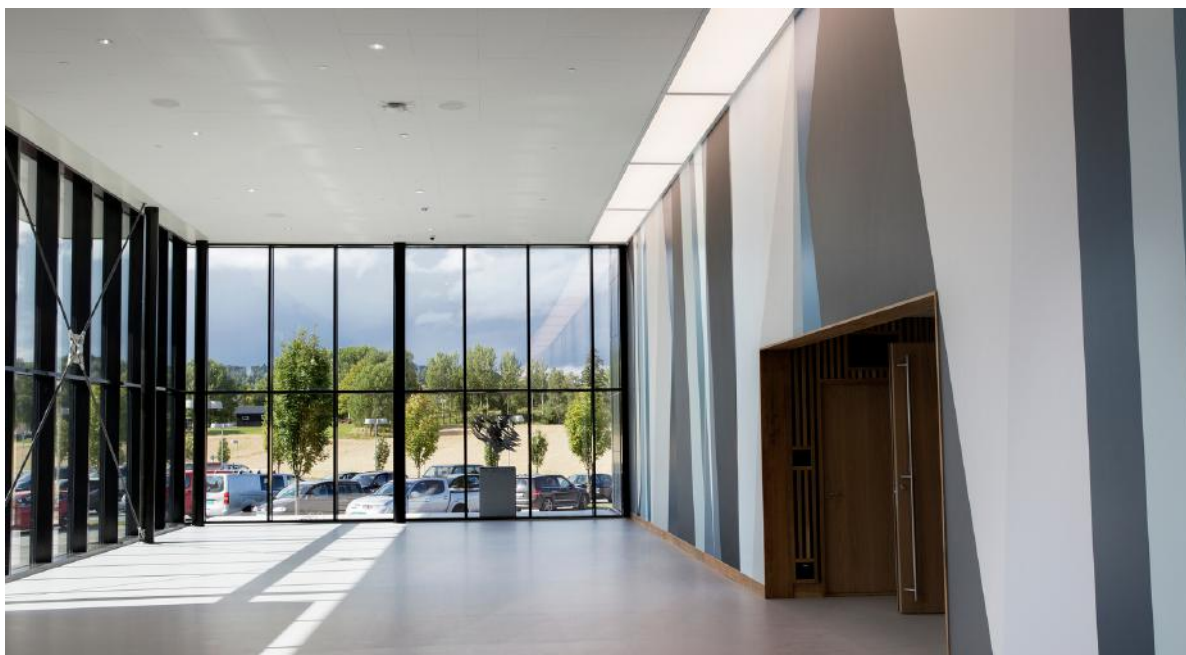


VÅRSLEPPET 2025

Med påfølgende generalforsamling og medlemsmøte



Sundvolden Hotel - 28. – 29. april

PROGRAM



KJÆRE MEDLEMMER AV DE HISTORISKE

Velkommen til Vårsleppet 2025, med påfølgende generalforsamling og medlemsmøte!

Disse to dagene byr på faglig påfyll, spennende diskusjoner og gode møter med kollegaer fra hele landet. I år introduserer vi et nytt konsept hvor våre leverandører og samarbeidspartnere spiller en sentral rolle. Over 30 utstillere er her for å presentere innovative løsninger innen mat og drikke, bærekraft, teknologi og operativ drift. Bruk tiden godt – dette er en unik mulighet til å knytte verdifulle kontakter og få innsikt i de nyeste trendene. Vi skal også løfte blikket mot de store linjene: samfunnsansvar, totalberedskap og hvordan vi sammen kan styrke De Historiske i et stadig mer konkurransepreget marked.

Vertskapet Cecilie og Tord Laeskogen, sammen med sitt dyktige team, står klare til å ta imot oss med varme, profesjonalitet og sitt engasjerte vertskap. Vi håper dere får to inspirerende, lærerike og hyggelige dager sammen med oss!

Praktisk info om hotellet:

- 1 time med bil fra Gardermoen
- 35-40 minutter fra Oslo Sentrum
- Gratis parkering
- Spa/velvære: 07:00 - 21:00
- Fitness: 06:00 - 22:00
- Frokost: 07:00 - 10:00



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

SØNDAG 27. APRIL - GUIDET TUR TIL UTØYA



I forkant av programmet mandag og tirsdag inviterer vi alle interesserte medlemmer til en guidet tur til Utøya søndag kl. 16:00–18:00.

Omvisningen gir et unikt innblikk i Utøyas rike historie, hendelsene 22. juli 2011 og hvordan øya har blitt gjenreist som et symbol på demokratisk motstandskraft. Dette er en fin anledning til å oppleve Utøya i ro og mak før programmet starter.



PRIS FOR OMVISNING:

Omvisning og båttransport:
kr 690,- per person.

OVERNATTING SØNDAG TIL MANDAG:

Enkeltrom: kr 990,- per person
Dobbeltrom: kr 790,- per person



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

MANDAG 28. APRIL - VÅRSLEPPET 2025

11.30 **Lunsj på Sundvolden Hotel**

12.30 **Åpning av Vårsleppet 2025**

Møt våre leverandører og få med deg spennende foredrag i Sundvolden Hall.

Liste over leverandører:

- Unifon
- Atea
- Nores
- Primulator
- PMI
- Gympack
- Technogym
- Duft
- Energy Control
- Elm
- Hadeland Glassverk
- Porsgrund Porselen
- Altek AI
- Arribatec
- Sportienda
- Amet
- Bama
- Belmonte
- Avanova bedriftshelsetjeneste
- Multistorkjøkken/Top Box
- Miljøfyrtårn
- Solskjermingsgruppen
- Hansa
- Lilleborg
- Aass
- Vingtor
- Broadstone Network
- XPND Automotive AS
- Hubriding



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

MANDAG 28. APRIL - VÅRSLEPPET 2025

13.00 - **Kreativ Workshop med Markedsavdelingen - Pulje 1.**

14.00 📍 Møterom Krokskogen

Gjør merkevaren din klar for sommersesongen! Bli med på et digitalt dypdykk der vi analyserer, optimaliserer og videreutvikler din digitale tilstedeværelse. En interaktiv økt med gruppearbeid, skreddersydd for deg som jobber med web og markedsføring i De Historiske.

15.00 - **Kreativ Workshop med Markedsavdelingen - Pulje 2.**

16.00 📍 Møterom Krokskogen

Gjør merkevaren din klar for sommersesongen! Bli med på et digitalt dypdykk der vi analyserer, optimaliserer og videreutvikler din digitale tilstedeværelse. En interaktiv økt med gruppearbeid, skreddersydd for deg som jobber med web og markedsføring i De Historiske.

17.00 **Vandring til Tyrifjorden og Vikingskipforeningen Hardraade**

Hardraade vikingskipforening bygger i disse dager et fullskala vikingskip på Sundvollen som skal seile på Tyrifjorden. Skipet bygges på tradisjonelt vis, med autentiske materialer slik det ble gjort i vikingtiden. Skipet sjøsettes sommeren 2025.

19.30 **Festmiddag med underholdning og DJ utover kvelden** 🎉



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

TIRSDAG 29. APRIL - GF & MEDLEMSMØTE

08.30 **Generalforsamling De Historiske AS**

Agenda og saker sendes ut i forkant

09.30 **Medlemsmøtet**

De Historiske & Bærekraft 2.0

ved Ann Kristin Ytreberg, Adm. dir. Miljøfyrtårn

De Historiske sine medlemmer gjør mye bra for å sikre bærekraft i sin lokale bedrift. Nå kommer verktøyet som hjelper synligheten til dette.

LUMA fra Miljøfyrtårn gir tilskudd til arbeidet med bærekraft og hvordan hotellene får på best mulig vis synliggjort hele bildet av sine aktiviteter. Miljøfyrtårn presenterer det nye verktøyet som vil forenkle bærekraftsarbeidet for alle medlemmene i De Historiske.

De Historiske ønsker å hjelpe medlemmene med å forsterke sitt arbeid med bærekraft. Spesielt ønsker man å hjelpe medlemmene med å komme i gang og iverksette konkrete tiltak basert på De Historiske sin strategi og målsettinger. Derfor skal det i 2025 igangsettes et program for å bistå medlemmene gjennom året.

Dagens kunder, hotell- og restaurantgjester, samarbeidspartnere og lovgivere etterspør økende ansvarlighet og bærekraftige praksiser, noe som setter bedrifter som ikke tilpasser seg i fare for å bli etterlatt.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

TIRSDAG 29. APRIL - GF & MEDLEMSMØTE

11.00 **Totalforsvaret og De Historiske**

Vi møter **Gjermund Forfang Rongved** som gir oss et viktig innblikk i hvordan Totalforsvaret i Norge er bygget opp og vår rolle i sivil sektor innenfor denne. Mange av De Historiske sine medlemmer har status som beredskapshoteller og denne samfunnsnyttige rollen har fått større aktualitet enn noen gang tidligere.

12.00 **Lunsj**

13.00 **Staten og De Historiske – Hvordan kan vi sette Totalberedskap i praksis?**

Jan Hagfors Greve fra DSB kommer for å fortelle om hvordan det jobbes med Totalforsvaret i dag. Hvordan møter vi trusselbildet som vi ser i dag med både klimarelaterte hendelser og den sikkerhetspolitiske trusselen?

Hva kan vi, med våre ressurser i De Historiske, bidra med? Hvordan kan vi forberede oss? Og hvem skal vi samarbeide med?

14.15 **Salgsledelse i praksis**

Ulf Rasmussen har fulgt våre salgssjefer i De Historiske og fått innblikk både lokalt og sentralt i vårt salgsarbeid. Med over 60 rammeavtaler med store norske foretak og over 20 anbudsavtaler + byråavtaler ligger grunnlaget for mye godt salg til rette.

Samhandling sentralt og lokalt er nøkkelen og her får vi synliggjort hvordan man kan aktivt utforme salgsledelse for optimering av egne salgsresultater lokalt.

- **Ulf viser sine beste eksempler** på hvordan du kan støtte og følge opp dine salgsressurser. Hva er beste praksis salgsledelse i hotell og restaurant bransjen?

15.30 **Avslutning og hjemreise**



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

FOREDRAGSHOLDERE



ANN-KRISTIN YTREBERG

Som administrerende direktør for Stiftelsen Miljøfyrtårn jobber Ann-Kristin Ytreberg for å fremme grønn omstilling i norske virksomheter og gjøre bærekraftige løsninger mer tilgjengelige. Med sin brede kompetanse innen ledelse, merkevarebygging og bærekraft bidrar hun til å styrke miljøsertifisering som et effektivt verktøy for en mer ansvarlig og fremtidsrettet næringslivs sektor.



GJERMUND FORFANG RONGVED

Gjermund Forfang Rongved er førsteamanuensis i økonomisk historie ved Universitetet i Innlandet, og har tidligere jobbet ved Institutt for forsvarsstudier, der han også underviste om totalforsvar og samfunnssikkerhet. Hans forskning har hovedsakelig fokusert på rammene for den norske statens virksomhet, ofte i et komparativt perspektiv. Han har redigert og bidratt til bøker om totalforsvaret i både Norge og internasjonalt, inkludert «Totalforsvaret i praksis» (2022) og «European Total Defence» (2025).



JAN HAGFORS GREVE

Jan Hagfors Greve er juridisk utredningsleder i Direktoratet for samfunnssikkerhet og beredskapsavdeling for Totalforsvar og analyse. Han var svært involvert i utviklingen av karantenehotellordningen under Covid-19 pandemien og jobber særlig med å sørge for at lover og regler understøtter den totalforsvarskapasiteten vi trenger helt øverst i krisespekteret. I tillegg skriver han for tiden en masteroppgave om bruk av kunstig intelligens i Totalforsvaret ved Universitetet i Agder.



ULF RASMUSSEN

Ulf Rasmussen har jobbet i hele sin yrkeskarriere med å utvikle organisasjoner og enkeltpersoner til å prestere på sitt aller beste. Rasmussen har hjulpet alt fra toppledere, mellomledere og medarbeidere til enkeltpersoner og toppidrettsutøvere, og er lidenskapelig opptatt av prestasjonsutvikling, læring og trening, både privat og i jobbøyemed.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

DELTAKERAVGIFT



PRIS PR. DELTAKER:

Kr. 2.500,- pr. person i enkeltværelse

Kr. 2.300,- pr. person i dobbeltværelse

Kr. 990,- / 790,- ekstra pr. person ved ankomst søndag (rom/frokost)

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

Påmeldingsfrist: 11. april



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder