

Det personliga lilla lyxhotellet Ett Hem är en internationell snackis. Men kommer hotellet att lyckas behålla sin diskreta charm när det blir dubbelt så stort och har planer på att öppna utomlands? King träffar grundaren Jeanette Mix – Sveriges dolda hotelldrottning.

Text: Rasmus Blom

Foto: Andreas Johansson

ETT ANDR HEM

Jeanette Mix driver ett litet hotell med stora drömmar.



A

VAD ÄR EN LYXIG hotellupplevelse i dag? Är det en grånad butler på Claridge's i London? Förgyllda svankranar på Ritz i Paris? Belugakaviar på Burj Al Arab i Dubai? Jazz på The Carlyle i New York? Eller är det som den extremt kräsna Kingredaktionen brukade definiera lyx förr om åren: "Ett champagnelavemang på månen"? Kanske är det ingetdera. Synen på lyx håller på att förändras, och den gamla skolans lyxhotell – *grande dame hotels* – som regerade på 1900-talet får se sig utmanade av mindre boutiquehotell som Ett Hem i Stockholm.

– Det finns fortfarande många resenärer som älskar det klassiskt femstjärniga med guldkranar och röda mattan, säger Jeanette Mix. Men det finns en stark längtan efter det mer personliga. Jag tror att det kommer förändras ännu mer åt det hållet. Alla är så beresta i dag och söker efter genuina upplevelser. Det ska vara på riktigt. På klassiska hotell är gästen passiv, hos oss är gästen aktiv i allting vi gör. Jag äter i köket bland gästerna och det händer att stammisar slår sig ner och äter med mig. Det tycker jag är jättetrevligt. Det gör att det uppstår vänskaper mellan oss i personalen och våra gäster som är helt unika. Vi lever tillsammans med gästerna och skapar starka relationer.

När Jeanette Mix öppnade Ett Hem för tio år sedan var det som om hon öppnade ett fönster och släppte in frisk luft i hotellbranschen. Hotellet hade bara ett dussin rum och syntes knappt från gatan. De röda mattorna och överdådiga kristallkronorna lyste med sin frånvaro. I stället ringde man på en diskret dörrklocka och blev insläppt i en liten trädgård där en trappa ledde in i en tegelvilla. Receptionen och lobbyn var här ett ombonat vardagsrum med kakelugn, bokhyllor och sköna fåtöljer. Köket var öppet där man pratade med kocken som man gjorde med en familjemedlem. Inget av de tolv sovrummen på övervåningarna var det andra likt, och varenda inredningsdetalj var noga utvald tillsammans med den prisbelönta brittiska designern Ilse Crawford som tidigare ritat åt allt från Soho House till Ikea.

I takt med att internationella premiumpublikationer som Vogue, Condé Nast Traveler, New York Times, Architectural Digest, Financial Times och Wall Street Journal turades om att hylla den chica

skandinaviska hotellsensationen blev hotellet ett så kallat destinationshotell: ett hotell som själv utgör huvudattraktionen snarare än staden det ligger i. Även den svenska medie- och modesvängen hakade förstås på. I dag finns det knappt ett varumärke i Stockholm som inte lanserat en ny produkt över en frukost, lunch eller middag på Ett Hem.

– Jag tyckte att det saknades ett bra komplement till Grand Hôtel i Stockholm. En femstjärnig produkt i mindre skala. Jag försöker undvika epitetet boutiquehotell, för det känns så fyllt med olika värderingar i dag, men jag har ingen bättre etikett på det och i grund och botten är det väl ett boutiquehotell vi är. Jag drömde om att skapa det där hotellet jag själv letar efter när jag

”Jag tyckte att det saknades ett bra komplement till Grand Hôtel i Stockholm.”



reser. Jag vill bo *residential*, som en bostad, och försöker komma nära invånarna i staden jag besöker, oavsett om det är London eller Milano. Jag hade den där längtan och var ivrigt påhejad av maken och mina vänner. Till slut tänkte jag: *why not?*

Efter flera år i besöksnäringen hade

hallningen Jeanette Mix alltid drömt om ett eget hotell. När Magnus Böcker, en nära vän till familjen, hittade en fastighet till salu i Lärkstaden i Stockholm, samma kvarter där Jeanette bor med maken, den välkände entreprenören Harald Mix, bestämde hon sig för att satsa.

– Vår granne Magnus ringde och sa att det var ett hus till salu på Sköldungagatan som skulle vara helt perfekt för det där hotellet jag alltid pratade om. Så vi gick hit med en arkitekt och gjorde en snabbkalkyl och kände att det kanske skulle fungera. Sedan följde en lång och komplicerad resa med detaljplan, bygglov och saker som hiss och brandsäkerhet. Att driva ett hotell kräver ett särskilt regelverk som man måste ta hänsyn till. Vi köpte fastigheten 2006 och öppnade inte förrän 2012. Saker tar sin lilla tid.

Lärkstaden är som en egen småstad på Östermalm. En inofficiell stadsdel i brittisk stil med townhouses, smala vindlande gator, tegelmurar, lummiga trädgårdar och ambassader. Tyst och familjärt, men ett fingerknäpp från centrala Stockholm. Den perfekta skådeplatsen för Ett Hem.

– Jag har bott i dessa kvarter i Lärkstaden sedan 1994. Så jag har aldrig känt den där rädslan över att Lärkstaden skulle vara långt från stan. Det har jag snarare sett som en tillgång, för jag vet hur lugnt och skönt det är att leva i den här oasen. Man kan sova med öppna fönster och har grönområden som Balders Hage precis utanför. Till Stureplan tar det tio minuter att gå och fem att cykla, och frågar du en resenär från Paris, London eller New York är inte det några avstånd att tala om. Men jag vet att alla andra stockholmare rynkade på pannan och sa att det aldrig skulle gå för att läget var helt fel. Jag är fortfarande övertygad om att en av våra styrkor är att vi ligger just här.

Lärkstaden ligger på gränsen mellan Östermalm och Vasastan i kvarter som har blomstrat på senare år, mycket tack vare Ett Hem.

– Vasastan har fått ett uppsving de senaste åren med restauranger som Babette och Agrikultur och även om vi skickar

Jeanette Mix och Ett Hem har hyllats av inredningsmagasin världen över.



Ett Hem huserar i tidigare privatpalats från 1900-talets början.



många gäster till Sturehof och Astoria försöker vi verkligen rekommendera våra gäster att besöka de lokala ställena. Vi vill göra dem nyfikna på den här kvartersupplevelsen. Den som bor hos oss är inte alltid den där gemene turisterna som vill ha mainstreamupplevelsen, utan någon som är nyfiken på nya saker.

Hur gör man för att hålla sig ajour med sin conciergeservice?

– Vi har ett yngre garde här på hotellet som är extremt mat- och dryckesintresserade. De är ute hela tiden och skannar av utbudet. Kockarna och servitörerna har nätverk över hela stan och vet direkt när det öppnar något nytt. Sedan har vi en direktlinja in till restaurangerna för bordsbokning. När det gäller konst och museer kan jag själv bidra mycket. Vi har även en stor efterfrågan på båtar under sommaren när gästerna vill se skärgården, och även där har vi bra kontakter. Under pandemin behövdes inte conciergeservicen på samma sätt eftersom alla gäster var svenskar, så när gränserna öppnade och utlandsgästerna började strömma in fick vi fräscha upp tjänsten ordentligt. Det gäller absolut att hålla sig uppdaterad hela tiden så att vi tipsar gästerna om rätt saker.

Var kommer gästerna ifrån?

– USA är vår största marknad, nästan uteslutande från kusterna; LA, San Francisco, New York. Efter USA är det Sverige och Storbritannien. Annars är det spridda skurar från övriga Europa. Även Sydamerika i perioder. Det är roligt att se hur ryktet om oss sprids. Vi hade en fransk familj som bodde hos oss och när de åkt hem förstod vi att snacket hade gått i deras nätverk för då följde en rolig intensiv period med parisare. Tyskland är svårt däremot. Tyskarna väljer Grand Hôtel. Vi har sett en enorm hunger för resandet efter pandemin.

Att gästerna verkligen tog hotellet på orden och använde det som Ett Hem kom som en glad överraskning för Jeanette Mix och ledde bland annat till att hon fick lägga i en extra växel i köket.

– När Ett Hem öppnade tänkte jag att vi skulle ha ett kök där vi erbjöd lättare maträtter som soppa eller croque monsieur om någon gäst ville stanna och äta på hotellet, men det visade sig snart att gästerna inte ville gå ut på restaurang, utan de ville äta middag hemma. Så vi fick snabbt tänka om, skaffa en bättre maskinpark i

köket och rekrytera kockar för att kunna laga ordentliga middagar. I dag lagar vi lunch och middag, men vi har ingen meny, utan jobbar huvudsakligen med ”dagens lunch” och ”kvällens middag.” Vi jobbar tätt med lokala leverantörer och försöker hålla oss till rådande säsong. Det är sådant där som alla andra säger, men vi gör verkligen det. Vi har inga stora lager, utan vi



”Tanken är att Ett Hem aldrig ska göras om. Det ska hållas rent och tas hand om, men det ska se ut så här. Vi vill skapa något tidlöst.”

arbetar med de råvarorna vi får in. I dag fick vi till exempel in pärlhönor som blir huvudingrediensen i kvällens middag. I källaren har vi ett bageri där vi bakar för frukost, lunch och middag. Eftermiddagskakor och tårter för gäster som firar högtider. Vi gör även vår egen färska pasta varje dag. Allt har vuxit fram naturligt.

ETT HEM HAR HYLLATS i inredningsmagasin, men enligt Jeanette Mix är hotellet så mycket mer än sin design.

– Det är många som undrar om jag är rädd att någon ska kopiera Ett Hem. Men om jag var orolig för att folk skulle använda likadana stolar eller samma väggfärg skulle jag ligga sömlös, för det görs redan hela tiden. Ett Hem är någonting helt annat. Det är en känsla du inte kan sätta fingret på när du kliver in. Det sitter inte i möblerna, det handlar om vårt omhändertagande.

Val av material och färger är naturligtvis viktigt, och jag har samtal med vår designer Ilse hela tiden. Men det är mycket mer komplext än vad det kan se ut vid en första anblick. Det handlar om dofter, rörelser och attityder. Känslan när du slår dig ner i det här rummet – det är vad det handlar om. Människor kommer inte ihåg vad du säger, utan känslan du gav dem.

Precis som sina gäster är Jeanette Mix en berest finsmakare. Hennes egna favorithotell ute i världen fångar den där abstrakta känslan hon själv har försökt återskapa i Ett Hem.

– Jag var och såg Coldplay i London i somras och bodde på Chiltern Firehouse med 26 rum. Där finns en intimitet och koll på återkommande gäster. Det kan även vara härligt att bo på Connaught i London, ett fint klassiskt femstjärnigt hotell. Mitt absoluta favorithotell är Il Pellicano, en timme norr om Rom, där är jag minst en gång om året. Det var också en privatvilla som blev ett hotell med 20 rum. Det började med en familj och drömmar om *hospitality*. Man plockar små bitar från allt man gillar.

Även om Jeanette Mix understryker att Ett Hem är ett tidlöst hotell som inte följer trender har hon skapat en plats som genomsyras av modeord som hållbarhet och transparens.

– Tanken är att det aldrig ska göras om. Det ska hållas rent och tas om hand, men det ska se ut så här. Om en matta behöver bytas ut köper vi en ny likadan matta. Vi följer inte trender, utan vill skapa något tidlöst. En annan sak är att vi inte har ett klassiskt *back office*, vårt kontor där administrativ personalen sitter och arbetar ligger i anslutning till köket där de stora dörrarna

alltid står öppna. Jag vill inte att någon i personalen ska kunna gömma sig någonstans. Gästen ska kunna gå in på kontoret och fråga tjejkarna i *reservations* om det är någonting. Detsamma gäller mig själv. På andra hotell döljer du mycket. Du har en receptionsdisk och ett manus som receptionisten utgår ifrån. Hos oss ska allt vara synligt för gästen. Vi har precis byggt ett glashus nere i trädgården där vår driftchef Helena ska sköta alla våra underbara blommor och plantor. Vi märkte att gästerna älskade att vara med när hon höll på med våra snittblommor så vi byggde det där glashuset för att gästerna enklare skulle kunna se och komma ner och ta en kaffe med Helena och prata medan hon håller på där. På samma sätt kan gästerna vara med när rådjur bärs in i köket eller när pastan görs i bageriet. Det har blivit en del av vår framgång. Intresset för mat, dryck och blommor är så stort i dag. Inte minst i den yngre generationen. Vi har allt från 30-årskalas till 90-årskalas på Ett Hem, men snittåldern är betydligt lägre än vad jag trodde från början. Jag trodde att vissa yngre skulle uppleva det här som lite mossigt, men det är precis tvärtom. Det är den yngre generationen som verkligen förstår vad vi gör.

2018, SAMMA ÅR SOM DEN BRITTISKA societetsbibeln Tatler utnämnde Ett Hem till världens bästa hotell, blev de två intelligande fastigheterna tillgängliga och Jeanette Mix såg nya möjligheter att utveckla sitt livsverk. Tegelbyggnaderna var uppförda under samma epok i början av 1900-talet och skulle fungera som en förlängning av det framgångsrika konceptet; samma mysiga hemkänsla, mycket konst på väggarna, egendesignad inredning blandad med antikviteter och möbelklassiker, långa måltider anpassade efter råvaror och säsong och hög detaljrikedom ner till minsta lilla doftljus och schampoflaska. Dessutom med en stor balkong, ett nytt kök med bageri, en yogastudio, ett växthus och mer trädgård som binder samman husen.

Det ena huset går under namnet No 4 (döpt efter sin adress Sköldungagatan 4) och består av tio nya hotellrum, några med kakelugn och balkong. Högst upp ligger en svit med utsikt över Lärkstadens takåsar. Känslan i huset ska vara kulturell, social och livfull med mycket möten och middagar. Det tredje huset, No 6, ska ha en mer privat atmosfär. Där har Jeanette

Mix och Ilse Crawford skapat tre residensvåningar för långtidsgäster samt ett fullskaligt gym.

Projektet hade inte varit möjligt utan en viss granne och stammis. Nämligen Max Martin, till vardags en av världens mest framgångsrika musikproducenter genom alla tider, som varit med och investerat i expansionen.

– Samarbetet gäller bara fastigheterna.

Fakta: Ett Hem

Det privatägda boutiquehotellet Ett Hem grundades 2012 av Jeanette Mix. Hotellet väckte snabbt internationellt intresse för sin personliga lyxupplevelse. 2022 tog Ett Hem över två grannhus med nya rum och lägenheter för långtidsboende.

Vi äger de här två senaste fastigheterna tillsammans. Han är en god vän.

Från ett townhouse med tolv rum och 20 anställda till tre fastigheter med 22 rum, tre lägenheter och drygt 40 anställda. Var hon inte rädd för att skada den intima upplevelsen som utgör själva uspen för Ett Hem?

– Verkligen. Att expandera är inte lätt. Det är inget läskpapper där man bara kan göra en exakt kopia och tro att det ska bli bra. Vi har haft en jättehärlig öppning med hög beläggning, men nu ska vi driftmässigt få ordning på allt det där vi hoppats på att åstadkomma. Det finns ingenting som tyder på att vi inte ska klara av det, men vi är medvetna om den utmaning vi står inför. Vi är otroligt måna om att behålla intimiteten och det personliga. Det är fortfarande väldigt litet, och större än så här ska vi inte bli. Det blir inte ett fjärde hus. En eventuell expansion kommer att ske någon annanstans.

Var kan en sådan expansion äga rum?

– Jag har länge drömt om att öppna Ett Hem i New York. Min man har bott mycket i New York och alla tre barnen har studerat i USA. Två av barnen bor kvar där, varav en dotter i New York. Så genom åren har jag tittat mycket på fastighetslösningar där. Jag pausade de planerna när expansionen här i Stockholm blev aktuell, men nu tittar vi igen. Det vore roligt med Ett Hem i en eller ett par städer till, särskilt om jag får med mig någon i familjen i projektet. Namnet skulle vara detsamma. Det skulle bli Ett Hem New York. Det var faktiskt Ilse som kom på namnet Ett Hem från början och hon talar inte ens svenska, det fungerar att säga internationellt också.

Vilka är de tuffaste utmaningarna med att driva Ett Hem?

– Givet att vi har så få rum behöver vi högre beläggning än hotell med fler rum. Det är en utmaning. En annan utmaning är att det inte är lika stora marginaler här som på större hotell med högre omsättning. Att ha en femstjärnig produkt och leverera toppservice kräver många anställda, och med det kommer kostnader. Jag vill att min personal ska känna att de har tid över för att stanna och prata med våra gäster. Det är en av anledningarna till att vi expanderar; fler rum och högre intäkter.

En annan modern aspekt av Ett Hem är att hela ledningen består av kvinnor, med Jeanette Mix i spetsen.

– Det är faktiskt en ren slump. Jag hade aldrig det som en uttänkt plan, utan det blev så naturligt. Vi i ledningsgruppen har en bra samsyn, vilket gör arbetet enkelt. Ett Hem är som en familj och det händer att personalen kallar mig och Helena för mamma. Det kan låta tramsigt, men det är den känslan jag vill förmedla. Jag månar om min personal som jag gör med mina egna barn. Jag månar om dem utanför arbetstid också. Jag blir inte förkrossad och tänker vab och föräldradedighet när de kommer och berättar att de är gravida, jag blir glad som en mamma. Det är ett kvitto på att personalen mår bra.

Hur är det att bo några meter från sitt livsverk?

– Jättebra. Det är underbart, tycker jag. Jag har vuxna barn och behöver inte vara hemma hela tiden. Jag är här och jobbar och äter och går ofta hit på kvällarna för att hälsa på gästerna. Jag är väldigt stolt över det vi har skapat.

Jeanette Mix ser ljus på framtiden.

