

ASIC/ Adria Student Innovation contest 2017

TKO:

Osnivač studentskog natječaja ASIC je Adria Hotel Forum (Proficiscor d.o.o.).

Adria Hotel Forum je stručna konferencija na temu Investicija u hotelskoj industriji koja se po peti put održava u veljači 2017.godine.

Konferencijom se želi potaknuti diskusija unutar sektora, umrežiti informacije i potaknuti brži i kvalitetno usmjeren razvoj na hotelsku industriju. Tema Foruma je uvijek vezana uz investicije no dodatno i za sve aktivnosti koje potiču razvoj turističkog sektora.

Tema Adria Hotel Foruma 2017.godine je

“INVESTments in hotel industry: Development and beyond ”.

ŠTO:

ADRIA – Natječaj je međunarodni no tema je uvijek vezana uz Adria regiju.

STUDENT – Studenti su najjači mogući pokretači inovacija, projekata i proizvoda nove generacije.

INNOVATION – Inovacija je primjena nove i poboljšane ideje, postupka, dobra, usluge i/ili procesa koja u primjeni donosi nove koristi ili kvalitetu.

CONTEST – Natječaj se organizira kako bi se najbolje ideje i timovi prezentirali stručnjacima iz struke.

ZAŠTO:

ASIC potiče

- Ideje koje su uzbudljive i inovativne
- Ideje koje za krajnji cilj imaju podizanje kvalitete proizvoda i usluga u turizmu
- Ideje koje će potaknuti produktivnost u turizmu
- Ideje koje će područje/ regiju/ državu predstaviti kao zanimljivu destinaciju i izvan trenutne ponude

PROGRAM:

TEMA ASIC-a: Inovativni turistički proizvod

Ušuškana na krajnjem istoku Republike Hrvatske u Slavoniji, uljuškana valovima Dunava na istoku i Drave na sjeveru, kao da je za nju čuvano najviše sunca, najblaži vjetrovi, plodni vinogradi i voćnjaci, pitomi predjeli. U općinu Erdut dovest će vas putevi sa četiri strane svijeta iz Zagreba, Beograda, Budimpešte i Sarajeva. Male „ušorene“ kućice u srijemskom stilu, ljubazni domaćini koji goste sa ukusnim đakonijama, od paprikaša ili čobanca, fiša, preko kulena, slanine, krvavice i čvaraka, svježeg sira sa kajmakom, mladim lukom i sušenom tucanom paprikom, ima ovdje utjecaja ukusa Beča i Pešte, Italije, turske kuhinje.

Multikulturalnost te odličan turistički potencijal razlozi su odabira upravo ovog područja za naš studentski natječaj.

U ASIC-u 2017 od vas tražimo osmišljavanje i razvijanje:

TURISTIČKOG PROIZVODA OPĆINE ERDUT

Projekt treba sadržavati:

- **prijedlog formiranja i razvoja turističkog proizvoda općine Erdut**
Istražiti postojeće proizvode i sagledati sve relevantne faktore za kreiranje novih
- **tržišno pozicioniranje proizvoda općine Erdut i marketing plan za period od 5 godina**
Argumentacija rješenja i ciljane skupine proizvoda (obrazložiti trendove ponašanja i obrasce ciljane skupine)
Promocija kreiranog proizvoda
- **10 godišnji poslovni plan jednog smještajnog objekta unutar općine Erdut (iznosi u Eur)**
Definirati jedan objekt hotelskog smještaja, prijedlog njezine lokacije te pripremiti poslovni plan i istražiti ciljanu skupinu (trendovi ponašanja i obrasci)

Materijali kao uvod:

- Erdut opći podaci
- Erdut - priča
- Turistički podaci općine Erdut
- Karta općine Erdut
- Korisni linkovi

Sudionici natječaja mogu koristiti već realizirane materijale za općinu Erdut (npr. vizualni identitet), ali mogu stvarati i potpuno novi koncept.

Format:

Projekt smije imati najviše 25 stranica, uključujući priloge. Projekt treba biti napisan na računalu, u Times New Roman fontu, velična fonta 11, single Line spacing, Margins 2,5cm (top, bottom, left, right).

Pri predaju materijala putem maila, file treba biti u pdf format i ne smije imati više od 3MB.

Projekti se predaju na:

- engleskom jeziku ili
- na hrvatskom jeziku uz dodatak kratkog opisa projekta na engleskom jeziku

Prezentacije se trebaju pripremiti isključivo na engleskom jeziku.

Svaki projekt mora sadržavati:

- Naslovnu stranicu s nazivom projekta i vizijom istoga (jedna rečenica)
- Kratki opis projekta (max jedna stranica A4)
- Sadržaj
- Analizu postojećeg stanja zone Erdut
- Analizu ciljanog tržišnog segmenta
- Detaljan opis osmišljenog proizvoda zone Erdut
- Marketing plan za period od 5 godina za općinu Erdut
- Detaljan opis osmišljenog smještajnog objekta
- Poslovni plan osmišljenog smještajnog objekta za period od 10 godina
- Prilozi

Metodologija ocjenjivanja:

- **Inovacija (proizvod je inovativan); 40%**
 - Koncept je inovativan (koncept razvoja turizma u općine Erdut je nov ili je koncept doraden na osnovu postojećeg)
 - Koncept je jasan i razumljiv
 - Koncept postiže diferencijaciju i privlači novu i/ili veću tržišnu skupinu
 - Koncept je održiv
- **Marketing plan, 20%**
 - Tim je pripremio marketing plan koji će kvalitetno predstaviti turistički proizvod općine Erdut
- **Prijedlog hotelskog koncepta i poslovni plan za isti; 25%**
 - Koncept hotela je zanimljiv i inovativan
 - Investicija je financijski isplativa
- **Prezentacija; 15%**
 - Projekt je napisan u skladu s pravilima natječaja, tema je razrađena na konzistentan način, projekt je književno ispravan i vizualno uredan

Napomene:

Projekti koji ne budu sadržavali neki od ključnih zadanih elemenata natječaja, neće se uzeti u razmatranje.

TKO se može prijaviti:

- ASIC je otvoren za sve studente 3., 4. i 5. godina studija. Studenti/ članovi tima ne moraju biti s istog fakulteta
- Svaki tim mora imati najmanje 3, a najviše 6 članova
- Svaki tim može podnijeti prijavu za samo jedan projekt
- Jedna osoba može biti član samo jednog tima

KADA se natječaj odvija:

01.11. objava natječaja

02.12. prijava timova (prijavnicu možete naći na stranici www.adria-forum.eu/asic-natjecaj/ i ispunjenu ju poslati na mail marina@adria-forum.eu)

08.12. zadnji dan za postavljanje pitanja

15.12. odgovori na pitanja (sva pitanja i odgovori će se dostaviti svim prijavljenim timovima)

16.01.2017 predaja materijala 1.kruga (Predaja se vrši putem maila, na mail adresu info@adria-forum.eu, najkasnije do 16.01. u 23:59 sati)

Napomena: mail treba biti primljen do navedenog vremena.

25.01. objava rezultata 1.kruga (6 timova/projekata ulaze u 2.krug)

26.01. obavijest timovima koji su ušli u 2. krug o materijalima koje trebaju pripremiti za prezentaciju ispred žirija

07.02. prezentacija odabranih projekata pred žirijem i objava rezultata 2. kruga

08.02. 5-minutna prezentacija projekata pred publikom na Adria Hotel Forumu

Svi članovi tima si samostalno pokrivaju troškove dolaska u Zagreb na prezentaciju.

Postoji mogućnost da članovi tima koji su udaljeni od Zagreba (više od 300 km) projekt žiriju prezentiraju online, u realnom vremenu (jednako vrijedi i za predstavljanje projekta na Forumu) te u tom slučaju tim mora osigurati adekvatan prostor i opremu (kameru, mikrofoni) koja će kvalitetno prenositi prezentaciju.

Žiri:

- Dr. sc. Sanja Čižmar, Horwath HTL
- Marina Franolić, Adria Hotel Forum
- Kristian Šustar, HUP-zagreb
- Antonio Sobol, TZ Osječko-Baranjska
- Takuya Aoyama, Hyatt International

Nagrade će biti objavljene do 15.11.2016.godine na službenim stranicama natječaja:

www.adria-forum.eu