



Hotell Höga Kusten

RESTAURANG & KONFERENS

DEN PERFEKTA
KONFERENSEN

MÖT VÅR NYA
HOTELLCHIEF

NÄSTA
SATSNING
EN JÄTTEKÅTA

TÄVLA OCH VINN
EN ÖVERNATTNING MED TVÅRÄTTERS MIDDAG



2016 BLIR ETT NYTT REKORDÅR – NU FORTSÄTTER VI ATT SATSA

Så var det dags igen. Du håller i handen ännu en utgåva av vår egen tidning. Det är både roligt och viktigt för oss att genom den få visa våra gäster vad som händer här hos oss och hur vi tänker här på hotellet.

Vi har haft en vår och en sommar som har varit fantastiskt bra, både på hotellet, i restaurangen och på konferenssidan. Väldigt ofta har det varit fullsatt i restaurangen och alla konferenslokaler har varit bokade. Lägg till en beläggning på hotellet på över 80 procent i snitt, så förstår du att jag är mycket nöjd! Det viktigaste är dock att alla gäster som kommer till oss blir nöjda (det är för oss den bästa marknadsföringen). Bland det roligaste vi vet är att få höra alla positiva ord vid utcheckning, i restaurangen eller via telefon. Tänk vilken härlig dag det blir när man öppnar mail-boxen på morgonen och det första mailet man läser innehåller idel lovord och beröm från en nöjd gäst. Sådana dagar lovar jag dig att vi har haft ett antal av! Idag bokas mycket via olika bokningskanaler, t.ex. Booking, Trivago, Hotels.com m fl. Utifrån de recensioner som kunderna ger där, delas ett betyg ut. Facebook och Tripadvisor är ytterligare sidor där det är möjligt att recensera anläggningar. Jag som ägare kan inte annat än vara oerhört stolt över våra fina betyg och recensioner på dessa sidor. Misslyckas gör vi ibland och misstag görs (serverar man som vi gör ibland, 950 tallrikar per dag, är det kanske inte så konstigt). Det hör till en sådan här tidvis intensiv bransch. Men det viktigaste är att man försöker rätta till dessa misstag på bästa möjliga sätt och det är vår bestämda ambition.

Vår strävan att fortsätta att utvecklas intensifieras och ett led i detta är att jag från årsskiftet har anställt en hotellchef, Andreas Kindahl. Han kommer att avlasta mig genom att successivt ta över de löpande driftsfrågorna tillsammans med köks- och restaurangansvariga. Därmed frigörs mer tid för mig att lägga på hotellets utvecklingsmöjligheter. Jag hoppas att vi då kan sjösätta fler av våra planer – det känns jättespännande och inspirerande!

Jag fick Utmärkelsen Årets Företagare i Kramfors kommun 2016. Det är väldigt svårt att jämföra olika företagare med varandra då det handlar om olika branscher, men i vilket fall tycker jag att det var kul som rackarns och det gav mig verkligen en knuff i ryggen. Vi har många duktiga, hängivna och kreativa företagare i Kramfors och bara tanken på det gör att man blir än mer stolt.

Det som gör mig i e s t stolt är dock alla mina otroligt duktiga medarbetare! Det är ju de som har gjort det möjligt för oss att utvecklas så bra så som vi har gjort. Därför firade jag utmärkelsen tillsammans med dem i våras med ett besök i Stockholm. Vi besökte The Winery Hotel, åt middag på Oaxen, såg Lena Philipson showa loss och avslutade sedan med en lunch hos Paolo Roberto. Det blev ett härligt partaj, med mycket tänkvärt att ta med sig hem till Höga Kusten. Vi fick flera jättebra exempel på proffsigt värdskap, bemötande och service. Sanningen att säga

även några mindre bra exempel, men även det var väldigt tänkvärt.

Vi hoppas att du som gäst hos oss alltid ska få ett bra värdskap, ett personligt bemötande och en utmärkt service – det är vår absoluta målsättning!

Varmt välkommen till Hotell Höga Kusten!

MATS LÖFROTH
ÄGARE/VD



MAGASIN HOTELL HÖGA KUSTEN UTGES FÖR FEMTE ÅRET

UPPLAGA 14 000 EXEMPLAR • ANSVARIG UTGIVARE MATS LÖFROTH
TIDNINGEN ÄR PRODUCERAD AV OLOF WIGREN MEDIA AB, WWW.MMOW.SE

FOTO, DÄR INGET ANNAT ANGES CAROLA HARNESK PHOTOGRAPHER

OMSLAGSFOTO ANN ISAKSSON • GRAFISK FORM MARIE NILSSON, ÄGRENSHuset • TRYCK ÄGRENSHuset, BJÄSTA 2016

JULBORDET EN SUCCÉ

Vi satsade för några år sedan på ett Julbord Deluxe.

Det blev en succé!

Nu har vi absolut inga planer på att sluta med det, däremot utvecklar vi det för varje år. Så att både våra återkommande julbordsgäster och alla som äter det för första gången ska känna att det är något särskilt med just vårt julbord.

Det som är kvar av alla läckerheter när det sista julbordet är serverat skänker vi, som förut till Svenska Kyrkan i Kramfors och deras julbord.

Vi gör det för att allt gott ska kunna göra ännu mer gott.



WINN

ÖVERNATTNING MED TVÅRÄTTERS- MIDDAG

Vill du vinna en övernattning med tvårättersmiddag?

Då ska du svara rätt på en fråga och hoppas på tur.

**Vem underhåller på Hotell Höga Kusten
den 21 januari 2017?**

Svaret hittar du inne i tidningen.

Skriv det, ditt namn, adress, postadress och telefonnummer och skicka det senast den 10 februari 2017 till mailadress: info@hotellhoga-kusten.se
Vi drar en vinnare efter tävlingstidens slut. Resultatet redovisas på vår facebook-sida.
Vinnaren meddelas per mail eller telefon.

Lycka till!





ANDREAS

VÅR NYA HOTELLCHEF

Hotell Höga Kusten står inför stora satsningar de kommande åren.

För att kunna ge det den tid som behövs, har ägaren Mats Löfroth bestämt att hotellet ska ha en hotellchef.

Andreas Kindahl heter han, är gift och har två barn - Nora, nio år, och Sam, sju år - och har en lång och mycket gedigen erfarenhet av den här branschen. Både som anställd och konsult.

- Jag har varit verksam i den här mycket spe-

ciella världen i många år nu och bland annat varit restaurangchef och nattklubschef både i Sverige, London och Köln.

- Sedan har jag drivit ett företag som hjälpt restauranger att få ned svinnet av alkohol. En av mina kunder var Hotell Höga Kusten.

Det var så vi kom i kontakt med varandra och när Mats frågade mig om jag var intresserad av den här tjänsten som han skulle tillsätta, kände jag att det var för spännande att tacka nej till.

Att ha sett verksamheten från ett konsultperspektiv och ha den bakgrund som Andreas har, gör honom till en idealisk person att lyfta hotellet till högre nivåer och att sätta nya projekt.

Andreas har även gjort FN-tjänst i både Bosnien och Kosovo.

- Det jag fick uppleva där har både gjort mig till en människa som inte stressar upp sig så ofta numera och jag kan ta saker för vad de är. Jag fick nya perspektiv på livet av tiden som militär.

Han beskriver sig själv som drivande och målmedveten, men samtidigt ödmjuk och lyhörd.

- Jag är nog med att allting ska vara väl förankrat hos medarbetarna. Du får inget bra resultat om du är ensam om att tro på en idé. Han ser en kolossal potential för Hotell Höga Kusten.

- Vårt geografiska läge, köpet av mark på hela halvön och de visioner som finns för både oss och hela Höga Kusten gör att vi är inne i ett fantastiskt roligt skede.

När han blev hotellchef gjordes en del förändringar. I samband med att en konferenslokal renoverades för att passa mindre sällskap för olika provningar, föddes idén om en exklusiv avsmakningsmeny. Något som har visat sig vara en hit!

- Vi har plats för upp till 14 gäster där och min ambition är att vi på det här sättet ska bygga vårt varumärke starkare med att kunna erbjuda de bästa råvarorna på ett högkvalitativt och exklusivt sätt. Småskaligt och innovativt.

- Det är också utvecklande för våra kockar och vår serveringspersonal att få ha ännu mer kontakt med gästerna och bidra till att skapa en ännu personligare relation till dem. Framöver kommer det att hända mycket mer på hotellet.

- Vi tar det steg för steg. Det här är bara början. Det finns oerhört många tankar på hur vi ska gå vidare och det gäller att synkronisera det så att det kommer rätt i tiden med allting annat som är på gång här.

- Hotell Höga Kusten har haft många fina år av nya omsättningsrekord och ständig ökning av antalet gäster och besökare. Så kommer det att fortsätta och målet är att vi även ska locka en del nya målgrupper med olika grepp.

- Sedan ska vi alltid komma ihåg att vi har ett fullkomligt unikt läge med havet och Höga Kustenbron som en magnifik tavla som förändrar sig beroende på årstid och väderlek. Den vyn är en dragare i sig, säger Andreas Kindahl.

Hotell Höga Kusten har, precis som så många andra företag inom hotell- och restaurangnäringen, ett så gott som ständigt behov av medarbetare, men det saknas ofta utbildad arbetskraft.

Nu har hotellet tagit initiativ till ett nytt grepp i samarbete med Ådalsskolans gymnasium - en ny lärlingsutbildning.

Från och med i höst deltar två elever i projektet under programmen Hotell och Turism och Restaurang och Livsmedel. En av dem, Cecilia Palm, finns på Hotell Höga Kusten.

- Under två dagar är eleverna i skolan och läser kärnämnen, resterande tre dagar i veckan är de ute på arbetsplatserna och får lära sig yrket från grunden, säger Peyman Vahedi, rektor på Ådalsskolan.

Peyman hoppas och tror att den här modellen kommer att bli både vanligare och attraktivare under de kommande åren.

- Att skolan kan samarbeta med arbetsgivare och skapa utbildningar som tillgodoser det faktiska behovet på arbetsmarknaden är optimalt.

Ådalsskolan har idag åtta av tolv yrkesprogram.

- Målsättningen är att vi ska vara heltäckande i framtiden.

Andreas Kindahl på Hotell Höga Kusten är mycket positiv till att lärlingsprojektet nu inlett och menar att det här är en unik möjlighet till en bra karriär.

- Jag har jobbat länge i den här branschen och jag kan lova att de som går den här utbildningen, där teori och praktik kombineras, kommer att ha enorma förutsättningar till toppjobb och anställningar över hela världen.

- Min förhoppning är att de ungdomar som går den ska bli kvar hos oss ett tag och sedan prova sina vingar på andra ställen. Och, att vi hela tiden kan fylla på med nya lärlingar.



VI TAR NYA GREPP FÖR ATT UTBILDA FRAMTIDENS MEDARBETARE



” EN RESTAURANG MED HÖGA AMBITIONER OCH ETT HÄRLIGT DRIV

Michel Jamais är en av Sveriges mest ansedda kockar och sommelierer. Han är flitigt anlita som både föreläsare och utbildare, har medverkat i flera tidskrifter och skrivit åtskilliga böcker om mat och drycker.

Han har utbildat personalen på Hotell Höga Kusten och på ledningens begäran gjort en studie av restaurangen, allt ifrån menyerna till detaljer i inredningen.

Hans omdömen är smickrande:

- Jag hade ingen förkunskap alls om Hotell Höga Kusten men blev mycket positivt över-

raskad av både kvaliteten på maten, utbudet av drycker och av medarbetarnas tydliga vilja att utveckla sig själva och hela verksamheten.

- Det här är onekligen en restaurang med höga ambitioner och ett härligt driv, säger han. Michel menar att det inte är självklart att både ledningen och personalen är så besjälad av att vara vetgirig och inriktad på att göra förbättringar.

- Jag skulle vilja säga att restaurangen just nu ligger på en nivå gott och väl över god medelklass och vill ta sig ännu högre. Där har jag lite tips på hur det ska gå till.

- Sedan tycker jag att det är helt rätt att satsa på temahelger med speciell mat och dryck, provningar och annat. Det gör att man lockar folk från stora delar av landet för att uppleva gastronomiska höjare. Det är rätt väg att gå för att bli ännu framgångsrikare.

Under hösten gästspelade Michel Jamais på Hotell Höga Kusten. Under en kväll guidade han inbjudna gäster genom en specialkomponerad middag, på ett både informativt och underhållande sätt.

- Ett bra sätt att både göra något lite extra och

EN AV SVERIGES VACKRASTE VYER

För oss som jobbar på hotellet är utsikten mot Högakustenbron över Ängermanälven vardag. Ändå kan vi komma på oss med att ibland bara stå och häpna över hur vacker vyn är. Därför förstår vi mycket väl reaktionen hos våra gäster.

Många av dem blir alldeles hänförda. Dessutom är det ju så att naturen skapar nya bilder hela tiden av både bron och vattnet och allt annat som är en av de mest förtjusande delarna av Höga Kusten. Solnedgångar, soluppgångar, klarblå himmel, dimma, dis, regn och storm. För varje skiftning uppstår nya tavlor i ständig förändring.

Nyligen utsågs Högakustenbron till Sveriges tredje vackraste byggnad, efter ringmuren på Gotland och Drottningholms slott. Detta i en undersökning gjord av Sifo.

Vi är stolta, men kanske ändå inte överraskade.

Det är ju ingen slump att Högakustenbron - vår närmaste granne - är en av landets mest fotograferade byggnader.

bygga på varumärket Hotell Höga Kusten som en restaurang och ett hotell som positionerar sig som något långt mycket mer än en vägkrog vid E4:an. Här finns det visioner och kunskap som kommer att lyfta verksamheten ännu mer framöver, säger Michel.

Han påpekar även att det är få restauranger och hotell som erbjuder en så vidunderlig utsikt som Hotell Höga Kusten.

- Högakustenbron och älven som mynnar ut i havet är ju en fantastiskt vy. Bara den drar ju extra mycket folk.

KORT OM MICHEL JAMAIS ■ Född i Stockholm 1964 ■ Utbildad kock och jobbade under åren 1982 till 1997 som kock, kökschef, food and beverage manager och sommelier ■ Har drivit sitt eget företag Michel Jamais Vin & Gastronomi sedan 1992 och är verksam både i Sverige, Europa och Nordamerika ■ Skrev sin första artikel i Allt om Vin 1995 och har varit en av de ledande skribenterna för vinmagasinet Livets Goda sedan 2003 ■ Hittills har han skrivit elva böcker om mat och dryck ■ Han har under 18 år hållit över 5 000 föreläsningar om drycker, gjort över 250 vinresor och besökt över 1 500 vingårdar över hela världen.

DET HÄNDER PÅ HOTELLET HÖSTEN 2016 OCH VÅREN 2017

SEPTEMBER

- 24 Vin & Matweekend med Michel Jamais

OKTOBER

- 1 Amaronewekend
- 22 Box Whiskyprovning
- 28 Stand Up - Lennie Norman
- 29 Chokladweekend med cigarr & dryckesprovning

NOVEMBER

- 5 Weekend med Carl-Jan
- 12 Amaronewekend
- 18 Stand Up - Thomas Järvheden
- 19 Box Whiskyweekend
- 25 Hornö Rocksalonger
- 26 Hornö Rocksalonger

DECEMBER

- 2 Julbord med underhållning - The Crew
- 3 Julbord med underhållning - The Crew
- 9 Julbord med underhållning - Klas och Erik XL med Angelica
- 10 Julbord med underhållning - Klas och Erik XL med Angelica
- 16 Julbord med underhållning - Stefan Nordlander
- 17 Julbord med underhållning - The Crew
- 31 Nyårsfirande med underhållning - The Crew

JANUARI

- 20 Stand up - Jacke Sjödin
- 21 Stand up - Jacke Sjödin
- 28 Gourmetweekend

FEBRUARI

- 4 Amaronewekend
- 11 Box Whiskyweekend
- 17 Stand Up - Robin Paulsson

MARS

- 11 Box Whiskyprovning
- 18 Amaronewekend
- 24 Stand Up - Al Pitcher





SERVICE OCH VÄRDSKAP I FOKUS

Inom hotell- och restaurangnäringen pratar man om faktorer som är viktiga för att gästen ska känna sig sedd, bli väl omhändertagen och vilja återkomma.

Vi kallar det att skapa trivsel, veta vad vi pratar om, lyssna på gästen, ge ett leende och visa att vi bryr oss om.

Det underlättas av att vi har så roligt på vår arbetsplats. Den glädje vi känner över att jobba här har en tendens att smitta av sig på våra gäster.

Vi har också regelbundna utbildningar och gör studiebesök.

I år har vi bland annat besökt The Winery Hotel i Stockholm och haft en interutbildning med en av Sveriges främsta vinkännare, nämligen Michel Jamais.

Vår ambition är att du från det att du kliver in genom entrén ska känna mer och mer att det här är ett ställe där omtanken genomskyr det mesta och att det vi levererar håller hög klass - oavsett om det är maten på tallriken, drycken i glaset, våra medarbetares

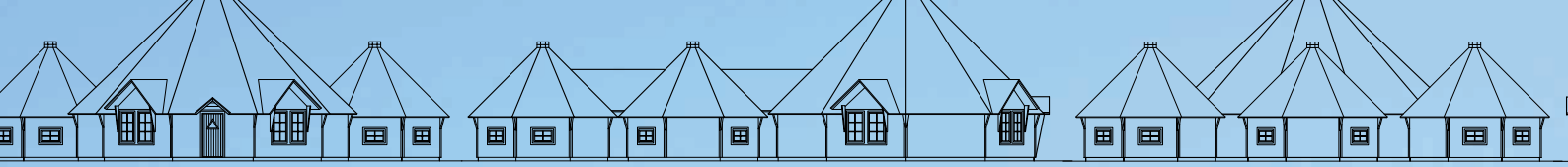


kompetens, den teknik som finns i våra konferensrum eller sängarna du sover i om du övernattar.

Till det adderar vi en ständig ambition att kunna vara flexibla och möta särskilda behov och önskemål.

Höga Kusten utvecklas för varje år.

Vi är en av landets mest växande och spännande destinationer inom besöksnäringen och på Hotell Höga Kusten är vår målsättning att vara en drivande aktör i denna process. Då finns det inga genvägar.



JÄTTEKÅTAN

EN AV FLERA SPÄNNANDE SATSNINGAR





Hotell Höga Kusten är landets första helt vindkraftsdrivna hotell. Den egna vindsnurran på Hornöberget ovanför hotellet, ger så mycket el att det både räcker för att försörja hotellverksamheten och sälja en del på marknaden.

Vindkraftverket är en av många smått spektakulära satsningar. Ett annat är lyxstugor, med hotellstandard, som börjat projekteras och som kommer att ligga i anslutning till hotellet.

- Vi behöver expandera för att klara trycket, säger hotellägaren Mats Löfroth.

Han vill dessutom skapa fler aktiviteter som gagnar både hotellgästerna och hela besöksnäringen i den heta destinationen Höga Kusten. Här är den mest spännande idén att bygga en SkyView på utsidan av ena pylonen, som går ändå högst upp till 182 meters höjd över havet. En liknande konstruktion som den som idag finns på Ericsson Globe i Stockholm.

- Det är ingen utopi, vi har skisser och förslag och jobbar på att få med Trafikverket på tänket, säger Mats.

Han har också en vision om att så småningom bygga ut hela hotellet. Men innan det sker, kommer det att uppföras en jättekåta ca 350 meter söder om hotellet, som ska kunna användas vid till exempel konferensaktiviteter, evenemang och liknande. Även övernattningar.

Kåtan kommer att byggas under 2017, vara mellan 6 och 7 meter hög och även ha en utbyggnad. Totalt handlar det om en yta på cirka 200 kvadratmeter. Utsikten kommer att vara bedårande med Högakustenbron i bakgrunden och en härlig kvällssol!

Leverantör av kåtan och utbyggnaden är Haparanda Wood Art AB, med lång erfarenhet av sådana konstruktioner.

Tommi Gundström, vd på företaget, säger:

- Vi har bland annat levererat till Lofoten, Tomteland i Rovaniemi och Käbdalis. Kåtorna är mycket stabila och tål extrema väderförhållanden, som sträng kyla och stark vind. Ju mer det blåser, desto stadigare blir konstruktionen då materialet trycks ihop.

Kåtan med utbyggnad kommer att isoleras och utvändigt kläs med kraftig tjärpapp.

När den är klar, kommer den att bli ännu ett landmärke på Hornöberget.

- Hotell Höga Kusten är ett hotell i ständig utveckling och det som kommer att ske de kommande åren - där kåtan är ett projekt - förstärker det intrycket, säger Mats Löfroth.





EN STUND MED RESTAURANGCHEFEN FREDRIK BJÖRK

Han började med att jobba extra i disken för tio år sedan. Sedan har han haft olika roller, för att nu vara restaurangchef. Fredrik Björk hör till Hotell Höga Kustens trotjänare. Han kan verksamheten från grunden och beskriver sin arbetsplats som "... enormt inspirerande."

- Hela hotellet är omväxlande och expansivt och vi som jobbar med det dagliga har en härlig teamkänsla. Jag kan säga, från hjärtat, att det är kul att åka till jobbet varje dag.

Att få en chefsposition innebär stort ansvar och även att bestämma över dem han tidigare delat sysslor med.

- Men jag upplever det inte som att det för-

ändrat mitt sätt att vara. Vi är som ett lag med samma mål: att göra gästerna nöjda och att göra allting lite bättre hela tiden. Något som alla nyanställda får lära sig per omgående.

- Jag delegerar och ser till att det flyter på som det ska, samtidigt som jag sitter mycket med planering och har god framförhållning på allting. Det är mycket som sker bakom kulisserna, ler Fredrik.

Hans leende är signifikativt för alla medarbetare. Ett återkommande omdöme om oss på Hotell Höga Kusten från våra gäster är att vi är välkomnande och ger ett trevligt och glatt bemötande.

- Det betyder mycket för att man ska trivas.

Det gäller även i förhållandet mellan chefer och medarbetare.

Fredrik är en mycket harmonisk man. Han gifte sig i maj i år och blev pappa till sitt första barn, Tilde, som nu är drygt ett år.

- Sedan har min fru ett barn sedan tidigare så vi är fyra i familjen. Min tillvaro känns väldigt behaglig, både när jag jobbar och är ledig. Jag har aldrig haft det så bra som nu, säger han.

När han får tid över ägnar han sig gärna åt fiske.

- Det är avkopplande och helt omöjligt att stressa upp sig när du fiskar. Därför ger det mig mycket även om jag inte får någon fisk, säger restaurangchefen.

HÖGKLASSIG PRESENTSHOP SOM BLIVIT ÄNNU STÖRRE

För fyra år sedan flyttade Eva Forss sitt Skare Ljus till Hornöberget och lokaler alldeles intill Hotell Höga Kusten.

Ett lyckodrag.

Från den dagen har hon kraftigt ökat sin omsättning, kunnat utveckla verksamheten med ljusstöpning och presentshop. Samtidigt har hotell- och restauranggästerna hittat presenter, inredningsprodukter, kläder och matvaror i samband med besök på hotellet.

- Tack vare att vi sedan i våras fått tillgång till ännu större lokaler har vi kunnat bredda sortimentet ytterligare, säger Eva.

Hon upplever att antalet stamkunder ökar hela tiden.

Avgörande för framgången är också den medvetna satsningen på att enbart sälja produkter av hög kvalitet.

- Här finns inget krams utan bara bra grejer. Sådana som håller, gör intryck och är uppskattade. Det är helt ointressant för mig att sälja någonting annat, säger Eva.

Skare Ljus har även etablerat en egen webbshop.

- Inför fortsättningen ska vi även se till att vika mer tid för konferensgrupper och andra grupper som vill prova på att stöpa ljus. Det är en aktivitet som efterfrågas allt mer och den är också väldigt rolig.





DEN PERFEKTA KONFERENSENSEN

Den perfekta konferensen.

Finns den?

Ja, vi är helt övertygad om det.

Den blir verklighet när dina förväntningar överträffas och ni känner att ni fått ut allt ni velat och lite till med det som var syftet med den.

Under årens lopp har vi haft tusentals konferenser på Hotell Höga Kusten som utformats helt efter kundens önskemål.

- Vi har ofta gjort unika upplägg och sett till att infria udda önskemål. Det hör till vår vardag, säger konferenskoordinatören Therese Doverot.

Vi har olika lokaler som väljs efter gruppens storlek och behov. Mötes-/konferenstiden kombineras med mat, aktiviteter och övernattnig.

Vårt utbud av intressanta och roliga konferensaktiviteter är brett.

Genom ett samarbete med företaget Aktivator kan vi erbjuda det som är både roligt, kunskapsberikande, spännande och som syftar till att skapa en stark teamkänsla.

Det går också att vandra den lilla Högakustenleden som startar utanför hotellentrén, gå eller springa den stig som leder ned till älvkanten och upp igen eller sommardag spela frisbeegolf. Meditationsstigen är också en populär aktivitet, även för hotellgäster.

2,5 mil från hotellet ligger Box, världens nordligaste whiskydestilleri.

En guddad visning av anläggningen som visar kornets väg från korn till Single maltwhisky - en mycket efterfrågad konferensaktivitet som ofta kombineras med en whiskyprovning på hotellet.

- Starkast intryck brukar ändå ett besök i bergrummet, förankringskammaren till Högakustenbron, vara. Där är huvudkabeln som håller upp bron förankrad. Där är stort

och med en fantastisk akustik. Det är bara fantasin som sätter gränser för vad som går att göra.

Middagar, konserter, berättarstunder, provningar, ja, till och med bröllop går det att genomföra här.

Den känsla som uppstår där nere är mycket speciell, nästan lite mystisk, säger Therese.

Många av dem som bokar konferenser hos oss är återkommande kunder.

De vet att de kan lita på oss i alla lägen och att vår servicegrad är hög. Inträffar det något oförutsett eller om förutsättningarna ändras, löser vi det också.

Vår erfarenhet, vår högklassiga tekniska utrustning och vår inställning att ingenting är omöjligt, är en trygghet för dig som bokar en konferens på Hotell Höga Kusten.

Dessutom har vi en oslagbar fikabuffé med så många läckerheter att du inte tror att det är möjligt. Bara den är en stor upplevelse i sig.



FAKTA OM **HOTELL HÖGA KUSTEN**



- Antal rum 28 (56 bäddar)
- Antal anställda: 25 plus extrapersonal
- Restaurang och café som tar upp till 240 gäster
- Gym, bastu och SPA-massagepool
- Stor lekpark, sommartid med vattenlek för barn
- Pokemongym
- Turistinformation och souvenirshop/hantverksbutik
- Meditationsstig med fantastisk utsikt
- Frisbeegolfbana med nio korgar
- Trådlöst och gratis internet på hela hotellet
- Fri parkering
- Hotellet är handikappanpassat

PRISER och PAKET

DAGKONFERENS 316:-/person (exkl. moms)

TVÅDAGARPAKET

med logi i tvåbäddsrum och tvårättersmiddag **1 382:-**/person (exkl. moms)

LUNCH TILL LUNCH

paket med logi i tvåbäddsrum och tvårättersmiddag **1 238:-**/person (exkl. moms)

KONFERENSLOKAL, KONFERENSLUNCH och vår omtalade fikabuffé ingår i priserna.

Vi skräddarsyr förstås också konferenspaketet efter era önskemål.

Ta kontakt med vår konferenskoordinator så får du hjälp!

TELEFON 0613 72 22 70 **MAIL** info@hotellhoga-kusten.se



En extra guldkant på konferensen ger vår läckra konferensbuffé som alltid är stor och fräsch och bjuder på en rad olika läckerheter, allt efter behov.



KONFERENSSALAR



HÖGA KUSTEN

Biosittning 100 personer
U-sittning 30 personer
Skolsittning 80 personer



NYADAL

Biosittning 44 personer
U-sittning 22 personer
Skolsittning 32 personer



HORNÖ-VEDA

Biosittning 30 personer
U-sittning 16 personer
Skolsittning 24 personer



LILLA MATSALEN

Styrelsesittning
för 18 personer



ANNEXET

Biosittning 20 personer
U-sittning 12 personer
Skolsittning 18 personer

Mer information om konferensmöjligheter hittar du på www.hotellhoga-kusten.se



Följ oss på

[facebook](#)



HOTELL HÖGA KUSTEN ■ Hornöberget ■ 872 94 Sandöverken ■ Telefon 0613-72 22 70
info@hotellhoga-kusten.se ■ www.hotellhoga-kusten.se