

REKORDÅR

2012 ett sockkrat år för



Anders Nilsson kan se tillbaka på ett bra år för Ystad Saltsjöbad.

FOTO: MARK HANLON/ARKIV

Ystad. Rekordomsättning, fina utmärkelser och ett nytt spa. Trots bistra tider växer Ystads Saltsjöbad så det knakar.

– I februari inviger vi två nya restauranger. Målet är att bli ett hotell som man pratar om internationellt, säger vd:n Anders Nilsson.

2012 blev ett rekordår för Ystad Saltsjöbad. Företaget fick förutom flera utmärkelser ett nytt omsättningsrekord på 124 miljoner kronor. En ökning med 15 procent mot 2011.

– Vi är grymt stolta över den stora omsättningen och över personalen. Men att vi ska bli bättre har större vikt än att vi ska bli stora. Ju bättre vi blir – desto mer växer vi, säger Anders Nilsson.

Redan nästa månad expanderar hotellet ytterligare då dagens restaurang utökas med ytterligare två.

– Först ut är en ameri-

kansk bistro åt det franska hållet med fish and chips, milkshakes och goda öl. Den andra är Port – en Newportinspirerad restaurang med koppling till havet.

Till hösten öppnar man årets tredje nyhet: Nero – en italiensk lyxrestaurang med familjekänsla.

– Det ska bli en hjärtlig restaurang och vårt nya flaggskepp, säger Anders Nilsson.

100 000 gäster per år

Runt 100 000 gäster kommer till Saltan per år för att sova, äta eller bara njuta i spat.

Saltan

– Övernattningen är biten som växer mest. Men vi älskar att ha lokalbefolkningen här och målsättningen är att det ska bli mer häng i år.

Mer häng lär det också bli under Eurovision Song Contest, som går av stapeln i mitten av maj i Malmö.

– Schlagern är jättepositiv för både Skåne och Ystad och vi kommer att ha nytta av eventet. När hotellet i Malmö blir fullbokat kommer gästerna till oss.

Livet går som en dans

Livet går som en dans för Ystads största hotell som i fjor korades till Best Business Hotel in Sweden av World Luxury Awards.

– Gästupplevelsen är huvudsaken. Alla söker mer upplevelser och det är viktigt att vi överträffar gästernas förväntningar.

Nästa mål är att bli internationellt kända – ett

”Övernattningen är biten som växer mest. Men vi älskar att ha lokalbefolkningen här och målsättningen är att det ska bli mer häng i år.”

Anders Nilsson

hotell som man pratar om såväl i Brasilien som på Nya Zeeland.

– Än har vi inte satt oss ner för att njuta – nästa gäst är här i dag och det är de som avgör hur det kommer att se ut på Saltan i övermorgon, säger Anders Nilsson.

ITA JABLONSKA

ita.jablonska@ystadsallehanda.se