

N2017/07438/FF

127, Örebro Universitet, Restaurang- och hotellhögskolan, campus Grythyttan

Remiss av betänkandet Ett land att besöka. En samlad politik för hållbar turism och växande besöksnäring (SOU 2017:95)

Sammanfattning

Rapporten ger en god bild av en växande innovativ och viktig bransch och visar besöksnäringens breda och komplexa struktur. Rapporten som sådan är användbar som diskussionsunderlag såväl med studenter som branschrepresentanter på olika nivåer.

Vi vill särskilt betona vikten av stöd för forskningsinsatser inom de områden som alltid initialt möter turisten inom all besöksnäring och turism dvs. hospitality/värdskap och måltider som är kärnan i all turist/besöksnäringens verksamhet.

Kapitel 3. En samlad politik

Vi stödjer förslagen om ett "Nationellt besöksnäringensforum" (3.6.1) och en "Ny nationell funktion för utveckling och innovation" (3.6.2) som ger möjligheter till förnyelse av samordning, samsyn och samarbete för effektivare utnyttjande av resurser på alla nivåer i den komplexa besöksnäringen.

Kapitel 6. Kompetensförsörjning

Kompetensförsörjningen är en nyckelfråga för besöksnäringen och utbildning behövs på alla nivåer (6.5). Gymnasieutbildningar, YH-utbildningar, Universitetsutbildningar och olika former av branscutbildning inom livsmedel/restaurang/hotellområdet har olika huvudmän och bör beskrivas som olika steg vidare inom kompetensutveckling för en gemensam bransch, med stort behov av arbetskraft men också forskning och innovation.

I utredningen framgår att det är ett systematiskt problem(6.5.5) att besöksnäringen i Sverige inte inser behovet av högre utbildade studenter i den grad dess olika branscher har behov av. Många unga människor får sina första arbetslivserfarenheter inom t.ex. Hotell- och restaurangbransch, flertalet trivs bra med kreativa omväxlande arbetsuppgifter, men väljer att gå vidare och göra karriär i andra branscher. Ett sätt att få dem som trivs att stanna kan vara att skapa en tydlig karriärstege, som kan locka unga vuxna att vilja och våga satsa på en karriär inom besöksnäringen via gymnasiet, YH-utbildningar och vidare till universitetsstudier. Här kan och bör kunskapsutveckling och forskningsinsatser tillföras i samarbete mellan akademi och branscher.

Rapporten visar på behovet av innovation och utveckling inom besöksnäringen och som exempel kan nämnas den universitetsutbildning som finns vid Örebro universitet, Restaurang- och hotellhögskolan, campus Grythyttan. Det är en utbildning som tillgodoser olika branscher med akademiskt utbildade, kritiskt reflekterande unga människor. Kombinationen av teoretisk/praktisk/estetiskt baserad utbildning gör att RHS studenter i mycket stor utsträckning får arbete efter avslutad examen till skillnad mot de studenter som gått helt teoretiska utbildningarna inom turism. I ett internationellt perspektiv har ämnesområdet måltidskunskap & värdskap under hela 2000-talet bedömts med hög kvalitet för forskningsanknuten grundutbildning (6.5.6). Inom restaurang- och hotellbranscherna finns en tydlig efterfrågan av ledarskapsutbildning. Detta har bidragit till pågående programöversyner av utbildningarna vid Restaurang- och hotellhögskolan,

bland annat i samarbete med Handelshögskolan vid Örebro universitet samt i samarbeten och dialog med flertalet internationella lärosäten i Europa och USA.

Kapitel 7. Utveckling, innovation och forskning

Förslaget om en utökad andel forskningsfinansiering för området är av stor vikt för de universitet och högskolor som är verksamma med utbildning och forskning inom området (7.2). Under rubriken Behov av kunskapsutveckling, sägs att det är viktigt att stärka redan utvecklade forskningsmiljöer, t.ex. inom måltidsforskning. Det är därför missvisande och begränsande att avsnittet Var finns forskningen? (7.2.1) inte nämner de tre universitetsutbildningar vars forskning är fokuserade mot måltid och värdskap. Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet (två professorer och åtta doktorander, Restauranghögskolan, Umeå universitet (en professor samt forskarutbildning under etablering) samt vid Högskolan i Kristianstad (två professorer).

Rapporten pekar också på SCBs ämnesklassificering (7.2.6) där kategorier för besöksnäring och turism inte ingår. De två Restauranghögskolorna Örebro universitet, Umeå universitet är klassificerade inom den för arbete med kommersiella måltider och värdskap/hospitality missvisande benämningen "Måltids- och hushållskunskap". Det finns överhuvudtaget idag ingen utbildning på högskolenivå med benämningen "hushåll" och ändå gjordes en sådan kategori vid den senaste revideringen.

Kapitel 11. Kulturturism

Detta kapitel överlappar delvis kapitlet om måltidsturism, då kulturarv som utvecklas som besöksmål (11.3) alltid har någon form av kommersiell måltid i sitt utbud och där måltidsdelen kan utvecklas till ett eget besöksmål i det kulturella besöksmålet.

Kapitel 12. Måltidsturism

Ett mycket relevant kapitel med tanke på det internationella matintresse som lockar ett stort antal besökare. Motsägelsefullt är att begreppen kulinarisk turism och gastronomiska upplevelser (12.1) beskrivs som "luxuös mat och dryck" och ses som något annat än "upplevelser och hög produktkvalitet på många olika prisnivåer". Viktigt att notera är att dagens besökare är både kunniga och medvetna och vill uppleva det genuina, de hållbart odlade och tillagade råvarorna i traditionella och innovativa presentationer, vilket för besökaren blir just gastronomiska, kulinariska upplevelser tillgängligt för alla. Denna skrivning pekar på vikten av att koordinera Livsmedelsstrategin med utvecklingen av måltidsturism inom besöksnäringen (Kapitel 12, Förslag, s.317).

Kapitel 13. Evenemangs- och möteslandet Sverige

Även detta kapitel överlappar till en del kapitlet om måltidsturism – då evenemang och möten i regel innehåller måltider med olika syften, vid olika tidpunkter av evenemanget eller mötet där lokala råvaror och maträtter blir viktiga platsbundna markörer av en stad, region eller ett besöksland.