

Hvilke reisetrender gjelder i 2024 – og hvilke hoteller er de aller beste i Norden akkurat nå? Her er bransjeveteran Siri Løinings favoritter.

– ETTER PANDEMIEN har det handlet mye om at vi skulle begynne å reise igjen: bucket-lister ble realisert og uberørte steder skulle oppdages, forteller Siri Løining (49).

Hun har jobbet i hotellnæringen siden hun var ferdig på videregående, og var blant annet tidens yngste hotellsjef ved Grand Hotel i Oslo. I 2017 påtok hun seg oppgaven med å utvikle to av hovedstadens mest omfattende hotellprosjekter: Amerikalinjen og Sommerro.

Nå jobber hun som konsept- og utviklingssjef ved gamle Deichmanske, som etter planen åpner i 2027, men har fortsatt et blikk på hotellbransjen.

– Samtidig ser vi at behovet for autensitet og lokal tilhørighet er voksende, i alt fra maten, til interiøret og tilbudene om opplevelser. Det tvinger trendene vekk fra identitetsløse kjedehoteller til unike opplevelser. Folk vil vite at de får valuta for pengene dit de drar, fordi kronen er svak og alt koster mer enn før. Det er ikke bare å hive seg på en tur lenger.

KLIMAEET PÅVIRKER. Etter fjorårets hetebølger i Europa, vil folk nå søke steder som tilbyr en mer stabil og kaldere temperatur, tror Løining. Destinasjoner som Island, Finland, Skottland, Norge og Latvia er land som får økt oppmerksomhet.

En annen trend som gjør sitt inntog grunnet klimaendringene, er luksuriøse togreiser. Med mer klimabevisst turisme blusser interessen for togreiser opp igjen, og i mange tilfeller er selve toget destinasjonen, som et slags rullende luksus-hotell. Oriental Express er bransjeledende, men i 2024 vil seks nye toglinjer åpne i Europa. Nattog gjeninnføres mange steder.

Løining påpeker også at man med tog kan komme til steder som ligger utenfor allfarvei, noe som øker appellen.

NYE LØSNINGER. Folk reiser på en ny måte, mener Løining. For det første gjelder ikke reglene for tradisjonelle høysesonger lenger.

– Folk vil reise på andre tider av året for å oppleve mindre folk på populære reisemål. Noen er villige til å ta barna ut av skolen for å spare penger, eller de har fleksible arbeidsplasser. Det tillater generelt mer reising og noen velger å reise rundt i verden for samme pris som de har i husleie hjemme,

REISE

T LISE AANES

SIRI LØINING

STARTET i restaurantbransjen som 16-åring og i hotellnæringen etter videregående.

JOBBET flere år i hotellbransjen i London og Sveits, og ble tidens yngste hotellsjef ved Grand Hotel i Oslo.

STAR bak konsepter og merkevarer som The Thief, Amerikalinjen, Sommerro, Vestkantbadet og Villa Inkognito.

RÅDGIVER og prosjektleder i Story Days.

JOBBET for Møller Eiendom som konsept- og utviklingssjef for gamle Deichmanske i Oslo, som åpner i 2027.



FOTO: DE BERGENSKE

BERGEN BØRS HOTEL. BERGEN

Nå fornærmer jeg sikkert mange, men jeg synes Bergen har få spennende hoteller, sier Siri Løining. Likevel leverte Bergen Børs på det meste. Perfekt beliggenhet, nydelige rom og fantastisk frokost i en spektakulær restaurant som akkurat ble kåret til en av verdens beste på interiør. Det er frescomaleren Axel Revold som har malt hele restauranten, fra gulv til tak.

Prikken over i-en er Bare by Pak, drevet av sushi-chefen Vladimir Pak, og Handelskammeret Bar, som er byens skjulte perle.
bergenbors.no

Folk velger steder hvor de får mer utløp for sine lidenskaper, enten det gjelder dyr, mat, hobby eller arkitektur

Siri Løining

eller de driver med husbytte. Det er en stor trend som vokser, forteller hun.

Den moderne familiekonstellasjonen, uten de klassiske '2+2-familie', tvinger hotellene til å tenke nytt. Nå reiser flere generasjoner sammen, på familieturer med «dine og mine» barn, eller på venneturer.

I konkurranse med AirBnB har flere hoteller tilpasset sine tilbud med muligheten til å velge om som hører sammen og køyesenger.

NYE AKTØRER. Det er ikke mange hotellrestauranter å finne på listene over verdens beste steder å spise, men også det kan endre seg. Nå åpner nemlig flere og flere kjente restauranter sine egne hoteller med imponerende mattilbud, der maten ved hotellet blir en del av destinasjonen.

I Norge har vi fått vårt første eksemplar av dette konseptet med Beckerwyc House, som ligger i Bekkjarkvik på øya Selbjørn på Vestlandet. Dette er hjembygda til Ørjan Johannessen, kokken som vant den prestisjetunge kokkekonkurransen Bocuse d'Or i 2015 og som nå driver hotellets restaurant. Internasjonalt var Nobu tidlig ute med dette konseptet.

Løining forteller at ikke minst endres premissene for hva som kan åpne hoteller. Hotellrom åpnes nå av museer så vel som motehus. Under «In Bloom»-utstillingen ved Fotografiska i Stockholm i fjor sommer, laget museet et hotellrom inne i lokalene sine, og gjestene kunne sove i et «skogsrom» inne i museet.

Samtidig går kjente merkevarer inn i reiselivet, her er det flust av eksempler. Sportsmerket Fila skal etter planen åpne Fila House sammen med hotelloperatøren Hyatt Group i Shanghai i 2024. Her blir det butikker, kontorer, hotell og restauranter.

Elle-magasinet har åpnet hoteller både i Paris og Amsterdam. Prada har åpnet café i luksuskjøpesenteret Harrods i London og Louis Vuitton åpner sitt første hotell i 2026. Dette skal selvfølgelig ligge på Champs Elysées i Paris.

– Vi har sett de siste årene at folk booker reiser basert på sin interesse, ikke så mye styrt av destinasjoner. Folk velger steder hvor de får mer utløp for sine lidenskaper, enten det gjelder dyr, mat, hobby eller arkitektur.



FOTO: ETT HEM

ETT HEM, STOCKHOLM

Lett å sjekke inn, vanskelig å sjekke ut igjen, ifølge Siri Løining. Et hotell som er personlig, leverer høy kvalitet, er innbydende og unikt. Det består nå av tre hus og en nydelig hage. En av mine favoritt-interiørdesignere, Ilse Crawford, står bak interiøret, og har skapt et hjem som er kanskje Stockholms hyggeligste hotell.

Jeg tror gjestene ranker det høyt fordi det er opplevs som hjemmekoselig og tidløst. Du kan sitte på kjøkkenet og spise middag, og hotellet har også en *honesty-bar* som du kan forsyne deg selv fra.

etthem.se

HOTEL SANDERS, KØBENHAVN

Det er ballettdanseren Alexander Kølpin som står bak hotellet. Beliggenheten er uslåelig, ifølge Siri Løining, og opplevelsen var så bra at det er vanskelig å forlate hotellet.

Mange omtaler hotellet som definisjonen på ordet hygge: Det er lagt stor vekt på atmosfære og belysning, enten det er i lobbyen eller i baren med peiskos. Det føles naturlig å henge der. Frokosten kan nytes på kjøkkenet, i stuen ved peisen eller på terrassen foran hotellet, som ligger i en rolig, pittoresk gate rett bak Det Kongelige Teateret. Likevel er t-bane-stoppet Kongens Nytorv i gangavstand, slik at det er enkelt å komme til og fra flyplassen, og Nyhavn og Strøget er like ved.

Hotellet har mange *connecting rooms*, slik at familier kan dele. Og er du heldig, får du et rom med peis som de har fyrt opp ved ankomst! hotelsanders.com



FOTO: HOTEL SANDERS



FOTO: ST. GEORGE

ST. GEORGE, HELSINKI

Hotellet har klart å kombinere uformell service med øye for detaljer, mener Siri Løining. De har lagt mye vekt på finsk kunst og design, spesielt fra den unge og spennende finske designeren Klaus Haapaniemi. Unge ansatte med en god tone tar imot deg med et stort smil. De er oppmerksomme under hele oppholdet, og man får tro på at det er mulig å rekruttere unge mennesker som faktisk vil gjøre en karriere inn hotellbransjen.

Et velutstyrt gym og spa gjør at du gjerne vil være mye på hotellet. Og vil du utforske byen, låner hotellet ut sykkel og en piknikkurv du kan fylle med bakevarer fra hotellets eget bakeri. Lokale bruker også hotellet, så det er en god miks av gjester. En stor frokostbuffet med finske lokale råvarer venter deg dagen derpå – en fin start på dagen.

stgeorgehelsinki.com

Nye hotellkonsepter spiller på lag med naturen og etablerer overnattingssteder på plasser der «ingen skulle tru at nokon kunne bu»

Siri Løining

Velværelser er også et økende segment innen reiseliv. Gode spa og trimrom er blitt viktige kriterier for et hotell, og ikke minst søvn er satt høyt på agendaen flere steder. Noe nytt innen hotellbransjen er nemlig søvnturisme: et voksende nisjemarked hvor gjestene sjekker inn for å få seg noen solide timer på øyet.

DER INGEN SKULLE TRU. Ifølge Løining er det ikke lenger gitt at de beste hotellene i Skandinavia ligger i storbyer som Oslo, Stockholm og København. Stadig flere har etablert seg i utkantstrøk, bygder og småbyer som fanger oppmerksomheten til det nasjonale markedet og internasjonale turister.

– De som driver vet at det er ikke nok å bare ha god service og lokal mat, de må tilby noe mer, forklarer hun og trekker frem at Guide Michels liste over de 16 mest spennende hotellene i Norden, bare inneholdt et par storbyhoteller.

Det er flere faktorer forklarer dette, ifølge Løining. Enten er hotellene en del av en spennende destinasjon, eller hotellet i seg selv er destinasjonen.

– Nye hotellkonsepter spiller på lag med naturen og etablerer overnattingssteder på plasser der «ingen skulle tru at nokon kunne bu», sier Løining.

Et eksempel er Wood Hotel i Brumunddal, som er verdens nest høyeste trehus. I Danmark setter det danske firmaet Vipp opp små gjestehus, der man er den eneste gjesten. På Vipp Farmhouse i Lolland er gjesten helt alene og «kan nesten ikke se huset for bare trær», forteller Løining. God service er uansett en forutsetning.

– Det må ligge i bunn, og det har aldri vært viktigere for bransjen. Folk tenkte at QR-koden kunne erstatte personlig kontakt, men vinnere i bransjen er de som tilbyr personlig og god service. Det trumfer alt!

DET UNIKE NORDISKE. Løining synes det er gøy å se at vi i Norge har fått til unike hoteller som hele verden har lyst til å besøke. Her trekker hun frem Funken Lodge på Svalbard, Sov Lodge, som er en tømmervilla i Vågå, Boen Gård på Sørlandet, The Well på Kolbotn, The Bolder Lodges i Lysefjord, Storfjord Hotel på Skodje og Juvet Landskapshotell i Valldal. **D2**



BEGGE FOTO: ÅMOT GÅRD



ÅMOT GÅRD, SUNNFJORD

På gården forenes luksus med landlig idyll, og det går gjetord om servicen, ifølge Siri Løining. Du blir møtt av hele staben på tunet ved ankomst. Eierne har en helt egen lidenskap for service og det merkes. De samarbeider med hele bygda for å levere unike matopplevelser og har operaforestillinger i hovedbygget. Høy kvalitet på rom og interiør.

Eiendommen, som dateres tilbake til 1885, drives av Steinar Sørli og Yngve Brakstad. Kun ti rom og en liten frokostkrok, men utendørs boblebad, flere stuer, og et stort hageanlegg. Romantisk, nært og personlig. amotnorway.com

60