

Ráðstefnur og veislupjónusta

Kynningar:
Hótel Kea
Hótel Holt
Grand Hótel Reykjavík
Bláa Lónið
Hótel Örk
Hjá Jóa Felg-events

FIMMTUDAGUR 29. ÁGÚST 2019



Hótel Kea er eitt af elstu og þekktustu hótélum landsins og stendur á frábærum stað í miðbæ Akureyrar. Veturinn verður líflægur á hótélínu enda margt að gerast í bænum. FRÉTTABLAÐIÐ/AUDUNN

Hótel Kea – Sérstniðnar heildarlausnir fyrir alla

Hótel Kea er kjörinn vettvangur fyrir ráðstefnur og fundi af öllum toga en þar hefur verið tekið á móti gestum frá árinu 1944. Það er því komin nokkuð viðtæk reynsla af hótélrekstri og veitingahaldi hjá Hótel Kea sem endurspeglast í vandaðri og faglegri þjónustu. ➔2



Hótel Kea hefur tekið á móti gestum frá árinu 1944.

Framhald af forsiðu →

Við erum búin að vera í þessu í fjöldamörg ár og höfum því góðan grunn og mikla þekkingu á öllu sem við kemur ráðstefnu- og fundarhaldi,“ segir Jón Friðrik Þorgrímsson, veitingastjóri Hótel Kea. Hann segir haustið líta afskaplega vel út og að aukinn þungi færist í bókanir vegna ráðstefnu- og fundarhalds með hverjum deginum. Á Hótel Kea eru þrjár ráðstefnu- og fundarsalir, Vaðlaberg, Stuðlaberg og Hlíðaberg, sem hægt er að sameina í einn stóran sal. Salirnir eru tæknilega vel útbúin til fundar- og veisluhalds, með aðgengi að skjávörpum, tjalldi, tölvum, ræðu-púltum og hljóðnemum. Þá hefur allur tæknibúnaður verið endurnýjaður til að standa nútíma-kröfur.

Í stærstu útfærslu taka salirnir 170 manns í sitjandi borðhald og vel yfir þrjú hundruð standandi gesti ef um er að ræða til dæmis móttöku. Jón Friðrik leggur mikla áherslu á það að starfsfólk veitingasviðs leiti allra leiða til að verða við óskum viðskiptavina sinna. „Það eru vart til beiðnir sem við getum ekki leyst til að viðburður gangi vel upp. Við vinnum náið með viðskiptavinum okkar og erum útsjónarsöm og lausnamiðuð. Við sjáum það að fyrirtæki koma hingað ár eftir ár sem hlýtur að gefa til kynna að þau séu ánægð“

Það eru vart til beiðnir sem við getum ekki leyst til að viðburður gangi vel upp. Við vinnum náið með viðskiptavinum okkar og erum útsjónarsöm og lausnamiðuð. Við sjáum það að fyrirtæki koma hingað ár eftir ár sem hlýtur að gefa til kynna að þau séu ánægð með okkar þjónustu.“

Jón Friðrik segir að á Hótel Kea sé boðið upp á veglegan veislumatseðil fyrir hópa og stærri mannfagnaði en einnig sé tekið á móti séróskum og þá sett saman hlaðborð eða kvöldverður, allt eftir óskum viðskiptavinarins. „Við bjóðum upp á sérsniðna matseðla fyrir hvert tækifæri, hvort sem það er fundur, ráðstefna, árshátíð eða brúðkaup. Þá hafa jólahlaðborðin okkar einnig verið mjög vinsæl meðal stórra og smárra fyrirtækja sem koma árlega til okkar á adventunni.“

Pakkar og tilboð fyrir hópa

Á hótelinu eru 104 herbergi og því pláss fyrir rúmlega 200 gesti. Enn fleiri komast fyrir í veitingasal



Veislusalirnir á Hótel Kea eru einstaklega glæsilegir og henta við hvaða tilefni sem er.



Jón Friðrik Þorgrímsson, veitingastjóri Hótel Kea, og Hrafnhildur E. Karlsdóttir hótelsstýra segja haustið líta afskaplega vel út.

hótelsins. „Við getum því tekið á móti stórum sem smáum höpum og höfum mikla reynslu í því að skipuleggja komu hópa í kringum fundi, ráðstefnur og árshátíðir,“ segir Hrafnhildur E. Karlsdóttir, hótelsstýra á Hótel Kea.

Hótel Kea þjónustar fjölbreyttan kunnahóp með fundi og ráðstefnu, meðal annars félagsamtök, fyrirtæki og stofnanir og segir Jón Friðrik að gríðarlega margir fundir séu haldnir hjá þeim árið um kring. „Við erum meðal annars með fyrirtæki af höfuðborgarsvæðinu sem koma árlega og önnur sem koma alltaf annað hvert ár og funda hjá okkur. Þá eru nokkur fyrirtæki sem eru með starfsemi víða um land sem velja að sameinast hér á Akureyri og hittast. Það þykir gott að koma hingað norður til að fá fundarfrið sem kannski gefst ekki eins vel á höfuðborgarsvæðinu.“ Jón Friðrik

nefnir einnig að ein helsta ástæða þess að Hótel Kea verði fyrir valinu hjá fyrirtækjum sé sá möguleiki að bóka heildarpakka. „Við erum með góða sali til að funda, við bjóðum upp á gistingu með morgunverði, fjölbreyttar veitingar ásamt Múlabergi sem er einn glæsilegasti bar á Norðurlandi og þótt víðar væri leitað. Við finnum að fyrirtæki eru í vaxandi mæli að sækja í þessa þjónustu, til dæmis með tveimur fundardögum og einni til tveimur gistingu. Þá er oft unnið fyrir hádegi, hópefli eftir hádegi og svo kvöldverður og skemmtiatriði um kvöldið.“

Hluti af þjónustu Hótel Kea felur í sér aðstoð við skipulagningu viðburða í heild og Jón Friðrik bendir á að starfsfólk veitingasviðs þekki vel til ferðaþjónustuaðila á svæðinu og geti því veitt ráðleggingar þegar kemur að styttri og lengri ferðum frá hótelinu. „Það er

heilmikið sem hægt er að skoða í kringum Akureyri, til dæmis fara á Kaldbak eða til Siglufjarðar, í Björböðin eða jafnvel í Kjarnaskóg til útivistar. Hótel Kea er auk þess vel staðsett í hjarta Akureyrar í göngufæri frá Listasafni Akureyrar, Hofi menningarhúsi, Græna hattinum og Sundlaug Akureyrar svo eitthvað sé nefnt. Hótelid og staðsetning þess er tilvalin fyrir allar tegundir viðburða og fyrirtæki bæði stór og smá.“

Jólahlaðborðin sívinsæl

Þá eru jólahlaðborðin á Hótel Kea mjög vinsæl enda löngu búin að skapa sér sess meðal landsmanna og þykja afar glæsileg. „Við höldum í hefðir en bjóðum alltaf upp á einhverjar spennandi nýjungar. Pantanir streyma inn og fólk þarf að huga að því að panta í tíma því ákveðnar dagsetningar fara alltaf fljótt“ segir Hrafnhildur.

Útgefandi: Torg ehf

Ábyrgðarmaður: Kristín Þorsteinsdóttir

Söluáður auglýsinga: Arnar Magnússon, arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652,

Veffang: frettabladid.is

Gisting og jólahlaðborð

Gisting fyrir tvo í eina nótt með morgunverði og jólahlaðborði á aðeins **18.200 kr.-** á mann

Jólahlaðborð verður allar helgar frá 16. nóv. Pantanir og fyrirspurnir í síma 460 2000 eða kea@keahotels.is

Hótel Kea - Hafnarstræti 87 - 89 - 600 Akureyri - S: 460 2000 - kea@keahotels.is



Það er notalegt og fyllir mann innblæstri að setjast niður í Kjarvalsstofu sem er nákvæm eftirlíking af vinnustofu listmálarans Jóhannesar Kjarval.



Þingholti er einn allra glæsilegasti salur landsins. Þar geta 40 manns setið til borðs og 100 sótt standandi móttöku.

Heimilislegt á Holtinu

Hótel Holt geymir sögulegar minningar um konungsveislur og glaðar stundir. Þar má upplifa íslenska listasögu, borða dýrindis mat í friðuðu umhverfi og funda í sögufrægum sal.

Í myndaðu þér að þú sért kominn í finustu fötin á leið í þína eigin stórveislu á Hótel Holti. Spennigurinn fyrir kvöldinu kitlar og andinn í Þingholti er góður þegar þú keyrir inn Bergstaðastrætið. Þú finnur auðveldlega bílastæði beint fyrir utan innganginn að veislusalnum Þingholti og gengur inn í veisluna þína. Þar bíður þín kurteis og brosandí þjónn sem býðst til þess að taka yfirhöfnina þína og um leið tekur þú eftir þessu kunnulega umhverfi sem hefur verið hluti af stórum stundum í lífi þínu og þinna nánustu í gegnum árin. Þú sérð uppáhalds málverkið þitt eftir Kjarval í fjarlægð og hlakkar til að heilsa upp á gamla félagi í öðrum verkum. Brátt koma fleiri gestir og eru þau öll glæsileg og kát. Stemningin er góð en yfirveguð og innan skamms muntu setjast niður og njóta glæsilegra veitinga og sérvalinna vína. Þú færð vatn í munninn en hlakkar mest til að sötra koniaksglas í næði í bókaheberginu eða Kjarvalsstofunni.

„Svona sé ég fyrir mér að fastakúnnarnir okkar upplifi sínar ljúfu stundir á Holtinu,“ segir Ari Thorlacius sem er nýtekinn við sem hótelstjóri á Hótel Holti. Hann er jafnframt staðráðinn í að viðhalda þeim gæðum sem Íslendingar hafa vanist í gegnum árin á Holtinu. Ari er réttur maður á réttum stað. Hann lærði upphaflega til þjóns en bætti við sig háskólamenntun í hótel- og ferðamálafræði í Barcelona.

„Ég hef alltaf unnið á hótélum og haft brennandi löngun til þess. Starfið er svo lifandi og það er gaman að hitta nýtt fólk á hverjum degi, af ólíkum þjóðernum og menningarheimum. Ég hef yndi af því að kynna land okkar og menningu fyrir gestum, hvort sem það er náttúran, maturlífið eða listir,“ segir hótel- og veitingastjórinn Ari sem nýtur þess að blanda saman hefðbundinni skrifstofuvinnu við ýmis hótelstörf innanhúss.

„Ég tek til dæmis reglulega

“ Hótel Holt er sér á parti þegar kemur að íslenskum hótélum og við erum stolt af sögu okkar og listaverkasafni. Hóтелиð er Íslendingum svo sannarlega hjartfólgið enda eiga margir góðar minningar héðan.

slaginn í morgunverðinum ásamt þjónum hússins því ég vil gjarnan hitta gestina sem gista hjá okkur og ná persónulegu sambandi við þá. Hótel Holt hefur þannig ávallt verið þekkt fyrir afbragðs þjónustu og við fáum daglega hrós fyrir hlýlegar móttökur. Það er enda virkilega heimilislegt að vera hjá okkur, hóтелиð er mjög svo hlýlegur staður og hægt að setjast niður um allt hótel til að fá sér drykk og láta sér líða vel,“ segir Ari.

Fundað í sögufrægum sal

Hótel Holt býður upp á ýmsa þjónustu fyrir heimamenn jafnt sem ferðamenn.

„Hér er vinsælt að halda fundi og ráðstefnur, sem og veislur, í Þingholti sem er einn fegursti salur landsins. Þar geta fjörutíu manns setið til borðs og allt að hundrad manns í standandi móttöku. Salurinn hefur yfir sér virðulegt yfirbragð, býður upp á gott næði og í salnum er píanó og gott pláss fyrir ýmis tónlistaratriði,“ segir Ari um Þingholti sem hentar vel undir fundi, veisluhöld, brúðkaup, árs hátíðir, bíósýningar, hádegisverði, kvöldverði, kynningar, ráðstefnur og móttökur.

Inn af Þingholti er Kjarvals-



Maturinn á Hótel Holti er viðfrægur fyrir gæði og metnað. Listaverk gömlu meistaranna skreyta veggj hótelsins.



Ari Thorlacius er nýtekinn við sem hótel- og veitingastjóri á Hótel Holti.



Í Þingholti er hægt að láta fara vel um sig í friðuðum innréttingum.

stofa sem er nákvæm eftirlíking af vinnustofu hins ástsæla listamanns Jóhannesar Kjarval.

„Í Kjarvalsstofu er mikill innblástur. Við erum einkar stolt af sögunni okkar og listaverkasafni hótelsins sem samanstendur af stórfenglegum verkum gömlu

meistaranna þar sem Kjarval er í stærstu hlutverki. Við viljum gjarnan deila listaverkunum með gestum hússins og bjóðum upp á listagöngur fyrir gesti veitingastadarins, en hópar sem bóka veislur, fundi eða ráðstefnur geta einnig óskað eftir listagöngu fyrir

kvöldverðinn eða fundinn,“ upplýsir Ari.

Staður sælla minninga

Hótel Holt er sér á parti þegar kemur að íslenskum hótélum.

„Hóтелиð er rótgróinn og virðulegur staður sem er samofinn sögu Íslendinga og þeim sannarlega hjartfólgin, enda eiga margir héðan góðar minningar. Það er þekkt fyrir sælkeramatseld, framúrskarandi þjónustu og ídillfagurt umhverfi en hér hafa kóngafólk og fyrirmenni gíst í gengum tíðina og verið haldnir konunglegir kvöldverðir og móttökur í árána rás,“ segir Ari innan um glæsilegar innréttingar hótelsins.

„Fyrsta hæð Holtins er friðuð og þar verður ekki hróflað við neinu. Það er mikill sjarmi yfir því og fólk kann að meta það að koma í umhverfi sem hefur haldist eins í árána rás og staðist tímans tönn þegar kemur að fallegri hönnun,“ segir Ari og hvetur landsmenn til að kíkja í kaffi og notalegheit á Holtinu.

„Margir eru feimnir við að detta inn í kaffi af götunni en það er algengur misskilningur að eingöngu hótelgestir megi njóta lífsins á hótelinu. Þessa dagana erum við að setja upp skemmtilega viðburði á barnum þar sem Högni Egilsson hefur spilað djass í mikilli stemningu og Egill Sæbjörnsson heldur brátt eins dags listahátíð. Því eru allir hjartanlega velkomnir og við hlökkum til að taka á móti fastagæstum okkar í haust og vetur og erum spennt að fá enn fleiri í fastakúnnahópinn í framtíðinni,“ segir Ari.

Frekari upplýsingar og til að bóka Þingholti salinn er á holt@holt.is eða í síma 552-5700

Finnur fljótt hvort stemmingin sé góð

Sólmundur Hólm, eða Sóli eins og hann er betur þekktur, hefur lengi tekið að sér að skemmta fólki í veislum, bæði sem veislustjóri og skemmtikraftur. Núna hefur hann dregið úr veislustjórn en skemmtunin heldur áfram.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Sóli var spurður hvað góður veislustjóri þurfi að hafa til að bera og var ekkert hik á svari: „Fyrir minn smekk þá þarf veislustjóri að vera skemmtilegur en líka skipulagður. Ég er samt tilbúinn að fyrirgefa óskipulag ef viðkomandi er mjög myndinn.“

Hann segir að í fyrstu hafi verið erfitt að koma fram en nú sé þetta auðvelt enda spili reynslan þar inn í. „Ég hef alltaf átt auðvelt með þetta en var auðvitað stressaðri yfir að veislustjórnin myndi klikka fyrir 10 árum. Svo spilar auðvitað margt inn í eins og andi í fyrirtækinu almennt og auðvitað ölvunarstig,“ upplýsir hann.

Sóli segist geta mælt út stemmninguna í salnum mjög fljótt. „Maður finnur allavega ef hún er sérstaklega góð. Ef hún er hægari þá þarf að taka upp einhver leyni-

» Fyrir framan skelli-hljændi hóp af fólki man ég af hverju ég vinn við þetta.

vopn. Maður þarf að lesa salinn og alls ekki reyna að sjokkera fólk með því að vera grófur. Það er reyndar ódýrasta leiðin. Veislustjórinn þarf að varast taktleysi. Misjafnt er hversu miklar kröfur fólk gerir til veislustjóra en fólk vill samt alveg fá eitthvað fyrir peninginn,“ segir hann. „Ég hef þó ekki upplifað ósanngjarnar kröfur,“ bætir hann við.

Sóli segir að veislustjórinn eigi miklu frekar að vera myndinn og skemmtilegur en einhver svakalegur brandarakarl. „En það er auðvitað smekksatriði,“ segir hann. Sóli hefur ekki lent í veislu þar sem salurinn er ekki móttækilegur fyrir veislustjóranum. „Þótt stemmingin sé auðvitað ekki alltaf

frábær nær maður að trekkja fólk í gang með réttu brögðunum. Ég er svo lánsamur að hafa gítarinn og sönginn að grípa í ef fólk er til dæmis orðið of drukkið fyrir talað mál.“

Þegar hann er spurður hvort hann hafi upplifað vandræðalegt augnablik, svarar hann: „Sennilega var það þegar ég var að byrja að veislustýra og var skammaður af manni fyrir að láta ekki röðina ganga nógu hratt í istertuna sem var búið að kaupa. Hann var sérstaklega ánægður með tertuna því hún var með sérpantaða áletrun. Þessi sérstaka áletrun var Árhátíð 2010!“

Sóla finnst langskemmtilegast að veislustýra troðfullum félagsheimilum úti á landi en segist alltaf hafa gaman af þessu starfi. „Já, ég geri það. Ég viðurkenni að stundum nenni ég ekki af stað en þegar ég stend á sviði seinna um kvöldið fyrir framan skelli-hljændi hóp af fólki þá man ég af hverju ég vinn við þetta.“



Sóli Hólm hefur tekið að sér veislustjórn til margra ára. Núna er hann meira farinn að troða upp sem skemmtikraftur. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN KARLSSON

Fagnaðu áfanganum í Hörpu



Silfurbrúðkaup, stórafmæli, skírn eða stúdentsveisla? Harpa býður upp á sali, herbergi og rými af öllum stærðum og gerðum – fyrir öll tilefni.

Nánar á harpa.is/veislur



Forrymið í salnum Háteig er smekklega innréttað.



Íris segir hótelið bjóða upp á sali fyrir alls kyns viðburði. Allt frá tveggja manna fundum upp í 500 manna ráðstefnur. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Úr salnum Háteig er gott útsýni yfir Reykjavík.



Úlfar Finnbjörnsson, kokkur á Grand Hótel, er snillingur í að galdra fram glæsilegar veislur þar sem öllu er tjaldað til. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Glæsileg aðstaða og úrvals þjónusta

Grand Hótel Reykjavík er með frábæra aðstöðu fyrir alla viðburði, bæði ráðstefnur, fundi, brúðkaup, árshátíðir og stórafmæli. Þar er fyrsta flokks veitingastaður, veisluþjónusta og handverksbakarí. Villibráðar- og jólahlaðborð hótelsins eru orðin árleg hefð hjá fjölda fólks.

Íris Tara Sturludóttir, ráðstefnu- stjóri hjá Grand Hótel Reykjavík, segir að það skipti í raun ekki máli hvernig viðburð verði er að halda. Hótelið bjóði upp á fjölbreytða aðstöðu. „Við erum með 14 fundarsali og opin rými í húsinu og hér er hægt að halda allt frá tveggja manna fundum upp í 500 manna ráðstefnu,“ segir hún. Það er vinsælt að halda árshátíðir og brúðkaup á hótelinu og Íris segir að þau bjóði upp á sali fyrir litlar veislur jafnt sem stórar. „Við erum með sali á 13. hæð hótelsins sem henta vel fyrir minni veislur eins og litlar brúðkaupsveislur eða kvöldverði. Þar er flott útsýni og gott aðgengi út á svalir,“ segir Íris.

Persónuleg þjónusta

Hjá Grand Hótel Reykjavík er boðið upp á fagmannlega ráðgjöf varðandi veisluhöld. „Við bjóðum fólki að koma og skoða aðstöðuna og finnum rétt rými fyrir hvern viðburð fyrir sig,“ segir Íris. Alltaf er lögð áhersla á að koma til móts við óskir viðskiptavinarins. „Brúðhjón hafa oftast fyrir fram ákveðnar hugmyndir um hvernig dagurinn á að vera og við lögum okkur að því. Þegar fólk

hefur ákveðið að halda veisluna á Grand Hótel þá bjóðum við upp á bæði matarsmakk og tertusmökkun. Við veitum persónulega þjónustu og fylgjum brúðhjónunum allveg að sjálfum deginum í öllum undirbúningi. Það sama gildir fyrir árshátíðir.“

Íris segir vinsælt hjá brúðkaups- gestum og árshátíðargestum, sem vilja gera vel við sig, að gista líka á hótelinu. „Mörg fyrirtæki bóka herbergi fyrir árshátíðargesti, en fólk sem fer á jólahlaðborð eða villibráðarhlaðborð tekur líka oft gistingu með.“

Svansvottað hótél

Grand Hótel Reykjavík leggur mikla áherslu á að vera umhverfis- vænt hótél. Hótelið er með svansvottun, sem er vottun norræna umhverfismerkisins samkvæmt viðmiðunarreglum fyrir hótél. „Allur úrgangur frá okkur er flokkaður í 26 mismunandi flokka. Við erum með mjög skýra umhverfisstefnu og hugsum mikið út í matarsóun. Við notum ekkert einnota hér á hótelinu eins og plastflöskur eða annað slíkt,“ segir Íris.

Aðgengi að húsinu er einnig

„Við bjóðum upp á sali fyrir litlar veislur jafnt sem stórar. Við erum með sali á 13. hæð hússins sem henta vel fyrir minni veislur. Þar er flott útsýni og gott aðgengi út á svalir.“

mjög gott. Það eru næg ókeypis bílastæði við hótelið og gott aðgengi fyrir hjólastóla í nánast öllum sölum hússins.

Villibráðarhlaðborð

Úlfar Finnbjörnsson, yfirmatreiðslumeistari á Grand Hótel Reykjavík, hefur séð um villibráðarhlaðborð á hótelinu undanfarin 10 ár en hlaðborðið nýtur mikilla vinsælda og allt er lagt í að hafa það sem glæsilegast. Úlfar er

margverðlaunaður og hefur gefið út fjölda bóka. Hann gengur undir ýmsum nöfnum svo sem „stjörnu- kokkurinn“ og „vilti kokkurinn“.

„Villibráðarhlaðborðið á Grand Hótel Reykjavík fer fram 26. október og 1. og 2. nóvember að þessu sinni. Einnig verðum við með villibráðarhlaðborði í svipuðum dúr á Fosshótel Húsavík og Fosshótel Vatnajökli sem er staðsett rétt fyrir utan Höfn í Hornafirði. Þannig að Norðlendingar og Austfirðingar geta líka fengið að njóta þess í ár,“ segir hann.

Úlfar segir að hann sé yfirleitt með um 60 rétti í heildina á villibráðarhlaðborðinu, en hann hefur meðal annars hlotið Gourmand- verðlaunin fyrir bestu villibráðar- bók í heimi.

„Við erum alltaf með klassíska rétti eins og paté, terrine og mús,“ segir Úlfar. „Ég kem svo alltaf með slatta af nýjum réttum á hverju ári til að hafa þetta fjölbreytt.“

Á villibráðarhlaðborðinu er boðið upp á alla villibráð sem má veða á Íslandi en Úlfar segir að í ár ætli hann líka að bjóða upp á norræna villibráð, elg til dæmis.

Öllu tjaldað til

„Annars notum við sem mest úr nærumhverfinu, við notum íslensk ber og jurttir og reynum að vera eins íslensk og við getum fyrir utan þessa örfáu útlendinga sem fá að vera með í leiknum,“ segir Úlfar. „Við gerum alltaf mikið úr þessu. Maturinn er borinn fram á íslensku birki og grjóti og við skreytum með náttúrusteinum og trjám og ýmsu öðru úr náttúrunni.“

Hlaðborðið án matar vegur fleiri hundruð kíló. Skreytingin á sjálfu hlaðborðinu er þriggja til fjögurra metra há og þar er öllu tjaldað til. Við erum með alls konar upp- stoppuð dýr héðan og þaðan. Þetta verður eins og veiðiskáli. Svo er lifandi tónlist og veislustjórar svo það verður mikið fjör.“

Jólahlaðborðið verður á sínum stað fyrir jólnin og Úlfar segir að þar verði boðið upp á allt þetta klassíska ásamt einhverjum tegundum af villibráð. „Við verðum með fullt af léttum réttum líka innan um hefðbundna þunga jólarétti. Við erum til dæmis að leika okkur að gera svolítið öðruvísi rétti úr hangikjöti.“

Bílastæði og börger

Grand Brasserie á Grand Hótel Reykjavík var nýlega endurgert. Þar er boðið upp á léttan og fljót- legan mat úr úrvals hráefnum. „Við höfum talað um að við bjóðum upp á bílastæði og börger,“ segir Úlfar. „Hér er alltaf nóg af stæðum og þú getur lagt hér fyrir utan í hádeginu og verið kominn með hamborgara, léttu steik eða aðra léttu máltíð eftir 10-15 mínútur.“

Bakaríið í húsinu bakar nánast allt á staðnum og allt er unnið frá grunni. „Ég held það sé óhætt að segja að 98% af því sem bakaríið ber fram sé búið til á staðnum. Við kaupum ekkert tilbúið og setjum þar af leiðandi ekki nein aukafni í eitt eða neitt,“ segir Úlfar.

Mikill metnaður er lagður í allt sem bakað er í bakaríinu allt frá rúnstykki upp í súrdeigs- og steinbökðu brauð.



Grand Brasserie er nýuppgerð og býður upp á úrval ljúffengra rétta.



Bláa Lónið er kynngimagnaður staður þar sem hægt er að halda fundi og viðburði í glæsilegum sölum, borða dýrindis mat og láta líða úr sér í hita lónsins eftir annasaman fundardag.

Ógleymanleg upplifun á töfrandi stað



Hvarvetna blasir við fegurð og fagmennska í salarkynnum Bláa Lónsins.

Einstakt umhverfi Bláa Lónsins veitir innblástur til góðra verka. Það er því afar hentugt fyrir hvers kyns fundi og ráðstefnur.



Matur í Bláa Lóninu er gómsætur.

Kraftmikið umhverfi Bláa Lónsins hefur jákvæð áhrif á fundargesti.

„Bláa Lónið býður upp á fjölbreytta þjónustu og því er hægt að sérsníða fundi og ráðstefnur. Gestir geta sameinað fundardaginn við einstaka spa- og matarupplifun,“ segir Hulda Stefánsdóttir, sölustjóri hjá Bláa Lóninu.

„Heimsókn á veitingastaði Bláa Lónsins, Lava og Moss, vinsmökkuun í einstökum vinkjallara og slökun í heitu lóninu eða á Retreat Spa gerir daginn eftirminnilegan,“ segir Hulda.

Fagurt útsýni yfir lónið

Funda- og ráðstefnusalir Bláa Lónsins eru nútímalegir, vel búnir og skemmtilegir.

„Við erum með fallegan fundarsal sem tekur allt að 80 gesti. Hann er útbúinn tæknibúnaði sem mætir nútímaþöfum og með einstaklega skemmtilegt og fagurt útsýni yfir lónið og töfrandi umhverfi þess,“ útskýrir Hulda.

Eldey er nýr fundarsalur á annarri hæð.

„Hann rúmar allt að átján manns við stórt og gott borð í rúmgóðu og fallega innréttuðu herbergi,“ segir Hulda í glæsilegum höfuðstöðvum Bláa Lónsins.



Það gerir fundarhaldið eftirminnilegt að njóta matar og útsýnis á nýja veitingastaðnum Moss.



Eldey er nýr og glæsilegur fundarsalur í Bláa Lóninu. Hann rúmar allt að 18 manns við stórt og gott borð og er búinn fullkomnum tækjakosti.

„Hér er allt sem þarf fyrir árangursríkan fund og góða samveru og starfsfólk Bláa Lónsins er alltaf innan handar, ef með þarf.“

Sælkeraupplifun í einstöku umhverfi

Meðan á fundarhöldum stendur í Bláa Lóninu eru í boði fjölbreyttar veitingar sem eru framreiddar af matreiðslumeisturum hússins.

„Á veitingastaðnum Lava er tilvalið fyrir fundarhópa að snæða saman hádegisverð eða kvöldverð. Lava rúmar jafnt stóra sem litla hópa og býður upp á stórfenglegt útsýni yfir Bláa Lónið. Í boði er meðal annars spennandi hópmatseðill sem auðveldar skipuleggjendum funda að velja matseðil við hæfi handa sínum fundargestum,“ segir Hulda.

Moss er nýjasti veitingastaður Bláa Lónsins en hann var opnaður í apríl 2018 samhliða Retreat, nýrri heilsulind og hóteli, en Moss er á lista Michelin yfir þá staði sem þeir mæla með.

„Á Moss er tilvalið fyrir litla hópa að setjast niður í kvöldverð eftir góðan fundardag og njóta útsýnis yfir hraunbreiðuna sem umlykur Bláa Lónið. Þá er bæði spennandi og velkomið að fara ofan í vinkjallarann og dreypa þar á vínglasi áður en sest er til kvöldverðar. Sömuleiðis er skemmtileg upplifun að borða á Chef Table.“

Á öllum veitingastöðum Bláa Lónsins reiða meistarakokkar fram ljúffenga rétti úr fyrsta flokks hráefni.

„Fyrir þá sem ætla að funda í lengri tíma eða vilja njóta staðarins í framhaldi af fundum er hægt að láta fara vel um sig og gista á Sílica hóteli eða Retreat,“ upplýsir Hulda.

Sölufólk Bláa Lónsins aðstoðar með mikilli ánægju og gerir tilboð í viðburði. Best er að hafa samband í gegnum contact@bluelagoon.is eða hringja í síma 420 8800.



Stóri salurinn í Bláa Lóninu tekur allt að 80 manns. Frá honum er fagurt útsýni og er salurinn útbúinn tæknibúnaði sem mætir öllum nútíma kröfum.



Iðjagrænn mosi, kolsvart hraun og blátt lónið gleður augu gesta á Moss.



Á veitingastöðum Bláa Lónsins, Lava og Moss, starfa framúrskarandi meistarakokkar sem gleðja bæði munn og maga fundargesta.



Það er notalegt að velja sér vínglas í vinkjallarannum á Moss eftir fundi.



Séð yfir Lava Restaurant þar sem útsýni út á lónið er óviðjafnanlegt.

Gómsætir veislubakkar og girnilegar kökur

Veislupjónusta Jóa Fel býður upp á mikið úrval af veislubökkum sem henta fyrir ýmis tækifæri, allt frá litlu og huggulegu saumaklúbbskvöldi yfir í fjölmennar stórveislur eða bara til að brjóta upp hversdaginn með óvæntri og skemmtilegri veislu fyrir sig og sína.

Við erum með nokkrar gerðir af tilbúnum bökkum. Vinsælastir eru snittubakkarnir, samlokubakkarnir og spjótubakkarnir en sætu bakkarnir og grænmetisbakkarnir hafa ekki síður slegið í gegn. Við getum einnig komið með hugmyndir að annars konar bökkum ef óskað er eftir því. Það er bara um að gera að leita til okkar og við getum aðstoðað með ýmsum hætti," segir Jói Fel.

Jói Fel býður upp á meira en veislubakka en veisluterturnar hans eru oftast en ekki miðpunkturinn á glæsilegu veisluborði. „Veisluterturnar hjá okkur er hægt að fá í nokkrum útfærslum sem hægt er að skoða inni á vefnum hjá okkur. Vinsælasta tertan okkar er Englatertan. Hún er ekta súkkulaðiterta sem er sígilt hnossgæti. Einnig er vinsælt að velja girnilegar kökur á staðnum úr kökuborðinu okkar. Síðan má ekki gleyma steinbökudu veislubrauðunum okkar, þau eru frábær með alls konar ostum, pylsum og skinkum.“

Margir vilja bjóða upp á góða súpu eða salat sem þeir útbúa sjálfir. Jói segir að þá séu steinbökudu ítölsku brauðin hans punkturinn yfir í-ið. „Þau eru matarmikil með stökkri skorpu og gleðja unga sem aldna.“

Einfaldar lífið

Af nýjungum sem veislupjónusta Jóa Fel býður upp á má nefna vegan snittur. „Það er alltaf að verða meiri og meiri eftirspurn eftir bökkum sem höfða til grænkeranna og í því samhengi má heldur ekki gleyma grænmetisbakkanum okkar, hann er einstaklega litríkur, ferskur og hollur," segir Jói.

„Síðan erum við nýkomin með tvær stærðir af makkarónubökkum, en makkarónur eru mjög fallegar og skrautlegar á veisluborðinu.“

Jói segir að hægt sé að einfalda líf sitt mikið með því að bjóða upp á tilbúna veislubakka. „Það er minna stress, minni tími í innkaup og snúninga og þá verður einnig meiri tími til að njóta og slaka á," segir hann.

Það þarf ekki að panta veislubakka með miklum fyrirvara. „Fyrir minni veislur eða fyrir fundarkaffið þá er gott að panta með dagsfyrirvara, en fyrir stærri veislur þá er best að hafa samband sem fyrst við okkur svo við getum aðstoðað við undirbúninginn. Það er ágætt að miða við 3 daga áður en veislan er haldin," segir Jói.

Veislupjónusta Jóa Fel leggur fyrst og fremst áherslu á að veita góða þjónustu og bjóða upp á góðar veitingar sem höfða til breiðs hóps viðskiptavina. „Veislupjónustan hefur verið stór og mikilvægur hluti af rekstri



Jói Fel býður upp á fjölbreytta veislubakka. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

“Veislupjónustan hefur verið stór og mikilvægur hluti af rekstri fyrirtækisins frá upphafi. Það eru alltaf nýir straumar og stefnur í gangi sem gerir vinnuna skemmtilega.

fyrirtækisins frá upphafi. Það eru alltaf nýir straumar og stefnur í gangi sem gerir vinnuna í kringum veislupjónustuna svo skemmtilega og áhugaverða. Síðan má segja að viðskiptavinirnir eru alltaf að verða meira meðvitaðir um gæði á matvælum og því skiptir miklu máli að vera með fjölbreytileika í vöruframboði. Við leggjum mikla áherslu á faglega þjónustu og mikil gæði sem skilar sér vonandi í ógleymanlegri veislu," segir Jói.



Girnilegur vegan Bakki frá Jóa Fel.



Glæsilegur snittubakki sem hentar ýmsum tilefnum.



Jói Fel er með nokkrar tegundir af pinnamat.



Hótel Örken er eitt stærsta hótel landsbyggðarinnar eftir að opnuð var ný álma með 78 glæsilegum herbergjum í fyrravor.

Saga Hótel Arkar hófst þegar fyrsta skóflustungan var tekin í september 1985 og níu mánuðum síðar var hótelíð opnað með pomp og prakt. Árið 2016 urðu ákveðin kaflaskil í sögu Hótel Arkar þegar ráðist var í að endurgera móttöku og veitingastaðurinn HVER var opnaður sama ár.

Fallegt útsýni

„Í maí 2018 var opnuð ný álma með 78 glæsilegum herbergjum þar sem áhersla er lögð á nútímalega hönnun ásamt öllum helstu þægindum sem hótelgestir þurfa,“ segir Jakob Arnarson, hótelstjóri Hótel Arkar. Nýju herbergin eru allt frá tveggja manna herbergjum og upp í fallegar svítur. Superior herbergin eru rúmgöð og björt. Í þeim eru gluggar sem ná niður að gólfi svo gestir fá að njóta enn betur fallega útsýnisins og sem mestrar birtu. Með nýbyggingunni eru nú samtals 157 herbergi á Hótel Örken, sem er eftir stækkunina eitt stærsta hótel landsbyggðarinnar.

Hótelíð hentar sérstaklega vel fjölskyldufólki. Auk alls þess sem Hveragerði og nágrenni hefur upp á að bjóða, geta hótelgestir notið þeirrar aðstöðu sem er á hótelinu. Fyrir utan almenna gistingu tekur hótelíð á móti alls kyns hópum og býður víðeigandi þjónustu á sviði veitinga. „Gestir hafa aðgang að útisundlaug, heitum pottum, gufubaði, golfvelli og afþreyingarherbergi. Á hótelinu eru sjö fundarsalir af öllum stærðum og gerðum sem taka allt frá 10 til 300 manns í sæti. Hótel Örken er í aðeins 44 kílómetra fjarlægð frá Reykjavík og er því tilvalinn kostur fyrir þá sem vilja komast úr ys og þys borgar-

Eitt stærsta hótel landsbyggðarinnar

Hótel Örken er fallegt hótel staðsett í Hveragerði. Þar er boðið upp á margs konar veislu- og fundarsali og hvers kyns veisluþjónustu sem stenst ströngustu kröfur.



» Gestir Hótel Arkar hafa aðgang að útisundlaug, heitum potti, gufubaði, golfvelli og afþreyingarherbergi.

innar og slappa af, án þess að þurfa að ferðast langar leiðir.“

Fyrsta flokks tækjabúnaður

Á hótelinu eru sjö ráðstefnu- og fundarsalir sem er auðveldlega hægt að aðlaga að hverjum viðburði fyrir sig, eru allt frá 25 fermetrum að stærð og upp í 315 fermetra. Hótelíð leggur mikið upp úr því að tækjabúnaður í hverjum sal sé fyrsta flokks og að öll þörf þjónusta sé tiltæk. Á veitingastaðnum HVER er lögð áhersla á úrvals mat og þjónustu fyrir fjölskyldur sem og alla gesti á sanngjörnu verði. Þar er hvers kyns veisluþjónusta sinnst og þjónustu vegna funda og ráðstefna. Hótelíð býður upp á aðstöðu fyrir fjölbreyttan hóp viðskiptavina í salarkynnum sínum.

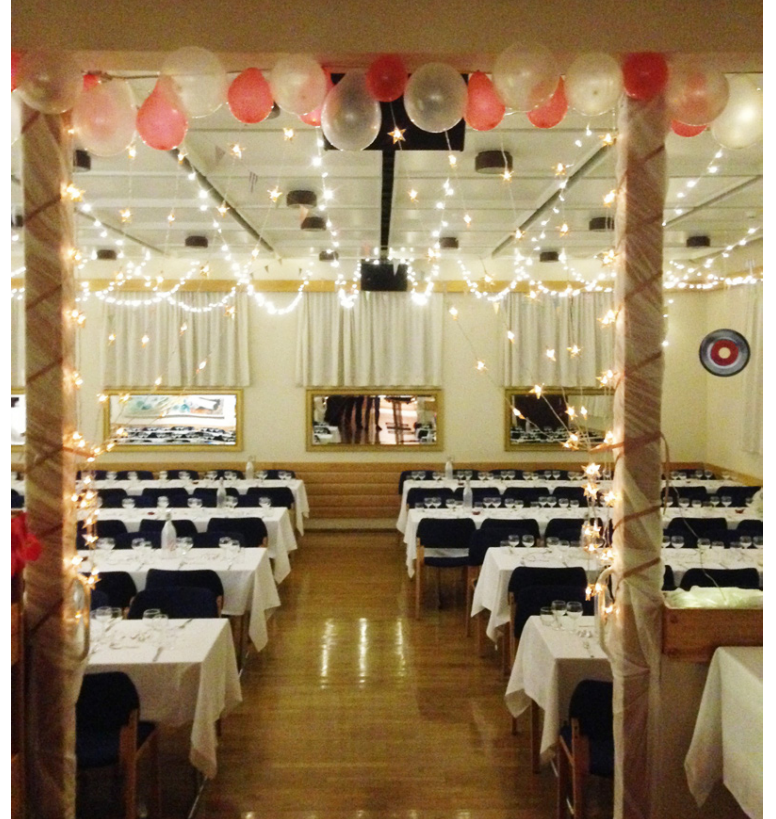
Nýlega voru gerðar endurbætur á stærsta salnum sem ber nafnið Aðalgerði. Þar er hægt að bjóða allt að 300 manns í veislu, á fundi eða ráðstefnu til dæmis. Þar er bar, rúmgott svið, fullkomni hljóðkerfi og hljóðnemi, ræðupúlt og þráðlaus netting.



Á Hótel Örken eru sjö ráðstefnu- og fundarsalir og er mikið lagt upp úr fyrsta flokks tækjabúnaði og framúrskarandi þjónustu. Hægt er að njóta matar og gistingar í glæsilegum vistarverum.



Sveitabrúðkaup. Stefania skreytti hlöðu í Ísafjarðardjúpi fyrir vini sína.



Fallegur salur sem Stefania skreytti fyrir brúðkaup náins ættingja.



Stefania notar gjarnan jurtir úr náttúrunni til að skreyta veislusalí en brúðkaupsvendirnir eru gerðir úr lifandi blómum.

Glæsileikinn allsráðandi í veislunni

Stefanía Helga Kjartansdóttir hefur mikla ástríðu fyrir því að skreyta veislusali. Hún hefur skreytt alls kyns sali fyrir brúðkaup, afmæli og árshátíðir. Stefania sækir innblástur í íslenska náttúru.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Stefania hefur haft mikinn áhuga á blómum og skreytingum frá því hún var lítil stúlka. Þá rak móðir hennar blómabúð í Mosfellsbæ og Stefania var daglegur gestur þar og hjálpaði til. „Ætli áhuginn hafi ekki vaknað á þessum tíma,“ segir hún. „Móðir mín var talsvert í skreytingum og faðir minn hefur mikinn áhuga á blómum. Hann hefur reyndar hjálpað mér mikið með skreytingar, bæði hrært steypu, smíðað og lagfært. Ætli þetta sé ekki í genunum,“ segir hún. „Á tímabili velti ég því fyrir mér að fara í Garðyrkjakólann og læra blómaskreytingar en svo ákvað ég að hafa þetta frekar sem áhugamál en starf. Ég hef gaman af því að gúgla allt mögulegt sem tengist skreytingum og fæ oft góðar hugmyndir með því. Það hafa margir spurt mig af hverju ég sé ekki að vinna í blómabúð og við skreytingar,“ segir hún. „Mér finnst þetta rosalega skemmtileg vinna og vil alls ekki fá leiða á henni. Betra að hafa þetta á kantinum,“ bætir hún við.

„Ég hef bara fyrst og fremst verið að skreyta fyrir vini og ættingja og haft mjög gaman af þessu. Fyrir nokkrum árum starfaði ég hjá Skeljungu og þá var ég fengin til að skreyta sal fyrir árshátíð

Á tímabili velti ég því fyrir mér að fara í Garðyrkjakólann og læra blómaskreytingar en svo ákvað ég að hafa þetta frekar sem áhugamál en starf.

starfsmanna sem var haldin í Broadway. Ég skreytti aftur ári síðar fyrir Skeljung. Upp frá því fékk ég nokkrar beiðnir frá félögum sem höfðu séð skreytingar eftir mig. Meðal annars breytti ég einu sinni bilageymslu í partísal. Ég fékk sömuleiðis mjög skemmtilegt verkefni, að skreyta hlöðu í Ísafjarðardjúpi fyrir sveitabrúðkaup.“

Stefanía segir að hún noti mikið ljósaseriur til að skreyta með. Oft setur hún þær þétt í loftið á salnum ef sá möguleiki er fyrir hendi. „Þetta getur verið talsvert fönður og vinna svo maður þarf að hafa tímann fyrir sér og gott að byrjað tímanlega fyrir veisluna. Ég tíni jurtir, mála steina og breyti jafnvel gömlum hlutum í kertastjaka. Maður þarf að nota hugmyndaflugúð og það er gott ef hægt er að endurnýta hluti og halda kostnaði í lágmarki. Það er líka vel hægt að leika sér í borðskreytingum,“ segir hún.



Ástríða Stefaniú er að skreyta sali enda hefur hún gaman af fönðri og skreytingavinnu. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

„Mér finnst gaman að vinna út frá þema. Ég spyr fólk yfirleitt um uppáhaldslit en það er ekki alltaf sem hann er til staðar. Þá reyni ég að finna hann út eða hef þetta svolítið rústik eða gróft og rómantískt. Ég nota mikið jurt sem

nefnist fjalldrapi og er af birkiætt. Einnig nota ég lyng og aðrar fallegar jurtir. Með þessu nota ég striga og blúndu sem gefur rómantískt yfirbragð. Ég hef búið til servíettuhringi úr fjalldrapa enda eru greinarnar mjúkar og auðvelt

að sveigja þær. Ég hef sömuleiðis sagað niður tré sem átti hvort eð var að farga og útbúið ljós úr þeim. Það er hægt að nota svo ótrúlega margt í skreytingar, alltaf hægt að mála, sprejja og lita,“ segir Stefania Helga.



g-events getur séð um skipulagningu viðburða frá A-Ö.



Viðskiptavinir g-events eru allt frá litlum fyrirtækjum upp í þau stærstu og allt þar á milli.



Gunnar segir að engir tveir viðburðir séu eins, því þeir séu klæðskerasaumaðir að þörfum hvers og eins.

Frumleg og fjölhæf viðburðapjónusta

g-events stýrir öllum tegundum viðburða fyrir stór og smá fyrirtæki og hefur gert það síðustu átta ár.

g-events hefur einnig þjónað sem nokkurs konar ferðaskrifstofa fyrir erlend fyrirtæki sem koma í heimsókn og komið að sjónvarps- og kvikmyndaverkefnum hér heima fyrir erlenda aðila. Fyrirtækið stefnir að því að hafa frumleikann að leiðarljósi alla daga. Engir tveir viðburðir hafa verið nákvæmlega eins.

Gunnar Traustason, eigandi og framkvæmdastjóri g-events, segir að fyrirtækið leggi sig fram við að veita góða þjónustu. „Við erum með mjög hátt þjónustustig og tökum þarfrú kunnans fram yfir okkar eigin,“ segir hann. „Það þýðir að ef við þurfum að vinna langt fram á kvöld eða eitthvað þess háttar til að sinna öllum þörfum kunnans þá gerum við það með bros á vör. Við segjum alltaf við okkar kúnna að við getum reiddað öllu fyrir hann, alveg sama hvað, svo lengi sem það er löglegt.“

Vinnudagarnir hjá okkur verða oft langir, en ég tel mig lánsaman að fá að vinna við þetta,“ segir Gunnar. „Þetta er skemmtilegasta vinna í heimi, maður er alltaf að skapa eitthvað nýtt og spennandi.“

Að fá að skapa minningar sem lifa í huga kunnans í mörg ár eru forréttindi,“ segir Gunnar.

Hugsa út fyrir boxið

„Við höfum fengið að heyra að við séum frjón hugmyndum þegar kemur að því að skipuleggja viðburði,“ segir Gunnar. „Starfsfólkið fær frumlegar hugmyndir sem eru svolítið út fyrir boxið og getur þannig oft komið viðskiptavinum á óvart. Við höfum lagt gríðarlega vinnu í að finna frumlega og skemmtilega sali og staðsetningar fyrir viðburði.“



Starfsfólk g-events fær frumlegar hugmyndir sem eru svolítið út fyrir boxið og getur þannig oft komið viðskiptavinum á óvart.

Við tökum að okkur allar gerðir viðburða og getum séð um allt sem tengist viðburðahaldinu. Við höfum séð um alls kyns fundi, ráðstefnur, hvataferðir, árshátíðir, stórar opnanir hjá tiskudeðjum sem hafa verið sýndar í beinni í fréttum og allar aðrar mögulegar tegundir fyrirtækjavíðburða líka,“ segir Gunnar. „Við erum mjög fjölhæf þegar kemur að því að skipuleggja flotta viðburði.“

Alltaf að breyta og bæta

„Við getum séð um skipulagninguna frá A-Ö. Það fer gríðarlegur tími í að skipuleggja flotta viðburði, en með aðstoð frá fagfyrir-

”Að fá að skapa minningar sem lifa í huga kunnans í mörg ár eru forréttindi.“



Árshátíðir, fundir og ráðstefnur eru meðal algengustu verkefna g-events.



Gunnar Traustason, eigandi og framkvæmdastjóri g-events.
FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

tæki fæst nýr vinkill á hlutina,“ segir Gunnar. „Auk þess hefur starfsfólk sem er í fullri vinnu ekki endilega tíma fyrir alla undirbúningsvinnuna fyrir viðburði.“

Viðskiptavinir g-events eru allt frá litlum fyrirtækjum upp í þau stærstu á landinu og allt þar á milli. „Sem dæmi um verkefni sem við erum að vinna að núna má nefna 5.000 gesta hátíð sem verður haldin um helgina og svo erum við líka búnir að vera að vinna í hátíð sem hefst í febrúar á næsta ári þar sem við eigum von á 20-30 þúsund manns, en hún stendur yfir í 4-6 vikur,“ segir Gunnar. „Svo erum við að undirbúa mikið

af árshátíðum og hvataferðum fyrir seinnipart ársins og næsta ár ásamt alls konar öðrum flottum viðburðum.“

Engir tveir viðburðir hafa verið nákvæmlega eins, við setjum alltaf smá „twist“ á þetta fyrir hvern kúnna og klæðskerasaumum viðburðina að þörfum hvers og eins. Við erum í rauninni alltaf að gera eitthvað nýtt,“ segir Gunnar. „Þó að ég væri að þessu í 100 ár væri samt hægt að gera eitthvað nýtt á hverjum degi, bæði vegna þess að það eru mismunandi þarfir hjá viðskiptavininum og við erum alltaf að vinna í nýjum hugmyndum og útfærslum á hverjum degi.“



Það er hægt að undirbúa sig fyrir ráðstefnur á ymsan hátt.

NORDICPHOTOS/GETTY

Góð ráð fyrir ráðstefnur

Hér eru nokkur góð ráð fyrir þá sem eru að fara á vinnu-ráðstefnu.

- Ákveðdu hvað þú vilt fá út úr ráðstefnunni, hvort sem það er að hitta fólk, skapa tengsl eða læra. Það hjálpar þér að forgangsraða.
- Reyndu að komast að því hverjir verða á ráðstefnunni með því að skoða dagskrána og ræða við aðra gesti. Ef þú veist hverja þú getur hitt getur það hjálpað þér við undirbúning, sem getur bæði hjálpað þér að vekja athygli og auðveldað samræður.
- Tengstu öðrum ráðstefnugestum í gegnum samfélagsmiðla, til dæmis með því að nota myllumerki ráðstefnunnar. Það getur auðveldað þér að komast inn í umræður, sjá hverjir koma og leitt til þess að þú kynnist einhverjum.
- Sofðu nóg. Það er sérstaklega mikilvægt á ráðstefnum, því svefninn fer oft forgörðum, einkum ef þú ert að ferðast. Ekki vanmeta góðan nætursvefn. Þú fylgist betur með, lærir betur og það verður auðveldara að hitta nýtt fólk.
- Passaðu mataræðið. Það er auðvelt að klúðra mataræðinu á ráðstefnu, ekki sist ef maður þarf að ferðast, en svefn, hreyfing og mataræði hefur mikil áhrif á orkustig og skap, svo það þarf að passa vel upp á þessa þætti og jafnvel hafa með sér nesti.



Það er mikilvægt að kaffibollarnir séu úr umhverfisvænu efni.

Þrjú ráð fyrir umhverfisvænni ráðstefnur

Eitt af því sem einkennir ráðstefnur, og raunar öll mannamót, er kaffineysla. Því er alltaf þörf á kaffibollum en einnota kaffibollar geta verið allt að þrjátíu ár að brotna niður í náttúrunni. Það er því mikilvægt að kaffibollarnir séu úr umhverfisvænu efni eða, sem er enn betra, úr endurnýtanlegum umbúðum. Sama á við um vatn.

Leiddu hugann að kolefnisfótsporinu sem fylgir ráðstefnunni. Þá er til dæmis hægt að hafa í huga atriði eins og hvort gestirnir eða starfsfólk þurfi að ferðast langar vegalengdir til að komast á staðinn.

Ein áhrifaríkasta leiðin til þess að leggja sitt af mörkum til umhverfisins er að draga úr neyslu dýraafurða. Það er því gott að hafa í huga þegar veitingar eru skipulagðar að dýraafurðir þurfa ekki alltaf að vera þungamiðjan, enda mikið af öðrum spennandi valmöguleikum í boði.

Gjafir sem gleðja

Sælla er að gefa en þiggja. Það ber vott um virðingu og hlýhug að koma færandi hendi með óvæntan glaðning á fundinn eða í veisluna. Það gerir þeim sem þiggur gjöfina ljóst að hann skiptir máli og hvetur hann jafnvel til dáða. Gjafir uppskera falslaust bros og bros eru uppspretta orku og vináttu.

Gjöf er líka merki um vináttu og ósk um áframhaldandi samfylgd. Hún gæti til dæmis innihaldið konfekt, vínflösku, leikhúsmíða,



Það kætast allir yfir óvæntum glaðningi.

geit eða brunn í Afríku í þínu nafni, lottómíða eða hvaðeina skemmtilegt.

Handskrifaður þakkarvottur er líka mikils virði eða jafnvel óvæntur bónus á góðri stundu og gefur þiggjandanum til kynna að hann sé mikils virði. Í þakkarvotti er hægt að skrifa hvers virði þiggjandinn er þeim sem gefur og hvað gerir hann sérstakan. Þá er ekki annað eftir en að réttu honum bréfið og þakka fyrir komuna og samveruna.



VEISLA Í VÆNDUM?

TILVALIÐ FYRIR VEISLUNA, ÁRSHÁTÍÐINA, RÁÐSTEFNUR OG FLEIRA

GLÆSILEGIR SALIR, FRÁBÆR AÐSTAÐA OG FJÖLBREYTTIR MATSEÐLAR



www.keahotels.is

Hótel Kea | Hafnarstræti 87 - 89 | Sími 460 2000 | kea@keahotels.is