

# F&B

UPUHH

# ACADEMY

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

# F&B

UPUHH

## ACADEMY

organizator



premium partneri



pokrovitelji



Hrvatska  
udruga  
turizma



DUKE UNIVERSITY  
FACULTY OF MANAGEMENT IN TOURISM AND HOSPITALITY  
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT  
GRIZIA, HRVATSKA CRKVA



FAMILY DISTILLERY

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

ključne informacije



**16**  
modula



**7**  
strateških područja



**35**  
predavača



predavači s  
bogatim  
iskustvom  
u praksi



**19.200**  
dosadašnjih  
polaznika  
edukacija  
UPUHH-a



28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb



## Program UPUHH F&B Academy

organizator zadržava pravo izmjene programa

**Srijeda, 28. veljače 2024.**

**10:30 – 11:00 Registracija & Piće dobrodošlice**

**11:00 – 11:10 Uvodni pozdrav**

*Bernard Zenzerović, UPUHH | Krešimir Mikinac, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija*

**11:10 – 11:40 Novi koncepti hrane i pića u hotelijerstvu**

*Dario Kinkela, Valamar | Boris Šuljić, Boškinac  
in conversation with: Emil Perdec, Plava Laguna*

**11:40 – 12:10 METRO as preferred hospitality partner-  
feeling the pulse of hospitality**

*Alen Žunić, Vlatko Zovko, METRO*

**12:10 – 12:40 The challenges of generations Z and  
Alpha entering the hospitality industry**

*Alexandre Gamberoni, Les Roches*

**12:40 – 13:10 Coffee break**

**13:10 – 13:40 Chef talk**

*Jeffery Vella, Maistra  
in conversation with: Vedrana Čikeš*

**13:40 – 14:10 Farm to Table**

*Zdravko Tomšić, Chef d.o.o. | Matija Bogdan, Aminess  
in conversation with: Edmondo Šuran, AZZRI*

**14:10 – 14:40 Ekološka sredstva za čišćenje u  
profesionalnoj kuhinji**

*Lidija Galić-Poljarević, Saponia*

**14:40 – 15:40 Ručak**

**15:40 – 16:10 Breakfast is King!**

*Karlo Vulin, Boogie Lab | Goranka Košta, Nektar Natura |  
Melkior Bašić, Aminess  
in conversation with: Vedran Gulin*

**16:10 – 16:40 Trendovi i primjena mobilnih  
rješenja u gastru**

*Katja Bonin, Saša Simić, Leo Vežnaver, Laseline  
Marko Henrik Marinsek, Wordline*

**16:40 – 17:10 The secrets of success in F&B**

*Alexander Orlandini, Orlandini Consulting*

**17:10 – 17:40 Hotel Bars for a New Generation**

*Edi Licul, Valamar Riviera | Marko Petrušić, Scorpio  
In conversation with: Mario Majcen, Hrvatska sekcija barmena*

**20:30 – 24:00 Evening party**

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

## Program UPUHH F&B Academy

organizator zadržava pravo izmjene programa

**Četvrtak, 29. veljače 2024.**

**10:00 – 10:30 10 najčešćih grešaka u dizajnu jelovnika i vinske karte**

*Adriano Požarić, Turizam Info*

**10:30 – 11:00 Nutricionistički trendovi**

*Robert Benzia, Food & Wine bar Ganeum  
in conversation with: prof. dr. sc. Greta Krešić, Fakultet za  
menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija*

**11:00 – 11:30 Nikad bolje plaće, nikad manje radnika**

*Barbara Olenik Staničić, Jadran d.d. Crikvenica  
Danijel Nekić, Crvena Luka Biograd  
In conversation with: prof. dr. sc. Kristina Črnjar, Fakultet za  
menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija*

**11:30 – 12:00 Coffee break**

**12:00 – 12:30 Gastronomija u vrhunskom hotelijerstvu**

*Davor Butković, Kult Plave Kamenice  
in conversation with: Emil Perdec, Plava Laguna*

**12:30 – 13:00 The Rise of Hotel Coffee**

*Vjenceslav Mandić Kishoni, Esplanade Zagreb  
Marko Papac, Art'otel by Park Plaza  
Antonijo Špoljarić, PPD Global  
Lori Brnčić, Filteraj  
in conversation with: Domagoj Trusić, Hug & Punch*

**13:00 – 13:30 Wine Concepts in Hospitality**

*Tomislav Tomac, Vinarija Tomac  
Danijel Šarušić, Pago Hrvatska  
Tomislav Mikinac, Nebo Restaurant, Hilton Costabella Rijeka  
In conversation with: Sandi Paris, Valamar Riviera*

**13:30 – 15:00 Ručak**

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

## kako sudjelovati

- + Cijena sudjelovanja na konferenciji za djelatnike članica UPUHH-a iznosi **249 €**
- + Cijena sudjelovanja na konferenciji za djelatnike koje **nisu članice** UPUHH-a iznosi **299 €**

### U cijenu je uključeno:

- ◆ Sudjelovanje na edukacijama
- ◆ Edukativni materijali s edukacija (u digitalnom obliku)
- ◆ Welcome drink
- ◆ Dva coffee breaka
- ◆ Dva ručka
- ◆ Večernji party

### U cijenu nije uključen smještaj

Svi zainteresirani trebaju se registrirati

[▶ Obrazac za registraciju](#)

Za sva pitanja i pojašnjenja stojimo na raspolaganju

- + na e-mailu **info@upuhh.hr** i
- + telefonu **01 4836 167**

skeniraj za registraciju



28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

## Smještaj Hotel Westin Zagreb

### Noćenje s doručkom

- + **Dvokrevetna soba / Single use:**
- ◆ **115 €** / po sobi / po noćenju / noćenje s doručkom
- + **Double room / Double use:**
- ◆ **125 €** / po sobi / po noćenju / noćenje s doručkom

Cijene **NE** uključuju boravišnu pristojbu, parking.

Noćenje s doručkom po povlaštenim cijenama

▷ [Rezervacija](#)

### Polupansion (s uključenom večerom)

- + **Dvokrevetna soba / Single use:**
- ◆ **140 €** / po sobi / po noćenju / noćenje s doručkom
- + **Double room / Double use:**
- ◆ **175 €** / po sobi / po noćenju / noćenje s doručkom

Cijene **NE** uključuju boravišnu pristojbu, parking.

Polupansion po povlaštenim cijenama

▷ [Rezervacija](#)



**Jeffery Vella**  
Corporate Food and Beverage  
Director, Maistra Hospitality  
Group



**Davor Butković**  
Kult Plave Kamenice



**Melkior Bašić**  
Aminess Hotels & Resorts



**Boris Šuljić**  
vlasnik, Boškinac



**Dario Kinkela**  
direktor sektora hrane  
i pića, Valamar Riviera



**Zdravko Tomšić**  
Chef d.o.o.



**Matija Bogdan**  
executive chef,  
Aminess Hotels & Resorts



**Robert Benzia**  
vlasnik, Food&wine  
bar Ganeum



**Sandi Paris**  
korporativni voditelj pića,  
Valamar Riviera



**Emil Perdec**  
F&B manager,  
Plava Laguna





**Vjenceslav Mandić**  
**Kishoni**  
Direktor hrane i pića,  
Esplanade Zagreb



**Domagoj Trusić**  
promotor Specialty kave,  
konzultant za Tailor-made  
projekte, Hug & Punch



**Alexandre  
Gamberoni**  
Senior Lecturer,  
Les Roches



**prof. dr. sc.  
Greta Krešić**  
Fakultet za menadžment  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Opatija



**prof. dr. sc.  
Kristina Črnjar**  
Fakultet za menadžment  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Opatija



**Alexander Orlandini**  
Orlandini Consulting



**doc. dr. sc.  
Krešimir Mikinac**  
Fakultet za menadžment  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Opatija



**Barbara Olenik  
Staničić**  
Direktorica Službe  
upravljanja ljudskim  
resursima, Jadran d.d.



**Adriano Požarić**  
urednik, Turizam Info



**Danijel Nekić**  
CEO, Crvena Luka



**Tomislav Tomac**  
Vinarija Tomac



**Karlo Vulin**  
Boogie Lab



**Edi Licul**  
Voditelj hrane i pića,  
Valamar Riviera



**Danijel Šarušić**  
brend manager,  
Pago Hrvatska



**Tomislav Mikinac**  
Glavni Sommelier,  
Nebo Restaurant,  
Hilton Costabella Rijeka



**Mario Majcen**  
predsjednik Hrvatske sekcije  
barmena i Badel 1862  
brand ambassador



**Edmondo Šuran**  
voditelj Centra za razvoj  
ruralnog poduzetništva,  
AZRRI



**Igor Kotaran**  
direktor marketinga,  
METRO



**Marko Petrušić**  
direktor prodaje, Scorio



**Goranka Košta**  
direktorica prodaje i  
marketinga, Nektar Natura



**Katja Bonin**  
Board member, Laserline



**Saša Simić**  
Implementation specialist,  
Laserline



**Leo Vežnaver**  
Implementation specialist,  
Laserline



**Marko Henrik  
Marinšek**  
Country Manager Croatia,  
Wordline



**Lidija Galić -  
Poljarević**  
Saponia

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

# METRO

**METRO** je u Hrvatskoj počeo poslovati krajem 2001. godine otvorenjem prvoga veleprodajnog centra na zagrebačkom Jankomiru. Danas tvrtka posluje s ukupno deset veleprodajnih centara u Zagrebu, Rijeci, Splitu, Zadru, Osijeku, Puli, Varaždinu, Poreču i Dubrovniku.

Nakon gotovo osamnaest godina poslovanja u Hrvatskoj, **METRO** se pozicionirao kao lider na HoReCa tržištu. Dokaz tomu je konstantan porast broja novih kupaca i poslovnih partnera.

Glavni klijenti **METRO** Hrvatska su mali trgovci, hoteli, restorani i ugostitelji (HoReCa), mala i srednja poduzeća, sve vrste ureda, tvrtki i institucija, kao i samozaposleni profesionalci.

Fokusi tvrtke **METRO** u Hrvatskoj su:

- ✦ suradnja s HoReCa sektorom,
- ✦ promocija digitalizacije
- ✦ suradnja s lokalnim dobavljačima
- ✦ novi koncept veleprodajnih cijena – PROFI cijena

28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

**Nektar Natura** je pružatelj rješenja za napitke koji nudi jedinstven pristup “all in one” koji mu daje zdravu konkurentsku prednost na tržištu i cjelovito rješenje za ugostiteljski sektor u Europi i na Bliskom istoku. Na tržištu djeluje kao sveobuhvatan partner u industriji pića za sve predstavnike ugostiteljsko-turističkog sektora.

Objedinjuje sve razvojne elemente suvremenih rješenja za točenje i najviši razvojni standard gaziranih i negaziranih pića, koktela, čajeva, kave i ostalih napitaka koji su rezultat vrhunske kvalitete i prate trendove industrije.

Njihovo rješenje je ekološki održivo jer brinu o okolišu, zdravlju i ljudima. Glavni cilj je minimizirati negativan utjecaj na okoliš ponudom različitih rješenja za smanjenje ugljičnog otiska (vezano uz smanjenje troškova skladištenja, transporta, hlađenja i gospodarenja otpadom). Bag-in-Box pakiranje smanjuje dodatni otpadni materijal za približno 80% (izračunato u 500 ml plastičnih boca).



28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb



Trideset godišnje iskustvo na Oracle tehnologiji u izgradnji uspješnih informacijskih sustava za turizam predstavlja neprocjenjivo jamstvo sveobuhvatnosti i učinkovitosti programskog proizvoda kojeg implementira tvrtka **Laser line** d.o.o. Proizvod se kontinuirano prilagođava novim tehnologijama u hotelskoj industriji, kao i trendovima u radu s gostima. **Laser Line** d.o.o. - partner s dodatnom vrijednošću.

**Worldline** je globalni lider u digitalnim plaćanjima i transakcijskim uslugama koji nudi usluge prihvata karticama putem POS uređaja i internetske trgovine. Sa svojom naprednom tehnologijom, lokalnim stručnjacima i prilagođenim rješenjima pomaže milijunima tvrtki svih veličina povećati prodaju i smanjiti troškove, razvijajući njihovo poslovanje i osiguravajući zadovoljstvo njihovih kupaca.



28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb



**SAPONIA**

**Saponia** d.d. Osijek, vodeći je hrvatski proizvođač sredstava za održavanje čistoće prostora i rublja. Ove godine obilježava 130 godina od svog osnutka, ponosna na znanje, iskustvo, ali i educiranje stanovništva o važnosti podizanja razine higijene u cilju unapređenja kvalitete življenja.

Održivost i očuvanje prirodnih resursa protkani su u politiku poslovanja tvrtke, u čemu nastoji biti leader, kao uostalom i u svim drugim svojim aktivnostima. Raste i razvija se kroz dva tržišna segmenta, segment široke potrošnje te B2B, u sklopu kojeg su i sredstva namijenjena potrošačima HoReCa-e.



28. - 29. veljače 2024.  
Hotel Westin  
Zagreb

