

GastroNord+ Lounge Expo

Fri entré för
branschen!

Använd koden **gastro4**
gastronord.se loungeexpo.se

TVÅ MÄSSOR – EN BILJETT • NORRA EUROPAS VIKTIGASTE GASTRONOMISKA PLATTFORM
• UTVECKLING, INSPIRATION OCH HÅLLBARA LÖSNINGAR FÖR HOTELL OCH KONFERENS



GastroNord



NYA
LOUNGE
EXPO WHERE PEOPLE MEET

STOCKHOLMSMÄSSAN
31 MARS – 2 APRIL

Nyhet!
Vi kan snart erbjuda Swish
som betalningsalternativ.



En liten uppdatering
av automaterna...

En jättegrej
för restaurangägarna.

Våra automater tar snart både kontanter och Swish. När du blir Vegaspartner får du våra nya automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarsfunktioner. Vegas sköter installation och service. Du och din personal får utbildning och blir en del av ett större nätverk med Vegasfamiljen.

Dina gäster loggar enkelt in med BankID, och kan snart välja att betala med Swish.

Gör en intresseanmälan på
vegas.se



GastroNord



Norra Europas viktigaste mötesplats för dig som arbetar i mat- och dryckesbranschen. GastroNord 2020 kommer med fler aktiviteter än någonsin och med målet att skapa ett besök i hållbarhetens tecken, som du garanterat kommer inspireras och ha nytta av. Aktiviteterna är många, men platserna på seminarium och workshops tar ofta slut snabbt. Se därför till att boka in dig redan nu! Efter 2018 års mäsas uppmättes det högsta betyget någonsin från GastroNords besökare. Arrangörerna nöjer sig dock inte med det – i år ska det bli ännu bättre!

gastronord.se

PARTNERS



2018 gav besökarna betyget 4,3 av 5,0
Ref: Fairlink



Den givna mötesplatsen som tar hotell och konferensbranschen till nya höjder. På Lounge Expo 2020 tar du del av branschens hetaste nyheter, smarta kringtjänster, bokningssystem, toppmodern teknik, inredning, utrustning och mycket annat. Allt som krävs för att kunna leverera kvalificerad service och skapa moderna och framgångsrika konferens- och boendemiljöer för en bättre upplevelse och ökad kundnöjdhet.

loungeexpo.se

PARTNERS



MEDIAPARTNERS



GASTRONORD+LOUNGE EXPO 2020
NÄR: 31 mars–2 april (TIS 10–18, ONS 10–18, TOR 10–17) **VAR:** Stockholmsmässan, Älvsjö.
ENTRÉ: Två mässor, en mötesplats, **en biljett.**

Fri entré för branschen!
Använd koden **gastronord4**
gastronord.se loungeexpo.se

Två mässor – en biljett

GastroNord är norra Europas viktigaste gastronomiska plattform. Här möts hela HoReCa-branschen samt delar av dagligvaruhandeln och utbyter erfarenheter och kunskap. Nya Lounge Expo står för utveckling, inspiration och hållbara lösningar för hotell- och konferensbranschen. Tillsammans erbjuder mässorna en oslagbar mötesplats för alla verksamma inom restaurang-, hotell- och mötesvärlden. Tre intensiva dagar fyllda av stimulerande möten mellan branschens viktigaste beslutsfattare, ledande företag och organisationer. Här tas de viktiga besluten och här knyts kontakterna för framtiden.

Framtiden ja, den är en av sakerna som tydligt förenar GastroNord och Lounge Expo. Fler aktiviteter än någonsin är planerade och i många fall står såväl innovation som inspiration i centrum.

Framtiden är också hållbar och det visar sig inte minst under mässdagarna. Här möter du heta startups inom FoodTech, den klimatsmarta maten och hotellinredningen samt profilerna som gör skillnad.

Vi har planerat ett fullspäckat program. Varför inte börja dagen med ett inspirerande frukostseminarium, gå vidare till en spännande workshop för att sedan träffa några av de många producenter som är på plats? Du upprätthåller gamla och knyter nya kontakter, och kanske avslutar du din mässdag med ett besök i GastroNords spännande pop up-bar – BarNordic – med Sveriges bästa bartenders och inspirerande kollegor.

Programmet och den nya mässkonstellationen gör att vi utan att skämmas kan säga: Välkommen till Stockholmsmässan för tre dagar du inte har råd att missa!

”Här möter du heta startups inom FoodTech, den klimatsmarta maten och hotellinredningen och profilerna som gör skillnad.”

Daniel Fritzdorf
projektchef GastroNord

Bosse Magnusson
projektledare Lounge Expo



DENNA TIDNING PRODUCERAS I SAMARBETE MED INFORMA AB PRODUKTIONSLEDARE: Eva-Kajsa Hedström
ANNONSFÖRSÄLJNING: David Andreasson (david@informa.se) REDAKTÖR: David Stark LAYOUT: Calle Bäckström



G.BENEDIKT
1882

VÄLKOMMEN TILL OSS PÅ GASTRONORDMÄSSAN!

Vi finns i monter C11:10



bonna
Premium Porcelain

www.patina.se

PATINA



ELIXIR OF CEYLON TEA

- Till frukosten i Smoothie • På kontoret som smaksatt vatten
- I restaurangen som måltidsdryck • I baren som mocktail och cocktail

Ge dina drycker riktig tesmak enkelt utan att kompromissa med smak och kvalitet. Vårt te-extrakt är gjort av färskt Ceylonte som odlats, skördats och bearbetats på vårt teplantage Rilhena i Ratnapura, södra Sri Lanka. Färskt te blir extrakt inom bara några timmar efter att det plockats. Därefter tillför vi naturliga sötningsmedel vilket gör att färdigblandat iste endast innehåller 4,5% socker. I liter ger ca 13 liter iste.

**ELIXIR
PÄRON**
Art.nr: 48002



**ELIXIR
PERSIKA**
Art.nr: 48005



**ELIXIR
LITCHI**
Art.nr: 48061



**ELIXIR
CITRON LIME**
Art.nr: 48022



**ELIXIR
NEUTRALT**
Art.nr: 48047



De koppar Dilmah-te som du och jag dricker ligger till grund för alla de projekt som MJF Foundation och Dilmah Conservation driver. Fonderna hjälper aktivt Sri Lankas befolkning genom att bistå med utbildning, maskiner och materiel. De har även startat skolor, barnhem och sjukhus.

Minst 15% av företagets vinst går varje år till Dilmahs egna välgörenhetsfonder.

- 1 Ett tryck Elixir
- 2 Tillsatt vatten
- 3 Rör om
- 4 Servera

www.dilmah.se

life
BY FOLLIS

Premiumte med spännande smaker
som gör skillnad för människor och miljö.
Prova alla 22 smaker i vår monter!



Tänk dig en varm sommardag med solmogna jordgubbar och ett glas frisk Champagne. Här kompletterat med ett lätt höglandste från Blue Mountain i Södra Indien. Ett lyxigt te utöver det vanliga.

Sparkling Strawberry
Art.nr 8520



Nyanserad smak med tydlig karaktär av lakritsrot, kanel, kardemumma, nejlika, svartpeppar och stjärnanis. Smakfullt och koffeinfritt. Perfekt till en bit Grottlagrad Kaltbach. Ta en mun lakritste, komplettera med osten medan gommen fortfarande är varm och känn hur smakerna utvecklas med ytterligare te.

Lakrits Kryddor
Art.nr 8517



Färskt & single estate - Låg miljöpåverkan - Innovativa smaker - Ekologisk & Fairtrade

Telefon 08 68 40 50 00 info@tekompaniet.se
www.tekompaniet.se Facebook/Instagram: tekompaniet



TEKOMANIET

Annons



HÄLLDEs två nya grönsaksskärare ska kunna användas under extremt lång tid, säger utvecklingschef Henrik Artursson.

HÄLLDE lanserar två nya "evighetsmaskiner"

Hållbarhet är inget nytt begrepp för HÄLLDE. Det visar sig inte minst när företaget nu lanserar två nya grönsaksskärare.

Med snart 80 års erfarenhet och ett antal viktiga patent är HÄLLDE ett av världens ledande företag inom utveckling och tillverkning av matberedningsmaskiner för professionellt bruk. HÄLLDE har nischat in sig på fyra olika maskiner: grönsaksskärare, snabbhackar, combi cutters och blenders. Fokus ligger bland annat på hög kvalitet och säkerhet, ett perfekt skärresultat och hög kapacitet. Det här är förstås också egenskaper som gör maskinerna till en hållbar investering. – Vi testkör varje enskild maskin och om man vill kan man byta enbart knivarna när det behövs. Det innebär att maskinerna kan användas under extremt lång tid, säger HÄLLDEs utvecklingschef Henrik Artursson.

NY PREMIUMMASKIN I ROSTFRITT STÅL

Att de senaste tillskotten i HÄLLDEs produktlinje är två grönsaksskärare känns också helt i enlighet med dagens största trender, där den växtbaserade maten tar allt större plats.

– I kombination med exempelvis en snabbhackare blir det också enklare att ta vara på alla råvaror och minimera svinnet. Att erbjuda "fresh cut" i stället för att köpa in färdigskuret i påsar är förstås också bättre ur ett hållbarhetsperspektiv.

Under Gastronord kan du stifta bekantskap med de nya grönsaksskärarna. För de riktigt stora köken lanserar man nu RG-300i, som kan bereda upp till 3 000 portioner per dag. Sortimentet på fler än 70 skärverktyg möjliggör en bred palett av olika snitt. – Det är en premiummaskin. Alla löstagbara delar rengörs snabbt och enkelt i diskmaskinen och är liksom skärverktygen tillverkade i rostfritt stål, berättar Jan Sigurdh, VD på HÄLLDE.

HELT NY UPPLEVELSE

Möjligheten till maskindisk stod också i fokus när HÄLLDE RG-250 diwash utvecklades. Alla löstagbara delar i aluminium har en patenterad, organisk ytbeläggning, som möjliggör maskindisk: "diwash".

– Den glatta ytan, som kommer i kontakt med produkterna vid beredning, genererar minimal friktion och ytan upplevs som hal. Grönsakerna kort och gott glider ur maskinen. Beredningen ger alltså en helt ny upplevelse utöver den viktiga hygienfaktorn, säger Joakim Baringe, försäljningsdirektör.

Målet var att tillverka en grönsaksskärare för mellanstora till stora kök, som enkelt skulle kunna rengöras i diskmaskinen. Resultatet blev betydligt mer än så!



HÄLLDE RG-250 diwash.



HÄLLDE RG-300i.

HÄLLDE

I Kista norr om Stockholm tillverkar HÄLLDE fyra olika typer av högkvalitativa matberedningsmaskiner för professionell användning: grönsaksskärare, snabbhackar, combi cutters och blenders. Visionen är att skapa en förenklad, säker och lustfylld tillvaro i världens professionella kök, vilket innebär fokus på bland annat kvalitet, säkerhet, design, ergonomi, snabb och enkel rengöring samt perfekt skärresultat.



Sidan är en annons från HÄLLDE
För mer information se halde.com

1 Unik chans: Två mässor i en

Det är första gången som GastroNord och Lounge Expo arrangeras under ett och samma tak. Två mässor inom besöksnäringsen som har stora beröringspunkter förstås. Två mässor – en biljett!

2

Lyssna till expertisen

Den kanske längsta seminarie-titeln hittar du i Lounge Stage-programmet: **In our rush to measure everything with the latest tech, are we forgetting our core business values?** En väldigt intressant fråga i tiden förstås. Talare är managementkonsulten Daniel Moore och seminariet arrangeras av Hoist Group.

11

...anledningar att besöka mässorna

3 Framtidsspana – dubbelt upp!

På det gränsöverskridande seminariet **The Future of Travel** på Lounge Stage den 2 april talar Björn Vöhl från Expedia Group, som bland annat hjälper besöksnäringsen att bli mer effektiv digitalt. På GastroNord håller Johan Jörgensen från Sweden FoodTech under alla tre dagar i området **FoodTech & Innovation Area**: – Vi kör en enkel, tillgänglig utställning och spännande scenprogram. Vi tar med oss en massa entreprenörer, nästa generations matföretag, att inspireras av, säger han.

4 Hitta nya producenter

Under GastroNord samlas småskaliga producenter från hela världen i Producentområdet. Det är här som våra stora kokkar smyger omkring nyfikat, på jakt efter nya, spännande produkter att lägga på sina gästers tallrikar. Allt är förstås närodlat!

5 De oväntade aktiviteterna

En nyhet för året på GastroNord är boulevardtävlingen **KrogCupen** – en prestigefylld uppgörelse, inte bara för det lockande förstapriset. Segrande lag/krog vinner en sommelierutbildning från Vinkällan eller en målning av Graffiti Sthlm. Respektive pris är värt minst 25 000 kr. För att säkerställa nivån närvarar allsvenska mästarna Sibirien Club Petanque. Läs mer på gastronord.se!

6 Unika miljöer i BarNordic

Affärsnyttan dagtid och trivsamt på kvällarna – men kanske framför allt en inspirationsrik plats full av kunskap i en riktigt häftig miljö. I 350 kvadratmeter stora **BarNordic** hittar du inte bara Sveriges främsta bartendrar – här kan du se verk av omtalade **Graffiti Sthlm**, som också kreerar på plats under GastroNord. Kanske något att inspireras av för din restaurang eller ditt hotell?

7 Succén TasteLab är tillbaka

Ät en god Svinnlunch i Fredrik Kämpenbergs regi, smaka på choklad från chokladmästaren Gustaf Mabrouk, prova öl, vin och sake med experterna från Vinkällan och lär dig mer om vegansk matlagning med Gustav "Jävligt gott" Johansson. Här finns möjlighet att uppleva härliga, levande seminarier – matlagning i kombination med kunskapsspridning. Läs mer på gastronord.se.

Vinn plats på en Bocuse d'Or-sittning!
Läs mer på gastronord.se

8 Mästaren är på plats

Sebastian Gibrand nöjde sig inte med att bli näst bäst i världen. Nu är han den förste svensken att tävla i Bocuse d'Or två år i rad. – Jag vill bevisa för mig själv att jag klarar det. Jag hade ju verkligen möjligheten att vinna förra gången och jag skulle ångra om jag inte tog chansen igen. Jag älskar den här utmaningen och adrenalinkicken, säger han. Under GastroNord ser du Sebastian Gibrand på **Bocuse d'Or-området** där han tränar för fullt inför nästa utmaning, Europa-finalen i Tallinn i slutet av maj. – Vi kommer även ha avsmakning för inbjudna, vi har en loungeyta för umgänge och vi kommer bjuda på spännande produkter från våra sponsorer. Självklart kommer det också finnas möjlighet att träffa och ställa frågor till Sebastian, säger Sanna Aspberg, projektledare på Gastronomi Sverige.

9 Möt framtidens arbetsmarknad

Oavsett bransch bjuder framtiden på nya utmaningar. Linda Wiltbourn, vd på Urvalet Executive, summerar morgondagens arbetsmarknad i tre punkter: ► Digitaliseringen påverkar alla roller och processer. Det kräver i sin tur krav på kompetens att använda nya digitala verktyg. Det sker ett skifte mellan arbets-tagare som anammar det nya och de som väljer att stoppa huvudet i sanden. ► Kompetensförsörjning blir i många branscher en kärnkompetens då genomsnittstiden för en anställd (unga) blir kortare och kortare. Onboarding- och offboarding-processer blir oerhört viktiga. ► Ledarskapsmässigt kommer det fortsätta att vara en stor utmaning att leda arbetsplatser med flera generationer, med väldigt olika krav på ledarskap och olika förväntningar på hur en arbetsplats ska vara och fungera. Urvalet Executive är ledande inom Executive Search och Talent Management. Linda Wiltbourn med kollegor träffar du under seminariet **Digitalisering och en dynamisk arbetsmarknad** – fyra röster om framtiden på Lounge Stage den 1 april. Läs mer på loungeexpo.se.

10 Mötesplatsen framför andra

GastroNord och Lounge Expo är precis rätt tillfälle för att knyta värdefulla kontakter. – Att nätverka och träffa alla fantastiska leverantörer är den viktigaste anledningen att besöka GastroNord. Och att träffa mig förstås, säger Sveriges Bocuse d'Or-stjärna Sebastian Gibrand med glimten i ögat. – Den här typen av mässor är bra arenor för att träffa existerande kontakter och få nya, säger Lounge Expo-aktuella Frida Oddsdotir på Nordic Property Management.

11 GastroSummit – seminarium du inte har råd att missa

Varje mässdag inleds med ett 1,5 timmes långt frukostseminarium på temat **Future Foods & Behaviour**. Här hittar du talarna du inte har råd att missa! ► **Johan Swahn** från Sense Lab berättar hur du kan påverka gästens beteenden genom olika sinnen samt hur sensorisk marknadsföring kan ta varumärken till en ny nivå. ► **Lennart Wallander** från matkommunikationsbyrån Food and Friends spanar på de senaste trenderna inom krogvärlden och blickar framåt. ► **Kairos Future** tar plats på scenen och pratar Generation Z. Vad behöver och kräver morgondagens konsument? Och hur påverkar det branschen? ► **Magnus Söderlund**, professor och forskare inom konsumentbeteenden. "Kannibal-professorn" är tillbaka med en ny spännande frågeställning. Läs mer om programmet och hur du säkrar din biljett på gastronord.se!

GastroSummit
– boka nu!
Fri entré för ett begränsat antal besökare

Morgondagens fynd
i Discovery Room
Hitta vinerna som ännu inte
har svensk importör!

Integrerat dryckes- område unikt för GastroNord

Den tidigare separata vin- och dryckes-avdelningen Vinordic, har integrerats med GastroNord. Det innebär att mat och dryck kan vara i samma monter, eller stå sida vid sida – uppskattat av både besökare och utställare! Var med när Vinordic Wine Challenge avgörs eller ta ett möte i den populära rosé- och bubbelbaren. Eller varför inte både och?



Ta del av de senaste vintrenderna

Vinkällan och sommelieren Maya Samuelsson kommer du att få se mycket av på GastroNord. Vi bad Maya om tre vintrender och fick ett överraskande svar:

– En trend är att vi går mot lättare viner. Lite mindre alkohol, mer stilrena och mer drickvänliga juiciga viner. Det här kan hänga ihop med att vi äter mindre kött. Sedan är det flera länder, vid sidan av de riktigt stora, som utmärker sig. Grekland och Ungern kommer starkt nu med sina vita och torra viner.

– Slutligen sake, jag tycker att det är ascoolt! Gå till en monter där du hittar flera sorter. Det du tror är sake kanske inte är det ...

Missa inte Maya Samuelssons och Vinkällans monter på GastroNord med flera spännande aktiviteter och tävlingar!

10

Flexibel och tillgänglig badrumsinredning för Hotell

HEWI



HEWI erbjuder ett komplett mobilt system där produkter som löstagbara duschstolar och uppfällbara armstöd utgör grunden. När du kombinerar våra olika serier med tillbehör i matchande design får du också en tilltalande helhetslösning. Produkternas utformning möjliggör en maximerad rumsbeläggning till ditt hotellprojekt och vi erbjuder dessutom en professionell planeringshjälp där man kan få delar av sitt projekt presenterat i digital form. Läs mer och inspireras på www.hewi-sanitet.se eller besök vår monter C03:12 på LOUNGE 2020.

WESAG



Om du redan har rätt förutsättningar att sortera matavfall finns det ingen anledning att vänta med att komma igång, menar Marita Söderqvist, ansvarig för projekt matavfall på Stockholm Vatten och Avfall.

Snart obligatorisk sortering av matavfall – kom igång redan nu

Många restauranger sorterar redan sitt matavfall och ser ett stort värde i det. Från och med 2021 blir det obligatoriskt i Stockholm, men det finns mycket att vinna på att komma igång redan nu.

I höstas beslutade Stockholms stad att sortering av matavfall ska bli obligatoriskt för Stockholmsrestauranger och -storkök från och med den 1 januari 2021. Alla som serverar mer än 25 portioner per dag blir alltså skyldiga att skilja matavfallet från övriga sopor.

Genom att sortera ut matresterna, som blir biogas och biogödsel, bidrar du med klimatnytta och till ett regionalt kretslopp. Dessutom sparar du pengar.

– Eftersom vi vill uppmuntra till utsortering av matavfall har de restauranger som sorterar ut matavfall i dag en lägre avgift för hämtningen av sitt restavfall. För många är det ett incitament att börja sortera, säger Marita Söderqvist, ansvarig för projekt matavfall på Stockholm Vatten och Avfall.

ÖKAT MEDVETANDE OM DITT SVINN

Den ekonomiska vinsten är förstås viktig, men det finns fler fördelar med att haka på tåget redan nu. Sorteringen bidrar starkt till restaurangens hållbarhetsprofil och tack vare sorteringen blir du med stor säkerhet mer medveten av vad som faktiskt slängs, vilket i sin tur kan leda till minskat svinn.

– Genom att sortera ut matavfallet kan du även få

bättre koll på matsvinnet, och spara pengar även där. Dessutom kan du berätta för dina gäster att skalrester och annat matavfall gör miljönytta. Så om du redan i dag har förutsättningar för att sortera – varför vänta? säger Marita Söderqvist.

TA KONTAKT MED FASTIGHETSÄGAREN

Det är fortfarande ett tag kvar till årsskiftet, men det finns fler skäl till att se över hanteringen av avfall redan i dag. För att sorteringen av matrester ska fungera krävs nämligen rätt förutsättningar i din fastighet.

Om din restaurang redan har kärthämtning kan du redan nu skicka in en intresseanmälan och komma igång med sorteringen (och alltså sänka din avfallshanteringsavgift).

Om det i dag inte finns förutsättningar för att ha separat matavfallsinsamling i lokalerna/fastigheten, behöver du koppla in din hyresvärd. Det är nämligen fastighetsägaren som ska säkerställa att rätt förhållanden finns.

Det är också fastighetsägaren som, i den mån det behövs, ges möjlighet att söka tillfällig dispens, en möjlighet som kommer att ges till restauranger som exempelvis har för trånga soprum.

SORTERING AV MATAVFALL

Den 1 januari 2021 blir det obligatoriskt för verksamheter som serverar fler än 25 portioner per dag att sortera ut sitt matavfall. Stockholm Vatten och Avfall är ansvarig för avfallshanteringen i Stockholms stad och tillhandahåller de kärl som behövs samt hämtar avfallet enligt restaurangens abonnemang. Läs mer och anmäl ditt intresse på svoa.se/matavfall.



Sidan är en annons från Stockholm Vatten och Avfall. För mer information se svoa.se/matavfall

Hitta rätt

på GastroNord och Lounge Expo

STOCKHOLMSMÄSSAN 31 MARS–2 APRIL

GASTRONORD & LOUNGE EXPO | STOCKHOLMSMÄSSAN 31 MARS–2 APRIL

Produce Market Area & Stage

I producentområdet kommer det att myllra av utställare och besökare. Här finns de mindre producenterna av mat och dryck. Glass blandas med choklad som blandas med svenska och utländska råvaror. Vill du hitta något unikt till din restaurang eller bar är det hit du ska gå! Här finns också en scen där föreläsningarna kommer att avslösa varandra inom många intressanta områden. Måltidsakademien kommer att hålla en utställning med nio akademier och deras råvaror, allt från knäckebröd och kålrot till vin och surströmming.

~ Tre höjdare ur programmet ~

- TISDAG** ► **Måltidsakademins pris.** Med Agneta Yngve.
- TIS, TORS** ► **Framtidens mattransport.** Med Christer Askerot, Scanbox.
- TORS DAG** ► **Vad är syftet med en sommelierutbildning?** Med Vinkällan.

Food Tech Hub

I Food Tech Hub kommer det att genomföras workshops, presentationer av innovativa projekt och utvecklande samtal inom området Future Foods & Behavior. Sweden FoodTech kommer att hålla en workshop och Invest Stockholm kommer att presentera nya spännande projekt. Kom och möt likasinnade i Food Tech Hub. Missa inte utdelningen av Gastro Tech Awards 31 mars klockan 14. Då prisas den mest innovativa utställaren i FoodTech-området. Du hittar programmet på gastronord.se.

Vego Stage

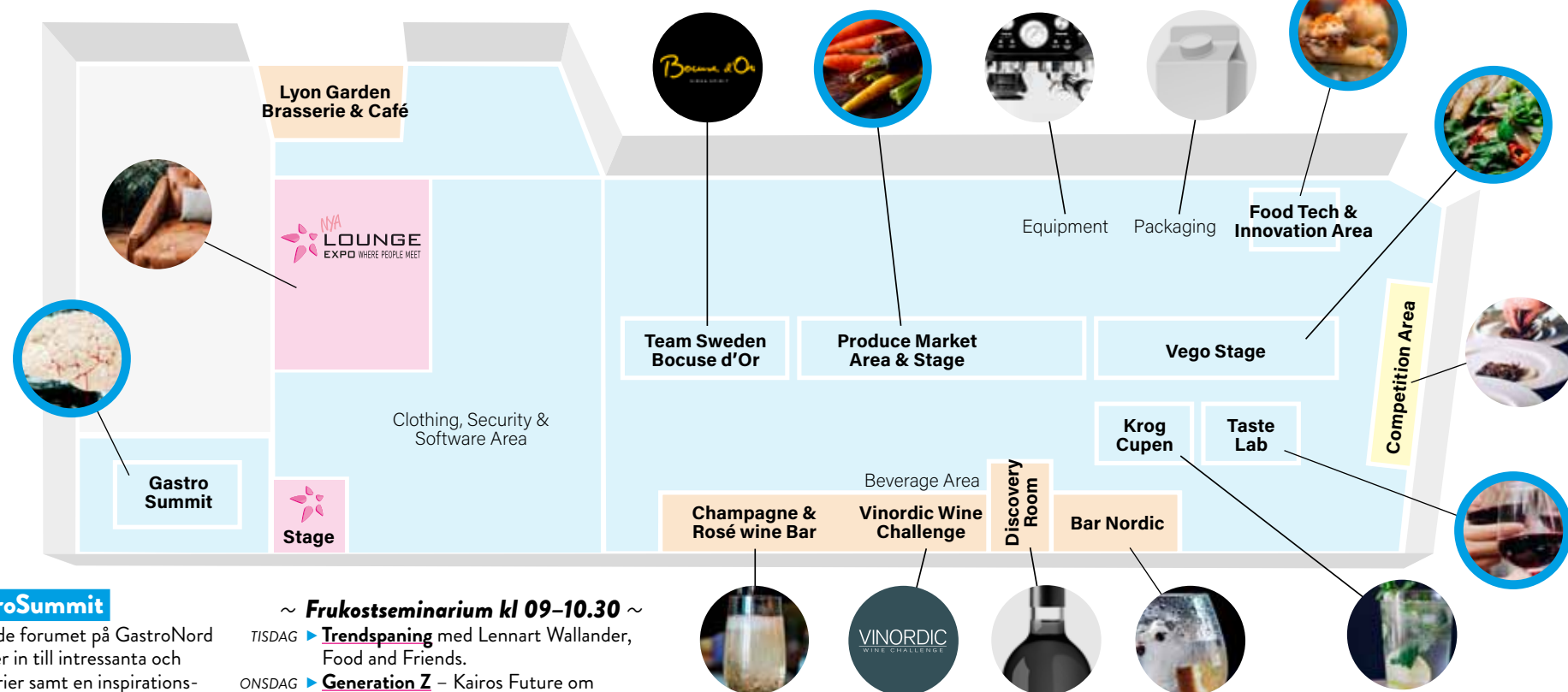
De senaste åren har mängden vegansk och vegetarisk mat i mattidningarna, matbutikerna och på människors tallrikar ökat dramatiskt. Men är det en trend som kommer att lägga sig eller ser vi snarare ett systemskifte mot ett annat sätt att äta? Vad kommer det innebära för Sveriges bönder och matproducenter, och inte minst för alla oss konsumenter? Värder för scenen är Gustav "Jävligt gott" Johansson och Fredrik Kämpenbergs regi. På scenen kommer flera spännande och kunskapsberikande aktiviteter ta plats, räkna med heta innovationer och debatter och säkerligen en och annan ögonöppnare. Du hittar programmet på gastronord.se.

TasteLab

Älskar du att smaka, lukta och njuta av olika sorters mat och dryck, då är TasteLab platsen för dig. Genom olika provningar med våra utställare och deras produkter ges du möjligheten att få en djupare inblick i det som visas upp i TasteLab, du kan äta en god Svinnlunch i Fredrik Kämpenbergs regi, smaka på choklad från chokladmästaren Gustaf Mabrouk, prova öl, vin och sake med experterna från Vinkällan och lära dig mer om vegansk matlagning med Gustav "Jävligt gott" Johansson. Biljetterna är kostnadsfria men plats måste bokas i förväg.

~ Tre höjdare ur programmet ~

- ALLA DAGAR** ► **Vegankurs.** Med Gustav "Jävligt gott" Johansson.
- TISDAG** ► **Svenska närproducerade viner.** Med Anette Zellén Söderström, Vinkällan.
- TIS, TORS** ► **Sake eller saké.** Med Vinkällans Mauro Nicastro.



GastroSummit

Det framtidsblickande forumet på GastroNord 2020 som bjuder in till intressanta och spännande seminarier samt en inspirationsutställning. Det gemensamma temat på morgonseminarierna är Future Foods & Behaviour och lyfter framtidens mat, trender i branschen samt morgondagens konsumenter.

~ Frukostseminarium kl 09–10.30 ~

- TISDAG** ► **Trendspaning** med Lennart Wallander, Food and Friends.
- ONSDAG** ► **Generation Z** – Kairos Future om morgondagens konsumenter.
- TORS DAG** ► **Påverka beteenden** – Sense Labs Johan Swahn om matrender och hur du kan påverka gästernas beteenden genom olika sinnen.

>> SE DET FULLSTÄNDIGA PROGRAMMET PÅ GASTRONORD.SE OCH LOUNGEEXPO.SE <<



Missa inte Dryckesområdet!

Du som söker spännande nyheter inom dryck får inte missa dryckesavdelningen på GastroNord. Här kommer flertalet spännande utställare presentera sitt utbud. Nytt för i år är att drycken och maten delar hall, du kan njuta av något gott att dricka och något gott att äta samtidigt i samma hall.

Save the date!

Den 31 mars är det branschträff i BarNordic och dryckesområdet med start kl 17:00. Passa på att träffa dina kollegor som en perfekt avslutning på den första intensiva mässdagen. Förutom goda drinkar och mocktails bjuds det på lättare tillugg.

Du hittar alla utställare på nästa sida!

Lounge Stage TISDAG

11.00 Så växer hotellnäringsen i Sverige
Thomas Jakobsson, chefsekonom Visita

12.00 Vad är hållbar hotellinredning? Har vi knäckt koden?
Frida Oddsdotir, Director Procurement & Sustainability, Nordic Property Management

13.00 När det som aldrig får hända händer!
Bosse Carlsson, HOPS Management, Jan Järnstad, Gjensidige, Sandra Mårtensson, Gjensidige, Victor Lind, Pandox, Maria Ahlin, Crisos, Melker Andersson, F12

14.00 Kommersiella framgångsfaktorer vid etablering av hotell
Sören Hullberg och Charlotte Blum, HOPS Management

15.00 Designed Accessibility
Stephen Maley, HEWI

16.00 Hur planerar du ditt hotell med avseende på lönsamhet?
Stefan Tjäder, Krook & Tjäder Arkitekter

17.00 SSQ Service Awards
Vård: Veronica Boxberg, Better Business/SSQ Award

Housekeeping Forum TISDAG

Plats: GastroSummit

12.30 Inledning

- Vad händer i branschen som berör husfruar?
Talare: Maria Ek, Visita
- Om Housekeeping är nöjd med rummets design och funktioner kommer hotellet att tjäna mer pengar!
Talare: Ulf Johansson, PMI Hotellinteriör

► Hur leder man house-keeping på ett hållbart sätt?
Talare: Jyrki Sahamie, N-Clean

► Hur lyckas du hålla kvalitet på städning och samtidigt vara effektiv samt vara hållbar med din personal?
Talare: Katarina Gälldin, Taktik Sweden AB

► Hur ser framtiden ut för Housekeeping i de uppkopplade systemen?
Talare: Kjell Nyzelius, Hoist Group

13.35 Panel
► Hur blir rollen för Housekeeping i framtiden?
Moderator: Martin Theorin. Deltagare: Sara Dahlberg, Nordic Choice, Jyrki Sahamie, N-Clean, Lillemor Bengtsson, Gothia Towers, Towe Malmberg, Västerviks Stadshotell

14.10 Nätverksaktivitet
Uppdelning i grupper för arbete med olika frågor. Konklusioner delas med alla på plats.

Lounge Stage ONSDAG

11.00 Vad definierar ett säkert hotell?
Peter Claeson, Safety and Security Manager, Scandic

12.00 In our rush to measure everything with the latest tech, are we forgetting our core business values?
Daniel Moore och Kjell Nyzelius, Hoist Group

13.00 Äter procenten upp lönsamheten i restaurangbranschen?
Annemarie Gubanski och Fredrik Önrup, Pingvinen
Plats: GastroSummit

13.00 Digitalisering och en dynamisk arbetsmarknad – fyra röster om framtiden
Vård: Urvalet Executive

14.00 Knäckkoden till en lyckad kompetensförsörjning!

15.00 Ljud- och doft-design - kreativa verktyg för ditt varumärke
Malin Isberg och Alexander Kassberg, Lexter Ljuddesign

16.00 Framtidens mötesrum – Janne trendspanar!
Jan Hedlund, Key Account Manager, Informationsteknik

Lounge Stage TORS DAG

11.00 KEYNOTE 1 The future of travel:
Expedia Group innovating beyond distribution
Talare: Björn Vöhl, Senior Director, Expedia Group

11.30 KEYNOTE 2 Vilka är hotellens nya gäster?
Talare: Björn Arnek, Chefsekonom, Annordia

12.15 Talent management på nya villkor!
Vård: Urvalet Executive
Talare: Alex Tidgård, Assessio

13.15 Diskussionspanel med inbjudna gäster
Deltagare: Anna Israelsson, D-Edge, Vivek Bhogaraju, Expedia, Patrik Wennerland, Amadeus, Niall Lenihan, Net Affinity
Vårdar: Taktikon och Expedia Group

14.15 Mingla med experterna från diskussionspanelen
Plats: Expedia Group Lounge, monter C04:18

15.15 Hotel punkt två – eller tre snart?
Talare: Nadia Tolstoy Partner, inredningsarkitekt, Arkitektbyrå Tengbom.

Med reservation för ändringar

Hitta rätt

på GastroNord och Lounge Expo

För fullständig lista se
gastronord.se och loungeexpo.se

STOCKHOLMSMÄSSAN 31 MARS–2 APRIL

UTSTÄLLARE GastroNord

AB Finnmans Kalasglass	C15:39
Acrelec	C08:31
Adoro AB	C10:36
Air maid hood	C15:11
Akustikmiljö	C10:28
Allcall	C14:11
AllCall International AB	C07:30
Altro Nordic	C10:21
Aquadana	C11:33
Arla Foods AB	Glass-SM
AS Ringu Mahl	C18:31
Bakers AB	C14:19
Barth GmbH	C19:11
Beechdean Farmhouse Dairy Ice Cream	C08:43
Bergkvist Publishing AB	C20:36
Bergströms Lilla Musteri	C20:30
Beriksson AB	C12:34
Blocho Impex	C10:30
Bomonti AB	C22:23
Bonamat	C20:16
BonPort AB	C17:36
Briis	C12:49
Briscapo AB	C09:12
Brixx Europé	C10:15
Brygghuset Finn	C20:34
Buhr Agenturer AB	C10:25
Burger Söhne Sweden AB	C16:35
Båstad Vinhandel AB	C19:35
Cajo keramik	C09:32
Campagnes de France Handelsbolag	C17:32
Carlbaum's Cocktails AB	C19:45
Carlsberg	Bocuse d'Or
CGI Suomi Oy	C22:11
Chokladhuset i Limhamn AB	C11:38
Citrocasa.se v/Romeo s.m.b.a.	C12:31
Coffee Pro	C15:30
Colia Scandinavia AB	C15:21
Coolguard	C10:13
Crujiente y Dorado SL	C12:32
CYP365 Holding Ltd	C16:39
Dan Lachs GmbH	C16:34
Delifrance Norden AB	C15:35
Dietatec	C18:20
Disperator Holding	C15:10
Eckes Granini Sverige AB	C19:30
Eco Bags	C08:41
Edvardssons i Bredbyn AB	C06:30
Eesti Leivatööstus AS	C18:31
Eesti Pagar AS	C18:31
Elektro Termo Storkök AB	C19:19
Embassy of the Republic of Tunisia	C18:28
Embassy of Uruguay	C14:36
E-sia System	C22:19A
eSmiley	C09:33
Estonian Association of Fishery	C12:35
Estonian Food Industry Association	C18:31

Farmi Piimatööstus AS	C18:31
Figgjo AS	C08:30



Flanders' Agricultural Marketing Board	C20:32
Flanders Investment & Trade (FIT)	C14:39
Food Expert	C14:39
Fribergs Verkstäder AB	C20:10
Future Foods -	
Food Tech & Innovation Area	C22:19A
Galana	C14:39
Gastronomi Leverantören AB	C12:33
Gemellii	C16:38
Getinge Storkök AB	C11:11
Giga International B.V.	C12:41
GoodIdea	C15:28
Granuldisk	C13:11
Gray's Bakery AB	C15:30
Gudrun Commercial	C14:39
Gustaf Mabrouk	C13:24
Gute Glas	C13:20
Haglund Industri	C18:21
Hallins Sales	C14:21
Hammargrens Bigårdar AB	C20:30
Harvest Creative Potatoes	C12:40
Harvest of Ecuador AB	C08:49
HCC- Meat Promotion Wales	C08:47
Hemberga Brunn / Perrier	C18:30
Hendi B.V.	C19:13
Hippie de Luxe	C10:23
Hobart Scandinavia ApS	C12:19
Hotistin	C09:31
HR Torget	C08:35



Hällde Maskiner, AB	C10:10
Hätälä OY	C13:43
ICU Scandinavia AB	C10:13
IL Fornaio	C11:34
InServ Sp.z.o.o. Sp.K	C09:31
Invest Stockholm Business Region AB	C22:19A
Italian Cheeses PDO	C15:31
Johan & Nyström	C19:33
Jöni A/S	C15:18
Kaffepunkten	C12:29
Kassacentralen	C10:11
KFL Trading AB / Storköksbutiken.se	C20:23
Kikas OÜ	C18:31
Klädesholmen	C15:33
Kockums Jernverk AB	C10:31
Kronägg	C21:41

Köksbörsen	C16:10
Labelfresh	C12:43
Lagerblad Foods	C16:37
Leasia Group AB	C17:11
Lilly's Cakes	C14:39
Lindenbaum Agenturer	C10:17
Lindvalls Kaffe	C12:29
Lutosa	C12:39
Magnihill AB	C21:30
Maison Meniszez SAS	C15:34
Malmö Chokladfabrik	C11:37
Marmiton AS	C18:31
Meal Makers	C22:19A
Meiq Systems AB	C22:19A
Meniszez	C15:34
Merx Team AB	C10:18
Michaud Nordic Distribution	C08:45
Mode Cold Brew AB	C18:37
Moderna Delikatesser AB	C18:42
Moderna Delikatesser AB	C18:40
Multeral Restaurangutrustning AB	C18:19
Myhrvold Nordic	C21:24
Nordex Food A/S	C10:38
Nordic Countries AB	C16:19
Nordiske Medier Stockholm AB	Läshörna
Northlink Trading AB	C20:38
NORQi	C12:13
Norrtelje Brenneri	C18:34
NRJ Reklamai	C08:41
Oatly	C15:43
Oscar	C13:33
OU Gurmeeklubbi	C18:31
Panagiotis G Kolialis	C11:39



Patina	C11:10
PB Leiner	C14:39
Philip Morris AB	C09:35
Polarica	C14:38
Porkka Scandinavia AB	C20:24
Portucastas AB	C17:38
Puljong OÜ	C18:31
Punch Drinks OÜ	C21:39
Pärlans Konfektyr	C13:30
Pärlans Konfektyr	C14:25
Rational Scandinavia AB	C13:21
RealMexican	C12:38
Remmarlöv Gärdsbryggeri AB	C18:32
Restaurangvärlden	C20:36
Rhoa Products AB	C14:29
Robot Coupe	C12:21
Rona	C16:39
Saaremaa DeliFood OU	C18:31
SAMI	C10:33
Savhuset Åre AB	C18:33

Savhuset Åre AB	C19:32
ScanBox AB	C18:18
Scanola Baltic AS	C18:31
SDX Thermobox / Idesta	C12:11
Seahagen AB	C07:38
SIA Belpishcheprom	C22:31
SIA Fresh Steps	C12:36
Sika Footwear A/S	C10:20
Slachthuis Vanlommel	C14:39
Smaka på Småland	C20:30
Snacksbolaget	C19:38
SoGoNice AB	C18:39
Sopexa Sverige	C15:31
Southern United Trade Association	C11:30
St Michel Biscuits	C15:37



StableTable	C09:30
Standardbox AB	C12:11
Steady Supply AB	C13:35
STIM	C10:33



Stockholm Vatten och Avfall	C07:35
Storköksbutiken.se	C20:19
Störk-Tronic NL B.V.	C18:11
Sundqvist	C11:21
Svea Ekonomi	C08:32
Sweden FoodTech AB	C22:19A
Svenska Kakaobolaget	C12:30



Svenska Spel AB	C20:39
TechPack AB	C19:18
Tessengerlo Group	C14:39
The Smiling Cook	C14:39
The Snack Company Sverige AB	C22:19A
Themava Ltd	C21:32
Thermo Future Box	C19:11
Tidningen Hotell och Restaurang	C06:34
Tormek AB	C11:31
Unox Scandinavia	C19:28
Van Gils Distributie	C14:39
Vara Metallindustri	C13:13
Varimixer A/S	C13:19
Vega och Jobeline	C11:20
Vegetariska Kockars Förening	C13:22

Vikur Sverige AB	C17:10
Vinkällan Dryckesutbildning	C21:37
Vintrio Wine AB	C19:37
Water Company	C13:35
Water Company	C10:32
Werners Gourmetservice / Valrhona	C20:28
Wexiödisk	C15:19
Wildea AB	C14:38
Winnow Solutions Limited	C11:35
Winterhalter Gastronom	C16:19
Wolf ButterBack KG	C13:39
YiPin-Nordic Green Food	C15:27
Zeta	C13:41
ZonShonung	C20:30
Öun Drinks OÜ	C18:31

UTSTÄLLARE Lounge Expo

Aromamarketing	C03:20
COBS	C03:21
Cubea Interior Design	C03:18
Ecoestic	C04:20
Eventkraft	C05:30
Expedia Group	C04:18
Guestify	C04:11



HEWI	C03:12
Hoist Group	C04:10
Hotel Home	C04:15
Lexter Ljuddesign	C05:20
Mike Interior	C04:12
Mindboozt	C03:15
N-Clean	C04:21
Nenda	C06:18
Origum Distribution AB	C05:18
PMI Hotellinteriör	C05:10
Spectra Systems	C03:16
Speeron	C06:18
SSQ Award	C03:13



TEKOMPANIET

Tekompaniet	C03:11
Trippus	C03:19
Urvalet Executive	C05:21
VarUnik & Guestify	C04:11
VisBook	C05:18
Visneto	C03:27
Westmans	C03:30
Yaff	C03:22



Och vinnaren är ...

Här är tävlingarna som förgyller GastroNord och Lounge Expo!



PIZZA-SM 2020

Det finns nära 4 000 pizzerior i Sverige, men bara en pizzabagare kan vara bäst! I fjol blev det Amir Bozaghian från Vezzo i Umeå. Den spektakulära och prestigefyllda tävlingen arrangeras av Fast Food Magazine. Juryn bedömer såväl kvalitet och fantasi som prestation. Smak och fräschör ger höga poäng, precis som på din lokala pizzeria. **Avgörs den 31 mars**

GSAB COMMIS CHALLENGE

För att främja unga och i synnerhet kvinnor arrangerar Gastronomi Sverige en tävling för kvinnliga sistaårselever på kockutbildningen. Fyra tävlande lagar och presenterar en rätt för en namnkunnig jury. Priset? Att få följa med Sebastian Gibrand och hans team till Tallinn och Bocuse d'Or Europe i maj! **Avgörs den 31 mars**

SSQ SERVICE AWARDS

På Lounge Expo presenteras vinnarna av SSQ Service Award 2019 samt de anläggningar som är nominerade att delta i SSQ Service Award 2020 i kategorierna Affärshotell, Dagkonferensanläggning samt Konferenshotell. **Avgörs den 31 mars**

GLASS-SM

Stockholmsmässan och konditorn Tony Olsson står bakom GastroNords glassigaste tävling! Här utses Sveriges bästa glass i fyra smakkategorier samt en dekorationskategori på temat kalasglass. Totalvinnare i fjol blev Glassbaren i Bräcke, som drivs av Zorina Nilsson och Kenth Asplund. Gissa om motståndarna vill ha revansch! **Avgörs den 1 april**



Läs också om KrogCupen i boule på sidan 8!

VINORDIC WINE CHALLENGE

Sveriges bästa och mest prisvärda viner i en rad olika kategorier och prisklasser belönas med utmärkelserna Gold, Silver och Bronze Trophy. Svenskt vin är på frammarsch, vilket uppmärksammas med två nya kategorier: Svenskt vitt vin och Svenskt rött vin. För att delta i dessa klasser måste vinerna vara framställda av druvor odlade i Sverige. **Prisutdelning den 31 mars**

PLANTABLE COOKOFF

Förra året utsågs Fredrik Kämpenbergs till årets vegokock när han vann Nordens första växtbaserade mattävling, Plantable Cooking Contest. Nu ligger Fredrik, tillsammans med Vegetariska Kockars Förening, bakom en ny tävling på GastroNord. Totalt sex lag med två personer i varje gör upp under en och samma dag. Maten lagen tävlar med måste självklart vara växtbaserad. Allt avgörs i en rafflande final. Och som om det spännande upplägget inte är nog – publiken kan räkna med smakprover från tävlingslagens rätter! **Avgörs den 2 april**



BESÖKSLIV



Hos oss når du stjärnorna i branschen

Besöksliv är den största platsannonserkanalen för besöksnäringen. Här söker branschens företagare nya chefer och kvalificerade medarbetare. Utöver exponering på besoksliv.se och i vårt populära nyhetsbrev når ni även era drömkandidater via Facebook.

Kontakta oss för mer information!

Informa AB
08-34 03 02
besoksliv@informa.se

www.besoksliv.se

20% rabatt

på platsannonseringen
för Visitamedlemmar!



**HÄLLDE lanserar Grönsaksskärare
RG-250 diwash och RG-300i**

Nyheter!



**Välkommen
till monter
C10:10**

hallde.com

Hållbar hotellinredning – vad är det egentligen?

Hållbarhetstänket rör förstås inte bara maten i restaurangen och personalens arbetskläder. Frida Oddsdottir kommer till Lounge Expo för att prata om hållbar hotellinredning.

FRIDA ODDSDOTTIR ÄR inköps- och hållbarhetschef på Nordic Property Management. Under tisdagen står hon på Lounge Expo stora scen och pratar om hur man ska balansera önskemålen om miljövänlig produktion, funktionalitet, lång livstid, ekonomi och estetik när man planerar ny- och ombyggnad av sitt hotell.

– Ja, det handlar verkligen om att hitta en balans. Det är också det som gör det så spännande, säger hon.

Historiskt har kanske främst trender och pris varit styrande för val av inredning. Men trender kommer och går, vilket inte ligger i linje med hur vi måste tänka i dag.

– Att byta ut inredningen efter några få år är långt ifrån hållbart. Det kommer alltid nya trender, men det finns ju också klassiker. Det gäller att tänka smart, men inte så smart att det blir tråkigt, poängterar Frida och fortsätter:

– Man får fundera på vad det är för slags hotell. Det kanske inte behövs 500 skrivbordsstolar med ”far out

design”. I stället kan man satsa på mer neutral design och produkter som ska hålla över lång tid.

– I stället kan man satsa lite extra på mindre delar som mer naturligt måste förnyas oftare, exempelvis ett receptionsområde eller en bar som ändå kräver viss förnyelse på grund av slitage.

VAD ÄR HÅLLBAR HOTELLINREDNING? HAR VI KNÄCKT KODEN?

Hur kan vi tänka hållbart när vi planerar ny- eller ombyggnad av hotell? Hur kan vi använda design och inköpsprocesser till att påverka arkitekter och producenter att ta med hållbarhet som en given och central del i den kreativa processen?

Talare: Frida Oddsdottir, Director Procurement & Sustainability, Nordic Property Management **Tid:** Tisdag 31 mars, klockan 12.00 **Plats:** Lounge Stage

Det byggs ju inte bara nya hotell. Hur ska man tänka när det kommer till renoveringar?

– Vi har över 200 hotell och gör extremt många renoveringar. Här ställer vi samma krav som på nyproduktion. Vi jobbar nu med att sätta återbruk i system. Redan i dag återbrukas en stor del vid renoveringar, vi ger bort och säljer inredning som kan användas av andra.

Slutligen, om du måste ge mig en anledning att besöka Lounge Expo, vilken blir det?

– Det är bra att få en överblick på design- och miljötrender. Det är också en bra arena för att träffa både nya och gamla kontakter, avslutar Frida Oddsdottir.



Frida Oddsdottir.

FOTO: KRAFFTWORK

Housekeeping Forum – för en ”bortglömd” del av branschen



Lillemor Bengtsson.

V I MÅSTE HÖJA STATUSEN PÅ HOUSEKEEPING.

I sammanhanget är det ett bortglömt område, trots att det är så oerhört viktigt.”

Orden kommer från Lillemor Bengtsson, Director of Housekeeping på Gothia Towers i Göteborg. Lillemor är en av paneldeltagarna när framtidens roll för housekeeping diskuteras på Housekeeping Forum på mässtisdagen.

– Forumet är ett steg på rätt väg. Jag tror nämligen att vi måste lyfta hela det här området inom branschen. Så att fler vill söka jobben och att vi får in fler kompe-

tenta ledare. Det krävs då det oftast handlar om den största personalgruppen på ett hotell.

Rekryteringen av housekeeping managers och

husfruar är en central fråga. På Gothia Towers har man skapat en egen akademi. Något Lillemor gärna ser att fler tar efter.

– Det finns ju skolor för andra yrkesgrupper, men inte för housekeeping. Städar man exempelvis

inte på ett ergonomiskt rätt sätt och tillräckligt snabbt förlorar man snabbt kunder – och pengar, avslutar hon.

HOUSEKEEPING FORUM

Housekeeping Forum på Lounge Expo börjar med ett mingel klockan 12.15 den 31 mars. Lillemor Bengtsson deltar paneldiskussionen ”Hur blir rollen för Housekeeping i framtiden?”, som börjar klockan 13.35 samma dag. Anmäl dig på loungeexpo.se.



”Sanningen är att de nya Vegasautomaterna är unika! Inga andra tillverkare av spelautomater och inga andra spelbolag har de spelansvarstjänster som vi nu har i våra automater. Och nu tar vi nästa steg och lanserar Swish”, säger Magnus Lannersund, avdelningschef med ansvar för Vegas.

Nu tar vi nästa steg och lanserar Swish

En avancerad uppdatering av programvaran, men en ännu bättre upplevelse för användarna. Och för restaurangägarna är fördelarna flera när Vegas nu lanserar kontantfri betallösning.

Under 2019 rullades 4 500 nya Vegas-automater ut i landet. En uppdatering som närmast kunde liknas vid en revolution.

– Det var som att gå från tjock-tv till dagens super-tunna smart-tv. Så stor skillnad är det på nya och gamla Vegas, sa Magnus Lannersund, avdelningschef med ansvar för Vegas.

ÄNNU SÄKRARE FÖR KUNDER OCH AFFÄRSPARTNERS

Nu kommer nästa stora omställning. Spelautomaterna kommer fortsatt att kunna hantera kontanter, men i och med den nya Swish-lösningen möjliggörs att Vegas blir helt kontantfri. Och fördelarna för både spelare och krögare är flera. Exempelvis:

✓ **Mindre kontanthantering.** Spelarna slipper köa till baren för att växla och personalen frigör tid.
✓ **Ökad säkerhet.** Fler och fler krogar väljer nu att bli helt kontantfria, inte minst av säkerhetsskäl.

SNABBT OCH ENKELT MED SWISH

Swish-funktionen är enkel för användarna och tillsammans med inloggning med BankID är det både snabbt och säkert.

– Man behöver bara gå fram till automaten och logga in, trycka på Swishknappen, ange hur mycket man vill sätta in och godkänna via Swish-appen

med BankID. När man spelat klart och vill ta ut sina pengar så loggar man bara ut. Ett par minuter senare finns pengarna på kontot, säger Joakim Åberg på Svenska Spel.

Skulle ett fel uppstå, till exempel strömavbrott, så finns det automatiserade processer för att skicka tillbaka spelarens pengar till dennes konto.

– Det gör att den här typen av felhantering och problemlösning med kunderna kommer att minska, säger Joakim Åberg.

UTÖKADE SPELANSVARSFUNKTIONER

Ytterligare ett område som Svenska Spel har satsat på inför uppdateringen är att utöka de inbyggda spelansvarsfunktionerna.

– Genom att lägga till betalningsalternativet Swish gör vi det säkrare och ännu enklare för våra kunder och affärspartners. Vi gläds åt att våra spelansvarstjänster fungerar som de ska, säger Magnus Lannersund.

På mindre än ett år har Vegas genomgått en total förändring. Är ni klara med nya Vegas nu?

– Inte alls! Vi bygger vidare med nya spel och ansvarstjänster och satsar stort på utbildning så att vi säkerställer att vi har spelansvarsutbildad personal på våra spelplatser.

NYA VEGAS

Svenska Spels 4 500 Vegas-automater får nu Swish som betalningsalternativ. Med Swish i Vegas erbjuds bland annat kontantfri betalning och automatisk felhantering. Det innebär i sin tur frigjord tid för krögare och personal. Under 2019 lanserades nya Vegas med en rad nyheter, exempelvis utökade spelansvarstjänster, tre skärmar och en spelyta med swipefunktion, nytt spelsystem och nya spel samt konceptet Vegasfamiljen. Läs mer på vegas.se!



Sidan är en annons från Svenska Spel
För mer information se vegas.se

We turn stays into returns

Vi tror på att utveckla kompletta hotellösningar anpassade för dina gäster, och för dig. Därför har vi tagit fram innovativa produkter som får din verksamhet att fungera smidigt.

Men det slutar inte där. Vi tror också på att ge dina gäster den service och uppmärksamhet de förtjänar.

Det är det som gör skillnaden.

Upptäck våra lösningar



Dashboard



Bokningssystem



TV & IT



Offentlig
Visning



Lås & Interiör



Konsultering



Support

HOISTGROUP

www.hoistgroup.com



SORTERA FÖR KLIMATET DU OCKSÅ!



SVOA.SE/MATRESTER

"Det gäller att utgå från klimatgärningen"

– Det finns fortfarande myter att slå hål på, säger Gustav "Jävligt gott" Johansson, som tillsammans med Fredrik Kämpenberg ligger bakom nya Vegoscenen på GastroNord.

VI KOMMER ATT FÅ SE OCH HÖRA MYCKET av mat-bloggaren, kokboks-författaren och, inte minst, opinionsbildaren Gustav Johansson under GastroNord. Utöver Vegoscenen kan vi räkna med inslag på stora scenen och en rad workshops.

– Jag och Fredrik utgår från ett grundtema, vego och matsvinn, som vi vill lyfta. Målet är att göra det så relevant som möjligt för de aktörer och kockar som är på mässan. Vego och matsvinn är "fina idéer", men hur får man till det i verkligheten, säger Gustav retoriskt och fortsätter:

– Sedan kommer vi ha en workshoppyta, bland annat med kockar från Vegoscenen. Det kommer bli som en praktisk illustration av det som händer på scenen.

ÄNDRA DET MEST NÖDVÄNDIGA

Såväl Gustav som Fredrik är starka opinionsbildare som gjort mycket för utvecklingen av det vegetariska och veganska köket i Sverige. Det finns dock mer jobb att göra, en uppgift som Gustav är ödmjuk inför.

– Man måste ha förståelse för att många kockar har en klassisk skolning och lagat mat på ett visst sätt i många år. Jag respekterar verkligen att det inte bara går att ändra hur som helst. Det gäller att ta små steg och ändra det mest nödvändiga. Men så nyanserad har inte debatten varit riktigt, säger han.

Myter om vegomat finns fortfarande – både bland kockar och restauranggäster.

– Ja, och olika grupper har olika fördomar. Inom restaurangvärlden finns idén om att köttiga rätter och husman måste vara som de alltid har varit. Vego måste inte vara annorlunda i dag! Gäster kan fortfarande se på vego som tråkigt och inte måttande. Därför är det väldigt viktigt hur maten presenteras.

GASTRONORD – ETT GRYMT TILLFÄLLE

Kanske kommer det stora skiftet med nya generationer. Gustav ligger bakom kampanjen Vego i skolan och kan tydligt se att ungdomarna har lättare att ta till sig av tidsandan.

– Vegoätandet är mycket mer utbrett bland unga i allmänhet och tjejer i synnerhet. Här har offentlig sektor ett ansvar. De kan göra väldigt mycket för att stötta skiftet och därmed minska vårt klimatavtryck.

Slutligen, bortsett från Vegoscenen ... om du bara får ge mig en enda anledning att besöka GastroNord?

– Jag ser det som ett grymt tillfälle att ta del av vad som sker i branschen och få massor av tips och tricks.



GUSTAV "JÄVLIGT GOTT" JOHANSSON

Driver Sveriges största veganska mat-blogg och har gett ut flera framgångsrika kokböcker. Erbjuder stöd och hjälp till såväl kommersiella som offentliga kök och kommer närmast lansera webbkurser för kockar. "Vi gör en mot kockar och en mot huvudmän. Hur ska vi tänka? Hur ska maten presenteras? Mycket av det motstånd som finns handlar om missförstånd. Det gäller att få folk att utgå från klimatgärningen", säger han.

"Folk vill äta klimatsmart, men de tror att de måste lära om från grunden. Så är det inte", menar Gustav "Jävligt gott" Johansson, aktuell på Vegoscenen under GastroNord.

VEGOSCENEN Spännande och kunskapsberikande aktiviteter med vego och matsvinn i fokus. Allt från produktpresentationer och tävlingar för skolor och professionella till kurser och föredrag med kända personligheter och innovatörer. Vårdar är Gustav "Jävligt gott" Johansson och Fredrik Kämpenberg. Glöm inte att boka workshops i god tid innan platserna tar slut!

Discover a new taste.

B

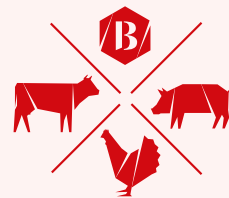
Artisan fine meats from Belgium



Discover the best fine meats and charcuterie
from the fine people of Belgium, home of quality,
tradition, beer, chocolates and
a little bit of cycling.

Visit us
at **BOOTH C20:32**

**Breydel – Charles – Duroc d'Olives – Ganda
– Les Fils des Bouchers – Ter Beke**



www.artisanfinemeats.be



Daniel Moore, Hotel Management Consultant, Hoist Group.

"It's time to start monetize our sunken investments"

First of all – what do I mean when I say sunken investments. I am talking about hard, typically facility, investments that are either under-performing or not even in use. This is especially common amongst the large brands, where rigid standards mandate certain facilities to be in place and are then viewed by local management as a compliance cost item, rather than a potential profit driver.

There is a myriad of areas that I could write about, but for this short teaser, I am going to focus on the 4 and 5 star branded chain hotels and their gym offering. Now we should ask ourselves: Why do hotels even have gyms? Sure, in the 2020s, with very health-focused emerging millennial business travellers, it makes sense. But hotel gyms have been around since the days of Jane Fonda, and the leotard/legwarmer combos were in fashion.

Most hotels have them because, as I mentioned above, they *have* to have them to comply with brand standards and local country star classification requirements. But gone are the days when we can get by looking at the minimum possible square footage and a mail-order solitary exercise bike in the corner.

Now, having visited several hotels around Sweden recently, I am delighted right into my core to see hotels investing (or planning to spend) considerable sums in upgraded fitness facilities. And here I have a piece of sage advice: If you are building your new health facilities to impress, then give the architects a free hand, but you will still end up having, a now more expensive, sunken dead investment.

If on the other hand, you want to monetize your existing or new facilities, then before you start renovating or building, you need to engage a specialist to work with you in defining what your *concept* will actually be and how you can establish a new stream of revenue.

Come and hear more at Lounge Expo 2020 in Stockholm, where I will be speaking on the 1st of April at 12:00 noon on the main stage – there will also be a chance for one-to-one questions afterwards.

by DANIEL MOORE
HOTEL MANAGEMENT CONSULTANT
HOIST GROUP

DANIEL MOORE

Ålder: 40 år.

Bor: Stockholm och London.

Familj: Me, Myself and I.

Bästa hotellminnet:

The Pavillions in Madrid.
A+ on everything.


HOIST GROUP
Sidan är en annons från Hoist Group.
För mer information se hoistgroup.com

STORKÖKS butiken.se

UTRUSTNING FÖR KOCKAR

MÖT OSS
I MONTER
C20:19 C20:23
C19:13



Stolt sponsor till Fazer Culinary Team & Skåne Kulinar i Culinary World Cup & IKA Culinary Olympics

RESTAURANGUTRUSTNING I VÄRLDSKLASS

info@storkoksbutiken.se | 0410-41444 | storkoksbutiken.se