

Trinity er blevet en visionær, **grøn nøgle-spiller** på konference-, møde- og hotel-markedet...

side 27

Borgmesteren kan ikke få armene ned af begejstring over den by, han har gjort til sin...

side 6

Hvor finder man **omsorg** udmøntet i bølger med badesalt til fodbad på værelset efter 14 timer på tåspidserne?

side 8

Velkommen til Trinitys 25 års jubilæumsavis, - rigtig god fornøjelse!



25 OPSKRIFTER

Har du lyst til at få Trinity på menuen i dit eget køkken, kan du i anledning af Trinitys 25-års jubilæum finde 25 korte opskrifter, gode tips og tricks fordelt rundt omkring i jubilæums-avisen.

Vi håber, at stemningen bliver lige så glad i dit køkken som i Trinitys.



Velbekomme!

KONKURRENCE

Deltag og få chancen for at vinde en af de 25 fantastiske præmier.

(Præmierne har en samlet værdi på over kr. 45.000)

Vi trækker lod blandt de, der svarer korrekt på spørgsmålene i vores jubilæumsquiz!

Se præmierne og quiz skema på side 30-31

TRINITY EVENTS

Hold livets fester og mindeværdige øjeblikke på Trinity.

Bliv også fristet af spændende Trinity events, fx: Vildtaften, Beaujolais-buffet, Julefrokost - for familien - for firmaet - for vennerne, ABBA Revival X-Mas Show og en helt enestående Nytårsgalla med ultimativ forkælelse samt søndagsbrunch med bobler hele året rundt.

Se hele eventkalenderen på side 13

ÅBENT HUS
28. august kl. 14-16



Kultur skaber resultater!

TRINITY-BESTYRELSESFORMAND -
Carsten Thygesen:

Der findes en engelsk fodboldklub, der indtil for nylig havde den samme træner i 27 år. Som inkarneret Liverpool-tilhænger ønsker jeg naturligvis ikke at navngive klubben; men det interessante for mig er egentlig også at kigge på, hvordan klubben har udviklet sig – også siden træneren stoppede for et par år siden.

I sine knap tre årtier var han med til at opbygge en ukuelig vindermentalitet og en indædt vilje om aldrig nogensinde at give op. Det gav store resultater – og desværre alt for mange set med Liverpool-trø-

jen på.

Hele holdet fungerede i mange år som en fast-tømret enhed, der i kollektivets ånd knoklede for hver en bold og for hver en medspiller for at vinde pokaler. Men ligeså lang tid det tog at skabe den specielle kultur og mentalitet, ligeså hurtigt gik den tabt igen i den sæson, da træneren stoppede. Her til kan forklaringerne dog være mange.

Historien om den engelske fodboldklub er for mig at se et skoleeksempel i vigtigheden af kultur, mentalitet og fællesskab i jagten på gode resultater – også i vores branche. Små fem år, efter at træneren blev ansat i fodboldklubben for 30 år siden, startede en visionær ledelse ca. 800 km østpå en

virksomhed med et kultur- og værdigrundlag, der stadig hersker den dag i dag på Trinity Hotel & Conference Center A/S.

Det har givet resultater.

Ud fra fundamentet af de første beslutninger, der blev taget dengang, har Gl. Færgevej 30 udviklet sig til at være mere end en adresse: Det er blevet en sejrsvirig, loyal, respektfuld og ikke mindst nærværende arbejdsplads med en unik ånd: Trinity-ånden.

Selvfølge har der været udfordringer undervejs. Vores spændende branche blev også ramt af krisen; men vi kom igennem, fordi vores dygtige medarbejdere var omstillingsparate og dynamiske til fingerspidserne. Med andre ord, fordi kulturen og mentaliteten var på plads.

Vi kan og bør derfor være stolte af den kultur, vi sammen har skabt gennem 25 år. Og her er "vi" et gennemgående nøgleord. For vores fleksible, forandringsparate og familiære kultur på Trinity har rødder i alle lag. Det gør mig eksempelvis glad at høre Jeanet Lehmebeck fra OptikTeam (side 8) pege på, at vores medarbejdere gør alt for hendes kunder. Det gør mig også stolt at høre, at vores køkkenchef Stig Hansen (side 23) sige, at "glade kokke laver glad mad". Og det gør mig ikke mindst tryk at vide, at vores direktør Eva Ejlskov har "tårnhøje ambitioner". (side 4)

Historien om den førnævnte fodboldklub er samtidig en historie, der fortæller mig, at den sunde kultur, den positive mentalitet og det stærke fællesskab aldrig skal tages for givet. Så forsvinder den. Lad os derfor sammen sørge for, at Gl. Færgevej 30 også om 25 år ikke blot er en adresse.

En stor tak til både ejere, medarbejdere, kunder og hele lokalområdet for opbakning, engagement og nærvær. Der er god grund til at se frem mod de næste 25 år med optimisme.

På vegne af bestyrelsen for
Trinity Hotel & Conference Center A/S
Carsten Thygesen
Bestyrelsesformand

Kolofon

Publiceret: Den 24. august 2016

Ansvarshavende: Direktør Eva Ejlskov, Trinity Hotel & Conference Center A/S

Redaktion: Direktør Eva Ejlskov – eva.e@trinity.dk
Redaktør, cand. mag. Jane Kjølbye – jane@kjolbye.dk
Marketingkonsulent John Sørensen – john.s@trinity.dk
Erik Hawaleschka Madsen, M2 Reklame & Software ApS – em@m2rs.dk
Chefsekretær/HR-konsulent Metha Palmus Hansen – metha.h@trinity.dk

Annoncer: Marketingkonsulent John Sørensen – john.s@trinity.dk

Layout: Erik Hawaleschka Madsen, M2 Reklame & Software ApS – em@m2rs.dk

Fotos: Steffen Stamp, Stamp Reklamefoto ApS - steffen@stampfoto.dk
Fotos i øvrigt fra medvirkende partnere

Produktion: JYLLANDS-POSTEN

Distribution: Særtillæg med JYLLANDS-POSTEN, den 24. august 2016

Oplag: 76.200 + 20.000 i særtryk

Tak til bidragsydere, partnere og annoncører, som har gjort det muligt at udgive Trinitys særlige 25-års jubilæumsavis, der bidrager til at gøre jubilæet endnu mere festligt samt at udbrede kendskabet til Trinity til hele Danmark.

Kontakt Trinity

Vil du booke, høre mere om - eller have et tilbud på konference, møde, hotelophold, fest eller event, hører vi meget gerne fra dig på +45 82 27 17 17 eller rec@trinity.dk.

Trinitys værdigrundlag

Trinity Hotel & Conference Center A/S præges af de grundlæggende kristne værdier (kærlighed, ydmyghed, respekt, gæstfrihed, hjælpsomhed, taknemmelighed, gavmildhed), og medarbejdere arbejder loyalt ud fra disse.

Trinity-kulturen opleves som unik, autentisk, empatisk, fleksibel og omstillingsparat på den positive måde af gæster, ejer og medarbejdere.

Trinitys værdier skaber dermed værdi for gæster, ejer og medarbejdere.

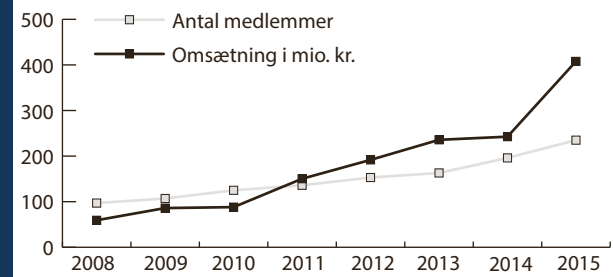
Desuden omfatter værdigrundlaget Trinity-kulturen (Trinity-ånden) – som defineret af Trinitys medarbejdere i juni 2014 - også stor hjælpsomhed og samarbejde på tværs af faggrænser, gode arbejdsbetingelser og en uformel omgangstone, familier nærhed og omsorg indbyrdes blandt kolleger, ægte hjertelighed, oprigtighed og ærlighed.

Dagligt får vi fra vores kunder tilkendegivelser om, at de kan mærke disse begreber i vores værtskab.

Indkøbssamarbejde skaber vækst

INDKØBS FORENINGEN
SAMHANDEL

- sparer dig for meget



Konkurrencen i hotel- og restaurationsbranchen er benhård. Samtidige med bliver forbrugernes krav højere og højere. Dette kræver bl.a. en stram styring med fx løbende rapportering, stærke styringsnøgletal og især fokus på indkøb, hvor der kan spares rigtig mange penge.

Indkøbsforeningen SAMHANDEL, der køber ind til medlemmer i HoReCa-segmentet, har netop til formål at opnå øget indtjening og reduceret tidsforbrug til alle deres medlemmer ved at arbejde ensartet og effektivt under indkøb

SAMHANDEL, er en frivillig indkøbsforening og bliver drevet med et 100 pct. kommercielt mindset. Det afspejle sig i de resultater, de leverer til deres medlemmer. Her tænkes der i snusfornuft og volumen, uden at det går ud over kvaliteten og på samme tidspunkt formår at få priserne på disse kvalitetsvarer helt i bund – og som kontinuerligt monitorerer og presser på for at se om der er mere at komme efter.

SAMHANDEL har især i de senere år oplevet stor med-

SAMHANDEL seks leverandører fra inden opstarten af 2016.

SAMHANDEL sigter efter at have relativt få leverandører, og driftsoptimerer hele tiden, hele vejen igennem forsyningskæden, fra producentledet og helt ud til deres medlemmer. Det er klart, at producenter ikke giver rabatter for deres blå øjnes skyld, derfor er det vigtigt, at SAMHANDEL i samarbejde med producenter og grossister finder nye og innovative måder, at tænke indkøb og logistik på, noget der lykkedes ganske fint for SAMHANDEL til stor fordel for deres medlemmer.

På indkøbssiden mangler flere i HoReCa-sektoren lidt nytænkning, kant og risikovillighed. Mange handler på følelser og relationer i stedet for at tage udgangspunkt i data og fakta, for på den måde at sikre de bedste resultater. Man handler med de mennesker, som man altid har handlet hos, fordi det er blevet tradition, i stedet for at kigge på, om man får de bedst mulige kvaliteter til de bedst mulige priser.

Blandt SAMHANDELs medlemmer har man fået øjnene op for nogle af de fordele, der ligger i, at man bliver kigget i kortene, og dermed får fundet ud af, hvor tingene kan gøres anderledes og optimeres. Man er blevet tryk ved at prøve nye muligheder af på såvel leverandørsiden som produksiden, hvilket er en super udvikling. Fokus ligger mere på bedste kvalitet til prisen, end hvilket mærke der står på emballagen.



vind. På medlemssiden køber foreningen nu ind for godt 270 hotel- og restaurationsvirksomheder, og samlet hævde man i 2015 omsætningen med 49 pct. til 408 mio. kr. og betalte et overskud på samlet 38,8 mio. kr. tilbage til medlemmerne i bonus.

Mens det på medlemssiden og på omsætningsfronten går stødt og roligt op, så er der anderledes ro på tilgangen til de leverandører, som sælger ind til SAMHANDEL. I porteføljen af leverandører finder man de største aktører på det danske HoReCa-marked, men faktisk skar



Torben Serritslev, adm. direktør, Indkøbsforeningen SAMHANDEL

"Vi kontrollerer priser, dropstatistik, rabatter, bonusser osv. så den administrative del bliver fjernet fra vores medlemmer og de kan koncentrere sig om at drive verdens bedste forretning med verdens bedste værtsskab og service. Sat på spidsen, så handler det om "bedste-mand-på-jobbet"-princippet og holde fokus på egne kernekompetencer," siger direktøren, der i 2015 var med til at betale et overskud på samlet 38,8 mio. tilbage til medlemmerne som bonus.



Hoteldirektøren siger...

SAMHANDEL er for mig en garanti for, at vi får den rigtige pris på de varer, vi bruger. Vi slipper for meget tidsspild ved at kunne henvise til vores mellemskab af SAMHANDEL over for nye leverandører. Vi slipper for at skulle kontrollere de mange fakturaer. Og så er det også fint med det netværk, SAMHANDEL tilbyder. Vi har fået et nyt netværk, hvor vi i fællesskab kan sætte nye mål.

Direktør Mads Friis, Benniksgaard

Jeg brænder for ledelse og udvikling!

DIREKTØR - Eva Ejlskov:

Trinitys direktør, Eva Ejlskov, satte sig i Trinitys direktørstol i januar 2014 og glæder sig dagligt over at møde glade og tilfredse mennesker – Trinitys medarbejdere, gæster og de mange samarbejdspartnere. Den ledige stol kom i kølvandet på barske kriseår inden for hele møde- og konferencebranchen. Det var nødvendigt med forandringer - også på Trinity, når tallene på bundlinjen skulle vendes.

-Ledelse er mit kerneområde. Jeg har konstant fokus på udvikling og elsker at skabe positive resultater - en vane, som ligger i mit opdrag.

Over alt andet er det en forudsætning, at det sker i overensstemmelse og samarbejde med alle involverede; ejere, bestyrelse, chefer og medarbejdere og sidst, men ikke mindst vores loyale leverandører, der alle gør det muligt, at vi kan skabe den unikke oplevelse fra start til slut for vores mange gæster. Forventninger skal indfries, i alle henseender og uanset ærinde og besøg, ellers vil vi ganske enkelt ikke lykkedes...

-Og jeg var ikke i tvivl om Trinitys kompetencer inden for møde- og konferenceområdet og så, at tiden også var kommet til styrkelse af hotel- og selskabsdelen, så den samlede omsætning ikke alene skulle genereres gennem møder og konferencecedelen.

Møde- og konferencemarkedet ændrede sig markant i løbet af og i kølvandet på kriseårene på mange måder - nogle trak deres aktiviteter hjem i firmaet, opholdene blev kortere, samtidig med, at vi oplevede en stadig større kapacitet på konferencemarkedet generelt, og konkurrencen skærpedes grundet ubalance mellem udbud og efterspørgsel.

Et nyt kapitel

I 2013 måtte jeg tage afsked med en elsket arbejdsplads gennem 17 år, Ledernes KonferencCenter i Odense, ejet af Ledernes Hovedorganisation, der blev solgt til privat side. Jeg havde stået i spidsen for udvikling af stedet fra en kongelig privilegeret kro til Odenses eneste 5-stjernede konferencecenter.

Trinitys bestyrelse søgte samtidig en ny direktør, og min interesse blev omgående vakt. Jeg havde flere gange haft den fornøjelse at møde min forgænger, direktør Hermann Christensen, i spændende, faglige sammenhænge, og gennem mine dengang 23 år i branchen var jeg naturligvis også bekendt med Trinitys mange kvaliteter. Jeg søgte, og lykkelig var jeg, da jobbet blev mit! Jeg glæder mig over i år at fejre mit personlige 25 års jubilæum i branchen her

på Trinity, dette fantastiske sted, der oven i købet også i år markerer sit eget 25-års jubilæum, udtaler Eva Ejlskov.

-For Trinity har de mange nye tiltag i mine første 2 ½ år båret frugt. Mine ambitioner for Trinity er tårnhøje, og jeg har fokuseret på mange nye tiltag. Det betyder, at jeg som én af de første større opgaver i samarbejde med bestyrelsen og chefgruppen skulle revidere Trinitys Forretningsplan; for hvilken kurs skulle Trinity sætte fremover? Med så mange "ben" at stå på var der store muligheder for igen at drive en fornuftig og rentabel virksomhed.

Trinitys mange potentialer

-Med 153 værelser skal vi være interessante både over for møde- og konferencesegmentet og over for weekend- og feriegæster - naturligvis i samarbejde med de lokale turismeorganisationer. Sammen sætter vi fokus på mange skønne seværdigheder i "Destination Lillebælt".

-Og vi besluttede os for at gøre en ekstraordinær stor indsats for også at tiltrække à la carte-gæster. Med vores store Restaurant Lillebælt og den mindre Café Gerhard & Bar samt de mange indbydende selskabslokaler i separate afdelinger på hele ejendommen og ikke mindst vort meget kvalitetsbevidste køkken er vi fantastisk attraktive - ikke kun for møde- og konferencegæster, men for alle, der vil holde fest.

-Vi kan med fordel være mere åbne og dele Trinitys mange herlighedsværdier, så også de lokale - vore naboer - kan holde deres mange livsbegivenheder hos os.

Vi lagde ud med en fastelavnsfest i 2014 lige efter min tiltræden - og 550 lokale gæster deltog! Der var ikke en eneste af vore hjemmebagte fastelavnsboller tilbage - selv de i første omgang kasserede blev spist.

Business Fredericia

For at manifestere sin interesse for Fredericias erhvervsliv har Eva Ejlskov engageret sig i Fredericia Erhvervsforening, der med oprettelsen af overbygningen "Business Fredericia" fremadrettet har turbo på by-, drifts- og erhvervsudvikling.

Business Fredericia er nu fyrtårn for bl.a. erhvervs- og turismeudviklingen af området, og Trinity ønsker at bakke op optimalt i alle disse sammenhænge, ligesom forventningerne til samarbejdet med Middelfart er altafgørende

- Som Fredericia's største hotel & konferencecen-

ter - er vi mere end forpligtet til at skabe yderligere fokus på og interesse for destinationen Lillebælt - i såvel erhvervsmæssig som privat regi - i alle sammenhænge og at indfri alle forventningerne, siger Eva Ejlskov optimistisk.

Trinity-ånden, kulturen og værdierne

-Vores ejere er Krifa, og vort værdigrundlag er dermed kristent. Det respekterer vi alle, selv om vi ikke kan forvalte det på samme måde i 2016 som i 1991, hvor bl.a. alkoholpolitikken var mere restriktiv end i dag. I 2005 blev sidste morgenandagt, hvor medarbejdere og gæster i huset deltog, afholdt.

Trinity er for alle i dag; men det store mix af gæster uanset ærinde og anledning, kan naturligvis tilføje flere værdier på sigt.

Gennem 10 år inviterede vi også enlige mødre og børn på en uges sommerferie via Frelsens Hær. Det gør vi ikke mere; men vi betænker fortsat Frelsens Hær i mange sammenhænge, sammen med flere andre organisationer, i vort CSR-arbejde.

Tak til ejer, bestyrelse og medarbejdere

-Her i jubilæumsåret er det mig meget magtpåliggende at takke Trinitys ejer og Trinitys bestyrelse for de gode arbejdsforhold, god arbejdslyst, som vi nyder hver eneste dag på Trinity. Vi har fantastiske rammer og vilkår for både personlig udvikling og vækst, ligesom vi har store muligheder for udvidelse af vores aktivitetsniveau. Endnu engang bliver vi bekræftet i, at vores ejere har tænkt visionært og langsigtet, da de for mere end 25 år siden satte spaden i jorden, og det gør os alle glade og stolte over, at være en del af Trinity-kulturen 2016, siger en stolt direktør, Eva Ejlskov.

-Sidst, men ikke mindst tak til alle mine medarbejdere. Uden dem og deres altid loyale og trofaste opbakning samt daglige indsats ville jeg ikke lykkes med mine mange planer og ønsker om forandring og udvikling for Trinity. Og som en ekstra markering af deres indsats og måde at arbejde på tillader jeg mig at slutte med et citat af Peder Kolby:

"Der er ingen grænser for, hvad man kan få udrettet, hvis man er ligeglad med at få æren."

FAKTA

TRINITY Hotel & Konference Center

- 12.500 m² under tag.
- 400 gratis parkeringspladser.
- Central beliggenhed ved Lillebælt. 1 1/2 km fra motorvejsafkørsel. Offentlig transport til døren. 40 km til Billund lufthavn. 5 km til Fredericia banegård.
- Mere end 65.000 årlige gæster.
- 5 1/2 tdr. land til teambuilding, fysiske udfoldelser og wellness.
- Fællesområder.
- Auditorium med plads til 240 personer.
- 13 mødelokaler og 22 plenumrum med plads fra 10 til 200 personer.
- Foyer, glassal og pavilloner - velegnet til fx udstillinger, messer og produktpræsentationer.
- Instruktørlounge.
- Gratis, trådløst internet overalt.
- 153 værelser, heraf 75 dobbeltværelser.
- Køkken med friske råvarer. Nøglehulscertificeret.
- Restaurant Lillebælt, Café Gerhard & Bar, udendørs lounge.
- Fitnessfaciliteter.
- 5 cykler til udlån.
- Fantastisk udgangspunkt for enestående historie-, kunst- og naturoplevelser.



STOR EKSPONERING

55.000

BILER KØRER DAGLIGT
FORBI PÅ MOTORVEJENE

DanmarkC

- tæt på alt

VI HAR VERDEN OM HJØRNET og fra DanmarkC i Fredericia er det let at nå langt. Det er hos os, motorvejene nord-syd og øst-vest krydser, jernbanesporene mødes, og på Fredericia Havn lastes Danmarks største mængde gods.

MULIGHEDERNE FOR DIN VIRKSOMHED ER MANGE. Byg nyt domicil med optimal placering og eksponering, eller flyt ind i et af de eksisterende erhvervslejemål langs motorvejen.

I DANMARKC BLIVER DU EN DEL AF VÆKSTEN I TREKANTOMRÅDET. Et samarbejde med ambition og øje for de kompetencer, der er brug for i fremtiden. Den centrale placering betyder også, at du kan rekruttere dine næste medarbejdere fra en stor del af landet.

HØR MERE OM DIN VIRKSOMHEDS MULIGHEDER ved at kontakte salgschef Jens Ole Andersen på tlf 7210 7601 eller jens.andersen@fredericia.dk. Eller kontakt Business Fredericias direktør Kristian Bendix Drejer på tlf 2082 3229 eller kbd@businessfredericia.dk



**CLAUS GUTFELD,
PROJEKTLEDER HOS
BLUE WATER SHIPPING:**

"Vi bygger vores nye super-terminal til gods i DanmarkC, fordi det er den absolut bedste placering for os.

Vi får adgang til optimal infrastruktur med jernbane, motorvej og havn, og så får vi en fantastisk synlighed over for de mange tusinder, der hver dag kommer til at køre forbi vores facader".



FREDERICIA
K O M M U N E

DANMARKC



**BUSINESS
FREDERICIA**

Med DanmarkC tilbyder Fredericia Kommune landets bedst beliggende erhvervsjord. Her er alt klar til byggeri, og området er strategisk inddelt efter virksomhedstyper for at understøtte klyngedannelse og give de bedste vilkår for virksomhedernes daglige drift.

I DanmarkC er vi allerede hjemsted for virksomheder som Blue Water Shipping, Carlsberg, Arla Foods, DONG Energy, A2Sea, Energinet, DHL, Post Nord, Leman og mange flere.



Fredericia - en uopdaget perle!

BORGMESTER - Jacob Bjerregaard:

Skønt hverken fæstningsdreng, altså født inden for voldene, eller fredericianer har Fredericias borgmester siden 2014, Jacob Bjerregaard, taget Fredericia til sit hjerte. Han har stiftet familie i Fredericia og bliver snart næsten-nabo til Trinity i det natur-skønne Snoghøj med det kuperede terræn langs Lillebælt og tæt på Den gamle Lillebæltsbro, der er bindeled mellem landsdelene.

Danmarks centrum

-Fredericia er et fantastisk sted og en af Danmarks endnu uopdagede perler, fortæller Fredericias 39 år gamle borgmester, der som folketingsmedlem for Socialdemokratiet i Fredericia fra 2011 følte det helt naturligt også at bosætte sig i kommunen. Da han 1. januar 2014 satte sig i borgmesterstolen, forlod han Christiansborgs utroligt alsidige politiske verden, men laaangt væk fra de beslutninger, han var med til at tage. Jacob Bjerregaard kan bedre se sig selv i det konkrete lokalpolitiske arbejde, hvor man hele tiden har *hands on*.

Borgmesteren kan ikke få armene ned af begejstring over den by, han har gjort til sin:

-Fredericia har en utrolig smuk natur, et spændende havneområde i voldsom udvikling midt i byen og en usædvanlig historie - ja, Fredericia kunne være blevet Danmarks hovedstad. Fæstningsanlægget og Fredericias imponerende volde er en vigtig del af Danmarkshistorien, som vi sammen med de mange herlighedsværdier skal delagtiggøre ikke alene hele Danmark, men også Europa i. Vi skal brande Fredericia på den strategiske placering midt i Danmark og som porten fra Europa til Norden.

Den unikke placering

-Det forpligter at bo så smukt og centralt som Trinity - både over for kommunen, men også overfor udefra kommende gæster, siger Jacob Bjerregaard og peger på "Destination Lillebælt", som også Trinity deltager i sammen med andre turismeudbydere i Fredericia, Kolding og Middelfart.

-"Destination Lillebælt" har givet hele regionen et løft, og generelt har turismebranchen rykket sig meget de senere år. Der arbejdes ihærdigt på at tiltrække turister fra nær og fjern. Og som kommune er vi afhængige af, at turisterhvervet bidrager til at profilere Fredericia.

"Destination Lillebælt" er relativt nyt, men vigtigt for at vi kan markedsføre os både nationalt og internationalt. Og også som noget relativt nyt sender vi nu deltagere til messer i udlandet.

En by i rivende udvikling

-Fredericia lever i en transformationstid fra tung industriby til en moderne erhvervs- og bosætningsby, understreger Jacob Bjerregaard.

-Medvirkende til at give turismen i Fredericia et meget tiltrængt boost er også den for os nye krydstogturisme - med anløb midt i Fredericia by! Foreløbig er der planlagt ankomst af 8 cruiseskibe i 2017, og vi satser på at nå op på 20 inden for en overskuelig årrække.

-Der er stærk fokus på kulturen. Vort strålende teater har markeret sig succesfuldt på musicaloplevelser de senere år og har dermed trukket mange besøgende til byen fra hele Danmark, som bl.a. hoteller og restauranter også nyder godt af. Og i hverdagen byder vi vore borgere på et godt forerings- og idrætsliv.

Business Fredericia

-Med et stærkt fællesskab blandt Fredericias borgere står vi sammen om at byde både nye borgere og turister velkommen til Fredericia.

Med sin centrale beliggenhed i Trekantsområdet midt i Danmark er Fredericia også centrum for vækst og visioner. Med "Business Fredericia" gør vi en stærk indsats for erhvervslivet i Fredericia, siger borgmesteren.

-Vi får i det kommende år del i væksten af Danmarks nye arbejdspladser især inden for transport og turisme - bl.a. takket være Trekantsområdets særlige trafikknudepunktspacering og Fredericia Teaters succes, der igen afspejler sig i en voksende oplevelsesøkonomi. Desuden nyder vi godt af vort store messecenter, Messe C.

-Fredericia er en af de kommuner med flest arbejdspladser pr. indbygger, og pt. sker der en udflytning af den gamle industri fra bycentrum til industriområdet ved Taulov. Det giver plads til mere bosætning inden for voldene og til forskønnelse af bycentrum med havneområdet, der igen reflekteres i ny økonomi og service.

Jacob Bjerregaard smiler, og nogle fortæller, at han stadig kan finde på at optræde med Chaplins "Smile" på accordeon...

ABBA REVIVAL X-MAS SHOW

Julens måske bedste julefrokost tilbud!

Kun 4 datoer, så bestil i god tid:
25. november og 26. november
2. december og 3. december
Alle dage starter arrangementet kl. 18.00

Alt dette får du:

- Stort svensk julebord
- ABBA Revival X-mas show
- DJ Bobby Croshaw er på før, efter og i pauserne
- Natmad - pølsevogn [korvkiosk]

kr. **595,-**

pr. couvert ekskl. drikkevarer

RESERVATION TRINITY.DK - eller 82 27 17 17



ABBA Revival Band er kendt og elsket for deres flotte show og de velspillede liveudgaver af ABBA's store hits. Utallige fester har i tidens løb måttet bøje sig for bandets uimodståelige opfordring til fest, dans og fællessang.



TEATER / MUSICAL OPHOLD

En tur i Fredericia Teater? Så kombinér det med et ophold på Trinity, vi får alt til at klappe!

Alt dette får du:

- Overnatning i et stort, lyst dobbeltværelse
- 3-retters menu med årstidens bedste råvarer
- Taxa tur/retur - Fredericia Teater / Trinity
- Rejemad og et glas hvidvin efter forestillingen
- Stor morgenbuffet med brød fra eget bageri
- Gratis fitness, wifi og parkering

kr. **845,-**

pr. person i delt dobbeltværelse

design) solutions

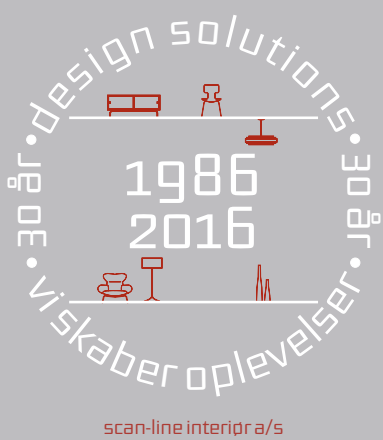
vi skaber oplevelser



indretning

interiør

design



scan-line interiør a/s

nørregade 2

DK - 6950 ringkøbing

tel +45 97 32 45 44

www.designsolutions.dk

Tillykke

Trinity - Hotel og Konference Center



Trinity - en fantastisk sparringspartner og alt under ét tag!

TRINITY-AMBASSADØR - Jeanet Lehmbeck:

2 gange årligt indbydes OptikTeams kvalitetsleverandører og individuelle optikerforretninger til en inspirations- og salgsmesse med de nyeste optikerprodukter - briller, glas og kontaktlinser, fortæller Jeanet Lehmbeck, OptikTeam, med tilføjelsen: "Hos Trinity, for det er jo også vores hus!"

Trinity - kun for os!

Jeanet Lehmbeck ler: -Det er enestående. Vi kommer bare og overtager hele huset fra kælder til kvist. Og sådan har det været gennem adskillige år. De siger ingenting til det. Vi rører ved alt, er overalt, og det er medarbejderne helt indforstået med - fra rengøring til direktør. Alle ved, hvem vi er, hvorfor vi er der, og hvad vi skal have. Vi flytter rundt på det hele og dekorerer, som vi har lyst til, og kalder konstant på Trinitys medarbejdere. De er der kun for os i den weekend.

Alle møderum indrettes til leverandørernes udstillinger, leverandør- og medlemsmøder afholdes i auditoriet, og der er naturligvis "forkælsesstationer" med snacks rundt omkring i de mange foyerer. Glasfoyeren og Café Gerhard & Bar lokker med frokostbuffeter, og den store Restaurant Lillebælt med den halvcirkelformede glasvæg ud mod parken er centrum for lørdagens festmiddag med musik.

Alle - fra leverandører til optikere samt administration - bor under samme tag, får faglig inspiration og udbygget netværket, men samtidig også "socialiseret" med hinanden, akkompagneret af forkælelse i Trinitys enestående rammer.

Fokus på briller

-OptikTeam slår en paraply op med et specifikt tema, der skaber forventning og gør det ekstraordinært morsomt og spændende at deltage i inspirations- og indkøbsmesserne, fortæller Jeanet Lehmbeck.

-Sammen med de totalt dedikerede medarbejdere, Helle Kristine Gleerup, konference- og meetovationchef på Trinity, køkkenchef Stig Hansen og restaurantchef May-Britt Andreasen i spidsen starter en intens sparring hver på deres felt, der i sidste ende samles under paraplyens unikke tema.

-Vort fokus på briller skal naturligvis afspejles i et synligt budskab. Og finder vi ikke lige den røde tråd - fra invitation til udsmykning og menu, så gør Trinity det helt sikkert. De er en enestående sparringspartner.

En inspirerende kontekst

-Med temaet *brobygning* - mellem optikere og leverandører - kom vi naturligvis også på *bridgewalking*

OptikTeam:

Én af Danmarks største optikerkæder med 150 lokale, individuelle og personligt ejede brilleforretninger på landsplan. Indkøbsorganisation til sikring af konkurrencedygtige priser, stærke koncepter, spændende udvalg fra kvalitetsleverandører og faglig udvikling.

www.optikteam.dk

på Den gamle Lillebæltsbro. Til *Wild nature* var invitationen zebrastrøbet og vore bluser leopardmønstrede. Brillemoden dikterede stel af bl.a. horn, træ og carbon, mens kontaktlinserne var *pure nature*, dvs. vand

Festmiddagen bød på Grambogaard kalv i duet med kronstyr og fasan - tænk rosastegt kalv til 260 kuverter. Køkkenchefen foreslog ellers zebra; men det syntes jeg, var for vildt!

Drinks kort blev komponeret af restaurantchef May-Britt Andreasen, der har fulgt os gennem alle år. Intet undgår hendes opmærksomme øje, og hun kender vort DNA ind i mindste detalje.

-Det handler også om *storytelling* - den gode historie, de særlige oplevelser, den fantastiske stemning, de særlige møder med kolleger, forhandlere og designere. Og tilbagemeldingerne blev et år samlet i en *storytelling* book fyldt glæde, forbløffelse og masser af inspiration fra det unikke arrangement.

Trinitys omsorg

-Og hvor finder man en omsorg udmøntet i baljer med badesalt til fodbad på værelset til arrangørerne efter 14 timer på tåspidserne?



BlåbærsMOOTHIES

Til 4 glas

- 135 g frosne eller friske blåbær*
- 1 dl skyr naturel eller yoghurt naturel
- 1 1/2 dl skummetmælk
- 1/2-1 tsk. citronsaft
- 4 blade frisk mynte
- 1 tsk. akaciehonning - kan udelades

Kør alle ingredienser 2-3 minutter i blender til ensartet konsistens. Smag eventuelt til med akaciehonning.

*Blåbær sørger for hurtig blodtilførsel til hjernen, så man tænker klarere og optimerer sin koncentration. En fantastisk pausesnack!



Mogens Daarbak A/S

Meget mere end en kontorforsyning!



Ny e-bog ude nu!



Nyt katalog ude nu!



Nyt katalog ude nu!

Indretning af din virksomhed

Møbler, kaffebryggere og beplantning.

Personlige firmajulegaver

Opret en web-gaveshop for personale og kunder.

Alt til gaveindpakning og forsendelse

Gavepapir, gavebånd, tape, papkasser og bølgepap.



Find det hele på daarbak.dk

Salg til private og erhverv

Kontorartikler

Printere, it-tilbehør, kopipapir, blæk, tonere og meget mere.

Se udvalget i en butik nær dig!

Aalborg · Brønderslev · Silkeborg · Vejle · Varde · Ribe · Roskilde

Tlf. 96 33 33 33 · info@daarbak.dk · daarbak.dk

Mogens Daarbak



Fokusér på den gode historie!

HORESTA DIREKTØR - Katia Østergaard:

"Jeg elsker at være på", siger Katia Østergaard med en iver og ihærdighed, der ikke lader tvivl om, at HORESTA i 2010 fik en direktør, der brænder for sine medlemmer. Hun elsker selv at sætte nye rekorder - og slå den ene med den anden...

-Ikke blot overgik rekorden i antal hotelovernatninger i 2015 den i 2014; men jeg forventer også, at 2016 bliver et rekordår. Og også på restaurantsiden slår vi rekorder i både omsætning og antal jobs. Vi er den branche, der har vækstet mest siden kriseåret 2008, så det går godt for hotel- og restaurantbranchen, fastlår Katia Østergaard med eftertryk.

Turisme et vækst- og eksporterhverv

Turisme er et væksterhverv; men fx både Tyskland og Sverige gør det endnu bedre end os, forklarer Katia Østergaard med et blik, der indikerer, at hun gerne ser Danmark overgå ikke blot egne rekorder, men også naboernes!

-Forbrugerne satser på oplevelser fremfor på materielle forbrugsgoder. Og også konferencsituasjonen er tydeligt forbedret siden 1. januar 2015 efter afløftning af fuld moms på hotelovernatninger - for både danske og udenlandske kunder.

Sidstnævnte gruppe er i et samfundsperspektiv interessante, for turismen skaber en omsætning på over 40 mia. kroner, der kan aflæses på eksporttallene.

-Ved min tiltrædelse som direktør for HORESTA var det helt tydeligt, at politikerne ikke så turisme som et eksporterhverv, hvor Danmark kunne begå sig i den internationale konkurrence; men eksport er ikke kun et spørgsmål om fysiske varer.

Unik service

-Vi byder ind på store internationale kongresser, hvor pris er en afgørende faktor, men må med verdens højeste moms og skat satse på andre para-

metre. Derfor skal vi satse på en helt unik service. På VisitDenmarks gæsteanalyser kan vi aflæse kundetilfredsheden, for gæsterne både kommer igen og anbefaler også Danmark til andre - på trods af den højere pris! Så det betyder extra service og flere oplevelser, hvis vi vil stå os godt i konkurrencen, og vi skal blive endnu bedre til markedsføring.

Bæredygtighed og topgastronomi

-Danmark er megalille på det store verdenskort, og vort markedsføringsbudget er også beskedent; men der bliver lagt mærke til os på især restaurant-siden, hvor vi er blevet kendt for både at have verdens mest bæredygtige restaurant samt 3 danske restauranter på *World's 50 Best*. Set udefra signalerer Danmark dermed både en høj gastronomisk standard, men også en attraktiv tilgang, hvilket falder godt i tråd med, at ganske mange firmaer ikke kunne drømme om at lægge deres konferencer og kongresser et sted, hvor der ikke er fokus på bæredygtighed.

-Horesta skabte *Green Key* - den grønne nøgle, der nu er eksporteret til 52 lande. Vi startede så lavt, at de fleste kunne være med fra starten, flytter hele tiden overliggeren et nøk opad - et psykologisk scoop!

Udenom København

Katia Østergaard ler over provinsbetegnelsen, der ikke giver stor mening i udlandet. Set med London-øjne ligger Fredericia lige uden for København; for afstandene er korte og togforbindelserne rimelige.

Takket være en alliance med Prins Henrik, der satte sin underskrift på en henvendelse til Michelin-guidens direktion, besøgte Michelin endelig restauranter uden for København, og i dag er hele Danmark sat på det gastronomiske kort. Det trækker også turisterne uden for København.

HORESTA:

HORESTA - hovedorganisation for hotel-, restaurant- og turisterhvervet - repræsenterer ca. 1.800 virksomheder samt varetager sekretariater for en række foreninger i turisme- og oplevelsesindustrien, bl.a. Foreningen af Forlystelsesparker i Danmark, Turismens Vækstråd, Green Key, Bocuse d'Or og Kokkelandsholdet. Udgiver VISITOR, HORESTAs branchemagasin.

www.horesta.dk

-Vi kan brande hele Danmark på gastronomi og bæredygtighed; men ikke hvis restauranterne lukker kl. 21.00, hvor udlændinge er på vej ud for at spise!

-Og jeg kan ikke nok understrege, hvor vigtigt det er at byde ind med de gode historier og de gode oplevelser, så turisterne får noget at berette om. Og sats på de sociale medier som facebook og twitter. Det er fremragende markedsføring for små budgetter...

Turistbranchen udfordres

-Hotel- og restaurantbranchen er da under pres. Konstant mangel på arbejdskraft - især i tjenerfaget, men også i det hippe kokkefag - gør os afhængige også af udenlandsk arbejdskraft og af ufaglærte medarbejdere. Turisterhvervet er mennesketungt, og vi kan ikke erstatte med maskiner. Der er ledige stillinger overalt i Danmark inden for vor branche, siger Katia Østergaard, der drømmer om større mobilitet.

-Vi skal turde udfordre os selv. Vi er et land med en fantastisk natur, som vi skal værne om, men også anvende som trækplaster for at få flere turister ud i landet. Så byg med omhu langs de danske kyster og renovér samvittighedsfuldt!



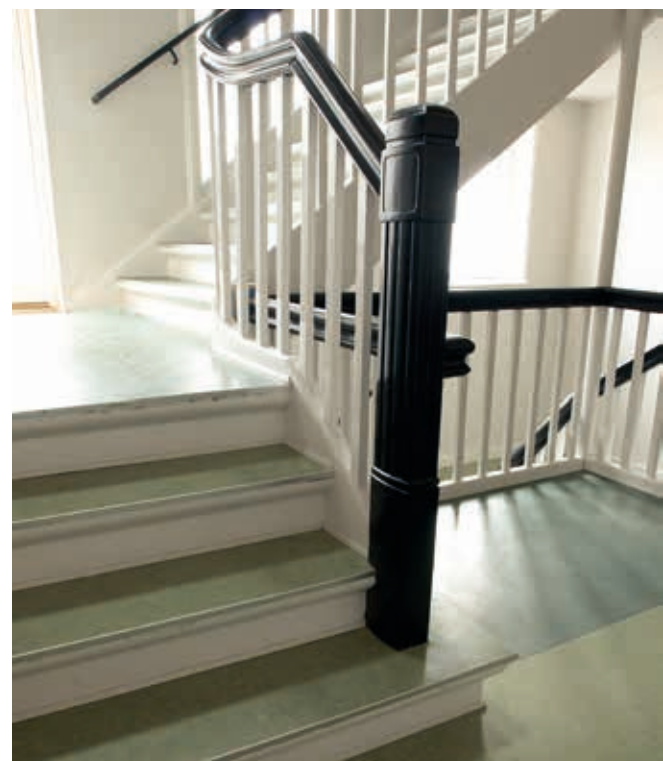
Gulerodsjuice

Til 4 glas

- 4 æbler
- 8 skrællede gulerødder
- 1 usprøjtet citron
- 1 cm ingefær
- Isterninger
- 4 sugerør

Kør al frugt og grønt gennem juicepresseren og servér i små glas med isterninger og sugerør.

Godt håndværk siden 1983!



dansk byggeri
Medlem af Dansk Byggeri



Hele danmarks gulv- & gardinentreprenør



SKIVE - AARHUS - HORSENS - VEJLE - FREDERICIA - KOLDING - MIDDELFART - ODENSE - HERLEV - ISHØJ

RING 7620 2370 - ELLER SE MERE PÅ: BTGULVE.DK

På Trinity byder vi på forkælelesophold med indhold og kvalitet!



HOTELCHEF - Claus Pedersen:

-Trinitys nyeste "ben" er blevet mit ansvar, ler hotelchef Claus Pedersen, der indledte sin Trinity-karriere på årets første dag i 2016.

-Trinity er stort, og det giver god mening at invitere endnu flere gæster indenfor i dette fantastiske hus med den helt enestående beliggenhed.

I hverdagen spirer flere og flere businessgæster frem. De nyder de komfortable værelser, den hyggelige Restaurant Lillebælt og Café Gerhard & Bar - opkaldt efter Trinitys første formand Gerhard Søndergaard - og det elegante nordiske køkken, der især excellerer i lette retter med udsøgt smag.

Vi ligger desuden tæt på motorvejsafkørslen midt i Trekantsområdet - Danmarks geografiske centrum - og har 400 gratis parkeringspladser. Dertil kommer et velfungerende internet og ordentlig rengøring - ting, der bare skal være i orden, og det er de på Trinity!

Weekend- og feriegæsterne

-Men vi ønsker også at få chancen for at forkæle endnu flere weekend- og feriegæster med Trinitys 4-stjernede faciliteter og enestående natur.

-Her er rig lejlighed til at dyrke fysiske udfoldelser. Udover et velfungerende fitnesscenter byder vi også på de herligste grønne løberuter og gratis udlån af cykler. Vi er omgivet af vand og tilbyder et alsidigt sightseeingprogram med enestående museumsbesøg på fx Koldinghus Slot og Trapholt samt Clay, men også Bridgewalking på Den gamle Lillebæltsbro, der frister med sin enestående konstruktion lige uden for hotellets vinduer, samt whale-watching i Lillebælt og vor egen by, Fredericia, der emmer af fascinerende Danmarkshistorie inde bag de berømte volde.

Loyalitetsprogram

-Vi oplever hyppigt gæster stråle af glæde over at blive husket og genkendt, når de vender tilbage. Og netop dette loyalitetsforhold skal vi bygge videre på.

Vi skal tilgodese vore stamkunder og arbejder ihærdigt på at udarbejde et godt loyalitetsprogram til de gæster, der bestiller direkte hos os. Vi er ikke del af en hotelkæde, som gæsterne kan nyde fordele af overalt, derfor er det vigtigt at forkæle loyale gæster - bl.a. med firmaaftaler, gode weekendophold - måske med en middag inkluderet og rimelige feriepriser i de perioder, hvor vi ikke har så mange møde- og konferencegæster.

-Det er vores opgave at skabe et behov for at besøge Trinity, så vore gæster vender tilbage med jævne mellemrum. De skal se "den røde tråd", mærke den særlige Trinity-ånd og føle, at Trinity går *all in* for dem.

En attraktiv restaurant

-Med 6-7 km ind til Fredericia centrum er det *et must* at have en attraktiv, skarp restaurant, hvor gæsterne spiser med glæde, hvilket man kan forsikre sig om, at vi har, via de mange positive kommentarer på bl.a. TripAdvisor.

I takt med at flere og flere udenlandske gæster også finder vej til Trinity, skal vi naturligvis også vurdere, om menuen skal udvides og evt. byde på flere internationale retter som et tilvalg til vort moderne nordiske køkken.

Vi lytter og lytter til vore gæster; men fremover vil vi også registrere deres ønsker!

Trinity branding

Claus Pedersens drøm om et udendørs loungeområde er opfyldt, og han glæder sig til at byde fredericianere og naboerne omkring Trinity velkommen der.

-Vi har de senere år tilstræbt større synlighed også i nærmiljøet og har netop budt på både Fars Dags brunch og Skt. Hans middag. Til efteråret tilbydes bl.a. vildtaftener, cocktail hour, ABBA julefrokoster og en unik gallafest nytårsaften.

Og vi lover alle vore gæster, at de får ren forkælelse, høj kvalitet og fremragende mad samt til gæsterne udefra en god seng at sove i med en pude-menu (= valgfri hovedpude).



Rimmet torsk

Til 4 personer

300 g helt friske torskefileter fra fiskehandleren
100 g salt
100 g sukker
Knust sort peber
Olivenolie
Citronsaft
Friséesalat
Dild
Citronmayonnaise

Soignér fisken for urenheder. Bland salt og sukker. Læg fisken i et lille fad og dæk med sukker-salt blandingen. Drys sort peber over.

Lad fisken stå på køl min. 6 timer og frys derefter min. 24 timer.

Skær torsken i tynde skiver og anret på en tallerken penslet med olivenolie og citronsaft.

Pynt med friséesalat og dild. Servér citronmayonnaise i en skål à part.



Oksecarpaccio

Til 4 personer

350 g afpudset oksefilet eller okseinderlår
1/2 dl olivenolie
Saft af 1/2 citron
30 g ristede pinjekerner
50 g parmesanflager
1 bakke tør, skyllet rucola
Salt, peber

Skær kødet i meget tynde skiver på en pålægsmaskine. Bed eventuelt slagteren om at gøre det. Pensl store tallerkener med olivenolie og lidt citronsaft. Drys salt og peber på.

Fordel de smukke kødskiver ud over tallerkenen, drys ristede pinjekerner og parmesanflager ovenpå.

Vend rucola-salaten i lidt olie, anret oven på kødet og krydr med salt og peber.

Servér straks eller opbevar på køl i max. et par timer.



ALT hvad DU behøver at vide OM VIN!

Vi er med et sortiment på mere end 2.000 forskellige produkter Danmarks førende leverandør indenfor kvalitetsvine og andre livsglæder med bl.a.

Bredt udvalg af vin og spiritus fra hele verden med nøgleleverandører i bl.a. Frankrig, Spanien, Italien, Australien & Chile.

Alverdens spiritusmærker - og et helt unikt sortiment af Premium Brands, specialudvalgte egne mærker.

Verdens bedste vinglas fra østrigske Riedel.

Unikke chokolader fra Xocolatl – vores egen chokoladefabrik.



H.J. HANSEN VIN A/S **VIN SPECIALISTEN**
GRUNDLAGT 1829 ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

H.J. HANSEN VIN & VINSPECIALISTEN · VIN@HJHANSEN.DK · TLF. 6312 82 00

FIND OS PÅ FACEBOOK: FACEBOOK.DK/HJHANSENVIN | KLIK IND PÅ HJHANSEN-VIN.DK ELLER VINSPECIALISTEN.DK

KOM IND I EN AF VORES MANGE BUTIKKER OVER HELE LANDET:

SJÆLLAND: Espergærde, Frederiksberg, Gilleleje, Glostrup, Hillerød, København K, København S, København Ø, Køge, Lyngby, Roskilde og Slangerup.

FYN: Assens, Bellinge, Bogense, Middelfart, Nyborg, Odense C, Rosengårdcentret og Svendborg.

JYLLAND: Billund, Brønderslev, Fredericia, Frederikshavn, Haderslev, Herning, Hobro, Horsens, Holstebro, Kolding C, Kolding N, Kjellerup, Lemvig, Nymindesgab, Randers, Rønne, Silkeborg, Skanderborg, Skagen, Skive, Sæby, Sønderborg, Thisted, Tønder, Varde, Viborg, Århus C, Århus V, Aars, Aabenraa og Aalborg.

TRINITY EVENTS

SE MERE OG BOOK PÅ TRINITY.DK ELLER 82 27 17 17

Børn 3-11 år altid halv pris - Forbehold for ændringer.

Alle priser er pr. couvert, inkl. moms og ekskl. drikkevarer, med mindre andet er anført.

2016

28.08 kl. 14.00 - 16.00

ÅBENT HUS FOR ALLE I ANLEDNING AF 25 ÅRS JUBILÆET

- Præsentation af festopdækkede lokaler
- Gratis jubilæumslagkage og kaffe/te, sodavand og slik til børnene
- H. C. Andersen Parade og 6. Juli Garden

Alle er velkomne

04.09 kl. 10.30 - 14.00

SØNDAGSBRUNCH M/BOBLER

Kr. 250,-

- Ideelt til forkælelse eller familiehygge

02.10 kl. 10.30 - 14.00

SØNDAGSBRUNCH M/BOBLER

Kr. 250,-

- Ideelt til forkælelse eller familiehygge

14.10 kl. 18.30

VILDT, VIN & HORNMUSIK

Kr. 365,-

- Lillebælts skønneste vildtaften

06.11 kl. 10.30 - 14.00

SØNDAGSBRUNCH M/BOBLER

Kr. 250,-

- Ideelt til forkælelse eller familiehygge

15.11 kl. 18.30

BEAUJOLAIS NOUVEAU AFTEN

Kr. 355,-

- Trinitys lækre buffet ledsager de nye Beaujolais-vine

25.11 kl. 18.00

ABBA REVIVAL X-MAS SHOW

Kr. 595,-

- Stort svensk julebord

26.11 kl. 18.00

ABBA REVIVAL X-MAS SHOW

Kr. 595,-

- Stort svensk julebord

Dec. **Hele dagen - (undt. 24, 25, og 26 dec.)**

STOR JULEBUFFET

Kr. 325,-

- Spændende buffet med traditionelle og utraditionelle retter

Dec. **Hele dagen - (undt. 24, 25, og 26 dec.)**

JULEMENU

- Rimmet laks, andesteg, Mont d'Or ost og hvid chokoladeis

2-retter Kr. 245,- | 3-retter Kr. 305,- | 4-retter Kr. 345,-

02.12 kl. 18.00

ABBA REVIVAL X-MAS SHOW

Kr. 595,-

- Stort svensk julebord

03.12 kl. 18.00

ABBA REVIVAL X-MAS SHOW

Kr. 595,-

- Stort svensk julebord

04.12 kl. 12.00 - 16.00

FAMILIEJULEFROKOST M/JULETRÆ

Kr. 250,-

- Hygge for hele familien med stor julefrokostbuffet og juletræ

31.12 kl. 15.00

NYTÅRSGALLA - ALL INCLUSIVE

Kr. 2.500,-

- Fantastisk nytårsfest inkl. drikkevarer og overnatning

2017

04.01 kl. 10.30 - 14.00

NYTÅRSBRUNCH M/BOBLER

Kr. 265,-

- Saml dem du holder af til en fantastisk start på det nye år

Trinity er enestående til *meetovation*!



KURSUSLEX DIREKTØR - Christian Guldager:

Mødebranchen er med kraftig fokus på værdien og udbyttet af møder og events i rivende udvikling, fortæller direktør Christian Guldager, Kursuslex.

-Møder og events anses for at være verdens stærkeste kommunikationsform, hvis det ellers foregår på den rigtige måde. Tidligere tiders afholdelse af møder uden mål og efterevaluering er definitivt forbi.

Nutidens *mødekøbere* har blandt mange krav også sat fokus på kreativitet - en fantastisk udfordrende og berigende proces, hvor skolebordsopstilling med en foredragsholder i den ene ende og passive tilhørere i den modsatte ikke hører hjemme.

Meetovation

Trinitys måde at facilitere møder på er glimrende, siger Christian Guldager.

-De er åbne og imødekommende over for nye krav og har med *meetovation* vist sig dygtige til møde-

planlægning og inddragelse af kreativitet. Med hele 5 *meetovators* i sin stab er Trinity enestående til sparring med mødeplanlæggerne og får et skudsmål om god, kreativ rådgivning. De er fremragende til at tænke ud af boxen, og der bydes fx på pauseaktiviteter frem for kaffe og wienerbrød... På Kursuslex arbejder vi pt. med en *survey* blandt mødeplanlæggere, der understreger betydningen af *meetovation* og sparring.

Konstant udvikling

Guldager understreger betydningen af en udvikling mod nye og kreative måder at indrette møder på med fokus på kreativitet, team spirit, viden og samvær i konstant bevægelse.

Det er en ærefuld opgave at have ansvar for, at der bliver rykket lidt rundt i hovederne på mødedeltagerne, så de går berigede hjem, siger han.

-Jeg savner hos flere ledere i dansk erhvervsliv en forståelse for, at møder og events er en stærk kommunikationsform, hvor vi kan skabe stemning, forventning og ikke mindst optimisme!

KURSUSLEX:

Christian Guldager, indehaver af Kursuslex, har om nogen fingeren på pulsen efter 30 år i møde- og eventbranchen. Christian Guldager og hans team står for den årlige Møde- og Eventmesse og 8 årlige MødeMekkaer samt udgiver Møde- & Eventmagasinet - kort sagt er Kursuslex formidleren og garanten for det perfekte match, når der skal knyttes bånd mellem mødeplanlæggere og mødeudbydere, hoteller, conferencecentre og eventmagere.

www.kursuslex.dk

Og det begynder allerede med mødeinvitationen. Som mødedeltager skal man føle sig udvalgt og forstå, at alle de øvrige deltagere gerne vil have del i ens viden. Man skal glæde sig og være klar til at være en aktiv deltager for til sidst at gå fra mødet med hænderne over hovedet i begejstring og glæde over en udbytterig dag. Og husk, at mere end halvdelen af dagens udbytte kommer fra pauserne.

Det naturlige mødested

Danmark bliver stærkere og stærkere på den internationale MICE-scene (Møder, Incentives, Konferencer og Events), fortæller Guldager. VisitDenmark gør et værdifuldt arbejde, men uden en ihærdig regional indsats, som fx i Region SydDanmark, hvor Trinity hører hjemme, er det svært at trække MICE til provinsen.

-Trinitys udfordring ligger også i evnen til at differentiere sig fra områdets konkurrenter. De har en enestående beliggenhed midt i Danmark - ja, midt i Europa, og de skal frem for alt markedsføre sig som conference- og mødehotellet med den helt særlige kapacitet inden for *meetovation* og med deres store stab af *meetovators*. Den er der ikke mange, der kan slå, og det er det, som mødeplanlæggerne efterspørger!

Ansjosdip til grøntsager og chips

65 g afdryppede ansjosfileter fra dåse eller glas
2 fed hvidløg
1 tsk. skyllede kapers
1 grofthakket skalotteløg
Saft af 1/2 citron
1 dl god olivenolie
1 spsk. rødvinseddike
1 1/2 dl hakket persille
Salt, peber



Kør ansjoser, hvidløg, kapers, skalotteløg og citronsaft i en blender 1-2 minutter. Hæld derefter olivenolie og rødvinseddike i lidt ad gangen og smag til undervejs.

Vend til sidst hakket persille i dippen og smag til med salt og sort peber.

Semi-dried tomater

300 g cherry- eller blommetomater - gerne fra stilk
2 fed hvidløg
Timiankviste
2 tsk. sukker
1/2 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1 dl olivenolie



Halvér tomaterne og læg dem på bagepapir med skæresiden opad. Skær hvidløg i tynde skiver.

Drys hvidløg, timianblade, sukker, salt og peber over tomaterne og stænk til sidst lidt olivenolie på.

Bag ca. 2 timer ved 90-100° varmluft.

Køl tomaterne af og opbevar dem på rene patientglas dækket med olivenolie på køl i op til 1 uge.

Maltjord

100 g maltmel
100 g hvedemel
100 g hasselnøddemel
45 g blødt smør
1 dl Stout øl
45 g brun farin



Rør alle ingredienser sammen til en ensartet masse.

Bred ud på bagepapir i 1 cm's tykkelse og bag helt tørt ved 100° varmluft 2-3 timer. Køl maltkagen helt af.

Kør den kolde maltkage på blender til en grov melkonsistens - så det netop ligner en god muldjord.

Maltjord er velegnet som det elegante, smagfulde drys på forretter og giver et godt spil i salater. Er også lidt "tjekket" som dekoration på en hvid tallerken.

Vi brænder for at opfylde gæsternes mødeformål – for meetovation!



KONFERENCE- OG MEETOVAATIONCHEF - Helle Kristine Gleerup:

Helle Kristine Gleerup og hendes medarbejdere sætter turbo på møder og konferencer.

-Vi har kunden og den individuelle rådgivning i centrum. Standardiserede mødepakkeløsninger kan ikke trækkes i Trinitys automater, ler hun og er meget bevidst om den sparring, som conferenceafdelingen kan videregive til kunderne og indirekte til kundernes kunder, fordi de føler sig så godt rustet med deres unikke Trinitys mødekompetencer.



Meeting Lillebælt

Med non-profit netværket "Meeting Lillebælt" iscenesat af VisitDenmark til fremme af erhvervsturismen i Fredericia og Middelfart byder området på næsten 3.500 sengepladser fordelt på knapt 1800 værelser og conferencefaciliteter med op til 10.000 deltagere pr. dag.

-Det er et attraktivt forum for os, siger Helle Kristine Gleerup og fortæller, at mødeturisme alene skaber en merværdi på 60 millioner kroner over de næste 5 år.

-Lillebælt og dermed Trinity er en attraktiv destination. Det tager 1 time at køre fra den tyske grænse til Trinity og 2 timer fra København. Den nærmeste internationale lufthavn ligger blot 45 minutter væk, og vi befinder os i centrum af Danmarks togknudepunkt.

Vi er flexible og har topmoderne mødekompetencer samt skræddersyede helhedsløsninger inden for logistik, kommunikation og iscenesættelse. Og gennem Lillebælt-netværket er over et halvt

hundrede *time-out* oplevelser sat i system med alt fra bridgewalking, hvalsafari, dykning, cykelture og teambuilding.

Meetovation

-På Trinity byder vi på unikke rammer til møder, konferencer og events og kan både være delleverandører og 100% aktører over for møde- og konferencekunder afhængigt af antal deltagere, forklarer Helle.

-Jeg var meget tiltrukket af Trinitys *learn wise*[®]-koncept med indbygning af den optimale læring i møder og konferencer. Det koncept har ført mig videre til meetovation, hvor man går fra at være mødekoordinator til at være mødedesigner. Medarbejderne i conferenceafdelingen på Trinity kaldes *meetovators* i henhold til vort møde- og konferencekoncept.

I tæt parløb med vores kunde - mødeplanlægger -



komponerer Trinitys conferenceafdeling et program, hvor alle elementer passer 100% til mødedeltagerne og mødeformålet i modsætning til tidligere, hvor alene rammerne skulle være i orden - møderum, opstilling, tidsplan, menu. Den går ikke i dag, og vort arbejde er til gengæld blevet endnu mere spændende, udfordrende og indholdsrigt! Undervejs opdagede jeg også, at det ikke er nok at være idémager; men at pilen også peger tilbage mod mig selv, når tingene skal effektueres.

Meetovation-elementer

-Vi brænder for meetovation, siger Helle Kristine Gleerup, der finder stor tilfredsstillelse ved sammen med sine *meetovators* at udvikle ting og have indflydelse på forløbet.

-Vi ændrer på tingene hele tiden og stiller aldrig noget op, som "vi plejer". I dag kan bordopstillingen være et rum indrettet som en sandstrand med måtter, i morgen en lounge med flydemøbler, og i overmorgen sidder vi til bords som i en skoleklasse med tavle og en instruktør bag katederet. Alt sammen giver mening i den enkelte situation.

Vi krydrer med gode måltider, bestående af både hjernesunde, nøglehulsmærkede retter og brød fra eget bageri, men også med "de forbudte ting", som nogle glæder sig til. Og vi sørger for pauser til networking deltagerne iblandt - gerne med små opgaver, der får det hele til at summe, for det, der foregår i pauserne, er næsten lige så vigtigt, som det, der sker til møderne. Og vi får kritik, hvis der ikke er plads til networking!

-Fysisk aktivitet og hjerneaktivitet - à blot 3-5 minutter - giver mening og god afveksling, mens energizers som en hvalsafari, en bridgewalking eller en klatretur i trækroneerne bringer mødedeltagerne over i fascinerende team building.

Vores aktivitetspalette er megastor og må meget



gerne reflektere et lokalt islæt, ligesom vi kan lide at tænke os om og lave ting, der har afsæt i ordentlige værdier. Og det er gået op for os, at det spiller en stor - somme tider afgørende rolle for mødeplanlæggernes valg af møde- og konferencested. Mange har også noteret sig, at Trinity var første conferencecenter med nøglehulsmærkede måltider, ligesom vi har fokus på CSR, bl.a. madspild og energi.

Der er dansk!

Helle Kristine Gleerup er stolt over, at netop meetovation-konceptet er skabt i Danmark, og at det markedsføres via VisitDenmark i udlandet som et koncept, der øger chancen for ny læring og viden.

-Udlændinge forbløffes over den danske uimponerethed og vores attitude, at vi hele tiden med-involverer os. Det er nyt og anderledes for dem, og de kan lide det!



5 step til at skabe arbejdsglæde på jobbet

- 1 Ros en kollega, som har gjort det godt.
- 2 Sig glad godmorgen til dine kolleger.
- 3 Uventet venlighed – hent kaffe til din kollega.
- 4 Tag to minutter for dig selv, og mærk efter, hvordan du har det.
- 5 Skriv tre gode ting fra arbejdsdagen ned, inden du går hjem.

Husk, at god ros er

- Relevant – lad være med at rose bare for at rose
- På rette tid – ros, så snart der er en anledning
- Personlig – skræddersy rosen, så den passer til modtageren

*Ros er måske den mest effektive metode
overhovedet til at skabe arbejdsglæde*

- Alle kan gøre det
- Det er let og ligetil
- Det virker
- Det tager ingen tid og koster ingen penge



**Danmarks
skarpeste pris.
Fra kun 508 kr.
pr. md. for a-kasse
og fagforening.**

A-kasse og fagforening, der vil hjælpe dig til god arbejdslyst

- Bliv kunde i Danmarks 4. største fagforening og a-kasse. Over 200.000 kunder har allerede valgt os.
- Uanset hvilken branche du arbejder inden for, eller hvor du er i dit arbejdsliv, har vi tilbud, der passer lige til dig. Også til dig, der er studerende, dig, der er selvstændig, og dig, der er senior.
- Dit kontingent bliver ikke brugt til at støtte politiske partier. Vi er politiske, men ikke partipolitiske.
- Vores 90 juridiske konsulenter og advokater sidder klar til at hjælpe dig. Sidste år skaffede vi 300 millioner kroner i erstatninger til vores kunder.
- I a-kassen har du mulighed for dagpenge, hvis du bliver ledig og hjælp til jobsøgning. Du får også mulighed for at tilkøbe vores Lønsikring og få op til 21.000 kr. om måneden oven i dagpengene.
- Vælg et fagforeningsprodukt, der matcher dine behov. Du kan vælge mellem tre forskellige fagforeningspakker.

Tilmeld dig vores nyhedsmail
og få inspiration til god arbejdslyst på
krifa.dk/tilmeld

Du kan ringe til os, når det passer dig. Vi sidder klar ved telefonerne alle hverdage kl. 7 – 20 på tlf. 7227 7227.

Tillykke til Trinity

TRINITY HOTEL & KONFERENCE CENTER ER EN DEL AF KRIFA-KONCERNEN. VI ER STOLTE OVER DE RESULTATER, TRINITY HAR NÅET Gennem DE SENESTE 25 ÅR, OG TROR PÅ, AT TRINITY VIL UDVIKLE SIG YDERLIGERE I DE KOMMENDE ÅR TIL GAVN FOR DE MANGE TILFREDSE KUNDER.

krifa
Kristelig Fagbevægelse

Den unikke medmenneskelige holdning gør, at Trinity møder alle mennesker med respekt!



KRIFA-FORMAND - Søren Fibiger Olesen:

Som formand for hovedbestyrelsen i Krifa - Den Kristelige Fagforening - repræsenterer Søren Fibiger Trinitys ejere, der med 145.000 medlemmer er Danmarks 4. største fagforening.

-Det er Trinitys bestyrelse, der har styringen, og som byder ind med de strategiske tanker, som ledelsen naturligvis siden må implementere. På den måde ligner Trinity enhvert andet aktieselskab, understreger Søren Fibiger.

Trinity - et unikt hus

-Som fredericianer har jeg haft fornøjelsen at følge Trinity i lokalsamfundet og se stedet vækste og udvikle sig, og med 14 år i Krifas formandsstol har jeg naturligvis været involveret i Trinitys værdisæt og forretningsstrategi.

Oprindeligt blev Trinity bygget som et hotel- og konferencecenter for Krifas medlemmer. Efter en styrkelse af den professionelle linie har Trinity udviklet sig til at blive et velfungerende hotel- og konferencecenter, der er åbent for alle. Og som ejere er vi indstillet på at bidrage til at gøre Trinity endnu mere attraktivt for vore gæster - uanset om det gælder konferencegæster, hotelgæster eller gæster, der kommer for at nyde en weekend eller en ferie i Trinitys enestående natur.

-I dag står Trinity som et unikt hotel- og konferencecenter, hvor alle mennesker mødes med respekt uanset hudfarve, position og religion. På baggrund af de mange tilbakemeldinger kan vi spore stor tilfredshed hos vore gæster, og Trinity er i dag et af Danmarks allerbedste og mest professionelle konferencecentre.

Trinity i fremtiden

-Hos Krifa er der stor tilfredshed med Trinitys udvikling og direktionens mange tiltag. Bæredygtighed og Green Key-principperne vægtes ligesom den sunde linie og de delikate måltider i restauranten højt og går godt i tråd med vort sociale ansvar, forklarer Søren Fibiger.

-Gæstfriheden er enestående på Trinity. Receptionen er husets centrum, og alle gæster modtages med en naturlig hjertelighed og hjælpsomhed, som vi kun kan være stolte af. Jeg selv deltager i et utal af møder og konferencer på Trinity og kan hver gang glæde mig over den særlige ånd og gode tone i huset.

-Vi har investeret rigtig mange penge i Trinity gennem de første 25 år. Det høster vi gevinsten af i dag, hvor Trinity har fundet sin form, og det er en udvikling og en fremtid, som ejerne gerne vil bidrage til skal fortsætte.

Trinity er et kvalitetshus - bygget af en fremsynet arkitekt og af ejere, der valgte kvalitet og soliditet frem for den lette løsning. Sådant ser vi udviklingen fortsætte på Trinity også de næste 25 år. Og med den store, smukke grund er der jo plads til endnu flere tiltag...

SPORT 24 BUSINESS

ØNSKER TRINITY TILLYKKE MED 25-ÅRS JUBILÆET

- › PROFILBEKLÆDNING
- › SPORTS- OG FRITIDSTØJ
- › PERSONALE- OG JULEGAVER
- › PROMOTIONARTIKLER

SE VORES NYE GAVEKATALOG

SPORT24BUSINESS.DK



Stort engagement

Trinitys IT-tekniker Niels Madsen er dygtig til at optage både billeder og interviews, som han binder sammen til videofilm, så han var vakt. Det samme gjaldt en pensioneret historielærer fra Methas bekendtskabskreds i Vejle. Og endelig var der i Krifas kommunikationsafdeling i Aarhus en medarbejder, der også bakkede op om idéen. Og sådan blev et professionelt team samlet til den omfangsrige, arbejdskrævende og nok lidt nørdede opgave, som det blev at skulle udarbejde en tidslinie med afsæt i Trinitys første 25 år.

-Det er helt specielt for mig, der brænder for Trinity, at få lov til at fortælle Trinitys historie gennem 25 år sammen med så mange engagerede mennesker, og jeg vil gerne videregive min begejstring til så mange mennesker som muligt, siger Metha Palmus Hansen.

25 år med TRINITY, Fredericia, Danmark & Verden

CHEFSEKRETÆR / HR-KONSULENT -
Metha Palmus Hansen:

Metha Palmus Hansen er chefsekretær og HR-konsulent, og der er ikke mange ting, der undgår hendes årvågne blik. Det ligger vel nærmest i en chefsekretærs DNA, ler hun, mens hun betragter de mange noter, der, inden 25-års-jubilæet løber af stablen, skal være samlet i en ganske særlig tidslinje i Trinitys mest centrale rum og "kontrolcenter" - den megastore foyer med reception, chefkontorer og konferenceafdeling, hvorfra alle Trinitys aktiviteter stråler ud til alle den store ejendoms fjerneste hjørner fra de i alt 12.500 m² under tag.

En nærværende jubilæumsmarkering

-Et 25-års jubilæum kommer ikke just bag på os, men i disse hjemmesidetider lægges hele tiden budskaber og nyheder ud, så hvor skulle Trinity lige profilere sig med særlig opfindsomhed og noget helt anderledes end de traditionelle jubilæumsmarkeringer?

-Da jeg så tidslinjen på Skagens Museum (udarbejdet i anledning af deres 100-års jubilæum) var jeg ikke i tvivl. Sådan en skulle Trinity selvfølgelig have. Den skulle bare udarbejdes på en helt anden måde, så den passer til netop Trinity. Hos os er det Trinity, der er i centrum og dermed i gæsternes øjenhøjde, mens "verden" skal være længst væk. Og der er billeder, for billeder skaber liv!

-Og når 13 tidligere medarbejdere fra Trinity desuden stiller op for at bidrage med netop deres helt specielle historie, så kan det kun blive en alsidig, spændende og medrivende tidslinje.

I processen er det blevet meget tydeligt, at mange, mange medarbejdere har følt og føler sig "berørt" af Trinity, der har betydet meget for dem og deres arbejdsliv. Trinitys fundament har været og er helt særligt.

Fixpunkter og videointerviews

-Da vi først havde plottet de seneste 25 års vigtigste begivenheder ind på tidslinjen - på Trinity, i Fredericia, i Danmark og i Verden, kunne vi arbejde ud fra dem.

Niels har optaget videointerviews, og det har været en fest. Og historielæreren har formuleret tekster og fotos fra verden, Danmark og Fredericia for hver eneste 31. august, Trinitys indvielsesdag, gennem alle 25 år.

-Et videointerview på tidslinjen varer ca. 2 minutter, mens et interview à 5-10 minutter med samme person lægges ind på Trinitys hjemmeside til senere fordybelse.

Og med en QR-kode kan besøgende på Trinity aktivere de forskellige interviews med deres mobil-

telefoner. Parallelt kan tidslinjen ses på Trinitys hjemmeside.

Stor interesse udefra

Metha kan næsten ikke få hænderne ned af begejstring over den enorme opbakning, som hendes idé har mødt.

-Jeg er rørt over alle de nuværende og tidligere medarbejdere, der pludselig kom anstigende med en masse gamle udklip og sjove ting, som de beredvilligt tilbød at dele med os. Og det skulle ikke undre, hvis brudstykker fra vores 25-års jubilæumsavis også finder vej til tidslinjen, siger hun med et glimt i øjet.

På Trinity håber man især, at også folk udefra, der ikke normalt har deres gang på Trinity, får lyst til at komme og opleve tidslinjen med de mange gode historier og samtidig få indblik i det helt særlige hus, som Trinity er.

Og når begejstringen og de mange oplevelser engang har lagt sig efter Trinitys jubilæumsfejring, der naturligvis varer hele året ud, får Fredericia Bymuseum lov til at plukke i tidslinjen og de mange "effekter" fra de foregående år til deres byhistoriske arkiv.

Virksomheder adopterer skoleklasser

Initiativet "Virksomheder adopterer skoleklasser" handler om, at private og offentlige virksomheder adopterer skoleklasser og indleder et længerevarende samarbejde - oftest fra skolestart. Formålet er at øge kendskabet til erhvervslivet og indebærer to årlige besøg på arbejdspladsen.

RelationsNetværket, der ledes af Karsten B. Vester, har en ambition om, at så mange skoler som overhovedet muligt skal indgå partnerskaber med private eller offentlige arbejdspladser.
Læs mere på: relationsnetvaerket.dk

Trinity har adopteret 8. klasse på Taps Skole. Ved sidste besøg udgav eleverne en avis om Trinity med overskriften:

"Trinity is the place to be".

Læs mere om Trinitys adoptionsklasse og deres avispublikation på: trinity.dk

Historien om Trinity - tidslinje

Oplev, hvad der er sket de sidste 25 år på Trinity, i Danmark og resten af verden på Trinitys tidslinje. Scan QR-koden nedenfor og gå på opdagelse, masser af interessant viden og spændende interviews. Tidslinjen kan opleves live i foyerområdet på Trinity, og du er altid mere end velkommen!

1974 '87 1989 '90 1991 1992 '93 1994 '95 '96 '97 '98 '99 '00 2001 '02 2003 2004 '05 2006 '07 2008 2009 '10 '11 2012 2013 '14 2015 2016 FREMTIDEN

QR-kode-guide

1. Hvis du ikke allerede har en QR-kode-læser på din telefon, skal du gå til App Store/play på din smartphone, for at hente den.
2. Åben din QR-kode-læser på din telefon.
3. Hold din telefon over QR-koden, så den er synlig inden for din telefons skærm.
4. To ting kan ske, når du holder din telefon over QR-koden:
 - Din telefon scanner automatisk koden.
 - Nogle QR-kode-programmer kræver, at du selv tager billedet, meget lig måden du tager billeder med dit kamera. Tag et billede af QR-koden.
5. Når QR-koden er aflæst, bliver du ført til Trinity tidslinjen på trinity.dk.

God fornøjelse!



AV CENTER har mere end 130 fordele vi er meget stolte af!

Med mere end 130 medarbejdere fordelt i vores 5 afdelinger, har vi sammensat et hold af Danmarks bedste og dygtigste AV folk. Det kommer dig til gode, når du skal købe eller leje professionelt AV udstyr, have serviceret dit udstyr eller have undervisning i brugen af udstyret.

Vi er din tekniske sparringspartner inden du køber eller lejer professionelt AV udstyr. Vi hjælper dig med at finde den helt rigtige løsning, der passer til dine behov, krav og ønsker, hvad enten det er:

- ▶ AV løsninger til møde- og konferencelokaler
- ▶ Interaktive løsninger til møde- og undervisningslokaler
- ▶ Videokonferencer
- ▶ Digitale infoløsninger
- ▶ Enkle og brugervenlige betjeningsystemer
- ▶ Professionelle lydløsninger til kirker, stadions og sportshaller
- ▶ Udlejning af udstyr til konferencer, koncerter og events

Læs mere på avcenter.dk eller kontakt dit lokale AV CENTER for et uforpligtende besøg af en af vores konsulenter.

▶ København
70 20 17 99

▶ Odense
70 20 29 55

▶ Kolding
75 53 60 00

▶ Århus
70 20 98 05

▶ Aalborg
70 20 29 99

AV-CENTER

Den kreative dialog er basis for effektiv drifts-optimering

3Xe
ekspertise | erfaring | entusiasme

Håndværket kan vi; vi har næsten 90 års erfaring indenfor el-faget. Alt dét er på plads.

Men vi kobler konstant vores lange historie med nye metoder og teknologier for at udvikle vores viden og ekspertise. For det skaber entusiasme - menneskeligt og fagligt - til at indgå i kreativ og udviklende dialog med dig.

Herudfra skaber vi sammen formen på og arkitekturen om den el-service og support, der driftsoptimerer din virksomhed mest effektivt, smidigt og stabilt.

*Hurtig udrykning * Topkvalificeret mandskab * Grundigt kundekendskab*

HOS STRØM HANSEN STARTER EL-SERVICE OG DRIFTSOPTIMERING MED KREATIV DIALOG

Strøm Hansen er en landsdækkende automations- og installationsleverandør, der leverer turn key projekter og el- og systemløsninger til nordiske virksomheder. Vores afdelinger ligger i Nørresundby, Aarhus, Vejle og Glostrup - og vores primære forretningsområder er: El-service; Automation og Industriel IT; Entreprise; Trafikstyring; Airport; Alarmanlæg; El-tavler og Solceller.

Mød os på www.stroemhansen.dk eller ring til Jakob D. Jensen på 7642 5100

strømHANSEN



Specialiteterne

Trinity har øje for de små spændende producenter - både inden for vin og spiritus samt mikrobryggeriernes øl.

-Vine skal have identitet og ikke bare være et komercielt produkt, og den bølge har sjovt nok også ramt spiritusbranchen, der tidligere blev dirigeret af de store brands i modsætning til nutidens spændende, små producenter. Gin er fx blevet ekstremt HOT, og en Monkey 47 fra tyske Schwarzwald mixet med den speciallavede Tonic 1724 fra Sydamerika er nogle af ingredienserne i den nørdede barkultur. Derfor er det naturligvis også vigtigt, at vi kan byde vore gæster på et spændende barmiljø, og i dag mixer vi mange flere after dinner cocktails end tidligere.

-Vore konferencegæster, der af gode grunde ikke er så fokuserede på stærk alkohol, nyder gerne et glas af en specialøl - fra fx Jacobsen eller Fur Bryghus.

Storytelling

-Jeg elsker *storytelling* om de engagerede producenter - både inden for drikke og mad - med holdning til fx økologi, dyrevelfærd og kød kvalitet. Når jeg fx præsenterer vor "Fyn-Rundt-Buffer", er vore gæster engagerede samtalepartnere om de små kvalitetsproducenter, dyrenes liv osv.

På Trinity sælger vi ikke fest-, møde- eller middagspakker; for vore produkter kommer fra unikke samarbejdspartnere, og det er den unikke historie, som gæsterne kommer for at opleve, slutter Per Granli på charmerende norsk-dansk.

Det perfekte match!

RESTAURANTCHEF - Per Kristian Granli:

Chefsommelier og vinindkøber på Trinity, Per Granli, er norsk og uddannet sommelier i 1996 på Gastronomisk Institut i Stavanger.

-Nydelse af vin og spiritus er oppe i tiden, og vore gæster er yderst vidende. Min særlige kompetence ligger inden for kombinationen mad og vin, at formidle forståelsen og kendskabet til smag, så vore gæster får en oplevelse, de vil huske - også efter at have forladt Trinity.

Den gode vinleverandør

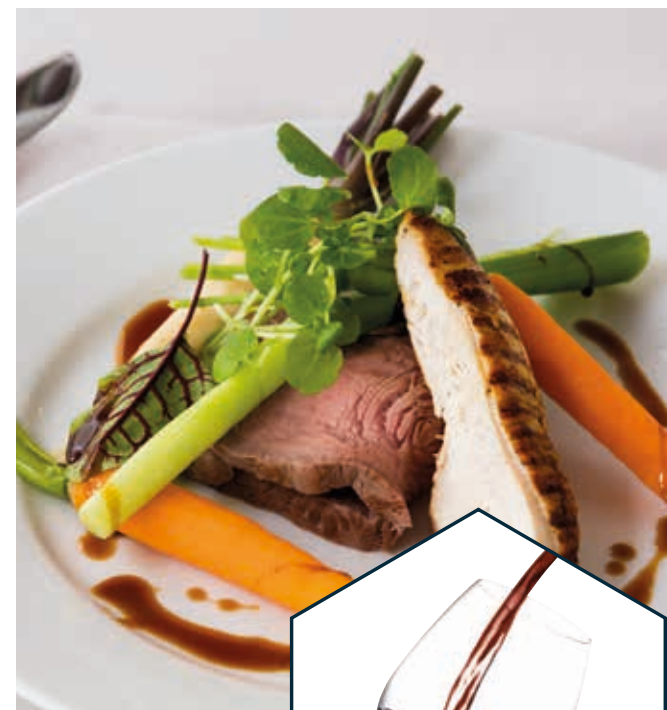
-Trinity har valgt kun at have én vin- og spiritusleverandør, H.J. Hansen, der til gengæld har et fremragende all round sortiment fra den gode "Trinitys anbefalede vin" til vine i et fornuftigt prislæg, men også vine, der kan byde på ekstraordinære oplevelser. Dertil kommer interessante spirituosa til Trinitys bar samt minibar-flasker.

Med en base på 50 vine og mulighed for hurtig udskiftning har vi også plads til vinhandlerens ekstraordinært gode tilbud og de skiftende sæsoners særvine.

"Trinitys anbefalede vin"

-Mange gæster associerer "Husets vin" med den billigste vin på kortet. For mig skal netop den kategori afspejle Trinity, Trinitys kvalitet, og derfor kalder jeg bevidst vinen for "Trinitys anbefalede vin". Den skal give gæsterne en oplevelse, være et godt køb og fornuftigt pris-sat, og så må det gerne være en vin, som gæsterne ikke kender i forvejen.

-Lige nu er vores anbefalede vin en hvid- og rødvin fra Portugal, der i stor udstrækning stadig anvender deres nationale druer frem for de internationale, der bidrager til udryddelse af lokale kendetegn og dermed den særlige smag, som de lokale druesorter kan frembyde.



Rodfrugtchips med dildsalt

Til 4 personer

1/2 kg skrællede rodfrugter, fx gulerod, persillerod, jordskok
Olivenolie
1 potte dild
1 spsk. flagesalt

Skær rodfrugterne i ultratynde skiver, gerne på et mandolinjern eller en pålægsmaskine. Vend i olie og bag sprøde og gyldne på bagepapir ved 225° varmluft.

Hak dild meget fint og kort med salt. Drys de sprøde chips med dildsalt efter behag.

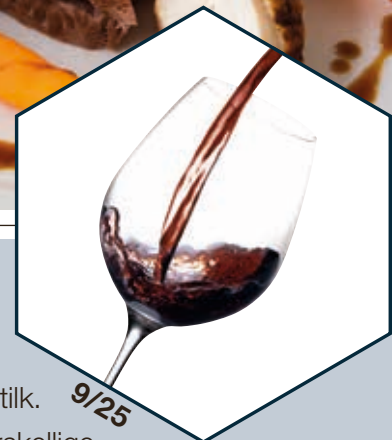
Servér rodfrugtchips til en velkomstdrink eller som snack på terrassen.



Servering af vin

Den gode vin viser sig fra sin bedste side, når serveringen er optimal:

- Vælg de rigtige glas: Store, klare og med stilk.
- Temperér vinen: Forskellige vine kræver forskellige temperaturer. Vi har en tendens til at servere hvidvinen for kold, og rødvinen for varm.
- Dekantér gerne vinen: Unge vine vil ofte have godt af en hurtig iltning ved at blive omhældt på karaffel. Ikke mindst hvidvine, vil have gavn af det.
- Skænk ikke for meget i glassene.
- Gør dig umage med at finde en vin, der passer til maden, og ikke bare en vin, som du kender og godt kan lide. Brug evt. internettet til vejledning.
- Vær klar over, at ca. 5% af alle vine har prop eller er behæftet med fejl. Vær kritisk, når du smager inden måltidet.
- Kvalitativt: Det vil ofte betale sig at gå lidt op i pris i forhold til de billigste vine.



På Trinity har de tjek på tingene!



TRINITY-AMBASSADØR - Per Kragh:

Per Kragh, el-installatør, deltog for år tilbage i et seminar på Trinity indbudt af en kursusudbyder og tænkte ved sig selv, at det her kunne han da gøre noget bedre end samarbejdspartneren.

Resolut tog Per Kragh konsekvensen og skabte sit eget firma TechCare, der er ekspert i ATEX-direktiver, og hvor han som ATEX-konsulent selv underviser kursister i at arbejde sikkert i eksplosionsfarlige arbejdsområder - **AT**mosphères **EX**plosives.

Trinity og TechCare

-Trinity og jeg har efterhånden en 10 år lang historie sammen, fortæller Per Kragh. For selvfølgelig tog jeg mine egne kursister med på Trinity, da jeg pludselig stod og selv skulle gøre det hele. Jeg elsker det sted og den helt fantastiske omgangsform.

-De har tjek på tingene. Og skønt tonen er helt uformel, sørger Trinitys medarbejdere for, at alt bliver gjort på en superprofessionel måde.

Nørdede ATEX

-Man kan godt betragte os ATEX-folk som en lille nørdet gruppe her i Danmark. Vi har bare 1.100 følgere på LinkedIn.

Jeg kommer med mine max 20 kursister ad gangen, hovedsageligt håndværkere, og skal bare bruge et lokale til min undervisning. Alt skal helst foregå meget stille og roligt, for det er så ekstraordinært vigtigt, at mine kursister forstår hele problematikken omkring ATEX og dermed får lært ATEX-direktiverne ned i mindste detalje; for det er jo superexplosivt stof, vi arbejder med.



Illustration: Jane Byrne

TechCare:

TechCare er eksperter i ATEX-direktiverne og i L-AUS- og AUS-reglerne. Leder du efter et ATEX-kursus eller konsulentviden om sikkerhed på arbejdspladser med eksplosionsfare - så kontakt TechCare!

www.techcare.dk

En god formidler

-Jeg oplever mig selv som en god formidler, der forstår at gøre stoffet interessant og levende for kursisterne. Og så kan jeg forkæle dem med Trinitys skønne omgivelser, en central beliggenhed midt i Danmark, et lyst og indbydende undervisningslokale og en frokost, der ikke består af "bombemad", men er et dejligt måltid, der giver os masser af energi og velvære.

-Mine kurser inkluderer hyppigt en overnatning og dermed også en middag, hvor kursisterne igen overraskes over det høje kvalitetsniveau. Meget elegant og spændende, og det hjemmebagte brød er noget, vi taler om!

Og så gør det selvfølgelig ikke oplevelsen mindre god, at prisniveauet - også på vinkortet - er overkommeligt.

Vi er på kram

Med 4-8 årlige kursusophold på Trinity er Per Kragh på "kram" med Trinitys medarbejdere.

-Jeg er vildt imponeret over, at de med så mange gæster dagligt i huset også kan huske mit navn. Både min kone og jeg er også glade for at besøge Trinity på private kæreste-weekends, hvor vi medbringer vore cykler, så vi kan cykle ud i den helt specielle natur.

Blåbær-cupcakes

Til 8 stk.

120 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
75 g marcipan
125 g sukker
50 g smeltet smør
2 æg str. L
150 g blåbær

Glasur:

100 g flormelis
1 tsk. æggehvite
1 tsk. akaciehonning
Frugtsaft, kan udelades

Bland mel og bagepulver.

Riv marcipanen og rør den med sukker.

Tilsæt smør og rør et æg i ad gangen.

Vend melblandingen i sammen med blåbær.

Fordel dejen i muffinforme og bag ca. 25 minutter ved 175° varmluft.

Køl af på bagerist.

Glasur:

Rør ingredienserne til en tyk, sej glasur.

Farv evt. med saft fra frugt i den ønskede farve.

Sprøjt glasuren på cupcakes og pynt efter behov.

Kan opbevares i kagedåse i op til en uge.



10/25

Ramsløgs-pesto

Til 4 dl

20 blade ramsløg
1 bdt. bredbladet persille
60 g ristede mandler
50 g Unika Havgus ost i små tern
2-3 dl olivenolie
Havsalt, friskkværnet peber

Kør ramsløg, persille, mandler og ost på en blender med lidt olie til en grov mos.

Spæd med resten af olien afhængigt af, hvor flydende man ønsker sin pesto, og smag til med havsalt og peber.

Personligt synes jeg bedst om en lidt grov pesto, så man stadig kan fornemme mandler og oste-stykker.

Populær til bl.a. bagte rodfrugter, kartofler, et stykke stegt fisk, kød og fjerkræ eller som en dip til crudités (rå grøntsagsstænger: gulerod, blad-selleri, radiser, forårsløg, agurkestave osv.)



11/25

Kylling allo Diavolo

Til 2 personer

1 kylling à 7-900 g, gerne frilands eller økologisk
100 g smør
2 spsk. Dijon-sennep
1 knsp. Cayennepeber
1 dl rasp
Salt

Skær kyllingen op fra ryggen og fjern ryg- og brystben.

Læg kyllingen med skindsiden opad og bank den let flad.

Væd kyllingen med lidt smeltet smør og brun den på grillen.

Krydr med salt og smør sennep på. Drys cayennepeber og rasp over, hæld smeltet smør på og grill kyllingen færdig, til den er sprød og gennemstegt, men stadig saftig, ca. 30 minutter.

Servér Kylling allo Diavolo med hjemmelavede pommes frites og pebersauce.



12/25



Det glade køkken



KØKKENCHEF - Stig Hansen:

Køkkenglæde, respekt for de gode råvarer og fornøjelsen ved at tilberede dem, lander som den farveglade appelsin i gæsternes turban.

-Glade kokke laver glad mad, siger en glad køkkenchef, Stig Hansen, der er et vigtigt element i Trinitys turn around fra at være næsten udelukkende kursus- og conferencecenter til nu også at byde à la carte gæster, ferieglade turister, weekendgæster, forretningsfolk og selskabsgæster på gode, velsmagende måltider.

Sund mad

-På Trinity brandede vi os på sund mad, længe før Nøglehulsmærket til Spisesteder blev implementeret. Vi har altid haft opmærksomheden rettet mod de sunde alternativer, når de smager bedst og er i sæson. Den gode smag og den smukke servering er alfa og omega, og når det så oven i købet kan kombineres med sunde kvalitetsråvarer, der får gæsterne til at efterspørge Trinity både til kurser og konferencer, men også til individuelle ferie- og weekendophold, så er vi godt på vej mod 25 år mere.

Nøglehulsmærket

Trinity er certificeret med Fødevarestyrelsens Nøglehulsmærke til Spisesteder. På den indbydende frokostbuffet er både enkeltingredienser som pålæg og salater, men også retter mærket med nøglehulsmærket, ligesom den pædagogiske Y-tallerken er eksponeret med anvisning af:

- 1/5 protein - magert kød, fisk, fjerkræ eller ost,
- 2/5 kulhydrater - kartofler, fuldkornspasta, brød eller ris, bulgur osv.
- 2/5 grove grøntsager og frugt.

-Vores frokostmenu er både smuk og indbydende. At den så samtidig er sund og energiskabende, så gæsterne går veloplagte og glade tilbage til møde- og conferencebordet er en extra bonus, forklarer Stig Hansen.

-Vi har også sort bælte i afkodning af særligt sammensatte kursus- og conferencehold. Når vi har besøg af fx en gruppe sygeplejersker eller andre grupper med traditionel kvindelig "dominans", sætter vi mange flere salater og meget frugt på buffeten. Hvorimod en gruppe "mandfolk", fx håndværkere, har stor appetit på kød og stegte rødspættefileter. Denne alsidighed er en velkommen afveksling for os i køkkenet.

À la carte og livets fester

I køkkenet glæder kokke og elever sig også over det stigende antal gæster i à la carte-restauranten. Det kræver alsidighed og giver flere udfordringer at tilberede à la carte-retter, sideløbende med at vi tilbereder indbydende menuer til større grupper af conferencegæster, forklarer køkkenchefen.

-Men medarbejderne vokser også med mere ansvar og flere udfordringer. Pludselig er det hele meget mere spændende, og alle føler en vis stolthed, når de præsterer godt og oven i købet får ros. Og jeg er stolt over at kunne sige, at stemningen i mit køkken er fantastisk god. Vi accepterer ikke råben og "lange knive". Alle opfører sig ordentligt og omsorgsfuldt over for hinanden - også i presede situationer.

-Jeg indrømmer, at vi ikke er helt så rigide, når vi tilbereder à la carte retter. Vi tilsmager med både smør og fløde, og står ikke og tæller hver eneste kilokalorie, når vi laver mad til livets store begivenheder. Der er altid en grøn nøglehulsmærket ret på menukortet, og vi har altid fjerkræ og frisk fisk ledsaget af mange grøntsager på kortet. Ønsker gæsten en salat, er der også plads og fleksibilitet til det!

Trinity på menuen året rundt

-Vi skal være så kendte for vores gode mad på Trinity, at flere og flere gæster kører en omvej for at spise hos os, smiler Stig Hansen.



Champignon à la crème light

Til 4 personer

450 g champignon
1 spsk. smør
1/2 dl hvidvin
200 g Philadelphia light
Citronsaft
4 skiver bacon, kan udelades
Salt, peber



Rens champignon og skær i skiver.
Rist gyldne i smørret, tilsæt hvidvin og kog ind til det halve.
Tilsæt Philadelphia-crèmen og kog lidt mere ind.

Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.

Pynt evt. med et stykke sprødstegt bacon.

Servér Champignon à la crème light på et stykke ristet brød eller til en mørbradbøf.

Den møre steg

Sådan serverer du en ordentligt mør steg - roastbeef eller kalveculotte:

- Afpuds stegen for sener og urenheder.
- Brun den godt af på en varm pande med lidt olie, evt. dagen før med efterfølgende opbevaring på køl.
- Sæt ovnen på 65-75° varmluft ca. 2 timer før gæsternes ankomst.
- Stik et stegetermometer i stegen og sæt den ind i ovnen.
- Stegetiden afhænger af stegens størrelse.
- En steg à 1 1/2 kg tager 1-1 1/2 time.
- Kødet er rødt, når temperaturen er på:
- Kalvekød: 57°.
- Oksekød: 58-59°.
- Pak stegen i staniol og et viskestykke og lad den hvile, mens kartofler og grøntsager gøres klar.
- Ved servering er stegen rød hele vejen igennem, men "bløder" ikke.

Andresen's VVS

FREDERICIA · MIDDELFART · VEJLE · KOLDING

 Vand · Varme · Sanitet

 Ventilation · Blik

 Industriservice

DØGNVAGT 70 20 21 79
www.andresens-vvs.dk

Fax 70 20 21 78 · E-mail: post@andresens-vvs.dk



Daglig rengøring og vinduespolering i shoppingcentret BRYGGEN i Vejle.



Vinduespolering hos bl.a. TRINITY Hotel & Konference Center.



Daglig rengøring, vinduespolering og udendørs renholdelse hos Rosengårdcentret i Odense.

Kvalitetsrengøring til professionelle virksomheder i hele landet

Anders Andersens Rengøring sørger for kvalitetsrengøring til professionelle virksomheder, der ønsker levering af en ensartet høj kvalitet hver dag året rundt.

Vi ønsker TRINITY tillykke med de 25 år, og takker for det altid gode samarbejde i forbindelse med vores levering af vinduespolering.



Anders Andersens Rengøring er en af landets største rengøringselskaber med næsten 1000 medarbejdere, der alle hver dag har fokus på at sikre vores kunder den bedste rengøringskvalitet og service, man kan få i Danmark.

Vores tre kernekompetencer er daglig rengøring, vinduespolering og ejendomsservice.

VI HAR AFDELINGER I
VEJLE, AARHUS OG TAASTRUP

Anders Andersens's Rengøring



43 99 99 99 • info@aaren.dk • www.aaren.dk

Jeg elsker Trinity!



RESTAURANTCHEF - May-Britt Andreasen:

Trinity er May-Britt Andreasens hjertebarn, og hun ved efter 19 år, hvad hun taler om.

Livets fester

-Jeg elsker, når kunder kommer for at tale om markering af deres livsbegivenheder: Barnedåb, konfirmation, bryllup, fødselsdage, sølv- og guldbryllup, mindesamvær, firmafester, receptioner mv. De glæder sig - og jeg glæder mig med dem og gør alt, for at de skal få den storslåede oplevelse, som de har drømt om og måske sparet op til gennem flere år.

Gæsten i centrum

-Vor opgave begynder i det øjeblik, kunden træder ind over dørtærsklen på Trinity - og bliver gæst. Med vor professionelle erfaring skal vi både imødekomme, men også guide gæsten frem til den enestående fest, til glæde for gæsten selv, men også for familie og venner eller forretningsforbindelser.

Værtsskabet

-På Trinity tilrettelægges ingen arrangementer på samlebånd. Hver fest bliver unik og individuel, fordi vi starter forfra hver eneste gang. Det kan fx være temafester med Hollywood eller Italien som tema, alt kan lade sig gøre.

Som "ekstra-værter" optræder vi i mange roller

- også til nogle af vore mange dejlige konfirmationer, hvor vi somme tider må agere mediatører. Konfirmanderne kan godt have "4 forældre" med i dag, og det er ikke altid, de indbyrdes har afstemt forventningerne hjemmefra.

May-Britt ler. Egentlig gør hun som derhjemme, hvor kun det bedste er godt nok til hendes gæster. Som medvært står hun selvfølgelig også i døren og byder gæsterne velkomne.

Udvikling

-Jeg behøvede heldigvis ikke tage væk fra Trinity for at få mine ambitioner indfriet. Jeg startede i 1997 som eneste udlærte tjener af tre ialt, da Trinity udelukkende var kursus- og konferencecenter. Måden blev stillet frem, og kursisterne servicerede sig selv, mens personalet spiste sammen i kantinen. Kl. 21 lukkede "spisesalen", og lidt à la højskole gik kursisterne selv i tekøkkenet og servicerede igen sig selv.

Nu er vi 13 faste tjenere, og Trinity har en fantastisk fin, lys Restaurant Lillebælt og Café Gerhard & Bar - foruden selskabslokaler på samme høje niveau - med et topprofessionelt, elegant, moderne nordisk køkken, der tiltaler både møde- og konferencegæster, men også business-, weekend- og feriegæster.

Udfordringer

Oplæring af ufaglærte hjælpere og afløsere, der startede med at krybe forsagte langs fodpanelerne for efter et års træning at stå blomstrende og sikre midt i restauranten, blev en af May-Britts specialopgaver.

-De lærer god opførsel, Trinity-attitude, får råd om påklædning og lærer at påtage sig en værtsrolle - holde dør, trække en stol ud, byde velkommen og samle ting op fra gulvet - høflighed, dannelse og plig, der medvirker til, at vore gæster føler sig hjerteligt velkomne og godt tilpas.

En integrationsborger

Også Yasar, en 24-årig syrisk integrationsborger, har May-Britt taget under sine Trinity-vinger. Med et introduktionskursus på Hotel- og restaurantskolen Hansenberg, hvor han i tilgift lærte 100 danske ord, ankom han til 3 måneders praktik som tjener på Trinity.

-Det er en enestående oplevelse. Yasars ansættelse er meget vellykket, han fungerer fantastisk og vil selvfølgelig nødtigt forlade os.

Personligt er jeg stolt over, at vi her på Trinity har ressourcer til også den slags medmenneskelige opgaver, der naturligvis har sit afsæt i den helt specielle Trinity-ånd!



Sprødstegt fisk

- Brug frisk fisk med skind, men skællet og fileteret. Bed eventuelt fiskehandleren om at gøre fisken klar.
- Rids fisken let på skindsiden og vend skindsiden i lidt mel.
- Varm en god, tykbundet pande op med olie, til den er godt varm.
- Læg fisken på med skindsiden nedad og tryk den godt ned på panden med en Paletkniv.
- Lad fisken stege på skindsiden, til den er gylden og næsten færdigstegt.
- Vend fisken og steg den hurtigt færdig.
- Servér din sprødstegte fisk sammen med dit yndlingstilbehør.



Gode tips til fisk på grillen:

- Køb helt friske fisk fra fiskehandleren eller fat stangen og fang dem selv.
- Skæl og filetér den hele fisk.
- Rids fisken let i skindet.
- Tør fisken godt og krydr på kødsiden med salt og peber.
- Grill fisken på en oliepenslet grillrist, der er helt rengjort og meget varm.
- Vend først fisken, når den er næsten færdigstegt.
- Grill den kort på den anden side og servér med kryddersmør og små dildkartofler.





DKBS:

Danske Konferencecentres Booking Service A/S ejes af Foreningen Danske Konferencecentre og har til formål vederlagsfrit at tilbyde kunder rådgivning og reservationsservice ved afholdelse af arrangementer hos Danske Konferencecentres medlemmer.

www.dkbs.dk

byder på meetovation-konceptet og har en fantastisk dygtig konference- og meetovationchef i Helle Kristine Gleerup. De serverer vidunderlig mad, er *Green Key* certificeret og har utroligt mange, veludstyrede og gode lokaler - Trinity er en perle, pointerer Marlene H. Sylvester-Hvid.

-Trinity tiltaler stort set alle kundegrupper, uanset om behovet er et dagsmøde, eller der er tale om en kursusvirksomhed, der inviterer sine kunder på det helt store program.

Kun i Danmark

-DKBS har stadig et stort potentiale i Danmark og endnu meget at gøre og har derfor ikke behov for at lave markedsføring i udlandet, forklarer Marlene H. Sylvester-Hvid, der henviser til deres meget informative og overskuelige hjemmeside.

Som kunde kan man søge efter mødelokaler, kursuscenter, konferencecenter, kursuslokaler og konferencehotel, vælge geografisk beliggenhed, antal værelser og andre faciliteter samt gå ind på hvert enkelt medlems hjemmeside for en indgående beskrivelse af det potentielle sted.

Endelig kan man søge inspiration - spændende og udbytterige aktiviteter på alt fra teambuilding, træklatrung, hvalsafari, bridgewalking, kano- og kajakture, safari- og Ferrari-ture for blot at nævne et lille udvalg.

Og så kan man naturligvis vælge konferencecentret med Trinity-vogne, der fyldes efter ønske og tema - fx Den søde vogn, Grønspættevognen og Aktivitetsvognen eller Forkælelsesvognen - og trille afsted fx til Lillebælt i sindigt tempo i den unikke natur med tid til refleksion omkring Trinity.

Trinity er en perle, der tiltaler alle målgrupper

DKBS DIREKTØR - Marlene H. Sylvester-Hvid:

-Som kunde hos vore medlemmer kan du være sikker på altid at få høj standard - også på Trinity, der gennem mange år har været et trofast medlem af DKBS, for kvalitetsbegrebet er kernen i alle vore aktiviteter, fortæller direktør i DKBS, Marlene H. Sylvester-Hvid.

DKBS gør salgsarbejdet

-DKBS er en markedsførings-, booking- og salgsportal for vore medlemmer, der består af individuelt drevne hoteller, kursus-, møde- og konferencecentre. Vi servicerer vore medlemmers kunder og er den største salgskanal målt på antal forespørgsler, forklarer Marlene H. Sylvester-Hvid.

-Og skønt vi altid gerne vil have nye medlemmer, er vi selektive. Nye medlemmer kommer kun gennem nåleøjet, hvis de kan leve op til vore kvalitetskrav og vort brand. Et hotel, møde- og konferencested skal byde på diversitet og kunne dække en lang stribe behov hos potentielle kunder.

Nogle går efter billardrum, andre efter opfyldelse af en stribe generelle kvalitetsbehov. Nogle vil have slotte, mens andre kunder kun har fokus på prisen, og så er der selvfølgelig også lige dem, der har øje for den enestående beliggenhed.

Medlem Trinity

-Trinity har en helt vidunderlig beliggenhed. De



Fiskens delikate hvidvinssauce

Til 6 personer

1 finthakket skalotteløg
1 tsk. olivenolie
1 dl hvidvin
2-2 1/2 dl piskefløde
1/2-1 spsk. Dijonsennep
Citronsaft
Salt, peber

Sautér skalotteløg let i olie, uden at det tager farve. Tilsæt hvidvin på og reducér til 1/3.

Tilsæt fløde og kog ind til cremet konsistens.

Smag til med Dijonsennep og citronsaft og rund til sidst af med salt og peber efter behag.

Hvidvinssaucen kan med fordel smages til med lidt hakkede krydderurter fra krukkerne på terrassen.



Persillerodspuré

Til 4-6 personer

1 kg persillerødder
40 g smør
1 dl piskefløde
Havsalt, friskkværnet peber

Skræl persillerødderne og skær dem ud i grove tern.

Bring en gryde vand og lidt salt i kog og kog persillerødderne møre, 3-4 minutter.

Hæld evt. overskydende vand fra og damp rødderne tørre i gryden.

Mos rødderne med en stavblender eller et piskeris og tilsæt smør og fløde til passende konsistens. Smag til med salt og peber.

Servér som grøntsagsbund fx under en velgrillet ribeye steak.



Green Key-projektleder

-Scan Energy, vor leverandør af grøn energi, der bl.a. omfatter el fra vindmøller og biogasanlæg, tildelte os en projektleder, der satte os i gang med implementering af *Green Key*-kriterierne inden for 12 aktuelle områder.
-Det gjaldt naturligvis om allerede i starten at inddrage alle medarbejdere på Trinity og få lagt en plan - også omkostningsmæssigt - for, hvor vi fik de bedste miljøforbedringer for pengene, så investeringen blev optimal.
Heldigvis er Trinity et kvalitetsbyggeri, så de meget dyre investeringer som fx udskiftning af vinduer og efterisolering bliver først aktuelle om en del år.

Egne tiltag og leverandørkrav

-For at beholde *Green Key*-certifikatet skal virksomheden inden for 2 år fra opstart gennemføre den aftalte implementering. Og vi bliver grundigt tjekket af *Green Key*-kontrollanter på uanmeldte besøg.

-Gartnerfirma udelukkende med godkendte produkter.

Affald:

- Sortering af alt affald.
- Pap og papir til genbrug.
- Plasticdunke til omsmeltning.
- Småt brændbart til forbrænding og videre til fjernvarme.

Samfundsfokuseret

-At være *Green Key*-ambassadør er sund fornuft, og jeg har som mange andre miljøbevidste danskere selv levet efter *Green Key*-kriterierne i mange år, understreger Kim B. Jørgensen.

Trinity værner om miljøet

TEKNISK CHEF - Kim B. Jørgensen:

Trinitys forretningsplan har et mål om at få et *Green Key*-certifikat i hus. Og til alles stolthed blev Trinity det første hotel i Fredericia, der fik et *Green Key*-certifikat den 3. maj 2016!

Trinitys tekniske chef, maskinmester Kim B. Jørgensen, er selv en dedikeret miljøforkæmper og har været ansvarlig for sammen med Trinitys medarbejdere at arbejde for at opnå det eftertragtede *Green Key*-certifikat, og således er Trinity blevet en visionær, grøn nøglespiller på hotel-, møde- og konferencemarkedet.

Grønne udfordringer

-*Green Key*-ordningen er meget udfordrende og spændende at arbejde med på Trinity, og som en ansvarsbevidst virksomhed er det helt naturligt, at vi bidrager til at skåne miljøet og dermed også naturen, siger Kim B. Jørgensen.

I dag efterspørger mange kunder et *Green Key*-certifikat, inden de lægger en booking på møder eller konferencer på et hotel - en holdning, der også deles af mange turister.

Green Key-tiltag på Trinity omfatter bl.a.:

Reduceret vandforbrug:

- Dobbeltskyl på toiletter.
- Nye brusehoveder med reduktion af vandmængden fra 6 til 4 liter pr. minut.
- Luftdispensere i vandhanerne.
- Inddragelse af gæsterne, fx med opfordring til anvendelse af håndklæder i to dage frem for daglig udskiftning.

Energibesparelser:

- Delvis ombygning til LED-pærer med en besparelse fra ca. kr. 4,50 pr. time til godt kr. 2,- pr. pære! Trinity har i alt 3.477 lyskilder.

Køkkenet:

- 7,5% økologiske fødevarer efter 2 år og 10% efter 4 år.
- Fokus på madspild.

Indkøb:

- Udelukkende Svanemærkede rengøringsmidler. Også et krav til leverandører af fx linned.
- Kun miljømærket papir, køkkenrulle, toiletpapir osv.



Den Grønne Nøgle

Den Grønne Nøgle - nu *Green Key*, en selvstændig mærkningsordning opfundet 1994 i Danmark af HORESTA, DANHOSTEL og Campingrådet. Miljølæreorganisationen FEE blev medejer på internationalt plan, og organisationen omfatter nu over 50 medlemslande og over 2.100 virksomheder. Hovedkontoret er flyttet til Holland.



19/25

Isede rabarber

Til 4 personer

- 4 stængler jordbærrabarber
- 1 stang vanille
- 3 dl sukker
- 3 dl vand
- Vanilleis
- Mynteblade

Skær rabarberne i strimler som tændstikker. Skrab vanillen ud i sukkeret. Kog vand og vanillesukker op og hæld det over rabarberstrimlerne. Lad trække 10 minutter på køkkenbordet. Frys derefter rabarber og sukkerlage i en stor skål og rør rundt

hvert 10. minut den første time. Skal stå på frost minimum 3 timer!

Servering:

Krads op i rabarbergranitéen med en gaffel og læg den frosne rabarbergranité i bunden af dybe tallerkener. Sæt en flot kugle vanilleis midt på rabarbergranitéen og pynt med mynteblade. Servér straks.



20/25

Hvid chokoladeis

Til 8 personer

- 1 l piskefløde
- 200 g hvid chokolade
- 1 stang vanille
- 150 g sukker
- 8 æggeblommer

Pynt:

- Friske bær
- Mørk chokolade

Pisk fløden så let, at den kan hældes ud af skålen. Smelt chokoladen til højst 50° over vandbad eller ved lav styrke i mikrobølgeovn.

Skrab vanillekornene ud i sukkeret. Pisk æggeblommer og sukker helt hvidt og luftigt, gerne på røremaskine. Tilsæt den smeltede chokolade under piskning og vend hurtigt fløden i under fortsat piskning i ca. 3 minutter, til massen er homogen og luftig.

Fyld iscrèmen i portionsforme eller i én stor form og stil på frost i min. 24 timer. Servér med friske bær og pynt med reven mørk chokolade.



TIDL. DIREKTØR - Jes Jessen:

Jes Jessen ler. Han kan ikke slippe taget i det Trinity, som han fik ansvaret for i 1992 blot 1/2 år efter indvielsen. Det fyldte hans liv i 12 år, og han siger stadig "vi" og taler i nutid.

-Og ja, jeg opfatter mig selv som Mr. Trinity og vil vove at påstå, at det var i min tid, at Trinity-kulturen og den særlige ånd blev grundlagt - principper, som der stadig arbejdes ud fra. Jeg elsker Trinity. Det er mit hjertebarn, og vi havde det ufatteligt sjovt, skønt jeg intet anede om hotelbranchen.

En visionær tilgang

-Hotelbranchen var meget konservativ, og mit direktørliv handlede i særdeleshed om "hardware" - nye gardiner, borde og stole, mens det visionære var lavt prioriteret, og menneskene var kustoder i uniformer.

-Det passede bare slet ikke med Trinitys værdigrundlag, så stille og roligt løste jeg op, gav plads til det personlige, men sørgede hele tiden for, at der ikke kunne sættes en finger på vort faglige og professionelle virke - "det optimale læringsmiljø", der havde min store interesse. For mig var det ikke

Det er mig, der er Mr. Trinity!

nok, at lokalet, værelset og maden var brugbar; for det er først her, at tingene for alvor begynder - når nogen tør sprænge paradigmerne og tænke nye tanker - det var vi, og er vi stadig fænomenale til på Trinity!

I starten var Trinity en ren kursus- og konferencevirksomhed, så jeg fokuserede naturligvis på at finde nye veje for at give kursisterne større udbytte og gøre instruktørerne mere effektive.

Ledelsesform og mødekultur

Jes Jessen indbød nøglekunder til at teste ideer og visioner på betingelse af, at kunderne var ærlige og kritiske, og stille og roligt fandt Trinity sin form med små og store tiltag.

-Personalechefen skulle inspireres. Vi satte bøger ud på værelserne, og gav tingene et lidt mere akademisk løft. Jeg indførte sofainterviews med kendte, der også holdt foredrag - om livet i bred forstand - til inspiration. Og Trinity blev fremhævet som en god arbejdsplads og i særdeleshed med en yderst velfungerende reception samt et inspirerende kursus- og konferencecenter.

Trinitys-værdier

-Trinity blev trendsætter for kost og optimal læring, udviklet til Trinity ERLæring (ernæring og læring), der senere blev til *eat wise*® og i dag til *Nøglehulsmærkede*-måltider, fortsætter Jes Jessen. At lave sund og enkel mad på gode råvarer helt fra bunden vandt gehør, men også at tænke maden ind i læringsmiljøet, så kursisterne får det optimale udbytte. En køkkenleder med køkkenassistenter satte mad på bordet til 200 personer, for vi skulle naturligvis ikke have kokke. De kastede jo med knive og havde en rå tone...

Sådan er det naturligvis ikke længere. Vi har endog meget dygtige kokke, og tonen er stadig ordentlig - uden råben og skrigen. Konflikter bliver løst, og vi mobber ikke hinanden!

-Vor første formand, Gerhard Søndergaard mente, at Trinity skulle være et etisk lokomotiv - og netop her finder man essensen af vort værdigrundlag, nemlig respekten for mennesker, at alle mennesker er ligeværdige. Vi møder andre mennesker med ærlig interesse.

-Vort kristne værdigrundlag sås i morgenandagten, som for længst er afskaffet. For mig var den en tid til refleksion og fordybelse - en intellektuel vitaminpille, der naturligvis også kan fyldes af andre emner og tænkere, fx Dalai Lama, Grundtvig m.fl.. Det væsentlige ligger i nysgerrigheden, i at have holdninger og ønsker om at formidle gode idéer og læring. Og at være en god leder består netop i bl.a. at skabe anledninger, så tingene ikke bare maskeres bag drift og økonomi i det uendelige.

-Vi skal have opmærksomhed på, hvor idéerne kommer fra og vigtigheden af, at lederne kan inspirere deres medarbejdere med nye impulser, der gør dem åbne og nysgerrige efter at skabe nyt!

Jes Jessens sortie

Efter pionerårene valgte Jes Jessen i 2004 at koncentrere sig om den konsulentvirksomhed, som på daværende tidspunkt også foregik under Trinitys paraply.

-Den talte til mit intellekt, siger den socialvidenskabeligt uddannede Jes Jessen, der også har en master i Etik og Værdier i Organisationer (MEVO).

-Oprindeligt forstod jeg ikke, at Trinitys daværende formand, Gerhard Søndergaard, turde ansætte mig til direktør. Til gengæld mener jeg, at han endte med at få fuld valuta for sit vovemod, for takket være min nysgerrighed og mit ustyrlige engagement endte jeg med at være rigtig god for Trinity. I dag forstår jeg til gengæld ikke helt, hvorfor jeg forlod dem...



Cocktailtrends 2016

WHISKEY SMASH

Fyld glasset op med is og mynteblade
Hæld 2/3 citronjuice i - saft fra 3-4 citroner.
Tilsæt 1/3 whiskey, gerne Jim Beam Rye, og
balancér smagen med sukkerlage.



Rugbrødschips

Skær ultratynde skiver rugbrød og bag dem
sprøde ved 100° varmluft i ca. 1/2 time.

Drys evt. med flagesalt.



Cocktailtrends 2016

Gin Maré

Fyld glasset, gerne et stort rødvingsglas,
op med is. Tilsæt 4 cl Gin Maré og fyld op med
en special tonic, fx Fever Tree eller 1724.
Garnér med en kvist basilikum eller rosmarin.

Døgnservice fra vores mobile mekaniske værksteder

Service 24/7/365

Hos Intego leverer vi 24 timers elektromekanisk reparation og service. Det er din sikkerhed for, at produktionen i din virksomhed hurtigt kommer i drift igen i tilfælde af et nedbrud.

Vi afhenter og bringer

Vi tilbyder elektromekanisk reparation og service fra vores mobile mekaniske værksteder. Du har også mulighed for at indlevere motorer, gear mv. til reparation. Vi har afdelinger fordelt over hele landet, så ring og aftal nærmere – vi både henter, reparerer og leverer de servicerede dele retur.

Vi beskæftiger os bl.a. med:

- › Motorer m/u gear
- › Salg af motorer og gear
- › Højspændingsmotorer
- › Servomotorer og tromlemotorer
- › Generatorer
- › Omvikling
- › Lakering og ovntørring
- › Udskiftning af lejer
- › Vibrationsanalyse samt lejekontrol
- › Servicepartner Kemppi & Grundfos
- › Kontrol og reparation af pumper
- › Reparation og eftersyn af svejsere



25 EXCLUSIVE PRÆMIER

VINDERNE FINDES VED LODTRÆKNING BLANDT DE RIGTIGE SVAR. DE HELDIGE FÅR DIREKTE BESKED INDEN DEN 25. SEPTEMBER 2016. PRÆMIERNE SKAL VÆRE INDLØST SENEST DEN 31. DECEMBER 2017.

5 gavekort til

NYTÅRSGALLA

all inclusive

FOR 2 PERSONER
(VÆRDI KR. 5.000,-)

- Overnatning i stort, lyst dobbeltværelse
- Matiné - kagebord med kaffe/te
- Cocktails/bobler til Dronningens nytårstale
- 5-retters gallamiddag med vinmenu ad libitum
- Kaffe avec
- Fri bar
- Dans til Banana Jam
- Fyrværkeri, bobler og kransekage
- Godt nytår
- Tapas by night
- Nytårsmorgen brunch
- Gratis fitness, wifi og parkering

5 gavekort til

BRIDGEWALKING OPHOLD

FOR 2 PERSONER
(VÆRDI KR. 1.690,-)

- Overnatning i stort, lyst dobbeltværelse
- Tre retters menu
- Stor morgenbuffet - med brød fra eget bageri
- Billetter til Bridgewalking
- Gratis fitness, wifi og parkering

5 gavekort til

LILLEBÆLT OPHOLD

FOR 2 PERSONER
(VÆRDI KR. 1.380,-)

- Overnatning i stort, lyst dobbeltværelse
- Tre-retters menu med årstidens bedste råvarer
- Stor morgenbuffet med brød fra eget bageri
- Gratis fitness, wifi og parkering

5 gavekort til

VILDTAFTEN

FOR 2 PERSONER
(VÆRDI KR. 710,-)

- Stor overdådig vildtbuffet med 5 forretter og 6 hovedretter
- Dessertbuffet med kage og is fra Trinitys egen konditor
- Mulighed for at tilkøbe vinmenu

5 gavekort til

BRUNCH MED BOBLER

FOR 2 PERSONER
(VÆRDI KR. 500,-)

- Stor overdådig brunchbuffet - med masser af lækkerier, både lunt og koldt og brød fra eget bageri



24/25

Æblecrumble – den nemme søde ting til kaffen

Til 6 personer

6 æbler
Kanel
125 g mel
125 g sukker (halvdelen kan med fordel erstattes af marcipan)
125 g smør

Skræl æblerne, skær dem i både og læg dem i et ovnfast fad/tærtefad.

Drys lidt kanel over æblerne. Bland hurtigt mel, sukker, evt. marcipan og smør sammen

med fingrene – dejen skal være som smulder! Fordel den over æblerne og bag kagen 20-30 minutter ved 200° varmluft, til den er gylden og lysebrun.

Servér æblecrumble varm med crème fraiche eller vanilleis.



25/25

Trinitys jubilæums-kransekage

10 stk. kransekage

150 g sukker
1-2 æggehvider
300 g marcipan "kranse xx"
50 g smeltet, mørk chokolade, 60-70%
Glasure (fx flormelis + et par dråber vand)

Rør sukker og æggehvide sammen og lad evt. trække 1 times tid, til sukkeret er opløst. Arbejd sukker og æggehvide godt sammen med marcipan til passende konsistens.

Fyld i en sprøjtepose med trekanttyl og sprøjt ud i stænger på en bageplade dækket med bagepapir. Bag ca. 10 minutter ved 220° varmluft, til kransekagestykkerne er smukt gyldne. Dyp bundene i tempereret mørk chokolade og sprøjt glasure i striber på toppen.

25-ÅRS JUBILÆUMSKONKURRENCE

SVAR KORREKT PÅ ALLE 25 SPØRGSMÅL
& DELTAG I LODTRÆKNINGEN OM TRINITYS 25 EXCLUSIVE JUBILÆUMSPRÆMIER

Alle svar kan findes her i Trinitys 25-års jubilæumsavis!

1. Hvor ligger Trinity?

2. Er Trinity for alle?

3. I hvilket år blev Trinity indviet?

4. Hvem ejer Trinity?

5. Hvad hedder Trinitys nuværende direktør?

6. Hvor mange værelser har Trinity?

7. Er Trinitys Restaurant Lillebælt, Café Gerhard & Bar samt udendørs lounge åben for alle?

8. Hvem kan holde fest på Trinity?

9. Hvor mange stjerner har Trinity?

10. Nævn min. to events på Trinity efterår og vinter?

11. Nævn min. to aktiviteter, som gæster kan foretage sig omkring Trinity?

12. Hvor mange møde- og plenumlokaler har Trinity?

13. Hvilket certifikat viser Trinitys grønne engagement?

14. Hvem er Mr. Trinity?

15. Hvad hedder Fredericias borgmester?

16. Hvilke aktiviteter tiltrækker mange turister til Fredericia by?

17. Hvor kan man læse Trinitys historie?

18. Hvad kaldes Trinitys mødekoncept?

19. Hvem laver glad mad på Trinity?

20. Hvor mange restaurantchefer har Trinity?

21. Hvem siger, at Trinity er enestående til meetovation?

22. Nævn navnene på min. to Trinityvogne?

23. Hvor er der Bridgewalking?

24. Hvilken Trinity-opskrift glæder du dig allermost til at afprøve?

25. Hvem distribuerer Trinitys 25-års jubilæumsavis?

SÅDAN FÅR DU CHANCEN FOR AT VINDE EN AF TRINITYS 25 EXCLUSIVE JUBILÆUMSPRÆMIER:

1. Indsend dit svarskema med posten til Trinity eller aflever det i receptionen på Trinity Hotel & Conference Center, Gl. Færgevej 30, Snoghøj, 7000 Fredericia

eller

2. Spar porto og besvar spørgsmålene i Trinitys 25-års jubilæumskonkurrence på Trinitys hjemmeside: trinity.dk
Brug QR-koden til højre, den fører direkte til konkurrencen.



Dit svarskema skal være Trinity i hænde senest den 15. september 2016.

Konkurrencen foregår ved lodtrækning. Præmierne kan ikke ombyttes til kontanter eller andre ydelser og skal være indløst senest den 31. december 2017. De heldige vindere får direkte besked inden den 25. september 2016. Vindernavnene offentliggøres også på trinity.dk.

Trinitys medarbejdere og medlemmer af deres husstand har ikke mulighed for at deltage i konkurrencen.

Ja tak, jeg vil gerne modtage Trinitys nyhedsbrev på e-mail og deltager hvert kvartal i konkurrence om et ophold for 2 personer.

Navn:

E-mail:

Telefon:

**Probably
the best beer
in the world.**



Carlsberg