

# HØSTMØTET 2025

Program



Brosundet, Ålesund 10. - 11. november



DE HISTORISKE

# KJÆRE DE HISTORISKE – HOTEL & SPISESTEDER

---

**Det er en stor glede å kunne invitere alle våre medlemmer til Høstmøtet i Ålesund der vi skal oppleve både Brosundet, Vino Bar og PIR konferansesenter.**

2025 har vært et meget spennende år der De Historiske gjennom sine salgskanaler har økt salget betydelig, og der effekten av vår internasjonale distribusjon gir resultater. De Historiske har styrket den internasjonale distribusjonen og jobbet tett med medlemmer om rammeavtaler og anbud for bedrifts- og møtemarkedet.

De Historiske skal levere medlemstjenester som er relevante for medlemmene og vi tilfører med kompetanse økt verdiskaping sammen med våre medlemmer. På møtet vil vi gjennom presentasjonen av Markedsplanen 2026 vise mer fra våre teknologiplattformer, samt presentere muligheter for økt markedsføring og distribusjon. Det blir satt av god tid til gruppearbeid og dere skal sammen med andre medlemmer få innspill og læring til arbeidet videre for 2026.

Hotelldirektør Camilla Espeseth med vertskap er klare for å ta imot oss på Høstmøtet, og ønsker hjertelig velkommen til Brosundet den 10. - 11. november!

## **Praktisk info om hotellet:**

- 20 minutter med bil fra Ålesund Lufthavn Vigra
- Hotellet har egne parkeringsplasser til utleie 400 meter fra hotellet.
- Badekar & sauna er åpen fra 09:00 - 21:00. Gym er åpen hele døgnet.
- Frokost serveres fra klokken 07:00 - 10:00



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder



## PRIS PR. DELTAKER:

kr. 3.845,- i enkeltværelse.

kr. 3.195,- pr. pers. i dobbeltværelse.

+ kr. 1.250/725,- ved ankomst søndag (rom/frokost)

Prisen inkluderer alle måltider med festmiddag og vinpakke mandag kveld.  
Husk å melde inn eventuelle allergier i forkant.

**Påmeldingsfrist: 30. oktober**



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

# PROGRAM - MANDAG 10. NOVEMBER

Innsjekk utover formiddagen på Brosundet. Merk at konferansen er på 📍 **PIR Cowork** midt i Ålesund sentrum, en ca. 10 minutters spasertur fra hotellet.

## 11.00 **Velkommen til Høstmøtet i De Historiske**



De Historiske, perfekt posisjonert for videre vekst. Merkevaren De Historiske står for kvalitet i norsk reiseliv og nå presenteres merkevarefortellingen og merkevareløftet. Vi skal konkretisere *Noe av det beste Norge har å by på*.

**Merkevarehåndboken** presenteres for medlemmene og vi viser synergier for hvordan dette kan styrke medlemmenes merkevare.

*De Historiske, adm. dir. Nils Henrik Geitle*

## 11.30 Lunsj

## 12.30 **Krisehåndtering i praksis - fra kaos til kontroll?**



De Historiske hjelper medlemmer med driftsstøtte der det er behov. Hvilke systemer og ressurser kan benyttes for å opprettholde trygg og effektiv drift? Vi presenterer eksempelet Philliphaugen Lodge.

*Phillipshaugen Lodge, ved eier Eirik Bræin Gikling*

## 13.15 **Smarte innkjøp**



Innkjøpsleder Harald Berger presenterer alle tilgjengelige avtaler som sikrer gunstige innkjøpsbetingelser for våre medlemmer.

Matfaglig ansvarlig Bjarte Finne fra Restauranthuset Fløyen forteller om sine best case eksempler og som har gitt stor effekt for lønnsomheten til Fløyen.

## 14.00 **Workshop for medlemmene i grupper**

Hvordan jobbe med 'best case' i bruk av avtaleverket.

## 14.50 Pause



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

# PROGRAM - MANDAG 10. NOVEMBER

## 15.00 **Nord-Europa til De Historiske - vekst fra Tyskland, Danmark og Nederland**



De Historiske & Color Line vil i 2026 løfte samarbeidet til nye høyder.

*Color Line, Head of Touroperation Pål Andreas Sveen*

15.45 Pause

## 16.00 **Eli Anne Sundset – Årets unge kokk**



I 2023 vant Eli Anne Sundset den prestisjetunge prisen Årets unge kokk (ÅUK), for kokker under 25 år, som er en del av rekrutteringen til Bocuse d'Or. Hun gir oss et innblikk i hverdagen der hun balanserer jobb på Tollbua med trening som konkurransekokk i Årets kokk 2025.

16.30 Presentasjon av 62° Nord.

17.00 Avslutning faglig program første dag.

## 18.30 **Vinsmaking på Vino Bar**



Vårt medlem Vino Bar like ved Brosundet inviterer til presentasjon og lett smaking fra sin internasjonalt anerkjente vinkjeller. Vino Bar har flere år mottatt priser fra både Worlds Best Wine List og i 2024 ble de kåret til å ha verdens beste vinkart for vinbarer av det prestisjetunge magasinet World of Fine Wine.

## 20.00 **Festmiddag på Sjøbua**



Vi skal sammen oppleve Ålesunds mest tradisjonsrike Sjømatrestaurant kjent for det beste av sjømat som Sunnmøre kan by på. Her blir det en 5-retters middag, med god matchende drikkemeny til rettene. Dette blir en smakfull aften!

Det er i løpet av året blitt levert fremragende serviceopplevelser fra våre kollegaer ute hos våre medlemmer. Vi kårer årets servicehelter!



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

# PROGRAM - TIRSDAG 11. NOVEMBER

## 08.30 **Historisk Kvalitet med eksempler på fantastiske serviceopplevelser i 2025**



Vi viser resultatene etter besøk ute hos våre hoteller og spisesteder. Fantastiske serviceopplevelser fra våre medlemmer blir presentert, men også klare forbedringspotensialer til enda større glede for våre gjester.

## 09.30 **VisitNorway - Veksten fortsetter til Noe av det beste Norge har å by på**



2024 ble et rekordår for norsk reiseliv. Eksportverdien har økt med hele 10 milliarder kroner siden 2019.

Aase Marthe Horrigmo, reiselivsdirektør i Innovasjon Norge kommer til Høstmøtet og vil gi oss siste trendutvikling for de neste årene.

## 10.30 Pause

## 10.45 **De Historiske - Markedsplan 2026**



Markedsplanen 2026 presenterer flere tiltak for å sikre videre salgsvekst, med særlig vekt på systemutvikling og distribusjon. De Historiske og Revenue-teamet ved Per Glomså vil her introdusere den nye booking-plattformen og fremtidige distribusjonsmuligheter - samt litt om utviklingen av AI og bruk av kunstig intelligens i reiselivet.

## 11.30 Lunsj

## 12.30 **Parallellsesjoner**

Det inviteres til parallellsesjoner som viser ulike markedsmuligheter og salgstiltak for 2026.

Du velger selv hvilken sesjon du ønsker å delta på. Påmelding til sesjonene gjøres via registrering til høstmøtet eller ved e-post til [info@dehistoriske.no](mailto:info@dehistoriske.no).



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

# PROGRAM - TIRSDAG 11. NOVEMBER

12.30      **Parallellsesjoner**



## **Sesjon 1: "Fra synlighet til bestilling"**

*Ved Web & Marked og Revenue-avdelingen*

Vi viser til smarte grep i revenue, distribusjon og markedsføring. Her blir det også gode eksempler som viser optimalisering for salg av pakker via nettsidene.



## **Sesjon 2: "Hvordan skal vi sammen utvikle salgseffekten av våre rammeavtaler i 2026?"**

*Ved salg og B2B-avdelingen*

63 rammeavtaler som våre medlemmer kan benytte seg av i De Historiske har fått større effekt siste året, nå skal vi optimere salgsmulighetene sammen i 2026.



## **Sesjon 3: "Fra beregning til bunnlinje, kunsten å finne best pris!"**

*Ved innkjøpssjef Harald Berger*

Innsikt i tall frem til beslutning, hva er "best practise" på riktig pris ut i markedet?

Utrekning og prissetting i praksis, hverdagens kalkulasjoner for å regne ut og sikre rett pris på overnatting, mat, drikke, tjenester og eventer, veien til riktige lønnsomme valg.

14.00      Oppsummering og utdeling av *Markedsplanen 2026*

14.30      Avslutning og vel hjem



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder