

Rivstart och ett gott nytt år - två nya små hotell med stora kök i Petit Hotel-kedjan

Ett gott nytt år börjar för Petit Hotel som utökar med de två nya hotellen Tomarp Gårdshotell i nordöstra Skåne och Lungsundet Sporthotell i Värmland. Två olika, men på sitt sätt mycket representativa medlemmar, som med lätthet uppfyller kravet på att vara små hotell med stora kök. Petit Hotel, som bildades 2002, är redan efter fem år på 8:e plats bland hotellkedjorna i Sverige. Medlemskapet i den europeiska hotellkedjan Pleasant Hotel innebär att ett ökat antal europiska gäster hittar ut på den svenska landsbygden för att njuta av miljö och god mat.

- De två nya medlemmarna är välkomna i kedjan. Det är med stort intresse och förtjusning som vi upptäcker alla de fantastiska små smultronställen som finns runt om på landsbygden i Sverige, säger Leena Höbinger. En otrolig tillgång för oss svenskar som vill upptäcka vårt eget land och inte minst vår egen mat med alla dess regionala olikheter. Våra gäster har höga krav på kvalitet i logi, mat och i upplevelser av alla de slag. Med Tomarp i nordöstra Skåne och Lungsundet i Värmland bygger vi vidare på det nät av Petit Hotel som gästerna kan välja mellan. Vår katalog som ges ut varje år används som en reseguide och gästerna gör dagsturer mellan våra hotell. Kvaliteten kan de lita på och olikheterna mellan varje hotell upplevs oerhört positivt, avslutar Leena Höbinger.

Tomarp Gårdshotell bortom allfartsvägen en fest för öga och gom
Det unga paret Therese och Anders Nilsson letade i fyra år efter ett litet fint hotell i Skåne att driva tillsammans. De fann sitt hotell i Tomarp, en och en halv mil norr om Kristianstad. Hotellet, som har öppet året runt, tar emot yngre och äldre gäster och med sex golfbanor inom 20 minuters avstånd med bil, är det självklart ett paradiset för golfare från hela landet. Vänligt sinnade islandshästar finns för dem som avstår från golf och naturen runt Tomarp med sjön Råbellövssjön är en lisa för själen.

- Vi insåg direkt att Petit Hotels koncept med små hotell med stora kök, passade väl in på oss och vårt gårdshotell, bekräftar Therese och Anders Nilsson. Vi erbjuder en kreativ miljö med en blandning av äldre inredningsdetaljer varvat med god konst och moderna överraskande inslag. Vi odlar ekologiskt och vår trädgård med egna grönsaker och blommor är ljuvlig. Eftersom hotellet är inrymt i en gammal bondgård så intas måltiderna i det gamla grishuset och hotellrummen ligger ovanpå stallet. Vår duktige kökschef Marcus Asukka, som bland annat arbetat hos Marcus Samuelsson på restaurang Aquavit i New York, kommer att erbjuda våra gäster en ny meny varje dag med regionala godsaker och grönsakerna från trädgården förstås, säger Therese och Anders.

Tresjätärniga Lungsundet Sporthotell erbjuder turism i sjösystem
Bertil Backlund som tillsammans med hustru och svåger driver Lungsundet Sporthotell beskrivs som en sann entreprenör. Hotellet ligger i den storslaget vackra naturen tre mil norr om Kristinehamn i Storfors i östra Värmland. Här finns den sex mil långa Bergslagskanalen mellan Karlskoga och Filipstad som erbjuder långfärd på skridskor vintertid och kanotning sommartid, här finns upplevelser hela året runt. Sjöleden är för många svenskar ännu oupptäckt men holländare hittar hit för att skrinna på fem mil välplogad is. Bertil Backlund är själv ordförande i Bergslagskanalen för Levande Bygd och med det lilla fina sporthotellet som har tre stjärnor är han övertygad om att nya gäster ska finna vägen till Lungsundet.

- Vi har 19 fina rum och en ny kökschef Lennart Backman, som kommer erbjuda mycket vilt, som älg och rådjur, unik gös från våra egna sjöar och löjrom från Väneren, berättar Bertil Backlund. Vi erbjuder måltider baserat på regionala råvaror av högsta kvalitet, precis som konceptet inom Petit Hotel föreskriver. Förutom skridskor och kanotning satsar vi på konferenser och familjehögtider. Vårt hotell ligger alldeles intill en kyrka och vi har alla möjligheter att erbjuda oförglömliga bröllop och andra högtidligheter i vår fina miljö, säger

Bertil Backlund och tillägger att självklart ska man komma från alla delar av Sverige.

Petit Hotel-kedjan omsatte 2006 drygt 150 miljoner fördelat på 24 hotell med totalt 384 rum. Hotellen drivs alltid av de egna ägarna och hotellen ligger alltid utanför citykärnan. Samtliga hotell erbjuder mat som är lagad av en stjärnkock. Inget hotell är det andra likt. Som en del i konceptet ingår kompetensutveckling och målet är ständig förbättring och kvalitetssäkring av de mål som varje hotell har.

För mer information, intervjuer och högupplösta bilder kontakta:

Leena Hübinger, VD Petit Hotel, 0225-412 60, 070-214 17 06, leena@petithotel.se

Therese Nilsson, Tomarp Gårdshotell, 044-93 118, info@tomarp.gardshotel.com

Bertil Backlund, Lungsundet Sporthotell, 0550-703 95, bertil@lungsundet.com

Petit Hotel finns idag på 26 platser i Sverige med Björkuddens Hotell & Restaurang in norr till Mötesplatsen Österlen i söder, samt på tre platser i Storbritannien. Hotellen har som mest 27 rum och stora konferens-möjligheter. Gemensamt för hotellen är att de har professionell personal, hög komfort och ett stort och utmärkt kök.