



Kl. 08.00



Kl. 09.15



Kl. 10.00



Kl. 10.30



Kl. 12.15



Kl. 10.40



Kl. 13.50



Kl. 15.00



Kl. 11.45

24 timer på Grand Hotel

Grand Hotel er en institusjon i Norge der det majestetisk og bedagelig ligger midt på Karl Johan, vis-à-vis Stortinget. Det er en verdighet over bygget som også sprer seg inn i de mange rom, korridorer og saler. Det er travelt på Grand, men man stresser ikke. Magasinet Rica Hotels var "flue på veggen" i 24 timer.

07.35: Frokostarrangement forberedes for en stor norsk bedrift i en av Grand Hotels' festsaler; Rococo. Rigging av salen har pågått en stund, og nå begynner frokosten å komme på plass.

07.55: De første gjestene til frokostarrangementet begynner å strømme på.

08.00: Heising av flagg. Hver dag på samme tid heises fire flagg på taket av Grand Hotel. Det norske flagget skal henge nærmest Slottet, og heises nøyaktig klokken 8. Deretter heises det danske, finske og svenske flagget dersom det ikke er statsledere på besøk. Da heises selvfølgelig nasjonalitetsflagget til statslederen i tillegg til det norske.

8.30: Tilbake på frokostarrangementet har Monica fra Grand Hotels' salgsavdeling fått mulighet til å gi en kort presentasjon om hotellet til de drøyt 80 fremmøtte.

09.15: Morgenmøte med hele ledelsen representert. Hotelldirektør Svein-Petter leder møtet. Det orienteres om status siste døgn og arrangementer kommende døgn. Et av temaene er et nært forestående besøk fra en større delegasjon fra Det Hvite Hus. De skal vurdere sikkerheten på Grand Hotel i forbindelse med mulig overnatting av president Obama.

10.00: Ringer du eller sender en e-post angående et arrangement på Grand Hotel er det kanskje Sabrina som svarer deg. Forespørslene er mange og varierte, og med en rekke ulike arrangement er det mye å holde styr på. Fokus på detaljer er alfa og omega, og man forsøker så langt det lar seg gjøre å etterkomme krav og ønsker. Hver dag har de en grundig overlapping med driftsavdelingen som overtar ansvaret når arrangementene gjennomføres.

10.30: Lunsj på Grand Café betyr smørbrød, og med 229 gjester som allerede har reservert bord betyr det mange smørbrød å tilberede for kokkene.

10.40: Glass sjekkes for fingermerker i Grand Café. Både i Palmen og på Grand Café foregår lunsjforberedelser nå for fullt. Det er kun 40 minutter siden frokostserveringen stengte.

10.55: Siste klargjøring før åpning av lunsjen.

11.45: I resepsjonen er det en stille periode. De fleste av nattens gjester har for lengst sjekket ut. I Grand Café derimot er lunsjen godt i gang og høye smørbrød går unna. Henrik Ibsens stambord står fortsatt i kafeen. Mon tro om noen setter seg der i dag?

12.15: At gjestene har sjekket ut eller er ute av rommene betyr full fart for hotellets over 40 værelsesbetjenter. Nemesia sender et nytt laken flyvende over sengen på "Margareth Olin" rommet på Ladies Floor. Husøkonom Ellen tar en siste sjekk på et annet av rommene på Ladies Floor. Her er det mange detaljer som skal være på plass. På rommet dekorert av Maria Bonnevie har en lyspære gått, og via rommets TV melder hun dette inn til teknisk avdeling som vil skifte denne. Eden er i mellomtiden i gang med en av juniorsuitene. Mye skal gjøres, selv om hele suiten er rengjort etter kun 30 minutter. Da er til og med telefonrøret tørket rent. På det meste kan det derimot ta to timer å klargjøre bare én suite.

13.50: Konditoriet er i gang med desserter og kaker til kveldens arrangement. Porsjonene som lages her er gjerne litt større enn når man slår sammen en sjokoladecake hjemme. Restaurantsjef Pia i Grand Café kommer løpende ned, noe misfornøyd med dagens utvalg av kaker i kafeen.

15.00: I resepsjonen er det tid for vaktskifte. Påtroppende skift får overlevert beskjeder og status fra de som går av. Skiftet i resepsjonen begynner stille så Merethe får tid til å sette av rom til ankomster for raskere å gjøre innsjekk når "rushet" setter inn. Ikke lenge etter strømmer det inn med nye gjester, og det nye skiftet får raskt mer å gjøre.

15.10 En av de som nå er på vakt er Chief Concierge på Grand Hotel, Henning. Henning er president i UIICH Les Clef's d'Or Norway og kan kjennes igjen på de lett gjenkjennelige gylnne nøklene på uniformen. En av hans viktigste oppgaver er å være tilgjengelig for gjestene og gjøre deres opphold så behagelig som mulig. Har de spesielle ønsker er Henning mannen som kan ordne det meste. De mer spesielle oppdragene han har utført for gjester inkluderer å sende en pikkolo t/r London samme dag for å hente en gjenglemte gitar for en kjent musiker og å leie et privat jettfly for gjester som ønsket å se både vestlandsfjorder og nordlys på én og samme dag med utgangspunkt i Oslo.



Kl. 15.10



Kl. 17.05



Kl. 15.45



Kl. 18.50

15.45: Marcus er dørmann, og han er et viktig ansikt utad for hotellet. Han er den første til å hilse gjestene velkommen og den siste til å takke for besøket. Innimellom har han tid til å se på livet som utspiller seg utenfor. Ikke sjelden arrangeres det demonstrasjoner utenfor Stortinget. I dag er det bare den vanlige trafikken av travle mennesker på vei hjem fra jobb.

16.10: Etter frokostarrangementet har Rococo blitt benyttet til et dagmøte. Nå skal det rigges ned igjen og gjøres klar for nytt arrangement klokken 19 med 80 deltakere. En av de andre salene, Speilen, klargjøres for bankettmiddag for 110 personer.

17.05: Livet som hotelldirektør ved Grand Hotel er absolutt ingen åtte til fire jobb. Direktør Svein-Petter viser stolt frem gjesteboken som inneholder svært mange celebre gjester, blant annet en hilsen fra The Rolling

Stones, Mikhail Gorbatsjov, Spice Girls, Jimmy Carter, Phil Collins, John Cleese og det belgiske kongeparet.

18.00: Gjestene til et av kveldens arrangementer ankommer til en aperitif i Palmen før en fireretters bankettmiddag i Speilen.

18.20: Tone og Helen fra arrangementavdelingen venter på to viktige kunder fra Tyskland som skal ha visning. Går alt etter planen, og kundene er fornøyde, kommer de til å legge et virkelig stort arrangement med mange gjestedøgn til Grand Hotel sommeren 2010. Utfordringen er nå at de aldri har møtt de tyske kundene, og vet heller ikke hvordan de ser ut.

18.50: Fingermat til 80 personer anrettes i Rococo. Carlos og Åge tar et siste overblikk over lokalet før gjestene ankommer.



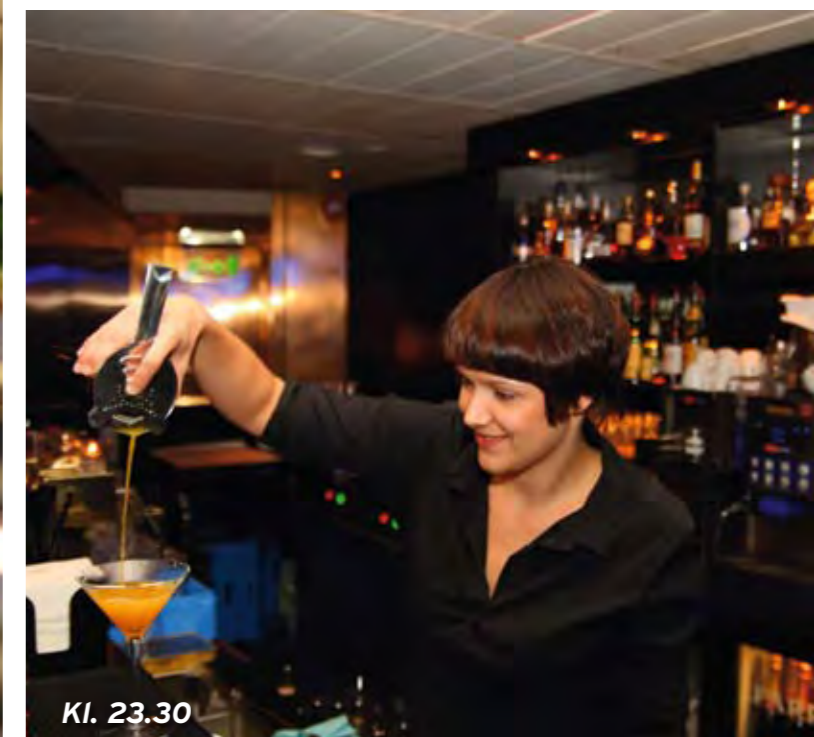
Kl. 19.15



Kl. 21.15



Kl. 22.20



Kl. 23.30

19.15: Saleem er portier ved hotellet og er et kjent ansikt for mange gjester ved Grand Hotel. Saleem ønsker høflig velkommen til nye gjester og tilbyr å bære eventuell bagasje bort til heisen. Med sin innsats og stå-på-vilje er han rett og slett et unikum. I løpet av sine 32 år på Grand Hotel har Saleem sett hundretusener av mennesker passere gjennom lobbyen. Men selv med en fartstid på 32 år er han ikke den som har jobbet her lengst. Årlig overrekkes det normalt to til tre gullklokker til ansatte som har vært ansatt på hotellet i 25 år.

20.02: Firerettens bankettmiddag til 110 gjester forberedes. Alle tallerkener til forrettene er plassert utover, og souschef Alexander og hans team begynner å anrette forrettene. Alexander bemerker ovenfor banketthovmester Martin at ingen har bestilt spesialmat, noe Martin bekrefter. Dagens forrett er foie gras. Maten skal serveres om åtte minutter.

20.10: Gjestene er presise til bords, og dermed kan også forrettene sendes ut i henhold til tidsskjemaet. Ni servitører bærer raskt og effektivt ut maten, småløper tilbake og henter nye porsjoner.

20.12: En av servitørene melder i fra om at en gjest ikke spiser kjøtt, men at fisk er ok. En av kokkene går i gang med en alternativ forrett av kongekrabbe. Helt normalt, og ingen blir overrasket over at dette skjer.

20.30: Barsjef Silje i Etoile Bar i hotellets toppetasje plages med "spøkelses-heiser". Heisene kommer til stadighet tomme opp til baren. Hun ringer Amir på sikkerhet, men selvfølgelig fungerer alt som normalt da han undersøker saken.

21.15: Forrett og mellomrett er servert i banketten. Nå står hovedretten

for tur; indrefilet av okse på rypebryst. Alexander gir alle hver sin oppgave, og sammen legges sjampinjong, spinat, rypebryst og indrefilet lynraskt på tallerkenene. I det Martin gir klarsignal bærer servitørene rettene av gårde, nærmest med militær presisjon.

21.17: Martin er irritert over at alternativ fiskerett ikke er klar til personen som ikke spiser kjøtt og lar kokkene få høre hva han mener om dette.

21.18: Fiskerett er på vei ut.

22.00: Resepsjonen mottar klage på livemusikk fra gjest som ønsker å bytte rom. Henning kan dessverre ikke innfri ønsket da hotellet er helt fullt, og ingen ledige rom er å oppdrive. Henning lover imidlertid at musikken snart vil gi seg, og ønsker gjesten en riktig god natt.

22.20: Amir i sikkerhet har kontroll på hva som rører seg i fellesarealene fra hotellets sikkerhetscenter. Med så mange personer under ett og samme tak er det viktig at alle skal kunne føle seg trygge. I løpet av sin vakt går han også runder hvor han sjekker at dører er låst, at det ikke er lekkasjer fra rør eller basseng, at trykk for varme og ventilasjon er tilfredsstillende og at alt generelt er som normalt.

23.00: Nytt vaktskifte i resepsjonen. Om bare åtte timer skal de på igjen - det samme gjelder for portier Saleem og dørmannen Marcus. Ikke mange timene søvn med andre ord.

23.30: En forholdsvis stille kveld i Etoile Bar, men Silje får likevel muligheter til å vise at hun er en av Skandinavias beste bartendere. Plukket ut av den europeiske bartenderskolen, vant hun nylig en landskamp mot



Kl. 05.00



Kl. 06.25



Kl. 06.30



Kl. 06.10



Kl. 07.15



Kl. 07.30

Sverige og Danmark om "smaken av Skandinavia". Premien var en reise til London hvor hun har to egne drinker på barkartet til den anerkjente isbaren Belowzero. Vinnerdrinken har det klingende navnet "Absolut Bestemor" med smak av sommer hjemme hos bestemor med blant annet rabarbra som en av ingrediensene.

02.00: Natten forløper stille og rolig. Arrangementene er avsluttet, de fleste av gjestene sover, mens en og annen kommer tuslende inn etter sene kveldsarrangementer, klare for sengen. En rolig natt for Christopher på jobb i resepsjonen.

04.35: Oslo by sover med unntak av en og annen taxi som passerer.

05.00: Ute er det mørkt, men frokostkockene har allerede startet arbeidsdagen. Brød, croissanter og pannekaker skal stekes, frokosten skal danderes og settes ut. Selv om mye er gjort klart dagen i forveien og satt på kjølerom, er det mye å gjøre på kort tid.

06.00: Frokostservitørene kommer på jobb, nå er det bare 30 minutter til frokosten starter.

06.10: Ferskt brød settes frem - det meste er nå på plass.

06.25: De første gjestene ankommer og starter dagen med den nye "God morgen" frokosten. Første gjest forsyner seg med ikke mindre enn fire speilegg så det er ingenting i veien med appetitten.

06.30: Nye morgenmøter i dag, og denne gangen er det enda et nytt oppsett. Sebastian er på saken.

07.00: Nytt vaktskifte og de som jobbet kveldsskiftet noen timer tidligere, er på igjen.

07.15: En vip-gjest i Ibsen suiten får frokost brakt til rommet. Fermin sørger for ferskt brød, varm omelett, pålegg, nytrukket kaffe, fersk frukt-juice og levende lys for at gjesten skal få en god start på den nye dagen. Roomservice er selvfølgelig tilgjengelig for alle gjester på Grand Hotel - enten du ønsker å nyte frokosten på rommet eller har lyst på litt snacks på kveldstid kan det selvsagt ordnes.

07.30: Takk for besøket og velkommen igjen!