



ÖREBRO UNIVERSITET

RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GRYTHYTTE AKADEMI

SLUTRAPPORT – STÖD TILL INSATSER PÅ LIVSMEDELSOMRÅDET

Ambassadkock – Måltidsinnovatör och livsmedelskommunikatör (Jordbruksverket dnr 19-146/10)

Slutrapportdatum 10 december 2010

Slutrapportförfattare Richard Tellström

SAMMANFATTNING

- Sverige blir första land i världen att starta en ambassadmåltidsutbildning och därmed ta första steget i ett kunskapsökande om vad ett lands matprofil betyder för internationellt kulturutbyte och för hur renomméet för ett lands livsmedelprodukter kan utvecklas bortom varumärken.
- Satsningen på en formell ambassadmåltidsutbildning om hur ett lands gastronomiska profil kan gestaltas och kommuniceras i samtiden, väcker intresse och respekt, och uppvärderar kunskapsområdet.
- Ambassadmåltidsutbildningen vidgar Sveriges världsunika gastronomiutbildning där de tre kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetisk gestaltning kombineras, och gör utbildningsformen mer känd.

Genom ett förbiseende kom projektet att startas men kunde inte slutföras då det visade sig att den avslutande genomförandefasen låg efter den period som statsstödet kunde utbetalas för.

BAKGRUND

En erkänd gastronomisk profil har blivit ett viktigare uttryck för världens länder i utbytet av idéer och skapandet av relationer mellan länder. För att stärka den internationella konkurrenskraften för svenska livsmedel och för Sverige som ett besöksintressant matland finns det behov av att kompetensutveckla de som har som yrkesuppgift att gestalta den svenska gastronomiska profilen i olika sammanhang;



ÖREBRO UNIVERSITET

RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GRYTHYTTE AKADEMI

kockar och butlers på Sveriges ambassader utomlands, kockar på landshövdingeresidensen och de som arbetar med representativa måltider inom regeringskansliet. Ett sätt att förstärka kunnandet och vetandet är en utbildning där gastronomisk gestaltning studeras, analyseras och diskuteras, och det är det som det här projektet handlat om.

SYFTE OCH MÅLGRUPP

Projektets syfte har varit att tillsammans med Utrikesdepartementet skapa en tio veckor lång utbildning på halvfart (7,5 högskolepoäng) i linje med projektidén, och inom ramen för RHS, Restaurang- och hotellhögskolans i Grythyttan (Örebro universitet) utbildningsprogram. Syftet har varit att förstärka kunskapen hos nyanställda och befintliga ambassadkockar och butlers, landshövdingensresidenskockar och residensansvariga. En sidomålgrupp har varit måltidsansvariga på regeringskansliet men också de som går utrikesdepartementets aspirantutbildning. Projektet syftet har varit att utbilda i hur en nationell gastronomisk profil kommuniceras i samtiden på en internationell nivå, i syfte att både främja Sveriges kulturella profil som svensk livsmedellexport. På grund av ändrade förutsättningar för projektet från Jordbruksverket har planeringen av utbildning delvis genomförts under 2010, medans verkställigheten som låg under 2011, inte kunnat genomföras då det statliga stödet för projektet dras in per december 2010. Det innebär att målgruppen inte kunnat nås på det sätt som angivits i ansökan.

PROJEKTETES MÅL

Projektets mål var att genom utbildning få fram mer kompetenta och mer kunskapssäkra kockar och måltidsansvariga vid svenska beskickningar, ambassader och platser där Sverige som stat marknadsförs. Projektet har också haft som mål att få fram kunskap om samtida svenska livsmedelsfrämjande aktiviteter, ökat framhävande av svenska smaker och livsmedel av traditionell och ekologisk typ, förstärka profileringen av Sveriges samtida gastronomiska profil och ekologiska matlagning, som skapa ett ökat intresse hos internationella media för de svenska ambassaders aktiviteter. På grund av ändrade förutsättningar för projektet från Jordbruksverket har planeringen av utbildning delvis genomförts under 2010, medans verkställigheten som låg under 2011, inte kunnat genomföras då det statliga stödet för projektet dras in per december 2010. Det innebär att projektets mål inte kunnat nås på det sätt som beskrevs i ansökan.

GENOMFÖRANDEPLAN OCH TIDSPLAN

Projektets ursprungliga plan var att genomföra utbildningsplaneringen under 2010, och sedan hålla själva utbildningen under första halvåret 2011. På grund av de ovan nämnda ändrade projektförut-



ÖREBRO UNIVERSITET

RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GRYTHYTTE AKADEMI

sättningarna har endast förplaneringsfasen kunnat genomföras, och då till vissa delar. Den har bestått av möten mellan RHS och UD, samt skapande av kursplan, scheman och litteraturlistor för utbildningen. Kursen har annonserats genom marknadsföring på Örebro universitet för att nå studenter som redan läser och genom pressmeddelanden om att utbildningen finns. Dessa pressmeddelanden har tagits upp av branschmedia. På så sätt har studenter utanför universitetet samt allmänheten kunnat nås av information om att utbildningen existerar. Den kursadministrativa delen (fastställande av kursplaner, scheman, litteraturlistor och dylikt) gjordes under perioden april-juni 2010) och marknadsföringsdelen gjordes under september 2010. Under oktober 2010 vidtog en fas av föreläsningsskrivande samt kontakter med media för att öka allmänhetens kännedom om utbildningen. I början av november 2010 tog RHS beslutet att skjuta upp kursen på grund av få sökande studenter samt att inga pengar skulle finnas för utbildningens genomförande under 2011. På grund av ändrade förutsättningar för projektet från Jordbruksverket har endast planeringen av utbildning delvis genomförts under 2010, medans verkställigheten som låg under 2011, inte kunnat genomföras då det statliga stödet för projektet dras in per december 2010. Det innebär att knappt hälften av projektets planer kunnat genomföras.

SPRIDNING AV PROJEKTETS RESULTAT

I och med att projektet inte genomförts enligt plan, så har heller inte något resultat funnits att sprida och ingen metod för resultat spridning har därför heller tagits fram. Dock, pressmeddelanden om att kursen skulle starta har uppmärksammats av allmänna media och i synnerhet av branschpressen.

PROJEKTETS FINANSIERING

Projektet har finansierats med 25 % från Utrikesdepartementet, 25 % Örebro universitet, Restaurang- och hotellhögskolan- Grythyttte Akademi och 50 % Jordbruksverket.

PROJEKTETS ARBETESSÄTT

Projektet har lett av lektor Richard Tellström, RHS, som haft löpande kontakter med Utrikesdepartementet om utbildningens utformning. En handfull möten har hållits mellan RHS och UD på plats i Stockholm och Grythyttan, och per telefon. Projektorganisationen kan beskrivas som informell. Ansvarig för att kursen blev bekantgjord i det universitetsgemensamma studentansökningssystemet studera.nu var studievägledare Dennis Iso-Salo. Christina Sundqvist vid RHS har fungerat som projektkamrer. Högste ansvarig för projektet från RHS sida har varit akademichef Tobias Nygren.



ÖREBRO UNIVERSITET

RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GRYTHYTTE AKADEMI

SLUTSATS OCH REKOMMENDATIONER

Projektet har väckt allmänt intresse och möts av positiva reaktioner om att det är bra att satsa på en formell utbildning och en kunskapssyn om vad det innebär att en nation utvecklar en gastronomisk profil i det internationella umgänget. Informationsinsatsen av kursen försinkades genom oklarheter i hur de administrativa universitetssystemens deadline var satta vilket sannolikt gav få sökande till kursen. Utöver det finns i och med att projektet inte genomförts som planerat, inga rekommendationer att lämna.

KONTAKTPERSON

Richard Tellström, projektledare, richard.tellstrom@oru.se 070 – 265 20 89

Christina Sundqvist, projektkamrer, christina.sundqvist@oru.se 019 – 30 20 05