



Strängnäs, april 2017

Mat- och Måltidshantverk som Utvecklingskraft Inbjudan till Symposium & Galamiddag

Du är utvald och inbjuden!

Den 19 maj 2017 kraftsamlar skolstaden Strängnäs tillsammans med Sörmlands mat- och måltidsaktörer för att ge stöd till nästa generations mat- och måltidshantverkare. Det gör vi genom att samla stora delar av "MatSverige" för att tillsammans bryta ny mark.

Vill du också bidra till framtidens branschutveckling?

Fredagen den 19 maj bildas stiftelsen Culinary Craft, helt till stöd för måltidsutbildningen Culinary Craft i Strängnäs. Du inbjuds härmed att tillsammans med Culinary Crafts Advisory Board (CCAB) och i närvaro av landshövding Liselott Hagberg, Carl Jan Granqvist och Måltidsakademien med flera, delta och lägga grunden för detta unika initiativ.

Som inledning till kvällens galamiddag och ceremoniella invigning, bjuder vi tillsammans med Måltidsakademien in till ett symposium med korta föreläsningar på temat *Mat- och Måltidshantverk som Utvecklingskraft*.

Kvällen avslutas med en sörmländsk galamiddag, designad Fredrik Eriksson, i Tore Wretmans anda. Mat- och måltids-hantverket genomförs av elever från Culinary Craft samt elever ur andra program från Strängnäs gymnasieskolor.

För kvällens galamiddag betalar du 1000 kr/kuvert, vilket oavkortat går till den nya utbildningssatsningen.

Inbjudan gäller för två personer med o.s.a. senast den 24 april, 2017.
Anmälan görs på www.strangnas.se/anmalan_mat_maltidsdagen.

Klädsel galamiddagen: mörk kostym

Välkommen att tillsammans med oss bryta ny mark!

Anna Zachrisson, rektor Thomasgymnasiet
Maria Printz, ordförande Culinary Crafts Advisory Board
Jacob Högfeldt, kommunstyrelsens ordförande

Bilagor:

1. Program symposium
2. Hållpunkter kvällens galamiddag
3. Bakgrund CCAB



Program Symposium

– Mat- och Måltidshantverk som Utvecklingskraft

Med anledning av bildandet av Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs, bjuder Culinary Craft Advisory Board in till ett öppet symposium om Mat- och Måltidshantverk som utvecklingskraft.

Tid: fredagen den 19 maj 2017 kl. 14:00-17:00

Plats: Plenisalen, Paulinska Skolan i Strängnäs

14:00 Välkomna till Culinary Craft i Strängnäs!

Moderatorer:

PO Berg (professor emeritus Stockholms universitet)

Anna Zachrisson (rektor Thomasgymnasiet)

Johan H Larsson (ordförande styrelsen Europaskolan)

- **Jacob Högfeldt** (kommunstyrelsens ordförande i Strängnäs)
- **Maria Printz** (ordförande Culinary Craft Advisory Board)
- **Sverker Sörlin** (professor KTH, preses i Måltidsakademien)

14:20 *Måltidshantverkets renässans*

Carl Jan Grankvist (professor i matkonst vid Högskolan i Stavanger, fil. dr h.c. i måltidskunskap, Restaurang- och Hotellhögskolan, Örebro universitet) och

Karsten Thurfjell (producent Sveriges Radio, Stockholm)

14:40 *Måltidsforskningen idag – tankar från Uppsala symposiet*

Christina Wedén (fil. doktor i biologi, Uppsala universitet) och

Leif Lewin (skytteansk professor emeritus i vältalighet och statskunskap vid Uppsala universitet, hederspreses i Måltidsakademien)

15:00 *Mathantverk och måltidens gestaltning*

Erika Lagerbielke (professor i glasdesign, Linnéuniversitetet, Växjö) och

Magnus Silverhielm (adjungerad professor i design, Linnéuniversitetet, Växjö)

15:20 Kaffe

16:00 *Kan man utbilda måltidshantverkare efter recept?*

Christina Möller (fil. dr. h.c., Uppsala universitet) och

Håkan Jönsson (docent i etnologi, Lunds universitet)

16:20 *Ordning och reda eller... Vad krävs av en måltidsentreprenör?*

Marianne Nilson (docent i företagsekonomi, Stockholms universitet och ständig sekreterare i Måltidsakademien) och

Raoul Hasselgren (fil.dr.h.c. Stockholms universitet, styrelseproffs)

16:40 *Gastronomi = den goda måltiden?*

Maria Frostling Henningson (docent, prefekt vid Stockholm Business School, Stockholms universitet) och

Åsa Öström (professor i måltidskunskap, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet)

17:00 Symposiet avslutas



Galamiddag med anledning av bildandet av Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs

Måltidskreatör: Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus

Kökschef: Jimmy Andersson, huvudlärare Culinary Craft

Personal: elever från Culinary Craft samt elever från Strängnäs gymnasieskolor

Plats: Culinary Craft Matsalen, Thomasgymnasiet/Campus, Strängnäs

Hållpunkter för kvällens galamiddag

18:30 Mingel

19:00 Den högtidliga invigningen av Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs

Liselott Hagberg, landshövding i Södermanlands Län

Kerstin Ehn, ordförande Sparbanksstiftelsen Rekarne

Carl Jan Granqvist, professor fil. dr h.c. i måltidskunskap,

Restaurang- och Hotellhögskolan, Örebro universitet

19:30 Middag

Sörmländsk galamiddag, designad Fredrik Eriksson,
i Tore Wretmans anda

23:00 Eftersläckning



Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs **En nationell satsning på utbildning inom** **mat- och måltidshantverk**

Bakgrund

På initiativ av landshövding Liselott Hagberg tog Länsstyrelsen i Södermanland år 2013 – bland andra tillsammans med Sparbanken Rekarne – fram en regional matstrategi under samlingsnamnet *Stolt Mat i Sörmland*. Syftet med strategin är att utveckla maten/måltiden som det mest prioriterade området för länets utveckling fram till år 2020.

Matstrategin bygger på att Södermanland har ett nationellt starkt matkluster, att de sörmländska matupplevelserna är uppmärksammade och att mat- och måltidsupplevelser är en viktig utvecklingskraft i det moderna samhället. Till detta kommer att mat och måltider är ett av de områden där kvalificerad arbetskraft som kockar, bagare, matsalspersonal, dryckesexperter och många flera yrkeskategorier saknas och kommer att saknas ytterligare då branschen växer i takt med besöksnäringens snabba och internationella expansion.

Som ett led i denna långsiktiga och ambitiösa strategi, startade Thomasgymnasiet i Strängnäs ett nytt restaurangprogram, Culinary Craft (enligt Skolverkets benämning Restaurang & Livsmedel). I programmet ingår också ett antal centrala aktörer inom måltidsbranschen, flera ledande mathantverkare i regionen, stads kärneföreningen Mitt Strängnäs, Europaskolan i Strängnäs samt ledande livsmedelsgrossister med speciell inriktning på mathantverket.

Programmets grundidé är att arbeta med "det utökade klassrummet", där regionens mathantverkare, livsmedelsföretag och restauratörer aktivt deltar i utformningen och genomförandet av de praktiska delarna av undervisningen. Ambitionen är att höja utbildningskvaliteten, både med djup och bredd. Verksamheten inriktas mot att Culinary Craft ska ha ett nationellt profilerat och praktiskt spetsprogram, med ambitionen att ge högskolebehörighet till samtliga elever och dessutom att redan under utbildningstiden samarbeta med högskolor och universitet både i Sverige och utomlands.

Culinary Craft tog in den första kullen av 15 elever i augusti 2016 och erfarenheterna från det första halvåret har varit utomordentligt goda, både vad gäller elevernas engagemang och lärande. Under det första halvåret har man t.ex. förutom de ordinarie undervisnings- och praktikmomenten, genomfört och/eller medverkat i ett 20-tal externa evenemang. Under våren 2017 skickades även en ansökan in till Skolverket om att få möjligheter till ett nationellt intag till utbildningen. Ansökan fick ett starkt externt stöd av olika företag, mathantverkare och intresseorganisationer inom måltids- och besöksnäringarna.

Till Culinary Craft knöt Thomasgymnasiet tidigt ett programråd med benämningen Culinary Craft Advisory Board (CCAB), bestående av lokala mathantverkare, företagare, forskare samt representanter från övriga skolor och kommunen. Som stöd för programutvecklingen genomförde CCAB också ett utvecklingsseminarium i Strängnäs tillsammans med Måltidsakademien (MA) i maj 2016. Vid detta seminarium påtalade MA att budgeten för Culinary Craft måste stärkas substantiellt om man har ambitionen att

engagera mathantverkare i utbildningen, kunna höja ambitionsnivån och hålla utvecklingen av programmet levande. Ett av de förslag som fördes fram var att bilda en stiftelse för att ge möjligheter att samla in pengar till stöd och utveckling av verksamheten och till ett utökat engagemang av praktiskt verksamma måltidshantverkare. Detta förslag har diskuterats under hösten 2016 och fått ett brett stöd av såväl kommunala som av privata intressen, liksom av MA.

För att bilda stiftelsen, inleddes under våren 2017 en process för att bilda, marknadsföra och skapa resurser till Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs (SCCS), för att på så sätt stödja utvecklingen av måltidsutbildningen i Sverige och som en lokal utvecklingskraft i Strängnäs med omnejd. Centralt i detta upplägg är planering och genomförande av ett endagars *Culinary Craft – Måltidssymposium i Strängnäs*. Detta symposium, som genomförs tillsammans med MA, Stolt Mat i Södermanland, Mitt Strängnäs och Strängnäs Kommun, har till huvudsyfte att ”markera” själva grundandet av SCCS och att generera donationer och sponsorstöd till stiftelsen.