

**Organizácia podujatia EFA 2024 – European Finance Association, 51st
Annual Meeting**

21. - 24. August 2024

**KONCEPT
VEČERNÁ ČASŤ
Sprievodné podujatia**

UTOROK 20 .8. 2024 Doctoral supper – Zylinder

ŠTVRTOK 22. 8. 2024 GET TOGETHER – Aucafé, loď Pontón (prípadne iný vhodný návrh podľa výberu uchádzača)

PIATOK 23. 8. 2024 CONFERENCE DINNER – Baroková záhrada, Bratislavský hrad

Obsah

DOCTORAL SUPPER	3
GET TOGETHER.....	3
EXPLIKÁCIA PRÍSTUPU AGENTÚRY K TVORBE EVENTU / EVENT IDEA	3
1. Priestor	4
2. Nábytok	8
3. Dekorácie.....	9
4. Osvetlenie a ozvučenie priestoru, pódium.....	10
5. Zoznam techniky.....	10
VIZUALIZÁCIE PRIESTOROV – GET TOGETHER	11
PÔDORYS – GET TOGETHER.....	18
<i>Get Together – mokrý variant</i>	20
.....	21
6. Zabezpečenie cateringu pre cca 600 osôb.....	22
MENU BY SHARKAM & PETER SLAČKA	22
7. Návrh programu, dramaturgia večera	26
8. Personálne a technické agentúrne zabezpečenie.....	28
9. Hostesky a hostesi	30
CONFERENCE DINNER.....	31
EXPLIKÁCIA PRÍSTUPU AGENTÚRY K TVORBE EVENTU / EVENT IDEA	31
1. Nábytok	34
Zoznam mobiliáru a kapacita sedenia	35
2. Dekorácie.....	36
3. Osvetlenie a ozvučenie priestoru.....	36
VIZUALIZÁCIE USPORIADANIA PRIESTORU – CONFERENCE DINNER	37
4. Catering.....	52
MENU BY SHARKAM & PETER SLAČKA	52
5. Hudobná dramaturgia.....	56
6. Personálne a technické agentúrne zabezpečenie.....	58
7. Hostesky a hostesi	60
Príloha č. 1	61
Príloha č. 2	62

DOCTORAL SUPPER

UTOROK 20. 8. 2024

Čas: 19:00-22:00 hod.

Miesto konania: Reštaurácia Zylinder

Počet hostí: cca 25-30 osôb

Tejto večere sa zúčastnia vopred registrovaní doktorandi, cca 25-30 hostí a EFA organizátor. Hostia sú zatiaľ neregistrovaní, oficiálna registrácia začína v stredu ráno v hoteli Radisson Blu Carlton. Zoznam účastníkov Doctoral Supper je k dispozícii u zástupcu EFA.

Agentúra zabezpečí podľa zadania:

- manažment večera: rezervácia separé priestoru v Reštaurácii Zylinder pre 30 hostí
- sprievod/odprevadenie hostí na lokáciu a zabezpečenie hladkého priebehu večere vďaka stálej prítomnosti account manažéra agentúry

GET TOGETHER

ŠTVRTOK 22. 8. 2024

Čas: 18:30–22:00 hod (možný presah do 00:00 h)

Miesto konania: exteriér pred hlavným vchodom do Novej budovy SND (Slov. národného divadla), Pribinova 17, Bratislava

Počet hostí: cca 600 osôb

GET TOGETHER:

- networkingové večerné stretnutie účastníkov dennej časti konferencií v uvoľnenej podvečernej atmosfére
- hosťiteľ má záujem ponúknuť čo najzaujímavejšiu, najreprezentatívnejšiu lokáciu, ktorou by ukázal hosťom z rôznych krajín nejaké špecifické miesto daného hosťiteľského mesta a zároveň priniesol niečo zvláštne.

EXPLIKÁCIA PRÍSTUPU AGENTÚRY K TVORBE EVENTU / EVENT IDEA

Hostia EFA Annual meetingu 2024 sú rozhladení a scestovaní ľudia, ktorí už veľa zažili a istotne navštívili veľké metropoly sveta. Bratislava je však tiež jedinečná, veď v ktorom meste možno nájsť „obrátenu pyramídu“ alebo najdlhší pylónový most sveta s „UFOm“. Zahraniční turisti Bratislavu často označujú ako „podceňovanú“ destináciu. Bratislava teda má čo ponúknuť.

Naším zámerom je predstaviť hosťom Bratislavu ako mesto s architektonickými skvostami, do ktorého sa vďaka atmosfére a kompaktnosti rýchlo zamilujú.

Ako „BratisLOVE“.

Vďaka eventu GET TOGETHER spoznajú Bratislavu ako:

Sympatické mesto, v ktorom sa moderná architektúra príjemne pretkala s historickými budovami a unikátnymi stavbami.

Ambiciózne a „pracovité“ mesto, ktoré za 30 rokov samostatnosti prešlo extrémne dynamickým vývojom a významne zmenilo a mení svoju tvár a verejný priestor.

Kultúrne mesto, ktoré ponúka i absorbuje kultúru v jej najrozmanitejších podobách, je však hrdé aj na svoju históriu a tradície.

Hostia EFA 2024 dostanú príležitosť zaľúbiť sa do Bratislavy počas 2 večerov a našim cieľom bude, aby si z Bratislavy odniesli obohacujúci a pozitívny vnem jedinečnej európskej metropoly.

Agentúra zabezpečí podľa zadania:

1. Priestor

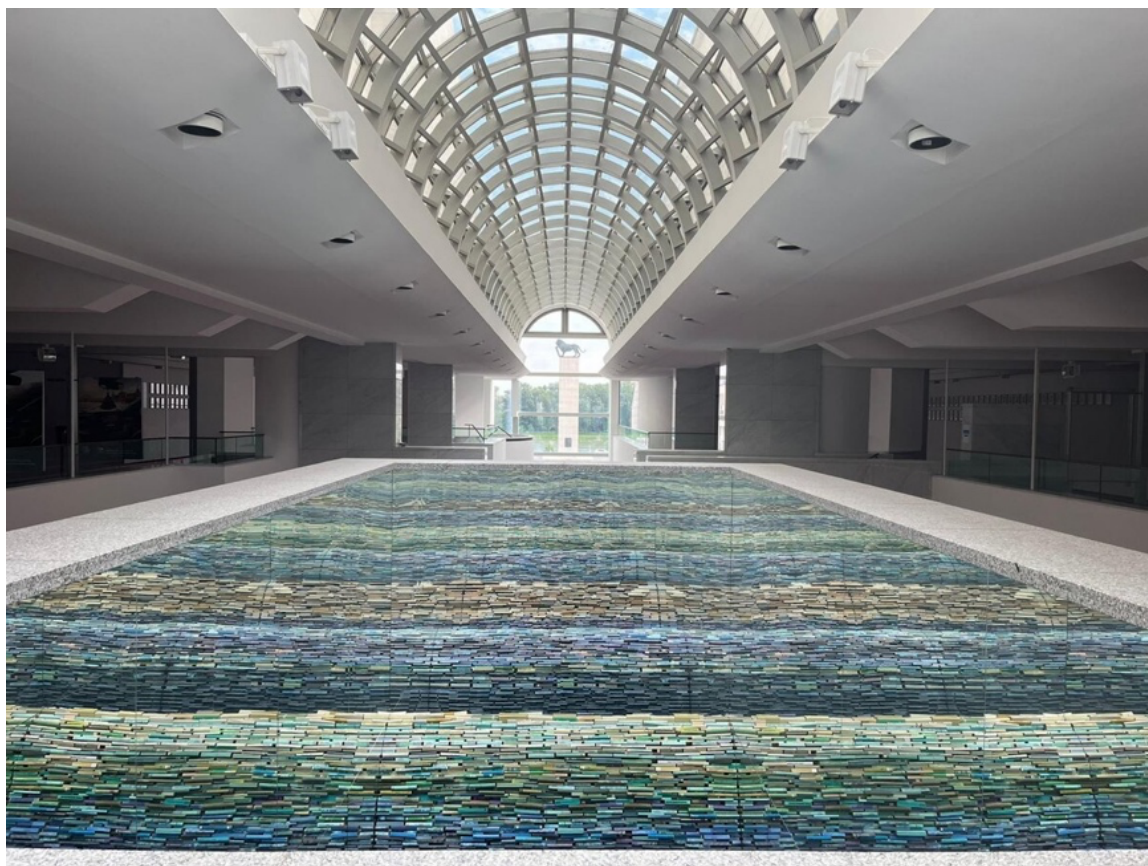
Pre realizáciu sme vybrali **exteriérový priestor pred Novou budovou SND**, ktorý podľa nás najlepšie spĺňa nároky hostiteľa.

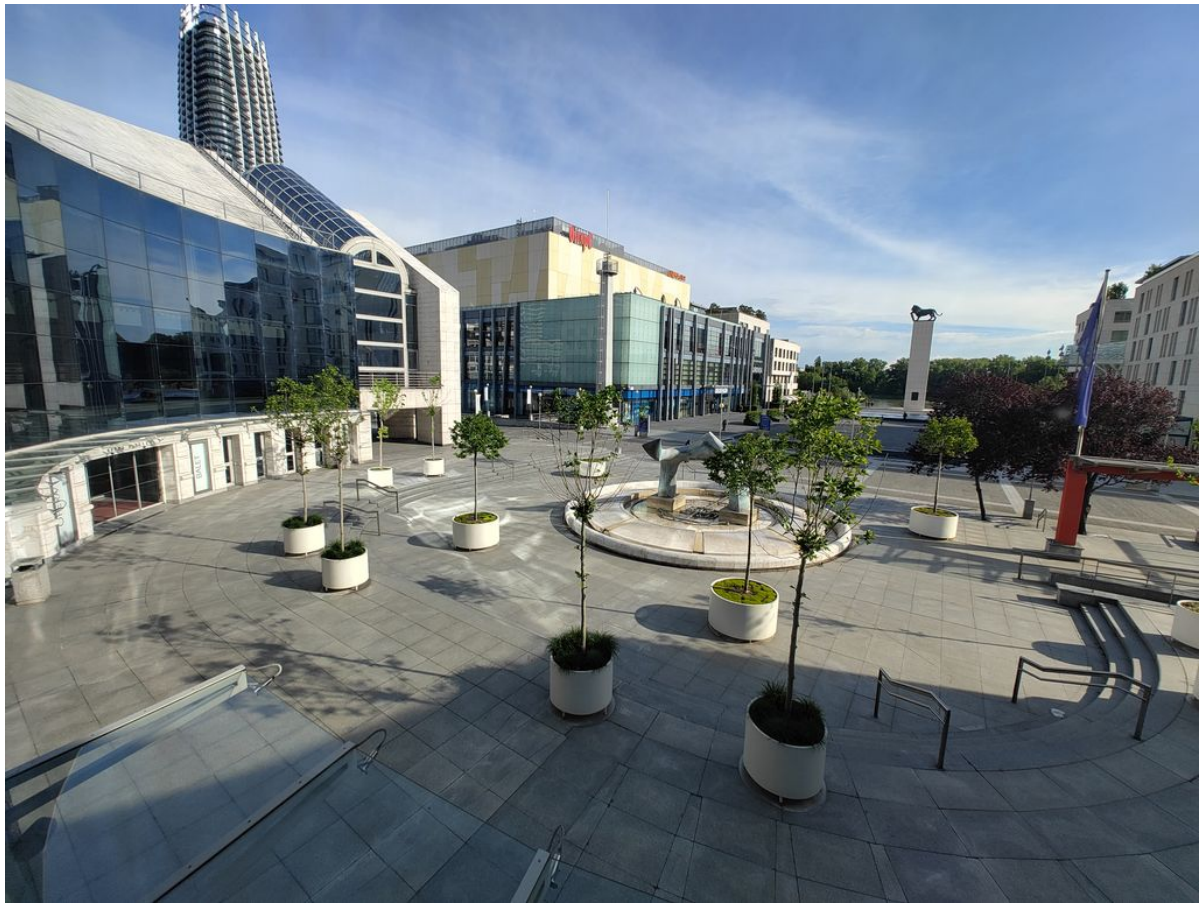
Noblesu dnes už ikonickej budovy, ktorej autormi sú rešpektovaní architekti Martin Kusý, Pavol Paňák a Peter Bauer, podporuje niekoľko exteriérových umeleckých diel. Jedným z nich je fontána autorov Alexandra Bil'koviča, Ilju Skočeka a Pavla Bauera, o kúsok ďalej sa nachádzajú dve veže architekta Bauera a Kaskády Petra Rollera.

Exteriér Novej budovy SND ponúka malé kompaktné námestie, ktoré po odčlenení od verejnej pešej zóny vytvorí príjemnú mestskú lokáciu pre konanie **GET TOGETHER**:

- je v blízkosti centra / miesta konania konferencie a podľa Google maps je od Hotela Radisson SAS Carlton a SF (Slov. filharmónie) vzdialený iba 16 minút pešou chôdzou, je tu teda možnosť príjemnej prechádzky cez moderné nábrežie zóny Eurovea, okolo monumentálnej sochy leva aj M. R. Štefánika. Hostí na miesto konania budú sprevádzať hostesky.
- je reprezentatívny, nachádza sa v časti mesta s najmodernejšou zástavbou, poskytuje exkluzívne výhľady priamo na Bratislavský hrad a elegantnú oddychovú zónu Námestia Eurovea priamo na nábreží Dunaja s bronzovou sochou leva a M. R. Štefánika
- priestranstvo je dostatočne veľké a umožní hostiť všetkých 600 pozvaných na jednom mieste aj s požadovanou kapacitou na sedenie
- fontána a stromy v kvetináčoch robia z miesta príjemné miesto na relax
- foyer Novej budovy SND poskytuje ideálne zázemie (toalety, prípadne šatňu) **ale aj mokrý variant v prípade nepriaznivého počasia**
- originálne využitie – nemáme vedomosť o tom, že by práve „plaza pred hlavnými vstupmi do Novej budovy SND bola doposiaľ využitá podobným spôsobom a po oddelení od pešej zóny bude ideálnym miestom uzavretú spoločnosť

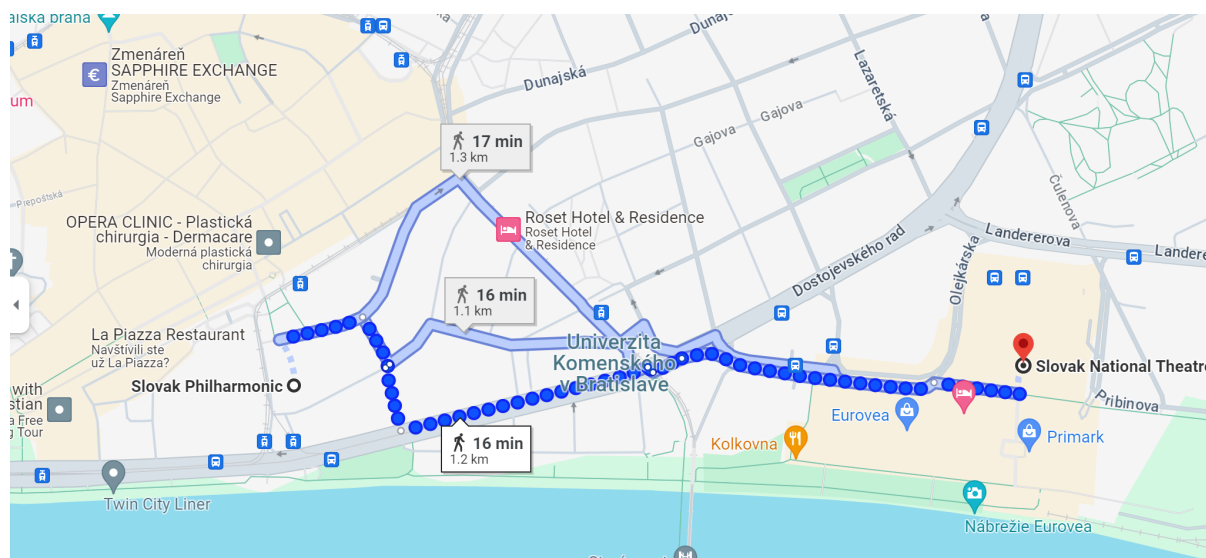
- Hostí môžeme pozvať aj do foyer SND, kde sa nachádza veľkolepé umelecké dielo Matej Kréna Impluvium. Tisíciky kníh naskladaných do podoby vln, ktoré sa pomocou zrkadiel násobia a rozširujú akoby donekonečna.







Prechádzka od SF a Carltonu po nábreží Dunaja, ktorý je srdcom Bratislavy, môže byť skutočne príjemným osviežením po náročnom dni plnom odborných prednášok a rozhovorov. V prípade záujmu môžeme zabezpečiť aj anglicky hovoriaceho sprievodcu, ktorý hostí upozorní na zaujímavosti a pamätihodnosti, ktoré sa nachádzajú na trase (stručne, aby sa prechádzka zbytočne nepredĺžila).



Prenájom priestorov

V zmysle zadania zabezpečíme prenájom priestorov.

- Realizácia eventu je možná iba vďaka tomu, že v auguste je SND v režime divadelných prázdnin
- Máme potvrdený prenájom na deň konania 22.8.2024, ako aj na prípravu a demontáž (23.8. ráno)
- Súčasťou prenájmu
 - V prípade konania v exteriéri bude:
 - Celá plocha pred budovou SND vrátane bočných krídel
 - V interiéri využijeme pre hostí najmä toalety, eventuálne šatňu (zrejme nebude potrebná, no v prípade, že by si chcel niekto odložiť sako, tašku a pod.)
 - Zázemie pre catering (Libresso a Výstavná sieň)
 - V prípade konania v interiéri, pri nepriaznivom počasí, to bude:
 - Foyer na 2. NP
 - Šatňa pre prípadné odloženie saka či ľahkého kabátu, tašky, dáždnika...
 - Foyer na 3. a 4. NP vrátane Dvorany
 - Zázemie pre catering (Libresso a za Dvoranou)

2. Nábytok

- Dojem z podujatia tvoria zážitky. Zážitky vytvára atmosféra a ambiente, ktoré do značnej miery určuje dizajn. Budova SND reprezentuje kvalitnú, nadčasovú mestskú architektúru, je vizuálne zaujímavá a spolu s fontánou, ktorá je umeleckým dielom a zeleňou v moderných kvetináčoch vytvára priťažlivú kulisu eventu. Stačí doplniť pekným, funkčným a štýlovým nábytkom a o zážitok je postarané.
- Vybrali sme moderný eventový nábytok, ktorý konvenuje reprezentatívne charakteru podujatia a poskytne možnosť usadenia pre 480 hostí. Zvyšní 120 hostia majú zabezpečené miesto pri SB stoloch. Každý hosť bude mať možnosť položiť si nápoj alebo jedlo.
- Pre servírovanie nápojov môže dobre slúžiť moderný dizajnový bar SND. Zabezpečíme aj externé bary pre nealko a alko nápoje na 2 miestach v adekvátnej dĺžke pre 600 hostí.

- Namiesto štandardných bufetových stolov s obrusom a sukňou či so strečovým návlekom použijeme moderné a priestranné pulty vytvorené z NIVTEC dielov 2 x 1 m, prekryté plexisklom s prednou a bočnou kapotážou.
- Vstup na „eventovú venue“ bude jasne označený a budú tu 4 dizajnové SB stoly pre organizačný tím – 8 anglicky hovoriacich hostesiek / hostesov v elegantnom oblečení, ktorých úlohou bude privítať a zaregistrovať hostí a navigovať ich do priestoru konania. Neskôr budú hosťom pomáhať zorientovať sa v priestore a navigovať ich k toaletám, šatni či ku cateringu. Koordinátor hostesiek / hostesov a doktorandov našej agentúry bude zodpovedať za briefing a registráciu a plnenie všetkých úloh hostesmi.
- Zabezpečíme aj mobiliár pre hudobníkov a technickú réžiu (stoly, stoličky, prekrytie technickej réžie).
- Ropes & poles (star stĺpkami) zabezpečíme elegantné oddelenie zón eventu, kam nie je vhodný vstup hostí.
- Predstavu získate z prílohy VEČERNÁ ČASŤ / VIZUALIZÁCIE.

Zoznam mobiliáru a kapacita sedenia

NÁBYTOK	POČET KUSOV	KAPACITA SEDENIA
SB stôl YNE Sobber Friday	50	
SB stôl IKON	16	
SB stolička GHOST	132	132
Kaviarenský stôl IKON	80	
Kaviarenské stoličky IKON	320	320
Chesterfield sofa	12	24
Chesterfield kreslo		4
SPOLU		480

3. Dekorácie

- Aby sme zabezpečili súkromie eventu a oddelenie od pešej zóny na Námestí Eurovea použijeme na mieru vytvorenú deliacu „stenu“, ktorá bude z meshu alebo polyesterovej látky s potlačou vytvorenou špeciálne pre tento event.
- Hlavným motívom potlače budú ilustrácie ikonických stavieb a budov Bratislavy: Bratislavský hrad, Most SNP, Budova Slovenského rozhlasu, Budova NBS, Apollo most, Historická i Nová budova Slovenské národného divadla, Kamzík či Dóm svätého Martina.
- Pódium dodá eleganciu čierny backdrop s množstvom malých LED svetielok, ktoré za súmraku vytvoria čarovné ambiente. (tzv. nebičko)

4. Osvetlenie a ozvučenie priestoru, pódium

- Celý priestor pred SND bude eventovo i funkčne nasvietený, tak aby vynikli hlavné prvky (pódium, fontána, fasáda budovy, stromy v kvetináčoch či grafika deliacej steny), aby sme vytvorili príjemnú atmosféru na rozhovory ale aj na naberanie a konzumáciu jedál a nápojov.
- Adekvátne ozvučíme zvukovou technikou moderátora i hudobnú produkciu podľa požiadaviek účinkujúcich ale aj charakteru a kapacity priestoru.
- Na ozvučenie použijeme profesionálnu audio techniku značky LDSYS Stinger, TW Audio a mikroporty Sennheiser. Zvukový ovládací pult bude zn. AH Dlive C1500.
- Osvetlenie zabezpečíme 44 svetlami značky Arri, Led wash AO Zoom, Vello P4, Flash par. Ovládací pult Chamsys R8.
- NIVTEC pódium 7x4 m bude slúžiť pre hudobné vystúpenie i moderátorské vstupy.
- Svetelnú a zvukovú techniku budú obsluhovať skúsení profesionáli s dlhoročnou praxou.
- Dodávku zabezpečí spoločnosť TLpro.
- Oficiálny koniec eventu je naplánovaný na 22:00, čo je rozumné vzhľadom na konanie v exteriéri a nočný kľud. Ak by došlo k časovému predĺženiu, bolo by nutné hudobnú produkciu stiahnuť na minimum. Vzhľadom k tomu, že hostia v ďalší deň pokračujú pracovným programom, by tento fakt nemusel byť prekážkou. Príjemné ambiente bude naďalej vytvárať svietenie.

5. Zoznam techniky

Ozvučenie

- mic port Sennhesiser EW500G4 (hand/madonka DPA) - 2ks
- Mix AH Dlive C1500 - 1ks
- Aktiv. Repro LDSYS Stinger 10AG3 - 4ks
- TW Audio M8 - 2ks
- TW Audio T20 - 4ks
- TW Audio B18 sub - 4ks
- Powersoft X4 rack - power amp - 2ks
- Mikrofónny set a príslušenstvo - 1ks
- Kabeláž, príslušenstvo, pomocný materiál, rigg set

Pódium Nivtec

- 6m x 4m - 80 cm výška - 1ks
- Pomocný materiál set
- Rigging
- Traverzova bránka 42m (8xstojka 2m + BASE) - 1ks
- Pomocný materiál, zavetrenie set
- Traverza 8m + 2x wind up 4m set

Osvetlenie

- Arri 1KW + dimmer - 2ks
- Led Wash AO ZOOM 3612 - 8ks
- Vello P4 RGBW Wall Washer IP65 - 8ks
- Flash par 19 RGBW - outdoor - 24 ks
- LED nebo 6x4m - 1ks
- PAR 56 / 300W flood - 12ks
- ovl. Pult Chamsys MQ250 - 1ks
- Artnet split. rack Chamsys R8 - 1ks
- Energo + kabeláž a príslušenstvo set

Vizualizácie priestorov – Get Together

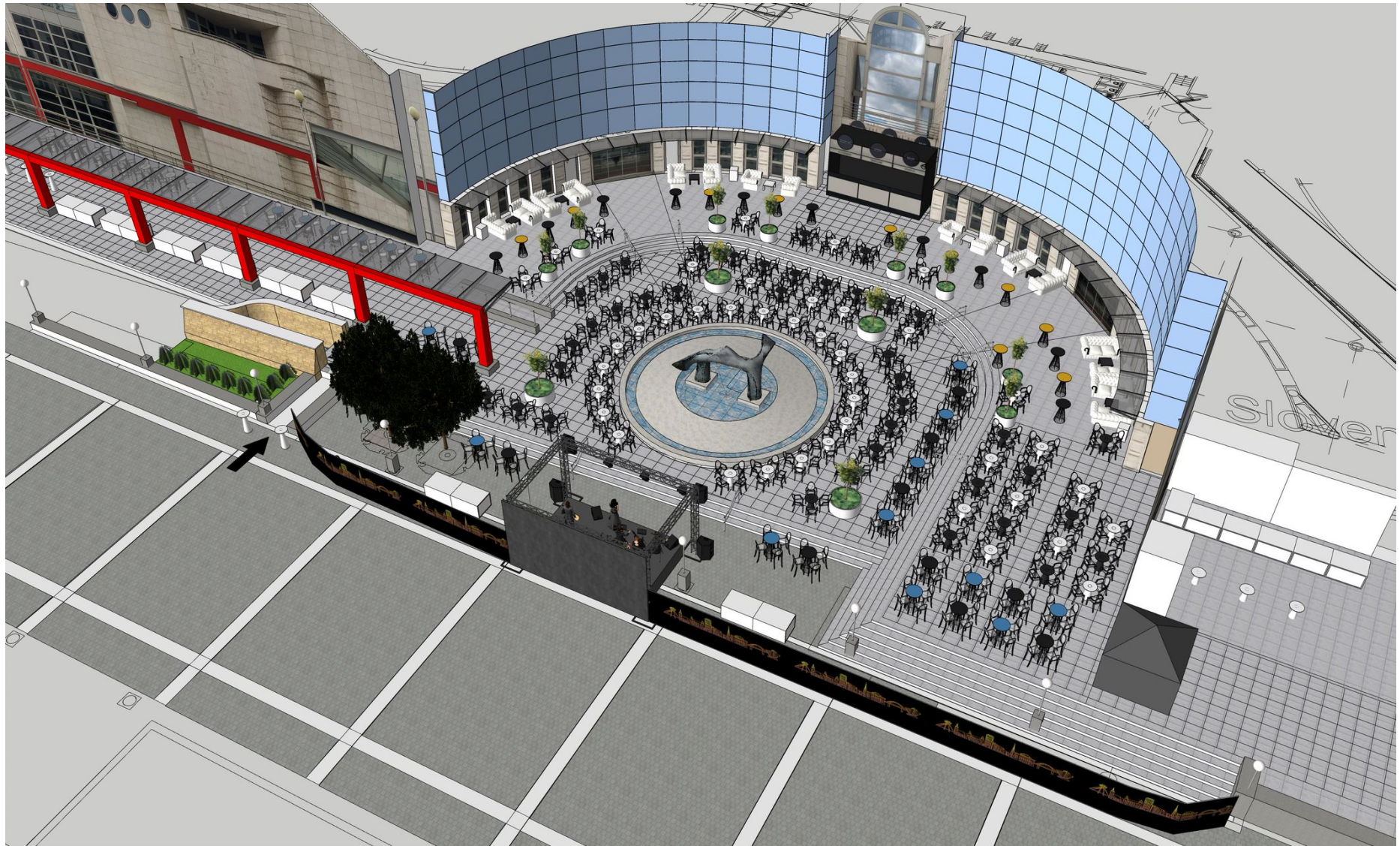


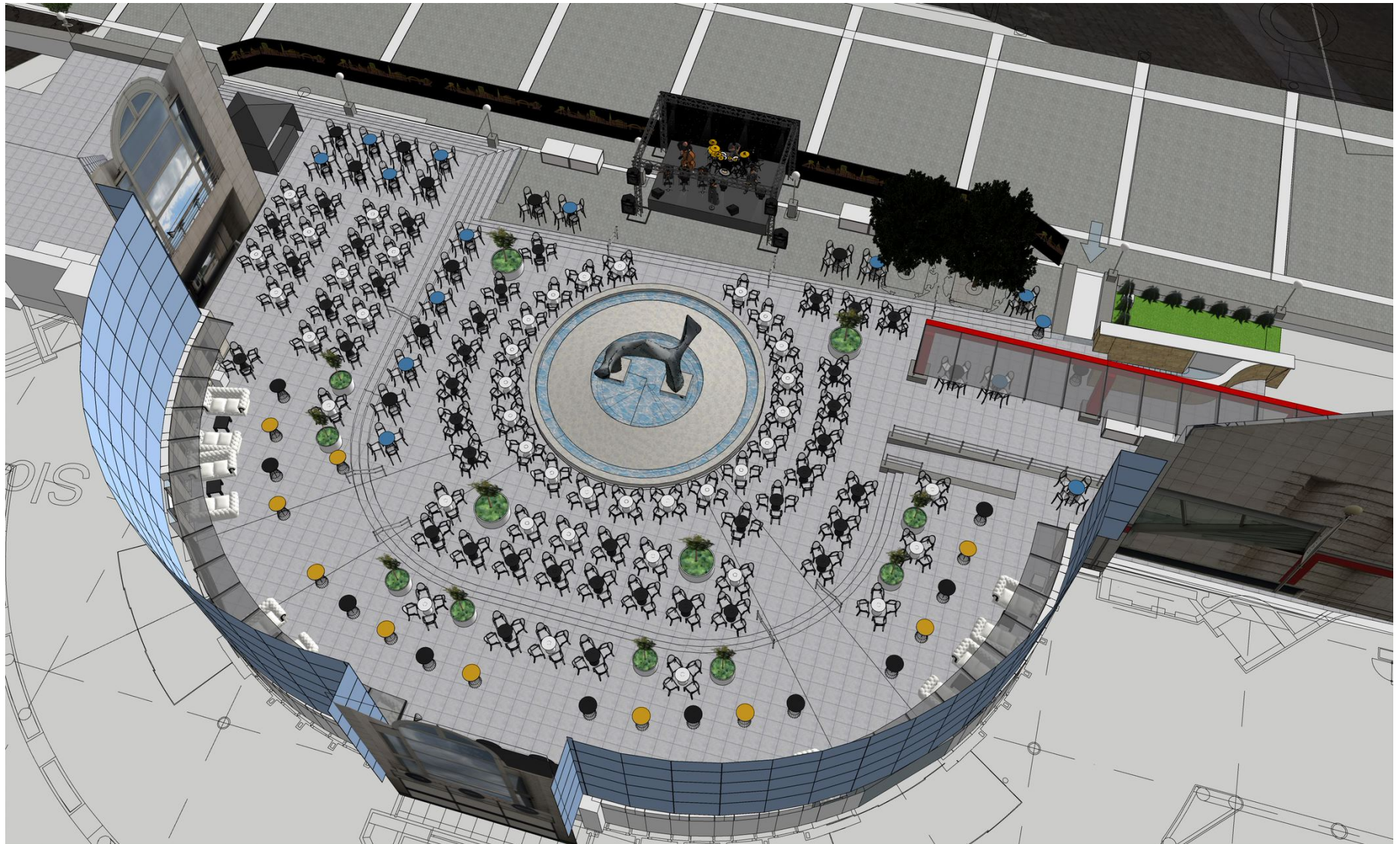




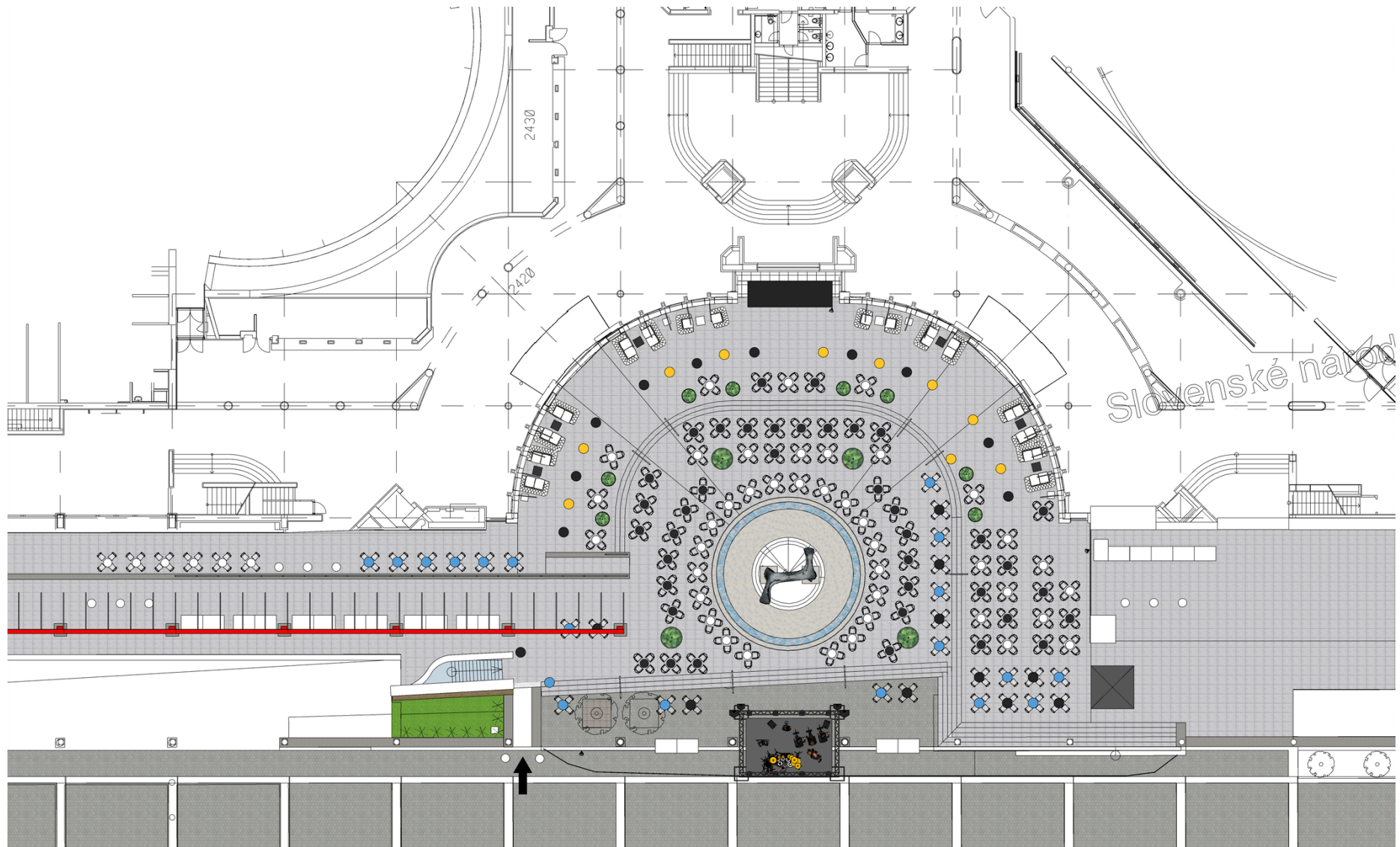


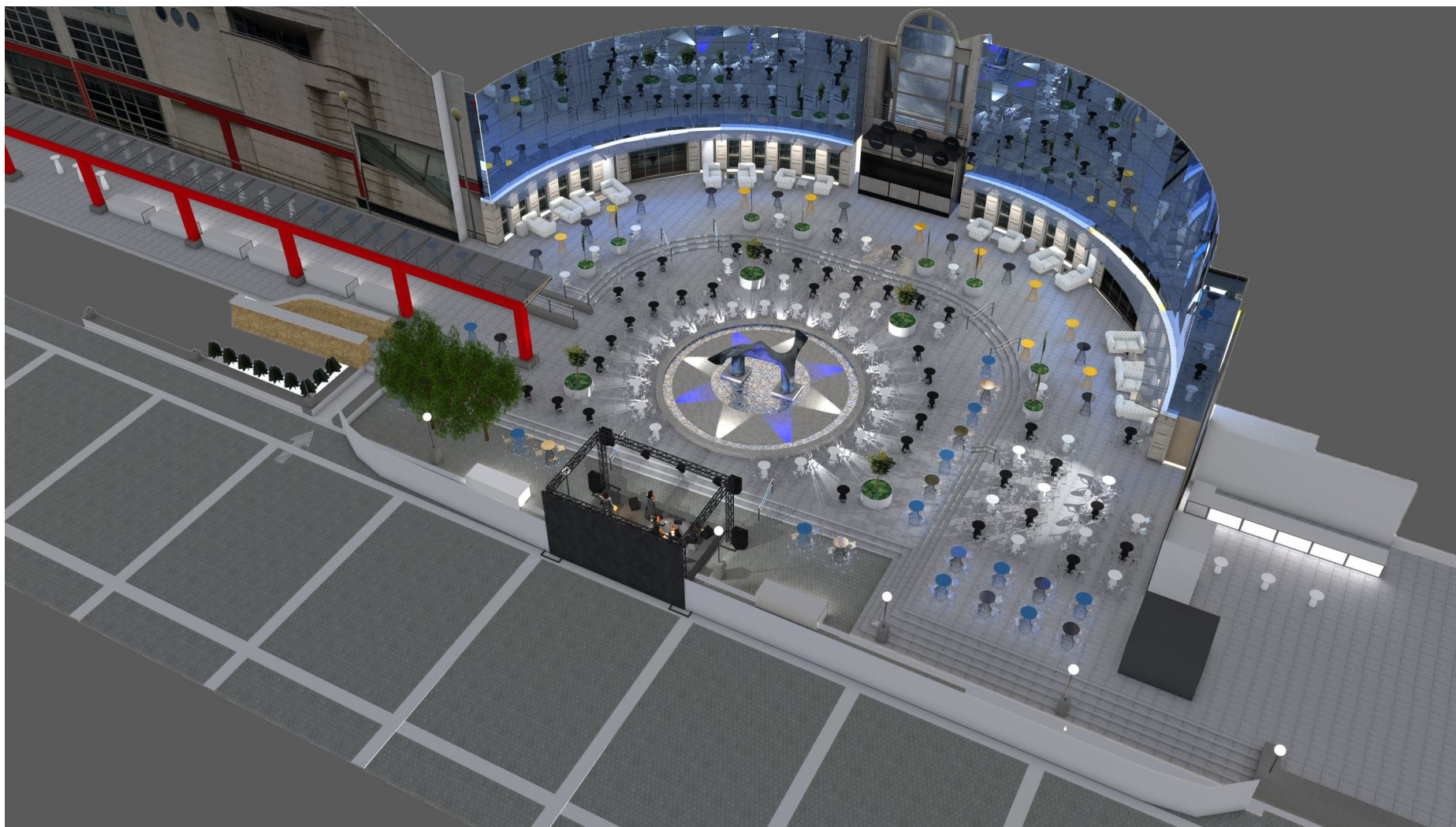




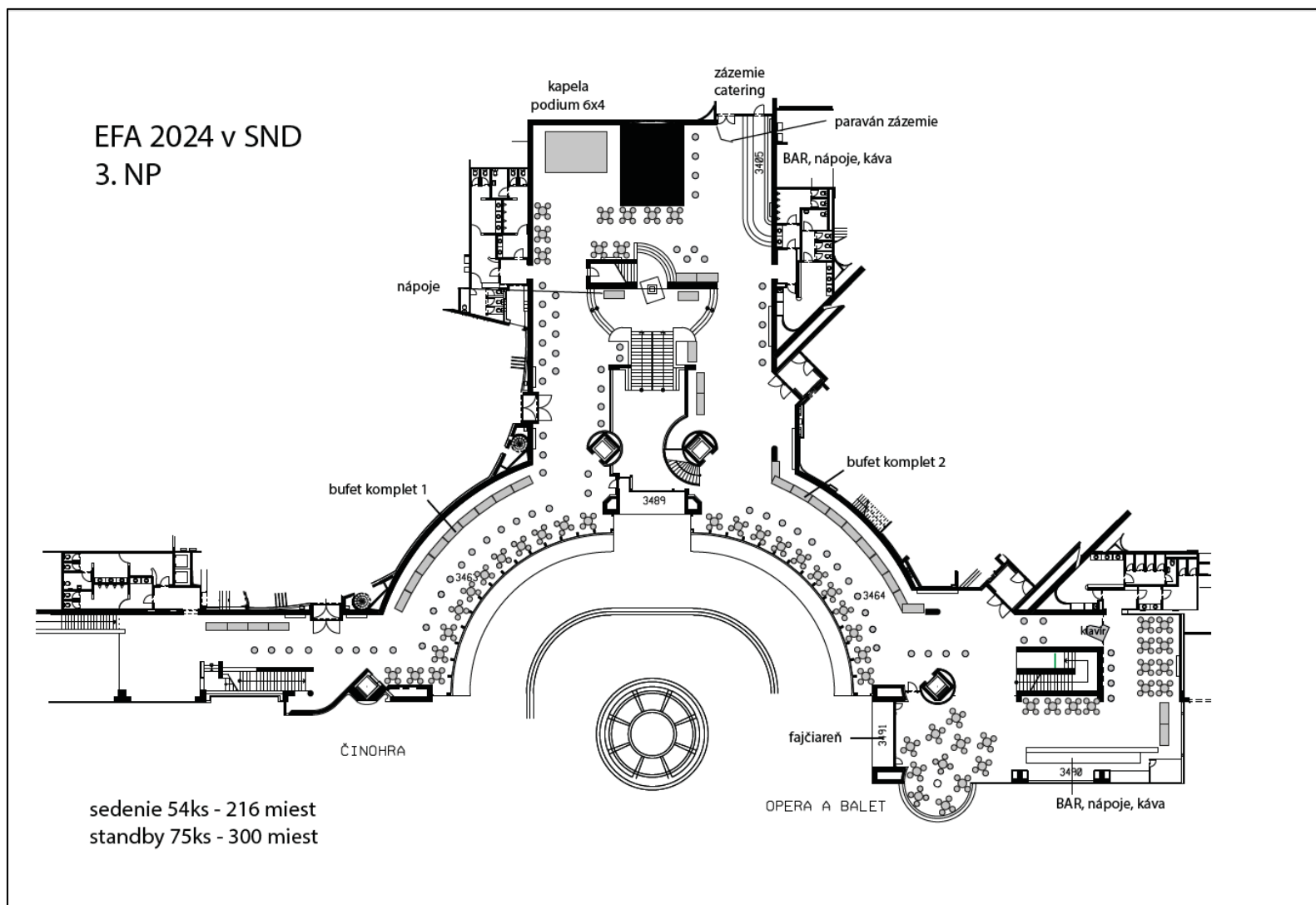


Pôdorys – Get Together

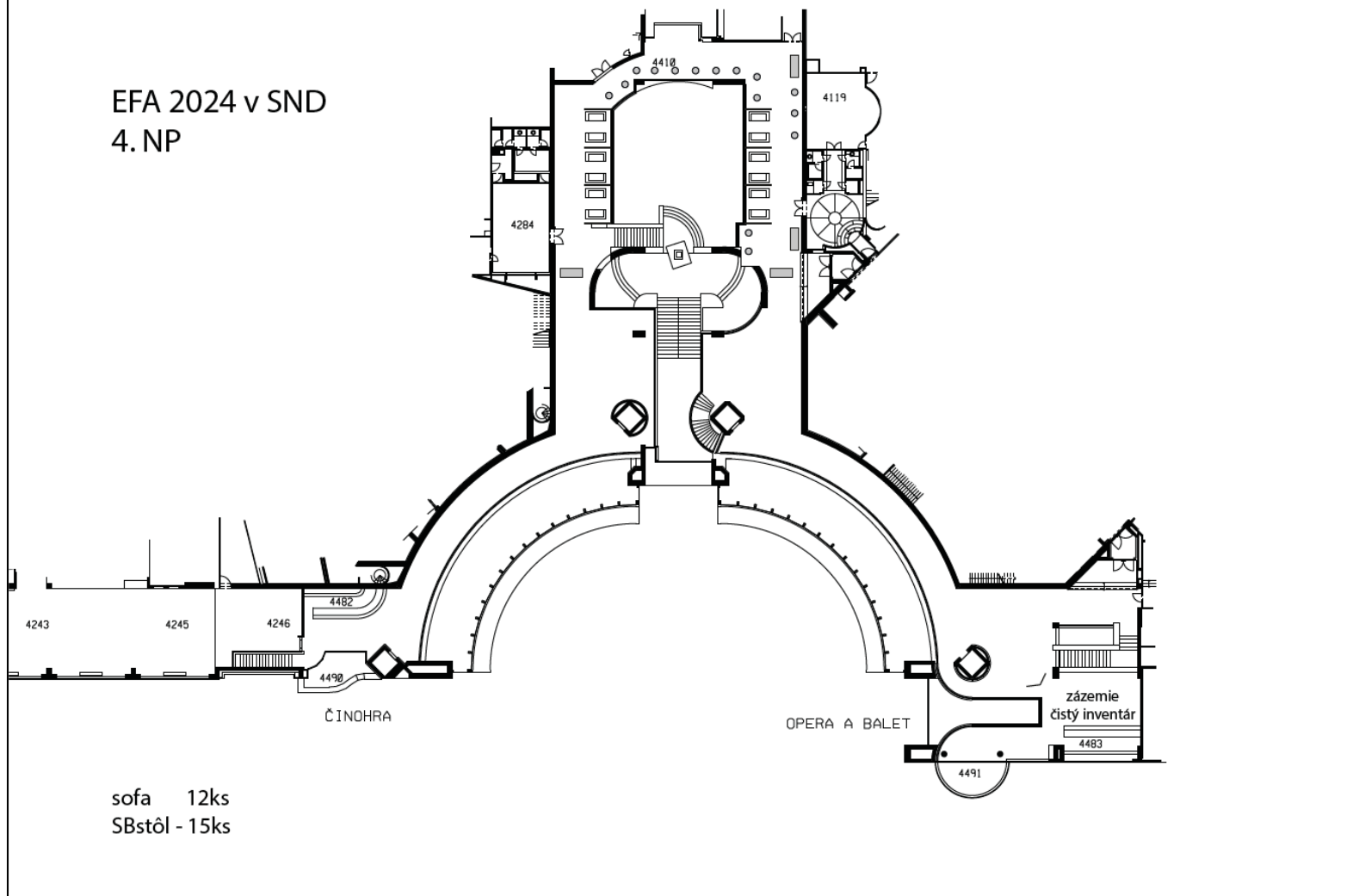




Get Together – mokrý variant



EFA 2024 v SND
4. NP



sofa 12ks
SBstôl - 15ks

6. Zabezpečenie cateringu pre cca 600 osôb

- Na spoluprácu a zabezpečenie adekvátnej úrovne cateringu sme oslovili renomovaného externého dodávateľa, ktorý má viac ako 30 rokov skúseností vo svojom obore a zabezpečoval podujatia pre domácich i zahraničných hostí na najvyššej úrovni.
- Spoločnosť SHARKAM spolupracuje s Petrom Slačkom, ktorý patrí k špičke aktuálnej slovenskej gastronómie. Pravidelne sa objavuje v rebríčku Gurmán Award najlepších slovenských kuchárov. Progresívny štýl varenia a vášeň pre slovenskú kuchyňu zrkadlí jeho postoj k jedlu ako dielu. Zakladateľ oceňovaného bistra Baroza, ktoré vyšvihol medzi najzaujímavejšie podniky na Slovensku, pôsobil v michelinských a svetových reštauráciách ako Sydney Australia Bentley Group, Belcanto restaurant Lisabon, Lyles, Gastrologic. Podieľal sa na tvorbe menu nového Londýnskeho baru Kvant, ktorý dostal víťazné ocenenie pre najlepší bar a barové jedlo v Londýne.
- Návrh welcome drink & food, menu, alkoholických a nealkoholických nápojov reflektuje požiadavku verejného obstarávateľa na:
 - servírovanie,
 - sortiment,
 - dietetické požiadavky,
 - gramáž,
 - použitie lokálnych produktov.

Cateringový dodávateľ tiež zdôrazňuje, že preferuje lokálnych slovenských pestovateľov a dodávateľov surovín, ktoré využije aj pri príprave tohto menu.

Okrem toho SHARKAM spolupracuje s Hotelovou akadémiou, v rámci ktorej pravidelne zamestnáva študentov na obsluhu, debaras či rôzne pomocné práce v kuchyni a tak tomu bude aj v prípade zabezpečenia večerných podujatí EFA 2024.

MENU BY SHARKAM & PETER SLAČKA

WELCOME DRINK & COCKTAIL

PROSECCO /druhy môžu byť zmenené podľa aktuálnej dostupnosti

- Bognár Frizzante
- Hubert sekt nealko

SERVÍROVANÝ COCKTAIL (studený) 160 g (2 porcie po 80 g) na osobu

- Kačacia „Croquette“, dijónska horčica, kyslá uhorka (lactofree)
- Roastbeef, zretý slovenský syr, chren (glutenfree)
- Špargľa, údený pstruh, žltkový krém
- Pečená zelenina, krémová biela fazuľa, salsa verde (vege, lacto-, glutenfree)
- Baby brokolica „Al Vapour“, sójová emulzia, pohánka (vege, lacto-, glutenfree)
- Banketové pečivo

DEZERTY (bufet) 90 g na osobu (1 porcia po 60 g, 1porcia 30 g) na osobu

- Pribináčik, jahody, mäta (glutenfree)
- Čokoládová tortička
- Lekvárové pirôžky, lieskovce, maslo

- Puding, broskyňa, rakytník (bez alergénov)
- Sharkam Petit fours v mini banketovej úprave

HLAVNÉ JEDLÁ (6 stations)

240 g na osobu (2 porcie po 120 g) na osobu

- Kuracie prsia, pečená cuketa, demi glace (lacto-, glutenfree)
- Teľací „Stroganoff“, kôpor, tarhoňa
- Jahňacie plece „SWEET&SOUR, pečená mrkva
- Sumček / zubáč Paprikáš“, curry, koriander, ryža (lacto-, glutenfree)
- Halušky, konfitovaná mladá kapusta, bryndza
- Quinoa, pečená cvikla, špenát (vege, lacto-, glutenfree)

NÁPOJE

- NEALKO NÁPOJE NO LIMIT
- Voda - sýtená, nesýtená
- Happy DAY džúsy - jablko, pomaranč, multivitamín,
- Royal crown, Coca Cola, Coca cola zero, Vinea
- Prírodné limonády s ovocím:
- Mäta & limetka
- Citrón & bazový sirup
- Malina & ruža

TEPLÉ NÁPOJE NO LIMIT

- Espresso káva, mlieko, cukor
- Výber čajov Dammann, cukor, med

NEALKO PIVO

- Birell nealkoholický 0,33l

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

PIVO

- Plzeň 30L KEG

VÍNO /druhy môžu byť zmenené podľa aktuálnej dostupnosti (210 fliaš s objemom 0,75 l)

BIELE VÍNO

- Tajná, Rizling vlašský Fresh
- Mrva Stanko, Veltlínske zelené KRYO
- Víno PURUS, Pinot Gris Kugel

RUŽOVÉ VÍNO

- Mrva Stanko Cabernet Sauvignon rosé

ČERVENÉ VÍNO

- Karpatská Perla, Cabernet Sauvignon
- Pavelka & syn, Dunaj

MIEŠANÉ NÁPOJE (300 koktejlů)

- Aperol Spritz
- Hugo

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE (na vyžiadanie, 1 fľaša z každého druhu)

- Marsen Maruhul'ovica
- Rum Bumbu
- Gin Roku The Japanese Craft
- Glenfidich Special 12yo
- Belvedere vodka

O prípravu a servis sa bude starať:

- 1 šéfkuchár
- 1 manžér
- 8 kuchárov
- 35 čašníkov
- 2 sommeliéri
- 2 technickí pracovníci

Súčasťou cateringových služieb je aj prenájom inventáru, jeho čistenie, technológií a doprava jedál a nápojov vrátane odvozu odpadu.

Po schválení finálne menu a nápojov v spolupráci s grafickým dizajnérom / DTP dennej časti pripravíme menu a nápojový lístok.



Introduction of the chef

Peter Slačka
 Peter Slačka who participated in creation of today's menu belongs to the top Slovak gastronomy. He regularly appears in the Gurmán Award ranking of the best Slovak chefs. Progressive cooking style and passion for Slovak cuisine reflect his attitude to food as a work of art. Founder of the award-winning Baroza bistro, which he elevated to one of the most interesting businesses in Slovakia. He worked in Michelin and world restaurants such as Sydney Australia Bentley Group, Belcanto restaurant Lisbon, Lyee, Gastrologic. The creator of the menu of the new London bar Kvant, which won this year's award for the best bar and bar food in London.



Introduction of growers and breeders

Róbert Góra from the eco-farm for the breeding of mangalica in Salka
 He founded his eco-farm in Salka near Štúrov. Within a closed circle here he not only freely raises mangalicas and cattle, but also grows crop the crops with which the animals are fed. There is a slaughterhouse right on the farm and a factory. He approaches life, but also the death of his animals the most humane.

Karol Mesko from Jarek
 Karol breeds and cultivates together with his wife and daughters. Everything honestly as possible. Like many growers and breeders, he too found a way to avoid chemistry. For pest control, but also the prevention of diseases uses garlic smokehouses.

Jozef Zátko from Bioplant in Ostratice
 Bioplant is a place made up of family. Jozef, his seven siblings and his parents. Jozef returned from London to help on a farm whose share is 10% of the total production in Slovakia. They diversify during the year. In addition to apples, they have self-harvests of strawberries, apricots, cherries, but also tomatoes, peppers, chili peppers and herbs. They produce transplants and sell wine from their own Vysočany vineyard.

Peter Kováč from Bylník z Beladice
 Peter worked abroad and returned to Slovakia, where in the village Beladice in Nitra area grows fresh herbs and vegetables in greenhouses (he also has some fruit), which he delivers to restaurants. Herbs from the invention of the world and vegetables that taste as they should.

And other growers and breeders:
Rybárstvo Stupava, Sparťová farm in Veľké Leváry, mushroom picker Erik Valentovič, Lucia Gallová and Filip Zbojtek from Vegget microfarm.



Tepľé jedlá

Zubáč, nakladaný kaleráb, ligurček

Balotinka z kurafa, zemiaková espuma, lesné huby, hydinová demi-glace, pečienková vinaigrette s čiernou fazuľou, pohánkové pukance

Textúra mrkvy, kurkuma, čili, arašidy, pomaranč

Dezerty

Čerešňovo-ibištekový sorbet, macerované višne, bazová espuma

Sezamová zmrzlina, mlieko-karamel, pralín z čierneho sezamu

Kakaová špongia, francúzska čokoládová poleva, espresso zmrzlina, káva-whisky gél

Tiché biele víno

Veltlínske zelené Kryso, 2022, suché, Mrva & Stanko
 Rizling vlašský Origin, 2021, suché, Berta
 Rizling rýnsky, 2020, suché, Zámocké vinárstvo
 Svoj sen, 2022, suché, Chateau Rúbaň
 Rulandské biele Sur Lie, 2021, suché, Malé Divy
 Tramin červený, 2022, suché, Juraj Zápražný
 Grüner Veltliner Terrassen BIO, 2022, suché, Kemptal, Rakúsko, Bründlmayer
 Pinot grigio Classic, 2021, suché, Alto Adige, Taliansko, Colterenzio

Tiché ružové víno

Cabernet Sauvignon rosé Origin, 2022, suché, Berta
 Cabernet Sauvignon rosé, 2022, polosuché, Chateau Rúbaň

Tiché červené víno

Frankovka modrá Farická BIO, 2021, suché, Bott Frigyes
 Dunaj Sunset, 2021, suché, Tajná
 Chianti Classico Famiglia Zingarelli (Sangiovese x Merlot), 2021, suché, Tuscany, Taliansko, Rocca delle Macie
 Malbec BenMarco, 2019, suché, Mendoza, Argentína.

Šumivé víno

Blanc de Noirs Brut (Dunaj), 2019, suché, Velkeer
 Prosecco Elevantum Brut Valdobbiadene Superiore, suché, Veneto, Taliansko, Valdo
 Prosecco Marca Oro Millesimato Rosé Brut (Glera x Pinot noir), 2021, suché, Veneto, Taliansko, Valdo
 Marcello Lambrusco Grand Cru Frizzante Dry, suché, Emilia Romagna, Taliansko, Ariola
 Codorniu Zero Sparkling (dealkoholizované, 0,00 % alk.), suché, Cava, Španielsko, Codorniu

Koktejly

Jasmine Highball Singleton 12 yo, jazminový cordial, sóda
 Ruby granátové jablko, tymián, maliny, tonic water

Sekt bar

Aperol spritz
 Merlier spritz marhuľový

Gin Tonic bar

Mirabeau Rosé gin
 Copenhagen Orange gin
 Bathasar's Eleven gin

7. Návrh programu, dramaturgia večera

Pri výbere hudobného programu pre networkingový event sme siahli po hudobnom zoskupení, ktoré ponúka fúziu jazzu, soulu či popu / world music, ale najmä vysoko kvalitnú hudobnú produkciu a špičkové spevácke a muzikantské výkony oceňované nielen domácim ale aj zahraničným publikom. Obe ponúknuté formácie garantujú skvelé ambiente, hodnotný umelecký zážitok, prezentujú mladých a talentovaných slovenských hudobníkov.

LASH & GREY



Kristin Lash a Jakob Grey sú pseudonymy pre speváčku Kristínu Mihaľovú a gitaristu Jakuba Šedivého. Dokopy tvoria jemné, jazzom, soulom aj popom ladené skladby, ktoré hľadajú dušu. Lash & Grey sa za svoje krátke pôsobenie na scéne už stihli predstaviť na svetoznámych pódiumoch ako Carnegie Hall v New Yorku, Empoli Jazz Festival v Taliansku, vo videnskom Porgy&Bess, francúzskej ARTE TV, na festivaloch v Mexico City, Guadalajare a jazzových pódiumoch vo väčšine európskych krajín. V minulom roku dvojica odohrala koncerty v 11 krajinách a má na svojom konte tiež viaceré domáce či české ocenenia ako Nové tváre slovenského jazzu, Cenu Anděl za najlepší slovenský album, Radio_Head Awards za najlepší debutový album, či skladbu roka. Kristína sa ako jediná Európanka dostala do finále TOP 5 spevákov z celého sveta najprestížnejšej jazzovej vokálnej súťaže Sarah Vaughan Jazz Vocal Competition v New Jersey 2022.

Koncert na sprievodnom podujatí EFA 2024 GET TOGETHER zahrajú v sprievode exceletných hudobníkov: kontrabasistom **Róbertom Balzarom**, bubeníkom **Martinom Valihorom** a sláčikovým **S. V. A. triom**.

Ukážka: <https://www.youtube.com/watch?v=c042uF5kUbQ>



Bodový scenár večera:

17:30 – 18:30

- ambientná hudobná produkcia (DJ lounge), welcome drink & canapés
- hostia sa usádzajú, sedenie je voľné

18:30 – 18:45 (resp. podľa počtu hostí, ktorí už dorazili a ktorých očakávame)

- privítanie hostí moderátorom
- moderátor predstaví miesto, na ktorom sa event koná a uvedie hostiteľa
- krátky príhovor hostiteľa (zástupca EFA, zástupca NBS)
- moderátor avizuje hudobný program – kapelu
- popraje hosťom dobrú chuť a príjemný večer

19:30

- moderátor uvedie hudobného hosťa večera
- 60-minútový koncert
- pokračuje catering, degustácie

20:30

- moderátor poďakuje za hudobné vystúpenie
- lounge hudobná produkcia (DJ)

21:00 – 22:00

- moderátor podľa potreby avizuje hosťom eventuálnu možnosť transferu späť k Redute / Carltonu
- dá hosťom ktorý sa rozhodnú pre pešiu prechádzku do hotela informácie, kedy bude hromadný odchod hostí v niekoľkých skupinách sprevádzaných hosteskou
- oficiálna rozlúčka, popraje krásny zvyšok večera a avizuje začiatok konferencií v druhý konferenčný deň

8. Personálne a technické agentúrne zabezpečenie

Moderátora považujeme za dôležitú „ingredienciu“ dobrého eventu. Reprezentuje hostiteľa eventu, podáva aj praktické informácie a pomôže zahraničným hosťom zorientovať sa v priestore a programe, jasne definuje začiatok i koniec programu, svojím prejavom a charizmou pomáha zvýšiť úroveň podujatia.

Pre podujatie GET TOGETHER a CONFERENCE DINNER sme hľadali skúseného, sympatického moderátora s výbornou angličtinou. Myslíme si, že správnu voľbou sú „majstri svojho remesla“ Vera Wisterová alebo Bruno Ciberej.

Myslíme si, že by bolo zmysluplné a efektívne využiť jedného zo spomínaných moderátorov pokojne aj pre všetky tri večerné podujatia (ako aj pre Prize Ceremony, ktorá sa koná v rámci Keynote Address 23.6.2024 v Redute). Obaja moderátori sú rovnocenní profesionalitou, v prospech Very Wisterovej hovorí fakt, že v publiku bude prevažne mužské osadenstvo.



Branislav „Bruno“ Ciberej



Vera Wisterová

Agentúra zabezpečí realizáciu eventu nasadením profesionálov v oblasti organizácie eventov:

- Tím líder / projektový manažér
- Senior account manažér
- Hlavný produkčný
- Koordinátor hostesiek a doktorandov & koordinátor s organizátorom dennej časti podujatia
- Koordinátor transferov / logistiky medzi miestom konferencie (ubytovania) a venue
- Režisér
- On-site asistent réžie a produkcie
- Architektonický dozor
- Pomocný personál – runneri 4 osoby
- Komunikácia členov tímu počas podujatia ako aj so zadávateľom, verejným obstarávateľom bude zabezpečená prostredníctvom vysielaciek.

- Podujatie takéhoto rozsahu vyžaduje v rámci bezpečnosti a ochrany zdravia profesionálny požiarny dozor, ktorý zabezpečíme v spolupráci s profesionálnym Dobrovoľným hasičským zborom alebo spoločnosťou Fire & Security.
- Zdravotný dozor a bezpečnostnú službu zabezpečí verejný obstarávateľ.
- Po sfinalizovaní menu a nápojového lístka zabezpečíme v spolupráci s tvorcami korporátneho dizajnu podujatia prípravu tlačeného menu a nápojového lístka.
- Zabezpečíme nahlásenie podujatia a účinkujúcich umelcov na SOZA, splníme všetky súvisiace ohlasovacie povinnosti.
- Koordináciu dopravy medzi lokáciou eventu a hotelom zabezpečíme prostredníctvom koordinátora logistiky, ktorý bude mať k dispozícii:
 - 4 sprevádzajúce hostesky / hostesov
 - Prípadne 4 doktorandov, ktorí by pomohli pri pešom presune hostí
- Pokiaľ zadaniu správne rozumieme, verejný obstarávateľ má záujem o to, aby sa hostia na miesto konania prešli alebo prepravili samostatne, s tým že im počas dennej časti hostesky na registrácii hosťom podajú informáciu, ako ďaleko je lokácia a odporúčia im taxi službu – ideálne služby Bolt, Uber, Hopin, aplikácie ktorých majú scestovaní zahraniční hostia už v telefóne, prípadne lokálnu. V prípade dostupnosti lokácie do 20 minút pešou chôdzou z Hviezdoslavovho námestia je však dobrou voľbou aj prechádzka. V tom prípade odporúčame, aby sasa hostia presúvali v organizovaných skupinách v sprievode hostesky. Môžeme vytvoriť 2 časy na koordinovaný peší presun s doprovodom dvojice hostesiek.
- O spoločnom presune na lokáciu Get together bude potrebné hostí informovať v rámci konferencie / dennej časti podujatia (na registrácii, v rámci LCD obrazoviek v priestore, v slide na LED obrazovke na záver programu prvého dňa konferencie, v rámci brožúry k podujatiu a všetkých dostupných kanálov komunikácie – aplikácia a pod.)

9. Hostesky a hostesi

Pre hladký priebeh privítania hostí, ich registrácie a navigácie v priestore zabezpečíme

8 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou. Žiadame tiež o poskytnutie minimálne 4 doktorandov za účelom hostessingových služieb v čase.

Hostess staff bude:

- Hodinu pred začiatkom podujatia pri vstupe
- V priestore, aby zabezpečil navigáciu napr. na toalety, k občerstveniu a pod.

Pre tento event navrhujeme využiť oblečenie:

- Hostesky: biele / čierne koktejlové šaty, sako
- Hostesi: čierne elegantné nohavice, biela košeľa, modrý motýlik
- Doktorandi: ideálne rovnaké oblečenie ako hostesky a hostesi – vieme im zapožičať z oblečenia pre hostesky, chlapci vlastné čierne nohavice a košeľa a agentúrou poskytnutý motýlik



CONFERENCE DINNER

PIATOK 23.8.24

Čas: 19:00 – 23:00 hod (možný presah do 01:00 h)

Miesto konania: exteriér Baroková záhrada Bratislavského hradu

Počet hostí: 500 osôb

ZADANIE

- Najprestížnejší večerný event celého podujatia EFA 2024
- Hostiteľ má záujem zmeniť štylizáciu eventu a namiesto zaužívaného konceptu eventu s banketovým sedením prekvapiť hostí moderným „cocktail gala“ s uvoľnenejším kaviarenským či lounge sedením s kvalitnou hudobnou produkciou podporujúcou tento kreatívny koncept
- Využiť je možné celú Barokovú záhradu, prípadne jej 2/3, v závislosti od úpravy záhrady a výšky zelených plotov v auguste.
- V prípade nepriaznivého počasia bude podujatie presunuté do Jazdiarne a SZ bastiónu.
- Zapracovať do konceptu priestor Oranžérie či už kreatívne alebo ho využiť ako zázemie.
- Prestíž eventu, ktorý je highlightom EFA 2024 musí odzrkadliť každá zložka eventu: mobiliár, dekorácie, menu a nápoje ale aj spôsob ich servírovania či tlačené menu a nápojový lístok. Taktiež hudobná produkcia má predstaviť to najlepšie na slovenskej hudobnej scéne.

EXPLIKÁCIA PRÍSTUPU AGENTÚRY K TVORBE EVENTU / EVENT IDEA

V piatkový večer sa hostia vyberú k ďalšej ikonickej stavbe. Tentoraz budú mať možnosť „zaľúbiť sa“ do historickej pamiatky Bratislavy. Zblízka spoznajú genius loci nášho bieloskvejúceho „obráteného stola“ a cestou si vychutnajú výhľad na pravý breh Dunaja a Petržalku. K zážitku z Barokovej záhrady sme sa rozhodli pridať ešte jeden motív spojený so slovenskou kultúrou a históriou: modrotlač. Nielen preto, že je krásna a dekoratívna, no je aj unikátnou súčasťou slovenského folklóru a tradícií.

S láskou a úctou k svojim predkom v nej pokračuje 32-ročný umelec Peter Trnka. Pôvodne vyštudoval fotografiu a začal sa venovať i architektúre, po smrti dedka sa však rozhodol zaujímať sa o farbiarske remeslo, ktoré sa v jeho rodine dedilo.

Požiadali sme ho, či by pri príležitosti Conference dinner zdieľal jeden zo svojich motívov a on súhlasil. Vybrali sme neobvyklý moderne pôsobiaci vzor, ktorý využijeme ako potlač na prednú stranu cateringových pultov.



K motívu modrotlače pridáme drobné LED svetielka a veríme, že v kombinácii s dizajnovým mobiliárom vytvoríme čarovné ambiente.

Modrotlač inšpirovala nielen farbiarov ale aj ďalších umelcov – napríklad módnú dizajnérku Janu Gavalcovú k vytvoreniu celej módnej kolekcie True blue, ktorá sa k motívom modrotlače stále vracia. Hostesky, ktoré budú pri vstupe vítať hostí oblečieme práve do rôznych modelov jej šiat.



Zaujímavosťou je, že modrotlač má Slovensko zapísanú aj do Zoznamu nemotného kultúrneho dedičstva UNESCO. Tento zápis však zdieľa s Českom, Maďarskom, Rakúskom aj Nemeckom. A tak v modrotlači vidíme aj prvok, ktorý nás robí jedinečnými no zároveň nás aj spája s inými európskymi kultúrami.

Skôr ako sa dostaneme k popisu zabezpečenia a organizácie eventu, pripomeňme si, ako Baroková záhrada aktuálne vyzerá. **Stromy na spodnej terase sú pomerne košaté.** Výdaje jedál bude potrebné umiestniť pomedzi stromy. **Rozrastajúce sa koruny stromov zároveň limitujú priestor v blízkosti fontány, vzdialenosť medzi korunami stromov je približne 4 - 4,5 metra,** pričom koruny sú vzhľadom k veku stromov pomerne nízko. To ovplyvnilo aj naše rozhodnutie o umiestnení hudobnej produkcie pred Oranžériu.





Agentúra zabezpečí podľa zadania:

1. Nábytok

- Barokovú záhradu zariadime dizajnovým kaviarenským a lounge nábytkom.
- Pri vchode budú 2 – 4 SB stoly, ktoré budú slúžiť pri registrácii.
- Rovnako pri hlavnej Viedenskej bráne odporúčame vzhľadom k zahraničnej klientele umiestnenie SB stolíka s brandingom EFA 2024 a hostesky, ktorá bude hostí navigovať cez areál hradu. Ďalšia hosteska by sa mohla nachádzať v blízkosti sochy Svätopluka.
- Každý hosť bude mať možnosť položiť si nápoj alebo jedlo na stôl.
- Pre podávanie jedál vytvoríme výdajné pulty z NIVTECu popri obvodovom múre.
- Hostom budú k dispozícii tri podsvietené bary na podávanie koktejlov, destilátov, vína a viaceré nápojové stoly.
- Plánujeme použiť stand by stoly a kaviarenské stoly IKON, stoličky GHOST, sofy Chesterfield ale aj LED SB stoly, LED sedenie, sofy a kreslá.
- Zvuková réžia bude umiestnená v stane 3 x 3 metre v rohu hornej terasy.
- Zabezpečené budú aj stany ako zázemie pre catering a paravany / star stĺpiky na oddelenie zázemia od priestoru eventu.

Zoznam mobiliáru a kapacita sedenia

NÁBYTOK	POČET KUSOV	KAPACITA SEDENIA
SB stôl IKON registrácia	4	
LED SB stôl	20	
Barová stolička Ghost	200	200
Kaviarenský stôl IKON	60	
Stolička Ghost kaviarenská	240	240
SB stôl IKON so sedením	40	
SB stôl IKON	10	
Chesterfield sofa	10	20
Chesterfield kreslo	4	4
Stolík zrkadlový	9	
Bufetový stôl príručný	10	
Bufet NIVTEC s kapotážou	22	
Sklenený bufetový stôl na Welcome drink	2	
Zelená stena k Welcome drinku	2	
Gumbal kreslo	8	16
Gumbal sedačka	4	4
LED sedenie snake	14	28
LED kocka stolík	8	
LED bar rovný diel	6	
LED bar rohový diel	6	
Zábarie	4	
Paravany	20	
Stany zázemie	3	
Plynová fakľa	8	
Stípkiky	10	
SPOLU		512

2. Dekorácie

- Ambientnú atmosféru sme sa rozhodli vytvoriť svietením, použitím šnúr s LED svetielkami, látok / potlače vzorom modrotlačé.
- Vytvoríme elegantné svetelno-látkové kóje s lounge sedením.
- V prípravnej fáze nás zaujal práve uvedený motív. Peter Trnka má i ďalšie motívy: <https://www.modrotlac.sk/vzory/>
- Na schody by sme umiestnili 100 sviečok (LED alebo kombináciu s reálnymi v skle)
- Oblaky oranžérie budú podsvietené zvnútra

3. Osvetlenie a ozvučenie priestoru

Technické zabezpečenie eventu budeme realizovať v spolupráci s TLpro.

Zabezpečíme pódium, ozvučenie príhovorov aj hudobného programu, dostatočné ozvučenie celého priestoru Barokovej záhrady, v ktorom bude mobiliár. Rovnako aj osvetlenie, pričom na tretej terase odporúčame aj vzhľadom ku korunám stromov „lounge“ zónu.

V prípade mokrého variantu tou istou technikou zabezpečíme realizáciu eventu v jazdiarni a SZ Bastione.

V rámci technického zabezpečenia je nutné rátať aj s dodaním revíznej správy k rozvodom, ktorú z našich skúseností vyžaduje prenajímateľ NR SR.

Zoznam techniky

Ozvučenie

- mic port Sennhesiser EW500G4 (hand/madonka DPA) - 4ks
- Mix AH Dlive S3000 - 1ks
- Aktiv. Repro LDSYS Stinger 10AG3 - 8ks
- TW Audio M8 - 4ks
- TW Audio T20 - 4ks
- TW Audio T24N - 2ks
- TW Audio B18 sub - 6ks
- Powersoft X4 rack - power amp - 2ks
- Powersoft X8 rack - power amp - 2ks
- Mikrofónny set a príslušenstvo - 1ks
- Kabeláž, príslušenstvo, pomocný materiál, rigg - set

Pódium Nivtec

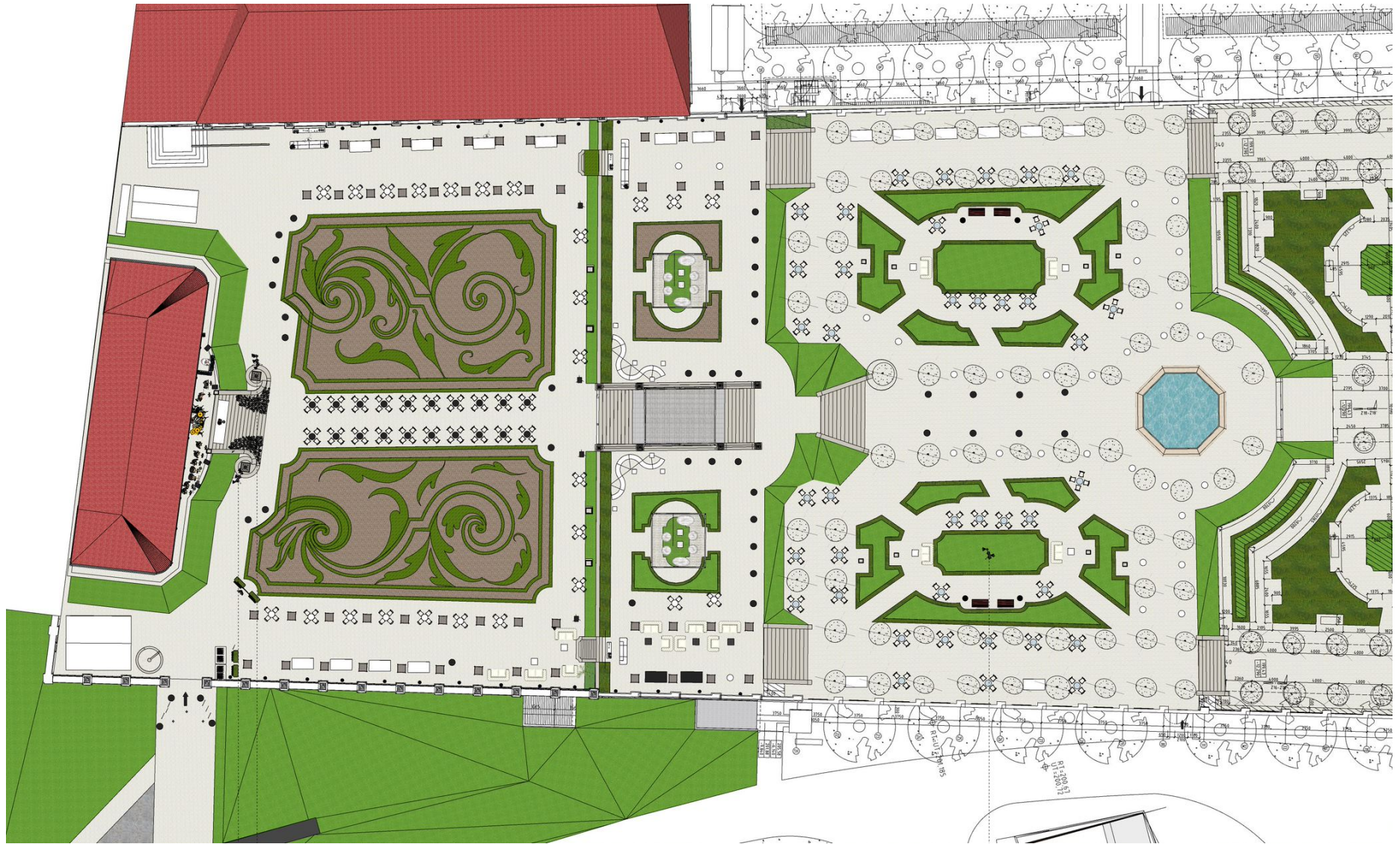
- 4m x 2m - 20 -40 cm výška - 1ks
- Pomocný materiál
- Rigging
- Traverzová stojka na PA 4m - 2ks

Osvetlenie

- Arri 1KW + dimmer - 4ks
- Led Wash AO ZOOM 3612 12ks
- Vello P4 RGBW Wall Washer IP65 8ks
- Cameo LED par 40ks
- PAR 56 / 300W flood 12ks
- ovl. Pult Chamsys MQ250 1ks
- Artnet split. rack Chamsys R8 1ks
- Energo + kabeláž a príslušenstvo set

Vizualizácie usporiadania priestoru – Conference Dinner



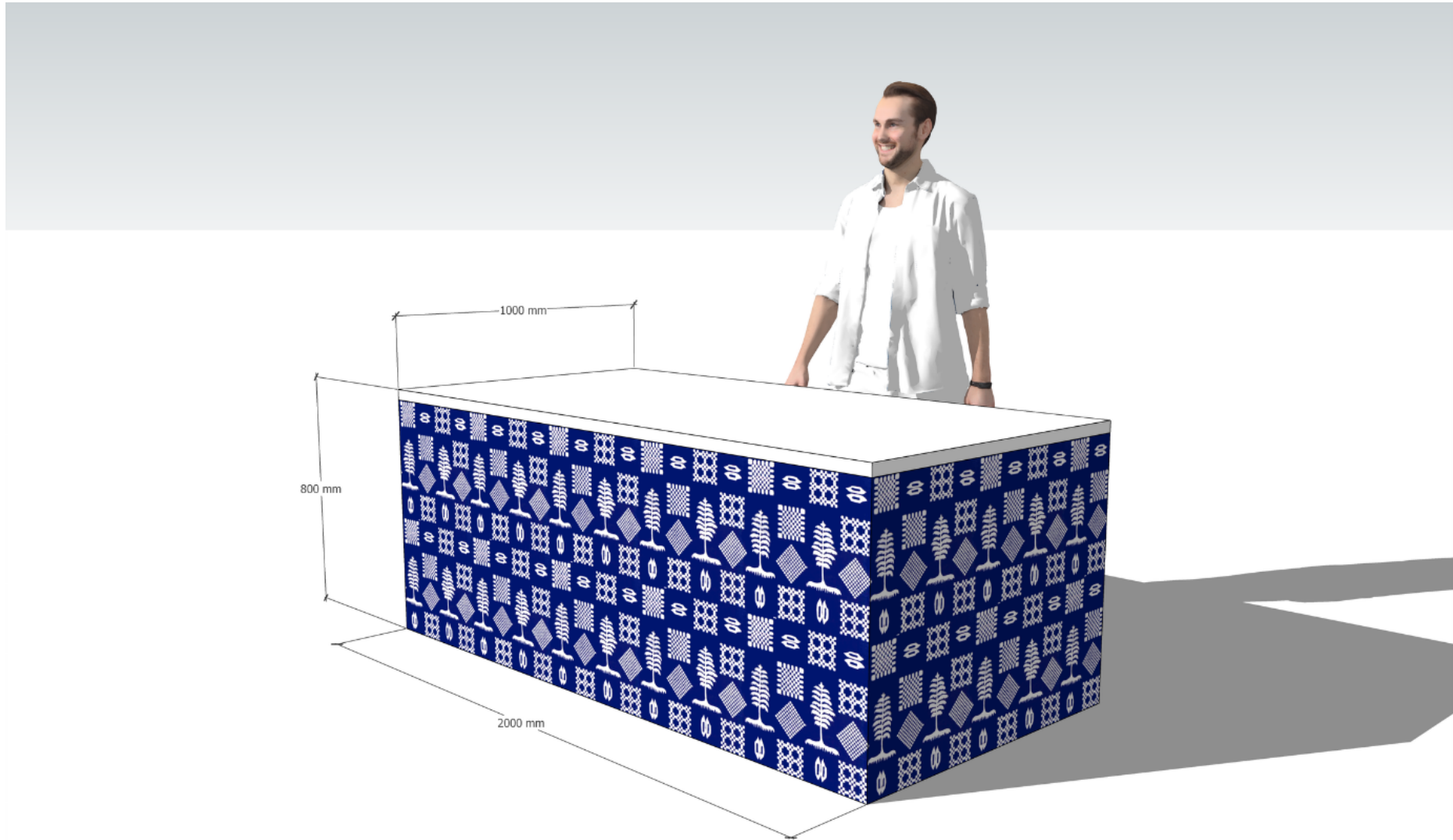


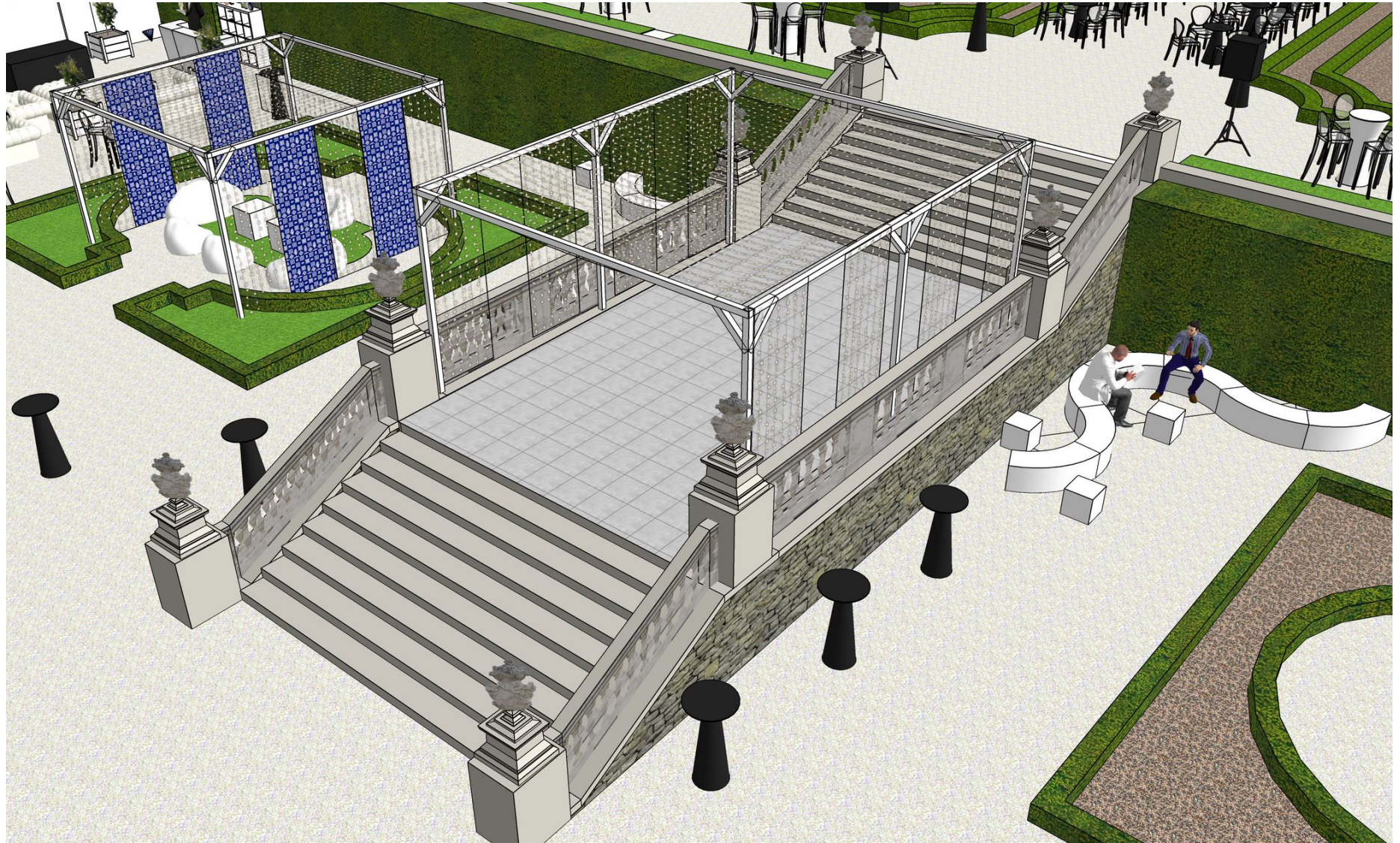


























4. Catering

- V zmysle zadania sme na komplexné zastrešenie cateringu oslovili špičkový tím: SHARKAM & Peter Slačka, ktorí spolu pripravili menu reflektujúce miesto konania – Barokovú záhradu, obdobie – koniec leta, charakter večera a sedenia – ležérne gala s prevažne kaviarenským, lounge a vysokým SB sedením. Prirodzene sa žiada pripravovať jedlá pred zrakom hostí live.
- Chef Peter Slačka pripravil menu, ktoré reflektuje slovenskú kuchyňu v modernom prevedení s využitím domácich sezónnych surovín.
- Štruktúra priestoru si žiada postavenie stations, v ktorých budú kuchári jedlá pripravovať a servírovať na vhodný inventár exkluzívneho vzhľadu a prémiovej kvality. Jedlo bude mať čerstvosť, kvalitu a food-styling ako v špičkovej reštaurácii.
- Pri nápojoch je v prípade spolupráce so SHARKAM cateringom No limit balík základných studených aj teplých nealko nápojov.
- Podávanie vína tichého aj šumivého bude v rukách profesionálnych someliérov.
- Súčasťou ponuky je aj:
 - pívny bar so špičkovými pivami slovenských značiek Josef Wyvar a Kaltenecker
 - gin & cocktail bar – prezentujúci už legendárny slovenský remeselný TOISON gin, ktorý je vysoko oceňovaný aj vo svete
 - koňak, whiskey a ďalšie
 - zabezpečenie kútika s cigarami

MENU BY SHARKAM & PETER SLAČKA

WELCOME DRINK & COCKTAIL

PROSECCO

- Dubovský Grančič Frizzante
- Hubert sekt nealko

SERVÍROVANÝ COCKTAIL (studený)

- Kačacia paštéta, údené višne, cvikla
- Kurací Rilette, kari, majonéza
- Šiška, bambino, chren
- Údený pstruh, remuláda, ražný chlieb
- Banketové pečivo (vrátane glutenfree)

HLAVNÉ JEDLÁ (live cooking)

1 a 2.station

- OFYR gril je špičkou pre letné grilovanie a vďaka príprave jedál na otvorenom ohni vytvorí kuchári nielen originálne, čerstvé a chutné jedlá ale ich príprava bude zaručene víťaným spestrením a zážitkom pre hostí. Pracovať s kvalitnými produktami od lokálnych dodávateľov je grilovanie na otvorenom ohni víťaným spestrením a možnosťou na interáciu s hosťom.. Na prípravu použije cateringový dodávateľ kvalitné produkty od lokálnych dodávateľov.

JEDLÁ Z OFYR GRILU

- Roast beef, miešaný šalát, chrenová omáčka
- Pečene kukuričné kura, fermentovaný citrón
- Pečená bravčová kotleta, demi glace
- Grilovaná zelenina, bylinkové pesto
- Pečené baby zemiačky, kôprová smotana
- Banketové pečivo
- Banketové pečivo/chlieb bezlepkový

3. station

- Jeseter, letný hrášok, buerre blanc, citrón
- Pečené jahňacie plece, údený jogurt, Salsa Verde

4. station

- Hovädzí Brisket ,zemiaková pena, gribiche, Dunaj
- Pečený bravčový bôčik, mladá kapusta

5. station

- Tatarčané pirohy, kapusta, kyslá smotana
- Caesar šalát „Summer Edition“

DEZERTY

LIVE STATION 1

- Šúlance s Makom a slivkami

LIVE STATION 2

- Zmrzlina ICE PAN station
- Populárny dezert z Thajska bude pripravovaný priamo pred zrakom hostí s použitím ďalších dobrôt:
- Sezónne ovocie: jahody, maliny, mango, čučoriedky, banán ...
- Kokos, mak, pistácie, orechy, slaný karamel, strúhaná čokoláda
- Oreo, karamelová sušienka, Kinder bueno, cookies, trubičky, lentilky ...

DEZERTY NA BUFETE:

- Čokoládový mousse s višňami
- Syrový koláč s ríbezľami
- Krupicová kaša, tvarohová zmrzlina, broskyňa

NÁPOJE

NEALKO NÁPOJE NO LIMIT

- Voda Thoreau - sýtená, nesýtená
- Happy DAY džúsy - jablko, pomaranč, multivitamín,
- Fentimans curiosity Cola, Coca Cola, Coca cola zero, Vinea
- Tepache made in Slovakia

Prírodné limonády s ovocím

- Mäta - melón
- Limeta & Vličie sirupy Passion fruit - Mandarínka
- Levanduľa & citrón

TEPLÉ NÁPOJE NO LIMIT

- Espresso káva, mlieko, cukor
- Výber čajov Dammann, cukor, med

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

- VÍNO /druhy môžu byť zmenené podľa aktuálnej dostupnosti
- BIELE VÍNO
- Vinárstvo Rariga, Rizling rýnsky
- Repa winery, Veltlínske zelené
- Víno Tajna, Sauvignon Blanc Fresh

RUŽOVÉ VÍNO

- Frtus winery Frankovka modrá

ČERVENÉ VÍNO

- Juraj Zápražný, Dunaj suché
- Skovajsa, Frankovka modrá

BUBBLY BAR /druhy môžu byť zmenené podľa aktuálnej dostupnosti

- Hacaj sekt brut
- Sekt pálfy brut Víno Nitra
- Mucha sekt
- Frtus winery Frizzante rosé
- Levandulans sparkling

TOISON BAR – slovenský remeselný gin podávaný v dizajnovom bare

- Hostia EFA 2024 budú môcť ochutnať svetovými cenami ovenčený TOISON gin a bylinný likér DR. KRAMER.
- TOISON gin je slovenský remeselný gin, ktorý na špičkovom destilačnom zariadení do detailov vyladuje majster destilácie z borievok, kvetov a bylín, aby ho potom nechal odpočívať v starožitných nádobách. TOISON dry gin sa vyznačuje vyladenou chuťou bylín, korenín a citrusov

- TOISON ruby red je dokonalý červený gin a sú v ňom ukryté maliny, jahody a plody čiernej bazy.
- Bylinný likér Dr. Kramer v sebe spája čaro prírody, silu kápeľných prameňov a poctivú ručnú výrobu.

MIEŠANÉ NÁPOJE NA BÁZE spomínaných nápojov – vzorové menu:

- TOISON & TONIC (TOISON gin, tonic, citrón)
- TOISON RUBY RED & TONIC (TOISON Ruby Red gin, tonic, grep)
- DR. KRAMER NEGRONI (TOISON gin, Dr. Kramer likér, La Copa Rojo Vermuth, Campari, pomarančová kôra, červené ríbezle)
- ROSE LEMONADE (TOISON Ruby Red gin, Giffard Rose, citrónová šťava, granátové jablko, Top up sóda, moruša, tymián, lupeň ruže)

PIVNÝ BAR ponúkne opäť domáce značky

- Kaltenecker Yakima IPA 13°
- Kaltenecker svetlý nefiltrovaný ležiak 11°
- WYWAR JOZEF II.
- WYWAR Orange sky
- Nilio Yuzu Samuray nealkoholické

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE (na vyžiadanie) – kalkulované 2 fľaše z každého druhu

- Marsen Hruškovica 0,5 l
- Karpatské brandy špeciál 0,7 l
- Zacapa rum Centenario 23 YO 0,7 l
- Ararat 10 YO 0,7 l
- Glenfidich 12 YO 0,7 l
- Bulleit bourboun 0,7 l

Cigary

- 60x Ramon Allones Small Club Coronas 25
- 40x Rocky Patel Vin 1999 Robusto 20
- 40x Olive seroe V Melanio 5x52 Robusto 10
- 40x Plasecia Alma Fuerte Robustous I Robusto

Po schválení finálneho menu a nápojov v spolupráci s grafickým dizajnérom / DTP dennej časti pripravíme menu a nápojový lístok.

SHARKAM B&B CATERING podporuje vzdelávanie vo svojej profesii a odbornú výchovu mladých ľudí v oblasti stravovania a cateringu. Dlhodobo spolupracuje s Hotelovou akadémiou na Mikovíniho ulici v Bratislave. Pravidelne dáva študentom akadémie príležitosť na získanie praktických skúseností ich zapojením do realizácie cateringového zabezpečenia na spoločenských podujatiach. Aj pri realizácii podujatia EFA v priestoroch Barokovej záhrady plánuje spoločnosť využiť minimálne študentov Hotelovej akadémie na Mikovíniho ulici, ktorí budú vykonávať: obsluhu, debaras a pomocné práce v kuchyni.

5. Hudobná dramaturgia

- V zmysle zadania navrhujeme zabezpečiť hudobnú produkciu počas celej doby trvania eventu striedaním reprodukovanej hudby a živým vystúpením hudobného interpreta, aby hudba znela počas celej dĺžky podujatia.
- Hudobné ambiente je možné vytvoriť aj repro hudbou z playera, my sme však vybrali „live“ mix **DJa Kokiho**, ktorý sa špecializuje sa hudobné štýly ako funk, soul, breakbeat a nu jazz si pripraví set príjemnej city lounge music a bude ju pre hostí priamo na mieste mixovať.
- Hlavným hudobným interpretom večera bude **Radio Band Radovana Tariška**.
- Radio Band je voľným zoskupením špičkových domácich a zahraničných jazzových hudobníkov rôznych generácií, ktoré vedie renomovaný jazzman Radovan Tariška, saxofonista, aranžér, hudobný producent, učiteľ a redaktor Slovenského rozhlasu.
- Radovan Tariška má obrovské množstvo skúseností vďaka množstvu zahraničných i domácich účinkovaní či štúdiových nahrávaní jazzu a príbuzných žánrov populárnej hudby. Radovan Tariška dáva priestor voľne pôsobiacim kvalitným hudobníkom, ktorí absolvovali alebo práve absolvujú štúdium na prestížnych zahraničných hudobných akadémiách a doma nemajú platformu, na ktorej by sa mohli stretávať a spolu si zahrať. Priamo v Bratislave je tiež veľa mladých hudobníkov, ktorí sa v tejto oblasti intenzívne vzdelávajú a chýba im priestor na konfrontáciu a sebarealizáciu. Radio Band im prináša možnosť zdokonaľiť sa a zároveň preniknúť do zásad ansámblovej hry.
- S Radio Bandom R. Tariška vystúpi milovník jazzu a jeho legendárny interpret **Peter Lipa** a vynikajúca speváčka **Svetlana Rymarenko**.
- Obsadenie:
 - Barnabáš Kollárik - baryton sax
 - Mário Belák - tenor sax
 - David Sipos - tenor sax
 - Zuzana Kováčová - alt sax, spev
 - Juliána Gazdagová - alt sax
 - Miroslav Hloucal - trumpet
 - Petr Harmáček - trumpet, spev
 - Klaudius Kováč - piano, spev
 - Aron Hodek - bass
 - David Hodek - bicie, rap
 - Radovan Tariška - alt/ sopran sax, spev



Na neskorší večer navrhujeme program zložený z veľkých hitov v podaní Svetlany Rymarenko s kapelou. Sympatická speváčka je známa nielen z vokálnej skupiny Fragile. Vďaka skvelej interpretácii a charizme je častým hosťom veľkých koncertov a TV projektov.



Bodový scenár večera:

18.00 – 19.00

- ambientná hudobná produkcia (klavirita – jazz & funk, soul, v prípade potreby s vystrieda s DJom), welcome drink & canapés
- hostia sa usádzajú, sedenie je voľné

19:00 – 19:15 (resp. podľa počtu hostí, ktorí už dorazili a ktorých očakávame)

- privítanie hostí moderátorom
- moderátor predstaví miesto, na ktorom sa event koná a uvedie hostiteľa
- krátky príhovor hostiteľa (zástupca EFA, zástupca NBS)
- moderátor pohovorí o motíve modrotlača a jej autorovi Petrovi Trnkovi a avizuje hudobný program – kapelu, ktorá vystúpi neskôr
- popraje hosťom dobrú chuť a príjemný večer

20.00

- moderátor uvedie hudobného hosťa večera
- 60-minútový koncert
- pokračuje catering, degustácie

21.00

- moderátor poďakuje za hudobné vystúpenie
- lounge hudobná produkcia (DJ)

22.00

- moderátor uvedie ďalšie hudobné vystúpenie Svetlany Rymarenko s kapelou
- 45 minútový set
- podľa potreby avizuje hosťom eventuálnu možnosť transferu späť k Redute / Carltonu
- dá hosťom ktorý sa rozhodnú pre pešiu prechádzku do hotela informácie, kedy bude hromadný odchod hostí v skupine sprevádzaných hosteskou
- uvedenie koncertu

23.00

- oficiálna rozlúčka, popraje krásny zvyšok večera a avizuje začiatok konferencií v posledný konferenčný deň

6. Personálne a technické agentúrne zabezpečenie

Moderátora považujeme za dôležitú „ingredienciu“ dobrého eventu. Reprezentuje hostiteľa event, podáva aj praktické informácie a pomôže zahraničným hosťom zorientovať sa v priestore a programe, jasne definuje začiatok i koniec programu, svojím prejavom a charizmou pomáha zvýšiť úroveň podujatia.

Pre podujatie GET TOGETHER a CONFERENCE DINNER sme hľadali skúseného, sympatického moderátora s výbornou angličtinou. Myslíme si, že správnu voľbou sú „majstri svojho remesla“ Vera Wisterová alebo Branislav „Bruno“ Ciberej.

Myslíme si, že by bolo zmysluplné a efektívne využiť jedného zo spomínaných moderátorov pokojne aj pre všetky tri večerné podujatia (ako aj pre Prize Ceremony, ktorá sa koná v rámci Keynote Address

23.6.2024 v Redute). Obaja moderátori sú rovnocenní profesionalitou, v prospech Very Wisterovej hovorí fakt, že v publiku bude prevažne mužské osadenstvo.



Branislav „Bruno“ Ciberej



Vera Wisterová

Agentúra zabezpečí realizáciu eventu nasadením profesionálov v oblasti organizácie eventov:

- Tím líder / projektový manažér
 - Senior account manažér
 - Hlavný produkčný
 - Koordinátor hostesiek a doktorandov & koordinátor s organizátorom dennej časti podujatia
 - Koordinátor transferov / logistiky medzi miestom konferencie (ubytovania) a venue
 - Režisér
 - On-site asistent réžie a produkcie
 - Architektonický dozor
 - Pomocný personál – runneri 4 osoby
-
- Komunikácia členov tímu počas podujatia ako aj so zadávateľom, verejným obstarávateľom bude zabezpečená prostredníctvom vysielaciek.
 - Podujatie takéhoto rozsahu vyžaduje v rámci bezpečnosti a ochrany zdravia profesionálny požiarny dozor, ktorý zabezpečíme v spolupráci s profesionálnym Dobrovoľným hasičským zborom alebo spoločnosťou Fire & Security.
 - Zdravotný dozor a bezpečnostnú službu zabezpečí verejný obstarávateľ.
 - Po sfinalizovaní menu a nápojového lístka zabezpečíme v spolupráci s tvorcami korporátneho dizajnu podujatia prípravu tlačeného menu a nápojového lístka.
 - Zabezpečíme nahlásenie podujatia a účinkujúcich umelcov na SOZA, splníme všetky súvisiace ohlasovacie povinnosti.
 - Koordináciu dopravy medzi hotelom a lokáciou eventu (a späť) zabezpečíme prostredníctvom koordinátora logistiky, ktorý bude mať k dispozícii 2 hostesky.
 - Pokiaľ zadaniu správne rozumieme, verejný obstarávateľ má záujem o to, aby sa hostia na miesto konania prepravili samostatne, s tým že im počas dennej časti hostesky na registrácii hostom podajú informáciu, ako ďaleko je lokácia a odporúčia im taxi službu – ideálne služby Bolt, Uber, Hopin, aplikácie ktorých majú scestovaní zahraniční hostia už v telefóne, prípadne lokálnu.

O presune na lokáciu Conference Dinner teda bude potrebné hostí informovať v rámci konferencie / dennej časti podujatia (na registrácii, v rámci LCD obrazoviek v priestore, v slide na LED obrazovke na záver programu piatkovej časti, v rámci brožúry k podujatiu, v aplikácii a všetkých dostupných kanálov komunikácie)

7. Hostesky a hostesi

Pre hladký priebeh privítania hostí, ich registrácie a navigácie v priestore zabezpečíme

Prostredníctvom 8 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou. Pokiaľ je to možné, privítame 2 doktorandov za účelom navigácie v priestore BA hradu.

Hostess staff bude:

- Hodinu pred začiatkom podujatia pri vstupe
- V priestore, aby zabezpečil navigáciu napr. na toalety, k občerstveniu a pod.
- Pre tento event navrhujeme využiť oblečenie:
 - Hostesky: modrotlačové šaty Jany Gavalcovej, čierne sako
 - Doktorandi: vlastné čierne nohavice a biela košeľa, agentúra dodá modrého motýlika

Sme radi, že sme mali možnosť predložiť náš kreatívny a realizačný koncept pre Večernú časť zákazky a v prípade otázok sme plne k dispozícii.



SHARKAM B&B CATERING s.r.o., Krokusová 3, 821 07 Bratislava

IČO: 46844341, IČ DPH: SK2023603373



Bratislava, 26.4.2024

PREHLÁSENIE O ZAPOJENÍ ŠTUDENTOV DO PRÍPRAV A REALIZÁCIE EFA 2024 51st ANNUAL MEETING

Spoločnosť SHARKAM B&B CATERING s.r.o. bola oslovená agentúrou [REDACTED] na spoluprácu pre prípravu cateringu v rámci verejného obstarávania Národnej Banky Slovenska na komplexné organizačné zabezpečenie podujatia 51st EFA Annual Meeting, ktoré sa bude konať v dňoch 20.-24.8.2024 v Bratislave.

V mene SHARKAM B&B CATERING vyhlasujem, že spoločnosť má záujem o odovzdávanie skúseností vo svojom obore a podporuje vzdelávanie vo svojej profesii a odbornú výchovu mladých ľudí v oblasti stravovania a cateringu. SHARKAM má dlhodobú spoluprácu s Hotelovou akadémiou na Mikovíniho ulici v Bratislave, čo dokumentuje aj priložený list. Pravidelne dáva študentom akadémie príležitosť na získanie praktických skúseností ich zapojením do realizácie cateringového zabezpečenia na spoločenských podujatiach. Aj pri realizácii podujatia EFA v priestoroch SF Reduty a ďalších miestach konania plánuje spoločnosť využiť minimálne študentov Hotelovej akadémie, ktorí budú vykonávať: obsluhu, debaras a pomocné práce v kuchyni.



PAVOL BANKOVICH

SHARKAM B&B CATERING s.r.o.



SHARKAM B&B CATERING s.r.o., Krokusová 3, 821 07 Bratislava

IČO: 46844341, IČ DPH: SK2023603373

Bratislava, 29.4.2024

PREHLÁSENIE O ZAPOJENÍ ŠTUDENTOV DO PRÍPRAV A REALIZÁCIE EFA 2024 51st ANNUAL MEETING

Spoločnosť SHARKAM B&B CATERING s.r.o. bola oslovená na spoluprácu pre prípravu cateringu v rámci verejného obstarávania Národnej Banky Slovenska na komplexné organizačné zabezpečenie podujatia 51st EFA Annual Meeting, ktoré sa bude konať v dňoch 20.-24.8.2024 v Bratislave.

V mene SHARKAM B&B CATERING vyhlasujem, že spoločnosť má záujem o odovzdávanie skúseností vo svojom obore a podporuje vzdelávanie vo svojej profesii a odbornú výchovu mladých ľudí v oblasti stravovania a cateringu. SHARKAM má dlhodobú spoluprácu s Hotelovou akadémiou na Mikovíniho ulici v Bratislave, čo dokumentuje aj priložený list. Pravidelne dáva študentom akadémie príležitosť na získanie praktických skúseností ich zapojením do realizácie cateringového zabezpečenia na spoločenských podujatiach.

Aj pri realizácii podujatia EFA v priestoroch SF Reduty a ďalších miestach konania plánuje spoločnosť využiť študentov Hotelovej akadémie, ktorí budú vykonávať: obsluhu, debaras, pomocné práce

5.) Zapojenie študentov stredných odborných škôl so zameraním na služby v hotelierstve a gastronómii – bude zvýhodnený uchádzač, ktorý v rámci tzv. sociálneho aspektu zapojí do plnenia predmetu zákazky študentov. Za týmto účelom uchádzač v ponuke uvedie, či v niektorom z miest plnenia zákazky zapojí aspoň 1 študenta strednej odbornej školy uvedeného zamerania do plnenia zákazky. Ak áno, uchádzač uvedie aj činnosť, ktorú bude študent vykonávať.


.....
Bankovich Pavol

SHARKAM B&B CATERING s.r.o