

TIDNINGEN FÖR DIG

SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

VÄRLDEN

& Event Sedan 1988

www.konferensvarlden.se

nr. 2 OKTOBER
2018



Vågat och modernt

på Radisson Blu Waterfront Hotel

Stjärnglans

Vi möter Anna Holtblad, Alexandra Charles von Hofsten och Elisabeth Tarras Wahlberg

Storytelling & hotelldesign

Storslagna projekt av Spik Studios & Stylt Trampoli

Slipp kontorskrämporna

Träningsgurun "Lofsan" tipsar

Höstmörker & vinterkyla

7 saker som piggar upp

Nutidens utmaningar i mötesindustrin

Fyra marknadschefer delar med sig

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: Armémuseum, Baldersnäs Herrgård, Bomans Hotell, Ersta Konferens & Hotell, Freys Hotel, Gekås Ullared, Grand Hotel Saltsjöbaden, Hällsnäs, IVA Konferenscenter, Nova Park, Radisson Blu Waterfront Hotel, Siggesta Gård, Stena Line, Stockholm City Conference Centre, TOTT Hotels, Två Skyttlar, Tylebäck Hotell & Konferens, Ulvhälls Herrgård, Visit Åland och Vår Gård Saltsjöbaden.

*Festliga
recept*



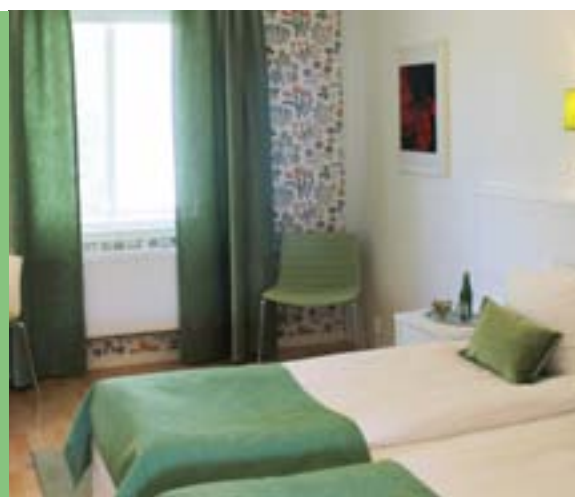
Möten på Tofta Herrgård

NÄRA HAVET MELLAN GÖTEBORG OCH MARSTRAND



15%
VINTERRABATT

GÄLLER KONFERENS-
DYGN FRÅN 15/10



Boka julbordet i tid!

VI SERVERAR JULBORD LUNCH OCH KVÄLL I PERIODEN 23 NOVEMBER TILL 20 DECEMBER



Julbordskonferens

Samla kollegorna och lägg årets sista möte till Tofta Herrgård.

Både dagkonferens och konferens med övernattnig går att kombinera på olika vis.

Julbordspaket

med övernattnig från 1390 kr.



7A Strandvägen

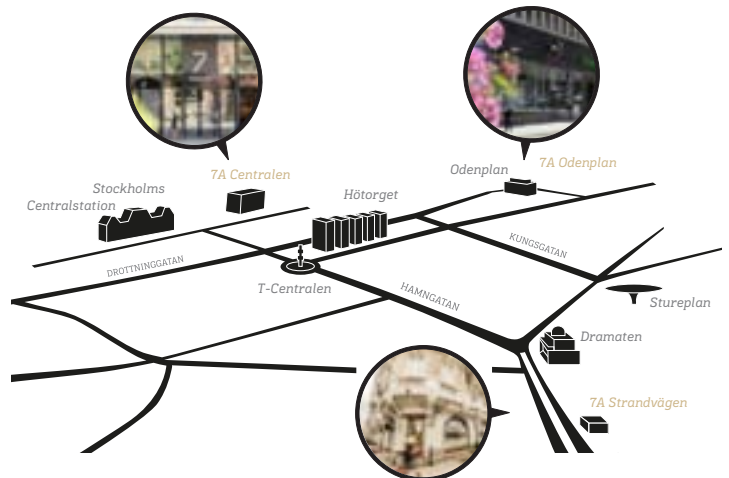


7A Centralen



7A Odenplan

TRE MÖTESANLÄGGNINGAR I CENTRALA STOCKHOLM



JULEN PÅ 7A

Boka årets julfest på 7A. Kanske har ni ont om tid i år och önskar ett julmingel i kombination med konferensen? Eller är det ett fullskaligt julbord med allt det goda som lockar? Våra eminenta kockar har komponerat ihop tre härliga julmenyer som inte kommer göra någon besviken.

Besök oss på 7a.se eller kontakta oss på sales@7a.se eller **08-586 107 00** så berättar vi mer!



THORSKOGS SLOTT

-30 minuter norr om Göteborg-

Thorskögs Slott är beläget i en underbar engelsk park med Svartedalens trolska urskog som granne. Med tinnar och torn, vackra personligt inredda rum och salonger, utsökt mat, förtrollande omgivningar och guldkant på tillvaron.

Vårt jularrangemang i sann Fanny och Alexanderstil är något utöver det vanliga. Hundratals marschaller i slottsparken hälsar er välkomna och träden är vackert upplysta. Inne på slottet är varje vrå dekorerad och i slottets entré sprakar det i den öppna spisen. Ni avnjuter sedan aftonens fyrrätters julmiddag vid vackert dukade bord följt av ett dignande konfektbord.

Jul på slottet inkl. eftermiddagskaffe med julkaka, glögg vid den öppna spisen, fyrrätters julmiddag, logi samt slottsfrukost. Bokningsbart 21/11-22/12. Pris från 1870 kr pp exkl. moms.

Varmt välkomna till en annan värld och en oförglömlig julupplevelse!

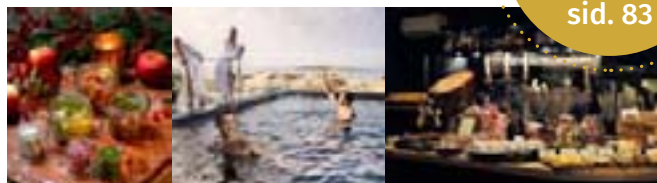
www.thorskogsslott.se 0520-661000 info@thorskogsslott.se



8-14

Mötesnytt med en touch av jul

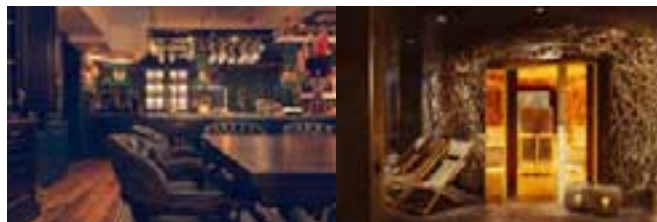
De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal härliga julerbudanden för årets sista konferens med kollegorna.



18-21

Storytelling i mötesbranschen

Identitet, personlig profil, storytelling – kärt barn har många namn. Intervju med Spik Studios och Stylt Trampoli, två conceptbyråer som ligger bakom flera uppmärksammade mötesmiljöer. Varför bygger man en historia kring en destination?



32-37

30 årsjubileum & stjärnglans

Möt klubbdrotsningen Alexandra Charles von Hofsten, kläddesignern Anna Holtblad och Elisabeth Tarras Wahlberg, som stod vid den svenska kungafamilijs sida under mer än tre decennier. Tre välkända profiler som förknippas med just stjärnglans!



43-45

Michel Jamais gastronomiska resa

Möt kocken, vinkännaren och författaren Michel Jamais som berättar om sin livslånga kärlek till restaurangbranschen, varför han kallar sig hedonist och nödvändigheten av att slå av på takten.



Utlandskonferens
sid. 78

Festliga recept
sid. 84-89

50-51

Slipp kontorskrämporna i höst

Träningsgurun och föreläsaren Lovisa "Lofsan" Sandström tipsar.



52-53

Pigg och fräsch till konferensen

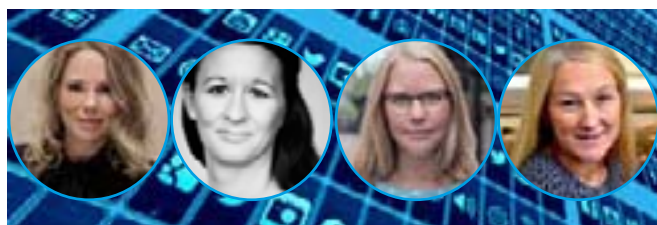
Prylar, produkter och färger som livar upp i höstmörkret och vinterkylan. Vad sägs om en badolja som värmer och motverkar frusenhet, eller kanske en shot som stärker immunförsvaret och piggar upp?



63-67

Nya utmaningar i mötesindustrin

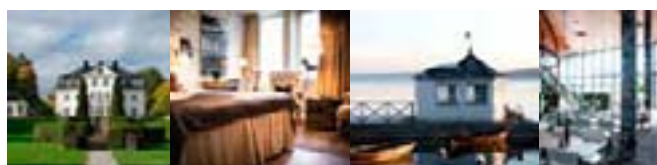
Vad rör sig i huvudet på en marknadschef i mötesindustrin? Vilka branschspecifika utmaningar står de inför? Vi har intervjuat fyra marknadschefer på konferensanläggningar på olika håll i Sverige.



79-81

Guldstjärnor sätter guldkant

Vi möter sex medarbetare från sex anläggningar runt om i landet som gör allt för att skapa det perfekta mötet för sina konferensgäster.



MODERNA KONFERENSER - PLATTFORM FÖR KOMMUNIKATION

WEEKEND
TO BUSINESS
AND PLEASURE
MEETINGS

EFFEKTIVA EVENT & MAGISKA MÖTEN



SUNLIGHT

HOTELL - KONFERENS - SPA - RESTAURANG

En kontakt med Sunlights konferens och
DU HAR STARTAT DIN VISION.



www.sunlight.se | 0155 20 50 14

Sundbyholms Slott vid södra Mälaren, en mil norr om Eskilstuna.
I hjärtat av Mälardalen - mellan Stockholm, Örebro och Västerås.



1700-tals maskeradbal eller
stämningfull vikingamiddag?
www.sundbyholms-slott.se
/aktiviteter

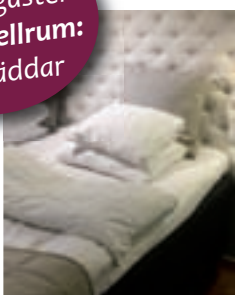
Julbord med mordpjäs:
www.sundbyholms-slott.se
/mat-dryck/julbord-med-mordgata/

MORD
med julbord!

9 lokaler:
6 - 250 gäster
109 hotellrum:
233 bäddar

Konferens på Sundbyholms Slott!

Ljusa lokaler med bekväma konferensstolar, sköna hotellbäddar och god mat.



info@sundbyholms-slott.se
016 - 42 84 00



KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP



Ledare nr 2-2018

30 år av nyfikenhet!

TIDEN GÅR FASLIGT SNABBT. Under 30 år har vi skrivit och bevakat, vänt på stenar och grävt i myllan, spridit kunskap och väckt intresse kring allt som rör konferensvärlden. Naturligtvis fortsätter vi i samma takt i minst 30 år till. Utvecklingen av tidningen har varit en resa i sig och de senaste åren har vi valt att spetsa till den genom att lyfta fram människan i allt högre grad, eftersom det är människor som bygger upplevelser och skapar framgång. Apropå just människor, så får vi i det här numret läsa intressanta inspel från fyra marknadschefer som ger sin syn på några branschspecifika frågor däribland onlinebokning av konferenser – hur ser man på det? Hur påverkar de fyra bokstäverna GDPR deras arbete? Vi har även kikat närmare på hur man bygger upplevelser genom att skapa en historia kring en destination eller ett hotell, så kallad storytelling, en allt vanligare företeelse när nya hotell ser dagens ljus.

DU SOM LÄSARE SKA ALLTID kunna förvänta dig att få riktigt bra idéer och tips som du kan ha nytta av i din arbetsvardag. Missa därför inte experttipsen från Lofsan, en av Sveriges främsta bloggare inom hälsa och motion, där hon tipsar om hur du slipper kontorskrämporna.

EFTERSOM DET HÄR ÄR ett riktigt jubileumsnummer har vi spridit ovanligt mycket stjärnglans över bladen och intervjuat några starka profiler som på riktigt sprider magiskt guldstänk, däribland en person som arbetat nära kungafamiljen lika länge som vår tidning funnits.

Vi önskar dig mycket läsnöje med inspiration och glädje!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferens & Event

Compro Möten & Event AB

Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

Webb: www.konferensvarlden.se
www.compro.se

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:

Mia Bornberger, Marie Smedberg Byh, Helena Wikström och Katarina Niss.

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annons & Marknad:

Christina Geijer, 08-459 24 25,
christina.geijer@compro.se
Maria Heijel, 070-090 95 18,
maria.heijel@compro.se

Britt Edberg, 08-459 24 26
britt.edber@compro.se

Annonsmaterial:

08-459 24 17
traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel



Britt Edberg

© 2018 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material fransäger vi oss allt ansvar.



Mötesnytt

Avsluta årets sista konferens med lite extra magi genom att kombinera med julbord och allt som hör där till. Samla kollegorna, runda av året som har gått, ladda inför det nya och kom i riktig julstämning tillsammans! Här presenteras ett litet urval av alla fina julerbjudanden som visas på Konferensguiden.se, vår sök- och bokningsajt för konferenser och möten. Vi erbjuder självfallet kostnadsfri bokningshjälp!

Härliga



Möt julen på Runö

Möt doften av glögg, nystekta köttbullar, Janssons frestelse, julgodis och julens alla kryddor på Runö Möten & Events. Anläggningens kokar tillagar ett smakfullt julbord fyllt av traditionella rätter skapade med kärlek, av de finaste råvarorna. Kombinera julbordet med en konferens med övernattningspaket är kraftigt reducerat för julbordsgäster.

I paketet ingår:

- För- och eftermiddagskaffe
- Lunch
- Julbord med välkomstglögg och kaffe
- Logi i enkelrum
- Konferenslokal*

Pris: 1 778 kr per person exklusive moms (ord. pris från 2 508 kr).

Datum: Den 29 & 30 november, 6 & 7 december samt 13 & 14 december.

*Gäller ej Runöhallen.

Jul på 7A Strandvägen

På 7A Strandvägen erbjuds sällskap en stämningsfull julmiddag i eleganta salonger. Förslagsvis inleds evenemanget med en mousserande drink med smak av julen. Därefter väntar 7A Strandvägens utsökta julbord som bjuder på klassiska smaker i ny tappning. Menyn är nogra framtagen av anläggningens eminenta kokar som har tagit fram ett julbord som i år fokuserar på de grönnare alternativen.

Till kaffet serveras ett himmelskt sött gottebord, som i år har tillägnats en hel salong. Här serveras allt från en utsökt mandarinmousse till det klassiska julgodiset som knäck och kola.

7A Strandvägen erbjuder paketpriser i chambre séparée från 20 personer och uppåt. Önskas arrangemanget starta med en konferens finns 14 mötessalonger i olika storlekar.

Pris: Julbordspaket med priser från 745 kr per person, gäller för sällskap från 20 personer.

Datum: Gäller till och med den 21 december.



Konferens med unik julshow på HUS 57

Ta del av nordvästra Skånes mest lokala julshow Flashing Angels på Best Western Plus HUS 57 i Ängelholm. Producerad och regisserad lokalt med både lokala och nationella stjärnor i ensemblen.

I paketet ingår:

- Förmiddagsfika
- Lunch
- Eftermiddagsfika
- Lokal
- Julbord, gottebord och två drycker
- Julshow
- Logi, del i dubbelrum inklusive frukost

Pris: 2 495 kr exklusive moms per person. (Dagkonferens 1690 kr exklusive moms per person.)

Datum: Den 29 november & 6 december.



Julbord med uppträdande på Skogshem & Wijk

Succén är tillbaka. Det är dags för vårt uppskattade julbordskoncept med uppträdande från Schlagerfeber och Made in Sweden. Du bjuds först på mingel med hemgjord glögg och sedan vårt traditionella julbord med hemlagade delikatesser och ett fantastiskt dessertbord. Kvällen fortsätter sedan i vår bar. En helkväll helt enkelt!

Pris: 850 kr per person exklusive moms.

Datum: Den 6, 7, 8, 18, 12, 14, 15, och 19 december.

Övrigt: Önskar ni konferera innan så tillkommer lokal & andra måltider.

julerbjudanden

Julbordskonferens med pepparkaksbygge 0 meter från havet

Avsluta året tillsammans med kollegorna med en julaktivitet och ett av Bohusläns bästa julbord på Gullmarsstrand Hotell. Glöggen och pepparkakorna serveras på vår veranda där brasan är tänd.

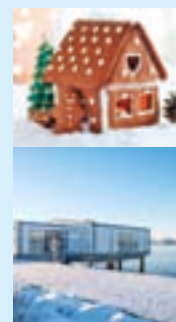
Varje lag bygger sitt eget pepparkakshus. Med hjälp av byggsats, dekoration och mycket kreativitet tävlar lagen om vem som bygger det finaste pepparkakshuset. När mästerverken är klara väntar vernissage och vi utser det finaste och mest kreativa huset. (Tidsåtgång 1,5 tim.)

I paketet ingår:

- Förmiddags- & eftermiddagsfika
- Lunch med sallad & bröd
- Aktivitet - pepparkaksbygge
- Julbord
- Konferenslokal

Pris: Från 1 195 kr per person exklusive moms. (Julbordskonferens inklusive logi i dubbelrum från 2 095 kr/person exklusive moms.)

Datum: Kan bokas torsdag-lördag den 22 november – 22 december. Vid minimum 25 personer går det att boka även övriga dagar.



Julbordskonferens med sagolikt gottebord på Sundbyholms Slott

På Sundbyholms Slott vid Mälarens södra strand bakas, kokas, syltas och läggs det in mängder av julens olika delikatesser till det stora julbordet. Julbordet erbjuds i slottets



vackra matsalar och därefter avslutas upplevelsen med ett jättelikt gottebord i slottssalven. Större grupper kan boka eget julbord på slottets festvåning. Samtliga fredags- och lördagskvällar finns det även allmänna sittningar med stämningsfulla mordpjäser som spelas av professionella skådespelare.

I paketet ingår:

- En dags fri konferenslokal
- Kaffe med smörgås
- Lunch med måltidsdryck, kaffe och hemlagad godsak
- Eftermiddagskaffe med hembakat från slottskonditorn
- Glögg
- Slottets goda julbord (fisk, skaldjur, kött, varmt)
- Slottets dignande gottebord med julens alla gottar och desserter
- Logi i något av de 109 bekväma hotellrummen
- Frukostbuffé

Pris: Från 1 695 kr/1 995 kr exklusive moms per person i dubbelrum/enkelrum.

Datum: Onsdag – söndag den 23 november – 16 december. Måndag-tisdag på förfrågan till 18 december.

Julbordskonferens med Partypatrullen 2-dagars paket

Konferera i en behaglig och stimulerande miljö på Dockyard Hotel och sätt lite extra röd julfärg på er konferens!

I paketet ingår:

- Lokal
- Förmiddagsfika båda dagarna
- 3-rätters lunch båda dagarna
- Eftermiddagsfika båda dagarna
- Stort julbord och underhållning med Partypatrullen och Linda Holberg efter en dags konfererande
- Övernattning i enkelrum i något av våra historiska rum
- Frukostbuffé
- Bilparkering

Pris: Från 2 199 kr per person exklusive moms.

Datum: Den 23 november – 15 december.

Villkor: Priset gäller i samband med julbordskvällar under angiven period. Uppge koden: "KonferensVärldenJul18".



Julkonferens på Katrinlund Gästgiveri & Sjöökrog

Boka en julkonferens hos oss och upplev en lugn miljö som stimulerar till bra möten med utsikt över Hjälmarens.

I paketet ingår:

- Förmiddagskaffe
- Lunch
- Eftermiddagskaffe
- Möteslokal
- Julbord
- Del i dubbelrum alt. enkelrum samt frukost.

Pris: Från 2 260 kr per person exklusive moms.

Datum: Från den 21 november fram till den 21 december.



Härliga julerbjudanden



Julpaket på Grand Hotel Saltsjöbaden

Kom i julstämning på Grand Hotel Saltsjöbaden tillsammans med dina kollegor! Här möts du av en brinnande brasa, julmusik och goda dofter. Njut av ett klassiskt julbord i ny anda med fina råvaror från svenska gårdar, där David Lundqvist, vinnare i Årets Kock 2018 och Fredrik Malmstedt med ett förflutet i Svenska Kocklandslaget har satt sin egen prägel.

I paketet ingår:

- Kaffe vid ankomst
- Lunch
- Eftermiddagsfika
- Välkomstlögg
- Julbord
- Logi ink frukost

Pris: Julpaket enkelrum – 2 500 kr per person exklusive moms. Julpaket dubbelrum – 1 995 kr per person exklusive moms. *

Datum: Den 28 november – 21 december.

*Kostnad för lokal tillkommer.

Julen på Såstaholm är något som måste upplevas

Julmusiken ljuder över nejden och brasan sprakar muntert i den öppna spisen. Våra kockar och kallsänkare har haft bråda dagar i köket, sillar har lagts in, korv har stoppats, knäck har kokats och nu får du möjlighet att prova allt gott de har skapat på Såstaholm. Självklart kommer vårt populära sillbord och det omtalade dessertbordet vara på plats. Välkommen att fira in julen i vår vinterpydda herrgård i Täby.



I paketet ingår:

- Energistart – energibar och smoothie, kaffe, te och juice
- Lunchbuffé – med två varmrätter, soppa, salladsbuffé, ostbricka samt kaffe & kaka
- Eftermiddagskaffe med godsaker i form av en buffé med hembakat fikabröd, tårter, pajer, grönsaksstavar med dipp och godis
- Ett glas värmande dryck innan middagen
- Såstaholms julbord med klassiker och nyskapande delikatesser
- Logi – övernattnings i enkelrum
- Frukostbuffé
- Konferenslokal

Pris: Från 2 195 kr per person i enkelrum exklusive moms.

Datum: Den 23 november – 22 december.

Konferens med julbuffé & show på Hooks Herrgård

Ta med kollegorna till Hooks Herrgård för ett bra avslut på året. Lyckofigur bjuder in till Rock'n Roll Christmas med julbuffé på Rännet fredagar och lördagar från den 23 november – 15 december. Efteråt bjuds det upp till dans till The Experience i Bistron. Kombiner julfesten med konferens och övernattnings.

I paketet ingår:

- Ankomstskaffe med smörgås, smoothie och juicer
- Dagens lunch, sallad och varmrätt, kaffe och kaka
- Eftermiddagskaffe med kakor, uppskuren frukt, nötter och juicer
- Konferenslokal en dag
- Julbuffé och liveshow på Rännet
- Dans i klubbhuset, fredag och lördag
- Övernattnings, del i dubbelrum
- Kravmärkt frukostbuffé

Pris: Från 2 400 kr per person exklusive moms. Enkelrumstillägg 400 kr.

Datum: Paketet gäller med ankomst den 23, 24 & 30 november samt 1, 7, 14 och 15 december.



Slottlig julbordskonferens

Möt julen på anrika Hotel Gyllene Uttern! Hos oss finner ni en historisk och stämningsfull atmosfär, med rymliga konferenslokaler och en hänförande utsikt. Julbordet som serveras i vår magiska Riddarsal, är ett traditionellt svenskt julbord tillagat med lokala råvaror.

I paketet ingår:

- Konferenslokal inklusive utrustning
- Förmiddagsfika med fralla och godsak
- Lunch inklusive salladsbuffé och kaffe
- Eftermiddagskaffe med fikabuffé

- Hemlagat julbord
- Logi
- Frukostbuffé

Pris: 1 795 kr per person exklusive moms i del av dubbelrum. (Enkelrum: 2 003 kr)

Datum: Ankomst torsdag eller fredag mellan den 24 november – 16 december.

Villkor: Ta del av erbjudandet genom att uppgge: SNÖUTTER



Julkonferens på Brewhouse

Avsluta året med en julkonferens på Brewhouse - tillgängligt och effektivt mitt i Göteborgs evenemangsstråk!

Välj mellan följande paket:

Heldagskonferens

- Förmiddagsfika
- Julinspirerad lunch
- Eftermiddagsfika med lussekatter och pepparkakor/alternativt alkoholfri glögg, mandel, russin, pepparkakor med BEAT's ädelostcrème

Pris: 495 kr per person exklusive moms.

Halvdagskonferens inklusive julbord

- Frukost och vatten vid ankomst
- Eftermiddagsfika med lussekatter och pepparkakor
- Dagen avslutas med alkoholfri glögg och ett litet traditionellt julbord

Pris: 595 kr per person exklusive moms.

Heldagskonferens inklusive julbord

- Förmiddagsfika
- Lunch
- Eftermiddagsfika med lussekatter och pepparkakor
- Dagen avslutas med alkoholfri glögg och ett litet traditionellt julbord

Pris: 790 kr per person exklusive moms.

Datum: November – december.



Julkalas på fantastiska Rönneberga

Snart är det jul igen! Boka in årets sista konferens innan du och kollegorna skiljs åt för efterlängtdad julleddighet. Kom i mysig julstämning hos oss på Rönneberga då årets julmiddag är en exklusiv upplevelse kryddad av julens mest älskade smaker.

I paketet ingår:

- Ankomstkaffe
- Lunchbuffé
- Eftermiddagskaffe
- Värmande glögg med lyxigt tilltugg
- Exklusiv julmiddag (fem-rätters)
- Hotellrum
- Frukost
- Entré till Badhuset

Pris: Från 2 395 kr per person exklusive moms.

Datum: Den 3 december - 21 december.

Villkor: Minimum 20 personer. Observera att lokalhyra ingår ej. Önskar ni konferera dag två tillkommer måltider och lokalhyra.



Fira in julen tillsammans med oss på Eatery

Mellan den 23 november och den 21 december dukar vi upp Eaterys omtyckta julbord. Välj mellan kallt, varmt, sött – gamla trotjänare och pigga nykomlingar. Vi har fantastiska möjligheter att ta emot er i våra fina lokaler i Hammarby Sjöstad, Kista och Sickla. Passa på att kombinera en inspirerande konferens med ett dagnande julbord och få 40% rabatt på konferenslokalen.

Missa heller inte stans häftigaste lokal – en lysande idé för julbord. Glaskuben Volt, högst upp på 13:e våningen i gamla Lumafabriken är unik. Fönster från golv till tak i alla väderstreck med spektakulär vy över Stockholm. Här blir det en extra-allt-upplevelse för

sällskap upp till 24 personer.

Vi hjälper gärna till med underhållning och speciallösningar för både små och stora sällskap.

Pris: Julbord 495 kr per person exklusive moms (min 50 personer) och självklart går det alldeles utmärkt att beställa till dryckespaket. För galler pris på förfrågan.

Datum: Julbord mellan den 23 november och 21 december.



Djurönäset utökar sitt SPA-utbud med en varm utomhuskälla

DJURÖNÄSET I STOCKHOLMS SKÄRGÅRD utökar sitt SPA-utbud med en varm utomhuskälla med skärgårdsutsikt.

– Vi har länge fått indikationer av våra gäster att de önskat ha tillgång till ett varmt SPA-bad utomhus, säger Mats Alderbrant, försäljnings- och marknadschef för Djurönäset. Så det är med glädje vi nu kan presentera denna heta källa – en SPA-upplevelse i direkt anslutning till det breda utbud av SPA-faciliteter Djurönäset redan har inomhus.

Den nya varma utomhuskällan kommer hålla en vattentemperatur på 37 grader och kunna ta emot ca 30 badande gäster samtidigt. Källan är av infinity-typ och stensatt med vacker skiffer. Placeringen är ovanpå en av de många skärgårdsklipporna precis nedanför inomhuspoolen med fri utsikt över skärgården och under bar himmel. Källan öppnades för Djurönästets gäster under juli. ●



Musikalen "Så som i Himmelen" på Oscarsteatern

EN AV SVENSK FILMHISTORIAS mest älskade filmer blir nu årets mest efterlängtdade musikal på Oscarsteatern! Kay Pollaks Så som i Himmelen sågs av drygt 1,4 miljoner svenskar på bio, fick 8 Guldbaggenomineringar, en Oscarsnominering för Bästa Utländska film och hela världen tog historien om den lilla kören till sina hjärtan.

I höst återuppstår magin på Oscarsteaterns scen i en musikalversion av Kay och Carin Pollak och med nyskriven musik av Fredrik Kempe, en av landets starkaste musikaliska begåvningar. Med i musikalen är även Gabriellas sång (S. Nilsson/P. Bäckman) som låg på Svensktoppen i otroliga 68 veckor.

I huvudrollerna ser vi musikalvärldens nya stjärnskott Philip Jalmelid, världsstjärnan Malena Ernman, folkkära Björn Kjellman/Morgan Alling, skådespelarna och musikalstjärnorna Anders Ekborg, Sara Jangfeldt och Christopher Wollter samt den nya talangen Tuva B Larsen. ●



FOTO: BEATA CERVIN

Linnea Henriksson i glimrande julshow på Grand Hôtel

DEN 30 NOVEMBER har årets julshow Gläns över sjö och Grand premiär i Vinterträdgården. I år är det den ständigt aktuella Linnea Henriksson som står för underhållningen. Nytt

för i år är att Linnea bjudit in några av sina vänner från Sveriges artistelit som gästartister. Ebbot, Titiyo och Louise Hoffsten kommer att uppträda i Vinterträdgården olika datum, vilket skapar en spännande variation i repertoaren.

– Det känns superroligt att få bjuda in till julfirande på Grand Hôtel i år - sicken åra! Vinterträdgården är en helt ljuvlig miljö i sig. Läger man till mitt fantastiska band och en och annan kär vän finns alla förutsättningar för att göra något riktigt fint - och riktigt komma i julstämning tillsammans. Jag längtar verkligen!, säger Linnea Henriksson. ●



FOTO: PAMELA.SE

Norra Europas bästa hotell för spa och konferens

TIDIGARE I ÅR UTSÅGS Hotel Tylösand ännu en gång till norra Europas bästa hotell inom kategorin "Luxury Business Hotel Spa" i den internationella branschtävlingen World Luxury Spa Awards, som varje år utser den internationella spabranschens bästa aktörer inom 32 olika kategorier. I prismotiveringen betonas Hotel Tylösands kontinuerliga arbete med att förnya och förbättra sitt erbjudande.

Hotel Tylösands vd Elisabeth Haglund berättar att man även innan den stora ombyggnationen som färdigställdes 2016 hade vunnit flera priser för The Spa, men att man ville vidare in i framtiden med en uppdaterad syn på hur ett modernt spa ska möta sina gäster. Det blev en plats där avslappning och njutning kombineras med musik, nöjen och energi. Ett "socialt spa" som man kallar det, med noga utvald musik, filmvisning i poolen och mycket mer som gick lite på tvärs med den traditionella synen på spa.

– Det var en ganska djärv satsning, men responsen från gästerna har varit överväldigande positiv och för oss är det en bekräftelse på hur viktigt det är att aldrig stanna upp. Det är i de ständiga förbättringarna och lusten att gå vidare som framgångarna finns, säger en mycket nöjd Elisabeth Haglund. ●



Till vänster Maison Martin Margiela A/W 1996-1997, foto: Anders Erdström.

Till höger Hermès A/W 1998-1999, foto: Studio des Fleurs



FOTO: ANDERS FREDRIKSEN

Hermès och Martin Margielas banbrytande samarbete ställs ut på Artipelag

ARTIPELAG ÄGNAR höst- och vintersäsongen åt en återblick mot ett av modevärldens mest uppmärksammade samarbeten – det mellan den banbrytande belgiske modeskaparen Martin Margiela och det klassiska lyxmärket Hermès.

Martin Margiela startade 1988 sitt eget modehus Maison Martin Margiela, men i motsats till modevärldens personkult valde han en betydligt anonymare framtoning. Hermès å sin sida grundades för närmare 200 år sedan och företagets handväskor, scarves och klänningar har genom åren burits av klassiska stilikoner som Grace Kelly, Ingrid Bergman och den brittiske drottningen Elizabeth II.

Mellan åren 1997 och 2003 var Martin Margiela anlitad av det franska modehuset för att skapa en prêt-à-porter-kollektion för kvinnor. Samarbetet skulle visa sig bli en av modehistoriens mest spännande bedrifter.

Utställningen pågår mellan den 26 oktober 2018 och den 10 mars 2019 och har ursprungligen ställts samman av Margiela för ModeMuseum Provincie Antwerpen. På Artipelag presenteras kreatörer från Martin Margielas eget varumärke i dialog med de arbeten han utfört för Hermès. ●



Hooks Herrgård - Sveriges bästa golfhotell 2018 av Golf Digest

GOLFMAGASINET GOLF DIGEST har rankat Sveriges 20 bästa golfhotell 2018. I rankingen har man valt att fokusera på de golfhotell som finns i golfens direkta närhet, ett golfhotell ska alltså finnas på anläggningen eller en drive från banan. Hooks Herrgård, beläget ett par mil söder om Jönköping vid Hokasjön i Småland, fick högst betyg och tog därmed hem första platsen bland Sveriges golfhotell.

Nomineringen till första platsen bland Sveriges tjugo bästa golfhotell lyder följande:

“Som golfhotell är Hooks Herrgård ett mindre svenskt standardverk. Med två 18-hålsbanor som kompletterar varandra väl får vi både det vackra och lekfulla på Parkbanan och det mer utmanande och trolska på Skogsbanan. Allt finns inom räckhåll, en kort promenad från det nav som den vackra herrgårdsbyggnaden utgör. Förutom golfen blickar vi också mer än gärna mot Hokasjön från någon av poolerna i den spektakulära spaanläggningen. En vy som också kan avnjutas i restaurangen där köket fortsätter att hålla en hög och stabil nivå.” ●



Petter A Stordalen, grundare Nordic Choice Hotels.

FOTO: MARTE GARMANN

Ny hotellutbildning ska motverka personalbristen inom hotellbranschen

NORDIC CHOICE HOTELS OCH REALGYMNASIET startar en ny hotellutbildning som ska motverka personalbristen inom hotellbranschen.

- Hela branschen skriker efter personal. Vi är less på att skrika så vi bestämde oss istället för att göra något åt saken. Våra ambitioner är höga och tillsammans med det bästa utbildningsföretaget ska vi skapa Sveriges bästa hotellutbildning. Det här kommer förbättra vår tillgång till arbetskraft, tillföra kompetens till branschen och ge elever en relevant och modern yrkesutbildning som garanterat kommer ge dem jobb, säger Petter Stordalen, grundare Nordic Choice Hotels.

Nordic Choice Hotels är den första hotellkedjan som erbjuder den här typen av utbildning, en treårig lärlingsutbildning där de elever som slutfört utbildningen är garanterade sex månaders anställning inom Nordic Choice Hotels. Utbildningen ger även högskolebehörighet. ●



The Steam Hotel

ESS Group förbereder sin största hotellsatsning någonsin

FÖR ETT Knappt år sedan öppnade ESS Group The Steam Hotel i Västerås. Nu väntar Göteborg och det blir stort, 27 våningar, pooler och loungeterasser 100 meter upp i luften, musikscen, barer, en plats som närmast kan liknas vid ett Disneyland för vuxna.

Hotellet, som också kommer erbjuda spännande lösningar för företag, kontor och möten, planeras stå klart år 2022. Allra högst upp, över 100 meter över vattenytan, skapas flera våningar där pool, musik, barer och aktiviteter skapar en helt ny sorts spa-club. Samarbetet, bygget och satsningen görs tillsammans med NCC och Platzer.

- Göteborgs största destination är utan tvivel Liseberg. Men vi känner att staden saknar en lekplats för oss lite mer vuxna. Så det har vi tänkt att skapa. Hela byggnaden blir nästan som en egen liten stad och plats. Vi diskuterade faktiskt en egen valuta här igår men det får vi återkomma om, precis som koncept och upplevelser, avslutar Jonas Stenberg, vd ESS Group. ●

Vågat och modernt vid Mälarens vatten

En av Sveriges mest spektakulära anläggningar, Radisson Blu Waterfront Hotel och Stockholm Waterfront Congress Centre, satsar på en riktig proffsrekrytering för att lyfta hotell- och konferensvistelsen till nya höjder.

– Vi vill skapa bästa tänkbara upplevelse för varje enskild gäst, säger den nya hotelldirektören Maria Tullberg. →

TEXT: MIA BORNBERGER





Radisson Blu Waterfront Hotel Radisson Blu Waterfront Hotel och Stockholm Waterfront Congress Center bildar tillsammans Stockholms största konferensanläggning och ligger centralt i direkt anslutning till de flesta kommunikationer. Konferensdelen rymmer 21 konferensrum i varierande storlek inklusive en hörsal med plats för upp till 3 000 gäster. Hotellet har 414 magnifika rum med hög standard samt tre exklusiva sviter. Receptionen är bemannad dygnet runt.





Elegant draperad, med böljande vågor av kilometervis med metallprofiler, tronar den skimrande byggnaden likt en ståtlig krona intill Mälarens vatten. Det knappt åtta år gamla hotell- och konferenskomplexet är med sin djärva design en sevärdhet i sig för turister på besök, men också ett självklart inslag i stadsbilden för huvudstadens invånare.

– Det här är en storslagen anläggning. Med två enheter som drivs under samma paraply, Radisson Blu Waterfront Hotel och Stockholm Waterfront Congress Centre, så är det mesta genomförbart. Här finns fantastiska resurser, säger Maria Tullberg, som i våras handplockades från systerhotellet Radisson Blu Hotel, Deira Creek i Dubai för chefsjobbet i Stockholm.

– Vårt fokus är att skapa bästa tänkbara upplevelse för varje enskild gäst, att ligga i bräschen och vara öppna för utveckling och förändring. Ett sätt att nå dit är genom samarbete och lyhörddhet, det ger synergieffekter på alla plan.

En direktör i sitt rätta element

Maria Tullberg är uppvuxen i samhället Kolmården utanför Norrköping och fick redan som 16-åring sitt första jobb på den rikskända djurparkens vildmarkshotell. Några planer på att fortsätta i hotellbran-

schan fanns dock inte – då. Maria började i stället studera nationalekonomi i Uppsala men bytte så småningom inriktning till industriell marknadsföring.

– Jag tycker om siffror, men det nya spåret passade mig bättre. Jag är en extrovert person och älskar möten med människor.

Sagt och gjort, i början av 1990-talet började hon som konferenssäljare i Sunne, vid det som i dag är Selma Spa, och sedan har det rullat på. Maria Tullberg har varit Scandicchef i Karlstad och Stockholm, vd för Radisson Blus båda stora möteshotell vid Arlanda, arbetat i Indien och nu senast i Dubai.

Innovativ anläggning

Radisson Blu Waterfront Hotel och Stockholm Waterfront Congress Centre bildar tillsammans en extraordinär byggnad på flera plan, både i bildlig och bokstavlig mening. Ytmässigt omfattar kongressdelen motsvarande fyra fotbollsplaner fördelade på sju våningsplan. Med flyttbara väggar kan lokalerna enkelt anpassas för att passa alla typer av evenemang, från det lilla intima mötet till företagseventet, mässan eller konserten. Det är lika flexibelt som omfångsrikt. Här finns också ett ”brain box”-rum för det kreativa mötet, inrett med puffar och kuddar.

Därtill kan läggas den svårslagna panoramutsikten över Riddarfjärden och Stads-

huset samt det centrala läget, vägg i vägg med Centralstationen. Hela Stockholms innerstad finns inom några minuters promenad.

– Vi finns här för den stora kongressgästen, den lilla mötesgästen och den enskilda affärs- eller leisureregästen, säger Maria Tullberg, som understryker att anläggningen trots sin storlek har minimerad klimatpåverkan.

Listan över energieffektiva innovationer och lösningar kan göras milslång. Ventilationssystemet förflyttar och fördelar värmen mellan olika byggnader. Hela anläggningen kyls ner med vatten från Mälaren som lagras i form av is i källaren. Fönsterfasaden fångar solenergi som används till att värma vatten, detektorer stänger av golvvärme, lampor och ventilation när en lokal eller ett rum inte används.

Samarbete på alla fronter

De tvåra kasten – ena dagen är det kongress för flera tusen personer, nästa dag konferens för några hundra – ställer höga krav på både ledning och personal som alla måste jobba mot samma mål.

– Min strävan är ett engagerat ”vi”, där alla tar ansvar, inte bara för sitt område. Som gäst ska du inte behöva bli slussad vidare när du undrar över något. Vår vision och servicefilosofi är att alltid kunna säga: ”Yes I can”. ●

Identitet, personlig profil, storytelling – kärt barn har många namn. Vi har tagit pulsen på två välmeriterade konceptutvecklare som skapar attraktiva mötesplatser med ett syfte.



Litet kontor med storslagna projekt

Med namn som The Steam Hotel och Hotel Pigalle på meritlistan befinner sig Spik Studios i hotelldesignens finrum. Och den Göteborgsbaserade byrån arbetar som så många andra med storytelling, men med en lite annan vinkel: mindre prat och mer verkstad.

TEXT: MIA BORNBERGER

När det gäller traditionell storytelling skapar man en historia kring en produkt, företag eller plats och låter den bygga och förstärka varumärket. Vi utgår i stället ifrån vad gästerna vill ha, det vill säga ett unikt boende, mat i världsklass och en utmärkt service och med de ingredienserna formas upplägget efter vår kunds önskemål och förväntningar, säger Nicklas Fällidin, konceptutvecklare och projektledare på Spik Studios.

Byrån består av en liten och tajt organisation med mångårig erfarenhet och mycket god branschkunnskap om hur upplevelseindustrin fungerar. På kontoret på Drottninggatan i centrala Göteborg ritas främst hotell och restauranger, men också spa, kontor, privata hem och emellanåt även hela kvarter för kunder som exempelvis Vasakronan och Wallenstam. Företaget drivs av en handfull hängivna formgivare och konceptutvecklare och personalstyrkan är precis så stor som man vill ha den – varken fler eller färre.

– Vi vill fortsätta att vara små och snabba i fötterna, det gör det smidigt för kunderna, och våra medarbetare blir mer engagerade i

sina respektive projekt. Vi är alltid med hela vägen och ritar, köper in material, levererar och färdigställer. Från första pitchen till att de sista tavlorna hängs på plats, säger Nicklas Fällidin.

Elverk blev storverk

Ett av designbyråns uppmärksammade projekt är det 18 våningar höga The Steam Hotel i Västerås, som invigdes för drygt ett år sedan och som ägs och förvaltas av ESS-gruppen. Hotellet är inrymt i stadens gamla

ångkraftverk intill Mälaren och delar vägg med äventyrsbadet Kokpunkten. Innanför de röda tegelväggarna samsas ursprungsdetaljer som tunga metallbalkar och nötta elskåp med sammetslena soffor, långa böljande gardiner och behagliga färgval.

– Vi hämtade inspirationen till konceptet direkt från den faktiska hårda byggnaden och adderade en stor portion romantik. Ledstjärnan genom det projektet var industriromantik.

Men enbart en "cool" inredning gör inte



The Steam Hotel



Nicklas Fälldin

att ett hotell eller en restaurang automatiskt fylls med folk, menar Nicklas Fälldin. Miljön måste ha ett innehåll, annars faller det platt.

– Helheten är central när vi skapar det vi kallar en destination och det gäller att göra sin hemläxa innan man börjar: Vad kräver just den platsen, vad kommer gästerna att efterfråga, vad går att åstadkomma inom ramen för budgeten, hur ser vi på konceptet om fem, sex år? Det gäller också att ha fötterna på jorden och inte hitta på alltför galna grejer samtidigt som fantasin måste flöda. Och det ska vara hanterbart och fungera rent praktiskt – när man väl börjat bygga är det för sent.

Flera platser i en

En annan av Spik Studios skapelser är Zamenhof vid Esperantoplatsen i Göteborg, tre vitt skilda upplevelser, matinriktningar och miljöer under ett och samma tak. Krogkonceptet är uppkallat efter den polske språkforskaren Ludwig Zamenhof som uppfann språket esperanto. Hans vision var att med ett internationellt skulle många



Zamenhof: The Silver Lining



Bibliothéque, Hotel Pigalle

konflikter kunna undvikas. Även om det inte är uttalat avspeglas den visionen i det Berlin-inspirerade Zamenhof, som rymmer såväl kafé och restauranger som asiatisk bowlbar och hörnor med arkadspel och barbeque.

– I just det området finns en publik som efterfrågar den typen av miljöer. Vi har fyllt destinationen med flera starka besöksanledningar, det finns inget liknande i Göteborg. Och vi har lanserat termen ”All-day dining” vilket innebär att det alltid ska finnas något att äta, inte bara kaffe och bullar utan också mellanrätter och varm mat, säger Nicklas Fälldin.

På Hotel Pigalle i Göteborg är konferensrummet ”Bibliothéque” konstruerat som ett vardagsrum och kök i en öppen planlösning. Varifrån har ni hämtat den idén?

– I bland behöver man vrida och vända lite på den här konferensvärlden och gärna ligga steget före. Det är tuff konkurrens och då måste man mejsla ut styrkorna och förstärka dem. Hotel Pigalle har duktiga kockar i huset och varför inte låta dem bli en del av upplevelsen? Det är både aptitligt och hemtrevligt om kocken står och tillagar lunchen medan man sitter och konfererar.

Framtiden ser ljus ut för Spik Studios som i sin orderbok också kan konstatera allt fler förfrågningar från utlandet, som projekt i London, Paris, Köpenhamn och Prag. Men även om man affärsmässigt växlar upp förblir företaget småskaligt, lovar Nicklas Fälldin.

– Vi kommer att fortsätta på samma linje och vurma för våra projekt, som vart och ett står oss väldigt nära. ●

Spik Studios

Grundat: År 2010.

Gör: Konzeptutvecklare.

Baserat i: Göteborg.

Antal anställda: Nio.

Projekt i urval: The Steam Hotel, Zamenhof, Hus 57 Hotell, Box Hotel och Clarion Hotel Posts barer och restaurang.

Mer info: spikstudios.com

”Vi skapar drömmar och förverkligar dem”

Erik Nissen Johansen, grundare av och kreativ ledare för konceptbyrån Stylt Trampoli, har designat hotell och restauranger världen över. Här berättar han varför stories säljer.

TEXT: MIA BORNBERGER

Du grundade Stylt Trampoli redan 1991, ett företag som blivit synonymt med storytelling. Varför bygger man en historia – fiktiv eller verklig – kring en destination?

– Det handlar om identitet, att få människors hjärtan att klappa lite extra för just ditt hotell eller restaurang. En unik story är grunden och ju tydligare konceptet är desto lättare är det att förstå och ta till sig. Storyn i sig kan spinna runt många olika saker: en känd krögare, en historisk byggnad eller en myt om platsen man befinner sig på.

Er vd Magnus Rösman arbetade tidigare som filmregissör och har bland annat regisserat Icas reklamfilmer. Hans bakgrund måste vara en stor tillgång?

– Ja, han är verkligen ett proffs på gestaltning och jag jämför oss ofta med filmindustrin i sättet att arbeta. Vi målar upp bilder och skapar upplevelser. Och det måste finnas ett färdigt manus innan man börjar filma. I vårt fall: först skapar vi storyn, sedan bygger vi.

Det pratas mycket om individualisering, att sticka ut ur mängden.

– Alla stora hotellkedjor har idag en mer stand alone-känsla på agendan. Ett exempel på lyckad differentiering är nya Downtown Camper by Scandic i Stockholm. Alla gillar ju inte mintchoklad, så varför låta alla Scandic-hotell smaka precis likadant? Efter en sådan omdaning når man ut till fler målgrupper.

Hur ser du på framtiden för hotellnäringen?

– Min framtidstro är ljus. Och om vi kan bli ännu bättre på att marknadsföra Skandinaviens fantastiska natur så kan det bli vår främsta tillgång. Sedan är man som konceptbyrå aldrig bättre än sitt sista uppdrag – det gäller att hela tiden vara på tårna och leverera på topp.

Ni har format konceptet och inrett det spännande Niehku Mountain Villa vid Riksgränsen. Berätta.

– Anläggning har en femstjärnig standard-

nivå på komfort och design och otroligt häftig helikopterskidåkning. Genom att kombinera magiska naturupplevelser med ett exklusivt boende och gastronomi har destinationen getts något utöver det vanliga, en stark sense of persona. Storytelling på högsta nivå – bokstavligt talat! ●



Stylt Trampoli

Grundat: År 1991.

Gör: Konceptutveckling, interiörarkitektur och branding.

Baserat i: Göteborg.

Antal anställda: 30.

Projekt i urval: ANDAZ Hyatt Dubai, 25h Hotel Düsseldorf, Downtown Camper by Scandic Stockholm och LEGO House Billund.

Mer info: www.styلت.se



Ombonat mitt i stan

Inredningsglädjen är total och lyser upp varje vrå. På familjeägda Freys Hotel sammanstrålar gästerna i en färgsprakande omgivning – med direkt access till huvudstadens rikliga utbud.

TEXT: MIA BORNBERGER





Freys Hotel

Freys Hotel nära Centralstationen i Stockholm har 127 hotellrum, i storlek från enkelrum till familjerum. Det finns nio moderna och individuellt inredda konferensrum för upp till sammanlagt 150 personer. Systerhotellet Lilla Rådsmannen erbjuder 62 hotellrum och nio inbjudande och flexibla konferenslokaler. Parkeringsplatser finns att hyra i anslutande varmgarage.



Freys Hotel i Stockholm är interiörmässigt som ett konstverk i sig. Handmålad väggar, smyckade golv med sirliga mönster, läckra formgivna möbler klädda i mocka och tyg och fyndiga detaljer vävs samman och bildar en dynamisk atmosfär.

– Förr skulle alla konferensrum vara så avskalade. Nu vill gästerna ha något att vila ögonen på, säger Marie Stanley som ansvarar för hotellets mötes- och eventdel.

Och den hemtrevliga känslan på Freys Hotel är verkligen påtaglig. Här möts man av mjuka, varma färger, en allt igenom innerlig stämning där gammalt blandas med nytt. Vid receptionen hänger läsglasögon på rad för den som behöver låna och inredaren Agneta Thögerson har gett både konferens- och hotellrummen en personlig prägel.

– Eftersom vi är ett privat familjeägt hotell så är beslutsvägarna korta och svängarna kan tas ut. Anläggningen förfinas kontinuerligt genom till exempel byte av mattor, tapeter och detaljer. Många gäster stänger av sina mobiler när de kommer hit för de vill vara härvarande, det ser vi som ett gott tecken, berättar Marie Stanley.

Hyr ett helt våningsplan

Det fristående hotellet Freys ligger bara några tiotal meter från Vasagatan, mitt i Stockholms city. Centralstationen och Arlandapendeln finns endast ett övergångsställe bort och närmare kommunikationer, nöjen, restauranger och butiker går det nästan inte att komma. En kort promenad och du befinner dig i historiska Gamla stan eller i den vackra Kungsträdgården.

Hotellet matchar stadens utbud – innanför väggarna ryms 127 rum och nio nyrenoverade och smakfullt inredda konferenslokaler som passar eller kan anpassas efter alla sorters möten: den personliga intervjun likväl som den större kundpresentationen. De två största lokalerna kan vardera ta emot cirka 50 personer och oavsett om det rör sig om hel- eller halvdagskonferens, en dag eller flera, med eller utan logi, frukost- eller kvällsmöte så arrangeras det med finesse.

– Den stora salen ”Energi” på markplan har egen lounge som också fungerar som

extra grupprum. Rummet är idealiskt för seminarier eller mindre utställningar och om man önskar en privat middagssal. Det är även populärt att hyra hela konferensvåningen på 220 kvadratmeter för upp till 150 personer, då får man en exklusiv avskildhet.

Moules Marineré – en ekologisk delikatess

Direkt till vänster innanför Freys entré ligger den välrenommerade Belgobaren, som står för maten under konferensen. Som namnet antyder vurmar restaurangen för Belgien, vilket lyser igenom på menyn, där musslor i alla dess former är en specialitet. Förutom den enastående maten har restaurangen också gjort sig ett namn genom sitt gedigna sortiment av öl med hela 300 sorter. Från köket doftar det ljuvligt och här tillreds bland annat mustiga fisk- och skaldjursgrytor med vitlöksbröd och saffransaioli, husets smakrika Belgoburgare med tillbehör och färska frites samt utsökta Moules Marineré med vin, grönsaker och örter.

– Vi kan också erbjuda bufféer av olika slag och många andra rätter, samt ett förmånligt måltidspaket med lunch, för- och eftermiddagskaffe. Gästerna kan naturligtvis även välja helpension som inkluderar konferensmiddag. Ölprovningar arrangeras på förfrågan.

Ett Freys i miniatyr

I Freys ingår också det charmiga systerhotellet Lilla Rådsmannen på Rådsmansgatan, även det med ypperligt läge intill shoppingstråket Drottninggatan och vägg i vägg med den mysiga restaurangen Belgobaren Moules & Beer. Lilla Rådsmannen är ett Freys i miniatyr med 62 rum för övernattnings och nio konferenslokaler för upp till 40 personer, inklusive en väl tilltagen takterrass med utsikt över Vasastans takåsar.

Altanen är till stor del täckt, vilket gör att ett stilla regn snarare blir en mysfaktor för ett möte utomhus än ett hinder. Och om solen inte skulle räcka till när hösten gör sig påmind kan man i stället sätta sig och koppla av en stund i ljusterapirummet. Det är lätt att förstå gästernas beskrivning av hotellet – som en hemtrevlig kursgård mitt i storstan. ●

Konferera hållbart med utsikt över Stockholms inlopp

Högt uppe på en av Södermalms höjder ligger Ersta konferens & hotell. I anrika byggnader från 1800-talet kan du konferera, sova och äta gott där dåtidens diakonissor levde. Allt med utsikt över Gamla stan, Skeppsholmen, Djurgården och Stockholms inlopp.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



Att konferera på Ersta konferens & hotell är speciellt. Läget och de historiska byggnaderna ger en extra inramning. Ersta ligger på en höjd vid vattnet med vidsträckt utsikt över stora delar av stan. I Stora diakonisshuset från 1896 finns de flesta konferenslokalerna med plats för två till 180 personer.

– Konferensverksamheten startade 1992, i stora diakonisshuset där diakonissor historiskt sett levde, hållit möten och utbildning för blivande diakoner. Så lokalerna har delvis haft den här funktionen sedan tidigt 1900-tal, berättar Åsa Dahlström, affärsutvecklare på Ersta konferens & hotell.

Idag är de 16 konferensrummen utrustade med modern teknik och nutida bekvämligheter samtidigt som dåtidens charm lever kvar i tapeter, kristallkronor och annan inredning i många lokaler.

16 nya moderna hotellrum

Hotellens fyra rumskategorier är namngivna från diakonins värld. Många rum var bostadsrum för elever och diakonissor där varje rum idag är inrett med anknypning till dess egen historia. Inget av de äldre rummen är det andra likt.

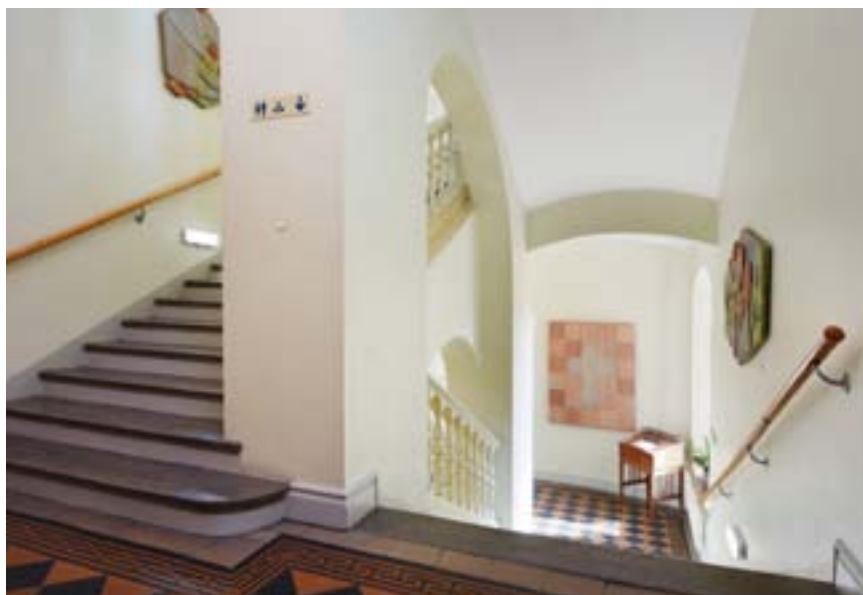
– I april invigde vi 16 nya rum. De så kallade direktorsrummen är stora och moderna med skandinavisk inredning och sovkomfort. Utsikten över takåsarna på Söder-

malm eller över kyrkparken bidrar till känslan av rum som man vill bo i och inte bara övernatta, berättar Åsa.

Totalt finns det 38 rum med 68 sängplatser, plus plats för extrasängar.

Hållbarhet förr och nu

Ersta konferens & hotell är en del av Ersta diakoni, en icke vinstdrivande ideell förening där allt överskott går till Erstas arbete inom vård och omsorg. Verksamheten och värdegrunden bygger på att se människan. Något som genomsyrar allt från bemötande och service gentemot gäster likväl som medarbetare emellan. Sedan starten har hållbarhetsarbetet utvecklats från mänskligt perspektiv till att även inbegripa miljö



Ersta konferens & hotell

Ersta konferens & hotell som driver konferensanläggning, hotell, restaurang och festvåning är en del av den ideella organisationen Ersta diakoni. Konferensverksamheten har funnits på Erstaklippan sen 1992 med 16 konferensrum varav det största tar 180 personer i biosittning. Verksamheten har plats för 72 övernattande gäster 210 sittande gäster på festvåningen och 250 minglande på terrassen.

och kvalitet. Hela Ersta diakoni är ISO-certifierad för miljö och kvalitet.

– 2017 tog vi över driften av Ersta terrass som är en restaurang och festvåning. Vi har ett uttalat hållbarhetstänk för maten vi serverar. Närodlat när det är möjligt och alltid MSC-märkt fisk samt hög kvalitet på råvarorna. Maten ska alltid vara fräsch och färsk hos oss, säger Åsa.

Julbord med Erstaunika godsaker

Ersta terrass, som ligger inrymt i det gamla diakonishuset från 1864, har festlokaler för både små och stora sällskap. Totalt finns det plats för 210 sittande gäster.

– Vår stora terrass som tar 250 minglande gäster har en 180-gradersvy ut över Stock-

holm. Vid julborden blir det den självklara samlingsplatsen med glögg, underhållning och eldar innan det är dags att sätta sig till bords, berättar Åsa vidare.

Julbordet på Ersta terrass är traditionellt med några rätter inspirerade från Erstas långa historia och namngivna efter personer som varit viktiga för Erstas utveckling. I december är julbordet även bokningsbart för privatpersoner.

Konserter och konsertmiddagar

I och med att Ersta kyrka är en del av Ersta diakoni så finns det möjlighet att arrangera kringaktiviteter som konserter, föredrag, reflektion eller annat i anslutning till en konferens eller fest.

– Vill man till exempel avsluta dagen med gemensam reflektion eller kanske konsert innan middagen så kan vi ordna det i vår kyrka, säger Åsa Dahlström.

Ersta konferens & hotell har två bokningsbara konsertpaket. Gustaf Sjökvists kammarkör och skådespelerskan Anita Wall är några av artisterna. Gustaf Sjökvists kammarkör har även två öppna julkonserter i december då Ersta terrass dukar upp konsertmeny.

– Vi har länge fått frågor om vi kan öppna restaurangen på Ersta terrass i samband med konserter, och nu när vi driver den i egen regi så är det äntligen möjligt, avslutar Åsa. ●



En arena för framtiden

Börja dagen med ett energigivande frukostmöte i bästa tänkbara miljö eller skraddarsy hela konferensen där mötet mellan människor får stå i centrum. Stockholm City Conference Centre är möjligheternas hus – för såväl det lilla som stora mötet.

TEXT: MIA BORNBERGER

Stockholm City Conference Centre Stockholm City Conference Centre ingår i Stureplansgruppen och är en av Skandinavien största centralt belägna konferens- och kongressanläggningar. Här finns totalt 50 konferensrum för upp till närmare 1400 personer. Den totala kapaciteten är närmare 4000 deltagare. Boka in en jazzig julmiddag för dig och dina kollegor, se erbjudandet på vår hemsida. Vid frågor kontakta oss på bokning@stoccc.se



Om huvudstaden vore en teater skulle Stockholm City Conference Centre sitta på första parkett, omgivet av kommunikationer, shopping, hotell, restauranger och kultur. Allt hittar man inom bara någon kilometers radie. Som konferensgäst blir man väl omhändertagen och dessutom serverad förstklassig mat och dryck.

Stockholm City Conference Centre är en av landets största konferensanläggningar och har som mål att vara det självklara valet för möten som formar framtiden – i både stort och smått. Anläggningen används flitigt i samband med kongresser av olika slag, utställningar, mässor, årsstämmor och olika

företagsevent och fester. Här har till exempel det årliga eventet Stockholm International World Water Week ägt rum flera år i rad.

En perfekt start på dagen

En trend som växer sig allt starkare är det korta frukost- och förmiddagsmötet. På Stockholm City Conference Centre kan du samla kollegerna runt en intressant föreläsare, avhandla ett hett ämne, konferera och inspireras och samtidigt in ta en delikat kaffebuffé, energirika vitaminshots och färska frukter. Ett berikande möte som borgar för en fortsatt lyckad arbetsdag med ny kraft och kreativiteten på topp.

Anläggningen består av två spännande hus som i sig själva är värda både besök och beundran: FunkispärLAN Folkets Hus från 1960 som i sin strama elegans är en fröjd för ögat och den tidigare skolbyggnaden Norra Latin som i glittrande nyrenässans står med ljusgårdar, spatiösa trappor och höga valv. Byggnaderna kompletterar varandra och erbjuder salar och moderna mötesrum

för alla smaker och inriktningar, oavsett om det handlar om ett minimöte, megaevenemang eller något där emellan. Kongresshallen i Folkets Hus tar upp till 1400 personer och flera olika event kan enkelt hållas parallellt.

Här är också det kulturella utbudet ständigt närvarande. Beskåda konstverken i husen och låt dig hänföras av atmosfären.

Jazzigt julbord

I de två byggnaderna arrangeras även lyxiga tillställningar och glittriga galor. På kvällen rullas röda mattan ut för modevisningar, dansshower och auditions och i restaurangerna dukas det för fest. I slutet av året blir restaurang Cabaret platsen för den glamiga och sällsynt svängiga julshowen A Jazzy Christmas. Medan gästerna njuter av en härlig bordsbuffé i julens tecken bjuder den välmeriterade ensemblen på välpakerade klappar i form av swingiga örhängen och jazziga pop- och rockklassiker från bland andra Frank Sinatra, Beyoncé och AC/DC. ●



City
konferens

IVA

sätter guldkant på mötet

Anrikt och elegant möter nytt, snyggt och toppmodernt. I hjärtat av Stockholm förenar IVA Konferenscenter det bästa av två världar och gör konferensen till ett möte att minnas.

TEXT: MIA BORNBERGER

IVA Konferenscenter är beläget mitt emellan krog- och businessstata Stureplan och klassiska Östermalmstorg där storstadens alla nöjen och sevärdheter väntar utanför porten. Bara några kvarter söderut glittrar Nybroviken med sina vita skärgårdsbåtar och tvärs över vattnet uppenbarar sig Gröna Lund och Vasamuseet. Med IVA som utgångspunkt är det en enkel match att ta sig runt i staden och till och från Centralstationen eller någon av Stockholms båda flygplatser.

Inne i de välkomnande lokalerna råder ett

behagligt och lågmålt lugn, även om verksamheten sällan står still. En av anläggningens väl använda arenor för seminarier, frukostmöten och endagskonferenser är den stora Wallenbergsalen, som med sina bekväma fätöljer i skinn, akustikpaneler i ask och avancerade konferensteknik tillhör Stockholms absolut modernaste. I stort sett varje seminarium spelas också in eller webbsänds, vilket gör att många även kan delta på distans.

– Teknikmässigt ligger vi långt fram och våra kunniga tekniker hjälper till med förberedelser inför kundernas möten för att

allt ska flyta på så smidigt som möjligt. I den stora hörsalen finns alltid en tekniker på plats under genomförandet, säger Charlotta Svedberg, konferenschef på IVA Konferenscenter.

Stjärnglans på tapeten

Om den ultramoderna Wallenbergsalen är IVAs hjärna så är den magnifika mötes- och festlokalen Bankettsalen – med sina kristallkronor, guldkimrande medaljongtaper och stjärnmönstrade parkettgolv – dess hjärta. Denna enastående lokal har plats för upp till 175 personer placerade kring run-



Kuriosa

Kungl. Ingenjörsvetenskapsakademien IVA är en icke vinstdrivande och partipolitiskt obunden akademi och ska till nytta för samhället främja teknisk och ekonomisk vetenskap och näringslivets utveckling. Under 2019 firar man 100 år och släpper då en jubileumsbok samt anordnar ett stort antal möten och seminarier i de egna lokalerna på konferenscentret.

da bord och är med sina tre salonger som gjord för representationsmiddagar, catwalk eller varför inte en jubileumsfest. Bland annat har vinjetten till TV4-succén ”Let’s dance” spelats in här.

Teknik för alla tillfällen

Nästa år fyller konferenscentrets huvudman IVA – det vill säga Kungl. Ingenjörsvetenskapsakademien – 100 år och det vankas jubileum, vilket inlemts redan under hösten med en allmän uppgradering av lokalerna som inredningsmässigt blivit mer enhetliga. Dessutom finslipas tekniken i Wallenberg-salen, där en ny och tekniskt förstklassig led-skärm med ännu bättre bildupplösning

ersätter den tidigare hd-väggen.

– Det kommer att bli något alldeles extra. Då också efterfrågan på små och stora videokonferensmöten ökat installeras även den tekniken nu i samtliga lokaler, det blir alltså en riktigt stor teknikuppgradering vilket känns otroligt häftigt, säger Charlotta Svedberg.

Även Stora foajén, som ligger i direkt anslutning till centrets mysiga trädgård, får ett lyft med rymligare pentry, fler kylar och fler mobila bar-enheter. Det innebär större variation för serveringar såsom bufféer, tilltugg eller fika. I övrigt passar lokalen utmärkt för de flesta sorters evenemang. Här kan man mingla mellan borden, fika, äta lunch och

ha mindre utställningar. Ett utmärkt val för det lite mer avslappnade mötet.

Menyn kommer till sin rätt

Den klassiska Stockholmskrogen Grodan, som ligger i direkt anslutning till IVA, tillagar all mat som serveras och intas i konferenscentrets festvåning eller i någon av salongerna. Här kan gästerna se fram emot smaksensationer som parmalindad kammussla, timjanstekt kalvytterfilé med svampfylld gyzoa och sötsaker som rostad vit choklad med smetanasparfait och bärkompott.

I en attraktiv mix vävs tekniken, maten och läget samman och bildar ett konferenscenter för den medvetna gästen. ●

IVA Konferenscenter

IVA Konferenscenter ligger centralt i Stockholm och arrangerar alla typer av möten – från mindre affärsmöten och konferenser till större evenemang. Här finns tio olika mötesrum, från fyra personer upp till 170 personer och samtliga lokaler är utrustade med modern och användarvänlig teknik. Alla rum kan bokas hel eller halv dag samt även per timme. Medlemmar i Svanens nätverk.

IVA KONFERENSCENTER: www.ivakonferens.se



Kanonstart på hösten



Ny restaurang, ny utställning och en minst sagt unik konferensmiljö. En konferens på Armémuseum i Stockholm ger inte bara ett givande möte med kollegerna, utan också med den rafflande svenska historien.

TEXT: MIA BORNBERGER



Smyg förbi adelsmannen som jäser i slottskammaren, kika in kanongjuteriet, hälsa på den ensamma soldathustrun som tvingats se sin make dra ut i krig eller håll en tung musköt i dina armar – om du orkar.

Att förlägga sin dagkonferens på Armémuseum och kombinera den med en visning är ett både spännande och lärorikt sätt att få ta del av vår historia. Ett flertal utställningar pågår hela tiden parallellt med varandra och i den välbesökta museibutiken trängs tennsoldater (fattas bara!), salta lakritsskott med choklad och mjuka varma armétrumpor.

– Det har bedrivits militär aktivitet här i olika former sedan 1600-talet. Museet byggdes i slutet av 1800-talet då man ansåg att militärerna behövde lite historisk bildning. Sedan dess har det vuxit och blivit mer och mer omfattande för varje år, berättar Peter Zander som är chef för enheten för produktion och pedagogik vid Armémuseum, vars närmaste grannar är Hedvig Eleonora kyrka och Östermalmstorg. Häriifrån har man hela Stockholms city inom bekvämt promenadavstånd.

Temavandring blev succé

Bland majestätiska fönster, snidade ekdörrar och stenvallv ryms tre konferenslokaler av varierande storlek och karaktär. Den rymliga Hörsalen kan ta emot cirka 140 personer och passar allt från seminarier och paneldebatter till föreläsningar, presskonferenser och filmvisningar. Loftsalen med sina 110 platser lämpar sig utmärkt för den något intimare utställningen eller frukostmötet samt mingel. Här serveras ofta för- eller eftermiddagskaffe, middag och lunch. Vid hyra av Hörsalen ingår Loft-



salen kostnadsfritt. Vindsrummet med sina runda takfönster tar upp till 32 deltagare i u-sittning och gör sig bra för det mindre sällskapet.

Och det historiska går igen även i aktiviteterna.

– Vi har en levande verksamhet med varierande teman. Ett exempel är en historisk vandring som vi arrangerade för en konferensgrupp. Den tog sin början klockan sex på kvällen och slutade klockan ett på natten

– och handlade om åren 1939–1945. Deltagarna fick stoppa strumpor och smaka surrogatkaffe. Det delades ut ransoneringskuponger och lästes i motböcker. En minnesvärd afton som blev en fullkomlig succé.

Middag i kreativ miljö

Innanför väggarna huserar även nyrenoverade Artilleriet, som förutom att vara en populär lunchrestaurang också levererar mat och fika åt konferensgästerna. Här samsas klassiska rätter med raw food-alternativ, allt med inriktning på närodlat och ekologiskt.

I en stilfull kombination förgyller marmorerade bord, välsvavade duvblå soffor och aprikosfärgade stoltyger varandra. Höga och låga möbler blandas för att skapa olika miljöer i en och samma lokal. I taket hänger en designlampa från Flos och det som vid en första anblick ser ut som färggranna tavlor är egentligen konstverk i mosaik. Verken är en del av ljuddämpningen för en lugnare atmosfär.


– När man bokar sin konferens hos oss kopplar vi ihop kund och restaurang så att de kan prata direkt med varandra. Många väljer att sitta nere i restaurangen när de åter middag och beställer upp lunchen som då serveras i Loftsalen, säger Peter Zander.

Boka en medryckande visning

Även om konferensschemat är späckat rekommenderas att man bokar en introduktion om museet, eller en guidad tur till någon av utställningarna som intresserar gruppen lite extra. Den för hösten aktuella utställningen "Segerns pris – Narva 1700" berättar om livet under stormaktstiden och den pågår fram till november 2020.

På Armémuseum kan du ge konferensen en kulturhistorisk inramning och uppleva tjuskraften i det förgångna. ●

Armémuseum Armémuseum ligger centralt på Östermalm i Stockholm med allehanda kommunikationer på bekvämt promenadavstånd. Anläggningen passar alla sorters evenemang, från större konferens eller prisutdelning till det mer intima seminariet eller mötet. Det finns tre moderna konferenslokaler, olika i karaktär och storlek, för upp till som mest 140 personer i biosittning.



I år är det 30 år sedan KonferensVärlden såg dagens ljus, och det vill vi naturligtvis fira med extra stjärnglans. I det här numret har vi träffat tre kvinnor med stark integritet och naturlig strålgans, som var och en kommit att bli smått legendariska inom sitt respektive gebit: Alexandra Charles von Hofsten, Elisabeth Tarras Wahlberg och Anna Holtblad.

TEXT: MIA BORNBERGER

Stjärnglan

Klubbdrottning med hjärtat i centrum

Alexandra Charles von Hofsten är flickan från landet som blev klubbdrottning i dubbel bemärkelse, dels genom sin legendariska nattklubb Alexandra's, dels med 1,6-miljonerklubben som arbetar för kvinnlig hälsa. För KonferensVärlden berättar hon om ett liv i rampljuset, vikten av sociala plattformar och om nyfikenheten som drivkraft.

En strålande dag i maj 1968 slår den då blott 22-åriga Alexandra upp portarna till vad som skulle komma att bli Stockholms mest legendariska diskotek – Alexandra's. Nattlivet i huvudstaden var vid den tidpunkten inte i närheten av det pulserande London eller trendiga Paris, men det skulle snart förändras. Inom kort skulle Stockholms partysugna, kändisar, utländska rockstjärnor och jetsetare mingla ikapp nätterna igenom, ungefär som det kom att se ut på Studio 54 i New York flera år senare.

Och de två som fick discokulan att snurra var Alexandra och dåvarande pojkvännen Noel Charles (som hon också var gift med 1968–1976).

– Jag var ung och kär och då blir man modig, annars hade jag aldrig vågat mig på något sådant. Samtidigt har jag alltid haft nyfikenheten som drivkraft och jag gillar utmaningar – den kombinationen har tagit mig långt. Och satsningen gick hem, vi låg rätt i tiden och fick en flygande start, säger Alexandra samtidigt som hon bläddrar i boken "Club Alexandra, Brut Rosé – Maison fondée en 1968" som bjuder på smakbitar i både text och bild från nattklubbens glamorösa år. Omslaget anspelar på en champagne-etikett.

– Där har du Rod Stewart och mig på dansgolvet, säger hon och pekar.

Alexandra är stilig klädd i en smaragdgrön sidenblus och ljusa byxor, kring halsen hänger en berlock formad som ett hjärta. Hon berättar om en period fylld av glitter och glamour, men också om dygnet runt-arbete präglad av stort ansvar.

– Vi var noviser på området, även om vi båda visserligen hade rest runt en del och sett hur den här typen av koncept, disco med underhållning för en blandad publik, växt fram i andra stora städer. Och vi visste att trenden ännu inte nått Stockholm.



Hippies och affärsmän

Alexandra föddes 1946 som Inga-Lill Gefvert. Hon växte upp i Västergötland och Medelpad och kom till Stockholm som 14-åring. I samma veva skilde sig föräldrarna och mamman bosatte sig i Täby med sina fyra döttrar. Alexandra var driftig i skolan, engagerad i elevrådet och drömde om att göra skillnad.

Kanske fanns det redan då ett vilande entreprenörskap som bara väntade på att få blomma ut. När det gällde den nyöppnade nattklubben insåg Alexandra tidigt vikten av marknadsföring; att nå ut och hitta en publik var essentiellt och kreativiteten flödade. De unga nattklubsägarna lappade bilar med flygblad, hyrde in djs från Radio Luxembourg, författade pressmeddelanden och bjöd in celebra gäster.

– Jag hade anlitat Monica Zetterlund som skulle uppträda på premiären. Utöver det så gjorde vi en önskelista med namn på personer som vi ville skulle komma, sedan letade vi upp dem i telefonkatalogen. Vi var verksamma nätterna igenom – man behövde inte så mycket sömn när man var ung.

En annan och mycket viktig ingrediens för framgången var rätt mix när det gällde gästerna.

– Vi ville ha en avslappnad och internationell atmosfär som attraherade människor i alla åldrar, med olika bakgrund, klädstil, nationalitet och så vidare. Och så blev det. Vi samlade affärsmän i slips och hippies på samma ställe och det fungerade hur bra som helst. Inte så nischat och stelt.

Vilka är dina bästa tips för ett lyckat evenemang?

– Ett professionellt och personligt bemötande och en service av yppersta klass. Det bör också finnas ett genomtänkt program och presentera gärna gästerna för varandra. När det gäller bordsplacering så bör man korsbefrukta, det är den bästa grogrunden för spännande samtal. Placera människor utanför deras givna sfär, då anstränger man sig oftast också sig lite extra och bjuder till. →



Möte med Paul Newman

Efter två decennier i rampljuset som nattklubbsdrottning kände dock Alexandra att det var dags att byta spår och klubben stängdes för gott. Vad hon skulle göra i stället fick framtiden utvisa – och det tog inte lång tid innan telefonen började gå varm.

– Folk ville ha mig som pr-konsult i samband med kalas, fester, lanseringar, premiärer, invigningar och nya koncept. Plötsligt hade jag fullt upp igen men behövde varken jobba natt eller ha personalansvar, det var toppen.

Alexandra anlätades bland annat som rådgivare när den statliga SARA-koncernen i slutet av 1980-talet låg i startgroparna för sin stora Park Suite Hotels-satsning i New

York. I rådgivningsgruppen fanns också filmstjärnan Paul Newman.

– Det var en väldigt intressant resa att vara med på. Hotellet skulle anpassas för kvinnor och vi diskuterade stort som smått. Allt ifrån färgsättning och bästa placering för hårtorken till hur man skulle känna sig säkra som kvinna på hotellet.

”Det här ska jag ägna mig åt”

Men drömmen om att verkligen göra skillnad levde alltjämt kvar och i mitten av 1990-talet besökte Alexandra ett seminarium som kom att påverka henne starkt. Föreläsningen handlade om kvinnors hälsa och hur eftersatt genusaspekten var inom den medicinska forskningen, vilket i förlängningen ledde till att kvinnor inte fick rätt diagnos, behandling och medicinering.

– Där och då sa jag till mig själv att det här ska jag ägna mig åt.

Sagt och gjort, inom kort startade hon 1,6 miljonerklubben (och senare också 2,6 miljonerklubben), en organisation som nu finns i fem länder vars mål är att främja och uppmärksamma kvinnlig hälsa, i synnerhet hjärtat.

På kontoret på Östermalm arbetar i dag tio personer och basen för att nå ut med sitt budskap är konferenser och seminarier. Alexandra har själv rest land och rike runt åtskilliga varv i sin roll som ambassadör för organisationen.

– Sociala plattformar och sammankomster är oerhört viktiga, det är där man knyter an till varandra, säger Alexandra, som ett flertal gånger har prisats för sitt engagemang, bland annat har hon av regeringen tilldelats medaljen Illis Quorum meruere labores i guld av åttonde graden.

Allt samverkar

Möten av olika slag har präglat Alexandras liv och sitt stora kontaktnät har hon vårdat väl. Och omsorgen går igen även på den privata sidan. Familjen är och har alltid varit hennes trygga punkt.

– Jag värnar mycket om mina nära och kära och anser att allt hänger ihop, relationer, arbete, fritid och återhämtning. När de olika bitarna samverkar och ges plats får vi kraft att klara av dagens kravfyllda tillvaro. Sedan behöver man ha roligt – och det har jag. ●

Alexandra Charles von Hofsten

Ålder: 71 år

Familj: Maken Bengt von Hofsten, tre systrar, syskonbarn, bonusbarn, bonusbarnbarn och gudbarn.

Bor: Delar tiden mellan lägenheten i Vasastan i Stockholm och fritidshuset i Roslagen.

Gör: Ordförande i 1,6 & 2,6 miljonerklubben som är en ideell förening med två avdelningar vilka arbetar för kvinnors hälsa. Namnet på den första har sitt ursprung i att det 1998 fanns 1,6 miljoner kvinnor över 45 år i Sverige. Alla över 18 år är välkomna som medlemmar i föreningen (även män). www.1,6miljonerklubben.com



FOTO: THOMAS ENGSTRÖM

Stjärnglans

Med världen som mötesplats

Resor världen över, nobelmiddagar och möten med folk från hela världen. Som informationschef och sedermera kronprinsessans hovmarskalk befann sig Elisabeth Tarras Wahlberg vid den svenska kungafamiliens sida under mer än tre decennier. Vid 58 års ålder bestämde hon sig för att byta bana och är i dag lika aktiv som någonsin förr – styrelse och konsultuppdragen trillar in.



FOTO: MIA BORNBERGER

Trots att det gått tio år sedan du lämnade in slottsnycklarna förknippas du fortfarande starkt med kungafamiljen. Saknar du ditt arbete vid hovet?

– Nej jag gör egentligen inte det – men jag kan sakna arbetsgemenskapen. Jag trivdes verkligen med mitt jobb, men allt har sin tid. Det är bra att sluta medan både man själv och kollegerna fortfarande tycker det är roligt att man är där. Jag närmade mig 60 och hade liksom två val: antingen stannar jag till pensionen eller så tar jag chansen att hinna med fler saker i livet. Och så blev det.

Det sägs att du aldrig har duat kungen, stämmer det?

– Jadå. Och det är inte alls så konstigt som det kanske låter. Kungen blir ju som motsvarande ett förnamn. Kronprinsessan Victoria och jag är däremot du med varandra privat men aldrig i officiella sammanhang, där är hon alltid kronprinsessan. Och det handlar helt enkelt om respekt för ämbetet. Man tydliggör hennes roll som ambassadör, både för kungahuset och för landet.

Nobelfester, banketter och kungliga middagar, du har deltagit i ett otal. Finns det någon tillställning som etsat sig fast?

– Jag har alltid hyst stor respekt för Nelson Mandela och hans livsvärv. Under sin

avskedsturné i Europa besökte han Stockholm och den middagen var verkligen speciell. När han trädde in i rummet så kunde man känna historiens vingslag, det glömer jag aldrig.

Du bor på Lidingö men lever också en del av ditt liv i en by i södra Frankrike. Hur är det med franskakunskaperna?

– De är hyfsade, jag ville ju bli tolk en gång i tiden. Tom, min käresta, och jag åker ner fem, sex gånger per år och det är alltid lika roligt att komma dit. Det tar en dag att komma igång och prata, sedan flyter det på. Dessutom bättrar man på ordförrådet lite för varje gång.

På tal om språk. 2009 arbetade du som rådgivare åt emiren av Qatar. Lärde du dig någon arabiska?

– Nej, och det sörjer jag. Men jag hade väldigt oregelbundna arbetstider, det var helt omöjligt att pressa in språkstudier i den kalendern.

Du gick ut skolan med toppbetyg men har beskrivit den tiden som plågsam.

– Ja, i folkskolan hade jag en elak klasskamrat och jag önskar att jag visste var hen tagit vägen. Under åren har jag hoppats att personen skulle höra av sig, men ännu så länge har jag inte hört något. Jag tycker det är förfärligt med mobbing och lider verkli-

gen med dem som blir utsatta. På den tiden var jag ganska osäker och tystlåten, men det stoppade mig dock inte från att som 15-åring ensam resa till min pappas släktingar i Tyskland för att lära mig språket. Det är jag lite stolt över idag.

Vad vill du göra som du inte hunnit med?

– Jag älskar att skriva och skulle gärna författa en roman. Och så vill jag lära mig måla. För en tid sedan köpte jag block, färger och penslar och nu har jag, trots att det egentligen inte passar min otåliga läggning, precis avslutat en kurs i teckning med pastellkritor. Vad gör man inte för konsten. ●

Elisabeth Tarras Wahlberg

Ålder: 68 år.

Familj: Två vuxna döttrar, Filippa och Louisa från ett tidigare äktenskap, livskamraten Tom Hedelius, taxen Sigge (mycket viktig familjemedlem).

Bor: Lidingö.

Gör: Driver konsultföretag, skriver krönikor i tidskriften Connoisseur och är ordförande för Postkodstiftelsen, vars uppgift är att ekonomiskt stödja olika projekt som främjar en positiv samhällsutveckling. Sitter i styrelsen för Nordens Ark, som arbetar med utrotningshotade djur, samt i Millesgårdens Vänners styrelse.

”Du ska känna dig
snygg och trygg
i plaggen”

FOTO: JOHAN SELÉN

Stjärnglan

Hon är känd för sina stickade kavajer, långa byxor och färgstarka kreationer och har bland andra Sara Danius och Tilde de Paula Eby som kunder.

Kläddesignern Anna Holtblad vägrar att vända kappan efter vinden och skapar i stället mode som står sig i årtionden.

Du har arbetat som designer sedan tidigt 1980-tal. Vad är det bästa med ditt yrke?

– Att möta folk som bär mina plagg, det är en riktig belöning. I övrigt är det stimulerande med de varierande arbetsdagarna i allt från att hitta inspiration till att rita, möten med kunder och inköp. Jag driver ju ett ganska litet företag – som är litet med flit – och eftersom vi bara är en handfull medarbetare måste alla kunna och även vilja göra lite av varje. Att ”bara” sitta och designa skulle bli för enformigt.

Din karriär tog fart med hjälp av pappas gamla tröjor. Förklara.

– För att ha råd med studierna på Beckmans var det nödvändigt med ett arbete vid sidan om. Jag extraknäckte på ett stylistkontor där vi gjorde kollektioner för flera olika företag, och samtidigt gick jag runt i pappas gamla tröjor som jag sytt om och gjort mer figurnära, med ringningar och draperingar. Folk frågade om plaggen varpå jag började fundera och tänkte att det kanske går att göra något av det här. Första kollektionen blev tre tröjor i två färger.

Flera kända profiler finns bland dina kunder, Sara Danius och Tilde de Paula Eby är några. Vad beror det på tror du?

– Jag arbetar med hög kvalitet och långsiktighet och jag tror att det tilltalar mina kunder. Mina plagg är moderiktiga men inte trendiga vilket gör att de kan bli favoriten i garderoben under lång tid. När du räknar ut hur mycket du använder plagget så blir det också prisvärt.

Hur står sig Sverige modemässigt?

– Det beror på vilken typ av mode vi pratar om. Sverige är ett litet land med stora klädkedjor som pumpar

ut samma mode till alla. Snyggt och fräscht javisst, men lite för homogent. Jag blir glad när jag ser folk som vågar gå sin egen väg – för mig är kläder ett sätt att kommunicera. Det viktiga är att ha en egen stil och undvika att klä sig i sådant man tror är inne, men som man inte känner sig hemma i. Du ska känna dig snygg och trygg i plaggen, då blir du starkare och säkrare i dig själv.

Dina kollektioner tillverkas i Italien. Varför just där?

– Jag har samarbetat med många olika företag runt om i Europa, med varierande resultat. Italien är inget billigt land att producera i men det är ändå kostnadseffektivt. Företagen som jag anlitar där är för det första väldigt proffsiga men också pålitliga och snabba i kommunikationen och det är mycket värt.

Vad kan man tänka på när man vill klä sig snyggt till fest?

– Framför allt tycker jag att man ska framhäva det man är nöjd med snarare än att dölja det man inte är nöjd med. Har du fina händer och handleder: använd en topp med tre fjärdedels ärmlängd och fina smycken. Vill du se längre ut: välj en byxa eller kjol med lite högre midja och högklackat. Har du snygga knän: Låt kjolen sluta ovanför dem.

– Att blomligt eller mönstrat skulle förstora oönskade kurvor mer än svart stämmer inte, för det beror på hur plagget är skuret. Samtidigt ska man vara på humör och vilja synas om man väljer kläder som verkligen sticker ut. ●

Anna Holtblad

Ålder: 58 år.

Familj: Thomas Sandell.

Bor: Stockholm.

Gör: Modedesigner.

Drömkund: Det skulle vara fantastiskt att klä författarinnan Zadie Smith i min design.

Bär helst själv: Kimonos gärna i kombo med vida byxor. Det är superfint och med rätt styling passar det alla kroppstyper.

Vackraste färgen: Är väldigt förtjust i midnattsblått.

Plagg jag aldrig skulle sätta på mig: Kläder som är producerade under dåliga förhållanden.

Förebild inom modevärlden: Om jag bara ska nämna en person måste det bli Diana Vreeland.

Reser gärna till: Städerna – även om Stockholms skärgård är svårslagen.

Favorithotell: Soho House Berlin.



Slott &
Herrgårds-
konferens

Majestätiskt vid Mälaren

Få nycklarna i handen, öppna porten för ditt sällskap och njut av enskildheten, den böljande mjuka nejden och den furstliga atmosfären. På Ulvhälls herrgård i Strängnäs konfererar du på dina egna villkor.

TEXT: MIA BORNBERGER



En lång allé leder fram till den vitputsade huvudbyggnaden från 1790, vars röda taktegel nära nog når samma höjd som de omgivande trädkronorna. Runt Ulvhälls herrgård råder ett behagligt lugn och strax bortom den tilltagna terrassen sträcker sig en lång bad- och båtbygga ut i Mälarens klara vatten.

Att området genom historien har varit en plats vid vilken kungar, biskopar och adelsläkter hämtat ny energi är lätt att förstå. Likaså är det lätt att förstå dem som väljer att

rama in mötet, drömbärlöpet eller 50-årsfesten på Ulvhäll, omgiven av kristallkronor, kandelabrar, kakelugnar och stora fönster med imponerande ljusinsläpp.

Verklig enskildhet

Men Ulvhälls herrgård är mer än en hänförande omgivning och praktfull interiör. Här har man tagit det klassiska konferenskonceptet till nya höjder, som kort och gott stavas enskildhet. Som kund abonnerar man hela gården och disponerar den i egen regi.

– Många gäster beskriver en gemytlig

känsla där den privata karaktären förhöjer och kryddar vistelsen, det är mycket uppskattat. Vi utgår från självhushåll, men vill man ha hjälp av till exempel en kock, med servering eller en konferensvärdinna, så bokar vi enkelt in det. Lokalerna, maten, bordenet och mötesdelen anpassas helt efter kundens önskemål, säger Björn Eriksson, vd för herrgården.

Ulvhäll ligger avskilt, men ändå nära. Till Stockholm är det mindre än en timme, oavsett om man väljer bilen eller tåget. Läget gör dessutom att gäster och deltagare för-



Ulvhälls Herrgård

Ulvhälls herrgård ligger cirka en timmes resväg från centrala Stockholm och lämpar sig för sällskap på upp till 50 personer. Det finns 13 hotellrum med 25 bäddar, en svit med två sovrum och ytterligare 20 dubbelrum i ett intilliggande annex. Den som hyr Ulvhäll disponerar hela herrgården i egen regi.



blir samlade under samma tak, vilket stärker samhörigheten.

Herrgården är perfekt för grupper upp till 50 personer. Det finns 13 dubbelrum, charmigt belägna under takbjälkarna, samt en stor svit, som hyrs separat. Det intilliggande annexet rymmer ytterligare 20 dubbelrum.

– Våra konferenslokaler och mindre grupprum är av klassiskt snitt, men man kan lika väl använda någon av salongernas sköna soffor och fätöljer som mötesplats. Eller kanske kombinera konfererandet med en god middag på terrassen, säger Björn Eriksson.

Starta från Stadshuset

På Ulvhäll har den stora matlagingsstudio, med sju separata stationer, ersatt det klassiska restaurangköket. Här kan 30–40 personer laga mat tillsammans och många väljer att göra matlagningen till en festlig sammansvetsande aktivitet. Till gården hör också två nybyggda tennisbanor, biljardbord, bastu och en genuin vinkällare för dryckesprovningar eller mysigt mingel.

Och varför inte ta en tur på Mälaren med Ulvhälls egen motorbåt, med start från Stadshuset i Stockholm? Eller vad sägs om

en utflykt till vikingarnas ö Birka, cirka 30 minuter bort.

Konstfull promenad

Ulvhäll har på senare år också blivit ett mecka för konstintresserade. Invändigt klär ett sjuttioal moderna verk väggarna och så sent som 2017 invigdes den nya konstparken på bergsknallen strax utanför, som bjuder på skulpturer av samtida svenska konstnärer. Parken är ett samarbete med Nordiska konstförbundet och löper som en slinga med härlig utsikt över vattnet. Ett ypperligt läge för walk and talk-möten. ●

Grand Hotel Saltsjöbaden firar sitt 125-årsjubileum med att lyfta köket till nya höjder. Köksmästaren David Lundqvist kammade nyligen hem den åtråvärda titeln Årets Kock i Sveriges mest prestigefulla matlagningstävling. Så förgyll konferensen med en välsmakande vinnarmeny och njut av en vistelse där sällskapet kan roa sig kungligt.

TEXT: MIA BORNBERGER



Maträtt signerad David Lundqvist.

Dukat med vinnande smaker av Årets Kock 2018

Paprikabakad kummel med tomatsalsa, fetaost och örtbodylgur. Dessert med len nougat, rostad mandel och blåbärssorbet. Ja, vad vore en konferens utan en förstklassig meny?

På Grand Hotel Saltsjöbaden blir du serverad fröjd för både öga och gom, signerad två kockar av yppersta klass: den välmeriterade David Lundqvist, som i slutet av september utsågs till Årets Kock 2018, och Fredrik Malmstedt, tidigare medlem i kocklandslaget. Båda har ett förflutet på några av

landets bästa krogar, som Sjömagasinet i Göteborg och Operakällaren i Stockholm.

– Vi satsar stort på köket som är en betydande del i hela vårt koncept – god mat, personlig service och professionella mötesupplevelser – allt i en hänförande miljö. Och det som bjuds till bords är ett genuint svenskt kök med internationella influenser och närproducerade råvaror. Medvetenheten om matens ursprung ökar och det är en utveckling som vi välkomnar. Vårt nötkött levereras av Smak av Gotland, den ekologiska kycklingen kommer från Reko och fläskköttet från Domta utanför Enköping, säger

Charlotte Mangborg, vd för Grand Hotel Saltsjöbaden. Hon tillägger:

– Sedan rekommenderar jag verkligen våra winemakers dinners, som leds av vår eminente sommelier, och vårt julbord som serveras i ny tappning med en buffé av läckra smårätter.

Ett pärlband av celebriteter

Fullserviceanläggningen arrangerar allt från det lilla mötet till stora jubileumsfester, kickoffer, modevisningar och lanseringar. Och någon extra dekor behövs inte, på Grand Hotel Saltsjöbaden är inramningen

Grand Hotel Saltsjöbaden

Grand Hotel Saltsjöbaden i Nacka har totalt 137 rum och 263 bäddar. Här finns tio ljusa och luftiga konferensrum de flesta med havsutsikt. Hotellet har ett eget spa som erbjuder en bred behandlingsmeny och högklassiga produkter från Kerstin Florian. Nedanför anläggningen ligger Elit Hotellviken, en sportsclub där hotellets gäster tränar kostnadsfritt.



FOTO: GUSTAF MÅNSSON

fulländad från början. Det är bara att luta sig tillbaka bland grandiosa bankettsalar, skimrande takkronor och öppna spisar med ornament. Lägg därtill skärgårdens bräckta vatten och trolska ö-landskap direkt utanför fönstret.

– Vi har ett tacksamt läge. Stockholm ligger bara 20 minuter bort. Man kan samla kollegerna och åka med Saltsjöbanan ända fram till entrén, eller ta sig hit med egen båt. Vill man bli hämtad med ribbåt inne i stan så ordnar vi det. Resan hit förhöjer arrangemanget och blir en krydda i sig, berättar Charlotte Mangborg.

På Grand Hotel Saltsjöbaden sitter den anrika historien i väggarna. Hotellet invigdes redan 1893 och har genom åren gästats av ett pärlband av celebriteter: Frank Sinatra, Greta Garbo och Paul McCartney är bara några i raden. Hotellet är också känt för det politiskt epokgörande Saltsjöbadsavtalet som undertecknades här 1938.

Hotellets ägare, fastighetsbolaget Lustgården, har de senaste åren gett anläggningen ett omfattande lyft. Den långsiktiga visionen är att återställa hotellet i originalskick, så som det såg ut för 125 år sedan, men i toppmodern tappning.



– Det blir något unikt när allt står klart, säger Charlotte Mangborg.

Bubblande inomhuspool

Grand Hotel Saltsjöbaden har tio ljusa konferenslokaler i varierande storlek för upp till 250 personer, 137 rum med sköna sängar samt en grandios suite fördelad på tre våningsplan. Många av rummen har havsutsikt, så även den rogivande spaavdelningen, som med sin 15 meter långa pool lämpar sig lika mycket för en avkopplande morgontidig simtur som för ett intensivare träningspass. Här finns också tillgång till bubbelpool, ång- och torrbastu och massage, samt yoga.

Ta ett kliv utanför dörren och du hittar aktiviteter för alla. I omgivningarna finns både skidbacke, längdspår med konstsnö och kallbadhus och under sommarhalvåret är naturligtvis Saltsjön en ouslinlig källa till utflykter. Upptäck skärgården i splittrerna J/70 segelbåtar eller ta en tur med helikopter och landa vid hotellet. En konferens på Grand Hotel Saltsjöbaden gjuder garanterat nytt liv i jobbvardagen, sommar som vinter. ●

Storslagen inramning i Dalsland



Den egna landskapsblomman, förgätmigej, behöver inte tveka på svaret – hit återkommer man. Baldersnäs Herrgård har genom åren hyst mängder med gäster från både när och fjärran och med en smakfull meny där både inspiration och råvaror fås från den egna ört- och köksträdgården ges konferensen ny energi. TEXT: MIA BORNBERGER

Baldersnäs Herrgård ligger insvept i en pampig miljö strax utanför Dals Långed väster om Väneren. I den vitputsade herrgårdsbyggnaden sprakar det hemtrevligt från öppna spisen och utanför färgar hösten den välansade engelska parken i mustiga toner. Med en sällsynt vacker natur, tilltalande mat och excellent service är förutsättningarna de bästa tänkbara för en lyckad och engagerande konferens.

Kvalitet in i minsta detalj

Restaurangguiden White Guide beskriver Baldersnäs som en herrgård av häpnadsväckande hög klass där maten speglar läget,

och det är en väl så god sammanfattning. Husmanskosten står stadigt på bordet och tillagas traditionsenligt med utrymme för nytolkning, lekfullhet och fitness.

– Menyn är inte bara inspirerad av omgivningarna, utan också en del av den. Vårt innovativa kök tar alltid hänsyn till respektive säsong och vad vår egen ört- och köksträdgård kan ge. I år har vi skördat mycket zucchini, olika betor, grönkål och sallad. Andra råvaror, som lamm och nötkött, hämtar vi från gårdarna runt omkring, berättar Susanne Björk Jensen, vd för Baldersnäs Herrgård.

Måltiderna serveras i matsalen, biblioteket eller salongen och om vädret tillåter avnjuter man kaffe med hembakta kakor, som

brukar göra succé, på den inbjudande terrassen.

– Efter konferensen är det många gäster som tar en långpromenad runt halvön innan det är dags att samlas för en härlig femrätters Herrgårdsmiddag, säger Susanne Björk Jensen.

Dopp i grytan

Konfererar gör man i ljusa lokaler som passar bäst för grupper upp till 30 personer. Ett femtiotal meter bort ligger den rustika ”virkeladnan”, där innertaket är sänkt för bättre akustik. Ladan rymmer upp till 300 personer och är därmed idealisk för större företagsfester och event.

Baldersnäs kan också ståta med en ny bastu vid strandkanten, med fönster som vetter ut mot den vackra och badvänliga Laxsjön. Vill man doppa sig i lite varmare vatten, väntar jacuzzi och den vedeldade badtunnan med utsikt över ängarna. ●

Baldersnäs Herrgård Baldersnäs Herrgård ligger cirka två timmar med bil från Göteborg och en och en halv timme från Karlstad. Anläggningen har konferenslokaler för upp till 300 personer och 38 övernattningsrum med totalt 79 bäddar fördelade i herrgården, flyglar, annex och stugor. För avkoppling finns tillgång till badtunna, jacuzzi, sjönära bastu och möjlighet till massage.

BALDESNÄS HERRGÅRD: www.baldersnas.com

A middle-aged man with a shaved head and blue eyes, wearing a green button-down shirt, is seated and holding a snifter glass filled with red wine. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred indoor setting, possibly a restaurant or bar.

**”Maten, vinerna,
uttryckssättet
– allt är så mycket
häftigare nu” →**

Han är en livsnjutare av rang, har recenserat vin i ett kvarts sekel och utbildat sommelierer på Restaurangakademien i Stockholm nästan lika länge.

Möt kocken, vinkännaren och författaren Michel Jamais som berättar om sin livslånga kärlek till restaurangbranschen, varför han kallar sig hedonist och nödvändigheten av att slå av på takten.

TEXT OCH FOTO: MIA BORNBERGER

Michel Jamais var inte mer än tio år när framtidsplanerna liksom föll på plats. Han var på besök hos sin farfar i dennes restaurang i södra Frankrike och klev in i den rustika matsalen som vid den här tiden på dagen ännu var tom. I köket däremot, var energin på topp och förberedelserna i full gång inför gästernas ankomst. Det rördes i smakfulla grytor och slamrades med bestick och Michel minns hur han fullkomligt knockades av dofterna, atmosfären, känslan och stämningen. Det var ingen tvekan – det var köksmästare han skulle bli.

Dagen kom då det blev dags att söka till gymnasiet och varken släktingar, lärare eller sykokonsulenter kunde förstå den 15-åriga toppstudentens val av bana. Kock blev man om man inte dög till något annat, ansåg de, och stängade sig svettiga i sina försök att få honom att ändra sig. Men Michel var orubblig.

– De tyckte att jag kastade bort mitt liv och sa faktiskt precis så. Men jag vägrade att bli någon halvbra advokat eller oengagerad läkare, jag ville bli en duktig kock. När andra köpte skivor för sina sommarjobbslöner köpte jag kopparkastruller, knivar och diskbackar så att jag en vacker dag skulle kunna öppna en restaurang, berättar Michel med entusiasm.

En gastronomisk resa

Sin entré i restaurangköket gjorde Michel på den tiden då finkrogar var ett storstadsfenomen. I småsamhället gick man till den lokala Kinakrogen, för det var det som fanns. Sedan dess har den svenska gastronomin genomgått en total förvandling. Matlagning har blivit tv-underhållning, tunga gräddsåser har fått ge vika för fine dining, fun dining och stjärnkrogar. Vi har importerat foodcourts och foodtrucks, fått vinhotellet och bryggeripubar.

Och Michel gillar det han ser.

– Maten, vinerna, krogarna, uttrycksättet – allt är så mycket häftigare nu än när jag började 1980. Ett restaurangbesök har gått från att vara en stel och ganska dyr utflykt med vita dukar och något man unnade sig någon gång om året, till en skön och avslappnad happening. Krogarna har öppett sju dagar i veckan, man sitter vardagsklädd, beställer in smårätter, tar ett glas vin. Och utvecklingsmöjligheterna för kockar är oerhört stora i dag. Man kan bli allt från souschef och köksmästare till matstylist eller vinimportör.

Författare och skribent

De envisa kockambitioner till trots har han tillbringat den största delen av sitt yrkesverksamma liv med att recensera vin och utbilda sommelierer. Redan i början av 1990-talet började Michel arrangera vinprovningar och sedan 20 år ansvarar han för sommelierutbildningen vid Restaurangakademien i Stockholm. På meritlistan finns också ett femtontal böcker och otaliga artiklar i tidningar som Livets Goda och Allt om Vin.

Något som bidrog till den omvälvande förändringen i branschen var, enligt Michel, att Vin & Sprits inköpsmonopol för alkohol liksom monopoliet för försäljning till res-



Michel Jamais

Ålder: 54 år.

Familj: Sonen André, fästmon Helene och två bonusdöttrar.

Bor: Sollentuna och Stockholm.

Gör: Utbildar inom mat och dryck, reser och besöker vingårdar, lagar mat, driver egna hemsidan www.vinlegender.se

Bästa matminnet: Finns otaliga, men en frukost på en sushibar på fiskmarknaden i Tokyo är ett av dem.

Vad hittar man i ditt kylskåp: Galet mycket råvaror av alla slag!

Drömgäst vid middagsbordet: Leif GW Persson vore kul, och Lady Gaga.

Dricker i en bar: Mest vin, gärna vit bourgogne, samt spritiga cocktails.

Universalkrydda: Smör och citron.

Restaurang jag gärna besöker: Ma Cuisine i Bourgogne, Frantzén i Stockholm, Gotts Roadside i Napa Valley.

Lagar ofta: Goda buljonger som jag förädlar till magiska såser.

Perfekt temperatur för rödvinet: 16 för de lätta, 18-20 för de kraftigare.

tauranger slopades 1995. Det öppnade för privata importörer och en mycket större marknad.

– Tidigare såg vinlistan likadan ut överallt, nu kunde restaurangerna profilera sig och ta in nya spännande viner. Däremot var dryckessegmentet helt utforskat. Kunskapen inom det området var obefintlig och jag började gräva i ämnet. Då trodde jag att jobbet på Restaurangakademien skulle bli en parentes i mitt liv – det blev tvärtom.

Du kallar dig själv för hedonist?

– Ja, och det syns på mig, haha. Jag minns när jag läste Sagan om Ringen-böckerna som ung och fascinerades av en krögare, tror det var i Bilbo. Jag såg honom framför mig som tjock och skäggig, med förkläde och serverandes stora stekar och sejdlar med skummande öl. Överflödet, det generösa – sådan är jag. Jag tycker om bord där det står massvis med glas och tallrikar, det ser inbjudande ut. Men jag har dock börjat trappa ner både på vin och för mycket mat, för hälsans skull.

Michel har även dragit i bromsen när det gäller yrkeslivet, tillvaron är överlag inte längre lika hektisk. Författarskapet och tidningsrecensionerna får vila och han har lämnat The Winery Hotel i Solna, där han varit involverad i utvecklingsarbetet under flera års tid, tillsammans med hotellets grundare Ejnar Söder.

– Det som hänt är att jag nu hinner se tv-serier, tillbringa tid med familjen, ta sköna sovmorgnar och ha ork och tid att promenera. Jag har inget emot att jobba 16 dagar på raken, men att sedan komma hem för att direkt sätta mig vid datorn och jobba vidare: nej tack. Det är bra att varva ner och jag måste göra det, jag är 54 år och vill inte att livet tar slut nu, det finns ingen poäng med att köra sig själv i botten.

Driver hemmakrog

Helt still sitter han dock inte. För att mildra längtan över att inte längre vara fysiskt närvarande i krogbranschen driver Michel numera hemmakrogen Café Rotsunda, där även livskamraten Helene och sonen André är djupt delaktiga. Hit vänder sig företag och sällskap för en helkväll all inclusive där Michel i hedonistisk anda står för meny, viner och underhållning.

– Jag älskar att ta hem råvaror och viner och förädla det till en upplevelse för andra människor, det är därför jag har min hemmarestaurang. Det här yrket är världens bästa. ■



Michels vintips

Två vita favoriter:

2016 Côtes du Rhône Blanc, E Guigal, Rhône/Frankrike, nr 71847/119 kr.

2016 Bourgogne Les Sétilles, Olivier Leflaive, Bourgogne/Frankrike, nr 5657/197 kr.

Två röda favoriter:

2015 Celler Selection Pinot Noir, Villa Maria Estate, Marlborough/Nya Zeeland, nr 88393/169 kr.

2015 Viña Pedrosa Crianza, Bodegas Hermanos Perez Pasquas, Ribera del Duero/Spanien, nr 2149/169 kr.



Full rulle i Ullared



Låt idéerna flöda fritt i ljusa moderna lokaler, pausa med en god lunch och sist men inte minst: shoppa loss i Skandynaviens största varuhus. En konferens vid handelsmetropolen Gekås i Ullared liknar inget annat.

TEXT: MIA BORNBERGER

Nationalklenoden Gekås i Ullared såg dagens ljus 1963 då dess grundare Göran Karlsson öppnade butik i en villakällare i det lilla samhället.

I dag, drygt 50 år senare, har det gulblå varuhuset nått ikonstatus i folklighet med egna tv-serier, stugby, camping, hunddagis och hotell. Varuhuset är Sveriges populäraste besöksmål och Skandynaviens största varuhus med en butiksyta motsvarande närmare sju fullstora fotbollsplaner. Varje år passerar hela 122 miljoner varor de 91 utgångskassorna.

Vad har då denna shoppingtokiga by med konferens att göra? Svar: mängder. Allt fler upptäcker Gekås som konferenscenter och spridningen på gästerna är lika stor som den bland varuhusets kunder – ett tvärsnitt av svenska folket. Och naturligtvis finns det extra shoppingaktiviteter direkt riktade till konferensgäster.

– Shopping och varuhuset är givet den främsta drivkraften när man väljer Ullared för sin konferens. Många som bokar en vistelse kommer gärna lite extra tidigt för att hinna med flera turer inne i varuhuset. Sedan finns det också så mycket annat att roa sig med: flertalet restauranger, bad i Musasjön, äventyrsgolf, klättring i höghöjdsbanan Upzone, promenader i naturskön miljö med mera, säger Sara Ståhle som är vd för Gekåsbyn.

Hon tillägger:

– Och många som kommer hit är fascinerade av själva fenomenet, av verksamheten i sig, och vill gärna veta mer om hur konferensen fungerar.

Folkligt och prisvärt

Grundkonceptet för konferenserna går helt i linje med resten av verksamheten runt varuhuset: det är folkligt, svenskt, hemtrevligt och prisvärt.

– De flesta förknippar inte Gekås med

konferens och många blir överraskade när de ser våra moderna lokaler och högkvalitativa boenden. Fördelen är att vi håller ”Gekås-priser” på allting vilket gör att man som konferensgäst får väldigt mycket för pengarna – precis som i varuhuset, berättar Sara Ståhle.

I Hotellet finns fem moderna och ljusa konferenssalar med plats från tio upp till 130 personer. I Gekåsbyn några stenkast bort hittar man Storstugan som går att dela i två mindre enheter, vilka tillsammans rymmer som mest 90 personer. Till detta kan läggas Eventhallen med plats för 300 personer, en lokal som lämpar sig ypperligt för middagar, underhållning, mässor och seminarier.

Gekås Konferens har ingen specifik målgrupp utan riktar sig till alla och ligger på bekvämt avstånd från både Göteborg, Halmstad och Helsingborg. Med en välplanerad konferensvistelse kan man också ta del av något eller några av de många jippon, tävlingar och event som hela tiden dyker upp på agendan. Till exempel sätter Gekås till våren upp en helt egen krogshow, vars premiärbiljetter sålde slut på mindre än en vecka.

Stugor med hotellstandard

Med Ullareds geografiska läge i minnet är det lätt att förstå att de flesta väljer konferens med övernattnig. Och utbudet av boenden är stort. Antingen bor gästerna i rum på Hotellet, eller i något av de många bekväma alternativ som erbjuds i den intilliggande stugbyn i form av parhus, campingstugor, timmerstugor eller de nybyggda Skogsängarna som har hotellstandard.

– Många väljer att övernatta. Då slipper man också som gäst stressa sig igenom vistelsen, här vill man ha gott om tid för att hinna med allting, säger Sara Ståhle.

Gekås har under högsäsong en egen busslinga vilket gör att du når varuhusområdet på bara några minuter – med eller utan shoppingkassar under armen. ●

GEKÅS

Gekås konferensanläggning har fem moderna konferenssalar med plats för upp till 130 personer samt en eventhall med plats för 300 personer. Välj mellan konferens på Hotellet eller i Storstugan i Gekåsbyn. Vid lunch till lunchvistelse ingår övernattnig och frukost. Just nu pågår den största utbyggnaden i Gekås historia. När projektet är klart och varuhuset utbyggt kommer butiksytan ha ökat med cirka 7 000 kvadratmeter. Första etappen är klar nu under hösten 2018.



Tala med hästar på Siggesta Gård

Siggesta Gård ligger på Värmdölandet utanför Stockholm. Med bil når du denna vackra och lantliga idyll på 40 minuter från Slussen. Siggesta Hotell och Konferens har sedan 2013 utvecklats till en högkvalitativ konferensanläggning med spännande aktiviteter och elva unika konferenslokaler.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Vi har skapat en miljö här på gården som är högkvalitativ och avskalad. Vi vill att Siggesta skall kännas som hemma för våra gäster. Rummen på hotellet är inredda som sovrum, utan kontorsplats eller TV, istället finns det gemensamma rum för umgänge i alla våra små fina hotellhus, berättar VD Susanne Blomberg.

Siggestas gäster utgör ett brett spektrum; barnfamiljer på dagsutflykt, turister från hela världen som vill möta genin svensk landsbygd, bröllops- eller stora festsällskap och så givetvis konferensgäster.

– Vår målgrupp ser lite olika ut över året men oftast har man hittat oss som företagskund och vill tillbaka med familjen. Eller tvärtom att man varit här på utflykt med familjen och vill lägga sina möten eller konferenser här, fortsätter Susanne.

Siggestas konferenslokaler rymmer allt från den lilla gruppen som vill konferera avskilt och intimt till stora grupper. Fest- och konferenslokalen Logen rymmer så många som 535 personer på läktaren. Lokalerna är bland annat gamla omgjorda sädesmagasin och lagerlokaler och har namn som Smedjan, Munken och Siggesta Byhus.

– Året runt kan man konferera i Orangeriet som har väggar och tak av glas. Här kan upp till 40 personer ha möte eller konferens bland oliv- och citronträd, säger Susanne.

Kommunikation och ledarskap

Siggesta Gård erbjuder ett stort utbud av aktiviteter inom områden som mat, dryck, träning och hälsa. Kommunikation och ledarskap är också viktiga ämnesområden för Siggesta och man vill pusha extra för två nyhetsningar man gjort; Extended DISC workshop och workshopen ”Att tala med hästar”.

– DISC står för de fyra personlighetstyper alla människor kan delas in i och modellen baseras på en användarvänlig teori om mänskligt beteende. Vi belyser de olika kommunikationsstilarna och utvecklar kommunikationsförmågan på mottagarens villkor samt ökar förståelsen för våra olikheter, förklarar Susanne Blomberg.

Modellen bedömer inte vad som är bra eller dåligt, rätt eller fel, utan visar vilka beteendestilar som är mer bekväma (naturliga) för oss och vilka som tar mer energi (anpassat beteende). Workshopen leds av en certifierad utbildare med bakgrund inom beteendevetenskap eller coachning och som deltagare kan man välja att göra en individuell personlighetsanalys innan work-

shopen och får då en mer ingående analys av det egna beteendet.

– Men det går också att boka att ”bara” ha en rolig dag med övningar i kommunikation där vi uppmärksammar dessa mönster och beteenden utifrån egen skattning, fortsätter Susanne.

Att tala med hästar

På Siggesta Gård har man hästar och har startat workshopen ”Att tala med hästar”. Hästar är känsliga för kommunikation och ett väldigt bra djur att träna sin egen kommunikations- och ledarförmåga på. Hästar kräver tydlighet, upprepning, feedback och uthållighet och att öva med dem kan hjälpa oss att bli tydligare i vårt sätt att leda och kommunicera.

– Dagen startar med teoretisk genomgång av kommunikation och ledarskap som sedan provas på hästarna och efter det får man tillsammans med vår coach och ledarskapsutvecklare utvärdera sin upplevelse, berättar Susanne.

Siggesta anpassar upplägg och innehåll efter kundernas önskemål och behov. Övningarna sker både från hästryggen och från marken, och man behöver inte ha någon tidigare vana vid hästar. ●

Siggesta Hotell och Konferens

Siggesta Hotell och Konferens ligger 40 minuter från Slussen i Stockholm. Man har 39 rum med 89 bäddplatser och elva unika konferenslokaler. På Siggesta arbetar man med naturnära aktiviteter som utomhusträning, yoga och bootcamp men lägger också stort fokus på kommunikation och ledarskapsutveckling.

Konferens
med
puls

Slipp

Glöm handledsstöd, specialmöss och ståbord. För att få bukt med typiska arbetsrelaterade åkommor som nack- och ryggont gäller det att göra upp med det förödande stillasittandet.

– Att resa sig och lämna datorn varje timme ger nästintill samma hälsoeffekt som att träna några gånger i veckan, säger träningsgurun och föreläsaren Lovisa "Lofsan" Sandström.

TEXT: MIA BORNBERGER

Lovisa "Lofsan" Sandström

Ålder: 34 år.

Familj: Maken Hans och två söner.

Bor: Södermalm, Stockholm.

Gör: Träningsexpert, entreprenör, författare och flitig föreläsare. Driver eget gym och träningsapparna Mized och Lofsangruppen. Publicerar varje vecka ett nytt avsnitt av Träningspodden (tillsammans med Jessica Almenäs).

Aktuell: Med boken Stora träningsboken för gravida och med nya podden "Pro Bono".

kontors- krämporna i höst

Lovisa Sandström är träningsexpert ut i var-
enda muskelfiber. Hon är pt, håller i tränings-
event, är en flitigt anlita föreläsare, har skri-
vit ett flertal böcker om löpning, träning och
kroppshållning och varit expert i TV4:s Ny-
hetsmorgon. Bland annat.

Visst förespråkar hon träning och hälsa i alla former, märkligt vore det annars, men när det kommer till att förebygga typiska kontorskrämpor finns det annat som är viktigare än tuff cirkelfys och nyttig lunchlåda, menar hon.

– Människor som ofta bryter den fysiska inaktiviteten på jobbet får samma hälsomässiga fördelar som om de hade tränat flera gånger i veckan. Och det gäller väldigt många yrkesgrupper där långa pass med statiska och monotona rörelser är vardag, säger Lovisa Sandström.

Ergonomiska hjälpmedel som höj- och sänkbara skrivbord har länge paketerats som en lösning mot dålig rygghälsa, men enligt Lovisa är den positiva effekten av ett ståbord marginell.

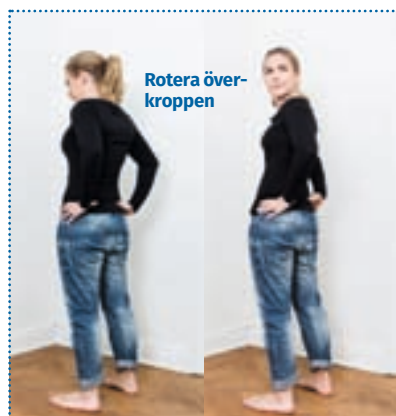
– Tanken är god, men det bästa med ståbord är faktiskt själva rörelsen du utför när du reser dig eller sätter dig. Att stå är bara en annan form av att vara stilla, den ergonomiska situationen blir oftast inte bättre, vilket jag ser när jag är ute på företag. Man fortsätter kuta med ryggen, man hänger på höften och lutar nacken fel, vilket är betydligt farligare än man kanske tror. Det handlar om påfrestningar på kotor och muskulatur du aldrig utsätter dig för på gymmet.

Och vad kan jag som individ göra, rent konkret?

– Det vi vill göra är att öka blodcirkulationen och få igång muskler och leder. Man pratar om kompensatorisk träning, vilket handlar om att kompensera stillasittandet med överdriven rörelse åt andra hållet. Sitter du vid skrivbord ska du inte bara sträcka på dig utan också sträcka ut bakåt, förbi ”nolläget”, det vill säga din normala position.

Men att få folk att bryta invanda mönster är lättare sagt än gjort och det finns många anledningar till det. I ett kreativt yrke vill man kanske inte släppa det arbetsflöde man är inne i. Andra ser inte vitsen eftersom de är flitiga gymbesökare och inte anser sig behöva någon mer ”träning”, vilket enligt Lovisa är ett feltänk. Ett gympass på en timme kompenserar helt enkelt inte för fyra orörliga timmar vid ett skrivbord.

Så hur gör man då för att få folk att lyfta på rumpan? Lovisa



Stående eller sittande position: Rotera överkroppen med stilla höfter och gärna knäna ihop (annars är det lätt att rörelsen sker i bäckenet).



Stående eller sittande position: Rulla långsamt framåt och nedåt, kota för kota, så att huvudet närmar sig golvet. Rulla långsamt uppåt.



Stående position: Fäll överkroppen bakåt med sträckta armar.

anser att arbetsgivaren kan ta ett mycket större ansvar.

– Många arbetsgivare köper sig loss från de riktiga hälsoutmaningarna – det räcker inte att införskaffa ståbord, mjuka mattor och så vidare. De arbetsplatser som lyckas minska belastningsskadorna är de som har ett helhetstänk och anpassar miljön för att uppmuntra individen till bättre val. Förslagsvis ett system där alla tar paus samtidigt, och gör några

enkla och gärna individanpassade övningar.

– Sedan hävdar jag bestämt att det inte spelar någon roll vilka ergonomiska redskap man har om arbetsmiljön överlag inte är positiv. Många tror att det hårda och fysiska, det som går att mäta, är det enda som är friskvårdsarbete. Men att hälsa på varandra med förnamn, berömma en kollega eller uppmuntra de anställdas personliga utveckling kan göra underverk för hälsan. ●

Håll dig pigg och fräsch i höstmörkret

– inför vinterns konferenser!

FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT



Ingefärsshot med limejuice och honung – en god dunderkur mot förkylning

EN INGEFÄRSSHOT om dagen stärker ditt immunförsvar och lindrar därmed också din förkylning. Att den dessutom är härligt uppiggande gör det hela ännu bättre! Aromen i rosmarinen är en riktig accelerator för hjärnan, medan ingefära, honung och kajennepeppar känns värmande och stärkande. En riktig dunderkur i höstmörkret!

Ingredienser

- 4 glas
- 8 lime (saften ur dessa)
- 2 tsk flytande honung
- 2 cm ingefära
- 1 krm cayennepeppar (mald)
- fräsch rosmarin

Gör så här:

1. Pressa saften ur limen, blanda med honung.
2. Skala och riv ingefäran och blanda i.
3. Tillsätt cayennepepparen och håll upp i små shotsglas.
4. Banka lite lätt på rosmarinen i en mortel så att aromoljorna frigörs och lägg i en kvist i varje glas.



Upplev Peru i höst- och vinterkollektionen från OPI

I OPI:s nya kollektion Peru har du möjlighet att uppleva en av Sydamerikas mest fantastiska destinationer – Peru. Ett land rikt på kultur. Nyanserna i höst- och vinterkollektionen 2018 inspireras av allt från hantverk av lokala kvinnor till utsökt mat och fantastiska geologiska platser från Rainbow Mountain till de magnifika Inca ruinerna av Machu Picchu. Riktigt härliga färger som förgyller hösten!

Cirkapris: 189 kr/st



Rainbow Mountain, Peru



Glada färger som livar upp

AFROARTS FÄRGGGLADA OCH LÄCKRA kuddfodral livar upp hemmet och kontoret. Produkterna är dessutom handgjorda och fair trade-märkta. Afroart har funnits sedan 1979 och idén har hela tiden varit att samarbeta med lokala hantverkare för att synliggöra hantverket från utvecklingsländer i Afrika, Asien och Latinamerika. Detta gör att unika hantverkstraditioner får möjlighet att överleva och att vi får tillgång till världens vackra hantverk! Superfina textilier och annat som ger en härlig färgklick i våra annars så svart/vit/gråa hem.



Ny energi för vintertrött hy

VINTERN OCH KYLAN är tuff mot huden. Ge ansiktet en riktigt härlig, uppfriskande och framförallt återfuktande boost med Exuviances väldoftande peeling och mask.

Triple Microdermabrasion Face Polish är en peeling med trippelverkande effekt som stimulerar cellförnyelsen, avlägsnar torra, döda hudceller och ger ny lyster till huden. Dess formula innehåller papayaextrakt och glykolsyra som resulterar i en klarare och jämnare hud. Dessutom doftar den supertott!

Cirkapris: 499 kr (75 ml)

Deep Hydration Treatment är en specialbehandlande produkt som ger huden en stor injektion av fukt på djupet. Den härliga gel-formulan smälter in i huden och fyller på fuktreservoaren. Innehåller fuktbindande och fuktgivande ingredienser som återställer hudens mjukhet och elasticitet samt neutraliserar den negativa effekten av miljöfaktorer på huden. Innehåller aminosyrakomplex och laktobionisk syra som stärker hudens skyddande barriär och ger huden fukt djupt ner.

Cirkapris: 549 kr (50 gram)

Inspireras av Cecilia Davidsson – erfaren kock i det gröna köket

GE DIG SJÄLV EN NYSTART med juicer, smoothies och annan hälsosam mat och dryck! Med nya, sunda vanor får du mer energi, immunförsvaret stärks och du känner dig piggare – varje dag. Tipsen och recepten finns i Cecilia Davidssons bok ”Juicer & smoothies, sallader, soppor och andra hälsosamma recept”.

En mango- och mandelsmoothie med läckra toppings, en gurkmejashot, rödbetsbuljong, sötpotatisjuice med kanel, kokoslasi med saffran och mynta ... Ja, i den här boken hittar du massor av goda och stärkande drycker. Alla recept är växtbaserade och fria från vitt socker och gluten.

Cirkapris: 159 kr. **Utgiven:** 2018



Lyft träningen till en ny nivå med en smartwatch – som dessutom är snygg!

FITBIT SOM ÄR MARKNADSLEDANDE inom området lanserade tidigare i år sin nya smarta klocka Fitbit Versa, som både är snygg och relativt billig i jämförelse med många andra liknade klockor.

Fitbit Versa är perfekt för träning då den spårar dina aktiviteter, visar övningar på skärmen och håller motivationen igång. Den är otroligt funktionell och klarar av uppgifter som att lagra musik, spåra sömn, påminna om att dricka vatten, hjälpa till att slappna av och visa både samtal och sms från telefonen. Dessutom erbjuder den flera hälsofunktioner riktade mot kvinnor, bland annat loggas data kring menstruationscykeln och dess kopplingen till fysisk aktivitet, sömnmönster och viktutveckling.

Fitbit Versa finns i färgerna svart, silver samt rosa guld, och ett flertal olika armbandsalternativ att välja bland. En klocka som funkar utmärkt för alla tillfällen helt enkelt!

Cirkapris: 1 990 kr



Badoljan som värmer och motverkar frusenhet

DR. HAUSCHKAS Sage Purifying Bath Essence är en reglerande badolja som både värmer och piggas upp. Med ett urval av eteriska oljor verkar badoljan värmande och förebygger frusenhet – mycket välgörande under den kalla årstiden. Badoljan kan även användas till fotbad, som ger nytt liv åt trötta fötter. Sage Purifying Bath Essence är 100% naturlig och ekologisk samt certifierad enligt NATRUE-standard.

Användning

Bad: Häll 1-3 kapsyler Salvia Badolja i badvattnet.
För fotbad: 1-2 kapsyler – gärna två gånger i veckan 10 till 15 minuter, öka vattnets temperatur till ca 40 °C, allt efter behov.

Cirkapris: 198 kr (100 ml)



Havs-
nära
konferens

Tylebäck – ett naturens uterum

Tylebäck Hotell & Konferens erbjuder en förstklassig konferensmiljö året runt för det aktiva mötet. Här bor man granne med havet, mitt i strandskogen, och kan varva naturskön vandring med utomhusyoga och golf på klassisk mark.

TEXT: MIA BORNBERGER



Längs med udden där Kattegatt möter Laholmsbukten breder den kända badorten Tylösand ut sig. I söder, tvärs över vattnet, bjuds det på vackra vyer i form av skånska Bjärehalvön och hela området präglas av ett ljus à la Skagen. Att många konstnärer söker sig hit är inte särskilt förvånande.

Mitt i idyllen, inbäddat bland knotiga tallar och bara några hundra meter från stranden ligger Tylebäck Hotell & Konferens, vars 80 000 kvadratmeter stora naturpark bildar ett oslagbart uterum som gjort för möten och övningar som kräver yta. Anläggningens geografiska läge, en och en halv timme med bil från Malmö och Göteborg, gör det smidigt för konferensgäster i hela södra Sverige att ta sig till denna västkustpärla, där man utgår från det stärkande och aktiva och gärna använder sig av naturen så långt det är möjligt.

– Tillsammans med vårt äventyrsföretag skraddarsyr vi lösningar utifrån företagets utseende och behov i allt ifrån samarbets-, kommunikations- och ledarskapsövningar. Vandring, cykling och utomhusyoga är efterfrågade aktiviteter som passar ypperligt



Något annat som också går att boka via hotellet är golf och entusiasten kan knappast bo lägligare. Tylebäcks närmaste granne är Halmstad Golfklubb med sina två fina 18-hålsbanor, båda med sin unika karaktär som bjuder på olika typer av utmaningar.

Höstsalong med lokal konst

Tylebäck slår inte bara ett slag för golfen utan också för konsten. Och det genom att visa upp den vackra neyden via utställningar. Tidigare har besökare kunnat fascineras av golf fotografen Jacob Sjömans enastående bilder i utställningen "Halmstad möter världen" och av lokala konstnärer i "Halland Art 2018". Nu invigs den efterlängtdade höstsalongen som pågår från oktober och en bit in på våren.

– Konsten ger liv och rörelse och det är uppskattat av gästerna. Därför permanentar vi idén med att upplåta hela väggar åt konstnärer. Gången där vi hänger tavlorna består av mycket glas vilket gör att vi släpper in det magiska ljuset och verken kommer till sin rätt, berättar Mats Petersson.

Prisbelönt arkitektur

Tylebäck Hotell & Konferens kan med sina nio moderna konferenslokaler och ytterli-

Tylebäck Hotell & Konferens

Tylebäck Hotell & Konferens har 70 övernattningsrum, samtliga med egen balkong eller uteplats, och nio moderna konferenslokaler för upp till 150 personer. Fullt utrustat gym med allt från fria vikter och kettlebells till löpband, crosstrainers och cyklar. Relaxavdelning med bubbelpool under bar himmel samt massagestol och bastu.

med tanke på omgivningarna. Vår park är en enorm tillgång, den används flitigt, säger hotellchefen Mats Petersson.

Naturskön vandringsled

Direkt utanför hotellet passerar den omtyckta vandringsleden Prins Bertils stig, som sträcker sig hela 18 kilometer mellan centrala Halmstad i öster, längs med kustlinjen och upp till Möllegårds naturreservat i norr. Stigen bjuder på en fantastisk naturupplevelse med sandstränder, klippor och strandskog. Vill man ha en guidad tur bokas det enkelt via receptionen.



gare tio gruppum husera allt från mindre möten till storslagna mässor. Konferenshuset "Halmstad" har fem meter i tak och kan varieras på en mängd olika sätt. I alla de större lokalerna finns bildkanon, wifi, whiteboard, overhead, skrivmaterial, blädderblock, bordsryttare och naturligtvis isvatten.

Anläggningen är prisbelönt för sin diskreta design med inredning i nordisk stil och finstämda färger och den halländska luften gör sitt för att skapa en härlig upplevelse. ●



Havs-
nära
konferens

Resan börjar vid världens ände

Naturligt och varmt. Lekfullt men stilfullt. Traditionellt med finesse. På Bomans Hotell i Trosa lyfter en genuin hemma-känsla konferensen och gör den personlig på många plan.

TEXT: MIA BORNBERGER



Det första som slår en besökare är att Bomans inte upplevs som en konferensanläggning i traditionell bemärkelse. Hotellet är med sina 44 rum och totalt 90 bäddar relativt småskaligt och att kliva in genom dörren är som ta steget in i någons vardagsrum. Och det är precis det som är meningen. Inget rum är det andra likt, utan alla är individuellt och lekfullt inredda. I en av sviterna pryder Rolling Stones-gitarristen Keith Richards väggen och i ett annat skådespelerskan och 1960-talsikonen Anita Ekberg. I ett flertal rum står badkaret mitt på golvet.

– De unika miljöerna sätter fart på både kreativiteten och inspirationen. Jag älskar till exempel att bada, men tycker det är tråkigt när jag inte kan umgås med den personen jag reser med. Därav badkaret inne

abonnera hela anläggningen. Och även om Trosa är en utpräglad sommarstad så utgör Bomans en plats där alla årstider kommer till sin absoluta rätt. Mys framför öppna spisen om hösten, njut av syréndoften om våren, se juleljusen tindra på julbordet i december eller ta ett svalkande bad i det ljumma havet om sommaren.

Mötesrummen är sju till antalet och samtliga är fullt utrustade med både projektor och trådlöst internet. Den största lokalen, Barken, rymmer som mest 90 personer och den minsta cirka åtta. Salarna är precis som hotellrummen dekorativt och smakfullt inredda, flera av dem med vackra handmålad motiv på väggarna med inspiration från naturen.

Förnämlig vinkällare

Maten består av välkomponerade klassiker. Här hittar vi rätter som smörstekt piggvar

För den som hellre vill stimulera själen på land erbjuds både yoga, dans och blombinderi. Golfaren kan testa lyckan på någon av de närliggande banorna och konferensgruppen kan reta smaklökarna med olika dryckesprovningar. Eller varför inte utmana varandra i klurigheter, allmänbildning och problemlösning à la Da Vinci-koden eller På spåret.

Lyxiga skor att låna

Förutom det passionerade intresset för inredning vurmar Kristin Boman också för skor, i synnerhet Manolo Blahnik-skor.

– Jag har 50 par skor här för den som vill låna, och det är det väldigt många gäster som faktiskt gör. Här kan man passa på att bära exklusiva skor som man kanske annars inte har råd med eller vill kosta på sig.

– Livet ska vara så skönt det kan vara, även på konferens, eller kanske i synnerhet då. ●



i rummet, berättar Kristin Boman, vd och ägare, som designar rummen med stor omsorg, helt efter eget tycke och smak.

– Jag vill väcka känslor hos människor, gästerna ska må bra när de besöker oss. Och här sitter kärleken, omtanken och känslan i väggarna.

Med extra allt

Bomans ligger mitt i den sörmländska skärgården, bara några hundra meter från havet i idylliska Trosa, staden vid världens ände. Hotellet nås lätt från en rad närliggande städer, till exempel Örebro, Norrköping och Stockholm.

Konferenspaketet på Bomans går från standard till extra allt och det går också att

med saffran, grillad zucchini med bakade betor och högrevsburgare med lagrad cheddar.

– Jag är själv ett fan av det traditionella och vällagade. En högklassig oxfilé eller kalixlönjrom är bland det bästa jag vet. Och vi använder självklart ekologiska och närproducerade råvaror så långt det är möjligt. Till detta kan läggas vår exklusiva vinkällare där många fina årgångsviner ligger och väntar på att avnjutas.

Hotellet har genom åren byggt upp ett brett utbud av aktiviteter som lyfter konferensen ytterligare en nivå. Med tanke på läget är det marina temat med till exempel paddling och skärgårdsturer självskrivet.

Bomans Hotell

Bomans Hotell i Trosa har sju lokaler för alla typer av konferenser, från den lilla gruppen till sällskap på upp till 90 personer. Samtliga konferenslokaler har projektor, snabbt wifi och whiteboard. Mineralvatten, frukt och godis ingår. Hotellet har totalt 44 hotellrum och 90 bäddar, från enklare tvåbäddsrum till exklusiva sviter.

BOMANS HOTELL: www.bomans.se



Havs-
nära
konferens

Prisad gård med fokus på individen

En konferens i skärgårdsmiljö för tankarna till stärkande havsbris, vattenaktiviteter och bedårande omgivning. Vår Gård Saltsjöbaden i Nacka har allt det, och även en särskild omtanke om individen. Här blir vistelsen något utöver det vanliga.

TEXT: MIA BORNBERGER



Historien om Vår Gård börjar redan på 1920-talet då Kooperativa Förbundet, KF, började bedriva utbildning för sina anställda på området. Harald Elldin, legendarisk rektor för kursverksamheten, tog hellre med sig eleverna ut i den fantastiska naturen än stod och mässade vid en kateder. Han var övertygad om att människans alla sinnen måste stimuleras för att ny kunskap och intryck ska kunna tas tillvara på bästa sätt.

– Den filosofin lever vi efter här än i dag. För oss är möten så mycket mer än bara teknik och fyra väggar, vi vill känna in och möta allas behov. Vår grund vilar på mjuka värden, engagemang och omtanke. Det är genom det man når välmående både bland gäster och personal, säger vd:n Kadi Upmark.

Och det är onekligen ett koncept som fungerar. De senaste åren har utmärkelsen ströslats över Vår Gård. 2017 utsåg Svenska Möten anläggningen till Årets Mötesplats och samma år tog bagaren Ått Padtum Söderström hem titeln Årets Bagare. I år blev Vår Gård korat som Årets konferensanläggning i Nacka av Nacka Företagarträff.

Rum med personlig touche

Vår Gård ligger i natursköna Saltsjöbaden strax utanför Stockholm och är enkelt att nå med både bil, buss eller spårväg. Den pulserande huvudstaden ligger bara 20 minuter bort, vilket är svårt att tro när man står omgiven av magnifika sekelskiftesvillor, rogivande blandskog och skärgårdens stilla vatten. På den intilliggande norra holmen hade kung Oscar II en gång i tiden sin privata badplats.

Anläggningen erbjuder ett dussintal moderna och fullt utrustade möteslokaler i varierande storlek, alla smakfullt inredda med en personlig touch där inget rum är det andra likt.

– Här finns möjlighet att sjunka ner i vil samma fätöljer för avslappnade och informella samtal, lika gärna som man kan samla kollegerna runt effektiva runda bordssamtal. Båda ger ny näring och inspiration, fast på olika sätt, säger Kadi Upmark.

Att vandra mellan salar, gångar och hallar är

som en resa i tiden. Epokerna avlöser varandra samtidigt som de flätas samman i en harmonisk samklang. Ett lysande exempel är den modernistiska huvudbyggnaden från 1959 som via en sinnrikt utformad pelargång, signerad arkitekten Dag Ribbing, elegant smälter samman med Villa Skärtofta från 1897.

Konst uppåt väggarna

Vår Gård är omtalad för sin gedigna konstsamling och hundratals verk smyckar väggarna. Samtliga mötesrum bär namn efter svenska konstnärer där flaggskeppet Isaac (efter Isaac Grünewald) är kronan på verket. Lokalen tar uppemot 300 personer och kan dessutom enkelt förvandlas för att passa olika typer av festligheter och evenemang.

En populär aktivitet är guidade konstvisningar där man, förutom Isaac Grünewald, också kan njuta av verk av storheter som Sven X:et Erixson, Stig Lindberg och Axel Törneman. Utomhus hittar man offentlig konst av både Lisa Larsson och Karin Meijer.

Aktiviteter som bryter isen

Söker man utmaningar av annat slag så är aktivitetsförrådet välfyllt. Vad sägs om en fartfylld tur med ribbåt, en utsökt lakritsprovning eller kreativ isskulptering, där deltagarna med hjälp av stämjärn formar isen efter ett utvalt tema och därefter presenterar sina verk för varandra. Eller varför inte ett roligt och motiverande gruppträningspass med styrkeövningar som passar alla nivåer.

– Gästen är hjärtat i verksamheten och jag ser oss som ett ekosystem där alla har sin roll och tillsammans arbetar för en harmonisk och dynamisk miljö. Och även om vi självklart är mycket stolta över våra utnämningar så är det allra finaste betyget utan tvekan återkommande gäster. ●

Vår Gård

Vår Gård har dussintalet möteslokaler i storlek från mindre grupprum upp till stor hörsal med scen för cirka 300 personer. På anläggningen finns 142 hotellrum och totalt 162 bäddar för både konferens- och privatgäster med tillgång till spa, gym och bastu. I lokalerna finns också ett eget bageri som serverar gästerna nybakat bröd och fika under dagen. Populära aktiviteter är isskulptering, ribbåt, klassisk eller modern konstvisning samt te- och lakritsprovning.

VÅR GÅRD: www.vargard.se



Möte med strålande utsikter



Låt landkrabban i dig stanna i land och konferera på öppet hav. Toppa resan med att besöka populära Rügen eller vackra Gdansk. En konferenskryssning med Stena Line fyller kroppen med frisk havsluft och nyvunnen inspiration.

TEXT: MIA BORNBERGER





Havs-
nära
konferens

Stena Line

Ombord på Stena Lines båtar hittar du moderna och fräscha konferensrum med plats för upp till 60 personer. Samtliga rum har havsutsikt. Det finns ett flertal olika konferenspaket att välja mellan med tillgång till bordershop, spa, pool, bastu, nattklubb, bar och underhållning, frukostbuffé, fika och middagsbuffé.



Börja arbetsdagen med en härlig frukostbuffé i restaurangen. Kliv ut på däck och låt den friska luften fylla lungorna. Njut av havsutsikten. En konferens på Östersjön ger svallvågor som rullar hela vägen in i själen.

– Det här är ett utmärkt sätt att förena nytta med nöje – effektivt och inspirerande på samma gång. Att mötas ombord i moderna fräscha konferenslokaler, äta gott och krydda alltihop med inköp i bordershopen är ett omtyckt koncept, säger Suzanne Jordestedt, försäljningschef på Stena Line.

Pittoresk östersjöpärla

Två av Stena Lines populära konferensturer är Trelleborg–Sassnitz för endagskonferens och Karlskrona–Gdynia med övernattnin g i hytt.

Båten till Sassnitz avgår på morgonen och ombord finns alla upptänkliga bekvämligheter som behövs för att göra konferensen smidig och produktiv. Att alla deltagare dessutom är samlade på samma ställe under resans gång och avslutar dagen gemensamt gör att tiden utnyttjas på bästa sätt.

Sassnitz är beläget på ön Rügen i nordöstra Tyskland och efter cirka fyra timmar angörs kajen i denna pittoreska pärla. På väg in mot hamnen möts man av nationalparken Jasmunds dramatiska branter och vidsträckt skogar som breder ut sig norr om staden, och när båten lagt till väntar ett perfekt tillfälle att bekanta sig med trakten. Rügen har länge varit ett paradiset för sol- och badturister och de tjusiga hotellen från förra sekelskiftet står sida vid sida.

– Passa på att ta en fika på ett mysigt kafé, eller ströva längs de vackra kullerstensgatorna i idylliska Altstadt, det vill säga gamla stan, säger Suzanne Jordestedt.

Väljer man i stället att stanna kvar nära färjan rekommenderas den över 90 meter långa ubåten HMS Otus från 1960-talet, som numera fungerar som museum och som bjuder in till en fascinerande vandring ombord. Det finns också möjlighet att besöka slottsruinen Dwasieden, strax söder om hamnen.

Framåt eftermiddagen lättar FS Sassnitz

ankar och börjar rutten tillbaka mot Trelleborg. Det är dags för en välsmakande middagsbuffé och att åter kavla upp ärmarna i konferenssalen under några timmar innan man når den svenska kusten.

Allt man behöver ombord

Den som behöver mer tid tillsammans med kollegerna kan i stället resa från Karlskrona med destination Gdynia i Polen, inklusive övernattnin g. Ombord hittar man allt man behöver för en avkopplande resa: spa, pool med panoramavy ut över havet, bastu, nattklubb, bar och underhållning. Träningsugen? Från och med i höst finns ett helt nytt gym att svettas i.

Vid en 24-timmarsstur tillbringar man all tid ombord och själva mötet läggs antingen på ut- eller hemresan, beroende på vilken tid man väljer att resa. Vid en 36-timmarsseglats lämnar båten Karlskrona på kvällen och man inleder resan med en härlig middagsbuffé eller à la carte. Morgonen därpå når båten Polen. Börja dagen med konferens ombord för att sedan utforska den charmiga trippelstaden Gdynia–Gdansk–Sopot. Eller gör tvärtom, valet är fritt. Därefter väntar åter en trevlig kväll ombord innan båten är tillbaka i Karlskrona lagom till gryningen.

Upptäck trestadsområdet

Det färgstarka och historiska Gdansk är unikt med sina välbevarade medeltidskvarter. Att promenera runt i staden är som att vandra omkring i ett levande vykort. Moderna Gdynia är dess raka motsats med norra Polens största shoppinggalleria, Riviera, och en arkitektur som präglas av modernistiska mästerverk och läckra funkishus. Mitt emellan de båda ytterligheterna hittar vi kurorten Sopot med sevärdheter som Europas längsta träbrygga och det berömda ”krokiga huset”, Krzywy Domek.

– I trestadsområdet finns verkligen något för alla och mängder att upptäcka. Uppläget med en bekväm båtut i kombination med en ny spännande stad ger konferensen det lilla extra, det som gör att man kan njuta av sin upplevelse – länge, säger Suzanne Jordestedt. ●

STENA LINE: www.stenaline.se

”Konferenser bygger på mänskliga möten”

Hallå där...

... Peter Siljerud, författare, trendspanare och framtidsforskare hos det egna företaget Futurewise.

Ditt jobb är att analysera och berätta om trender i samhället och hur man förhåller sig till det som händer runt omkring. Hur blåser vindarna?

– Det man inte kan komma ifrån är att den snabba teknikutvecklingen överskuggar mycket i tillvaron. Man pratar om det ”tredje jobbet”, det vill säga att vi utför uppgifter som företag tidigare fick betalt för. Allt mer arbete hamnar i knäet på kunden, medborgaren. Vi plockar undan våra brickor på snabbmatsrestaurangen, betalar räkningarna via internetbanken och bokar själva resan i stället för att gå till den fysiska resebyrån.

Positivt och negativt med den utvecklingen?

– Det är komplext. Att själv hantera sina bankärenden och scanna sina varor i matbutiken är smidigt och ger en känsla av kontroll – å andra sidan upplevs tekniken också som stressande. Ur företagets synvinkel innebär självservice naturligtvis kostnadsbesparingar. Negativt är att den personliga kontakten som smörjer det sociala samspelet försvinner.



På tal om självservice. Det finns hotell i Japan där man checkar in hos en automatiserad dinosaurie. Är det något att sträva efter?

– Hotell- och konferensbranschen bygger i hög grad på mänskliga möten så där gäller det att hålla balansen mellan teknik och människa. Datorer kan ingenting om mänskliga värden som omsorg, vänlighet, originalitet och passion och i en allt mer teknisk värld tror jag att det i framtiden blir ännu viktigare faktorer.

I spåren av teknikrevolutionen formas nya typer av jobb. Vad kan vi tänka oss framöver inom besöksnäringen?

– Ett exempel på ett frilansjobb som redan finns är upplevelsevård, en tjänst som Airbnb lanserat. Det kan handla om att ta med besökare på hjortronplockning eller dela med sig av sin expertis inom ett visst område. I förlängningen kanske hotellen breddar sitt serviceutbud genom att knyta till sig upplevelsevårdar.

Inom kort lanseras Moley Robotics, robotarmar som lagar mat. Kommer vi stöta på den i våra restaurangkök?

– Moley lanseras kommersiellt under året och fördelen med en sådan robot är att den kan upprepa matlagningsproceduren exakt likadant varje gång utan avkall på kvaliteten, med rätt temperatur, perfekt garnering och så vidare. Roboten lär knappast finnas i var mans kök, men det är inte omöjligt att den dyker upp på snabbmatsrestauranger eller på annat håll inom besöksnäringen.

Hur ser hösten ut för dig?

– Jag arbetar med min tredje bok som kommer ut i november där jag lägger fram 55 trender för framtidens försäljning. Den är riktad till personer inom business to business.

Och den är skriven av dig och inte en AI-robot?

– Haha, jag funderade faktiskt på att skoja till det lite och låta en dator sätta några av rubrikerna, men det blev aldrig av. Boken är absolut skriven av en människa och trycks traditionsenligt på papper. ●

Framtida yrken

Internetljusdesigner – Installerar lampor som erbjuder internetkoppling via ljuset

Släktrekonstruktör – Skapar avatarer av döda personer som imiterar deras utseende, röst och sätt att uttrycka sig

Robotfamiljeterapeut – Reder ut kraschade människa-robot-förhållanden

Livsförlängarcoach – Ombesörjer träning, kost och medicinering för att maximera livslängden

Upplevelsevård – Skapar unika och personliga upplevelser på den lokala platsen för turister

Humordirektör – Smörjer det sociala samspelet och ser till att alla medarbetare är passionerade och engagerade

AI-coach – Tränar och korrigerar chattbotar så att de lär sig skriva bättre meddelanden

Nutidens utmaningar i mötesindustrin

*- fyra marknadschefer
delar med sig*



Vad rör sig i huvudet på en marknadschef i mötesindustrin? Vilka branschspecifika utmaningar står de inför? I takt med den snabba utvecklingen som digitaliseringen utgör så tvingas marknaden anpassa sig och följa med. Onlinebokning av hotellrum har funnits en tid men utvecklingen går långsammare när det gäller online-bokning av konferenser. Varför? Den nya dataskyddsförordningen GDPR står för dörren.

Vad innebär det för branschen? Likaså har vi funderingar kring hur man skapar en riktigt bra kundupplevelse, vilken är egentligen den viktigaste faktorn?

För att stilla vår nyfikenhet ställde vi ett antal frågor till fyra erfarna marknadschefer som arbetar i hotell- och konferensbranschen för att få svar.



Vår Gård

CAROLINE WEINSON, CHEF SÄLJ & MÖTEN, VÅR GÅRD

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller onlinebokning av konferenser? Är det något som kunderna frågar efter? Om ni har erfarenhet av detta, hur har det fungerat? Finns det eventuella brister eller förbättringspotential? Om ni inte erbjuder onlinebokning av konferenser idag, är det något ni funderar över att erbjuda? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?

– Onlinebokning av hotellrum är något som har funnits en tid men vi ser att det finns ett behov av att även kunna boka enklare möten online. Det ska vara enkelt och smidigt att göra sin bokning online och det är så viktigt att hela bokningsflödet är väl genomtänkt, så vi håller på att arbeta fram en helt egen onlinebokning för konferenser och möten. Vi tror att vara bokningsbara online är ett bra komplement för de som vet vad de vill ha.

Det finns en del brister idag hos flera av PMS-systemen, så det är en ganska stor utmaning att digitaliseras fullständigt. För vissa anläggningar så krävs fortfarande en del manuell administration för att hantera en onlinebokning, så det ligger ett stort ansvar hos PMS-leverantörerna att utveckla sina system så att det underlättar för de som jobbar på konferensbokningen. Många system visar idag bara ledig kapacitet på hotellrum, men inte för möteslokaler så det är väldigt viktigt att säkerställa att det alltid finns lediga möteslokaler när det finns lediga hotellrum. Det krävs att man har full koll på sitt bokningsläge eftersom systemen inte ”pratar med varandra” fullt ut.

Vi tror att det kommer vara en självklarhet att vara bokningsbara online om några år, men samtidigt som vårt effektivitetssamhälle ökar blir det personliga mötet allt viktigare. Det kommer fortfarande finnas ett behov av att mötas och prata för att kunna anpassa och skraddarsy upplägget utefter kundens förväntan och önskemål. Man köper med hjärtat!

Hur har digitaliseringen och den nya dataskyddsförordningen GDPR påverkat ert sätt att kommunicera med era kunder?

– Vi ser GDPR som en möjlighet att uppdatera

våra register och nå de personer som verkligen är intresserade av att läsa om oss. Vi har under åren samlat på oss kontakter så i och med GDPR blev det en naturlig resning av vårt kundregister. De som verkligen är intresserade av oss stannar kvar och tar del av våra nyheter, så vi känner ändå att vi når ut till rätt målgrupp. Mängden utskick kommer generellt att minska, så jag tror att de utskick man får tar man sig tid att läsa istället.

Vad tycker ni att branschen behöver förbättra i sitt erbjudande till kunden? Är branschen för likriktad eller finns det tillräckliga och tydliga skillnader mellan anläggningarna?

– Många anläggningar är väldigt lika idag; de har vällagad mat, eget bageri, konferenslokaler med bra teknik och utrustning, sköna sängar, snygga lounges osv. Det är snarare en hygienfaktor än att det är något som får kunden att välja just den anläggningen. Det är människorna du möter som skapar upplevelsen. Vi tror starkt på det personliga bemötandet och att skapa en upplevelse där alla sinnen berörs. Det finns ett stort engagemang hos var och en av oss som arbetar på Vår Gård för att skapa en upplevelse utöver det vanliga för gästen. Det är sånt som gör skillnad. Att se varje gäst!

Vad upplever du är den absolut viktigaste faktorn för en riktigt bra kundupplevelse? Motivera gärna.

– Att redan från början ta reda på kundens förväntan på mötet och upplevelsen. Att lyssna in och känna av vad som är viktigt för just dem. Vilken stämning ska det vara, vad vill de få ut av mötet, vad är viktigt för just dem, hur ska det kännas? Vi ska inte anta att de vill ha det på ett visst sätt, utan vi behöver vara lyhörda och anpassa vår produkt och utbud utefter kundens förväntningar.

När vi förstått kundens förväntningar, syfte och mål med mötet blir det lättare för oss att skapa en upplevelse som berör. Vi vill att de ska känna något när de är hos oss! ●



LINA FORS, FÖRSÄLJNINGS- OCH MARKNADSCHEF SIGTUNAHÖJDEN

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Är det något som kunderna frågar efter? Om ni har erfarenhet av detta, hur har det fungerat? Finns det eventuella brister eller förbättringspotential? Om ni inte erbjuder onlinebokning av konferenser idag, är det något ni funderar över att erbjuda? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?



– Ja, det kommer att vara en självklarhet med möjlighet för online-bokning för konferenser. Dock finns det flera faktorer som påverkar att det går så långsamt. Vissa bokningssystem, channel managers samt agents val av channel managers som inte ser kostnaden för investeringen som något bra. Ett krav från oss är att de online-bokningar som ska användas för konferenser har en tvåvägskommunikation med vårt bokningssystem. För oss fungerar det inte att lägga in bokningarna manuellt i systemet efter att kunden har gjort sin bokning. Många kanske är oroliga för att tappa ”kontrollen” och tror sig inte kunna maximera intäkterna men jag tror inte vi behöver tänka så. Det finns många tillvägagångssätt för att göra online-bokningen möjlig även för konferenser så vi bör istället inse att vår marknad kommer att förändras i samma snabba takt som digitaliseringen.

Hur har digitaliseringen och den nya dataskyddsförordningen GDPR påverkat ert sätt att kommunicera med era kunder?

– Själva kommunikationen har inte förändrats men däremot har vi uppdaterat våra policys och att vi är än mer transparent med vad, hur och varför vi lagrar uppgifter. Med hjälp av olika digitala verktyg så har inte processen varit så svår utan vi har alltid arbetat med respekt för våra kunders uppgifter. Detta ger oss en chans att försäkra oss om att de som verkligen vill finnas i våra system gör det och därmed få den information från oss som de önskar samt en chans att rensa systemet.

Vad tycker ni att branschen behöver förbättra i sitt erbjudande till kunden? Är branschen för likriktad eller finns det tillräckliga och tydliga skillnader mellan anläggningarna?

– De flesta inom branschen är tydliga i sin kommunikation med

vad just de är duktiga på och vad de kan erbjuda – vad som är unikt med respektive anläggning. Detta är nödvändigt för att kunna stå ut i mängden och även vara lättillgänglig för kund. De som inte har ett tydligt budskap kommer att halka efter.

Vi måste våga visa vår kunskap om möten och vara rådgivare, inte ordermottagare, våga gå utanför boxen och föreslå det vi tycker fungerar bra på just vår anläggning. Vi arbetar ”bredvid” våra gäster och blir på så sätt en del av kundens möte och först då kan vi hjälpa dem att skapa framgångsrika möten samt bli hjälte på deras företag för en bra genomförd konferens.

Generellt behöver branschen uppdatera den digitala strategin samt den interaktiva teknologin för att nå dagens och morgondagens mötesbokare vad gäller försäljning och marknad. Det är inte längre en fråga om man ska göra det eller inte. Våra kunder är redan där i stor utsträckning så det gäller att vi hänger med. Detta gäller både med hur vi säljer in våra anläggningar och ser värdet i arbetet med exempelvis Inbound marketing vilket ger bättre resultat och är mer uppskattat från kundens sida. Det är också ett mervärde att kommunicera till de som faktiskt är intresserade av vårt utbud än att nå ut till den stora massan. Vi behöver höja kunskapen i vår egen bransch där många jobbar på i gamla vanor med telefoner och kalla samtal.

För bokningen är Get Accept ett bra exempel där det finns möjlighet att skicka med filmer som ett komplement till prisförslaget samt även för vidare exponering av exempelvis restaurangen eller andra delar av vårt utbud. Varför inte välkomna gästerna när lokalen är färdigmöblerad dagen innan eller när bordet är dukat så de vet vad som väntar när de kommer på plats?

Vad upplever du är den absolut viktigaste faktorn för en riktigt bra kundupplevelse? Motivera gärna.

– Det absolut viktigaste för en upplevelse och leverans är ett engagerat team i hela ledet från försäljning och marknad, bokning, planering, genomförande samt uppföljning. Om inte engagemanget finns tappar anläggningen den önskvärda upplevelsen till kunden oavsett hur bra produkten är. Inför och på plats är det viktigt med en tät dialog med kunden och att vi faktiskt vågar ta plats och vara en del av mötet. Endast då kan vi situationsanpassa varje enskild upplevelse efter behov och syfte. ●

Sigtunahöjden

Hotel Tylösand

ANDREA HANNÉ, MARKNADSCHEF HOTEL TYLÖSAND

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Är det något som kunderna frågar efter? Om ni har erfarenhet av detta, hur har det fungerat? Finns det eventuella brister eller förbättrings-potential? Om ni inte erbjuder onlinebokning av konferenser idag, är det något ni funderar över att erbjuda? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?

– De senaste fyra åren har vi haft helt digitaliserade konferensbokningar med ett antal större grupper, upp till 500 personer. Vi tror att det en konferensköpare värdesätter mest just nu är sin tid. Att på ett effektivt, enkelt och säkert sätt kunna boka in sin konferens.

Vi kommer att fortsätta utveckla vår digitala konferensbokning med vårt nya konferenskoncept. Stort eller litet företag spelar ingen roll. För oss är det viktigt att skapa rätt förutsättningar för alla former av möten, från den lilla arbetsgruppen till stora kongresser och events.

En av många fördelar som vi märkt av med de digitala konferensbokningarna är att vi har fått en ännu bättre och säkrare profilhantering. Vi är helt övertygade om att det kommer vara en självklarhet för framtidens konferensköpare att kunna boka online. Vår bransch står inför en stor förändring i hela bokningsprocessen gällande konferenser och vi tror att det traditionella sättet att sköta bokningar på kommer att fasas ut inom kort. Det ställer höga krav på konferensanläggningarna som vi tror kommer fungera som digitala boknings- och eventspecialister i framtiden.

Hur har digitaliseringen och den nya dataskyddsförordningen GDPR påverkat ert sätt att kommunicera med era kunder?

– Profilhanteringen har länge varit och är fortsatt en stor och viktig fråga för oss. Oavsett hur man bokar ska man alltid känna sig trygg och säker hos oss, gästen är alltid viktigast i allt vi gör.

Vad tycker ni att branschen behöver förbättra i sitt erbjudande till kunden? Är branschen för likriktad eller finns det tillräckliga och tydliga skillnader mellan anläggningarna?

– Vi gillar att vara utöver det ovanliga och att sticka ut. Vi försöker alltid ligga i framkant med utvecklingen i branschen och är inte rädd för att testa nya saker. För oss har det varit ett vinnande koncept.

Vad upplever du är den absolut viktigaste faktorn för en riktigt bra kundupplevelse? Motivera gärna.

– Det personliga mötet mellan människor är alltid viktigast. Att möta andra, dela erfarenheter och diskutera face to face kan aldrig ersättas av den digitala världen.

Vår vision är att vara den naturliga platsen för inspiration, välmående och livslånga minnen. Att bli inspirerad innan, under och efter sin vistelse och lämna oss med ett leende på läpparna. ●



SOFIE ANDERSSON, MARKNADSCHEF FÄRNA HERRGÅRD

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Är det något som kunderna frågar efter? Om ni har erfarenhet av detta, hur har det fungerat?

– Det går fortfarande väldigt långsamt framåt med online-bokning i branschen. Fler och fler anläggningar förbereder sig och flera erbjuder även bokning online. PMS systemen hänger dock inte med i utvecklingen så möteslokaler bokas fortfarande med allotment. Vi upplever inte att det är många som efterfrågar onlinebokning av möten än så länge men vi erbjuder det via Book Visit sedan något år tillbaka. Vi har dock bara fått någon enstaka bokning den vägen. Det känns dock som en självklarhet att man ska kunna boka även konferenser online framledes, men jag tror att det i första hand blir mindre möten som är enklare att boka online där behovet av expertis och rådgivning inte är så stort som vid större möten.

Hur har digitaliseringen och den nya dataskyddsförordningen GDPR påverkat ert sätt att kommunicera med era kunder?

– Införandet av GDPR medförde väldigt mycket frustration och extraarbete i våras när det skulle implementeras. Jag tycker i grunden att det är bra att man som privatperson ska få större inflytande

över vilka uppgifter olika företag ska kunna behålla men nu har det blivit lite hysteriskt. Tanken kan inte ha varit att alla skulle godkänna sin medverkan i alla företagsregister som man finns med i. Dessutom gör alla olika. Jag anser att det hade behövts tydligare riktlinjer från olika branschorganisationer.

Vad tycker ni att branschen behöver förbättra i sitt erbjudande till kunden? Är branschen för likriktad eller finns det tillräckliga och tydliga skillnader mellan anläggningarna?

– Det är få konferensanläggningar som sticker ut och många kopierar varandra. Vi behöver bli mer digitala, mer snabbfotade vid förändringar samt förenkla mer för kunden. Vi använder många olika system idag och jag skulle önska att dessa var bättre synkroniserade.

Vad upplever du är den absolut viktigaste faktorn för en riktigt bra kundupplevelse? Motivera gärna.

– Utan tvekan är det engagemang och värdskap. De hårda värdena som bra sängar, fina lokaler, senaste tekniken etc kan de flesta erbjuda. Men det är svårare att kopiera ett fantastiskt värdskap, där medarbetarna överträffar kundens förväntningar. Det kommer bli ännu viktigare i framtiden när fler och fler tjänster blir digitala. ●



Färna Herrgård & Spa

Hällsnäs hyllar helheten

Maten har alltid stått i centrum på Hällsnäs Hotell & Konferens och med ny köksmästare och ett unikt samarbete med Mackmyra Whisky lyfter man smak- och helhetsupplevelsen till något som även den mest kräsne kommer uppskatta. Dessutom har herrgården genomgått en total omdaning och är nu i absolut toppskick.

TEXT: MIA BORNBERGER

Hällsnäs Hotell & Konferens

Hällsnäs har 38 rum med totalt 68 bäddar och ett tiotal moderna och luftiga mötes- och konferenslokaler med plats för den lilla gruppen till sällskap på upp till drygt 200 deltagare. Anläggningen är Svanenmärkt och certifierad enligt Svenska Mötens klassificeringssystem.





Med tanken att bevara och förhöja herrgårdsbyggnadens ursprungliga utseende från 1906 bestämde sig Hällsnäs ägare för att bygga om och bygga ut. I dag, efter en tre år lång totalrenovering har man nått sitt mål.

– Vi har gjort allt för att vårda det storslagna herrgårdsarvet och bland annat låtit tillverka tidsenliga tapeter, bröstpanel och andra detaljer för att få det så autentiskt som möjligt. Dessutom har vi byggt ut med 1 400 kvadratmeter matsal för 220 gäster, ett toppmodernt kök samt en matlagningateljé och härlig vinkällare som är one of a kind, säger Hällsnäs vd Krister Dahl.

Omgörningen har även medfört att Hällsnäs ligger i framkant ur miljö- och klimathänseende. Anläggningen är Svanenmärkt, självförsörjande på vatten och använder endast grön el. Nyligen installerades också laddstationer för elbilar.

Nytänkande i köket

Hällsnäs ligger bara 20 minuter från centrala Göteborg, nära men med långt bortakänsla. Det sjönära läget är sagolikt och en trivsam innergård ryms mellan de två restaurangdelarna. Terrassens vackra glasräcken ger en infinitykänsla och nedanför byggnaden breder vigselplatsen ut sig vid strandkanten.

I den förstklassiga restaurangen, som också är öppen för allmänheten, serveras välsmakande luncher, härliga söndagsbruncher och à la carte på kvällar och helger. Både den nya vd:n Krister Dahl och köksmästaren Niklas Eriksson har ett förflutet i kocklandslaget och tillsammans höjer de smakupplevelsen till toppklass. Maten är

inriktad mot vällagad traditionell husmanskost med lokala råvaror efter säsong. På lunchmenyn lockar delikatesser som sotad gös med skaldjurssås och rostad sellerikräm och friterad fetaost med rostad aubergine, tomat och livragu.

Hög ambition med Mackmyra

Inte mindre än fyra kunniga sommelier borgar för att smakupplevelsen fulländas med rätt sorts drycker och exklusiva dryckesprovningar. Från och med i vår blir Hällsnäs också bas i västra Sverige för whiskytilverkaren Mackmyra. I ett unikt samarbete uppförs i skrivande stund ett specialdesignat hus med 300 kundägda whiskyfat på gården.

– Byggnaden kommer stå klar lagom till att julborden börjar serveras, med inflytning och premiär för Mackmyra under våren. Då kan man alltså konferera i whiskylagret och kombinera med enastående provningar, berättar Krister Dahl.

Utmana gruppen med paddle

Hällsnäs är en plats för givande möten och rekreation där både kroppen och själen kan få sitt.

Anläggningen samarbetar med bland andra Chalmers Golfklubb och Pixbo Tennis och bistår med transport till både golf- och tennisbanor. Det går också att boka greenfeetider direkt i receptionen och utrustning, som till exempel racket för padeltennis, finns att låna. Vill man hellre svettas på plats kan man nyttja det nyrenoverade gymmet, där stora panoramafönster ger en hänförande utsikt över Landvettersjön. Utöver detta finns åtta utomhusstationer för pulshöjande cirkelträning. ●



Hållbara möten i sköna Sjuhärad

Egenrostad granola och smörstekt svamp från skogen intill. Med genuin fingertoppskänsla bjuder Två Skyttlar till bords med moderna nordiska rätter och råvaror hämtade från närområdet. Naturen är ständigt närvarande och här blir konferensgästerna en del av den miljövänliga filosofin.

TEXT: MIA BORNBERGER



Sjö-
nära
konferens

Två Skyttlar är fattighuset som blev kaffestuga som blev en magnifik plats för både vilsamma och energirika möten. Konferens- och hotellanläggning ligger mitt i den kuperade Sjuhäradsbygden i Västergötland, några mil söder om textilstaden Borås, och omsorgen om de milsvida ängarna, skogen och vattnet gör sig ständigt påmind. Kretsloppsprincipen har en framträdande plats i det dagliga arbetet. Vattnet tappas och kolsyras på plats, maten produceras lokalt och efter säsong och med fri hämtning och lämning med anläggningens buss kan du som gäst dessutom lämna bilen hemma.

– Vi är oerhört inspirerade av den ljuvliga landsbygden runt omkring oss. Naturen är varmt välkommen in i vårt kök där vi mår om matens ursprung. Mjölk, kött eller honung: i stort sett alla råvaror kommer

från de charmiga små gårdarna i närområdet. Samtliga menyer och drycker är också väl prövade av oss, säger Två Skyttlars nya kökschef Emma Fyman, som har mångårig erfarenhet från restauranger i både New York och San Francisco.

Välkomponerade menyer

De säsongsinriktade menyerna spänner över sex till åtta veckor och serveras i den vackra sekelskiftesinspirerade matsalen, där man redan tidigt på morgonen kan slå sig till ro med tända ljus för en härlig frukostbuffé med bland annat nybakat bröd, egenrostad granola och hemgjord bäryoghurt. Intill matsalen finns också en avkopplande lounge.

Att 2018 bjudit på mycket tomat och karl-johan har märkts tydligt under sensommaren och nu i oktober är det dags för pumpa, svamp, kål, långkokt kött och vilt. Under

hösten serveras till exempel rimmad kum-melrygg med sandefjord-sås smaksatt med fermenterad citron samt hjortinnanlår med picklad rödbetskräm och timjansky.

Skräddarsydda mötesvåningar

Två Skyttlar arbetar nära sina gäster och oavsett om konferensgruppen består av tio eller 120 personer försvinner ingen i mängden – här strävar man efter att tillgodose alla olika önskemål och förutsättningar. Anläggningen har utvecklat en unik lösning med nio ljusa och fräscha mötesvåningar som samlats på ett och samma plan och skräddarsyts efter gästernas varierande behov. Två av lokalerna är nyinredda och särskilt anpassade för det intimare feedback- eller coachingsamtalet. Omslutande fätöljer, behagliga färger och svep-



Två Skyttlar

Två Skyttlar är en familjär hotell- och konferensanläggning en knapp timme sydost om Göteborg. Här finns nio ljusa och fräscha mötesvåningar för upp till 120 deltagare, 60 övernattningsrum med totalt 98 bäddar i små mysiga radhus och en större fristående hotellbyggnad. Anläggningen har en utpräglad inriktning mot hållbarhet och hälsa.

ande vackra textilier ger en känsla av trygghet och bjuder in till både peppande samtal och en möjlighet att samla sina krafter.

Träna under stjärnorna

Hälsa och träning är också en viktig del av vistelsen på Två Skyttlar. Förutom inspirerande och utmanande teambuildingaktiviteter erbjuds yogafrukost, årliga träningshelger och organiserade dagliga träningspass med fokus på en stark och funktionell kropp kombinerat med kondition. På området finns upplysta motionsspår och ett helt nytt outdoor functional gym, som tagits fram i samarbete med träningsprofilen Sabina Dufberg. Vid strandkanten väntar sedan både sjöbastu och spabad för välfortjänt avkoppling. ●

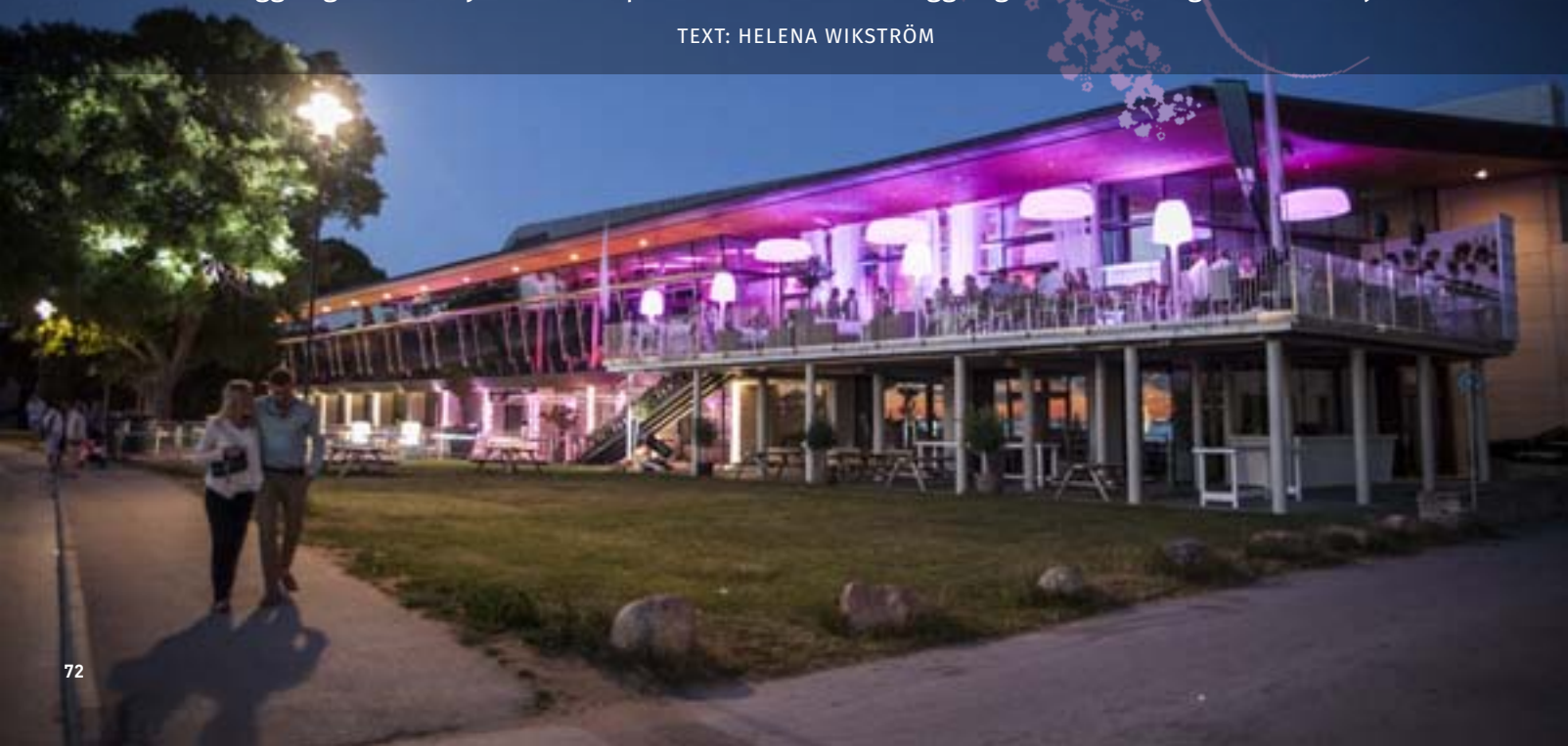
TVÅ SKYTTLAR: www.tvaskyttlar.com



Ett unikt koncept för unika anläggningar

Tott Hotels vill erbjuda sina kunder en palett av hotell- och konferensanläggningar på unika platser och med speciell karaktär. Ett året runt-öppet fjällhotell i Åre, två anrika hotell och en modern konferensanläggning mitt i Visby samt en inspirerande konferensanläggning i Stockholm ingår i Tott-familjen.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM





Flera mötesplatser i en

Tott Hotels är en franchise-kedja med hotell- och konferensanläggningar i Åre, Stockholm och på Gotland. Kedjans ambition är att driva hotell & konferensanläggningar med speciella lägen och unika karaktärer.

– Idén till konceptet kom ganska snart efter att vår VD, Stefan Liljestränd, köpte det då konkurslagda Tott Hotell Åre. Vi märkte att det var svårt att bedriva en bra verksamhet med endast en anläggning i en säsongsbetonad turistort som Åre, berättar Jenny Moore försäljningschef på Tott Hotels.

2013 tog man över driften av dåvarande Tott Visby och kunde snabbt dra nytta av de synergieffekter som kommer av att driva hotell på två så olika platser. Personal, ekonomi och försäljning kunde genast skötas bättre och effektivare. Efter tre år upphörde den framgångsrika driften av Tott Visby och istället köpte man in två stycken anrika hotell innanför ringmuren, Hotell Gute och Hotell Breda Blick. Parallellt med driften av de tre hotellen så erbjuder Tott Hotels även

två konferensanläggningar; Brunnsgratan 8 i centrala Stockholm och den nyligen införlivade konferensanläggningen Wisby Strand Congress & Event.

– Med det utökade utbudet kan vi nu erbjuda våra kunder enorma möjligheter till både ledningsgruppsmöten på Brunnsgratan 8, kick-off eller konferens i Åre eller på Wisby Strand, förklarar Jenny.

Fem anläggningar i ett

När det gäller utformandet av själva franchisekonceptet så kan det se olika ut beroende på anläggningarnas behov. Vissa anläggningar vill bara ha hjälp med försäljningen medan andra vill ta del av allt som Tott Hotels kan erbjuda sina franchisetagare.

– En del vill ha hjälp med personal, ekonomi och själva uppstarten av en verksamhet, då kan vi bistå med det. Anläggningarna väljer själva vad de vill ha hjälp med, säger Jenny Moore.

Marknadsföringsmässigt betyder det också en hel del för de unika hotellen att vara en del av Tott Hotels-kedjan. Tott Hotels marknadsför alla anläggningar på nätet, i reklamkampanjer och på mässor.

– När det gäller mässor så blir det ju också bättre för besökarna, man kommer till Tott Hotels monter och får ta del av fem olika anläggningars utbud och erbjudanden, förklarar Jenny

Starka varumärken

Tott Hotels medlemmar driver anläggningar med speciell karaktär på unika platser och man ser betydelsen av att de egna varumärkena fortsätter att vara starka. Det finns ingen ambition att alla anläggningar ska se likadana ut.

– Vi kände tidigt att de anläggningar som ingår hos oss redan är så starka lokala varumärken och att det ska vi behålla. Tott Hotels är ett medlemskap som underlättar och gör det möjligt för anläggningarna att fortsätta vara unika, berättar Jenny vidare.

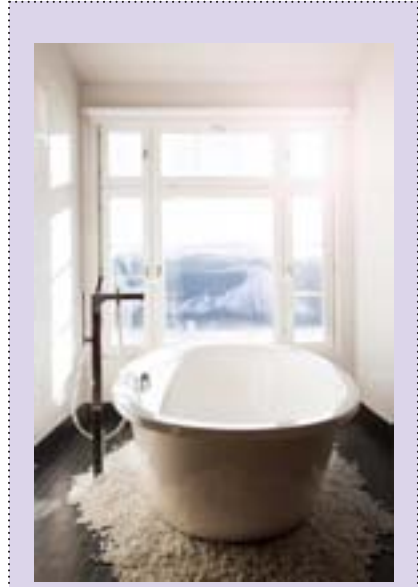
Wisby Strand är det senaste tillskottet och det har inneburit att man stärkt sin position på Gotland. Med Wisby Strand kan

man nu erbjuda konferensmöjligheter för stora grupper. Anläggningen kommer även i fortsättningen att drivas av NT Management men Tott Hotels kommer att hjälpa till med införsäljning av grupper och konferenser.

– Det känns kul att få sälja stora möten till Gotland och att även få involvera fler lokala aktörer. När det kommer en stor grupp till Gotland så gynnar ju det väldigt många, säger Jenny.

Tott Hotels letar efter fler anläggningar som skulle kunna ingå i konceptet och tittar just nu specifikt på Stockholmsområdet, Västkusten och gärna en till skidort, som inte ligger lika högt upp i landet som Åre.

– Men vi vill växa långsamt så vi känner att vi hinner ge våra medlemmar valuta för sina pengar, avslutar Jenny. ●



Tott Hotels

Tott Hotels är en nystartad franchisekedja där det idag ingår tre hotell och två konferensanläggningar: Tott Hotell i Åre, Hotell Gute, Hotell Breda Blick och Wisby Strand Congress & Event i Visby och Brunnsgratan 8 – Möten och konferens i Stockholm.

Tott Hotels vision är att bygga upp en kedja av välprofilerade, personliga hotell & konferensanläggningar med unika lägen och speciell karaktär i Skandinavien.

Rogivande ö-tid



Kliv i land och känn vardagsstressen rinna av. Konferera i total avskildhet på en helt egen ö, eller med stadens nöjen, restauranger och shopping runt knuten. Natursköna Åland får må bra-hormonerna i kroppen att jubla.

TEXT: MIA BORNBERGER



Var du än befinner dig på någon av Ålands närmare 6 700 (!) öar ligger det glittrande havet framför dina fötter. Östersjön omsluter dig i 360 grader och oavsett vilket hotell eller vilken konferensanläggning du tar in på, är det på sin höjd någon kilometer till närmaste strand eller öns karaktäristiska släta röda granitklippor. Här finns allt inom räckhåll vilket gör att man får ut mycket av sin vistelse, även om det bara handlar om några dygn.

– Vi kallar det för ö-tid. En rogivande miljö utan stress men desto mer saltstänkt havsluft, närproducerad mat och dryck och en makalös natur med havet som ett viktigt element. Det omgivande vattnet skänker rekreation och ypperliga möjligheter för gemensamma aktiviteter, berättar Sanna Könönen-Wahlstedt på partnerskapsorganisationen Åland Convention Bureau,

som kostnadsfritt hjälper mötes/konferensköpare med allt från programförslag och offerter till bokningar, studiebesök och visningsresor.

Alla vägar bär till Åland

Åland är ett modernt samhälle med både hjärta och puls och lite av Nordens nav. Det geografiska läget mitt ute i det stora blå gör ö-riket till en perfekt samlingsplats för företag som vill knyta samman deltagare från olika länder runt Östersjön. Arlanda ligger en halvtimme bort med flyg, Åbo likaså.

– Flyger man till Stockholm gör tidsskillnaden att man, enligt klockan, faktiskt landar innan man har startat i Mariehamn, säger Sanna Könönen-Wahlstedt.

Väljer man att resa med båt finns det många avgångar att välja emellan och kanske kickar man igång konferensen redan ombord. Båtresan blir en upplevelse i sig,

Flera
mötes-
platser
i en



Visit Åland

Åland är en optimal plats för alla sorters möten, dagskonferenser, konferens med övernattnin, mässor, event, ledningsgrupps- och styrelsemöten. Åland Convention Bureau, ÅCB, finns med under hela resans gång – från idé till förverkligande av din konferens.

en härlig start på mötet och en chans att se den storslagna skärgården. Utan att glömma bort tax-free!

På plats rör man sig sedan enkelt mellan mötet, boendet och aktiviteter.

– På Åland hinner man med så mycket mer än bara mötet i konferensrummet. Och man gör allt i sin egen takt, berättar Sanna Könönen-Wahlstedt.

Den som vill sondera terrängen i friluftslivet kan hänge sig åt fiske, golf, paddling, vandring eller dykning. Och vill man bejaka sin kulturella sida så kan man bege sig till den välbevarade medeltida slottsruinen Kastelholm, som under Gustav Vasas regering var kungligt jaktstolt, eller följa med på en arrangerad tur ut till en av fyrarna.

För åtta år sedan hittades ett skeppsvrak i den åländska ytterskärgården. Ombord fanns 145 flaskor champagne och fem flaskor öl från 1840-talet som var i ett mycket

gott skick. Flertalet av flaskorna har auktionerats ut men några har bevarats och kan bland annat ses på Ålands kulturhistoriska museum.

Ett skafferi utanför dörren

Mat och dryck är centralt på Åland. Skärgårdens traditioner knyts samman med moderna inslag och inte mindre än fem restauranger har tagit plats i krogguiden White Guide Nordic.

– Vi satsar på lokalt producerade råvaror och småskalighet. Mycket av det som serveras hämtar vi från naturen direkt utanför dörren: fisk, grönsaker, svamp och bär. På ön finns många skickliga gastro-entreprenörer som producerar allt från friterad tång till handgjord getost och exklusiv druvgelé.

Stads- och naturnära

Som konferensgäst kan du bo vid havets rand i Silverskär, där gruppen har hela ön

exklusivt för sig själv, koppla av i förtjusande bungalowstugor i Käringsund på Ålands västra udde eller finna absolut arbetsro bland karga klippor och hisnande havsutsikt på hotell HavsVidden.

Den som föredrar mer urban puls väljer med fördel boende i Mariehamn. Här hittar vi Hotell Arkipelag, en given träffpunkt med nattklubb, kasino, bastu med ute- och innepool och restauranger. På andra sidan gatan, i stadens absoluta kärna, finns Alandica Kultur & Kongresscenter med mötesytter för upp till 600 konferensgäster. Centralt i Mariehamn finns också det helrenoverade och familjeägda Park Alandia Hotell samt Ålandhotels, som innefattar de tre hotellen Adlon, Pommern och Savoy. Åland är en mötes-ö för alla. ●

Flyg-
nära
konferens

Tillgängliga Nova Park

ger förutsättningar för goda möten

Stillhet, spännande kök och fantastisk spa-avdelning. Med bara 12 minuter från Arlanda har Nova Park unika möjligheter att erbjuda många en fantastisk konferensupplevelse.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Nova Park kan skryta med sitt läge – 12 minuter till Arlanda, 15 minuter till Uppsala och 35 minuter till Stockholm.

– Nej, vi ligger inte enskilt med sjöutsikt. Och vi är inget gammalt slott eller herrgård. Tvärtom! Vi har istället närhet till allmänna kommunikationer och till Arlanda. Det är både enkelt, ekonomiskt och miljösmart att ta sig hit, säger Karin Ahlström försäljningschef på Nova Park.

Trots närheten till både storstad, tågstation och flygplats så slås man av lugnet och stillheten på Nova Park. Anläggningen ligger omgiven av en vacker grön skog och är byggd för möten och konferenser med allt samlat under ett och samma tak. Här behöver du inte lämna byggnaden för att ta dig

till ditt rum eller konferenslokal.

– Vi har väl anpassade konferenslokaler och jobbar nästan uteslutande med möten och konferenser. Det gör oss till specialister på det vi håller på med, berättar Karin.

Välfungerande event- och möteslokaler

Nova Park jobbar nära sina gäster och investerar kontinuerligt för att möta dagens krav på såväl mötesrum, kostönskemål och teknik. Man har 9 konferenslokaler och 8 grupprum som passar allt från små grupper till lokaler som rymmer 300 deltagare.

– Vi har bra ventilation i lokalerna och nya kylanläggningar med luftstyrning. Här ska du kunna jobba effektivt hela dagen utan att bli tung i huvudet, fortsätter Karin.

Nova Park har 1000mb wifi och pc-projektorer i alla lokaler, och i den största lokalen finns en stor scen med mikrofoner,

headsets och ljudanläggning och plats att visa bilar. Alla konferenslokaler är ljusa med stora fönster med utsikt över skogen eller gården.

– Eftersom vi vet att långa mötesdagar kräver mycket kaffe så har vi extra kaffe-stationer uppdukade där vi erbjuder färskt, gott kaffe under hela konferensdagarna, berättar Karin Ahlström.

Mat med twist

Som gäst på Nova Park sover du gott i någon av de 213 bäddarna fördelade på 117 hotellrum. Rummen är snyggt inredda och har en varm och stilren atmosfär. Nova Park satsar också mycket på säkerhet och var den första konferens- och mötesanläggningen i Sverige som blev certifierad av SafeHotels.

Maten står i centrum på Nova Park och köket kan beskrivas som en modern fusion,



ett crossoverkök, med allt från ny asiatisk mat till svenska klassiker med nytänk. Man arbetar ständigt för att erbjuda det bästa och anpassar sig efter sina gästers behov.

– Vi har en vegetarisk dag i veckan och jobbar också brett med alla specialkoster. Vi har ett bakomliggande miljötank, men vi vill också ligga rätt i tiden och möta dagens krav och förväntningar, fortsätter hon.

I december är det dags för det återkommande julbordet som ingår i Nova Parks helpension:

– Alla klassiska smaker levererade med twist! Vi startar upp med den klassiska glöggen och avslutar med ett godis/dessertbord, berättar Karin.

Lyxig spa-avdelning

Som konferensgäst på Nova Park har man fri tillgång Water Lounge Spa. Här finns en sjöformad pool intill en öppen spis som skapar en härlig loungekänsla. Man kan slappna av i den mosaikklädda relaxbastun med behagliga 50 grader eller ligga och vila på den skålformade hällen. De massiva fönstren med glas från golv till tak låter den

vackra skogen med sina höga tallar och gröna ekar komma nära inpå.

– Vill man inte bada är det en härlig miljö att bara vara i. Här kan våra gäster ta en drink och umgås under mer avslappnade former, säger Karin.

Water Lounge Spa har också en utomhusjacuzzi där man kan bada året runt under stjärnorna.

– För de modiga erbjuder vi även en häftig upplevelse med vår isbar. I september varje år bygger vi om den, så den har ny design varje år, avslutar Karin Ahlström. ●



Nova Park

Ligger endast 12 minuter från Arlanda, 15 minuter från Uppsala och 35 minuter från Stockholm.

Har 117 lyxigt inredda hotellrum, 213 bäddar, 9 konferenslokaler i olika storlekar för 6-300 personer och 7 stycken grupprum.

Stor spa- och relaxavdelning, Water Lounge, med bubbelpooler, bassänger, varma loungeytor och fitnessrum. Erbjuder julbord för konfererande gäster under december.



Jubileums- och incitamentresa till Buenos Aires & Mendoza i Argentina

Evert Taubes visa om Fritiof och Carmencita - romantik och tango har blivit en del av vårt svenska kulturarv.

I Argentina finns storslagen natur, trevliga människor, fantastiska viner, mäktiga Anderna, nationalparker med på UNESCO:s världsarvslista, Iguazu fallen med sitt tropiska klimat, fotboll, gauchokultur med hästridning på Pampas och världens bästa grillkött – det finns många anledningar till att resa till Argentina.

Huvudstaden Buenos Aires är en av Sydamerikas absolut charmigaste städer känt för tango, fotboll, oändligt utbud av teater-

scener, konstmuseer och gourmetrestauranger.

TA EN AVSTICKARE några dagar till vindstriktet Mendoza som står med en av världens vackraste vinrutter, naturupplevelser, högkvalitativa vingårdar samt sol med blå himmel nästan varje dag om året. Nationaldruvan Malbec är argentinarnas stolthet och druva nummer ett i Mendoza.

Vingårdarna erbjuder överlägsen service och alla bekvämligheter. Upplev dagliga äventyr som guidade vingårdsbesök med provningar, flugfiske, ridning, cykling och spaterapi. Måltiderna är alltid en upplevelse utöver det vanliga – uteservering av grillkött som serveras med säsongsbetonade ekologiska produkter och såklart extraordinära viner. ●

Namn: Katarina Salvert, äger resebyrån Travelroom.

Favoritresmål: Seychellerna.

Bästa reseminne: Paddlat kanot i Amazonas.

Drömresmål: Har besökt alla drömresmål!



Bästa tid att resa: Året om, vinskörden pågår mars-april.

Res hit: Direktflyg med Norwegian från London Gatwick till Buenos Aires.

Paketpris: Kontakta oss för information och priser.

Guldstjärnor sätter guldkant på konferensen



Oavsett vilken teknik en konferensanläggning har, vilken fantastisk fikabuffé man erbjuder eller vilken spännande miljö konferenslokalerna ligger i, är det en sak som nästan alla konferensdeltagare säger sig värdera högre än något annat, nämligen personalen som arbetar för och med konferensgästerna.

Det personliga bemötandet, serviceinställningen och förståelsen av konferensdeltagarnas behov och önskemål är helt avgörande för hur lyckad en konferens, ett event eller ett annat arrangemang blir.

KonferensVärlden har därför i detta nummer valt ut sex svenska konferensanläggningar som lyfter fram en var av sina medarbetare; sex guldstjärnor som gör allt för att skapa och möjliggöra det perfekta mötet på sin respektive konferensanläggning.

Vad är det roligaste med att arbeta med konferensarrangemang, när kunde det ha gått riktigt illa och hur gör du för att sätta guldkant på en konferens på er anläggning är några av frågorna som dessa guldstjärnor nu svarar på på nästa sida.



Vår Gård



Freys Hotell



Grand Hotel Saltsjöbaden



Baldersnäs Herrgård



Hotell Gekås



Hällsnäs



**Marika Lindblom,
Säljkoordinator på Vår Gård
Saltsjöbaden**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?
Jag är stolt över att vara en del av det väl fungerande "ekosystem" som Vår Gård utgör, där personalens enskilda styrkor tas till vara och vi tillsammans möter gästerna med det viktigaste: ett stort, varmt hjärta och förståelse för kunden. Vi får saker att hända - det är det roligaste som finns!

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats. Hur räddade du situationen?
En gäst från England fick bekymmer med sin framtand som var ett implantat. Olyckligtvis lossnade den till hennes förtvivlan, jag ringde flera tandläkare, men ingen hade tid. Slutligen fick jag tag i tandläkare Mälstad och tack vare honom fick gästen framtanden på plats igen. Den stora kramen och hjärtliga leendet från gästen gjorde mig lycklig!

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?
Genom att visa tacksamhet över att kunden faktiskt har valt att komma till oss och över att få ge dem en upplevelse som kanske förändrar deras fortsatta arbete tillsammans. Jag är tacksam över att jag får lära känna nya människor och över att få putsa på de guldkanter vi redan har och att få dem att skina ännu mer då våra härliga gäster är hos oss!

4 Vad är det bästa med din konferensanläggning? ?
Det bästa är att få se att så många av våra gäster komma tillbaka! Vi har allt för att en konferens skall bli lyckad och får ofta positiv feedback att kunden haft fantastiska upplevelser hos oss; maten, det personliga bemötandet, och värmen bland alla oss som arbetar här. Jag sticker inte under stol med att vi är duktiga och våra utmärkelser "Årets Mötesplats", "Årets konferensanläggning", "Årets Bagare" gör mig stolt!!



**Therese Dalevi,
Konferenschef, Hotell Gekås**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?
Det roligaste med mitt jobb är att se när en konferens eller ett event som vi planerat länge blir verklighet, att se hur alla pusselbitar faller på plats och att äntligen få välkomna gästerna! Det allra bästa är förstås när vi lyckas överträffa gästens förväntningar och man kan ta på den goda stämningen i rummet.

2. Vad är det viktigaste anser du, för att skapa en lyckad upplevelse för kunden?
Goda förberedelser är a och o. På så vis kan vi skapa de bästa förutsättningarna för en lyckad konferensupplevelse. I detta ingår att vara öppen och lyssna till gästens förväntningar och behov. Tänk om vi skulle lägga ner Gekås egen tandkräm i goodiebagen till gruppen som jobbar med tandvård? Eller ordna med en take-away smörgås istället för sittande lunch så att gästen får mer tid för shopping efter konferensen?

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?
Gott kaffe och fräscha lokaler i all ära men jag tror att det som verkligen betyder något för gästen är det personliga mötet. Det kan man aldrig köpa eller fejka, det måste vara genuint. I en värld som blir alltmer digitaliserad får vi inte glömma människorna bakom tekniken – oavsett om det är en gäst, en kund eller en medarbetare – vi vill att alla ska känna sig välkomna. Det klassiska ordspråket "ett leende vara längst" tror jag är mer aktuellt nu än någonsin och det är så vi vill sätta guldkant hos oss!

4 Vad är det bästa med din konferensanläggning?
Vi är en shoppingdestination – unika i vårt slag. Ingen annanstans kan du springa in i Ola-Conny eller Morgan, eller avsluta konferensen med shopping på Skandinavians största varuhus.



**Karola Li, Meetings & Events
Executive, Freys Hotel**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?
När jag får chansen att överträffa gästernas förväntningar; oavsett om det är våra fantastiskt inredda rum, att minnas önskemål som våra stammisar har eller att tänka på en detalj som bokaren glömt. Det får våra gäster att verkligen känna sig sedda, vilket i sin tur får mig att känna mig uppskattad i mitt arbete.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats. Hur räddade du situationen?
I mitt arbete krävs det att vara skärpt och noggrann samtidigt som det kräver en hel del flexibilitet. Vid ett tillfälle höll det på att gå illa med en bokning, då veckodagar och datum först verkade stämma. Vid en närmare granskning visade det sig att de inte överensstämde. Kunden hade sagt fel datum och det hade kunnat gå galemt om jag inte upptäckt misstaget i tid.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?
Jag tycker det är oerhört viktigt att fördjupa sig i våra kunders bokningar för att skapa en bra upplevelse, därför skulle jag säga att mitt engagemang skapar guldkanten. Jag har de flesta bokningar i huvudet. När våra kunder ringer kan jag ofta minnas vilken konferens det handlar om när de presenterar sig. Jag älskar att sätta mig in i evenemanget för att tillsammans med bokaren se till att det blir så bra som möjligt för kunden.

4 Vad är det bästa med din konferensanläggning?
Vi är personliga och får mycket frihet att göra allt för att våra gäster ska trivas. Det skapar en härlig atmosfär och en möjlighet för personalen att ändra, uppdatera och anpassa konferensavdelningen på det sätt vi tror blir bäst. Denna delaktighet gör också att jag med stolthet välkomnar gästerna till "min" konferensanläggning.



**David Lundqvist,
Köksmästare,
Grand Hotel Saltsjöbaden**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

För några år sedan skulle jag tveklöst ha svarat: matlagning, matlagning, matlagning. Idag ser jag att matlagning är grunden till glädjen i arbetet men andra saker såsom att sporra mina kollegor, att bygga ett proffsigt team med bra laganda och att se till att allt fungerar gör att mitt arbete känns extra stimulerande och roligt. Sedan måste jag erkänna att det fortfarande är väldigt roligt att hitta nya smaker och att ständigt vara nyfiken.

2. Hur har din resa sett ut för att nå finalen i Årets Kock?

Jag har älskat mat sedan barnsben och jag roade mig även tidigt åt att odla allt ätbart som kunde växa. Idag har jag förmånen att vara en av åtta i final i Årets Kock i hård konkurrens med skickliga köksmästare. Tävlningen har utvecklats från att tidigare mer vara en träningsbaserad tävling till att bli en mer kunskapsbaserad tävling där teoriprov och råvarukunskap varvas med ren matlagning och yrkesprov.

3. Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Nu är jag som köksmästare naturligtvis jävig men maten på vår anläggning står i en klass för sig. Vi jobbar ständigt med att överträffa oss själva och strävar efter att erbjuda en matupplevelse utöver det vanliga. Sedan skulle jag påstå att vår service och vårt bemötande är riktigt bra och vår ambition är att leverera en positiv gästupplevelse med glädje och respekt för våra gäster.



**Emil Öjentorp, Köksmästare,
Baldersnäs Herrgård**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Som kökschef på ett relativt litet hotell, som även fungerar som konferensanläggning, så krävs det många gånger att man behöver gå utanför sitt vanliga arbetsområde, i mitt fall köket, för att agera brandsläckare och hugga in där det behövs. Den skönaste känslan är helt klart den, där jag lyckats förekomma problem som annars hade kunnat ge gästen en dålig upplevelse.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats. Hur räddade du situationen?

Jag kan inte erinra mig en särskild situation och det beror nog mest på att vi brukar vara mycket förberedda på gästernas krav och önskemål. Vår strävan är alltid att arbeta för att gästen känner sig sedd, ompysslad och omhändertagen under hela sin vistelse hos oss och tillsammans med mina medarbetare försöker jag i så stor utsträckning som möjligt tillmötesgå alla önskemål gästerna har.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Vår ambition är att ge konferensgästerna utrymme att själva bestämma hur deras dag ska läggas upp, såsom måltider, aktiviteter, möjlighet till extra grupprum med mera. Vår anläggning ligger avskild och passar mycket bra till konferensgrupper som vill ha lugn och ro och det i sig skapar en riktig guldkant för upplevelsen.

4. Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Viktigaste ingredienserna till en lyckad konferens är flexibilitet och avskildhet, som tillsammans med vår natursköna miljö vid Laxsjön nära Dalslands kanal och ljusa genuina lokaler bäddar för effektiva möten, stora som små.



**Michaela Hansson,
Konferenssäljare, Hällsnäs**

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Oj, det är så mycket som är roligt! Jag tror ändå det roligaste är att ha förmånen att vara med från start till slut, det vill säga att få följa våra kunder från första kontakten till genomförandet av deras konferens. Det är oerhört stimulerande att få hjälpa till att skapa en upplevelse som slår allt och extra roligt att delta i arbetet att skapa den bästa konferensen för varje enskild kund.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats. Hur räddade du situationen?

Vi hade en situation med ett sällskap som trodde sig ha bokat konferens hos oss men i själva verket hade de inte gjort det. Gruppen anlände till ett fullt Hällsnäs och jag fick tänka utanför boxen. Klubbrummet förvandlades omedelbart till en konferenslokal. De upplevde en av sina bästa konferenser i våra chesterfieldsoffor till ljudet av den sprakande brasan. De var så nöjda när de lämnade och frågade om man kunde boka den lokalen till nästa gång till vår stora glädje.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag strävar alltid att vara personlig på ett professionellt sätt. Jag vill att gästerna ska känna sig speciella men ändå hemma. Hällsnäs har så mycket historia med personal som arbetat här länge och vi har många sällskap som återkommer till oss. Kunden ska känna förtroende till mig och aldrig tveka att ställa frågor eller krav. Ingenting ska vara omöjligt, det finns bara möjligheter. Hur klyschigt det än låter!

3. Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det är svårt att säga en sak som är det bästa med Hällsnäs. Jag skulle vilja säga läge, kunskap och personalen. Vi vill alltid att gästerna ska känna att hit vill vi komma tillbaka!

Som specialister på konferenser och möten vill vi ge dig som konferensbokare möjligheten att träffa konferensanläggningar under trevliga former. Varje år arrangerar vi därför spännande kundarrangemang där du som bokar konferenser får möjlighet att knyta värdefulla kontakter med fina konferensanläggningar runt om i landet. Våra kundevent ger dig en unik möjlighet att hitta spännande idéer för er nästa konferens, både vad gäller mötesplatsen men även artister och talare.

Stockholm

Julglam

6 november 2018 kl. 17:00-19:00

Plats: Operaterrassen

Lyxtorsdag

17 januari 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: Café Opera

Meet In Stockholm

13 mars 2019 kl. 17:00-19:00

Plats: Operaterrassen

Happy Meetings

6 maj 2019 kl. 15:00-17:00

Plats: Nalen

Lyxtorsdag

12 september 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: Café Opera

Meeting Live

11 oktober 2019 kl. 15:00-18:30

Plats: Centrala Stockholm

Julglam

14 november 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: Operaterrassen

Göteborg

Lyxtorsdag

24 januari 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: Auktionsverket Kulturarena

Meeting Live

8 april 2019 kl. 11:00-15:00

Plats: Clarion Hotel Post

Lyxtorsdag

5 september 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: Kajskjul 8

Malmö

Lyxtorsdag

16 maj 2019 kl. 16:00-18:30

Plats: High Court

Meeting Live

4 oktober 2019 kl. 10-15:30

Plats: Centrala Malmö

Linköping

Lyxtorsdag

21 november 2019 kl. 16:00-18:00

Plats: Elite Stora Hotellet

Oslo

Lyxtorsdag

11 mars 2019 kl. 16:00-18:00

Plats: Grand Hotel Oslo

Julglam

Julglam är ett juligare och mysigare event där du som konferensbokare får tips och inspiration inför vårens konferenser, samtidigt som vi tillsammans kommer i riktig julstämning med en skönsjungande och stämningsfull kör, pepparkaksdoft, levande ljus och bubblig cava.

Julglam

Happy Meetings

Speedmeeting med kundsamtal i fokus! Ett kundevent där du som konferensköpare bjuds på en dignade Afternoon Tea-buffé samtidigt som du träffar konferensseliten. Välkommen till ett kundevent utöver det vanliga!

Meetings

Lyxtorsdag

Lyxtorsdag är en workshop med guldkant, ett lyxigare event där du får möta en bu-kett av Sveriges främsta konferensanläggningar på ett och samma ställe under tre effektiva timmar. Knyt nya kontakter, få nya idéer till er nästa konferens och njut av ett bubblande torsdagsmingel med folk från andra branscher, som har en sak gemensamt med dig - de bokar också konferenser, kickoffs, ledningsgruppsmöten och andra event. Välkommen till Lyxtorsdag med portlande dryck, tilltugg, överraskningar och underhållning!

LYXTORS DAG

Meeting Live

På Meeting Live får du som bokar konferenser och möten ett drömläge att träffa hotell och konferensanläggningar genom förbokade möten, där du enkelt kan diskutera ert företags konferensbehov direkt med professionella hotell och konferensanläggningar. Ta tillfället i akt att under professionella former bygga skarpa relationer med de olika utställarna. Du får även lyssna till intressanta och inspirerande föreläsningar.

MEETING LIVE

Meet In Stockholm

Meet In Stockholm är mötesplatsen för den moderna konferens- och eventköparen där citynära konferensanläggningar och hotell finns representerade under ett par effektiva timmar för affärsmöten under lugnare former sittande vid bord. Här får du en bra överblick över de mötesalternativ som finns i och kring vår huvudstad och får mängder av idéer, inspiration och kontaktnät. Meet In Stockholm ramas in av den fantastiska utsikten mot Kungliga Slottet.

Meet In
Stockholm
AFFÄRSMÖTEN I CITY

Arrangör: Compro Möten och Event • Industrivägen 10 A, 171 48 Solna • www.compro.se

För mer information om våra mässor och anmälan: www.konferensguiden.se/evenemang



**Lyxtorsdag
Stockholm
Café Opera**



Höstsäsongen är här och redan har vi hunnit arrangera fyra event – Lyxtorsdag på Café Opera i Stockholm och på Kajskjul 8 i Göteborg samt Meeting Live på Grand Hôtel i Stockholm och på Malmö Stadion i Malmö. Här lyfter vi fram några härliga mingelbilder från våra två Lyxtorsdagar, kanske känner du igen dig någonstans!?

Lyxtorsdag är ett event som kännetecknas av nätverkande, champagne, mingel, spännande sidekicks, skön musik, lyxiga smakbitar av delikatesser från anläggningarna och konferenssnack på hög nivå. Denna gång gästades Lyxtorsdag på Café Opera av skönhetsdrottningen Yvonne Ryding! 1984 vann hon världens största skönhetsstävling Miss Universum och sedan dess vet de flesta vem hon är. Sedan 1997 driver hon den svenska hudvårds-serien YR A Beautiful Idea, där ett urval av produkterna kunde köpas på eventet. Lars-Åke "Babsan" Wilhelmsson minglade med oss under Lyxtorsdag på Kajskjul 8 i Göteborg och förgyllde eventet med extra lyx och glamour! Showgruppen Grace stod för

fantastisk musikunderhållning. Allt detta ackompanjerat av ett urval av Sveriges främsta konferensanläggningar med fina erbjudanden till dig som bokar konferenser.

Vi har även bjudit in våra partneranläggningar till en Partnerdag på Convendum i Stockholm – en dag med förkovring och kompetensutveckling inom försäljning, internetmarknadsföring, sociala mediestrategier och ledarskap. Under dagen lyssnade vi på två mycket intressanta föreläsningar av Linda Gustafsson "Kommunikation och samarbete - hur svårt kan det vara?" och Peter Siljerud "Trenderna som förändrar framtidens kundrelationer".

Välkommen att anmäla dig till någon av våra kommande event på [Konferensvarlden.se/evenemang!](http://Konferensvarlden.se/evenemang/)



**Lyxtorsdag
Göteborg
Kajskjul 8**



Recept *från några utvalda anläggningar*

Sex konferensanläggningar runt om i landet delar med sig av sina recept från den lite festligare menyn, vilket passar bra när man jubilerar som vi! Här hittar vi alltifrån härliga fisk- och skaldjursrätter till utsökt tartar med smak av tryffel och kantareller för lite extra lyx. Lycka till i köket!



Bomans Hotell i Trosa **Tartar på oxer med tryffel och kantareller**

Ett recept av kökschef Thomas Krona.

Tartar är den franska benämningen på råbiff. I familjen Boman äter man gärna råbiff, och med smak av tryffel och kantareller blir upplevelsen extra god.

4 PERSONER **INGREDIENSER**

TILL TARTAREN:

500 GR INNANLÅR AV OXE
100 GR GOD MAJONNÄS
20 GR TRYFFEL (SAMT/ALT NÅGRA
DROPPAR TRYFFELOLJA)
LITE VITPEPPAR
FLINGSALT
PERSILJA

TILL KANTARELLERNA:

30 GR RUMSTEMPERERAT SMÖR
200 GR KANTARELLER
LITE VITPEPPAR
1/2 MSK FLINGSALT

GÖR SÅ HÄR:

Blanda majonnäsen med tryffel.
Mal innanlåret i köttkvarn.
Varva malet kött och majonnäs. Strö lite fingsalt, peppar och riven tryffel på toppen av tartaren.
Garnera med örter. Stek kantareller.
Servera med gott bröd. På Bomans bakar vi ett champinjonbröd stekt i svampolja.



Knarrholmens restaurang

Bakad chokladtryffel med havtorn. Chokladmousse och Dulce Leche.

Ett recept av Johan Kylfält.

BAKAD CHOKLADTRYFFEL

290 GR SOCKER
100 GR VATTEN
5 ÄGG
250 GR SMÖR
340 GR MJÖLKCHOKLAD

Koka upp vatten, socker och smör. Lägg sedan i chokladen och sist äggen.

När det smält, mixa det i en hushållsmixer till en jämn smet. Baka i ugn på 110 grader i cirka 30 min tills det börjar stelna, sedan in i kyl och låt kallna. Går att äta varm också.

Koka en sockerlag med 40 procent socker och 60 procent vatten. Lägg i havtornsbären när den är ljummen, låt ligga minst två timmar.

CHOKALDMOUSSE

5 DL GRÄDDE
350 GR MJÖLKCHOKLAD
200 GR MUSCAVADOSOCKER
1 GELATINBLAD

Koka ihop till en jämn smet och låt kallna. Sedan vispa till den tjocklek som önskas.



DULCE LECHE

Koka en burk sötad kondenserad mjölk i fyra timmar, i en stängd burk. Ställ sedan i kyl tills den kallnat, öppna den sedan och då har du en magisk kolakräm.





Stena Line

Stekt spätta och potatissallad med bacon & grönsallad

Ett recept av chefskock Lars Kapelke på Stena Sassnitz.

INGREDIENSER, 4 PERSONER

4 MELLANSTORA SPÄTTOR
1 KG DELIKATESSPOTATIS
1 HUVUDSALLAD
KAPRIS (HELA, S K GOURMETKAPRIS)
1 GUL LÖK
FILÉ PÅ 2 LIME
1/8 L GRÖNSAKSBULJONG
ANSJOVISFILÉER (ALT. SARDELLER)

125G BACON
SALT/PEPPAR
6 MSK VITVINSVINÄGER
MJÖL
2 MSK RAPSOLJA
1/2 KNIPPE PERSILJA
MAJZENA

SALLADSDRESSING:

1/4 L FILMJÖLK
APELSINJUICE
SOCKER
SALT

GÖR SÅ HÄR:

Skölj av och torka spättorna, lägg dem sedan åt sidan. Koka delikatesspotatisen och skala samt skiva dem. Finhacka bacon och stek i en panna och låt det rinna av. Lämna fettet i stekpannan. Koka upp grönsaksbuljong, vitvinsvinäger och olja i en sauteuse och häll i löken. Red av allt med lite Maizena och häll över de varma potatisskivorna. När salladen har svalnat, blanda i finhackad persilja samt det finhackade baconet. Krydda. Släng ihop alla ingredienser för salladsdressingen och blanda med en stavmixer. Krydda med socker och en nypa salt, häll över salladen. Krydda spättorna på båda sidor och vänd i mjöl. Stek dem gyllenbruna i fettet (+ olja). Lägg upp på en tallrik och garnera spättorna med limefiléer, ansjovisfiléer och gourmetkapris.



Tofta Herrgård

Råstektt hummer med långbakad rotselleri, Karljohansvamp, rostad svartkål och buljong på räka

Ett recept av köksmästare David Jorhed.

BULJONG PÅ RÅ RÄKA

1 HACKAD GUL LÖK
1 HACKAD PALSTERNACKA
1 HACKAD MOROT
50 G ROTSELLERI I BITAR
1 MSK TOMATPURÉ
2 MSK OLJA
20 CL KONJAK
0,5 DL MADEIRA
2 DL VITT VIN
0,5 L RÅKFOND
30 G SMÖR
SALT OCH PEPPAR
ÖRTER TILL GARNERING

Fräs grönsakerna i oljan, tillsätt tomatpurén på slutet. Tillsätt konjaken och vinet och koka ner till hälften. Slå på räkfonden och koka ner till hälften. Vispa i smöret och smaka av med salt och peppar.

LÅNGBAKAD ROTSELLERI

Skala en rotselleri och dela i två halvor. Pensla med klarat smör och salta alla sidor. Baka i ugn på 140 grader i 3 timmar eller tills den är mjuk. Innan servering: dela upp i ca 1 cm stora tärningar.

KARLJOHANSVAMPKRÄM

200 G KARLJOHANSVAMP
1 SCHALOTTENLÖK
OLJA TILL STEKNING
0,5 DL GRÄDDE

Hacka löken och stek den i lite olja tillsammans med svampen tills den får färg. Slå på grädden och låt den koka in tills den tjocknar. Mixa sedan till en slät kräm. Serveras varm.

ROSTAD SVARTKÅL

Plocka isär svartkålen och pensla bladen med lite olja. Rosta i ugn på 160 grader i ca 15 minuter tills bladen blir härligt krispiga.



RÅSTEKT HUMMER

1 LEVANDE HUMMER

Blanchera hummern i 2 minuter. Kyl ner och skala den sedan. Stek hummern i smör. Skiva upp i portioner.

Lägg ett blad rostad svartkål på tallriken. Placera två klickar med karljohansvampkräm på bladet, arranger sedan den bakade rotsellerin och hummerkött. Avsluta med att ösa över en sked av räkbuljongen samt garnera med färska örter.

Bon appétit!



Tylebäck Hotell & Konferens

Åkes favoritsillar till jul – Asiatisk sill och grönkålssill

Recept av köksmästare Åke Pettersson.



1, 2, 3-LAG

INGREDIENSER

1,5 DL ÄTTIKA (10%)
1 ¼ DL SOCKER
3 DL VATTEN

All vår julsill förbereds med en 1, 2, 3-lag. Lägg sillen i 1, 2, 3-lagen i minst 6 timmar.

ASIATISK SILL

INGREDIENSER

2 CITRONGRÄS
1-2 CHILI
5 STJÄRNANIS
1 MSK KORIANDERFRÖN
1-2 KANELSTÄNGER
1 KLYFTA VITLÖK
1 RÖDLÖK
SILL
1 KNIPPE KORIANDER

Koka ihop en lag (ca 1 liter vatten) med 2 bankade citrongräs, 1 hackad chili, 5 stjärnanis, 1 msk korianderfrön, 1-2 st. kanelstänger och en klyfta vitlök som skivas.

Låt svalna, håll sedan lagen över sillen och blanda i tunt skivad rödlök och grovt hackad chili.

Toppa med 1 knippe bruten koriander vid servering.

GRÖNKÅLSSILL

INGREDIENSER

1 LITER FÄRSK HALLÄNSK GRÖNKÅL
1-2 KLYFTOR VITLÖK
OLIVOLJA
1,5 DL SMETANA
1,5 DL MAJONNÄS
SILL

Mixa 1 liter färsk halländsk grönkål med 1-2 klyftor vitlök och lite olivolja. Blanda mixad grönkål med 1,5 dl smetana och 1,5 dl majonnäs.

Blanda sedan försiktigt ner sillen, låt den dra i några timmar innan servering

God Jul!



Ulvhälls Herrgård Bakat ostron med ostronmajonnäs, picklad gurka, gurkvatten samt ostronört

Ett recept av Björn Eriksson.

INGREDIENSER FÖR FÖR 12 PERSONER

12 OSTRON
2 ÄGGULOR
4 DL RAPSOLJA
1 MSK FRANSK SENAP
1 MSK ÄPPELCIDERVINÄGER
0,5 TSK SALT
2 KRM PEPPAR
1 GURKA
12 MSK ÄPPELCIDERVINÄGER
2 MSK SOCKER
3 MSK OLIVOLJA
1 CITRON
OSTRONÖRT

BAKAT OSTRON

Öppna ostronen försiktigt. Håll i spadet en bunke (spara till ostronmajonnäsen). Ta loss ostronen och lägg i en vakuumpåse. Försegla påsen försiktigt så inte ostronen krossas. Lägg i sous vide på 45 grader i 20 min.

OSTRONMAJONNÄS

Se till att alla ingredienser har samma temperatur – rumstemperatur eller kylskåpskallt. Annars skär det sig lätt. Vispa äggulor, salt, peppar, vinäger och senap fluffigt i en skål. Tillsätt några droppar olja och vispa lite, tillsätt mer och mer olja droppvis. Efter ett tag när du ser att ägget och oljan tjocknar till en majonnäs kan du hålla i oljan lite fortare under tiden som du vispar. Smaka av majonnäsen med salt och peppar. Vispa i ostronspadet.

PICKLADGURKA (ÄPPELCIDERVINÄGER)

Skala gurkan (spara skalet). Kula ut 24 stycken kulor med ett kuljärn. Lägg kulorna i en 1-2-6 lag (1 del socker, 2 delar vatten, 6 delar vinäger). Låt stå och dra cirka 20 min.

GURKVATTEN MED CITRONZEST

Mixa resterna av gurkan ordentligt med citronzest (skalet från en citron rivet på ett zestjärn) och olivolja. Sila gurkan och citronzesten genom kaffefilter.

UPPLÄGGNING

Rengör ostronskalen. Lägg en hög med grovtsalt på varje tallrik, placera sedan ostronskalet ovanpå saltet. Lägg ett ostron i varje skal. Splitsa två små klickar majonnäs i varje skal. Lägg i två kulor pickladgurka i varje skal. Håll försiktigt i lite av gurkvattnet. Garnera med ostronört.

5 månader kvar!



MÖTEN EVENTS



Save the date!

Boka in den **20– 21 februari 2019** för då arrangeras **Möten & Events** — Sveriges största mötesplats för mötes- och eventindustrin på **Kistamässan, Stockholm**.

Posttidning B

Returadress: Compro Möten & Event AB
Industrivägen 10 A, 171 48 Solna
Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Radisson 
WATERFRONT HOTEL
STOCKHOLM

ALLT I ETT

DE PERFEKTA LOKALERNA ÄR DE SOM KAN ANPASSAS EFTER DITT BEHOV.
VI ERBJUDER FLEXIBLA MÖTESLOKALER OCH DEN KUNSKAP SOM KRÄVS
FÖR ATT GÖRA DITT EVENEMANG LYCKAT.
VÄLKOMMEN TILL RADISSON BLU WATERFRONT HOTEL
& STOCKHOLM WATERFRONT CONGRESS CENTER.

ETT I ALLT

FEEL THE DIFFERENCE

radissonblu.com/sv/waterfronthotel-stockholm