PORTFOLIO USLUGA 2026

Pripremamo hotele u Crnoj Gori za budućnost.

Hotelska strategija, gastronomija i vino iz jedne ruke, na tri jezika.



Montenegro Experts spaja crnogorske korijene i sommelijersko iskustvo (Ljubo Vuljaj) sa više od 40 godina vođenja hotela u Švajcarskoj, Austriji i Njemačkoj (Michael Gehring). Pratimo privatne hotele, restorane, konobe, vinarije i investitore, praktično, potkrijepljeno činjenicama i po fiksnoj cijeni, i usavršavamo rukovodstvo i tim.

SEDAM PROGRAMA

01 Analiza poslovanja
Jasan pogled spolja na Vaš objekat. Sa brojkama, izvorima i planom.

02 Prihod tokom cijele godine
Bolje cijene, više direktnih rezervacija, više otvorenih mjeseci.

03 Gastronomija, vino i usluga
Crna Gora na tanjiru i u čaši. I usluga zbog koje se gosti vraćaju.

04 Tim i EU standardi
Danas pripremiti ono što donosi ulazak u EU. Sa timom koji je uz Vas.

05 Podsticaji i finansiranje
Od provjere podsticaja do isplate. Sa biznis planom koji razumiju banka i fond.

06 Kupovina, otvaranje i prodaja
Hotelski projekti iz ugla operatera. Prije kupovine, prije otvaranja, prije prodaje.

07 Akademija za rukovodstvo i tim
Usavršavanje za rukovodioce i zaposlene. Da ostane ono što je sprovedeno.

KAKO RADIMO

1	2	3	4	5	6
Prvi kontakt	**Prvi razgovor**	**Ponuda**	**Analiza**	**Plan**	**Sprovođenje**
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici	45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom	pisana, fiksna cijena prije početka	dokumenti i brojke, iz ugla gosta	redosljed, troškovi, efekat, izvori podsticaja	podrška vlasniku i timu

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

VAŠI KONTAKTI

Dvije karijere, jedan tim na terenu.

Ljubo Vuljaj donosi zemlju, jezik i kuhinju. Michael Gehring donosi brojke, strukturu i vođenje. Do nas dolazite direktno ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici. U svakom programu sva trojica smo tu za Vas.



GASTRONOMIJA I VINO

Ljubo Vuljaj

Rođeni Crnogorac, diplomirani sommelijer, od 2000. godine u vinskoj branši. Predavač ugostiteljskog servisa u stručnoj školi Bad Gleichenberg, ispitivač na sommelijerskim ispitima, ranije rukovodilac Štajerske vinoteke u St. Anna am Aigen. Vodi agenciju Weingutmarketing.

office@montenegroexperts.me



HOTELIJERSTVO I STRATEGIJA

Michael Gehring

Više od 40 godina vođenja hotela od 1981. godine, u Švajcarskoj, Austriji i Njemačkoj, od otvaranja do sanacije. Odmorišni, seminarski i butik hoteli, sezonski i cjelogodišnji rad. Vodi hotelsko savjetovanje HotelSuccess.

office@montenegroexperts.me

VAŠ KONTAKT U PODGORICI

Menadžer za razvoj poslovanja

Vaš prvi kontakt u Crnoj Gori. Poznaje tržište na terenu, prima Vaš upit i dogovara prvi razgovor sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom. Crnogorski i engleski.

KOJI PROGRAM ODGOVARA VAŠEM POVODU?

VAŠ POVOD	PROGRAM
Želim da znam gdje moj objekat stoji	**01 Analiza poslovanja**
Dolazi komisija, završena je rekonstrukcija	**01 Analiza poslovanja, produbljena kategorizacija**
Previše rezervacija preko portala, cijene po osjećaju	**02 Prihod tokom cijele godine**
Zatvaramo prerano, dobri ljudi odlaze svake godine	**02 Prihod tokom cijele godine**
Restoran, vinska karta ili usluga treba da budu bolji	**03 Gastronomija, vino i usluga**
Novi timovi, EU pravila za kuhinju, osoblje i cijene	**04 Tim i EU standardi**
Predstoji investicija, postoje li podsticaji?	**05 Podsticaji i finansiranje**
Kupovina, novogradnja, preuzimanje, prodaja ili predaja	**06 Kupovina, otvaranje i prodaja**
Zadržati dobre ljude, usavršavati rukovodstvo i tim	**07 Akademija za rukovodstvo i tim**

Dvije vrste programa. Analiza poslovanja (01) je dijagnoza: pogled na cijeli objekat, u jednom trenutku, kao izvještaj. Programi 02 do 05 rade svaki na jednoj poluzi, prihodu, gastronomiji, timu ili finansiranju, i prate sprovođenje tokom sedmica ili mjeseci. Program 06 važi za promjenu vlasnika, pri kupovini kao i pri prodaji. Akademija (07) stalno usavršava rukovodstvo i tim, samostalno ili uz svaki drugi program.

PROGRAM 01

01 Analiza poslovanja

Jasan pogled spolja na Vaš objekat. Sa brojkama, izvorima i planom.

Ko tačno zna gdje mu objekat danas stoji, ulaže ciljanije. Analiza poslovanja opisuje Vaš objekat onako kako bi ga vidjeli iskusni gost, kupac i bankarski savjetnik. Ona je dijagnoza: izvještaj u jednom trenutku, koji pokazuje gdje se isplati krenuti.

ZA KOGA

- Hoteli, pansioni i apartmanski objekti
- Vlasnici koji žele nezavisno drugo mišljenje
- Objekti pred investicije, predaju ili novu sezonu
- Objekti pred novu ocjenu ili višu kategoriju

VAŠA KORIST

- Odlučujete na osnovu činjenica umjesto osjećaja
- Vidite koja se mjera prva isplati
- Bez iznenađenja pred komisijom
- Osnova za banku, fond ili porodicu

ŠTA ISPORUČUJEMO

- Izvještaj sa osam poglavlja: objekat na prvi pogled, sažetak za vlasnike, lokacija, tržište i konkurencija, cijena, ocjene i kategorija, prodaja i vidljivost, gastronomija i vino, potencijal i sljedeći koraci
- Usklađenost sa državnom kategorizacijom kod svakog objekta
- Mjere po redosljedu, troškovima i efektu
- Svaka brojka sa izvorom i datumom, po želji na crnogorskom, njemačkom ili engleskom

Produbljena kategorizacija. Ako predstoji komisija ili je rekonstrukcija završena, dodatno provjeravamo sve obavezne i izborne standarde državne kategorizacije, standard po standard, uz obilazak na licu mjesta. Dobijate listu investicija po troškovima i prioritetu i odgovarajuće izvore podsticaja. Ovo produbljivanje može se rezervisati i zasebno.

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Pregled dokumenata i brojki

5 Analiza na daljinu ili na licu mjesta

6 Izvještaj i razgovor

Po čemu se ovaj program razlikuje. Analiza poslovanja jednom sagleda cijeli objekat i kaže gdje je najveća poluga. Programi 02 do 05 zatim kreću od jedne poluge i ostaju uz Vas tokom sprovođenja.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 02

02 Prihod tokom cijele godine

Bolje cijene, više direktnih rezervacija, više otvorenih mjeseci.

Dobri objekti zaslužuju dobre cijene. I zarađuju i u maju i u oktobru. Jul i avgust danas donose više od 40 odsto noćenja. Na cijeni, prodaji i dužini sezone radimo zajedno, jer su sve tri povezane: ko duže radi, treba sopstvene goste, a ko ima sopstvene goste, plaća manje provizije.

ZA KOGA

- Hoteli sa visokim udjelom rezervacija preko portala
- Objekti koji danas određuju cijene po osjećaju ili prema konkurenciji
- Sezonski objekti koji žele ranije da otvore ili duže da rade
- Vlasnici koji žele da dobre zaposlene zadrže cijelu godinu

VAŠA KORIST

- Veći prihod uz istu popunjenost
- Manje provizije, više sopstvenih gostiju
- Veći promet na istim fiksnim troškovima
- Stabilniji tim, manje ponovnog uvođenja u posao

ŠTA ISPORUČUJEMO

- Provjera pokazatelja: troškovi, mjesečni rezultat, popunjenost, prosječna cijena, RevPAR
- Strategija cijena prema sezoni, potražnji i dužini boravka
- Kombinacija kanala: portali, sajt, turoperatori, stalni gosti
- Direktna prodaja: sajt, forma za rezervaciju, ponude, e-mail, društvene mreže, smisleno korišćeni AI alati
- Mjesečni obračun: od kada se otvaranje isplati
- Ponude za mjesece van sezone sa vinom, kuhinjom, prirodom, seminarima i grupama, uz plan prodaje
- Koncept cjelogodišnjih radnih mjesta, kako bi se zadržali stručni kadrovi

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Analiza brojki i prodajnih kanala

5 Plan mjera sa mjesečnim obračunom

6 Praćenje sprovođenja tokom jedne sezone

> **Po čemu se ovaj program razlikuje.** Ovdje je riječ o jednoj poluzi, prihodu, i o sprovođenju tokom više mjeseci. Na kraju nije izvještaj, već cijene u sistemu, sajt koji prodaje i plan za vansezonu.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 03

03 Gastronomija, vino i usluga

Crna Gora na tanjiru i u čaši. I usluga zbog koje se gosti vraćaju.

Kuhinja je u Crnoj Gori često najjača strana objekta, a pri rezervaciji se jedva vidi. Od nje pravimo usklađen koncept, vinsku kartu sa regionalnim profilom i uslugu koja ne zavisi od dnevne forme pojedinih zaposlenih. Put vodi preko stola: gledamo šta gost danas doživljava i radimo sa timom u toku rada.

ZA KOGA

- Hotelski restorani, restorani i konobe
- Vinarije i degustacione sale
- Objekti čije ocjene za uslugu ili hranu opadaju
- Timovi koji se svake sezone iznova formiraju ili su sastavljeni iz više zemalja

VAŠA KORIST

- Veći promet po gostu u restoranu
- Profil koji se ističe u ocjenama
- Tim koji sa zadovoljstvom preporučuje vino
- Ujednačena usluga, i kada se tim mijenja

ŠTA ISPORUČUJEMO

Vino

- Vinska karta prema kuhinji, regiji i cjenovnim nivoima, sa crnogorskim sortama kao što su vranac, krstač i žižak
- Kalkulacija po boci i po čaši, program vina na čašu
- Vinska pratnja uz meni i večernju kartu
- Nabavka i skladište: količine, temperatura, rotacija
- Povezivanje sa vinarijama iz regiona, degustacije za goste

Usluga

- Provjera usluge iz ugla gosta, od dočeka do ispraćaja, posmatrana i dokumentovana
- Pisani standardi usluge: pozdrav, preporuka, servis vina za stolom, postupanje sa reklamacijama
- Prodaja za stolom bez pritiska: aperitiv, vino, desert
- Obuka tokom rada, i na crnogorskom
- Kontrola nakon šest do osam sedmica

Kuhinja i koncept

- F&B koncept i pozicioniranje
- Jelovnik i trošak namirnica
- Marketing za vinarije i degustacione sale

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Posjeta sa provjerom usluge i degustacijom

5 Koncept, vinska karta i standardi

6 Obuka u objektu i kontrola

Po čemu se ovaj program razlikuje. Program 02 brine o prihodu od sobe, Program 03 o prihodu i doživljaju za stolom. Kontrola nakon nekoliko sedmica je obavezan dio, kako bi standardi opstali u svakodnevici.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 04

04 Tim i EU standardi

Danas pripremiti ono što donosi ulazak u EU. Sa timom koji je uz Vas.

Ulaskom u EU dolaze pravila koja se tiču kuhinje, osoblja i cijena. Ko počne rano, raspoređuje napor i povezuje obaveze sa investicijama koje ionako predstoje. Sprovodi se sa timom: kroz cjelodnevne radionice u sopstvenom objektu, na jeziku zaposlenih.

ZA KOGA

- Hoteli i restorani sa kuhinjom i osobljem
- Rukovodioci i šefovi odjeljenja
- Vlasnici koji ionako planiraju investicije
- Objekti sa mnogo novih zaposlenih po sezoni

VAŠA KORIST

- Bez pritiska pred sam rok
- Više povjerenja kod gostiju, turoperatora i investitora
- Investicije koje djeluju dvostruko
- Jedinstveni standardi u cijelom objektu

ŠTA ISPORUČUJEMO

- Kontrolna lista sa redosljedom za kuhinju, osoblje i cijene
- HACCP i 14 alergena
- Odmori i pisani ugovori prije prvog radnog dana
- Konačne cijene sa uključenom boravišnom taksom
- Povezivanje potrebnih investicija sa odgovarajućim izvorima podsticaja
- Cjelodnevne radionice u objektu o higijeni, alergenima i procesima
- Ostale teme za rukovodstvo i tim kroz Akademiju (Program 07)
- Dokumenti i kontrolne liste za svakodnevicu, na njemačkom, engleskom i crnogorskom

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Snimanje stanja u objektu

5 Plan sa redosljedom

6 Radionice na licu mjesta i praćenje

Po čemu se ovaj program razlikuje. Radionice u ovom programu služe EU obavezama u sopstvenom objektu. Stalno usavršavanje o vođenju, usluzi, prihodu i prodaji nudi Akademija (07).

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 05

05 Podsticaji i finansiranje

Od provjere podsticaja do isplate. Sa biznis planom koji razumiju banka i fond.

Crna Gora 2026. nudi programe podsticaja i kredita za turizam i gastronomiju. Pronalazimo odgovarajuće programe, izrađujemo dokumentaciju u traženom formatu i pratimo Vas do isplate. Nakon provjere podsticaja slobodno odlučujete da li nastavljamo.

ZA KOGA

- Hoteli, pansioni, restorani i konobe
- Vinarije, uljare i poljoprivredna gazdinstva
- Vlasnici i investitori sa konkretnim projektima

VAŠA KORIST

- Koristite programe koje biste inače propustili
- Jedan kontakt za cijeli put
- Nakon provjere podsticaja slobodno odlučujete o sljedećem koraku

ŠTA ISPORUČUJEMO

- Provjera podsticaja: odgovarajući programi, redosljed, sopstveno učešće, mogući iznos
- Investicioni i biznis plan prema zahtjevima Investiciono-razvojnog fonda, poslovne banke ili Eko-fonda
- Energetski audit sa ovlašćenim inženjerskim biroom, gdje se traži
- Kompletan zahtjev i priprema za razgovor u banci
- Tender, međuizvještaji i završni obračun

Programi, primjeri sa stanjem novembar 2026. Eko-fond energetska efikasnost za hotele (grant do 70 odsto, najviše EUR 50.000) · Investiciono-razvojni fond (Razvojna banka), turistički krediti · EBRD linije Go Green i Go Digital · IPARD III · Program Ministarstva turizma 2026 · Interreg Južni Jadran

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Provjera podsticaja

4 Investicioni i biznis plan

5 Zahtjev i razgovor u banci

6 Praćenje do isplate

Po čemu se ovaj program razlikuje. Podsticaj je često povod, a ne cilj. Investicioni plan se oslanja na analizu poslovanja (01) ili na listu investicija iz provjere kategorije, ako postoji.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 06

06 Kupovina, otvaranje i prodaja

Hotelski projekti iz ugla operatera. Prije kupovine, prije otvaranja, prije prodaje.

Hotel je preduzeće koje radi, a ne samo nekretnina. Bilo da neko kupuje, otvara ili prodaje: radi se o istim pitanjima. Zadržava li objekat goste, funkcioniše li kuhinja, može li se naći osoblje, zarađuje li objekat i van ljeta? Odgovaramo na njih sa iskustvom operatera.

ZA KOGA

- Investitori pred kupovinu hotela ili projekta novogradnje
- Investitori i vlasnici u fazi izgradnje
- Novi vlasnici nakon preuzimanja
- Vlasnici i porodični objekti pred prodaju ili predaju
- Agenti za nekretnine koji žele da prikažu hotel kao preduzeće koje radi

VAŠA KORIST

- Investicione odluke osigurane iskustvom operatera
- Hotel koji od prvog dana uvjerava ocjenama i prihodom
- Brža prodaja sa dokazanim brojkama, odgovori na pitanja kupaca prije nego što ih postave
- Fiksni honorar, nezavisno od kupoprodajne cijene i uspjeha prodaje

ŠTA ISPORUČUJEMO

Kupiti i preusmjeriti

- Provjera prije kupovine: lokacija i potražnja, kategorija i stanje objekta, brojke iz prethodnih godina
- Prihod u tri scenarija, od ljetnjeg do cjelogodišnjeg rada
- Preusmjeravanje nakon preuzimanja: pozicioniranje, produženje sezone, brojke za vlasnika i banku
- Putevi finansiranja preko Investiciono-razvojnog fonda

Otvoriti

- Pred-otvaranje od prostornog programa do dana otvaranja
- Koncept gastronomije i vina
- Tim, kultura usluge, cijene i prodaja

Prodati

- Analiza spremnosti za prodaju: povjerljiv izvještaj o devet oblasti, pripada samo Vama
- Ekspoze na njemačkom i engleskom, tek nakon Vašeg odobrenja
- Plan prihoda u tri scenarija: današnji ljetnji rad, produžena sezona, cjelogodišnji rad
- Vaš hotel predstavljen onako kako ga kupci očekuju

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Dokumenti, analiza i posjeta na licu mjesta

5 Izvještaj, koncept ili ekspoze

6 Praćenje po potrebi

Po čemu se ovaj program razlikuje. Analiza spremnosti za prodaju koristi strukturu analize poslovanja, ali gleda očima kupca i dodatno isporučuje ekspoze i scenarije prihoda. Nije procjena tržišne vrijednosti, nije posredovanje u prometu nekretnina.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me

PROGRAM 07

07 Akademija za rukovodstvo i tim

Usavršavanje za rukovodioce i zaposlene. Da ostane ono što je sprovedeno.

Najveće usko grlo hotelijerstva u Crnoj Gori je osoblje. Pronaći, zadržati i voditi dobre ljude odlučuje o usluzi, ocjenama i prihodu. Akademija usavršava rukovodioce i zaposlene, u modulima od jednog dana, u sopstvenom objektu ili zajedno sa drugim objektima, na njemačkom, engleskom i crnogorskom.

ZA KOGA

- Vlasnici i direktori koji žele da ojačaju svoj rukovodeći tim
- Šefovi odjeljenja na recepciji, u kuhinji, usluzi i domaćinstvu
- Sezonski timovi koji se prije početka moraju brzo uigrati
- Zaposleni koji žele da ostanu i napreduju

VAŠA KORIST

- Dobri ljudi ostaju duže jer mogu da se razvijaju
- Isti standard u cijelom timu, i nakon promjena
- Rukovodioci koji sami mogu da uvode nove zaposlene
- Ono što je sprovedeno u programima 01 do 06 opstaje u svakodnevici

ŠTA ISPORUČUJEMO

Za rukovodioce

- Pronaći, zadržati i voditi zaposlene: nastup kao poslodavac, uvođenje u posao, modeli za povratnike
- Cijena, kvalitet i troškovi: pokazatelji koje svaki šef odjeljenja treba da zna
- Direktna prodaja i AI u svakodnevici objekta
- Rad tokom cijele godine: šta znači za tim i planiranje

Za zaposlene

- Kvalitet usluge sa mješovitim timovima, od dočeka do ispraćaja
- Vino i preporuka za stolom, sa crnogorskim sortama
- Gosti sa prigovorima: ostati smiren, riješiti, provjeriti
- Higijena, alergeni i procesi po EU standardu

Format

- Moduli od jednog dana, u objektu ili kao zajednički kurs više objekata
- Prije sezone kao početni paket, u predsezoni i posezoni za produbljivanje
- Materijal za svaki modul, potvrda o učešću za svaku osobu
- Po želji tri mjeseca praćenja nakon toga

KAKO TEČE

1 Prvi kontakt
Direktno sa nama ili preko našeg menadžera za razvoj poslovanja u Podgorici

2 Prvi razgovor
45 minuta, besplatno i bez obaveze, sa Ljubom Vuljajem i Michaelom Gehringom

3 Ponuda sa fiksnom cijenom

4 Utvrditi potrebe tima

5 Moduli u objektu ili u zajedničkom kursu

6 Materijal i kontrola

Po čemu se ovaj program razlikuje. Program 04 priprema objekat za EU obaveze. Akademija je stalno usavršavanje za rukovodstvo i tim, sezonu za sezonom. Pojedini moduli mogu se povezati sa svakim drugim programom.

VAŠI KONTAKTI



Ljubo Vuljaj
Gastronomija i vino
office@montenegroexperts.me



Michael Gehring
Hotelijerstvo i strategija
office@montenegroexperts.me

Menadžer za razvoj poslovanja
Podgorica
business@montenegroexperts.me