

NEWS RELEASE

Stockholm 3 februari 2010

Scandic och Jamie Oliver lanserar ny mötesupplevelse

Det första året tillsammans med Jamie Oliver har blivit en stor succé för Scandic. Nu lanseras nästa steg, där hotellkedjan och stjärnkocken tillsammans har utvecklat Scandics möteserbjudande till en dag av inspiration och energi.

– Alla som suttit på långa möten och konferenser vet att det behövs mer än god service, ett rum och en fungerande teknikpark för att mötet ska upplevas som lyckat. Man behöver energi och inspiration, något som överraskar och håller energinivån uppe hela dagen, säger Thomas Engelhart, kommersiell chef och ytterst ansvarig för varumärkesutvecklingen på Scandic.

Detta har Scandic och Jamie Oliver tagit fasta på när de nu fortsätter att utveckla sitt samarbete, som inleddes succéartat förra året.

– 2009 bodde fler barnfamiljer på våra hotell än någonsin och omvärlden fick upp ögonen för Scandics förändring. De som tidigare tänkte på oss som tråkiga tycker nu att Scandic är ganska spännande och de blir nyfikna på utvecklingen. Nästan varje vecka ringer någon som vill inleda ett samarbete, det är en häftig utveckling. Samarbetet med Jamie Oliver är långsiktigt och vi kunde inte önskat oss en bättre start, berättar Thomas Engelhart.

2010 blir det Scandics mötes- och konferensgäster som får njuta av Jamie Olivers kreativa matfilosofi. Hotellkedjan är redan idag ledande på möten för medvetna och erbjuder hörselslingor på alla hotell, eget vatten tappat på flaskor av återvunnet glas – ett initiativ som årligen sparar cirka 160 ton koldioxid – och alla hotell Svanenmärks. Nu finslipas de sista detaljerna på årets nyheter, där både Jamies team, Scandic och utvalda kunder är engagerade.

– Vi ger kunder och gäster en ny upplevelse, något att minnas och ta med sig hem. Jamies Olivers mat är en viktig del av Scandics nya, inspirerande möteskoncept berättar Thomas Engelhart.

Varje år serverar Scandic tusentals mötes- och konferensgäster. Det ställer speciella krav på maten – en utmaning som inspirerar Jamie Oliver.

– Det är inte bara barnen, utan även vi vuxna som gillar att leka och ha roligt! Det är något jag tar fasta vid då jag skapar menyerna, och maten ska smaka gott men också inspirera till samtal och nya idéer. Jag har lagat mat för många krävande mötesgäster, som till exempel på G20 mötet i London, och vet hur viktig god och inspirerande mat är för att mötet ska bli lyckat, berättar Jamie Oliver.

Jamie Olivers meny för mötes- och konferensgäster serveras på samtliga Scandics hotell från och med maj 2010.

Scandic är en modern hotellkedja dit medvetna människor kommer för att få inspiration och ny energi. Med över 150 hotell och 30 000 rum är vi redan i dag en av de största hotelloperatörerna i Europa. Och vi fortsätter att växa – inom några år kommer det finnas över 200 Scandic att välja mellan. Välkommen till scandichotels.se.

Scandic
Stay smarter



NEWS RELEASE

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Thomas Engelhart, kommersiell chef, Scandic, +46 709 73 5096

Jessica Agert, presschef Scandic, tel + 46 709 73 5013

e-mail: jessica.agert@scandichotels.com

Scandic är en modern hotellkedja dit medvetna människor kommer för att få inspiration och ny energi. Med över 150 hotell och 30 000 rum är vi redan i dag en av de största hotelloperatörerna i Europa. Och vi fortsätter att växa – inom några år kommer det finnas över 200 Scandic att välja mellan. Välkommen till scandichotels.se.

Scandic
Stay smarter