



T&N
HOSPITALITY
ADVISORS

TN HOSPITALITY ADVISORS PRÆSENTERER

PULS STUDIETUR

Rīga

22. – 24. OKTOBER 2026

Tre dage. Ti hoteller. Fem måltider.

HVORFOR RIGA - OG HVORFOR NU



Riga er på under et årti gået fra postsovetjetisk eksperimentarium til et af Nordeuropas mest interessante hospitality-destinationer. Internationale luksusbrands deler kvarter med selvstændige boutiquehoteller i restaurerede klostre, Art Nouveau-paladser og 1600-talsbygninger. Restaurationsscenen har fulgt med – og Michelin-guiden landede officielt i Baltikum i 2024.

Det betyder, at vi inden for halvanden times flyvning fra København nu finder en by, hvor de fleste driftsmæssige problemstillinger danske hoteldirektioner arbejder med, kan studeres på en ny måde: hvordan løfter man et historisk hus uden at miste sjælen? Hvordan placerer et internationalt brand sig i et marked domineret af lokale operatører? Hvordan bygger man et F&B-koncept op, der kan løfte et helt hotel? Hvad sker der, når Michelin-stjerner pludselig bliver en del af konkurrencebilledet?

Denne studietur går tæt på de bedste eksempler i begge ender af spektret. Det er ikke en konference, og det er ikke en sightseeingtur. Det er tre dage tilrettelagt for kolleger, der gerne vil se driften fra indersiden – og som ved, at den slags samtaler bedst opstår over en god frokost mellem to hotelbesøg.



PROGRAMMET I OVERSKRIFTER



Programmet er bygget op om ti hotelrundvisninger, fem måltider og et kulturelt nedslag. Vi bor på Grand Palace Hotel midt i Gamle By og bevæger os primært til fods mellem stederne, med Uber til de aftener hvor middagen ligger uden for Gamle By.

Torsdag 22. oktober · Ankomst & Gamle By

Ankomst med airBaltic fra København om formiddagen og indkvartering på Grand Palace Hotel. Frokost på Milda – et af Rigas mest interessante moderne lettiske køkkener. Eftermiddagens første hotelrundvisninger blandt Vecrīgas mest karakterfulde adresser, afsluttet på Grand Palace selv. Velkomstdrink i hotellets bar inden uformel middag på vinbaren Truff Le Pig.

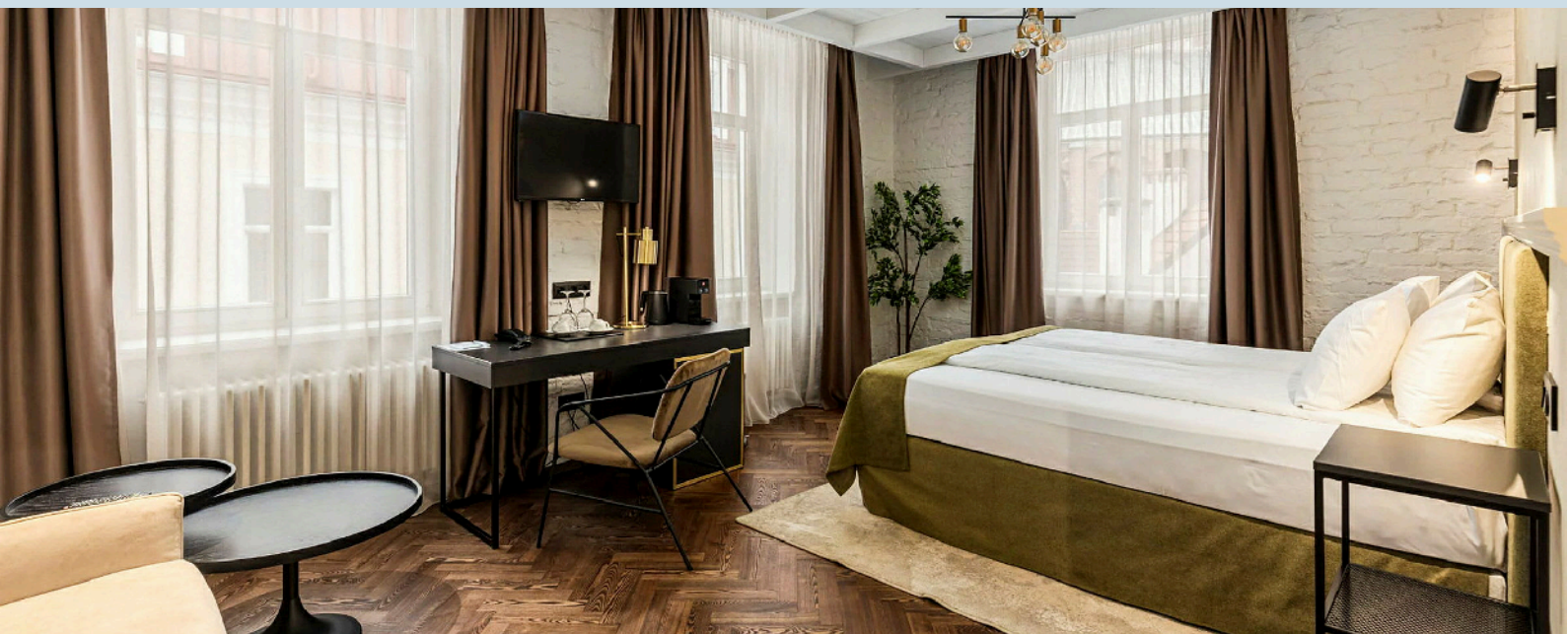
Fredag 23. oktober · Stille Centrum & Art Nouveau

Dagens hovedprogram fører os gennem Stille Centrum, hvor seks meget forskellige hotelkoncepter ligger inden for samme kvarter – fra det klosterindrettede Konventa Seta til Kempinskis luksusflådeskib og Accors nyeste lifestyle-brand. Mellem morgenens hotelbesøg og frokost på MaMā Bistro følges vi med privat Art Nouveau-guide gennem Esplanaden og Alberta iela, en af verdens mest fotograferede Art Nouveau-gader. Dagen kulminerer på A22 Hotel og restauranten i samme hus, John Chef's Hall – en af Rigas Michelin-stjernede restauranter.

Lørdag 24. oktober · Centralmarked & egen tid

Formiddagen tilbringes på Rīgas Centrāltirgus, det UNESCO-listede centralmarked, hvor Rigas restauratører handler dagligt – en guidet rundvisning med fokus på lokale råvarer og leverandørrelationer. Frokost på SMØR Bistro, et nordisk-baltisk køkken i samtale med dansk gastronomi. Resten af eftermiddagen er afsat til shopping og egen tid, før eftermiddagens transfer til lufthavnen og afgang til København.

HOTELLERNE



Vi får individuel rundvisning hos hvert hus, med samtale om koncept, drift, F&B og positionering i markedet:

Grand Palace Hotel	Vores base. Historisk luksusflagskib i hjertet af Gamle By.
Grand Hotel Kempinski Riga	Internationalt luksusbrand i historisk bygning fra 1876.
Grand Poet by Semarah	Lettisk-ejet luksus med designfortælling om lokal kultur.
Hotel Bergs Suites	Suite-hotel i Berga Bazaar – et af byens mest velkurerede kvarterer.
A22 Hotel	Eksklusivt boutiquehotel og hjemsted for John Chef's Hall.
TRIBE Riga City Centre	Accors nyeste lifestyle-brand – internationalt benchmark i ny indpakning.
Pullmann Riga Old Town	Accors etablerede premium-koncept i Gamle By.
Hotel Dome	Boutiquehotel i en bygning fra 1600-tallet, intimt og eksklusivt.
Neiburgs Hotel & Restaurant	Art Nouveau-bygning med stærk F&B-integration.
Konventa Seta (Keystone Collection)	Klosterkompleks fra 1200-tallet, fortalt som hospitality-eksperiment.

RESTAURANTERNE



Måltiderne er valgt for at vise bredden i Rigas restaurationsscene – fra det moderne lettiske til den Michelin-stjernede fine dining og den nordisk-baltiske dialog:

Milda Torsdag frokost · Moderne lettisk køkken med sæsonens råvarer.

Truff Le Pig Torsdag aften · Vinbar med uformelle retter.

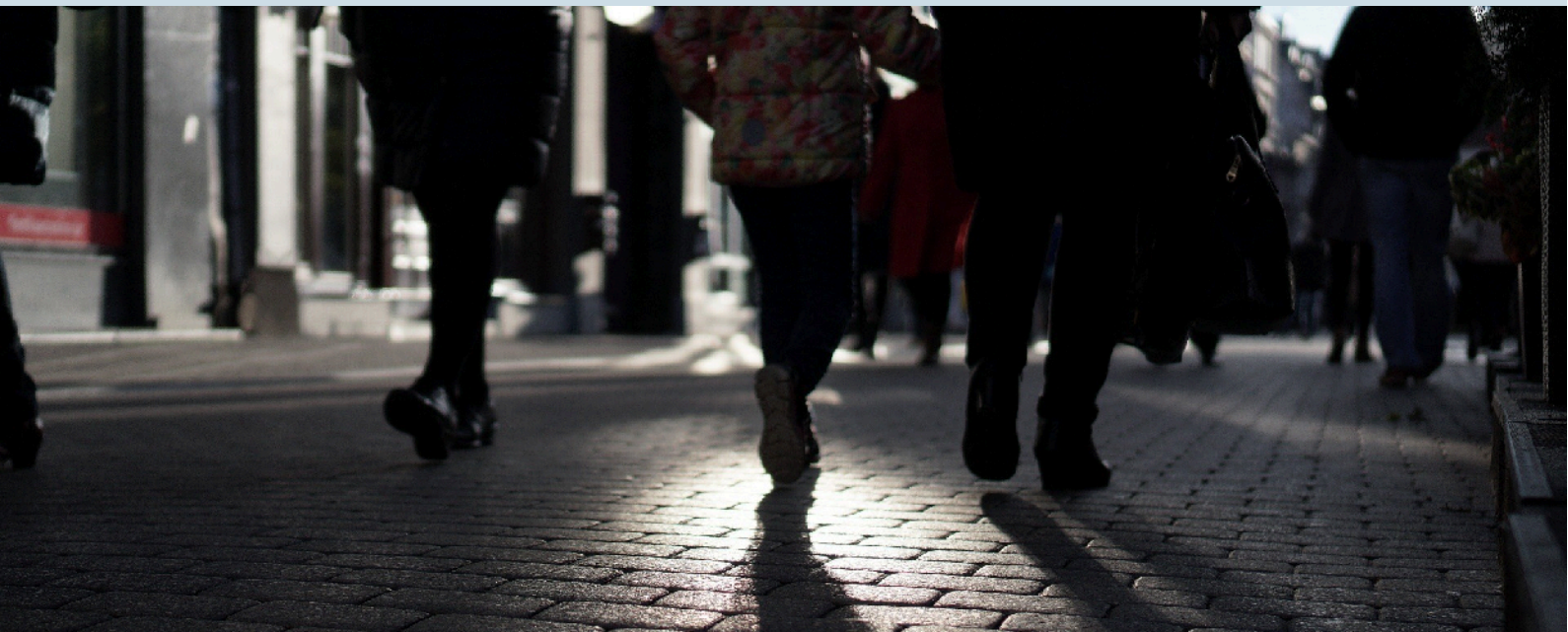
MaMá Bistro Fredag frokost · Bistro-tilgang med lettisk-mediterransk profil.

John Chef's Hall Fredag aften · Michelin-stjernet fine dining på A22 Hotel.

SMØR Bistro Lørdag frokost · Nordisk-baltisk i samtale med dansk gastronomi.



PRAKTISKE OPLYSNINGER



Pris:

Kr. 14.995 pr. person + moms.

Inkluderet i prisen

- Fly København – Riga t/r med airBaltic (BT132 / BT139)
- To overnatninger på Grand Palace Hotel, Gamle By Riga
- Al lokal transport (lufthavnstransfer og programrelaterede ture)
- Måltider og drikkevarer i henhold til programmet
- Hotelrundvisninger og kulturelle indslag inkl. guideydelse

Ikke inkluderet

- Rejseforsikring (deltagerens eget ansvar – se afsnit om ansvar)
- Transport til og fra Københavns Lufthavn
- Personlige udgifter og drikkevarer ud over programmet
- Eventuelle gebyrer for ekstra bagage hos airBaltic

TILMELDING



Tilmelding

Tilmeldingsfrist: 31. august 2026.

Tilmelding er bindende. Antallet af pladser er begrænset, og pladserne fordeles efter først-til-mølle-princippet.

Tilmelding kan ske ved henvendelse til din sædvanlige kontaktperson hos TN Hospitality Advisors eller på:

rsvp@tnhospitalityadvisors.com

Ved tilmelding skal følgende oplyses

- Fulde navn som det fremgår af pas (til flybillet)
- Pasnummer, udstedelsesdato og udløbsdato
- Fødselsdato og nationalitet
- Mobilnummer og e-mail
- Diætære krav, fødevareallergier og andre kostmæssige hensyn
- Eventuelle mobilitetshensyn eller sundhedsforhold relevant for programmet
- Faktureringsoplysninger (firmanavn, CVR-nr., evt. EAN-nr., reference/PO-nummer)
- Pårørende-kontakt (navn, relation, telefonnummer) til brug i nødsituationer
- Frokost- og middagspræferencer (kød/fisk/vegetarisk) hvis relevant

Ansvar og forsikring

TN Hospitality Advisors står som arrangør af studieturen og tilrettelægger program, fly, hotel, lokal transport og måltider. Vi er ansvarsforsikret gennem Topdanmark for vores virke som arrangør, herunder for person- og tingskade, der kan henføres til os.

Rejseforsikring er inkluderet. Alle deltagere er omfattet af en rejseforsikring tegnet af TN Hospitality Advisors for arrangementets varighed. Forsikringen dækker de almindelige rejserelaterede forhold, herunder akut sygdom og tilskadekomst under opholdet.

Vi anbefaler, at du supplerer med din egen rejseforsikring. Den inkluderede forsikring er en grunddækning. Forhold som afbestilling, hjemtransport, bagage og personlige ejendele bør være dækket af din egen rejse- eller indboforsikring. Tjek særligt, at dit blå EU-sygesikringskort er gyldigt.

Yderligere oplysninger

- Indkvartering i enkeltværelse på Grand Palace Hotel
- Påklædning: smart casual i dagtimerne, smart attire til middag fredag aften (John Chef's Hall)
- Pas eller nationalt ID-kort med gyldighed mindst tre måneder efter hjemkomst anbefales. Medbring det blå EU-sygesikringskort
- Valuta: euro (EUR). Roaming er omfattet af danske mobilabonnementer.
- Tidszone: Riga ligger én time foran Danmark
- Programmet kan blive justeret frem til afrejsen, herunder rækkefølge af hotelbesøg og enkelte restaurantvalg

TN Hospitality Advisors
rsvp@tnhospitalityadvisors.com

Vi glæder os til at se dig i Riga

T&N
HOSPITALITY
ADVISORS