

Skärgårds- upplevelser med *guldkant*

Glöm konservburkar, plastbestick och lådviner.

Följ med på ett seglingsevent där det är duntäcken, champagne och gourmetmåltider som gäller. En blandning av lika delar äventyr och njutning lockar företag ut i Stockholms Skärgård.

TEXT: INGELA ENGBLOM | FOTO: PELLE NORBERG OCH MALCOLM HANES

DEN ENA DAGEN PÅ SJÖN är aldrig den andra lik. Att en stilla vårdag tyst glida fram mellan kobbar och skär är en helt annan upplevelse än att en blåsig höstdag kryssa över öppen fjärd.

– Det är just det som är charmen med skärgården. Det är vådrets nycker och öarnas variation som gör seglingen så häftig, säger Pelle Norberg, som äger företaget Norberg Yachting AB där han även är skeppare.

Det gäller att ta vara på det oförutsägbara menar han. Ibland upplever en del det som skrämmande att inte kunna styra över väder och vind. De är rädda för att bli sjösjuka, våta och kalla. Därför har han i företaget Norberg Yachting skapat ett seglingskoncept för företag-grupper som garanterar bekvämlighet, lyx och framförallt mycket njutning.

Pelle Norberg är en välmeriterad kappseglare och har varit vd för Team SEB i Volvo Ocean Race och projektledare för HiQ Sailing Team. Han vet hur tufft livet kan vara på en segelbåt men han vet också vad företag förväntar sig när ledningsgrupper ska sammansvetsas och kunder bjudas ut.

– Det fungerar inte att klämma in fyra man som inte känner varandra i en trång koj och servera uppvärmd färdigmat. Allt fler kunder kräver mer högkvalitativa events.

Många företag är beroende av kundevenemang i sin marknadskommunikation. För varje år man håller på blir det svårare att hitta aktiviteter som lockar. Ribbåtar är kul men kanske inte så njutningsbara. Alla kan inte spela golf... Men segling kan alla följa med på menar Pelle Norberg. »



**BÅTFAKTA**

Varv/Byggt av: Dufour Yachts, La Rochelle, Frankrike
 Modell: Dufour 45E Årsmode: 2010
 Typ av båt: Performance Cruiser
 Konstruktör: Umberto Felci/Patrick Roséo
 Längd: 14 meter Bredd: 4,3 meter Vikt: 10,6 ton
 Djupgående: 2,3 meter Masthöjd: 21 meter
 Total segelarea/krysställ: 113 kvadratmeter
 Segelarea/Gennaker: 135 kvadratmeter
 Huvudpartner: OCL Brorssons AB
 Båtens namn: Skidbladner
 Teamets namn: AEZ Sailing Team Sweden
 Hemmaklubb: Kungliga Svenska Segelsällskapet



”Tidigare var vi mest med våra kunder på Formel 1-tävlingar och liknande tillställningar. Men sedan 2010 lägger vi i stort sett alla våra VIP-arrangemang ombord på en exklusiv segelbåt och iland på mysiga hotell och pensionat i Stockholms skärgård. Oslagbar kombination i många avseenden tycker jag.”

Richard Lundqvist, VD/OCL Brorssons AB

» Och om fokus förutom själva seglingen och naturupplevelsen dessutom ligger på bra boende, god mat och dryck blir eventet riktigt attraktivt.

En dag på sjön kan börja med att ”besättningen” får en positionsbeskrivning till ett okänt mål. Med hjälp av GPS, kompass, sjökort och naturligtvis skepparens navigeringskunskaper kan äventyret börja. Båtarna håller extremt hög kvalitet så ingen behöver känna sig obekvä. Målet för dagen är ett av många smultronställen i skärgården. Det kan vara en vacker vik i ytter-skärgården, ett privat hus, ett vandrarhem eller ett skärgårdshotell.

– Exklusivitet behöver inte vara 5-stjärnigt. Det är kryddorna som skapar det unika, säger Pelle.

En ”krydda” som höjer nivå på arrangemang- et är kocken Anders Levén, känd både från TV och radio. Förutom krögare är han en populär inspiratör som ofta arbetar med olika events och företagsarrangemang.

– Min uppgift ombord är i första hand att säkerställa kvaliteten på maten. Allt från morgonfikat till kvällens middag. Stegvis ökar vi nivån under dagen – från greppvänlig macka till ”fine-dining”, berättar han.

Anders Levén har själv legat i flottan och erfarit hur viktig maten är till

sjöss. Det är ingen myt att sjön suger menar han. För den sakens skull ska maten inte vara mäktig.

– Besättningen måste kunna röra på sig.

Fräscha råvaror – gärna egenproducerade – är receptet för en lyckad måltid ombord.

Anders brinner för att dela med sig av sina kunskaper och håller gärna matlagningskurser. Att under seglingsdagen lägga in ett matlagningsmoment anser han ger ett extra mervärde. Och ombord ställer en aktivitet vid spisen extra höga krav på teamwork!

Ett annat känt ansikte som ibland hoppar ombord under seglingarna är Steffo Törnquist. Helt plötsligt dyker han upp i en motorbåt och med sig har han goda drycker och härliga anekdoter om konsten att njuta av livet.

– För grupper som gjort och sett det mesta är det guld värt att anlita Steffo för en stunds inspiration och vägledning i livets goda, säger Pelle Norberg.

Han menar att syftet med ett event är att skapa bilder som inte bleknar. Upplevelsen ska vara värd att återberätta, gärna om och om igen. En segling i Stockholms skärgård är en sådan händelse. Och när den kombineras med Anders Levéns fantastiska mat och Steffo Törnquist kunskaper om dryck och njutning då skapas garanterat minnen som består.

För mer information och bokning kontakta: event@bokningsbolaget.se

Seglarmackan nr 1 // Anders Levén

4 pers

8 skivor surdegbröd, gärna skivad limpa (grov, seg)
 8 skivor gravlax (tunna, stora)
 2 dl majonnäs, hemslagen
 1 msk fransk senap
 1 dl svarta oliver utan kärna
 1 finhackad röd lök
 vattenkrasse
 Romansallad mini (little gem)
 Smör, salt, peppar

Blanda majonnäs med senap. Stryk smör på en av skivorna. Lägg laxskivorna över hela. Skivade oliver blandas med löken och strös över. Skiva salladen grovt och strö över rikligt. Krydda med salt och peppar. Vattenkrasse och majonnäs på, sedan nästa skiva bröd på toppen. Linda in i smörpapper. En härlig macka med en seglaröl i handen. Och så har den här dagen börjat.



Skepparns smultronställen

Stora Nassa
 Svenska Högarna
 Sandhamn
 Huvudskär
 Norrpada
 Segling mitt i
 Stockholms city