

BANKOM

BILTEN

broj 13 – decembar 2009.

Sadržaj:

Bioproteinov novi Websajt	2
Herceg Vino novi oglas	4
Hotel Leotar.....	5

Novi sajt Bioproteina

Fabrika ulja i proteina Bioprotein je na lokaciji www.bioprotein.rs dobila novi web sajt, izrađen prema savremenijim standardima. Sajt pokriva istorijat fabrike, fotografije, informacije o preradi soje, finansijske izveštaje, kao i detaljne informacije o proizvodima fabrike, zajedno sa ogledima i aktuelnim izveštajima o ispitivanju. Na sličan način se i na Bankomovom web sajtu uz svaki proizvod nalazi aktuelni izveštaj o ispitivanju, što je olakšalo komunikaciju sa potencijalnim kupcima.

Dodata je mogućnost direktnog kontakta popunjavanjem formulara na samim stranicama.

The screenshot shows the homepage of the Bioprotein website. At the top left is the logo for "BIOPROTEIN FABRIKA ULJA I PROTEINA" featuring a cartoon character. To the right is a search bar labeled "Pretraga:" with an "OK" button. Below the logo is a navigation menu with links: "Početna", "O nama", "Proizvodi", "Politika kvaliteta", and "Kontakt". The main banner features a large image of industrial silos and a "NOVO" badge. Below the banner are several content blocks: "IZDAJAMO IZ PONUDE" with a product image of "EKOLAK PLUS" and a "Detaljnije" button; "IZJAVU o šestomesečnom planu poslovanja Fabrike proteina i ulja Bioprotein AD Beograd-Zemun možete preuzeti klikom ovdje"; "FINANSIJSKI IZVEŠTAJI" with a PDF icon and a "Stranica sa izveštajima" link; and "PRERADA SOJE" with a soybean image and a "Više o preradi soje" link. A footer at the bottom repeats the navigation menu.

Proizvodi Bioproteina

Proizvodi za ishranu životinja

- Malomasni sojin griz - sojina pogača (Biopro 60)
(38% proteina, min. 8% masti)
- Biljna zamena za riblje brašno Ekofish Meal
(60% proteina, 5% masti)
- Kvasno proteinsko hranivo - stočni kvasac (Biokvas 45)
(45% proteina, 5,5% masti)
- Koncentrat biljnih proteina (Biopro 55)
(55% proteina, 5% masti)
- Punomasni sojin griz (Biopro 38)
- Zamena za mleko za ishranu prasadi Ekolak i Ekolak Plus
- Zamena za mleko za ishranu teladi Ekolak T
- Zamena za mleko za ishranu jagnjadi i jaradi Ekolak J

Proizvodi od soje za ishranu ljudi

- Malomasno umereno tostovano meko soj. brašno (Biopro 20)
(48% proteina, 6% masti)
- Malomasno potpuno tostovano meko soj. brašno (Biopro 21)
(48% proteina, 6% masti)
- Malomasno umereno tostovano oštro soj. brašno (Biopro 25)
(48% proteina, 6% masti)
- Punomasno umereno tostovano meko soj. brašno (Biopro 30)
(38% proteina, 18% masti)
- Punomasno enzimatski aktivno meko soj. brašno (Biopro 32)
(38% proteina, 18% masti)
- Punomasno umereno tostovano sojino lom zmo (Biopro 50)
(38% proteina, 18% masti)
- Sirovo sojino ulje



Vitaminsko mikro i makro mineralne predsmеше - Premiksi

PREMIKSI 1%

- 1% TP-1 za tov pilića do 3 nedelje
- 1% TP-2 za tov pilića do 3 nedelje
- 1% TP-3 za tov pilića završna
- 1% PP-1 za priplodne piliće do 8 nedelja
- 1% PP-2 za priplodne piliće preko 8 nedelja
- 1% KIK za koke nosilje jaja za konzum
- 1% KIP za koke nosilje jaja za priplod
- 1% T-1 za telad do 120 kg
- 1% T-2 za telad u porastu i tovu
- 1% TJ za junad u tovu preko 250 kg
- 1% KPJ za krave i priplodne junice
- 1% KDN za krmače dojare i nerastove
- 1% P za prasad do 25 kg
- 1% TS-1 za svinje u porastu i tovu 1
- 1% TS-2 za svinje u porastu i tovu 2

PREMIKSI 3%

- Biovit 3% KNK za koke nosilje (sa bojom)

PREMIKSI 5%

- Biovit 5% KNK za koke nosilje (sa bojom)
- Biovit 5% TP za tov pilića
- Biovit 5% TS za svinje u porastu i tovu

PREMIKSI 10%

- Biovit 10% P za prasad
- Biovit 10% TP za tov pilića
- Biovit 10% TS za svinje u porastu i tovu

O PREMIKSIMA

- Važnost premiksa u ishrani

Superi - dopunske smeše

- Smeša za tov pilića
- Smeša za tov junadi
- Smeša za svinje u porastu i tovu
- Smeša za koke nosilje jaja za konzum
- Smeša za priplodne svinje

Zamena za mleko za ishranu prasadi Ekolak i Ekolak Plus

Savremena svinjarska proizvodnja koncipirana je tako da "nema odmora" tokom celog perioda tova. To znači da prase posle odlučivanja prelazi na isključivo koncentrovani obrok, koji mora biti tako sačinjen da obezbeđuje kako nutritivno-kvalitativno, tako i zdravstveno-higijske osobenosti. Imunološki sistem, koji u periodu odlučivanja dolazi u krizu, mora biti podržan kvalitetnom i lako usvojivom hranom (dobra svarljivost i laka resorpcija) da bi taj sistem funkcionisao kako treba. Prasadi koji taj period prođu bez bolesti i dijareje kasnije lako ulaze u intenzivan tov i, u principu, vrlo retko obolevaju. Zato je uloga i značaj zamene za mleko neprocenljiva.

EKOLAK i EKOLAK PLUS su prirodne mlečne zamene za ishranu prasadi, vrlo ukusne i lako svarljive. Proizvode se od visoko-kvalitetnih sirovina koje nisu genetski modifikovane.

Razlika između ova dva proizvoda je u sadržaju laktoze: EKOLAK sadrži samo onaj procenat laktoze iz surutke u prahu, a u EKOLAK PLUS se laktosa dodaje posebno.

Zdravo prase hranjeno sa predstarterom, starterom i growerom, u koji su uključene zamene za mleko ide u intenzivan tov imunološki potpuno pripremljeno. Upotrebom aditiva i posle tog perioda, i upotrebom sojine pogače u svim smešama za ishranu domaćih životinja, dobijamo vrnusku hranu. Meso tako hranjenih životinja je odličnog kvaliteta, a cena koštanja je niža nego inače. Ali sama činjenica da konzumiramo zdravstveno ispravno meso je dovoljna.

Reference: PP Pobeda AD Bačka Topola, Sto Posto doo Velika Plana, Farm Commerc doo Čantavir, Dren doo, Delta Agrar doo Beograd, Žitostok doo Požarevac, FSH Jabuka AD Pančevo, FSH Cvenka AD Cvenka, Agrounija AD Prijedor, Agroživ AD Pančevo, Superprotein AD Zrenjanin, Seljak doo, Proteinka Plus doo Bogatić...

Karakteristike:

- Visok nivo kvalitetnih, lako svarljivih proteina
- Visok nivo esencijalnih aminokiselina
- Visok nivo ukupnih masti
- Visok nivo laktoze
- Prijatan ukus i aroma Ekonomski isplativ

Hemijski sastav:

- Vlaga max 6%
- Sirovi proteini min 38%
- Sirova celuloza max 2,0% (Ekolak Plus)/ 3,5% (Ekolak)
- Sirovi pepeo max 8%
- Sirova mast min 5%



Zatražite ponudu

Ime i prezime / ime firme

E-mail, telefon ili faks za kontakt

Tekst poruke

Sva polja su obavezna za unos!

Herceg Vино – novi oglas

U sklopu promotivnih aktivnosti Herceg Vina, izrađen je novi oglas A4 formata.



Мириси Херцеговине
ХЕРЦЕГ ВИНО

"Живот је сувише кратак да би се пило лоше вино!"

Royal Wine Challenge 2009
Gold Medal

Royal Wine Challenge 2009
Silver Medal

ЛУЧА
cabernet - vранац

Суво вино пурпурно црвене боје, оптималног баланса и пуноће, палеа црвеног бобичастиг воћа, са доминантним укусом шљиве.

Порекао: Попово Поље, Требиње
Сорта: каберне 85%, вранац 15%
Берба: 2006.

Препоручује се уз дивљач, бифтек, димљено месо, пршут, масне сиреве и сосеве од црвеног бобичастиг воћа и печурака.

Температура сервирања: 18 °С
Садржај алкохола: 12,5% вол.

ВИЗАНТИЈА
chardonnay

Суво вино златно-жуте боје, оптималног односа шећера и киселине карактеристичне за Chardonnay, пуног укуса бадема са примесима ораха, јабука и меда.

Порекао: Попово Поље, Требиње
Сорта: chardonnay
Берба: 2007.

Препоручује се уз све плодове мора, речну рибу, пилетину са кремастим сосевима, пасте и салате.

Температура сервирања: 7-9 °С
Садржај алкохола: 15% вол.

МЕДИТЕРАН
vранац

Суво вино рубин црвене боје, латане танинске структуре, изразито воћног мириса и укуса боровнице, кушине и малине.

Порекао: Попово Поље, Требиње
Сорта: вранац
Берба: 2006.

Препоручује се уз печење, роштиљ, ћуретину, пилетину, добро маринирану рибу и медитеранске салате.

Температура сервирања: 14-16 °С
Садржај алкохола: 12% вол.



Медитеран 0,187 лит.
Летње освежење за хедонисте!
Обогатите летњу понуду Вашег кафића освежавајућим сувим црвеним вином сорте вранац. Сервирати охлађено на 14 °С.



Бизнис паковања
Подарите својим пословним партнерима пакете са једном, две или три боце вина, са уштампаним Вашим логотипом на пакету и етикетама.

Вина су произведена у сунчаној Херцеговини, поред Требиња

Производи, негује и пуни: Херцег Вино д.о.о. • Републике Српске 37. 89101 Требиње • Република Српска, БиХ • тел +387 59 273 590
Увозник Банком д.о.о. • Булевар Николе Тесле 30 А • Београд, Србија • тел : +381 11 319 00 52 • факс : +381 11 319 07 70

Посетите www.hercegvino.com

Takođe, izrađena je i nova brošura za boce sa novim etiketama. Brošura je deljena na događajima gde se vršila promocija vina. Brošura sadrži osnovne informacije o vinima, način služenja, kao i optimalnu temperaturu služenja.




Hotel Leotar

U sklopu promotivnih aktivnosti Hotela Leotar, hotel je prijavljen na veliki broj svetskih sajtova koji se bave putovanjima, od kojih je najznačajnija uspostavljena saradnja sa sajtom **booking.com**. Zahvaljujući aplikaciji za rezervisanje smeštaja preko Interneta, komunikacija sa potencijalnim gostima je dodatno olakšana.

Tokom leta, sajt je dobio i svoju verziju na bugarskom jeziku i odrađena je kampanja oglašavanja na nekim bugarskim turističkim sajtovima, koja je za rezultat imala nagli skok posećenosti.

Na video servis YouTube je postavljen video zapis o hotelu, a izrađena je i nova stranica sa turističkim atrakcijama Trebinja i Hercegovine.


Za promotivne aktivnosti Hotela je izrađena i brošura od osam stranica, u varijantama na srpskom i bugarskom jeziku.



Херцеговачки пут вина

Још одавнина познати као царски виногради, Херцеговачки виногради поново су сачувани. Најпре трудни и благословом монаха манастира Тврдош, а сад потпомогнути и малим локалним произвођачима.

Попова поље је највеће виногорје у овој области. Ово је посебно идеално за узгој винове лозе, са 270 сунчаних дана и са просечном температуром од 14,2°C. Аутохтоне сорте су младац и блатина, али се и франц јавно прилагодио тлу и дарује нам вина изузетног квалитета.




Винарије Херцег Вино и Тврдош

Уз модерну технологију задржан је и стари начин производње који се у овим крајевима као традиција преноси с колена на колена. Кад тропе стигне из винограда у манастир, почиње одабир гроздова - и то ручно, тако да се за вино изабере само најквалитетније тропе. Ферментација траје од осам до десет дана. Након тога вино се отаче у судове у којим се наставља процес ферментације до месеца дана. Вино се потом оспадити у стари лодури где обавезно одлежи од шест до осам месеци и тек тада је спремно за флаширање.

Окупљени око исте идеје, Херцег вино и Тврдош успешном сарађом створили су два моћна бренда Херцег вино и Тврдош - оба синоним за квалитет, и негујући традицију сачували дух прошлих времена.

Остале винарије које вреди обићи на свој винојој цести су: Букови, Аџићели, Прото, Ратковић, а то су само неки од произвођача на путу вина у Херцеговини.

Наша је препорука да обавезно посетите локалне произвођаче и пробате вино.





Херцег Вино

Доживите незабораван тренутак и уживајте у укусу старе српске Херцеговине.

Вино се производи у сарадњи са старим српским манастиром Тврдош по традиционалној рецептури тврдошке браћује, у подрумима стари 500 година, где су монаси вековима производили вина. Подруми манастира Тврдош су опремљени најсавременијом италијанском технологијом која на најбољи могући начин екстрактује и чува из грозда све нутритивне вредности у вину.

Посетите www.hotelleotar.com






HOTEL LEOTAR

ТРЕБИЊЕ

Л. Вукаловића 1, 89101 Требиње, РС БИХ
Тел. (+387 59) 261 086; 261 084; Факс (+387 59) 261 087
WWW.HOTELLEOTAR.COM
OFFICE@HOTELLEOTAR.COM



Ако Вам неко о Требињу прича, учини Вам се да су то речи из неке бајке, а милошћу нададуће и песме коју волите. Све ће постати и остати много богатије ако овде дођете!

Обично решите да останете један дан, али летота Вас опчине, стегне у загрљај и задржи дужи. Прелије Вас као лубав, као унутрашњи мир, јер погледајте Вас саваког тргна задржи на лепоти, која извири како из срца града, тако и из околине. Зелени плашт обавије Вас одасуд божанственом лепотом, а блага медитеранска клима просија ширину неба, узлажући извор срца на Вашикоњу.

Сунце ову шаробу озуу купа целе године, а благе зиме чине да није ни важно у ком ћете месецу доћи: лето, јесен, пролеће и зима разликују се само у нијансама боја, лепоте и заоски мириса које са собом носе.

Град је херцеговачко-медитеранског стила, што оставише за собом разне културе и цивилизације, те у себи и око себе чува и показује преобато наслеђе историје, коју су оплемњавали немачки прошлих времена, из бликих и даљих околних.

За један дан можете уживати у чарима Херцег Новог (32 км) и Дубровника (23 км), који ће да прегуне чауу летотом што се судара са сваким погледам.

Културно-историјски споменици, Црква и Манастир, олимпијски дух, ослонују га и богате, па, ако немим случајем, Ваша лоза води поврлом одаоде, помоћи ће Вам да схватите постојаност корена из којих се лириста. Тако посетите племенита дука, а снага, која у телу просто узвир, чини Вас јавни, срећни, задовољним и - богатим, јер богати нимо није од срећног човека.

Ови простори пружају много, онога што зовемо здравствени туризам. Ако желите лов, ово је право место, ако волите риболов, пођите на обале мисте, бистре, као Вилино око, Требишњице реке, и док заборавите улогу, огледајте се у њој и не зачудите се што не припојите биства ој са Вашиг лице.

Ако сте млади, слободно се нагајте хладне воде из те чувене понорнице, бисерливе вода херцеговачки!

Овде је Хотел Леотар, што доби име по оближњој планини лепотици, при ком је и Вила Траста са 20 простора и 9 апартмана, за пробирање луксузно опремљена.





Организујемо симпозијуме, семинаре, елитна научна окупљања, пошто имамо конгресну салу (до 280 места), бројне рестороне са одабраним менијем, прелепе баште, где ће Вас услужити насмејане лепотице и крајњи медици, достојанствено тоубани.

Хотел, заједно са природним условима и могућностима, погодан је за припрему спортиста, који после боравка овде обично освајају медаље. Напомињемо да се фудбалски клуб Црвена Звезда припрема и припрема осе, затим какаши и велосипи репрезентацији Србије, Украјине и Грчке, рукометашки, оудисти, пливачи, а ту је и Кошаркашки камп, Дејана Бодиргог.

Онегујемо Вас да у Киљу утисака утишете оно што Вам срце говори, а ми ћемо пакљиво прочитати и настојати да следећи пут оставите бечери.

Дочекаћемо Вас и искратити љубазно и професионално, али само до прилике следеће овако:

Срећан Вам пут и видимо се ускоро!
С љубављу

Хотел Леотар

Хотел Леотар се налази у самом центру Требиња, на обали реке Требишњице; окружен је зеленилом и пружа величанствен поглед на стари град. Налази се недалеко од мора, 23 км од Дубровника, а од Херцег-Новог 32 км. Овде можете поћи од узурбаног темпа цивилизације, предачути и уживати у богатом избору херцеговачких вина, пршута и сира, и националних јела, припремљених на традиционалан начин у духу XXI века.

Хотел је изграђен у херцеговачко-медитеранском стилу. Недавно реновиран, по захтевима савремених стандарда, Хотел располаже луксузним смештајем од 10 апартмана, као и са 47 стандардних двокреветних соба и са 42 једнокреветне собе. Свака просторија је климатизована, поседује кабловску ТВ, телефон, мини-бар, сеф и белични приступ Интернету, а хотел је идеалан за смештај спортиста, вика, школских екскурзија и организованих група туриста.

Гостима су на располагању два ресторана, конгресна сала са опремом за пројекције, две наткривене терасе, велика летња тераса, чувани паркин и гараже.

Састанци

Хотел Леотар нуди изванредне услове за одржавање конгреса, конференција, презентација и симпозијума у сали капацитета до 280 особа, или пак састанка, семинара и коктела у нешто мањој сали капацитета 40 особа. Сале су климатизоване, а опремљене су ТВ и ДВД уређајем, као и стандардним пројектором. За ренутне општања Хотел може организовати разноврсни забавни програм (музика, фолклор, представе...)



Собе

Хотел располаже са 39 смештајних јединица:

- 10 луксузних апартмана
- 47 докреветних соба
- 42 једнокреветне собе

Собе су опремљене директним телефонском линијом, кабловском телевизијом, мини баром, радним столом са прибором за писање, wireless интернет конекцијом, сефом, фенкиком, удобним култивом, room сервисом који Вам је на располагању 24 сата. Пушачке и непушачке собе су на располагању на захтев.

Уживајте у погледу на кристално чисту Требишњицу, херцеговачки музеј, древни Стари Град Костегац и своје луксузно опремљене собе, уређене по савременим стандардима.

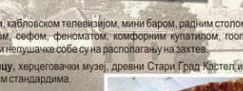
Ресторан

Хотел Леотар нуди велики избор страних и домаћих кулинарских специјалитета и разноврсних пића у два ресторана. У приземљу је ресторан који је намењен служењу свих дневних оброка. Сала је климатизована, а капацитет је 212 места.

На другом спрату налази се ресторан капацитета 86 места са великим избором националних и интернационалних специјалитета. Ресторан садржи разноврстан асортиман алкохолних и безалкохолних напитака. Хотел Леотар је увео нову услугу у своју понуду - кетеринг службу са професионалним тимом излази у сусрет свакој Вашој гурманској жељи...

Коноба

Нудимо Вам пахљиво проbrane домаће и стране специјалитете, медитеранску кухињу, као и квалитетна домаћа вина из нашег херцеговачког подручја Херцег Вино. Оно што још треба да пробате код сарајте код нас јесу и незаобилазна херцеговачка пршута и ране врсте сирава.



Близина мора

Хотел Леотар се налази у непосредној близини Јадранске обале, а тамошње туристичке атракције као што су Херцег Нови, Котор и Дубровник, налазе се на дохват руке:



Херцег Нови 32 km

Херцег Нови је град препознатљив по мимозама и многобројним степеницама. То је и град "суница" због великог броја сунчаних дана у години. Средиште Херцег Новог је Стари Град кога краси грађевине настале у разним епохама историје. Сахат-кула (1667), Капи-кула (1483), тврђава Спањола (1538) и тврђава Форте - море (1687) су само две културне баштине овог знаменитог града. Претри Бујот Зеленица, Херцег Нови оживљава многобројне врсте тропског цвећа. Крајем јануара се одржава Празник мимоза, а за време летњих месеци одржавају се фестивали који додатно обогаћују туристичку понуду овог лепог града.

Дубровник 23 km

Древни град из седмог века, данас модерна летовалишта, одушељава модеранском летом и једноставношћу. Дубровник је град јединствене политичке и културне историје, светски познате споменичке баштине и лепоте (уписан у УНЕСКО-ов списак светске културне баштине). Дубровник је један од најатрактивнијих и најразвијенијих градова Средоземља. Уз изузетне природне лепоте и оуваност баштине, Дубровник је град изузетно богате туристичке понуде. Град хотела, прелепе околине, завидан еколошки стандарда и туристичке дорисаности привлачан је у свакој години. Обавезно посетите стари град и чувени дубровачки карневал.



Котор 47 km

Смештен у један од најлепших залива света, Котор, град трговаца и чувени морепловаца има доста тога да исприча. Стари град Котор је најбоља сачувана средњовековна урбана средина типична за градове настале у XII и XIV веку. Средњовековна архитектура и многобројни споменици културног наслеђа уврстили су Котор у УНЕСКО-ов списак "Светске природне и културне баштине".

Кроз читав град простире се грађевине, испреплетане улицама и трговима. На једном од њих налази се и катедрала Св. Тригуна споменик романској култури и један од препознатљивих симбола града. Карневали и Фешта који се одржавају сваке године, најславнији граду централног приморја, дају додатну шар. Једноставно, Котор се не сме пропустити.



Туристичка понуда Требиња

Херцеговачка Грачаница - музеј олеј кнеза позива Јована Дучића. Смештена на брду Црвениа и може се видети са сваке тачке из Требиња - најлепша је сакрална грађевина у целој Источној Херцеговини.

Музеј Херцеговине, као културни центар града, располаже са четири сталне поставе. Духовном збирком камене пластике, етнографском поставом, археолошком збирком и меморијалном изложбом Атанасија Поповића.

Перовића (Арсланчића) мост је један од највреднијих споменика културе овога краја. Овај мост је као задужбину изградио Мехмед-паша Соколовић, једна је од најстаријих сачуваних грађевина Требиња.

Камп Дејана Бодирога. Циљ кампа је да се талентима пренесе стара, југословенска школа кошарке, која је важила за најбољу у свету, а Требиње је изабрано зато што је та средина дала много врхунских играча.

Јован Дучић (1871-1943). Требиње је родни град песника Јована Дучића, који је оставио вредну збирку уметнина. Сваке године почетком новембра одржавају се Дучићеве вечери посвећене.

Стран - некадашње аустријско војно утврђење налази се у непосредној од Требиња. Прича се да је поседовао 365 просторија, у зидовима који су дебели преко један метар.

Манастир светих апостола Петра и Павла смештен је у Петрову пољу око 3 км јужно од Требиња. Куризитет овог светог места свакако је Петро-Павловска пећина у брду изнад манастира.



Туристичка понуда Херцеговине

Мостар је настао око старог моста, који је уништен током рата али и реконструисан након тога, па је град поново задржао стари сјај. Оваде ће се осити дух прошлих времена и мешавину источњачких и западних култура.

Медугорие. Место где се најавно одржа Богородица, постало је чувени вероис центар и место молитве и мира за све вернике и поштоваоце хришћанства.

Пећина Вјетренца. Недалеко од Требиња у селу Завала видећете јединствено дело природе, ковану пећину дугу 6 км која зауставља дах сваког посетиоца.

Манастир Дужи се налази у селу Дужи, седам километара од Требиња, на путу Требиње - Дубровник. Настао је у новејо доба (18. век).

Манастир Завала. Испод планине Острог, око 50 км западно од Требиња налази се манастир Завала са црквом посвећеном Блажењу Пресвете Богородице.

Манастир Тардох је посвећен Успелу Пресвете Богородице. Древни манастир смештен је на самој обали реке. Данас је то одашће Захумско-Херцеговачке Епископије.

Свети отац Василије, назван Острошки, родио се у данашњој Херцеговини, у селу Мркоњић у Поповом Пољу, где је на остацима његове родне куће 1997. подигнута црква.

Билећко језеро је највећа вештачка акумулација на Балкану. Површина језера је око 33 км², зависно од водостаја.

Близина мора

Искористите близину Јадранске обале и посетите неке од бисера приморја: Дубровник (23 km), Херцег Нови (32 km), Котор (47 km).



Сплаварење Таром

За љубитеље нетакнуте природе и екстремних спортова предлажемо рафтинг Таром. Модерни чајци и вешта рука скипера водће вас на незаборавно путовање!



Aktuelnosti u Hotelu

31.10. - 01.11.2009.g. "Dučićeve večeri poezije"

Jedna od najznačajnijih kulturnih manifestacija u Republici Srpskoj, koja je i ove godine okupila veliki broj umetnika iz RS, Srbije i Crne Gore. Na svečanoj akademiji pod nazivom "*Da budem jutro, danu svakom*" o Dučiću je govorila pesnikinja Milica Lilić-Jeftimijević.



U muzičkom delu programa nastupili su: Akademski hor Obilić iz Beograda pod rukovodstvom Darinke Matić Marović, umetnik na fruli Bora Dugić, sopran Jasna Šainović, tenor Radivoje Simić, pijanistkinja Nevena Živković, i pijanista Božidar Vučur, a stihove Jovana Dučića govorili su poznati glumci Nebojša Dugalić i Marica Vuletić. Svečanoj akademiji prethodila je izložba "*Banatsko slikarstvo od 18. do 20. veka*" iz zbirke Narodnog muzeja u Zrenjaninu, koja je otvorena u Muzeju Hercegovine. Svi ucesnici Dučićevih večeri poezije su bili smešteni, gde drugo nego u hotelu Leotar!

28.09.2009. Priznanje "Zlatna turistička ruža 2009" Hotelu Leotar

Na svečanosti u Banjaluci, organizovanoj povodom 27. septembra - Svetskog dana turizma, pojedincima, turističkim objektima i organizacijama u Republici Srpskoj i BiH dodijeljena su priznanja "Zlatna turistička ruža 2009" u 12 kategorija. U kategoriji smeštajni ugostiteljski kapaciteti - veliki hoteli, "Zlatnu turističku ružu 2009" dobili su "Leotar" iz Trebinja, a zatim i sarajevski hotel "Evropa", hotel "Tuzla" iz Tuzle, "Ilidža" iz Sarajeva, ", hotel "San" Laktaši i "Sunce" Neum. Zlatnu turističku ružu za 2009. godinu dobili je i opština Trebinje u kategoriji priznanje jedinici lokalne uprave.



Na sajtu trebinje.info 30. septembra 2009. godine je objavljen intervju sa direktorom hotela Leotar, Ilijom Pešutom.

Veliki planovi hotela "Leotar" polako se ostvaruju

Autor Saša Slavić

Od 2008. godine od kada je preduzeće "Bankom" d.o.o. iz Beograda postalo većinski vlasnik hotela Leotar, od ruiniranog ugostiteljskog objekta sopstvenim sredstvima napravili su zaista reprezentativan ugostiteljski turistički objekat. Ovaj njihov trud je na kraju prepoznao i medijsko-poslovni koncept "Turizam plus" i dodjelo im "Zlatnu turističku ružu" za 2009. godinu u kategoriji "Smještajni i ugostiteljski kapaciteti-veliki hoteli".

To je bio odličan povod da posjetimo hotel i porazgovaramo sa direktorom hotela "Leotar" gospodinom Ilijom Pešutom...

"Veoma mi je drago i u pravom smislu riječi počastvovani smo što smo dobili "Zlatnu turističku ružu" u kategoriji "Smještajni i ugostiteljski kapaciteti-veliki hoteli". Nadam se da smo ovo priznanje dobili kao potvrdu da se nalazimo na nekom pravom putu što se tiče razvoja turizma u BiH, kao i cijeloj regiji Istočne Hercegovine. Za proteklu godinu i po, renovirali smo kompletan objekat, a koraci koji su pred nama biće usmjereni ka dostizanju kategorije od 4 zvjezdice. Da nam je prevashodni cilj postizanje vrhunske turističke usluge možda najbolje govori podatak da smo od 150 soba koliko je hotel prije brojao, prilikom ovog građevinskog zahvata na kraju napravili 10 apartmana sa luksuznim smeštajem, kao i 47 dvokrevetnih i 42 standardne jednokrevetne sobe. Svaka prostorija je klimatizovana, posjeduje kablovsku TV, telefon, mini-bar, sef i bežični pristup internetu. Učinili smo zaista sve kako bi stvorili idealne uslove za smeštaj sportskih ekipa, školskih ekskurzija i organizovanih grupa turista. Takođe smo opremili i dvije sale pogodne za konferencije, seminare, simpozijume, prezentacije. Jedna sala je kapaciteta 280 osoba, a druga je nešto manjeg kapaciteta za oko 40 osoba i pogodna je za sastanke, koktele ili seminare. Obje sale su klimatizovane, opremljene su TV i DVD uređajem, sa standardnim projektorom, kao i bežičnom internet konekcijom kojom je pokriven čitav hotel i besplatan je za sve goste našeg hotela", rekao je za posjetioce portala trebinje.info direktor hotela Ilija Pešut, i dodao kako se neće zaustaviti na ovome već se spremaju da početkom naredne godine krenu u nova ulaganja...

"Početkom iduće godine prelazimo u drugu fazu renoviranja hotela u okviru koga ćemo uraditi natkrivanje svih terasa, kompletno renoviranje i jednog i drugog restorana, lobi bara i recepcije. U trećoj fazi koja će uslijediti krajem 2010. i u 2011. godini izgrađićemo teniske terene, multi funkcionalne terene i jedan



ozbiljan spa centar sa pokrivenim bazenom. Bazen će naravno biti dostupan kako građanima tako i sportskim kolektivima grada Trebinja, ali i šire. Nakon ovih kratkoročnih ciljeva siguran sam da ćemo stvoriti sve preduslove kako bi postali ozbiljan kongresni i turistički centar u BiH što je naš dugorčni cilj. Geografski položaj grada i zaista sjajna niska turističkih bisera nam je dovoljan garant da ćemo uspjeti u ovoj namjeri".

Za kraj ovog razgovora gospodin Pešut nam je rekao da se iz godine u godinu povećava broj noćenja u hotelu Leotar, a da ove godine i pored svjetske ekonomske krize očekuje uspješnu sezonu. Naglasio je i to da nisu zaboravili da prilikom ispunjavanja standarda za četiri zvjezdice zatraže i HACCP sertifikaciju za hotelsku kuhinju.

BILTEN preduzeća "Bankom" d.o.o.
Bulevar Nikole Tesle 30a 11080 Zemun

Direktor:

Milan Pešut

Redakcija lista:

Bankom Marketing

Štampa:

Opšta služba "Bankom" d.o.o.

Beograd