

Hafjell Hotell har Opplands beste hotellfrokost

# Vant for andre året på rad

**LILLEHAMMER:** Sommergjestene på Hafjell Hotell har spist Opplands beste hotellfrokost. For andre året på rad er hotellet kåret til fylkesvinner av Twinings Best Breakfast.

TORE HEDEGAARD STEFFENS  
toresteffens@byavis.no  
920 66 201

For 14. året på rad har en uavhengig jury spist seg gjennom hotellfrokoster over det ganske land. I Oppland var det maten og servicen på Hafjell Hotell som skilte seg ut, og for andre året på rad kan de smykke seg som fylkesvinner av «Twinings Best Breakfast», også kalt «Norges beste hotellfrokost».

- Dette er vi superstolte av, stråler hotelldirektør Irene Lien.

Da hotellet fikk utmerkelsen i fjor var det første gang et hotell i Lillehammer-regionen ble fylkesvinner.

- En gang kan være flaks. To ganger på rad tyder på at hotellet gjør en ordentlig jobb og har stort fokus på sin hotellfrokost, sier Haugen-Gruppens distriktssjef i Oppland og Hedmark, Ulf Hansen.

## - Skilte seg ut

Det er Haugen-Gruppen som står bak «konkurransen» og som gjør den første utvelgelsen blant rundt 400 hoteller i Norge. I Oppland ble tre hoteller valgt ut etter den første utvelgelsen og en ekstern jury besøkte og bedømte de tre hotelenes frokost.

- Hafjell Hotell skilte seg ut på utvalget på buffeten, servicen og gjestfriheten. I tillegg er maten fersk uansett når du kommer til frokost. Kvaliteten er lik uavhengig om du kommer like etter det er åpnet eller rett før frokosten stenger, sier Hansen.

Hotelldirektøren forteller at målet var, etter å ha blitt fylkesvinner i fjor, å vinne også i år.



**BEST I OPPLAND:** Hotellidirektør Irene Lien og kjøkkensjef Roger Herold (t.h.) kan invitere gjester på Opplands beste hotellfrokost. Nå satser de på å videreutvikle matservicingen ved hotellet. I midten Haugen-Gruppens distriktssjef i Oppland og Hedmark, Ulf Hansen.

- Vi hadde også et mål om å komme til den nasjonale finalen, men det klarte vi ikke, sier Lien.

I den nasjonale finalen er det sju hoteller, hvorav alle er i Scandic- eller Thon Hotels-kjeden.

Det er kjedehotellene som klart skiller seg ut i konkurransen. Kun to av fylkesvinnerne er enkeltstående hoteller, Hafjell Hotell er ett av dem.

- Det er vi ekstra stolte av, sier hun.

## Skal bli bedre

Nå satser hun og kjøkkensjef Roger Herold på å videreutvikle matservicingen ved hotellet.

- Vi blir aldri sterkere enn det

svakeste leddet. Vi er der vi ønsker å være, men vi skal løfte oss mer på service og hjemmelaget mat, sier Lien.

Kjøkkensjefen forteller at hotellet allerede har gjort noen små forandringer som de håper skal slå godt ut under neste evalueringssjef. I tillegg har hotellet økt fokus på matsvinn og at det har minket betraktelig.

Noe annet hotellet får skryt for er de ansattes kunnskapen om maten.

- De som er på gulvet kan historien. De vet hvor maten kommer fra og hvordan den er laget, sier Hansen.



**FROKOST:** Soussef Jan Sagsveen og Adelina tilbereder egg under frokosten.

## Blekkskriveren.no

Rimelig blekk og toner til din skriver



Besøk vår butikk eller bestill på nett

Åpningstider: Man-Fre 0800-1600

Storgata 106 (inngang fra Tomtegata), Lillehammer  
Tlf. 61 26 18 03 - info@blekkskriveren.no



## VEIDEKKE INDUSTRI AS PUKK OG GRUS

Hovemoen Grustak, tlf. 61 27 06 30  
Hovemovegen 78, 2624 Lillehammer

Øyer Grustak Lillehammer Pukkverk  
Tlf. 90 16 64 20 Tlf. 45 23 76 64

litragrus@veidekke.no

Hvordan oppbevarer du dette?

Bunadssølv  
Gullklokka etter bestefar



Brannsafer  
fra kr 2 996,-

**SAFE-Co**  
www.safe.co  
Tlf. 61 27 95 95