



A man with a beard, wearing a light blue long-sleeved shirt and a grey apron, is seen from the side, leaning over a counter in a restaurant kitchen. He appears to be preparing food or cleaning. The background is filled with warm, golden light from a large window, creating a soft, intimate atmosphere. There are various kitchen items, including a large vase with flowers and a tray of fruit on the counter.

”Intimitet är vår definition av lyx”

Jeanette Mix har nyligen expanderat sitt hotell Ett Hem i Lärkstaden. För SPG berättar hon om utlandsplanerna och varför uppriktighet är viktigare än guldkrantar.

VARJE MORGON KLOCKAN sju landar ett mejl i Jeanette Mix inkorg. Likaså vid tre på eftermiddagen och strax före midnatt. Det är överlämningsinformation från hotellpersonalen på Ett Hem – Mix livsverk. Hon får då en full rapport över vad gästerna har haft för sig.

– Jag är genuint intresserad av varje gästs upplevelse, säger Jeanette Mix. Hon betonar de sista tre orden som om

det satt en punkt mellan dem.

– Sedan jag öppnade Ett Hem för tio år sedan har jag läst dessa mejl varenda dag. Jag vet vad varje enskild gäst gör vid frukost, lunch och middag.

Varenda gäst?

– Ja. Även de som bara kommer hit för att äta eller gå på ett möte. Jag tror att jag är ganska unik i det avseendet. Men det är ju hanterbart, vi har trots allt bara 22 rum, säger hon och skrattar.

Ett Hems innergård i Lärkstaden. En mäktig kors-törne har spurtat före sina syskon och redan hunnit skifta färg. De sirliga bladen är klargula. På ena sidan om lövträdet, på Sköldungagatan 2, ligger det ursprungliga Ett Hem. Ett townhouse i mörk-brunt tegel med hängrännor och stuprör av koppar. På andra sidan, på Sköldungagatan 4 och 6, reser sig två liknande hus som nyligen smält samman med verksamheten. Via en öppning i en tegelmur kan gäster röra sig obehindrat mellan byggnaderna.

Jeanette Mix öppnar en dubbel dörr till Sköldungagatan 4 och vi kliver rakt in i ett pittoreskt kök. På kockarnas arbetsbänk ligger en vaxkaka full av honung. I taket hänger en torkad bunt rosépeppar och i en öppen eldstad, klädd med glaserat brunt kakel, brinner några vedklabbar. Gästerna sitter med i köket – precis som hemma.

– Trycket på rum, mat och dryck har varit högt i många år. Det är en av anledningarna till vår expansion, vi fick helt enkelt inte plats längre. Med de nya husen kan vi välkomna både fler hotellgäster och gäster som bara vill äta i något av våra kök.

Vi fortsätter en våning upp, där flera noggrant kurerade vardagsrum breder ut sig. Interiören går i samma stil som på ursprungliga Ett Hem, och även här är det brittiska Ilse Crawford Studio som stått för inredningen. Det tredje huset, på Sköldungagatan 6, blir klart vid årsskiftet och kommer



PERSONALSTYRKAN ÄR ALLT

"Det personliga bemötandet är A och O. Jag vill att min personal ska sätta av tid till att prata med gästerna om de vill. Därför har jag en hög personaltätthet."

bestå av tre "long stay"-lägenheter och ett gym. Huset ägs av musikproducenten Max Martin.

– Martin är inte inblandad i verksamheten, men vi är goda vänner och när dessa två hus såldes tillsammans gick vi ihop kring köpet. I dag har han sexan och jag fyran, så Ett Hem blir hyresgäst i sexan i och med lägenheterna och gymmet.

Jag frågar om detta innebär att man kommer få se Coldplay, Justin Timberlake och Katy Perry på hotellet ibland. Jeanette Mix ler klurigt.

– Det är ingen skillnad mot hur det är i dag. Mer än så vill jag inte kommentera.

Vi kliver in i en lounge på tredje våningen. Väggarna är klädda med k-märkta träpaneler. På ett sidobord står en löst sammansatt blombukett och runt oss tävlar modern konst om uppmärksamheten. En kvinna med hund passerar oss. Hon har en handduk virad runt sitt nyduschade hår.

JEANETTE MIX

Ålder: 55 år.

Bor: Stockholm.

Familj: Maken Harald

och tre vuxna barn.

Yrke: Driver hotellet

Ett Hem sedan 2012.



Foto: Magnus Mårding

”Enkelhet och sunt förnuft är ledorden. Här kan man göra som man gör hemma”

– På vilket annat hotell ser du gäster så där avslappnade? säger Jeanette Mix och höjer gillande på ögonbrynen.

FILOSOFIN HÄR ÄR ATT gästerna ska uppskatta känslan av ett hem. Att sitta runt köksbordet och prata, läsa en stund i soffan eller blanda till en drink från barskåpet. De småskaliga hotellupplevelserna har fått en renässans de senaste åren. Resekonnässörer med tjocka plånböcker har tröttnat på Four Seasons-lyx, långa hotellkorridorer och portierier med hatt. Industrin för små, exklusiva boutiquehotell blommar. Men Jeanette Mix vill inte kännas vid orden ”lyx” och ”boutique”

– Det är två ord vi försöker tvätta bort här. Vi pratar hellre om intimitet, att vara jordnära och äkta – informella och ärliga. Det är vår definition av lyx.

DRÖMMEN BLEV SANN

Ända sedan barnsben hade Jeanette Mix drömt om att öppna ett eget litet hotell. 2012 gick drömmen i uppfyllelse.

Finns det gäster som blivit besvikna?

– Det har uppstått några få situationer. Men de flesta av våra gäster är väl beresta; de har sett många femstjärniga hotell och letar efter något helt annat. Jag själv är den personen ibland, jag förstår förväntansnivån.

Vi sätter oss vid ett bord med en skål rödgula äpplen. Inte importerade och perfekta, snarare plockade från en närliggande trädgård. Bredvid står en halv uppäten kaka med kladdig spade.

– Enkelhet och sunt förnuft är ledorden. Här kan man göra som man gör hemma.

Vad betyder ordet ”hem” för dig?

– Trygghet, omhändertagande, kärlek, god mat, lugn, vila. Ända sedan barndomen har mitt privata hem varit en plats för återhämtning.

Jeanette Mix är uppvuxen i Falkenberg och visste tidigt att det vara inom hotell och restaurang hon ville jobba. Drömmen om att driva ”det lilla hotellet” har tagit henne till Schweiz för hotellstudier och till en restaurangskola i London. I mitten av 00-talet kände hon att det fanns en lucka i marknaden. Stockholm saknade det där privata, lilla hotellet. 2006 köpte hon byggnaden, men Ett Hem öppnade inte förrän 2012.

Vad har varit den största utmaningen?

– Att få styra på kostnaderna. Vi har en hög personalitet och i kombination med få rum är marginalerna små. Men med expansionen mer än dubblar vi omsättningen och vi räknar med en väsentligt ökad lönsamhet.

Hon nickar eftertänksamt och fortsätter:

– Personalen är den viktigaste ingrediensen när man skapar ett bra hotell. Det är min personal som är Ett Hem. Blir du inte sedd och väl bemött som gäst spelar det ingen roll hur många snygga fätöljer och taylor vi inreder med.

Jeanette Mix delar intresset för intima hotellupplevelser med sin familj; maken Harald, grundare av riskapitalbolaget Altior, och barnen Carl Johan, Alexandra och Christian.

Bollar ni idéer kring matbordet?

– Absolut. Min man har alltid varit ett stort stöd. Och barnens inspel är värdefulla, de tillhör ju en annan generation. De stöttar min vision om det



SKAPAR TRENDER

"Jag har absolut besökt hem här på Östermalm där jag känt att inspirationen kommer från oss, men det är bara roligt."

småskaliga och är bra på att hålla kvar mig i Ett Hems värdegrund när jag svävar i väg i tankar kring hur andra lyxhotell gör.

Parets dotter Alexandra bor vanligtvis i New York men jobbade på Ett Hem i somras. Kanske är det hon som kommer skriva nästa kapitel i hotellets historia.

– Det verkar finnas ett seriöst intresse från henne att ge sig in i branschen.

Så Ett Hem är på väg utomlands?

– Alexandra och jag har börjat titta på fastigheter i New York, men inget är bestämt.

Familjen har dock ett annat projekt på gång i Toscana, tillsammans med goda vänner. Det är

"Personalen är den viktigaste ingrediensen"

inte Ett Hem, men ett litet gästhus med några privata villor.

Jag frågar var Jeanette Mix hittar sin egen energi, efter att ha hjälpt andra att ladda batterierna i ett decennium.

– Jag hämtar kraft i naturen. Jag springer en del och har ett par maraton i benen. En runda i skogen med hunden ångrar jag aldrig. Jag springer aldrig med musik och tar sällan med telefonen.

Hon ler åt en gäst som tar för sig av kakan.

– Jag har löst många problem löpspåret. Men jag försöker ta en dag i taget och oroar mig sällan för framtiden. Ett Hem kräver 'här och nu'.