

Sodexo Nyhetsbrev



Sodexos nya VD
sid. 3



Berwaldhallen 30 år
sid. 6



Royal Ascot
sid. 8

Sodexos profil ska bli tydligare



”Den 23 mars i år började jag som kommunikationsdirektör på Sodexo och jag sitter även med i Sodexos ledningsgrupp. Jag kommer närmast från PR-byrån Sund Kommunikation, där jag arbetade som seniorkonsult inom strategisk kommunikation, PR och IR. Jag har tidigare haft flera ledande befattningar inom näringslivet i Sverige och USA.”

När jag i våras fick chansen att börja arbeta i Sodexo var det människorna som fångade mitt intresse. Jag såg stora möjligheter att förmedla visionerna, kunskapen och engagemanget jag mötte. Här finns både en stor stolthet över arbetet som utförs och massor av spännande framtidsplaner.

Nu är tiden inne för att mer kraftfullt berätta vad vi gör och vilka möjligheter som ryms inom vårt företag. Vi kommer att förtydliga Sodexos profil. Inte minst inom området integrerade servicetjänster där vi ligger långt framme med nya lösningar som skapar mer värden för våra kunder både inom näringslivet och den offentliga sektorn.

Vi har nyligen avslutat två lyckade evenemang som bygger på starkt teamarbete. Sodexo hade full exklusivitet avseende mat och dryck när Volvo Ocean Race för allra första gången gjorde ett hamnstopp i Stockholm. Du kan läsa mer om detta lyckade evenemang i detta nummer och ta del av bilder som doftar sol, sommar och hav. Vi hade cirka 50 000 matgäster

på våra restauranger! Det andra evenemanget som du kan läsa om, är en upplevelse i sig, Royal Ascot Race i England. Världens mest prestigefulla hästkapplöpning, där Sodexos vinnande koncept Prestige skapar matupplevelser utöver det vanliga. I kommande nyhetsbrev kommer du att kunna läsa mer om vad Sodexo gör i andra länder.

Exempel på aktiviteter under hösten är t.ex ett samarbete med Veckans Affärer och deras mångfaldskoncept. Vi engagerar oss i detta projekt för att vi vill visa att mångfald ger styrka, kraft och lönsamhet för organisationen likaväl som det berikar den enskilda individen. Vi kommer även delta i projektet ”Bättre skolmat”, en tävling i Lantbrukarnas Riks-

förbunds regi för goda och näringsriktiga måltider. Vårt miljöengagemang fortsätter bl.a. genom att vi ytterligare ökar inköpen av närproducerade produkter till vår städverksamhet.

Efter en underbar semester ser jag nu fram emot hösten som är fylld av spännande projekt och ständig utveckling. Vi vill nå ut till våra kunder oftare och kommer därför att komplettera vårt nyhetsbrev med aktuella reportage i en digital kundtidning. Hör gärna av dig till mig om du har synpunkter och tips!

Eva Kristensson

Kommunikationsdirektör
Sodexo AB
eva.kristensson@sodexo.com

SoFresh – en innovation inom matlagning

Vår nya måltidsprodukt SoFresh, som levereras till fyra av Stockholms akutsjukhus sedan den 1 april 2009, har uppmärksammats av vissa Stockholmsmedier och vi vill därför berätta vad SoFresh är.

- SoFresh är en enportionsförpackad måltid för t ex korttidspatienter.
- Måltiden baseras på råa råvaror, t ex färska grönsaker och färsk fisk.
- Maten bereds och läggs i en specialtallrik i plast, i vårt storkök.
- Råvaror och ingredienser är noggrant kvalitetssäkrade och följer svensk lagstiftning (SLV).
- Måltiden levereras till sjukhusen och ångkokas sedan i en tillagningsugn (3-5 min) på avdelningen strax innan patienten vill äta.
- Recepten är framtagna av Sodexos kokkar, kostekonomer och dietister, tillsammans med Svenska Kocklandslaget*.
- Idag är utbudet 26 olika rätter (kött, fisk, fågel och vegetariska rätter). Utbudet utvecklas och förändras kontinuerligt. 5 rätter finns att välja på per dag för patienten.
- Samtliga rätter är näringsvärdesberäknade.

= Fräscht, enkelt, gott och säkert med tanke på de smittor som kan finnas på sjukhus.

*5 av 26 rätter har tagits fram i samarbete med Svenska Kocklandslaget.

Vill du veta mer om SoFresh, läs gärna på vår webbsida www.sodexo.se.



Köttbullar med potatismos, lingon, gräddsås och grönsaker (observera att det inte är lingonsylt utan utvalda bär).

Fredrik T Strand, Sodexos nya VD

”För mig är det viktigt att arbeta i ett företag med sunda värderingar ”

Den flytande loungen på Race Village guppar i takt med jollarna som ligger förtöjda på bryggan nedanför. Solen har återvänt efter en regnig inledning av hamnstoppet i Stockholm under Volvo Ocean Race. Solens strålar värmer bland andra Sodexos nya VD Fredrik Strand som självklart är på plats under invigningen. Vädrets betydelse för ett lyckat evenemang är enorm.

– Det är fantastiskt roligt att se så här många glada människor på Skeppsbron. Vi är otroligt stolta över att vi på Sodexo tillsammans med Stockholms Hamn och två av Sveriges största företag har fått vara med och supporta ett av världens största idrottsevenemang. Det är ett mycket hedervärt uppdrag vi fått, upplevelsen av mat och service är något man bär med sig lång tid efteråt så vi har laddat med alla resurser vi har.

Fredrik började arbeta för Sodexo den 1 juni och medger att han inte hade så stora kunskaper om företaget vid de inledande diskussionerna för ett halvår sedan. Men successivt har han förstått vidden av vad Sodexo gör och står för.

– Allt vi gör berör människor, både fysiskt och tankemässigt under livets olika skeden. Vi finns med på förskolan och i skolan, under militärtjänstgöringen, på jobbet, när man är på resa eller konferens, inom sjukvården, vid behov av hjälpmedelsservice och inom äldreomsorgen. Det är en härlig känsla att få vara med och vidareutveckla ett företag som står för så mycket bra. Vi arbetar för att andra människor och företag ska ha de bästa förutsättningarna att nå sina mål och vi har en stark position på den svenska marknaden.

Karriär inom Ericsson

Fredrik kommer närmast från Ericsson där han har haft ett flertal mångkulturella ledarskapsroller, senast som Vice President och General Manager, där han från grunden bidragit till att med stor framgång bygga upp Ericssons serviceorganisation till ett globalt affärsområde.

– Vi är mycket nöjda med rekry-

teringen av Fredrik Strand och att tillsättningen av en permanent lösning kom på plats så snabbt. Matchningen mellan Fredriks gedigna erfarenhet att bygga upp serviceverksamheter och Sodexos integrerade servicetjänster



Fredrik med sin dotter Adrienne, trotsade tappert vädrets makter under den regniga invigningen av Volvo Ocean Race.

till privata och offentliga kunder kommer att stärka företaget både strategiskt och operativt. Fredrik kommer att medverka starkt till företagets offensiva satsning, säger Sodexos styrelseordförande Peter Forssman.

Man kan lugnt säga att Fredrik har fått en rivstart i företaget. Han har ägnat mycket tid åt att träffa medarbetare och gjort många studiebesök både runt om i Sverige och utomlands. Det som gjort det största intrycket på Fredrik är det starka sociala engagemang han mött hos alla medarbetare.

– Det lyser igenom så starkt i Sodexo, vilket är bra eftersom vår affärsidé i grunden handlar om att hjälpa människor med en kombination av kunskap, känsla och glädje. När jag rest i landet

och nu gått runt här bland våra restauranger på Skeppsbron kan jag konstatera att vi lever upp till våra målsättningar. Överallt har jag mötts av kunniga, leende och serviceinriktade medarbetare. Det ger mig stark framtidstro.

Marknaden driver fram nya lösningar

Att Sodexo kommer att växa sig ännu starkare är Fredrik övertygad om. Stark fokus på affärsutveckling och hög kvalitet inom driftsorganisationen gör att Sodexo bryter mark inom nya kundsegment och stärker sin position som en av Sveriges största leverantörer av integrerade servicetjänster. Ett brett perspektiv och socialt patos är viktiga komponenter i all utveckling enligt Fredrik.

– Ett kortsiktigt fokus på intäkter och vinst är inte det enda. Lika viktigt är att man ständigt har fokus på att förbättra kundvärdet genom att hålla en öppen dialog med kunder och medarbetare. Vi står inför en stor omställning i Sverige när det gäller tjänsteutveckling. Marknaden driver fram integrerade

tjänstelösningar och utvecklingen går fort. Det är både en stor möjlighet och en stor utmaning för oss inom Sodexo. Vi tittar nu på alla uppdrag utifrån ett IFM-perspektiv (Integrated Facility Management) och arbetar på att förändra vårt synsätt igenom hela organisationen utifrån denna modell. Det som ger mig väldigt stark framtidstro är medarbetarnas engagemang, men också det faktum att Sodexo har en bra och stabil värdegrund att stå på. För mig är det viktigt att arbeta i ett företag med sunda värderingar. Det var en viktig ingrediens när jag valde Sodexo. De moraliska aspekterna har blivit allt viktigare för mig ju äldre jag blivit. Jag vill göra något som känns bra i magen.

Sodexo har historiskt sett haft relativt liten omsättning på VD-posten. Med Fredrik vid rodet finns goda förutsättningar att återgå till den ordningen, med blicken inställd på en ljus framtid.

– Det har varit en väldigt spännande start. Nu ser jag fram mot att tillsammans med mina medarbetare fortsätta arbetet med att utveckla servicelösningar som förklarar och förbättrar våra kunders vardag. Jag vill också passa på att tacka alla kunder för det förtroende ni visar oss och ser fram mot att träffa er så småningom.

Ålder

44 år

Utbildning

Officersutbildning inom Signaltrupperna

Karriär

Lång och gedigen karriär inom Ericsson med ett flertal chefsbefattningar. Senast ansvarig för Ericssons globala leveransorganisation med över 30 000 anställda i mer än 140 länder

Familj

Gift med Thérèse och har två barn

Intressen

Intresserad av historia och släktforskning

Sodexo exklusiv matleverantör under Volvo Ocean Race

Årets kappsegling var den tuffaste i tävlingens historia. Båtarna och besättningen är vassare än någonsin och marginalerna mycket små.

Så när teamet bakom den svenska båten Ericsson 4 med skepparen Torben Grael slutligen kunde kora som segrare var det som grädde på moset när Volvo Ocean Race nu gjorde sitt allra första hamnstopp i Stockholm.

Otroligt mycket arbete har lagts ner på att få bort stämpeln av att detta är en snobbig sport utan mera en sport fylld av fart, faror och fighting spirit. Inte minst livesändningar via mobilportal (IP-TV med HD) har gjort det allt lättare för människor över hela världen att följa framfarten ute på världshaven. Varje båt har en mediaman ombord som ser till att alla kan följa dramatiken, höra farttjuten och rysa av smällarna när skrovet landar i vågdalarna. En satsning som troligtvis har varit en av framgångsfaktorerna för det ökade publikintresset och lett till att tävlingen fortsätter att växa även i dessa lite bistra tider. Inte minst hamnstoppet har blivit allt större kommersiellt och publikmässigt, vilket gör att städerna står på kö för att få bli utvalda för kommande tävling (2010/2011).

Kombinationen av att man på ett okonventionellt sätt kan umgås med kunder och samarbetspartners runt om i världen i en miljö av drömmar, äventyr och utmaning ger en oslagbar möjlighet att stärka varumärket och nå nya marknader.

Ola Åstradsson, Port Stopover Manager har varit ansvarig för Stockholm Stopover och har arbetat med förberedelserna i nästan två år. Vi träffas på Ocean Race Clubs uteservering en av de sista dagarna och han ser mycket nöjd ut.

– Vi uppskattar att närmare en miljon människor har besökt arrangemang knutna till Volvo Ocean Race i Stockholm. Det var lite trögt i början, men när solen kom, kom också folket. Det blev en självtändning på stan, ryktet spreds snabbt, alla ville se de häftiga båtarna och ta del av stämningen på kajen.

Ola bestämde sig tidigt för att han ville att maten på Skeppsbron skulle

hålla högre klass än den "vanliga" festivalmaten. Han hade möten med ett tiotal restauratörer, men tyckte inte att han hittade någon som ingav det förtroende han sökte.

När han till slut träffade Ove Duell (Event Manager) och Azita Shariati (driftsdirektör) kändes det rätt.

– Sodexo gick in med självförtroende och muskler och har visat att de klarat av uppgiften galant. Jag har fått många goda vitsord om maten som hållit en hög och jämn kvalitet.

Trots oerhört kort förberedelsestid, mindre än fyra månader, lyckades Sodexos projektorganisation skapa logistiklösningar som fungerade för de olika publikkoncepten. Alla kämpade tillsammans för att hela tiden ligga på topp.

– Arbetet i våra mobila kök uppbyggda i containers har fungerat jättebra och samverkan mellan de olika stationerna har flutit utan problem vilket betyder oerhört mycket. Vi har lagt ner mycket tid på att prata om hur vi kan skapa den rätta teamkänslan och servicenivån. En av grundtankarna var att varje dag skulle vara en ny dag och att varje enskild gäst skulle vara nöjd med sin leverans utifrån sina förväntningar. Nu när eventet gått i mål kan jag konstatera att vårt logistiska pussel blev lyckat. Vi hade en smidig etablering och visade att vi hade rätt kapacitet och bemanning, säger Ove Duell.

Azita Shariati håller med och konstaterar att vädrets upp- och nedgång har inneburit både plus och minus.

– Det har varit en spännande resa att visa både en internationell och svensk publik vad Sodexo kan leverera. Vi har visat att Sodexo står för både kvalitet och glädje. Jag tycker att vi har levt upp till de förväntningar som man kan ha på oss som marknadsledande inom den här typen av evenemang, säger Azita Shariati.



Ola Åstradsson, Port Stopover Manager



37 000 sjömil runt fem kontinenter

En av världens största jorden runt-kappseglingar som arrangerats sedan 1974. Tidigare hette tävlingen Whitbread Round the World Race, men sedan 2001/2002 har Volvo tagit över huvudsponsorskapet för tävlingen.

- Åtta kappseglingsteam tävlade på nio delsträckor (leg) med start i Alicante i oktober 2008 och målgång i St Petersburg i juni 2009
- Tävlingsbåtarna Volvo Open 70 väger 12,5 -14 ton vardera
- Masten är lika hög som ett tio våningshus (32,5 m över havet)
- Varje båt har 24 alternativa segel för att fånga upp vindens kraft
- Besättningen består av 11 man, varav två ska vara sjukvårdsutbildade, en ska vara segelmakare, en ingenjör och en media-man. Inga kvinnor deltog i årets upplaga

Räkor storsäljare

Sodexo har serverat mat och dryck i tre restauranger, Teaterskeppet, loungen, barer och catering till åskådarbåtar, sponsoraktiviteter och paviljong i Kungsträdgården under tolv dagar. I snitt har 50 000 gäster/dag passerat på kajen vid Skeppsholmen.

- 250 medarbetare har arbetat med uppdraget på Race Village
- Tre restaurangkök och 20 mobila kök med varmkök, kallskänk, kylar, frys, omklädningsrum, kontor m.m. har byggts upp på kajen
- Alla menyer och recept har tagits fram av Sodexos bästa kockar i nära samarbete med Svenska Kocklandslaget, temat för mat och dryck har varit hav, sommar och segling
- Största publiksuccé var smörgåsen med handskalade räkor på grovt sirapsbröd



Helena Stenberg

Vinnande receptet från Sodexo Food Race

När Volvo Ocean Race-båtarna är ute på kappsegling lever besättningen på frys-torkad mat. Väl i hamn ville vi på Sodexo erbjuda en god "tävlingsrätt", tillagad av några av Sodexos duktigaste kockar och medlemmar från Svenska Kocklandslaget.

Vi bjöd in några besättningsmän från Ericsson 3 som tillsammans med Sodexos Fredrik Strand och Azita Shariati fick agera jury i Sodexo Food Race". Kriteriet i matlagningstävlingen var att laga den godaste och mest näringsrika maten med anknytning till hav och sommar.

Steffo Törnquist testade matkunskapen hos deltagarna. Under tiden lagade de tävlande kockteamen mat på scen och ljuvliga dofter spred sig på kajen. När juryn sagt sitt korades Niklas Pallgren (Sodexo, Farsta Strand Konferens & Hotell) och Tom Sjöstedt (Svenska Kocklandslaget) som vinnare med sin grillade lax med ängssyra- och senapscrème Johan Kuhn (Sodexo, IFL Kämpasten) och Carina Brydning (Svenska Kocklandslaget) fick stor eloge för sin ekologiska kycklingsallad. Men smaken av citrus, svenska primörer och grillad lax blev ett oslagbart sommarrecept som föll bäst i smaken den här gången. Prova gärna receptet nedan och döm själva!



Niklas Pallgren, Sodexo (till vänster) och landslagskocken Tom Sjöstedt segrade i Sodexo Food Race.

Grillad laxfile med färskpotatis och sparrisragu, serveras med ängssyra och senapscrème samt picklad gurksallad, 4 port



Lax

480 g laxfile

Gör så här:

Salta & peppra laxen. Grilla laxen ca 10 min innan servering, inner-temperaturen bör vara mellan 50-52°C. Låt laxen vila några minuter innan servering.

Ragu

400 g färskpotatis
300 g durumvete, kokt
1/2 moröt
1/3 broccoli
4 st rädisor
5 st minitomater
10 st gröna sparrisar
1/2 schalottenlök
2 msk olivolja
1 msk citronsaft
2 tsk hackad dill
2 tsk tunt skuren gräslök
salt, peppar

Gör så här:

Koka potatisen, skala och skär ner morot och sparris i mindre bitar. Skär ut mindre buketter av broccolin. Koka dessa grönsaker mjuka i saltat vatten var och en för sig. Skiva rädisa och lök tunt, kvarta potatis och tomat. Blanda samman alltsammans med olivolja, citronsaft, salt och peppar och värm upp på bleck (alternativt

i stekpanna) på 150°C i ca 10 min. Vänd ner örterna innan servering.

Ängssyra- och senapscrème

1 dl crème fraiche
3/4 dl turkisk yoghurt
1 tsk dijonsenap
1 tsk skånsk senap
1/4 citron, saft & skal
1 tsk hackad ängssyra
1 tsk hackad persilja
1 tsk hackad dill
3-4 droppar grön tabasco
salt, vitpeppar

Blanda samman allt och smaka av med kryddorna och tabasco.

Picklad gurka

1/3 gurka
2 st vårlökar
1 msk ättika
2 msk socker
3 msk vatten
1/2 tsk dillfrö
1/2 tsk fänkålsfrö
Koka upp vatten, socker, ättika, dillfrö och fänkålsfrö. Låt svalna. Skala gurkan, skiva på längden med osthyvel. Skär ner löken i tunna skivor, lägg ner detta i lagen. Låt stå några timmar.

Smaklig måltid!

Nationalscen jubilerar.

Ett hus fyllt av möjligheter

Berwaldhallen rivstartar säsongen med en fullspäckad Östersjöfestival och toppar med 30-års jubileum senare i höst. Även om Berwaldhallen först och främst är ett konserthus för klassisk musik finns det plats för mycket annat.

Östersjöfestivalen som i år arrangeras för sjunde gången har blivit något av en politisk mötesplats, där man förutom gränsöverskridande musikupplevelser sätter fokus på vårt gemensamma hav och de miljöproblem som blivit alltmer alarmerande.

Gerd Björnung arbetar som Event- och Konferenschef på Berwaldhallen och visar runt i de klassiska lokalerna.

– Här finns fantastiska möjligheter att skapa arrangemang i en udda miljö. Våra lokaler är perfekta för bolagsstämmor, kongresser och andra typer av sammankomster. Foajéerna som löper över tre plan är på vardera 500 kvm, perfekta för produktlanseringar och utställningar ihop med något gott att äta och dricka. Den ljusa, moderna och vackra miljön uppskattas av alla typer av kundgrupper. Eftersom två tredjedelar av lokalerna ligger under marknivå är det dessutom behaglig temperatur här inne, berättar Gerd.

Man kan alltså hyra hela eller delar av Berwaldhallen som blivit känd för sin goda service och krydda med musikaliska upplevelser om man så önskar. Sodexos köksmästare Johan Lagergren komponerar allt från

trerättersmenyer till prominenta gäster likväl som lättare rätter till café Berwald och uppskattad söndagsbrunch till konsertgästerna. Maten forslas via en underjordisk gång från det närliggande Sveriges Television, där Sodexo står för drift av restaurangen sedan i januari i år med det nya "Be-konceptet".

Pernilla Grip är Sodexos restaurangchef som har arbetat i huset i flera år och nu gått över till Sodexo.

– Det mesta har blivit bättre, tycker jag. Inte minst finns det bättre stöd bakom Sodexo vilket är jättebra.

Hon beskriver tjusningen med att ingen dag är den andra lik, magin bakom de korta pausserveringarna och hur sorlet stiger så fort dörrarna öppnas och sedan tystnaden när dörrarna stängs.

– Fullt ös i tjugo minuter och sedan ett stort lugn. Då gäller det att vara väl förberedd.

Nu laddar hon för en intensiv höst på Berwaldhallen med full planering inför 30-årsfirandet i oktober. Då står Herbert Blomstedt på dirigentpodiet, precis som han gjorde för trettio år sedan när Berwaldhallen invigdes till tonerna av Berwald Sinfonie Singuliere.



Pernilla Grip och Johan Lagergren, Sodexo

Fakta om Berwaldhallen

Franz Berwald som givit namn åt konserthuset är en av Sveriges mest kända tonsättare (1796–1868).

Det finns plats för 1 300 sittande gäster vid konsert, 900 vid konferens.

Hög- och sänkbart podium ger stor flexibilitet vid scenbyggnad. Avancerad högtalaranläggning och datoriserat ljusbord.

Möjlighet att ta in bilar och andra skrymmande produkter på scen. En stor fördel är att det är lätt att lasta in saker i huset.

Prisbelönt mat på Royal Ascot

Royal Ascot är en stor social händelse i den brittiska sommarkalendern. Med stor gästfrihet, prisbelönt mat, kungligheter och världens bästa kapplöpningshästar lockade den en publik på över 300 000 personer under några dagar i juni. Den kungliga kapplöpningsbanan ligger i Berkshire i fantastiska omgivningar. Här finns ett stort antal restauranger av högsta klass och flera hundra loger med utsikt över banan.

Sodexo Prestige i England är specialister på catering och service inom sportevenang och stora publika arrangemang. Förutom sin närvaro på Royal Ascot finns de representerade på flera av Englands mest kända evenemang, som exempelvis RHS Chelsea Flower Show och Golf's Open Championship. Kreativa gäst-erbjudanden, service i världsklass och genomtänkt logistik är några

av faktorerna som ligger bakom Sodexos framgångar. Malcolm Emeny är chef för Sodexo Prestige och har tillsammans med Sodexo Prestiges utvecklingsforum lanserat nya gästerbjudanden på Ascot Racecourse och The Open Championship.

– Vår vision var att lyfta gäst-erbjudandet genom att erbjuda balanserade måltider för hela dagen. Gästerna ska med stor valfrihet kunna välja bland olika hälsosamma och attraktiva erbjudanden förpackade i olika gästkoncept, berättar han.

Ett exempel är den populära "Champneys Picnic in a Box" som är specialdesignad för Royal Ascot. Här pratar vi inte om en vanlig picknick, utan en lyxig trerättersmeny med vin. Elegant nerpackat i en liten box som matchar perfekt till hattprydda damer och eleganta herrar på Royal Ascot. Mer brittiskt än så här kan det knappast bli.

Sodexos VD Fredrik Strand som var på plats under årets Royal Ascot imponerades av arrangemanget.

– En fantastisk upplevelse som på ett elegant sätt paketerar Sodexos kunskap och erfarenheter från komplexa arrangemang och förmåga att leverera ett bestående helhetsintryck. Hela arrangemanget hanteras inom ramen för Sodexo Prestige, allt ifrån planering, inbjudningar, annonsering och genomförande. Här finns temporära filialer till de mest prestigefulla Londonklubbarna, det anordnas modevisning med några av världens mest framstående designers, m.m. På klassiskt engelskt manér är allt välordnat med olika erbjudanden som passar plånbok och den "status" som man anser sig vilja åtnjuta på en sammankomst med kunglig glans och månghundraårig historia. Vilken fest!



Intressant lunchseminarium i höst

Tema: Omvärldsanalys med fokus på ekonomi och klimat.

Hur påverkar den ekonomiska utvecklingen och klimatfrågorna oss?

Aldrig har omvärldsfrågorna runt ekonomi och klimat varit mer aktuella. Det är viktigare än någonsin att förstå vad som händer. I alla förändringar finns risker, men även möjligheter.

Klas Eklund och Göran Johansson har ett brett perspektiv och kommer att ge oss sin syn på och värdefull kunskap kring dessa frågor. Det kan underlätta rätt beslutsfattande för framtiden.

Vår gästkok som ansvarar för den avslutande lunchen är Tom Sjöstedt, Årets Kokk 2008 och medlem av Svenska Kocklandslaget. Du kan se fram mot en kulinarisk upplevelse.

Håll utkik efter inbjudan!

Gästföreläsare:

Klas Eklund,
Senior Economist inom SEB
(Stockholm/Malmö)
Göran Johansson,
Kommunpolitiker
(Göteborg)

Gästkok:

Tom Sjöstedt,
Svenska Kocklandslaget