

# NEWS RELEASE

Stockholm, den 4. februar 2010

## Scandic og Jamie Oliver lancerer en ny mødeoplevelse

*Det første år sammen med Jamie Oliver er blevet en stor succes for Scandic. Nu lanceres næste trin, hvor hotelkæden og stjernekokken i fællesskab har udviklet Scandics mødetilbud til en dag med inspiration og energi.*

– Alle, som har prøvet at sidde i lange møder og konferencer, ved, at det kræver mere end god service, et lokale og en fungerende teknikpark, for at mødet opfattes som vellykket. Man har brug for energi og inspiration, noget som overrasker og holder energiniveauet oppe hele dagen, siger Thomas Engelhart, kommerciel chef og øverste ansvarlige for varemærkeudviklingen på Scandic.

Dette har Scandic og Jamie Oliver taget fat i, når de nu fortsætter med at udvikle samarbejdet, som blev indledt med succes sidste år.

– I 2009 boede flere børnefamilier end nogensinde på vores hoteller, og omverdenen fik øjnene op for Scandics forandring. De, som tidligere tænkte på os som kedelige, synes nu, at Scandic er ganske spændende, og de bliver nysgerrige over udviklingen. Næsten hver uge bliver vi ringet op af nogen, som vil indlede et samarbejde; det er en heftig udvikling. Samarbejdet med Jamie Oliver er langsigtet, og vi kunne ikke have ønsket os en bedre start, fortæller Thomas Engelhart.

I 2010 bliver det Scandics møde- og konferencegæster, som kan nyde godt af Jamie Olivers kreative madfilosofi. Hotelkæden er allerede i dag førende inden for møder for bevidste mennesker og tilbyder teleslynger på alle hoteller, eget vand tappet på flasker af genvundet glas – et initiativ, som årligt sparer ca. 160 ton kuldioxid – og alle hoteller er svanemærkede. Nu finslibes de sidste detaljer på årets nyheder, hvor både Jamies team, Scandic og udvalgte kunder er engagerede.

– Vi giver kunder og gæster en ny oplevelse, noget at huske på og tage med sig hjem. Jamie Olivers mad er en vigtig del af Scandics nye, inspirerende mødekoncept, fortæller Thomas Engelhart.

Hvert år servicerer Scandic tusindvis af møde- og konferencegæster. Det stiller specielle krav til maden – en udfordring, som inspirerer Jamie Oliver.

– Det er ikke kun børnene, men også vi voksne, som holder af at lege og have det sjovt! Det er noget, jeg fokuserer på, når jeg skaber menuerne, og maden skal smage godt, men også inspirere til samtale og nye idéer. Jeg har lavet mad for mange krævende mødegæster, som for eksempel på G20-topmødet i London, og ved, hvor vigtig god og inspirerende mad er, for at mødet skal blive vellykket, fortæller Jamie Oliver.

Jamie Olivers menu for møde- og konferencegæster serveres på alle Scandics hoteller fra 1. 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](http://scandichotels.se).

**Scandic**  
Stay smarter



# NEWS RELEASE

**Flere oplysninger fås ved at kontakte:**

Thomas Engelhart, kommerciel chef, Scandic, +46 709 73 5096  
Jessica Agert, pressechef Scandic, tlf. + 46 709 73 5013, e-mail:  
[jessica.agert@scandichotels.com](mailto: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](http://scandichotels.se).

**Scandic**  
Stay smarter