

**Restaurangakademien AB**

**”Gastronomi i nya matlandet”**

**Slutrapport för stöd till  
insatser på  
livsmedelsområdet**

**Diarienummer 19-92/09**

# Slutrapport för stöd till insatser på livsmedelsområdet

## 1. Sammanfattning

### Positiva inslag och effekter

- Projektet har skapat möjligheter att sprida kompetens inom gastronomi i Sverige genom utbildningar, stöd för verksamhetsutveckling, digital plattform med utvecklingsverktyg och mätningar av effekter av kompetensutveckling.
- Utvecklade och genomförda utbildningar bildar grunden för fortsatta kompetenshöjningar i hela restaurangbranschen. Grunden är lagd för en offensiv utveckling i branschen.
- Branschen får för första gången tillgång till utvecklingsverktyg, som på sikt kommer att höja den gastronomiska nivån i landet.
- Projektet har skapat nya kontaktytor och nätverk.
- Projektet har inneburit en gastronomisk spridning med utbildningsdeltagare från hela landet
- De närproducerade och ekologiska aspekterna på restaurangverksamhet har fått en djupare dimension och lyfts till en högre nivå
- Svensk gastronomi har medialt marknadsförts utomlands
- Projektet har möjliggjort tillgång till såväl de främsta experterna på sina resp områden i Sverige som framstående utländska kockar.
- Handläggning och bemötande från Jordbruksverket har varit mycket positiva inslag under projektet.

### Övriga erfarenheter

- Projekttiden har varit alldeles för kort. Ansökan skulle vara Jordbruksverket tillhanda vid årsskiftet 2008/2009. Beslut kom först omkring mitten av april. Därtill skulle ansökan om slutbetalning vara inne senast månadsskiftet november/december. Effektiv projektid blir i praktiken inte ett år utan ca 7,5 månader inkl sommarledigheter. Med avdrag för sommarledigheter blir effektiv projektid drygt 1/2 år – inte 1 år.

## 2. Bakgrund

Bilden av den svenska restaurangnäringen präglas i hög grad av de mest framgångsrika kockarna, som har nått internationell ryktbarhet. I själva verket visar denna bild en mycket framgångsrik mindre elit. Det finns därför starka förebilder och incitament att sprida dess kompetens till andra delar av branschen.

Om fler människor ska lockas att äta ute måste kvalitet på mat, service, miljö etc ligga på en högre och jämnare nivå på många restauranger, som idag ligger i mellanskiktet. En höjning av den gastronomiska nivån i landet förutsätter att alltfler kockar och serveringspersonal höjer sin kompetens. Detta betyder i förlängningen även en höjning av kvaliteten i snabbmatsrestauranger och caféer.

Upplevelse av en bra restaurang vilar på flera ben: god mat, god service och god miljö. En höjning av den gastronomiska nivån baseras på utveckling inom dessa områden. För att lyckas krävs ideligen ny kompetens i en bransch, där det konstant sker stora förändringar. Kraven på omställning är ständigt höga.

Projektägaren Restaurangakademien, RA, grundades 1985 och är sedan dess Sveriges gastronomiska knutpunkt. Här erbjuds utbildning för att möta det stora intresset för mat och dryck utifrån visionen att höja den gastronomiska nivån i Sverige. Ägare är Arla Foods AB och Menige Foodservice AB.

Restaurangakademien har en central position i samband med tävlingarna Årets Kock och Bocuse d'Or. Restaurangakademien samlar som ingen annan institution i landet den absoluta eliten i branschen. Genom sitt kontaktnät har RA tillgång till landets yttersta spetskompetens inom mat och dryck. RA är därför en högt kvalificerad aktör inom restaurangnäringen.

RA har med extern hjälp genomfört en förstudie med syfte att kartlägga branschens och därmed också sina egna behov av kompetensutveckling för att driva svensk gastronomi framåt. Tanken bakom är en ambition att höja den gastronomiska nivån såväl genom fördjupad kompetens som genom en spridning av kvalificerad kompetensutveckling. RA vill ge andra delar av landet möjlighet att ta del av spetskompetensen i branschen och därmed även öka sysselsättningsgraden. Näringen är mycket arbetsintensiv och genomgår ständiga förändringar, ofta kopplade till externa krav.

Förstudien visar att det finns tydliga behov att fördjupa och sprida kompetens för att höja den gastronomiska nivån i Sverige. Gastronomi är en mycket viktig del av upplevelseindustrin och det finns goda förutsättningar för restaurangnäringen att med rätt kompetensutveckling höja den gastronomiska nivån och därmed kunna lämna viktiga bidrag till människors upplevelser.

I dagens restaurangverksamhet läggs allt större vikt vid resursanvändning och miljöfrågor. Att kunna ta tillvara närproducerade råvaror och ekologiska produkter är därför viktiga aspekter på verksamheten, som återkommer i våra utbildningar.

Samtidigt kan konstateras stora behov av stöd för verksamhetsutveckling i restauranger. Branschen saknar helhetsorienterade koncept för att styra verksamheten i rätt riktning.

Sammanfattningsvis kan noteras att restaurangvärlden har stora behov av kompetensutveckling på bredden och djupet liksom effektiva stöd för utveckling av verksamhet och kvalitet.

### Projektidé

Projektidén för detta projekt har utgått från förstudien och kompletterats med ytterligare fördjupningar och förankringar under projektiden. Projektets aktiviteter kan sammanfattas enligt följande:

1. Utveckling och genomförande av utbildningspaket
  - Kökschef
  - Sommelier
  - Servitör
2. Utveckling av digital plattform
3. Utveckling av verktyg för benchmarking
4. Utveckling av verktyg för mätningar av effekter
5. Information och marknadsföring

### **Utveckling och genomförande av utbildningspaket**

Samtliga paket utvecklas från grunden eller vidareutvecklas. Basen finns på RA och i dess nätverk av spetskompetenta människor. Utvecklingsarbetet sker i växelverkan med genomförande av utbildningen. Erfarenheter från genomförandet överförs till utvecklingsarbetet för ständiga förbättringar. Utvecklingsarbetet sker med företrädesvis inköpta tjänster i RAs eget nätverk.

Det finns idag ett stort behov att utveckla lärandemiljön på olika nivåer i restaurangerna för att nå verksamhetens mål. Den pedagogiska basen för Restaurangakademiens utbildningar är att lära genom praktisk handling, Learning by Doing, vilket är en mycket lämplig form för anställda i branschen där andelen "läsovana" människor är större än genomsnittet. I vår lärande miljö på praktisk grund får våra deltagare möjligheter att utveckla en hög kompetens att fylla behoven på sina arbetsplatser. Våra utbildningar utgör hos deltagarna en bas för ett fortsatt kontinuerligt lärande.

Utbildningarna på Restaurangakademien ska baseras på tillgång till de absolut bästa föreläsarna i branschen. Alla brinner för sina specialområden. Det är ett krav från Restaurangakademien att de är yrkesverksamma och ständigt uppdaterade t ex vad gäller resursanvändning, närproducerat och ekologi. De har alltid stora aktuella kunskaper, som går ut direkt till kursdeltagarna.

Utbildningarna vänder sig till människor med arbetserfarenhet från branschen och som vill fördjupa och förnya sin kompetens. Teoretiska studier varvas med praktik. Utbildningarna utvecklar kompetens som kostnads- och kvalitetssäkrar verksamhet i restaurang. Kursledarna är yrkesverksamma experter inom sina områden. Genom olika nätverk har RA tillgång till eliten inom svensk gastronomi och ledarskap.

### **Utbildningspaket 1 – Kökschef**

Utveckling och genomförande av kökschefsutbildning. Kökschefsutbildningen är den första i sitt slag i Sverige och utgör därmed ett offensivt pionjärt verktyg för att höja den gastronomiska nivån i landet. På kort sikt kan naturligtvis inte noteras några dramatiska förändringar, men på sikt kommer denna utbildning att få mycket stor betydelse för utvecklingen i branschen. Som nämnts ovan sker utvecklingsarbetet i växelverkan med genomförandet.

#### **Innehåll**

Råvarukunskaper och råvaruhantering

Chark; terriner;

Medveten matlagning; närproducerat; slow food; ekologiskt; specialkost; allergikost; fettsnål mat;

Modern husmanskost; teknikmatlagning; bankettmatlagning

Mat och vin i kombination; Trender

Pâtisserie

Mejeri; ost

Kostlära; Näringsriktig mat; mat och hälsa; näringsberäkningar;

Mat och miljö; hygien; Hälsa, miljö, säkerhet;

Helhet; kök och matsal i symbios; Helhetsperspektiv på verksamheten;

Verksamhetsutveckling/profilering; målstyrning; konceptuellt tänkande; marknadsföring

Kunskaper om upplevelsemiljö – bra mat, bra service, bra miljö – verktyg mot visionen

Ekonomi i olika former; lönsamhet i kök; köksekonomi; utformning av kök

Human resources; rekrytering; personalpolitik och personalvård; fackliga frågor; lagar och avtal;

anställningar; arbetsmiljö

Ledarskap; stresshantering; kommunikation; konflikthantering; krishantering; problemlösning;

jämställdhetsintegrering;

It; Internet

### **Utbildningspaket 2 – Servitörer**

Utveckling och genomförande av servitörutbildning. Behoven av servitörutbildning är stora i branschen och utbildningen kommer att få stor betydelse framförallt för att få ett helhetsperspektiv på verksamheten i restaurang. Servicepersonalen har den direkta kontakten med gästerna och måste ofta hantera situationer av "ögonblickskaraktär", dvs kunna hantera kritiska situationer.

Servicepersonalen är dessutom den direkta kanalen mellan å ena sidan matsal/gäster och å andra sidan kök, dryck, bokning och andra delar av verksamheten.

#### **Innehåll**

Matsalshantverket; matkunskap  
Servitöryrket igår och idag; Service, försäljning, merförsäljning  
Retorik; pedagogik; reklamationer;  
Riskhantering; krishantering; kvalitet i kritiska ögonblick  
Social kompetens; vett och etikett; servitör som ambassadör;  
Koreografi  
Språk; menyskrivande;  
Dryckeskunskaper  
Miljö; dekorationer  
Ekonomi; pålägg;  
Ostkunskap; servering, tillverkning  
IT; Internet

### **Utbildningspaket 3 – Sommelier**

Utveckling och genomförande av sommelierutbildning. Restaurangakademiens sommelierutbildning vidareutvecklas för att spridas till fler och större målgrupper. Utbildningen speglar det en sommelier möter i sin yrkesroll. Sommelierutbildningarna riktar sig till människor som redan idag är yrkesverksamma och som önskar en förstärkning av sin kompetens inom dryckesområdet. Samtidigt får de ett internationellt certifikat på sin kompetens genom RAs samarbete med WSET, vilket beskrivs på annat håll i denna ansökan. WSET står för Wine and Spirits Education Trust.

#### **Innehåll**

Allmän dryckeshistoria, odling och framställning av olika vintyper  
Introduktion till de viktigaste vinproducerande områdena i världen  
Grunderna i vinprovning, dofter och smaker  
Orientering i de viktigaste öl- och spritdrycker  
Orienterande kunskap om kaffe och te, cider, alkoholfritt  
Ansvarsfull alkoholhantering på restaurang  
Grundläggande hantering och servering av drycker  
Grunderna för mat och vin i kombination  
Orientering i att rekommendera och sälja vin  
Struktur för dryckeslistor  
Ekonomi och service  
Lagring av vin, administrera en vinkällare  
Fördjupad kunskap om världens vinregioner  
Vinodling och vinframställning  
Vinprovningens metodik  
Champagne och mousserande viner  
Starkvin, sprit  
Vinets kemi och mikrobiologi  
Förståelse för kedjan från producenten till gästen  
Att utforma en vin- och dryckeslista  
IT; Internet

### **Utveckling av digital plattform**

En serverbaserad digital utbildningsplattform utvecklas för hantering av kompetensutveckling och verksamhetsutveckling med koppling till gastronomi för företag och individer. En sådan plattform får mycket stor betydelse för fördjupning och spridning av det gastronomiska kunnandet liksom för information och marknadsföring av Sverige som matland.

### **Utveckling av verktyg för benchmarking**

Ett verktyg för Competitive Benchmarking, CBM, utvecklas med koppling till den digitala plattformen. Verktöget innebär att restauranger kan göra jämförelser i tid av egna verksamheten. Man kan också göra jämförelser mellan egen verksamhet och andra restauranger liksom mellan egen verksamhet och branschgenomsnitt.

### **Utveckling av verktyg för mätningar av effekter**

Ett verktyg utvecklas för mätning av effekter av kompetensutveckling. Verktöget används för att kunna bedöma vilka effekter som kompetensutveckling medför för verksamheten i restaurangen. Effekterna uttrycks till övervägande del i ekonomiska termer. Man kan alltså se om en investering i kompetensutveckling är lönsam eller inte.

### **Information och marknadsföring.**

Olika aktiviteter genomförs för information och marknadsföring av de utbildningar som utvecklas och genomförs. Informations- och marknadsföringsaktiviteter riktas mot målgrupper både i Sverige och utomlands. För att sprida visionen om högre gastronomisk nivå i det nya matlandet riktas också aktiviteter mot utländska journalistkårer, såväl generellt som i samband med speciella händelser, t ex tävlingen Årets kock. Med hjälp av media i Sverige och utomlands visas både var Sverige står idag gastronomiskt men också på de effekter som uppstår med hjälp av de olika aktiviteter som beskrivits ovan.

### 3. Syfte och målgrupp

**Syftet** med genomförande av detta projekt är att genom rätt kompetensutveckling och spridning höja den gastronomiska nivån i Sverige. Detta kommer att bidra till högre gastronomisk upplevelse som i sin tur bidrar till förhöjda upplevelser totalt sett.

Det är viktigt att sprida det gastronomiska kunnandet och samtidigt ta tillvara de olika matkulturer, som finns på olika håll i landet. En vision om Sverige som matland uppfylls på flera plan och sprids genom olika aktörer.

De viktigaste målgrupperna för detta projekt är

1. Anställda på restauranger på olika håll i landet som med hjälp av fördjupad kompetens bidrar till en fortsatt höjning av den gastronomiska nivån och till att denna sprids effektivt ute på fältet.
2. Gymnasielärare inom Hotell- och restaurangutbildningar, som med hjälp av fördjupad kompetens bidrar till en höjning av den gastronomiska nivån genom att utveckla kvalitetsnivån på gymnasieutbildningarna.
3. Anställda på Restaurangakademien som skall delta i utbildning av annan personal i branschen och för detta ändamål behöver egen kompetensutveckling för att höja den gastronomiska nivån och sprida denna kompetens i landet.

Stora delar av gruppen anställda på restauranger utgörs av mellanskiktet restauranger, dvs nivån under stjärnkrogarna. Personalen finns i restaurangkök, storkök, matsal, administration, försäljning.

Gymnasielärare inom Hotell- och restaurangutbildningar har en viktig funktion att fylla vad gäller grundläggandet av kompetens och fördjupat intresse för gastronomi hos ungdomar.

Anställda på Restaurangakademien utgör en slags förtrupp och står för spetskompetens i branschen medan anställda på restauranger och lärare med hjälp av sin fördjupade kompetens utgör fälttrupper och med vars hjälp en högre gastronomisk nivå får sitt genomslag i praktiken.

Indirekta målgrupper är framförallt restaurangbesökare - såväl svenska som utländska besökare.

Samtliga målgrupper har omfattats av projektet, dock i något mindre grad för gymnasielärare beroende på att projekttiden i praktiken kraftigt begränsats enligt punkten Övriga erfarenheter ovan.

#### 4. Projektets mål

Utifrån ovannämnda syfte har projektet haft följande **mål**.

1.

Höja och fördjupa den kompetensmässiga nivån inom områdena mat/dryck, service, miljö och helhet. Genom att höja och fördjupa kompetensen hos personal inom restaurangbranschens olika områden kommer övergripande syfte och delsyften att nås i form av starka matupplevelser, hög service och känsla av uppmärksamhet samt djupa känslor av trivsel förstärkta av en väl utvecklad miljö. Genom att utveckla ett helhetsgrepp hos all personal skapas förutsättningar för en stark upplevelse hos gästerna.

Den kompetensmässiga nivån mäts med hjälp av särskilt mätverktyg som beskrivs nedan under Genomförandeplan och tidsplan samt i separat bilaga. Detta verktyg mäter olika effekter av kompetensutveckling.

2.

Uppnå högre effekter i form av högre gastronomisk nivå och människors totala matupplevelse genom vidareutveckling och genomförande av utbildningar för restaurangnäringen inom områdena mat/dryck, service, miljö och helhet. Nyckeltal är ett sätt att mäta och jämföra mål och resultat.

Mål/resultat och effekter mäts med hjälp av nyckeltal som beskrivs under Genomförandeplan och tidsplan samt i separat bilaga. Nyckeltalen gör det möjligt för restauranger att mäta och styra sin verksamhetsutveckling. Det blir möjligt att göra jämförelser i tid liksom att göra jämförelser med andra restauranger och med branschsnitt.

3.

Avsaknad av upplevelser kan mätas i form av ekonomiska förluster, som kan kopplas till bristande kompetens. Genomförande av kompetensutveckling och mätning av effekter i form av högre upplevelser och därmed minskade förluster kommer att genomföras. Mätningar av effekter sker såväl på kort som lång sikt.

Kompetensbristkostnader ingår bland de nyckeltal som beskrivs under Genomförandeplan och tidsplan samt i separat bilaga.

4.

Competitive Benchmarking – CBM – är ett sätt att mäta måluppfyllelse. Ett system för CBM upprättas för att kontinuerligt kunna göra jämförelser med de bästa i branschen och därmed göra det möjligt för varje enskild restaurang att arbeta mot goda föredömen och göra jämförelser med de restauranger som är ledande på olika områden.

Verktyg för mål och nyckeltal beskrivs under Genomförandeplan och tidsplan samt i separat bilaga.



## 5. Genomförandeplan och tidsplan

I projektet har följande aktiviteter genomförts:

### 1. Utveckling utbildning kökschef

Utveckling av utbildning kökschef startade direkt efter besked om stöd från Jordbruksverket i slutet av april. Utvecklingsarbetet pågick fram till sommarsemestrar.

Ekologiska aspekter och kompetens att använda närproducerade råvaror är viktiga inslag, som integreras tvärs hela utbildningen.

Innehåll i kökschefsutbildningen framgår ovan under avsnitt Bakgrund och syfte/Projektidé.

I utvecklingsarbetet har några av landets ledande kockar och restauratörer deltagit. Deras samlade erfarenheter av arbete i restaurangkök har utgjort grunden för innehållet i denna utbildning.

### 2. Genomförande utbildning kökschef

Den kökschefsutbildning som utvecklats enligt ovan genomfördes under höstterminen med start medio augusti. Utbildningen rekryterade deltagare från hela landet – från norra till södra Sverige. Även den offentliga sektorn har varit representerad. Den breda rekryteringen har möjliggjorts tack vare Matlandet Sverige.

I utbildningen har skapats kontakter med närproducenter och ekologiska odlare.

Utvärderingar och mätningar av effekter kommer att kalibrera innehållet i utbildningen mot ännu större träffsäkerhet vad gäller innehåll och behov.

### 3. Utveckling utbildning sommelier

Vidareutveckling av utbildning sommelier startade direkt efter besked om stöd från Jordbruksverket i slutet av april. Utvecklingsarbetet pågick fram till sommarsemestrar.

Ekologiska aspekter på olika former av drycker är viktiga inslag i utbildningen.

Innehåll i sommelierutbildningen framgår ovan under avsnitt Bakgrund och syfte/Projektidé.

En ytterligare variant av sommelierutbildning utvecklades under hösten för utbildning inom Yrkeshögskolan – YH. Ett genomförande i Yrkeshögskoleform kommer att ytterligare sprida och fördjupa kompetensen på detta område till gagn för den gastronomiska nivån i landet.

I utvecklingsarbetet har några av landets ledande vin- och dryckesexperter deltagit. Deras samlade erfarenheter av arbete med kombination mat och dryck har utgjort grunden för innehållet i denna utbildning. Dessa personer är ofta ute och reser och besöker olika vindistrikt i världen för att alltid vara up to date. Deras stora kunskaper är alltid aktuella.

### 4. Genomförande utbildning sommelier

Den sommelierutbildning som utvecklats enligt ovan har genomförts under höstterminen.

Utbildningen rekryterade deltagare från hela landet. En särskild utbildning har genomförts på Gotland. Den breda rekryteringen har möjliggjorts tack vare Matlandet Sverige.

Utvärderingar och mätningar av effekter kommer att kalibrera innehållet i utbildningen mot ännu större träffsäkerhet vad gäller innehåll och behov.

## **5. Utveckling utbildning servitör**

Utveckling av utbildning servitör startade direkt efter besked om stöd från Jordbruksverket i slutet av april. Utvecklingsarbetet pågick fram till sommarsemestrar samt under höstterminen.

Innehåll i servitörsutbildningen framgår ovan under avsnitt Bakgrund och syfte/Projektidé.

Utvecklingsarbetet har framförallt skett med Restaurangakademiens egna resurser med visst stöd i RAs nätverk.

## **6. Genomförande utbildning servitör**

Den servitörutbildning som utvecklades enligt ovan har på grund av tidsbrist inte kunnat genomföras under höstterminen. Tidsbristen förklaras av den reducerade projekttiden. Utbildning kommer att genomföras under 2010.

## **7. Utveckling av system för CBM – Benchmarking inkl nyckeltal**

Utveckling av system för benchmarking har pågått under sommaren och hösten 2009. Innehåll i verktyget har haft grund i intervjuer med flera av landets ledande kockar och krögare.

Med hjälp av benchmarkingverktyget får restauranger ett verktyg för stöd sin verksamhetsutveckling och kvalitetssäkring. Basen i verktyget utgörs av olika nyckeltal med koppling till antingen olika delprocesser i restaurang eller verksamheten som helhet. Med hjälp av verktyget kan en restaurang göra egna jämförelser i tid, vilket innebär att restaurangen får ett grepp om utvecklingen på olika områden utifrån nyckeltal. Restaurangen kan också göra jämförelser med andra restauranger med hjälp av branschgenomsnitt för olika nyckeltal.

Verktyget för CBM – Benchmarking beskrivs i bilder i bilaga 1.

För ändamålet har också ett stort antal nyckeltal tagits fram. Nyckeltalen finns såväl för olika delprocesser som för hela verksamheten. Här ingår även nyckeltal med miljöprofil. Det har veterligen inte tidigare utvecklats en så omfattande mängd nyckeltal för restaurangnäringen. För användning i CBM verktyget har ett mindre antal valts ut ur denna större mängd. De utvalda nyckeltalen redovisas i bilaga 2 a. Den större mängden nyckeltal redovisas i bilaga 2 b.

Strukturen i CBM verktyget baseras på en övergripande kvalitetsmodell/processbild över verksamheten i restaurang. Denna modell visas i bilaga 5.

## **8. Utveckling digital plattform struktur, uppbyggnad och ingående processer**

Utveckling av struktur, uppbyggnad och ingående processer för digital plattform har pågått under sommaren och hösten 2009. Innehåll i verktyget har haft grund i intervjuer med flera av landets ledande kockar och krögare.

Den digitala plattformen beskrivs i bilder i bilaga 1 tillsammans med CBM.

Med hjälp av den digitala plattformen inkl CBM får restauranger i hela landet tillgång till kraftfulla stöd för sin verksamhetsutveckling.

## **9. Branschintervjuer**

Under våren och sommaren genomfördes intervjuer med ledande företrädare för branschen i landet. Syftet med dessa intervjuer har varit att få fördjupad förståelse för branschens behov av stöd för verksamhetsutveckling och kompetensutveckling.

Resultatet av dessa intervjuer återfinns i bilaga 3.

## 10. Utveckling system för mätning av effekter av kompetensutveckling

Det är viktigt att veta att kompetensutveckling får effekter i verksamheten. Satsningar och investeringar i utbildningar ska ge avkastning i verksamheten. Därför måste man kartlägga och mäta olika effekter av gjorda satsningar. Detta sätt att följa upp genomförda kompetensutvecklingar utgör en viktig del av ett ständigt förbättringsarbete.

Vi arbetar i 4 steg:

1. R – Reflektioner. Vilka är behoven? Vilka effekter kan man förvänta sig?
2. A – Analyser. Kartläggning och analys av olika behov och konkreta åtgärder.
3. K – Kalkyler. Förkalkyler av kostnader och förväntade effekter/förtjänster. Görs också i efterhand som efterkalkyler.
4. A – Aktiviteter. Genomförande av åtgärder.

System för mätning av effekter av kompetensutveckling beskrivs i bilder i bilaga 6.

## 11. Mätningar och Utvärderingar

Mätningar och utvärderingar av effekter genomförs regelbundet. Resultat av löpande utvärderingar används som underlag för kartläggning och analys av kvalitetsbrister men även av utvecklingsmöjligheter.

Vid kartläggningen/analysen använder vi olika verktyg: SWOT analys, Ishikawadiagram, Släktskapsdiagram och Träddiagram. Med hjälp av verktygen är det lättare att hitta eventuella fel och utvecklingsmöjligheter. Analysen koncentreras till de väsentliga faktorerna. Till vår hjälp har vi resultat av olika utvärderingar som visar om det finns brister, missnöje etc. Med hjälp av verktygen kan vi sedan lättare hitta vara felan/bristerna ligger.

Mätningar av effekter av kompetensutveckling sker vid olika mätpunkter. Vid utbildningens början ställs ett antal frågor till de studerande om behov och förväntningar på utbildningen. Vi har också de mål som satts upp för resp kursavsnitt. När utbildningen är avslutad följs denna undersökning upp genom frågor om behoven/förväntningarna har uppfyllts. Vi undersöker också hur väl målen har uppfyllts. Efter ytterligare ca 1/2 år sker en ny uppföljning som handlar om de effekter som uppstått till följd av utbildningen. Det handlar då om positiva effekter i form av nytta i arbetet. Det är viktigt att få ett bevis på att utbildningen har lett till nyttiga, praktiskt tillämpbara kunskaper som eleven har nytta av redan från första arbetsdagen. Metoden gör det också möjligt att göra ytterligare uppföljningar och mätningar av effekter längre fram i tid.

Detta sätt att utvärdera och mäta effekter av utbildning innebär att den enskilde individen/den studerande liksom företaget får ett värde på utbildningen och att man har möjlighet att kartlägga och mäta framtida behov av kompetensförstärkning. För utbildningsarrangören innebär det en kvalitetssäkring, då utvärderingarna/ mätningarna möjliggör en kontinuerlig kalibrering av utbildningen. Om de förväntade effekterna inte uppnås i tillräcklig omfattning, kan innehåll och metoder korrigeras för förbättringar. Om, å andra sidan, de förväntade effekterna överträffas, kan man bygga vidare på de olika framgångsfaktorerna.

I bilaga 4 visas exempel på utvärderingsmatris.

## **12. Marknadsföring och information**

Marknadsföring och information har skett löpande under hela projektet. Marknadsföring av olika utbildningar har framförallt skett via branschtidningar.

Marknadsföring har också skett av tävlingen Årets Kock. Tävlingen är Sveriges mest prestigefyllda i branschen. Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Att vinna tävlingen innebär en lång rad mediaframträdanden och prestigefyllda middagar hos företag och organisationer. Årets Kockar har också under flera år samarbetat med Nobelstiftelsen och Stadshuset i skapandet av Nobelmiddagen med all den internationella exponering detta medför. Årets Kock är med andra ord en högt kvalificerad tävling som på ett mycket tydligt sätt symboliserar svensk gastronomi med all dess potential.

Tävlingen Årets Kock har under 2009 visats i New York. Under hösten 2009 har dessutom kommit en förfrågan från Dansk Television om att få visa ett inslag från tävlingen.

Projektet har också redovisats i samband med seminarium i Jönköping.

## **13. Projektadministration**

Projektadministration har skett löpande under hela projektiden. Rapporter till Jordbruksverket har skett vid 5 tillfällen

Dessutom har vi haft löpande kontakt med Jordbruksverket för avstämningar.

## **6. Spridning av projektets resultat**

Resultat av utvecklingsarbete av olika utbildningar sprids i form av genomförande av återkommande utbildningsomgångar inom resp utbildningsområde – kökschef, sommelier, servitör.

Resultat av genomförande av olika utbildningar sprids i branschen genom att den förvärvade kompetensen tillämpas på olika restauranger runt om i landet.

Resultat av utvecklingsarbete av CBM sprids genom information och utbildningar. Information om verktyget sprids via mail till restauranger i Restaurangakademiens nätverk liksom via pressreleaser.

Resultat av utvecklingsarbete av digital plattform sprids genom information och utbildningar. Information om verktyget sprids via mail till restauranger i Restaurangakademiens nätverk liksom via pressreleaser.

Resultat av utvecklingsarbete av nyckeltal sprids genom stödverktyget CBM - Benchmarking.

Resultat av utvecklingsarbete av utvärderings- och mätverktyg sprids genom information och utbildningar. Information om verktyget sprids via mail till restauranger i Restaurangakademiens nätverk liksom via pressreleaser.

## 7. Projektets finansiering

**Totala kostnader** 3 741 868 kr

### **Finansiering**

Bidrag Jordbruksverket 1 870 934 kr

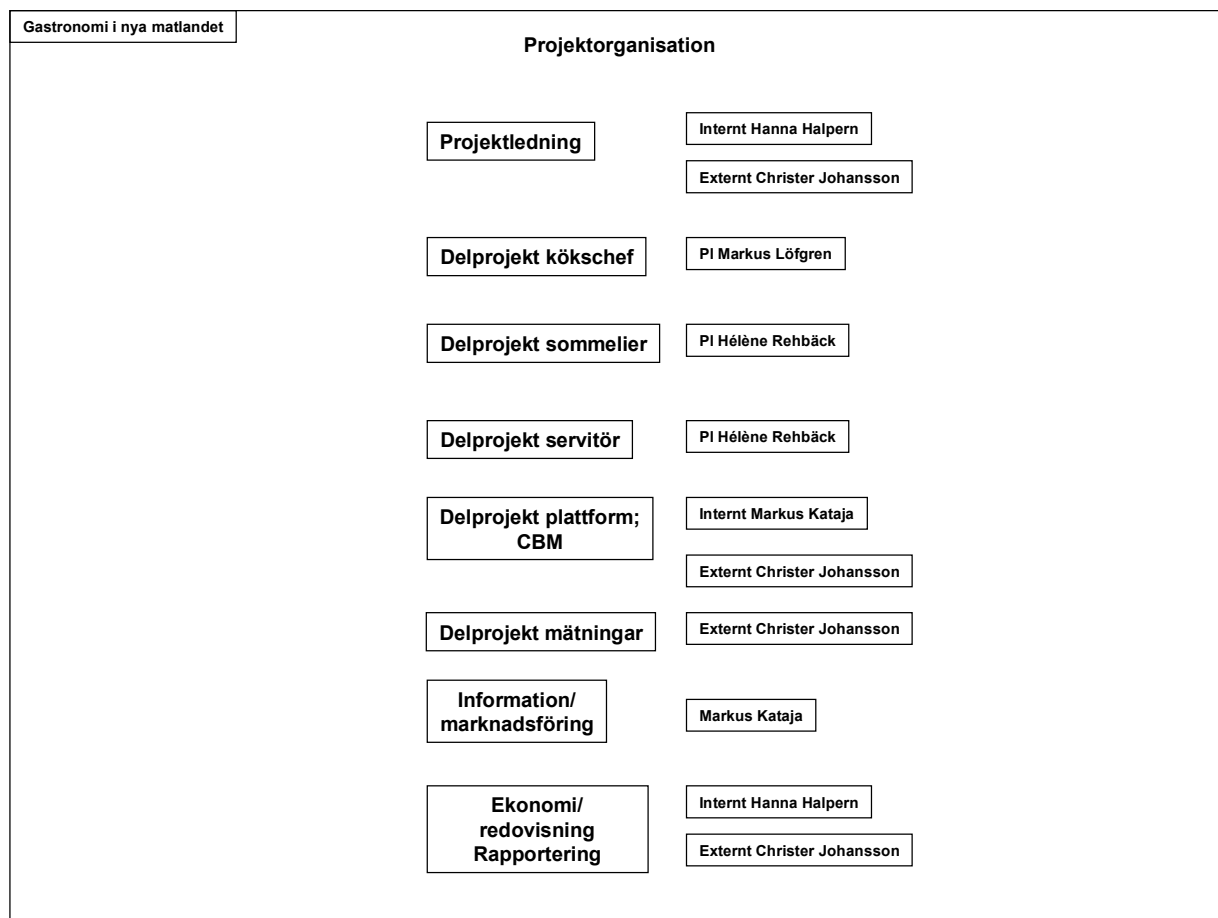
Egen finansiering Restaurangakademien 1 148 523 kr

Egen finansiering Christer Johansson/Vidivici 601 295 kr

Deltagartid kursdeltagare 999 750 kr

## 8. Projektets arbetssätt

Projektorganisationen har sett ut på följande sätt:



Samarbete har skett med externa aktörer inom samtliga delområden:

- Utveckling och genomförande av olika utbildningar – kökschef, sommelier, servitör
- Utveckling av digital plattform;
- Utveckling av system för CBM
- Utveckling av system för mätningar av effekter
- Marknadsföring och information
- Ekonomi/redovisning; rapportering
- Projektledning

## 9. Slutsats och rekommendationer

Konceptet Matlandet är ett utmärkt stöd för olika aktiviteter för att främja svensk gastronomi. Det är viktigt att ta tillvara den potential som finns i landet för att höja den gastronomiska nivån ytterligare – inte bara på elitnivå utan framförallt i mellanskiktet. Detta är ett mycket angeläget område.

I projektet "Gastronomi i nya matlandet" har vi fått stora möjligheter att utveckla bas och stöd för utveckling inom svensk restaurangnäring. Projektet har – trots kraftigt reducerad projekttid – kunnat genomföras vad gäller planerade aktiviteter.

För att kunna använda projekttiden effektivt är det viktigt att skapa bra strukturer för styrning och administration av projektet, innan det konkreta arbetet sätter igång på allvar.

Vad gäller eventuella framtida satsningar i "Matlandet" är det att rekommendera att projekttiden inte reduceras på grund av fördröjda beslut om stöd.

Vidare bör eventuellt "överblivna" projektmedel kunna disponeras för arbete i ny projektperiod.

## 10. Kontaktpersoner

(Ange namn och kontaktuppgifter till en eller flera personer som kan svara på frågor om projektet.)

1.

Hanna Halpern,  
Restaurangakademien AB,  
Rökerigatan 4,  
12162 JOHANNESHÖV

Telefon  
08 788 0360

Mobil  
0705 55 82 82

Fax  
08 666 9910

Mail  
[hanna.halpern@restaurangakademien.se](mailto:hanna.halpern@restaurangakademien.se)

2.

Christer Johansson  
Torsö Nolgården 8  
54291 Torsö

Telefon  
0708 454644

Mobil  
0708 454644

Mail  
[christer.johansson@edizzon.se](mailto:christer.johansson@edizzon.se)

## **Bilagor**

(Exempelvis material som tagits fram i projektet)

1. Sitemap plattform inkl CBM system
2. CBM nyckeltal 2a; 2b;
3. Intervjuer kockar
4. Utvärderingsmatris
5. Flödesmodell/kvalitetsmodell
6. System för mätning av effekter