

VIJESTI IZ VALAMARA

VIV

SRPANJ 2021.



HVAR [PLACESHOTEL]

HRVATSKA SPREMNO DOČEKALA SEZONU!

GUSTAV WURMBÖCK POSLAO SNAŽNE POZITIVNE PORUKE AUSTRIJSKIM MEDIJIMA

ŽELJKO KUKURIN: "PRED NAMA JE VAŽNIH 60 DANA"



VALAMAR
All you can holiday



VIZIJA

Savršen odmor, svaki dan, za svakog gosta.

MISIJA

LIDER U ODMORIŠNOM TURIZMU

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

ZAPOSLENICI I GOSTI NA PRVOM MJESTU

Stvaramo poticajnu korporativnu kulturu u kojoj su gosti i zaposlenici na prvom mjestu.

NOVA VRIJEDNOST ZA SVE DIONIKE

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

TEMELJNE VRIJEDNOSTI

GOSTOLJUBIVOST

Naši se gosti uvijek osjećaju dobrodošli i iznimno cijenjeni.

AMBICIOZNOST

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

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.

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 uspjehe te na to što smo dio obitelji Valamara.



VALAMAR
All you can holiday

UVODNE RIJEČI



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

Dragi kolege,

Ljetna sezona je u tijeku. Valamar je otvorio veliku većinu svojih hotela, ljetovališta i kampova duž Jadrana. Bilježimo jako dobru potražnju, broj gostiju svakodnevno raste, epidemija je pod kontrolom, naši hoteli i kampovi ubrzano se pune, a u našim objektima sada radi već gotovo 5,000 ValamArtista. Ukoliko se dobri trendovi nastave možemo očekivati da će ova godina ipak biti znatno bolja od prošle te da se nazire kraj velikoj krizi. Vjerujem da možemo biti optimistični jer je želja za putovanjima vrlo visoka, a Hrvatska je jedna od najbolje pozicioniranih zemalja u Europi po sigurnosti i geo lokaciji. U ovom broju donosimo sažetak prezentacije Predsjednika Uprave, Željka Kukurina pod nazivom „Sezona 2021.“ u kojoj se dotaknuo ključnih tema od kojih svakako treba spomenuti iznimnu spremnost Valamara na izazove i kvalitetan odnos prema djelatnicima koji su svojim angažmanom, strpljenjem i solidarnošću osigurali stabilnost Valamara i oporavak poslovanja. Također možete detaljno pročitati nove politike nagrađivanja koje uz novčanu nagradu od 1.300 kn i 1.000 kn donose brojne druge načine kako ćemo ove godine nagrađivati djelatnike u operacijama i korporativno. Ove godine pokrenut je i PERO - nova Platforma za Razvoj, Edukaciju i Onboarding koja je od početka lipnja dostupna svim zaposlenicima Valamar Riviere.

U temi broja moći ćete pročitati kako je Valamar zajedno s Hrvatskom udrugom turizma (HUT) u Beču bio domaćin susretu hrvatske ministricе turizma, Nikoline Brnjac s ključnim austrijskim investitorima u hrvatski turizam. S ciljem da se hrvatski turizam i sigurno okruženje za turiste u ovoj sezoni što više približi austrijskim gostima, predsjednik Nadzornog odbora Valamara, Gustav Wurmböck dao je brojne intervjuje i izjave za austrijske medije, među kojima i tri velika intervjuja za Kurier, Kleine Zeitung i Heute. Donosimo vam i dio razgovora ministricе Brnjac za austrijski Kurier u kojemu je govorila o očekivanjima i spremnosti Hrvatske za sezonu 2021.

U svibnju se obilježio Europski mjesec raznolikosti. U Valamaru smo ponosni što podržavamo i stvaramo poticajnu korporativnu kulturu u kojoj su gosti i zaposlenici na prvom mjestu. U nastavku VIV-a moći ćete čitati i o novom, renoviranom Hvar PLACES Hotelu by Valamar te vam predstavljamo i veseli tim hotela. Pročitajte i o novim gastro konceptima na Hvaru s potpisom Valamara. Mnogo je tema u ovome broju što potvrđuje da se u Valamaru pokrenulo puno aktivnosti, a posebno mi je drago da ovaj VIV držite u rukama i čitate ga u tiskanom izdanju!

*„Ako misliš da si
premalen da
promijeniš svijet,
pokušaj zaspiti u
sobi s komarcem.“*

Dalaj Lama

SADRŽAJ

TEMA BROJA:

Valamar i HUT domaćini susretu ministricе Brnjac s austrijskim investitorima u hrvatski turizam	3 - 5
Ministrica Brnjac pozvala Austrijance na odmor u Hrvatsku	6
Predsjednik Nadzornog odbora Valamara, Gustav Wurmböck poslao snažne pozitivne poruke austrijskim medijima	7 - 8

VIJESTI IZ VALAMARA:

Obraćanje predsjednika Uprave Valamara, Željka Kukurina	9-10
Valamar sezonu otvara nagradom zaposlenicima	10
Programi nagrađivanja	11-12
Vijesti iz HUT-a	13
Valamar V Care program	14
Intervju: Ivana Budin Arhanić	15-16
HVAR PLACES HOTEL BY VALAMAR	17-18

PREDSTAVLJAMO TIM:

Tim Hvar Places Hotela by Valamar	19
-----------------------------------	----

VIJESTI IZ VALAMARA:

Višen Salamar, Studio Tissa	20
Snimanje za brand PLACES	21-22
Novi gastro koncepti na Hvaru	23
Intervju: Dario Kinkela	23-24
Noviteti u Valamaru	27-28

DOBAR POSAO U VALAMARU:

PERO platforma za razvoj, edukaciju i onboarding	29-30
--	-------

VIJESTI IZ VALAMARA:

PR aktivnosti na ključnim tržištima	31
Posjeta češke delegacije	32
Trip Advisor nagrade	33
Noviteti iz Valfresca	34
Karate prvenstvo u Poreču	35-36

DOP:

Društvo Naša djeca Poreč / Ljetni kamp 2021.	37
--	----

IN MEMORIAM IVAN HOLJAR	38
-------------------------	----

VIJESTI IZ VALAMARA: Nadzorni odbor

Valamar Riviere u novom sastavu	39
Valfresco recept	41

IMPRESSUM

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

NARLADA 5.700

FOTOGRAFIJE
Valamar arhiva, Shutterstock

GLAVNA UREDNICA
Ivana Budin Arhanić

IZVRŠNE UREDNICE
Deana Stipanović, Iva Božinović, Katarina Hanžek

DIZAJN I GRAFIČKA OBRADA Laura Lasić

VALAMAR I HUT DOMAĆINI SUSRETU MINISTRICE BRNJAC
S AUSTRIJSKIM INVESTITORIMA U HRVATSKI TURIZAM

HRVATSKA SE ODLIČNO PRIPREMILA ZA TURISTIČKU SEZONU

Valamar Riviera zajedno sa Hrvatskom udrugom turizma (HUT) krajem svibnja je bila domaćin sastanku ministrice turizma i sporta Nikoline Brnjac s austrijskim investitorima u hrvatski turizam među kojima su bili Falkensteiner hoteli, Valamar, Bretanide Sport & Wellness Resort, Radisson Split, Liburnia Riviera, Gebetsroither Handels GmbH and International GmbH, Esplanade Zagreb Hotel, Pitter Yachting te nizom drugih uspješnih srednjih i malih tvrtki. Susret u Beču je organizirala Austrijska gospodarska komora i Hrvatska

udruga turizma uz sudjelovanje 20-tak austrijskih gospodarstvenika i investitora. Austrijski poduzetnici do sada su uložili ukupno preko milijardu eura te su najveći strani investitori u hrvatski turizam. Fokus gospodarstvenika je na pripremi što sigurnije i uspješnije sezone, a zatim i na oporavku turizma nakon krize, pokretanju novih investicija i stvaranju što kvalitetnije klime za daljnja ulaganja kroz poticaje i programe za oporavak.



Austrijanci su tradicionalni gosti u Hrvatskoj i veseli vijest objavljena nakon sastanka ministrice turizma i sporta RH Nikoline Brnjac sa austrijskom ministricom poljoprivrede, regija i turizma Elisabeth Köstinger o ukidanju karantene putnicima povratnicima u Austriju ukoliko su testirani, cijepljeni ili preboljeli COVID-19. Austrijski mediji izvještavaju o sve povoljnijoj epidemiološkoj situaciji, pritom posebno ističući otoke kao covid free zonu i Istru koja dočekuje sezonu s izvrsnom epidemiološkom situacijom.



S lijeva na desno: Veljko Ostojić, Richard Schenz, Nikolina Brnjac, Gustav Wurmböck

Ministrica turizma i sporta Nikolina Brnjac pozvala je sve austrijske turiste da dođu u Hrvatsku i što prije iskoriste priliku za odmor i opuštanje.

„Hrvatska bilježi sve bolju epidemiološku situaciju te je potpuno spremna za dolazak turista. Na sastanku u Beču dogovorili smo da putnici koji iz Hrvatske putuju u Austriju nemaju obveze karantene ukoliko su testirani, cijepljeni ili preboljeli COVID-19. Austrija će epidemiološku situaciju gledati po istim pravilima kao i Njemačka na temelju podataka Robert Koch-Instituta. Hrvatska je od 1. lipnja krenula i s upotrebom EU digitalnih COVID potvrda. U Austriji smo dogovorili i reciprocitet vezan uz prelazak granica nakon 22 dana od prve doze cjepiva. Hrvatskim turistima Austrija je omiljena destinacija, a Austrijanci su u Hrvatskoj tradicionalni gosti. Prošle, pandemijske, godine gosti iz Austrije u Hrvatskoj su ostvarili više od 335 tisuća dolazaka kao i više od 2 milijuna noćenja. Austrijskim gostima i ove godine želimo dobrodošlicu u njihovim omiljenim destinacijama Istre, Kvarnera i srednje Dalmacije, kao i u otkrivanju novih omiljenih mjesta u Hrvatskoj. Poduzeli smo sve kako bi njihov boravak u Hrvatskoj bio siguran, a dolazak i povratak jednostavan i brz. Uz sve korake koje smo poduzeli od početka godine, projekt Safe stay in Croatia, postavljanje dodatnih 300 punktova za testiranje turista i sufinanciranje testova osigurali smo preduvjete za uspješnu sezonu“, poručila je ministrica Brnjac.





Jedan od austrijskih investitora u hrvatski turizam, **Otmar Michaeler**, predsjednik Uprave Falkensteiner Michaeler Tourism Group izjavio je: „Posljednjih nekoliko tjedana smo primijetili vrlo pozitivan razvoj situacije u Hrvatskoj i veseli nas odlična vijest da se testirani austrijski gosti u Austriju mogu vratiti bez obaveze karantene. Nakon što je hrvatska vlada provela uspješnu kampanju preferencijalnog cijepljenja turističkih djelatnika u svibnju, te implementirala dobar koncept sigurnog putovanja, zabilježen je značajan pad broja zaraženih u posljednjih nekoliko tjedana, trend koji će se zasigurno nastaviti. U Falkensteiner hotelima implementirali smo i testirali naš Safe Hotel koncept koji prilikom check-ina zahtijeva da gost priloži potvrdu da je cijepljen ili da je prebolio koronu ili negativan test kojeg može obaviti i u hotelu. Ovim putem osiguravamo maksimalnu sigurnost naših gostiju i zaposlenika. Međunarodne rezervacije smještaja su također u blagom porastu proteklih tjedana, što ukazuje na činjenicu da ljudi žele provesti svoje praznike u Hrvatskoj“.

Direktor Hrvatske Udruge turizma, **Veljko Ostojić** izjavio je da ovakvi susreti jasno pokazuju međusobni poslovni interes te vjeruje da će dobra epidemiološka situacija omogućiti ostvarenje znatno većeg turističkog prometa ove godine u odnosu na lanjsku. „Austrijski investitori su svojim ulaganjima u Hrvatskoj doprinijeli kvalitativnoj promjeni hrvatskog turizma, posebice hotelijerstva te se nadam da će tako biti i ubuduće čemu će sigurno doprinijeti kontinuirano izravno komuniciranje između predstavnika turističkog sektora te politike na najvišoj razini. Zadovoljan sam odlukom austrijske Vlade kojim je potaknut turistički promet između naših zemalja“, ističe Ostojić.

Michael Schlögl, predsjednik Uprave GRUBER-Reisen, ističe: „Ukidanjem restrikcija za putovanja, broj bukinga za Hrvatsku će zasigurno značajno porasti. Očekujemo da će buking biti sličan onom iz 2019., od lipnja nadalje. Potreba za morem je snažna kod Austrijanaca, osobito potreba za hrvatskim morem. Mi smo definitivno odlučili da ćemo naš hotel Bretanide Sport & Wellness Resort u Bolu na Braču otvoriti 26. lipnja, te ćemo od tada nuditi i tjedne charter letove od Graza i Linza do Brača.“

Austrijski investitori uz hotele i kampove ulažu i u nautički turizam. **Klaus Pitter**, predsjednik Uprave Pitter Yachtcharter nakon sastanka s ministricom poručio je: „Jedrenje je jedan od najsigurnijih načina putovanja tokom praznika. Naše hrvatske podružnice nose „Safe Stay in Croatia“ oznaku. Uz dodatno postrožavanje naših visokih epidemioloških standarda, naši su zaposlenici cijepljeni, te se i redovno testiraju antigenskim testovima. Fokus nam je da gostima pružimo sigurnost kako bi mogli uživati u divnom i sigurnom odmoru, čak i u doba korone.“

NIKOLINA BRNJAC, MINISTRICA TURIZMA I SPORTA REPUBLIKE HRVATSKE POZVALA SVE AUSTRIJANCE DA DOĐU NA ODMOR U HRVATSKU

Nikolina Brnjac, ministrica turizma i sporta Republike Hrvatske krajem svibnja posjetila je Austriju i na sastanku s austrijskom ministricom poljoprivrede, regija i turizma Elisabeth Köstinger postigla dogovor o ukidanju karantene putnicima povratnicima u Austriju ukoliko su testirani, cijepljeni ili preboljeli COVID-19. Da je Hrvatska spremna za turističku sezonu govore i mnogobrojni projekti koje je Ministarstvo turizma uspješno implementiralo, a koji se tiču garancije sigurnosti za što bolju i uspješniju sezonu. Svakako kao jedan od uspješnih projekata treba spomenuti Safe Stay in Croatia, a koji za cilj ima educirati i upoznati posjetitelje i dionike u turizmu s protokolima i mjerama koje se provode u Hrvatskoj na svim razinama turističkih djelatnosti.



Interes o pripremama Hrvatske za sezonu 2021. povećan je u stranim medijima, pogotovo onima s emitivnih tržišta za koje Ministrica Brnjac često daje intervjuue. Za jedan od ključnih austrijskih medija, Kurier, ministrica je između ostalog govorila o značajnom padu broja zaraženih u Hrvatskoj. Kako bi osigurali optimalnu epidemiološku situaciju, ističe Brnjac, Hrvatska je na vrijeme započela s organiziranim cijepljenjem turističkih djelatnika. Cijepljenjem se šalje poruka

sigurnosti i odgovornosti Hrvatske kao turističke destinacije i sprečava se stvaranje žarišta u turističkim destinacijama. Ministrica je pozvala sve Austrijance da dođu u Hrvatsku i što prije iskoriste priliku za odmor i opuštanje. Smatra da je ove godine poduzet niz mjera kako bi se olakšala putovanja. Za kraj naglašava kako je Hrvatska poduzela sve kako bi boravak gostiju u Republici Hrvatskoj bio siguran, a dolazak i povratak jednostavan i brz.

Predsjednik Nadzornog odbora Valamara, Gustav Wurmböck poslao snažne pozitivne poruke austrijskim medijima

U okviru nastojanja da se hrvatski turizam i sigurno okruženje za turiste u ovoj sezoni što više približi austrijskim gostima, predsjednik Nadzornog odbora najveće turističke kompanije u Hrvatskoj, Valamar Riviere, Gustav Wurmböck dao je brojne intervju i izjave za austrijske medije, među kojima i tri velika intervjua za Kurier, Kleine Zeitung i Heute. Kako bi gostima ponudio normalno ljeto na moru u potpuno sigurnom okruženju, Valamar je prvo veliko turističko poduzeće koje je za 2021. godinu uvelo protokol i garanciju da su svi djelatnici u smještajnim objektima Valamara cijepljeni ili redovno testirani. Valamar je već sada procijepio više od 2000 zaposlenika. Wurmböck na sezonu 2021. gleda s optimističnim oprezom, ali kako naglašava, Valamar je u potpunosti spreman za sezonu.



„U Valamaru smo od prvog dana sujesni svih izazova krize te smo uvođenjem vrlo strogih zdravstvenih i sigurnosnih mjera dobili odlične povratne informacije naših gostiju koji su izjavili da se u Valamaru osjećaju opušteno i sigurno. Hrvatska je vrlo dobro pozicionirana i vjerujem da će biti jedna od najpoželjnijih destinacija ovoga ljeta. Sigurnost i kvaliteta koju pružamo ključ je uspješne turističke sezone. Ministrica Nikolina Brnjac dala nam je značajnu podršku u stvaranju uvjeta za uspješnu sezonu, a svojom posjetom Austriji potvrdila je važnost tog tržišta za hrvatski turizam“, izjavio je Gustav Wurmböck, predsjednik Nadzornog odbora Valamar Riviere.

PREDsjedNIK UPRAVE VALAMARA, ŽELJKO KURURIN POVODOM OTVARANJA LJETNE SEZONE OBRATIO SE SVIM DJELATNICIMA I PORUČIO:

„Pred nama je šezdeset važnih dana!“



Predsjednik Uprave Valamara, Željko Kukurin 30. lipnja obratio se svim zaposlenicima te je održao online prezentaciju na temu Sezona 2021. U uvodnom obraćanju, g. Kukurin se zahvalio svim zaposlenicima Valamara na povjerenju koje su dali kompaniji u neizvjesnim vremenima te je istaknuo kako svi skupa možemo biti ponosni što su ciljevi od posljednjeg online obraćanja, a koji se tiču očuvanja radnih mjesta i ponovnog pokretanja poslovanja, ostvareni. U Valamaru je danas zaposleno 4.800 djelatnika, otvorena su 43 objekta u svim destinacijama u kojima trenutno boravi oko 30.000 gostiju i, kako kaže, u narednim tjednima te brojke će i dalje rasti. Ljetna turistička sezona je na dobrom putu povratka svom normalnom tijeku. Kao drugu poruku, istaknuo je pozitivan iskorak i prilagođavanje Valamara digitalnim tehnologijama koje su se pokazale iznimno važnima u vremenima krize. Predsjednik Uprave prezentaciju Sezona 2021. podijelio je na četiri važne teme: Covid kriza, Strategija Valamara 2021./2022., Otvaranje turističke sezone 2021. te Ljudski potencijali.

Na temu Covid krize, g. Kukurin govori kako se vidi kraj najvećoj krizi u povijesti suvremenog turizma, međutim valja biti oprezan jer virus i dalje postoji. Postoje određeni izazovi na raznim poljima borbe s virusom od teme procijepljenosti, pojave novih sojeva, neizvjesnosti mogućnosti putovanja te činjenicom da Covid kriza uz pandemijski val dotiče i onaj ekonomski i društveni. Međutim, od prošle sezone je proteklo

godinu dana, znanja na temu Covida je puno više nego lani i zbog toga je puno lakše na razini država i upravljati krizom. Nadalje, istaknuo je kako Hrvatska, za razliku od nekih drugih turističkih destinacija, ima turizam koji je pogodan za post-pandemijsko poslovanje. Hrvatska je ljetna odmorišna destinacija koja je sigurna i auto-destinacija je većini emitivnih tržišta. Epidemiološka situacija je povoljna, a g. Kukurin se posebno zahvalio V Health&Safety timu na predanom radu te je istaknuo kako će novi, unaprijeđeni Valamarovi zdravstveno sigurnosni programi sigurno biti primjenjivi i u budućnosti.

Na temu Strategije Valamara 2021./2022., g. Kukurin je rekao da je fokus kompanije na oporavku i razvoju poslovanja.

U periodu kada je sve stalo, Valamar se fokusirao na razvoj proizvoda i servisnih koncepata, zatim na digitalizaciju s kojom se pripremio kompaniju za budući razvoj. Također, razvijeni su i novi brendovi – PLACES i Sunny plus. Valamar je pokazao rezistentnost i na krizu ovakvog razmjera te slijedi period oporavka i priprema za sezonu 2022. u kojoj se očekuje normalizacija poslovanja. Da se na sezonu 2021. može gledati s optimizmom pokazuje i odličan booking koji je uslijedio s otvaranjem Europe za putovanja. Valamar ostvaruje odlične dnevne i tjedne razine bookinga pa se g. Kukurin zahvalio direktnoj prodaji i marketingu na maksimalnom trudu i angažmanu.

Na temu Otvaranja turističke sezone 2021. napominje kako je većina objekata otvorena i kako ih je još svega nekoliko ostalo za otvoriti u narednim tjednima. U destinacijama u Istri su otvoreni gotovo svi objekti, kampovi su otvoreni u travnju i u svibnju, a nekoliko objekata je čak radilo i cijelu godinu. Valamar i dalje bilježi posebno dobar booking za kampove te premium investiranu objekte. Implementirani su i novi koncepti kao što je Sunny Plus na koje gosti odlično reaguju. U destinacijama Krk i Rab otvoreni su gotovo svi objekti, Ježevac Premium Camping Resort je radio cijelu godinu te se očekuje dobra sezona. Destinacija Makarska će otvoriti sve objekte u sezoni 2021. Valamar Meteor Hotel je investicija koja je završena ove godine i za koncept koji nudi ovaj hotel zainteresiran je veliki broj gostiju. Dubrovnik i dalje bilježi određene

izazove s obzirom na restrikcije putovanja iz UK-a i trećih zemalja, međutim, Dubrovnik kao destinacija, čim se za to otvore uvjeti, sigurno će se vrlo brzo vratiti na stari tijek poslovanja s obzirom na planetarnu popularnost destinacije i želju velikog broja turista da svoj odmor provedu u jednoj od najpopularnijih turističkih destinacija na svijetu. U destinaciji Hvar pokrenut je PLACES by Valamar – Valamarov prvi proizvod i brend tog tipa koji je implementiran u prvi renovirani hotel u Starigradu – Hvar Places Hotel by Valamar. Sunny Plus koncept koji donosi odlične rezultate uveden je u Arkada Sunny Hotelu.

Na temu zapošljavanja, politika plaća i nagrađivanja, g. Kukurin je rekao da je, uz pretpostavku dobre ljetne sezone, ambicija ostvariti punu zaposlenost i normalizaciju plaća do kraja godine, a zatim i ponovno pokretanje programa nagrađivanja, razvoja karijere i otvaranja stalnih radnih mjesta u pripremi za 2022. godinu. Valamar je kroz cijeli period COVID krize i dalje provodio program garancije minimalnih neto primanja od 5.000 kn. Nadalje, g. Kukurin je najavio isplatu novčane nagrade od 1.300 kn kao pomoć i zahvala za rad na pripremi

sezone u otežanim uvjetima i čekanju na posao tijekom proljeća s umanjenim primanjima. Nagrada će biti isplaćena svim djelatnicima zaposlenima do 31.5., a za sve one kolege koji će se zaposliti u lipnju i srpnju i koji će uspješno odraditi sezonu i biti u radnom odnosu u trenutku isplate osigurana je nagrada za sezonski rad od 1.000 kn. Također, pokrenut je i novi okvir za nagrađivanje svih djelatnika kroz četiri programa: Start up, Pick up, VALDI – drivers of success te Valamar Jamstvo, a o kojima će biti više riječi u nastavku VIV-a. S očekivanom normalizacijom poslovanja u 2022. godini, očekuje se povratak na „pred-covid“ politike primanja: plaće veće od prosjeka u RH, bonusi i nagrađivanja za izvrsnost, cjelogodišnja primanja te dodatno poboljšanje uvjeta rada.

Fokus na uspješnu i kvalitetnu realizaciju idućih šezdeset dana ljetne sezone izrazito je važan, a Valamar je zahvalan svakom zaposleniku na trudu, odanosti i radu čime ćemo omogućiti što brži i kvalitetniji oporavak poslovanja.

VALAMAR SEZONU OTVARA NAGRADOM ZAPOSLENICIMA OD 1.300 KN



Ponosni smo što smo u Valamaru uspjeli očuvati sva radna mjesta u okviru programa Pauza, Restart i uz podršku sindikata, Vlade i državnih potpora i tako spremno dočekali ljetnu sezonu. U cilju pomoći djelatnicima koji su radili na pripremi sezone u otežanim uvjetima i čekali na posao tokom proljeća sa umanjenim primanjima, Valamar je u dogovoru sa sindikatima odlučio otvoriti sezonu novčanom nagradom u iznosu od 1.300 kn neto koja će biti isplaćena u srpnju za stalne djelatnike, stalne sezone, radnike na određeno i sezone zaposlene do 31.05.2021. koji imaju plaću do 15.000 kn bruto.

Svim ostalim radnicima koji će se zaposliti tokom lipnja i srpnja a najkasnije sa 31.7.2021, te uspješno odraditi ljetnu sezonu, u rujnu će biti isplaćena nagrada za sezonski rad u iznosu od 1.000 kn neto ukoliko će u trenutku isplate plaće za kolovoz biti u radnom odnosu. To znači da će i novi kolege koji će početi raditi u međuvremenu, dobiti novčanu nagradu

Nastavlja se i s programom nagrađivanja Valamar jamstvo koje garantira minimalnih 5.000 kn neto primanja za sve djelatnike koji odrade puni kalendarski mjesec te smo osmislili tri nova programa nagrađivanja.

NOVI PROGRAMI NAGRAĐIVANJA U 2021. GODINI U VALAMARU

U skladu sa očekivanim oporavkom resetirani su programi nagrađivanja kako bi bili prilagođeni novonastaloj situaciji i usklađeni sa poticanjem restarta poslovanja. Cilj je nagraditi djelatnike za: ekstra angažman i rezultate, inicijativu, uzor u odnosu prema gostima i kolegama, povećanje prodaje odnosno prihoda za Društvo, poseban angažman na digitalnim projektima.

ČETIRI PROGRAMA NAGRAĐIVANJA U 2021:
START UP, PICK UP, VALDI – Drivers of success,
VALAMAR GUARANTEE



START UP program nagrađivanja namijenjen je svim djelatnicima koji imaju ugovor o radu sa Valamarom i koji se ističu angažmanom, inicijativom i odnosom prema poslu i kolegama.

Što trebam znati o START UP programu?

U nagrađivanju može sudjelovati preko 4.500 djelatnika iz Operacija i Korporativnih službi. Nagrađuje se osobna efikasnost i radna postignuća (odnos prema procesu rada i imovini Društva, odnos prema kolegama i nadređenim, inicijativa, postizanje iznad prosječnih rezultata u domeni svog posla, razumijevanje gostiju, doprinos rješavanju izazova i sl.). Od 40 % do 60 % djelatnika unutar organizacijske jedinice može biti nagrađeno u jednom mjesecu ovisno o rangu nagrade:

EXCLUSIVE 1.000kn, PREMIUM 750kn, HOLIDAY 500kn, PLUS 250kn

Kada ću dobiti nagradu?

Isplata Start Up-a počinje s plaćom za srpanj, a završava u rujnu s plaćom za kolovoz



PICK UP program nagrađivanja odnosi se na djelatnike Prodaje i Marketinga koji prodajom pridonose rastu prihoda Društva.

Što trebam znati o PICK UP programu ako radim u odjelu Prodaje, direktnog marketinga i upravljanja prihodima?

Trebam postići odlične rezultate za:

Ostvarenje plana prodaje
Ostvarenje plana po segmentima
Potpisivanje/ Ugovaranje/Naplata Ugovora
Ostvarenje plana direktnog kanala prodaje
Broj AdWords rezervacija direct
Ostvarenje plana prihoda
Ostvarenje plana RevPAR
Ostvarenje plana ADR

Kada ću dobiti nagradu?

Nagrada se isplaćuje kvartalno, a za 2021. biti će isplaćena u rujnu i u prosincu.

Što trebam znati o PICK UP programu ako radim u odjelu Rezervacijskog centra?

Trebam postići odlične rezultate za:

Ostvarenje plana prihoda
Broj rezervacija
Konverziju upita u rezervaciju
Dnevnu kvotu odrađenih poziva i e-mailova
Postotak smanjenja otkaza rezervacija

Kada ću dobiti nagradu?

Isplata se vrši mjesečno tijekom i započinje s plaćom za lipanj i završava sa plaćom za prosinac.



VALDI program nagrađivanja odnosi se na djelatnike koji su se istaknuli doprinosom, razvoju i intenzivnom sudjelovanju na strateški inovativnim digitalnim projektima.

Što trebam znati o VALDI programu nagrađivanja?

Odnosi se na digitalne projekte u 2021. godini, čak njih 31.
Preko 100 djelatnika Valamara radi na digitalnim projektima za koje je predviđeno do 75% nagrada.

Kada ću dobiti nagradu?

Najbolji članovi projektnih timova nagrađuju se jednom godišnje sa plaćom za studeni u prosincu prema odrađenim projektnim rezultatima.



VALAMAR GUARANTEE / VALAMAR JAMSTVO je program kojim je djelatnicima osigurano minimalno 5.000 kn neto, primjenjuje se na sve zaposlenike društva koji imaju ugovor o radu na puno radno vrijeme. Primjenjuje se od 2018. godine u kontinuitetu do danas.

HUT VIJESTI IZ TURIZMA: HRVATSKA NA ZELENIH LISTAMA U SVIM EMITIVNIM TRŽIŠTIMA

Slovenija je cijelu Hrvatsku proglasila zelenom, nerizičnom zonom po pitanju moguće infekcije koronavirusom. Ljubljana slijedi smjer koji su ranije zacrtali Europski centar za kontrolu i prevenciju bolesti (ECDC), uvaženi njemački epidemiološki institut Robert Koch te Hrvatski zavod za javno zdravstvo (HZJZ) i niz vlada europskih država. Slovenci prilikom povratka iz Hrvatske ne moraju imati negativan PCR ili brzi antigenski test niti potvrdu o cijepljenju, odnosno potvrdu o preboljenoj bolesti COVID-19, ali moraju predložiti dokaz da su posljednjih pet dana boravili na području koje se nalazi na zelenom popisu, a u slučaju da je boravak bio kraći od pet dana samo za vrijeme koje su boravili. Kao dokaz o boravku može im poslužiti račun za turistički smještaj ili potvrda o boravku turista. U Hrvatskoj je 14-dnevna incidencija zaraženih koronavirusom na 100.000 stanovnika pala s 35 na samo 25, čime je Hrvatska učvrstila zelenu poziciju na karti Europe. Postotak pozitivnih testova u odnosu na sve testirane na Covid-19 iznosi 1,9%.

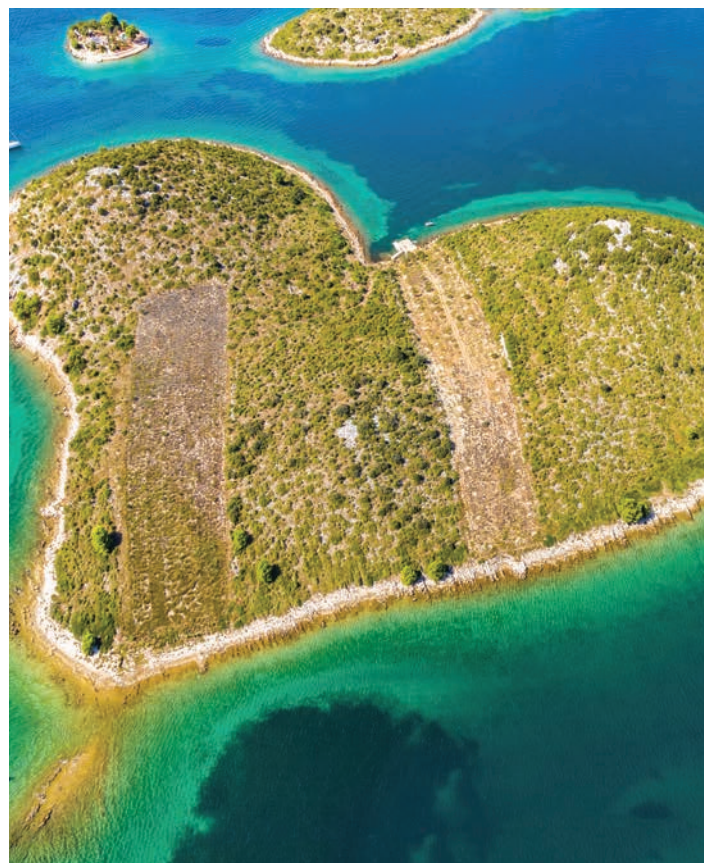
Četiri glavna čimbenika za daljnji uspjeh sezone

„Četiri su glavna čimbenika koja će utjecati na stanje rezervacija u našoj zemlji. To su epidemiološko stanje u Hrvatskoj i potencijalno širenje delta soja, epidemiološko stanje u najznačajnijim emitivnim zemljama i širenje delta soja u njima, ukupna procijepljenost u zemlji i emitivnim zemljama te režimi putovanja. Prema nekim projekcijama, ako ne bude iznenađenja, mi ove godine očekujemo, na razini Hrvatske između 50 i 60 % noćenja s tri tržišta: Njemačke, Slovenije i Austrije. Donošenjem odluka oko režima putovanja ne smijemo dati povod za bilo kakva ograničenja prema tim tržištima, naročito Njemačkoj“, poručuje direktor Hrvatske udruge turizma Veljko Ostojić.

TRUD NAGRAĐEN REZULTATIMA: U HRVATSKOJ DNEVNO BORAVI VIŠE OD POLA MILIJUNA TURISTA

Hrvatska je početkom srpnja premašila brojku od 500.000 turista u jednom danu. Ministrica turizma Nikolina Brnjac objavila je kako prema je podacima iz sustava eVisitor u zemlji bilo 523.000 turista, od čega 453.000 stranih i 70.000 domaćih.

Početkom lipnja, u Hrvatskoj je u prosjeku svakog dana boravilo 100.000 turista. Uspješnom borbom protiv koronavirusa, koju su prepoznali ključni europski epidemiološki instituti i uvjerljivim pozicioniranjem zemlje u zelenu zonu rizičnosti od zaraze, počeli su masovniji dolasci turista – u nešto više od mjesec dana dnevni prosjek posjećenosti porastao je sa 100.000 na više od 500.000 gostiju. Podaci iz sustava eVisitor i eCrew otkrivaju da je u prvih pola godine u Hrvatskoj bilo 2,6 milijuna turista, koji su ostvarili gotovo 12 milijuna noćenja, što je oko 54% više nego u istom razdoblju 2020. Strani su gosti pritom ostvarili većinu noćenja (9,1 milijuna), pri čemu ih je najviše došlo iz Njemačke, Slovenije, Austrije, Poljske i Češke. Destinacija broj jedan i dalje je Istarska županija s 3,6 milijuna noćenja, a slijede Primorsko-goranska s 2,2 milijuna i Splitsko-dalmatinska s 1,8 milijuna. Rovinj je ponovno osvojio titulu najposjećenijeg grada sa 681.000 noćenja, što je 250.000 noćenja više u odnosu na Zagreb. Samo u lipnju, u Hrvatskoj je bilo 1,5 milijuna turista i gotovo osam milijuna noćenja, što je 62% više nego u lipnju 2020.



VALAMAROV V-CARE PROGRAM JAMČI LJETO U SIGURNOM OKRUŽENJU ZA GOSTE I VALAMARTISTE

Odličan odaziv i odgovornost djelatnika Valamar Riviere omogućili su da je dosad cjepivo primilo preko 2.000 ValamArtista, što je pozitivan smjer u ostvarenju sigurne zone u svim našim hotelima, ljetovalištima i kampovima. Hrvatska već tjednima bilježi pad širenja zaraze i mnoge regije u Hrvatskoj su definirane kao zelene zone, među kojima je i Istra. Broj dnevnih slučajeva kontinuirano opada, te Hrvatska ima sve bolju epidemiološku situaciju.

Kako bi osigurali normalno ljeto na moru u potpuno sigurnom okruženju 2021. godine, Valamar je uveo protokol koji jamči da su svi djelatnici u smještajnim objektima Valamara cijepljeni ili redovno testirani.

Ovo jamstvo najnovija je mjera u okviru Valamar programa V-Care koji sadrži cjelovit paket mjera zdravstvene zaštite kako bi gostima osigurao bezbrižno ljetovanje, a djelatnicima sigurno okruženje za rad. Valamar je tako prvo veliko turističko poduzeće u Hrvatskoj koje ove sezone jamči da su svi djelatnici u hotelima i ljetovalištima ili cijepljeni ili redovito testirani.

„Potpuno smo svjesni da je ljudima dosta boravka u zatvorenom-pod mjerama lockdowna, ali i da žele putovati na sigurna mjesta.

U Valamaru smo implementirali niz mjera i protokola kako bi našim gostima osigurali normalno ljeto na moru, u potpuno sigurnom okruženju. Prioritet Valamara je osigurati najviši stupanj zaštite zdravlja gostiju i djelatnika na način da se svi skupa već ovo ljeto osjećamo bezbrižno u okviru naših ljetovališta“ - izjavio je **predsjednik Uprave Valamar Riviere Željko Kukurin**.

V-Care dio je Valamar Health & Safety programa koji sadrži niz zdravstvenih, sigurnosnih i sanitarnih standarda a implementiran je prošle godine u kojoj je Valamar ugostio više od 300 tisuća gostiju bez ijednog zabilježenog slučaja prijenosa zaraze. U sklopu V-Care programa Valamar je gostima osigurao medicinsku skrb 24/7 u okviru smještajnog objekta, kao i zdravstvene usluge V doktora koje je Valamar ugovorio u svim destinacijama u kojima posluje. U okviru V-Care garancije gostima su pokriveni troškovi produljenog boravka u slučaju zaraze te dodatni troškovi povratka kući. Ukoliko je potrebno, u svim hotelima i ljetovalištima Valamara nudi se mogućnost jednostavnog i brzog testiranja po cijeni od 13 do 20 eura, te PCR testiranje po cijeni od 50 do 120 eura.

V Health & Safety program koristi najbolju svjetsku praksu, a među najznačajnijim certifikatima koje program podrazumijeva ističemo: Safe stay in Croatia, „Safe travels“, COVID-SECURE HOSPITALITY kojeg dodjeljuje Gospodarska komora Austrije, te potvrdu od SGS-a, svjetski poznate certifikacijske kuće za V Health&Safety program.

Tokom svibnja mnogobrojni strani mediji posjetili su naše kampove i uvjerali se u visoke standarde Valamarovog V Health & Safety programa. Posjetile su nas medijske ekipe iz Njemačke, Austrije, Italije, Rusije i Češke. Časopis Kleine Zeitung je također napravio opsežnu reportažu u svim mjerama zaštite zdravlja gostiju u Isabella Valamar Collection Island Resortu u Poreču i Girandella Valamar Collection Resortu u Rapcu.



U SVIBNJU OBILJEŽEN EUROPSKI MJESEC RAZNOLIKOSTI

Različitost ljudskih potencijala potiče inovativnost

U svibnju je obilježen Europski mjesec raznolikosti, a u Valamaru smo ponosni što podržavamo i stvaramo poticajnu korporativnu kulturu u kojoj su gosti i zaposlenici na prvom mjestu.

Povodom obilježavanja Europskog mjeseca raznolikosti, Hrvatski poslovni savjet za održivi razvoj (HR PSOR) održao je međunarodni virtualni događaj, Raznolikost za vrijeme COVID-19. U panel diskusiji događaja sudjelovala je i potpredsjednica za poslovni razvoj i korporativne poslove, Ivana Budin Arhanić a intervju koji je tom prigodom dala za HRPSOR prenosimo u nastavku.



Gđo. Budin Arhanić, možete li podijeliti ključne trenutke u procesu implementacije politika raznolikosti u Vašoj kompaniji?

Dio misije Valamara je stvarati poticajnu korporativnu kulturu u kojoj su gosti i zaposlenici na prvom mjestu, odnosno organizacijsku kulturu koja se temelji na uzajamnom poštovanju i uvažavanju individualnih različitosti. 2017. godine odlučili smo pristupiti potpisivanju „Povelje o raznolikosti Hrvatska“ nakon koje smo izradili i proveli „Politiku raznolikosti i nediskriminacije“.

Koji aspekti raznolikosti imaju prioritet u menadžmentu i poslovanju kompanije?

Jedan od ciljeva je da svi zaposlenici imaju priliku doprinijeti, napredovati i graditi karijeru neovisno o svom profilu, spolu, rasnom ili etničkom porijeklu, vjeri ili uvjerenju, invaliditetu ili dobi. Kako bismo potaknuli različitosti i uključili što više zaposlenih u različite programe i projekte, Valamar pažljivo razvija vještine i kompetencije djelatnika, te za svakog djelatnika individualno stvara optimalan razvojni plan i plan karijere kako bi individualni talenti mogli doći do izražaja, što će nam dugoročno osigurati inovativnost i rast poslovanja Valamara.

Koje ste aktivnosti po pitanju raznolikosti implementirali u organizacijskoj politici do sada?

Zbog sezonalnosti koja karakterizira turizam i ugostiteljstvo u Hrvatskoj te nemogućnosti pronalaska dovoljnog broja djelatnika u destinacijama u kojima posluje, dio naših sezonskih djelatnika u ljetnim mjesecima preseli iz kontinentalne Hrvatske na more.



Kako bi im omogućili što kvalitetniji boravak razvili smo koncept smještaja u obliku hotela za djelatnike pod nazivom „Kuća Valamar“ koji se nalaze gotovo u svim destinacijama u kojima poslujemo. Svaka Kuća Valamar ima i prostor za razonodu i druženje te zajedničku kuhinju s ciljem stvaranja ugođaja doma, pripadanja i zajedništva u mjesecima u kojima su odvojeni od svojih obitelji.

U 2019. godini smo pokrenuli projekt Super ValamArtisti, u kojem mogu sudjelovati svi naši zaposlenici. Ova inicijativa promovira uključenost naših djelatnika u zajednicu, poticanje volontiranja te različite druge društvene i sportske aktivnosti. Također, ciljano uključujemo djelatnike mlađe dobi (generacija Y i Z) u strateške projekte koji se provode pod nadzorom i vodstvom ureda za upravljanje projektima te se na taj način mladima daje prostor i mogućnost sudjelovanja u ključnim razvojnim inicijativama za tvrtku.

Krajem srpnja 2020. godine održana je radionica za sve direktore sektora s temom: „Rodna ravnopravnost na radnom mjestu“. Polaznici su se imali priliku bolje upoznati s pojmovima poput neizravne diskriminacije, višestruke diskriminacije kao i pozitivnih mjera sprečavanja diskriminacije, te što o rodnoj ravnopravnosti kaže zakonodavstvo.

Po Vašem mišljenju, koje su najveće prepreke u stvaranju raznolike radne snage u Vašoj industriji?

Rad u turizmu nerijetko zahtijeva sezonalni rad, rad u smjenama, fizički rad i rad izvan mjesta stanovanja, što čini uključivanje zaposlenika starije dobi, zaposlenika s malom djecom, zaposlenika s određenim invaliditetima ili zaposlenika koji nisu prometno povezani s turističkim zonama u rad izazovnim. Dodatno, treba obratiti pozornost da programi edukacija i nagrađivanja promiču različitost i da su prilagođeni različitim skupinama zaposlenika kako bi pristup daljnjem razvoju znanja i karijere unutar tvrtke bio ravnopravan.

Koji su, po Vašem mišljenju, poslovni benefiti raznolikosti?

Različitost ljudskih potencijala ključna je za poticanje inovativnosti i kreativno razmatranje novih rješenja i prilika pa je stoga i važan pokretač rasta poslovanja. Prepoznavanjem i poštivanjem različitosti s jedne strane stvara se poticajna organizacijska kultura u kojoj se svatko osjeća dobrodošlim i prihvaćenim te se povećava zadovoljstvo poslom i odanost kompaniji, a s druge strane stvara se „plodno tlo“ za razvoj novih proizvoda i prepoznavanje novih tržišnih potreba. Valamar je u proteklih deset godina ostvario snažan rast poslovanja i vrijednosti tvrtke kroz razvoj novih proizvoda i usluga, što je sigurno i rezultat naše otvorene korporativne kulture.

Iako je 2020. godina uslijed COVID krize u turizmu donijela značajne izazove u poslovanju, kroz program „Pauza, Restart“ Valamar je očuvao sva radna mjesta. Program je dobro prihvaćen te pokazuje visok nivo solidarnosti na svim razinama.

U Valamaru pratimo udio žena u menadžmentu na nivou kompanije koji iznosi 41%, a u korporativnim funkcijama u posljednjem periodu raste na čak 45%. U internim razvojnim programima za djelatnike putem kojih se pripremaju budući leaderi također je zabilježen visok udio žena. U zadnjoj generaciji polaznika V-akademije udio žena je 56%, a u V-LEAD-u 32%.

Što činite da Vaši kolege uoče vrijednost raznolikosti na radnom mjestu, odnosno da ih prihvate i usvoje?

Turizam kao djelatnost znači pružanje gostoprimstva gostima koji govore različitim jezicima, dolaze iz različitih kultura, i imaju različite vrijednosti. Stoga djelatnike u turizmu ne treba puno uvjeravati da su različitosti dobrodošle!

DESTINACIJA HVAR NUDI UZBUDLJIVO LJETO U HVAR **[PLACESHOTEL]** I RESTORANIMA GRANO DURO I CRAFT BEER&GRILL

STARI GRAD NA HVARU OVE JE GODINE BOGATIJJI
ZA PRVI LIFESTYLE HOTEL HVAR **[PLACESHOTEL]** BY VALAMAR
I GASTRONOMSKE KONCEPTE GRANO DURO I CRAFT BEER&GRILL



HVAR **[PLACESHOTEL]** BY VALAMAR – PRVI VALAMAR LIFESTYLE HOTEL

Valamar je lansirao novi lifestyle brend pod nazivom **[PLACES]** by Valamar, namijenjen gostima koji traže slobodu izbora, moderni dizajn i autentično iskustvo destinacije uz puno poštovanje prema prirodi i okruženju. Lifestyle hoteli posljednjih su godina trend u svjetskom hotelijerstvu jer su usmjereni prema stvaranju jedinstvenog iskustva boravka i pomicanju granice tradicionalnog poimanja hotelijerstva. Lifestyle hoteli u fokus stavljaju jedinstveni doživljaj i autentičnu uslugu, odnosno interpretiraju ono što je najvrijednije u destinaciji i na taj način privlače moderne putnike, prvenstveno „milenijalce“, koji posebno vrednuju jedinstvena iskustva, susrete s ljudima sa sličnim afinitetima, prirodne namirnice i jela, te očuvanje prirode i ekološku održivost. Prvi Valamar hotel pod novim brendom je HVAR **[PLACESHOTEL]** by Valamar u Starom Gradu na Hvaru (ex hotel Lavanda) u čije je preuređenje uloženo

ukupno oko 53 milijuna kuna. Jedna od značajnijih posebnosti ovog hotela je **[PLACESFLEXI]** ponuda koja gostima pruža potpunu slobodu uživanja u restoranskoj ponudi u onom ritmu koji im najviše odgovara. Ukoliko su iz bilo kojeg razloga propustili ručak ili večeru - 25 eura svog dnevnog kredita mogu iskoristiti u restoranu ili hotelskim barovima. Ono što ne potroše taj dan mogu po svojoj želji prebaciti u idući. Gostima će pažnju privući i fantastičan bazenski kompleks, koji u ovom hotelu postaje i središte dnevne zabave uz live glazbu lokalnih bendova i DJ-eva koja se nastavlja i nakon zalaska sunca. Hotel ima 179 soba koje predstavljaju spoj mediteranske tradicije i modernog dizajna. Sve su opremljene izuzetno udobnim krevetima s madracima vrhunske kvalitete, a imaju i smart TV, super brzi Wi-Fi, klimatizaciju i sve ostalo što modernom putniku treba da bi doživio odmor iz snova. Maksimalnoj udobnosti će pridonijeti i sloboda bezgotovinskog plaćanja narukvicom te beskontaktni check-in.



„Valamar s uvođenjem brenda [PLACES] nastavlja pratiti najnovije trendove u hotelijerstvu. Riječ je o hotelskom konceptu namijenjenom prvenstveno milenijalcima, mladim profesionalcima i onima koji se prepoznaju u specifičnim lifestyle vrijednostima koje [PLACES] promovira. Za HVAR [PLACESHOTEL] najvažnija će biti tržišta Velike Britanije, Sjedinjenih država, Njemačke, Austrije, a naravno i hrvatsko tržište. Hvar je destinacija koja se uspješno pozicionirala u tržišnim segmentima mlađih, opuštenih i istovremeno iskustveno i ekološki osviještenih ljudi. Upravo zato smo Hvar kao destinaciju i izabrali kao idealno mjesto za lansiranje našeg novog brenda od kojeg imamo velika očekivanja u budućnosti. “U narednom razdoblju planiramo otvaranje još nekoliko hotela pod [PLACES] brendom” – istaknuo je Davor Brenko, potpredsjednik Valamar Riviere za prodaju i marketing.

Hotel je otvorio vrata 24. svibnja i već prvog dana priredio veliko iznenađenje gostima. Nastupom indie-electro benda Soo-Gook, novog imena na domaćoj nezavisnoj sceni, Valamar je obilježio početak ljetne sezone ovog jedinstvenog lifestyle hotela. Elektronika Soo-Gooka, oplemenjena živim instrumentima - električnom gitarom, synthevima i saksofonom te moćnim vokalom, doprinijela je tome da se vibrantna [PLACESPOOL] zona, poput kakvog mediteranskog trga ili vesele plaže, pretvori u mjesto za druženje i nove susrete, dok su gosti uživali u njihovoj odličnoj muzici i posebno osmišljen-

im [PLACES] koktelima. Povodom otvorenja Valamar je na svojoj Facebook stranici i Youtube kanalu objavio stream pod nazivom SUNSHINE VIBES [PLACESSTREAM] koji je uspješno dočarao dio atmosfere s otvaranja objekta Hvar [PLACESHOTEL].



PREDSTAVLJAMO HVAR [PLACESHOTEL] BY VALAMAR TIM



Boris Duša,
direktor hotela Hvar [PLACESHOTEL] by Valamar

„S obzirom da se radi o lifestyle brendu, imali smo period prilagodbe poslovanja prema novom konceptu, ali reakcije zaposlenika i prvih gostiju su iznimno pozitivne. Sve nove proizvode koje hotel nudi maksimalno smo uklopili u objekt, te smo najviše energije usmjerili upravo u taj savršen spoj novog lifestyle brenda i postojećeg, odnosno preuređenog objekta. Atmosfera u hotelu je odlična. Od ulaska u hotel, uređenje i digitalni sadržaji odaju da je riječ o sasvim drugačijem proizvodu, a sama činjenica da imamo Resident Dja potvrđuje da je PLACES usmjeren na zabavu, druženje i opuštanje uz bazen,“ izjavio je **Boris Duša**, direktor hotela Hvar [PLACESHOTEL] by Valamar. Direktor hotela ističe da je jedinstven pristup korištenja usluga hrane i pića pomoću pametne narukvice, kao i bazeni koji su osmišljeni da budu dnevni boravak gostima posebnost hotela.

Osim toga, tim hotela nastoji gostima pružiti savršen doživljaj destinacije Hvar putem kreativnih i specifičnih izleta i priča koje se mogu doslovno iščitati sa zidova interijera hotela.

Hvar [PLACESHOTEL] by Valamar kao novi i nadasve zanimljiv hotel okupio je odličnu ekipu koja se savršeno uklopila u lifestyle priču na Hvaru.

Direktor hotela, Boris Duša, ušao je u hotelijerski posao spletom okolnosti, te uz mnogo rada i truda čitav svoj angažman na koncu usmjerio u turizam. Funkciju direktora hotela različitih objekata obnaša od 2013. godine, te je paralelno završio MBA studij kako bi usavršio svoje znanje. Boris već ima iskustva sa svim izazovima preopeninga, što mu je značajno pomoglo u koordinaciji otvaranja PLACES hotela na Hvaru zajedno s timom koji uključuje Ivicu Znaora, voditelja hrane i pića, Tonija Tomičića, voditelja restorana, Bogomila Križa, šefa kuhinje, Luciju Petrić, voditeljicu recepcije, Marka Huljića, voditelja održavanja, Dunju Antonić, animatoricu i Gordanu Moscatello, domaćicu. Očekuje se da će u visokoj sezoni raditi 68 djelatnika u hotelu.



VIŠEN SLAMAR IZ STUDIO TISSE O PROJEKTU HVAR [PLACESHOTEL] BY VALAMAR



Višen Slamar

S Valamarom surađujemo više od deset godina, te smo prošli mnoge izazove i avanture kroz razne projekte, ističe Višen Slamar, dizajner iz Tissa Studia. Kroz ove smo procese razvili partnerstvo koje svaki put iznjedri vrhunske rezultate. Kroz sve projekte se fokusiramo na krajnjeg korisnika proizvoda i vrijednosti koje u njemu želimo probuditi. Nit vodilja Valamara i studio Tisse je kreiranje savršenog proizvoda za određenu ciljanu skupinu. U Studio Tissi imamo holistički pristup stvaranja prostora koje rado zovemo proizvodima i čija je svrha izazvati pravu emocionalnu reakciju. Ovo postižemo kroz idealnu ravnotežu komunikacije, interijer dizajna, arhitekture i grafičkog dizajna.

Kada je riječ o PLACES projektu, Hvar [PLACESHOTEL] by Valamar prvi je hotel novog branda i mi smo proveli mnogo vremena razvijajući kompletnu strategiju brenda zajedno s Valamarovim timom. Naš je tim također bio dio procesa razvoja vizualnog identiteta hotela.

Stil je zaista poseban i iza njega stoje sati istraživanja. Primarni je to takozvani „boho“ stil dizajna, ali s mnoštvo lokalnih elemenata ukomponiranih u njegovu strukturu. Filozofija iza ovog spoja je komunikacija slobode i neformalnog korištenja prostora, a mnogo pažnje posvećeno je i ekološkoj osviještenosti, lokalnoj kulturi i vrijednostima s naglaskom na mediteranski način života.

Hvar [PLACESHOTEL] by Valamar preuređen je u suradnji s poznatim arhitektonskim studijom Tissa, Valamarov dugogodišnji partner u mnogobrojnim projektima

Vjerujem da se ovim pristupom nismo usmjerili na osobitu generaciju, već osobit „mindset“, to jest, način razmišljanja. Gosti ovog hotela osjećat će da im smještaj odgovara stilu života.

Hotel ima preko pedeset godina, te je kroz godine doživio mnoštvo preinaka. Prije transformacije u PLACES, stari hotel je bio prilično staromodan, te je bilo potrebno rekonstruirati različite segmente strukture. Morali smo reorganizirati infrastrukturu, izgraditi novi i ekološki prihvatljiv sustav hlađenja i grijanja, izgraditi novi bazen i preurediti postojeći. Također smo zamijenili sve postojeće prozore s energetski učinkovitim prozorima, te popravili vodovodnu konstrukciju. Tokom cijelog procesa mnogo smo ulagali u ekološko prihvatljive proizvode, održivost, te smo nastojali uključiti lokalne proizvođače materijala. Prilikom svakog preuređenja potrebno je napraviti analizu optimalnog ulaganja, te smo na koncu zaključili da gostima ovog hotela moramo ponuditi najudobniji krevet, prostran tuš, ogromne prozore kako bi upili mediteranski okoliš, te otvorene prostore koji pozivaju na druženje i opuštanje.

Posebno sam ponosan što surađujemo s Valamarom koji mnogo sredstava ulaže u održivost i društveno odgovorno poslovanje, to jest, u procesu stvaranja brenda mnogo se promišljalo o očuvanju okoliša i održivosti destinacije. Pritom bih istaknuo osobitost ovog hotela gdje smo osmislili i implementirali proces u zajedničkim prostorijama putem kojeg gosti uvijek osjećaju protok zraka čime smo optimizirali potrošnju energije sustava za hlađenje, ali i stvorili ugođaj mediteranskog povjetarca.

Ovaj smo projekt, odnosno avanturu, započeli prije pandemije i mislim da smo svi imali vremena promisliti o održivosti i njezinom značaju u svijetu. Valamar kao najveća turistička kompanija u Hrvatskoj svakako ide u korak s svjetskim trendovima i mislim da će ovaj pristup kojim se kompanija vodi, gdje su održivost i društveno odgovorno poslovanje u fokusu, samo doprinijeti daljnjem rastu i razvoju, zaključno je istaknuo Višen Slamar.

Početkom lipnja odrađeno je najatraktivnije Valamar foto & video snimanje, i to na otoku Hvaru. Slogan [PLACES] by Valamar brenda je „Budi jedno s destinacijom“, stoga je i snimanje obuhvatilo razne zanimljive lokacije. Cilj je bio stvoriti razglednicu koja poziva na istraživanje i uživanje u destinaciji.



HVAR [PLACESHOTEL] I OTOK HVAR RAO NAJATRAKTIVNIJA KULISA ZA SNIMANJE

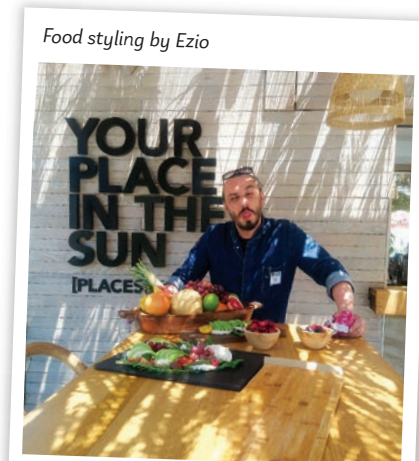
Valamarov marketing tim razvio je ideju o foto i video produkciji za [PLACES] by Valamar tokom samog procesa stvaranja brenda. [PLACES] brend se obraća specifičnoj publici pa stoga zahtjeva i takav vizualni izričaj gdje je naglasak na opuštenoj kulturi uživanja u destinaciji. Hotel u tom slučaju nije u fokusu, već je naglasak na modernoj lifestyle kulturi u radoznom odnosu s destinacijom gdje su ugođaj, ambijent i ljudi u središtu događanja. Zadatak ovog snimanja bio je prenjeti poruku i imidž novog [PLACES] by Valamar brenda kroz mood i image fotografije čiji su protagonisti bili modeli - ujedno i ciljana skupina hotela s kojima se budući gosti mogu poistovjetiti.

„Image fotografija prikazuje određenu priču s dubljim značenjem uz intrigantne postavke, a za snimanje mood fotografija potrebno je uhvatiti osobnost koja poziva promatrača da sudjeluje u priči. Ovaj nam je projekt omogućio da svima prenesemo svu ljepotu i posebnost destinacije, kao i Hvar [PLACES] hotela. Organizacija je bila zahtjevana, ali dani snimanja prolazili su brzo u spontanoj i veseloj atmosferi koja je svake večeri završavala uz druženje i ples kod [PLACESPOOL],“ izjavila je Laura Lasić, specijalist marketinga i producentica snimanja. Kompletan tim hotela imao je značajnu ulogu u uspješnoj realizaciji snimanja, a posebna zahvala ide F&B odjelu i kolegi Ezio Cogliervini koji je pružio veliku pomoć na snimanju, dekoriranju hrane i brizi o fizičkom stanju cijele ekipe :)

Modeli, odnosno glavni akteri snimanja su zajedno s Valamarovim timom istražili skrivite uvale, vozili se na brodu na kojem je sniman film Mamma Mia!, otkrivali maslinike i suhozide Hvara, kao i mala mjestašca poput Pitve i Selca. Vodeći muški model, Aaron Nielsen sin poznate glumice Brigitte Nielsen, kao i ostali modeli kojima je snimanje bilo i prvi posjet Hvaru, oduševio se hotelom i otokom, te svoje doživljaje rado dijeli na društvenim mrežama.



Modeli Katarina i Tanya



Modeli Aaron i Feda



Valamar snage u akciji čišćenja plaže

Make up by SGF team



Siniša Gulić, SGF doo

GRANO DURO I CRAFT BEER&GRILL – NOVI GASTRO KONCEPTI NA HVARU

Stari Grad na Hvaru postao je bogatiji za dvije nove gastronomske priče, Craft Beer&Grill i Grano Duro Pizza&Pasta, s potpisom Valamara, a svoja vrata otvorili su svim gurmanima 22. svibnja.

Craft Beer&Grill nudi savršen spoj ukusnih steakova te jela s roštilja i vrhunskih craft piva. U ponudi se nalaze i degustacijski pivski meniji koji svakako pružaju novi doživljaj svim ljubiteljima piva. Ovaj je restoran stilski nadahnut industrijskom estetikom i filozofijom pivarskog craft pokreta koji se temelji na individualnosti, slobodi i zanatskog umijeća proizvodnje piva. Craft Beer&Grill jamči svojim gostima atmosferu istinski dobre pivnice. Osim u dobrim pivima, gosti mogu na ovoj lokaciji

uživati i u vrhunskoj kavi, te artigianale sladoledu kojeg proizvodi Valamarov tim slastičara.

Koncept Grano Duro Pizza&Pasta inspiriran je jednostavnošću omiljenih talijanskih specijaliteta, pize i tjestenine. Ovaj rustikalno uređeni restoran u centru grada nudi ručno rađenu tjesteninu po tradicionalnoj recepturi u kombinaciji s raznim umacima od lokalnih i svježih namirnica. Na terasi s pogledom na gradsku luku gosti restorana također mogu uživati u pizzi koju pizzaiolo priprema u otvorenoj kuhinji pred očima gostiju. U projekt rekonstrukcije i uređenja prostora restorana uloženo je ukupno 8,4 milijuna kuna, a dizajn interijera također potpisuje arhitektonski studio Tissa.



Za stvaranje i implementaciju ova dva gastronomska koncepta najzaslužniji je naš sektor hrane i pića kojeg vodi direktor Dario Kinkela. Prenosimo vam u intervju s Dariom Kinkelom povodom otvaranja restorana.

Možete li nam se ukratko predstaviti?

Dolazim iz Matulja kraj Opatije, oženjen sam i imam dvoje prekrasne djece. A što se karijere tiče, nakon završetka srednje ugostiteljske škole i Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji počeo sam raditi kao recepcioner u hotelu Mozart. Tamo sam s vremenom postao i voditelj recepcije. Nakon toga sam na brodovima Jadrolinije bio hotel menadžer, a potom i direktor hotela Mozart u Opatiji i Grand hotela Bonavia u Rijeci. Karijeru u Valamaru sam započeo kao direktor hotela Neptun (sadašnjeg Valamar Rivijera), potom Valamar ClubTamaris, direktor regije Lanterna te sam na koncu postao direktor sektora hrane i pića. Dodatno sam se obrazovao i na Modul Universityju u Beču te stekao MBA iz turističkog menadžmenta.

Restorani Grano Duro Pizza&Pasta, te Craft Beer&Grill nose potpis Valamara, možete li nam približiti koncepte?

Koncepti Grano Duro te Craft Beer&Grill su provjereni koncepti koje smo osmislili prije nekoliko godina, te uspješno implementirali u naše dvije destinacije Rabac i Poreč. Svake ih godine dodatno usavršavamo i prilagođavamo novoj destinaciji, kao što je i slučaj sada na Hvaru. Grano Duro bazira se na univerzalno voljenim jelima, odnosno vrhunskim pizzama, tjestenini i bogatim ljetnim salatama po prihvatljivim cijenama za svačiji džep. Ova su jela osobito popularna ljeti kada gosti traže nešto jednostavno, brzo, ali i ukusno za ručak ili večeru. Craft Beer&Grill je fokusiran na bogatu ponudu mesa sa grilla, te pivu koja svakako savršeno slijedi nakon dobrog mesnog obroka. U Craft Beer&Grillu imamo mnoštvo piva u ponudi, s naglaskom na najbolje domaće i svjetske craft pivare.



Dario Kinkela, Direktor sektora hrane i pića u Valamaru

Prate li ovi restoranski koncepti trenutne gastronomske trendove?

Apsolutno, od lokalnih namirnica do moderne prezentacije. Svako jelo priča određenu priču, a ona se očituje u namirnicama, tehnicima pripreme, izvedbi i prezentaciji. Doživljaj destinacije kroz autentične namirnice s lokalnim potpisom je trend koji ne gubi na popularnosti.

Koncepti su prethodno implementirani i u Poreču i Rapcu, kako su prihvaćeni u tim destinacijama?

Odlično! Naša dva Grano Duro koncepta bilježe odlične rezultate. Jedan se nalazi u kampu Lanterna (Poreč-Tar), a drugi u kampu Istra (Funtana) i prema recenzijama vidimo da se gosti uvijek rado vraćaju i tvrde da su naše pizze među najboljima u tim destinacijama. Craft Beer&Grill do sada je bio samo u sklopu restorana La Pentola u Rapcu, ali se i tamo uvijek traži stol više.

Na što ste stavili poseban fokus u menijima restorana?

Poseban fokus je svakako na autentičnim i lokalnim namirnicama vrhunske kvalitete. Istina je da Grano Duro nudi pizzu i tjesteninu, ali na pizzama ćete pronaći lokalno ubran origano, te motar i kapare, a ponuda vina i piva je isto lokalnog karaktera.

Restorani imaju vrlo zanimljiv dizajn interijera, koliko je on bitan, odnosno povezan s ponudom restorana?

Za dizajn interijera je zaslužan domaći studio Tissa koji je svakako uspio spojiti priču ponude ovih restorana s dizajnom.

Craft Beer&Grill ima industrijsku estetiku, koja se očituje iz bakrene cijevne konzole u obliku ventila iz kojeg se toči pivo i masivnih drvenih stolova koji prizivaju atmosferu pivnice. Grano Duro je rustikalan s mediteranskom atmosferom koja se savršeno slaže s ponudom pizze i tjestenine, a posvuda se osjeća i miris mediteranskog bilja. Svakako je bitno da se atmosfera restorana poklapa s ponudom, time je gostu upotpunjen doživljaj.

Craft Beer&Grill ima bogatu ponudi mesa i piva, što biste tu izdvojili?

Ponuda u Craft Beer&Grillu se bazira na vrhunskim komadima mesa, iako u ponudi imamo i vegetarijanske opcije poput vege burgera. Izdvojio bih odležani Black Angus iz hrvatskog uzgoja, rib-eye, kao i T-bone, premium burgere, ali i jela s grilla. U ponudi su i kuhana jela s potpisom Hvara kao npr. nezaobilazna paštica, jela koja sadrže hvarske namirnice kao što su lavanda i rogač, te jela s raznim umacima i preljevima od pive, koja su zaista posebna. Nudimo craft piva lokalnih i regionalnih proizvođača, ali i piva s međunarodne craft scene kao na primjer iz Austrije i Belgije.

Koja je posebnost ponude Grano Duro Pizza&Pasta restorana?

Grano Duro pizze rade se od tijesta koje je odležalo najmanje 24 sata i to od visokokvalitetnog talijanskog brašna. Tjestenina je također ručno rađena i pripremljena u restoranu. Na vinskoj karti restorana gosti već sad mogu pronaći mnoštvo vina s Hvara, a u koktel baru na terasi restorana gosti mogu kušati signature koktele koje je naš tim osmislio za destinaciju Hvar. Pod time mislim da kokteli sadrže namirnice poput lavande, gorke naranče i mnoštvo drugog aromatičnog bilja kojeg nalazimo na Hvaru.

Koliko je suradnja s lokalnim dobavljačima bitna za Valamar?

Suradnja s lokalnim dobavljačima integrirana je u politiku poslovanja Valamara. Gdje god je to moguće, mi surađujemo s lokalnom zajednicom, a to se odražava na zadovoljstvo gostiju koji izrazito cijene visokokvalitetne namirnice. Gosti vole istraživati okuse destinacije sve više, vole kušati nešto autohtono, a to nije samo trend već i svjesna usmjerenost na održivost, što je također izrazito bitna stavka našeg poslovanja. Ovaj se pristup ne primjenjuje samo u ovim konceptima, već u svim našim objektima i destinacijama..

Što nam možete reći o namirnicama, surađujete li i na Hvaru s lokalnim dobavljačima?

Kao što sam već istaknuo, u Valamaru surađujemo s lokalnim dobavljačima najviše što možemo. Hvar ima veliko bogatstvo okusa, od aromatičnog bilja, voća i povrća do vrhunskih vina. U ovim restoranima smo ponudu prilagodili upravo tim specifičnim namirnicama. Jedan takav primjer je hvarski origano, nezaobilazan sastojak na svim našim pizzama.



Što nam možete reći o namirnicama, surađujete li i na Hvaru s lokalnim dobavljačima?

Kao što sam već istaknuo, u Valamaru surađujemo s lokalnim dobavljačima najviše što možemo. Hvar ima veliko bogatstvo okusa, od aromatičnog bilja, voća i povrća do vrhunskih vina. U ovim restoranima smo ponudu prilagodili upravo tim specifičnim namirnicama. Jedan takav primjer je hvarski origano, nezaobilazan sastojak na svim našim pizzama.

Od ponude se ističe i sladoled Artigianale, po čemu je on poseban?

Na šetnici možete pronaći naš Artigianale sladoled koji se proizvodi direktno u destinaciji i koji sadrži vrhunske sastojke poput svježeg voća, suhog voća, te pravu vaniliju i kakao. Svakako preporučam da ga isprobate jer ima mnogo bogatiji okus od običnog sladoleda.

Možete li nam reći nešto o edukaciji zaposlenika u ovim restoranima?

U Valamaru vodimo posebnu brigu o edukaciji naših zaposlenika, te bih ovdje istaknuo naše F&B voditelje i specijaliste koju obučavaju zaposlenike u destinacijama. Specijalisti iz našeg F&B tima obučavali su zaposlenike na Hvaru u periodu preopeninga, te su pritom prošli sve segmente – od pripreme koktela, kave i sommelijerstva, do uhođavanja u pripremu i serviranja jela, te odnos s gostima. Ovi su treninzi pomno razrađeni unutar našeg sektora i vrlo sam ponosan na naše edukatore koji uspješno prenose svoje znanje i vještine. Isto tako, voditelji i ključni zaposlenici iz hvarskih objekata proveli su neko vrijeme na obuci u sličnim objektima u našim sjevernim destinacijama.

Kome se ovom ponudom restorana najviše obraćate od gostiju?

Grano Duro namijenjen je obiteljima, mladima, ali na koncu svima koji uživaju u pizzi i tjestenini. Međutim, obitelji s djecom osobito vole ljetni obrok koji je jednostavan i cjenovno prihvatljiv. Craft Beer&Grill je nešto ozbiljnija priča koja osobito privlači nautičare koji pristaju na rivi, ali i goste iz

privatnog smještaja koji vole jela s roštilja. Konkurencija na Hvaru pretežno je usmjerena na riblja jela, a mi u Craftu nudimo i ono što pomalo nedostaje – kvalitetna, pretežno mesna jela upotpunjena zavidnom pivskom i vinskom kartom.

Koliko je ukupno ulaganje iznosilo?

U projekt rekonstrukcije postojećeg stanja, te u uređenje samih restorana uloženo je ukupno 8,4 milijuna kuna.

Hvar je poznat kao gastronomsko odredište, donose li ovi koncepti svježinu u gastronomsku ponudu i kako se uklapaju u lifestyle same destinacije?

Apsolutno! Hvar je pretežno usmjeren na konobe s tradicionalnom ponudom hrane i na univerzalne restorane koji nude sve, a mi s našom specijaliziranom ponudom pokrivamo dvije niše koje nisu zastupljene, barem ne na ovom nivou.

Koliko je razvoj F&B koncepata u Valamaru važan i na čemu trenutno dalje radite?

U proteklih pet godina, intenzivno smo krenuli u razvoj gastronomskih koncepata, te smo do sada razvili njih petnaestak u a la carte segmentu od fast i street fooda pa sve do fine dininga te desetak hotelskih F&B koncepata. Razvoj pojedinih koncepata ovisi i o samim destinacijama i procjeni potražnje gostiju na određenoj lokaciji. Svake godine razvijamo i novitete, odnosno jedan do dva nova koncepta, a dobro prihvaćene apliciramo dalje, te kontinuirano dorađujemo u skladu s potražnjom. Bitno je konstantno usavršavati F&B ponudu jer time gostima Valamara, ali i ukupne destinacije podižemo ponudu na vrlo visoku razinu. Trenutno radimo na projektu tradicionalne istarske konobe i to u kampu Istra. Bit će namijenjen gostima našeg najluksuznijeg kampa, a fokus je na tradiciji, na sto posto istarskim sastojcima i namirnicama. Istaknuo bih, primjerice, da u ponudi neće biti Coca-Cole, već samo Pašareta, originalno istarsko bezalkoholno piće. Svaki novi projekt nosi svoje izazove, ali rezultati sektora hrane i pića govore za sebe – Valamarovi gosti uživaju u ponudi u svim hotelima, resortima i kampovima, ali i zasebnim a la carte restoranima kao što su Grano Duro i Craft Beer&Grill.



**uzmi
MESA
SOBOM**

**100%
MESNE
GRICKALICE**



**GRICKAJ BEZ
KOMPROMISA**

**BOGATO
PROTEINIMA**

PREDSTAVLJAMO NOVITETE U VALAMARU ZA SEZONU 2021.

Valamar je za sezonu 2021. pripremio mnogobrojne novitete koji drže korak sa svjetskim trendovima i koji se ističu kvalitetom te će zasigurno oduševiti kako goste, tako i djelatnike.

HVAR [PLACESHOTEL] BY VALAMAR

Valamar je lansirao novi lifestyle brend pod nazivom [PLACES] by Valamar, namijenjen gostima koji traže slobodu izbora, moderni dizajn i autentično iskustvo destinacije uz puno poštovanje prema prirodi i okruženju. Prvi Valamar hotel pod novim brendom bit će HVAR [PLACESHOTEL] by Valamar u Starom Gradu na Hvaru (ex hotel Lavanda). Renovirano je svih 179 soba, restoran, recepcija, bar, okoliš i bazen i sunčalište. Hotel nudi fleksibilne uvjete planiranja dnevnih obroka, a gostima su na raspolaganju bazeni, plaže, barovi, zabavne i sportske aktivnosti, te ljubazni domaćini koji odgovaraju na sve upite o destinaciji i ponudi. Osim toga, u ovom hotelu gosti imaju pristup i super brzom bežičnom internetu, Smart TV-u sa stream opcijom, digitalnoj knjižnici s Kindle i tablet uređajima, te imaju slobodu bezgotovinskog plaćanja narukvicom i beskontaktni check-in. [PLACESAPP] gostima na jednom mjestu nudi skrivene otočke priče, uvid u [PLACESFLEXI] potrošnju, raspored zabavnih i sportskih aktivnosti, dnevne menije i još mnogo toga za potpuno bezbrižan odmor. HVAR [PLACESHOTEL] by Valamar posluje održivo u skladu s eko principima i uz puno poštovanje prema destinaciji.

VALAMAR PARENTINO HOTEL

Valamar Parentino Hotel nalazi se na samo pet minuta šetnje od starog grada Poreča i idealno je mjesto za aktivan i zabavan obiteljski odmor, te nudi smještaj u 329 soba. U ovom hotelu sve poziva na igru i veselje u vrhunski opremljenim dječjim igraonicama s potpisom Super Maro, Activity bazenu i bazenu za bebe s vodenim igračkama. Gosti također mogu uživati u tretmanima Sun & Spa Wellness centra, u Stay Fit programu, te u svim programima animacijskog tima. Hotel nudi i pregršt restorana i barova kao što su Mediterraneo restoran, Oliva Grill, Beach Snack Bar, Splash Beach Bar, Splash Pool Bar i La Pentola Trattoria Italiana. U 2020. pokrenuta je izgradnja novog krila s 99 smještajnih jedinica, od koji je 40 dovršeno u 2021. Izgrađeno je i novo Maro igralište, preuređeni su recepcija, lobby bar i restoran, te je uređena staza od bazena do plaže.



SUNNY PLUS BY VALAMAR

CRYSTAL SUNNY HOTEL BY VALAMAR
KORALJ SUNNY HOTEL BY VALAMAR
ZVONIMIR SUNNY HOTEL BY VALAMAR
MIRAMAR SUNNY HOTEL BY VALAMAR
RUBIN SUNNY HOTEL BY VALAMAR
ARKADA SUNNY HOTEL BY VALAMAR

Jednostavnost odmora u savršeno opuštenom okruženju plaže srž je brenda Sunny by Valamar. Sunny Plus nudi sobe za parove i obitelji, opuštanje uz bazen, novu uslugu Breakfast & Lunch i Evening Brunch u mediteranskom stilu te dodatne povlastice kao što su digitalna knjižnica, zona Chill & Play i Valfresco vitrina dostupna 24/7. U 2021. godini Valamar će imati 6 hotela pod novim Sunny Plus konceptom koji je lansirao prošle godine - Crystal Sunny by Valamar u Poreču s 223 smještajnih jedinica, Korolj Sunny Hotel by Valamar na otoku Krku sa 194 smještajne jedinice, Zvonimir Sunny by Valamar na otoku Krku s 85 smještajnih jedinica i Miramar Sunny Hotel & Residence by Valamar u Rapcu sa 178 smještajnih jedinica od kojih je 30 renovirano, zatim Rubin Sunny by Valamar u Poreču sa 253 smještajne jedinice te Arkada Sunny Hotel by Valamar na otoku Hvaru sa 256 smještajnih jedinica.

VALAMAR METEOR HOTEL

Svojom ponudom Valamar Meteor Hotel u Makarskoj tržišno je usmjeren prvenstveno na segment obitelji s djecom, goste koji traže aktivni odmor te sportaše svih profila. Investicija u Valamar Meteor Hotel obuhvatila je gradnju novog vanjskog bazena i proširenje postojećeg s novim sadržajima i atrakcijama prilagođenim obiteljskom odmoru kao i preuređenje unutarnjeg bazena s wellness centrom koji će raditi u okviru Valamarovog koncepta Sun & Spa. Nakon što je u prvoj fazi investicije renovirano 111 soba, u drugoj fazi dovršeno je i uređenje ostalih 160 moderno opremljenih soba. Preuređeni su i dodatno opremljeni dječji klubovi te je implementiran novi koncept hotelskog restorana za Valamar Hotels & Resorts brend - Mediterraneo.

Uređena je i opremljena i MICE zona sa ukupno 100 mjesta, rekonstruirana je terasa, uređen prilaz hotelu i dio parkirališta te je unaprijeđena hortikultura. Od novih sadržaja, posebno se ističe ponuda za obitelji s djecom, uključujući Super Maro – Valamarov program s potpisom koji sadržava zabavu i animaciju za djecu svih uzrasta, uključujući tinejdžere. U sklopu Valamar Meteor hotela gostima će na raspolaganju biti i Valamarov Stay fit program s najrazličitijim rekreativnim i fitness aktivnostima, Bike centar koji nudi sve potrebno za biciklističke pustolovine, kao i V Sport Point, s ponudom niza atraktivnih sportova na jednom mjestu.



Istra Premium Camping Resort by Valamar

ISTRA PREMIUM CAMPING RESORT BY VALAMAR

Istra Premium Camping Resort by Valamar pruža prvoklasan doživljaj kampiranja i savršeno je uklopljen u mediteransko zelenilo romantičnog poluotoka kraj Funtane. Goste očekuje najbogatiji izbor luksuznog smještaja, od raskošnih parcela kraj mora i modernih camping homeova do glamping šatora i stilski uređenih camping vila s bazenom. Ovaj camping resort s pet zvjezdica sadrži bogatu ponudu poput Aquamar - premium obiteljskog vodenog parka, atraktivnih plaža, moderno opremljenih prostorija za igru i zabavu, dječje igraonice, sportsku zonu V Sport i ugodne restorane, barove i trgovine poput restorana Grano Duro, Oliva Grilla, konobe Bokoon, Mezzino snack bara i Vetri lobby bara, te piazzu s trgovinama. Gosti također mogu naručiti dostavu hrane i namirnica direktno u svoju smještajnu jedinicu putem Valfresco Direkt online usluge. Istra Premium Camping Resort otvoren je tokom cijele godine i nudi smještaj u

874 smještajnih jedinica.

Ove se godine započela realizacija druge faze uređenja glamping zone koja je proširena te je osigurano više prostora i privatnosti za svaki glamping šator unutar Sunset Glamping Villagea. Također, izgrađena je i infrastruktura za postavljanje noćne rasvjete na putevima između parcela, te je započeta izgradnja novog ugostiteljskog objekta konobe Bokoon. Konoba Bokoon novi je restoran koji nudi izvornu i tradicionalnu istarsku kuhinju, po receptima naših baka, s jednostavnim i ukusnim jelima i vinima isključivo lokalnih vinara. Osim nove konobe, treba spomenuti Mezzino Street koji se smjestio u legendarnu Airstream retro prikolicu i nudi opako dobre burgere, lokalna craft piva, wrapove i salate.

PERO - PLATFORMA ZA RAZVOJ, EDUKACIJU I ONBOARDING



HR TIM



IT TIM



KAMP MARINA TIM



KAMP ŠKRILA TIM

TRO JE PERO?

PERO je naša nova Platforma za Razvoj, Edukaciju i Onboarding koja je od početka lipnja dostupna svim zaposlenicima Valamar Riviere. Platforma je namijenjena učenju, razvoju, upravljanju timovima, zapošljavanju, strukturiranom uvođenju na posao i svemu onome što zaposlenicima u njihovoj karijeri treba.

Za sada je na platformi aktivan modul Learning odnosno učenja. Svaki Valamartist može jednostavnim pretraživanjem pronaći puno zanimljivog i korisnog sadržaja poput videa, knjiga, izvještaja i drugog materijala vezanih za posao ali i za razna životna područja. PERO svim zaposlenicima nudi mogućnost naučiti nešto novo o svom poslu ili o turizmu općenito, pogledati koji su trendovi u industriji putovanja, u području razvoja ljudskih potencijala, osobnog razvoja i slično.

Izvrсна mogućnost je što voditelji, jednim klikom, mogu dodijeliti zaposlenicima u svom timu neku edukaciju ili trening za koji smatraju da će im biti koristan ili pridonijeti razvoju njihove karijere.

ZAŠTO SE SVI TREBAJU PRIJAVITI NA PERA?

Zato jer je zabavno i korisno. Zato jer će sigurno naučiti nešto novo. Kroz PERA svi mogu pogledati naše nove treninge koje smo snimali s kolegama iz cijelog Valamara koji su na kratko postali glumci i tako pridonijeli da se naše vrijedno interno znanje zabilježi i prenese na sve kolege. Iznenadit ćete se koliko su video treninzi praktični i poučni. Svaki zaposlenik ima mogućnost pratiti koje su edukacije sve prošli, a to mogu vidjeti i njihovi voditelji te tako objektivnije i cjelovitije donijeti odluku o budućim planovima treninga ili o promociji na drugo radno mjesto.

Za kolege koji se najviše budu educirali i kontinuirano koristili platformu, pripremili smo i nagrade koje ćemo uskoro najaviti. Budite aktivni, družite se s PEROM.



ŠTO PERO NOSI U BUDUĆNOSTI?

Slijedi nam implementacija još dva modula, moduli Performance i Recruiting, odnosno procjene radne učinkovitosti i zapošljavanja. Kada i oni budu spremni, do kraja 2021. godine, voditelji će moći procjene radne učinkovitosti vršiti kroz PERA a svaki zaposlenik imat će uvid u svoju procjenu. PERO će Valamarovim talentima omogućiti izradu individualnog razvojnog plana i praćenje njegove realizacije, voditeljima postavljanje vlastitog cilja kao i cilja svog tima, svaki će Valamartist imati mogućnosti vidjeti koje su pozicije u Valamaru otvorene, prijaviti se na interne natječaje a voditelji imati uvid u tijek natječaja i profile kandidata. Onboarding ili uvođenje na posao također će biti dio platforme PERO što će novim zaposlenicima znatno olakšati pripremu za radno mjesto a voditeljima biti od velike pomoći u upravljanju treninzima i strukturiranom uvođenju na posao.



JOŠ SE NISI ULOGIRAO U PERA?

Idi na **valamar.csod.com**, odaberi teme koje te zanimaju i već danas unaprijedi svoje znanje.

NISI DOBIO INFORMACIJE KAKO UĆI NA PERO PLATFORMU?

Posjeti stranicu s uputstvima putem QR koda (ili linka) i pogledaj kako to možeš učiniti. Ako imaš problema s prijavom ili bilo čime u PERU, slobodno nam se obrati na mail **pero@valamar.com** ili na broj telefona **8585**.

PR AKTIVNOSTI NA KLJUČNIM TRŽIŠTIMA NJEMAČKE, AUSTRIJE I ŠVICARSKE

Njemačko govorno područje, poznato i kao DACH regija, tradicionalno je jedno od značajnijih tržišta hrvatskog turizma, a koje je od izbijanja pandemije postalo još značajnije. Zanimanje Nijemaca, Austrijanaca i Švicaraca za putovanjima u Hrvatsku u 2020. godini poraslo je za oko 50 posto u odnosu na prethodnu godinu, a destinacije na hrvatskoj obali i otocima svrstale su se među njihove najtraženije inozemne destinacije što ulijeva optimizam za predstojeću turističku sezonu. Za PR aktivnosti i odnose s medijima na DACH tržištu Valamar je ove godine obnovio suradnju s agencijom Stromberger PR sa sjedištem u Münchenu. Agencija ima više od 25 godina iskustva u turističkom PR-u promovirajući klijente iz cijelog svijeta s naglaskom na luxury i upscale hotele i resorte.

Primarni cilj PR-a je povećati svijest i pozicionirati Valamar kao lidera u odmorišnom turizmu na Jadranu te osigurati kontinuiranu prisutnost u medijima kada se priča o poželjnim turističkim destinacijama u 2021. godini. Osim toga, uz ciljane PR aktivnosti šaljemo snažnu poruku o visoko kvalitetnim sigurnosnim i zdravstvenim protokolima koji boravak u našim objektima čine sigurnim za turiste. Kreiranjem priča s fokusom

na novostečene navike putovanja turista, poput preferiranog putovanja automobilom do odredišta, boravka u prirodi i potrebe za što većom privatnosti, odgovaramo potrebama medija na DACH tržištu. Osim toga, veliki fokus je na uvođenju na tržište novog [PLACES] by Valamar branda i pozicioniranju branda kao lifestyle proizvoda namijenjenog milenijalcima, mladim profesionalcima i onima koji se prepoznaju u specifičnim lifestyle vrijednostima koje [PLACES] promovira.

Kako bi postigli sve ciljeve, PR aktivnosti su snažno fokusirane na organiziranje individualnih medijskih posjeta, pored redovnog slanja objava za medije, zanimljivih newslettera i posebno kreiranih gotovih medijskih priča, a sve s ciljem kako bi osigurali što veću medijsku pokrivenost. S obzirom na rigoroznije uvjete prelaska granica koji su bili na snazi, dolasci novinara su se ove godine pomaknuli prema početku sezone te nam se trenutno u sjevernim destinacijama nalaze novinari raznih istaknutih njemačkih i austrijskih medija - Reisen Aktuell, Südostjournal, Oberösterreichern, News, Aurum 999.9.

Ekipe ruske TV kuće NTV posjetila Isabella Island Resort

U suradnji s predstavništvom Hrvatske turističke zajednice u Rusiji i Turističke zajednice Istarske županije Istru je krajem svibnja posjetila snimateljska ekipa nagrađivane kulinarske i turističke emisije „Poedem Poedim“ (Putujemo i jedemo). Program putovanja uključivao je obilazak i snimanje mnogih atraktivnih destinacija i lokacija iz županije, poput dijelova Motovuna i Livade, Poreča, Rovinja i Pule. Snimateljsku ekipu, voditelje i predstavnike HTZ-a ugostili smo na Valamar Collection Isabella Island Resortu gdje su ujedno i snimani mnogi detalji emisije. „Poedem Poedim“ je iznimno gledana emisija koja se emitirala u eteru NTV kanala krajem lipnja. S obzirom da je od travnja uspostavljena direktna avionska linija između Pule i Moskve, a ujedno je i otvoren hrvatski konzulat u Moskvi koji izdaje turističke vize za ruske turiste, ovo studijsko putovanje se pokazalo kao prava prilika za pokazivanje svih čari Istarskog poluotoka budućim ruskim turistima.



BAŠKU I VALAMAROV BAŠKA BEACH CAMPING RESORT POSJETIO MINISTAR VANJSKIH POSLOVA ČEŠKE REPUBLIKE, JAKUB KULHÁNEK

Bašku i Valamarov Baška Beach Camping Resort, koji je smješten na jednoj od najpoznatijih plaža u Hrvatskoj, posjetio je češki ministar vanjskih poslova Jakub Kulhánek s delegacijom od 20-tak osoba, od kojih su njih 9 bili češki novinari. Dolazak u Bašku bio je dio dvodnevno radnog posjeta Hrvatskoj. Češku delegaciju su u ime tvrtke Valamar Riviera dočekali direktor destinacije Otok Krk Mile Pavlica, direktor clustera kampova Otok Krk, Zoran Morožin i direktor kampa Baška Beach Camping Resort Josip Jozić, a u obilasku je u ime Turističke zajednice općine Baška prisustvovala i direktorica Ivana Topić. Ministar je imao priliku osobno pozdraviti goste iz Češke Republike te se uvjeriti da se za njih dobro brinu u Valamarovom kampu.

Direktorica turističke zajednice općine Baška Ivana Topić upoznala je ministra, kroz šetnju Baška Beach Camping Resortom, s turističkom poviješću i baštinom Baške te s činjenicama o posjetama čeških turista, investitora i arhitekata koji su boravili u Baški te su oblikovali njenu turističku povijest. Ministar Kulhánek je istaknuo:

"Jasno je da se Hrvatska zaista odgovorno priprema za ljetnu sezonu. A također se vidi da im je ovdje stalo do čeških turista"

"Iznimno nam je drago što turisti iz Češke tradicionalno biraju Hrvatsku i Bašku kao svoju omiljenu destinaciju. S obzirom na sve bolju epidemiološku situaciju u Hrvatskoj uskoro očekujemo značajniji priljev turista na otok Krk i s tržišta Češke koje je jedno od naših najvažnijih emitivnih tržišta." - istaknula je Ivana Topić, direktorica TZO Baška.

„U Valamaru smo implementirali niz mjera i protokola kako bi našim gostima osigurali bezbrižno ljetovanje na moru, u potpuno sigurnom okruženju. Spremno dočekujemo sezonu i raduje nas dolazak naših vjernih gostiju iz Češke.“ – istaknuo je Mile Pavlica, direktor destinacije Otok Krk u Valamar Rivieri.



Tripadvisor dodijelio Traveler's Choice 2021 nagradu Valamarovim hotelima i ljetovalištima

Ukupno deset Valamarovih hotela i ljetovališta dobitnici su ovogodišnje Traveler's Choice nagrade koju dodjeljuje Tripadvisor, najveći portal za putovanja na svijetu. Nagrada se temelji na odličnim recenzijama gostiju koji ocjenjuju izvrsnost smještaja, restorana i sadržaja, te se objekti s najvišim ocjenama svrstavaju u 10% najboljih na Tripadvisoru.

U destinaciji Poreč nagrađeni su Valamar Diamant Hotel & Residence, Isabella Valamar Collection Island Resort, Valamar Parentino Hotel, Valamar Riviera Hotel & Residence, Istra Premium Camping Resort, a u destinaciji Rabac to su Girandella Valamar Collection Resort i Valamar Sanfior Hotel & Casa. Nagrađeni objekti u Dubrovniku su Valamar Argosy Hotel, Dubrovnik President Valamar Collection Hotel i Valamar Lacroma Dubrovnik Hotel.



Dubrovnik President Valamar Collection Hotel



Valamar Riviera Hotel & Residence, villa Nicoletta

NOVOSTI IZ VALFRESCO DIREKTA

PROŠIRENA MOGUĆNOST DOSTAVE

Valfresco Direkt uveo je više mogućnosti dostave. Prilikom narudžbe kupac, osim dosadašnjeg odabira datuma i sata dostave, ima opciju dostave na isti dan i dostavu iste košarice u više termina. **Dostava isti dan** za sada je moguća na poštanske brojeve grada Poreča (52440), Labina (52220) i Rapca (52221), a narudžbe se zaprimaju do 17:59 sati. Dostava se u tom slučaju vrši od 11:00 do 20:00 sati na kućnu adresu kupca ili se preuzima na Valfresco Direkt Takeaway Punktu u Poreču ili Labinu. Iz Valfresco asortimana kupci imaju ponuđena odabrana jela iz Valfresco kuhine koja mogu biti dostavljena isti dan. Opcija „dostava u više termina“ omogućuje kupcu planiranje dostave iste košarice na do tri termina. Ovim putem kupac koji, primjerice, želi naručiti gotova ili polugotova jela iz Valfresco kuhine, može lakše rasporediti obroke kroz tjedan a dostavu plaća samo jednom. Dostava je besplatna za sve narudžbe iznad 300,00 kuna.



KUPCI VALFRESCO DIREKTA MOGU UŽIVATI U SVJEŽOJ MARFISH RIBI

Valfresco Direkt od svibnja u ponudi ima dostavu svježih brancina direktno iz uzgajališta Marfish sa zapadne strane jadranskog otoka Iža. U ovim se uzgajalištima primjenjuju najsuvremenija svjetska znanja i tehnologije proizvodnje uz najstrože ekološke standarde. Marfish brancini se uzgajaju u uvjetima iznimne čistoće mora, te blage mediteranske klime, a kupac dobiva ribu unutar 24 sata od izlova. Narudžbe se zaprimaju putem Valfresco Direkt informacijskog centra svakim danom, najkasnije do srijede u 13 sati za dostavu u petak, uz to, čišćenje ribe je besplatno. Riba se dostavlja svaki petak, a narudžba se plaća gotovinom prema težini ribe koja je dostavljena.

U POREČU ODRŽANO EUROPSKO PRVENSTVO U KARATEU ZA SENIORE



Poreč je od 19. do 23. svibnja bio domaćin 56. Europskog prvenstva u karateu za seniore, koje je ujedno i posljednji kvalifikacijski turnir za Olimpijske igre u Tokiju.

Na prvenstvu su prisustvovala najveća europska zvijezda poput Rafaela Aghayeva i Irine Zaretske iz Azerbajdžana, Grkinje Eleni Chatzilladou, Jonathana Horna iz Njemačke, Aktasa Ugurla iz Turske, kao i domaćih uzdanica Ivana Anđela Kvesića, Lucije Lesjak i Ane Lenard, Enesa Garibovića te brojnih drugih istaknutih imena.

Na prvenstvu je sudjelovalo više od 647 natjecatelja iz 47 europskih država, a paralelno sa seniorskim, održalo se i prvenstvo u para-karateu za osobe s invaliditetom. Ukupan broj akreditiranih osoba dosegnuo je brojku od ukupno 1200 sudionika.

Valamar je u svojim objektima clustera Brulo ugostio većinu sudionika dok se natjecateljski dio odvijao u sportskoj dvorani Žatika. Cjelokupni događaj odvijao se uz poštivanje najviših organizacijskih i epidemioloških standarda iako, nažalost, bez

*Davor Cipek,
predsjednik Hrvatskog Karate Saveza*

publike, vodeći računa, kako o sportskoj, tako i zdravstvenoj dimenziji natjecanja ovakvog tipa.

Odluke o mjerama usklađivale su se s nadležnim institucijama u Hrvatskoj, kao i s Europskom (EKF) i Svjetskom (WKF) karate federacijom.

Godinu i šest mjeseci karatisti nisu nastupali na glavnoj europskoj smotri. Posljednje izdanje Europskog prvenstva održano je 2019. godine u Guadalajari u Španjolskoj, a natjecanje u Bakuu 2020. otkazano je zbog COVID-19 pandemije. Iz istog razloga domaćinstvo je, samo šest mjeseci prije početka natjecanja, otkazao i švedski grad Göteborg, gdje se ovo, 56. izdanje prvenstva, originalno trebalo održati.

Unatoč vrlo kratkom roku za organizaciju sportskog događaja ovih razmjera u olimpijskoj godini, Europska karate federacija (EKF) dala je krajem prosinca 2020. povjerenje za domaćinstvo Hrvatskom karate savezu, koji je, zahvaljujući kvalitetnoj suradnji s partnerima, uspješno savladao sve veće organizacijske izazove da bi se ovo, za svjetski karate važno natjecanje, ipak održalo.

Svečanom ceremonijom održanoj u sportskoj dvorani Žatika u Poreču i službeno je otvoreno 56. Europsko prvenstvo u karateu i para - karateu, čiji je natjecateljski program započeo 19. svibnja. Prvenstvo je otvorio predsjednik Republike Hrvatske, Zoran Milanović.

Na ceremoniji otvorenja također su sudjelovali predsjednik Svjetske karate federacije (WKF) i Europske karate federacije (EKF), Antonio Espinós; Tomislav Družak, državni tajnik za sport u Ministarstvu turizma i sporta; Loris Peršurić, gradonačelnik Grada Poreča te Davor Cipek, predsjednik Hrvatskog karate saveza i novoizabrani glavni tajnik EKF-a.

Nakon završetka službene ceremonije predstavnici svih delegacija okupili su se na terasi restorana Miramare na Isabella Valamar Collection Island Resortu te uz zakusku nazdravili početku Europskog prvenstva.

Osim same organizacije oko dolaska i boravka sudionika te natjecateljskog dijela, na vrhunskom nivou i hvalevrijedni su rezultati sportaša Hrvatskog karate saveza.

Muška karate reprezentacija (sastav Ivan i Anđelo Kvesić, Enes Garibović, Zvonimir Živković, Ante Mrvičić, Ivan Martinac i Karlo Raguž) stigla je do europskog zlata na domaćem terenu, posljednjeg natjecateljskog dana, uvjerljivo savladavši selekciju Crne Gore s rezultatom 3:0. Ovo je zadnja od ukupno 4 osvojena odličja. S medaljama je kući otišla i - ženska ekipna bronca u borbama te pojedinačna bronca Enesa Garibovića u kategoriji do 75 kilograma. U para-karateu, brončano odličje osvojila je Danijela Topić.

Iako smo još uvijek u vremenu restrikcija a putovanja i razne manifestacije i dalje se odgađaju diljem svijeta, Hrvatska i Poreč te Valamar kao domaćin u suradnji s HKS-om pokazali su ovim primjerom da se pravim odabirom partnera te uz poštovanje svih propisanih mjera mogu odlično organizirati i ovakve vrhunske sportske manifestacije.



VALAMAR I OVE GODINE PODRŽAVA RAD DRUŠTVA NAŠA DJECA U POREČU

Na konferenciji za medije održanoj u Veliko gradskoj vijećnici Grada Poreča, najavljen je ovogodišnji Ljetni kamp za djecu u organizaciji Društva Naša djeca. Ljetni kamp održavat će se na dvije lokacije, Gradskom kupalištu i Valamar Pinia hotelu i to u dvije smjene u skladu s epidemiološkim mjerama. Valamar je i ove godine za potrebe održavanja ljetnog kampa omogućio korištenje plaže Pical, dječje igraonice u sklopu hotela Pinia te organizira ručak za djecu na obje lokacije kampa.

„Veliko mi je zadovoljstvo što se i ove godine nastavlja suradnja Valamara i Društva Naša djeca čija će kamp zasigurno razveseliti mnoge mališane ovog ljeta. Kao i prošle godine, osigurali smo provođenje ovog programa u Valamar Pinia Hotelu gdje će

djeca moći uživati u različitim sadržajima kao što su dječja igraonica, softplay igraonica, dječje igralište hotela, kao i na plaži u sklopu hotela. Podrška ovom vrijednom programu dio je društveno odgovornog poslovanja Valamara i aktivne uključenosti u lokalnu zajednicu“, zaključila je Budin Arhanić, potpredsjednica za poslovni razvoj i korporativne poslove.

Ova inicijativa dio je jednog od devet krovnih programa društveno odgovornog poslovanja Valamar Riviere pod nazivom „Veliko srce Valamara“. Valamar ovim putem kontinuirano podupire udruge i projekte u lokalnoj zajednici koje se bave brigom o potrebitima u društvu te ostale aktivnosti u društvu i zajednici čija je vrijednost i potreba neupitna.



VALAMAR UGOSTIO UČENIKE I VRTIĆKU DJECU U VALAMAR COLLECTION ISABELLA ISLAND RESORTU

U periodu od 8. do 16. lipnja, Valamar Collection Isabella Island Resort je ugostio učenike i učitelje Osnovnih škola Poreč i Finida, te vrtičarce iz dječjih vrtića Radost i Paperino. Oni su zajedno, uz pratnju i vodstvo animatora Domagoja Vončina, prilikom svojeg boravka obišli sve znamenitosti Valamarovog resorta, svjetionik, dvorac obitelj Polesini, Fantasy Forest itd. Uz zanimljive priče iz povijesti, kako otoka sv. Nikola, tako i Poreča, bajke i mitove o Maliku i vili Isabelli u Fantasy Forestu i igru na igralištima na otoku, učenici, vrtičarci, pa tako i njihove učiteljice i tete naučili su nešto više o povijesti i legendama ovoga grada i otoka. Nakon okrijepe u restoranu Oliva, neki su slobodno vrijeme odlučili provesti na Maro Sandy plaži uz kupanje, dok su ostali radije proveli vrijeme na igralištu u Fantasy Forestu igrajući nogomet ili društvene igre. Najljepši trenuci boravka na otoku obilježeni su i fotografijama, kako bi učenicima i vrtičarcima dolazak na otok zauvijek ostao u sjećanju.

In memoriam

IVAN HOLJAR



U jutro 10. svibnja rapska je zajednica doživjela šok i nevjericu, jer tog je jutra naš dragi kolega Ivan Holjar tragično izgubio život. Voljeni sin iz krasne obitelji, privrženi suprug i brižan otac čiji bi osmijeh odagnao svačiju brigu...Teško je povjerovati da jedan tako mlad čovjek, pun želja, snova, planova i ambicija više nije među nama, ali život nerijetko piše okrutne priče.

Ivan Holjar rođen je 1983. godine u Rijeci, kao i većina Rabljana, a karijeru u turizmu započeo je 2007. godine još kao student na recepciji Imperialovog kampa Padova III. Po završetku Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji 2011. godine se vraća na Rab i zapošljava u Imperialu kao pripravnik. Ubrzo postaje i zamjenik voditelja recepcije, te na koncu direktor kampa Padova III. Od 2015. s entuzijazmom preuzima vođenje kampa San Marino.

Godine 2017. godine Ivan postaje članom Valamarovog tima, prihvativši nove izazove i nove kolege, ali i dalje kao direktor Valamar San Marino Camping Resorta, gdje je bio cijenjen kolega, ali prije svega dobar prijatelj. Većinu svoje karijere u turizmu posvetio je razvoju kamping industrije te je sudjelovao u radu vodećih kamping udruženja, ponosno predstavljajući kampove i Valamar. Mnogo je vremena i pažnje posvećivao edukaciji, te je svoje znanje neumorno dijelio s drugima. Ivan je bio srdačan kolega, ali prije svega, bio je dobar čovjek u čijem je društvu svatko uživao. Kaže se da osmijeh otvara svaka vrata, a Ivanov je osmijeh tog svibanjskog rapskog jutra prerano otključao vrata nebeska. Svima koji su ga poznavali kao kolegu bit će teško ispuniti prazninu u srcima i pronaći prave riječi utjehe za one koje je njegov preuranjeni odlazak najviše pogodio.

Ivan više nije među nama, ali u našim će srcima zauvijek živjeti sjećanje na predivnog mladog čovjeka, kolegu i prijatelja. Svojim je kolegama ostavio mnoga sjećanja na divne trenutke zajedništva kojima će se uvijek vraćati kako bi barem ublažili bol gubitka.

Zbogom! Naš dragi, dragi Ivane!

NADZORNI ODBOR VALAMAR RIVIERE U NOVOM SASTAVU

Nadzorni odbor Društva ima sedam članova. Trenutni sastav izabran je na Glavnoj skupštini održanoj 21. travnja 2021. godine a jednog je člana, predstavnika radnika, imenovalo Radničko vijeće 10. svibnja 2021.

Članove Nadzornog odbora na mandat od četiri godine bira Glavna skupština, a jednog člana Nadzornog odbora imenuju radnici odnosno Radničko vijeće Društva sve dok postoje uvjeti za imenovanje predstavnika radnika sukladno odredbama Zakona o radu. Članovi Nadzornog odbora društva Valamar Riviera d.d. su: Gustav Wurmböck (predsjednik), Franz Lanschützer (zamjenik predsjednika), Mladen Markoč (zamjenik predsjednika), Georg Eltz Vukovarski (član), Daniel Goldscheider (član), Boris Galić (član) i Ivan Ergović (član). Sve aktualne informacije možete pronaći na korporativnoj web stranici Valamar Riviere, www.valamar-riviera.com.



S lijeva na desno: Ivan Ergović, Georg Eltz Vukovarski, Gustav Wurmböck, Boris Galić, Mladen Markoč, Franz Lanschützer, Daniel Goldscheider



Isabella Valamar Collection Island Resort

Valfresco recept: BRANCIN U ŠKARTOCU za 1 osobu

SASTOJCI:

200 g FILETA BRANCINA

100 g KUHANOG KRUMPIRA

80 g KUHANOG KOMORAČA

5 MASLINA

50 g CHERRY RAJČICE

30 g KAPARA

50 ML BIJELOGA VINA

40 ML MASLINOVOG ULJA

SOL

PAPAR

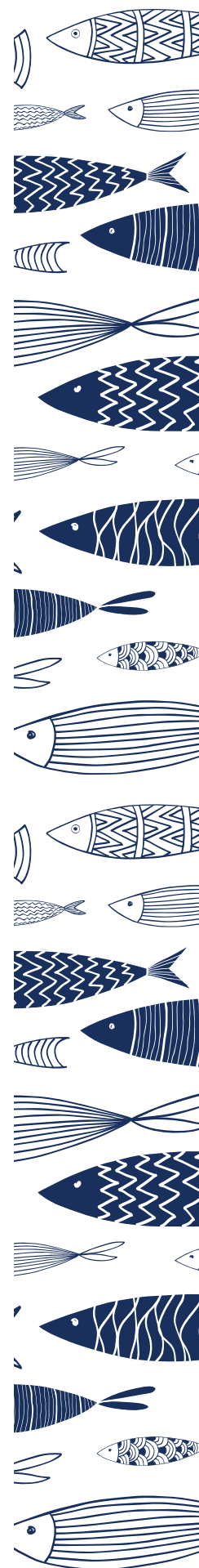


Priprema:

Blanširani krumpir i komorač narezati na ploške.

Vino i ulje pomiješati i napraviti emulziju. U papir za pečenje posložiti krumpir, komorač i dva filea brancina na vrh. Narezati cherry rajčice na pola i zajedno s maslinama i kaparom staviti na ribu te preliti emulzijom. Zatvoriti škartoc u obliku pisma. Pečnica mora biti zagrijana na 180 C prije nego stavimo ribu u pećnicu.

Riba se peče 25 minuta! Dobar tek! :)





Otok Hvar, Stari Grad



PONOSNI NA DOBAR POSLO U VALAMARU



VALAMAR
All you can holiday

www.dobarposaoouvalamaru.com