

TIDNINGEN FÖR DIG SOM ARBETAR MED MÖTEN OCH EVENT

Konferens

nr.2 OKTOBER 2020

världen

SEDAN 1988 www.konferensvarlden.se



Små möten för stora beslut *på Grand Hotel Saltsjöbaden*

Wellness online
med Anette Lefterow

Den stora nyttan
med ett proffsigt bokningsbolag



Nya möteslösningar
Hur ser framtiden ut?

Fokusera på publiken
KV möter Anna Bellman



Konferens i stad, på landet eller sjönära?

Läs om: Bergendal, Casino Cosmopol, Grand Hotel Saltsjöbaden, Hotel Svea, Stockholm City Conference Centre, Uppsala Konsert & Kongress.

Vi rekommenderar 1909 Sigtuna Stads Hotell • AC by Marriott Stockholm Ulriksdal • Arena Varberg • Aronsborgs Konferenshotell • Artipelag • Auktionsverket Kulturarena • Baldernäs Herrgård • Barsebäck resort • Bergendal • Best Western Hotel Arlanda Hotellby • Best Western Kom Hotel Stockholm • Best Western Plus Park Airport Hotel • Bjärsjölagårds Slott • Björholmens Marina & Hotell • Blique by Nobis • Bokenäs Hotell & Konferens • Bomans Hotell i Trosa • Bommersvik • Bosön • Brewhouse • Bryggarsalen Konferens, Event & Konsert • Casino Cosmopol • Chalmersska huset • Comwell Aspenäs • Comwell Varbergs Kusthotell • Dannegården • Destination Gotland • Djurönäset Konferens och Hotell • Dockyard Hotel • Dömle Herrgård • Elite Grand Hotel Norrköping • Elite Hotel Arcadia • Elite Hotel Stockholm Plaza • Elite Palace Hotel • Elite Park Avenue Hotel • Ellery Beach House • Elsabo Herrgård • Ericssbergs Säteri • Estradrestaurangen • Fagerudd Konferens • First Hotel Kviberg Park Hotel & Conference • First Hotel Lindö Park • First Hotel Norrtull • First Hotell Arlanda Airport • Folk Mat & Möten • Friberghs Herrgård • FågelbroHus • Garveriet i Floda • Gekås Ullared • Generator • Gimo Herrgård • Golden Hits • Grand Hotel Alingsås • Grand Hotel Saltsjöbaden • Gröna Lund • Gullmarsstrand Hotell och Konfe-

• Hesselby Slott • High Court • Uttern • Hotel J Nacka Strand • Hotel Noble House • Hotel Rividen • Hotel Skansen i Båstad • Hotel Waterfront Göteborg • Hotel Kristina • Hotell och Sommarhagen • Hotell Svea • Slott • Högbo Brukshotell • ICE-Johannesbergs Slott • Jönköpings Gästgiveri & Sjörog • Knarrhol-Konferens 7A Centralen • Konfe-Strandvägen 7A • Kosta Boda Krusenbergs Herrgård • Kungspasten • Körunda Golf & Konfe-& Upplevelse • Lejongdals Slott • Långholmen Hotell & Restaurang Nobis • Moriska Paviljongen • Evenemang och Konferens • Nordens Ark, Hotell Nordens Ark • Näringslivets Hus Konferens & ferens • Operaterassen Nobis • Friends • Quality Hotel Panorama • Ronnums Herrgård • Runö Mö-Slott • Rönneberga Konferens • Spa • Sheraton Stockholm Hotel den Hotell och Konferens • Sig- • Skansens Restauranger • Skep-Skogshem & Wijk Meetings • Sky Skåvsjöholm konferens & möten •

Havsbad • Smådalarö Gård • Stadion - MFF Event • Stadshotellet i Hässleholm • Stallmästaregården • STAR BOWLING • Stena Line • Stockholm City Conference Centre • Sturebadet • Sturegatan 15 • Sundbyholms Slott • Sunlight Hotel Conference & Spa • Sänga-Säby Kurs & Konferens • Sästaholm Hotell & Konferens • Säby Säteri • Sätra Brunn • Tanumstrand Hotell & Konferens • Teknikparkens Konferenscenter • Tekniska Museet • The Winery Hotel • Thoresta Herrgård • Toftaholm Herrgård • Torekov Hotell • Trosa Stadshotell & Spa • Två Skyttlar • Tylebäck Hotell & Konferens • Ulfunda Slott • Ullevi Konferens • Uppsala Konsert & Kongress • Vadstena Klosterhotell • Wallmans Stockholm • Van der Nootska Palatset • VANN Spa Hotell och Konferens • Wanås Restaurant Hotel • Waxholms Hotell • Welcome Hotel • Wenner-Gren Center • Westmanska Palatset • Vidbynäs Gård & Konferens • Vildmarkshotellet Kolmården • Villa Anna • Villa Aske • Villa Fridhem • Villa Lovik • Villa Soludden • Wisby Strand Congress & Event • World Trade Center • Vår Gård Saltsjöbaden • Yxnerum Hotell, Kurs & Konferenscenter • Åby Mat och Möten • Åkeshofs Slott • Ästad Vingård • Örenäs Slott Hotell & Konferens • Östergårds **och ytterligare 1 056 anläggningar som du hittar på Konferensguiden.se**

Konferensguiden.se

Snabb och komplett söktjänst som fixar hela konferensen.

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

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

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



BokningsBolaget

rens • Haga Forum • Haga Slott Hooks Herrgård • Hotel Gyllene Hotel Kung Carl • Hotel Mullsjö era Strand • Hotel Rusthållargår-Hotel Tylösand • Hotel Ullinge • tell Bogesund • Hotell Högland Restaurang Hovs Hallar • Hotell Hus 57 • Hällsnäs • Häringe HOTEL • Isaberg Restaurang • Hotell & Konferens • Katrinelund mens Restaurang & Konferens • ren 7A Odenplan • Konferens Art Hotel • Kronovalls Vinslott • portshuset i Göteborg • Kämrenshotell • Lastberget Konferens Linköping Konsert & Kongress • • Marholmen • Miss Clara by My Office Lab Sweden • Nalen bis Hotel • Noors Slott • Nor-Nynäsgården Hotell & Konferens Restaurang • Näsby Slott & Kon-Pulsen Konferens • Quality Hotel ma, Göteborg • Regissörsvillan ten & Events • Råda Rum • Rånäs Scandic Laholmen Hotell • Selma • Siggesta Gård • Sigtunahöj-tunastiftelsens Hotell & Konferens persholme Hotell & Restaurang • High Meetings – Turning Torso • Slussens Pensionat • Smygehus

Innehåll nr 2-2020

6-14

Mötesnytt med en touch av jul

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



20-21

Annette Lefterow och wellness online

Digitala möten och event online har fått en stark skjuts framåt på grund av covid-19. Vi har träffat Annette Lefterow, välkänd profil inom wellness, som under lång tid har arbetat med digitala lösningar inom event och kommunikation.



22-23

Framtidens blandade möten

Hur ser framtiden ut för fysiska möten och konferenser? Är digitala möten här för att stanna? Vi har genomfört två undersökningar för att få en bild av hur behovet ser ut hos de som planerar konferenser samt en undersökning mot mötesanläggningar för att se hur väl rustade de är inför de nya kraven.



Smarriga
recept
sid. 43-51

28-29

Släpp retoriken – fokusera på publiken

Moderator Anna Bellman, som i över 14 år har inspirerat och lärt ut konsten att som mötesledare eller föreläsare nå ut till sin publik, ger sina bästa råd till den som vill bli en skicklig kommunikatör – oavsett om mötet sker fysiskt i konferensrummet eller online.



34-35

Digital partnerdag med paneldiskussion

Vi sammanfattar vår digitala Partnerdag där vi bjöd in till paneldiskussion och fick lyssna till Visitas VD Jonas Siljhammar, Styrelseordförande för Countryside Hotels Johan Svensson och Verksamhetschef Sponsrings- & Eventsverige Niklas Söderberg som diskuterade framtidens besöksnäring.



Mässkalender
2020-2021
sid. 36-37

39-42

Den stora nyttan med ett proffsigt bokningsbolag

Kan en kombination av digital och personlig bokningshjälp av konferenser och event möta behovet av avlastning i arbetet och digitala sökverktyg? Två mötes- och eventbokare berättar om fördelen med BokningsBolaget. Här berättar vi även mer om hur ett bokningsbolag arbetar och hur det fungerar.



VÅR GÅRD

HOTELL • RESTAURANG • MÖTEN • MÄNNISKOR

I nästan ett sekel har Vår Gård verkat för att vara en mötesplats där alla känner sig lika välkomna. I kulturhistoriska byggnader omgivna av stillsam natur, råder en personlig stämning, som präglar det vi gör bäst – möten mellan människor. Oavsett om det är mellan kollegor, vänner eller familj.

Vår Gård, på ditt vis.



Ledare nr 2-2020

Omvälvande tider med nytänkande framtid

DET SENASTE HALVÅRET har varit minst sagt omtumlande med en pandemi som har drabbat besöksnäringen hårt, inte bara i Sverige utan över hela världen. Resandet har minskat drastiskt, distansarbetet ökat markant och hotell, konferensanläggningar och eventbolag tappade i stort sett alla sina bokningar i mitten av mars då konferenser ställdes in på löpande band. Flertalet av fysiska möten har ersatts av digitala och vi är många som numera med van hand kopplar upp oss via länk för att träffa våra kollegor som jobbar hemifrån. Ljusglimtarna som kan skönjas är att pandemins konsekvenser tvingat fram nytänkande, produktutveckling och en anpassning till en ny tid med andra krav från konferensköpare än tidigare.

I DET HÄR NUMRET fokuserar vi på digitala möteslösningar och morgondagens hybridmöten. Vi har träffat wellnessgurun Annette Lefterow som tidigt började använda digitala verktyg i sin verksamhet med webinars och onlinekurser. Hon berättar bland annat om det digitala onlineevent som hon arrangerade för femtusen anställda. Vi har även träffat Anna Bellman, moderator och föreläsare, som framgångsrikt ställt om sin verksamhet då fysiska möten minskat och istället fokuserar på uppdrag som moderator på digitala event.

NÄR ARBETSBÖRDAN ÖKAR och tiden inte räcker till för att planera konferensen kan det vara skönt med avlastande bokningshjälp. Vi har pratat med två event- och konferensbokare om deras syn på att använda ett bokningsbolag för att frigöra tid och få tid över till annat.

God läsning och låt oss stärka och bygga upp besöksnäringen tillsammans!



Katarina Niss
katarina.niss@compro.se



Konferensvärlden

MICE BokningsBolaget AB

Industrivägen 1, 171 48 Solna

Webb: www.konferensvarlden.se

www.bokningsbolaget.se

Prenumerationer: adress@compro.se

Tryckeri: DanagårdLitho

Medarbetare i detta nummer:

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

Grafisk form: Helena Wikström

Ansvarig utgivare: Katarina Niss

Annonns & Marknad:

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

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

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

Annonsmaterial:

08-459 24 17

traffic@konferensvarlden.se



Christina Geijer



Maria Heijel



Susanne Wikner

© 2020 BokningsBolaget

ISSN 2002-1216

Åsikter framförda i denna tidning delas inte nödvändigtvis av redaktionen.

För ej beställt inskickat material frånsäger vi oss allt ansvar.



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

Härliga

Jul på Palatset

Gustav Otterberg bjuder traditionsenligt in till hemlagade delikatesser, klassiker och personliga favoriter på van der Nootska Palatset. Här råder Fanny & Alexander stämning i varenda vrå. Nytt för i år är musikunderhållning med olika teman.

I år kommer vi inte kunna duka upp vårt traditionella julbord utan serverar en sittande julmiddag med bordsbuffé. Den innehåller sillar, lax, kallskuret kött-hantverk, julgris och klassiska sötsaker. Vi kommer bland annat servera julmat i Franska matsalen, vår pampiga bibliotekssvit och i vår guldskimrande balsal Swedenborgsalen. Ni sitter luftigt med chambre separée känsla. Oavsett om ni vill boka för två eller hundratrettio personer är ni välkomna att njuta av allt vad julen har att erbjuda hos oss på Palatset.

Pris: Julbord 688 kr/person - lunch 531 kr/person exklusive moms.

Datum: Varmt välkomna fr o m torsdag 26 november.



Julen på Bellevue

Välkommen till vårt smakliga traditionella julbord med en touch av moderna inslag i härlig miljö vid Vätterns strand, fin atmosfär, underhållning och glada ansikten. Välkommen hem till oss på Bellevue i Hjo. Vi finns här för att förgylla DIN afton!

Pris: 442 kr per person exklusive moms. Boendepaket från 580 kr per person exklusive moms.

Datum: 4, 5, 11, 12 december 2020.

Övrigt: Vi tar andra datum på förfrågan för sällskap över 40 personer.



En snösäker julmiddag

Välkomna julen med en klassiskt svensk julmiddag med inslag av italiensk-amerikanska smaker på Kviberg Park Hotel. Kombinera julmiddagen med en konferens eller utmana kollegorna i skidåkning i skidanläggningen Skidome.

På julmenyn står en förrätt med smårätter, varmrätt och dessert. Allt med bordsservering, för allas bästa.

Priser: Konferens & julmiddag (exkl. dryck) 995 kr/person, julmiddag (exkl. dryck) 353 kr/person. Dryckespaket kan köpas till. Julmiddag & inträde skidåkning: 602 kr/person, julmiddag & skidskytte/skidinstruktör: 977 kr/person.

Datum: Julmiddagen arrangeras måndag-lördag, den 27 november-19 december 2020.

Villkor: Endast bokning av sällskap med minst 15 personer.

Very Benvenuto och Merry Christmas!



Julbord på Bjärsjölagårds Slott

När höstlöven fallit till marken knacker snart julen, en av våra mest stämningsfulla högtider, på dörren. Från den första advent sprakar det i kakelugnarna och det sprider sig en välbekant doft från köket på Bjärsjölagårds Slott!

På slottets dignande julbord finns de svenska klassikerna men också exotiska inslag och vegetariska alternativ, allt tillagat med stor omsorg och känsla för att locka fram de bästa smakerna. Nytt för i år är att det gående julbordet kombineras med tallrikservering, men precis som vanligt inleds kvällen med glögg och tilltugg. När ni sedan sitter till bords serveras en förrätt med olika sorters sillar och annat kallt, därefter en varm tallrik med Janssons i spetsen och avslutningsvis ett gående gottbord fullt av juliga desserter, godis och frukt. Varmt välkomna att komma i julstämning på Bjärsjölagårds Slott i hjärtat av Skåne!

Datum: Den 29 november - 20 december 2020.

Pris: Julbord 480 kr/person. Julbordspaket med del i dubbelrum 1280 kr/person och julbordspaket i enkelrum 1680 kr/person. Alla priser är exklusive moms.

Erbjudande: Boka ett nytt möte som genomförs under december år 2020 så bjuds ni på lokalhyran under er vistelse.



julerbjudanden



Julbord med Hyper Human på Tekniska

Ta chansen och besök museets senaste utställning Hyper Human – AI, genredigering och evigt liv, i samband med årets julbord på Tekniska. Den KRAV-certifierade restaurangen Tekniska by Pontus dukar upp för julbord som andas hållbarhet och innovation. Här bjuder teamet i köket på en matupplevelse som gör gott för både gom och miljö. På årets julbord hittar du såväl traditionella julrätter med en twist som moderna vegetariska rätter.

Julbordet innebär fyra serveringar vid bordet i bufféform – en bordsbuffé, vilket gynnar samtalen kring borden, är dekorativt och så bidrar det till att minska matsvinnet. Både möblering och servering anpassas efter rådande situation med pågående pandemi.

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

Pris: Baspaket: 750 kr/person, Mellanpaket: 965 kr/person, Stora paketet: 1 115 kr/person. Kostnad för dryck tillkommer: 200 kr/person och inkluderar, 1 glögg, 2 enheter öl/vin eller alkoholfritt samt kaffe. Alla priser är exklusive moms.

Datum: Julbord är bokningsbart 27 november–18 december 2020.

Julbord på Hotel Riverton

Välkommen till vårt härliga klassiska julbord med mycket vegetariska influenser. Njut av julens alla läckerheter, våra kreativa kokkar lagar all mat från grunden med noga utvalda råvaror från västkusten. Börja kvällen med värmande glöggmingel innan ni låter er frestas av julbordets alla läckerheter. Välkommen till en stämningsfull kväll på Hotel Riverton!

Klassiskt Julbord

Vi dukar upp ett julbord i traditionell ton, lägger till lite som har varit bortglömt samt nya smaker hämtade från hela världen. Börja kvällen med värmande glögg och avsluta med kaffe och ett stort dessertbord.

Priser: Ons-tors 620 kr, fredagar 675 kr, lördagar 531 kr. Alla priser är exklusive moms.

Julinspirerad Lunch

Maximum 10 personer. I View Skybar & Restaurant på våning 12 med en fantastisk utsikt över hamninloppet serverar vi en 3-rätters julinspirerad lunch. Boka in det som en paus under konferens eller som en trevlig avrundning inför juluppehållet.

Priser: Jullunch 365 kr exklusive moms.

Datum: Den 20 november–22 december 2020. Julbord serveras endast onsdag-lördag och vår julinspirerade lunch måndag-fredag.



Årets julmiddag på Stockholm City Conference Centre

Julmiddag behöver inte vara samma sak som julbord tänkte vår köksmästare, och komponerade en julinspirerad middagsmeny där man kan hitta stråk av de smaker och dofter vi förknippar med jul. Perfekt att avnjutas i vår fantastiska miljö. Naturligtvis erbjuder vi även olika anpassade dryckespaket till middagen.

Pris: Vår middagsmeny kostar 575 kr/person och består av fyra rätter. Alla priser är exklusive moms. Med reservation för ändringar.

Datum: Erbjudandet gäller vid genomförande fram till 31 december 2020.

Varmt välkomna!



Härliga julerbjudanden



Saltstänkt julstämning i tre rätter

Ta med dig företaget och kollegorna och upplev en saltstänkt julstämning bara 52 steg från havet på Varbergs Kusthotell. Julsupén serveras på tallrik vid ert bord i vår trivsamma restaurang. Kvällen startar med glögg och tilltugg, därefter följer en förrätt inspirerad av smaker från havet och en huvudrätt komponerad av råvaror från hav, inland eller skog. Som avslut blir det dessert med julens smaker.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Lunch
- Logi i enkelrum
- Förmiddags- och eftermiddagsfika
- Trerätters julsupé
- Frukost

Pris: Från 2245 kr/person exklusive moms. (Dagkonferens med julsupé, 995 kr/person exklusive moms.)

Datum: Julsupén serveras alla dagar i veckan 27 november–20 december 2020.

Villkor: Erbjudandet är bokningsbart t.o.m. 2020-12-18.



Trerätters julmeny på Herrgårdsvis



Till Aspenäs Herrgård är det bara en 20-minuters resa från centrala Göteborg. Här kan du och dina kollegor njuta av en trerätters julmeny med klassiska smaker och moderna twister. Slå er ner i vår vackra herrgårdsrestaurang med sjöutsikt så serverar vi dig, kollegorna, vännerna, chefen, familjen, kunderna, nya eller gamla bekanta det allra bästa från julen.

I paketet ingår:

- Konferenslokal
- Förmiddags- och eftermiddagsfika
- Lunch
- Trerätters julmeny
- Logi i enkelrum
- Frukost

Pris: 1940 kr/person exkl. moms. (Dagkonferens med julmeny, 950 kr/person exkl. moms.)

Datum: Julmenyn kan bokas måndag-fredag under december för sällskap på 20–70 personer. Är ni ett mindre sällskap kontakta oss för förfrågan.

Villkor: Erbjudandet är bokningsbart t.o.m. 2020-12-18.



Julen på 7A Odenplan

Bege er till charmiga Vasastan och fira in julen med hela företaget på 7A Odenplan. Skapa rejäl feststämning med dans och underhållning eller njut av en stämningsfull julfest i våra privata middagshoteller som dekorerats i ett gnistrande vintertema. Välj mellan en julinspirerad trerättersmeny eller en lyxig skaldjursbuffé där alla havets läckerheter står i centrum. Nämnade vi att ni kan börja kvällen med att skåla in tillställningen uppe bland Vasastans takåsar? Välkommen till 7A Odenplan!

Pris: Julbord från 455 kr/person exklusive moms.

Datum: Erbjudandet gäller fram till den 20 december. Alla priser är per person exklusive moms med reservation för ändringar.



Julen på 7A Centralen

Blicka ut över Vasagatan genom stora panoramafönster när ni skålar in årets julfest i värmande glögg eller ett glas härligt bubblande vin. Vi erbjuder flera olika möjligheter inför årets julfest. Här finns möjligheter för små och stora sällskap att fira jul med mat och dryck från årets julmeny som erbjuder något för alla typer av smaklökar. Vad sägs om en grön jultallrik med vegansk sill eller klassiska favoriter?

Vårt julpaket kostar från 395 kr/person och innehåller privat middagslokal från 18.30 – 24.00 och vald julfestmeny. I paketet ingår även separat lounge/mingelyta, bar där vi serverar öl/vin/drinkar samt serveringspersonal och dukning i julens tema.

Menyer

Nissetallrik 395kr/person
Gröna tallriken 395kr/person
Havets lilla 650kr/person
Havets stora 995kr/person
Traditionell julfestbuffé 655kr/person

Datum: Erbjudandet gäller fram till den 20 december. Alla priser är per person exklusive moms med reservation för ändringar. Varmt välkomna!



4-rätters middag och underhållning inspirerad av julen!

I år är det annorlunda och under rådande omständigheter måste vi anpassa oss men julstämningen blir som vanligt! Kombinera din konferens med en 4-rätters julupplevelse på temat "kryddor och smaker"! Julkänslan infinner sig direkt när ni stiger in i det vackra dekorerade Vann Spa Hotell Konferens. Middagen avnjuts i vår restaurang med utsikt över den vackra Gullmarsfjorden. Vi använder noga utvalda, närproducerade råvaror som förädlats till skickligt mathantverk signerat av Sara Wilhelmsson med köksteam. Kom och njut av en dag fylld av god mat, julkänsla och musikunderhållning.



I paketet ingår:

- För- och eftermiddagsfika
- Lunch
- Välkomstglögg
- 4-rätters julupplevelse
- Musikunderhållning
- Tillgång till spaavdelningen
- Logi, del i dubbelrum inkl. frukost

Pris: Från 1590 kr per person exklusive moms
(endast julbord från 536 kr per person exklusive moms).

Datum: Torsdagar, fredagar och lördagar från v. 47 till och med v. 50.



Konferens med julbord & övernattnig

Nu pyntar och dukar Hotel Svea upp till jul i Restaurang Piratens. Hotel Svea står för det väl-fyllda österländska julbordet med bland annat heminlagda sillar, röktål, lax, lutfisk, juliga ostar och gottiga sötsaker. Vi har även tagit in det veganska och nya influenser.

Kombinera din helg med att julshoppa i Simrishamns originella butiker eller besöka de många gårdsbutikerna i trakten. Är du konstintresserad så besök våra vackra gallerier runt om på Österlen.

I juletid vill vi i samband med er konferens bjuda på lokalhyran när ni bokar vårt gnistrande julbord med övernattnig. Läs mer om Hotel Svea på sidan 32-33. Varmt välkomna!



Julbordskonferens på Noors Slott

Julbord på Noors vis är en kombination av gående julbord och serverad middag. Till förrätt så serverar vi först olika sillar på fat till bordet, därefter serverar vi en tallrik med traditionella förrätter i kombination med det moderna köket. Till följd av det en varmrätt i julens smaker. Som avslut ett gående dessertbord med desserter, godis och frukt.

Planerar man för ett kort möte med efterföljande julbordsmiddag med övernattnig kan det se ut så här: Starta eftermiddagen med konferens eller möte. Därefter föreslår vi någon timme i vår fina relaxavdelning, eller någon av våra andra aktiviteter för säsongen, t.ex. glöggprovning eller pepparkaksbygge. Sedan gör ni er redo för att njuta av vårt fantastiska julbord!

Pris: Från 1 995 kr exklusive moms.

Datum: Från och med den 27 november så erbjuder vi alla våra konferensgäster julbord på Noors vis istället för vår 3 rätters serverade middag.



Mötesnytt



Fakta
122 rum
11 konferenslokaler
2 restauranger
3 barer
4 pooler
4 behandlingsrum
2 padelbanor
1 Gym

Ellery Beach House Stockholm har äntligen öppnat

DEN 1 SEPTEMBER INVIGDES Ellery Beach House Stockholm – ESS Groups 10:e destination – längst ut på Elfviks Udde på Lidingö.

Ellery Beach House Stockholm - här möts man av grönska, natur, hav, pooler och boulebanan i direkt anslutning till huvudbyggnaden. Väl inne i lobbybaren, som även är din receptionsdisk, möts man av en välkomnande lounge som ramar in den öppna brasan. Några meter bort från lobbybaren hittar du shuffleboards, biljard och pingisbord. En trappa ner i "Coco Beach Club" finner du pooler, fire view och dagbäddar som bjuder in till en avslappnad stämning. När det är dags för middag bjuds du så småningom över till restaurangen Palmers där mat serveras signerad prisbelönta Frida Nilsson från MJ'S och Head Chef Patrik Rodehed. Oavsett vart i resorten du befinner dig, är musiken och den unika interiören något som förstärker hela upplevelsen.

Trots en turbulent period med covid-19 pandemin som lamslagit världen, har Ellery Beach House med sin 60-70 tals inspirerade interiör och Palm Springs sentiment, fått stor uppmärksamhet och trycket på förfrågningar från privat- såväl som businessgäster har varit långt över förväntan.

- Säkerhet och trygghet står alltid högst upp på vår prio! Att arbetet med rutiner och arbetsprocesser kring avstånd, hygien, handsprit och att skapa trygga möten har varit rigoröst. Vi uppskattar även det stora fokuset som våra konfererande företag har haft i sin planering inför sina möten, berättar Joel Singer, VD Ellery Beach House Stockholm.

Från Stockholms innerstad tar det inte mer än 20 minuter ut till udden där man hittar hotelldestinationen Ellery Beach House. ●



FOTO: MARIA ÖHMAN



7A rekryterar ny affärsutvecklare inom digitalisering

INGRID GILSDORF, tidigare konsult på Releye AB, kliver in i rollen som digital affärsutvecklare på 7A. En helt ny tjänst som är en viktig del i det långsiktiga arbetet med att stärka den digitala utvecklingen inom bolaget och lyfta kundupplevelsen. Ingrid tillträdde den 17 augusti och blir även en del av 7A's ledningsgrupp.

Ingrid Gilsdorf har mångårig erfarenhet av att arbeta med verksamhetsutveckling och kundupplevelsen i olika befattningar, bland annat från 8 år på SAS och närmast från konsultbolaget Releye där hon arbetat med att driva kundprocesser inom digital transformation och CRM.

Ingrid kommer i huvudsak att ansvara för att förenkla den digitala tillämpningen inom 7A med målet att effektivisera verksamheten och skapa ännu starkare kundupplevelser.

– 7A är en otroligt härlig organisation som jag upplever har hjärtat på rätt plats. Min uppgift blir att driva affären vidare och skapa rätt förutsättningar för att vi ska kunna fokusera ännu mer på våra gäster. Genom att se över hur vi kan öka den digitala tillgängligheten kan vi leverera samma höga servicenivå digitalt som vi gör på plats, säger Ingrid. ●

Halloween och Sagojul på Kolmården

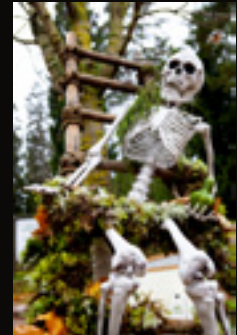


TROTS DEN UTMANANDE coronasommaren har Kolmården hållit djurparken öppen på ett säkert sätt för gäster, medarbetare och djur. I början av hösten kunde man även med glädje meddela att både "Halloween på Kolmården" och "Sagojul" kommer att gå av stapeln. Med ett begränsat antal platser per dag där alla biljetter måste förbokas online, kommer gästerna bjudas på magiska upplevelser på ett säkert sätt.

– Trots alla utmaningar som corona inneburit har sommaren fallit ganska väl ut. Det märks att många barnfamiljer har efterfrågat säkra och trygga upplevelser tillsammans och det känns viktigt att vi har kunnat hålla öppet när så många andra aktörer tvingats hålla stängt. Nu ser vi fram emot att också kunna bjuda våra besökare på ett riktigt rymysigt Halloweenfirande och en magisk Sagojul, säger Christine Karmfalk, VD på Kolmården.

I år får Halloween på Kolmården fyra nyheter bland sina Halloweenmiljöer. Det tidigare så populära Halloweenområdet Kråkborgen får två nya delområden, Älvornas Skog och Hungergården, där man både kommer hitta älvor och sovande jättar. Utöver detta byggs det upp två helt nya och häftiga Halloweenområden i parken. I Drakberget vaktar den elaka draken Hengill över sina skatter och i Dizzyland är allt tokigt, färgglatt och helt gale. De allra modigaste kan besöka våra två skräcknyheter. I Ondskans Labyrint måste man ta sig igenom en mörk och mystisk labyrint i ett majsält och i Hämnden befinner man sig vid ett gammalt vandrarhem där de mest fruktansvärda och gastkrämmande demoner som någonsin existerat lever i den omkringliggande skogen. Fram till klockan 15.00 är Ondskans Labyrint bara lite läskig och passar alla, men när mörkret faller över Kolmården blir den tillsammans med Hämnden en skräckfylld upplevelse för de allra modigaste.

Halloween på Kolmården är öppet hela höstlovet, 24 oktober-1 november. ●



Krusenberg Herrgård och FågelbroHus tar in Kerstin Florians spakoncept

SPABEHANDLINGAR OCH AVKOPPLING har sedan länge varit en del av grundstommen på FågelbroHus och Krusenberg Herrgård. Nu satsar hotellen extra och tar in ett av Sveriges mest värenommerade spakoncept - Kerstin Florian - för både behandlingar och produkter.

Krusenberg Herrgård beläget intill Mälaren strax utanför Uppsala och FågelbroHus mitt på natursköna Värmdö, är två etablerade destinationer med inriktning på avkoppling och smakupplevelser.

– Genom att ta in Kerstin Florian som partner på våra spaavdelningar förstärker vi visionen om att skapa Sveriges bästa kundupplevelse hos oss på Sabis och våra destinationer. Precis som vi, står Kerstin Florian för kvalitet, långsiktighet och tydligt hållbarhetsfokus vilket gör att detta samarbete känns helt rätt. Nu kan våra gäster verkligen njuta av lyxiga spabehandlingar, fantastiska produkter och avkoppling i naturskön miljö, säger Ulf Cato, Affärsområdeschef Sabis Hotell & Möten.

Det som blev avgörande för det nya samarbetet var det gemensamma synsättet på att arbeta hållbart, miljövänligt, långsiktigt och med högsta kvalitet. Kerstin Florians produkter är formulerade med naturens hälsobringande ingredienser, inspirerad av att yttre skönhet är en reflektion av inre hälsa. ●



Mötesnytt

Sigtunamodellen – en öppen standard för säkra och kreativa möten

I SEPTEMBER LANSERADES Sigtunamodellen, en ny standard för att arrangera fysiska möten på ett tryggt sätt, trots covid-19. Fjorton verktyg ger vägledning i allt från hur en workshop kan genomföras till hur hela konferensupplevelsen smittskyddsanpassas. Modellen har tagits fram av Destination Sigtuna tillsammans med mötesanläggningar i Sigtuna, professionella mötesledare från Hyper Island och epidemiologiprofessor Anders Ekbohm från Karolinska Institutet.

Sigtunamodellen är en uppsättning verktyg för alla som vill arrangera säkra och kreativa fysiska möten. För att lyckas med detta lämnas rekommendationer kring två områden, praktisk säkerhet och kreativa övningar.

1. Praktisk säkerhet

Fysiska möten innebär mer än själva mötet i sig. Därför har Anders Ekbohm, professor i epidemiologi, engagerats för att optimera en hel vistelse, inklusive logi och möten ur smittskyddshänseende. Rekommendationerna bygger i grunden på Svenska Möten- och branschorganet Visitas rekommendationer, men har anpassats för att ta specifik hänsyn till konferenser, ledningsgruppsmöten, kickoffar och andra möten.

2. Kreativa övningar

Oberoende av covid-19 kan möten vara olika effektiva. För att samtidigt höja kvaliteten på möten generellt har Sigtunamodellen kompletterats av kreativa mötesövningar från Hyper Island. Dessa har sedan anpassats för att minimera smittspridningen.

– Hyper Islands filosofi handlar om att skapa så bra och effektiva processer som möjligt. Även om vi förespråkar en balans mellan fysiska och digitala aktiviteter, så passar inte digitala möten alla personer och alla sammanhang. Med Sigtunamodellen har vi hittat ett sätt att hacka den rådande situationen och kan nu erbjuda processdesign för fler personer och företag, säger Helena Ekman, vd för Hyper Island Sverige.

Sigtunamodellen är finansierad av Region Stockholm och Sigtuna kommun. Samtliga övningar och utförliga instruktioner finns på sigtunamodellen.se, för fri användning. ●



Från vänster: Anna Lakmaker, Destination Sigtuna, Karin Engman Carlsson, Hyper Island & Alexander Kercevic, Destination Sigtuna.



Kort om Vindö Bilgalleri

- Inom en timme ifrån Slussen
- 800 meter från Sollenkroka brygga
- 5 villor, 8–10 bäddar med rejäla matbord med plats för upp till 12 personer
- Eventlokal för upp till 150 personer
- Matlagningsaktiviteter med kock
- Ändlösa möjligheter



Vindö Bilgalleri öppnar på Värmdö

LÄNGST UT PÅ VÄRMDÖ, där Stockholms Skärgård tar vid, ligger Vindö och Sollenkrokabrygga. Vindö Bilgalleri reser sig upp ur skogen. Till hösten är byggnaderna klara för att välkomna såväl bilentusiaster som mötes- och eventgäster. Träffas enskilt i "hemma hos" miljö för 5–12 personer där det är enkelt att hålla avstånd. Köket fylls med den mat och dryck ni önskar och ni behöver inte tänka på att dela allmänna utrymmen med andra gäster.

Bakom satsningen står Liljestrand Group som bland annat äger Hotell Gute och Breda Blick innanför Visby ringmur samt Restaurang Gute i Stockholm. Genom Vindö Bilgalleri förverkligas en dröm. Här skapas en bilutställning med ett 50-tal unika bilmodeller från de senaste decennierna.

Intill bilgalleriet uppförs fem moderna villor med olika karaktär. Villorna placeras i den härliga skärgårdsterräng som omger anläggningen. Här finns möjligheten till exklusiva möten och övernattnig i "hemma hos" miljö.

Villorna utgör också basen för den småhusproduktion som Liljestrand Group erbjuder bostadsmarknaden via sitt dotterbolag, Bergvikens Husfabrik. Genom Vindö Bilgalleri sammanförs flera affärs- och intresseområden – häftiga bilar, möten mellan människor och bra och tryggt boende.

Inte nog med att det kommer finnas unika lokaler, häftiga bilar och vackra boenden. Här uppförs även Glassvillan, ett glasscafé som kommer servera glasskreationer utöver det vanliga. Med en egen glassproduktion satsar man på att skapa unika smaker.

Året runt kommer Vindö Bilgalleri ta emot möten, lanseringar och events. Ytorna är stora och flexibla vilket skapar oändliga möjligheter.

Vindö Bilgalleri ingår i Tott Group tillsammans med Breda Blick och Hotell Gute i Visby, det anrika Tott Åre, Restaurang Gute och Brunnskatan 8 Möten & Konferens i Stockholm. ●



FOTO: ROBERT SOMMER



Linn C Edvardsson (Marketing Manager), Marit Bjørnland (Hotelldirektör), Cathrine Laursen (Sales & Event Manager), Petra Kristinegård (Sales Manager Norge).

Fyra starka kvinnor ansluter och ska ta TanumStrand till nya höjder

DET RÅDER INGEN BRIST på nysatsningar, mod, inspiration och arbetslust på TanumStrand. Nyligen anslöt fyra kvinnor – en svensk och tre norska – som alla är fast övertygade om att ta hotellanläggningen till helt nya höjder!

– Vi är alla relativt nya på TanumStrand. Jag tillträdde som hotelldirektör i januari och sedan dess har jag arbetat aktivt och fokuserat med att stärka upp teamet. Nya krafter i kombination med den gedigna erfarenheten från de som varit i teamet länge är en oslagbar kombination, säger Marit Bjørnland, Hotelldirektör på TanumStrand i Grebbestad.

Nyligen förstärktes teamet med en ny Marketing Manager för Sverige och Norge – Linn C Edvardsson, och en Sales & Event Manager – Cathrine Laursen som tidigare varit eventchef på Sarpsborg 08, som spelar i den Norska Elitserien i fotboll. Ytterligare en ny stjärna är Petra Kristinegård som kommer att vara Sales Manager i Norge.

– Vi kommer att satsa och våga testa massa nytt och har gäst- och konceptupplevelser i största fokus. En sådan här branschomställning som Corona-viruset presenterat är helt klart en möjlighet som kommer gå till historien. Inte minst möjlighet till och medvetenhet kring mer hållbart resande både inom business och leisure, utan också en snabbspolning av digitaliseringen vilket i sin tur ger det mänskliga mötet en helt ny tyngd, berättar Linn C Edvardsson.

Marit poängterar att de är oerhört tacksamma över att TanumStrand har starka ägare, via hotellkedjan Norlandia, som vågar att satsa. ●



Blossa 20 inspireras av Marrakech – med smak av mynta och grönt te

I ÅR HAR BLOSSA färdats till Marrakech för att finna inspiration till årets smak. Här ligger världsarvet Jemaa el-Fnaa, Sagoberättarnas torg, som varit en av inspirationskällorna till Blossa 20. Här finns caféer som tillagar Maghrebi-te – ett grönt te som smaksätts med färska myntablad.

– Maghrebi-te framställs på ett ceremoniellt vis; det tar tid att brygga och avnjuts varmt i sociala sammanhang. Här ser vi flera likheter med vår glögg som även den förknippas med vänner och familj samt framställs hantverksmässigt och omsorgsfullt över tid. Det gröna teets strävhet gifter sig med sötman från glöggen vilket ger den ett trevligt avslut. Myntan i sin tur bidrar med en ton av friskhet som svarar upp mot det söta, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa.

Bakom årets flaskdesign står Scandinavian Design Group, som har inspirerats av det marockanska kakel som pryder väggar och golv runt om i Marrakech. Den grön-blå färgen för tankarna till det närliggande och svalkande havet.

Åsa Orsvärns tips för en trevligare Blossa 20 upplevelse:

- Garnera gärna glöggen med färska myntablad
- Passar att blandas med ett torrt mousse- rande så som Champagne, Cava, Cremant, Prosecco för ett ännu festligare alternativ
- Glöggen kan avnjutas både varm som kall

Blossa 20 Myntathé är en starkvinsglögg med en alkoholhalt på 15 volymprocent och priset är 124 kronor för 750 milliliter. ●

Med ny talangfull F&B manager rustar Vår Gård för framtiden

ETT NYTT TILLSKOTT I FAMILJEN har Vår Gård fått i irländaren Liam Ginnane som nu tar sig an rollen som Food & Beverage Manager. Han kommer bli delaktig i att utveckla och rusta Vår Gård's restaurang, kök och bageri för framtiden. Liam har en gedigen bakgrund som exekutiv köksmästare från bland annat Hotell Hilton i Slussen och Pontus Frithiof.

Under sommaren har Vår Gård haft ett uppehåll, men det betyder inte att huset har fått vila. Bakom väggarna har en omfattande renovering pågått där ett nytt kafé, bageri och en vinbar tar plats på entréplan. Det väntas även en ny restaurang och bar i den pampiga tornvillan Skärtofta längre fram i höst vilket vittnar om att Vår Gård rustar för framtiden. Vilka ambitioner och förhoppningar driver dessa satsningar i en rådande tid av restriktioner och osäkerhet?

– Folk kommer vara oroliga inför besök. Vi måste säkerställa att alla känner sig trygga i vår miljö. Både gäster och personal. Till vår fördel har vi stora ytor som går att anpassa på ett effektivt sätt för gästerna trygghet och bekvämlighet. Om jag får gå lite i förväg så vill jag gärna nämna vårt julkoncept som i år blir en unik upplevelse i stämningsfull miljö. Vi frångår buffén helt och minskar inte bara matsvinnet utan också trängsel. Ett begränsat antal gäster får njuta av en härlig julmiddag med generösa avstånd. Mer personligt och avslappnat med en skön hemmakänsla. Min förhoppning är att Vår Gård skall bli ett lika säkert val för privatgäster som vill njuta av god mat och vackra miljöer precis som konferensgäster gjort i generationer. Vi ser ljusst på framtiden. Vår Gård är en undagömd pärla som skall sättas på kartan, säger Liam Ginnane. ●



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



**Sundbyholms
Slott**

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



Välkommen till

Sundbyholms Slott

Utvalda kvällar även med spännande mordgåta
www.sundbyholms-slott.se/mat-dryck/julbord



Julbord - med eller utan MORD?



Behov av sammanhållning & utveckling?

Konferenslokaler och hotellrum i olika byggnader. Avstånd mellan borden och möjlighet till egen matsal. Utökade rutiner kring Covid-19. Välkommen!

KONFERENS, WEEKEND, FEST & BRÖLLOP

www.sundbyholms-slott.se/temamiddagar/

Små möten stora beslut

Längtan efter att träffas är stor efter en lång tid av begränsningar. Grand Hotel Saltsjöbaden bjuder på många unika lösningar för att stilla denna längtan. I den ståtliga slottslika anläggningen skapar man förutsättningar för små trygga möten där stora beslut kan fattas. —>

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

”Vi måste fortsätta att mötas och vi vill vara en plats där detta blir möjligt!”



Grand Hotel Saltsjöbaden

Grand Hotel Saltsjöbaden har tio ljusa konferenslokaler i varierande storlek för upp till 250 personer, 137 rum med sköna sängar samt en grandios suite fördelad på tre våningsplan. Många av rummen har havsutsikt, så även den rogivande spa-avdelningen med sin 15 meter långa pool. Här finns också tillgång till bubblpool, ång- och torrbastu och massage, samt yoga.

GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN: www.grandsaltsjobaden.se

Få miljöer är så tacksamma för en konferens eller ett viktigt möte som Grand Hotel Saltsjöbaden. Anläggningen ser ut som ett slott!

Pampigt, vitt och strålände ligger det mitt i en underbar saltstänkt skärgårdsmilö. Klassiska bankettsalar, gnistrande kristallkronor, patinerade spegeldörrar och sirliga stuckaturer ramar in konferensen och ger den ett historiskt djup.

– Vi är faktiskt ”one of a kind”! Vi behöver aldrig hitta på vår historia, den sitter i väggarna ända sedan KA Wallenberg inspirerad av franska rivieran kom hem och ville bygga ett hotell i stil med Hotel de Paris i Monte Carlo, säger Katarina Romell, VD på

Grand Hotel Saltsjöbaden.

Hotelllets invigdes 1893 av kung Oscar II och har genom åren gästats av många celebriteter och är också känt för det politiskt epokgörande Saltsjöbadsavtalet som under-tecknades här 1938.

Vi måste fortsätta mötas

Grand Hotel Saltsjöbaden tycker att det är viktigt att vi fortsätter att mötas, även under rådande restriktioner, och vi behöver träffa varandra fysiskt. De digitala mötesformerna har sina begränsningar. Vi förlorar de talande minspelen hos varandra, det är svårt att inte tala i mun på varandra, mötena blir mindre dynamiska.

– Vi har därför formulerat ett koncept vi

kallar ”Small meetings – big decisions”, berättar Katarina Romell.

Grand Hotel Saltsjöbaden är stort, med många stora lokaler, och kan därför erbjuda konfererande gäster lokaler som är tillräckligt stora för antalet deltagare. Här kan man möta upp behovet hos sina kunder att kunna fortsätta att träffas. Men träffas tryggt och säkert.

Härlig mat i vacker miljö

Under sommaren har man renoverat många av de gemensamma utrymmena, byggt en ny bar och skapat ett ”prov-rum” som privatgäster under sommaren bött i och bidragit med kommentarer och synpunkter. Ett rum som kommer sätta standarden för



Katarina Romell



kommande rumsrenoveringar.

Maten har alltid stått i fokus under hotellets historia och idag beskriver Katarina deras mat som "härlig" snarare än pretentiös. På luncherna serveras vällagad husmanskost med vegetariska alternativ. Man vill laga den mat folk faktiskt vill äta.

Grand Hotel Saltsjöbaden har en stor vacker matsal men erbjuder även konfererande gäster att få maten serverad i sin bokade lokal.

Naturen som läkande kraft

Grand Hotel Saltsjöbaden är populärt av många skäl. Närheten till Stockholm är ett. Efter en resa på bara 20 minuter hamnar man i en helt annan miljö – en småstadskänsla med mycket skärgård, hav och natur.

– Vi har skapat två konceptpaket för våra konferensgäster. Två erbjudanden vi långsiktigt vill satsa på, säger Katarina Romell.

I "Meetings with therapy" arbetar en psykolog med ledningsgrupper genom olika KBT-övningar. En metod som visat sig vara väldigt framgångsrikt på många sätt.

Man har också sett att naturen och dess läkande krafter blir allt viktigare för individen. Många gäster upplever det som kvalitativt bättre att gå ut och ta en promenad tillsammans än att kasta sig in i mer traditionella aktiviteter. "Meetings with nature" är Grand Hotel Saltsjöbadens koncept för att koppla ur, koppla av och återkoppla till vår ursprungliga källa av kraft.

Föra in det livsbejakande

Katarina Romell tror på de små mötesformaten under den närmaste framtiden. Eftersom de flesta större företag låter sina anställda arbeta hemifrån vore det ju kontraproduktivt att samtidigt kalla till stora konferenser.

– Det kommer dröja innan företag vill skapa stora konferenser, däremot kommer det bli fler mindre och medelstora möten. Vi har ett sänt sug efter att få träffas nu!, säger Katarina.

Hon menar att vi har ett ansvar att fortsätta leva, att om vi avskärmar oss för mycket och för länge från varandra, är risken stor att vi mår dåligt av dessa anledningar.

Givetvis gör man allt för att skapa säkra konferenser, har höga hygienkrav på mat och offentliga utrymmen.

– Vi gör alla så gott vi kan, men vi måste leva på. Och Grand Hotel Saltsjöbaden vill medverka till att föra in saker som är livsbejakande. Vi måste fortsätta att mötas och vi vill vara en plats där detta blir möjligt, avslutar Katarina Romell. ●





Natur-
nära
möten

Unikt läge för trygga möten

Svänger du av från motorvägen mellan Arlanda och Stockholm kommer du till Bergendal. Med 11 hektars egen mark ligger den stora vita herrgårdsbyggnaden med sina moderna tillbyggnader mitt i grönskan, med en havsutsikt som sträcker sig ända till Globen.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM

På Bergendal har man bedrivit konferensverksamhet i över 30 år, och bygger sin stabilitet på personal med mångårig erfarenhet. Själva platsen har en lång och intressant historia. Här vid Edsviken har vikingar levt och färdats, torpare har brutit mark, och det var här som godsägare Liljenroth i början av 1900-talet lät bygga en vacker herrgård med flygelbyggnader åt sig och sin familj.

I och med att Bergendal äger så mycket mark ligger herrgården med sina moderna tillbyggnader i ensamt majestät med endast naturen och havet som grannar.

– Vårt läge är faktiskt helt otroligt! Nära stan men så fort man svänger av hit så kommer man till ett helt skyddat naturområde med fantastisk utsikt över hela Edsviken, berättar Key Dolk, VD på Bergendal.

Avskilda konferensmiljöer

Bergendal är stort. 10.500 kvm inomhusmiljö med 25 sinsemellan helt olika konferenslokaler.

– Herrgården är gammal, men alla våra moderna tillbyggnader är helt skapade för möten och konferenser, förklarar Key.

De handlar inte enbart om 25 unika konferenslokaler, utan kan bäst beskrivas som många olika konferensmiljöer. Även när

Bergendal är fullt av gäster, upplever varje konferensgrupp att de är för sig själva.

– Det här är alltid uppskattat, men i nuvarande läge kan vi ju därmed erbjuda en säker och skyddad miljö för varje grupp som besöker oss, säger Key Dolk.

Bergendal har fyra matsalar i den nya byggnaden, alla med havsutsikt, och två vackra matsalar i herrgården. Dessutom är alla konferenslokaler inredda för att även kunna användas som matsalar.

– Våra lokaler lämpar sig för mindre eller mellanstora sällskap och idag har vi sänkt antalet tillåtna personer i varje lokal till hälften, för att kunna hålla ett säkert avstånd, fortsätter Key.



Bergendal

Bergendal ligger tjugo minuter från Arlanda och Stockholm. Här finns 25 variationsrika möteslokaler, där samtliga har bredband och trådlös internetuppkoppling, och ligger avskilda från varandra. Totalt finns 168 bäddar fördelade på 86 enkelrum och 41 dubbelrum. Bergendal är Sveriges första CovidClean-certifierade konferensanläggning.

Tryggheten alltid i fokus

På Bergendal står trygghet och säkerhet i fokus – en trygghet för såväl de anställda som för gästerna. Personalen ska känna sig trygga i sina anställningar och kunderna trygga med sin bokning. Man har länge arbetat med skydd mot stöld, våld, hot, brand och andra olyckor och all personal är utbildad i hjärt- och lung räddning.

– Att stå på den här grunden hjälpte enormt i tacklandet av den nya risk som covid-pandemin innebär, berättar Key Dolk.

Bergendal var tidiga i att förstå att coronaviruset var något som skulle påverka deras verksamhet och vidtog snabbt åtgärder. Redan under sportlovsveckan var man klar med de första planerna för att säkra upp all personal och upprätta en krisplan.

– Vi upprättade en lång lista på åtgärder som vi tog tag i direkt. Allt kom per automatik, förklarar Key vidare.

Resultatet ledde till att Bergendal den 1

juli blev Sveriges första CovidClean-certifierade hotellanläggning.

CovidClean-certifierade

CovidClean är en helt ny internationell standard för att kvalitetskontrollera och säkerställa rutiner, utrustning och åtgärder för att minska smittspridning av covid-19. Alla Bergendals smittskyddsåtgärder har blivit granskade och kvalitetsäkrade av en tredje oberoende part.

– Om man sammanfattar alla åtgärder väldigt kort handlar det om att det ska finnas ett medvetande som genomsyrar hela organisationen. Det medvetandet ska visa sig i att man upprättar en genomarbetad, väl förankrad krisplan för hur man både upptäcker misstänkta smittfall och hur man åtgärdar dem, förklarar Key.

Alla som arbetar på Bergendal vet hur de ska förhålla sig för att minska smittspridning. Förutom de generella regler som gäl-

ler alla, måste man även kunna hålla människor på säkra avstånd, förpacka och servera mat på ett säkert sätt och organisera minutiösa städrutiner.

– Alla beröringsytor ytdesinificeras flera gånger om dagen, det finns handsprit överallt och personalen använder plasthandskar, fortsätter Key.

Bergendal har varit måna om personalens trygghet under covidtiden. Ingen får komma till arbetet och känna sig sjuk och alla ska känna sig säkra med att kunna sjukskriva sig med kort varsel.

– Det blir väldigt påfrestande om personalen både ska vara orolig för att bli smittad och för sin anställning, säger Key Dolk.

Sen juli har Bergendal märkt av en ljusning i coronasituationen, de har fått fler bokningar än de vågat hoppas på och ser med tillförsikt fram emot hösten.

– Nu är det full fart på Bergendal igen, avslutar Key Dolk. ●

Wellness

- plattformen för och välbefinnande

Digitala möten och event online har fått en extra stark skjuts framåt under väldigt kort tid på grund av pandemin. Annette Lefterow, välkänd profil och svensk auktoritet inom området wellness, har under lång tid arbetat med digitala lösningar inom event och kommunikation.

TEXT: KATARINA NISS
FOTO: PETER KNUTSSON

Annette Lefterow har alltid varit före sin tid och producerade bland annat spa- och wellnessarenor på världens mässor och mötesplatser innan spa fick fäste på marknaden. Hennes första av många yogafilmer för hemmaträning kom ut 2003, innan yogatrenden tog fart. Annette utvecklade ett bokningssystem, Book by Net, för tidbokning av pass och behandlingar online långt innan bokningssystem fanns på marknaden. Det är nu mer än 10 år sedan hon lanserade sin digitala hälsoplattform med träning online, webinar och onlinekurser för privatpersoner och företag. Lefterowmetoden har blivit ett etablerat koncept och kan beskrivas som en hälsofilosofi där egenvård i vardagen är i fokus. Annette har gett ut totalt åtta böcker inom livsstil och wellness där hon förenar yoga, pilates, meditation, ayurveda, träning, mat, spa och

dans. Grunden i allt hon gör handlar om pedagogik. Hon blev redan som 15 åring yrkesverksam danspedagog på Balettakademin i Stockholm.

Idag har den digitala ådran inom henne fått fullt utlopp då hon i corona-tider anlits av många företag för att digitalisera deras möten och event. Hon är digital producent för webinarier, onlinekurser, författarträffar online, konferenser samt annorlunda och innovativa företagsevent.

PostNord samlade 5 000 anställda på promenad

PostNord är ett av många företag som via Lefterows digitala plattform erbjuder wellness online för sina medarbetare. Plattformen är öppen 24/7 för träning och meditation online, workshops inom hälsa och friskvård samt live-sändningar och webinar. I augusti genomfördes PostNord-promenaden för första gången, ett digitalt personalevent. Syftet var att skapa gemenskap och aktivitet i en tid där det fysiska mötet är begränsat.

Hur går man tillväga rent praktiskt för att samla tusentals medarbetare till gemensam digital aktivitet?

– Alla medarbetare som anmälde sig till promenaden fick en länk för inloggning direkt i sin mobil för att på så sätt kunna följa sändningen och samtidigt promenera på sin ort, berättar Annette. Den 26 augusti kl. 18.30 loggade tusentals medarbetare in för gemensam välkomsträff med möjlighet att hälsa samt heja på varandra. Det fanns totalt sex presentörer i bild under sändningen. Tre av PostNords medarbetare promenerade med egen live-kamera på olika orter runt om i Sverige.

Annette höll i uppvärmning inför startskottet för promenaden. Eva Kristiansson, VD för Personalstiftelsen PostNord Plus och Christer Andersson, verksamhetsansvarig Idrott och Motion, fanns på plats i det digitala rummet som programvärdar tillsammans med Lefterow.

online

digitala event

Medarbetarna fick även tävla i en digital tipsrunda med frågor och svar som laddades upp på användarnas mobiltelefon i realtid. Givetvis var det många som tryckte in rätt svar och tävlade tillsammans. Glada vinnare fick ta emot sina vinster online med digitala klappar och smileys i chatten från övriga deltagare. Promenaden avslutades med stretching.

Redan nu pågår nästa digitala utmaning för PostNord under 30 dagar i oktober. Här mixas kick-off och final webinar, daglig coaching online och som kursmaterial utöver det digitala används Annettes senaste bok, Livsbalans på 30 dagar, i egen utgåva för PostNord.

Hur kom du fram till att arrangera den här typen av digitalt arrangemang?

– När det gäller aktiviteter har jag som ambition att idag göra det som många kommer att göra inom ett par år. Min passion är att skapa innovativa upplevelser med hjälp av kreativitet och teknik kombinerat med tradition och innovation. Att gå från tanke till handling och våga prova det som ännu inte är genomfört, säger Annette.

Hur skulle du beskriva begreppet Wellness, vad är Wellness för dig?

– Wellness är mod, styrka, vilja och handlingskraft i en härlig mix. Wellness är mer än välbefinnande. Det är ett medvetet livsval som påverkar alla delar av livet, fysiskt, mentalt, yrkesmässigt och socialt. Att vara sin egen influencer och ta plats i sitt eget sammanhang mer än att sikta på synbarhet för andra har alltid varit min melodi. Vi är alla stjärnor i ett stort Universum. Vi måste tända vårt eget ljus, lysa upp vår livstid och tindra lite mer!

Hur ser du att framtidens möten skulle kunna paketeras digitalt? Hur kan framtidens konferenser och möten utvecklas?

– The sky is the limit eller som jag brukar säga The sky is only the beginning. Framtiden för konferenser och möten är här och nu, traditionella som digitala. Det ena behöver inte utesluta det andra. Fysiska och digitala möten kan integreras till så mycket bättre upplevelser. Det gäller att ligga steget före. Tekniken finns redan på plats. Den förändras och förbättras i snabb hastighet. Det gäller bara att hoppa på rätt snabbtåg! På ett halvår tog vi ett 10-års hopp framåt i användandet av tekniken när vi plötsligt mer eller mindre tvingades digitalisera allt med omedelbar verkan. Det som för många kändes tveksamt och krångligt är nu vardag. Konferens, mässor, föreläsningar och evenemang digitaliseras och kan sändas från hemmakontoret till hela världen. Det här är bara början på en uppkopplad fortsättning. ■

Annette Lefterows 10 bästa tips!

För att arrangera event online

1. En förutsättning för att lyckas med ett digitalt event är förmågan och kunskapen att välja rätt kombination av teknik, kunskap och program beroende på evenemanget som helhet. Hur många presentatörer? Hur många deltagare? Hur lång sändningstid? En dag? Flera dagar? Är det viktigt att alla kan se varandra eller mer viktigt att ta del av innehållet passivt? Vilken kommunikation är önskvärd? Hur digital är målgruppen? Ska det sändas i repris? Vilken teknik online bör finnas? Enkäter? Banners? PPT? Keynote? Välj ett eller flera program i kombination med möjlighet att skapa bra och internationella landningssidor i olika tidzoner för registrering av deltagare, nedräkning, enkel inloggning, trygg livesändning, produktion av repris, analyser och statistik.
2. Anlita en digital producent med rätt kompetens för evenemanget.
3. Tillsätt en digital projektledare internt.
4. Ta fram en teknisk och pedagogisk manual för alla internt. Det finns många som känner ovisshet inför teknik, uppkoppling och digitala event. Kommunicera till alla nivåer av digital kompetens.
5. Ta fram en teknisk checklista och kravspecifikation för presentatörer som beskriver allt som behövs i detalj för att kunna genomföra uppdraget.
6. Avsätt tid för genrep och testuppkopplingar.
7. Se över ljud, ljus, bild och teknik så att alla kan hantera och leverera digital närvaro.
8. Prioritera alltid bra ljud och skarp bild.
9. Välj det säkra före det osäkra på nätet. Vilket program väljer du? Hur trygg är sändningstekniken? Kryperad eller inte? Vilka säkerhetslinor finns om tekniken går ner? Vad kan gå fel? Säkra det osäkra. Dubbla uppkopplingar?
10. Var kreativ, modig och våga det lilla extra. Tekniken gör det möjligt när innovativa idéer vill bli genomförda.



**Simma lugnt
eller surfa snabbt?!**
Vi ses online!

Framtidens blandade möten

Digital
undersökning

Det digitala mötet har gjort kraftfull entré i arbetslivet och blivit ett effektivt sätt för kommunikation och informationsutbyte för företagen. Pandemin har påverkat traditionella möten och konferenser negativt och gett enorma konsekvenser för besöksnäringen, en av Sveriges största näringar. Trots att regeln för hur många människor som får samlas, den så kallade 50-personers regeln, endast gäller publika event och sammankomster så blev det i stort sett tvärrit på bokningar på landets mötesanläggningar med varsel, korttidspermitteringar och uppsägningar som följd. Hur ser framtiden ut för traditionella, fysiska möten och konferenser? Är digitala möten här för att stanna?

Under våren har BokningsBolaget genomfört två enkätundersökningar för att få en bild av hur behovet ser ut hos de som planerar konferenser, möten och events samt en undersökning mot mötesanläggningar för att se hur väl rustade de är inför de nya kraven.

UNGEFÄR 200 konferensköpare som representerade bland annat tjänstesektorn, statlig och kommunal verksamhet och tillverkningsindustri besvarade enkäten. Genomgående kunde man se att nästan samtliga tillfrågade haft en kraftig ökning av digitala mö-

ten som med all säkerhet kommer att öka fortsättningsvis, på bekostnad av möten som tidigare genomfördes som fysiska konferenser. Man menar att digitala möten ger stora fördelar ur ett ekonomiskt och hållbart perspektiv, med minskade flygresor och besparing av övernattningar och måltider. Nästan hälften av de tillfrågade antog att behovet av hybridmöten, en blandning av fysiska möten med möjlighet att följa digitalt, troligen kommer att öka framöver. Hybridmöten är definitivt här för att stanna. Hybridmöten ger större flexibilitet, kräver inte lika stora lokalbokningar och ger fler deltagare möjlighet att delta. Hybridmöten och digitala möten är även mer hållbara och tidseffektiva, eftersom resandet minskar och därigenom även sparar mycket tid.

MÖTESINDUSTRIN ÄR EN FLEXIBEL bransch med snabba fötter och lyhörtheten för kundens nya behov är tydlig. Vår andra enkät visade att i stort sett alla av de 120 mötesanläggningar som tillfrågades, snabbt ställt om för att kunna leverera digitala teknik och streamingtjänster. En knapp tredjedel av anläggningarna har redan inrett digitala studios, antingen i egen regi eller i samarbete med teknikföretag. Undersökningen visade även att anläggningarna skräddarsyr efter kundens önskemål och tar in nödvändig utrustning mot offert, vilket möjliggör att möta kundens nya behov på ett tillfredsställande sätt. Anläggningarna visar att de står beredda att möta köparnas nya krav på digital teknik och de arbetar även hårt för att ska-





pa trygghet för kunderna genom att "coronasäkra" sin verksamhet. Det är viktigt att påvisa att fysiska möten och konferenser går att genomföra på ett säkert sätt. Besöksnäringens främsta företrädare Visita, stöttar näringen genom sina rekommendationer som tydliggör hur man skapar trygga konferenser. Ambitionen är att underlätta för konferensanläggningar att hålla öppet och samtidigt bidra till att ta ansvar för minskad smittspridning och skapa trygga förhållanden för såväl personal som kunder. Rekommendationerna handlar bland annat om att utöka städrutiner, markera avstånd på golvet för att undvika köbildning och tillgång till handsprit för både gäster och personal. Det är möjligt att mötas på ett traditionellt sätt även under en pandemi.

BLIR FRAMTIDENS MÖTEN fysiska eller digitala? Utvecklingen går snabbt och för att besöksnäringen ska lyckas långsiktigt gäller det att ha fokus på och rusta sig väl, för kundernas förändrade beteenden och behov av fysiska och digitala möten. Vissa möten blir det ena eller det andra, men troligen blir de flesta möten en kombination av det digitala och fysiska. Det blir allt viktigare att designa mötet för två deltagarkategorier, fysiska och digitala. Kanske hybridmöten blir det nya normala sättet att mötas.

BokningsBolaget
Katarina Niss





Konferenser, utställningar, konserter, internationella nätverksträffar, lanseringar, bröllop och studentfester. För Uppsala Konsert & Kongress är inga arrangemang för små eller för stora.

TEXT: MIA WIBACKE
BORNBERGER

Inspirerande rum för alla

UPPSALA KONSERT & KONGRESS

UKK ligger centralt i Uppsala med utmärkta kommunikationer såväl nationellt som internationellt, endast 18 minuter från Arlanda. Här arrangerar du event i lokaler med maximal flexibilitet. Flera olika och vitt skilda typer av evenemang kan äga rum parallellt i huset. Den egna Svanenmärkta restaurangen finns på entréplan och barer finns i anslutning till alla möteslokaler.

Redan år 1912 påbörjades planerna på ett konsert-hus i Uppsala. Knappt hundra år senare stod slutresultatet klart i form av det åtta våningar höga Uppsala Konsert & Kongress som invigdes 2007. En funktionell anläggning som exteriört påminner om en vit kristall och som med en yta på 15 000 kvadratmeter och lokaler med skyhögt i tak uppmärksammats både i Sverige och internationellt. Byggnadsverket är flerfaldigt prisat och har bland annat vid tre tillfällen nominerats till det prestigefyllda AIPC Apex Award, som vartannat år utser världens främsta konferensanläggningar.

Idag är anläggningen en välbesökt och etablerad arena för allehanda sammankomster och sedan starten har det här arrangerats tusentals kulturevenemang, möten och festligheter. Det centrala läget vid Vaksala torg, några hundra meter från Centralstationen i Uppsala, gör också anläggningen lättillgänglig för besökare från hela Norden.

Flexibla ytor

Söker du lokaler i alla storlekar och för alla användningsområden, från små trivsamma grupprum till luftiga konsertsalar, då har du

kommit rätt. De väl tilltagna portarna i de största lokalerna gör också att man där med enkelhet kan köra in såväl bilar som båtar. Anläggningens stolthet är den stora bankettsalen.

– Den tar upp till 850 sittande gäster. Salen är fantastisk och går att dela upp i sektioner och varieras med hjälp av möbleringen så att mindre sällskap får det lika mysigt och ombonat som sällskapet på 500 personer. Salen ligger direkt vid Vaksala torg och fungerar som en förlängning av torget med scener på båda sidor om väggen. Här kan vi kombinera både inomhus- och utomhusarrangemang, berättar festvåningsexperten Victoria Lindgren, som också är innesäljare hos Uppsala Konsert & Kongress.

Röd rulltrappa förgyller

Interiört är Uppsala Konsert & Kongress en riktig kameleont. Innertaken är försedda med viktbelastningspunkter som tål rejält tunga ljus- och ljudanläggningar och golv och väggar är förberedda så att plattformar och podium kan byggas upp i princip var som helst i byggnaden. En röd rulltrappa leder upp till foajén på våning 6, vilken bjuder på en hänförande 360 graders panoramavy i en stad där småstadscharm och

storstad vackert vävs samman.

– Våning 6 är en perfekt plats för exempelvis fördrink, dans och mingel. Den rödskimrande rulltrappan symboliserar naturligtvis röda mattan. Vi vill förgylla konferensen på alla sätt och skapa en minnesvärd upplevelse för våra gäster, säger Victoria Lindgren.

Mötet är centralt – maten är hjärtat

Uppsala Konsert & Kongress erbjuder menyer för alla tillfällen: frukostmöten, dagkonferenser, mässor, grab and go, mingel och fest. Vid bokning av middag ingår det en provsmakning för två personer tillsammans med souschefen, som bjuder på en spännande kulinarisk djupdykning, och som sig bör ligger fokus på lokalproducerade och ekologiska råvaror.

– Våra kockar är skickliga på att kombinera maträtter och menyer på ett utsökt sätt och många av rätterna är helt växtbaserade. Gästerna kan välja att äta inomhus, eller utomhus om man så vill på vår uteservering, och med våra gedigna ytor är det enkelt att ordna ett tryggt avstånd mellan bord och gäster nu under rådande omständigheter. Vi skräddarsyr alla möten utifrån konferensdeltagarnas önskemål där du som gäst sätter agendan. ●



Hållbara möten

Trygga möten i stora lokaler

Vid Norra Bantorget i Stockholm ligger två fantastiska byggnader. Här har Stockholm City Conference Centre bedrivit konferens- och eventarrangemang under många år. Byggnaderna är som gjorda för stora events men här finns också fantastiska möjligheter för mindre möten.

Den här hösten står säkerheten och tryggheten i fokus för alla som bedriver konferensverksamhet och hos Stockholm City Conference Centre finns det många trygga och unika lösningar.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM FOTO: RIKARD WESTMAN

De två byggnaderna är stora med rymliga öppna allmännytor där det är lätt att hålla avstånd och avgränsa ett område för en enskild grupp. FunkispärLAN Folkets Hus från 1960 består av tre våningar med mindre grupp- och konferensrum samt den stora Kongresshallen. Folkets hus har flera lokaler som är lämpliga om man vill garantera enskildhet eller exklusivitet för viss grupp. Både enskilda rum och hela våningsplan har möjlighet till separata entréer.

En mötesplats för slutna sällskap

Tvårs över gatan ligger det majestätiska Norra Latin från 1880. En vacker byggnad med stuckatur, marmorgolv och rundbågade arkadgångar. Den stora vackra Pelarsalen har egen entré och är tillsammans med Marmorvalvet de enda lokalerna på plan 1, vilket gör det enkelt att göra hela våningsplanet till en privat mötesplats för slutna sällskap. En underbar lokal för ett tryggt och säkert julfirande med företaget.

Den eleganta aulan i Norra Latin gjordes nyligen om. För att frigöra ännu mer golvyta togs den fasta möbleringen bort och man

har istället skapat en fantastisk multiyta. Här är det lätt att avgränsa en viss yta för ett mindre sällskap. Det är högt i tak, luftigt och lätt att hålla socialt avstånd.

Norra Latin har 30 konferensrum, det största rymmer 400 personer, men här finns även mindre lokaler som är lämpliga om man vill garantera enskildhet för en liten grupp.

Stockholm City Conference Centre har stor erfarenhet av digitala möten och tillhandahåller enkelt olika typer av paketslösningar för studiomiljöer med streamingmöjligheter, allt efter behov. Här kan du ar-



Stockholm City Conference Centre

ingår i Stureplansgruppen som är Sveriges ledande företag inom besöksnäringen. Företaget grundades 1996 och har som ambition att alltid leverera gästupplevelser i världsklass med verksamheter i Stockholm, Göteborg, Åre och Visby. Några välkända enheter förutom Stockholm City Conference Centre är Bank Hotel, L'Avventura, Ekstedt, Spy Bar och Gamla Riksarkivet.



rangera en konferens med mötesdeltagare på distans för de som av olika skäl inte kan eller bör närvara vid ett fysiskt möte.

Många måltidsmöjligheter

Stockholm City Conference Centre har ett flertal restauranger som kan reserveras för slutna sällskap av olika storlekar. Dessutom erbjuder de möjligheten att få alla måltider serverade i ett eget rum i anknäring till den egna möteslokalen, alternativt bli serverade direkt i den bokade lokalen.

Tryggheten i höga hygienkrav kring alla måltider är en central tanke och man serverar därför portionsförpackade smörgåsar och kaffebröd. Även lunchpåsar eller lunchtallriker serveras individuellt inpackade.

Trygghet och säkerhet i fokus

När du bokar lokal för ett mindre möte eller arrangerar ett julfirande för hela företaget kan du känna dig trygg. Stockholm City Conference Centre har som mål att alla



kunder ska känna att de är med dem hela vägen – och hela tiden. Idag har dessa ambitioner förstärkts för att du under rådande omständigheter ska känna dig trygg på alla sätt. Alla så kallade beröringsytor städas regelbundet, handsprit finns på alla toaletter och information om hur man ska bete sig för att undvika smitta finns anslaget runt

om i anläggningen. Alla leverantörer till anläggningen är informerade och måste hålla de höga säkerhetskrav man fastställt.

Allt för att du ska känna dig trygg som gäst och för att vi fortfarande ska kunna mötas för att diskutera framtiden, utbyta idéer eller fira en högtid. ●



Anna Bellman
Moderator, föreläsare och taltränare.



Släpp retoriken – fokusera på publiken

Fokusera mer på de du talar till och mindre på dig själv. Det är grundreceptet om du vill bli en skicklig kommunikatör – oavsett om mötet sker fysiskt i konferensrummet eller online.

Det rådet ger moderatorn Anna Bellman, som i över 14 år har inspirerat och lärt ut konsten att som mötesledare eller föreläsare nå ut till sin publik.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER



Hon är

den tidigare journalisten och marknadsdirektören som valde att starta en egen kommunikationsbyrå. I dag är hon en av landets mest anlitade moderatorer, föreläsare och talartränare.

Hennes främsta drivkraft ligger i tillfredsställelsen att vägleda, exempelvis chefer, att bli mer inspirerande och övertygande i sin muntliga kommunikation.

– Jag vill visa att det ligger en oerhörd tjusning i att kommunicera på rätt sätt och visa vad som händer när man på riktigt når ut till sin publik, säger Anna Bellman.

I sin bok "Släpp retoriken – fokusera på publiken", som kom 2017, lägger hon stor vikt vid att tänka bort det perfekta, att man som talare eller mötesledare behöver sänka kraven på sig själv och tänka om.

– Retoriken har mycket att lära oss men den förleder oss lätt att tro att vi behöver vara perfekta. Det vi ska komma ihåg är att människor inte tror på perfekta talare eller prestationer, utan på det som är äkta. En riktigt bra kommunikatör lyfter fram sina bästa sidor och förstärker dem, i stället för att försöka vara någon de inte är. Vi har alla olika styrkor och det är häftigt att vi får vara olika. När jag lär ut presentationsteknik tittar jag på vad som är speciellt med just dig, vad du kan trycka ännu mer på för att bli ännu mer tydlig och övertygande – som den du är.

Våga vara mänsklig

Anna berättar att hon ofta möter människor som tycker det är så obehagligt att tala inför publik att de skulle göra precis vad som helst för att slippa. Den ångesten gäller även många chefer, trots att det ingår i jobbet att kommunicera. Rädslan kan handla om att göra bort sig inför andra, att man känner sig otillräcklig i sin roll som ledare och själv ska stå till svars för allt som händer. Men, menar Anna Bellman, man måste påminna sig själv om att presentationen eller mötet inte handlar om dig utan om verksamheten du representerar, och att det viktigaste är att nå fram.

– Visst, man kan vara rädd för att komma av sig eller att inte kunna svara på en viss fråga. Men att du har svar på allt gör dig inte automatiskt till en bra ledare. En chef bör veta hur man lyssnar in och vara lyhörd för nya uppslag, och inse att det är mänskligt att komma av sig. Kan du inte svara på en fråga, var ärlig och möt upp positivt: "Tack för att du tog upp frågan, jag har inte sett det från det perspektivet tidigare, det ska jag ta till mig". Då får du samtidigt frågeställaren att känna sig smart och sedd.

Hitta beröringspunkterna

När man pratar inför en stor grupp så är publiken väldigt blandad. Hur gör man för att nå alla? Jo, det går faktiskt, enligt Anna Bellman, om man är på det klara med att alla är olika och inte fungerar som en själv.

– Låt säga att du talar inför 25–30 deltagare, de är alla unika individer. Samtidigt finns det också gemensamma beröringspunkter. Det är det du behöver utgå ifrån. Vad har människorna framför dig för kunskapsnivå, förutfattade meningar och intressen? Vilka är incitamenten för att lyssna på dig? Vissa människor behöver mycket fakta när de ska fatta beslut, andra går på känsla och där gäller det att hitta en bra balans. Är du själv en person som gärna maler på

med torra fakta behöver du anstränga dig för att bli mer personlig och entusiasmerande. Är du en känslomänniska behöver du troligtvis krydda med mer fakta. Tänk både fakta och känsla så når du många fler.

Ställ krav på videomötet

Pandemin tvingade i våras fram en blixtnabb omställning i näringslivet när så gott som alla möten blev digitala över en natt. Medan vissa av oss tycker det är svårt att engagera sig när kollegerna bara är små porträtt på en skärm, tycker andra det är skönt att slippa synas. Anna Bellman ser en hel del nackdelar men också fördelar med det digitala mötet.

– Dels är det tillgängligt för många fler, dels kan man involvera människor på ett nytt sätt. Folk kan tycka till via chattfunktionen, utan att behöva fråga högt. Andra interaktiva verktyg låter deltagarna ställa frågor och få svar anonymt. En digital workshop kan till exempel vara helt anonym. På så vis kan du faktiskt öka deltagandet och engagemanget i mötet.

Men vad händer med allt det där som inte sägs med ord utan med gester och mimik? Och småpratet vid kaffeautomaten, som aldrig kommer fram under ett formellt möte? "Jo du, jag tänkte på det där du sa förut..."

Anna Bellman håller med om att avsaknaden av kroppsspråk är ett problem. Därför är det viktigt att den som håller i mötet anstränger sig för att synas bra i bild, att kamera och ljus används på rätt sätt, och att man kanske till och med överdriver sitt kroppsspråk för att bättre nå fram.

– Jag tycker också att mötesledaren kan kräva att alla syns i bild vid ett videomöte, för det ger en helt annan delaktighet. Om du har ett rent informationsmöte med väldigt många deltagare fungerar inte det så klart, men med arbetslaget bör alla definitivt använda bild. Det är mycket lättare för den som håller i mötet när den ser ansikten framför sig, att folk nickar eller gör en tumme upp. Sätt på kameran och var aktiv i mötet, och missbruka inte arbetstiden med att surfa på sociala medier och pyssla med annat. Det digitala mötet gör oss lätt mer splittrade och ofokuserade.

Vilka begränsningar finns det för det digitala mötet?

– En tumregel när det gäller ljud är att med upp till fem personer kan alla ha ljudet på och komma med kommentarer och avbryta och så vidare. Är man fler kan det vara bättre att stänga av mikrofonen så att man inte stör. När det gäller kameran så har jag inte sett någon övre gräns, 15-20 personer är inget som helst problem.

De nuvarande omständigheterna har förändrat spelplanen. Hur blir det på sikt, tror du?

– Det är ingen tvekan om att det digitala mötet är här för att stanna, även om den typen av möten kommer bli radikalt färre när pandemin väl passerat. Vi vill ju träffas fysiskt, vi längtar efter det, men de tillfällen där man tidigare åkte 30 mil för att träffas en timme lär nog förpassas till historien. Jag tror på hybridmöten, en blandning av det digitala och fysiska. Vi kommer också bli mer effektiva när de gäller möten överlag. De digitala mötena tvingar fram en bättre struktur, ordning och en tydlig agenda och det hoppas jag att vi tar med oss även till det fysiska mötet. ●

En flexibel mötesplats, i en spännande miljö där bara arrangörens kreativitet sätter gränserna. Det är vad som väntar när Casino Cosmopol bygger om och öppnar en helt ny arena som kombinerar konferens med göteborgskt nöjesliv.

TEXT: MIA WIBACKE BORNBERGER
FOTO: CHRISTINA KRONÉR

Konferens
& nöje

Satsar på storslaget möte

Casino Cosmopol i Göteborg

Casino Cosmopol erbjuder en nybyggd storslagen eventlokal, rosad mat, glittrande underhållning och en mängd olika aktivitetspaket. Casinot hittar du i Göteborgs nya populära eventstråk, längs med vattnet vid den Södra Älvstranden. Den nya multifunktionslokalen har plats för 200 sittande matgäster eller 300 personer i biosittning. Stor vikt har lagts på flexibilitet och framtidens teknikbehov och dess möjligheter till uppdateringar. Konferensgrupper erbjuds också en egen värd som står till tjänst med allt från kopiering till taxibeställning.

I Göteborg laddar Casino Cosmopol för en strålade ny-premiär, där en helt ny lokal för möten och festligheter står i centrum. Salen har imponerande sju meter i takhöjd och plats för upp till 300 personer i biosittning och lämpar sig för allt inom konferens, galor, workshop, team-building, shower, underhållning, minimässor och utställningar.

– Med den här ombyggnaden vill vi göra casinot till en mötesplats där både spelintresserade och konferens- och nöjesgäster kan trivas. Vi siktar på att bli en självklar träffpunkt på västkusten där man under trygga former, som anpassats efter det rådande läget, kan konferera och ha roligt. Det fysiska mötet är viktigt, människor behöver umgås, underhållas och skratta, säger Jaak Murro, chef för Casino Cosmopol i Göteborg.

Premiärdatum för invigningen är i skrivande stund ej spikat, men planeringen är i full gång.

– Vi ser verkligen fram emot detta och hoppas på en öppning så fort förutsättningarna är de rätta. Och vi är väl förberedda, inte minst inom området teknik. Under det gångna året har vi märkt att företag gärna vill koppla ihop sina kontor i Sverige, Europa samt i världen och av den anledningen uppgraderas nu vår utrustning för att på ett effektivt och modernt sätt föra deltagarna samman för gemensamma kick-offer och konferenser.

Gästspela som dealer

Casino Cosmopol har sina lokaler i det gamla tullhuset från 1866 alldeles intill Göta älv, bara några kvarter från centralstationen. Inredningen är sober och vilsam och allt är väl genomtänkt – det är i detaljerna det sitter – och flexibiliteten hamnar i första rummet. Att kunna ställa om snabbt beroende på evenemang är a och o.

– Som aktivitet kan man exempelvis prova på dealerjobbet för en kväll och vi erbjuder en mängd olika paket riktade till våra mötesgäster. Det är också möjligt att abonnera eventlokalen helt och hållet för sig själv. Då kan man antingen välja att ha öppet in till casinot, eller ha en separat konferens med egen ingång.



Jaak Murro, chef för Casino Cosmopol i Göteborg.



Brunch à la Vegas

Charmen från den äldre delen av byggnaden präglar lokalerna. Stilen går i art deco med pudriga pasteller, mässing och valnöt som varsamt kompletterar fastighetens mer rustika tegelkaraktär. Stora fönsterpartier låter ljuset flöda in.

– Arkitektoniskt har vi utgått från fastighetens original och dess arv. Inredningsbolaget har tillsammans med stadens antikvarier jobbat ihop för att förstärka byggnadens originalkaraktär.

Den nya evenemanglokalen har också fått en helt ny bar och även ett kök med

kapacitet för 500 matgäster. När det kommer till det kulinariska vilar Casino Cosmopol tryggt i händerna på sina rosade kockar, som komponerar läckerheter utan konstigheter.

– Vi har tagit fram spännande uppdaterade menyer, samtidigt som det är mat man känner igen med både internationella och svenska smaker. Vi serverar det vi vet att våra gäster uppskattar och det finns gott om både vegetariska rätter och andra alternativ. Namnen på våra menyer följer casinotemat – som Brunch à la Vegas och Casino Menu. ●

Hotel Svea ligger alldeles vid havet mitt i pittoreska Simrishamn. Här finns allt vad Österlen kan bjuda på av underbara vandringar längs havet, ett myllrande konstnärsliv och mysig shopping. En plats där konferensen blir både rolig och avkopplande.

TEXT: HELENA WIKSTRÖM



Konferenspärla med oändlig havsutsikt



Hotel Svea

På Hotel Svea finns 107 hotellbäddar och toppmoderna nyrenoverade konferenslokaler. Hotellet har en egen restaurang som serverar säsongsbaserade menyer och kan erbjuda unika aktiviteter i samarbete med lokala aktörer.

I dag kan Hotel Svea erbjuda sina konfererande gäster helt nyrenoverade lokaler i en separat byggnad invid det stora hotellet. Lokalerna är utrustade med den absolut senaste tekniken, bland annat 55 tums tv-skärmar.

– Att konferensdeltagarna sitter i en egen byggnad, dit de även kan få maten serverad, gör att vi kan erbjuda ett säkert konfererande, förklarar Annica Ahl, hotellchef på Hotel Svea.

Konferenslokalerna består av 4 mindre grupprum som rymmer 8-10 personer, och en stor lokal som rymmer 100 personer. En lokal som idag kan bli ett säkert och luftigt möte för 50 personer.

Menyer med hösttema

Hotel Svea har en egen restaurang, Piraten, uppkallad efter den skånska författaren Fritiof Nilsson Piraten. Restaurangen, som är mycket uppskattad med utsikt över hamnens små fiskebåtar, erbjuder nu till hösten helt nya menyer – en för varje månad baserad på höstens kännetecken och månadens råvaror.

– Vi har också alltid både ett veganskt och ett vegetariskt alternativ och nu när vi möblerat om och skapat stort utrymme mellan borden kan vi välkomna ungefär 80 personer, berättar Annica.

Unika samarbeten

Hotellet tillhandahåller både ett säkert konfererande och har ett stort samarbete med

andra lokala aktörer.

– Vinprovningar med besök från en lokal vinproducent, Skepparps vingård, är en väldigt populär aktivitet. Skepparps kommer hit och man får prova deras viner, viner som vi även säljer här, berättar Annica Ahl.

Alldeles i närheten av hotellet ligger också ett av Nordens största vinerier, Nordic Sea Winery, som erbjuder både guidade turer och middagar.

Hotel Svea har även satt ihop ett shoppingpaket där de i samarbete med lokala aktörer skapat en rundtur till unika gårdsbutiker. Här får man bland annat besöka den riksända tv-profilen och floristen Karl Fredrik i Eklaholms underbara butik.

Vandra och cykla

Vill man hellre stanna vid hotellet så finns en nybyggd inglasad trädgårdsbar att koppla av i. En omtyckt plats för eftermiddagskaffet med underbar utsikt över Stenshuvud nationalpark och det öppna havet.

– Baren rymmer ca 30 personer och är också möjlig att boka som konferenslokal eller som en plats för kvällsminglet, säger Annica.

Dessutom finns möjlighet till vandringar på den vackra Skåneleden, där hotellet hjälper till med kartor och tipsar om lämpliga sträckor. Cyklar finns för uthyrning och man gör i ordning picknick-korgar till gästernas dagsutflykter. ●



Digital Partnerdag med paneldiskussion

Coronaviruset har påverkat hela världen och gått hårt åt den svenska besöksnäringen. Vi befinner oss nu i en märkbart förändrad marknad som är mycket svårbedömd. Vi bjöd in tre företrädare för mötesbranschen för att få deras syn på vad som sker i branschen. Hur ser egentligen framtiden ut?

TEXT: KATARINA NISS

Pandemin med coronaviruset har gäckat Sverige och övriga världen och påverkat många branscher negativt, däribland den svenska besöksnäringen som är en stor arbetsgivare med en omsättning om 200 miljarder årligen. Fler än 30.000 arbetstillfällen har hittills gått förlorade och i maj spådde HUI, Svensk Handels Utredningsinstitut, att hisnande 85.000 jobb inom besöksnäringen skulle vara i farozonen med risk att försvinna på grund av pandemin. Blickar man ut i Europa så ser det inte ljusare ut. Enligt en rapport från WTTC, branschorganisationen för resande och turism i världen, kan drygt 18 miljoner arbetstillfällen i Europa kopplade till turism gå förlorade redan i år på grund av coronapandemin. Vi befinner oss i en märkbart förändrad marknad som är mycket svårbedömd. Hur ser egentligen framtiden ut?

VI BJÖD IN TILL paneldiskussion under några effektiva timmar, där vi fick lyssna till Visitas VD Jonas Siljhammar, Styrelse-

ordförande för Countryside Hotels Johan Svensson och Verksamhetschef Sponsrings- & Eventsverige Niklas Söderberg. Paneldiskussionen leddes av den erfarna moderatorn Anna Bellman från Bellacom. De tre företrädarna för vår bransch fick frågor kring deras syn på vad som sker i branschen. Hur ser framtiden ut? Hur tar vi oss vidare? Vilka utmaningar står vi inför och bör vi tänka nytt för att överleva? Med oss via länk hade vi 130 representanter från mötesindustrin.

EN SAMMANFATTNING av dagen gav bilden av ett osäkert läge, en svag marknad och hur svårt det faktiskt är att sja om hur den nära framtiden kommer att utvecklas. Mycket av diskussionen handlade om tappade intäkter och förlorad kompetens i form av erfarna medarbetare som korttidspermitterats eller blivit uppsagda. Man talade även om hur konferensköpare tvekar kring att boka konferenser och möten trots att det egentligen är tillåtet och inte omfattas av gränsen på 50 personer som får samlas. Varför är det så? En av anledningarna

tros vara att det råder en känsla av skam, att det finns en skuldskänsla att boka konferenser i en tid då vi matas med uppmaningen om att hålla social distansering. Det fanns dock även positiva signaler som diskuterades, bland annat att digitala möten och hållbarhetsfrågor tar stora kliv framåt och även det intressanta faktumet att vi alla sitter i samma båt och således har de gamla konkurrenterna istället blivit mer av kollegor. Mötesindustrin har även varit duktiga på att ställa om, möta nya målgrupper och lägga energi på produktutveckling. Reseförbudet under sommaren bidrog även till att människor lockats till hemester på konferensanläggningar och hotell i Sverige, och gett hotellen välbehövliga intäkter.

EN SAK VAR DOCK ALLA ÖVERENS OM: det digitala mötet är bra men ersätter aldrig ett fysiskt möte. Framtiden kanske bjuder på ett inslag som är här för att stanna: hybridmöten, där man samlar deltagare både fysiskt och digitalt. ●

Jonas Siljhammar

Jonas Siljhammar är vd för Visita som är en bransch- och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen med medlemmar som hotell, restauranger, caféer, cateringföretag, konferensanläggningar, spa, campingföretag, vandrarhem, skidanläggningar, nöjes- och djurparker. Visita hjälper bland annat företagen att växa och utvecklas och är besöksnäringens företrädare i politiska frågor. Visita tecknar branschens kollektivavtal.



Niklas Söderberg

Niklas Söderberg är verksamhetsledare Sponsrings- & Eventsverige, SES. SES, Sponsrings & Eventsverige, är den samlande kraften bakom den dynamiska och växande intresse- och upplevelseindustrin i Sverige. Våra medlemmar och samarbetspartners planerar och genomför majoriteten av landets större evenemang, event, möten, mässor och sponsorskap. Organisationen startades som förening 1986 och har idag runt 300 medlemsföretag där alla expertiser av branschen finns representerade såsom köpare, byråer, rättighetsinnehavare, mässor, expo, konsulter, destinationer och leverantörer. SES arrangerar varje år branschtävlingen



Johan Svensson

Johan Svensson är styrelseordförande för Countryside Hotels. Countryside Hotels grundades 1983 och är en sammanslutning av ca 40 hotell från Skåne i söder till Dalarna i norr. Hotellen är en samling anrika slott, pampiga herrgårdar, charmiga värdshus, snygga designhotell och gemytliga pensionat och gästgiverier. Countryside Hotels ägs gemensamt av de anslutna medlemsanläggningarna och tillsammans verkar vi för en levande landsbygd. Hotellen är viktiga arbetsgivare på sina orter, och det mesta av det som serveras på restaurangerna produceras av små, lokala leverantörer.



Moderator: Anna Bellman

Anna Bellman är en inspirerande och erfaren föreläsare inom kommunikation, relationer, samarbete och ledarskap. Hon anlitas ofta som moderator och konferencier, lika skicklig i det personliga mötet som att moderera konferenser för hundratals anställda, till att leda en laddad partiledardebatt. Anna har sin bakgrund som journalist inom radio och TV, som marknads- och kommunikationsdirektör i både it- och fastighetsbranschen, och som grundare av en kommunikationsbyrå.





BokningsBolaget

Mässkalender

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

2020
2021

Stockholm

Julglam & Meet In Stockholm

9 november 2020 kl. 16:00 - 18:30

Plats: Spegelsalen, Grand Hôtel Stockholm

Lyxtorsdag

14 jan 2021 kl. 16:00 - 18:30

Plats: Café Opera

Meet In Stockholm

Mars 2021

Happy Meetings

Maj 2021

Lyxtorsdag

September 2021

Meeting Live

Oktober 2021

Julglam

November 2021

Göteborg

Lyxtorsdag & Meeting Live

28 jan 2021 kl. 16:00 - 18:30

Plats: Kajskjul 8

Lyxtorsdag

September 2021

Malmö

Meet In Öresund & Lyxtorsdag

29 oktober 2020 kl. 15:00 - 17:30

Plats: Scandic Hotel Triangeln

Lyxtorsdag

Maj 2021

Meet In Öresund

Oktober 2021

Norrköping

Lyxtorsdag

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

Plats: The Lamp Hotel, Norrköping

Lyxtorsdag

November 2021

Oslo

Lyxtorsdag

Mars 2021



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

Julglam

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

Julglam

Happy Meetings

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

Meetings

Lyxtorsdag

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

LYXTORS DAG

Meeting Live

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

MEETING LIVE

Meet In Stockholm

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





LÅT OSS MÖTAS PÅ NYTT

NYA TIDER, NYA FÖRVÄNTNINGAR, NYA FÖRUTSÄTTNINGAR & NYA MÖJLIGHETER!
SCANDIC GRAND CENTRAL ÄR MED PÅ TÅGET MED MODERN TEKNIK I ANRIKA VASATEATERN
OCH YTTERLIGARE 9 UNIKA LOKALER!

Kontakta oss för visning eller mer info på meeting.grandcentral@scandichotels.com
Vi ses!

Digital och personlig bokningshjälp

– den bästa av två världar

Stressen och obalansen mellan fritid och arbete ökar, enligt en färsk undersökning som fackförbundet Unionen har gjort tillsammans med Novus*. Undersökningen visade att fler unga tjänstemän upplevde stress och nästan hälften av de tillfrågade uppgav att orsaken till stressen var hög arbetsbelastning. Vidare ansåg fyra av tio att hög lön och att utvecklas i arbetet var mindre viktigt, högst upp stod nämligen balans mellan arbete och fritid. Den tekniska utvecklingen går allt snabbare och ses ofta som hjälpmedel i arbetslivet samtidigt som den även bidragit till att medarbetarna i större grad är tillgängliga och uppkopplade, även på sin fritid. Säg den som inte skummar igenom sin mejl på kvällen efter avslutad arbetsdag?



Nyttan med ett bokningsbolag



Annelie Blomqvist, Eventansvarig på Cura institutet



Ulrika Nordling, assistent till chefredaktören på Dagens Industri.

Under de senaste decennierna, relativt kort tid sett till mänsklighetens historia, har vi gått från att bläddra i telefonkatalogen

för att boka resa, frisör, fotvård, tåg- och flygbiljetten, till att göra allt detta själv på internet via olika online-bokningssystem, vilket bidragit till att kundresan haft en utveckling från personlig service till digital bokning med eget ansvar.

När det gäller konferenser, möten och events så har den utvecklingen gått lite långsammare och det har inte varit lika enkelt och självklart att skapa onlinebokningssystem (trots att tekniken finns) för bokning av konferenser eftersom den typen av bokning rymmer större komplexitet. Kombinationen tidsbrist, hög arbetsbelastning och ständig uppkoppling blir en utmaning vid bokning av mer komplexa arrangemang som konferenser och event. Bokningsbolagen erbjuder idag en kombination av personlig service och digitala sökverktyg.

KAN EN KOMBINATION av digital och personlig bokningshjälp av konferenser och event möta behovet av avlastning i arbetet?

BokningsBolaget är med sina trettiofem år i branschen en av Sveriges äldsta och mest erfarna konferensbokare och har tagit som sin uppgift att avlasta stressade kunder som behöver sök- och bokningshjälp, de bokar runt 5000 konferenser per år.

Varför ska man anlita ett bokningsbolag när man kan göra jobbet själv?

– Största anledningen till att jag tar sök- och bokningshjälp i min roll som arrangör av rikstäckande mässor är för att det frigör min tid, som jag kan lägga på andra arbetsuppgifter, på det viset minskar jag min stress, menar Annelie Blomqvist, Eventansvarig på Cura Institutet.

– Vissa perioder på jobbet är det väldigt hög arbetsbelastning och då är det väldigt fullt att ha BokningsBolaget som förlängd arm. De tar fram alla lediga alternativ som kan passa, jag fattar beslutet och håller sedan i detaljplaneringen själv, vilket är bra för mitt kontrollbehov. De har dessutom

kunskapen om mötesanläggningarna, det är omöjligt för mig att känna till alla bra anläggningar som kan passa mina event, fortsätter Annelie.

ULRIKA NORDLING, assistent till Chefredaktör på Dagens Industri menar att det bästa med att anlita ett bokningsbolag är att få opartisk hjälp och rådgivning när det är dags att planera konferens.

– Deras digitala och interaktiva offerter gör det även enkelt för mig att presentera förslagen för vår ledningsgrupp. Att bokningshjälpens dessutom är oerhört tidsbesparande för mig i min yrkesroll är en stor bonus, menar Ulrika.

BOKNINGSBOLAGET har till sin hjälp en av Sveriges främsta sök- och bokningsverktyg, Konferensguiden.se. Fler än tusen olika mötesanläggningar finns att tillgå och sidan har många kontaktvägar såsom chat, formulär och söksystem.

– Att anlita ett bokningsbolag ger mer än bara sökhjälp, säger Marika Rosén, mötesbokare på BokningsBolaget.

– Den kompetens som vi besitter är byggd på lång erfarenhet, många anläggningsbesök och kontinuerliga kontakter med representanter från de olika mötesanläggningarna i landet. Det borgar för att kunderna kan känna sig trygga med de föreslagna alternativen, menar Marika och fortsätter: Vi lägger pussel varje dag för att skapa den bästa upplevelsen för kunden. Inte en förfrågan är den andra lik.

Hur kan sök- och bokningshjälp vara kostnadsfri?

– Bokningshjälp är helt kostnadsfri för dig som kund eftersom det finns en standard i branschen där bokningsbolagen erhåller en återförsäljarprovision av anläggningarna, förklarar Marika.

– Vi gör heller aldrig några prispåslag utan priserna är transparenta. Så det vi erbjuder dig som kund är kostnadsfri mötesbokning och rådgivning. Är du dessutom avtalskund till oss så levererar vi regelbundet statistik för att ha en effektiv kostnadskontroll över mötesbiten i företaget. ●

*”Vi lägger pussel varje dag
för att skapa den bästa upplevelsen
för kunden”*

Marika Rosén, mötesbokare på BokningsBolaget



BokningsBolaget:

BokningsBolaget är med sina 35 år i branschen en av Sveriges mest erfarna event- och bokningsbolag. Vid sidan av sin bokningsverksamhet är de även en innovativ marknadsföringspartner för konferensanläggningar. Med nydanande branschmässor som effektivt sammanför anläggningar mot slutkunder, med den första digitala söktjänsten konferensguiden.se och med branschtidningen KonferensVärlden besitter företaget en djup kunskap om såväl anläggningar som slutkunder.



BokningsBolaget

Kontakta oss: 08-506 285 00 • www.bokningsbolaget.se • www.konferensguiden.se

Checklista!

Det finns en hel del att tänka på när man ska söka efter en bra mötesplats för sin konferens. Vi har samlat de viktigaste punkter att tänka på i en checklista inför planeringen av din nästa konferens:



Tydligt syfte och mål

Du som ska söka ledig anläggning för konferensen, känner du till vilket syfte konferensen har och vilka mål man vill uppnå?



Datum och tid för mötet

Om du har en budget att förhålla dig till, välj veckodagar som inte är lika bokade, en helg, eller dagar som sammanfaller med helgdagar (brutna veckor).



Antal deltagare

Hur många kommer att närvara på mötet? Boka hellre lite i underkant för att undvika avbokningskostnader.



Vilken typ av anläggning är du ute efter?

Slott, herrgård, modern konferensanläggning. Ett tips är att be om en visning för att kika på anläggningen i förväg.



Geografiskt läge

Nära flygplats, centralt i innerstan, långt ute på landet eller sjönära? Vad passar er konferens bäst?



Välj lokal efter möbleringsönskemål

Skolsittning, bio, fåtöljer eller öar – vad passar ert möte bäst?



Teamstärkande aktiviteter, inspirerande föreläsare eller sprudlande champagneprovning? Lägg in tid för en aktivitet eller föreläsning, tid som är viktig för att bygga minnen, gemenskap och teamkänsla.

Glöm inte att ...



Hålla koll på avbokningstider och avbokningsregler

Det kan bli kostsamt att missa avbokningstider.



Boka konferensen i tid

Många företag väljer att boka sin konferens eller kickoff ungefär samma perioder som alla andra. Var ute i god tid så finns det fler alternativ att välja mellan.



Ta gärna hjälp av BokningsBolaget

Vi har koll på marknaden, har stor kunskap om landets hotell och konferensanläggningar, vet vilka som har ledig kapacitet, prisförhandlar och ger digitala, kostnadsfria och jämförbara offerter. www.konferensguiden.se och www.bokningsbolaget.se

Hotell Kristina Halstrad gös med jordärtskocka

Ett recept av kökschef Tobias Strömberg



INGREDIENSER, FÖRRÄTT 4 PERS
(FUNGERAR ÄVEN LYSANDE SOM
VARMRÄTT. DUBBLA MÄNGDEN
GÖS OCH LÄGG TILL POTATIS)

1 FILÉ MSC-MÄRKT GÖS
500 G JORDÄRTSKOCKA
KANTARELLER
4 ST GULBETOR
FISKROM
2 BLAD GRÖNKÅL
SMÖRGÅSKRASSE
GRÄDDE, OLJA, SMÖR, SALT OCH
PEPPAR

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka skockan mjuk i grädde och en skvätt vitt vin, mixa, salta och peppra.
2. Tvätta 2 oskalade skockor, hyvla tunt och fritera chipsen gyllene i olja. Salta.
3. Dra av grönkålsbladen från stjälken, fritera och salta.
4. Koka gulbetorna mjuka.
5. Stek kantarellerna i smör.
6. Stek gösen med skinnsidan ner tills den blir krispig. Salta och peppra och vänd sedan fisken någon minut på slutet. (Rimma gärna innan för ett fastare kött).
7. Lägg upp och servera med brynt smör, fiskrom och krasse.

Hoppas det smakar!



Recept

från några
utvalda anläggningar

Till detta nummer av KonferensVärlden har vi bett nio kockar från olika konferensanläggningar runt om i landet att dela med sig av ett hållbart och klimatsmart recept. Här hittar vi alltifrån utsökta förätter som Hjortcarpaccio med jordärtskockskräm, rostade hasselnötter och riven gruyère av kökschef Svante Feuk på Siggesta Gård till läckra desserter som Änglamat av Stefan Ekengren och Restaurang Hantverket i Stockholm. 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 ljumna 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 bildas 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 halvgastro-storlek. Grädda i 150 grader i ca 30-40 minuter tills ostkakan har stelnat och fått en fin gyllenbrun färg.



Siggesta Gärd

Hjortcarpaccio med jordärtskockskräm, rostade hasselnötter och riven gruyère

Ett recept av kökschef Svante Feuk



INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

CARPACCIO

300 G HJORTFILÉ (ALT OXFILÉ)

JORDÄRTSKOCKSKRÄM

400 G JORDÄRTSKOCKA

2 DL MJÖLK

2 DL GRÄDDE

50 G SMÖR

SALT

ROSTADE HASSELNÖTTER

50 G HASSELNÖTTER

GARNERING

SALT OCH PEPPAR

SMÖRGÅSKRASSE, ELLER ANNAN TREVLIG ÖRT

GRUYÈREOST

GÖR SÅ HÄR

Carpaccio

Putsa köttet helt fritt från senor och hinnor. Skär köttet i 4 bitar och placera en i taget på en skärbräda. Lägg en fryspåse både under och över köttet och banka ut till en tunn skiva, det går att använda till exempel en flat kastrull att banka med. Det går bra att lägga carpaccion i frysen om den görs i förväg. Viktigt att det är plast mellan varje skiva.

Alternativ metod om man har tillgång till en skärmaskin:

Dela inte upp köttet, utan rulla hela köttstycket hårt i plastfilm till en spänd rulle. Lägg i frys minst ett dygn, ta sedan ut och ta bort plasten. Skiva det frysta köttet tunt på skärmaskinen och placera skivorna omlott, ca 10-15 skivor per portion. Frys in direkt igen, eller låt tina på tallrikar för servering.

Jordärtskockskräm

Skala jordärtskockorna. Koka skockan mjuk i gräddmjölken. Sila bort vätskan och spara den. Mixa jordärtskockan slät i blender tillsammans med smöret. Spå eventuellt med lite av vätskan, men det ska bli en ganska tjock kräm. Smaka av med salt. Förvara i kyl till servering.

Rostade hasselnötter

Rosta i ugnen på 175 grader ca 10-15 minuter, tills de börjar få färg. Låt svalna något, gnugga sedan bort skalet med händerna, alt i en handduk. Hacka nötterna kort med en vass kniv, låt det vara en del större bitar kvar.

Servering

Ta fram 4 tallrikar, ringla lite olivolja i botten och placera en carpaccio på varje tallrik. Om de kommer direkt från frysen får de stå och tina i ca 10 minuter innan nästa steg. Salta och peppra köttet. Klicka ut eller spritsa jordärtskockskräm, ströslita lite nötter. Riv rikligt med gruyère, helst på ett fint zestjärn. Toppa med klippt smörgåskrasse.





Hotel Svea Fläsksida med pamesanchips och sötpotatispuré

Ett recept av kocken Philip Mattock

INGREDIENSER 4 PERSONER

FLÄSKSIDA
VITT VIN
FÄNKÅLREDUKTION
SOUS VIDE
PARMESANOST
SÖTPOTATIS
LAKTOSFRI MJÖLK
LAKTOSFRI GRÄDDE
SALT
PEPPAR
DEMIGLAZE
MATLAGNINGSVIN (COTES DE RHONE)
ROSMARIN
MOROT

GÖR SÅ HÄR:

Fläsksida:

Dela köttet i stora bitar, vakuumpförpacka dem i cirka 2 dl vitt vin, fänkålsreduktion och sous vide i 26 timmar på 69°. Ta ut köttet och dela det i 200 gramsbitar och kyl. In i ugn tills den är krispig på ytan.

Parnesanchips:

Riv osten och lägg ett fint lager på bakplåtspapper, sätt in i ugnen i 130 grader i 20 min.

Sötpotatispuré:

Koka sötpotatisen tills de är mycket välkokta och gör sedan en puré med laktosfri mjölk, grädde, salt och peppar.

Rödvinsås:

1 dl demiglaze och 0,5 dl matlagingsvin, reducera till 50%, tillsätt sedan 1 dl av Cotes de Rhone, håll i rosmarin, salt och peppar. Sila sedan.

Morot: Skala, blanchera i 4 minuter.





Hotell Rådmannen Terrin på betor

Ett recept av köksmästare Mathias Karlsson

INGREDIENSER FÖR CA 20 PERSONER

10 STORA RÖDBETOR
10 STORA GULA BETOR
4 DL CRÈME FRAÎCHE
1 KG GETOST
SAFT AV 1 CITRON

GÖR SÅ HÄR:

Koka betorna i 1 timme. Låt svalna och skala betorna.
Smält crème fraïche och getost.
Häll i ca 0,5 dl citronsaft, smaka av.
Salta och peppra efter smak.
Blanda runt så att det blandas ordentligt.
Skiva betorna tunt (använd gärna mandolin för att få de tunna skivorna).
Häll över ca 1/3 av den smälta blandningen över betorna och blanda ihop.
Tryck ut blandningen på ett bläck (klätt med bakplåtspapper), det ska bli ca 2,5 cm högt. Låt svalna och när det svalnat använd ett runt föremål för att "stansa" ut dessa.
Den överblivna blandningen (crème fraïche) ska användas till att garnera - lägg i en spritspåse och garnera efter smak - toppa med lite ruccola och servera med smörstekta kantareller. Terrinen serveras ljummen.



Hotel Riverton

Rökt svensk renfilé serveras med syltade kantareller, palsternacks-cremé med blåmögelost och rosmarinkryddat potatiskrisp

Ett recept av köksmästare Andreas Rolk



FÖRRÄTT – RECEPT FÖR 4 PERSONER

RÖKT REN

240 GRAM RENYTTERFILÉ (PUTSAD)
SALT/PEPPAR/HONUNG
RÖKSPÅN
SMÖR VID STEKNING

Krydda renen med salt/peppar och honung. Kallrök renen i grillen, enklast är att sätta eld på spånet i ett separat kärl och släcka elden med ett lock, ställ rökkärl i den kalla grillen och lägg på renen på grillgallret vid sidan om det öppna kärlet.

Ta ut renen efter 10 minuter.

Stek därefter renen gyllenbrun i smöret och temperera den till 52 grader innertemperatur och låt sedan vila (den kan ätas både varm och kall).

PALSTERNACKCREMÉ

150 GRAM PALSTERNACKA,
I GROVA BITAR
1 DL GRÄDDMJÖLK
2 MSK RIVEN BLÅMÖGELOST,
EX KVIBILLE GRÄDDÄLOST

Koka palsternackan i gräddmjölken så den blir helt mjuk, mixa den sedan slät och smaka av med ost och vitpeppar.

INLAGDA KANTARELLER

500 GRAM KANTARELLER PUTSADE
OCH SKURNA I MINDRE BITAR

Blanda runt kantarellerna med salt och olja och baka dem i 200 grader varm ugn i 10 minuter.

BLANDA IHOP INGREDIENSERNA NEDAN:

1,5 DL SCHALOTTENLÖKSVINÄGER
2 ST VITLÖKSKLYFTOR
1 MSK HACKAD STJÄLK FRÅN BLADPERSILJA
1 ST TIMJANKVIST
1 ST ROSMARINKVIST
1 ST HACKAD SCHALOTTENLÖK
2 TSK SVENSK HONUNG
1 CITRON MED FINRIVET SKAL

När svampen är klar i ugnen blandas den i lagen. Låt stå med tättslutande lock i minst 24 timmar, svampen håller i kyl i minst 2 månader.

ROSMARINKRYDDAT POTATISKRISP

Strimla eller svarva en bakpotatis och lägg den i saltat vatten i en timme. Droppa av och fritera strimlorna i olja på 165 grader tills de är gyllenbruna. Droppa sedan på papper och krydda upp dem med rosmarinsalt. Servera gärna med lite rårörda lingon och plocksallad.



Åkeshofs Slott

Majskroketter med aioli och espelettepeppar

Ett recept av köksmästare Petra Hed

INGREDIENSER 4 PORTIONER

2 MAJSKOLVAR
1 BAKPOTATIS
100 G PARMESANOST, RIVEN
2 ÄGGULOR
1 MSK POTATISMJÖL
SALT, PEPPAR, CITRONZEST, ESPELETTEPEPPAR EFTER SMAK

Gör så här:

Ansa och koka majskolvarna 7 minuter. Låt svalna. Trimma loss alla majskorn från kolven och lägg åt sidan. Skala och koka bakpotatisen tills den är helt mjuk. Låt ånga av. Mixa potatisen med hälften av majsen till en seg "gröt". Lägg upp i en blandbunke. Hacka resten av majsen och vänd ner i smeten tillsammans med parmesanosten, äggulorna och potatismjålet. Smaka av med salt, svartpeppar, citronzest och espelettepeppar. Rulla till bollar och panera i mjöl, ägg och panko. Friter a gyllene och servera med en citronstinn aioli och extra espelettepeppar.



INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER

1 DL FRYSTA LINGON
1 DL LÄTTVISPAD GRÄDDE

VANILJGLASS

1,5 DL GRÄDDE
1,5 DL MJÖLK
75 G SOCKER
3 ÄGGULOR
½ VANILJSTÅNG, URGRÖPT
½ GELATINBLAD
¼ TSK SALT

Koka upp mjölk och grädde med hälften av sockret och vaniljstång. Vispa äggula med resten av sockret fluffigt. Slå över kokande gräddmjölk på ägget och håll tillbaka allt i kastrullen. Värm till 85 grader. Tillsätt gelatinblad och salt. Kyl, sila och frys i glassmaskin

KOLASÅS

100 G SOCKER
1 DL GRÄDDE
75 G MÖRKSIRAP
½ VANILJSTÅNG
SALT

Smält sockret i botten på en kastrull till ljus karamell, tillsätt resten av ingredienserna och låt koka 5 min. Sila och kyl.

MARÄNG

35 G SOCKER
40 G VATTEN
2 ÄGGVITOR
1, 6 DL SOCKER
1 TSK CITRONJUICE

Koka socker och vatten till 122 grader. Vispa äggvita, socker och citron fluffigt och tillsätt den varma sockerlagen i en tunn stråle. Låt vispa tills rumstempererad på halvfart. Bred ut marängen på bakplåtspapper och torka över natten i 65 graders ugn.

DRÖMMAR

50 G SMÖR
1,5 DL SOCKER
½ MSK VANILJSOCKER
½ DL RAPSOLJA
½ MSK HJORTHORNSSALT
2 DL VETEMJÖL

Rör smör, socker och vaniljsocker mjuk i blandare med vinge. Tillsätt oljan i en tunn stråle. Blanda hjorthornssalt med lite av mjölet och blanda ner det i smeten. Blanda i resten av mjölet. Forma till stora bollar och lägg med stort mellanrum på bakplåtspapper och platta till dem. Baka på 150 grader i ca 20 min. Låt svalna, smula kakorna till servering.

Restaurang Hantverket Änglamat

Ett recept av köksmästare
Stefan Ekengren



Pulsen Konferens

Blomkål 360

Ett recept av Krister Dahl,
matinspiratör på
Pulsen Konferens.

INGREDIENSER 1 PORTION

BLOMKÅLSPURÉ

100 G BLOMKÅL
50 G POTATIS
1 MSK RAPSOLJA
1 KRM CITRONSÅFT
SALT OCH PEPPAR

ROSTAD BLOMKÅL

140 G BLOMKÅL
1 MSK RAPSOLJA
SALT OCH PEPPAR

GARNITYR

30 G SALT ROSTADE HASSELNÖTTER
20 G GRUYÈREOST
FRITERAD BLOMKÅLSBLAST

GÖR SÅ HÄR:

Rostad blomkål

Rensa bort plast från blomkålen och spara till friteringen.

Gnid in blomkålen med rapsolja, salta och peppra. Baka av blomkålen hel i ugnen på 170 grader, ca 20-30 minuter. Prova med sticka att den är mjuk, önskas liten kärna i blomkålen. Dela upp vid servering.

Blomkålspuré

Tanken med purén är att få med alla rester från blomkålen men när du gör stora satsar får du även koka med hel blomkål.

Koka blomkål i saltat vatten tills den är genomjuk, håll av vattnet och låt den få ånga av all vätska. Mixa den sedan slät i kannmixer /thermomixer, tillsätt kokt passerad potatis, rapsolja, salt, peppar samt citron saft.

Friterad blomkål

Rensa bort plast från blomkålen och spara till friteringen.

Skär bort den tjocka stammen eller enbart dra av den tunna på bladet. Fritera i 160 grader tills det är krispigt, ha ett lock tillhanda då det skvätter väldigt mycket. Låt rinna av på papper samt salta.

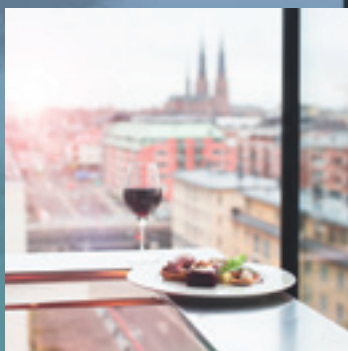
Vid servering: arrangera på tallrikar enligt bild.



Under hösten 2020 lägger vi grunden till en helt ny konferensupplevelse i det historiska kvarteret Astern. Med inspiration och känsla från tygindustrins storhetstid får alla ytor en total make-over, både vad gäller den visuella upplevelsen likväl som funktion och atmosfär. Med gedigna material som tegel, puts, sten, massivträ, linnetyg och metall - allt i jordnära färger - bygger vi en hållbar och njutbar plats att mötas och inspireras. Självklart glöms vi inte tekniken som kommer att uppdateras för enklast möjliga integration. Hållbar och spännande mat och dryck gör er vistelse hos oss komplett.

Posttidning B

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



Här är det gott att vara!

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

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

Trygga möten

Vi berättar gärna mer om hur de rådande corona-restriktionerna påverkar ditt möte, hur vi arbetar för att förhindra smittspridning 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