

VÅRSLEPPET 2026

Med påfølgende generalforsamling og medlemsmøte



SUNDVOLDEN HOTEL - 7. – 9. APRIL

PROGRAM



KJÆRE MEDLEMMER AV DE HISTORISKE

Velkommen til Vårsleppet 2026, med påfølgende generalforsamling og medlemsmøte!

I tre dager samles vi på Sundvolden Hotel for å styrke fellesskapet i De Historiske og rette blikket mot utviklingen i bransjen. Årets hovedtema, Teknologi & Ledelse, går som en rød tråd gjennom programmet. Målet er å gi innsikt og konkrete verktøy som kan tas direkte i bruk i egen drift – og samtidig utfordre oss på hvordan vi bruker teknologi smartere uten å miste identiteten og særpreget som kjennetegner hvert medlem. Under Vårsleppet samles over 30 leverandører og samarbeidspartnere i Sundvolden Hall. Her får du oversikt over relevante løsninger for drift, gjesteopplevelse og kommersiell utvikling, kombinert med god tid til dialog og relasjonsbygging.

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

TIRSDAG 7. APRIL - ANKOMST OG FAGLIG PROGRAM

15.00 Oppstart og velkommen

Kort velkommen til Vårsleppet og dagene som kommer.

PARALLELLE SESJONER

	Krokkogen	Dronning Tyra	Dronning Åsta
15.30 - 16.15	Hubriding 2026 – veien videre ved Lars Arne Straand, Straand Hotel og Hubriding	Hvordan bygge vaktlister – Planlegging av ressursene i hverdagen ved Planday & De Historiske	Hvordan ta eierskap til egen merkevare i konkurranse med OTAene ved Markeds- & Revenueavdelingen
16.30 - 17.15	AI & destinasjonsbygging med utgangspunkt i De Historiske ved Maverix og Nermo Hotell	F&B: Kalkulering & lønnsomhet i menyvalgene ved Harald Berger, De Historiske	Landslaget i salg: Hvordan spiller vi hverandre gode for økt B2B salg? ved Salgsavdelingen

17.30 Lansering av samarbeidet mellom World Hotels & De Historiske

World Hotels presenterer mulighetene i markedet, Auditoriet

19.00 Get Together og middag på Sundvolden

ONSDAG 8. APRIL - VÅRSLEPPET 2026

09.00 **Velkommen og innledning av konferansier Arne Hjeltnes**



09.05 **Hotellrom, suiter og badstue som utvider egen kapasitet og konsept**
ved Aziz Chaer, OMGI

09.20 **Fremtidens betalingsløsninger**
ved Erik Hoelgerson, Nets

09.35 **AI i praksis i hverdagen på hotellet og restauranten**
ved Karl Fredrik Halvorsen, Gastroplanner

09.50 **Personvern og arbeidsrett i daglig ledelse**
ved HARRIS Advokatfirma

10.30 **En reise i tid via porselen**
ved Stine Gjørtz, Porsgrund Porselen

10.45 *Pause til å fylle opp kaffekoppen*

10.55 **Smaker & historier fra Kvestad Sideri – Norges høyest beliggende sidergård**
ved Haakon Kvedstad, Kvestad Sideri

11.10 **Hotellundersøkelsen - markedsituasjon og fremtidsutsikter**
ved Ole Michael Bjørndal, NHO Reiseliv

11.45 **Treningsutstyr til økt merverdi og konkurransefortrinn i markedet**
ved Hæge Fagerhus, Technogym

12.00 **Hvordan utnytte AI i hverdagen internt?**
ved Kristoffer Pedersen, Altek AI

12.15 **Hvorfor er det viktig å løfte opp norsk designhistorie?**
ved Maren Skjelde, Eikund

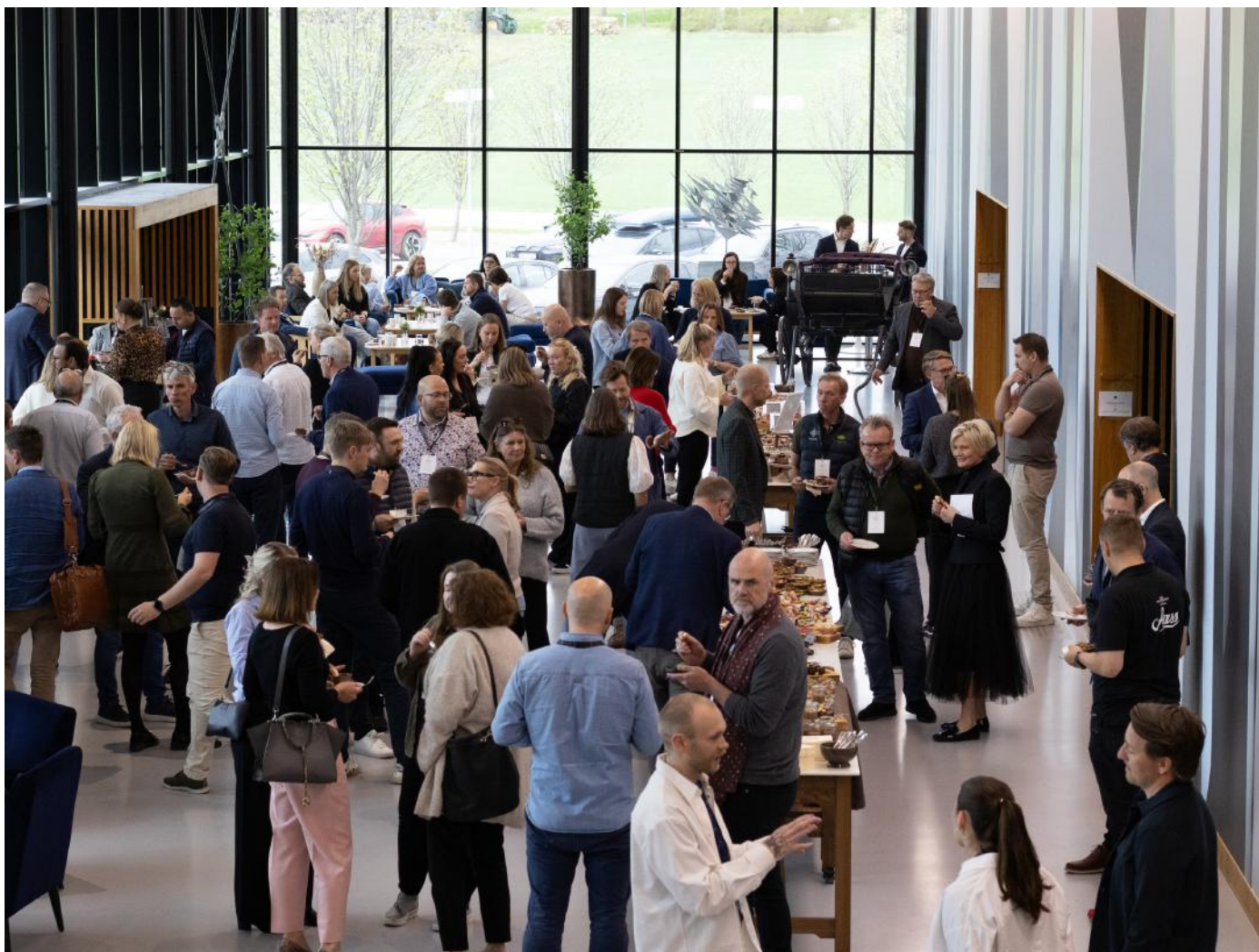


DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

ONSDAG 8. APRIL - VÅRSLEPPET 2026

12.30 Minglelunsj åpner messeområdet

I Sundvolden Hall vil nærmere 50 leverandører og samarbeidspartnere være til stede, med fokus på løsninger som kan tas direkte i bruk i egen virksomhet.



16.30 Messen stenger

Egentid med mulighet for spa, trening, tur eller baren.

18.30 Aperitiff i foajeen utenfor Sundvolden Hall

19.00 Festmiddag med underholdning av July Sax og DJ utover kvelden

TORSDAG 9. APRIL - GF & MEDLEMSMØTE

09.00 **Generalforsamling De Historiske AS**

Agenda og saker sendes ut i forkant

10.00 **Medlemsmøtet: «The New Oil, or just spilled potential?»**

Hva er fremtiden for norsk reiseliv dersom vi fremover blir kapitalisert primært av utenlandsk eierskap? Eller vil vi se et fortsatt norsk reiseliv dominert av norske eiere? Hvor går reiselivet – hva er fremtidsutsikten og mulighetene? Hva er de strategiske implikasjonene for De Historiske og våre medlemmer?

PwC vil presentere sin siste rapport som er en grundig analyse av fremtidens mulighet for norsk reiseliv.

10.00 **Parallellsesjon: Hvordan kombinerer vi det personlige og historiske vertskapet i De Historiske med teknologi og AI som endrer arbeidshverdagen?**

Bli med inn i fremtiden med en av de fremste i Norge på hvordan vi utvikler gode service- og vertskapsfunksjoner. Henning Friberg og vår teknologipartner Bustbyte viser hvor fremtiden bringer oss med AI-teknologien som er på full fart på vei inn i alle bransjer.

11.15 **Pause**

11.15 **Endringsledelse** med Henning Friberg

Hva er god endringsledelse i 2026? Henning Friberg viser oss relevante muligheter for forbedringer i restaurant – hoteldrift. Han viser også erfaringer fra De Historiske sitt lederprogram som vi har gjennomført med egne samlinger gjennom høsten 2025 og vinteren 2026.

Dette lederprogrammet er skreddersydd ledere med driftsansvar i De Historiske sine medlemsbedrifter. Vi ser også at dette er en fin mulighet for utvikling av «neste generasjon» ledere som skal overta familiebedriften i fremtiden.



12.20 **Lunsj og hjemreise**



DE HISTORISKE

LISTE OVER LEVERANDØRER

TEKNOLOGI OG SYSTEMER

- Mews
- Visit Group
- Altek AI
- Oneflow
- Atea
- Munu
- Lighthouse Intelligence
- Price My Hotel Room
- Planday
- Foundit
- Nexi Group
- Restolution
- Gastroplanner
- Heisenbug
- SuitePad
- Benchmarking Alliance
- SALTO Systems
- Staffers
- Maverix
- Runwell

MAT & DRIKKE / KJØKKEN

- Bama
- Nores
- Asko
- Domstein Sjømat
- TINE
- Aass Bryggeri
- Kvestad Sideri
- Coca Cola
- Primulator
- Gastronom
- Nortura
- Fondberg
- Winetailor
- Good Beverage
- Heritage Wines
- Moestue Grape Selections AS
- Blend Wines AS
- Cask AS
- Hans A. Flaaten AS
- LaMarc Wines AS
- Vinconsult
- Vinhuset
- Vingruppen
- Unil

ANNET

- Energihuset
- Themo
- Å Entelios
- Eikund
- Hadeland Glassverk
- Elm Organics
- Krogh Fotograf
- Porsgrunds Porselænsfabrik
- Brannportal
- Sportienda
- Technogym
- Harris Advokatfirma
- OMGI
- Wattif



DELTAKERAVGIFT



PRIS PR. DELTAKER:

Kr. 4.835,- pr. person i enkeltværelse

Kr. 4.435,- pr. person i dobbeltværelse

Prisen inkluderer full møtepakke og alle måltider inkl. festmiddag og vinpakke tirsdag kveld.

Påmeldingsfrist: 25. mars



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder