

TIDNINGEN FÖR DIG SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

& event Sedan 1988



www.konferensvarlden.se

nr. 1 MARS 2018

Ejnar Söder
Från smörgåsnisse
till hotellmagnat

**Framtidens
besöksnäring**
Vi tar pulsen på Visitas nya
vd Jonas Siljhammar

Glitter & glamour
med Lars Wallin,
Micael Bindefeld och
Christer Lindarw

Kickoff med edge
Boosta deltagarna
med energi och glädje!

Hållbarhet lönar sig
i hotelltäta Sigtuna

En
festligare
meny: läckra
recept

Krydda konferensen
Möt Karibien
med Stena Line

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: Färna Herrgård, Grand Hotel Saltsjöbaden, Hooks Herrgård, Höörs Gästgifwaregård, Kokkedal Slot Copenhagen, Radisson Blu Royal Viking Hotel, Ronnums Herrgård, Sandhamn Seglarhotell, Skogshem & Wijk, Stena Line, Stockholm City Conference Centre, TanumStrand, Tylebäck Hotell & Konferens och Wisby Strand.

Konferensguiden.se - Sveriges alla konferensanläggningar - Kostnadsfri bokningshjälp

HOTELL | KONFERENS | RESTAURANG | NÖJE



Konferens i skön havsmiljö

Vi har 6 st olika konferensrum i varierande storlekar som på bästa sätt tar hand om allt från det lilla sällskapet till den stora gruppen. Vårt minsta rum tar upp till 6 personer och det största har plats för 100 personer. På Dockyard Hotel har vi fri wifi och gratis parkering.

I vårt 2 dagars paket ingår:

- Konferenslokal båda dagarna
- Övernattning i enkelrum
- Fika i vår coffeabar båda dagarna
- 3-rätters middag
- 3-rätters lunch båda dagarna
- Frukostbuffé

Pris per person från **1.995:-** ex moms

Konferens
1.995:-
per person



DOCKYARD
Hotel

Dockyard Hotel • Skeppet Årans Väg 23 Nya Varvet • 426 71 Västra Frölunda

T: +46 (0) 31 85 70 20 • M: info@dockyardhotel.se • www.dockyardhotel.se

smarta möten

Park Inn by Radisson älskar att tänka smart när det gäller möten och evenemang

Ta din verksamhet till Lund, Malmö, Stockholm eller Uppsala och dra fördel av smidiga anslutningar till centrum och flygplatsen, vårt snabba och kostnadsfria WiFi och vår hängivna och hjälpsamma personal.

Tänk smart. Boka ett flexibelt och färgglatt möte idag.

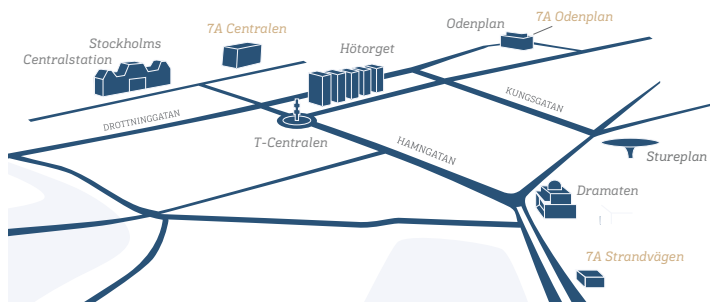
parkinn.se

park inn
by Radisson



7A Centralen

TRE CENTRALA MÖTESANLÄGGNINGAR



7A Odenplan



7A Strandvägen



CENTRALEN
STRANDVÄGEN
ODENPLAN

VÄLKOMMEN TILL OSS!

7A ODENPLAN Stor konferenskapacitet och två terrasser med utsikt över Vasastan och Observatorielunden.

7A STRANDVÄGEN Eleganta salonger med utsikt över Nybrovikens vatten och Skärgårdsbåtarna.

7A CENTRALEN Mötesvåning med panoramautsikt över Vasagatan precis vid Stockholms Centralstation.

Besök oss på www.7a.se eller kontakta oss på sales@7a.se eller **08-586 107 00**

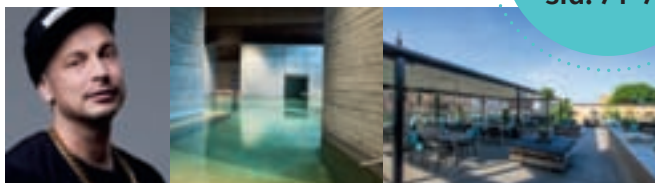


7A Odenplan

8-14

Mötesnytt & erbjudanden

De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal fina konferenserbjudanden med spännande aktiviteter som ger extra energi till konferensen.



18-21

Ejnar Söder – en hotellveteran med perspektiv

Ejnar Söder har varit verksam inom den svenska besöksnäringen i drygt 70 år (!), och som en sann entreprenör fortsätter han oförtrutet att lansera nya projekt. För KonferensVärlden berättar han om sin näsa för detaljer, om hur han fick idén till det nyskapande The Winery Hotel och om vikten av det personliga mötet.



Möt
Jonas Siljhammar
Visitas
nya vd
sid. 43

22-23

KonferensVärlden 30 år!

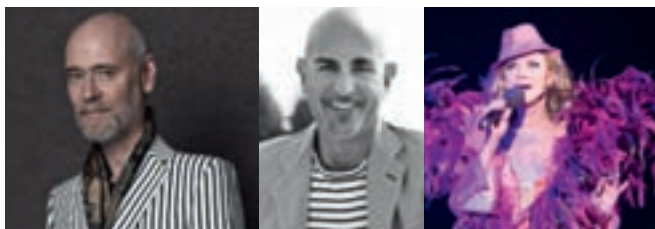
Vi blickar tillbaka på de 30 åren som har gått, både för vår tidning KonferensVärlden och konferensbranschen i det stora hela. Kika tillbaka på några av våra favoritomslag från förr!



32-35

Glitter & glamour med stjärnorna

Möt den eleganta modeskaparen Lars Wallin, festfixaren och mingelmästaren Micael Binfeld och den strålande primadonnan Christer Lindarw. Tre välkända profiler som vet hur man strör stjärnglans omkring sig!



40-42

Hållbarhet lönar sig

I småstadsidyllen Sigtuna - Sveriges fjärde största hotelldestination - arbetar besöksnäringen tillsammans för en stark och hållbar turistdestination genom bolaget Destination Sigtuna. Stor intervju med Eva Camél Fuglseth, som sedan ett år tillbaka är vd för bolaget.



Mäss-
kalender
2018
sid. 72

53-57

Kickoff med edge

Vi tipsar om fyra unika anläggningar! Prova att baxa guld-tackor uppför såpade väggar vid Högbo Bruk, utmana kollegor och din egen höjdskräck i spektakulär klippklättring på Äventyrens Ö, laga rätt i matstudio under bar himmel i småländska Isaberg eller båtorientera och navigera bland skärgårdsöar i natursköna Marholmen. Låt äventyret börja!



76 - 81

En festligare meny

Vi sätter guldkant och feststämning även på recepten denna gång. Låt oss presentera några läckra rätter från anläggningars bästa festmenyer. Lycka till i köket!



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

Sundbyholms Slott

- här skapas minnen!

Nu med
233
bäddar!

En marin och lantlig slottsmiljö med ljusa lokaler och bekväma konferensstolar för en energirik konferens.



109 fina hotellrum
- 233 sköna bäddar



Ljusa lokaler från
4 - 250 personer



Goda trerätters
serverade middagar



Maskeradbal eller
Vikingamiddag?

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



info@sundbyholms-slott.se
016-428400

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

sundbyholms-slott.se/foretagsaktiviteter



KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRILLLOP

Ledare nr 1-2018

Tidningen du håller i din hand firar 30 år av nyfikat intresse, kreativt skrivande och idog bevakning av mötesbranschens alla spännande vinklar!

UNDER DESSA 30 R har vi skrivit långa spaltmeters om alla konferenspärlor som finns i vårt avlånga land, intervjuat mängder av intressanta personligheter som verkar i branschen och inte minst rapporterat om sakfrågor som bidragit till kompetensutveckling för såväl kunder som konferensanläggningar.

TIDEN ST R INTE STILL, utan vi fortsätter vårt idoga arbete och sätter i det här numret lite extra ljus på slotts- och herrgårdskonferens och kikar lite extra på fyra spännande mötesplatser med historiska vingslag. Något annat vi intresserat oss för är annorlunda och naturnära mötesplatser för kickoffen, hur kan de se ut och finns det verkligen mötesplatser som sticker ut på ett tydligt sätt?

VI M TER VEN TRE SUPERSTJ RNOR som vet hur man sprider bästa glittret över ett event och det är ingen överdrift att påstå att de är lite av experter när det kommer till att skapa uppmärksamhet och förgylla tillställningen och lyfta den till nya höjder.

VI HAR OCKS TAGIT PULSEN P Visitas nya VD för att höra lite om hans uppdrag och om hur han ser på branschens utmaningar där personalbristen står i fokus. Vi har även försökt skapa oss en bild av hur branschen arbetar med hållbarhetsfrågor, ett begrepp som kan uppfattas som lite diffust och svårförklarligt. Slutligen kryper vi innanför skinnet på en erfaren hotellentreprenör som tar oss med på sin tidsresa och ger sina perspektiv på en av de allra roligaste och mest serviceinriktade branscher som finns. Vi på Konferensvärlden är glada och stolta över att ha fått hänga med i 30 år och vi hoppas på ännu fler år i världens gladaste bransch!

Mycket nöje!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferens
& event
VÄRLDEN

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

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

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: Elanders Sverige AB

Medarbetare i detta nummer:
Mia Bornberger, Marie Smedberg Byh
och Katarina Niss.

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

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

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



Christina Geijer



Maria Heijel

© 2018 Compro Möten & Event AB
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material
frånsäger vi oss allt ansvar.





Takskulpturen på The Winery Hotel blir ett exklusivt mötesrum

NU ÖPPNAR THE WINERY HOTEL upp sin takskulptur som mötesrum. Winery Rooftop är den högst belägna lokalen på The Winery Hotel. Den cykloppformade skulpturen på byggnadens tak är alltså det senaste tillskottet bland nya konferenslokaler på det populära vinhotellet.

– När vi planerade bygget av huset var den här skulpturen ett av de mest diskuterade. Den är ett statement som ger huset en attityd, berättar Jan Söder, designer och delägare av The Winery Hotel.

Med en hisnande utsikt över Brunnsviken och Hagaparken är rummet tänkt för konferenser, styrelsemöten, kreativa möten, vinprovningar och middagar. Intill Winery Rooftop ligger hotellets terrass med uppvärmd pool och takbar som är öppen under sommarhalvåret.

– Inredningen domineras av material som ek och järn och jag har hämtat inspirationen från en modern vinkällare. Känslan är lyxig och ombonad, fortsätter Jan.

Rummet rymmer max 19 personer i styrelsesittning, har fönster från golv till tak och bekvämligheter utöver det vanliga. Här finns även en 75-tums TV, laddningsmöjligheter i borden för teknisk utrustning samt en musikanläggning med tre olika kanaler att välja mellan. ●





Skånskt stjärnskott ny VD för prisbelönda Tak



FOTO: NORDIC HOTELS & RESORTS

FAKTA TAK:

1000 kvadrat.
Två våningar.
160 platser, varav flertalet
passar större sällskap.
48 meter över havet.
Modern gastronomi med nord-
iska huvudråvaror och japanska
tekniker och smaker.
Kökschef Frida Ronge.

PÅ BRUNKEBERGSTORG i Stockholms city ligger Tak – en del av Urban Escape Stockholm, där även Nordic Choice hotellen At Six och Hobo ingår. Ny VD och chef för den prisbelönda restaurangen Tak blir det skånska stjärnskottet Daniel Franzén, som närmast kommer från rollen som Operations Director för The Thief i Oslo.

– Tak är och ska vara en av Stockholms absoluta höjdpunkter inom gastronomi. När det blev dags att hitta restaurangens VD så sökte vi efter den bästa. En hårt arbetande, hungrig och duktig ledare. Någon som skulle ta någonting väldigt bra och göra det ännu bättre. Som ansvarig för driften av stjärnrestaurangen och hotellet The Thief i Oslo så passade Daniel Franzén väl in på beskrivningen. Jag är oerhört glad över att han väljer att hoppa på teamet på Brunkebergstorg, säger Trond Bastiansen, Chief Operating Officer för ägarbolaget Nordic Hotels & Resorts.

Trots sin låga ålder på bara 31 år så har Franzén en oerhört imponerande bakgrund som sträcker sig mellan restauranger som The Greenhouse i London, La Colombe i Kapstaden, Maaemo i Oslo, Blixt & CO i Wyoming och nu senast The Thief i Oslo.

Daniel som gör sin första arbetsdag som VD för Tak den 1 april är taggad för den nya utmaningen.

– Vi är oerhört bortsökta i Norden med bra restauranger. Vi är duktiga på råvaror och vi är duktiga på att inte bara ge gäster en god måltid utan en upplevelse. Det är därför som jag nu oerhört ödmjukt tar mig an den här uppgiften. Potentialen för Tak är enorm och jag är helt övertygad om att det team vi har på restaurangen har alla förutsättningar att slå alla förväntningar. Det här blir oerhört kul, säger tillträdande VD:n för Tak Daniel Franzén. ●

Upplev Bacchus – en historisk och gastronomisk festlighet i 1300-tals miljö

KNISTAD HERRGÅRD i Västergötland har nyligen avslutat en stor renovering av sin vinkällare från 1300-talet. I samband med detta har herrgården startat ett helt nytt restaurangkoncept, Bacchus. Här kommer man att erbjuda exklusiva vinprovningar och gourmetmenyer.

Ett besök på Bacchus Gourmet är det perfekta alternativet när du vill ha en fest, middag eller vinprovning i privat sfär. Ta med kollegorna och umgås i en exklusiv chambre separée. Boka vinprovning och låt Knistad Herrgårds sommelier guida dig igenom vinets dofter och smaker. Eller välj från herrgårdens 5- eller 7-rätters avsmakningsmeny, allt komponerat av köksmästare Robert Wirdahl från bland annat Fredsgatan 12.

Bacchus Gourmet är som en restaurang i restaurangen med plats för ett sällskap om 12–20 personer per kväll. En plats där man har möjlighet att sätta en extra guldkant på tillvaron och njuta tillsammans av vin och fantastisk mat i historisk miljö. ●



Eventhotellet i Arenastaden får ny hotelldirektör

CHRISTEL ERICSON TILLTRÄDER som ny hotelldirektör på Quality Hotel Friends i Arenastaden. Hotellet har idag 400 dubbelrum och kommer under de två kommande åren att växa till Stockholms största hotell med över 600 rum.

– Vi är stolta över att få Christel på plats med sin kompetens och kunskap till hotellet och Nordic Choice Hotels. Christel är ett driftsproffs ut i fingerspetsarna och brinner för försäljning. Vi ser fram emot en ledare som vill driva Quality Hotel, och Quality Hotel Friends i synnerhet, mot nya höjder fullt med energi, mod och begeistring, säger Susanna Ståhl, Director of Operation Quality Hotel Sverige & Danmark.

Christel kommer närmast från tjänsten som hotelldirektör på Quality Hotel Ekoxen i Linköping. Hon har lång erfarenhet från drift och har jobbat som hotelldirektör både på Quality Hotel Park, Södertälje och Quality Hotel Jönköping samt som Controller för Quality Hotel Friends.

– Jag är stolt över att få ansvaret med att vidareutveckla Quality Hotel Friends till ett av Nordens största hotell och ser fram emot att få jobba med ett sådant gäng av entusiastiska medarbetare och ledare på hotellet. Tillsammans ska vi fortsätta att ge våra gäster glada och färgrika hotellupplevelser, säger Christel Ericson. ●



Nyrenoverade herrgårdsrum på Sästaholm Hotell & Konferens

I DE ELVA NYA HERRGÅRDSRUMMEN på Sästaholm finns allt från dubbel- och enkelrum till sviter. De har också vacker utsikt över Vallentunasjön och ängarna där tjurar betar under våren.

För hundra år sedan var Sästaholm pensionat för berömda skådespelare, pensionat Höstsol. På ålderns höst erbjöds de avkoppling i de vackra omgivningarna vid Vallentunasjön.

– Vår miljö och omgivning var något som dåtidens stjärnor ofta pratade varmt om, vilket även dagens gäster blir hänfödda av. Höstsols historia sträcker sig mer än 100 år tillbaka i tiden då Sästaholm fylldes av stjärnor kopplat till scenkonsten. Vi flirtar gärna med historien där det ges möjlighet, både i vår service mot gäst, med vårt personalkoncept och inte minst vår inredning. Och du som gäst har en självklar huvudroll, säger Cecilia Wingård, VD Sästaholm Hotell & Konferens.

– Hotellet har blivit renoverat i olika omgångar under de senaste åren där vi har varit delaktiga. Vi har försökt sy ihop det nya och skapa en form- och färgmässig harmoni och kontinuitet. I de nyrenoverade herrgårdsrummen är det tänkt att förstärka den personliga och intima känslan som möter gästen vid ankomsten redan i lobbyn. Rummen har utvalda detaljer såsom sänggavel i läder, läderhandtag på skrivbordsstolen, detaljer i mässing, telefonbord i marmor för att uppnå lite teatralisk och lyxig känsla, säger Bronwynn Welsh, VD på Doos Architects. ●



Vadstena Klosterhotel tar över Vadstena Slott

VADSTENA KLOSTERHOTEL AB:s moderbolag förvärvar samtliga aktier i Visit Vadstena AB, som sedan 2009 bedriver den publika verksamheten på Vadstena slott innefattande guidningar för enskilda och grupper, uthyrning av lokaler och borggård för slutna sällskap samt offentliga arrangemang.

– Vi är glada att affären har kunnat genomföras och ser med stor förväntan fram emot att kunna marknadsföra alla de möjligheter som finns inom slottsområdet i samverkan med att vi marknadsför våra olika klosterrelaterade produkter. Vi kommer att satsa på förstärkt personalorganisation inom Visit för att ännu mer kunna kommersialisera de resurser som Visit för med sig in i vår befintliga verksamhet, säger Carina Milton VD för Vadstena Klosterhotel AB.

– Vi har bedrivit verksamhet i Klosterområdet i mer än 30 år och ser hela tiden långsiktigt på våra investeringar. På samma sätt betraktar vi förvärvet av Visit. Vi tror att en strukturaffär inom besöksnäringen likt denna, kommer att gynna hela Vadstena då målsättningen är att dra flera besökare till Vadstena, fortsätter Carina Milton.

Besöksantalet har under de senaste åren haft en mycket positiv utveckling och uppgår 2017 till ca. 25 000 slottsbesökare eller ca. 60 000 besökare till samtliga Visits slottsarrangemang. ●



FOTO: PETER JONSSON

Mischa Billing sätter ny smak på Sheraton Stockholm Hotels konferens

NU GÖR SHERATON STOCKHOLM HOTEL en helt ny satsning på matupplevelsen på sina konferenser i samarbete med Mischa Billing, känd sommelier och smakexpert. Konceptet är en del av Sheraton Paired – där mat och dryck kombineras till oväntade smakupplevelser. Menyerna kommer omfatta ett brett utbud av à la carte-menyer och bufféer på Sheratons konferensavdelning. Fokus blir det internationella köket med en twist och noggrant matchande drycker.

Med sin gedigna kunskap om kombinationen mat och dryck har Mischa Billing tillsammans med Sheratons executive chef Frédéric Bertuit skapat totalt sex à la carte-menyer och fem bufféer särskilt framtagna för hotellets konferens- och mötesgäster.

– Vi har 58 olika nationaliteter bland våra medarbetare på Sheraton Stockholm Hotel och det har vi också velat återspegla i samarbetet med Mischa Billing. Med de nya konferensmenyerna kommer våra mötesgäster få en unik och inspirerande matupplevelse, säger Lars van der Most, General Manager på Sheraton Stockholm Hotel.

Sheratons nya konferensmenyer är första steget i ett längre samarbete med Mischa Billing i skapandet av nya Sheraton Paired-menyer på hotellet under 2018. Från och med den 15 februari 2018 kan de nya Mischa Billing-menyer-na boka via Sheratons konferensavdelning. ●



Nytt japanskt bad och ny hudvårdsserie på Yasuragi

YASURAGI HAR UNDER 20 ÅRS TID varit en plats dit människor kommer för att koppla av från vardagen och hämta ny energi. Stillhet, skönhet och harmoni har varit ledord ända sedan starten 1997, och det japanska badet är då som nu grundstenen i konceptet Yasuragi. Efter en omfattande ombyggnad av det japanska badet är det återigen öppet. Konceptet är detsamma som tidigare, men förfinat. Det har gestaltats av DAP Arkitekter som hämtat inspiration till den nya miljön efter en studieresa till Japan.

– Ett fantastiskt spännande uppdrag som startade med en resa till Japan för drygt ett år sedan. Utgångspunkten för idéerna har varit att inspireras av och tolka den japanska badkulturen för att passa en plats i Sverige och Stockholms skärgård. Materialpaletten tar avstamp i det befintliga huset med sin fantastiska betong. Andra material är svartbetsad ek, ljus ek, mönstrade kakelplattor och specialdesignade tak av metallraster i olika mönster. Några ord som har följt med oss i hela processen är: Tradition, balans, natur, kontrast, njutning och stillhet, säger Mats Hansson, Kreativ chef på DAP.

Utöver ett nytt japanskt badhus har det skapats en ny välkomstplats där gästerna tas emot och i anslutning till behandlingsrummen finns nya ytor för avkoppling. Därutöver har badintroduktionen fått en egen dedikerad plats där gästerna i lugn och ro kan börja sin resa in i den japanska badkulturen. Här finns även en ljuddämpad lounge och i anslutning till den en vilolounge där fina japanska teer serveras. Frukt och rawfood serveras i anslutning till den nya veganrestaurangen, Saishoku.

Nyligen presenterade Yasuragi även den svensktillverkade produktlinjen Hada – en ny, modern och högkvalitativ hudvårdsserie framtagen av C.E.B i samarbete med Yasuragi. Serien har tagits fram med utgångspunkt i de värderingar Yasuragi står för inom hållbarhet, miljö och etik. ●





Petter öppnar Gröna Lunds konsertsommar

I ÅR ÄR DET 20 ÅR SEDAN Petter släppte sin första skiva "Mitt sjätte sinne". Sedan dess har det blivit åtta skivor till, en bok, flertalet föreläsningar och otaliga konserter. Sist han spelade på Stora Scen ösregnade det. Men värmen från publiken kunde inte sköljas bort. Den 3 maj inleder Gröna Lund sin konsertsommar genom att välkomna Sveriges främste hiphopikon Petter tillbaka ut på Stora Scen.

Petter är utbildad sommelier, författare och restaurangägare, men det är i musiken allt grundar sig. I mitten av januari släpptes nya singeln "Toppen av ett berg", där fjolårets Gramis- och P3 Guldnominerade Madi Banja både gästar och är medkompositör. Just nu arbetar han i studion med att färdigställa fler nya låtar och till sommaren ger han sig ut på turné. ●

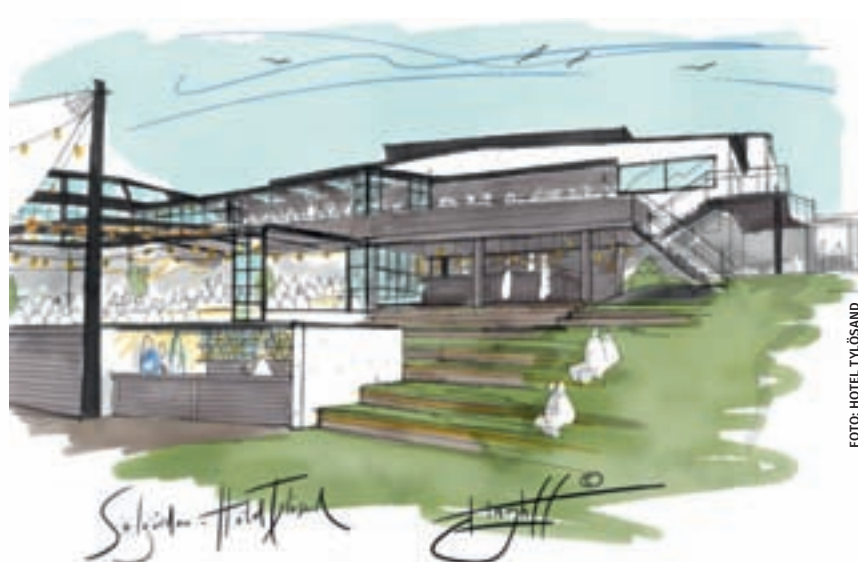


FOTO: HOTEL TYLÖSAND

Hotel Tylösand bygger om Solgården från grunden

HOTEL TYLÖSAND ÄR SVENSK SOMMAR – och ingenstans är den mer oförglömlig än på Solgården där ljumma kvällar, svala drinkar och underbara liveframträdanden ger minnen som värmer långt in på vintern.

Till sommaren 2018 ska Solgården bli ännu bättre, därför bygger hotellet nu om Solgården från grunden. Med nya terrasser både på marken och i byggnaden, ny belysning, två nya barer, nytt trädäck, inglasning, vindskydd och en skyddande segelduk spänd över den öppna ytan vid regn. Kort sagt; Solgården ska bli somrigare och glammigare oavsett väder.

Ombyggnaden pågår fram till mitten av maj, sedan öppnas den nya Solgården lagom inför sommaren! ●

FOTO: PAMELA.SE



GRÖNA LUNDS KONSERTSOMMAR 2018*

Petter – 3 maj kl. 20.00 på Stora Scen
Macklemore – 6 maj kl. 20.00 på Stora Scen
Gogol Bordello – 17 maj kl. 20.00 på Stora Scen
Silvana Imam – 24 maj kl. 20.00 på Stora Scen
Mando Diao – 25 maj kl. 20.00 på Stora Scen
Marilyn Manson – 6 juni kl. 20.00 på Stora Scen
Queens of the Stone Age – 10 juni kl. 20.00 på Stora Scen
Beck – 11 juni kl. 20.00 på Stora Scen
Brian Fallon & The Howling Weather – 12 juni kl. 20.00 på Lilla Scen
Rise Against – 19 juni kl. 20.00 på Stora Scen
Alice in Chains – 20 juni kl. 20.00 på Stora Scen
Prophets of Rage – 26 juni kl. 20.00 på Stora Scen
The Breeders – 28 juni kl. 20.00 på Stora Scen
The Offspring – 2 juli kl. 20.00 på Stora Scen
Good Harvest – 24 juli kl. 20.00 på Lilla Scen
Billy Idol – 26 juli kl. 20.00 på Stora Scen
Ziggy Marley – 27 juli kl. 20.00 på Stora Scen
The Hellacopters – 3 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Robert Plant and The Sensational Space Shifters – 5 augusti kl. 20.00 på Stora Scen (Inställt)
Goo Goo Dolls – 8 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Molly Sandén – 16 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Säkert! – 17 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Thirty Seconds to Mars – 20 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Melissa Horn – 23 augusti kl. 20.00 på Stora Scen
Europe – 31 augusti kl. 20.00 på Stora Scen

*Några ytterligare artister kan ha tillkommit.

Här presenteras ett litet urval av alla fina erbjudanden som visas på Konferensguiden.se, vår sök- och bokningsajt för konferenser, kickoffar och event. Inför våren erbjuds flera konferenspaket med aktivitet – för att skapa en avslappnad stämning och ytterligare teamkänsla under konferensen.

Grillbuffé på unik takterrass mitt på Odenplan

Takterrassen på 7A Odenplan är Vasastans enda takterrass med utsikt över både pulsen på Odenplan och det gröna lugnet vid Observatorielunden – perfekt för sommarfest, cocktailmingel, grillfest, bouletävling, kräftska och så mycket mer!

Här erbjuder man ett fantastiskt grillpaket som inkluderar en magisk grillbuffé, ett generöst dryckespaket, trevlig serveringspersonal, grymma grillkockar, boulebannor, privat takterrass med uterum, garderob, lounge- & cafémöblering, infravärme & plädar samt bar.



Pris: Från 955 kr/person exkl. moms.

Datum: Gäller till och med den 30 september.

Övrigt: Efter kl. 22.00 så erbjuder 7A Odenplan ett barpaket, vilket innebär att kvällen kan fortsätta inomhus där det bjuds på dans, underhållning och/eller några härliga drinkar.

7A Odenplan erbjuder paketpriser för sällskap mellan 50 - 150 personer. Är ni färre än 50 personer, kontakta oss så hjälper vi er att skraddarsy ett paket för er.

Boka konferens på Örenäs Slott – vi bjuder på aktivitet



Örenäs Slott är en pärla på Skånes västkust perfekt för både det stora och lilla mötet. Med 22 konferenslokaler där den största lokalen tar upp till 400 personer ges stora möjligheter för alla varianter av möten.

Det tar endast 7 min från det att du svänger av från motorvägen till dess att du når Örenäs Slott och dess magiska omgivningar. Anläggningen är unik för att vara en slottsanläggning med en kapacitet på hela 115 hotellrum och 228 bäddar. Med endast 1 h körning till samtliga tre flygplatser; Ängelholm, Malmö och Köpenhamn öppnas möjligheter upp för både internationella och nationella möten med inresande resenärer från olika delar av Sverige och världen.

På Örenäs Slott varvas den moderna miljön i konferenscentret och den historiska miljön på slottet där man som gäst njuter av måltiderna och umgänge under kvällarna.

Boka och genomför konferens för minst 10 personer så bjuder vi på en av våra egna aktiviteter; Skattjakten eller Korsordskampen.

Datum: Gäller under mars – juni.

Övrigt: Uppge Compro vid bokning.

Vårkonferens på Sigtunastiftelsen

Under våren erbjuder Sigtunastiftelsen två fina erbjudanden:

Håll tyst på konferensen

Hur ofta unnar du dig att vara helt ostörd, ingen mobil, ingen e-post, ingen som frågar något och att det är alldeles tyst runt dig? Troligen alldeles för sällan. Sigtunastiftelsen hotell & konferens kan ge dig och din grupp den stunden. I det tysta rummet Kryptan erbjuds meditation under ledning helt gratis för de grupper som önskar.

Boka vårkonferens så bjuder vi på stadsvandring

Sigtuna är Sveriges första stad, en mötesplats för långväga gäster redan under tidig medeltid. Om du bokar en konferens på Sigtunastiftelsen under april eller maj så bjuder vi din grupp på en guidad stadsvandring genom stadens gränder och berättar mer om dess spännande historia. Har du en internationell grupp kan detta verkligen vara en inblick i Sveriges tidiga historia.



Datum: Gäller till och med den 31 maj.

Villkor: Gäller endast nya bokningar.

Karibisk hetta möter stilrent Skandinavien



Lämna vardagen på kajen och segla iväg till tonerna av västindiska rytmer. Ombord på Stena Danica, med sin nya inglasade The Reef Bar, finns allt man behöver för att ro i land en lyckad konferens. TEXT: MIA BORNBERGER →



Att samla kollegorna ute på öppna havet för en effektiv och energiboostande dagkonferens är ett utmärkt sätt att förena nytta med nöje. Njut av den blå oceanen, moderna mötesrum med all behövlig teknik och en välkomponerad lunch- och middagsbuffé med influenser från världens alla kök.

- Våra dagsturer till Danmark är perfekta för produktiva möten och pittoreska Fredrikshamn blir en extra bonus. Där kan man ströva en stund längs gågatorna, kanske köpa med sig lite danska delikatesser eller ta en fika. På vägen tillbaka arbetar man ytterligare ett antal timmar och fyndar sedan i vår välfyllda Bordershop, säger Suzanne Jordestedt, som är försäljningschef på Stena Line.

Hon tillägger stolt:

- Nu har vi också den nybyggda baren och möteslokalen The Reef Bar som är ett enormt lyft för hela upplevelsen. Garanterat något utöver det vanliga!

Västindien har flyttat in

I februari lämnade den 150 meter långa Stena Danica sin docka där hon legat för ombyggnad. Det tidigare soldäcket har genomgått en total förvandling och blivit The Reef Bar – en oas med loungemöbler i härliga kulörer vid vilka stora som små sällskap kan slå sig ner, omgivna av palmer, parasoll och gungande rytmer av reggae, salsa och calypso. Glastaket och glasväggarna ger ett makalöst ljusinsläpp med milsvid utsikt och lokalen, som rymmer 200–250 personer, går att abonnera för konferens och fest. Här äter man något läckert av enklare karaktär ur barmenyn eller om man så vill intas frukost, lunch och middag i någon av de övriga restaurangerna ombord. Bakom designen står välrenommerade arkitektbyrån Stylt.

Starka band till Danmark

Stena Line har historiskt starka band till Danmark och Fredrikshamn. Redan under 1960-talet gjordes försök med en färjelinje mellan Skagen och Göteborg, och när Ste-

na Lines grundare Sten A Olsson gav sig in i leken började trafiken ta fart på allvar. Linjen flyttades senare till Fredrikshamn och verksamheten utökades att även omfatta Kiel i Tyskland. I dag är Stena Line verksam i hela Europa och ett av världens största rederier.

Och kärleken till Danmark består. Nya The Reef Bar ombord på Stena Danica är en direkt avknoppning från The Reef Hotel & Resort i Fredrikshamn, där det exotiska Karibien fått blomma ut i sin fulla prakt.

- The Reef Hotel & Resort erbjuder förmånliga konferenspaket med övernattnings och kan ta emot grupper på upp till 220 personer. I priset ingår självklart entré till äventyrsbadet, säger Suzanne Jordestedt.

För den vågade

Samtliga rum på The Reef Hotel & Resort är inredda i skandinavisk stil och utrustade med arbetsplats och wifi. Hotellet har dessutom 14 toppmoderna grupp- och konferensrum i karibisk stil och det unika även-



The Reef Hotel & Resort



The Reef Hotel & Resort



The Reef Hotel & Resort

tyrsbadet är uppbyggt som en västindisk övärld, komplett med vattenfall och rainbow spa med 35-gradigt vatten, där den vågade via en underjordisk kanal kan simma sig upp till hotellets stora året runt-uppvärmda utomhuspool på Sundeck. Poolen har sittplatser med inbyggda bubblor och fontän, och när Bob Marleys stämma ljuder i högtalarna flyter man in i den tropiska stämningen, såväl sommar som vinter.

– Som bekant sprider de nordiska vädergudarna sällan värme med samma iver som de västindiska, men desto behagligare att låta sig omslutas av allt det som finns här. Och självklart hjälper hotellet till att boka underhållande aktiviteter i närområdet, till exempel målarkurser ledda av konstnärer bosatta i Skagen, det är ett mycket uppskattat arrangemang, säger Suzanne Jordestedt.

Res från Norge

Flertalet som väljer turen Göteborg–Fredrikshamn med Stena Line bor eller



Stena Line:

Ombord på Stena Danica har samtliga konferensrum sjöutsikt. I dagkonferenspaketet ingår konferenslokal både på utresa och hemresa, frukostbuffé, middagsbuffé och eftermiddagsfika. Tillgång till Bordershop och Fashion Outlet. Utresa sker dagligen från Göteborg kl 09.10 (måndagar kl 8.00) och hemresa från Fredrikshamn kl 14.00.

verkar i mellersta och södra delen av landet. Bor man längre norrut och tycker att det är långt till Göteborg kan man i stället välja att åka från Oslo och då med fartyget Stena Saga.

– Stena Saga lämnar Oslo vid 19-tiden på kvällen varje vardag utom måndag och är framme i Fredrikshamn ett halvt dygn senare, alltså under tidig morgon. Som konferensgrupp har man då möjligheten att stanna kvar ombord och följa med tillbaka till Oslo, alternativt går man i land, njuter lite längre av Fredrikshamn och gör återresan till Göteborg i stället med Stena Danica, säger Suzanne Jordestedt.

När kvällen sänker sig ombord är det åter dags att bänka sig i The Reef Bar. Nu öppnar sig en helt ny panoramavy, den över den nordiska stjärnhimlen, en utsikt som skulle göra vilken astronom som helst grön av avund.

I The Reef Bar är man så nära utomhus man kan komma – inomhus. ●

STENA LINE: www.stenaline.se/konferens



Ejnar Söder är smörgåsnissen som blev, och fortfarande är, en av landets största hotellprofiler. Han har varit verksam inom den svenska besöksnäringen i drygt 70 år (!), och som en sann entreprenör fortsätter han oförtrutet att lansera nya projekt. För KonferensVärlden berättar Ejnar Söder om sin näsa för detaljer, om hur han fick idén till det nyskapande The Winery Hotel och om vikten av det personliga mötet.

TEXT OCH FOTO: MIA BORNBERGER



Hotellveteran med perspektiv

Vi träffas i lobbyn på The Winery Hotel i Solna, hotellnestorn Ejnar Söders senaste satsning som han äger och driver tillsammans med vinmakarfamiljen Ruhne. Samtalet kommer genast in på hotellets industriella stil, de röda tegelväggarna, den makalösa takhöjden. Ejnar Söder stannar till vid en av de nötruna skinnfåtöljerna och vänder blicken mot receptionsdisken där personalen möter upp en större grupp ankommande gäster.

– Detaljerna är oerhört viktiga. Som ung gick jag i servitörskola i Luzern i Schweiz, och där var det extremt noga med allt. Bord och stolar placerades ut med millimeterprecision efter uppspända snören, besticken skulle torkas och glida ner på bordet direkt ur handduken. Den grundinställningen till service har jag fått med mig därifrån. Jag lägger mig i allting, och är känd som Hets-Ejnar hos personalen, säger han och skratrar.

– Samtidigt är jag vän med alla, pratar med alla. Här på The Winery har vi lagt bort alla epitet, det tycker jag är bra – här är vi kort och gott vinarbetare.

Ejnar Söder är onekligen en unik profil in-

om den svenska besöksnäringen. Yrkeskarriären inledde han direkt efter realexamen från Kungsholms Läroverk i Stockholm, då han fick sommarjobb som smörgåsnisse på Hotell Elfverson i skånska Mölle. Det blev starten på den närmare sju decennier långa karriären inom hotell-, flyg och restaurangbranschen, som bland annat innefattade ansvaret för oljejätten Essos stora motellsatsning på 1960-talet, det egna konceptet Star Hotels och uppförandet av designhotellen Nordic Light och Nordic Sea i Stockholm, som numera ingår i hotellmogulen Petter Stordalens imperium.

– Jag har hela tiden sålt av mina hotell allt eftersom jag utvecklat nya, som mest ägde jag sex av Star-hotellen samtidigt. Att jag gjorde mig av med de fantastiska Nordic-hotellen är jag dock fortfarande lite kluven till.

”Fick en ingivelse”

För Ejnar Söder är The Winery Hotel, som öppnade i januari 2016, kronan på verket i hotellkarriären. Men det var på vippen att det aldrig blev av.

– Vi hade ett nytt projekt på gång i Stockholm tillsammans med Faberge, men det gick av olika skäl i stöpet. Jag fick då tips om den här tomten och åkte ut för att titta, men tyckte den var hemsk. Där stod jag mitt i en leråker, regnet öste ner, bilarna dånande förbi och dessutom fanns det redan flerta-

”Detaljerna är oerhört viktiga. Som ung gick jag i servitörskola i Luzern i Schweiz, och där var det extremt noga med allt. Bord och stolar placerades ut med millimeterprecision efter uppspända snören, besticken skulle torkas och glida ner på bordet direkt ur handduken.”



”Jag ser en potential i allt runt omkring mig. Jag kan gå förbi en kiosk som säljer något och direkt komma på hur man skulle kunna göra det mycket bättre.”

let hotell runt omkring. Vad skulle vi där att göra? Men mitt i eländet fick jag plötsligt en ingivelse: bygg ett vinhotell. Och så blev det, berättar Ejnar Söder.

Försöker trappa ner

I år fyller han aktningsvärda 86 år, och med ålderns rätt försöker han växla ner, säger han, med betoning på försöker. För även om ryggen värker och vill vila, så vill varken kreativiteten eller uppslagen det.

– Jag ser en potential i allt runt omkring mig. Jag kan gå förbi en kiosk som säljer något och direkt komma på hur man skulle kunna göra det mycket bättre. Och det är säkert prövande för min omgivning, men det är sådan jag är, säger Ejnar Söder, vars senaste vision är en Stockholmsbaserad motsvarighet till Grythyttan, en helt ny hotell- och restaurangutbildning på högskolenivå. Projektet ligger redan på ritbordet.

– Att hitta duktig personal är svårt i dag, det vet alla. En yrkeshögskola skulle bli ett stort lyft för hela branschen. Problemet är att få med politikerna på taget, och då pratar vi ändå om en bransch som omsätter 300 miljarder om året och som genererar jobb för mängder med människor. Tänk så myck-

Ejnar Söder

Ålder: Fyller 86 i år.

Familj: Hustru, tre barn, åtta barnbarn och ett barnbarns barn.

Bor: Sollentuna, uppvuxen på Kungsholmen i Stockholm.

Gör: Hotellveteran, har ägt 14 hotell. Äger och driver The Winery Hotel i Solna tillsammans med familjen Ruhne.

Senast lästa bok: ”Omgiven av idioter” av Thomas Erikson. ”Jag läser inte så mycket böcker, men ska bli bättre.”

Motto: Ingenting är omöjligt.

et roligt det skulle gå att göra med ett sådant hus, en levande plats med fokus på allt spännande inom vår sektor. Jag hoppas innerligt att det inte fastnar i någon byråkratisk långbänk, det har jag inte tid med. Men kanske kommer jag behöva mobilisera några riktiga höjdare för att förverkliga det här.

Vad är viktigast för att lyckas som hotelldirektör?

– Ledarskapet måste vara centralt – som chef är jag synlig, vänlig och krävande. Det har varit mina tre ledord under alla år i branschen. Slarva aldrig med någonting och se till att ruljangsen fungerar bakom kulisserna. Ta pulsen på din egen verksamhet genom att göra nedslag i verkligheten när ingen förväntar sig det – gå till hotellet en lördagskväll och småprata med personal och gäster, det är både givande och uppskattat. Och man har inte råd med några byggnadsmässiga misstag, det är en läxa jag lärt mig. Jag brukar på skoj hävda att det svåraste med att driva hotell är att hålla krukväxterna vid liv, det faller alltid mellan stolarna.

Hur har branschen förändrats under din karriär?

– Den har inte förändrats särskilt mycket. Hotellnäringen har sett likadan ut i alla tider. Se på härbärgat, det var en säng och ett handfat, du tog hand om en människa som skulle bo hos dig. Visst, det är avsevärt modernare i dag, men konceptet är detsamma. Däremot gillar jag inte att det personliga mötet håller på att rationaliseras bort. I dag kan man boka, betala, checka in och checka ut utan att träffa en enda människa. Det är urtråkigt och man tappar hela grejen med ett hotell. Jag vill att personalen möter gästerna med blicken, hälsar, och frågar om de kan vara till hjälp. Det är så mycket som går förlorat om man hoppar över det mänskliga mötet.

Vår intervju lider mot sitt slut, det har börjat skymma utanför och vi lämnar Ejnar Söders favoritbord i hotellrestaurangen, det han alltid väljer att sitta vid. Innan vi skiljs åt lutar han sig fram, ler och säger med låg röst:

– Vet du vad jag ska göra nu? Jag ska på ett möte om ett helt nytt projekt vid (hemligt, red anm), men säg det inte till någon. ■



Trettio vetgirighet, nyfiken

Tidningen Konferensvärlden fyller 30 år i år och många är de händer som har vänt på bladen genom åren och hämtat inspiration, kunskap och säkerligen en hel del tips kring allt som rör mötesbranschen. Det har onekligen hänt mycket under dessa år.

För 30 år sedan var konferenslokalerna

på Sveriges anläggningar belamrade med oh-apparater och stencilar, ankomstfrallorna var inplastade i korgar med företagets namn på och konferenslokalerna hette A, B och C-salen.

SEDAN KOM TIDSERAN MED de moderna och svindyra lcd-projektorerna, det blev populärt med utomhusaktiviteter, att gå på glödande kol och att cykla på omöjliga cykeln. Olika bokningsbolag började ta form i branschen, i syfte att hjälpa kunden att hit-

ta rätt bland konferensanläggningarna och det dök även upp fler aktivitetsleverantörer som skapade spännande aktivitetspaket och teambuildingövningar. Yrvaket förstod även köksmästarna att vegetarisk mat måste vara aptitlig och mer kreativ och de fick även börja anpassa menyerna till att fler än tidigare plötsligt var allergiker, veganer eller laktosintoleranta. Idag har tekniken utvecklats, särskilda matinriktningar är självklarheter och lägstanivån är hög gällande service och upplevelser. Trettio år senare



1988: KV ser dagens ljus • 1998: KV fyller 10 år • 2008: KV fyller 20 år

30 år av het och inspiration



diskuterar branschen istället säkerhetscertifieringar, klimatpositiva och hållbara möten och fokuserar på att ständigt öka gästnöjdheten och ha en tydligare profil.

TIDNINGEN KONFERENSVÄRLDEN har sedan starten för 30 år sedan varit ett magasin med höga ambitioner att skriva om branschen och om alla de fina konferensanläggningar och hotell som finns i vårt avlånga land. Även tidningen Konferensvärlden har utvecklats i takt med tiden och är idag mer

än någonsin en tydlig kundtidning som riktar sig till dig som bokar konferenser, möten och event i alla dess former.

Vi brukar säga att tidningen Konferensvärlden har fötterna i myllan. Tidningen utformas och stötts av det bokningsbolag som ingår i familjen, Compro Möten & Event och även av sajten Konferensguiden.se, en av Sveriges största söktjänster för köpstarka slutkunder. Här får den mest erfarna hjälp att söka och hitta rätt anläggning bland över 1000 förslag och även den

nya, mer oerfarna köparen som inte betraktar sig som konferensbokare får god hjälp av att chatta med bokningspersonalen, få en kostnadsfri digital offert eller söka själv bland alternativen på Konferensguiden.se.

IDAG ÄR TIDNINGEN KONFERENSVÄRLDEN, som även finns på webben – Konferensvärlden.se, en inspirationskälla för alla kunder som letar efter mötesplatser för sin nästa konferens och så ska vi fortsätta de nästkommande trettio åren. ■



• 2018: Vi firar 30 år i branschen!



Gästernas favorit

Konferenslokaler, spa och golfentusiasm sida vid sida i en vacker 1700-talsmiljö. Att Hooks Herrgård är en gång stod som finalist till utmärkelsen "Årets Konferenshotell" vid Scandinavian Service & Quality Awards 2017 säger det mesta.

TEXT: MIA BORNBERGER

På Hooks Herrgård lever man efter mottot "ett slags skönare liv", och den devisen har man verkligen lyckats med. För ett par år sedan tog anläggningen hem en välförtjänt förstaplats som "Årets Konferenshotell" vid Scandinavian Service & Quality Awards och i år blev det en snarlik placering som tvåa. Utmärkelsen bygger på gästomdömen på de största ratingsajterna och kan ses som ett betyg på en väldigt väl fungerande verksamhet.

Vid Hokusjöns södra strand, inbäddad i ett landskap bestående av löv- och barrskog och djupblå sjöar ligger den gräddfärgade putsade herrgården, vars huvudbyggnad

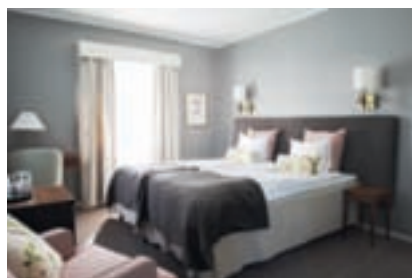
och flyglar byggdes mellan 1778 och 1786. Under slutet av 1800-talet var gården sommartid rekreationsplats för Sveriges dåvarande drottning Sofia, som rekommenderades platsen för dess rena luft och hälsosamma vatten. Själva hotellhistorien börjar 1923, då herrgården blev pensionat. Och Hooks Herrgård har nu varit i familjen Edbergs ägo sedan 1963, i dag är den fjärde generationen på väg in i verksamheten,

– Att vi är ett familjeägt hotell ger en hemtrevlig känsla och det där lilla extra som jag tror att gästerna märker. Och oberoende av vad man väljer för paket som konferensgäst så är målet en härlig vistelse, säger Therese Edberg som är marknadskoordinator på herrgården.

En geografisk mittpunkt

Rekreation eller aktivitet, det lantliga idylliska läget borgar för en bra sammanhållning och herrgården når man via en kort avstickare från E4, strax söder om Jönköping, mitt mellan Sveriges tre största städer. Härifrån är det mindre än två timmar till Göteborg, knappt tre timmar till Malmö och bara 3,5 timmar från Stockholm, ett utmärkt läge, inte minst för de företag som har kontor på fler än ett ställe och som vill sammanstråla i mitten.

Och golfentusiasterna är lyckligt lottade. För oavsett i vilken av herrgårdens flyglar man bor, ligger driving range, övningsfält, närspels- och puttingytor bara några chippar bort, liksom första tee. På området finns



också en golfstudio där man kan få svingen analyserad för passande klubbor. Spelar gör man på någon av de två natursköna och populära banorna som ligger i direkt anslutning till herrgården: den öppna Parkbanan (en av landets äldsta) som fortsätter upp längs Hokusjöns östra strand och den tuffare och mer utmanande Skogsbanan som sträcker ut sig i sydost. Förutsättningarna för att göra konferensen till en "golferens" är med andra ord optimala.

Spa med sjöutsikt

Den som vill strössla konferensen med annat än golfspel kan i stället välja att tillbringa tid i det rogivande spa, som ligger i direkt anslutning till huvudbyggnaden och

Hooks Herrgård

På Hooks Herrgård finns plats för små intima möten, utbildning och stora evenemang. Här finns totalt tolv konferenslokaler och åtta grupprum, med plats för upp till 300 personer. Hotellrummen är fördelade på åtta byggnader, alla olika och med sin egen charm. Sammantaget finns här 103 rum och 240 bäddar och inget rum är det andra likt utan har fått sin egen prägel.

med vy ut över Hokusjön. Bara gymmet, som ligger på taket, har bättre utsikt. Spaanläggningen är på hela 1300 kvadratmeter och här erbjuds dagligen gemensamma träningspass som yoga eller vattengymna, varma och kalla källor, upplevelseduschar och en 20 meter lång bassäng för avkopplande simning. Det finns också möjlighet att skräddarsy spaupplevelsen tillsammans med en utbildad terapeut och boka en

kroppspeeling, pedikyr, slimmande detox eller ansiktsbehandling.

– En konferens har två sidor. Huvudprogrammet med föreläsningar och grupparbeten och den sociala delen med aktiviteter där människor möts, blir samspelade och lär av varandras erfarenheter. När båda är lika genomtänka får man framgångsrika möten, säger Therese Edberg. ●

Med guldkant i Bergslagen



Färna Herrgård

Färna Herrgård har totalt 60 rum och 101 bäddar. Lokaler och paket finns för alla typer av möten och i det stora stallet finns 400 kvm utställningsyta. Restaurangen är utvald av White Guide och Chaine de Rottisseur.



Roa dig kungligt, må som en prins men framför allt: ät sagolikt gott. På vackra Färna Herrgård i Västmanland står det goda livet, och kökets prisbelönta kulinariska delikatesser, i centrum.

TEXT: MIA BORNBERGER

”**B**iffen [...] är så mjäll att den smälter i munnen och rockar fint med tryf-felspräckt kalvfond och spetskål. Herrgårdsnära äpplen i varianter avslutar trilogin. Hungrig på mer? Far till Färna.”

Så lyder en del av recensionen när White Guide betygsätter Färna Herrgård, som i fjol togs in som en av 80 nykomlingar i den prestigefyllda restaurangguiden.

Kanske är det inte helt förvånande. Färna har genom åren arbetat med själ och hjärta för att placera sitt numera berömda kök på kartan. Och de konferensgäster som sätter sig till bords kan se fram emot läckerheter som ramslöksröra med vitlök och västerbottenost eller tuppbröst med citrus-sås, potatisstomp och fänkålssallad. Färnas kockar har förmåga att förse gästerna med smakupplevelser av yppersta klass och både kökschefen Inga-Lena Eriksson och sous-chefen Emma Ejre har prisats för sin kokkonst.

– Maten är slowfood-inspirerad. En del hämtar vi direkt från vår egen köksträdgård, som kål, ätbara blommor, kryddor, örter och sallad. I övrigt köper vi våra råvaror från närliggande och småskaliga mejerier, bondgårdar och odlare som vi samarbetar med. Men trots att vi lever och andas

traditionell herrgårdsmiljö försöker vi ha en modern touch på menyn. Det ska kännas nyskapande, säger marknadschefen Sofie Andersson.

Känn historiens vingslag

Den historiska atmosfären böljar som en skir slöja över Färna Herrgård. Det är gediget, ombonat och personligt. Herrgården ligger i hjärtat av Bergslagen, cirka 45 minuter nordväst om Västerås, och utgör en väsentlig del av den lilla bruksorten med samma namn. Herrgården stod klar 1776, uppförd på uppdrag av den dåvarande godsherrn Jacob Ramsell, som också fått ge namn åt hotellets största svit.

– Storleksmässigt lämpar sig Färna Herrgård för den mindre konferensgruppen på 10–30 personer. Vi har nio mötesrum i olika storlekar som vi försett med den senaste tekniken och vill man lyxa till det kan man abonnera hela herrgården. Då kan gruppen vara på upp till 120 personer. Och att hyra hela herrgården kan faktiskt vara ekonomiskt fördelaktigt, konstaterar Sofie Andersson.

Totalt 60 rum och drygt 100 bäddar finns för övernattnig. Rummen delas in i kategorierna enkel, dubbel, twin, gemak och svit. Enkelrummen hittar man i huvudbyggnaden, övriga i kringliggande flyglar

och byggnader, med bekvämt gångavstånd till herrgården och spa-anläggningen.

– Och vi har gudomligt sköna sängar. Här kan man verkligen unna sig en god nattsömn, säger Sofie Andersson.

En paus i vardagen

På spa-anläggningen finns tillgång till pool, aroma-, infra- och torrbastu och varm källa utomhus. Här kan du också njuta av exklusiva behandlingar som hotstonemassage, ansiktsbehandling och helkroppspeeling. Den som saknar storstadens shopping kan titta in i Färna Herrgårdsbod, som är långt mycket större än namnet antyder. Där kan man hitta allt från kvalitetsprodukter av skandinaviska designers till inredning och presentartiklar och lokalt hantverk. Du kan också prova att smida din egen flasköppnare tillsammans med en riktig smed.

– Vi har mängder av aktiviteter. Själv slår jag ett slag för våra måltidsrelaterade arrangemang, till exempel dryckesprovningar med vin, champagne och whisky samt närproducerad öl, cider och äppelmust. Att prova must kan man till exempel göra under en 25-minuters paus mitt i mötet, säger Sofie Andersson.

– Hos oss tankar man välbehövlig energi som stannar kvar efter hemkomsten. ●



Slott &
Herrgårds-
konferens

Historisk herrgårdsdröm





Koppla av i herrgårdsmiljö vid Vänerans rand. På Ronnums Herrgård läggs fokus på god mat, välmående i unikt vackra omgivningar och konfererande i en miljö med anor från 1300-talet. TEXT: MIA BORNBERGER

I utkanten av det lilla samhället Vargön strax söder om Väneran, där Göta älv börjar sin färd mot Göteborg, ligger det ståtliga Ronnums Herrgård. Gården, som är klädd i gul träpanel, breda vita knutar och spröjsade fönster, för tankarna till svunna tider och det goda livet med linne dukar, kristallkronor och champagne-picknick i gröngräset. Och här finns precis allt det, plus mycket mer.

En allé leder fram till entrén och den nyigen renoverade huvudbyggnaden där samtliga rum har fått nya badrum, ytskikt och exklusiva Carpe Diem-sängar. Stilen går i allmog och sekelskifte med bröstpanel, gardiner och tapeter i naturnära färgval som grönt och gult.

Från den halvmåneformade gym- och relaxavdelningen öppnar sig en panoramavy över pilar, hundraåriga ekar och den sju hektar stora parken som omger gården. Omgivningarna är som gjorda för givande samtal, möten och rekreation.

– Vi vill erbjuda en upplevelse med en personlig touch, det lilla extra, säger Magnus Ramm, som är verksamhetschef på Ronnums Herrgård.

Magnifika rum

Herrgården uppfördes 1847, men har anor så långt tillbaka som till 1300-talet, ungefär samtidigt som området kring det intilliggande naturreservatet Hunneberg blev kunglig jaktmark.

Förutom den magnifika huvudbyggnaden består gården av ytterligare tio separata byggnader, flyglar och annex som i dag har olika ändamål. Några hyrs ut som privatbostäder, fem av husen är inredda som hotellrum, varav två är sviter. Totalt rymmer anläggningen 61 rum och 135 bäddar.

Ägorna har tidigare varit nära knutna till Wargöns pappersbruk (sedermera Holmen) och utgjort kontor och bostäder för de anställda vid bruket. På 1980-talet stöptes herrgården om till hotell- och restaurangverksamhet och sedan 2009 ingår Ronnums Herrgård i Ligula Hospitality Group.

Naturnära sevärdheter

Den omkringliggande bygden är naturskön och lättillgänglig. För golfentusiasten finns tre närliggande klubbar och några kilometer norrut, vid Väneran, hittar man den populära badplatsen Nordkroken med sin lina sand, lutande tallar och klara vatten. I öster reser sig två platåknallarna Hunneberg och Halleberg med dramatiska rasbranter, skogsgläntor och små sjöar som gjorda för avkopplande fiske.

– Hunneberg är verkligen värt ett besök. Utsikten där uppifrån ut över västgötslätten är makalös, säger Magnus Ramm.

Mer jordnära mystik hittar man vid bergets fot och de grottor vars gångar och schakt letar sig långt in under det 90 meter höga berget. Det populära turistmålet är en rest från tiden då lokalbefolkningen bröt schiffer för kalkutvinning.

Äkta herrgårdsmiddag

På Ronnums Herrgård har mat och dryck en central plats, köksmästaren komponerar sin meny med råvaror av högsta kvalitet, ofta hämtade direkt från närområdet.

De omtalade ”herrgårdsmiddagarna” kan exempelvis bestå av Ronnums hummersoppa med skaldjursroyal, eller hjortfilé med krämig pepparsås och bagarpotatis. Och vill du som konferensgäst vara med och tycka till om vilka rätter som ska serveras så går det alldeles utmärkt. Flexibilitet är ett ledord på Ronnum.

Med utgångspunkt från den välfyllda vinkällaren arrangeras olika typer av vinprovningar, mat och dryckestipspromenader, matlagningskvällar och grillkvällar.

– Målet är att bli så ekologiska vi kan, på alla plan. Inom hotellnäringsen är det på väg att bli en självklarhet snarare än ett extra plus, och det går helt i linje med hur vi arbetar och tänker på gården, säger Magnus Ramm.

Ronnums Herrgård

Ronnums Herrgård erbjuder effektiva möten i historiskt vackra miljöer. Herrgården ligger cirka en timme från Göteborg och i omedelbar närhet till Vänersborg, Trollhättan och Uddevalla. Anläggningen rymmer 61 rum och 135 bäddar, samt åtta konferensrum på mellan 10–100 kvm för upp till 90 personer. Här finns också en härlig relaxavdelning, en utomhusjacuzzi som är uppvärmd till 37 grader året om och ett gym.



Fashionabelt kungarrike

Bjud med kollegorna på danskt gemyt i kungliga omgivningar. På Kokkedal Slot Copenhagen mellan Köpenhamn och Helsingör vävs slottsmiljö och modern hotell- och konferensanläggning samman till en storslagen vistelse. TEXT: MIA BORNBERGER

Vi svenskar får ofta något längtande i blicken när Danmark kommer på tal. Den sköna atmosfären, maten, designen och de öppna vidderna – vårt sydliga grannland är dejligt.

Och det är också Kokkedal Slot Copenhagen, en utsökt anläggning med en modern twist.

Från östra gaveln syns ett glittrande Öresund, rakt ut den natursköna ön Ven och i sydost reser sig Malmöskrapan Turning Torso mot skyn. Allt omgärdat av det böljande mjuka landskapet på Nordsjälland.

Det är lätt att förstå att Christian August von Berckenthin, rådgivare vid det danska hovet, i mitten av 1700-talet lät bygga sin sommarbostad just här. Det är också lätt att förstå de konferensdeltagarna som vill mötas i den rofyllda miljön, hotellgästerna som tillbringar timmar i den exklusiva spaanläggningen och brölloppar som väljer att gifta sig under pinjeträden i slottsparken.

Underjordisk gång

Sitt nuvarande utseende fick slottet först på 1860-talet, då det byggdes om från grunden. Kvar från den ursprungliga huvudbyggnaden blev endast källarvalven, som i

dag hyser en välsorterad vinkällare och restaurangen Slotskælderen. Under 1900-talets senare del stod Kokkedal obeboad men efter omfattande renoveringar fick slottet tillbaka både sin själ och forna glans och 2011 öppnade man för hotell- och konferensverksamhet.

Inredning och möbler går i klassisk slottsstil, där bankettsalen, inramad av stora speglar och eleganta kristallkronor, leder ut till en terrass i söder med utsikt över ägorna.

En rolig och lite spännande detalj är den ”hemliga” underjordiska gången som löper mellan huvud- och sidobyggnaderna, som



gör att gäster enkelt kan ta sig torrskodda mellan husen.

Mitt i golfbanan

Kokkedal Slot Copenhagen har blivit ett populärt resmål och många svenskar har fått upp ögonen för denna slipade danska diamant. Från närliggande städer som Malmö, Lund och Helsingborg når man samhället Kokkedal på mindre än en timme med tåg. Och från stationen väntar sedan en kort promenad i pittoreska omgivningar genom lummig skog, förbi den omslutande golfbanans klargröna fairways med sin 18-hålsbana och 60 bunkrar.

För konferensen finns sju fullt utrustade och funktionella möteslokaler med plats åt mellan fyra och 112 deltagare. I konferenspaket med övernattnin ingår alla bekväm-

ligheter, lunch (smørrebrød så klart), trerätters middag och frukost. Köket är nordisk inspirerat och all mat tillagas från grunden. Äter gör man antingen på den överdäckade terrassen eller i den mysiga slottskällaren, beroende på årstid.

Prova polo på ponny

Och bor man furstligt kan man också passa på att roa sig i samma anda. Se omgivningarna från luften i en helikopter där start och landning sker från gräsmattan framför anläggningen, eller spela en rafflande match polo på ponnyhästar. Och den som inte riktigt känner sig om ett proffs med svingen kan boka ”golf på skoj”, där man får undervisning under lättsamma och opretentiösa former. Precis så som det ska vara i gemytliga Danmark. ●

Kokkedal Slot Copenhagen

Rummen går från standard till junior-svit och finns både i huvudbyggnaden och i arrendatorbostäderna som har renoverats i originalstil. Ett flertal rum har inretts i romantisk stil med synliga takbjälkar. Fri kabel-tv med fler än 30 internationella kanaler och kostnadsfritt internet. De sju stilrena och funktionella möteslokalerna har vardera plats för mellan fyra och 112 deltagare. Alla utrustade med modern AV-utrustning, whiteboard, pennor och block. Gratis parkering i anslutning till slottet.

Event



FOTO: BO BRINKENFALK



Lars Wallin:

En mästare i fin form

KonferensVärlden fyller 30 år och det vill vi gärna rama in med guldkant, glitter och glamour! Vi har därför pratat med tre välkända profiler som vet hur man strör stjärnglans omkring sig: den eleganta modeskaparen Lars Wallin, festfixaren och mingelmästaren Micael Binfefeld och den strålande primadonnan Christer Lindarw.

TEXT: MIA BORNBERGER

Stjärnglans

Släpp praktiskt och funktionellt. Tänk extravagans och uttryck. För Lars Wallin, en av Sveriges mest meriterade och hyllade modeskapare, lyder formeln för den lyckade feststassen: mer flärd.

– Våga mer och tänk på helheten, klädseln ska samspela med din personlighet och kropp.

När man är rätt klädd har man roligare, säger han.

Kläddesignern Lars Wallin har skapat Nobelklänningar till både kronprinsessan Victoria och prinsessan Madeleine, kostymerna till baletten Gustav III på Operan och scenkläder till Melodifestivalstjärnor. Hans kreationer borgar för kvalitet och klarar ständiga trendskiten, de är påkostade, extravaganta och har lång livslängd.

Och ingen slänger ett plagg designat Lars Wallin.

– Hållbart är en term som används flitigt i dag. Men jag har alltid tänkt så. Och det handlar om att se helheten. Ett plagg ska inte bara vara ekologiskt när det kommer till produktion, tyg och miljö, det måste också handla om designen i sig. Om det är hopplöst omodernt nästa säsong, då blir det ändå inte något man återanvänder. Jag låter mig inte påverkas för mycket av tillfälliga trender utan känner mig bekväm i mitt formspråk och har lyckats hålla den linjen. Sedan hoppas jag att man kan se det svenska designarvet i mina linjer, tygval och färgkombinationer – kläderna innehåller mycket av min personlighet, de är jag.

Kärleken till det vackra

Kärleken till det estetiskt vackra har Lars Wallin burit med sig sedan barnsben. Och kanske föddes intresset med den glittriga skridskoshowen "Holiday on Ice".

– Min mamma tog mig med på en föreställning. Vi satt längst ner vid rinken, ljuset släcktes ner, man hörde skridskoskär på isen och plötsligt stod det fullt med isprinsessor där, guldpaljetter och vit svandun. Det var wow, så oerhört storlaget, jag fick en överdos där och då och sedan dess har jag varit beroende av glitter. Jag såg showen 14 år i rad.

Och när föräldrarna hade fest hemma i gillestugan i Västerås vägrade han att gå och lägga sig innan gästernas klädsel studerats i detalj. Varje klänning, smycke och frisyr. Något som grannarna fortfarande berättar historier om. Allt filtrerades genom ett sinne som var oerhört mottagligt.

– Jag har alltid, så länge jag kan minnas, konstant skannat av omgivningen. Bland det första jag gör när jag kommer in i ett hotellrum är att rikta om belysningen eller möblera så att allt harmonierar. Den kreativa processen tar aldrig semester, den är ständigt pågående och vaken. Och jag har ett stort behov av att bli estetiskt stimulerad, det är en ren endorfinkick att hamna i vissa miljöer. Som den här, säger han och låter blicken vandra genom restaurangen på At Six (hotellprofilen Petter Stordalens senaste lyxhotellsatsning i Stockholm) där vi träffats för vår intervju.

– Jag skulle faktiskt kunna spendera resten av mitt liv på hotell, jag älskar det och söker mig medvetet till platser där färg, form och design blir till en upplevelse, där det finns en tanke eller ett koncept.

Vurmar för det storslagna

Lars Wallin har en sympatisk framtoning – lågmäld, värtalig och återhållsam i sitt kroppsspråk. Och ett stilrent yttre som gifter sig med hans designspråk, samtidigt som han vurmar för det storslagna.

– Jag tycker det är häftigt att befinna sig precis på gränsen till det som är för mycket – och stanna kvar där. Det blir en spänning som man reagerar på och som skapar ett dramatiskt uttryck.

Han uppmuntrar gärna till mer flärd och glamour. Våga färg, våga glitter och våga tänk bort vad andra kanske tycker och tänker.

– Det är skillnad på bekvämt och praktiskt, ett festplagg behöver inte vara det sistnämnda. Försök hitta något som förstärker dig som person och ta god tid på dig att tänka igenom helheten: frisyr, smink, klänning, skor, accessoarer. Gå på magkänsla, det ska kännas rätt. Och har du en väldigt enkel klänning kan du förgylla looken med större smycken. Eller tvärtom.

Hur står vårt glamorösa uttryck sig internationellt sett?

– Vi är ängsligare, vi gillar inte att sticka ut och vill inte få för många ögon på oss. Och då tar man det säkra före det osäkra. Vilket är synd för vi har världens vackraste kvinnor. ●

Lars Wallin

Ålder: 52 år.

Bor: Vasastan i Stockholm.

Gör: Modeskapare, utbildad på Beckmans designhögskola.

Kör: "Har inget körkort utan åker kollektivt eller taxi. Det har blivit ett sätt att samla mig inför möten, det är kontemplativt."

Tidig inspirationskälla: Modejournalisten Ingrid Schrewellius.

Gillar inte: Njae, jag är inte förtjust i foppatofflor. Man kan anstränga sig lite när man går ut bland folk.

Materialval: Siden.

Ett hotell du ännu inte besökt: Treehotel där varje rum är som en konstinstallation, bland annat ett i spegelglas, ett annat som ett rymdskepp. Det har skrivits mycket om det internationellt. Sedan är jag nyfiken på det nya hotellet i Västerås, The Steam Hotel, som byggts i en tidigare ångturbinanläggning. Äldre industridetaljer, råa väggar och järnhissdörrar. Coolt.



FOTO: FREDRIK WANNERSTEDT

Micael Binfeld: "Att mingla är en konstform"

Receptet för en lyckad tillställning är mixen av gäster, som helst ska vara lite spretig, och maten får gärna skickas runt, det väcker aptiten för både mat och prat. Det säger festfixaren Micael Binfeld, som med 30 år i branschen vet hur man dukar för succé.

Ingredienser för ett lyckat event?

– Svaret är väldigt enkelt: sammansättningen av gäster. Och gästlistan kan med fördel vara spretig, bjud inte enbart människor med samma bakgrund, inkomst och materiella status, då tappar man dynamik. Festdeltagarna är nyfikna på människor som är olika dem själva, och som de vanligtvis inte möter. Om det är en sittande middag är det viktigt att tänka på hur man placerar gästerna, inte bara vem som är bordsdam eller bordsherre utan vem som sitter mitt över. Man pratar ofta tvärs över bordet.

Minnesvärd tillställning som du arrangerat?

– Stockholms 750-årsjubileum är något av en fjäder i hatten som jag fortfarande känner mig oerhört glad och stolt över. Vi hade 1200 gäster och hela kungafamiljen på plats. Jag har också arrangerat Elle-galan i över 20 år – en tillställning som kommit att bli det största och mest glamorösa eventet inom modevärlden.

Trerätters, buffé, pampigt eller enkelt?

– Jag är en vän av aningen mer informell mat, där maten också blir ett samtalsämne. En dukning där man måste sträcka sig för att nå och skicka runt uppläggningsfat är en bra isbrytare. Det gör också att det blir luftigare och lättare runt bordet och samspelet mellan gästerna faller sig mer naturligt.

Bästa välkomstdrinken?

– Inte helt oväntat säger jag att ett glas med dyra bubbler är en utmärkt början. Och champagnen

ska vara iskall. Självt är jag helnykterist sedan många år och tycker det är minst lika självklart att man har gott om alkoholfria alternativ. Den biten sköts tyvärr ofta styvmoderligt, eventuellt står det något mineralvatten på bordet. Ställ fram is, fruktjuice som inte är för söt, erbjud både stilla dryck och bubbler.

Skulle du sätta på dig ett par jeans till festen?

– Nej, aldrig. Att klä upp sig är en trevlig gest gentemot värden/värdinnan och överlag bör man anstränga sig för att vara social, tillgänglig, pratsam, generös och uppskattande. Sura gäster är inget värden vill ha – då är det bättre att stanna hemma. Small talk och vimlande är en konstform som vi svenskar av hävd har lite svårt för, ibland krävs det övning för att känna sig bekväm i den typen av sammanhang.

Fest inomhus eller utomhus?

– Ja, det är ju underbart att vara utomhus men klimatet sätter ofta stopp för det. Att sitta och huttra i dragiga plasttält är inte så roligt. Så jag skulle välja inomhus. Som värd måste man också tänka på logistiken, inte bara på estetiken. Var blir det kö, hur gör man med garderober, på vilket sätt tar sig gästerna hem, ska man ha en taxivärd? Ser man till att allt sådant fungerar känner alla sig väl omhändertagna och välkomna. ●

Stjärngalans

Christer Lindarw:

”Det är jag som är festen”

FOTO: PETER KNUTSON

Han vill leva "la dolce vita", har utsetts till Sveriges vackraste kvinna och blev "Årets homo" på QX-galan tidigare i år. Efter 40 år på dragshowscenen är det få svenskar som är så starkt förknippade med paljetter och plymer som Christer Lindarw.

Behöver vi glamour?
– Ja, det tycker jag. Folk har ett behov av fest, underhållning, musik, färg och form som kontrast till vardagens slit. Allt det där som After Dark har stått för och gjort i decennier. Men när vi började showa 1976 fick ingenting sticka ut, det var som en gammal stickad grå filt låg över hela landet. Kanske bidrog den dåvarande tidsandan till att vi med våra skyhöga klackar, knallröda läppar och svepande lösögonfransar syntes ännu mer och det blev succé. En del feminister tyckte dock att vi gjorde narr av kvinnorna – idag är de våra största fans. Och nu glittrar folk både till vardag och fest. Tack och lov, säger jag.

Du är utbildad designer vid Beckmans designhögskola och har under alla år sytt scenkläderna till After Dark men även kläder till andra stjärnor. Inte minst den omtalade kjolen som Lill Lindfors tappade i Eurovision 1985. Varifrån kom den idén?

– Vi hade gjort en liknande grej i en av vå-

ra shower tidigare och Lill ville göra en tju-sig variant av det i Eurovision-sändningen. Förutom vi två var det bara några enstaka personer som visste vad som skulle hända. Det blev världens rabalder, folk blev vansinniga och tyckte att det tog fokus från hela tävlingen – det var uppenbarligen för bra!

Är det sant att kläderna gör mannen?

– På sätt och vis, det är inte det som gör människan, men det är det vi ser. Om inte kläderna gjorde mannen och kvinnan skulle ju ingen märka att jag klär ut mig till tjej. Sedan är den kvinnliga klädseln friare och kan använda sig av manliga attribut, bära alla färger, byxor och kostym utan att det anses som något konstigt. Mannens roll är striktare.

Du blev utsedd till "Årets homo" på QX-galan tidigare i år, grattis!

– Tack, det var hedrande. QX-galan är alltid suverän, det är en härlig stämning, underhållande artister och prisutdelare. Ibland har jag varit där som dam när vi varit nominerade till "Årets scen" eller "Årets drag"

och då har jag sytt upp glammiga spektakulära kläder för att representera After Dark.

Klär du upp dig även till vardags?

– Eftersom folk känner igen mig vill jag se hyfsat proper ut även om jag bara ska ner på stan, jag snyggas alltid till mig. När jag var yngre däremot, då var gatan min scen, jag älskade att klä ut mig höll jag på att säga – klä upp mig, menar jag. Min exhibitionistiska ådra njöt av uppmärksamheten.

En middagsbjudning hemma hos dig, hur kan den se ut?

– Något jag lärt mig är att inte vara för pretentiös för det är ändå ingen som bryr sig om du står i timmar med långkok och rusar runt i affärer i en vecka för att förbereda. Det viktiga är att mötas och det man minns är att det var roligt. Så ställ inga orimliga krav på dig som värd, med trevliga gäster löser sig allt.

Festligt tips?

– Man skulle kunna tro att jag är expert, men jag står ofta på scen och jobbar när folk går ut och roar sig, äter middag och umgås. Det är alltså jag som är festen, haha. ●



Stockholm City Conference Centre

Stockholm City Conference Centre ingår i Stureplansgruppen och är en av Skandinaviens största centralt belägna konferens- och kongressanläggningar. Här finns totalt 50 konferensrum och den totala kapaciteten är cirka 4000 deltagare. Anläggningen är såväl Svanenmärkt som Safehotelscertifierad.

STOCKHOLM CITY CONFERENCE CENTRE: www.stoccc.se





Konferens och fest med klassisk inramning

Konferenscenter på dagen, festpalats på kvällen. I Stockholm City Conference Centres exklusiva lokaler är mötet inte slut för att dagen är det. Då är det dags att plocka fram galastassen. TEXT: MIA BORNBERGER

Omfamnad av stadskärnan med allt vad det innebär av shopping, kaféer, restauranger, teatrar och muséer och endast några minuters promenad från Centralen med alla dess anslutningar. Stockholm City Conference Centre har ett ypperligt läge vid Norra Bantorget, mitt i hjärtat av huvudstaden, och här blir idé till förverkligande i form av moderna teknikpaket, läckra menyer för finsmakaren och inspirerande workshops – oavsett om det handlar om ett minimöte, megaevent eller något där emellan.

Konferensanläggningen har sina lokaler i två av huvudstadens i särklass mest intressanta byggnader, hus som utgör varandras arkitektoniska motpoler, men som sammanslaget bildar en gedigen enhet när det kommer till möten och event.

Mästerlig funkis

Det magnifika Folkets Hus från 1960 är en mästerlig uppvisning i stram funktionalism.

Byggnaden rymmer hela tre våningar med mindre grupp- och konferensrum, samt den amfiteaterinspirerade Kongresshallen som tar närmare 1400 personer.

Tvårs över gatan ligger det majestätiska Norra Latin från 1880, utformat i nyrenässansstil i linje med dåtidens ideal inom akademisk arkitektur. En bländande vacker byggnad med fantastisk stuckatur, marmorgolv och rundbågade arkadgångar. I huset finns 30 konferensrum för upp till 400 personer.

Två mäktiga upplevelser i en

Här kan gruppen starta dagen med en gemensam frukost laddad med färska frukter, bär och vitaminshots eller konferera vid ett dekorativt middagsbord dukat med medelhavsinspirerad kost och avsluta med ostbricka eller romkaka. I köket tillagas allt från frukostbuffé till fyrrätters galamiddag och ofta pågår ett flertal event och middagar parallellt i de båda husen, vilket ställer stora krav på att allt harmonierar: maten, lokalens utformning, upplägget.

Ibland arrangeras det också tillställningar där gästerna promenerar mellan husen, vilket ger två helt olika, och mäktiga, upplevelser under ett och samma tillfälle.

Mingel med stjärnglans

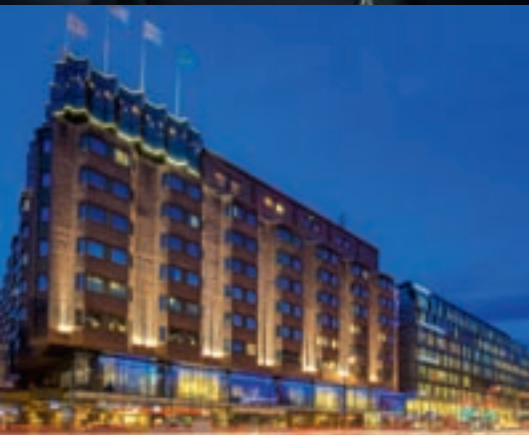
Strålar ikapp med stjärnhimlen gör gästerna på Norra Latin när hela huset kvällstid byter skepnad från möteslokal till elegant palats för glitter, glamour, fest och evenemang. Den magnifika Pelarsalen och Marmorvalvet är tillsammans perfekta för såväl mindre tillställningar som stora galamiddagar, dansshower och auditions. Här rullas röda mattan ut, kantad av marschaller, och gästerna kan mingla i de praktfulla ljusgårdarna, hänföras av den makalösa takhöjden och studera verk av konstnärer som Prins Eugene, Carl Larsson och Bruno Liljefors. Vill man sedan fortsätta festen efter middagen och övriga aktiviteter så bokas med fördel en egen dj eller varför inte ett helt liveband.

Möjligheterna är många i en av Nordens största konferens- och kongressanläggningar. ●



Allt inom räckhåll

Att sammanstråla för konferens i Stockholm ska vara bekvämt. Den filosofin har fyrstjärniga Radisson Blu Royal Viking Hotel, vars centrala läge gör det enkelt att träffas för kreativa möten med direkt access till storstadens rikliga utbud. TEXT: MIA BORNBERGER



Affärsresa, konferens, weekendtrip med familjen eller en romantisk lyxig brunch med din käraste? Radisson Blu Royal Viking Hotel har något för alla tillfällen och ett oslagbart centralt läge. Närmare kommunikationer och transportmedel går inte att komma: här finns Arlanda Express, Centralen och bussarna vid Cityterminalen bokstavligen runt hörnet, vilket gör hotellet till en självklar och uppskattad samlingspunkt i huvudstaden.

– Våra gäster kommer från hela världen, de har ofta ett hektiskt schema där närheten till shopping, kultur och uteliv är ett stort plus, och härifrån är det gångavstånd till allt, säger Christian Herslow, vd för Radisson Blu Royal Viking Hotel, en anläggning som även kommit att bli en välbesökt mötesplats för stadens egna invånare. Många slinker in på en kopp kaffe, njuter av en lång härlig hotellfrukostbuffé, tar ett glas vin i lobbybaren eller beställer en skaldjursplåt i restaurangen Stockholm Fisk.

Luftig atmosfär

Husets nav är The Atmosphere, ett stort, ljust och luftigt atrium, som används som frukostmatsal men också som evenemangsal för upp till 450 deltagare. Här arrangeras allt från lunchmöten till galor och modevisningar och det är egentligen bara den egna fantasin som sätter gränser för vad lokalen kan leverera.

För konferenser finns hela 13 mötesrum i varierande storlek, med plats för upp till 150 personer i den största salen Herkules, vilket ger en stor bredd och flexibilitet.

– Vi arrangerar konferenser och evenemang sju dagar i veckan såväl dag- som kvällstid. Variationen är stor – möten med boende över flera dagar till möten en ef-

termiddag under några timmar. Moderna tekniska lösningar gör arbetet smidigt och med vår teknik kan konferensdeltagare göra en presentation i ett av rummen, samtidigt som den kan ses och höras via skärmar av övriga deltagare i anslutande rum, det ger en effektiv interaktivitet, säger Christian Herslow och fortsätter:

– Och möten planerar vi gärna tillsammans med gruppen. Vad handlar konferensen om? Hur har kunden tänkt sig vistelsen? Det kan handla om allt från busstransfer till vad man vill ha på lunchtallriken.

Utsiktspunkt av rang

Den som önskar ett möte med strålande utsikter kan söka sig till hotellets Skybar på nionde våningen, där upp till 150 personer kan konferera och samtidigt inspireras av den enastående panoramavyn ut över stadens vackra takåsar. Skybaren går att abonnera för privata tillställningar, frukostseminarium, olika typer av event, lunchmöten och afterwork.

Christian Herslow vill också lyfta blicken till verksamheten som helhet. Gästernas vistelse på hotellet ska vara trivsamt på alla plan.

– Vi månar om att servicen hos oss ska vara på topp, jag brukar benämna det som en orkester där vi alla samspelar och skapar minnesvärda upplevelser för besökarna. Där även små saker och gester kan få ett stort positivt gensvar. ●



Radisson Blu Royal Viking Hotel


Fyrstjärniga Radisson Blu Royal Viking Hotel är beläget intill Centralen i Stockholm. Samtliga av de 459 rummen har minibar och snabbt trådlöst internet. Här finns 13 inspirerande mötesrum för upp till 150 personer i biosittning och ett atrium som rymmer 450 gäster. På plats finns alltid en it-concierge tillgänglig för teknisk support. Möten på anläggningen klimatkompenseras genom samarbete med klimatkompensationsföretaget First Climate.

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

City-
konferens

Hållbarhet lönar sig





I hotelltäta Sigtuna kommun norr om Stockholm har besöksnäringsen gjort gemensam sak och lagt konkurrensen åt sidan. I stället strävar man mot samma mål – en stark och hållbar turistdestination. Och det har gett utdelning. Antalet hotellnätter ökar stadigt, samtidigt som utsläppen minskar.

TEXT: MIA BORNBERGER

S småstadsidyllen Sigtuna – hemkommun för Arlanda flygplats – är Sveriges fjärde största hotelldestination. 2016 omsatte besöksnäringsen i kommunen över 41 miljarder kronor, flygplatsen inkluderad. För att slå vakt om och utveckla detta oerhört viktiga ekonomiska ben, bildades redan 1992 bolaget Destination Sigtuna, som ägs och drivs gemensamt av kommun och näringsliv, och vars mål är att locka fler besökare till kommunen.

Men hur många positiva effekter turismen än har, går det inte att bortse från att den också medför en belastning på miljön och klimatet. Så för snart tio år sedan började Destination Sigtuna arbeta på ett helt nytt sätt.

– Man ville positionera Sigtuna som en hållbar destination och man skulle göra det tillsammans. Hållbarheten blev en gemensam plattform för hotell- och konferensanläggningarna, oavsett deras olika storlek och kundgrupp och visionen var och är enkel: tillsammans gör vi skillnad. Och vi ser att antalet gästnätter ökar samtidigt som anläggningarna blir klimatsmartare, vilket vi är oerhört glada för, säger Eva Camél Fuglseth, sedan ett år tillbaka vd för Destination Sigtuna.

En bikupa åt alla

Inom ramen för hållbarhetsåtagandet enas de 13 företag som anslutit sig (däribland Rosersberg Slottshotell, Sigtuna Stadshotell och Wenngarn) kring hur man ska förhålla

sig till miljö, mat och samhälle. Det handlar om högt och lågt, stort som smått. Gruppen har bland annat kommit överens om att bara använda fairtrade-produkter och servera ekologisk mjölk och ekologiskt kaffe. Alla anläggningar har också en egen bikupa för att bidra till den biologiska mångfalden. Kuporna ger en sammanlagd skörd på cirka 500 kilo lokalt odlad honung per år.

– Samarbetet rör även mer abstrakta parametrar som arbetsformer och att man delar med sig kunskapsmässigt. Alltihop är samlat kring viljan att bygga en bättre miljö och en kraftfull marknadsföring runt destinationen Sigtuna, konstaterar Eva Camél Fuglseth.

Gröna åtgärder

Stommen i miljöarbetet är de årliga beräkningar av koldioxidutsläpp som görs på varje enskild anläggning. Drivkraften har hela tiden varit att få ner de egna utsläppen baserat på uppvärmning, tjänsteresor och tvätt. De senaste åren har man också mätt utsläppen från maten, uppdelat på fisk, fågel och rött kött. Andra konkreta åtgärder är gratis laddplatser för elbilar och att man enkom beställer miljövänliga taxibilar åt gästerna.

– Mätningarna har varit en ögonöppnare och skyndat på satsningar med exempelvis bergvärme. Våra hotell har ställt höga krav, det har gett ringar på vattnet och till och med fått leverantörer att byta elavtal.

Mellan 2010 och 2016 klimatkompenserade Destination Sigtuna genom trädplantering i Malawi och sedan i somras stöttas initiativet Fly Green Fund, som arbetar med att driva på utvecklingen av biobränsle för flyget. →

– Fly Green Fund är någonting helt nytt. Vi har en naturlig koppling till Arlanda och är beroende av flyget och beslöt därför att kroka arm med Swedavia i det här projektet. Och vi utmanar andra destinationer att ta samma steg. Utöver pengarna som vi placerar i fonden har vi också tagit fram material till våra hotell- och konferensanläggningar, där vi uppmanar och uppmanar besökare och gäster att kompensera sina flygresor genom bidrag till Fly Green Fund.

I världstoppen

Destination Sigtunas målmedvetenhet har även rönt internationell uppmärksamhet. Kommunen har flera gånger under de senaste åren kvalat in på listan över världens 100 mest hållbara resmål.

– Destinationsbolaget är visserligen paraplyet, den enande kraften bakom utvecklingen, men merparten av det här fantastiska arbetet görs ute på hotell- och konferensanläggningarna. Och responsen från våra besökare är väldigt positiv. Intresset för miljön, hållbarhet och klimatkompensation engagerar och ökar hela tiden. Det blir en allt viktigare del av verksamheten, inte minst för företagen när de ska boka konferenser – en sund miljöprofil är attraktivt.

2019 ska samarbetsavtalet förnyas. Vad blir nästa steg i utvecklingen?

– Maten är en angelägen fråga, det är en av de största miljöbovarna inom både hotellnäringen och i samhället i stort. Produktionen kräver otroligt mycket energi i form av el, vatten, transporter. Vi arbetar redan aktivt med att minska svinnet och kommer nu diskutera hur vi kan bli ännu bättre, med fler vegetariska alternativ och närproducerat i ännu högre grad, säger Eva Camél Fuglseth.

– Och vi landar åter i vår gemensamma vision: tillsammans gör vi skillnad. ●



”... vi ser att antalet gästnätter ökar samtidigt som anläggningarna blir klimatsmartare”

FOTO: LINUS HALLGREN



”Näringsen behöver anställa 50 000 nya medarbetare”

Jonas Siljhammar tog i januari över vd-posten på Visita efter Eva Östling och högst upp på agendan står det skriande behovet av personal inom besöksnäringen.

- Besöksnäringen måste bli bättre på att synliggöra karriärvägarna för sina anställda och titta på kvaliteter bortom utbildning vid rekryteringar, säger han.

TEXT: MIA BORNBERGER

Du klev in som vd för bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita i januari. Har du hunnit landa i din stol?

– Jag har suttit i styrelsen i många år, men naturligtvis är det en viss skillnad att komma in i korridorerna nu och vara lite mer operativ. Det är en mängd nya intressanta kontaktytor och spännande ämnen att sätta sig in i. Men jag har fått en bra inblick i verksamheten så här långt.

Det mest akuta ärendet på ditt bord är den stora bristen på kompetent personal. Hur möter man det behovet?

– Kompetensförsörjningsfrågan är utan tvekan vår största utmaning. Näringsen ökar hela tiden och det är tråkigt att se medlemmar som måste hålla stängt på grund av personalbrist en eller flera dagar i veckan och att utbud och menyer reduceras. Den utvecklingen vill vi stävja. Jag har inget färdigt recept men om man tittar på det i stort så måste vi diskutera villkoren på marknaden och utbildningar i ett slags kombination. Om det ska ske en ljusning i personalbristfrågan behöver vi bredda oss och vara öppna för andra modeller, nya etableringsanställningar och lärlingssystem.

Var är efterfrågan som störst?

– Vi har flera bristyrken. Det är stor efterfrågan på erfaren och kunnig serveringspersonal, kockar har det varit brist på länge. Fram till 2023 behöver näringsen rekrytera 50 000 nya medarbetare, utöver dem som rekryteras varje år. Samtidigt står flera grupper utanför arbetsmarknaden, till exempel ungdomar och invandrare, sju av tio



FOTO: PETER KNUTSON

i branschen är unga under 26 år eller har utländsk bakgrund. Vi är med andra ord en stark integrationsmotor och fortsätter gärna att vara det, men rätt förutsättningar måste skapas för att det ska bli framgångsrikt och där måste vi arbeta tillsammans med våra politiker.

Kan högre löner vara en lösning?

– Jag skulle inte säga att våra löner är låga. Problemet är att vi har höga ingångslöner, vilket gör det svårt att premiera kompetens. Vi skulle behöva gå samma väg som andra branscher där man som anställd ges möjlighet att utvärderas, utvecklas och få en individuell löneutveckling.

Branschföreträdare vill se en ny hotell- och restaurangutbildning i Stockholm på högskolenivå för att få in mer kompetens i branschen. Uppmuntrar ni ett sådant initiativ?

– Vi ser positivt på att det startas utbildningar, som hospitality management-utbildningen i Stockholm, men tyvärr löser det inga knutar på kort sikt. Oavsett hur många program som startar i dag så tar det minst tre år innan någon är färdigutbildad. Det finns mycket att göra när gäller området utbildning och vi engagerar oss på en rad olika sätt.

Vad kan besöksnäringen själv göra för att stärka sin position?

– Vi kan åskådliggöra karriärvägar, ta hand om våra anställda och se till att de stannar kvar samt bredda vår egen rekryteringsbas. Folk som jobbar inom besöksnäringen är attraktiva även inom andra branscher, och tvärtom, vi kan också hitta och locka till oss personal från övriga serviceyrken. Hos oss finns flertalet olika grenar och yrkesgrupper – det är en levande och förbaskat rolig bransch. Det ska vi lyfta fram! ●

Fakta

Namn: Jonas Siljhammar.

Ålder: 50 år.

Familj: Frun Agneta och tre vuxna barn.

Bor: Stockholm/Jönköping.

Gör: Nyttillträdd vd för bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita. Har tidigare bland annat varit vd för måltidsservicekoncernen Compass Group 2004–2017.

Bra ledaregenskap: Tydlig och öppen.

Havs-
nära möten
i Väst

Västkustens pärla

Sol, vind, ostron och salt havsdoft. TanumStrand i Bohuslän bjuder på skärgårdskonferens i en hänförande miljö och dess gäster kommer från när och fjärran.

TEXT: MIA BORNBERGER

Fjällbacka skärgård, med sina över tusen öar och skär, sträcker sig cirka tre mil mellan Hamburgsund i söder och Havstenssund i norr. Arkipelagen brukar kallas världens vackraste och har genom åren blivit förknippad med en rad kända namn. Evert Taube lär ha skrivit "Så länge skutan kan gå" under sin vistelse på Otterön under 1950-talet, Ingrid Bergman hade hus på Danneholmen och deckarförfattaren Camilla Läckberg är född i Fjällbacka, en by som hon i exempelvis "Isprinsessan", "Predikanten" och "Stenhuggaren" – tre av succéböckerna i Fjällbacka-serien – förvandlat till en nervkittlande plats.

TanumStrands placering precis vid havsbandet kan ses som unikt för en konferensanläggning i den här storleken. Här kan uppemot 800 personer mötas och uppleva det pittoreska livet vid havet, och anläggning-

en lockar stora konferensgrupper även utanför landets gränser. Hit reser gäster från hela Norden, var av många är norrmän, och geografiskt sett kommer många besökare från området som sträcker sig mellan Oslo, Göteborg, Karlstad och Skaraborg.

– Vi har mångårig erfarenhet av att tillhandahålla professionella möten och det är en ynnest att få arbeta i en sådan storslagen skärgårdsmiljö, den tar man lätt till sitt hjärta. Vi är väldigt stolta över vår anläggning och försöker alltid förmedla det till våra gäster, säger Peter Karlsson, som är hotelldirektör på TanumStrand.

Handplockade delikatesser

Den stora eventsalen Skagerrak har plats för uppemot 1000 personer i biosittning och den kan också snabbt möbleras om och delas upp i mindre lokaler för att passa olika evenemang och sällskap. Utöver detta finns 18 mindre konferensrum, som rymmer från

200 personer ner till sex personer. De mindre grupperna är placerade i ombonade annex och sjöbodas och naturligtvis bär de namn direkt kopplade till skärgården, som Koster, Måseskär och Vinga.

Bohuslän för osökt tankarna till kulinariska läckerheter som havskräfta, räkor och ostron, något som man på TanumStrand behärskar till fullo på restaurang Latitud 58°. Den som väljer ostron får dem handplockade från Grebbestads ostronbankar.

– Många väljer vår populära skaldjursbuffé men vi skräddarsyr också måltider efter kundens önskemål. Våra ostron odlas på plats och de är en riktig delikatess. Vattnet är kallare här än i till exempel Frankrike, vilket gör att de växer långsammare och blir mer smakrika.

Havskajak och hummerfiske

Förutom utsikten över arkipelagen – som få kan tröttna på – erbjuder TanumStrand ak-



aktiviteter av alla sorter. Inne på området hittar man både spa, gym och inomhusbad med 25-metersbassäng, jacuzzi och barnpool. Utomhus finns till exempel skattjakt, krabbmete och parkour för de yngre och båtutflykter, hummerfiske, golf, bangolf, cykling, havskajak och bastubad för vuxna eller familjen. Utöva yoga på klipporna eller vandra längs stigar direkt från hotellet, antingen på egen hand eller med guide. Evenemangen löper på efter säsong varför man kan fira traditionsenlig påsk, midsommar, jul och nyår här, naturligtvis kryddat med det lilla extra som det havsnära läget kan bjuda på.

– Det bästa är att även om gruppen är stor upplevs vistelsen hos oss som både otvungen och avslappnad. Befinner man sig på konferens i stan försvinner hälften av deltagarna på kvällen, eftersom många åker hem till sitt. Här stannar man kvar och våra gäster vittnar om att samhörighetskänslan är den stora poängen, säger Peter Karlsson. ●

TanumStrand

TanumStrand har totalt 165 hotellrum, de flesta med havsutsikt, flera med balkong. Det finns 96 stugor i södra och norra byn, med fyra till sex bäddar, och som boende i stugan har man egen uteplats. Hav, restaurang och badanläggning finns på bekvämt avstånd. Den som anländer i egen båt kan lägga till i hotellets gästhamn, intill restauranger, aktiviteter och spa.



TANUMSTRAND: www.tanumstrand.se

Havs-
nära möten
i Väst

Havsnära juvel vid Tylösand



Ända sedan tidigt 1900-tal har soldyrkare vallfärdat till Tylösand strax utanför Halmstad för att njuta av ljumma vindar, len guldfärgad sand mellan tårna och sköna havsbad. Mitt i idyllen, bara några hundra meter från stranden, ligger Tylebäck Hotell & Konferens, som erbjuder en förstklassig konferensmiljö året runt. Den geografiska placeringen mitt emellan Göteborg och Malmö är ypperlig, och gör det enkelt för konferensgäster i hela södra Sverige att ta sig till detta guldkorn.

– Vi skräddarsyr konferensen efter syfte och önskemål och utgår från det klassiskt stärkande eller en aktiv konferens. Om inriktningen är hälsa sätter vi exempelvis ihop ett program med yoga, mindfulness,

– Anläggningen är byggd på plint med brun träfasad och dörrar och fönster i gult, en vacker klassisk färgkombination för stugor i det här området, säger Mats Petersson.

De 70 twin- och dubbelrummen är fördelade i stugor, parhus och i huvudbyggnaden, samtliga med egen balkong eller uteplats. Väljer man att bo i något av de fristående hotellhusen finns möjlighet till självhushåll. Det finns tio moderna konferenslokaler, från mindre rum för fyra–fem personer till den största salen som rymmer 150 i biosittning.

Svinga med stil

Halland är också en mötesplats för golfentusiaster. Tylebäcks närmaste granne är Halmstad Golfklubb med sina två utsökta 18-hålsbanor.

– Vi samarbetar kontinuerligt med golf-



På Tylebäck Hotell & Konferens bor du granne med havet. Ströva längs med gyllene sandstränder och magiska solnedgångar, ladda batterierna med mindfulness eller spela några golfrundor på klassisk bana.

TEXT: MIA BORNBERGER



Tylebäck Hotell & Konferens

Tylebäck Hotell & Konferens har 70 övernattningsrum, samtliga med egen balkong eller uteplats. Tio moderna konferenslokaler, för upp till som mest 150 personer. Fullt utrustat gym med allt från fria vikter och kettlebells till löpband, crosstrainers och cyklar. Relaxavdelning med härlig bubbelpool utomhus, massagestol och bastu.

TYLEBÄCK HOTELL & KONFERENS:
www.tyleback.se

uppfriskande walk and talks längs med stranden och en stärkande hälsosam buffé på samma tema. Och när det handlar om teambuilding styr vi upp passande gruppaktiviteter tillsammans med vår erfarne äventyrsarrangör, berättar hotellchefen Mats Petersson.

Prisbelönt design

Området har länge använts för kurs- och lägerverksamhet. Det första huset, Gula Villan, kom på plats redan 1930. Det nya Tylebäck Hotell & Konferens såg dagens ljus 2001 och har sedan dess byggts ut i omgångar. Anläggningen är uppskattad och prisbelönt för sin enkla och behagliga design med inredning i nordisk stil och ljusa finstämda färger.

klubbarna i regionen för att hela tiden utvecklas inom området. Ju mer kunskap vi har, desto mer attraktivt är det för våra golfgäster som vi vill serva på allra bästa sätt, säger Mats Petersson.

Som en extra bonus har Tylebäck börjat ställa ut konst. Under hösten kunde gästerna fascineras av den berömda golfografen Jacob Sjömans enastående bilder i ”Halmstad möter världen”. Under vårens utställning ”Halland Art 2018”, som pågår till mitten av juni, samlar man verk av sex lokala konstnärer.

– Konsten ger liv och rörelse och vi märker att det är uppskattat av gästerna. Vi försöker slå vakt om det lokala och vill att Tylebäck ska sjuda av glädje, gemenskap och styrka. ●





Business energi ger ny kraft

Havs-
nära möten
i Öst

Möten som drar ut på tiden kan ibland få energireserverna att sina. Hos Skogshem & Wijk på Lidingö håller man ångan uppe med ett välplanerat schema där såväl aktivitet som vila finns med på agendan.





TEXT: MIA BORNBERGER



En konferens ska ge energi – inte ta. Den ska stimulera arbetslust, kreativitet och bygga relationer, och för att det ska bli möjligt måste man se till helhetsupplevelsen.

Det säger Patrik Olsson, försäljnings- och marknadschef på Skogshem & Wijk, där man har tagit fasta på vikten av att aktivitet och paus ska gå hand i hand. För att sammankomsten ska bli den bästa tänkbara bör orken räcka hela dagen, inte bara till långsittningen på eftermiddagen.

– En andhämtning behöver inte vara avancerad men den ska ligga i fas med deltagarnas energikurva. Att exempelvis boka in ett break med rörelser på plats, ett kort, humoristiskt inspel eller en energishot kan räcka för en nytändning, man fyller på sina depåer, blir motiverad. Det vi kallar ”business energy”, fortsätter Patrik Olsson.

Arenornas arena

Skogshem & Wijk har hela 46 möteslokaler. Här finns konferensrum för upp till 500 personer, varav den största, EventArenan, är byggd för total flexibilitet. Salen är 400 kvm stor, har sju meter i takhöjd och direkt anslutning till en smakfull restaurang.

På senare år har det gjorts en mängd investeringar interiört, allt för att bidra till en effektiv och givande mötesplats med ombonad känsla. Matsalen har byggts om, konferensrummen renoverats och loungerna har klättats i varma färger och tyger.

Även tekniken har fått ett lyft. Tio av mötesrummen har nya projektorer och wifi-systemet har uppgraderats till en toppmodern nivå.

Den imponerande anläggningen ligger endast 15 minuter med bil från centrala

Stockholm, vid det vackra Elfviklandet på Lidingö. Det 20 hektar stora området och dess byggnader är utformade av den kände Stockholmsarkitekten Anders Tengbom, som står bakom ett flertal kända landmärken i huvudstaden, och med ledord som harmoni, kreativitet och funktionalitet såg han här framför sig en idealisk plats för möten. De flesta rum och möteslokaler har fönster som vetter mot vattnet och Hustegafjärden, en skärgårdsutsikt som ger mersmak.

– Även om man har bokat en lokal så är det inte alltid man använder den, ibland väljer gästerna att hålla sina möten utomhus. Miljön här är magisk och när vädret tillåter så finns det hundratals natursköna sittplatser att tillgå runt hela anläggningen, säger Patrik Olsson.

Med fokus på välbefinnande

Att ge deltagarna egentid är också något som kan vara bra att ta med i planeringen, det är viktigt ur en mängd olika hänseenden, menar Patrik Olsson.

– Den där lilla stunden som uppstår emellanåt är väldigt uppskattad, och vi brukar rekommendera att man ger plats för det i programmet. Och här finns mängder med meningsfulla aktiviteter att krydda tillvaron med, ute eller inne, fartfylt eller stillsamt. Våra gäster brukar skina upp när de ser att vi har två fullt utrustade gym med maskiner, fria vikter, bastu och relax. Vill man hellre vara ute finns både båtar, cyklar, löparspår och en 35-gradig utomhuskälla. Och den konstintresserade kan på Galleri Fallera njuta av 250 olika konstverk från en mängd olika konstnärer, säger Patrik Olsson.

– Som konferensdeltagare på Skogshem & Wijk får man väldigt mycket på köpet. ●

Skogshem & Wijk

Skogshem & Wijk har konferenslokaler för upp till 500 personer, 194 hotellrum med 233 badkar. Det finns tillgång till sex kappseglingsbåtar, varm källa utomhus, tre löparslingor och två fullt utrustade gym.

Erbjudande: Boka en konferens som genomförs mellan 1 april och 30 juni 2018 så bjuder anläggningen på busstransporten från Stockholm. Och läggs en teambildande seglingsaktivitet till så ges dessutom 150 kronor rabatt per person för aktiviteten.



SKOGSHEM & WIJK: www.skogshem-wijk.com

Havs-
nära möten
i Öst

På gränsen mellan land och hav



Sandhamn Seglarhotell

Sandhamn Seglarhotell har 79 dubbelrum, tre sviter, nio lägenheter för två–fyra personer med eller utan balkong och en havsvilla. 194 bäddar totalt. Restaurangdelen rymmer upp till 330 sittande middagsgäster.

Erbjudande: Boka konferens före den 30 april så bjuder Sandhamn Seglarhotell på aktivitet i form av badtunna och bastuflotte.





Konferens, bröllop, 50-årsfest under vinterhalvåret eller härligt barhång med bad om sommaren. Sandhamns Seglarhotell är en komplett skärgårdsupplevelse – lika inbjudande under årets alla dagar.

TEXT: MIA BORNBERGER



Här är det alltid vackert. Att sitta i hotellets härliga glashus fem meter från havet och se höststormen vina utanför eller januarisnön gnistra är helt magiskt. Det kan om möjligt göra ön än mer intagande än vad den är på sommaren, säger Pär Björkänge, vd för hotell- och konferensanläggningen Sandhamn Seglarhotell.

Sandhamn ligger i det förföriska gränslandet mellan skärgård och öppet hav. I väster vilar Stockholms skärgård som en trygg famn, i öster ligger Östersjön vidöppen. Och båtturen ut till ön är en upplevelse i sig.

– Att kliva ombord i centrala Stockholm och sedan under två timmar, eller en halvtimme med snabbåtarna från Stavnäs, resa genom vår trolska skärgård är en lisa för själen, oavsett tid på året, berättar Pär Björkänge.

Samlingspunkt för kultureliten

Sandhamn var redan i slutet av 1800-talet ett populärt resmål för sol- och badsugna stockholmare. Kultureliten, med bland andra Anders Zorn, August Strindberg och Gustaf Fröding, var trogna besökare på ön. Och att även litterära personer av modernare snitt fattat tycke för ön är lätt att förstå. Deckarförfattarinnan Viveca Sten, som har tillbringat många somrar här, låter sina böcker ta avstamp i den lilla skärgårdsidyllen med dess karga klippor, vita stränder, röda trähus, sekelskiftesbyggnader och smala stigar.

Pool både ute och inne

Hotellet har ett ypperligt läge mitt i hamnen på ön. Här finns ett flertal restauranger

och ett besök i Seglarrestaurangen är i det närmaste ett måste för alla som kommer till Sandhamn. Restaurangen är från 1800-talet och har en hänförande panoramavy ut över byn, hamnen och det glittrande vattnet, och maten är av högsta klass. På tallriken hittar man klassiska rätter med modern touch, naturligtvis inspirerade av skärgårdsmiljön.

Den som vill bada och relaxa på spa kan göra det året runt. Sandhamn Seglarhotell har pool både inomhus och utomhus, och sommartid förvandlas poolområdet till fartfyllda Sea Club med bar och grillmeny.

Parkera båten och ät lunch

För konferensen finns elva lokaler i storlek för upp till 150 personer. Så gott som alla har utsikt mot vattnet och man kan i stort sett möblera som man vill. Fyra grupprum ligger i direkt anslutning till poolområdet. Även om dagkonferenser förekommer väljer de flesta grupper att övernatta och för dem som vill kombinera sitt möte med aktiviteter finns allt från segling, kajak, RIB-båtar, havsfiske till lerduveskytte och guidade vandringar.

– På hotellet har vi 194 bäddar, men vi har också vår egen lilla hamn med plats för 35 båtar. Det finns företag som kommer hit i egen båt varav en del bor på hotellet, andra på båten. Sommartid har vi också tre restaurangplatser för kortare ”parkering”. Du lägger till, går upp och äter lunch och åker igen, säger Pär Björkänge.

– Sandhamn skänker sinnesfrid. Att komma hit, uppleva vårt underbara hotell, äta gott, tillbringa en timme vid bastufloften på kvällen och ta en morgonpromenad genom byn efter frukost är en totalupplevelse i sig. ●

Sandhamn Seglarhotell: www.sandhamn.com



Havs-
nära möten
i Öst



Upplev Visby – året runt

Entusiasm, nytänkande och engagemang. De orden stämmer väl in på konferensanläggningen Wisby Strand Congress & Event, som erbjuder högklassig service och enastående upplevelser året runt. Här hittar man ett brett utbud av aktiviteter, mat och musikarrangemang. **TEXT: MIA BORNBERGER**

Det är något speciellt med världsarvsstaden Visby, dess smala gränder, spännande historia, restauranger och shoppingstråk. Den kontinentala atmosfären gör att man på plats upplever sig vara längre bort än endast 35 minuters flygresor från Stockholm, vilket inger en skön känsla av ett riktigt miljöombyte i vardagslunken.

– Det är en inspirerande miljö här som jag som gotlänning är stolt över att representera. Att förlägga möten eller konferenser på ön ger en extra krydda till hela upplevelsen. Många företag och organisationer beskriver det som att sammanhållningen blir bättre och att deltagarna kan fokusera mer på uppgiften här än på fastlandet där distraktionerna är fler, säger Johan Lindvall, som är vd på Wisby Strand Congress & Event.

Gotland är för många synonymt med sommar, sol och salta bad i kombination med en unik natur, och konferensanläggningen som ligger en armslängd från havet uppfyller den biten med råge. Men på Wisby Strand, som startade 2007 i Visby hamn, erbjuds ett pärlband av högkvalitativa upplevelser och arrangemang året runt, det handlar om resevärdar, konserter, galor, havsfiske, tornerspel, medeltidsäventyr, racing med mera. Anläggningen har med åren kommit att bli ett nav för den gotländska besöksnäringen och är högst delaktig i utvecklingen av happeningar som Almedalsveckan, Wisby Strandfestival och Stockholmsveckan.

– En förutsättning för vår framgång är ett nära och bra samarbete med andra lokala aktörer, säger Johan Lindvall.

Evenemang som sätter tonen

Wisby Strands lokaler är byggda för såväl konserter som teater. Scenen är godkänd av Riksteatern och rymmer en hel symfoniorkester eller en stor turnéföreställning. Här uppträder ofta landets pop- och rockelit och på den kommande agendan syns väletablerade namn som Mikael Rickfors, William Spetz, Henrik Schyffert och Lill Lindfors.

– Vår ambitionsnivå är hög och vi vill i alla hänseenden överträffa kundens förväntningar. Och i vår mötesarena är de mjuka värdena viktiga. Hela vår verksamhet handlar om möten mellan människor. ●

Wisby Strand Congress & Event

Verksamheten invigdes den 14 april 2007 och erbjuder kongress, konferens, möten och event i totalt 14 konferensrum och med plats för upp till 1 000 personer. Anläggningen ligger granne med havet och har Visby med sin ringmur och kullerstensgränder bakom ryggen. Wisby Strand har ett förstklassigt kök med gotländska primörer och kilometerlång utsikt från tre restauranger. I nära anslutning finns också det unika Kallbadhuset.



Kickoff med edge

Skaka liv i den vintertrötta kontorskroppen och få kreativiteten att flöda. Det är hög tid att ladda depåerna med en stärkande kickoff. Konferensvärlden har besökt fyra anläggningar som garanterat boostar deltagarna med energi, glädje och piggelinvitaminer.



Prova att baxa guldtackor uppför såpade väggar vid Högbo Bruk, utmana kollegor och din egen höjdskräck i spektakulär klippklättring på Äventyrens Ö, laga rätt i matstudio under bar himmel i småländska Isaberg eller båtorientera och navigera bland skärgårdsöar i natursköna Marholmen. **Låt äventyret börja!**

SAMTLIGA TEXTER: MIA BORNBERGER



Kickoff med
edge

Dynamiskt och närodlat i bruksidyllen

Strax norr om Sandviken, bara två timmar med bil från Stockholm, ligger idylliska Högbo Brukshotell, där vurmen för områdets närodlat mat går hand i hand med både adrenalinkickar, mentala utmaningar och rofyllt viloläge.

Vid Högbo Bruk lever gamla traditioner och nytänkande sida vid sida. Å ena sidan är bruket en stillsam miljö i falurött, där ankorna strövar fritt och fåren betar i grönskande hagar. Å andra sidan råder här febril aktivitet året runt. Högbo Bruk är en oas för rekreation men direkt utanför hotellrumsdörren väntar också spännande utmaningar i en kombo med riklig variation.

– Vi syr ihop kickoffer i alla storlekar och bjuder upp till minnesvärda äventyr på ytor som gör det mesta möjligt, oavsett vilken typ av kreativt möte det egentligen handlar om. Ett slags aktivitetsbuffé där fantastiska matupplevelser är en stor del i konceptet. Råvarorna kommer direkt från våra egna odlingar på bruket och allt närproducerat har vi samlat i varumärket Made in Högbo, säger Tina Entian, konferensansvarig på Högbo Brukshotell.

Teambuilding på hög nivå

På vintern ramas evenemangen självklart in med snötema med exempelvis vinterspel i slalombacken och after ski på logen. Högbo Brukshotell är också officiellt Vasa-

loppscenter där man med fördel kan lägga behövliga träningstimmar i längdspåret.

Under barmarkssäsongen kan man i stället öva sina färdigheter på två hjul i en av landets bästa mountainbikearenor, utmana anlagen för svindel i höghöjdsbanan eller pröva uthållighet och koordination i sann teambuildinganda i ”Fångarna på bruket”.

– ”Fångarna på bruket” är väldigt populärt. Lagen ska på två timmar klara så många stationer som möjligt och finalen avgörs vid en såpad vägg, en fångslände aktivitet kan man säga, utbrister Tina Entian leende.

Högbo Bruk sträcker ut sig över hela 2 500

Högbo Brukshotell

Högbo Brukshotell ägs och drivs av hotellkoncernen Winn Hotel Group med huvudkontor i Gävle. Hotellet har 223 bäddar och 109 rum, restaurang, konferensavdelning med kapacitet för upp till 200 personer samt spa och 27-håls golfbana. I de två herrgårdarna finns också festvåningar för exempelvis bröllop och cateringverksamhet.

hektar, där den naturbitne har paddling, vandring, bastubad och fiske alldeles runt knuten. Promenadslingan runt sjön är 3,5 kilometer och känner man för en paus under turen kan man med fördel ta ett dopp i grytan i någon av de vedeldade badtunnorna som finns utplacerade för en stunds skön avkoppling.

– Och vill man inte gå till fots så går det att få skjuts med häst och vagn eller rida ut i skog och mark med våra trygga islandshästar, berättar Tina Entian.

Fantastiska middagar

Men vad vore en händelserik dag utan en avslutning i samma anda. Här finns det mesta på menyn. Från en rykande ”Rockmiddag” à la 1970-tal, med liveband, jambalaya och kallt öl och lantvin direkt ur isade gitarrfordral – till en rundvandring på området, där man besöker djuren, ysteriet, bageriet och smedjan och därefter kalasar på allt det goda som både odlats och tillagats här.

– En äkta Högbo-middag betyder att man tar upplevelsen och historien bakom med sig till bordet, då smakar allt ännu bättre. ●

Spänning på hög nivå i skärgården

Kickoff med
edge



Hisnande upplevelser, oslagbar natur och välbehövlig avkoppling – men också en chans att lära känna kollegorna på riktigt. En kickoff på Äventyrens Ö får endorfinerna att jubla.

Efter att ha angjort bryggan och promenerat den korta biten till basecamp slår gästerna sig ner och njuter av väldoftande kaffe och nystekt strömmingsmacka. Den nervkittlande klippklättringen och high rope-banan hägrar bara minuter bort, men spänningen får vänta en stund. Först ska axlarna sjunka ner till ett avslappnat läge, kroppen gå ner i varv, och den där känslan av välbehövande ska gest tid att infinna sig.

– Vi strävar efter att människor ska lära känna varandra på djupet och bygga upp tajta relationer i gruppen och det är här det börjar, säger Mimmi Dahlström, utbildningsansvarig och delägare i Äventyrens Ö.

Proffs på möten

Hon och maken Sören Dahlström, som båda är beteendevetare i grunden, köpte skärgårdsön Äventyrens Ö, eller Koholmen som den heter på kartan, för 23 år sedan och har sedan dess byggt sin verksamhet kring kommunikation och mänskliga möten. Resultatet har blivit en konferensanläggning med lika delar tuffa utmaningar som fokus på individen och gruppen i samspel.

– På en kickoff är det bra att börja med den sammansvetsande delen. Då får man skratta ihop, man höjer energin och tar den med sig resten av dagen. Sedan anpassar vi både aktiviteter och menyer efter säsong. Maten är närproducerad och garanterat fri från e-ämnen, fortsätter Mimmi Dahlström.

– Vi lagar den oftast i stora murricanpannor över öppen eld och äter sedan utomhus vid långbord.

Spektakulär väg

Äventyrens Ö är en sagolikt vacker idyll mitt i arkipelagen, bara 45 minuter från Stockholms city, men samtidigt långt borta från vardagsstressen. Ön är dryga kilo-

metern lång och som mest ett par hundra meter bred. Naturen växlar mellan öppna gräsytor, sandstränder och blandskog. Från hängmattorna vid avkopplingsplatsen Energitanen på den västra sidan av ön ses Ålandsbåtarna majestätiskt glida förbi på sin rutt mot Mariefhamn.

Utbudet av aktiviteter är minst lika stort som naturen: här kan man utmana sig själv i äventyrsbanan, som blir svårare och mer teknikkrävande ju längre man kommer. För den som vill ha mer av den varan finns också den spektakulära klätterväggen, där deltagarna bestiger en klippa och avslutningsvis firar sig fritt hängande i sin sele ner mot vattnet, där en väntande båt står redo att landa i.

– De här äventyren kräver samarbete och vi anpassar kickoffen och programmet efter hur dynamiken i gruppen fungerar, säger Mimmi Dahlström.

– Vi pratar mycket om värdskap inom besöksnäringen och någonting händer här som gör att nästan alla gäster kramar oss, hela personalen, när de åker därifrån, det är nog ganska unikt för en konferensanläggning. ●

Äventyrens Ö

Äventyrens Ö håller öppet från maj till mitten av oktober och här finns konferenslokaler för upp till 100 personer. Anläggningen har totalt 210 bäddar, varav 40 inomhus. Det vanligaste alternativet är att man sover i lappkåta vid basecamp. Nytt är utegymmet "Island workouts" med 36 olika stationer.



Full fart framåt i Roslagen



Kickoff med **edge**



Action till max eller maximalt med relax? 30 meter från fastlandet i Stockholms norra skärgård ligger Marholmen, en helt egen kontrastrik ö-värld med laserskytte, båtorientering, äppellundar och egen vingård.

En ö med äventyrsbana och motionsspår, en annan ö för paintball och härliga grillaftnar och en tredje med äventyrsgolf och källarvåning inredd för tidernas tuffaste femkamp.

Det är vad som väntar den som väljer kickoff i ö-riket Marholmen i det vackra Roslagen, en knapp timme med bil norr om Stockholm.

Ovanpå actionpaketet kan man lägga till ett lyxigt spa med fullt utrustat gym, men framför allt ett personligt upplägg för att ge sammanhållningen bästa möjliga förutsättningar.

– Vi har 36 hektar att nyttja, leka och vara kreativa på och vi genomför alla aktiviteter i egen regi vilket ger oss en god inblick i vad vi erbjuder våra gäster, både i stort och smått. Det blir ett slags kvalitetssäkring för kunden, säger Peter Hedensjö, som är konferenschef på Marholmen.

Båtorientering bland kobbar

Oavsett på vilken av Marholmens öar man befinner sig så har man nära till hav, strand och badbryggor. En populär aktivitet är

båtorientering, där deltagarna i små lättmanövrerade båtar med utombordare ska navigera tillsammans i stråken mellan kobbar, hitta ett antal kontroller och lösa olika typer av uppgifter. Man utser kapten, navigatör och styrman och självklart någon som ansvarar för det goda humöret. Picknickkorgen är en obligatorisk medresenär på turen.

– Det är en häftig upplevelse som man tar med sig i livet, garanterat inte likt någonting annat, inflikar Peter Hedensjö.

Som gäst kan man välja att bo i enklare hus med braskamin, fabulös villa med 14

rum eller i det nybyggda hotellet, där alla rum har balkong eller altan. Vilket man än väljer så håller boendet hög standard, vissa hus har till och med en egen liten strand.

Konfererar gör man i någon av de åtta konferenslokalerna, där den största, Skeppet, tar upp till 180 personer. Den lite mindre Paviljongen har en stor terrass i söderläge, som gjord för härlig eftermiddagsfika.

En egen vingård

På ön är man ett med naturen, nära storstad och samhälle, men ändå långt borta från vardagsstressen. Strosa bland prunkande äppellundar, gröna promenadstråk eller besök den lilla vingården. Måltiderna serveras på restaurang Skärgårdsro och på sommaren även i det historiska kaféet Grosshandlarsgården. Roslagens egen matkultur är utgångspunkten, där allt lagas från grunden med säsongens råvaror.

– Under försommar, sommar och tidig höst dukar vi gärna upp en festlig och smakrik grillbuffé, och samma sak skulle kunna sägas när det gäller utbudet av aktiviteter – det är också färgstarkt, avslutar Peter Hedensjö. ●

Marholmen

1913 överlät grosshandlare Nils Berg ön Marholmen till LO, i syfte att den skulle bli ett vilohem för arbetarkvinnor. 1988 startades konferensverksamheten på ön. Författaren och illustratören Elsa Beskow och hennes make Natanael har bott och arbetat på ön. Konferensanläggningen Marholmen ägs och drivs i dag av fackförbundet Kommunal, via Marholmen Hotell och Konferens AB.



Kulinarisk kickoff med smak av Småland

Kicka igång våren med att tillaga en egen väldoftande trerätters middag över öppen eld – omgiven av trolsk gran och tall. På Isaberg Höganloft är utomhusaktiviteter alltid inne.

Om Götaland vore ett hjul skulle naturreservatet Isaberg ligga något till vänster om navet, att resa hit från Göteborg tar bara två timmar med bil, från Malmö knappt tre.

Isaberg är främst känt för sin alpina anläggning, som är den största i södra delen av Sverige och en av de äldsta i landet. Här på småländska höglandet har skidentusiaster åkt utför sedan 1930-talet och varje vinter pratas det lika mycket skånska och danska som småländska i liftkön. Ett snöbollskast bort, i Hestra, utvecklas de internationellt kända handskarna som bär samma namn som orten, och som har kommit att bli fingrarnas bästa vän i backen.

Sommar och vinter

Sedan slutet av 1980-talet har Isaberg utvecklats för året runt-bruk. Där vintersporten tar slut tar sommaraktiviteter vid – och vice versa.

– Det händer på våren att man kan åka skidor på förmiddagen och spela golf på

eftermiddagen. Det är nog ganska unikt. Här blir friluftaktiviteterna en del i konferensen och inte bara något man gör lite vid sidan om, berättar Annica Palmgren, marknadschef för restaurang- och konferensanläggningen Isaberg Höganloft, som också bedriver catering- och eventverksamhet.

Sju eldstäder

Isaberg Höganloft har gjort matlagningen till något av ett signum och erbjuder kurser i både kok- och grillkonst. ”En smak av småland” är ledstjärnan och maten som serveras är i största möjliga mån närproducerad och säsongsvarierad.

Isaberg Höganloft

Isaberg Höganloft ingår i familjeägda Palmgrengruppen och har 316 bäddar fördelade på 70 stycken fristående 4-bäddshus och 3 stycken 12-bäddshus. Samtliga 11 konferensrum har storbildsprojektor, duk, whiteboard, blädderblock, block och pennor. Matsal- och festvåning med plats upp till 450 personer.

Ett populärt arrangemang för konferensgrupper och kickoffer är att tillreda sin middag tillsammans med restaurangens kokkar, och det sker antingen inomhus eller utomhus i den relativt nya och unika Matstudio Skogen, som har hela sju eldstäder för deltagarna att samlas kring. Här finns också ”matsalen” med bänkar och bord för en lång härlig middag samt diskstation.

Gruppen hjälps åt med alla göromål, tillagar och spisar tillsammans under bar himmel och njuter av dofterna från skogen, ved som sprakar och smörstekt fisk. Sammantaget blir det en genuin lokal höjdpunkt.

– När vi hamnar tillsammans framför grytor och kastruller händer det saker med vårt sätt att kommunicera. Vi hänger av oss rollen vi har på jobbet och blir härvarande, det blir en avslappnad och skön stämning, säger Annica Palmgren.

– Vi brukar rekommendera våra grupper att lägga den här aktiviteten i början av vistelsen, gärna redan första dagen eller kvällen för det är ett fantastiskt sätt att lära känna varandra, det är verklig teambuilding. ●



Carotte Staff säkrar serveringen

Kvalificerad serverings- och eventpersonal för alla tillfällen. Ja, det är svårt att hitta. Men rekryterings- och bemanningsföretaget Carotte Staff har funnit en lösning på dilemmat. För ett år sedan startade man en serveringsutbildning i egen regi kopplad till uthyrningsverksamheten. Och den har fått en flygande start.

TEXT: MIA BORNBERGER

Event-, konferens- och restaurangbranschen har länge slitit sitt hår i jakten på kvalificerad personal. För ett och ett halvt år sedan beslöt därför Carotte Staff att ta saken i egna händer. För att säkra kvaliteten och kompetensen hos personalen som hyrs ut startade man en egen akademi med syftet att utbilda servicepersonal.

– Vi har hyrt ut personal i många år och vet vad som efterfrågas. Med den kunskapen i ryggen har vi byggt upp ett utbildningspro-

gram som garanterar att all personal hos oss har det som behövs för uppdraget, säger Oscar Ohlsén, vd för Carotte Staff.

Känsla för service

I dag har Carotte Staff cirka 120 personer knutna till sig, ungefär lika många kvinnor som män. Flertalet av dem är ute hos externa kunder medan övriga arbetar vid moderbolaget Carotte Groups egna event och restauranger. Majoriteten av de anställda är under 30 år, men åldersspannet sträcker sig hela vägen upp till 65 år.

– Vi rekryterar personer som har en passande personlighet och



Oscar Ohlsén, vd för Carotte Staff.

Mat & dryck

känsla för service. Det är viktigt att man har ett driv, ett genuint intresse av att möta människor. Att man varit i branschen tidigare är inte nödvändigt – den kompetensen kan vi nu bygga upp här.

Efter kundens önskemål

Den kostnadsfria utbildningen vid Carotte Academy sker i tre steg där medarbetarna först får lära sig grunderna i servering. Efter det väntar arbete vid Carotte Groups egna event och restauranger och hela tiden finns det stöd och tillgång till en arbetsledare, som ger feedback och utvärderar.

– När medarbetarna är redo och känner sig trygga med uppgifterna så börjar de sedan arbeta för våra externa kunder som då garanteras välutbildad personal. Vi syr ihop en personalmix efter både kundens och den anställdes önskemål och kan också se till att samma personal återkommer så alla parter möter ansikten de kän-

ner igen. Det förenklar arbetet och brukar vara uppskattat, säger Oscar Ohlsén.

Lyckad satsning

Satsningen har tagits emot med öppna famnen av service-Stockholm. Redan första året, 2017, omsatte Carotte Staff sju miljoner kronor med sin bemanningsverksamhet och affärerna fortsätter att blomstra. Nya kunder strömmar hela tiden till, vilket säger en hel del om hur träffsäker utbildningsatsningen har varit.

– Vi står för en helhet och garanterar att allt fungerar, oavsett om det handlar om seniora rekryteringar, korttidsuppdrag eller över längre tid och vi tummar aldrig på kompetens- och kvalitetsnivån. Då tackar vi hellre nej till ett uppdrag om det innebär att bemanningen inte är tillfredsställande, säger Oscar Ohlsén.

– Det här är en investering för hela branschen, inte bara för oss. Alla tjänar på att servicenivån håller måttet. Och nöjda kunder är återkommande kunder. ●

Carotte Staff

Rekryterings- och bemanningsföretaget Carotte Staff ingår i Carotte Group som arrangerar event, driver cateringverksamhet och restaurangerna Carotte Frihamnen, Deli & Wine och Sumlen på Kungliga Biblioteket. Moderbolaget Carotte har över 30 års erfarenhet av att arbeta med service, rekrytera och utbilda personal som på ett eller annat sätt arbetar i kundnära roller.

CAROTTE STAFF: carottestaff.se



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

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

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

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



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.





Jaanika Johanson,
1:e servis, 7A Odenplan

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Ingen dag är den andra lik, det är alltid nya utmaningar.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

En kund hade glömt att beställa blommor till deras talare så jag tog en tur till närmsta blomsterhandel för att snabbt hitta en buket, det löste sig och blev väldigt uppskattat. Ett annat tillfälle var när en grupp glömt att beställa en speciell frukost, då sprang jag och handlade för att sen laga till ägg och bacon snabbt. Även det en uppskattat insats.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag försöker alltid ge det lilla extra, något som kunden kanske inte förväntar sig.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Kollegerna, ljusa stora lokaler och flexibiliteten i våra miljöer. Ena stunden är det konferens i en lokal och 40 minuter senare en tjustig galamiddag.



Jenny Landin,
receptionsansvarig,
Färna Herrgård & Spa

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Att det är omväxlande. Man får chansen att träffa människor från hela världen, både på privatsidan och konferenssidan, vilket är väldigt givande och det blir en spännande balansgång.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Ett minne jag har är när vi hade en konferensgrupp på besök som bokat en historisk vandring men guiden dök inte upp. Situationen löstes genom att vi delade ut ett blad med vår historia och så fick de läsa på så mycket de hann med. På kvällen arrangerade vi en frågesport på temat i kombination med en fördrink och lite gott tilltugg. Vinnaren fick äran att bo i vår fina svit och arrangemanget blev mycket uppskattat.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Genom trevligt bemötande vid bokningstillfället, under planeringen och vistelsen till efterarbetet och summeringen. Att försöka ta reda på så mycket som möjligt innan ankomst för att deras möte ska bli så effektivt och bra som möjligt. Vilket syfte de har med konferensen, vilka behov med mera.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Den känns personlig, det är en oerhört vacker miljö, fantastisk mat, ett fint spa samt trevliga och nöjda gäster. Det är också en trivsamt arbetsplats och jag har underbara kollegor.



Rickard Sjödén, djurguide,
Destination Kolmården

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Att möta alla våra fantastiska gäster, men också när man lyckas överraska en grupp med ett spännande djurmöte, som bara någon i gruppen på förhand vet om.

2. Nämn en situation som hade kunnat gå illa utan din insats.

Hur räddade du situationen?

Vi hade en bokning som hamnat fel i systemet och det gjorde att den tänkta guiden inte var på plats för att ta emot gruppen i tid. Då gällde det för mig att snabbt hitta gruppen och påbörja deras exklusiva visning av djuren. Det hela avslutades med VIP-platser till delfinshoven och alla blev nöjda trots att vi inte lyckades starta på utsatt tid.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

I mitt jobb handlar det mycket om exklusiva upplevelser. För att göra det extra speciellt tar jag ofta med gruppen "back stage", och om det är möjligt låter någon som är särskilt intresserad eller fascinerad få komma extra nära och kanske hjälpa till att mata djuren.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Variationen, det finns det mesta en konferensanläggning bör ha, men också så mycket mer. Dessutom gillar jag att vi ligger lite avsides så man kommer bort från vardagen men ändå har bra kommunikationer.



Ulrika Bengtsson, conference coordinator, Turning Torso – Sky High Meetings

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Att varje dag få välkomna förväntansfulla konferens- eller middagsgäster är för mig givande och ger en rejäl dos energi. Jag gillar mötet med gästen, att få passa upp och skämma bort dem. Alla typer av event som vi arrangerar har vitt skilda önskemål att tillgodose vilket gör att dagarna kan se helt olika ut och ett stort plus är att få arbeta med kollegor som brinner för service och möten.

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

Senast häromdagen blev jag kontaktad tidigt på morgonen och fick veta att arrangören/kursledarens flyg blivit försenat. Med tillsänt material och snabb information via telefon startade jag igång ett grupparbete för deltagarna i konferensen. En knappt timme senare kommer arrangören nöjd och glad att mötesdeltagarna inte endast stuttit och väntat på henne.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Jag tycker att det är viktigt med personlig service och att man bjuder på sig själv. Varje konferens startas med en kort berättelse om byggnaden, dess arkitektur och allt vad Turning Torso har att erbjuda. Vår konferensanläggning är unik och det är värdefullt att få förmedla byggnadens spännande historia.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Det måste vara de unika konferenslokaler vi har på de två översta våningarna i Turning Torso där utsikten ger den perfekta inramningen för våra kunders event, konferenser och middagar. Den enastående utsikten tycker jag bidrar till att skapa en helt fantastisk och unik mötesplats.



Lisa Tidell, konferensansvarig, Dockyard Hotell

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Det roligaste är att jag får träffa så många olika människor. Den ena dagen är inte den andra lik, och det finns alltid att göra. Det är roligt att få arbeta med konferensen från början till slut: från att jag får en förfrågan, till bokning och sedan att få möta gästen på plats för att sedan slutligen fakturera. Vi är även ett väldigt gott gäng som jobbar har.

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

Jag har ingen specifik händelse att relatera till utan ser vikten av att all information kring kunden, dess konferens med alla detaljer verkligen förs vidare till alla enheter. Eftersom jag har det yttersta ansvaret för kundkontakten och planeringen av alla detaljer, så är det av yttersta vikt att informationskedjan håller så att kök, servis och receptionen har samma information som jag. Vi försöker hela tiden göra allt för att kunden ska få den bästa upplevelsen som är möjlig.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Ibland är det de små detaljerna som avgör känslan av ett gott värdskap och ger extra omtanke som förgyller mötet. Genom att vara väl förberedd och göra det fint i lokalen vill jag att alla gäster skall känna sig välkomna. Därför lägger jag mycket tid på den personliga servicen och jag ger det lilla extra så att gästernas önskemål uppfylls.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Dockyard Hotel är en mindre anläggning som ligger vid vattnet. Vårt fantastiska läge och vår restaurang som serverar mat av hög kvalitet – det är många faktorer som går att jag trivs väldigt bra. Vi håller en nära och personlig kontakt med gästerna vilket är mycket uppskattat.



Helene Svensson, bokningsansvarig, Hooks Herrgård

1. Vad är det roligaste med ditt jobb?

Det absolut roligaste med mitt arbete på konferensbokningen är tveklöst kundkontakten med alla trevliga kunder. Den dialog vi har lägger grunden för en bra konferens och det är stimulerande att hjälpa till med all planering av detaljer inför deras konferens.

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

En konferens består av arbetsinsatser från många människor, såväl från kundens sida som från personalens sida på anläggningen. Det är många händer som hanterar konferensen och det ligger nära till hands att tro att det kan gå fel i något led. Jag har dock turen att arbeta med riktiga proffs och har ännu ej hamnat i en situation som varit nära att gå illa och någonstans tror jag att en av orsakerna är just att ha god kontroll över alla delar av konferensen och att hålla en god kommunikation och dialog med kunden och med mina medarbetare.

3. Hur sätter du guldkant på en konferens?

Vi brukar säga att vi ska ge våra gäster ett slags skönare liv när de är hos oss i vår naturnära omgivning. Jag står gärna på tå för att leverera en upplevelse utöver det vanliga och få gästen att känna sig viktig. Det handlar mycket om att lägga sin touch över små detaljer och att vara noggrann.

4. Vad är det bästa med din anläggning?

Det skulle tveklöst vara att vi är en familjär anläggning med stort hjärta. Jag känner mig trygg i att stå för en bra produkt och vet att vi alltid levererar bästa upplevelsen. Sedan är gänget med underbara kollegor väldigt viktigt.



En välkomponerad vandring i Höör

Konferens
med
anor

Det lilla samhället Höör ligger bokstavligen mitt i den skånska myllan. Med sina många vandringsleder är området också ett nav för friluftslivet, något som Höörs Gästgifwaregård anammat till fullo. TEXT: MIA BORNBERGER

Höörs kommun står gärna med att vara Skånes geografiska mittpunkt, och det är lätt att förstå varför.

Läget är magnifikt och avstånden korta. Närliggande städer som Lund och Malmö finns på bekvämt avstånd med Pågatågen, som utgör stommen i det skånska pendelnätet. Där bebyggelsen slutar breder naturen ut sig med åkrar, dungar och skog. I norr finner man Linderödsåsen, som sträcker sig hela vägen till Hanöbukten, i söder finns populära Ringsjön och i väster det omtyckta strövområdet Frostavallen, där man också hittar Skånes Djurpark.

Anrika Höörs Gästgifwaregård, vars långa gula putsade fasad vetter mot byns pittoreskt kullerstensklädda Gamla Torg, är ett av Skånes ännu levande gästgiverier. Här sitter månghundraårig historia i väggarna. Fastigheten finns omnämnd i skrift redan 1658 och det är belagt att krigarkungen Karl XII besökte gården runt 1710. Många av gårdens tidigare krögare har varit kvinnor och den historiska fitnessen återfinns i konferensrummen, som bär namn som Johanna Schönberg, Kierstina Jönsdotter och Hedda Åberg.

Matupplevelser för alla

Här på "Gästis" står helhetsupplevelsen i centrum med mat, konferens och äventyr. Utbudet av aktiviteter är gediget, det arrangeras allt från lerduveskytte och vinprovning till yoga. En nyhet för i år är gårdens inspirerande smakvandringar, vilka passar ypperligt för både konferensgäster och privata sällskap. Säsongen för vandringarna sträcker sig mellan april och september när vädret är som mest behagligt.

– Vi kan lova smakrika upplevelser ute i naturen. Under vandringen, som är på mellan en och fem timmar, stannar man vid små stationer där det bjuds på varor från lokala producenter som vi gärna lyfter fram och visar upp. Det kan vara ost, honung, äppelmust, kaffe och naturligtvis serverar vi vår traditionella "äggakaga", säger Emma Nyhlén, marknadsansvarig på Gästgifwaregården, på sin härligt breda skånska.

Är man en mindre konferensgrupp och vill reta aptiten ytterligare kan man laga sin egen måltid tillsammans med hotellets kock. Eller besöka gästgiveriets egen "British pub" som anordnar quiz-kvällar och uppskattade ölprovningar, vid vilka traktens lokala bryggerier självklart finns representerade. Här finns också en stor monitor

med ett digert utbud av sportsändningar.

– Och vill man träna så gör man det som hotellgäst gratis på Friskis & Svettis här intill, eller ute i naturen, där man kan köra mountainbike, paddla kanot, fiska och spela golf, berättar Emma Nyhlén.

Ombonad känsla

Interiörmässigt står Höörs Gästgifwaregård med smakfulla ekgolv, synliga takbjälkar, romantiska tapeter och vackra möbler. I samband med en genomgripande renovering som gjordes för cirka ett år sedan togs många av de äldre möblerna tillvara och fick nytt liv. Man var då noga med att bevara hantverket och det genuina är något som präglar hela anläggningen.

Nyligen färdigställdes också 16 stora dubbelrum i annexet, en gammal tillbyggnad, och under året kommer även en ny spaanläggning stå klar i form av ett stort orangeri med behandlingsrum, ute- och innepool, ångbastu och öppen spis. Det totala antalet rum efter tillbyggnaden är 29.

– Den ombonade hemmakänslan är uppskattad bland våra gäster, som ogärna åker härifrån. Det ser jag som ett mycket gott betyg, säger Emma Nyhlén. ●

Höörs Gästgifwaregård

Höörs Gästgifwaregård erbjuder möjligheter till konferens för både stora som små företag. Här finns fräscha möteslokaler med plats för upp till 100 personer i biosittning eller totalt upp till 150 konferensdeltagare fördelade i fem konferensrum. Här hålls också företagsfester, bröllop och jubileumskalor. Gården drivs sedan 2015 av Lars-Göran Håkansson genom Stockfors Invest.



Konferens
med
anor

Ett hotell – oändliga möjligheter

Anrika Grand Hotel Saltsjöbaden passar med sina praktfulla och generöst tilltagna lokaler lika bra för den lilla kickoffen som den årliga storkonferensen. Här förgylls tillvaron av personlig service, en slottslik interiör och middagar tillredda av några av landets bästa kokkar.

Hå miljöer är så tack-samma för konferens, event eller modevisning som Grand Hotel Saltsjöbaden. Någon extra dekor behövs inte. Med sina klassiska bankettsalar, gnistrande kristallkronor, patinerade spegeldörrar och sirliga stuckatur är inramningen fulländad redan från början. Dessutom är läget enastående. Framför allt med tanke på den saltstänkta skärgårdsmiljön som omger hotellet men också att centrala Stockholm bara ligger 20 minuter bort. Man kan åka kommunalt med Saltsjöbanan ända fram till entrén.

– Vi arrangerar allt från det lilla mötet till stora jubileumsfester, kickoffer, modevisningar och lanseringar. När filmen ”Solsidan” gick upp på biograferna hade vi 600 gäster som minglade här på premiärfesten, säger Charlotte Mangborg, som tog över som vd för hotellet i april 2017.

Invigdes av kungen

Grand Hotel Saltsjöbaden andas sin historia. Initiativtagaren KA Wallenberg inspirerades av franska rivieran och ville låta bygga ett hotell i stil med Hotel de Paris i Monte Carlo. När Grand Hotel Saltsjöbaden invigdes 1893 var kung Oscar II på plats och här har sedan dess bott ett otal digniteter, Frank Sinatra och Greta Garbo är några. Det var också på Grand Hotel Saltsjöbaden som det epokgörande Saltsjöbadsavtalet undertecknades 1938.

Hotellet har i dag 137 rum, de flesta dubbelrum men även en grandios suite fördelad på tre våningsplan. Det finns nio ljusa konferenslokaler i varierande storlek för upp till som mest 250 personer i den magnifika salen Landsort, vars höga fönster vetter ut mot den vackra Saltsjön, med dess holmar och bräckta vatten. Många av rummen och konferenssalarna har havsutsikt, även den rogvivande spaavdelningen. Här finns en 15

meter lång pool som är perfekt för såväl träningspass som en avkopplande simtur, och relaxavdelning med bubbelpool, ång- och torrbastu.

– Många tar sig själva hit med båt och då kan de lägga till vid bryggan nedanför hotellet. Dessutom har vi allt i en och samma byggnad, ingen behöver lämna huset för att ta sig till någon filial, säger Charlotte Mangborg.

Siktat högt

2015 fick Grand Hotel Saltsjöbaden nya ägare i det Jönköpingsbaserade fastighetsbolaget Lustgården, vars frontman Gunnar Järvhammar har stora planer. Hotellet har de senaste åren fått en omfattande ansiktslyftning, vilket bara är början på ett ambitiöst om- och tillbyggnadsprojekt.

– Planen är att återställa hotellet i originalskick så långt det är möjligt och göra Grand Hotel Saltsjöbaden till ett av de främsta hotellen i Sverige, säger Charlotte Mangborg.



Grand Hotel Saltsjöbaden

Grand Hotel Saltsjöbaden i Nacka har totalt 137 rum och 263 bäddar samt pull-down sängar. Här finns tio ljusa och luftiga konferensrum med genomtänkt planlösning, flertalet med skärgårdsutsikt. Hotellet har ett eget spa som erbjuder en bred behandlingsmeny och högklassiga produkter från Kerstin Florian. Nedanför hotellet ligger nyöppnade Elit Hotellviken, en sportsclub där hotellets gäster tränar kostnadsfritt.



I ett första steg har man fokuserat på maten, där man arbetar med närodlade produkter och råvaror i toppklass. Man har också värvat prisade kockar som David Lundqvist, flerfaldig finalist i Årets Kock och Fredrik Malmstedt som har fem år i kocklandslaget bakom sig. Båda har ett förflutet på några av landets bästa krogar, som Sjömagasinet i Göteborg och Operakällaren i Stockholm.

Och den nya resan har börjat bra. Hotellet är nominerat till både Årets Krog i Nacka och Årets Konferensanläggning.

– Vi har satsat stort genom en mängd nyrekryteringar. Många som arbetar här har gedigen erfarenhet från väletablerade hotell och krogar, både svenska och utländska. Det handlar om att genomgående hålla en hög kvalitet, service och standard, säger Charlotte Mangborg. ●



SAVE THE DATE

18-19
SEPTEMBER 2018



Elaine Eksvärd
Retoriker
Retorik för ledare



Christer Olsson
Ledarskapsexpert
Digitalt ledarskap



Patrik Sjöberg
Föreläsare & höjdhoppare
Det du inte såg



18 - 19 SEPTEMBER | SVENSKA MÄSSAN
Läs mer på easyfairs.com/motengbg

Efter 7 år i Stockholm,

nu fortsätter succén i Göteborg

Personal & Chef
GÖTEBORG
2018

Personal & Chef -Nordens största mötesplats
för alla som leder och utvecklar personal
arrangeras parallellt med Möten & Events
18 - 19 september på Svenska Mässan

Läs mer på easyfairs.com/personalgbg

6 TIPS

SÅ FÅR DU UT MAXIMALT AV DITT MÄSSBESÖK!

Hur ska man som mässbesökare få maximalt ut av sitt besök på mässan?
Teamet för Möten & Events och Personal & Chef bjuder på 6 tips!

1. HITTA SYFTET MED MÄSSBESÖKET

Är ditt syfte att hitta nya produkter till din verksamhet? Kompetensutvecklas?
Nätverka och skapa samarbeten? Oavsett vad det är, är syftet viktigt att
veta så du kan hitta rätt på mässan.

2. PLANERA DITT BESÖK

Vilka föreläsningar ska jag lyssna på? Vilka utställare vill jag prata med?
Några aktiviteter? Ska jag boka in möten på plats? Gå igenom mässans hemsida
innan så du får en överblick på innehållet och tider.

3. VÅGA TA KONTAKT

I ett mässforum behöver man inte vara blyg för att visa intresse, prata med andra
eller rentav göra business. Så våga utmana den ibland svenska blygheten och agera!

4. VISITKORT

Mässor går ut på att träffas och nätverka, så ta med visitkorten!

5. SKÖNA SKOR & VATTENFLASKA

Mässgolv är hårda och luften är torr. Ta med sköna skor och
vattenflaska så orkar du längre.

6. TA MED EN KOLLEGA!

Det är roligare att gå på mässa tillsammans! Ta med en kollega så har
du någon att bolla alla nya intryck med.





festplatsen.se

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

En
lyckad
fest
börjar
här!

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



Ny bok

”Konsten att skapa världens bästa företag” och nytt företagsanpassat seminarium med

Stefan Sebö

För mer information
och bokbeställning
www.sebo.se



Allt ljus på ljud och bild

Teknik, ett avgörande element i stora och små sammanhang.

Det Stockholmsbaserade företaget Showlighters förser konferenser, event och mässor med ljus, ljud och bild och har helhetslösningar för alla evenemang. Och som kund behöver man bara en kontaktperson.

All teknik finns samlad under samma tak.

TEXT: MIA BORNBERGER

Showlighters började som ett ut-hyrningsföretag i ett garage på det glada 1980-talet och har sedan dess vuxit till ett mångmiljonbolag som tillhandahåller tekniska helhetslösningar av högsta klass. Uppdragen kan gälla allt från en presentation med en enkel tal-anläggning till ett konsertarrangemang i fullformat för 5000 personer.

– Vi jobbar mycket med event, fester och konferenser och har all teknik och kunskap under samma tak, det är vår styrka. Som kund behöver man bara ringa ett enda samtal, sedan tar vi hand om resten. Man slipper ha en dialog med flera olika aktörer, säger Peter Sjögren, projektledare och delägare i Showlighters, där han arbetat i över 30 år.

Hyr ut "allt"

Företaget har byggt upp ett digert lager av professionell teknisk utrustning som behövs för att matcha alla olika typer av arrangemang. I lagerhyllorna finns projektorer, trådlösa mikrofonsystem, högtalare, rökmaskiner, discolampor, ledbelysning, elverk, dj-utrustning och mycket mer.

– Man kan välja att hämta och lämna ut-



rustningen själv eller få den transporterad och riggad av oss. Vid större arrangemang tillhandahåller vi självklart tekniker som sköter all utrustning, säger Peter Sjögren.

Showlighters har också ett dotterbolag, Ljudesign Scandinavia, LDS, som tillverkar ljudanläggningar från grunden, och

kan skraddarsy lösningarna för varje unik lokal. LDS har levererat specialbyggen till bland annat Broadway, Royal Opera House i London, operahuset i Tallinn och många av Stockholms teatrar.

– De flesta lokaler är långt ifrån akustiskt perfekta medan det mänskliga örat är otroligt effektivt på att urskilja sådant som inte låter bra. I alla sammanhang strävar man efter att ljudet ska vara lika perfekt på första parkett som på översta balkongen.

Samspelt teknik

Peter Sjögren är självlärd inom ljud, ljus och bild. Redan 1989 var han med och byggde ljudanläggningen till färjan M/S Viking Cinderellas nattklubb där inte mindre än 109 högtalare användes. Under sin resa har han kunnat följa den tekniska utvecklingen på nära håll.

– Tekniken blir hela tiden mindre och lättare, vilket är bra. När jag började var mixerborden 350-kilospjäser, i dag kan man hitta samma finesser i en 350-grams surfplatta. Men oavsett hur bra utrustningen än är så gäller det att få alla bitar att låta bra och lysa rätt och dessutom fungera tillsammans, och det är vi experter på. ●

Showlighters

Showlighters hyr ut utrustning inom ljud, ljus och bild till alla typer av tillställningar: företagsevent, konferenser, födelsedagsfester, konserter, mässor, bröllop och butiksevent. Företaget sysselsätter ett tiotal personer och har sina lokaler nära Globen i Stockholm.

SHOWLIGHTERS: www.showlighters.se

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

Stockholm

WELLNESS & HÄLSA:

19 april 2018 Kl. 17:00-19:00

Plats: Café Opera, Stockholm

HAPPY MEETINGS:

15 maj 2018 Kl. 17:00-19:00

Plats: Nalen, Stockholm

MEETING LIVE STOCKHOLM:

12 oktober 2018 kl. 11:30-16:00

Plats: Grand Hôtel, Stockholm

Göteborg

LYXTORS DAG:

6 september 2018 Kl. 16:00-18:30

Plats: Centrala Göteborg

Malmö

LYXTORS DAG:

5 oktober 2018 Kl. 16:30-18:30

Plats: MJ's, Malmö

MEETING LIVE MALMÖ:

Oktober 2018 Kl. 10:30-15:00

Plats: Slaghuset, Malmö

Norrköping

LYXTORS DAG:

22 november 2018 Kl. 16:30-18:30

Plats: Louis de Geer, Norrköping

Oslo

LYXMÅNDAG:

12 mars 2018 Kl. 16:00-18:30

Plats: Grand Hotel Oslo

Julglam

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

Julglam

Happy Meetings

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

Meetings

Lyxtorsdag

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

LYXTORS DAG

Meeting Live

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

MEETING LIVE

Wellness

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

Wellness & Hälsa

Algarve Portugal



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



Algarve är Portugals riviera med ett pärlband av badorter, långa gyllene sandstränder och charmiga småstäder. Omgivningarna och stränderna är på många ställen orörda och det portugisiska köket specialiserar sig på havets läckerheter. Det är en naturskön trakt där vackra sandstensklippor reser sig utmed Atlantkusten.

Stränderna erbjuder många fritids- och sportaktiviteter för den energiske besökaren. Naturälskare vandrar gärna längs bergens vandringsleder. Under en vandring genom bergen kan man stanna på en Agriturismo för att provsmaka på regionens lokala produkter som ost, frukt, charkuterier, olivolja och vin. Inlandet bjuder på vingårdar, apelsinodlingar och olivlundar.

HISTORIEN FINNS BEVARAD och vittnar om områdets tidigare invånare med romerska ruiner, arabiska moskéer och fästningar. Härifrån seglade de legendariska äventyrarna Henrik Sjöfararen och Vasco da Gamma ut på sina upptäcktsresor.

Med sitt tempererade medelhavsklimat och mer än 3000 soltimmar per år erbjuder Algarve milda och soliga vintrar med +20 i medeltemperatur. Algarve är ett perfekt konferensresmål där ni kombinerar era möten med kultur, natur, aktiviteter, golf, sol & bad, lokala produkter, shopping och nöjen. Man tar sig lätt till Algarve genom att flyga till orten Faro från antingen Stockholm, Göteborg eller Köpenhamn. ●



Pris från
SEK 9.995 per person.
 Ingår flygresa t/r, logi 4 nätter, halvpension, mötesrum och utflykt.

Lyxtorsdag
Stockholm
januari



Lyxtorsdag, Part & Meeting Live



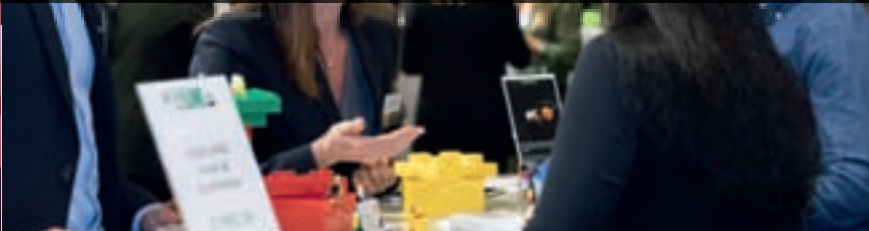
Lyxtorsdag
Göteborg
januari



Meeting
Live
Malmö
oktober



Mer dagen



Våren har rivstartat för oss på Compro Möten & Event. Vi har under årets första månad haft förmånen att välkomna fler än 500 konferensköpare till vårt kundevent Lyxtorsdag som vi arrangerar varje år på Café Opera i Stockholm och på Auktionsverket Kulturarena i Göteborg. Lyxtorsdag kännetecknas av nätverkande, champagne, mingel, spännande sidekicks, skön musik, lyxiga smakbitar av delikatesser från anläggningarna och konferenssnack på hög nivå. Denna gång förgyllde vi både Lyxtorsdag i Stockholm och Göteborg med vacker sång av Charlotte Perrelli, som även hade med sig sitt eget rosa bubbel, böcker och parfym. Allt detta ackompanjerat av ett urval av Sveriges främsta konferens-anläggningar med fina erbjudanden till dig som bokar konferenser.

Vi har även bjudit in våra partneranläggningar till två Partnerdagar, en i Stockholm på Stockholm City Conference Centre, där vi fick lyssna till KarriärCoacherna och Magnus Helgesson. Den andra arrangeras den 26 mars på Convendum i Göteborg där bland annat David Åberg kommer att tala.

Nyhet! Compro Möten & Event har genomfört Meeting Live de senaste två åren i Malmö med fantastiskt gensvar och efter stor påtryckning att ta eventet till Stockholm har vi beslutat att även arrangera fackmässan Meeting Live i huvudstaden, den 12 oktober på Grand Hôtel Stockholm. Mässan bygger på speedmeeting, där mötesplanerare genom förbokade möten får möjlighet att diskutera sitt konferensbehov direkt med hotell och konferensanläggningar.

Kika gärna på våra mingelbilder - kanske känner du igen dig någonstans!



Recept

från några
utvalda anläggningar

Sex konferensanläggningar runt om i landet delar med sig av sina recept från den lite festligare menyn, vilket passar bra när man jubilerar som vi! Här hittar vi alltifrån härliga kycklingrätter till utsökta desserter till festen. Nynäsgårdens kökschef Joakim Gardelin tipsar bland annat om sin goda Crème Brûlée som passar utmärkt att servera tillsammans med de bär som ni gillar bäst. Lycka till i köket!



6 FORMAR CRÈME BRÛLÉE/PORTIONER

5 DL VISPRÄDDE
1 DL MJÖLK
5 ÄGGULOR
0,75 DL STRÖSOCKER
1 FÄRSK VANILJSTÅNG

GÖR SÅ HÄR:

SÄTT UGNEN PÅ 95 GRADER.

VISPA SAMMAN VISPRÄDDE, MJÖLK, OCH ÄGGULOR.

DELA OCH SKRAPA UR FRÖNA UR VANILJSTÅNGEN OCH BLANDA DEM MED LITE AV STRÖSOCKET, RÖR SEDAN NER ALLT STRÖSOCKER I SMETEN.

FYLL SMETEN I PORTIONSFORMAR AV PORSLIN (CIRKA 10 CM I DIAMETER) OCH STÄLL DEM PÅ EN PLÅT.

GRÄDDA I UGNEN I CIRKA 2 TIMMAR TILLS DE STANNAT. NÄR MAN SKAKAR PÅ FORMEN SKA DE INTE DALLRA FÖR MYCKET I MITTEN.

KYL DEM TILL KYLSKÅPSKALLA (GÄRNA ÖVER NATTEN).

STRÖ ÖVER ETT TUNT LAGER MED STRÖSOCKER OCH BRÄNN AV SOCKRET MED EN GASOLBRÄNNARE ELLER BRÄNN AV SOCKRET I UGNEN UNDER GRILLVÄRME 250 GRADER.

Nynäsgården

Crème Brûlée à la Jocke

Ett recept av kökschef Joakim Gardelin



Grand Hotel Saltsjöbaden

Sotad hälleflundra med vit soya och sanshopeppar

Ett recept av köksmästare David Lundqvist



HÄLLEFLUNDRAN & SKINN

1 ST ODLAD HÄLLEFLUNDRAN CA 3,5 KG
10 G MALEN SANSHOPEPPAR
2 DL KIKOMANSOYA
1 DL VIT SOYA
3 DL OLIVOLJA
1 DL SALT
1 L VATTEN

GÖR SÅ HÄR:

Stycka ur, filéa och skinna hälleflundran. Portionera i 50 grams bitar och rimma i 10% rimlag i 20 min. Torka sedan av och sota med brännare. Lägg i vacpåse med olivolja och vacca. Baka i cirkulator på 34 grader.

Tar ur påsen, värmer i salamander och pensla med olja innan servering.

Skrapa bort köttrester och fjäll från skinnet, skölj i vatten och rimma sedan i kikomansoya i 12 min. Torka i ugn i 30 min. Friteras innan servering.

FISK/MUSSELBULJONG

1 L FISK/BLÅMUSSELFOND (50/50)
50 G VIT MISO
10 G VIT SOYA
10 G MIRIN
15 G TORKAD SHITAKE
1 ST PURJOLÖK
2 ST SCHALLOTTENLÖKAR
10 G RISVINÄGER

GÖR SÅ HÄR:

Skär lökarna fint. Spara det gröna på purjolöken (till olja). Koka i buljong, miso och mirin tills mjuka. Sila. Smaka av med soya och risvinäger.

Spräck med purjo och korianderolja innan servering. (Recept nedan)

PURJOLÖK- & KORIANDEROLJA

DET GRÖNA FRÅN 1 ST PURJOLÖK
50 G KORIANDER
10 G KORIANDERFRÖN
5 G SALT
4 DL RAPSOLJA

GÖR SÅ HÄR:

Mixa olja, purjo, salt och korianderfrön i termomixer på 80 grader i 25 min. Skär koriandern grovt. Tillsätt koriandern och mixa ytterligare 5 min. Sila och kyl.

KUNGSKRABBA

8-9 ST BEN AV TIDIGARE FRUSEN
KUNGSKRABBA
1,5 KG SMÖRKONCENTRAT
5 G FÄNKÅLSPOLLEN
5 G FÄNKÅLSFRÖN (MALEN)

GÖR SÅ HÄR:

Skala krabban och ta bort brosk. Skär loss "loinsen" och snitta upp samt bred ut. Dela ner de mindre bitarna och lägg dessa inuti de stora. Krydda med fänkål. Rulla ihop och fixera med plast. Frys i blastchiller i 40 min.

Sjud skalene i det skirade smöret i 10 min. Sila. (Spara 2 dl till chilipuré samt ½ dl till shitaken). Värmer smöret i gjutjärnskastrull till 200 grader. Ta bort plasten från krabban och stek tills gyllenbrun i smöret. Baka sedan av på 80 grader i ugn tills 46 i kärntemp.

CHILI- & INGEFÄRSPURÉ

4 ST RÖD CHILI
50 G INGEFÄRA
5 ST VITLÖKSKLYFTOR
50 G SCHALLOTTENLÖK
2 DL KRABBSMÖR
1 TSK GELESPESSA
5 G RISVINÄGER
5 G VIT SOYA

GÖR SÅ HÄR:

Mixa alla ingredienser i termomixer på 100 grader i 30 min. Justera konsistens med gelespessa. Smaka av med soya och vinäger.

FÄNKÅLSKRÄM

4 ST STORA FÄNKÅL
4 DL VISPGRÄDDE
50 G SMÖR
1 DL VATTEN
SALT

GÖR SÅ HÄR:

Skär bort topp och rot från fänkålen, skär sedan i små bitar. Koka ur med

vatten och lite salt tills allt vatten är bortreducerat. Reducera grädden till 60%. Blanda och reducera lite till. Mixa med smör tills slät. Smaka av med salt.

SOTAD OCH RISVINSSYLTA FÄNKÅL

5 ST MEDELSTORA FÄNKÅL
5 DL 223-LAG
5 G SALT

GÖR SÅ HÄR:

Skär bort toppen och skiva fänkålen i ½ cm tjocka skivor. Sota med brännare och sjud i 223-lagen samt salt tills al dente.

SYRAD RÄTTIKA & STEKLÖK

50 G TJOCK RÄTTIKA
6 ST RÖD STEKLÖK
2 DL 223-LAG

GÖR SÅ HÄR:

Stansa ut och skiva rättikan tunt på mandolin. Lägg i ljummen 223-lag i 1 tim.

Skala, dela och plocka lagren på löken. Lägg i varm 223-lag i 1 tim.

223-LAG

3 DL RISVINÄGER
3 DL SOCKER
4,5 DL VATTEN

GÖR SÅ HÄR:

Koka upp och sila.

SHITAKE

200 G MINI-SHITAKE
1 KLYFTA VITLÖK
50 G KRABBSMÖR
25 G SMÖR
SALT & SANSHOPEPPAR

GÖR SÅ HÄR:

Putsa och snoppa svampen. Stek på hög värme i krabbsmöret. Tillsätt smöret och salt. Bryn. Riv över vitlöken och slunga tills rostet.

RAGU

1 ST FÄNKÅL
3 STAVAR BLEKSELLERI
50 G HONUNGSPOMELO
10 G FINSKUREN KORIANDER

GÖR SÅ HÄR:

Skär fänkål och blekselleri fint, blanchera i saltat vatten. Plocka pomelo-segmenten. Värmer i 25 g smör innan servering.



Skogshem & Wijk Hel stekt majskyckling med champinjoner, sparris och glacerad steklök i dragonsås

Ett recept av souschef Claes Ljustander.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

2 HELA KYCKLINGAR
1 GUL LÖK, GROVT SKUREN
2 VITLÖSKLYFTOR
2 TIMJANSKVISTAR
1 MOROT, GROVT SKUREN
3 DL VISPGRÄDDE
50G FÄRSK DRAGON, FINSKUREN (SPARA
STJÄLKAR TILL SÅSKOKET)
100 G CHAMPINJONER, KVARTADE
100 G STEKLÖK
1 KNIPPE SPARRIS
100 G JORDÄRTSKOCKOR
SMÖR TILL STEKNING
SALT OCH PEPPAR
DRAGONVINÄGER

GÖR SÅ HÄR:

Stycka kycklingarna, skär ut bröstet och skär loss låren, dela dem i lår och klubba. Rosta kycklingskroven hårt i ugnen, 225 grader i cirka 30 minuter, lägg dem i en kastrull tillsammans med den grovt skurna löken, vitlöken, timjan och moroten. Slå på vatten så att det täcker. Koka upp och skumma av, sänk sedan värmen och låt sjuda i 4 timmar. Sila av och låt koka ihop.

Bryn låren och kycklingklubborna i en panna. Lägg dem i fonden som håller på att reducera och låt dem bli genomstekta. Lyft upp dem ur kastrullen och förvara dem i folie eller under ett lock så de håller värmen. Fortsätt reducera fonden tills det återstår en tredjedel. Tillsätt grädden och dragonstjälkarna och reducera ihop till en bra såskons

Salta och peppra bröstet och bryn i panna. Låt dem stekas klara i ugn på 150 grader tills 68 grader i kärnan.

Smörstek champinjoner och steklök.

Bryn sparris i panna

Sila bort dragonstjälkarna, smaka av sås med salt och peppar och lite dragonvinäger.

Tranchera kycklingbröstet och arrangerera på tallrik med det varma låret samt grönsakerna.

Mixa gärna såsen med en stavmixer så att den blir lätt och skummig i konsistensen strö över hackad dragon



Sandhamn Seglarhotell Toast Skagen

Festligt i all sin enkelhet –
en klassiker på Sandhamn Seglarhotell sedan decennier.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

1/2 KG FÄRSKA RÄKOR
1 KNIPPE DILL
1/2 DL MAJONNÄS
1/2 DL CRÈME FRAICHE
2 MSK PRESSAD CITRON
SALT
PEPPAR
4 SKIVOR BRÖD*

GARNERING:

LÖJROM
DILL
SYRAD RÖDLÖK
CITRON

SYRAD RÖDLÖK:

1 ST RÖDLÖK
1/2 DL ÄTTIKSPRIT
1 DL STRÖSOCKER
1 1/2 DL VATTEN

GÖR SÅ HÄR:

Skala, dela och skär rödlöken i tunna skivor. Koka upp ättikssprit, socker och vatten. Lägg löken i lagen 1 timme medan den svalnar.

Skala och hacka räkor och dill. Blanda räkor, dill, majonnäs, crème fraiche och citronsaft. Smaka av med salt och peppar.

Servera skagenröran på brödet. Toppa med löjrom, syrad lök, dill och citron.

*På Seglarhotellet använder vi vårt hembakade fruktbröd som toast. Det går naturligtvis bra att välja ett annat bröd, men vi tycker att denna kombination gör sig utmärkt med en aning sötma från fruktbrödet som kontrast till saltan från räkorna och löjrommen, och den syrliga rödlöken.

I Seglarrestaurangens anrika lokaler dukar vi upp till bröllop, femtioårsfest, släktkalas eller sommarfest. Vi arrangerar festen efter era önskemål – året om.





Siggesta Gård

Langos, en förrätt från Siggestas kokbok ”Mat, möten och människor”

Ett recept av Edwin Dahne, köksansvarig på Siggesta Gård.

SNYGGA SMÅ LANGOS 16 ST

25 G JÄST
3 DL VATTEN
1-2 KOKTA SKALADE, RIVNA POTATISAR
8 DL MANITOBA - ELLER VETEMJÖL
EN NYPA SALT

GÖR SÅ HÄR:

Blanda alla ingredienser och knåda i ca 10 minuter till en smidig deg. Dela degen i 16 delar och gör små bollar som plattas ut till ca 1 cm. dessa friteras sedan i neutral olja, 180 c. Toppas med syrad grädda, picklad stekt lök och löjrom.



Hällsnäs

Sotad pilgrimsmussla med fläder

Ett recept av köksmästare Marcel Nilsson



10 PORTIONER

PILGRIMSMUSSLAN

10 ST PILGRIMSMUSSLOR I SKAL
2 ST GRILLPINNAR
1 MSK RAPSOLJA

STEKLÖK

10 ST GULA STEKLÖKAR
1 MSK FLÄDERVINÄGER
1 MSK SOCKER
1 MSK VATTEN
SALT

PÄRON

2 ST PÄRON
1 MSK FLÄDERVINÄGER
1 MSK FLYTANDE HONUNG

SMÖRSÅS

2 ST SCHARLOTTENLÖKAR
3 MSK FLÄDERVINÄGER
150 GR RUMSTEMPERERAT SMÖR

GÖR SÅ HÄR:

PILGRIMSMUSSLAN

Öppna och tvätta musslorna, låt torka på papper.
Trä sedan tätt på ett grillspett och smörj lätt med rapsolja.
Stek runt om på hög värme så att kanten runt om får fin färg.
Värm hastigt i ugn innan servering.

STEKLÖKARNA

Skala och dela lökarna på längden (från rot till topp).
Rosta i torr panna till fin färg dela sedan i lameller.
Koka upp vinäger, socker och vatten och lägg löken i lagen och låt svalna.

PÄRON

Skiva päronen tunt på en mandolin, rör ihop vinägern med honungen och marinera päronen hastigt innan servering.

SMÖRSÅS

Finhacka löken och koka den i vinägern tills vätskan känns hal mellan fingrarna.
Vispa ner det rumstempererade smöret i små klickar mixa ev med stavmixer på slutet.

GARNITYR

Indiankrasse.

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

Konferensguiden.se

Snabb och komplett söktjänst som fixar hela konferensen.

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

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

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



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

Minimöte, megaevent och allt där emellan



VÄLKOMMEN TILL NORRA LATIN OCH FOLKETS HUS

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

stoccc.se | 08-506 166 00

 CITY CONFERENCE CENTRE
STOCKHOLM



Posttidning B

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

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



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

Radisson 

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

radissonblu.com/meetings