

TIDNINGEN FÖR DIG SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens & event

VÄRLDEN

www.konferensvarlden.se

nr. 2 ^{O K T} 2017

Tema Digitaliseringen

Utmaningar och möjligheter –
tre digitala experter tipsar

Vinterkonferens

Hälsosamt och teamstärkande i fjällen

Ruders Egendom

– en välbevarad herrgård
med gourmetmat

Medarbetare i fokus
Guldstjärnor sätter guldkant
på konferensen

Lokala specialiteter
Några kökschefer delar med sig

Matlagningsaktiviteter
Konferens i kombination
med matlagning

Herrgårdskonferens, havsnära eller i city?

Läs om: Bokenäset Hotell & Konferens, Clarion Hotel & Congress Malmö Live, Grand Hotel Oslo, High Court, Höörs Gästgifwaregård, IVA Konferenscenter, Kajskjul 8, Nynäs Havsbad, Radisson Blu Arlandia Hotel, Radisson Blu SkyCity Hotel, Radisson Blu Strand Hotel, Ruders Egendon, Rånäs Slott, Sodexo Meetings, TanumStrand, Tott Hotell och Tylebäck Hotell & Konferens.

Pharma Europe Conference
Park Inn by Radisson, Brussels

varje möte är en ny story

Vi kan hjälpa dig att berätta din.

parkinn.com/meetings

park inn
by Radisson



7A Strandvägen



CENTRALEN
STRANDVÄGEN
ODENPLAN

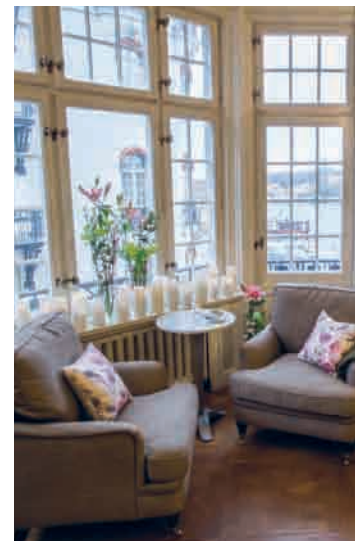
VÄLKOMMEN IN I VÄRMEN!

7A erbjuder tre olika hus med flera möjligheter för era arrangemang. Nu närmar sig kallare tider och med det även festliga tillställningar. Hos oss kan ni förutom möten även boka mingel, middagar och julbord.

Kontakta oss på 7a.se eller **08-586 107 00**



7A Odenplan



7A Centralen

TRE MÖTESANLÄGGNINGAR I CITY

- Stor konferenskapacitet och terrass med uterum för årets fester
- Ny mötesvåning vid Stockholms Centralstation
- Eleganta salonger med utsikt över Nybrovikens vatten



KONFERENS VINTER 2018



På Hooks Herrgård, tre mil söder om Jönköping, blandas härlig 1700-tals miljö med moderna konferenslokaler och skapar tillsammans Smålands trevligaste konferensmiljö.

Här finns ett stort utbud av aktiviteter att uppgradera ert konferenspaket med. En av våra populära aktiviteter är relax och avkoppling på Hooks Herrgård Spa & Fitness - 1300 kvm spa med varma och kalla bad, bastulandskap med upplevelseduschar på ett fantastiskt läge intill Hokusjön. **Välkommen till ett slags skönare liv!**



KONFERENSPAKET

- › Förmiddagskaffe med smörgås
- › Lunchbuffé, sallad, dessert och kaffe
- › Eftermiddagskaffe med kakor
- › Tre-rätters middag inkl. kaffe
- › Övernattning i dubbelrum
- › Frukostbuffé

Pris från 1 885 kr/person (enkelrum +300 kr)

Priser är angivet exkl. moms och gäller nybokningar med ankomst jan-mar 2018. *Eventuell spaentré tillkommer med 250 kr/person.*

Uppge KONFERENSVÄRLDEN så bjuder vi på spaentré för hela gruppen!

FÖR BOKNING ELLER FÖRFRÅGAN:

0393-210 80 eller konferensbokning@hooksherrgard.se



Innehåll nr 2-2017

8-14

Mötesnytt med en touch av jul

De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal härliga julerbjudanden för årets sista kick-off med kollegorna.



18-27

Digitaliseringen - utmaningar och möjligheter!

Regeringens målsättning är att Sverige ska bli bäst i världen på att använda digitaliseringens möjligheter. Och förutsättningarna för att det ska bli så är mycket goda men det finns också en hel del utmaningar. Vi skriver om den digitala företagskulturen och experter inom området, Annika Lidne, Olle Leckne och Johan Staël von Holstein, tipsar.



41-43

Guldstjärnor sätter guldkant

Oavsett vilken teknik en konferensanläggning har 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 med konferensgästerna. Vi möter sex guldstjärnor från sex anläggningar som gör allt för att skapa det perfekta mötet.



52-54

Teamstärkande i fjällen

Allt fler företag och organisationer väljer att förlägga sina konferenser eller kick-offer i svenska fjällen. Kombinationen av arbete och fysisk aktivering i frisk fjällluft skapar fina förutsättningar för en framgångsrik konferens. Intervju med Christer Wagnås som driver Puls, ett äventyrs- och aktivitetsföretag.



66-67

Matlagningsaktiviteter

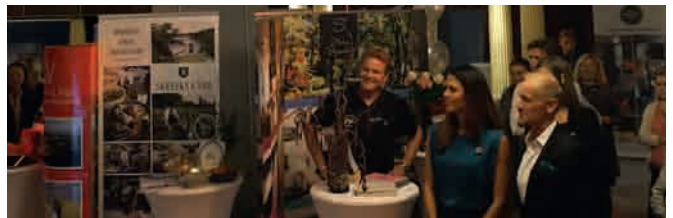
Många företag vill idag gärna kombinera sin konferens med olika typer av matlagningsaktiviteter. Vi har intervjuat Jens Dolk, kock och vinexpert, som har lång erfarenhet av att leda matlagning tillsammans med större och mindre grupper.



74

Mässkalender 2018

Compro Möten & Events mässkalender för den resterande delen av 2017 och hela 2018. Missa till exempel inte Julglam den 15 november och kom i riktig julstämning samtidigt som du får tips inför vårens konferenser.



77-81

Recept på lokala specialiteter

Några kökschefer från konferensanläggningar runt om i landet tipsar om sina lokala specialiteter.



Minimöte, megaevent och allt där emellan



VÄLKOMMEN TILL NORRA LATIN OCH FOLKETS HUS

Vi hjälper dig med alla dina betydelsefulla arrangemang oavsett storlek. Stockholm City Conference Centre är en komplett mötes- och eventanläggning mitt i city.

stoccc.se | 08-506 166 00

 CITY CONFERENCE CENTRE
STOCKHOLM



Digitaliseringen och människan

OVERHEADAPPARAT, DIAPROJEKTOR med rakt magasin eller en rund karusell? Kanske du minns den analoga konferenstekniken som präglade mötesbranschen under många årtionden – och det är svårt att tro att det bara är en sådär 15 år sedan som den sista overheadlampan slocknade. Digitaliseringen påverkar alla branscher i rasande takt – och enligt en undersökning* ligger offentlig förvaltning och försvaret i topp som de mest digitala branscherna i Sverige. Hotellbranschen hittar man först på femtonde plats, efter bland annat tillverkningsindustri, detaljhandel och fastighetsverksamhet. Vi har träffat tre experter inom området digitalisering där de berättar om utmaningar och möjligheter.

DIGITALISERING I ALL ÅRA, men trots allt är det väl ändå människan bakom servicen som skapar gästens upplevelse och ger den där extra guldkanten. Det går inte att komma ifrån att det är alla dessa härliga medarbetare som löser problem, trixar och fixar, förbereder och planlägger kundernas konferenser. Vi har intervjuat några guldstjärnor som förtjänar extra uppmärksamhet i deras ambition att skapa det perfekta mötet.

ETT ANNAT TEMA I TIDNINGEN är kyliga upplevelser i vår unika fjällvärld och våra kunder efterfrågar så här års spännande förslag på konferensanläggningar för en kickoff i vinterlandskap. Vilka förutsättningar krävs för en lyckad konferens i vinterskrud? Vi har frågat Christer Wagnås som driver Puls, ett äventyrs- och aktivitetsföretag som vi samarbetar med sedan många år.

AVSLUTNINGSVIS, missa inte vår mässkalender för nästa år. Vi har många spännande kundevents på gång, på spännande och centrala platser i Stockholm, Göteborg, Norrköping, Malmö, Oslo och Köpenhamn. Vi vänder oss till dig som arbetar med att boka konferenser, ledningsgruppsmöten, kickoffs och event av olika slag. Vi lovar dig inspiration, nätverk, kunskap, information och till och med lite lyx och flärd.

Mycket nöje!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferens & event VÄRLDEN

Compro Möten & Event AB

Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

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

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: Elanders Sverige AB

Medarbetare i detta nummer:

Anna Hansen, Marie Smedberg Byh
och Katarina Niss.

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annons & Marknad:

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

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

Annonsmaterial:

08-459 24 17
traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel

© 2017 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte
nödvärdigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material
frånsäger vi oss allt ansvar.



* <http://media.visma.se/pressreleases/branscherna-som-aer-mest-digitala-i-landet-1659764>

Mötesnytt



Falkenberg Strandbads nya The Retreat club - 3 000 kvm ren njutning

FALKENBERG STRANDBADS NYA SPA- OCH RETREAT CLUB är en investering och en satsning som i många avseenden helt kommer omdefiniera vad ett spa faktiskt är och kan vara. Mer än dubbelt så stort har man gjort det och fyllt nya The Retreat Club med 3 000 kvm ren njutning, pooler, barer, relaxsängar och loungemusik.

- Tänk dig en cubansk hacienda, den där poolbaren i Miami eller den lite okända medelhavsön Formentera, då börjar vi närma oss känslan här på nya The Retreat Club, förklarar Anders Nilsson, vd Falkenberg Strandbad.

- Upplevelsen är enligt mig nu helt unik i Sverige! Vi pratar mer njutning, internationell standard med ett stort fokus på bar, restaurang och musik. Lugnt och skönt absolut, men också festligt och härligt. Vi siktar på det absoluta toppskiktet internationellt när det kommer till gästens upplevelse, fortsätter Anders förvansfullt.

Redan innan denna storsatsning har Falkenberg Strandbad prisats. I Sverige har man utsetts till bästa mötesplats 2016 och internationellt har man fått pris som Sveriges bästa hotellspa vid ett flertal tillfällen. Nyligen prisades anläggningen som Europas bästa luxury resort spa på den prestigefyllda internationella galan World Luxury Spa Awards. ●

Fakta nya The Retreat Club

- Ny del om totalt 1 700 kvm inne och ute, totalt 3 000 kvm
- 30-tal relaxsängar inomhus
- Eldrelax
- Öppen brasa i poolen
- Bar och restaurangdel
- Fyra olika pooler
- Ny spirtual Ivory med inslag från hela världen inkl en pool, aroma och torrbastu samt hamam och rasul
- Nio behandlingsrum
- Tillgång till Klitterbadet med barnpooler och 50 m saltvattenbassäng
- Tillgång till stor styrketräningshall på Klitterbadet





Winery Red – ett italienskt vin från Solna

THE WINERY HOTEL i Solna är världens första hotell med ett urbant vineri i samma byggnad. Med egen vinproduktion på hotellet har det skapats ett helt nytt sätt att bo, njuta och mötas med vinet i fokus. I september förra året kom den första leveransen druvor från Toscana till The Winery Hotel och nu har vinet lanserats på den svenska marknaden.

– Det är roligt att kunna erbjuda fler personer möjligheten att smaka vårt vin, säger Mats Ruhne som gör vin på vingården Terreno i Toscana samt är en av delägarna i The Winery Hotel.

Winery Red är ett vin med ett särskilt kontrastrikt ursprung – från de soliga toscanska kullarna till den stilrena och urbana miljön på The Winery Hotel. Vinet finns nu på Systembolaget i Mall of Scandinavia samt att beställa. ●

Winery Red blend #3
Artnr: 31853
Pris: 179 kr



FOTO: ABAKO ARKITEKONTOR AB

Göteborgs ikoniska arena Scandinavium storsatsar på möten och företagsevent

FÖRETAGSEVENT PÅ KLASSISKA Scandinavium i Göteborg får en helt ny innebörd. Arenan moderniseras och får en helt ny och vacker entré med en stor restaurang som går att hyra för kickoffer och företagsevenemang. Räcker inte lokalen – hyr hela arenarummet!

Det nya restaurangkonceptet Glöd Kök & Bar får en modern internationell prägel. Men Glöd Kök & Bar blir mycket mer än en restaurang, det är också den perfekta lokalen för kickoffer, kundevenemang, personalfester, lanseringar, utställningar och julfester. Evenemangsfria dagar på Scandinavium kan man hyra hela, eller delar av Glöd Kök & Bar, som är lämpligt för sällskap på alltifrån 40 till 300 personer. Är denna lokal för liten går det även att hyra hela Scandinavium. Det kan knappast bli mer storslaget!

Allt ska vara klart i november 2017. ●

Fakta Scandinavium

- Upp till 12 000 åskådare rymms på läktaren.
- Arenagolvet rymmer ca 2 000 sittande matgäster inklusive en scen vilket gör lokalen till en av de största i Göteborg.
- Du kan boka hela eller delar av Scandinavium.
- Företag kan hyra en loge för fyra, sex eller åtta personer.
- På Scandinavium hålls evenemang i världsklass – hockey, hästar, konserter och musiker.

Ny bankettchef på Sheraton Stockholm Hotel

SHERATON STOCKHOLM är ett Svanencertifierat hotell som ligger mitt i Stockholms centrala affärsområde. När det gäller möten, fester och event i Stockholm erbjuder hotellet en av stans mest flexibla mötes- och konferensavdelning. Nu har man rekryterat en ny bankettchef, Ross Seward. Ross föddes i Sydafrika och har bott i Sverige i 5 år. Han har över 18 års erfarenhet inom hotellbranschen och kommer senast från Carlson-Rezidor Hotel Group.

– Jag tror på att brinna för det man gör och att ha roligt på jobbet. Man ska aldrig underskatta vikten av att lära känna sina kollegor på ett personligt plan. Då får man en arbetsmiljö där alla ser fram emot att komma till jobbet och tillsammans nå mål. Jag ser fram emot att lära känna alla härliga människor som jobbar på Sheraton Stockholm, säger Ross Seward.

Ross tillträdde som ny bankettchef på Sheraton Stockholm Hotel i augusti. ●



Best Western Hotels & Resorts lanserar nytt varumärke

UNDER DET NYA VARUMÄRKET Sure Hotel får gästerna tillgång till hotell med stor individuell prägel. De första Sure Hotel-hotellen lanseras i oktober, när Hotel Esplanade i Stockholm, Frimurarehotellet i Kalmar, Tyleback Hotell & Konferens i Halmstad, Hotell Roslagen i Norrtälje, Motell Lagan i Ljungby, Hotel Statt i Hässleholm, Hotell Hovs Hallar på Bjärehalvön och Hotel Savoy i Karlstad ansluter sig till varumärket.

– Vår ambition är att fortsätta utveckla Best Western med hotell av hög kvalitet på strategiskt viktiga destinationer. Sure Hotel öppnar upp för fler hotell i mellanklass-segmentet och ger oss möjlighet att växa med det som är Best Westerns signum – personliga och privatägda hotell som erbjuder något mer än den standardiserade hotellupplevelsen, säger Johan Kukacka, vd för Best Western Hotels & Resorts i Skandinavien.

Sure Hotel kommer att distribueras på Best Westerns plattformar och ingå i kedjans lojalitetsprogram Best Western Rewards. ●



Mötesnytt



Eventsalen på Quality Hotel Friends öppnar

QUALITY HOTEL FRIENDS ÄR MER ÄN ett vanligt konferenshotell. Det är ett eventhotell optimerat för konferenser och möten i alla storlekar. Den första februari 2018 öppnar hotellet dörrarna för den nya eventsalen "Strawberry Fields", som blir den största eventsalen i Arenastaden med en totalyta på 2 000 kvm, 8 meter i takhöjd och kapacitet för upp till 1 800 personer. Detta gör eventsalen lämplig för allt från modevisningar och mässor till kongresser och bankettmiddagar.

- Vi ser väldigt mycket fram emot att öppna Eventsalen och att få skapa nya magiska upplevelser tillsammans med våra gäster. Utmana oss med ditt drömevent!", säger Björn Callin, hotelldirektör på Quality Hotel Friends.

Det 94 meter höga hotellet ritat av Gert Wingårdh har blivit ett nytt landmärke i Arenastaden i Solna och kompletterar den nya stadsdelen, med Friends Arena och Skandinavians största shoppingcenter Mall of Scandinavia som granne. ●

MJ'S – Malmöns nyaste hotell, restaurang och bar

HOTEL MÄSTER JOHAN I MALMÖ BLIR MJ'S. Nu ett hotell med en bar istället för en reception, en restaurang med en av Skånes mest spännande köksmästare, events och musik med fokus på Malmö och med helt nya specialdesignade rum. Men det är teamet på plats som är MJ'S största nyhet - Frida Nilsson, Arvid Laban Falk och Oscar Johansson.

Som ansvariga för öppningarna av Malmö Live, en andra plats i Kockarnas Kamp, erfarenheter från Michelin krogen Gastrologik och OS- och VM silver i Skåne Kulinar kommer Frida Nilsson att sätta MJ'S på kartan när det kommer till restaurangupplevelsen. Vid sin sida har hon Hotel Manager Arvid Laban Falk som ansluter efter fyra framgångsrika år inom Boulebar. Senaste året har han drivit det internationella projektet The Conference by Media Evolution. Och så Oscar Johansson som Restaurang Manager som kommer direkt från Sveriges mest prisbelönda boutiquehotell Pigalle.

- MJ'S är inte ett hotell i dess traditionella bemärkelse. Och med Frida, Arvid och Oscar så är ambitionen att inte bara skapa ett ställe där Malmö vill hänga utan att faktiskt också göra staden till en än starkare destination genom mat, miljö, event, konst, dryck och musik, Anders Nilsson, vd MJ'S. ●



Niklas Strömstedt i årets julshow på Grand Hôtel

NIKLAS STRÖMSTEDT BJUDER IN till sin julshow "Ett ljus i mörkret" i Vinterträdgården på Grand Hôtel. En show där Niklas med band utlovar julfavoriter kombinerat med Niklas mest kända låtar. En sann julshow där han förverkligar sina allra vildaste julfantasier.

Niklas Strömstedt följer i raden av folkkära artister som har uppträtt med julshow på Grand Hôtel genom åren. Tidigare år har publiken njutit av Orup, Björn Skifs, Charlotte Perrelli och senast Brolle.

- Jag längtar till att få framföra "Ett ljus i mörkret" på Grand Hôtel! Jag kan dessutom lova att något liknande aldrig tidigare glimmat i Vinterträdgården. Det kommer att bli en sagolik julshow, säger Niklas Strömstedt.

Showen kan ses från den 25 november till och med den 20 december på Grand Hôtel. Biljettpriser från 1 095 kronor. Biljetten inkluderar Grands magnifika julförol. ●



Julshowen Snödrotsningen med Rickard Söderberg på Artipelag

SNÖDROTTNINGEN ÄR 2017 ÅRS EXKLUSIVA JULSHOW på Artipelag där glamour blandas med storslagen musik och utsökt mat. Den kända operatenoren Rickard Söderberg har skrivit ett manus som rymmer både innerlig julstämning och burlesk humor. Orkesterarrangemangen är framtagna av Sveriges ende dirigent och arrangör på Broadway – Nils-Petter Ankarblom – och de framförs av en fem musiker stark orkester. På scen flankeras Rickard Söderberg av de erkända solisterna Johanna Sannefors och Laine Quist, vilka han delat scen med i snart två decennium.

Kvällarna inleds med en elegant trerättersmiddag framtagen av Artipelags kökschef Stefan Pernemar med personal och tillsammans med Rickard Söderberg själv. För de som endast vill se showen går det att boka barplatser. Snödrotsningen framförs den 2, 6-9 samt 13-16 december 2017 i Artipelags Artbox i Gustavsberg på Värmdö utanför Stockholm. ●



Ny konferenschef på Uppsala Konsert & Kongress

GABRIELLA GULLBERG TAR ÖVER RODRET som konferenschef på en av världens främsta kongressanläggningar - Uppsala Konsert & Kongress. Gabriella Gullberg har en gedigen erfarenhet från mötes- och hotellindustrin, bland annat som bokningschef på Sigtuna Meetings. Hon har också samlat på sig mångårig internationell erfarenhet från Choice Hotels International och Radisson.

- Det är omöjligt att inte vilja vara med och utveckla en av världens högst rankade kongressanläggningar, säger Gabriella Gullberg, nytillträdd konferenschef. UKK är ett levande allkonsthus med oändliga möjligheter. Det ska bli helt fantastiskt att få driva arbetet med att vidareutveckla möteskonceptet i huset, men också att se till att UKK fortsätter bidra till Uppsalas starka besöksnäring.

Uppsala Konsert & Kongress har sedan flera år ett medlemskap i branschorganisationen AIPC och deltar i deras kundundersökningar. UKK har via dessa kundundersökningar två gånger, senast 2016, placerat sig bland de 15 bästa kongressanläggningarna i världen. Den enda Skandinaviska anläggningen som nominerats till det åtråvärda priset. ●



FOTO: MEHDI BAGHERZADEH

Fakta

- 2016 steg antalet besökare på Uppsala Konsert & Kongress med 15% (55 000 besökare) till totalt 535 000.
- 2016 hade UKK 550 möten, mässor och företagsevenemang med drygt 68 000 gäster.
- 2016 dubblades antalet internationella möten på UKK och antalet konferensgäster ökade med 18%.

Mötesnytt

Här presenteras ett litet urval av alla fina erbjudanden som visas på Konferensguiden.se, vår sök- och bokningssajt för konferenser, kick-offer och event. Inför julen finns en mängd härliga julerbjudanden samlade som passar bra för en trevlig avslutning på året tillsammans med kollegorna samtidigt som ni kommer i riktig julstämning.

Härliga



Magiskt jularrangemang på Thorskogs slott

På sagolika Thorskogs slott välkomnas ni in i en berättelse fylld av värme, omtanke, överraskningar, magisk julstämning och värdskap i världsklass.

I Julpaketet ingår: Ni hälsas välkomna och serveras kaffe och julkaka i slottets salonger. Boka en möteslokal under några timmar eller ta det lugnt med vinterpromenad och bastu under eftermiddagen. Glögg framför brasan följt av fyrrätterers julmiddag vid vackert dukade bord, konfektbord samt kaffe serveras i salongerna vid den ståtliga julgranen, övernattnings- samt julinspirerad frukostbuffé.

Pris: Måndag-onsdag 1 778 kr per person. Torsdag-lördag 2 135 kr per person. Tillägg svit eller slottsrum 357 kr per person. Tillägg gemak på slottet 446 kr per person. (Priser exkl. moms.)

Datum: 22 november - 20 december.



Decemberkonferens med julklapp

Trosa Stadshotell & Spa är ett charmigt och genuint, familjeägt hotell mitt på torget i småstadsidyllen Trosa. Nu erbjuds konferensgrupper från fem personer och uppåt på enkelrumstillägget när de bokar ett konferenspaket med övernattnings- och helpension med ankomst måndag - torsdag under december. (Värde 280 kr per person).

Trosas adventskalender

Under december kommer Trosa Stadshotell att lotta ut en fin julklapp till en av hotellets övernattande gäster med dragning varje morgon. Så någon lycklig får med sig en julklapp hem vid utcheckningen.

Datum: Detta gäller ankomst 1 - 20 december.

Övrigt: Ange "KonferensVärlden" vid bokning.



Julkonferens på Leufstabruks Wårdshus & Konferens

Njut av ett härligt julbord med lokala råvaror inkl. visning av 1700-tals herrgården samt ett besök i hantverkshuset.

I paketet ingår:

- Eftermiddagskaffe med hembakt bröd
- Konferenslokal eftermiddag
- Julbord
- Visning av herrgården
- Besök i hantverkshuset
- Logi i dubbelrum

- Frukost
- Förmiddagskaffe
- Konferenslokal förmiddag

Pris: 1 580 kr per person exkl. moms.

Datum: 25 november - 17 december.

julerbjudanden

Magiska julmöten på Vår Gård

När den sista konferensen för året lider mot sitt slut och allt känns sådär riktigt bra är det extra skönt att få sätta sig vid ett äkta julbord uppdukat i vackra Villa Skärtofta. Julen på Vår Gård är som att stiga in i en sagovärld med brinnande ljus, vackra juldekorationer och kryddiga dofter. Julbordet ingår i helpensionspriset. Så enkelt, så gott och så juligt.

Exempel på helpension per person:

- Övernattning i våra rogivande sovrum
- Generös frukostbuffé med många närodalade råvaror
- Förmiddagskaffe med smörgås gjord på hembakat bröd
- Serverad tvårätters lunch med nybakat bröd, mineralvatten/lättöl och kaffe
- Eftermiddagskaffe med härliga godsaker från bageriet
- Vårt fina julbord tillagat med omsorg.

Pris: Från 2 395 kr per person exkl. moms.

Datum: 2-22 december.



Kul konferens i juletid

Riktig julstämning. När mörkret faller tidigt och tröttheten sätter in är det lätt att tappa sugen. Med en konferens på Stora Brännbo i juletid kommer du i riktig julstämning och får en stunds andningspaus i en naturskön miljö.

I julkonferensen ingår:

- Generös frukostbuffé vid ankomst
- Lunchbuffé med skandinaviska tapas
- Eftermiddagskaffe med fika
- Glögg före maten
- Julpyssel
- Klassiskt stort julbord
- Övernattning i skön säng i enkelrum
- Frukostbuffé
- Modern möteslokal med pc-projektor och wi-fi
- Fri parkering
- Fri entré till vårt fullt utrustade gym med bubbelpool och bastu.

Pris: Från 2 565 kr per person exkl. moms.

Datum: 11, 12, 13, 14, 15 och 16 december.

Övrigt: Önskar ni konferera även dag två tillkommer måltider och lokal.



Jultradition i modernt hus

I Världskulturmuseets fantastiska lokaler med enorma fönsterpartier som speglar julstaden Göteborgs ljus får ni en unik inramning till ert julbord.

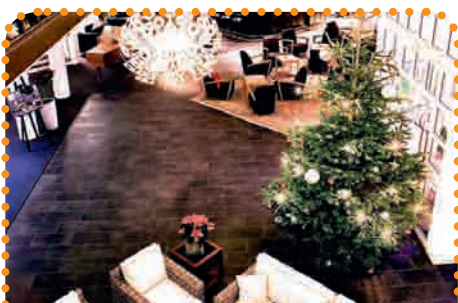
I husets utställningsgallerier visas utställningar med världen och olika perspektiv på mänskligt skapande är i fokus. Tillsammans med en restaurang med stor kärlek för maten är Världskulturmuseet en häftig plats för julbord. Ni hyr hela huset! Det finns möjlighet att öppna upp en utställning bara för er. Rabatterat pris - 2 000 kr för en visning i samband med bokning av julbord.

Pris: Lokalhyra 15 000 kronor. 495 kronor per person för julbord ex dryck. (Priser exkl. moms.)

Datum: Julbordet serveras från mitten av november – mitten av december.



Härliga julerbjudanden



Julkonferens på Körunda

På Körunda kombinerar ni julkonferensen med julbord och härliga aktiviteter i naturen eller inspirerande föreläsare inomhus. Välkommen till en härlig avslutning på året med en julkonferens på Körunda.

I julkonferensen ingår:

- Fm. kaffe med Körundamacka
- Lunchbuffé – Soppa, två varmrätter, hemabakat bröd och vårt dignande salladsbord
- Em. kaffe med hembakat fikabröd
- Entré till relax eller bastuflotte
- 3-rätters middag med julinspiration
- Logi i dubbel- eller enkelrum
- Frukostbuffé
- Konferenslokal

Pris: Från 1 795 kr per person exkl. moms.



Julbordskonferens med spa & relax

Ladda inför det nya året med en avkopplande och stämningsfull julkonferens på Sättra Brunn - en av landets få bevarade kurorter i Sverige. Utöver ett fantastiskt julbord ingår även tillgång till spaavdelningen med varm pool, ångbastu, bubbel-pool och relax.

I julpaketet ingår:

- Förmiddagskaffe m. smörgås - 2 rätters lunch - Eftermiddagskaffe m. kaka - Traditionellt Julbord med glögg.
- Logi
- Frukostbuffé
- Tillgång till spaavdelningen

Pris: Från 2 565 kr per person exkl. moms.

Datum: 18 november - 17 december.

Villkor: Julbord serveras tors-sön, önskas julbord tis-ons behöver ni minst vara 30 personer.

Julbordskonferens på Sätters Stadshotell

Sätters Stadshotell i Dalarna bjuder in till Julkonferens i en av Sätters äldsta bevarade byggnader från 1630-talet. I erbjudandet ingår ett klassiskt julbord med allt som hör julen till!

Detta ingår:

- Konferenslokal med projektor/tv, whiteboard, wifi, pennor & block.
- Ankomstfika med smörgås
- Lunch
- Eftermiddagsfika med sötsak
- Vårt klassiska julbord

- Del i dubbelrum
- Frukostbuffé

Pris: 1 295 kr per person exkl. moms. Enkelrumstillägg 200 kr exkl. moms.

Datum: 22 november - 21 december.



Konferens med julbord på Nynäsgråden

Det personliga bemötandet och den fantastiska maten är viktiga ingredienser för en lyckad konferens. En julkonferens på Nynäsgråden erbjuder både glöggmingel och Nynäsgrådens stora julbord.

I priset ingår:

- Ankomstkaffe med smörgås
- Lunch med måltidsdryck och kaffe
- Eftermiddagskaffe med hembakat
- Glöggmingel
- Nynäsgrådens Stora julbord
- Logi i bekväma rum
- Frukostbuffé
- Konferenslokal (huvudlokal)
- Vi hämtar med buss Stockholm C

Pris: Pris: 1 990 kr per person i enkelrum, 1 790 kr per person i dubbelrum. (Priser exkl. moms)

Datum: 23 november - 16 december.

Dagar: onsdag & torsdag. Dagar på förfrågan: måndag & tisdag.

Villkor: Minimum 40 personer.



Höga ambitioner på välbevarad herrgård

Ruders Egendom i Tibro, Kyrkefalla Socken, välkomnar sina besökare till riktigt kulturarv. En historisk atmosfär i naturlig miljö. Inte undra på att stadens invånare kallar Ruder för ett Smultronställe.

En av Sveriges bäst välbevarade herrgårdar, Ruders Egendom, håller idag öppet för allmänheten och erbjuder mat, dryck och övernattning. Köket är öppet från måndag till söndag och i vinkällaren hittar man viner från Italien som direktimporterats från utvalda vingårdar.

Övernattar gör man antingen i någon av flyglarna eller något av de fem dubbelrummen i huvudbyggnaden. Totalt finns idag 28 bäddar på anläggningen. Hotellet och restaurangen är öppet året runt och gästerna är allt från ältokiga tyskar till konst- och historieprofessorer från något universitet.

Skog och möbelcentrum

”Ruda” betyder på gammalsvenska att röja och det var kanske därifrån namnet en gång kom. Ruders Egendom var på sin tid en stor skogsegendom.

I Tibro fanns det stor anledningen till att fälla träd då samhället länge varit känt som Sveriges möbelcentrum och hemort





till bland annat skolan "Hantverkscentrum". Med många fortfarande aktiva små möbelsnickerier hittar man här en bygd full av hantverksglädje och byggnadsvård.

Det är lätt att förstå trenden med att bevara och arbeta med hållbara material när man får lyfta på fötterna över de höga trösklarna på Ruder och sätta ner fötterna på ett plankgolv från 1700-talet, röra sig i salongerna med spända papptak och tapeter med antika mönster eller spegla sig i någon av de många kakelugnarnas mässingsluckor.

Om väggar kunde tala...

Ruder har varit hem åt såväl en kronofogde och landshövding som adliga och borgerliga släkter och fram till 1999 var Ruder en privatbostad.

Att inte bli kreativ i denna miljö är i princip omöjligt. Det finns inte en rät vinkel, inte ett likadant golv eller rum utan sin speciella charm. Vissa rum och utrymmen har bevarats i sin helhet för att tyst påminna om husets historia.

Med röda, gula, gröna, blå och vita salong-

en är det som gjort för den lilla konferensen eller ledningsmötet där man behöver gott om utrymme för workshops eller grupparbeten.

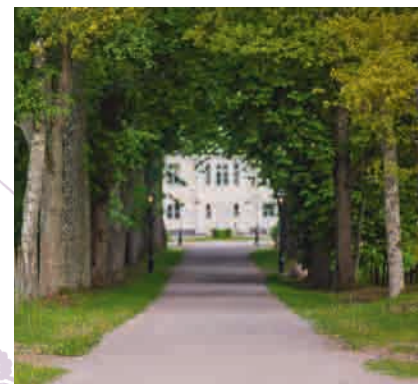
Ruders tidigare ägare, familjen Dyrssen, var glada i att arrangera fester och blev även inbjudna på kungliga sådana. Porslinet skulle diskas en extra gång, besticken putsas och faten glänsa. Allt skulle vara utan anmärkingar och ge gästerna en fulländad upplevelse. Margareta Dyrssen var perfektionist ut i fingerspetsarna!

Traditionen lever idag vidare

Från hjärtat av närområdet och från hjärtat av köksmästare Sigurd Sivertsen och restaurangchef Joakim Karlsson kommer den mat som idag serveras i de båda matsalarna.

Det är med stor respekt för såväl råvaror och kulturellt arv som de egentligen "enkla" rätterna skapas, rätter som trots sin enkelhet tar smaklökarna på ett äventyr.

Sigurd och Joakim är till åldern relativt unga, 24 respektive 31 år, men har under sin tid i branschen hunnit utforska mycket. De



Ruders Egendom

Till Skövde är det 30 minuter och tåg till Skövde går från Stockholm på två timmar och till Göteborg på en timme.

För att komma fram till Ruder kör man genom en 300 meter lång allé bestående av alm, lönn och al. Längst ner växer det sagolika huset med de perfekta proportionerna fram. Först ser man bara entrédörren och senare hela den stora vitputsade huvudbyggnaden med de två flyglarna och svarta plåttaket.



har tillsammans drivit restaurang för en av Skandinavians största hotellkoncerner och jobbat för Guide Michelin-restauranger och några av White Guides högst rankade krogar i Sverige.

Duon satsar helhjärtat på sitt värv och har bosatt sig i staden och spenderar så gott som all sin tid med det arbete som krävs för att kunna nå sitt mål: en av Sveriges bästa restauranger. Båda brinner med hjärta och själ för gastronomi, mat, smak och dryck har gedigna utbildningar som underlag och riktmärken för sitt arbete.

Satsar på ekologiskt och närodlat

Att arbeta ekologiskt, närodlat och rättvisemärkt är en självklarhet och på Ruders marker finns planer på att anlägga ett eget grönsaks- och örtland för köket. Då Ruders förr var en handelsträdgård går detta hand i hand med kulturarvet. I närområdet finns otroligt duktiga producenter av kött, mejeri och grönt och köket använder dessa leverantörer där den egna trädgården tar stopp.

I valven på den tegelmurade vinkällaren som finns under södra flygeln lagras viner och champagner men även öl av olika slag

från världens alla hörn.

Drycken på herrgården avspeglar maten som lagas och utbudet är brett. I vinkällaren anordnas det också smakprovningar vid efterfrågan.

Höga ambitioner

Joakim Karlsson och Sigurd Sivertsen har höga ambitioner och en tanke om en hållbar gastronomi och ekonomi där miljön inte skall behöva betala priset för onödiga transporter, industriella processer etcetera. Här används det som finns lokalt i första, andra och tredje hand.

– Vi gör detta för att vi själva älskar det och tycker att det är det roligaste som finns att arbeta med, förklarar de samstämmigt. Och det finns inget bättre än att avnjuta en god måltid med matchande dryck i en unik och så förförande miljö som denna tillsammans med den eller dem du älskar eller någon du vill imponera på och bjuda på affärsmiddag eller konferens, konstaterar köksmästaren och restaurangchefen avslutningsvis. ●

Digitaliseringen - utmaningar och möjligheter!



Regeringens målsättning är att Sverige ska bli bäst i världen på att använda digitaliseringens möjligheter. Och förutsättningar för att det ska bli så är mycket goda: Här finns många företag med hög tekniska mognads- och automatiseringsgrad, en lång vana att ställa om för att möta strukturförändringar och stor datorvana. Men det finns också en hel del utmaningar som måste mötas för att säkra en fortsatt hög konkurrens- och attraktionskraft.



”Att anställa digital specialkompetens är det snabbaste sättet att genomföra en kompetensförflyttning.”

Finns rätt kompetens inom företaget? Vilka strategier, policys och konkreta åtgärder krävs för att förbättra den digitala infrastrukturen, kompetensförsörjningen och för att värna integriteten? Hur effektiviserar man sin omvärldsbevakning? Vilken beredskap har man att samarbeta med andra? Hur gör man för att få ett ledarskap som får hela företaget att göra digitaliseringens utmaningar till möjligheter?

Företagskulturen största hindret

För 65 procent av de svenska bolagen är företagskulturen det absolut största hindret för att genomdriva digital transformation. Samtidigt har redan sex av tio svenska företag en digital företagskultur, vilket är en hög siffra internationellt sett. Detta visar rapporten ”The Digital Culture Challenge” som tagits fram av Capgemini’s Digital Transformation Research Institute i samarbete med digitalet experter Brian Solis.

Studien har utvärderat företagen utifrån sju olika parametrar som tillsammans definierar digital företagskultur. Bäst är svenska företag på samarbete och kundfokus - två viktiga aspekter i den svenska ledarskapsmodellen.

– Företagskulturen är något som ofta glöms bort när digital transformation diskuteras på ledningsgruppsnivå. Vår studie visar att 65 procent av svenska företag tycker att företagskulturen är det största hindret för digitalisering, detta trots att ledare i Sverige på pappret är väl rustade för digital transformation. Generellt har vi en historik av starkt kundfokus vilket ställer höga krav på ledare att våga genomföra förändringar och öppna upp organisationen mot omvärlden,

två viktiga aspekter i digitaliseringsarbetet, säger Anna Karin Vernet, Director People and Organization Transformation på Capgemini Consulting.

Avsaknad av hierarkier och högt i tak

Mer än nio av tio (93 procent) av de anställda på svenska företag anser sig ha en företagskultur som präglas av samarbete över gränser, och nästan lika många, åtta av tio, anser att deras arbetsplats inte är hierarkisk.

Även i innovationsprocessen är svenska företag relativt inkluderande, 67 procent av de anställda upplever att de inkluderas i sådana diskussioner jämfört med bara 37 procent internationellt sett.

– Den svenska ledarskapsmodellen är definitivt en förklaring till att vi har många företag som idag ligger i digital framkant. På svenska företag är det ofta högt i tak och det kombinerat med chefer i digitala organisationer som ofta har en tradition av att tidigt ge unga talanger ansvar, har gett svenska företag en fördel på den digitala resan, säger Anna Karin Vernet.

Stora satsningar på digital kompetens

Hälften av alla svenska företag satsar idag på att stärka och utveckla sina anställdas digitala kompetens. Och nästan åtta av tio svenska företag i digital framkant uppger att de prioriterar att rekrytera från företaget med en stark digital företagskultur, som till exempel startups, fintech-bolag och företag som Google och Facebook.

Nio av tio företag lyfter fram egenskaper som kreativitet och entreprenöranda som allt viktigare kvaliteter i rekryteringsprocessen.

– Att anställa digital specialkompetens är det snabbaste sättet att genomföra en kompetensförflyttning. Det är också en effektiv strategi för att säkra kritisk massa och därmed behålla digitala talanger som redan finns i företaget. Men det går inte att enbart genom rekrytering skapa en digital kultur, det är minst lika viktigt att arbeta aktivt med att stärka den digitala kompetensen hos alla chefer och medarbetare. Utan det kommer man aldrig lyckas med en bred kulturförändring, konstaterar Anna Karin Vernet avslutningsvis. ●

Digitaliseringen är en av de faktorer som skapar störst förändring i dagens samhälle och den påverkar alla delar av samhället och företag i alla branscher. Den öppnar för nya kundrelationer, affärer och affärsmodeller och den innebär genomgripande, snabb förändring och påverkar alla delar av ett företags verksamhet och ett lands konkurrenskraft.

Men den innebär också att vi måste hantera en rad nya utmaningarna för att kunna ta tillvara på digitaliseringens möjligheter:



Clarion lanserar ny teknisk lösning för roligare möten



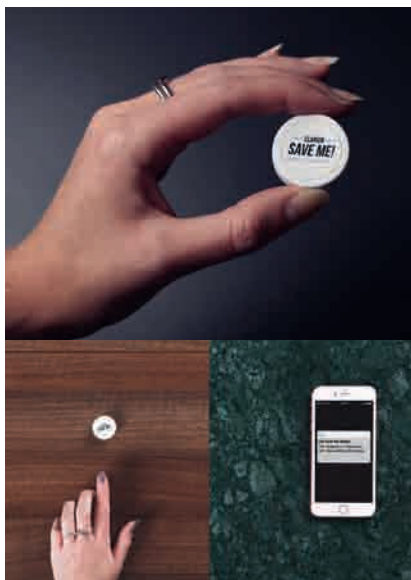
Ett konkret exempel på hur man kan använda sig av digital teknik i konferenssammanhang - i syfte att pigga upp trötta konferensdeltagare - är Clarion Hotels lansering av vad man kallar en mirakelknapp - "Save me button". Med knappen får mötesbokaren möjlighet att ta kontrollen över mötet och motivationen genom välbehövliga pauser och energitillskott.

Itakt med att mötena blir allt fler och längre minskar både motivation och koncentration. För att hålla energin uppe är det viktigt med många korta pauser. Med Save me button erbjuder Clarion Hotel mötesbokarna en ny lösning för att liva upp möten, seminarier och konferenser med oväntade avbrott och energikickar.

Hemligt vapen

– Save me button blir mötesbokarens hemliga vapen för att styra och hålla mötet på topp. Överraskningar är något vi redan arbetar med, men nu överläter vi beslutet till våra kunder, som får möjligheten att bestämma när det är dags för ett uppiggande avbrott. Men vad det blir för överraskning bestämmer vår personal, säger Jessica Castegren, Head of Marketing & Communication Clarion Hotel.

Save me button är ett samarbete mellan Clarion Hotel och startup-företaget Flic



och knappen är speciellt utformad och programmerad med en mjukvaruutveckling som gör att funktioner och applikationer blir tillgängliga vid tryck på en fysisk knapp.

– Knappen har oändliga funktioner och det är bara fantasin som sätter gränserna.

Save me button är ett bra exempel på hur ny teknik kan förbättra traditionella möten och konferenser och ta dem till en helt ny nivå, säger Elin Härén, vd för Flic.

Tre olika nivåer

Knappen har tre alternativ att erbjuda och varje klick innebär olika nivåer på överraskningarna. Ett klick betyder att deltagarna måste få ett avbrott, två klick innebär att deltagarna behöver en ordentlig energikick och vid tre klick beställs en överraskning XXL som deltagarna, enligt Clarion, sent ska glömma... Varje enskilt hotell tar fram sin egen meny för knappens olika klick.

Inledningsvis kommer knapparna att delas ut till hotellkedjans kunder i Stockholmsområdet. Knapparna aktiveras på hotellet där mötet äger rum. I mötes- eller konferensrummet finns en hub som knappen kommunicerar med via bluetooth. Vid knapptryckning skickas sms till hotellets personal som i sin tur förbereder ordern. ●

**Snart 109
hotellrum &
233 bäddar**

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

97 fina hotellrum
- 209 sköna bäddar

Ljusa lokaler från
4 - 250 personer

Slottskonditorns
läckra bakverk

Goda trerätters
serverade middagar

Sundbyholms Slott

- vacker miljö året runt!

Boka slottets goda julbord!

Större grupper kan boka eget julbord med festlokal.

**Konferenserbjudande
januari till mars 2018!**

I ett rabatterat helpensionspris inkluderar vi
en dags fri lokal och en välkomstdrink!

[www.sundbyholms-slott.se
/konferenserbjudanden](http://www.sundbyholms-slott.se/konferenserbjudanden)

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, champagneprovning, vinprovning, chokladprovning, musikquiz, ponnytrav, dryckesquiz.
sundbyholms-slott.se/foretagsaktiviteter



KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP

Entreprenör och LinkedInexpert

Olle Leckne har tidigare haft en lång karriär i såväl stora stabila internationella företag som i små företag med stora problem. Men efter att ha insett vikten av ett stort nätverk och vilken roll LinkedIn kan spela för den professionella utvecklingen, kan han idag titulera sig LinkedInexpert.

Jag lärde mig mycket om försäljning och IT vid mitt första jobb på IBM som då var världens största och mest framgångsrika företag. Det tog ett tag innan jag kom på att jag först och främst är entreprenör. Som entreprenör har jag ett stort nätverk, förklarar Olle Leckne.

I nätverket finns de resurser jag behöver till exempel kunder, samarbetspartners och affärsmöjligheter. När jag finner en bra möjlighet samlar jag intressanta och intresserade människor kring det nya projektet. Utvecklar sig projektet väl blir det ett nytt aktiebolag.

Omsätter LinkedIn i praktiken

De senaste åren har han emellertid arbetat med att dela med sig av sina insikter och erfarenheter kring LinkedIn och nätverkande.

– Jag ser LinkedIn som närmaste vägen mellan punkt A och B och tillsammans med min kompanjon Peter Meurling och drygt 7000 medlemmar i LI Sverigegruppen, samarbetar vi för att omsätta LinkedIn i praktiken. Många svar på de vanligaste frågorna finns på liexpert.se, där kan man även anmäla sig för prenumeration till olika e-brev för att lära mer och lära nytt.

Viktig professionellt instrument

LinkedIn är ett oerhört viktigt instrument för 500 miljoner yrkespersoners professionella utveckling.

– Med det menar jag allt som behövs för att göra karriär och få företag att växa. LinkedIn håller nämligen på att digitalt kartlägga och ”mappa” alla arbetstillfällen med alla arbetsgivare. Ambitionen är att skapa ekonomiska möjligheter för jordens alla tre miljarder människor.

För det behöver även all kompetens mappas digitalt så att man som medlem kan visa upp och utveckla sin kompetens. Rent praktiskt betyder det att alla som söker jobb kommer kunna få erbjudande om det digitalt och omvänt, att de som söker arbetskraft kommer hitta rätt kompetens digitalt.

– Redan nu har de som investerat i sin LinkedInprofil och sitt nätverk fler möjligheter än de som ännu inte aktiverat sitt LinkedInnätverk, menar Olle Leckne.

Viktigt att profilera sig

Enligt honom är en av de insatser som ger störst effekt för alla som vill skapa fler möjligheter för sig själv att man försöker etablera sig som ledande inom sitt kompetensområde.

Det gäller oavsett om din roll är som konferensvärdinna, inom försäljning, marknadsföring eller rekrytering. När man blir känd, omtyckt och får förtroende får

man ett välkommet tillskott av besökare på sin profil. Skriver man inlägg och artiklar leder det till att man får en läsekrets. Man kan se det som personlig marknadsföring med en slags bloggande på LinkedIn.

Olle Leckne håller sig uppdaterad kring LinkedIn främst genom att ha kontakt med många medlemmar och svara på deras frågor, hålla föreläsningar och utbildningar.

– Dessutom har jag kontakt med personer som jobbar på LinkedIn, andra experter och så följer jag det informationsflöde som finns kring LinkedIn och numera även Microsoft.

Umgås med läsekretsen online

Han använder också sig av så kallad social selling och skriver en hel del artiklar och inlägg som hans läsekrets (för närvarande cirka 10.000 kontakter och följare) har nytta av.

– Genom kommentarerna kan jag direkt få en bättre förståelse vad de behöver. Konversationen, som alltså är dubbelriktad, är värdefull när vi utvecklar nya kurser om LinkedIn. Nu senast har vi paketerat massor av dessa erfarenheter i en e-kurs i hur man förbättrar marknadsföring och försäljning, berättar han avslutningsvis. ■

LinkedIn

Världens största sociala affärsnätverk med cirka 500 miljoner användare. LinkedIn startade officiellt i Mountain View, Kalifornien, den 5 maj 2003 av Reid Hoffman som tidigare varit med att starta bland annat den framgångsrika betaltjänsten PayPal.

LinkedIn har idag drygt 9000 anställda och kontor i 30 städer runtom i världen (i Stockholm öppnade man i september 2011)



Olles bästa tips för att bli en mästare på LinkedIn:

- **Bra första intryck:** Se till att du och ditt företag har medarbetare vars LinkedInprofiler är professionella och rättvisande. Ett bra profilfoto och en snygg bildbakgrund bidrar till att skapa ett första gott intryck. Ladda ned guide till att skapa en bra profil på LinkedIn här http://liexpert.se/Skapa_en_bra_profil.pdf
- **Företagssida på LinkedIn:** Skapa en företags-sida med regelbundna inlägg. Företagssidan är företagets hemsida på LinkedIn, som besöks när någon klickar på en medarbetares arbetsgi-vare. Det går också att följa företagssidan, vilket betyder att följaren får inläggen i sitt LinkedIn-flöde.
- **Intressanta fakta:** Följare har + 2,5 gånger större benägenhet att rekommendera företag och + 1,5 gånger större benägenhet att överväga att köpa produkter och lösningar från företag de följer. Så det är verkligen en fördel att fördjupa relationen med sina följare.
- **Ge och be om rekommendationer:** Man kan säga att man är bra. Men det är ännu bättre att någon annan säger att man är bra. När du ber om en rekommendation av en chef eller kollega och du godkänner den kommer den läggas till i din LinkedInprofil. Vilket givetvis är värdefullt när en annan person eller rekryterare går igenom din profil. För att få en rekommendation är det vara en bra ide att först ge en person din rekommendation. Inte sällan får du en rekommendation tillbaka.
- **Gratis kompetensutveckling:** Läs vad andra skriver och delar med sig av inom dina intresseområden. Ofta erbjuds dessutom frukostseminarier och webinarier gratis. Du kan följa och prenumerera på inlägg från personer i ditt nätverk och kända talare runt om i världen som till exempel Bill Gates.
- **Tacka:** Underskatta inte betydelsen av att underhålla och utveckla relationen med ditt LinkedIn nätverk. Rådet är att uppgradera dina sociala förmågor så du klarar av att kommunicera effektivt trots att kroppsspråket saknas i de personliga meddelanden du skriver. Tacka alltså varje gång någon tackar ja och lägger till dig till deras nätverk.

Resurs/länk: LI Sverige gruppen <https://www.linkedin.com/groups/4815656>



IT-entreprenören som förändrade Sverige

Under den så kallade IT-yrans på 1990-talet var Johan Staël von Holstein en av branschens allra kändaste och mest frispråkiga profiler. Han är fortfarande en aktiv samhällsdebattör och kolumnist, som gärna vill sprida sin omfattande kunskap om digitaliseringen och dess möjligheter och utmaningar.

Johan Staël von Holstein var en av grundarna av det framgångsrika IT-bolaget Icon Medialab 1996 och senare av Speed Ventures och Letsbuy-it.com. Han var även grundare och VD för Iqube mellan år 2005–2009 och har länge ansetts som en av Sveriges mest inflytelserika beslutsfattare inom internet och förespråkare för entreprenörskap, och samtidigt en person som alltid varit generös med att dela med sig av sina erfarenheter, tankar och idéer.

– Som alltid vid finansiella bubblor finns det en underliggande, reell och verklig fundamenta. Bubblan uppkommer bara av giriga bankers som försöker kasta sig på tåget. Har man en enastående förmåga/tur att rida vägen rätt kan man bli hjälte och förmögen.

Internetdrömmarna realiserade idag

Men han konstaterar att om man hamnar fel kan det gå illa hur bra man än varit.

– När vi körde igång IT-vägen i mitten på 1990-talet fanns ingenting. Inga användare, inga bredband, inga betallosningar, ingen betalningsvilja, ingen logistik och inga distributörer. Idag finns ju allt det där och då blir våra drömmar från då äntligen realiserade. Vi hade rätt! Det tog bara längre tid. Viktigare nu är, menar han, att entreprenörskapet har kommit igång och att all infrastruktur för att det ska fungera håller på att byggas upp. Nu finns förebilder, riskkapital, affärsänglar, inkubatorer (som vet vad de gör!), utbildning och nätverk. Det vi satte igång har förändrat Sverige, konstaterar Johan Staël von Holstein.

Förändring är nödvändig och konstant

Idag ligger hans fokus på hur företag och organisationer på bästa sätt ska använda sig av internet och den digitala utvecklingen för att öka sin försäljning och utveckla sin verksamhet.

– Min grundinställning är att förändring är nödvändig och konstant och att den ska bejakas och omfamnas med tillit, ansvar och flexibilitet. Nu kommer den tredje vägen av internetrevolutionen och den är fantastisk! Jag har i 20 år skrikit efter integrerade microvalutor och individuellt ledarskap av hela vårt digitala fotavtryck. Återigen har det tagit fruktansvärt lång tid och det sker på ett sätt som jag inte hade förväntat mig men det är ett återkalleligt och fundamentalt och företag måste förstå, förändra sig och anpassa sig till en ny och fragmenterad Internet-struktur.

Blockchain-teknologin kommer att vända upp och ned på allting och människan kommer återigen att vara i centrum.

Fokus på entreprenörskap

En annan sak som ligger Johan Staël von Holstein mycket varmt om hjärtat, och som han menar är helt grundläggande för den fortsatta samhällsutvecklingen, är entreprenörskapet.

– Jag vill inte idealisera, men jag menar att entreprenörskapet är det bästa och finaste man kan ge sig i kast med, både som individ och som samhällsmedborgare. Det är den ultimata friheten, det viktigaste för människan. Det handlar om att våga, att ta personligt ansvar och att välja den risknivå man vill. Men man måste vara beredd att jobba hårt. Alla kommer inte att lyckas, men det är resan som är mödan värd, och vem vill inte lyssna till den sträng som brister än att aldrig spänna en båge? ■

Johan Staël von Holstein

Johan Staël von Holstein (född 1963) utbildade sig till civilekonom vid Stockholms Universitet, och har läst informationsteknologi i Lund, spanska, tyska och franska i respektive länder samt MBA-kurser på Harvard och INSEAD i Singapore.

Han började sin karriär inom Kinneviksgruppen och har själv drivit flera egna framgångsrika bolag därefter. De senaste åren har han investerat och hjälpt olika startups att växa och han skriver även artiklar och krönikor i bland annat Metro. Man kan följa honom på alla sociala medier under hans namn eller Johanstaël.



***Johans fem råd till företag
som vill öka sin försäljning på nätet:***

1. Var ert varumärke troget!
2. Fördjupa ert varumärke! Stå för något!
3. Engagera era kunder!
4. Interagera med era kunder!
5. Arbeta och välj noggrant era influencers att jobba långsiktigt med.

Hon hjälper företag utnyttja digitaliseringens möjligheter

Annika Lidne är en av Sveriges mest anlitade föreläsare och kända profiler kring sociala medier, internetmarknadsföring, innovation och digital affärsutveckling. Hon förekommer ofta i media och arbetar som föreläsare och konsult inom dessa områden.

Med ett djupt och brett intresse för framtids- och företagsfrågor är Annika Lidne en av Sveriges mest kända profiler inom sociala medier och internet. Hon är en av Sveriges mest anlitade föreläsare kring digital affärsutveckling, innovation, internetmarknadsföring och sociala medier, och förekommer ofta i media.

– Trots att internet har varit en viktig marknads-, försäljnings- och produktkanal i 20 år och sociala medier har växt explosionsartat de senaste tio åren, saknar de flesta företag en vass strategi för hur de får sin onlinenärvaro både i sociala medier, betalda kanaler och sök att resultera i konkret försäljning och snabb tillväxt, säger Annika Lidne.

Hon menar att man i synnerhet kan se detta på B2B-företag, det vill säga företag som säljer till andra företag.

– Där lutar man sig fortfarande väldigt mycket mot gamla metoder med uppsökande sälj, grossister och traditionell annonsering, istället för att skapa innovativa digitala lösningar för kunderna som skapar konkurrenskraft och tillväxt.

Närvaro i sociala medier

Annika Lidne arbetar också som konsult inom sina profilområden för större företag, myndigheter och organisationer och är även engagerad i den skandinaviska startup-världen.

Sociala medier är idag en huvudkanal för både konsumenter och professionella, men många företag har väldigt svårt att knyta ihop närvaro, engagemang och konkreta försäljningsresultat.

Enligt Annika Lidne kommer man här att se skillnaden mellan vinnare och förlorare de närmsta åren, i synnerhet som e-handeln via sociala medier kommer växa explosionsartat nästa år.

– Idag har huvudkanalerna i sociala medier stabiliserat sig och vi ser mer tillväxt dels i nischnätverk som Fishbrain (för sportfiskare) och musical.ly (för tonåringar), dels på kommande väldigt avancerade VR, AR och videoapplikationer som integreras med befintliga kanaler.

Väcka spänning och intresse

För att lyckas i sociala medier måste man ha något intressant att säga eller visa, konstaterar hon.

– Det påverkar hela produktutvecklings- och marknadsföringsarbetet i företa-

get. Kan man inte ha en stadig ström av spännande produktnyheter, kan man lära sina följare olika saker, ge dem råd eller tips om att göra livet enklare. Men det måste vara spännande och intressant för den rätta målgruppen. Du har två sekunder på dig att skapa intresse.

Såvida man inte driver en kvarterskiosk, måste alla företag engagera sig i onlinemarknadsföring, förklarar hon.

– Är inte ditt företag preppat för att digitala medier är både den huvudsakliga marknads-, försäljnings- och rekryteringskanalen så är det tveksamt att ni kan överleva. Online och sociala medier är inget man gör vid sidan om, det är huvudkanalen idag, säger Annika Lidne och fortsätter:

– Digitaliseringen är större än bara marknadsföring och medier. Den är genomgripande för hela företaget, från hur nya kunder hittar er till logistik och leverans, men även helt nya tjänster och produktpaketeringar. Det finns också massor med hungriga startups som gärna vill ha ert företags marknadsandel. Om ni inte erbjuder lika bra eller bättre lösningar så kommer ni att förlora. Därför är det hög tid att sätta igång att innovera, planera och bli smart när det gäller digitalisering, förklarar hon avslutningsvis. ■

Annika Lidne

Annika är utbildad vid Berghs School of Communication och har lång erfarenhet inom media, kommunikation och internet. Hon har bland annat varit VD för ett antal medieföretag, bland annat finska Edita för vilket hon utvecklade den juridiska nyhetstjänsten Pointlex till marknadsledande i Skandinavien. Hon introducerade också sociala medier på bred front i PR- och företagsvärlden

Annikas fem tips till framgång

1. Online är idag huvudkanalen, den måste ni behärska - från webb via sociala medier och sök till e-handel och appar.
2. Vilket är ert önskade resultat? Det är inte likes eller många följare egentligen - det är steg på vägen. Det ni vill ha är ekonomiskt resultat - hur knyter du ihop det?
3. Alla media- och marknadsföringsinsatser måste brytas ner, planeras och resultatuppföljas tillsammans med säljresultaten per vecka med rätt KPIer och önskat resultat. Då blir ni tillräckligt snabba för att kunna konkurrera effektivt.
4. Många klagar på "för små resurser". Om ni inte har resurser för att marknadsföra er, hur ska ni då skapa intäkter? Vad kan omprioriteras eller läggas ner för att skapa resursutrymme?
5. Experimentera! Utvecklingen går rasande fort i sociala medier och online. Tjata inte på med sånt som inte ger resultat, utan testa ständigt nya saker, nya kanaler och nya sätt att nå ut för att skapa engagemang och uppmärksamhet.

genom Disruptive Media-konferenserna som startade år 2007. Idag driver hon startup-företaget Dramatify, är senior advisory board member för startuhubben SUP46 och driver sin egen verksamhet genom annikalidne.com med moderering, talaruppdrag och konsultuppdrag inom digital strategi, innovation och marknadsföring online och i sociala medier.



Sodexo är ett globalt företag med fokus på att erbjuda sina kunder Quality of Life Service, det vill säga olika typer av service för ökad livskvalité. Syftet är att bolagets kunder och deras medarbetare ska ha support i sin vardag så att de kan fokusera på det som är deras egentliga arbetsuppgifter och det egna företagets kärnverksamhet.



Stort och brett serviceutbud hos Sodexo

Genom mer än 100 olika sorts tjänster erbjuder Sodexo sina kunder integrerade servicelösningar som har utvecklats genom mer än 50 års erfarenhet inom bland annat reception, säkerhet, underhåll, städning, måltidstjänster, facilities management, hushållsnära tjänster och conciergetjänster, men också olika typer av konferenstjänster.

– Sodexo tillhandahåller en komplett portfölj av servicetjänster för både det privata näringslivet och den offentliga sektorn. Detta innebär att vi också vill erbjuda attraktiva mötesplatser när företaget har externa möten utanför kontoret eller industrimiljön, berättar Jörgen Tingsberg som är marknadschef för de mötesplatser som Sodexo driver.

Många olika typer av anläggningar

Sodexos konferensanläggningar finns därför på olika platser runtom i Sverige och rymmer alltifrån herrgårdar, kurhotell och mötesplatser i city till unika hotell med skid- och andra idrottsmöjligheter.

Gemensamt för alla anläggningar är ett genuint värdskap, vackra miljöer och moderna lokaler i kombination med högklassig mat, alltid lagad från grunden. Utbudet ska täcka olika typer av möten, oavsett om det är den interna organisationen som ska träffas eller om det är ett litet eller större event för företagets kunder. Sodexos erbjudande omfattar miljöer med och utan logi, detta då ju behoven ser olika ut vid olika typer av möten och arrangemang.

– Vi vill också att några av våra hotell- och mötesplatser ska erbjuda möjlighet för privatpersoner att njuta av avkoppling, fest och weekend. Nynäs Havsbad och Skytteholm i närheten till Stockholm samt Hämeenkylä Manor utanför Helsingfors har blivit uppskattade val för dessa gäster, förklarar Jörgen Tingsberg. Vi får ofta höra av våra kunder och gäster att de är särskilt nöjda med utbudet och mixen av hotell- och mötesplatser.

Att många av Sodexos anläggningar ligger i expansiva, företagstäta områden samt oftast väldigt nära kommunikationer har bidragit till att både nya och återkommande kunder väljer att löpande mötas där.

Grundläggande värderingar

Men för företaget Sodexo är det inte bara angeläget att erbjuda sina kunder en så bra service och ett så stort utbud som möjligt. Minst lika viktigt i bolagets verksamhet är att arbeta för att leva upp till dess grundvärderingar och etiska principer, vilket bland annat betyder stora satsningarna på mångfald, inkludering och en strävan efter att ha en medarbetargrupp som representerar många olika kompetenser.

– Vi arbetar aktivt mot all typ av diskriminering genom att öka medvetenheten och ge alla lika möjlighet till utveckling. Vi ger service till kunder och konsumenter i alla länder och inom alla kulturer och därför är det viktigt för oss att våra medarbetare speglar samma mångfald som finns hos våra kunder, förklarar Jörgen Tingsberg avslutningsvis. ●

Sodexo

Sodexo grundades 1966 av Pierre Bellon i Marseille, Frankrike och är idag världsledande inom Quality of Life Services – service för livskvalitet.

Sodexo har verksamhet i drygt 80 länder världen över, 425.000 medarbetare och runt 70 miljoner människor tar varje dag del av företagets service på olika sätt.

Företagets historia i Sverige startade redan i början av 1900-talet och har sina rötter i stora servicebolag som SARA, Procordia Service och Partena. År 1995 köpte Sodexo upp Partena och idag är Sodexo Norden ledande inom Service Management i Norden med 11.000 medarbetare i Sverige, Danmark, Norge och Finland.

Hållbara konferenser på IVA Konferenscenter

Alldeles runt hörnet från Stureplan är IVA Konferenscenter beläget. Här finner man en av Stockholms mest centrala konferensanläggningar, inhyst i den vackra och traditionsrika byggnad som vid 1800-talets slut var stadens största nöjespalats. Idag finns här moderna och trivsamma konferenslokaler för såväl små som stora möten.



Kungliga Ingenjörsvetenskapsakademien (IVA) bildades år 1919 och flyttade då in i den pampiga fastigheten på Grev Turegatan, som tidigare inrymt alltifrån ett ridhus och tennisbanor till nöjesetablissementet Tattersall och NK:s möbelavdelning.

I dessa klassiska lokaler med modern interiör finner man idag en av Stockholms mest välbesökta mötesplatser, IVA Konferenscenter. Det centrala läget lockar företag där tiden ofta är en bristvara och som därför har behov av närheten till bra kommunikationer.

Här varvas stora och mindre grupper och här kan man arrangera såväl utbildningar och bolagsstämmor som middagar och events. De senaste åren har man gjort stora satsningar på tekniken, vilket ju är A och O för att en konferens ska fungera så smidigt och effektivt som möjligt.

Populär restaurang

I fastigheten finns sedan 33 år också den klassiska restaurangen Grodan med Mats Broström som är en av ägarna. Miljön och menyn lockar både yngre och äldre, men det är stammisarna genom åren som bidragit till den starka position som Grodan har idag. Eftersom krog och konferensverksamhet skiljer sig mycket har konferenscentret en egen köksmästare och restaurangchef som är proffs på det de gör.

– Vi menar att god mat bidrar till goda möten och därför är vi särskilt glada över vårt samarbete med Grodan, förklarar Charlotta Svedberg, som är konferenschef på IVA Konferenscenter. Här finns ett brett menyutbud, stor mat- och dryckeskunskap och höga kvalitetskrav och vi kan erbjuda alltifrån frukostbufféer och konferensluncher, till mingelmat och exklusiva festmiddagar.

Fokus på hållbarhet

Och som den Akademi som verksamheten utgår ifrån, bedriver IVA Konferenscenter ett ständigt utvecklings- och förbättringsarbete i alltifrån utformningen av konferenslokalerna till maten och miljön runt omkring dem.

– Alla pratar om hållbarhet idag, men hos oss är det en grundläggande ledstjärna som genomsyrar all vår verksamhet, berättar Charlotta Svedberg.

Många konferensgäster är numera upplysta och ställer högre krav på att anläggningen arbetar med miljö- och hållbarhetsfrågor. På IVA Konferenscenter tar man fasta på detta och har bytt ut all belysning mot ledbelysning, använder inget buteljerat vatten och inga engångsartiklar samt anlitar en miljöcertifierad städfirma. Dessutom ligger fokus vid alla inköp på närproducerat, hållbart och ekologiskt och man källsorterar och komposterar sitt avfall.

Erfarenhet av stora evenemang

Även utanför det vackra huset på Grev Tu-

regatan deltar IVA aktivt i samhällsdebatten kring aktuella frågor. Så fanns man till exempel som vanligt på plats under Almedalsveckan i somras där man bjöd in till ett tiotal seminarier för att diskutera viktiga samhällsutmaningar tillsammans med en rad olika experter, alla knutna till IVA på olika sätt.

– Och tack vare vårt eget erfarna konferensteam kunde vi på ett effektivt sätt hantera all den logistik dessa olika seminarier krävde, vilket gjorde att vi drog stora åhörarskaror och fick mycket positiv feedback, berättar Charlotta Svedberg avslutningsvis. ●

City-
konferens
Stockholm



IVA Konferenscenter i Almedalen.



Mats Broström



Lunch i Bankettsalen.

IVA Konferenscenter

IVA Konferenscenter erbjuder totalt tio konferenslokaler och sammanträdesrum i olika storlekar. Den största hörsalen, Wallenbergssalen, tar upp till 150 personer och är unik i sitt slag med ljud, bild och scenteknik i framkant. Här finns alltid en tekniker till hands och ventilation och akustik är bästa tänkbara. Belysningen är mycket flexibel och kan styras i sektioner, färgtemperaturen kan varieras och likaså finns möjlighet till färgväxling (RGB).

I den praktfulla festväningen från 1898 i vitt och guld kan man äta frukost, lunch och middag. Festväningen består av bankettsalen och tre salonger som kan avskiljas med skjutdörrar, beroende på arrangemang och antal. Maximalt sitter 175 personer bekvämt och luftigt med tio personer runt varje bord.



Kreativa event i Göteborgs hamn

På utsidan - ett av flera historiska hus utefter hamnpromenaden i Göteborg. På insidan - en flexibel arena för kreativa events med ett stort engagemang för sina gäster och deras önskemål.

Frågar man Kajsksjul 8:s gäster är deras bestående intryck av huset orden "passion och personlighet".

– Och det är precis så som Kajsksjul 8 vill uppfattas. Och det är just den emotionella riktningen som vi pekade ut för ett par år sedan när vi påbörjade vårt omfattande varumärkesarbete, förklarar VD Ulrika Kvarnhult.

Kajsksjul 8 ligger bokstavligen talat på kajkanten, mitt i Göteborg. Vart man än vänder blicken ser man en del av sådant som man förknippar med staden, som barken Viking och Göteborgsoperan.

Huset byggdes 1885 som ett kajksjul för omlastning. På den tiden var Göteborgs hamn ett betydelsefullt nav för export och import. Här lastade man av siden, kryddor och te från Asien och lastade på svenska exportvaror som trä och malm.

Upprustning till friidrotts-VM

Huset föll i glömska och under flera år var det en uppläggningsplats för båtar. I samband med VM i friidrott 1995 rustade man dock upp lokalerna och förvandlade det till en nöjesplats för shower och events. Under några år var den allmänna bilden av Kajsksjul 8 en festlokal vid stora evenemang, men på kort tid har uppfattningen förändrats radikalt.

– Efter en rad framgångsrika events och shower har våra kunder och gäster fått en helt annan bild av oss, men vi jobbar fortfarande på bilden som finns i människors medvetande, berättar Ulrika Kvarnhult.

Arbetet är en långsiktig varumärkesresa där man jobbat hårt för att företagets vision ska stämma överens med hur kunderna uppfattar Kajsksjul 8.

– Det handlar om att säkerställa våra leveranser, att ständigt överträffa förväntning-

ar, att leverera upplevelser för våra kunder. Idag tycker jag att vi har nått dit, mycket tack vare ett handplockat team som arbetar tillsammans. Det finns en passion hos våra medarbetare som jag älskar, en passion för att utveckla vårt erbjudande och överraska. Det är så vi skapar värden för våra kunder och gäster. Vi ska medverka till att våra kunder uppnår sina målsättningar. De ska känna sig trygga och kunna koppla av. Smidigt, enkelt och transparens är viktiga ord för oss, konstaterar hon.

Historisk lokal mot samtiden

Huset präglas av dess historia, men samtidigt är det en öppen och samtida atmosfär.

– Vi låter inte byggnaden och platsen begränsa våra idéer, förklarar Erik Centerwall som är husets Event Manager. Vi tänker fritt och lyssnar på vad våra kunder vill uppnå. Vi resonerar kring vad deras gäster ska kän-



Kajskjul 8

Kajskjul 8 erbjuder eventlösningar för alla sorters sällskap. För 10-60 gäster finns Maritimans fartyg som ligger förankrade vid Packhuskajen precis intill Kajskjul 8. För större grupper på 100-900 gäster erbjuder Kajskjul 8:s egna lokaler en öppen planlösning på hela 800 kvm, som går att utnyttjas på många olika sätt.



na, göra och tycka. Utifrån dessa tankar bygger vi upp ett tänkbart scenario.

Lokalen passar utmärkt för grupper från 100 till 900 personer och här kan man skapa en unik miljö utifrån varje event. Den kan bli varm och intim, eller ljus och fräsch. Under sommaren öppnar man dessutom upp sin 70 meter långa sommarveranda.

– Vi slår upp de stora portarna mot hamnen och släpper in ljuset, dofterna, vindarna. Eftersom vi också är en showarena har

vi ett omfattande kontaktnät av artister, talare, inspiratörer och konferenciers som vi kan engagera till events, förklarar Erik Centerwall.

Flexibelt och kreativt kök

Tankarna om det skräddarsydda återkommer hela tiden. Det gäller även menyn som skapas utifrån de upplevelser kunderna vill skapa, klassiskt eller modernt, lokalt eller internationellt. Köket arbetar i största möj-

liga mån med ekologiska och lokalproducerade råvaror och ingredienser.

– Finns inte det vi behöver i omgivningen väljer vi från platser där de är som bäst. Jag har den största respekt för köket som har vässat sin flexibilitet och effektivitet och vi är väldigt bra på att komponera och servera varm mat till stora sällskap som kommer ut på borden samtidigt. Det krävs verkligen när vi kan ha upp till 900 gäster samtidigt, avslutar Ulrika Kvarnhult med ett leende. ●

Mitt i ett pulserande Malmö ligger High Court med lummig trädgård och egen terrass endast fem minuter från Malmö Centralstation. En gammal kulturminnesmärkt hovrättsbyggnad, som nu är en konferens- & eventanläggning.

City-
konferens
Malmö

Anrik domstolsmiljö vid kanalen i Malmö



Fakta High Court High Court är 3500 kvadratmeter stort med egen tomt och terrass. Här finns 40 kontorsrum, 13 konferens- och gruppum varav fem är salar samt gemensamma ytor.

Gamla Hovrätten i Malmö byggdes 1917 med inspiration av både nationalromantik och stormaktstid, klassades som byggnadsminne 1994. Ivar Callmander var arkitekten för denna storslagna byggnad och "Ärlig svensk" var mottot på det förslag han lämnade i arkitekttävlingen. Sedan 2009, då Hovrätten flyttade tvärs över kanalen, har de fantastiska lokalerna stått tomma. 2013 stod det pampiga huset redo för en ny stormaktstid och nya möten i form av konferensanläggningen och kontorshotellet High Court.

Fina detaljer och spännande miljöer

Välbevarade detaljer och spännande miljöer i modern, klassisk och exklusiv ton möter gästen som kliver innanför High Courts ståtliga port. En praktfull byggnad med storslagen entré och eleganta, lyxiga inredda lokaler som samtidigt har en väldigt personlig prägel.

Huset är k-märkt vilket innebär att vi är försiktiga med förändringar. Vi jobbar mycket med textilier, blommor och levande ljus och försöker behålla så mycket möjligt av Malmös kulturarv genom inredning och detaljer.

– Vi är otroligt stolta över våra lokaler! Alla som kommer hit för första gången imponeras av byggnadens atmosfär och pampighet. Vi har också en hög servicenivå och tillgodoser de allra flesta önskemål! Våra gäster uppskattar verkligen känslan och den unika miljön som huset bjuder in till så fort när man kliver in genom den stora entrén. Det ska vara ombonat och mysigt, men också väldigt professionellt säger Jenny Frid, Sales Manager på High Court. Huset karaktär och upplevelse uppskattas mycket av både Malmöbor och internationella gäster.

Alla typer av evenemang

High Court har plats för mindre intima möten med plats för fyra personer men också stora salar med plats för 200 personer i biosittning, mingelevant för 600 personer eller middagar upp till 250 gäster.

– Vi kan verkligen ordna allt! Listan över vad vi tidigare ordnat kan göras lång. Förutom konferenser och möten så har vi anordnat bilmässa i vårt Bistro, filminspelningar, bröllop, utställningar, vernissage mm. förklarar Jenny. Vi har också arrangerat båtturer på kanalen, afterski på terrassen, olika matlagingsaktiviteter, filmskola samt choklad- och champagneprovning. Vi försöker alltid att tillgodose kundens önske-

mål i så stor utsträckning som möjligt och vi välkomnar gärna alla möjliga förslag och idéer utöver det vanliga!

Fina middagslokaler

I Övre Hallen, som liknar en riddarsal med åtta meters takhöjd och spektakulära takbjälkar är bara en del av allt som gör denna lokal så speciell. Här anordnar vi middag för 170 personer till utställningar. På High Courts terrass ned mot kanalen och i trädgården arrangeras ofta olika marknadsföringsaktiviteter. Det är också skönt för våra konferensgäster att kunna sträcka på benen och ta en promenad i den vackra slottsparken eller längst med kanalens promenadstråk.

– Vi är flexibla och vår personal är otroligt serviceminded och gör alltid det lilla extra för våra kunder och gäster, berättar Jenny Frid. Vi har en hel del gäster som köar till köket för att få reda på recept. Vi arbetar med ekologiska varor och tjänster, alltifrån pennan ni skriver med till råvarorna i köket och vinet som serveras.

Just nu förbereds och planeras det för fullt inför öppnandet av High Courts egen restaurang, Ivar. Visionen är att skapa en klassisk restaurang med skandinaviska inslag, men också med spännande rätter. ●

City-
konferens
Malmö

Storlagen mötesplats i Malmö



Med sitt perfekta läge intill Centralstationen, Malmö Saluhall och bara ett stenkast från stadens puls reser sig Clarion Hotel & Congress Malmö Live hela 85 meter över havet. Hotellet som snabbt blev ett fascinerande landmärke i stadssiluetten erbjuder också sina gäster oändliga möjligheter till att trivas och njuta.



Här kan alla finna sig väl tillrätta oavsett om det är ledighet med familjen eller konferens med företaget som står på schemat. Lyx och flärd är några av ledorden, samtidigt som känslan är avslappnad, kanske till och med mer avslappnad än hemma...

Utsikten över hela staden är vidunderlig: från citykärnan ända till Köpenhamn, via Ribersborgsstranden och de otaliga parkerna som staden har att erbjuda. Allt detta är dessutom inom gångavstånd eller – för att komma till Köpenhamn – en ynka 30 minuter lång tågresor bort.

Clarion Hotel & Congress Malmö Live är en levande mötesplats där konferenserna skräddarsys alltefter önskemål och behov. Här finns 23 lokaler i alla storlekar, för det mindre mötet, den större konferensen eller, om man vill, den enorma kongressalen med plats för upp till 1500 gäster.

Dessutom finns möjligheten att ha två mindre rum ena dagen för att sedan bryta bort väggarna och göra ett enda stort rum till det gemensamma mötet dagen efter. Bara fantasin sätter gränser för vad som går att åstadkomma i de fantastiska lokalerna!

Vacker konst på väggarna

I pausen mellan intensiva möten finns oändligt mycket konst i alla gemensamma utrymmen att njuta av. Inredningen är sig-

nerad en rad kända arkitekter och möbel-designers, något som kan få vem som helst att vilja gå en liten runda i huset. Runtom i hotellet finns enskilda soffgrupper där man enkelt kan koppla upp sig mot hotellets wi-fi och jobba ostört.

I mitten av Clarion Hotel Malmö Live, mitt bland alla konferenslokaler, bultar hotellets hjärta, Living Room. En levande mötesplats där man kan koppla av med en läcker drink i handen eller en god kopp kaffe. På fredagarna spelas musik av en DJ och här kan man fira in helgen fram till midnatt.

Att samlas och fira

De stora lokalerna, som dagtid används för möten och konferenser, kan senare på dygnet ändra karaktär till en festlig miljö med mat och dryck i fokus. Stora after work-event, såväl som mindre arrangemang, catwalks och nattklubb har huserats i hotellets lokaler genom åren.

– Clarion Hotel & Congress Malmö Live har en särskild förmåga att skräddarsy alla arrangemang med atmosfären som yttre gräns. Kick-off med mat och vin som tema eller ett arrangemang med teman som bara den mest kreativa kan komma på – allt är möjligt! Under våra två år har vi haft otaliga event med alltifrån dansgolv till större utställningsmässor med montrar och avskärningsväggar fyllda med information för att maximera upplevelsen. Allt för att gästen ska kunna utnyttja våra ytor på bästa

sätt, förklarar Jens Lyckman, VD för Clarion Hotel & Congress Malmö Live.

Upplev årets storslagna julfester

Inför julen arrangeras ett 'Dancing Christmas Party' där sång, dans och julinspirerad skånsk tre-rätters middag serveras gästerna under ledning av komikern Johan Rünöw. Under några kvällar i början av december erbjuder också Wizex en julinspirerad dansbandskväll och veckan därefter intar Lotta Lundgren och Erik Haag scenen för att på sitt lättsamma och samtidigt lärorika sätt sammanfatta de senaste tusen av åren av julbordsarkeologi.

Med sina två restauranger med olika specialiteter och med sin Skybar har Clarion Hotel Malmö Live något för alla. Eatery Social Taqueria är restaurangen på bottenplan där sangria och nachos serveras med latinosmak och sköna mexikanska vibes. På Kitchen & Table på 25:e våningen serveras klassiska drinkar och klassisk mat med finesse på ett nytänkande vis.

Vinlistan är stor och kunskapen hos personalen gedigen och garanterar att alla gäster kan hitta just det vin som kvällen fordrar.

Skybaren är fulladdad med lyxiga cocktails och för tankarna direkt till New York och Manhattan. Baren har fått smeknamnet Malmhattan och varför förstår man när man sitter där i baren, smuttar på en klassisk drink och hör världens alla språk talas runt omkring. ●

Clarion Hotel & Congress Malmö Live Hotellet har 23 flexibla konferenslokaler som lätt kan anpassas vid varje enskilt evenemang. I lokalerna finns plats för två till 550 och ända upp till 1500 personer, allt efter önskemål och behov. I anknäring till rummen finns även ett 1300 kvadratmeter stort utställnings- och mingelområde.

Lyx och tradition mitt på Karl Johan

Grand Hotel i Oslo är ett av Norges mest kända och mest prestigefulla hotell. Hotellet slog upp sina pampiga portar för första gången år 1874, och har i över 140 år välkomnat skandinaviska och internationella gäster, världsledare, kändisar och – inte minst – Nobelfredspristagare.

Grand Hotel Oslo är det senaste tillskottet i Scandics kollektion av signaturhotell. Signaturhotellen väljs ut med omsorg för sin egen unika karaktär och strävan att erbjuda sina gäster en helhetsupplevelse.

Beläget mitt på Oslos paradgata, Karl Johan, ligger Grand Hotel Oslo, så centralt som man bara kan komma i den norska huvudstaden. Med gångavstånd till det kungliga Slottet, Aker Brygge, Akershus fästning, Stortinget, den Norske Opera och många muséer, kan hotellgästen enkelt ta del av stadens stora utbud av nöjen, kultur och sightseeing.

Och vill man shoppa finns det inom fem minuters promenad från Grand Hotel Oslo hela fyra stora shoppingcenter med såväl internationella lyxmärkesbutiker som inhemska norska kedjor och butiker.

En ytterligare kort promenad bort till Nationalteatret och man når tunnelbana, spårvagn och bussar som enkelt tar en runt hela staden och dess omgivningar samt, naturligtvis, direkt ut till Gardemoens flygplats.

Nytt och fräscht

Grand Hotel Oslo är helt nyrenoverat och såväl hotellrum och konferenslokaler, som lobbyn, bankettsalen och takterrassbaren bjuder nu besökaren på en känsla av avslappnad lyx och internationell elegans, samtidigt som alla moderna tekniska hjälpmedel finns på plats.

– Vid renoveringen lade vi stor vikt vid att integrera en modern touch in i den klassiska stilen som präglar hela byggnaden, berättar Angelica Montez de Oca, som är marknadschef för hotellet.

Att arrangera möten, event och konferenser har man lång erfarenhet av på Grand Hotel Oslo.

– Vi har genom åren blivit experter på att tillmötesgå våra kunders alla behov så att de ska få en så minnesvärd och unik upplevelse som möjligt av sitt arrangemang hos oss. Vi är nu otroligt stolta att kunna presentera våra helt renoverade mötesrum och salonger, där man, förutom att genomföra konstruktiva och effektiva möten, även kan njuta av konst, foto och möbler i högsta världsklass.

På hotellets sjunde våning finns många möteslokaler med en betagande utsikt över hela Oslo och med plats för grupper från fyra personer upp till 110 personer. Totalt finns det – i hotellet – plats för arrangemang för drygt 300 personer, vilket gör Grand

Hotel Oslo till den perfekta platsen för seminarier, produktlanseringar, mingel och formella och informella fester och banketter. Och i hotellets vackra salonger, som exempelvis ”Dronningen”, ”Champagne” och ”Kongen” möts mindre grupper bekvämt och effektivt.

– Naturligtvis finns det också alltid en konferensvärd på plats till varje grupp för att all planering och genomförande av mötet ska bli så bra som bara är möjligt, förklarar Angelica Montez de Oca.

Fine dining och exklusivt spa

Efter – eller varför inte under – konferensdagen kan gästen på Grand Hotel Oslo njuta av en matupplevelse utöver det vanliga i hotellets spännande restauranger Palmen och Othilia, njuta av ett avkopplande spabesök i exklusiva Artesia Spa eller ett träningspass i det moderna gymmet, för att sedan avsluta det hela med goda förfriskningar i hotellets takbar Eight med en vidunderlig panoramautsikt över Oslo. ●

Grand Hotel Oslo

Grand Hotel Oslo by Scandic är det nyaste hotellet i Scandics satsning ”Scandic Signature Hotels”. Hotellet har 274 rum, inklusive 54 suiteer. Alla rum är inredda i en blandning av historisk och modern design och många av dem har utsikt över paradgatan Karl Johan. Det finns totalt 19 konferens- och möteslokaler i varierande storlek och alla helt nyrenoverade.



City-
konferens
Oslo



GRAND HOTEL OSLO: www.grand.no

INSPIRERANDE MÖTEN I MALMÖ

VI VET HUR VIKTIGT DET ÄR ATT FÅ VARJE LITEN DETALJ ATT FUNGERA.
HOS OSS HITTAR DU LJUSA OCH FLEXIBLA
MÖTESRUM OCH GRUPPRUM PÅ ETT VÅNINGSPLAN.

VÅRT ERFARNA TEAM HJÄLPER DIG ATT GÖRA DITT MÖTE TILL EN SUCCÉ
– OAVSETT OM DET ÄR MÖTEN, EVENT ELLER KONFERENSER OCH MIDDAGAR.

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!
radissonblu.com/hotel-malmo

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.



Tott Hotell



Radisson Blu Royal Viking Hotel



TanumStrand



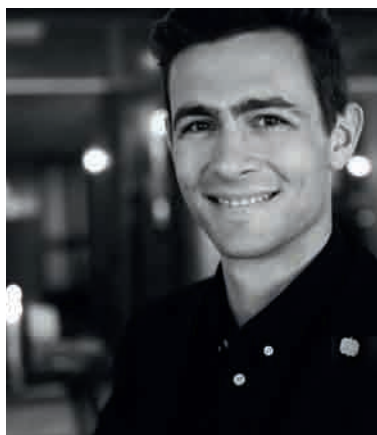
High Court



Kajskjul 8



Nynäs Havsbad



Marcus Kyramarios, drifts- och kvalitetsansvarig, High Court

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Listan är lång! Det är allt från att träffa nya och intressanta människor varje dag, till att få se ett möte eller en konferens växa fram. Några av mina stora passioner i livet är mat, dryck och service. Därför är det väldigt givande för mig att dela med mig av min kunskap och höja vår produkt tillsammans med mina fantastiska kollegor.

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

En regnig onsdagskväll för cirka fyra månader sedan hade vi ett stort sällskap på besök som skulle äta en tre-rättersmiddag. Många i extrapersonalen var nya men det kändes ändå som att de visste vad de gjorde. Jag var lite orolig eftersom 22 stycken av gästerna hade särskilda dieter eller allvarliga allergier. Och hur tydlig jag än var, så lyckades en musselsoppa nästan hamna hos en skaldjursallergiker. Jag lyckades precis avvärja detta innan serveringen!

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Vi specialiserar oss på lite mindre konferenser (cirka 10-170 personer). Därför kan vi också erbjuda en proffsig service med ett personligt bemötande. Min schweiziska bakgrund har visat mig att service handlar mycket om att hela tiden vara tillgänglig, organiserad, flexibel och lösningsorienterad.

4. Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Unika och häpnadsväckande lokaler, centralt läge omringat av Malmös kanaler och grönska. Detta i kombination med vår passionerade personal och Chef Rabenne's omsorgsfulla lunchtallriker skapar den produktiva arbetsmiljö som våra gäster uppskattar så mycket. ■



Erik Centerwall, konferensansvarig, Kajskjul 8

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Det roligaste som finns är att få se kunden nöjd. Många gånger är det mycket planering som ligger bakom en middag, i vissa fall oro, men alltid en stor förväntan. Att få se de glada, avslappnade minerna är superkul. Jag har själv under många år varit beställare av event och vet hur känslan är när allt fungerar som det ska.

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

Inför ett event skickade jag dagen innan ett sista avställningsmejl där jag skrev "inför morgondagens middag". Det tog 20 sekunder innan kunden ringde och sa: "du menar väl idag? Vi är 200 gäster som kommer till er klockan 18 ikväll". Självklart blev det en rejäl pulshöjning för mig om jag hade missat detta men det visade sig att kunden tagit fel på dag i sin bekräftelse till oss. Nu gällde det att snabbt fixa allt och det blev många telefonsamtal till köksmästare, DJ, hovmästare, teknikfirmor, servispersonal osv. Men vi lyckades lösa allt och blev t.o.m. klara en timma före utsatt tid!

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

För mig är det viktigt att vägen fram till genomförandet också levereras på ett bra sätt. Jag vill alltid ge god service så att beställaren kan känna sig lugn med hela evenemanget under planeringsstadiet. När det gäller själva genomförandet ser vi alltid till att vara förberedda på alla eventualiteter.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Vi erbjuder stora möjligheter till att skraddars ett evenemang och möjligheten att nästa alltid kunna säga ja till roliga och ibland galna idéer är riktigt roligt. ■



Beatrix Jernberg, Meeting & Event Manager, Radisson Blu Royal Viking Hotel

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Självklart är den roligaste delen av jobbet alla människor som passerar varje dag på olika konferenser, möten och events. Och att kunna agera och gemensamt skapa värdefulla och minnesvärda upplevelser; det gör varje dag unik här på vårt hotell!

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

Servicebranschen handlar ju alltid om att ligga steget före kunden, att uppmärksamma och våga ta beslut. Varje situation handlar om att vara rationell och lyhörd för att komma fram till den bästa lösningen för just den här kunden eller den här speciella situationen.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Guldkant handlar om något extra och något oförväntat. Det kan vara såväl små som stora överraskningar. En personlig välkomsthälsning, att rulla in en popcornmaskin i konferensrummet eller "bara" finnas där för gästen och se till att deras dag blir värdefull. Vi får inte glömma att våra gäster väljer att lägga sin tid hos oss, och att det är mitt jobb att värdesätta deras tid.

4. Vad är det bästa med ert hotell och era konferensmöjligheter?

Radisson Blu Royal Viking Hotell har ett fantastiskt fint läge mitt i Stockholm, med närhet till allt; hos oss finns den bästa kombinationen av hotell och möten. Våra mötesrum är ljusa, rymliga och med lättanvänd nyinstallerad teknik. Service är A och O och vi är alltid närvarande för att ge våra gäster en upplevelse oavsett var de är i hotellet eller vilka deras behov är. På Radisson Blu Royal Viking Hotel sätter vi en kreativ guldkant på mötesdagen! ■



Mats Silfver, konferensansvarig, Nynäs Havsbad

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Det mesta i mitt jobb är roligt men extra kul är olika logistiklösningar, själva organisationen kring ett möte, och framför allt gästkontakten och att kunna uppfylla gästernas önskemål så att deras vistelse hos oss blir något speciellt och kanske till och med helt unikt.

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

En personal från städ blev antastad av en gäst men jag gick emellan och lyckades lösa situationen på ett lugnt sätt. Vid ett annat tillfälle lyckades jag lösa en hel grupps inloggningsproblem på vår wi-fi, efter att deras företags (nya) datorer inte hade access till vårt trådlösa nätverk. Hela konferensen byggde på att de skulle ha åtkomst till nätet och till slut lyckades vi hitta ett sätt att installera wi-fi-åtkomst till dem.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag försöker alltid att ha en intressant och trevlig informationsstund för alla konferensgäster när de anländer och där jag berättar om faciliteterna, logistiken kring deras vistelse och historien runt vår fantastiska anläggning. Allt för att de ska få en så bra start som möjligt på sin vistelse hos oss.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Allra bäst är den fantastiska platsen som vår anläggning är byggd på! Utsikten över havet och stillheten i den omgivande naturen ger verkligen varje konferens här en alldeles särskild dimension. ■



Åsa Modig, konferensansvarig, Tott Hotell i Åre

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Det är så mycket som är roligt, men det viktigaste och bästa med mitt arbete är att möta våra gäster och serva dem på alla tänkbara sätt, så att de får en härlig upplevelse här i vårt fina Åre.

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

Jag tycker att man allt som oftast räddar upp små – och ibland lite större – situationer som hade kunnat gå tokigt annars; det är något som ingår i mitt jobb som Konferensansvarig hela tiden. Det kan handla om alltifrån att kunden glömt att beställa fika eller till och med andra måltider, till att boka skidutrustning eller olika aktiviteter. Men ingenting brukar vara omöjligt för vår personal här på Tott och hittills har vi löst det mesta på plats och med ett leende på läpparna!

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Att välkomna varje gäst med ett personligt och varmt bemötande och lite smarrigt godis brukar vara ett bra sätt att höja stämningen och få alla att känna sig hemma här hos oss på Tott Hotell!

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Vårt fantastiska läge mitt i skidbacken i Sveriges största skidsystem och med en hänförande utsikt över den vackra fjällvärlden. Vi har faktiskt till och med vår egen skidlift som ligger bara 50 meter från hotellets huvudentré, så här är man snabbt och enkelt uppe i backen. Och samtidigt ligger vi så nära byn - bara en kort promenad nedför backen - eller varför inte ta Åres fina gamla Bergbana - med allt det utbud som finns där i form av affärer, restauranger, afterski med mera. ■



Niklas Bontegard, aktivitetskoordinator, TanumStrand

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Arbetet är så enormt mångfacetterat och flexibelt. Inte en dag är den andra lik, och man får ju träffa många olika människor, i olika situationer. Mötet med människor är fantastiskt kul!!

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

Men visst händer det att något missas i ena änden, och då är det viktigt att man är flexibel och kan agera snabbt. Vid ett tillfälle missade vi att vi inte hade ledig lokal åt en kund som ville ha en DJ till konferensen. Detta löstes dock med lite logistik och samarbete med en annan, lokal, restaurang. Det är dock viktigt att vara rak och ärlig gentemot kund; det kommer man långt med.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Varje grupp och besökare har ju individuella önskemål, och alla vi som jobbar här är måna om att tillgodose varje kunds behov, i den mån det är möjligt. Vi försöker också utveckla unika aktiviteter och event som gör att vi står ut lite bland de andra. Viktigast är ändå att alltid ha ett bra, naturligt och engagerat förhållningssätt i relation till våra gäster.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Närheten till havet! Jag har vuxit upp här och för mig innebär det ett enormt lugn att vistas vid vattenlinjen – även de dagar det är enormt högt tempo. Sen gillar jag att vi har bred kompetens. Vi klarar av att ta hand om den enskilde individen, såväl som en konferensgrupp på 600 personer. I detta klarar vi av att erbjuda alla något – från träningspass, spa och skaldjur till roliga och spännande aktiviteter och härlig avkoppling. ■



Effektiva mötesplatser på Arlanda



I dagens globala värld och med en allt större efterfrågan på effektiva och tidsbesparande mötesplatser erbjuder de två hotellen Radisson Blu SkyCity Hotel och Radisson Blu Arlandia Hotel på Arlanda flygplats allt som en kräsen konferensgäst kan behöva. Medan det förstnämnda ligger i princip i flygplatsens avgångshall ligger det andra i en lummig grönska fem minuters shuttleresa från terminalerna, men båda hotellen möter den moderna affärsvärdens krav på en effektiv men samtidigt inspirerande mötesplats.

Med ett helt unikt läge mitt i Arlanda flygplats är Radisson Blu SkyCity Hotel en perfekt mötesplats för effektiva möten och konferenser. Hotellet är bekvämt beläget inne i SkyCity – ovanpå pendeltågsstationen och precis mittemellan utrikesterrinal 5 och inrikesterrinal 4 och med gångavstånd till gatorna och därmed med närhet till hela världen.

– Vi har många gäster som flyger in för ett möte bara över dagen och oberoende av var man kommer ifrån, andra delar av Sverige eller världen, så är det väldigt smidigt att konferera här hos oss berättar Michael Repser som är General Manager för de två Radisson Blu-hotellen på Arlanda. Vi brukar säga att här kan man faktiskt ha sitt möte i princip hela vägen fram till dess att det är dags för boarding!

Moderna och effektiva möteslokaler

Totalt finns här på Radisson Blu SkyCity Hotel 36 moderna, inspirerande och skandinaviskt ljusst inredda mötesrum för upp till 80 personer, alla utrustade med allt som behövs för att göra varje typ av möte så effektivt som möjligt.

– I somras gjorde vi en stor uppgradering av all teknik i våra konferenslokaler så nu kan vi erbjuda det allra senaste och naturligtvis gratis och mycket snabb uppkoppling.

Många av konferensrummen – och även hotellrummen – har utsikt över flygplatsen vilket gör att man enkelt kan följa när planen taxar ut och in till gatorna, men samtidigt är alla fönster helt ljudisolerade så inget ljud eller buller tränger igenom in till rummen.

– Att se och vistas i denna flygplatsmiljö gör att man verkligen känner av resandets puls och får en härlig internationell känsla, konstaterar Michael Repser.

Lugnare tempo

Och bara fem minuter bort från denna pulserande, kosmopolitiska miljö ligger Radisson Blu Arlandia Hotel. I detta nyrenoverad, fina hotell omgivet av mycket grönska men samtidigt med en stor parkeringsplats utanför och med shuttlebussar till alla terminaler, välkomnar man sina gäster enligt konceptet ”Home Away from Home”.

– Här finner man en lite lugnare miljö, inredningen går mer i mörka jordfärger och man möts av en sprakande, härlig brasa när man kommer in genom hotellentrén, berättar Michael Repser. Om mötena på Radisson Blu SkyCity Hotel är mer av ”beslutande” och snabbare karaktär, kommer gästerna hit till Radisson Blu Arlandia Hotel för att samlas under en lite längre period, oftast med övernattnings och många gånger för olika typer av teambuildingaktiviteter eller events.

På Radisson Blu Arlandia Hotel finns 25 moderna mötesrummen i varierande storlek, varav den största lokalen rymmer upp till 250 personer i biosittning. Hotellets restaurang erbjuder välkomponerade maträtter med skandinaviska influenser och tillagade med lokala ekologiska och säsongsbetonade råvaror.

– Här kan våra gäster njuta av en förstklassig middag i avslappnad atmosfär och mycket uppskattat brukar vårt ”Community table” vara. Där sitter man i blandade sällskap längs ett långbord vilket nästan alltid inbjuder till spännande samtal och nya kontakter, konstaterar Michael Repser avslutningsvis. ●



Radisson Blu Experience Meetings

Med en lång erfarenhet av möten och med insikten om vikten av god mötesplanering och av att ha rätt möteslokaler, faciliteter och service, har Radisson Blu skapat Experience Meetings, ett koncept som samordnar allt som behövs för ett lyckat möte.

Experience Meetings by Radisson Blu har utvecklats av professionella mötesexperter och finns utvecklat under flera års erfarenhet av att hålla alla typer av möten och evenemang. Konceptet kombinerar förstklassiga produkter och tjänster för att säkerställa att såväl små som stora möten alltid blir så lyckade som möjligt.



FOTO: RICKARD L. ERIKSSON



Kreativa gatherings på Radisson Blu Strand Hotel

Vid vad som nog får anses vara ett av Stockholms allra bästa lägen ligger Radisson Blu Strand Hotel, mitt i huvudstadens hjärta, med storslagen utsikt över Strandvägen och Nybrovikens vatten och bara ett stenkast från de pulserande restaurang- och affärsstråken runt Stureplan och Hamngatan.

Stora delar av hotellet har precis genomgått en omfattande förvandling där man tillsammans med den prisade arkitektbyrån Wingårdhs förnyat och renoverat lokalerna och återskapat känslan från början av förra seklet då Radisson Blu Strand Hotel byggdes.

Här möts nu skandinavisk stilren design med vackra valnötspaneler som återknyter till byggnadens rika historia som sträcker sig tillbaka till 1912, då hotellet först öppnade dörrarna i samband med Solskensolympiaden på Stockholms Stadion.

Först med de senaste trenderna

På Radisson Blu Strand Hotel har man alltid välkomnat trendsättare, de som vågat vara först med det nya och de som har modet att skapa nya idéer. I över 100 år har hotellet varit en hot spot och här minglade Greta Garbo och Ingrid Bergman med sin samtids kreatörer, artister, innovatörer och entreprenörer.

– Dagens Stockholm en ju en global start up-stad och vi har märkt att väldigt många av dessa aktörer, företag och entreprenörer även idag uppskattar våra inspirerande möteslokaler, berättar Eva Kalling Hansson, VD för Radisson Blu Strand Hotel.

Inspirerar till kreativa möten

Och med utsikt över båtarna i den glittrande Nybrovikens vatten och Strandvägens

pampiga husfasader är det verkligen lätt att känna sig inspirerad och kreativ på Radisson Blu Strand Hotel. Här har man därför nu arbetat fram ett koncept, ”Strand Gatherings”, som står för en plats där nya idéer föds och som inspirerar det innovativa.

– Men det handlar inte bara om ett möte, utan ett möte med stil där vi med personlig service, den senaste tekniken och förstklassiga råvaror skräddarsyr ditt evenemang efter dina önskemål. Inget lämnas åt slumpen och här är möjligheterna oändliga, oavsett om det är dag- eller kvällsaktiviteter, förklarar Eva Kalling Hansson. Workshops, lanseringar, möten, middagar, mingel, utbildningar, cocktailpartyn, utställningar och events; det är endast du själv och din fantasi som sätter gränserna.

Känsla och atmosfär

Och i bekväma fätöljer, med den senaste tekniska utrustningen i mötesrummen och med vacker utvald konst på väggarna är det lätt att förstå att Radisson Blu Strand Hotels motto är ”A place to be inspired by”.

– Strand Gathering är mer än bara ett koncept, mer än en lokal och mer än bara service. Det handlar om en känsla och en atmosfär. Det är när människor samlas för att konversera, inspirerar och få fram nya spännande idéer som det verkligen händer något, konstaterar Eva Kalling Hansson avslutningsvis med ett leende och blickar ut över Nybrovikens vackra vatten. ●



FOTO: NEW ART PRODUCTION AB



FOTO: NEW ART PRODUCTION AB

Radisson Blu Strand Hotel

På hotellet finns totalt 170 rum och sviter med gratis wi-fi och här hittar man såväl Greta Garbos och Ingrid Bergmans favoritsviter som den imponerande Tornsviten med sin fantastiska panoramautsikt över Stockholm.

Det finns också fyra bekväma möteslokaler, med plats för två till 26 personer, alla med full AV-utrustning med den senaste tekniken. Här sitter man bekvämt i högklassiga designmöbler från Vitra och Källemo och med en magisk utsikt över Nybrovikens glittrande vatten.



Långa gästgivartraditioner i Höör



På Höors Gästgifwaregård har det bedrivits gästgiveri ända sedan 1692. Få gästgivargårdar i Sverige har en lika lång tradition och det känns i väggarna när man kliver in i den charmiga byggnaden vid Gamla Torg i skånska Höör.

I Skåne fanns på 1700-talet ungefär 80 gästgiverier där resande kunde stanna över natten och äta en bit mat. I dag finns cirka tjugo stycken etablissemang som fortfarande är i bruk och värnar om det skånska kulturarvet med charmiga övernattningsrum och den typiska maten, som skånska smörgåsbord, gåsamiddagar, ålagille, äggkaka med fläsk och lingon eller varför inte en skånsk spettekaka till högtidsdagen.

En av dessa fina gårdar är Höors Gästgifwaregård, som ligger på bästa läge i Höör vid charmiga Gamla Torg. Gården har anor från slutet av 1600-talet och här har många spännande och mäktiga människor övernattat, bland dem Karl XII som sov här i

Allt är nytt och fräscht, men man har samtidigt bevarat den antika och rustika känslan och tagit till vara på så många ting som möjligt från förr samt klätt om alla gamla möbler. Så det är ingen underdrift att påstå att gästgiveriet idag utstrålar gammal charm, fina anor och mycket hemtrevnad!

Omfattande renoveringar och nytt spa

Den senaste tiden har även en rad renoveringsprojekt pågått och 16 helt nya hotellrum i en av gästgiveriets byggnader kommer att stå klara i november.

– Och vid årsskiftet påbörjar vi ett spännande projekt där vi bygger ett fantastiskt orangeri med en härlig spaanläggning, berättar Emma Nyhlén, som är försäljnings-

också sina gäster en mängd olika aktiviteter inom hotellets väggar, varav den mest populära är en vinprovning i husets fantastiska vinkällare.

– Hos oss finner man lugnet och får en massa inspiration i en unik och fantastisk miljö med naturen runt hörnet. Här bor våra gäster i smakfullt inredda rum med ”hemmakänsla” och maten är av högsta kvalitet. Vi tycker att vi är den perfekta platsen för möten där vi sköter allt runtomkring efter våra gästers önskemål. Allt med målet att alla våra gäster ska vara så nöjda att de väljer att komma tillbaka hit igen, förklarar Emma Nyhlén avslutningsvis. ●



början av 1700-talet i ett vackert rum, i vilket det faktiskt fortfarande sägs spöka...

Modern anläggning med gammal charm

Resan till Höors Gästgifwaregård gör man enkelt med tåg till stationen i Höör och därefter är det en kort promenad ner genom byn. Genom århundradena har byggnaden brunnit ned, byggts upp, renoverats och tillbyggt och idag är man en modern anläggning för såväl konferensgäster, som för privatgästen som vill äta och sova gott och uppleva något av alla de arrangemang som gården erbjuder.

chef på Höors Gästgifwaregård.

Effektiva konferenser

På gästgiveriet finns rymliga och varierande möjligheter till konferenser för stora som små företag; i den största av de fräscha och moderna möteslokalerna ryms hela 100 personer i biosittning.

Och när man vill koppla av efter mötet finns det mycket att välja på här. Alldeles runt hörnet ligger den vackra naturen och här finner man väldigt många vackra vandringleder där man kan njuta av lugnet och stillheten. Höors Gästgifwaregård erbjuder

Konferens
med
anor

Höors Gästgifwaregård

Här finns fem konferensrum i olika storlekar med plats för från fyra personer och upp till 100 personer i biosittning. I den största lokalen finns projektor, lånedator med HDMI och VGA-anslutning, 12-kanals ljudmixer samt två mikrofoner.

Magiska möten och moderna konferenser

På Rånäs Slott möts förnuft, känsla, tanke och handling, historia och framtid. I kontrasternas kungarike finns alltid rum för majestätiska möten men också magiska upplevelser och romantik. Som en saga men känslan är äkta.

Konferens
med
anor



FOTON: KICKIFOTOGRAF, JOHANNA HAHLIN, LINDA WESTLING JANSSON OCH ANDERS FREDRIKSEN.

Inbäddat i den lummiga uppländska naturen finner man Rånäs Slott vid sjön Skedviken. Slottet ligger ungefär en timme från Stockholm respektive Uppsala och en dryg halvtimme från Arlanda flygplats.

Historien om Rånäs började redan i slutet av 1700-talet när området blev vallonbruk men grunden till slottet blev gjuten år 1833. Riksmarschalk Axel Didrik Reuterskiöld anlät den tidens mest tongivande hovarkitekt, Per Axel Nyström utbildad i Frankrike och Italien, för att rita ett slott i senempirisk stil.

Slottskänslan sitter kvar i väggarna

Rånäs Slott var storslaget redan från första spadtaget, med de bästa hantverkarna och de vackraste utsmyckningarna. Här anordnade familjen Reuterskiöld genom åren många extravaganta fester, tills det år 1929 köptes av Stockholms stad.

Knappt 70 år senare, 1998, renoverades slottet till hotell och plats för moderna möten. Ett halvårs långt och mycket omfattande arbete krävdes för att återskapa den äkta slottskänslan. Med dansvänliga golv, matsalar för kungliga middagar, snirkliga stuckaturer och tunga kristallkronor i taket och idag är Rånäs Slott åter en magiskt och majestätisk plats för konferens, bröllop, fester och weekends.

– Vi vill att gästerna skall ”känna” att de har kommit till ett slott, redan när de klivit in genom de magnifika trädörrarna (som

faktiskt är kopior utav Drottningholms slotts). Även om det inte fanns mycket originalmöbler kvar vid den stora renoveringen som skedde 1998, har vi ändå under åren köpt in inredning som skall kännas slottslimen med en modern touch, berättar Linda Westling Jansson, Marknadsansvarig på Rånäs Slott.

De detaljrika takmålningarna blandat med vackra kristallkronor och stilfulla boenderum skapar en majestätisk stämning som sätter präglet på hela vistelsen - och visst ökar kreativiteten när man får vistas i en vacker miljö.

I pigans fotspår på vinden

Under våren har man uppdaterat slottets vindsrum, numera kallat rum 1844. Där kan man ta en liten historisk promenad och – om man vågar – finns det även möjlighet att anta en spännande utmaning.

– Utmaningen består i att man ensam skall sova kvar på vindsrummet och lägga ut bevis för detta på sociala medier – och om man klarar av det mottar man sedan ett fint pris på morgonen, förklarar Linda Westling Jansson med ett leende. Och i en annan ny och uppskattad aktivitet ”I pigans fotspår”, får man följa slottspigan och höra hennes berättelse om sitt liv förr i tiden på Slottet – även den vandringen avslutas på vinden..!

Stort dryckesutbud

På Rånäs Slott tillagar köket maten med bredd och inslag från både det klassiska svenska köket såväl som de större inter-

nationella köken. Råvarorna handplockas i första hand från lokala producenter som Löfsta Gårdsmejeri, Musko Rökeri, Roslagskött och Fogdö lax.

– Men något som vi också är otroligt stolta över är att vi har vår egna champagne! Under hösten 2015 lanserade vi vår egen champagne från Diebolt-Vallois. En champagne som är gjord på 100 procent Chardonnaydruvor. Vid premiären närvarade även champagneexperten Richard Juhlin som gav drycken ett mycket fint betyg.

Samma höst introducerades även Rånäs Slotts egna viner från Italien – som tillsammans med Rånäs brännvin utgör en smakfull och spännande del i slottets dryckesutbud.

Goda förutsättningar för ett lyckat möte

I den historiska slottsmiljön strävar man hela tiden efter att - tillsammans med sina gäster - skapa de bästa förutsättningarna för ett lyckat möte.

– Vi vill att våra gäster ska bli positivt laddade av den trivsamma atmosfären och det värdskap som vi i personalen stolt presenterar. En annan anledning till att komma iväg ifrån sin ordinarie arbetsplats och ut så här på landet är att man under hela vistelsen faktiskt konfererar. Istället för att gruppen splittras under kvällen och åker hem eller går ut på stan, blir det nu naturligt att hela gänget samlas i Slottsbaren och pratar vidare om det som sagts under dagen. Många av de stora besluten tas faktiskt efter ordinarie tidsprogram, konstaterar Linda Westling Jansson avslutningsvis. ●

Rånäs Slott

Rånäs Slott har nyligen utökat antalet bäddar och det finns nu 50 rum med totalt 79 bäddar. Både boenderum och konferenslokaler finns i själva Slottet men även i byggnaderna i slottsparken – alla inom en två minuters promenad från huvudbyggnaden. Konferenslokaler finns för från två personer upp till 90 personer i biosittning, alla med den senaste tekniken och kostnadsfritt wi-fi.



Hälsosamt och teamstärkande i fjällen

Med en meter snö utanför fönstret - efter en fantastisk skidåkning på längden och höjden - vid en varm brasa och med alla kollegor samlade, finns alla förutsättningar för en lyckad teambuilding eller konferens.



Christer Wagnås





Fakta Puls:

Puls startade år 2001 och är ett familjeägt företag som drivs av Christer och Tina Wagnås tillsammans med sonen Douglas. Företaget är en rikstäckande äventyrs- och aktivitetsarrangör som erbjuder äventyr, aktiviteter och vildmarksupplevelser till företag och privatpersoner.

Puls utbud av egenutvecklade aktiviteter spänner mellan prisbelönta äventyr, roliga tävlingar och teambuilding, både inom som utanför Sveriges gränser. Varje år genomför man cirka 1.000 mobila företagsarrangemang. Puls har idag kontor i Stockholm, Tännaldalen och Ramundberget.

Allt fler företag och organisationer väljer att förlägga sina konferenser eller kick-offer i svenska fjällen och det är inte så konstigt. Med bra kommunikationer, prisvärda boenden och en mängd spännande aktiviteter är det naturligt att många vill byta storstadens brus mot en äkta fjällmiljö. Kombinationen av arbete och fysisk aktivering i frisk fjällluft skapar fina förutsättningar för en framgångsrik konferens.

– När man åker på en fjällkonferens blir det också ofta en mer familjär stämning i gruppen. Platsen man åker till, oftast en by eller vackert belägen fjällanläggning, gör att deltagarna kopplar av samtidigt som platsen uppmuntrar till fysiska aktiviteter i olika former. Sen är det också liksom okej att gå runt i sköna fritidskläder eller skidkläder och det gör att man blir mer ”du” med varandra, förklarar Christer Wagnås som driver Puls, ett äventyrs- och aktivitetsföre-

tag med lång erfarenhet av arrangemang i svenska fjällen.

Stort aktivitetsutbud

Att det även finns en lång rad olika - mer eller mindre avancerade - aktiviteter som man som konferensgäst kan ta del av under sin vistelse i fjällmiljön, är naturligtvis också något som uppskattas av alla de grupper som väljer att förlägga sina arrangemang där.

– Utbudet är förstås lite beroende på vad för unikt som finns på den platsen man valt. Men de fyra ”måste-aktiviteterna” som i princip alltid finns med är längdskidåkning, alpin skidåkning, skoterturer och hundspannsturer, berättar Christer Wagnås.

Hundspann är en genuin fjällklassiker som passar alla grupper och att köra hundspann är faktiskt mer fartfyllt och spännande än vad många tror...! En annan aktivitet som börjar efterfrågas allt mer är topturer, det vill säga att man går på skidor uppför ett

fjäll med speciell skid- och lavinutrustning och sedan åker kanske bara ett – men ofta långt – åk utför innan man tar sig hem igen.

Skoter mer och mer populärt

En skotertur på fjället är en upplevelse som passar de flesta. På skoter kan man uppleva fjället på ett fartfyllt och roligt sätt i varierad terräng och med fart och svårighetsgrad som kan anpassas helt efter gruppens nivå.

En populär produkt i Puls aktivitetsutbud är vad man kallar ”skoterskiing”, det vill säga att man åker skoter, med utrustningen i packkälkar bakom skotern, fram till fjället. Väl framme vid fjällets fot byter man om till toptursutrustning för att sedan bege sig upp mot toppen.

– I en annan omtyckt aktivitet, ”Upptäcktsfärden”, visar vi under en halv- eller en heldagstur upp det finaste vi har i Funäsfjällen; en upptäcktsresa på skoter helt enkelt där vi tar sikte på en närliggande väfvelservering vid halvtid. Varje år byter vi



Ett axplock av svenska fjällanläggningar

Björkliden
Fjällbäcken Lodge i Funäsdalen
Gammelgården i Sälen
Hemavans Högfjällshotell
Hotel Bügelhof i Sälen
Hotell Funäsdalen
Hotell Laponia i Arvidsjaur

Orsa Grönklitt
Ramundberget
Riksgränsen
Storhogna Högfjällshotell
Sälens Högfjällshotell
Tott Hotell Åre
Tännadalen

ut våra 30 skottrar så att man alltid sitter på nya och fräscha maskiner och naturligtvis ingår hjälm, handskar, skor och overall till alla deltagare!

Sportiga aktiviteter

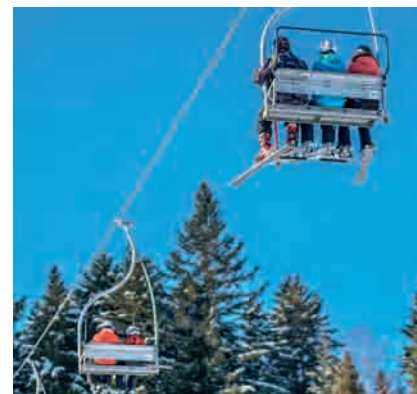
Den allmänna hälsotrenden i samhället avspeglas även på konferensarrangemangen och många är de gäster som idag efterfrågar lite mer sportiga fjällaktiviteter.

– Till exempel är längdskidåkning på stark frammarsch, gärna med en instruktör som visar grunder och kommer med tips. Och de alpina åkarna börjar snegla alltmer mot att pröva toppturer för att få lite variation och mer fysisk utmaning. Säkerheten är också viktig för våra gäster och vi tillhandahåller därför all utrustning som behövs för våra guidade toppturer, det vill säga lavinrygsäckar, sonder, spadar, trancievers, teleskopstavar och skidor med speciell ”gå-funktion”.

Energi och inspiration

Att bo tillsammans och få frisk luft i backen ger mycket energi och inspiration. Skidåkning, upplevelser och klassisk fjällafterski ger minnen som piggar upp länge i vintermörkret.

– Vad kan vara mer uppmuntrande för en avdelning eller företag än att konferera i en miljö där konferenslokalerna omgärdas av fjälltoppar...? Frisk fjällluft och fysiskt aktiverande gör alla gott. Att sedan få gå på en after-ski eller after-skoter och berätta om dagens bravader svetsar samman deltagarna ytterligare. Det är helhetsupplevelsen av en fjällvistelse som uppskattas - miljön, aktiviteterna och den många gånger spännande och lokalproducerade maten, konstaterar Christer Wagnås avslutningsvis. ●





EFFEKTIVA MÖTEN PÅ FLYGPLATSEN

UPPLEV MÖTESRUM MED NY TEKNIK OCH SNABB UPKOPLING I EN
INSPIRERANDE MILJÖ MED PLATS FÖR ATT TÄNKA – DIREKT PÅ FLYGPLATSEN.

VÅRT ERFARNA TEAM HJÄLPER DIG ATT GÖRA DITT MÖTE TILL EN SUCCÉ
– OAVSETT OM DET ÄR KORTA EFFEKTIVA MÖTEN ELLER HELDAGSMÖTEN.

RADISSON BLU ARLANDIA HOTEL

radissonblu.com/arlandiahotel-stockholmairport

RADISSON BLU SKYCITY HOTEL

radissonblu.com/skycityhotel-stockholmairport



Konferera mitt i backen i Åre

Tott Hotell är Åres riktiga skidåkarhotell med ett fantastiskt läge mitt i backen och samtidigt på bekvämt promenadavstånd ned till byn och Åre torg. De senaste åren har man varsamt renoverat bland annat reception och lobby samt byggt ut hotellet med flera helt nya hotellrum.



redalen har varit en passage och central mötesplats ända sedan medeltiden; först av europeiska pilgrimer som vandrade på Nidarosvägarna till och från Norge, och därefter med sommarturister som kom för att njuta av den friska fjälluften.

Vid förra sekelskiftet – efter att järnvägen dragits hit – började utvecklingen mot vad som idag är Sveriges största fjäll- och alpinsportdestination med en av landets allra mest utvecklade och största turistnäringar, där såväl längdskidåkaren som slalomåkaren finner allt hen kan önska. Och som enda svenska skidort kan Åre stoltsera med att man hittills arrangerat två alpina världsmästerskap och år 2019 är det dags för det tredje!

Välkänt skidhotell med fina lokaler

Tott Hotell invigdes 1968 men delar av hotellet har anor ända från 1900-talets början då värmländskan Thyra Roland drev ”Pensionat Tottgården” i det som idag utgörs av hotelldelen ”Gula Villan”. På Tott kan man konferera i ett av Åres mest klassiska hotell, med oslagbar utsikt över byn, ”Ski In – Ski Out” (30 sekunder till den egna liften), och samtidigt med bara fem minuters promenadväg ned till Åre Torg.

Här kan man välja mellan boende i sköna dubbelrum eller lyxiga sviter; totalt finns 750 bäddar i modern skandinavisk design med härliga färglickar och med betoning på den underbara utsikten och naturen som omger hotellet.

På Tott finns också allt som behövs för en lyckad konferens: fem konferensrum och tre grupprum för totalt upp till 200 personer och i hotellets restaurang kan man anordna event för upp till 800 personer med underbar utsikt över Åre by, skutan och Åresjön.

I den största konferenslokalen, Hummeln, rymmer upp till 120 personer i biosittning och 60 personer i skolsittning och här finns all tänkbar utrustning som projektor, ljudsystem, mixerbord med sex kanaler mic/headset, frontljus och en 30 cm hög scen. Den näst största konferenslokalen, Totten, har plats för upp till 80 personer i biositt-



ning och 40 personer i skolsittning och går att öppna upp mot Hummeln för en ännu större lokal.

Spa och jämtländska specialiteter

Och utöver det perfekta läget mitt i Åres stora skidsystem, erbjuder Tott sina konferensgäster bland annat ett fullt utrustat gym och ett spa med relax, pool, bastu och bubbelpool samt Åres största solterass med utsikt över hela byn och de omgivande fjälltopparna.

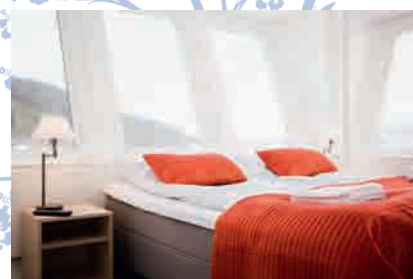
Hotellets omtyckta restaurang fokuserar på grillade och halstrade råvaror med rötter i närområdet, såsom entrecôte på ren, fjällröding och kvällens ko från Åre Bondgård och även här åter man med en fantastisk utsikt över byn, sjön och fjällen genom de stora panoramafönstren. ●



Tott Hotell Åre

Tott Hotell Åre ingår numera i konceptet ”Tott Hotels” som riktar in sig på hotell med unika lägen och speciell karaktär. Utöver Tott i Åre ingår även konferensanläggningen Brunnsgratan 8 i centrala Stockholm ett stenkast ifrån Stureplan, anrika Hotell Gute samt Hotell Breda Blick på Gotland i kedjan. Båda hotellen ligger centralt innanför ringmuren och med både en lång historia och speciell karaktär passar de perfekt in i konceptet Tott Hotels.

Målet med kedjan Tott Hotels är att vara 15 hotell inom sju år i Skandinavien.



Stillsamt och inspirerande vid havet i Nynäshamn

Havs-
nära konferens
i Öst

År 1907 invigdes Badhotellet vid Nynäs Havsbad och snart därefter hörde såväl kungligheter som dåtidens celebriteter till Badhotellets stamgäster. Då som nu badade man kallbadhus, tog härliga strandpromenader och åt och drack gott i hotellets fina restaurang med den fantastiska utsikten.

Nynäs Havsbad är en gammal kurort från början av 1900-talet och som så ofta började det med taget. År 1905 stod järnvägen mellan Stockholm och Nynäshamn klar, vilket fick till följd att många välbärgade Stockholmsfamiljer lät bygga



Nynäs Havsbad:

Till Nynäs Havsbad tar man sig på 35 minuter från Stockholm med bil eller med pendeltåg till Nynäshamn.

Alla konferenslokaler har havsutsikt och är utrustade med dataprojektor, trådlöst internet, whiteboard, OH, telefon, blädderblock, block och pennor. I nära anslutning till lokalerna serveras frukt, godis och vatten, vilket ingår i priset.



eleganta sommarvillor på den natursköna ön Trehörningen.

Två år senare invigdes Badhotellet och hit vallfärdade såväl kungligheter som många av dåtidens kändisar. Här badade man i Kallbadhuset, tog behandlingar som till exempel gytte- eller tallbarrsbad, promenader och åt och drack gott i restaurangen. Ungefär som livet ter sig än idag på Nynäs Havsbad!

Och att anlända hit och mötas av havet och horisonten är verkligen något väldigt speciellt.

– Vi får många kommentarer från våra gäster om hur vackert vi ligger och vilken härlig känsla man får här precis intill havet,

berättar Anne-Maj Colbing som är platschef på Nynäs Havsbad. Här har alla årstider sin tjusning och havet, himlen och ljuset förvandlar Nynäs Havsbad till fyra väldigt särpräglade upplevelser!

Hotellets fina restaurang ligger även den med strålände utsikt över Östersjön och här inriktar man sig på klassiskt europeisk mat med fokus på närproducerade råvaror. Med en säsonganpassad meny, präglad av hav, skog och gård och med havets alla tänkbara delikatesser kan det aldrig slå fel.

Kvalitet och personligt bemötande

Nynäs Havsbad är en idealisk mötesplats för mindre och medelstora grupper som värde-

rar kvalitet och personlig service.

– Hos oss kan du konferera i en inspirerande, ostörd miljö och vi är stolta över vår duktiga personal som varje dag gör sitt yttersta för att ge alla våra gäster ett härligt minne av sin vistelse. Här finner de en mötesplats som ger utrymme för lugn och eftertanke och som får dem att sänka pulsen och trivas i nuet. Det tror vi är de bästa förutsättningar för hjärnan att arbeta som mest effektivt, förklarar Anne-Maj Colbing.

Här kan man till och med välja att konferera på själva bryggan, vilket ju inte många konferensanläggningar kan skryta med. Hotellet har två olika alternativ till konferenslokaler. Antingen förlägger man sitt möte i den klassiskt marina Havspaviljongen där man konfererar direkt på vattnet och där det finns lokaler med vackra oljade ekdetaljer och med plats för 8-60 personer.

Eller så konfererar man i Badhotellet/Casinet, med sin lite tuffare marina inredning och som ligger ungefär 50 meter från havet. Här har alla lokaler utsikt mot vattnet och det finns plats för möten för 8-100 personer.

Avkopplande eller fartfyllda aktiviteter

Och med havet som närmsta granne finns det naturligtvis många vattenrelaterade aktiviteter att ägna sig åt när konferensdagen är slut; så kan man exempelvis ta en stillsam kajaktur eller åka på en mer fartfylld utflykt med ribbåt.

– Annars vill jag varmt rekommendera en stund i vårt nya spa där man kan unna sig sköna behandlingar eller varför inte spamingel i grupp. En uppskattad aktivitet är Öl & Fot där man får prova några ölsorter från vårt lokala bryggeri och samtidigt få en skön fotkur. Och vill man träna lite har vi ett helt nyöppnat och fräscht gym.

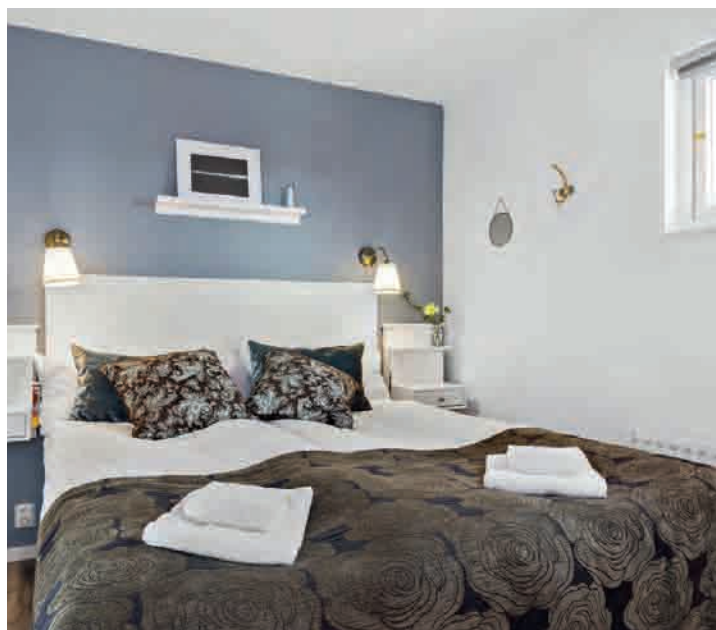
På Nynäs Havsbad ingår alltid badet och lån av badrock och tofflor.

– Tänk att efter mötet få ta ett varmt utomhusbad eller, för den modige, ett dopp i havet, lyssna på sjöfåglarna och sen gå in i bastubyggnaden och höra veden spraka i den vedeldade bastun. Det är avkoppling, konstaterar Anne-Maj Colbing avslutningsvis. ●



Inspiration

Inspirerande möten vid Västerhavet



I hjärtat av Bohuslän och med en magnifik utsikt över Koljöfjorden ligger vackra Bokenäset Hotell & Konferens som en egen liten by. Bokenäset är så mycket mer än bara en renodlad konferensanläggning och nyligen slog man upp portarna i ny regi och med helt nyrenoverade lägenheter, möteslokaler och restauranger.



På vägen till Bokenäset rullar man fram på Bohuslänns mysiga vägar förbi bondgårdar, åkrar och ängar. Väl framme vid den lilla byn möts man av trädallén som serverar en magnifik utsikt över Koljöfjorden på ett silverfat.

Platsen är noggrant utvald på 1960-talet av dåvarande VD:n för Volvo flygmotor som flög över Bohuslän för att hitta den optimala platsen för sina anställda att inspireras och slappna av på och hans blick föll då på just Bokenäset.

För många är anläggningen fortfarande "Volvos stugby" dit ungefär 50.000 personer årligen kopplade av och njöt av den vackra omgivningen. År 1993 slogs dock

upp portarna upp för en helt ny konferensanläggning och sedan år 2016 driver nya ägare Bokenäset Hotell & Konferens vidare mot nya äventyr.

Omfattande renoveringar

Här finns nu ett hundratal hotellrum, alla helt nyrenoverade och unikt inredda med eget kök, två sovrum och olika stilar, så det är lätt att hitta sitt eget favoritrum.

I den uppgraderade restaurangen "Västersalt" finner man lite dova färger, lite mer rough känsla, mässing, jordnära blå toner och mycket textilier. I det helt nya caféet och baren "Fröken Esters Skafferi" har man låtit nationalromantiken flöda. Här kan gästen hitta det perfekta stället för "hemester" och slappna av framför brasan i sittsköna möbler och avnjuta lättare rätter, fika och goda drycker från förmiddag till sen kväll.

Med inspiration från Västerhavet

Restaurangens meny är inspirerad av havet men erbjuder även kött och vegetariska alternativ samt kostanpassar efter behov. På Bokenäset behöver man aldrig gå hungrig utan här bjuds frukost, lunch, bistro, à la carte, middagsmeny, fika, snacks och – inte minst! – goda drinkar.

– Man får inte heller missa höstens spännande och säsonganpassade middagsmenyer som vi erbjuder våra konferensgäster. Och naturligtvis inte heller vårt uppskattade julbord som är en av årets största händelser, berättar Linn C Edvardsson, Marknadschef på Bokenäset.

Stort aktivitetsutbud

När det kommer till vilka aktiviteter man erbjuder sina konferensgrupper sätter egentligen bara fantasin gränsen för vad som är möjligt.

– Vi är lyhörda för kundens önskemål och har tigha samarbetspartners för både stora som små och enkla som mer avancerade aktiviteter, förklarar Linn C Edvardsson. Hos oss jobbar alla för gästen, oavsett position och arbetsuppgifter och våra gäster brukar säga att det märks i den goda servicen!

Med omtanke om miljön

På Bokenäset är man helt självförsörjande på vatten och anläggningen har sitt eget kretsloppssystem där man utvinnet biogas och renar avfallet.

– Vi utgör faktiskt ett forskningsprojekt för universitetet i Oslo. En av universitetets främsta professorer har designat hela vårt system och vi var med som visningsanläggning på FN:s miljökonferens i New York häromåret. Projektet kommer nu att fortsätta med en rad studiebesök under hösten och vintern, berättar Linn C Edvardsson stolt avslutningsvis. ●

**Havs-
nära konferens
i Väst**

Bokenäset Hotell & Konferens

Här finns totalt 100 stycken rum med sex bäddar/rum (dvs allt mellan 100-600 sängplatser beroende på hur gästen önskar bo). Hotellets största konferenslokal har plats för 175 personer och totalt finns det 16 olika konferenslokaler med olika syften och anpassade för olika former av konferenser och möten.

Lugnet vid stranden i Tylösand

Ett stenkast från västkustens vita sandstränder och granne med några av Sveriges bästa golfbanor ligger Tylebäck Hotell & Konferens. En modern anläggning med ett brett utbud för såväl konferensbesökaren som privatgästen.

Tylebäck är en konferensanläggning som ligger vackert inbäddad i Tylösands strandskog, endast ett stenkast från Kattegatts salta bad. Här har ägarna, frivilligföreningen Försvarsutbildarna i Halland, bedrivit kurser sedan början av 1900-talet då förläggningen mestadels bestod av enkla tält.

Efter några år utökades utbudet med vandrarhem och i början av 2000-talet förverkligade ägarna det första steget i att visa upp Tylebäcks enastående potential för civila gäster genom att utveckla kursgården med 24 moderna hotellrum och tre nya konferenslokaler. Med tiden har antalet utökats till 69 hotellrum och sju konferenslokaler med tillhörande grupprum.

Välkomnar alla sorts möten

Den nya delen av Tylebäck öppnades upp 2001 och vann Byggnadsnämndens arkitekturpris samma år. Byggnaden är modern med mycket glas och smälter väl in i strandskogen. Känslan när man går inne är att man ändå är en del av utomhusmiljön, då stora delar av korridorerna består av glaspartier och interiören i mångt och mycket utgörs av björk med en nordisk känsla.

– Och nu finns vi här för alla typer av möten, vare sig det är med vännerna, familjen eller kontoret. Hit kan man komma om man vill slappna av en helg eller vill arrangera ett event med företaget eller föreningen. Vi har långväga gäster men även många från Halmstad, som ligger endast åtta kilometer längre ner för gatan, men som

vill njuta av lugnet och vårt läge, berättar Anna Bradford, Bokningsansvarig på Tylebäck Hotell & Konferens.

Lummig skog och vacker natur

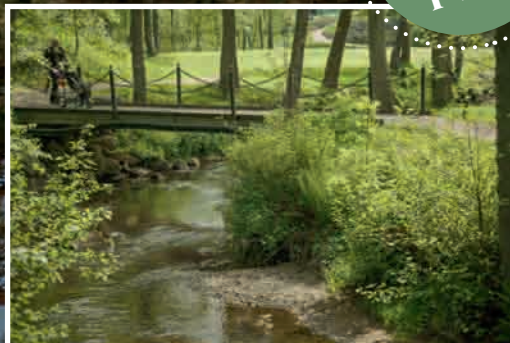
Tylebäck är beläget på en hela 84.000 kvadratmeter stor tomt som är bevuxen av björk och tall men som även har stora parkytor för olika aktiviteter. Nyrebäcken leder hotellets gäster genom en lummig strandskog ned till havet. Och den vackra naturen lämpar sig för rofyllda promenader utmed Prins Bertils stig, fågelskådning vid bäckens dalgång eller varför inte bara ett avslappnat möte på en av anläggningens fina terrasser.

– Området är otroligt rofyllt och andas lugn. Ett uttryck man skulle kunna använda hos oss är att här kan man verkligen ”lyssna på tystnaden”.

Havs-
nära konferens
i Väst

Detta då vi ju ligger långt ifrån större vägar och är omringade av golfbanor och skog. Vårt senaste tillskott, en liten bubbelpool på terrassen vittnar om just detta lugn. Här kan man verkligen ”bara vara” och lyssna på trädskronorna som susar i vinden, konstaterar Anna Bradford.

Men för den som vill aktivera sig lite mer finns det ändå mycket att göra på och runt Tylebäck Hotell & Konferens; så kan man exempelvis boka ett yogapass eller delta i en lättsam femkamp. Hotellet samarbetar även med flera externa arrangörer som kan erbjuda en rad olika större – och mer eller mindre avancerade – aktiviteter och evenemang! ●



Tylebäck

Anläggningens ägare, frivilligföreningen Försvarsutbildarna i Halland (fd. Landstormens män) har använt sig av marken sedan 1908 och förlagt kursverksamhet på området. Då i tält men efter hand bygges boende i olika former så nu bor kursdeltagarna i trevliga vandrarhem eller i de moderna hotellrummen som byggts i etapper 2001, 2007 och 2013.

Här finns 69 hotellrum, och tillsammans med stugor och vandrarhemrum finns det totalt cirka 215 bäddar på området i varierande standard.

Det finns nio välutrustade möteslokaler som alla erbjuder naturligt dagsljus, samt tio grupprum som även fungerar som möteslokal för mindre sällskap. Tylebäcks största lokal ligger i ”Konferenshus Halmstad” som rymmer upp till 150 gäster i biosittning.

TYLEBÄCK: www.tyleback.com

Lugn och hemtrevnad på TanumStrand



En dryg kilometer söder om – och en vacker strandpromenad bort ifrån – det levande fiskeläget Grebbe- stad ligger TanumStrand, en av Västsveriges största konferensanläggningar mitt bland klippor, sjöbodar och den fantastiska skärgård som Evert Taube så gärna skaldade om.



L den fantastiska miljön, med havet och klipporna som närmsta granne, finner man på TanumStrand ett speciellt lugn som är svårt att hitta någon annanstans. Samtidigt händer det hela tiden saker här och anläggningen renoveras och moderniseras ständigt för att möta såväl konferensbesökarens som privatgästernas krav och förväntningar.

Lugnet på klipporna

Ett möte på TanumStrand är så mycket mer än bara en konferens. Att komma hit är att andas den friska salta luften och att stanna upp en kort stund för solnedgången över

havet, med dess kobbar och skär. Och det är kanske just i sådana stilla ögonblick – fri från vardagens brus – som de stora, nya tankarna väcks.

Samtidigt finns här – precis mittemellan Göteborg och Oslo – en modern konferensanläggning och en av få svenska anläggningar som klarar mycket stora möten; det stora Eventcentret Skagerrak rymmer knappt 800 personer, så här kan man enkelt arrangera kongresser, mässor, underhållningsevenemang eller andra stora event.

– Våra konferensvärdar tar alltid hand om våra gäster när de kommer. Allt ska vara på plats så att det konstruktiva mötet kan komma igång problemfritt, oavsett om det är en

liten ledningsgrupp eller en stor kongress, förklarar försäljningschef Michael Ulhagen.

Skaldjursfokus i restaurangen

I restaurangen Latitud 58°, fint inredd i ljus, nordisk design, upplever man Skagerraks skiftningar rakt utanför fönstret. Restaurangmiljön bjuder på en inspirerande atmosfär med open kitchen där kulinariska hantverk blir till ett skådespel för besökaren. Restaurangen har sittgrupper för både det stora och det lilla sällskapet och sommartid finns även bord på uteserveringen på bryggan alldeles vid strandkanten.

– Skaldjuren från våra egna vatten är en viktig del av matupplevelsen i restaurang



Havs-
nära konferens
i Väst



TanumStrand

På TanumStrand finns 165 hotellrum, de flesta med havsutsikt. Det finns också totalt 97 stugor med fyra eller sex bäddar, och totalt cirka 800 bäddar (eller, med extrasängar, strax över 1000).



Latitud 58°. Våra kokkar har komponerat en meny baserat på råvaror från nordliga breddgrader och här finns kräftor, krabbor, tång, musslor och räkor från lokala fiskare och naturligtvis Grebbestads världsberömda ostron!

Spa och hälsosamma aktiviteter

Hotellets badanläggning, Stora & Lilla Blå, har också fått ett rejält ansiktslyft och på andra våningen på hotellet ligger nu det fina Spa Horisont. Ett nordiskt spa med magnifik utsikt över den fantastiska skärgården. Spa Horisont återknyter till Grebbestads historia som en gammal kurort med varma källor och kalla isbad. Här finns tre olika

pooler, både inom- och utomhus, tre olika sorters bastu, ljusrum och ett stort rum för stillhet kallat Utsikten.

– Vi jobbar mycket med ”Må bra konceptet” och har en mängd olika aktiviteter för detta ändamål och alla dessa riktar sig såväl till konferensgruppen som till privatgästen, förklarar Michael Ullhagen.

Men som den havsnära anläggning man är har man också anpassat sitt aktivitetsprogram utifrån den vackra omgivningen.

– Vi har tagit fram en mängd nya aktiviteter som verkligen drar nytta av skärgården och dess olika miljöer. Något som vi gärna gör för våra gäster är att ta med en skaldjursbuffé på någon av våra närliggande

öar, berättar Michael Ullhagen. Tänk bara att kunna njuta av havets läckerheter på en klippa och njuta av vår fantastiska skärgård. I många fall helt oslagbart!

Spännande utveckling

Att det händer mycket på TanumStrand och att det finns stora visioner för framtiden går inte att ta miste på.

– Vi är inne i en otroligt spännande fas där hotell och restaurang genomgått stora förändringar det senaste året, konstaterar Michael Ullhagen avslutningsvis. Hos oss är atmosfären ”otvungen” och vi vill förmedla känslan av att våra gäster kommer hem till oss på TanumStrand. ●

Alla vill laga mat!

Många företag vill idag gärna kombinera sin konferens med olika typer av matlagningsaktiviteter; aktiviteter som är ett utmärkt tillfälle att – på ett lättamt och trevligt sätt – svetsa samman en grupp och som passar såväl mindre som större sällskap. Allt fler hotell och konferensanläggningar erbjuder nu därför sina gäster olika arrangemang med fokus på att gemensamt tillaga kvällens middag.



Jens Dolk



Efter en lång dags konferens är matlagning det perfekta sättet att koppla av, samtidigt som man tvingas tänka kreativt och samarbeta med sina kollegor på ett helt annat område än det vanliga arbetet. Kanske är man inte heller van att laga sådan mer avancerad typ av mat som det ofta blir fråga om när man lagar tillsammans med en professionell kock, och då blir ju matlagningsaktiviteten även ett sätt att tillägna sig en massa nya kunskaper.

Och vem vill inte lära sig att laga den där eleganta fiskrätten eller den smarriga choklad-desserten som man tidigare annars bara kunnat drömma om... Under en professionell kocks ledsagning kan i princip vem som helst förbereda, laga, dekorera och lägga upp en tre-rättersmåltid på ett smakfullt, aptitretande och elegant sätt.

Mat och dryck förenar

En som har lång erfarenhet av att leda matlagning tillsammans med större och mindre grupper är Jens Dolk, kock och vinexpert som idag driver bland annat restaurangen och eventanläggningen K-märkt i Stockholm.

I mitten på 1990-talet var han bland de första i branschen att starta med matlagning som teambildande företagsaktivitet. Han gjorde det under sin studietid i Grythyttan och det kallades Aktiv



Matlagning – ett namn som idag har spritt sig över hela Sverige.

– Mat och dryck förenar och det är en riktigt bra teambyggande aktivitet. Riktigt roligt under dessa kvällar är gruppdynamiken. Eller rättare sagt förändringen av den. Man får ursäkta generaliseringen; men oftast är truckföraren betydligt bättre på att laga mat än VD:n. Det ger exakt den teamövning som kvällen har som syfte. Att bryta föreställningar och se kvalifikationer hos varandra som normalt inte kommer fram på jobbet, konstaterar han.

Champagnesabrerung och korvstopning

En typisk matlagningskväll inleds ofta med att gästerna träffas i anläggningens restaurangkök, får ett förkläde och de olika arbetsuppgifterna fördelas. Kanske delar man också in gruppen i smågrupper som alla får olika ansvarsområden. Och med en aperitif eller ett glas vin i den ena handen och en kniv eller stekspade i den andra, skrider man sedan till verket för att förbereda kvällens måltid.

– God mat i all ära – men jag tycker också en matlagningskväll blir extra rolig och uppskattad om den innehåller lite speciella tekniker eller hantverkskunnande, förklarar Jens Dolk. Till exempel hur man stoppar korb, bankar en carpaccio eller sabrerar en flaska champagne. Det får gärna vara saker som deltagarna kan ta med sig hem och upprepa hemma. Skryta lite med för vänner och bekanta.

Gemensamt mål

Det hackas, mals, steks och dukas sedan - ofta till ljudet av höga skratt. En skön och avkopplande stämning sprider sig i köket och lite småplock under matlagningen retar aptiten lagom mycket. Kocken hjälper deltagarna igenom förrätt, huvudrätt och efterrätt och ger tips och idéer och alla i gruppen bidrar med sin del i matlagningen. När maten står på bordet presenteras rätterna och förhoppningsvis väntas goda betyg och lovande kommentarer från de övriga medkockarna.

Och efter middagen kan alla gäster ta med sig de nyvunna matlagningskunskaperna, många roliga minnen och kanske ett och annat spännande recept att våga prova hemma igen framöver.

– Att gemensamt jobba mot ett mål där flera delar av ett företag är beroende av varandra hör till vardagen. Att göra samma sak men där en gemensam middag är målet och du har ett gott glas vin i handen, är lika nyttigt – men både roligare och godare, konstaterar Jens Dolk avslutningsvis. ■



Några konferensanläggningar som erbjuder matlagningsaktiviteter:

Färna Herrgård, Västmanland
Hufvudsta Gård, Uppland
Högbo Brukshotell, Gästrikland
Höors Gästgivarvärdgård, Skåne
Knistad Herrgård, Västergötland

Körunda Konferenshotell, Södermanland
Norrviken Båstad, Skåne
Villa Sjötorp, Bohuslän
Hällsnäs Konferens, Västergötland
Ulvhälls Herrgård, Södermanland

Försäljningens logik

Henrik Larsson-Broman är försäljningsexpert, forskare och trendspanare. Han är även grundare av ett forsknings- och analysföretag, som specialiserat sig inom försäljning, och anlitas ofta som talare vid olika konferenser och möten. Med ett brinnande engagemang talar han bland annat om hur framgångsrik försäljning skapas, på såväl ett individuellt plan som för hela företaget.

Henrik Larsson-Broman föreläser om vilka utmaningar som alla organisationer som bedriver försäljning har och hur framtidens försäljningsarbete kommer att se ut, men han visar också på vad den senaste forskningen säger om hur effektiv försäljning skall bedrivas och vilka konkreta verktyg man kan använda.

– Jag har i snart 17 års tid forskat om hur företag tjänar pengar genom sin förmåga att sälja. Bland har vi bedrivit ett av världens största långtidsprojekt om framgångsfaktorer i B2B-försäljning.

Mångfacetterat område

Projektet visar att det är många faktorer som har betydelse för om man ska bli riktigt framgångsrik på försäljning. Försäljning är ett mångfacetterat område som kräver alltifrån en gedigen analys av hur kunderna köper till vilka kanaler man ska nyttja, segmentering av kunder, organisering av människor, strukturer och processer, styrning och ledarskap, utveckling av människor och byggande av en kundorienterad säljkultur.

– Av helt avgörande betydelse är att förstå vad vi i forskningen kallar för köp- och sällogiker. Kunder köper på olika sätt beroende på vad de köper, hur vana de är att köpa det och vilken risk de tar.

Trender som påverkar

Henrik Larsson-Broman visar också på hur de omvärldsförändringar som sker påverkar oss till både möjligheter och utmaningar.

– Jag studerar trender för att försöka förstå vart utvecklingen är på väg nästan. Trender är som ledstänger in i framtiden. Rätt analyserat leder de oss mot rätt typ av investeringar och aktiviteter som gör oss mer konkurrenskraftiga. Det finns hundratals

Trender som påverkar oss nu:

Tribalisering

På nätet bygger vi stammar av människor som vi litar på och som agerar förebilder och garantier. Mindre och mindre lyssnar vi på företag; istället lyssnar vi på våra vänner och bekanta som hjälper oss att navigera i en värld full av information. Sociala medier är det ultimata verktyget för detta. Alla som säljer eller marknadsför måste förstå vilka stammar som är relevanta för oss och hur vi bygger relationer med dessa.

Automatisering - låt kunderna göra det själva!

Kunder gör allt mer på egen hand: söker information, tar hjälp av teknik och nyttjar mängder av kanaler för att interagera med företag. Företag i världsklass måste vara närvarande och leverera service och upplevelser i alla de kanaler som kunderna använder och därmed skapa möjligheter för kunderna att driva sin köpprocess på egen hand

Chat-botar och digitala assistenter i försäljningen

Chat-botar växer explosionsartat. De kan vara kundtjänst, säljare, hjälpredda och mycket mer. Ett exempel är SEB's digitala kundtjänstmedarbetare Amelia som kan svara på kundernas frågor. Dessa kommer att fungera som komplement till fysiska säljare.

Kundifiering

Kunder, och i synnerhet unga, vill inte bli bombarderade av information och erbjudanden. De vill ha rätt information, i rätt tid, i rätt kanal och anpassat efter mina behov. Med ny teknik kan vi personifiera budskap och relationer utan att fysiskt träffas.

Gamification

Trenden mot ökad spelifiering – dvs att vi tar det bästa från spelvärlden och använder det i affärslivet – har fullständigt exploderat. Kunder och medarbetare vill bli engagerade och få upplevelser. Här gör spelmekaniken skillnaden för att engagera, motivera och skapa ökad upplevelse på såväl arbetsplatser som i köpprocesser.



trender som påverkar oss på olika sätt.

Henrik Larsson-Broman vill gärna sammanlänka forskarvärldens upptäckter med framtidens försäljning och han berör även ämnesområden som köpbeteenden, effektivitet, försäljningskulturer, motivation, vinnande försäljning och produktivitet.

– Först när man är medveten om sina styrkor och svagheter kan man utveckla sin försäljning. EN viktig fråga är hur man skapar en högpresterande organisation där säljarna trivs och känner sig stolta i sitt arbete och vad är det för någonting som utmärker toppsäljarna från de andra, förklarar han avslutningsvis. ●

Fyra sorters säljlogik

Transaktionell köplogik – kunderna vet vad de köper och kan köpa detta på egen hand. Risken är låg. I dessa fall ligger nyckeln i att erbjuda snabba, enkla och "gör-det-själv" lösningar som tex e-handel och med konkurrenskraftiga priser.

Traditionell köplogik – risken för kunden är låg men kunden behöver ändå någon form av personlig guidning eller rådgivning vid köpet. Nyckeln här ligger i att ha en hög produktivitet och låg transaktionskostnad för varje kund vi bearbetar.

Komplex köplogik – kunden är ovan vid detta inköp och risken är betydligt större. Ofta förenat med större inköpskostnader. Här behöver kunden rådgivning och någon som kan hjälpa till med komplexa utmaningar/behov.

Distribuerad köplogik – komplexiteten i köpprocessen är så stor att kunden måste tillsätta team eller kommittéer för att kunna fatta dessa ofta strategiska beslut. Ofta påverkar beslutet stora delar av organisationen vilket drar ut på köpcykeln's längd.



Charmiga möten!

Låt din konferensgrupp trivas och inspireras till goda samtal och idéer. Kom till ett anrikt 150 år gammalt Stadshotell i idyllen Trosa, bara 50 minuter från Stockholm.



Trosa Stadshotell & Spa erbjuder en ombonad och personlig miljö med glädje och serviceanda hos personalen. Vi vill hjälpa dig till ett lyckat möte. Stadshotellet har ett kök som gör bättre val för att genom hållbart producerade råvaror, helst lokala sådana, kunna servera bra måltid utan tillsatser. Vi erbjuder bra konferenslokaler, mysiga hotellrum, ett härligt spa, personlig omtanke och service, aktiviteter efter önskemål i prisvärda konferenspaket eller ett skräddarsytt arrangemang.



Varmt välkommen att boka!

Uppge "konferensvärlden" så bjuder vi på enkelrumstillägg i dec när ni bokar helpension, är fem eller fler med ankomst mån-tors. (värde 280:-/person)



Trosa Stadshotell & Spa

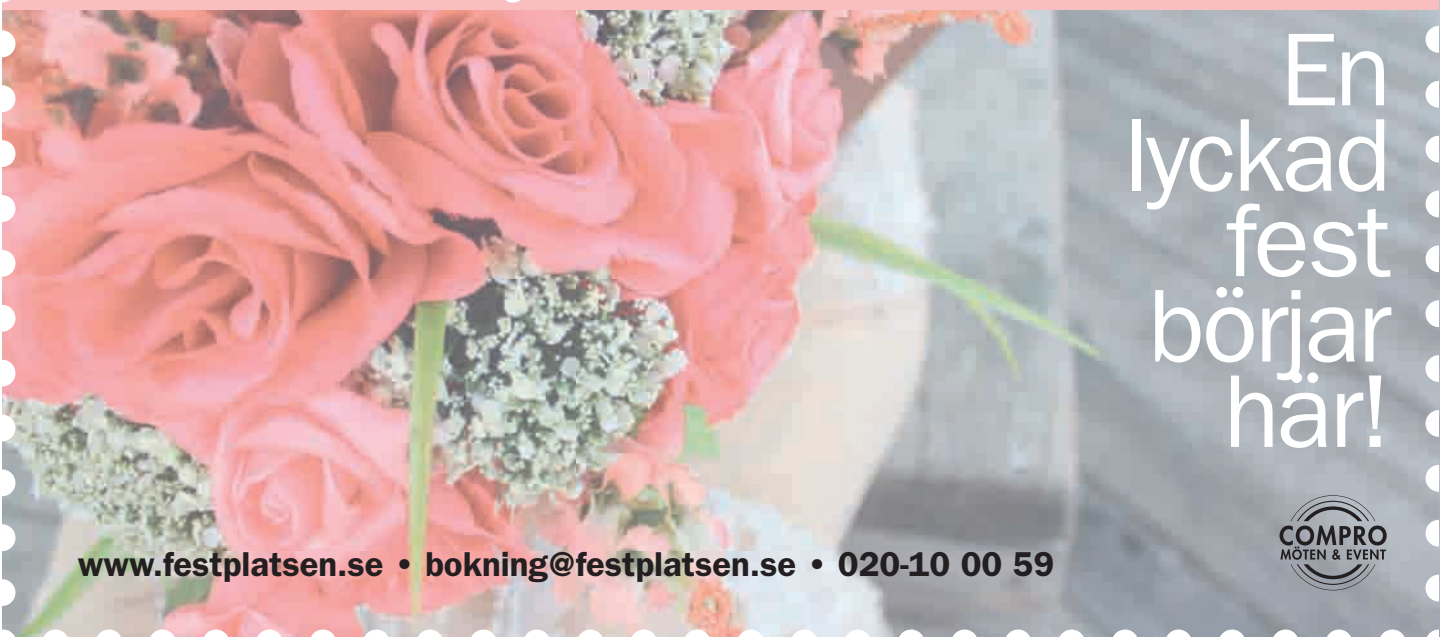
För härliga upplevelser!

www.trosastadshotell.se info@trosastadshotell.se 0156-170 70



festplatsen.se

Snabb och enkel söktjänst för att hitta rätt lokal för ditt bröllop, event och fest.



En
lyckad
fest
börjar
här!

www.festplatsen.se • bokning@festplatsen.se • 020-10 00 59





”Tro inte att du vet vad du vill ha”





Bakom det, lite provokativa, påståendet finns ett korn av sanning och ett tips att ta till sig eller förkasta. Det konstaterar Anders Osbeck, Koncernchef i Party Rent Scandinavia, när han resonerar kring framtiden för mötesbranschen.

Först och främst vill jag gratulera alla som är verk-samma i en bransch som på olika sätt handlar om att hjälpa människor att mötas.

Det är en framtidsbransch, allt större resurser läggs på att kommunicera med kunder, medarbetare, väljare etc vid olika former av möten. Jag är övertygad av att vi bara sett början på den utvecklingen.

Men tillbaka till det tillspetsade uttalandet. Hur många gånger använder den som bokar möten på olika anläggningar egentligen den erfarenhet och kompetens som den aktuella leverantören besitter?

– Jag vill påstå att alltför många bokningar handlar om att kunden ringer en anläggning och bokar ett rum enligt vissa specifikationer – man håller en konferens och där slutar det.

större värde för dina pengar.

Många gånger är det inte destinationen/anläggningen som gör skillnaden, utan det är de människor som förestår den och vad de gör av det och Anders Osbeck vill uppmana alla till att utmana dem och låt dem förvåna dig

– Och tillbaka till påståendet ”tro inte att du vet vad du vill ha”... Hade Henry Ford frågat vad folk trodde att de ville ha skulle svaret blivit; snabbare hästar, förklarar han med ett leende.

Miljön påverkar oss mycket

Tankegången bakom detta resonemang kan appliceras på såväl Party Rents som många andra organisationers och företags verksamheter.

– Det är egentligen samma princip – är vi möbeluthyrare eller en partner som kan hjälpa till att utforma inredningskoncept som är skraddarsydd för ett specifikt möte? Den som ringer till oss och ber om 1000 stolar får 1000 stolar. Men den som involverar oss tidigare i processen när de planerar ett möte får ett inredningskoncept som grundas i en klar tanke om varför ett bord eller en stol står där den står och varför den har den färgen eller formen.

Anders Osbeck konstaterar att det händer otroligt mycket i människor och deras beteenden beroende på om de står, sitter, går, letar, äter, dricker, träffar, fryser, är bekväma etc. Alla dessa saker påverkas i högsta grad i valet av den miljö vi skapar med val av möbler, färger, möbleringslayout, placering av barer/bufféer med mera, menar han.

– Och detta är kompetens som vi har och som vi gärna delar med oss av då vi är angelägna om att vår kund får ett lyckat möte och når sina syften med att samla människor. Jag tror att det handlar mycket om att våga och att vara trygg i sin roll. Den som kan mycket är inte rädd att be om hjälp för man vet att det hela tiden finns mer att lära, förklarar han avslutningsvis. ●



En öppen attityd kan förändra mycket

Enligt Anders Osbeck borde fler vara beredda att acceptera att bjuda in sin motpart lite längre på sin egen planhalva och öppna upp för diskussioner kring företagsvärderingar, mål, syfte med att samla människor i allmänhet och vad vi vill åstadkomma med detta möte. Och på så sätt kan man som konferensdeltagare få otroligt mycket mer än ett rum och lite kaffe, menar han.

– Det krävs så klart att man litat på sin egen förmåga att våga öppna sig, men för den som tar steget har man chansen att få ”gratis” konsultation, kreativa upplägg, unika lösningar som endast den som kan sin anläggning/produkt rimligtvis kan ge – alltså en chans och möjlighet att få mycket

Festplatsen.se

- den nya mötesplatsen för alla typer av evenemang

Festplatsen.se är en helt ny söktjänst som hjälper dig att hitta rätt festlokal till ditt bröllop, födelsedagsfest, jubileum eller event. Men här hittar man också allt annat som hör festen till, såsom catering- och uthyrningsföretag, underhållning samt passande aktiviteter och teknik.

UPPSTICKAREN FESTPLATSEN.SE vill nu samla alla aktörer som behövs för att ordna hejdundrande festarrangemang, färgsprakande event eller annorlunda konferenser. Efter att nyligen ha lanserat storsatsar sajten nu med ny personal och en ambition att bli så komplett som möjligt.

- Målet med Festplatsen.se är att vi på sikt ska bli heltäckande med geografisk spridning över hela landet - för att kunna erbjuda dig de bästa alternativen och lösningarna till din fest eller ditt evenemang, förklarar Katarina Niss på Compro Möten & Event, som driver sajten.

COMPRO MÖTEN & EVENT ÄR EN totalleverantör inom mötesbranschen och med sin mångåriga erfarenhet erbjuder företaget bokningshjälp med möten, event och underhållning samtidigt som man arbetar med marknadsföring av konferensanläggningar, hotell och festplatser.

- Festplatsen.se växer hela tiden och vår ambition är att vi ska kunna erbjuda komplett sökhjälp för den som letar efter allt från dj till dansen, blomman till buketten eller lokalen för festen, säger Katarina.

PÅ FESTPLATSEN.SE FINNS NU INFORMATION om och länkar till en lång rad olika hotell- och konferensanläggningar, cateringfirmor och företag som hyr ut olika typer av fest- och konferensutrustningar men också en lång rad spännande personer som kan anlitas som talare, moderator eller underhållare; allt för att det ska vara så smidigt och enkelt för den som ska planera ett större eller mindre arrangemang. Välkommen till Festplatsen!



Compro Möten & Event

Compro Möten & Event står även bakom sök- och bokningssajten Konferensguiden.se, som först och främst riktar sig till konferensbokare som söker inspiration och plats för sin nästa konferens. Man driver även branschmagasinet KonferensVärlden, sedan 1988, som även finns på nätet - Konferensvärlden.se, samt bokningsbolag och artist- och talarförmedling.



Vi rekommenderar 1909 Sigtuna Stadshotell, 7A Centralen, 7A Odenplan, 7A Strandvägen, Almåsa Konferens och Svartkrogen, Apple Hotel & Konferens, Artipelag, Aspenås Herrgård, Auktionsverket kulturarena, Balingsholm Kursgård, Bergabo Hotell & Konferens, Best Western Plus Park Airport Hotel Arlanda, Birka Cruises, Björholmens Marina & Sealodge, Blue Hotel, Bokenäset, Bomans Hotell, Bommersvik, Brook Hotels Arlanda, Bryggarsalen konferens, Café Opera, Casino Cosmopol Malmö, Casino Cosmopol Stockholm Norrmalm, Chalmers Conference Centre, Djurönäset konferens & hotell, Dockyard Hotel, Drottninggatan 89, Dufweholms Herrgård Katrineholm, Elite Stadshotellet Eskilstuna, Ericssbergs Säteri, Essinge Konferenscenter, Fagerudd Enköping, Falkenberg Strandbad, First Hotel Arlanda Airport, First Hotel Billingehus Skövde, First Hotel Linné, First Hotel Norrtull, Freys Hotel, Freys Hotel Lilla Rådmannen, Friiberghs Herrgård Örsundsbro, FågelbroHus, Färna Herrgård & Spa, Golfbaren Kristineberg, Gothia Towers, Grand Hotel Marstrand, Grand Hotel Saltsjöbaden, Gripsholms Vårdshus, Gullmarsstrand Fiskebäckskil, Gyllene Uttern, Gällöfsta Konferens Kungsängen, Görvälns Slott Järfälla, Haga Forum, Haga Slott, Hedenlunda slott, Helio Hitech Norrmalm,

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



Hooks Herrgård, Hotel J Nacka era Strand, Hotel Rusthållargårten Skeppsholmen, Hotel Svea Waterfront Göteborg, Hotell sta Gård Solna, Hus 57, Häll-Högbo Brukshotell Sandviken, ferenscenter, J:s Fabrikörsvilla at Work, Johannesbergs Slott, Kajskjul 8, Knistad Herrgård, Vinslott, Krusenbergs Herrgård, Park Hotel & Conference, Kämrenshotell, Lastberget Konferens, Vårdshus & Konferens, Lida men Conference Centre, Linköholmen, Marstrands Havshotell, bis Hotel Stockholm, Noors Slott, Nynäs Havsbad, Nynäsgården Hus Konferens & Restaurang, Konferenshotell, Operakällaren sionat Styrö Skäret, Radisson svillan Restaurang & Konferens, ren, Ronnums Herrgård, Ruders Rånäs Slott, Rönneberga Konfedic Continental, Scandic Grand Haymarket, Scandic Laholmen, tunastiftelsen Hotell & konferens, High Meetings – Turning Torso, Smygehus Havsbad, Smådalarö mästaregården Norrtull, Stockholm City Conference Centre, Stockholm Waterfront Congress Centre, Stora Brännbo Konferens och Hotell, Sundbyholms Slott, Sunlight Hotel Conference & Spa, Swedbank Stadion, Swing by Golfbaren, Sänga-Säby Hotell & Konferens, Sästaholm Hotell & Konferens, Säby Säteri, Sätters Stadshotell, Sättra Brunn Hälsobrunn, Söderköpings Brunn, Södertuna Slott Gnesta, Tallink Silja, TanumStrand – By The Sea, The Box Hotel, The Winery Hotel, Thoresta Herrgård, Thorskogs Slott & Konferens, Torekov Hotell, Tornvillan Nacka Strand, Training Partner, Trosa Stadshotell & SPA, Två Skyttlar, Tylebäck Hotell & Konferens, Ullevi Restaurang & Konferens, Uppsala Konsert & Kongress, Utsikten Meetings, Vadstena Klosterhotel, Vann Spa Hotell och Konferens, Varbergs Kusthotell, Vidbynäs Gård & Konferens, Viking Line, Vildmarkshotellet i Kolmården, Villa Anna, Villa Aske Bro, Villa Belparc, Villa Fridhem Hotell & Konferens, Villa Sjötorp, Villa Soludden Värmdö, Vår Gård Saltsjöbaden, Världskulturmuseet, Waxholms Hotell, Wenner-Gren Center, Westmanska Palatset, Wisby Strand Congress & Event, World Trade Center Stockholm, Ystad Saltsjöbad, Örenäs Slott Glumslöv och ytterligare 884 anläggningar som du hittar på Konferensguiden.se

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

Stockholm

JULGLAM: November 2017 Kl. 17:00-19:00
Plats: Operaterrassen, Stockholm

LYXTORS DAG: Januari 2018 Kl. 16:00-19:00
Plats: Café Opera, Stockholm

FESTPLATSEN: Mars 2018 Kl. 17:00-19:00
Plats: Café Opera, Stockholm

WELLNESS & HÄLSA: Maj 2018 Kl. 17:00-19:00
Plats: Café Opera, Stockholm

HAPPY MEETINGS: Maj 2018 Kl. 17:00-19:00
Plats: Nalen, Stockholm

MEETING LIVE STOCKHOLM: Oktober 2018 kl. 11:30-16:00
Plats: Centrala Stockholm

Göteborg

LYXTORS DAG: Januari 2018 Kl. 16:00-18:30
Plats: Auktionsverket Kulturarena, Göteborg

LYXTORS DAG: September 2018 Kl. 16:00-18:30
Plats: Centrala Göteborg

Köpenhamn

LYXTORS DAG: Mars 2018 Kl. 16:00-18:30
Plats: Centralt i Köpenhamn.

Malmö

LYXTORS DAG: Maj 2018 Kl. 16:30-18:30
Plats: Centrala Malmö

MEETING LIVE MALMÖ: Oktober 2018 Kl. 10:30-15:00
Plats: Clarion Hotel Malmö Live

Norrköping

LYXTORS DAG: Oktober 2017 Kl. 16:30-18:30
Plats: Louis de Geer, Norrköping

LYXTORS DAG: November 2018 Kl. 16:30-18:30
Plats: Louis de Geer, Norrköping

Oslo

LYXMÅNDAG: Mars 2018 Kl. 16:00-18:30
Plats: Grand Hotel Oslo

Julglam

Julglam är ett 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 barnkör, pepparkaksdoft, levande ljus och sprittig cava.

Julglam

Happy Meetings

Rundabordsamtal med kundsamtal i fokus. Ett kundevent där du som konferensköpare bjuds på en smakresa med Afternoon Tea samtidigt som du träffar konferenseliten. Välkommen till ett kundevent utöver det vanliga!

Meetings

Lyxtorsdag

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

LYXTORS DAG

Meeting Live

På Meeting Live skippar vi de traditionella monterarna, istället har utställarna egna möblerade ytor. Unikt för eventet är att det bygger på speeddating, där mötesplanerare genom förbokade möten får möjlighet att diskutera sitt konferensbehov direkt med hotell, konferensanläggningar och eventarrangörer. Det finns även en "Learning Area" där det finns möjlighet att lyssna på intressanta föreläsare.

MEETING LIVE

Festplatsen

Nu tar vi nya grepp och arrangerar en hejdundrade fest för alla som arrangerar fest, kickoff, jubileum och även bröllop. Var någonstans? Jo, på platsen för festen med stort F – Café Opera. Företag, privatpersoner, organisationer och föreningar – alla har de ett gemensamt, någon gång behöver man ställa till med fest. Kanske ett jubileum, event eller för att fira en årsdag? Vi samlar allt för festen och utlovar ett fartigare event med lite mer drag i än normalt.

festplatsen

Wellness

Det här är eventet där vi fyller Café Opera med konferensköpare som får träffa fina konferensanläggningar och ta del av spännande inspiration kring välmående och hälsa, två begrepp som ligger i tiden i en allt fartigare omvärld. Vi bjuder även in ett par starka profiler inom detta område, bland annat Annette Lefterow, wellnessguru och initiativtagare till Spastar Award.

Wellness @ Hälsa

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

Namn: Katarina Salvart,
äger resebyrå Travelroom.
Favoritresmål: Seychellerna.
Bästa reseminne: Paddlat kanot i
Amazonas.
Drömresmål: Har besökt alla
drömresmål!



Champagne

Champagne är så mycket mer än en festdryck - det är framför allt ett högklassigt vin och det finns inget som går upp mot att uppleva denna fantastiska dryck på plats! Champagne distriktet ligger ca 45 min restid öster om Paris. Bo på slott, konferenshotell i city eller charmiga B&B. Upplev guidade utflykter med historia- och vinguidning, cykla och ät picknick bland vingårdar, provning och lunch hos Champagne producenter - stora ståtliga Champagnehus med fantastiska kritstenskällare och små personliga producenter av högklassiga Champagner. Besök Katedralen i Reims som är en av de vackraste och mest imponerande i Frankrike och finns med på Unescos lista med världskulturarv. Promenera på Avenue de Champagne i staden Epernay och besök byn Hautvillers där Champagne-munken Dom Perignon verkade. ●



Paketpris per person från SEK 10 295

I priset ingår: Flygresa, transfer, 3 nätter del i dubbelrum inkl. halvpension, 2 halvdagskonferenser, besök hos 2 Champagne producenter med provningar.





THE MINIGOLF CHRISTMAS EXPERIENCE

TA JULFESTEN TILL NYA HÖJDER PÅ SWING!

Glöm allt ni vet om traditionella julbord & trängsel runt bufféborden, det här är något helt annat! Ett unikt sharing-julbord i sann 30-talsanda som gör sig som bäst ihop med en fartfylld runda minigolf.

Varmt välkomna önskar vi på Swing!

BOKA EN AV VÅRA JULIGA COMBOS:

SWING CHRISTMAS PARTY

4-72 PERSONER

Not your ordinary Julbord. This is The Minigolf Christmas Experience!

Vad sägs om en Amerikanskinspirerad sharing-trerätters som flörtar med våra klassiska svenska julsmaker? Maten serveras i form av delade rätter som ni njuter av tillsammans & spänner från kallskuret till maffiga desserter. Höj stämningen ytterligare med en elegant uppvisning på minigolfbanan!

Julig välkomstdrink
Trerätters sharing-julbord
Minigolf med spelvärd & tävlingsarrangemang

Pris från **695 kr**/per person
(630 kr exkl. moms)

CHRISTMAS SHARING DINNER

4-72 PERSONER

Strössla lite 30-talscharm över Julfesten med sittande sharing-middag på Swing.

Här serveras ni en sharing-trerätters i form av delade rätter med smaker av det bästa från Amerika blandat med våra klassiska svenska julsmaker. En social julsittning i sann 30-talsanda. Ta med bästisarna, slakten eller hela gänget från jobbet och mumsa på allt från kallskuret till maffiga desserter. En julumiddag med Schwung!

Julig välkomstdrink
Trerätters sharing-julmiddag

Pris från **495 kr**/per person
(442 kr exkl. moms)

Är ni ett större sällskap? Vi kan hantera sällskap på upp till 144 personer!
Hör av er så skräddarsyr vi något som passar just er!

boka@swingbygolfbaren.se | www.swingbygolfbaren.se | 08-618 61 05

Recept

från några
utvalda anläggningar

Fem konferensanläggningar runt om i landet delar med sig av sina recept på lokala specialiteter. Här bjuder bland annat 1909 Sigtuna Stadshotells nya stjärna och köksmästare Cecilia Wennström på sitt alldeles egna recept på ostkaka. Vi hittar även flera härliga fisk- och skaldjursrätter såsom hösthummer med butternutpumpa av kökschef Jerker Albrechtsson på Pensionat Styrso Skäret beläget i Göteborgs ytterskärgård. Lycka till i köket!



1909 Sigtuna Stadshotell

Ostkaka med hjortronsylt och lättvispad grädde

Ett recept av köksmästare Cecilia Wennström.

INGREDIENSER

OSTMASSA

3 LITER MJÖLK
60 G VETEMJÖL
10 G OSTLÖPE

ÄGGSTANNING

720 G GRÄDDE
270 G RÅSOCKER
7 ST ÄGG
75 G ÄGGULA
6 RIVNA BITTERMANDLAR
75 G HACKAD SÖTMANDEL

HJORTRONSYLT

500 G HJORTRON
250 G RÅSOCKER
1/2 CITRON, SKAL OCH SAFT
1 VANILJSTÄNG, DELAD PÅ
MITTEN OCH SKRAPA UR
FRÖNA
5 DL EKOLOGISK LÄTTVISPAD
GRÄDDE

GÖR SÅ HÄR:

OSTKAKA

1. Värm upp mjöl och mjölk till 37 grader under omrörning. Blanda i ostlöpen och låt stå i ca en timme.
2. Lyft över mjölken som nu fått en puddinglik form i ett durkslag med en duk. Lägg en djup tallrik eller form under durkslaget och ställ in i kylen. Låt ostmassan hänga i ca 2-3 dagar. Vasslen som kommer rinna genom durkslaget kan du använda som degvätska om du bakar till exempel bullar.
3. Blanda alla ingredienser till äggstanningen och låt stå över natten.
4. Blanda ihop äggstanningen med ostmassan, dela gärna ostmassan

med händerna så den är i lagom stora bitar.

5. Häll upp smeten i en stor ugnsform och baka av i ugnen på 170 grader tills kakan har satt sig och fått en gyllenbrun färg. Ca 40 minuter beroende på hur stor form du har. Täck över formen med ugnsfolie om den börjar bli bränd men ännu inte satt sig.

HJORTRONSYLT

1. Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt sjuda i ca 10-15 min. Låt svalna och ta upp vaniljstäng (torka den gärna och gör vaniljsocker på sedan). Servera ostkakan ljummen med sylten och grädde och njut!



MJS Sotad makrill med syrad grädde, grillad spetskål, saltad gurka och bovete

Ett recept av kökschef Frida Nilsson.

INGREDIENSER:

4 ST MAKRILLFILEÉR
1 DL SYRAD GRÄDDE
1 SPETSKÅLSHUVUD (LITET)
4 ST SNACKSGURKOR
3 MSK BOVETE, HELT
3 MSK SMÖR, GÄRNA EKO
1 DL MATOLJA
4 KVISTAR PERSILJA
4 KVISTAR KÖRVEL
1 TSK SALT
1 TSK SOCKER
FLINGSALT
ÖRTER FRÅN TRÄDGÅRDEN (KÄRLEKSÖRT,
RÖLEKA, GÖKÄRT)

SOTAD MAKRILL

Bena ur filén och dela längs med filén, salta och sockra. Låt marinera i 2 timmar, bränn av skinnet ordentligt med en crème brûle brännare.

GRILLA KÅL

Lägg hela spetskålshuvudet på glöden, vänd regelbundet under ca 1 h, tills kålen är mjuk rakt igenom. Låt svalna lite, ta av de yttre bladen och dela ner i mindre klyffor, ta bort stammen. Salta med flingsalt.

SALTAD GURKA

Skölj av de små gurkorna och dela ner i centimeter tjocka skivor, salta rikligt med flingsalt. Låt marinera i 1 timme.

KRISPIGT BOVETE

Värm en stekpanna och smält smöret, slå bovetet och stek gyllenbruna. Slå av på dubbelt hushållspapper och salta med flingsalt.

ÖRTOLJA

Mixa persiljan och körveln tillsammans med matoljan och lite salt med en mixerstav, till en grön örtolja.

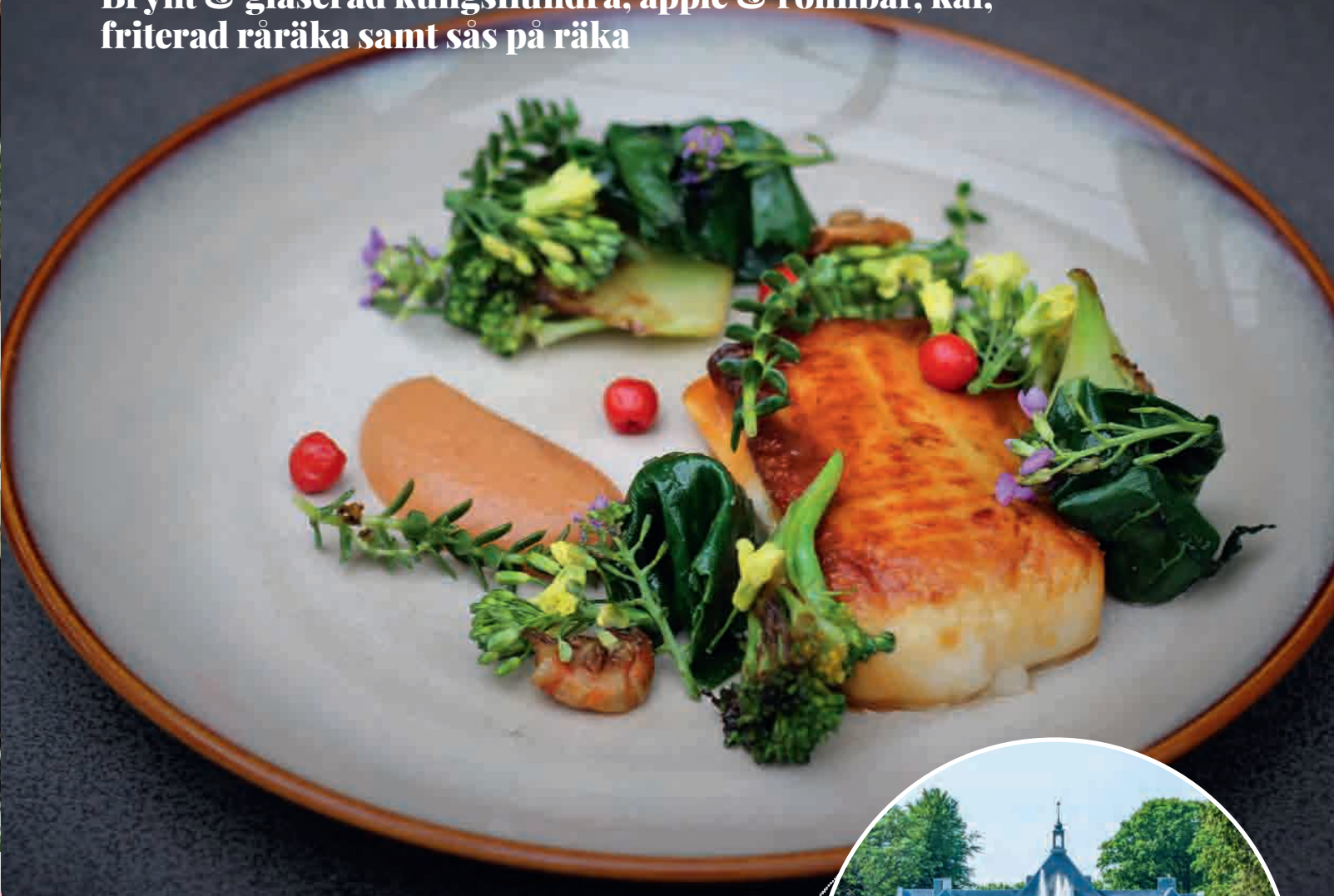
GARNITYR

Örter som t ex kärleksört, röleka, gökärt.

Peace, love and cooking!

Norrviken:

Brynt & glaserad kungsflundra, äpple & rönnbär, kål, friterad råräka samt sås på räka



Ett recept från kökschef Tobias Millqvist.

RECEPT 4 PERSONER**KUNGSFLUNDRA**

4 DUBBELFILÉER AV KUNGSFLUNDRA
2 ÄPPLEN
2 MSK ÄPPELCIDERVINÄGER
30 RÖNNBÄR
15 G SMÖR
15 G MATOLJA

Arbetsgång: Skär äpplet i bitar, koka sönder med lite vatten, äppelcidervinäger & rönnbär. Mixa & passera. Salta & stek fisken. Glasera med lite av äppelpurén. Baka färdigt några minuter i 150 grader. Servera med extra äpplepuré på tallriken.

STRANDKÅL & BROCCOLI

200 G STRANDKÅL (ANSAD) ELLER SAVOYKÅLSBLAD
1 BROCCOLIHUVUD
SMÖR & MATOLJA

Arbetsgång: Blanchera kålen i saltat vatten. Kyl sedan ner i kallt vatten & krama ur. Skär broccolin i buketter. Koka på samma sätt som strandkålen. Stek kålsorterna var för sig i smör & olja. Salta.

SÅS PÅ RÄKA

2 DL GOD RIKTIG RÄKFOND
1 1/2 DL GRÄDDE
25 G SMÖR
CITRONJUICE

Arbetsgång: Koka allt utom citronjuicen till krämig såskonsistens. Smaka av med salt och lite citronjuice. Mixa såsen med stavmixer. Serveras på sidan om i en kanna. Räkna på 1/2 dl sås/portion.

Övrigt på bilden: Friterade råräkor, picklade rönnbär, saltarv, marviolsblommor, kålblommor. Servera gärna med nykokt god potatis på sidan.



Pensionat Styrös Skäret: Hösthummer med butternutpumpa

Ett recept av kökschef Jerker Albrechtsson.

PENSIONAT STYRÖ SKÄRETS HÖSTHUMMER MED BUTTERNUTPUMPA

2 PORTIONER

Här kommer en beskrivning på alla momenten i rätten så avslutar vi med att bygga samman det till en ljuvlig mellanrätt.

HUMMER

1 ST RÅ HUMMER
5 LITER VATTEN
1 MSK SALT
2 DILLKRONOR
2 SOCKERBITAR
5 FÄNKÅLSFRÖ
5 KUMMINFRÖ

Sätt en stor gryta på spisen. När vattnet kokar riktigt, lägg i hummern och låt vattnet försiktigt sjuda vidare. När hummern stiger upp mot ytan lyfter du ur den. Det tar ca 9-12 min beroende på storleken på hummern. Låt svalna tills den går att ta i med händerna. Klyv hummern på längden och ta ut köttet (ju varmare och kortare tid efter koket ju enklare är det). Spara skalet till senare.

BRYNT HUMMERSMÖR

Bryt isär allt skal från hummern i mindre bitar. Lägg 300 gr smör i en kastrull och smält det på spisen på medeltemperatur. När de börjar bubbla ordentligt i grytan lägger du i skalet och låter de koka vidare.

Nu kommer det svåra, smöret skall bubbla under omrörning efter ett tag kommer ni att se att färgen på bubblorna börjar bli gyllenbruna och mindre i storlek och en härlig hasselnöts liknande doft kommer, då börjar smöret bli klart. Nu ställer du grytan från spisen och låter det försiktigt svalna.

Har du en tjockbottnad gryta kan det vara bra att lätt kyla botten på grytan genom att låta den mellanlanda på en handduk dränkt i kallt vatten i några sekunder, så att inte grytan bränner smöret medan det står och vilar. Sila av smöret och skalet kan nu kastas.

BUTTERNUTPURÉ

UGN 200 GRADER
TILL DETTA BEHÖVER VI EN HALV PUMPA (SPARA KÄRNOR OCH ANDRA HALVAN TILL SENARE)
1 VITLÖKSKLYFTA
RAPSOlja
1 TIMJANKVIST
SALT OCH PEPPAR
ÄPPELCIDERVINÄGER
20 G SMÖR

Ta den halva pumpan utan kärnorna och lägg i en ugnsfast form, lägg i pumpan med skalet neråt, lägg sedan på vitlök och timjan. Droppa över lite rapsolja och lite salt och peppar. Baka pumpan nu gyllenbrun i ugn ca 20-30 min. Skrapa ur skalet och lägg allt i en mixer tillsammans med vitlöken samt smöret och mixa till en slät pure, smaka upp med lite vinäger, salt och peppar.

SMÖRKOKT PUMPA

UGN 160 GRADER
Ta nu andra halvan på pumpan. Skala och skär ner den i 1 cm stora kuber, lägg dem i en ugnsfast form. Lägg i ca 300 gr smör och ställ in det i ugnen på 160 grader. Låt gå tills pumpan är vackert brun på alla sidor, lyft sedan upp pumpan och låt den rinna av på papper. Smöret och formen kommer användas igen.

JORDÄRTSKOCKOR

Här gör vi samma sak som pumpan på ovanstående recept men med små jordärtskockor. De går att dela större i bitar men små är vackrare. Anledningen till att vi inte gör det samtidigt är att de behöver gå olika länge i ugnen. Och samma sak här, vi sparar smöret.

ROSTADE PUMPAKÄRNOR

UGN 160 GRADER
Tvätta och torka av pumpakärnorna, lägg sedan dem i ugnformen med smöret från de rostade pumpakuberna. Baka dem tills de börjar få en vacker färg. Ta upp dem, torka av och lägg dem på en plåt med smörpapper. Strö på lite salt och torka dem i ugnen 5 minuter. Låt svalna på hushållspapper.

INLAGD RÖD STEKLÖK

CA 5 STYCKEN SMÅ STEKLÖKAR (LITEN RÖDLÖK CA 3 CM I DM)

KOKA LAG PÅ:

3 DL VATTEN
1 DL ÄPPELCIDERVINÄGER
1 MSK RÅSOCKER
1 KRM SALT

Lägg lökarna med skal i en behållare. Häll den kokande lagen över lökarna och ställ undan dem tills de svalnat. Häll av och spara lagen, dela försiktigt lökarna och pilla isär lagrerna på löken och lägg tillbaka dem i behållaren och håll över lagen, ställ i kyl.

FLOWER SPRUTS (FÖRÄDLAD BRYSSSELKÅL)

Kokas lätt i välsaltat vatten och smaksätt med salt och lite kallpressad rapsolja. Serveras nykokta.

LÄGG PÅ TALRIK

Nu är det bara att bygga rätten. När man jobbar med puré är det viktigt att det serveras på varma tallrikar annars svalnar rätten väldigt fort. Ställ in tallrikarna i ugnen och ta hjälp av eftervärmen som finns kvar i ugnen.

Bygg med purén i botten, lägg på hummerdelarna och grönsakerna. Häll försiktigt på hummersmöret med matsked för att få en vacker fördelning på tallriken. Garnera med krasse och rostade pumpakärnor.



Håkan Thörnström, stjärnkock och kreativ matledare på Skansens Restauranger, och kökschef Peter Kappen.

Skansens Restauranger

Gödkalvsentrecôte med rödvinssky, potatistorn smaksatt med örter och västerbottenost samt glacerade svartrötter

Ett recept av Peter Kappen, kökschef på Skansens Restauranger.

RECEPT FÖR 4 PERS.

7-800 G GÖDKALVSENTRECÔTE
 1 ½ DL KALVBULJONG
 1 DL RÖDVIN
 1 ST MOROT
 LITEN BIT SELLERI
 1 ST GUL LÖK
 1-2 TSK TOMATPURÉ
 MAIZENA
 8-10 ST POTATIS
 1 KNIPPE FÄRSK TIMJAN
 1 KNIPPE BASILIKA
 1 KNIPPE GRÄSLÖK
 50 G VÄSTERBOTTENOST
 4 ST SVARTRÖTTER
 1 MSK STRÖSOCKER

GÖR SÅ HÄR:

Skär ner morot, selleri och gul lök i små bitar. Bryn dem i en kastrull så att de får lite färg tillsammans med tomatpurén. Tillsätt rödvin samt kalvbuljong och låt det sjuda en stund. Krydda med salt, peppar och lite färsk timjan. Sila av och red av lite med maizena som blandas med vatten.
 Strimla potatis till tändsticksform. Bryn i smör tills den får en gyllenbrun färg. Tillsätt örter och riven västerbottenost. Salta och peppra. Låt svalna och lägg sedan potatisen i cylinderformar eller forma den med en stor sked.
 Kör i ugn ca 15-20 min på 170 grader.
 Skala och koka svartrotten skär upp den i strimlor.

Ha i lite smör i en panna och låt det smälta, tillsätt sedan 1-2 nypor socker, sedan svartrot och låt det smälta ihop.
 Bryn eller grilla gödkalvsentrecôten. Kör klar på låg värme i stekpannan eller i ugn till en innetemperatur på 57 grader.

Konsert Event Konferens Fabrik Mat Club Kulturmärkt* Etc.

*Allt överskott från just din konferens eller event återgår till vår kulturella och kreativa verksamhet.

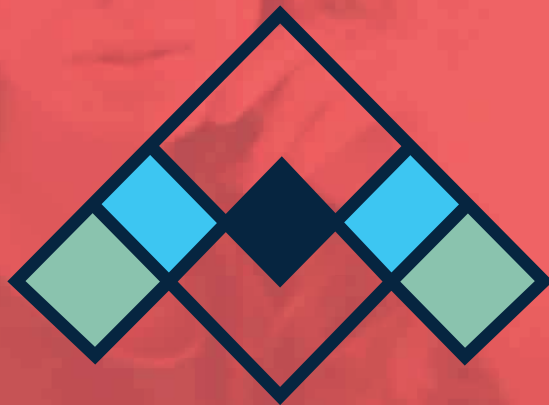
Välkommen till Göteborgs mest nyskapande event- och konsertarena!
I en tegelgul trettioårsfabrik i centrala Göteborg ligger Kulturfabriken Brewhouse.
Här möts rå industrimiljö med glittrande kristall, entreprenörskap och ny talang,
företagande och konstnärlig briljans – en unik mötesplats för framtiden.

www.brewhouse.se



Vi brygger kultur.

SAVE THE DATE



MÖTEN EVENTS

**EN DYNAMISK MÖTESPLATS SOM INSPIRERAR,
UTVECKLAR OCH EFFEKTIVISERAR DINA MÖTEN OCH EVENTS**

21-22 FEBRUARI 2018 | KISTAMÄSSAN | STOCKHOLM

För mer information, besök: easyfairs.com/motensthlm

Arrangeras parallellt med:

Personal
STOCKHOLM
2018 Chef &

Posttidning B

Returadress: Compro Möten & Event AB

Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Workshop för science fiction-författare.
Radisson Blu Hotel, Brussels.



VARJE MÖTE ÄR EN NY STORY.
VI KAN HJÄLPA DIG ATT BERÄTTA DIN.

Radisson 

EXPERIENCE MEETINGS AT RADISSON BLU.
AS COMMITTED AS YOU ARE.

radissonblu.com/meetings