

1

KONFERENCIJA  
**VINA** I VINSKE  
INDUSTRIJE



Poštovani,

s ponosom Vam predstavljamo prvu edukativnu konferenciju o vinima i vinskoj industriji pod nazivom "L.O.B.I. – Laboratory of beverage industry".

Moto ovog događanja: „Manje je više!“ kojim želimo naglasiti individualni pristup svim sudionicima konferencije.

Prva konferencija održati će se u ugodnoj atmosferi Kongresnog centra Hypo Expo XXI (Zagreb/Croatia), a samo događanje će trajati tri dana u periodu od 30.03. – 01.04.2012. Kao organizatori htjeli smo da ovo događanje ima intimnije ozračje, te da u probranom društvu razmijenimo znanje s Vama i time podignemo kvalitetu proizvodnje vina i sam prodajni proces na najviši nivo. Konferenciju smo podijelili na izlagački dio u dvorani Kornati, gdje će se predstaviti 30 vinara, dok je drugi dio konferencije smješten na prvom katu kongresnog centra Hypo Expo XXI u dvoranama Rab, Brač I Lopud, te ima naglasak na edukaciji kroz seminare I radionice.

U sklopu konferencije imat ćemo tri velika seminarra te osamnaest radionica. Kako bismo edukativni dio konferencije podigli na najviši nivo, tri velike radionice održat će se pod vodstvom vrhunskih predavača:

Rene Bakalović (hrvatski gastronomad), Martin Ward (sommelier, Engleska) te Mark Norman (Partner at Cave Nil Vino, Amerika)

Tri dana s razmjenama znanja, prezentacijama i radionica u kombinaciji s mogućnosti kušanja vina svjetske klase čini ovo događanje nezaobilaznim svim ljubiteljima vina.

Ovom edukativnom konferencijom učvrstit ćete dosadašnje i kreirati nove poslovne veze, a nadasde ćete promovirati hrvatska vina. Ova konferencija će postati nezaobilazna za sve uvoznike sa svih strana svijeta. Cilj je pomoći tuzemnim proizvođačima vina i drugih industrijskih pića za ulazak na svjetsko tržište. U međuvremenu, to je dobra prilika za domaće i strane proizvođače u postavljanju svog imidža tijekom izložbe vina, postizanju korporativnih ciljeva i proširivanju prodaje na ljestvici tržišta vina.

Nadamo se da ćete prepoznati značaj konferencije te pravovremenom prijavom osigurati nazočnost na našoj manifestaciji.

Čast nam je što ćete svojom nazočnošću uveličati ovu konferenciju, te time pridonijeti boljitku suvremene proizvodnje i plasmana vrhunskih vina.

Direktorica konferencije:  
Marina Grabovac

#### KOME JE NAMJENJENA KONFERENCIJA:

- Uvoznicima i distributerima
- Trgovci vinima: Uvoznici, trgovci, trgovci na veliko, prodaja, stručni trgovci na malo, profesionalni super lanci itd.
- Supermarketi: menadžeri nabave, menadžeri prodaje vina, GMS i obični supermarket menadžeri.
- Caffe, Hotel i restorani: Sve vrste hotela, noćnih klubova i restorana (catering manager, sommelier), lanci restorana i hotela itd..
- Duty free: duty free operatori, duty free shopovi, zrakoplovne tvrtke s kupovnim centrima, Cruising i trajektne tvrtke s kupovnim centrima.
- e-business linije
- svim ljubiteljima vina



**PRIJAVA POSJETIOCA**  
Zadnji rok prijave: 16.03.2012.

Tvrtka:

OIB:

Ulica i kućni broj:  Poštanski broj i mjesto:

Djelatnost:

E-mail:

Tel.  Fax.

Gsm.  Web.

**NEOPOZIVO NARUČUJEM DNEVNE KARTE:**

30.03.2012, PETAK \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 100,00 KN/KOM. (s PDV-om)

31.03.2012, SUBOTA \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 100,00 KN/KOM. (s PDV-om)

01.04.2012, NEDJELJA \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 100,00 KN/KOM. (s PDV-om)

**NAPOMENA:**

Karte za ulaz na izložbeni dio izdavat će se na INFO PULTU manifestacije u prizemlju kongresnog centra Hypo Expo XXI, ispred dvorane Kornati. U slučaju narudžbe više karata u organizaciji tvrtke potrebno je navesti količinu dnevnih karata po osobi koja ih koristi u tablici na 6 str. Prijave.

**NEOPOZIVO NARUČUJEM RUČAK U SKLOPU KONFERENCIJE**  
(RESTORAN SPOON, HYPO EXPO XXI - VRIJEME RUČKA 13:00 - 14:00):

30.03.2012, PETAK \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 38,00 KN/KOM. (s PDV-om)

31.03.2012, SUBOTA \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 38,00 KN/KOM. (s PDV-om)

01.04.2012, NEDJELJA \_\_\_\_\_ KOM PO CIJENI OD 38,00 KN/KOM. (s PDV-om)

**TENEO DATA d.o.o.**

## SEMINARI:

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                          |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|------|
| 1. | <b>FOOD &amp; WINE PAIRING (30.03 /14:30 - 15:30)</b><br><i>Rene Bakalović</i><br><i>Slijublivanje 6 internacionalnih sorti (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>                                                      | 350,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 2. | <b>KUŠANJE VINA (31.03 / 14:30 - 15:30)</b><br><i>Martin Ward</i><br><i>Kako pravilno kušati vino uz Martina Warda (Wine Educators International), Kako osjetilo vida, njuha i okusa utječe na kušanje vina, Kako prepoznati greške u vinu (na engleskom jeziku)</i> | 350,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 3. | <b>MODERN COMMUNICATIONS &amp; INTERNET U VINSKOM SVIJETU (01.04 / 14:30 - 15:30)</b><br><i>Mark Norman</i><br><i>Kako iskoristiti internet i moderne komunikacije u promidžbi vina, restorana i drugih ugostiteljskih objekata (na engleskom jeziku)</i>            | 350,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |

## NAPOMENA: OGRANIČEN BROJ MJESTA

## RADIONICE:

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                          |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|------|
| 1.  | <b>Potencijal Hrvatskih vina na svijetском tržištu (01.04 / 16:00 - 17:00)</b><br><i>Martin Ward je u 2011 održao nekoliko kušaonica Hrvatskih vina u Londonu ispred 60ak MW i MS, želite li čuti mišljenja?</i>                                         | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 2.  | <b>Kako prodati vina na internacionalnim tržištima (31.03 / 16:00 - 17:00)</b>                                                                                                                                                                           | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 3.  | <b>Hvar (01.04 / 10:00 - 11:00)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i>              | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 4.  | <b>Pelješački Plavci (31.03 / 17:30 - 18:30)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i> | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 5.  | <b>Slavonske Ravnice (31.03 / 11:30 - 12:30)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i> | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 6.  | <b>Plešivica (31.03 / 10:00 - 11:00)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i>         | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 7.  | <b>Istra (01.04 / 17:30 - 18:30)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i>             | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 8.  | <b>Vina Juga (30.03 / 16:00 - 17:00)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i>         | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 9.  | <b>Zagorje (30.03 / 19:00 - 20:00)</b><br><i>Predstavljanje vina; specifikacija regije, klima, tlo, sorte; vinska tehnika, proizvodnja vina; usporedba različitih proizvodnji vina INAX VS. HRAST; kušanje 8 različitih vina iz te regije;</i>           | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 10. | <b>Hrvatski Pjenušci (30.03 / 17:30 - 18:30)</b>                                                                                                                                                                                                         | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |
| 11. | <b>Konobar - Prodavač (01.04 / 11:30 - 12:30)</b>                                                                                                                                                                                                        | 150,00 kn | <input type="checkbox"/> | KOM. |

## NAPOMENA: OGRANIČEN BROJ MJESTA

\*u cijenu uračunat PDV

# PAKET SVEČANA VEČERA

## 01 PAKET SVEČANA VEČERA

31.03.2012

- **SVEČANA VEČERA**
- **SEMINAR** - 1X velika radionica po specifikaciji
- **RADIONICA** - 2X manja radionica po specifikaciji
- **ULAZNICA ZA SAJAM** - 6X dnevna ulaznica
- **WELCOME PARTY**

### Raspored:

**30.03** WELCOME PARTY – Hypo Centar  
CLUB Spoon – s početkom 21:00

**31.03.** Svečana Večera – Restoran LIDO  
Piće dobrodošlice  
5 slijedova (riblji meni)  
4 vrsta vina uz svaki slijed

**Domaćin večere:** MARK NORMAN

**Trajanje Svečane Večere:** 18:00 – 22:00

### MARK NORMAN

Partner u kompaniji Cave Nil Vino. Cilj njegovog rada je pomoći proizvođačima i prodavačima u promociji njihovih vinarija i vina u 21 stoljeću na području vinske zajednice. Koristeći vrlo jako marketinšku pozadinu putem interneta, direktno promovira vina prema potrošačima koristeći internetsko marketinške tehnike i promocije putem društvenih mreža.

Radi s domaćim i inozemnim vinarijama, kao i s ostalim organizacijama na području trgovine vinima i na području promocije vinskih regija. Dodatno, za svoje klijente posluje kao njihov U.S ambasadorkoji pruža usluge konzultiranja, pregovaranja i savjetovanja uvoznicima. Također pruža usluge podrške i podučavanja na području same prodaje. Na koncu, Mark Norman pruža čvrstu podršku pri uspješnoj realizaciji prodaje.

- General Manager & Partner at American Wine Culture
- Professor of Internet Marketing at NVCC
- Director of Marketing and Business Development at The Wine Society
- Writer at EWineJunkies

**3.750, 00 kn** (PDV uračunat u cijenu)



KOM.

### NAPOMENA

Paket se može nadograditi dodatnim radionicama po jediničnoj cijeni radionice

## 02 PAKET SVEČANA VEČERA

01.04.2012

- **SVEČANA VEČERA**
- **SEMINAR** - 1X velika radionica po specifikaciji
- **RADIONICA** - 2X manja radionica po specifikaciji
- **ULAZNICA ZA SAJAM** - 6X dnevna ulaznica
- **WELCOME PARTY**

### Raspored:

**30.03** WELCOME PARTY – Hypo Centar  
CLUB Spoon – s početkom 21:00

**01.04.** Svečana Večera – Restoran LIDO  
Piće dobrodošlice  
5 slijedova (mesni meni)  
4 vrsta vina uz svaki slijed

**Domaćin večere:** MARTIN WARD

**Trajanje Svečane Večere:** 18:00 – 22:00

### MARTIN WARD

Neformalan i zabavan trener i edukator o vinima koji strastveno vjeruje da se pojmovi Vino & Hrana, posebno ili u kombinaciji, trebaju tretirati s poštovanjem i uživanjem. Ne u ozbiljnom smislu, da to bude suhoparno i dosadno nego ozbiljno na način da trebamo voditi brigu o tome da kvalitetno jedemo i pijemo, te očekujemo visok nivo usluge i profesionalnosti unutar struke.

Više desetljeća iskustva rada u industriji vina i edukaciji o vinima. Iskustvo je sve aspekte kulture hrane i vina. Edukacije provodi jednako na poučan i zabavan način s osobnim i profesionalnim pristupom. Radio u različitim okolinama i kulturama svijeta. Profesionalno se bavi kupnjom, prodajom, promidžbom i plasiranjem vina na svjetskom tržištu te izrađuje sveobuhvatne i iscrpne izvještaje i rezultate metoda diljem svijeta. Provodi rad i istraživanja u zemljama i regijama koje su vodeći svjetski proizvođači vina. Sudjeluje/prezentira/nastupa na svim glavnim i regionalnim događanjima/izložbama/sajmovima angažiran od strane proizvođača i drugih srodnih organizacija. Rad unutar multinacionalnih kompanija i proizvođača vina.

**3.750, 00 kn** (PDV uračunat u cijenu)



KOM.

**NAPOMENA: OGRANIČEN BROJ MJESTA**

RED. BR	IME I PREZIME	SEMINAR redni broj	RADIONICA redni broj	PAKET 01 ILI 02	DNEVNE KARTE	RUČAK
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						

## OPĆE INFORMACIJE:

L.O.B.I. – Laboratory Of Beverage Industry

### LOKACIJA:

Hypo Centar, Slavonska avenija 6, Zagreb

**DATUM:** 30.03. – 01.04.2012

### VRIJEME:

30.03.2012., petak – 12:00 – 20:00 h

31.03.2012., subota – 10:00 – 20:00 h

01.04.2012., nedjelja – 10:00 – 18:00 h





TENEO DATA d.o.o, Zagorska Cesta 29, 10296 Luka - Hrvatska/ Croatia; OIB: 30683072847 kojeg zastupa direktorica Marina Grabovac, (u daljnjem tekstu: Organizator)

\_\_\_\_\_ , kojeg

zastupa \_\_\_\_\_  
( u daljnjem tekstu: Posjetioc)

sklopili su u Zagrebu dana \_\_\_\_\_

## UGOVOR

Broj ugovora: \_\_\_\_\_

### PREDMET UGOVORA

Predmet ovog Ugovora su međusobna prava i obaveze Organizatora i Posjetioca tijekom trajanja manifestacije L.O.B.I. - Laboratory Of Beverage Industry koja će se održati u kongresnom centru Hypo Expo XXI, Zagreb u trajanju od petka, 30.03.2012. do nedjelje, 01.04.2012. godine.

### OPĆI UVJETI

1. Organizator je TENEO DATA d.o.o.; Zagorska Cesta 29, 10296 Luka - Hrvatska/ Croatia; OIB: 30683072847 (u daljnjem tekstu Organizator).

2. Mjesto održavanja i trajanje konferencije L.O.B.I. - Laboratory Of Beverage Industry održati će se u kongresnom centru Hypo Expo XXI, Zagreb, a traje od petka, 30. 03. 2012. do nedjelje, 01. 04. 2012. godine.

3. Pravo sudjelovanja na L.O.B.I. - Laboratory Of Beverage Industry imaju sve fizičke i pravne osobe (u daljnjem tekstu Posjetioci) koje su uredno popunile, ovjerile i dostavile Prijavu posjetioca (u daljnjem tekstu Prijava), te se pridržavaju obveza iz Općih uvjeta.

4. Pojednostosti sudjelovanja posjetioca na L.O.B.I. - Laboratory Of Beverage Industry utvrđuju se u Prijavi. Ovjerena i potpisana Prijava od strane posjetioca i dostavljena Organizatoru smatra se zaključenim pismenim ugovorom. Krajnji rok za podnošenje ovjerene Prijave je 16.03.2012. godine.

5. Nakon zaprimljene Prijave Organizator će prema elementima iz Prijave ispostaviti ponudu za naručene odabrane stavke.

6. Organizator isključivo pravovremenom uplatom prema ponudi Posjetiocu osigurava sudjelovanje na konferenciji L.O.B.I. - Laboratory Of Beverage Industry.

Posjetioc se obvezuje u roku od 5 dana od potpisivanja Ugovora uplatiti Organizatoru cijeli iznos troškova naručenih usluga iz Ponude koju Organizator dostavlja Posjetiocu kao potvrdu o sudjelovanju na manifestaciji.

Ako Izlagač ne podmiri cjelokupni iznos u datom roku smatrat će se da je odustao od sudjelovanja, te je Organizator slobodan rezervirana mjesta ponuditi i prodati drugom Posjetiocu.

Posjetioc se obvezuje Organizatoru dostaviti kopije o izvršenim uplatama. Uplata se vrši na žiro račun TENEO DATA d.o.o., OIB 30683072847, Zagorska Cesta 29, 10296 Luka - Hrvatska/ Croatia; Currency (HRK) Account **2360000-1102234520** at Zagrebačka Banka d.d. UniCredit Group Zagreb;

Foreign Currency Account **IBAN: HR1823600001102234520, SWIFT: ZABAHR2X** at Zagrebačka Banka d.d. UniCredit Group Zagreb

7. Ukoliko Posjetioc iz opravdanih razloga povuče svoju prijavu najkasnije do 16.03. 2012. Organizator ima pravo zadržati 50% od ukupnog iznosa troškova iz Prijave koja je sastavni dio ovog Ugovora. Otkaz nakon 16.03.2012. je neprihvatljiv te Organizator ima pravo zadržati ukupan iznos za naručene stavke konferencije.

Povlačenje Prijave se daje u pisanom obliku koji se dostavlja drugoj ugovornoj strani preporučenom pošiljkom s povratnicom.

Ako iz objektivnih razloga Organizator vrijeme i prostor održavanja manifestacije mora promijeniti, Ugovor za sudjelovanje vrijedi za novi termin i/ili novi prostor. U slučaju navedene promjene Posjetioc nema pravo otkazati ili postavljati neke druge zahtjeve, niti tražiti naknadu štete od strane Organizatora.

9. Zabranjeno je pušenje i paljenje vatre na konferencijskom prostoru, osim u za to predviđenim prostorima.

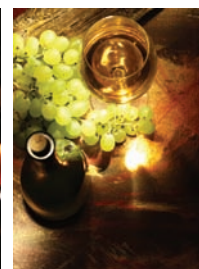
10. Za štetu, gubitke ili otuđenje Posjetioca nije odgovoran Organizator.

11. Na sve odnose koji nisu uređeni ovim Ugovorom primjenjivat će se odredbe Zakona o obveznim odnosima.

12. Ugovorne strane su suglasne da će sve nesporazume iz ovog Ugovora rješavati dogovorom, ukoliko to nije moguće nadležan je sud u Zagrebu.

13. Ovaj Ugovor stupa na snagu danom potpisa, a primjenjuje se od četvrtka, 30.03. 2012. do ponedjeljka, 01.04.2012.

14. Ovaj Ugovor sastavljen je u dva istovjetna primjerka, po jedan za svaku ugovornu stranu.



### TENEO DATA d.o.o.

Commercial Court in Zagreb, MBS 080774434, Tax File Number: 2800284 • OIB: 30683072847 • ID-cod: HR-AB-01-080774434  
Currency (HRK) Account 2360000-1102234520 at Zagrebačka Banka d.d. UniCredit Group Zagreb,  
Foreign Currency Account IBAN: HR1823600001102234520, SWIFT: ZABAHR2X at Zagrebačka Banka d.d. UniCredit Group Zagreb