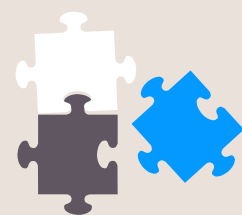


УПУНН Hotel
Academy

2022./2023.

proljeće 2023.



UPUHH Hotel Academy

2022./2023.

proljeće 2023.



Veljko Ostojić
predsjednik UPUHH



Bernard Zenzerović
direktor UPUHH

Poštovani članovi, cijenjene kolegice i kolege,

u posljednje tri godine mnogo se toga promijenilo u turizmu, no jedno je ostalo nepromijenjeno - ulaganje u kvalitetu ostalo je ključ uspjeha i održivosti. Ulaganje u kvalitetu odnosi se naravno na unaprjeđenje objekata, no u jednakoj mjeri u edukaciju i razvoj vještina djelatnika. Educirani kadrovi koji se mogu prilagoditi promjenama u turističkoj potražnji i osigurati visoku kvalitetu usluge traženiji su no ikada, a njihova vrijednost će u narednom razdoblju biti još izraženija.

Zadatak UPUHH-a je prepoznati trendove i pratiti hotelijere i njihove zaposlenike sa zajedničkim ciljem jačanja konkurentnosti hotelske industrije u Hrvatskoj. Upravo zato nastavljamo s programom edukacija pod nazivom "UPUHH Hotel Academy" koji će se i ove godine održati online. Kao i do sada program je za djelatnike i članice UPUHH-a u potpunosti besplatan.

Važan iskorak je da ćemo ove godine program edukacija po prvi put omogućiti i studentima i učenicima partnerskih fakulteta i srednjih škola, a s ciljem da im dodatno približimo hotelijerstvo i mogućnosti za profesionalni razvoj u našoj branši. Smatramo da je to vrijedan sadržaj od kojeg mogu imati velike koristi oni koji nam vrlo brzo dolaze u naše objekte, a od kojih imamo velika očekivanja.

Cilj programa ostaje isti, a to je uz pomoć domaćih i inozemnih predavača podijeliti najnovija znanja, podatke i najbolje prakse.

Vjerujemo da ćemo i ove godine polaznike uspjeti potaknuti na razmišljanje o inovativnim pristupima poslovanju, te ih pripremiti za izazove hotelskog biznisa budućnosti.



UPUHH Hotel
Academy

2022./2023.
proljeće 2023.

Organizator



Program je sufinanciran sredstvima Ministarstva turizma i sporta



Partnerske udruge

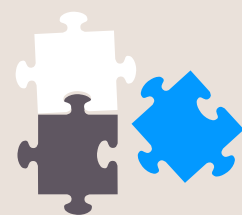
- Hrvatska udruga turizma
- Kamping udruženje Hrvatske

Pridruženi partneri

- Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
- Visoka škola za menadžment i dizajn Aspira
- Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“ u Puli
- Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
- Ugostiteljska škola Opatija
- Turističko-ugostiteljska škola Split

Pokrovitelj





UPUHH Hotel Academy

2022./2023.
proljeće 2023.

skeniraj QR kod za prijavu



Ključne informacije

- **8** modula
- **6** strateških područja
- **13** predavača
- U potpunosti **online**
- **Besplatno** za članice UPUHH-a i polaznike iz partnerskih institucija
- Predavači s bogatim iskustvom u praksi
- Od **24. veljače** do **31. ožujka** 2023.
- Više od **16.000** dosadašnjih polaznika edukacija UPUHH-a

Kako sudjelovati

- Svi zainteresirani trebaju se registrirati ispunjavanjem obrasca koji se nalazi na poveznici: **Obrazac za registraciju**
- Poveznicu za spajanje poslat ćemo Vam na e-mail dan prije održavanja svakog od modula.
- Za sva pitanja i pojašnjenja stojimo na raspolaganju na e-mailu: info@upuhh.hr i telefonu 01/4836-167

TEMA	PREDAVAČ	STRATEŠKO PODRUČJE	DATUM
MODUL 11 How to define & train up-selling in F&B	Alexander Orlandini, Orlandini Consulting	Hrana i piće	24.2.2023. petak
MODUL 12 Osnove barskog poslovanja i izrade cocktaila	Mario Majcen, Ugostiteljsko turističko učilište	Hrana i piće	3.3.2023. petak
MODUL 13 Suvremeni trendovi u hotelskom domaćinstvu / recepciji	Diana Lukić Grandov, Maistra Hospitality Group	Recepcija i hotelsko domaćinstvo	9.3.2023. četvrtak
MODUL 14 Turistička animacija - kreativna prilika za razvoj ponude i stvaranje diferencijacije na tržištu	Damir Kasumagić, Falkensteiner Hotels & Resorts Juraj Kirchofer, Turisthotel	Animacija & entertainment	10.3.2023. petak
MODUL 15 Hotelske operacije luksuznih hotela	Denis Prevolšek, Valamar Riviera Duje Bralić, Valamar Riviera	Hotelske operacije	17.3.2023. petak
MODUL 16 Suvremeni trendovi u hotelijerstvu – primjena u praksi Odnos ljudskog faktora u hotelijerstvu i strelovitog napretka tehnoloških rješenja	Filipa Marušić, Visoka škola ASPIRA Bartul Jambrošić, Visoka škola ASPIRA	Digitalna transformacija i inovacije	23.3.2023. četvrtak
MODUL 17 Guest communication for better service	Alexander Orlandini, Orlandini Consulting	Hrana i piće	24.3.2023. petak
MODUL 18 Podizanje ljestvice - Pregled i primjeri suvremene okolišno održive prakse u hotelijerstvu	Neda Telišman Košuta, Sustainable Tourism and Hospitality Solutions Nuša Korotaj, Terme Sveti Martin Ivana Šajn, 3LHD	Održivi razvoj	31.3.2023. petak

MODUL 11

HRANA I PIĆE

24. veljače 2023.
od **9:00** do **12:30**

jezik
predavanja

HR



razina složenosti

SREDNJA

(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

How to define & train up-selling in F&B

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Aktivna prodaja nema nikakve veze sa srećom! Aktivna prodaja je rezultat dobrog treninga! Profit je ono što u današnje vrijeme više nego ikada definira uspješnost našeg poslovanje. Kako do većeg profita u F&B industriji? Pravo rješenje za to je up-selling ili aktivna prodaja. Ključ aktivne prodaje su kontinuirani treninzi cijelog tima! Na ovom webinaru sudionici uče kako razumjeti i definirati ono što žele prodati, kao i tehnike aktivne prodaje.

SADRŽAJ

- Što je to aktivna prodaja?
- Definirajte što želite prodati
- Kako stvoriti prodajni način razmišljanja u cijelom timu
- Dobri rezultati dolaze iz dobre pripreme
- Treninzi aktivne prodaje
- Kontinuirani razvojni proces

CILJANE SKUPINE

- Vlasnici i viši menadžment (direktori poduzeća, direktori operacija, direktori hotela, itd.)
- Srednji menadžment (voditelji odjela hrana i piće, voditelji restorana, voditelje barova)

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektronskom (pdf) obliku na hrvatskom jeziku nakon završetka edukacije



Alexander Orlandini

- 25 godina međunarodnog iskustva u hotelskoj operativi za renomirane internacionalne kompanije.
- Razvojni put od konobara, kuhara, F&B menadžera do Generalnog Direktora hotela.
- Osnivač i direktor Orlandini Consulting-a, boutique konzultantske kompanije specijalizirane za razvoj srednjeg menadžmenta i operative u turizmu sa fokusom na F&B odjel, sa sjedištem u Austriji.
- 12 godina iskustva kao konsultant, trener i coach u hotelsko-turističkoj industriji, za vodeće kompanije u Hrvatskoj.
- Aktivno učestvovao u pripremanju timova za otvorenja preko 20 hotela u regiji.
- Specijalist za F&B management i leadership u hospitality industriji.
- Vodeći konsultant za inovacije i poboljšanje kvalitete usluga u hotelijerstvu danas.

MODUL 12

HRANA I PIĆE

3. ožujka 2023.
od **9:00** do **12:30**

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
**OSNOVNA -
SREDNJA**
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Osnove barskog poslovanja i izrade cocktaila

KRATKI OPIS EDUKACIJE

- Bar i barsko poslovanje uvod (povijest barova, povijest koktela, nastanak samih koktela i kako su kokteli uopće postali popularni te njihovo širenje kroz svijet)
- Načini izrade koktela (načini izrade koktela, razlike i ključni elementi koje polaznici moraju znati kako bi koktel na kraju imao smisla)
- Trendovi koktela u svijetu (trendovi koji se svakodnevno mijenjaju te kako biti uz korak s njima)
- Organizacija bara i organizacija poslovanja u baru

CILJANE SKUPINE

- Srednji menadžment (voditelji odjela hrana i piće, voditelji restorana, voditelji barova)
- Konobari restorana i barova

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



Mario Majcen

- Radi kao barmen 18 godina.
- Četiri puta prvak Hrvatske, prvak Europe i vice prvak svijeta.
- Posljednje četiri godine radi kao nastavnik u ugostiteljskoj školi u Zagrebu.
- Predsjednik je Hrvatske sekcije barmena pri UPUHH-u i Badel brand ambasador.

MODUL 13

RECEPCIJA I
HOTELSKO
DOMAĆINSTVO

9. ožujka 2023.
od **9:00** do **12:30**

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
**OSNOVNA -
SREDNJA**
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Suvremeni trendovi u hotelskom domaćinstvu / recepciji

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Upoznavanje polaznika sa suvremenim praksama u odjelima Recepcije i Domaćinstva, načinima komunikacije, tehnologijama koje se koriste kako bi se ostvarila što bolja i učinkovitija komunikacija unutar i između hotelskih operativnih odjela.

„Best practice“ koja se zasniva na modernim standardima u hotelijerstvu i očekivanjima gostiju. – online check in, odnosi s gostima, očekivanja od smještaja, organizacija poslovanja odjela Domaćinstva i Recepcije. Koraci koje je nužno napraviti ne samo u praksi nego i u razmišljanju kako bi se moglo uspješno uvesti nužne promjene.

SADRŽAJ

- Domaćinstvo - organizacija i modernizacija te komunikacija s drugim odjelima
- Recepcija - procesi i promjene, komunikacija s drugim odjelima
- Gosti - očekivanja, usluge i izazovi
- Djelatnici - edukacije, jezične barijere, poznavanje proizvoda

CILJANE SKUPINE

- Djelatnici i voditelji Recepcije i Domaćinstva

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



Diana Lukić Grandov

Radi u turizmu od 1979. godine, gdje je počela na kruzerima kao Assistant Cruise Manager, zatim kao voditelj putničke agencije i Tour Operatora u Dublinu, kao animator u ljetovalištima i skijalištima širom zemlje, te kao tour guide u Egiptu, Italiji, Sloveniji, i Hrvatskoj i kao vodič u Grčkoj i Turskoj.

2006. godine završila je „Travel - Tourism and Business Management with Hospitality“ na Kingsway Westminster College, London i od tada radi u hotelijerstvu. Kreće kao direktor hotela u Opatiji, zatim kao dio "pre opening" tima hotela u Dubrovniku od 2008 do 2015. Nakon toga radi kao Rooms Division Manager do listopada 2022. godine za tvrtku Valamar d.d., a od 01.10.2023. radi kao Rooms Division Manager u kompaniji Maistra d.d.

Vodila je niz projekata digitalizacije u odjelu Smještaja, a za projekte Web check in i Web check out dobitnica je dvije godišnje nagrade u Valamaru - za inovaciju godine 2018. i za Digitalni iskorak 2019.

MODUL 14

ANIMACIJA &
ENTERTAINMENT

10. ožujka 2023.
od 9:00 do 12:30

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
OSNOVNA
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Turistička animacija - kreativna prilika za razvoj ponude i stvaranje diferencijacije na tržištu

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Koliko je vaš proizvod turističke animacije poseban? Koliko su svi odjeli sudjelovali u njegovom kreiranju? Koliko ste iskoristili potencijal svakog odjela u kreiranju ponude sadržaja gostima tokom njihovog boravka? Koliko smo svjesni da organizacije uspješnih događanja stvara nezaboravne uspomene ne samo gostima nego i djelatnicima?

Na kraju, da li vam pomisao na animatore mami osmijeh na lice?

SADRŽAJ

- Kreiranja koncepta proizvoda turističke animacije
- Planiranje infrastrukture i planiranje ponude tokom cijele godine
- Dinamika i sadržaj tjedne animacijske ponude
- Kreiranje kalendara događanja
- Selekcija i koordinacija animacijskog tima s drugim odjelima
- Put od koncepta do realizacije

CILJANE SKUPINE

- Direktori hotela, marketing odjel, rezervacije i prodaja, F&B odjel, Spa odjel

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



Damir Kasumagić

Međunarodno iskustvo u kreiranju koncepta i operativnog provođenja razvoja proizvoda turističke animacije, evenata u destinacije i razvoja infrastrukture dodatne ponude. Više od 10 godina rada u svijetu turističke animacije. Organizator brojnih događanja i kreiranja turističke ponude za hotele, kampove i turističke zajednice. Fokusiran na kreativnost, traženje rješenja te selekciju i edukaciju kolega.



Juraj Kirchofer

Razvojni put u animacijskoj tvrtci Samarcanda od sportskog animatora, voditelja tima, voditelja destinacije do Projekt menadžera s 10 godina iskustva u svijetu turističke animacije.

Kreator je proizvoda turističke animacije na području Dalmacije i aktivno sudjelovao u kreiranju i provođenju edukacijskog programa za nove animatore. Trenutno zaposlen kao Event menadžer zadarske tvrtke Turisthotel d.d. Proglašen je djelatnikom godine u kategoriji Turistički animator od strane Hrvatske turističke zajednice (Dani hrvatskog turizma, 2018. godine). Završen diplomski studij medicinsko laboratorije dijagnostike u Osijeku.

MODUL 15

HOTELSKE OPERACIJE

17. ožujka 2023.
od **9:00** do **12:30**

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
SREDNJA-VIŠA
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Hotelske operacije luksuznih hotela

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Komparativni prikaz hotelskih operacija u visokom segmentu naspram drugih vrsta hotela (niže kategorije) te kako se to odražava na menadžment hotela. Cilj je opisati koja su potrebna znanja i vještine za upravljanje ovakvom vrstom proizvoda te koji su moderni trendovi u svijetu luksuznih hotela.

SADRŽAJ

- Komparacija hotelskih operacija u visokom segmentu s nižim kategorijama
- Čovjek kao ključ uspjeha
- Potrebne vještine i znanja za upravljanje luksuznim hotelskim proizvodom
- Investicije u luksuzne hotele i povrat na ulaganje
- Moderni trendovi u svijetu luksuznih hotela

CILJANE SKUPINE

- Direktori hotela, voditelji hotelskih odjela, djelatnici u objektima

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



Denis Prevolšek

Denis Prevolšek direktor je operacija Collection objekata destinacije Poreč. Uz spomenuto obnaša i funkciju direktora razvoja u Valamar Rivieri. Ima preko 10 godina iskustva kao direktor hotela različitih segmenata proizvoda unutar Valamar Riviere gdje je i započeo svoju karijeru u funkciji pripravnika. Trenutno je doktorand na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji. Između ostalih bio uključen u brojne projekte kao što su izrada Master plana Primorsko Goranske županije, te Model razvoja „Obiteljskih malih hotela“. Autor i i koautor je nekoliko znanstvenih članaka.



Duje Bralić

Duje je direktor strateških projekata i analitike u Valamar Rivieri. Ima preko 10 godina iskustva u hotelskim operacijama i razvojnim projektima od Dubrovnika, otoka Hvara, Dalmacije, Istre te Austrije. Korporativno je primarno involviran na razvoju portfelja pod upravljanjem i strateška partnerstva. Djeluje na projektnoj razini u poslovima razvoja proizvoda, pre-openinga, obuke djelatnika, akvizicija, koncesija, upravljanja rizicima te izradom različitih vrsta strateških studija. U trenutnoj ulozi glavni fokus mu je na kreiranje intelektualnog vlasništva, različita istraživanja te potporu odlučivanju top menadžmentu u svim poslovnim funkcijama društva s naglaskom na diviziju operacija.

MODUL 16

DIGITALNA
TRANSFORMACIJA
I INOVACIJE

23. ožujka 2023.
od 9:00 do 12:30

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
SREDNJA
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Suvremeni trendovi u hotelijerstvu – primjena u praksi

Odnos ljudskog faktora u hotelijerstvu i strelovitog napretka tehnoloških rješenja

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Prvi dio edukacije posvećen je pregledu i analizi trendova u hotelijerstvu te predstavljanju kako navedene trendove primijeniti u svakodnevnom poslovanju, u svrhu unaprijeđena poslovanja te privlačenja i zadržavanja klijenata.

Drugi dio edukacije obraditi će utjecaj razvoja tehnologije na promjenu ljudske svakodnevnice, stvaranje novih navika i mijenjanje postojećih. Usporediti ćemo kako je razvoj tehnologije utjecao na promjene u različitim industrijama, te utjecaju koji tehnologija ima na radnu snagu u hotelijerstvu i na način planiranja putovanja kao i boravka gosta u hotelima.

SADRŽAJ

- Presjek glavne trendove u hotelijerstvu
- Upotrebe tehnologije i njena implementacija u hotelijerstvu
- Utjecaj inovativnih tehnoloških rješenja na ljudske resurse u uslužnim djelatnostima
- Mane i prednosti odnosa tehnoloških rješenja i ljudskog faktora u hotelskim operacijama
- Promjene u ponašanju gosta izazvane tehnološkim naprecima, te balansiranje između tehnologije i ljudskog faktora u vidu maksimizacije zadovoljstva gosta

CILJANE SKUPINE

- Srednji i viši menadžment (direktori hotela, voditelji odjela hotelskih operacija, direktori prodaje, recepcije, marketinga, djelatnici odjela ljudskih resursa)

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

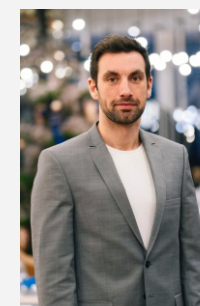
Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



mag.oec. Filipa Marušić

Magistra poslovne ekonomije, direktor hotela Peristiil, vlasnik turističke agencije Sol Travel i predavač na visokoj školi Aspira.

Radi preko 7 godina na rukovodećim pozicijama u turizmu. Vlasnica je turističke agencije koja se fokusira na kreiranje jedinstvenih iskustava u Dalmaciji s naglaskom na hranu i vino te je direktor malog hotela u centru Splita koji ima dugogodišnju bazu zadovoljnih klijenata. Prenosi znanje i iskustvo u turizmu studentima preddiplomskog studija Hotelskog menadžmenta na Visokoj školi Aspira na kolegijima Međunarodni hotelsku menadžment te Prodaja i recepcijsko poslovanje. Također mentor je na stručnoj praksi studentima kao i na završnim radovima.



mr. sc. Bartul Jambrošić

Trenutno obnaša funkciju cluster Direktora prijamnog odjela i sigurnosti za tri Marriott hotela u Strasbourgu, Francuska.

MBA studij završava pri Vatel Hotel & Tourism Business School, Francuska, sa specijalizacijom u Resort Hotelima pri sestrinskoj instituciji na Mauricijusu.

U svom karijernom razvoju prikuplja znanja i iskustva kroz luksuzne hotele najvećih svjetskih grupacija kao što su Hilton, Relais & Chateaux, IHG, Marriott, te prolazi kroz sve hotelske odjele i njihove operacije. Posljednjih godina specijalizira se u području menadžmenta hotelskih operacija luksuznih hotela, te radi na nekoliko projekata otvaranja hotela.

MODUL 17

HRANA I PIĆE

24. ožujka 2023.
od 9:00 to 12:30

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
OSNOVNA
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Guest communication for better service

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Kako povećati zadovoljstvo gostiju i pretvoriti „jednokratne“ goste u lojalne goste? Ključni faktor za to je komunikacija.

Na ovom webinaru sudionici uče unaprijediti razumijevanje važnosti komunikacije s gostima i poboljšati komunikacijske vještine te time povećati zadovoljstvo gostiju. Polaznici otkrivaju različite komunikacijske situacije na hrvatskom i engleskom jeziku kako bi izgradili što uspješniji odnos sa gostima.

Ovaj webinar također pomaže menadžerima da uvježbaju svoje timove i tako kreiraju vrhunske rezultate.

SADRŽAJ

- Potrebe i očekivanja gostiju od konobara
- Razlozi za dvosmjernu komunikaciju
- Be fit & simpatico
- Gostoprinstvo znači briga o gostima
- Personalizirana komunikacija
- Kako kreirati interesiranje za gosta kroz prava pitanja
- Sadržaj kojim ćete povećati svoj vokabular na engleskom jeziku

CILJANE SKUPINE

- Srednji menadžment (voditelji odjela hrana i piće, voditelji restorana, voditelji barova)
- Konobari restorana i barova

PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



Alexander Orlandini

- 25 godina međunarodnog iskustva u hotelskoj operativi za renomirane internacionalne kompanije.
- Razvojni put od konobara, kuhara, F&B menadžera do Generalnog Direktora hotela.
- Osnivač i direktor Orlandini Consulting-a, boutique konzultantske kompanije specijalizirane za razvoj srednjeg menadžmenta i operative u turizmu sa fokusom na F&B odjel, sa sjedištem u Austriji.
- 12 godina iskustva kao konsultant, trener i coach u hotelsko-turističkoj industriji, za vodeće kompanije u Hrvatskoj.
- Aktivno učestvovao u pripremanju timova za otvorenja preko 20 hotela u regiji.
- Specijalist za F&B management i leadership u hospitality industriji.
- Vodeći konsultant za inovacije i poboljšanje kvalitete usluga u hotelijerstvu danas.

MODUL 18

ODRŽIVI RAZVOJ

31. ožujka 2023.
od 9:00 to 12:30

jezik
predavanja

HR



razina složenosti
SREDNJA
(poželjno je osnovno
poznavanje materije)

UPUHH Hotel
Academy

Podizanje ljestvice – Pregled i primjeri suvremene okolišno održive prakse u hotelijerstvu

KRATKI OPIS EDUKACIJE

Ugroženost okoliša i posebice klimatske promjene prerasle su u teme danas snažno prisutne u javnom diskursu. U ovom trodijelnom programu prvo se sagledavaju recentna saznanja o promjenama stavova i ponašanja potrošača/turista vezana uz okoliš te se daje pregled suvremene okolišno održive prakse u hotelijerstvu kako bi se, potom, upoznao s novostima u tehnologiji, građevinarstvu i arhitekturi u funkciji okolišne održivosti u hotelijerstvu, rezimirajući u završnom dijelu s primjerom dobre okolišno osjetljive prakse koja se provodi u Termama Sveti Martin.

SADRŽAJ

- Trendovi u odnosu promjena stavova potrošača i, specifično, turista prema okolišu
- Pregled suvremene okolišno održive prakse u hotelijerstvu
- Novosti u tehnologiji, građevinarstvu i arhitekturi u funkciji okolišne održivosti u hotelijerstvu
- Primjer dobre okolišno osjetljive prakse: Terme Sveti Martin

CILJANE SKUPINE

- Viši menadžment direktori razvoja i strateškog planiranja, direktori operacija, direktori hotela, direktori marketinga i prodaje

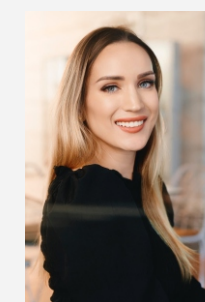
PREZENTACIJSKI MATERIJAL

Isporučuje se polaznicima u elektroničkom (pdf) obliku nakon završetka edukacije



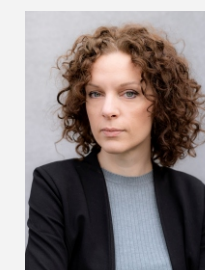
Neda Telišman-Košuta

Diplomirala je Menadžment ugostiteljstva na Florida International University (SAD) te magistrirala Turistički menadžment na George Washington University (SAD). Nakon duge karijere u Institutu za turizam, Zagreb, gdje je sudjelovala na brojnim projektima posebice razvoja i marketinga turističkih destinacija, pokrenula je vlastitu tvrtku fokusiranu na održivi razvoj turizma. Viši je predavač na Sveučilištu VERN u Zagrebu gdje predaje Destinacijski marketing te Trendove u turizmu.



Nuša Korotaj

Generalna direktorica s višegodišnjim iskustvom upravljanja i vođenja u hotelskom sektoru. U svojoj 15-godišnji karijeri vodila je različite odjele vezane za prodaju, marketing i poboljšanje kvalitete velikih slovenskih i hrvatskih hotelskih sustava, a trenutno vodi jedan od najvećih i najmodernijih termalnih resorta na hrvatskom kontinentu – Terme Sveti Martin koje su pionir održivih procesa i najmodernijih praksa u svakodnevnom poslovanja i koje se ponose sa jednim hrvatski hotelom sa EU Ecolabel certifikatom. Nuša će podijeliti svoja iskustva kod implementacija različitih održivih poboljšanja koje su tvrtki donijele značajne uštede te još veće zadovoljstvo gostiju i zaposlenika.



Ivana Šajn

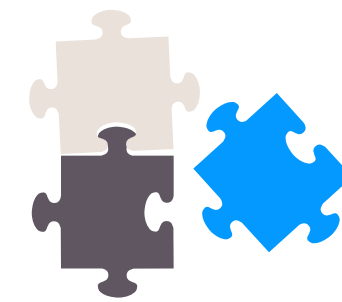
Diplomirala na Arhitektonskom fakultetu u Zagrebu. Svoju karijeru započela je kao studentica u 3LHD-u, te je u 10ak godina iskustva napredovala od pripravnika do projektanta voditelja.

Zahvaljujući odličnim komunikacijskim vještinama, stručnosti i sistematičnom pristupu u svim segmentima rada, Ivana je bila jedna od ključnih osoba na projektima različitih tipologija, poput: Grand Park Hotel Rovinj, Hotel Marjan, Delta i Porto Baroš, Hotel Adriatic, Karlovački slatkovodni akvarij. Aktivni je član tima koji radi na komunikacijskoj platformi VOLUM3, te DGNB konzultant za održivu gradnju.

Kako sudjelovati

- Svi zainteresirani trebaju se registrirati ispunjavanjem obrasca koji se nalazi na poveznici: **Obrazac za registraciju**
- Poveznicu za spajanje poslat ćemo Vam na e-mail dan prije održavanja svakog od modula.
- Za sva pitanja i pojašnjenja stojimo na raspolaganju na e-mailu: info@upuhh.hr i telefonu 01/4836-167

skeniraj QR kod za prijavu



UPUHH Hotel
Academy

2022./2023.

proljeće 2023.



upuhh.hr