

## DE HISTORISKE HOTEL & SPISESTEDER ØNSKER VELKOMMEN NYE MEDLEMMER OG LANSERER NORSKE MATVEGAR I TYSKLAND

### Norske Matvegar lanseres på "Grüne Woche";

Gjennom bruk av de beste lokale råvarer, lokal forankring og et tydelig vertskap som formidler historien om stedet og dets menyer, ønsker De Historiske med "matvegen" å tilby opplevelser også fra det kulinariske Norge. For første gang lanseres norske "Matvegar" i det utenlandske markedet.

Tyskland med sitt potensiale er det første utenlandske markedet De Historiske lanseres dette konseptet i.

Følgende rundreiser blir lansert i Tyskland med egen brosjyre på tysk:

- **Matvegen – Øst til Vest**

<http://www.dehistoriske.no/reiseforslag/rundreise/matvegen-ost-til-vest-eller-omvendt-om-du-vil.asp>

- **Matvegen – Sør til Nord**

<http://www.dehistoriske.no/reiseforslag/rundreise/matvegen-soer-til-nord.asp>

- **Matvegen – med en smak av kyst og fjord**

<http://www.dehistoriske.no/reiseforslag/rundreise/matvegen-kyst-og-fjord.asp>

**Stedene i "Matvegane" er håndplukket og har følgende felles kriterier for å bli med;**

- Hvert sted har alltid en husets meny, basert på utvalgte lokale råvarer og der noen retter forteller om geografisk tilhørighet
- Sesongvariasjoner gjenspeiles i menyen
- Alle lokale råvarer skal være sporbare
- Menyene formidles alltid muntlig av en kompetent representant fra spisestedets personale
- Vinlisten er alltid samstemt med menyen, dessuten vil et utvalg av norske akevitter anbefales til husets meny etter smak og behag
- Husets historie skal være tilgjengelig for alle spisegjester



## Nye medlemmer;

Det er med stor glede vi kan informere om nye kvalifiserte medlemmer i De Historiske Hotel & Spisesteder. Medlemmene er fullverdige medlemmer fra januar 2009. Disse er;

## Hotellmedlemmer;

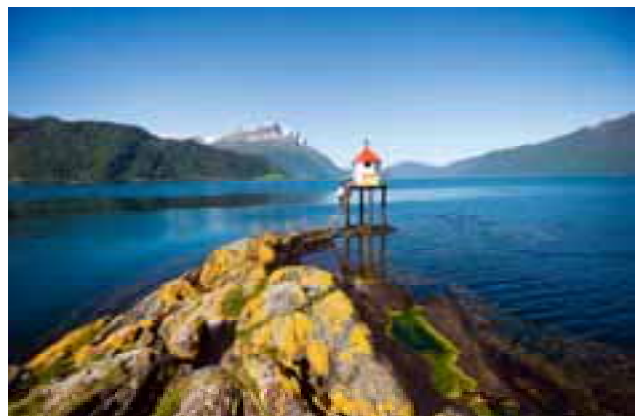
- **Hotel Brosundet, Ålesund**  
<http://www.dehistoriske.no/hotell/hotel-brosundet/>  
<http://www.brosundet.no/>
- **Nermo Hotell, Hafjell**  
<http://www.dehistoriske.no/hotell/nermo-hotell/>  
<http://www.nermohotell.no/>
- **Røros Hotell, Røros**  
<http://www.dehistoriske.no/hotell/roros-hotell/>  
<http://www.roroshotell.no/>
- **Sogndalstrand Kulturhotell, Hauge i Dalane**  
<http://www.dehistoriske.no/hotell/sogndalstrand-kulturhotell/>  
<http://www.sogndalstrand-kulturhotell.no/>
- **Sandtorgholmen Hotel, Sandtorg**  
<http://www.dehistoriske.no/visartikkel.asp?art=975>  
<http://www.sandtorgholmen.no/>

## Restaurant-medlemmer;

- **Gamletorvet Spiseri, Gjøvik**  
<http://www.dehistoriske.no/restaurant/gamletorvet-spiseri/>  
[http://www.gamletorvet-spiseri.no/index.php?page\\_id=2](http://www.gamletorvet-spiseri.no/index.php?page_id=2)
- **Englegaard, Tvedestrand**  
<http://www.dehistoriske.no/restaurant/englegaard/mat-og-meny.asp>  
<http://www.englegaard.no/>
- **Kaffistuggu, Røros**  
<http://www.dehistoriske.no/restaurant/kaffestuggu/>  
<http://www.kaffestuggu.no/>

## Historisk Kvalitet;

De Historiske er en unik medlemsorganisasjon, bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder. Gruppen består nå av 55 medlemmer med geografisk spredning i hele Norge. De 8 medlemmene som nå er kvalifisert er alle godkjent iht. til vår strenge standard for Historisk Kvalitet, med 101



spesifikke kriterier. Det er spesielt hyggelig å ønske disse velkommen når over 50 reiselivsbedrifter i Norge har henvendt seg skriftlig til De Historiske med tanke på medlemskap.

For å bli tildelt kvalitetsmerket De Historiske kreves et bevisst forhold til vertskapsrollen, der historiefortelling danner rammen for opplevelser innen overnatting og gastronomi. Innen De Historiske danner det enkelte steds egen unike historie en viktig ramme rundt de opplevelsene vi ønsker å skape for våre gjester.

Vi lever av å få våre gjester til å oppleve at et besøk hos oss lever videre i deres minne, lenge etter at de er kommet hjem. Vårt øverste mål er at våre gjester tar med seg sine egne historier om sine opplevelser hos oss - og forteller dem videre til andre.

De Historiske er et kvalitetsmerke som hviler på to selvforsterkende grunnpilarer. Det enkelte medlems unike historie, særpreg og karakter, og noen tydelige fellestrekk; en varm velkomst, god personlig service, en vennlig atmosfære og høy standard i alle ledd. Vår felles kvalitetsstandard er vår felles kvalitetsgaranti. Denne standarden har sitt utspring i noen sentrale ideer om hva det vil si å være medlem av De Historiske.

### **Historisk:**

Gjennom den historiske rammen vi tilbyr våre gjester understreker vi og forsterker det etterlatte inntrykket av det gode vertskapet

Det "historiske" består av det miljøet som vårt eksteriør og interiør formidler fra epoker i vår kulturhistorie.

Det "historiske" gir våre gjester opplevelser i en ramme som synliggjør verdier i vår nasjonale tradisjon og kultur, gjennom kunst, stilarter, mat og drikke, samt gjennom formidling av spesielle lokale tradisjoner og livsstil

Ingenting kan erstatte personlig historiefortelling som gjør historien levende for våre gjester.

### **For mer informasjon ta kontakt med;**

Nils Henrik Geitle  
Adm. Dir. / Managing Director  
De Historiske - hotel & spisesteder

Mob: +47 97 97 89 99

Tel: +47 55 31 67 60

Fax: +47 55 31 91 01

E-mail: [nils.henrik@dehistoriske.no](mailto:nils.henrik@dehistoriske.no)

Web: [www.dehistoriske.no](http://www.dehistoriske.no)