

VIJESTI IZ VALAMARA

VIV

PROSINAC 2020.

GODIŠNJE OKUPLJANJE 2020.

INTERVJU BROJA:

IVANA BUDIN ARHANIĆ

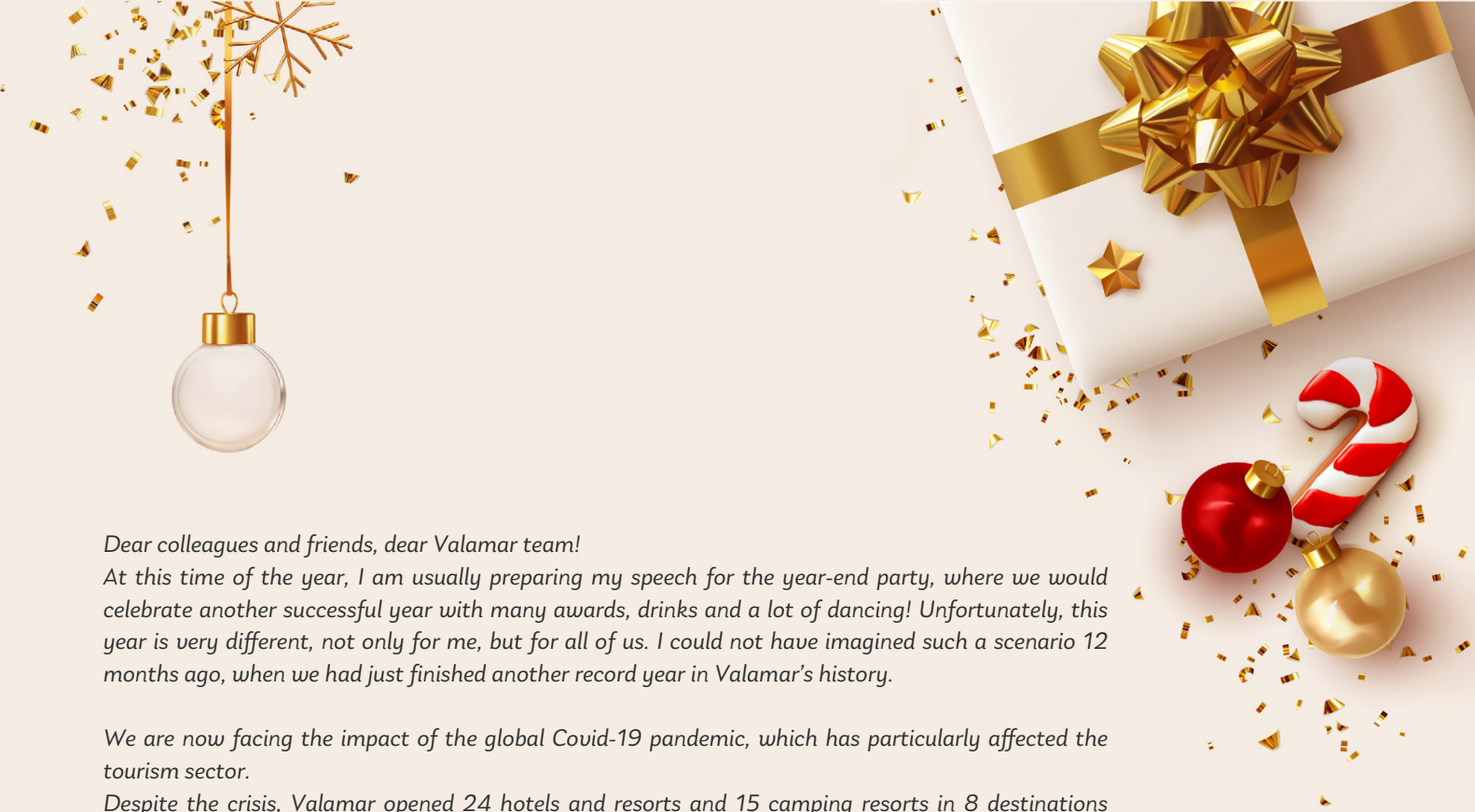
VALAMAR OSIGURAO BLAGDANSKU
POTPORU ZA DJELATNIKE

VALAMAR NAJBOLJE VELIKO PODUZEĆE
U HRVATSKOJ PREMA INDEKSU DOP-A

BLAGDANSKA VALFRESCO PONUDA



VALAMAR
All you can holiday



Dear colleagues and friends, dear Valamar team!

At this time of the year, I am usually preparing my speech for the year-end party, where we would celebrate another successful year with many awards, drinks and a lot of dancing! Unfortunately, this year is very different, not only for me, but for all of us. I could not have imagined such a scenario 12 months ago, when we had just finished another record year in Valamar's history.

We are now facing the impact of the global Covid-19 pandemic, which has particularly affected the tourism sector.

Despite the crisis, Valamar opened 24 hotels and resorts and 15 camping resorts in 8 destinations during June, July and August and welcomed around 300.000 guests. We are proud to note that not a single case of virus transmission was recorded at our properties, which confirms the success of our V Health & Safety program. Our staff continued to deliver outstanding service to all our guests, their smiles, their friendly and attentive attitude in difficult circumstances were incredible and truly impressive! The fact that so many employees from Dubrovnik were prepared to relocate and work in Poreč confirms their work ethic and loyalty. Chapeaux, as the French would say!

At company level, management staff and employees equally supported the Pause, restart program and contributed by working for a reduced salary, postponing their bonuses, or by patiently waiting for work, which allowed us to keep all employees in Valamar. Shareholders and Supervisory board members shared the burden by giving up dividends for two years. Valamar has thus managed to maintain financial stability despite this year's recorded loss.

However difficult, this year has brought to light your excellence, incredible will, engagement and professionalism in unprecedented working conditions. I am proud of your solidarity, which you have expressed on many different occasions this year. I wish to applaud our courageous colleagues from Camping Resort Ježevac on the island of Krk for literally saving lives from a very stormy sea, our cooperation with the Croatian Red Cross in providing food for soup kitchens across destinations, and our cooperation with the General hospital in Dubrovnik whose 32 employees resided in Camping Solitudo Sunny. Valamar's corporate social responsibility was awarded with the prestigious CSR Index Award this year, acknowledging our continuous efforts to create value for employees, guests, destinations, partners, and investors.

I am cautiously optimistic that the upcoming season will be much better. We cannot expect miracles and a return to full normality next year, but I am sure that some restrictions will change soon. That is our main goal for the coming months I am grateful for your incredible dedication and support this year, despite all hardship. I promise to work as hard as possible so we can return to our normal lives and to Valamar's path of growth and prosperity as soon as possible.

Please stay safe and healthy, and have a wonderful Christmas with your families.
I wish you all the best in the coming year! Happy 2021!

Sincerely yours,
Gustav Wurmböck,
President of the Supervisory Board, Valamar Riviera d.d

UVODNE RIJEČI



Gustav Wurmböck
Predsjednik
Nadzornog odbora

Dragi kolege i prijatelji, dragi Valamar tim!

U ovo doba godine obično pripremam svoj govor za Godišnje okupljanje, na kojem bismo proslavili još jednu uspješnu godinu uz mnogobrojne nagrade, te uz mnogo pića i plesa!

Nažalost, ova godina je uvelike drugačija, ne samo za mene, već za sve nas. Nisam mogao zamisliti ovakav scenarij prije 12 mjeseci, kada smo bili završili još jednu rekordnu godinu u povijesti Valamara. Danas se suočavamo s utjecajem globalne Covid-19 pandemije, koja je posebno teško utjecala na turistički sektor. Unatoč krizi, Valamar je tijekom lipnja, srpnja i kolovoza otvorio 24 hotela i ljetovališta i sva naša kamping ljetovališta u 8 destinacija, u kojima je boravilo oko 300.000 gostiju. Ponosni smo što možemo istaknuti kako u našim objektima nije zabilježen niti jedan slučaj prijenosa virusa, što potvrđuje uspjeh našeg V Health & Safety programa. Naši zaposlenici su nastavili pružati izvanrednu uslugu svim našim gostima, njihovi osmijesi, njihovu ljubazan i pažljiv stav u ovim teškim okolnostima bili su zaista impresivni! Činjenica da je toliko zaposlenika iz Dubrovnika bilo spremno preseliti se i raditi u Poreču potvrđuje njihovu radnu etiku i lojalnost. Skidam kapu, što bi rekli Francuzi!

Na razini tvrtke, menadžment i zaposlenici zajedno su podržavali program Pauza, Restart i dali svoj doprinos radeći za smanjenu plaću, s odgođenim bonusima ili uz strpljivo čekanje posla, što nam je omogućilo da zadržimo sve zaposlenike u Valamaru. Dioničari i članovi Nadzornog odbora, odrekli su se dividendi na dvije godine. Valamar je tako uspio zadržati financijsku stabilnost unatoč ovogodišnjem rekordnom gubitku.

Koliko god bila teška, ova godina je donijela na vidjelo vašu izvrsnost, nevjerovatnu volju, angažman i profesionalnost u neviđenim radnim uvjetima. Ponosan sam na vašu solidarnost, koju ste iskazali u mnogo različitih situacija ove godine. Želim posebno čestitati našim hrabrim kolegama iz kampa Ježevac na otoku Krku koji su doslovno spasili živote ljudi iz olujnog mora, te istaknuti podršku Hrvatskom Crvenom križu u donacijama hrane pučkim kuhinjama širom destinacija kao i suradnju s Općom bolnicom Dubrovnik čija su 32 medicinska djelatnika boravila u kampu Solitudo.

Valamarova društvena odgovornost ove je godine nagrađena prestižnom nagradom Indeksa DOP-a, čime su potvrđeni naši kontinuirani napori da stvorimo vrijednost za zaposlenike, goste, destinacije, partnere i investitore.

Za sljedeću godinu sam oprezno optimističan u tome da će nadolazeća sezona biti puno bolja. Naravno, ne možemo očekivati čuda i potpuni povratak u normalu, ali siguran sam da će se mnoga ograničenja uskoro umanjiti. To je, u narednim mjesecima, naš glavni cilj. Izuzetno sam zahvalan na vašoj nevjerovatnoj predanosti i podršci ove godine, unatoč svim nedaćama. Objećavam vam da ćemo maksimalno raditi na tome da se čim prije vratimo normalnom životu i aktivnostima te Valamarovom putu rasta i prosperiteta.

Ostanite sigurni i zdravi i provedite prekrasan Božić sa svojim obiteljima. Svima vama želim sve najbolje u nadolazećoj godini! Sretna 2021. godina!

Srdačno,
Gustav Wurmböck
Predsjednik Nadzornog odbora Valamar Riviere d.d.

SADRŽAJ

.....

UVOD: pismo zaposlenicima	
Gustava Wurmböcka	1-2
TEMA BROJA: Godišnje okupljanje 2020.	3-18
INTERVJU BROJA	
IVANA BUDIN ARHANIĆ	19-20
VIJESTI IZ VALAMARA	
Predstavljamo V Health & Safety tim	21-22
Valfresco Direkt	23-25
Valamar osigurao blagdansku potporu	26
za djelatnike	
22. kongres hotelijera	27
Valamar najbolje veliko poduzeće u	28
Hrvatskoj prema Indeksu DOP-a	
Usluga smještaja za duљи boravak u	29
kamping ljetovalištima u Istri i otoku Krku	
INTERVJU: Tomislav Pancirov	30-31
VIJESTI IZ VALAMARA	
Valamar Diamant hotel oduševio goste	31-32
nizom noviteta	
Valamar dobitnik 3. nagrade za najbolje	33
odnose s investitorima	
Projekt „Elements of AI“ najbolja svjetska	33-34
edukacija o umjetnoj inteligenciji	
Svi volimo čitati VIV	35
Valamar hoteli i ljetovališta i ove godine	35-36
dobitnici najprestižnijih turističkih nagrada	
DOBAR POSAO U VALAMARU	36-38
Rezultati ispitivanja korporativne kulture i klime u Valamar Rivieri za 2020. godinu	
Digitalizacija V-Akademije	
Nastavak internih razvojnih programa u 2021. / Benefiti	
UPLIFTING	
Izazovna godina s odličnim rezultatima	39-40
zadovoljstva gostiju	
DOP	
Veliko srce Valamara	41
Heroci iz Ježevca	41
Veliko srce Valamara podržava Caritas	42
Blagdanska Valfresco ponuda	42-46

IMPRESSUM

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

GLAVNA UREDNICA
Ivana Budin Arhanić

IZVRŠNE UREDNICE
Deana Stipanović, Iva Božinović, Katarina Hanžek

DIZAJN I GRAFIČKA OBRADA Laura Lasić
FOTOGRAFIJE Valamar arhiva, Shutterstock

GODIŠNJE OKUPLJANJE 2020.

VALAMAR JE OSIGURAO SNAŽNU POZICIJU ZA NASTAVAK RAZVOJA

Naše tradicionalno Valamar godišnje okupljanje ove godine smo održali u nešto drugačijim okolnostima, odnosno u virtualnom obliku. Iako fizički nismo mogli biti zajedno valja istaknuti da je ovo okupljanje još po nečemu posebno – ono je najveće do sada jer smo pozvali preko 2.000 ValamArtista da nas prate preko video linka iz svih naših destinacija! Službeni program se prenosio uživo iz Uprave zgrade u Poreču, a zaposlenicima su se obratili predsjednik Uprave Valamar Riviere Željko Kukurin te predsjednik Nadzornog odbora Gustav Wurmböck. Dodjelu nagrada vodila je Ivana Budin Arhanić, potpredsjednica za poslovni razvoj i korporativne poslove, a kroz brojne video poruke imali smo priliku vidjeti i kolege te timove iz svih naših destinacija. Prigoda je to bila da se pred blagdan osvrnemo na najveće izazove i najveća ovogodišnja postignuća, da se tradicionalno proglase najbolji zaposlenici, timovi, hoteli, ljetovališta i kampovi te da se čestita kolegama jubilarcima i nazdravi sljedećoj godini za koju se svi nadamo da će biti bolja i lakša.



Kolege iz destinacija Rabac, Rab, Krk, Makarska i Dubrovnik svoje čestitke su poslali putem videa!

Željko Kukurin u svojoj prezentaciji je uz strateški pregled poslovne godine i poseban osvrt na 10 ključnih događaja 2020. koju je obilježila Covid-19 kriza, najavio i nastavak programa Pauza, Restart kako bi se očuvala sva radna mjesta te pripreme za iduću sezonu.

Usprkos do sada nezabilježenoj krizi i najtežoj godini u povijesti turizma, Valamar je ove godine uspio otvoriti 24 hotela i ljetovališta te svih 15 kamping ljetovališta u kojima je ugostio više od 300 tisuća gostiju te ostvario 2,2 milijuna noćenja. Valamar ove godine očekuje ostvariti 31% prihoda u odnosu na 2019. Usprkos neto gubitku Valamar će ostvariti preko 100 milijuna kuna operativne dobiti i pozitivan novčani tijek u ovoj godini a planirani projekti ulaganja za 2020. godinu u ukupnom iznosu od 800 milijuna kuna dijelom su preraspoređeni za realizaciju u periodu od dvije godine. Tijekom jeseni i zime završit će se započeti projekti, prvenstveno ulaganje u rekonstrukciju hotela Valamar Parentino u Poreču i hotela Valamar Meteor u Makarskoj. U narednih 12 do 24 mjeseci pauzirat će se sva ostala velika ulaganja, uključujući radove na izgradnji hotela Valamar Pinea u Poreču, najvećem turističkom projektu u Hrvatskoj, ukupne vrijednosti 790 milijuna kuna. Ove sezone u Valamaru je radilo više od 4.400 zaposlenika, a potvrda priznanja za najboljeg poslodavca u turizmu i 6. najboljeg među TOP 10 poslodavaca u Hrvatskoj, posebno su veliko priznanje upravo u 2020. godini. Odgovorno poslovanje i povjerenje djelatnika, dioničara, partnera i ostalih dionika Valamara u ovoj krizi bilo je presudno za uspješno upravljanje krizom i osiguranje snažne pozicije za nastavak rasta i razvoja po normalizaciji poslovanja.

TOP 10 KLJUČNIH DOGAĐAJA KOJI SU OBILJEŽILI 2020. GODINU

VALAMAR JE BRZO “PROMIJENIO SMJER” I STABILIZIRAO POSLOVANJE

Iako je Covid kriza u samo nekoliko tjedana kompletno promijenila uvjete poslovanja, Valamar se brzo prilagodio situaciji, stabilizirao poslovanje i pokazao visoku profesionalnost prema svim svojim dionicima.

OSTVARENA JE OPERATIVNA DOBIT I POZITIVAN NOVČANI TIJEK

Valamar je povećao likvidnost, reprogramirao kredite u cilju što bolje amortizacije krize te ostvario pozitivnu operativnu dobit i zadržao vrijednost za dioničare.

SAČUVANA SU SVA RADNA MJESTA U OKVIRU PROGRAMA “PAUZA, RESTART”

U dogovoru sa socijalnim partnerima, Valamar je na vrijeme pokrenuo svoj program Pauza, Restart u kojem je sudjelovalo više od 4.000 zaposlenika. Sačuvana su sva radna mjesta te je zaposlenicima koji su na Pauzi, odnosno čekanju na posao osigurano 60% naknade plaće, odnosno minimalno 4.250 kuna neto, dok je onima koji rade isplaćivana puna plaća. Istovremeno, menadžment se odrekao do 30% svojih plaća a članovi Nadzornog odbora svojih naknada. Valamar je bio u mogućnosti provesti program "Pauza,Restart" zahvaljujući i vladinim potporama za očuvanje radnih mjesta.

OPERATIVNA EFIKASNOST KROZ UPRAVLJANJE TROŠKOVIMA

U 2020. godini smanjeni su troškovi za 62% u odnosu na 2019, a rast operativne efikasnosti na troškovnoj strani realizirao se uz očuvanje svih radnih mjesta.

VALAMAR JE I U KRIZNOJ 2020. PROGLAŠEN NAJBOLJIM POSLODAVCEM U TURIZMU

Istraživanje portala Moj posao, i ove je godine potvrdilo Valamar kao najboljeg poslodavca u turizmu i 6. najboljeg među TOP poslodavcima u Hrvatskoj, što je svakako rezultat adekvatnih politika i kvalitetne komunikacije sa zaposlenicima.

VALAMAR JE NAPRAVIO ZNAČAJNE INOVATIVNE ISKORAKE U RAZVOJU PROIZVODA

U 2020. godini intenzivno se radilo na razvoju novih proizvoda i inovativnih rješenja među kojima se najviše ističe unaprjeđenje V Health& Safety programa, razvoj platforme on line trgovine Valfresco Direkt te niz novih koncepata Valamar brenda, uključujući Old Town, Beach holiday, Sunny Plus te Places by Valamar koji su uspješno lansirani upravo ove sezone.

VALAMAR JE IMAO POZITIVNU SEZONU TE OSTAO “NEGATIVAN”

Zahvaljujući opsežnom razvoju i

implementaciji V Health & Safety programa, Valamar je ugostio više od 300 tisuća gostiju ove sezone te nije zabilježen niti jedan slučaj prijenosa zaraze, a iznimno visoko zadovoljstvo gostiju zdravljem i sigurnošću u Valamaru od čak 89% najbolje govori o visokim standardima koji su se provodili.

POČETAK POSLOVANJA NA HVARU

Valamar je uspješno pokrenuo poslovanje na Hvaru, završena je 1. faza uređenja hotela Lavanda, a nastavak investicija i razvoja slijedi već ove zime.

USPJEŠNO SU PAUZIRANA GRADILIŠTA, URLJUČUJUĆI GRADILIŠTE PINEA – NAJVEĆE INVESTICIJE U HRVATSKOM TURIZMU

Izgradnja hotela Pinea pauzirana je na 12 do 24 mjeseca kada se planira ponovno pokretanje izgradnje, dok će se većina drugih investicijskih projekata koji su pauzirani u 2020. godini, završiti za sezonu 2021.

VALAMAR IMA PLAN I STRATEGIJU ZA NASTAVAK RAZVOJA

Valamar je pripremio plan za upravljanje rezultatom 2021. uz fokus na pripremu razvojnih projekata za budući razvoj i rast poslovanja.

GODIŠNJE OKUPLJANJE 2020.

FORUS U IDUĆEM RAZDOBLJU

OČUVANJE RADNIH MJESTA

Valamar će nastaviti s programom Pauza, Restart uz osiguranje 60% naknade plaće, odnosno minimalno 4.250 kn neto zaposlenicima koji su na Pauzi i punu plaću djelatnicima koji rade. U prvoj polovini siječnja predviđen je kolektivni godišnji odmor i potom Pauza za sve zaposlenike do kraja mjeseca. Program Pauza, Restart se planira provoditi do 31. ožujka 2021., nakon čega je u planu normalizacija plaća menadžmentu koji će u međuvremenu i dalje imati do 30% niže plaće.

FORUS NA GOSTA, DALJNI RAZVOJ PROIZVODA, DIGITALIZACIJU I INOVACIJE

U periodu do stabilizacije turističkog poslovanja, Valamar će intenzivno raditi na pripremi budućih razvojnih projekata, digitalizaciji i transformaciji poslovanja za buduće razdoblje rasta uz kontinuirani fokus na gosta i kvalitetu usluge.

DRUŠTVENO ODGOVORNO POSLOVANJE

Ova kriza pokazala je da će sustavi koji su i prije težili izvrsnosti te vodili brigu o svim dionicima, to još jače činiti za vrijeme krize kako bi zadržali povjerenje svojih dionika i spremno dočekali period oporavka. Valamar je tijekom 2020. godine nastavio odgovorno i održivo poslovati te uložio više od 3,3% prihoda u društveno odgovorno poslovanje. Usprkos krizi, Valamar je nastavio pomagati lokalnoj zajednici u okvirima u kojima je to bilo moguće. Uz pomoć u hrani i

potrepštinama Crvenom križu, Caritasu i pučkim kuhinjama, Valamar je osigurao i pomoć bolnicama i civilnoj zaštiti kroz donacije smještaja, prehrane i usluga praone, a u okviru projekta Valfresco Direkt uz izravnu podršku radu lokalnih proizvođača i OPG-ova, donirao vaučere i umirovljenim zaposlenicima. Tradicionalno je održana i humanitarna akcija Veliko srce Valamara u kojoj su i ove godine sudjelovali Valamarovi gosti. Valamar je i ove godine osvojio brojne međunarodne i domaće nagrade na čelu s nagradom Indeksa DOP-a za najbolju veliku kompaniju u Hrvatskoj na području društvene odgovornosti i održivog poslovanja.

GODIŠNJE NAGRADE 2020.

NAGRADE HOTELIMA, LJETOVALIŠTIMA I KAMPOVIMA 2020.

Najveći prihod u hotelima i ljetovalištima: Girandella Valamar Collection Resort 4*/5*

Najveći prihod u kampovima: Istra Premium Camping Resort 5*

Najveća EBITDA u hotelima i ljetovalištima: Isabella Valamar Collection Island Resort 4*/5*

Najveća EBITDA u kampovima: Lanterna Premium Camping Resort 4*

Najbolji UP!Lifting: Valamar Collection Marea Suites 5*

Najbolji V Health & Safety: Valamar Sanfior Hotel & Casa 4*

Najbolja korporativna klima i kultura: Valamar Argosy Hotel 4*

VALAMAR GODIŠNJE NAGRADE 2020.

Jubilarci

Zaposlenik godine destinacija Poreč: Karlo Žužić

Zaposlenik godine destinacija Dubrovnik: Marko Ćoso

Zaposlenik godine destinacija Rabac: Nino Karlovčec

Zaposlenik godine destinacija Krk: Dario Buršić

Zaposlenik godine destinacija Makarska: Michael Radić

Zaposlenik godine destinacija Rab: Toni Ščerbe

Zaposlenik godine destinacija Obertauern: Lorijana Dupor

Zaposlenik godine destinacija Hvar: Mia Visković

Zaposlenik godine korporativnih službi Imperial Riviere: Zoran Kiršić

Zaposlenik godine korporativnih službi Valamar Riviere: Katarina Pavlović Njire

Valamar najsolidarniji tim : Sektor Marketinga

Valamar digitalni iskorak: Online recepcija

Valamar razvoj proizvoda: Sunny Plus, Miramar Sunny Hotel

Valamar inovacija godine: Valfresco Direkt

Valamar tim godine: Valamar rezervacijski centar

Valamar heroji: Tim Ježevac

Valamar adventure godine: V Health & Safety

GODIŠNJE NAGRADE 2020.

NAGRADE HOTELIMA, LJETOVALIŠTIMA I KAMPOVIMA 2020.



NAJVEĆI PRIHOD U HOTELIMA I LJETOVALIŠTIMA Girandella Valamar Collection Resort 4*/5*

Ovo vrhunsko ljetovalište u Rapcu ostvarilo je najveći ukupni prihod u hotelima i ljetovalištima i najveći broj dana otvorenosti u izazovnoj 2020. godini, a koliko su gosti zadovoljni uslugom, dokazuje ocjena od visokih 93%



NAJVEĆI PRIHOD U KAMPOVIMA Istra Premium Camping Resort 5*

Istra Premium Camping Resort ostvario je rekordan rezultat imajući u vidu tešku 2020. Ovo vrhunsko kamping ljetovalište ostvarilo je samo 6% manje prihoda u odnosu na rekordnu 2019. godinu. Također, kamp Istra je uspješno repositioniran u premium segment, a za goste je otvoren cijelu godinu. Ocjena zadovoljstva gostiju iznosi visokih 91%.



NAJBOLJI V HEALTH&SAFETY Valamar Sanfior Hotel & Casa 4*

Ovaj hotel su gosti nagradili s najvećom ocjenom za provođenje V Health & Safety programa od čak 94 %. U nepredvidivoj i nesigurnoj 2020. godini Valamar Sanfior Hotel & Casa je gostima osigurao ugodnu, sigurnu i opuštenu atmosferu, a pritom dobio brojne pohvale gostiju za poštivanje mjera, sigurnost i čistoću.



NAJBOLJA KORPORATIVNA KLIMA I KULTURA Valamar Argosy Hotel 4*

Djelatnici Valamar Argosy Hotela su 12% zadovoljniji u ovoj izazovnoj godini u odnosu na prethodnu čime je ovaj hotel u destinaciji Dubrovnik ostvario najveću ukupnu ocjenu zadovoljstva djelatnika. Najveće pohvale idu za rukovođenje hotela kao i za odlično radno okruženje i timske odnose.



NAJVEĆA EBITDA U HOTELIMA I LJETOVALIŠTIMA Isabella Valamar Collection Island Resort 4*/5*

Ovo predivno ljetovalište na otoku Sveti Nikola u 2020. je ostvarilo najveću EBITDA-u među Valamarovim hotelima i ljetovalištima. Također, Isabella Valamar Collection Island Resort je u 2020. uspio ostvariti razinu cijena iz 2019. godine, a ocjena zadovoljstva gostiju je čak 94%.



NAJVEĆA EBITDA U KAMPOVIMA Lanterna Premium Camping Resort 4*

Lanterna Premium Camping Resort u izazovnoj 2020. godini je ostvario najveću EBITDA-u od svih objekata u Valamaru. Također, ostvario je odlične rezultate u noćenjima i zauzetosti, imajući u vidu specifičnost 2020. godine.



NAJBOLJI UP!LIFTING Valamar Collection Marea Suites 5*

Valamar Collection Marea Suites je ostvario rekordne rezultate zadovoljstva gostiju od čak 94 % dok je Unbelievable indeks 82%, a UpLifting indeks nevjerojatnih 98%. Marea Suites je postigao najveći rast kvalitete u Valamaru kao i visoku ocjenu zadovoljstva djelatnika.

GODIŠNJE NAGRADE 2020.

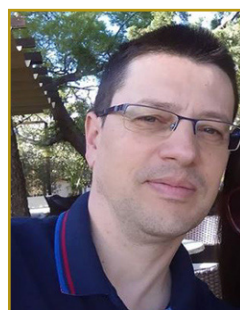
ZAPOSLENICI GODINE 2020.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA RABAC
Nino Karlovčec

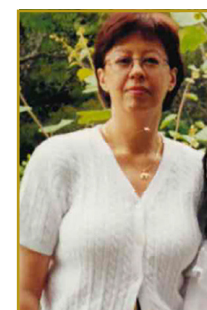
Voditelj ugostiteljskog objekta

Na funkciji voditelja ugostiteljskog objekta Sundance, Nino svoj posao obavlja savjesno i veoma odgovorno, a brzina i kvaliteta obavljenog posla za njega nisu upitne. Gosti ga vole i hvale, kako kroz ankete tako i povratkom na Sundance gdje se upravo zbog njega i njegovog tima osjećaju ugodno i dobrodošlo.



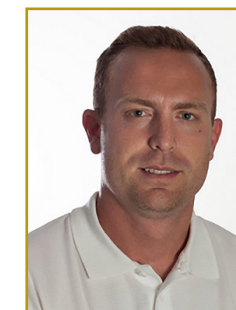
ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA MAKARSKA
Michael Radić, Voditelj sale

U ovoj izazovnoj poslovnoj godini u hotelijerstvu Michael se prije svega isticao snažnom željom da svim gostima koji su odlučili doći u Makarsku zahvali na sebi svojstven način. Osim neizmjerne brige za goste, iznimno je odgovoran u poslu zbog kojeg ga posebno cijene sve kolege u hotelu, kao i u destinaciji, a upravo je on osoba kojoj se kolege obraćaju za rješavanje manjih ili većih poslovnih izazova.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA OBERTAUERN
Lorijana Dupor, Sobarica

Lorijani ništa nije teško, uvijek rado pomaže kolegama bez obzira na vrstu radnog zadatka što prepoznaje i osoblje hotela. Izuzetno je ljubazna u komunikaciji kako sa gostima tako i sa kolegama i nadređenima. Savjesna je, vrijedna i pouzdana. Puna je pozitivne energije koju prenosi na cijeli tim hotela.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA KRK
Dario Buršić
Voditelj bazena i plaža

Dario je izuzetno uslužan, ljubazan i uvijek na usluzi, nesebično je spreman pomoći u bilo kojoj situaciji što je i pokazao izuzetno hrabrim i nesebičnim činom spašavanja utopljenika iz olujnog mora na kraju ove sezone.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA HVAR
Mia Visković, Voditeljica restorana

Mia se ističe se svojom neiscrpnom energijom, te pozitivnim stavom i pristupom prema izazovima i zadanim ciljevima. Mia je djelatnica na koju ozbiljno računamo u nadolazećem razvojnom ciklusu Helios Faros hotela.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA RAB
Toni Ščerbe, Šef kuhinje

Sve karakteristike struke, kolegijalnosti i radišnosti prepoznajemo u Toniju. Svojim znanjem i vještinama s lakoćom sve pretvara u kreacije dostojne pažnje i divljenja te u njima ne samo da pokazuje iznimnu stručnost već ju nesebično prenosi na kolege. Zadatke prihvaća kao izazov i bez iznimke te ih uvijek vješto koristi da pokaže svojim primjerom kako se nositi sa izazovima.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA DUBROVNIK
Marko Ćoso, Konobar

Kako na usluzi gostu tako i na pomoći kolegama, Marko je uvijek tu. Nasmijan, raspoložen, veseo, marljiv samo su neke od kvaliteta koje se uvijek vežu uz njegovo ime. Uvijek nastoji napredovati i unaprjeđivati svoje vještine.



ZAPOSLENIK GODINE
DESTINACIJA POREČ
Karlo Žužić, Barmen

Karlo je naš zaposlenik već dugi niz godina i od prvog dana pa do danas doprinosi stvaranju nezaboravnih sjećanja naših gostiju. Apsolutni je pobjednik u broju pozitivnih komentara gostiju u hotelu koji broji 180 zaposlenih. Kolege ga smatraju radišnim i vrlo korektnim te uživaju raditi s njim.



ZAPOSLENIK GODINE
KORPORATIVNIH SLUŽBI
IMPERIAL RIVIERE

Zoran Kiršić,
Voditelj odjela operativnog kontrolinga

Prošla, a i ova godina bile su posebno izazovne za Odjel kontrolinga Imperial Riviere, u kojem je Zoran dao najveći doprinos. Dvije velike akvizicije, jedna u drugoj polovici prošle godine i druga krajem godine, i to u vrlo kratkom roku, što je potpuno i uspješno realizirano. Ovgodišnje izvanredne okolnosti zahtijevale su složeniji način izrade planova i izvještaja, sa više scenarija, što je napravljeno točno i na vrijeme. Za to je najviše zaslužan Zoran koji je odlično koordinirao svoj tim i sudjelovao u realizaciji svih navedenih aktivnosti. Svojim stručnim pristupom i odgovornošću, a posebno izuzetnim ljudskim vrlinama, pozitivno utječe na svoj tim i ostale suradnike.



Katarina Pavlović Njire,
Zamjenica voditelja ureda ljudskih potencijala u destinaciji

ZAPOSLENIK GODINE
KORPORATIVNIH SLUŽBI VALAMAR RIVIERE

Katarina je svojim radom, predanošću i snalažljivošću uspjela ovu izazovnu godinu posebice za Destinaciju Dubrovnik odraditi bez većih problema. Sve zadatke obavlja vrlo predano i odgovorno, bilo da se radi o samostalnim zadacima ili kao suradnik na većem projektu. U radu je komunikativna i afirmativna te pozitivno djeluje na suradnike i vanjske partnere.

VALAMAR GODIŠNJE NAGRADE 2020.



VALAMAR NAJSOLIDARNIJI TIM SEKTOR MARKETINGA

Ova nagrada namijenjena je svim našim ValamArtistima koji su u ovoj izazovnoj godini privremeno zamijenili svoju destinaciju ili radno mjesto nekim drugim unutar naše kompanije. Stotinjak ValamArtista iz korporativnih službi ove je godine radilo izvan svojih matičnih sektora, a 157 kolega iz destinacije Dubrovnik je tokom sezone preselilo u druge destinacije. Ukupno je odrađeno 40.374 sati van matičnih sektora i destinacija. Među njima je tim marketinga koji je od ukupnog broja sati gotovo 30% ili 6.951 sati odradio van svog sektora.

VALAMAR DIGITALNI ISKORAK ONLINE RECEPCIJA

Online recepcija dio je strateškog digitalnog projekta pod nazivom Unbelievable check-in. Gostima omogućuje online prijavljivanje i plaćanje u 37 objekata, 11 kioska i 86 tableta na recepciji. Također, gostima omogućuje automatsko prepoznavanje automobila na rampi na temelju registarske tablice. Ovaj digitalni iskorak odlično je prihvaćen u izazovnoj 2020. godini što potvrđuje postotak od 67% od gostiju koji su koristili ovu uslugu.

VALAMAR RAZVOJ PROIZVODA SUNNY PLUS, MIRAMAR SUNNY HOTEL

Sunny Plus ekstenzija je Sunny brenda. Posebnost ovog koncepta je na doručku koji se pretvara u brunch do 14 sati. Gosti pritom imaju mogućnost doživjeti vrhunsko gastronomsko iskustvo, kušati razne istarske delicije, a na usluzi im je i Grill corner, Bakery, Egg station, Healthy corner kao i Coffee station. Sve to prati novi dizajn javnih prostora inspiriran ljetom i ležernim odmorom, zatim bazen kao centar opuštanja tokom dana te Chill & Play zona.

VALAMAR INOVACIJA GODINE VALFRESCO DIREKT

Valfresco Direkt, Valamarova online trgovina s dostavom od ideje do otvaranja je nastala u samo 2 mjeseca. Službeno pokretanje ovog projekta započelo je 8. lipnja 2020. godine na području Istre i do sada se ova usluga proširila i na područje Rijeke i otoka Krka. Valfresco Direkt je lokalnim dobavljačima i partnerima usprkos krizi donijela novo tržište te predstavlja iskorak koji je objedinio postojeće resurse, znanja i ljude u Valamaru. ValamArtisti i VALDI tim internim snagama razvijaju web, proizvodnju, logistiku, Kužina jela i slastice. Valfresco Direkt naišao je na veliku podršku i pohvale gostiju, djelatnika Valamara i zajednice, a usluga je integrirana i u sve Valamarove kampove na području Istre i na otoku Krku. Do sada je ostvareno preko 8.000 narudžbi i u planu je nastavak razvoja i širenja Valfresco Direkta u 2021. godini.

VALAMAR TIM GODINE VALAMAR REZERVACIJSKI CENTAR

Valamar rezervacijski centar prva je linija komunikacije prema gostima. Posebno, u najizazovnijoj godini dosada, kada je vladala velika nesigurnost i promjene, a situacije su se događale iz dana u dan, ovaj izuzetno vrijedan tim je obradio više od 360.000 upita, odradio preko 300.000 komunikacija vezano uz granice, mjere, provjere dolazaka, otvaranje i zatvaranje objekata, uvjete putovanja itd. Usprkos kriznoj 2020. godini, rezervacijski centar je ugovorio više od 40.000 rezervacija i iznimno veliki broj rezervacija za 2020. i 2021. godinu. Također, timu rezervacijskog centra tijekom predsezona pridružilo se više od 30 novih kolega te su zajedno uspješno odgovorili na sve izazove ove zahtjevne godine.

VALAMAR HEROJI TIM JEŽEVAC

Valamar djelatnici kampa Ježevac na otoku Krku, 3. listopada 2020. godine su timskim radom spasili unesrećene osobe iz olujnog mora. Bez zadržke su bili spremni izložiti vlastite živote kako bi spasili tuđe. Ovaj izniman herojski čin zaista zaslužuje svaku pohvalu!

VALAMAR ADVENTURE GODINE V HEALTH & SAFETY

V Health & Safety tim je za vrijeme potpunog zatvaranja marljivo radio na modifikaciji proizvoda, standarda i usluga Valamarovih objekata sukladno novonastaloj situaciji. V Health & Safety tim vodio je implementaciju novih standarda i procedura, modificiranih usluga i ostalih mjera prevencije i zaštite sigurnosti pri otvaranju objekata tokom sezone. Ovaj unaprijeđeni zdravstveno sigurnosni program gosti su ocijenili visokom ocjenom od čak 89 %! U Valamaru nije zabilježen niti jedan slučaj prijenosa zaraze u kojima je ove sezone boravilo preko 300.000 gostiju. V Health & Safety tim uspješno je tako odradio veliku i neizvjesnu avanturu koju nam je donijela ova godina dok su gosti bili izrazito zadovoljni te su uživali u odmoru i visokoj kvaliteti usluge Valamar hotela i kampova.

GODIŠNJE NAGRADE 2020.

ČESTITAMO, JUBILARCI!

Naši jubilarci već su desetljećima dio velike Valamar obitelji. Svojim znanjima i iskustvom pomažu drugim kolegama koji od njih mogu puno toga naučiti. Njihovi savjeti uistinu zlata vrijede. Želimo im puno uspjeha, sreće i još mnogo godina u Valamaru!

VALAMAR JUBILARCI 2020

40 godina

Babić Diego
Bautović Jadranka
Čančar Mara
Horvatek Sonja
Jakus Goranka
Klempić Ramiza
Kocijančić Josip
Krizmanić Nela

Miletić Marinela
Parenčan Stelio
Paulišić Darija
Šušnjić Otavio
Trojković Đoni
Tucikešić Rajko
Žban Ivica

VALAMAR JUBILARCI 2020

35 godina

Arman Lina
Božić Nada
Brenčić Luana
Čupić Niko
Čorak Slavko
Dimovski Nanda
Jerković Mato
Jurašić Ale
Kajevid Ferzija
Klarić Marion

Knapić Branko
Košet Mario
Krašt Serđo
Krga Milena
Milanović Kate
Miljević Luce
Narančić Jasna
Nedić Mira
Nikontović Ramiza
Peršić Egle

Petrović Anita
Radiš Vesna
Radović Lorena
Radulović Mirjana
Resler Ruža
Sopta Anka
Ševelj Silvana
Tomašević Dragan
Vicković Zdenko
Vošten Robert
Žužić Vladimira

VALAMAR JUBILARCI 2020

30 godina

Mandić Bruna
Pincan Boris
Pinezić Elvis
Sandomenigo Vilma
Sinožić Sandi
Škarica Ivan
Vlačić Nataša
Vnućec Đurđica

VALAMAR JUBILARCI 2020

25 godina

Gasparini Ivanka
Herak - Kocijančić Danica
Miloš Pavica
Mohorović - Bucul Sandra
Šćira - Knapić Vesna
Škopac Farkaš Danijela
Vozila Suzana

VALAMAR JUBILARCI 2020

20 godina

Bešter Ružica
Božić Dragutin
Circota Fulvio
Faraguna Vanja
Ikač Jutta
Kazalac Davor
Kiršić Robert
Krajinović Gordana

Nodilo Suzana
Raunik Elvira
Ribarić Matija
Supan Budimilić
Magdalena
Šimonović Đoni
Zuliani Roberto

VALAMAR JUBILARCI 2020

15 godina

Alilović Darija
Benković Goran
Bernobić Sandra
Blašković Elvis
Boneta Jasmina
Bračun Svjetlana
Brajković Oliver
Catela Zoran
Dragović-Brkljač Maja
Đanović Maro
Gobo Sandro
Godinić Ivica
Golja Loris

Grgurić Dean
Jelavić Jela
Jerković Ester
Juričić Mirela
Kalajdžić Sandra
Pičuljan Ivana
Radešić Blaženka
Rešetar Ana
Sabljčić Ivan
Sofić Anel
Stančić Josip
Šepčić Dajana

Terlević Branka
Tomić Mirko
Verbanac Andrej
Žmak Loreta
Kordić Nikola
Krčalić Ružica
Labinjan Ljiljana
Lučić Željko
Martinović Mihaela
Momić Ružica
Pavlić Ivana

VALAMAR JUBILARCI 2020

10 godina

Arman Skopljaković Ketlin
Bakša David
Banovac Nenad
Bezmarević Jelena
Bresaz Musić Sendi
Cindrić Sandra
Čuljak Nenad
Davidović Adrijana
Dedić Meho
Detemple Stefanie Dorothea
Diminić Suzana
Đano Katarin
Đidara Goran
Funčić Helena
Golob Anselma

Golja Domijanić Morena
Grbić Mateo
Grebac Karlo
Hećimović Ljiljana
Holjar Ivan
Ivanković Dario
Ivanošić Aleksandar
Ivanović Dario
Jurić Marijana
Kramarić Ivan
Lacmanović Goran
Ladavac Valter
Lanca Elio
Liber Karmela
Maoduš Gordana

Modrušan Kurtić Sara
Naperotić Sandra
Pavat Romina
Pušić Nikolina
Radešić Nataša
Radovanović Zora
Rendulić Ana
Ružić Mara
Schreiber Mirela
Stepčić Predrag
Sučić Jasna
Teskera Toni
Tomić Suzana
Veljković Denis
Žarković Noris

GODIŠNJE NAGRADE 2020.

NAJBOLJI RADNICI U DIVIZIJAMA I SEKTORIMA KORPORATIVNIH SLUŽBI

Godišnjim nagrađivanjem radnika korporativnih službi nagrađuje se veća, dodatna angažiranost u ostvarenju ciljeva, programa, projekata redovnog i izvanrednog poslovanja. Cilj je, između ostalog, odati priznanje i dati primjer poželjnih osobnih i stručnih kompetencija kojima svaki pojedini radnik doprinosi vrijednostima Valamara i kvaliteti korporativnih službi. Svi nagrađeni odabrani su po kriterijima procjene izvrsnosti i izbora radnika:

- Spremnost na preuzimanje i obavljanje dodatnih poslova
- Sudjelovanje ili upravljanje strateškim projektima Valamara
- Doprinos rješavanju složenih problema, implementaciji nove prakse
- Izuzetan doprinos u internoj komunikaciji i pružanju usluga internim klijentima
- Stalna težnja ka usavršavanju, inoviranju prakse i profesije
- Javna i/ili interna promocija i podrška poslodavca i ukupnih korporativnih vrijednosti



IVANA SOPTA

Specijalist za pravne poslove

Marljiva, savjesna, odgovorna, izvršava sve poslove bez pogovora, kako iz svog djelokruga poslova tako i dodatne zadatke te samoinicijativno pokreće procese i/ili poslove ne čekajući da joj se to naloži i/ili ukaže. Posebno se ističe njezina temeljitost, analitičnost i upornost u sagledavanju i detektiranju pravnih osnova pojedinog instituta i/ili procesa što je za ovu profesiju iznimno dobra karakteristika. Osobitu upornost i dodatno zalaganje iskazala je ove godine u okončanju određenih parničnih i drugih postupaka što je rezultiralo naplatom potraživanja koja su gotovo bila otpisana te u analizama klauzula obimnih ugovora o kreditu. Susretljiva je i ljubazna u komunikaciji i uvijek spremna priskočiti svakom u pomoć. I na Ivanu se uvijek može računati!



KSENIJA EZGETA

Pomoćnik voditelja odjela animacije

Ksenija Ezgeta je započela svoju karijeru u Valamar Rivieri 2005. godine kao allround animator. U vrlo kratkom roku u Kseniji su prepoznati komunikativnost, snalažljivost, prilagodljivost i marljivost, te slijedom toga jako brzo kreću promocije, sve do današnjeg radnog mjesta pomoćnika voditelja odjela animacije.

U 2020. godini koja je sama po sebi bila izuzetno izazovna u svakom pogledu, od samih početaka je uključena u V Health&Safety tim, te aktivno sudjeluje u kreiranju novih SOP-a koji su bili osnova za upravljanje procesima u odjelu animacije u ovoj sezoni. Uz to uspješno vodi operativno uhođavanje dva nova SuperMaro koncepta u hotelima Valamar Parentino i Valamar Diamant.



MARTINA HRVATIN-VLAHOVIĆ

Viši stručni suradnik za praćenje i izvještavanje troškova

Martina je već duži niz godina u Sektoru investicijskih projekata i prošla je sve više faza razvoja i radnih mjesta od administratora do sadašnje pozicije. Uz rad se istovremeno i dodatno obrazuje te je u međuvremenu završila dodiplomski studij i stekla zvanje prvostupnica ekonomije univ. bacc.oec. Martina sve obaveze izvršava iznimno savjesno i odgovorno te ulaže ogroman trud i energiju radi postizanja postavljenih ciljeva. Sudjeluje i u razvoju radnih procesa i daje prijedloge za unaprjeđenje i bolju organizaciju rada. Istovremeno, uvijek je na raspolaganju svim kolegama i suradnicima za pomoć u obavljanju radnih zadataka. Zbog svega navedenog, Martina uživa veliko povjerenje širokog kuga suradnika i nadređenih.



BARBARA MARINČIĆ HEK

Voditelj CRM-a

Barbara je u Valamaru dugi niz godina, vrlo je kolegijalna i to pokazuje kroz mentorstvo većem broju mlađih kolega. Barbara radi na operativnim i projektnim zadacima unutar CRM-a i svome je radu veoma predana. Možemo ju opisati kao osobu posebno pozitivnog i vedrog duha.



SAMANTA SANDRIĆ AGATIĆ

Suradnik on line i direktne distribucije

Samanta je izrazito odgovorna, radišna i samoinicijativna te fokusirana na rješenja. Uvijek spremna pomoći svakom članu tima unutar Sektora upravljanja prihodima ali i drugim sektorima Divizije Prodaje i Marketinga. U 2020. promptno je i savjesno odgovarala na svaku zahtjevnost rada u novonastaloj neizvjesnoj situaciji. Kada Samanta dobije neki zadatak zna se da će ga odraditi brzo, točno i pritom u ugodnoj radnoj atmosferi.



LUKA JANŠIĆ

Voditelj smjene u praonici

Luka je dugogodišnji djelatnik u PC Praona i prošao je sve faze rada u proizvodnji. Na sadašnjem radnom mjestu radi već dvije godine i pokazao se kao jako dobar voditelj. S lakoćom organizira i koordinira poslove. U ovoj izazovnoj godini pokazao je kolegijalnost i spremnost za pomoć u obavljanju posla. Vrlo je omiljen voditelj kod djelatnika i kolega zbog svog kooperativnog pristupa. Svakodnevno daje prijedloge za unaprjeđenje proizvodnog procesa te ima točnu procjenu dinamike posla.

**EDI PAŠIĆ***Specijalist digitalizacije*

Edi Pašić je jedna od ključnih osoba koje su iznijele zahtjevan razvoj Valfresco platforme. Koordinirao je razvojne aktivnosti naših internih i partnerskih resursa te povezane aktivnosti s marketingom, prodajom i operacijama. Upravlja je i testiranjem, pokretanjem produkcije i podrškom. U svom radu Edi je radio uvijek iznad očekivanja kako bi se Valfresco platforma završila u rekordno kratkom roku s vrlo malo produkcijskih problema.

**IVAN KREŠIMIR KRISTE***Voditelj investicijskih projekata destinacije*

Iznimno je uspješno upravljao projektom rekonstrukcije i dogradnje hotela Meteor u Makarskoj i projektom realizacije Capex plana društva. HEFA, aktivno sudjelovanje u brojnim drugim investicijskim i razvojnim projekatima i aktivnostima na razini Regije Dubrovnik – Dalmacija. Uz potpunu posvećenost poslu i cilju Ivan kontinuirano predano i marljivo radi.

**KRISTINA LJUBIČIĆ PREVOTŠEK***Specijalist za OSA*

Kristina je bez problema preuzela nove poslovne odgovornosti te je izuzetno proaktivna i samostalna, usmjerena na razvoj timskog rada. Jedna od njenih vrlina je svakako i brzina u uspješnom rješavanju novih otvorenih pitanja.

**IRMA TRIPAR***Kontroler*

Irma Tripar je vrlo savjesna i staložena osoba koja je u svom radu pokazala inicijativu i samostalnost. Vrlo je predana poslu te je pouzdana. Daje ideje za unapređenje poslovnih procesa, te vrlo kvalitetno odgovara na izazove. Uvijek pozitivna i dostupna, spremna za pomoć, definitivno je osoba na koju se može računati. Kvalitetan je član tima i svojom orijentacijom na rezultat i odnose s kolegama, doprinosi održavanju izvrsnih međuljudskih odnosa u timu Kontrolinga.

**SABINA HABEK***Koordinator za evidenciju i kontrolu zajedničkih poslova*

Sabina je proaktivna, usmjerena na rješavanje složenijih zadataka te rado prihvaća dodatne zadatke. U komunikaciji je uvijek pozitivna te zaslužuje posebnu pohvalu za predan i odgovoran rad u ovoj izazovnoj godini.

**KATARINA PAVLOVIĆ NJIRE***Zamjena voditelja ureda ljudskih potencija u destinaciji*

Katarina je svojim radom, predanošću i snalažljivošću uspjela ovu izazovnu godinu pogotovo za Destinaciju Dubrovnik odraditi bez većih problema. Sve zadatke obavlja vrlo predano i odgovorno, bilo da se radi o samostalnim zadaćama ili kao suradnik na većem projektu. U radu je komunikativna i afirmativna te pozitivno djeluje na suradnike i vanjske partnere. Također, ima želju za usavršavanjem i napredovanjem u struci te očekujemo da će ubuduće dati značajniji doprinos radu Sektora.

**SLAĐANA GROŠKA***Konobar šankist*

Slađana savjesno i predano obavlja poslove konobara šankista. Iznimno je ljubazna prema kolegama, ali i prema svima s kojima se u poslu susretne pa te kvalitete prepoznaju i njezine kolege i suradnici. Savjesno, predano i pravovremeno obavlja poslove.

**RENEO STANOJEVIĆ***Viši suradnik u nabavi*

Reneo je savjesna i staložena osoba koja je u svom radu pokazala inicijativu i samostalnost, te je vrlo predan i pouzdan. Za unapređenje poslovnih procesa uvijek pronalazi ideje te vrlo kvalitetno odgovara na izazove. Uvijek pozitivan i dostupan, uvijek spreman pomoći te je osoba na koju se može računati. Izuzetno je kvalitetan član tima i svojom otvorenom komunikacijom u timu, orijentacijom na postizanje rezultata i odnosima s kolegama, doprinosi razvoju cjelokupnog tima nabave.

**MLADEN VITULIĆ***Sistem administrator*

Mladen je u nepune dvije godine u sektoru informatike veoma brzo usvojio specifična znanja i vještine našeg poslovnog okruženja u segmentu održavanja informatičke infrastrukture i svakodnevne informatičke operative. Njegova sklonost strukturiranom pristupu pomogla je u standardizaciji procesa upravljanja IT imovinom, gdje je dao najveći doprinos. Prirodno komunikativan i susretljiv, uvelike pomaže u uvođenju najboljih praksi i time značajno unaprjeđuje aktivnosti i procese ne samo unutar matičnog sektora već i na nivou cijelog društva.

VELIKA NAGRADA INDEKSA DOP-a PRIPALA VALAMARU



O velikoj nagradi Indeksa DOP-a, najvećim dostignućima, brojnim aktivnostima i novim projektima Valamara u izazovnoj 2020. razgovarali smo s Ivanom Budin Arhanić, potpredsjednicom za poslovni razvoj i korporativne poslove u Valamaru.

Što biste izdvojili kao najveća dostignuća Valamara u ovoj izuzetno zahtjevnoj godini?

Ovo je teška godina za čitavu ekonomiju, a posebno za turizam, međutim kažu da se prijatelji poznaju u nevolji. Za Valamar su ključni prijatelji u ovoj krizi bili naši dionici s kojima smo oduvijek gradili kvalitetne odnose, što se pokazalo izuzetno važnim u novonastaloj situaciji. Stoga je fokus Valamara od samog početka ove krize bio na očuvanju radnih mjesta i temeljnih resursa odnosno likvidnosti u čemu su nam podršku pružili upravo dioničari, djelatnici, dobavljači, socijalni partneri i Vlada RH. Valamar je među prvim poslodavcima u Hrvatskoj uveo program za očuvanje radnih mjesta „Pauza, Restart“ kojim se djelatnicima koji ne rade isplaćuje naknada u visini od 60% plaće, što su podržali socijalni partneri i Vlada putem mjera subvencije. Već u ožujku opozvana je odluka o isplati dividende za 2019. godinu, članovi Nadzornog odbora odrekli su se svojih naknada, a menadžment do 30% plaća.

Paralelno, Valamar je pripremao sezonu te modificirao proizvode i usluge kako bi spremno i sigurno dočekao goste. Ove sezone otvoreno je 24 hotela i ljetovališta te svih 15 kamping ljetovališta u osam jadranskih destinacija u kojima je radilo više od 4.400 zaposlenika. Iako je turistička sezona krenula dobro krajem lipnja i tijekom srpnja, ograničenja putovanja prema Hrvatskoj uzrokovala su snažan pad u drugom dijelu kolovoza i posezoni. Ipak, od početka pandemije u Valamaru je boravilo gotovo 300.000 gostiju, nije zabilježen niti jedan slučaj prijenosa zaraze u Valamarovim hotelima i ljetovalištima, očuvana su sva radna mjesta, te je Valamar i ove godine prepoznat kao najbolji poslodavac u turizmu i šesta smo najbolja kompanija među top poslodavcima u Hrvatskoj.

Kako je kriza utjecala na društveno odgovorno poslovanje u Valamaru?

Iako smo u ovoj godini bili prisiljeni odgoditi provođenje naših krovnih programa donacija koje godinama uspješno provodimo poput programa „Tisuću dana na Jadranskom moru“, možemo reći da su Valamar aktivnosti u ovoj kriznoj godini bile prvenstveno vođene principima društveno odgovornog poslovanja i ponašanja. Očuvanje svih radnih mjesta kroz program Pauza, Restart odražava jednu od naših ključnih vrijednosti, a to je briga za djelatnike. U proljeće Valamar je sporazumno s dobavljačima odgodio plaćanje dijela isporučenih usluga i roba na šest mjeseci. Kada smo našim partnerima u listopadu najavili da će preostali računi biti plaćeni u dogovorenom roku mnogi su nam se javljali s oduševljenjem i čuđenjem da smo usprkos ostvarenju 30% uobičajenih prihoda održali obećanje, a to je najbolji primjer što znači biti odgovoran i koliko je povjerenje vrijedno u izgradnji kvalitetnih odnosa. Vjerujem da će se Valamar i u budućnosti moći osloniti na svoje partnere i dobavljače, a isto tako će se oni moći osloniti na nas ako se nađu u izazovnoj situaciji.

Valamar je ove godine pokrenuo i neke nove projekte?

Da, Valamar je kao odgovor na krizu pokrenuo brojne nove aktivnosti i projekte u gotovo svim segmentima poslovanja. Svjesni smo da kvalitetan odgovor na krizu nije reakcija nego akcija pa su tako ovogodišnje aktivnosti i projekti donijeli brojne inovacije kao što su online recepcija ili V Health & Safety program koje su dobro prihvaćene. U proljeće smo pokrenuli Valfresco Direkt. Jedan od ciljeva Valfresco projekta bio je stvoriti novu platformu za prodaju proizvoda preko 100 lokalnih dobavljača i OPG-ova jer je njihova ponuda od dugoročne važnosti za kvalitetu turističke ponude, a posebno su osjetljivi na krizu jer se tradicionalno oslanjaju na turizam. Također, Valamar je i tokom ove godine bio aktivno uključen u lokalnu zajednicu u okvirima u

kojima je to bilo moguće. Tako smo Crvenom križu i pučkim kuhinjama donirali namirnice i potrepštine u nastojanju da pruže potporu potrebitima, a osigurali smo smještaj za djelatnike Opće bolnice Dubrovnik u kampu Solitudo u Dubrovniku. Također, donirali smo vizire nastavničkom osoblju porečkih osnovnih škola, a nastojali smo pomoći i Valamarovim kolegama u mirovini u okviru Valfresco Direkt projekta te smo poduzeli mnoge druge inicijative za pomoć zajednici u koje su se uključivali i naši djelatnici.

Što za Valamar znači glavna nagrada Indeksa DOP-a za najbolje veliko poduzeće u području društvene odgovornosti i održivog poslovanja u Hrvatskoj?

Glavna nagrada Indeksa DOP-a za Valamar je kruna dugogodišnjeg ulaganja i razvoja brojnih inicijativa u području društveno odgovornog poslovanja, a ujedno smo i prva turistička kompanija koja je dobitnik ove vrijedne nagrade. Valamar je lider u hrvatskom turizmu i samim time ima odgovornost razvijati poslovanje na način koji je održiv i koji stvara dugoročnu vrijednost za ključne dionike, što uključuje goste, zaposlenike, destinacije i dioničare. Društveno odgovorno poslovanje u Valamaru već godinama je sastavni dio poslovnog modela i upravljanja kroz 9 krovnih programa DOP-a koji su fokusirani na razvoj i nagrađivanje djelatnika, očuvanje prirodnih resursa i energetske učinkovitost, razvoj destinacija i turističke infrastrukture i podršku zajednicama u kojima posluje. U poslovne aktivnosti koje provodimo kroz 9 programa DOP-a Valamar je u proteklih 5 godina uložio preko 400 milijuna kuna.

Što je u fokusu održivog poslovanja u Valamaru u idućem razdoblju?

U idućem periodu Valamar će nastaviti razvijati krovne programe DOP-a sukladno našoj misiji i vrijednostima. Poseban fokus u 2021. godini dat ćemo temama održivog razvoja i inicijativi Zeleni Valamar pa stoga nastavljamo s „plastic free“ inicijativom kroz zamjenu plastične jednokratne ambalaže onom ekološki prihvatljivom, čuvamo priobalje i zelenilo, ulažemo u obnovljive izvore energije i podržavamo inicijative koji doprinose razvoju destinacija. Pri tome želimo snažnije komunicirati DOP programe i Zeleni Valamar gostima kroz marketinšku komunikaciju i vrijednosti krovnog brenda Valamar - All you can holiday. Na određeni način ova izazovna godina ubrzala je i promjene svijesti gostiju koji se sve više okreću prirodi i održivosti kao imperativu pri odabiru destinacije i doživljaja, pa tako Valamar i Hrvatska imaju priliku snažnije pozicionirati upravo te značajke naše ponude i destinacija i tako ubrzati oporavak turizma koji svi priželjkujemo.

PREDSTAVLJAMO V HEALTH & SAFETY TIM



Aktivno prateći novonastale okolnosti, Valamar je već tijekom veljače osnovao Odbor za upravljanje rizicima, a uz Odbor aktivno djeluje i V Health & Safety tim kojeg čine kolege Bruno Radoš, Mario Skopljaković, Tea Pestotnik Prebeg, Duje Bralić i Oliver Brajković.

Uz uži tim koji ima ulogu koordinacijskog tijela, bili su uključeni i različiti sektori, uključujući marketing, operacije, prodaju, nabavu, pravnu službu, financije, kontroling i tehniku. Svi su imali ulogu doprinijeti svojim znanjima i iskustvom unapređenju visokih zdravstveno sigurnosnih standarda koji se u Valamaru aktivno provode već dugi niz godina.

V Health & Safety tim je aktivno radio na modificiranju proizvoda, standarda i usluga Valamarovih objekata sukladno novonastaloj situaciji te ažurnom praćenju svih događanja i edukaciji zaposlenika u svim Valamarovim destinacijama. Po završetku ove po mnogočemu drugačije sezone, Valamar je odlično odgovorio na sve izazove, uspješno otvorio hotele, ljetovališta i kamping ljetovališta, a gosti su bili oduševljeni jer su se osjećali sigurno te su uživali u odmoru i visoko kvalitetnoj ponudi Valamarovih hotela i kampova.

Bruno Radoš, voditelj tima i direktor operacija za kampove i direktor regije u Valamaru:

„V-Health & Safety je program zdravstvenih, higijenskih, sigurnosnih i ekoloških standarda koji Valamar primjenjuje kako bi osigurao najvišu razinu sigurnosti gostiju. Sigurnost gostiju u novim okolnostima podrazumijeva smanjivanje fizičkih kontakata. Kao dobar primjer svakako bih naveo Valamarove kampove u čije smještajne jedinice gosti, ako to tako žele, mogu doći na način da od vlastitoga doma pa do smještajne jedinice ne trebaju fizički kontaktirati ni sa kime. Tu veliku ulogu ima upravo online recepcija, dostupnost naših kolega putem online platformi, Valfresco Direkt dostava hrane – beskontaktna dostava kao i brojni drugi zdravstveno sigurnosni protokoli zahvaljujući kojima se Valamarovi gosti tokom cijelog boravka osjećaju sigurno i opušteno.“

Oliver Brajković, član tima i voditelj revizije i standardizacije u Valamaru

„V Health & Safety protokoli usklađeni su sa sigurnosnim preporukama Svjetske zdravstvene organizacije, Europskog centra za sprečavanje i suzbijanje bolesti i Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo.

V Health & Safety program je usklađen i sa relevantnim standardima i certifikatima kao što su HACCP i ISO standardi - ISO 9001 Sustav upravljanja kvalitetom, ISO 14001 Sustav upravljanja okolišem, ISO 50001 Sustav upravljanja energijom, Travelife za održivost, EU Ecolabel i drugi koje održavamo već dugi niz godina u suradnji sa međunarodnim certifikacijskim kućama, a redovnim internim auditima omogućujemo njihovu primjenu. „CleanSpace - 100% privacy“ usluga osigurava da su ključne dodirne točke u sobama i mobilnim kućicama temeljito očišćene i dezinficirane, kao i da prije dolaska gosta nitko nije ulazio u smještajnu jedinicu. Povrh toga, usluga nudi i potpunu privatnost u sobi, dok V Health & Safety Food osigurava maksimalnu sigurnost i zdravstvenu ispravnost hrane i pića u svim restoranima i barovima.“

Mario Skopljaković, direktor destinacije Rab, Hvar i Makarska

„U svim Valamarovim destinacijama, V Health & Safety program je uspješno implementiran, kako u Valamar Rivieri, tako i u povezanim društvima Imperial Rivieri i Helios Farosu, u objektima pod upravljanjem Valamara“.

Duje Bralić, pomoćnik direktora destinacije Rab, Hvar i Makarska

„Valamar je među prvima u Hrvatskoj implementirao standarde higijene i sigurnosti u skladu sa propisanim mjerama Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, Svjetske zdravstvene organizacije te standarda naših najvažnijih tržišta - Austrije, Njemačke i Slovenije.“

Tea Pestotnik Prebeg, direktorica sektora kvalitete u Valamaru

„Novonastala situacija od nas je zahtijevala da podignemo svoje već ranije visoke standarde na još višu razinu s novim protokolima i u skladu s trenutnim okolnostima, i to gosti primjećuju i pohvaljuju. Gosti se osjećaju sigurno, posebno hvale sigurnosne mjere unutar objekata, dezinficijense na svakom koraku, a najviše pohvala kao i do sada imamo za naše djelatnike i njihovu ljubaznost, pa je tako Uplifting indeks porastao sa 94% na 96% od prošle godine. Djelatnici su se izuzetno snašli u novim okolnostima, i bez obzira na

dodatan izazov rada s maskama, uspjeli postići visoku razinu usluge i omogućiti gostima ugodan odmor. I ove su sezone gosti bili izuzetno zadovoljni, informirali smo ih prije njihovog dolaska o V Health & Safety programu, stanju na graničnim prijelazima, ograničenjima putovanja, mogućnostima testiranja, te su i tijekom boravka dobivali sve potrebne informacije o mjerama zdravstvenih institucija što potvrđuje visoka ocjena zadovoljstva gostiju od 88% na nivou kompanije, dok je sam V Health & Safety program ocijenjen sa 89%, na temelju više od 40.000 recenzija, i na to možemo svi zajedno biti ponosni. Ukupnu su sigurnost gosti ocijenili sa visokih 93%. Usluga se prilagođava onome što gosti najviše cijene, a to je sada poštivanje mjera, pojačana higijena, vrhunska čistoća, socijalno distanciranje i zaposlenika i gostiju. I ove su godine naši djelatnici pokazali da znaju kako napraviti korak više i u ovim izazovnim vremenima“.

Valamarovi restorani oduvijek imaju najviši standard higijene i certificirani sustav upravljanja sigurnošću hrane. U restoranima i barovima smo osigurali više prostora - razmak između stolova u skladu sa propisanim mjerama. Gosti hvale i higijenu na bazenima, gdje naši djelatnici redovito dezinficiraju ležaljke te se tako gosti osjećaju sigurnije. Također, na bazenima je smanjen kapacitet u odnosu na prijašnje godine kako bi se za goste osiguralo dovoljno prostora.

Svaki smještajni objekt u Valamaru od 2020. godine ima V Health & Safety voditelja koji je gostima na raspolaganju 24/7 tijekom cijelog boravka te u slučaju potrebe pružanja zdravstvene skrbi gostima u suradnji s hrvatskim zdravstvenim sustavom. Uloga V Health & Safety Managera podrazumijeva upravljanje ukupnom sigurnošću gostiju za vrijeme boravka u Valamarovim objektima, a uključuje implementaciju svjetskih standarda. Manager brine da se poštuju sve propisane mjere sigurnosti koje se odnose na smještaj, hranu i piće, korištenje dječjih igrališta, bazena, plaža i ostalih sadržaja u hotelima, ljetovalištima i kampovima. Gosti se u svakom trenutku mogu obratiti V Health & Safety Manageru, bilo da je to pitanje vezano za sigurnost, higijenu ili potrebe za medicinskom skrbi. Oni su tu kako bi se gosti u Valamarovim objektima osjećali sigurno u svakom trenutku, što su svojim predanim radom i postigli.

V Health & Safety tim i dalje kontinuirano prati mjere HZJZ, nacionalnog stožera, te redovito komunicira s hotelima i kampovima, te informira goste o novim mjerama, a sve u cilju pružanja izvrsne usluge.

Ovim putem se zahvaljujemo svim zaposlenicima i menadžmentu na potpunom angažmanu.

VALFRESCO DIREKT NIŽE USPJEHE

U PRVIH POLA GODINE POSLOVANJA
OSTVARIO VIŠE OD 8.000 NARUDŽBI

Istraživanje zadovoljstva kupaca online trgovinom Valfresco Direkt pokazalo je da je čak 97 posto korisnika izrazito zadovoljno ukupnim iskustvom, a njih čak 99% pohvalilo je ljubaznost zaposlenika. Više od 7.000 narudžbi ostvareno je na području Istre, Rijeke i Opatijske rivijere te otoka Krka u proteklih par mjeseci otkako je Valamar Riviera pokrenula ovu jedinstvenu online trgovinu, a većina korisnika postali su u međuvremenu već stalni kupci. Korisnici Valfresco Direkta izrazito su zadovoljni kvalitetom i odličnom paletom proizvoda te uslugom dostave koja omogućava jednostavnu, sigurnu i udobnu kupnju iz udobnosti vlastitog doma.



ZADOVOLJSTVO KORISNIKA

Odlični rezultati! Čak 97% kupaca izrazito zadovoljno Valamarovom online trgovinom Valfresco Direkt

99%

Ljubaznost
zaposlenika

97%

Ukupno
iskustvo

91%

Ukupni
asortiman
prodaje

svih procesa pripreme hrane od proizvodnje i dostave do posluživanja.

Centralna kuhinja i distributivni centar Vinež

Centralna kuhinja i distributivni centar Vinež je središnje mjesto za otkup i obradu domaćih namirnica te se na dnevnoj bazi opskrbljuje sirovinama što garantira svakodnevnu upotrebu svježih proizvoda, a vrši se i priprema gotovih i polugotovih proizvoda. Ovaj moderni pogon u kojem se pripremaju gotova i polugotova jela, opremljen je vrhunskom tehnologijom na 3.400 m² površine i dnevno može pripremiti do 25.000 obroka uz najviše standarde zdravstvene sigurnosti i ispravnosti. Proizvodni pogon projektiran je na ekološki prihvatljiv način te se tako koristi sustav nadzora i upravljanja rashladnim komorama uz ekološki prihvatljiv CO₂ umjesto freona, održivi sustav centralne pripreme i omekšavanja vode te selektivno odvajanje i recikliranje otpada. Za obradu hrane postoje odvojeni odjeli kao što su priprema povrća, mesnica, ribarnica, što toploj kuhinji osigurava već očišćenu sirovinu spremnu za daljnju pripremu. Sva hrana koja se termički obradi, odmah se hladi u uređajima za brzo hlađenje (tzv. šokeri) te se pakira i skladišti na odgovarajućoj temperaturi do transporta.

Sva vozila osiguravaju transport u potrebnom temperaturnom režimu te je na taj način osigurana neprekinutost hladnog lanca. Hrana se pakira u posebnu ambalažu, od čega veći dio u modificiranoj atmosferi kako bi se osigurala svježina proizvoda. Sva hrana se prije stavljanja na tržište označava deklaracijom. U Centralnu kuhinju i distributivni centar Vinež Valamar je uložio 29 milijuna kuna, čime je i Valfresco Direkt dobio tehnološki moderan prostor s dovoljno kapaciteta za budući rast i razvoj.

SURADNJA S PARTNERIMA

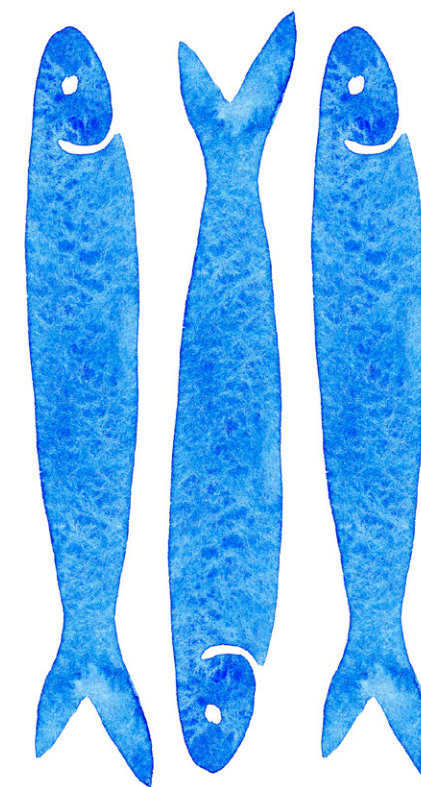
Kroz suradnju s lokalnim gospodarstvima, Valfresco Direkt ima za cilj ojačati lokalnu proizvodnju i tržišnu poziciju malih proizvođača te im omogućiti širu prisutnost i dostupnost. Valamar surađuje sa stotinjak lokalnih partnera i dobavljača s područja Istre, Slavonije i Dalmacije, s ciljem širenja suradnje na zainteresirane partnere iz svih dijelova Hrvatske. Kroz ovo partnerstvo lokalni proizvođači imaju osiguranu promociju i plasman proizvoda direktno do krajnjeg kupca koji može biti siguran da dobiva kvalitetne domaće namirnice i jela pripremljena uz najviše ugostiteljske standarde te Valamar garanciju kvalitete.

VALFRESCO DIREKT PARTNERI

Jedan od Valfresco Direkt partnera je i OPG Forto iz mjesta Viškovići u Istri koji se bavi uzgojem više od 27 vrsta ljutih papričica i proizvodnjom pet vrsta umaka kojima je glavni sastojak upravo ljuta papričica. Umaci, kreativnih naziva Jugo, Kogo, Treska, Strela i Cimitar pripremljeni prema posebnoj recepturi i različitih jačina okusa, predviđeni su kao idealan dodatak jelima. Vlasnik OPG-a mladi je poduzetnik Stefan Petrović koji je s poslom uzgoja ljutih papričica i proizvodnjom umaka počeo 2017. godine te u kratkom roku postao prepoznat po kvalitetnim proizvodima. Vlasnik se brine o cijelom procesu sadnje, uzgoju i branju papričica te pripremi ukusnih umaka. Jedne od najljućih ljutih papričica na svijetu uzgajaju se u dva velika plastenika, dok je proces pripreme i sazrijevanja umaka dug gotovo dvije godine. Valfresco Direkt partner na Kvarneru je i mali proizvođač Šuškvaci j.d.o. s proizvodima iz linije Sharky – morske delicije iz Matulja. Primarni proizvodi ove obiteljske firme su dimljeni inćuni i srdele, kao i dimljene dagnje. Vlasnici, Marko i Marina Damjanović svoje dugogodišnje iskustvo u proizvodnji morskih delicija po tradicionalnoj recepturi svakodnevno primjenjuju u trenutnom poslu te svoje proizvode distribuiraju diljem jadranske obale. Svaki dan prerađuju ulovljenu svježu ribu što garantira visoku kvalitetu krajnjeg proizvoda. Dimljene srdele specijalitet je iz Matulja koji možete pronaći i u Valfresco Direkt ponudi. Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Pavan Leon iz Vrbnika na otoku Krku djeluje već dvadesetak godina, a posao je obiteljska tradicija koje se prenosi s generacije na generaciju.

Leon i Mate Pavan svakodnevno se brinu za oko 250 ovaca od čijeg mlijeka rade čisti ovčji sir, miješani sir i skutu. Najpoznatiji su po prodaji janjetine, a ponosni su i na svoje vino žlahtinu. OPG Pavan Leon se bavi i uzgojem povrća, a svo sjeme se sadi na bazi prirodnog ovčjeg gnoja. Tako sade rajčice, paprike, mahune, krumpir, blitvu, tikvice i lubenice. U Valfresco Direkt ponudi može se pronaći njihov vrhunski ovčji i miješani sir.

Usluga Valfresco Direkta uspostavila je novu poveznicu između kontinentalne „zelene“ i obalne „plave“ Hrvatske te je odličan primjer kako upravo turizam može dati značajnu podršku u razvoju lokalne poljoprivrede, obiteljskih gospodarstava, prerade hrane, vinarstva, maslinarstva i brojnih drugih povezanih djelatnosti. Valfresco Direkt je domaća kužina i lokalna špeža koju možete povoljno nabaviti iz udobnosti Vašeg doma. Dostava je osigurana svakog dana, uključujući nedjeljom i blagdanima, a dovoljno je izvršiti narudžbu do 13 sati kako bi proizvodi bili dostavljeni već idućeg dana.



Novi takeaway punkt u Poreču

Valamarova online trgovina uvela je novu mogućnost osobnog preuzimanja narudžbi – „takeaway punkt“, koji se nalazi svega par minuta pješice od centra Poreča. Tako kupci, pri odabiru ove opcije, svoje narudžbe mogu preuzeti svaki dan, uključujući nedjelju i blagdane, od 11:00 do 19:00 sati, na adresi Mate Vlašića 39. Za mogućnost korištenja usluge preuzimanja narudžbi na „takeaway punktu“ u Poreču, dovoljno je da kupac izvrši narudžbu do 13:00h kako bi mogao odabrati željeni termin za osobno preuzimanje proizvoda već idućeg dana, uz opciju plaćanja gotovinom po pouzecu ili kartično online. S obzirom na lokaciju na kojoj je smješten Valfresco Direkt „takeaway punkt“ u neposrednoj blizini centra Poreča, kupci po svoje proizvode mogu doći pješice ili automobilom. Valfresco Direkt i dalje nudi i mogućnost dostave proizvoda na

kućni prag pa kupci mogu odabrati opciju koja im najviše odgovara. Uslugu preuzimanja narudžbi na „takeaway punktu“ Valfresco Direkt uveo je još ranije u Vinežu gdje se nalazi Valamarova Centralna kuhinja i distributivni centar što su kupci odlično prihvatili. Usluga Valfresco Direkta uspostavila je novu poveznicu između kontinentalne „zelene“ i obalne „plave“ Hrvatske te je odličan primjer kako upravo turizam može dati značajnu podršku u razvoju lokalne poljoprivrede, obiteljskih gospodarstava, prerade hrane, vinarstva, maslinarstva i brojnih drugih povezanih djelatnosti. Valfresco Direkt je domaća kužina i lokalna špeža koju možete povoljno nabaviti iz udobnosti Vašeg doma. Dostava je osigurana svakog dana, uključujući nedjeljom i blagdanima, a dovoljno je izvršiti narudžbu do 13 sati kako bi proizvodi bili dostavljeni već idućeg dana.



VALAMAR OSIGURAO BLAGDANSKU POTPORU ZA DJELATNIKE

uz podršku lokalnim proizvođačima i OPG-ovima

U izazovnoj godini za čitavu ekonomiju, a posebno za turizam, odgovorno poslovanje i povjerenje djelatnika, dioničara, partnera i ostalih dionika Valamara bili su presudni za uspješno upravljanje krizom. Valamar je u krizi djelovao aktivno i brzo te je uspješno očuvao sva radna mjesta, likvidnost i dugoročnu održivost poslovanja. Program očuvanja radnih mjesta „Pauza, Restart“ nastaviti će se provoditi u Valamaru do početka naredne turističke sezone uz podršku Vlade i socijalnih partnera.

U znak zahvalnosti djelatnicima koji su kroz izazove pokazali zajedništvo i solidarnost te izvršnim radom osigurali odličnu uslugu gostima u Valamarovim hotelima, ljetovalštima i kamping ljetovalštima, Valamar će ususret božićnim blagdanima svim stalnim djelatnicima i zaposlenicima na određeno vrijeme osigurati potporu u vrijednosti od ukupno 1,000 kuna, i to u obliku novčane potpore od 600 kuna i Valfresco Direkt vaučera od 400 kuna. Kroz Valfresco Direkt vaučer Valamar će podršku usmjeriti i na više od

stotinu domaćih proizvođača i OPG-ova. Također, Valamar će svim sezoncima i stalnim sezoncima u radnom odnosu na dan 1. prosinca 2020. godine, isplatiti novčanu potporu za Božić u iznosu od 600 kuna do 22. prosinca 2020. Valamar je ove godine pokrenuo Valfresco Direkt online trgovinu s dostavom na području Istre, šireg područja Rijeke i otoka Krka te osigurao inovativnu uslugu za goste i sugrađane koji u bogatoj ponudi mogu birati svježe i domaće namirnice lokalnih proizvođača i OPG-ova, kvalitetna gotova i polugotova jela pripremljena u skladu s visokim Valamar standardima, te različite potrepštine. Valamar je ponosan što je ove godine dobitnik nagrade Indeks DOP-a kao najbolja velika kompanija u Hrvatskoj na području društvene odgovornosti i održivog poslovanja. Kroz program „Dobar posao u Valamaru“ Valamar provodi sustavnu brigu o djelatnicima te je proglašen najpoželjnim poslodavcem u turizmu i 6. je najbolji poslodavac u Hrvatskoj.



22. KONGRES HOTELIJERA

Udruga poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske (UPUHH) u prosincu je održala svoj tradicionalni godišnji kongres u online formatu pod nazivom „Nove perspektive“. Kongres hotelijera je okupio ključne turističke dionike, među kojima je bio i Željko Kukurin, predsjednik uprave Valamara, a u programu su sudjelovali i potpredsjednik Vlade Republike Hrvatske, Davor Božinović i ministrica turizma i sporta, Nikolina Brnjac.

Sudionici su se složili da bi sljedeća turistička sezona prema aktualnim saznanjima trebala biti bolja od ovogodišnje. Za kvalitetnu pripremu sljedeće sezone bit će ključno produženje Vladinih mjera za potporu očuvanju radnih mjesta i opstanak gospodarskih subjekata do travnja sljedeće godine, kada se, nadamo se očekuju prvi znaci ozbiljnijeg turističkog prometa, kvalitetna komunikacija Hrvatske na ključnim emitivnim tržištima i razrada svih mogućih scenarija i pratećih mjera kojima ćemo omogućiti siguran dolazak i boravak što većeg broja stranih turista, poruka je turističkih djelatnika sa prvog dana 22. Kongresa hotelijera.

Hrvatska je po turističkom prometu, posebno udjelu stranih gostiju, ove godine bila najbolja na Mediteranu, no financijski rezultat sezone je daleko slabiji od fizičkih pokazatelja noćenja odnosno dolazaka. Turistički djelatnici su iskoristili najavu početka procesa izrade nove strategije razvoja turizma do 2030. godine, za identificiranje ključnih prepreka daljnjem razvoju turizma.

„Teško je danas planirati nove investicije u turizmu jer nitko od nas nema čvrsti pokazatelj kada će stati pandemija i neizvjesnost koju danas imamo. U takvoj situaciji je ključno vidjeti kako možemo te investicije podržati sredstvima iz EU fondova ostalim poticajima kako bi motivirali investitore. Ono što znamo je da imamo spremne investicije i to u projektima iz segmenta zelenog turizma, digitalizacije, podizanja kvalitete smještaja i u turističku infrastrukturu. Za njihovu realizaciju treba omogućiti poticajno okruženje i otvoriti prostor za EU financiranje kroz jasno definiranje kriterija“, izjavio je Željko Kukurin, predsjednik Uprave Valamara.

Okupljeni su potvrdili da će čimbenik sigurnosti biti jedan od osnovnih preduvjeta u donošenju konačne odluke o turističkim putovanjima i sljedeće, ali i narednih sezona. „Prilikom provedbe promotivnih aktivnosti u idućoj ćemo se godini još snažnije usmjeriti na digitalne kanale promocije i društvene mreže s fokusom na najbliža europska tržišta kojima su hrvatske destinacije lako dostupne cestovnim pravcima, poput Njemačke, Slovenije, Austrije, Poljske, Češke, Italije, Mađarske i dr.“, izjavio je u sklopu panel rasprave Kristijan Staničić, direktor Glavnog ureda Hrvatske turističke zajednice (HTZ).

„Čjepivo neće riješiti sve probleme u putovanju i turizmu. Izvjesno je da će do početka sljedeće sezone samo jedan dio populacije biti procijepljen i realno je očekivati da će značajan dio i sljedeće godine biti u znaku pandemije i mjera. U takvom kontekstu trebamo pripremiti i detaljno razraditi scenarije kako ćemo na razini države i sektora definirati mjere za prelazak preko granice, u prometu, u hotelima i ostalim objektima. Već sada je vrijeme za početak pripreme, a ako to kvalitetno napravimo, pobrinemo se za kvalitetnu epidemiološku situaciju u zemlji i potaknemo kreiranje sustava na razini EU koji će omogućiti nesmetani turistički promet turistička godina može biti uspješna“, izjavio je Veljko Ostojić, direktor Hrvatske udruge turizma (HUT).

Na panel diskusiji o sigurnosti kao preduvjetu turističkog prometa još je jednom naglašeno kako je ključna za uspješnu sezonu iza nas bila dobra suradnja turističkog sektora, Vlade, HTZ-a i sustava civilne zaštite. Ministrica turizma i sporta, Nikolina Brnjac okupljenima je putem video poruke poručila da je Vlada sektor poduprla sa tri različita seta mjera. Prva je mjera za očuvanje radnih mjesta koja ima fokus na radnicima i na očuvanju zaposlenosti, druga se odnosi na rješavanje kratkoročne i srednjoročne likvidnosti, tzv. COVID kredite, u iznosu od milijardu i 300 milijuna kuna i treća mjera je za pokriće fiksnih troškova, odnosno jednog dijela fiksnih troškova za sve one kojima je rad onemogućen.

Davor Božinović je također rekao da je siguran da će iduća sezona biti još bolja od ovogodišnje. Tu procjenu temelji na skorom dolasku cjepiva ali poručio je da moramo napraviti sve da bi se gosti kod nas osjećali još sigurnije.

„Ove smo godine vidjeli koliko je turistima bilo bitno da dođu na odmor, a nakon godinu dana pandemije, odmor će svima biti još potrebniji, a Hrvatska je za to idealna destinacija. Recept za uspješnu turističku sezonu u uvjetima pandemije je suradnja privatnog sektora i države, osobito u pripremi iduće sezone. Pokazali smo ove godine kako ta suradnja mora izgledati da se dođe do rezultata, tako treba nastaviti ne samo u turizmu nego i u drugim sektorima“, izjavio je Davor Božinović, potpredsjednik Vlade i načelnik Stožera Civilne zaštite RH.



HRVATSKI POSLOVNI SAVJET ZA ODRŽIVI RAZVOJ I HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA VALAMAR RIVIERI DODIJELILI NAJVEĆE PRIZNANJE ZA DRUŠTVENU ODGOVORNOST ZA 2019. GODINU

Valamar najbolje veliko poduzeće u Hrvatskoj prema Indeksu DOP-a

Valamar Riviera je osvojila glavnu nagradu Indeksa DOP-a u kategoriji velikih poduzeća koju dodjeljuju Hrvatski poslovni savjet za održivi razvoj i Hrvatska gospodarska komora. Indeks društveno odgovornog poslovanja (Indeks DOP-a) vrednuje prakse najuspješnijih poduzeća u Hrvatskoj, uzimajući u obzir sedam ključnih područja – ekonomsku održivost, uključenost društveno odgovornog poslovanja u poslovnu strategiju, radnu okolinu, zaštitu okoliša, tržišne odnose, odnose sa zajednicom te odgovorne politike raznolikosti i zaštite ljudskih prava.

Valamar Riviera vodeća je hrvatska turistička kompanija koja kontinuirano ulaže u zaposlenike, proizvode i destinacije uz iznimno visoku brigu o održivom razvoju i društveno odgovornom poslovanju, u koje je u proteklih pet godina uložila više od 400 milijuna kuna.

Kroz program „Dobar posao u Valamaru“ Valamar provodi sustavnu brigu o djelatnicima te je proglašen najpoželjnijim poslodavcem u turizmu u Hrvatskoj i 6. je najbolji poslodavac u Hrvatskoj. Valamar je u 2019. godini pokrenuo i cjelovitu edukacijsku platformu za razvoj i obrazovanje zaposlenika pod nazivom Valamar Excellence koja djelatnicima pruža više od 160 tisuća sati edukacije godišnje. Valamar je u 2020. godini očuvao sva radna mjesta kroz program „Pauza, Restart“ koji će nastaviti provoditi do početka naredne turističke sezone uz podršku Vlade i socijalnih partnera.

U okviru programa „Zeleni Valamar“ u proteklih 5 godina uloženo je oko 97 milijuna kuna, a 100 posto električne energije u Valamarovim hotelima, ljetovalištima i kamping ljetovalištima dolazi iz obnovljivih izvora. Valamar je u razdoblju od nekoliko godina uspio za čak 70 posto smanjiti izravne

i neizravne emisije stakleničkih plinova, a implementirao je i niz fotonaponskih elektrana na mnogim turističkim objektima u portfelju.

„U ovoj izazovnoj godini za čitavu ekonomiju, a posebno za turizam, važnost odgovornog poslovanja te kvaliteta odnosa s dionicima bili su presudni za uspješno upravljanje krizom. Valamar je u krizi brzo djelovao s ciljem očuvanja radnih mjesta, likvidnosti i ključnih resursa kako bismo spremno dočekali razdoblje oporavka. U tome smo uspjeli velikim dijelom radi povjerenja djelatnika, dioničara i partnera u dugoročnu održivost našeg poslovanja. Stoga smo izrazito ponosni što smo prepoznati kao najbolja velika kompanija u Hrvatskoj u području društvene odgovornosti i održivog poslovanja“ - istaknula je Ivana Budin Arhanić, potpredsjednica za poslovni razvoj i korporativne poslove u Valamar Rivieri.

U idućem periodu Valamar će i nadalje biti fokusiran na obnovljive izvore energije te suradnju s lokalnim dobavljačima, u čemu je Valamar već i sada važan partner lokalnim proizvođačima putem Valfresco Direkt online trgovine u koju je uključeno više od 100 malih proizvođača i OPG-ova širom Hrvatske. Valamar će nastaviti i s „plastic free“ inicijativom, kroz zamjenu plastične jednokratne ambalaže onom ekološki prihvatljivom, kao i ostalim inicijativama koje imaju za cilj značajno smanjiti ugljični otisak, doprinijeti odgovornom razvoju destinacija i podržati održivi razvoj turizma u Hrvatskoj.

USLUGA SMJEŠTAJA ZA DULJI BORAVAK U KAMPING LJETOVALIŠTIMA U ISTRI I NA OTOKU KRKU

Valamar je od ove godine u svoju ponudu uvrstio uslugu najma smještaja za dulji boravak od minimalno mjesec dana koja vrijedi do 31. ožujka 2021. Također, Valamar nudi i opciju long stay smještaja za 14 dana koja vrijedi od 6. siječnja do 1. ožujka 2021. Posebne ponude duljeg boravka mogu se iskoristiti u dva Valamarova camping ljetovališta koja su otvorena čitavu godinu - Istra Premium Camping Resort 5* u destinaciji Poreč i Ježevac Premium Camping Resort 4* na otoku Krku.

Usluga najma mobilnih kućica za dulji boravak u Valamarovim camping ljetovalištima idealna je za sve goste koji žele promijeniti trenutnu lokaciju svojih ureda i sebi ili svojim zaposlenicima omogućiti rad u prirodi s brzom internet vezom i ostalim pogodnostima koje nude Valamarove izvrsno opremljene mobilne kućice na prelijepim lokacijama. Ova usluga je idealna i za sve one goste i obitelji s djecom koji se žele odmoriti i privremeno svoj dom zamijeniti onim u prirodi. Vrhunski uređeni Valamarovi kampovi u ponudi imaju čitav

niz premium obiteljskih sadržaja za odrasle i djecu, uključujući Maro klub programe prilagođene različitim uzrastima.

Bruno Radoš, direktor operacija za kampove i direktor regije:

„Dulji boravak u Valamarovim camping ljetovalištima je idealan ne samo za goste koji se žele odmoriti već i za kompanije koje svojim zaposlenicima žele pružiti mogućnost premještanja ureda i boravak u prirodi uz more tijekom ove jeseni i zime. Kad uz sve usluge i pogodnosti koje osiguravamo gostima dodamo i odličnu cijenu paketa smještaja za mjesec dana koja kreće već od 450 eura mjesečno i cijenu paketa smještaja za 14 dana od 300 eura, vjerujemo da će gosti prepoznati odličnu priliku za dugoročni boravak na moru. O ovome trendu govore i tzv. digitalni nomadi koji promoviraju novi način rada i življenja, a mi uz njih pozivamo i sve one koji jednostavno žele promijeniti svoje mjesto boravka na neko vrijeme da dođu u Istru i na otok Krk te kvalitetno i opuštajuće iskoriste nadolazeće mjesec“



Istra Premium Camping Resort



Ježevac Premium



Camping Resort

ISTRA PREMIUM CAMPING RESORT 5*

Sve koji se odluče na dulji boravak u Istra Premium Camping Resortu očekuju moderno uređene mobilne kućice tik do mora. U paketu usluga gosti ovog kampa će moći koristiti besplatnu uslugu prijevoza i korištenje sauna, unutarnjeg bazena i teretane u obližnjem Valamar Diamant Hotel & Residence. U kampu je organiziran i Stay Fit program tjelovježbe, fitnessa i rekreacije kroz koji će ih voditi treneri, a ako su gosti zainteresirani za drugačiju vrstu rekreacije i zabave sigurno je pravi izbor vožnja biciklom u prirodi, adventure mini golf i veliki izbor multifunkcionalnih terena. Gosti se također mogu opustiti i zabaviti u vrhunsko opremljenoj Multimedia Game

Loungeu. Odmor ili rad bit će bezbrižniji jer gosti neće morati odlaziti u nabavku namirnica, već će imati mogućnost narudžbe hrane, gotovih i polugotovih jela, svježih namirnica i kućanskih potrepština preko Valamarove online trgovine Valfresco Direkt s besplatnom dostavom. Kućni ljubimci su također dobrodošli u ova dva pet friendly kampa.

JEŽEVAC PREMIUM CAMPING RESORT 4*

Gosti koji se odluče dulji period provesti u Ježevac Premium Camping Resortu na otoku Krku očekuju i mogućnosti rekreacije na višenamjenskom sportskom igralištu te bogati sadržaji u Multimedia Game Loungeu – zabavnoj zoni s video igricama.

Iz prve ruke o poslu i načinu života digitalnog nomada



Tomislav Pancirov

Jedan od najpoznatijih digitalnih nomada u Hrvatskoj koji je boravio u našem Istra Premium Camping Resortu i oduševio se ponudom. Tomislav nam je iz prve ruke otkrio malo više o poslu i načinu života jednog digitalnog nomada.

Čime se bavite? Kako ste se odlučili raditi kao digitalni nomad?

Bavim se savjetovanjem i izradama strategija za digitalne komunikacije i branding, personaliziranim edukacijama te stvaranjem kvalitetnog contenta na svom blogu, YouTube kanalu, LinkedInu, Facebooku i Instagramu. Stvaranje contenta je spontano preraslo u velik dio mog posla jer sam htio ljudima pokazati kako ovaj stil života mogu imati u Hrvatskoj i savjetima im pomoći u tome. Krenuo sam od sebe jer je meni takav edukativan i inspirativan lokalni sadržaj falio kada sam kretao u ovu priču.

Odlučio sam postati digitalni nomad jer su me uredi, fiksna lokacija i fiksno radno vrijeme gušili dok sam radio za druge. Shvatio sam da idem s odlične na još bolju poslovnu poziciju, a da sam sve nezadovoljniji. Tako sam stavio sebe na prvo mjesto, dao otkaz i već više od četiri godine živim punim plućima i ne mogu biti sretniji.

Tko su digitalni nomadi? Može li svatko u današnje vrijeme biti digitalni nomad?

Digitalni nomadi su profesionalci koji svoj posao obavljaju s bilo koje lokacije. Iako se često vodi rasprava jeste li pravi digitalni nomad ako ne idete na daleke destinacije poput Balijsa, za mene je digitalno nomadstvo upravo sloboda da sve

prilagodite sebi pa tako i destinacije. Osobno mi je Hrvatska puno atraktivnija za život i slobodno kretanje i stvarno uživam u tome što tu mogu imati stil života u kojem uživam svaki dan. Pa ne može baš svatko biti u potpunosti digitalni nomad, za neka zanimanja ipak je potrebno biti na lokaciji, ali velika većina može svoje poslovanje prilagoditi tako da se obavlja na daljinu te se fokusirati na taj dio ako žele u potpunosti prijeći na nomadski stil života. Ja bih ove poslove podijelio u četiri kategorije: konzultant, edukator, kreator i asistent. Ove kategorije uloga se mogu ispreplitati te ih možete imati više – što u poslovnom smislu nije loša ideja, jer ako se nađete u situaciji gdje jedna uloga više nije toliko popularna i nemate posla, samo se fokusirate na drugu kategoriju svojih usluga.

Smješteni ste u Istra Premium Camping Resortu. Kako vam se čini ponuda kampa? Što vas se posebno dojmilo u kampu? Odgovara li ponuda kampa potrebama digitalnog nomada?

Smještaj me stvarno oduševio, kao i osjećaj zajednice koji je jako bitan digitalnim nomadima. U ovom ključnu ulogu imaju zaposlenici kampa koji su stvarno sve napravili da mi moj boravak učinili što ugodnijim. Izuzetno su pozitivni i srdačni što igra veliku ulogu kada vam u dugom boravku oni postaju doslovno susjedi.

Posebno mi se svidjela priroda i pogled na more koji mene uvijek inspirira. Ugodno me iznenadila činjenica da je jako puno pozornosti kroz sadržaje posvećeno kretanju i fizičkoj aktivnosti što je stvarno bitno za nas koji, bez obzira na nomadstvo, kada radimo imamo sjedilački način života.

Ponuda je idealna za digitalne nomade, pogotovo u trenutnoj situaciji, jer je sve na jednom mjestu, a opet svatko ima dovoljno prostora za sebe. Ono što je ključno - Internet je odlične brzine i ima puno mjesta na kojima se može raditi, ako ne želite uvijek biti u svojoj camping vili.

Kakva su Vaša predviđanja o kretanju trendova digitalnog nomadstva u svijetu? Što bi privuklo veći broj digitalnih nomada u Hrvatsku?

Ova trenutna situacija je drastično promijenila poglede prvenstveno na rad na daljinu, a potom i na digitalno nomadstvo. Siguran sam da će nakon završetka cijele situacije s koronom, kada tvrtke budu tražile od svojih zaposlenika da se vrate u urede, doći do svojevrsne revolucije. Zaposlenici koji su cijelo vrijeme jako puno radili od doma, dokazali svoju odgovornost i produktivnost će se morati vratiti u sustave koji u velikom broju slučajeva zaista ne trebaju fizičku prisutnost. Tu očekujem veliki porast poslovnog osamostaljivanja i skok na potpuni život digitalnog nomada za mnoge. Mislim da će svi digitalni nomadi kada se situacija popravi imati još snažniju potrebu za putovanjem jer realno navikli smo na slobodu koju

sada imamo u ograničenom obliku.

Hrvatska bi se trebala brendirati kao destinacija za digitalne nomade. Trebamo strateški razmišljati, a viza za digitalne nomade je odličan pokazatelj interesa za taj smjer. Moramo sada krenuti s globalnom komunikacijom s primjerima digitalnog nomadstva u Hrvatskoj kako bi u budućnosti bili prepoznati kao takva destinacija. Raditi na dovođenju digitalnih nomada koji imaju utjecaj u svojim zajednicama i stvaraju kvalitetan sadržaj koji će prezentirati sve što Hrvatska može ponuditi. Zatim trebamo raditi na lokalnoj edukaciji kako bi pojam i potrebe digitalnih nomada bili prepoznati i potom odgovoreni kroz prilagođene ponude.



VALAMAR DIAMANT HOTEL ODUŠEVIO GOSTE NIZOM NOVITETA

Valamar Diamant Hotel u Poreču već je nadaleko poznat po svojim vrhunskim sadržajima, a ove je godine ponuda dodatno obogaćena različitim novim uslugama, na veliko zadovoljstvo naših gostiju. Valamar Diamant Hotel prepoznat je među profesionalnim sportašima, ali i rekreativcima koji u raskošnoj wellness ponudi koja od 2020. uključuje i Balance Mediterranean Spa by Valamar te tretmane profesionalnih fizioterapeuta. Velika prednost ovog hotela jest činjenica da je otvoren cijelu godinu, a novouvedeni koncepti odsad ga čine još zanimljivijim stranim, ali i domaćim gostima koji mogu uživati u svim prednostima hotelskog smještaja.

Savršeno mjesto za rad i odmor

Ugodno i mirno okruženje Valamar Diamant Hotela 4* idealno je za goste koji svoj ured žele premjestiti na obalu i za sve one koji svoj odmor žele produljiti i nadolazeće razdoblje provesti u hotelskom ugođaju s brojnim sadržajima. Gosti će tako u ponudi hotela moći odabrati udobne suiteove s pogledom na more ili park te uživati u mnogim pogodnostima

„Workation Deala“, koji je postao popularan svjetski trend. U okviru ove nove Valamarove ponude hotelska soba jednog od najpoznatijih porečkih hotela postaje idealno radno mjesto za maksimalni radni učinak jer nudi komfor prostranog dnevnog boravka i radnog prostora, brzi internet, izravnu telefonsku liniju, aparat za kavu i mogućnost posluge u sobu. Također, gosti mogu rezervirati i dvoranu za sastanke koja je opremljena projektorima, sustavom konferencijskih poziva i printerom. Ponuda „Work from Hotel“ vrijedi sve do 20. ožujka 2021. godine a uključuje 15% popusta na smještaj za minimum 3 noćenja.

Novi Maro Klub i sadržaji za velike i male

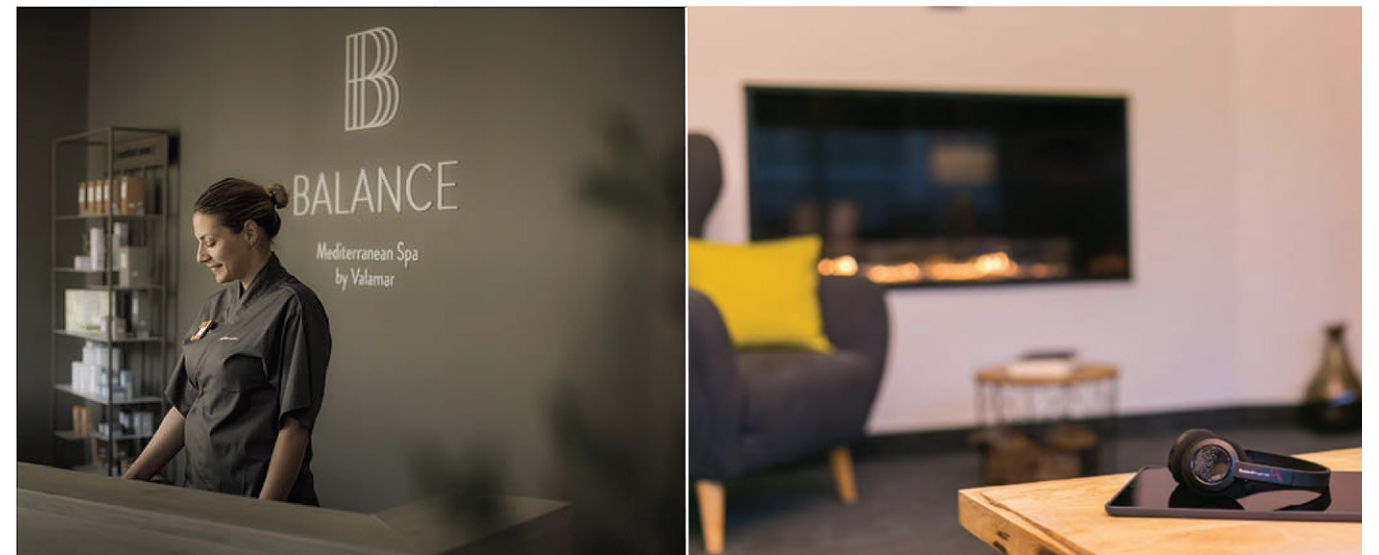
Ove je godine Valamar Diamant hotel 4* u Poreču dobio i posve novi Maro Klub, namijenjen za djecu od 3 do 12 godina. Ova dječja igraonica koja nudi različite aktivnosti pod stručnim nadzorom djeci pruža odličnu zabavu, a roditeljima mogućnost opuštanja i korištenja širokog spektra usluga hotela. Zabavno istraživanje i aktivnu igru omogućuje im nova

Softplay igraonica na 3 kata u sklopu Maro cluba. Vrlo je zanimljiv i Plavi svijet „Imagination playground“ za velike i male, koji pruža mogućnost dodatnog igranja, slaganja vlastitog svijeta i razvijanja mašte.

Osim Maro kluba novo u ponudi su i zabavni sadržaji za cijelu obitelj poput Multimedia game lounge-a s najnovijim igricama i razne zanimljive igre putem interaktivne podne projekcije, te Old skool game lounge u kojem starija djeca i roditelji mogu uživati u igranju stolnog tenisa, stolnog nogometa i biljara. Ovog su ljeta goste dočekali i obiteljska plaža i bazen s grijanom vodom, te dječji bazen.

E-knjige na hrvatskom jeziku u Lounge & Library kutku

Domaći gosti od sada mogu uživati u čitanju e-knjiga na hrvatskom jeziku na dostupnim tabletima u Lounge & Library kutku zahvaljujući suradnji Valamar Diamant Hotela i Gradske Knjižnice Rijeka. Gradska knjižnica Rijeka razvila je pilot projekt prateći svjetske trendove u želji da nadogradi i modernizira pristup čitateljima, što je oduševilo i Valamarove goste. U okviru suradnje Gradske knjižnice Rijeka i Valamara gosti Valamar Diamant Hotela kao i članovi Gradske knjižnice Rijeka na virtualnim policama mogu pronaći oko 850 recentnih i popularnih naslova, a najčešće je riječ o popularnoj hit literaturi. Veliki e-opus Gradske knjižnice Rijeka trenutno je najveći u Hrvatskoj.





VALAMAR DOBITNIK 3. NAGRADE ZA NAJBOLJE ODNOS S INVESTITORIMA

Valamar Riviera dobitnik je treće nagrade Poslovnog dnevnika i Zagrebačke burze za najbolje odnose s investitorima koju dodjeljuju Poslovni dnevnik i Zagrebačka burza. Ovo veliko priznanje dodijeljeno je na konferenciji Zagrebačke burze i fondovske industrije u Rovinju. Nagradu je preuzeo Filip Močibob, voditelj odnosa s investitorima koji je sudjelovao na konferenciji „Izazov promjene“ koja veliku pozornost poklanja globalnim i europskim ekonomskim i tržišnim kretanjima. „Zahvalio bih se još jednom svima koji su glasovali za sve nagrađene, svim našim dioničarima te potencijalnim ulagačima koji nas prate, a osobito Zagrebačkoj burzi i Poslovnim dnevnikom koji i dalje organiziraju ovu dodjelu i održavaju visoke kriterije nagrađivanja transparentnosti. Ove godine se nalazimo u specifičnim, novim okolnostima s kojima svi zajedno

uspješno upravljamo. U Valamaru smo prilagodbom modela poslovanja te uz snažnu podršku Vlade i njezinih nadležnih ministarstava, socijalnih partnera, dioničara, banaka i ostalih investitora sačuvali sva radna mjesta te smo osigurali dovoljnu likvidnost, odnosno financijsku stabilnost za kvalitetnu amortizaciju krize i time stvorili čvrstu bazu za normalizaciju poslovanja i snažniji oporavak u 2021. godini.“, izjavio je prilikom preuzimanja nagrade Filip Močibob, voditelj odjela financija i odnosa s investitorima u Valamaru. Konferencija Zagrebačke burze i fondovske industrije u suradnji s Poslovnim dnevnikom dodjelom ove nagrade ističe važnost transparentnosti u poslovanju kompanija. Valamar Riviera je već 4. godinu zaredom među dobitnicima ove prestižne nagrade.

PROJEKT „ELEMENTS OF AI“ NAJBOLJA SVJETSKA EDUKACIJA O UMJETNOJ INTELIGENCIJI

Valamar Riviera je pozvala sve svoje djelatnike da se uključe u projekt „Elements of AI“, koji se smatra najboljim programom za svladavanje osnova o umjetnoj inteligenciji na svijetu.

Ovu je besplatnu edukaciju pokrenula Finska u suradnji s Europskom komisijom u cilju povećanja znanja o umjetnoj inteligenciji i približavanja tematike široj javnosti, a Hrvatska je prva zemlja u regiji koja je prevela tečaj i učinila ga dostupnim građanima. „Elements of AI“ je razvilo Sveučilište u Helsinkiju i tehnološka kompanija Reaktor, partner za Hrvatsku je Sveučilište u Zagrebu, nositelj projekta je udruga CroAI, dok je komunikacijski partner projekta agencija 404. Valamar primjenjuje napredne tehnologije u raznim područjima poslovanja kao što su prodaja, marketing i hotelske operacije, djelatnicima omogućuje komunikaciju i učenje na digitalnim platformama, unapređuje poslovne procese i njeguje organizacijsku kulturu koja stalno inovira uz pomoć novih tehnologija. U Valamaru je u tijeku 50-tak digitalnih projekata i projekata inovacija, od kojih čak nekoliko već primjenjuje tehnologije umjetne inteligencije.

Jeste li znali da Valamar već primjenjuje umjetnu inteligenciju u svom poslovanju i da smo za 2021. predviđeli primjenu AI alata, odnosno alata umjetne inteligencije u procesu rezervacija u Valamar rezervacijskom centru?



VIDITE LI SEBE MEĐU PRVIH 1%?

POZVANI STE NA „ELEMENTS OF AI“

Valamar Riviera poziva sve djelatnike da se uključe u projekt „Elements of AI“, najbolji tečaj računalnih znanosti na svijetu koji polaznicima omogućuje svladavanje osnova o umjetnoj inteligenciji. Cilj ovog projekta je da minimalno 1% ljudi usvoji osnovna znanja o umjetnoj inteligenciji. Stoga je i naš cilj u Valamaru da barem 1% ValamArtista prihvati izazov!

TKO SVE MOŽE SUDJELOVATI U EDUKACIJI „ELEMENTS OF AI“?

Tečaj je namijenjen svima, sve što je potrebno su vrijeme i dobra volja. Za članove VALDI tima ova edukacija bit će obavezan preduvjet za sudjelovanje na određenim projektima.

JE LI POTREBNO IMATI PREDZNANJE O UMJETNOJ INTELIGENCIJI?

Za ovaj edukacijski program nije potrebno bilo kakvo predznanje o umjetnoj inteligenciji. Potpuno je besplatan za polaznike, a dostupan je na hrvatskom jeziku.

KOLIKO TRAJE EDUKACIJA „ELEMENTS OF AI“?

Cjelokupna edukacija provodi se online i to individualno tako da svaki polaznik može bilo kada u svom ritmu prolaziti bilo koji dio sadržaja. Elements of AI sastoji se od šest poglavlja i 25 vježbi za koje je u prosjeku potrebno izdvojiti 25 sati, a od polaznika se ne zahtijeva bilo kakvo predznanje u području matematike i programiranja. Upravo je zbog toga ova edukacija razumljiva i namijenjena svima, od školaraca do odraslih.

ZAŠTO SE PRIKLJUČITI OVOJ EDUKACIJI?

Budite među prvih 1% ljudi u Hrvatskoj koji će steći znanja o osnovama umjetne inteligencije, postanite član VALDI tima i iskoristite priliku za rad na inovativnim digitalnim projektima! Ovo je jedinstvena prilika da steknete izvrsne nove digitalne vještine i besplatno završite edukaciju koju svjetski mediji i stručnjaci svrstavaju ispred sličnih edukacija Harvarda, Stanforda i MIT-a. Što o edukaciji „Elements of AI“ kaže g. Mate Rimac, možete pogledati u [videu](#).

NAŠ ROLEGA ROBERTO GOBO PRVI U VALAMARU ZAVRŠIO EDUKACIJU „ELEMENTS OF AI“

Ovaj tečaj daje odgovore, usmjerava nas da razmišljamo izvan okvira, tjera na istraživanje i promišljanje te pomaže da sami stvorimo svoj pogled o prednostima i ograničenjima umjetne inteligencije, te što nam ona donosi u budućnosti. Prilagođen je osobama koje nisu usko povezane s tehnologijom. Potrebno je minimalno znanje množenja, dijeljenja i postotaka. Tečaj pokriva mnoge teme od razumijevanja umjetne inteligencije, rješavanja problema s umjetnom inteligencijom, ulogom AI u stvarnom životu, metodologijama unutar AI te društvenim posljedicama umjetne inteligencije i njene uloge u budućnosti. Kroz različite zadatke ovaj tečaj nas priprema na osnovne strategije za rješavanje problema, razumijevanje podataka te lakše rješavanje nepoznatih stvari. Znanje o osnovnim principima i elementima umjetne inteligencije te promišljanje o ulozi i budućnosti umjetne inteligencije u društvu omogućava nam da lakše razumijemo budućnost i promjene koje dolaze te sami odlučujemo o našoj ulozi u njemu. Mene se osobno dojmila jednostavnost i lakoća kojom se obrađuju zahtjevnije teme. Motiviralo me da istražujem dublje o pojedinim dijelovima umjetne inteligencije i primjeni u Valamaru te uloji AI u budućnosti. Tečaj će pomoći ljudima koji ne koriste često tehnologije da se oslobode toga straha i da sami istražuju i traže odgovore. U budućnosti će umjetna inteligencija biti sastavni dio naših života i većina aktivnosti biti će na neki način povezana s umjetnom inteligencijom. Ovaj tečaj preporučujem VALDI timu kao i svim ValamArtistima. Svatko od nas u svom poslu u Valamaru traži optimalnija rješenja, nastoji biti inovativan, predlaže ili stvara nove koncepte i proizvode, međutim, moramo početi uzimati u obzir da najviše uspjeha postižu oni koji žele biti inovativni i pritom koriste tehnologiju i umjetnu inteligenciju za rješavanje postojećih izazova“, izjavio je Roberto Gobo, direktor odjela digitalizacije u Valamaru.

GDJE MOGU PRONAĆI VIŠE INFORMACIJA O OVOJ EDUKACIJI I KAKO SE MOGU PRIJAVITI?

Za više detalja i prijavu na tečaj Elements of AI posjetite službeni web stranicu www.elementsofai.com/hr Pratimo prijave pa vas molimo da nam javite ako ste se odlučili prijaviti na email Luka.Otoca@valamar.com

ROME SE U VALAMARU MOGU JAVITI U SLUČAJU TEHNIČKIH POTEŠKOĆA ILI PITANJA?

U okviru platforme na kojoj je dostupan tečaj, pronaći ćete sva uputstva i odgovore na najčešća pitanja, ali ako se ipak susretete sa situacijom da trebate pomoć, možete se javiti kolegama iz VALDI tima u Valamaru, na mailove: Luka.Otoca@valamar.com i Toni.Miletic@valamar.com

SVI VOLIMO ČITATI VIV!

Tiskano izdanje ili online – sasvim je svejedno jer svi volimo čitati VIV. Tako kaže već tradicionalno istraživanje našeg i vašeg omiljenog časopisa. Hvala svima što ste izdvojili svoje vrijeme i nagradili nas visokim ocjenama.



Redakcija VIV-a kontinuirano prati i informira djelatnike Valamara o događanjima u kompaniji i uvijek se trudi donijeti zanimljive priče, intervjuje i poneke savjete. Ova specifična godina nam nije donijela puno tiskanih VIV-ova, ali zato smo to pokušali uspješno nadoknaditi čestim javljanjem putem internog newslettera Vijesti iz Valamara.

Vaše povratne informacije osluškujemo i uvijek se trudimo odgovoriti na sve želje i prijedloge jer upravo takvim pristupom kreiramo kvalitetan i nadasve zanimljiv sadržaj u kojemu svatko pronađe nešto što mu se sviđa. Ove godine ste nas nagradili visokom ocjenom 4.5, a mi ćemo zauzvrat nastojati biti još bolji, zanimljiviji i čitaniji. VIV redakcija vas pozdravlja i želi vam sve najbolje za nadolazeće blagdane!

OCJENA:
4,5

Valamar hoteli i ljetovališta i ove godine dobitnici najprestižnijih turističkih nagrada

WORLD LUXURY HOTEL AWARDS i WORLD TRAVEL AWARDS

Svjetska organizacija World Luxury Hotel Awards ove je godine virtualnim putem dodijelila nagrade najluksuznijim hotelima. Među najboljim luksuznim hotelima na svijetu su čak tri Valamarova objekta. Valamar Collection Isabella Island Resort 4*/5* najbolji je europski luksuzni otočni resort (Luxury Island Resort) dok je Valamar Collection Dubrovnik President Hotel 5* proglašen najboljim europskim luksuznim resortom na plaži (Luxury Beach Resort). Ova dva hotela tako su već petu godinu zaredom potvrdili status najboljih, a Valamar Collection Imperial Hotel 4* je drugu godinu zaredom ponio titulu najluksuznijeg hotela među povijesnim hotelima u Europi (Luxury Historical Hotel).



Ugledne svjetske nagrade World Travel Awards osvojila su čak četiri Valamarova hotela u tri različite destinacije. Osmu godinu zaredom status jednog od najboljih je potvrdio porečki Valamar Riviera Hotel & Residence 4* koji je ponovno osvojio nagradu najboljeg boutique hotela, dok je Valamar Collection Girandella Resort 4*/5* u Rapcu već četvrtu godinu zaredom potvrdio status vodećeg hrvatskog resorta. U Dubrovnik i ove godine odlaze dvije prestižne nagrade – Valamar Lacroma Dubrovnik Hotel 4*

sedmu je godinu uzastopno proglašen najboljim hrvatskim poslovnim hotelom, a Valamar Collection Dubrovnik President Hotel 5* je i ove godine izabran za vodeći hotel u Hrvatskoj. World Luxury Hotel Awards od 2006. godine označavaju vrhunac postignuća u industriji luksuznih hotela. Ova međunarodna nagrada, za čije dobitnike svake godine glasuje preko 300.000 međunarodnih putnika, priznanje je struke hotelima koji su uspjeli postaviti visoke standarde u hotelijerstvu i time

se istaknuli od ostalih hotela visoke kategorije. World Travel Awards dodjeljuje se još od 1993. godine te već 27. godinu zaredom odaje priznanja i nagrađuje svjetska postignuća u turističkom sektoru, i to u širokom rasponu kategorija. Biti nominiran za ovu nagradu velika je čast, a to potvrđuje činjenica što se kandidati biraju glasovima stručnjaka iz turističkog sektora iz cijelog svijeta.

DOBAR POSAO U VALAMARU

REZULTATI ISPITIVANJA KORPORATIVNE KULTURE I KLIME U VALAMAR RIVIERI ZA 2020. GODINU

U cilju kontinuiranog poboljšanja zadovoljstva naših zaposlenika, Sektor ljudskih potencijala i ove je godine proveo ispitivanje putem 3C ankete.

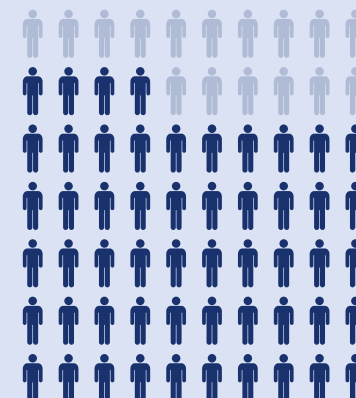
Zbog specifičnih okolnosti poslovanja uzrokovanih pandemijom COVID-19, ove je godine u Anketu dodana nova kategorija „Pauza-Restart.“ Ovom se kategorijom željela dobiti povratna informacija koliko su zaposlenici zadovoljni navedenim programom koji je pokrenut s ciljem stabilizacije poslovanja, očuvanja radnih mjesta i zaštite zdravlja zaposlenika. Također, zbog nemogućnosti provođenja edukacija i karijernog razvoja, ove se godine izostavilo njihovo mjerenje putem kategorija „Edukacije“ i „Prilike u karijeri“. S obzirom na velike izazove ovogodišnjeg poslovanja, iznimno smo ponosni na naše zaposlenike koji su kroz dobivenu ukupnu ocjenu **4,00** pokazali prilagodljivost novonastalim uvjetima.

REZULTATI ZA 2020. GODINU PREMA KATEGORIJAMA KOJE PRATIMO KROZ 3C ANKETU:



U odnosu na 2019. godinu povećanje ocjene korporativne kulture i klime iznosi 2,80%, što predstavlja dodatni poticaj da kroz konkretne akcijske planove na nivou Valamar Riviere kao i pojedinačno svakog hotelijersko-turističkog objekta tj. sektora, ulažemo daljnji napor za poboljšanje zadovoljstva svih zaposlenika.

SOCIODEMOGRAFSKI POKAZATELJI IZ REZULTATA ANKETE:



GENERACIJA Y

(od 25 do 39 godina)
Najbrojnija generacija u Valamar Rivieru 2020.

84%

POVRATA ANKETA

Povrat anketa pada za 4% u odnosu na 2019.

49%

ZAPOSLENIKA RADI DUŽE OD DVIJE GODINE

Tek 11% ih radi godinu dana ili manje
22% ih radi više od 10 godina

44%

ISPITANIH SU ŽENE

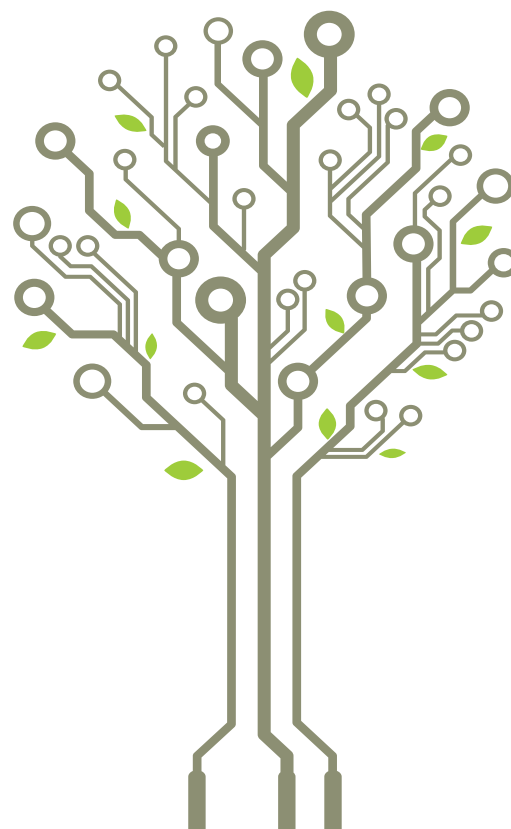
U ukupnom broju ispitanika, muškarca je 40% dok se 16% ne želi izjasniti

DIGITALIZACIJA V-AKADEMIJE

Kako je svaka kriza i prilika za poboljšanje, krenuli smo s digitalizacijom internih znanja.

Prva na redu u ovom procesu je V-AKADEMIJA i digitalizacija vrijednih znanja naših internih predavača koja pokrivaju sve važnije teme korporativnih službi i operacija.

Svaka edukacija i obrazovanje itekako su važni u razvoju karijere svakog zaposlenika. Svjesni smo da kroz ljudski kapital imamo akumulirano bogato i vrijedno znanje te iskustvo kolega, koje je ne samo korisno i dragocjeno, već i nužno za savladavanje poslovnih procesa kao i sagledavanje šire slike poslovanja naše kompanije. Kolege interni predavači tako će se (mnogi po prvi puta) naći u ulozi predavača čija će se usmena riječ zabilježiti, snimiti te distribuirati on-line unutar sustava. Vjerujemo kako ćemo kroz digitalizaciju edukacija svim našim polaznicima dodatno približiti interna znanja koja će im u svakom trenutku biti dostupna.



NASTAVAK INTERNIH RAZVOJNIH PROGRAMA U 2021.

V-AKADEMIJA I V-LEAD

Zbog izvanrednih okolnosti kroz koje svi prolazimo, vjerujemo da znate kako su naši interni razvojni programi V-AKADEMIJA i V-LEAD u kojima, u posljednjoj generaciji polaznika sudjeluje preko 120 naših zaposlenika, pauzirani polovicom ožujka ove godine.

Drago nam je što možemo najaviti kako sljedeće godine nastavljamo sa započetim internim razvojnim programima V-AKADEMIJE i V-LEADa, te kako u 2021. godini planiramo da polaznici navedenih razvojnih programa sudjeluju u svim planiranim edukacijama i radionicama na koje nisu stigli tijekom 2020. godine. Sigurni smo kako motivacija i želja za razvojem kod naših polaznika tijekom ove pauze nije nestala te kako ćemo svi zajedno uspješno nastaviti navedene razvojne programe.



BENEFITI

Dragi ValamArtisti, podsjećamo vas kako koristeći svoju ValamArtist karticu ili potvrdu o zaposlenju u Valamar Rivieri / Imperial Rivieri možete koristiti različite pogodnosti i popuste kod više od 50 partnera u svim našim destinacijama te diljem cijele Hrvatske kao i razne bankarske usluge u bankama koje su naši partneri.

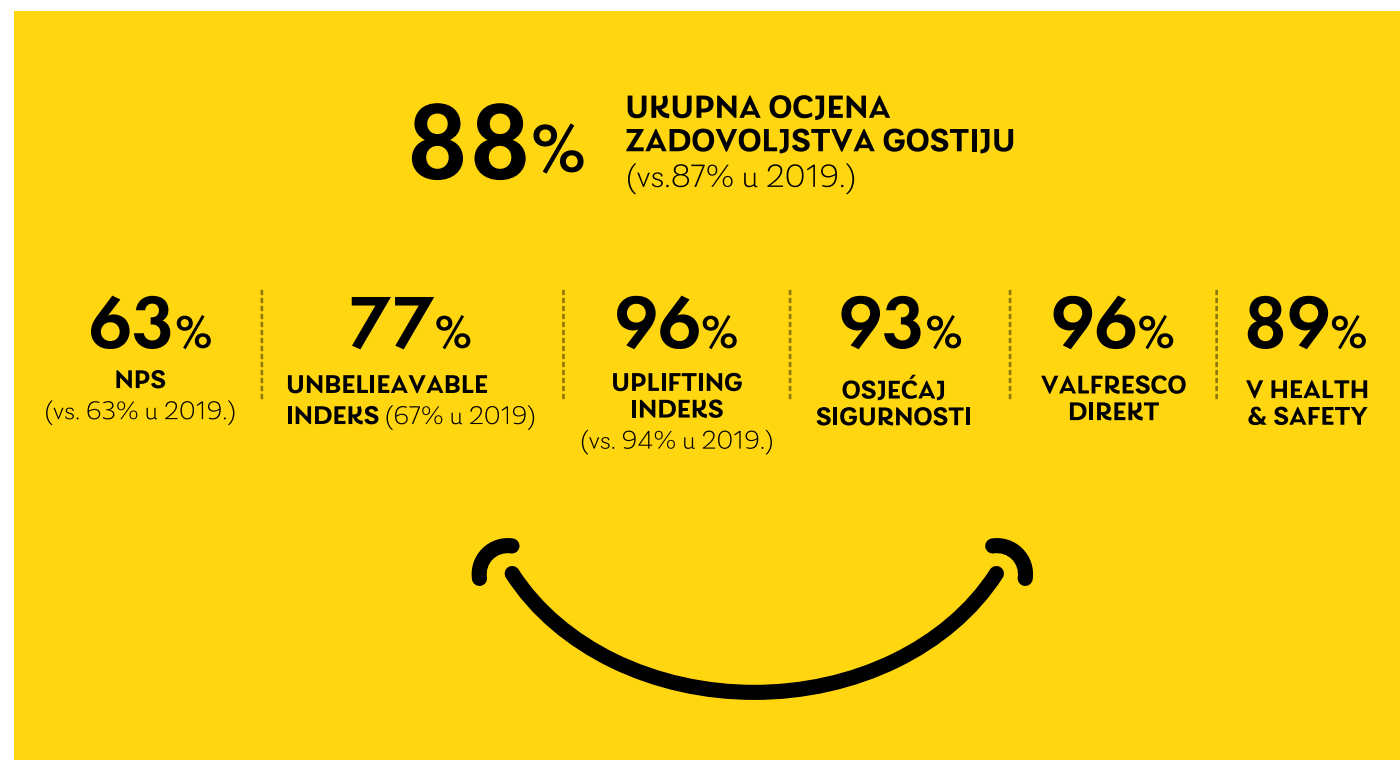
Više o partnerima kod kojih možete ostvariti pogodnosti pronađite na ValamArtist aplikaciji.

IZAZOVNA GODINA S ODLIČNIM REZULTATIMA ZADOVOLJSTVA GOSTIJU

Ovo je bila vrlo posebna i izazovna godina u kojoj je briga o gostima i cjelokupni Uplifting pristup dobio još više na važnosti. U Valamaru težimo goste uvijek ugodno iznenaditi nekom nevjerojatnom uslugom zahvaljujući poznavanju njihovih želja i potreba, ali i njihovom predviđanjem. To postižemo stvaranjem kulture fokusirane na uslugu unutar naše organizacije kroz sve odjele. I ove smo godine mjerili rezultate putem online anketa na temelju povratne informacije naših gostiju, pa je tako izmjeren Uplifting indeks od visokih 96% ove godine na nivou Valamar grupacije. Naš je cilj uvijek nadmašiti očekivanja gostiju, a ovi rezultati pokazuju da smo i ove godine to uspjeli.

Gosti su bili oduševljeni što smo otvorili objekte i napravili sve kako bi njihov odmor bio opuštajući i uz sve propisane mjere. Kroz Uplifting treninge u Valamaru smo obradili aktualne teme koje su uključivale komunikaciju i očekivanja gostiju kroz uslugu u vrijeme pandemije Covid 19. Tako smo se još više fokusirali na unaprjeđenje zdravstveno sigurnosnih protokola poštivanje mjera HZZ, brigu o zdravlju i sigurnosti gostiju, ali i internetsko upravljanje reputacijom, orijentaciju na gosta, kako primiti povratne informacije i kako sastaviti svoj plan za iskorak u ovo izazovno vrijeme. Sve skraćene forme treninga plasirali smo kroz ValamArtist App. U okviru Upliftinga u 2020. još više brige posvetili smo gostima, ali i prema kolegama.

Hvala svim voditeljima i trenerima koji su omogućili transfer Uplifting znanja prema ValamArtistima, kao i svima koji su svoja nezaboravna iskustva, kako s gostima, tako i s kolegama, dijelili s nama dostavljajući svoje fotografije i priče na uplifting@valamar.com ili putem ValamArtist App. Naš mail bit će aktivan za sve prijedloge, primjedbe i sugestije i nadalje. Čestitamo svim ValamArtistima na ovim odličnim rezultatima!



WOW! KOMENTARI GOSTIJU

Valamar Diamant Hotel

Miljenko: „Hotel je po pitanju čistoće, urednosti, kvalitete usluga, kvalitete hrane, ljubaznosti osoblja i što je vrlo bitno, visokog standarda sigurnosti, ispunio sva naša očekivanja. Vraćamo se i sljedeće godine.“

Marijana: „Vrlo smo zadovoljni uslugom smještaja u svim Valamar hotelima u kojima smo dosada bili, od ljubaznog osoblja do čistoće soba, ukusne hrane. Namjeravamo i dalje biti vaši vjerni gosti. Hvala vam na lijepim trenucima koje pamtimo!“

Dalmacija Sunny Hotel by Valamar

Damir: „Volim vas. Hvala vam. U Valamar dolazim već više od 30 godina. Samo hram. Vidimo se. Hvala vam što me se sjetite kao stalnog gosta. Puno hvala.“

Hotel Corinthia Baška

Zlatko: „Bilo nam je udobno, osoblje ljubazno, hrana dobra i sve za pohvalu! Posjetiti ćemo vas ponovno. Svi preporučujemo da za godišnji odmor dođu u Valamar!“

Valamar Collection Dubrovnik President Hotel

Ivana: „Divan hotel sa divnim i susretljivim zaposlenicima. Pošto smo najviše vremena provodili na bazenu moram se spomenuti gospodina Antu koji radi u pool baru i koji je bio veoma profesionalan i uputio nas u sve ljepote Dubrovnika. Hvala mu na tom! Vidimo se opet Valamaru!“



VALAMAROVİ GOSTI VEĆ PETU GODINU SUDJELOVALI U HUMANITARNOJ AKCIJI VELIKO SRCE VALAMARA

Valamar Riviera je već petu godinu za redom organizirala humanitarnu akciju „Veliko srce Valamara“ u kojoj su Valamarovi gosti ove godine donirali sredstva za Turističko-ugostiteljsku školu „Anton Štifanić“ u Poreču u svrhu opremanja školskog praktikuma, kako bi se učenicima omogućili još kvalitetniji uvjeti za učenje i stjecanje praktičnih znanja. Valamar već niz godina surađuje s ovom strukovnom školom i nastavit će podržavati razvoj strukovnih zanimanja i kroz prakse učenika u svojim hotelima, ljetovalištima i kampovima.

Ravnateljica Turističko-ugostiteljske škole „Anton Štifanić“ iz Poreča, Tatjana Gulić Pisarević, zahvalila je na donaciji u ime škole i učenika od kojih mnogi odrađuju praktičnu nastavu u

Valamarovim objektima: „Jako smo zadovoljni dosadašnjom suradnjom s Valamarom a naši učenici koji odrađuju praksu u Valamarovim objektima vraćaju nam se s vrlo pozitivnim iskustvima. Mentori u Valamaru ih upoznaju sa svim tajnama posla i znaju da im svojim primjerom najbolje pokazuju kako odgovorna osoba svojim radom može postići da cijeli tim suradnika bude zadovoljan i motiviran, surađuje u ugodnoj radnoj klimi u kojoj voditelj stoji iza svog tima. Opreme za naš praktikum uvijek nedostaje, a ova donacija će nam svakako pomoći. Zahvaljujemo na donaciji i veselimo se budućim zajedničkim projektima.“

U ovoj zahtjevnoj godini, Valamar je nastavio poticati solidarnost i uključenost u zajednicu kroz različite inicijative, a humanitarna akcija Veliko srce Valamara dio je istoimenog krovnog programa društveno odgovornog poslovanja. Valamar je ove godine osvojio glavnu nagradu Indeksa društveno odgovornog poslovanja kao posebno priznanje na području odgovornog i održivog poslovanja.



HEROJI IZ JEŽEVAC PREMIUM CAMPING RESORTA



Koliko je more prekrasno, toliko može biti i nepredvidljivo, a tome su svjedočili i kolege iz Ježevac Premium Camping Resorta na Krku početkom listopada. Naši kolege obilazili su kamp u sklopu edukacije u popodnevnom satima kada su shvatili da se događa nesreća u moru. Potrčali su prema plaži i vidjeli dvojicu plivača kako se bore s valovima koji su dosežali i do dva metra. Djelatnici kampa su na obali stvorili ljudski lanac, a Dario Buršić, educirani spasioc, i Dino Dminić skočili su u more kako bi ih pogurali prema obali gdje su ostali čekali da ih izvuku. Dario je izvukao dvije unesrećene osobe na obalu, a u pomoć su stigli i vatrogasci JVP Krk, koji nažalost ipak nisu uspjeli spasiti život jednoj unesrećenoj osobi. „Kako imam obuku za spasioca, znao sam da to mogu. Nije to moja zasluga, to je bio timski rad. Ja sam samo pomogao pogurati ljude iz mora, da ih prihvate i izvuku ovi na kopnu. To je bilo dovoljno. Treću osobu, nažalost, nismo uspjeli spasiti“ izjavio je Dario. U neposrednoj akciji spašavanja sudjelovao je i kolega Teo Vuković, a u pomoći oko brige i skrbi unesrećenih na obali, te u koordinaciji slučaja do kasnih večernjih sati sudjelovali su direktor kampa Zoran Morožin, te kolege Ivona Tomee, Lucija Mrkonjić, Mirela Obradović, Ljubinko Zahija, Ivica Bajčić i Tomislav Andrašić. Dvojicu je heroja, kao i ostale sudionike u akciji spašavanja, sredinom listopada primio krčki gradonačelnik Darijo Vasilčić. Našim je kolegama tom prilikom uručen orden Grada Krku za hrabrost iskazanu spašavanjem ljudskih života. Gradonačelnik je održao prigodan govor u kojemu im je zahvalio na humanosti i hrabrosti u činu gdje su vlastite živote stavili na kocku. Na ovom hrabrom pothvatu im je čestitao i direktor destinacije Krk, Mile Pavlica. Ponosni smo na naše kolege koji su pokazali iznimnu hrabrost te izložili vlastiti život nastojeći spasiti tuđe živote.

VELIKO SRCE VALAMARA PODRŽAVA CARITAS

Valamar je sudjelovao u humanitarnoj akciji Caritasa Porečke i Pulske biskupije koja je namijenjena potrebitim obiteljima s više djece koje su radi trenutne situacije pogođeni nezaposlenošću, brigom oko djece te otežanom svakodnevicom. Kutije za donacije bile su postavljene u Upravnoj zgradi u Bijućima te se humanitarnoj akciji odazvao veliki broj ValamArtista. Naši kolege su donacijama u financijskom obliku ili u obliku hrane i kućanskih potrepština zasigurno razveselili mnoge obitelji u ovo blagdansko vrijeme.



BLAGDANSKA PONUDA U VALFRESCO DIREKTU



U Valfresco Direkt Kužini kuhaju se božićni noviteti, a u slastičarni peku najukusnije božićne slastice. Valfresco Direkt radi punom parom kako bi za brojne obitelji pripremio ukusna domaća jela koja će obogatiti svaki blagdanski stol te uštedjeti vrijeme koje se može provesti s obitelji.

Ezio Coglievina

chef i trener kuharskog osoblja u Valamaru:

“Predstavljamo vam ponudu Valfresco Direkta za predstojeće blagdane. Sva jela su napravljena s puno ljubavi i pažnje te nam je želja da sa kompletiranom ponudom hrane iz Valfresco kužine olakšamo svima vama nepotreban stres oko pripreme blagdanskih jela. Naručite najbolju blagdansku ponudu u Valfresco Direkta s punim povjerenjem! Pripremili smo za vas brojna iznenađenja, pripremamo ponudu sezonske hrane domaćih lokalnih jela i još mnogo toga. Stoga vas pozivamo da nas kontaktirate ako imate pitanja u vezi pripreme jela ili ako želite ostaviti komentar – vaše mišljenje nam je važno. A sve dodatne informacije kao i sveukupnu blagdansku ponudu možete pronaći na www.valfresco.com. Sve najbolje za predstojeće blagdane i dobar tek!”

WWW.VALFRESCO.COM





Božićni kolač

Blagdanski stol neće biti potpun bez ove slastice.
Kombinacija suhih brusnica, groždica, smokava, marelica i šljiva
te kandirane korice citrusa daju ovom kolaču posebnu teksturu i aromu.

RECEPT ZA BOŽIĆNI KOLAČ

- 4 JAJA
- 350 G GLATKOG BRAŠNA
- 250 G MASLACA
- 120 G ŠEĆERA
- 120 ML VODE
- 80 G MLJEVENIH BADEMA
- 80 G MLJEVENIH ORAHA
- 1 VREĆICA PRAŠKA ZA PECIVO
- DVA DO TRI PRSTOHVATA MUŠKATNOG ORAŠČIĆA
- PRSTOHVAT MLJEVENOG KLINČIĆA
- PRSTOHVAT CIMETA
- PRSTOHVAT SOLI
- 50 ML RUMA
- 60 G SUHIH NASJECKANIH BRUSNICA
- 60 G NASJECKANIH GROŽDICA
- 120 G NASJECKANIH SUHIH MARELICA
- 120 G NASJECKANIH SUHIH SMOKVI
- 120 G RAZNOG KANDIRANOG VOĆA
(ILI JEDNAKA KOLIČINA NASJECKANOG SUHOG VOĆA PO ŽELJI)
- 1 PAKETIĆ VANILLIN BURBON ŠEĆERA

1. U zasebnoj zdjeli pomiješajte suhe sastojke: brašno, sol, bademe, orahe i začine. Suho i kandirano voće zajedno staviti u lončić s rumom i vodom, te prokuhati sa žlicom šećera. Preostali šećer sjedinite s maslacem.

2. Voće je spremno kad upije većinu tekućine te kad ostane otprilike žlica tekućine. Ohladite do mlakog. Maslac i šećer pjenasto izradite mikserom u posebnoj zdjeli. Zatim dodajte jedno po jedno jaje i miksajte. Kad se smjesa sjedini, dodajte voće i promiješajte.

3. Smjesu stavite u kalup za kruh ili u drugi odgovarajući oblik za pečenje obložen papirom za pečenje odnosno namašćen masnoćom i pobrašnjen..

4. Kolač staviti u pećnicu zagrijanu na 160 °C i peći 60 minuta. Nakon pečenja probodite kolač čačkalicom i ako ostaje suha, kolač je pečen. Pustite da se ohladi i uživajte u kolaču uz čaj ili desertno vino.

Pandešpanja

6 JAJA, 6 ŽLICA ŠEĆERA, 7 ŽLICA BRAŠNA, LIMUNOVA KORICA



- Miksati 6 jaja i 6 žlica šećera s naribanom koricom limuna 15-20 minuta dok se volumen maksimalno ne poveća (pjenasta svijetložuta smjesa).
- Polako prosijavajući dodati 7 žlica brašna i lagano promiješati pjenjačom da se sjedini.
- Izliti u namašćeni i pobrašnjeni kalup promjera 24 cm i staviti u zagrijanu pećnicu na 200°C. Smanjiti temperaturu na 150°C i peći 60 minuta.

VALFRESCO PONUDA BOŽIĆNIH KOLAČA

Svježi, sočni, mekani, pripremljeni s najviše ljubavi od strane Valfresco Direkt slastičara. Domaći okusi koji se nalaze na blagdanskim stolovima - Valfresco breskvice, Valfresco čupavci, Istarska povetica, Valfresco božićni kolač, pandešpanja i još mnogo toga!



ISTARSKA POVETICA 1000 g
Povetica se tradicionalno spravlja u Istri za vrijeme Božića i Uskrsa. Ovaj kolač s nadjevom od jabuka i oraha oduševit će vas svojom mekoćom i sočnošću.

VALFRESCO ČUPAVCI 500 g
Domaći čupavci sa sočnim biskvitom i finom čokoladnom kremom oplemenjenom kokosom, zadovoljit će svakog sladokusca. Čupavci su jedan od omiljenih kolača te mogu biti slastica za svaku prigodu.

VALFRESCO BRESKVICE 400 g
Prava domaća slastica s bogatim nadjevom od oraha u nadolazećim danima na Vašem blagdanskome stolu. Sočne Valfresco breskvice oduševit će Vas okusom i preslatkim izgledom.



Srneći gulaš

- 250 G SRNEĆEG MESA NAREZANOG NA KOCKE ZA GULAŠ
- 150 G NASJEKANOG LUKA
- 80 ML MASLINOVOG ULJA
- 50 G RIBANOG CELER KORIJENA
- 50 G RIBANE MRKVE
- 20 G ČEŠNJAKA
- 50 G SUHIH BRUSNICA
- 120 G RAZNIH GLJIVA (VRGANJI, SUNČANICE, RUJNICE ILI SMEĐI ŠAMPINJON, ŠIITAKE I BUKOVAČE) NAREZANIH NA VEĆE KOMADE
- 500 ML CRVENOG VINA
- 500 ML POVRTNOG TEMELJCA
- SOL, PAPAR, TIMIJAN: PO PRSTOHVAT - DVA

VALFRESCO BLAGDANSKA I ZIMSKA GOTOVA JELA

Valfresco Direkt je uz bogatu ponudu božićnih kolača pripremio i gotova jela, idealna za zimske i blagdanske dane koja se jednostavno pripremaju.

LABINSKI KRAFI S NADJEVOM OD SIRA
Labinski krafi tradicionalno je istarsko jelo, a Valfresco kužina vam je pripremila posebno izdanje ove delicije s ručno rađenom domaćom tjesteninom, svježim jajima te sirom sa istarskih farmi. Kuhani Krafi se tradicionalno poslužuju na više načina i to s posipani ribanim sirom kao toplo predjelo, s domaćim žgvacetom od kokoške kao glavno jelo ili kao savršen desert s umakom od vanilije ili naranče, krušnih mrvica ili s cimetom i maslacem.

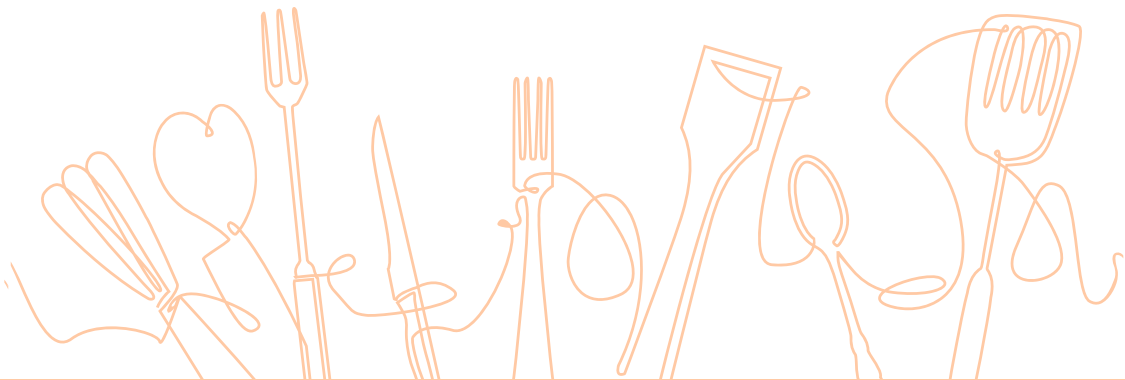
TELEĆI RAGU S MRKVOM I GRAŠKOM
Domaći teleći ragu u umaku od povrća odlično će se sljubiti s Valfresco njokima ili drugim tjesteninama. Uživajte u sočnim komadima teletine.

POLPETE U UMAKU OD RAJČICE
Dobre, stare polpete, uvijek su odlična ideja za obiteljski ručak. Valfresco domaće poplete

spravljene su od junećeg i svinjskog mljevenog mesa, a sočni umak od rajčice odlično će pasati uz kremasti pire ili neku od Valfresco domaćih tjestenina.

DOMAĆE VARIVO OD KISELE REPE S FAŽOLOM
Pravo zimsko jelo koje će vas okrijepiti i ugrijati u hladne zimske dane. Napravljeno od ukusnih i domaćih sastojaka poput kobasica iz naše proizvodnje od svinja uzgojenih na lokalnom OPG-u, graha iz Dalmacije, goranskog krumpira te kiselom repom i suhim rebrima domaćeg proizvođača iz Istre, čine ovo jelo ukusnim i posebnim.

MUČKALICA OD SVINJSKOG MESA I POVRĆA
Fina domaća mučkalica odličan je spoj svinjskog mesa, povrća i čili papričice koja pruža ugodne arome paprike i blago ljutkasti okus te ovo jednostavno jelo pretvara u pravi užitek za svaku prigodu. Poslužite ju toplu uz tanku pogaču ili prepečeni kruh.



RECEPT ZA SRNEĆI GULAŠ

Nasjeckani luk, naribanu mrkvu i naribani celer dinstati sa dodatkom sjeckanog češnjaka. U posebnoj posudici brusnice namočiti u 100 mL mlakog vina dok se priprema gulaš. Kad povrće postigne zlatnožutu boju, izvaditi ga iz lonca. U isti lonac dodati meso narezano na kocke i zapržiti ga dok mu ne ispari tekućina. Gljive popržiti na tavi s malo ulja. U lonac s poprženim mesom dodati nazad povrće, gljive, brusnice s vinom te preostalih 400 ml vina i podlijevati temeljcem dok meso ne omekša. Gulaš se krčka polako na laganoj vatri dok ne bude gust. Ako gulaš nema željenu gustoću, možete ga zgusnuti s pola decilitra vode u kojoj ste razmutili pola žličice kukuruznog škroba. Poslužiti uz domaće njoke, pljukance ili palentu.