

ALSİK bag facaden, en beretning om et virksomhedsbesøg på Hotel Alsik

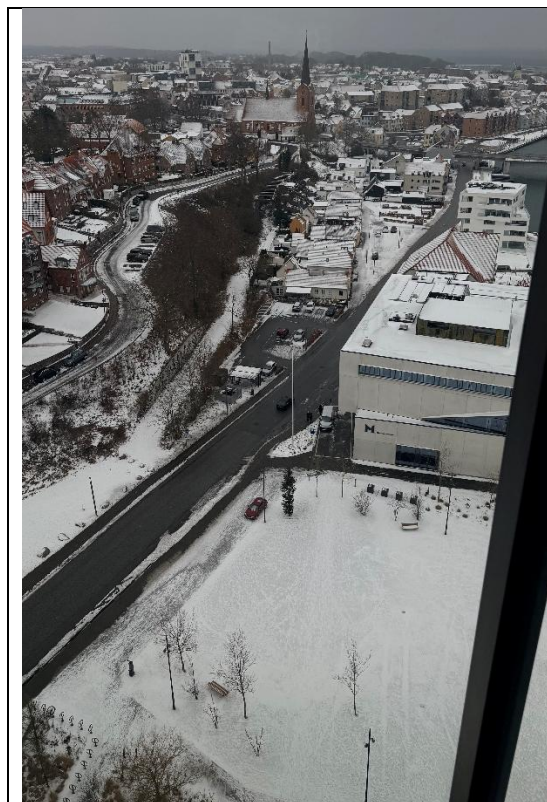
De 18 deltagere fra Seniorklubben (to måtte melde afbud i sidste øjeblik) var mandag den 16. februar på et både interessant og underholdende besøg på Hotel Alsik i Sønderborg.

Vi lagde ud med en solid frokost: smørrebrød, vand, isvand, hjemmebagt kuvertbrød og en sodavand for 177 kr. Alt i alt ganske fint og rigeligt til at holde energien oppe.

Rundvisningen blev ledet af oldfruen og hoteldirektør Gitte Jepsen, som har været med helt fra begyndelsen. Vi så restauranten, et hjørneværelse, en suite og naturligvis den imponerende Bitten og Mads Clausen-suite. Den bød på to soveværelser, to badeværelser, et gæstetoilet, en stue med sofagrube og spisebord til otte personer – og ikke mindst en udsigt fra 16. etage, der ville få selv Dybbøl Mølle til at dreje hovedet. Cirka 8.500 pr. nat.

Herefter gik turen til The Loft på 18. etage der er et luksuriøst mødelokale, samt Michelin-restauranten Syttende, og udsigtsetagen Point of View, hvor vi kunne se et snedækket Sønderborg fra oven. Vi kom også forbi anretter køkkenet, det store køkken (hvor vi fik en godbid hjemmelavet chokolade) med eget bageri, etagen med mødelokaler og den store festsal. Undervejs blev det krydret med et væld af fortællinger fra hverdagen på et hotel med 210 fastansatte plus et hold af serveringspersonale på tilkalde og ekstern rengøring. Vi fik også små anekdoter om prominente gæster samt et indblik i de omfattende sikkerhedsforanstaltninger mod brand og andre uheld. Også hvilken betydning den populære TV serie "Kochen på Toppen" blev fortalt og hvordan det betyder de skal have ekstra personale ved telefonerne de dage den sendes.

Til sidst sagde vi pænt tak til vores to værter, som fik lækker chokolade som anerkendelse for både rundvisningen og deres gode humør undervejs. Efter rundvisningen ser vi helt bestemt Alsik med nye øjne.



Udsigten fra point of View til et snedækket Sønderborg

Frokost smørrebrød med hønsesalat









