

RICERCA MERCATO

Agencija za Event management i marketing

Direktor i vlasnik Dantes Begić

Brestovice 45 51215 Kastav

OPIS, PROGRAM i PLAN MANIFESTACIJE

WINE EnoGASTRO Vip Event

Međunarodna konferencija vinskih, ugostiteljskih i gastronomskih znalaca

U ovom za ugostitelje i turizam vrlo teškom vremenu tražimo način kako da im budeno podrška i da im pomognemo kroz naša predavanja, edukacije, druženje, savjetovanje i razmjene iskustva i na taj način damo potporu da lakše svi nađemo put u bolju ugostiteljsko-turističku i gospodarsku budućnost.

Ove godine pobudili smo veliki interes javnosti, medija, potencijalnih partnera i uzvanika. Već sada imamo dogovoren vrlo veliki broj medijski partnera jer želimo da ova naša iznimno lijepa priča ima budućnost i želimo poslati našu pozitivnu energiju i podršku Hrvatskom gospodarstvu.


Mi smo agencija **RICERCA MERCATO** kojoj je specijalnost, strast i užitak ali i posao event management, a ostale naše usluge marketing, istraživanje i unapređivanje tržišta su naši alati za kvalitetnu provedbu vrhunskih evenata i već više od sedamnaest godina smo na tržištu i organizirali smo već dvadesetak ovakvih i sličnih evenata diljem Hrvatske.

Događaj je namijenjen ciljano za turizam - ugostitelje, hotelijere i vezane djelatnosti kao i poljoprivredi tj. proizvođačima vina, destilata, mesa, sira, pršuta, a naziv događaja i ovih vrlo stručnih edukacija, predavanja i druženja je **Međunarodna konferencija vinskih, ugostiteljskih i gastronomskih znalaca - Wine EnoGASTRO VIP Event**.

Naši događaji su **autentični, posebni i drugačiji od ostalih**, a u proteklih 5 godina brojimo čak 17 organiziranih evenata. Vrlo veliki **naglasak je na Istarskim i Hrvatskim lokalnim proizvođačima**, koji su u izlagačkom dijelu zastupljeni najmanje 90%. Ponosni smo na činjenicu da u suradnji s Vama nama najvažnijim partnerom i brojnim partnerima izlagačima našim gostima omogućujemo **sve besplatno** – od besplatnog ulaza, besplatno korištenje čaše (bez kaucije i bonova), besplatne radionice i edukacije te za određeni broj VIP uzvanika besplatna večera sljubljivanja hrane i vina. Naše goste eventa očukuju i mnoga druga iznenađenja.



Glavni cilj eventa je edukacija i usvajanje novih znanja i vještina poduzetnika i obrtnika ugostitelja i hotelijera kako bi unaprijedili svoje poslovanje kao i konkurentnost te time doprinesu razvoju

 **RICERCA MERCATO** Agencija za Event management, marketing, istraživanje tržišta i promocije na novim tržištima

regije.

GDJE I KADA EVENT ORGANIZIRAMO I TRAJANJE EVENTA?

Evente smo organizirali uz pridržavanje svih epidemioloških mjera i koristili terasu kako bismo imali manju mogućnost širenja virusa. U tome smo uhodani jer lani smo imali takva 4 eventa na kojima nitko nije bio zaražen i sve je bilo perfektno organizirano.

Trajanje događaja je jedan dan od 13 do 23 sata. Program započinjemo u 13 sati sa prezentacijama izlagača, zatim druženjem i za sve goste besplatnim radionicama a koje traju do 20 sati. Za kraj od 20 sati za 120 VIP gostiju (koje izlagači pozivaju) i partnere priređujemo edukativnu degustacijsku večeru sljubljivanja hrane i vina.

TKO SU GOSTI EVENTA, TKO POZIVA GOSTE, KOLIKO OČEKUJEMO GOSTI.... ?

Eventom se obraćamo i usmjereni smo **isključivo prema ugostiteljsko-turističkoj struci** - vlasnicima i voditeljima restoranta, konoba, ... direktorima hotela i njihovim FB Managerima i ima za cilj da ih educiramo ali i povežemo sa proizvođačima kvalitetnih proizvoda- vina, tartufa, sira i ostalih delicija. Želimo na jednom mjestu okupiti turističko-ugostiteljsku struku i njihove dobavljače.

Goste pozivaju naši partneri i izlagači i mi organizatori a dozvoljen je dolazak i **BESPLATAN ulaz** samo gostima koji su dobili pozivnicu, popunili i prijavili se na web prijavnici. Očekivani broj gostiju iz ugostiteljske struke na eventima je od 350-400 gostiju.

KAKO GOSTE POZIVAMO I KAKO ONI PRIJAVLJUJU SVOJ DOLAZAK?

Partneri nam pošalju svoj popis uzvanika (ime, prezime, naziv ugostiteljskog objekta i email adresa) najkasnije 7 dana prije eventa. Mi im šaljemo poziv na email a koji oni popunjavaju i prijavljuju dolazak na link prijavnici sa svim podacima (zbog GDPR-a i Stožera) i privole za fotografiranje, kontaktiranje.... Ako ne popune potpuno prijavu ti gosti neće moći ući na event i to im naglašavate.

Inzistiramo na tome da uzvanici budu iz ugostiteljsko turističke struke i slične djelatnosti (vlasnici i/li direktori hotela, direktori, nabave, marketinga, FB Manageri, voditelji i šefovi sala, restorana, kuhinja, zatim vlasnike restorana, konoba i drugih ugo objekata, Wine barova, sommeliere,)

CILJEVI EVENTA?

Glavni naš motiv, cilj i svrha eventa je **POVEZIVANJE** ugostiteljsko turističke struke sa vrhunskim proizvođačima kao i **EDUKACIJA** svih gostiju i izlagača partnera i ugostiteljsko turističke struke kao i **PODIZANJE RAZINE ZNANJA, KVALITETE PONUDE I KVALITETE USLUGE.**

Podizanje svijesti o važnosti edukacije u najvažnijoj grani gospodarstva – turizma, kao i kolika je važnost povezati naš turizam sa proizvođačima vina, sira, ribe, mesa i raznih ostalih djelatnosti.

TKO SU NAŠI PARTNERI – IZLAGAČI?

- Kvalitetni domaći vinari i vinari iz regije – cca 17-18 vinara

- **Proizvođači sira i pršuta, maslinari, medari, ribe, mesa, ostali partneri.....cca 17-18 izlagača**

TKO SU NAŠI GOVORNICI, SOMMELIERI, CHEFOVI I EDUKATORI?

U 2020.godini radionice i prezentacije dogovorili smo sa vrhunskim međunarodnim i hrvatskim predavačima i sommelierima. Imena koja puno znače u svijetu vina, gastronomije i ugostiteljstva:

- gošća iz Slovenije **Mira Šemić** i gost iz Austrije **Suwi Zlatić**
- **Filip Savić, Jure Andrijašević, Mario Meštović,** i
- prezentacija **BARMEN.hr – Zoran Lukić i Filip Sarilar** a ove godine dogovaramo uz njih i neka - nova imena vrlo cijenjena u svijetu vina, ugostiteljstva i enogastronomije.

U degustacijskim večerama sljubljivanja hrane i vina u 2020.godini angažirali smo uz naše vrhunske sommeliere i vrhunske kuhare i Chefove:

- **Dragan Jovanović,**

- **Damir Modrušan, Luka Dančulović,**

Za ovu 2021.godinu pripremamo posebnu GASTRO priču na svim eventima.

U evente smo uključili i Ugostiteljske škole kao i Visoko Veleučilište ASPIRA s ciljem promocije ugostiteljskih zanimanja, edukacije i nadograđivanja znanja i ugostiteljskog usavršavanja.

KOJE SU POSEBNOSTI NAŠIH EVENATA?

Jako puno je posebnosti i naših prednosti u odnosu na neke druge slične događaje. Naglašavamo da niti jedan festival ili sajam vina, ili nekakav drugi bilo kakav događaj ne smatramo konkurencijom već samo kolegama jer zajednički cilj nam mora biti – kvaliteta Hrvatskog turizma i ugostiteljstva.

Program i sadržaj eventa je iznimno bogat, kvalitetan i dobro razrađen. Događaj se odvija u hotelu na način da je koncept potpuno drugačiji od bilo kojeg sajma, festivala ili bilo kakvog događaja. Naime u jednoj velikoj dvorani okupiti ćemo 40-tak vrhunskih izlagača ponajviše iz Hrvatske ali i iz Slovenije i BiH (a to su vinari, sirari, tartufari, ugostiteljska oprema, i razne delicije). Dok u drugoj dvorani ili restoranu imamo edukacijske prezentacije i radionice vrhunskih međunarodnih i domaćih govornika, vinara, sommeliera, ugostitelja, Chefova i gastronomi.

Manifestacija ima **tradiciju održavanja već pet godina** u raznim destinacijama Hrvatske i poprimila je iznimno velik značaj u cijeloj Hrvatskoj a posebno u vašoj Splitsko-dalmatinskoj županiji i **obogaćuje i pridonosi razvoju turističke ponude** jer se razvija vinski turizam kao i enogastronomija u destinaciji i cijeloj regiji. Edukacijama podiže se kvaliteta znanja, usluge i ponude u ugostiteljskim i hotelskim objektima destinacije i na taj način stvaraju konkurentnost i gospodarski napredak i rast regije.

Događaj ima i nacionalni i regionalni karakter. Nacionalni jer smo dobili podršku i na razini države i od HTZ-a i od ministarstava i jer se dešava u nekoliko iznimno važnih destinacija Hrvatske a regionalni jer smo ga podijelili po regijama. Eventi organiziramo u sljedećim destinacijama i regijama:

- SPLIT – srednja Dalmacija,
- RIJEKA – Kvarnerska regija,
- ZAGREB– središnja Hrvatska,
- Poreč – Istra i
- Zadar – sjeverna Dalmacija i Lika.

U događaj nastojimo **najviše uključiti lokalne tvrtke**, razne proizvođače ali i ugostitelje, hotelijere i turističke djelatnike jer ovakvi projekti i jesnu namijenjeni njima i njihovom usavršavanju i povezivanju.

Nastojimo kroz event promovirati **autohtonost i tradiciju toga područja** i kulturom, jelima i običajima.

Događaj smo sa razlogom dodatno obogatili enogastronomskom pričom i prezentacijama jer turizam srednje Dalmacije tj. Splitsko-dalmatinske županije ima iznimno veliki potencijal u tom segmentu. Razvoj enogastronomije i njena promocija je vrlo važna za **razvoj turizma Istarske županije**.





Događaj planiramo održati **prema svim epidemiološkim mjerama** ali nadamo se da će te mjere još popuštati i biti puno još blaže. Pridržavanje od broja izlagača, broja gostiju, prostor bi bio vjerojatno korištenje natkrivenih i otvorenih terasa gdje bi bili izlagači a u unutarnjim dvoranama imali bismo radionice i predavanja.

Event organizirali smo u predsezoni 17.06.2021. a trajanje je od 12 sati do 23h u Poreču. Ove 2021.godine nadogradili smo i obogatili program.

Sami naziv eventa je do ove godine bio Wine Vip Event – Međunarodna konferencija vinskih znalaca ali pošto smo odlučili nadograditi našu lijepu priču pa smo event dodatno obogatili. Naziv događaja ovih vrlo stručnih edukacija, predavanja i druženja je **Međunarodna konferencija vinskih, ugostiteljskih i gastronomskih znalaca - Wine EnoGASTRO VIP Event.**

U projekt smo uključili i druge subjekte javnog sektora. Podršku i partnerstvo smo dobili i na državnoj razini kao i grad i turistička zajednica kao domaćin. Naravno potporu projektima smo dobili od svih županija i njihovih turističkih zajednica. A od privatnog sektora iznimno je veliki interes za partnerstvo i imali smo više od 40 tvrtki /partnera (vinari, sirari, prerada mesa i ribe, ugostiteljska oprema,).

Prema financijskim mogućnostima do sada smo event medijski promovirali i imali smo 11 medijski partnera. Ove 2021.godine odlučili smo napraviti vrlo veliki pomak i ponudili smo medije da nas prate i da budu uz nas na našim eventima.

Dobili smo podršku od **96 medijski partnera** u Hrvatskoj, Bosni i Hercegovini i Sloveniji. Želimo da ova naša iznimno lijepa priča ima budućnost i želimo poslati našu pozitivnu energiju turizmu Hrvatske. Šaljemo i poruku svim gospodarstvenicima da imamo izvrsne turističke resurse i uz dodatna znanja i usavršavanja i radom na sebi imamo jako dobru turističku budućnost.

Financijska vrijednost ovakvih medijski praćenja je za nas ogromna i vrijedi na desetke tisuća kuna jer dobijamo ono čemu svi u životu težimo a to je prijatelje. Prijatelji su najveća vrijednost a mi ovaj put dobijamo medijske prijatelje koji su prepoznali vrijednost naših događaja.

Ove godine ovo je bila naša najbolja medijska zastupljenost a sretni smo jer vrlo veliki broj medijski partnera nas je samonicijativno nazvalo i ponudilo da nas prate jer kako mnogi navode vi ste jedini event takvog koncepta i uspjeli ste u prošloj godini „preživjeti” i znači da imate upornost, viziju i kvalitetu.



WINE ENOGASTRO VIP EVENT

Međunarodna konferencija vinskih,
ugostiteljskih i gastronomskih znalaca

POREČ
hotel PARENTIUM
17.06.2021. od 12 sati



GRAD
POREČ - PERENZO



Poreč
Istria, Croatia
You complete us



ISTARSKA
ŽUPANIJA
ISTRIANA



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE



HRVATSKA
Puna života



Ministarstvo turizma
REPUBLIKE HRVATSKE

PROGRAM

- 11:00 – 12:00** Prijava gostiju i piće dobrodošlice
12:00 – 12:15 Otvaranje konferencije i uvodni kratki govori
12.15 – 13:00 Prezentacija svih izlagača uz degustaciju njihovih proizvoda
- 13:00 – 14:30** Pauza uz druženje sa izlagačima i humanitarni Cooking Show - lokalna enogastronomija
- 14:30 – 16:00** Sir i vino u modernoj gastronomiji – sljubljivanje sira i vina
Slovenska sommelierka Mira Šemić
Bonton i kultura stola – govornik profesor Damjan Miletić
Evolucija istarske Malvazije
prezentacija sommelierke Manuele Maras i enolog Milan Budinski
- 16:00 – 17:00** Pauza uz druženje sa izlagačima i humanitarni Cooking Show
- Dvorana 1**
17:00 – 18:15 “Mala vina za velike bonkuloviće” - hrvatske autohtone sorte
Sommelier, Jure Andrijašević
Novi trendovi u miknologiji, prezentacija Barmen.hr Zoran Lukić i Filip Šarilar
Uvod u svijet cigara by Camelot
- Dvorana 2**
17:00 – 18:00 **Sousvide kuhanje i vakumiranje moderne generacije i Food plating**, kuharski Chef i vlasnik Gastro kluba Pula - Dragan Jovanović
Suvremeni trendovi u slastičarstvu, prezentacija MI-Kom
- 18:15 – 19:00** Pauza uz druženje sa izlagačima
- 19:00 – 20:15** **Glassology koncept by Libbey**, prezentacija Scorpio
Meiko za čaše, prezentacija Gastro Tim
Potencijal Graševine u visokoj gastronomiji
hrvatski sommelier Filip Savić i predstavnik vinarije Krauthaker Tomislav Razumović
- 19:00 – 20:00** Izlagački prostor se zatvara
- 20:30 – 23:00** **HUMANITARNA degustacijska večera sljubljivanja hrane i vina**
Večera i prezentacija stručno će voditi vrhunski sommelieri i kuhari

Poštovani uzvanici, lijep Vam pozdrav,

Iznimno nam je drago da napokon krećemo prema starom normalnom i da Vas možemo pozvati na ovaj vrlo poseban događaj a koji je namijenjen upravo Vama – ugostiteljima i hotelijerima.

Event će se održati na terasi hotela Parentium Plava Laguna.
17.06.2021. od 12 do 19 sati.

Zbog vrlo velikog interesa i ograničenog broja gostiju, za svoj dolazak morate obavezno unaprijed osigurati mjesto ispunjavanjem prijavnice: dantes.biz/prijavaporec

Pripremili smo iznimno bogat program predavanja i edukacija ali i poseban humanitarni Cooking Show sa prezentacijom lokalne gastronomije

Ovo je poziv i za vlasnike ugostiteljskih objekata i za vlasnike hotela i direktore hotela, marketinga, nabave,... ali i za ugostiteljske djelatnike (konobare, kuhare, slastičare, barmene,...)

Sretni smo da u suradnji s brojnim partnerima i izlagačima našim gostima omogućujemo sve besplatno – od besplatnog ulaza, besplatno korištenje čaše (bez kaucije i bonova), besplatne radionice i edukacije...

Više informacija o eventima na: dantes.biz

Hvala vam i radujemo se druženju,
Dantes s timom



ALDEN BAKALAR
CAMELOT
CROMARIS
DAMJANIĆ VINA
DUKAT HRVATSKA
PRESIDENT
ĐANIĆ RAKIJE I LIKERI
GALIĆ VINA
GASTRO TIM
GLIGORA
HISTRIS
JANA
KOPJAR
KRAUTHAKER
MARČETA VINA
MATIĆ VINA
METRO
MI-KOM doo

MINI MLJEKARA
VERONIKA
PAR GASTRO AKADEMIJA
PELAGOS
PG OREHOVEC
PIK VRBOVEC
PJENUŠCI I VINA
JOSIPOVIĆ
RIBA DRAŽIN
SCORPIO UGO OPREMA
SOSICH WINES
SUZUKI MOTOR TEH
PULA
ŠČUREK VINO
TISKARA SUŠAK
VINA KOPER
VINA POLETTI
VINA PRELAC
VINARIJA GOSPOJA

Molimo vas da pratite upute stožera i što je potrebno za dolazak na event.

Dva dana prije eventa poslati ćemo Vam na email zadnje upute za dolazak. Hvala!

Pozivamo Vas da toga dana dođete i ranije na event jer već od 10 sati imati ćete prilike uživati u prezentacijama SUZUKI MOTOR TEH AUTO vozila.


SUZUKI