

Årets Kock startar Årets Kock Talks - en programserie om besöksnäringen och nystart för restaurangsverige

Årets Kock släpper en programserie som leds av f.d. politikern och författaren Per Schlingmann. Årets Kock Talks är 6 digitala program om hur besöksnäringen åter kan bli den sysselsättningsmotor den varit och basen i omstarten av Sverige efter Coronakrisen.



-Årets Kock Talks är en helt ny satsning och där fokus ligger på att ta upp viktiga frågor för branschen och skapa samtal mellan näringsliv och politik. Det känns extra viktigt i år att göra en nystart för branschen med tanke på det rådande läge vi har säger Andreas Stenberg, VD för Årets Kock AB.

Inbjudna gäster är bland annat Ibrahim Baylan, Maud Olofsson, Hedda Spendrup, Jimmi Eriksson, Frida Ronge, Johan Jureskog, Marcus Samuelsson, Liv Forhaug, m.fl.

Om avsnitten

1: Besöksnäringen - basen av omstarten av Sverige

Besöksnäringen omsätter ett vanligt år ca 337 000 MSEK. Före Covid19 pandemin stod besöksnäringen för 3,9% av total sysselsättning. Hur påverkade många länders reseavrådan branschen? Blev det något uppsving av hemestrände gäster? Vad kan vi göra för att få branschen på fötter igen? Givet sommarens utveckling - vilka initiativ vill politikerna ta och är det rätt verktyg?

Studion gästas bland annat av: Ibrahim Baylan - Näringsminister och Annika Winsth - chefsekonom på Nordea. På länk samtalar vi med Maud Olofsson, ordförande i Visita. Vi får också höra Christer Fogelmarck, koncernchef för Parks and Resorts ge sin bild.

2: Restaurangen efter pandemin

Covid19 pandemin tvingade branschen att tänka nytt för att övervintra och överleva. När samhället nu öppnar upp igen kommer restaurangverksamheter (kortsiktigt) inte att kunna bedrivas på samma sätt som tidigare. Kommer man att kunna driva lönsamma verksamheter givet de restriktioner som finns? Vad eller vilka erbjudanden begravdes under våren 2020 för att aldrig komma igen? Hur kommer

restaurangernas erbjudande att behöva anpassas för att skapa lönsamhet och vilka andra förändringar måste landets krögare genomföra för att komma på fötter igen? Har Sverige en fördel jämfört med andra länder eftersom vi inte varit i lockdown?

Studion gästas bland annat av: Nina Wahlgren Gill - Marknadsdirektör Menigo, kockprofilerna Frida Ronge och Johan Jureskog. På länk hör vi krögaren Marcus Samuelsson rapportera om läget i New York.

3: Matupplevelsen efter pandemin

Under pandemin har vi sett dels ett skifte i restaurangernas kunderbjudande, dels sett ett skifte i hur vissa drycker och livsmedel köps och konsumeras. Från restaurangen till hemmet. Samtidigt vet vi att kockarna sätter trenderna i köket och att detaljhandelsföretagen köper in det konsumenterna efterfrågar utifrån sina restaurangupplevelser. Hur kommer pandemin långsiktigt att påverka vårt sätt att köpa och konsumera mat? Vilka nya gästbeteenden såg vi under pandemin och vilka av dessa är här för att stanna? Är det nya köpmönstret här för att stanna eller kommer allt att bli som vanligt igen med tiden? Hur ser framtidens matupplevelse ut och vad gör livsmedelsproducenterna för att anpassa sig till dessa?

Studion gästas bland annat av: Hedda Spendrup, Jimmi Eriksson - Årets Kock 2016, Lotta Bäckman - Application Manager Culinary Insights, Arla provköket.

4: Talangförsörjningen efter pandemin

Fram till februari 2020 var kompetensförsörjningen branschens enskilt största problem för att skapa ytterligare tillväxt. Kockbristen var enorm samtidigt som intresset från ungdomar att söka sig till yrket var begränsat. Hur ser framtiden ut för blivande kocktalanger? Är dagens utbildningar anpassade utifrån det nya läget och hur förbereder lärarna bäst sina elever för en karriär i branschen?

Studion gästas bland annat av: Lovisa Sterner på Ungdomsbarometern, kockprofilen Ulrika Brydning och på länk hör vi Katarina Berg, CHRO på Spotify berätta om hur de jobbar med att attrahera talanger.

5: Matproducenten - den nya hjälten!

Covid19 synliggjorde på ett plågsamt sätt hur sårbara vi är som land och att vi är väldigt beroende av utländska bönder för vår egen livsmedelsförsörjning. Konsumenter och gäster säger att man gärna vill äta mat med svenskt ursprung, samtidigt kämpar svenska bönder för sin egen överlevnad. Hur kan det vara så och hur skapar vi en förändring där vi både säkrar vår egen livsmedelsförsörjning samtidigt som vi gör det ekonomiskt hållbart att driva lantbruk i Sverige? Hur kan Sverige bli ledande i den globala omställning som måste till (t.ex. proteinskiftet) och ur kan det långsiktigt leda till svensk livsmedelsexport? Hur stärker vi attraktionskraften för svenska råvaror?

Studion gästas bland annat av: Liv Forhaug - VD Martin och Servera, Linda Lönnquist på Rekoringen och Klas Lindberg, Årets Kock 2012 och ägare av Portal Restaurant. På länk hör vi Stefan Eriksson, Årets Kock 2005 och råvaruansvarig för Årets Kock.

6: Tid för Gastrotech

Sverige är känt för sin innovationskraft, bland annat inom teknologi. Sverige börjar även bli känt för sin gastronomi. Under de senaste åren har det pratats mycket om foodtech och dess potential. Området är dock brett och omfattar allt från produktion, förädling, förpackning, distribution till konsumtion. Från andra områden vet vi att det sällan är ingenjörerna som inspirerar gemene man till teknikskifte eftersom de (troligtvis) inte fokuserat på vilka bakomliggande faktorer som påverkar oss till en förändring. I vår bransch vet vi att kockarna har stor påverkan på vad vi äter och gastronomiska trender. Vad händer när vi kombinerar deras bakgrund och kunskap med de teknologiska framsteg som sker inom produktion och förädling av livsmedel?

Studion gästas bland annat av: Anna Ryott från Summa Equity, Stefan Eriksson, Årets Kock 2005 och råvaruansvarig för Årets Kock samt Annika Grälls på Alfred Nobel Science Park.