

Allt fyrir hótél og veitingahús

LAUGARDAGUR 24. MARS 2018

Kynningar: IKEA, Allt fyrir hótél, Idex, Vodafone, Lín Design, Efnalaugin Björg



Ferðapjónusta á krossgötum

Bjarnheiður Hallsdóttir, framkvæmdastjóri Kötlu DMI ehf., var kjörin formaður Samtaka ferðapjónustunnar á miðvikudag, fyrst kvenna. Hún hefur langa reynslu úr ferðapjónustu og hlakkar mikið til að takast á við starfið. ➔2

„Íslendingar eru með hótél og veitingahús í miklum gæðum. Við gerum þjónustukannanir og ferðamenn eru mjög ánægðir með veitingahús hér á landi og maturinn í háum gæðaflokki.“ MYND/EYÞÓR

Mikið úrval af matvöru, sérvöru og fatnaði fyrir hótél og veitingahús. Kynnið ykkur úrvalið í nýrri vefverslun á heimasíðu okkar, www.asbjorn.is.

80 **Asbjörn**
1937-2017
Ásbjörn Ólafsson ehf.

Framhald af forsiðu →

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Bjarnheiður tekur við formennskunni af Grími Sæmundsen, forstjóra Bláa lónsins, en hann hafði gegnt embættinu frá árinu 2014. Þrjár framþjóðendur voru í kjöri til formanns en auk Bjarnheiðar gáfu Margeir Vilhjálmsson, framkvæmdastjóri bílaleigunnar Geysis, og Þórir Garðarsson, stjórnarformaður Gray Line Iceland, kost á sér.

Bjarnheiður segist hafa sóst eftir þessu embætti vegna þess að hún hafi verið í ferðaþjónustu í meira en þrjátíu ár og hafi mikinn áhuga á félagsstörfum. „Ég tel mig hafa eitt og annað fram að færa á þessu sviði. Ferðaþjónustan stendur á krossgötum, margt þarf að framkvæma og taka ákvarðanir sem fyrst. Þetta eru samtök atvinnurekenda í ferðaþjónustu en mjög víðtæk starfsemi heyrir undir SAF, alls kyns innra starf til að bæta gæði, þróunarstörf, rannsóknir og þess háttar. Síðan eru samskipti við stjórnvöld ríkur þáttur í starfsemi og mikilvægt atriði.“

Mörg mikilvæg mál

Eins og staðan er í dag fara þessi samskipti fram í gegnum Stjórnstöð ferðamála þar sem eiga sæti þrjár ráðherrar, fulltrúar frá sveitarstjórnnum og Samtök ferðaþjónustunnar. Samstarfið hófst árið 2015 og mun standa til ársins 2020. Við vonumst til að það eigi eftir að skila áfram góðum árangri. Það er gríðarlega mikilvægt að koma málum

Því miður finnum við fyrir samdrætti vegna þess hversu sterkt gengi krónunnar er um þessar mundir.

sem hraðast í gegn og auka skilning á milli manna, þess opinbera og ferðaþjónustunnar. Ríkið er stærsti hagsmunaaðilinn í ferðaþjónustu á Íslandi og þetta er í fyrsta skipti sem beint samtal er á milli þessara aðila,“ útskýrir Bjarnheiður og bendir á að íslenska ríkið fái mestar tekjur af ferðamönnum. „Ríkið þarf auðvitað að koma að ýmsum mikilvægum málum er varða þessa starfsemi,“ segir hún.

Bjarnheiður hefur starfað á ýmsum sviðum ferðaþjónustunnar auk þess að reka ferðaskrifstofu fyrir þýska ferðamenn. Hún segist hafa valið þetta starfssvið af tilviljun. „Mig langaði í skóla í Þýskalandi, fór út og byrjaði að vinna á hóteli. Þar heillaðist ég af ferðaþjónustu og ákvað að mennta mig á því sviði,“ segir hún.

Með þýskum ferðamönnum

Bjarnheiður er fædd og uppalin á Akranesi, fædd árið 1967. Eftir að hún lauk stúdentsprófi frá Fjölbautaskóla Vesturlands á Akranesi árið 1987 og rekstrarhagfræði með sérhæfingu í rekstri ferðaþjónustufyrirtækja frá Fachhochschule München 1994 starfaði hún hjá þýska ferðaheildsalanum SET Reisen frá 1992-1997. Þá stofnaði hún eigin ferðaskrifstofu í München, Katla Travel. Hennar aðalstarf hefur verið við ferðaskipulagningu og ferðaheildsölu Íslandsferða í fyrir-



Bjarnheiður Hallsdóttir er fyrsta konan sem kjörin er formaður Samtaka ferðaþjónustunnar. MYND/EYÞÓR

tækjunum Katla Travel GmbH, Viator Summerhouses GmbH og Katla DMI ehf. „Ég kunní ávallt gríðarlega vel við mig í Þýskalandi. Það var þó aldrei ætlunin að setjast þar að. Ég eignaðist mitt fyrsta barn á meðan ég var í námi og þá breyttist lífið talsvert,“ segir hún.

Bjarnheiður er framkvæmdastjóri Kötlunni DMI ehf. en fyrirtækið er með starfsstöð í Reykjavík og í München. „Við sérhæfum okkur í ferðum Þjóðverja um Ísland. Almennt eru Þjóðverjar áhugasamir um landið okkar og mjög góðir viðskiptavinir. Þeir hafa áhuga á náttúru og menningu landsins og ferðast gjarnan um allt land. Því miður finnum við fyrir samdrætti vegna þess hversu sterkt gengi krónunnar er um þessar mundir. Ég vil meina að krónan sé orsök, hún er allt of sterk fyrir útflutningsgreinar en auðvitað eru einhverjir innan ferðaþjónustunnar að verðleggja sig of hátt,“ svarar Bjarnheiður þegar hún er spurð hvort við séum að verðleggja okkur út af markaðnum. „Íslendingar eru með hótél og veitingahús í miklum gæðum. Við gerum þjónustukannanir og ferðamenn eru sérstaklega ánægðir með veitingahús hér á landi og maturinn þykir í háum gæðaflokki. Við höfum upplifað á síðustu misserum að neyslumynstaur ferðamanna er að breytast og

þeir neyta veitinga og afþreyingar, svo eitthvað sé nefnt, í minni mæli. Þetta sjáum við greinilega. Vissulega búa atvinnurekendur í ferðaþjónustu við mjög háan fjármagns-, rekstrar- og launakostnað.“

Óþægileg gjaldtaka

Nýja formannsembættið leggst vel í Bjarnheiði. „Ég hlakka miknið til að takast á við þau stóru verkefni sem eru fram undan. Það sem brennur mest á greininni er óreiðan í gjaldheimtumálum. Við höfum áhyggjur af gjöldum sem er byrjað að innheimta hér og þar um landið. Þau eru mjög tilviljunarkennnd, til dæmis var allt í einu sett gjald við Jökulsárlón. Ferðaþjónustan þarf meiri aðlögunartíma fyrir svona skyndihækkningar þar sem erlendir ferðamenn skipuleggja ferðir með löngum fyrirvara og ferðaskrifstofur hafa fyrir löngu selt þessar ferðir. Það er mjög óþægilegt þegar kostnaður hækkar eftir á. Menn eru því miður aldrei sammála um hverjir eigi að kosta uppbyggingu innviða í ferðaþjónustu en ég vonast til að geta haft áhrif á þessu sviði, enda teljum við að ferðamenn séu þegar að greiða hátt verð fyrir ferðalög innanlands og þeir eru stórir skattgreiðendur.“

Þegar Bjarnheiður er spurð hvort forsvarsmenn ferðaþjónustufyrirtækja séu áhyggjufullir vegna

fækkunar ferðamanna til landsins, svarar hún því játandi. „Það eru greinileg merki um samdrátt, sérstaklega þeirra sem staldra lengur á landinu og ferðast um það. Þeir eru okkur mikilvægastir. Margir koma hingað og staldra við í tvo daga í Reykjavík og eru síðan farnir. Það vantar tilfinnanlega áreiðanlegri gögn um fjölda ferðamanna til landsins til að vinna eftir. Núna eru til dæmis pólskir verkamenn taldir til ferðamanna.“

Baráttukona

Bjarnheiður ætlar að leggja sig alla fram sem formaður Samtaka ferðaþjónustunnar. Hún hefur alltaf verið virk í félagsmálum og tekið þátt í ýmsum baráttumálum. Bjarnheiður var fyrsti formaður Félags háskólamenntaðra ferðamálafræðinga. Hún hefur setið í stjórn Rannsóknarmiðstöðvar ferðamála og var lengi í stjórn knattspyrnufélags ÍA. Þá er hún ein þeirra sem hafa barist fyrir bættu ástandi Vesturlandsvegur um Kjalarnes enda fer hún daglega á milli Akraness og Reykjavíkur til að sækja vinnu. Hún segir að rætur sínar liggja á Akranesi og þar ætlar hún að búa áfram. „Ég hlakka til að takast á við krefjandi verkefni í ferðaþjónustunni og vinna með góðu fólki að framförum í greininni. Þetta verða mjög spennandi en um leið krefjandi tímar.“

GS IMPORT

Papparör í miklu úrvali

☎ 892 6975 | gs@gsimport.is | gsimport.is



Þegar innrétta á fyrirtækið er tilvalið að nýta sér sérþekkingu starfsfólks Fyrirtækjapjónustu IKEA.



Í KUNGFORS línunni er að finna veggirslur, aukahluti og opnar hirslur sem henta fullkomlega fyrir veitingastaði og fageldhús.

Heimili að heiman

Hjá IKEA fæst allt sem þrýða má fallegt hótél eða veitingastað. „Við eigum úrval af vörum sem eru vottaðar til notkunar í atvinnuskyni, þær þola enn meira álag,“ segir Guðrún Hlín Þórarinsdóttir hjá fyrirtækjapjónustu IKEA.

Fólk notar gjarnan orðið heimilislegt til að lýsa stað sem það hefur heimsótt og haft jákvæða reynslu af. Heimilislegur gististaður eða veitingastaður er staður sem lætur fólki líða vel. IKEA hefur sérhæft sig í heimilislífi fólks og veit nákvæmlega hvernig á að gera hlutina heimilislega. Það gildir einnig um rekstur eins og veitinga- og gististaði þar sem veita á þjónustu sem þarf að uppfylla vissar gæðakröfur en líka skilja við viðskiptavininn með notalega tilfinningu sem fær hann til að langa til að koma aftur. Starfsfólk fyrirtækjapjónustu IKEA þekkir vöruúrval verslunarinnar manna best og veitir persónulega ráðgjöf við allt frá vali á vörum til heim-sendingar.

Góð ráð og tímasparnaður

„Vöruúrvalið er auðvitað gríðarlega mikið og fjölbreytt þannig að við getum uppfyllt flestar óskir fólks og flestir ættu að finna þann stíl sem leitað er eftir. Við eigum einnig úrval af vörum sem eru vottaðar til notkunar í atvinnuskyni, sem þýðir einfaldlega að þær þola enn meira álag,“ segir Guðrún Hlín Þórarinsdóttir hjá Fyrirtækjapjónustu IKEA. „Þarfir þeirra sem leita til okkar eru afar misjafnar en í grunninn þá vilja viðskiptavinirnir fá ráðgjöf og spara tíma. Það er einmitt sú þjónusta sem við veitum.“

Ánægðir viðskiptavinir koma aftur

Umsvif fyrirtækjapjónustunnar hafa vaxið gríðarlega undanfarin ár og hún eru þar nú sjö starfsmenn. „Það er mikið að gera, sem er afar ánægjulegt, og þeir sem koma til okkar koma yfirleitt aftur þannig að við finnum fyrir ánægju



„Við eigum úrval af vörum sem eru vottaðar til notkunar í atvinnuskyni, sem þýðir einfaldlega að þær þola enn meira álag,“ segir Guðrún Hlín Þórarinsdóttir hjá Fyrirtækjapjónustu IKEA.

með þjónustuna. Það er þetta persónulega samband sem skiptir máli til að við náum að sinna verkefninu vel og viðskiptavinurinn sé ánægður með útkomuna,“ segir Guðrún Hlín.

Hún segir fyrirtækjapjónustuna hafa verið mörgum gisti- og veitingastöðum innan handar við val á öllu frá teskeiðum til innréttinga þannig að það safnist hratt í reynslubankann. „Þessi reynsla nýtist að sjálfsögðu öllum sem leita til okkar hvort sem óskað er eftir ráðgjöf við hvernig best

sé að innrétta rými eða við val á húsgögnum og smávöru.“ Það sé misjafnt hve mikla aðstoð fólk vilji og þurfi. „Það getur vafast fyrir sumum að velja innréttingar og stærri húsbúnað á meðan öðrum þykja servíettur og kertastjappar snúnara mál, en við getum sem betur fer leiðbeint öllum.“

Hörðu og mjúku málin

Guðrún segir af nógu að taka þegar á að nefna vörur sem henti vel starfsemi eins og gisti- og veitingastöðum en af nýjungum sé

KUNGFORS línun mjög spennandi. „Hún er hönnuð í samstarfi við sænska kokkinn Maximillian Lundin sem býr yfir 20 ára reynslu sem atvinnukokkur.“ Línan innihaldi veggirslur og aukahluti, og opnar hirslurnar henti fullkomlega fyrir veitingastaði og fageldhús. „Svo til að fara í myktina þarf líka vefnaðarvöru eins og rúmföt og handklæði, auk borðbúnaðar og opnar hirslur, sem henti vel starfsemi eins og gisti- og veitingastaði og fageldhús.“



Hjá IKEA fæst smekklegur og stílhrein borðbúnaður fyrir veitingastaði.

faldleikinn vinsæll. Við hljótum að teljast sérfræðingar í því,“ segir Guðrún Hlín.

Guðrún segir viðskiptavinahópinn afar fjölbreyttan og þarfnar misjafnar. Þar séu stór og smá fyrirtæki, verktakar og einnig einstaklingar. „Við sinnum hverjum viðskiptavini með þarfir viðkomandi í huga og getum bent fólki á leiðir eða vörur sem það hefði mögulega ekki komið auga á sjálf. Í grunninn má segja að þeir sem leita til okkar séu að fá aðstoð við að einfalda lífið svolítið.“

Hefðbundinn íslenskur matur slær í gegn

Unnar Helgi Daníelsson opnaði nýlega veitingastaðinn Icelandic Street Food, sem selur hefðbundinn íslenskan mat. Staðurinn var fljótur að komast í fyrsta sæti á lista TripAdvisor yfir bestu veitingastaði borgarinnar.

Oddur Freyr Þorsteinsson

oddurfreyr@frettabladid.is



Veitingastaðurinn Icelandic Street Food á Lækjargötu er nýr, en hefur slegið algjörlega í gegn. Staðurinn býður upp á hefðbundinn íslenskan heimilismat fyrir ferðamenn og er í fyrsta sæti á lista vefsíðunnar TripAdvisor yfir bestu veitingastaði borgarinnar með tæplega 900 ummæli, en 87% þeirra gefa staðnum fullt hús stiga.

„Ég hef verið í alls konar veitingarekstri og fylgt frægum erlendum gestum um landið,“ segir Unnar Helgi Daníelsson, súpukall og stofnandi staðarins. „Ég opnaði þennan stað svo bara fyrir sjö mánuðum



Unnar er að vonum ánægður með viðtökurnar sem staðurinn Icelandic Street Food hefur fengið. MYND/ANTON BRINK

síðan, svo hann er glænýr, en það er nú þegar búið að skrifa um hann í The Times og American Airlines eru að gera þátt um staðinn sem verður sýndur í öllum vélum félagsins. Þetta hefur undið hratt upp á sig.“

Gerði kjötsúpu að skyndibita

„Hugmyndin að staðnum vaknaði þegar ég var í París fyrir átta mánuðum. Þar selja margir hefðbundinn mat og mér fannst það vanta í senuna hérna heima, að einbeita sér alveg að íslenskum mat,“ segir Unnar. „Mig langaði líka að selja eitthvað sem ég yrði stoltur af að selja og hefði einhverja sögu. Þess vegna henti ég mér í þetta.“

Ég fékk mjög mikla hjálp frá systur minni, Thelmu Björk, og kærastanum hennar, Sigurði Laufdal, þau eru bæði mjög framarlega í matargerð,“ segir Unnar. „Hún var valin annar besti þjónn á Norðurlöndunum, sem er besti árangur

sem Íslendingur hefur náð á þeim vettvangi, og hann var matreiðslumaður ársins. Þau hjálpuðu mér að setja þetta allt saman upp, þannig að ég get ekki tekið allan heiðurinn.“

Það var eins og pabbi sagði, annaðhvort gengur þetta ógeðslega vel eða bara alls ekki. Það fór þannig að þetta gengur ótrúlega vel. Ég held að það sé enginn á landinu sem selur jafn mikið af kjötsúpu og ég,“ segir Unnar. „Ég var fyrstur til að gera kjötsúpu að skyndibita ferðamanna og við seljum svona 400 lítra af kjötsúpu á dag.“

Uppskriftir frá ömmu og afa

„Við bjóðum upp á þrjá rétti sem eru allir mjög vinsælir, kjötsúpu, plokksúpu og humarsúpu með skelfiski. Svo eru pönnukökur og hjónabandssæla í eftirmat og þetta er allt gert eftir uppskriftum frá ömmu og afa,“ segir Unnar. „Þau verða einmitt líka í þættinum frá

American Airlines, sem er mjög gaman.“

En það fer ekki allur íslenskur matur vel í erlenda gesti. „Hákarl er eitthvað sem þeim finnst viðbjóður,“ segir Unnar. „Ég gef útlendingum hákarl og spila Immigrant Song með Led Zeppelin á meðan þeir borða þetta. Ég segi við þau að þetta sé gömul hefð, ég mæli alls ekki með þessu, þetta sé það versta sem um getur og að ég myndi ekki gefa versta óvini mínum þetta, en ef þau vilji prófa sé það meira en velkomið. Þá vilja allir smakka. Fæstum finnst hann góður, þó það sé alltaf einn og einn, en sumir segja að þetta sé bara eins og sterkur ostur.“

Vill bjóða útlendinga velkomna

Þegar Unnar er spurður hvernig staðurinn komst í fyrsta sæti á TripAdvisor segir hann að það hafi fyrst gerst hægt og rólega, en svo mjög hratt. „Við komumst í fyrsta sæti þegar það voru 70 manns búnir að skrifa um staðinn og síðan hafa 800 manns í viðbót skrifað ummæli, en við fáum um það bil 150 ummæli á mánuði. Meirihlutinn hefur verið ánægður,“ segir hann.

„Auðvitað getur maður aldrei glatt alla, en við reynum okkar besta til að veita góða þjónustu og bjóða erlenda gesti velkomna til landsins. Mér finnst það skipta rosalega miklu máli,“ segir Unnar. „Ég man að áður en ég opnaði flautaði ég á túrista í umferðinni, en nú er ég bara sallarólegur. Maður verður að fatta að þetta er fólk sem er búið að bjarga hagkerfinu hérna. Auðvitað er þessi bær orðinn svolítið mikill túristabær, en þetta skiptir máli.“



Íslensk kjötsúpa er einn af þeim þremur réttum sem Icelandic Street Food býður upp á. MYND/ANTON BRINK

Breytir ekki því sem virkar

Unnar segir að það standi ekki til að breyta neinu í rekstri staðarins. „Ég ætla bara að halda áfram að gera það sem gengur vel. Þetta er einfalt og þetta virkar, svo ég sé enga ástæðu til að breyta,“ segir hann. „Það koma stundum ummæli um að matseðillinn sé takmarkaður, en ég myndi bara ekki ráða við allan þennan fjölda fólks ef svo væri ekki. Þetta er líka ódýr matur í framleiðslu og maður vill halda verðinu í góðu lagi líka, því krónan er sterk.“

Það eina sem Unnar myndi vilja sjá breytast væri að fá fleiri Íslendinga í heimsókn. „Bæði Íslendingar og útlendingar eru mjög ánægðir með matinn,“ segir hann. „Íslendingar eru bara enn þá að uppgötva okkur.“

tessera teppaflísar
Sterkar og einfaldar í lögn

KJARAN

SÍÐUMÚLA 14 • 108 REYKJAVÍK • SÍMI 510 5510

forbo
FLOORING SYSTEMS



Afgreiðslu- & kökukælar



Vínkælar



Vitamix blandarar



Hillur í kæli- & frystiklefa



Hraðkælar & frystar



Klakavélar



Kæli- & frystiborð



Stálborð, vaskar, hillur og skápar



Plaststrimlar í kæli- & frystiklefa



Hillukælar



Loftkæling



Kæli- & frystiklefar og allt tilheyrandi



Gufuofnar og öll eldunartæki



Bar skápar



Barir



Minibarskápar

Allt fyrir Hótel & veitingahús í
kælingu, frystingu og matreiðslu.

Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · www.kaelitaekni.is



Allt fyrir hótél og veitingastaði

Allt fyrir hótelið sérhæfir sig í þörfum hótela og veitingastaða með fjölda vöruflokka. Fyrirtækið býður upp á hagstæð verð, skjótan afhendingartíma og framúrskarandi þjónustu.

Heildsalan Allt fyrir hótél sérhæfir sig í þörfum hótela og veitingastaða hér á landi. Fyrirtækið býður m.a. upp á mikið úrval af sængur-fatnaði, dúkum, handklæðum og öllum gerðum af líni í góðum gæðum, sápur ásamt áfyllingum, smávörur fyrir hótélherbergi og heildarlausnir fyrir glugga, að sögn Ellenar Drafnar Björnsdóttur, stofnanda og framkvæmdastjóra fyrirtækisins. „Segja má að helstu vöruflokkarnir séu almennt lín fyrir hótél og veitingahús, sápur með áfyllingum og smávörur. Við bjóðum upp á heildarlausn fyrir hótélherbergið og þar eru gardínur mikilvægur hluti af heildinni. Eg er með mikið úrval af efnum og sérstaklega myrkvatjöld í öllum litum auk gardínubrauta og kapp

en allt er saumað eftir máli. Þá kem ég á staðinn, tek út rýmið með viðskiptavininum og sameiginlega finnum við heildarlausn sem hæfir hverju herbergi fyrir sig.“

Tíminn skiptir máli

Hún segir viðskiptavinum sína afar ánægða með þær heildarlausnir sem í boði eru. „Í dag skiptir tími miklu máli fyrir viðskiptavininn og hefur það reynst vel að heildarlausn þjónustunnar sé til staðar. Það hefur reynst fyrir tækinu mínu vel að vera í góðri samvinnu við viðskiptavinina. Að geta boðið upp á sérsaumaðar gardínur og allt að sturtuhettum gefur þeim sem sjá um hótelin og gististaðina meiri tíma til að sinna öðru en innkaupum sem er mjög tímafrekt. Það má því segja að við bjóðum upp á hag-



Allt fyrir hótél býður upp á heildarlausnir sem henta viðskiptavinum vel.

stæð verð, skjótan afhendingartíma og framúrskarandi þjónustu.“

Allar upplýsingar um Allt fyrir hótél er á heimasíðunni afh.is og alltfyrir-hotel.is auk þess sem Ellen Dröfn er með símanúmerið 662-5424 og netfangið afh@afh.is.



Ellen Dröfn Björnsdóttir er framkvæmdastóri Allt fyrir hótél.



Hluti útskriftarhópsins árið 2016. Myndin er tekin í Sviss þar sem þau tóku hluta námsins. MYNDIR/HÁSKÓLINN Í REYKJAVÍK

Fjölbreytt og afar hagnýtt nám

Námslína í hótélstjórnun og veitingahúsarekstri hefur verið kennd við Háskólann í Reykjavík síðan 2015. Námið er byggt upp í samstarfi við einn af virtustu skólum heims í hótél- og veitingahúsarekstri, César Ritz Colleges í Sviss.

Guðmunda Smáradóttir, forstöðumaður hjá Opna Háskólanum í HR, segir að HR hafi greint brýna þörf á markaðnum fyrir nám af þessu tagi enda hafi ferðaþjónustan vaxið mjög hratt á Íslandi á undanföllum árum. „Með þessu námi erum við að höfða til einstaklinga sem hafa hug á því að vinna innan ferðaþjónustunnar eða sinna störfum sem tengjast hótélstjórnun og veitingahúsarekstri á einhvern hátt. Námið er á grunnháskólastigi og miðar að því undirbúa nemendur fyrir alþjóðlegar stöður innan hótél- og veitingahúsageirans.“

Háskólinn í Reykjavík (HR) bauð fyrst upp á námslínu í hótélstjórnun og veitingahúsarekstri árið 2015. Námið er byggt upp og rekið í samstarfi við einn af virtustu skólum heims í hótél- og veitingahúsarekstri, César Ritz Colleges í Sviss.

Guðmunda Smáradóttir, forstöðumaður hjá Opna Háskólanum í HR, segir að HR hafi greint brýna þörf á markaðnum fyrir nám af þessu tagi enda hafi ferðaþjónustan vaxið mjög hratt á Íslandi á undanföllum árum. „Með þessu námi erum við að höfða til einstaklinga sem hafa hug á því að vinna innan ferðaþjónustunnar eða sinna störfum sem tengjast hótélstjórnun og veitingahúsarekstri á einhvern hátt. Námið er á grunnháskólastigi og miðar að því undirbúa nemendur fyrir alþjóðlegar stöður innan hótél- og veitingahúsageirans.“

Tenging við atvinnulífið

Eins og fyrr segir er námið rekið í samstarfi við einn virtasta skóla heims í hótél- og veitingahúsarekstri. „Nemendum gefst kostur á að ljúka fyrsta árinu af þremur hér á landi og útskrifast með alþjóðlegt skirteini í hótélstjórnun og veitingahúsarekstri. Í framhaldi eiga nemendur þess svo kost að ljúka námi sínu til BIB-gráðu (e. Bachelor of International Business) í Sviss. Námið er fjölbreytt og hagnýtt og helsti styrkleiki þess er ekki síst þessi tenging við atvinnulífið. Kennsla fer fram á ensku og koma kennarar frá HR og úr íslensku atvinnulífi.“



Eftirsóttir nemendur

Eftir útskrift hafa nemendur m.a. valist í alþjóðlegar stöður innan hótél- og veitingahúsageirans að sögn Guðmundu. „Hluti námsins byggist upp á starfsnámi og hafa íslenskir nemendur verið mjög eftirsóttir og valist til starfa innan þekktara lúxus-hótela víðsvegar um heiminn s.s. Emirates Palace í Abú Dabí, Schloss Elmau í Þýskalandi, Amari Phuket í Taílandi og Marriott í London svo dæmi séu tekið.“

Hún segir margt hafa breyst í hótél- og veitingahúsageiranum á undanföllum 5-10 árum sem hafi haft áhrif á uppbyggingu námsins. „Frekari menntun, gæði þjónustu



Útskriftarnemendur árið 2017. Þeirra biða fjölbreytt og spennandi verkefni.



Frá útskrift nemenda árið 2016.

Áhugi á því að starfa innan hótél- og veitingahúsageirans hefur aukist samhliða auknum gæðum og sérhæfingu á markaði.

Guðmunda Smáradóttir

og áhersla á umhverfissjónarmið hafa vaxið og dafnað innan hótél- og veitingahúsageirans um allan heim. Fleiri alþjóðlegar stöður hafa komið inn á íslenska markaðinn og með tilkomu þeirra hafa gæðin ekki hvað síst vaxið. Áhugi á því að starfa innan hótél- og veitingahúsageirans hefur aukist samhliða auknum gæðum og sérhæfingu á markaði og við merkjum svo sannarlega vaxandi áhuga á náminu samhliða þessari þróun.“

Gerðu gæða- og verðsamanburð

Ljós PU-leðurbotn

Svefn & heilsa



Rúmfætur í svörtu, krómuðu eða úr viði

GOTT ÚRVAL

af vörum fyrir hótél og gististaði

- ★ Heilsudýnur
- ★ Rúmbotnar
- ★ Höfuðgaflar
- ★ Náttborð
- ★ Rúmföt
- ★ Rúmteppi
- ★ Lök
- ★ Hlífðardýnur
- ★ Sængur
- ★ Koddar
- ★ Handklæði
- ★ Inniskór
- ★ Sloppar
- ★ Lofthreinsitæki og margt fleira



RESPIRA vatnsheldar dýnuhlífar og koddaver. Mjúkt „Organic cotton“ bytingarkennt efni sem andar vel.



Úrval af góðum handklæðum



Baðmottur í úrvali



Svartur PU-leðurbotn



Grár botn úr gæðaeefni

Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu



Baldursnesi 6 - Akureyri



Listhúsið - Reykjavík

Svefn & heilsa



Listhúsinu Laugardal - Sími 581 2233
Baldursnesi 6, Akureyri - Sími 461 1150
Opíð virka daga kl. 10:00 - 18:00
Laugardaga 12:00 - 16:00



ER ALLT TILBÚIÐ



HANDKLÆÐI



SÆNGURFÖT



LÖK



SLOPPAR OG INNISKÓR

BORÐBÚNAÐUR



SÆNGUR & KODDAR



HÓTEL RÚM OG -DÝNUR ALLAR STÆRÐIR



AUKARÚM/GESTARÚM



GER HEILDSALA | BÍLD SHÖFÐA 20 | 110 REYKJAVÍK
SÍMI 558 1111 | WWW.GER.IS | NETFANG: GER@GER.IS

FYRIR SUMARIÐ?



GER HEILDSALA

Býður vandaðar vörur og heildarlausnir fyrir hótél, gistiheimili og veitingahús.



GER
HEILDSALA

Hágæða hurðir og húsgögn

I dex er rótgróið fyrirtæki með áratuga reynslu á íslenskum byggingamarkaði. I dex býður upp á hágæða hljóðeinangrandi hurðir frá þýska fyrirtækinu Neuform auk innréttinga og húsgagna.

Hljóðeinangrun hefur oftast ekki verið ábótavant á íslenskum hótélum og gisti-stöðum, hvort sem það er fram á ganga úr herbergjum eða hreinlega herbergja á milli," segir Sverrir Kristfinnsson, söluráðgjafi hjá I dex, en fyrirtækið sérhæfir sig í að þjónusta byggingariðnaðinn með gæðavörðu á hagkvæmu verði. I dex hóf í fyrra að bjóða upp á innréttingar og húsgögn fyrir hótél og gistaðir, þar á meðal hljóðeinangrandi hurðir frá fyrirtækinu Neuform-Türenwerk Hans Glock GmbH & Co. KG. sem stofnað var 1933 og býr því að langri reynslu og þróun í hurðasmíði.

Sverrir segir að það séu ekki mörg fyrirtæki á markaðnum hérna heima sem bjóði upp á 42-47 db hljóðeinangrandi hurðir.

Neuform hurðir hafa verið settar upp víða um heim á hótélum og gistiheimilum og eru þær sérsníðnar að kröfum viðskiptavina. Sérstakar hurðir eru í boði sem eru með



Glæsilegar smáinnréttingar frá Mobilspazio eru góð lausn fyrir gistaðir.

hljóðvörn og um leið innbyggðri loftræstingu. Sverrir segir að einnig sé boðið upp á eldvarnarhurðir með 30, 60 og 90 mínútna brunapóli. Þær eru einnig frá Neuform og geta verið sérstaklega hljóðeinangraðar.

Húsgögn og innréttingar

I dex er ekki aðeins með hurðir fyrir hótél og gistaðir því fyrirtækið



hefur einnig hafið sölu á vönduðum húsgögnum og innréttingum. Sverrir segir að um sé að ræða ítalska framleiðslu eins og hún gerist best en sé engu að síður á góðu verði. I dex býður upp á fjölbreytt úrval og má þar nefna náttborð, höfðagafla, skrifborð, skápa, tóskustanda, stóla, sófa, ljós og rúm sem uppfylla alla staðla og kröfur sem gerðar eru hér á landi.

Þrátt fyrir að hafa ekki boðið upp á húsgögn og innréttingar fyrir íslensk hótél og gistaðir nema í á annað ár má þegar finna lausnir frá I dex víða, til dæmis í Hótél Kriunesi, Light House Inn og Lilja Guesthouse. Sverrir segir að fyrirtækið geti tekið að sér vinnu fyrir allt frá smæstu gistihúsum og upp í stærstu hótél landsins og sérhannað lausnir eftir þörfum hvers og eins.

Smábúðalausnir:

Einnig eru í boði frá Mobilspazio mjög hentugar lausnir fyrir litlar íbúðir og gistaðir eins og smáeldhúsinréttingar sem hægt er að loka auðveldlega og fellirúm sem breytist



Sverrir Kristfinnsson, söluráðgjafi hjá I dex. MYND/ANTON BRINK

í sófa með einu handtaki. Eldhúsinréttingarnar eru í mörgum útfærslum og hægt að velja um tvær eða fjórar hellur, ísskáp, vask ásamt uppþvottavél eftir því sem plássíð leyfir og fylgja öll tækin með. Að geta svo rennt hurð

fyrir eldhúsið þegar það er ekki í notkun er snilldarlausn. „Allt sem hefðbundin hótél eða gistaðir þurfa, það getum við gert," segir Sverrir

Hægt er að fá samband við söluráðgjafa I dex í síma 412-1700 og skoða úrvalið á idex.is

Matur er mannsins megin

Ragnar Friðriksson hefur verið framkvæmdastjóri alheimssamtaka matreiðslumanna, WACS Worldchefs. Í níu ár og fengið að smakka mat úr öllum heimshornum. Samtökin leggja sitt af mörkum fyrir bágstadda í heiminum og hugsa í sjálfbærum og náttúruvænum lausnum.

Brynhildur Björnsdóttir

brynhildur@frettabladid.is



Alheimssamtök matreiðslumanna eða Worldchefs eru eins konar Sameinuðu þjóðir matreiðslumanna. Þetta eru sambönd landssamtaka kokka í 105 löndum, þar á meðal eru samtök íslenskra matreiðslumanna og saga þeirra nær aftur til 1919. „Okkar takmark er að hækka staðla á fagmennsku innan geirans," segir Ragnar. „Við störfum að ýmsum málum sem tengjast menntun, matreiðslukeppnum, og ráðstefnum. Einnig vinnum við að sjálfbærni og mannúðarmálum í samstarfi við Sameinuðu þjóðirnar og World Food Program."

Ragnar bjó og starfaði í kampa-vínshéraðinu í Frakklandi þegar leitað var til hans um að taka að sér framkvæmdastjórnastöðuna fyrir níu árum. „Gissur Guðmundsson var kosinn forseti samtakanna 2008 ásamt Hilmari B. Jónssyni og Einari Helgasyni. Þá var starfsemi samtakanna frekar óskipulögð og þeir voru kosnir gegn því kosningaloforði að þeir myndu opna höfuðstöðvar samtakanna í París. Íslenska sendiráðið kom Gissuri í samband við mig en ég starfaði þá sem ljósmyndari og útgefandi matreiðslubóka ásamt því að vera með menntun tengda faginu frá Íslandi, Noregi, Englandi og Frakklandi. Ég heillaðist strax af verkefningu og hef nú starfað hjá samtökunum í níu ár. Á þeim tíma höfum við ráðið sex manns í vinnu, fimmfaldað veltuna og sett af stað ýmis ný verkefni."

Matur er mannsins megin

Ragnar segir starfið hafa verið margbreytilegt gegnum árin og ýmis verkefni á borði samtakanna. „Til að mynda stofnuðum við kennslustofnun fyrir bágstadda í Brasilíu í samstarfi við Electrolux og Sodexo og stefnan er að endurtaka leikinn í Egyptalandi og Rússlandi í ár. Við erum að undirbúa heimsþing í



Hér má sjá Ragnar gæða sér á gómsæti á hinum heimsfræga Da Dong's veitingastaði í Beijing.

Malasíu í sumar, erum með fjórar vefsíður og tímarit í framleiðslu. Sem framkvæmdastjóri er ég ábyrgur fyrir samningaviðræðum við stuðningsaðila, ráðningum og fjármálunum yfirhöfuð. Þannig að það er nóg að gera og ég er alltaf á ferðinni. Ég hef verið svo heppinn að fá að ferðast um allan heim í þessu starfi, hef kynnst ótrúlegasta fólk og fengið að upplifa margt, bæði erfiðt og ánægjulegt. Eftirminnilegastar eru ferðir til Palestínu og Ísraels, Filippseyja, Indlands og nokkurra héraða í Kína."

Aðspurður hvar sé besti matur í heimi segir Ragnar að hver staður hafi sín spennandi sérkenni. „Það er nú svo skemmtilegt við þennan geira að matur er alltaf mannsins megin. Hvert sem ég fer eiga allir það sameiginlegt að njóta góðs málsverðar og

það er fátt skemmtilegra en að uppgötva matarmenningu lands með matgæðingum þess. Skemmtilegasta matarminningin mín er frá Asíu þar sem við fórum á litinn veitingastað í þröngri hliðargötu þar sem einn úr vinahópnum þekkti til. Þar var hægt að velja sér fisk beint úr kari sem var svo matreiður og eldaður að hætti landsmanna á meðan við biðum."

Kokkar eru rokkstjörnur

Þegar Ragnar kemur heim fer hann beint út í búð að finna besta hráefnið og dundar sér í eldhúsinu heima hjá mömmu sem hann segir vera upphalds íslenska veitingastaðinn sinn. „Íslenska lambið er alltaf alveg einstakt og þegar ég mæti á Frón finnst mér gaman að hægsgjóða lambaskanka og grilla

Hér má sjá Guinness heimsmetið í því þegar saman komu fleiri kokkar í kokkabúningi en áður hefur gerst en viðburðurinn átti sér stað í Daejeon í Kóreu. Með Ragnar í myndinni eru Anton Mosiman, fyrsti þriggja stjörnu kokkurinn á Dorchester hótélinu í Bretlandi og Rick Moonen, stjernukokkur í Las Vegas sem tekur meðal annars þátt í keppninni um Járnkokkinn.

humarhala og hafa með íslenskar kartöflur sem eru í heimsklassa. Bleikjan frá Laugarvatni er líka alveg frábær. Skemmtilegasta sagan er frá Keflavík. Þegar ég var þar síðast fór ég með börnin að veiða makríl á bryggjunni þar sem var fullt af fólkum við sömu iðju og ég sá að Íslendingarnir ýmist hentu makrílnum eða gáfu erlendu veiðimönnum. Þeir góptu þegar ég sagðist ætla að fara með minn makríl heim og elda hann og enginn trúði því að makrill væri mannamatur. Makrill er nýttur um allan heim og er næringarríkasti og sjálfbærasti fiskur sem völ er á. Það er kominn tími til að Íslendingar gefi honum tækifæri."

Hann segir spennandi tíma í matargerðarlistum. „Kokkar eru orðnir rokkstjörnur og ná til meiri fjölda og hafa meiri áhrif en nokkurn tíma áður. Hvert land á sína spennandi kokka og matarhefðir og nú á dögum er mikil áhersla á sjálfbærni, virðingu við náttúruna og heilsusamlega nálgun á hráefninu. Staðan í umhverfismálum gerir það að verkum að við þurfum að borða minna kjöt af betri gæðum og minnka soun á hráefni. Þar geta kokkar haft áhrif með að kenna fólk að gera góðan mat úr aðgengilegu og oft ódýrara hráefni eða að nýta hráefni sem annars hefði verið hent. Við höfum til dæmis sett upp námskeið til að kenna hvernig er hægt að búa til ljómandi gott brauð úr bananahýði eða súkkulaðiköku þar sem notaður er gamall kúrbitur í staðinn fyrir hveiti."

Hann segir íslenska kokka standa sig frábærlega á alheimsvísu. „Það er svo gaman að fylgjast með þeirri jákvæðu þróun sem hefur orðið á matargerðarlist á Norðurlöndum undanfarnar tuttugu ár sem nú vekur athygli um allan heim og snýst um að nota ferskt hráefni og láta einfaldleikann njóta sín. Við þurfum ekki að leita langt yfir skammt þegar allt sem við þurfum er við nefnið á okkur. Hefur einhver smakkað hundasúrur nýlega? Spretta út um allt og bragðast dásamlega!"

Vodafone Connect leiðir notendur inn á TripAdvisor

Vodafone Connect gerir fyrirtækjum kleift að greina flæði notenda í þjónusturýmum, senda út þjónustukannanir og byggja upp dýrmætan gagnagrunn. Íslensk hótel hafa nýtt sér þessa tækni.

Vodafone er í fremstu röð þegar kemur að þróun lausna fyrir fyrirtæki og hefur til dæmis sett á markað Vodafone Connect, lausn sem slegið hefur í gegn og er m.a. í notkun á íslenskum hótélum, gistiheimilum, veitingahúsum, sundlaugum, söfnum og verslunum.

Vodafone Connect er meira en þráðlaus tenging, eða svonefnt hotspot, því hún býður einnig fyrirtækjum að byggja upp dýrmætan gagnagrunn sem nýtist vel þegar kemur að því að nálgast viðskiptavinum á nýjan leik og veita þeim þannig enn betri þjónustu. Meðal þess sem Vodafone Connect hefur upp á að bjóða er sá möguleiki að tengja ánægða notendur beint við TripAdvisor á meðan þeir eru í skýjunum með upplifun sína af þjónustunni. „Þannig má betur tryggja að jákvæð umsögn um góða upplifun skili sér á rétt fyrirtæki á TripAdvisor,“ segir Sigurður Pétur Oddsson, vörustjóri hjá Vodafone, og bætir við að annar möguleiki sé að senda viðskiptavinum þjónustukannanir og þannig heyra ánægju- og



Sigurður Pétur Oddsson, vörustjóri hjá Vodafone, segir að hjá Vodafone sé kappkostað að þjónustan mæti ávallt þörfum viðskiptavina fyrirtækisins og þá um leið viðskiptavina þeirra. MYND/EYÐÓR

óánægjuraddir. „Þjónustufyrirtæki sem eru að nýta sér Vodafone Connect hafa notað þjónustukannanir til þess að bregðast við góðri og slæmri reynslu við-

skiptavina sinna. Þannig hefur þeim tekist að breyta óánægðum kúnum í ánægða, og ánægðum í enn ánægðari.“ Fyrirtæki hafa einnig notað Vodafone Connect

til þess að senda viðskiptavinum sínum tilboð í gegnum tölvupóst eða SMS.

Greinir flæði viðskiptavina um þjónusturými

Búnaðurinn sem Vodafone Connect keyrir á gerir fyrirtækjum kleift að greina ýmislegt, þar á meðal flæði notenda í þjónusturýmum. Hita-kort sýnir flæði notenda um rýmið á ákveðnum tímum og á mæla-borði er til að mynda hægt að sjá upplýsingar um það hversu margir eru tengdir, hversu margir eru ekki að tengjast, hversu lengi viðskiptavinir staldra við og hversu margir hafa komið áður. Þá geta fyrirtæki klæðskerasniðið útlit Vodafone Connect og sett í sinn búning. Þannig birtist útlit hvers fyrirtækis í notendaviðmótnu þegar viðskiptavinir skrá sig inn á þráðlausa netið. „Vodafone Connect hefur notið mikilla vinsælda hingað til og við finnum enn fyrir mikilli eftirspurn frá fyrirtækjum sem vilja taka til í netmálum sínum, bjóða viðskiptavinum sínum upp á hágæða þráðlaust net og fá öll þau töl sem fylgja Vodafone Connect,“ segir hann.

Mikilvægur þáttur í þjónustu Jamie's Italian

Einn þeirra fjölmörgu veitingastaða sem nýta sér Vodafone Connect er Jamie's Italian á Hótel Borg og hefur kerfið fengið gríðarlega góðar viðtökur tugþúsunda gesta sem sótt hafa staðinn síðan hann var opnaður í fyrra. Jón Haukur Baldvinsson, framkvæmdastjóri Jamie's Italian, segir að Vodafone Connect sé mikilvægur þáttur í þeirri þjónustu sem staðurinn kys að veita viðskiptavinum sínum. „Það er mjög mikilvægt fyrir okkur að bjóða upp á þráðlaust net sem hægt er að treysta og skilar viðskiptavinum virðisaukandi þjónustu. Þá gefur Vodafone Connect okkur ítarlegar upplýsingar sem nýtast við almennan rekstur og til þess að bæta þjónustu okkar enn frekar.“

Vodafone Connect keyrir á gæða nettengingu með búnaði í heims-klassa sem dreifir þráðlausu neti vel og þannig er samband notenda tryggt. „Í heimi fjarskipta leggur Vodafone mikla áherslu á stöðuga þróun, þannig að þjónustan mæti ávallt kröfum viðskiptavina,“ segir Sigurður Pétur.

Ánægðari viðskiptavinir með Vodafone Connect

Fyrirtækjalausnir Vodafone

„Vodafone Connect gefur okkur mikilvægar upplýsingar sem nýtast við almennan rekstur og bæta þjónustu staðarins enn frekar.“

Jón Haukur Baldvinsson
framkvæmdastjóri Jamie's Italian

Nánar á: vodafone.is/fyrirtaeki

Framtíðin er spennandi.
Ertu til?

vodafone

Íslensk náttúra í rúmfötum

Heildsala Lín Design býður upp á íslenska hönnun, fjölbreytt vöruúrval og persónulega þjónustu fyrir hótél, gististaði og heilbrigðisstofnanir. Einnig sérpantaðar vorur fyrir fyrirtæki.

Tölfræðin segir okkur að 83% allra ferðamanna sem koma til Íslands, komi vegna náttúrunnar. Með því að nota rúmföt sem hafa beina tengingu við íslenska náttúru er hægt að ýta enn frekar undir jákvæða upplifun og vellíðan ferðamanna,“ segir Ágústa Gísladóttir, eigandi Lín Design.

Aukin vellíðan, góð þjónusta og óvænt upplifun séu þau atriði sem verði til þess að gestir gefi hótélum og gistiheimilum jákvæða ein-kunn.

Upplifunin heldur áfram

„Hágæðarúmfötin frá Lín Design eru ofin til að auka vellíðan,“ segir Ágústa. „Í lok dags, þegar hótél-gestir hafa notið náttúrunnar, mun upplifunin halda áfram inni í herbergi með íslenskum rúmfötum. Vinsælustu rúmfötin eru Biðukolla, Fífa, Hvönn, Stráin og Íslenski hesturinn.“

Rúmfötin eru ofin úr sérvalinni Pima bómull sem er einstak-



Ágústa Gísladóttir, eigandi Lín Design, býður íslenska hönnun.

lega mjúk og endingargóð. Til að hámarka gæðin fyrir hótél, er þráðafjöldinn í rúmfötunum 350-410 þráðir sem þýðir að rúmfötin mjúkjast einstaklega vel. Einnig býður Lín Design upp á damaskofin rúmföt og gædalök ofin úr 270 og 350 þráða Pima bómull.

Léttar og hlýjar dúnsængur

„Gististaðir og hótél þurfa vandaðar dúnsængur. Við hjá Lín Design framleiðum eingöngu vistvænar sængur og kodda úr 100% andadúni og notum ekkert fiður. Ytra byrði sænganna er saumað úr 270 þráða bómull sem tryggir



Rúmfötin Biðukolla eru afar vinsæla á íslenskum hótélherbergjum.

mjúka viðkomu. Sængurnar eru bæði léttar og hlýjar, frá 400 grömmum og upp í 1000 grömm. Verðið á dúnvörnum okkar eru mjög góð en 140 x200 sængur eru frá 19.990 krónum.“

Íslenskt blóðberg er í ilmvrúlinu Lín Design og er hún öll handunnin úr lífrænum efnum. Einnig býður Lín Design einstakar vorur til að fegra umhverfið, fal-

lega púða, dúka, löbera, diskamottur, svuntur, ofnhanska, ábreiður, handklæði og augngrímur.

„Öll okkar framleiðsla fer fram án eiturefna og eru allar umbúðir okkar vistvænar.“

Nánari upplýsingar hjá lindesign.is, sala@lindesign.is eða í 533-2220

Íslensku litirnir í forgrunni

Katrín Ísfeld innanhússarkitekt hannaði meðal annars Hótél Heklu og mörg gistiheimili. Hún notar liti og ljósmyndir til að tengja upplifunina af gistingunni við umhverfið fyrir utan.

Katrín Ísfeld innanhússhönnuður vinnur mikið með liti og upplifun í hönnun sinni en hún hannaði meðal annars Hótél Heklu og mörg gistiheimili. „Mér er umhugað um að umhverfið á gistiheimilum og veitingastöðum sé í takt við umhverfið,“ segir Katrín. „Mér finnst mikilvægt að leggja hugsun í upplifun ferðamanna þegar þeir koma hingað. Ég vinn mikið með liti og tek gjarna litina sem við sjáum úti fyrir inn í gistirýmið.“ Katrín



hannar út frá staðsetningu hótelsins og lætur hönnunina og myndirnar á veggjunum tala við það sem er fyrir utan. Þá fer hún út fyrir hvítan og gráan í litavali en helstu litirnir eru dökkblár, sægráblár, grænn og rauðbrúnn. „Ég vil taka inn þessa íslensku náttúruleiti. Ég reyni að gera upplifunina þannig að íslensk sérkenni njóti sín svo ferðamenn finni að þeir eru á Íslandi.“

Katrín Ísfeld arkitekt nýtir íslensku litina í hönnun sinni.



Hér vinnur Katrín með textil og eins og sjá má þrýðir púðann þessi fini vaðfugl. Myndin er tekin á Hótél Heklu.



Blái liturinn er í miklu uppáhaldi hjá Katrínu enda áberandi í íslensku litaflórunni.



Íslenski hesturinn þrýðir hvert rými og er einstakur fyrir Ísland. Myndin er tekin á Freyjan Gistiheimili.



Litirnir inni tala við litina úti Myndin er tekin á Old Charm Reykjavík apartments.





Hótelrúmföt og handklæði fyrir ferðapjónustuna



Allt fyrir ferðapjónustuna: Rúmföt, sængur, koddar, lök, handklæði, sloppar, inniskór og margt fleira

Starfsmannafatnaður fyrir hótél og veitingahús

Eigum allt fyrir:

- Þjóninn
- Kokkinn
- Gestamóttökuna
- Þernuna
- Víkapiltinn
- Hótelstjórnandann



EDDA
HEILDVERSLUN

Söguleg tilvísun í frumkvöðla ferðaþjónustunnar á Íslandi

Thomsens Magasín var fyrsta deildaskipta stórverslunin í Reykjavík, stofnuð árið 1837 í Hafnarstræti. Þar stendur nú Reykjavík Konsúlat hotel. Sótt var í söguna við hönnun hótelsins.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@frettabladid.is



Saga hótelsins og nafn þess byggir á sögu Thomsens Magasíns en í stað þess að halla okkur að verslunarrekstri á staðnum vísum við í gestgjafahlutverk Ditlevs Thomsen, en hann var mikill frumkvöðull í ferðaþjónustu á Íslandi. Konsúlat er einnig öruggt skjól á erlendri grund og því falleg tilvísun í nafni hótelsins," útskýrir Hildur Ómarsdóttir en hún stýrir markaðs- og viðskiptaþróun Icelandair hótela.

Ditlev var afþriðju kynslóð Thomsena sem rak verslunina og var hann einnig konsúll fyrir Þýskaland á Íslandi. Ditlev var



Ys og þys fyrir framan fyrstu deildaskiptu verslunina í Reykjavík, Thomsens Magasin.



Hafnarstrætið á nítjándu öldinni þar sem Thomsens Magasin stóð.



Reykjavík Konsúlat tilheyrir Curio Collectioner keðjunni.



Thomsen fjölskyldan rak blómlega verslun í Reykjavík.

Konsúlat er einnig öruggt skjól á erlendri grund og því falleg tilvísun í nafni hótelsins.

Hildur Ómarsdóttir

mikill frumkvöðull í margvíslegum verkefnum í Reykjavík og rak meðal annars ferðaþjónustu og skipulagði ferðalög til og frá Reykjavík á bílnum sínum,

Thomsen bílnum svokallaða, sem var fyrsti bíllinn á Íslandi.

„Thomsen fjölskyldurnar voru hálfíslenskar en þeir feðgar voru allir giftir íslenskum konum. Ditlev Thomsen var giftur Ágústu Hallgrímsdóttur biskupsdóttur og er ein svítan á nýja hótelinu tileinkuð henni, sem og önnur Ditlev Thomsen. Reykjavík Konsúlat hótél, sem tilheyrir alþjóðlegri keðju lúxushótela Curio Collectioner, með 50 herbergi og þar af nokkrar svítur. Á hótelinu er leikfimaðstaða, baðhús og veitingastaðurinn Gott Reykjavík.“

coral[®] Dyra og hreinsimottur
Stoppar 90% óhreininda



Ungt fólk velur eingöngu hótél með góðu þráðlausu neti.

Netið skiptir öllu máli

Ef þú ert eigandi hótels eða gistiheimilis máttu vita að þegar ferðamenn velja sér gistingu skiptir nettenging mesta máli. Jafnvel þekktar hótélkeðjur geta ekki treyst á gott orðspor ef netið er ekki í lagi. Þegar fólk ferðast vill það koma upp á hótél og senda myndir til vana og ættingja eða á samfélagsmiðla eins og Facebook og Instagram. Ef netkerfið er óstöðugt og hægt verða gestir pirraðir. Það þýðir að þeir gefa hótelinu lélegri einkunn á TripAdvisor en þeir hefðu annars gert.

Verð á gistingu er mikilvægt fyrir ungt fólk á ferðalögum. Margir stúdentar ferðast um heiminn og þeir leggja mikla áherslu á að gisting sé ekki yfirverðlögð og að nettenging sé góð.

Vísindamenn við háskólann í Helsinki í Finnlandi gerðu rannsókn á 120 nemendum en meðalaldur var 22 ára. Spurt var um nettengingu á hótélherbergjum og kannað var hversu miklu máli hún skipti unga fólkið. Rannsóknin var birt í Journal of Hospitality & Tourism Research. Þráðlaust net skipir mjög miklu máli þegar bóka skal hótél hjá þessum aldursflokk. Í könnun sem TripAdvisor gerði meðal 44 þúsund þátttakenda sögðu 46% að gott net skipti öllu máli þegar hótél væri bókað. Sérstaklega mikilvægt var þráðlaust net. Þetta átti líka við um Airbnb-íbúðir. Hótél geta bætt viðskiptavild sína umtalsvert ef þau bjóða upp á ókeypis þráðlaust net.

Vissir þú þetta um hótél?

- Að fyrsta 7 stjörnu hótél heimsins er Dubai Burj Al Arab-hótelið? Lögun þess, sem minnir á segl, hefur gert hótelið að einu af sérkennum Dúbái.
- Að elsta starfandi hótél veraldar, samkvæmt Heimsmetabók Guinness, er Hoshi Ryokan í Komatsu í Japan, sem var opnað árið 718 eftir Krist?
- Að Naumi-hótelið í Singapore er fyrsta hótél heimsins sem býður upp á sérstaka kvannahæð? Þar eru fimm svitur klæðskerasniðnar fyrir konur, með satínklæði og glæsilegu úrvali af dekur- og snyrtivörum.
- Að í MGM Grand-hótelinu í Las Vegas eru 5.044 herbergi? Á hótelinu eru tvær kapellur fyrir brúðkaupsþyrsta ferðamenn og alls 751 brúðarsvita.
- Að dýrasta hótelsvita í heimi er Ty Warner Penthouse-svitan á Four Seasons-hótelinu í New York?
- Að stærsta hótél heims er Malaysia's First World-hótél, samkvæmt Heimsmetabók Guinness? Alls 7.351 herbergi.

» Til eru yfir 700 þúsund hótél í heiminum en heildarfjöldi herbergja á heimsvísu er talinn um sextán milljónir.

Jurtate úr íslenskri náttúru

Þegar fer að vora er kjörið að nýta sér flóru landsins og tína í te nokkrar af hinum græðandi og gefandi jurtum sem vaxa um allt land. Besti tíminn til jurtatinslu er fyrripart dags þegar þurrir er á. Best er að nota skæri og forðast að slita jurtirnar upp með rötum, nema ætlunin sé að nýta rötina sjálfa. Ekki er æskilegt að safna jurtum í vegarkanti og ekki nálægt þekktum mengunarvöldum. Best er hreinsa jurtirnar vel áður en þær eru þurrkaðar sem má

til dæmis gera með því að hengja þær upp í knippum eða dreifa á viskustykki nálægt ofni. Það tekur nokkra daga að þurrka jurtirnar. Í te er hæfilegt að nota 5 teskeiðar af jurtum í 1 litra af sjóðandi vatni sem hellt er yfir jurtablönduna og látið standa í hálf tíma á heitri hellu án þess að sjóða. Sigtíð jurtirnar frá og bætið við hunangi eða fíflasíröpi.

Meðal tejrta sem gott er að safna snemma vors er birki, fjallagrös, vallhumall og maríustakkur.



Blóðberg er ein þeirra jurta sem gott er að tína snemmsumars.

Vönduð húsgögn og hurðir - fyrir hótél, gistiheimili og smáíbúðir



Hótélhurðir - allt að 47dB og EICS90



- Náttborð
- Höfðagaflar
- Rúm
- Skrifborð
- Skápar
- Töskustandar
- Stólar
- Sófar

Ítölsk gæðahönnun og framleiðsla á hagstæðu og góðu verði. Vandaðar, sérhannaðar lausnir sem uppfylla allar kröfur og staðla. Fjölbreytt úrval í útliti og litum. Viðaráferðir með sterku og endingargóðu yfirborði.

www.idex.is

IDEX

Smiðjuvegi 3 - 200 Kópavogur - Sími 412 1700 - idex@idex.is

Hágæða lín til sölu



Efnalaugin Björg í Mjódd er fjölskyldufyrirtæki sem sem hefur þjónað einstaklingum og fyrirtækjum í rúma hálfa öld. Nú selja þau einnig lín til hótela og gistihúsa í hæsta gæðaflokki.

Undanfarin ár höfum við þjónustað hótél og gistiheimili um land allt og þá sem leigja út Airbnb undir merkinu ELBM. Í kjölfarið fundum við það á viðskiptavinum okkar að þeir vildu geta nálgast lín hjá okkur til kaups svo hægt væri að fylla inn í ef þess þurfti. Við leitum þvi að fyrirtæki sem gæti uppfyllt okkar kröfur því línið verður að þola daglegan þvott og endast,“ segir Rúry, sölustjóri ELBM.is hjá Efnalauginni Björg í Mjódd

„Við vorum heppin að finna þýska fyrirtækið Zollner sem helgar sig eingöngu hótelum, gistiheimilum, veitingastöðum og heilsustofnunum, út frá því stofnuðum við flotta heimasíðu, ELBM.is, sem sýnir flest allt sem við bjóðum upp á. Einnig erum við með til sýnis/sölu í afgreiðslunni hjá okkur í Mjódd og sýningarsal á efri hæðinni. Við erum með alla flóruna, sængurver bæði straufrí og ekki straufrí, lök, dúka, handklæði, sloppa, inniskó, rúmabreiður, koddar, sængur, ilmi og margt fleira,“ segir Rúry.

Efnalaugin Björg er 65 ára gamalt fjölskyldufyrirtæki og byggir því á áratuga reynslu og þekkingu á því hvað einkennir



Rúry, sölustjóri hjá ELBM, og Guðrún Sigurðardóttir, framkvæmdastjóri Efnalaugarinnar Bjargar í Mjódd. MYND/ANTON BRINK

gott lín. „Við erum með þetta í höndunum alla daga og gerum okkur grein fyrir því hvað gott lín skiptir miklu máli og við gerum kröfur á okkur sjálf sem skilar sér

út til neytandans,“ segir Guðrún Sigurðardóttir, framkvæmdastjóri Efnalaugarinnar Bjargar í Mjódd „Okkar lín kemur frá Þýskalandi og er framleitt af rúmlega

aldargömlu fyrirtæki sem gerir miklar kröfur til eigin framleiðslu. Það sem ef til vill fáir gera sér grein fyrir er hversu miklu máli gott lín getur skipt, sérstaklega

fyrir hótél og gistiheimili. Línið frá Zollner er sérhannað fyrir þennan markað og er því afar endingargott og slitsterkt. Mikið af þeirra líni má þvo á suðu sem er nauðsynlegt í ferðaþjónustu. Við vitum einnig öll að tími er peningar og okkar lín er sérstaklega hannað með því sjónarmiði að það sé auðvelt að ná úr blettum, litafestan sé góð og þurrktíminn sé stuttur,“ segir Rúry.

„Við bjóðum einnig upp á sniðuga lausn sem er hlífur yfir koddar sem hægt er að taka af og þvo í vél eins og sængurverin, svo ekki þurfi að þvo koddana. Þetta auðveldar allt hreinlæti til muna. Þess má geta að allt það lín sem við bætum við hjá okkur fer í gegnum þvottinn til þess að vera viss um að gæðin séu í fyrirrúmi.“

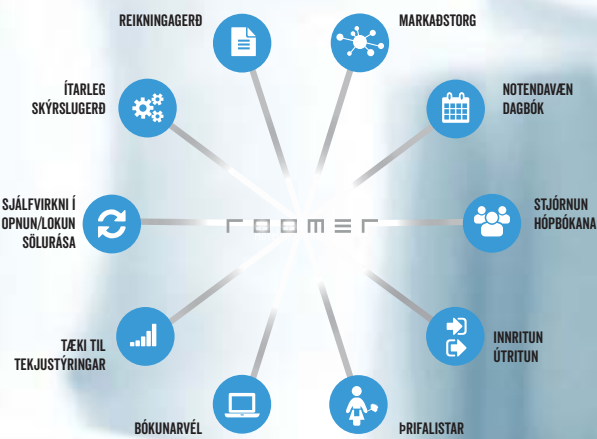
Þar sem Rúry er innanhúsráðgjafi/stilisti veitir hún persónulega og fría ráðgjöf varðandi val á líni.

„Nú erum við að undirbúa sumarið á fullu og ef þú vilt bæta í hóp ánægðra viðskiptavina hafðu þá endilega samband við rury@elbm.is eða gsm 891-7515 og við gerum þér gott tilboð. Líttu inn á ELBM.IS, þar eru nýjustu tilboðin hverju sinni, núna eru t.d. sængur á ótrúlegu verði.“



ROOMER PMS

SPARAÐU TÍMA OG HÁMARKAÐU AÐSEMI MEÐ ALHLIÐA HÓTELSTJÓRNUNARKERFI



Roomer PMS hefur verið í stöðugri þróun síðan 1986 og er hannað með íslenskan gistimarkað í huga. Kerfið er skjálalausn þannig að unnið er ætíð með nýjustu útgáfuna ásamt því að það er aðgengilegt hvaðan sem er.

Roomer PMS hentar öllum stærðum og tegundum gistirýma. Það er einstaklega notendavænt og veitir góða yfirsýn yfir bókanir og stöðu herbergja.

KOSTIR ROOMER PMS

- SPARAR ÞÉR OG STARFSMÖNNUM ÞÍNUM DÝRMEÐAN TÍMA.
- EINFALT OG AÐLÖGUNARHÆFT TÆKI TIL VERDSTÝRINGAR.
- HÆGT AÐ TENGJA YFIR 400 BÓKUNARRÁSUM Á EINUM STAD.
- HÆGT AÐ TENGJA VIÐ BÓKHALDS- OG VEITINGAHÚSAKERFI.
- FARSÍMAFORRIT FYRIR STJÓRNENDUR OG STARFSMENN.
- LÁGMARKAR HÆTTU Á YFIRBÓKUNUM.

ROOMER PMS
Sími: +345 497 1208
Netfang: info@roomerpms.com

www.roomerpms.com

Frábærar vörur fyrir hótél, bændagistingu og sjúkrastofnanir

Rúmfatnaður, teygjulök, dýnuhlífar, handklæði og sloppar



Rúmfatnaður, vandaður, 100% cotton satin með 300TH. 60/60µ.

Teygjulök í öllum stærðum á góðu verði

Dýnuhlífar, rakaheldnar, þola þvott við 95°

Handklæði, gæðavara, 500 gsm. 100% cotton satin með 300TH. 60/60µ.

Frotte-baðsloppar, hvítir, lengd 125 cm,

50%
afsláttur af
handklæðum
og sloppum

Opíð frá
kl. 13 til 18
virka daga.
Vinsamlegast
sendið net-
skilaboð.

EG HEILD EHF

Stórhöfði 17 • 110 Reykjavík • Sími 5877685 • Netfang: elias@egheild.is • www.egheild.is



GS IMPORT

Allur borðbúnaður fyrir
veitingastaði og hótél

Sýningarsalur Ármúla 11
panta þarf tíma í síma 892-6975

📞 892 6975 | gs@gsimport.is | gsimport.is

Þvottavélar og tækjabúnaður



Fyrir stærri og smærri þvottahús



Yfir 20 ára reynsla

Vandað hótellín frá Þýskalandi



Lín fyrir: Hótel - Gistiheimli - Bændagistingu -
Veislusali - Þvottahús - Airbnb

Nýtt - Straufri rúmföt og teygjulök í yfir 30 litum og mynstrum

Kirkjustétt 2-6, 113 Reykjavík - 567 4577 -
icefakta@icefakta.is
www.icefakta.is

Allt lín fyrir hótél
og gistiheimili.
Sængurverasett
2.390 kr.

Scintilla
HOSPITALITY



Bjarni finnst mikilvægt að menntaðir leiðsögumenn starfi innan ferðapjónustunnar.

Fólkið drekkur í sig fróðleikinn

Bjarni Ásbjörnsson tölvunarfræðingur lauk námi í leiðsögn í síðasta mánuði. Hann segir tilbreytingu að standa upp frá skrifborðinu og sýna ferðamönnum landið.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriddinga@frettabladid.is



Hvers vegna fórst þú í leiðsögunám? „Ég bý á Skeiðum og aðalstarf mitt á Suðurlandi hefur snúist um rekstrarráðgjöf fyrir þá sem eru að hefja rekstur, ekki síst í ferðapjónustu. Ég rek mitt eigið fyrirtæki sem heitir Næsta skref slf. Ég tók eftir að sumum innan greinarinnar finnst ekki skipta máli að vera með menntaða leiðsögumenn í vinnu heldur geti hver sem er sinnt því starfi. Þegar ég sá leiðsögunámið hjá Endurmenntun Háskóla Íslands auglýst vakti það áhuga minn og það ýtti við mér að sækja um því mér finnst skipta máli að leiðsögumenn sem starfa innan ferðapjónustunnar séu menntaðir í faginu.“

Hvernig líkaði þér námið? „Mér finnst þetta nám frábært og það stóð algjörlega undir mínum væntingum. Svo til allt sem var lagt á borð fyrir okkur var áhugavert, sérstaklega menning og saga landsins og ég fékk t.d. alveg nýja sýn á sagnfræði. Mér fannst líka magnað að kennararnir eru margir af fremstu fræðimönnum landsins, hver á sínu sviði. Bekkurinn minn samanstóð af flottum hópi fólks sem kom úr ólíkum sviðum atvinnulífsins en smátt vel saman í þessu verkefni. Það kom mér helst á óvart hversu yfirgripsmikið námið var.“

Hvernig gekk að keyra frá Skeiðum til Reykjavíkur nokkra eftirmiddaga í viku? „Fyrir nokkuð mörgum árum valdi ég að búa úti í

„Mér finnst mikill kostur að fá hvíld frá skrifstofunni og fá tækifæri til að segja fólki frá landi og þjóð. Ég fæ alltaf mjög góð viðbrögð frá fólki og það bókstaflega drekkur í sig fróðleik um landið. Ég hef komið mér upp ágættri rútinu og byrja yfirleitt á að segja frá landnáminu og hvernig þjóðin hefur þróast. Svo kemur jarðfræðin alls staðar við sögu og þegar komið er í bæinn tala ég meira um nútímann. Þetta hefur vakið mikla lukku.“

Hvað finnst þér ferðamenn vera óhressir með þegar þeir sækja landið heim? „Fyrir utan hátt ferðalag sem erfitt er að ráða við, er kvartað undan aðstöðuleysi á fjölsóttum ferðamannastöðum. Ég hef útskýrt fyrir fólki að vöxtur í ferðapjónustu hafi verið það mikill á stuttum tíma að ekki hafi tekist að halda almennilega í við hann.“

Sérðu fyrir þér að leiðsögustarfið verði þitt aðalstarf í framtíðinni? „Ég stefni að því að næla mér í meirapróf í vor en þá hef ég val um fjölbreyttari verkefni og eitt-hvað hærri laun. Ég hef lengi verið einyrki og sé fyrir mér að það væri gaman að eiga 19 manna bil og hafa þannig tækifæri til að leiðsegja minni hópum.“

Hver er þinn uppáhaldsstaður á landinu? „Þeir eru margir og erfitt að gera upp á milli þeirra. Hornafjörður og Skaftafellssýsla eru mér kær. Vestfirðirnir eru líka stórbrotnir og einnig Barðaströndin. Ég er líka mjög hrifinn af Öskju og því svæði. Ég hef farið á hestbaki norður í Fjörður og það er einstakt svæði. Á Íslandi eru margir magnþrungnir staðir sem gaman er að skoða.“

svait og það er bara hluti af daglegu lífi að keyra langar vegalengdir. Ég fylgdist vel með veðurspám og færd á vegum og þurfti tvisvar að bíða af mér veðrið í Reykjavík vegna ófærðar.“

Hvernig hefur gengið að vinna sem leiðsögumaður? „Það hefur gengið ágætlega. Ég hef aðallega verið í dagsferðum frá Reykjavík. Ég byrjaði í fyrrasumar og fór með ferðalanga af skemmtiferðaskipunum í Gullna hringinn. Síðan í haust hef ég unnið fyrir Snæland Grímsson sem er í samstarfi við bresku ferðaskrifstofuna Tui. Í hverri viku koma þrjár flugvélar frá Bretlandi sem þýðir að þá eru um 300-500 manns á ferðinni þegar mest er. Ég hef farið í fastar ferðir um Suðurströndina og Gullna hringinn, auk Norðurljósaferða. Þetta hentar ágætlega með mínu

fasta starfi. Mér finnst mikill kostur að fá hvíld frá skrifstofunni og fá tækifæri til að segja fólki frá landi og þjóð. Ég fæ alltaf mjög góð viðbrögð frá fólki og það bókstaflega drekkur í sig fróðleik um landið. Ég hef komið mér upp ágættri rútinu og byrja yfirleitt á að segja frá landnáminu og hvernig þjóðin hefur þróast. Svo kemur jarðfræðin alls staðar við sögu og þegar komið er í bæinn tala ég meira um nútímann. Þetta hefur vakið mikla lukku.“

Hvað finnst þér ferðamenn vera óhressir með þegar þeir sækja landið heim? „Fyrir utan hátt ferðalag sem erfitt er að ráða við, er kvartað undan aðstöðuleysi á fjölsóttum ferðamannastöðum. Ég hef útskýrt fyrir fólki að vöxtur í ferðapjónustu hafi verið það mikill á stuttum tíma að ekki hafi tekist að halda almennilega í við hann.“



VIÐURKENNDAR OG VANDAÐAR HEILDARLAUSNIR

Fastus býður upp á vandaðar heildarlausnir frá virtum og viðurkenndum framleiðendum fyrir hótél, mótuneyti, veitingastaði og þvottahús. Sérfræðingar Fastus búa yfir 20 ára reynslu í skipulagningu og samsetningu á stórelldhúsum.

Hafðu samband við okkur og við aðstoðum þig við að finna réttu lausnina fyrir þig!



APÓTEK



BURRO



GKG



BLACKBOX PIZZA

Verið velkomin í verslun okkar
Opíð virka daga kl. 8:30 – 17:00

Síðumúli 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | fastus.is

FASTUS

Veit á vandaða lausn



Svona á veitingastaður að nota Instagram

Góð Instagram-síða getur gengið í augun á tilvonandi viðskiptavinum, því margir nota miðilinn til að skoða myndir af mat og velja veitingastaði. En það er ekki alltaf sjálfgefið hvernig best sé að nýta Instagram-reikninginn.

- Það er mikilvægt að vanda sig vel þegar síðan er sett upp. Það þarf að velja fagmannlega mynd sem aðalmynd reikningsins, til dæmis af vörumerki staðarins, og skrifa nokkur lýsandi orð um hann. Ekki gleyma að taka heimilisfangið fram og setja hlekk á vefsíðuna.
- Það er sniðugt að birta myndir af nýjum réttum, vekja athygli á klassískum réttum, sýna starfsfólk við störf og sýna staðinn að innan. Ekki gleyma að merkja myndirnar vel og hvetja fólk til að tjá sig. Það er líka hægt að birta alltaf mynd af rétti dagsins og jafnvel afsláttarkóða á síðunni.
- Það er gott að hvetja viðskiptavini til að birta sínar eigin myndir og merkja þær staðnum. Þá er líka ekkert verra að hafa einhvers konar myllumerki fyrir staðinn. Svo er hægt að skoða myllumerkið og endurbirta myndir viðskiptavina, bara ekki gleyma að eigna þeim heiðurinn af myndinni.
- Birtu efni á réttum tíma. Sumir vilja meina að það sé best að birta myndir milli 11 og 13 á daginn og 19-21 á kvöldin. En það er um að gera að prófa sig áfram og sjá hvort einhver ákveðinn tími virki betur en annar.
- Það er líka sniðugt að nýta sér myllumerkin sem eru þegar til staðar á Instagram til að merkja þínar myndir. Þau geta verið tengd efni myndarinnar og eru líka oft byggð á staðsetningu, t.d. #icelandicfood.

Flugvélarflakið vinsælt

Einn vinsælasti ferðamanna- staður landsins er sjálfsprottinn eins og það kallast þegar ákveðinn staður verður gríðarlega vinsæll án þess að það hafi endilega verið ætlunin. Um er að ræða Sólheimasand en Douglas C-117 flugvélarflakið sem þar liggur er aðalaðdráttaraflíð. Flugvélarflakið hefur legið í sandinum frá árinu 1973. Flugvélin var á leið frá Höfn í Hornafirði til herstöðvarinnar á Keflavíkurflugvelli þegar óhappið varð en það drapst á báðum

hreyflum vélarinnar vegna ísingar, auk þess sem veður var afleitt vegna þoku og ókyrrðar. Mikil mildi þótti að allir í áhöfninni lifðu slysið af. Eftir að kanadíska poppstjarnan Justin Bieber tók upp tónlistarmyndband þar sem flakið sést vel hefur það dregið til sín þúsundir ferðalanga sem vilja berja það augum. Annar sjálfsprottinn ferðamannastaður er Kirkjufellsfoss á norðanverðu Snæfellsnesi en hann er einn mest myndaði foss landsins.



Sólheimasandur er sjálfsprottinn ferðamannastaður.

FUNDIR STARFSDAGAR HÓPEFLI

Á ION Adventure Hóтели er frábær aðstaða til allskonar fundahalda ásamt hágæða veitingastað og þjónustu.

Leiga á fundarsal ásamt hádegisverði, kaffihlaðborði og þriggja rétta kvöldverði.

40 mín akstursfjarlægð frá Reykjavík.



HÓPAVERÐ FRÁ
150.000 KR.
í apríl og maí.

FYRIRSPURNIR HJÁ
sales@ionice.land.is



SILFRA RESTAURANT

ion ADVENTURE hotel

Rafhitarar

í skip, hús og sumarhús

Ryðfrír

neysluvatnshitarar með 12 ára ábyrgð

Hitöld (element), hitastillar, hitastýringar og flest annað til rafhitunar

Við erum sérfræðingar í öllu sem viðkemur rafhitun.



Rafhitun

Kaplahrauni 19 • Hafnarfirði
Sími: 565 3265

rafhitun@rafhitun.is • www.rafhitun.is