

TIDNINGEN FÖR DIG

SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

världen

SEDAN 1988

www.konferensvarlden.se

11 MARS
2019

Succékokken Jessica Frey
Framgång med tre ingredienser

**Mötesdestinationen
Stockholm växer**
Nuläge och framtid

”Man måste våga sticka ut”
Att lyckas med pr och sociala medier

Topp fem
spa-
anläggningar
i världen

Moderna möten i historisk miljö på **Wårdshuset Lasse Maja**

Heta hälsotrender
Kry på kurort kommer starkt

Träffa rätt med mötet
Mötesexperterna tipsar

Framtidens ledare
Coachen delar med sig

Nyttiga
& goda
recept

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: Björholmens Marina, Folk Mat & Möten, Gröna Lund, Hotell Sommarhagen, Kokkedal Slot, Långholmen Hotell, Nynäs Havsbad, Radisson Blu Royal Viking, Rånäs Slott, Stockholm City Conference Centre, Säröhus, Wanås Restaurant Hotel, Vildmarkshotellet, Wårdshuset Lasse Maja, Yasuragi.

Konferensguiden.se - Sveriges alla konferensanläggningar - Kostnadsfri bokningshjälp

Vi rekommenderar 7A Centralen, 7A Odenplan, 7A Strandvägen, Aronsborgs Konferenshotell, Artipelag, Aspenäs Herrgård, Auktionsverket Kulturarena, Backagården, Barsebäcks resort, Bergabo Hotell & Konferens, Bergendal, Berns, Best Western Kom Hotel Stockholm, Best Western Plus Park Airport Hotel, Best Western Plus Hus 57, Birka Cruises, Björholmens Marina, Blique by Nobis, Bokenäset Hotell & Konferens, Bomans Hotell i Trosa, Brewhouse Arena, Brunnsgatan 8, Bryggarsalen, Café Opera, Casino Cosmopol, Convendum Göteborg, Convendum Stockholm, Djurönäset Konferens & Hotell, Dockyard Hotel, EC Södertull, Elite Grand Hotel, Norrköping, Elite Hotel Academia, Elite Hotel Arcadia, Elite Hotel Stockholm Plaza, Elite Palace Hotel, Elite Park Avenue Hotel, Elite Plaza Hotel, Engsholms Slott, Ericssbergs Säteri, Essinge Konferenscenter, Fagerudd Konferens, Falkenberg Strandbad, First Hotel Kviberg Park Hotel & Conference, First Hotel Lindö Park, First Hotel Norrtull, First Hotell Arlanda Airport, Folk Mat & Möten, Freys Hotel, Freys Hotel Lilla Rådmanen, Friiberghs Herrgård, FågelbroHus, Färna Herrgård &

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



gård, Grand Hotel Alingsås, Hotel Saltsjöbaden, Gröna Hotell & Konferens, Gällöfsta ens Gård, High Court, Hooks Hotel J Nacka Strand, Hotel Hotel Skansen i Båstad, Hotel Hotel Ullinge, Hotel Waterfront Hotell Högländ, Hotell Kristina, largården, Hotell Sommarhäringe Slott, Högbo Bruksholmsberg, ICEHOTEL Jukkasjärvi, Hotell & Konferens, Kajskjul 8, krog, Knarrholmen, Kosta Boda Krusenbergs Herrgård, Kämpas hotell, Lastberget Konferens, Le- & Kongress, Långholmen Hotell Clara by Nobis, Nalen, Nobis Ark, Näringslivets Hus, Näsby sen Nobis, Orresta Golf & Konlity Hotel & Resort Frösö Park, nums Herrgård, Runö Möten & Konferens, Scandic Laholmen den Hotell & Konferens, Selma Hotel, Siggesta Gård, Sigtuna-Skokloster Hotell & Restaurang, Torso, Skytteholm, Skåvsjöholm Pensionat, Smygehus Havs-Malmö, Stallmästaregården, ferenca Centre, Stora Brännbo Konferens & Hotell, Strömma Kanalbolaget, Sturebadet, Sund Nergården, Sundbyholms Slott, Sunlight house Hotel, Conference & Spa, Sänga-Säby Kurs & Konferens, Sästaholm Hotell & Konferens, Säby Säteri, Sättrabrunn Konferens & Spa, Tanumstrand Hotell & Konferens, Teknikparkens Konferenscenter, Tekniska Museet, The Winery Hotel, Thoresta Herrgård, Thorskogs Slott, Torekov Hotell, Tott Hotell i Åre, Trosa Stadshotell & Spa, Två Skyttlar, Tylebäck Hotell & Konferens, Ullevi Konferens, Uppsala Konsert & Kongress, Vadstena Klosterhotel, VANN Spa Hotell och Konferens, Wanås Restaurang Hotel, Varbergs Kusthotell, Waxholms Hotell, Welcome Hotel, Wenner-Gren Center, Westmanska Palatset, Vidbynäs Gård & Konferens, Vildmarkshotellet, Villa Anna, Villa Aske Konferens, Villa Fridhem Hotell - Mat - Möten, Villa Lovik, Villa Soludden, Wisby Strand Congress & Event, World Trade Center, Vår Gård Saltsjöbaden, Ystad Saltsjöbad, Ästad Vingård, Öjaby Herrgård, Örenäs Slott, **och ytterligare 1 006 anläggningar som du hittar på Konferensguiden.se**

CITY ARENA MED

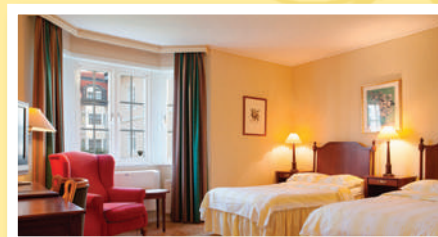
Stockholm Waterfront Congress Centre är en mångsidig arena med en flexibilitet som är svår att slå. Vårt läge mitt i Stockholm city och direkt anslutning till Radisson Blu Waterfront Hotell erbjuder oändliga möjligheter som säkrar ett lyckat evenemang.

OÄNDLIGA MÖJLIGHETER

Radisson Blu Waterfront Hotel
Nils Ericsons Plan 4, 111 64 Stockholm
radissonblu.com/en/waterfronthotel-stockholm
+46 8 5050 6540 | meetings@stockholmwaterfront.com

FEEL THE DIFFERENCE
radissonblu.com

Välkommen till Johannesbergs Slott



25 konferensrum, upp till 225 deltagare • 124 gästrum, 205 bäddar
Trivsamma och tidsenliga salonger • Välrenommerat 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

Innehåll nr 1-2019

Pr & sociala medier
- så lyckas du
sid. 71

8-14

MötesNytt & erbjudanden

De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal fina konferensererbjudanden med det lilla extra inför vårens och sommarens möten med kollegorna.



25-31

Heta spa- och hälsotrender

Att spa är hett vet alla. Internationellt växer även antalet renodlade anläggningar som också erbjuder professionell vård. Vilka andra trender kan vi se? Spa- och wellnessexperten Anna Bjurstram berättar om fenomen och växande trender.



40-42

Jessica Frey tar fasta på det enkla

Jessica Frey är tv-kocken och kokboksörfattaren vars framgångsrecept bygger på tre ingredienser: få råvaror, mycket smak och hög kvalitet. Hitta glädjen i köket med Jessica Frey!



50-51

Från fastigheter till samtal

Möt Pernilla Warberg som idag är en av landets mest rutinerade moderatorer, som tryggt får människor att sjunga ut på scen.

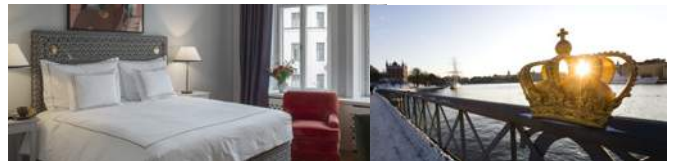
Nyttiga & goda recept
sid. 76



52-54

Mötesdestinationen Stockholm

Stockholm fortsätter att växa. Nya hotell och anläggningar planeras och byggs löpande, men ännu fler rum behövs. Caroline Strand på Visit Stockholm berättar om nuläget och framtiden.



62-64

Så träffar du rätt med mötet

Hur gör man för att få fart på jobbmötet och samtidigt styra bort trista till synes meningslösa sittningar? Mötesexperterna Pia Villför Larsson och Maria Eliasson berättar om hur man styr mötet i rätt riktning.



65-67

Utmaningar i mötesindustrin

Vad rör sig i huvudet på en vd i mötesindustrin? Vilka branschspecifika utmaningar står de inför? Vi har intervjuat fyra beslutsfattare på konferensanläggningar i Sverige.



70

Framtidens ledare

I en snabb och ombytlig värld förändras också rollerna i arbetslivet. Det gäller inte minst sättet på vilket vi styr våra företag. Vilka utmaningar står vi inför? Vilka kvalifikationer ska framtidens ledare ha? Vi frågade coachen Alexander Holmberg.





Boka vårens möten på 7A

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



ODENPLAN
STRANDVÄGEN
CENTRALEN

Hälsovinster för konferensbesökare

SPA- OCH HÄLSOTRENDEN FORTSÄTTER bryta mark och breder ut sig med allt fler populära spa-paket, träningsresor och weekends med avkoppling och vila. Fler konferensanläggningar väljer att utveckla sin verksamhet genom att erbjuda spa till såväl privatpersoner som konferensdeltagare och grupper. Jag minns hur jag i mina tidiga år som säljare i mötesbranschen ofta förundrades över att många köpare efterfrågade pool och träningsmöjligheter men väl på plats på konferensen var det sällan deltagarna använde dessa faciliteter. Idag ser det lite annorlunda ut och kanske är företagsledningarna mer medvetna om hälsovinster med avkoppling, vila och träning och ger mer utrymme för spakonferenser?

Under förra året fick vår kungliga huvudstad 1840 fler hotellrum enligt *Invest Stockholm* som genomförde en undersökning under slutet av 2018. De konstaterar i sin hotellrapport att utvecklingen fortsatt är stark och behovet av fler hotellrum i Stockholm fortsätter även under 2019. Orsakerna till detta är bland annat en växande medelklass i Asien och Indien samt etableringen av fler flyglinjer. Närmare 4000 hotellrum väntas tillkomma bara inom de närmaste fem åren. Vi har kikat närmare på några av alla de nya hotellen som tillkommit och kart-positionerat dessa för att få en överblick.

Som vanligt har vi även intervjuat några intressanta personligheter som med sina erfarenheter delar med sig av klokheter kring coaching, ledarskap, digitalisering och kommunikation. Alexander Holmberg är coachen som arbetat med hundratalet artister, idrottsstjärnor och företagsledare och deras utveckling och Ida Nilsson är digitala experten som arbetar med PR, kommunikation och sociala medier.

En fullspäckad tidning laddad med senaste nytt, intressanta människor och reportage kring underbara mötesplatser för din nästa konferens.

Bläddra, läs och njut!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferensvärlden

Compro Möten & Event AB

Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

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

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:

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

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annonns & Marknad:

Christina Geijer, 08-459 24 25,
christina.geijer@compro.se

Maria Heijel, 070-090 95 18,
maria.heijel@compro.se

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

Annonsmaterial:

08-459 24 17
traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel



Britt Edberg

© 2019 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material fransäger vi oss allt ansvar.



Mötesnytt

Vann utvecklar sin spaupplevelse

VANN SPA HOTELL KONFERENS fyller 10 år och har lanserat flera nya spaupplevelser inför jubileumsåret. Bland nyheterna i spaavdelningen finns två nya tvagningsstationer, fyra fotbad och en helt ny upplevelsedusch.

– Rainmoon är en takdusch från Dornbracht som ger besökarna flera olika avslappnande upplevelser av vatten. Vi introducerar även nya duschmunstycken som gör att våra gäster själva kan genomföra vattenbehandlingar och Kneipp-terapi i spaet. En annan nyhet är att spaet 2019 också får ett stilla rum för vila och avkoppling, berättar Susanne Åhlund, vd på Vann Spa Hotell Konferens.

Även restaurangen på Vann förändras under året för att ge såväl privat- som konferensgäster en mer genuin restaurangupplevelse under vistelsen på hotellet. Under jubileumsåret påbörjas också en omfattande uppförskning av hotellrummen på Vann, där cirka 40 rum per år under de kommande tre åren upptraderas till modern hotellstandard.

– Det känns bra att redan nu veta att samtliga 156 rum på Vann om tre år är ombyggda och håller hög komfortnivå. Det är en viktig del i vår ambition att erbjuda våra gäster en avkopplande och minnesvärd upplevelse oavsett vilken tid på året man besöker oss, säger Susanne Åhlund. ●

FOTO: MATTIAS HOLMGREN

SKOGSHEM & WIJK ÄR NU miljöcertifierade genom IACC:s Green Star Certification. Detta innebär att anläggningens långvariga miljö- och hållbarhetsarbete med bland annat miljömärkningen Svanen nu också har fått internationell status i och med att man nu uppfyller kraven för IACC:s Green Star Certification och nivån Gold Star.

IACC- International Association of Conference Centers är en global organisation där medlemmarna gemensamt arbetar för att kontinuerligt utveckla och förbättra konferensanläggningar och hela mötesindustrin. Ett av de viktigaste syftena med IACC-organisationen och de många medlemmarnas utbyte av erfarenheter om branschen och marknaden, är givetvis att kunna garantera kunder och framtida gäster innovativa och för alla parter givande möten i kreativa och inspirerande miljöer. ●

IACC:s viktigaste hållbarhetspunkter

- Utbildning och medvetenhet
- Återvinning
- Återanvändning
- Minskad vattenförbrukning
- Energiförbrukning och -besparing
- Mat och dryck med fokus på hållbarhet

Skogshem & Wijk
miljöcertifierade genom
IACC:s Green Star Certification

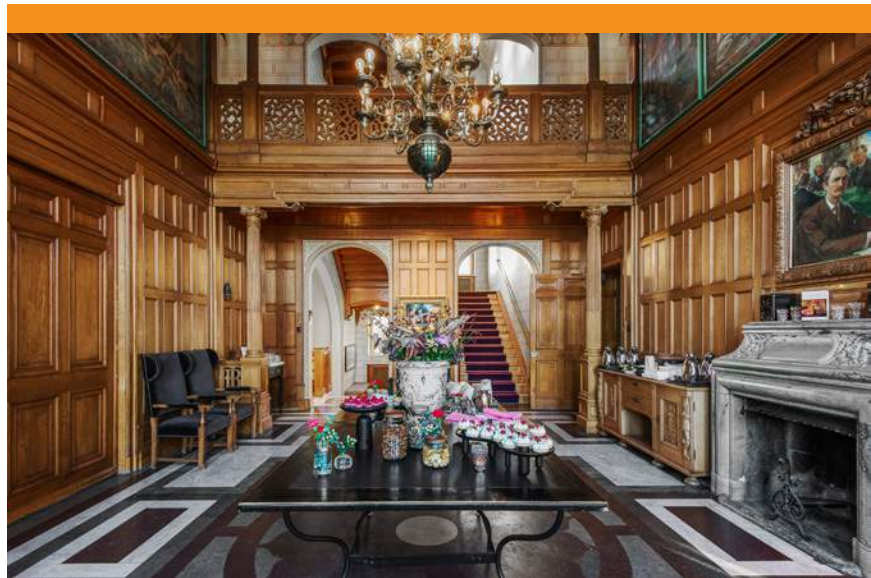
FOTO: JOEL WÄREUS



Gröna Lund startar egen restaurangskola

GRÖNA LUNDS TIVOLI har startat en restaurangskola för nyanlända svenskar i samarbete med Tillväxtverket och Arbetsförmedlingen. Hela besöksnäringen lider av en stor brist på utbildad restaurangpersonal, samtidigt som många nyanlända har svårt att komma ut på arbetsmarknaden. I år startar därför Gröna Lund en restaurangskola på tivolits restauranger, där 30 personer får en tre månader lång restaurangutbildning av Gröna Lunds personal. När de sedan är klara med utbildningen finns det möjlighet för eleverna att fortsätta att jobba inom restaurang på Gröna Lund eller söka sig någon annanstans. Utbildningen fylldes snabbt och är i full gång.

– Det är ingen hemlighet att alla i besöksnäringen skriker efter restaurangpersonal, såväl kokkar som kallsköter, köksbiträden och servis. Dessutom såg vi en möjlighet där vi som privat aktör kunde vara med och hjälpa nyanlända att komma ut i arbetslivet. Vår nya restaurangskola är helt enkelt en riktig win-win-situation. Vi har redan hittat entusiastiska personer som vi utbildar nu under våren och som kommer att ha möjlighet att börja jobba i våra kök och restauranger när vi öppnar tivolit den 27 april, säger Samuel Cabrera, kökschef på Gröna Lund. ●



Spännande samarbete - Vår Gård och House of Sparks

MED START VÅREN 2019, erbjuder Vår Gård genom Mötesakademien, det nya utbildningsformatet Sparks Sessions. Målsättningen är att erbjuda ny kunskap för att främja hälsa, samarbete och nätverkande för att framtidssäkra individer och organisationer.

– Vi har som avsikt att bidra till bättre möten och skapa förutsättningar för innovativa och hållbara organisationer och deras framdrift. Mötesakademien känns som ett naturligt och spännande steg för hur vi bygger vidare på vårt arv som nytänkande utbildningsaktör, säger Kadi Upmark, VD på Vår Gård.

Under våren 2019 kommer Mötesakademien tillsammans med utbildningsföretaget House of Sparks erbjuda sessions som: Hur du kan facilitera förändring, Omsätta samtal till handling och Hur du kan förverkliga din passion. Genom intensiva lärandeupplevelser kommer kurserna att ge deltagarna hands-on kunskap, konkreta verktyg och inspiration för att skapa förutsättningar för innovativa, inkluderande och hållbara organisationer.

– I dagens ständigt föränderliga och komplexa värld är nyckeln förmågan att anpassa sig. Vi brinner för att stödja organisationer att leda i den nya världen och att gå från idé till handling genom utbildning. Vår Gård och dess unika lärandemiljö, känns som helt rätt samarbetspartner för oss, säger Christian Olsson, medgrundare av House of Sparks. ●



Sjöstugan SPA på Gimo Herrgård har renoverats och byggts ut

INTILL STRANDKANTEN PÅ GIMOSJÖN ligger Sjöstugan SPA, som nyligen blivit utbyggd och renoverad. I Sjöstugan finns numera en bastu, tre utomhusjacuzzi, en vedeldad badtunna och badbrygga för bad året runt, behandlingsrum samt en bar och lounge med panoramautsikt över sjön. På Sjöstugans övervåning finns ett fullt utrustat mötesrum och på nedervåningen serveras hälsosamma shots och smoothies i baren. Lokalen rymmer upp till 50 deltagare.

– Gimo Herrgård ligger med naturen alldeles in på husknuten och det kändes naturligt att dels ta vara på lugnet som naturen ger oss, men också att fylla ett behov som våra kunder har efterfrågat. Den stora terrassen med panoramafönster bjuder in till lugna, rofyllda stunder. Inspirationen fick vi från Norden, där ek och björk är dominerande träslag som i kombination med granit skapar en rustik och välkomnande känsla, berättar vd Mathias Schneider.

Sjöstugan SPA är en samtida tillflyktsort för den som söker avkoppling och lugn i en allt mer uppkopplad värld. Många önskar kombinera konferensvistelsen med en avkopplande spaupplevelse, som definitivt ger en extra guldkant på besöket.

– Konceptet "Badrocksmöten" har blivit en riktig storsäljare bland ledningsgrupper och mindre sällskap som önskar kombinera nytta med nöje, avslutar Mathias Schneider. ●

Mötesnytt



Aronsborgs Konferenshotell bjuder in till Club 89

I ÅR FIRAR ARONSBORG Konferenshotell 30 år och omvandlar därför anläggningens nattklubb till Club 89. Med tidsenlig musik, typiska 80-talsdrin­kar, viss rekvisita att låna och bärpersonal i 80-talskläder bjuder man in sina gäster till en nostalgisk kväll.

– Basen bjuder vi alla våra grupper på under hela året. Vill man sedan göra ännu mer av temat, till exempel ta med utklädningskläder å la 1989, lägga till en nostalgisk efter­rätt som banana split till sin middag eller beställa in geléhallonkaktusar och ostkuber, ja då uppmantrar vi det och hjälper gärna till att ordna, säger vd Jessica Karlsson.

Under jubileumsåret finns även ett grupprum inrett som en nostal­gitripp till 1989. En serie minifilmer har dessutom spelats in för att på ett skruvat sätt illustrera hur bran­schen kan ha sett ut för 30 år sedan, och säljteamet har laddat med benvärmare i neon till mässorna.

Samtidigt som man hyllar det sena 80-talet pågår en större upp­datering av anläggningens allmänna ytor där lobby, reception och res­taurang redan fått ny inredning, nya golv och ny konst. ●



Belloras skärmfria hotellrum – en global världsnyhet

HOTEL BELLORA LANSERADE i början av året världens första hotellrum där priset avgörs av hur mycket man surfar. Det skärmfria hotellrummet har blivit en viral succé där några av världens största tidningar har skrivit om The Check Out Suite i Göteborg.

Här checkar du ut från social media och checkar in på Hotel Bellora. The Check Out Suite är en unik hotellvistelse som premierar skärmfri tid och ger par och familjer förutsättningar att umgås med varandra istället för med sina skärmar. Rummet är utrustat med den smarta lampan Skärmfri som kalkylerar priset efter hur mycket tid gästerna spenderar på sociala medier.

– Som hotell är det så klart viktigt att kunna uppmantra människor att på riktigt umgås med varandra när de bor hos oss. The Check Out Suite är ett spännande koncept som verkligen utmanar beteenden och vi är helt ärligt lite tagna på sängen över det stora globala intres­set”, berättar Mariana Valderrama Gaete, General Manager, Hotel Bellora.

Över 500 svenska familjer och par har redan ansökt om att bo i rummet. Samarbetet görs tillsammans med Länsförsäkringar Göteborg och Bohuslän som jobbar förebyggande med digital hälsa för barn, ungdomar och familjer. ●

KRAV-certifierade måltider på Runö Möten & Events

RUNÖ MÖTEN & EVENTS är beläget på en egen halvö i Roslagen, bara 30 minuter från Stockholm och 40 minuter från Arlanda. Restaurangen på Runö har nu blivit KRAV-certifierad vilket betyder att ännu fler råvaror alltid är märkta med KRAV.

– När vi väljer fler KRAV-märkta råvaror slår vi dessutom ett slag för hela ekosystemet. Vi bidrar gemensamt till att man behandlar djur med värdighet, slipper bekämpningsmedel som bidrar till utrotningen av många djurarter och mycket mer. Detta ligger för­stås oss varmt om hjärtat och går helt i linje med Runö Möten & Events andra miljömål och Svanen-certifieringen, säger platschef Camilla Bäckström.

KRAV-certifieringen innebär därmed att man både kan njuta av klimatvänlig, hälsosam och välsmakande mat under sin vistelse på Runö. ●



Gullmarsstrand Hotell & Konferens – första hotellet med svävande säng

I ÅR FIRAR GULLMARSSTRAND Hotell & Konferens 40 år. Lagom till jubileet har Gullmarsstrand fått ett spektakulärt nytt hotellrum som fyller alla krav på havets scenerier, design och komfort. I det supermoderna rummet med stora glasytor finns Carpe Diem Beds svävande säng "Vindö" som kombinerar frihet och futurism med den allra yppersta formen av komfort och teknik.

Vindö har inga traditionella ben. Istället vilar den på en smal pelare med en golvkonstruktion som döljs under en exklusiv matta, vilket skapar en illusion av att vara nästintill svävande. Den kan styras med den specialframtagna tillhörande appen med samma namn med vilken man kan justera sängens läge, ljussättning och massagefunktioner. Dessutom har Vindö stöd för Apple och Googles senaste teknik, vilket innebär att sängen kan styras med röstkommando.

– Att vara först i världen med att erbjuda en svävande high tech säng från Lysekil känns extra jubileumsfestligt, säger vd Maria Kjellsson. ●



FOTO: CARPE DIEM BEDS



ROOTS - Stockholms nyaste mötesplats

DEN 1 SEPTEMBER öppnar ROOTS, Downtown Campers nya mötes- och eventyta på Drottninggatan, mitt i hjärtat av Stockholm. Redan idag går det att boka möte på denna kreativa och lekfulla yta.

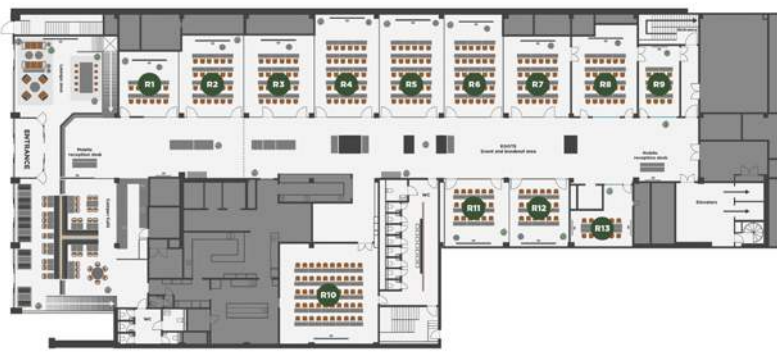
På ROOTS kommer det att finnas 13 mötesrum i varierande storlek, varav 9 blir multiflexibla med öppningsbara väggar. Av 1300 kvm kan 900 bli öppen eventyta. Det nya våningsplanet kommer att ha samma spännande känsla och atmosfär som det övriga hotellet, med fördelen att inredningen blir mycket flexibel så att man kan ta emot större mötesförfrågningar än vad man hittills kunnat. Den Göteborgsbaserade arkitektbyrån Stylt Trampoli står som garant för design och inredning.

Det nya våningsplanet ligger med entré mot Drottninggatan och kommer inrymma flexibla mötes- och eventlokaler för upp till 650 nyfikna personer samt ett café som kommer vara tillgängligt för förbipasserande på Drottninggatan.

Förutom service i världsklass har gästerna även möjlighet att boka allt vad Downtown Camper erbjuder i form av aktiviteter, wellness, nattsömn, mat och god dryck. ●

Korta fakta

- Totalyta offentlig 1300 kvm
- 900 kvm som öppen yta
- 13 mötesrum
- Varav 9 med multiflexibla blockväggar
- Full teknisk utrustning
- Möblering för mingel, möte och middag
- Nytt hållbart café
- Loungeytor
- Hela Downtown Campers erbjudande
- Entré från Drottninggatan
- Inneväg till hotellet



Blique by Nobis öppnar

I MAJ 2019 kommer Nobis Hospitality Group öppna upp sitt sjätte hotell i Stockholm, i det nya populära området Hagastaden. Fastigheten, som uppfördes 1931 för Philips och ritades av en av Sveriges internationellt sett mest uppmärksammade arkitekter Sigurd Lewerentz, görs nu om till ett hotell med 249 rum av Wingårdhs Arkitekter under ledning av Gert Wingård. Här skapas en levande community med hotell, två restauranger, barer, stora och flexibla mötes- och eventlokaler, lummig innergård samt en takterrass med fantastisk utsikt över Stockholm.

På Blique by Nobis finns stora och flexibla möjligheter för alla typer av event och möten. Den största eventlokalen, om hela 370 kvadratmeter, har naturligt dagsljus och rymmer 200 gäster i biosittning eller upp till 300 gäster på stående mingel. Utöver den stora eventlokalen finns 10 mötesrum om 13–90 m² för presentationer, release-fester, middagar, pressfrukostar och konferenser. Två av rummen fungerar som Chambre Separée i anslutning till restaurangen och ett av rummen är en biograf, perfekt för smyglanseringar och pressvisningar av exempelvis musikvideor och dokumentärfilmer. För större event utomhus finns innergården om 770 kvadratmeter. ●

Här presenteras ett litet urval av alla fina erbjudanden som finns på Konferensguiden. se, vår sök- och bokningsajt för konferenser, möten och event. Svetsa samman gänget och höj stämningen i gruppen med en härlig vår- eller sommarkonferens!



Frukostmöte mitt i city

Ta chansen att bjuda in dina kunder till ett frukostmöte på Stockholm City Conference Centre mitt i city. På Cabaret har du en perfekt inramning till din vårupptakt, presentation eller mini-föreläsning.

Cabaret har projektor och stor bildskärm, bred scen och en bra ljudanläggning. Det gör det enkelt att samtidigt som du bjuder på frukost genomföra en professionell presentation eller mini-föreläsning. Vid frukostmöten tar Cabaret upp till 200 sittande gäster.

Pris: Vår inspirerande frukostmeny kostar 145 kr per person och för lokalen betalar du 10 000 kr.

Datum: Erbjudandet gäller vardagar klockan 07-10 med genomförande fram till och med 30 juni 2019.

Villkor: Erbjudandet gäller nybokningar och för sällskap över 30 personer.



Kick-off, möte eller konferens med transport för 1 krona!

Boka en vinterkonferens för minst 30 personer på Djurönäset, så bokar du buss tur och retur Stockholms city för endast 1 krona per person! Obs! De bussar vi chartrar för er kör på fossilfritt bränsle för att miljöpåverkan ska bli så låg som möjligt!

I vinterkonferenspaketet ingår:

- Ankomstkaffe/te med smörgås
- Lunchbuffé med kött, fisk och vegetariskt att välja mellan samt salladsbord och soppa
- Eftermiddagskaffe med kaffebröd
- Trerätters serverad middag
- Övernattning i enkelrum
- Badrock på rummet
- Frukostbuffé med ekologiskt sortiment
- Möteslokal med pc-projektor och wi-fi
- Inträde till vårt skärgårdsSPA med ny varm utomhuskälla, 25 m inomhuspool, bastulandskap, relax och gym
- Elljusspår med utegymstationer
- Härlig utsikt över skärgården

Pris: Från 1 895 kr exklusive moms i tvåbäddsrum, priserna varierar beroende på ankomstdag.

Datum: Erbjudandet gäller för bokningar med ankomst till och med den 30 april 2019.

Övrigt: Bussresa T/R Stockholm City (cirka 35-40 minuter) för 1 kr per person när du bokar för minst 30 personer.

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



Frottéhandduk åt alla!

Boka din heldagskonferens på Essinge Konferenscenter så får alla deltagare varsin fin handduk i bästa kvalitet. På Stora Essingen i centrala Stockholm ligger Essinge Konferenscenter i ett underbart naturnära läge. Vår badbrygga används året om för de som vill ta ett dopp. När du bokar konferens med heldagspaket (upp till 60 deltagare) får alla varsin frottéhandduk med sig hem.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Ankomstkaffe med smörgås och kakor
- Konferenslunch inklusive smör, bröd, sallad, dryck och kaffe
- Eftermiddagskaffe med minismoothie, skivad frukt, kaffebröd och kakor
- Frottéhandduk till alla deltagare

Pris: Från 531 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller till och med den 15 april 2019.

Villkor: Gäller så långt lagret räcker, uppge kod "badhandduk" vid bokningstillfället.



Vår- och sommar-kickoff i Sigtuna

Välkommen att mötas på Stora Brännbo i vår och sommar! Här förenar ni mötet med att njuta av charmig småstadsidyll - Sigtuna. Våra härliga grönytor passar utmärkt för utomhusaktiviteter.

I kick-offpaketet ingår:

- Stor frukostbuffé vid ankomst
- Frukt och godis i lokalen
- Aktivitet - flaggan i topp
- Lyxig lunchbuffé
- Eftermiddagskaffe med fikabuffé
- Fördrink mousserande
- 4-rättersmiddag/grillbuffé
- Logi
- Stor frukostbuffé innan avresa

Pris: Från 2 590 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller till och med den 31 augusti 2019.

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

Konferens & After Meeting mitt i city

Överraska dina deltagare med en upplevelse utöver det vanliga - håll nästa möte i en av Sveriges första Pilsnerbryggerier där en historisk atmosfär möter utomordentlig service och mat lagad med kärlek! Boka in din konferensdag under våren på Bryggarsalen och en ölprovning av Bryggarsalens nya öl ingår - en ekopilsner!

I paketet ingår:

- För- och eftermiddagsfika med kaffe/te, smörgås och bakverk samt energishot och frukt
- Lunch inklusive sallad, hembakat bröd och måltidsdryck samt kaffe/te
- Eftermiddagsfika med kaffe/te, bakverk samt energishot
- Ölprovning av Bryggarsalens Ekopilsner
- After Meeting tilltugg

Pris: 415 kr per person exklusive moms. (Konferenslokal tillkommer).

Datum: Erbjudandet gäller till och med den 30 juni 2019.



Bjud kollegorna på grillbuffé!



I vår vackra herrgårdsmiljö kan ni lugnt fokusera på era möten. Under maj till augusti kan vi locka med en härlig och välsmakande grillbuffé som ett uppskattat inslag i er konferens hos oss på Aspenäs Herrgård. Buffén avnjutes i vårt fina festtält bara några steg från sjön Aspen.

Pris: 85 kr per person exklusive moms i tillägg till ert konferenspris.

Datum: Grillbuffén serveras under maj-augusti 2019.

En lyxigare lördag på Villa Fridhem

Vem säger att ett möte måste ske en vardag? Förgyll mötet med lite lördagslyxkänsla på Villa Fridhem istället. Njut av frukostbuffé, härlig afternoon tea i vackra matsalar och utsökt middag.

I paketet ingår:

- Frukostbuffé
- Afternoon tea med lunchinslag
- Skuren frukt & juice
- Fördrink och trerättersmiddag
- Möteslokal dag 1
- Logi inklusive frukostbuffé
- Entré till relax
- Lån av badrock och tofflor

Pris: Från 1 695 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller till och med den 27 april och sedan den 7 september-23 november 2019.



Ett annorlunda möte på ICEHOTEL

Byt stadens brus mot naturens stillhet. Folkvimmel mot fjällvidder. Hotellrum mot övernattnings bland iskonst. Upplev en inspirerande mötesplats med naturnära aktiviteter, prisbelönta måltidsupplevelser och originalkonst av is och snö – året runt. Boka ditt nästa möte på ICEHOTEL.

I paketet ingår:

- Varm logi i delat dubbelrum en natt
- Frukost
- Lunch
- För/eftermiddagskaffe med kaka/smörgås
- Lokalhyra heldag
- 2-rätters middag i vår prisbelönta restaurang
- Entré & guidad reguljär visning av ICEHOTEL
- Isskulptering/längdskidåkning

Pris: Från 2 280 kr per person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller under perioden mars-april 2019.

Logi tillval: Sov på is från 359 kr, Enkelrum från 424 kr.

Villkor: Uppge Different Meetings vid bokning, vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.



En resa i vinets och ostens värld

Nu kan du boka en resa i vinets och ostens värld på Folk Mat & Möten i Malmö. Tre torsdagar under våren fyller vi med kunnig och inspirerande guidning av sommelier och Årets svenska vinambassadörer 2017 Carina Olofsson Gavelin och ostexpert Sandra-Jessica Andersson från Ostbutiken Lilla Torg. Under kvällen provar vi oss igenom fyra viner i kombination med dubbelt så många ostar, förvänta dig en resa i smak och texture som saknar motstycke. En perfekt kickoff-aktivitet som går utmärkt att kombinera med en dags konfererande!

Innehåll: Vin, ost och bröd.

Pris: 442 kr exklusive moms.

Datum: 7 mars, 4 april samt 9 maj 2019.

Tid: 19.00-21.00.

Plats: Restaurang MAT.



Kom igång med en aktiv konferens på Varbergs Kusthotell

En konferens behöver inte bara innebära långa stillasittande dagar. Aktiv konferens på Varbergs Kusthotell är ett tilläggs paket som ger er möjlighet att krydda mötesdagen med flera hälsosamma aktiviteter och inslag, såsom ett gemensamt träningspass, hälsosam fika och ett träningskit för alla deltagare att ta med sig hem.

Pris: 595 kr per person exklusive moms i tillägg till ert konferenspris.

Datum: Erbjudandet gäller under hela 2019.





Moderna möten i historisk miljö

På Wårdshuset Lasse Maja Konferens & Fest i Järfälla, en kvart med pendeltåget från Stockholm, har mat och logi stått i centrum i 350 år. Här konfererar man och avnjuter svensk traditionell mat i en inspirerande miljö kombinerat med bekvämt boende och avkopplande nybyggt spa under bar himmel.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER





FOTO: CAMILLA LINDQVIST



Wärdshuset Lasse Maja Konferens & Fest har ett flertal konferenslokaler och kan ta emot upp till 450 personer. Övernattning sker på anslutande Welcome Hotel. Här finns också en stor avgiftsfri parkering med gott om platser. Möjlighet till boende i separat villa med eget kök finns även att hyra för arbetslaget. I januari öppnade nya Welcome SPA med 35 graders uppvärmd pool, jacuzzi, torrbastu, ångbadstu, kallbad samt relaxområde. Övriga populära aktiviteter i samband med vistelsen är matlagning, vernissagemålning samt vin- och chokladprovning.



FOTO: CAMILLA LINDQVIST



Atmosfären i och omkring Wårdshuset Lasse Maja Konferens & Fest skulle kunna vara hämtad ur Bullerbyn eller Madicken. De pittoreska husen med sina spröjsade fönster och röda träpanel är uppförda i u-form och ramar in ett litet charmigt torg. Inne i restaurangen vittnar bland annat en dekorativ äldre bakugn om det historiska arvet och området ligger inbäddat i lummig parkmiljö med bouleanor och mäktiga lövträd. Närheten till större anslutande vägar, tät bebyggelse och spårtrafik känns avlägsen, trots att de finns bara minuter bort.

En plats med anor

Detta är en omtalad plats på flera sätt. Dels för att det oavbrutet har bedrivits krogverksamhet här sedan 1600-talet, dels för att det var här – i det gamla Tingshuset – som den ökände tjuven Lars "Lasse-Maja" Molin dömdes till livstids fängelse efter att ha stulit kyrksilvret i närliggande Järfälla kyrka. Den ursprungliga krogen startades 1671 av änkan Brita Cruus, barnbarn till riksmarskalken Axel Oxenstierna. Restaurangen förvandlades snart till ett klassiskt gästgiveri, där man kunde få sig en bit mat, sömn och byta till pigga hästar invid Stockholms västra infart.

– Att byggnaderna här har en själ undgår ingen, konferensgästerna brukar beskriva det som att mötet ges en extra krydda, och

vi vårdar arvet med omsorg. Så även maten som följer klassisk svensk tradition: närodlat, ekologisk och efter säsong i möjligaste mån. Köksmästaren som lade grunden till detta var den tidigare Nobelkocken Johnny Johansson som arbetade här på 1980- och 1990-talet. Och det är i hans fotspår som vår nuvarande köksmästare, Mårten Östman, har fortsatt. Maten är genuin och genomarbetad, samtidigt som vi också hela tiden håller oss uppdaterade, berättar Patrick Roos, som för fyra år sedan tog över som vd för anläggningen.

Det var hans föräldrar, Claes och Catharina, som startade Welcome Hotel i mitten av 1980-talet och som sedermera också införlivade det anrika vårdshuset i verksamheten.

– Vi är den 44:e ägarfamiljen i ordningen, och den som drivit anläggningen längst, i drygt trettio år, fortsätter Patrick Roos.

Nära till allt

Wårdshuset Lasse Maja har ett komfortabelt läge, precis i utkanten av den nybyggda stadsdelen Barkabystaden, 15 minuter med pendeltåg väster om Stockholm. Stationen när man på några minuter till fots, liksom shopping vid Stockholm Quality Outlet. Flygplatserna Bromma och Arlanda ligger båda inom en halvtimmes resa med bil.

För cirka tio år sedan lät ägarfamiljen återuppföra den gamla stallbyggnaden, som tidigare stått intill Tingshuset. Resultatet blev

ett hus med ett vackert tidstypiskt yttre och ett modernt ändamålsenligt inre, med konferenslokaler för upp emot 220 personer. Men kapaciteten stannar inte där. I Tingshuset från 1718 finns ytterligare lokaler för runt 80 deltagare och till detta kommer ett flertal lokaler i intilliggande moderna Welcome Hotel, där övernattningen sker. Totalt finns det tillgång till tio större lokaler och åtta grupperum.

– Vi har börjat en långsiktig resa mot att bli en av landets främsta konferensanläggningar. Och med en totalrenoverad hotell-del och helt ny spaavdelning lägger vi nu till ytterligare pusselbitar, säger Patrick Roos.

Relax, refresh, recharge

Spa-anläggningen är kombinerad för inomhus- och utomhusbruk och invigdes så sent som i januari. Poolen är tolv meter lång och uppvärmd till 35 grader året om. Till det kommer jacuzzi, ång- och torrbastu, kallbad, duschar, omklädningsrum och relaxutrymme. Anläggningen kan nyttjas av både konferensgäster och boende på hotellet och även om man bara är här över dagen kan man passa på att njuta en stund.

Patrick Roos ser ut över den härliga innergården med belysning, blommor, mjuka möbler i rotting och en nybyggd spa-bod, inspirerad av Medelhavet.

– Det hela för tankarna till en fransk bistro – här kommer våra konferensgäster att trivas. ●

Låt den österländska filosofin visa vägen och involvera alla sinnen. I det nya japanska badet finner du ro, i de ljusa mötesrummen flödar samtalen, och i restaurangen förenas tydliga smaker i ett estetiskt uttryck. Yasuragi strax utanför Stockholm har en helhetsbild som skapar balans.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Yasuragi – för hela människan



Yasuragi skapar möten för hela människan och erbjuder hjälp med att hitta balans under mötesdagen, allt från att välja rätt pausaktivitet, till att få råd kring vad som kan stärka gruppens energi. Här finns 23 olika möteslokaler för upp till 400 personer och 191 övernattningsrum inspirerade av Japan, där den enkla estetiken inbjuder till ett inre lugn.



För lite drygt ett år sedan invigde Yasuragi i Nacka sitt nya japanska bad, efter åtta månaders intensiv ombyggnation. Hyllningarna lät inte vänta på sig. Under det gångna året har anläggningen tagit hem ett flertal priser, bland annat utmärkelsen Best Luxury Resort Spa in Europe som delas ut av World Luxury Spa Rewards.

Bakom designen står arkitektbyrån DAP som lyft den ursprungliga byggnadens själ ännu en nivå genom att låta den rustika betongen dominera även det japanska badet. Den tidigare stora poolen har ersatts med fem huskroppar runt en spegel av vatten som tillsammans symboliserar en japansk kejserlig innergård. Taket har sänkts och samtidigt öppnats för fler fönster. Resultatet: en bländande vacker och avskalad miljö som skänker lugn och harmoni in i minsta vrå.

– Yasuragi betyder att andas ut, att släppa taget. Vi har skapat en plats för återhämtning, och ur det kommer som en naturlig konsekvens både mer insikt och styrka. Vi uppmanar våra mötesgäster att börja med ett avkopplande bad i stället för att lägga det sist i programmet. Att dessutom addera en meditation eller mindfulness-övning kommer ge en närvaro i mötet som gagnar både individen och företaget. Att checka in mentalt är oerhört värdefullt för samspelet mellan människor under en mötesdag, säger Kersti Olophsdotter, som är varumärkesansvarig på Yasuragi.

– Och om man utöver det förlägger konferensen till en måndag-tisdag i stället för torsdag-fredag blir lättare att omsätta upplevelserna i praktiken, medarbetarna tar då med sig den nyvunna energin in i arbetsveckan.

Kreativa flöden

Yasuragi har hela 23 attraktiva och ljusa möteslokaler. Den största, Fuji, tar 400 personer och kan formas för alla möjliga event och möten i allt från modeshower till utställningar. Fyra särskilda temarum, influ-

erade av bland annat japansk mangakultur, ger kreativiteten en extra skjuts och alla mötesrum är behändigt samlade på samma plan.

För övernattnig finns 191 rum och totalt 416 bäddar.

– Vi vill gärna ta del i planeringen av vistelsen i ett så tidigt skede som möjligt, för att kunna bygga konferensen på bästa möjliga sätt, hitta passande övningar och arrangera rätt flöde och mix av vila, mat och aktivitet, berättar Kersti Olophsdotter.

Tydlig hållbarhetsprofil

I det nya badet finns något för alla smaker, som varm- och kallbad, kolsyrebad med minibubblor, ångsaltbastu och torrbastu. Stora glaspartier skiljer inne från ute där man kan vila i varma ångande källor under tak eller bada bastu och kallbada.

Men att värma upp vatten är energikrävande. Yasuragi är Svanenmärkt sedan länge och har tydliga hållbarhetsmål. Anläggningen är fri från fossilbränsle, bland annat tack vare solpaneler på de egna taken och bergvärme.

Miljöprofilen gäller naturligtvis också maten och i samband med nypremiären öppnade man en helt vegansk restaurang intill det japanska badet. I övrigt är det moderna japanska köket inspirationskällan i à la carte-restaurangen och i restaurang Teppanyaki Kiri har varje bord en egen kock som tillagar maten på stekhall.

Företag som gärna väljer vegetariskt har alltså kommit till rätt ställe. Under 2018 har serveringen av rött kött på Yasuragi minskat radikalt till förmån för fågel och fisk. Samtidigt har växtbaserade ”mjölkprodukter” fått en betydligt mer framträdande roll.

– Ohälsosam stress, som man ser mycket av i dag i samhället, gynnar inte någon, varken individen, samhället eller företaget. Det finns väldigt mycket forskning som visar hur välgörande yoga och meditation, en balanserad kost och utvistelse är och vi vill gärna vara med och uppmanar till att göra världen till en lite bättre plats – för alla, säger Kersti Olophsdotter. ●

YASURAGI: www.yasuragi.se

Sekelskiftescharm, varma bad, mat med fitness och nyrenoverade rum som andas sommar. På Nynäs Havsbad väntar ett magiskt möte med ytterstergården, där en härlig vy mot horisonten skänker lugn i kropp och själ.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Möte med milsvid havsutsikt





Ö

ver vattenytan vilar en skir dimma och i den uppvärmda sittpoolen relaxar dagens första konferensgäster. Några

meter bort ligger det väl tilltagna bastu- huset med både ångbastu, vedeldad bastu och en behaglig lågtempererad bastu med panoramavy ut över vattnet. Och eftersom sjön som bekant brukar väcka hungern till liv, kan man med fördel beställa en välsmakande bastubricka med grönsaksstavar, korv, marinerade oliver samt dipsås att njuta av på plats.

Nynäs Havsbad såg dagens ljus redan under det tidiga 1900-talet, i samband med att järnvägen mellan Stockholm och Nynäshamn byggdes. Det bekväma avståndet gjorde att platsen snabbt växte i popularitet hos den välsituerade delen av huvudstadens medborgare. Och folk fortsätter att strömma till sköna Nynäshamn. Med bil tar det knappt 40 minuter från Stockholms Central, med pendeltåg lite drygt en timme, den korta promenaden från stationen till hotellet inräknad.

– Det är verkligen smidigt att ta sig hit. Flertalet företag har en uttalad policy med stor hänsyn till miljö och klimat när det kommer till transporter och att välja tåget är för många ett självklart alternativ, säger Ramona Öhman, försäljningsansvarig på Nynäs Havsbad.

Spamingel på agendan

Nynäs Havsbad är en rekreationsplats där naturen verkligen sätter sin prägel på mötet. Det enastående geografiska läget – med hav, skog, kobbar och skär så lång ögat når – gör att alla årstider kommer till sin fulla rätt. Lika väl som man låter solens strålar värma kroppen och svalkar sig i havet om sommaren, kan man njuta av att se snön singla ner på bryggan samtidigt som man låter sig omslutas i den varma utomhuspoolen om vintern. Eller varför inte ta en stärkande promenad under vår och höst och andas in den klara luften och se trädens skiftningar.

– Spa är en naturlig del av vistelsen här, det är pricken över i:et som lyfter mötet ytterligare en dimension. Många gånger är

det i relaxen, efter en lång arbetsdag, som man kommer på de bästa idéerna. Men spa behöver inte betyda bad, alla är inte bekväma med att visa sig i badkläder inför kollegorna. Då kan man välja det vi kallar spamingel, vilket betyder att gruppen träffas nere i spadelen men behåller badrocken på och i stället bokar in en ansiktskur, fotbehandling eller avslappningsövning, berättar Ramona Öhman.

Konfererar gör man i den strandnära Havspaviljongen, med bryggan och havet i blickfånget, i mötes- och festannexet Casino, som tar upp till 100 personer i den största lokalen, samt i Badhotellet som rymmer fyra av anläggningens totalt elva konferenslokaler.

Med rivieran som förebild

Anläggningens restaurang, Vinterträdgården, har nyligen fått ett lyft med nya golv, ytskikt och en lyxig vinkyl som löper längs med en hel vägg. En utökad buffé har tillkommit och fler vegetariska alternativ har tagit plats i de välsmakande menyerna, som är säsonganpassade och präglade av hav, gård och skog.

I det intilliggande Badhotellet kommer samtliga övernattningsrum uppdateras enligt temat ”nynäska rivieran”, med färgval och design som skänker känslan av en frisk somrig dag. Rummen ska stå klara i maj och får basfärgen grått samt fondväggar i gult som skänker ljus. Allt toppas med rottingmöbler för den mjuka varma retrokänslan å la ett äkta badhotell. ●



Nynäs havsbad

Nynäs Havsbad erbjuder konferens för små och medelstora grupper med bekvämt boende och kulinariska upplevelser i inspirerande skärgårdsmiljö. Anläggningen har totalt 73 rum (varav 44 är dubbelrum) samt elva bekväma och ändamålsenliga konferenslokaler för upp till 100 personer. Välutrustat spa med flera pooler, bastu och relax direkt vid havet.

Vilt och vackert på västkusten

Boka en exklusiv vistelse på Säröhus hotell, konferens & spa utanför Göteborg och lär känna både den fantastiska västkusten och dina kollegor under bekväma former. Med en makalös utsikt över skärgårdens kala klippor och salta blå vatten befinner du dig på en naturskön första parkett.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Säröhus hotell, konferens & spa är perfekt placerat ur flera hänseenden. Avståndet till storstadspulsen och olika typer av kommunikationer i Göteborg är cirka 20 bekväma minuter, flygplatsen Landvetter ligger bara 45 minuter bort och direkt utanför dörren väntar naturen på att upptäckas. Samtidigt befinner sig den anrika anläggningen tillräckligt avsides för att konferensgruppen inte ska splittras på kvällen och alla åker hem till sitt.

I söder breder Särö Västerskog med sitt rika växt- och djurliv, gamla ekar och

blandskog ut sig på denna allt igenom historiska plats, där ett flertal kungar tankat ny energi efter tärande vintrar sedan mitten av 1700-talet. Byggnaden kom till 1913 då järnvägen gick hela vägen ut till halvön, och uppfördes initialt som ett semesterhem för lokala lokförare med familjer. Med tiden hittade allt fler välbärgade göteborgare hit och började bygga sommarvillor.

Sedan 1976 drivs Säröhus i privat regi som en hotell- och konferensanläggning, med stark inriktning på spa och rekreation och med fokus på att allt ska finnas tillgängligt på ett enkelt sätt för gästerna.

– Vi har alltid jobbat med en form av all

inclusive. Det finns inga dolda avgifter, allt som finns med i offerten ingår och mer därtill: mat, dryck, lokaler, teknik, support, aktiviteter och spa. Och upptäcker man som konferensgäst när man väl är här på plats att det behövs ytterligare lokaler för grupparbeten och annat så är det bara att hämta nycklarna i receptionen. Vi har både resurser och utrymme, säger marknadsansvariga Viktoria Dahl.

Pool både ute och inne

För grupper som vill aktivera sig under konferensen är utbudet slående stort. Stärk banden under leksamma former i allt



Säröhus hotell, konferens & spa

Säröhus hotell, konferens & spa har 15 konferenslokaler för upp till 150 personer, varav flertalet med havsutsikt. För övernattnin-
gen finns drygt 100 dubbelrum samt ett antal enkelrum. Busstransport till, från eller under konferensen kan ordnas och anläggningens
stora ytor går att nyttja för utställning, vernissage eller mäsas.

från workshop i måleri till filmproduktion, körer och quiz. Utegygmet vetter direkt mot havet, golfentusiaster kan få sitt lystmäte på närliggande Särö Golf Club och den som vill upptäcka skärgården kan göra det i egen takt: snabba ribbåtar finns till hands, liksom betydligt beskedligare kajaker. Sommartid bör man inte missa en tur till Evert Taubes Vinga och öns magiska solnedgångar.

Säröhus har också ett välbesökt och populärt spa, med pool både ute och inne samt relaxavdelning, som om planerna går i lås ska byggas ut i en expansion som också innefattar ny restaurang och hotellrum.

Fin fisk på faten

Maten på Säröhus är lagad med kärlek och menyerna präglas naturligtvis av närheten till havet, med hälleflundra och pilgrimsmusslor som paradržätter. Men här hittar vi också vällagat vegetariskt, fint svenskt kött och vilt. Maten avnjuts med havet som bordsgranne och annat gott som alltid finns framdukat är frukt och nötter och välsmakande fika med inslag av rawfood.

– Sedan finns det också en något onyttigare variant och godsaker för den som känner för att synda lite under vistelsen, tillägger Viktoria Dahl och hänvisar till en välfylld snacksbuffé som intas i baren.

Herrgårdsstil med twist

Säröhus är unikt på många sätt och interiören kan närmast beskrivas som en väl sammanvävd mix av det storslagna och ombonade. Och sekelskiftesromantiken – med guldramar, kungaporträtt, kristallkronor, chesterfieldsoffor och guldfärgade stolar – når sin höjdpunkt i en elegant bred marmorerad entrétrappa.

Oavsett tillfälle är Säröhus en mötesplats med så gott som obegränsade möjligheter. ●

Mellan himmel och hav



Havs-
nära
konferens

Björholmens Marina på natursköna Tjörn bjuder in till konferens med den bohuslänska naturen som fond. I det välbevarade gamla fiskeläget lockar ljudet av havets kluckande mot slipade granithällar, rosa solnedgångar och saltstänkta bad.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Av vissa kallas den Bästakusten, ett passande samlingsnamn för Bohusläns alla stränder, kobbar, skär och saltvatten. Det lilla fiskeläget Björholmen är inget undantag. Denna glittrande västkustpärla är belägen på nordvästra Tjörn, vid Stigfjorden, som både är en vacker havsvik och ett spännande naturreservat med kuperad terräng och långsträckta klippöar så långt ögat når.

I den rogivande skärgårdsmiljön ligger hotell- och konferensanläggningen Björholmens Marina, som i höstas fick nya ägare i Isabelle Carlund och hennes bror Michael Carlund. De båda driver sedan tidigare sommarrestaurangen Café Öbergiska på Styrösö strax söder om Göteborg och har nu stora planer för sitt nyförvärv.

– Det kommer att hända mycket här det kommande året. Konferensrummen moderniseras med ny teknik, möbler och fär-

ger. Vi bygger om loungen som också blir ett slags avslappnat mötesrum och restaurangen ges en ny spännande inriktning med fokus på lokala råvaror, mycket fisk och fräscha primörer. Och den tidigare sommarkiosken kommer att bli en sommarbar för sköna kvällar under blå himmel, säger Isabelle Carlund.

Bo i stuga vid havet

Anläggningen har totalt fyra mötesrum där den största, som tar upp till 110 personer, har en hel fönstervägg som vetter mot vattnet. Det rummet fungerar också som festlokal. För övernattnings finns drygt 63 bäddar fördelade i dubbel- och enkelrum, sviter i olika storlek, små hus och stugor vid bryggan. Alla rum har en egen balkong eller uteplats.

Spännande ö-värld

Tjörn är möjligheternas ö med kultur, na-



tur och motion i en säregen kustvegetation. Passa på att ta en berikande promenad i den närliggande skulpturparken Pilane – som 2016 lyftes upp på tio i topp-listan över Europas bästa konstparker – eller hämta golfbagen och gästa Tjörns Golfklubbs härliga bana i kuperad bohuslänsk miljö. Området är också en idealisk plats för vandring, paddling och inte minst segling.

– Här finns också chansen att kombinera konferensen med till exempel hummerfiske och många gäster väljer att avsluta dagen på bryggan och relaxa en stund i vår fina vedeldade havsbastu, säger Isabelle Carlund.

– Den milsvida utsikten över havet och öarna får man på köpet. ●

Björholmens Marina En konferens på Björholmens Marina bjuder på ett möte med en sällsynt naturskön plats och havets läckerheter på tallriken. Anläggningen ligger cirka en timme med bil från Göteborg. Samtliga övernattningsrum har utsikt mot vattnet, egen balkong eller uteplats. Möteslokalerna är fyra till antalet och tar som mest 110 personer.

BJÖRHOLMENS MARINA: www.bjorholmensmarina.se

Wellnessexperten: Kry på kúrort kommer starkt



Att spa är hett vet alla. Internationellt växer dessutom antalet renodlade anläggningar som också erbjuder professionell vård för onda ryggar eller usel sömn, och det är ett fenomen som spa- och wellnessexperten Anna Bjurstam hoppas ska få fäste även i Sverige.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

T

änk dig att du har ont i ryggen.

Men i stället för att ringa vårdcentralen tar du in på ett spa, där du blir ompysslad av professionella specialister, sjukgymnaster och naprapater. När du åker hem igen så är det med en rygg som känns tio år yngre.

Låter det som en utopi? Faktum är att den här typen av wellness- och kurorter, dit man kan vända sig för att med hjälp av alternativ vård få bukt med åkommor som krånglande mage, värkande ryggar eller sömnsvårigheter, finns på många håll i världen. I Sverige är vi dock inte där riktigt än, men det hoppas wellnessexperten och friskvårdsentusiasterna Anna Bjurstam att det snart ska bli ändring på.

– Kopplingen mellan spa och alternativ vård är inte lika accepterad här som i exempelvis Österrike, Tyskland och Schweiz där man har ett nära samarbete. Vi svenskar tar in på spa för att njuta och koppla av, unna oss och mysa. Men har vi



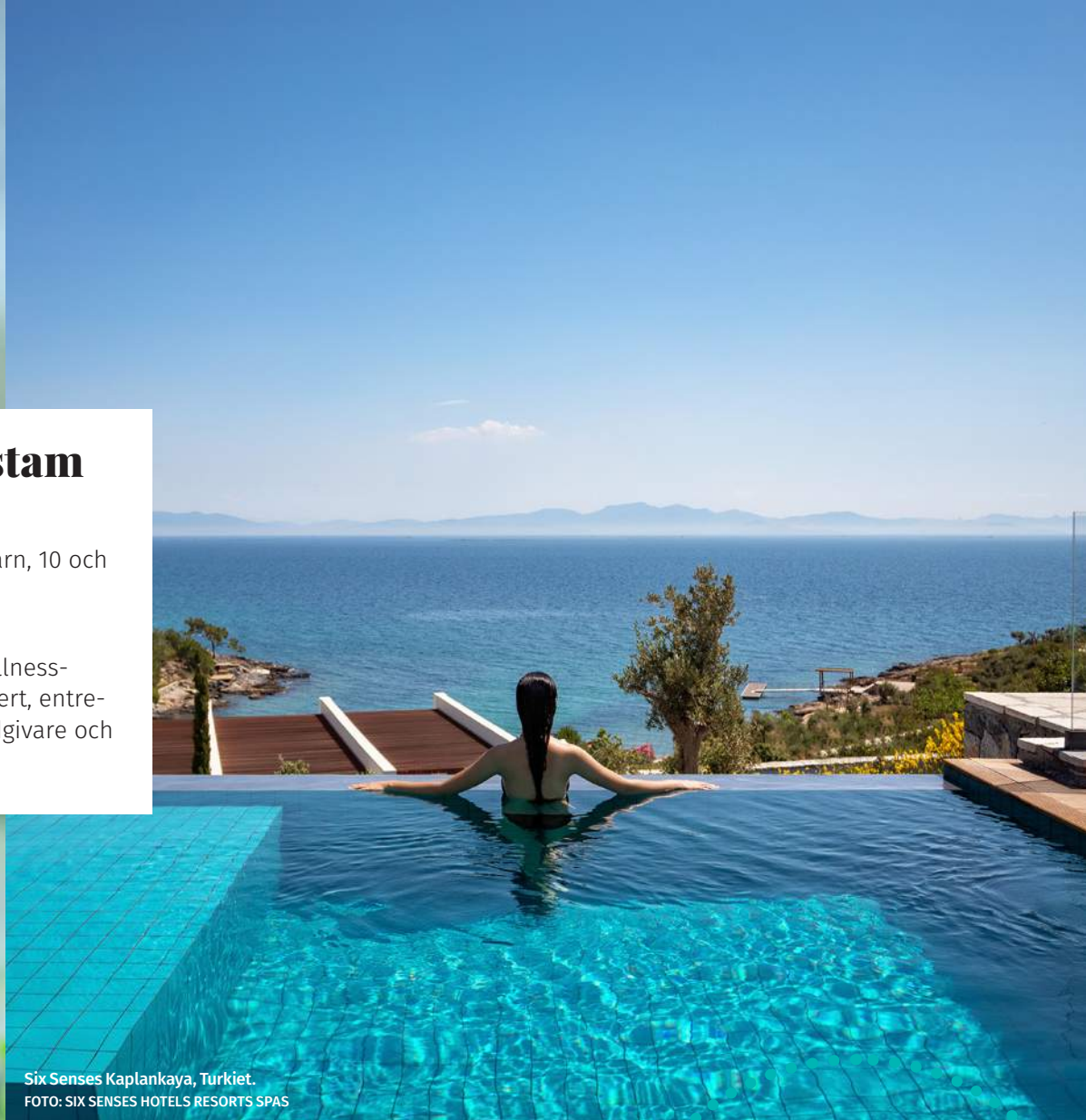
Anna Bjurstam

Ålder: 48 år.

Familj: Sambo, två barn, 10 och 13 år.

Bor: Täby.

Gör: Spa-konsult, wellness-expert, friskvårdsexpert, entreprenör, strategisk rådgivare och styrelseledamot.



Six Senses Kaplankaya, Turkiet.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS

Anna Bjurstams topp fem spaanläggningar

- 1.** Six Senses Kaplankaya, Turkiet. Fantastiskt spa och fitness-faciliteter med tillgång till experter och underbar natur.
- 2.** Como Shambhala på Bali. Otroligt vackert spa, inbäddat vid en stig på väg ned till floden.
- 3.** Vaidyagrama, Indien. Mer kurort än spa. Ayurveda med riktig Panchakarma.
- 4.** Lanserhof, Österrike. Kurort. Här finns massage, läkare, shamanism, meditation och mycket mer.
- 5.** Six Senses Spa Dubai. Helt ny typ av spa, med biohacking integrerat i varje upplevelse.

migrän går vi till vårdcentralen. Vi har en stark läkemedelsbaserad ryggrad i Sverige och kanske påverkar det delvis vår inställning, säger hon.

Anna Bjurstam är aktiv inom i stort sett allt som rör träning, friskvård, yoga och meditation och var bland annat med och etablerade gymkedjan Sats i Sverige på 1990-talet. Hon är också medgrundare till och partner hos spa-utvecklaren Raison d'Être, som för 20 år sedan byggde sina första anläggningar på Maldiverna och som i dag har anläggningar över hela världen. Och hon är även spa- och wellnessansvarig hos den internationella lyxresortkedjan Six Senses.

Går på djupet med problemen

Anna Bjurstam menar att alternativ vård är ett utmärkt sätt att kureras på – och att spaanläggningar med den kopplingen har allt att vinna, det är framtiden.

– Om vi tittar på sömnbrist – som är ett gigantiskt folkhälsoproblem – så är det nästan alltid kopplat till stress, kost eller livsstil. Låt säga att besvären beror på mineral- eller vitaminbrist, då kan det enkelt upptäckas med hjälp av ett blodprov och åtgärdas via kosten. Men i stället för att utreda orsaken skriver läkaren på vårdcentralen ut sömntabletter som behandlar symptomen, men grundproblematiken kvarstår. Åker du i stället till ett spa som är specialiserat inom sömn kan du få hjälp av experter som går på djupet och tittar på helhetsbilden. Det här börjar ta sig in på gräsrotsnivå och det är inte en dag för tidigt.

Ett liv i balans

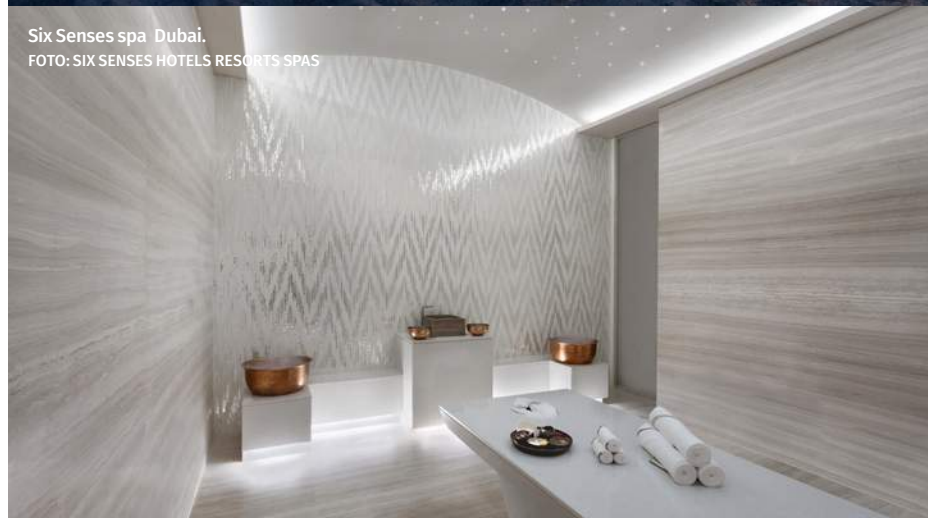
Wellness är ett begrepp som kortfattat innefattar allt det som får en människa att må bra. Enligt förespråkarna går vägen till välbefinnande genom en balanserad tillvaro där ett stimulerande arbete är en lika viktig faktor som träning, vila och god och sund kost. En trend på stark uppgång är ”arbetsplatswellness”, det vill säga hur företag tar hand om sina anställda i allt från den mentala biten till hur man bygger sina kontorslokaler.

– Människor vill kunna integrera arbete och privatliv på ett bra sätt och ha möjlighet att påverka sin egen tid. Det kan vara att handla middagsmaten mitt på dagen istället för i rusningstrafiken efter jobbet, sätta sig hos frissan, ta en skogs promenad med hunden och så vidare.

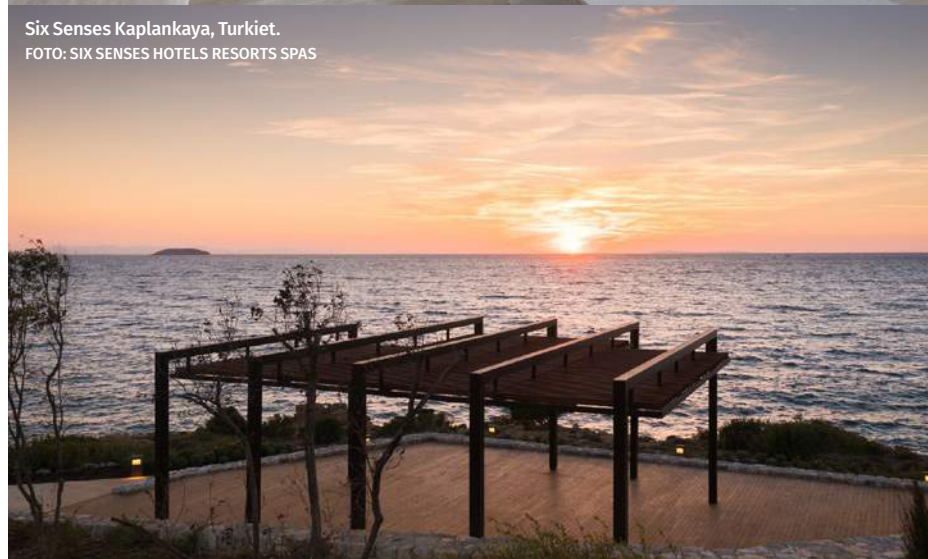


”Åker du i stället till ett spa som är specialiserat inom sömn kan du få hjälp av experter som går på djupet och tittar på helhetsbilden.”

Six Senses spa Dubai.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS



Six Senses Kaplankaya, Turkiet.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS



Six Senses Kaplankaya, Turkiet.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS



Lansershof, Österrike.
FOTO: ALEXANDER HAIDEN



Six Senses Kaplankaya, Turkiet.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS



Heta hälsotrender

- **Biohacking.** Grundsyn: kroppen är en biologisk dator som går att programmera om för att få den att fungera och prestera optimalt. Till sin hjälp använder man olika "hacks", knep som innefattar allt från tankemönster till kost, kosttillskott, rutiner och träning.
- **Cryoterapi.** Ett annat ord för köldbekämpning. En variant är så kallad cryo cabin, där man utsätter kroppen för ner till 100 minusgrader eller mer i korta intervall. Bra mot bland annat astma, inflammation i leder, depression och trötthet. Cryoterapi kan också användas för fettreducering, cellulitbehandling och hudåterstramning.
- **Infraröd bastu.** Ljusvågor tränger in under huden och värmer kroppen inifrån. Ger bättre cirkulation, sömn och hud, fungerar avgiftande och avslappnande.
- **Shamanism och energimedicin.** Starkt växande trend baserad på urgamla traditioner som använder naturen och dess kraftfält för att påskynda läkning.
- **Meditation och mindfulness.** Har funnits länge, men är ändå en av de snabbast växande hälsotrenderna i USA. Det finns ett otal varianter med olika fokus som till exempel andning, sensationer i kroppen, kärlek, mantra. Effektivt mot mentala utmaningar som till exempel stress och depression.

Det är wellness i allra högsta grad, och här är de stora techbolagen föregångare i sättet att möta medarbetarnas behov. Och man ska i sammanhanget inte glömma att en anställd som blir sjuk eller går in i väggen dessutom innebär en mycket större kostnad för företaget än vad förebyggande åtgärder gör, säger Anna och fortsätter:

– Med tanke på hur stor del av dagen vi tillbringar inomhus på ett kontor eller i ett mötesrum finns det mycket att vinna på att sätta in hälsofrämjande åtgärder även där. Om man exempelvis ökar genomströmningen av luft kan man sänka koldioxidnivåerna med hälften vilket direkt ger piggare och mer produktiva medarbetare, och när man bygger nya hotell så styr man konsekvent bort kemikalier i väggar och möbler – på den här fronten händer det så mycket just nu.

Ett aktivt folk

På det stora hela är svenskarna oerhört duktiga på att ta hand om sina kroppar och sitt välmående, anser Anna, som ser en klar koppling mellan det sunda levernet och kärleken och närheten till naturen.

– Vi är ett aktivt folk. Det räcker med att titta ut genom fönstret en kall vinterdag här i Stockholm för att kunna konstatera att isarna är fulla med skridskoåkande stadsbor. Var och en hittar sina vägar till välmående, en del åker på yoga-resor, andra vandrar eller spelar innebandy.

En tydlig spa-trend är wellness för hela familjen, alltså generationsresor som inkluderar barn, mor- och farföräldrar. Även extrem wellness, som går ut på att utsätta kroppen för lite tuffare prövningar, är på frammarsch.

– Vi lever väldigt bekvämt idag, har samma temperatur i rummet, bilen, på jobbet. Men våra kroppar behöver variation och mår bra av att utsättas för lite ”obehag”. Som till exempel intervallträning eller rätt typ av extrem stress, som ett vinterbad. Att bada i isvak och sedan frustande kasta sig in i en ångande bastu har ju visat sig vara en riktig kickstarter för immunförsvaret. Kallbad är ett slags omedveten cryobehandling.

Hur ser det ut om 20 år?

– Det här är bara början – wellness ökar lavinartat. Inte bara inom spa utan överallt. ■

Six Senses spa Dubai.
FOTO: SIX SENSES HOTELS RESORTS SPAS



”Att bada i isvak och sedan frustande kasta sig in i en ångande bastu har ju visat sig vara en riktig kickstarter för immunförsvaret.”

Lansershof, Österrike.
FOTO: ALEXANDER HAIDEN

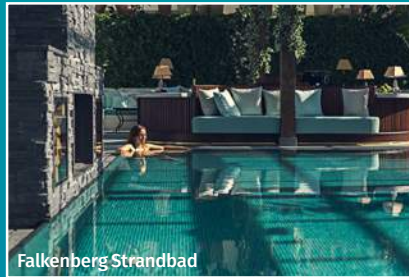


KonferensVärlden tipsar

Kombinera er nästa konferens med en lyxig spaupplevelse och sätt en extra guldkant på er vistelse tillsammans!

Ett axplock av fina spaanläggningar i Sverige

Falkenberg Strandbad
Hotel Tylösand
Höörs Gästgifwaregård
Kosta Boda Art Hotel
Marholmen
Nynäs Havsbad
Quality Hotel & Resort Frösö Park
Ronnums Herrgård
Rånäs Slott
Selma Spa Plus
Smygehus Havsbad
Sturebadet
Sunlight house Hotel, Conference & Spa
Säröhus
Sätrabrunn Konferens & Spa
Torekov Hotell
Trosa Stadshotell & Spa
Vadstena Klosterhotell
VANN Spa Hotell och Konferens
Varbergs Kusthotell
Welcome Hotel & Wärdshuset Lasse Maja
Vildmarkshotellet
Villa Fridhem Hotell - Mat - Möten
Yasuragi
Ystad Saltsjöbad
Ästad Vingård



Boka er spakonferens på [Konferensguiden.se](https://www.konferensguiden.se) där du även erbjuds kostnadsfri bokningshjälp!

Majestätiska Rånäs Slott

Några mil öster om Uppsala ligger Rånäs Slott, en Roslagsidyll som i år firar 20 år som konferens- och hotellverksamhet. Pampiga slottssalar, övernattnig med sjöutsikt och ett högklassigt kök förgyller besöket.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Rånäs Slott i Uppland har konferenslokaler i olika storlekar från två till 90 personer och för övernattnings finns totalt 50 rum och 79 bäddar. Här finns relaxavdelning med bubbelpool och bastu vid sjön Skedviken, liksom gym med energigivande ljus och möjlighet att beställa spabehandlingar. Våga lämna komfortzonen och konfronteras med "paranormala" fenomen som tankeläsning och manipulationsshow, en uppskattad aktivitet för konferensgruppen. Under hela året firar Rånäs Slott 20-årsjubileum. Boka en konferens och få den 20:e helpensionen gratis. Ange koden "Jubileum".

Miljön känns som hämtat ur en sagolik film och du är stjärnan på slottet. Rånäs Slott för tankarna till en svunnen romantisk tid och här blänker de praktfulla salarna i kapp med färgstarka väggmålningar, imponerande marmorpelare, gulddramar och stuckatur. Scenen förhöjs av den enastående utsikten över sjön Skedvikens stilla vatten.

– Att mötas på en annan plats än det vanliga kontoret är värdefullt, det ger perspektiv

– Mycket här är kopplat till historien. Vi har till exempel våra spännande visningar, där guiderna bär tidstypiska kläder för mer inlevelse och karaktär. Man kan också följa med på en fiktiv berättelse där en slottspiga från förr tar med gästerna på en promenad och berättar om hur det var att arbeta här. För den som törs sova kvar i vårt rum 1844 på "spökvinden" över natten utlovas en fin belöning, inflikar Linda.

Rånäs Slott ligger knappt en timme från Stockholm och ännu närmare både Arlanda och Uppsala, vilket ger ett utmärkt läge

Inne i huvudbyggnaden finns 26 ombonade hotellrum, vart och ett med sin egen utpräglade stil. Rummen andas en exklusivitet som elegant löper samman med den sen-empiriska byggnadsstilen. Ytterligare 24 vackra rum finns i byggnaderna i slottsparken: Vallonhuset (där sex av dubbelrummen är försedda med lyxiga massagebad), Trädgårdsmästarvillan och Oktaven.

Konsert i slottsparken

I år är det 20 år sedan Rånäs Slott öppnade efter den stora renoveringen och verksam-



FOTO: LINDA PAULINE



FOTO: MIKAELA MARTINSSON



FOTO: ANDERS FREDRIKSEN

på saker och ting – i stort som smått. Rånäs är en rofylld mötesplats där du vaknar utvilad och fylld med energi efter en natt långt från stadens buller. Efter en magnifik slottsfrukost är du sedan redo för dagen, säger Linda Westling Jansson som är marknads-koordinator på Rånäs Slott.

Sov på spökvinden

Historien om Rånäs börjar redan på 1300-talet och allt sedan dess har släkter som Oxenstierna, Stenbock och Reuterskiöld huserat på ägor. 1774 blev orten vallonbruk och själva slottet, som är uppfört i kejsarlig stil, stod klart 1844.

även för internationella gäster. Här finns tiotalet möteslokaler för upp till som mest 90 deltagare, varav den näst största är den enastående pampiga Reuterskiöldska salen, uppkallad efter den tidigare ägarfamiljen som använde rummet som huvudmatsal.

– Om man vill boka ett riktigt smidigt paket föreslår vi "konferens all inclusive" där både måltider, dryckespaket och aktivitet ingår, som vår omtyckta Sjöbastu med bubbelpooler, relax och bastu. Vill gruppen arbeta ostört och i avskildhet från andra gäster, bokar man Vallonhuset, som har egen möteslokal och hotellrum som disponeras helt på egen hand.

heten har sedan dess utvecklats med konferens, weekend, spa, bröllop och festarrangemang.

Under jubileumsåret väntar en rad event, uppdateringar och generösa erbjudanden, bland annat kommer en mer användarvänlig hemsida att ersätta den tidigare. Den populära traditionen "Sommarmusik på Slottet" fortsätter och kommer ge en extra guldkant till jubileet när slottsparken den 20 juli gästas av inga mindre än Samir & Viktor, Hoffmaestro och Magnificent. Som en del i firandet bjuds bland annat trogna konferensgäster in till en härlig afton. ●



Rama in konferensen kungligt

Dinera som en drottning, sov som en kung och må som en prins. På Kokkedal Slot Copenhagen på Själland förenas danskt gemyt med ädla omgivningar och ståndsmässiga möteslokaler. Här väntar en konferens bland tinnar och torn.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Kokkedal Slot utanför Köpenhamn ligger inbäddat i ett böljande mjukt landskap och omges av en 18-håls golfbana med klargröna fairways och lummig skog. Härifrån har man en strålande utsikt över Öresund, ön Ven och den svenska kusten som skyntar på andra sidan vattnet. Det är en rofylld plats där den kungliga miljön och varma personliga servicen lägger grunden för en lyckad konferens.

Att allt fler svenskar har fått upp ögonen för anläggningen som mötesplats är knappast förvånande. Det är något visst med dejliga Danmark som får svenska hjärtan att klappa lite extra. Dessutom är det nära. Från Malmö och Helsingborg når man det lilla pittoreska samhället Kokkedal på en knapp timme med tåg. Sedan väntar endast en kort promenad från stationen fram till det skinande vita slottet.

Middag bland källarvalven

Slottet uppfördes i mitten av 1700-talet men byggdes om på 1860-talet och fick då sitt nuvarande utseende i holländsk renässansstil. Källarvalven från den ursprungliga byggnaden behölls och hyser i dag en välsorterad vinkällare samt restaurangen Slotskælderen där det till lunch serveras traditionsenligt smørrebrød (fattas bara), med mängder av läckra pålägg. Till middag väntar en delikat trerätters som beroende på årstid serveras antingen på den överdäckade terrassen eller i den trivsamma restaurangen. Och på samma plan som terrassen hittar vi Biblioteksbaren, en avslappnad samlingsplats för kaffet eller kvällsdrinken.

Konfererar gör man i sju vackert möblerade och moderna möteslokaler, där den största har plats för upp till 112 deltagare. Sittningen går att variera i flertalet av rummen och möjligheterna är oändliga. Boka ett möte över en dag eller ett konferenspa-

ket med övernattnig där alla bekvämligheter ingår. Eller slå på stort och abonnera hela slottet.

En fröjd för ögat

Efter en lång rad ägarbyten kom slottet att stå obebott under 1900-talets senare del. 2011, efter omfattande renoveringar, öppnade det för hotell- och konferensverksamhet och i dag glänser Kokkedal mer än någonsin. Inredning och möbler går i klassisk slottsstil med välformad stuckatur, bröstpanel och tidstypiska möbler. Bankettsalen är inramad av guldiga speglar och glittrande kristallkronor.

Hotellrummen är inredda i standard, superior, de luxe, executive och junior svit. Badrummen är rustika med separat dusch och / eller badkar på tassar och inom kort försedda med lyxiga produkter från slottets alldeles egna produktserie. De exklusivare rummen har öppet upp i nock med synliga takbjälkar och utsikt mot slottsträdgården och golfbanan.

Superboost för kropp och själ

Kunglig konferens kräver furstliga aktiviteter. På Kokkedal finns möjlighet att se omgivningarna från ovan i helikopter, segla, spela polo på ponnys och skjuta lerduvor med hjälp av laser. Golfbanan ligger utanför slottsporten och saknar man erfarenhet av järnsjuor och putters kan man i stället ”golf på skoj”, och under lättsamma former få en inblick i golfens grunder.

Vill man hellre låta kroppen njuta av värme och sköna bad så finns det ett spa med pool, relax och upplevelsedusch. Varför inte prova Saunagus med ljuvliga aromaljor, där en bastumästare sveper runt den varma bastuluften med hjälp av handdukar? En riktig superboost för huden, kroppen och sinnet.

På Kokkedal Slot är gästen kung eller drottning – om så för blott en dag. ●



Kokkedal Slot erbjuder sju stiliga, moderna och funktionella möteslokaler. Den största rymmer upp till 112 deltagare. Rummen på slottet går från standard till junior-svit och finns förlagda både i huvudbyggnaden och i arrendatorbostäderna som har renoverats i originalstil. Flertalet aktiviteter går att boka för konferensgruppen som exempelvis en guidad tvåtimmars tur med segelbåt, teambuilding i form av hästpolo samt golf med professionella instruktörer.



Unika Wanås

– en värld av mat, konst och natur



Jacob Dahlgren, Primary Structure, 2011, skulpturparken Wanås Konst. FOTO: MATTIAS GIVELL

I nordvästra Skåne ligger Wanås. Ett slott med medeltida anor omgivet av en fantastisk skulpturpark. Här möter du en unik värld, en kombination av mat, konst, gästfrihet och storslagen natur. En plats för kulturella och kulinariska besök, men även en plats för själen.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

BILDER: MAGNUS MÅRDING, FREDRIKA STJÄRNE



Wanås har en lång spännande historia. Slottet byggdes redan på 1400-talet och här bor nu den 8:e generationen av familjen Wachtmeister. Familjen bedriver ett modernt KRAV-märkt lantbruk och sedan 2017 även en restaurant och ett hotell.

Restaurangen och hotellet är inrymda i gamla stall och vagnslider från 1700-talet och har renoverats och inretts på det mest smakfulla och hantverksmässiga sätt.

– Kristina Wachtmeister som är VD och grundare av hotellet och restaurangen är arkitekt och hennes man Baltzar driver godset, berättar Maria Rogell som är general manager på Wanås Restaurant Hotel.

Hotellet har elva individuellt inredda dubbelrum, med generösa sängar, samtidskonst och smakfulla vintagemöbler. Man har arbetat med naturliga material och kalkstensgolven, trädetaljerna och de metertjocka stenväggarna finns kvar och skapar en resa i tiden.

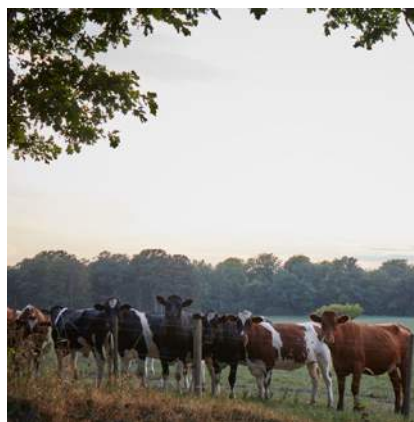
Maten i fokus

Maten står verkligen i fokus på Wanås Restaurant Hotel. Godsets djur förser restaurangen med ekologiskt kött. Vilt, svamp, bär, örter och blommor kommer från den närbelägna skogen. Restaurangen har också ett eget bageri och gör egen mjukglass från gårdens ekomjolk.

– Vi älskar verkligen mat, skrattar Maria och berättar stolt om de fina utmärkelser som anläggningen fått: Vi blev utsedda till "Årets fab", det mest spektakulära hotellet, i "White Guide 2019 Hotel + Bar", och Condé Nast Traveller Hot List 2018 beskriver oss som: "It's a totally unique place".

Berömd skulpturpark

Wanås Restaurant Hotel är omgivet av den internationellt uppmärksammade skulpturparken Wanås Konst. Skulpturparken star-



tades 1987 av Marika Wachtmeister och har idag ett sjuttioal permanenta platsspecifika verk av internationella konstnärer. Det finns även en konsthall för tillfälliga utställningar och ett årligt program med spännande performancekonst och konstnärliga möten.

– Som gäst på hotellet ingår entréavgiften till Wanås Konst, berättar Maria.

Som konferensgäst kan man passa på att boka en guidad visning i skulpturparken eller en workshop med fokus på kreativitet.

Varierande aktiviteter

Wanås Restaurant Hotel tar emot både gäster som vill dagkonferera och de som vill stanna lite längre.

– Vi har vackra och ljusa konferenslokaler för olika möten, utrustade med modern teknik. Stora Ateljén rymmer mellan 14 och 130 gäster, och Lilla Ateljén passar bäst för mindre grupper, berättar Maria Rogell.

Rummen möbleras utefter behov och wifi är gratis att tillgå för gäster på Wanås.

Här finns mycket att göra, förutom promenader i den vackra bokskogen erbjuder Wanås vinprovning med sin egen sommelier och matlagning med restaurangens kunniga kokkar. Wanås arrangerar också fågel- och klövviltsjakter och lerduveskytte med förstklassig instruktör.

– Vi har en vackert belägen grustennisbana och kan erbjuda en erfaren tennistränare. Man kan också låna cyklar och njuta av omgivningen med en picknickkorg fylld av våra specialiteter för säsongen, avslutar Maria. ●

Wanås Restaurant Hotel

Wanås Restaurant Hotel ligger mellan Hässleholm och Kristianstad i nordöstra Skåne. Anläggningen har nära till flera flygplatser, med en transfertid på mellan 30-90 minuter. Det finns 11 unikt inredda sovrum, två konferenslokaler, prisbelönt restaurang, eget bageri och ligger omgivet av den internationellt uppmärksammade skulpturparken Wanås Konst.

En fängslande historia

Förr var det en plats för ruskiga skurkar och nitiska fångvaktare – ett ställe man inte ville hamna på. I dag fångar Långholmen i centrala Stockholm besökare av ett helt annat slag, till exempel konferensgäster som uppskattar en unik och avkopplande miljö tillsammans med en stor portion spännande historia.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER





Vad har journalisten Jan Guillou, spionen Stig Wennerström och konstnären Isaac Grünewald gemensamt? Svar: de har alla skakat galler på Långholmen, Sveriges genom tiderna största fängelse sett till antalet interner. Anstalten stängde dock för gott 1975 och 14 år senare, efter en grundlig renovering av lokalerna, flyttade Långholmen Hotell & Restaurang in.

I dag står det historiska arvet självklart i centrum. Här finns över 100 ombyggda celler (hotellrum) att övernatta i, med eller utan galler för fönstergluggarna. Rummen är yteffektiva och modernt inredda och att spegeln i flera av dem har formen av en giljotin är bara en av många blinkningar till ursprunget som man hittar lite varstans på anläggningen.

– Det som gör Långholmen spännande är kontrasterna, det motsägelsefulla i att gilla att komma till ett fängelse och att så mycket av detaljerna finns kvar. Fantasin går igång direkt när man bor i en cell hos oss – till vilken man har egen nyckel. Många besökare associerar till Alcatraz och andra kända film-fängelser och det stämmer bra. Modellen är amerikansk, med celler längs väggarna i flera plan och en öppen galleria i mitten, säger Mikael Hellqvist, som är försäljningschef på Långholmen.

Familjär stämning

Här finns det flertalet olika typer av rum och utrymmen för konferensen. Stora Tingssalen rymmer upp till 80 personer

och ett tjugotal moderna och inspirerande möteslokaler täcker behovet för den lilla eller medelstora konferensen med råge. Rummen är smakfullt möblerade med både konst och äkta mattor och har rejäla ljusinsläpp via stora spröjsade fönster. Här finns också en elegant festvåning i herrgårdsstil för större sällskap, företagsarrangemang, bröllop och jubileumsfester.

– Alla konferenslokaler har sin egen själ och historia. Det gäller även våra allmänna utrymmen, där man kan slå sig ner några stycken och prata. Vi gillar det informella och lägger stor vikt vid det personliga mötet och att alla gäster ska känna sig sedda. Alla som arbetar här är fast anställda vilket ger ännu mer ansvarskänsla och en familjär stämning som vi vet smittar av sig på våra gäster.

Svensk mattradition

Miljön står högt på agendan hos Långholmen, som är Svanenmärkt sedan 2009. Maten är sprungen ur svensk tradition och ser-

veras i det vackra Wårdshuset som ligger inrymt i Alstaviks malmgård från 1670-talet. I Wårdshuset kan gästerna också passa på att beundra konst av bland andra Isaac Grünewald, som 1926 avtjänade en månad på Långholmen, efter ett bråk med en konduktör.

– Våra råvaror kommer från bland annat Gröna Hagars Kött och all mat görs från grunden. Vid våra julbord rullar vi till exempel tusentals köttbullar på plats. Sillen läggs in för hand, liksom syltor och pastajer. Under 2019 blir restaurangen helt kravmärkt, berättar Mikael Hellqvist.

Aktiviteter med randiga förtecken

Det finns mycket att förkovra sig i på ön. Under våren kan man se skådespelaren Anders Ahlbom Rosendahl ikla sig rollen som storspionen Stig Wennerström på Långholmsteatern. Ett besök på fängelsemuseet är ett måste och vill man höja pulsen i konferensgruppen kan man anta teambuildingutmaningar som Fångarna på Långholmen, Rymningen eller Fångkampen.

Här erbjuds också stora möjligheter till både bad, jogging och stavgång för att bryta av en stillasittande konferens. Vid sidan av sin kittlande historia är Långholmen nämligen också en grönskande plats mitt i centrala Stockholm, med sköna promenadstråk, kolonilotter, vatten och strandklippor. Som väl är bevarades stora delar av den ursprungliga miljön efter att fängelset stängts och de pittoreska äldre husen inger en charmig bykänsla. Långholmen är som på landet – fast mitt i stan. ●

Långholmen Hotell & Restaurang

Långholmen är ett annorlunda och spännande hotell, inhyst i de tidigare fängelselokaler på Långholmen i centrala Stockholm. Rummen (cellerna) är renoverade med all tänkbar komfort för en trivsam vistelse. Här finns ett tjugotal konferenslokaler för upp till 80 deltagare.



Tar fasta på det enkla

Jessica Frej är tv-kocken och kokboks-författaren vars framgångsrecept bygger på tre ingredienser: få råvaror, mycket smak och hög kvalitet. Det ska vara lätt att göra rätt. I sin kommande bok ger hon sig på det svenskaste av sommarnöjen: grillning.

- Det är galet roligt att laga mat och jag vill att folk ska hitta glädjen i det enkla och goda, säger hon.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER
FOTO LINA EIDENBERG ADAMO

Jessica Frej var bara 21 år när hon blev hela Sveriges favorit-tv-kock via programmet "Mitt Kök" i TV4. Året var 2011 och hon hade då handplockats efter att ha deltagit i den allra första säsongen av Sveriges Mästerkock, en tävling som hon visserligen inte vann, men som satte raketfart på karriären. Sedan dess har hon – via tv-program, matmässor, egna kokböcker och inte minst sociala medier – satt sin alldeles egna prägel på mat-Sverige. I dag har hon över 30 000 följare på Instagram och på sin Youtube-kanal "Lättlagat med Jessica Frej" sammanfattar hon hela sin vision: det ska vara enkelt att laga mat. Och roligt.

– För många är matlagningen ett problem som ska lösas, framför allt på vardagarna. Jag vill i stället göra det till en kul grej, något man gör tillsammans och hittar skaparglädjen i. En rätt som är både god och vacker att titta på kräver mindre jobb än de flesta kanske tror, och man blir så mycket gladare om maten görs från grunden och det doftar gott i hela huset, säger Jessica och skiner upp i sitt oemotståndligt breda leende.

VI TRÄFFAS PÅ ETT KAFÉ vid Nytorget på Södermalm i Stockholm. Jessica Frej är nyligen hemkommen från Kapstaden, där matbilderna till hennes kommande kokbok "Grilla – hur lätt som helst" har tagits, liksom bilderna till hennes vår- och sommarkollektion, vilket är ett relativt nytt sidospår för den snart 30-åriga entreprenören. Klänningarna hon designar är figurnära, kvinnliga och färgstarka.

– Med kläderna får jag verkligen utlopp för min kreativitet och det går bra ihop med maten och viljan att sprida glädje, säger hon.

Men vi backar bandet några decennier, till då Jessica Frej inte



Jessica Frej

Ålder: Fyller 30 år den 12 april.

Familj: Kärleken Christian och hans son Douglas, mamma Anneli, pappa Magnus, storsyster Julia och lillebror William. Världens bästa bonusföräldrar och systerdottern Emma-Lo.

Bor: Nacka.

Gör: Kokboks-författare, tv-kock, kläddesigner, bloggare.

Aktuell: Med "Grilla – hur lätt som helst" som släpps i april. Kokboken är en uppföljare till "Hur lätt som helst" och den andra i en serie om tre som ges ut av förlagsjätten Harper Collins.



var mycket än tre äpplen hög, men trots sin ringa ålder redan intresserad av matlagning, en medfödd fascination kallar hon det. På dagis hängde hon hellre hos kokerskan Gunilla i stället för att leka med de andra barnen.

– Gunilla, mormor och farmor lät mig vara med i köket och blev aldrig stressade eller irriterade över att jag skalade potatis långsamt, tappade eller spillde. De var lugna, snälla och trygga, men samtidigt bestämda i hur det skulle vara. När jag blev äldre och började lägga mig i kunde mormor säga: är det din carbonara vi ska göra, eller min? Och jag förstår henne, jag kan också bli irriterad om någon ger sig in i mitt revir, säger hon och skrattar.

Men det var på vippen att kockyrket hamnade i malpåse. När Jessica var tolv år konstaterades det att hon var intolerant mot gluten. Hon var sjuk länge, rasade i vikt och tappade ork och lust till det mesta.

– Jag var helt förstörd eftersom jag tänkte att det var ajöss med kockskolan. Jag slutade dock inte att laga mat men mina drömmar om att ha matlagning som ett framtida yrke var som bortblåsta. Men så tipsade min bror mig om Sveriges Mästerkock och av någon anledning kändes det självklart att söka.

HON HAR NU SKRIVIT ÅTTA KOKBÖCKER, varav fyra på temat glutenfritt tillsammans med Maria Blohm. Jessica var dock före sin tid när det gällde den inriktningen, den glutenfria vägen hade ännu inte tagit fart och istället var lchf på allas läppar. Men när väl boken släpptes hösten 2013 sålde den slut flera gånger om.

– Det var verkligen otroligt häftigt och jag blir rörd när jag pratar om det. Jag var ju så arg och bitter över att ha drabbats, men när boken kom kände jag att det faktiskt fanns en mening med det som hänt. Allting förändrades.

INSPIRATIONEN TILL NYA RÄTTER och uppslag är en process som pågår hela tiden, berättar Jessica, som ständigt förfinar sina recept, sitt koncept och sitt varumärke. Och när det kommer till att göra recept tar hon ofta sin tillflykt till lantstället, där det basic köket gör att enkelheten blir helt naturlig.

– Där blir jag ganska snål i mataffären: "Hm, jag har redan grönsaksbuljong hemma, behöver jag verkligen kycklingfond också?" Ju mindre skafferi man har desto mer ekonomisk blir man, säger Jessica, som vill bryta ner motståndet mot matlagningen genom att eliminera allt krångel och få fler att inse att det är enkelt att laga mat idag.

– Det finns så otroligt många genvägar. Vi har blixtnabba spisar, billiga råvaror, potatisen är redan tvättad, salladen sköljd, kryddblandningar och bra halvfabrikat i mängder. Allt det där tycker jag vi ska ta vara på.

ATT LAGA EN MÅLTID för några vänner är en sak. Vad ska man tänka på när man lagar till många?

– Logistiken är viktig. Det ska vara smidigt och man ska inte göra det för svårt för sig själv, vilket jag gjort alldeles för många gånger. Sedan tycker jag att man ska våga ta i smakmässigt. Många lunchbufféer är för mesiga, och det är ju för att maten ska passa många. Men med lite sting i maten blir det en helt ny upplevelse. Och man kan ju variera: Ena dagen köttbullar med mos, nästa dag chili con carne – med mycket chili. ■

Boka vårens och sommarens konferens!

Vid södra Mälaren, en mil norr om Eskilstuna, cirka en timme från Stockholm.

www.sundbyholms-slott.se/konferens

Sundbyholms Slott - här skapas minnen!

En marin slottsmiljö med ljusa lokaler, trevliga aktiviteter och temamiddagar samt välrenommerat kök med eget konditori.



109 fina hotellrum
- 233 sköna bäddar



Ljusa lokaler från
4 - 250 personer



Goda trerätters
serverade middagar



Maskeradbal eller
Vikingamiddag?

"We Love Mondays" - måndagar har störst helpensionsrabatt, halva priset på lokal & välkomstdrink - året runt!

**Sundbyholms
Slott**

info@sundbyholms-slott.se

016-428400

Gruppaktiviteter och temamiddagar: 1700-tals maskeradbal, vikingamiddag, hot spa bad året runt, bastu, skattjakt, mordgåta, kreativt måleri, smak- & doftpromenad, samarbetspussel, champagneprovnig, vinprovning, musikquiz, ponnytrav, dryckesquiz.

<https://sundbyholms-slott.se/aktiviteter>



MEMBER OF
Countryside
HOTELS
SWEDEN

KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP

Full fart på Gröna Lund

Äventyrs-
fylld
konferens



Håll kreativa möten i lokaler där nöjeshistorien sitter i väggarna, gör upp med chefen i en rafflande femkamp, eller utmana kollegorna i hisnande berg- och dalbanor. En konferens på Gröna Lund liknar ingenting annat.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Gröna Lund ligger mitt i centrala Stockholm, och hit bär alla vägar, även vattenvägen. Att resa till parken med Djurgårdsfärjan från Gamla stan är en uppskattad upplevelse i sig. Likaså att hoppa på spårvagnen vid Sergels torg, för att sedan åka utmed vattnet via vackra Strandvägen, och vidare över Djurgårdsbron.

Inne på det anrika tivolit öppnar sig oceaner av möjligheter att göra konferensen extraordinär. Parken slog upp sina portar första gången redan 1883 och har sedan dess varit en naturlig del av Stockholms nöjesliv. Här inne, bland sockervadd och lyckohjul råder full aktivitet året om, även när karusellerna står stilla.

– Det är verkligen en helt unik plats att hålla sin konferens på. Och vår styrka ligger i att ringa in vad kunden vill få ut av mötet och sedan skapa en upplevelse i världsklass. Här träffas man och konfererar för att sedan ge sig ut i nöjesparken i en häftig femkamp, åka berg- och dalbana eller någon annan attraktion och sedan avslutas det med en middag på kvällen i någon av våra uppskattade restauranger, säger försäljningschefen Kristoffer Svensson.

Premiär för hissande åktur

Dagkonferenser växer stadigt, och det är också en vanlig form på Gröna Lund, samtidigt syr man ofta ihop program för flera dagar. Då paketeras helpension med övernattnings på de partnerhotell som ligger i närheten av Gröna Lund.

För konferensen finns fyra lokaler: Kas-kad, som är belägen direkt vid vattnet med en enastående vy över Saltsjön. Teatern, där man som talare står på samma scen som Beatles en gång gjorde och ovanpå det Teaterlogen. Sist men inte minst legendariska Tyrol, som kan användas som festväning likaväl som för mässor och konferenser.

– Tyrol är också arenan för bejublade



Mamma Mia The Party, som går att baka in i konferensen, det har blivit oerhört populärt. Och är gruppen stor kan man boka en egen show för företaget, inflikar Kristoffer Svensson.

Gröna Lund är i ständig förändring. Nya åkattraktioner tillkommer, andra försvin-

Gröna Lund

På Gröna Lund, en av världens äldsta nöjesparker, erbjuds fartyllda konferenspaket för grupper i alla storlekar och mötet skräddarsys efter gästernas behov och önskemål. Här finns ett trettiotal attraktioner, mängder av spel, hjul och lotterier, samt ett tjugotal matkiosker och sex stycken restauranger. Förhöj upplevelsen ytterligare genom att lägga till exempelvis ballongvalv, mat- och dryckeskuponger, tivologodis, profilerade åkband och dokumentation i form av foto.

ner. I april är det premiär för den gästspelande värstingåkturen Snake, som snurrar passagerarna under skräckblandade glädjeskrik 40 meter upp i luften i 80 km/h.

Även det kulinariska utbudet utvecklas. Förutom en rad fastfood-enheter utspridda över området kan Gröna Lund sedan två år stoltsera med Fiesta Taqueria & Bar, en mexikansk-sydamerikansk restaurang, signerad av ingen mindre än parkens kulinariske ledare, mästerkocken Jonas Dahlbom. Vi hittar också à la carte-restaurangen Kryddhyllan och tyrolerinspirerade Biergarten.

Hållbara upplevelser

Miljön och klimatet står ständigt i centrum på Gröna Lund, där man hela tiden tittar på hållbarhetsfrågor – målet är en grön nöjespark. Ett konkret exempel är att alternativa måltider, som vegoburgare, numera finns på menyn i snabbmatsrestaurangerna. I linje med hållbarhetsarbetet har man valt att certifiera konferenslokalerna med den internationella miljömärkningen Green Key. Genom certifieringen uppfylls miljömässiga och sociala hållbarhetskriterier inom 13 olika områden. Kriterierna är utformade för att minska miljöpåverkan och även för att informera gästerna om anläggningens åtgärder och ambitioner.

Magiskt koncept

För den som vill slå på riktigt stort erbjuder Gröna Lund en möjlighet att verkligen sätta prägel på eventet. Konceptet heter Magic Day eller Magic hour/s och det är precis vad det låter som: man har hela eller delar av parken för sig själv, röda mattan rullas ut, medarbetare med respektive familjer bjuds in, artister uppträder, kunder och affärspartners minglar och åk, åk, åk är det som gäller.

– Vi lever efter parollen “omöjligt bor inte här”. Man kan kalla det magi om man så vill, säger Kristoffer Svensson leende. ●

Äventyrs-
fylld
konferens

Vildmarkshotellet vidgar vyerna

Vildmarkshotellet i Kolmården har aktiviteter och upplevelser med inriktning på kick off, teambuilding och inspirerande möten som specialitet. Hotellet är fyrstjärnigt, har 211 dubbelrum med totalt över 400 bäddar. Här finns nyrenoverade konferenslokaler med modern teknik för upp till 400 personer, nytt gym, samt stort spa med pool både inomhus och utomhus.



Ljust, modernt, mötesvänligt. Vildmarkshotellet, beläget ett stenkast från Kolmårdens djurpark, storsatsar och presenterar en helt ny design, där den afrikanska savannen får ge vika för det mytiska nordiska äventyret. Välkommen till en upplevelse i världsklass.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

I maj, efter en omfattande renovering, slår Vildmarkshotellet intill Kolmården upp sina nya portar och besökare kan förvänta sig en mötesplats långt utöver det vanliga. Hotellet har genomgått en total förvandling där temat – den nordiska vildmarken – löper som en röd tråd genom hela anläggningen. Samtliga rum har gjorts om, en ny restaurang har tillkommit och en pampig entré sätter tonen. Bakom form och design står den välrenommerade arkitektbyrån Krook och Tjäder.

På Vildmarkshotellet kan du checka in och njuta av en storslagen utsikt över Bråvikens vida vatten och ta del av alla tillhörande fascinerande attraktioner. Upptäck hela 70 olika djurarter i Nordens största djurpark, bekanta dig med de mäktiga tigrarna på bara någon meters håll eller låt dig slungas fram i berg- och dalbanan Wildfire – rankad som en av de bästa i världen.

Fler och nya aktiviteter

– I dag är företagen väldigt måna om att investera i sin personal. De har höga ambitioner med vistelsen, inte bara genom presentationer för medarbetarna, utan genom att skapa upplevelser tillsammans och svetsa ihop gänget. Och det gör man verkligen hos oss, säger Anders Leijon, som är försäljningschef på destination Kolmården.

– Tidigare har djurparken varit arenan för aktiviteterna, nu adderar vi med fler naturattraktioner som ribbåt i Bråviken med väl utvalda strandstopp, mountainbike på olika nivåer och vandringar i fjällmossen där man bland annat kan skåda havsörn.

En kickoff eller konferens på Vildmarkshotellet blir ett möte att minnas. Som företag kan man med kollegorna till exempel tillbringa ett dygn under stjärnorna på en riktig vildmarkscamp med egen kock eller boka en föreläsning på temat ”Finns det paralleller mellan träning av djur och ett bra ledarskap?”. Där utlovas många skratt

när någon i gruppen får vara den som ska tränas och de andra tränare.

Konferera bland delfiner

Kolmården har ett stort upptagningsområde och lockar besökare från hela landet. För företag med kontor utspridda i olika städer ligger Vildmarkshotellet behändigt till då det är ungefär lika långt att åka från Gävle som det är från Göteborg och Malmö. Och att resa hit är enkelt, oavsett om man tar bilen, flyget, tåg eller buss.

Konfererar gör man i lokaler med namn som Tumlaren, Uttern och Havsörnen, där den sistnämnda tar upp till 400 personer. För den som vill träffa mer än kollegerna finns det unika Delfincentret, där endast ett panoramafönster skiljer mötesstolarna från bassängen med de magnifika djuren – med andra ord ett gyllene tillfälle att komma delfinerna riktigt nära.

– Känner man att man behöver ännu mer plats går det också att boka hela Delfinariet, som rymmer hela 1800 personer, säger Anders Leijon.

Stort intryck, litet avtryck

Vildmarkshotellet och Kolmården är en grön plats på många sätt. Dels ligger det mitt i den nordiska urskogen, bland vild ljung och resliga tallar, och här pågår också ständigt arbetet med att göra parken hållbar i alla led, högt som lågt. Bevarandeprojekt av utrotningshotade arter är ett exempel, utfasning av plastartiklar vid parkens restauranger ett annat, närproducerade och ekologiska varor är ett tredje, berättar Anders Leijon.

– Det vegetariska kommer ta större plats i våra menyer och när det gäller maten vill vi också att den ska beröra och interagera med gästen. Vi flyttar därför buffébordet till matbordet, i form av share food, där man kan utforska rätterna tillsammans med sina bordsgrannar, en gemytlig och gemensam avslutning på en händelserik dag. ●



Östergötlands pärla

Äventyrs-
fylld
konferens



Så nära, men ändå så långt bort. På Hotell Sommarhagen, precis mitt emellan Stockholm och Göteborg, finns ingen stress och inga måsten. I klassiskt lantlig miljö med den vilda naturen inpå husknuten frodas både mötet och gemenskapen.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Få platser fångar bilden av Sverige och dess mytomspunna natur lika pricksäkert som Hotell Sommarhagen, beläget strax norr om sjön Sommen i det natursköna södra Östergötland. Den före detta prästgården, med anor från 1500-talet, är faluröd, klädd med lockläktspanel och vita knutar och omfamnas av skog, sjöar, gläntor och hagar. Gårdsplanen och husen omges av välskötta gräsmattor, ståtliga löv- och äppelträd, bärbuskar och små odlingar och ingen blir förvånad om en eller annan älg traskar förbi utanför konferensfönstret. Det naturliga lugnet och harmonin är ständigt närvarande.

– När gäster anländer hit och kliver ur bilen är det som om deras axlar sjunker ner en hel decimeter. De insuper det fridfulla, tystnaden och omgivningarna. Den känslan sätter fart på kreativiteten, som man sedan tar med sig till mötet, vilket borgar för en givande konferens. Att släppa stressen totalt som du gör här löser många problem, säger Marianne van den Broeck, som tog över Hotell Sommarhagen för ganska precis 15 år sedan och som sedan dess låtit totalrenovera, bygga till och förfina gården, samtidigt som den klassiska miljön har bevarats.

Ren rekreation

Både sällskapsrum och flertalet övernattningsrum är inspirerade av äldre ”prästgårdsstil”, med mönstrade tapeter, välvårdade sänggavlar och möbler tillverkade med snickarglädje. Inredningen går igen även i konferenslokalerna varav den ena har en stor ljus veranda med utsikt över ångar, hagar och sjö. Den andra, tioendeboden från 1700-talet, går i charmig allmogestil med breda golvtiljor och träpanel på väggar och i tak.

– När vädret tillåter väljer många dessutom att sitta i trädgården och konferera. Mer prestigelöst och avslappnat kan det knappast bli. Men det bästa med Hotell Sommarhagen är att man alltid har hela stället för sig själv. Bokar du en konferens hos oss så är du här exklusivt med din grupp, och vi finns alltid till hands och skraddarsyr upp-



levelsen för att det ska passa gruppens önskemål och krav. Om mötet drar ut på tiden och man blir sen till lunchen: lugn, vi löser det. Gästerna sätter tidsramarna, inte vi, säger Marianne van den Broeck.

När det gäller aktiviteter, utflyktsmål och äventyr är det upp till var och en att bestämma hur mycket eller lite man vill ägna sig åt. Kanske väljer gruppen att fokusera på teambuilding eller ren rekreation. Att slå sig ner i den vedeldade badtunnan intill relaxavdelningen är ett sätt att njuta, att ge sig ut på guidad fisketur med garanterad fiskelycka, paddla, cykla, vandra, övernatta i vildmarkscamp, eller glida fram i ångbåt på Sommen är några andra.

– Varje konferens är unik och vill man till exempel bjuda sina utländska gäster eller kollegor på svenskt midsommarfirande så arrangerar vi det också, inklusive folkdans, majstång och traditionell mat. En annan omtyckt aktivitet är Tracker, en övning som görs utomhus där beslutsfattande och problemlösning är det centrala. Alla kan vara med, det är inte fysiskt krävande, men ändå en riktig adrenalinhöjare. Är det du som jagar eller blir jagad?

Melodiska melodier

En populär och lite ovanlig stämningshöjare är ”Spela blåsinstrument”. Gruppen delas in i mindre grupper och tränar in olika musikstycken på trumpet, trombon, klarinet och saxofon.

– Alla börjar på samma nivå, inga förkunskaper krävs och det är ingen tävling. Bara kul. Och du kan tänka dig hur det låter, säger Marianne van den Broeck och skrattar. I slutet sätter man ihop grupperna – och melodierna – och det brukar bli succé.

Hotell Sommarhagen lever nära den omgivande naturen och arbetet med hållbarhet har blivit en del av vardagen. Tvätten tas om hand på plats och får sommartid hängtorka utomhus, vatten pumpas ur gårdens brunn, all mat lagas i det egna köket, fisk och vilt fångas i de närliggande sjöarna och skogen. På Hotell Sommarhagen konfererar du i samklang med naturens rikedomar. ●

Hotell Sommarhagen erbjuder konferens eller kickoff i exklusiv avskildhet med boende i bekvämt inredda rum med egna badrum, samt möjlighet till mängder av naturupplevelser direkt utanför dörren. Här finns en modern konferenslokal med plats för upp till 90 personer i biosittning, utrustad med bland annat touchscreen, samt en mindre lokal i historisk miljö för upp till 40 personer.

”Jag älskar möten”

Hon är fastighetsmäklaren som sadlade om till samtalsexpert. I dag är Pernilla Warberg en av landets mest rutinerade moderatorer, som tryggt får människor att sjunga ut på scen.

– Samtal är som musik, det behövs tempoväxlingar och överraskningar för att det ska bli intressant, säger hon.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



FOTO: EBBA ELIASSON

Pernilla Warberg

Ålder: 55 år.

Familj: Make, två vuxna barn, vuxet bonusbarn, tre barnbarn.

Bor: Billdal, strax söder om Göteborg.

Gör: Moderator, konferencier, samtalsledare, sångerska.

Aktuell: Programsamordnare för Dome of Visions, Hasselbladsstiftelsens 40-årsjubileum på Göteborgs konserthus. Medlem i den relativt nystartade intresseorganisationen Talarföreningen NSA Sweden, vars syfte är att lyfta moderatorns och talarens roll och betydelse för ett lyckat evenemang.

Läs mer: www.pernillawarberg.se





Pernilla Warberg har lett EU-konferens, konsertevenemang mot cancer och megamässan Donsö Shipping Meet. 2019 ägnar hon bland annat åt att agera programsamordnare åt den klimatinnovativa mötesplatsen Dome

of Visions i Göteborg. Att Pernilla led av scenskräck som ung har hon som vuxen tagit igen med råge och kärleken till uppdraget tycks aldrig sina.

– Som liten var jag väldigt nervös i den typen av sammanhang, men av någon anledning så antog jag ändå konstant utmaningarna jag mötte. Och det är väl så människan funkar: man behöver utsätta sig själv för prövningar för att växa. Numera är det tvärtom, när jag kliver av scenen är jag hög på glädje, oavsett om jag modererat eller sjungit, för det är så häftigt att möta en publik. Det är det här jag lever för, även privat, säger Pernilla Warberg med en entusiasm och glädje som sprider sig genom hela rummet.

En sångfågel tar ton

Musik och sång har alltid legat Pernilla varmt om hjärtat. Hennes mamma skrev barnvisor och Pernilla medverkade tidigt på skivinspelningar. I dag är hon gästsolist i ett flertal storjazzband, sjunger vid bröllop, jubileumsfester och begravningar. Bland annat. Och ja, hon tar också gärna ton även som moderator och konferencier.

– Ett föredrag kan mycket väl börja eller sluta med att jag sjunger – lite som en överraskning – om arrangören vill det. Det är roligt men krävande, för det är två helt olika sätt att förhålla sig till ett uppdrag. Men jag ser det som en otrolig förmån att få göra båda.

Sina yrkesmässiga rötter har Pernilla i marknadsföring och kommunikation, hon har bland annat varit Göteborgsoperans marknadschef. Den allra första professionen var som fastighetsmäklare och sedan dess har hon mer eller mindre alltid jobbat med att få människor att mötas på ett eller annat sätt.

Svårpratade kontra pratglada

Pernilla berättar att man som moderator snabbt bör kunna agera kameleont och ställa om när situationen kräver det. Det gäller att ”kunna ta folk”, helt enkelt, utan att tappa eller slå knut på sig själv.

– Ett av mina viktigaste uppdrag är att få människor att känna sig bekväma på scenen. Det är då man får ut mest av ett samtal – det blir personligt och spännande. En del

människor är svårpratade, vilket ofta grundar sig i att de är stressade och då måste man gå varsamt fram. Andra är väldigt pratglada och vill gärna synas och rör det sig då om en paneldebatt till exempel måste man på ett smidigt sätt framföra att det är fler som vill komma till tals.

En av de största utmaningarna, enligt Pernilla Warberg, är att hålla sig till ämnet och i de bästa av världar lockar samtalet fram någon extra godbit, en detalj eller tidigare okänd anekdot. Om intervjupersonen dessutom själv blir förvånad över vart samtalet leder är det en extra bonus.

Men för att få en dialog att leva är det mycket som måste falla på plats.

– Det handlar om tempo, dynamik i samtalet, rösten. Att pausa på rätt ställen, eller driva på lite om det går trögt. Samtal är som musik på många sätt, det behövs tempoväxlingar och överraskningar för att det ska bli intressant. En malande monoton röst blir fort rätt trist att lyssna på.

Ha alltid en reservplan redo

Att föra ett samtal mellan fyra ögon och mellan fyra väggar är en sak, att göra det i ett vidöppet rum inför ett fullsatt auditorium – där allt kan hända – är en annan: ljudet kan försvinna, intervjupersonen kan bli försenad med mera. Så i arbetet ingår också ett gediget förarbete, framför allt i kontakten med de personer som ska medverka, men också när det gäller att konstruera en reservplan om något går på tok.

– Det händer att folk får tunghäfta och inte kan svara på en enda fråga och då måste man försöka komma runt det – till exempel med hjälp av humor. Om jag utstrålar trygghet så sprider det sig.

Är du aldrig nervös själv?

– Jo, men snarare på så sätt att jag är på tårna. Jag blir fokuserad, koncentrerad och vill leverera på topp. Den extra nerven är bara positiv. ■

PÅ GÅNG. Blique by Nobis under
uppbyggnad.

”Ytterligare rum behövs”

FOTO: ANDREAS VON GEGERFELT



FOTO: JEPPE WIKSTRÖM





FOTO: KATE GABOR

Statistiken talar sitt tydliga språk. Stockholm fortsätter att växa som besöks- och mötesdestination och nya hotell och anläggningar planeras och byggs löpande.

– Det är en fantastisk utveckling. Stockholm är en stark och levande metropol som står för värden man vill förknippas med, och det gör staden till en väldigt attraktiv mötesplats, säger Caroline Strand, tillförordnad vd för turistorganisationen Visit Stockholm.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



I höstas slog Bank Hotel upp portarna: kapacitet 115 rum. Nyligen öppnade boutiquehotellet The Sparrow Hotel på Birger Jarlsgatan: kapacitet 88 rum och Blique by Nobis bjuder i april in till sitt nya hotellkoncept på Gävlegatan: kapacitet 249 rum.

Det är några av de hotell som tillkommit i Stockholm under det senaste året och fler är på väg. Och det är ingen tvekan om att det behövs. Turismen i huvudstaden växer stadigt, vilket visas inte minst i antalet hotellnätter. I juli i fjol noterades nytt historiskt rekord med 1,7 miljoner kommersiella gästnätter under en och samma månad i Stockholms län. Andelen internationella besök är dessutom fler än någonsin, vilket är glädjande siffror för Stockholms stad.

– Det är verkligen oerhört roligt. Vi har en snittbeläggning på cirka 70 procent, vilket känns tryggt. Men det finns plats för fler besökare och vår huvudstad skulle må bra av ytterligare cirka 1200 rum. Vi vill ju attrahera ännu fler gäster och vara en självklar plats för möten och evenemang. Samtidigt ska hotellen vara hanterbara att driva och vi ligger ganska väl i fas när det gäller själva tillväxttakten, säger Caroline Strand, tillförordnad vd för stadens officiella turistorganisation Visit Stockholm.

Något för alla

Att Stockholm växer som turistmål beror mycket på stadens sammansättning, tror Caroline Strand. Många städer har ett kontorstätt city som töms på folk på kvällen. I Stockholm bor och lever



MITT I STAN. The Sparrow Hotel på Birger Jarlsgatan.



FOTO: TOVE FREIJ



FOTO: YANAN LI



människor i alla stadsdelar, vilket gör att man som besökare kommer nära invånarna, pulsen och det vardagliga livet.

– Dessutom finns det hotell- och konferensanläggningar för alla ändamål och i alla prisklasser, där var och en kan hitta sin nisch och individualitet, och det genererar dynamik och variation. Likadant är det med restaurangerna, som håller hög klass, dels de på hotellen och utanför. I dagsläget har vi ett antal krogar med Michelin-stjärnor och flera snäppet strax där under, vilket lockar både affärsresenärer och andra besökare, säger Caroline Strand.

Hur står sig hotellen internationellt?

– Riktigt bra om vi tittar på jämförbara städer och platser. Internationella gäster som bor på våra hotell ger fina omdömen och återkommer gärna. Däremot är ju Stockholm inte som Dubai eller andra liknande platser vars varumärke är att ståta med världens mest spektakulära lyxhotell.

Vilka särskilda styrkor lyfter Visit Stockholm fram för att sälja in staden som destination?

– Förutom det fysiskt vackra, med arkitekturen, vattnet, skärgården och alla gröna oaser berättar vi gärna om våra humana värderingar och öppenhet. Men också det innovativa Stockholm. På

senare år har tech-scenen vuxit rejält och till det finns ju också berättelsen om stadens industrihistoria och arvet efter Alfred Nobel. När det gäller konferenser vill vi att man ska välja Stockholm som mötesplats för att staden är levande och stark och står för värden man vill förknippas med.

Hållbarhet är ordet i tiden. Hur påverkar det valet av hotell?

– Jag skulle vilja påstå att det påverkar mycket och många, framför allt när det handlar om företag, som i dag ofta ställer väldigt höga krav när det kommer till att välja sin hotellvistelse. Och för oss som destination är det naturligtvis viktigt att visa att vi har stora ambitioner när det gäller miljön, att vi är seriösa och måna om att göra så liten klimatpåverkan som möjligt. Särskilt med tanke på den bransch vi verkar i – vi måste hela tiden vara aktiva och utvecklas.

Vad tycker du personligen är det bästa med Stockholm?

– Atmosfären. Det är underbart att sitta på en uteservering och se människor paddla förbi i kanot mitt framför Kungliga slottet, att snabbt och enkelt kunna ta sig ut i skärgården. Och jag som dagligen arbetar mitt i allt det här har förmodligen ett av världens bästa jobb.

[Läs mer: visitstockholm.com](https://www.visitstockholm.com)



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 företagsevent och privata fester, skänker vår palatsliknande miljö en oslagbar glans och charm åt olika typer av evenemang. Med åtta lokaler har vi kapacitet för allt från två personer till 500 gäster.

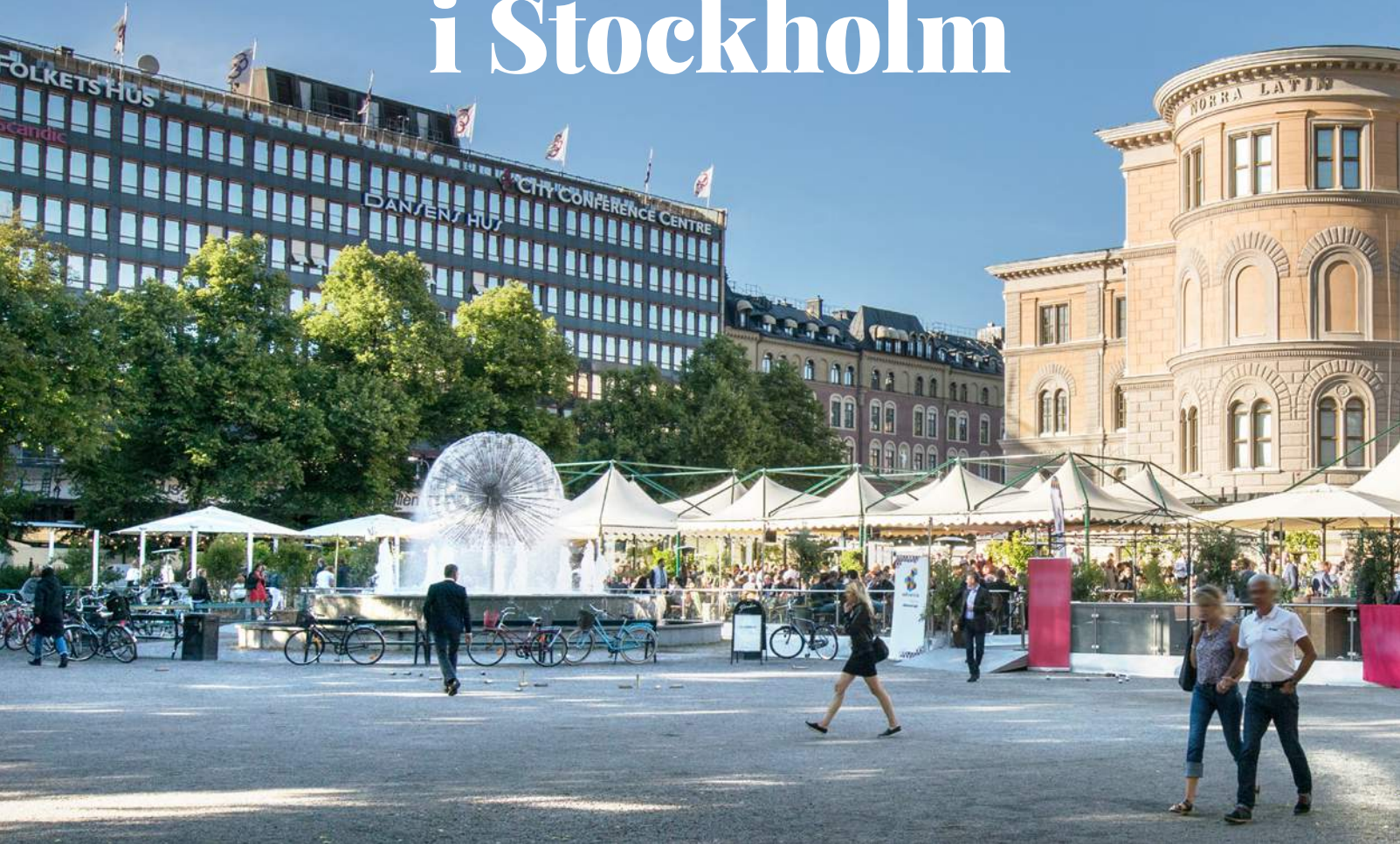
Hos oss möts det nya med det gamla, det storslagna med det intima. Med en hög teknisk kompetens kan vi erbjuda det senaste inom AV- och presentationsteknik. Samtidigt har stucketuren och känslan från tidiga 1900-talet en självklar plats i lokalerna – perfekt för exempelvis temafester och prisutdelningar.

Vi erbjuder flera helhetslösningar för evenemang både dagtid och kvällstid. Mat och dryck ordnar vi i vårt egna kök, där maten tar avstamp i det hållbara och ekologiska. Eftersom Nalen även har en vacker och intim konsertscen hjälper vi gärna till med kompletta paket för konferens, konsert och middag. Vårt konsertprogram uppdateras löpande.

Gå till nalen.com för att se bilder och för kontaktuppgifter, eller kom förbi! Vi ligger på Regeringsgatan 74 och är på plats vardagar mellan klockan 9-17.



Centralt och klimatsmart i Stockholm



City konferens

Med sin bredd, variation och flexibilitet är Stockholm City Conference Centre möjligheternas hus för alla sorters möten och event. Här blir du bortskämd med ett ypperligt citynära läge, personligt engagemang och förstklassig mat och dryck – och även en genomtänkt grön vistelse.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Ltider när klimatsmart resande står i centrum kan Stockholm City Conference Centre knappast ligga bättre till. Anläggningen är belägen bara några minuter till fots från Stockholms Central, mittpunkten för i stort sett all fjärr-, lokal- och pendeltrafik. Läge att lämna bilen hemma alltså, oavsett varifrån man reser. Dessutom har man omedelbar access till stadens rikliga nöjesutbud av kultur, shopping och restauranger.

En lyckad mix

Stockholm City Conference Centre är en anläggning som huserar i två byggnader, det klassiska Folkets Hus från 1960 och det pampiga Norra Latin från 1880, tvärs över gatan. Tillsammans bildar de ett Eldorado för den som planerar konferens, kickoff eller galamiddag. Här finns en svåröverträffad kombination med rum för alla smaker och inriktningar, för stora som små möten, storstilade fester, utställningar och konserter. Modern teknik, välsmakande menyer och inspirerande workshops lockar fram idérikedom och ger givande samtal – oavsett om det handlar om minimötet, meaeventet eller något mitt emellan. Frukost- och halvdagsmöten är populära former för sammankomsten och här kan du enkelt samla kollegorna runt en aktuell föreläsare, inta en aptitlig frukost och sedan åka vidare till jobbet. Eller varför inte kombinera eftermiddagsmötet med en after work?

Klimatsmarta alternativ

Stockholm City Conference Centre är en av landets största konferensanläggningar och

med storlek kommer ansvar. Miljön har länge varit en hjärtefråga för anläggningen som är Svanenmärkt och som ständigt driver på med nya åtgärder för att minska sina klimatavtryck. Ekologisk mat, led-belysning, källsortering i flera fraktioner och rengöring med ultrarent vatten i stället för kemikalier är bara några av många åtgärder.

För att minska matsvinnet är serveringen av måltider noga genomtänkt. Nyligen gick man också med i rädda mat-tjänsten Karma, som i korthet går ut på att man säljer exempelvis smörgåsar och annan mat som blivit över till privatpersoner som också är anslutna till tjänsten. Ett enkelt sätt att få med sig middagsmaten hem till familjen för en billigare peng och samtidigt göra en insats för miljön.

Som gäst hos Stockholm City Conference Centre kan man själv bidra till en bättre miljö genom att välja gröna alternativ i den mån man kan och vill. Att till exempel bo på miljöcertifierade hotell i närheten, åka kommunalt och promenera och välja vegetariskt är en bra början.

Spatiösa ytor

Upp till 4000 deltagare kan konferera samtidigt på Stockholm City Conference Centre. Det finns stora ytor att röra sig på, både inomhus och utomhus. Under årets varma månader är parken utanför Norra Latin en perfekt plats för festligheter, mingel och servering. Samla konferensdeltagarna för en fördrink, rulla ut röda mattan och avsluta kvällen med en glittrande fest i den eleganta Pelarsalen. ●



Stockholm City Conference Centre ingår i Stureplansgruppen. Här finns totalt 50 konferensrum för upp till 1400 personer i den största lokalen. Som ett led i Stockholms City Conference Centres engagemang i närområdet stöttar man insamlingsstiftelsen Ebbas Änglar, till minne av Ebba Åkerlund, och ställer bland annat upp med lokal vid den årliga minneskonserten den 7 april. Medverkar gör bland andra Danny Saucedo, Janne Schaffer och Maria Möller. Alla biljettintäkter går till insamlingsstiftelsen Ebbas Änglar, som delar ut stipendier till barn som saknar ekonomiska förutsättningar att utveckla sin talang inom idrott och kultur.

STOCKHOLM CITY CONFERENCE CENTRE: www.stoccc.se

En viking i ny rustning

City
konferens

Radisson Hotel Group investerar i Norden och renoverar Royal Viking Hotel i Stockholm från golv till tak, vilket innefattar allt från ny design till innovativ teknik och idéer.

– Gästerna kommer nu till en toppmodern mötesplats i city. Det blir en internationell look och fler konferenslokaler, säger Maria Tullberg som nyligen tillträdde som vd.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Radisson Blu Royal Viking Hotel är en välbesökt och omtyckt samlingspunkt i Stockholm, en plats där mötet alltid är i centrum. Här konfererar gäster från hela världen, förbipasserande tar en fika efter jobbet, familjen samlas runt en god hotellfrukostbuffé eller njuter av en skaldjursplåtå i restaurangen Stockholm Fisk.

Nu firar hotellet 35-årsjubileum och ges i samband med det en total makeover. Radisson Hotel Group investerar mer än någonsin tidigare i Norden och lyfter standarden på sina anläggningar ytterligare.

– Vi har tagit ett helhetsgrepp om Roy-

al Viking Hotel. Det händer mycket inne i city nu, många kontorskomplex med företag flyttar in efter att under många år varit placerade utanför centrum. Vi vill kunna möta efterfrågan men även vara det primära cityhotellet och den livfulla hubben i stadskärnan, berättar Maria Tullberg, som nyligen tillträdde som vd. Hon är sedan ett år tillbaka också vd för det närbelägna Radisson Blu Waterfront Hotel.

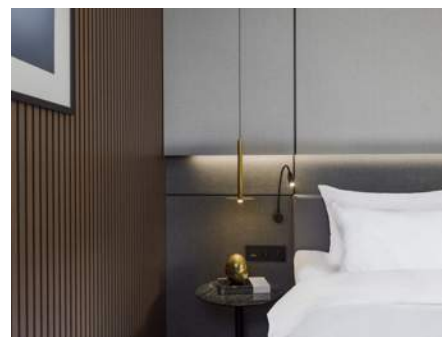
Renovering av rang

Det är ingen liten transformering det handlar om. Hotellets samtliga 459 rum renoveras, restaurangen Stockholm Fisk får ny look, lobbyn görs om, liksom frukostmat-

salen. Den populära Skybaren får en varm, ombonad inredning med mörkt trä, sten och mässing. Konferensvåningen byggs om och utökas med två moderna mötesrum.

– Efterfrågan på konferenslokaler är stor i city och därför är vi glada att kunna erbjuda fler utrymmen för det ändamålet. Lokaler-na går från 15 till 17 där den största eventytan tar upp till 150 personer. Dessutom byter vi ut all teknik till det absolut senaste och bästa.

Renoveringen påbörjades i november och beräknas vara helt klar i början av april. Och allt eftersom delprojekten blir färdiga, öppnas de för användning. Stockholm Fisk slog upp dörrarna redan i slutet av februari,



då de första nya hotellrummen också blev tillgängliga.

Bakom designen står bland annat den spanska arkitektbyrån Proyecto Singular som gett lobbyn och restaurangerna en varm känsla med design i fokus och jordnära färger, material i trä, sten och mässing. Hotellets nya rum är utformande i en spännande design med Radisson Blus höga krav på bekvämligheter.

Allt inom räckhåll

Mötesanläggningen har ett oslagbart centralt läge i Stockholm, vilket gör det enkelt att träffas för kreativa möten med direkt ac-

cess till storstadens riktiga utbud. Shopping, kultur och uteliv finns på några minuters gångavstånd och när det gäller kommunikationer och transportmedel går det inte att komma närmare: Arlanda Express, Centralen och Cityterminalen med dess busstrafik finns bokstavligen runt hörnet. Hotellet ligger dessutom nästan vägg i vägg med Stockholm Waterfront Congress Centre

som drivs under samma paraply och enligt Maria Tullberg finns det många synergier mellan de båda anläggningarna.

– Vi har till exempel en gemensam bokning, vilket förenklar för gästerna. Att sammanstråla för en konferens ska vara bekvämt och med renoveringen av Royal Viking Hotel så skapar vi bästa tänkbara upplevelse för varje enskild gäst. ●

Radisson Blu Royal Viking Hotel är beläget i centrala Stockholm och har 459 rum. Anläggningen rymmer 17 inspirerande mötesytor för upp till 150 personer i biosittning. Hotellet arrangerar konferenser och evenemang samtliga dagar i veckan och alla möten klimatkompenseras genom samarbete med First Climate. I samarbete med gymkedjan Sats erbjuds fullt utrustat gym, inomhuspool och jacuzzi.

RADISSON BLU ROYAL VIKING HOTEL: www.radissonblu.com/sv/royalvikinghotell-stockholm



FOTO: JOHAN PERSSON

Konferens med stjärnglans



FOTO: JOHAN PERSSON

FOTO: JOHAN PERSSON



FOTO: EMMA SHEVITZOFF

En boutique-konferensanläggning med det lilla extra där fokus läggs på det varma mötet och den enastående maten som tillagas här och nu. Ja, så beskriver stjärnkocken Titti Qvarnström konferensanläggningen Folk Mat & Möten i Malmö, där hon är verksam som kreativ ledare.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Folk Mat & Möten huserar i det tidigare Folkets Hus vid Nobeltorget i centrala Malmö, en kort bussresa från Centralen. De magnifika lokalerna har nyligen genomgått en grundlig renovering, där funkisstilen från mitten av 1940-talet noggrant har bevarats och förfinats, samtidigt som man gjort plats för en modern och dynamisk design med konferens och restaurang i blickfånget. Borta är allt vad lysrör heter till förmån för hängande taklampor med behaglig belysning och spritkassörskans rum (där servitörerna förr löste in ransoneringskupongerna) är flera bageri.

– Genomgående service och en personlig relation med våra gäster är värdefullt för oss. Varje evenemang och möte är unikt och tillsammans med kunden arbetar vi fram ett skräddarsytt program. Alla som arbetar här har också en stark passion för mat och dryck och där investerar vi mycket energi och engagemang, säger Titti Qvarnström, som tidigare drev restaurangen Bloom in the Park och som blev första svenska kvinnliga kock att tilldelas en stjärna i Guide Michelin.

En ny bild av matsedeln

Ett besök i restaurangen borgar alltså för en upplevelse i toppklass. Chefskocken och tillika bagaren Johan Granström gör allt från frukostbrödet till fikabullen på plats, vilket uppskattas av gästerna. All mat lagas självklart från grunden av högkvalitativa råvaror och menyerna byter ständigt skepnad beroende på säsong.

– Vi jobbar även med att få bort den starka fokuseringen på kött och har satt i system att presentera köttbiten som en ingrediens bland andra i måltiden. Den är alltså inte viktigare än rotsellerin eller potatisen, vilket

har blivit en ögonöppnare för många gäster. Dessutom finns det alltid flera smakrika vegetariska alternativ av yppersta klass, och det har gett besökarna en helt ny bild av den delen av matsedeln, säger Titti Qvarnström.

Personlig touch

I den rymliga byggnaden finns det åtta lokaler för upp till som mest 200 personer. Flera av mötesrummen tar upp till 100 deltagare och inget rum är det andra likt, varken till storlek eller inredning. Alla är uppdaterade med trendiga italienska tapeter och modern teknik, men ursprungsdetaljer som till exempel parkettgolven har bevarats. Tanken har varit att få fram en unik känsla i varje rum. I huset finns det också gott om gemensamma ytor och ombonade platser som fungerar som lounge eller extra utrymme för gruppdiskussioner.

– Vi har fantastiska ytor och på heldagskonferenser är det uppskattat att kunna förflytta sig mellan de olika lokalerna, få en bensträckare eller en ny stol att sitta på. Vår underbara foajé kan även den ge välbehövlig avskildhet.

Här och nu

Folk Mat & Möten med Titti Qvarnström i spetsen har en önskan och ambition att ligga i fronten när det gäller hållbarhet. Förutom klimatvänliga lösningar vad gäller till exempel vatten finns ett uttalat här och nu-tänk i restaurangen, där utgångspunkten alltid är det lokala. Dessutom slängs inga tjänliga livsmedel över huvud taget. Till och med kaffesumpen återvinns och blir till tvålv, knäckebröd och biscotti, berättar Titti Qvarnström och tillägger stolt:

– Och vi har knappt något matsvinn alls, vilket till stor del beror på planering, men gästerna äter också upp maten som serveras och det ser jag som ett mycket gott betyg. ●



FOTO: JOHAN PERSSON



FOTO: JOHAN PERSSON



FOTO: EMMA SHEVITZOFF

Folk Mat & Möten

Folk Mat & Möten har ett gediget konferenskunnande och lång erfarenhet av att organisera möten. Anläggningen är belägen vid Nobeltorget i Malmö och har åtta moderna och fullt utrustade möteslokaler för upp till 200 deltagare. I restaurangen serveras mat formad av stjärnkocken Titti Qvarnström och kökschef Johan Granström.

Så träffar du rätt med mötet

Hur gör man för att få fart på jobbmötet och samtidigt styra bort trista till synes meningslösa sittningar? Jo, genom att involvera alla och fokusera på tydlighet och kreativitet. Mötesexperterna Pia Villför Larsson och Maria Eliasson på Facilitatorhuset i Stockholm kan konsten att styra mötet i rätt riktning.

TEXT OCH BILD: MIA WIBACKE BORNBERGER

Tillhör du dem som ständigt går på avdelningens stående torsdagsmöte, utan att egentligen veta varför? Det känns ju ändå mest oengagerat, irriterat och ganska meningslöst. Du är inte ensam.

– Många låter kalendern styra syftet med mötet i stället för tvärtom. Som mötesledare bör man börja med att stäl-

la sig frågan: Varför behövs ett möte? Har man svårt att formulera en bra anledning till varför man kallar till ett möte är risken stor att sammankomsten faktiskt är helt onödig, säger mötesexperten Pia Villför Larsson, som tillsammans med kollegan Maria Eliasson sedan 2003 driver företaget Facilitatorhuset, en verksamhet där de hjälper företag, chefer och organisationer med mötesteknik och kommunikation.

Båda två har lång erfarenhet av det som tidigare kallades workshopledning och har följt utvecklingen sedan 1980-talet när möteskulturen många gånger hade svårt att tränga igenom de vattentäta skott som fanns mellan olika avdelningar.





– Vi var under flera år anställda på olika företag där de här frågorna gavs varierande mycket utrymme. Ibland uteblev dialogen helt och vissa projekt stoppades på grund av att någon hade missuppfattat ett ord eller talat förbi varandra. För oss som arbetade med mötesdelen blev det här något vi funderade mycket kring – det fanns så mycket vi ville ändra och förfina. I dag finns hela kedjan med i rummet på ett naturligare sätt, vilket gör att man undviker missförstånd och kapar ledtider, säger Maria.

Checka in och checka av

Sedan starten för 16 år sedan har cirka 8 000 personer deltagit i Facilitatorhusets kurser i mötesledning/facilitering och därigenom blivit bekanta med begreppet SMARR, där de tre första bokstäverna står för Syfte, Mål och Arbetsgång. Det handlar i grund och botten om att stimulera alla deltagare, att få alla att förstå meningen med mötet och vad det ska mynna ut i.

– Bra mötesteknik grundar sig snarare i praktisk pedagogik än psykologi. Vi bygger upp en process som hela tiden leder framåt där deltagarna kommer fram till resultaten, inte mötesledarna. Det börjar redan vid ”incheckningen”, alltså starten, där det är viktigt att få med alla på tåget. Och hur gör man det? Jo, till exempel genom att gå laget runt. Det kan låta banalt men att låta alla få svara på frågan: ”Vad förväntar du dig idag”, kan bli vägledande. För om det då kommer svar som: ”Jag har ingen aning och har inga förväntningar alls”, bör man som ledare tänka till. Då har man missat i kommunikationen redan när man kallade till mötet, berättar Pia.

Låt alla ta ton

Det finns många mötesfallor att falla i och den absolut vanligaste är att en eller två börjar föra ordet, alla andra backar och blir tysta. Som mötesledare måste man då bjuda in till mer engagerat deltagande, förslagsvis genom att fördela ordet och se till att alla kommer till tals. Ett annat sätt är att dela upp mötet i mindre grupper och i olika konstellationer och hela tiden variera grupperna så att samma personer inte blir tongivande. Maria konkretiserar:

– Vi har något vi kallar för kaféövningen,





som är väldigt effektiv om syftet är att samla in idéer, utveckla, och få alla att kommunicera. Det kan handla om att förbättra arbetsmiljön på kontoret, starta ett projekt eller minska kostnader på företaget.

Övningen går ut på att man i smågrupper diskuterar olika frågeställningar parallellt. Exempelvis kan tre olika frågor diskuteras samtidigt i rummet. Deltagare får sätta sig in i och bidra till en fråga i taget och bilda nya gruppkonstellationer efter varje diskussionsomgång. På så vis ges de tystlåtna nya chanser att komma till tals. Varje mindre grupp utser en gruppleddare som leder diskussionen och som även antecknar. Samtalen kommer snabbt igång för det finns sällan någon tvekan om rollfördelningen eller syftet och man fångar in vad de flesta tycker. Den här modellen är väldigt demokratisk. Alla blir lyssnade på.

Roller och regler

Tillbaka till grundbegreppet SMARR, och de sista två bokstäverna, som står för Roller och Regler.

– När det gäller roller är det viktigt att tydliggöra varför de människor som sitter i rummet gör det, varför de behövs. Till exempel: ”I dag har vi linjeföraren Karin Andersson med oss och hon kommer att berätta om ...” Att känna att mötet blir bättre av att just jag är på plats skapar engagemang. Där har vi också möjlighet att tydliggöra vår roll när vi går in som facilitatorer, då kan man förklara vad vårt bidrag är till mötet, berättar Maria.

Vad beträffar regler kan det låta som ett stramt ord i sammanhanget och Pia menar att det också kan ersättas med ”förhållnings-sätt”, det vill säga det ramverk som gäller under mötet för att det ska bli så givande som möjligt. Hon förklarar:

– Eftersom tonvikten ligger i att alla deltar och är närvarande är det inte fel att man som mötesledare ber deltagarna att lägga undan sina mobiler. Spelreglerna kan ju också gälla annat, till exempel att deltagarna ska vara lösningsorienterade och inte problemorienterade. Det viktigaste är dock att man som mötesledare måste kunna servera ett bra upplägg där alla blir involverade och engagerade – annars faller syftet.

Läs mer: facilitatorhuset.se

Nutidens utmaningar i mötesindustrin

*- fyra beslutsfattare
delar med sig*



I takt med den snabba utvecklingen som digitaliseringen står för så tvingas marknaden anpassa sig och följa med. Onlinebokning av hotellrum har funnits en tid men utvecklingen går långsammare när det gäller online-bokning av konferenser. Den nya dataskyddsförordningen GDPR är här. Vad innebär det för branschen?

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



Engsholms Slott

KERSTIN JOHANSSON, VD ENGS HOLMS SLOTT

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?

– Jag tror det kommer att vara en självklarhet med onlinebokning av konferenser i framtiden, precis som det idag är helt naturligt med onlinebokning av hotellrum via de stora portalerna. Det finns flera anledningar till att det ännu inte blivit något större genomslag hos kunderna och en av dessa tror jag är för att det är lite för komplext att boka konferens över nätet. Det finns idag en brist på användarvänliga system som gör det enkelt för såväl besökaren som anläggningen att hantera en konferensbokning. Det är en sak att boka ett konferensrum, men att boka en hel konferens innebär så mycket mer än att bara boka en lokal. Här ska även rymmas måltider, atmosfär och känsla, hotellrum och kanske aktiviteter. Det betyder att du bokar en helhetsupplevelse vilket är mer komplext och bäddar för att kunden gärna fortsätter ha en dialog med anläggningen istället.

Det verkar som att de positiva aspekterna med personliga relationer och kommunikation med anläggningen än så länge fortfarande väger tyngre och ger kunden de idéer, kreativa lösningar och inspiration som onlinebokning ännu inte ger. Kanske en virtuell lösning med möjlighet att uppleva anläggningen digitalt skulle locka köpare att boka online i framtiden.

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

– Som delägare till ett av de största restaurangföretagen i Sverige så är det naturligtvis viktigt att ha en god kontroll över registren och kunduppgifter. Den nya dataskyddsförordningen gav oss en bra möjlighet att se över detta, även om vi kontinuerligt arbetar med registervård i många år. Vi är generellt sett försiktiga med att sända ut utskick och försöker istället hålla dialogen levande med våra kunder på andra sätt, bland annat genom sociala medier och direktkontakt med våra gäster och kunder. GDPR ska ju vara något bra för oss alla och skydda oss från att finnas med våra personuppgifter i oönskade informationsregister.



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

– Jag skulle vilja påstå att det finns stora likheter mellan konferensanläggningar i Sverige och med snarlika kunderbudanden. Vi i branschen har varit dålig på att profilera de olikheter som faktiskt ändå finns och i förlängningen kan det innebära att prisskillnader jämnas ut av fel anledning.

Idag jämför kunder till exempel priset på en helpension mellan slott och slott, herrgård och herrgård eller cityhotell och cityhotell och det finns något underförstått med att det ska råda

liktande priser. Kunder jämför ibland till och med helt olika typer av anläggningar och förväntar sig att samma helpensionspris ska råda.

Eftersom jag själv verkar i två branscher ser jag tydliga skillnader i hur restaurangbranschen arbetar med att tydliggöra skillnader mellan olika matupplevelser och restauranger. I konferensvärlden finns minst lika skickliga kockar och höga service som på många stjärnkrogar, ändå uppfattas det som mer självklart med större prisskillnader i restaurangvärlden än när det gäller konferenser. Vi är helt enkelt inte lika bra på att presentera våra olikheter och det ser ut som att det specifikt gäller vår bransch.

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

– En upplevelse ska ju någonstans böttna i de förväntningar som kunden har, annars blir det inte en bra upplevelse. Här kommer dialogen in som är så oerhört viktig för att kunna möta kundens förväntan och skapa den rätta känslan, om man som anläggning tror sig kunna leverera mot den målbild kunden har. Ibland är det ett vandrarhem, en fjälltopp eller en cityanläggning som skapar den bästa kundupplevelsen beroende på vilken förväntan, syfte och mål kunden har för sin konferens. Här på Engsholms Slott har vi en varm hemmakänsla med fantastiska omgivningar, ett starkt gastronomiskt här- och närodat tänk, med mycket vilt från Sörmland. Lägg därtill en fantastisk slottspark och Östersjön utanför dörren så ger det våra gäster en alldeles speciell upplevelse. Kundens förväntan omfamnar alla delar i en upplevelse; värdskapet, måltiderna, geografin, faciliteter med mera. Välj rätt anläggning för ditt möte, är mitt budskap. ●

Som tredje generation driver de två systrarna Kerstin Johansson och Maria Strid familjeföretaget. I företagsgruppen ingår även Mässrestauranger AB, Mässrestauranger i Malmö samt Stadshusrestauranger som driver all restaurangverksamhet i Stockholms Stadshus, där bl. a. Nobelbanketten äger rum. För restaurangbolagen är Maria Stridh vd.

SUSANNE BLOMBERG, VD SIGGESTA GÅRD

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Är det något som kunderna frågar efter? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?

– Siggesta Gård har inte haft någon efterfrågan alls på möjligheten att boka konferenser online, på nätet. Vår målgrupp är mer intresserad av de skraddarsyddarrangemangen som inte lämpar sig så bra för onlinebokning. Jag ser snarare att efterfrågan på unika upplevelser och paketeringar som skraddarsys efter behov och grupp ökar, vilket gör att det personliga samtalet är nödvändigt för att skapa den bästa upplevelsen. Bokning av konferenser kräver lite mer handpåläggning vilket gör att det blir svårare att boka på internet. På Siggesta Gård arbetar vi därför mer med att erbjuda kunderna hjälp med möteskoordination och innehåll. Givetvis skulle man kunna tillföra en funktion för att skapa en överblick över ledig kapacitet på vår hemsida, men ur vårt perspektiv ser vi i nuläget ingen efterfrågan på onlinebokning av konferenser i dagsläget och det är svårt att sia om hur utvecklingen ser ut i stort i branschen.

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

– Vi har genom bokningssystem och CRM system en säker lagring enligt GDPR, men självklart har vi som alla andra varit tvungna att se över vår hantering av personuppgifter i samband med nyhetsbrev, inbjudningar och utskick, som en direkt följd av den nya dataskyddsförordningen. Det är säkrare att använda program som kan trygga lagringen enligt de regler som gäller för GDPR som till exempel Invaio och mailchimp och givetvis ska man helt undvika att lagra personuppgifter i excelistor. Registervård och tät dialog med kunder är viktiga delar i hanteringen av personuppgifter.



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

– Det finns både likheter och skillnader mellan de olika anläggningarna i branschen idag och det är viktigt att fokusera på vilket kunderbjudande din anläggning har. Jag kommer tillbaka till det som jag ser i vår verksamhet och det är att vi ständigt förbättrar behovsanalysen och att anpassa upplägget för att möta kundens specifika önskemål och mål med sin konferens. Vi är experter och bör styra kunderna bättre. Det handlar inte om att ta emot en order eller sälja på en tjänst utan vi arbetar med relationsbygge och långsiktigt samarbete. Det handlar om att stå för en tydlighet så att kunden ser vad anläggningen står för. Våra kunder kommer tillbaka och känner sig trygga med att vi i varje enskild bokning tar hänsyn till företagets behov och syfte med sin konferens.

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

– En riktigt bra kundupplevelse innebär att den uppfyller kundens behov och lite till. Det är även extra uppskattat när vi som anläggning dessutom erbjuder hållbara upplevelser. Våra tre hållbara upplevelseteman är hållbar miljö, hållbara organisationer och närproducerat. Vårens kampanjer är inriktning hälsa och baserad på forskning kring effekterna av träningspass eller rörelse under inlärning, kreativt arbete och problemlösning. Vi gör kunden medvetna om varför vi lägger in ett rörelsepass vilket ger dem bättre förutsättningar att ta tillvara de positiva effekterna av våra hälsoaktiviteter. ●

Siggesta Gård

Fagerudd Konferens

SEBASTIAN TARKOWSKI,
VD FAGERUDD KONFERENS
INOM LYCKORNA-GRUPPEN SOM
OCKSÅ OMFATTAR HAGA SLOTT OCH
SCHENSTRÖMSKA HERRGÅRDEN.

Hur ser du på utvecklingen i branschen när det gäller online-bokning av konferenser? Hur tycker du att framtiden rent allmänt ser ut när det gäller onlinebokning av konferenser, är det en självklarhet inom några år?

– Det är en dubbelriktad rörelse. Jag tror absolut att online-bokning och automatisering kommer att öka, inte bara i form av konferensbokningar i mötesbranschen, utan överlag i samhället. Och vi har knappt sett början av vad AI kommer att kunna göra för oss. Men... det intressanta är att det samtidigt sker en motreaktion där vi människor tenderar att aktivt söka oss till personliga och meningsfyllda möten. Vi är sociala varelser och relationer kan inte ersättas av system. Framförallt eftersom de produkter vi säljer inte bara handlar om priser, konferensstolar och antalet bäddar, utan nånting mer, en känsla, eller en upplevelse, som inte kan jämföras rakt av. Det här med relationer påverkar inte bara försäljningen i vår bransch utan är ju själva fundamentet för vårt erbjudande: att människor har ett behov av att mötas i verkligheten. Så, enkla möten kommer att bokas via AI agenter, medan viktiga och meningsfyllda mötesbokningar fortsatt kommer att uppstå i mötet mellan människor.

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

– Well... nyhetsbrevet rök ju. Eller vi fick tänka om i alla fall. Och viss administration har tillkommit, som att vi får fylla i en hel del avtal, där vi inför vissa kunder lovar att inte spara uppgifter efter deras besök hos oss. Men i stort innebär den nya dataskyddsförordningen något positivt. Jag tror inte att jag är ensam om att märka en stor skillnad i mängden reklam-mail och allmän spam i min egen inkorg, vilket gör att jag också är mer uppmärksam på genomtänkta och relevanta budskap. Jag tror att den nya lagen innebär färre digitala utskick och en minskning av bruset av nyhetsbrev och reklamutskick, det i sin tur möjliggör för seriösa aktörer att få större möjlighet att kommunicera och sätta agendan.



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

– För likriktad? Absolut! Alla erbjuder i grunden exakt samma sak, och vi är inget undantag: inspirerande miljö, god mat och trevlig personal, och sedan använder vi hinkvis med adjektiv för att tala om hur unika vi är. Några få aktörer profilerar sig genom tydliga koncept och det syns också i deras omsättning och resultat. Konceptualiseringen av mötesindustrin kommer att fortsätta, i linje med vad som redan skett i andra branscher. Samtidigt växer ett annat behov fram i samband med att medvetenheten om vår ohållbara livsstil ökar: behovet av meningsfullhet och hållbarhet. Det är hög tid att vi i branschen slutar prata om det vi alltid pratat om: oss själva och vad vi tycker att vi är bra på, för att istället börja intressera oss för våra kunders förväntningar och behov. Det kommer att kräva en

viss omställning, men jag tror att vi kommer att se framväxande alternativ både i transport (mer tåg och buss), mat (flexitarianskt) och mötesinnehåll (må bra tillsammans istället för information och prestation) framöver. Och de som inte hänger med i den här utvecklingen, och bidrar till den omställningen, kommer att halka efter.

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

– Här kommer meningsfullheten in igen. Att vi skapar förutsättningar för att möta individen. En känsla av att jäklar, det här var meningsfullt, det här var genomtänkt, personligt och samtidigt professionellt. Jag förstår varför det är som det är och vad jag kan påverka. Jag mår bra efteråt. Det är det som skapar den bästa kundupplevelsen - och också det bästa konferensresultatet.

För att det är på platser där vi tillåts vara våra bästa jag, där vi får både fokusera och reflektera, där välmående frodas, i sådana miljöer växer också framgångsrika företag. Och det är sådana förutsättningar vi i mötesbranschen skapar när vi lyckas som bäst. ●

LINA LUNDSTEDT, EVENEMANGSANSVARIG OSCARSTEATERN

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

– Hos oss på Oscarsteatern är det ingen som efterfrågar online-bokning än så länge. Vi arbetar inte med några små grupper utan våra konferensgrupper är från 100 personer och uppåt. Online bokningar fungerar säkert hur bra som helst upp till ett visst antal personer men vår erfarenhet säger att när du kommer upp i större antal så krävs det personliga möten mellan bokare och anläggning eftersom bokning av stora grupper tenderar att bli för komplext och därmed svårare att boka själv på nätet.

Vi erbjuder inte enbart fantastiska lokaler för konferenser utan arbetar även med olika slags evenemang såsom konserter, föreläsningar samt olika events där biljettförsäljning är inblandad vilket gör onlinebokning svårare att genomföra för vår verksamhet, i alla fall som det ser ut idag. Det är naturligtvis svårt att sia om vilka lösningar framtiden kan erbjuda och skulle våra kunder kräva att kunna boka via nätet, så behöver vi naturligtvis tänka om.

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

– Vi upplever inte att vår kundkommunikation har förändrats något nämnvärt trots införandet av den nya förordningen. GDPR har medverkat till att vi har uppdaterat våra kundregister och gett lite mer energi åt att faktiskt rensa bland gamla dokument och register. Även om vi har en rutin sedan många år att hålla våra register uppdaterade, så kan det naturligtvis ändå förekomma att det ligger och skvalpar gammal historik. I samband med den nya dataskyddsförordningen så har vi uppdaterat vår hantering av person-



uppgifter enligt GDPR och fortsätter samtidigt med att kommunicera med våra kunder på det sätt som de har godkänt.

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

– Jag skulle säga att bland de mer traditionella konferensanläggningarna så slåss man i stort sett på samma sätt och det är slående hur man erbjuder kunden ungefär samma sak. Alla har fantastiska kök, man erbjuder SPA, man har olika träningsmöjligheter, ibland erbjuds hälsoinspirerade teman med mera, men man kan ställa sig frågan vad det egentligen är som gör dem unika på sitt? Branschen skulle naturligtvis tjäna på att försöka vässa sina uspar och bli tydliga mot kunderna.

Vi sitter på ett guldkorn mitt i Stockholms City som är från början av 1900-talet, där våra

kunder får en underbar blandning av historiska vingslag med den imponerande lokalen och den mest moderna tekniken du kan tänka dig. Vi ser även till att knyta till oss bra samarbetspartners och vår ambition är att värna om hållbarhetstänk i alla led samt drivas av att bidra med nytta i samhället.

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

– Det personliga mötet slår allt, inget kan ersätta det anser jag. En riktigt bra relation till din kund leder till att du får större kunskap kring vad kunden egentligen har för behov och det i sin tur borgar för att ditt team levererar enligt den målbild som kunden har. Det här bidrar till att kunden får en förhoppningsvis oförglömlig upplevelse. ●

Oscarsteatern

”Tydlighet varar längst”



I en snabb och ombytlig värld förändras också rollerna i arbetslivet. Det gäller inte minst sättet på vilket vi styr våra företag. Men vilka utmaningar står vi inför? Vilka kvalifikationer ska framtidens ledare ha? Vi frågade föreläsaren och coachen Alexander Holmberg.

– Enkelt. En bra chef är tydlig, flexibel och vågar ställa krav.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Hur ser verkligheten ut för dagens chefer?

– Världen förändras snabbt och med det ökar också kraven på att snabbt kunna ställa om. Tidigare har tyngdpunkten legat i rutiner och struktur och chefen har suttit högst upp och pekat med hela handen. Det vi ser nu är en helomvändning i sättet att se på ledarskap – ett paradigmskifte om man så vill – där transparens, kreativitet och tydlighet är ledstjärnorna. För att lyckas nu och i framtiden så måste man anpassa sig efter det, så enkelt är det.

Och rent konkret, hur gör man?

– Man tar ansvar för sitt ledarskap i sin roll på företaget och för sin kommunikation. En bra chef ska ha en klar målbild, våga ställa krav och kunna tala om och leverera både dåliga och goda nyheter. Medarbetare som inte förstår vad chefen säger kommer heller inte att följa honom eller henne – kommunikation är nyckeln till allt. Det finns ingen teknik som kan lösa det.

Det sägs att en del människor är födda till ledare. Håller du med?

– Nej. Jag vågar påstå att ledarskap är en förmåga och inte en medfödd egenskap. Alla är ledare på ett eller annat sätt någon gång i livet och det är något man kan öva sig i till en viss gräns, precis som allt annat. Att vara förälder, tränare för knattelaget eller driva ett projekt på jobbet är ledarskap i allra högsta grad.

Kan du ge exempel på en ”modern” chef?

– Petter Stordalen. Han är genuin och väldigt rak med vad han brinner för och inte vill. Det han säger, det menar han och det gillar folk. Han är passionerad. En modern chef är lyhörd, tydlig och flexibel. Annie Löf är en intressant retoriker på många sätt, som också förmedlar passion och mod i sitt ledarskap.

Det talas mycket om transparens. Men vad betyder det, egentligen?

– Transparens är oerhört viktigt. Det kan handla om att öppet redovisa sina intentioner när det kommer till exempelvis hållbarhet och miljö och att vara rak med vad som gäller internt i företaget. Men framför allt måste man vara mottaglig för det som händer runt omkring, vara på tårna, nyfiken, lyhörd och öppen för nya idéer och arbetssätt. Är man inte det är risken stor att man ganska snart blir akterseglad. ■



”Man måste våga sticka ut”

Pr-strategen Ida Nilsson har arbetat med marknadsföring i tio år. I dag driver hon det egna bolaget ”Gilla Kommunikation” genom vilket hon föreläser, bloggar och hjälper kunder med allt från strategi till operativa insatser inom pr och sociala medier.

– En pr-kampanj ska sticka ut, den får gärna bilda två läger och lagom är inte alltid bäst. Många företag är för mycket mellanmjölk, säger hon.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Går det att sälja allt med mördande reklam?

– Du kanske kan sälja allt – en gång. Men om produkten inte håller måttet så sprider sig ordet direkt. Men har du en produkt eller tjänst som håller vad den lovar samt bygger upp en relation till kunderna, då är du på rätt väg. För att få engagemang, måste du ge engagemang.

Du talar om den digitala köpresan?

– I stort sett alla inköp vi gör sker först på nätet, även om det fysiska köpet sedan sker i butik. Man gör sin research, jämför priser, tittar på vilka erbjudanden den lokala matbutiken har för dagen med mera. Som företag är det därför viktigt att tänka på helheten och skapa ett innehåll på nätet som inspirerar, eftersom det är där vi ”handlar” först.

Vad kan ett företag göra för att deras pr-kampanj ska höras i bruset?

– Många företag är för mycket mellanmjölk, man vill så gärna vara

lagom och törs inte sticka ut och då gör man heller inget avtryck. Våga välj bort och spetsa till budskapet. En pr-kampanj får gärna bilda två läger, för och emot, då uppstår en diskussion som hajpar själva kampanjen. Man brukar också tala om emotionella selling points, där det inte i första hand handlar om att hamra in ett varumärke, utan om att skapa en känsla. Scans Facebooksida heter till exempel ”Vi älskar svenskt kött” och havredrycksmärket Oatly har gjort sig själva till en del av ”The post milk generation”-rörelsen. Man spelar på grupptillhörigheten, det är centralt på sociala medier.

Ständiga uppdateringar i sociala medier, är det ett måste?

– I dag är kravet på kontinuerliga uppdateringar ganska stort, men ännu viktigare är att vara klar över vad man vill förmedla, att man frågar sig vad man vill säga med inlägget innan man i all hast skickar iväg en stökig bild på en frukost, bara för att man känner sig tvungen att ”leverera”. Kvalitet före kvantitet.

Några tips gällande marknadsföringen via webben?

– Dela upp marknadsföringen i egna och andras kanaler, och fundera på hur man bäst får andra att sprida ordet om företaget eller produkten. Om man tar konferensanläggningen som ett exempel, vad är det man vill att andra ska säga om den som upplevelseplats? Där behöver man äga en känsla och prata kring den på sociala medier. Bygg Instagramvänliga platser, det behöver inte vara svårare än ett roligt citat på en svart griffeltavla som folk gärna plåtar och lägger ut. ■



Wellness i Andalusien



DEN SPANSKA REGIONEN Andalusien består av åtta provinser som sträcker sig från sydöstra Malaga till sydvästra Cadiz. Med sitt behagliga klimat, läget vid Medelhavet och den 500 km lång kuststräcka där 70% består av sandstränder är Andalusien en perfekt destination för aktiviteter, wellness, retreats och spa. Här finns stora valmöjligheter på boende utifrån dina önskemål, krav och budget. Bo bekvämt på ett miljömedvetet sparetreat som specialiserar sig på vitaliseringskurer, diet- och detoxprogram.

Upplev en vecka på en Finca, en elegant fristad för lugn och harmoni. Här omges man av fridfull natur med apelsin- och olivlundar med yoga, meditation, spabehandling, ridning, cykling och njuter av ekologiska närproducerade måltider.

I den gamla kurorten Carratraca finns det

mineralhaltiga hälsovattnet med en hög halt av svavel och kalcium som används till bad, inhalation och vattenkurer. Här finns romerska termiska bassänger, turkiskt hammam, bastu, utomhuspool, solterrass med sensationell utsikt över dalen, juice- och tebar. Träffa läkare och specialister för rådgivning om kost och bioenergi, fysioterapi, behandlingsrum för ansikts- och kroppsbehandlingar.

Mar Menor i Murcia-provinsen är med sin 47-procentiga salthalt Europas största saltsjö och här kan man få hälsosamma lerinpackningar från den mineralrika sjöbotten.

Besök den ekologiska Aloe Vera farmen utanför Estepona där du lär dig allt om odling, skörd och användning av medicinalväxten Aloe Vera och dess unika egenskaper.

FÖLJ MED PÅ EN GUIDAD vandringsstur i naturparken i bergskedjan ”Sierra de las Nieves” eller den välkända ”El Camino del Rey”, det som fram till för några år sedan ansågs som världens farligaste vandringsled, numera nyrenoverad och kvalificerar sig som en av Andalusiens stora turistattraktioner. ■

Namn: Katarina Salvart, äger resebyrån Travelroom.

Favoritresmål: Seychellerna.

Bästa reseminne: Paddlat kanot i Amazonas.

Drömrsmål: Har besökt alla drömrsmål!



Guldstjärnor sätter guldkant på konferensen



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

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

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

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



Säröhus



Gröna Lund



Johannesbergs Slott



Folk Mat & Möten, Malmö



Radisson Blu Waterfront Hotel & Stockholm Waterfront Congress Centre



Vildmarkshotellet, Kolmården



Katarina Johansson Östgård **Konferensansvarig, Säröhus**

Vad är det roligaste med ditt arbete?

En ärlig glädje och tillfredsställelse med mitt jobb som sysselsatt mig här i över 30 år, det är nog det roligaste med mitt arbete. Det känns fint att vara en kugge i det hjul som snurrar på hotellet och att kunna erbjuda gäst det som förväntas, eller mer, hela vägen från bokningstillfället till själva hemresan.

Näm en situation som hade kunna gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Genom åren har många både större och mindre situationer inträffat som krävt sin insats för att "räddas", som då en konferensgrupp hade dragkamp utomhus på berget. Jag kom förbi och lagen var ojämna. Plötsligt står jag med repet i handen iklädd högklackat och kjol och drar för glatta livet!

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Guldkant sätts när varje gäst möts av en vänlig, trygg och glad person med kunskap om hotellet samt gruppens behov. En guldkant ges också när man uppträder professionellt men även inbjuder till hemkänsla och har glimten i ögat! Jag tror även att förtroende hos beställaren lägger grunden till deras guldkant. Tillsammans putsar vi sedan "guldkanten" till att glänsa ännu mer.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det bästa med Säröhus är flera faktorer. Vår styrka ligger i den personliga atmosfären, den kulinariska maten, den unika miljön och läget vid havet samt all den fantastiska kunskap som personalen har. Tillsammans ser vi till att hjulet fortsätter rulla och att gästerna vill återkomma!



Evin Stenmark **Projektledare, Gröna Lund**

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Att jag tillsammans med mina fantastiska kollegor får möta så många människor från så många spännande branscher året runt och under olika event och konferenser är absolut roligast. Även när planen blir verklighet och jag får se deltagarnas upplevelse komma till liv, då mär jag som allra bäst.

Näm en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Vid teknikstrul gäller det att hålla huvudet kallt och försöka hitta snabba lösningar. Så, det har väl hänt att jag sjungit en liten trudelutt för konferensgästen för att lätta på stämningen medan jag kämpat med att hitta rätt sladd till rätt adapter...

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Detaljer gör verkligen skillnaden och skapar guldkanten. De många detaljerna som man kan skruva på, skiljer sig från gång till gång, men att toppa konferensen med pirriga åkturer i karusellerna är något som alla konferensdeltagare borde prova. Det är guldkant det!

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det bästa är att kunna ha en konferens på ett tivoli! Våra konferensgäster får ta pauser inne i parken med allt vad det innebär med mjukglass, karuseller och 5-kamp! Gröna Lund är även en bra arbetsgivare vilket leder till att vi har fantastiskt personal!



Anna Håkansson Örberg **Event & Konferensansvarig, Folk Mat & Möte Malmö**

Vad är roligast med ditt arbete?

Bredden av min roll, att skissa och skraddarsy event och koncept som passar kundens specifika önskemål och arrangemang samtidigt som man får vara med och bygga upp en ny organisation. Mötet med kunden och samspelet med kollegorna för att tillsammans jobba mot samma sporrar mig och sen den skön, euforiska känslan när allt klaffar och går enligt planerna, oslagbart.

Näm en situation som hade kunna gå illa utan din insats. Hur räddade du situationen?

När halva jobbskaran var sjuk och det var fullbokat i konferensavdelningens 9 salar prioriterade jag att vara 100 % delaktig i den operativa verksamheten och befann mig ute på golvet hela dagen för att avlasta mötesassistenten och hjälpa till i restaurangen. Det viktigaste för oss är att gästerna får bästa tänkbara upplevelse.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag lägger stor vikt vid närvarande personal, personligt och varmt bemötande och att alltid få feedback om dagen för att hela tiden kunna förbättra och optimera vår produkt för att ge den bästa upplevelsen till våra gäster.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det i särklass bästa med min anläggning är mina dedikerade och kompetenta kollegor, den extravaganta och pampiga miljön samt smakupplevelsen och maten i vår restaurang Mat med fantastiska stjärnkocken Titti Qvarnström i spetsen. Måste upplevas!



Louise S Ballarin
Hotellchef,
Johannesbergs Slott

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Att få jobba med vårt härliga team på slottet. Varje dag bjuder alltid på en liten utmaning. Det kan vara allt från en klurig förfrågan eller situation som uppkommer på anläggningen som måste lösas snabbt. Man pushar sig själv lite längre för varje gång för att kunna leverera allt på bästa sätt så både kunder/gäster/personalen samt även att man själv blir riktigt nöjd.

Näm en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Här vill jag lyfta fram all vår personal då det även är där vår styrka ligger. Vi räddade upp en situation då en kund skulle ha en lansering och hade ordnat ett jippo där en person utklädd till gorilla skulle spexa till musik. Tyvärr blev just den personen strandad på en liten flygplats i Sverige och jippet var i fara. Vi fick snabbt leta upp en gorilladräkt och hittade till slut en i Stockholm som kördes till slottet i taxi. När dräkten väl var på plats drar vår tekniker/vaktmästare på sig dräkten och hoppar in konferenslokalen och drar av en riktig show till alla gästers förtjusning, helt underbart!

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Det är viktigt att man är lyhörd för konferensgruppens behov och önskemål och ser lösningar istället för hinder, att man ger den ansvariga stöd, vägledning och input i planeringsstadiet för att konferensen ska bli till det allra bästa för gruppen och alla deltagare.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Flexibiliteten, här är inget omöjligt. Komponera din egen middagsmeny, lansera allt från bilar till hissar i lokalen eller kör en tema-fest med extra allt. Vi löser det åt er!



Unn Werdenhoff
Congress Manager,
Radisson Blu Waterfront Hotel
& Stockholm Waterfront
Congress Centre

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Bygga team som skapar fantastiska event! Att varje dag tillsammans med våra kunder, partners och leverantörer hitta innovativa och kreativa lösningar som utmanar och utvecklar. Vårt jobb är viktigare än någonsin, med dagens teknik blir det personliga mötet ännu viktigare.

Näm en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Vi har stark teamkänsla på Waterfront och löser och räddar stora som små situationer tillsammans dagligen! Jag minns ett tillfälle när vår kund hade glömt att boka riggdag och en hel mäsas monter skulle vara klart till morgonen efter. Lokalen var bokad av en annan kund fram till midnatt och för att vår nästa kund skulle hinna med att rigga till mässan hjälpte vi kunden hela natten med att bygga upp mässan.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

För att sätta guldkant på en konferens behöver vi först förstå kundens syfte med konferensen/eventet samt att förstå vilken känsla de vill att deltagarna ska känna när de kommer till oss. Det är viktigt att förekomma kundens förväntningar, erbjuda idéer och lösningar och finnas där för kunden. Det är även viktigt med rätt inställning och en "Yes I can"-anda som gör att vi skapar magi för små som stora möten.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det bästa med oss är alla fina medarbetare och husets enorma flexibilitet och möjligheter, allt från flyttbara väggar till specialanpassade menyer. Vi finns här för att tillsammans med kunden hitta lösningar som passar varje unikt event.



Jonas Andersson
F&B Manager,
Vildmarkshotellet, Kolmården

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Det roligaste och härligaste med mitt jobb är att få möjligheten att påverka gästernas upplevelse under minst 24 timmar. Att få servera alla dygnets härliga matupplevelser och skapa upplevelser som berör och inspirerar.

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

Som ny på hotellet och som chef så noterade jag tidigt att det kastades ofantligt stora mängder mat efter samtliga måltider.

Vi satte oss ned med köket och planerade om menyer och buffér. I höstas skapade vi en helt ny typ av buffémodell som resulterade i att vi minskade vårt egna matsvinn med 80%. Detta har vi sedan varit tydliga med att kommunicera ut till våra gäster och något som jag noterat blir allt viktigare för framförallt våra konferensgäster och bokning av anläggning, hållbarhetsfrågan. Reaktionerna är idel positiva.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag försöker alltid komma i kontakt med kunden i fråga, gärna på plats. För mig är det oerhört viktigt att få till det personliga mötet med kunden och en förutsättning för att skapa en trygghet väl på plats.

Tillsammans brukar det oftast växa fram de allra bästa lösningarna och idéer.

Att åka på konferens med ditt företag skall inte innefatta att du även behöver koordinera tider, välja menyer, bordsplacering etc. Det är vårt jobb och det vi är bäst på.

Recept

från några
utvalda anläggningar

Fyra konferensanläggningar på olika håll i landet delar med sig av sina fantastiska recept från den lite hälsosammare menyn. Härliga rätter med mycket grönt, fräscht och nyttigt för både kropp och själ. Lycka till i köket!



Långholmen

Bakad kål med friterad provolone, ärtpesto och syrad rödlök

Ett recept av Sofia Fröberg



INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

BAKAD KÅL

1 HUVUD SPETSKÅL
1 BROCCOLI
1 ÄGG
½ DL PANKO
1 HUVUD BLOMKÅL
400 GR PROVOLONE
½ DL VETEMJÖL
SALT OCH PEPPAR

Dela spetskålen i klyftor, bryt blomkålen och broccolin i buketter. Lägg kålen i en ugnfastform, slingra över olivolja samt salta och peppra. Baka i ugnen i cirka 20 minuter på 180 grader tills kålen är mjuk och fått färg. Skiva provolonen i 1,5 cm tjocka skivor och dubbelpanera i mjöl, ägg och panko. Friteras osten i en fritös eller i en stekpanna med mycket olja i tills de blir gyllenbruna.

SYRAD RÖDLÖK

½ DL ÄTTIKA 12%
1 DL STRÖSOCKER
4 RÖDA LÖKAR
1,5 DL VATTEN

Skiva rödlöken tunt. Koka upp ättika, socker och vatten. Slå den varma lagen över löken och låt den svalna.

Tips: Löken håller i kylan någon vecka så gör lite extra så kan du använda den till andra maträtter.

ÄRTPESTO

25 G MANDEL
200 G FRYSTA ÄRTOR
1 VITLÖKSKLYFTA
1 MSK HACKAD FÄRSK ELLER FRYST DRAGON
½ DL OLIVOLJA AV GOD KVALITET
50 GR PARMESAN
SALT OCH PEPPAR

Koka upp vatten och låt ärtorna koka i 1 minut. Håll av vattnet och låt ärtorna svalna. Mixa ärtorna med olivolja, dragon, parmesan, vitlök och mandel. Salta och peppra.
Smaklig måltid!



Rånäs Slott

Lätt rimmad & bakad Skreitorsk serverat med crudité på fänkål & broccoli samt rostad mandel

Ett recept av kökschef Dick Isaksson

RIMLAG 4%

1,25 L VATTEN
½ DL SALT
640 GR TORSK

Rör ihop vatten och salt så att saltet löser sig. Lägg i torsken och låt rymma i ca 40 minuter. Häll av rimlagen och torka av torsken.

Vid tillagning – ugnsbaka försiktigt med lite rapsolja och smör samt vitpeppar.

CRUDITÉ

1 ST FÄNKÅL
1 ASK SPARRISBROCCOLI

Hyvla sparrisbroccolin och fänkålen tunt på en mandolin och lägg i isvatten. Slunga av i en salladsslunga innan servering och vänd upp dem med lite citronolja och salt.

SALTROSTAD MANDEL

2 DL BLANCHERAD MANDEL
2 NYPOR SALT

Spola mandeln med lite kallt vatten i ett durkslag. Häll sedan på saltet och rosta sedan i torr stekpanna på hög värme under omrörning.

SPENAT- OCH GRÖNKÅLSOLJA

100 GR SPENAT
100 GR GRÖNKÅL
400 GR MATOLJA

Plocka bort de grova stjälkarna på grönkålen, hacka sedan allt grovt. Värm oljan till 80 grader och mixa ihop allt i en mixer i 5 minuter till en grön olja. Sila och förvara i en lufttät burk i kylan.

Önskar man göra rätten lite mer matig – servera gärna med quinoa, svenska bönor eller linser. Du kan även bara öka mängden crudité.



Tekniska museet Spetskål, rotselleri, jordärtskocka med Gotlandslinser och eldad lax

Ett recept av köksmästare Alexander Genberg

INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

400 GR LAX
SALT
200 GR GRÖNKÅL
8 ST POTATISAR
1 ST SPESKÅL
1 ST ROTSELLERI
8 ST JORDÄRTSKOCKOR
PERSILJEKRASSE TILL GARNERING
100 GR LINSER
OLIVOLJA

Gör så här:

Salta laxen försiktigt 30 minuter innan tillagning. Skala rotselleri och jordärtskocka, skär ner i mindre bitar och rosta i ugnen tillsammans med potatisen, salt och olivolja, 160 grader ca 35 minuter.

Kvarta spetskålen, blanchera i salt vatten tills den börjar bli mjuk.

Spara vattnet för att koka linserna.

Plocka bort stjälken från grönkålen och rosta den i ugnen med salt och olivolja, 160 grader i ca 10 minuter.

Smaka upp den plockade grönkålen med citron, salt och olivolja.

Baka laxen i ugnen på 110 grader till en kärntemperatur på 38 grader, låt dem sedan vila i rumstemperatur i 5 minuter innan servering.

Laxen på bilden är eldad med en gasbrännare innan den bakades i ugnen.





Wanås Restaurant Hotel

Falafel på Gråärta med Quinoasallad & Wanås Yoghurt

Ett recept av Anne Sehlstedt, kock Wanås Restaurant Hotel

INGREDIENSER TILL 6 PERSONER

500 GR GRÅÄRTOR – vi varierar oss ibland med gula ärtor som vi själva odlar på Wanås

1 GUL LÖK

4 VITLÖSKLYFTOR

2 MSK SPISKUMMIN

200 GR PERSILJA

100 GR MYNTA

200 GR KORIANDER

1 CITRON (SAFTEN)

1 TSK BIKARBONAT

SALT OCH PEPPAR

0,5 DL VATTEN

300 GR QUINOA – vi använder ekologisk vit quinoa odlad på Fagraslätt,

2 mil från Wanås

GRÖNKÅL, RÖDKÅL, RÖDBETOR;

strömlade – grönsaker efter säsong

MOROT RÅHYVLAD

HACKAD PERSILJA

ÄPPELCIDERVINÄGER

KALLPRESSAD RAPSOLJA

SALT & PEPPAR

1 L MJÖLK – Wanås mjölk håller ca 4% fetthalt.

5 GR YOGHURT från föregående sats alternativ smaksätt en god yoghurt.

FALAFEL

Blötlägg ärtorna dagen innan i kallt vatten.

Häll sedan av vattnet och låt ärtorna rinna av ordentligt.

Om du använder matberedare, lägg i alla ingredienser till falafeln och mixa till en krämig smet. Låt svälla någon timme. Forma och fritera.

SALLAD

Skölj quinoa väl, koka i saltat vatten. Blanda med grönsaker, vinäger och olja

YOGHURT

Värm mjölken till 94-95°C i ca 30 minuter.

Häll över mjölken i en bunke, låt svalna till ca 45°C.

Blanda lite av mjölken med yoghurten, häll ned i mjölken.

Ställ i en tork eller en ugn.

Kyl. Rör runt, spara lite färdig yoghurt till nästa sats.

Smaksätt med salt, peppar och riven vitlök.



Följa eller leda?

Människor möts och i samband med det händer saker. Trots en allt mer teknikorienterad omvärld och ett yrkesliv i digital förändring så står det mänskliga mötet fortfarande starkt. Människor möts fortfarande på olika sätt trots att den snabba tekniska och digitala utvecklingen erbjuder substitut till fysiska möten. Fysiska möten sker naturligtvis av olika orsaker, en av dem kan vara att det är enklare att ses öga-för-öga när stora beslut ska fattas, ett annat kanske för att fysiska möten underlättar kreativiteten och ger idéer och uppslag, eller kanske det helt enkelt är relationsbyggande och ger värdefulla kontakter för framtiden.

ETT SKÄL TILL FYSISKA MÖTEN är även att det underlättar insamlande av information, även om många säkert skulle påstå att det kan man göra genom nätet. När det gäller konferensköpare som vill bilda sig en uppfattning om vilka konferensanläggningar som finns och som motsvarar deras behov, så kan det vara svårt att överblicka alla alternativ och känna sig säker på att bilder visar verkligheten. Mässor har då bland annat varit ett bra alternativ för köparen att träffa säljare och införskaffa kunskap.

DET FINNS MÅNGA AKTÖRER i branschen som skapar olika typer av event och mötesplatser för säljare och konferensköpare och under många år har tvådagarsmässor varit kutym. Under de senaste fem åren så har vi på Compro Möten & Event istället valt att fokusera på kortare event, på smarta tider där besökaren hinner med att komma och slutligen med intressanta personligheter som gäster. Det har mötts med ett enormt gensvar och vi ämnar fortsätta ett tag till på den inslagna vägen, men vi sneglar på kontinenten där man i länder som Frankrike, Tyskland och Danmark bland annat, under många herrans år har valt att fokusera stora delar av möteseventen på det personliga mötet genom förbokade affärsmöten. Nu har vi tagit steget till att skapa en mötesplats för säljare och köpare med förbokade affärsmöten där vikten läggs vid egna val och hög professionalism. Minns ni uttrycket som någon en gång myntade ”Vi följer inte utvecklingen, vi leder den”? Det är viktigt att följa med i utvecklingen, men än viktigare kan det ibland vara att våga leda den. Vi tar det steget som ingen annan tar och väljer att leda utvecklingen mot bättre mötesplatser för säljare och köpare.

DET NYA EVENT SOM VI NU SKAPAT, i Stockholm, Göteborg och Malmö, är vårt sätt att bidra till bättre möten, till bättre mässor och till fler affärer, idéer och nätverk. Här ges slutkunden möjlighet att själv välja vem man vill träffa för affärssamtal genom förbokade möten.

Säg hej till Meeting Live – ett event som ger en helt annan upplevelse med förbokade affärsmöten, på riktigt!

Compro Möten & Event,
Katarina Niss

Meeting Live 2019

8/4 Göteborg

MEETING LIVE
Göteborg 
Förbokade affärsmöten – På riktigt!

8/10 Stockholm

MEETING LIVE 
Stockholm/Mälardalen
Förbokade affärsmöten – På riktigt!

**PSST: I Malmö
kommer vi att genomföra ett liknande event
Meet In Öresund
3/10**





MEETING LIVE

Förbokade affärsmöten - På riktigt!



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

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

Plats: Operaterrassen

Happy Meetings

6 maj kl. 14:00-16:00

Plats: Nalen

Lyxtorsdag

12 september kl. 16-18:30

Plats: Café Opera

Meeting Live

8 oktober kl. 14:30-18:00

Plats: Grand Hôtel Stockholm

Julglam

6 november kl. 16:00-18:00

Plats: Operaterrassen

Göteborg

Meeting Live

8 april kl. 14:30-18:00

Plats: Clarion Hotel Post

Lyxtorsdag Göteborg

5 september kl. 16:00-18:30

Plats: Kajskjul 8

Malmö

Lyxtorsdag

16 maj kl. 16:00-18:30

Plats: High Court

Meet In Öresund

3 oktober kl. 14:30-18:00

Plats: Slaghuset MMX

Oslo

Lyxtorsdag

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

Plats: Grand Hotel Oslo

Julglam

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

Julglam

Happy Meetings

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

Meetings

Lyxtorsdag

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

LYXTORS DAG

Meeting Live

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

MEETING LIVE

Meet In Stockholm

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

Meet In Stockholm
AFFÄRSMÖTEN I CITY



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

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

Året har rivstartat för oss på Compro Möten & Event. Vi har under årets första månad haft förmånen att välkomna fler än 400 konferensköpare till vårt kundevent Lyxtorsdag som vi arrangerar varje januari på Café Opera i Stockholm och på Auktionsverket Kulturarena i Göteborg. Lyxtorsdag kännetecknas av nätverkande, champagne, mingel, spännande sidekicks, skön musik, lyxiga smakbitar av delikatesser från anläggningarna och konferenssnack på hög nivå.



**Lyxtorsdag
Stockholm
Café Opera**

Denna gång gästades både Lyxtorsdag i Stockholm och Göteborg av designern Camilla Thulin som talade om sin design och målet med sina fantastiska kreaturer. Hennes kläder bärs av allt från helt vanliga kvinnor till kända människor och kungligheter. Vi fick även se en del av hennes senaste modeshow på filmduk med inspirerande musik till. I Stockholm gästades vi även av Dominika Peczynski. Hon berättade om sitt nya företag Treatya, som är en unik satsning i Sverige. I Göteborg hade vi även nöjet att få lyssna till skön sång av Showgruppen GRACE. Allt detta ackompanjerat av ett urval av Sveriges främsta konferensanläggningar med fina erbjudanden till dig som bokar konferenser.



**Lyxtorsdag
Göteborg
Auktionsverket
Kulturarena**



Nyhet!

Compro Möten & Event arrangerar Stockholms hetaste mötesmessa för citykonferenser med en mix av artisteri, magi, mord och äventyr. Den nya mässan heter Meet In Stockholm och äger rum den 5 mars på Operaterrassen i Stockholm. Meet In Stockholm - en mötesmessa full av energi och överraskningar!

Välkommen att anmäla dig till någon av våra kommande event på Konferensvarlden.se/evenemang!

Posttidning B

Returadress: Compro Möten & Event AB

Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Radisson BLU

ARLANDIA HOTEL
STOCKHOLM-ARLANDA

EFFEKTIVA MÖTEN

Det perfekta läget på Arlanda flygplats gör Radisson Blu Arlandia Hotell till en naturlig mötesplats för gäster inresande från hela världen. Vi erbjuder 24 moderna mötesrum i varierande storlek, utrustade med den senaste tekniken och en personlig service som får ditt evenemang att flyga. Checka in i ett av våra nyrenoverade hotellrum och koppla av en stund på hotellets spa.

PÅ FLYGPLATSEN

Radisson Blu Arlandia Hotel
Kabinvägen 3, 19060 Stockholm
radissonblu.com/en/arlandiahotel-stockholmaairport
+46 8 5067 4000 | meetings.arlanda.stockholm@radissonblu.com

FEEL THE DIFFERENCE
radissonblu.com