

KALENDERN



Passion för Mat i Göteborg. Se www.passionformat.se.

9 Prisutdelning i Stockholm i **ÅRETS AMETIST** - Informus utmärkelse till bästa hemsida i mötesbranschen. Läs mer på www.aretsametist.se.

FEBRUARI

17 TRAKTÖRKLUBBEN möts till Husmanskostmiddag på KB i Stockholm. Ulf Barkman berättar om sin restaurang och dess historia. Kontakta birgitta.lindorf@baldakinen.se för mer info.

22-25 Hotell-, restaurang- och cateringmässan **TEMA 2009** i Köpenhamn där bland andra Gastronomi och Vinordic ställer ut. Läs mer på www.tema09.dk.

24 RESTAURANGAKADEMIENS HELDAG FÖR KOST- OCH RESTAURANGCHEFER I STORKÖK. De kommer att få handfasta råd för hur de kan höja kvaliteten på maten, teamet, glädjen och slutligen resultatet. Kontakta Héléne Bagge för mer info på helene.bagge@restaurangakademien.se.

26 RESTAURANGAKADEMIEN arrangerar en **HÖGRE UTBILDNING** för den som vill läsa vidare efter avslutad **SOMMELIERUTBILDNING**. Dagens ämne är mousserande viner. Teori blandas med provning, med tyngdpunkt på provning. Läs mer på www.restaurangakademien.se/kurser.

28-1 MARS Femårsjubilerande **LINKÖPINGS CHOKLADFESTIVAL** på Cloetta Center i Linköping. Det blir bland annat chokladprovningar med Sveriges ledande experter, matlagning av Anders Levén och underhållning från stora scenen under ledning av Steffo Thörnqvist. Läs mer på www.linkopingschokladfestival.se.

MARS

1 SOMMELIERERNAS DAG och **SM FÖR SOMMELIERER** på Elite Park Hotel i Göteborg. Se www.sommelierforeningen.se.

4-6 Smörrebrödsdrottningen **IDA DAVIDSEN** gästspelar på **PONTUS BY THE SEA** i Stockholm. Läs mer på www.pontusfrithiof.com.

6-9 EM I OSTRONÖPPNING arrangeras på matmässan

9 WHITE GUIDE GALA - Sveriges bästa restauranger koras på Grand Hôtel Stockholm. Se www.whiteguide.se.

10-13 ANUGA FOODTEC, den stora internationella fackmässan för dryck- och livsmedelsteknologi, hålls i Köln. Läs mer på www.anugafoodtec.de.

11 TURISM I HANDELN, Seminarium om turistshopping och vilka besökarna är som kommer till Sverige och handlar. Plats: Cirkus i Stockholm klockan 9.00-14.00. Läs mer på www.turism.dagenshandel.se.

11 SVENSKA STADSKÄRNOR arrangerar en fokusdag i Östersund tillsammans med Svensk Handels cityledarnätverk. Läs mer på www.svensk-astadskarnor.se.

11-15 ITB i Berlin. Läs mer på www.itb-berlin.com.

13-18 Catering- och storhushållsmässan **INTERNORGA 2009** hålls i Hamburg, Tyskland. Läs mer på www.internorga.com.

14 SHR arrangerar **SM FÖR KOCK-, SERVERINGS- OCH HOTELLEVER** på Stockholms Hotell- och Restaurangskola vid Globen.

15 Final i **CAFÉ OPERA COCKTAIL KAMP**, ett inofficiellt bartender-SM där landets bästa restauranger och bärer tävlar, som arrangeras för tredje året i rad. 24 av Sveriges bästa bartendrar har tävlat under en sjuveckorsperiod. För mer information kontakta barchef Ville Wennberg på ville@cafeopera.se.

16 MENTORPROGRAMMET KULNET arrangerar ett seminarium i Stockholm om det berömda ledarskapet. Inspiratör är psykologen Birgitta Ahlert. Läs mer på www.restauratoren.se/kulnet.

FLER TIPS PÅ www.restauratoren.se.

UTMÄRKELSER

Arbetsglädje gav SSQ-vinst

FÄGELBROHUS UTANFÖR Stockholm fick i förra veckan den stora utmärkelsen i SSQ Award. Hotellchef David Bergling förklarar det med sammanhållning och arbetsglädje hos personalen.

- Det är personalen som skapar den atmosfär vi har här och det är den som jag tror är vår »unique selling point«. Jag har bara varit här i tre, fyra månader så jag kan inte ta på mig någon cred, det är personalens utmärkelse, säger David Bergling.

Scandinavian Service and Quality Award, SSQ Award, är ett program för kvalitetsutveckling inom hotell- och konferensbranschen. Syftet är att ge de deltagande anläggningarna en objektiv bedömning av deras service- och kvalitetsnivå samt belysa starka och svaga sidor. Utmärkelser delas ut i flera kategorier och Fågelbrohus var bäst i gruppen konferens med övernattnings samt fick hedersomnämning för sitt gästperspektiv. Men framför allt fick anläggningen den stora utmärkelsen för att man hade

»Jag kan inte ta på mig någon cred, det är personalens utmärkelse.«



Visst har vi ett fint hotel, men det är den positiva andan hos personalen som gjort att vi fått SSQ Award, säger David Bergling, hotellchef på Fågelbrohus.

högsta totalresultat oavsett kategori.

- Det är kul för personalen, hoppas jag kan se till att vi bibehåller den här nivån. Vi jobbar mycket med personalvård, säger David Bergling.

Han tycker att SSQ Award är bra för att det är ett omfattan-

de program som är professionellt utfört. Dessutom sammanfattas resultatet i en pedagogisk rapport.

- Vi kan se vad vi behöver jobba med på varje avdelning. Bland annat har vi i ledningsgruppen tappat lite vad gäller vårt uppföljningsmål, jämfört med vårt resultat i fjol, så det tar vi till oss.

DANIEL HIRSCH
d.hirsch@restauratoren.se

UTMÄRKELSER

ADLON HOTELL fick bästa resultat bland affärshotellen i 2008 års upplaga av **SSQ AWARD** och **UMEÅ FOLKETS HUS** vann kategorin dagkonferens. Dessutom delade juryn ut hedersomnämningen utifrån fyra perspektiv baserade på deltagarnas kvalitetsplaneringar och uppföljningar. **STOCKHOLM CITY CONFERENCE CENTRE** fick diplom för sitt marknadspektiv, **FÄGELBROHUS** för sitt gästperspektiv, **COHWELL ASPENÄS** för sitt medarbetarperspektiv samt **UMEÅ FOLKETS HUS** för sitt miljöperspektiv.

YASURAGI HASSELUDDEN har utsetts till **ÅRETS BLYCKANLÄGGNING 2008**. Blick Möteskonsult utser varje år årets mötesanläggning efter att ha gått igenom de utvärderingar som deras kunder gör.

THOMAS ENGELHART, försäljnings- och marknadsdirektör på Scandic, är bäst i landet på att inspirera sina medarbetare och få dem att överträffa sig själva. Under hans ledning har hotellkedjan förnyat säljkulturen, gett ny energi åt sitt varumärke och tagit marknadsandelar

från konkurrenterna. Det anser tidningen Dagens Industri som i samarbete med konsultföretaget Mercuri International har tilldelat Thomas Engelhart utmärkelsen **ÅRETS MERCURIUS**.

TOMMY ERIKSSON på Villa Brevik, Lidköping, har vunnit den svenska uttagningen till **COPPER SKILLET 2009** och får representera Sverige i den internationella Copper Skillet-finalen på Château Élan Winery & Resort i Braselton, Atlanta, USA, i mars. De tävlande kockarna har 30 minuter på sig att skapa en konferensmiddag utifrån en hemlig råvarukorg med huvudingredienser och utrustade med endast gasolkök som hjälpmedel.

PANNY HALLGREN och **CARIN VICTORIN**, som studerar på hotell- och värdskapsprogrammet i Grythyttan, har tilldelats varsitt stipendium på 10 000 kronor ur **JONAS NORDÉNS MINNESFOND**. Stipendierna ska användas till internationella fältstudier. Efter att hotellmannen Jonas Nordén och hans familj omkom i tsunamin 2004, skänkte föräldrarna Madeleine Möller och Gösta Nordén hans

facklitteratur till Måltidens hus i Grythyttan. För att upprätthålla minnet av sonen bildades Jonas Nordéns Minnesfond, knuten till Stiftelsen Grythyttte Stipendiefond.

SERVERA har utsetts till **ÅRETS LEVERANTÖR** vid Chocie Hotels vinterkonferens. Vinnarens utses på basis av en undersökning inom Choice Hotels där hotellkedjans leverantörer bedöms.

PÅ NYTT JOBB

PERCY HENRIKSSON har utsetts till ny vd för hotellkedjan **YOUR HOTEL** i Norden. Han kommer närmast från tjänsten som marknadschef för Linkon, som säljer och utvecklar boknings-system för resebranschen.

ZAIDA FAGERSTRÖM är ny hotellchef på **HAVSVIDDEN** på Ålands norra udde. Hon har tidigare arbetat som receptions- och bokningsansvarig. **MARIKA »MYSAN« SUNDQVIST** är ny på Havsvidden för att främst arbeta med event, arrangemang och aktiviteter samt som säljare. Hon kommer närmast från den nystartade tv-kanalen Åland24, där hon varit vd.

Ny branschmässa i Örebro!
RESTAURANG & STORHUSHÅLL
18-19 MARS 2009
073 - 633 41 11 | www.conventum.se/rs



Surfar du också på en framgångsvåg?

Berätta för kollegerna i Restauratören om ditt **NYA JOBB**, ditt **NYÖPPNADE HOTELL**, din **NYÖPPNADE RESTAURANG** eller om **UTMÄRKELSER** du fått eller delat ut. Mejla information samt gärna en digital bild till: redaktionen@restauratoren.se.