



Erik Andersson

Hotellchef

Erfaren hotellchef med fjorton års erfarenhet av att leda fullservicehotell i premium- och lyxsegmentet i Norden och Centraleuropa. Dokumenterat resultat av att vända negativt RevPAR-trend, bygga starka restaurangkoncept och höja NPS med 25+ poäng. Van att leda team på 80–120 medarbetare och ansvara för resultatenheter med omsättning upp till 250 MSEK. Söker en GM-roll i ett internationellt hotellbolag med höga ambitioner i det skandinaviska marknadssegmentet.

UTBILDNING

Aug 2008 – Jun 2011

Kandidatexamen (Hospitality Management) i Hotelledning, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet, Grythyttan
Treårigt kandidatprogram med fokus på hotelledning, gastronomisk ekonomi och servicedesign.

- Praktik vid Clarion Hotel Post i Göteborg och Hotel Arts Barcelona

KOMPETENSER

Hotellstyrning och P&L-ansvar • Revenue Management och dynamisk prissättning • Gästupplevelse och NPS-förbättring • F&B-ledning och restaurangkoncept • Personalledning och rekrytering • Opera Cloud PMS • MICE-försäljning och eventproduktion • Budgetering och prognosarbete • Varumärkespositionering i lyxsegmentet • Förhandlingar med OTA och GDS

CERTIFIERINGAR

Sep 2018 – Sep 2018

Cornell Hospitality Certificate (Hotel Revenue Management), Cornell University (online)

SPRÅK

Svenska (modersmål) • Engelska (flytande) • Tyska (gott arbetsspråk) • Franska (grundläggande)

REFERENSER

Katarina Söderström, VD, Nobis Hospitality Group
Fredrik Ekman, Revenue Director, Grand Hôtel Stockholm

FRITIDSAKTIVITET

Jan 2022

Ordförande, Visit Stockholm, Hotellrådet

Representerar Stockholms hotellsektor i destination-strategiarbete och dialog med Stockholms stad kring turismutveckling.

Jun 2021

Styrelseledamot, Bostadsrättsföreningen Norrmalm 14

Ekonomisk ledamot med ansvar för budgetuppföljning och leverantörsavtal i en bostadsrättsförening med **36 lägenheter** i centrala Stockholm.

Stockholm, Sverige

erik.andersson@gmail.com

+46 70 890 12 34

linkedin.com/in/erikanderssonhotell

ERFARENHET

Jun 2020 – Nuvarande

Hotellchef (General Manager), Nobis Hotel Stockholm, Stockholm
Övergripande ansvar för drift, personal och resultat på det 201-rumshotell i femstjärnig kategori i centrala Stockholm.

- Ökat RevPAR med **28 % under de första tre åren** (2021–2023) trots pandemiåterhämtning, genom dynamisk prissättning och segmentfokus på leisure och premium business
- Höjt hotellets TripAdvisor-ranking från plats 42 till **plats 11 av 427 Stockholm-hotell**
- Framgångsrikt lanserat ny restaurangkoncept (Nobi Kitchen) som nått **NöjdGästIndex 4,6 av 5** och bidragit med 18 MSEK i F&B-omsättning per år
- Reducerat personalomsättningen från 45 % till **22 %** genom ny onboardingprocess, tydliga karriärvägar och löpande medarbetarsamtal

Jan 2016 – May 2020

Biträdande Hotellchef, Grand Hôtel Stockholm, Stockholm

Operativt ansvar för rooms division, konferens och gästeservice vid ett av Nordens mest historiska lyxhotell.

- Lett framgångsrik omstrukturering av receptionsarbetets processer som reducerat check-in-tid med **40 %**
- Ansvarat för **konferensförsäljning 85 MSEK/år** med ett team om 12 säljare och eventkoordinatorer
- Implementerat nytt PMS (Opera Cloud) utan driftavbrott – utbildat **110 medarbetare** på tre veckor

Mar 2012 – Dec 2015

Front Office Manager, Radisson Blu Waterfront Hotel, Stockholm

Ansvarig för receptionen och gästeservice på 414-rumshotell med hög konferensvolym och internationell gästmix.

- Byggt och lett ett receptionsam på **28 medarbetare** i tre skift
- Förbättrat gästnöjdheten (GSI) från 78 till **89 av 100** under tre år
- Drivit implementation av nytt **gästlojalitetsprogram** som ökade andelen återkommande gäster med 18 % under två år