

TIDNINGEN FÖR DIG SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

nr. 2 OKT 2021

världen

SEDAN 1988 www.konferensvarlden.se

Köks-
mästarens
smarrigaste
recept

Glamping – det bästa av två världar
Naturupplevelser med lyxig hotellkänsla

Dags för julbordskonferens
Årets finaste erbjudanden

Event-
kalender
2022

Havsnära & kulinariskt läckert på TanumStrand

**Avskilda och
exklusiva möten**

Vi guidar dig rätt

**Sveriges första
virtuella chefsassistent**

Möt Åsa Tassdal

**Minnesvärda
företagsaktiviteter**

Experternas bästa tips

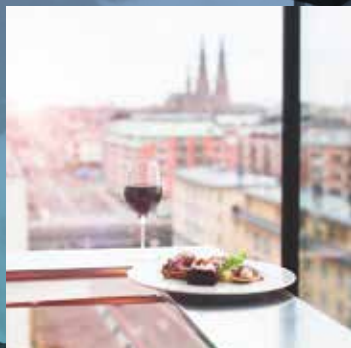
**”Pandemin har
öppnat en kreativ kran”**

Inspireras av Per Schlingmann

Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: 7A Posthuset, Bjärsjölagårds Slott, Courtyard by Marriott, Hotel J Nacka Strand, Kosta Boda Art Hotel, Pater Noster, TanumStrand, Uppsala Konsert & Kongress och Örenäs Slott

Konferensguiden.se - Sveriges alla konferensanläggningar - Kostnadsfri bokningshjälp



Här är det gott att vara!

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

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

Trygga möten

Vi berättar gärna mer om hur vi arbetar för att skapa trygga möten i spåren av pandemin och hur du kan komplettera ditt möte med digitala lösningar. På den här sidan svarar vi på några av de vanligaste frågorna vi får just nu.



ukk.se/trygga-moten



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



UPPSALA
KONSERT &
KONGRESS

Innehåll nr 2-2021

6-12

Mötesnytt med en touch av jul

De senaste nyheterna från mötesbranschen samt ett antal härliga julerbjudanden inför årets julbordskonferens med kollegorna.



16-18

Avskilda och exklusiva möten

Ibland är det av särskild vikt att mötas i en miljö som präglas av avskildhet, natursköna omgivningar och lugn. Här tipsar vi om anläggningar som erbjuder detta och guidar dig rätt!



22-23

"Pandemin har öppnat en kreativ kran"

KonferensVärlden har träffat kommunikatören och föreläsaren Per Schlingmann, som ser en helt ny värld av möjligheter i pandemins spår. Här berättar han om sin senaste bok "Corona Express – En liten bok om världen efter pandemin" och sina framtids tankar.



Smarriga recept
sid. 46-51

28-29

Glamping - det bästa av två världar

Lär dig mer om den nya trenden glamping, en boendekombination av hotell och tält, där unika naturupplevelser kombineras med hotellets bekvämlighet och lyxkänsla. Passar bra för mindre konferensgrupper!



30-32

Höj motivationen och skapa minnen med aktiviteter

En konferens är ingenting utan en energigivande aktivitet som kittar samman gruppen och skapar gemensamma minnen. Två professionella aktivitetsleverantörer med mångårig erfarenhet ger sina bästa tips!



Eventkalender
sid. 44

38-39

Möt Sveriges första virtuella chefsassistent

Executive Assistants har en viktig nyckelposition på många företag, men alla har inte möjligheten att anställa en. Åsa Tassdals företag Virtea hjälper företag som inte kan anställa en egen senior chefsassistent på heltid.





BokningsBolaget

Vi är experter på konferenser och event

Spar tid och få avlastning

**Kostnadsfri bokning
och rådgivning**

020-10 00 59

**Sök bland 1000 anläggningar på våra söktjänster
BokningsBolaget.se • KonferensGuiden.se**

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

Med blicken mot framtiden!

ALDRIG FÖRR HAR VI VÄL varit med om en så omvälvande omstart i mötesindustrin! Hösten har formligen rivstartat och människors behov av att mötas verkar vara starkt, efter en ökenlång tid av hemarbete och social distansering. Små som stora konferenser bokas på för fullt och det är mycket som är fullbokat för den som inte varit ute i god tid.

DEN FRAMÅTBlickande FRÅGAN som många ställer sig nu är hur livet, samhället och världen egentligen kommer att utveckla sig efter pandemin? Nyfiket har vi på redaktionen läst boken "Corona Express - En liten bok om världen efter pandemin" och samtalat med Per Schlingmann, en av författarna. I boken beskrivs varför pandemin kan ses som en tidsmaskin och hur vissa områden såsom digitaliseringen förflyttar oss framåt med sjumilakliv medan andra tar oss bakåt i tiden. Vilka förändringar kommer att bestå och vilka försvinner?

DEN DIGITALA UTVECKLINGEN har även öppnat upp möjligheter för nya företag att växa fram. Vi har träffat Åsa Tassdal som gick från en tjänst som Executive Assistant på ett multinationellt företag till att starta Virtea, en ny abonnemangstjänst med virtuella chefsassistenter, perfekt för företagare där behovet av en Executive Assistant kanske varierar från några timmar per dag till några gånger i månaden.

DU KAN ÄVEN LÄSA OM hur aktiviteter kan bidra till gemensamma minnen och vad du kan tänka på när du planerar en aktivitet under konferensen. En aktivitet som skapar engagemang är viktig för företaget, varför? Vi har träffat två proffs på just detta, Puls Aktiviteter och Äventyr och Öppet Hav.

BOKNINGSBOLAGET, som under mer än trettiofem år har hjälpt företag och organisationer med bokning av konferenser, möten och events, ser ökade krav från kunderna om avskilda konferenser, men även spaciösa lokaler. Ett större intresse läggs även vid avbokningsregler, sannolikt har allt detta att göra med pandemi som vi lever i. BokningsBolagets tjänst som förlängd arm och trogen kollega är uppskattat. Främst när det är stressigt på jobbet eller när du helt enkelt behöver få professionell och kunnig hjälp att hitta i djungeln av alla mötesanläggningar som finns, för att skapa just den där perfekta upplevelsen.



Mycket läsnöje,

Katarina Niss
katarina.niss@bokningsbolaget.se



Konferensvärlden

MICE BokningsBolaget AB

Industrivägen 1, 171 48 Solna

Webb: www.konferensvarlden.se
www.bokningsbolaget.se

Prenumerationer:
adress@konferensvarlden.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:

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

Grafisk form: Helena Wikström

Omslagsfoto: Stefan Gunnarsson

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annons & Marknad:

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

Susanne Wikner, 08-506 285 29
susanne.wikner@bokningsbolaget.se

Annonsmaterial:

08-459 24 17
marie.byh@bokningsbolaget.se



Maria Heijel



Susanne Wikner

© 2021 BokningsBolaget
ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning
delas inte nödvändigtvis av
redaktionen.

För ej beställt inskickat material
frånsäger vi oss allt ansvar.



Mötesnytt

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

Stockholm med omnejd



Maxat julbord med Mars-äventyr och kodjakt på Tekniska

Tekniska museets KRAV-certifierade restaurang Tekniska by Pontus dukar upp för julbord där traditionella julbordsrätter har fått en innovativ twist med framtid och hållbarhet i fokus. Hela julbordet finns dessutom att få i en spännande vegetarisk variation. Nytt för i år är också möjligheten att komplettera besöket med den nya teambuildingaktiviteten "Kodjakten". Utmana kollegorna i en aktivitet som tar er genom museets spännande utställningar.

Tre olika paket erbjuds, ett baspaket samt ytterligare två alternativ där ni får uppleva mer av Tekniska museet. Ni kan välja att inleda med en exklusiv upplevelse i en av de interaktiva utställningarna, som succéutställningen Moving to Mars, eller att genomföra "Kodjakten".

Pris: Baspaket: 750 kr/person, Mellanpaket: 1050 kr/person, Stora paketet: 1240 kr/person. Kostnad för dryck tillkommer. Alla priser är exkl. moms.

Datum: Julbord är bokningsbart 29/11-17/12.

Swing by Golfbaren tar julfesten till nya höjder 2021

Glöm allt du vet om traditionella julbord, det här är något helt annat! En unik trerätters julmiddag i sann 30-talsanda som gör sig som bäst ihop med en fartfylld runda minigolf. För att sätta lite extra guldkant på vistelsen erbjuder Golfbaren nu 2 timmars gratis konfererande i samband med bokad julcombo; Christmas Party Lunch eller Christmas Party Dinner på Swing by Golfbaren.

Christmas Party Lunch

- Julig alkoholfri välkomstdryck
- Trerätters sharing-julbord
- Minigolf med tävlingsarrangemang

Pris: 721 kr/person exkl. moms.

Christmas Party Dinner

- Julig alkoholfri välkomstdryck
- Trerätters sharing-julbord
- Minigolf med tävlingsarrangemang

Pris: 810 kr/person exkl. moms.

Datum: Gäller tisdag-fredag under perioden 18/11-23/12.

Villkor: Erbjudandet gäller för sällskap på minst 20 personer.



Julbordserbudande från Rönneberga

Julen på Elfviks vackraste udde är något alldeles extra. I juletid serverar Rönneberga sitt traditionella julbord med julens alla älskade smaker och det läckra, hembakta gottbordet.

Kvällen inleds med vinkott glögg å la Rönneberga (med eller utan alkohol) och pepparkaka innan ni hugger in på årets klassiska julbord. Julen är härlig på läckra Rönneberga!

Pris: Ordinarie pris 795 kr exkl. moms för julbord. Till BokningsBolagets kunder erbjuder vi 15% rabatt på ordinarie pris. Kan även bokas med helpension och då 15% rabatt på ordinarie helpensionspris.

Datum: Erbjudandet är giltigt till och med den 19/12.

Villkor: Erbjudandet gäller för minimum 20 personer och endast nybokningar. Bokningskod: Bok15.



Julmåltid med vinterns smaker

Restaurang Skogs julmiddag på Sigtunahöjden är ett utmärkt alternativ för er som vill fira julen med kollegorna med minimal miljöpåverkan. Börja med ett glas värmande juldryck med smak av äpple och ingefära som serveras med stilton och pepparkaka. Den juliga menyn inleds därefter med två mindre rätter och sedan är det dags för huvudrätten som består av en variation på gris med mandel och lingon. Julmenyn avrundas med julgodis, en himmelsk dessert med smak av mjölkchoklad och björnbär, för att avsluta med praliner till kaffet.

Som vanligt i Restaurang Skog är maten till stor del ekologisk, KRAV-märkt och närodlat och drycken även den producerad med schyssta villkor och omtanke om miljön.

Pris: 745 kr/person exkl. moms.

Datum: Julmiddagen serveras tisdag - torsdag från kl. 18:00 under perioden 1/12-18/12.

julerbjudanden



Julbordskonferens på Utö Vårdshus

På Utö Vårdshus smakar julbordet extra bra, kan det vara så att sinnesintrycken av 150 delikatesser blir så mycket starkare i den klara skärgårdsluften? Efter snabb och bekväm färd till Utö väntar hemlagade delikatesser, ett julpyntat vårdshus och tillfälle att trivas och umgås mellan konferenspassen. Och såhär i juletider bjuder Utö Vårdshus på konferenslokalen!

Konferens med julbord, övernattnings och helpension

Byt ut konferensmiddagen mot julbord för maximal nytta och julstämning.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddagsfika
- Konferenslunch
- Eftermiddagsfika
- Julbord
- Logi i dubbelrum eller hotellstuga
- Frukostbuffé

Pris: 2285 kr/person exkl. moms.

Dagkonferens med julbord till lunch

Samlas kring ett julbord istället för den vanliga konferenslunchen.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddagsfika
- Julbord till lunch
- Eftermiddagsfika

Pris: 805 kr/person exkl. moms.

Datum: Den 26/11–18/12.

Villkor: Enligt julbordssättning för grupper över 30 personer. På förfrågan kan även andra datum och tider erbjudas för grupper och konferenser.

1909 Sigtuna Stadshotells gourmetjulbord

1909 Sigtuna Stadshotell är klassade i White Guide sedan 2009. Nu presenterar man årets serverade julbord, ett traditionellt julbord, toppat med hummer, löjrom och Karljohansvamp från Sigtunas skogar. Klassiska efterlängtnade smaker som lagats från grunden, i kombination med nya pigga smaker som överraskar både öga och gom. Självklart hemgravade laxar, de allra godaste sillarna, hemtrillade köttbullar, kallt och varmt i de härligaste kombinationerna. Måltiden avrundas med ost och sötsaker från det egna bageriet. Ett julbord som gör ung som gammal lika lyckliga!

Så här serveras julbordet:

- Tre ljuvliga gourmetsnittar som väcker smaklöckarna - serveras vid bordet
- Sillbuffé - serveras vid bordet
- Den kalla serveringen, chark/fisk - serveras på våningsfat vid bordet
- Varma godsaker - serveras som bordsbuffé
- Ost och dessertbuffé, ett dignande gottebord och kaffe - serveras vid bordet

Pris: Julbord utan konferens 895 kr/person och ingår utan extra kostnad i helpensionen vid bokad konferens måndagar, torsdagar och fredagar under perioden 29/11 till 17/12. Julbordskonferens (helpension) 2895 kr/person exkl. moms.

Datum: Den 29/11–17/12.



Decembermöte på Rånäs Slott

Mellan den 2–19 december serverar Rånäs Slott sin julinspirerade femrätters slottsmiddag. Middagen avslutas med ett dignande dessert- och gottebord i salongerna. Under denna period ingår detta under er konferensvistelse (istället för ordinarie tre-rätters middag). Rånästemten bjuder även på lokalhyran samt entré till Sjöbastun under denna period.

I paketet ingår:

- Förmiddagskaffe med smörgås
- Serverad lunch
- Eftermiddagskaffe med hembakat fikabröd
- Femrätters julinspirerad slottsmiddag inkl. dessertbord (ord. antal är tre rätter)
- Sjöbastu entré (tid skall dock förbokas)
- Slottsfrukost
- Hotellrum, del i dubbelrum
- Fri lokalhyra (ord.pris 2500-6000 kr/dag)

Pris: 1895 kr/person exkl. moms (ord.pris 1995 kr). Tillägg enkelrum: 500 kr.

Datum: Den 2–19/12.

Villkor: Gäller endast nybokningar och kan ej kombineras med andra erbjudanden. Ange "Decembererbjudande BOKNINGSBOLAGET" vid förfrågan.

Härliga julerbjudanden

Södra och mellersta Sverige

Ett strålande och meningsfullt möte på Hotel Statt i Hässleholm

Julen är tiden att vara givmild och omtänksam så förutom ett generöst pris gör Hotel Statts erbjudande skillnad. Hotel Statt i Hässleholm serverar en julsupé med det bästa från julbordet. Förvänta dig inslag av vilt och närproducerat tillsammans med vegetariska alternativ. Ni serveras vid bordet för att minska matsvinnet och undvika trängsel. 10 kr per övernattningsgård till hotellets hjärteprojekt dandelionchild.nu och deras fadderbarn Smangele i Sydafrika.

I priset ingår:

- Fika
- Lunch
- Eftermiddagsfika
- Mötesrum (75% rabatt)
- Julsupé 4 rätter
- Enkelrum
- Frukostbuffé

Pris: Från 1965 kr/person exkl. moms. (Del i dubbelrum från 1525 kr).

Datum: Erbjudande gäller söndag - torsdag v. 47 - v. 50.

Villkor: Bokningskod Hotel Statt



Julbord på Hotel Riverton

Hotel Rivertons härliga julbord serveras den 26 november - 22 december i den nyrenoverade restaurangen Restaurant ONE. Njut av julens alla läckerheter, med mat lagad från grunden med noga utvalda råvaror. Julbordet erbjuder något för alla då både traditionella och nya smaker inkluderas samt ett utbud av vegetariska rätter. Börja kvällen med en värmande glögg och avsluta med kaffe och ett stort dessertbord. Välkommen att boka en stämningsfull kväll i julens tecken på Hotel Riverton!

Julbord

Julbordet serveras onsdag-lördag.

Pris: Ons-tors 621 kr, fredagar 710 kr, lördagar 531 kr. Alla priser exkl. moms.

Julinspirerad lunch

I View Skybar & Restaurant på Hotel Riverton serveras en 3-rätters julinspirerad lunch. Boka in det som en paus under konferensen eller som en avrundning innan julleddigheten. Serveras måndag-fredag under angiven period.

Pris: Jullunch 379 kr exkl. moms.

Villkor: Minimum 10 personer.

Julbord för alla smaker på Knistad. Plats på scen, Lasse Holm!

I år serverar Knistad Herrgård en sprakande show av Lasse Holm till julbordet. Tillsammans med den västgötska sångfågeln Johanna Beijbom framför Lasse Holm hits ur sin långa karriär.

För den som önskar lite lugnare miljö väljer ni Klassiskt julbord på Steffos vis i Herrgården, som är förstärkt med Steffos favoriter i form av vilt. Såklart serveras även nubbe och dryckespaket enligt njutningsapostelns rekommendationer.

I paketet ingår: Heldagskonferens med fikor och lunch, julbord till kvällen (välj mellan Showjulbord eller Klassiskt julbord), del i dubbelrum och frukost.

Pris: Julbordskonferens från 1495 kr (pris beroende av datum och val av julbord). Konferenslokal och teknik tillkommer efter behov.

Datum: Klassiskt julbord på Steffos vis serveras måndag-lördag från och med 19 november till och med 21 december. Julbord och show med Lasse Holm serveras: november 19, 20, 26, 27 och december 2, 3, 4, 9, 10, 11, 16, 17, 18.



Jul i sagolik miljö på Grand Hotel Marstrand

Ge dina kollegor en riktigt fin upplevelse och boka ett jularrangemang i sagolik miljö. All julmat lagas traditionellt från grunden med full respekt för råvarorna och det goda värdskapet genomsyrar er vistelse. För sällskap från cirka 50 personer och uppåt finns det möjlighet att abonnera hela verandan måndagar - torsdagar. Eller varför inte passa på att få ett helt hotell för er själva?

Julkonferens 1-23 personer

I paketet ingår konferenslokal, förmiddagsfika, lunch, eftermiddagsfika, glögg framför sprakande eldar i paradisparken. Grands 4-rätters julsupé och frukost.

Pris: Enkelrum 2495 kr/person, dubbelrum 2195 kr/person exkl. moms.

Hyr hela hotellet

I paketet ingår samtliga konferenslokaler, 23 dubbelrum, förmiddagsfika, lunch, eftermiddagsfika, glögg framför sprakande eldar i paradisparken, Grands dignande julbord (eller julsupé beroende på antal gäster).

Pris: 56 000 kr exkl. moms (23 enkelrum inklusive ett helgdagsarrangemang med samtliga måltider).

Företagsjulbord

Grands Dignande julbord inklusive välkomstglögg 888 kr/person exkl. moms.

Datum: Erbjudandet är bokningsbart under perioden 26/11 - 22/12.



Jul på Öijared Resort

På den natursköna halvön mellan sjöarna Mjörn och Sävelången, 35 minuter från Göteborg, ligger Öijared med en nära tusenårig historia. Låt skogen omfamna dig och njut av Öijareds välsmakande julbord. Önskar du boka konferens med julbord så passar Öijared perfekt!

Konferens helpensionspaket med julbord

- Förmiddagskaffe
- Lunch
- Eftermiddagskaffe
- Julbord med välkomstglögg, gottebord och kaffe
- Del i dubbelrum
- Frukostbuffé
- Frukt, godis och vatten i lokalen

Pris: Från 1695 kr/person ex. moms. Lokal tillkommer.

Datum: Julbord serveras fredag till söndag under följande datum:

26–28 november, 3–5, 10–12 samt 17–19 december. Övriga datum på förfrågan.



Julens havsnära smaker på Varbergs Kusthotell

Ta med dig företaget och kollegorna och njut av glöggdoft, klassiska och nya julsmaker och upplev en saltstänkt julstämning. Varbergs Kusthotell har samlat alla smaker som hör julen till i en fantastisk trerätters julsupé. Välj att avsluta er konferens med julsupé.

I detta konferenspaket ingår: konferenslokal, förmiddagsfika, lunchbuffé, eftermiddagsfika, trerätters julsupé samt logi.

Pris: Julsupé från 995 kr/pers. exkl. moms. Konferenspaket med julsupé och logi från 1980 kr/pers. exkl. moms (del i dubbelrum).

Datum: Julsupén serveras för kvällssittningar 25/11–19/12.



En magisk julkonferens på det gnistrande Glashotellet, Kosta Boda Art Hotel

Sex miljoner juleljus välkomnar er när ni anländer till Kosta. Glashotellets dignande julbord står uppdukade – julkänslan är total! Avnjut ett traditionellt småländskt julbord med klassiker såväl som årets nyhet – läckerheter från havet, Smålands största variation av sill. Charkuterier och varma rätter i nära samarbete med lokala producenter.

Varför inte göra konferensen extra unik? Prova då på att blåsa glas själva innan det är dags att inta kvällens julbord.

I paketet ingår:

- Konferenslokal anpassad för antal pers.
- Förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika
- Glögg & pepparkaka innan julbordet intas
- Julbord
- Del i dubbelrum
- Frukost
- Tillträde till Spa & relaxavdelningen
- Fri parkering

Pris: Från 2495 kr/person exkl. moms.

Datum: Den 19/11–19/12.



Konferens med julfika

Ta med dig kollegorna och njut av glöggdoft, klassiska julsmaker och upplev julstämning på mysiga Hooks Herrgård från första till fjärde advent. Kvällen börjar med glöggmingel i herrgårdens salonger. Därefter välkomnas ni till restaurangen och en trerätters julfika sittande till bords. Till förrätt serveras kalla delikatesser med julens smaker och som huvudrätt de varma favoriterna från julbordet. Som pricken över i:et serveras hemlagad ostkaka med

Jul på TanumStrand

Fånga julstämningen med kollegorna på TanumStrand! Längs bryggpromenaden lyser juleljusen mot strandkanten och välkomnar er in i värmen i sjöboden. Där inne serveras glögg och ni kan provsmaka handplockade ostron. På bryggan utanför kokas nyfångade kräfter, ångande varma. I restaurang Latitud 58° serveras på fredagar en gedigen skaldjursbuffé och på lördagar ett traditionellt Bohuslänskt julbord. Allt omsorgsfullt framtaget och kärleksfullt tillagat av råvaror från det skandinaviska vinterskafferiet.

Dagskonferens

Lokal, fm. kaffe, lunch, em. kaffe.

Pris: 465 kr/person exkl. moms.

Paket med övernattnig

Fredagar & lördagar: Skaldjursbuffé eller traditionellt Bohuslänskt julbord beroende på dag, logi, frukost, tillgång till äventyrsbadet Stora Blå, gym.

Pris: Fredagar från 1495 kr/person. Lördagar från 1695 kr/person. Priser exkl. moms i delat dubbelrum. Enkelrumstillägg +300 kr.

Datum: Den 26/11 – 18/12.



sylt och grädde.

På fredagar och lördagar skapar pianist Björn Pallander en skön feststämning med livemusik för er i salongen efter middagen.

I paketet ingår:

- Ankomstkaffe med smörgås, juice och smoothie
- Dagens tvårätters husman inkl. sallad och bröd
- Eftermiddagsfika med kakor, frukt och nötter
- Glögg i salongerna
- Trerätters julfika
- Övernattning, del i dubbelrum
- Frukostbuffé

Pris: Från 2 285 kr/person exkl. moms. Enkelrumstillägg 500 kr. Tillgång till spa 300 kr. Vi bjuder på enkelrumstillägg vid ankomst söndag!

Datum: Den 26/11–22/12.

Mötesmytt

Jill Johnson i "Grand Music Row" – årets julshow i Vinterträdgården

EFTER EN ANNORLUNDA TID behöver vi mer än någonsin träffas, trivas och svepas in i julstämningen under trygga former - Jill Johnson kommer under december att bjuda på en varm, vacker och välbehövlig musikalisk show i Vinterträdgården på anrika Grand Hôtel i Stockholm.

- Grand Hôtel rullar ut sin röda matta och jag är så glad över att få bjuda in till vackra Vinterträdgårdens anrika julshow. Nu är det jul, jag menar Jill igen - för tredje gången har jag fått förtroendet att sjunga in julen till dignande julbord och stämningsfulla och upplådda gäster. Julen är för mig en favorithögtid, min repertoar är rik och bred och jag ska med stor glädje visa vägen mot julens firande när jag och mina musiker tar er med på en promenad längs "Grand Music Row" mitt i Stockholm. Varmt välkomna!, säger Jill.

Till musiken serveras Grand Hôtels traditionsenliga julbord som avnjuts vid luftigt möblerade bord. Att det finns utrymme för det i Vinterträdgården såg hotelldirektören Wilhelmina Skogh till redan när hon lät bygga den i början av 1900-talet.

Showen "Grand Music Row" kan ses mellan den 1 och 18 december i Vinterträdgården på Grand Hôtel. ●



FOTO: MATS BÄCKER

The Wood Hotel by Elite invigs

I MITTEN AV OKTOBER slår Elite Hotels upp dörrarna till sitt nya prestigeprojekt The Wood Hotel by Elite i centrala Skellefteå. Det magnifika 20-våningshuset kommer att bli en av världens högsta träbyggnader och med sina 205 hotellrum, en kongresslokal och konferensanläggning samt tre restauranger blir The Wood Hotel en reseanledning i sig själv. Dessutom presenterar man ett förstklassigt spa med en spektakulär panoramavy över staden och dess omgivningar.

The Wood Hotel och Sara Kulturhus kommer att vara en modern mötesanläggning av toppklass med en kapacitet på upp till 1200 sittande gäster och 1500 personer stående. Här kommer flera flexibla scener och mötesrum att erbjudas med plats för allt från kongresser och konferenser till konserter, föreställningar, utställningar och banketter.

I samband med öppningen kommer även topprestaurangen Miss Voon att öppna på 19:e våningen vilket ger en matupplevelse med oslagbar utsikt. Restaurangen serverar modern asiatisk mat och blir ett mycket spännande inslag i hotellet.

- Vi är oerhört glada över att få in en så pass toppklassig restaurang som Miss Voon i The Wood Hotel by Elite. Vi satsar fortsatt på att erbjuda Sveriges bästa hotellupplevelse och i detta är det centralt att mat- och dryckesupplevelsen blir fenomenal - vilket den nu blir, säger David Halldén, VD på Elite Hotels.

The Wood Hotel är i topp som en av de mest hållbara hotellbyggnationerna som just nu genomförs i Norden, skapat av 100% förnybar energi. Hotelldirektör för det nya hotellet är David Åberg, med bakgrund som bland annat VP of Sales på Nordic Choice Hotels. ●

KÄLLA: WHITE ARKITEKTER



KÄLLA: WHITE ARKITEKTER





Möt årets adventskalendrar från The Body Shop – inspirerade av osjälvisk kärlek

ÅRETS ADVENTSKALENDRAR från The Body Shop hyllar den ultimata formen av osjälvisk kärlek som miljontals volontärer och frivilliga eldsjälar ger till andra varje dag. Personer som brinner för att hjälpa andra, oavsett om det är medmänniskor som är utsatta för våld och missbruk eller i behov av vård och stöd. Insatser från dessa, ofta obetalda volontärer, gör ovärderlig skillnad i andra människors liv, inte minst under pandemin och de följdproblem som kommit i skuggan av den.

Alla köp i jul gynnar därför organisationer världen över som dagligen kämpar för sina medmänniskor.* The Body Shop kommer att donera minst 500 000 GBP globalt till dessa.

Psst! I varje låda döljer sig inte bara en utsökt skönhetsprodukt – utan på lådan hittar du också ett tips på en osjälvisk handling att sprida till vänner, familj, kollegor eller någon du möter på bussen – varje dag fram till jul. Nytt för i år är dessutom att de dagliga överraskningarna göms i en helt ny och återanvändbar design. ●

*Från och med 13/10–24/12.



Årets
kalendrar är:

Share the Joy Advent Calendar, 595 kr
En kalender prydd med glada karaktärer som älskar musik och att sprida julstämning. I de 24 lådorna kan du se fram emot att möta många härliga godsaker, däribland Bath Bubbles, några nya Body Butters och en Sheet Mask eller två som skämmar bort huden hela julen.

Share the Love Big Advent Calendar, 995 kr
Njut av ett vackert och rörande visuellt julscenari där glada karaktärer samlar in donationer för att sprida julglädje. Kalendern bjuder på 25 överraskningar, inklusive flera favoriter i full storlek.

Share Love & Joy Ultimate Advent Calendar, 1495 kr
Följ med till ett fantastiskt och varmt juluniversum där festglada karaktärer håller på att dekorera sin julgran tillsammans. I kalendern hittar du 25 överraskningar, däribland flera storsäljare som Drops of Youth™ Concentrate och Vitamin C Glowing Boosting Moisturiser. Perfekt för alla skönhetsälskare!

Karin Öhlin ny hotellchef på Rånäs Slott

KARIN ÖHLIN HAR 28 ÅRS ERFARENHET inom hotell & restaurangbranschen. På Rånäs Slott i Uppland har hon varit receptionschef sedan augusti 2018 men axlar nu rollen som hotellchef sedan den 1 september 2021.

Vad för typ av ledare är du?

Jag är en person som tar tag i saker direkt och inser vikten av bra och rak kommunikation. För mig är det viktigt att alla medarbetare syns och känner sig delaktiga, man växer med ansvar. På en anläggning som Rånäs Slott är vi väldigt beroende av varandra för att kunna leverera en hög och jämn kvalitet. Våra normer och värderingar grundar sig i att *Personalen är vår viktigaste resurs*. Det skall vara roligt att gå till jobbet.

Vad har du för mål och ambitioner med Rånäs Slott?

Rånäs Slott är en fantastisk plats att komma till för såväl gäster som medarbetare. Jag vill förädla det fina arbete som redan har lagts ner här, men jag vill också utveckla och ta Rånäs Slott vidare framåt. Konkurrensen är hård så vi får aldrig slappna av.

Vi skall hålla en jämn kvalitet på allt vi levererar och våra gäster skall känna att de vet vad de får när de kliver in genom slottets portar. Alla gäster skall känna sig sedda och vi skall arbeta hårt med såväl stora som små detaljer. Passionen för vårt arbete och vår föränderliga grundsyn ska skapa det där "lilla extra" som våra gäster skall komma ihåg och längta tillbaka till. ●



FOTO: LINDA WESTLING JÄNSSON, RÅNÄS SLOTT

Berns Asiatiska skruvar till upplevelsen när krögartrion från Calle P tar över

DEN 1 SEPTEMBER tog Anton, Axel och Simon, krögartrion från Calle P, över det kreativa och operativa för Berns Asiatiska i centrala Stockholm. De lovar mer puls, mer mat och mer drinkar.

Berns Asiatiska var den första kinesiska restaurangen i 40-talets Sverige och var då ett nytt och exotiskt inslag bland Stockholms restauranger. Nu är det dags att skriva ännu ett kapitel i historien om Berns Asiatiska som utspelar sig under kristallkronorna. Gänget bakom Calle P och Coquetel Social tar sig nu an Berns Asiatiska.

Axel Ohlson ansvarar för det gastronomiska, där den stora förändringen är innehåll och kvantitet. Menyn kommer helt bytas ut och antalet rätter blir närmare 50. Inspirationen kommer från hela Asien och det kommer återspeglas i både raw-baren och varmköket. För den som är sugen på att gå all in ska man inte missa Wagyu Katsu Sando. På drinklistan utökas utbudet och närheten till den asiatiska drycken i form av bland annat Sake och Shaoxing.

Restaurangen rymmer cirka 150 sittplatser, där matsalens hjärta är ett öppet kök med sittplatser runtom. På helger står DJ:s för musiken som skapar puls. Berns Asiatiska är lika självklart att besöka för upplevelser av mat som drinkar och vin. ●



FOTO NIKLAS NYMAN

Fagerudd motverkar mental ohälsa med tematiserade mötesrum



FAGERUDD ÄR BELÄGET strax utanför Enköping. Bland anläggningens många mötesbyggnader har ett hus, kallat Gökboet, stått helt oanvänt. Alla i personalen har hjälpts åt att måla om och fräscha upp insidan och inrett tre tematiserade workshoplokaler. Syftet är att bygga in serendipitet i lokalerna, det vill säga möjligheten till oväntade positiva upptäckter i sökandet efter något annat.

– Den bakomliggande teorin är att om en grupp samarbetar fokuserat med något svårt kan hjärnorna få återkommande kreativa injektioner om gruppen också omger sig med ett inspirerande tema, förklarar Sebastian Tarkowski, vd och mötesevangelist på Fagerudd Konferens.

Inledningsvis inviger Fagerudd tre tematiserade workshoprum med fokus på interaktion och lek. Samtidigt invigs ett nytt stort tematiserat mötesrum i anslutning till idrottshallen med fokus på rörelse.

Fagerudd vill med projektet också motverka mental ohälsa genom att låta en del av intäkterna från de nya mötesrummen gå till exempelvis grupper som arbetar med suicidprevention. Inspirationen kommer från husets namn: Gökboet.

– Idén att spinna vidare på husets namn med associationen till den gamla Jack Nicholson-filmen kom tidigt, berättar Cecilia Tarkowski, platschef på Fagerudd. WHO har definierat psykisk ohälsa som ett av de snabbast växande och största hoten mot människors hälsa i framtiden, och mycket av ohälsan är arbetsstressrelaterad.

Planen är att inviga fler tematiserade mötesrum under det kommande året. ●

Lakritsfabriken lanserar två olika julkalendrar 2021

SEDAN 2017 HAR LAKRITSFABRIKEN tillverkat marknadens mest generösa lakritskalender fylld med hela 720 gram lakrits i flera olika sorter. Utöver årets klassiska kalender finns i år även en helt ny kalender i begränsad upplaga, Premium Chocolate Liquorice Calendar 2021.

Premium Chocolate Liquorice Calendar 2021 – ny Kalendern har en lyxig känsla med ett innehåll av chokladdragerad premiumlakrits i unika och exklusiva smaker. Dessutom är den certifierad med Cocoa Horizons som hjälper till att förbättra förhållanden på kakaoplantagen där kakaon odlas och framställs.



Liquorice Calendar Design 2021

Den klassiska och originella julkalendern är fylld med härliga smakrika överraskningar, allt från premium mjuklakrits, chokladdoppade sticks och sega kolor. Kalendern innehåller lite av varje ur det ordinarie sortimentet, men även en hel del nyheter.

I år har kalendern fått ett nytt omslag målat av konstnärinnan Mia Stolpe med inspiration från Sveriges städer. ●



Skaldjursbuffé med Grebbestadsostron som tillreds och avnjuts ute i det fria med milsvid utsikt över den bohuslänska skärgården. Bad från brygga med tillhörande havsbastu, ett glas bubbel i skymningen och pizzamys i sjöboden på udden. TanumStrand är bokstavligen "by the sea".

TEXT: MIA BORNBERGER

Havs-
nära
möten

Havsnära och kulinariskt läckert



TanumStrand

TanumStrand ligger precis vid strandkanten, mitt emellan Grebbestad och Fjällbacka. Med 160 hotellrum och 100 stugor kan man ta emot små som stora sällskap och konfererar det gör man med fördel i de 19 mötesrummen eller i den rymliga eventlokalen med plats för 800 deltagare. Ta del av kulinariska höjdpunkter i någon av anläggningens restauranger eller följ med på hummerfiske och hämta själv hem din måltid. Utbudet av aktiviteter är brett, padelbanor, vandringsleder och golf för att nämna några och vill du ta dig en spännande titt under ytan så kan du boka ett prova-på-dyk hos TanumStrands dykcenter.

TANUMSTRAND:
www.tanumstrand.se





Oavsett var på Tanum-Strand du befinner dig så sitter du på första parkett, redo att uppleva Skageraks vackra skiftningar, och det i en atmosfär där det kulinariska i samspel med naturen blir en lisa för själen. Anläggningen, som ligger mellan Grebbestad och Fjällbacka, kan stoltsera med både saltstänkt skärgård, spännande vildmarksområden och trolska insjöar. Ta en höstpromenad med kollegorna och vandra bland hällristningar eller bygg på gemenskapen via roliga pulshöjande träningspass på klipporna. Cathrine Laursen, event manager på TanumStrand, beskriver med entusiasm och på klingande norska en mötesplats där du kan konferera ostört med endast havet som närmsta granne.

– Vi har generösa ytor att bruka och vill gästerna exempelvis ha en liten privat konferens ute på udden i vår pizzastuga så styr vi upp det med samma enkelhet som vi dukar upp vår stora eventhall Skagerak som rymmer upp till 800 personer. En grupp är man oavsett hur många den innehåller, om man så bara är två personer är man alltid varmt välkommen hit.

Vid övernattnings bor gästerna i något av de 160 hotellrummen eller i någon av de 100 stugorna där ett flertal har total-

renoverats i år och konceptet ”Scandinavian Smooth” – enkelt, elegant och smidigt – genomsyrar både interiör, exteriör och det rent praktiska.

– En nyhet är att man nu kan checka in och ut digitalt med nyckel i mobilen och det går även att beställa olika typer av bekvämligheter och service direkt via vår egen app. Vi vill att gästerna ska slappna av, inspireras och helhjärtat kunna ta del av allt som bjuds här. Det praktiska ska bara flyta på, säger Cathrine Laursen.

Tångritualer och varmbassäng

Läckra pooler, torrbastu, ångbastu, havsbastu, ljusrum och relaxrum varvas med fotbad, varma hällar och en buffé med frukt och te. Att besöka spaavdelningen är populärt och varmbassängen, den så kallade terapibassängen, eller lagunen, håller 34 grader och passar utmärkt för relax eller gruppaktiviteter som exempelvis vattengymna eller yoga. Hela spaavdelningen går att boka privat och vissa gäster väljer att starta där med välkomstfikan och kombinera det med en behandling.

– Vi har ett fantastiskt utbud av exklusiva hud- och kroppsvårdsbehandlingar, bland annat våra uppskattade tångritualer. Ritualerna behöver inte förbokas, utan köps på plats hos våra spa-vårdare. Gästerna får ett

eget kit med utvalda härliga produkter och genomför allt i sin egen takt.

Vad sägs om kroppspeeling, ”Seaweed Scrub”, med sjögräs och solrosolja för en mjuk och återfuktad hud med härlig doft av hav, eller en ansiktsmassage med ljuvlig citronolja för strålande lyster. Här finns det mesta för en rofylld stund i kollegernas sällskap.

En tur med trubadur

Anläggningen är med sitt läge idealiskt för aktiviteter i samband med konferensen och många vill nyttja de storslagna omgivningarna. Golf med banor av olika karaktär, park-, seaside- eller kuperade inlandsbanor, hummerfiske kombinerat med rafflande berättelser om detta skaldjur, yoga med öppna klasser eller en egen för dig och din grupp, padel på två nybyggda banor samt naturskön kajakpaddling, toppar alla listan på omtyckta aktiviteter.

Något som också efterfrågas är teambuilding och kreativa övningar medan andra föredrar en enkel tur med trubadur ut på havet, allt för att se skärgården i hela dess prakt.

– Det är som sagt speciellt att bara komma hit och andas in den friska luften, att befinna sig mellan kobbar och skär. Jag brukar säga att Tanum är exotiskt – det måste upplevas på plats. ●



Avskilda och exklusiva möten

Sund Nergården

Ibland är det av särskild vikt att mötas i en miljö som präglas av avskildhet, natursköna omgivningar och lugn. Ibland ska stora beslut fattas som kräver ett särskilt fokus, utan störande inslag från andra mötesgrupper eller kanske går gruppen igenom en krävande utbildning som underlättas av exklusivitet på anläggningen. Pandemin har även bidragit till att fler söker sig till anläggningar som erbjuder exklusivitet och avskildhet.

Noors Slott



Alternativen är många. Runt om i landet finns flera pärlor som med extra uppmärksamhet och engagemang erbjuder exklusivitet för grupper som behöver fokusera ostört på sitt arbete. Allt fler småskaliga möten har bidragit till att efterfrågan på avskildhet och exklusivitet har ökat de senaste åren för att under pandemin formligen ha exploderat. Den pågående pandemin har bidragit till att många söker efter avskildhet för att kunna mötas på ett tryggt sätt utifrån rådande riktlinjer.

Naturnära möten

Avskildheten toppas ofta av önskemål om att ha konferensen i natursköna miljöer. Det kanske inte är så konstigt eftersom naturen ger kraft och energi. Forskare från bland annat Karolinska Institutet har påvisat att vistelse i natursköna omgivningar innebär ökad prestationsförmåga, mental återhämtning och bidrar även till en ökning av positiva känslor*.

Avskildhet i stort och smått

Avskilda möten är inte alltid synonymt med små anläggningar. Även större anläggningar erbjuder avskildhet på olika sätt, men matchningen blir perfekt om gruppstorleken och anläggningens storlek rimmar med varandra, oavsett hur stor gruppen är. Det viktigaste för den som söker exklusivitet för sitt möte, är just avskildheten och att inte vara en grupp bland alla andra.

Kreativiteten får kraft

Koncentrationen och kreativiteten är två faktorer som många talar om när de efterfrågar konferenser och möten i avskildhet. Avskildheten tillåter gruppen att fokusera på de kärnfrågor som mötet handlar om, samtidigt som många vittnar om att de ges mer lugn och ro vilket skapar avslappning. Här skapas även en hemmakänsla, då man inte behöver trängas med andra grupper utan rår anläggningen själva. ●



1909 Sigtuna Stadshotell



Kronovalls vinslott



Skogshem & Wijk



Sands Hotell



Thoresta Herrgård

KonferensVärlden och BokningsBolaget tipsar om anläggningar som erbjuder avskildhet och exklusivitet

1909 Sigtuna Stadshotell, Sigtuna
 Arholma Nord, Arholma
 Bjärsjölagårds Slott, Sjöbo
 Bomans Hotell, Trosa
 Dufveholms Herrgård, Katrineholm
 Fredriksborgs Hotell, Värmdö
 Grand Hotel Marstrand, Marstrand
 Grenna Hotell, Gränna
 Kronovalls Vinslott, Tomelilla
 Ljunglöfsta Slottet, Bromma
 Mälargården, Bro
 Noors Slott, Knivsta
 Pater Noster, Marstrand
 Regissörsvillan, Solna
 Sands Hotell, Sandhamn
 Siggesta Gård, Värmdö
 Skogshem & Wijk, Lidingö
 Steninge Säteri, Märsta
 Sturebadets takvåning, Stockholm city
 Sund Nergården, Vagnhärad
 Söderarm, Gräddö
 Thoresta Herrgård, Bro
 Villa Elfvik Strand, Lidingö
 Villa Muskö, Muskö
 Villa Sandudden, Värmdö
 Villa Soludden, Värmdö
 Åkeshofs Slott, Bromma

* Källa: <https://ki.se/forskning/de-ser-nyttan-med-naturen>

Avskilda och exklusiva möten

Siggesta Gärd

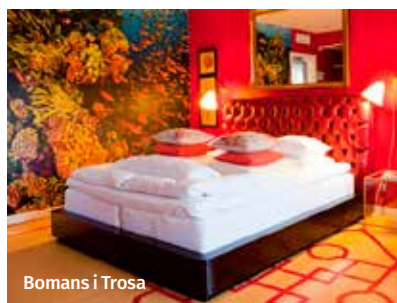
Villa Soludden



Villa Muskö



Bjärsjölagårds slott



Bomans i Trosa



Fredriksborg Hotell

Vill du boka din nästa konferens på någon av de listade anläggningarna?

Kontakta BokningsBolaget, 020-10 00 59 eller sänd din förfrågan via www.konferensguiden.se

PULS OCH VILA MITT I NATUREN NÄRA STORSTADEN

En konferens hos oss mitt i skogen bara 35 minuter från Göteborg,
ger utrymme för nya tankar och idéer.

Vår kompletta, funktionella och vackra konferensanläggning
är utrustad med den senaste tekniken.

Addera en aktivitet med spel på vår Multibana
eller gör ett besök i Öjared Bad och Bastu
och få en aktiv konferens.

KONFERENS HELPENSION

från 1570 kr/person ex. moms



ÖIJARED RESORT

oijared.se | 0302-373 00

Spektakulär hotellvistelse



* Designbyrån Stylt har vunnit guld i den internationella designtävlingen Hospitality Design Awards. Konceptet och inredningen för den 152 år gamla firmästarbostaden på Pater Noster belönades nyligen med juryns specialpris – Special Judges' Awards: Small-key Hotel.



Med ribbåt från Marstrand färdas du på 20 minuter ut till ön Hamneskär och det hotell som nu lockar gäster från hela världen. Fyren Pater Noster sprider sitt ljus över de små röda husen med vita knutar och en konferens bland vackra vyer och solnedgångar, och uppgångar, blir något du garanterat bär med dig.

TEXT: MIA BORNBERGER FOTO: ERIK NISSEN JOHANSEN

Ett hem vid horisonten – så beskrivs det pittoreska hotellet och den tidigare fyrmästarbostaden som i skenet av Pater Noster, kungen av fyrar på västkusten, lyckats med konststycket att dra världens blickar till sig. Men kanske är det inte så konstigt. Det stora ligger i det lilla, den vindpinade isolerade ön längst ut i havsbandet som till ytan sett inte är större än cirka fyra fotbollsplaner fascinerar både med sitt utseende och sin historia.

Att mötas här, i form av en konferens, ett bröllop eller en privat tillställning, liknar ingenting annat. Känslan av vinden som lekfullt smeker din kind, doften av saltstänkt tång, det säregna magiska ljuset och den oändliga utsikten över ett glittrande hav bidrar till en mycket mäktig helhetsupplevelse som stannar kvar.

Förälskad i platsen

Strax utanför Marstrand har Erik Nissen Johansen – grundare av designbyrån Stylt Trampoli – tillsammans med sex andra delägare stått för koncept och design och den här gången är bolaget också för första gången med på driftssidan.

– Man blir lätt förälskad i den här ön och dess historia med fyrfolket, de tre familjerna som levde här ute på 1800-talet och hur de trotsade alla belackare som sa att det var omöjligt. Jag vurmade redan från start lite extra för den här platsen och jag har aldrig, under hela min karriär, varit med om en sådan respons som när vi öppnade för drygt ett år sedan. Det är helt makalöst, säger han.

Erik Nissen Johansen har under sina 30 år i branschen varit med och skapat över 400 restauranger, 250 hotell samt ett antal destinationer, och han menar att något av det viktigaste för ett framgångsrikt koncept är att fånga den emotionella känslan och låta

bilderna bli lokomotivet.

– Jag fotograferar alla projektbilder för Stylt och här hade jag under en hel sommar möjlighet att föreviga en sagolik och vidunderlig miljö där intryck och motiv aldrig tycktes sina.

Med himlavalvet som tak

Som konferensdeltagare bjuds man in till ett hotell och en miljö där det personliga tilltalet har en självklar plats. Färg och form i en varm och kreativ anda, second hand och inredning från lokala bohuslänska butiker och därtill en levande konstsamling som består av allt från svartvita foton från tiden då fyrfolket levde här till modern samtida konst med ett budskap.

De nio dubbelrummen med 24 sängplatser är alla olika till utseende men har en gemensam tråd i det ombonade och detaljrika. Om man vill komma naturen riktigt nära kan man även sova utomhus i en specialdesignad dubbelsäng. En natt på första parkett med enastående utsikt över havet mot Danmark och kobbarna där sälarna har sin favoritplats – vem tackar nej till det?



Yoga i fyrtornet

Det råder heller ingen brist på underhållning och aktiviteter. Havsfiske, skaldjursafari, segling och dykning, massage med hudkräm gjord på tång, meditationsyoga i fyrtornet på 32 meters höjd eller bad i uppvärmda tunnor med saltvatten, allt i sällskap av vågornas brus.

När det kommer till maten så kanske du som gäst väljer en matlagningskurs på dagens fångst eller så föredrar du att slå dig ner i restaurangen och njuta av utsökta rätter samtidigt som kocken, som också är marinbiolog, berättar spännande fakta om det som serveras och om närmiljön. Inte minst om hummerns sexliv.

En vecka ensam på ön

I vintras arrangerade teamet bakom hotellet, tillsammans med Göteborgs Filmfestival, en tävling där priset var en vecka på ön för en person i sällskap av film och återfilm. Ansökningarna vällde in från 46 olika länder då 12 000 cineaster visade sitt intresse. Till slut föll valet på en sjuksköterska från Skövde som under ett halvår tröstat svårt sjuka människor i covid. Hennes sätt att hantera vardagen var att titta på film och hon var sedan tidigare medlem i en filmklubb i sin hemstad. Världspresen gillade uppslaget som fick ett stort genomslag och efter det har den lilla ön verkligen hamnat i rampljuset, det vill säga storytelling när den är som bäst.

Vad efterfrågar dagens hotellgäster?

– Det genuina, det äkta som har en historia. Det handlar i grunden om passion, när själ och hjärta finns med i det du gör så trumfar det allt. När gästerna möts av en eldsjäl som brinner för sin sak, då smittar det av sig, man känner sig välkommen. Så som jag känner för Pater Noster, det undgår nog ingen – min alldeles speciella pärla i havsbandet. ●

Pater Noster

Till ön Hamneskär, utanför Marstrand, tar man sig med ribbåt på cirka 20 minuter och resan ut till ön är en upplevelse i sig. I skenet av den mäktiga fyren Pater Noster finns här ett ombonat och personligt hotell med nio rum och totalt 24 sovplatser. Boka en hel vistelse med bättur, övernattnings, middag och frukost och konferera på en enastående plats i det yttre kustbandet. Ta med kollegorna på spännande havsfiske, en smakfull matlagningskurs på dagens fångst och ett ångande härligt bad i uppvärmda tunnor med saltvatten.



Per Schlingmann

Kommunikatör, föreläsare och författare

Per Schlingmann

Ålder: 51 år.

Familj: Hustru, två döttrar.

Bor: Stockholm.

Aktuell med: Boken «Corona Express – En liten bok om världen efter pandemin». Per har sammanlagt skrivit åtta stycken böcker.

Gör: Författare, föreläsare och rådgivare med lång erfarenhet inom både politik och näringsliv. Driver egen kommunikationsbyrå samt är delägare och rådgivare i flera företag, bland annat ginmärket Smoky, frisörplattformen Voady och onlinerådgivaren Wisory.

Tidigare uppdrag: Före detta statssekreterare, chefsstrateg och partisekreterare i Moderaterna.

”Pandemin har öppnat en kreativ kran”

Han är framtidsspanaren som aldrig använder bilder i sina digitala föreläsningar och som gärna sneglar på skickliga youtubers för inspiration. KonferensVärlden har träffat kommunikátören och föreläsaren Per Schlingmann, som ser en helt ny värld av möjligheter i pandemins spår.

– När den gängse bilden av världen utmanas börjar vi tala, läsa och diskutera – det är produktivt, säger han.

TEXT: MIA BORNBERGER

Han var under många år Moderaternas chefsstrateg, statssekreterare och partisekreterare och hade en nyckelroll i samband med partiets förnyelseprocess. Numera driver Per Schlingmann en egen kommunikationsbyrå och han har även skrivit flertalet böcker. Den senaste, ”Corona Express – En liten bok om världen efter pandemin”, beskriver det vi just nu befinner oss i: en tid av omställning och avancerad digital förändring – men på andra områden en tillbakagång.

– Skälet till att jag och Kjell A. Nordström skrev den här boken är att vi båda tycker att det är otroligt spännande med framtidsfrågor. Pandemin är som ett slags skenande tidsmaskin. Vad händer egentligen när man fattar beslut utifrån hur man tror att världen kommer utvecklas, snarare än där man står idag? Jo, man fattar faktiskt oftast bättre beslut, säger han.

Mötesbranschen var redan före pandemin inne i en stor förändringsprocess och den naturliga frågan att ställa sig blir naturligtvis: Vad händer nu? Enligt Per Schlingmann finns det mycket hoppfullt att ta fasta på. Det totala mörker som infann sig under 2020 har förvandlats till mer optimism, menar han.

– Syftet med boken är att inspirera både företag och människor att aktivt fundera på hur man kan anpassa sig och forma samhället till att bli mer på människors villkor. Självfallet kommer vårt sätt att mötas att förändras och vi kommer få se stor uppfinningsrikedom här. Pandemin har öppnat en kreativ kran. Vi har fått smak för flexibilitet, våra möjligheter vidgas i hur vi kan organisera våra liv och arbeten, säger Per Schlingmann och fortsätter:

– När man stängde för internationella flyg trodde många företag att det var omöjligt att jobba med försäljning, medan andra tryckte på gaspedalen och använde de plattformar de hade och visade att det gick utmärkt. När den gängse bilden av världen utmanas börjar vi tala, läsa och diskutera – det är produktivt.

Enligt Per Schlingmann främjar den digitala världen på flera sätt behovet av fysiska möten. Som exempel lyfter han fram dejtingsajten Tinder och Apple, där den sistnämnda länge lagt stora resurser på fysiska event för att åstadkomma lojalitet, inspiration, upplevelse och energi. Mer slentrianmässiga möten kommer dock få stå tillbaka för kvalitativa fysiska möten.

Det digitala rummet ställer även större krav på ett kreativt och visionärt



ledarskap för att nå ut till medarbetare och andra. Per Schlingmann medverkar bland annat i TV4:s nyhetspanel och han menar att det digitala rummet kan behöva lite scenkonst, förmågan att berätta på ett sätt som fungerar på skärmen. Själv tittar han ofta på skickliga youtubers som i hans tycke har en ton som är helt avvikande från den ledare i traditionella företag och organisationer använder. Själv använder han aldrig bilder när han föreläser digitalt.

– Både Zoom och Teams är utformade så bilden man presenterar tar över helt på skärmen. Själv blir man minimerad till en knappnåls storlek. Bilden i det fysiska mötet ger däremot ofta talaren stöd. Där blir bilden istället en tillgång.

Många av oss tenderar att bli mer stillasittande av distansarbete. Kommer folkhälsan försämrats överlag?

– Det är en oerhört angelägen fråga. Undersökningar visar tydligt att människor rör på sig väsentligt mindre när de jobbar på distans än på kontoret, vilket är paradoxalt. Vid arbete hemma frigörs 60–90 minuter per dag som skulle kunna fyllas med rörelse eller motion.

– Ansvar förskjuts från det gemensamma till dig som individ, din egen rörelse och i förlängningen din egen livslängd. Det finns nu intressant forskning kring fenomenet ”zoom fatigue”, som innebär en trötthet, utbrändhet kopplad till digitala möten. Vad händer när man ser en bild på sig själv åtta timmar om dagen och sitter i konstanta videomöten? Det är inte hälsosamt, så är det bara. Det digitala rummet skapar fantastiska möjligheter men genererar också nya psykosociala utmaningar.

Hur ser framtiden ut för coworking?

– Det fanns en oro förra året att hela idén med coworking höll på att vattnas ur, men jag skulle säga att framtidsscenarioet är precis tvärtom. Vi kommer arbeta från flera olika ställen: det traditionella kontoret och hemmet så klart, men också allt från coworking till kaféer och bryggan, var man väljer att vara helt enkelt. Företagen kommer också ha färre anställda, jobba mer i nätverk och med frilansare vilket talar för coworking. Jag besökte nyligen The Park i Stockholm, det var toppen – och smockfullt. ●

Inspiration

Långt borta men nära



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

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



Som en berg och dalbana har det senaste ett och ett halvt året varit. I perioder har Hotel J fått stänga ner helt, för att sedan öppna upp med restriktioner för hygien, avstånd och antal. Efter en tuff vinter kunde man i våras äntligen känna av en ljusning.

– Fler grupper ville besöka oss och när det blev möjligt att vara utomhus skapade vi fler anpassade aktiviteter som food-truck och DJ i trädgården, berättar Charlotte Hagefors, Sales Manager på Hotel J.

Hotel J:s lättillgängliga läge, 10 minuter med bil från Slussen och 30 minuter med båt från Nybrokajen, har alltid bidragit till dess popularitet. En faktor som förstärktes under pandemin då många önskade trygga och säkra transporter till sina besöksmål.

Fortfarande tryggt och säkert

Efter en fantastisk sommar då både hotellet och restaurangen varit fullsatta, är Hotel J nu mitt uppe i höstens tryck med höga förväntningar hos både privata gäster och konfererande grupper.

– Det är fantastiskt kul och personalen är supertaggad, så vi vet att vi är ett bra team som kan leverera vad våra kunder önskar, säger Charlotte.

Förfrågningarna kommer nu nära det önskade datumet, och många gäster vill

fortfarande ha lite större lokaler med luftigt avstånd mellan deltagarna. Hotel J gjorde också en investering förra året för att kunna erbjuda säkra tekniska lösningar.

– Möjligheten till videokonferenser är numera en hygienfaktor. Småsnuviga anställda stannar nu hemma men kan delta över videolänk, fortsätter Charlotte.

Tre separata byggnader

Förutom det unika läget, är Hotel J:s styrka närheten till naturen och det faktum att anläggningen består av tre byggnader med många separata entréer.

– Vi kan lätt styra grupper så de inte är inpå varandra. Du kan ha en egen in- och utgång till många av våra konferenslokaler, och vill du så kan du boka både Tornvillan och Fabrikörsvillan och ha ett helt hus för dig själv, förklarar Charlotte.

Tornvillan och Fabrikörsvillan bjuder på storslagen sekelskiftescharm och är båda belägna alldeles invid vattnet. Tornvillan består av sju våningar med konferens- och mötesrum och Fabrikörsvillan har fyra olika konferensrum. Själva hotellet, där också välkända Restaurant J ligger, är en modern skärgårdsbyggnad med en konferenslokal som rymmer 160 personer i biosittning.

– Vi erbjuder grupper enskilda middags-sittningar, även om restaurangen givetvis följer alla restriktioner med antal personer

per bord, berättar Charlotte vidare.

Att tillbringa mycket tid utomhus är något som Hotel J alltid uppmuntrat och lyfter gärna fram de aktiviteter som ligger dem och platsen naturligt nära. Den populära bastun, alldeles vid havet, var i full gång under vintern då man även öppnade upp en vak i isen för modiga kallbadare.

– Trenden med kallbad har blivit allt större och passar väl med den wellness-linje vi satsar på, säger Charlotte.

Traditionell jul

En uppdämd längtan efter förra årets inskränkningar gör att Hotel J redan nu ser en stor efterfrågan på årets julbord.

– Många längtar efter en traditionell jul, en ”Fanny och Alexander-jul”, och vi kommer ha våra julbord i Tornvillan så det blir väldigt traditionellt, säger Charlotte.

Även privata middagar är det ett stort tryck på och Hotel J vill vara duktiga på alla segment – Nackabaserade företag, privatgäster från hela landet och konferensgäster från hela världen.

Den dynamiska blandningen mellan det modernt marina och det pietetsfulla sekelskiftet, mellan de privata gästerna och konferensgrupperna gör Hotel J till en uppskattad plats man gärna återkommer till. ●



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

HOTEL J: www.hotelj.com

Storslagna framtidspaner

Söder om Helsingborg, alldeles vid havet, ligger Örenäs slott. I den redan nu så fantastiska miljön ska man skapa en lyxig "nöjespark" för vuxna, med en modern loungeinspirerad spa- och retreatavdelning i centrum. Här ser man lyriskt på framtiden och har höga ambitioner att erbjuda sina gäster något utöver det vanliga.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

En makalös miljö, ett vackert slott, aktiviteter och avkoppling, omsorgsfullt lagad mat och rymliga lokaler – det är Örenäs slott. Nu går man framtiden till mötes med spännande och storslagna visioner och idéer.

I oktober får Örenäs slott nya ägare, ESS group, och hela anläggningen med alla dess byggnader ska totalrenoveras och byggas ut. Här vill man skapa en "nöjespark" för vuxna och i centrum för denna nöjespark står byggandet av en modern pool och retreat club.

– Vårt nya spa ska bli en modern pool club, en skön loungemiljö med mer puls. Med fokus på vackra detaljer, drinkar och lounge-musik, berättar Åsa Lavesson, Revenue Manager och försäljningschef på Örenäs slott.

Satsningen ligger väl i linje med det stora utbud av aktiviteter som Örenäs slott erbjuder redan idag. Här finns både inom- och utomhusgym, en äventyrspark och en minigolfbana med havsutsikt. Och planer finns på att bygga en egen padelbana.

En spännande framtid

Den nya anläggningen planeras stå klar till

sommaren 2023, med renoveringsstart under januari nästa år.

– Än så länge är det "business as usual" här, men vi ser verkligen fram emot allt det nya som ska ske. Det är otroligt spännande!, fortsätter Åsa.

Och business as usual på Örenäs vis håller hög standard. Slottet, från tidigt 1900-tal, har en stor konferenskapacitet med 26 varierande konferens- och mötesrum med plats för mellan 6 och 400 personer, och en slottsrestaurang som rymmer 220 gäster. Här serveras det skånska rätter med en twist – modern mat baserad på både unikt skånskt och en lite bredare skandinavisk mattradition. Under sommarsäsongen utökas restaurangkapaciteten med Hamnkrogen, som ligger alldeles invid havet i det lilla fiskesamhället Ålabodarna, där man erbjuder dagsfärs fisk i rustik miljö.

Ökat tryck för konferenser

Örenäs slott är lika populärt som privat resmål för helggäster, som det är en lockande plats att lägga sin konferens på, och sommaren på Örenäs slott överträffade alla för-



väntningar.

– Vi hade vår bästa juli-månad någonsin, med fullbokade restaurangplatser både i slottet, på Hamnkrogen och i vårt nya sommarcafé Maryhill. Nu ser vi att även konferensdelen börjar närma sig normalläget, berättar Åsa.

Trycket är redan högt från konferenssugna gäster, och eftersom Örenäs slott har en stor konferenskapacitet så har man möjlighet att svara upp mot alla önskemål. Även till de företag och grupper som fortfarande vill vara försiktiga och försäkra sig om luftiga möteslokaler.

– Vi känner en försiktig optimism inför framtiden när det gäller pandemin. Och vad gäller vår nya anläggning så är vi lyriska!, säger Åsa. ●

Örenäs slott Söder om Helsingborg alldeles vid havet, ligger Örenäs slott. Här finns 26 olika mötesrum med kapacitet för 6-400 personer. 115 hotellrum, varav tio premiumrum i slottet, och resterande i separat hotell- och herrgårdsbyggnad. Slottsparken har ett stort aktivitetsområde med pooler, naturlekplats, fitnesspark och minigolf. Under kommande år ska hela anläggningen totalrenoveras och byggas ut med fler rum och en modern spa-anläggning.

ÖRENÄS SLOTT: www.orenasslott.com

En plats där nutid möter dåtid

På Bjärsjölagårds Slott möts du av lugn och stillhet. Mitt i Skåne, med naturen inpå knutarna, ligger det vackra slottet från 1700-talet. Här bjuder man in till både avkoppling och kreativitet.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Bjärsjölagårds Slott ligger mitt i Skåne, med bara en halvtimme till Lund och Malmö, och en timma och femton minuter till Köpenhamn. Ett läge som gör platsen attraktiv för många företag från området.

– Vi har närheten till stora städer, men ligger ändå avskilt på landsbygden. När man kommer hit möts man av lugnet och tystnaden, säger Birgitta Folkesson, verksamhetsansvarig.

Slottet är ett rockoslott ritat av den kände arkitekten Jean Erik Rehn. Huvudbyggnaden och den norra flygeln är från 1700-talet med tidstypiskt brutna tak. Den södra flygeln är mer präglad av empiren.

– Slottet är omsorgsfullt renoverat, vi har idag moderna möteslokaler i en historiskt intakt miljö, berättar Birgitta.

Här konfererar du kungligt i fyra fantastiska konferenslokaler, där den största rymmer 150 personer. Dessutom finns det ett flertal små salonger där man ostört kan sitta och arbeta i mindre grupper.

– Vi har också det gamla häststallet från 1800-talet som byggts om till en konferenslokal för upp till 150 personer. Den ligger enskilt och är lika välutrustad som övriga lokaler i slottet, säger Birgitta.

Slagit rekord i beläggning

Till Bjärsjölagårds Slott kommer även privata gäster och under sommaren 2021 slog man alla rekord i antal besökare.

– Vi tyckte förra säsongen var bra, men i år har vi haft ännu mer att göra hela sommaren!, berättar Birgitta.

Dessutom har telefonerna gått varma sedan i maj med bokningar av konferenser inför hösten.

– Vi har fått flera bokningar och går en fantastisk höst tillmötes, fortsätter Birgitta.



Slotts konferens



De stora konferenslokaler och dessutom möjligheten att abonnera hela slottet för sin konferens, gör Bjärsjölagårds Slott oerhört attraktivt. Och corona-säkert.

– Vi har haft ett stort internationellt företag som konfererat i små grupper under hela pandemin. De kommer hit för att de vet att de kan få vara själva här, säger Birgitta.

Höstens konferenser är bokade redan från augusti, mycket tidigare än vad de brukar.

– Vi nyper oss i armen för att förstå hur det kunde gå så fort. Folk vill verkligen mötas igen!, berättar Birgitta.

Ecape-game och matlagning

På Bjärsjölagårds Slott finns många möjligheter till roliga aktiviteter. ”Escape Game”

lockar många konferensgäster och ger en bra inblick i slottets spännande historia.

Man har dessutom gjort en storsatsning och byggt ett nytt kök där bland annat matlagningssaktiviteter genomförs.

Ett jordnära företag

På Bjärsjölagårds Slott arbetar man efter devisen ”från jord till bord” och maten tillagas av svenska, gärna lokala, råvaror.

– Vi är ett jordnära företag. Vi bakar och lägger in efter gamla genuina recept och all mat tillagas från grunden, berättar Birgitta.

Nu närmar vi oss tiden då det är dags att boka julbord. För julborden på Bjärsjölagårds Slott är inget man vill missa. Varken som privatgäst eller som företag. ●

Bjärsjölagårds Slott ligger mitt i Skåne, nära både Malmö, Lund och Köpenhamn. Slottsbyggnaden är från sent 1700-tal och rymmer fem konferenslokaler, varav två tar 150 personer, och flera mindre salonger för grupparbeten. Du bor i något av de 27 vackra gästrummen. En genuin matlagningstradition utmärker slottsköket, där allt lagas av svenska råvaror från grunden.

BJÄRSJÖLAGÅRDS SLOTT: www.bjarsjologardsslott.se

Glamping

en annorlunda hotellupplevelse

Glamorous camping växer fram på hotellhimlen och är nog definitivt här för att stanna. Här kombineras unika naturupplevelser med hotellets bekvämlighet och lyxkänsla. Den som glampar gör inte avkall på komforten utan blandar det bästa av två världar.



Att bo på hotell är en helhetsupplevelse för alla sinnen. Vänligt bemötande, snygg inredning, lobbyns melodiska musik, prassliga stärkta lakan och mjuka kuddar, dig-

nande hotellfrukost med allt för den kräsne. Det är lite annat än att bo i tält. Eller?

En boendekombination av hotell och tält har vuxit fram under pandemin även om trenden funnits i Europa under några år. Glamping, är en gyllene korsning av hotell, tält toppat med lyx, den unika kombinationen av hotellsängens komfort och naturens miljö.

Här ges möjligheten att vakna upp efter en skön natts sömn vid strandkanten till en vacker sjö, under lummiga bladverk i en bokskog eller på fjällnära höjd. Kanske upplever du smäcker fågelsång

till morgonkaffet, seglande havsörnar, ett hänförande norrsken under midnatten, eller skvalpande vågor till fiket på bryggan.

Intresset för att vistas utomhus växer stadigt och aldrig förr har väl människor vallfärdat till naturen för återhämtning, njutning, energipåfyllning. Glamping ger en möjlighet till att uppleva harmonin i naturen, hållbart och klimatvänligt.

Mindre konferensgrupper kan med fördel välja glamping för sin nästa konferens. Låt skogsgläntan, bryggan eller fjället utgöra lokalen och kombinera med egen matlagning som aktivitet. ●



Laponia Sky Hut, Koskullskulle Gällivare.



Fejan Canvas Hotel, Fejan Stockholms skärgård. Foto: Samy Dahlman



Sund Nergården, Vagnhärad.



Island Lodge, Vaxholm. Foto: Torkild Berglund



Annorlunda hotell- upplevelser i naturen

Laponia Sky Hut, Koskullskulle Gällivare

Här finns stora möjligheter att uppleva ett äkta norrländskt norrsken.

Specialtillverkade glastält med egen terrass, kylskåp och bastu med sjöutsikt. Kontinental frukost ingår och middag går att boka till.

Fejan Canvas Hotel, Fejan Stockholms skärgård

Mysig oas med havsutsikt. Här finns sex glampingtält med dubbelsängar, en engelsk vedeldad spis. Frukostkorg och tvårätters middag ingår i boendet. Det går även att hyra kajak för ytterligare naturupplevelse.

Sund Nergården, Vagnhärad

Vid strandkanten till sjön Sillen finns tre glampingtält med egna terrasser och utomhusduschar. Kingsize sängar bäddade med sänglinne av ekologisk satin.

Island Lodge, Vaxholm

Sveriges första glamping i harmoni med naturen. Sju tält med hänförande utsikt mot skärgården.

Korså Forest Camp, Falun

Tälten ligger vid en sjö i utkanten av Korså. De är försedda med kaminer och sköna sängar. Frukostkorgar levereras på morgonen till tältet.

Höj motivationen och skapa minnen med aktiviteter



En konferens är ingenting utan en energigivande aktivitet som kittar samman gruppen. Det är ett effektivt sätt att skapa glädje och gemensamma minnen som man kan samlas kring i fikarummet väl tillbaka på kontoret. Vi har pratat med två professionella aktivitetsleverantörer med mångårig erfarenhet som ger sina bästa tips på hur man ska tänka kring valet av aktiviteter och varför en aktivitet är en viktig del av mötet.

Puls Aktiviteter och Äventyr Christer Wagnås, ägare

Familjeföretaget Puls grundades 2001 och vi är en mobil och rikstäckande arrangör med kontor i Stockholm, Göteborg, Åre, Ramundberget och Tännedalen. Vårt utbud spänner mellan gruppaktiviteter i stadsmiljö, zipline-turer i fjällmiljö, skotersafaris, topp-turer, kajakturer, roliga tävlingar samt teambuilding både inom och utanför Sveriges gränser. Vi har idag mer än 20 års erfarenhet av event, äventyr och aktiviteter vilket har gjort oss till en av branschens mest anlitade och kompetenta arrangörer.

Varför är en aktivitet viktig i företagets konferens?

Nu är det att äntligen få mötas personligen – att se varandra och lära känna varandra på nytt efter pandemin. Att energiboosta och att glädjas tillsammans är viktig, att skratta och fånga stunden. Att bjuda in gamla och nyanställda in i arbetslagets gemenskap. Det kan också vara att lösa eventuella konflikter och svårigheter som finns på arbetsplatsen, att utveckla grupp-gemenskapen.

Ser du några trender inom aktiviteter som är

extra populärt nu? Varför?

Sammansvetsande utomhusaktiviteter boka stort och naturnära upplevelser ligger i topp. Vi ser att trenden växer just med naturen i fokus – det är där vi finner kraft och energi. Ett exempel kan vara att laga mat i en tältkåta över öppen eld efter en två timmars tur i kajak eller på mountainbike. Men även roliga och avslappnade tävlingar där man får återupptäcka glädjen i att få träffas och skratta med varandra

Hur skapar man engagemang och stärker motivationen hos medarbetarna genom en gemensam aktivitet?

Samarbete under olika former ökar och stärker tilliten, vi blir starka tillsammans. Det kan ske under lekfulla eller sportiga former som är äventyrliga eller utmanande. När vi löser uppgifter och upplever något tillsammans växer förtroendet i gruppen och även motivationen. Skratt skapar ett naturligt kitt mellan deltagare och tillfredsställelsen att ha löst en uppgift ger ett ökat självförtroende, både enskilt och för gruppen.

Vilka viktiga råd skulle du ge en mötesköpare som planerar sin nästa konferens och vill skapa bestående minnen för gruppen?

Tänk utanför boxen; Låt t.ex. resan till och från den tilltänkta mötesplatsen innehålla en rolig uppgift för deltagarna att lösa.

Starta konferensen med en aktivitet och låt den energin som den ger följa med under hela konferensen. Bryt av konferenspasset med en kortare övning eller uppgift utomhus. Låt typ av aktivitet styra plats av mötesanläggning.

Hitta synergier mellan aktivitet och innehåll i konferensen. Vad är syftet med aktiviteten? Avkopplande, roligt eller ge energi/upplevelse/utmanande.

Gör aktiviteten utomhus, det ger energi och huvudet klarnar inför nästa pass.

Tala om vilken klädsel som krävs för genomförandet.

Vad har ni gjort tidigare? Hur lång tid kan ni avsätta? Vad vill ni uppnå och med vilken budget? Kontakta din arrangör och planera, ställ frågor.

PULS ÄR ÄVEN licensierad återförsäljare och uthyrare av de efterfrågade eventtältkåtorerna från Tentipi som efterfrågas stort. En magisk miljö att äta middag eller ha ett konferenspass i under konferensen på mötesanläggningen. ●



Puls Aktiviteter och Äventyrs tips på tre aktiviteter:

420 sekunder

En teambuilding "5-kamp" som är vår mest bokade aktivitet alla kategorier

Har ni 1,5 timme över och vill göra någon rolig och teambildande aktivitet som alla kan vara med på, då är 420 sekunder som klippt och skuren för er! Tävligen bygger på att man i lag möter varandra parallellt i 6 olika övningar, och under tidspress måste jobba tillsammans för att lyckas.

iTeamriddle

En rolig och underfundig poängjakt som kan göras var som helst och även inomhus vid dåligt väder. Här kan deltagarna förvänta sig en fartfylld tävling där vi pressar tekniken till oanade höjder. Roliga övningar, kluriga frågor, fotouppdrag samt konstruktionsuppgifter matas på i en aldrig sinande ström.

Meste mästarna 2.0

Med TV serien som förebild har vi här skapat en mycket rolig och anorlunda tävling. Fem grenar ska genomföras och alla har olika huvudsyften, det är Koncentration, Focus, Psykisk uthållighet, Styrka och Självdisciplin. Med dessa ämnen utmanar vi deltagarna med hjälp av olika unika övningar, roliga och lagom sportiga utmaningar som avslutas med den klassiska "Nattduellen".



Öppet Hav Per Öhman, delägare

Vi är en trygg leverantör som sprider glädje och harmoni. Vi sitter på en unik plats mitt i Stockholm och med vårt breda utbud så lovar vi er en upplevelse utöver det vanliga. Genomförandet av våra aktiviteter och upplevelser säkerställs genom att våra medarbetare, även kallade glädjespridare, genomför dem utan mellanhänder. Att vi själva äger de verktyg som vi använder så som båtar, helikopter och aktivitetsmaterial gör att vi kan garantera högsta kvalitet till förmånliga priser. Vår ständiga strävan att erbjuda de bästa aktiviteterna till våra gäster gör att vi är marknadsledande inom utvecklingen av nya produkter för mötes- och upplevelseindustrin. Vi är experter på att kombinera land, hav och luft.

Varför är en aktivitet viktig i företagets konferens?

Det som kännetecknar aktiviteter i samband med en konferens är att de engagerar, skapar gemenskap, ger energi och låter människor få uppleva saker de i normala fall inte skulle göra. Rätt aktivitet kan även förstärka budskapet av hela konferensen vilket skapar en större genomslagskraft och bidrar till gemensamma minnen.

Ser du några trender inom aktiviteter som är extra populärt nu? Varför?

Just nu ser vi en enorm efterfrågan på aktiviteter som skapar glädje och gemenskap. Efter 1,5 år av hemarbete och social distansering är behovet av att göra roliga saker tillsammans större än någonsin tidigare. Hållbarhet är också en viktig faktor och det är därför som vi klimatkompenserar hela vår verksamhet.

Hur skapar man engagemang och stärker motivationen hos medarbetarna genom en gemensam aktivitet?

Här är det viktigt att vi tillsammans med kunden först gör en liten behovsanalys. Att välja rätt aktivitet är nyckeln. Först då får vi engagerade och motiverade deltagare. En väl genomförd behovsanalys handlar mycket om att gå på djupet kring vad syftet med mötet är, vad man vill att deltagarna ska ta med sig efter konferensen och vilka minnen man vill skapa. Detaljer är samtidigt viktiga för att nå så bra resultat som möjligt.

Vilka viktiga råd skulle du ge en mötesköpare som planerar sin nästa konferens och vill skapa bestående minnen för gruppen?

Det bästa rådet jag skulle säga är att vara ute i god tid och involvera aktivitetsbolaget i ett så tidigt skede som möjligt i planeringen. Det skapar förutsättningar för att det blir rätt aktivitet för just er och bidrar till en lyckad konferens. ●



Öppet Havs tips på tre aktiviteter:



Ribokopter

Följ med på det bästa av två världar! Njut av farten i RIB-båt och den härliga känslan att sväva fram över vattnet i helikopter. Ett helt otroligt sätt att uppleva skärgården och dess unika landskap av öar och vatten. RIB-båtarna och helikoptern följer varandra i hisnande hastighet långt ut i den vackra skärgården. Under färden sker stopp då deltagarna byter plats mellan båtarna och helikoptern. Alla deltagare får åka båda färdmedlen.

Uppdraget med RIB

Att utmanas och få lyckas tillsammans är en härlig känsla som stärker gemenskapen och vi-känslan. När det dessutom finns möjlighet för alla att bidra utifrån sina förmågor blir glädjen än större. Av den anledningen är det inte så konstigt att Uppdraget är en av våra mest populära och uppskattade aktiviteter. Uppdraget är en lagtävling i högt tempo där laget ställs inför ett antal utmaningar. I denna tävling får alla under tävlingens gång uppleva den fantastiska frihetskänslan i att åka RIB.

Medarbetarskap

I dagens föränderliga värld ställs högre krav på organisationen och medarbetarna. Vi har skapat gruppdynamiska övningar för att involvera, skapa tillit, öka kommunikationen och förbättra samarbetet.



Äntligen möten. Närmare.

Distansmöten i all ära. Men nu är tiden tillbaka där vi kan träffas på riktigt igen. Vi gläds åt detta och planerar varje arrangemang in i minsta detalj för att skapa den bästa – och säkraste – upplevelsen för dig som gäst.

Hos oss finns olika mötesmiljöer för att passa allt från klassisk utbildning och seminarier till kreativt samarbete och nätverkande. Oavsett om du väljer den fantastiska Bankettsalen från sekelskiftet med stuckaturer i vitt och guld, den toppmoderna hörsalen eller en av våra trivsamma mindre mötesrum, har alla lokaler fast teknik för videokonferens. Det möjliggör det nya, så kallade "hybridmöten" – och allt centralt mitt i Stockholm city.

Ett lyckat möte består inte bara av fina lokaler. Det är många pusselbitar som spelar in för att skapa den perfekta helheten. Till exempel kommer all den goda maten från Restaurang Grodan som är belägen i samma fastighet. Så genom att göra allt vi kan för att erbjuda dig en hög service och trygghet, hoppas vi att du får en upplevelse att ta med dig och minnas.

Titta in på vår hemsida: www.ivakonferens.se eller kontakta oss på: konferens@iva.se

Välkommen!



Konferenscenter

GREV TUREGATAN 16, STOCKHOLM
08-791 30 00



Står rustade inför en spännande tid

På 7A Posthuset ser man fram emot en höst med lättade restriktioner för mötesindustrin. De satsningar och den flexibilitet man arbetat med under pandemin gör att man är väl rustad att nu välkomna fler och större grupper.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



7A Posthuset slog upp portarna i december 2019, bara ett par månader innan hela världen drabbades av coronapandemin. Den nystartade anläggningen ställdes plötsligt inför helt andra förutsättningar.

– Det tvingade oss att snabbt tänka om och kunna erbjuda ännu högre flexibilitet mot kunder som önskar större utrymmen för sina möten, berättar Kitty Nyberg, Head of Sales & Revenue på 7A.

En önskan som 7A Posthuset kunnat tillgodose med sina 4.000 kvm konferensyta fördelat på över 20 möteslokaler i olika storlekar. Hela anläggningen består av imponerande 17.000 kvm, inrymda i det anrika Centralposthuset från tidigt 1900-tal. En magnifik byggnad centralt belägen på Vasagatan i Stockholm, bokstavligen ett stenkast från Centralstationen och Arlanda Express.

Flexibilitet i centrum

Flexibilitet är värdeordet som genomsyrar verksamheten på 7A Posthuset, och under pandemin har ordet verkligen använts till sin yttersta betydelse. Stora lokaler som

i normalfallet tar 350 personer har nu använts av grupper på 50 personer.

För att kunna möta kundernas nya behov av digitala möteslösningar, byggdes en fullt utrustad studio bemannad av anställda tekniker som alltid finns på plats.

– Det har blivit väldigt lyckat, studion har varit väldigt populär bland våra gäster, berättar Kitty vidare.

Man har skapat olika paketlösningar för allt från enklare hybridmöten till livestreamade event.

Heta datum tillbaka

Nu ser 7A fram emot en höst med lättade restriktioner för mötesindustrin, och man märker redan av en skillnad hos kunderna.

– Det stora antalet avbokningar, som vi har haft under lång tid, håller på att förändras. Nu är det många fler som vågar bekräfta sina bokningar, men framför allt behålla dem, berättar Kitty glatt.

Hon ser också en tydlig uppåtgående trend med ”heta” datum under hösten men även tredagarskonferenser under december.

– Kunderna längtar efter att få mötas! Det

märks tydligt på bokningsläget, säger Kitty.

Ser fram emot hösten

7A ser kommande tid som både utmanande och stimulerande. Det handlar om en verksamhet som tvingats gå på sparlåga under lång tid som nu ska accelerera för att möta kommande behov och man tror att pandemin kommer att ha fört mig sig en delvis ny standard.

– Mötestekniken, såsom den har utvecklats, kommer att vara lika vanlig som att ha kaffe i mötesrummet. Det är vad kunderna förväntar sig och det satsar vi nu på att kunna erbjuda i alla lokaler, berättar Kitty.

Att hålla avstånd och att handsprit finns tillgängligt är andra förändringar som Kitty tror kommer kvarstå.

MED KUNSKAP OCH erfarenheter från en mycket annorlunda tid ser nu 7A Posthuset fram emot att välkomna både större och fler grupper. I den stora entrén på 700 kvm är det ingen risk för trängsel och i övriga lounges och gemensamma ytor finns möjligheten att mötas på ett tryggt sätt. ●

7A Posthuset erbjuder konferens- och kontorslösningar på fyra attraktiva adresser i centrala Stockholm. Med sin flexibilitet, professionella personal och välkomnande miljöer skapar 7A upplevelser utöver det förväntade.



Här är det lätt att välja rätt

Courtyard by Marriott i Stockholm växlar upp nya med klimatsmarta lösningar. Nästa steg är att förse sina menyer med fakta om olika maträtters miljöpåverkan, allt för att inspirera gästerna till mer klimatvänliga val. Tillsammans med närhet till avkopplande park- och strandpromenad gör Marriott konferensen till ett grönt nöje.

TEXT: MIA BORNBERGER

Fyrstjärniga Courtyard by Marriott är en relativ nykomling i Stockholms hotell- och konferensutbud. Hotellet öppnade 2010 i det då helt nya kvarter som byggdes på västra Kungsholmen alldeles intill Rålambshovsparken. Anläggningen ligger endast några minuter till fots från Fridhemsplan med dess shopping, restauranger, tunnelbana, lokalbussar och flygbussar – härifrån är det nära till allt.

Från hotellets entré är det bokstavligen bara ett stenkast till Rålambshovsparken och det populära promenadstråket längs vackra Norr Mälärstrand, där man kan flanera och njuta av utsikten mot Riddarfjärden, Södermalm och Västerbron.

– Vi har ett fantastiskt läge. Ett dopp i Mälaren om vädret tillåter eller en skön tur på våra hyrcyklar, vi har mängder att erbjuda den som vill se och få ut mycket av Stockholm. Ett eget garage gör det också enkelt

för de av våra gäster som kommer med bil, säger Petra Rörfors, som är försäljnings- och hållbarhetschef på Courtyard by Marriott.

God mat och tanke

Courtyard by Marriott sätter inte bara hållbarheten i centrum, utan siktar på att ligga i framkant inom området. Ett steg i den riktningen är att hotellet från och med i höst förser samtliga menyer med information om de olika maträtternas klimatavtryck.

– Det här gäller både lunch- och middagsrestaurangen Björk & Bar och Grill samt våra bankettmenyer på konferensvåningen. En betydande del av de miljö- och klimatpåverkande utsläppen i världen är kopplade till mat och livsmedel och nu kan våra gäster direkt se hur mycket koldioxid en specifik rätt avger, och göra medvetna val utifrån det, säger Petra Rörfors.

Att använda råvaror efter säsong är en

självklarhet på Courtyard by Marriott, liksom att köket undviker att köpa in produkter som kommer långväga ifrån. Ett annat grepp som anläggningen valt med hänseende till klimatet är att de själva bubblar allt vatten på plats.

– Genom åren har vi sparat in närmare en miljon plastflaskor genom att inte köpa in bordsvatten, säger Petra Rörfors.

Varför tar ni det här greppet just nu?

– Vi har hela tiden haft en grön profil, skillnaden är att man nu direkt kan se vilken miljöpåverkan varje enskild rätt har när det gäller lunch och middag. Som enskild individ är det inte alltid så enkelt att navigera bland alla val man har. Här kan vi som företag fylla en roll, genom att informera och servera en genomtänkt meny med råvaror och ingredienser som tar hänsyn till miljön – det känns rätt på alla sätt. ●

Courtyard by Marriott Courtyard by Marriott erbjuder fyrstjärnig komfort och det bästa av två världar: sofistikerad urban känsla plus natur och grönska. Hotellet ligger centralt i Stockholm med omedelbar närhet till Rålambshovsparken och Norr Mälärstrand. Här finns 282 rymliga och ljusa dubbelrum för övernattnin, ett av stadens största och modernaste hotellgym, tolv konferenslokaler för upp till 400 personer samt en restaurang för 180 sittande gäster. Helt ny videokonferensutrustning i alla lokaler gör det både roligt och enkelt att konferera. Anläggningen är Green Key certifierad.

* Anläggningens hållbarhetsarbete kring måltider är ett samarbete med Klimato som hjälper restauranger att servera mat med minskad klimatpåverkan. Måltidens exakta klimatpåverkan baseras på en beräkning av ingredienser, produktionsmetod och ursprungsland.



Anpassat för nytt digitalt klimat



Uppsala Konsert & Kongress öppnar åter sina portar och bjuder in till moderna och flexibla lokaler med ett boknings- och datasystem i framkant. Under året som gått har anläggningen genomgått en stor digital förändringsprocess, allt för att ligga i fas med den senaste tekniken. Som gäst möts du av en smidighet i allt från in- till utcheckning.

TEXT: MIA BORNBERGER

Sedan starten för 14 år sedan har Uppsala Konsert & Kongress lockat mängder med gäster till sin högklassiga anläggning. Fem miljoner besökare, 5 000 möten samt 2 000 musik- och kulturevent talar sitt eget tydliga språk och med dess centrala läge, omgärdat av småstadens charm och storstadens möjligheter, har UKK blivit en omtyckt träffpunkt för gäster från när och fjärran. I luftiga ljusa lokaler arrangeras konferenser, kongresser, event och utställningar i en levande mix där serviceinriktad och tekniskt kunnig personal ser till att varje möte garanteras det där lilla extra.

Anläggningen har under det gångna året genomgått en stor digital förändringsprocess – allt för att arbeta än mer anpassat, underlätta hanteringen av information och göra det tillgängligt och smidigt för kunden. Gabriella Gullberg, chef för möten och event hos UKK berättar om ett system i framkant som ger både gäster och personal en mycket tydlig helhetsbild.

– Vi har nu hos oss ett digitalt mätbart affärssystem som verkligen levererar på topp och klarar de höga krav som idag ställs på effektivitet och användarvänlighet, vilket gynnar hela verksamheten. En bonus är att det också minskat vårt dubbelarbete internt, säger hon.

Grupprum på avskilt våningsplan

UKK har en kapacitet för att ta emot upp till 3 000 personer samtidigt och dess största lokal, Stora salen, hyser 1 120 personer. Utställningshall, bankettsal, scener och övriga konferensutrymmen bildar tillsammans

en stor variation av mötesplatser. Vill man boka en trivsamt lounge för åtta, tio eller 40 deltagare så finns flertalet grupprum att välja emellan på avskilt våningsplan. Samtliga utrustade med all behövlig teknik.

Anläggningens Svanencertifierade restaurang har ett gediget hållbarhetsfokus och serverar utöver fisk, kött och vegetariskt även en helt igenom vegansk meny. Kanske blir sällskapet nyfikna på den egenkomponerade drinken ”Gin & Svinn”, gjord på överbliven frukt- och grönsakslag från restaurangens förrätter. Om mötesgruppen vill njuta av en god middag i samband med en föreläsning så går det också utmärkt.

Hälsar varmt välkomna

Under pandemin fick UKK en förfrågan om att låna ut sina lokaler för vaccinering. Personalen tyckte det kändes självklart att ställa om och öppna för det ändamålet. Gabriella Gullberg menar att det också låg ett symbolvärde i att kunna bidra, att vara en del av lösningen.

– Vi kunde inte utföra våra vanliga arbetsuppgifter, men vi gjorde någonting och verksamheten stod inte still.

Nu öppnar anläggningen igen för ordinarie drift och längtan och efterfrågan efter fysiska möten börjar tydligt märkas, både hos gäster och personal.

– Det är viktigt med en framtidstro och fysiska mötesplatser behövs för vårt välmående, inte minst efter den här omtumlande perioden. En gemensam lunch eller fika i pausen och småprat med kollegorna kan göra underverk både för återhämtning och energi. ●



Stora möten

Uppsala Konsert & Kongress

Anläggningen har 14 lokaler i storlek från mindre grupprum till den Stora salen, det flexibla auditoriet, med plats för 1 120 sittande deltagare. UKK ligger centralt beläget i Uppsala med utmärkta kommunikationer såväl nationellt som internationellt, endast 18 minuter från Arlanda. Nu under hösten öppnar man upp för konsserter, se kalendarium på hemsidan, vilka kan bokas in som paket för konferensgruppen. Fascineras av Fredrik Lindströms föreläsning ”Mänskligheten” eller lyssna till Helen Sjöholms ljuva toner.

UPPSALA KONSERT & KONGRESS: www.ukk.se

Företaget följer myndigheternas och Visitas riktlinjer för minskad smittspridning och är märkta med logotypen ”Safe to Visit” som är framtagen för anläggningar inom besöksnäringen med tanke att skapa trygga förhållanden för gäster och personal.

Executive Assistants med blick för fakturering, resebokningar, rodde kalendrar och fixa möten är en viktig nyckelposition på många företag. Men det är inte alla företag som har möjligheten att anställa en egen senior chefsassistent. Åsa Tassdals företag Virtea har tagit det som sin uppgift att fylla i luckan för de som inte kan anställa någon på heltid.

TEXT: KATARINA NISS

Åsa kan stoltsera med att vara en av Sveriges första virtuella chefsassistenter. Mötet med drivna entreprenörer som höll på att drunkna i administration fick Åsa Tassdal att fatta ett avgörande beslut. Hon lämnade sitt arbete som Executive Assistant på ett multinationellt företag för att istället starta sitt eget bolag, Virtea Virtual Executive Assistant. Virtea ger företagare möjlighet att få hjälp med viktig administration av en senior chefsassistent genom ett flexibelt abonnemang, från så lite som 6 timmar per månad.

Erfarenhet som borgar för kunskap

Åsas långa karriär inom chefsstöd har tagit henne från olika positioner inom administration och kundtjänst till att landa som chefsassistent på koncernnivå på stora bolag.

– Erfarenheten från det småskaliga företaget till arbetet inom stora bolag har gett mig en särskild kunskap i de varierande arbetsuppgifter och utmaningar man står inför som företagare. Det ger mig en god inblick i deras behov och vilket stöd som krävs, säger Åsa.

Höga krav trots få timmar

Framgångsrika entreprenörer med behov av en assistent har ofta höga krav på en senior person som har lika hög kompetens som bred, men verkligheten är ofta att behovet inte är en heltidstjänst vilket gör det svårt att rekrytera.

Det kan vara så att behovet varierar i antal timmar per dag eller vecka, för att få sin

verksamhet att fungera optimalt.

– Den luckan fyller vi för de entreprenörer som inte kan eller ens har behov av att anställa någon på heltid. De får en erfaren assistent som arbetar självständigt och proaktivt, men som också jobbar bara när det finns något att göra, berättar Åsa.

Virteas kunder kan vara allt från föreläsare och konsulter till styrelseproffs och drivna entreprenörer som alla med Virteas hjälp kan fortsätta utveckla sina verksamheter och ägna sig åt det som är strategiskt och ekonomiskt viktigt, istället för att fastna i administration och ”allt det där andra”.

Hög stressnivå och flexibilitet

Efterfrågan av en Exekutive Assistant som arbetar efter företagarens villkor och behov är stort. Virteas erfarenhet gör dem stadiga på benen med hög flexibilitet och stresstålighet.

– Vi är fyra personer i Virtea idag och det finns givetvis utrymme att växa, men vi har inte bråttom. Vårt mål är att växa på ett hållbart sätt. Det är viktigare att vi hittar personer med rätt kompetens och värderingar, än att växa snabbt, säger Åsa.

Business med hjärta

Åsa beskriver hur basen i företaget är värderingsstyrt. Ledorden för Virtea är business med hjärta där business står för ordning och reda, tydliga avtal och bra system.

– Hjärtat symboliserar empati och flexibilitet, där strävan är att jobba med sina kunder som vänner. Virtea är problemlösaren som finns där när det verkligen behövs, avslutar Åsa. ●

Åsa Tassdal

Ålder: 46 år

Familj: Sambo, två döttrar + en bonusdotter

Bor: Stockholm

Gör: Virtuellt chefsassistent, entreprenör och ägare till Virtea virtual executive assistant som hjälper företagare och chefer att fokusera på det som är strategiskt viktigt, ekonomiskt lönsamt och roligt, medan Virtea gör ”allt det där andra”. Passionerad nätverkare som är medlem i såväl företagsnätverk som BNI och Företagarna, som assistentnätverk som IMA, AVA (USA) och VACT (UK). Har i karriären arbetat med de flesta typer av administration, från säljstöd och webshop till executive assistant i storbolag.

Läs mer: www.virtea.se



VIRTEA
Virtual Executive Assistant



Åsa Tassdal
Sveriges första virtuella chefsassistent

**Ordning och reda
med empati och flexibilitet**

BOKA DITT MÖTE PÅ HOTEL STATT I HÄSSLEHOLM.
Knutpunkten som förbinder södra sverige.
Till oss reser du hållbart.

**TOTALRENOVERAD MÖTESPLATS MED
MODERN OCH HÄRLIG ATMOSFÄR
OCH BÄSTA LÄGET I SKÅNE.**



FÖRVÄNTA DIG

- Kreativa om- och avbokningsregler.
- Naturupplevelser endast ett stenkast bort.
- Personligt värdskap med rutinerade Anna Smith som kontakt genom hela arrangemanget.
- Strategiskt bra läge, 100m från knutpunkten som förbinder södra Sverige.
- Rymliga mötesrum med modern teknik, dagsljus, högt i tak och öppningsbara fönster.
- Mat att minnas, skapad av vår kreativa köksmästare Fredrik Englund.
- Hållbarhetstänk utifrån Agenda 2030.



**FLEXIBELT, TILLGÄNGLIGT, PERSONLIGT
OCH MED HÖG KVALITÉ – DET ÄR STATT.**

Vi ger dig en helhetsupplevelse, inte bara en konferens.

Vi ser framemot att få arrangera ditt möte.

Läs mer om oss på

www.statt.se/konferens



5
MÖTESRUM



5
GRUPPRUM



93
HOTELLRUM
(148 BÄDDAR)



230
MAX ANTAL
SITTANDE

Glaset som inspirerar till kreativitet och stordåd

Kosta Boda Art Hotel – ett färgsprakande designhotell i centrum av den spännande och nyskapande destinationen Kosta. Mitt i den djupa småländska skogen satsas det stort för att möta olika önskemål från hela besöksnäringen.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

Glaset löper som en röd tråd genom hela hotellet. Från hur varje rum är inrett med unikt glas till hotellets spa-avdelning där man kan simma i en utsmyckad pool och beundra en glasutställning under vattnet.

– Hela hotellet är ett stort showroom för glasbruket och allt är till salu, berättar Marléne Bergzén, CEO och Hotel Manager.

Glasbruket ligger bara ett stenkast från hotellet och här har det blåsts glas sedan 1742. Alla är välkomna in i hyttan för att beskåda det genuina svenska hantverket, men också för att prova på att blåsa sitt egna glas.

Blå glasbar och unika konferenslokaler

Linnea Art Restaurant är hotellets huvudrestaurang, designad av Ulrika Hydman Vallien och med många av hennes fantastiska verk. På hotellet finns också en glasbar som blivit hotellets naturliga samlingspunkt. Här slår du dig ner på en uppvärmd och belyst glasstol samtidigt som du njuter av en drink i ett vackert kristallglas.

Det finns 10 konferenslokaler för 4 till 200 personer, utrustade med all nödvändig modern teknik och på väggarna hänger tavlor från produktionen i hyttan.

Kreativitet och nya idéer

För som så många andra inom mötesbranschen har pandemin varit en svår tid, men på Kosta Boda Art Hotel ser det ljus ut nu.

– Sommaren var fantastisk och nu går telefonerna heta med konferens och julbordsförfrågningar. Människor vill verkligen börja träffas igen, säger Marléne.

Konferensbesökarna vill ha en kombination av trygga möten, aktiviteter och unika upplevelser och här kan Kosta som destination erbjuda allt man kan önska sig.

Tiden under pandemin har man inte suttit och rullat tummarna, vilket har resulterat i flera nysatsningar. Man har öppnat en ny fisk- och skaldjursrestaurang, delikatessbutik med bl.a. färsk fisk och skaldjur över disk, härliga olivoljor, ostar och charkuterier från Italien. I nyöppnade ginbaren har man målet att erbjuda Nordens största utbud av ginsorter och snart öppnas ett eget destilleri.

– I oktober öppnar vi vårt ölbryggeri med egen Kosta-öl. Här kommer vi också att erbjuda ölprovningar, säger Marléne.

Med naturen runt hörnet

Med naturen runt hörnet kan Kosta Boda

Art Hotel erbjuda ett stort utbud av utomhusaktiviteter och inte långt från hotellet ligger Kosta Safaripark, som nyligen blev utsedd till Årets Turismföretag i Kronoberg. I närheten av parken kan man ha en vildmarkskonferens – utomhus i ett stortält.

Under sommaren öppnades en äventyrs-golfbana, ett glasscafé och mountainbikebanan är i sluttampen. Flera projekt planeras och på hotellet kommer det öppnas en ny restaurang och spa-området ska utökas. Den röda tråden som glaset utgör fortsätter genom alla nya planer och aktiviteter.

– Vi syr ihop allt – mat, aktiviteter, upplevelser och glaset. I november drar vi igång vårt traditionella småländska julbord, men i år kommer vi även ha ett julbord med läckerheter från havet, förklarar Marléne.

Om du besöker Kosta under november och december kan du även få uppleva julhyttsill, en variant på hyttsill som är en gammal mat- och glasbrukstradition som ger en inblick i vad glasbruksarbetarna åt förr.

– Den 13 november invigs vår stora julmarknad i Kosta av Måns Zelmerlöw. Hela 6 miljoner juleljus tänds. Lyser upp och välkomnar dig i Kosta. ●

Kosta Boda Art Hotel ligger i Kosta, mitt i Småland och det berömda glasriket. Kosta Boda Art Hotel är ett designhotell med glaset och glasets historia i centrum. Här konfererar du i 10 olika konferenslokaler där den största lokalen rymmer 200 personer. Hotellet har 102 rum med 204 bäddar, unik spa-avdelning och många utomhusaktiviteter. I Kosta har svenskt glas tillverkats sedan 1742.

KOSTA BODA ART HOTEL: www.kostabodaarthotel.se

BokningsBolaget – den kompetenta rådgivaren

**BokningsBolaget
avlastar dig
helt utan kostnad med:**

- Sök- och bokningshjälp över hela Sverige
- Digitala och interaktiva offerter
 - Experthjälp
- Utvärdering och statistik



Susanne Wikner, leverantörsrelationer



Marika Rosén, konferenssäljare

När tiden inte räcker till, kunskapen om anläggningar tryter eller inspirationen försvinner – anledningarna varierar till varför kunderna söker sig till BokningsBolaget. Gemensamma nämnaren visar sig ändå vara behovet av en professionell bokningsagent, som avlastar med sök- och bokningshjälp när tiden är knapp.

Ansvar för att boka företagets konferenser och möten innebär ofta en stor tidspress och mötesanläggningarna kan vara många att välja mellan. Stora beslut ska fattas och tiden är ofta en bristvara. Det krävs även att hålla koll på vilka anläggningar som finns i landet som kan möta ens behov, för att nå bästa resultat av mötet.

Nya hotell dyker upp, nya ägare kommer till, några renoverar och rustar medan andra bygger spa. Branschen är livlig och står aldrig still.

Kunskap och kompetens

BokningsBolaget har i mer än 35 år varit rådgivare till hundratals små och stora företag gällande konferenser, event och möten och besitter hög kunskap kring det senaste som händer inom mötesindustrin. Anläggningsvisningar, kundutvärderingar och kontinuerliga besök på kontoret av representanter från hotellen och konferensanläggningarna är viktiga redskap för att hålla kompetensen hög. Den samlade kunskapen och erfarenheten är ovärderlig.

Möten i alla dess former

Möten för ledningsgruppen, den stora kickoffen för alla, avskilda möten, planeringskonferensen, natursköna möten, utbildningskonferens eller produktlansering. Alla möten står i fokus för BokningsBolaget och vi fixar även förslag på aktiviteter som skapar minnen, underhållning som roar och föreläsningar som kryddar konferensen.

Effektiva sökverktyg som spar tid

Digitala och interaktiva offerter är signum för BokningsBolaget. De ger ett tydligt beslutsunderlag med jämförbara alternativ. Ett av de viktigaste verktygen för att skapa snabba och lättillgängliga offerter är de effektiva söktjänsterna KonferensGuiden.se och BokningsBolaget.se som BokningsBolaget förfogar över.

Här finns fler än 1000 av Sveriges hotell och konferensanläggningar samlade och gör det även enkelt för den som söker konferensanläggning att själv botanisera och hitta sina smultronställen. Här erbjuds även personlig sök- och bokningshjälp, samt möjlighet till att ringa/chatta direkt med den proffsiga bokningspersonalen.

Vi är din förlängda arm och trogna kollega

Det ska vara enkelt att få snabb och personlig bokningshjälp. Kontakta BokningsBolaget för din nästa konferens på 020-10 00 59 eller besök gärna www.konferensguiden.se och www.bokningsbolaget.se för att hitta dina smultronställen och sända din förfrågan. ps. BokningsBolaget har även en söktjänst för dig som längtar till en semester i Sverige, www.semesterjouren.se

BokningsBolaget:

Vill du komma i kontakt med BokningsBolaget och får kostnadsfri sök- och bokningshjälp? 020-10 00 59, bokningen@bokningsbolaget.se eller gå in på Konferensguiden.se





BokningsBolaget

Eventkalender 2022 för guldkantade och kreativa mässor och event

Som specialister på konferenser och möten vill vi ge dig som konferensbokare möjligheten att träffa konferensanläggningar under trevliga former. Varje år arrangerar vi därför spännande kundarrangemang där du som bokar konferenser, event och möten 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.

LYXTORS DAG

Lyxtorsdag är workshopen med guldkant, ett lyxigare event där du får möta en bukett av Sveriges främsta konferensanläggningar på ett och samma ställe under några effektiva timmar. Knyt nya kontakter, få nya idéer till er nästa konferens och njut av ett bubblande och coronavänligt sittmingel, 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 drycker, tilltugg, överraskningar och underhållning.

STOCKHOLM: 27 januari 2022 • 15 september 2022

GÖTEBORG: 20 januari 2022 • 8 september 2022

OSLO: 3 mars 2022

MALMÖ: 12 maj 2022

TID: 16:00-18:30

LYXTORS DAG



AFTER WORK MED HEMLIG GÄST

Ta med dig kollegan och slink in en stund till branschens trevligaste after work. Här träffar du Sveriges främsta hotell och konferensanläggningar. Eventen genomförs på centrala och attraktiva mötesplatser och vi utlovar till en otvungen kväll för sittmingel och after work under ett par timmar. Vi bjuder på lite goda munsbitar och gott i glaset, ett spännande tête-a-tête samtal med hemlig gäst. Vår hemliga gäst är alltid en kvinnlig förebild. Du får samtidigt tillfälle att knyta relationer med ett tiotal mötesplatser. Tidigare hemliga gäster: Alexandra Rapaport, Amelia Adamo, Jessica Frej

STOCKHOLM: 19 maj 2022 • 20 oktober 2022

GÖTEBORG: 5 maj 2022 • 10 november 2022

TID: 16:30-18:30

Vi coronasäkrar eventen: handsprit till alla, håller maxantalet gäster till det tillåtna, vi håller avstånd och har slot-tider för dig som besökare för att undvika trängsel.



FOTO: LINA EIDENBERG ADAMO

Arrangör: BokningsBolaget • www.konferensvarlden.se

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

VÄRLDEN EFTER PANDEMIN

I *Corona Express* beskriver **PER SCHLINGMANN** och **KJELL A NORDSTRÖM** varför pandemin kan ses som en tidsmaskin. Inom vissa områden, som digitaliseringen, tar vi sjumilakliv framåt i tiden. Inom andra förflyttar vi oss bakåt. Vilka förändringar blir varaktiga och vilka kommer att klinga av? Och hur kan man agera för att ta vara på de möjligheter som uppstår?

"En viktig och välformulerad lektion i vad det går att veta om det vi inte vet. Detta är en pärla som skrämmar lite grann och inspirerar en hel massa."

MICAEL DAHLEN

PROFESSOR HANDELSHÖGSKOLAN I STOCKHOLM

"Corona Express sätter Coronapandemins tid i mänsklighetens historia i ett greppbart sammanhang och ger tankarna en efterlängtd struktur och riktning, samtidigt som den ger den knuff framåt som behövs för att inte tappa fart och våga agera."

ANNIKA BILLING

GENERALSEKRETERARE OPERATION SMILE



**FINNS ATT KÖPA PÅ
ADLIBRIS OCH BOKUS!**



PER SCHLINGMANN är författare, rådgivare och entreprenör med en bakgrund i svensk politik. **KJELL A NORDSTRÖM** har en bakgrund som forskare vid Handelshögskolan i Stockholm och är rådgivare till globala företag.

pirat
FÖRLAGET

Recept *från några utvalda anläggningar*

I detta höstnummer av KonferensVärlden presenterar sex kockar från olika anläggningar runt om i landet sina egna specialiteter. Här bjuds det på både fisk- och köttträtter, men även på vegetariska alternativ och två underbara desserter från Utö Vårdshus och Hooks Herrgård. Milos Mikic, köksmästare på Varbergs Kusthotell tipsar om sin goda Bouillabaisse, en mustig gryta som vi tycker passar utmärkt att laga i höst. Lycka till i köket!



Hooks Herrgård Ostkaka à la Hook

Ett recept av köksmästare Gregory Gosse

INGREDIENSER

6 L STANDARDMJÖLK
110 G SIKTAT VETEMJÖL
0,3 DL OSTLÖPE
6 ÄGG
160 G SOCKER
100 G HACKAD MANDEL
400 G VISPGRÄDDE

GÖR SÅ HÄR:

Sikta vetemjöl och mät upp ostlöpen. Värm upp mjölken i en kastrull till 38-40 grader och ta av från plattan. Häll i lite av den ljumma mjölken i mjölet och rör tills klumparna försvinner. Häll sedan ner mjöl- och mjölkblandningen i kastrullen igen och rör ordentligt, tillsätt ostlöpen och rör igen. Låt sedan kastrullen stå tills det att ostmassa har bildats och blivit ganska fast. Skär sönder massan korsvis så att vasslen har möjlighet att skilja sig från ostmassan. Låt stå en stund och ta sedan upp massan i ett durkslag med en silduk så att vasslen kan rinna av. Vispa ägg och socker lätt. Smula ner ostmassan i ägg- och sockerblandningen och vispa lätt igen. Ha i hackad mandel och vispgrädde och vispa lätt. Häll upp smeten i en aluminiumform i halvgastrostorlek. Grädda i 150 grader i cirka 30-40 minuter tills ostkakan har stelnat och fått en fin gyllenbrun färg.



Hotel Statt Hässleholm

Kryddstek dovhjort med palsternacka, svamp och rödvinssky

Ett recept av köksmästare
Fredrik Englund



FOTO ALLA BILDER: JESPER RYDBERG

Lagom till 4 personer

700 GR DOVHJORTSINNANLÅR
ROSÉPEPPAR, ENBÄR, KRYDDPEPPAR, SVARTPEPPAR, TIMJAN
4 ST PALSTERNACKOR
50 GR SMÖR
1 DL GRÄDDE
400 GR SVAMP T.EX. OSTRONSKIVLING, CHAMPINJONER
2 ST SCHALOTTENLÖKAR, FINHACKADE
PERSILJA, FINHACKAD
1 ST RÖDLÖK, SKIVAD
1 MSK FARINSOCKER
2 DL RÖDVIN
1 KLYFTA VITLÖK, KROSSAD
3 KVISTAR TIMJAN
1 ST TOMAT, HACKAD
4 DL VILTFOND/KALVFOND
EV. MAIZENA

Stek rödlök och vitlök mjuk i olja. Tillsätt socker och karamellisera. Häll på vin, timjan och tomat. Reducera till hälften. Tillsätt fond och låt småputtra i 10 minuter. Red eventuellt av med maizena, sila och smaka av med salt och peppar. Tvätta 2 stycken palsternackor noga, gnid in med salt och olja, baka i ugn på 130°C tills de är mjuka. Skär sedan bort roten och dela på mitten. Stek snittytan gyllenbrun i smör. Skala resterande palsternackor och dela ner i jämnstora bitar. Koka dem mjuka i vatten. Häll av vattnet och mixa till en len puré med smör och grädde. Smaka av med salt och peppar. Trimma ev. dovhjorten, låt putset koka med i såsen. Gnid in i kryddblandningen på hjortinnanlåren och bryn runt om i olja. Baka i ugn på 120°C till 54°C inntertemperatur. Tag ut från ugnen och låt vila. Dela ner svampen och stek hårt i olja och smör. Vänd ner finhackad schalottenlök och persilja i slutet. Smaka av med salt och peppar.

Bjärsjölagerårds Slott

Höstspecialitet – Skånsk gåsamiddag på Bjärsjölagerårds Slott

Ett recept av
köksmästare Malin Olsson

ÄPPELDESSERT

Botten

10 SKIVOR KAVRING
100 GR SMÖR
2 MSK STRÖSOCKER
2 TSK KANEL

Mixa kavringen i en matberedare till smulor.
Stek brödsmlorna i smör. Smaksätt med
socker och kanel.
Tryck ut brödsmlorna i portionsformar.

Äppelkompott

6 ST ÄPPLE
2,5 DL VATTEN
2,5 MSK STRÖSOCKER
1 ST KANELSTÅNG
1 DL VATTEN
1 MSK MAIZENA

Skala, kärna ur och skär äpplena i mindre bitar.
Koka dem med vatten, socker och kanelstång
tills de nästan är mjuka. Blanda maizena och
vatten. Tillsätt redningen under omrörning och
låt kompotten sjuda upp utan att koka.
Toppa brödbotten med äppelkompott.

Garnityr

2 ST ÄPPLE
1 DL VATTEN
1 DL SOCKER

Koka upp vatten och socker. Kärna ur äpp-
lena och skiva dem tunt. Vänd äppelskivorna
i sockerlagen och låt dem rinna av väl. Lägg
på en bakplåt med bakplåtspapper. Låt torka i
ugnen på 100 grader tills de är helt torra, cirka
1 timme. Toppa desserten med äppelchipset.

Vaniljsås

5 DL GAMMALDAGS MJÖLK
1 ST VANILJSTÅNG
5 ST ÄGGULOR
1,5 DL STRÖSOCKER
3 MSK MAIZENA
25 G SMÖR
3 DL VISPGRÄDDE

Dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Koka
upp mjölken med stång och frön. Ta sedan
av värmen, låt stå och dra i 15 minuter. Vispa
äggulor, socker och maizena pösigt. Sila ner
vaniljmjölken i äggvispet och vispa slätt.
Häll tillbaka allt i kastrullen och sjud under
konstant omrörning tills det tjocknar ordentligt.
Tag av värmen när konsistensen är lagom
krämig. Lägg i smöret och rör om tills det smält
in och krämen blivit blank. Låt svalna.
Vänd ner 3 dl lättvispad grädde vid servering.

När trädkronornas löv faller till
marken innebär det att en av
höstens klassiska mathögtider,
gåsamiddagen, närmar sig med
stormsteg. På Bjärsjölagerårds
Slott inleds festligheterna på
traditionellt vis med svartsoppa
och krås, därefter serveras
skånsk gås och avslutningsvis
en äppeldessert.



Utö Vårdshus

Vegansk cheesecake

Ett recept av kökschef Martin Andersson



Botten:

160 GR VEGANSKA DIGESTIVEKEX
70 GR SMÄLT VEGANSMÖR
EN NYPA SALT

Fyllning:

400 GR VEGANSK FÄRSKOST
300 GR CASHEWNÖTTER
400 GR VEGANSK VIT CHOKLAD, SMÄLT
150 GR KOKOSNÖTGRÄDDE
120 GR STRÖSOCKER
8 GR MATCHAPULVER
EN NYPA SALT

Vit chokladtopping:

100 GR VEGANSK VIT CHOKLAD
70 GR KOKOSNÖTGRÄDDE

Gör så här:

Mixa kakorna i en matberedare med saltet tills de är helt krossade. Tillsätt smält smör och bearbeta tills det är väl kombinerat. Placera ett bakplåtspapper i botten av kakformen för att få ut ostkakan senare. Lägg smulorna i kakformen och sprid jämnt. Frys i 30 minuter. Koka upp en halv kastrull med vatten och koka cashewnötterna i 30 minuter för att göra dem mjuka. Håll av blötvattnet, torka av cashewnötterna och lägg dem i matberedaren med kokosnötsgrädden. Mixa tills den är jämn. Tillsätt vegansk ost i matberedaren med matchapulveret, sockret och saltet och mixa igen tills det är jämnt. Smält den vita chokladen i mikrovågsugnen med 30 sekunders intervaller.

Håll den smälta chokladen i matberedaren och pulsa tills den är helt kombinerad. Det blir väldigt tjockt så att du kan behöva skrapa ner sidorna för att få det att smälta helt jämnt.

Håll denna fyllning i kakformen ovanpå den frysta botten och låt den stå i kylan för att stelna i minst 3 timmar.

Ganache lager: Hacka upp den vita chokladen och lägg åt sidan i en liten skål. Värm upp kokosnötsgrädden. Håll kokoskrämen över den vita chokladen. Vänta i 2 minuter och vispa sedan ihop det för att göra det smidigt.

Håll denna ganache över den kylda ostkakan och arbeta snabbt eftersom chokladen stelnar inom 15-30 sekunder.

Nyhyttans Kurort Nyhyttans goda tomatsoppa

Ett recept av kocken Annika Reuter



Ingredienser

12 STORA MOGNA FÄRSKA
TOMATER
4 ST LÖKAR
4 ST KLYFTOR VITLÖK
3 MSK GARAM MASALA PASTE
(CURRYPASTA PANTAK'S) AN-
NARS GARAM MASALA PÅ BURK
GRÖNSAKSFOND
EN HANDFULL HANDSKALADE
RÄKOR
CRÈME FRAICHE
KRUTONGER
GROVT RÅGBRÖD
OLIVOLJA
ROSMARIN
TIMJAN

Gör så här:

Ugnsbaka tomaterna i rikligt med olivolja på cirka 160 grader i cirka 30 - 40 minuter.

Bryn sedan vitlök och lök, tillsätt currypastan och låt puttra ett tag.

Lägg i de ugnsbakade tomaterna med dess olja och låt puttra minst en timme, helst småputtra några timmar.

Koka upp buljong av fonden i en separat kastrull och skopa i soppan då och då.

Smaka av och mixa.

Häll upp och toppa med Crème fraiche och en handfull handskalade räkor.

Skär brödet i fyrkanter, ringla över olivolja, timjan och rosmarin. Rosta i ugnen på 180 grader i cirka 20 minuter.

Denna soppa kan serveras både varm och kall. Godast när den vilat en dag.



Varbergs Kusthotell

Kusthotellets Bouillabaisse

Ett recept av Varbergs Kusthotells
köksmästare Milos Mikic

En klassisk och god fiskgryta med fänkål, färsk fisk, räkor och saffran. Den får sällskap av apelsinmajonnäs och krispiga krutonger. Vår bouillabaisse passar precis lika fint på festmenyn som till helgmyset.



4 PERSONER

INGREDIENSER:

1 GUL LÖK
0,5 FÄNKÅL
2 VITLÖSKLYFTOR
1 LITEN RÖD CHILI
2 MSK TOMATPURÉ
2 DL VITT VIN
1 PKT SAFFRAN
1 TSK TIMJAN
300 GR MORÖTTER
400 GR KROSSAD TOMAT
ZEST FRÅN 0,5 APELSIN
2 LAGERBLAD
1 LITER FISKBULJONG
500 GR MUSSLOR
400 GR LAXFILÉ
400 GR TORSKFILÉ
240 GR HANDSKALADE RÄKOR
OLIVOLJA
SALT OCH PEPPAR

APELSINMAJONNÄS:

2 DL MAJONNÄS
1 VITLÖSKLYFTA
ZEST FRÅN 0,5 APELSIN

KRUTONGER:

SURDEGSBRÖD
OLIVOLJA
SALT

GARNERING:

FÄRSK DILL OCH TIMJAN

Skala och finhacka lök, vitlök och chili. Skölj och grovhacka fänkål. Skala och tärna morot.

Fräs lök, vitlök, chili, fänkål och morot i olivolja under omrörning i några minuter.

Tillsätt tomatpuré och fräs någon minut under omrörning.

Tillsätt vitt vin, saffran, timjan, tomater, apelsinzest, lagerblad och fiskbuljong och låt sjuda under lock ca 10-15 min.

Mixa grytan med stavmixer och smaka av med salt och peppar.

Borsta och skölj musslorna väl, släng musslor som är trasiga. Dela lax och torsk i lagom stora bitar.

Lägg ner lax, torsk och musslor i grytan och låt sjuda i några minuter tills musslorna öppnat sig. Lägg sist i räkorna.

Rör ihop majonnäsen.

Skär brödet i tärningar, håll på olivolja och gratinera i ugnen på 175° tills brödtärningarna fått färg och är krispiga.

Servera grytan toppad med krutonger, apelsinmajonnäs, hackad dill och ripad timjan.

Posttidning B

Returadress: MICE BokningsBolaget AB
Industrivägen 1, 171 48 Solna
Adressändring: adress@konferensvarlden.se

Konferenser, möten och fest vid havet.



På Björholmens Marina får ni en nyrenoverad konferensavdelning mitt i den vilda, vackra bohuslänska naturen. Plats för upp till 110 deltagare med modern teknik för hybridmöten. Efteråt ordnar vi aktiviteter som får digitala gäster att ångra att de inte följde med: kajakpaddling, ribbåt, matlagning & vinprovningar eller vedeldad bastu på klipporna. Boka minst 20 rum och få hela anläggningen för er själva. Bara 1 timma från Göteborg.

bjorholmensmarina.se



N 58°03 08.87' E 11°31 19.92'