

tidningen för dig som arbetar med möten och event

Konferens

världen

sedan 1988

oktober
nr. 2 2019

www.konferensvarlden.se

Co-
working
på stark
frammarsch

Tema Hållbarhet
Nuläge och framtid med
hållbarhetsexperten
Fyra köksmästare om
hållbarhetsfrågan

**Från chef till
prisbelönt komiker**
Möt Niklas Andersson

**Dags för
julbordskonferens**
Fina erbjudanden

Smarriga
& klimat-
smarta
recept

Herrgårdskonferens med mersmak på Säby Säteri

**Vinterkonferens
med guldkant**
Aktiviteter som förgyller

Från fika till fest
Andréa Brändströms
bästa fikatips

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: Blique by Nobis, Destination Gotland, Downtown Camper, Generator, Grand Hotel Oslo, Hooks Herrgård, Radisson Blu Royal Viking, Stockholm City Conference Centre, Sturebadet, Säby Säteri, Tekniska Museet, This is Åre och Uppsala Konsert & Kongress.

ARTIPELAG

MÖTEN & EVENT



Foto: Jerry Hansas @jerryhansas, Retuscheriet @retuscheriet

Erbjudande för dagkonferenser

Artipelag är en unik mötesplats på Värmdö, endast 20 min från Stockholm och i direkt närhet till Baggensfjärden och härlig skärgårdsnatur. Här infinner sig en känsla av kreativitet och inspiration som är svår att sätta ord på, men som öppnar upp sinnen för nya tankegångar och idéer.

Ta chansen att byta arbetsplats för en dag och få ny inspiration och energi!

PRIS

890 SEK
ex. moms / person

Gäller grupper på
2-99 personer

DETTA INGÅR

Transport T&R
Lokal
Lunch
Fika (för- och
eftermiddag)

I december
njuter ni av vårt
klassiska julbord
till lunch



Boka på event@artipelag.se
eller 08-570 130 60
För mer info se artipelag.se



Näsby Slott

VÄLKOMMEN TILL NÄSBY SLOTT'S NYA SALONGER



På Näsby Slott har en omfattande men varsam renovering ägt rum och det är med stolthet vi nu kan visa upp nybyggda hotellrum, sviter, nya salonger, vinprovarrum och vår nya krog – Lilla Slottskrogen.

Näsby Slott ligger vackert intill Näsbyviken i Täby bara 15 minuter från Stockholm City. Våra nyrenoverade rum och salonger är fyllda med konst och inredning från tidigt 1900-tal som ger en extra touch till inspirationen, dynamiken och sammanhållningen. Vi erbjuder 14 mötesrum med plats för upp till 120 personer och anpassar mötesdagen efter era preferenser.

Vill ni sova över har vi 53 hotellrum i anslutning till slottet.

Näsby Slott - A Great Story!

Tel. 08-544 981 00 | welcome@nasbyslott.se | www.nasbyslott.se
Näsby Slott är en del av familjen Stockholm Meeting Selection



Färna Herrgård & Spa

– en pärla i Bergslagen

För er som uppskattar mat i världsklass i en avkopplande och kreativ miljö. Vi har ett prisbelönt kök, ett mysigt spa och hotellrum i herrgårdsmiljö, omgivet av vacker bergslagsnatur. Hyr hela herrgården för er själva eller boka något av våra konferenspaket.

Färnamöte från 1 955 kr/person

Inklusive del i dubbelrum, för- och eftermiddagskaffe, trerätters herrgårdslunch, spaentré, trerätters middag och frukostbuffé.

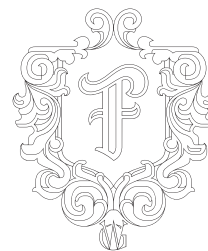
Hyr hela herrgården från 2 795 kr/person

Ett dygn inkl. helpension och spa. Minimum 50 personer.

Hör av er till våra konferensbokare så skräddarsyr vi ett paket som passar just er!

Färna är beläget en timmes bilväg från Örebro, 45 minuter från Västerås och 1 timme och 45 minuter från Stockholm.

Tel. 0222-281 90, bokning@farnaherrgard.se
www.farnaherrgard.se



FÄRNA
HERRGÅRD & SPA

*Finalist i Årets Viltkock 2019 & Årets Viltmatrestaurang 2018,
Vinnare av "Bollinger La Grande Année" 2017, Årets Möteskock 2016 mfl.*

Innehåll nr 2-2019

8-15

Mötesnytt med en touch av jul

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



20-21

Hållbarhet med Parul Sharma

Arbetet för en hållbar värld går framåt – men alldeles för sakta, menar hållbarhetsexperten Parul Sharma. Hur kan hotell- och konferensanläggningar minska sina klimatavtryck ytterligare och vilka krav kan en gäst ställa, som anläggningarna måste leva upp till?



KV möter
LinkedInprofilen
Amo Cartwright
sid. 62

27-31

Hållbarhet ur ett köksperspektiv

Hur hanteras matsvinn och hållbarhetsfrågor ute på landets konferensanläggningar? Vi har frågat fyra köksmästare från fyra olika anläggningar i Sverige.



40-41

Möt komikern Niklas Andersson

2012 lämnade Niklas Andersson chefstjänsten på ett it-bolag för att bli ståuppare på heltid. I dag är han en av Sveriges mest populära komiker.

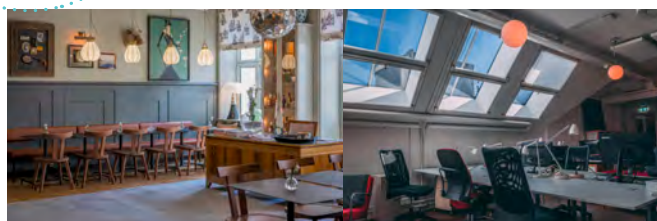
Mässkalender 2020
sid. 74



42-45

Coworking på stark frammarsch

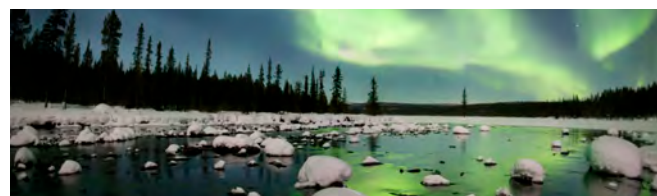
Är dagarna räknade för det traditionella kontoret med personligt skrivbord och arbetstid 9-17? Med dagens teknik kan jobbet utföras nästan varsomhelst, vilket är har gjort coworking till en både smidig och omtyckt lösning.



50-53

Vinterkonferens med guldkant

Höst och vinter bjuder inte bara på mörker och kyla. KonferensVärlden tipsar om aktiviteter som förgyller och ger konferensen det lilla extra.



58-59

Från fika till fest

KonferensVärlden har träffat sockerbagaren Andréa Brändström som för två år sedan stod som vinnare i tävlingen "Hela Sverige bakar" i TV4. Få Anderas bästa fikatips och superrecept på Minicupcakes.



76-81

Hållbara & klimatsmarta recept

Sex kockar från olika konferensanläggningar runt om i landet delar mig sig av sina mest hållbara och klimatsmarta recept.





Julen firas bäst på traditionellt vis

Välkomna att boka in årets julbord hos oss på 7A. Vi dukar upp ett klassiskt julbord för både små och stora sällskap med traditionella smaker som hör julen till.

Besök oss på 7a.se eller kontakta oss på sales@7a.se eller 08-586 107 00 så hjälper vi er att planera ett evenemang utöver det vanliga.



Hållbarhet och gemenskap vinner mark!

DET LIGGER I TIDEN ATT TALA HÅLLBARHET och klimatpåverkan. Aldrig har debatten varit så intensiv som nu och fler konsumenter tar ett större ansvar med medvetna val när det gäller inköp, transporter, utlandsresor, plastpåsar och mat. Även företagen lyfter in frågan i styrelserummen och integrerar den i styrelsearbetet och sedermera även i marknadsföringen. Frågan är hetare än någonsin och diskuteras flitigt i alla möjliga forum. Hur ser det ut i vår bransch? Vi har intervjuat fyra köksmästare från olika konferensanläggningar för att se hur de arbetar med hållbarhet, ur ett köksperspektiv. Vi har även träffat människorättsjuristen Parul Sharma som även är hållbarhetsexpert och hört hennes syn på denna komplexa fråga.

En annan spännande företeelse som vinner mark är gemensamma lokaler för både arbete och konferenslokaler, så kallad coworking spaces. Fler konferensanläggningar i citymiljöer kombinerar uthyrning av lokaler med konferensverksamhet och coworking spaces har på kort tid etablerats på olika orter för att skapa effektiva mötesplatser för många. Tidningen KonferensVärlden har tittat närmare på hur det fungerar.

Kanske är det så att när vi människor möts så skapas energierna för att ta itu med de utmaningar vi står inför. Vi lever i en kommunikativ värld där en stor del av mötena sker digitalt men samtidigt behövs det mänskliga mötet kanske än mer idag, för att skapas gemensamma ytor för dialog kring viktiga frågor, till exempel den om hållbara möten.

Stort läsnöje!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferensvärlden

Compro Möten & Event AB
Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

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

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:

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

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annons & Marknad:

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

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

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

Annonsmaterial:

08-459 24 17

traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel



Britt Edberg

© 2019 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material fransäger vi oss allt ansvar.



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

Härliga



Julbord på Laholmen – touched by the disco

I år ger vi er åter igen vårt magnifika julbord som smakar och ser lika delikat ut som alltid - lagat med kärlek och omsorg av vårt fantastiska köksteam. Vi ger er även en ny upplevelse med den gnistrade diskokulan i fokus med skön musik och show. Välkommen till en julupplevelse med massor av god mat och dryck, skön pianobar, glittrig discoshow, dans och härlig stämning på Scandic Laholmen!

I paketet ingår:

Stor julbordsbuffé, läcker dessertbuffé med kaffe, pianobar med artister från CMC Music, discoshow på scen i loungen, Oxygen nattklubb med DJ och casino, lyxig frukostbuffé med frukostkock.

Pris: Julbordspaket med del i dubbelrum, 1 514 kr/person. Julbordspaket i enkelrum, 1 915 kr/person. Dagpaket (lunch/kafepauser/mötesrum) 476 kr/person. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Fredagar och lördagar den 22 november – 14 december.

Julbord på Tekniska museet

Vår KRAV-certifierade restaurang Tekniska by Pontus dukar upp för julbord som andas hållbarhet och innovation. Här bjuder teamet i köket på en matupplevelse som gör gott för både gom och miljö. På årets julbord hittar du såväl traditionella julrätter med en twist som moderna vegetariska rätter.

Julbordet innebär fem serveringar vid bordet i bufféform – en bordsbuffé, vilket gynnar samtalen kring borden, är dekorativt och bidrar till att minska matsvinnet.

Vi erbjuder tre olika paket, ett baspaket samt ytterligare två alternativ där ni får uppleva mer av Tekniska museet. Ni kan välja att inleda med glöggmingel i vår innovationsutställning eller få en exklusiv upplevelse i en av våra spännande och interaktiva utställningar.

Pris: Baspaket: 730 kr/person, Mellanpaket: 936 kr/person, Stora paketet: 1 086 kr/person. Kostnad för dryck tillkommer: 220 kr/person och inkluderar, 1 glögg, 2 enheter öl/vin eller alkoholfritt samt kaffe. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Julbord är bokningsbart 30 november – 21 december.



Magiskt julbord på Palatset

Välkommen till vårt magiska julbord på Van der Nootska palatset i Stockholm! Bröderna Gustav och Fredric Otterberg kommer för första året att bjuda in till ett traditionsenligt julbord fyllt med hemlagade delikatesser, klassiker och personliga favoriter. Hos oss på Van der Nootska palatset är det stämning i varenda vrå, oavsett om du vill boka julbord för två eller hundratrettio personer välkomnar vi dig, ditt företag och dina vänner att njuta av allt vad julen har att erbjuda hos oss på palatset! Julbordet går givetvis bra att kombinera med en dags konfererande innan.

Pris: Lunch: 534 kr/person, eftermiddag 623 kr/person, kväll: 688 kr/person. Dryckespaket: 244 kr för glögg, två glas vin/öl samt 1 snaps. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Vårt julbord öppnar den 27 november.

Julbordstider: Lunch: 12-14:30, Eftermiddag: 15-17:30, Kväll: 18, 19 eller 20.



Jul, Jul, Strålände jul...

Kom och besök vackra Johannesbergs Slott i julskrud! Börja kvällen med hemmagjord glögg och avnjut sedan ett gediget välagat traditionellt svenskt julbord. Kombinera gärna ditt julbordsbesök hos oss med en konferens och övernattnings för att förlänga din vistelse. Under december ingår både julbord och lokalhyra vid konferens med övernattnings.

Detta ingår i julkonferenspaketet: förmiddagskaffe x2, lunchbuffé x2, eftermiddagskaffe x2, julbord, logi, frukostbuffé, konferenslokal båda dagarna.

Pris: Enbart julbord 647 kr/person exkl. moms. Fullt konferenspaket med julbord och övernattnings 3 000 kr/person i enkelrum, 2 800 kr/person i dubbelrum. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Vårt julbord serveras utvalda dagar mellan 29 november – 21 december.

Villkor: Ange kod: JUL19 vid bokningstillfället.



julerbjudanden

Julkonferens på Lindö

Konfererar gör ni i en underbart vacker, rogivande miljö endast 25 min från Arlanda/Stockholm. Våra ledord är personlighet, service och relationer, hos oss ska du känna dig som hemma.

Under perioden 28 november – 19 december erbjuder vi dig som konferensgäst att byta ut 3-rättersmiddagen mot Lindö's JULBORD. I år serverar vi ett klassiskt julbord med inslag av grönt, veganskt, vilt och lokalt.

I våra konferenspaket under december ingår:

Logi i enkel- eller dubbelrum inkl. frukostbuffé, ankomstfika, 2-rätters lunch inkl. Loka/lättöl samt kaffe & kaka, eftermiddagsfika, glögg innan maten, julbord, kaffe/te till gottisbordet, tillgång till vår relaxavdelning.

Pris: Från 1 350 kr/person exklusive moms.

Datum: Vårt julbord serveras under perioden 28 november – 19 december.



Julbord på herrgårdsvis

Hos oss på Aspenäs Herrgård kan vi lova ett riktigt fint herrgårdsjulbord med inlagt, långkokt, rökt, syltat och omsorgsfullt lagad mat, kryddat med en stor dos julmagi.

Vårt julbord är ett klassiskt julbord med moderna twister och smaker. Vårt kök värdesätter ekologiska och närproducerade råvaror, det gör det ännu lättare att njuta av maten. Slå er ner i vår vackra herrgårdsrestaurang och njut av det bästa från julen ihop med kollegorna, vännerna, chefen, familjen, kunderna, nya eller gamla bekanta. Alla är välkomna till bords!

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddags- och eftermiddagsfika
- Lunchbuffé
- Glöggmingel och julbord
- Logi, del i dubbelrum inkl. frukost

Pris: 1825 kr/person exklusive moms. (Dagkonferens med julbord, 930 kr/person exklusive moms.)

Datum: Julbordet kan bokas alla dagar i veckan från november för sällskap på minimum 50 personer. Erbjudandet är bokningsbart till och med den 18 december 2019.



Konferens med julbord, glöggprovning och varmbadkar utomhus

Ta med dina kollegor och konferera i en fantastisk miljö med exklusiv avskildhet där kreativitet och gemenskap står i centrum. Kombinera er konferens med ett hemlagat julbord på Hotell Sommarhagen. Gör en upptäcktsfärd i glöggens underbara värld genom en smakfull glöggprovning under kunnig ledning. Därefter står vårt hemlagade julbord uppdukat med favoriter som laxterrin, blåbärsgravad lax, viltköttbullar, våra egna sillar som till exempel portvins-sill. Dessutom mycket, mycket mer. Glöm inte vårt välsmakande dessertbord med hemlagad saffranspannacotta och pepparkaksparfait samt Brostorps goda ostkaka.

Avsluta kvällen med ett besök i vår relaxavdelning med varmbadkar under stjärnhimlen och vedeldad bastu. Ni har hela avdelningen för er själva så länge ni vill.

Julerbjudande: Vid bokning av minst 10 personer, bjuder vi på relaxavdelningen med utomhusvarmbadkar och vedeldad bastu. Konferenslokal ingår.

Pris: Från 1 995 kr/person exklusive moms. Tillägg enkelrum: 225 kr.

Datum: Den 11 november – 20 december.

Julbordskonferens med Partypatrullen & Mia Karlsson

Ett stenkast från Göteborgs city med utsikt över hamninloppet finner ni Dockyard Hotel. Vi bjuder in till julbord med underhållning i vår vackra lokal Reveljen.

Kvällens program:
18:00 Glögg, mingel

18:30 Julmingel med underhållning av Partypatrullen och Mia Karlsson

19:00 Julbordet står framdukat

Underhållning under kvällen av Partypatrullen och Mia Karlsson i två akter.

Pris: 2-dagars konferenspaket med julbord: fredag 2 717 kr/person, lördag/(torsdag): 2 627 kr/person. Dagkonferens med julbord: 1 377 kr/person. Enbart julbord inklusive garderob, glögg och kaffe: fredag 795 kr/person, lördag: 695 kr/person. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Fredag 22/11, Fredag 29/11, Lördag 30/11, Fredag 6/12, Lördag 7/12, Fredag 13/12, Lördag 14/12, Fredag 20/12. (Med reservation för fullbokat).



Härliga julerbjudanden

Julens smaker i fyra rätter

Ta med dig företaget och kollegorna och njut av glöggdoft, klassiska och nya julsmaker och upplev en saltstänkt julstämning bara 52 steg från havet på Varbergs Kusthotell.

Kvällen startar med ett härligt glöggmingel i vår bistro. Därefter välkomnar vi er till bords och bjuder på en förrätt inspirerad av smaker från havet. De två huvudrätterna är komponerade av råvaror från hav, inland och skog. Som avslut står desserten uppdukad som ett böljande gottbord. På torsdagar och fredagar skapar vårt husband en skön feststämning med livemusik för er i bistron.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddags- och eftermiddagsfika
- Lunchbuffé
- Glöggmingel och fyrrätters julsupé
- Logi, del i dubbelrum inkl. frukost

Pris: 2 245 kr/person exklusive moms. (Dagkonferens med julsupé, 995 kr per person exklusive moms.)

Datum: Julsupén serveras alla dagar i veckan under perioden 22 november – 21 december 2019. Erbjudandet är bokningsbart till och med den 18 december 2019.



Möten i juletid

Det ligger i luften, det där med att vi alla blir lite vänligare när det närmar sig jul. Kanske blir mötet och konferensen påverkad av detta, lite snällare möten? En god ton med goda tankar ger ju ofta så mycket energi och engagemang tillbaka till företaget. Därför föreslår vi ett snällt julmöte som innehåller ett gott julbord, och är det så att alla varit tillräckligt snälla kanske till och med tomten tittar in!

Hos oss på Grand Hotel Saltsjöbaden möts du av en brinnande brasa, julmusik och goda dofter.

Årets julbord är skapat av vår duktige och prisbelönta kock och Food and Beverages Manager Fredrik Malmstedt. Här kan du avnjuta såväl klassiska sillar, brännvinskryddad lax som helbakad rotselleri. Kvällen börjar med välkomstglögg och sedan avnjuts julbordet i våra vackra matsalar.

I paketet ingår:

Förmiddagsfika, Lunch, Eftermiddagsfika, Julbord, Övernattning inklusive frukost, Julklapp på rummet, Gym med havsutsikt, Parkering.

Pris: Från 2 550 kr/person i enkelrum eller från 2 045 kr i dubbelrum. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Den 29 november – 21 december.

Boka konferens med julbord på Haga Forum

I Haga Forums moderna miljö, med den stora stämningsfulla eldstaden, dukas ett traditionsenligt julbord med klassiska delikatesser fram. Här kan du förstås avnjuta klassiker som köttbullar, Janssons och sill för alla smaker, men även ett generöst utbud vegetariska alternativ av klassiska favoriter. Med stor kärlek till mat presenterar Bröderna Kappen sitt personliga urval av julmat och hemlagade gottor.

I paketet ingår:

- Frukostbuffé med allt gott därtill
- Bröderna Kappens julbord
- Eftermiddagsfika med dagens hembakta godsaker
- Kaffe, frukt och konferensgodis hela dagen
- Konferenssal och tillgång till vår fina lobby kl. 8:30-16:30

Pris: 695 kr/person exklusive moms.

Datum: Den 23 november – 20 december.



Bröderna Peter och Ulf Kappen.

Julbord på Skokloster hotell & restaurang



Vi serverar ett traditionellt julbord med inslag av viltkött och på fiskbordet serverar vi våra egenkomponerade sillar. För vegetarianer dukar vi även upp ett vegetariskt bord som innehåller detaljer som även passar veganer.

I julbordserbjudandet ingår:

- Välkomstglögg
- 1 öl/glas vin alt. Alkoholritt
- Julbord
- Underhållning torsdagar / Trubadur onsdagar
- Busstransport T/R (vid fler än 52 personer)*

Pris: Prisexempel för en grupp på 52–61 personer 23 594 kr exklusive moms.

Datum & tid: Den 29 november – 21 december. Tisdagar kl. 12.00 eller 17.00, onsdagar kl. 12.00 eller 17.00, torsdagar kl. 15.00 eller 19.00. Tillägg 500 kr/person fredagar/lördagar. (Tider kl. 15.00 eller 19.00)

***Villkor:** Gäller vid hämtning och lämning på avtalad plats och inom 15 mils radie från Skokloster Hotell & Restaurang.

Övrigt: Se fler prisexempel samt få information och pris för konferenslokal på Konferensguiden.se, under Skoklosters presentation.

Julfest på Siggesta Gård

Välkommen till vackra Siggesta Gård med kollegorna på julfest. Vi bjuder på transporten. * När ni anländer servas kryddad äppelmust från Värmdö Musteri. Eldkorgarna brinner på gården och julkänslan infinner sig snart när ni intar er julbuffé framför den vedeldade brasan.

I julpaketet ingår:

Kryddad äppelmust från Värmdö Musteri, Julbuffé, 2 öl / vin, 3 cl snaps, Transport*

Pris: 995 kr/person (inklusive övernattnings 1995 kr per person).

Datum: Från den 28 november.

* Värde från 4 000 kr.



Fängslande julkonferens

Kombinera konferens och julbord för både nytta och nöje. Om det så är för några timmar, en dag eller med övernattnings så kan vi hjälpa er. På Långholmen finner ni en annorlunda och historiskt intressant mötesmiljö i ett tidigare fängelse.

Vi erbjuder ljusa konferenssalor med historisk anknytning och med modern teknik. Julbordet är ett traditionellt svenskt julbord tillagat på fina råvaror som serveras i vårt trevliga Wårdshus. Julbordet inleds med glögg i vår vinterdekorerade wårdshuspark.

I detta erbjudande hos Compro Möten & Event bjuder vi på halva lokalkostnaden när ni bokar er konferens med julbord.

I helpensionspaketet ingår:

- Konferensrum anpassat för er grupp
- Hemlagat klassiskt julbord i wårdshusmiljö
- Guidad tur på Långholmens fängelse
- Övernattnings i enkelrum samt frukostbuffé
- Förmiddagskaffe med fikabuffé och hembakat
- Lunch med varmrätt, sallad, bröd, måltidsdryck och kaffe
- Eftermiddagskaffe med hembakat, smoothie och frukt
- Tekniksupport, wifi, mineralvatten och källvatten

Pris: 2 250 kr/person exklusive moms.

Datum: Erbjudandena gäller för konferens som anordnas under perioden 22 november - 22 december.

Villkor: Gäller endast direktbokningar och ej i kombination med andra erbjudanden.

Julkalas på läckra Rönneberga

Snart är det jul igen, och självklart så ska det firas på Rönneberga! Boka in årets julfest hos oss. Julpaketet bjuder på välkomstglögg med snittar vid ankomst. Till bords börjar ni med en julinspirerad förrätt som följs av en sharing buffé med julens smaker. Runda av middagen vid vårt dessertbord fullt av godsaker.

Rönnebergas helpension med julpaket:
Från 2 395 kr per person exklusive moms.

Rönnebergas dagkonferenspaket med julumiddag:

Från 1 595 kr/person exklusive moms.

Datum: Den 20 november - 20 december.



En designad klassiker

Njut av miljö och tradition i Sigtuna Stad och välkommen till 1909 Sigtuna Stadshotell. Varje fredag mellan den 30 november - 22 december välkomnar vi julen med att duka upp vårt klassiska svenska julbord med hemlagade läckerheter av de bästa råvarorna.

I paketet ingår:

Ankomstkaffe, lunch, eftermiddagskaffe, Julbord och lokal.

Pris: 1 125 kr/person exklusive moms.

Datum: Den 30 november - 22 december.

Ta med kollegorna på en unik julfest till havs med Stena Line

Ombord på Stena Danica möts ni av julstämning, fest och billig shopping. Njut av det goda klassiska julbordet inklusive öl och vin och upplev en fantastisk julshow med Tredrag. Välkommen till stans mest prisvärda julbord!

I paketet ingår:

Glögg, klassiskt julbord, öl & vin till julbordet, julshow med Tredrag och DJ.

Pris: 399 kr per person vid bokning innan den 31 oktober. Uppge erbjudandekod: JULFEST. Ordinariepris: 499 kr/person.

Datum: Den 22, 23, 28, 29, 30 november & 5, 6, 7, 13, 14 december.



Härliga julerbjudanden

Jul på Hällsnäs

Vår köksmästare Niklas Eriksson med personal bjuder in till julbord som får dig att vilja smaka och smaka igen. Med genuin känsla för råvaran och tillagat från grunden erbjuds ett traditionellt mathantverk.

I paketet ingår:

Förmiddagsfika, lunch, eftermiddagsfika, lokal, julbord och logi.

Pris: 2 279 kr/person exklusive moms.

Datum: Den 21 november - 22 december onsdag - söndag. Måndagar & tisdagar på förfrågan, minimum 30 personer.



Julbordskonferens på Grand Hotel Alingsås

Föreنا nytta med nöje. Boka in julbordskonferensen hos oss. Summera året på konferensen under dagen och bjud dina kollegor på julbord med show på kvällen. Alingsås ligger endast 3 timmars tågfärd från Stockholm och 40 minuter från Göteborg. Tåget stannar utanför dörren hos oss på Grand.

I paketet ingår:

Förmiddags- och eftermiddagskaffe, lunch, konferenslokal, julbord med show och logi i enkelrum. Frukostbuffé.

Pris: 2 350 kr/person exklusive moms.

Datum: Den 16 november - 20 december.

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



Vi bjuder in till ett smakfullt julbord - o meter från havet

Gullmarsstrands köksmästare Markus Rönnqvist med team bjuder in till ett smakfullt julbord med många lokala råvaror av hög kvalitet. Vi blandar Fiskebäckskils sillhistoria med spännande nytänk. Vårt mål är att du ska få en härlig upplevelse tillsammans med oss, några traditionella rätter och förhoppningsvis hitta en ny favoriträtt.

I paketet ingår:

- Övernattning i dubbelrum
- Härlig frukostbuffé
- För- & eftermiddagsfika
- Dagens bordsserverad lunch
- Välkomstglögg, julbord med gottebord
- Konferenslokal

Pris: 1 750 kr/person.

Datum: 25/11-14/12-2019 (Gäller för grupper om minst 25 personer)



En magisk julkonferens på det gnistrande Glashotellet

Fem miljoner juleljus välkomnar er i Kosta. Vårt dignande julbord står uppdukat. Julkänslan är total! Avnjut ett traditionellt smäländskt julbord med klassiker såväl som årets nyhet - läckerheter från havet. Smålands största variation av sill! Charkuterier & varma rätter i nära samarbete med våra lokala producenter.

Vill ni krydda konferensen lite extra? Varför inte själva prova på att blåsa glas innan det är dags att inta kvällens julbord?

Hettan från glasugnarna, det traditionella hantverket och den magiska glaskonsten måste upplevas!

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- För- och eftermiddagskaffe
- Lunchbuffé
- Glögg och pepparkaka
- Julbord
- Musikunderhållning i Glasbaren
- Övernattning i dubbelrum
- Bilparkering
- Spa entré
- Träningsfaciliteter

Pris: 2 195 kr/person exklusive moms.

Datum: Torsdag - lördag den 15 november - 21 december.



Se fler erbjudanden och boka på Konferensguiden.se/erbjudanden eller ring 020 - 10 00 59. Vi erbjuder kostnadsfri bokningshjälp!

Årets kock Stjärnkocken Sayan Isaksson intar Berns och öppnar ny restaurang

SAYAN ISAKSSON SLÅR UPP DÖRRARNA till en ny restaurang på Berns, i samma magnifika lokaler som Berns Asiatiska huserar för tillfället. Ambitionen är att öppna upp den nya restaurangen i början av 2020 och matinriktningen tar sin utgångspunkt i den thailändska provinsen Isan som Sayan själv kommer från. Matlagningen utgår ifrån en kolgrill som placeras centralt under kristallkronorna i den klassiska matsalen med sittplatser runt om, så att gästerna får vara en del av själva tillredningen.

– Jag har en tydlig ambition med Berns och det är att skapa en riktigt kvalitativ thaikrog. Det ska vara livfullt och välkomnande i kombination med vällagad och smakrik mat. Det här är verkligen något jag ser fram emot att få presentera, säger Sayan Isaksson.

Sayan Isaksson, 45 år, är en OS-belönad kock och stjärnkrögare. Han har under sin karriär komponerat förrätten och huvudrätten till Nobelmiddagen, både 2015 och 2016. Han har drivit flera framgångsrika krogar i Stockholm, där två av dem uppnått Michelin-stjärnor och varav en blivit utnämnd till nordens bästa restaurang av Whiteguide. Utöver detta har han även tillsammans med det svenska kokklandslaget vunnit två guldmedaljer.

– Sayan är en av de främsta krögarna vi har i Sverige så när vi bestämde oss för att förändra Berns Asiatiska var det självklart att samtalet skulle gå till honom. Med Sayan i köket kommer vi att lyfta klassiska Berns till nya nivåer, säger Vimal Kovac, VD Stureplansgruppen. ●



Nyrenoverade Hotell Kristina visar upp sitt nya jag

HOTELL KRISTINA RENOVERADE utvalda delar av hotellet under sommaren. Bland annat har entré, korridorer, toaletter och kontor gjorts om. Målsättningen har varit att lyfta fram funkisbyggnadens 30-tal, kombinerat med en modern touch.

I huvudbyggnadens korridorer har väggarna målats om, dörrar och handtag har bytts ut, nya skyltar har kommit upp, ett nytt tak med tillhörande belysning har lagts in och golvet har bytts ut till träparkett med en ovanförhängande hotellmatta.

Funkisbyggnadens linjer och detaljer framhävs med vitt och svart i de nymålade trapphusen. Grupphörnor har optimerats på bästa sätt, genom att omdisponera möblemang och inredningsdetaljer. Konstverk och prylar har funnit nya platser för att visa sin rätta potential och bli iögonfallande på nytt. I den närliggande byggnaden "Ateljén" har det renoverats badrum i hotellrum, installerats AC i konferenslokalen samt dragits in bergvärme. ●

Våren 2020 öppnar Giò i Solna

VÅREN 2020 ÖPPNAR GIÒ, en mötesplats för alla som vill bo och äta, umgås och arbeta i en varm och kravlös miljö med lite kärleksfullt temperament. Hotellet erbjuder 180 rum, varav 35 är extra stora och anpassade för längre vistelser.

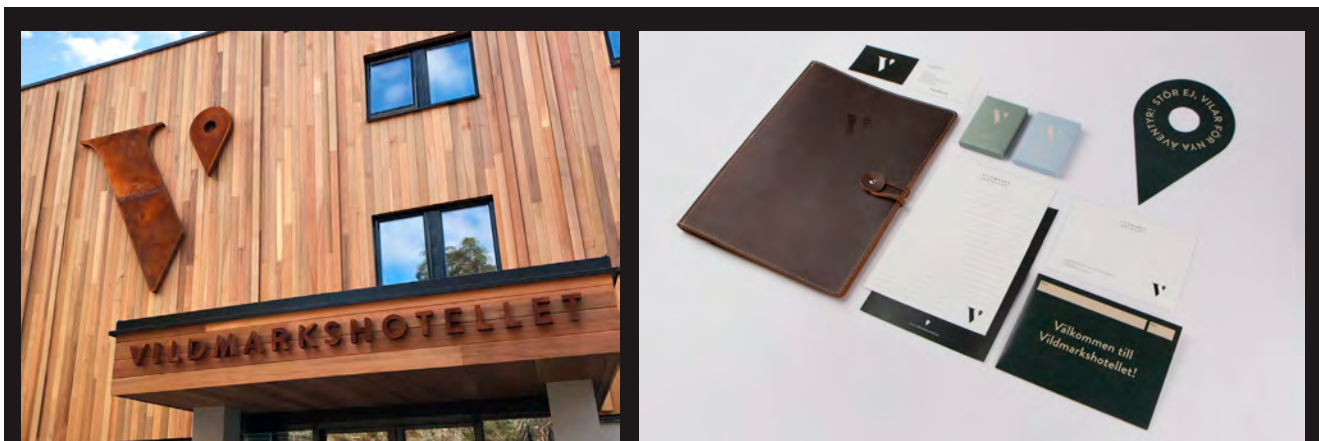
1957 invigdes Hagahuset på Råsundavägen 1 i Solna. Byggnaden har fått sin ursprungliga inspiration av arkitekten och formgivaren Giò Pontis samtida Pirellihus i Milano på 50-talet. Det nya hotellet som nu tar plats i byggnaden spinner vidare på detta, och efter att i över 60 år myllrat av kontorsarbetare ska de tidsypiska trapporna, konstverken och dörrarna nu istället välkomna Giòs gäster.

– På Giò kommer du hem till en stor familj, en brokig skara karaktärer med nyfikenhet på och ett genuint intresse för sina gäster. I det stora vardagsrummet finns alla möjligheter att jobba, umgås med vänner, anordna mingel eller intima livespelningar. Därför kallar vi Giò för "the social hub hotel", säger Torbjörn Brown, VD.

Giòs koncept, design och inredning är framtagen av en av Sveriges absolut främsta på området – Spik studios i Göteborg. De har under de senaste åren tagit fram koncept och design för bland annat Steam Hotel i Västerås, MJS i Malmö och Hotel Pigalle i Göteborg. Giò avser att anslutas till Best Western Hotels & Resorts som BW Signature Collection by Best Western. ●



Mötesnytt



Parks and Resorts inhouse nominerade till Svenska Designpriset

VILDMARKSHOTELLET PÅ KOLMÅRDEN genomgick en totalrenovering under 2019, där hotellets hela identitet formades om från afrikansk vildmark till nordisk vildmark och adventure. I samband med identitetsförändringen togs det fram en helt ny grafisk identitet för Vildmarkshotellet. Allt arbete med den grafiska designen och identiteten har helt och hållet tagits fram av Kolmårdens koncern Parks and Resorts inhouseavdelning. Designarbetet för nya Vildmarkshotellet har nu blivit nominerat till Svenska Designpriset i kategorin "Grafisk identitet".

- Det är en stor ära att bli nominerad till Svenska Designpriset och det känns extra kul att vår skickliga inhouseavdelning uppmärksammas för sitt designjobb. Vi lägger stor vikt vid att varje gästmöte ska vara en upplevelse utöver det vanliga och då är alla detaljer viktiga. Inte minst i designarbetet, säger Joanna Hammar, marknadsdirektör för Parks and Resorts.

Den nya webbsajten för Kolmården som lanserades våren 2019 har även den fått en nominering i kategorin "Digital – E-handel". Sajten togs fram tack vare ett framgångsrikt samarbete mellan digitalbyrån Rebel & Bird och Parks and Resorts marknadsavdelning.

Svenska Designpriset är en tävling öppen för alla som arbetar med grafisk design och formgivning. Vinnarna koras den 17 oktober på Rondo i Göteborg. ●

Skogshem & Wijk utökar sin kapacitet

SKOGSHEM & WIJK ÄR INTE bara en konferensanläggning på Lidingö med anor från 50-talet, Skogshem & Wijk är en färgglad, fantasifull och händelserik mötesplats i ständig utveckling för att möta konferensbranschens och privatmarknadens behov. Nu senast har man utökat kapaciteten med 28 nya dubbelrum, alla i en egen del av byggnaden.

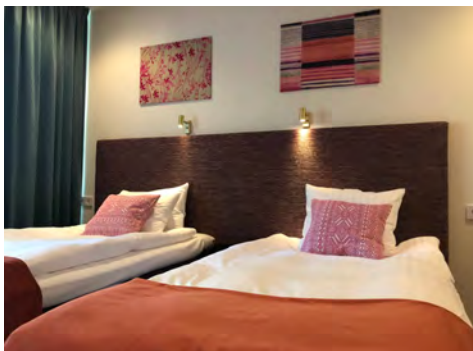
- Vi har sett en ökad förfrågan på dubbelrum under de år jag drivit Skogshem & Wijk, på de flesta större anläggningar är dubbelrummen fördelade på olika våningar, dvs de ligger inte i angränsning till varandra, vilket gör det mindre attraktivt för till exempel privatpersoner och slutna sällskap men även de företag som önskar avskildhet, berättar Thomas Nagel VD på Skogshem & Wijk.

I och med byggnationen av dessa rum i en och samma byggnad, med eget mötesrum för 30 personer samt andra faciliteter i samma byggnad, kan Skogshem & Wijk nu möta upp både privat- och företagsmarknaden med önskan om att bo och konferera enskilt, som annars hade blivit utspridda på 11 000 kvadratmeter.

- Bara möjligheten att hyra hela den byggnaden exklusivt öppnar en hel del nya dörrar, säger Thomas.

Rummen stod klara i början av augusti, störst efterfrågan är det på rummet med egen bastu, men även de två rummen med egen mötesdel för upp till 6 personer är populära.

Skogshem & Wijk har närmare 50 konferensrum för 2-550 personer, lounge, sällskapsrum, gym och pool, 222 rum och 290 bäddar. Allt inramat av ett vidsträckt naturområde. ●



Hotellrum i design av Alba August står nu klart på Såstaholm

ÅR 2018 FICK ALBA AUGUST motta priset "Såstaholms pris till Höstsolsminne" där utöver prispeng på 50 000 kr får pristagaren designa ett eget hotellrum på Såstaholm. Albas önskan och inriktning av rummets känsla och design skall ge gästen en feeling att kliva in i 60-70 talet där en skyt av Austin Power infinner sig.

Alba fick "Såstaholms pris till Höstsolsminne" efter sin roll som Astrid Lindgren i Unga Astrid 2018, för vilken hon nominerades till Guldbaggen.

Utöver Albas rum kan man sen tidigare checka in på tidigare pristagares rum som alla har egna och personliga designs.

2019 års pristagare presenteras inom kort. ●

Nobis öppnar pizzeria Giretto på Nybrogatan 16

NU ÖPPNAR NOBIS PIZZERIA Giretto på Nybrogatan 16. På Giretto serveras utsökt pizza med kvalitetsråvaror. Utöver kvalité kan gäster förvänta sig en pizzeria med vibrerande känsla. Bland utbudet erbjuds mängder av delikatesstoppings som tryffelsalami, zucchini-salsa, rökt lax och pesto genovese.

Pizzautbudet är spännande där Giretto gjort sin egen tolkning på italienska klassiker. Pizzabottarna är en blandning av italienskt mjöl i toppklass och svenskt grovmalt rågmjöl. Till degen används en gnutta jäst för att skapa en krispig botten som är den viktiga grunden till pizzen.

- Giretto är ett spännande projekt som inte liknar något annat i Stockholm. Vi tar något så klassiskt som en pizzeria och sätter vår egen prägel på det hela, framtidsplanerna är många, vi har redan planer på ett flertal restauranger under konceptet Giretto runt om i Stockholm, säger Gustavo Catenacci, delägare och grundare av Giretto. ●

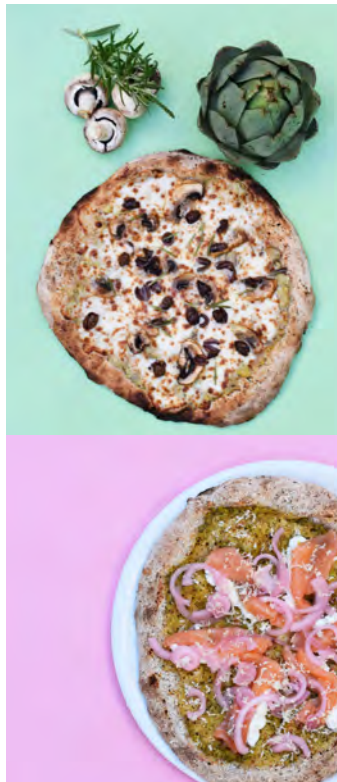


FOTO: NILS INGVARSON BLI STUDIO

Årets glöggnyhet - Superfrukt glögg

EN AV ÅRETS GODA, NYTTIGA och alkoholfria glöggnyheter är Superfrukt glögg från Saturnus glöggfabrik i Skåne.

Superfrukt glögg är baserat på ett fylligt smakrikt varsamt avalkoholiserat vin från Spanien kombinerat med hundraprocentigt naturliga oxidanrika, superfruktjuicer från granatäpple, blåbär, blodapelsin och aronia. Glöggen blir extra god om man tänker lite nytt och byter ut de gamla hederliga tillbehören mandel och russin mot till exempel en skiva citron, torkade blåbär och tranbär, granatäpplekärnor, skållad mandel eller hackad mörk choklad.

Glöggen kommer att finnas tillgänglig på Systembolaget från den 4:e november men redan från slutet av oktober i alla välsorterade livsmedelsbutiker. ●

Sundbyholms Slott vid södra Mälaren, en mil norr om Eskilstuna. I hjärtat av Mälardalen - mellan Stockholm, Örebro och Västerås.
<https://sundbyholms-slott.se/konferens/>



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

109 hotellrum
med 233 sköna
bäddar!

Utvalda kvällar även med spännande mordgåta
<https://sundbyholms-slott.se/mat-dryck/julbord>



Julbord - med eller utan MORD?



Viking eller nobless?

En festlig 1700-tals maskeradbal eller en lyrisk vikingamiddag? 495 kr exklusive moms/person i tillägg till helpensionen.
Nyhet: Klurig agentfest!

KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP

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

Välkommen till den lite trevligare artistagenturen 2Entertain!

Vi är kreativa, lösningsorienterade, fantasirika och ödmjuka inför era visioner.
Våra bokningsagenter har levererat succéer och oförglömliga minnen i 25 år.

Låt nästa succé bli er!



2★ENTERTAIN

www.2entertain.com

Herrgårdskonferens med mersmak

En konferens på Säby Säteri strax utanför Stockholm innebär inte bara ett möte med medarbetarna i en lummig och gemytlig herrgårdsmiljö. Med både bryggeri, musteri och rapspresseri på ägorna väntar också en enastående smakupplevelse.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER





Säby Säteri arrangerar konferenser i en rofylld herrgårdsmiljö, endast 30 minuter från centrala Stockholm. Njut av utsökt härproducerad mat och dryck från lokala gårdar och Säbys eget musteri och bryggeri. Gården hyser 59 hotellrum med 91 bäddar, varav två dubbelrum är sviter med jacuzzi, och tio konferenslokaler för upp till 350 deltagare. Prisbelönt service i en furstlig miljö med en utställningsyta på 550 kvm.



”Vi har ett levande och frodigt lantbruk, där äppellund, rapsfält, potatis och andra grödor odlas sida vid sida och fisken kommer från havet strax utanför”

Att kliva över tröskeln till den magnifika herrgårdsbyggnaden är som att komma in i ett ombonat vardagsrum – om än större och lyxigare. Behagliga äkta mattor breder ut sig över de karaktärsfulla naturligt vackra parkettgolven, det sprakar dovt från den kakelbeklädda öppna spisen och matsalen – som leder ut till en ljus och luftig vinterträdgård – är klädd i ljuvt rosa tapeter och möblerad i gustaviansk stil.

– Det händer titt som tätt att gäster frågar om de ska ta av sig skorna. Bättre betyg på att vi nått fram och är välkommande går nog knappast att få, det är precis det vi vill förmedla. En känsla av varmt omhändertagande, som hemma, säger Maja Magnusson, platschef på Säby Säteri.

400 målningar pryder väggarna

Säby Säteri ligger på historisk mark intill Säbyviken på Ingarö, drygt en halvtimme utanför Stockholm. Området har varit bebott länge vilket de närliggande vikingatida gravfälten vittnar om, ett utflyktsmål i sig och ett av Stockholms skärgårds största områden av det slaget. Själva gården är omnämnd i skrift redan på 1600-talet men det var först vid förra sekelskiftet som den eleganta vitputsade herrgårdsbyggnaden med dess två flyglar fick sitt nuvarande utseende.

Och det historiska arvet går igen även i mötesrummen, som fått namn efter äldre stugor och byggnader på tillhörande marker, till exempel Fågelsången, Grötfatet, Kullahuset och Torpet. I den största lokalen, Galleriet, hänger en fast utställning av 1900-talskonstnären John Wierth och det är också han som målat de cirka 400 tavlorna som pryder väggarna på anläggningen.

– Det är en sevärd samling som vi alltid rekommenderar våra gäster att ta del av när de besöker oss, infliker Maja Magnusson.

Hållbart hela vägen

I tider av hållbarhet och klimatsmarta lösningar ligger Säby Säteri i framkant. Här finns bland annat ett dussin laddstolpar för

elbilar strategiskt utplacerade och den som väljer att åka kommunalt kan sätta sig på bussen inne i centrala Stockholm för att sedan kliva av vid hållplatsen som ligger endast 100 meter från entrén. Samt att en stor del av maten är härodlad och hantering och produktion sker direkt på gården.

– Vi har ett levande och frodigt lantbruk, där äppellund, rapsfält, potatis och andra grödor odlas sida vid sida och fisken kommer från havet strax utanför, berättar Maja Magnusson.

Lunchen serveras i form av buffé, med sill- och laxbord, salladsbuffé, dagens soppa (som alltid är vegetarisk), dagens varmrätt och ostbricka. Kaffé och kaka dukas upp på silverfat och intas i salongen eller i något av de intilliggande rummen möblerade med sköna soffor och fätöljer.

Säby Säteri är också delaktigt i projektet Baltic Sea 2020, som handlar om att stoppa övergödningen i Östersjön. Gården har ett eget reningsverk och restprodukterna från musteri och bryggeri blir till djurfoder och gödsel.

Smakriket Säby

En vistelse på herrgården är dock inte fulländad utan en tur till Smakriket Säby med dess bryggeri, musteri, bränneri och rapspresseri. En chans att komma hantverket riktigt nära. De olika verksamheterna drivs av lokala mat- och dryckeshantverkare som tillverkar och säljer allt från öl, äppelmust, saft och sylt till kallpressad rapsolja och svensk ”calvados”.

Smakriket har öppet året runt och efter ett besök i någon av anläggningarna arrangeras provningar av hela sortimentet. Andra uppskattade aktiviteter och traditioner är kräftfiske under augusti–september och de omtalade julborden där det serveras mycket vilt från de egna markerna. Vid större grupper dukas det då upp i Galleriet och gästerna har lokalen för sig själva. En konferens på Säby Säteri borgar för en smak- och minnesrik upplevelse där alla sinnen involveras. Välkommen att stiga in. ●



”Att leva som vi lär aldrig varit mer vi

Arbetet för en hållbar värld går framåt – men alldeles för sakta.

Det säger människorättsjuristen **Parul Sharma**, som i augusti tog över som chef för Greenpeace Sverige. Hon efterlyser tuffare tag från politiker, näringslivschefer och personer i maktposition.

– Jag ser fram emot den första hotellchefen som går ut och säger: ”Vi är helt plastfria och har stenkoll på våra leverantörer”, och verkligen lever upp till det.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Hotell- och konferensanläggningar ställer om för att minska sina klimatavtryck. Laddstolpar för elbilar, mat lagad på närod-lade och ekologiska råvaror, klimatkompensation för uppvärmning och tjänsteresor och en mängd andra åtgärder är på tapeten. Och visst har branschen kommit en bra bit på vägen, men det räcker inte, enligt hållbarhetsexperten Parul Sharma.

– De initiativ som tas ska verkligen inte förminska, men sett till helheten så behövs det också rejäla krafttag och ett stort hållbarhetsproblem ligger i leverantörskedjan, säger Parul Sharma.

– Hur många hotellchefer har egentligen koll på var och hur hotellets sängkläder, handdukar och andra bomullsprodukter tillverkas? Eller lädret i fätöljerna? Mycket importeras direkt eller indirekt från så kallade högriskländer och produceras under usla arbetsförhållanden där både människor, vatten och miljö förstörs av kemikalier och annat avfall. Vi kan inte fortsätta att städa hemma, påstå att det är rent och samtidigt slänga soporna hos grannen.

Våga ställ krav

Parul Sharma har en bakgrund som ordförande för regeringens hållbarhetsprojekt Agenda 2030, men har också ett förflutet inom näringslivet där hon arbetat med csr-frågor, hållbarhet och antikorrupktion. 2012 lämnade hon Stora Enso, efter bara fem månader som hållbarhetschef, efter att ha riktat skarp kritik mot pappersjättens företagskultur.

I sin senaste bok ”Produktionskedjan – ditt ansvar för människan och miljön” lägger Parul Sharma fokus på vikten av att företag investerar i sina inköp och att upphandlare ges rätt kompetens och utbildning inom mänskliga rättigheter och miljö.

– Det är nog ganska få här hemma som faktiskt inser hur hårt klimatförändringarna redan slår i många länder. En tennisboll som produceras i Pakistan lämnar stora spår i närmiljön där den tillverkas och vi måste tänka till: vad är det för krav vi ställer, vilka uppföljningar görs i de länder vi köper ifrån? Vi importerar ständigt varor från länder där mänskliga rättigheter inte respekteras och där utsläppen är enorma – för att vi vill köpa till så låg kostnad som möjligt.

Mycket kan också göras i informationsledet, menar Parul Sharma. Hotell- och konferensgäster ställer allt högre krav, som anläggningarna måste leva upp till. Genom att öppet och sakligt berätta om verksamheten, om inköpen och varför det är så viktigt, är mycket vunnet.

– Men det gäller även åt andra hållet. Det är heller inte okej att som gäst bära sig åt hur som helst bara för att man råkar bo på ett hotell och inte är hemma. Genom att visa att man tar hållbarheten på allvar kan anläggningarna också avkräva sina gäster ansvar.

Du tillträdde nyligen som chef för Greenpeace Sverige. Vad hoppas du kunna uppnå?

– Det här är en unik chans för mig att få vara med och få till stånd den klimatomställning som måste till i Sverige och i världen. Jag har alltid arbetat ur ett helhetsperspektiv där sociala och ekonomiska förhållanden hänger ihop med det miljömässiga. Tyvärr har våra uråldriga tillväxtprinciper försvärat tillvaron för stora delar av mänskligheten och förstört mycket av klimatet.

Hur ser du på framtiden?

– För de unga blir det naturligt att leva hållbart. Jag föreläser ofta på gymnasieskolor och träffar många ungdomar och det vill jag göra mer inom ramen för Greenpeace, som vill stå nära de unga ledarna. Men vi kan inte ta de unga för givet, de gör som vi gör, inte som vi säger. Där måste vi i de äldre generationerna skärpa oss och leva som vi lär – det har aldrig varit mer viktigt. ●

har
ktigt”





Robotshow idag!
Robot Zone Today!
11.00: Sagostund med roboten Charli
11.00: Story time with Charli the robot
12.00: Robotyoga på megaskärmen
12.00: Robot Yoga on the Megascreeen
12.30-15.30: Photon, robotlek för alla
12.30-15.30: Photon, robotplay for all
13.30: Robotshow med Charli
13.30: Robot Show with Charli the robot
16.00: Robotyoga på megaskärmen
16.00: Robot Yoga on the Megascreeen
17.30: Robotshow med Charli
17.30: Robot Show with Charli the robot

ROBOT
ZONE

GRUVAN

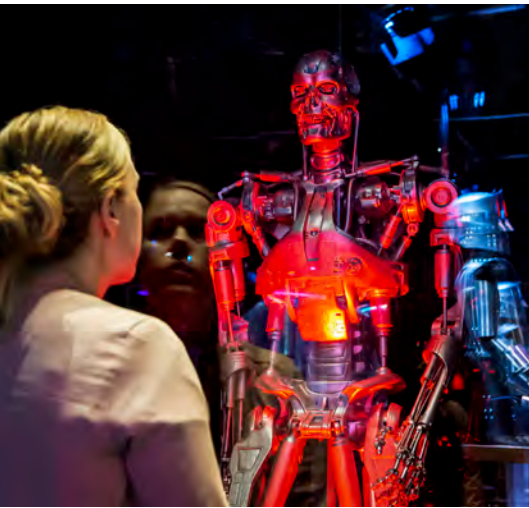
Båten
The boat
and ship

Järnvägen
The railway

Möte med finurligt innehåll

Ta en paus från mötet, kliv ut genom dörren och gå på upptäcktsfärd bland innovativa uppfinningar, sinnrik hjärngympa och imponerande robotar. På Tekniska museet i Stockholm varvar du konferensen med raffinerad underhållning och hyllade måltider i hållbarhetens tecken.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Tekniska museet såg dagens ljus 1924. Lite drygt tio år senare flyttade man in i nybyggda lokaler vid Gärdet i Stockholm och där har man befunnit sig sedan dess. Museet drivs av en privat stiftelse och ordförande sedan 2013 är ingen mindre än Sveriges egen rymdfarare, Christer Fuglesang. Anläggningen ligger bara minuter med buss från city och är samtidigt omgiven av skog och grönska med utsikt över det vidsträckta Gärdet och Kaknästornet. Miljön på Djurgården är som gjord för en stunds promenadmöten längs med vattnet under mäktiga ekar.

– Vi ligger så centralt och ändå mitt i den här idyllen med historia, innovation och mängder med aktiviteter samlade på en och samma plats. En mötesplats som passar alla, ung som gammal, och med spännande utställningar och prisbelönt mat är vi så mycket mer än ett mötesrum. Gruppen har tillgång till hela museet, och vill man ha en guidad visning kvällstid efter stängning så ordnar vi det. Som företag kan man också abonnera en utställning och ha den helt för sig själv, berättar Annika Brantingson, som är eventansvarig på Tekniska museet.

Utforska dataspelens värld

Konfererar gör man i lokaler med namn som Mattelabbet, Meckalabbet och Innovationslabbet. Den största lokalen, Eventrummet, tar upp till 250 deltagare och kan enkelt stöpas om efter behov och önskemål. I pausen kan du passa på att utmana kollegorna i robotprogrammering alternativt femkamp i pedagogiska utställningen MegaMind, där man bland annat kan spela det klassiska tv-spelet Pong – på klättervägg. Eller varför inte utforska Play beyond Play, en 1 000 kvadratmeter stor upplevelse i dataspelens värld?



Tekniska museet har lagt ribban högt vad gäller hållbarhet och minimering av resursanvändning, vilket löper som en grön tråd genom hela verksamheten. Det gäller inte minst maten och restaurangen där alla menyer tillagas från grunden under ledning av köksmästaren Alexander Genberg. Bakom konceptet står den välrenommerade Stockholmskrögaren Pontus Frithiof.

Julbord med share dining

Minst 50 procent av alla råvaror är ekologiska, sugrören är gjorda av halmstrån och amerikanska läskjättar är bortvalda, i stället serveras dryck från till exempel Rescued (som gör fruktjuice på råvaror som livsmedelshandlare valt bort). En stor del av restaurangens örter och sallad kommer från cityodlingsföretaget Cubegreens och matrester blir antingen biobränsle eller matjord för museets egna odlingar med örter, jordärtskockor och potatis. Menyerna skrivs och utgår från vad leverantörerna har att erbjuda för dagen och det smakfulla julbordet består av share dining, i fem mindre serveringar vid bordet. Ett sällskapligt och omtyckt sätt att samlas kring maten.

– Vi strävar efter zero waste och som en del av mötesindustrin ingår det i vårt uppdrag. Det är vår grundtanke – en förfining och utveckling av helhetsupplevelsen för våra konferensgäster och besökare, där man möts på bästa sätt med ett klimatsmart tänk. ●

Tekniska museet

Tekniska museet i Stockholm andas kreativitet, innovation och hållbarhet. Här får såväl det storslagna evenemanget som dagskonferensen ett lyft. Den största möteslokalen tar upp till 250 personer i biosittning och restaurangen "Tekniska by Pontus" serverar spännande menyer med råvaror som väljs med omsorg utifrån säsong. Publiksuccén "Robots" pågår fram till den 15 mars 2020.

TEKNISKA MUSEET: www.tekniskamuseet.se



RES SMART & KOMPENSERA ER NÄSTA KONFERENS!

BokningsBolaget har i 10 år arbetat med klimat-kompensering. Vi vet hur du ska tänka när det gäller att planera din konferensresa på bästa sätt för klimatet – oavsett om det är i Sverige eller utlandet.

Från idé till genomförande – BokningsBolaget skräddarsyr konferensen enligt era önskemål.



BokningsBolaget
Konferenser & event i hela världen

info@bokningsbolaget.se | 08-506 285 00 | www.bokningsbolaget.se

KONFERENS • KONGRESS • MÖTEN • KICKOFF • UTLANDSRESOR • EVENT • FEST • AKTIVITETER

Gotland – en kort resa långt bort

Hållbara
möten

Med närmare 80 mil obruten horisont bjuder Gotland in till en konferens- och mötesplats som är lika magisk året om. Möt sagostaden Visby med omnejd, njut av kulinariska läckerheter, mäktiga naturupplevelser och medeltida vingslag. Och för en mer klimatsmart resa – ta båten.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Från och med mitten av augusti avtar den stora strömmen av turister vilket i sig medför en fantastisk tillgänglighet till allt på ön. Det bästa av det mesta väntar nu konferensgästerna: de vackra naturskiåningarna, ett gastronomiskt prisbelönt utbud, pittoreska små gränder, långgrunda havsvikar och mängder med attraktiva aktiviteter, säger Adam Jacobsson, sälj- och marknadschef på Destination Gotland.

Och för en helhetsupplevelse rekommenderar han varmt gästerna att välja båten. Då kan man med fördel börja sitt möte redan till havs och samtidigt inspireras av en milsvid utsikt över Östersjön, dessutom är det ett klimatsmartare sätt att resa.

En personlig konferensvärd möter upp och tar hand om gruppen redan vid terminalen, antingen i Nynäshamn eller Oskarshamn, och där välkomnas gästerna direkt ombord till väl förberedda och fullt utrustade konferenslokaler för upp till 40 personer. Måltiderna beställs i förväg och avnjuts vid bord med vita dukar.

– På så sätt får man mer tid över när man sedan kliver iland på ön, inflikar Adam Jacobsson.

En totalupplevelse

Väl på plats i världsarvsstaden Visby är det bara några hundra meter till Scandic Visby, ett Svanenmärkt hotell som förutom smakfullt inredda rum erbjuder allt man behöver för en bekymmersfri vistelse. I hotellets restaurang Koggen består menyn till stor del av gotländska råvaror med närproducerade inslag, odlade och skördade på ön.

Här kan man välja alltifrån ”Sharing Dinner”, en härlig middag som serveras på stora, gemensamma fat direkt vid bordet, eller en mer traditionell bufféserving. För konferenser och event finns möteslokaler för upp till 80 personer på hotellet och vid större möten samarbetar Scandic med evenemangsanläggningen Wisby Strand, som kan ta emot upp till 1 000 gäster.

– Trots att en konferens i Visby innebär övernattnings så är vi ett mycket prisvärt alternativ om man jämför med större städer

Destination Gotland

Gotland erbjuder en kombination av effektiva skräddarsydda möten och spännande ö-liv. Börja gärna konferensen redan på båten och kliv iland fylld av motivation. På plats väntar sedan medeltida klosterruiner, matupplevelser i världsklass samt aktiviteter som kulinarisk cykelsafari, vandring längs med kusten, badtunnkväll i ett tjärdoftande båthus i genuint fiskeläge eller en lekfull gotländsk femkamp med inslag från vikingatiden.



på fastlandet. Dessutom får man ytterligare mervärden på köpet: ett riktigt miljöombyte, outdoor-aktiviteter och spännande gotländska seder och bruk. Har man en gång besökt vår ö så kommer man öda tillbaka, säger Adam Jacobsson. ●

Ännu mera gott att njuta av på Fotografiska.

Nu finns det möjlighet att välja mellan en mängd olika matkoncept när du bokar en konferens på Fotografiska. Tillsammans med våra vänner i Matalliansen kan vi erbjuda ett helt nytt matutbud för våra event- och konferensgäster. Matalliansen består av Fotografiska, Urban Deli, Farang, K-märkt och Gastronom Catering. Tillsammans är vi några av Stockholms mest hållbarhetsprofilerade mataktörer, med hållbar njutning som vår ledstjärna. Givetvis med närodlat, medveten djurhållning, social hållbarhet och zero waste i fokus. Fotografiskas vision är att inspirera till en mer medveten värld. Det gäller även fortsatt, men nu med ännu större valfrihet för dig som konferensgäst. Välkommen att boka på event@fotografiska.com

T-bana Slussen, Stadsgårdshamnen 22 | Öppet sön-ons 9-23, tor-lör 9-01 | fotografiska.se



Fotografiska

PARTNERS





Hållbarhet ur ett köks- perspektiv

Fyra köksmästare delar med sig

Hållbarhetsfrågan har vuxit sig allt starkare och samhällsdebatten är mer intensiv än någonsin kring hur vi människor bidrar till miljö- och klimatpåverkan. Den enskilda människan blir allt mer medveten om sin egen roll och tar oftare ställning i dessa frågor. Även företag lyfter in klimatperspektivet i styrelserummet och insikten är stor att nu behövs krafttag, så även i vår egen bransch, mötesindustrin.

Vi har valt att ställa frågor till ett urval av köksmästare och frågorna fokuserar på hållbarhet ur ett köksperspektiv. Enligt en studie som gjordes för några år sedan av SMED kastas hela 1,3 miljoner ton mat i Sverige årligen, vilket är en hisnande siffra. Hur hanteras matsvinn och hållbarhetsfrågor ute på landets konferensanläggningar?



Grand Hotel Saltsjöbaden, vackert belägen vid Baggensfjärden är med sina historiska anor och kungliga stjärnglans en riktigt spännande mötesplats. Det geografiska läget med endast en halvtimme från Stockholm, utmärkta kommunikationer och en bred kapacitet att ta emot såväl små som stora konferensgrupper gör anläggningen komplett. Här finns även en vacker festvåning för festliga fester och pråliga bröllop och en avkopplande spa-del med poolområde för den som söker avkoppling och vila.



Fredrik Malmstedt, Grand Hotel Saltsjöbaden

Food & Beverage Manager på Grand Hotel Saltsjöbaden, Fredrik Malmstedt, började sin karriär i köket hos Leif Mannerström på välkända Sjömagasinet. Fredrik har även arbetat hos Erik Lallerstedt vid Eriks Bakficka och Gondolen samt med matgurun Charlie Trotter i Chicago. Fredrik har även varit köksmästare på Ulriksdals Vårdshus samt drivit egna restaurangen 50 KVADRAT i Visby, prisbelönt som "Årets krog" i Sveriges bästa bord. Han var medlem i Svenska kocklandslaget mellan 2005-2009. Han har även hunnit med att driva en köttbutik på Gotland där de tidigt hade hållbarhet som fokus.

Ser du några viktiga områden där branschen har utvecklats generellt när det gäller hållbarhet i köken ute på anläggningarna?

Det har skett stora förändringar i vår bransch och hållbarhetsfrågan har lyfts upp till att vara en prioriterad fråga idag. De största förändringarna är närodlingsprincipen och att följa årstiderna på ett mer tydligt sätt. Det är mer självklart idag att jobba med de råvaror som finns omkring dig istället för att hämta ekologiska råvaror från Nya Zeeland eller Spanien. Transporter är inte särskilt klimatvänligt och kan undvikas. Idag tar man ett större och medvetet ansvar när man gör sina menynval och inköp. Sopsorteringen är en annan viktig förändring. Tidigare hade man i princip en stor sopsäck där man kastade allt, förutom en grishink till alla matrester, som bonden kom och hämtade. Idag sorterar vi det som slängs mer organiserat, för bästa möjliga återvinning.

Vilka verktyg använder ni i er dagliga verksamhet för att minska matsvinnet?

Vi jobbar med säsongsråvaror och anpassar tallriken efter en större andel grönt, minskar på proteinet och serverar kolhydraterna vid sidan av, till den som behöver lite mer. På det viset har vi minskat portionerna samtidigt som gästen får det den behöver och därmed matsvinnet minskar. Vi arbetar nästan uteslutande med svenska råvaror för att värna det svenska jordbruket och undviker gärna importerade varor. Jag har alltid varit intresserad av ta tillvara råvaror på bästa sätt. Jag startade 2011 en köttbutik där vi gjorde ett samarbete med Coop i Visby och vår idé var att ta tillvara på alla utgångna varor i butiken innan de blev defekta och sedan tillagade vi och gjorde matlådor som sedan såldes i butiker.

Hur hanterar ni överbliven mat?

Vår ledstjärna är att undvika matsvinn så långt det är möjligt men det som blir över försöker vi återvinna på ett bra sätt, grönsaksrester blir till fond och bra råvaror blir till personalmat. Vi försöker vara väldigt noggranna när vi planerar tillagningen av maten för att få ner matsvinnet och en fördel är att vi i förväg vet hur många gäster vi har och väger och räknar råvarorna innan det tillagas.

Tror du att hållbarhetsfrågor kommer att påverka ert kök och i så fall hur?

Människor idag gör oåre än tidigare medvetna val när det gäller kosten. Många efterfrågar olika typer av specialkost idag, ibland på grund av allergier men oåre kan det handla om olika dieter eller helt enkelt att man är vegan eller vegetarian. Vår vardag har blivit mer komplicerad och gör det hanteringsmässigt svårare. Vi tar idag höjd för att den mat vi serverar är sådan att så många som möjligt kan äta det mesta av allt. Vi undviker till exempel att tillaga med laktos och gluten. Det gör det mer hållbart och minskar matsvinnet, än att servera olika rätter till olika gäster. ●



Mitt i de gästrikländska skogarna hittar man Högbo Brukshotell, vackert inbäddad i natursköna omgivningar inte långt från sjön Öjaren. Hotellet tar emot konferensgrupper, bröllopsarrangemang, spa-gäster och arrangerar även aktivitetshelger med sportigare aktiviteter. På Högbo Bruk finns ett rikt utbud av aktiviteter såsom simleder, konstfrusna skidspår, höghöjdsbana i trädtopparna, vackra löparspår runt trolska Dammsjön och ut på Öjaren.



Michael Westelius, Högbo Brukshotell

Michael Westelius leder det framgångsrika arbetet i köket på Högbo Brukshotell och har med sig spännande erfarenheter från lyxiga kryssningsfartyg på internationella vatten där han arbetat under många år för Salén Ship. Idag njuter han av att vara landkrabba och att ha landat på Högbo Brukshotell.

Ser du några viktiga områden där branschen har utvecklats generellt när det gäller hållbarhet i köken ute på anläggningarna?

Den största förändringen som branschen genomgått handlar om att det blivit viktigare med närproducerat och att arbeta mer med råvaror eller säsong istället för att skapa menyer med importerade råvaror som känns exklusiva. Jag skulle säga att man mer tänker att en rotselleri är värd mer på hösten, än en sparris importerad från Chile. Stora delar av branschen tänker mer åt det hållet idag. Jag upplever att man tidigare inte på samma sätt brydde sig om att tänka klimatvänligt. Vi på Högbo Brukshotell har klimatfrågan på vår agenda hela tiden och den genomsyrar hela vår verksamhet. Vi påverkar genom vårt sätt att tänka miljö- och klimatvänligt och vi väljer noga vilka leverantörer vi arbetar med. Vi ställer lika höga krav på dem som på oss själva. Jag ser en omställning i branschen till att vilja gå mer åt det ekologiska, närproducerade och att välja små producenter istället för stora.

Vilka verktyg använder ni i er dagliga verksamhet för att minska matsvinnet?

För oss är det viktigt att minimera andelen mat som slängs och därför arbetar vi med flera saker parallellt, där hanteringen och planeringen av bufféerna står för en del. Vi har ställt upp våra bufféer på ett sådant sätt att gästerna börjar med att ta från den kalla buffén först och därefter tar från det varma. Vi tillagar lite mindre i taget istället för att tillaga allt på en gång, utan vi tar det stegvis beroende på åtgång. Tallriksstorleken är en annan nyckelfaktor till att minska risken för att gästen tar för mycket mat, mer än man orkar äta. Vi har även så kallade flexibla menyer vilket tillåter oss att ändra på kort varsel. Det är viktigt att se vilka råvaror vi får över så kan vi få en bra omsättning på maten och inte blir så styrda av de menyer man fastställde tidigare.

Hur hanterar ni överbliven mat?

Vi strävar efter att få så lite överbliven mat som möjligt, men med många gäster i huset så blir det naturligtvis alltid lite mat över. Vi samarbetar därför med Svenska Kyrkan där vi skänker matlådor till behövande. Sådant som inte lämpar sig att ge bort, sorterar vi och ger till våra egna grisar, till exempel det vegetabiliska avfallet såsom skal och grönsaksrester. Grisarna älskar det! Högbo Brukshotell har många frilansodlingar, ett eget ysteri och charkuteri som drivs av Högbo Närproduktion. Vi odlar cirka fem ton grönsaker per år som går till hotellet och våra gäster.

Tror du att hållbarhetsfrågor kommer att påverka ert kök och i så fall hur?

Först och främst tror jag att tänket kring närproducerat och användning av råvaror eller säsong kommer att sprida sig och skapa fler medvetna kök i vår bransch. Fler människor väljer klimatvänliga alternativ idag i sin vardag, allt från transportmedel till vad man stoppar i sig, även om det innebär en fördyring för den egna plånboken. Givetvis påverkar detta hur köken väljer råvaror, menyval och leverantörer. Folk äter mindre kött och mer vegetariskt. Vi försöker att erbjuda gästen att göra sitt medvetna val och hjälper till genom att märka upp vad som är det mest hållbara valet man kan göra vid buffen. ●



Thoresta Herrgård är pärlan för den som söker en plats för avskilda möten. Läget är tveklöst det bästa, inbäddad i natursköna omgivningar med Mälaren inpå knuten och bara några mil från Stockholm. Många vallfärdar hit för den goda maten som blivit omtalad i White Guide. Som konferensgäst på Thoresta kan man krydda konferensen med aktiviteter med maten i fokus. Vårt att veta är att Thoresta blev framröstad till Årets Mötesplats, av Svenska Mötenas kunder, i konkurrens med 140 anläggningar.



Joakim Larsson, Thoresta Herrgård

Thorestas kök går under ledning av Joakim Larsson som har lång, gedigen erfarenhet från olika restaurangkök och har sin bakgrund bland annat på Edsbacka Krog och inom Tore Wretmankoncernen på Riche. Joakim har även framgångsrikt drivit egen butik, Rotsunda Fisk & Delikatess.

Ser du några viktiga områden där branschen har utvecklats generellt när det gäller hållbarhet i köken ute på anläggningarna?

Det är en trend idag att tänka på hållbarhet, både i samhället och vår bransch i synnerhet, men det är en utveckling som måste ske. Vi har gått från ett mer ansvarslost sätt att arbeta med råvaror där man inte tillvaratog alla delar, till ett helhetstänk vid hanteringen. Idag resonerar man mer kring ursprung, närodling och klimatpåverkan än vad vi gjorde på 90-talet och det är en väsentlig och viktig utveckling. Idag har många restauranger och konferensanläggningar hållbarhet och miljötänk i sin matfilosofi och den har blivit en viktig del i marknadsföringen.

Matsvinn är ett annat område som det talas om. Personligen har jag alltid arbetat utifrån ett tänk där onödigt matsvinn är oacceptabelt. Förr tänkte man att matsvinn var dåligt ur ett ekonomiskt perspektiv men idag ser man lyckligtvis svinnet som förkastligt för klimat och hållbarhet och därför styr mot att minska svinnet och ta hand om överblivna råvaror så långt det är möjligt. Sedan är det naturligtvis även positivt för ekonomin att minska svinnet.

Vilka verktyg använder ni i er dagliga verksamhet för att minska matsvinn?

En enkel åtgärd är att minska storleken på tallrikar vilket har visat sig vara positivt. Gästerna tenderar att lägga på mer mat när tallrikarna är större, mat man kanske inte orkar äta upp, vilket ökar matsvinn. Det är positivt även ur ett hälsoperspektiv. För mig personligen är det viktigt att tänka på hälsan, jag tränar mycket själv och har alltid med mig hälsoaspekten i den mat vi tillagar. Jag ogillar bufféer eftersom det är väldigt mycket matsvinn kopplat till det sättet att servera mat. Det kastas alldeles för mycket mat från bufféer och av den anledningen undviker vi att servera i bufféform.

Hur hanterar ni överbliven mat?

Det är naturligtvis svårt att återanvända hundra procent av all överbliven mat, men vi har hittat ett effektivt sätt att arbeta för att få ner just mängden överblivna råvaror och har därför väldigt lite matsvinn i vårt kök. Vi väger allt vi tillagar, räknar ut hur mycket gäster rimligtvis kan få i sig, skapar "petita" portioner där vi räknar med att alla ska orka äta upp allting. Jag skulle säga att en viktig nyckelfaktor till minskat matsvinn stavas erfarenhet i mångt och mycket. Förfrågan på specialkost har ökat lavinartat och bidrar en del i matsvinn, då man måste tillhandahålla ett speciallager av råvaror.

Tror du att hållbarhetsfrågor kommer att påverka ert kök och i så fall hur?

Vi vet att många idag äter mindre av kött, vilket ser ut att vara en trend i sig. Ibland stör det mig att debatten handlar om att inte äta kött, istället för att kanske se att det är bättre att äta närproducerat kött istället för importerade vegetariska och veganska produkter som transporterats långväga med flyg. Djurhållningen är det viktigaste för mig och vi väljer att köpa in kött som finns i vår närhet. För oss är det lätt att byta ut proteinet på tallriken till den av våra gäster som önskar vegetariskt eller veganskt. Vi serverar omkring 70 procent grönt på tallriken och jag skulle säga att ett outtalat hälsoperspektiv styr våra menyer. ●



Hållbarhet
ur ett köks-
perspektiv

Konferenshotellet mitt i vildmarken, bland snårig ljung, vilda djur och en häpnadsväckande vy över Bråviken. Vildmarkshotellet har ett perfekt läge för de konferensgrupper som behöver sammanstråla från olika delar av landet och gärna vill få en unik upplevelse med en stor portion inspiration. Här kan upp till 400 personer mötas för en kreativ konferens, eller förresten, 1800 personer kan samlas i Delfinarium och gör Vildmarkshotellet lämpligt för riktigt stora möten.



Johan Andersson, Vildmarkshotellet

Vildmarkshotellens kökmästare Johan Andersson har lång och gedigen erfarenhet från välkända varumärken som Villa Fridhem och Café Rasoir. Han har även arbetat på restauranger som Vila och Stadsvakten samt kvarterskroger som Asken. Johan brinner för sitt arbete och lever efter mottot att man aldrig blir helt fullärd inom yrket, utan det är ett ständigt lärande som pågår.

Ser du några viktiga områden där branschen har utvecklats generellt när det gäller hållbarhet i köken ute på anläggningarna?

Matsvinnet är det område som utvecklats mest om man ser över tid. Kockar har överlag blivit mer medvetna om hur mycket mat som faktiskt slängs och har en större ambition att skära ner dels på inköpen men även att utnyttja råvarorna till det yttersta genom att ta till vara på så mycket som möjligt av råvaran. Även kreativiteten ökar när kockar behöver hitta användningsområden för hela råvaran. Ta till exempel en broccolistam. Rosta i ugn och strö flingsalt över, så har du utnyttjat allt och behöver inte slänga något. Tankesättet håller på att förändras vilket är positivt och hållbart.

Vilka verktyg använder ni i er dagliga verksamhet för att minska matsvinnet?

Som ett led i vårt hållbarhetsarbete har vi styrt om vårt sätt att arbeta med våra måltider. Vi har slopat våra bricker till frukost och har infört mindre tallrikar. Storleken på tallriken är väldigt avgörande eftersom vi människor tenderar att lägga på mer än vi orkar äta. Att minska tallriksstorleken har genererat betydligt mindre svinn. Vi har även infört ett satellitkök ute i restaurangen under lunchen, där vi serverar proteinet på mindre assietter och har en separat salladsbuffé som bjuder in till att äta mycket grönt. Dagens soppa serveras vid bordet i mindre skålar som en liten aptitretare. Det här arbetssättet har visat sig minska köttkonsumtionen hos våra gäster med hela 75 % vilket vi ser som positivt. Vi ser även glädjande nog att många gäster vågar äta mer vegetariskt.

Hur hanterar ni överbliven mat?

Det är svårt att helt undvika överbliven mat men vi har som ambition att ta hand om så mycket som möjligt. Blir det mat över serverar vi det som personalmat på kvällen. Vi återanvänder även det som går, på vår salladsbuffé dagen efter. Vår målsättning att använda så mycket som möjligt av råvaran gör att vår kreativitet ökar vilket är väldigt roligt.

Tror du att hållbarhetsfrågor kommer att påverka ert kök och i så fall hur?

Vi ser att trenden att äta mer vegetariskt gynnar vårt sätt att arbeta och innebär alltså ingen större påverkan på vårt kök. Vi strävar efter att stärka det gröna och vegetariska och minska proteinintaget. Vi uppmuntrar gärna till det. Det är en utmaning till viss del att möta den stora efterfrågan på specialkost av olika slag, men vi försöker i den mån det går att undvika laktos och gluten för att så många som möjligt kan äta av samma rätt. Det är mer hållbart och bra för klimatet på sikt. Parks and Resorts har förmånen att samarbeta med Paul Svensson som är lite av guru inom hållbarhetstänk och det förstärker definitivt vårt arbete kring dessa frågor.

Vi har även stort stöd och inspiration i vårt arbete kring hållbarhetsfrågor från Carin Broryd, hållbarhetschef inom Parks and Resorts. Hon får oss att tänka hållbart i alla led inom organisationen. Om vi i vår bransch gör lite varje dag för att gynna hållbarhet så kommer det ha stor inverkan för miljön och världen i framtiden. ●



FOTO: BEATRICE GRAALHEIM



Hållbarhet
ur ett köks-
perspektiv



En grön tråd genom hela verksamheten



Uppsala Konsert & Kongress är stora inom mötesindustrin. Störst i landet när det gäller nationella kongresser. UKK är också en stor kulturarrangör, sedan starten 2007 har man presenterat över 2000 musik- och kulturrangemang. Och man driver en restaurang med höga gröna ambitioner och vill påverka sina gäster att göra hållbara val.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Restaurangen ligger på bottenvåningen av det nästan 15 000 kvadratmeter stora huset. Här serveras det luncher på vardagar, på lördagar bjuder man in till "Uppsalas grönaste brunch" och i samband med konserterna ordnar man konsertbufféer med internationella smaker.

– Vi försöker nå ut till, och blanda, de två världarna – privatpersoner och mötesdeltagare, säger Gabriella Gullberg som arbetar som Kongresschef.

I våras var Uppsala Konsert & Kongress delaktiga i MovEat. MovEat är en organisation som för samman en destinations olika aktörer inom mat och dryck. Tanken är att deltagarna ska upptäcka en destination genom att gå roliga mat- och dryckesvandringar.

– Eventet blev en succé här i Uppsala! Vi var tio ställen som erbjöd små munsbitar som deltagarna intog under sin rundvandring, berättar Robin Akrap, Food and Beverage Manager på Uppsala Konsert & Kongress.

När deltagarna kom till UKK så äck de en helt vegansk trerättersmeny. UKK har ett stort hållbarhetsfokus och arbetar mycket med det vegetariska konceptet i sin restaurang.

– Det kändes självklart för oss att erbjuda en vegansk meny, fortsätter Robin.

UKK arbetar också konsekvent med att minska matsvinnet och komponerade en specialdrink med namnet Gin&Svinn, gjord på en frukt- och grönsakslag från förretten, som blev väldigt populär hos gästerna.

Svanen-certifierade

Deltagandet i MovEat gav Uppsala Konsert & Kongress kontakt med en bredare kundgrupp och de äck chansen att visa hur engagerade och inriktade de är på vegetarisk mat

utifrån ett hållbarhetstänk.

– Nu äck vi möjlighet att marknadsföra oss som en restaurang som är specialister på det här, fortsätter Gabriella.

UKK har ett samarbete med Uppsala klimatprotokoll och är Svanencertiäerade. Att vara en Svanencertiäerad anläggning innebär att företaget måste genomgå stora förändringar. Certifieringen är svår att nå upp till, kraven är höga och innefattar alla delar av verksamheten.

– Det ställer extremt höga krav på restaurangverksamheten. Vilka råvaror vi använder och vilka leverantörer vi arbetar med, förklarar Robin.

Gabriella fortsätter:

– Det är hela verksamheten som är Svanenmärkt. Det styr våra val av rengöringsprodukter, pennor, papper och vilka glödlampor vi har. Ingenting är opåverkat, det genomsyrar allt vårt arbete!

Mäter klimatutsläppen

Restaurangen har också börjat mäta sitt klimatutsläpp. Även gästernas klimatpåverkan mäts och kommuniceras.

– På menyn så ser man hur stort utsläppet är för respektive val. Det blir väldigt tydligt att det vegetariska alternativet ger ett mycket mindre utsläpp än till exempel en nötköttsträtt, förklarar Robin.

Den påverkansroll som UKK har, och vill ha, är medveten. Man vill inte bara erbjuda olika matalternativ utan man vill också påverka gästen att fatta ett klimatsmart beslut.

En annan strategi att lyfta fram de hållbara vegetariska matalternativen är att placera dem överst på menytavlan.

– Dessa strategier tillsammans har ökat antalet sålda vegetariska rätter och vi har minskat vårt utsläpp med 14%, fortsätter han.

UKK är även Kranmärkta. Kranmärkt är en relativt ny miljömärkning som innebär att man inte använder sig av buteljerat vatten.

– Vi har bara "hårtappat" vatten i restau-

rangen och vi arbetar med att hitta lösningar med diskbara vattenflaskor till artisterna, berättar Robin.

Dynamiska lokaler

Restaurangen är en fantastisk tillgång för UKK. En 900 kvm stor, ganska rå, yta som kan förvandlas till vad man vill. Allt från enkla frukostsittningar till helkvällar med artister, shower och galamiddagar.

– Att kunna erbjuda detta till företag känns väldigt kul, säger Gabriella.

Hela huset är byggt för att kunna hantera alla sorters möten.

– Det ännu en rymd i alla lokaler som ger oss den möjligheten, fortsätter hon.

Läget, precis intill centralstationen, är också fördelaktigt när man vill uppmuntra besökare att färdas på ett hållbart sätt.

– Även här vill vi påverka våra gäster att de ska tänka till när de ska ta sig till oss, ta tåget, bussen eller cykla hit. Vi ligger så pass centralt att det inte är ett måste att använda bil för att ta sig hit, menar Gabriella.

På Uppsala Konsert & Kongress vill man ha en klimatsmart tanke med allt man gör. En röd tråd som är grön! ●

Uppsala Konsert & Kongress

Största lokalen har plats för upp till 1120 sittandes personer. 12 grupprum i varierande storlekar och skybar med panoramavy över Uppsala. Samt en 900 kvm stor utställningshall, bankettsal och restaurang. UKK är i huvudsak en arrangör av lite större möten och konferenser då lokalerna är byggda för detta ändamål.

De har sedan starten 2007 haft 5 miljoner besökare. Arrangerat 5000 möten och 2000 kulturevenemang. UKK har fem scener och en Svanencertiäerad restaurang på 900 kvm. Uppsala Konsert & Kongress ligger centralt i Uppsala med utmärkta kommunikationer. 18 minuter till Arlanda.



Högt i tak på ny arena

Spännande, dynamiskt, lekfullt. Downtown Camper by Scandics splitternya mötesplats Roots är 1 300 flexibla och kreativa kvadratmeter med fokus på möten, mingel, middagar och utställningar – mitt i hjärtat av Stockholm.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Eder att signaturhotellet Downtown Camper by Scandic för några år sedan slog upp sina portar har anläggningen blivit en självklar del i stadsbilden. Ett ställe där man övernattar, konfererar, umgås i loungen, lunchar, lobby-jobbar eller träffas för åter work.

I september tog man ytterligare ett steg i form av hotellets nya mötes- och eventyta Roots, designad av arkitektbyrån Stylt Trampoli. 13 mötesrum i varierande storlek fördelade på 1 300 kvadratmeter som med några enkla handgrepp också enkelt kan förvandlas och ge upp till 900 kvadratmeter öppen yta där även biosittning är möjlig.

– Det här är en naturlig utveckling där vi

ökar flexibiliteten för större sammankomster. Redan innan bygget var klart så hade vi bokningar, vilket visar att den här typen av lokaler behövs. Det går att köra in bilar här om man skulle vilja, berättar anläggningens general manager Jacob Dahlberg.

Ett nöje att mötas

Roots är stort, men allt annat än konventionellt och konceptet bakom kallas ”Meeting Unusual”. Det ska vara roligt att träffas och konferenslokalerna är utformade med samma höga mysfaktor som hotellets övriga kreativa ytor. Designen är lekfullt varm, som färggranna trivsamma vardagsrum snarare än traditionella mötesrum, vilket gör vägen till en avslappnad stämning betydligt kortare.

– Ett break hos oss måste inte vara kaffe och dammsugare utan kan lika gärna innefatta en meditation på 20 minuter där man lägger sig i nätet ovanför receptionen med hörlurar på och soöar en stund. Jag lovar, det ger en mental och kroppslig avslappning som är påtaglig, inflikar Jacob Dahlberg med entusiasm.

Wellness på hög nivå

Med sina 494 rum, restaurang, barer och wellnessavdelning har Downtown Camper ett ypperligt läge vid Brunkebergstorg i centrala Stockholm, en plats som utvecklats till en sprudlande samlingspunkt med blommande magnolior, hotell, butiker, restauranger, kontors- och bostadshus.

– Vi vill attrahera aktiva och nyfikna gäs-



Stora möten



Roots

Mötesarenan Roots är en del av livsstilshotellet Downtown Camper by Scandic i Stockholm. Lokalerna rymmer upp till 650 deltagare. Här finns 13 mötesrum och med öppningsbara väggar kan man få 900 kvadratmeter öppen yta. Möbleringen går att anpassa för möte, mingel och middag. Downtown Camper har 494 hotellrum och erbjuder ett stort utbud av aktiviteter, wellness, egen biosalong, förstklassig mat och dryck.

ter och är måna om att vara inkluderande, Downtown Camper by Scandic är ett hotell för alla, och något som förenar och välkomnar är aktiviteter. Det kan handla om allt från att paddla kajak till gemensamma joggingturer och filmkväll i vår egen biosalong Nightwood. Som ett resort i vildmarken – fast inne i stan.

Som konferensgäst bör man inte missa nionde våningen med uppvärmd pool på taket och makalös utsikt över stan. I anslutning ligger också en avdelning med sauna, yoga, massage, upplevelseduschar med kall dimma och vattenfall. Wellness retreat på hög nivå – bokstavligt talat.

Mat med karaktär

I Roots ryms också ett helt nytt kafé med ingång från Drottninggatan. Tanken är att mötesdeltagare och fikagäster utifrån ska dela lokal och att det på så sätt bildas en intressant mix av människor. Delar av kaféets möblemang är tillverkat av återvunnet trä och lamporna kommer från organisationen

Plastic Whale, som fiskar upp plast ur haven och av det skapar inredning.

Det urbana temat och hållbarhetstänket genomsyrar även restaurangdelen. Maten är en social knutpunkt, ett behagligt sätt att umgås där mötet ges en personlig karaktär.

I baren Campfire finns en elegant grill i mitten av ett av borden och här kan konferensgäster bli delaktiga i matlagningen. I övrigt består menyn av rätter som tillagas med kärlek och hänsyn till årstidens växlingar. Tunga profiler som kökschefen Caroline Åkerstam och food & beveragechefen Claes Benediktsson står bakom konceptet.

– Vi vill ge våra konferensgäster en känsla av gemenskap och värme och pratar inte så mycket om konferens som ett begrepp. Mer om möten människor emellan, att det händer saker när man träffas så här, i stället för via en skärm. Vår önskan är att man eder ett möte hos oss känner sig ”young at heart” – då är mycket vunnet. ●



Stilren samlingspunkt i Stockholm

En toppmodern anläggning i city med flera eleganta konferenslokaler, en internationell atmosfär och den senaste tekniken. Efter en omfattande renovering stärker Radisson Blu Royal Viking sin ambition om att vara Stockholms nya cityhub.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Radisson Blu Royal Viking har ett svårslaget centralt läge i Stockholm, där det ligger vägg i vägg med Centralstationen och all tänkbar kommunikation som Arlanda Express, årrättåg, bussar och tunnelbana. Dessutom finns storstadspulsen direkt utanför dörren med allt vad det innebär från shopping, sevärdheter, restauranger till kultur.

Lagom till sitt 35-årsjubileum har hotellet genomgått en omfattande renovering som en del av Radisson Hotel Groups storsatsning i Norden. Det är i stort sett bara skallet med dess ljusa tegelfasad som är sig lik, i övrigt har insidan gjorts om från grunden och fått en helt ny design, inklusive de 459 hotellrummen, som försetts med allt från nya golv och sängar med exklusiva sänglinnen – till rainshower i badrummen och 49-tums tv med Chromecast. Entréplanet och lobbyn har öppnats upp och blivit mer inbjudande, 15 möteslokaler har blivit 17, där den största tar emot 150 personer. Tekniken är den absolut senaste och allt är naturligtvis trådlöst.

Bakom förvandlingen står den spanska de-

signbyrån Proyecto Singular som genomgående har använt sig av exklusiva och utvalda material som sammet, sten, metall och trä. Färgerna är sobra men medelhavsvarma. Det är elegant och samtidigt ombonat.

Gemensam bokning

– Vår devis är ”Ska känna skillnaden”, man ska känna skillnaden överallt, också när det gäller servicen. Vi höjer kvaliteten på alla nivåer, från reception och mötesytor till hotellrum och underhåll. I det ingår även kontinuerlig utbildning och vidareutbildning av vår personal, säger Maria Tullberg, vd för Radisson Blu Royal Viking och systemanläggningen Radisson Blu Waterfront hotel samt Stockholm Waterfront Congress Centre.

– Dessutom har renoveringen skett med utgångspunkt i vår hållbarhetsstrategi. Vi tittar på hur vi kan spara energi och vatten och hur vi kan jobba vidare för att minska vår klimatpåverkan. Hos oss är alla möten klimatneutrala och vi klimatkompenserar för samtliga.

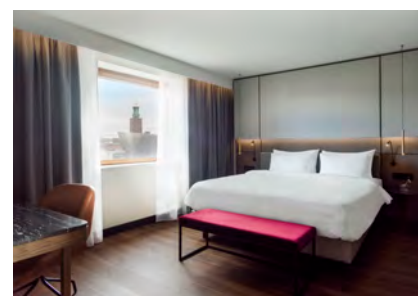
Magnifika Stockholm Waterfront Congress Centre ligger bara ett stenkast bort,

och eftersom de båda hotellen finns under samma paraply är samarbete en självklarhet som ger många fördelar. Hotellen kompletterar varandra väl och har till exempel en gemensam bokning.

– Upplevelsen för varje enskild gäst är det viktigaste. Vi ska fortsätta vara Stockholms självklara cityhub där mötet står i centrum. Här sammanstrålar människor från hela världen, liksom stockholmarna, men inte bara under formella former. Man kanske smiter in på väg till jobbet och tar en kaffe ihop, bokar en after work med kollegorna, samlar familjen runt en god hotellfrukost eller en middag i restaurangen Stockholm Fisk. Oavsett syfte är det en upplevelse i sig att komma hit.

Himmelsk mötesplats

En annan mötesplats är också den tjugiga cocktailbaren HIGH på nionde våningen. Här kan 150 personer konferera eller ta en drink och samtidigt blicka ut över den spektakulära panoramavyn. Ett möte på toppnivå. ●



Maria Tullberg, vd för Radisson Blu Royal Viking.

RADISSON BLU ROYAL VIKING HOTEL

Radisson Blu Royal Viking är beläget intill Centralen i Stockholm och har 459 hotellrum. Här finns 17 inspirerande mötesrum för upp till 150 personer i biosittning. Hotellet arrangerar konferenser och evenemang samtliga dagar i veckan och alla möten klimatkompenserar genom samarbete med First Climate. I samarbete med gymkedjan SATS erbjuds fullt utrustat gym och inomhuspool.



Perfekt läge för stora och små sällskap





Minimöte, megaevenemang eller något mitt emellan? Med ett engagerat bemötande, genomgående grönt tänk och stadens alla bekvämligheter inom räckhåll har Stockholm City Conference Centre det som behövs för allt ifrån det exklusiva kundmötet till de stora kongresserna och festbanketterna.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Ett gediget engagemang, modern teknik och förstklassig mat och dryck. Ja, det är några av de bästa förutsättningarna för ett givande möte – och Stockholm City Conference Centre levererar dem alla med strålande resultat. Ambitionen är att ligga i framkant och vara en arena för möten som formar framtiden och här har exempelvis det prestigefyllda Stockholm International Water Institute under åera år valt att hålla sin konferens World Water Week, och så sent som i september hölls innovations- och vetenskapskonferensen Euromat 2019 här, med deltagare från hela världen.

Anläggningen ligger bara några minuter till fots från Centralstationen, mitt bland stadens riktiga utbud av nöjen, kultur, shopping och restauranger. Ett läge som gör det till en förnämlig träffpunkt även för det lilla mötet. Här kan du samla kollegorna runt en spännande föreläsare samtidigt som ni inatar en aptitlig frukost, eller konferera vid ett dekorativt middagsbord dukat med medelhavsinspirerad kost och avsluta med en de-

likat efterrätt. Eller varför inte kombinera eftermiddagsmötet med en after work? Vad du än väljer är personalen alltid med hela vägen, från mötets upplägg till teknik och val av mat, dryck och tilltugg. Ett berikande möte för en lyckad arbetsdag med kreativiteten på topp.

Florentinsk renässans

Stockholm City Conference Centre huserar i två var för sig helt unika byggnader: Funkispärulan Folkets Hus från 1960, vars amfiteaterinspirerade kongresshall tar upp till 1 400 personer, och den tidigare skolbyggnaden Norra Latin från slutet av 1800-talet, som i glittrande nyrenässans ståtår med ljusgårdar, spatiösa trappor och höga valv.

Husen är varandras motpoler och komplement på samma gång. Tillsammans utgör de en svåröverträffad mötesplats för den som planerar konferens, kickoff, storstilad fest eller konsert. På Norra Latin finns hela 30 konferensrum och nyligen fick den eleganta aulan ett lyft då den tidigare fasta möbleringen monterades ned, vilket frigjorde ännu mer golvyta. Aulan rymmer

upp till 450 personer beroende på hur man möblerar och dukar och kan användas som balsal vid stora galamiddagar, till kabareésittningar, utställningar och mycket mer.

– Jag skulle vilja säga att det är ett av Stockholms vackraste rum. Det kan vara intimt men också sakralt i sin pampighet. Hela Norra Latin är som en oas mitt i city och det här är ett hus som inte stänger efter ordinarie arbetstid, tvärtom, säger Anders Törnroth, försäljningschef på Stockholm City Conference Centre.

Bländande förvandling

Till kvällen byter Norra Latin skepnad och förvandlas från möteslokal till elegant festpalats. Röda mattan rullas ut, kantad av marschaller, och gästerna minglar ikapp i de praktfulla ljusgårdarna, hänförda av den makalösa takhöjden, samtidigt som de njuter av kända svenska konstnärers verk som pryder väggarna. Möjligheterna är många i en av Nordens största konferens- och kongressanläggningar. ●

Stora möten

STOCKHOLM CITY CONFERENCE CENTRE

Stockholm City Conference Centre ingår i Stureplansgruppen och är en av Skandinavien största centralt belägna konferens- och kongressanläggningar. Här finns totalt 50 konferensrum för upp till drygt 1 400 personer och den totala kapaciteten är närmare 4 000 deltagare. Populära aktiviteter är konstvisning och historisk stadsvandring. Anläggningen använder led-belysning och rengör med ultrarent vatten istället för med kemikalier samt är med i rädda mat-tjänsten Karma.



Niklas Andersson
komiker, moderator
och föreläsare

**”I omklädningsrummet
lärde jag mig bli
rapp i käften”**

2012 lämnade Niklas Andersson chefstjänsten på ett it-bolag för att bli ståuppare på heltid. I dag är han en av Sveriges mest populära komiker, och även en efterfrågad moderator och föreläsare. I höst väntar nya föreställningar av succéshowen "Medelmåttan från Hisingen" som den här gången också rullar ut på miniturné.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Niklas Andersson korades som Årets nykomling på Svenska stand up-galan 2012. Det var samma år som han lämnade jobbet som chef på ett it-bolag för att bli underhållare på heltid. Sedan dess har han gjort åtskilliga gig på klassiska Norra Brunn i Stockholm, men också agerat moderator, konferencier och skrivit manus åt ett flertal tv-produktioner, bland annat "Robins" och "Fotbollsgalan".

Under oktober och november gör Niklas tio nya föreställningar av enmansshowen "Medelmåttan från Hisingen" som i våras drog fulla hus på Draken i Göteborg. Den här gången besöker han även Kungsbacka, Uddevalla, Lund och Stockholm med en föreställning han själv beskriver som "en kärleksfull resa genom miljonprogram, förortstorg, färg-tv och nattarbetande föräldrar".

– Det är alltid bäst att gräva där man står och Hisingen är stort, faktiskt Sveriges femte största ö, officiellt sett. Jag vill skildra min uppväxt med kärlek och på mitt sätt. Och även om jag flyttade därifrån som 23-åring har jag kvar rötterna samt släkt och vänner som jag ofta besöker.

HUMORN HAR NIKLAS HAFT med sig sedan barnsben. Han är sladdbarn, har två äldre systrar och hemma var det en glad och skojfrisk stämning, minns han. På lågstadiet iklädde han sig rollen som klassens clown, utan att egentligen själv vara medveten om det.

– Jag och min kompis Younes fånade oss ofta på roliga timmen. Vi hittade på sketcher och drog flugan i soppan-vitsar som jag läst i mammas Hemmets Journal. Jag idrottade mycket också, spelade fotboll och handboll och där blev även omklädningsrummet en scen, där lärde jag mig bli rapp i käften.

Niklas understryker vikten av att skämt bör framföras med värme, annars är risken stor att det faller platt. Och på den oundvikliga frågan om man kan driva med allt svarar han att ja, det kan man – men man måste inte.

– De finns de som vill driva humorn så långt det bara går, vilket inte är särskilt svårt. Att provocera är lätt i dagens samhälle. Jag ser det som en större utmaning att inte göra det och ändå vara rolig. Det är inte kul när någon far illa, eller tar illa upp. Samtidigt måste det kittla lite, man behöver balansera nära gränsen ibland, säger

FOTO: ROBERT ELDRIM



FOTO: ROBERT ELDRIM

Niklas Andersson och fortsätter:

– För min del handlar det också om ett slags yrkestolthet, ingen i publiken ska må dåligt och gäster ska inte undvika att sitta längst fram av rädsla för att bli "påhoppade" av personen på scenen. På stand up ska man som publik kunna stänga dörren till världen utanför under 90 minuter och sedan gå hem med en skön känsla i kroppen. Min uppgift är att leverera humor och underhållning, inte att skriva folk på näsan.

I ALLA YRKEN BLIR MAN VIS av erfarenheten, så även inom stand up. Man lär sig hur man når ut med sin humor, vad som går hem hos publiken, som kan reagera helt olika beroende på dess sammansättning och vilket forum man befinner sig i.

– Som ståuppare gäller det att läsa av rummet, som det brukar heta, för att se vad publiken skrattar åt. Det kan verkligen skilja sig från gång till annan. Johan Glans, som jag tycker är Sveriges bästa ståuppare, gör det på ett fascinerande bra sätt. Han kan verkligen roa alla grupper av människor under en och samma kväll, från gammelmormor till minstingen i syskonskaran, utan att showen blir vare sig mesig eller slätstruken. Det är imponerande.

Du är kvick, rolig och framstår som en go gubbe från Götet.

Hur mycket Niklas är du på scenen?

– Väldigt mycket. Där är jag en förstärkt version av mig själv kan man säga. ●

Läs mer: www.niklasandersson.nu

Coworking

Är dagarna räknade för det traditionella kontoret med personligt skrivbord och arbetstid 9–17? Med dagens teknik kan jobbet lika väl utföras hemma, på resan eller på fiket. Eller varför inte tillsammans med likasinnade på ett kreativt kontor man själv väljer att hyra in sig på. För många är coworking både en smidig och omtyckt lösning.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

I den nya

så kallade gigeconomien har kortare anställningar och en större rörlighet tagit ett stadigt grepp om arbetsmarknaden och ska man tro prognosmakarna lär trenden hålla i sig. Små och stora företag blir allt mer beroende av flexibilitet och här har marknaden inte varit sen med att svara upp till önskemålen. Coworkingplatserna skjuter just nu upp som svampar ur jorden.

Anette Gustafsson arbetar som förändringsledare på Arbetsförmedlingen och har tidigare ansvarat för flera stora projekt inom arbetsplatsutveckling, så som SJ och Fortum. Hon ser framväxten av coworking som en del i en genomgripande förändring i sättet att arbeta. "Gigare" rör sig bort från den traditionella arbetsplatsen som en fast geografisk punkt.

– Arbete är något man utför och det behöver inte vara på en fast plats. Enligt den devisen har företag som Microsoft arbetat länge, och där är resten av samhället idag. Vi har till exempel en helt ny generation "digitala nomader", som distansarbetar runt om i världen. De är ofta medlemmar hos någon av de internationella coworkingkedjorna, berättar Anette Gustafsson.

Lukrativ marknad

Enligt en färsk sammanställning som tidningen Fastighetsvärlden gjort, har de 20 största aktörerna inom coworking ökat sin "kontorsyta" i Stockholmsområdet med 57 procent de två senaste åren. Tillsammans breder de nu ut sig över 221 000 kvadratmeter, en ökning med 40 000 kvadratmeter på ett år. Bland de största aktörerna syns bland annat Conventum, Epicenter, The Park samt den amerikanska coworkingjätten WeWork, som nyligen etablerade sig i affärskvartret Urban Escape i centrala Stockholm. Att det är en lukrativ marknad råder det alltså ingen tvekan om. Även fastighetsjättar som Vasakronan och Klöverhagen har insett potentialen och hakat på med egna nya kontorshotell, konstaterar Fastighetsvärlden.



FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER

En grundförutsättning för den här utvecklingen är naturligtvis it-tekniken, men enligt Anette Gustafsson finns det också en rad andra bidragande faktorer där flexibilitet och ekonomi är avgörande. Förtroendearbetstid, det vill säga att äga sin egen tid, är för många ovärderligt och gör det lättare att få till en balans mellan privat- och arbetsliv.

– Samtidigt har människor också behov av att träffas. Vi är sociala varelser och får dopamin-kickar av att utbyta tankar och idéer. På så sätt blir vi även mer innovativa och för att kunna utvecklas själva behöver vi input. Allt det kan du få på ett modernt aktivitetsbaserat kontor eller ett coworking space som är skapat för att män-

niskor ska mötas på ett naturligt sätt, säger Anette Gustafsson och fortsätter:

– Coworkingplatser har ofta en anställd "community manager" eller "mood manager" som är eventansvarig och skapar tillfällena för nätverkande och samhörighet. Dessutom satsar man ofta på cool "instagramvänlig" inredning, vilket stödjer medlemmarnas varumärke.

Vart tredje skrivbord står oanvänt

Även myndigheter har förstått detta och moderniserar sina kontor, dels för att kunna behålla och attrahera talanger, dels för att nyttja kontorsytorna på ett optimalt sätt och på så sätt sänka kontorshyran. Anette Gustafsson hänvisar till siffror som visar att så mycket som vart tredje skrivbord på ett traditionellt kontor ofta står oanvänt, eftersom många jobbar på distans eller sitter i möten.

Många företag ställer därför om till ett aktivitetsbaserat kontor för att bättre stödja moderna flexibla arbetssätt.

– Företag har en press på sig att ha den senaste tekniken, göra livet enklare för sina anställda, bli mer attraktiva som arbetsgivare och hitta lösningar som gör det möjligt att arbeta hemifrån någon dag i veckan. Dessutom är ju distansarbete bättre för klimatet. ●

på stark frammarsch



”Service är
vårt signum”

När coworkingplatserna blir allt fler ökar också konkurrensen dem emellan. Ett sätt att sticka ut i mängden kan vara att nischas sig. Hos Tändstickspalatset har grundaren och vd:n Lena Werner berett plats för kontor, men också för en exklusiv medlemsklubb som erbjuder det lilla extra.

Ni sitter i Ivar Kreugers vackra ”Tändstickspalatset” i centrala Stockholm – en plats med något annorlunda förutsättningar.

– Ja, det är verkligen en ynnest att befinna sig i den här miljön och få ta del av husets

spännande historia. Byggnaden är k-märkt vilket innebär ett stort ansvar och vi är väldigt måna om inventarier och inredning.

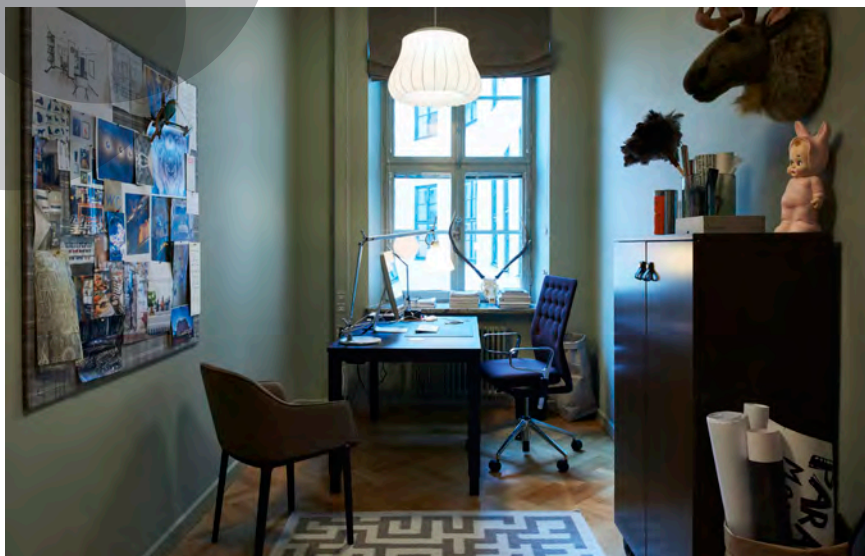
– Men det är heller inget museum. Vi har till exempel låtit restaurera och klä om möblerna och använder dem i verksamheten. Det är fantastiskt att vi kan ta med den skatten in i 2000-talet.

Du har beskrivit ert kontorshotell som en plats att växa på i stillhet. Förklara?

– Vi har byggt upp en verksamhet där fokus ligger på service och värdskap. När våra gäster kommer in genom dörren ska de känna wow, här blir jag väl omhändertagen. En plats att växa på i stillhet där atmosfären är behaglig och exklusiv med ett slags klubbkänsla. Vi är nog lite svåra att sätta en



Coworking på stark frammarsch



stämpel på. Coworking ja, på sätt och vis. Kontorshotell ja, på sätt och vis.

Och vad kan den servicen bestå av?

– I princip vad som helst, allt du behöver hjälp med. Vi erbjuder sekreterarservice, kommer med förslag på utåtkter eller restauranger, arrangerar middagar på plats, hanterar gästernas mail och möten med mera. Det handlar mycket om synlighet, att finnas tillgänglig. Sedan ingår frukost varje dag i vårt härliga lantkök, du har tillgång till gym, vår health club och kan hyra festvåning och hörsal om du vill ta emot gäster. Ett omtyckt inslag är när medlemmarna själva bjuder in varandra till olika föreläsningar. Vid senaste valet hade vi valdebatter då en medlem i sin profession bevakade valet.

Nätverka, knyta kontakter och socialisera är för många det centrala med just ett kontorshotell. Ni lägger tyngdpunkten på andra områden.

– Vi har medvetet valt en annan framtoning, hos oss ska det inte upplevas som att du är på ett event, utan på en arbetsplats med all tänkbar komfort. Merparten av våra medlemmar har kommit en bit in i karriären och efterfrågar och önskar sig kanske lite andra saker, nätverket har de oftast redan hunnit skaffa sig. ●



”Coworking

Det började med en reklambyrå, vars ägare i början av 00-talet kom på idén att dela sitt lite överdimensionerade kontor med vänner och affärsbekanta. I dag har den aktivitetsbaserade coworkingaktören The Park i Stockholm ett stort antal medlemmar och man fortsätter att växa. Konferensvärlden har träffat vd:n Madeleine Rudefors.

Läs mer: www.kapitel8.se



är framtiden”



The Park finns på inte mindre än tre adresser i centrala Stockholm och ni är i full färd med att bygga ut lokalerna på Södermalmskontoret med ytterligare 3 000 kvadratmeter. Beskriv er verksamhet.

– Vi har högt i tak och hjärtat i centrum och erbjuder en miljö där det uppstår spännande samarbeten. Här kan man hitta både sin nästa leverantör och vänner för livet. Samtidigt är allt nätverkande naturligtvis frivilligt, liksom de andra aktiviteterna vi erbjuder, som exempelvis fredagsfrukost, yoga och pingsturneringar. Vi förmedlar gärna kontakter mellan medlemmar, men vi tvingar det aldrig på någon.

Kan jag som utomstående arrangera ett frukostmöte för mitt företag hos er?

– Absolut. Vi har workshops och nätverksträffar som vi arrangerar för våra medlemmar men välkomnar även externa företag som vill konferera i en kreativ startup-miljö. Dessutom är vår restaurang öppen för alla, och vill man prova på coworkinglivet kan man lösa dagspass och få tillgång till alla bekvämligheter.

Hur ser ett medlemskap ut?

– Vi har fyra varianter och det som främst skiljer dem åt är var man och hur man vill sitta. Sedan har alla medlemmar tillgång till våra gemensamma ytor, frukostar, inspirationsföreläsningar, posthantering, reception och möteslokaler. Som arbetsplats kan man sedan välja mellan lounge, lite mer avskilt, egen fast plats eller kontor. De äesta här väljer att sitta i öppet landskap.

Vilken är den typiske The Park-medlemmen?

– Här sitter den typiske startup-entreprenörerna men också företag av en helt annan karaktär, som etablerade storbolag, vilka uppskattar den levande miljön. Man attraheras av framåtandan och att åytta kontoret till coworkingplatser kan också vara ett sätt för ett företag att locka till sig talanger. Dessutom är hyreskontrakten korta, vilket ger en frihet att växa eller minska verksamheten vid behov. Sedan behöver man ju inte själv ta hand om hygienfaktorer som posthantering, kaffemaskiner eller styra upp julfesten. Jag tror fullt och fast att det är så här det kommer se ut i framtiden. ●

Med blique för design

Stockholms nya koncepthotell Blique by Nobis kombinerar utomhus och inomhus, nytt tänk med bevarad arkitektur, vilsamma rum och levande citypuls. Stärk gruppkänslan på en social mötesplats där nutid möter historia.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Blique by Nobis Hotellet har 249 rum för övernattninng och elva konferenslokaler som sträcker sig från flera små chambre separées till stora eventlokaler Blomsterkiosken, som tar upp till 200 gäster i biosittning eller 300 gäster i stående mingel. Hotellet har gym och biosalong, två restauranger, takterrass och tre barer.

Från takbaren Arc Roodop, som inte bara har en utan två (!) våningar, blickar man ut över ett till synes oändligt Stockholm. Tak, byggnader och vindskupor vävs samman i en oerhört mäktig panoramavy. Härifrån ser man också ner mot hotellets innergård och dess pergolaförsedda bar och restaurangdel.

– Vår innergård samt hela hotellet i övrigt är som en levande oas mitt i storstan. Vi vill fylla det med möten, utställningar, produktlanseringar, jazzkvällar, releasefester och event av olika slag. Oavsett om du är här en måndag morgon som konferensgäst eller en fredag eftermiddag för åder work med kollegorna så ska du känna att det är här det händer, säger Charlotte Hagefors, Blique by Nobis director of meeting & event.

Hotellet ligger i gränslandet mellan stadsdelarna Vasastaden och Hagastaden i Stockholm, i galleritäta kvarter, och det är ett faktum man gärna värnar om.

– Det finns ett stort intresse för konst på Blique by Nobis. En del av verken hänger här permanent, en del tar vi in som gästspel. Under sommaren ställde vi ut Jeff Koons, Joel Shapiro och Robert Mangold i hotellets Origo bar. I höst och vinter väntar en ny utställning med en lokal konsthandlare.

Signerat Gert Wingårdh

Trots att hotellet invigdes så sent som den 25 april har det redan hunnit låta tala om sig. Framför allt tack vare designen, signerad Gert Wingårdh. Hotellet huserar i två byggnader, varav det ena är företaget Philips tidigare kontors- och magasinsbyggnad från 1931. Huset ritades av den framstående arkitekten Sigurd Lewerentz, som också är känd som upphovsman till bland annat Malmö Stadsteater (numera Malmö Opera) och Skogskyrkogården i Stockholm.

Wingårdhs har lyå fram husets själ genom att bevara så mycket som möjligt av originalet och hotellet är något av en hyllning till Sigurd Lewerentz. Stilen går åt det rustika hållet med frilagd betong och avskalade lös-



Moderna
mötes-
miljöer



ningar. Dock utan att vara ”industriell”, det finns en genomgående varm känsla och variationen i möbler och inredningsdetaljer gör det effektfullt och personligt.

Bekväm biosalong

Blique by Nobis har elva smart utformade konferenslokaler som sträcker sig från små chambre séparées till den största eventlokalen, som rymmer upp till 200 sittande deltagare och ytterligare ett hundratal vid stående mingel. Flertalet rum har ett härligt dagsljusinsläpp, är flexibla och kan delas av, öppnas och möbleras om helt efter önskemål. I anslutning till den stora eventlokalen ”Blomsterkiosken” finns en separat ingång med tillhörande registreringsdisk och di-

rekt access till pergolan, vilket innebär att gästerna kan vara helt för sig själva, men ändå ta del av helheten på hotellet.

Hotellet har också ett fitnesscenter med gym och bastu – och egen biosalong.

– I filmvisningsrummet ”Röda bergen” har vi 20 fasta biostolar, vilket är ett bekvämt alternativ om man exempelvis har en dragning som varar hela dagen eller vill lansera en ny film eller reklamfilm.

Två restauranger i toppklass, tre barer, takterrass, biograf och en levande innergård tillsammans med ett stort utbud av aktiviteter och happenings gör Blique by Nobis till en urban community där mötet frodas på generösa gemensamma ytor. ●

Piggt och energiskt i Stockholm

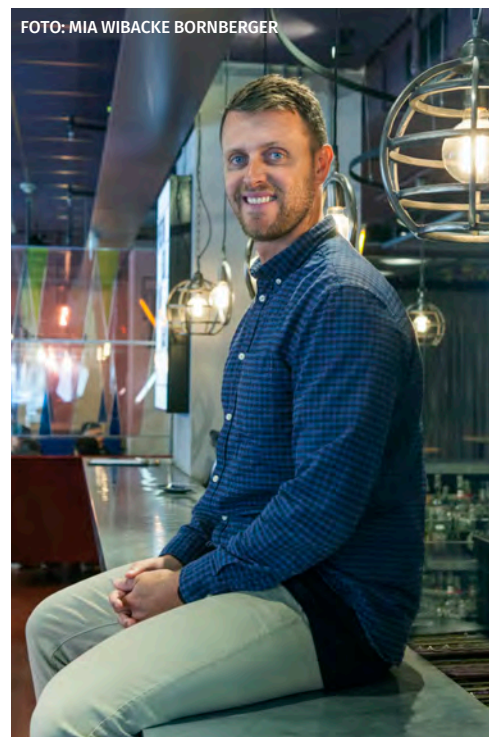


FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER



Mindre tradition, lekfullare, roligare. Designhotellet Generator i Stockholm lockar med en färgstark och kreativ inredning, avslappnad stämning och ett suveränt citynära läge. Vilken tillställningen än är – hos Generator får arbetslusten och idériakedomen en skjuts.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Moderna
mötes-
miljöer

Att cheferna kommer i t-tröja och jeansjacka när de trädas säger en del om den varma och opretentiösa atmosfären på Generator, som för tre år sedan slog upp sina portar i Stockholm. Det är högt i tak, både bildligt och bokstavligt och mottot är ”javisst kan vi göra det”, snarare än ”nej det går inte, så har vi aldrig gjort tidigare”. Hotellkedjan finns i dag utspridd på hela 14 platser i Europa och sex i USA och konceptet bygger på öppenhet och stora sociala ytor. Tillalet riktar sig till mötesgruppen som vill ha en personlig och flexibel konferens som sticker ut från mängden.

– Vi har en unik image, en stil som ger konferensdeltagarna större möjligheter att fylla tiden med roliga saker, inte bara sitta still i ett rum. Vi satsar mycket på interaktiva ytor och tänker nytt när det gäller mat och dryck samt försöker knyta till oss och jobba nära andra företag med liknande upplägg, säger Brent Gibbs, Generators australiensiske vd som har ett förlutet både på Radisson, Nordic Choice och Australiens motsvarighet till Scandic.

En kameleont

Generator ligger på Torsgatan nära Norra Bantorget. Härifrån är det bara en kort promenad till Centralstationen och alla kommunikationer, liksom till citypuls. På insidan råder skandinavisk design med rena linjer som går igen både i gemensamma ytor som kafé och konferensdel och de fem möteslokalerna, av olika storlek, är anpassade för ett fåtal personer och uppåt. Lokaler lämpar sig för frukostmöten, seminarier, utbildningar av olika slag, interna konferenser eller stora happenings. Det största mötesrummet ger verkligen uttryck för det lekfulla konceptet där stolar och soåor i olika färger blandas med pingsbord och flipperspel.

– Den lokalen är som en kameleont. Man kanske vill ha den på ett sätt på dagen, och ett annat på kvällen. Det är över huvud taget en mycket avslappnad miljö – du kan slå dig ner precis var du vill eller mingla runt för flödet. Det händer spännande och givande saker i gruppen på en sådan här plats. Folk börjar ofta prata med varandra direkt, säger Brent Gibbs.

En av världens bästa nykomlingar

En annan central del på Generator är den prisade cocktailbaren Hilma på gatuplan, som är designad med konstnären Hilma af Klint (1862–1944) som inspirationskälla. Bakom inredningen står Tengbom arkitekter. För några år sedan utnämndes krogen av amerikanska CNN Travel till en av världens bästa nykomlingar, tätt efter konkurrenter i London, Glasgow, Schweiz, Mexiko och Caymanöarna.

– Hilma är annorlunda och förmodligen olikt någonting annat du upplevt i Stockholm, det märks direkt när man kommer in i restaurangen. Vilken annan anläggning har tatueringstudio, eget dj-bås med scen, galleri och en meny med internationella street-food-influenser och svensk touch. Man skulle kunna säga att Hilma af Klints abstrakta, lekfulla och färgglada verk är grunden som vi sedan har toppat med våra idéer.

Så äter gör man företrädesvis och gärna i Hilma, även om lunchen går att styra om till andra platser i huset om man vill. Fika serveras i konferenslokalen och där kan man också avsluta dagen med en after work och plockmat i form av tapas.

För övernattnings finns hela 233 rum och totalt 796 bäddar, hälften är twin eller dubbelrum, hälften i flerbäddrum, vilket gör det smidigt att inackordera stora grupper. Sovkapaciteten är alltså nära 800 personer och totalt rymmer anläggningen gott och väl 1 000 personer vid ett större evenemang. ●

Generator Stockholm

Generator är ett modernt designhotell beläget vid Norra Bantorget i Stockholm, med cirka 500 meters gångavstånd från Arlanda Express och Centralstationen. Här finns fyra välutrustade och flexibla konferens- och eventlokaler för mellan 4 och 250 personer samt 233 rum och 796 bäddar för övernattnings. Maten serveras i den egna restaurangen Hilma vars inriktning är internationell. Anläggningen har sedan öppnandet för tre år sedan tilldelats ett flertal priser, både för sin design och sitt kök.

Höst och vinter bjuder inte bara på mörker och kyla. KonferensVärlden tipsar om aktiviteter som förgyller och ger konferensen det lilla extra. Följ med till smakrika Åre, norrskenssafari i Abisko och ett av världens mest nordliga whiskydestillerier.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Vinterkonferens

Ljusshow med fokus på foto

Packa kamerautrustningen. Låt hundspannet föra dig rakt ut i den orörda fjällvärlden och vänd sedan blicken mot den vidsträckta lappländska natt-himlen och vänta in skådespelet. Norrskenssafari i Abisko är ett mäktigt äventyr du aldrig kommer glömma.

ABISKO NATIONALPARK ligger tio mil nordväst om Kiruna i det nordligaste av Lappland, och gränsar till sjön Torneträsk. Här, alldeles nära gränsen till Norge, lyser midnattssolen hela sommaren och Abisko anses vara den ultimata platsen för norrsken. Hit reser människor från hela världen varje vinter, för att se det skimrande himlaspelet.

– Många kommer för norrskenet, men vi syr ihop program som också innefattar dagsaktiviteter, som till exempel renslåde, samisk kultur, hundspann, astrofotografering och besök på ishotellet. Det handlar inte bara om ett magiskt äventyr utan också om ett förtrollande fotomotiv. Norrsken med hundar i förgrunden är oerhört vackert, säger Peter Rosén, som via sitt Lappland Media & Photo Adventures arrangerar norrskenturer med fokus på fotografering

i och runt Abisko nationalpark.

– För att kunna se norrskenet är det viktigaste en klar himmel, och det gäller att ha tålamod. Vi kan naturligtvis inte garantera något, men sedan vi började med våra turer 2012 har alla våra ärendagsgrupper fått uppleva norrskenet, fortsätter han.

Bekväma turer med hotell

Turerna handlar inte om vildmarksliv i någon extrem form. Grupperna är begränsade till sju personer och login är förlagd till antingen hotellboende i Abisko Turiststation eller till bekväma stugor strax norr om Kiruna, intill Torne älv. Tanken är att man ska kunna se norrskenet direkt från den plats där man bor.

– Vid älven speglar sig norrskenet i vattnet. Vi strävar alltid efter att vara där, men



FOTO: PETER ROSÉN/LAPPLANDMEDIA

rens

förutsättningarna vädermässigt måste vara de rätta, det styr val av plats. Och vi åter alltid gott vid antingen Abisko Turiststation eller via catering från Kiruna om vi är vid älven.

Vad ska man tänka på när man fotograferar norrsken?

– Många vill lära sig mer om raw-filer som är ett måste vid fotografering på natten och grunderna i hur man redigerar norrskensbilder. Om det finns intresse går vi också igenom grunderna i astrofotografering. Möjligheterna för fina bilder på Vintergatan, nebulosor och andra galaxer är fantastiska här uppe.

Läs mer: www.laplandmedia.se/photoadventures/

Lys upp tillvaron

Hösten är här. En tid på året då vi gärna myser i skenet av levande ljus och vad kan då vara mer passande än ett besök hos en genuin ljustillverkare. Följ med till Åre Ljusfabrik.

EN PITTORESK röd ledkryssdörr leder in till butiken och det anslutande ljustöperiet. Det är fräscht och ombonat, en behaglig mjuk doft av stearin möter upp och här inne hittar man ljus i alla möjliga storlekar, tjocklekar och utseende. Färgen är dock alltid vit.

– Vi har inga färgdoppningar, däremot har vi olika dekaler i vax som vi fäster på ljusen, berättar Elisabeth Hallbäck, som driver Åre Ljusfabrik sedan 2017 tillsammans med maken Johan.

Åre Ljusfabrik hette från början Åreljuset och startades 1990 i byn Undersåkers gamla brandstation. Paradprodukterna är de konformade skutljusen – vars namn anspelar på Åreskutan – samt de med skrovlig yta, döpta till ”snöbollar” och ”snöhögar” som påminner om de snöklädda fjälltopparna utanför. De sistnämnda är i grunden släta ljus som doppas i en stor gryta, varpå det yttersta lagret smälter och får sin skrovliga form.

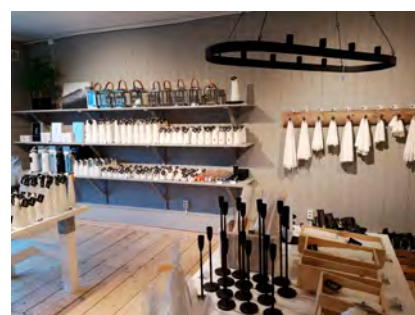
– De ljusen brinner väldigt länge och passar perfekt så här års, säger Elisabeth Hallbäck.

Dopp i stearinbad

Alla ljus tillverkas på ett traditionellt hantverksmässigt sätt och processen börjar med att vekarna hängs upp på en ställning. Beroende på vilken tjocklek man sedan vill ha på ljuset doppas man det olika många gånger i stearinbadet.

– Antikljusen doppas cirka 30 gånger och är klara efter en dag, medan de tjockare skutljusen doppas upp till 90 gånger, en process som tar två till tre dagar. Vi tillverkar cirka 1 100 antikljus om dagen.

I utbudet finns också vackra ljushållare i metall, presentförpackningar i form av trälådor med halm och braständare som har formen av små älgar.



Vad är viktigast när man stöper ljus?

– Blandningen av paraffin och stearin. Det avgör ljusets egenskaper. Men vilket recept vi använder behåller vi för oss själva – det är en yrkeshemligt.

Hur stor ljustöpningsgrupp kan ni ta emot samtidigt?

– För bästa upplevelsen – cirka åtta stycken. Tillställningen tar drygt tre timmar och till det dukar vi också upp en härlig buffé.

Läs mer: www.areljusfabrik.se





Toppa med choklad

I snart 30 år har Åre Chokladfabrik försett invånare och turister med handgjord choklad av högsta kvalitet. Ett omtyckt utflyktsmål till bredden fyllt av godsaker som smarriga praliner, krämiga tryfflar och mjuka kolor.

HISTORIEN OM ÅRE Chokladfabrik tog sin början 1991, då Marina Hansson tillsammans med två väninnor bestämde sig för att starta egen tillverkning av choklad.

– Vi hade en stark passion för choklad och visste hur våra produkter skulle se ut och smaka – det var bara att sätta igång, berättar Marina Hansson och ler åt minnet.

Då som nu görs allt för hand med omsorg om varje pralin: från ögonblicket då tryffeln kokas i sin kopparkittel tills dess att pralinerna skärs i rutor, doppas, garneras och placeras i papperstrutar.

Cirka nio miljoner (!) praliner lämnar fabriken varje år. De säljs antingen direkt på plats, via butiken på nätet eller hos någon av de närmare 1 800 återförsäljare som finns utspridda över Sverige och i de nordiska länderna.

– Vi är väldigt stolta över våra produkter och våra fyra värdeord – äkta, nyskapande, smakfull och glad. Besökare frågar ofta hur det är att bo och leva här i Åre. Och det är ett kärt nöje att få berätta om det – eftersom vi trivs så bra, säger Marina Hansson.

Egen smaksättning

Åre Chokladfabrik har ett trettiotal smaker i sortimentet och även om tillverkningen är traditionell och sker utan vare sig essenser

eller konserveringsmedel står utvecklingen aldrig still – nya smakupplevelser experimenteras hela tiden fram. I butiken finns också en kombinerad choklad- och kaffebär, där man själv väljer smaksättning på sin varma kopp choklad. Längtar man istället efter något kallt och varmt i en himmelskt god kombination kan en krämig mjukglass med chokladsås, gjord för dagen, vara något som får alla chokladfantaster att jubla.

Hur ser ett studiebesök hos er ut?

– Ett besök kan vara 15 minuter långt, eller en timme, det är upp till gruppen hur länge man vill stanna. Vi är ett bra komplement för en konferensgrupp som är nyfikna på choklad och samtidigt vill ha en mumsigt god aktivitet. Under besöket bjuds det på olika sorters uppskurna praliner i fabriksbutiken och därifrån ser man in i tillverkningen.

Läs mer: www.arechokladfabrik.se

Smakäventyr på 63:e breddgraden

Planerar du en konferens vid Höga kusten? Passa då på att besöka ett av världens nordligast belägna whiskydestillerier. High Coast Distillery ger en smaksensation på garanterat hög nivå.

I GRÄNSLANDET MELLAN hav och älv, på en udde mitt på den 63:e breddgraden och mitt emellan Sundsvall och Örnsköldsvik ligger High Coast Distillery. Där Ångermanälven övergår och blir till östersjövatten och med utsikt över det strömmande hänförande vattnet produceras whisky formad av naturens skiftningar och ett omväxlande klimat.

– Vi har varma somrar och bitiga vintrar, vilket är suveräna förutsättningar för whiskyproduktion, det är gynnsamt med stora temperaturskillnader och vårt läge vid älven gör att vi alltid har tillgång till iskallt kylvatten. Vi vill hävda att vi tillverkar en av världens mest intressanta och kvalitativa whiskysorter, berättar anläggningens försäljningschef Henrik Persson.

Dagskonferens med whiskyprovning

High Coast Distillery ligger i det som tidigare var ett sågverk och går att besöka för guidade visningar med eller utan provsmakning samt att anläggningen också har utmärkta lokaler för dagskonferenser. Lunch avnjuter man på restaurangen, där samtliga rätter är utformande och anpassade efter dryckesutbudet. Svensk husmanskost är grunden med variation och inspiration från årstiden – och naturligtvis från den egna whiskyn.

– En rundtur med provsmakning blir pricken över i:et på mötesdagen. Antingen håller vi en traditionell whiskyprovning i restaurangen eller lagerhuset, eller så tar vi oss utomhus för en ”i ur och skur”-provning på udden här nedanför intill älven. Det är en fantastisk upplevelse bortom själva whiskyprovningen och miljön är typisk ”norrländsk”, helt enastående. Här får man en fin inblick i älvens historia, skogen, timmerödtningen och bergen.

Har ni även boende på anläggningen?

– Nej, men vi samarbetar med en mängd hotell och gårdar i närheten och styr gärna upp besöket hos oss med övernattnings.

Kan man bli fatägare hos er?

– Det brukar alltid vara några stycken i gruppen som blir delägare i ett whiskyfat – vilket är en chans att vara med och påverka både smak och etikettens utformning.

Läs mer: www.highcoastwhisky.se



Exklusivt och nära i Åre

Samla kollegorna för ett personligt möte i en fashionabel villa mitt i backen. En konferens i natursköna Åre innebär stillhet, storslagna äventyr och alla bekvämligheter på en och samma gång.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Natur-
nära
möten

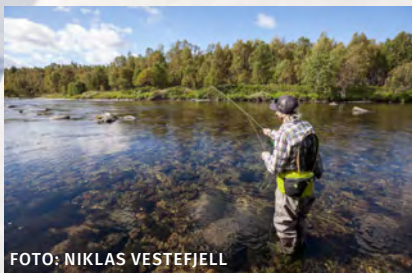
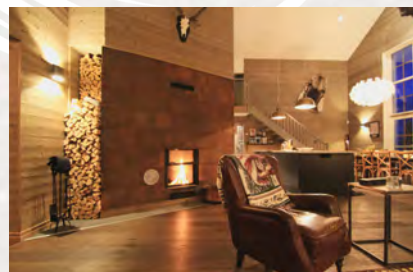


FOTO: NIKLAS VESTEFJELL

FOTO: SIMON SJÖREN

FOTO: NIKLAS VESTEFJELL

This is Åre

This is Åre är varumärket och den digitala plattformen för att förmedla det premiumsegment av boenden som Åre har att erbjuda i kombination med paketering av mat, aktiviteter och transporter. Boka transfer med helikopter, bo exklusivt, utforska vildmarken på skidor eller med mountainbike, njut av delikat mat med vilt på menyn, ta del av ett samiskt arv och fjällets storslagna vyer. Resor till Åre med flyg eller tåg kan bokas via hemsidan.

För cirka 20 år sedan förknippades Åre nästan enbart med vita vidder och magniåk utförsäkning. Men det var då. Nu upptäcker allt fler Åre som en plats att uppleva under samtliga årets månader och naturälskare och äventyrare från när och fjärran reser till Jämtland för att bli ett med den vidsträckt och orörda vildmarken.

This is Åre förmedlar skräddarsydda premiumvistelser med mat, boende och aktiviteter i och runt den klassiska skidorten och riktar sig till mindre grupper om upp till cirka 25 personer för ett mer personligt och exklusivt möte.

– För exempelvis en lednings- eller en projektgrupp är vi ett ultimatum alternativ till de större anläggningarna. Här bor och konfererar man tillsammans i ett eget hus och ges samma service, bekvämlighet och värdskap som på ett större hotell – inklusive frukost, städning och så vidare, säger Kevin Kirk, vd för This is Åre.

– Den här formen svetsar verkligen samman gruppen, samarbetet förbättras och många gäster berättar om en starkare vänskap efter att de besökt oss. Och beroende

på vad man efterfrågar så har vi hus som ser väldigt olika ut. Den gemensamma nämnaren för dem alla är dock att man alltid har huset för sig själv. Och vill man exempelvis resa hit från Östersund eller Trondheim så bokar vi transfer med helikopter, vilket i sig också är en häftig upplevelse, fortsätter han.

Ski in - ski out

Vill man sätta en extra lyxig touch på vistelsen åtns representativa Red Hill Mountain Resort belägen i Buustamon. En 550 kvm stor villa med ski in - ski out (skidspår utanför dörren med direkt access till backen och åttastolsliften upp i Åres moderna skidsystem), pingisbord, gym, bubbelbad och egen biosalong. Vintertid tar man sig hit med skoter de sista 200 metrarna från där man parkerat bilen.

Grupper som önskar en historisk koppling kan boka den vackert samiskt inspirerade Thomassons Gård som ligger mitt i byn och är ett av centrala Åres äldsta hus med en genuin hemma hos-känsla. Och de konferensdeltagare som söker ett modernt boende kan hyra den nybyggda och timrade Villa Björnbergshyllan med en gedigen altan i söderläge och makalös utsikt över Åreskutan. Huset står med en utsökt ångbastu, utomhusjacuzzi, garage, konferensdel, braskamin och genomgående en mycket hög standard i området Sadeln.

Vilt på menyn

I och runt Åre åtns aktiviteter och naturupplevelser utöver det vanliga och för alla

smaker. Möjligheterna är i det närmaste oändliga när det gäller att lära känna Åre – både med och utan pjäxor på fötterna. Skida utför eller på längden, åk skoter, åska, hajka, klättra, strosa eller cykla. Eller utforska det samiska arvet som märks tydligt i både aktiviteter och på menyerna.

– Vi har formidabla restauranger och en hel del av råvarorna kommer från närområdet: ren, röding, bär, ripa, älg och vi är mycket stolta över det som bjuds till bords och hur det tillagas. Dessutom åtns det ett antal riktigt bra mikrobryggerier, byn har eget bageri och kanske landets bästa chokladmakare.

Toppa med energi

När det gäller aktiviteter spelar det egentligen ingen roll hur mycket eller lite vildmarksliv du som konferensdeltagare har erfarenhet av sedan tidigare, eller om du är tränad eller otränad, anpassning görs individuellt. Men utgångspunkten är alltid fjället och den mäktiga vildmarken, som sedd från toppen av skutan tycks sträcka sig till horisonten och förbi. För den som gillar mountainbike eller bara vill prova på så åtns det cykelleder i en mängd olika svårighetsgrader. Allt från downhill till familjevänliga cross country-leder. Och nytt för i år är att man även kan hyra el-mountainbikes.

– Mitt hjärta klappar lite extra för All mountain och Enduro cykling, som jag tycker är en helt enastående upplevelse. För saker matchar att gå upp tidigt och cykla längs med stigarna eller ta liften upp på fjället för att sedan rulla ner med sin mountainbike mot dalen. Varje gång häpnar man över landskapet som ligger vidöppet framför en och det om något ger energi, säger Kevin Kirk. ●

Hooks Herrgård

På Hooks Herrgård utanför Jönköping i Småland blandas 1700-talsmiljö med toppmoderna konferenslokaler i familjär och trivsamt atmosfär. Anläggningen erbjuder 249 bäddar fördelade på 103 rum, 19 konferenslokaler för upp till som mest 300 deltagare. Lägg därtill möjligheter till spännande aktiviteter, ett välutrustat gym, stort spa, två golfbanor och ett nytt kök och restaurang.

Herrgårdsdröm

"Ett slags skönare liv".

Ja, så lyder Hooks Herrgårds egen slogan och den träffar onekligen mitt i prick. En vistelse här innebär ett möte i en magnifik miljö där golf, padeltennis, spa och ett kök av yppersta klass sätter extra krydda på tillvaron.

TEXT: MIA WIBACKÉ BORNBERGER

Hooks Herrgård ligger mitt emellan landets tre största städer, strax söder om Jönköping. Här visar den småländska naturen upp sin bästa sida och på anläggningen vistas du i gränslandet mellan anrik herrgård och modern konferensmiljö, med personlig och familjär stämning och service.

– Vi är en komplett anläggning året runt. Här ånns något för alla. De senaste åren har vi utvecklat ett nytt lyxigt spa, en helt ny restaurang och flertalet rum har renoverats för mesta möjliga bekvämlighet, säger Hans Edberg, som är vd på Hook och som tillsammans med sina tre bröder är den tredje generationen Edberg som driver Hooks Herrgård.

Mat och prat i kvadrat

Anläggningens senaste satsning, ett nytt kök och restaurang, har inneburit ett välkommet tillskott på ytterligare 70 platser, totalt rymmer nu 250 matgäster i den vackra matsalen. Inredningen kombinerar herrgårdskänsla med franskt 1960-tal och inslag av nordisk design, vilket förstärks av danska möbler i valnöt. Bakom den nya formen står byrån Per Öberg Arkitekt AB.

Det gamla köket har ersatts med ett stort showkitchen, där kockarna interagerar med gästerna och där varmrätterna serveras i en tolv meter bred lucka.

– Gästerna har full insyn i hur maten tillagas vilket ofta leder till en spännande dialog och i en sådan miljö måste kockarna vara lite extra på tårna. Vi har också breddat oss för att tillgodose önskemål om specialkost. Tidigare serverade vi en fast tre-rätters middag på kvällen, numera är valfriheten betydligt större.

Luxuös golfanläggning

Hooks Herrgård har inte bara en utan två golfbanor direkt utanför dörren: Parkbanan som löper norrut utmed den långsmala Hokusjön och Skogsbanan som sträcker sig i sydlig riktning från anläggningen sett. Banorna öppnar tidigt på säsongen och är kända för sina öna greeners.

– Förutom golfen har vi träning både ute och inne – hälsa är ett genomgående tema



hos oss, här ska man må bra. I fjol byggde vi två banor för padeltennis, en rolig sport som är väldigt uppskattad hos gästerna där även medlemmar i golfklubben och privata gäster kommer hit och spelar. Det är mycket liv och rörelse i och runt herrgården, vi vill vara en levande plats.

Härligt flyt

Spaet som byggdes för fem år sedan är hela 1 300 kvadratmeter stort. Här samsas två varma källor utomhus, varav en är en hydro-massagepool under tak. I den andra sitter man i behagligt 38-gradigt vatten under bar himmel. Inomhus väntar kallbad, tre olika bastur, upplevelseduschar och en 20-metersbassäng för motionssim. Stora glaspartier vetter ut mot sjön, vilket gör att insidan och utsidan flyter ihop. Även materialen har

valts för att passa ihop med tonen på sjön direkt utanför fönstren.

– Vi arbetar med produkter från Kerstin Florian och har ett behandlingskoncept som innebär att man bokar tid med en terapeut och sedan tillsammans bestämmer vilken behandling man önskar, exempelvis massage eller ansiktspeeling. Varje enskild behandling skräddarsys för gästen. I spa-avdelningen ånns också en bar- och receptionsdel, där man kan äta gott, ta ett glas vin eller njuta av en smoothie, berättar Hans Edberg.

I anläggningens spa slappnar gästerna av och hamnar kanske på en annan, mindre formell, nivå med kollegorna innan det dags för kvällens välsmakande middag i restaurangen – med trolsk utsikt över sjö och skog. ●

Från fika till fest

Hon började baka tillsammans med sin mormor redan när hon bara var några teskedar lång och för två år sedan stod hon som vinnare i tävlingen "Hela Sverige bakar" i TV4. KonferensVärlden har träffat sockerbagaren Andréa Brändström som bjuder på sina bästa fikatips och berättar varför hon vill bli mer "degig".

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Andréa Brändström

Ålder: 31 år

Familj: Make, två barn, tre och fem år.

Bor: Lantligt i Hovslätt, strax söder om Jönköping.

Gör: Tårtmakare och författare av boken "Från fika till fest" (Bonnier Fakta). Vann för två år sedan tävlingen "Hela Sverige bakar" i TV4.

Läs mer: www.fikerian.se

Du var tidigare gymnast på elitnivå, i rytmisk gymnastik. Tog du med dig tävlingsinstinkten till ”Hela Sverige bakar”?

– Ja, det blev väldigt tydligt när jag kom dit att jag verkligen ville vinna. Jag var enormt fokuserad och målmedveten, precis som under alla år med gymnastiken.

Vad gör du i dag?

– Genom mitt företag Fikerian arbetar jag med bakning i olika former. Det innebär bland annat att jag håller i företagsevent där jag föreläser om tårtdekoration, vilket är fantastiskt roligt och lärorikt – inte minst för mig.

Intresset för bakning väcktes tidigt?

– Jag växte upp i ett litet samhälle utanför Jönköping och bodde då granne med min mormor. Hon bakade jämt och bjöd på ljuvligt gott fika varje dag klockan 11 och 16. Jag började ”hjälpa” henne i köket redan som fyraåring och där såddes det frö som sedan utvecklats till en stark passion för bakning och allt som hör därtill.

Vad bakar du helst?

– Tårter. Framför allt älskar jag att dekorera. Bottenar och fyllningar är kanske inte alltid så kul att stå med, men slutklämmen med dekorationen, när man får utlopp för kreativiteten – det är det bästa som finns.

Som vinnare av tävlingen åck du göra en egen bok. Din åck titeln ”Från åcka till fest”. Berätta om tankarna kring den.

– För det första var det en verklig bonus för mig att få göra en bok. Det hade jag inte haft med i planerna tidigare och när jag nu fick chansen ville jag göra en bok med bredd. Den har med allt från frukost med scones, pannkakor och bröd till mormors kakrecept, desserter och dekorationstips.

Om man ska bjuda många på åcka, som i mötesvärlden, vad kan man hitta på då?

– Cupcakes är både gott och smidigt. Och man behöver inte göra dem så stora, mini-varianter är nästan att föredra om man är många. Småkakor är alltid gott och de blir ännu godare när man lägger ner lite kärlek med dekorationen. Spritsa, strössla och pynta – genom det höjs ribban på smak och upplevelse flera snäpp.

Vad vill man ha på åkabordet när hösten kommer?

– Baka med ingredienser efter säsong eller förläng sommaren och ta fram de blåbär, hallon och smultron som du plockat och fryst in. När det går mot höst kan man också börja längta efter ”mörkare” smaker, lite chokladigare och tyngre, snarare än lätt och somrigt.

Favoritingredienser?

– Vaniljstäng och citron. Jordgubbar är favoritbäret, det går att göra så mycket med det. Det här året har varit fantastiskt för det har funnits så mycket jordgubbar.

Vilka färger föredrar du när tårtan ska dekoreras?

– Jag har alltid älskat orange så jag väljer gärna aprikos och persika, som ger ljusare orange toner. Kombinerat med mossgrönt och gult blir det oerhört läckert ihop.

Vad är det svåraste med bakning?

– Min akilleshäla är degar. Jag tycker inte att mitt hembakta bröd blir lika bra som det man köper. Men jag ska försöka bli bättre på det, det är ett mål jag har, att bli mer ”degig”, haha.

Till sist. Vilka är dina bästa råd för ett lyckat tårtbak?

– Ha inte bråttom. Det bästa är att baka tårtan över två dagar. Dag ett gör man botten, fyllning och montering, dag två dekorerar. Jag använder ofta marängsmörkräm som är mjuk när man jobbar med den, men som behöver stelna i kylan. Lika så behöver tårtbotten tid på sig att svalna. Men viktigast av allt – glöm inte bort att ha roligt! ●

Minicupcake med blåbär och cream cheese-frosting

En minicupcake är det perfekta tillbehöret till något lite matigare vid eftermiddagsfikat. Den är lagom stor och med blåbär i blir den heller inte för söt, utan en perfekt avvägning mellan sött och syrligt.

24 stycken

ugn: 180°
tid: 1 timme

Cupcakes

150 g smör
3 ägg
2 1/4 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
3/4 dl vispgrädd
2 dl blåbär (färska el. frysta)

Cream cheese-frosting

50 g smör
1 dl florsocker
1/2 tsk vaniljsocker
150 g cream cheese
1 lime, skal och 1 msk saft
lila pastafärg

Till garnering

färska blåbär

1. Sätt ugnen på 180 grader och fyll en minimuffinsplåt eller vanlig plåt med små muffinsformar.
2. Smält smöret i en kastrull. Vispa ägg och socker vitt och pösigt i en bunke.
3. Blanda de torra ingredienserna i en annan bunke och sikta ner i äggblandningen. Vänd in försiktigt. Tillsätt det smälta smöret och grädden och rör ihop till en jämn smet.
4. Häll smeten i en stor spritspåse och spritsa smet till hälften i muffinsformarna. Tryck försiktigt ner 5–6 blåbär i varje cupcake.
5. Grädda mitt i ugnen i cirka 15 minuter. Låt cupcakesen svalna innan du spritsar på frosting.
6. Gör frosting. Vispa smör, florsocker och vaniljsocker riktigt vitt och fluffigt i en bunke. Tillsätt cream cheese och fortsätt vispa på låg hastighet till en jämn smet.
7. Riv i limeskal och pressa i en matsked saft. Blanda ihop och färga sist frosting lila med pastafärg.
8. Häll frosting i en spritspåse med valfri tyll, spritsa en topp på varje cupcake och lägg på ett blåbär.





Sturebadets Konferens & Takvåning

En unik mötesvåning i en vacker och rofylld miljö där arbetsgruppen kan avsluta dagen med renande upplevelser för kropp och själ. Låt idéer och uppslag flöda fritt i lokaler med tillgång till Turkiska badet och privat bastuavdelning – vilka nås med hiss direkt från receptionen.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Det är lugnt, det är tyst, det är avkopplande. Redan vid de första stegen in i Sturebadets smyckade lokaler sjunker axlarna ner i viloläge. Bruset från det livliga Stockholm strax utanför känns plötsligt väldigt avlägset.

Sturebadet var redan på planeringsstadiet en plats tänkt att förse stockholmarna med bättre hälsa genom motion, renande bad, olika typer av behandlingar och massage. Dess skapare, läkaren och vetenskaps-

mannen Carl Curman, var dessutom mån om det estetiska och hade renässanspalatset Ca' Vendramin Calergi i Venedig som förebild. Badet invigdes 1885 och har sedan dess varit ett uppskattat och populärt inslag i stadsbilden och dess själ från ursprunget lever alltså kvar. Ett kontinuerligt underhåll av anläggningen har hela tiden gjorts för att vårda arvet och den senaste renoveringen skedde så sent som för tre år sedan.

– Vi tog in Svenskt Tenns inredningsateljé som äck lägga sin hand över interiören i konferensvåningen. Ursprungliga golv,

paneler och trädetaljer behöll vi dock och målade om. Det blev väldigt lyckat, berättar Kerstin Larsson, Sturebadets konferens- och eventchef.

Egen takvåning

Sturebadets konferensdel är en privat etagevåning som gruppen disponerar helt för sig själv och som nås via hiss direkt från receptionen. Lokalerna består av en välkommande lounge och två styrelserum en halv trappe upp med plats för upp till 65 deltagare. Takvåningen, som den heter, är utrustad



FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER



FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER

med allt man behöver för ett givande möte. En elegant eldstad i loungen skänker trivsel och i Styrelserummet har man utsikt över innerstadskvarteren. Det större mötesrummet, Oktagonen, kan enkelt och smidigt arrangeras om efter antalet deltagare och syfte, till exempel seminarier, pressträffar, produktlanseringar, konferenser, mingel eller middagar.

– Takvåningen är som en egen oas, en secret escape. En värdinna ånns tillgänglig hela tiden och här stöter man inte ihop med andra grupper eller gäster. Vill man så kan man också hänföras av utsikten från takterrassen en våning upp medan man en trappa ner hittar det Turkiska badet, vår privata bad- och bastuvåning, som var Greta Garbos favorit när det begav sig.

Det Turkiska badet – som mötesgruppen också kan abonnera för sig själv – passar sällskap på upp till cirka 20 personer och är

en perfekt avslutning på dagskonferensen med välgörande och uppfriskande kallbad, ångbastu och torrbastu.

Stärkande och estetiskt

På Sturebadet står hållbarhet högt på dagordningen och maten – som kan intas medan man ser ut över den vackra simbasängen – är av högsta kvalitet. Menyerna komponeras beroende på vilka råvaror som är ånast för säsongen, eller rentav just den veckan.

Sturebadets hörnstenar – fysisk träning, mental avslappning, välgörande behandlingar och hälsosam kost – toppas med ett allt igenom personligt bemötande. En nära kontakt med alla gäster och grupper och skräddarsydda lösningar från början till slut skapar tillsammans en konferens som stärker mötesdeltagarna inifrån och ut. ●

Sturebadet

Anrika Sturebadet på Östermalm i Stockholm har för konferensen en exklusiv etagevåning med plats för upp till 80 personer. Kombinera gärna med att boka kronjuvelen i verksamheten, det Turkiska badet, vilken lämpar sig för sällskap upp till 20 personer och passar perfekt för konferenser, pressträffar, möhippor eller andra former av tillställningar.



Amo Cartwright
LinkedInprofil,
föreläsare och
säljcoach

Älskvärd glädjespridare

FOTO: MIA WIBACKE BORNBERGER

Le och världen ler mot dig.

Ja, en sådan enkel och beprövad tumregel kan göra underverk.

Det menar LinkedIn-profilen, föreläsaren och säljcoachen Amo Cartwright, som med sin filosofi The Golden Mindset vill öppna våra sinnen för ett hjärtligare förhållningssätt till både oss själva och arbetslivet.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER

Amo är latin och betyder kort och gott ”jag älskar”. Det är ett passande namn för en person som verkligen gör det, i vid bemärkelse. En som tycker om att kramas i stället för att ta i hand, för att ”en kram gör så mycket mer, den lugnar och sänker stressnivåerna”. En som tycker om sitt arbete, sitt eget jag och möten med människor av alla de slag.

Amo Cartwright har utvecklat en livsåsöso – The Golden Mindset – vilket handlar om att lära känna sig själv, på riktigt och inifrån. När man väl gjort det blir det enklare att lyckas med det mesta man företar sig, resonerar Amo.

– Det handlar till stor del om hur vi förvaltar vårt arv och vad vi rent konkret gör för att må bra. Ett liv är som ett legobygge, ibland måste man bygga åt olika håll, byta bitar för att det ska passa ihop. Inget är konstant och man måste våga ställa de jobbiga frågorna till sig själv: Vad mår jag bra och dåligt av? Många gånger vet du redan svaret.

Glädjen kommer inifrån

Amo växte upp i Hässleholm men flyttade till Stockholm för drygt elva år sedan. Då var han 30 år.

– Jag har hjärtat i Skåne, men Stockholm är arbetsmäsigt en bättre plats att utgå ifrån. Och sedan är det så kolossalt vackert, jag älskar skärgården, utbrister han leende.

Han har onekligen nära till skratt och det är nästintill omöjligt att hindra de egna mungiporna från att dras med uppåt, glädjen smittar av sig.

Amo är utbildad kock, mångårig brottare, han har jobbat inom psykiatri och i butik. Efter flytten till Stockholm fick han anställning som säljare, en profession som gick så bra att han inom kort coachade kollegorna. För drygt två år sedan började han lägga ut sina tankar och funderingar i ämnet på LinkedIn, ett drag som gav oväntad effekt.

Allt sedan dess har han varit flitigt anlita som både säljcoach och föreläsare. Grunden i föreläsningarna vilar i The Golden Mindset, men beroende på publik varierar han upplägget från gång till gång.

– Jag pratar mycket om hur man kan skapa bra relationer till sina kunder. Om du utstrålar passion får människor förtroende för dig. Du blir du bättre på det du gör och resultaten kommer snabbare. Återigen, glädjen kommer inifrån.



Du arbetade under många år inom psykiatri. Det måste varit en lärorik resa som gav dig en förståelse för hur vi människor fungerar. Hur präglade det dig?

– Vid ett tillfälle brusade en ung man upp och blev vansinnigt arg, redo att slåss med allt och alla. Jag flög också upp, kramade om honom och sa högt: jag älskar dig, varpå han blev helt stilla i min famn samtidigt som en förtvivlad gråt fyllde rummet. Mellan tårarna berättade han att han aldrig någonsin fått en kram av sina föräldrar, än mindre hört dem säga att de älskade honom. Jag började också gråta, hans utsatthet och själsliga lidande som barn gick rakt in i mitt hjärta. Även jag hade periodvis en mycket svår uppväxt och kanske var det på grund av det som jag visste hur jag skulle möta honom. Tänkvärt för oss alla, hur varma ord och små gester får människor att växa och hur avsaknaden av kärlek och omtanke påverkar oss så fundamentalt.

Hur hittar man tillbaka till glädjen på jobbet?

– Det viktiga är att förstå och förmedla vem man är som person. Sätt flera personer framför en abstrakt tavla och alla kommer beskriva den på olika sätt. Ta små steg till en början och tänk på att det alltid finns lösningar – visualisera möjligheterna. Det gäller både anställda och chefer.

Bästa tipset för att lyckas som säljare?

– Vad är det vi köper? Jo, en känsla. Produkten kan vara super, men gillar jag inte dig som säljare, så avstår jag kanske från köpet. Så jobba med dig själv i mötet med andra människor, hitta ditt Golden Mindset – det ger resultat. ●

Läs mer: www.amocartwright.com

Med rätt att roa



2 Entertain grundades av bröderna Bosse och Janne Andersson under det sena 1980-talet i Falkenberg, då de satte upp revyn Skåpbubblor med Stefan & Krister. Sju år senare byggdes friluftsteatern Vallarna i Falkenberg och den verksamheten är fortfarande ett av bolagets stora dragplåster.

– Man kan säga att Vallarna är hjärtat i verksamheten, berättar Christian Iwung, som är artistagent och innehållsproducent på 2Entertain.

Förutom Vallarna driver 2Entertain ytterligare ett antal svenska nöjesarenor, däribland Oscars-teatern, Intiman, Hamburger Börs och Chinateatern i Stockholm samt Lisebergsteatern i Göteborg. I koncernen finns även dinner show-konceptet

Nöje

Det började med en lokalrevy i Falkenberg 1988. Drygt 30 år senare förser produktions- och nöjesbolaget 2Entertain hela Norden och delar av Europa med underhållning i alla dess former, från egna arenashower till skraddarsydda konserter och shower för företagskonferensen. I ryggen finns ett urstarkt stall med några av landets mest professionella artister.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Wallmans med flera anläggningar i Norden.

– Vi representerar ett stort antal välkända artister, ståuppare och komiker, som man dels kan boka exklusivt, eller som ingår i olika typer av shower och koncept. Det kan handla om allt ifrån företagets 50-årsfirande till konferensen eller julfesten. Alla som ingår i vårt stall är enormt kompetenta och mångfacetterade inom sång, musik, komik och dans, de är proffs med mycket "showmanship" i sig och det går hem hos den breda publiken. Ena dagen gör man en fars, nästa en musikal och Melodifestivalen en tredje. Bland artisterna hittar vi bland andra David Lindgren, Shirley Clamp, Lotta Engberg och Christer Sjögren.

Hur går det till vid en bokning?

– Kunden har ofta en viss artist i åtanke eller ett slags inriktning på underhållningen och det önskemålet utgår vi ifrån. Det kan vara väldigt lokalt vilka artister som appellerar till en viss publik. Men vi

tittar alltid på helheten utifrån målgrupp, antal gäster, budget med mera och tar därefter fram några olika förslag som vi tror passar kunden. Det kan handla om en artist som kommer in för en kortare eller längre konsert eller så bygger vi upp en helkväll med olika inslag under och efter middagen.

Vad skiljer er från konkurrenterna?

– Vi är inte nischade som många andra, utan istället väldigt breda i vårt utbud. Vårt mål är inte att plocka fram de hetaste artisterna på topplistorna utan snarare att lyda det kvalitativa, folkliga och breda. Vi brinner för service och jobbar med värme och ärlighet och lägger oss hellre på en rimligare prisnivå för att så många som möjligt ska kunna ta del av vårt utbud och komma tillbaka, snarare än att göra en "optimal" affär varje gång. ●

Läs mer: www.2entertain.com





Iköniskt hotell

Grand Hotel i Oslo arrangerar såväl Nobelbanketter som möten för några få. Konferera i egen svit eller i guldbeströdda salar. Här väntar majestätiska middagar, en vinkällare i världsklass och ett prisbelönt spa med exklusiv pool som ger mötet en oförglömlig inramning.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Möten
med
guldkant

Ivårt vackra grannland i väst ännu en glittrande hotellmiljö som står med både sekelskiftescharm och modernism. Klassiska Grand Hotel med dess vita fasad av granit äck sitt nuvarande utseende 1913 men såg dagens ljus redan 1874. Hotellet har sitt ursprung i det kafé som låg på platsen och som då var en populär mötesplats för stadens bohemer. Författaren Henrik Ibsen var till exempel en av stamgästerna och i hotellets "Hall of Fame" hänger foton med signaturer på många av de celebriteter som genom åren besökt anläggningen.

Grand Hotel pryder paradgatan Karl Johan och omges av ett pärlband av attraktioner som Nationalteatret, Domkyrkan och Det Kongelige Slott. Oslo bjuder också på ett rikt utbud av shoppingstråk och allsköns restauranger. Här ännu mysiga Aker brygge, välsmakande street food och grönskande rekreativområden.

Tar sig hit gör man smidigt med tåg och väljer man flyget är det sedan endast 20 minuter mellan flygplatsen Gardermoen och centrala Oslo med Airport Express-tåget, vilket stannar precis utanför Grand Hotel.

För konferensen ännu sex stycken mötesrum för upp till 110 deltagare. Hela 283 rum varav 54 sviter i olika storlek gör det enkelt att inackordera alla gäster. Några av sviterna går dessutom att hyra för olika typer av tillställningar.

Guldkantat möte

Konferensvåningen ligger nästan högst upp i byggnaden och har allt man behöver för ett lyckat möte. Stora glaspartier släpper in välbehövligt dagsljus, den absolut senaste tekniken är installerad och en värdinna ännu hela tiden på plats. Vill man sätta extra guldkant på konferensen kan man boka någon av balsalarna i bankettvåningen: Spegelsalen eller Rococo, som rymmer flera hundra deltagare, beroende på om man har middag, möte eller mingel.

På bankettvåningen hittar man också tre härliga lounges, som kan brukas var för sig, eller som ett avlångt öppet rum. Här hänger bland annat en äkta Andy Warhol, föreställande drottning Sonja när hon var kronprinsessa.

Grand Hotell har arrangerat otaliga och oförglömliga möten, middagar och bröllop – här hålls bland annat Nobelbanket-

ten i samband med utdelningen av fredspriset. Originalmålningar från internationellt kända konstnärer smyckar väggarna och inredningen är snarare kontinental i sin karaktär än stramt nordisk. Mustiga färger som lila, marinblått och guld, varvas med fransk elegans och snickarglädje i detaljer och stuckatur. Hotellet andas sin historia, men räds inte moderna inslag och nytänkande.

Smakfullt vinsortiment

Under takåsarna hittar vi Eight Rooftop Bar (känt för sina cocktails), och den prisade spaanläggningen Artesia Spa Grand. Längre ner i byggnaden huserar restaurangerna Grand Café och historiska Palmen, den senare omtalad för sin gedigna och välsorterade vinkällare med etiketter och årgångar för alla smaker. Det fantastiska köket strömlar också med stjärnglans och dukar upp för alla tillfällen, möten, lunch och banketter. Menyn är flexibel och maten är kontinental med en nordisk touch. Under hösten bereds det också plats för en ny härlig smörrebrödmeny. ●

Grand Hotel Oslo Grand Hotel i Oslo öppnade 1874, och har i 145 år välkomnat nordbor, internationella gäster, världsledare, kändisar och fredsprisvinnare. Konferensvåningen har mötesrum för upp till 110 deltagare och bankettvåningen tar emot 350 personer. Lokalerna lämpar sig för seminarier, produktlanseringar, banketter och frukostmöten. Relaxa i hotellets prisbelönta spaavdelning eller besök Eight Rooftop Bar som serverar lyxiga cocktails med utsikt över staden.



EN LYCKAD KONFERENSRESA är en perfekt kombination av nytta och nöje. Intensivt halvdagsmöte som fortsätter med en trevlig aktivitet på edermiddagen i vacker miljö med intag av god mat och dryck med ekologiska och lokalt producerade råvaror.

Frankrike är välkänt för sin *savoir-vivre*. Haute-Savoie är ett franskt departement i sydöstra delen av landet i regionen Rhône-Alpes som gränsar till Schweiz i norr och till Italien i öster. I norr finner man alpina orter som till exempel Chamonix och Mègeve och söder gränsar till Provence och Rhône-dalen med sina vinodlingar och erbjuder delikatesser som tryffel, ostar och charkuterier. Regionen erbjuder naturupplevelser bland berg och sjöar. Staden Lyon, är gourmetstaden nr 1 med en av världens mest berömda och inflytelserika kockar, Paul Bocuse med restaurang i Collognes-au-Mont-d'Or, som all världens gastro-pilgrimer fortfarande vallfärdar till. ■

DAG 1: Flyg till Lyon eller Geneve, transfer till Villefranche-Sur-Saône, checka in på hotellet och middag.

DAG 2: Möte halvdag, guidad tur till området Beaujolais des Pierres Dorées och besök orten Oingt, klassad som den vackraste byn i Frankrike. Vinprovning, lunch och lätt promenad med magisk vy över vingårdarna, retur till hotellet och middag.

DAG 3: Checka ut, möte halvdag och lunch, vidare till den charmiga orten Aix-les-Bains och checka in på ett hotell vid sjön Le lac du Bourget, koppla av vid sjön och middag på fransk bistro.

DAG 4: Checka ut, möte halvdag, vidare till Jongieux, en liten by på landsbygden, och lunch på restaurang som ägs av Michelin stjärnkocken, Michael Arnoult, besök och vinprovning på vingård, vidare till Lyon och checka in på hotell, guidad rundvandring i gamla stan och middag.

DAG 5: Checka ut och avresa.

Bästa tid att resa: vår och höst

Budget: Över medel-hög

Passar för: alla



Namn: Katarína Salvert, äger resebyrån Travelroom.

Favoritresmål: Seychellerna.

Bästa reseminne: Paddlat kanot i Amazonas.

Drömaresmål: Har besökt alla drömaresmål!



Brasserie X
À la carte-restaurang och Skybar på 25:e våningen med milsvid utsikt över hela huvudstaden.

Ta dig hit
Stockholm Arlanda Airport är 25 minuter bort - och du tar dig till Stockholm Bromma Airport på bara 10 minuter! Stockholm City? 7 minuter!

Strawberry Fields
2000 m² med oändliga möjligheter - konferens, bankett, konsert eller fest - bara fantasin sätter gränserna.

400 hotellrum
Det finns rum för alla! På våra 25 våningar ryms superiorrum, standardrum, sviter, familjerum, allergi- rum och handikapp- anpassade rum.

Väg i väg
Säg hej till våra grannar - Friends Arena och Mall Of Scandinavia!

21 konferenslokaler
Toppmodern konferensanläggning för allt mellan 2 och 2000 personer

Bar X
Vår lobbybar med stort urval av dryck och grymt barkäk.

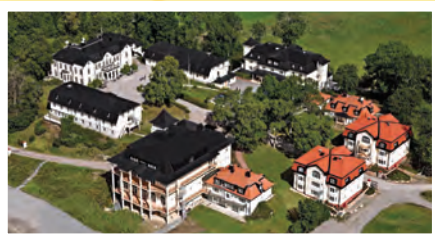
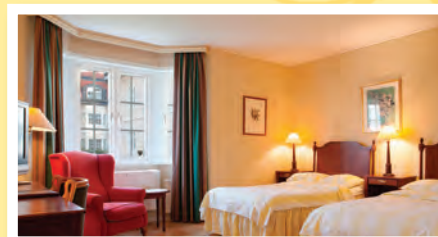
Boka konferens för upp till 300 personer en måndag eller fredag perioden januari-april 2020 och få 35% rabatt på lokalhyran!*

35%
RABATT PÅ LOKALHYRAN

Quality Hotel™ Friends är eventhotellet för de stora ögonblicken.

Bo, konferera och ät i våra fräscha och toppmoderna lokaler för allt mellan två och två tusen personer - på bekvämt transportavstånd både från Stockholm City och Stockholm Arlanda Airport. Boka idag på 08 705 70 00 eller sales.friends@choice.se - uppge koden COMPRO35 för att ta del av erbjudandet.

Välkommen till Johannesbergs Slott



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

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

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

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.



Tekniska museet



FågelbroHus



Skåvsjöholm konferens & möten



Långholmen Hotell och Konferens



Radisson Blu Waterfront Hotel & Stockholm Waterfront Congress Centre



Sundbyholms Slott AB



Sandra Johnsson
Radisson Blu & Stockholm
Waterfront Congress
Meeting & Event Coordinator

Vad är det roligaste med ditt arbete?
Framför allt skulle jag säga mötet med gästen och att få hjälpa kunden med att hitta de bästa lösningarna för just deras event. Varje dag och event är unikt vilket gör att mitt jobb är omväxlande och utmanande och det gör att jag känner att jag ständigt utvecklas.

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

Under den tid som jag har varit här har det inte uppkommit någon sådan situation som kunnat gå illa. Min förhoppning är att det inte heller kommer ske något oförutsett vilket är det jag strävar mot varje dag i mitt arbete gällande planering av konferenser. Det är väldigt viktigt att vara noga förberedd inför varje konferens.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

En guldkant är att finnas där för gästen från början till slut och att vara på plats under både stora och små event/konferenser för att se resultatet av planeringen tillsammans med kund. För mig betyder det lilla extra otroligt mycket och det gör även att våra gäster känner sig uppskattade och sedda.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det absolut bästa är vår höga servicenivå och sedan självklart våra nyrenoverade och fräscha lokaler som har den nyaste tekniken, vilket känns kul att erbjuda kunderna. Dessutom vill jag lyfta alla mina härliga kollegor!



Annette Rydberg
Skåvsjöholm
Konferens & Möten
Konferensbokning
och reception

Vad är det roligaste med ditt arbete?
Det roligaste med mitt jobb är definitivt kontakten med alla människor och de återkommande gäster blir ofta som våra vänner. En annan sak är variationen i arbetet, ingen dag är den andra lik vilket gör att det aldrig blir tråkigt! Det är stimulerande att få leverera en upplevelse till varje gäst.

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

Det var nog den gången som en konferensgrupp själva skulle hålla i en aktivitet och den ansvarige blev sjuk. Jag fick tillsammans med kollegor ta med hela gruppen till vår träskbana som fick ersätta deras planerade aktivitet. Utan vår insats hade de blivit djupt besvikna. Bättre instruktörer finns säkerligen, men det blev väldigt lyckat ändå!

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag försöker sätta guldkant på en konferens ofta jag kan. Det är viktigt att hela tiden försöka ge lite mer än vad de kanske har förväntat sig, med ett leende på läpparna. Det blir lite som pricken över i:et, det vi på Skåvsjöholm kallar "Prickfria möten".

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det bästa med Skåvsjöholm är definitivt alla mina kollegor! Det är vi tillsammans som skapar den härliga stämningen. Vi har alltid så roligt när vi jobbar och det brukar smitta av sig till våra gäster. När man tycker att någonting är roligt så brukar man ju också göra det väldigt bra och prestera sitt allra bästa varje dag.



Sara Fransson
FågelbroHus
Mötesansvarig

Vad är det roligaste med ditt arbete?
Det mest stimulerande med mitt arbete är hela processen från första telefonsamtalet för att lyssna in och planera kundens konferens så att de får max ut av sin vistelse. Sedan att få välkomna kunden, följa dem under dagarna hos oss tills det är dags att ta farväl och se till att de lämnar oss med ett stort leende!

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

Jag har ännu inte ställts inför något oförutsett, kanske för att jag strävar efter att vara så väl förberedd som möjligt. Detaljplanering av måltider och andra hålltider är A och O. Det är även viktigt med avstämning kontinuerligt för att se att gruppen är nöjd.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag tycker om att vara personlig och att skapa trygghet. Jag uppmanar ofta kunden att skapa mervärde under sin konferens, kanske en välkomstdrink eller chark och ost i relaxen. Jag ger gärna en vänlig vink att ge deltagarna lite ledigt tid i programmet för att de ska få njuta av det som erbjuds på vår anläggning.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Vi får otroligt mycket beröm för vår mat och vår service. Vi ger våra gäster en genuin "hemma-hos känsla" som många uppskattar. Allt ligger under samma tak och man behöver inte gå mellan olika byggnader. Här finns många härliga sällskapsrum. Just nu bygger vi en varm källa som kommer bli ett härligt tillskott till relaxavdelningen – den öppnar under hösten/vintern 2019 och kommer ha fantastisk utsikt över det vackra Fågelbrolandet!



Kristina Hogvall
Tekniska museet
Eventkoordinator

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Det roligaste med mitt arbete är att jag får träffa så många nya människor som arbetar inom vitt skilda områden. Det är väldigt intressant att få ta del av deras kunskap. Arbetet på Tekniska museet är så roligt för att det händer så mycket i huset hela tiden, ingen dag är den andra lik!

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

Jag har varit med om att en kund har trott att de har bokat lunch, fast de inte hade gjort det. Bokaren hade dock sagt till deltagarna att lunchen skulle ätas hos oss. Jag rusade till köksmästaren och frågade vad de kunde göra med så kort varsel då gruppen var 120 personer. Det slutade med att kunden fick lunch och den enda från kundens sida som visste om vad som hänt var bokaren. Självklart blev hon lättad över att situationen var räddad, konferensdeltagarna hade lyckligtvis ingen aning om vad som skett.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Genom att vara lyhörd för kundens behov och alltid försöka göra det lilla extra för kundens event. Jag försöker tänka steget längre och ge kunden förslag om hur de kan lyfta eventet ytterligare ett steg.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det bästa är att det finns en uppsjö av aktiviteter här! Kombinera konferensen med en aktivitet som femkamp, robotprogrammering eller visning av någon av våra spännande utställningar. Efter det går det såklart att avsluta dagen med ett mingel eller en middag med fantastisk mat från vår restaurang Tekniska by Pontus.



Victoria Wikner
Långholmen Hotell
och Konferens
Konferensvärdinna

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Mötena, jag tycker på riktigt om att möta människor. Att lyssna och känna in vad de säger och vad de behöver. Vi på Långholmen satsar mycket på personalnärvaro. Det tror jag är en viktig parameter så att gästerna känner sig trygga. Att vi finns tillhands och kan lösa eventuella problem på plats.

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

När man arbetar med människor så uppstår såklart situationer av olika slag, men jag vet att om något oförutsett händer så känner jag mig trygg med att jag och mina kollegor på alla sätt löser det.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Det är viktigt att vara lyhörd mot gästen och att våga vara personlig. Att vara här och nu och försöka se varje gäst.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Det finns en härlig och speciell känsla på Långholmen som är svår att förklara. Mycket beror på att vi har förtroendet att självständigt göra det bästa för våra gäster. Vi har så många hos oss som är dedikerade och har hög servicekompetens med hjärtat på rätta stället. Allt från kök, städ, bokning till hotell och kontoret. Alla med en vilja att göra det bästa för våra gäster, så det är en ära att få representera Långholmen och välkomna våra gäster. Vår goda mat som är lagad från grunden och håller så hög kvalitet samt att vi är Svanenmärkta och arbetar aktivt med hållbarhet



Eleonor Andersson
Sundbyholms Slott AB
Mötesbokare

Vad är det roligaste med ditt arbete?

Att ingen dag är den andra lik. Sundbyholms Slott har en sådan bredd i verksamheten och det är särskilt roligt att krydda konferenserna med upplevelser. Ena dagen bokar jag in en interaktiv mordgåta och andra dagen en skattjakt. Service och gästkontakt är något som jag brinner för.

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

Vi hade för inte så länge sedan en konferens som dök upp utan att ha bokat innan. Konferensköparen kom inte på det förrän en kvart innan han skulle anlända och ringde mig i panik. Eftersom företaget var en av våra stamgäster så visste jag ju exakt vad de ville ha så jag trollade direkt fram en sista-minuten bokning åt dem.

Hur sätter du guldkant på en konferens?

Med aktiviteter och temamiddagar, förstås! Här finns Sörmlands största hållristning och i kombination med slottets källarvalv blir en vikingamiddag en höjdpunkt. Om man vill känna sig kungligt finns alltid våra 1700-tals maskeradbaler. En nyhet som vi precis släppt är "Agentfesten" med kluriga uppdrag och James Bond tema.

Vad är det bästa med din konferensanläggning?

Från ett gästperspektiv är det miljön med Mälarens längsta sandstrand, marinan, slottsparken och bokskogen som är det mest unika med Sundbyholm. Själv skulle jag nog säga mina kollegor. Vi ställer upp för varandra och försöker släcka de bränder som kan uppstå genom att ha ett gott samarbete. De förtjänar alla en guldstjärna.

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

Stockholm

Julglam

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

Plats: Café Opera

Lyxtorsdag

16 januari 2020 kl. 16:00-18:30

Plats: Operaterrassen

Meet In Stockholm

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

Plats: Spegelsalen, Grand Hôtel Stockholm

Happy Meetings

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

Plats: Centralt Stockholm

Lyxtorsdag

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

Plats: Café Opera

Meeting Live

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

Plats: Vinterträdgården, Grand Hôtel Stockholm

Julglam

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

Plats: Operaterrassen

Göteborg

Lyxtorsdag

23 januari 2020 kl. 16:00-18:30

Plats: Auktionsverket Kulturarena

Meeting Live

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

Plats: Clarion Hotel Post

Lyxtorsdag

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

Plats: Centralt Göteborg

Malmö

Lyxtorsdag

Maj 2020 kl. 16:00-18:30

Plats: Centralt Malmö

Meet In Öresund

Oktober 2020 kl. 14:30-18:00

Plats: Centralt Malmö

Norrköping

Lyxtorsdag

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

Plats: The Lamp Hotel

Oslo

Lyxtorsdag

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

Plats: Grand Hotel Oslo

Julglam

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

Julglam

Happy Meetings

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

Meetings

Lyxtorsdag

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

LYXTORS DAG

Meeting Live

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

MEETING LIVE

Meet In Stockholm

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

Meet In
Stockholm
AFFÄRSMÖTEN I CITY

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

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

Höstsäsongen är här och redan har vi hunnit arrangera fyra event

– Lyxtorsdag på Café Opera i Stockholm och på Kajskjul 8 i Göteborg samt Meeting Live på Grand Hôtel i Stockholm och Meet In Öresund på Slagthuset MMX i Malmö. Här lyfter vi fram några härliga mingelbilder från våra två Lyxtorsdagar, kanske känner du igen dig någonstans!?

Lyxtorsdag är ett event som kännetecknas av nätverkande, champagne, mingel, spännande sidekicks, skön musik, lyxiga smakbitar av delikatesser från anläggningarna och konferenssnack på hög nivå.

Denna gång gästades Lyxtorsdag på Café Opera av Magnus Bäcklund som sjöng mycket vackert för oss. Magnus är känd från programmet "Fame Factory" som han vann hösten 2002, i mars 2003 vann han även den svenska melodifestivalen tillsammans med Jessica Andersson. Tillsammans kallades de FAME och slutade på 5:e plats i Eurovision Song Contest som hölls i Riga 2003. Sedan 2008 har Magnus kombinerat musiken med ett jobb som pilot.

Komikern Niklas Andersson gjorde succé på Lyxtorsdag i Göteborg! Trots det intetsägande namnet har Niklas bland annat blivit utsedd till "Årets Nykomling/Genombrott" vid Svenska Stand up-galan 2012. En gala som han sedan ledde tillsammans med Emma Knyckare på Storan i Göteborg 2018. Efter utmärkelsen på Svenska Stand up-galan har han skrivit manus till ett stort antal humorproduktioner på TV. Läs mer om Niklas på sidan 40-41.

Vi har även bjudit in våra partneranläggningar till en Partnerdag på Quality Hotel Friends i Stockholm – en dag med förkovring och kompetensutveckling inom försäljning, internetmarknadsföring, sociala mediestrategier och ledarskap. Under dagen lyssnade vi på två intressanta föreläsningar. Den först hölls av Anant Vithlani, Vice President Sales inom Nordic Choice koncernen, som talade om "Försäljning och strategier". Den andra hölls av Amo Cartwright som hjälper säljare att nå framgång genom det han kallar "The Golden Mindset". Namnet på hans föreläsning var "Sälj utan att sälja". Läs mer om Amo på sidan 62-63.

Lyxtorsdag Göteborg Kajskjul 8



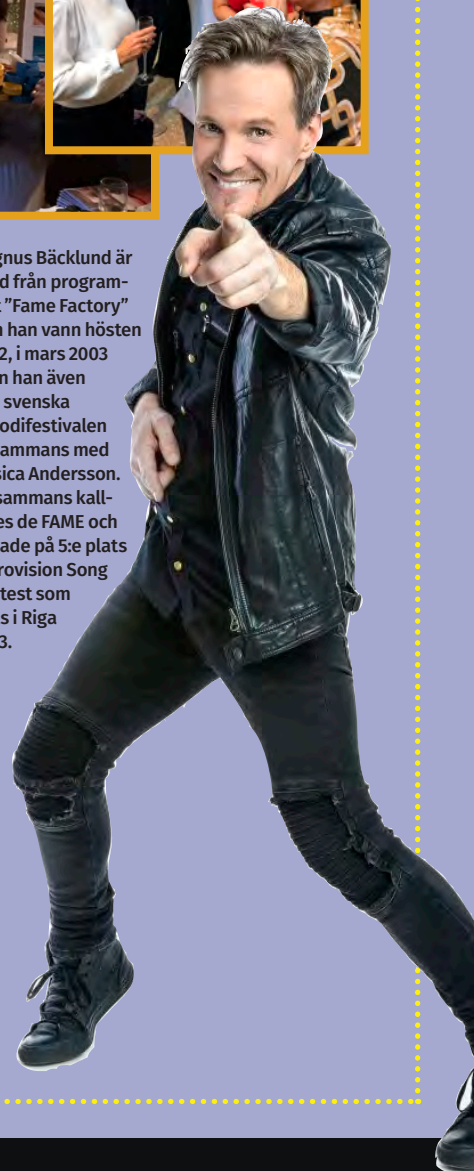
Lyxtorsdag Stockholm Café Opera



Partner- dagen Stockholm Quality Hotel Friends



Magnus Bäcklund är känd från programmet "Fame Factory" som han vann hösten 2002, i mars 2003 vann han även den svenska melodifestivalen tillsammans med Jessica Andersson. Tillsammans kallades de FAME och slutade på 5:e plats i Eurovision Song Contest som hölls i Riga 2003.



Recept

från några
utvalda anläggningar

I detta nummer av KonferensVärlden talar vi mycket om hållbarhet, vi har därför brett sex kockar från olika konferensanläggningar runt om i landet att dela med sig av sina mest hållbara och klimatsmarta recept. Sebastian Hällström från Hotell Kristina, där mer än 60% av det man äter och dricker är ekologiskt, frestar exempelvis med ett spännande recept på rökt gös med smarriga tillbehör. Och här nedan finner vi Elite Palace Hotels köksmästare Joakim Johanssons recept på Tartar på svensk hjort med härliga grönsaker som passar utmärkt för hösten. Lycka till i köket!

Elite Palace Hotel Tartar på svensk hjort

Ett recept av köksmästare Joakim Johansson

INGREDIENSER PER PORTION

60 GR SVENSKT HJORTINNANLÅR
60 GR PICKLADE FJOLÅRSGULBETOR
1 MSK HACKAD SCHALOTTENLÖK
1 MSK FINHACKAD GRÄSLÖK
50 GR BRYNT SMÖR
5 GR KROSSADE HASSELNÖTTER
3 GR FRITERAD FÖNSTERLAV
1 MSK KALLPRESSAD RAPSOLJA
SALT
VITPEPPAR
RÖD OXALIS

TILLAGNING

Koka gulbetan tills den är mjuk och tärna när den har svalnat. Koka 1-2-3 lag (1 dl ättika, 2 dl socker, 3 dl vatten) och lägg i gulbetstärningarna i lagen när den är kall. Tärna köttet i halvcentimeters bitar och blanda med gulbeta, hackad schalottenlök och finhackad gräslök. Smaka av med salt, vitpeppar och kallpressad rapsolja.

Fritera fönsterlaven i ca 30 sekunder på 150 grader. Låt laven torka på en pappershandduk.

Bryn smöret i en kastrull och lägg i de krossade hasselnötterna.

Forma tartaren till en cylinder på tallriken och håll över det brynta smöret, lägg laven ovanpå och garnera med röd oxalislöv.



Gullmarsstrand

Msc torskrygg – krav morötter – krondillsås – friterade skal

Ett recept av kökschef Markus Rönnqvist



INGREDIENSER FÖR 4 PORT

600 GR MSC MÄRKT TORSKRYGG
1/2 DL SALT
5 DL VATTEN

Portionera torskryggen i 150 grams bitar, blanda salt och vatten så blir det en rinningslag. Lägg torskryggen där i och låt stå i en timma, håll därefter av rinningslagen och torka av torskryggen på ett papper. Sätt på en stekpanna på hög temperatur salta pannan i botten och lägg i lite rapsolja lägg sen i torskryggen i någon minut, tillsätt en klick smör och vänd torsken. Sänk temperaturen i pannan och låt torsken gå upp till 42 grader, vila någon minut sedan.

MOROTSEMULSION

200 GR KRAV MORÖTTER
2 ST EKOLOGISKA ÄGG
4 DL RAPSOLJA
1 MSK CHAMPAGNEVINÄGER

Skala moroten och fritera skalet i en kastrull/fritös på 150 grader. Skär morötterna i små bitar och rosta av i ugn på 175 grader tills de är mjuka. När morötterna svalnat mixa dem i en kannmixer med 2 st hela ägg och vinäger. Tillsätt därefter rapsoljan i en tunn stråle tills det hela går ihop till en emulsion (majonnäs) smaksätt med salt.

KRONDILLSÅS

1 ST GUL LÖK
100 GR FÄNKÅL
3 DL VITVIN
3 DL VISPRÄDDE
50 GR KRONDILL

Dela lök och fänkål i bitar och stek tills de blir gyllene i en kastrull med rapsolja, tillsätt vitvinet och krondillen, låt det koka ner till hälften återstår, tillsätt sedan visprädden och låt det koka i 5 minuter. Smaksätt med salt och sila såsen genom en finmaskig sil.

PICKLADE MORÖTTER

200G KRAVMORÖTTER I
BLANDADE FÄRGER
1 DL ÄTTIKA
2 DL SOCKER
3 DL VATTEN

Blanda ättika, socker och vatten i en kastrull och koka upp så du får en pickleslag. Hyvla hälften av moroten på mandolin och lägg den i pickleslagen. Skär andra hälften av moroten i klyftor och stek i smör i ett par minuter. Det är gott om moroten fortfarande har lite tuggmostånd.

Mat & Dryck

Familjeägda fyrstjärniga Hotell Kristina ligger perfekt beläget bara 15 km från Arlanda, mellan Stockholm och Uppsala, med vacker utsikt över Sigtunas mysiga, historiska stadskärna och Mälaren. Kom till oss och njut av en generös vistelse kryddad med personligt bemötande, fina lokaler och omtalat god mat från vårt förstklassiga kök. Vi har dubbla KRAV-märken. Här är mer än 60 % av det du äter och dricker ekologiskt! Funkis samsas med modern konst, som inspirerar och överraskar.



Hotell Kristina

Rökt gös med morotskräm, torkad morot, konfiterad shiitake, ostflarn på Wrångebäcksost, fläderbärskapris

Ett recept av kocken Sebastian Hällström

INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

1 GÖSFILE
½ L VATTEN
¼ DL SALT
2 MORÖTTER
3 DL NEUTRAL OLJA
2 MSK CREMEFRAICHE
SALT, PEPPAR
½ LITER SHIITAKE SVAMP
SALT, PEPPAR
1 VITLÖSKLYFTA
TIMJAN
½ L NEUTRAL OLJA
150 G WRÅNGBÄCKSSOST

Rimma gösfilèn i 5% saltlag i 10 min. Skär upp den i 1,5 cm bitar. Pensla den med olja och rök den i röklåda till en innertemp på 50 grader.

Morotskräm

Skala och dela moroten i 1 cm skivor. Koka den mjuk i olja. Mixa den slät med cremefraiche salt och peppar. Torka morotsskalen i torkugn.

Konfiterad shiitake

Rensa svampen. Lägg den i en form, strö på lite salt, peppar, timjan och vitlök låt stå i 1 timme och dra. Häll över matolja tills svampen är täckt. Lägg över en plastfilm och ställ in formen i 100 graders ugn i 1,5 timme.

Ostflarn

Riv osten. Bred ut den på ett bakplåtspapper och grädda i 150 graders ugn tills osten fått lite färg. Ta ut och låt svalna. Bryt i önskade bitar. Garnera med mikrogrönt och fläderbärskapris.

FOTO: ANNA-MARIA BLOMQVIST





Då vi ligger mitt i skogen och använder lokala råvaror så mycket som möjligt (vilt, svamp, bär från skogarna – eller kanske vår egen trädgård!) passar detta verkligen in i miljön och förhöjer känslan. Dessutom mycket enkel att göra, för den som vill ha en liten extra tvist på den traditionella gravade laxen – antingen den ska finnas på julbordet eller på midsommarbuffén.

Hotell Sommarhagen Blåbärsgravad lax

INGREDIENSER FÖR CIRKA 15 PERSONER

1 KG LAX
4 MSK SOCKER
3 MSK SALT
1 TSK VITPEPPARKORN KROSSADE/MALDA
4-5 DL BLÅBÄR
1 MSK GIN
1 MSK VODKA

Blanda socker, salt och ev. vitpeppar.
Strö blandningen över fisken och gnid in.
Blanda bär och sprit.
Lägg hälften av blandningen i botten och hälften över laxen.
Täck med plastfolie.
Vänd fisken då och då.
Klar efter 2-5 dygn.
Smaka och njut!



Kosta Boda Art Hotel Pilgrimsmussla med pumpapuré & grönkålschips

Ett recept av Peter Lövbäcker, Souschef på Linnéa Art Restaurant

INGREDIENSER (2 PORT)

PUMPAPURÉ

1 VANILJSSTÅNG
2 ST SCHALOTTENLÖKAR
240 GR BUTTERNUTPUMPA
340 GR HOKKAIDOPUMPA
10-20 GR INGEFÄRA
2 DL TORRT VITT VIN
2 DL MUSSELBULJONG
2 DL VATTEN
MATOLJA

BRYNTSMÖR & SOYA

100 GR SMÖR
10 GR KIKKOMAN SOYA

GRÖNKÅLSCHIPS

60 GR GRÖNKÅL
4 MSK BRYNT SMÖR

6 ST PILGRIMSMUSSLOR
SMÖR
12 ST ROSTADE HASSELNÖTTER

Gör så här:

Skala och skär pumpan i 2 cm stora tärningar. Finhacka lök och ingefära. Hetta upp matolja i en kastrull och fräs allt utan att det får färg. Dela vaniljstäng, skrapa ur fröna och fräs tillsammans med den urskrapade stäng. Tillsätt vinet och låt koka innan du slår på vatten och musselbuljongen. Låt allt sjuda försiktigt tills pumpan mjuknat. Bryn smöret tills det får en gyllene färg. Lägg grönkålsbladen i en bunke, håll 2 msk av det brynta smöret över grönkålen, massera in smöret i grönkålen. Lägg bladen gles på en plåt med bakplåtspapper. In i ugnen på 100 grader i 12-15 min, tills de blivit krispiga. Rosta hasselnötter i torr stekpanna, grovhacka och ställ åt sidan. När pumpan kokat färdigt, mixas den slät, späd med vätskan till önskad konsistens. Värm försiktigt det brynta smöret och vispa försiktigt i soyan. Ta bort muskeln från pilgrimsmusslan och hetta upp en stekpanna till tokvarmt. Droppa olja i pannan och stek de saltade musslorna 1-2 min per sida. Avnjut medan musslorna är nystekta!

Kombinationen van der Nootska palatsets historiska salonger och rum, centrala läge och gedigna erfarenhet gör palatset unikt. För varje event finns det något som passar - vare sig det är konferens, middag eller fest.

På palatset vill vi att alla konferensgäster ska känna att de konfererar, festar eller äter i sitt eget vardagsrum i en familjär anda något som inte bara anbringas på lokalerna utan också syns på den mat som serveras.

Nedan har palatsets köksmästare komponerat en gås rätt med inspiration från den traditionella familjära gåsamiddagen.



Van der Nootska palatset

Gåsa middag

Ett recept av köksmästare Gustav Otterberg

GÅSBRÖST

1 ST GÅSBRÖST
SALT
10 KVISTAR BACKTIMJAN
1 ST VITLÖSKLYFTOR

Skär skårar i skinnet på bröstet, se till att snittet går igenom hela skinnet utan att skära ner i köttet.

Lägg bröstet i en torr kall panna och ställ på spisen. När fett från skinnet börjar släppa så lägg i timjan och vitlök. Stek vidare tills bröstet fått fin färg runt om och ös hela tiden bröstet.

Baka sedan bröstet på 90 grader till 58 i kärntemperatur.

RÖDKÅL

1 RÖDKÅLSHUVUD
1 ½ DL RÖDVIN
1 ½ DL SVAGDRICKA
ÄTTIKA
SMÖR
SOCKER
SALT

Dela ner rödkålen och ta bort de tjocka delarna på bladen men behåll i så stora bitar som möjligt.

Koka kålen i vinet och svagdricka tills de är mjukt och att vätska nästan kokat bort.

Smaksätt med resten av ingredienserna.

KRÅSKORV

INÄLVOR FRÅN 1 GÅS UTOM LEVER
1 GÅSLÅR URBENAT MED SKINN
3 MSK PORTVIN
SALT
2 MSK ÄPELMOS
FÅRTARM

Mal köttet grovt och blanda i resten av ingredienserna. Fyll tarmarna med smeten och baka korven på 80 grader till 65 i kärna, stek i smör precis innan servering.

GÅSLEVERTERRINE

100 GR LEVER
80 GR SMÖR
20 GR GÅSFETT
30 GR PORTVIN
2 GR COGNAC
3 GR NITRIT
5 GR MJÖL

Smält smör och gåsfett till 60 grader.

Mixa resten av ingredienserna slät och tillsätt smöret i en stråle samtidigt som mixern kör. Håll upp i form och baka av i ugn på 90 grader till 65 i kärntemp.

GÄRNERING

BRYSSSELKÅLSBLAD OCH SMÖRSTEKTA ÄPPLEN.

BOKA » DAGSKONFERENS • MÖTEN • EVENT

Garveriet i Floda är en inspirerande mötesplats i en spännande kulturmiljö där hela verksamheten kring gastronomi och dryck bygger på närproducerat och småskaligt med hållbarhet i fokus. Här finns flexibla möteslokaler med plats för mellan 10 och 200 personer. Kompletterat med ett stort innehåll i form av föreläsningar, matlagningsevent och provsmakningar i vår Matstudio.



UTSEDD AV WHITE GUIDE TILL ÅRETS BANBRYTARE 2019

"För att med stora ambitioner ha skapat en inspirerande mötesplats i en spännande kulturmiljö där hela verksamheten kring gastronomi och dryck bygger på närproducerat och småskaligt med hållbarhet i fokus."

« ÄT

AVSLUTA DAGEN MED 5-RÄTTERS JULMIDDAG

En innovativ och klimatsmart meny med mathantverket och råvarorna i centrum.

FRÅGA EFTER VÅRT
JULERBJUDANDE!



FLEXIBLA MÖTESLOKALER FÖR

- DAGSKONFERENS
- KUND- /PERSONALEVENT
- KICKOFF
- FEST

MÖT »



KOMPLETTERA MED

- FÖRELÄSNING
- PROVSMAKNING
- MATLAGNINGSEVENT

« LÄR

KONFERERA HÅLLBART OCH NÄRA Garveriet i Floda ligger mitt emellan Göteborg och Alingsås. Du tar dig enkelt till oss både med lokaltåg eller bil på mindre än 30 minuter från båda håll. Från pendelstationen, Floda station, är det bara 5 minuters promenad till Garveriet. Välkommen!

BOKA DITT MÖTE REDAN IDAG Kontakta oss via 0302-69 00 69 eller bokning@garveriet.se så hjälper vi dig att skraddarsy ditt möte.

GARVERIET.SE



GARVERIET

Vi rekommenderar 1909 Sigtuna Stads Hotell, 7A Centralen, 7A Odenplan, 7A Strandvägen, Arena Varberg, Aronsborgs Konferenshotell, Artipelag, Aspenäs Herrgård, Auktionsverket Kulturarena, Backagården, Baldersnäs Herrgård, Barsebäck resort, Bergabo Hotell & Konferens, Bergendal, Berns, Best Western Kom Hotel Stockholm, Best Western Plus Park Airport Hotel, Birka Cruises, Björholmens Marina, Blique by Nobis, Bokenäs Hotell & Konferens, Bomans Hotell i Trosa, Brewhouse, Bryggarsalen Konferens, Event & Konsert, Café Opera, Convendum Göteborg, Convendum Regeringsgatan 30, Destination Gotland, Djurönäset Konferens och Hotell, Dockyard Hotel, EC Södertull, Elite Grand Hotel, Norrköping, Elite Hotel Academia, Elite Hotel Arcadia, Elite Hotel Stockholm Plaza, Elite Palace Hotel, Elite Park Avenue Hotel, Elite Plaza Hotel, Engsholms Slott, Ericssbergs Säteri, Essinge Konferenscenter, Fagerudd Konferens, Falkenberg Strandbad, First Hotel Kviberg Park Hotel & Conference, First Hotel Lindö Park, First Hotel Norrtull, First Hotell Arlanda Airport, Folk Mat & Möten, Friiberghs Herrgård, FågelbroHus, Färna Herrgård & Spa, Garveriet i Floda, Gekås Ullared, Generator, Golden Hits, Grand Hotel Alingsås, Grand Hotel Saltsjöbaden, Gröna

Lund, Gullmarsstrand Hotell och Haga Forum, Haga Slott, High Gyllene Uttern, Hotel J Nacka Mullsjö, Hotel Noble House, Ho i Båstad, Hotel Skeppsholmen, Hotel Waterfront Göteborg, Ho Hotell Kristina, Hotell Käringön, Sommarhagen, Hovs Hallar Höllsnäs, Häringe Slott, Högbogård, Isaberg Restaurang, nesbergs Slott, Jönköpings Hotell nelund Gästgiveri & Sjöcrog, Konferens, Kosta Boda Art Hotel, Herrgård, Kungsportshuset i Gö Golf & Konferenshotell, Lastberlejonalds Slott, Linköping Kon-Miss Clara by Nobis, Nalen Eve-Hotel, Noors Slott, Nordens Ark, den Hotell & Konferens, Näringsrang, Näsby Slott & Konferens, Golf & Konferens, Oscarstea-nums Herrgård, Runö Möten & Rönneberga Konferens, Scandic Herrgården Hotell & Konferens, Hotel, Siggesta Gård, Sigtu-rens, Skansens Restauranger, Skokloster Hotell & Restaurang, Torso, Skytteholm, Skåvsjöholm Pensionat, Smygehus Havsbad,

Event, Stadshotellet i Hässleholm, Stallmästaregården, Stena Line Scandinavia, Stockholm City Conference Centre, Stora Brännbo Konferens & Hotell, Sturegatan 15, Sund Nergården, Sundbyholms Slott, Sunlight house Hotel, Conferense & Spa, Sångasäby Kurs & Konferens, Sästaholm Hotell & Konferens, Säby Säteri, Sättrabrunn Konferens & Spa, Tanumstrand Hotell & Konferens, Teknikparkens Konferenscenter, Tekniska Mu-seet, The Winery Hotel, Thoresta Herrgård, Toftaholm Herrgård, Torekov Hotell, Trosa Stadshotell & Spa, Två Skyttlar, Tylebäck Hotell & Konferens, Ullevi Konferens, Uppsala Konsert & Kongress, Vadstena Klosterhotel, Wallmans, Van der Nootska Palatset, VANN Spa Hotell och Konferens, Wanås Restaurant Hotel, Varbergs Kusthotell, Waxholms Hotell, Welcome Hotel, Wenner-Gren Center, Westmanska Palatset, Vidbyns Gård & Konferens, Villa Anna, Villa Aske Konferens, Villa Fridhem Hotell - Mat - Möten, Villa Lovik, Vildmarkshotellet i Kolmården, Villa Soludden, Wisby Strand Congress & Event, World Trade Center, Vår Gård Saltsjöbaden, Ystad Saltsjöbad, Yxnerum Hotell Kurs- & Konferenscenter, Åstad Vingård, Öjaby Herrgård, Örenäs Slott Hotell & Konferens **och ytterligare 1 056 anläggningar som du hittar på Konferensguiden.se**

Konferensguiden.se

Snabb och komplett söktjänst som fixar hela konferensen.

Kostnadsfri rådgivning och bokning av din konferens i Sverige eller i utlandet.

Vi ger även kreativa och inspirerande förslag på föreläsare, aktiviteter och underhållning.

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



Konferens, Gällöfsta Konferens, Court, Hooks Herrgård, Hotel Strand, Hotel Kung Carl, Hotel tel Riviera Strand, Hotel Skansen Hotel Tylösand, Hotel Ullinge, tell Bogesund, Hotell Högländ, Hotell Rusthållargården, Hotell tell och Restaurang, Hus 57, Brukshotell, Höörs Gästgifwa-lshotellet i Jukkasjärvi, Johan-& Konferens, Kajskjul 8, Katri-Knarrholmens Restaurang & Kronovalls Vinslott, Krusenbergtborg, Kämpasten, Körundaget Konferens & Upplevelse, sert & Kongress, Marholmen, nemang och Konferens, Nobis Hotell Nordens Ark, Nynäsgår-livets Hus Konferens & Restau-Operaterassen Nobis, Orresta-tern, Quality Hotel Friends, Ron-Events, Råda Rum, Rånäs Slott, Laholmen Hotell, Schenströmska Selma Spa, Sheraton Stockholm nastiftelsens Hotell & Konfe-Skogshem & Wijk Meetings, Sky High Meetings – Turning konferens & möten, Slussens Smådalarö Gård, Stadion - MFF

Posttidning B

Returadress: Compro Möten & Event AB

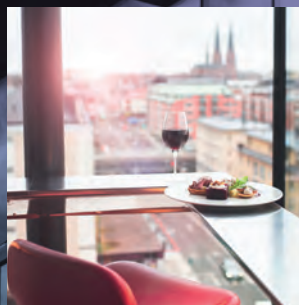
Industrivägen 10 A, 171 48 Solna

Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Här är det gott att vara!

God mat och dryck är ett givet tillbehör till viktiga möten. Därför lagar vi mat med säsongens bästa råvaror, inspirerad av hela världen med självklar omtanke om vår miljö. Vårt spännande hus erbjuder flexibla salar och rum för upp till 1120 personer, en slående utsikt över Uppsala och närhet till hotell, tåg och flyg. Och vi hjälper dig förstås med allt. Från start till mål. Välkommen till UKK!

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



Biljetter: ukk.se 018-727 90 00
#uppsalakonsertkongress



UPPSALA
KONSERT &
KONGRESS