

EFTERÅR 2019 No.5

35 minutter

i selskab med Alsie Express og...

Københavns Lufthavn

- når ventetid bliver oplevelsesrig



Gå på opdagelse i Københavns Lufthavn



Der er mange fordele ved at flyve med Alsie Express direkte fra Sønderborg og via Københavns Lufthavn ud i verden, uanset om din rejse gælder business eller pleasure: Dels undgår du flere timers kørsel, vejarbejde, dyr parkering og lufthavnshoteller. Og dels oplever du en af Europas mest interessante lufthavne: Københavns Lufthavn.

Når du skal flyve på din næste ferie eller forretningsrejse, så sørg for at have god tid i Københavns Lufthavn. Ikke fordi det tager lang tid at gå gennem lufthavnen, da den længst mulige distance mellem gates kan klares på lidt over 20 min. Heller ikke fordi du skal bøvle med din bagage, for den har vi tjekket ind for dig hele vejen til slutdestinationen, når du flyver videre med vores interline partnere SAS, KLM, Air France, Qatar eller Finnair. Derimod kan du give dig god tid i Københavns Lufthavn, fordi der er masser at opleve og udforske – både alt det du kender og måske ikke kender.

Nyd de lækre lounges

Lad os starte med en af Københavns Lufthavns bedst bevarede hemmeligheder: De i alt otte lækre lounges, som du for mellem 169 og 259 kr. kan købe dig dagsadgang til. Det behagelige lounge-liv er nemlig ikke længere forbeholdt business- og first class. I stedet står de klar til at gøre din rejse ekstra behagelig. Vælger du f.eks. den indbydende SAS Lounge, er eneste krav, at du skal videre ud i verden med SAS eller en anden Star Alliance partner, imens Carlsberg Aviator

Lounge og flere andre slet ingen betingelser stiller.

Med i loungeprisen er både lækre buffeter, snacks, kager, frugt, kolde og varme drikke, vin og øl samt masser af forskellige faciliteter – lige fra fri Wi-Fi, aviser og legearealer for familiens mindste, til bad og hvileområde. Udbuddet varierer naturligvis fra lounge til lounge, der hver især har deres eget udtryk, design og særkende.

Find den, der passer bedst.

Carlsberg Aviator Lounge har, som navnet antyder, tre forskellige slags Carlsberg på fad. Loungeen er indrettet i dansk design, og menuen står på smørrebrød. Den store og indbydende SAS Lounge er kendetegnet af stilfulde og behagelige møbler, afslappende atmosfære og et væld af forskellige faciliteter, der rækker ud over det sædvanlige, herunder kontorfaciliteter, mødelokaler og travel service.

I Eventyr Lounge, i lufthavnens non-Schengen område, kan du både nyde ro, klassisk morgenbuffet med lune retter og ikke mindst 180 graders panorama

maudsigt ud over Øresund, landingsbaner og fly. I den farverige Atelier Lounge har det danske designerbrand Normann Copenhagen leget med alle regnbuens farver, og loungeen har bl.a. et sjovt legeområde. På cph.dk kan du læse mere om de otte lounges.





Shopping slaraffenland

Når du har købt dig adgang til en lounge, gælder adgangen hele dagen, og du kan frit gå ud og ind. Det er smart og giver en god base, hvorfra du kan drage ud og opleve en af Europas mest populære lufthavne.

Københavns Lufthavn har ufattelig meget at byde på, for du er nærmest kommet til en hel by med bl.a. egen læge, bank, apotek og frisør – og så selvfølgelig næsten 100 forskellige butikker og små 50 spisesteder.



Start din rejse ud i verden med Alsie Express

**Sønderborg - København - Helsinki - Bangkok (Finnair):
15 timer og 55 minutter**

**Sønderborg - København - Doha - Sydney (Qatar):
25 timer og 10 minutter**

**Sønderborg - København - Paris (Air France):
4 timer og 50 minutter**

**Sønderborg - København - Malaga (SAS):
8 timer og 50 minutter**

Tiderne er afhængige af rejsedag, selskab, samt ønsket rejsetidspunkt

Shopping mulighederne er et kapitel for sig og har noget for et hvert rejsebudget. Her er både de luksuriøse, internationale brands som Burberry, Gucci og Max Mara og prisvenlige butikker som H&M, Tiger og selvfølgelig hele seks Tax Free-butikker. Men mest af alt er her alt det bedste, Danmark kan byde på af bl.a. modetøj, sko, design, legetøj, smykker og delikatesser. F.eks. har LEGO, Georg Jensen, Day Birger et Mikkelsen, Ole Lynggaard, Bülow Lakrids, Royal Copenhagen, Wood Wood, Sand, B&O og mange flere danske ikoner egne specialbutikker i Københavns Lufthavn. Husk i øvrigt, at du både kan handle på turen ud og hjem.

Gastronomiske oplevelser

Når sulten melder sig efter at have shoppet igennem, kan du enten trække dig tilbage til ro og hygge i din lounge – eller du kan kaste dig ud i et sandt gastronomisk eventyr, der spænder lige fra røde pølser hos Steff Houlberg til kaviar hos Caviar House & Prunier. Vejen går over hyggelige caféer, stemningsfyldte barer, cool street kitchen og mad fra alle hjørner af verdenskøkkenet. Fælles for dem alle er, at der serveres inden for blot 15 minutter.

Find rundt med app

Er der behov for at strække benene efter maden, kan en gåtur rundt i lufthavnen varmt anbefales. Der er meget at se i den smukke lufthavn, der siden 1925 er vokset fra et lille træhus til i dag flere end 170.000 kvadratmeter.

Læg f.eks. mærke til de arkitektoniske genistreger, og hvordan der kommer

dagslys ind i hele lufthavnen, se hvordan lamperne og ovenlysvinduer i de nyere dele af lufthavnen er inspireret af lufthavnens ikoniske Terminal 2, der blev tegnet af Vilhelm Lauritzen og indviet af Kong Frederik i 1960. Bemærk også det stilfulde nordiske udtryk i bl.a. møbelvalg og smukke trægulve. Alt sammen er det med til at skabe Københavns Lufthavns enestående udtryk og stemning.

Som hjælp til at finde rundt i Københavns Lufthavn kan du downloade lufthavnens app. Foruden at guide dig rundt kan du bl.a. få overblik over butikker og spisesteder, modtage særligt gode tilbud, holde øje med dit fly og se, hvor lang tid det vil tage at gå til gaten og gennem evt. paskontrol. For selvom det det kan være fristende at blive hængende i Københavns Lufthavn, hvor tiden har det med at flyve afsted, har du selvfølgelig et fly, du skal nå.

Tag ind til København

Det tager blot 15. min. med metro til Kgs. Nytorv i hjertet af København. Billetten, der dækker tre zoner, koster 36 kr. Har du bagage, er der bagageboks i p-huset.

Med et Copenhagen Card er alt transport inkluderet sammen med 87 museer og attraktioner samt rabat på sightseeing ture, restauranter og caféer.

Læs mere på copenhagencard.dk

Jesper Koch & Jesper Kock

- og smagen af Sønderjylland

De to kokke Jesper Koch og Jesper Kock har meget tilfælles. Det er ikke kun navnet eller det pudsige sammen-træf mellem navn og profession. De er også begge vokset op med det særlige sønderjyske egnskøkken, som i dag er en kæmpe drivkraft og inspiration for dem. Vi har sat de to sønderjyske kokke i stævne for at blive klogere på den regionale egns-gastronomi.

I det meste af Danmark spiser vi efterhånden det samme, og der er ikke mange afvigelser i spisevanerne. Men i Sønderjylland er den unikke egns-gastronomi blandt de absolut bedst bevarede.

– Det skyldes først og fremmest vores helt særlige historie og kulturmødet mellem Danmark og Tyskland. Især har de 56 år fra 1864 til 1920, hvor Sønderjylland var tysk, spillet en afgørende rolle, fortæller Jesper Kock, der driver Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

I denne periode værnede de dansksindede indbyggere om deres traditioner, ikke mindst i køkkenet - men samtidig kunne det ikke undgås, at det tyske køkken gav fornyet inspiration. F.eks. slog tyske slagtere sig ned i området. Med sig havde de stolte traditioner for pølser og røgværter, som lokalbefolkningen snart tog til sig.

Man skal til Alsace og Baskerlandet for at finde et ligeså rigt og velbevaret egnskøkken

Den dag i dag spiller det røgede kød en væsentlig rolle i det sønderjyske køkken. Kulturmødet med Tyskland afspejler sig også i kombinationen af

det sure og det søde smagelement i bl.a. sønderjyske supper og kålretter. Andre sønderjyske retter med det sure tyske præg er f.eks. surrib, sursteg og surkål.

– Man skal til Europas andre grænse-lande som f.eks. Alsace og Basker-



Jesper Kock med k er fra Sønderborg og valgte sideløbende med universitetsstudierne at uddanne sig til kok. Han er udlært fra Hotel Baltic i Hørup Hav og Restaurant Bind i Sønderhav og rejste efter endt uddannelse over grænsen for at arbejde i den tostjernede Michelin-restaurant Meiererei på Alter Meierhof. Herefter gik turen til Skærtøft Mølle som huskok og underviser, før han først grundlagde Jespers Kockerier og samtidig underviste for Københavns Madhus – og siden Det Sønderjyske Køkken.

landet for at finde et så rigt, varieret og velbevaret egnskøkken, som vi har i Sønderjylland. Selvfølgelig er der også egnsretter andre steder, men slet ikke i samme omfang som her, siger Jesper Kock.

For Jesper og hans team i Det Sønderjyske Køkken er det afgørende at holde fast i den sønderjyske fødevarer-kultur. Derfor er der ikke blot sønderjyske egnsretter på menukortet, men der undervises også i bl.a. gamle håndværkstraditioner og sønderjysk kogekunst i det store undervisnings-køkken midt på gågaden i Sønderborg.



Den anerkendte kok og Masterchef-dommer Jesper Koch med ch er oprindeligt fra Aabenraa. Han er netop flyttet med familien fra Århus til Sønderborg, hvor han står i spidsen for hotel Alsiks tre restauranter. Før Jesper blev selvstændig med Brdr. Koch, Kockerier og Det Glade Vanvid, har han været på en perlerække af restauranter i ind- og udland, herunder sønderjyske Fakkellaarden og Christies samt flere to- og trestjernede Michelin-restauranter.

Vi kan noget særligt
Også for Jesper Koch på hotel Alsik er det lokale sønderjyske køkken en stor inspiration. Både i gourmetrestauranten Syttende og den klassiske spisestue Freia bliver livsnerven de lokale råvarer og områdets stolte håndværkstraditioner.

– I Sønderjylland har vi på den ene side enormt stærke håndværkstraditioner for bl.a. pølser og bagværk, og på den anden side er vi dybt påvirkede af vores gode råvarer. På begge områder kan vi noget ganske særligt i Sønderjylland, og det skal vi være stolte af.

Kokkenes egnsfavoritter

Jesper Kock og Jesper Koch har hver deres yndlingsret, som de synes kendetegner det helt særlige sønderjyske køkken:

Jesper Kocks favorit er
egnsretten Snysk:

"Snysk minder mig om sommerdagene ved min mormor, hvor hele familien var samlet. Snysk laves af sommerens første friske bønner, grønærter, gulerødder og kartofler. I min familie skal den spises med røget flæsk. Retten rummer både den sønderjyske tradition for gode og friske råvarer og kulturmødet med det tyske køkken. Der findes ikke én rigtig opskrift på hverken snysk eller nogen anden sønderjysk egnsret – den rigtige opskrift er den, du har arvet fra din mor."

Jesper Kochs yndlingsret er
Skrædderduels:

"Skrædderduels er en af de retter, som både er helt fantastisk i sit simple selv, men som også hurtigt kan forvandles til fine dining med f.eks. kaviar, trøffel, 50 % fløde eller perfekt røget bacon.

Duels betyder dypelse på gammel sønderjysk dialekt og blev også kaldt "fattigmandsdyb". Skrædderen var nemlig en både fattig og ringeagtet mand, der måtte sidde indenfor og sy sammen med damerne."

Jeg tror ikke, det er tilfældigt, at så mange af landets bedste kokke på den ene eller anden måde har rødder i det sønderjyske. Tænk bare på Erwin Lauterbach, Thomas Rode, Mark Lundgaard, Thomas Herman og Jens Peter Kolbeck for blot at nævne nogle få, siger Jesper Koch, og fortsætter:

– Samtidig byder den sønderjyske natur på et overflødighedshorn af førsteklasses råvarer, der ikke kan undgå at inspirere og påvirke. Vi er faktisk selvforsynende med råvarer af absolut højeste kvalitet, uanset om vi taler fisk, marsklam, vildt, mel, bær, frugt, nødder, havtorn, ramsløg og meget, meget mere.

Vi er selvforsynende med råvarer af absolut højeste kvalitet

Det er den store variation i natur og landskabstyper i Sønderjylland, der har skabt de ideelle betingelser for udviklingen af et varieret egnskøkken med mange sæsonbestemte smagsoplevelser.

Fra hele verden

Det er dog ikke alle råvarer, der er lokale, for Tyskland er langt fra det eneste land, der har påvirket det sønderjyske egnskøkken. I 1700- og 1800-tallet udgik der utallige langfarter til Kinas kyst fra søfartsbyen Aabenraa. Fra Flensborg fjord gik rejserne med tegl fra området store teglværker til hele Østersø-området, Norge,

England og Vestindien.

De lokale søfolk tog både krydderier og inspiration med hjem til Sønderjylland,

Rom og krydderier via vandvejen fra Vestindien

er som f.eks. muskat, spidskommen, karry og safran i langt større udstrækning end i andre danske områder. På samme måde er det let at genkende de britiske træk i en egnsret som f.eks. Ejrisju, der er sønderjysk for Irish Stew, forklarer Jesper Koch.

Rom på sønderjysk

I de gamle sønderjyske kokebøger findes der ligeledes mange opskrifter med rom. Det skyldes, at Flensborg i 1700-tallet ikke alene var Danmarks næststørste by, men også et vigtigt handelscentrum. Det var her, at sukker-rør fra de danske Jomfruøer blev sejlet til for at blive forarbejdet til sukker i byens sukkerraffinaderier. Rommen var et biprodukt – og blev hurtigt en kæmpe succes.

– Rom er stadig en vigtig ingrediens i det sønderjyske køkken, hvor f.eks. romfromage, romgrog og rompot fortsat er en del af repertoire. På Alsik

hylder vi traditionen, da vores bar er specialiseret i rom og har over 200 forskellige slags. Så mon ikke, jeg også får lov til at bruge lidt i køkkenet?, slutter Jesper Koch.

Nyd udsigten over Sønderborg havn & by!

BOOK TID TIL EN ENESTÅENDE 360° UDSIGT
OVER BYEN FRA 16. ETAGE I HOTELLETS
POINT OF VIEW

alsikpov.dk





Lone M. Koch,
CEO Alsie Express

Alsie Express

Du kan næsten høre det for dit indre øre – kaptajnen, der melder klar til landing, imens det over højtaleren lyder: ”Tak fordi du valgte at flyve med Alsie Express”. Selvom du har hørt det mange gange før, ligger der hver gang et oprigtigt og dybfølt tak bag.

Et år er netop afsluttet, og et nyt er begyndt. Hos Alsie Express kan vi se tilbage på et godt år. Over 71.000 passagerer valgte i 2018 at flyve med Alsie Express. Indenrigsruten mellem Sønderborg og København er nok en af de få, der er vokset i 2018, og det er vi selvfølgelig glade for. Men faktum er, at meget af æren tilfalder dig, vores passager. Det er takket være dig og din opbakning, at vi nu kan byde et nyt år velkommen med ruter til København, Bornholm og Italien – og masser af gode oplevelser, som vi her vil fortælle lidt mere om.

Italien-Sønderborg tur/retur
Både i 2017 og 2018 har vi sammen med Gislev Rejser tilbudt charterrejser

Bologna er ny destination i 2019

til Italien direkte fra Sønderborg. Rejsende i hele Sønderjylland har taget usædvanligt godt imod denne mulighed, og alene i 2018 har

vi gennemført 50 flyvninger uden aflysninger og kun ganske få mindre forsinkelser. Det kan godt være lidt af en bedrift, når vi taler flyvninger i Sydeuropa, så vi er ekstra glade for, at vi kun kan fortælle om positive erfaringer.

Det er selvfølgelig erfaringer, som vi nu bygger videre på, så også i 2019 venter 50 udenrigsflyvninger direkte fra Sønderborg til Italien. Som tidligere flyver vi til Napoli, og som noget nyt har Gislev valgt at benytte Bologna Lufthavn, som er et perfekt udgangs-

punkt for ture til eksempelvis Rom, Rimini, miniputstaten San Marino eller rundrejse i Toscana. Også Bologna selv er en utrolig spændende by. Byen, der ligger ved foden af Appenninerne, blev grundlagt af etruskerne i 534 f.v.t. og er bl.a. kendt for sit universitet, der er det ældste i Europa.

Bornholm – Østersøens perle
2018 blev også året, hvor vi startede flyvninger til Bornholm. 1500 gæster

fløj med os til klippeøen, og det har på alle måder været en rigtig god, sjov og positiv oplevelse. Interessen for flyvningerne til Bornholm var næsten overvældende.

F.eks. kunne vi se en stor stigning i trafik på vores hjemmeside, også for

Udvidet sæson på Sønderborg/Bornholm-ruten

gæster syd for grænsen. Så her i 2019 fortsætter vi selvfølgelig flyvningerne til solskinsøen. Faktisk er det lykkedes os at forlænge sæsonen med tre uger i forhold til sidste år. Så nu venter røgede sild, solskin og ferietid på Bornholm i ugerne 26 til 34.

Alt i alt glæder vi os til et travlt og forrygende år sammen med dig. Vi glæder os til fortsat at gøre lidt ekstra ud af din rejseoplevelse og tør godt love flere ture med wow-effekt og små overraskelser. Indtil da vil vi ønske dig og dine et rigtig godt og lykkebringende nytår.

Med venlig hilsen Alsie Express
ledelse og personale

Lone M. Koch,
Adm. direktør

I foråret 2018 fløj Alsie Express en chartertur for Volkswagen AG. I forbindelse med turen tog Volkswagen dette billede i Salzburg med de østrigske alper som malerisk baggrund.



Skærtoft Mølle

- er en af Danmarks mest velrenommerede melproducenter. Møllen på Als har i mange år været et flagskib i branchen og er gået forrest i at udvikle og højne kornkulturen herhjemme. Nu står et nyt team klar til at føre det stærke brand med de stolte traditioner mod nye højder.



Udviklingschef Steffen Nielsen (yderst th.) står i spidsen for Skærtoft Møllens nye team. Steffen Nielsen, der er født og opvokset i Sundeved ved Sønderborg, er uddannet kok og har i flere år drevet egen restaurant. Både den sønderjyske baggrund og de mange års erfaring som professionel kok og restauratør sætter han nu i spil i den videre udvikling af Skærtoft Mølle.

- Selvom de fleste danskere efterhånden kender Skærtoft Mølle, er der rigtig mange, der ikke aner, at vi

er en sønderjysk virksomhed. Det vil vi gerne lave om på, for netop vores sønderjyske ophav hænger direkte sammen med den høje kvalitet og de håndværkstraditioner, vi bygger på, forklarer Steffen Nielsen.

Sønderjylland er et af de steder i Danmark, hvor den lokale egns gastronomi er bedst bevaret. Det skyldes især perioden fra 1864 til 1920, hvor Sønderjylland var tysk, og de dansk-sindede indbyggere derfor værnede særligt om de danske traditioner. (Du

kan læse mere om perioden i artiklen om filmen I Krig & Kærlighed). De stærke traditioner for bagværk og brød kommer bl.a. til udtryk i det omfattende sønderjyske kaffebord og det berømte sønderjyske rugbrød.

- Vi har i Sønderjylland en fornem tradition for gode råvarer og godt håndværk. På Skærtoft Mølle er alt vores mel økologisk og malet på langsomt gående stenkvarne. Den gamle produktionsmetode gør, at melet bibeholder flere vitaminer og mere smag.

Samtidig er kornet uhyre nøje udvalgt. Rug og spelt kommer selvfølgelig fra marker i vores lokalområde, for det er her, vi finder den bedste kvalitet. På samme måde henter vi Ølandshvede på Øland i Sverige og Manitoba-hvede i Manitoba-regionen i Canada, fortæller Steffen Nielsen.

Tæt på kunderne

Rigtig mange aner ikke, at vi er en sønderjysk virksomhed



Skærtøft Mølle har i mange år stået stærk i detailhandlen og forhandles i dag i såvel store kæder som små nichebutikker. Det stærke tag i detailmarkedet skal i fremtiden fastholdes, men som kok og restauratør sætter Steffen Nielsen og hans team nu også et fornyet fokus på foodservicesektoren. Det forventes at blive et af de store vækstområder for Skærtøft Mølle.

– Vi skal i højeregrad ud til de restaurationer og kantiner, der er dag-lige brugere af gourmetmel. Skærtøft Mølle er allerede leverandør til en perlerække af Danmarks bedste gourmet- og Michelinrestauranter, men vi vil bredere ud til alle de restauranter, caféer og virksomheder, der hverken vil gå på kompromis med kvalitet, sundhed eller leveringssikkerhed, siger Steffen Nielsen.

Som en del af fokuset på foodservicesektoren vil Steffen Nielsen selv

være helt tæt på kunderne og f.eks. afholde kurser og undervise på kundernes adresse med masser af inspiration, tips og gode råd. Også private har dog mulighed for at komme på et af Skærtøfts Mølles populære bagekurser, som Møllen fortsat vil arrangere og afholde i samarbejde med Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

Smagen af Skærtøft Mølle
Det er selvfølgelig ikke kun om bord på Alsie Express, at det er muligt at få en smagsprøve på Skærtøft Mølles fremragende bagværk. Én gang ugentligt holdes der nemlig åbent i møllens bageri.

– Hver fredag sælger vi brød og bagværk i bageriet, der viser den spændvidde og de muligheder, vores stenformalede mel giver. Vi produktudvikler, tester meltypernes bageevne og får nye idéer hele tiden, og det vil vi altid rigtig gerne have kundernes

feedback på. Det er brødsalget ideelt til, siger Steffen Nielsen.

Selvom Steffen Nielsen og hans team således har travlt med at udvikle den gamle mølle og afsøge nye markeder, slår udviklingschefen dog fast, at der ikke afviges fra den succesfulde opskrift, der har skabt Skærtøft Mølle.

– Vi hviler på et fantastisk og solidt fundament, så først og fremmest vil vi blive ved med at gøre det, vi er bedst til – og det er at være en højspecialiseret nicheproducent af økologisk stenformalet mel af absolut bedste kvalitet, slutter Steffen Nielsen.



**Leverandør
til en perle-
række af
Danmarks
bedste
gourmet-
og Michelin-
restauranter**

Sønderborg Lufthavn

Massive investeringer i modernisering og udvikling skal for alvor give Sønderborg Lufthavn luft under vingerne. Første mål er mere end en tredobling af passagertallet.

Christian Berg er lufthavnschef i Sønderborg Lufthavn og har over 20 års erfaring fra luftfartsbranchen.

Så snart frosten slipper jorden, tages første spadestik til Sønderborg Lufthavns nye, topmoderne terminal. Terminalen, der forventes at stå færdig i løbet af to år, er blot første led i en ambitiøs vækststrategi. Målet er klart: Den allerede populære lokale lufthavn skal være Danmarks bedste regionale lufthavn målt på kundeoplevelsen, og allerede i 2026 skal passagertallet være mere end tredoblet fra de forventede 74.000 passagerer i 2018 til 300.000 i 2026.

Væksten i passagerer skal både komme fra videreudvikling af erhvervs- trafikken og fra nyudvikling af leisuretrafikken i form af nye ruter og destinationer.

London, Amsterdam eller München

– Vi skal blive ved med at sikre erhvervslivet den fleksibilitet og frekvens i flyvningerne, som efterspørges. Det betyder, at flyvningerne til København, hvor 300 afgangene videre ud i verden venter, fortsat er en topprioritet. Men det betyder også, at vi målrettet arbejder for en fast rute til et andet international hub som f.eks. London, Amsterdam eller München, fortæller lufthavnschef i Sønderborg Lufthavn, Christian Berg.

Flyv direkte på ferie Et andet primært indsatsområde for Sønderborg Lufthavn er charterturismen. Tyske Neubauer og danske Gislev Rejser er blandt de rejseselskaber, der allerede oplever stor succes med charterflyvninger ud af Sønderborg til bl.a. Italien. Her er fokus på pakkerejser til det mere kræsne publikum med vægt på kompetente rejseledere, gode hoteller og højt serviceniveau.

– Vi forventer os rigtig meget af charter-

turismen i Sønderborg Lufthavn, hvor vi har ambition om ugentlige afgangene til populære europæiske feriedestinationer. Med udgangspunkt i et meget nøje kendskab til vores optagelsesområde arbejder vi systematisk og målrettet med at udvikle faktuelle businesscases og potentialeberegninger. Herpå følger processen med at finde de helt rette luftfartsselskaber, hvor behov og ambitioner matcher vores, forklarer Christian Berg.

Bæredygtigt byggeri Den øgede trafik og de mange passagerer vil naturligvis stille krav til de fysiske rammer i Sønderborg Lufthavn, der snart har 50 år på bagen. Derfor har Sønderborg byråd i første fase bevilliget 75 mio. kr. over tre år til modernisering af lufthavnen.

Det omfatter bl.a. ny terminal, parke-

ringspladser til personbiler samt rulleveje og holdeplads til flyene.

Selvom tegningerne til terminalen endnu ikke er færdige, ligger det fast, at byggeriet kommer til at afspejle Sønderborgs store klimasatsning ProjectZero. Byggeriet bliver således bæredygtigt og så tæt på CO₂-neutralt som muligt. Herudover er terminalen bygget op omkring klare principper for førsteklasses kundeservice med hurtige og smidige processer.

– De nuværende bygninger er utidsvarende, og allerede om få år lever de ikke op til nye lovkrav om bl.a. paskontrol og sikkerhed. Den nye terminal vil derimod repræsentere det ypperste, man kan tilbyde i en lufthavn. Vores ambition er, at du skal opleve så få afbæk som muligt fra det øjeblik, du træder ind i lufthavnen. Sønderborg Lufthavn skal være en gateway til og fra Sønderjylland, som man er stolt af, siger Christian Berg.

Lufthavnen skal være en gateway til og fra Sønderjylland, som man er stolt af

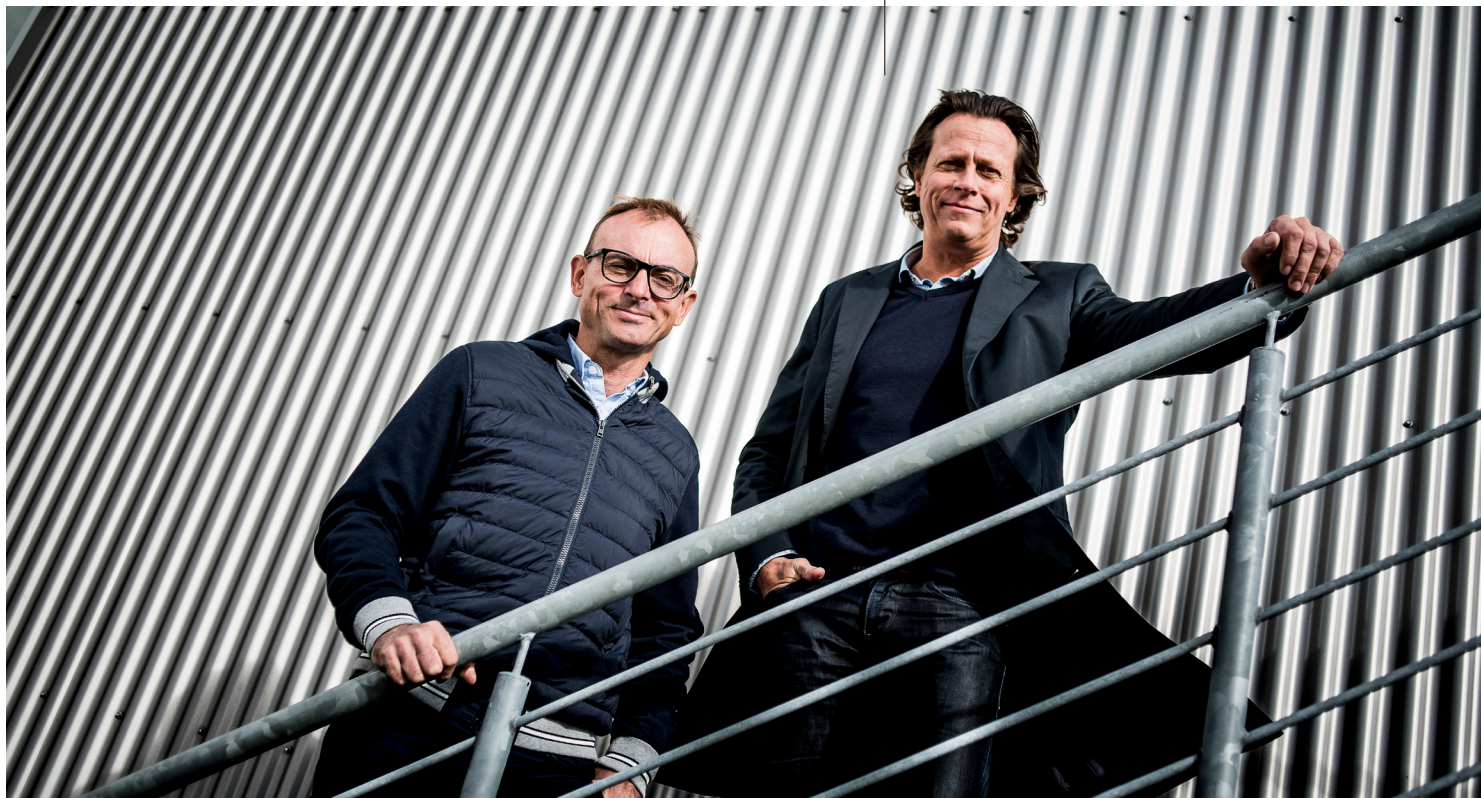


Pt. er arkitekterne i fuld gang med at tegne Sønderborg Lufthavns nye terminal. Tegningerne er ikke færdige, men allerede de første idéudkast viser, hvordan terminalen skal bygges i bæredygtige materialer og gå hånd i hånd med ProjectZero.

Højtflyvende planer med fødderne på jorden

Det er et samlet Sønderborg, der bakker op om strategien for Sønderborg Lufthavn. Strategien er på vanlig sønderborgsk manér både ambitiøs og solidt forankret i den sønderjyske muld.

Christian Berg og Jesper Schack er to af nøglepersonerne bag Sønderborg Lufthavns strategi. Christian Berg kom i 2016 til Sønderborg Lufthavn fra en lignende stilling i HCA Airport i Odense. Jesper Schack er grundlægger af it-virksomheden Telebilling, som han i 2015 solgte til australske Hansen Technologies. I dag bestrider Jesper Schack flere bestyrelsesposter og tillidsrådgivning.



Udvidelsen af Sønderborg Lufthavn er en vigtig brik i den fortsatte udvikling af hele Sønderborg-området og hænger tæt sammen med Sønderborg Kommunes overordnede vækststrategi. Derfor er det et enigt byråd, der på tværs af alle skel og partifarver har godkendt og bakker op om udviklingen af lufthavnen.

– Udviklingen af Sønderborg Lufthavn er en forudsætning for vækst og et meget væsentligt rammevilkår for vores erhvervsliv. Dels har virksomhederne brug for, at medarbejdere og kunder nemt og fleksibelt kan komme til og fra Sønderborg. Og dels fordobles Sønderborgs hotelkapacitet, når Hotel Alsik åbner næste år. Et af kommunens tre fyrtårne er turismeudvikling, og Sønderborg Lufthavn spiller naturligvis en væsentlig rolle, når turister fra både ind- og udland skal tiltrækkes, forklarer Jesper Schack, der er medlem af Sønderborg Lufthavns

Advisory board og har stået i spidsen for strategiprocesen.

Fra ambition til virkelighed
Bag strategien for Sønderborg Lufthavn ligger et omfattende strategiarbejde. Processen har strakt sig over to år og omfatter bl.a. foranalyse, forretningsplan og økonomisk analyse. Analyserne peger bl.a. på et stort uudnyttet potentiale, da Sønderborg Lufthavns optagelsesområde er det tredjestørste i Danmark med næsten en million indbyggere inden for en times radius. Derfor er den ambitiøse målsætning solidt forankret i konkret potentiale.

Næsten en million indbyggere inden for en times radius

– Strategien er ambitiøs, men den er

samtidig både realistisk og konservativ. Det er en økonomisk ansvarlig strategi, der er baseret på analyser, tal og fakta frem for ønsketænkning og gætværk. Samtidig er strategien opbygget modulært således, at vi arbejder i faser, der både kan pauses eller exits, hvis et mål f.eks. ikke indfries, eller projektet påvirkes af internationale konjunkturer, siger Jesper Schack.

I Sønderborg er der bred enighed om, at den ambitiøse strategi nok skal blive til virkelighed. For der er efterhånden tradition for både at tænke stort og føre idéerne ud i livet. Således har Sønderborgs velkendte handlekraft bl.a. resulteret i Alsion med universitet, koncertsal og erhverv, en motorvej, et nyt luksushotel på havnen, en internationalt anerkendt klimaindsats og måske også snart Danmarks bedste regionale lufthavn.

This is us!

Mød nogen af dem, der er teamet bag Alsie Express:

Marie Louise,
Stewardesse



Ruben,
Flymekaniker



Lizette
Stewardesse



Martin,
Pilot



Tiger,
Push back traktor

Anders,
Pilot



Anna,
Receptionist



Kasper,
Steward



Anja,
Stewardesse



Hans Peter,
Servicemand

