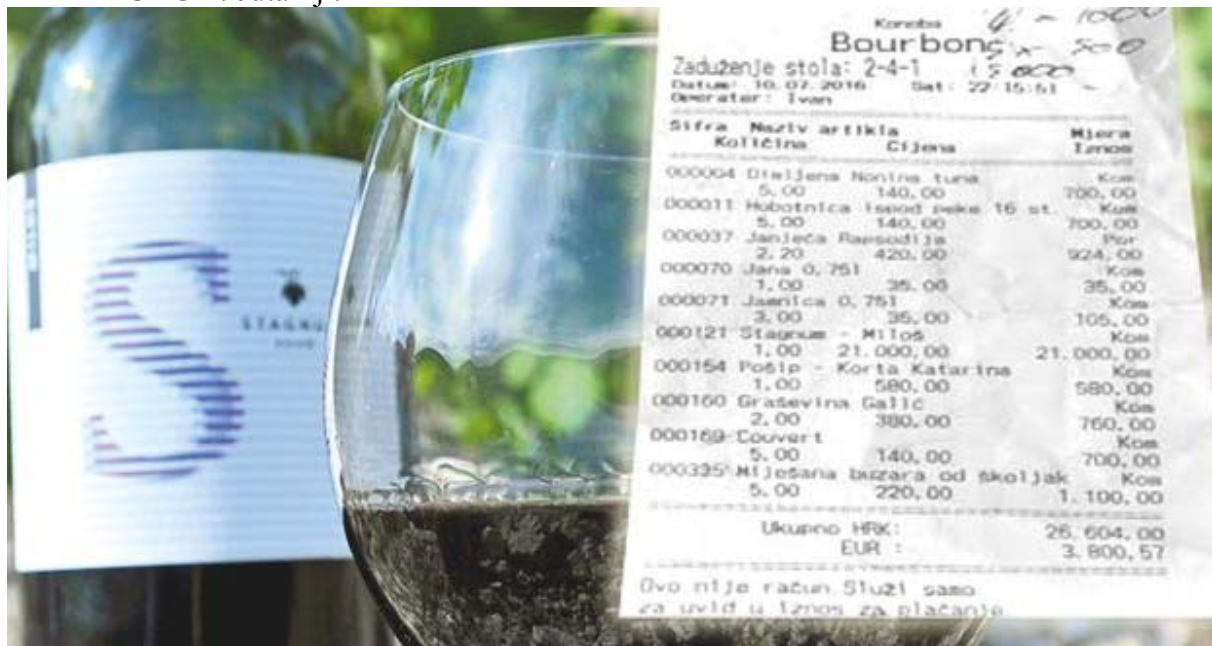


Jutarnji list 5.09.2016.

TRAŽE POVRAT NOVCA

# DRUŠTVU S JAHE NA MLJETU PRISJELA VEČERA Bocu vina u konobi platili 21.000 kuna!

AUTOR: Jutarnji.hr



Slobodna Dalmacija

Jedne ljetne večeri u prvoj polovini srpnja peteročlano društvo sa 68-metarske jahte "Lady Christine" došlo je, uz prethodnu rezervaciju, na večeru u konobu "Bourbon" vlasnika **Vicka Sršena**, smještenu uz more u mjestu Polače, u prekrasnom ambijentu u sklopu Nacionalnog parka Mljet, piše [Slobodna Dalmacija](#).

Nije pristojno zavirivati u tuđi pjat ni čašu, ali učinit ćemo to s dobrim razlogom: na naplatu su gostima na kraju večere stigle doista astronomske 26.604 kune. Istina je da su cijene u otočnim restoranima više nego na kopnu, podiže ih i ako je objekt smješten na području nacionalnog parka, a radi se i o ekskluzivnijem tipu ugostiteljskog objekta, ali ipak, gotovo četiri tisuće eura iznimno je visok iznos bez obzira na sve okolnosti.

Iz ponuđenog jelovnika gosti su izabrali domaće specijalitete - dimljenu noninu tunu, hobotnicu ispod peke, miješanu buzaru od školjaka, sve puta pet porcija, plus par porcija jela nazvanog „janjeća rapsodija“. Plaćene su i tri boce vina domaćih vinara, dvije bijelog i jedna crnog.

I upravo je u vinu "caka": sve što su pojeli i popili, dodajući tome i vrtoglavu cijenu couverta od 140 kuna "po glavi", koštalo je 5604 kune, a samo jedna boca vina, onog crnog – radilo se

o Stagnumu pelješkog vinara Frane Miloša, sorte plavac mali - naplaćena im je čak 21.000 kuna!

### **Potruga za odgovorom**

Cijela priča ima još jedan vrlo zanimljiv element: račun. Gosti "Bourbona" dobili su, naime, nešto vizualno nalik na račun, s imenom konobe i operatera, vremenom izdavanja, naručenim jelima, jediničnim i skupnim cijenama te konačnim iznosom, no bez izdvojenog PDV-a, bez JIR-a (jedinственog identifikatora računa) ili bilo kakvog podatka koji bi govorio o provedenoj fiskalizaciji. Dapače, da su gosti znali hrvatski, mogli su na dnu pročitati doslovno: **„Ovo nije račun. Služi samo za uvid u iznos za plaćanje“.**

Kod sebe nisu imali dovoljno gotovine da plate cjelokupni zatraženi iznos, pa se kapetan (podaci poznati redakciji) vratio na brod da bi donio još novca. Na koncu, gotovinom je plaćeno 15.000 kuna, a karticom 11.604 kune.

Te večeri bilo je kasno, pa gosti s jahte ni s kim nisu razgovarali o astronomskom iznosu, a sutra su već otišli s Mljeta, ali ipak s "bubom u uhu", pogotovo zato što su ih i drugi upozorili da s tolikom cijenom vina nešto doista nije u redu, zbog čega sve otada kapetan "Lady Christine" pokušava od vlasnika "Bourbona" dobiti odgovor i objašnjenje o tako velikom iznosu za bocu koja, usput rečeno - ako je riječ o vinu iz redovite berbe - u restoranu košta 380 kuna. Drugim riječima, za 21.000 kuna kapetan je mogao platiti ravno 55 boca Stagnuma.

Kako su njegovi pokušaji ostali neuspješni, kapetan se obratio splitskom odvjetniku **Hrvoju Alajbegu** od kojega doznajemo da kapetan nema primjedbi na cijene drugih narudžbi, no kako je naplaćeni iznos „nerazmjernan bilo kakvom cjeniku ili vrijednosti na tržištu“, traži povrat novca plaćenog za vino Stagnum Miloš, a vlasniku restorana spreman je uručiti bocu istog vina istoga godišta. Sve to navedeno je u dobronamjernom pismu koje je odvjetnik Alajbeg preporučenom poštom uputio na ime vlasnika konobe **Vicka Sršena**.

### **Bez vinske karte**

- Kapetan jahte htio bi izbjeći gnjavažu i završiti ovu priču na najbezbolniji način. Mogao je, naravno, otići i sve zaboraviti, no jednostavno ne pristaje biti nasamaren.

Na odvjetnikov dopis kojim se krajem srpnja u ime svoje stranke obratio Sršenu, tražeći povrat novca u roku od tri dana, do danas nema nikakvog odgovora, što znači da bi priča mogla dobiti nastavak. Alajbeg, naime, navodi:

„Ukoliko se na ovo dobronamjerno pismo oglušite, moja će stranka biti prisiljena pokrenuti adekvatne sudske kako civilne tako i kaznene postupke radi zaštite svojih interesa, te izvijestiti porezne i druge organe radi zaštite prava potrošača.“

Za cijelu priču vrlo je važno to što su gosti, kako navodi kapetan, dobili jelovnik, no ne i vinsku kartu u kojoj bi mogli provjeriti cijene vina, niti ikakav drugi podatak o vinima. Konobar ih je pitao žele li piti vino, na što su odgovorili potvrdno i dobili preporuku za dva različita domaća bijela vina, od kojih im se jedno svidjelo, drugo nije. Konobar im je potom preporučio i domaće crno vino – upravo Stagnum Miloš - no cijene se, prema kapetanovim riječima, uopće nije spominjalo.

Vicko Sršen, vlasnik mljetske konobe "Bourbon", na pitanje o naplati astronomske cijene za bocu Stagnuma rekao nam je da se radi o arhivskom vinu iz 93. godine, da je od Miloša otkupio sedam boca, te da su u "Bourbonu" ponosni što su uspjeli prodati takvo vino.

Na primjedbu gostiju da im nije predočena vinska karta Sršen kaže kako "Bourbon" ima urednu vinsku kartu s istaknutim cijenama (no nije bio spreman, postupkom vrlo jednostavnim uz današnje tehnološke dosege, poslati nam njezin preslik). Ne može vjerovati, kaže, da gosti traže povrat novca, nazivajući to „neozbiljnim stvarima“.

Kapetan broda preko odvjetnika rekao nam je da ne zna kojega je godišta bilo gotovo tri tisuće eura plaćeno crno vino, niti im je tko to naglasio; također, nitko im nije skrenuo pažnju na iznimno važan podatak da se radi, kako to kaže Sršen, o arhivskom vinu, jer da jest, oni bi, znajući da arhivska vina imaju višu cijenu, za nju i pitali i kupnju ravnali prema količini gotovine u džepu. Pogotovo im nitko nije naglasio astronomsku cijenu, zbog koje bi, kaže kapetan, svakako odbili ponuđeno vino.

### **Udaranje cijena toljagom**

Koliko zapravo koštaju Miloševa vina? Od vlasnika cijenjenih i poznatih splitskih restorana doznajemo da Stagnum u nabavi košta 168 kuna plus PDV, a u restoranima 380 (do 400) kuna – no te cijene vrijede kad se radi o redovitoj berbi. Iznimno dobre godine, kakva je bila 2003., koštaju više - cijena za bocu Stagnuma toga godišta u Metrou je 350, a u restoranima petstotinjak kuna.

S arhivskim vinima – onima koja se u podrumskim uvjetima čuvaju dulje od pet godina od dana prerade, od čega najmanje tri godine u bocama – druga je priča. U vinariji obitelji Miloš doznajemo da je arhivskom Stagnumu iz 1993. godine nabavna cijena u vinariji sada 2200 kuna (i s vremenom će rasti).

Kako nam je rekao Ivan Miloš, malo je vina koja mogu toliko dugo odležavati. U restoranima, kako je čuo, cijena njihova arhivskog Stagnuma doseže tisuću eura, a zna koštati i koju stotinu eura više ako vlasnik restorana i kupac ocjenjuju da toliko vrijedi. Sve je, kaže, stvar ponude i potražnje.

Jedan od ugostitelja s kojim smo razgovarali – a svi redom navode da je spomenuti iznos za bocu vina „višestruko podebljan“ – bivši je predsjednik Hrvatske interesne udruge ugostitelja, poznati splitski ugostitelj **Miro Bogdanović**, koji kaže da je riječ o ogromnom, nerealnom iznosu, te da je gostu morala biti predočena vinska karta, a ako nije – morao je biti obaviješten o cijeni.

Smatra da je slučaj potrebno hitno prijaviti inspekciji, te da je za ovakve situacije – „a mnogi otočnki ugostitelji opale cijenu toljagom, računajući da gosta ionako nikad više neće vidjeti“ – kriv i zakonodavac koji bi morao dati okvire unutar kojih se mogu formirati cijene, pa da onda one mogu biti jedan prema dva ili tri, ali nikako jedan prema 30.

Smatra da zakonodavci rade ne poznajući i ne uvažavajući pravila struke, a kad bi ih krojili prema tim pravilima, prihod od poreza narastao bi im tri puta, zaključuje Bogdanović, piše [Slobodna Dalmacija](#).