

V I V

OŽUJAK / TRAVANJ
2025.

VIJESTI IZ VALAMARA



Valamar povećava plaće 10-15%

- Lea Sošić: Pical će biti game changer!
- Domaća i međunarodna priznanja Valamaru
- Druga sezona projekta "Valamar brine za marende fine"

VALAMAR

Uvodne riječi

Drage kolegice i dragi kolege,

Pred vama je prvo ovogodišnje izdanje VIV-a, u kojem vam donosimo cijeli niz dobrih vijesti i zanimljivosti iz Valamara. S velikim zadovoljstvom dijelimo vijest da je Valamar već osmu godinu zaredom proglašen najpoželjnijim poslodavcem u turizmu i ugostiteljstvu. Od 1. svibnja 2025. godine povećavamo osnovne plaće djelatnika u hotelima, ljetovalištima i kampovima za 10 do 15 posto kroz rast osnovice i koeficijenata. Stručne pozicije poput kuhara, konobara i recepcionara imat će primanja od 1.500 do 2.000 eura neto u vrhu sezone, dok će operativna radna mjesta, uključujući sobarice i pomoćne radnike, primati između 1.000 i 1.400 eura neto. U ovom broju VIV-a očekuju vas čak tri intervjua. Prvi je, ujedno i intervju broja, s dugogodišnjim čelnim čovjekom Imperial Riviere Vladom Mišem, dobitnikom nagrade za životno djelo na Danima hrvatskog turizma 2024. Kroz intervju s Leom Sošić, direktoricom razvoja proizvodna i voditeljicom projekta Pical, saznali smo kako napreduje najveća investicija u hrvatskom turizmu, koja svoja vrata otvara početkom iduće godine. U trećem intervjuu pročitajte što o sadašnjosti i budućnosti hrvatskog turizma, te posebno o održivosti u turizmu, ima za reći jedan od vodećih domaćih stručnjaka u toj domeni profesor Josip Mikulić s Ekonomskog fakulteta u Zagrebu.

Za dostignuća u protekloj godini Valamar i ValamArtisti su bili dobitnici i brojnih drugih nagrada i priznanja. Dva vrijedna priznanja stigla su u domeni održivosti - Hrvatski indeks održivosti (HRIO) nagradio je Valamar za izvrsnost u kategoriji upravljanje okolišem, dok je TZ Istarske županije Valamaru dodijelila Zelenu kozu, priznanje za postignuća u održivom turizmu. Poseban značaj imaju priznanja koja su rezultat ocjena gostiju pa je sjajna vijest da je čak 8 Valamarovih hotela i kampova uvršteno među 12 najpopularnijih u Hrvatskoj. I struka je lani prepoznala Valamar kao lidera u turizmu. U VIV-u saznajte koji su Valamarovi hoteli, kampovi, ali i zaposlenici, nagrađeni na više razina. Kraj 2024. godine, uoči blagdana, bio je vrlo dinamičan. Uz Dan izvrsnosti i Godišnje okupljanje, organiziran je tradicionalni Obiteljski dan – Valamar Family Day, s puno zabave za djecu zaposlenika koji su dan proveli na radnom mjestu svojih mama i tata. U ovom broju VIV-a donosimo i novosti s radionice Level UP! Valamar Service Excellence, na kojoj je još jedno inspirativno predavanje održao dugogodišnji Valamarov edukator i motivator Ron Kaufman.

Želimo vam ugodno čitanje!

Ivana Budin Arhanić, članica Uprave



IVANA BUDIN ARHANIĆ
Članica uprave

"Achievement is largely the product of steadily raising one's levels of aspiration and expectation."

— Jack Nicklaus

„Postignuće je uglavnom rezultat stalnog podizanja razine vlastitih težnji i očekivanja.”
- Jack Nicklaus

Izdvojeno



Valamar višestruko nagrađen za postignuća u održivom poslovanju

4



Osam Valamarovih hotela i kampova među 12 najpopularnijih u Hrvatskoj

6



Valamar povećava plaće 10-15%

12



Gastro-enološki spektakli u Spinnakeru obilježili kraj godine

37



Adventi u destinacijama Valamara

38

IMPRESSUM

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

FOTOGRAFIJE
Valamar arhiva

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

Uvodna riječ	2
TEMA BROJA.....	4
Valamar višestruko nagrađen za postignuća u održivom poslovanju	4
Osam Valamarovih hotela i kampova među 12 najpopularnijih u Hrvatskoj	6
[PLACES] by Valamar jedan od finalista prestižne europske nagrade Hotel Innovation Award 2024	7
Valamarovi hoteli među najboljima u Austriji	7
Domaća i međunarodna priznanja za kampove Valamara	8
Talenti iz Valamara oduševili na kulinarskim natjecanjima.....	10
Uspjeh na Danima hrvatskog turizma	11
PRVI S RAZLOGOM.....	12
Valamar povećava plaće 10-15%	12
Valamar i ove godine najpoželjniji poslodavac u turizmu .	13
Zaposlenicima isplaćene brojne nagrade	13
Obiteljski dan okupio zaposlenike i njihovu djecu	13
INTERVIJU BROJA	14
Vlado Miš: Izniman hotelijer i menadžer, profesionalac, cijenjeni kolega, ali i veliki zaljubljenik u svoj otok Rab	14
VIJESTI IZ VALAMARA.....	18
Valamar Diamant Hotel ugostio najbolje svjetske rukometaše	18
Ivica Kostelić najavio zimsku sezonu u Obertauernu	20
Događanja u Valamar Camping Istra 5* oduševljavaju goste i osvajaju nagrade	20
Ron Kaufman gostovao na „Level UP! Valamar Service Excellence“	21
Monika Zec dobitnica je državne nagrade za volontiranje	22
ESG strategija Valamara predstavljena na međunarodnoj konferenciji u Ljubljani	23
Studenti Fakulteta ekonomije i turizma Dr. Mijo Mirković posjetili Valamar	23
Intervju: Lea Sošić, voditeljica projekta Pical	24
DRUŠTVENA ODGOVORNOST	26
Druga sezona Valamarovog projekta „Valamar brine za marende fine“	28
Uređenje dvorišta škole u Baški	30
Darovi za mališane porečkih dječjih vrtića povodom Svetog Nikole	30
Maro World ugostio 667 mališana iz Dječjih vrtića Dubrovnik.....	30
Osmo izdanje Sport Festa.....	31
Valamarovi zaposlenici sudjelovali u humanitarnom biciklističkom izazovu za Vukovarske leptiriće	32
ODRŽIVOST U FOKUSU	34
Intervju s Josipom Mikulićem, profesorom na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu	34
GASTRO	37
Gastro-enološki spektakli u Spinnakeru obilježili kraj godine	37
IZ DESTINACIJA VALAMARA	38
Adventi u destinacijama Valamara	38
Otvoreno prvenstvo Poreča u veleslalomu.....	41
Razglednica iz destinacije: Obertauern, Austrija.....	42

Valamar višestruko nagrađen za postignuća u održivom poslovanju



HRIO nagrada za izvrsnost u kategoriji upravljanje okolišem

Valamar je dobitnik prestižne nagrade Hrvatskog indeksa održivosti (HRIO) za izvrsnost u kategoriji upravljanje okolišem. Ova nagrada prepoznaje posvećenost Valamara održivom razvoju, energetske učinkovitosti i očuvanju prirodnih resursa.

„Izuzetna nam je čast što je Hrvatski indeks održivosti prepoznao Valamarovu predanost održivom razvoju i očuvanju prirodnih resursa. Valamarova strategija poslovanja do 2026. godine temelji se na značajnim ulaganjima koja će stvoriti novu vrijednost za gospodarstvo, destinacije, zaposlenike, partnere i dioničare, vodeći brigu o



smanjenju ekološkog otiska kroz energetske učinkovitost, očuvanje bioraznolikosti i zaštitu Jadranskog mora. Suradnja s domaćim proizvođačima hrane i pića, zelena gradnja i ulaganja u solarnu energiju ostaju u fokusu i u narednom razdoblju“, izjavila je **Ivana Budin Arhanić**, članica Uprave Valamara.

Priznanje TZ-a Istarske županije za održivi turizam Zelena koza – Capra verde

Valamar je dobitnik priznanja Zelena koza – Capra verde koje Turistička zajednica Istarske županije dodjeljuje najboljem projektu, proizvodu ili aktivnosti na polju održivog turizma, za inovativna rješenja i najuspješnije prakse u izgradnji Istre kao održive turističke destinacije.

„Izuzetna nam je čast što je upravo Valamar dobitnik ovogodišnjeg priznanja za najbolji projekt na polju održivog turizma u kategoriji Zelena koza. Valamar doprinosi očuvanju prirodnih resursa, poboljšava kvalitetu života u destinacijama te ulaže u održiv turizam koji je dobar za sve – lokalnu zajednicu, djelatnike i goste. Ovo priznanje TZ-a Istarske županije ujedno je i potvrda sve veće važnosti promocije održivog turizma u Hrvatskoj, na čemu svi zajedno trebamo raditi“, izjavio je **Željko Kukurin**, predsjednik uprave Valamara.

THERE IS A PLACE FOR EVERYTHING WHEN EVERYTHING IS IN ITS PLACE.

Održivost i upravljanje okolišem u Valamaru

- Valamar je prva turistička kompanija u Hrvatskoj s održivim razvojem kao prioritetom poslovanja

- 100% električne energije u Valamaru dolazi iz obnovljivih izvora

- ISO certifikati za upravljanje okolišem i energijom u svim hotelima i kampovima

- Postignuto je smanjenje intenziteta emisija CO₂e za više od 72% po zauzetoj smještajnoj jedinici u odnosu na 2015.

- 32 fotonaponske elektrane na objektima
- cilj: 15% vlastite proizvodnje energije do 2026.

- U izgradnji i planiranju hotela, ljetovališta i kampova poseban naglasak stavlja se na održivost i očuvanje okoliša:

- Pical Resort 5*: najveća pojedinačna investicija u Hrvatskom turizmu, gradi se uz primjenu najviših standarda zelene gradnje i očuvanja prirodnih resursa (zeleni krovovi, solarni paneli i veliki fokus na unutarnje i vanjske zelene površine)

- Amicor Green Resort (Hvar): prvo eko ljetovalište u Hrvatskoj, zlatni DGNB predcertifikat za održivu gradnju samostojećih vila

- Partnerstvo s WWF Adrijom: isključene ugrožene vrste ribljih proizvoda iz ponude, podrška održivom ribarstvu kroz suradnju s Ribarskom zadrugom Komiža

- Akcija “Easy as one, two, tree”: zasadili smo 23.200 stabala u 3 godine, a brinemo o preko 80.000 stabala u destinacijama uz obalu Jadrana

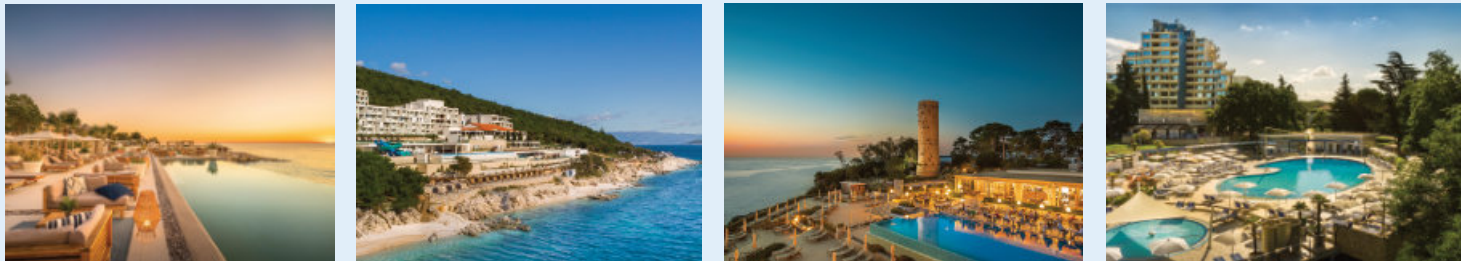
- Više od 50% otpada odvaja se i reciklira, u 2024. proizvedeno 150 tona komposta za hortikulturu

- 78% hrane i pića dobavlja se lokalno; suradnja sa 100+ obiteljskih gospodarstava



Osam Valamarovih hotela i kampova među 12 najpopularnijih u Hrvatskoj

Valamaru dodijeljene prestižne nagrade HolidayCheck Award 2025, temeljene na recenzijama gostiju najvećeg nezavisnog portala za putovanja na njemačkom govornom području



Osam Valamarovih objekata ove je godine osvojilo prestižnu nagradu **HolidayCheck Award 2025**. Ove nagrade temelje se isključivo na autentičnim recenzijama gostiju, čime potvrđuju visoku razinu zadovoljstva gostiju uslugom u Valamaru te dodatno učvršćuju poziciju Valamara kao lidera u turizmu.

Među 12 najpopularnijih hotela i kampova u Hrvatskoj, prema recenzijama gostiju na portalu HolidayCheck nalaze se 3 objekta iz Valamar Collection brenda - **Isabella Island Resort 4/5***, **Girandella Designed for Adults Hotel 4*** i **Marea Suites 5***. Na listi se nalaze i **Valamar Sanfior Hotel & Casa 4***, **Valamar Bellevue Resort 4***, **Valamar Parentino Hotel 4***, **Valamar Diamant Hotel 4*** te **Camping Brioni 2***.

„Ove su nagrade još jedno veliko priznanje za Valamar i potvrda kvalitete usluge koju pružamo gostima. Valamar je posvećen tome da svaki gost osjeti toplu dobrodošlicu i personalizirano iskustvo,



uz naglasak na održivost i autentičnost usluga koje pružamo. Kontinuirano unapređujemo proizvode, prateći želje gostiju i najnovije trendove na tržištu. Rezultat toga su zadovoljni gosti, od kojih je svaki treći gost povratnik, a nagrade poput HolidayCheck Award najbolji su dokaz uspjeha, kao i motivacija za daljnji razvoj“, izjavila je **Tea Pestotnik Prebeg**, direktorica sektora kvalitete i održivosti u Valamaru.

HolidayCheck je najveći nezavisni portal za putovanja na njemačkom govornom području, koji ove godine obilježava 20 godina postojanja. Više od **830 tisuća korisnika** ostavilo je protekle godine svoje mišljenje o hotelima diljem svijeta, čineći ovu nagradu posebno vrijednom jer se temelji isključivo na stvarnim iskustvima gostiju. Minimalni kriteriji za kvalifikaciju za nagradu HolidayCheck Award 2025 bili su najmanje 50 objavljenih recenzija te najmanje 90% preporuka.

[PLACES] by Valamar jedan od finalista prestižne europske nagrade Hotel Innovation Award 2024

Hotel Innovation Award prestižno je priznanje hotelima i hotelskim brendovima na području Europe, koji prednjače u inovativnim rješenjima, praksama i projektima, ove godine s fokusom na tehnologiju

Od 24. do 26. studenog 2024. u Beču se održavao **196+ forum Vienna** čija su ovogodišnja tema bile inovacije u tehnologiji, a vrhunac trodnevnog događanja bila je dodjela nagrada u području inovacija u hotelijerstvu **The Hotel Innovation Award 2024**. Ova se vrijedna godišnja nagrada dodjeljuje najboljim hotelima, projektima i praksama na europskoj razini, a na ovogodišnjem izdanju fokus je bio na digitalnim rješenjima i tehnologiji. Inovativni hotelski brend **[PLACES] by Valamar** jedan je od tri finalista i prepoznat je kao hotelski brend za istraživače novog doba koji žude za slobodom i dinamičnim odmorom. Suvremeni smještaj ističe se spojem modernog dizajna i ekoloških materijala, a gostima se nudi mogućnost upoznavanja destinacije na autentičan način. Valamarova digitalna rješenja te održive prakse implementirani u [PLACES] hotelima poboljšavaju iskustvo gostiju, unapređuju procese te omogućuju precizno praćenje preferencija gostiju, što dodatno poboljšava personalizaciju usluga.

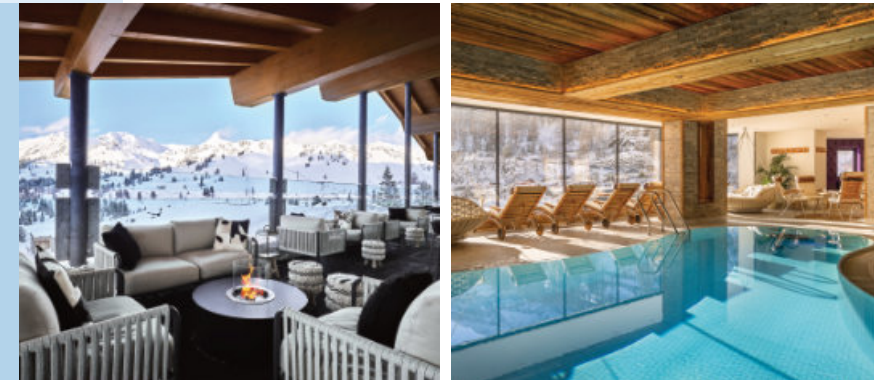
„Biti među tri finalista veliko je priznanje za Valamar i brend [PLACES] na europskoj razini. Kontinuiranim ulaganjem u istraživanje i razvoj, inovacije i ljude koji su pokretač kompanije, Valamar se pozicionirao i na domaćoj i na europskoj razini kao lider u industriji. Digitalizacija i uvođenje personaliziranih proizvoda rezultiraju visokim zadovoljstvom gostiju i djelatnika, te povećanjem operativne učinkovitosti i konkurentnosti“, izjavila je **Ivana Budin Arhanić**, članica Uprave Valamara.

[PLACES] by Valamar hoteli nalaze se na Hvaru i u Makarskoj, te u Obertauernu u Austriji.



Valamarovi hoteli među najboljima u Austriji

Austrijska platforma i časopis *Connoisseur Circle* uvrstio je *Kesselspitze Hotel & Chalet*, *Valamar Collection* i *[PLACES] Obertauern by Valamar* među najbolje zimske i planinske hotele za 2024. godinu



Posvećen luksuznom turizmu, *Connoisseur Circle* svake godine prepoznaje hotele, wellness centre i destinacije s najvišom razinom usluge, luksuza i nezaboravnih iskustava za goste. Ovaj vodeći časopis i platforma za visokokvalitetna putovanja u njemačkom govornom području koristi kombinaciju TrustYou ocjena gostiju, javnog glasanja i procjene stručne komisije kako bi osigurao objektivnost u ocjenjivanju. Riječ je o sustavu vrednovanja koji ističe najbolje hotele kao preporuku za goste koji traže iznimnu kvalitetu usluge i jedinstvena iskustva, pa su dva Valamarova hotela u alpskoj destinaciji zasluženo prepoznata kao vrhunska ponuda za zimski turizam.

[PLACES] Obertauern by Valamar idealan je za ljubitelje zimskih sportova, nudeći smještaj uz 100 kilometara skijaških staza, bogat zabavni program i jedinstvenu gastro ponudu. Luksuzni *Kesselspitze Hotel & Chalet*, *Valamar Collection Hotel 4S** pruža vrhunsku udobnost, wellness sadržaje i izravan pristup skijalištima, uz izvrsnu kulinarску ponudu.

„Izuzetno smo ponosni što su čak dva Valamarova hotela prepoznata kao jedni od najboljih u Austriji. Ova priznanja potvrđuju našu predanost u pružanju vrhunskog iskustva za sve goste, a Valamar Obertauern destinacija nastavlja biti vodeća na tržištu u pružanju visokokvalitetnog i autentičnog odmora u planinskom okruženju“, izjavio je **Željko Jurcan**, direktor destinacije Obertauern u Valamaru.

Domaća i međunarodna priznanja za kampove Valamara

Valamarovi kampovi ponovno su među najboljima u Hrvatskoj i Europi

Nagrade za inovativnost, autentičnost i održivost

Na Kongresu hrvatskog kampinga koji se krajem 2024. održao u Tuheljskim toplicama u organizaciji Kamping udruženja Hrvatske, **Camping Solaris 3*** osvojio je priznanje **INOVA CAMP 2024** za inovativan koncept održivosti i ekologije. Ovo priznanje dodijeljeno je za razvoj mobilne kućice koja je energetski učinkovita i gotovo u potpunosti razgrađiva, naglašavajući Valamarovu posvećenost održivom turizmu. **Valamar Camping Istra 5*** osvojio je INOVA CAMP 2024 za inovativan koncept prezentacije autohtone kulture i običaja za projekt „**Večer crvene Istre**“ koji spaja gastronomiju, kulturnu baštinu, storytelling i tradiciju.



Croatia's Best Campsite 2025

Osim toga, **11 Valamarovih kampova** dobilo je i posebno priznanje „Croatia's Best Campsite 2025“ koje Kamping udruženje Hrvatske dodjeljuje već tradicionalno svake godine.

- Valamar Camping Istra
- Valamar Camping Lanterna
- Valamar Camping Marina
- Valamar Camping Krk
- Valamar Camping Ježevac
- Valamar Camping Baška
- Valamar Camping Padova
- Valamar Camping San Marino
- Camping Orsera
- Camping Solaris
- Camping Bunculuka

Naj kamp Adria

Slovenski kamping web portal **Avtokampi.si** organizirao je izbor najboljih kampova u Hrvatskoj i Sloveniji – „**Naj kamp Adria**“, gdje je u kategoriji većih kampova u Istri nagrađen **Valamar Camping Lanterna 4***, a na Kvarneru **Valamar Camping Ježevac 4***. U kategoriji najboljih mobilnih kućica, priznanje je osvojio i **Valamar Camping Istra 5***.

ACSI proglasio Valamr Camping Krk 5* najboljim u Hrvatskoj

Valamar je u 2024. dobio i priznanje vodeće europske kamping organizacije **ACSI** koja je dodijelila **Valamar Camping Krk 5*** nagradu za najbolji kamp u Hrvatskoj, prema glasanju gostiju europskih kampova.

ADAC Superplatz 2025 za pet Valamarovih kampova

Pet Valamarovih kampova osvojilo je najvišu ocjenu **ADAC Superplatz 2025 - Valamar Camping Istra, Valamar Camping Lanterna, Valamar Camping Krk, Valamar Camping Ježevac i Valamar Camping Baška**.

ADAC Superplatz predstavlja najviše priznanje za kvalitetu koje ADAC, najveći njemački i europski automobilski klub s preko 18 milijuna članova, svake godine dodjeljuje najboljim europskim kampovima. Nagrade se dodjeljuju u suradnji s ADAC-ovom platformom PiNCAMP, vodećim web portalom za kampinganje.



Valamar u ANWB Top 2025

ANWB Top camping oznaka jedan je od najvažnijih pokazatelja visokokvalitetnih kampova diljem Europe, a dodjeljuje se kampovima koji su dosegli maksimalnih pet zvjezdica u ocjenjivanju ANWB-ovih inspektora te predstavlja garanciju vrhunske kvalitete. Čak četiri kampa Valamara svrstano je među **ANWB Top 2025 - Valamar Camping Istra, Valamar Camping Lanterna, Valamar Camping Krk te Valamar Camping Padova**.

„Ova priznanja dokaz su naše posvećenosti kontinuiranim ulaganjima u podizanje kvalitete, održivost i razvoj inovativnih sadržaja. Naši kampovi danas nude sadržaje za sve generacije, od luksuznog smještaja do ekoloških inicijativa poput oznake EU Ecolabel. Među najbitnijim aspektima je svakako i usluga, a za to najveće zasluge pripadaju našim vrijednim djelatnicima, kojima posebno zahvaljujem“, izjavio je **Bruno Radoš**, direktor operacija za kampove u Valamaru.





Talenti iz Valamara oduševili na kulinarским natjecanjima



Dora Bolkovac, slastičarka u Centralnoj kuhinji Valamara i Valfresco slastičar specijalist, nova je **državna prvakinja u slastičarstvu**. Na Državnom prvenstvu, koje je u sklopu Dana hrvatskog kulinarstva u studenom

održano u Dvorani Žatika u Poreču, najbolje su ocijenjeni deserti ove mlade ValamArtistice. Izradom ukupno 10 deserata, te torte i skulpture na temu „Četiri elementa: zrak, voda, vatra i zemlja“, Dora je oduševila suce. Na Danima hrvatskog kulinarstva u Poreču nagrađen je i **Filip Klanfar**, zaposlenik u porečkom hotelu Marea Suites, Valamar Collection, osvojivši srebrnu medalju u domaćem prvenstvu te dvije brončane medalje u internacionalnom dijelu natjecanja u kuharstvu.

Sandi Rusijan, kuhar iz restorana Spinnaker, osvojio je prvu nagradu na natjecanju za rižota koje se, u sklopu Tjedna talijanske kuhinje u svijetu, krajem 2024. godine održalo u Sisku. Kao pobjednik u konkurenciji devet sudionika iz renomiranih resto-

rana, Sandi je osvojio školovanje u Kul IN-u, programu Kulinarstvo ili Slastičarstvo, kao i školovanje u talijanskoj školi ALMA, u programu Like an Italian u trajanju od dva tjedna uz mogućnost stažiranja u Michelin restoranima.

Valamar je podržao i rad Hrvatskog kuharskog saveza, što će omogućiti dolazak **WORLD-CHEFS** sudaca, svjetski priznatih stručnjaka iz područja kuharstva, na domaća kulinarska natjecanja, u cilju promocije hrvatske gastronomije i razvoja domaćih talenata u kuharstvu i slastičarstvu.

Ova priznanja ponovno potvrđuju visoku kvalitetu Valamarovog F&B-a, koji već godinama okuplja vrhunske stručnjake te svojim zaposlenicima pruža priliku prezentirati i nadograđivati kulinarske vještine.



Uspjeh na Danima hrvatskog turizma



Na Danima hrvatskog turizma u Opatiji, 20. i 21. studenoga 2024., dodijeljene su zajedničke turističke nagrade Hrvatske turističke zajednice, Hrvatske gospodarske komore i Ministarstva turizma i sporta RH. **Vlado Miš**, dobitnik je **Nagrade za životno djelo**, dok je **Sandi Štrk**, dobitnik nagrade „Čovjek - ključ uspjeha“, kao turistički animator godine.

Vlado Miš, direktor destinacije Rab i savjetnik Uprave Imperial Riviere, s 43 godine karijere u turizmu, ostavio je neizbrisiv trag na razvoj Imperial Riviere i otoka Raba.

„Ova nagrada za mene predstavlja ve-

liko priznanje za sve godine rada i truda uloženi u razvoj turizma na otoku Rabu i unutar Imperial Riviere te u strukovnim turističkim udrugama. Ponosan sam na sve što smo postigli zajedno, ali posebno želim istaknuti doprinose mojih kolega-suradnika i svih zaposlenika. Njihova predanost i timski rad ključ su uspjeha koji danas zajednički slavimo“, izjavio je **Vlado Miš**.

Sandi Štrk, Maro Specijalist u hotelu Valamar Parentino, poznat je po izvrsnim rezultatima i pozitivnoj energiji kojom svakodnevno ostavlja pozitivan utisak na goste, koji se često poželevratiti u hotel i destinaciju.



Na Danima hrvatskog turizma, **Grad Poreč** osvojio je prestižnu titulu **Šampiona hrvatskog turizma za 2024. godinu**. Ova nagrada dodjeljuje se destinacijama koje se ističu izvrsnošću, inovativnošću i održivim pristupom razvoju. Poreč je još jednom dokazao svoju predvodničku ulogu zahvaljujući sinergiji tradicije, kvalitete i vizije budućeg razvoja, a Valamar s ponosom podržava njegov razvoj kao ključne destinacije.

500. Krčki sajam – Lovrečeva osvojio je nagradu za **Turistički događaj godine**. Ovo iznimno priznanje dodijeljeno je **Turističkoj zajednici Grada Krka i Gradu Krku**, prepoznajući njihovu izvrsnost u organizaciji jedinstvenih turističkih događaja koji valoriziraju kulturnu i povijesnu baštinu. Valamar, kao jedan od sponzora sajma Lovrečeva, ponosan je što svojim doprinosom podržava ovakve manifestacije koje dodatno obogaćuju turističku ponudu i jačaju identitet lokalnih zajednica.

Valamar povećava plaće 10-15%



Valamar i ove godine nastavlja sa značajnim ulaganjima u zaposlenike te u dogovoru sa socijalnim partnerima od 1. svibnja 2025. godine povećava osnovnu plaću za djelatnike u hotelima, ljetovalištima i kampovima. **Plaće u Valamaru će rasti u rasponu od 10 do 15 posto i to kroz podizanje osnovice na plaću od minimalno 10 posto te dodatno kroz povećanje koeficijenata.** Rastu i primanja za stručne pozicije pa će kuharima, konobarima, recepcionarima i nizu drugih pozicija u hotelima, kampovima i ljetovalištima u vrhu sezone primanja iznositi od **1.500 do 2.000 neto**. Sobarice, pomoćni kuhari, pomoćni konobari, kuhinjski radnici, serviri i ostala radna mjesta primat će u vrhu sezone između **1.000 i 1.400 eura neto**. Valamar će ove sezone zapošljavati čak 8500 djelatnika.



„U Valamaru smo svjesni da su za naš uspjeh najzaslužniji naši zaposlenici. Nedavno priznanje za najpoželjnijeg poslodavca u turizmu te rastuće zadovoljstvo zaposlenika pokazuju da idemo u dobrom smjeru. Podižemo plaće, brinemo o zaposlenicima, brinemo i o zajednicama u kojima djelujemo te snažno potičemo život u destinacijama. Želimo da zaposlenici znaju da su nam važni. Iz godine u godinu uspješno popunjavamo sve pozicije, a ove godine otvaramo i Arba Resort na otoku Rabu s novih 230 radnih mjesta od čega čak 60 na neodređeno vrijeme.“

Ines Damjanić, potpredsjednica za ljudske potencijale u Valamaru

Valamar i ove godine najpoželjniji poslodavac u turizmu

Valamar je ponovno proglašen najpoželjnijim poslodavcem u turizmu i ugostiteljstvu te je već osmu godinu zaredom jedina turistička kompanija na listi 20 najpoželjnijih hrvatskih poslodavaca - pokazalo je to jubilarno, dvadeseto po redu, istraživanje o poslodavcima prvog izbora koje tradicionalno provodi Alma Career Croatia koja upravlja portalom MojPosao. U istraživanju provedenom tijekom 2024. godine sudjelovalo je više od 34.000 ispitanika.

Zaposlenicima isplaćene brojne nagrade

Nakon još jedne uspješne godine, kako bi zahvalio zaposlenicima na predanom radu i doprinosu, Valamar je, u dogovoru sa socijalnim partnerima, u prosincu 2024. isplatio niz nagrada. Zaposleni tijekom cijele godine dobili su 13. plaću i božićnicu u ukupnom neto iznosu od 1.000 eura, a stalnim sezoncima i sezoncima isplaćene su božićnice u iznosu od 70 do 200 eura, ovisno o duljini trajanja radnog odnosa.

Valamar je zaposlenicima osigurao i dodatne nagrade – dar za djecu u iznosu od 140 eura po djetetu te Valfresco Direkt bonove u vrijednosti od 133 eura. Dugogodišnji vjerni zaposlenici dobili su jubilarne nagrade u skladu s godinama rada u kompaniji, a dodatno su nagrađeni i najbolji zaposlenici i timovi u 2024. godini - Hrvatskom turističkom karticom u iznosu do 350 eura.

Obiteljski dan okupio zaposlenike i njihovu djecu

U Valamaru je održan **Obiteljski dan – Valamar Family Day**, događaj koji u danu ispunjenom zabavnim i edukativnim aktivnostima okuplja djecu zaposlenika na radnom mjestu njihovih roditelja. Na tradicionalnom druženju, u Upravnoj zgradi Valamara u Buićima, **više od 200 mališana** je kroz igru i učenje provelo radni dan sa svojim mamama i tatama, a bogat i zanimljiv program organiziran je i u drugim Valamarovim destinacijama.

U veselom ozračju, uz razne kreativne i edukativne radionice, djeca su na zabavan način učila kako postati znanstvenici, pripremala kolače i izrađivala origami, te imala priliku pobliže upoznati morski svijet i ljepote Jadranskog mora. Najveseliji dio dana bio je dolazak poznatog račića Mara, Valamarove maskote, koji je djeci podijelio prigodne poklone i s njima se fotografirao.



Vlado Miš: Izniman hotelijer i menadžer, profesionalac, cijenjeni kolega, ali i veliki zaljubljenik u svoj otok Rab

Vlado Miš nedavno je s novinarkom Novog lista razgovarao o svemu onome što je obilježilo njegov izniman profesionalni i životni put, ali i tome što ga veseli, kolika mu je u svemu potpora obitelj te kako vidi Rab kao destinaciju u budućnosti. Najupečatljivije dijelove intervjuja prenosimo u nastavku.



“

U tijeku je jedna od najvećih investicija u hrvatskom turizmu, u projekt Arba Resort, Valamar Collection na Suhoj Punt, u čiju se prvu fazu ulaže 54 milijuna eura, što će doprinijeti repozicioniranju Raba prema premium turizmu

Izniman hotelijer i menadžer, profesionalac, cijenjeni kolega, ali i veliki zaljubljenik u svoj otok Rab... Ovo je samo mali dio onoga što se može reći za Vladu Miša, dugogodišnjeg čelnog čovjeka Imperial Riviere, dobitnika Nagrade za životno djelo na ovogodišnjim Danima hrvatskog turizma.

Svojim profesionalnim radom i vodstvom, Vlado Miš obilježio je veliki dio povijesti najveće rapske kompanije i jedne od najvećih na Jadranu. Imperial je proveo kroz vrlo teško razdoblje. Upravljanje je preuzeo kada je kompanija bila u predstečajnom stanju, a pod njegovim je vodstvom konsolidirana i osnažena, a u konačnici i privatizirana.

„Pored priznanja za menadžera godine za 2010. godinu, to povjerenje novih vlasnika Imperiala da nastavim voditi poduzeće mi je bilo najveće priznanje za dotadašnji rad“, kazao je ovaj cijenjeni hotelijer koji je, uz ostalo, dobitnik nagrade za menadžera godine Udruženja menadžera CROMA, dugogodišnji član radnih tijela udruga u turizmu, i to Udruženja poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske (UPUHH), Hrvatske udruge turizma (HUT), Turističkih zajednica Kvarnera i grada Raba, a s ponosom ističe i kako je sudjelovao u ponovnom pokretanju manifestacije Rapska fjera te osnivanju nadaleko poznatih Rapskih samostrelčara.

■ Za početak, nekoliko riječi o vama, kad ste rođeni, gdje ste polazili osnovnu i srednju školu, fakultet?

Rođen sam u radničkoj i težačkoj obitelji, na najljepšem »školju na svitu«, prije 67 godina. Kao i većina rapskih hotelijera srednju školu i fakultet pohađao sam u Opatiji, a uz rad sam imao dobar kontinuitet dodatnih edukacija i stjecanja novih znanja, što je danas, posebno za menadžersku karijeru, jako važno.

■ Vaši prvi koraci bavljenja turizmom? Gdje ste počeli?

Sebe smatram pravim »imperialovcem« jer sam cijeli 43-godišnji radni vijek proveo u Imperialu. To je moj drugi dom, druga obitelj. Samo ja, moja obitelj, bliži suradnici i bliži prijatelji znamo što meni znači Imperial.

Počeo sam kao srednjoškolac na praksi u korporativnim službama, a ozbiljniji početak bio je

kao sezonski pomoćni receptor i nosač kofera u hotelu Eva, odmah po njegovom otvaranju 1978. godine. Eto, danas moja karijera simbolično završava s istim hotelom, koji rekonstrukcijom postaje Arba Resort 4*, Valamar Collection.

■ Što je tada turizam značio za otok Rab? Koliki dio stanovnika je ustvari radio u turizmu?

Turizam je bio i ostao, i još dugo će biti glavni pokretač razvoja otoka i temeljni motiv za životnu egzistenciju otočana, iako nam demografska tranzicija zadnjih desetak godina ima negativni predznak.

Do kasnih 80-ih, pored Imperiala je postojalo građevinsko poduzeće, zatim stolarsko i metaloprerađivačko, a neko vrijeme djelovala je i organizirana poljoprivreda, tako da je gospodarska struktura bila povoljnija nego danas.

Kadrovska politika u socijalističkim poduzećima, posebno na otocima, uključivši i Imperial, bila je usmjerena prema većem broju stalno zaposlenih, na uštrb rezultata poslovanja. Da nije bilo tako, danas bi puno manje ljudi živjelo na otoku, s obzirom na to da tada još nije bilo veće apartmanizacije, pa je dodatnih prihoda od turizma bilo manje.

■ U kojoj je fazi danas destinacija Rab unutar Imperial Riviere? Koliko kapaciteta sveukupno imate i u kojim kategorijama? Koje su investicije u tijeku i u planu?

Imperial Riviera od kraja 2016. godine posluje u okviru vodeće hrvatske turističke kompanije Valamar Riviere, a osim na Rabu još i u destinaciji Makarska, Dubrovnik i Poreč. U sastavu je 10 hotela, dva turistička naselja i dva kampa, s gotovo 4.500 smještajnih jedinica, od toga 2.700 na Rabu.

Korona je usporila dinamiku investicija, ali ih nije zaustavila, tako da je od privatizacije do 2023. godine u portfelj investirano 107 milijuna eura, a u akvizicije 120 milijuna eura. U tijeku je jedna od najvećih investicija u hrvatskom turizmu, u projekt Arba Resort, Valamar Collection na Suhoj Punt, u čiju se prvu fazu ulaže 54

milijuna eura, što će doprinijeti repozicioniranju Raba prema premium turizmu.

Otvorenje se planira početkom turističke sezone 2025. Do 2026. godine planira se uložiti 141 milijun eura u sve naše destinacije. Iduće godine očekujemo donošenje prostorno-planske dokumentacije i UPU-a u Loparu, koji će omogućiti značajnije investicije u naše objekte u toj destinaciji, a projekti su već u pripremi.

■ Na čemu će Rab u budućnosti trebati poraditi?

Premalo je prostora da bi se sve istaklo, ali po meni je najvažnije pitanje kako osigurati što bolje uvjete za ostanak mladih na otoku, počevši od stvaranja mogućnosti zapošljavanja, preko dovoljnog broja mjesta u vrtićima, zadržavanja barem ove razine zdravstvene skrbi, pa nadalje.

S obzirom na veliki broj turista, Rabu nedostaje uređenih plaža. Nisam za betonizaciju obale, ali sam za jedno primjereno, što prirodnije uređenje određenih lokaliteta za potrebe kupaca. Nepristupačne kamene grote, šetnice, brojne nakaradne rive i muliči, te betonske improvizacije ne možemo smatrati plažama koje danas turisti očekuju i traže.

Nekada nepoznata planinska sela, a danas poznata europska skijališta, također je bilo potrebno izgraditi i prilagoditi potrebama skijaša. Samo ulaganje u smještaj i sadržaje ne može biti dovoljan motiv dolaska turista ako nema uređenih plaža.

Primjer za to je hotel Padova za kojim je, nakon nedavne izgradnje plaže ispred hotela, potražnja povećana za 20 – 30 posto, a cijene okolnih privatnih apartmana povećale za više od 50 posto. Potrebni su nam i domaći OPG-ovi s autohtonim proizvodima, kojih nedostaje, i koje treba još jače poticati.

Nedostaje cjelogodišnjih zabavnih sadržaja, posebno za mlade, iako se otočke lokalne samouprave i turističke zajednice uspješno trude da za Advent i povremeno u sezoni, prigodnim programima zabave mještane i goste.

Potrebno je još više poticati lokalne linije brodicama, u cilju rasterećenja starogradske jezgre od auta u sezoni. Grad Rab je to uspješno nedavno počeo raditi. Isto tako, Rabljani još uvijek malo koriste alternativne izvore energije, iako su uvjeti za to odlični, pa bi i to trebalo još jače poticati.



“ Novi Arba Resort, Valamar Collection i planirane investicije u Loparu podići će kvalitetu turizma na Rabu na jednu novu dimenziju i generirati benefite za sve otočane

■ Što vam znači Nagrada za životno djelo te koliko vam je, u doista impresivnoj karijeri, pomogla potpora obitelji?

Samo saznanje da dosadašnji trud i odricanja nisu bili uzalud i da je to iz više struktura prepoznato, daje jedan lijep osjećaj. Nagrada za životno djelo je jako rijetka, a za mene njenu vrijednost uveličava činjenica što je priznanje inicirala struka.

U ovo priznanje ugrađen je doprinos svih nekadašnjih i sadašnjih zaposlenika, kolega i poslovnih suradnika, s kojima sam radio i surađivao. Bilo je dosta odricanja i propuštenih lijepih trenutaka i nije mi žao.

Žalim samo što sam proveo jako malo vremena s djecom kada su bila mala, jer sam tada kao direktor objekata morao raditi dvokratno bez puno slobodnih dana. To je moje najveće odricanje koje je neprocjenjivo, uz veliko razumijevanje i potporu moje supruge.

**VLADO MIŠ
NA SKORO ZA-
BORAVLJENOM
STAROM RAPSKOM
DIJALEKTU VEĆ
GODINAMA PIŠE
PJESME**

■ Ljubav prema rodnom otoku provlači se kroz čitav poslovni i privatni život Vlade Miša.

Tako nam je otkrio i još jedan detalj koji ga veže uz rodni kraj.

Neki događaji iz mog dinamičnog radnog vijeka su mi inspiracija, te ih pretačem u moje pjesme koje pišem o ljudima, zapažanjima i događanjima, djetinjstvu, na skoro zaboravljenom starom rapskom dijalektu, otkrio je Vlado Miš, dodajući kako pjesme piše već duže vrijeme uz prekide.

Krajem prošle godine, prvi je put s četiri pjesme sudjelovao na susretu čakavskih pjesnika „Ča vrh Arbe“, a u pripremi je i jedna knjiga.



Intervju preuzet iz izdanja Novog lista (12/2024),
autorica: Alenka Juričić Bukarica

**VEĆ OVE
GODINE
POTREBA JE ZA 230
NOVIH RADNIH MJESTA U
NOVOM ARBA RESORTU I
ZA VEĆINU ŽELIMO DA SU
LOKALNI
ZAPOSLENICI S
RABA**



Pročitajte pjesmu Vlade Miša koju je na rapskom dijalektu napisao povodom odlaska u mirovinu nakon impresivne karijere duge 43 godine.

ADIO

DOKLIN KOLURI ZMORAC MINJAJU,
BROD ZIBA I JIDRA NAPINJAJU,

MORA FRIŠKINJU VONJAN, TUGU SAKRIVAN,
SPOMENI KALADOM NA BOKUNI TORNIVAN.

BIŽIJU DANI, URE ŽVELJTO KURE,
JUŠTO SIČANJA MAGLIVAJU I ŠTURE.

ŽALI MUKA KA VA MORŠI ME STEGLE,
MOJ PUT KRIŽA ČA JE FINIL I GODINE UPREGLE.

ZA PASALE NEVERE NIKI NE HAJE OBADIVAT,
KADA SE KUNTRA VITRA TRIBALO VOGAT.

NA RUKE, BEZ BOTUNOV I ARTI ZA NAVIGAT
NI LAKO BILO BURDIŽAT, ANKORE DIZAT I KALIVAT.

JUŠTO DOBRO SU POVIDALI NAŠI STARI
MARINJER DA SE PO FORTUNI KALI.

DANAS JE LAGLJE MORE ŠUMPREŠAT,
BEZ MUKE SE MORE AKOŠTAT,

NI POTRIBA MANDIRI KALAFATAT,
MANJE SE ČUJE ŠKRIPAT.

A ČA MI TO VRIDI KADA SE MORAN SKRCAT,
TRIBAN KALMAT, NE MOREN SE VIŠE SFORCAT.

NEĆU LUMIN JOŠ NAGORIT DAT,
MA VRIME JE NA SUHO SE DRICAT.

ŠKINA I KOSTI NABOTILE, KA ŠKERM I STRUŽU,
KONOPI SE VA RUKAMIN ZAGROPIVAJU I HUŽU.

SOL ME ZLAMPILA I NAGRIZLA, VOLJA KALALA,
LICE NAGRIŠPALO, KOŽA BROJ VEČA VANCALA.

GLAVA SE NAPOL SUKLA, NA TIMENICI LIŠALO,
OD SPRIDA I ZADA SVE OBISILO I MOLALO.

NI MI ŽAL ČA SAN POSURIL I NAPOL OCIDIL,
NEGO ČA KUMPANJAT ZVAMIN SAN ZGUBIL.

ADIO MARINJERI, ADIO KUMPANJI, NAŠI I TUJI,
ČUVAJTE BROD I TENDITE DA NIMA KORISTI BEZ ŽULJI.

BANDERU BRODA ŠALDO IMPLJO DRŽITE,
PO PORTIMAN, SKURAJON SVIMA POKAŽITE.

MRVU DUŠE ŠPARAJTE ZA DRUGE, KADA IN ZATRIBA,
NA MORU OLI KRAJU TO SVAKOMU DOJDE POTRIBA.

GRUBA RIČ ODZVANJA KA ŠLJUN VA HRIDI
A LIPA MALO KOŠTAJE A PUNO VRIDI

NI FORTUNE NI VALI NE TRIBA SE BOJAT,
UZ PUNA JIDRA GALEBI ČE VAN PUT POKAZAT.

PAR BESEDI ZA SRIĆU POD PROVU SAN STAVIL,
UZ LIBAR OD PISAM ZA DOTU VAN OSTAVIL.

VA KUNEŠTRU ŽIVOTA ČU VAS SPRAVIT,
KANATU OD ŠOCIJE NAŠE DUGO ŽALIT.

SPOMENIMA ČU DUŠU TEPLIT, NA PUČINU OKO HITIT,
ZMOGA RAPSKOG ŽALA NA VAS SE ŠEMPRE SITIT.

ADIO...



doklin - dok; koluri – boje;
zmorac - prema kopnu;

friškinja - mirisi mora; spomeni - uspomene;
kalada – zalazak sunca; bokuni – komadi; tornivan - vraćam;

žveljto - ubrzano; kure - prolaze, ističu;
štura - nestaju, izmiču;

morša - škripac za stezanje;

ne haje obadivat - ne mari se obazirati;
vogat - voziti na vesla;

botuni - dugmad; arti-alati; burdižat - ploviti protiv vjetra;
ankora – sidro; kalivat – spuštati;

marinjer – mornar;
kali-dobija čvrstoću i otpornost;

laglje – lakše; šumprešat – peglati;
akoštat - pristati uz obalu;

mandiri - oplata broda;
kalafatat - učiniti brod nepropusnim smolom i kučinom;

skrcat - iskrcati se; kalmat - umiriti se;
sforcat - napregnuti svu snagu;

lumin - svijeća za pokojnika;
dricat - maknuti se;

škermi - rukohvati za vesla;
zagropivaju - zauzlaju; hužu - klišu se;

zlampila – izmučila;
vancala - narasla, postala veća;

lišalo – oćelavilo;
sprida - od sprijeda; zada - iza, otraga;

tuji – strani;
tendite – zapamtite;

bandera – zastava; šaldo – čvrsto;
impijo – uspravno; skurajon-hrabro;

šijun - olujni vjetar;
koštaje – košta; vridi-vrijedi;

dota - miraz, doprinos pri udaji;

kanata - kraj; šocija – druženje, ekipa;

šempre – često; sitit - sjetiti se

Valamar Diamant Hotel ugostio najbolje svjetske rukometaše



Svjetsko prvenstvo u rukometu održavalo se od 14. siječnja do 2. veljače 2025. u Hrvatskoj, Danskoj i Norveškoj, a Poreč je, kao jedan od gradova domaćina, ugostio atraktivnu Grupu C te je bio domaćin President Cupu, natjecanju za plasman od 25. do 32. mjesta.

Rukometaši su bili smješteni u Valamar Diamant Hotelu, a novinari portala istarski.hr saznali su kako se hotel pripremio za najbolje svjetske rukometaše i kakvi su dojmovi rukometaša. Cijelu reportažu pročitajte u nastavku

Istražili smo gdje spavaju i što jedu rukometaši u Poreču: Karabatića oduševila hrana u Valamaru

Kako izgledaju pripreme sportaša za velika sportska natjecanja? U kakvim hotelima odsjedaju ponajbolji rukometaši današnjice? U koliko je sati ručak, imaju li igrači neke posebne zahtjeve oko menija ili osobnog treninga?

Odgovore na ova pitanja, ali i mnoga druga, potražili smo u Valamar Diamant Hotelu u Poreču gdje borave brojni vrhunski rukometaši, među kojima su bili i Francuzi, aktualni svjetski doprvaci.

Naime, kao što znamo, ovih se dana u Hrvatskoj, Danskoj i Norveškoj održava Svjetsko prvenstvo u rukometu. Gradovi domaćini su, uz Poreč, Zagreb i Varaždin te danski Herning i norveški Bærum, a u istarskom su dragulju u prvom krugu snage odmjerile reprezentacije Francuske, Austrije, Katara i Kuvajta. Kako je počela druga faza turnira, tako je došlo i do "seobe narode" pa su u porečki hotel uselile reprezentacije koje se natječu u President Cupu, natjecanju četvrtoplasiranih ekipa po skupinama iz prvog kruga. To su: SAD, Japan, Poljska, Gvineja, Alžir, Bahrein, Kuba te Kuvajt.

U razgovoru s Matijom Boškovićem, direktorom Valamar Diamant Hotela, saznali smo kako zapravo izgleda život u hotelu kada u njemu borave vrhunski svjetski rukometaši.

Za početak, važno je istaknuti da ovo nije prvi dodir Valamara s jednim od najpopularnijih sportova današnjice. Najveća hrvatska turistička kompanija već dugi niz godina surađuje s Hrvatskim rukometnim savezom (HRS) pa su tako u Valamaru održane pripreme za juniorske, kadetske, seniorske i ženske rukometne reprezentacije, kao i završnice za seniorski Kup hrvatske, s time da su i redovito

posjećena destinacija za različite seminare rukometnih trenera.

U prosjeku, tijekom završnica u Valamarovim hotelima boravi između 300 i 400 osoba po događaju, no svjetsko prvenstvo je, dakako, jedna potpuno drugačija priča.

„Pripreme u Valamar Diamant Hotelu započele su čim je potvrđeno domaćinstvo događaja. Svaka reprezentacija imala je personaliziran pristup, koji uključuje prilagođene jelovnike, rasporede treninga i organizaciju slobodnog vremena. Restoran nudi prilagođenu prehranu za sportaše, uključujući posebne jelovnike i fleksibilna vremena obroka prema rasporedima treninga i natjecanja. Neki od posebnih zahtjeva reprezentacija su već standardi koji se redovito primjenjuju, a za svjetsko prvenstvo dogovoreni su i tzv. snackovi ili posebni obroci, kao i prilagođena individualizirana vremena obroka“, ističe Bošković.

Valamar Diamant Hotel je odabran iz nekoliko razloga, od kojih je glavni svakako vrhunska sportska infrastruktura koja zadovoljava potrebe profesionalnih sportaša. Naime, rukometaši za treniranje i pripreme koriste obližnju dvoranu Žatika, kao i hotelsku polivalentnu sportsku dvoranu prilagođenu raznim dvoranskim sportovima, uključujući hrvanje, judo, futsal, mačevanje. Potonja je izravno povezana sa smještajem odnosno sobama, tako da nije potrebno izlaziti iz hotela, što je također ključna prednost jer pruža sportašima brz i jednostavan pristup treninzima i utakmicama.

Naravno, tu su i dodatni hotelski sadržaji, poput vrhunski opremljenog fitness centra i wellnessa, fizio-centra za medicinsku podršku sportašima, unutarnjeg plivačkog bazena, teniskog i padel terena te dvorana za sastanke.

„Hotel je otvoren cijele godine i ima kapacitete za smještaj velikog broja sudionika i delegacija, tako da su međunarodni sportski timovi i klubovi redoviti gosti Valamar Diamant Hotela. Restoran, odnosno kuhinja u hotelu, također su standardno i redovito spremni za prilagodbu jela sportašima. Standardni jelovnici često su usklađeni i sa sportskim prehrambenim potrebama, a uvijek je moguća individualizacija obroka“, navodi Bošković.

U fokusu je naravno i hrana koja je važan faktor treninga svih sportaša, pa time i rukometaša. Restoran u Valamar Diamant Hotelu standardno nudi nutritivno uravnotežene i kvalitetne obroke, kao i mogućnost pripreme obroka prema specifičnim potrebama gostiju, među ostalim i zbog toga što tamo redovito borave sportaši.

Kad smo se već zaputili u Poreč željeli smo odmah, na licu mjesta, doznati što o smještaju kažu i sami gosti, odnosno igrači?

Kapetan francuske reprezentacije, Luka Karabatić, je već bio u Valamar Diamant Hotelu prije pet godina, za vrijeme Europskog rukometnog prvenstva, stoga se jako razveselio kada je saznao da se ponovno vraća u dobro znanu bazu.

„Bio sam jako sretan kada sam saznao da smo opet tu, jer sam znao da nas očekuje super smještaj. Hotel je top, ima sve što igrač može poželjeti. Dvorana je odmah tu, hrana je odlična, ne možeš pitati za bolje uvjete“, istaknuo je Karabatić.

Regionalna rukometna legenda, Veselin Vujović, u Poreču je već dobro znano lice jer je u dvorani Žatika igrao i s RK Zagreb i RK Nexse. Ovoga se puta vratio kao izbornik Katra i ponovno ima samo riječi hvala, što za grad, tako i za smještaj.

„Poreč znam već jako dugo, često sam tu, i imam jako puno prijatelja. Stvarno je privilegija živjeti u ovom gradu i drago mi je da sam opet dobio priliku ga posjetiti. Smještaj isto dobro poznam, to je stari, provjereni hotel gdje je usluga i hrana na vrhunskom nivou“, rekao je Vujović.

Grupna faza natjecanja i President Cup (utakmice za plasman od 25. do 32. mjesta) održavali se u Poreču od 12. do 29. siječnja, tako da je u to vrijeme istarski grad bio jedan od epicentara svjetskog rukometa. No, to nije jedini hotel koji je bio popunjen za potrebe turnira, jer je u Valamar Riviera Hotelu, koji je otvoren isključivo za

potrebe Svjetskog rukometnog prvenstva, bila smještena delegacija Međunarodne rukometne federacije. Silvijo Njirić, direktor Svjetskog rukometnog prvenstva 2025. i direktor marketinga HRS-a, kazao je da njihova suradnja s Valamarom dugogodišnja i da može biti primjer mnogima. Kako je rekao, ona nije samo komercijalna, nego i promotivna.

„Uvjereni smo da mnogi sportaši ne samo iz Hrvatske, nego i iz svijeta, biraju Valamar hotele upravo zato jer znaju da tu borave hrvatske rukometašice i rukometaši te pritom imaju najbolje moguće uvjete za trening i natjecanja. Valamar, ali i grad Poreč, s pravom se mogu pohvaliti da vjerojatno ni u jednom drugom gradu u Hrvatskoj naše reprezentacije u posljednjih desetak godina nisu igrale toliko puta kao ovdje. Ono što posebno treba istaknuti jeste činjenica da Valamar izuzetnu pozornost poklanja djeci i mladima, i to je jedan od razloga zašto već godinama tu organiziramo jedinstvenu manifestaciju u Hrvatskoj pod nazivom Festival rukometa, kao i završnice mladih dobnih skupina koje okupljanju nekoliko tisuća rukometašica i rukometaša. Ukratko, jako smo ponosni što imamo takvog partnera“, kazao je Njirić.



I novinari HRT centra Pula za emisiju turizam. hrt s poljskim su reprezentativcima razgovarali o smještaju u Valamar Diamant hotelu. Maciej Gebala istaknuo je kako je hotel izvrstan, a posebno je pohvalio hranu koja je, kako kaže, odlična, što mu je, kao sportašu, od iznimne važnosti. I Kamil Syprzak oduševljen je hotelom. Posebno mu se sviđa što su smješteni blizu mora pa nakon treninga mogu uživati u šetnji.





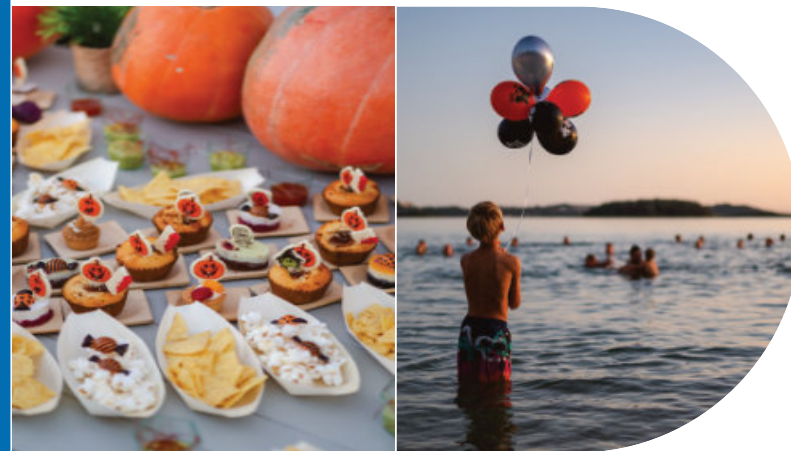
Ivica Kostelić najavio zimsku sezonu u Obertauernu

Turistička zajednica Obertauerna u studenom je na Sljemenu najavila zimsku sezonu, zajedno s poznatim hrvatskim skijašem **Ivicom Kostelićem**, velikim zaljubljenikom u ovo najsnežnije austrijsko skijalište. Na brunchu za novinare i medije okupljeni su dobili ekskluzivan uvid u ovogodišnju skijašku sezonu, uz najavu novog filma Ivica Kostelića, **FREEDOM**, koji je sniman upravo u Obertauernu.

Valamar je u Obertauernu prisutan od 2018. godine, s tri hotela koja svojim raznolikim sadržajima privlače zaljubljenike u zimske sportove, obiteljsku zabavu, ali i one koji preferiraju opuštanje i uživanje u prirodi. Uz **Kesselspitze Hotel & Chalet, Valamar Collection 4S*** i **Valamar Obertauern Hotel 4***, u prosincu 2023. otvoren je i inovativni **[PLACES] Obertauern by Valamar**.

„Zahvaljujući Turističkoj zajednici Obertauerna destinacija je uvijek puna aktivnosti i događanja, što je dodatan poticaj za dolazak, kao i jamstvo snježnog pokrivača od studenog do početka svibnja“, izjavila je **Petra Kovačević**, voditeljica marketinga u Valamaru za Alpine i DACH tržište. Valamar već dugi niz godina uspješno surađuje s Turističkom zajednicom Obertauerna, zajednički stvarajući idealnu ponudu za nezaboravan zimski odmor. **[PLACES] Obertauern by Valamar** otvorio je svoja vrata već u studenom, prateći službeni početak sezone u destinaciji, dok su Kesselspitze Hotel & Chalet, Valamar Collection i Valamar Obertauern Hotel dočekali prve goste u prosincu. Ljubitelji skijanja i snijega uživat će u zimskim radostima u Valamar hotelima do kraja travnja, kada službeno završava sezona.

Događanja u Valamar Camping Istra 5* oduševljavaju goste i osvajaju nagrade



Na ovogodišnjem izdanju Kongresa hrvatskog kampinga, koji se u studenom održao u Tuheljskim toplicama u organizaciji Kamping udruženja Hrvatske, **Valamar Camping Istra 5*** osvojio je **INOVA CAMP 2024** za inovativan koncept prezentacije autohtone kulture i običaja za projekt „Večer crvene Istre“ koji spaja gastronomiju, kulturnu baštinu, storytelling i tradiciju. Ponuda ovog jedinstvenog događaja uključivala je promotivni riblji ili mesni jelovnik, u čijoj se pripremi posebna pozornost pridavala isticanju onog najboljeg od lokalnih namirnica i tradicionalnih recepata. Istoga je dana i za najmlađe goste održana predstava „Mitske priče profesora Epuloniusa“. Cilj ovih događaja bio je gostima približiti istarsku baštinu i gastronomsku ponudu te im pružiti autentično iskustvo koje će dugo pamtili.

Valamar Camping Istra 5* tijekom cijele godine organizira posebne događaje kojima potvrđuje predanost stvaranju vrhunskog doživljaja za goste. Nedavno je, tako, održan i nezaboravan Halloween party, koji je uključivao noćno kupanje uz tematske dekoracije i bogatu zakusku. Također, i ove je godine organizirano tradicionalno novogodišnje kupanje. Točno u podne prvog dana 2025. godine na Maro Family plaži okupilo se sedamdesetak kupaca svih uzrasta, a najmlađa je kupatica imala tek dvije godine. Slavljeničku su atmosferu upotpunili prigodna zakuska i glazbeni program. Uspjeh ovih događaja rezultat je iznimnog timskog rada ValamArtista, koji su zajedničkim trudom omogućili posjetiteljima ovih događaja jedinstven i poseban doživljaj.

note Speech



Ron Kaufman gostovao na „Level UP! Valamar Service Excellence“



Reakcije sudionika potvrđuju da je gostovanje Rona Kaufmana bilo inspirativno i motivirajuće

U studenom 2024. je u Valamar Diamant Hotelu održan dvodnevni događaj „**Level UP! Valamar Service Excellence**“, koji je okupio **više od 500 zaposlenika** s ciljem unapređenja uslužnih standarda. Poseban gost događaja bio je **Ron Kaufman**, svjetski priznati stručnjak za izvrsnost usluge.

U inspirativnom i dinamičnom izlaganju Ron Kaufman podijelio je vrijedne uvide i praktične savjete o važnosti kontinuiranog podizanja razine usluge. Sudionici su imali jedinstvenu priliku čuti globalne primjere najbolje prakse i strategije koje vode do dugoročnog uspjeha

u poslovanju.

Reakcije sudionika potvrđuju da je gostovanje Rona Kaufmana bilo inspirativno i motivirajuće. Njegova energija i iskustvo inspirirali su timove da nastave kontinuirano raditi na podizanju standarda i implementaciji novih praksi.

Događaj je nastavljen interaktivnom dvodnevnom radionicom na kojoj su sudionici razvijali nove pristupe uslužnim procesima i zajednički kreirali ideje za unapređenje iskustva gostiju i zaposlenika. Tijekom radionice predstavljen je i Valamar Pical Resort – koji simbolizira moderan pristup gostoprimstvu i inovacije u usluzi.

Radionica je bila izvrsna prilika za razmjenu ideja i stvaranje konkretnih rješenja koja će unaprijediti poslovanje. Ovaj događaj još je jednom potvrdio predanost Valamara kontinuiranom razvoju zaposlenika i unapređenju iskustva gostiju, a ujedno i poziciju kompanije kao predvodnika kvalitete u turizmu.

Monika Zec dobitnica je državne nagrade za volontiranje

Direktorica poslovnog razvoja u Valamaru koordinatorica je volontera za KBC Zagreb (Rebro) u projektu „Laku noć, pričoljupci“ udruge „Smiješak za sve“

Državna nagrada za volontiranje najviše je priznanje koje Republika Hrvatska dodjeljuje za volontiranje i doprinos promicanju volonterstva, a jedna od triju ovogodišnjih dobitnika je Monika Zec, direktorica poslovnog razvoja u Valamaru i volonterka udruge „Smiješak za sve“. Monika je nagrađena u kategoriji fizičke osobe koordinatorice volontera, što je veliko priznanje za njezin trud i predanost. Kroz projekt „Laku noć, pričoljupci“, volonteri udruge „Smiješak za sve“ u čak 5 bolnica (KBC-u Zagreb – Rebro, Klinici za dječje bolesti Zagreb, KBC-u Sestre milosrdnice, Dječjoj bolnici Srebrnjak i Općoj bolnici Sisak) svake večeri djeci čitaju priče za laku noć, dajući sve od sebe da im boravak u bolnici bude što ljepši i bezbolniji. Kako nam je rekla Monika, bezbroj puta i sami roditelji pitaju mogu li i njima nešto pročitati. „Čak je i njima nekad potrebno uroniti u svijet mašte u kojem su stvari jednostavnije i ljepše“, kaže Monika, koja je kao koordinatorica volontera svojim primjerom pokazala kako je moguće uspješno uskladiti privatni i profesionalni život s volontiranjem.

Čestitamo Moniki na ovom velikom priznanju!



Monika je na Instagram profilu udruge „Smiješak za sve“ podijelila svoju volontersku priču:

Moja volonterska priča započela je prije nekoliko godina kada sam se pridružila udruzi Smiješak za sve i postala dio projekta Laku noć, pričoljupci! Isprva je moja motivacija bila vrlo jednostavna - željela sam učiniti nešto korisno, nešto što će direktno pomoći onima kojima je to najpotrebnije. 😊 Volontiranje u bolnici Rebro, gdje djeci čitamo priče prije spavanja, ubrzo je postalo više od samo jedne aktivnosti u mom životu, postalo je dio mog identiteta i nešto što mi pruža smisao. ❤️

Za mnogu djecu, bolnički krevet nije mjesto gdje žele biti. Niti jedno dijete ne bira teške dijagnoze, izolaciju od prijatelja i obitelji, ili nepoznato okruženje bolničkih zidova. Upravo je ta stvarnost bila glavni razlog zbog kojeg sam odlučila volontirati na ovom projektu. Vjerovala sam da čak i mali trenuci pažnje, nježnosti i podrške mogu ublažiti tešku svakodnevicu s kojom se suočavaju. Već nakon prvog čitanja u bolnici, shvatiš koliko malo, a istovremeno, koliko mnogo možemo učiniti za druge. Svaki put kada dijete u bolnici, makar na trenutak, zaboravi gdje se nalazi i uroni u svijet mašte kroz priču, osjećam da moj trud ima značaj. To su trenuci kad djeca, unatoč bolničkom okruženju, mogu biti djeca - radoznala, vesela i spremna istraživati. 🐼🐼🐼 Svako-dnevno svjedočim kako moć priče preobražava ne samo njihovo raspoloženje, već i njihov duh.



ESG strategija Valamara predstavljena na međunarodnoj konferenciji u Ljubljani

Tea Pestotnik Prebeg, direktorica sektora kvalitete i održivosti, na konferenciji o održivom poslovanju predstavila je iskustva u provedbi održive strategije u Valamaru

CER partnerstvo za održivo gospodarstvo Slovenije, nevladina je organizacija koja se aktivno zalaže za promicanje klimatski neutralnog gospodarstva i smanjenje emisija, koja je u prosincu u Ljubljani organizirala treću međunarodnu konferenciju o održivom poslovanju. Ovogodišnja tema bila je „ESG strategija u turizmu: ključna iskustva, trendovi i ciljevi održivog razvoja“. Tea Pestotnik Prebeg, direktorica sektora kvalitete i održivosti, predstavila je ESG strategiju Valamara, njezinu provedbu te napredak u ostvarivanju ciljeva za 2026. godinu, budućim turističkim trendovima i sljedećim koracima za održivi razvoj kompanije. Na konferenciji su sudjelovale istaknute kompanije predvodnice u održivosti unutar svojih industrija, u društvu kojih se Valamar istaknuo kao lider u održivom poslovanju u turizmu.



Studenti Fakulteta ekonomije i turizma Dr. Mijo Mirković posjetili Valamar

Studenti 3. godine prijediplomskog studija, koji slušaju kolegij Menadžment, te 1. godine diplomskog studija, koji slušaju kolegij Strategijski menadžment na Fakultetu ekonomije i turizma Dr. Mijo Mirković u Puli, sredinom studenog posjetili su Valamar. U upravnoj zgradi u Buićima predstavnici Valamara studentima su održali prezentaciju o kompaniji te ih upoznali s mogućnostima odrađivanja prakse, kao i zapošljavanja u Valamaru. Studenti su pokazali

poseban interes za projekt Pical Resort 5*, kao i za održiv turizam i inicijative koje Valamar provodi u području održivog poslovanja. Interes koji su studenti iskazali za održivost i razvoj destinacija potvrda je da su upravo te vrijednosti ključne i prepoznate među mlađim generacijama, čime se dodatno osnažuje važnost njihova promicanja unutar Valamara.





INTERVJU: Lea Sošić, direktorica razvoja proizvoda u Valamaru i voditeljica projekta Pical

Pical će biti više od posla, on je game changer!

Valamar Pical Resort 5* u Poreču je najznačajniji projekt u hrvatskom turizmu, čije je otvorenje planirano početkom iduće godine. Radovi teku prema planu, što nam je potvrdila Lea Sošić, direktorica razvoja proizvoda u Valamaru i voditeljica projekta Pical. S njom smo razgovarali o značaju Pical Resorta 5*, njegovom utjecaju na lokalnu zajednicu, ali i o njenim profesionalnim uspjesima u dosadašnjoj karijeri.

Što Pical znači za Valamar? Zašto je poseban?

Pical je "game changer". Za sve! Za destinaciju, za Valamar, za naše djelatnike, dobavljače, partnere, za cijeli naš turizam. S Pical Resortom 5* okrećemo novu stranicu izvrsnosti u svakom smislu. U projekt smo uključili sve najbolje što imamo i znamo raditi, naši najbolji i probrani servisni koncepti dio su ovog resorta. Tako će biti i s timom Picala, izvrsni i visokomotivirani djelatnici bit će dio našeg tima i s nama će stvarati potpuno novu priču, osiguravajući svakom gostu nezaboravno i jedinstveno iskustvo. Zvuči kao fraza? Moguće, ali u Picalu će to biti realnost.

Gost će osjetiti razliku u svakom trenutku boravka – spavat će na najudobnijem madracu, na raspolaganju će imati vrhunsku kozmetiku, piti najbolju kavu, uživati u gastronomskim delicijama na toliko različitih razina da je to gotovo nezamislivo – od odličnih sourdough proizvoda, tradicionalnih istar-

skih narezaka, gurmanskih sireva, najukusnije ribe i najprestižnijeg mesa, do kreativne kuhinje i prezentacije jela s Michelin zvjezdicom, a sve to popraćeno bogatom ponudom najboljih vina, šampanjaca i žestokih pića.

Djeca će uživati u najvećoj i najkreativnijoj igraonici u regiji, brojnim bazenima i sportskim sadržajima, dok će cijele obitelji moći iskusiti vrhunsku wellness ponudu i opuštanje u našem najvećem Balance SPA-u. Kongresi i poslovni eventi dobit će potpuno novu dimenziju zahvaljujući modernim prostorima i jedinstvenim lokacijama za ekskluzivne prijeme.

Što ovaj projekt donosi našim djelatnicima?

Zamisli da si dio tima koji gradi nešto što će postati mjerilo luksuznog turizma? Ne samo to, nego i doprinosiš svojim idejama, profesionalno se razvijaš kroz razne svjetske edukacije, učiš od najboljih. Osim toga, kao član tima koji radi cijelu godinu, radiš pet

dana u tjednu i s društvom i obitelji ideš na godišnji odmor kada tebi najbolje odgovara. Pical će biti više od posla, naš tim će se razvijati na osobnoj i karijernoj razini.

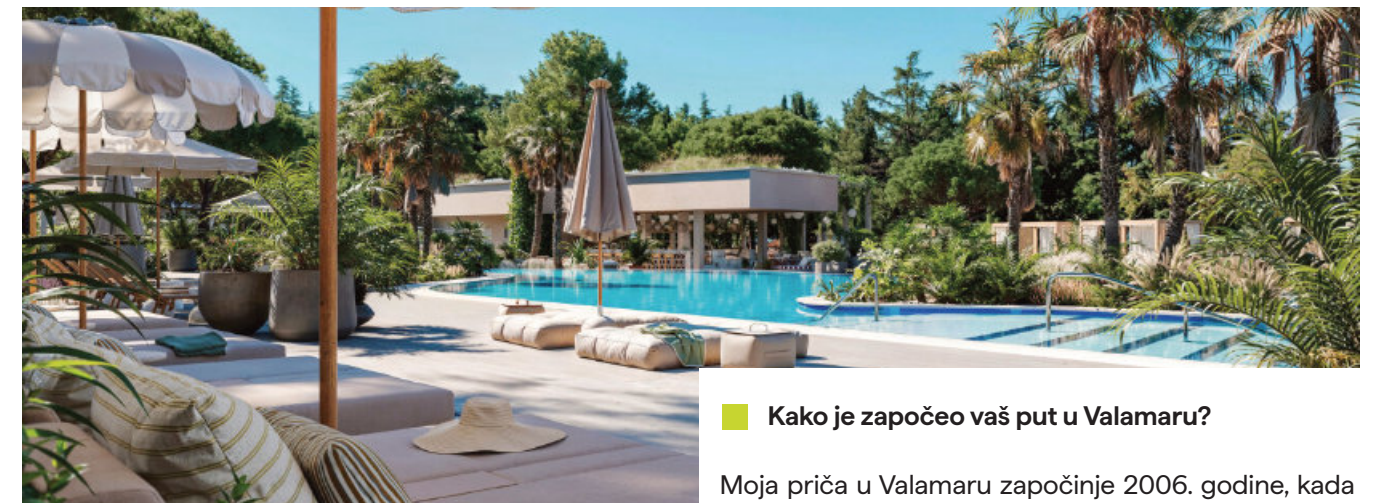
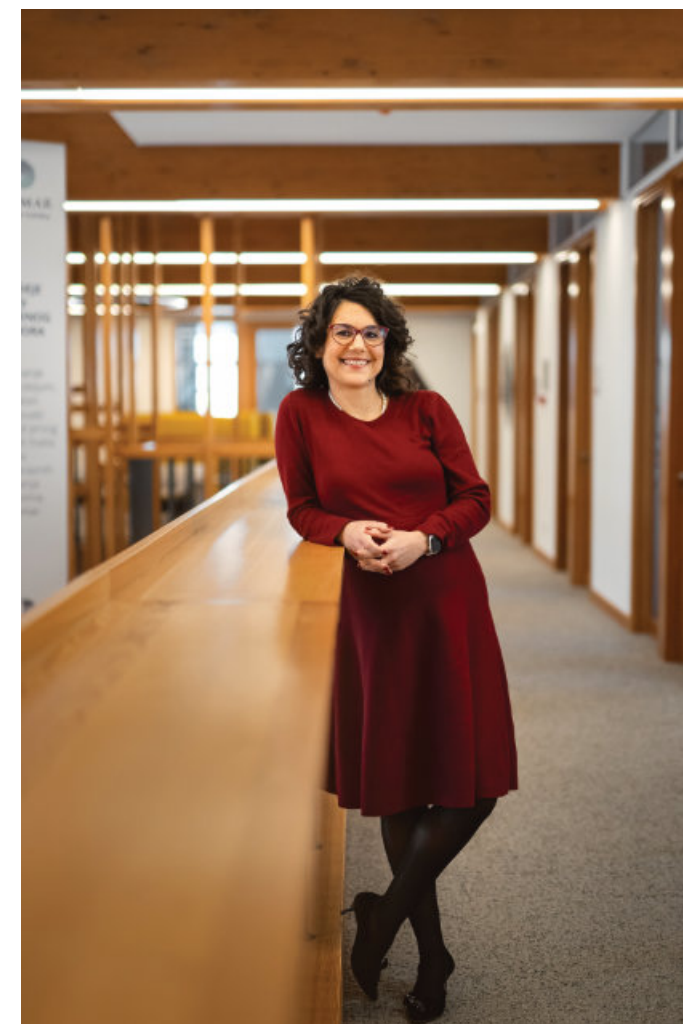
I zaposlenici Valamara se mogu prijaviti?

Da, dapače. Već smo proveli prvi interni natječaj, a prvi zaposlenici za Pical su već odabrani. Nastavljamo dalje s internim natječajem koji će biti otvoren u proljeće i ljeto, a naši djelatnici iz svih odjela i destinacija imat će mogućnost prijave za otvorena radna mjesta.

Pristupili smo ozbiljno, analiziramo svaku prijavu i posvećujemo se individualnim razgovorima. Cilj je oformiti tim koji će biti visoko motiviran, a mi ćemo se potruditi da kroz razne edukacije i pripreme svima pružamo znanje i razvijamo vještine koje se očekuju na razini hotela s pet zvjezdica.

Kako je počeo projekt Pical?

Kada sam prije osam godina došla na sadašnju poziciju voditelja projekta Pical, već je bio proveden međunarodni arhitektonski natječaj i odrađena cijela priprema. Slijedila je detaljna razrada projektnog zadatka s timom vrhunskih stručnjaka i arhitekata iz Studia 92 iz Labina. S kolegama Dariom Kinkelom i Erikom Štembergom, Jadrankom Križmanić i



Kako je započeo vaš put u Valamaru?

Moja priča u Valamaru započinje 2006. godine, kada sam kao pripravnik u operacijama stigla u kompaniju. Ubrzo sam detaljno upoznala rad svakog odjela u hotelu i bila mi je potrebna samo godina dana da shvatim kako je ovo posao koji želim raditi. I danas sam zahvalna svim sobaricama, konobarima, kuharima, recepcionarima, animatorima i ostalima koji su mi se posvetili i uveli u njihov svijet. Ta dinamika rada, izazovi s kojima se djelatnici svakodnevno susreću te prekrasni trenuci s kolegama i gostima osvojili su me i oblikovali moj profesionalni put.

Ksenijom Ezgeta, Tamarom Hrvatin i Erikom Ritoša, te Karlom Serblin i Damirom Bankom, prošli smo svaki detalj, od nacрта i troškovnika do servisnih koncepata, neprestano tražeći najbolja rješenja. Kroz taj kreativni proces suočavali smo se s izazovima, ali upravo nas je ta suradnja i razmjena ideja dovela do nečega uistinu jedinstvenog. Pical nije samo još jedan hotel – on je redefinicija luksuznog odmora u Hrvatskoj i jedan od najvećih investicijskih projekata u domaćem turizmu.

Pical Resort 5* pružit će izvanredne mogućnosti za aktivni odmor i rekreaciju, a ulaganje uključuje uređenje plaža i javne infrastrukture poput novog Bike Centra Poreč, jogging i biciklističkih staza, unutarnjeg bazena za plivače te centra za sportove na vodi. Svi rekreacijski i sportski sadržaji, uključujući šetnice, plažu Pical i ostalo, bit će na raspolaganju široj javnosti i lokalnom stanovništvu.

Koji uspjeh pamтите kao najveći i najznačajniji?

Jedan od najvažnijih projekata na kojem sam radila bio je projekt rekonstrukcije otoka Sv. Nikola i kasnije predotvaranje i otvorenje resorta. Okružena sjajnim timom voditelja različitih odjela, dijelili smo zajedničku viziju uspjeha i davali sve od sebe kako bismo oduševili goste i postigli zadane ciljeve. Kada se osvrnem na tu 2015. godinu, osjećam ponos jer smo zajedničkim trudom ostvarili nešto iznimno.

Kako je raditi na jednom tako strateški važnom projektu?

Pical Resort 5* je najveći i najambiciozniji projekt Valamara do sada. To znači da nosi veliku odgovornost, ali i nevjerojatnu priliku za stvaranje nečega revolucionarnog. Projekt vodimo timski, uz snažnu podršku stručnjaka iz svih segmenata poslovanja – od arhitekata i operativnih timova do marketinških i financijskih eksperata.

Prema tome, jedan veliki i ozbiljan tim stoji iza svega toga, osim arhitektonskih Studia 92 i Tissa i njihovih preko 150 suradnika, naših već spomenutih specijalista iz operacija, tu su redom kolege iz timova – investicijski projekti, odjela razvoja, tehnički sektor, marketing, upravljanje prihodima, strateško planiranje, upravljanje imovinom i ljudski potencijali.

Svi smo mi puno puta pregledavali rješenja, razmatrali servisne koncepte, analizirali dodatne mogućnosti i dodatno doradivali rješenja i prezentirali ih... Pauzu koju nam je Covid donio iskoristili smo maksimalno, dodatno smo usavršili puno zona, ugovorili veliki broj suradnji s renomiranim brendovima, značajno unaprijedili dizajn, ali i iskustvo gosta.

Koliko će Pical utjecati na lokalnu zajednicu?

Mislim da nije nimalo ambiciozno, iako to možda tako zvuči, reći da će Pical iz korijena promijeniti destinaciju Poreč i Istru. Zona Pical će nuditi niz sadržaja koji će biti otvoreni široj javnosti, poput ugostiteljskih, zabavnih i sportski sadržaja te svih uređenih plaža. Tu su i kongresi i razni događaji koji će se zahvaljujući kapacitetu dvorane od čak 1.200 sudionika odvijati tijekom cijele godine. Gosti će istraživati destinaciju i uživati u ljepotama grada i regije, uživati u gastronomskom iskustvu i svim eventima što Poreč i Istra nude. I to ne samo preko ljeta.

Dodala bih još da je Pical Resort 5* poseban jer se uistinu vodilo računa da se maksimalno uključi komponenta lokalnog i autohtonog. Kako u arhitekturi i umjetninama, materijalima i bojama koje koristimo, pa tako i u odabiru partnera koji nas podržavaju, od lokalnih izvođača i proizvođača. Čak i manje poznati OPG s iznimno kvalitetnom namirnicom dio je naše priče, veličamo i slavimo tu raznolikost i izvrsnost našeg grada i regije.

U kojoj je fazi projekt?

Pical Resort 5* se trenutačno gradi i u sigurnim je rukama tima Tomislava Poljuhe, direktora sektora investicijskih projekata, koji zajedno s nabavom i našim timom sada, između ostalog, rade na svim tenderima i odabiru partnera i finalnih materijala i opreme.

Planirano otvorenje resorta je početkom 2026. godine i uskoro slijedi još jedna faza u kojoj se moj tim aktivno uključuje – predotvaranje ob-

jekta, kada će budući voditeljski tim krenuti s upoznavanjem samog projekta, a gdje bolje nego na samom gradilištu, obilazeći prostore, detaljno pregledavajući sve što ih čeka. Razradit ćemo s njima svaki operativni korak, svaki servisni koncept, svaki jelovnik, program, svaki detalj. Ovo je nama možda i najzahtjevniji dio rada na projektu, jer nakon zaista puno godina projektiranja, sve to sada postaje stvarnost, spremamo se dočekati prve goste i opravdati očekivanje, ali i više od toga, oboriti ih s nogu.

Malo je reći da se jako veselimo.



Druga sezona Valamarovog projekta „Valamar brine za marende fine“



Marende za sve nagrađene škole pripremaju se u Valamarovoj centralnoj kuhinji u Vinežu, gdje se nalazi Valfresco Direkt.

I ove školske godine Valamar je organizirao natječaj „**Valamar brine za marende fine**“ u kojem su sudjelovati mogle sve osnovne škole s područja Istre, Rijeke i okolice te otoka Krka. Ovogodišnja je nagrada bila tjedan domaćih marendi iz Valfresco Direkta, a za sudjelovanje na natječaju škole su osmislile i predložile recept za marendu. Iako su početno predviđene nagrade za 10 škola, kako bi se što većem broju učenika osigurao tjedan ukusnih, domaćih i nutritivno uravnoteženih marendi, Valamar je odlučio nagraditi svih **28 škola** koje su sudjelovale u natječaju. Na taj način, Valamar je omogućio tjedan dana domaćih marendi za više od **6.600 učenika**.

Provedba druge sezone započela je u studenom, nastavila se u prosincu i siječnju, a plan je da se održi u svim školama do kraja svibnja. Do kraja siječnja, više od 3000 učenika u 11 istarskih i dvjema kvarnerskim školama uživalo je u Valfresco marendama.

TOŠ Bernardo Parentin (Poreč)

OŠ Malinska-Dubašnica (Krk)

OŠ Nikola Tesla (Rijeka)

OŠ Fran Krsto Frankopan (Vrbnik)

Katolička OŠ "Josip Pavlišić" (Rijeka)

OŠ Ivana Batelića (Raša)

OŠ Ivan Goran Kovačić (Čepić)

OŠ Joakima Rakovca (Sveti Lovreč)

OŠ Viktora Cara Emina (Lovran)

Područna OŠ Vladimira Nazora (Motovun)

Centar "Liče Faraguna" (Labin)

OŠ Tone Peruška (Pula)

OŠ Fran Franković (Rijeka)

OŠ Jože Šurana (Višnjan)

OŠ Vladimir Nazor (Rovinj)

OŠ "Eugen Kumičić" (Mošćenička Draga)

OŠ Milana Šorga (Opatalj)

OŠ "Ivo Lola Ribar" (Labin)

TOŠ Novigrad

TOŠ "Edmondo De Amicis" (Buje)

OŠ Rivarela (Novigrad)

OŠ Matije Vlačića (Labin)

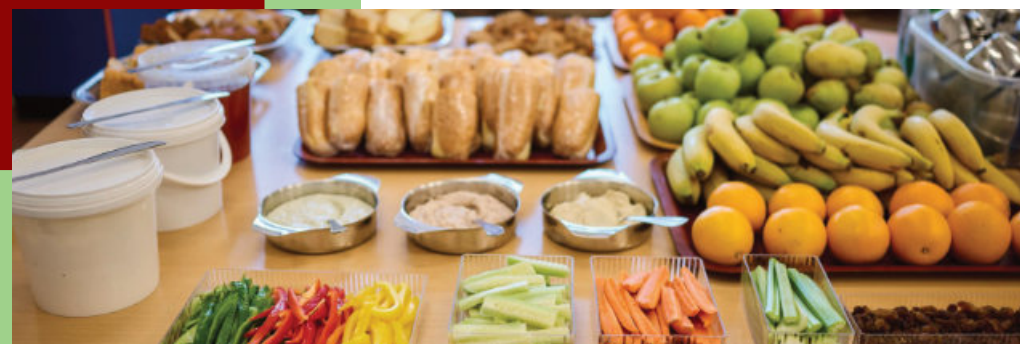
OŠ Ivana Zajca (Rijeka)

OŠ Petra Studenca (Kanfanar)

OŠ Tar-Vabriga, OŠ Finida (Poreč)

OŠ Vladimira Nazora (Vrsar)

OŠ Poreč (Poreč)



„Tjedan domaćih marendi bio je izuzetno koristan i inspirativan. Učenici su svakog dana imali priliku uživati u raznovrsnom, bogatom, šarolikom i ukusnom jelovniku, učili su o važnosti zdrave prehrane, a ujedno su bili inspirirani jer su imali priliku uživati u različitim okusima i maštovitim kombinacijama, motivirajući jedni druge u kreacijama zdravih obroka. Hvala Valamaru na sjajnoj inicijativi koja doprinosi zdravlju, kreativnosti i zajedništvu, te na omogućavanju ovih vrijednih iskustava za sve naše učenike“, izjavila je **Greis Franković**, ravnateljica OŠ Ivana Batelića, Raša.

„Cijeli projekt nadmašio je sva naša očekivanja. Počevši od kreativnog zadatka koji je naše učenike potaknuo na razmišljanje o zdravoj prehrani i korištenju lokalnih namirnica, preko profesionalne komunikacije u pripremi Tjedna domaćih marendi, do kvalitetnih obroka i iznimnog zadovoljstva naših učenika. Zahvaljujemo Valamaru na svemu navedenom“, izjavio je **Miro Alilović**, ravnatelj OŠ Ivo Lola Ribar, Labin.

„Sa zadovoljstvom smo prihvatili priliku za sudjelovanje u Valamarovom projektu jer u našoj školi kontinuirano velik naglasak stavljamo na zdravu i raznovrsnu prehranu učenika, te je ovakva inicijativa u skladu sa svime što svakodnevno provodimo. Kroz Tjedan domaćih marendi naša su djeca istinski uživala u ukusnim i raznovrsnim obrocima. Bravo za Valamar!“, izjavio je **Mladen Majušević**, ravnatelj OŠ Joakima Rakovca u Svetom Lovreču.

„Iznimno smo zadovoljni Tjednom domaćih marendi, a što je najvažnije i naši su učenici iznimno zadovoljni marendom, koja je kvalitetna, obimna i raznovrsna. Radi se o lijepom projektu od strane Valamara, koji je hvalevrijedan i pokazuje društvenu odgovornost u poslovanju. Zahvaljujem se te prenosim riječi pohvale naših učenika“, izjavio je **Marko Jelenić**, ravnatelj OŠ Petra Studenca, Kanfanar.



„OŠ Tone Peruška prijavila se na Valamarov natječaj s receptom za jelo „Mućkalica“, koji su učenici naše škole sami osmislili i pripremili na domaćinstvu, a pobjeda nas je dodatno motivirala da promičemo zdrave prehrabene navike. Hvala Valamaru i Valfresco Direkta što su našim učenicima i učiteljima priuštili nezaboravan tjedan zdravih i ukusnih marendi“, izjavio je **Kristijan Cinkopan**, ravnatelj OŠ Tone Peruška Pula.

Marende za sve nagrađene škole pripremaju se u Valamarovoj centralnoj kuhinji u Vinežu, gdje se nalazi Valfresco Direkt. Posebna pozornost u Valamaru posvećuje se korištenju lokalnih namirnica pa Valfresco Direkt redovito surađuje s domaćim proizvođačima te s više od 100 lokalnih OPG-ova, što omogućuje visok udio od 78% lokalne hrane i pića u Valamaru.



Uređenje dvorišta škole u Baški

Valamar je podržao projekt uređenja školskog dvorišta Područne škole Baška, koja djeluje u sastavu Osnovne škole „Fran Krsto Frankopan“ na Krku. Školsko će dvorište biti opremljeno golovima za mali nogomet i raznim sportskim rekvizitima, čime će se dodatno poboljšati uvjeti za 117 osnovnoškolaca. Osim nabave opreme, projekt uključuje i dodatno uređenje okoliša škole, čime će se stvoriti ugodnije i sigurnije okruženje za svakodnevni boravak djece.

„Školska zgrada u Baški obnovljena je prije sedam godina, što je značajno poboljšalo uvjete rada i obrazo-

vanja. Sada, uz Valamarovu podršku, svojim učenicima možemo omogućiti i kvalitetnije uvjete za igru i bavljenje sportom u dvorištu. Oprema poput golova i drugih sportskih rekvizita posebno je važna za njihovo fizičko i psihičko zdravlje, a uređenje okoliša učinit će naš prostor još ugodnijim. U ime svih učenika i učitelja, želim zahvaliti Valamaru na ovoj dragocjenoj pomoći“, izjavila je **Kristina Ivošić**, voditeljica OŠ „Fran Krsto Frankopan“ - PŠ Baška.

Osnovna škola „Fran Krsto Frankopan“ - Područna škola Baška kontinuirano radi na unaprijeđenju uvjeta rada u školi i osiguravanju što boljih prostora za svoje učenike. Usredotočujući se na sportske aktivnosti i rekreaciju, škola stvara pozitivno okruženje u kojem učenici mogu napredovati, stjecati znanja i razvijati svoje vještine. Ovaj projekt, uz Valamarovu podršku, dodatno će pridonijeti razvoju i dobrobiti djece i mladih.

Darovi za mališane porečkih dječjih vrtića povodom Svetog Nikole

Na blagdan svetog Nikole Valamar je razveselio djecu iz porečkih područnih vrtića i Dječjeg vrtića Radost. Za više od 640 djece organizirani su slatki poklon paketići s Valfresco keksima, čokoladnim svetim Nikolom i voćem.

Valamar već dulje vrijeme podržava rad Dječjeg vrtića Radost, a ranije ove godine, povodom početka nove vrtićke godine, polaznike vrtića razveselio je novim slikovnicama, koje su odabrane u suradnji s odgajateljicama te pedagoškim i stručnim osobljem porečkog vrtića, kako bi priče u kojima će mališani uživati bile zabavne i poticajne za njihov razvoj.



Maro World ugostio 667 mališana iz Dječjih vrtića Dubrovnik

Valamar je u Maro Worldu na Babinu kuku ugostio **667 djece** iz Dječjih vrtića Dubrovnik, u sklopu dugogodišnjih inicijativa suradnje s lokalnim obrazovnim ustanovama. Mališani iz devet dubrovačkih dječjih vrtića uživali su u zabavnim i edukativnim aktivnostima i sadržajima Maro Worlda.

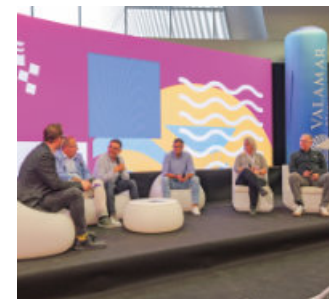
„Zahvaljujemo Valamaru što je ugostio Dječje vrtiće Dubrovnik u Maro Worldu. Djeca, ali i odgojiteljice, oduševljeni su sadržajima i gostoprimstvom u igraonici. U vrtiće su se vraćali ozareni i sretni, prepuni dojmova“, rekla je **Franica Lasić**, rav-



nateljica Dječjih vrtića Dubrovnik.

Mališani su sudjelovali u nizu zabavnih i edukativnih aktivnosti koje su pripremili Valamarovi animatori. Djeca su imala priliku istražiti razne igraonice i zone za igru prilagođene njihovom uzrastu, uključujući Maro Smart Play prostor za poticanje kreativnosti, Digital Playground za interaktivnu zabavu, trampolin park i Maro Soft-play zonu sa spužvastim elementima za sigurno istraživanje. Djecu je tijekom posjeta razveselio i popularni račić Maro, maskota Maro Worlda, s kojim su se fotografirali.

Osmo izdanje Sport Festa



Sport Fest, održan od 18. do 20. listopada 2024., ponovno je pretvorio Poreč u središte sportskih zbivanja i glavni grad sporta. Događanje održano u dvorani Žatika okupilo je neka od vodećih imena iz svijeta sporta na raznovrsnim predavanjima i raspravama, među kojima i Velimira Zajeca, Pericu Bukića, Ivana Cvjetkovića, stručnjaka s Johan Cruyff Instituta iz Barcelone, dr. sc. Luku Milanovića, Stjepana Ursu, Mirelu Anić i Igora Blažinčića, Teu i Aleksandra Miketu, Vanju Fijan, Milana Zarića kao i brojne druge zanimljive govornike. Na osmom izdanju ovog popularnog sportskog sajma i konferencije uspješno je predstavljen Croatia Summer Camp, nova društveno odgovorna inicijativa Valamara u održivom obiteljskom turizmu. Tom je prigodom održana i prigodna panel rasprava, a okupljenima su se obratili i sudionici, organizatori kampova, koji su podijelili svoja iskustva iz prve sezone Croatia Summer Campa.

Stotine sudionika privukao je velik broj sportskih aktivnosti i natjecanja, poput rukometa, košarke, obaranja ruke, flying disca, dodgeballa, teqballa, 1 na 1 nogometa, boksa, mini aeromitinga, samba, cornholea, mini trampolina, yoge uz mindfulness program, freestyle nogometa, bodybuildinga i fitnessa.

Sve ovo pratio je zanimljiv sajamski dio na kojem su među izlagačima bili Hrvatski olimpijski odbor, Hrvatski rukometni savez, GNK Dinamo, GAZ Nutrition te mnogi drugi. Mnogobrojnim posjetiteljima posebno su uzbuđenje donijeli nastupi Dunking Devilsa, Red Bull BMX Show i predstava „ko je tu lud?“.

Valamar, dugogodišnji sponzor Sport Festa i domaćin smještaja, ponovno je omogućio ugodan boravak svim sudionicima i posjetiteljima, dodatno doprinijevši uspjehu ovog sportskog događaja.

Valamarovi zaposlenici sudjelovali u humanitarnom biciklističkom izazovu za Vukovarske leptiriće

Valamar je podržao udrugu Rekreativni kvart SHP u organizaciji četvrtog biciklističkog izazova „Špansko za Vukovar – Ljubav se mjeri kilometrima“, čiji je cilj prikupljanje sredstava za udrugu Vukovarski leptirići koja pomaže djeci s teškoćama u razvoju. Vožnja duga

čak 325 km održana je u studenom, te je u njoj sudjelovalo 40 biciklista, među kojima i pet Valamarovih zaposlenika te partner iz Bike Centra Rabac. Svi redom istaknuli su kako je, unatoč zahtjevnoj prvoj etapi i hladnoći, cijelo događanje bilo jako lijepo iskustvo.



Fotografije su sa službene Facebook stranice "Rekreativni kvart".

“

„Ova vožnja bila je pravo iskustvo. Prva etapa, iako zahtjevnja zbog dužine i hladnoće, pokazala je koliko je važna dobra priprema. Organizacija je bila na visokom nivou i drago mi je što smo upoznali nove ljude i stekli nove prijatelje. Najviše me razveselilo što smo svi zajedno u ovom putovanju podržavali udrugu Vukovarski leptirići. Doista je bila čast biti dio ove avanture.“

Andrea Trifoni,
voditelj Odjela grupne prodaje destinacije Rabac, Krk, Rab



“

„Ova avantura na dva kotača bila mi je velika zabava. Malo smo se borili s hladnoćom u prvih 100 kilometara, no atmosfera među nama je bila nevjerovatna i osjećao sam se kao dio tima. Posebno mi se svidio plemeniti cilj ove avanture, podrška navijača i gostoprimstvo koje su nam pružili domaćini. Pohvale organizatoru - sve je bilo sigurno i besprijekorno organizirano. Planiram opet odraditi ovu vožnju, u obrnutom pravcu od Vukovara pa sve do Istre.“

Nikola Radić,
viši specijalist web projekta

“

„Dug put, ali sve je bilo savršeno. Prva etapa je bila najteža, ali uspjeli smo svi izdržati i uživati u svemu. Na svakom koraku smo se osjećali dobrodošlo. Najvažniji dio je naravno bio naš doprinos Vukovarskim leptirićima. Ova vožnja mi je ostavila nezaboravan dojam, i sigurno ću je pamtit.“

Branko Knežević,
voditelj Centralne kuhinje

“

„Biti dio ovakve vožnje i surađivati s partnerima i prijateljima bila je čast. Svi smo dali sve od sebe, ali najviše me ispunjava činjenica da smo na kraju pomogli djeci s posebnim potrebama. Organizacija vožnje je bila besprijekorna, a podrška svih uključujući i navijače na cesti bila je nevjerovatna. Ovakvi trenuci ostaju urezani u sjećanju.“

Roberto Zahtila
partner, Bike Center Rabac

“

„Ova vožnja bila je pravo biciklističko iskustvo. Iako su uvjeti na početku zbog hladnoće bili vrlo zahtjevni, energija cijelog tima držala nas je motiviranim do samoga kraja. Osim fizičkog izazova, bilo mi je izuzetno drago što smo svojim sudjelovanjem podržali udrugu Vukovarski leptirići i djecu s posebnim potrebama. Cijelo iskustvo je bilo predivno, a na svakom kilometru uživali smo u novim prijateljstvima i nezaboravnim trenucima.“

Toni Hrvatin
voditelj razvoja destinacijskog proizvoda

“

„Ovo je bilo posebno biciklističko iskustvo za mene te iznimna čast što sam mogao pomoći Leptirićima u ovoj humanitarnoj akciji. Prvih stotinjak kilometara je bilo izazovno, ali uz vrhunsku ekipu, volontere i dobru organizaciju ništa nam nije bilo teško. Doček od strane predstavnika Udruge, roditelja i djece bio je vrlo emotivan. Naše je bilo samo voziti, a dočekali su nas kao heroje. No, pravi heroji su Vukovarski leptirići i njihovi roditelji koji se svakodnevno suočavaju s nevjerovatnim izazovima.“

Ivan Boban,
voditelj Odjela strateškog planiranja



Fotografije su sa službene Facebook stranice "Rekreativni kvart".



Udruga Vukovarski leptirići kontinuirano se zalaže za prava djece s teškoćama u razvoju, organizira brojne terapije i pruža psihosocijalnu podršku djeci i njihovim obiteljima, a sredstva prikupljena ovim bicik-

lističkim izazovom omogućit će nastavak rada u zajednici i dodatnu podršku za njihove aktivnosti. Podrškom ovom biciklističkom izazovu Valamar nastavlja doprinositi pozitivnim promjenama u društvu.

Intervju s Josipom Mikulićem, profesorom na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu

Intervju je 16. rujna 2024. objavljen na portalu uplift.hr pod naslovom "Veliki intervju s prof. Mikulićem: 'Naš turizam je kao auto koji deset minuta vozi 200 na sat pa onda bude pola sata u leru. To nije dobro ni za auto ni za vozača'".



Fotografija prof. Mikulića je preuzeta s EFZG-a

Josip Mikulić profesor je na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu i viši znanstveni suradnik Instituta za turizam, a fokus njegovog profesionalnog i istraživačkog interesa usmjeren je na upravljanje kvalitetom u turizmu i uslužnim djelatnostima, marketinški menadžment i tržišnu komunikaciju u turizmu, održivost turizma, ekonomiku turizma, suvremene trendove u istraživanju tržišta, te metode istraživanja u marketingu, menadžmentu i turizmu. Za uplift.hr odgovorio je na pitanja o turizmu, turističkoj strategiji i edukaciji turističkih zaposlenika. Izdvojen dio tog intervjuja prenosimo u nastavku, a cijeli možete pronaći na portalu uplift.hr.

■ Često govorimo o masovnom turizmu u Hrvatskoj pa ne bi bilo loše definirati – što bi zapravo bio masovni turizam?

Masovni turizam je izraz koji je već dosta star, počeo se intenzivnije koristiti u osamdesetim godinama prošlog stoljeća, za opisivanje turizma u destinacijama koje su brzo, zapravo naglo rasle i brojem kapaciteta i turista, i gdje su se sve više počele osjećati i manifestirati negativne strane turizma. Općenito, negativne utjecaje na okoliš i kvalitetu života domicilnog stanovništva te doživljaj turista.

Danas se u znanosti i praksi sve više koristi izraz overtourism, ali se zapravo odnosi na isti fenomen. Kako ga definirati? Možda je najjednostavnije reći „previše turizma“ gdje se prvenstveno gledaju kratkoročne ekonomske koristi, gdje se turisti „laktaju“ za prostor na plaži, u kafiću i restoranu, gdje domicilno stanovništvo, pogotovo oni koji nemaju direktne koristi od turizma kroz zaposlenje ili poduzetništvo, jedva čekaju da sezona prođe.

Jedan od dobrih indikatora za prekomjerni turizam je npr. gustoća turista na određenom prostoru ili broj turista (dolasci ili noćenja) po glavi stanovnika destinacije, prije svega u vrijeme vršnog opterećenja. A prema tim pokazateljima je jadranska Hrvatska među vodećim regijama u Europi. A prema broju noćenja u privatnom smještaju smo prvi, kao i po sezonalnosti. Dakle, ako je turizam negdje u Europi masovan, onda je to na našem Jadranu.

■ Tradicionalno brojimo dolaske turista i ostvarena noćenja, baš kao i sada, ali ne i neke druge čimbenike. Što bi još trebalo biti u fokusu statistike?

Fokus će sve više ići prema tome kolika je stvarna neto korist od turizma za destinacije i cijelu zemlju, pritom uvažavajući sve ekološke i društvene troškove koji se često tek manifestiraju s određenim vremenskim odmakom.

Sada kada smo definitivno „zrela“ turistička destinacija, kada jasno vidimo i osjećamo neke njegove eksternalije, sve više ćemo se pitati koliko prihoda od turizma ostaje u destinaciji i koliko uopće u Hrvatskoj, uslijed ne samo direktnog već i indirektnog uvoza. Činjenica je da u turističkoj zemlji u kojoj dominira privatni smještaj veliku korist, ako ne i najveću, imaju trgovci. Važno je onda znati otkud je rajčica, mlijeko i kruh koji turisti jedu, kao i krevet, ormar i stolica koju koriste u svom smještaju. Bez uvida u takve tokove, gotovo je nemoguće odrediti stvarnu ekonomsku korist od turizma mimo individualno zbrojenih prihoda i PDV-a.

■ Kad pričamo o održivosti, najčešće pomislimo na 'zeleno'. No, održivost bi ipak trebala biti širi pojam od toga – ili? Je li održivost i čuvanje lokalnog načina života, unatoč turizmu?

Najčešće pomislimo na „zeleno“, no najviše zapravo govorimo o ekonomskim aspektima održivosti, a prerijetko

zapravo, o društvenoj održivosti. No, sve je povezano, i trebalo bi biti u harmoniji da bi imalo smisla – turizam potiče lokalni gospodarski razvoj, dakle, generira prihode i radna mjesta. Pritom, treba oprezno dimenzionirati i razvijati turizam da se ne bi narušila atraktivnost mjesta koja turiste inicijalno privlače, a u svemu tome lokalno stanovništvo ne bi trebalo trpjeti veću štetu, u vidu smanjene kvalitete života, ako već nemaju direktne koristi od turizma. To je teorija.

U praksi se često susrećemo sa značajnim neravnotežama između ove tri dimenzije održivosti, pogotovo kada se turizam razvija nekontrolirano i stihijski, u područjima koja su turistički jako atraktivna. Lako se preokrene realni opteretni kapaciteti te nastaju druge štete – troškovi koje rijetko tko kvantificira kada govorimo o održivosti, kao što je odumiranje starih gradskih jezgri zbog kratkoročnog najma, i smanjenje priuštivosti stanovanja, koja posebno pogađa mlade.

Sada, što „vrijedi“ više – 100 turističkih noćenja u stanu u centru, ili 365 noćenja lokalnog mladog čovjeka koji si takav stan ne može priuštiti, ni kupiti ni rentati, jer ga se više isplati rentati turistima? I ako se taj čovjek nekako ne snađe, možda ode potražiti sreću u nekoj drugoj zemlji, a s njim odoše i naši novci koje smo uložili u njegovo obrazovanje i zdravlje, i njegovi potencijalni doprinosi mojoj i tvojoj mirovini i zdravstvenoj skrbi. Dugoročno ekonomski gledano to je pucanje samome sebi u nogu. Mi se samo kratkoročno veselimo sve višim prihodima. Najavljeni Zakon koji bi trebao regulirati upravo ovakav vid rentijerstva, mogao bi potaknuti tržište dugoročnog najma i utjecati na smanjenje cijena nekretnina, ili barem smanjenje rasta, zato je za svaku pohvalu. Ekstreman i hrabar, ali prijeko potreban potez.

■ Jesu li naši turistički djelatnici prilagodljivi prema potrebama tržišta? Koliko često su to samo ljudi koji su shvatili da bi mogli od turizma zarađivati, a koliko su educirani za to?

Ovo je vrlo važno, ako ne i ključno pitanje, o kojemu uvelike ovisi u kojem smjeru će se naš turizam dalje razvijati. Realno, da bi se turizmom „bavili“, bilo iznajmljivanjem smještaja, ili radom u nekom kafiću ili restoranu, nije vam potrebna nikakva posebna edukacija. Neki su i prirodni talenti. To može ispasti dobro, ali ne mora nužno. I ja sam ove godine bio posluživani od strane očigledno priučenog sezonskog osoblja u restoranu uz plažu sa super ocjenama na Googleu. Jedan dan je bilo super, drugi grozno. I to je bilo to za mene i moju obitelj.

Dakle, ako se želite baviti kvalitetnim turizmom, bilo kao vlasnik-menadžer ili uslužni djelatnik, morate biti educirani, jer su stručnost te kvaliteta usluge i doživljaja preduvjet dugoročne održivosti poslovanja.

I ova sezona je pokazala da su visokokategorizirani ugostiteljski objekti, hoteli i restorani, bili u plusu i u onim razdobljima kada su se neki žalili na srpanjsku pa i kolovosku rupu. U takvim objektima sigurno rade samo educirani djelatnici, neki poslodavci svojim djelatnicima omogućavaju i dodatne edukacije, uz kompetitivne uvjete rada da bi bili i ostali zadovoljni. I opet, i najboljima je izazov pronaći adekvatnu radnu snagu, i brojem i kvalitetom. A tko god drugačije misli, trgovac je, nije pravi ugostitelj.

■ Je li vrijeme za redefiniranje naše turističke strategije? Što želimo od turizma – održivi, elitni, cjelogodišnji – i što bismo od toga uopće mogli ostvariti?

Aktualna strategija je relativno novijeg datuma i vrijedi do 2027. godine. Mislim da ne treba puno redefinirati,

treba početi aktivno provoditi sve ono što se već dugo govori i što je u strategijama i napisano. A zakonima koje smo ranije spomenuli, i kroz sve veću opću svijest o lošim stranama turizma, vjerujem da će se neke stvari stvarno i početi mijenjati.

Prije svega tu mislim na usporavanje ili zaustavljanje rasta kapaciteta u privatnom smještaju koji doprinosi velikim gužvama u špici, i koji u prosjeku ima relativno malu godišnju popunjenost od svega 17% godišnje. S druge strane, kako hoteli imaju dužu sezonu (37% popunjenosti), zbog svojih dodatnih sadržaja, i često unose život u destinacije koje bi inače hibernirale dobar dio godine, ne bi bilo nepoželjno da rastu hotelski kapaciteti visoke kategorije.

Na taj način se u određenoj mjeri može ublažiti sezonalnost, najveća bolka našeg turizma. Naš turizam je kao auto koji deset minuta vozi 200 na sat, pa onda bude pola sata u leru. Za vozača, a vjerojatno ni za auto to na duže staze nije dobro. Kada govorimo o cjelogodišnjem turizmu, to je svakako vrlo poželjan cilj. Ali tamo gdje nemate hotel, i gdje ne rade restorani i kafići izvan sezone, i gdje se nemate ničim drugim baviti osim šetati i gledati u more, to će se teško dogoditi.

■ Kakvu bi ulogu turizam trebao igrati u cjelokupnom gospodarstvu Hrvatske? Treba li naša turistička strategija uzeti u obzir i prilagodbu destinacija na učinke klimatskih promjena?

Realno, s jednim od najvećih udjela turizma u BDP-u u svijetu, više turizma nam ni ne treba. Treba nam kvalitetniji turizam i turizam od kojeg će sve ostale grane i dijelovi Hrvatske imati veću korist.

Što se tiče klimatskih promjena, to je jedna od glavnih tema u industriji. Međutim, turizam kontinuirano raste, Mediteran je glavna receptivna regija svijeta koja apsor-



bira gotovo trećinu svih turističkih dolazaka u svijetu, a prema projekcijama UNWTO-a, broj turista će i dalje rasti. Iako su klimatske promjene sve izraženije, vjerujem na uspješnu ili barem djelomičnu adaptaciju na duži rok u kojemu se to promjene događaju.

Uz to, glavni motiv za putovanja u Hrvatsku će vjerojatno ostati isti, tj., kada je vruće, a bit će još i vruće, turisti će tražiti more da se rashlade. Hrvatskoj bi to moglo čak ići u prilog. Naime, ekstremna sezonalnost našeg turizma bi se mogla dodatno ublažiti jer ćemo možda biti traženiji u svibnju i lipnju, rujnu i listopadu kada su temperature umjerenije.



■ Kako vidite potencijal Hrvatske da proširi turističku ponudu izvan sezone? Koji su dosadašnji uspješni primjeri u tom smjeru, i što još treba učiniti da bi se sezona produžila i diversificirala? Što Hrvatska ima, a ne koristi dovoljno, glede turizma?

Već ove godine smo imali posjećeniju predsezonu nego lani. Ali treba biti svjestan da je produživanje sezone dugotrajan proces koji ovisi o nekoliko faktora koji svi moraju biti zadovoljeni.

Općenito, treba stvoriti bolje preduvjete za dolazak turista, tj. dati im snažan razlog ali i mogućnost za dolazak izvan sezone kupanja. S jedne strane to bi bila bogatija ponuda raznih aktivnosti, kao biciklizam, planinarenje, ribolov, nautika, ali mogu biti i festivali i kongresi, izvansezonski digitalni nomadi (to bi možda bila dobra prilika za mnoge vlasnike privatnog smještaja). Naravno, to su samo neki primjeri, siguran sam da se može smisliti i nešto novo.

S druge strane treba omogućiti jednostavniji dolazak izvan sezone kada su putovanja uglavnom kraća jer nije razdoblje glavnih godišnjih odmora. A mi smo autodestinacija sa skoro 80% dolazaka cestovnim putem. Iz Slovenije, Austrije ili Italije u Istru će se autom još netko zaletjeti na par dana. Dakle, potrebna je bolja povezanost zračnim putem izvan sezone, idealno direktnim letovima.

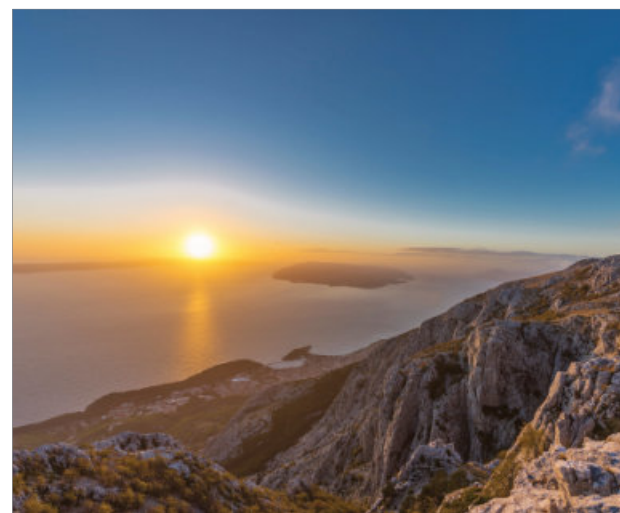
I na kraju, potrebna je pametna komunikacijska strategija koja će potencijalne turiste osvijestiti da uopće vrijedi doći u Hrvatsku izvan sezone, da imaju što raditi. I da onda, kada dođu, to stvarno bude tako, a ne da sve bude u hibernaciji.

■ Za kraj, imate li neki savjet za mikro, male i srednje poduzetnike u ugostiteljstvu i turizmu – u što ulagati, kako razviti turističku ponudu, kako se razlikovati od konkurencije?

Kao generalni savjet mogu reći da posebnu brigu treba voditi o ljudima u firmi, pogotovo ako su u kontaktu s klijentima, gostima. Veće izdatke za zaposlenike treba gledati kao investiciju, ne kao trošak. A kako su manji i srednji poduzetnici često „ovisni“ o pojedincima, ni to ne treba zaboraviti i misliti da je svatko zamjenjiv jer nije!

Kao drugi generalni savjet mogu reći da nikada ne valja raditi kompromise s kvalitetom, ona je u srži održivosti poslovanja ako nisi monopol.

I kao zadnje, iako je to vrlo paušalno, valja tražiti prilike tamo gdje „turizma nema“, razvijati suvremen i prepoznatljiv imidž, tražiti diferencijaciju od mase, i pokušati adresirati vrlo specifične potrebe, one kojih možda ni sami turisti nisu svjesni. Razmišljanje izvan kutije. Mnogi se počnu baviti onime gdje vide da kuri kod drugih, ali sigurno je more prilika kojih se prije nitko nije sjetio.



Gastro-enološki spektakli u Spinnakeru obilježili kraj godine



Chef Hrvoje Kroflin



Chef Marko Turković



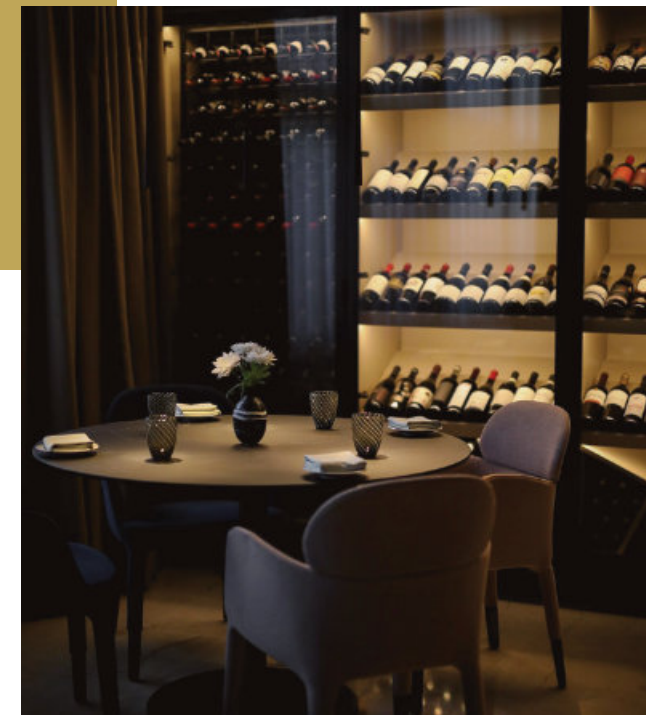
Chef Goran Hrastovčak

Valamarov restoran Spinnaker na porečkoj rivi prošle je godine bio domaćin vrhunskih gastronomskih i enoloških događaja koji su oduševili istinske ljubitelje fine hrane i vina. U sklopu Spinnaker Gourmet Stagea, od studenog do prosinca 2024., posjetitelji su uživali u jedinstvenim kreacijama trojice renomiranih hrvatskih chefova, uz pomno odabrana vina domaćih vinarija. Serija događaja započela je 23. studenog gostovanjem **Hrvoja Kroflina**, chefa restorana ManO2 i jednog od

najpriznatijih hrvatskih chefova. Njegova kreativna autorska kuhinja savršeno se nadopunila vinima vinarije Miloš s Pelješca, čije kapljice odišu autentičnošću pelješkog terroira.

Druga večera, održana 14. prosinca, ugostila je **Marka Turkovića**, chefa restorana Bekal, čiji je inovativni pristup kuhanju na vatri oduševio goste. Njegova jela bila su popraćena vinima Piquentum, iza kojih stoji istarski enolog Dimitri Brečević, pionir ekološkog vinarstva u Istri.

Finale je uslijedilo 31. prosinca spektakularnom večerom za doček Nove godine glavnog chefa Spinnakera, **Gorana Hrastovčaka**. Njegov prepoznatljiv način interpretacije lokalnih istarskih jela, koji mu je nedavno priskrbio Michelinovu preporuku, savršeno je uparen s izborom vina Sandija Parisa, četverostrukog prvaka sommeliera Hrvatske.



„Ovaj ciklus večera predstavlja vrhunac naše gastro ponude i bio je prilika za istinske gurmane da dožive ono najbolje od hrvatske kulinarske scene. Sa chefovima Kroflinom, Turkovićem i Hrastovčakom, te vrhunskim vinima iz regije, kreirali smo nezaboravan doživljaj u kojem je svaki posjetitelj mogao pronaći nešto jedinstveno. Spinnaker je idealna lokacija za ovakve ekskluzivne večere, što potvrđuje i nedavno priznanje svjetski cijenjenog Michelinovog vodiča. Obje vinarije, Miloš i Piquentum, za ovu priliku izvadile su i neka posebna, vanserijska vina, od kojih su se neka upravo u Spinnakeru po prvi puta našla pred širom publikom“, rekao je **Dario Kinkela**, direktor sektora hrane i pića u Valamaru.

Adventi u destinacijama Valamara

→ Advent Poreč



Besplatan adventski vlakčić omogućio je jednostavnije kretanje gradom.

Advent Poreč je i 2024. godine po broju posjetitelja, bogatom dekoracijom i još bogatijim programom te odličnom atmosferom u srcu starogradske jezgre potvrdio status najpopularnijeg blagdansko-gostinskog programa u Istri.

Glazbeni program ponudio je više od 30 koncerata glazbenih zvijezda poput Joleta, Željka Bebeke i Z++, a posebni je doživljaj bio doček Nove godine. Na Trgu slobode posjetitelji su uživali uz Dalmatino i Gustafe, dok je paralelni party na Trgu Matije Gupca s Vojkom V. dodatno upotpunio atmosferu.

Brojni popratni sadržaji uključivali su Humanitarnu adventsku utrku kojom su prikupljena sredstva za Društvo invalida Poreč, natjecanje u pripremanju istarske supe, dječje predstave, radionice u Gradskoj knjižnici, nastupe lokalnih škola i vrtića, kao i tradicionalne žive jaslice na Trgu Matije Gupca, upri-zorene uz pomoć volontera i Župe Poreč.



Adventske kućice nudile su bogatu gastronomsku ponudu.



Besplatno klizalište ponovno je bilo omiljena atrakcija za najmlađe i njihove obitelji.

→ Advent Labin - L' Advent u Labinu



Labinski Advent 2024. bio je nadahnut tradicijom i lokalnom baštinom. Povodom obilježavanja zaštit-nice rudara, organizirano je pješačenje Stazom Svete Barbare, mnoge je privukla radionica izrade božićnih ukrasa, a program je posebno obogaćen koncertima Umjetničke škole Matke Brajše Rašana i Gradskog orkestra Labin.

Na Badnjak je održan program Odori storega Božića va Parke, koji je atmosferu tradicionalnog Božića oživio starinskim namještajem, kaminom, starim smeđim klavirom te ručno izrađenim ukrasima. Božićni koncert AMERICAN CHRISTMAS STORY u izvedbi Luka Goletić Trija održan je 22. prosinca u kinu Labin, dok je na dan Svetog Stjepana organiziran koncert klasične glazbe *Sipping Sessions* u Crkvi Rođenja Blažene Djevice Marije u Starom gradu Labinu.

Adventski ugođaj zaključili su doček u podne u Alter Ego Clubu i bogat program koji je spojio tradiciju, kreativnost i glazbu, čineći L' Advent u Labinu nezaboravnim događajem za sve generacije.



→ Advent Rab



Rapski advent, najljepši otočni advent, obilježio je svoju jubilarnu 10. godišnjicu posebnim i nezaboravnim programom, koji je privukao brojne posjetitelje željne blagdanske čarolije. Otok Rab pretvorio se u pravu zimsku bajku, nudeći bogat sadržaj za sve generacije.

Šarene kućice na glavnim trgovima pružale su blagdanske delicije i tople napitke, dok je klizalište na Trgu Sv. Kristofora, smješteno tik uz more, bilo omiljeno okupljalište djece i odraslih. Posebnu čar donijela je predstava na ledu Klizačkog kluba Medo te hokejaška utakmica između Dobrovoljnog vatrogasnog društva Rab i Kluba podvodnih aktivnosti Amfora.

Glazbeni program uključivao je nastupe poznatih izvođača poput Baby Lasagne, Giuliana, Psihomodo Popa i Doris Dragović, koja je uvela Rabljane i posjetitelje u Novu godinu. Najmlađe je posebno razveselio dolazak Svetog Nikole jedrenjakom, kao i radionice i razna sportska događanja. Žive jaslice Udruge Tunera i paljenje adventskih svijeća u parku Dorka donijeli su dodatnu blagdansku čaroliju.

Poseban dan bilo je Silvestrovo kad su Valamar, Udruga Komin i Tunera, SRK Dolin i DSR Kampor pripremili tradicionalne riblje i mesne specijalitete, a barmeni iz Valamara su, samo za rapski advent, osmislili posebne koktele.



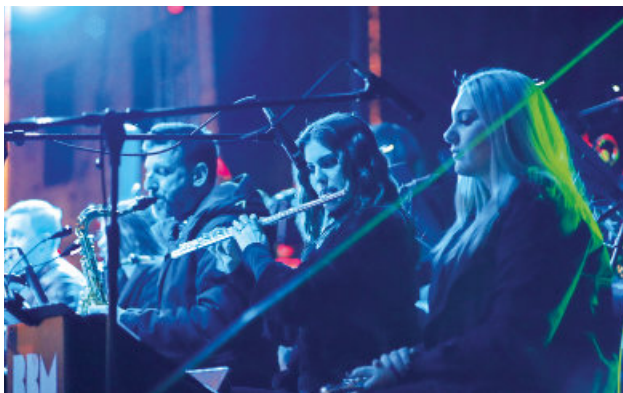
→ Advent Makarska



Makarski Advent, prepoznat kao jedan od najšarmantnijih u Hrvatskoj, ove je godine privukao više od 60.000 posjetitelja i oduševio bogatim programom s 55 događanja tijekom 31 dana. Smještena na čarobnoj dalmatinskoj obali, Makarska je u prosincu za blistala blagdanskim sjajem, spajajući tradiciju, obiteljske sadržaje i zabavu, stvarajući nezaboravan ugođaj za sve generacije.

Središnji dio programa bio je Mali Advent, najveći dječji Advent u Dalmaciji, koji je oduševio obitelji. Djeca su uživala u svakodnevnim kreativnim radionicama u Iglu Djeda Božićnjaka, dječjim predstavama svakoga vikenda, Festivalu maskota te najveselijem dječjem dočeku Nove godine na prepunom Kačićevom trgu. Klizalište na Trgu Tina Ujevića donijelo je pravi zimski ugođaj na dalmatinsku obalu. Blagdansku atmosferu dodatno je obogatio glazbeni program s nastupima poznatih izvođača poput Jelene Rozge, Petra Graše, Psihomodo Popa, Dalmatina, Novih Fosila i Kuzme & Shaka Zulu. Posebnu čar pružio je koncert međunarodnih zvijezda Nouvelle Vague, donoseći Adventu svjetski sjaj.

Slavljenje lokalne baštine bilo je u središtu događanja. Prezentacija autohtone Torte Makarane, nastupi lokalnih klapa i Folklornog ansambla Tempet, Badnjak u Gradu, izložbe te dolazak Svetog Nikole i Svete Luce dodatno su obogatili blagdansku atmosferu.



→ Advent u Krku



Četvrto izdanje Adventa u Krku, u organizaciji Turističke zajednice Grada Krka i Centra za kulturu Grada Krka, donijelo je raznolik program i jedinstven blagdanski ugođaj, a grad je zasjao u posebnom blagdanskom sjaju.

Program je započeo svečanim paljenjem lampica uz energične ritmove DJ-a Alexa Sabattinija, dok je mađioničar Jozo Bozo razveselio najmlađe. Polukupola kod Velikog parka postala je središte susreta i blaganskog duha, ugovivši mnogobrojne glazbenike, zborove i klappe.

Glazbeni program uključivao je nastupe klapa Vajanke, Stefany, Damira Kedže, Mije Dimšić te Branimira Bubice i klapa Sebenico. Goran Karan i bend Vagabundo donijeli su mediteranske balade, a energični Grooversi rasplesali publiku uz hitove. Posebni trenuci bili su Božićni koncert zbora Osnovne škole Fran Krsto Frankopan, nastupi polaznika Udruge Kreativni Krk i zbora Tiramol, kao i kazališne predstave za djecu.

Posjetitelji su mogli uživati u ponudi adventskih kućica koje su mamele mirisima tradicionalnih delicija i zimskih poslastica. Uz to, moglo se uživati u ugrijati u toplim napitcima, a ljubitelji inovacija oduševili su kreativni zimski kokteli, kao i bogat izbor domaćih proizvoda – poput maslinovog ulja, prženih badema i sušenih smokvi.

Advent u Krku 2024. spojio je tradiciju, kreativnost i blagdansku čaroliju, potvrđujući Krk kao savršeno odredište za sve koji žele doživjeti nezaboravan blagdanski ugođaj.

→ Dubrovački zimski festival



Dubrovački zimski festival uz spektakularni je program opravdao sva očekivanja Dubrovčana i gostiju. Adventski period obilježio je čitav niz radionica, koncerata, predstava, turističko-tematskih tura, gastro događanja te najviše od svega, sadržaja za najmlađe, a okrunio ga je ulazak u Novu godinu uz deset tisuća posjetitelja na Stradunu sa spektakularnim vatrometom, u društvu talijanske rock zvijezde Zuccherom i Tonyjem Cetinskim.

Cijeli je grad zasjao u blagdanskom ruhu, a maleni i veliki posjetitelji mogli su se u svakom trenutku zaustaviti na posebno osmišljenim i dekoriranim „Postama od lentravanja” te objektivom zabilježiti uspomene posebnih ugođaja zimskog Dubrovnika. Naj-



mlađi su iz dana u dan posjećivali niz radionica na različitim gradskim lokacijama, a ustanove u kulturi razveselile su najmlađe građane svojim radionicama. Dubrovački zimski festival također je okupio brojne poznate glazbenike. Koncerte su održali Jelena Rozga, klapa Rišpet, Psihomodo Pop, Luka Nižetić, Parni Valjak, Tedi Spalato, Maja Šuput, Mate Bulić, Jole i mnogi drugi.

Uz Lindove kolende te Zbor Libertas u pratnji Dubrovačke limene glazbe, za Badnji dan i Staru godinu, tradicionalne pjesme pjevali su i najmlađi polaznici radionica, a organizirana je i serija besplatnih tematskih vođenja po Gradu.

Otvoreno prvenstvo Poreča u veleslalomu



Ski klub Poreč, uz podršku Valamara, organizirao je 15. Otvoreno prvenstvo Poreča u veleslalomu za mlade i rekreativce koje se 8. veljače 2025. održalo na talijanskom skijalištu Zoncolan iznad Ravascletta. Prvenstvo se također bodovalo i za Kup Istre, a ove su se godine, po prvi puta, pridružili skijaši i skijašice iz Slovenije. Natjecatelji su se utrkiivali u čak sedam kategorija, a Valamar je za pobjednike osigurao poklone. Čestitamo svim natjecateljima na sudjelovanju i postignutim rezultatima!

Razglednica iz destinacije: Obertauern, Austrija

Dok se većina hotela, ljetovališta i kampova u Hrvatskoj pripremala za nadolazeću ljetnu sezonu, kolege koji su zimu proveli u Obertauernu u Austriji, zimskoj destinaciji Valamara, javili su svoje doživljaje.



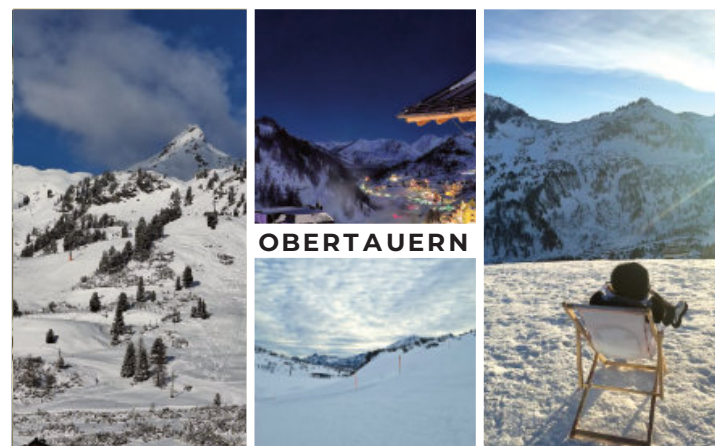
Darko Rožić, Tehničar za audiovizualnu opremu,
[PLACES] Obertauern by Valamar

Pozdrav iz Obertauerna!

Već neko vrijeme radim ovdje u hotelu i moram priznati da je ovo jedno posebno iskustvo. Svaki dan je dinamičan—od jutra do večeri brinemo o gostima koji dolaze uživati u snijegu i skijanju. Posao zna biti naporan, ali atmosfera je odlična, a ekipa s kojom radim stvarno je super. Ovdje su Alpe zaista čarobne. Ujutro, dok pripremamo doručak za goste, gledam kroz prozor kako sunce obasjava snježne vrhove—pogled koji nikad ne dosadi! Nakon smjene često iskoristim priliku za skijanje ili šetnju po predivnim planinskim stazama. Navečer se hotel puni veselom aprè-ski atmosferom, a često se družimo i s gostima, slušamo glazbu i uživamo u toploj, ugodnoj atmosferi.

Šaljem puno snježnih pozdrava iz Obertauerna!

Darko



Nadia Bakić, Destination Insider,
[PLACES] Obertauern by Valamar

Dragi ValamArtisti,

Šaljem vam pozdrave iz bajkovitog Obertauerna! Kao što vidite, noćni pogled iz moje sobe je spektakularan—svjetla se rasipaju po snježnim padinama, a zrak ima onu svježinu koja ispunjava svaki udah. Dok uživam u ovim prekrasnim pogledima razmišljam koliko je posebno iskustvo provesti zimu ovdje—daleko od poznatih ulica i lica, ali ipak okružena dragim ljudima s kojima dijelim svaki dan. Iako smo svi ovdje odvojeni od svojih domova, stvorili smo neku svoju malu obitelj. Radimo zajedno, učimo skijati (s više ili manje elegancije 😊), uživamo u prirodi i upijamo sve što život u skijaškom mjestu nudi—od mirnih trenutaka na padinama do zabave na aprè-ski druženjima. A kad dodu oni dani kad umor ili nostalgija malo prevladaju, tu smo jedni za druge—rame za oslonac, podrška i ekipa koja će uvijek podići atmosferu. Nadam se da se uskoro vidimo u Obertauernu!

Topli pozdravi iz snježne idile,
Nadia



Franica Radić, Valamar Experience Concierge,
Kesselspitze Hotel & Chalet, Valamar Collection

Dragi kolege!

Drago mi je da mogu s vama podijeliti koliko mi je lijepo ovdje u Obertauernu! Radeći posao concierge, u svakodnevnom sam kontaktu s gostima koji mi prepričavaju svoja iskustva na snijegu. To me iznimno veseli i obogaćuje moj doživljaj ovog prekrasnog resorta. Svoje slobodno vrijeme obažavam provoditi u planinama—bilo skijajući ili šetajući planinskim stazama. Međutim, ono najljepše što sam u našoj zimskoj destinaciji iskusila su toplina i dragost ljudi s kojima radim, a podrška i dobrodošlica koju si mi na samom početku pružili, nešto je što nikada neću zaboraviti. Šaljem vam puno toplih pozdrava s planina i pozivam vas da i vi dođete u Obertauern!

Franica



Admir Fazlic, restaurant deputy manager
Valamar Obertauern Hotel

Dragi ValamArtisti,

Šaljem vam puno toplih pozdrava iz snježnog Obertauerna. Ovdje radim već tri sezone i svaka sezona je priča za sebe i neko novo iskustvo. Nas cilj je da gostima učinimo odmor što ugodnijim a nama posao što lakšim i naravno da budemo vodeći i u zimskom turizmu. Obertauern je mjesto koje se može pohvaliti sa najboljim snijegom u Austriji, a usudio bih se reći i šire, zato zimskih aktivnosti ovdje sigurno ne nedostaje. Poželio bih svakome da doživi ovo bajkovito iskustvo sa snježnih Alpa, a kolegama ovom prilikom također želim uspješnu sezonu bez stresa.

Srdačan pozdrav od VOT Dream Team!

Admir

Pozdrav iz Obertauerna!

Ovdje sam već treću godinu zaredom i jako sam ponosan na našu kuhinju u hotelu Kesselspitze. Obertauern je jedna snježna priča koja se ne može ispričati u par riječi, nego treba doći ovdje i doživjeti je. Svakome bih preporučio da dođe i iskusi kako je tu. Ponosan sam što sam dio ove posebne Obertauern priče i snježne idile koju ovo malo mjesto pruža.

Luka

Luka Alilović,
šef smjene Kesselspitze Hotel

Pozdrav iz Obertauerna!

Već neko vrijeme radim ovdje u hotelu Kesselspitze i moram priznati da je ovo jedno drugačije iskustvo. Svaki dan je dinamičan—od jutra do večeri brinemo o gostima, a između se malo trudimo posvetiti i sebi. Večernja druženja uvijek nas oraspolože za sljedeći radni dan. Budući da nam je Salzburg blizu, često si organiziramo izlet da malo upoznamo i okolicu. Obertauern je stvarno jedna posebna priča, koju bi svatko trebao doživjeti. Priroda je prekrasna, a još je ljepše kad je sve obavljeno snijegom.

Šaljem puno snježnih pozdrava iz Obertauerna!

Dragan

Dragan Kekoc,
bartender u hotelu Kesselspitze



VALAMAR