

PROGRAM

Vertskapsakademiet 2026



Hotell Jeløy Radio, 20. - 21. april



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

PROGRAM - MANDAG 20. APRIL

- 12.00 Ankomst og lunsj i Restaurant "Himmel & Hav»
- 13.00 **Intro og velkommen ved Nils Henrik**
Hva er De Historiske og hvilke forventninger gir vi våre gjester? Og hvem er fremtidens gjest i De Historiske?
- 13.15 **Historisk kvalitet i praksis - Vertskap & Gjestfrihet**
ved Quality Improvement (QI)
Hvorfor er servicekvalitet viktig og et av De Historiske Hotel & Spisesteder sitt største konkurransefortrinn?
Har vertskapsrollen forandret seg og har dagens gjester andre forventninger?
- 14.00 **Når krisen kommer - hva gjør vi og hvordan sikre sin egen merkevare og kvalitetsprofil ?**
Vi får en lærerik erfaringspresentasjon fra **Stig Furuseth** som er driver av **Frognerseteren** og som forteller om sine erfaringer når gjester ble smittet av hepatitt A og restauranten måtte stenge. Hvilke tiltak ble iverksatt og hvordan var samspillet med helsemyndighetene og Mattilsynet? Hvordan koordinere for det massive pressekjøret som kom og hvordan gikk det til slutt?
- 15.00 Pause
- 15.15 **De Historiske sine medlemmer har ett fortrinn
KI aldri kan kopiere**
ved Caspar Lund – Direktør KI, SopraSteria
- 16.00 **KI og menneskene - refleksjon og gruppearbeid**
- 17.00 Program slutt
- 18.30 **Aperitiff med historien om Hotell Jeløy Radio**
- 19.00 **Middag à la Hotell Jeløy Radio**



PROGRAM - TIRSDAG 21. APRIL

- 09.00 **Best Practice for økt salg i KK-markedet og selskap/bryllup**
- QI** presenterer potensialet De Historiske Hotel & Spisesteder har i å videreutvikle seg enda et hakk i sine innsalg
- Losby Gods** presenterer hvordan de jobber systematisk for økt salg av KK og Selskap/Bryllup og hvilke resultater det har gitt
- 10.00 Pause
- 10.15 **En optimal (sømløs) gjestereise på de Historiske Hotel og Spisesteder - QI**
- 10.45 **Standard for Historisk Kvalitet - Et verktøy for trening & kvalitetsforbedring**
- Her deler vi tilgjengelige verktøy, hvor dere finner de og hvordan de kan brukes best mulig.
- Vi kjører gruppearbeid som viser i praksis hvordan vår kvalitetsstandard kan brukes som opptreningsverktøy for serviceutvikling og gjestetilfredshet
- 12.15 Oppsummering, lunsj og avreise



PRIS PR. DELTAKER:

Kr. 3.500,- pr. person i enkeltværelse

Kr. 2.995,- pr. person i dobbeltværelse

Prisen inkluderer full kurspakke og alle måltider med middag og vinpakke mandag kveld.

Påmeldingsfrist: 14. april



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder