

HKC Hotels – Ett familjeföretag i tiden



VERY IMPORTANT MAGAZINE

TRENDRAPPORT FRÅN

Milano

Fun living
I MALMÖ

THE WINERY HOTEL

Sveriges första

**urban
winery**

hotelnoblehouse.se | hotellkungcarl.se | hotellhudik.se | choice.se/clarion/orebro
thewineryhotel.com | kungcarlsbakficka.se | kitchenandtable.se/orebro

Fakta HKC Hotels

HKC Hotels är ett familjeföretag som ägs och drivs av familjen Östlundh. I företaget ingår:

- **BEST WESTERN PREMIER**
Hotell Kung Carl, Stockholm
- **BEST WESTERN PLUS**
Hotel Noble House, Malmö
- **BEST WESTERN**
Hotell Hudik, Hudiksvall
- **Clarion Hotel** i Örebro
- **The Winery Hotel.** Öppnar i Stockholm, Solna 2016 tillsammans med familjen Söder och familjen Ruhne.

Best Breakfast By Tina

Best Westerns frukost-koncept Best Breakfast by Tina serveras på våra hotell i Malmö, Stockholm och Hudiksvall.

På frukostbuffén finns förutom grundsortimentet, spännande produkter skapade av Tina Nordström, unikt för Best Breakfast.

För att bli ett Best Breakfast-hotell är det en rad punkter som ska gås igenom, och varje hotell utbildas individuellt av Tina och hennes team för att säkerställa en genomgående hög frukostkvalitet.

BEST BREAKFAST IS NOT JUST ANY BREAKFAST.

In addition to the classic menu, the breakfast table is set with exciting dishes made by recipes and ingredients chosen by famous Swedish chef Tina Nordström, unique for Best Breakfast! With Best Breakfast we wish to give you a really good start of the day.

HKC Hotels SOS barnbyar

För oss är det viktigt att ta ansvar för vår omvärld och våra medmänniskor. Därför avsätter vi varje år pengar till välgörenhetsprojekt.

Vi har valt att stödja SOS Barnbyar som tror på att ge utsatta barn ett hem, en familj, trygghet och utbildning.

Vi på HKC Hotels är mycket stolta över att kunna ge fler barn en bättre framtid genom vårt årliga bidrag!

HKC Hotels miljön

Alla våra hotell är miljöcertifierade (Svanen eller ISO standard 14001).

Vi följer en handlingsplan för varje hotell och arbetar aktivt med att t.ex. minska energiförbrukning, avfallshantering och användandet av kemikalier.



HKC Hotels BRIS



HKC Hotels maskotar Turbo, Rut och Bo håller dig sällskap på rummen och finns till försäljning i alla våra receptioner.

Vi skänker överskottet (25% av intäkterna) till BRIS - Barnens Rätt i Samhället.

At HKC Hotels, we feel it is very important to take responsibility for our world and fellow human beings. We give **yearly support to SOS Children's Villages**, a charity that believes in giving disadvantaged children a loving home and family. All our hotels are also environmentally certified in accordance with Svanen or ISO 14001 standards.

Fun Living och Happy Home

Detta är två av koncepten vi har börjat arbeta med – men det kommer mer!

Vårt arbete att tänka och jobba mer i koncept är fortfarande i uppstartfasen och vi samlar våra kloka medarbetare för att tillsammans komma fram till innehåll som både vi och våra kunder tycker om.

På Hotell Kung Carl lyfter vi fram historien i ett möte med djärv och spännande design - ett hotell som överraskar. I Örebro låter vi musiken och mötesplatsen vara det centrala. På The Winery Hotel är det nog ingen tvekan om var fokus ligger. På sidan 8 kan du läsa mer om detta spännande projekt som slår upp dörrarna i januari 2016.

Vi har valt att jobba i koncept för att vi tycker det är ett roligt sätt att arbeta på, och det ger oss möjlighet att hålla en röd tråd på våra hotell och för våra gäster. Inspiration hämtar vi på alla möjliga ställen. I år besökte vi möbelmässan i Milano och delar med oss av lite tankar och bilder i denna tidning.

Jag hoppas att du får en intressant och inspirerande läsning!



Therese Hammar
VD HKC Hotels
therese.hammar@hkchotels.se



HKC Hotels var självklart på plats i Milano och spanade in alla spännande trender.



Milano-trender



Vill du veta mer om oss, ta del av erbjudanden, nyheter och annat roligt? Följ oss på Facebook och Instagram!



AT HKC HOTELS we have chosen to work with concepts because we think that this is a fun way to work, and it enables us to ensure consistency across our hotels for the benefit of our guests. Our work is still in the start-up phase, and we are in the process of consulting our experienced employees in order to jointly develop con-

tent that we and our customers like.

We draw inspiration from all manner of things. This year, for instance, we visited the Milan Furniture Fair, and would like to share some thoughts and images with you in this publication. I hope that you find it an interesting and inspirational read!



”Vi vill vara
hotellet som
överraskar”

Annelie Bergsten
Hotellchef
BEST WESTERN PREMIER
Hotell Kung Carl, Stockholm
annelie.bergsten@hotellkungcarl.se

BEST WESTERN PREMIER Hotell Kung Carl

Elegant och Klassiskt på Stureplan

Känslan av att stiga in från ett myllrande stadsliv vid Stureplan rakt in i den oas som BEST WESTERN PREMIER Hotell Kung Carl är, det är en känsla svår att beskriva.

Hotellet är ett av Stockholms äldsta hotell, och det är något som vi arbetar med att bevara - historien riktigt andas i väggarna! Vi vill vara hotellet som överraskar där alla våra 143 rum är unikt inredda i en klassisk stil med modern design. Vi har garanterat ett rum för alla smaker!

I vår restaurang Kung Carls Bakficka - Tre rum och kök, finns flera rum att äta och umgås i. Både inredning, design och mat flirtar flitigt med tidigt 1900-tal och på menyn hittar du såväl snabba brasseri-luncher som nytolkningar av klassiska rätter.

Vi strävar hela tiden efter att förmedla den personliga och familjära känslan som finns i huset och vi hoppas att alla våra gäster upplever detta vid varje besök.



It is difficult to describe the sensation one feels on entering the oasis that is **BEST WESTERN PREMIER HOTELL KUNG CARL** and leaving the urban hustle and bustle of Stureplan outside. This is one of Stockholm's oldest hotel and we work hard to preserve and celebrate the hotel's history. We want to be a hotel that surprises, which is why all our 143

rooms are uniquely decorated in a classic style that incorporates modern design. You will find one room for each taste, that we guarantee. We want to ensure a personal and familiar atmosphere within the hotel and hope that all our guests experience this at each and every visit.

BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House

TUFFT MED MYCKET KÄNSLA

Sedan starten 1987 har vi på BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House hela tiden arbetat med att förbättra upplevelsen och servicen för våra gäster. Detta har skett genom både stora ombyggnationer och ständiga förbättringar i serviceutbudet.

Nu är det dags igen för en större förändring! Som du säkert har märkt har vi byggt om hela vår frukostmatsal. Detta har varit starten på ett nytt koncept som vi valt att kalla "Fun Living".

Förutom god service, smakfull inredning och en god frukost är vår ambition att det skall vara roligt att bo hos oss. Detta vill vi förmedla genom innovativa och smarta lösningar i allt från matutbud, service och inredning. Givetvis glömmar vi inte bort den speciella "hemmakänslan" som gjort oss till ett så populärt hotell i Malmö.

Vi går en mycket spännande framtid till mötes och jag hoppas du vill vara med på resan!

*Fun
Living*

Anton Hallström
Hotelldirektör
BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House
anton.hallstrom@hotelnoblehouse.se

”Nu är det
dags igen
för en större
förändring”



Since BEST WESTERN PLUS HOTEL NOBLE HOUSE opened in 1987 we have focused on improving the experience for our guests and our level of service. This has involved both major renovation work and continuous improvements in terms of the services we offer. Our new concept "Fun Living" aims to make your stay with us the

most enjoyable ever. We want to accomplish this by integrating smart and innovative solutions into all aspects of the hotel, from dining options to service and décor. We have a very exciting future ahead of us and I hope that you will join us on our journey!



BEST WESTERN

Hotell Hudik

Design & omtanke

Happy Home

När jag första gången klev in på Hotell Hudik möttes jag av en varm familjär känsla med stor omtanke om varandra, gäster och hotellet. Den känslan har jag försökt att bevara inom hotellet under mina 35 år som anställd. Jag har haft förmånen och glädjen att få arbeta åt tre generationer Östlundh och det säger nog en hel del om känslan att vi är som en familj.

Vi har vuxit från ett litet hotell på 28 rum till dagens 67, så det har alltså byggts om en hel del här hos oss. Penseln får aldrig torka och vi ser med spänning och glädje fram emot nästa projekt.

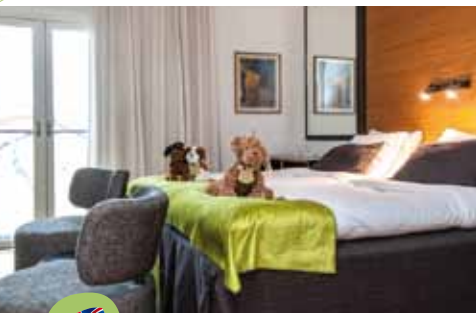
Omtanke och glädje är ledord vi känner varmt för. Vi vill att ni sover gott hos oss, att ni får en bra start och ett gott avslut på dagen, att ni mår bra och känner er som hemma. Då blir vi glada.

Glada Hudik är ett välkänt och gammalt begrepp. Det har använts från tidigt 1800-tal när hudikborna hade rykte om sig att vara glada och gästfria. Man kan säga att begreppet Glada Hudik beskriver ett förhållningssätt, en anda. Den andan vill vi att ni ska få uppleva hos oss, så välkommen till vårt glada hem!

”Penseln får aldrig torka och vi ser med spänning och glädje fram emot nästa projekt.”

Marie Söderlund
Hotellchef

BEST WESTERN Hotell Hudik
marie.soderlund@hotellhudik.se



My first impression on entering **HOTELL HUDIK** was a feeling of warmth and familiarity. This is a hotel that looks after not only its guests, but also its staff and the hotel in general. I have tried to nurture that feeling at the hotel throughout my 35 years as an employee. We have grown from being a small hotel with just 28 rooms to 67 rooms today. Consideration and pleasure are concepts that we hold dear.

We want you to sleep well here, to have a good start and end to the day, to feel well and to feel at home. You could say that the “**Glada Hudik**” or “**Happy Hudik**” concept describes our spirit perfectly. We want you to experience this spirit during your stay here, so welcome to our happy home!



ÖREBRO
BY CHOICE HOTELS

Vi har alltid sökt nya vägar på Clarion Hotel Örebro. Först ut av nyskapande tilltag var vår after work som startades för över 10 år sedan och som fortfarande är den mest populära i stan. Genom åren har vi arrangerat såväl Dragshow som Heavy Metal på hotellet. Att vi har syns och hörts råder det inget tvivel om. Vi har alltid varit hotellet där det händer och så vill vi att det ska förbli. Och roligt har vi alltid haft, både personal och gäster.

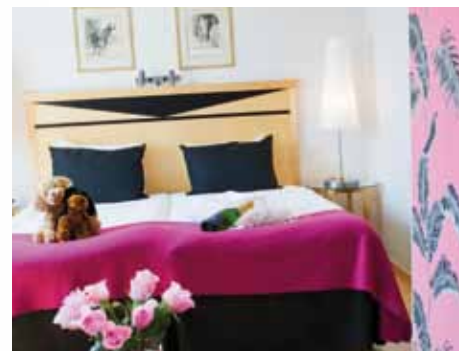
Med stor närvaro och ett genuint intresse har familjen Östlundh skapat ett företag där varje hotell inom koncernen har ett stort mått av personlig touch.

En genomgående investeringsvilja gör att samtliga hotell tillhör de ledande på respektive ort. För oss är det viktigt hur vi betar oss mot varandra, både gäster och medarbetare. Vi gör alltid vårt yttersta för att leverera "det lilla extra". Vårt starka service-engagemang och förståelsen för gästernas olika önskemål och behov, är nyckeln till vår framgång.

Patrik Hanberger
Hotelldirektör
Clarion Hotel Örebro
patrik.hanberger@choice.se



”För oss är det viktigt hur vi betar oss mot varandra, både gäster och medarbetare.”



We have always sought to break new ground at **CLARION HOTEL ÖREBRO**. Our first innovative venture was our after-work evenings, which launched over 10 years ago but are still the most popular in town. Over the years we have welcomed everything from drag shows to heavy metal to the hotel. We have always been a hotel with its finger on the pulse and we want that to continue.

The Östlundh family have worked hard to develop a company where each hotel in the group has that personal touch in spades. Our behaviour towards one another, whether guest or employee, is important to us. We will always do our utmost to deliver "that little bit extra", which is the key to our success.



Nu kommer vinvärlden till Stockholm och The Winery Hotel. Med en av Sveriges största vinkällare och en egen vinfabrik skapas ett helt nytt sätt att bo, njuta och mötas med vinet i fokus. Här kommer det att sjuda av liv dygnet runt!

På The Winery Hotel kan du förvänta dig vinupplevelser utöver det vanliga. Förutom egen import från de närmsta vinhusen kommer även vår vinfabrik utveckla ett helt nytt vin. Här kommer du att kunna följa druvans väg från kar till flaska - ja till och med skapa din egen blend från specialimporterade kvalitetsdruvor.

Naturligtvis ska du äta gott och bo bekvämt med toppservice, hela tiden med utgångspunkt från vinvärlden. Vid hotellets entré möts du direkt av ekfaten där det egna vinet ligger för att mogna, bakom glasväggen syns också de stålblanka jäskaren.

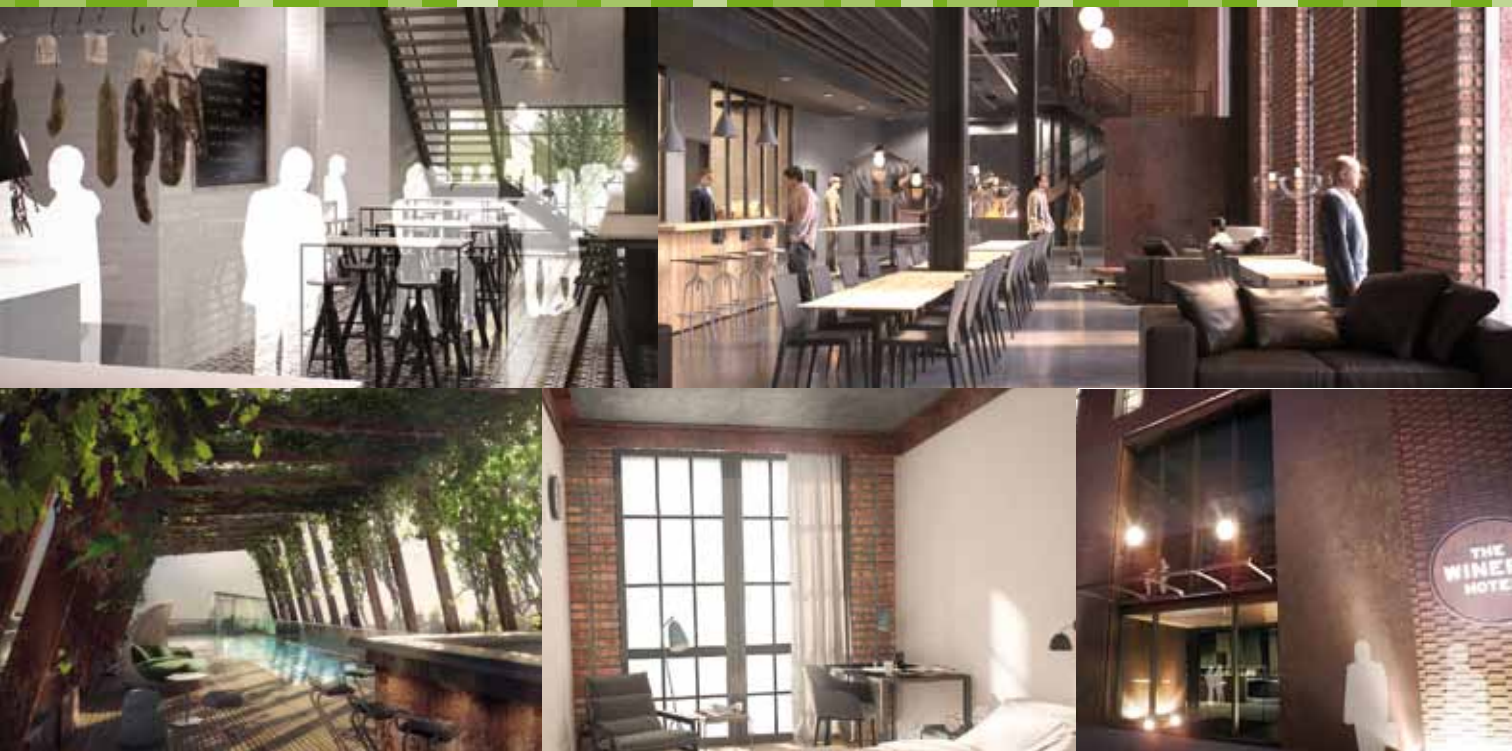
Naturligt, närodlat och nytänkande ska prägla köket och menyerna kommer att ändras efter säsong. The Winery Hotels arkitektur och inredning bygger på en känsla av en gammal vinfabrik med en modern design. Inspirationen är hämtad från både Brooklyn och Toscana.

NYHET! NYTT HOTELL



From 2016 wine-lovers will be able to stay at **THE WINERY HOTEL** in Stockholm. With one of Sweden's largest wine cellars and its own winery, this hotel offers a brand new way to stay, relax and meet people, with the focus very much on wine. There will always be something happening here, whatever the time of day!

Here you will be able to follow the grapes' journey from vat to bottle. The Winery Hotel's architecture and décor convey the sense of an old winery with a modern design. Inspiration has been derived from both Brooklyn and Tuscany.



Hotell & konferens

De 184 hotellrummen kommer att ha en välkomnande fabriks-atmosfär med tegelomfattning runt höga fönster och druvgröna väggar. Här kommer också att erbjudas både eventyta samt en mötesdel med tre lokaler designat likt en saluhall.

Takterrassen

Hotellets terrass, med fri utsikt över Brunnsviken, kommer att innehålla en hälsoanläggning med gym, pool och takbar inramad av vinrankor.

Restaurang & deli

Precis som i övriga hotellet kommer vinet att stå i fokus även i restaurangen. Med hjälp av passionerad personal kommer du att få uppleva hur viktigt det är att kombinera vin och mat på rätt sätt.

I hotellets deli ges möjlighet att köpa hem samma råvaror som kockarna använder.



FAKTA THE WINERY HOTEL

Antal rum: 184

Våningar: 6

Serviceutbud

Konferens

Eventyta

WiFi

Cyklar för utlåning

Handikapprum

Minibar

Frukost

Brunch

Vinprovning

Parkering

Gym

Pool

Poolbar

Takterrass

Restaurang

Vinbar

Deli

Vinfabrik

ÖPPNAR
JANUARI
2016

thewineryhotel.com

THE 184 HOTEL ROOMS will have a welcoming industrial feel with exterior brick walls and tall windows and interior walls painted the colour of green grapes. We will also offer both an event area and meeting facilities with three rooms designed to resemble a market hall. The hotel's terrace will house a small gym, pool and roof top

bar. As with the rest of the hotel, wine is also the focal point in the restaurant where the menus are designed around the seasons. The deli offers an opportunity to purchase the same raw ingredients as used by our chefs.



Tips

Fun Living

Udda föremål
i samma färgskala
skapar harmoni.

Använd halskivor
på väggarna. Perfekt
att fästa krokar, hyllor,
lampor och tavlor i!

Fun Living på BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House i Malmö

Vårt nya koncept Fun Living bygger på att göra våra hotellgäster glada, berättar HKC Hotels VD Therese Hammar.

- Vi vill erbjuda roliga och lekfulla lösningar och detaljer samt ett serviceutbud som får våra gäster att dra på smilbanden.

- Kort och gott - det ska vara roligt att bo på BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House, fortsätter Therese.

Den första etappen i lanseringen av Fun Living är redan färdig i och med den omfattande renoveringen av både frukostmatsal och 14 hotellrum som genomfördes i början av 2015.

Inredare Lina Östlundh har skapat en ljus och ungdomlig stil som avviker från den klassiska frukostmatsalen. Här andas miljö kreativ verkstad och det skall kännas inspirerande både att äta och arbeta.

- Målet med Fun Living är att såväl gäster som malmöbor kommer att vilja sitta och jobba i vår lobby, ta en drink, äta middag eller bara sitta och prata i en rolig och välkomnande plats, säger Therese Hammar.

Under 2016 är det dags för etapp 2 att rullas ut då lobby, restaurang & bar, konferensrum och övriga allmänna ytor på ett eller annat sätt kommer att gestalta Fun Living-konceptet.



The aim of the new **FUN LIVING CONCEPT** at BEST WESTERN PLUS Hotel Noble House in Malmö is to ensure that our guests are happy! We want to offer fun and playful solutions and features, as well as a range of services that make our guests smile. The initial stage of the launch process for Fun Living is now complete following the compre-

hensive renovation of the breakfast room and 14 hotel rooms at the beginning of 2015.

Stage two will be rolled out during 2016, when the lobby, restaurant & bar, conference rooms and other public areas will all be updated in some way to reflect the Fun Living concept.

3
snabbaTre snabba med inredare
Lina Östlundh

Hej Lina, kan du beskriva
din inredningsstil?

- Spontant säger jag lekfullt
och färglatt. När jag påbörjar
ett nytt projekt går jag efter
en känsla jag har och skapar
sedan ett tydligt tema som
jag jobbar efter.

Var hittar du din inspiration?

- Överallt! Jag inspireras av
vackra tyger, museer, filmer,
andra hotell, inredningstid-
ningar och loppisar. Jag går
såklart också på olika inred-
nings- och möbelmässor.

Det är viktig med detaljerna
på våra hotell, eller hur?

- Absolut! Jag försöker att
inte låta rådande trender
styra utan köper istället unika
inredningsdetaljer på loppisar
och auktionskammare runt
om i landet som vi smyckar
både rum och allmänna ytor
med. Jag tycker också om att
handla våra möbler från små
inredningsföretag som erbu-
der en mer personlig touch i
sitt utbud.

TRENDRAPPORT FRÅN *Milano*

Möbelmässan i Milano är årets stora
händelse för alla designintresserade.
HKC Hotels var självklart på plats spa-
nade in alla spännande trender.

Pastelltoner i rosa och grönt, mixade
material och glas är starka trender fram-
över, liksom hantverk och mönster.

Bädda som på hotell
– steg för steg

Tips

1. Se till att underlakandet är ordentligt sträckt
och instoppat under madrassen. Börja med
att vika in kanterna, sedan sidorna.
2. Fluffa till täcket ordentligt, lägg ut det på
sängen och stoppa in sidorna samt neder-
delen under madrassen.
3. Ställ minst fyra huvudkuddar
mot sänggaveln.
4. Lägg på en fotfilt som
matchar prydnadskuddarna.
5. Avsluta med prydnadskuddar
och söta hundar som vaktar
sängen.

Lycka till med din hotellbäddning!



HKC Hotels' interior designer **LINA ÖSTLUNDH** has a colourful and
playful decorating style, frequently coming up with distinct themes
that provide a starting point for her design work.

Lina is inspired by beautiful fabrics, museums, films, other hotels,
interior design magazines and flea markets. Details are important at

our hotels and Lina purchases unique interior fittings at flea markets
and auction rooms.

The Milan Furniture Fair is the year's standout event for anyone inte-
rested in design, and so HKC Hotels sent representatives to the fair
to check out current trends.



Kung Carls BAKFICKA

TRE RUM & KÖK



Hej Jan Andersson, krögare på Kung Carls Bakficka

Berätta om ert nya krogkoncept

- "Tre Rum & Kök"!

- Lagom till vårt 10-års jubileum förra året genomgick vi en stor renovering och utvecklade samtidigt ett helt nytt koncept: Tre Rum & Kök. Det är den tidigare hotellvärdinnan Annie Bergs hem som har fått ge avtryck och i hennes rum som man nu kan äta och umgås - orangeriet, biblioteket, salongen och köket med skafferi.

Många restauranger inreder avskalat och modernt, ni verkar ha gjort precis tvärtom. Varför?

- Vi har velat satsa på en riktig hemma-hos-känsla och vill upplevas som en oas vid Stureplan. Folk vill ju ha mysfaktorn! Vi flirtar rejält med det tidiga 1900-talet i både inredning och mat och vi har fått jättebra respons från våra gäster, det är lite annorlunda.

Berätta om er goda mat!

- Vi erbjuder klassiska rätter i retrotappning. Vi har tittat mycket i gamla kokböcker och fokuserat på de som vi anser är de allra bästa matklassikerna. Alla rätter tillagar vi sedan i vår egen tappning "a la Bakfickan".

Ni har också en hemlig takterrass...?

- Ja högst upp i huset ligger vår takterrass som är lite av en doldis här kring Stureplan. Den har fantastisk utsikt över alla takåsar. Här kan man boka allt från grillbufféer till tapas med bubbel innan middagen.

Vad gör du när du är ledig Janne?

- Då hittar du mig på Saltvik utanför Hudiksvall guppandes i en båt med metspö i handen. En personlig middagsfavorit är abborre i foliepaket med färskpotatis. Receptet delar jag med mig här bredvid. Om du inte får napp går det såklart bra med en bit torsk eller lax.



Welcome to Kung Carls Bakficka - Tre Rum & Kök

Our cosy restaurant is located at the heart of Östermalm and Stureplan, looking out onto the buzz of Stockholm city centre. Here you'll find different rooms in which to eat and relax - a bit like a real home.

Both décor and food are inspired by the early 20th century,

and the menu features our personal interpretations of classic dishes.

Come to Kung Carls Bakficka for a brasserie lunch or an elegant dinner, or just to enjoy a drink and a simple bite to eat from our Parlour Menu.

And don't miss our popular brunch, served between 12:00 and 16:00 on weekends.



RECEPT

Jannes abborre i kapprock

Det här behöver du till ett paket
(beräkna ett paket per person)

En bit folie 30 x 30 cm

ca 200 gr fiskfilé

4 st lätt kokta gröna sparrisar

6 st skivade kokta färskpotatisar

Strimlad vårlök

En rejäl näve dill

Gör såhär

Lägg fisken på foliet, salta och peppra.

Lägg på sparris, potatis, vårlök och dill.

Toppa med ca 2 msk äkta smör och rivet citronskal.

Vik ihop till ett paket och se till att det håller tätt,
nysp ihop kanterna ordentligt som en Calzonepizza.

Lägg på grillen i ca 15 minuter.

Det går också bra att tillaga i ugn på 200 grader
i ca 15 minuter beroende på fiskens tjocklek.

Ät och njut!



Till Kung Carls Bakficka - Tre rum & kök kan du komma förbi för att äta brasseri lunch, en god middag, eller bara njuta av en drink och något enklare från vår salongsmeny. Missa inte heller vår populära brunch som står uppdukad lördagar & söndagar 12-16.

Läs mer på kungcarlsbakficka.se

2014 – högre vinst och stärkta marknadsandelar för HKC Hotels.

Under förra året såldes 20,4 miljoner hotellrum i Sverige. Detta innebar en ökning med 866 200 sålda rum eller 4,4 procent jämfört med 2013. Beläggningsgraden hamnade på 51,7% (en ökning med 1,4 procentenheter jämfört med 2013) och den genomsnittliga logiintäkten per sålt rum blev 934 kr (en minskning med 4 kr jämfört med 2013). Det viktiga RevPar-nyckeltalet (intäkt per tillgängligt rum) ökade med 2,3%.

För HKC Hotels blev 2014 ett bra år med ökad försäljning och stärkta marginaler. Omsättningen steg från 139,9 Mkr till 144,4 Mkr och resultatet ökade från 8,6 Mkr till strax över 10 Mkr. RevPar ökade för koncernen med 2,5%.

Ökade marknadsandelar

Hotell Kung Carl i Stockholm samt Clarion Hotel Örebro utvecklades särskilt bra under året och för dessa två hotellen steg såväl omsättning som vinst. Båda hotellen stärkte dessutom sina marknadsandelar rejält vilket är mycket glädjande. Hotel Noble House i Malmö samt Hotell Hudik hade det tuffare, och fick uppleva något sämre resultat jämfört med 2013. Totalt sett ökade vi marknadsandelarna i förhållande till våra konkurrenter (både vad gäller snittpris och beläggning). Kung Carls Bakficka genomgick under året en ombyggnation och omprofilering vilket medförde en hel del engångskostnader. Trots ökad försäljning sjönk därför resultatet för det bolaget.

”För HKC Hotels blev 2014 ett bra år med ökad försäljning och stärkta marginaler”



Marcus Östlundh
VD

HKC Hotels
marcus.ostlundh@hkchotels.se



2014 WAS A GOOD YEAR FOR HKC HOTELS, which recorded increased sales and strengthened margins.

The turnover increased from MSEK 139.9 to MSEK 144.4, while profits rose from MSEK 8.6 to a little over MSEK 10.

Hotell Kung Carl in Stockholm and Clarion Hotel Örebro did parti-

cularly well during the year and saw both their turnover and profits rise. Hotel Noble House in Malmö and Hotell Hudik had a tougher year, recording slightly lower profits than in 2013.

Overall, we increased our market shares in relation to our competitors.



HKC Hotels 2015

Under 2015 tror vi att marknaden fortsätter att förbättras över landet som helhet men variationerna mellan destinationerna kommer fortsatt vara stora. Särskilt goda blir förutsättningarna för Örebro som firar 750 år i år vilket vi tror kommer att ha en positiv effekt för hotellmarknaden. Även Stockholm förväntas få ett bra år medan Hudiksvall är en mycket svårbedömd marknad.

I Malmö sker en kraftig kapacitetsökning och där tror vi att hotellmarknaden kommer att vara tuff framöver. Detta kommer givetvis påverka resultatet för Hotel Noble House. Totalt sett tror vi ändå på en ökad försäljning för HKC Hotels och resultatet bör hamna på över 11 Mkr.

HKC Hotels i korthet

	2014	2013
Omsättning	144 Mkr	140 Mkr
Resultat efter finansiella poster	10,2 Mkr	8,6 Mkr
Årets resultat	7,9 Mkr	7,1 Mkr
Tillgångar	155 Mkr	151 Mkr
Eget kapital	56 Mkr	53 Mkr
Skulder	96 Mkr	98 Mkr

Definitioner och upplysningar

- Beläggning** : Antalet sålda rum i procent av hotellets kapacitet. Beräkningen tar ingen hänsyn till om rum varit avstängda eller om hotellet hållits stängt vissa helger.
- RevPar** : Genomsnittlig intäkt per tillgängligt rum. Totala intäkten för sålda rum dividerat med hotellets kapacitet (exklusive moms och frukost). Bör noteras att frukosten ingår i logipriset och den interna prissättningen för frukost kan variera mellan 35-125 kronor per gäst.

The restaurant Kung Carls Bakficka was renovated during the year. This work included the unveiling of a new profile and resulted in considerable one-off costs. For this reason, despite increased sales, the company's overall profits decreased. We believe that the market will continue to improve throughout

Sweden as a whole during 2015, but that the variations between the destinations will remain significant. On the whole, we still expect to see increased sales for HKC Hotels and profits in excess of MSEK 11.





Priser och erbjudanden

Våra bästa priser och erbjudanden
hittar du alltid på våra hemsidor

hotellkungcarl.se

hotelnoblehouse.se

hotellhudik.se

choice.se/clarion/orebro

thewineryhotel.com

kungcarlsbakficka.se

kitchenandtable.se/orebro