

TIDNINGEN FÖR DIG SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

nr. 1 MARS 2020

SEDAN 1988

världen

www.konferensvarlden.se

*Ett palats
med mycket plats*

7A Posthuset

Transformativt ledarskap

Om att leda grupper

Möt Caroline Ravn

Ett proffs på den magiska scenen

Samla hälsopoäng

Enkla rörelser vid skrivbordet



Hållbarhet

Fyra hotellvd:ar delar med sig

"Känslor säljer"

Företagscoachen berättar

Konferera på Medelhavet

Ombord på en lyxkryssare

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: 7A Posthuset, Björholmens Marina & Hotell, Flädie Mat & Vingård, Hooks Herrgård, Holiday Club Åre, Hotel J Nacka Strand, Hölick Havsresort, Nordens Ark, Scandinavian XPO, Stockholm City Conference Centre, Sundspärlan, TanumStrand, Tylebäck Hotell & Konferens, Villa Belparc, Vår Gård Saltsjöbaden, Radisson Hotel Group.



611 steg för miljön

611 steg - endast en kort promenad från Uppsala Resecentrum så står du sedan utanför Uppsala Konsert & Kongress. Ett prisbelönt och spännande hus som rymmer magnifika salar för upp till 1 120 personer, 13 rum av varierande storlek, en exklusiv konferensvåning allra högst upp och ett kök i toppklass. Inte minst kan du erbjuda dina gäster en miljö och en arkitektur som inte liknar någon annan.

Miljö, hållbarhet och smarta val

Vi jobbar såklart aktivt med hållbarhet och miljö. Vi mäter vår klimatpåverkan och justerar vår verksamhet att bli ännu mer klimatsmart. Dessutom arbetar vi löpande med mångfald, jämställdhet och social hållbarhet. För att det är viktigt - och för att det är smart!

Varmt välkommen till Uppsala Konsert & Kongress!

018-727 90 20
konferens@ukk.se
ukk.se



En del av Uppsala kommun
Biljetter: ukk.se 018-727 90 00
#uppsalakonsertkongress



UPPSALA
KONSERT &
KONGRESS

Vid södra Mälaren, en mil norr om Eskilstuna, cirka en timme från Stockholm.
www.sundbyholms-slott.se

Välkommen till Sundbyholms Slott

Svanenmärkt hotell med ljusa konferenslokaler, stiliga festlokaler och välrenommerat slottskök.

www.sundbyholms-slott.se/temamiddagar/

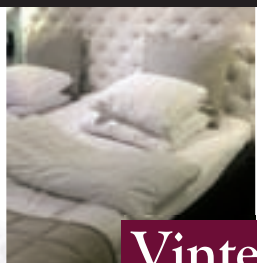
109
hotellrum,
233 sköna
bäddar

Festlig konferens med temamiddag!

Temamiddagar: Stilig 1700-tals maskeradbal, festlig vikingamiddag, interaktiv mordgåta eller spännande agentfest?

Även aktiviteter som skattjakt, teampussel, kreativt måleri, dryckeskamp, smak- och doftpromenad, ponnytrav med mera.

Konferenserbjudanden med rabatter & mervärden - www.sundbyholms-slott.se/konferens/



Vinterkonferens

Fina lokaler, sköna bäddar och god mat.
8 till 40% rabatt på helpension november-april,
samt en dags fri huvudkonferenslokal.


*Sundbyholms
Slott*

info@sundbyholms-slott.se
016-428400



KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP



MEMBER OF
Countryside
HOTELS
SWEDEN

Vi rekommenderar 1909 Sigtuna Stads Hotell • AC by Marriott Stockholm Ulriksdal • Arena Varberg • Aronsborgs Konferenshotell • Artipelag • Auktionsverket Kulturarena • Baldernäs Herrgård • Barsebäck resort • Bergendal • Best Western Hotel Arlanda Hotellby • Best Western Kom Hotel Stockholm • Best Western Plus Park Airport Hotel • Bjärsjölagårds Slott • Björholmens Marina & Hotell • Blique by Nobis • Bokenäs Hotell & Konferens • Bomans Hotell i Trosa • Bommersvik • Bosön • Brewhouse • Bryggarsalen Konferens, Event & Konsert • Casino Cosmopol • Chalmersska huset • Comwell Aspenäs • Comwell Varbergs Kusthotell • Dannegården • Destination Gotland • Djurönäset Konferens och Hotell • Dockyard Hotel • Dömle Herrgård • Elite Grand Hotel Norrköping • Elite Hotel Arcadia • Elite Hotel Stockholm Plaza • Elite Palace Hotel • Elite Park Avenue Hotel • Ellery Beach House • Elsabo Herrgård • Ericssbergs Säteri • Estradrestaurangen • Fagerudd Konferens • First Hotel Kviberg Park Hotel & Conference • First Hotel Lindö Park • First Hotel Norrtull • First Hotell Arlanda Airport • Folk Mat & Möten • Friiberghs Herrgård • FågelbroHus • Garveriet i Floda • Gekås Ullared • Generator • Gimo Herrgård • Golden Hits • Grand Hotel Alingsås • Grand Hotel Saltsjöbaden • Gröna Lund • Gullmarsstrand Hotell och Konfe-

• Hesselby Slott • High Court • Uttern • Hotel J Nacka Strand • Hotel Noble House • Hotel Rividen • Hotel Skansen i Båstad • Hotel Waterfront Göteborg • Ho • Hotell Kristina • Hotell och Sommarhagen • Hotell Svea • Slott • Högbo Brukshotell • ICE-Johannesbergs Slott • Jönköpings Gästgiveri & Sjökörog • Knarrhol-Konferens 7A Centralen • Konfe-Strandvägen 7A • Kosta Boda Krusenbergs Herrgård • Kungspasten • Körunda Golf & Konfe-& Upplevelse • Lejonsdals Slott • Långholmen Hotell & Restaurang Nobis • Moriska Paviljongen • Evenemang och Konferens • Nordens Ark, Hotell Nordens Ark • Näringslivets Hus Konferens & ferens • Operaterassen Nobis • Friends • Quality Hotel Panorama • Ronnums Herrgård • Runö Mö-Slott • Rönneberga Konferens • Spa • Sheraton Stockholm Hotel den Hotell och Konferens • Sig-

• Skansens Restauranger • Skep-Skogshem & Wijk Meetings • Sky Skåvsjöholm konferens & möten • Havsbad • Smådalarö Gård • Stadion - MFF Event • Stadshotellet i Hässleholm • Stallmästaregården • STAR BOWLING • Stena Line • Stockholm City Conference Centre • Sturebadet • Sturegatan 15 • Sundbyholms Slott • Sunlight Hotel Conference & Spa • Sångs-Säby Kurs & Konferens • Sästaholm Hotell & Konferens • Säby Säteri • Sätra Brunn • Tanumstrand Hotell & Konferens • Teknikparkens Konferenscenter • Tekniska Museet • The Winery Hotel • Thoresta Herrgård • Toftaholm Herrgård • Torekov Hotell • Trosa Stadshotell & Spa • Två Skyttlar • Tylebäck Hotell & Konferens • Ulfunda Slott • Ullevi Konferens • Uppsala Konsert & Kongress • Vadstena Klosterhotell • Wallmans Stockholm • Van der Nootska Palatset • VANN Spa Hotell och Konferens • Wanås Restaurant Hotel • Waxholms Hotell • Welcome Hotel • Wenner-Gren Center • Westmanska Palatset • Vidbynäs Gård & Konferens • Vildmarkshotellet Kolmården • Villa Anna • Villa Aske • Villa Fridhem • Villa Lovik • Villa Soludden • Wisby Strand Congress & Event • World Trade Center • Vår Gård Saltsjöbaden • Yxnerum Hotell, Kurs & Konferenscenter • Åby Mat och Möten • Åkeshofs Slott • Ästad Vingård • Örenäs Slott Hotell & Konferens • Östergårds **och ytterligare 1 056 anläggningar som du hittar på Konferensguiden.se**

Konferensguiden.se

Snabb och komplett söktjänst som fixar hela konferensen. Kostnadsfri rådgivning och bokning av din konferens i Sverige eller i utlandet. Vi ger även kreativa och inspirerande förslag på föreläsare, aktiviteter och underhållning.

Ring 020-10 00 59 för personlig service, chatta med oss på Konferensguiden.se eller maila till bokning@konferensguiden.se



rens • Haga Forum • Haga Slott Hooks Herrgård • Hotel Gyllene Hotel Kung Carl • Hotel Mullsjö era Strand • Hotel Rusthållargår-Hotel Tylösand • Hotel Ullinge • tell Bogesund • Hotell Högland Restaurang Hovs Hallar • Hotell Hus 57 • Hällsnäs • Häringe HOTEL • Isaberg Restaurang • Hotell & Konferens • Katrinelund mens Restaurang & Konferens • rens 7A Odenplan • Konferens Art Hotel • Kronovalls Vinslott • portshuset i Göteborg • Kämrenshotell • Lastberget Konferens Linköping Konsert & Kongress • • Marholmen • Miss Clara by My Office Lab Sweden • Nalen bis Hotel • Noors Slott • Nor-Nynäsgården Hotell & Konferens Restaurang • Näsby Slott & Kon-Pulsen Konferens • Quality Hotel ma, Göteborg • Regissörsvillan ten & Events • Råda Rum • Rånäs Scandic Laholmen Hotell • Selma • Siggesta Gård • Sigtunahöj-tunastiftelsens Hotell & Konferens persholme Hotell & Restaurang • High Meetings – Turning Torso • Slussens Pensionat • Smygehus

Innehåll nr 1-2020

8-14

Mötesnytt & erbjudanden

De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal fina erbjudanden inför vårens och sommarens konferens, möte eller kickoff med kollegorna.



21-23

Det transformativa ledarskapet

Att leda individer är en sak, att leda grupper är en helt annan. Men hur bygger man ett jobbteam med bästa möjliga förutsättningar? Vi har intervjuat Josi Lundin och Rein Lallo, författarna till boken "Att leda grupper", fokuserad på just teambuilding.



24-27

Skärgårdsaktiviteter

En konferens i vår hänförande arkipelag lämnar ingen oberörd. Här tipsar vi om tre spännande skärgårdsaktiviteter som passar utmärkt att kombinera med konferensen.



38-39

Samla hälsopoäng

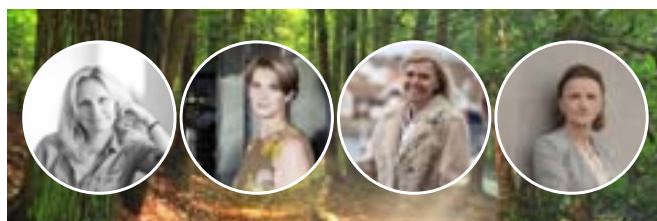
Vardagsmotion är det bästa vapnet i kampen mot ohälsa. Mikaela Urbom, personlig tränare på Centralbadet i Stockholm, delar med sig av sina kunskaper och visar exempel på rörelser som kan utföras vid skrivbordet.



41-45

Hållbarhet ur ett vd-perspektiv

Hållbarhetsfrågan fortsätter att växa och får en allt större plats och betydelse för företagen. Vi har intervjuat fyra vd:ar, som alla är verksamma inom mötesindustrin, om just deras hållbarhetsarbete.



52-54

Möt Caroline Ravn

Som liten avgudade hon sin hobbyrollande farfar. I dag är Caroline Ravn själv ett fullblodsproffs på den magiska scenen och har tagit både svensk och internationell publik med storm.



66-68

"Känslor säljer"

Att premiera mjuka värden är det mest välinvesterade ett företag kan göra i dag. Det menar företagscoachen Linda Hammarstrand som vi har intervjuat.



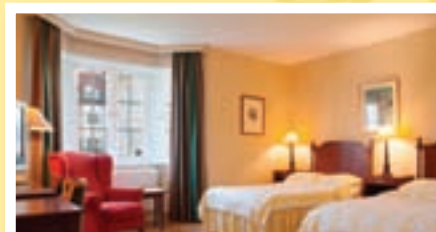
69-71

Kryssa fram på konferensen

Konferera på Medelhavet ombord på en lyxkryssare. Här får du följa med på en seglats med exklusiva Celebrity Edge. Kanske något för er nästa konferens?



Välkommen till Johannesbergs Slott



25 konferensrum, upp till 225 deltagare • 124 gästrum, 205 bäddar
Trivsamma och tidsenliga salonger • Välenomerat slottskök med 8 matsalar
Teambuilding och aktivitetsarrangemang

På Johannesbergs Slott konfererar Ni i historisk miljö, mindre än 1 timme från Stockholm och bara 20 min från Arlanda flygplats. En naturlig plats för möten.

08-514 10 190 • info@johannesbergsslott.se • www.johannesbergsslott.se

Hållbarhet och gemenskap vinner mark!

MENINGSFULLA MÖTEN SOM SKAPAR MAGI och landar i kreativa idéer och bygger prestationsstarka och hållbara grupper. Så skulle mina drömmöten se ut om någon frågade mig.

Alla har vi väl någon gång deltagit i teambyggande aktiviteter för att bli effektivare, mer samspelade och få ökad förståelse för varandra? Plötsligt får man djupare insikter kring sitt eget och andras beteende i gruppen och får nya perspektiv. Men vad är det egentligen som händer i grupper när vi använder teambuilding som verktyg? Vi har träffat två experter i ämnet, Rein Lallo och Josi Lundin som precis släppt en bok i ämnet "Att leda grupper – när resultatet beror på bra teamprestationer". Vi har även tittat på lite mer lättjefulla och annorlunda aktiviteter i skärgårdsmiljö som vackra skärgårdsanläggningar erbjuder i sin närhet.

EN SJÄLVKLARHET i dessa dagar tillhör naturligtvis att bevaka ämnet hållbarhet och vi verkar i en bransch som tar större och större ansvar för hållbarhetsarbete. Vi har tagit pulsen på några anläggningschefer för att få en inblick i hur just de hanterar sitt hållbarhetsarbete i praktiken och de imponerar verkligen med sina strategier och hårda arbete. Vi fick även till ett magiskt möte med en prisbelönt stjärna på magikerhimlen, den spännande trollkarlen Caroline Ravn, som tagit världen med storm med vinster i både SM och NM. Förutom magiska shower kan Caroline bokas som konferencier och föreläsare, hon har många strängar på sin lyra. Ibland kanske det behövs lite trollerikonster från en magiker för att skapa riktigt magiska möten med minnesvärt innehåll?

Med önskan om stort läsnöje!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferens världen

Compro Möten & Event AB
Industrivägen 1, 171 48 Solna

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

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:
Mia Wibacke 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

Annonsmaterial:
08-459 24 17
traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel

© 2020 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte
nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material
fränsäger vi oss allt ansvar.



Mötesnytt

Rymdäventyret Moving to Mars gör internationell turnépremiär på Tekniska museet

Om Moving to Mars

- Öppnar på Tekniska museet i Stockholm 4 juli 2020 och visas till 7 mars 2021
- Utställningen innehåller ca 150 föremål inklusive original från NASA, ESA och SpaceX och några av de största namnen i designvärlden

EFTER BESÖKSREKORDET med Robots storsatsar Tekniska museet nu på att ta ännu en internationell succéutställning till Stockholm. I sommar flyttar the Design Museums kritikerrosade utställning Moving to Mars in på Tekniska – det första internationella stoppet på världsturnén.

Planeten Mars har fascinerat människan i tusentals år, och våra drömmar om att en dag sätta foten på den röda planeten kan snart bli verklighet. the Design Museum i London har skapat en upplevelse som tar dig dit med alla sinnen, där du inte bara kan känna lukten, ljuset, och sanden under dina fötter utan även kliva in i en fullskalig boendemiljö.

– Moving to Mars är en utställning utöver det vanliga. Som besökare får du känna hur det skulle vara att stå på planetens karga yta, hundratals miljoner kilometer från ditt hem på jorden. Med utgångspunkt i designen får vi ett nytt perspektiv på hållbar innovation, där materialval, form och teknik är livsavgörande, säger Fanny Söderström Aupeix, utställningschef på Tekniska museet. ●

FOTO: THE DESIGN MUSEUM



FOTO: KUNGSPORTSHUSET



FOTO: KUNGSPORTSHUSET



Växthus byggts till matsal i Högbo

TÄNK DIG ATT sitta vid ett dukat bord i ett växthus och inta en helt fantastisk kulinarisk måltid omgärdad av frodig grönska, kanske med företaget, hela tjocka släkten eller kanske rent av på ditt eget bröllop. Det kommer att bli möjligt i Högbo utanför Sandviken.

Spaden är satt i jorden, ställningar uppe och formen av växthuset syns tydligt. Platsen kunde inte vara bättre. Frilanden på Högbo Bruk, en plats där människor och grödor visar upp en enorm växtkraft. Huvudsyftet med växthuset är att bli en matsal för grupper med plats för upp till 250 sittande gäster som äter middag i en pelarsal av tomater, bönor, vindruvor humle med mera. Enligt Högbo Brukshotells krögare Stefan Johansson är det en dröm som nu blir verklighet.

– Det blir en magisk middagsmiljö som ger ytterligare en dimension till måltiden, för de grupper som gästar oss. Mig veterligen så finns det inte något liknande i landet, inte i denna storlek i alla fall och att få möjlighet att servera all vår härproducerade mat i ett växthus känns helt rätt.

Måtten på växthuset är 42 meter långt och 8 meter brett. Naturen kommer att vara närvarande inte bara i grödorna utan även i materialvalen såsom grus, jord, trä, etcetera

– Det rimmar helt rätt med vår strävan att utveckla vårt hållbarhetsarbete och vår satsning på härproducerade råvaror. Jag längtar verkligen efter att det ska bli färdigt, säger Stefan Johansson.

Växthuset beräknas stå färdigt för första måltiden under 1 juni 2020. ●



Downtown Camper blir Svanenmärkt

DOWNTOWN CAMPER by Scandic har nu klarat Svanens hårda miljö- och klimatkrav för hotell. Det innebär att hela driften av anläggningen har granskats och godkänts ur ett livscykel-perspektiv.

– Att jobba med hållbarhets- och miljöfrågor har varit väldigt viktigt för oss redan från starten. Vi har jobbat proaktivt med smarta hållbarhetslösningar, och genom kommunikation och design underlättar vi för gästen att göra egna medvetna val. Nu är vi äntligen Svanenmärkta, något vi såklart är väldigt stolta över då Svanen tillhör en av världens tuffaste miljö-märkningar, säger Erica Åberg, General Manager på Downtown Camper by Scandic.

Ett Svanenmärkt hotell är resurssnått. Svanen ställer krav på minskad förbrukning av vatten och kemikalier vid till exempel städ och disk. På Downtown Camper används miljöanpassade och miljömärkta rengöringsmedel, förbrukningsartiklar, tvätterier, tryckerier, inredning och livsmedel. Allt avfall sorteras och matavfall omvandlas till biobränsle. I restaurang Campfire arbetar man med flera parallella lösningar för att minska matsvinnet samt att göra gästen medveten om sin konsumtion. Inga engångsartiklar används i frukost eller på hotellrum, och i driften prioriteras miljö och hållbarhet i samtliga inköp.

– Vi har självklart fler spännande miljöprojekt på gång framöver. Detta är en pågående process som är otroligt viktig för oss, inte bara som företag men också på ett personligt plan, avslutar Erica Åberg. ●

Succén är tillbaka – Wallmans bjuder in till dinnerparty på Kungssportshuset mitt i centrala Göteborg

UPPLEVELSEN BÖRJAR I ENTRÉN till Kungssportshusets spektakulära arena och med ledorden värme, glädje och fest kommer hela huset att bubbla. Artisternas närhet går som en röd tråd genom kvällen, kökets kreatörer skapar spännande smaker och menyn serveras i harmoni med kvällens show. Det musikaliska innehållet sträcker sig från ABBA till Avicii - med musik både från Sveriges mest folkära artister och från de riktigt stora internationella legenderna.

I upplevelsen ingår en flerrättersmeny som i vanlig ordning serveras av kvällens karismatiska stjärnor som också levererar en show i världsklass, både från scenen och runt om i lokalen. Tillsammans skapas en festkväll med energi, glädje och magi.

Kungssportshusets dinnerparty passar utmärkt för företag och ger garanterat en upplevelse som sparkar igång våren. Showen arrangeras under perioden 28 februari- 29 maj 2020, kostar från 690 kr per person exklusive moms och kan bokas på Konferensguiden.se ●

FOTO: KUNGSSPORTSHUSET



Mötesnytt



Ellery Beach House – ny destination på Lidingö

DEN 24 AUGUSTI 2020 öppnar hotell- och restauranggruppen ESS Group den nya destinationen Ellery Beach House beläget på vackra Elfsviks Udde på Lidingö. Joel Singer, tidigare Global Brand Director för varumärket Marshall på Stockholmsbaserade tech-bolaget Zound Industries, är ny VD på destinationen.

Ellery Beach House kommer att erbjuda flera restauranger, barer, pooler, padelbanor, gym, möteslokaler för upp till 300 gäster och 122 rum. Interiören hämtar inspiration från 50- och 60-tal.

– Det kommer att bli en riktigt spännande plats att besöka och med största sannolikhet kommer destinationen att kunna erbjuda Stockholmsregionen (och hela Sverige) något unikt. Det kommer att bli otroligt viktigt att våra framtida gäster får den bästa servicen, genom ett personligt bemötande, skräddarsydda lösningar, samt ett helhetskoncept som känns fräscht och genomtänkt, säger Joel Singer. ●



Hållbar renovering – konferens och boende i egen villa

PÅ BOMMERSVIK finns en unik pärla som äntligen återfått sin forna glans, Erlandervillan. En villa om hela 200 kvm där man bor och konfererar upp till 10 personer avskilt i en hemtrevlig miljö med naturen och sjön utanför fönstret.

Istället för att kasta ut och köpa nytt har Erlandervillan varsamt renoverats ur ett byggnadsvårdsperspektiv som är långsiktigt och hållbart. Inredaren Tina Grimstedt tog sig en drömprojekt och har med fingertoppskänsla återskapat en för byggnaden tidstypisk miljö med modern känsla. Designklassiker från auktioner samt guldorn från Bommersviks gömmor har målats, fräschats upp och klätts om. Erlandervillan står nu redo för konferensgrupper efter renoveringen – för förtroliga och trivsamma möten i egen villa. ●



Nordens största flygplatshotell har öppnat

FRÅN STOCKHOLM CITY till Kista och vidare till Arlanda, hotellkedjan Comfort Hotel expanderar ordentligt i Stockholm och har precis öppnat sitt största hotell någonsin. Comfort Hotel Arlanda Airport erbjuder allt för både nöjes- och affärsresenären på bästa tänkbara läge i direkt anslutning till Terminal 4 och 5 på Arlanda.

Prisvärt, coolt och nära. Comfort Hotel omdefinierar nu flygplatshotell och visar på allvar att budget inte behöver vara tråkigt. Hotellet tar, med sina 503 rum fördelat på 13 våningar, hem titeln som Nordens största flygplatshotell. Här finns även en stor Barreception med bar, mat och häng. Letar man sig vidare hittar man allt ifrån gym och laundromat till mötesrum och rooftop bar. Det finns också hela 10 XXL-rum och en stor svit.

Jostein Rajala är mannen som fått förtroendet att starta och driva det nya Arlandahotellet som öppnade i januari. ●





FOTO: PETER ROSEN/LAPPLANDMEDIA

Meet Kiruna upplyser om kontrasternas destination Kiruna

UNDER HÖSTEN ARRANGERADES mässan Meet Kiruna i Stockholm där ett stort antal leverantörer från regionen samlades för att uppmärksamma Kiruna med omnejd och allt som finns att erbjuda mötes- och eventbranschen.

Naturen är femstjärnig. Här finns midnattssolen sommartid och det dansande norrskenet vintertid. Vattnet är renare, friskare och luften krispigare. Här finns ännu de mäktiga vildmarksvidderna långt från människans påverkan. Kort sagt, här finns fortfarande mycket av det som söderut är fridlyst och sällsynt.

Under Meet Kiruna berättade även professor Göran Cars den spännande och unika historien om världens största stadsflytt.

De leverantörer som medverkade under destinationen Kiruna Lapplands flagg var STF Abisko Turiststation, Abisko Mountain Lodge, Arctic Safaris Sweden, Camp Ripan, Husky Home, Icehotel, Kiruna Sleddog Tours, Lapland Resorts, Niehku Mountain Villa, North Sweden Tourism, Nutti Sámi Siida, SAS, SJ, Scandic Ferrum och Visit Abisko. ●

MED MINDRE ÄN ETT ÅR KVAR till nyöppning byter Quality Airport Hotel Arlanda namn till Quality Hotel Arlanda XPO, detta för att ytterligare optimera och tydliggöra verksamheten tillsammans med Scandinavian XPO - Sveriges nya internationella mötes- och eventarena som ni kan läsa mer om på sidorna 18–19.

Quality Hotel Arlanda XPO öppnar sin nya tillbyggnad första november 2020, samtidigt som den omfattande renoveringen av det befintliga hotellet står klart. Tillsammans med Scandinavian XPO kommer de då kunna erbjuda en helt ny och unik mötesdestination på över 40 000 kvadratmeter med tre mässhallar, 421 hotellrum, restauranger, eventytor, konferensrum, träningscenter och aktiviteter som engagerar. Ytterligare cirka 50 longstay-enheter färdigställs till mars 2021.

– Vårt starka varumärke tillsammans med Scandinavian XPO utgör en viktig grund för Destination Arlandas värdeskapande och känedom. Med vår kapacitet, erfarenhet och passion för möten kommer vi tillsammans kunna erbjuda en mötesdestination i världsklass, därför var namnbytet ett naturligt steg för oss, säger Jessica Carlde, hotelldirektör på Quality Hotel Arlanda XPO. ●



Trendig design möter kompaktboende när Frösö Park MoHo planeras

FRÖSÖ PARK HOTEL utanför Östersund bygger ett modernt hostel, en hybrid mellan ett vandrarhem och ett designhotell, i de tidigare logementsbyggnaderna på Frösö Park. Valet av arkitekt avgjordes genom en tävling i början av året där Jon Eliason Design Studio stod som vinnare och därmed kommer att ta fram helhetskonceptet för det nya boendet som går under namnet Frösö Park MoHo.

– För oss, och mig personligen, är det viktigt i dagens läge med hållbarhet. Att skapa ett trendigt och enklare boendialternativ i tidigare logementsbyggnad känns därför helt rätt. Förslaget från Jon Eliasons Design kändes självklart. De hade fångat hållbarheten, lekfullheten och har ett starkt framtidsfokus. En perfekt mix för en sådan här satsning i Jämtland, säger Jacob Dahlberg, VD på Frösö Park Hotel.

Bygget av Frösö Park MoHo beräknas att sätta igång under våren, i ett första skede planeras cirka 85 nya bäddar men ambitionen är att inom tre år öka antalet bäddar med 250. Vidare kommer Hotel Concept vara projektledare för inköpsdelen och se till att förverkliga designförslaget. ●

Sveriges nya mässhotell byter namn till Quality Hotel Arlanda XPO

FOTO: MODARKITEKTER

Ny VD på Blique by Nobis

PARALLELLT MED SIN nuvarande roll som VD för Nobis Hotel Stockholm axlar nu Morsi Khaled rollen som VD för Blique by Nobis i Hagastaden i Stockholm. Hotellet öppnades i april 2019 och rymmer 249 rum, två restauranger, barer, innergård, eventlokaler och takterrass.

Morsi Khaled har jobbat i koncernen sedan 2008. 2017 axlade han rollen som VD på koncernens flaggskepp Nobis Hotel Stockholm. Innan det var Morsi VD på Miss Clara, koncernens hotell på Sveavägen. Med Morsi på plats är Blique by Nobis redo att blomstra.

– Morsi har varit en stor tillgång för koncernen i över 10 år. Han är en obotlig 'doer' som ser till att saker blir gjort, en viktig egenskap för en VD inom Nobis Hospitality Group, säger Alessandro Catenacci, grundare och ägare Nobis Hospitality Group. ●



FOTO: BEATRICE GRAAL HEIM

Allt för en magisk vår- & sommarkickoff

Nu är det dags att boka in vårens och sommarens kickoff och boosta kollegorna med extra energi, kunskap och teambygge. Här presenteras ett litet urval av alla fina erbjudanden som finns på Konferensguiden. se, vår sök- och bokningssajt för konferenser, möten och event. Svetsa samman gänget och höj stämningen i gruppen med en magisk kickoff!



En kreativ aktivitet på köpet

En konferens på Villa Fridhem är så mycket mer än bara ett mötesrum. Vi välkomnar er in till en inspirerande och kreativ miljö där såväl matlagningen som blommorna är hantverk med en stor dos passion.

Nu erbjuder vi er att testa någon av våra två egna aktiviteter – skapa en vacker blomsterdekoration ihop med vår florist Ebba eller följ med vår kock Eric på en guidning genom maten och dryckens värld.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddagskaffe med fikabröd eller smörgås
- Varmrättslunch inkl kaffe och kaka
- Eftermiddagskaffe med fikabuffé
- Tvårättersmiddag inkl kaffe och choklad
- Logi i enkel- eller dubbelrum samt frukostbuffé
- Entré till relaxavdelning med pool och bastu samt lån av badrock och tofflor
- En kreativ aktivitet

Pris: 2 240 kr per person i delat dubbelrum, +500 kr för enkelrum.

Datum: Erbjudandet gäller under perioden februari till maj.

Villkor: Gäller i mån av plats och minst 10 personer (vid större bokningar kan gruppen komma att delas upp vid aktiviteten). Uppge kod **Kreativ aktivitet** vid bokning.



Fresh start på Elite Palace Hotel

Företräffa med välbehag under er nästa konferens på Elite Palace Hotel. Börja konferensen med en riktig energikick. Vid ankomst väntar en hälsodrink och våra hemgjorda energibars för att få en riktigt bra start på dagen.

I vårt Fresh start-paket ingår även inträde till Elite Palace Hotels nya spa. Här kan du koppla av i en härlig miljö med tillgång till bland annat pool, gym, aromarum och bastu.

I paketet ingår:

- SPA-entré
- Konferenslokal
- Lunch
- Konferensfika

Pris: Från 895 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet är bokningsbart från 1 mars och gäller därefter hela 2020.

Villkor: Paketet kan bokas måndag-torsdag och gäller för sällskap på 10–20 pers.



Ett naturnära möte

Har ni tröttnat på alla "vanliga" konferenshotell? Vill ni mötas och umgås tillsammans i naturnära, avkopplande omgivningar? Ha hela hotellet exklusivt för er själva? Ta eftermiddags fiket vid strandkanten av en vildmarks-sjö i vindens sus? Men ändå bo i komfortabla rum och ha modern konferensteknik? Då är ni varmt välkomna till Hotell Sommarhagen – mitt emellan Stockholm och Göteborg.

Vid bokning av konferens under april alternativt maj 2020 bjuder vi på en avkopplande kväll under stjärnhimlen i vårt utomhusvarmbadkar med vedeldad bastu med fönster ut mot naturen. **Värde 2 100 kr exklusive moms.**

Datum: Erbjudandet gäller bokningar under april-maj 2020.

Villkor: Gäller vid konferens för minimum 10 deltagare.

2-dagarsmöte på Dannegården

Njut av våren längs sydkusten, nära havet och naturen. Dannegården, Trelleborgs boutiquehotell hälsar Dig välkommen till en familjär och inspirerande miljö, för lyckade möten. Lokalerna har naturligt ljusinsläpp, projektor, White board och vatten och frukt.

Våra kockar bjuder på svensk och internationell mat med italiensk touch i toppklass och vi hjälper gärna till att välja passande dryck för optimal upplevelse.

Konferera i april och maj och få 20% rabatt på 2-dagars mötespaketet.



Different meetings



FOTO: ASAF KLIGER

DESIGN: ELIN JULIN OCH IDA MANGSBO

Upplev ett annorlunda möte på Icehotel. Byt fikarast mot isskulptering, hotellrum mot övernattnings bland iskonst, nattliv mot dansande norrsken. Upplev en exotisk mötesplats med naturnära aktiviteter, prisbelönta måltidsupplevelser och originalkonst av is och snö – året runt.

I paketet ingår:

- Heldagskonferens med isskulptering
- Konferenslokal
- Lunch
- Fika
- 3-rätters middag
- Övernattning i konstsvit
- Frukost

Pris: 2 781 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller till och med den 12 juni 2020.

Villkor: Gäller bokning för 6–20 personer exkl. moms. Avser en natt del i dubbelrum. Enkelrumstillägg 450 kr per person. Begränsat antal issviter.



Trädgårdsmingel med grillmiddag

Boka in sommarens mingel med kollegorna i trädgården på Tekniska, inramat av grönskan på idylliska Djurgården. Ta chansen att göra ett exklusivt besök i nya utställningen Hyper Human – där du träffar framtidens människa.

För den perfekta sommarkänslan tänder Tekniska by Pontus grillen och bjuder på grillat från lamm eller gris, alternativt grillad fågel, fisk eller endast vegetariska råvaror, som serveras till en kall vegansk buffé. Passar för sällskap på 50–200 personer.

I paketet ingår:

- Exklusiv tillgång till uteserveringen och restaurangen
- Snacks vid välkomstmingel
- Förrätt i mingelform
- Huvudrätt: grillbuffé
- Dessert

Pris: Från 915 kronor + moms per person (priset baseras på antalet gäster)

Tillval dryckespaket: 190 kronor + moms per person inkl. 2,5 enheter dryck (vin/öl alternativt alkoholfritt) samt kaffe.

Tillval abonnera utställning: Från 15 000 kr + moms för hela sällskapet (priset baseras på antalet gäster).

Datum: Gäller perioden 1 maj – 30 juni efter ordinarie öppettider. Augusti och september på förfrågan.

Villkor: Gäller nybokningar för sällskap från 50 personer och kan inte kombineras med andra erbjudanden och rabatter. Gäster har tillgång till trädgården fram till klockan 21.30. Priser avser befintlig möblering. Eventuell avgift för tekniker tillkommer.

Boka er konferens/kickoff på Nynäsgården Hotell & Konferens



Välkomna till Nynäsgården endast 40 minuter från Stockholm City. Här upplever du lugn och inspirerande miljö, god mat och dryck. När ni kommer hit för att anordna en konferens eller fest kan vi lova en familjär och trivsamt atmosfär. Avsluta dagen med något av våra sommarspel under den fantastiska blodboken.

I vår- & sommarerbjudandet ingår:

- Ankomstkaffe/te med smörgås
- Konferenslunch
- Eftermiddagskaffe med hembakat
- Sommarspel under blodboken
- Fördrink mousserande
- 2-rätters middag / grillbuffé
- Logi
- Frukostbuffé

Pris: Från 1 395 kr per person exklusive moms i tvåbäddsrum.

Datum: Erbjudandet gäller under perioden 1 maj – 31 augusti 2020.

Villkor: Gäller nybokningar och kan inte kombineras med andra erbjudanden och rabatter.

Mötesnytt Vår- och sommarerbjudanden

Sommarfeeling på Skåvsjöholm – Prickfria Moten

Høj stämningen i teamet med vårt erbjudande Sommarfeeling i vår och sommar! När ni bokar er kickoff, möte eller konferens hos oss före den 31 augusti så bjuder vi er på vårt somrigaste tilltugg med exotiska fruktspett och mimosadrink (alkoholfri).
Värde 129 kr per person.



Förslagsvis samlar ni gruppen på stranden eller uteplatsen vid vattnet, och tillsammans med kvällssolen serverar vi er vårt mysiga tilltugg. Kanske vill ni också passa på att ta av er skorna och doppa fötterna i vattnet?

Våra hotellrum är precis nyrenoverade (mars 2020) och smakfullt inredda med till exempel breda svensktillverkade sängar. Den fantastiska utsikten mot vattnet är fortfarande lika rofylld och kan njutas från samtliga enkelrum. Varmt välkomna till oss!

Datum: Erbjudandet gäller bokningar före den 31 augusti 2020.



Möjligheternas mötesmiljö

Högbo Brukshotell är platsen för frihetstörst, målmedvetna möten, jordnära matupplevelser och endorfiner. Cykla. Powerpointa. Teambuilda. Femkampa. Ät utsökt. Ostprova. Relaxa. Sov gott.

Samla gänget, sätt nya mål och börja er företagsresa på härligaste stället! Vi erbjuder er 200 kr rabatt/person på våra helpensionspaket.

I helpensionspaketet ingår:

- Fylligt för- och eftermiddagsfika
- Lunchbuffé
- Fyrrätters middag
- Övernattning
- Dignande frukostbuffé

Pris: Från 1 795 kr per person i dubbelrum (exklusive moms).

Datum: Bokas före den 1 juni 2020.

Konferens & grillmiddag på Skogshem & Wijk

Tänk sol, vind, vatten och kreativa möten och fest med härliga kollegor och vänner. Möt våren på Lidingö! Bokar du vårens konferens, fest eller kickoff för maj eller juni 2020 så ingår fördrinksbubbel och 25% rabatt på grillmiddag.

Vill du höja stämningen ytterligare med DJ eller Trubadur och få sällskapet att dansa natten lång. Du vet väl om att vi har mängder av aktiviteter som ingår när du är gäst hos oss, vi kallar dem för Mervärde, så det kostar inget extra att ta ett dopp i varma utomhuspoolen eller spela flipper, utmana kollegorna i bordshockey eller det lite lugnare alternativet boule. Men det finns mycket mera att göra, kolla in vår mervärdena på vår hemsida.



Pris grillmiddag: Ordinarie pris 550 kr exklusive moms, nu 25% rabatt.

Pris fördrinksbubbel: Ordinarie pris 115 kr person, nu ingår det.

Våra mervärden: De ingår såklart också för dig som är gäst här!

Datum: Erbjudandet gäller under maj, juni och juli 2020.

Villkor: Nybokningar under angivna perioder 2020. Kan ej kombineras med andra erbjudanden. Gäller ej avtalskunder.

Vår- och sommaraktivitet inkluderad i mötespaketet – värde upp till 10 000 kr



Under våren- och sommarens grönska är Kämpasten den perfekta platsen för att genomföra en utomhusaktivitet. Välj bland ett stort utbud aktiviteter för ett värde upp till 10 000 kr. Välkommen till Kämpasten!

I mötespaketet ingår:

- Ankomstkaffe med hembakat bröd och pålägg
- Lunchbuffé med två varmrätter och ett stort salladsbord, soppa, smör/bröd, måltidsdryck och kaffe
- Eftermiddagskaffe med hembakat bröd och något gott för själen
- Utomhusaktivitet – värde upp till 10 000 kr
- 3 - rätters buffémiddag, smör/bröd, måltidsdryck och kaffe med choklad/godis
- Logi i enkelrum
- Generös frukostbuffé
- Möjlighet att delta i ledarledd gymnastik 6 gånger/vecka

Pris: 2 350 kr per person ex. moms.

Datum: Erbjudandet gäller nybokningar som genomförs från mars fram till och med juni 2020.

Villkor: Det kan ej kombineras med andra erbjudanden eller rabatter.

En ny anläggning i världsklass har slagit upp portarna i Stockholm. Det är kontor- och konferensaktören 7A som i det anrika Centralposthuset nu öppnar sin fjärde anläggning. Med en generös yta på hela 17 000 kvadratmeter skapas här möjligheter av sällan skådat slag. —>

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Ett palats med mycket plats





NY-
öppnat



Det går inte att låta bli att förundras när man närmar sig entrén till det ståtliga Centralposthuset beläget på en av huvudstadens paradgator. Naturstenspartierna i gatufasaden består av sandsten från Övedskloster, socklarna i rödaktig granit kommer från Vätö i Roslagen och bakom den rödgula tegelfasaden gömmer sig en imponerande takhöjd, flertalet handmålad maktiga valv och glänsande marmorgolv som gjorda att beträda. Den eleganta byggnaden anses vara ett "svenskt arkitektoniskt mästerverk" och ritades år 1903 av stjärnarkitekterna Ferdinand Boberg (Rosenbad) och Frans Gustaf Abraham Dahl

(Kungliga biblioteket). Efter en del ut- och ombyggnader under 1900-talet upptar Centralposthuset ett helt kvarter mitt på Vasagatan och läget kan inte bli mer centralt. Arlanda Express och Stockholm Centralstation ligger på andra sidan gatan och det pulserande stadslivet vid Hötorget, Gamla Brogatan och Drottninggatan hittas endast några minuter bort till fots.

Varmt välkomnande

Konferensdelen, som är nästan 4 000 kvadratmeter stor, huserar på två av våningsplanen fördelade på ett tjugotal lokaler. De flesta styrelserummen rymmer åtta till tio personer medan den största lokalen, Boberghallen, rymmer upp till 540 mid-

dagsgäster. Den sistnämnda är också en levande arbetsplats med allt från reception till business lounge. I övrigt så bidrar två magnifika atrier till ett strålande och flödande ljusinsläpp.

7A har sedan tidigare anläggningar på Odenplan, Strandvägen och närliggande Centralen. Sett till ytan är det nyförvärvade Centralposthuset större än de övriga tre tillsammans – anläggningen kan stoltsera med 17 000 kvadratmeter kontor och konferens och sina första konferensdeltagare välkomnade man redan tre dagar efter inflyttning för cirka tre månader sedan.

– Vår styrka ligger i att vi hela tiden är på tårna för våra kunder och deras önskemål, vi anpassar oss och skraddarsyr varje event.



7A Posthuset

ligger centralt i Stockholm, i omedelbar närhet till Centralen och Arlanda Express. Här finns allt från tillfälliga konferensrum för mindre grupper till hela våningsplan som går att utforma efter önskemål. Anläggningen består av ett tjugotal konferenslokaler för som mest 850 personer i mingel, 350 personer i biosittning eller 540 personer i middagsittning. Den magnifika entréhallen passar dessutom utmärkt för arrangemang som större mässor och event.



Malin Wiberg

Här är den ena dagen eller mötet aldrig den andra lik. Vi kan ha modevisning, heldagskonferens och inredningskurser pågående samtidigt, säger Malin Wiberg, som är enhetschef på 7A Posthuset och fortsätter:

– Men viktigast är ändå den varma ”hemma hos”-känslan som vi hela tiden strävar efter. Ta till exempel vår receptionsdisk. Sådana brukar vara ganska höga, men vi har istället gjort den låg och öppen på båda sidor. På så sätt tar vi bort barriären mellan oss och våra gäster. Tanken är att vi som arbetar här ska möta upp och vara så nära gästen som möjligt.

Etablerad matprofil

Maten står det i Stockholm välkända restau-

rang- och delikatessföretaget Erssons för.

– Vi har en egen hållbarhetsgrupp inom företaget som ser till att våra leverantörer arbetar ekologiskt och hållbart så långt det är möjligt. Att omge sig med människor som är medvetna och ansvarstagande är viktigt. Och det är så vi tänkt i valet av alla våra olika leverantörer. Det är utvecklande för alla parter och ingår i vår profil.

Historisk satsning

Sedan Posten lämnade lokalerna i mitten av 1990-talet har huset varit hem för bland annat delar av Regeringskansliet, som fortfarande förfogar över den översta våningen om cirka 10 000 kvadratmeter. När Statens Fastighetsverk 2018 började sökandet efter

nya hyresgäster var det många stora aktörer som var intresserade av fastigheten, men 7A drog det längsta strået.

– Det håller på att bli oerhört fint i de här kvarteren. Man rustar upp hela Vasagatan samt planterar träd. Vi som konferensanläggning är också en viktig pusselbit som gör området än mer attraktivt och här har vi, tillsammans med våra gäster, möjlighet att förverkliga praktiskt taget vad som helst – vi skriver ny historia. ●



Flygande start på mötet

Det är konferens i Stockholm. Du kliver av planet på Arlanda och hoppar på en shuttle bus. Två minuter senare är du framme. Ja, från och med i höst blir det scenariot verklighet när det hypermoderna mässcentret Scandinavian XPO invigs i flygplatsstaden.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Om 20 år är det tänkt att Stockholms internationella flygplats Arlanda ska kunna ta emot 40 miljoner resenärer och flygplatsen och närområdet byggs nu ut i en intensiv takt. Den nya flygplatsstaden kommer att inrymma allt från kontor och bostadskvarter till testbanor för bilar, mötesarenor, hotell, vårdcentral, gym med padelbanor och mycket mer.

Ett av projekten i satsningen är Scandinavian XPO, den nya ultramoderna eventarenan som öppnar i november och som med sina tre mässhallar kan ta emot upp till 8 500 gäster. Anläggningen inrymmer självklart också konferenslokaler och hotell och allt är minutiöst anpassat för en maximal upplevelse för både besökare, arrangörer och leverantörer.

– Vi blir som mötesplats ett slags nav, en mittpunkt, i Norden. Att resa hit tar bara 20 minuter med tåg från Stockholm och Uppsala och besökare från Köpenhamn, Oslo och Helsingfors når oss på en timme, det är verkligen unikt. Att konferera och bo direkt vid flygplatsen sparar både tid och miljö, eftersom man inte behöver transportera sig någon annanstans. Här är det gångavstånd

till det mesta, säger Anna Bauer, affärschef på Scandinavian XPO.

Tio meter i takhöjd

I samarbete med Petter Stordalen byggs Quality Hotel om och blir Quality Airport Hotel Arlanda XPO. Den gamla delen av hotellet totalrenoveras och kompletteras med en ny hotellkropp. Antalet rum fördubblas till 421 stycken och det tillkommer 40 rum för longstay.

– Tillsammans med Clarion Arlanda och nya Comfort Hotel Arlanda kommer vi att kunna erbjuda 1 400 rum, vilket gör att vi kan ta emot väldigt stora grupper, berättar Anna Bauer.

För den normalstora konferensen finns 15 lokaler i olika storlekar, där den största tar 170 personer. Väggarna är öppningsbara och ytan kan justeras efter behov. Anläggningen blir användarvänlig in i minsta detalj, både för arrangörer och gäster.

– Vi gör det lätt för kunden att sätta sin egen prägel på mötet. Med digitala skärmar överallt kan företaget till exempel ladda upp sina egna program, logotyper och annat filmmaterial och låta det snurra hela dagen. Vi har också gjort det enklare för arrangörer och leverantörer, med smarta och väl till-

tagna inlastningsytor. Det är tio meter högt i tak i de stora lokalerna och den stora bankettlokalen är redan från början inredd med matta på golvet, och är draperad längs väggarna.

Skandinavisk prägel

Scandinavian XPO har en uttalad miljöprofil och är Breeamcertifierad. Fastigheten är byggd med hållbarhet i fokus och under överinseende av en extern miljökonsult. Bland annat ligger energiförbrukningen hela 25 procent under myndighetskraven och elen är hämtad från gröna källor.

Interiörmässigt dominerar organiska material med inriktning mot skandinaviska toner och nordisk vildmark. Varje konferensrum bär namn som Storspoven, Vargen och Älgen och är inredda med bilder av och kuriosa kring djuret.

– Vi har valt en skandinavisk prägel. I ankomsthallen möts gästerna av kända svenska profiler och vi tar det ett steg till och kliver ut i naturen. Vi är stolta över vår skog och fauna och vill berätta om dem. Dessutom kan det bli en fin isbrytare och snackis: ”Vilket rum sitter du i? Visste du att vargen...?” ●



Anna Bauer,
affärschef på
Scandinavian XPO

SCANDINAVIAN XPO

Det nya mässcentret Scandinavian XPO ligger direkt vid Arlanda flygplats och välkomnar upp till 8 500 gäster, beroende på arrangemang. Lokalerna passar för alla slags event, mässor, möten, galamiddagar, konserter och idrottsevenemang. Centret har tre mässhallar och 15 möteslokaler samt hotell. I närområdet finns golfbana, gym, padelbanor, jaktbiograf, lokalt bryggeri och mycket mer. Scandinavian XPO öppnar i november.



Öijared – en destination med känsla för grönt

Öijared Resort – mest känt som Sveriges största golfanläggning 35 min utanför Göteborg på den natursköna halvön mellan sjöarna Mjörn och Sävelången, är också en plats för möten och avkoppling. I ett andlöst vackert landskap leder vägarna dit genom hagar och hästgårdar. Det spektakulära klubbhuset ritat av Gert Wingårdh, numera också restaurang och konferensanläggning, är ett exempel på Öijareds vilja att sticka ut ordentligt via den stora arkitektens vision om form och material. Det prisbelönta huset är ett arkitektoniskt mästerverk och ett varumärke för miljö och människors möten, dvs allt det som Öijared står för.

Öijared vill dela platsens rika innehåll och upplevelser med sina gäster. Upplevelser som fokuserar utveckling, aktivitet, träning och total avkoppling med goda måltider och skön sömn. Allt detta i naturens eget doftande gröna rum, bara 35 min från Göteborg. Här finns en komplett, funktionell och vacker konferensanläggning som ger utrymme för nya tankar och idéer. Restaurang med matglädje och stämning i fokus, unika hotellrum med stor flexibilitet för såväl det lilla som stora sällskapet. Öijared bad och bastu med gym, pool, olika basturum, isduschar och en varm utomhuskälla ger möjlighet till rekreation och friskvård i samband med konferensen.

Varmt välkommen till Öijared – en egen värld!

Tel. 0302-373 00 | info@oijared.se | www.oijared.se





Det transformativa ledarskapet

Att leda individer är en sak, att leda grupper är en helt annan. Men hur bygger man ett jobbteam med bästa möjliga förutsättningar? Den uppgiften har Josi Lundin och Rein Lallo tagit sig an i den nya boken "Att leda grupper", som är fokuserad på just teambuilding.

– Att bara tänka resultat är förödande för en arbetsgrupp. Först när grundläggande behov som trygghet och tillhörighet finns på plats kan de riktigt goda prestationerna komma, säger de.

TEXT OCH FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER



”V

ÄL UTVECKLADE GRUPPER har markant högre effektivitet, lönsamhet och lust i arbetet [...] än andra grupper eftersom de lärt sig hantera sina relationer och därför kan lägga större fokus på uppgiften.”

Citatet är hämtat ur boken ”Att leda grupper – när resultatet beror på bra teamprestationer”, skriven av organisations-

konsulten Josi Lundin och beteendevetaren Rein Lallo, som författat böcker i samma genre tidigare, men som den här gången har valt ett lite annorlunda tillvägagångssätt. Med hjälp av en fiktiv story får läsaren följa en teamledare och hans medarbetares väg, från dysfunktionell grupp till välsmord enhet. Scenerna varvas med vetenskapligt underbyggda förklaringsmodeller och handfasta tips på hur man kan göra.

– På det här sättet är det lättare att följa med i resonemang och tankar. Det blir mer engagerande än att bara stapla fakta och diagram på varandra. Storyn är visserligen påhittad men skulle mycket väl kunna vara hämtad från vilken arbetsplats som helst. Vi riktar oss till alla som är intresserade av hur man leder en grupp. Vi benar ut teori och praktik, hur de hänger ihop och hur de ska tillämpas, fast i dialogform. Sätten att gå tillväga är både vetenskapligt grundade och baserade på våra egna erfarenheter av att coacha ledningsgrupper och organisationer, berättar Rein Lallo.

Boken fokuserar framför allt på team, det vill säga tajta arbetslag bestående av som mest tio–tolv personer, och hur man bygger och leder dem.

– På en arbetsplats kan man samagera eller samverka. En ”vanlig” arbetsgrupp agerar tillsammans på så sätt att kollegorna är satta att utföra vissa uppgifter, antingen var och en för sig eller tillsammans. Individerna är inte direkt beroende av varandra för att klara uppgiften, förklarar Josi Lundin, som är tidigare polis och som har varit konceptansvarig för landets största ledarskapsutbildning, UGL.

En elefant i rummet

På ett bord framför oss ligger duons senaste alster och pochar på uppmärksamhet. Omslaget pryds av en elefant som går total bärsärkagång där bord och stolar flyger åt alla håll. Josi börjar bläddra i boken och förklarar kopplingen mellan bild och innehåll:

– Ett av bokens syften är att tydliggöra att i ett väl fungerande team är medarbetarnas förhållande till varandra väl utvecklat, de känner trygghet i gruppen och vågar vara sig själva. I det motsatta, där trygghet och dialog saknas kan en ”elefant i rummet” få fäste och skapa kaos. När du kan påverka din situation, utvecklas, utmanas, samt har en stark tillhörighet så slår det allt annat och då delar man automatiskt glädje, segrar och motgångar som en enhet.

Den inneboende kraften i grupprelationer hämtar sin styrka i människan som socialt flockdjur. Dynamiken i gruppen och viljan att hålla ihop den är många gånger större än viljan att göra som ledaren eller chefen säger. Det är därför viktigt att leda teamet i en riktning där alla känner sig delaktiga. Missnöje på arbetsplatsen sprider sig lättare än tillfredsställelse.

Det ställer i sin tur stora krav på en ledare. Och medan chefen tidigare satt på ett





”När du kan påverka din situation, utvecklas, utmanas, samt har en stark tillhörighet så slår det allt annat och då delar man automatiskt glädje, segrar och motgångar som en enhet.”

slags piedestal, med ovanifrånperspektiv, går trenden alltmer mot att få människor att vilja jobba med en viss ledare, menar Rein. Fenomenet kallas för det transformativa ledarskapet. En chef måste börja med att förstå hur dennes medarbetare fungerar, hur behoven ser ut och vad de har för förväntningar. Först när de bitarna är klarlagda kan man börja tillämpa ledarskap.

Nyckeln till framgång

Att få ett team att bli mer effektivt är ingen quick fix, det handlar om långsiktigt arbete där termer som motivation, behov, transformation, kunskapsintegration, känsla och kommunikation styr. Gruppen kan ha funnits i tio år men ändå fungera väldigt dåligt. Och då måste man börja om från början. Nyckeln till framgång ligger i att hjälpa varandra att bli bättre, så kallad kunskapsintegrationen. En ledare som tror sig sitta på all kunskap och sanning går miste om oerhört mycket i form av medarbetarnas perspektiv. När en ledare väl får den nyckeln, förståelsen för att dialogen är nyckeln brukar det vända.

– Jag som medarbetare måste känna att jag kan påverka situationen, att jag bjuds in till att vara med och tycka. Annars kommer jag inte att våga framföra mina åsikter. En annan faktor är tillhörigheten, att jag befinner mig i ett sammanhang där jag faktiskt blir lyssnad på, jag känner mig trygg i att kunna vara den jag är utan att tvingas anpassa mig hela tiden och vakta varje ord, steg och handling, säger Rein, som bland annat varit mental coach i idrottssammanhang och som ser klara likheter mellan ett jobbteam och exempelvis ett hockeylag.

Han beskriver vidare att arbetslivet fungerar som vilken lagsport som helst. Det spelar ingen roll hur individuellt skicklig varje spelare är. Ska laget kunna fungera, utvecklas och vinna mästerskap, så måste spelarna få verktygen att förstå och respektera varandra, kunna prata öppet, samt ledas på rätt sätt. De måste veta vad som förväntas av dem, vad de kan förvänta sig av sina medspelare, lagledare och tränare.

Fundamentet i all teamwork

Enligt författarna kan man se hur sammansvetsat teamet är genom att granska kommunikationstiden, det vill säga hur mycket varje individ kommer till tals. I ”vanliga” arbetsgrupper finns alltid någon eller några som hörs mer och andra som är tystare och passiva. I teamet fördelas oftast kommunikationstiden påfallande lika. Enligt Rein Lallo sker detta omedvetet eftersom gruppmedlemmarna inser att de är i behov av att samverka och förstå hur var och en tänker. Det blir en naturlig process.

– Det kan kan självfallet vara jobbigt att säga till en kollega eller medarbetare att jag förväntar mig att du presterar så och så. Jag brukar i stället vända på resonemanget och börja i andra änden. Fråga istället kollegan så här: Vad har du för förväntningar på det här projektet och på dig själv? Vilka förväntningar har du på mig?, säger Josi och fortsätter:

– Sedan kan jag berätta om mina förväntningar. Vi skapar en överenskommelse och gör det med hjälp av dialog, samspel och samverkan. Det är fundamentet i all teamwork.

Mer info: Boken finns hos adlibris.com, bokus.com med flera.



Sköna svenska skärgård





Vraksafari i skärgården

Många känner till dem men få har sett dem, alla de skeppsvrak från stormaktstiden och framåt som ligger förlista i Stockholms skärgård. Men det finns en unik möjlighet att beskåda denna världsunika samling på riktigt nära håll – utan att dyka.

”DET STÅR ETT SKEPP OCH SEGLAR HÄR NERE”.

Det var det första dykaren Jan-Erik ”Nalle” Johansson flämtande ropade i radion när han år 2003 fick se det 350 år gamla örlogsfartyget Bodekull på en klipp-häll utanför Dalarö – 30 meter under ytan. Fartyget var en ren sensation. Det var så gott som helt intakt och är ett av världens bäst bevarade lämningar från den här tiden. Två av masterna står fortfarande upp.

Bodekull byggdes under kriget mot danskarna på order av Karl X Gustav och efter hans död tog sonen Karl XI över beställningen, det sjösattes runt 1660 och förliste under en leverans av proviant knappt 20 år senare. I dag är ”Dalarövraket”, som det oftast kallas, en av de kittlande hållplatser man får uppleva under en vraksafari i vattnen runt Dalarö, ett område som sedan 2014 är klassat som marint kulturresevat.

– Ända fram till 1900-talet skedde i stort sett all trafik och transport till Stockholm med båt. Dalarö har alltid varit en central punkt i den sjöfarten, i synnerhet under 1600- och 1700-talet då hamnen här länge var den enda tillåtna. Alla båtar söderifrån gick den här vägen, det var dåtidens E4:an, och därför är det väldigt tätt med vrak här. Dessutom är de välbevarade eftersom det i Östersjön inte finns någon skeppsmask som angriper träet, berättar guiden Lars-Olof Landin.

Styr din egen undervattenskamera

Säsongen pågår under perioden april–september och turen tar cirka tre timmar totalt, varav halva tiden är till havs och man utgår från Tullhuset i Dalarö. De upp till 30 personerna ombord får en härlig tur på sjön och



samtidigt en spännande historielektion om den svenska stormaktstiden – fast ur ett helt nytt perspektiv: Varför sjönk just det här skeppet? Vilka fanns ombord? Vem hann simma i land? Har man hittat några skatter därnere?

– Vår båt är utrustad med fjärrstyrda undervattenskameror och bildskärmar så att man kan se vad som händer under ytan samtidigt som guiderna berättar. Det är en helt unik totalupplevelse och det finns också möjlighet att boka ett specialprogram där gruppen själva styr undervattenskamerorna.

Om man som företag vill göra utflykten till en kickoff eller minikonferens så skraddarsytturen och den kan då inkludera fika, lunch eller middag. Och söker man efter konferenslokaler i anslutning till båtturen så är det vackra Tullhuset perfekt för det ändamålet, där finns det plats för upp till 60 personer.

■ **Läs mer:**
www.dalaro.se



Odling dina egna grönsaker och njut av en smakrik middag med det bästa en köks-trädgård kan bjuda. Flanera längs natursköna klippor på en historisk fascinerande vandring eller ta dig ut till sjöss för ett rafflande möte med skeppsvrak från stormaktstiden. En konferens i vår hänförelse arkipelag lämnar ingen oberörd.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER





Historisk vandring

Vikinger, järnmalm och härjande ryssar. Ja, skärgårdsidyllen Utös historia är både kittlande och full av intriger. Spetsa konferensen med en guddad vandring och få en inblick i öns spännande förflutna.

UTÖ ÄR EN AV STOCKHOLMS södra skärgårds största öar. Den ligger någon mil utanför Nynäshamn och är den sista biten torr mark man har under fötterna innan det vidöppna Östersjön tar vid. Den bofasta befolkningen på ön är liten, turisterna som årligen kommer hit för att lapa sol på klippor och stränder är desto fler.

Men Utö är så mycket mer än bara strandliv. Ön ruvar på en lång och emellanåt mörk historia. Charlotte Schröder är skärgårdsbo och guide och håller i historiska vandringar i och runt samhället Gruvbyn, där båten från fastlandet angör.

– Det finns så mycket att visa och berätta. Utö var bland de öar som brändes ner till grunden vid rysshärjningarna runt 1719. All bebyggelse blev aska och först runt 1725 kunde man börja bygga igen. Bland det första man uppförde var en krog, det som i dag är Stenhotellet. Det berättas om en kroggäst som dog en plågsam död efter att ha fallit ner från en stol på krogen – utan att någon märkte det. Jag brukar berätta om hans osaliga ande som lär hemsöka huset än i dag, säger Charlotte Schröder och ler.

Sveriges äldsta järnmalmgruva

Utö har varit bebott åtminstone sedan vikingatiden. Ön är hem för vad man tror är Sveriges äldsta järnmalmgruva. Malmbrytningen startade redan på 1100-talet, och kom att bli extra viktig under stormaktstiden, då vapenindustrin slukade järn i massor. Så småningom blev gruvorna olönsamma och 1879 stängde man verksamheten för gott och ön tömdes på det sista som fanns av värde.

Några år senare hamnade Utö i händerna på den kontroversielle grosshandlaren Ernst Wilhelm Levin, vars dröm var att förvandla det gamla utarmade gruv-

samhället till en exklusiv badort för överklassen med flotta villor och hotell. Vilket han också gjorde.

Charlotte Schröder är barnbarn till författaren och redaktören Hans Zetterström, alias Hasse Z, en av det tidiga 1900-talets kändisar som kom att skaffa sommarnöje på Utö.

– Utö var det hetaste stället om somrarna ända fram till andra världskriget. Här samlades arkitekter, konstnärer och skådespelare, alla möjliga kända ansikten. Anders Zorn och Evert Taube sågs ofta sitta och läppja på ett glas punsch på det så kallade societetshusets veranda, berättar Charlotte Schröder.

Konferera på Utö Vårdshus

Det finns ett flertal anläggningar för konferens på Utö, däribland Utö Vårdshus och Gula Villan. En guddad tur tar mellan 60 och 90 minuter, beroende på var gruppen väljer att starta, och leder sedan genom Gruvbyn och avslutas vid kvarnen från 1791, öns mest kända landmärke. Konferera och ta del av en säregen historia i en miljö som också är biologiskt intressant.

■ **Läs mer:** www.utovardshus.se

Så ett frö för blomstrande möten



Odla egna grönsaker och örter tillsammans med kollegorna och laga mat utomhus med råvaror direkt från köksträdgården. På skärgårdsnära Siggesta Gård växer det på bredden och längden och man utökar nu med ett växthus inför den kommande säsongen.

MILJÖN PÅ OCH KRING SIGGESTA GÅRD på Värmdö utanför Stockholm är som gjord för jordnära aktiviteter med ett hållbart tänk. Att gården har en egen brunn, eget reningsverk, att fastigheterna kyls av med regnvatten och råvarorna är härodlade är bara några i raden av miljövänliga lösningar. Med den nya köksträdgården, som hade premiär förra sommaren, tar man nu ytterligare steg mot självförsörjning.

– Jag och mina medarbetare är så stolta och glada över det här projektet där allt odlas helt biodynamiskt och växer makalöst bra. Nu bygger vi ut köksträdgården och kompletterar med ett växthus och välkomnar samtidigt våra konferensgäster till en matig och lärorik aktivitet, säger Susanne Blomberg som är vd för anläggningen.

Teamwork i köksträdgården

Konferensgäster kan lägga in odling som en aktivitet på cirka 45 minuter. Gården står för allt material – som pallkragar, jord, gödsel och frön – och företagsgruppen odlar. Gruppen gör en liten ritning över odlingen, bestämmer vad som ska planteras, fyller pallkragen med rätt jordmängd och gödsel, planterar och vattnar.

– Vi tänker oss sex personer per pallkrage, som vi då skyltar med det företag deltagarna representerar. Man kan sedan också komma hit och skörda sina egna grönsaker, exempelvis plocka sina egenodlade tomater och få med sig ett recept på gårdens tomatosoppa, men framför allt är det en rolig aktivitet och ett sätt att bidra till den närodlade produktionen, säger Susanne Blomberg.

Smakfull minimarknad

På Siggesta arbetar man med teman som hållbara organisationer, hållbar livsstil och hållbar miljö. Konferensen får gärna vara aktiv, med syfte att stimulera både kropp och knopp. Andra aktiviteter på matområdet är ”Smaka på Siggesta Deli” och ”Outdoor cooking”.

– Att smaka på Siggesta betyder att vi byter ut förrätten vid konferensmiddagen mot en liten minimarknad där man får provsmaka av det lokala, det som vuxit upp i vår köksträdgård och som är förädlad här på gården. Vid vår outdoor cooking lagar vi mat över öppen eld. Då skördar man från köksträdgården och tillagar allt utomhus. Det kan knappast bli godare än så.

■ Läs mer: www.siggestagard.se



Havsnära
möten
i väst

Allt finns vid strandkanten

Saltstänk, skaldjursbuffé och det rogivande ljudet av kluckande vågor. Tanum-Strand i Bohuslän bjuder in till skärgårdskonferens med kräftkok vid bryggan, spa med storslagen vy och hänförande solnedgångar som får dig att stanna upp och bara betrakta.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



TANUMSTRAND ligger precis vid strandkanten mitt emellan Grebbestad och Fjällbacka med kobbar och skär som utflyktsmål från hotellets brygga. Här finns 19 möteslokaler och en stor eventlokal för upp till 800 deltagare samt ett stort antal hotellrum och stugor för övernattnig. Hav, restaurang och badanläggning finns på bekvämt avstånd, liksom gästhamn, restauranger, aktiviteter och stort spa med pooler, bastu och relax.



Det doftar hav och strand och utsikten över skärgården är bedårande. Från konferensanläggningen TanumStrand blickar man ut mot Otterön, där Evert Taube lär har skrivit "Så länge skutan kan gå". En bit söderut ligger vackra Fjällbacka, där Ingrid Bergman har sitt eget torg och författaren Camilla Läckberg förvandlar idyllen till ständig brottsplats i sina succédeckare.

– Västkusten är så oändligt vacker. Jag kan inte tänka mig någon härligare plats att vara på, säger Marit Bjørnland, som strax efter årsskiftet tillträdde som ny hotelldirektör för TanumStrand.

– Det här ska bli oerhört spännande. Jag vill lyfta allt det kvalitativa på TanumStrand och göra vistelsen här hos oss minnesvärd från början till slut. Något vi självklart vill hylla är vårt fantastiska kök med ständig tillgång till havets läckerheter. Vi kan servera färska skaldjur hela året, också på vintern, då de faktiskt är som bäst. Ostronen kommer handplockade från Grebbestads ostronbankar. Det är mycket exotiskt, säger hon.

Marit Bjørnland har 20 års erfarenhet från hotellbranschen, bland annat som hotelldirektör vid Nordic Choice i Norge, där hon varit med och öppnat ett flertal anläggningar som påminner om TanumStrand. Och med den bakgrunden är hon som klippt och skuren för uppdraget då det till TanumStrand kommer gäster från både när och fjärran, och ofta från just Norge. Härifrån är det två timmar med bil till Oslo och Marit Bjørnland bor själv i Sarpsborg, cirka en timme från anläggningen.

Hummerfiske bland kobbar och skär

TanumStrand är en stor anläggning, relativt sett, med hela 19 konferenslokaler. Den största eventsalen heter Skagerrak och rymmer närmare 800 personer i biosittning och den kan enkelt möbleras om och avdelas för att passa olika evenemang och sällskap. De mindre grupprummen är placerade i sjöbodar och bär lokala namn som Gåsö, Hjärterö och Otterö. Speciella värdar, eller projektledare, följer konferensgruppen hela vägen från bokning och vistelse till hemresa.

– Samtliga konferensrum har dagsljus och egen utgång så att

man enkelt kan ta en nypa frisk luft under mötet, säger Marit Bjørnland.

På området hittar man också inomhusbad med 25-metersbassäng, gym och spa med bastu, flera pooler och magisk utsikt över skärgården. Utomhus väntar stora ytor med bland annat fotbollsplan, tennisbanor och beachvolleyboll. Särskilda aktivitetsledare skraddarsyr aktiviteterna som kan vara allt från hummerfiske, havskajak och bastubad till yoga på klipporna eller naturskön vandring. Grebbestad ligger på promenadavstånd.

– För företag med kontor i både Norge och Sverige brukar lite landskamp mellan kontoren vara populärt. Och vill man utforska havet ordnar vi turer där man kan få med sig en egen kock, lägga till vid någon härlig ö, äta gott och bara vara för en stund.

Energirikt hela dagen

Äter gör man på restaurang Latitud 58° som serverar menyer komponerade efter säsongens bästa råvaror. Ett relativt nytt inslag på TanumStrand är energibufféer, som finns tillgängliga hela dagen. Med andra ord behövs inga fasta tider för morgonkaffe, förmiddags- eller eftermiddagsfika. Mellan åtta och tio på förmiddagen finns också alltid smoothie och frukt tillgängligt. I övrigt lagas all mat och alla efterrätter från grunden.

Miljöarbetet är ständigt närvarande på TanumStrand som är på väg mot miljöcertifiering enligt Green Key, vilket är en internationell miljömärkning där anläggningen uppfyller fastlagda kriterier, särskilt anpassade till logiverksamheter och konferensanläggningar. ●



TANUMSTRAND: www.tanumstrand.se



Havsnära
möten
i väst

En sann västkustpärla

Konferera på en sällsynt naturskön plats. Björholmens Marina i Bohuslän lockar med hummerfiske, champagneprovning, golf samt avkoppling i vedeldad bastu där gästerna blickar ut över skären och de magnifika båtarna i hamnen.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

För ett och halvt år sedan fick Björholmens Marina i Bohuslän nya driftansvariga i syskonen Isabelle och Michael Carlund, som sedan dess satsat på en genomgripande förfining av anläggningen. Konferensrummen har blivit enhetligare med ljusare golv och väggar, inspirerade av skärgårdens klippor utanför fönstret. Det har också tillkommit en ny konferenslounge för fikapaus och bensträckare samt att receptionen har byggts om i stilrent grått och ek med svarta detaljer. Den tidigare sommarkiosken har blivit en bar för sköna sommarkvällar, och vinkällaren, som är insprängd i berget, har rustats upp.

– Vi har även passat på att utöka sortimentet rejält och gått från trettioalet viner till att nu ha över 150. Här finns möjlighet till fina provningar, inte bara av vin utan också gin & tonic och champagne, en perfekt aktivitet för det lite mindre sällskapet, säger Michael Carlund.

Fisk och fräscha primörer

Björholmens Marina ligger vid ett välbevarat fiskeläge längst ut i nordväst på Tjörn, precis vid inloppet till Stigfjorden, som utgör den naturliga gränsen till grannön Orust i norr. Stigfjorden är både en vacker havsvik och ett spännande naturreservat med kuperad terräng och klippöar. Härifrån är det en knapp timme till Göteborg och havet utgör den naturliga grunden för det kulinariska. På Björholmen hittar man till exempel forellrom med rotselleri, ceviche på pilgrimsmussla och bakad sejrygg med potatispuré.

– Vårt nya team i köket har satt ribban högt och feedbacken på

våra menyer har inte låtit vänta på sig, det är fantastiskt. Vi lagar allt från grunden, med lokala råvaror efter säsong och med mycket fisk och fräscha primörer på menyn. Dessutom provar vi gärna nya spännande smakkombinationer, vilket brukar vara väldigt uppskattat. Vi gör till exempel egen lagerbladsglass, med variation på äpple och havre.

Fönstervägg ut mot havet

Anläggningen har totalt fyra mötesrum. Den största, som också fungerar som festlokal, tar upp till 150 personer och har en hel fönstervägg som vetter ut mot vattnet. För övernattninng finns 24 rum och 73 bäddar fördelade i dubbel- och enkelrum, sviter med oändlig vy över hav och klippor, små hus och stugor vid bryggan. Alla rum har en egen balkong eller uteplats.

Tjörn är en ö med tillfälle till kultur, natur och motion i en sär-egen kustvegetation. Här kan man hitta skulpturparken Pilane – som 2016 lyftes upp på tio i topp-listan över Europas bästa konstparker och Tjörns Golfklubb bjuder på en härlig bana i kuperad bohuslänsk miljö.

Området är också en idealisk plats för vandring, paddling och inte minst segling. Vid anläggningens bryggor finns plats för 250 båtar och ytterligare cirka 50 gästplatser.

Här finns också chansen att kombinera konferensen med till exempel hummerfiske och många besökare väljer att avsluta dagen längst ut på bryggan och relaxa en stund i den vedeldade havsbastun. Den milsvida utsikten över havet och öarna får man på köpet. ●



BJÖRHHOLMENS MARINA & HOTELL

En konferens på Björholmens Marina, som ligger cirka en timme med bil från Göteborg, innebär natursköna möten och havets läckerheter på tallriken. Möteslokalerna är fyra till antalet och tar som mest 150 personer och anläggningen har nyligen moderniserats med ny teknik, möbler, färgsättning och utrustad vinkällare med utökat sortiment. Samtliga övernattningsrum har utsikt mot vattnet, egen balkong eller uteplats.

BJÖRHHOLMENS MARINA: www.bjorholmensmarina.se




En naturlig mötesplats

På Tylebäck Hotell & Konferens väntar en högklassig omgivning för det aktiva mötet. Med havet som närmaste granne och strandskogen utanför dörren kan man varva naturskön vandring och intensiv träning på en anläggning som ligger i framkant när det gäller hållbarhet och miljö.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER





Paradisiska havsbad och guldgul sand mellan tårna. Soldyrkare har länge haft Halmstads stolthet Tylösand som en uppfriskande favorit och mitt i idyllen, inbäddat bland knotiga tallar några hundra meter från stranden, ligger Tylebäck Hotell & Konferens, en anläggning som utgår från det stärande och som använder sig av den vidsträckta naturen så långt det är möjligt.

Det geografiska läget mitt emellan Göteborg och Malmö gör det enkelt för konferensgäster i hela södra Sverige att ta sig till denna pärla, som med sina 80 000 kvadratmeter naturpark garanterat fyller på ditt förråd av energi och hjälper gruppen att skapa bättre idéer, nå högre mål eller bara vara – hela året om. Området har länge använts för kurs- och lägerverksamhet och nästa år kan Tylebäck Hotell & Konferens, som är prisbelönt för sin nordiska design och sina finstämda färger, fira 20 år som anläggning.

På området hittar man tio moderna konferenslokaler, från mindre rum för fyra–fem personer till den största salen som rymmer 150 i biosittning. Det finns 70 rum för övernattnings fördelade i stugor, parhus och huvudbyggnad samt fristående hotellhus med möjlighet till självhushåll.

Golf och vandringsleder

Det havsnära läget bjuder på underbar natur i form av sandstränder, klippor och strandskog. Den nära två mil långa och populära vandringsleden Prins Bertils stig passerar direkt utanför dörren och närmaste granne heter Halmstad Golfklubb med sina två fina 18-hålsbanor.



I linje med den aktivitetsbaserade inriktningen har hotellet byggt ut sitt gym, som numera huserar i en egen byggnad, samtidigt som satsningen på till exempel löparhelger fortsätter.

Green Key miljöcertifiering

Anläggningen har länge legat i framkant när det gäller hållbarhet och miljö och var väl förberett när man ansökte och blev certifierat enligt den internationella miljömärkningen Green Key. Certifikatet betyder att en anläggning arbetar aktivt för att minimera sin miljöpåverkan.

Planen är att även framöver ta till fler åtgärder än vad certifieringen egentligen kräver, att ytterligare höja ribban och på så sätt kunna vara med i arbetet för en hållbar värld. Borta är till exempel allt flaskvattnet till förmån för naturligt och gott kranvattnet, med eller utan bubblor. Lokala råvaror, framför allt när det gäller kött, är en självklarhet och tillsammans med det lokala Strandlida Bryggeri har man utvecklat en egen lager, Tylebäck Reko, som till viss del bryggs på brödrester från hotellets frukost.

Vidare finns laddstolpar för elbilar och hotellet engagerar gärna sina gäster i miljöarbetet genom att på ett medvetet men diskret sätt informera om vad man tillsammans kan göra för en hållbar miljö och framtid.

Konstutställning i vacker miljö

Tylebäck är numera också känt för sina konstutställningar, som pågått sedan några år tillbaka, där lyfter och hyllar man lokala halländska konstnärer och fotografer. Konsten ger liv och rörelse och skänker både glädje och gemenskap till dess besökare. Den nu aktuella utställningen ”Tylebäck 90 år – från lägerstuga till hotell” blickar bakåt och uppmärksammar Tylebäckområdets historia och pågår under hela sommarhalvåret. ●

TYLEBÄCK HOTELL & KONFERENS

Tylebäck Hotell & Konferens har 70 twinrum, samtliga med egen balkong eller uteplats. Anläggningen är Green Key-certifierad och kan med sina nio moderna konferenslokaler och ytterligare tio grupprum husera allt från mindre möten till större mässor. Här finns ett modernt fullt utrustat gym med allt från fria vikter och kettlebells till löpband, crosstrainers och cyklar, samt relaxavdelning med bubbelpool utomhus, massagestol och bastu.

TYLEBÄCK HOTELL & KONFERENS: www.tyleback.com



Långt borta men nära



Hotel J – en urban skärgård när den är som bäst! Här möts det privata och det publika, det marint moderna och sekelskiftets charm. Här kan du konferera i stillhet bara 30 minuters båtfärd från storstadens larm.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



Hotel J ligger fantastiskt vackert vid inloppet till Stockholm. Vattnet, stillheten, det rena och vackra blir en självklar del i hur man arbetar. Konceptet är tydligt; vattnet och brasorna, tystnaden och lugnet. Och den vackra trygga miljön.

För knappt tio år sedan gjorde hotellet en stor expansion – man gick från 45 rum till 158. En satsning som lett fram till att platsen idag är lika välbesökt av privatpersoner som av konferensgäster. De har lyckats skapa en dynamisk mix av det publika och det privata.

Det lättillgängliga läget, bara 12 minuter med buss från Slussen och 30 minuter med båt från Nybrokajen bidrar givetvis till anläggningens popularitet.

En destination för många tillfällen

Så en kort resa från storstadens hets erbjuder Hotel J en lättillgänglig ”get-away”. Något som uppskattas av gäster från hela Mälardalen men också av boende från närområdet, som kan ha Restaurant J som en kvarterskrog, Tornvillan som festlokal och boka in sina nattgäster på hotellet.

– Vi är en destination som passar för många tillfällen, berättar Sophie Norberg, vd på Hotel J.

Under sommarhalvåret besöks Hotel J av

många utländska gäster. Både privatpersoner och stora företagsgrupper uppskattar avskildheten och skärgårdsmiljön såväl som närheten till Stockholms city. I höstas stannade en grupp utländska gäster i hela sex veckor för att genomföra en omfattande billansering.

Modernt möter sekelskifte

Hotel J erbjuder konferensmöjligheter i alla sina tre byggnader. Själva hotellet, där också välkända Restaurant J ligger, är en modern skärgårdsbyggnad medan Tornvillan och Fabrikörsvillan bjuder på den charm som finns i storslagna sekelskifteshus. Tornvillan består av sju våningar med konferens- och mötesrum alldeles intill vattenbrynet. Även exklusiva Fabrikörsvillan ligger alldeles invid vattnet med 4 olika konferensrum och vackra matsalar för enskilda middags-sittningar. I det moderna hotellet finns den största konferenslokalen som rymmer 160 personer i biosittning.

– Med dessa tre hus kan vi anpassa en konferens efter kundens behov. Bor man här flera nätter kan man till exempel ha middag enskilt i Tornvillan ena kvällen och äta middag i restaurangen den andra kvällen, förklarar Sophie Norberg.

Bstu, spa eller skärgårdstur med båt

Den dynamiska blandningen mellan det

modernt marina och det pietetsfulla sekelskiftet, mellan de privata gästerna och konferensgrupperna är en av Hotel J:s många styrkor.

– Vi vill vara duktiga på alla segment. Nackabaserade företag som besöker oss regelbundet, privatgäster från hela landet och konferensgäster från hela världen, säger Sophie.

Till sina konferensgäster vill Hotel J gärna lyfta fram de aktiviteter som ligger dem och platsen naturligt nära. Kanske boka en spaupplevelse på Njuta Spa där du kan välja mellan olika behandlingar. Eller njuta i den mycket populära och väl använda bastun på Hotel J. Bastun används året om av både privatpersoner och företag, men också av Mindfulnessgrupper som vill stretcha både kropp och sinne. Du kan även få uppleva Stockholms vackra skärgård till havs, med segelbåt eller med motor. Hel- eller halvdagsutflykter kombinerade med fiske om så önskas.

Återkommande gäster

Många av Hotel J:s konferensgäster väljer att återkommande lägga sina möten och konferenser här. Och det är inte underligt, med den unika kombination av gammalt och nytt, stad och skärgård, privat och publikt som Hotel J erbjuder. ●



Hotel J har 316 bäddar fördelade på 158 dubbelrum. En välrenommerad restaurang, Restaurang J, som har 120 platser inomhus men lika många platser utomhus i tältet på bryggan. Anläggningen består av tre olika byggnader: Hotel J, Tornvillan och Fabrikörsvillan med rum för upp till 160 mötesdeltagare. Kommer du resande hit med egen bil finns ett stort garage för alla gäster, annars rekommenderas båtturen från Nybrokajen eller bussen från Slussen.

HOTEL J: www.hotelj.com

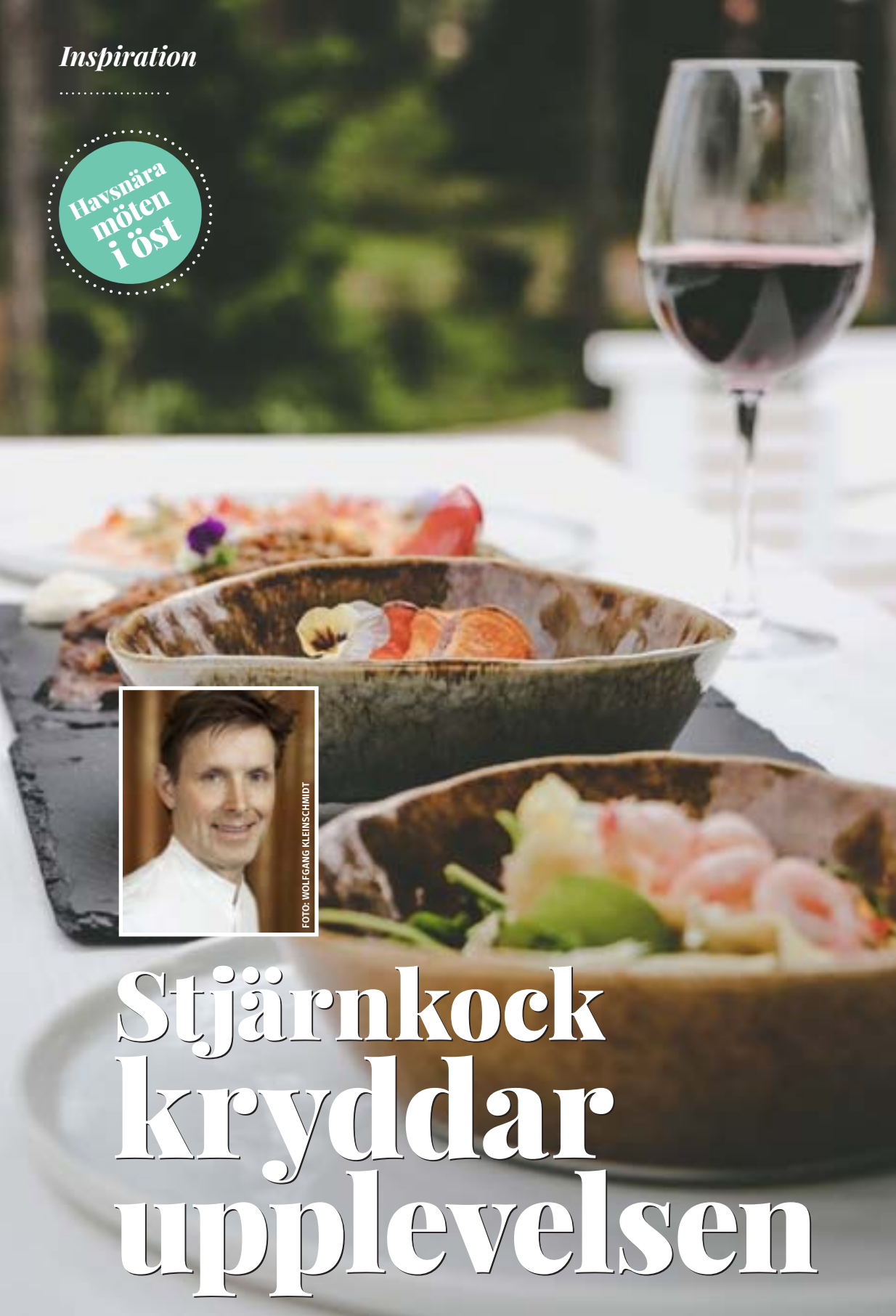


FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT

Stjärnkock kryddar upplevelsen



Börja morgonen med yoga på stranden, inta konferenslunchen med magisk utsikt över havet och avsluta med skön relax vid den turkosa poolen. Hölick Havsresort bjuder på en konferensmiljö för den som söker en personlig vistelse med guldkant.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Strax utanför Hudiksvall – mitt emellan Gävle och Sundsvall och bara två timmar med tåg från Stockholm – ligger Hölick Havsresort. Och precis som namnet antyder har anläggningen havet som närmaste granne där det befinner sig längst ut på den vidsträckta halvön Hornslandets södra spets, alldeles intill det gamla fiskeläget Hölick. Här är Bottniska viken som bredast och längst där borta, på andra sidan havet, ligger finska Björneborg. Den praktfulla miljön toppas av den säregna och populära ekoparken som omfamnar resorten och nu blir det också extra strössel på matupplevelsen.

– I år kommer vi sätta Hölick på kartan även som en kulinarisk destination. Det gör vi i samarbete med en av Sveriges mest kända krögare, Melker Andersson. Gästerna kan förvänta sig en ny tydlig matprofil som matchar vår ambition. Det här ser vi verkligen fram emot, säger Clara Lindgren Tilk, som är platschef vid Hölick Havsresort.

Besökare kan välja mellan resortens två utmärkta restauranger, Sand & Kök med stora glaspartier som vetter ut mot havet samt Pool & Bar som serverar drinkar och smårätter vid poolen.

Jämsides med ett välfyllt gastronomiskt skafferi går också resortens aktivitetsutbud där man som gäst kan ta del av allt det som Ekoparken erbjuder, det vill säga grottklättring, cykling, promenader, utflykter, fiske och äventyrsgolf. Havet lockar till bad sommartid och stranden till paddleboard och välgörande yoga.



– På våra stora gräsytor går det också utmärkt att spela volleyboll eller arrangera en magisk utomhuskonsert. Naturen är en enorm tillgång här hos oss – den är grundbulten i hela mötesupplevelsen. Vi ligger avskilt, det är tyst och lugnt vilket gör att gästerna verkligen kan vara närvarande och fokuserade på det de väljer att göra.

Boende för alla smaker

För konferensen finns en nybyggd möteslokal för upp till 40 personer samt en mindre lokal för 16 personer plus två grupprum. Totalt erbjuder Hölick Havsresort 100 bäddar, utspridda på olika typer av boenden.

– Vi har exempelvis våra populära möblerade Tipitält, tio stycken, inredda med exklusiva sängar, mjuka duntäcken, behaglig infravärme och egen uteplats. Eller så kan man välja att bo i något av våra arkitektriktade Lagunenhus med utomhusjacuzzi och värmande öppenspis. Varje hus är för fyra till sex personer och går utmärkt att konferera i. Husen har också gedigna fullt utrustade kök vilket är perfekt om man vill laga mat tillsammans som en aktivitet.

Lagunformad utomhuspool

En härlig start på dagen kan vara ett yogapass vilket är ett väldigt uppskattat och effektivt sätt för mötesdeltagarna att fylla på med inspirerande energi. Eller en morgonpromenad i den unika havsnaturen med skog och stigar på klapperstensfält vid havskanten.

På Hölick finns både spa och relax i form av en tempererad lagunformad utomhuspool med tillhörande bastu och jacuzzi i direkt anslutning till chillout-baren. Nytt för i år är en ytterligare varm utomhuspool belägen precis intill den stora konferenslokalen, med utsikt över resorten.

– Att avsluta dagen i vårt utomhusspa med ett glas bubbel i jacuzzin ger en feeling med det där lilla extra, en premiumkänsla som genomsyrar hela resorten, säger Clara Lindgren Tilk. ●

HÖLICK HAVSRESORT Anläggningen erbjuder en upplevelse nära natur, hav och stränder, utan avkall på bekvämligheter, två timmar med tåg från Stockholm. Den stora konferenslokalen är nyinredd och försedd med den senaste tekniken och rymmer upp till 40 personer. Hölick ligger intill långsträckt sandstrand med klart vatten. Här finns två restauranger, pool och spaområde med bar. Resorten har en hög ambitionsnivå för sina båda restauranger vilka serverar utsökta rätter med klassiska svenska inslag samt tapas. Lokala råvaror hämtas från gårdarna runt omkring.

HÖLICK HAVSRESORT: www.holick.se

Mikaela Urbom

Ålder: 27 år.

Bor: Stockholm, uppvuxen på Södermalm.

Familj: Sambo.

Kuriosa: Syster till elithockeyspelaren Alexander Urbom.

Gör: Personlig tränare på Centralbadet i Stockholm. Artist, låtskrivare, dansare och författare (har gett ut boken "Om jag bara vore lite smalare", Ekerlids Förlag). Mikaela har också under många år tävlat i konståkning.

Utbildning: Licensierad personlig tränare samt en fyra år lång utbildning till dansare. Har studerat kost- och hälsopedagogik.

Läs mer:

www.centralbadet.se

”Samla hälsopoäng genom vardagsmotion”

Du har hört det förr men det tål att sägas igen: Vardagsmotion är det bästa vapnet i kampen mot ohälsa.

En rask promenad om dagen gör gott för kroppen och knoppen.

– Rörelse är livsviktigt. Vårda dig själv, bygg upp styrka och du får tiofalt tillbaka i välmående, säger Mikaela Urbom, personlig tränare på Centralbadet i Stockholm, som här delar med sig av sina kunskaper och visar exempel på rörelser som enkelt går att utföra vid skrivbordet.

TEXT OCH FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER

A

tt stillasittande i stor utsträckning kan påverka hälsan negativt, det vet alla. Vilket är ditt bästa tips till oss kontorsrättor som sitter fjättrade vid datorerna dagarna i ända?

– Vardagsmotionera mera. Jag skulle säga att det är det bästa sättet att hålla sig i form. Många försöker kompensera stillasittande med att gå till gymmet två dagar i veckan och det är ju bra, men det allra viktigaste är det du gör varje dag. Gå eller cykla till jobbet, hoppa av bussen en hållplats tidigare eller ta trapporna istället för hissen och du vinner massor av hälsopoäng. Och det är helt gratis. Hinner du med en promenad på lunchen också så har du fått en stor del av den motion du behöver.

Lite träning gör mycket?

– Precis så är det, rutin och kontinuitet är nyckeln. Och är du otränad kommer resultaten snabbt. 20-minuterspromenaden i raskt tempo till arbetet ger dig bättre flås på kort tid, vilket är tacksamt. Kroppen anpassar sig fort och det betyder å andra sidan att ju mer vältränad du är, desto hårdare måste du kämpa för att uppnå samma effekt. Men det är ett relativt angenämt problem.

Vad tänker du om ergonomi vid skrivbordet.

– Återigen: rörelse. Ta mikropausar då och då, sträck på dig, studsa upp och ner, ta en rask promenad runt kontorslandskapet. Det är bra för både kroppen och koncentrationen. Sedan brukar jag rekommendera att man står upp och jobbar ibland. Har du inget höj- och sänkbart bord så tjata på din arbetsgivare. Många använder också pilatesbollar att sitta på, vilket tvingar fram bättre hållning eftersom man hela tiden måste jobba med mag och ryggmuskulaturen för att stabilisera kroppen. Samma sak här, det

är det du gör regelbundet över tid som ger mest. Att jobba på sin hållning i gymmet två timmar i veckan kompenserar inte för att du sitter som en hösäck resten av tiden.

Hur bör man äta under en arbetsdag?

– Jag försöker sprida mina måltider över dagen med mellanmål på förmiddagen för att slippa bli så där vrålhungrig framåt lunch. Sedan äter jag också ett mindre mål på eftermiddagen innan klockan tre-dippen slår till för att hålla energinivån uppe. Ett mellanmål behöver inte vara så avancerat, det kan till exempel bestå av en näve nötter och en banan. Det är bra att försöka få i sig livsmedel som innehåller fibrer och vitaminer.

Du är själv vegan och har studerat kost- och hälsopedagogik. Några råd gällande kostens innehåll?

– Jag tycker man ska se till helheten även här. Ju fler färger du har på tallriken, ju mer varierat du äter, desto bättre för kroppen. Var inte rädd för att äta mat! Gör kroppen glad genom att äta bra mat som ger dig alla nödvändiga näringsämnen, uteslut varken kolhydrater, fett eller protein. Bara genom att laga mat från grunden och undvika hel- och halvfabrikat så har man kommit ganska långt.

Låt säga att jag vardagsmotionerar men vill komma igång och träna mer. Hur hittar jag motivationen?

– Det bästa är om du hittar något du tycker är roligt, då är mycket vunnit redan där. Kanske finns det exempelvis ett innebandyag på jobbet som spelar tillsammans på lunchen? Har du inte något särskilt intresse så kan enkel löpning vara en start. Det kan de flesta göra och det kräver knappt någon utrustning förutom ett par skor. Ett annat tips är att skaffa sig en personlig tränare som kickar igång det hela och håller motivationen uppe. Resultat är oftast den bästa sporren så att ta hjälp av någon som inspirerar dig att nå dina mål är väldigt effektivt för träningen som helhet. ●



Pistol Squat med stol

Effektiv övning för säte och framsida av lår.

Stå höftbrett med fötterna framför en stol. Lyft ena benet framför dig. Spänn magen. Böj benet och skjut rumpen bakåt tills du nuddar stolen och tryck dig sedan återigen upp till stående. Se till att knät går i tåns riktning genom hela övningen. Övningen kan även utföras på två ben om den känns för tung.



Armhävningar mot skrivbord

En övning främst för bröst, triceps och axlar.

Placera händerna mot ett bord och kliv bakåt med fötterna så att kroppen bildar en rak linje. Spänn magen och böj armarna så att bröstet närmar sig bordet och tryck dig sedan tillbaka genom att sträcka armarna. Bibehåll hela tiden kroppens position.



Diagonallyft/hälsande hunden

Denna övning utmanar din balans, bålstabilitet samt tränar primärt den raka ryggmuskeln, sätet, axlarna och musklerna mellan skulderbladen.

Stå på alla fyra med händerna under axlarna och knäna rakt under höfterna. Spänn magen och sträck ut motsatt ben och arm. Håll höfterna parallella och ryggens position neutral genom hela övningen.

Naturnära
möten

Välgörande möten på hög höjd

En hyllning till naturen, det lokala och ett aktivt liv. Holiday Club Åres egna ledord löper som en röd tråd genom hela verksamheten. Här byter man stillasittande mot rörelse och näringsrik mat som stärker både kropp och själ. – Perioden april till november är en suverän tid för konferens i fjällvärlden, säger Sara Rönne som är resortens marknadschef.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Vid stranden intill den långsmala Åresjön hittar man Holiday Club Åre, och vänder man blicken åt andra hållet syns det mäktiga fjället Åreskutan torna upp sig mot himlen. I den här miljön är fjället den självklara utgångspunkten för otaliga aktiviteter – året runt – och långt ifrån allt handlar om snö och skidor. Sommarhalvåret bjuder på många och långa soltimmar i en storslagen natur som gjord för att utforskas och avnjutas, och det har Holiday Club Åre verkligen tagit fasta på. Här har man skapat ett träningshotell av högsta klass med stort gym, bad- och bastuvärld, motionssim och yogastudio med panoramavy över sjö och fjäll. Redan vid incheckningen väntar ankomstträning, ett enkelt och behagligt pass som alla som vill kan delta i, och resten av konferensen löper på i samma anda.

– Sitter stilla gör de flesta av oss alldeles för mycket och när vi nu befinner oss på en plats där det finns så mycket fantastiskt att göra vill vi uppmuntra gästerna att röra på sig, både inomhus på vår anläggning och utomhus. Vandra förslagsvis till en naturskön utsiktsplats, koka kaffe över öppen eld och ta mötet längs vägen. Vi hjälper våra grupper ut på fjället på alla sätt vi kan och man väljer själv om man vill ha lite, lagom eller rejält med flås. Cykling är exempelvis något som passar de flesta och det kan utföras på alla möjliga sätt: uppför, utför, längs stigar eller på platt mark, berättar Holiday Club Åres marknadschef Sara Rönne.

Pigg mat för fjällaktivitet

När det gäller maten ligger fokus på näringsrika rätter som ger både mättnad och energi som varar för olika typer av akti-

viteter. På restaurang Grow är lokala och kvalitativa råvaror självklarheter och både mat och dryck inspireras av årstid och med spännande smakkombinationer.

– Vi vill över huvud taget vara ett hållbart alternativ så långt det är möjligt, även när det gäller det själsliga. Vi vill att konferensen blir något mer än bara en isolerad händelse, att gästerna får med sig något när de reser härifrån.

Granne med tågstationen

Åre har en egen flygplats men många väljer också att ta tåget, vilket är smidigt då Holiday Club Åre ligger granne med stationen. Från Stockholm tar det cirka åtta timmar, vilket gör att man kan börja mötet redan på hemmaplan och fortsätta under resans gång. ●

HOLIDAY CLUB ÅRE

Boka en klimatsmart konferens med fokus på aktivitet. Både sjö och fjäll väntar direkt utanför dörren med exempelvis downhillcykling eller vandring på fjället. Holiday Club Åre har 17 konferensrum i olika storlekar där den största, Schibstedt Arena, har upp till 13 meter i takhöjd och rymmer som mest 3 000 personer vid exempelvis en konsert. Här finns 250 hotellrum med upp till tre bäddar i varje.

HOLIDAY CLUB ÅRE: www.holidayclub.se/konferens



Hållbarhet ur ett vd- perspektiv

Fyra vd:ar delar med sig

Hållbarhetsfrågan fortsätter att växa och får en allt större plats och betydelse för företagen. Idag behövs ett ansvarstagande, en medvetenhet och ett engagemang kring frågor som rör kvalitet, miljö och hållbarhet. Vi har intervjuat fyra vd:ar som alla är verksamma inom mötesindustrin om just deras hållbarhetsarbete. Hur följer man upp hållbarhetsmål och hur gör man egentligen för att undvika att målen stannar på pappret? Hur engageras medarbetarna i det viktiga miljö- och klimatarbetet och har kundens inställning och krav förändrats i samband med den pågående miljödebatten i samhället?



Längs mäktiga stränder med imponerande utsikt mot havet hittar man Hotel Tylösand, hotellet med vackert designade hotellrum, måltider som imponerar och stor kapacitet att ta emot konferensgrupper i moderna lokaler. Här återfinns Sveriges största fotokonstgalleri med några av världens mest intressanta fotografers verk på en yta av 23000 kvadratmeter. Slutligen, här finns även ett branschledande och nytänkande spa.



Elisabet Haglund, VD Hotel Tylösand

Hur ser ert hållbarhetsarbete ut i stort och ser ni några ekonomiska fördelar med att integrera hållbarhet i er verksamhet?

Vi genomför en ISO 1400-certifiering för att utvecklas och ta ett steg till i vårt hållbarhetsarbete vilket kompletterar vår certifiering som vi redan har, enligt ISO9001. En fördel med ISO är att detta följs upp varje år och blir ett effektivt verktyg för uppföljning. Självklart har vi en miljöpolicy som vi tar hänsyn till i alla led.

Vi har även bildat ett Green Team på hotellet som ett led i att bli riktigt starka i vårt hållbarhetsarbete. Gruppen består av olika representanter från varje avdelning och de har alla kompetens, intresse och driv för just hållbarhetsfrågan vilket gör gruppen väldigt värdefull. Green Team inventerar och identifierar det arbete som redan görs på anläggningen och deras arbete syftar bland annat till att synliggöra och dokumentera de hållbarhetsprojekt som drivs.

Green Team träffas regelbundet och arbetet leds av vår fastighetschef och marknadschef. Vi är måna om att samla in tankar och idéer från personalen eftersom engagerade medarbetare ger en större kvalitet i arbetet. Avdelningarna har även särskilda kvalitetsmöten där Green Teams hållbarhetsarbete förankras och delas.

Hur följer ni upp arbetet med era uppsatta mål och hur involveras medarbetarna i hållbarhetsarbetet på er anläggning?

De hållbarhetsmål som Green Team har föresatt sig följs upp genom redovisning inför ledningsgruppen som i sin tur viger en stående punkt för miljö- och hållbarhetsarbetsfrågor. Green Team är en viktig informationskälla för ledningsgruppens arbete att ta frågor vidare som rör just värdefullt hållbarhetsarbete. ISO-certifieringen förpliktar även och kräver en uppföljning där de ska kunna följa en tydlig dokumentation. Deras stickprovskontroller med intervjuer av personal och dokumentationsuppföljning innebär för oss en kvalitetssäkring som vi värdesätter. Vi vill inte att vårt arbete ska stanna vid en pappersprodukt.

Genom stormöten varannan månad med all personal ger det oss en möjlighet att gå igenom det fortlöpande arbetet med kvalitet och hållbarhetsarbete. Där kan personal bland annat lyfta frågor till Green Team.

Hur ser beställarens krav ut idag i samband med konferenser och möten ur ett hållbarhetsperspektiv?

Upplever ni någon skillnad och i så fall hur/vad?

Vi ser en ganska markant skillnad i beställarnas krav vilket syns inte minst på de frågor de ställs idag. De vill veta hur vi arbetar med

hållbarhet jämfört med för några år sedan. Speciellt intresserar de sig för att det ska finnas en dokumentation kring arbete med klimat-, miljö-, - och hållbarhetsfrågor.

Vill man som konferensanläggningar vara med i upphandlingar som konferensleverantör så märks det tydligt att kraven höjts. Det är nu oftare ett skalkrav att ha sin dokumentation under kontroll. Kunderna frågar även efter hållbarhet i kök, vad man gör med överbliven mat osv. Vi undviker att slänga mycket mat och strävar efter att servera närproducerad mat i största mån.

Vad tycker du är det viktigaste att prioritera vid uppstarten av ett hållbarhetsarbete på en anläggning? Hur ska man tänka?

Mitt råd är att starta med att hitta personer i verksamheten som har ett intresse för hållbarhetsfrågor. Se till att ge dem tydliga direktiv och klargör att det är en prioriterad fråga. Det är viktigt att ha en idé och ett driv. Därefter skulle jag råda till ett nära samarbete med leverantörer man arbetar med. Ställ krav på dina leverantörer att prioritera hållbarhetsfrågor, i samma anda som ni själv. Att driva en konferensanläggning involverar många leverantörer som i sin tur även behöver ha ett hållbarhetstänk, såsom tvätterier och leverantörer av råvaror. Kanske man ska överväga att välja svenska och närproducerade råvaror för att minimera transporter. Det är hållbart! ●



**Hållbarhet
ur ett vd-
perspektiv**

Sigtunahöjden är mötesplatsen vackert belägen endast en kvart från Sveriges internationella flygplats Arlanda. Här finns ett prisbelönt, långtgående tänk och hårt arbete kring hållbarhetsfrågor som är central för anläggningen. Möteskapaciteten sträcker sig från den lilla gruppen upp till 150 konferensdeltagare med effektiva möteslokaler och allt ramar in av skogen och lugnet som vilar strax utanför.



Lotta Boman, VD och ägare Sigtunahöjden

Hur ser ert hållbarhetsarbete ut i stort och ser ni några ekonomiska fördelar med att integrera hållbarhet i er verksamhet?

Sigtunahöjden har ett omfattande hållbarhetsarbete och vi var med bland de 10 första hotellen i Norden som Svanen-märktes redan 1999, så hållbarhet och miljö är en del av vårt DNA. Sedan förra året finns också hållbarhet tydligt uttalat och beskrivet i våra nya ägardirektiv. Hållbarhetsarbetet genomsyrar allt vi gör oavsett om det handlar om maten vi serverar, energin som driver våra fastigheter eller personalens arbetsvillkor. Det handlar om att vara trovärdig i allt vi gör, en vilja att göra gott och ett sätt att driva en verksamhet på. Det är klart att det ska vara ekonomiskt hållbart också – och det är det – många företag och organisationer visar intresse och kommer till oss tack vare det arbete vi bedriver.

Hur följer ni upp arbetet med era uppsatta mål och hur involveras medarbetarna i hållbarhetsarbetet på er anläggning?

Vi på Sigtunahöjden drivs av att utvecklas och strävar alltid framåt. Ett stort fokus under 2019 har varit att ta hållbarhetsarbetet till nästa nivå, något som resulterade i ett arbete med FN:s globala mål för hållbar utveckling. Sigtunahöjden är en av de första konferensanläggningarna i världen att redovisa sitt arbete kopplat till De globala målen, och vi uppmantrar andra branschkollegor att ta efter. Om vi ska se en förändring mot en mer hållbar värld på nations-, företags- och individnivå krävs det att alla bidrar. Besöksnäringen, både lokalt och nationellt, har en stor del i denna utveckling. Genom att redovisa vårt hållbarhetsarbete och sätta upp konkreta mål framåt, visar vi att vi vill vara ett föredöme för andra hotell, konferens- och mötesanläggningar.

Vi har sedan ett par år en hållbarhetsgrupp med representanter från alla avdelningar. Arbetet där läggs upp utifrån ägardirektiven. Våra olika certifieringar och förra årets initiativ med de globala målen drevs av gruppen. Genom vårt hållbara samarbete på destinationsnivå gör vi också gemensamma satsningar på t ex bikupor, arbete med matsvinn och vi klimatreducerar våra egna resor, mejeri, protein till biobränsle för flyget. Vi går på branschutbildningar och bjuder in föreläsare för att lära oss. En utbildning vi rekommenderar är <https://www.energimyndigheten.se/nyhetsarkiv/2018/webbkurser-ska-hjalpa-hotell-och-restauranger-att-bli-energismarta/>

Hur ser beställarens krav ut idag i samband med konferenser och möten ur ett hållbarhetsperspektiv? Upplever ni någon skillnad och i så fall hur/vad?

Vi upplever fortfarande att det är stora skillnader i olika företags krav på oss ur ett hållbarhetsperspektiv. Vissa har inga krav alls men upptäcker på plats att vi har mycket att tillföra och gärna kommenterar det de ser och upplever. Det resulterar ofta i återköp. Det kan också vara företag som kommer enbart för att de har hört



Hållbarhet ur ett vd-perspektiv

talas om vårt hållbarhetsarbete och de vill ofta att vi berättar mer på plats. Vi erbjuder alltid våra kunder ett hållbart upplägg på konferensen, tipsar via bloggen (<https://blog.sigtunahojden.se/hallbara-konferenser-trender-2020>) och vi erbjuder gärna våra kunder på en kortare föreläsning där vi bjuder på vår kunskap. Det bidrar till att bygga relationer och så vi gärna vill jobba med våra kunder – tillsammans för en hållbar framtid! Den stora skillnaden nu mot för ett par år sedan är att fler är positivt inställda till ämnet, sällan gnäll när vi serverar vegetariskt längre och de flesta förstår och vill jobba hållbart. Då känns det verkligen bra att vi är förberedda!

Vad tycker du är det viktigaste att prioritera vid uppstarten av ett hållbarhetsarbete på en anläggning?

Hur ska man tänka?

Jag tycker att man ska börja med det man gillar och som ger energi. Det går heller inte att göra allt på en gång. Börja med det som krävs, kanske en Svanenmärkning, hållbarhetscertifiering av ett evenemang eller KRAV-märka restaurangen. Det ger riktlinjer och det finns konsult hjälp att. Min erfarenhet är att när man gjort grundjobbet kan man ta sig an nästa utmaning. Det bygger erfarenhet och kunskap och för oss har det lett till att vi har en hållbarhetskväll i november, ”Green club” när vi har en hållbar modevisning, äter tapas på matsvinn och bjuder in företag som arbetar med återbruk och upcycling. Vi har till och med sommarklänningar/skjortor sydda av återvunna tyger. Kom ihåg – att jobba med hållbarhet måste vara roligt också! ●

Mellan Grebbestad och Fjällbacka ligger Tanumstrand vackert belägen vid saltstänkta klippor. Tanumstrand är en komplett mötesanläggning med en enorm bredd, perfekt för såväl små som stora grupper. Eventhallen erbjuder oändliga möjligheter och kan enkelt användas som kongresshall, mässhall eller varför inte en nöjeshall? Här bor man havsnära, antingen på hotellet eller i stuga.



Marit Bjørnland, Hotelldirektör Tanumstrand

Hur ser ert hållbarhetsarbete ut i stort och ser ni några ekonomiska fördelar med att integrera hållbarhet i er verksamhet?

Tanumstrand har valt att jobba med Green Key i vårt hållbarhetsarbete. Green Key är en etablerad och accepterad certifieringsmetod gällande frågor kring hållbarhet och miljö, både i Sverige samt internationellt. Vi har dessutom valt att fördjupa vårt arbete vad beträffar den mat vi serverar då livsmedel står för 25% av utsläpp av CO₂ i världen. Vi kommer i våra menyer påvisa vilket klimatavtryck vi gör samt hur vi kompenserar det med exempelvis att plantera nya träd.

Det finns flera ekonomiska fördelar med att jobba med hållbarhet, framför allt inom energiområdet samt personalrelaterade kostnader. Ur ett varumärkesperspektiv – framförallt med det naturnära läge som vi representerar – är vi övertygade om att vårt hållbarhetsarbete också är en insäljande faktor - att vi tar vårt ansvar och värnar om den ömtåliga skärgårdsmiljö som omger oss här i norra Bohuslän. Vi kan också se att ett medvetet hållbarhetsarbete är en förutsättning för att man ska välja oss som konferensanläggning. Idag vill och måste alla verksamheter leva upp till sina miljömål och att då kunna erbjuda ett miljöcertifierat alternativ är definitivt en konkurrensfördel.

Hur följer ni upp arbetet med era uppsatta mål och hur involveras medarbetarna i hållbarhetsarbetet på er anläggning?

I samband med våra ledningsmöten där vår miljöansvarige deltar informeras ledningen om utvecklingen i vårt miljöarbete. För att nå våra miljömål måste vi följa den handlingsplan som är bestämt samt att vi håller tidsplanen för detta. Informationen sprids vidare i organisationen via protokoll samt regelbundna personalmöten.

Samtliga medarbetare genomgår en miljöutbildning och informeras löpande. Vi uppmuntrar till egna initiativ som främjar vårt miljöarbete. Vi belönar också bra idéer samt att vi i våra nyanställningar lyfter dessa frågor.

Hur ser beställarens krav ut idag i samband med konferenser och möten ur ett hållbarhetsperspektiv? Upplever ni någon skillnad och i så fall hur/vad?

Fler och fler företag efterfrågar hållbara anläggningar samt att en del företag har tagit ett steg längre och tagit policybeslut på att enbart jobba med certifierade anläggningar. Gällande statliga verk, myndigheter och kommuner som upphandlar samarbetspartner där är vår bedömning att det kommer krävas certifiering som exempelvis Green Key.

Vad tycker du är det viktigaste att prioritera vid uppstarten av ett hållbarhetsarbete på en anläggning? Hur ska man tänka?

Om man på anläggningen tar beslutet att certifiera sig är det viktigt att engagera alla medarbetare samt att göra det till 100%. Delegera uppgifter, låt medarbetare ta ansvar i dessa frågor! Och vi får inte glömma att vi jobbar på en arbetsplats där vi dagligen möter gäster – varje tallrik med mat, varje papperskorg, varje materialval är en spegling av hur väl vi lyckats i vårt hållbarhetsarbete. ●



**Hållbarhet
ur ett vd-
perspektiv**

Mitt i en levande kulturbygd på Värmdölandet hittar man Siggesta Gård, omgiven av hagar med betande djur och vidsträckt ängar. Herrgården i 1700-talsromantik delar uppmärksamheten med boendet som kännetecknas av hög standard eller vad sägs om kakel från Marrakech och sängar från Millenotti. Egen köksträdgård och råvaror efter säsong ingår i Siggestas genomtänkta hållbarhetsfilosofi.



Susanne Blomgren, VD Siggesta Gård

Hur ser ert hållbarhetsarbete ut i stort och ser ni några ekonomiska fördelar med att integrera hållbarhet i er verksamhet?

Vi är Svanen märkta vilket ger en trygghet för kunden men också för oss i vårt hållbarhetsarbete. Svanens rekommendationer och krav gör oss medvetna och hållbarhetsfrågan ständigt aktuell. Siggesta Gård har också en tydlig hållbarhetslinje i skapandet av miljö och inredning och vi arbetar med hållbara material och gärna med återvunnet material. Vi har också egen vattenförsörjning och reningsverk och flera av byggnaderna kyls med regnvatten och uppvärmning sker med restvärme från bland annat kylar. Vi är även väldigt stolta över vår köksträdgård som blir årets mest engagerande hållbarhetsprojekt eftersom vi bygger ut den till 1500 m² med mål att vara självförsörjande på grönsaker under perioden april-september. Siggesta Köksträdgård är ett hållbarhetsprojekt och vårt syfte med detta är att minska energi- och vattenförbrukningen. Vi arbetar även för att minska transporterna till och från anläggningen. Transporter är en stor miljöbov. Det är också bra att äta grönsaker efter den svenska säsongen så att man slipper onödiga transporter och/eller uppvärmning av växthus för odlingen. Vi arbetar även med ekologisk odling, där vi inte använder konstgödsel eller kemisk bekämpning.

Hur följer ni upp arbetet med era uppsatta mål och hur involveras medarbetarna i hållbarhetsarbetet på er anläggning?

Vi mäter våra insatser som ett led i vår uppföljning. El- och vattenförbrukningen är enkel att följa, och andra åtgärder kan vara att mäta avfallet. En dold bov i livsmedelshanteringen som ger stora konsekvenser för miljön är att vi slänger fullvärdig mat. Om vi skulle äta upp allt på tallrikarna, ta vara på våra rester och inte köpa mer mat än vi kan göra av med innan den blir dålig skulle mycket onödigt svinn elimineras. I dagsläget produceras en stor mängd livsmedel direkt för soptunnan.

Vi har åtgärdat detta med informativa skyltar till gäster vid våra bufféer och vi mäter resultatet i form av i minskat avfall

Det är naturligtvis viktigt att involvera våra medarbetare i vårt arbete och vi satsar på kompetensutveckling genom samarbete med Svanen och genom samarbete med andra producenter i närområdet som tex Säby Säteri och olika trädgårdsskolor.

Hur ser beställarens krav ut idag i samband med konferenser och möten ur ett hållbarhetsperspektiv? Upplever ni någon skillnad och i så fall hur/vad?

Det känns i dag som en självklarhet att ha en tydlig miljöprofil och många är intresserade och frågar innan de bokar, andra har förstått och förknippar oss redan med hållbarhet när de kontakter oss. Maten är viktig och många efterfrågar gröna alternativ. Vi har flera hållbarhetsteman för våra konferensgäster inom tre teman: hållbara organisationer, hållbar livsstil och hållbar miljö. Det gör det enkelt för kunden att förstå det holistiska hållbarhetstänket vi har och att välja rätt aktivitet för sin arbetsgrupp.

Vad tycker du är det viktigaste att prioritera vid uppstarten av ett hållbarhetsarbete på en anläggning? Hur ska man tänka? Vad får man inte glömma/missa?

Framför allt skulle mitt råd vara att det skall vara roligt att sätta igång ett hållbarhetsarbete. Att lyfta alla mervärden är viktigt, inte bara för kunden utan också internt. Den interna marknadsföringen är minst lika viktig som den externa. ●



Hållbarhet
ur ett vd-
perspektiv

Hållbara
möten

Matsvinn blir kulinarisk högtid

Skrumpna svampar, Gårdagens bröd och Vissen broccoli. Låter det lockande? Inte? Då är det dags att tänka om. På Vår Gård i Saltsjöbaden drar man fulla hus när köket öppnar dörrarna till rädda mat-konceptet No waste – just taste, som blivit en formidabel succé.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



I slutet av 2018 stod två av kockarna, Karin Lindberg och Karin Sundberg, i köket på Vår Gård och oroade sig över all mat som slängdes efter en julsittning. De började tala om matsvinn i allmänhet och inspirerades av krögaren Paul Svenssons pop up-restaurang ReTaste på Södermalm, föddes idén om en egen rädda mat-meny, fast på deras egen arbetsplats i Saltsjöbaden.

Att tänka hållbart är knappast något nytt på Vår Gård, vars värdegrund vilar i mjuka värden, engagemang och omtanke om både gäster och anställda. Arbetet för minskat klimatavtryck har länge varit en självklar del av verksamheten. De nya No waste-sittningarna – är ännu ett steg i samma riktning och middagarna har gjort braksuccé.

– Det är en utmaning, men också väldigt roligt och kreativt för oss i köket. Vi vet ju inte vad vi kommer ha på menyn förrän högst två dagar i förväg. Vid premiären hade vi först tänkt oss en femrätters, men det slutade med elva rätter eftersom vi hade så mycket råvaror, säger souschefen Karin Lindberg med ett leende.

Hållbara maträtter

Råvarorna, som kockarna själva hämtar på vägen till jobbet på Coop i närbelägna Orminge, består av frukt och grönt som butiken annars skulle ha behövt kassera. De produkterna tillsammans med överblivet från restaurangens egen kyl förvandlas av kocklaget till en kulinarisk helkväll för 60–70 gäster. För att spetsa upplevelsen låter man rätterna få namn som berättar vilka råvaror de bygger på: Skrupna svampar, Gårdagens bröd, Vad gör dina päron? och Vissen broccoli är några exempel.

– Så skulle man naturligtvis aldrig skriva i en vanlig meny, men här fyller det en funktion. Namnen blir en del av upplevelsen. Det ska ju vara lite kul att läsa om rätterna och det blir en snackis runt bordet. Vi kockar är också på plats under kvällen,

pratar med gästerna och berättar mer om upplägget. Gästerna blandar vi gärna med varandra. Det kan sitta två, tre olika sällskap runt samma bord, också det en del av upplevelsen, säger Karin Lindberg.

Middagarna har hitintills arrangerats vid fasta tillfällen – av praktiska skäl eftersom de kräver mycket tid och engagemang samtidigt som den dagliga driften ska hållas igång.

– Men det går alldeles utmärkt att boka en privat sittning med konceptet No waste, det gäller både konferenser och andra typer av möten och event.

Flertalet utmärkelser

Vår Gård är en prisad anläggning i natursköna Saltsjöbaden strax utanför Stockholm, omgivet av magnifika sekelskiftesvillor, rogivande blandskog och skärgårdens stilla vatten. De senaste åren har man kunnat ta emot utmärkelser som Årets Mötesplats, Årets Bagare, Årets konferensanläggning i Nacka och Årets möteskock 2019.

Anläggningen är känd för sin stora konstsamling och samtliga mötesrum, som är ett dussin till antalet, bär namn efter svenska konstnärer. Alla smakfullt inredda med en personlig stil och inget rum är det andra likt. Flaggskeppet Isaac (efter Isaac Grünewald) tar upp emot 300 personer och kan dessutom enkelt förvandlas för att passa olika typer av festligheter och evenemang. ●

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 gym och bastu. I lokalerna finns också ett eget bageri som serverar gästerna nybakat bröd och fika under dagen. Med det egna konceptet No waste, just taste, förvandlas överblivna råvaror till kulinariska middagar.

Först med klimatkompenserade möten

100%
CARBON NEUTRAL



Tom Flanagan Karttunen, Area Senior Vice President för Radisson Hotel Group, Northern Europe.



Klimatutmaningen är en av vår tids största utmaningar och många företag ligger i framkant i sitt klimatarbete. Fler och fler ledande företag arbetar med klimatneutrala mål och klimatfrågan blir också mer central för mötesindustrin. Därför svarar Radisson Hotel Group upp med ett unikt initiativ och klimatkompenserar ditt möte.



TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Mötesbokare arbetar mer och mer hållbart och enligt en undersökning gjord 2018 av Events Industry Council, svarade fyra av fem att klimatkompensering av möten och evenemang är en viktig punkt.

Radisson Hotel Group vill vara drivande inom hållbarhetsfrågor, både för miljön och sociala frågor.

– Vi strävar hela tiden efter att vara en

hållbar och ansvarsfull affärsverksamhet för människor, samhällen och planeten, säger Tom Flanagan Karttunen, Area Senior Vice President för Radisson Hotel Group, Northern Europe.

Lanserar klimatkompenserade möten

Därför lanserar Radisson Hotel Group som första globala hotellkedja ett unikt initiativ. De kompenserar koldioxidavtrycket för alla möten och evenemang på mer än 1 100 hotell världen över - utan någon kostnad för kunden.

– Det kostar ingenting för våra kunder och det kräver inget från våra kunder. Vi gör det automatiskt på våra hotell runt om i världen, säger Tom Flanagan Karttunen.

Efteråt finns möjlighet att få ett certifikat på att mötet är klimatkompenserat med information om vilka projekt det stöder.

Effekterna av klimatkompensering

För varje möte beräknas koldioxidavtrycket och kompenseras sedan av Radisson Hotel Group genom projekt som bekämpar klimatförändringar och bidrar till en hållbar utveckling. Arbetet sker i samarbete med First Climate, som är en av världens största organisationer för klimatkompensation. Projektet som Radisson Hotel Group stöder bekämpar klimatförändringar och hjälper till att minska utsläppen av växthusga-

ser, gynnar lokala samhällen och miljön och ger ett positivt bidrag till en hållbar utveckling.

Med detta initiativ kommer Radisson Hotel Group att kompensera för 38 300 ton koldioxid, vilket motsvarar 8 300 färre bilar på vägarna, varje år.

Ett annat stort fokus i Radisson Hotel Groups hållbarhetsarbete är att kontinuerligt arbeta för att minimera matavfall och ta bort användningen av engångsplast. Senast 2022 planerar hotellkedjan att ha minskat sin vattenförbrukning och koldioxidavtryck med 10%. Under 2018 var 80% av alla hotell i Europa, Mellanöstern och Afrika miljömärkta med Green Key, och i nio år har gruppen utsetts till ett av världens mest etiska företag av Ethisphere Institute.

Så räknas ditt klimatavtryck ut

Klimatavtrycken för möten räknas ut med en metodologi som är standard inom branschen: The Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI). HCMI kalkylerar både hotellets generella avtryck och delar av avtrycket som kan härledas till hotellrum och möten/events. Med hjälp av verktyget kan man räkna ut genomsnittligt avtryck per kvadratmeter och per timme som användas för att estimerar ett mötes klimatavtryck. ●

Radisson Hotel Group

stöder totalt fem projekt världen över och alla projekt är Gold Standard eller Verified Carbon Standard certifierade.

Kenya - Förbättrade hushållsspisar och vattenreningsprojekt

Turkiet - Utnyttja vindkraft i Marmara-regionen. Projektet omfattar installation av 22 vindkraftverk och levererar el till cirka 43 000 hushåll.

Peru - Projekt för att undvika regnskogsskövling. Genom investeringar kan Paranötter skördas, bearbetas och säljas direkt till internationella exportmarknader.

USA - Vindkraftparker i Västra Texas. Projektet omfattar installation och drift av 75 vindkraftverk på Capricorn Ridge Wind Farm i Texas.

Indien - Biogasanläggningar installerade på landsbygden. Projektet kommer att ge totalt 12 500 hushåll en egen biogasanläggning.

Konferera och gör skillnad

Möt kollegorna och gör samtidigt en insats för den biologiska mångfalden – Nordens Ark är mötesplatsen till vilken hjärtat följer med. Vid Åbyfjordens strand, drygt en timme norr om Göteborg, trolskt omsluten av skog, hav och karga klippor ligger anläggningen som dygnet runt arbetar med bevarandet av utrotningshotade arter, både när det gäller djur och växter. Organisationen drivs som en ideell stiftelse och alla medel som kommer in går tillbaka in i kärnverksamheten.

– Bevarandeprojekten är ryggraden i vårt arbete och vi har i parken ett åttiotal djurarter från hela världen. De flesta av dem är sådana som är anpassade för vårt klimat, det vill säga så som det ser ut på norra delen av jordklotet. Våra amurtigrar är till exempel vana vid och skapta för mycket kalla vintar då de lever i ryska Fjärran östern. Men vårt engagemang sträcker sig långt utanför parkens grindar. Nordens Ark arbetar med bevarande i stora delar av världen, bland annat i Nepal där vi finns på plats för att bevara den röda pandan och de artrika bergskogarna berättar Sandra Karlsson, som är arbetsledare för hotell- och gästservice vid Nordens Ark.

Tigerhus med panoramavy

Anläggningen huserar på historiska Åby säteri som är en av Bohusläns äldsta gårdar och den omfattar cirka 400 hektar mark

med betesmarker, skogsmark och djuranläggningar. Här kan man också besöka den 5 000 år gamla gånggriften Glose altare och den spännande Åbyhällen, med hållristningar från bronsåldern.

I samband med konferensen går det utmärkt att boka en guidad vandring genom parken och på nära håll se de fascinerande djuren i en storslagen miljö. Det finns också möjlighet att möta och lära känna en specifik art närmare, ett mäktigt möte att minnas.

– Jag rekommenderar att man sedan avslutar dagen med en fantastisk middag i någon av lokalerna i parken. I Tiger- och Varghuset sitter man vid panoramafönster som vetter ut mot de respektive hägnen. Här kan man också sitta och jobba, med tigrarna strövandes direkt utanför fönstret.

Nytt loungeområde

Äter gott gör man också i hotellets restaurang som nyligen fick ett nytt bar- och loungeområde. Dinera med kollegorna och njut av en varierad meny med både kött och vegetariskt där råvarorna hämtas från lokala gårdar som exempelvis KustCharcken, Dalspira, Hoffrekullen med flera. Fisken kommer från hållbara bestånd och är MSC-märkt och köket använder endast helt palmoljafria produkter.

Nära hotellet finns badplats och båtbygga och omgivningarna bjuder in till behaglig och varierad vandring, dag som kväll. Vandra längs med Soteleden eller via promenadstigar utmed Åbyfjorden. ●

Att förlägga konferensen till Nordens Ark i Bohuslän är att göra skillnad för djur och natur. Ge mötet en extra dimension och kom nära de fantastiska djuren amurtiger, varg och röd panda med flera.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



FOTO ALLA BILDER: MARIE MATTSSON



NORDENS ARK

Nordens Ark är en ideell stiftelse som arbetar för att ge utrotningshotade djur en framtid. Man bedriver naturvård, uppfödning, forskning och utbildning samt arbetar med att sprida kunskap om biologisk mångfald. En stor del av verksamheten är förlagd i fält, både i Sverige och utomlands. Nordens Ark har fem konferenslokaler, varav två rymmer upp till 80 deltagare, samt flera mindre grupprum. För övernattnig finns 29 hotellrum, med totalt 87 bäddar.



NORDENS ARK: www.nordensark.se



Ett



En av de vanligaste frågorna Caroline Ravn får lyder: Vad gör du på riktigt då? Jag är magiker, svarar hon, det är mitt jobb. Och det har hon varit med den äran sedan 2014, då hon som 23-åring bestämde sig för att lämna teologistudierna, som nästan var klara, för att gå all in och bli trollkarl. I år fyller Caroline 30 och det tänker hon fira med en storstilad fest på MGM Grand Hotel i favoritstaden Las Vegas. Trolleribranschen är relativt liten, även internationellt sett, och en av de inbjudna till det stundande partyt är superstjärnan David Copperfield. Med det förstår man vilken status Caroline Ravn hunnit skaffa sig under åren som professionellt aktiv.

– Hoppas han kommer, skrattar hon och börjar lekande lätt kupera sin egendesignade kortlek med en hand.

Caroline fortsätter:

– Jag är ett med mitt jobb och har verkligen hamnat på rätt plats. Jag kan inte tänka mig att göra något annat, jo det skulle vara att leda Eurovision Song Contest

någon gång, det vore coolt.

Fascinationen för magi har funnits med sedan Caroline var tre äpplen hög. För hemma hos farfar och hans katt Sigge i skånska Höganäs hände det underliga ting som fick Caroline att gapa av värme, förvåning och förtjusning. Mynt trollades fram bakom örat, saker bytte plats eller bytte färg, spelkort försvann och dök upp i någons sko. Det var en värld fri från mobbarna på skolgården som aldrig tröttnade på att förpesta Carolines tillvaro. Hos farfar kunde hon också vila en stund från en ibland kaotisk familjesituation där allt inte gick som på räls.

– Jag älskade när farfar trollade för mig. Tyvärr fick jag inte så många år med honom för han dog tidigt. När han försvann var det som om någon slet bort marken under mina fötter. Han var en sådan enorm trygghet i mitt liv.

Men hon för arvet från farfar vidare. På scen blandar Caroline gärna komedi och så kallad close-up magic, det vill säga trick med händerna där traditionella attribut som mynt, kort och snören används. Hon bjuder på sig själv, sin kärlek till magin och skalar skickligt upp och ner mellan komiskt och finstämt vackert, där orden har en egen innebörd bortom showen. Förutom alla företagsgig och föreläsningar håller Caroline som bäst på att förbereda ett helt nytt och avancerat trick inför VM nästa år, och allt rörande upplägget är top secret. En magiker vårdar sina yrkeskunskaper.

Med högsta betyg

Hennes egendesignade, sinnrika och prisbelönta spelkort bär asaguden Odens korpar Hugin och Munin som symboler. Artistnamnet Ravn uttalas på engelska som raven, det vill säga korp. På asken är Ravn utformat som ett ambigram – det ser alltså li



magiskt liv

Som liten avgudade hon sin hobbytrollande farfar. I dag är Caroline Ravn själv ett fullblodsproffs på den magiska scenen och har tagit både den svenska och internationella publiken med storm.

TEXT OCH FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER (DÄR INGET ANNAT ANGES)



Caroline Ravn

Ålder: 29 år.

Familj: Pojkvännen Andreas.

Bor: Stockholm.

Gör: Magiker och föreläsare.

Aktuell med: Shower över hela världen inklusive Sverigeturné hösten 2020. Löpande information via www.carolineravn.com.

kadant ut även om du håller asken upp och ner.

Caroline har alltid gått sin egen väg och blev tidigt kyrkligt aktiv. Inte för att hon var övertygat troende, utan delvis för att det blev en fristad från mobbarna. Hon gick ut grundskolan med högsta betyg i så gott som samtliga ämnen. Studierna fortsatte sedan på samhällsprogrammet på gymnasiet och därefter teologistudier på universitetet.

– Det fanns inte så mycket annat att göra än att plugga, jag hade ju inga kompisar. Det blev lite bättre på gymnasiet, men inte mycket. Sista terminen skulle samtliga elever skriva ett tacktal som sedan skulle läsas upp inför klassen. Jag tackade mig själv för all ”skit” jag tagit emot från klasskamraterna under alla år och det rörde, minst sagt, om i grytan. Dagen efter var det några av dem som sökte upp mig och ville prata, så budskapet gick uppenbarligen fram.

Trolleri för hela slanten

Just det faktum att Caroline var ensam och utanför som barn kan ha bidragit till hennes längtan efter en egen fantasivärld, menar hon. En värld där allt var möjligt med magi. Men det var inte för rän vid ett besök på Magic Bar i Stockholm 2013 som det tog fart på allvar. Där kom hon i kontakt med mannen som skulle komma att bli hennes mentor och vän, magikern Tom Stone.

– Två månader senare bestämde jag mig för att börja trola på heltid, jag sade upp mig från studier, jobb, allt, säger Caroline, som i början körde på enligt ”fake it till you make it”-modellen. I marknadsföringen var hon betydligt vassare än i verkligheten. Men det gick hem. Plötsligt skrevs det om henne i pressen och snart började hon kamma hem priser för sina fingerfärdigheter. Sedan har kar-

riären gått från klarhet till klarhet.

– Jag var inte riktigt beredd på genomslaget. Plötsligt var jag lite halvkändis, i alla fall i den ”magiska” världen. En del muttrade om att jag fick uppmärksamheten bara på grund av att jag var kvinna i en totalt mansdominerad värld. Kanske det var så då, men jag har faktiskt stannat kvar på toppen, och det är det svåraste som finns. Det gör man bara om man kan sin sak, oavsett om man är kvinna eller man.

Vad gör du om ett trick går snett?

– Det händer, men väldigt sällan som tur är. En sak jag lärt mig är att alltid ha med en extra uppsättning kläder. Vid en föreställning på ett utsålt Lisebergsteatern i början av min karriär skulle jag trola fram ett ägg ur handen. Det slutade med att ägget exploderade i min hand och hamnade över hela min kavaj. Där fick jag stå med äggkavajen på under hela showen. Inte mycket att göra, föreställningen måste fortsätta. Efteråt kom folk ändå fram och sa: ”Wow, vilken bra show! Men det där med ägget fattade vi inte riktigt.” Haha, jag kom kanske undan med det ändå och räddade upp situationen. ●

NALEN MÖTEN & FEST



I ÖVER HUNDRA ÅR har Nalen varit en samlings- och mötesplats i centrala Stockholm. Med varsamt renoverade lokaler, anpassade för alla slags möten och fester, skänker vår palatsliknande miljö en oslagbar glans och charm åt alla typer av evenemang. Med åtta lokaler har vi kapacitet för allt från två personer till 500 gäster.

Vi värnar både om vår historia som mötesplats och om framtiden. Därför har vi anpassat oss och vårt hundraåriga hus med ett modernt och hållbart tänk utan att ta bort den unika sekelskiftescharmen.

Ring eller maila oss eller kom förbi, så berättar vi mer. Vi ligger på Regeringsgatan 74 i centrala Stockholm.



Ett rendez-vous i pittoresk parkmiljö



VILLA BELPARC

Villa Belparc erbjuder unika festlokaler och en inspirerande konferensmiljö i den historiska parken Slottsskogen. Konferenslokaler med vacker utsikt över Stora Dammens fontän och en stor festlokal med tillgång till dansgolv, scen, bar och terrass. Egen vinkällare i källarplanet med grupprum. Under sommarhalvåret finns även möjlighet till utomhusarrangemang för upp emot 2 000 personer. Smakfull festväningsmeny eller sommarbuffé serveras mellan april och september.

Med mat signerad mästerkocken Christer Svantesson samt ett bedårande läge i en lummig stadspark står Villa Belparc i centrala Göteborg med en dynamisk träffpunkt. Konferens, bröllop, kickoff och festarrangemang – allt ryms i de unika lokalerna.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Konferens
& Nöje
i Göteborg

Våren närmar sig och då lyser det ljusa gulputsade tvåvåningshuset Villa Belparc i Slottsskogen likt en sol bland lummiga lövträd, promenadstråk och blomsterarrangemang och här möts människor ofta och gärna. Bröllop, konferens, kick-off, fest, disputation och event – allt är möjligt i dessa unika festlokaler.

I närheten hittar man också Göteborgs naturhistoriska museum, Slottsskogsobservatoriet och den botaniska trädgården, där man kan beskåda växter från jordens alla hörn. Om somrarna lockar Villa Belparcs uteservering göteborgarna till denna stads-oas för en skön stunds avkoppling med mat, dryck och musik.

– Lugnet infinner sig direkt när man kommer hit oavsett årstid, vintern och julen är sagolik här och sommaren likaså. Nu kommer vi snart in i den perioden då allt blommar, man hör fågelkvitter, det susar i lövverken och grönskan syns överallt. Vi försöker ta med oss exteriören och miljön in i huset, det ska frodas i alla led och det innebär också att hela tiden se till så att våra gäster ser-

vas med toppkvalitet på alla områden: service, mat, teknik. Vi vill skapa bästa möjliga förutsättningar för mötet, oavsett om det är en kickoff, en utbildning eller ett ledningsmöte, säger Percy Ranebjörk, ägare av Villa Belparc.

Nytt möblemang och ny teknik

Slottsskogen har som rekreationsområde betraktat anor ända tillbaka till tidigt 1600-tal, men det var först under 1800-talets senare hälft som den blev en stadspark och tillgänglig för allmänheten med dammar, öppna gräsytor och planteringar. Villa Belparc uppfördes 1936–1937, och var en av Göteborgs första funkisbyggnader. Huset ersatte den tidigare restaurangen Vinterpaviljongen som stod på ungefär samma plats intill Stora dammen och fastigheten har genom åren byggts till och förfinats, bland annat med en vinkällare som kom på plats under 1990-talet. Villa Belparc investerar nu i nytt möblemang och ny teknik och anpassar sig fullt ut för videomöten. Lokalerna fungerar lika bra för festligheter som för konferens och eventlokalen kan ta emot upp till 180 gäster medan den härliga ute-

serveringen kan samla flera tusen personer i samband med konserter, banketter och liknande.

Samarbete med kocklandslaget

För konferensen finns sju rum, som rymmer upp till 80 personer i biosittning. Mellan 15 och 45 personer brukar vara en vanlig siffra på grupperna. Runt omkring Slottsskogen finns flertalet små charmiga hotell och är man en större grupp ligger Gothia Towers bara minuter bort med spårvagn.

– Vi har ett fantastiskt köksteam med mästerkocken Christer Svantesson som mentor och kvalitetssäkrare samt även ett eget bageri med delikata bakverk. Ett samarbete har också inletts med kocklandslaget, där medlemmar kommer och besöker oss för att ge och få inspiration. Maten i kombination med exklusiva viner från vår egen vinkällare gör smakupplevelsen extra speciell och här hålls avsmakningsmiddagar med kända och kunniga sommelierer. Ett sådant event går utmärkt att boka i samband med konferensen och det brukar vara mycket uppskattat. ●



**En plats för det
extraordinära**



Det händer mycket kring Norra Bantorget i Stockholm. Här ligger Stockholm City Conference Centre som bjuder på extraordinära mötesmöjligheter i sina två fantastiska byggnader Folkets Hus och Norra Latin.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



Funkispärlan Folkets Hus från 1960 består av tre våningar med mindre grupp- och konferensrum samt den stora Kongresshallen

som tar närmare 1400 personer. Tvärs över gatan ligger det majestätiska Norra Latin från 1880. En vacker byggnad med fantastisk stuckatur, marmorgolv och rundbågade arkadgångar. I huset finns 30 konferensrum för upp till 400 personer. Två byggnader som kan leverera det extraordinära som svar på kundernas önskemål.

Förutom möjligheten till det mer stor-slagna finns också en ökad efterfrågan på anläggningar som kan erbjuda möten och events utomhus. Många kunder vill kunna visa upp Sverige från sin bästa sida, att sitta ute en solig sommardag med blå himmel. En trend som passar bra för Stockholm City Conference Centre som har en egen park – en grön oas mitt i storstadsbruset.

Informella mötesytor

Den eleganta aulan i Norra Latin gjordes nyligen om. För att frigöra ännu mer golvyta togs den fasta möbleringen bort och man har istället skapat en fantastisk multiyta. Idag kan aulan användas som balsal vid stora galamiddagar eller till kabareésittningar. Men här kan också härliga frukostbufféer dukas upp tillsammans med en pågående minimässa.

Viljan att skapa en miljö där människor vill "hänga" i en mysig och avslappnad form, är central för det medvetna mötes-tänk som finns hos företaget. Kraven på ytor för informella möten har ökat, idag vet kunderna att mötet fortsätter utanför den formella möteslokalen. I de stora ljusgårdarna på Norra Latin har man därför möblerat med härliga röda soffor, lockande att

sjunka ner i och nya kafémöbler är på ingång. Allt för att skapa en inbjudande yta för mingel och personliga samtal.



Är med dig hela vägen

Kunskapen om hur och när man skapar de bästa och mest effektiva mötena har också lett till en satsning man kallar Power Monday – en dag fylld med energi. Att förlägga mötet på måndagar är en smart lösning på många sätt. Tidigt i veckan är det lätt att få de lokaler man önskar och många gånger kan man även få ett förmånligare pris. Dessutom hjälper Stockholm City Conference Centre till med att boosta deltagarna med extra energi inför kommande arbetsvecka.

När du bokar lokal för ett möte eller arrangerar ett stort event i någon av de fantastiska byggnaderna kan du känna dig trygg. Stockholm City Conference Centre har som mål att alla kunder ska känna att de är med dem hela vägen – och hela tiden. Under beslutsprocessen, under mötet men även efter mötet eller eventets slut.

Klimatsmarta lösningar

Miljön är en hjärtefråga för anläggningen som är Svanenmärkt. Ekologisk mat, led-belysning, källsortering i flera fraktioner och rengöring med ultrarent vatten är åtgärder som är självklara för Stockholm City Conference Centre. För att minska matsvinnet är man också med i rädda mat-tjänsten Karma.

Det geografiska läget mitt i Stockholm gör inte bara anläggningen lättillgänglig för Stockholms stora utbud av affärer och kulturella aktiviteter. Läget är också klimatsmart då det bara är några minuters promenad till Stockholms Central. ●

Stockholm City Conference Centre

ingår i Stureplansgruppen som är Sveriges ledande företag inom besöksnäringen. Företaget grundades 1996 och har som ambition att alltid leverera gästupplevelser i världsklass med verksamheter i Stockholm, Göteborg, Åre och Visby. Några välkända enheter förutom Stockholm City Conference Centre är Bank Hotel, L'Avventura, Ekstedt, Spy Bar och Gamla Riksarkivet.



Suverän service vid sundet

Sundspärlan i Helsingborg sätter service och bemötande i främsta rummet. Här väntar flexibla lösningar för eventet, en omtalad meny som får gästerna att återkomma år efter år och ett trolskt grönområde vilket uppmuntrar till friska promenader – med eller utan walk and talk-möten.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Endast tio minuters bilresa från hamnen i vackra Helsingborg och med Öresund skymtande mellan trädskronorna, ligger den moderna anläggningen Sundspärlan.

Det är lätt att hitta hit oavsett om man kommer med buss eller bil och på plats har man tillgång till 400 gratis p-platser.

Konferens- och nöjesanläggningen Sundspärlan är en del av stadens ursprungliga Folkets Park som slog upp grindarna här runt förra sekelskiftet, ungefär samtidigt som det närliggande Ramlösa brunn (som grundades redan i början av 1700-talet) började tappa och buteljera mineralvatten



från en nyupptäckt källa.

Områdets byggnation har genomgått en del förändringar genom åren och Sundspärlan för folkparkstraditionen vidare – om än i uppdaterad version. Det är inte för inte som det här årligen hålls mängder av konferenser, konserter, danskvällar, föreläsningar,

branschmässor, skolbaler och andra event. Scener finns både inom- och utomhus och de flexibla salarna kan enkelt skifta utseende och funktion för olika typer av ändamål.

Konferenslokaler och salar har fått namn efter kända urskåningar som operasångerskan Birgit Nilsson och skådespelaren Edvard Persson – och sist men inte minst skådespelaren Nils Poppe, som bodde och verkade i Helsingborg i över fyra decennier. Den största salen, som tar upp till 800 sittande konferensgäster och hela 1 300 middagsgäster, är döpt efter honom.

– Vi skapar skraddarsydda lösningar, oavsett om det handlar om det lilla personliga mötet eller den stora mässan, och vi är



**Konferens
& Nöje
i Skåne**

omtalade för vår goda service och fina bemötande. Vi tar hand om allt det praktiska och hämtar och lämnar gärna våra gäster vid deras respektive boende. Övernatta kan man till exempel göra hos Radisson Blu och Elite Marina Plaza som vi samarbetar med, säger Lars Dahl, som är vd för SundspärLAN.

Varierad meny

En annan del av SundspärLANs signum är den utsökta maten, som under kökschefen Fredrik Wilhelmssons ledning görs från grunden med lokala och högkvalitativa råvaror.

– Vi lagar all mat på plats och har en mycket engagerad och kompetent personal i köket som både tar sig an och inspireras av utmaningar. Många väljer att arrangera fester och middagar här där temat och upplägget varierar stort, det kan vara en internationell tillställning eller något väldigt lokalt. Oavsett inriktning så är det vårt kök

som står för maten och det bästa betyget på att vi lyckas med de uppdragen är att dessa sällskap kommer tillbaka år efter år.

Promenadmöte i trolsk miljö

I Helsingborg finns ett antal raviner, bildade under den senaste istiden. En av dem utgör numera det trolska rekreationsområdet Jordbodalen, som är SundspärLANs närmaste granne. Här rinner Gåsebäcken sakta fram och längs med den finner man promenadstråk, sjudande djurliv och pittoreska träbroar. Ta ett kreativt promenadmöte eller bara en stunds avkoppling med frisk luft mellan konferenspassen. ●



SUNDSPÄRLAN ligger i en hänförande parkmiljö med promenadavstånd in till Helsingborg och med utsikt över Öresund. Här möts du av stor gästfrihet, god mat, flexibla lokaler och kreativa medarbetare som kan ombesörja allt ifrån mässor och konserter till mindre möten eller stora konferenser. Fyra lokaler för konferens varav den största rymmer 800 deltagare vid möte eller 1 300 vid middag, samt scener både inomhus och utomhus.

SUNDSPÄRLAN: www.sundsparlan.se

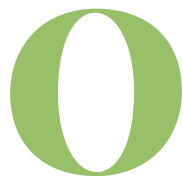
FLÄDIE MAT & VINGÅRD

På Flädie Mat & Vingård strax utanför Lund möts konferensgästerna i en genuin och lantlig vingårdsmiljö bara några kilometer från havet, mitt i den pulserande Oresundsregionen. Anläggningen har färdiga konferenspaket men skräddarsyr också upplägget efter behov. Gårdens största lokal kan samla 110 personer i biosittning och övernattnin sker i smakfullt och ljust inredda hotellrum med pittoreska detaljer. Vinprovning och guidad tur på gården och kring vinproduktionen är uppskattade aktiviteter.

Smakfullt i öppna landskap

Strosa runt bland vinrankor, lär dig laga mat som proffsen och ta ett dopp i läcker utomhuspool. Flädie Mat & Vingård ger både smaklökarna och endorfinerna en skjuts när du lämnar kontoret och gör entré i druvornas värld.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Om du tar landsvägen från Lund och åker mot havet i väster är du snart ute på den vidsträckta skånska slätten. Vägarna är slingriga, här och var syns gårdar och hus liksom mindre byar omgärdade av små skogsdungar. På endast tio minuter når du Flädie, ett charmigt samhälle som omnämns i skrift redan på 1000-talet.

Det första du möts av vid framkomsten är en dekorativ låg gulputsad mur som löper längs med landsvägen. Innanför den står en lummig trädgård med gårdsplan och ett boningshus i samma varma färg som muren. Du har nått det familjeägda Flädie Mat & Vingård, vars 2,5 hektar rymmer både 9 000 vinrankor och en komplett konferensanläggning i idyllisk lantlig miljö.

Odlingen såg dagens ljus 2007 och sedan dess har vinerna utvecklats och tagit hem ett flertal utmärkelser och priser. En stor del av arbetet på gården, som gallring och ogräsbekämpning, sker för hand och odlingen är ekologiskt inriktad. Man använder sig av druvorna rondo och cabernet cortis för rött och rosé, samt solaris och phoenix för vitt och mousserande. Druvorna är vinterhärdiga och har sitt ursprung i Tyskland och Tjeckien.

– Det kan nog inte understrykas tillräckligt hur noggranna vi är med vår odling, vi lägger ner både själ och hjärta i arbetet och det avspeglar sig omgående i kvaliteten på druvorna och i förlängningen då också i kvaliteten på våra viner, säger verksamhetschefen Linda Fenzel.

En del av sortimentet exporteras till bland annat Norge. Samtidigt är man mån om att inte utvidga verksamheten för mycket då man vill behålla det personliga och småskaliga.

Pool bland vinrankorna

Flädie Mat & Vingård har fem ljusa och fullt utrustade lokaler med utsikt över vinrankor och böljande åkrar. Den största tar upp till 110 personer och fungerar också som festvåning. För övernattninng finns 28 rum med totalt 58 bäddar fördelade i tre byggnader,

bland annat i det tidigare boningshuset som idag inhyser åtta hotellrum, samt i huvudbyggnaden som en gång i tiden var stall. Där finner man också reception, festvåning och kök. Ett stenkast därifrån glittrar utomhuspoolen med sin turkosfärgade mosaik, som gjord för ett dopp innan mötet.

Laga mat med kollegorna

Anläggningens namn tydliggör vad som står i centrum utöver vinproduktionen, nämligen maten.

– Vi arbetar nära våra lokala handlare och odlare. Menyerna anpassas efter säsong och efter vad ”vår” bonde har att erbjuda för tillfället.

En uppskattad aktivitet är att laga mat tillsammans med kockarna. Gruppen delas upp i fyra mindre lag, där varje lag har ansvar för en av rätterna.

– Vårt stora öppna och sociala kök är perfekt för detta. Här ingår också upplägg och servering, där kocken visar hur man dukar upp maten fint på tallriken. Vi har även med ett tekniskt moment där gästerna exempelvis lär sig hur man filear en fisk.

Den som vill ge endorfinerna en ytterligare kick, oavsett årstid, kan med fördel bege sig till det närliggande Bjerreds Saltsjöbad Kallbadhus & Restaurang. Längst ut på den långa bryggan väntar bastu och kallbad med makalös utsikt över havet. ●



Smålands skönaste läge

Sjönära beläget, ny läcker restaurang och padelbanor. Det är bara något av allt det som väntar besökarna på Hooks Herrgård, där modern konferensmiljö vävs samman med anrik herrgård. Lägg därtill en familjär atmosfär så är du hemma.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

HOOKS HERRGÅRD På Hooks Herrgård utanför Jönköping i Småland blandas 1700-talsmiljö med toppmoderna konferenslokaler i en familjär och trivsamt atmosfär. Anläggningen har 250 bäddar fördelade på 103 rum, varav 85 är dubbelrum, samt tolv konferenslokaler och åtta grupprum, med plats för konferenser upp till 300 personer. Populära aktiviteter är teambuilding, vandrings- och cykelleder, gym, spa och golf. Herrgården har en ny köks- och restaurangdel.



På Hooks Herrgård lever man efter mottot ”Ett slags skönare liv” och på plats i den småländska skogen strax söder om Jönköping blir konferensgästerna inte besvikna. Avskildhet, natur, utsökt mat, spa, fitness och moderna konferenslokaler är några av faktorerna som får mötet att blomstra. Samt naturligtvis golf. Här finns två utmärkta banor, en i skogsmiljö och en längs Hokusjöns vackra strandlinje. Båda belägna utanför husknuten.

Hooks Herrgårds historia som hotell går tillbaka till 1923 då friherrinnan Lillemor Åkerhielm öppnade pensionat på ägorna. Sedan dess har verksamheten vuxit undan för undan och 1963 tog familjen Edberg över.

– Hooks Herrgård är för oss som verkar här mer ett slags livsstil än bara ett jobb. Vi bor och arbetar på gården dygnet runt vilket ger en familjär stämning och en hög servicenivå, berättar Hans Edberg, som är vd på Hook och som tillsammans med sina tre bröder är den tredje generationen Edberg som driver herrgården.

Läget är perfekt för företag som har kontor i flera städer då Hooks Herrgård ligger ganska precis mitt emellan Stockholm, Göteborg, och Malmö.

Nytt showkitchen

De senaste åren har Hooks Herrgård löpande rustats upp och byggts till. Ett härligt spa har tillkommit, liksom välutrustat gym och padelbanor. Samtliga övernattningsrum har renoverats, nu senast de 13 rummen i huvudbyggnaden som fått en lyxig makeover och en värmande färgsättning. Förra våren stod också den nya köks- och restaurangdelen klar efter en sju månader lång totalrenovering.

– Maten är en otroligt viktig del av Hooks Herrgård. Vi är väldigt stolta över vårt nya kök, som delvis är ett showkitchen som ger extra fin kontakt mellan gäster och personal. Vi serverar mycket laktosfritt, glutenfritt och vegetariskt och har frångått en fast veckomeny. Istället kan sällskapet på upp till tolv personer välja mellan fyra förrätter, fyra varmrätter och fyra desserter, vilket ger en helt annan gastronomisk upplevelse och valfrihet. Grupper har också möjlighet att

välja en meny som passar sällskapet och det finns alltid något för alla.

Den nya restaurangen har fått fler sittplatser, men mindre och mer intima bord för två, fyra, sex eller åtta personer. I matsalen finns mysfaktorer som öppen spis och cocktailbar och oavsett var du sitter har du själv utsikt.

– Det går också att skärma av en del av restaurangen med textilier om man som sällskap vill vara lite mer för sig själv, säger Hans Edberg.

Välbefinnande är centralt

Hållbarhet är ordet i tiden och på Hooks Herrgård betyder det mer än de idag självklara åtgärderna som noggrann källsortering, närproducerade råvaror och energieffektiva lösningar. Hållbarhetsarbetet måste genomsyra allt, så även de mänskliga värdena, resonerar Hans Edberg.

– Vi vill vara en attraktiv arbetsplats där våra medarbetare trivs och stannar kvar. Välbefinnande hos personalen och i företaget som helhet genererar även trivsel hos gästerna – det går hand i hand. ●



Linda Hammarstrand
Föreläsare och
företagscoach



- Alla hatar förändring, men älskar förbättring. Om jag som chef berättar för min personal att företaget ska genomföra sina två största förändringar någonsin kommer jag troligtvis att mötas av tusentals hårbottnar som söker sig mot nödutgångarna. Om jag istället använder ordet förbättring kommer de att lyssna. Det är samma sak, men det ena ordet tänder, det andra suger, säger Linda Hammarstrand.

Via sitt konsultföretag Culture Academy guidar hon organisationer och företag som vill skapa en attraktiv företagskultur, stärka varumärket och bli riktigt bra arbetsplatser. Hennes senaste bok "Passion works" handlar om just detta, om att få medarbetarna att arbeta tillsammans – inte bara samtidigt.

– Som arbetsgivare måste man vara lyhörd. Särskilt inom hotell och restaurang där duktig personal är hårdvaluta. Om du vill få dina medarbetare att följa dig, måste du



”Fakta beskriver men känslor säljer”

Att premiera mjuka värden är det mest välinvesterade ett företag kan göra i dag. Det menar föreläsaren och företagscoachen Linda Hammarstrand.

– Som anställd får man inte gåshud av några procentökad vinstmarginal, vi människor är emotionella och triggas av helt andra saker. Som att känna oss sedda, delaktiga och meningsfulla och det är där man måste börja – med medarbetarna, säger hon.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

göra dem till vinnare. Det gör man genom att skapa en anda där medarbetarna på riktigt betyder något för varandra. Jag kallar tankesättet för stafetten eller ”The chain of passion”. Du är länken i en obruten kedja, där alla serverar och alla har ett värde. Vissa startar, några utför, andra slutför. När människor känner att de har ett värde ser de sig inte längre bara som medarbetare utan som medansvariga och då är man på rätt väg.

Inget är självklart

Linda Hammarstrand var tidigare kommunikationsdirektör på Stena och har de senaste åren suttit i hotellkedjan Clarion Hotels ledningsgrupp, där hon i rollen som ”director of passion” varit ansvarig för företagskulturen med målet att göra hotell-



”Ju mer vi kommunicerar om hur vi vill ha det, desto mer ökar vi förståelsen för varandra och desto bättre blir vi.”

kedjan till en av Nordens mest attraktiva arbetsgivare. Något som lyckats över förväntan.

Engagemang är nu viktigare än någonsin för att bygga ett fungerande näringsliv, det är näringslivets nya valuta, menar hon. Extra angeläget är det för de företag som siktar framåt och vill hänga med i utvecklingen. Det är de starkt värderingsstyrda organisationerna som ligger i framkant idag, de drar lättare till sig både kunder och kollegor.

– Man måste få med medarbetarna på tåget. Stafetten handlar om att man går till jobbet varje dag för att göra varandra bättre. Framgången vilar i i förberedelserna, den som är bäst förbered vinner. Alla vill känna sig värdefulla, men då måste vi se till att lyfta varandra. Och som med allt annat så handlar det om kommunikation. Ordet ”självklart” är bara klart för dig själv, man måste hela tiden kommunicera, påminnelsekraft är enorm. I synnerhet med nästa kollega som tar vid i kedjan. Hur sker till exempel överlämningen mellan disk och servis? Ju mer vi kommunicerar om hur vi vill ha det, desto mer ökar vi förståelsen för varandra och desto bättre blir vi. Med det kommer också ökad arbetsglädje. När människor känner sig värdefulla så börjar de göra vanliga saker ovanligt bra.

Hon anser att mycket av ansvaret hänger på ledningen, men alla har samtidigt ett eget ansvar för sin respektive länk i kedjan. Vi behöver alla lägga handen på hjärtat då och då och känna efter: Är jag på rätt plats? Får jag rätt energi? Duktiga ledare sänker inte sina medarbetare utan hjälper dem att hitta rätt sträcka i stafetten. Linda talar om de mjuka värdenas revansch.

– Mjuka värden är motsatsen till hårda värden som produktivitet, omsättning, marginal, lönsamhet. Det är sådant som är lätt att mäta och därmed enklare att styra. Men det är mjuka värden, det vill säga tillit, kreativitet och relationer som skapar hårda värden. Glöm aldrig det.

Vissa företag har en hierarkisk struktur där man lätt blir förbisedd om man inte tillhör toppskiktet. Har du något budskap till dem?

– Ja, det har jag. För många år sedan studerade jag på Disney University och en kväll var vi elever ute och åt med vår lärare på en hamburgerrestaurang. Läraren bad oss fundera på vem som hade huvudrollen på den arbetsplatsen och jag tänkte direkt att det var vd:n men trodde det var en kuggfråga, så mitt svar blev istället restaurangchefen. Läraren replikerade snabbt med ett ”nej, det är han som står där borta och flippar burgare. Försvinner han så har vi 30 sekunder på oss att hitta en ersättare, annars stannar hela verksamheten. Vd:n däremot, kan vara borta i 30 dagar utan att det märks.” ●



Linda Hammarstrand

Ålder: 49 år.

Familj: Make och barn.

Bor: Kullavik utanför Göteborg.

Gör: Företagscoach, föreläsare, driver podden Passiontalks.

Aktuell: Med boken "Passion works", om vägen till mer passion i både arbete och liv.



Läs mer: www.cultureacademy.se

Kryssa fram på konferensen

Konferera på Medelhavet ombord på en lyxkryssare. Visst låter det som en dröm? Följ med på en seglats med exklusiva Celebrity Edge och njut av makalösa panoramavyer, elegant inredning, glittrande underhållning, utmärkt service och ett kök med menyer skapade av stjärnkockar.

TEXT OCH FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER





MATUPPLEVELSE. På restaurangen Le Grand Bistro tar middagskonceptet Dinner Time Story med gästerna på en kulinarisk resa där smaker, ljud och ljus skapar en färgstark sittning.



SHOWTIME OMBORD. Konferensvärldens skribent Mia Bornberger strålar samman med Elton John-kopian och underhållaren Jeffrey Allen och konferensgästen Nina Edwardsen.



Medelhavet. Det räcker med att någon viskar ordet och direkt infinner sig längtan efter solens värmande strålar, läcker mat, kristallklart vatten och klassisk kultur.

Och en stor dos av allt det, och mycket mer, får man om man väljer att besöka området med båt – i det här fallet med kryssningsrederiets Royal Caribbeans stolthet Celebrity Edge. I dagsläget ett av världens mest avancerade skepp i sin storleksklass.

En medelhavskryssning med Royal Caribbean skraddarsys från början till slut: val av destinationer, antal dagar, aktiviteter, matpaket och boende, allt kan anpassas efter gruppens agenda och budget. En rutt kan exempelvis börja och sluta i kulturens högborg Rom med uppehåll i bland annat Barcelona, Monte Carlo, Palma och Neapel

med möjlighet till fantastiska utflykter vid varje hamn. Vad sägs om ett besök på underköna Capri, eller en dagstur i komfortabel buss längs den hisnande vackra italienska Amalfikusten? Kanske vill du ta tillaga din egen mozzarella på landsbygden i Sorrento eller vidga vyerna med en spännande tripp till historiska Pompeji?

Etagevåning med egen altan

Det 16 våningar höga Celebrity Edge gjorde sin jungfruresa för knappt ett år sedan och är hypermodernt ner till minsta skruv och byggt för att leva upp till dagens miljökrav. Ombord arbetar ingenjörer dygnet runt för att se till att reningssystem, ventilation och filteranläggningar är i toppskick.

Besättningen består av 1 300 personer som levererar en enastående service åt cirka 3 300 passagerare, och när det kommer till boendet kan gästerna installera sig i allt från

enkelrum till exklusiva etagevåningar med egen altan. Konferenslokalerna hyser all behövlig teknik och kan delas av och möbleras efter önskemål och syfte.

Det går också att för privata sittningar boka skeppets teater vilken rymmer 900 personer, och vill man mötas utomhus och få lite vind i håret kan gruppen slå sig ner i sofforna i den grönskande Rooftop Garden på däck 16, med plats för 270 deltagare.

I övrigt har fartyget restauranger, barer, konsthall med auktioner, spa, flertalet poolområden med soldäck, kasino, nattklubbar, utomhusbiograf, gym och internetrum.

Dinera i svävande restaurang

Frukost-, lunch- och middagsbuffén är så varierad och komplett att skeppets övriga restauranger nästintill känns överflödiga. Men bara nästan. För i restaurangutbudet på en kryssare av den här kalibern hittar



ITALIEN. En utflykt längs med Amalfikusten med besök i den pittoreska lilla staden Positano.



man matupplevelser att minnas. Spektakulära Eden dukar upp med kulinariska rätter samtidigt som ett pärlband av underhållning och akrobater bokstavligen svingar sig igenom lokalerna, och på restaurangen Le Grand Bistro gör kocken Le Petit Chef entré på middagsbordet via en 3D-illusion.

En verklig höjdare i ordets rätta bemärkelse är The Magic Carpet, en enorm glasveranda, vilken hänger utanpå fartyget och sedan hissas upp och ner mellan däck. På kvällen används verandan (för övrigt designad av Tom Wright, mannen bakom det segelformade hotellet Burj Al Arab i Dubai) som lounge och läcker specialrestaurang.

Spa med unika behandlingar

På den ljusa och tjugiga spaanläggningen erbjuds ett sjuttiofem olika behandlingar, många av dem helt unika för just det här fartyget. Vad sägs om att ligga på en amfi-

biebädd med vattenkudde och tillhörande ljusterapi? En behandling som inger en känsla av tyngdlöshet. Eller saltstensterapi med massage av varma stenar, vilket är undergörande för både hud och andning. Männan kan trimma skägget hos barberaren som arbetar efter traditionella metoder med varma och kalla omslag och dubbel rakning med lödder och olja. Hårbotten- och handmassage finns också att tillgå, liksom ett gott glas whisky om man så önskar. ■



CELEBRITY EDGE

Royal Caribbeans kryssningsfartyg Celebrity Edge tar upp till cirka 3 300 passagerare. Skeppet är 16 våningar högt och ombord finns otaliga mötesplatser i form av stilrena konferensrum med all behövlig teknik, exklusiva restauranger och välgörande spa, utomhuspooler och ett toppmodernt fitnesscenter. Utbudet av aktiviteter är stort och utflykter arrangeras löpande vid de tillfällen då fartyget befinner sig i hamn.

www.celebritycruises.se

www.celebritycruises.com/se/groups-and-events/meetings

**Lyxtorsdag
Stockholm**



Lyxtorsdag & Partnerdagen



**Lyxtorsdag
Göteborg**



tina
SSON





Partner- dagen Sollentuna



Compro Möten & Event har inlett 2020 med två härliga Lyxtorsdagar, den ena på en helt nyöppnad plats i Stockholm, nämligen på 7A Posthuset som du kan läsa mer om på sidan 15–17, och den andra på Auktionsverket Kulturarena i Göteborg. Till dessa event har vi välkomnat fler än 400 konferensköpare, kika gärna på våra mingelbilder - kanske känner du igen dig någonstans?

Lyxtorsdag kännetecknas av nätverkande, champagne, mingel, spännande sidekicks, skön musik, lyxiga smakbitar av delikatesser från anläggningar och konferenssnack på hög nivå. Ofta förgyller vi även eventet med en spännande och aktuell VIP-gäst eller någon annan överraskning.

På Lyxtorsdag i Stockholm, som arrangerades i den vackra Boberghallen på nyöppnade 7A Posthuset, delade vi ut boken "Ett himla liv" av Christina Schollin till alla gäster.

Lyxtorsdag i Göteborg gästades av författaren Christina Larsson, som har skrivit flera kriminalromaner som utspelar sig i just Göteborg. Även Linda Hansson, författare till boken "Fika är livet" och vinnare av Hela Sverige bakar 2019 fanns med som VIP-gäst. Vi fick även njuta av skön musik från den spännande duon Hillborg & Niss som gärna spelar akustiskt såväl som välkända låtar och egen producerat material.

Vi har även arrangerat en Partnerdag på Bergendal i Sollentuna. Till denna dag välkomnade vi cirka 80 partners från anläggningar runt om i landet. Tillsammans fick vi nätverka, fika och lyssna till tre intressanta föreläsare; Linda Hammarstrand, Sunniva Fallan Röd samt Sebastian Tarkowski.

På nästa sida hitta du vår mässkalender för 2020 – välkommen till våra event!



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

Meet In Stockholm

26 mars 2020 kl. 16:00-18:00

Plats: Spegelsalen, Grand Hôtel Stockholm

Happy Meetings

25 maj 2020 kl. 14:00-16:00

Plats: Nalen

Lyxtorsdag

10 september 2020 kl. 16:00-18:30

Plats: Café Opera

Meeting Live

8 oktober 2020 kl. 14:30-18:00

Plats: Spegelsalen, Grand Hôtel Stockholm

Julglam

5 november 2020 kl. 16:00-18:00

Plats: Café Opera

Göteborg

Meeting Live

30 mars 2020 kl. 14:30-18:00

Plats: Clarion Hotel Post

Lyxtorsdag

3 september 2020 kl. 16:00- 18:30

Plats: Kajskjul 8

Malmö

Lyxtorsdag

14 maj 2020 kl. 16:00-18:30

Plats: Highcourt

Meet In Öresund

1 oktober 2020 kl. 14:30-18:00

Plats: Slagthuset MMX, Malmö

Norrköping

Lyxtorsdag

19 november 2020 kl. 16:00-18:00

Plats: The Lamp Hotel, Norrköping

Oslo

Lyxtorsdag

9 mars 2020 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 kund-samtal i fokus! Ett kundevent där du som konferensköpare bjuds på en dignade Afternoon Tea-buffé samtidigt som du träffar konferenseliten. Välkommen till ett kundevent utöver det vanliga!

Meetings

Lyxtorsdag

Lyxtorsdag är en workshop med guldkant, ett lyxigare event där du får möta en bukett 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 porlande 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
AFFÄRSMÖTEN I CITY



Arrangör: Compro Möten och Event • www.konferensvarlden.se

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

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 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.



Barsebäck Resort



Hotell Dannegården & restaurang Strandgatan32



The Winery Hotel



Öster Malma hotell - och konferens



Två Skyttlar



Best Western Kom Hotel



Josefin Jönsson
Barsebäck Resort
Konferensansvarig,
innesäljare

Vilken bakgrund har du?

Efter gymnasiestudier arbetade jag en period i restaurangbranschen på Irland innan jag valde att studera vidare på en turismutbildning. Jag har därefter haft förmånen att arbeta 20 år med service med jobb som frukostvärdinna, servitris, hotellreceptionist och som resebyråanställd och nu senast som konferensansvarig.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Kundkontakten betyder så oerhört mycket med alla deras olika förväntningar. Det är fantastiskt att få möjligheten att följa kunden hela processen ifrån förfrågan till förberedelserna inför konferensen, finnas tillhands på plats och slutligen uppföljningen som är en av höjdpunkterna.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag skulle säga att guldkanten skapas genom den personliga servicen, att alltid finnas till hands för kunden och försöka ligga steget före. Viktigt för mig är träffa kunden vid ankomst och få ansikte på varandra. Tillsammans går vi igenom dagen och ordna med eventuella ändringar som det allt som oftast blir.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Mina underbara kollegor där vi tillsammans fixar och trixar för kunderna. Får ofta höra att vi är väldigt flexibla vilket är en självklart för oss. Den fantastiska naturen och omgivningarna som vi har runt vår konferensanläggning. Är en lyx för oss att kunna få njuta av den varje dag.



Dennis Ivholt
Hotell Dannegården &
restaurang Strandgatan32
Reception/Konferens

Vilken bakgrund har du?

Jag har haft förmånen att arbeta inom hotell och restaurang under sammanlagt 15 år på Havsnära i Höllviken och nu är jag inne på mitt sjunde år på familjära designhotellet Dannegården i Trelleborg.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Variationen och att ingen dag är den andra lik inspirerar mig och att ställas inför nya utmaningar varje dag. Det allra roligaste är dock att ha förmånen att träffa alla glada människor, både återkommande och nya gäster.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Kommunikation med kund och gäst är väldigt viktigt för att kunna leverera en gästupplevelse utöver det vanliga. För att kunna ge det lilla extra krävs att vara närvarande med gästerna.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Den vackra skeppsredarvilla sedan 1910 som vi befinner oss i ger en familjär, rogivande och kreativ upplevelse för våra gäster och ger en speciell känsla. Det bästa är nog att vi blandar moderna faciliteter i en gammal själfull byggnad.



Fredrik Richardsson
Öster Malma hotell -
och konferens
Köksmästare

Vilken bakgrund har du?

Jag har gått traditionell kockskola och därefter arbetat närmare i 35 år i branschen på fantastiska ställen som anrika Grand Hotel och Sheraton i Stockholm. Jag har även haft förmånen att arbeta på de kända restaurangerna Eriks och Fredsgatan 12.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Det är en sann fröjd att få arbeta kreativt i ett kök och att få laga välsmakande måltider med fantastiska råvaror och sedan uppleva gästernas belåtenhet.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Måltider har genom tiderna samlat människor och är en viktig del för nöjda gäster. Jag försöker bidra till en guldkantad konferens genom att laga lokal mat och omge mig med personal som brinner för att göra våra gäster nöjda.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Öster Malma är en smutt unik mötesanläggning med en egen Wildlife Park runt knuten som bjuder våra gäster på unika möten med svenska vilda djur i sin naturliga miljö. Jag är mest stolt över att vi är självförsörjande på viltkött som vi med gärna bjuder våra gäster på och att vi hämtar våra närproducerade råvaror från naturens skafferier.



Carina Berglund
The Winery Hotel
Vingårdsarbetare/Conference
& Event Coordinator

Vilken bakgrund har du?

Jag läste hotell- och restaurangprogrammet på gymnasiet och började under utbildningen att arbeta som receptionist på olika hotell i Stockholm. Jag hade förmånen att vara med under uppstarten av Nordic Sea och Nordic Light Hotel i Vasastan samt även med Pernilla Wiberg Hotel i Idre. Flest år har jag arbetat inom konferens och event – både i drift och planering, cirka elva år totalt.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Det är omväxlande och utmanande att möta varje kunds specifika önskemål. Att sedan omvandla deras önskemål till verklighet i samarbete med kollegor och externa leverantörer är kul – varje bokning är ett individuellt projekt. Det här är min första erfarenhet som vingårdsarbetare och det är en speciell känsla.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag sätter mig in i verksamheterna för att förstå syftet med varje enskilt möte. Det är viktigt att de känner sig trygga med mig. Sedan vill jag gärna att alla gäster lämnar The Winery Hotel med mer kunskap om vin än när de kom – att vi har ett vineri i lobbyn sätter verkligen guldkant på upplevelsen. Vad är det bästa med din konferensanläggning?
Det är ett sant nöje att visa upp hela hotellet för gäster. Inredningen är varm, inbjudande och modern. Lokalerna kan lätt göras om för att möta kundernas behov och vi som arbetar här tycker om vårt jobb och det märks verkligen.



Malin Västerteg
Två Skyttlar
Vice VD

Vilken bakgrund har du?

Jag har jobbat i branschen sedan millennieskiftet, år 2000. Jag började min resa i den här fantastiska branschen som nattportier på Scandic en gång i tiden. Därefter har jag förkovrat mig och bland annat gått IHM Business management.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Jag arbetar i en positiv bransch med mycket glädje och möten med människor. Det roligaste är just att möta våra gäster, samtala, bygga relationer och att få förmånen och förtroendet att skraddarsy deras upplevelse hos oss!

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag skulle säga att en nyckel till att skapa guldkant är att överträffa gästernas förväntan och göra något oväntat. Att lyssna av gruppen vad dom gillar och överraska dem. Det kan vara allt från att lägga in deras favoritgodis i mötesrummet, till att lägga in en tidning på deras rum och önska dem en trevlig kväll eller att vi serverar en favoritträtt i restaurangen.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Utan att tveka säger jag: Teamet! Vi är ett sammansvetsat team, vi har roligt varje dag tillsammans och vi älskar det vi gör! Det tror jag man märker när man är gäst hos oss. Vi har en familjär och härlig stämning, som gäst på Två Skyttlar blir man en del av familjen. Välkommen hem till oss!



Anna Hallström
Best Western Kom Hotel
Konferenschef

Vilken bakgrund har du?

Jag har arbetat inom hotellbranschen i totalt nio år varav fem år med fokus på konferens. På Hotel Kung Carl var jag bland annat konferensansvarig och idag är jag konferenschef på Kom Hotel Stockholm. Jag har en treårig utbildning inom hotel/turism och restaurang, samt har studerat ledarskap i Visita Akademins Managementprogram.

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Det absolut roligaste med mitt arbete är att varje dag, tillsammans med min härliga personal få möjlighet att ge våra gäster en perfekt upplevelse under deras konferens. Att dessutom få vara delaktig och utveckla konferensanläggningen genom att hålla en förstklassig och uppdaterad produkt gör det extra spännande!

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Guldkant skapar jag gärna genom att skraddarsy upplevelsen för våra grupper och tillgodose deras individuella behov. Det kan vara allt från en teambuilding aktivitet i en av våra idrottshallar till ett glas bubbel efter avslutad konferens. Det är även viktigt att varje gäst ska bli sedd, då skapas en positiv känsla vilket är min ambition.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Förutom den goda stämningen och sammanhållningen vi har på jobbet är jag väldigt stolt över att allt vårt överskott går till ungdomsföreningen KFUM, samt att vi i flera års tid klimatkompenserat varenda konferensgäst. Att vi förstår vikten av och ligger i framkant med välfungerande och modern konferensteknik och därför har investerat i högteknologiska interaktiva skärmar för att höja gästens upplevelse.

Recept *från några utvalda anläggningar*

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

2 ST BUTTERNUTPUMPOR – CA 2KG TOTALT
2 ST ZUCCHINI
150 G BASILIKA
3 DL RAPSOLJA
2 ÄGG
1 DL ÄTTIKA
2 DL SOCKER
200 G SMÖR
KALLPRESSAD RAPSOLJA
ÄPPELCIDERVINÄGER
SALT & VITPEPPAR

GÖR SÅ HÄR:

Värm upp 3 dl vanlig rapsolja till 50 grader, mixa den med ca 150 gram basilika, (spara ca 20 st fina blad till garnering.) Låt oljan svalna och bli ca 20 grader. Ta 2 st hela ägg och en nypa salt och mixa i en köksassistent, oljan ska hällas i sakta under mixning så att det går ihop och bli en emulsion.

Skala två stycken pumpor. Dela sedan pumporna på hälften (där pumpan blir smalare). Använd den smala delen på ena pumpan, hyvla den i så tunna skivor som möjligt, antingen på en mandolin eller osthyvel. Lägg sedan i den hyvlade pumpan i 1-2-3 lagen. (Detta ska helst göras dagen innan.)

Dela den knubbiga delen på pumpan och gröp ur kärnorna med hjälp av en sked, lägg kärnorna på en plåt eller ugnsfast form, håll på lite rapsolja och salt och rosta dem i ugnen på 175 grader varmluft eller i vanlig ugn 185 grader ca 10-12 minuter (tills de känns krispiga och har en fin rostad färg).

Använd köttet från knubbiga delen till att koka puré; skär pumpan i jämnstora bitar och koka dem i saltat vatten tills dem blir mjuka. Mixa purén slät i en köksassistent eller med en stavmixer, krydda upp med salt och malen vitpeppar.

Resten av pumpan (den sista smala biten) ska skäras i olikformade ca 3 cm bitar som sedan ska ner i en gryta med brynt smör. Låt detta karamelliseras på medelhög värme, tanken är att pumpan ska få en mjuk textur med lite brynta ytor.

Hyvla zucchini i tunt i till 'kärnhuset' med en osthyvel och sedan skär dem i tunna strimlor så att de får en spagettiliknande form. Lägg zucchini i en bunke och håll i lite kallpressad rapsolja eller olivolja, vinäger och salt.

Värm upp ca 2 dl rapsolja till 170 grader, lägg försiktigt i basilikabladen, fritera tills oljan har slutat bubbla. Lyft upp bladen med en hålslev och placera dem på lite hushållspapper och salta lätt.

Nu är det bara att bygga upp fyra snygga tallrikar med alla komponenter, så har du en arbetad vegetarisk rätt med alla möjliga texturer och smaker.

Vegetarisk mat har blivit en megatrend idag, både av djurrättsliga skäl, miljö- och hälsoskäl. Och för att det är gott förstås! Vi äter allt oftare vegetariskt och intresset för att lära sig att laga nya vegetariska rätter ökar. Till detta nummer av KonferensVärlden har vi därför bett sex kockar från olika konferensanläggningar runt om i landet att dela med sig av sina bästa vegetariska recept. Vi hoppas att ni ska få inspiration och tips på nya goda gröna rätter!

1-2-3 LAG

1 DL ÄTTIKA
2 DL SOCKER
3 DL VATTEN

Koka upp och rör om tills sockret löst upp sig, låt svalna.



Björholmens Marina

Variation på Buttenutpumpa samt zucchini och basilika

Ett recept av köksmästare Louise Sverkström



Flädie Mat & Vingård Pumpasoppa och sallad på rödkål och betor

Ett recept av köksmästare Lena Ylipää-Abrahamsson

SALLAD PÅ RÖDKÅL OCH BETOR INGREDIENSER 4 PERSONER

1 RÖDKÅLSHUVUD
CA 2 LITER 2 PROCENTIG SALTLAG
4 DL KIDNEYBÖNOR
0,5 KG RÖDBETOR
1 DL RUSSIN
SALT
OLIVOLJA
PERSILJA



GÖR SÅ HÄR:

Skiva rödkålen tunt. Massera kålen med en ren hand, tillsammans med saltlaken. Låt kålen och lagen safta sig. Tryck ner kålen i ett rengjort kärl. Packa kålen tätt. Håll över saltlaken och låt den täcka kålen. Ha en rengjord "tyngd" på kålen så att den inte kommer upp till ytan. Låt nu kålen stå i rumstemperatur i ca tre dagar, eller tills du märker att kålen börjar bubbla en aning. Sätt den då i kylan. Nu är den färdig för att ätas. Från och med nu kommer kålen bara att bli godare ju längre den får stå.

Blötlägg kidneybönor i ca 8 timmar. Koka dem sedan i saltat vatten i 30 minuter, eller tills de blir mjuka. Häll av vattnet och låt dem svalna.

Koka betor i saltat vatten i ca 30 minuter, beroende på storlek. Koka dem mjuka. Kyl ner dem med kallt vatten och skala dem med handen eller med hjälp av en kniv om inte skalet släpper. Skär dem i klyftor.

Blanda rödkål, bönor och betor i en skål tillsammans med russin, salt och olivolja. Blanda sist i hackad persilja. Lägg upp i en skål och servera.

PUMPA SOPPA

INGREDIENSER 4 PERSONER

½ BUTTERNUTPUMPA
4 MORÖTTER
CA 4 CM INGEFÄRA
1 GULLÖK
3 KLYFTOR VITLÖK
1 BURK KOKOSGRÄDDE
1 L GRÖNSAKSBULJONG
1 PRESSAD LIME
SALT OCH SVARTPEPPAR

GÖR SÅ HÄR:

Skala morot, pumpa, ingefära, lök och vitlök. Skär ner i mindre bitar. Fräs tillsammans i en kastrull med olivolja. Låt grönsakerna svettas tillsammans i ca 5 min. Tillsätt vätskan och sjud soppan tills grönsakerna är mjuka. Mixa soppan slät. Smaka av med salt, peppar och citron.





Hotell Dannegården Max vegetariska förrätt

Ett recept av köksmästare Max Johansson



INGREDIENSER

GRÖNA ÄRTOR
CRÈME FRAICHE
SYLTAD BLOMKÅL I OLIKA FÄRG
LAGRAD HERRGÅRDSOST
LINGON
JORDÄRTSKOCKSCHIPS
PEPPARROTSKRÄM
SMÖRGÅSKRASSE

Mixa ärtor och crème fraiche till en slät puré, salta och peppra.
Lägg den delade blomkålen i 1-2-3-lag ca 24 timmar.
Tärna Herrgårdskosten i önskad storlek.
Låt lingonen rinna av.
Skiva jordärtskockan tunt, lägg i välsaltat vatten ca 20 min, låt rinna av, fritera gyllenbrun.
Riv pepparrot i Philadelphiaost, salta och peppra.
Härlig färgrik rätt för både öga och mun!



Vår Gård

Soppa på vit sparris med sparrisknopp och laxrom

Ett recept av köksmästare
Claes Hasselhuhn

INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

500 G VIT SPARRIS
1 L VATTEN
SALT O SOCKER

2 SCHALOTTENLÖKAR
1 BIT PALSTERNACKA
2 DL VITT VIN
8 DL "SPARRISBULJONG"
2 MSK SMÖR
2 DL GRÄDDE
1 TSK SALT
1 KRM VITPEPPAR
½ MSK CITRONSaft

Skala sparris. Skär av knopp med ca 10 cm kvar. Tag undan nedre delen av sparris. Koka sparriskalet med vatten, salt och socker, i ca 10 minuter till en "sparrisbuljong". Sila bort skalen och ställ buljongen åt sidan.

Skala och ansa löken och palsternackan, skär ner i mindre bitar. Fräs med smör tillsammans med "sparrisändarna".

Tillsätt vin och koka till ca ½ dl återstår. Fyll på med sparrisbuljongen och koka i ca 10 minuter på svag värme.

Tillsätt sedan grädden och ge soppan ett uppkok. Mixa i matberedare och passera genom sil, smaka av med salt, peppar och citronsaft. Red ev med lite arrowroot eller maizena.

Servera soppan rykande varm med de kokta sparrisknopparna och lite laxrom.



LAGA SVINNSMART!

Spara kombun från dashin för att strimla och karamellisera. Det blir ett utmärkt snacks innan middagen.

Sila marinaden från tofun genom duk och spara till framtida rätter.

Smådalarö Gård

Kokt kronärtskocka i dashi med friterad tofu och misosmör

Ett recept av köksmästare Ludvig Flyckt

INGREDIENSER 4 PORTIONER

12 ST SMÅ ALT 4 ST STORA
KRONÄRTSKOCKOR
1 ST ROSCOFFLÖK

DASHISKY

100 G KOMBU (ALG)
200 G SHIITAKE/CHAMPINJON
20 G SALT
5L VATTEN
¼ ST BLEKSELLERI
1 ST GUL LÖK
2 KLYFTOR VITLÖK
1 ST MOROT
¼ ST ROTSELLERI
3 MSK SESAMOLJA
½ DL SOYA
15 G INGEFÄRA
½ KNIPPE KORIANDER
¼ ST RÄTTIKA
15 G OREGANO, FÄRSK

FRITERAD TOFU

1 PAKET HÅRD TOFU
1 DL SOJA
1 MSK SESAMOLJA
½ DL RISVINÄGER
15 G INGEFÄRA
1 KLYFTA VITLÖK
1 PAKET MAIZENA

MISOSMÖR

200 G CARLSHAMNS VEGANSKT
SMÖR (RUMSTEMEPERERAT)
200 G RÖD ELLER VIT MISO
1 KLYFTA VITLÖK
5-10 G INGEFÄRA
1 TSK SALT
1 MSK RISVINÄGER

SOTAD ZUCCHINI

½ ST ZUCCHINI OCH SALT

TOPPING

LILA SHISOKRASSE OCH
CHILIOolja

Gör så här:

DASHI – Börja med att koka dashiskyn. Skala alla grönsaker och rosta dem lite i ugnen på 220 grader. Stek svampen hårt i en stekpanna med ytterst lite fett. Häll sedan över allt i en kastrull tillsammans med resterande ingredienser. Låt grytan småputtra i ca 2-3 timmar. Sila av och håll tillbaka skyn i kastrullen.

TOFUN – Medan dashin kokar kan man förbereda tofun. Blanda alla flytande ingredienser och riv sedan ner vitlök och ingefära. Skär tofun i 1x1cm stora kuber och lägg i blandningen. Låt tofun marinera i 1 h. Lyft upp tofun och panera i maizenan och lägg i frysen. Ta sedan ut tofun och friterar precis innan maten ska serveras. Har man ingen fritös går det bra att steka i en panna med mycket olja.

MISOSMÖRET – Lägg smöret i en mixer eller matberedare. Häll i miso, riven vitlök, riven ingefära och risvinäger och mixa till en slät smet. Smaka av med saltet.

SOTAD ZUCCHINI – Dela zucchinin på längden och sota hårt i en stekpanna utan fett alternativt bränn med en gasbrännare. Skiva zucchinin och slunga upp med lite salt.

ROSCOFFLÖK – När dashiskyn är färdig börjar vi med att skala och dela roscofflöken i två delar. Sota löken i en torr stekpanna med den skurna sida nedåt.

Koka upp skyn och lägg ner både löken och kronärtskockorna. Löken kommer bli färdig tidigare än kronärtskockan så kolla till löken efter ca 5-10 min, den ska fortfarande ha lite stuns i sig. Lyft upp och lägg åt sidan. Kolla kronärtskockan efter ca 30 minuter, det ska gå att dra av ett blad hyfsat enkelt. Beroende på storlek kan det ta upp till 1,5 timmar så gör ett test då och då genom att dra av ett blad.

Nu till själva uppläggnen. Stora kronärtskockor delas på längden en gång och läggs med skurna sidan uppåt i en djup tallrik. Fyll tallriken med ca 1-2 dl dashisky. Forma ett ägg av misosmöret och lägg i mitten av kronärtskockan. Lägg den friterade tofun runt om i skyn tillsammans med zucchinin och roscoff löken. Toppa med lila shisokrasse och chiliolja.





FOTO: PONTUS FREDRIKSSON

Häringe Slott

Misobakad gotlandsmorot med stekt skogssvamp, blomkålspuré, fänkål, getost samt brynt smörsås

Ett recept av kökschef Richard Rymer-Rythén

INGREDIENSER 4 PORTIONER

4 ST (STORA) MORÖTTER
 20 GR MISO
 150 GR SMÖR
 2 ST FÄNKÅL
 MIXAD SVAMP
 1 BLOMKÅLSHUVUD
 CA 150 GR GETOST/FÅROST
 2,5 DL GRÄDDE
 2,5 DL VITT VIN
 MATOLJA TILL STEKNING
 1 ST SCHALOTTENLÖK
 1 KLYFTA VITLÖK
 SALT, PEPPAR, VINÄGER

(Ingrediensvolymerna är ungefärliga, variera volym efter smak).

Gör så här:

Bryn lök och vitlök i matolja. Häll på 1,5 dl vitt vin och reducera. Häll på 1,5 dl grädde i kastrullen, koka ihop. Mixa med smör när den ska serveras, smaka av med salt, peppar och lite misopasta. Koka halva blomkålshuvudet mjukt. Mixa med salt, peppar, vinäger och 1 dl grädde samt 2 msk smör. Rosta andra halvan blomkål i ugnen på ca 200°C tills den blir mjuk. Dela i portionsbitar. Koka fänkålen i 1 dl vitt vin och 1 dl vatten med salt och peppar. Skiva innan upplägning. Lägg morötterna på en mindre plåt. Blanda lite vatten och misopasta så att du kan hälla på smeten på morötterna. Gnid in dem och baka i ugnen på 165°C tills de får fin färg och mjuknar. Stek svampen i smör och olja, salt och peppar. Dela morötterna, riv över osten och gratinera i ugnen.

Valfritt: Dekorera med friterad grönkål.



Posttidning B

Returadress: Compro Möten & Event AB

Industrivägen 1, 171 48 Solna

Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Meetings with therapy

ETT NYTT UTVECKLANDE MÖTESKONCEPT



GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

www.grandsaltsjobaden.se



[grandhotelsaltsjobaden](https://www.facebook.com/grandhotelsaltsjobaden)