

## Dansk solkonge

Berømt, berygtet, original nytænkende, innovativ, kreativ, købmand, forretningsmand, forandringsmand, for meget — og ofte mere end de fleste andre ... Det er rigtig mange adjektiver at bruge om Simon Spies. Men en ting står ikke til diskussion: Han gjorde Spies rejser til en gigantisk succes, og i dag er han fortsat en af Danmarks-historiens mest kendte omdiskuterede mænd. "Simon Spies — Solkongens liv og tid" ruller hele historien om Simon Spies' liv ud — fra driftig baggårdsknægt til excentrisk rejsekonge. Det er en farverig historie om jagten på lykken, kvinder, kapitalisme og krig. Og om Danmark fra 1920'ernes fattigdom over 1960'ernes velfærdsstat til 1980'ernes nyborgerlighed. Bag værket står journalist Andreas Fugl Thøgersen, der ved hjælp af arkivmateriale og samtaler med mange kilder fra rejsekongens sfære giver et nyt og nuanceret billede af eneren, Spies. Blandt bogens mange stemmer er Simon Spies' enke, Janni Spies, som for første gang deler ud af sine oplevelser med en mand, mange havde og stadig har markante meninger om.

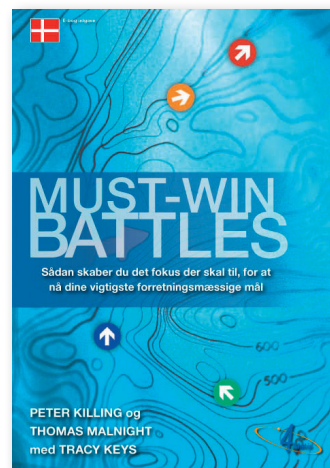
**Simon Spies — Solkongens liv og tid, Politikens Forlag, 300 kr.**



## En titel med bid

H.C. Andersen, Den lille havfrue, verdens ældste monarki — og Noma! De danske stoltheder fornyer sig også indimellem, og faktisk er det netop dette — fornyelserne, de innovative tanker og udfordrende måder at servere gourmetmad på, som for alvor har sat Noma og dermed også Danmark — ja, faktisk hele det nordiske køkken — på det internationale michellin-kort. Og med god grund. Anretningerne spænder fra interessante til mystiske — somme tider er dyret dødt, somme tider er det ikke ... Men hvad med vinen dertil? For også i glassene ønsker Noma udfordre deres gæster, være innovative og bevæge sig uden for det konventionelle. Hvordan de gør det, afslører Nomas chefsommelier, Pontus Elofsson, i sin nye bog. Alene titlen indikerer, at grænserne for det "normale" er blevet skubbet til. "På Noma får man vin med klumper i" handler især om begrebet naturvin, om økologiske vin- og madsammensætninger og tager sin læser med ind i en anderledes verden hos druernes konger. Derudover fortæller bogen historien om chefsommelierens liv, fra han blev født ved den svenske vestkyst i 1970, over studierne, der aldrig blev færdiggjort ved Lunds Universitet, til de første år som sommelier i København hos blandt andre Krogs Fiskerestaurant og Era Ora, inden han kom til Noma.

**På Noma får man vin med klumper i, Lindhardt og Ringhof, 299,95 kr.**



## Fokuser – og angrib!

Ny måned, nyt tiltag? Sådan oplever de fleste travle chefer det indimellem. Hvert nyt tiltag, der igangsættes, kan hver for sig give god mening, men de fleste virksomheder har for mange højt prioriterede mål på samme tid. Alting er vigtigt. Resultatet bliver naturligvis, at der ikke er noget, der er rigtig vigtigt, og at organisationen mangler fokus på det mest væsentlige. Men sådan behøver det ikke at være. I bogen "Must-win Battles" viser professorerne i strategi, Peter Killing og Thomas Malnight med hjælp fra den erfarne strategikonsulent, Tracy Keys, hvordan man skaber det fokus, der skal til for at nå sine vigtigste forretningsmæssige mål. Det handler om at identificere de tre-fem absolut vigtigste slag, som skal vinderes — de såkaldt must-win battles. Ved at gøre det definerer man samtidig sit fokus for beslutningerne og handlingsplanerne, og styrer både ressourcer, indsatser og engagement ud fra dette. Kernen i Must-win battles er en proces, som handler om at lære at gøre færre ting, men at gøre dem mere effektivt. Og metoden gennemgås både teoretisk og med praktiske eksempler og øvelser.

**Must-win Battles, In4Mativ, 299 kr.**