgovaramo na sve izazove s kojima se susrećemo tijekom godine. Osim kvalitete namirnica, veoma je važna i sama priprema i obrada. Pripremili smo niz



radionica u kojima ćemo dodatno obučavati naše djelatnike. Na radionicama će se obrađivati područja *gardemange*, *soussier*, *rotisseur* te ostala područja.

Koji su bili najvažniji F&B projekti u 2017. i možete li nam nešto više otkriti o novim projektima koji nas očekuju ove godine?

Prošla je godina bila uspješna i uveli smo puno novih koncepata. Steak House, Grano Duro, Sundance, Green and Grill, Tuna Bay samo su od neki od projekata koji su uspješno integrirani u našu kuću. Ova će godina biti na tragu prošle jer su u završnoj fazi implementiranja koncepti kojima ćemo zaokružiti ukupnu ponudu te Valamar učiniti još atraktivnijim našim gostima.

Prema Vašem iskustvu, vole li Valamarovi gosti autohtona jela i okuse ili su više skloni modernijim

varijantama pa i spajanju naizgled nespojivog. Što je popularnije?

Naši gosti definitivno vole kušati autohtonu kuhinju koju pripremamo na više načina, bilo da je poslužujemo na moderan način kao fuziju novoga i staroga ili kao tradicionalno jelo. Moramo još poraditi pa tu jedinstvenu i unikatnu kuhinju iz naših regija još bolje približiti gostima. Mislim da većina gostiju našu gastronomiju percipira kao dio balkanske kuhinje, što je daleko od istine. Ako govorimo o autohtonoj kuhinji Istre i Primorja, ona je sama po sebi unikatna jer sadržava najbolje iz kuhinja Italije, Hrvatske i Austrije. Na tom se tragu rodila ideja o novom konceptu naših restoranta pod nazivom **Quattro Cucine**, koja bi se bazirala na kuhinjama koje su u prošlosti naših krajeva ostavile duboki trag. Quattro Cucine bi bila fuzija najboljih jela iz kuhinja država koje

nas okružuju prezentirana na moderan način. Čarolija kuhanja leži u receptu jer daje kuharu mogućnost da ga promijeni i jelo učini još boljim i savršenijim. Većinu karijere kuhar provede stvarajući recepte i poboljšavajući ih, tako da trebamo autohtone recepte izvući iz starih knjiga i ponuditi ih našim gostima.

Po čemu se Valamarova F&B ponuda posebno ističe?

Naša se ponuda u prvom redu ističe kvalitetom i prezentacijom jela i pića. Kontinuirano poboljšavamo našu ponudu prateći svjetske trendove i našim se gostima trudimo ponuditi najbolje

Kontrola kvalitete namirnica ključna je za poslovanje

namirnice. Moram se osvrnuti i na naša dva fine dining restoranta **Spinnaker** i **Miramare**, koji su ušli u prestižni vodič **Gault Millau**. Obavezni su i stalno usavršavanje i obuka zaposlenika ako želimo ostati među najboljima. Kontinuirano radimo na poboljšanju F&B usluge u našim objektima. Možemo biti ponosni na naše koncepte **Pentolu**, **Grano Duro**, **Mezzino** i ostale objekte koje su gosti odlično prihvatili. S aspekta prezentacije napravili smo veliki iskorak prateći trendove pri nabavi sitnog inventara za naše objekte.

Tko je Vaš kulinarski uzor i imate li neka jela koja posebno volite pripremati?

Moji su kulinarski uzori **Heston Blumenthal** i **Daniel Humm**, šefovi koji su svjetsku gastronomsku scenu okrenuli naglavačke. Heston je pionir u molekularnoj kuhinji, a Daniel je šef u najboljem restoranu na svijetu **Eleven Madison park** u kojemu kuhanje odveo u neku drugu dimenziju. Sam najviše volim pripremati jela našega kraja.

Što Vas inspirira u poslu? Odakle najviše crpate nove ideje?

Svaki posao koji se radi sa srcem i dušom daje rezultate. Zadovoljstvo naših gostiju me inspirira i motivira da budemo još bolji. Nove ideje crpim čitajući stručne knjige, raznmjenom ideja sa svojim kolegama po svijetu, stalnim učenjem novih načina pripreme namirnica... Kao što sam već rekao, čarolija jela leži u receptu, a ovisi samo o vama kako ćete ga interpretirati.

Kako najčešće provodite slobodno vrijeme?

Sve svoje slobodno vrijeme bezrezervno posvećujem obitelji, a opušta me i čitanje knjiga. ←

Čarolija kuhanja leži u receptu jer daje kuharu mogućnost da ga promijeni i jelo učini još boljim i savršenijim. Većinu karijere kuhar provede stvarajući recepte i poboljšavajući ih

DIVIZIJE I SEKTORI KORPORATIVNIH SLUŽBI

UP!LIFTING RADIONICA

NAJBOLJI RADNICI 2017. (1. DIO)

I OVE SU GODINE potpredsjednici i direktori sektora nominirali svoje radnike za ovogodišnju nagradu. Kriteriji za odabir i prijedlog radnika, osim uobičajenih zahtjeva posla i korporativne kulture, odnose se na:

1. spremnost za preuzimanje i obavljanje dodatnih poslova
 2. spremnost za rješavanje složenih problema i unapređivanje prakse
 3. izniman doprinos sektoru u internoj i eksternoj komunikaciji te pružanju usluga klijentima
 4. stalna težnja k usavršavanju te inovacijama u praksi i profesiji.
- Rekapitulacija nominiranih radnika uz obrazloženja:

URED UPRAVE

Ivan Devoić
samostalni pravnik
Zaposlen je u odjelu pravnih poslova u Dubrovniku. Marljiv, odgovoran, stručan i samozatajan marljivo izvršava sve poslove te rješava samostalno sve iz svoje mjerodavnosti, samoinicijativno pokreće procese i/ili poslove ne čekajući da se to od njega zatraži ili ukazuje na problem. Posebno ističemo njegov izniman doprinos u komunikaciji, raspoloživosti i dostupnosti suradnicima i internim klijentima u **Regiji Dubrovnik**.



DIVIZIJA ZA OPERACIJE

Irena Ćurčić
pomoćnik direktora hrane i pića
Savjesna i pouzdana osoba koja ne samo što odgovorno izvršava svoje zadatke, nego u radu pokazuje inicijativu i samostalnost, čime uvelike doprinosi rezultatu rada svih dijelova sektora. Daje pozitivan doprinos komunikaciji u sektoru i izvan njega, spremno preuzima druge poslove i lako usvaja nove procedure te ih i stalno unapređuje. Iskazuje inicijativu i skrbnost pri rješavanju konkretnih zadataka u tekućim poslovima i u odnosima.



DIVIZIJA PRODAJA I MARKETING

Igor Šeruga
specijalist direktnih marketinških kampanja
Pouzdan suradnik i vrijedan radnik u svakom trenutku spreman pomoći definitivno je osoba na koju se uvijek može računati. Poslove iz svoje mjerodavnosti rješava samostalno i samoinicijativno pokreće procese ne čekajući da se to od njega zatraži ili ukazuje na problem. Poseban je doprinos u 2017. godini dao razumijevanju i odabiru marketinške cloud tehnologije.



Valentina Picco
suradnik online i direktne distribucije
Valentina je izuzetno marljiva te s visokom razinom točnosti odraduje sve zadatke, zaposlenik koji pomiče granice uvijek tražeći nove izazove u kojima se uvijek izvrsno snađe. Uvijek vedra, nasmijana i raspoložena dobar je duh odjela online distribucije pa stoga nije iznenađujuće da poslove koji uključuju komunikaciju s vanjskim partnerima ili s kolegama iz ostalih sektora odraduje s lakoćom.



DIVIZIJA RAZVOJ, ODRŽAVANJE I TEHNIČKI SERVISI

Zoran Terzija
specijalist investicijskih projekata
Zoran je od prvoga radnog dana u Valamaru pokazao veliki entuzijazam u obavljanju radnih zadataka, veoma se brzo uklopio u radni tim, a uspostavio je dobre odnose s kolegama iz ostalih službi s kojima suraduje. Donosi stručni pristup i pouzdanost pri obavljanju radnih zadataka i realizaciji operativnih dogovora. U radu pokazuje visok stupanj odgovornosti, a svakom zadatku i obavezi pristupa s jednakom ozbiljnošću i optimizmom djelujući pri tome pozitivno na ostale kolege i radno okruženje.



Anton Romito
voditelj skladišta rezervnih dijelova i potrošnog materijala
Anton Romito dugogodišnji je zaposlenik Valamar Riviere. U 20 godina radnog staža sve je izazove i zadatke savjesno odradio, a stručna znanja nesebično dijelio s ostalim kolegama. Proaktivno je sudjelovao u unapređivanju poslovnih procesa, a u zahtjevnim situacijama svojom je profesionalnošću bio primjer svim kolegama. Osoba vedrog duha, velikog srca te ponajviše pozitivnog stava prema poslu zasigurno zaslužuje biti nagrađena za trud i doprinos u radu.



SEKTOR NABAVE

Jasmina Kolarić
specijalist u nabavi
Savjesna i staložena osoba koja je u radu pokazala inicijativu i samostalnost te je vrlo predana i pouzdana. Uvijek pozitivna i dostupna, spremna za pomoć, definitivno je osoba na koju se može računati. Iznimno je kvalitetan član tima i svojom otvorenom komunikacijom te usmjerenošću na rezultat i odnose s kolegama doprinosi razvoju cjelokupnog tima sektora nabave. ←



Učimo i dalje kako pružiti izvrsnu uslugu

„Izvršna usluga zahtijeva više od treniranja usluge i definiranja standardnih procedura. Samo potpuno integrirana kultura usluge postiže održive rezultate!“
Ron Kaufman

S CILJEM IZGRADNJE kulture pružanja izvrsne usluge nastavljamo s aktivnostima na projektu poboljšanja usluge kroz **Up!lifting**. Proteklu smo godinu završili inspirativnim gostovanjem **Rona Kaufmana**, a već krajem siječnja 2018. godine održana je Up!lifting radionica za Up!lifting trenere koju je vodila gđa **Linda Tan**, certificirani Up!lifting trener s višegodišnjim iskustvom iz Singapura i članica tima **Rona Kaufmana**. Dvodnevna radionica održana je u dvorani **Parentium** 25. i 26. siječnja s ciljem upoznavanja kolega s načinom vođenja Up!lifting treninga. Poseban je cilj radionice bio i ponovno certificiranje postojećih Up!lifting trenera, kao i uvođenje Up!lifting kulture u sve odjele **Valamara**, uključujući i korporativne službe. Tema radionice održane 25. siječnja bila je izvrsnost usluge (engl. *service excellence*). Tridesetak menadžera i sedam trenera razmatralo je načela izvrsnosti usluge u grupnim aktivnostima, raspravama i vježbama. Sudionici su vježbali kako primijeniti i upotrijebiti u praksi alate za postizanje izvrsnosti usluge na radnome mjestu. Obradene su raznovrsne teme poput primjerice programa orijentacije za nove zaposlenike, prijave, objave, kongresa, svadba, grupa i drugih.

UP!LIFTING USLUGA – VALAMARTIST OSNOVE

Uvijek se ponašaj prema kolegama i gostima sukladno našoj kulturi usluge:



Tema je radionice održane 26. siječnja 2018. bila kultura usluge. Pri izgradnji jake, održive i vrhunske kulture usluge prvi je korak stvaranje čvrstih temelja u razumijevanju zajedničkog jezika, koji smo u Valamaru postigli. Razumijemo razine usluge koje pružamo u Valamaru i nastojimo da naša usluga za gosta bude nevjerovatna!

RAZINE USLUGE U VALAMARU



Radionica nam je omogućila upoznavanje brojnih alata koji će nam pomoći pri daljnjem širenju Up!lifting kulture u našoj kompaniji, a to su materijali za vođenje internih radionica, odnosno internih Up!lifting treninga koji nisu samo usmjereni na goste, nego i na kolege i partnere. Tijekom Up!lifting radionice stekli smo iznimno vrijedno obrazovanje koje omogućuje timovima i njihovim članovima da stvore akcijske planove s ciljem održavanja i postavljanja novih viših ciljeva vrhunske usluge.

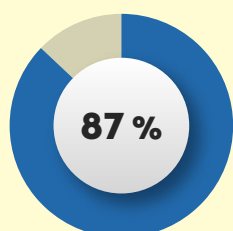
REZULTATI RADIONICE

- Razumijevanje razloga zbog kojih se usluga stalno treba poboljšavati.
- Identifikacija točaka percepcije svake usluge, njihova važnost i poboljšavanje.
- Fokus na ključne kategorije usluge za naše goste – kako dodati uslugu veću vrijednost: program odanosti, V level i drugi servisni koncepti.
- Preuzimanje osobne odgovornosti.
- Inspiracija za nove ideje pri poboljšavanju usluge. ←

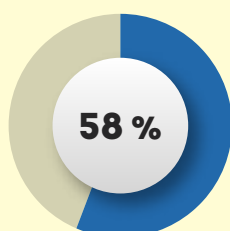


POKAZATELJI ZADOVOLJSTVA

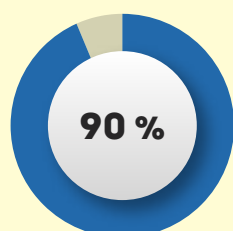
Ukupno
zadovoljstvo gostiju:



Unbelievable
indeks:



Djelatnici:



PREDSTAVLJAMO TIM: MOBILNA APLIKACIJA 'MY VALAMAR'

Valamar na dlanu: sve informacije i usluge na jednom mjestu



Saša Smolinski

Do ljeta se aplikacija planira implementirati u dodatnih 10 objekata

DIGITALIZACIJA I INOVACIJA važne su u Valamaru jer nam omogućuju da idemo u korak s novim trendovima i jamče konkurentnost, ali nam i omogućuju da uslugu podignemo na višu razinu i gostima uistinu pružimo odmor iz snova i nezaboravna sjećanja. Upoznajte tim čija je misija upravo to – uz pomoć inovativnih ideja i modernih tehnologija stvoriti alat koji će boravak u našim destinacijama gostima učiniti još ugodnijim: mobilnu aplikaciju **My Valamar**. Projekt mobilne aplikacije My Valamar pokrenut je u direktnom marketingu, u CRM odjelu koji čine **Martina Šolić**, direktorica direktnog marketinga i sponzor projekta, **Mihaela Prekalj**, voditeljica odjela CRM-a i voditeljica projekta My Valamar (zadužena za prvu fazu implementacije, daljnji angažman pri

promociji aplikacije i implementaciji u objektima), **Saša Smolinski**, voditelj projekata i analitike u CRM-u i voditelj projekta My Valamar (zadužen za drugu i treću fazu implementacije te daljnji razvoj aplikacije), **Franko Radoš**, voditelj odjela IT-ja i e-poslovanja (rad na integraciji aplikacije s IT sustavima u Valamaru) te **Marina Pemper**, pripravnica u CRM-u, zadužena za prikupljanje i unos sadržaja aplikacije, komunikaciju s hotelskim odjelima koji sudjeluju u aplikaciji, testiranje i edukacije. Uvelike su pomogle i kolege iz sektora operacija, čije je iskustvo bilo ključno pri postavljanju procesa u aplikaciji.

Današnji su gosti mahom generacija koja voli istraživati i biti u tijeku sa svime što se događa u destinaciji, mobilni su i – povezani. Stoga je cilj projekta bio razviti aplikaciju koja će pružiti podršku na cjelokupnom potrošačkom putu gosta (*customer journey*), uključujući razdoblje prije dolaska, boravak u objektu i destinaciji, komunikaciju u realnom vremenu između hotelskog osoblja i gostiju te razdoblje nakon boravka (*post-stay*).

„U samom je početku ideja bila razviti tri zasebne aplikacije koje pokrivaju tri teme: hotele i resorte, kampove te Perfect Experience Creator“, objašnjava nam Mihaela. „Međutim, zaključili smo da je najbolje rješenje razviti aplikaciju koja će podržati sve teme, ali na način da se brandingom i sadržajem prilagodi smještajnom objektu u kojemu gost boravi.“ S obzirom na velik broj tema i

funkcionalnosti aplikacije, ali i zadanih rokova, odabir partnera za projekt bio je izazovan posao. Među domaćim i inozemnim ponuđačima bilo je važno pronaći partnera koji ima iskustva u implementaciji sličnih rješenja za hotelsku industriju i koji je spreman potpuno se posvetiti projektu i dati doprinos pri kreiranju novih ideja. „U projekt smo krenuli s poljskom tvrtkom **Ailleron** koja razvija sustav hotelske tehnologije nove generacije **Ilumio Mobile Concierge**, a koji predstavlja i 'kostur' mobilne aplikacije My Valamar. Preduvjet za ostvarivanje planiranih funkcionalnosti bila je i integracija s različitim sustavima i partnerima, uključujući hotelski PMS, CRM, *payment gateway*, sustav elektroničkih brava, rezervacijski sustav smještaja, rezervacijski sustav doživljaja, sustav za prijavu kvarova i slično“, prisjeća se početaka Mihaela te nastavlja: „Zbog kompleksnosti je implementacija aplikacije planirana u tri faze. U prvoj je fazi aplikacija implementirana u **Isabella Island Resortu** i **Valamar Girandella Resortu** (lipanj 2017.) te hotelu **Valamar President** (rujan 2017.). Do ovoga ljeta planiramo implementirati aplikaciju u još deset naših objekata.“

Fokus je funkcionalnosti prve faze na boravku gosta i uključuje:

- brzu prijavu (*check-in*) do 48 sati prije dolaska, koja gostu omogućuje prijavu s bilo kojeg mjesta
- pregled stanja i plaćanje hotelskog računa te jednostavnu odjavu iz sobe



- mobilni ključ – otključavanje vrata mobilnim uređajem (dostupno samo u Valamar Girandella Resortu)
- pregled aktivnosti i događaja u resortu koje gost može dodati kao podsjetnik u svoj interaktivni kalendar
- pregled svih usluga i sadržaja u resortu, uključujući i lokacije na mapi za jednostavnije snalaženje
- rezervaciju stola u restoranima
- komunikaciju *push* obavijestima uz korištenje *beacon* tehnologije, informacije o posebnim ponudama
- *live chat* s recepcijom i *conciergeom*
- pregled i narudžbu hrane i pića u sobu (*room service*)
- prijavu kvarova i slanje zahtjeva za čišćenje sobe.

Kroz drugu i treću fazu razvoja aplikacije očekuje nas još više atraktivnih funkcija, koje proširuju korištenje aplikacije na razdoblja prije i nakon boravka:

- uključivanje modula programa vjernosti (*loyalty*) koji će omogućiti gostu praćenje aktivnosti u programu odanosti te evidenciju rezervacija i boravaka
- mogućnost pregledavanja hotelskog direktorija i rezervaciju smještaja
- pregled i rezervaciju ponude **Perfect Experience Creator**
- kratke ankete zadovoljstva tijekom i nakon boravka gosta.

S obzirom na promjene i trendove u industriji putovanja, uobičajeno je da

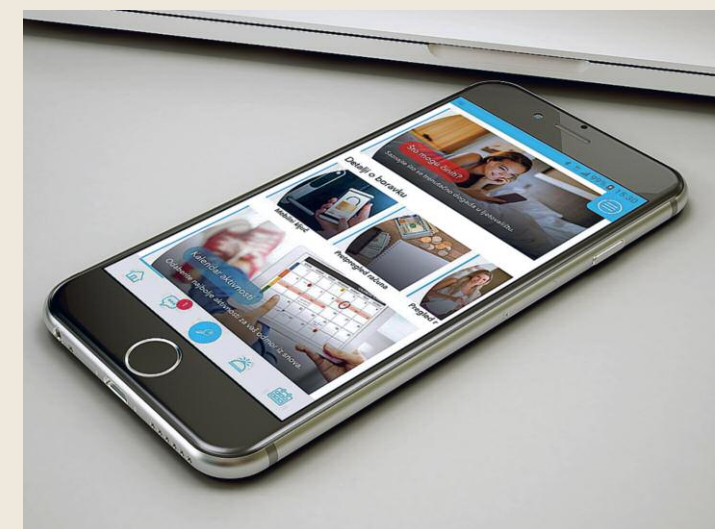
gosti iskoriste mobilne aplikacije da bi došli do potrebnih informacija te si olakšali dolazak i sam boravak u destinaciji. „Gosti su našu aplikaciju veoma brzo prihvatili. Među najčešće korištenim funkcionalnostima jest interaktivni kalendar događanja, koji sjedinjava sve aktivnosti i događanja u resortu i destinaciji: animacijske i sportske programe, posebne događaje u barovima i restoranima, kino-večeri i ostala događanja tijekom festivala **Poreč Open Air** i **Rabac Open Air**. Gost može pregledati događanja koja se zbivaju u sljedećih nekoliko sati (funkcija „**What Can I Do Now?**“) pa sve do kraja njegova boravka u resortu te se informirati o samim događanjima, lokaciji i terminima. Događanja je moguće filtrirati s obzirom na interes gosta (npr. djeca, parovi, aktivni odmor i sl.) te dodati u vlastiti kalendar 'Moji događaji', čime se aktivira i podsjetnik 15 minuta prije početka događaja“, objašnjava Mihaela i nastavlja:

„Veliki su naponi su uloženi u istraživanje najbolje prakse u dijelu korisničkih iskustava i stvaranje aplikacije koja je intuitivna i jednostavna za korištenje. Trenutačna je struktura aplikacije takva da gost u najviše tri klika dolazi do tražene informacije ili usluge. Pa ipak smo posebno ponosni na funkcionalnost mobilnoga ključa, koja je implementirana u Valamar Girandella Resortu, a omogućuje gostu otključavanje sobe, zajedničkih prostorija i dizala korištenjem pametnog telefona. Funkcionalnost

digitalnog ključa zasnovana je na bluetooth tehnologiji te je razvijena u suradnji s tvrtkom **Adria Electronics**, Valamarovim dugogodišnjim partnerom i dobavljačem elektroničkih brava.“ Postoje li nedostaci te vrste komunikacije? Mihaela spremno odgovara: „Tehnološka su rješenja tu da gostu omoguće brzo dobivanje traženih informacija, samostalnost u odabiru usluga i efikasno rješavanje eventualnih problema, da u konačnici poboljšaju iskustvo gosta. S druge strane, tehnologija će teško zamijeniti hotelsko osoblje, ali aplikacija je tu da olakša i skрати pojedine 'administrativne poslove' poput prijave i odjave gosta, omogućujući da se fokus prebaci na upoznavanje s gostom, personalizaciju usluge i zadovoljavanje njegovih potreba.“ ←

Mihaela Prekalj, Franko Radoš, Marina Pemper

Fokus funkcionalnosti prve faze je na boravku gosta



VALAMAR U LOKALNOJ ZAJEDNICI



Istra je dom brojnih sportskih klubova

Humanitarna udruga Valsanta iz Tara



VELIKO SRCE VALAMARA

HUMANITARNO DJELOVANJE i pomoć potrebitima istinske su vrijednosti koje prepoznajemo u Valamaru te stoga kontinuirano podupiremo udruge i inicijative u lokalnoj zajednici koje se bave brigom o najugroženijim i najpotrebitijim slojevima društva te ostale aktivnosti u društvu i zajednici čija je vrijednost i potreba neupitna.

UDRUGA ŽENA SV. NEDELJA „MENDULA“ NEDEŠČINA bori se za promicanje prava i ravnopravnosti članova društva, ravnopravnosti u procesu odlučivanja u javnom i političkom životu, uključivanje u humanitarne i humane aktivnosti te ostale djelatnosti na području kulture, zdravstva, socijale i sporta. Udruga je prepoznatljiva po mnogobrojnim humanitarnim akcijama u kojima se prikupljaju sredstva za oboljele osobe. Valamar Riviera uvijek se rado uključuje u pomaganje udrugama kao što je „Mendula“, koja svojim nesebičnim zalaganjem pomaže onima kojima je pomoć prijeko potrebna.

HUMANITARNA UDRUGA (ASSOCIAZIONE UMANITARIA) VALSANTA iz Tara postoji od 2010. godine, okuplja 20 aktivnih članova i sudjeluje na gotovo svim mjesnim manifestacijama na području Općine prikupljajući pomoć za potrebite prodajom domaćih fritula i kroštula. Unatrag šest godina udruga je pomogla brojnim pojedincima i ustanovama u lokalnoj zajednici pa je tako Dom za starije osobe Novigrad dobio perilicu za rublje, mladom mještaniu plaćeni su troškovi rehabilitacije u Varaždinskim toplicama, sufinanciran je popravak krova ambulante u Taru, Dječja bolnica Kantrida dobila je nove krevete i drugu opremu, nezbrinuta djeca udžbenike... Zaista je dugačak popis svih kojima je udruga nesebično priskočila u pomoć, a vrijedni članovi humanu misiju nastavljaju i u ovoj godini uz podršku naše kompanije. ←

Podupiremo sport i humanitarne inicijative

Volimo sport jedan je od naših krovnih programa društveno odgovornog poslovanja kojim izravno organiziramo ili sponzorski podržavamo brojne klubove, sportske udruge i manifestacije u svim našim destinacijama s ciljem njihova razvoja te promocije sporta i aktivnoga stila života

SPORTSKA ZAJEDNICA GRADA POREČA zajednica je sportskih udruga s područja Poreča utemeljena s ciljem omogućavanja što većem broju građana – u prvom redu mladima do 18 godina – da se uz što kvalitetnije infrastrukturne uvjete natjecateljski i rekreativno bave sportom, promičući tako zdrav način života,

ali i Poreč kao istaknuto sportsko-turističko odredište. Sportska zajednica Grada Poreča utemeljila je Fond izvrsnosti koji služi za prikupljanje donacijskih sredstava namijenjenih dodatnoj potpori najperspektivnijim porečkim sportašima i klubovima koji nas predstavljaju i ostvaruju vrhunske rezultate u inozemstvu. Vrijedna

Podupiremo niz lokalnih klubova koji ostvaruju velike rezultate

donacija naše kompanija pomoći će sportskim udrugama i klubovima članovima Rukometnom klubu Poreč, Odbojkaškom klubu Poreč, Boćarskom klubu Istra Poreč, Ženskom kuglačkom klubu Istra te Nogometnom klubu Jadran Poreč.

NK RUDAR LABIN jedna je od najstarijih udruga u Labinu. U svojih 78 godina postojanja odgojio je mnoge mlade naraštaje, a neki od njih ostvarili su i zavidne karijere. Samo u 2017. odigrali su više od 250 službenih utakmica. Udruga i u 2018. godini planira velike projekte kao što je organiziranje jedne od skupina 66. izdanja međunarodnog nogometnog omladinskog turnira „Kvarnerska rivijera“, a u planu je i organizacija 3. Dječjega međunarodnog turnira „Trofej labinskih rudara“, koji iz godine u godinu raste. Valamar podupire organizaciju tih značajnih manifestacija koje su važne za klub, ali i širu zajednicu.



PRVI U ISTRI: VOJTINA TERAPIJA

Pazinska udruga roditelja djece s teškoćama u razvoju „**Hoću – Mogu**“ relativno je mlada udruga i ove godine obilježava tri godine postojanja. Osnovana je na inicijativu nekolicine roditelja djece s teškoćama u razvoju, a s osnovnim ciljem podizanja kvalitete života djece s teškoćama i njihovih obitelji te stoga okuplja i umrežava roditelje djece s istim i različitim teškoćama da bi si međusobno pomagali. Posebna je po tome što okuplja roditelje iz cijele Istarske županije i šire (od Pule do Novog Vinodolskog) i trude se aktivnostima djeci omogućiti što im sustavno nije dostupno na ovom području, naravno u skladu s njihovim mogućnostima. Fokusirani su na interes djeteta te organiziraju aktivnosti koje su usmjerene na:

- **Zdravlje** – prvi u Istri provode rehabilitaciju po Vojtinoj metodi i zapošljavaju jedinu licenciranu terapeutkinju u Istarskoj i Primorsko-goranskoj županiji.
- **Obrazovanje** – pružaju podršku u integraciji djece s teškoćama u razvoju u redovni obrazovni sustav kada je to moguće. Trenutačno zapošljavaju tri pomoćnika u nastavi i jednog u vrtiću.

→ **Život** – projektom „**Samostalnost je naša budućnost**“ obrazuju djecu i adolescente za samostalan život. Trenutnačno okupljaju 86 članova. Predsjednica udruge **Klarita Radoš Matijašić**, „**Hoću – Mogu**“ za naš je VIV izjavila: „Posebno zahvaljujem g. Kukurinu koji je u našu udrugu preusmjerio sva sredstva koja je osvojio temeljem priznanja Zlatna koza. To će nam pomoći u financiranju ključnih aktivnosti poput provedbe **Vojtine terapije** i projekta 'Samostalnost je naša budućnost'.“



OBOGATIMO DESTINACIJE

OSOBA GODINE NA KRKU



SEDMI PUT ZAREDOM multimedijalna udruga **Krčka beseda** i nezavisni internetski portal **otok-krk.org** organiziraju izbor osobe godine otoka Krka odajući na taj način priznanja svim otočanima koji svojim djelovanjem i ljubavlju prema Krku oplemenjuju život Zlatnog otoka. Kandidate za osobu godine otoka Krka predlažu svi čitatelji portala **Otok Krk** uzimajući u obzir njihova posebna i hvaljevrijedna djela, postignuća, rezultate i zasluge u humanitarnom, znanstvenom, umjetničkom ili gospodarskom dijelu života, a potom svojim glasovima i odlučuju tko će od njih dobiti ovo značajno priznanje.

HUMANITARNI RAD

Početkom ove godine titulu osobe za 2017. godinu ponijela je **Svjetlana Vrkljan-Radovčić**, mlada majka i instruktora joge i pilatesa kojoj je

humanitarni rad dio svakodnevnog života. Naša se kompanija uključila u ovaj hvaljevrijedan projekt te gospodu Svjetlanu nagradila opuštajućim vikendom u jednom od naših objekata na Krku. ←

**Osoba godine:
Svjetlana
Vrkljan-
Radovčić**



ZNANJEM DO IZVRSNOSTI



Četiri dana i mnoštvo sadržaja



Daroviti učenici posjetili CERN

DVADESETAK NADARENIH UČENIKA Udruge za promicanje prirodnih znanosti Dubrovnik otputovalo je uz podršku naše kompanije sredinom prosinca na studijsko putovanje u Ženevu i posjetilo vodeći europski znanstveno-istraživački institut **CERN**. Posjet je uključivao brojne obilaskе i sudjelovanja u eksperimentima, a tijekom četverodnevnoga studijskog putovanja ostalo je vremena i za posjet **EPFL**-u (**Institute of Physics of Complex**

Matter) uz stručno vodstvo prof. dr. sc. **Davora Pavune**, kao i posjet uredu **Ujedinjenih naroda** u Ženevi.

ZADOVOLJNI UČENICI

Ta je dubrovačka udruga temeljena na inicijativi i entuzijazmu dubrovačkih profesora i doktora znanosti iz područja matematike, fizike, kemije i biologije koji, svjesni važnosti kvalitetnog obrazovanja, žele učenike završnih razreda osnovnih i srednjih škola ohrabriti te potaknuti na odabir budućih

zanimanja povezanih s prirodnim i tehničkim znanostima. Stoga je bilo sasvim logično da, u sklopu jednog od naših devet krovnih programa društveno odgovornog poslovanja „**Znanjem do izvrsnosti**“, podržimo učenike koji svojim znanjem žele dati doprinos razvitku Hrvatske. „**Budući da rad i djelovanje Valamar Riviere njeguje upravo vrijednosti inicijative, osnaživanja i razvoja ljudi, suradnju, poticanje i razvoj društva koje potičemo i kod naših učenika radom naše udruge, sretni smo što je vodeća hrvatska turistička kompanija donacijom podržala naša nastojanja i pomogla pri realizaciji iznimnoga studijskog putovanja za naše učenike**“, izjavila je tom prigodom dr. sc. **Marlena Čukteraš**, članica udruge. ←

Učenici su sa zanimanjem pratili eksperimente



ADVENT U NAŠIM DESTINACIJAMA

ZIMA OBILJEŽENA REKORDIMA!

Tko kaže da je zima na obali razdoblje „mrtve sezone“? Sudeći prema odličnim rezultatima u našim destinacijama, prosinački su blagdani prepuni sadržaja za sve uzraste podigli ljestvicu jako visoko. Besplatno klizanje, marenda na otvorenom, Djedice Božićnjaci koji slijeću na rivu, nastupi brojnih domaćih i inozemnih zvijezda, miris fritula, kuhanog vina i bakalara privukli su domaće i inozemne goste te pružili još jednom događaje za pamćenje.

6. 12. 2017. – 8. 1. 2018.

ADVENT POREČ

TIJEKOM BLAGDANA u Poreču je bilo otvoreno čak 15 hotela, goste i domaćine grijalo je tridesetak koncerata i dječjih predstava, podijeljeni su darovi za 1400 porečkih mališana, dnevno se besplatno klizalo i do 500-tinjak posjetitelja, vikendom se uz kuhano vino, fritulice i kobasice družilo i više tisuća posjetitelja, a na samo Badnje jutro podijeljeno je 1000 porcija bakalara. Među najpopularnijim je programima bilo besplatno klizanje, a oduševljenje je izazvao i glazbeni program. Naime, u Poreču su nastupili sjajni domaći glazbenici poput **Vatre**, **Nene Belana** i **Fiumensa**, **Gustafa**, **Songkillersa** i brojnih drugih. Uz klizalište, besplatne koncerte i događanja vikendom s besplatnim degustacijama slastica i vina, goste su dočekale i Žive jaslice iz sv. Lovreča te sjajan doček Nove godine uz koncert **Parnog valjka**. Gurmane su posebno



razveselili prigodni jelovnici u restoranu **Spinnaker**. Tijekom Adventa u prosincu ostvareno je čak 19 posto više u dolascima, a najviše je gostiju stiglo iz Italije, Austrije, Slovenije i Njemačke. Čak se i broj domaćih gostiju povećao. ←



Mjesec dana
Adventa
obilovalo je
sadržajima



Željko Joksimović
oduševio je Labin

21. – 23. 12. 2017.

BOŽIĆ U LABINU

BOŽIĆ U LABINU, reći će domaćini, bio je prava božićna bajka. Kratka, ali slatka. Tri dana zabave, glazbenih i drugih poslastica obilježili su blagdansko razdoblje u istarskom gradiću. Puno se pjevalo pa su na koncerte poznatih imena poput **Alena Vitasovića** i **Željka Joksimovića** pohrlili i obožavatelji iz drugih dijelova Istre. Nastupali su i **Gradski orkestar Labin** i drugi glazbenici, a najmlađi su bili oduševljeni dječjom predstavom **Istra**

Inspirita „Djed Božićnjak u Istri“. Najpopularniji je program bila tradicionalna besplatna blagdanska marenda, inače dar labinskih ugostitelja i **Udruženja obrtnika Labin**, a posebnost labinskog Božića svakako su bile humanitarne aktivnosti **Grada Labina** i **Udruga Mendula**. Tako je u višednevnoj humanitarnoj akciji „**Kap dobrote za Barbaru**“ donacijama građana, prodajom kolača i humanitarnom lutrijom prikupljeno više od 23.800,00 kn. ←



ADVENT U NAŠIM DESTINACIJAMA

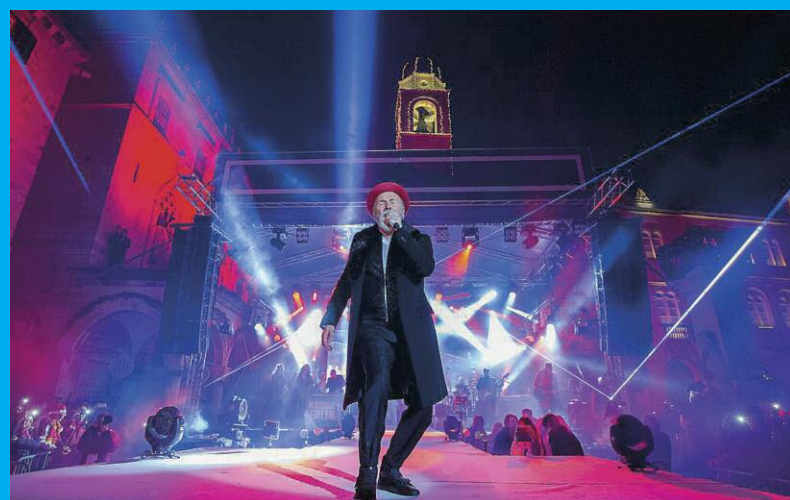
2. 12. 2017. – 6. 1. 2018.

DUBROVAČKI ZIMSKI FESTIVAL

NASTUPI GLAZBENIH ZVIJEZDA, Božićna bajka za najmlade, bogata gastronomska ponuda te vesela blagdanska atmosfera obilježili su četvrti po redu **Dubrovački zimski festival**, koji je više od mjesec dana punio staru gradsku jezgru. Na Stradunu je svijetlilo gotovo tisuću svjetlosnih elemenata, a i Dubrovnik je imao svoje adventske kućice oko kojih se, očekivano, stvarala najveća gužva, no gužva je bila i u cijelom gradu. Glavna atrakcija najmladima, i lokalcima i turistima, bili su maskota **Medo** i njegova seka s kojima su se svi htjeli fotografirati. **Gibboni, The Fragle, Massimo, Jacques Houdek, Marko Tolja, Pavel, Songkillers** i **Dino Merlin** bili su zvijezde glazbenog programa i okupili brojnu publiku. Osim njih su već tradicionalno nastupili i Dubrovački simfonijski orkestar, folklorni ansambl **Lindo**, Zbor **Libertas** te **Gradska glazba Dubrovnik**. A dobar program i ipak znatno manje gužve nego ljeti privukli su u Dubrovnik tijekom prosinca goste iz Hrvatske, Bosne i Hercegovine, SAD-a, Koreje, Japana i ostalih azijskih zemalja,



Albanije, Njemačke, Francuske i Portugala. Naime, Turistička zajednica zabilježila je više od 20 tisuća dolazaka tijekom prosinca te više od šest tisuća gostiju na dočeku Nove godine. ←



Petar Grašo uveo je Rabljane u novu godinu



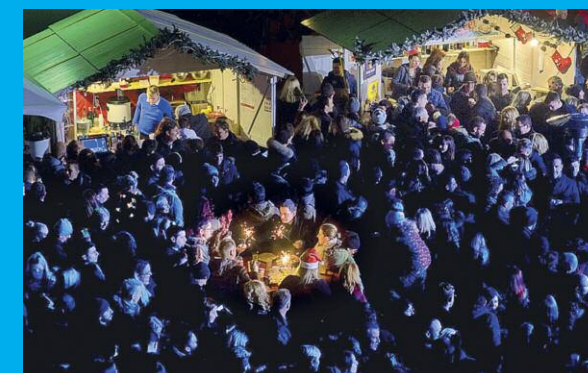
1. 12. 2017. – 8. 1. 2018.

ADVENT NA RABU

DOK SE TIJEKOM ADVENTA na kopnu baš i ne može dugo boraviti na otvorenom zbog niskih temperatura, advent na moru čista je suprotnost, posebice na Rabu jer su se pobrinuli da i lokalci i njihovi gosti imaju što prepričati. Naime, program Najljepšeg otočnog adventa bio je bogatiji nego lani. Žive jaslice, paljenje adventske svijeće, program Badnjeg jutra uz Djeda Božićnjaka padobranca, gastronomske ponude lokalnih udruga te zabavni program

oživjeli su otok usred zime. Drago je otočanima što se malo živi i zimi. Na Badnjak je padobranom stigao Djed Božićnjak koji je poletio s Grobnika, s mora je barkom stigao sveti Nikola, na rivi je bilo klizalište kojim su se djeca oduševila, kao i za njih organiziranim dočekom Nove godine u podne, a gradonačelnik je dijelio sadnice maslina vjenčanicima 2017. godine. O Adventu na Rabu inače se brine oko dvije tisuće otočana i sve je domaće. A hobotnica s krumpirom, bakalar,

crni rižoto, srdelice i gulaš od divljači privukli su velik broj turista, među kojima najviše Švicaraca, Hrvata, Austrijanaca, Nijemaca i Slovenaca. ←



BLAGDANI U GRADU



*Blagdansko
ozračje u
našem hotelu
Valamar
Lacroma
Dubrovnik*



DUBROVAČKI BOŽIĆNI KONCERT

PUNA DVORANA hotela Valamar Lacroma Dubrovnik potvrdila je uzajamnu ljubav Dubrovčana i Dubrovačkoga simfonijskog orkestra koji nas je božićnim koncertom 22. prosinca uveo u posebno blagdansko raspoloženje. Dubrovčani su tako uživali u omiljenim božićnim pjesmama kao što su Bijeli Božić, Božić u gradu i Kolenda iz Rijeke dubrovačke, svima dobro znanim melodijama Ave Maria, Tiha noć, Radujte se narodi te Narodi nam se Kralj nebeski, kao i zabavnim

obradama popularnih Merry Christmas Everyone, Santa Baby, Hallelujah i brojnih drugih. Blagdanskim simfonijom ravnali su Marc Tardue, američki dirigent talijansko-francuskih korijena koji je ravnao vodećim svjetskim orkestrima te dubrovački skladatelj, dirigent i autor niza poznatih pjesama Delo Jusić.

VRHUNSKI IZVOĐAČI
Orkestru su se pridružili poznati izvođači tenori **Đani Stipaničev** i **Stijepo Gled Markos** te nagrađivana

sopranistica **Marija Kuhar Šoša**, poznata jazz-vokalistica Dubrovkinja **Maja Grgić**, klape **Ragusa**, **Subrenum** i **Kaše** te mladi lapadski rockeri **Dapal band**. Osim fantastičnih vokalnih bravura izvođača, publiku su osvojile i crtice o Božiću u gradu koje je čitala povjesničarka umjetnosti **Maja Nodari**. Dubrovački božićni koncert održan je u sklopu 4. Dubrovačkoga zimskog festivala, a u organizaciji Grada Dubrovnika i Dubrovačkoga simfonijskog orkestra te uz podršku naše kompanije. ←

*Naši dragi
prijatelji
Dubrovački
trombunjeri*

IZNENAĐENJE ZA GOSTE

Na Badnji dan goste našeg hotela **Valamar Lacroma Dubrovnik** iznenadili su Dubrovački trombunjeri koji su nam, kao malu zahvalu za našu podršku, došli otpjevati tradicionalnu dubrovačku kolendu. Ta će lijepa gesta trombunjera zasigurno našim gostima još dugo, dugo ostati u sjećanju.



DUBROVNIK

Dubrovačka festa

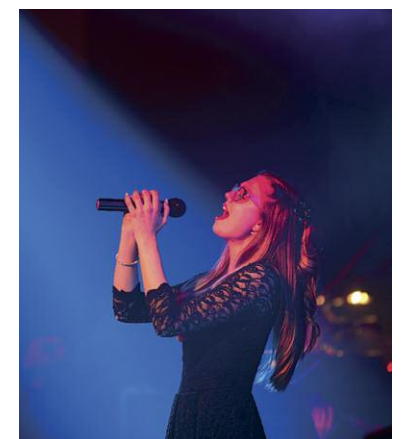
PRIGODNIM PROGRAMOM i tradicionalnom svečanošću Dubrovnik je i ove godine, čak 1046. puta, proslavio dan svog zaštitnika sv. Vlaha i obilježio **Dan grada**. Ovogodišnja je **Festa** zabavno-glazbenim programom deset dana oduševljavala Dubrovčane i njihove goste te inače uspavani siječanj učinila jednim od sadržajnijih mjeseci u godini. Koncerti poznatih glazbenih izvođača, likovne izložbe, radionice, enološka i gastronomska ponuda učinile su Dubrovnik od 25. siječnja do 4. veljače središtem zabave.

BEATLESI U VALAMARU

Kazalište Marina Držića, Umjetnička galerija Dubrovnik, crkva sv. Vlaha i dubrovački restorani otvorili su svoja vrata glazbi, umjetnosti i dobrom raspoloženju. Dubrovčani su slavili svoga zaštitnika uz brojne domaće klape i **Festu od klapa** (ove je godine nastupilo čak 13 klapa), operne dive, **Dubrovački simfonijski orkestar** i rock-bendove. Osim gradskih

prostora, u ovogodišnjoj je Festi sudjelovao i naš hotel **Valamar Lacroma Dubrovnik** koji je ugostio središnje događanje Feste – koncert **The Beatles Revival Orchestra**. Na koncertu su nastupili The Beatles Revival Orchestra te Dubrovački simfonijski orkestar i gosti **Radojka Šverko**, **Neno Belan**, **Buco Pende**, **Stijepo Gled Markos**, **Ines Tričković**, **Maja Grgić**, **Doris Kosović** i **Mia Negovetić**. Festa je humanitarnog karaktera, a prikupljena sredstva namijenjena su pomoći najpotrebnijima i obnovi crkve sv. Vlaha. ←

*Valamar
Lacroma
Dubrovnik
ugostio je
središnje
događanje
Feste*



NAŠI UMIROVLJENICI



S lijeva na desno:
Jasmina, Gracijela,
Biserka i Laura

Već je tradicionalno kraj prosinca rezerviran za druženje naših umirovljenika, a kao i proteklih godina zabave nije nedostajalo. Oko 300 bivših kolegica i kolega iz **Valamar Riviere** te ostali kolege i članovi porečke udruge umirovljenika **Galija** uz pjesmu i ples u hotelu **Valamar Diamant** pozdravili su novu godinu, uz obećanje da se uskoro vide ponovno. Ujedno je naša kompanija porečkoj udruzi umirovljenika **Galija** darovala dva računala potrebna za redovni rad udruge. Računala su preuzeli bivši kolege **Branko Šegon** (nekoć je radio u odjelu informatike) i **Antun Tomičić** (predsjednik podružnice umirovljenih zaposlenika Riviere), a predala ih je kolegica **Nives Matić** (marketing).

S lijeva na desno:
Branko Šegon, Nives
Matić, Antun Tomičić



UNICEF-ova INICIJATIVA

Family Day u Valamaru



Naš Maro
u uvijek
razveseli
dječicu

NAŠA SE KOMPANIJA lani pridružila globalnoj UNICEF-ovoj inicijativi **Kids Takeover Day** nastaloj u sklopu UNICEF-ova **Međunarodnoga dana djeteta** (20. studenoga), na datum usvajanja **Konvencije o pravima djeteta**. U Konvenciji se navodi da svako dijete ima pravo na život, odrastanje u obiteljskom okruženju, državljanstvo i obrazovanje u državama potpisnicama, među kojima je i Hrvatska. Dan Kids Takeover obilježava se diljem svijeta te predstavlja dan kada djeca preuzimaju ključne uloge u medijima, politici, poslovanju, sportu i ostalim industrijama da izraze potporu milijunima svojih nezaštićenih vršnjaka koji čak ne pohađaju školu. Kids Takeover je zabavan dan s ozbiljnom porukom kada sama djeca ističu najveće izazove s kojima se njihova generacija susreće sudjelujući tako u borbi za njihova prava i potencijale. Uključivši se u program tijekom prosinca u **Valamarovim** smo destinacijama

organizirali **Obiteljski dan**, dan druženja djece i zaposlenika tijekom kojega su se djeca upoznala s poslovima svojih roditelja te pokazala i svoju kreativnost radovima s temom „Kako bih ja učinio/učinila svijet boljim mjestom“. Naravno, za naših smo 200-tinjak mališana organizirali predstave i blagdansko darivanje te beskrajno uživali u zajednički provedenom danu.

DAN S RODITELJIMA

„Briga o zaposlenicima i lokalnoj zajednici dio je naše korporativne kulture i društveno odgovornog poslovanja te smo se ove godine uključili i u UNICEF-ov program i sudjelovali na radionicama na temu dječjih prava i poslovnog sektora. Odlučili smo stoga naš Obiteljski dan uklopiti u tu inicijativu i našim mališanima pružiti priliku da uživaju u danu provedenome sa svojim roditeljima i vršnjacima“, rekla je Ivana Budin Arhanić, potpredsjednica za poslovni razvoj i korporativne poslove Valamar Riviere. ←



POZDRAV STAROJ GODINI

PRIJE ODLASKA na godišnji odmor naši su se kolege iz Poreča okupili u predvorju upravne zgrade te si, uz zajedničku zdravicu i posljednje druženje u 2017., poželjeli sve najbolje za blagdane. ←



U dobrom
društvu kolega...



FOTO VIJEST



AMATERSKI ŠAHOVSKI TURNIR „VALAMAR RABAC OPEN 2018“

Naš hotel **Valamar Sanfior** početkom siječnja ugostio je 1. otvoreni međunarodni šahovski turnir **Valamar Open** u organizaciji šahovskih klubova „**Sveta Nedjelja**“ i „**Novi Zagreb**“ te uz tehničku i sudačku potporu **Šahovskog saveza Istarske županije**. Nastupilo je više od 70 domaćih i inozemnih šahista i šahistica, a nakon sedam odigranih kola 1. Valamar Open Rabac osvojio je **Teo Tomulić** (AŠK Junior iz Rijeke).



POREČ – GRAD SPORTA



Da je u Poreču sve proteklo u najboljem redu potvrdio je i EHF (European Handball Federation) koji je Poreč službeno proglasio najboljim gradom domaćinom prvoga kruga prvenstva, a za sve je zaslužan tim od 200-tinjak vrijednih ljudi okupljenih u Organizacijskom odboru.



ZAŠTO SPORTAŠI VOLE POREČ

HOTEL VALAMAR DIAMANT u sportskom je svijetu iznimno cijenjen zbog odličnih uvjeta za tjelesnu pripremu sportaša. Uz udoban smještaj i vrhunsku prehranu, sportašima nudi višenamjensku sportsku dvoranu u sklopu hotela, unutarnje bazene te centre za fitness, aerobic i wellness. U posljednjih više od 10 godina hotel je bio domaćin brojnim reprezentacijama te

domaćim i inozemnim klubovima. U prosincu je u hotelu tako trenirala rukometna reprezentacija Omana, naša je dvorana bila jedna od lokacija 19. Božićnoga rukometnog turnira za djevojčice i dječake, a njih 300-tinjak je bilo i smješteno u našem hotelu. Košarkaški klubovi iz Hrvatske i inozemstva igrali su na košarkaškom turniru u Poreču, a ukupno 1200 osoba smjestilo se, osim u hotelu Valamar Diamant, u hotelima Valamar Crystal, Valamar Riviera te Residence Valamar Diamant.

RUKOMETNA GROZNICA

A onda je došao Euro 2018. U Poreču su se, kao jednom od četiriju hrvatskih gradova domaćina, za prolazak dalje borile četiri reprezentacije skupine B.

Ovo rukometno prvenstvo naša reprezentacija nije imala sreće te je ostala čak i bez medalje. No lijepo je bilo živjeti u sportskom duhu i nadati se povratku na tron. Nadmoćniji Francuzi svoje su prve utakmice odigrali u Poreču i pokazali brojnim gledateljima i navijačima kako to izgleda kad zaigraju majstori.

Dvorana Žatika tri je dana bila dupkom puna vatrenih navijača, a najtraženije su ulaznice bile za nastupe francuske reprezentacije. U hotelu Valamar Diamant bile su smještene reprezentacije Francuske, Austrije, Norveške i Bjelorusije. Hotel Valamar Riviera popunili su delegacija i predstavnici ambasade Norveške te navijači, dok je hotel Valamar Zagreb ugostio i navijače i službeno osoblje svih rukometnih saveza koje su na natjecanju u Poreču.

Ne smijemo zaboraviti ni popunjen hotel Valamar Crystal u kojemu su bili smješteni sudionici seminara rukometnih trenera u organizaciji Hrvatskoga rukometnog saveza. Porečka sportska dvorana Veli Jože i naš hotel Valamar Diamant krajem

siječnja bili su domaćini i međunarodnoga rukometnog turnira „Memorijal Darko Pupovac“ u organizaciji Sono grupe. Uz domaće ekipe, na turniru su sudjelovali i renomirani europski klubovi koji su u Poreču boravili na pripremama. Jedan je od njih i Chambery, trenutačno petoplasirana momčad iznimno jake francuske lige koju vodi naš rukometni stručnjak Ilica Obrvan. Chamberyju je ovo druga godina za redom da su kod nas na pripremama, kao i



Domaći i strani košarkaši dolaze često u Poreč

prvoligaškom rukometnom klubu Celje iz Slovenije. Hotel Valamar Diamant ugostio je još krajem siječnja i Norvešku rukometnu akademiju u organizaciji našega uglednog rukometnog trenera Ivice Rimanića. Rukometni siječanj zaključio je turnir „Poreč Handball Cup“. A da se svijet ipak vrti oko lopte, ovoga puta nogometne, potvrđuju malonogometni suci koji su također u hotelu Valamar Diamant održali seminar sredinom siječnja. ←

FANTASTIČNI REZULTATI SPORTSKOG TURIZMA

Prema najavama Unilinea, hrvatskog turoperatora i službene putničke agencije Eura 2018., Hrvatska će već na početku godine ostvariti više od 25 tisuća noćenja zahvaljujući rukometnom prvenstvu. Sportski turizam s trima osnovnim sastavnicama – turizmom sportskih događanja, turizmom sportskih uspomena i aktivnim sportskim turizmom – te godišnjim obujmom od 660 do 700 milijarda dolara sudjeluje s 14 posto u svjetskom turizmu, a stručnjaci mu predviđaju iznimno dinamičan rast sljedećih desetak godina. Kao jedan od optimalnih oblika cjelogodišnjeg poslovanja taj oblik turizma može značajno pridonijeti daljnjoj diverzifikaciji i održivosti hrvatskog turizma.



LOPAR



LOPARSKI MOZAICI

U sklopu tradicionalnoga predblagdanskog druženja **Općine Lopar** 21. prosinca otvorena je izložba polaznika tečaja Osnove izrade mozaika realiziranog u okviru projekta „**Kreativnost u svakodnevi**“. **Centar za kulturu Lopar** osmislio je projekt s ciljem obogaćivanja društvenog i kulturnog života zajednice, razvoja senzibiliteta za raznovrsne umjetničke izričaje te poticanja kulturno–umjetničkog amaterizma.

U okviru projekta organiziran je ciklus od 10 radionica izrade mozaika, a u projekt je bilo uključeno 39 osoba. Polaznici su sami osmislili kompozicije i od komadića stakla napravili klupicu koja će biti postavljena u parku Kapić. Također su učenici 1. razreda **Područne škole Lopar** izradili stolić čija je gornja ploha obrađena kao ploča igre „Čovječe, ne ljuti se“ te će i on na proljeće naći svoje mjesto u parku. Projekt je realiziran uz potporu **Primorsko–goranske županije, Općine Lopar i DVD–a Lopar**.

Klupa i stolić za park Kapić

Božićni sajam u Loparu

Moto–mrazovi, atrakcija Božićnog sajma

TRADICIONALNI BOŽIĆNI SAJAM u organizaciji **Područne škole Lopar i Dječjeg vrtića „Pahuljica“** još je jednom oduševio građane i posjetitelje prelijepoga Lopara. Na loparskom igralištu brojni su posjetitelji uživali u čarima blagdanske atmosfere uz prodaju unikatnih ručno izrađenih božićnih ukrasa iz radionica vrtićkih i školskih mališana, prigodne programe vrtićke i školske djece te



tradicionalni doček Moto–mrazova iz Moto–kluba Rab te uprizorenje živih jaslica u aranžmanu lokalnih udruga (KUD „San Marino“, Udruga veterana Domovinskog rata „Lopar“ te Udruga ovčara „Lopar“), a na inicijativu Turističke zajednice Općine Lopar. ←



NAJAVA DOGAĐANJA U VELJAČI, OŽUJKU I TRAVNJU

DATUM	MJESTO	DOGAĐAJ	OPIS DOGAĐAJA
VELJAČA			
1. – 9.	Dubrovnik	Festa sv. Vlaha	Sveti Vlaho zaštićena je svjetska baština, nematerijalna baština UNESCO–a od 2009. i jedinstvena festa koja se već 1046 godina slavi na jednak način, katoličkim obredima i veličanstvenom procesijom ulicama stare gradske jezgre, ali i nizom zanimljivih događanja jer je blagdan svetca kojeg štujemo od relikvije do trpeze, ujedno i Dan Grada Dubrovnika koji za sve njegove građane ima vrlo posebno značenje, a vizualnom atraktivnošću i snagom kulta svetca zaštitnika plijeni pozornost posjetitelja.
9. – 13.	Dubrovnik	Dubrovački karnevo	Četiri dana dubrovačkoga karnevala glavninom su programa posvećena djeci i mladima. Tijekom feste na posljednji dan poklada i mašakarane zabave, na kojoj se s nestrpljenjem iščekuju samostalne i grupne maske koje se bave temama aktualnih političkih i društvenih događanja, održala se do danas pa je svi s nestrpljenjem očekuju... Dubrovački karnevo dio je Dubrovačkoga zimskog festivala, manifestacije koja obuhvaća niz zimskih događanja i atrakcija. Na Dubrovačkom karnevalu najatraktivnije maske bit će nagradene bogatim fondom nagrada jer će žiri na svakoj od maškarata birati najbolje!
21. – 24.	Poreč	Promohotel	Međunarodni sajam turističke opreme, hrane i pića koji se održava u Žatici.
OŽUJAK			
3. 3.	Poreč	Trofej Poreča	Jednodnevna biciklistička utrka koja se boduje za Europa Tour i dio je međunarodnog UCI kalendara. Okuplja profesionalne ekipe, reprezentivce te regionalne predstavnike i klubove. Utrka se odvija na području grada Poreča te općina Tar–Vabriga i Kaštelir–Labinci.
4. – 11.	Dubrovnik	TIŠINA MOLIM, Dubrovnik i film se vole...	Filmski događaj oduševljava posjetitelje, prije svega izložbom o povijesti filmskih snimanja kreirane na principu "uvećane realnosti" (engl. augmented reality) tijekom koje su se turisti i građani Dubrovnika mogli upoznati sa svim poveznicama Dubrovnika i filmske kulture posljednjih stotinu godine te ostalim, raznovrsnim i atraktivnim sadržajima za sve generacije, što je poticaj organizatorima za stvaranje programa za 2018. s brojnim iznenađenjima.
8. – 11.	Poreč	Istarsko proljeće	Međunarodna etapna biciklistička utrka kroz Istru, dio je UCI kalendara i donosi bodove za Svjetski kup.
10. – 18.	Poreč	Istarska rivijera	Tradicionalni teniski turnir koji već 46 godina za redom okuplja mlade tenisače iz cijeloga svijeta. Turnir se odvija na terenima teniskog centra Pical, na kojemu mladi tenisači mogu osvojiti prve ATP bodove.
19. – 22.	Dubrovnik	eXtreme365 2018 Dubrovnik (Valamar Lacroma Dubrovnik i Valamar Dubrovnik President)	Microsoftova konferencija fokusirana na njihov proizvod Microsoft Dynamics 365 (CRM software). Tijekom konferencije sudionici će steći uvid i široko znanje o Microsoftovim tehnologijama i saznati novosti o tom proizvodu. Sudionici su konferencije korisnici toga Microsoftova alata iz cijele Europe.
TRAVANJ			
6. – 8.	Dubrovnik	Alkapela – smotra klapa	Godišnja smotra najvrjednijih klapskih ostvarenja tijekom koje se održava nekoliko komornih koncerata odabranih hrvatskih muških i ženskih klapa. Namjera je omogućiti koncertne izvedbe na način istovjetan ili blizak izvornom načinu stvaranja i izvođenja tradicionalne hrvatske klapske pjesme. Više na www.aklapela.hr
6. – 8.	Istra	100 milja Istre	Međunarodna trail utrka kroz Istru.
11. – 14.	Baška	4 Islands	Međunarodna brdsko–biciklistička etapna utrka po četiri kvarnerska otoka. Prva etapa kreće iz Baške na otoku Krku, dok je start druge etape u Loparu na otoku Rabu.

DOBAR PRIMJER KAMPING TURIZMA

NOVI ZELAND – 100 % ISKONSKO

Naša kolegica dr. sc. Josipa Cvelić Bonifačić zaljubljenica je u kamping te u Valamaru radi u odjelu Kvalitete upravo na kvaliteti kampova. Stoga i ne čudi da države kojima je proputovala upoznaje upravo kampiranjem, a tako i daleki Novi Zeland koji je turističku politiku usmjerio na kampiste i ljubitelje prirode

UNATOČ PREDUGAČKOM PUTU i nekoliko presjedanja, posjet Novom Zelandu, tom svojevrsnom „kraju svijeta“, vrijedan je svih sati letova. Tako očito misli i sve veći broj novozelandskih posjetitelja, od čega je najveći broj upravo kampista jer 33 % ili kampira kao putnici s naprtnjačama (*backpackers*) ili 19 % koji borave u komercijalnim kampovima (tzv. *holiday parkovi*). Prisutne su i brojne svjetski poznate kompanije za najam Maui, Britz, Mighty, brendovi KEA Australia and Motek Vehicle Sales, Jucy, Mighty, Kiwi campers, Freedomcampers, Budget campers i dr. Novi Zeland nudi bajkovitu

prirodu i ogromna prostranstva jer je veličine Velike Britanije, a stanovnika je tek kao u Hrvatskoj pa se vožnjom u kamperu i najbolje upoznaje. Razvili su fantastičan kamping proizvod koji uključuje cjelovitu potrebnu infrastrukturu: odmorišta, vidikovce, besplatna stajališta, brojne mogućnosti za boravak i noćenje na fantastičnim mjestima uz besplatan ili skroman doprinos. Naš je dom za upoznavanje Novog Zelanda bio kamper Britz s četiri ležaja, kuhinjom, WC-om s tušem i umivaonikom, a njime smo prešli više od 3000 kilometara.

„NE OSTAVLJAJ NIŠTA OSIM TRAGOVA STOPA I NE UZIMAJ NIŠTA OSIM USPOMENA“

Novi Zeland je svojim nacionalnim parkovima, narodom kampista i krajolicima gospodara prstenova kreirao turistički proizvod za ljude koji najveći luksuz vide u čistoj i netaknutoj prirodi u iskonskim 100 % čistim pejzažima. Gostima je ponudio kvalitetu u tisućama zvijezda na nebu i

doživljaju očuvane prirode. Takve su goste i dobili: mlade i dobrostojeće, koji dolaze tek hodati ili se pak baviti ekstremnim sportovima, skijati te voziti kajak ili bicikl. Uz svaku turističku atrakciju postoji niz mogućnosti za aktivnosti kao što su helikopteri, panoramski letovi, *bungee*, adrenalinske vožnje, planinarenja duga sedam i više dana, tramping i niz drugih sadržaja. Izvanredno organizirane turističke atrakcije nisu jeftine, ali neće vam biti žao ni centa.

JUŽNI OTOK

Jutarnjim smo letom dugim oko sat vremena iz Aucklanda stigli do Queenstowna, predivnoga gradića na jugu Južnog otoka, za koji kažu da je adrenalinski centar svijeta. Nakon cjelodnevne vožnje uz zemlju fjordova pokraj jezera Wakatipu, koju najbolje poznajemo iz serijala „Gospodari prstenova“, put nas je vodio prema Milford Soundu. Milford Sound je jedna od najvećih atrakcija Novoga Zelanda zbog gotovo okomitih stijena,

snijegom pokrivenih vrhunaca, visokih vodopada, dubokoga fjorda s bistrim morem i delfina koji prate brodove. Tijekom sljedećih 10 dana boravka na Južnom otoku ostajemo fascinirani ljepotama jezera Hawea jer se nebo i voda spajaju u velikom plavetnilu, bez ljudi, brodova, kuća ili bilo čega što narušava prirodni sklad pa će nam zauvijek ostati u sjećanjima. Delta rijeke Haas vodila nas je kroz kišne šume do Bruce baya i Tasmanskog mora. Noćimo na plaži pod najzvjezdanim nebom ikad. Hodamo usamljenim plažama svjesni da je negdje u daljini prvo kopno zapravo Južni pol. Sljedeće su čudo glečeri koji se spuštaju do 270 m nadmorske visine, praktično do mora i kišnih šuma. Putujemo kroz zaspale gradiće. Hokitika je centar proizvodnje žada, a Punakaiki ima fantastičnu plažu i najljepši zalazak sunca u Novom Zelandu. Naš je cilj Kaikura, najpoznatije mjesto za promatranje kitova na kojemu snažni brodovi omogućavaju promatranje izbliza ulješura koje nevjerovatno graciozno

zaranjaju. Noćimo u Havelocku, svjetskoj prijestolnici čuvenih zelenih novozelandskih dagnji, koje jedino ovdje žive u prirodi. Tri sata vožnje trajektom i 550 dolara kasnije, dolazimo u glavni grad Wellington na „Pavlovu“, poznatu tortu jednoga velingtonskog slastičara, osmišljenu za posjet slavne balerine Ane Pavlove.

SJEVERNI OTOK

Sjeverni je otok urbaniji. Odlazimo brzo iz grada i idemo na jezero Taupo. Kažu da je nastalo najvećom erupcijom vulkana u povijesti koja je zacrnila nebo pola svijeta. To je trusno područje, područje gejzira i geološke nestabilnosti. Posjećujemo Rotorua i najpoznatiji gejzir Pohutu visine do 30 m. Rotorua je pradomovina izvornih stanovnika Novog Zelanda Maora. Otišli smo na predstavu plemena Tamaki i naučili brojne pojedinosti maurske kulture od plesa, pjevanja, hrane, a zauvijek ćemo dijeliti oduševljenje snagom plesa *haka* – borilačkoga plesa kojim su strašili svoje neprijatelje i hrabril vlastite



borce, kako to i danas čine reprezentativci Novog Zelanda (tzv. „All blacks“) prije svake ragbijaške utakmice. Put nas je dalje vodio do Hobbitona, umjetne tvorevine, a naš je najsjeverniji cilj na otoku bio poluotok Coromandel i njegove plaže. Jedna je od najpoznatijih plaža s toplim izvorima, tzv. *Hot springs beach*. Novi Zeland napustili smo iz Aucklanda, ostavši opijeni ljepotom, netaknutim prostranstvima i popisom onog što nismo uspjeli vidjeti. Rečeno nam je da su tri mjeseca prava mjera za istinsko upoznavanje. Možemo samo sanjati... →

Prirodna su bogatstva golem, a sve je drugačije i posebno

Druženje s Maorima i posjet Hobbitonu



DOBAR PRIMJER KAMPING TURIZMA



S kamperom se najbolje upoznaje Novi Zeland



OSNOVNI PODATCI O NOVOM ZELANDU

Maorski naziv: Aotearoa, otkrio ga je Abel Tasman 1641.

Glavni grad: Wellington

Najveći grad: Auckland

Službeni jezici: engleski i maorski

Stanovništvo: 4 509 700 (lipanj 2014.)

Valuta: novozelandski dolar

Površina: 268 680 km²

Stanovništvo: Europljani i dr. (74,6 %), Maori (15,6 %), Azijati (7,8 %) te Srednji istok, Južna Amerika i Afrika (1,2 %).

TURIZAM

Turizam je najvažnija izvozna grana Novog Zelanda, zapošljava 188 136 osoba ili 7,5 % svih zaposlenika u državi te je u dvoznamenkastom rastu:

- godine 2016. turisti su potrošili 34,7 milijarda dolara, odnosno 12,2 % više nego prethodne godine
- domaća je potrošnja porasla za 7,4 % (20,2 milijarda dolara)
- turizam doprinosi BDP-u s 5,6 %
- indirektna vrijednost od turizma iznosi 9,8 milijarda dolara ili 4,3 % BDP-a
- 22% svih dolazaka ostvaruju mladi između 18 i 29 godina i čine 26 % svih prihoda od turizma, najviše ih dolazi iz Europe (Njemačka 31 %), SAD-a (21 %), Japana (12 %) i Australije (6 %) te prosječno borave 24 dana
- TZ Novog Zelanda provodi posebnu marketinšku kampanju za privlačenje mladih. Pogledajte video na <https://goo.gl/kGwMgf>.

SAVJETI ZA KAMPERE

- idealno je iznajmiti kamper za proputovanje u Aucklandu i vratiti ga u Christchurch ili Queenstownu na Južnom otoku
- let u jednom smjeru od Aucklanda do Queenstowna košta od 50 do 100 eura po osobi
- vožnja trajektom između Pinctona i Wellingtona traje oko četiri sata i u vrijeme špice je izrazito skupa pa će vas trosatna vožnja trajektom u jednom smjeru za četiri osobe i kamper u travnju koštati čak 500 novozelandskih dolara
- napravite kartice za popust na gorivo (ako ju već niste dobili s kamperom) jer je popust 5 %
- namirnice u trgovini su svježe, neobične, drugačije i izvrsne, primjerice mlijeko i mliječni proizvodi, a posebno sladoled, kvalitetno meso, voće i povrće te odlična vina iz pokrajine Marlborough
- za najkomfortnije kampiranje odaberite TOP 10 lanac kampova (www.top10.co.nz)
- ne zaboravite od fantastičnih lokacija kampova koji su pod upravljanjem DOC-a

(Department of Conservation), <https://goo.gl/MTh3Kq>

- kampirati u Novom Zelandu znači poštovati okoliš pa se poštuju inicijative kao što je kodeks kampiranja, pokret **Ne ostavi traga**, obveza minimalnog utjecaja na okoliš te brojne druge obveze koje reguliraju gotovo sve aktivnosti kojima se turisti bave na otvorenom, a potencijalno mogu biti opasne za okoliš
- zakup kampera tijekom božićnih i novogodišnjih blagdana ograničen je minimumom od 14 dana.



Pohutukawa je endemska vrsta i simbol Novog Zelanda

KAMPING = KIWI KULTURA

- više od 80 % Novozelanzana kampira, a trećina aktivno
- 91 % smatra kamping izrazito važnim za državu
- ima više od 1000 kampova (Hrvatska ima oko 600) – oko 500 su komercijalni kampovi (tzv. holiday parkovi), a Odjel za zaštitu prirode (Department of

Conservation – DOC) vodi 334 kampa, a ostali su uglavnom u vlasništvu lokalne ili regionalne uprave

→ Novozelanzani u kampu vide iznimne vrijednosti kao što su razvoj socijalnih odnosa, razvoj poštovanja prema okolišu, aktivnosti u prirodi, život bez stresa i briga za zdravlje

- u komercijalnim kampovima ostvaruje se 19 % svih noćenja s godišnjim rastom od 5 %
- noćenje je na mnogim atraktivnim mjestima besplatno, a u kampovima DOC-a plaća se simbolična naknada za kampiranje.

TREKING

Adrenalinsko orijentiranje u prirodi

Budući da nas je (za sada) zaobišla neugodna i hladna zima, možemo i prije dolaska proljeća nastaviti sportske aktivnosti u prirodi. Ili početi. Što kažete na trekking?

TREKING SU, kažu današnji trekeri, osmislili planinari na Himalaji još početkom 60-ih godina prošlog stoljeća. Trekking je kombinacija orijentacijskog i planinskog trčanja. Naime, prije utrke svi sudionici dobivaju kartu terena s ucrtanim kontrolnim točkama ili ih sami precrtavaju s karte koju je postavio organizator. Nakon starta natjecatelji moraju zadanim redoslijedom proći sve kontrole, no redoslijed može biti i proizvoljan ako organizator tako odluči. Stazu treba proći što brže i po mogućnosti sa što manje gubljenja. Trekeri se najčešće kreću šumom ili drugim neuređenim terenom. Na trekinzima se uglavnom prelazi poprilična kilometraža, a natjecatelji ne moraju baš svaki pedalj pratiti kartu. Kad se jako umore, mogu usporiti ili predahnuti i uživati u prirodi.

OPREMA

Znate li priče koje se ponavljaju svakoga ljeta kada HGSS spašava turiste koji su odlučili osvajati Velebit u japankama ili se rashladiti na plutajućem „luftiću“ bez kreme za sunčanje? Sve su te naizgled banalne radnje veoma opasne po život, a zajednički su im neopreznost i neadekvatna oprema. I baš vam zato za trekking nisu dovoljne samo tenisice i dobra volja. Obaveznu opremu čine karta terena, čena lampa te rezervne baterije, astrofolija, mobitel, kontrolni karton, zviždaljka, kompas i prva pomoć. Iako nisu obavezan dio opreme, u planini je uvijek dobro



Za šumu je pametno ponijeti topliju odjeću

imati šuškvac, kapu i rukavice. Sve to stane u jedan manji trkački ruksak. Primjerena su obuća tenisice za neuređeni teren (off road). Obavezno je opskrbiti se vodom (tijekom utrke optimalni je unos oko 6 dl vode po satu, a tu je vodu potrebno začiniti solju jer se pri pojačanom znojenju gubi puno minerala, a mogu se koristiti i tablete soli koje se stave pod jezik) te hranom koja nije preteška za želudac (energetske pločice, čokoladice, a čak i sendviči).

TREKING U HRVATSKOJ

Najbolje staze za trekking nalaze se u sjevernim dijelovima kontinentalne Hrvatske i u Istri, u kojoj je upravo zbog blage klime trekking moguć tijekom cijele godine. Istra ima

razvijenu infrastrukturu za trekking. Karta staza dostupna je u svakom turističkom objektu, a sve su koncipirane tako da obilazite istarske znamenitosti. Dobar ih se dio preklapa s biciklističkim rutama pa neka vas ne čudi kada pored vas projuri skupina veselih biciklista. Istarske staze za trekking označene su trobojnom vrstom signalizacije. Crvena boja označuje staze koje su namijenjene iskusnim i tjelesno spremnijim korisnicima, duže su i imaju više uspona i spustova. Žute su staze umjerene težine i dužine, a namijenjene su rekreativcima koji žele više izazova na terenu. Staze označene zelenim kratke su i lagane te su namijenjene ležernoj rekreaciji i tjelesno slabije spremnim korisnicima. ←

Uživanje u prirodi prednost je trekinga



KINESKI HOROSKOP

GODINA PSA – GODINA DOBROG ŽIVLJENJA



Prema kineskom kalendaru sljedećih će 12 mjeseci biti u znaku najboljeg čovjekova prijatelja – vjernog, inteligentnog, toplog i energičnog psa. Godina psa nudi niz mogućnosti ljudima koji slijede svoja srca, vode se pozitivnošću i posvećeni su ciljevima

UPRAVO NAM TO MOŽE ZATREBATI poslije dvije godine koje su u naše živote unosile dašak disharmonije i impulzivnosti (godina vatrenog majmuna 2016. i godina vatrenog pijetla 2017.). Pas je blag, efikasan i vješt u komunikaciji, a njegov element zemlja ove godine jamči prosperitet, osobito onima koji, kao pas, marljivo rade i dobro komuniciraju. Štoviše, neki znalci kažu da će baš velikodušni ljudi u 2018. uživati u najviše dobrobiti. Naime, ideja pravedne igre i društvene pravednosti ključna je za godinu psa. Stoljećima u Kini cijenjen kao radna životinja (hm... ponekad i kao hrana) te kao životinja koja u čoporu djeluje solidarno s ostalim članovima čopora, pas predstavlja integritet i ravnopravnost. Toliko je čvrst u slijeđenju stavova da je čak i tvrdoglav, katkad i previše kritičan spram drugih.

PAZITE NA ZDRAVLJE

Stručnjaci stoga upozoravaju da bi baš ove godine mogao porasti broj onih koji se bore i zahtijevaju promjenu za sebe i ostale – društvena svijest i akcija mogle bi dominirati 2018., a uloga psa kao čuvara doma mogla bi također utjecati na geografski i politički pomak od pretežno ofenzivne pozicije do više defenzivne. Pa ipak, unatoč previranjima koja se vežu uz sam karakter psa, Kinezi ga smatraju sretnom životinjom koja može donijeti mir i blagostanje. Astrolozi napominju kako bi, unatoč tomu što će 2018. općenito biti dobra godina, pseća osjećajnost prema drugima i predanost ravnopravnosti mogle utjecati čak i na pojavu nostalgije za nekim prošlim vremenima, a to bi

pak moglo prouzročiti osjećaje poput tuge i ranjivosti (a tomu smo si sami krivi jer dopuštamo otuđenje zbog pretjerane upotrebe društvenih mreža). Energija psa izravno utječe i na mogućnosti u poslovanju i društvenom životu, pri čemu treba posebno paziti i na rizike pritiska zbog nedostatka vremena, stresa, iscrpljenosti i ostalih zdravstvenih problema. To se posebice odnosi na osobe rođene u godini psa koje mogu jednostavno pregorjeti na poslu i tako si uništiti zdravlje. Rođene u godinama zmaja, ovce ili pijetla očekuje ne baš tako lagan period života tijekom vladavine psa, a sve rođene u godini zeca (koji su se prilično „borili“ u prošlogodišnjoj vladavini pijetla), tigr i konja očekuje najbolja godina.

PAZITE NA TROŠKOVE

Ova bi godina tako mogla biti odlična za nove poslovne pothvate ili promjene načina života. Pseća inteligencija, uvježbanost i disciplina te racionalan pristup uvelike su zaslužni za to. Slično je i s ljubavima i obitelji. Velikodušnost, odanost i bezrezervna vjernost pogoduju prijateljstvima i vezama. I da, godina psa nije pogodna za pretjerano trošenje i nepotrebne troškove pa probajte racionalno sagledavati planirane troškove i zapitati se jesu li uistinu potrebni, a možda i pričekati idući ciklus



kineskog zodijskog znaka – godinu svinje. Svinje su poprilično rastrošne i ponekad vole potrošiti i više nego što imaju, a osobito na kvalitetne stvari poznatog imena. ←

JESTE LI ZNALI?

Rođeni u godini psa (1946., 1958., 1970., 1982., 1994., 2006. i 2018.) najčešće su odane i poštene osobe koje se čvrsto drže osobnoga etičkog koda pa rijetko vjeruju drugima. Istaknute i poznate osobe rođene u godini psa su **Sokrat, Winston Churchill, Mariah Carey, Elvis Presley, Madonna, Freddy Mercury, Liza Minelli, Lenjin, Cher, Bill Clinton, George W. Bush, Majka Tereza, princ William** i dr. Kineski kalendar je lunarni (temelji se na kretanju mjeseca) pa se početak kineske nove godine ne poklapa s gregorijanskim kalendarom te obično varira između 21. 1. i 20. 2. (ove godine 16. 2.).

KOLAČIĆ SREĆE – RAZONODA NAKON OBROKA

KOLAČIĆ SREĆE ILI SUDBINE (engl. *fortune cookie*) redovito nas očekuje na kraju obroka u kineskim restoranima i svi ga s nestrpljenjem lomimo da bismo otkrili poruku koja se u njemu krije. Međutim, kolačić zapravo nema veze s Kinom! Bez obzira na to, taj je mali ritual svima drag. Nije ih teško napraviti, a vjerujemo da će vaši najmiliji biti oduševljeni vašim porukama koje ćete ubaciti u kolačiće.

AKO NISU KINEZI, TKO JE?

Prema jednoj priči kolačić je 1918. izmislio **David Jung**, proizvođač kineske tjestenine iz Los Angelesa. Uz tjesteninu je poklanjao kolačiće s porukom i tako poboljšavao prodaju, ali i dizao moral masama nezaposlenih. U San Franciscu pak tvrde da je kolačić izmislio **Makoto Hagiwara** iz *Golden Gate Park's Japanese Tea Garden*. Suprotstavljene su strane pravdu potražile na sudu pa je *Court of Historical Review* presudio 1983. u korist San Francisca.



SASTOJCI

- 1 veliki bjelanjak
- 1/2 čajne žličice arome vanilije
- 1/2 čajne žličice arome badema
- 2 žlice omekšalog maslaca
- 1/4 šalice univerzalnog brašna
- 1/4 šalice šećera
- prstohvat soli.

PRIPREMA

Uključite pećnicu na 180 °C, a veliki lim obložite papirom za pečenje. Pripremite papirne vrpce s porukama. U zdjeli lagano istucite bjelanjak i arome dok ne postanu pjenasti, ali ne prečvrsto. U drugoj zdjeli prosijte brašno te dodajte šećer i sol. Promiješajte obje smjese, dodajte maslac te mišajte dok ne dobijete glatku smjesu. Smjesa ne smije biti tekuća, ali bi se trebala lako odvajati od drvene žlice (dodajte vodu ako procijenite da je prečvrsta). Na hladan lim stavljajte ravne žlice smjese u razmaku od barem 7,5 cm. Pokušajte postići da smjesa bude plosnata i ujednačena, u obliku kruga promjera najviše 10 cm.

Pecite 5 do 6 minuta (dok rubovi kolačića ne dobiju zlatnosmeđu boju). Izvadite kolačić po kolačić i stavite naopačke na drvenu dasku ili krpu. Brzo stavite poruku na kolačić i presavijte ga na pola (dobit ćete slovo „D“). Ponovno ih presavijte preko ruba šalice i povucite krajeve prema dolje, jedan u šalicu, a drugi s vanjske strane. Tako se oblikuje tradicionalni oblik. Presavijene kolačiće stavite u košarice za muffine ili u kutiju od jaja da im se učvrsti oblik.

P.S. Kolačići se oblikuju dok su vrući pa upotrijebite rukavice, a ako ih radite prvi put, pecite odjednom najviše tri kolačića dok se malo ne uvježbate. Slobodno dodajte i raznovrsne začine u smjesu. ←

