

Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet
– en analys av lokaliseringsalternativen

*Erik Amnå
Karin Nordström
2020-06-11*

Sammanfattning

Under våren 2020 har föreliggande utredning haft rektors uppdrag att analysera hur verksamheten vid Restaurang- och hotellhögskolan skulle "påverkas av en fortsatt lokalisering i Grythyttan alternativt en flytt till Campus Örebro".

För drygt 30 år sedan kunde regionalpolitik, utbildningspolitik och branschintressen förenas kring en restauranghögskola i Grythyttan (RHS). Det var en makalöst modig entreprenöriell bedrift som har kommit att ge flera bestående bidrag till svensk gastronomi.

Till installationen fogade emellertid dåvarande rektor för Högskolan i Örebro några reservationer kring den akademiska kvaliteten nästan 8 mil bort: lärarförsörjningen, biblioteksresurserna, studiemiljön och kostnaderna. Hans oro visade sig vara befogad. RHS brottas med allvarliga och ihållande problem som flera tidigare projekt inte lyckats lösa. På senare år har alla som söker kommit in men ändå fyller inte två av de tre egna programmen sina platser och inför hösten måste ett av dem ställas in. Populärast är en kort digital distanskurs i dryckeskunskap. Totalt läser en tredjedel av studenterna kurser utan att komma till Grythyttan. Ekonomin är ohållbar med underskott för universitetet varje år trots extra riksdagsanslag på fyra miljoner. Det är svårt att rekrytera personal. Behovet av lokalutveckling är stort. Varumärket tycks numera ha sin största betydelse regionalt och Carl Jan Grankvist är alltjämt mer än någon annan förknippad med det.

Genom analyser av den historiska utvecklingen, ekonomiska beräkningar, statistiska sammanställningar och många interna såväl som externa intervjuer har ett omfattande material sammanställts. Utredningen konstaterar att verksamheten saknar en långsiktig stabilitet som attraktiv och konkurrenskraftig akademisk miljö och institution. En liten och avlägset belägen institution kan inte ensam lösa de långvariga akademiska och ekonomiska problemen. Den har för liten institutionell kapacitet. Det är också erfarenheten som förmedlas av flera studenter och medarbetare, nuvarande såväl som tidigare. Andra framhåller tvärtom litenheten och avskildheten som en social tillgång med nära och individanpassade relationer.

Utifrån en bedömning av de akademiska förutsättningarna är rekommendationen att flytta verksamheten till Campus Örebro. Där finns en miljö med bättre möjligheter att rekrytera och behålla skicklig personal och kompetenta studenter. Stordriften ger rimligare villkor för att få intäkterna att räcka till för att täcka kostnaderna och därmed slippa kontinuerliga underskott. De ekonomiska riskerna med stora lokalinvesteringar sänks radikalt.

De verkliga vinsterna skapas när ämnet kommer till en miljö med annan kultur och struktur där innovativa och kreativa processer och mekanismer kan aktiveras. Andra professionsutbildningar och relevanta forskningsmiljöer i Örebro kan tillföra något av den mångfald av stimulans som studenter, forskare och medarbetare hittills saknat. I dialogerna kan en ny plattform för nästa generation av utbildningar och forskning etableras som systematiskt och konsekvent inkluderar hållbarhetstänkandet i Agenda 2030.

Den kritiska massan kan växa. Örebro skulle ge studenterna tillgång till berikande intellektuella och kulturella sammanhang i en sådan mångfald som de har rätt att kräva av den framstående bildningsinstitution som Örebro universitet vill vara. I Örebro finns dessutom en betydande infrastruktur för forskning och utbildning liksom en mångfacetterad akademisk studie- och arbetsmiljö.

Utredningen bedömer slutligen att det vore oklokt att göra sig urarva Måltidens hus. Beläget i en Bergslagsnatur med rika och i allt väsentlig outnyttjade utvecklingsmöjligheter kan det bli en nod för hållbar gastronomi; en plats för branschens vidareutbildning där forskning tillämpas och gastronomisk experiment sker i konkreta testbäddar. Där kan innovativa matproducenter och matkreatörer utveckla, exponera och servera anrättningar som inte bara smakar exceptionellt utan också gör gott för vår hälsa och vår planet. För en verksamhet av det slaget kan litenheten och avskildheten i Grythyttan vara en tillgång när Måltidens hus omvandlas till ett måltidens hub för hållbar gastronomi.

Innehåll

Uppdrag	1
Tillvägagångssätt	1
Avgränsning.....	2
Bakgrund	3
Etableringen	3
Fortsättningen – en översiktlig beskrivning	4
Utbildningsuppföljningar.....	5
Högskoleverket 2004.....	5
Intern utbildningsuppföljning 2011.....	6
Universitetskanslersämbetet 2014	7
Intern utbildningsuppföljning 2019.....	7
Forskningsutvärderingar	8
ÖRU2010.....	8
ORU2015.....	8
Utvecklingsinitiativ	9
Bergslagskristallen	9
Ad astra.....	9
Innovation och entreprenörskap.....	10
Fakultetsbyte och utvecklingsplan	11
Lokaltredning	12
Universitetets strategiska satsningar	13
Successful ageing	13
Biträdande lektorer.....	13
Mat och hälsa	13
Infrastruktursatsningar forskning.....	14
Infrastruktursatsning utbildning.....	14
Samverkanslektor	14
Lektor för pedagogisk meritering.....	14
Doktorandfinansiering	15
Övriga särskilda universitetssatsningar på RHS.....	15
Utveckling av Hospitality managementprogrammet.....	15
Internationell sommarskola för studenter	15
Lektorsforskningstid.....	16
Nuläge	17
Utbildning.....	17
Utbildningsprogrammen.....	17
Två utbildningsprogram i samverkan med andra institutioner	18
Söktryck nationellt	19
Antal studerande	21
Behörighet och urval.....	22
Genomströmning	23
Utbildning på forskarnivå	25
Yrkeshögskoleutbildningar.....	26
Bostadsort.....	27

<i>Studiesocial miljö och studentsynpunkter</i>	28
<i>Kommunikationsinsatser studentrekrytering</i>	29
Forskning.....	30
<i>Forskningsämnet</i>	30
<i>Publikationer</i>	33
<i>Externa medel</i>	34
Kompetensförsörjning.....	36
<i>Akademisk personal</i>	36
<i>Teknisk och administrativ personal</i>	38
<i>Rekrytering av lärare</i>	38
<i>Kompetensprofil och -försörjning</i>	40
Lokaler.....	41
<i>Campus Grythyttan</i>	41
<i>Platsens betydelse</i>	41
<i>Bibliotek</i>	42
<i>Övrig infrastruktur</i>	42
<i>Beläggning undervisningslokaler</i>	42
<i>Universitetets kostnader för lokaler i Grythyttan</i>	43
<i>Lokalutvecklingsbehov</i>	43
<i>Fortsatt lokalisering i Grythyttan</i>	44
Ekonomiska förutsättningar.....	45
<i>Ekonomiskt utfall</i>	45
<i>Strategiska satsningar</i>	46
<i>Samläsning</i>	47
<i>Ersättningsbelopp undervisning</i>	47
<i>“Grytlappen”</i>	48
<i>Universitetets merkostnader för lokaliseringen i Grythyttan</i>	48
Systematiskt kvalitetsarbete.....	49
Varumärkesmätning.....	49
<i>Enkätstudien</i>	49
<i>Branschen</i>	50
<i>Medieanalysen</i>	51
Sammanfattning.....	51
Överväganden och förslag.....	55
Förutsättningarna.....	55
<i>Studentrekrytering och studiemiljö</i>	55
<i>Forskningsmiljö och -förankring</i>	55
<i>Kompetensförsörjning och arbetsmiljö</i>	56
<i>Ändamålsenliga lokaler och infrastruktur</i>	57
<i>Ekonomiska förutsättningar</i>	58
<i>“Social impact”</i>	58
Slutliga överväganden.....	61
<i>Platsens akademiska begränsningar</i>	61
<i>Framtida lokalisering</i>	61
<i>Måltidens hub för en hållbar gastronomi</i>	62

Uppdrag

Mot bakgrund av framförallt sjunkande söktryck, budgetunderskott, stora lokalutvecklingsbehov och begränsade externa forskningsmedel vid Restaurang- och hotellhögskolan (RHS) beslutade universitetsstyrelsen den 14 februari 2020 att uppdra åt rektor att utreda förutsättningarna med avseende på geografisk placering, för att bedriva utbildning och forskning inom måltidskunskap och värdskap, med hög kvalitet och god hushållning med statens medel.¹

Rektor anförde att "Kvaliteten i akademisk verksamhet är avhängig miljöns förmåga och förutsättningar att rekrytera lärar- och forskarkompetens och möjligheterna att attrahera både forskningsmedel och en tillräcklig mängd studenter med goda förkunskaper för att få stabilitet i verksamheten. [...Det] behövs en analys av hur verksamheten påverkas av en fortsatt lokalisering i Grythyttan alternativt en flytt till Campus Örebro." Av beslutet framgår att följande aspekter av verksamheten ska belysas²:

- Lärarkompetens/kompetensförsörjning
- Forskningsmiljö/forskningsförankring
- Studentunderlag/studentrekrytering
- Tillgång till ändamålsenliga lokaler/infrastruktur
- Ekonomiska förutsättningar

Till särskild utredare utsågs professor emeritus Erik Amnå. Utredaren Karin Nordström har biträtt utredningen.

Tillvägagångssätt

För att förstå institutionens framväxt och bakgrund har utredaren gått igenom tidigare utredningar, årsredovisningar, verksamhetsplaner, rektorsbeslut och andra interna dokument. Uppgifter om för utredningen relevanta sakförhållanden såsom basfakta om studenter, kurser, personal, lokalbestånd, kostnader m.m. har tagits fram och sammanställts. Institutionsledningen har sedan gått igenom utredningens beskrivning av bakgrund och nuläge, och bidragit med kompletterande information.

En rad intervjuer har genomförts med externa aktörer (en förteckning finns i bilaga 1). De har gällt historiken, nuläget och potentiella utvecklingslinjer. Exempelvis har företrädare för branschorganisationen Visita, fine dining och stora hotellkedjor intervjuats. Samtal har också förts med några av de nyckelaktörer inom svensk gastronomi som identifierats genom så kallad snöbollsteknik. Tidigare utredare av institutionens verksamhet har bidragit med sina erfarenheter. Även ansvarig vid Karlstads universitet har intervjuats utifrån deras erfarenheter av Musikhögskolan Ingesund i Arvika. För att fördjupa omvärldskunskapen har en kommunikationsbyrå tagit fram en varumärkesmätning, se bilaga 2. Mätningen har omfattat tre kompletterande delar som täcker olika aspekter av bilden av RHS: enkätstudie till nuvarande och tidigare studenter etc., djupintervjuer med branschföreträdare samt en medieanalys.

Utredaren har träffat den samlade personalen på RHS vid ett fysiskt möte och två digitala möten. Information har därtill förmedlats från utredningen genom veckobrev. Medarbetare och andra har haft möjlighet att kontakta utredaren med olika inspel via en särskild e-postadress. Därutöver har flera medarbetares behov av att i enskilda samtal ge sin syn på utredningens frågeställningar tillmötesgått. Det har framförallt gällt när deras uppfattningar har avvikit från de åsikter som

¹ Kvalitetsutveckling vid RHS, punkt 12 i protokoll från universitetsstyrelsens sammanträde 2020-02-14

² Uppdrag att utreda förutsättningarna, med avseende på geografisk placering, för att bedriva utbildning och forskning inom måltidskunskap och värdskap, med hög kvalitet och god hushållning med statens medel, rektorsbeslut 2020-02-21, ORU 1.2.1-00775/2020

dominerat under de gemensamma medarbetarsamlingarna. Men även några av de tidigare medarbetarna har haft en möjlighet att ge sina perspektiv på verksamheten. Utredaren har också träffat studentkåren och studentsektionen samt inbjudit dem att lämna synpunkter.

Olika företrädare för relevanta fakulteter, institutioner och administrativa avdelningar har bidragit med uppgifter om data angående ekonomi, personal, lokaler, forskningsfinansiering, logistik och bibliotek. Samtal har också ägt rum med ledningen för Örebro universitets holdingbolag. Utredaren har vidare redogjort för arbetet vid en MBL-förhandling.

Pandemin COVID-19 har gjort det svårare att ordna möten med många informanter på samma plats, men enklare att möta enskilda individer som befunnit sig på olika platser i landet.

Utredningsarbetet har avrapporterats till rektor den 17 april och den 13 maj, samt till universitetsledningen den 1 juni.

Avgränsning

Uppdraget har inte omfattat de regionalpolitiska aspekterna av lokaliseringalternativen. Vissa kontakter med externa intressenter har dock förekommit som exempelvis med Hällefors och Karlskoga kommuner. Utredningens direktiv har inte heller nödvändiggjort någon analys av följderna av en eventuell flytt med avseende på regleringsbrevets formulering om att "Örebro universitet ska anordna restaurangutbildning i Grythyttan". Utöver förutsättningarna för de båda lokaliseringalternativen för RHS, har uppdraget tolkats som att även beakta dem ur Örebro universitets synvinkel.

Det har inte varit tidsmässigt möjligt att genomföra någon omfattande ekonomisk genomlysning inom ramen för uppdraget. Vidare har inte utredningen haft någon konkret förstudie om hur lokalerna skulle kunna byggas om och/eller byggas ut på Campus Grythyttan att tillgå. Även jämförelser med de utländska utbildningar i Nederländerna, Schweiz och USA som närmast liknar RHS bedömdes falla utanför utredningens tidsram.

Bakgrund

Etableringen

Hotell- och restaurangnäringens ökade behov av högre utbildning ledde, efter ett regionalt initiativ med Carl Jan Granqvist i spetsen, till att Utbildningsdepartementet inför hösten 1990 anslog medel till en ettårig försöksutbildning för servitörer i Grythyttan.³ Satsningen möjliggjordes av den så kallade Bergslagsmiljarden som i slutet av 1980-talet avsatts för att stödja regionen, som drabbats hårt av den industriella strukturomvandlingen.⁴ När stålverket monterades ner hade Hällefors kommun på 15 år förlorat 4 500 invånare och 1 400 arbetstillfällen.⁵ Restaurangbranschen förespråkade att en statligt finansierad utbildning inom området borde förläggas till Stockholm där en stor del av sektorn fanns, men utbildningen placerades i Grythyttan med hänvisning till regionalpolitiska behov.⁶

Före 1993 års universitets- och högskolereform stod utbildningsdepartementet för en central planering av utbildningsutbud och dimensionering av högskoleutbildning.⁷ Riksdagsledamöter från Örebro läns valkrets argumenterade därför i en blocköverskridande sexpartimotion, med åberopande av den regionalpolitiska betydelsen, för att utbildningen skulle få fortsätta efter försöksperiodens slut.⁸ För att högskolan skulle kunna sätta igång med sitt förberedelsearbete gjorde utbildningsutskottet ett tillkännagivande i ärendet innan den stora utbildningspropositionen året därpå. Utskottet konstaterade bland annat att Högskolan i Örebro hade små möjligheter att inom sina egna ramar klara en etablering av en akademisk utbildning för en helt ny yrkesgrupp.⁹ Den 6 maj 1992 beslutade riksdagen att ställa sig bakom utbildningsutskottets förslag och uppmanade regeringen att gå vidare med frågan.¹⁰ I och med detta beslut kunde högskolan fortsätta bedriva utbildningen efter försöksperioden.¹¹

Dåvarande rektor Ingemar Lind beskriver hur han närmade sig projektet med nyfikenhet: "[...] restaurangutbildningen kunde bli ett intressant sårmarke. Den kunde bli någonting som stack upp och märktes vida omkring och den skulle kunna bli ett lätt iakttagbart exempel på en högskolas förmåga till förnyelse."¹² Han var samtidigt tveksam till att lokalisera utbildningen till Grythyttan. Han ställde flera kritiska frågor:

³ Jönsson, Håkan och Tellström Richard, *Gastronomi i kunskapssamhället* i Fjellström, Christina (red.), *Gastronomisk forskning* (2009), sid 12-14. Försöksutbildningen tillhörde projektet Grythyttan Akademi, och en särskild arbetsenhet under överinseende av linjenämnden för kultur och information vid högskolan ansvarade ytterst för utbildningen. Grythyttan Akademi innehöll en rad aktiviteter knutna till bl.a. Hällefors kommun och Grythyttans gästgivargård och hade vid sidan av arbetet med högskoleutbildningen som mål att etablera verksamheter som rörde livsmedelsfrågor, produktutveckling och mat- och dryckeskultur. (Franzén, Bengt (red), *En högskola i utveckling* (1991), sid 90, *Förslag till fördjupad anslagsframställan budgetåren 93/49-95/96* i handlingarna till Högskolan i Örebro styrelsesammanträde 1992-05-18 samt uppgift från Carl Jan Granqvist 2020-05-07)

⁴ Prop. 1987/88:64, *Särskilda regionalpolitiska insatser i delar av Bergslagen och norra Sveriges inland*, sid 5-7. På sid 11 framgår att Utbildningsdepartementet fick 47 miljoner kr att fördela till satsningar på olika utbildningsformer.

⁵ Granqvist, Carl Jan, *Födelse samt framväxt av Campus Grythyttan, Örebro Universitet. Svensk gastronomisk högskoleutbildnings tillkomst och utveckling vid Campus Grythyttan, Örebro Universitet*, version 2020-06-01, sid 3

⁶ Hedberg, Lennart, *Så skapades den högre restaurangutbildningen i Grythyttan*, i Gustafsson, Inga-Britt och Strömberg, Ulla-Britt (red) *Tid för måltidskunskap* (2004), sid 21

⁷ Prop. 1992/93:1, *Universitet och högskolor, frihet för kvalitet*, sid 20-22

⁸ Motion 1991/92:Ub459

⁹ Utbildningsutskottets betänkande 1991/92 UbU14, sid 25-26

¹⁰ Riksdagens protokoll 1991/92:106, 1992-05-06

¹¹ Lind, Ingemar, *Restauranghögskolan – från experiment till existens*, i Gustafsson, Inga-Britt och Strömberg, Ulla-Britt (red) *Tid för måltidskunskap* (2004), sid 29

¹² Ibid, sid 26

”...skulle akademisk kvalitet kunna garanteras om utbildningen i sin helhet låg i Grythyttan 8 mil bort? Skulle vi kunna lösa lärarfrågorna och frågor om biblioteksresurser och annat? Skulle studenterna kunna erbjudas en tillräckligt god studiemiljö? Skulle det inte bli mycket dyrare att driva utbildningen långt bort?”¹³

Lind kunde tänka sig att praktikdelarna i utbildningen skulle förläggas till gästgiverimiljön i Grythyttan, men bedömde att det var säkrare och bättre för både kvalitet och studenter om större delen av de teoretiska delarna lokaliserades till Örebro. Lind hyste också farhågor för vad högskolan skulle göra med ett långtidskontrakt för hyrda lokaler i Grythyttan om något skulle hända utbildningen, till exempel avtagande studentintresse. Rektor fick dock ge vika för framförallt ett regionalpolitiskt tryck och hösten 1993 startade en treårig högskoleutbildning för både kockar och servitörer i sin helhet i Grythyttan utan att vare sig kvalitets- eller riskfrågan riktigt prövats.¹⁴

Formellt föregicks starten av att ärendet bereddes vidare inom regeringskansliet¹⁵ och först i februari 1993 kom propositionen där det angavs att det vid sidan av takbeloppet beräknades en ersättning på 1 040 000 kr per år för den högre restaurangutbildningen vid Högskolan i Örebro.¹⁶ Därutöver fördelades 2 350 000 kr för nya lokaler i Grythyttan.¹⁷ I och med att propositionens innehåll fastställdes i juni 1993 var erforderliga beslut fattade för att den första akademiska restaurangutbildningen i Sverige kunde etableras.¹⁸

Fortsättningen – en översiktlig beskrivning

Redan under hösten 1991 hade regeringen beslutat om ett lokaliseringsstöd om 15 miljoner kr för anskaffning av den svenska paviljongen under världsutställningen i Sevilla 1992, det vill säga den byggnad som uppfördes som Måltidens hus i Grythyttan och som från och med vårterminen 1994 togs i bruk för undervisningen. Hällefors kommun hade också satsat genom att dels bevilja ett hyresbidrag på 1 miljon kr per år under fem år, och dels genom att bygga ett företagshotell intill det planerade Måltidens hus (byggnaden heter numera Kärnhuset och innehåller bland annat undervisningslokaler och kontorsrum).¹⁹

Det första läsåret antogs 18 kockar och 16 servitörer till utbildningen. Behörighetskravet till utbildningen var, utöver grundläggande behörighet, yrkeserfarenhet från kök eller matsal om minst ett år. Urvalet till utbildningen skedde genom ett särskilt antagningsprov.²⁰ Söktrycket var högt och inför antagningen hösten 1996 var antalet personer som genomförde antagningsprovet nästan tre gånger fler än antalet utbildningsplatser.²¹

I och med de ekonomiska svårigheterna med att bedriva utbildningen i Grythyttan (1997 översteg till exempel verksamhetens kostnader intäkterna med drygt en miljon kr²²), infördes i regleringsbrevet för 1998 ett särskilt anslag i form av en tilläggsersättning utöver den gängse ersättningen per helårsstudent och helårsprestation för lokaliseringen i Grythyttan, den så kallade ”grytlappen”.²³

Sedan etableringen av verksamheten vid Restaurang- och hotellhögskolan (RHS) har flera olika utbildningar bedrivits men tyngdpunkten har hela tiden varit inom måltid och hotell/vårdskap. I

¹³ Lind, Ingemar, *Restauranghögskolan – från experiment till existens*, i Gustafsson, Inga-Britt och Strömberg, Ulla-Britt (red) *Tid för måltidskunskap* (2004), sid 30

¹⁴ Ibid, sid 30-31

¹⁵ Regeringens skrivelse 1992/93:15, sid 107

¹⁶ Prop. 1992/93:169, *Högre utbildning för ökad kompetens*, sid 191

¹⁷ Ibid, sid 239

¹⁸ Riksdagens protokoll 1992/93:120, 1993-06-02

¹⁹ Granqvist, Carl Jan, *Födelse samt framväxt av Campus Grythyttan, Örebro Universitet. Svensk gastronomisk högskoleutbildnings tillkomst och utveckling vid Campus Grythyttan, Örebro Universitet*, version 2020-06-01, sid 7-8

²⁰ Högskolan i Örebro, *Årsredovisning 1993/94*, sid 22

²¹ Högskolan i Örebro, *Årsredovisning 1995/96*, sid 32

²² Högskolan i Örebro, *Årsredovisning 1997*, sid 11.

²³ Prop. 1997/98:1, *Budgetpropositionen för 1998, Utgiftsområde 16:5*, sid 146

början av 2000-talet gavs bland annat, inom ramen för en nationell satsning på kortare yrkesinriktade utbildningar inom högskolan, tvååriga program som ledde till en yrkeshögskoleexamen: *Sommelierutbildning, Måltidskunskap med inriktning kock* samt *SPA-programmet* (med organisatorisk hemvist inom Institutionen för idrott och hälsa).²⁴ De båda första programmen blev 2006 grunden till två stycken nya treåriga kandidatprogram anpassade till Bolognaprocessens intentioner.²⁵

Under 2001 utvecklades *Högre hotellprogrammet* för att utöka verksamheten och möta hotellnäringens efterfrågan på akademiskt utbildad personal.²⁶ Samma år inrättades måltidskunskap som ämne för utbildning på forskarnivå.²⁷ Ämnet definierades som mångvetenskapligt och avsågs förena "vetenskap samt praktisk och estetisk kunskap vid forskningen om måltiden."²⁸ I och med att institutionen fick sin första professor och sina första doktorander 2002 kunde forskningen börja växa i mer organiserad form.²⁹ Under de 18 år som förflutit sedan forskarutbildningen startade har tolv doktorsavhandlingar och tre vetenskapliga uppsatser lagts fram för examen på forskarnivå vid institutionen.³⁰

Huvudområdet för utbildningen var från början *hushållsvetenskap* men ändrades 1999 till *måltidskunskap*. Begreppet "måltid" fokuserar på den sociala företeelsen där maten (och drycken) är en av flera aspekter och där sammanhanget i form av mötet, rummet, stämningen och styrsystemet är andra viktiga aspekter. Genom valet av begreppet "kunskap" istället för "vetenskap" tydliggjordes de tre kunskapsformer som verksamheten vilade på: teoretisk/vetenskaplig kunskap, yrkeshantverk/praktisk kunskap och estetiskt gestaltande kunskap.³¹ Huvudområdet breddades 2007 till *måltidskunskap och värdskap* för att tillgodose studentgruppens krav på ett namn som omfattade innehållet i alla tre kandidatprogram.³²

Institutionen har sedan mitten av 2000-talet haft i princip samma struktur på utbildningsutbudet med tre stycken treåriga kandidatprogram: *Kulinarisk kock och måltidkreatör, Sommelier och måltidkreatör* samt *Hotell och värdskap* (ersattes höstterminen 2019 av *Hospitality management*), kurser på avancerad nivå samt utbildning på forskarnivå.³³ Under 2010 tillkom *Måltidsekologiprogrammet* som delvis är förlagt till Campus Grythyttan, och som har sin organisatoriska hemvist vid Institutionen för naturvetenskap och teknik.³⁴

Utbildningsuppföljningar

Högskoleverket 2004

Inom ramen för det nationella kvalitetssäkringssystemet granskades utbildningen i måltidskunskap av Högskoleverket (HSV) 2004. Utbildningen fick viss kritik men examensrätten ifrågasattes inte. HSV konstaterade att utbildningen hade både styrkor och svagheter. Utbildningens styrkor låg i infrastrukturen och i de praktiska delarna. Utvärderingen lyfte också fram att förankringen i professionen var stark och tog sig uttryck både i de praktiska inslagen i undervisningen och i det väl utvecklade samarbetet med det omgivande samhället. Samtidigt konstaterade HSV att det fanns en

²⁴ Prop. 2001/02:15, *Den öppna högskolan*, sid 123-125, CF 45/2003, CF 615/2003 och CF 52-254/2004

²⁵ Inrättande och fastställande av utbildningsplan för Sommelier och måltidskunskap, CF 52-525/2006 och Inrättande och fastställande av utbildningsplan för Kulinarisk kock och måltidskunskap, CF 52-536/2006

²⁶ HS-nämndens sammanträde 2001-06-13, CF 333/2001

²⁷ Punkt 7 vid HS-nämndens sammanträde 2001-10-30, CF 576/2001

²⁸ Allmän studieplan för forskarutbildning i måltidskunskap, fastställd 16 december 2003, CF 580-2003

²⁹ CF 89/2000 och Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan, 2018-02-28, ORU 1.2.2-01110/2018, sid 6

³⁰ Lista forskarexamina - disputationer, Universitetskansliet 2020-04-16 samt uppgift från RHS 2020-05-04

³¹ Rektorsbeslut nr 62/99, CF 103/1999

³² Breddning av ämnet måltidskunskap, rektorsbeslut 2007-02-05, CF 53-664/2006

³³ Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan, 2018-02-28, ORU 1.2.2-01110/2018, sid 4

³⁴ Inrättande av Måltidsekologiprogrammet, CF 52-471/2009, ENT-nämndens sammanträde 2009-09-16

förankring i hantverk och beprövad erfarenhet men att den vetenskapliga skolningen saknade tydlighet och progression, vilket innebar att studenternas kunskaper och färdigheter i vetenskaplig teori och metod inte fördjupades i tillräcklig grad.³⁵ HSV menade att det var nödvändigt att både kvalitet och vetenskaplig nivå i kandidatuppsatserna höjdes och att den forskning som fanns representerad bland de forskarstuderande i större utsträckning behövde ha inriktningar som berikade grundutbildningen.³⁶

Därutöver uppmärksammade HSV utmaningarna med lokaliseringen av utbildningen: "En svaghet är den vetenskapliga förankringen som omfattar flera discipliner men saknar djup. Utbildningsmiljön begränsas av avståndet till Örebro universitet och studenternas svaga anknytning till den vetenskapliga omvärlden."³⁷ De kommenterade vidare att: "Placeringen i Grythyttan utanför Örebro erbjuder en kulinariskt intressant miljö. Samtidigt innebär avstånden en del omkostnader samt att studenterna fjärras från resten av universitetet. Medan flera lärare är verksamma vid andra universitet och högskolor i Sverige, är studenterna främst engagerade i den lokala näringen. Bedömargruppen ser därför en påtaglig risk att studenterna går miste om den intellektuellt stimulerande miljö som uppstår i mötet med studenter från andra vetenskapliga discipliner."³⁸

Efter granskningen tillsatte institutionen en arbetsgrupp med uppdrag att arbeta med åtgärder utifrån HSV:s utvärdering.³⁹ I HSV:s uppföljning av utvärderingarna år 2010 framgick att flera kvalitetshöjande åtgärder hade genomförts.⁴⁰

Intern utbildningsuppföljning 2011

Utbildningen i måltidskunskap och värdskap (och måltidskunskap på forskarutbildningsnivå) följdes upp på nytt 2011 i universitetets interna utbildningsuppföljning.⁴¹ Ett område som uppmärksammades i uppföljningen var att de seniora forskarna bedrev relativt lite forskning på grund av att de var uppbundna i undervisningen inom grundutbildningen och i administrativa ledningsuppdrag. Därför var det framförallt doktoranderna (tillsammans med sina medförfattare) som stod för de vetenskapliga publikationer som forskningsförankrade utbildningen.⁴²

Vidare konstaterades att huvudområdet både i programkatalogen och i självvärderingen beskrevs som mångvetenskapligt och att det vilade på en förening av de tre kunskapsformerna vetenskap, yrkeskunskap och estetisk gestaltning, men att det estetiska inslaget i utbildningarna var förhållandevis litet. Orsaken angavs vara delvis kompetensbrist och delvis brist på systematiskt arbete med att tydliggöra den estetiska dimensionen i utbildningen.⁴³ Det lyftes också som problematiskt att cirka hälften av den undervisade personalen hade tidsbegränsade anställningar.⁴⁴

När det gällde lokalerna ansåg man att de var anpassade för undervisningen men att bland annat lokalerna för praktiska laborationer behövde utökas i antal, metodkökens funktionalitet behövde ses över och att vissa lokaler för laborativa moment saknades.⁴⁵ Fakultetsnämndens åtgärder bestod

³⁵ Högskoleverket 2005:7 R, *Utvärdering av dietistutbildning samt utbildning i hushållsvetenskap, kostvetenskap, kostekonomi, måltidskunskap, klinisk nutrition och nutrition*, sid 7, 10 och 69-70

³⁶ Ibid, sid 73-74

³⁷ Ibid, sid 69

³⁸ Ibid, sid 70

³⁹ *Representant till arbetsgrupp*, RHS 2005/21-1

⁴⁰ Högskoleverket 2010:6 R, *Uppföljning av Högskoleverkets ämnes- och programutvärderingar år 2004*, sid 22-28

⁴¹ De interna utbildningsuppföljningarna ledde inte fram till något omdöme utan till att fakultetsnämnden beslutade om ett antal åtgärder för varje utbildning.

⁴² Uppföljning av utbildning – Rapport, Måltidskunskap och värdskap, alla utbildningsnivåer, CF 12-570/2011, 2012-01-20, sid 9-10

⁴³ Ibid, sid 4

⁴⁴ Ibid, sid 12

⁴⁵ Ibid, sid 13

främst i att institutionen skulle förtydliga olika svar eller redovisa vilket kvalitetsarbete som bedrevs inom olika problemområden.⁴⁶

Universitetskanslersämbetet 2014

År 2013-2014 följdes utbildningen i måltidskunskap och värdskap upp av Universitetskanslersämbetet (UKÄ) som bedömde att utbildningen höll hög kvalitet (de olika nivåerna för bedömning var bristande kvalitet, hög kvalitet samt mycket hög kvalitet). Modellen för uppföljning innebar att UKÄ utifrån ett urval av självständiga arbeten, en självvärdering och intervjuer bedömde huruvida ett antal utvalda examensmål var uppfyllda.⁴⁷

UKÄ menade att utbildningen hade en tydlig struktur när det gällde både introduktionen av huvudområdet och efterföljande fördjupningar, och noterade en medveten satsning på att knyta utbildningen till aktuell forskning. Utvärderingen uppmärksammade att studenterna skrev sina självständiga arbeten i samarbete med externa aktörer och att de därigenom hade möjlighet att göra praktiska tillämpningar med en samhällsrelevans. Dock fanns vissa svagheter avseende studenternas förmåga att göra bedömningar med hänsyn till vetenskapliga och samhällsrelaterade aspekter.⁴⁸

Utbildningsprogrammet *Hotell och värdskap* fick viss generell kritik i utvärderingen. UKÄ menade att det fanns en svag vetenskaplig grund och bristande forskningsanknytning inom programmet. Vidare konstaterades också att utbildningsprogrammen hade en hög andel studenter med läs- och skrivsvårigheter.⁴⁹

Intern utbildningsuppföljning 2019

Det nationella kvalitetssäkringssystemet reviderades 2017 på så sätt att UKÄ upphörde med att genomföra kvalitetsgranskningar av alla utbildningar, utan varje lärosäte ålades ett utökat ansvar att själva följa upp kvaliteten i utbildningen. Kraven ökade således på den interna utbildningsuppföljningen.⁵⁰ Uppföljningen av måltidskunskap och värdskap (och måltidskunskap på forskarutbildningsnivå) 2019 genomfördes inom ramen för universitetets tidigare ramverk för intern utbildningsuppföljning, vilket inte var lika djupgående som det som infördes under hösten 2019.⁵¹

I uppföljningen uppmärksammades flera problem. Bland annat att det fanns stora brister i lokalerna, både när det gäller slitage, utrustning och utformning, vilket konstaterades kunna utgöra ett hot mot kvalitet och attraktivitet för utbildningen. Söktrycket till utbildningarna var lågt och man tappade cirka en tredjedel av studenterna från det första till det sista året. Man granskade särskilt kurserna Dryckeskunskap I och II, och väckte flera frågor kring bland annat rättssäkerheten i dem.⁵² Under året förekom uppsägningar och sjukskrivningar vilket ledde till att kompetens inom vissa områden

⁴⁶ Handlingar till HS-nämnden 2012-03-13, sid 55-57, samt protokoll från samma sammanträde, sid 4

⁴⁷ Universitetskanslersämbetet, *Kvalitetsutvärdering av hållbar turismutveckling, mat och måltidskunskap, måltids- och restaurangvetenskap, måltidskunskap och värdskap, turism, turismvetenskap, samhällsplanering, service management och upplevelseproduktion*, Beslut 2014-06-16, sid 2-5

⁴⁸ Ibid, sid 66 - 68

⁴⁹ Universitetskanslersämbetet, *Kvalitetsutvärdering av hållbar turismutveckling, mat och måltidskunskap, måltids- och restaurangvetenskap, måltidskunskap och värdskap, turism, turismvetenskap, samhällsplanering, service management och upplevelseproduktion*, Beslut 2014-06-16, sid 66 - 68

⁵⁰ UKÄ rapport 2016:15, *Nationellt system för kvalitetssäkring av högre utbildning*

⁵¹ Projektet "Metod för systematisk utbildningsgranskning" (Kriterier för uppföljning av pågående utbildning på grundnivå, avancerad nivå och forskarnivå), CF 12-523/2008 och Ramverk för intern utbildningsuppföljning, 2019-11-27, ORU 1.4.2-06562/2019

⁵² Uppföljning av huvudområdet måltidskunskap och värdskap, Universitetskansliet kommentarer till fakultetsnämnden, ORU 1.4.2-01017/2019, sid 2

saknades. Ett arbete med bemanningsplanering hade påbörjats men inte resulterat i någon konkret bemanningsplan. Det pekades också på att vissa utlysningar inte lett till relevanta sökande.⁵³

Fakultetsnämnden ansåg bland annat att antalet utredningar och strategier på institutionen som antingen avslutats, pågick eller skulle påbörjas inom kort var relativt stort och att det var svårt att se hur de hängde ihop.⁵⁴ En särskild arbetsgrupp inom fakulteten med uppdrag att ta fram ett förslag på åtgärder utsågs därför.⁵⁵

Forskningsutvärderingar

ÖRU2010

Under 2010 genomfördes en första extern utvärdering av all forskning vid Örebro universitet, ÖRE2010. Forskningen i måltidskunskap fick gott betyg och utvärderingspanelen menade att forskningen var av sådan hög kvalitet att den gav en bred nationell och internationell uppmärksamhet. De menade också att ämnet hade relativt bra publikationsmeriter för att vara en ung forskningsenhet.⁵⁶

Panelen pekade dock på att det fanns en stark tendens till spridda forskningsintressen och att det fanns behov av att rekrytera skickliga forskare för att utveckla en stark sammanhållen forskningsmiljö med en gemensam strategisk agenda. Utvärderingspanelen kommenterade vidare att det geografiska avståndet till Campus Örebro kunde utgöra ett hinder för ett mer aktivt samarbete med forskningen inom universitetets övriga ämnen och att det var problematiskt att ämnets doktorander inte var integrerade med universitetets övriga doktorander.⁵⁷

ÖRU2015

Även i nästa stora utvärdering av forskningen vid universitetet fick forskningen i måltidskunskap bra betyg. Utvärderingspanelen konstaterade att antalet artiklar hade vuxit för varje år under utvärderingsperioden. Panelen noterade dock att ämnet under perioden bara beviljats ett externt anslag och att det framförallt var två seniora professorer (inte längre anställda) som utmärkte sig i de bibliometriska uppgifterna, samt att det endast var fyra individer som publicerat under perioden trots att det utöver de två professorerna fanns en gästprofessor, sex universitetslektorer samt doktorander.⁵⁸

Panelen uppmärksammade vidare att forskningsfältet var relativt ungt och hade god interaktion med omvärlden. Det fanns stor potential särskilt inom forskningsområdet kring hållbarhet och mat, både vad gällde relevanta forskningsfrågor, externfinansiering och nationella såväl som internationella samarbeten. Mot bakgrund av att endast ett fåtal personer levererade forskningspublikationer menade utvärderarna att ett lektorstöd för forskning skulle kunna säkra hållbarheten i forskargruppen. Arbetet med att öka forskningsintäkterna genom nya finansiärer som Formas och EU Horizon bedömdes som viktigt.⁵⁹

⁵³ Självvärdering, Uppföljning av utbildning i måltidskunskap och värdskap på grund och avancerad nivå samt forskarutbildning i måltidskunskap, 2019-10-30, ÖRU 1.4.2-01017/2019, sid 28 och 35. Uppföljning av huvudområdet måltidskunskap och värdskap, Universitetskansliet kommentarer till fakultetsnämnden

⁵⁴ Punkt 12 i handlingarna till Fakultetsnämndens för ekonomi, natur- och teknikvetenskap sammanträde 2020-01-30

⁵⁵ Dekanbeslut – Utseende av arbetsgrupp, 2020-02-28, ÖRU 1.4.2-01017/2019

⁵⁶ Frih, Anna-Karin (red), ÖRE2010, *Utvärdering av forskningen vid Örebro universitet* (2010), sid 82-85

⁵⁷ Ibid

⁵⁸ Masterton, Malin och Sjödin, Sofia (red), *ÖRU2015, Örebro University Research Evaluation 2015* (2015), sid 45-46

⁵⁹ Ibid

Utvecklingsinitiativ

Universitetsledningen men också andra intressenter har genom åren initierat en rad utvecklingsarbeten vid RHS, inte sällan av visionär art. Personal från RHS har deltagit i projekten, men de har organiserats och styrts av personer utanför institutionen. Nedan beskrivs några av projekten.

Bergslagskristallen

Inom ramen för satsningen på ett regionalt innovationssystem⁶⁰ skapade dåvarande rektor Janerik Gidlund 2002 ett utvecklingsprojekt med syfte att bredda verksamheten vid RHS och utveckla Campus Grythyttan till ett centrum för samarbete mellan forskning, praktisk kunskap och konstnärligt utvecklingsarbete. Förebilden var Banff Centre i västra Kanada, ett institut beläget i en nationalpark omgivet av vildmark och som erbjöd konstnärer av alla slag från olika delar av världen att komma för att finna arbetsro och få stöd i sitt arbete. Idén var att skapa ett kunskaps- och kreativitetscentrum som skulle knytas till utbildningen och som i sin tur skulle generera entreprenörskap. Tanken var att RHS skulle utgöra ett naturligt centrum för aktiviteterna. Projektet placerades vid RHS och tilldelades totalt 8 520 000 kr från 1 juli 2002 och tre år framåt.⁶¹

Projektet resulterade i ett antal delprojekt och aktiviteter. Bland annat initierades ett visionsarbete för Campus Grythyttan, vilket fokuserade på infrastruktur kring studenternas studiemiljö och studiesociala miljö, till exempel fler studentbostäder och verksamhetsanpassade utbildningslokaler.⁶² Bland annat hölls tre visionsmöten under hösten 2004 där olika aktörer fick redovisa sina framtidsplaner: Hällefors kommun, universitetsledningen, Akademiska Hus, Loka Brunn, Gästgiveriet och lokala företagare. Arbetet ledde bland annat till att det skrevs kontrakt om nya studentbostäder vilket man hoppades skulle öka attraktionskraften för Grythyttan som studieort. När det gällde utbildningslokalerna genomfördes en perspektivstudie där de framtida utbildningarna skulle få sätta sin prägel.⁶³

Ett annat exempel på delprojekt var Gyllene Vispen 2003-2005, vilket syftade till att entusiasmera och uppmuntra studenter till entreprenörskapsaktiviteter då man önskade att fler studenter skulle stanna i regionen och skapa företag inom måltidsområdet.⁶⁴

Något centrum utifrån förebilden Banff Centre etablerades inte efter projektperioden, men ett konkret resultat blev seminarieriet *Sinnena, konsten och vetenskapen* som även dokumenterats i en skriftserie med samma namn.⁶⁵ I vilken utsträckning projektet i övrigt lett till någon förändring är svårt att fastställa.

Ad astra

Under 2010-2011 initierades ett genomgripande arbete med att formulera en vision för RHS och att utforma en strategi för hur verksamheten skulle utvecklas. Projektet skulle utmytna i en utvecklingsplan. Bakgrunden var att "[...] akademien och dess varumärke [har] etablerats men utvecklingsinitiativen är hela tiden många [...]. Forskningen är mycket tillkommen av ad-hoc och dess samband med utbildningen är inte helt genomtänkt. Akademien har ett behov av att konsolideras

⁶⁰ Penta Plus – ett regionalt innovationssystem, CF 320/2002

⁶¹ Beslut avseende delprojektet Bergslagskristallen inom ramen för utveckling av regionalt innovationssystem, rektorsbeslut 2020-05-08, CF 358/2002

⁶² Campus Grythyttan, 2004-06-08, CF 19-348/2004 och Positiva framtidsplaner för studenterna i Grythyttan, Pressmeddelande 2005-12-07

⁶³ Verksamhetsberättelse för projektet Bergslagskristallen 2004, 2005-02-21, CF 31-139/2005

⁶⁴ Insatser för att främja entreprenörskap och nyföretagande vid Örebro universitet, CF 392/2002, Projektet drevs av Entreprenörskapsstiftelsen Drivhuset vid Örebro universitet

⁶⁵ Granqvist, Carl Jan, *Födelse samt framväxt av Campus Grythyttan, Örebro Universitet. Svensk gastronomisk högskoleutbildnings tillkomst och utveckling vid Campus Grythyttan, Örebro Universitet*, version 2020-06-01, sid 16

såväl i sin kärnverksamhet som i sin förmåga att strategiskt och effektivt hantera alla för akademien angelägna omvärldsrelationer.”⁶⁶

Projektet inleddes med ett visionsarbete där alla medarbetare deltog tillsammans med studentrepresentanter. Visionen för 2021 formulerades till: ”Vi är Europas främsta akademiska institution inom måltid och värdskap där vetenskap, hantverk och estetik integreras.” Som underlag för arbetet med utvecklingsstrategin genomfördes nio ambitiösa förstudier där samtliga medarbetare deltog i olika konstellationer kring bland annat kompetensuppbyggnad, omvärldsanalys, utbildningen, forskningen och externa relationer. I förstudien om forskningen tog man fram tre programområden.⁶⁷

Arbetet med externa relationer var brett och omfattade förslag om till exempel en marknadsinriktad forskningsrådgivare och särskilt avsatta resurser för att bland annat identifiera de mest strategiska samarbetsparterna, forskningsfinansieringsrådgivning och stöd i arbetet med forskningsansökningar, bildandet av ett dotterbolag till Holdingbolaget för kommersialisering av föreläsningar, sensoriska övningar, laboratorietjänster och en studentdriven hotell- och restaurangverksamhet. I anslutning till Ad astra bedrevs också ett ortsutvecklingsprojekt, ”Attraktiva Innovativa Grythyttan”, i samarbete med kommunen och lokala entreprenörer för att mobilisera lokala krafter för gemensam utveckling av orten.⁶⁸ Slutrapporten avslutades med orden:

”Grythytt Akademi vid Örebro universitet vill göra skillnad – vi vill skapa stjärnor! Vi menar att vi kan skapa stjärnor genom fusion av galaxer – universitetet, akademien och näringslivet. Siktet är inställt – tillsammans når vi stjärnorna!”⁶⁹

Slutrapporten tillsammans med de nio förstudierna, där man totalt äskade 12 250 000 kr under 2012-2014, föredrogs för universitetsstyrelsen i slutet av 2011. Något beslut i linje med rapporten fattades aldrig och därmed uteblev de omfattande satsningar som föreslagits.⁷⁰ Framförallt hade det att göra med att rektor Jens Schollin prioriterade en etablering av läkarprogrammet och utvecklingen av stark forskning inom de tre fakulteterna med fokus på medicinsk forskning.⁷¹ Institutionen har dock arbetat vidare med flera av delarna genom att till exempel organisera forskningen i grupper samt förstärkt forskningsanknytningen kring hantverk och estetik genom att en doktorand har en biträdande handledare från Hantverksvetenskap vid Göteborgs universitet.⁷²

Innovation och entreprenörskap

Under 2015-2017 finansierade Region Örebro län projekt inom innovation och entreprenörskap med Örebro universitet som projektägare. Bland annat satsade man ca 450 000 kr på en förstudie kring ett måltidslaboratorium. Målet var att ”skapa en samverkansplattform där näringslivet och innovativa idéer tillsammans med forskare inom länet utvecklar nya ekologiskt hållbara produkter och lösningar för matsektorn, nationellt och internationellt.”⁷³ Ett annat projekt var ”Innovativ miljö – Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan” där regionens finansiering var 1 380 000 kr. Projektet skulle etablera en internationellt innovativ miljö vid RHS i Grythyttan, vilket på längre sikt skulle leda till att nya företag, produkter och tjänster skapades, och att bidra till en etablering av minst två internationellt erkända innovativa miljöer vid RHS i Grythyttan.⁷⁴

⁶⁶ Projektdirektiv, Campus Grythyttan – Ad astra, CF 12-753/2010, sid 3

⁶⁷ Ad astra, Förstudie till utvecklingsplan 2012-2016 Restaurang- och hotellhögskolan - Grythytt Akademi Örebro universitet, CF 12-753/2010

⁶⁸ Ibid

⁶⁹ Ibid, sid 21

⁷⁰ Punkt 8 i handlingar och protokoll till Universitetsstyrelsens sammanträde 2011-10-25/26 samt intervju med Olle Häggbom 2020-05-11

⁷¹ Intervju med Jens Schollin 2020-03-16

⁷² Uppgift från institutionsledningen 2020-05-04

⁷³ Region Örebro län, *Projektutvärdering inom innovation och entreprenörskap*, 2019-06-24, sid 9

⁷⁴ Ibid, sid 15

Man samverkade med företag i bland annat en föreläsningsserie och deltog på ett antal konferenser, fick besök av en delegation från Hong Kong med representanter från turismutbildningar och ett kulinariskt institut, samt genomförde en kontaktresa till Basque Culinary Center i San Sebastian, Spanien.⁷⁵ I regionens utvärdering av projekten konstaterades brister, bland annat att något fullgott underlag inte togs fram till förstudien och att handlingsplanen för den innovativa miljön var bristfällig. Det saknades också en plan för utvecklingen med de inledande samarbetena med de internationella aktörerna.⁷⁶

I anslutning till projektet satsade Örebro universitet via Inkubera närmare 1 000 000 kr på löner till bland annat projektledare och hyra av ytan som tidigare upplåtits till ett café i Måltidens hus.⁷⁷ I september 2018 invigdes Grythyttan Innovation & Start-up Hub som riktade sig till bland annat studenter, idébärare, nyföretagare och redan etablerade företag som ville utveckla sina innovationer inom livsmedelskedjan. Utvecklingen skulle ske i samverkan med tvärvetenskapliga resurser och kompetenser på Örebro universitet och RHS:s sensoriska laboratorium. Man skulle bjuda in aktörer från hela landet till aktiviteter och samverka med Örebro universitet och RHS i Grythyttan.⁷⁸ Aktörerna runtomkring, företag och kommun, hade stora förhoppningar på satsningen men efter invigningen har verksamheten avstannat.⁷⁹

Fakultetsbyte och utvecklingsplan

Under våren 2017 initierade rektor Johan Schnürer en utredning av om det vore mer gynnsamt för utvecklingen av RHS om den organisatoriska tillhörigheten ändrades från HS-fakulteten till ENT-fakulteten. Bakgrunden var dels en obalans mellan storleken på fakulteterna och dels en önskan om att utöka samarbetena mellan RHS och Handelshögskolan respektive Institutionen för naturvetenskap och teknik.⁸⁰

Rektor initierade vidare ett framtagande av en utvecklingsplan för hur verksamheten vid institutionen skulle kunna utvecklas på ett sätt som väsentligt expanderade den externfinansierade forskningen. "Restaurang- och hotellhögskolans verksamhet vilar på en humanistisk/samhällsvetenskaplig grund med inslag av ekonomi och naturvetenskap. Basen i den nuvarande verksamheten är helhetsförståelsen för måltiden och värdskapet, och även om det är centralt för Restaurang- och hotellhögskolan att viktiga delar inom området bibehålls bedöms förutsättningarna för att öka den externfinansierade forskningen inom det området vara begränsade inom en överskådlig framtid. Därmed bör fokus läggas framförallt på att expandera den externfinansierade forskningen inom områden som inbegriper ekonomi och naturvetenskap." Planen skulle innehålla förslag på hur forskning inom ekonomi och naturvetenskap bäst kunde adderas till RHS verksamhet. Det framgick också att universitetet var beredd att investera i en sådan satsning och att utvecklingsplanen skulle innehålla information om vilka resurser och organisation som krävdes.⁸¹

I början av 2018 var utvecklingsplanen klar. Bland annat hade möjliga samarbetsprojekt med forskare från andra institutioner inventerats. Nästan 30 projektidéer kom in, vilka institutionen bedömde och preliminärt bemannade.⁸²

Utvecklingsplanen innehöll behov med tre olika finansieringsnivåer där man önskade satsa på:

⁷⁵ Region Örebro län, *Projektutvärdering inom innovation och entreprenörskap*, 2019-06-24, sid 15-17

⁷⁶ Ibid, sid 13

⁷⁷ Uppgift från Anna Ragén, VD Örebro universitet Holding AB, 2020-03-19

⁷⁸ <https://www.oru.se/samverkan/nyheter-samverkan/ny-motesplats-i-grythyttan/>

⁷⁹ Möte med kommunledningen i Hällefors, 2020-03-11

⁸⁰ Uppdrag att utreda organisatorisk tillhörighet för Restaurang- och hotellhögskolan, rektorsbeslut 2017-03-21, ORU 1.2.2-01330/2017

⁸¹ Uppdrag att utreda organisatorisk tillhörighet för Restaurang- och hotellhögskolan: tilläggsuppdrag, rektorsbeslut 2017-06-20, ORU 1.2.2-02893/2017

⁸² Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan, 2018-02-28, ORU 1.2.2-01110/2018, bilaga 3

- Utökad forskningstid för universitetslektorer
- Postdoktor
- Samverkanslektor
- Doktorandfinansiering
- Projektmedel för att underlätta att starta några av projekten som föreslagits från andra ämnen
- Professor eller gästprofessor med inriktning Hospitality Management
- Advisory Board.⁸³

Den höga finansieringsnivån innebar en satsning från universitetet omfattande totalt 35 940 000 kr under 2019-2023, och den låga finansieringsnivån 21 342 000 kr under samma period.⁸⁴ Något beslut utifrån utvecklingsplanen fattades aldrig. Däremot har insatser som överensstämmer med enskilda aktivitetsförslag initierats. En anställning som samverkanslektor utlystes men rekryteringsprocessen fick avbrytas på grund av att samverkanskickligheten hos de sökande inte kunde bedömas. Av de projektidéer som kom in från andra ämnen har minst tre satts igång och finansieras med medel från universitetets Mat- och hälsasatsning. Med finansiering från KK-stiftelsen rekryterades en gästprofessor från USA inom Hospitality management (tjänsten tillträdde dock aldrig på grund av att personen fick andra uppdrag).⁸⁵

Lokalutredning

Frågan om lokalutveckling vid Campus Grythyttan både på kort och på lång sikt har varit aktuell sedan åtminstone 2011, och i början av 2016 initierade rektor Jens Schollin en fördjupad analys och framtagande av ett lokalprogram.⁸⁶ Våren 2018 genomfördes som första steg i en lokalutvecklingsprocess en designdialog av Campusavdelningen i samarbete med RHS, Akademiska hus och en extern konsult.⁸⁷ Nästa naturliga steg i en sådan process är att med utgångspunkt från designdialogen genomföra en förstudie som blir mer konkret och som utgår från bland annat ekonomiska förutsättningar. Designdialogen byggde på föreläsningar, diskussioner och workshops med syfte att identifiera behov och utgöra ett visionärt konceptförslag på utveckling av delar av lokalerna. Bland de visionära förslagen fanns planer på

- att i Kärnhuset skapa ett "hjärn-hotell", en formell och informell aktivitetsbaserad lärandemiljö med plats för kunskap, fördjupning och reflektion,
- att i Hälsans hus skapa ett "gestaltungs-gym", en plats för fysisk aktivitet, visualisering, workshops och experiment, och
- att bygga ett Makerspace, en nybyggnation för kök, ateljé och laborativa lärandemiljö i en "dynamisk miljö som påverkar hjärnans strukturer, fler synapser bildas och ny kunskap uppstår".⁸⁸

Utredningen från designdialogen var klar i oktober 2018. Några åtgärder utifrån utredningen som till exempel beslut om förstudie har ännu inte vidtagits.

⁸³ Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan, 2018-02-28, ORU 1.2.2-01110/2018, bilaga 1, sid 17-20

⁸⁴ Ibid, sid 25-29

⁸⁵ Rekrytering av en gästprofessor i måltidskunskap till Restaurang- och hotellhögskolan, ORU 2.1.1-01474/2019

⁸⁶ Analys av lokalbehov och framtagande av lokalprogram vid RHS – uppdrag, rektorsbeslut 2016-06-29, ORU 2.7.1-02927/2016

⁸⁷ Kostnaden för konsulten var cirka 180 000 kr, uppgift från Ekonomiavdelningen 2020-04-01

⁸⁸ Grythyttan, Nordens doft- och smakcentrum - En utredning och aktivitetsplan, oktober 2018, Akademiska hus och Hjärnberikad, sid 21-24

Universitetets strategiska satsningar

Cirka 30 procent av universitetets interna medel för forskning fördelas direkt från universitetsledningen till olika strategiska satsningar som syftar till att stärka forskningen vid lärosätet. Till stor del finansieras satsningarna av myndighetskapitalet.⁸⁹ Ledningen vill stärka områden där det redan finns, eller finns möjligheter att bygga upp, kvalificerad kompetens som kan tillföra något unikt inom det specifika fältet. Flera av satsningarna är därför utpräglat tvärvetenskapliga.⁹⁰ Nedan redovisas de senaste årens strategiska satsningar och RHS del i dem.

Successful ageing

Universitetet initierade under 2016 ett strategiskt arbete med ett tvärvetenskapligt forskningsprogram, *Successful Ageing*, som adresserar de samhällsliga utmaningar som en åldrande befolkning utgör. Arbetet innebär en långsiktig kompetensutveckling, initialt genom uppbyggnaden av en forskarskola inom området. Av de 18 doktoranderna inom satsningen rekryterades en till RHS.⁹¹

Biträdande lektorer

Under 2017 rekryterades 16 biträdande lektorer för att stärka universitetets forskning, varav en anställdes i måltidskunskap. De biträdande lektorerna omfattas av ett särskilt utvecklingsprogram och får 70 procent forskningsstid finansierat av centrala medel. Därutöver får institutionen 100 000 kr per år till driftskostnader förenade med tjänsten.⁹² Den biträdande lektorn i måltidskunskap påbörjade sin anställning i början av 2019.⁹³

Mat och hälsa

Inom fokusområdet *Mat och hälsa* gör universitetet en stor tvärvetenskaplig forskningssatsning med syfte att ta fram ny kunskap och kompetens för att möta stora samhällsutmaningar inom området, samt att bidra till en kunskapsbaserad utveckling av restaurang- och besöksnäringen. Ett av målen med satsningen är att skapa tvärvetenskapliga noder kring områden som sensorik och nutrition.⁹⁴ Satsningen sträcker sig till 2022 och RHS är framförallt involverat via följande projekt:

- Uppbyggnad av en plattform för sensorisk forskning för att utveckla infrastrukturen vid universitetet och både fördjupa arbetet med etablerade sensoriska metoder och bedriva sensorisk metodutveckling och grundforskning inom komplexa måltidssituationer.⁹⁵ Utvecklingen av verksamheten vid det sensoriska laboratoriet "Sense lab" vid RHS är en femårig satsning med start den 1 juli 2017 med 1,5 miljoner kr per år.⁹⁶
- Ett av fem tvååriga tvärvetenskapliga projekt 2018-2019 är huvudsakligen placerat vid RHS: "Förbättrad sensorisk upplevelse hos äldre".⁹⁷ Projektet är försenat och kommer enligt planeringen att avslutas under 2020.
- Av de tio postdoktorer som rekryterades till olika projekt inom Mat och hälsa är RHS i olika utsträckning med och bidrar i tre (dock utan central finansiering).⁹⁸

⁸⁹ Planerings- och budgetförutsättningar 2020-2022, rektorsbeslut 2019-12-20, ORU 1.4.1-03176/2019, sid 6 och 25

⁹⁰ Planerings- och budgetförutsättningar 2019-2021, rektorsbeslut 2018-12-11, ORU 1.3.1-03516/2018, sid 6

⁹¹ Rekrytering av doktorand i måltidskunskap (Successful ageing), rektorsbeslut 2016-06-21, ORU 2.2.1-01769/2016

⁹² Strategisk satsning på biträdande lektorer, rektorsbeslut 2017-11-07, ORU 1.3.1-05416/2017

⁹³ Rekrytering av en biträdande lektor i måltidskunskap till RHS, ORU 2.2.1-05595/2017

⁹⁴ Örebro universitet, *Årsredovisning 2018*, sid 7

⁹⁵ Örebro universitet, *Årsredovisning 2019*, sid 7

⁹⁶ Utveckling av den sensoriska verksamheten vid Restaurang- och hotellhögskolan, rektorsbeslut 2017-06-27, ORU 1.3.1-00969/2017

⁹⁷ Forskningsprojekt inom satsningen Mat och hälsa, rektorsbeslut 2017-12-19, ORU 1.3.1-06168/2017

⁹⁸ Postdoktorer inom fokusområdet Mat och hälsa, rektorsbeslut 2018-06-12, ORU 1.3.1-03263/2018

RHS deltagande i Mat och hälsa-satsningen är framförallt koncentrerad till den professor som har sin inriktning mot sensorik.

Infrastruktursatsningar forskning

Under 2017 genomfördes en universitetsövergripande satsning på forskningsinfrastruktur med en utlysning av medel till forskningsutrustning i form av instrument och apparatur. Året därefter följdes satsningen upp med en utlysning av medel till lagringsmedia för "Big Data", anskaffning/tillgång/prenumeration eller egenetablering av databaser etc. Även grundutbildningen kunde erhålla stöd för infrastrukturen om den var central för forskningsanknytningen och om användningen av infrastrukturen för forskning också var betydande. Inga medel söktes från RHS inom ramen för dessa utlysningar.⁹⁹

Infrastruktursatsning utbildning

Satsningarna på forskningsinfrastruktur följdes under 2018 upp av en universitetsgemensam satsning på infrastruktur för utbildning med syfte att stödja och höja kvaliteten i utbildningen. Inom ramen för satsningen lämnades 54 ansökningar in, varav tre stycken från RHS. Alla tre ansökningar beviljades med ett totalt belopp om 360 000 kr till:

- en autoklav att användas i undervisningen och för enskilda studentprojekt,
- femton brusreducerande hörlurar för undervisning/utbildning med fokus på ljud och smak i kombination,
- bordsutensilier, laborationsmaterial, historiskt material samt ambulerande hantverksskåp.¹⁰⁰

Samverkanslektor

Ett av universitetets fokusområden är *Teknikutveckling i samverkan* där bland annat ett antal universitetslektorer rekryterats för att säkerställa en kvalitetshöjning i framförallt civilingenjörsutbildningarna genom samverkan med näringslivet. Samverkanslektorerna har ett särskilt uppdrag att möjliggöra och utveckla samarbeten med näringslivet och förhoppningen är att de ska leda till ökade forskningssamarbeten mellan universitetet och det omgivande samhället.¹⁰¹ Satsningen vidgades under hösten 2018 genom att rektor utlyste en tjänst som samverkanslektor vid RHS för att "ytterligare stärka RHS verksamhet, såväl forskning som utbildning, och särskilt fördjupa kontakterna med näringsliv och offentliga aktörer." Universitetsledningen skulle finansiera de 30 procents forskningstid och 50 procents tid för samverkan som tjänsten innehöll. Därutöver skulle RHS under fem år tilldelas 150 000 kr per år till driftskostnader förenade med anställningen.¹⁰² Ingen extern person sökte tjänsten, men däremot två universitetslektorer och en visstidsanställd forskare vid RHS. Rekryteringen avbröts i och med att samverkanskickligheten hos de sökande inte kunde bedömas.¹⁰³

Lektor för pedagogisk meritering

Under 2018 genomfördes en universitetsgemensam satsning på tolv tidsbegränsade lektorat under två år där personer som nyligen tagit sin doktorsexamen erbjöds en möjlighet att meritera sig pedagogiskt samtidigt som de skulle bidra till avlastning och kompetensförsörjning inom områden med stort undervisningsbehov.¹⁰⁴

⁹⁹ Universitetsgemensam satsning på infrastruktur 2017, ORU 1.3.1-02087/2017 och Universitetsgemensam satsning på infrastruktur 2018, ORU 1.3.1-01548/2018

¹⁰⁰ Stöd till infrastruktur för utbildning 2018, rektorsbeslut 2018-07-10, ORU 1.3.1-02488/2018

¹⁰¹ Örebro universitet, *Årsredovisning 2018*, sid 16-17 och 35

¹⁰² Samverkanslektor vid Restaurang- och hotellhögskolan, rektorsbeslut 2018-10-23, ORU 1.3.1-05679/2018.

¹⁰³ Rekrytering av till en universitetslektor med samverkansuppdrag i måltidskunskap och värdskap vid Restaurang- och hotellhögskolan (RHS), ORU 2.2.1-06836/2018

¹⁰⁴ Satsning på tidsbegränsade lektorat för pedagogisk meritering, rektorsbeslut 2018-04-10, ORU 1.3.1-01960/2018

Universitetsstyrelsen beslutade om avsteg från anställningsordningen när det gällde krav på behörighet och bedömningsgrunder för att nydisputerade skulle kunna anställas som lektorer (det gjordes undantag från anställningsordningens krav på fortsatt vetenskaplig publicering efter doktorsexamen).¹⁰⁵ En av dessa lektorer rekryterades i slutet av 2018 till måltidskunskap och värdskap med inriktning mot måltid/gastronomi, och finansieras således med centrala medel.¹⁰⁶

Doktorandfinansiering

En doktorand i måltidskunskap som påbörjade sina studier hösten 2019 finansieras med rektorsmedel.¹⁰⁷ Därutöver finansieras en doktorand som startade sin utbildning 2015 på samma sätt.¹⁰⁸

Övriga särskilda universitetssatsningar på RHS

Utveckling av Hospitality managementprogrammet

Med anledning av bland annat sjunkande söktryck till programmet för *Hotell och värdskap* fanns ett behov av att utveckla ett nytt utbildningsprogram med en delvis annan inriktning. RHS och Handelshögskolan tog ett gemensamt initiativ till att utveckla ett branschorienterat ledarskapsprogram för hotell- och restaurangbranschen, dvs. inom hospitality management. Institutionerna äskade medel hos rektor till utvecklingsarbetet och under 2018 beviljades 500 000 kr (varav 50 000 kr till Handelshögskolan) för utveckling av programmet: kontakt med bransch, andra lärosäten och programutveckling.¹⁰⁹ Att universitetsledningen finansierar utvecklingsarbete av utbildningsprogram är mycket ovanligt då sådant arbete normalt ska rymmas inom det ordinarie anslaget. Vid utvecklingen av läkarprogrammet och civilingenjörsprogrammen, vilka båda inkluderade en ansökan om examensrätt hos HSV/UKÄ, fördelades motsvarande stöd.¹¹⁰

Under 2019 beviljades RHS och Handelshögskolan 210 000 kr inom ramen för fakultetsnämndens utlysning av medel till pedagogiska utvecklingsprojekt i syfte att främja strategiskt pedagogiskt utvecklingsarbete för ”fördjupad och nära samverkan mellan RHS och HH till pedagogiskt utvecklingsprojekt med syfte att bidra till *Hospitality management* programmets innehåll som kräver både kursinnehåll och pedagogik som främjar studentaktivt lärande samt professionsrelevans i en kreativ lärmiljö samt tillämpa digitala verktyg på ett innovativt och framåtblickande sätt.”¹¹¹

Man beräknade att anta 40 studenter till programmets 30 platser för att kompensera för avhopp.¹¹² Programmet startade hösten 2019 med fyra registrerade studenter.

Internationell sommarskola för studenter

Under 2018 och 2019 finansierades totalt sex studenters deltagande i Cornell Universitys sommarskola med sammanlagt ca 520 000 kr.¹¹³

¹⁰⁵ § 46 i protokollet från universitetsstyrelsens sammanträde 2018-06-08

¹⁰⁶ Ledigkungörande, rektorsbeslut 2018-06-08, Anställningsbeslut 2018-10-16, ORU 2.2.1-03026/2018

¹⁰⁷ Rekrytering av doktorand i måltidskunskap till Restaurang- och hotellhögskolan, ORU 2.2.1-01174/2019

¹⁰⁸ Doktorand i måltidskunskap med inriktning mot måltidskultur och måltidssociologi vid RHS, ORU 2.2.1-3494/2014

¹⁰⁹ Medel för utveckling av ett kandidatprogram inom Hospitality Management, rektorsbeslut 2018-02-27, ORU 1.3.1-05336/2017

¹¹⁰ Uppgift från Ekonomiavdelningen 2020-04-01

¹¹¹ Projekt utbildningsanslag 2019 – Fakultetsnämnden för ekonomi, natur- och teknikvetenskap, ORU 1.4.1-01375/2019

¹¹² Ansökan om inrättande av utbildningsprogram Hospitality Management, inom Måltidskunskap och värdskap, 2018-08-30, ORU 4.1-03146/2018, sid 44

¹¹³ Medel för studentdeltagande i Food Science Summer School Program vid Cornell University 2018, rektorsbeslut 2018-03-27, ORU 1.3.1-01767/2018, respektive motsvarande för 2019: 2019-05-07, ORU 1.4.1-02845/2019. Någon liknande satsning av medel till enskilda studenters deltagande i kurser utomlands tycks inte ha förekommit vid universitetet, åtminstone inte under den senaste tioårsperioden enligt uppgift från Ekonomiavdelningen 2020-04-01.

Lektorsforskningstid

I ENT-nämndens utlysning av medel till forskningstid för 2019 sökte ingen av universitetslektorerna från RHS.¹¹⁴ I utlysningen för 2020 sökte en av universitetslektorerna, men var inte en av de 26 som beviljades medel utifrån fakultetsnämndens helhetsbedömning av de sökandes vetenskapliga skicklighet i form av publicering, externa anslag och kvaliteten på forskningsplanen.¹¹⁵

¹¹⁴ Utlysning av rörlig resurs 2019 inom fakultetsnämnden för ekonomi, natur- och teknikvetenskaps ansvarsområde, ORU 1.3.1-03165/2018

¹¹⁵ Rörlig resurs 2020 – Fakultetsnämnden för ekonomi, natur- och teknikvetenskap, ORU 1.4.1-01202/2019

Nuläge

Utbildning

Utbildningsprogrammen

Det finns tre utbildningsprogram vid RHS: *Sommelier och måltidskreatör 180 hp*, *Kulinarisk kock och måltidskreatör 180 hp* samt *Hospitality management 180 hp* (startade ht 2019 och ersatte *Hotell och värdskap 180 hp*). Därutöver finns *Måltidsekologprogrammet 180 hp* som ges av Institutionen för naturvetenskap och teknik och där de sista 3 terminerna är förlagda till Campus Grythyttan.

Det sker en viss samläsning (grå färg i tabell 1) mellan framförallt *Sommelier och måltidskreatör* samt *Kulinarisk kock och måltidskreatör*. Tre av dessa två utbildningsprogram kursur (totalt 52,5 hp) är unika för respektive program och innehåller praktiskt laborativa moment med hög lärarnärvaro i speciallokaler.

Hospitality management innehåller 60 hp företagsekonomi (blå färg i tabell 1) och en stor del av den kursutveckling som sker successivt i och med programmets framväxt genomförs gemensamt med lärare från företagsekonomiämnet. Måltidsekologprogrammet innehåller 82,5 - 90 hp miljövetenskap (orange färg i tabell 1), och har samläsning med *Sommelier och måltidskreatör* samt *Kulinarisk kock och måltidskreatör* i en kurs omfattande 15 hp samt med de studenter som väljer att skriva sitt examensarbete i måltidskunskap och värdskap.

Tabell 1: Översikt utbildningsprogram RHS (samt Måltidsekologprogrammet), inklusive uppgift om samläsning dem emellan¹¹⁶

Termin	Kulinarisk kock och måltidskreatör	Sommelier och måltidskreatör	Hospitality management	Måltidsekologprogrammet
Termin 1	Måltidskunskap och värdskap, 30 hp	Måltidskunskap och värdskap, 30 hp	Hotell- och restaurangdrift, 30 hp	Agroekologi, 15 hp
				Sensorik och sinnesupplevelser, 15 hp
Termin 2	Estetisk gestaltning, 7,5 hp	Estetisk gestaltning, 7,5 hp	Hotell- och restaurangbranschen idag, 15 hp	Mat och miljö, 15 hp
	Kulinariskt hantverk, 22,5 hp	Sommelleri I, 22,5 hp	Företagande idag, 15 hp	Fysiologi och produktkvalitet, 15 hp
Termin 3	Företagsekonomi för restaurang och hotell etc, 15 h	Företagsekonomi för restaurang och hotell etc, 15 h	Ledning och styrning i besöksnäringen, 15 hp	Livsmedelssystemets roll i en hållbar utveckling, 7,5 hp
	Kulinariskt hantverk II, 15 hp	Sommellerie II, 15 hp	Ledning och styrning av företag, 15 hp	Mikrobiell diversitet i mat och miljö, 7,5 hp
Termin 4	VFU 30 hp	VFU, 30 hp	Affärsutveckling i besöksnäringen, 15 hp	Miljötoxikologi, 15 hp
			Affärsstyrning och marknadskommunikation 15 hp	Den medvetna måltiden, 15 hp
Termin 5	Utveckling av måltidsupplevelser, 15 hp	Utveckling av måltidsupplevelser, 15 hp	Innovation och entreprenörskap i besöksnäringen, 15 hp	Nordisk matlagning, 15 hp
				Livsmedelshygien, 15 hp

¹¹⁶ Uppgifterna om utbildningsprogrammets innehåll är hämtade 2020-04-21 från programöversikterna som finns tillgängliga på <https://www.oru.se/institutioner/restaurang-och-hotellhogskolan/program-och-kurser/>. Uppgifterna om samläsning har inhämtats av Ute Walter, prefekt RHS, 2020-04-21

	Måltidskulturen i samhället, 15 hp	Måltidskulturen i samhället, 15 hp	Innovation och entreprenörskap, 15 hp	Måltidskulturen i samhället, 15 hp
Termin 6	Molekylär gastronomi, 15 hp	Service och möte, 15 hp	Kandidatkurs, 30 hp	Måltidsekologi, 7,5 hp
	Examensarbetet, 15 hp	Examensarbetet, 15 hp		Examensarbete, 15 hp (måltidskunskap eller miljövetenskap)

Två utbildningsprogram i samverkan med andra institutioner

Två av utbildningsprogrammen ges alltså i samarbete med andra institutioner: *Hospitality management* tillsammans med Handelshögskolan och *Måltidsekologiprogrammet* tillsammans med Institutionen för natur- och teknikvetenskap. *Hospitality management* ges i sin helhet på Campus Grythyttan, vilket innebär att lärare från Handelshögskolan åker till Grythyttan för undervisning samt planerings- och utvecklingsarbete. Första halvan av *Måltidsekologiprogrammet* ges på Campus Örebro och andra halvan på Campus Grythyttan. Lärare från båda institutionerna åker därför till det andra campus för att undervisa under olika perioder av programmet. Avståndet mellan orterna medför merkostnader för lärarnas resor och innebär utmaningar vad gäller samarbetet kring utbildningen.¹¹⁷ Studenterna på *Måltidsekologiprogrammet* med studierna uppdelade på två orter har via Örebro studentkår kommit in med en skrivelse till universitetsledningen om att det geografiska avståndet skapar ekonomiska problem särskilt för de studenter som saknar sociala förutsättningar att flytta under studietiden.¹¹⁸

Söktryck

Till de tre utbildningsprogrammen vid RHS har söktrycket minskat de senaste åren. Av figur 1 framgår att det inför höstterminen 2020 skett en viss återhämtning, med undantag för *Hospitality management*. Antalet förstahandssökande till programmet var så få att prefekten beslutat att ställa in det.¹¹⁹ *Måltidsekologiprogrammet*, som organisatoriskt tillhör Institutionen för naturvetenskap och teknik, har haft ett relativt stabilt men lågt söktryck under hela perioden. Trots att söktrycket ökat något inför höstterminen tycks ändå inte platserna kunna fyllas: anmälan till programmen är fortfarande öppen 1,5 månad efter sista ansökningsdag.¹²⁰

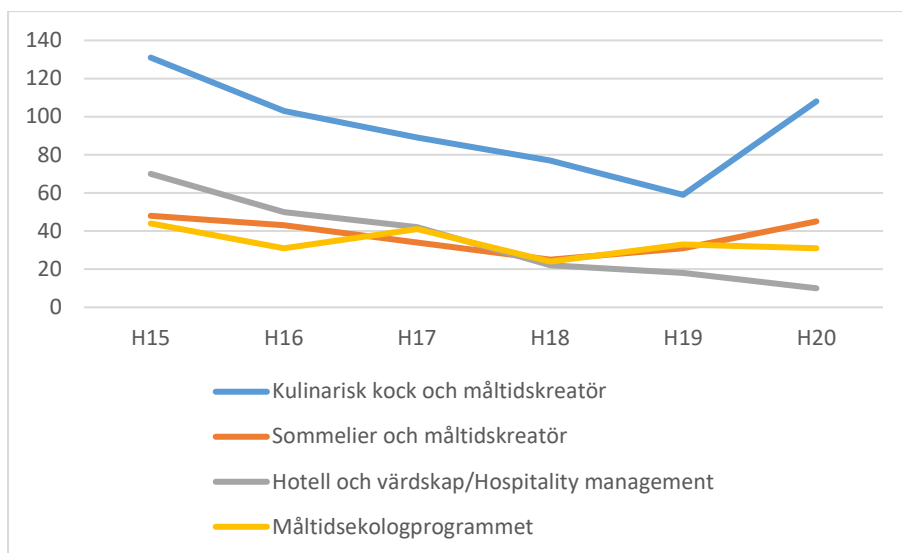
¹¹⁷ Intervju med Fredrik Karlsson, prefekt Handelshögskolan, 2020-03-27 och intervju med Peter Johansson, prefekt Institutionen för naturvetenskap och teknik, 2020-03-27

¹¹⁸ Örebro Studentkår, Måltidsekologernas förutsättningar för studier, 2018-01-30, ORU 4.3.2-01102/2018

¹¹⁹ Inställt program vid Restaurang- och hotellhögskolan höstterminen 2020, 2020-05-07, ORU 3.1.1-02864/2020

¹²⁰ Antagning.se,

<https://www.antagning.se/se/search?publishers=oru&period=9&courseProgram=programs&semesterPart=0&numberOfFetchedPages=2>, nedladdad 2020-06-02



Figur 1: Antalet förstahandssökande 2015-2020¹²¹

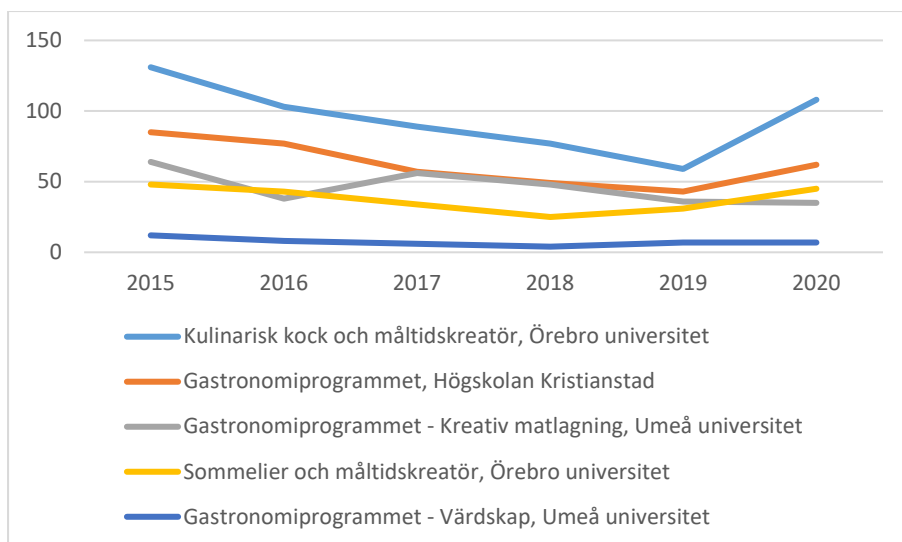
Till höstterminen 2015 var det totalt 1 035 studenter som sökte ett av de tre utbildningsprogrammen vid RHS (dvs. det totala antalet sökande, oavsett om utbildningen är deras förstahandsval eller inte och oavsett om de är behöriga). Till höstterminen 2019 hade antalet minskat till 338, dvs. endast en tredjedel av det totala antalet sökanden år 2015. Inför höstterminen 2020 har det skett en viss återhämtning till 508 sökanden.¹²²

Söktryck nationellt

När det gäller kandidatprogrammen inom gastronomi finns nationellt två jämförbara utbildningar: ett Gastronomiprogram med inriktning dels mot kreativ matlagning och dels mot värdskap vid Umeå universitet, respektive ett Gastronomiprogram vid Högskolan Kristianstad. Av figur 2 framgår att antalet förstahandssökanden till programmen sjunkit de senaste åren, men att programmen i Örebro och Högskolan i Kristianstad ökat inför hösten 2020.

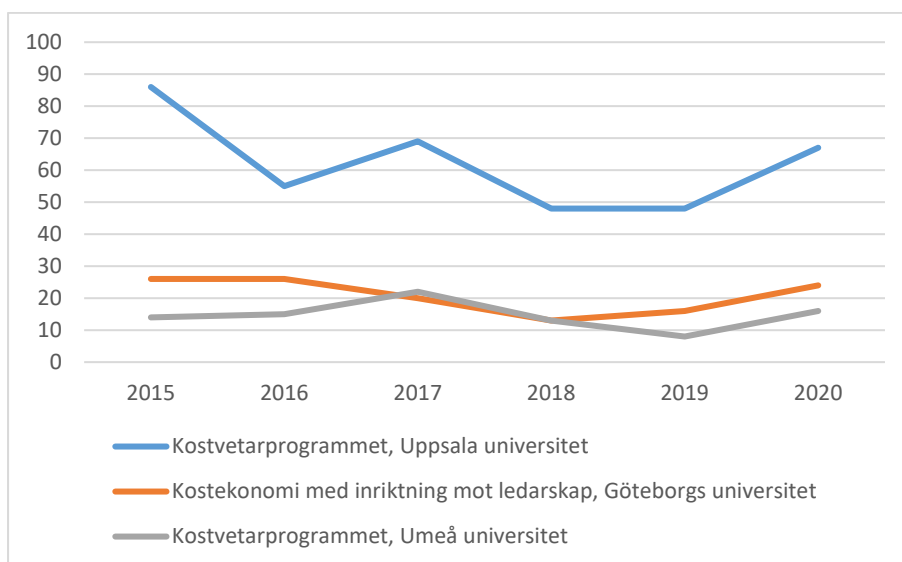
¹²¹ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-04-20. UHR tar ut statistiken efter sista anmälningdag.

¹²² Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-03-18, kompletterad med söksiffror inför ht20 2020-05-08



Figur 2: Antal förstahandssökande gastronomiprogram 2015-2020¹²³

En viss jämförelse kan också göras i förhållande till kostvetarprogram där trenden är liknande, se figur 3.



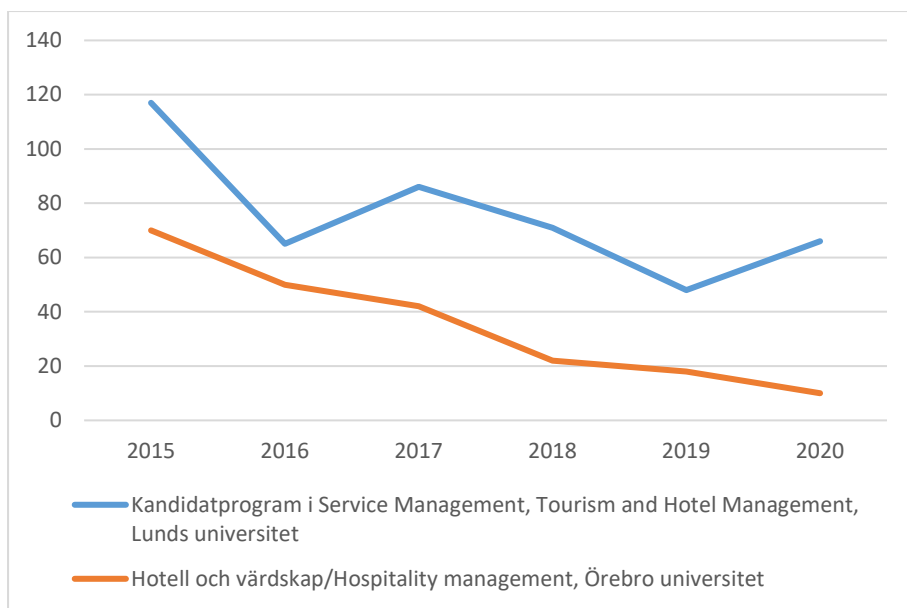
Figur 3: Antal förstahandssökande kostvetarprogram 2015-2020¹²⁴

Kandidatprogrammet *Hotell och värdschap*, som inför 2019 gjordes om till *Hospitality management*, kan nationellt främst jämföras med ett utbildningsprogram i Lund. Figur 4 visar att söktrycket har sjunkit de senaste åren, men att utbildningsprogrammet i Lund ökat inför hösten 2020. Vid sex svenska lärosäten finns turismprogram som delvis går att jämföra med *Hospitality management*. Det sammanlagda söktrycket till dem har mer än halverats under perioden.¹²⁵

¹²³ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-03-18, kompletterad med söksiffror inför ht20 2020-05-08

¹²⁴ Ibid

¹²⁵ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik 2020-05-08



Figur 4: Antal förstahandssökande hospitality management/service management 2015-2020¹²⁶

Intresset för högskoleutbildningar inom RHS område har således sjunkit nationellt, såväl inom gastronomiområdet som inom hotell-/hospitalityområdet. Antalet förstahandssökanden till samtliga 16 utbildningsprogram som beskrivs ovan har i genomsnitt minskat med 52,8 procent från höstterminen 2015 till höstterminen 2019. Inför höstterminen 2020 har en viss återhämtning skett och minskningen sedan höstterminen 2015 är istället 44,9 procent. Detta kan ställas i relation till att det totala antalet förstahandssökanden till utbildningsprogram vid Örebro universitet minskat med 6,5 procent mellan 2015-2019, men att de mellan 2015 och 2020 istället ökat med 8,4 procent. Det minskade söktrycket fram till 2019 kan förklaras av bland annat en högkonjunktur som medfört att färre valt att vidareutbilda sig.¹²⁷ På ett liknande, men omvänt, sätt har det ökade antalet sökande till höstterminen 2020 troligtvis ett starkt samband med arbetsmarknadssituationen och lågkonjunkturen som blivit en effekt av den pågående pandemin.¹²⁸

Antal studerande

Det totala antalet studenter som efter det andra urvalet antagits till ett utbildningsprogram vid RHS har sjunkit från 175 stycken under 2015 till 78 stycken under 2019.¹²⁹

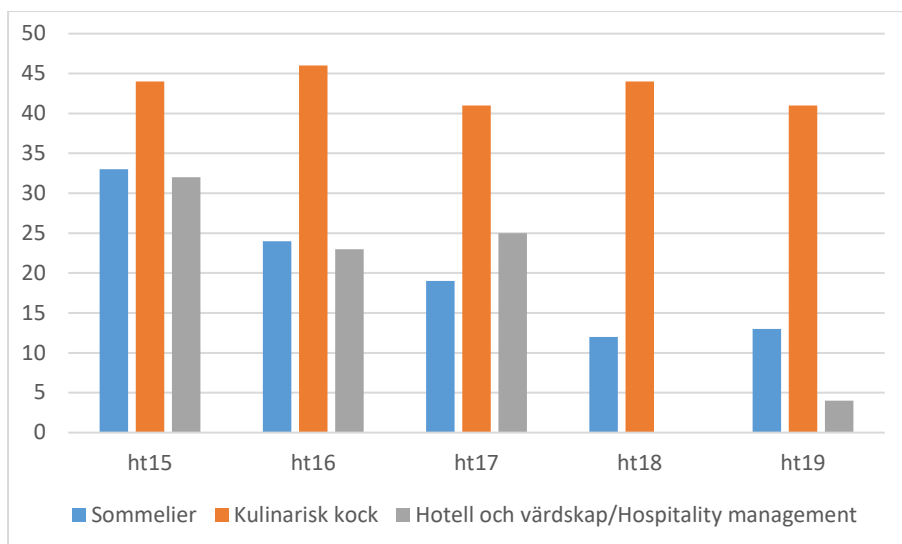
Det totala antalet studenter som registrerat sig på de tre programmen har nästan halverats sedan 2015 (se figur 5). Antalet studenter på *Kulinarisk kock och måltidskreatör* har varit stabilt medan antalet studenter på *Sommelier och måltidskreatör* respektive *Hotell och värdskap/Hospitality management* minskat.

¹²⁶ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-03-18, kompletterad med söksiffror inför h20 2020-05-08

¹²⁷ Antagning till högre utbildning höstterminen 2019, statistik i samband med sista anmälningsdag till ht 2019, UHR

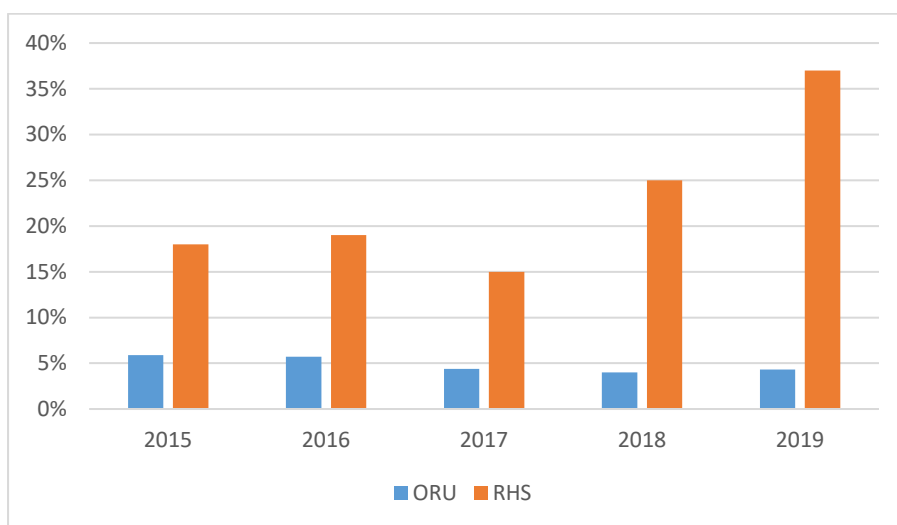
¹²⁸ UHR, *Rekordmånga anmälda till högskolan i höst*, pressmeddelande 2020-04-16

¹²⁹ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-04-24



Figur 5: Antal registrerade studenter första terminen på respektive program 2015-2019¹³⁰
(Observera att antagningen ställdes in till Hotell och värdskap höstterminen 2018.)

För att kompensera det sjunkande antalet programstudenter har framförallt antalet studenter på den platsoberoende distansutbildningen ökat, se figur 6. Under 2019 läste till exempel 37 procent av helårsstudenterna på distansbaserade kurser. Framförallt är det 7,5 hp-kurserna *Dryckeskunskap I* och *Dryckeskunskap II* som ges som distansutbildning. Under 2019 var det totalt 774 studenter som var registrerade på *Dryckeskunskap I* och *II*. Av dessa klarade 58 procent kurserna (vilket är i paritet med övriga distanskurser vid universitetet).¹³¹



Figur 6: Andel distans- och IT-baserad distansutbildning (helårsstudenter) RHS och ORU total, 2015-2019¹³²

Behörighet och urval

Till *Kulinarisk kock* och *måltidskreatör* respektive *Sommelier* och *måltidskreatör* är behörighetskravet grundläggande behörighet.¹³³ Till *Hospitality management* krävs utöver grundläggande behörighet en särskild behörighet i form av vissa kurser i matematik och samhällskunskap från

¹³⁰ Uppgifter hämtade från LADOK 2020-02-24

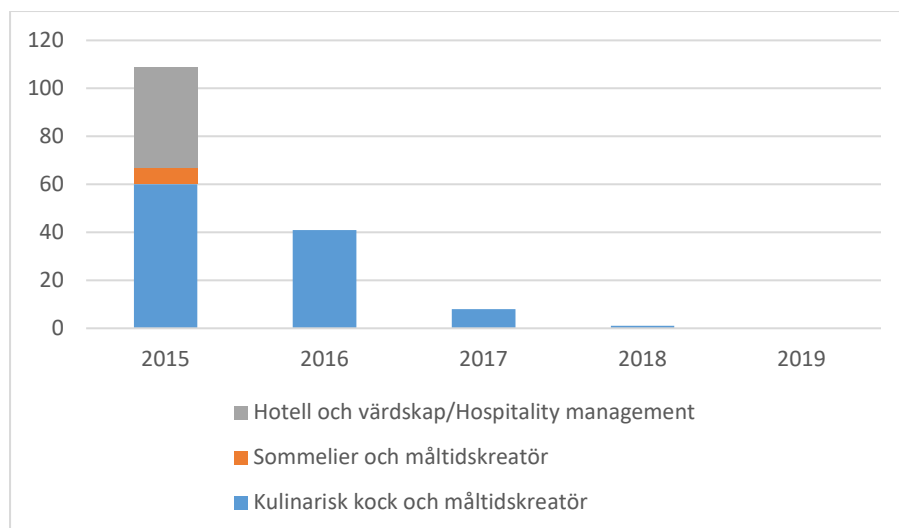
¹³¹ Uppgifter hämtade från LADOK 2020-04-03

¹³² Uppgifter hämtade från LADOK 2020-03-18

¹³³ Utbildningsplan *Kulinarisk kock* och *måltidskreatör*, 180 högskolepoäng, ORU 4.1-03325/2018 och Utbildningsplan *Sommelier* och *måltidskreatör*, 180 högskolepoäng, ORU 3.1.1-03709/2019

gymnasieskolan.¹³⁴ Motivet till den särskilda behörigheten är att programmet innehåller 60 hp företagsekonomi som kräver denna förkunskap.¹³⁵ Utbildningsprogrammet *Hotell och värdskap* innehöll 30 hp företagsekonomi och krävde enbart grundläggande behörighet.¹³⁶ Det innebar att den grupp med tillräcklig behörighet för att ansöka till programmet minskade.

Om det är fler behöriga sökanden än platser på ett utbildningsprogram görs ett urval till utbildningen.¹³⁷ Eftersom det har varit så få sökande har alla behöriga sökanden de senaste åren antagits till utbildningsprogrammen vid RHS, och det har således inte genomförts något urval utifrån till exempel betyg eller resultat på högskoleprov. De fåtal studerande som antagits som reserver under dessa år är sådana som anmält sig sent (se figur 7).



Figur 7: Antal reserver till utbildningsprogrammen vid RHS 2015-2019¹³⁸

Genomströmning

Andelen studenter som den sista terminen fortfarande är registrerade på respektive program framgår av figur 8. Andelen studenter som är kvar på *Kulinarisk kock och måltidskreatör* har varit runt 70 procent under perioden. Däremot har andelen studenter som är kvar på *Sommelier och måltidskreatör* respektive *Hotell och värdskap* sjunkit med 20 respektive 25 procentenheter under perioden.

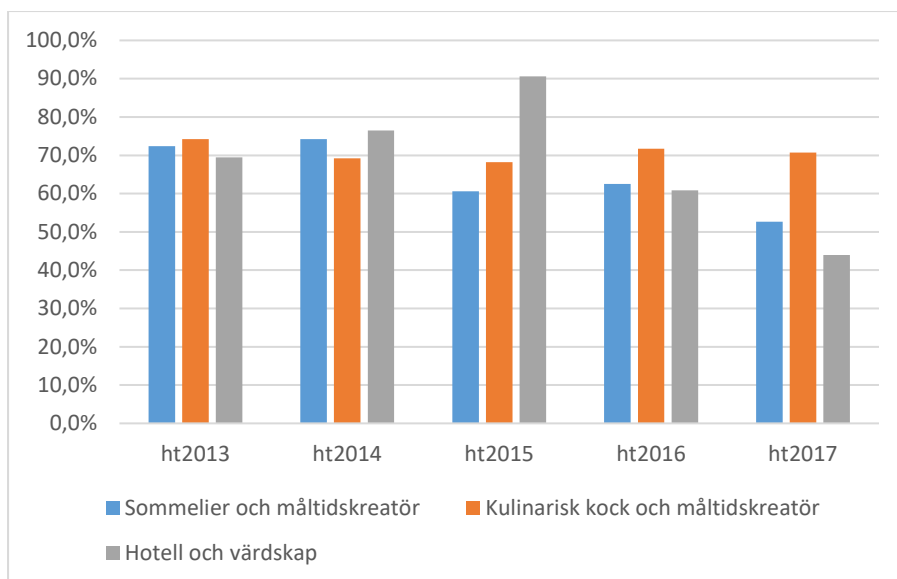
¹³⁴ Utbildningsplan Hospitality management, 180 högskolepoäng, ORU 4.1-03146/2018

¹³⁵ Ansökan om inrättande av utbildningsprogram Hospitality Management, inom Måltidskunskap och värdskap, 2018-08-30, ORU 4.1-03146/2018, sid 43

¹³⁶ Utbildningsplan Hotell och värdskap, 2015-02-27, ORU 4.1-00793/2015

¹³⁷ 4 kap. 2-3 §§ högskolelagen (1992:1434)

¹³⁸ Uppgifter från Universitets- och högskolerådets antagningsstatistik, 2020-04-24



Figur 8: Andel kvarvarande studenter termin 6 i relation till termin 1 med starttermin ht2013 - ht2017¹³⁹

Utbildning på avancerad nivå

Inom ramen för den gamla utbildnings- och examensstrukturen bedrevs under läsåren 2004/05 och 2005/06 en magisterutbildning med ämnesbredd; *Måltidens entreprenörskap* i samarbetet med Handelshögskolan och Musikhögskolan.¹⁴⁰ Under 2008 inrättades måltidskunskap och värdskap som huvudområde på avancerad nivå. Studeranden kunde därefter plocka ihop kurser till en magisterexamen.¹⁴¹ Ett magisterprogram som i stor utsträckning bestod av de fristående kurserna utvecklades och inrättades 2014.¹⁴² Programmet ställdes dock in och genomfördes aldrig. Ett internationellt masterprogram i tillämpad gastronomi utvecklades tillsammans med Umeå universitet och Högskolan Kristianstad, och inrättades 2016 utan att någon utbildningsplan fastställdes. Fakultetsnämnden gav RHS i uppdrag att vidareutveckla programmets innehåll, men i och med att Högskolan Kristianstad saknade rätt att utfärda masterexamen fanns inte tillräckliga förutsättningar för programmet och någon utbildningsplan fastställdes aldrig.¹⁴³

Den utbildning som getts på avancerad nivå sedan läsåret 2005/06 har således varit i form av fristående kurser. Antalet studenter har varit få; antalet helårsstudenter på avancerad nivå har varierat mellan 2,0 och 3,5 under åren 2015-2019 (se figur 9).

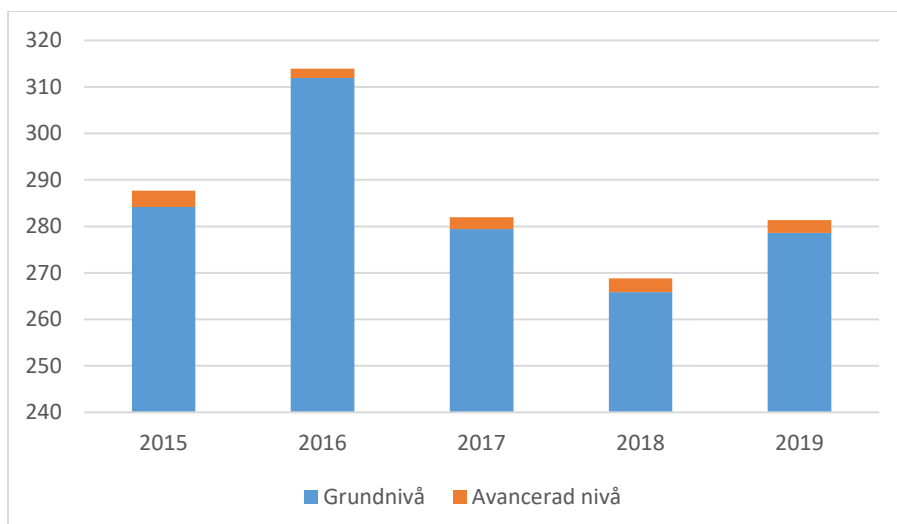
¹³⁹ Uppgifter hämtade från LADOK 2020-02-24

¹⁴⁰ Inrättande av magisterprogram med ämnesbredd i måltidens entreprenörskap, Fakultetsnämnden för humaniora och socialvetenskap 2003-02-11, CF-77/2003,

¹⁴¹ Måltidskunskap och värdskap som huvudområde på avancerad nivå, rektorsbeslut 2008-12-08, CF 52-612/2008

¹⁴² Inrättande av Magisterprogram i måltidskunskap och värdskap, 60 hp, Fakultetsnämnden för humaniora och socialvetenskap 2014-06-12, ORU 4.1-2016/2014

¹⁴³ Inrättande av program. Avser Masterprogram i måltidskunskap, 120 hp, Fakultetsnämnden för humaniora och socialvetenskap 2016-06-16, ORU 4.1-02504/2016 samt uppgift från Elisabeth Bolin, utredare Universitetskansliet, 2020-05-12



Figur 9: Antalet helårsstudenter på grundnivå respektive avancerad nivå i måltidskunskap och värdskap 2015-2019¹⁴⁴

Utbildning på forskarnivå

De forskarstuderande som är antagna till en doktorsexamen läser fyra obligatoriska kurser, omfattande 7,5 hp var. Därutöver läser de 15-60 hp som valbara kurser i tre block i syfte att fördjupa och bredda sig.¹⁴⁵ För närvarande finns sju doktorander antagna, varav några har en biträdande handledare vid annat lärosäte, se tabell 2.

Tabell 2: Antagna doktorander med uppgift om bl.a. startdatum och projektets arbetstitel¹⁴⁶

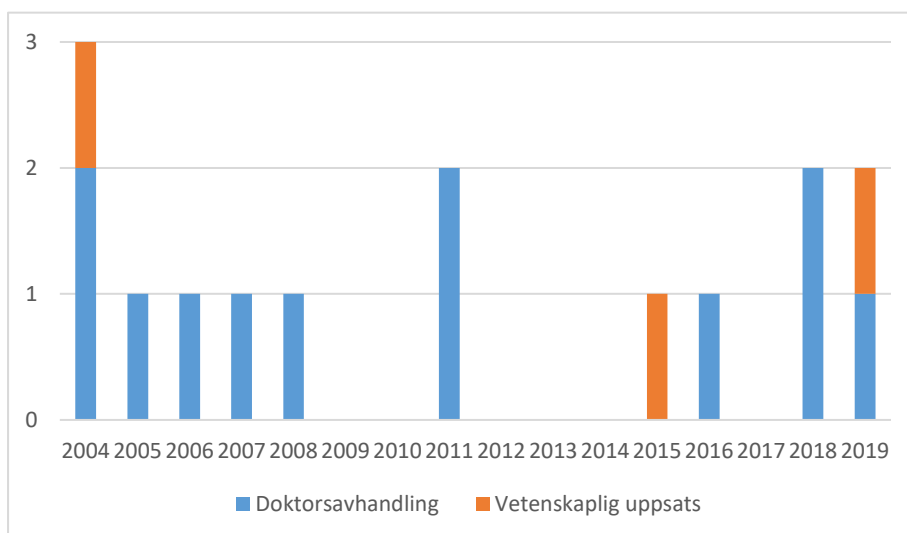
Startdatum	Doktor/ Lic	Arbetstitel	Extern biträdande handledare
2009-06-01	Doktor	A dynamic and balanced meal experience	Nej
2015-04-01	Doktor	Bordsdukningens organisation: en studie kring hantverk och estetisk gestaltning	Ja, professor i kulturvård med inriktning mot hantverksvetenskap, GU
2016-01-01	Doktor	Cultivating the gastronomic potential of a domesticated biodiversity: The cooking, continuity, and complexity of grey peas	Nej
2016-09-01	Doktor	Äldres måltidsupplevelser på sjukhus. En explorativ studie med fokus på måltidens sensoriska aspekter	Ja, universitetslektor i mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad
2018-11-15	Doktor	Gastronomi som bildningsrörelse för hållbar utveckling	Ja, f.d. professor emeritus i pedagogik vid ORU
2019-09-01	Lic	Exploring Sustainability perceptions: routines and procedures of storage practices in restaurants	Nej
2019-09-01	Doktor	Att förstå spänningen mellan identitet och värdskapsarbete i en restaurangkontext	Nej

Under de cirka 18 år som universitetet haft forskarutbildning i måltidskunskap har totalt tolv doktorsavhandlingar lagts fram för examen på forskarnivå. Därutöver har en av de nuvarande doktoranderna och två av de som tidigare disputerat lagt fram en vetenskaplig uppsats för licentiatexamen. Spridningen mellan åren framgår av figur 10.

¹⁴⁴ Uppgifter hämtade från Ladok, 2020-05-12

¹⁴⁵ Allmän studieplan för utbildning på forskarnivå i måltidskunskap, ORU 5.1-1992/2014

¹⁴⁶ Uppgifter hämtade från de individuella studieplanerna: ORU 3.4.3-03099/2019, ORU 3.4.3-01640/2019, ORU 3.4.3-06849/2019, ORU 3.4.3-02868/2019, ORU 3.4.3-06302/2019, ORU 3.43-05109/2019 och ORU 3.4.3-05107/2019, samt från Byte av handledare, ORU 2.7.1-01633/2020



Figur 10: Doktorsavhandlingar och vetenskapliga uppsatser 2004-2019

Under vårterminen 2020 har ett samarbete kring forskarutbildning inom Kost- och måltidsforskning med universitetet i Göteborg, Uppsala och Umeå formaliserats med planerad start för forskarseminarier och kurser höstterminen 2020. Avsikten är att skapa förutsättningar för en kvalitetsförstärkning genom en större kritisk massa doktorander.¹⁴⁷ Den utökade doktorandgruppen omfattar cirka 20 doktorander.¹⁴⁸

Yrkeshögskoleutbildningar

Under 2009 inrättades yrkeshögskolan som en fristående utbildningsform med syfte att säkerställa att eftergymnasiala yrkesutbildningar som svarar mot arbetslivets behov kommer till stånd och håller hög kvalitet.¹⁴⁹ En viktig distinktion gentemot högskoleutbildning är att en yrkeshögskoleutbildning (YH-utbildning) inte får svara mot behov av kvalificerad arbetskraft i arbetslivet som tillgodoses genom en utbildning enligt högskolelagen.¹⁵⁰ YH-utbildningar har utvecklats till en viktig utbildningsform för bland annat besöksnäringens behov genom att varva praktisk och teoretisk kunskap.¹⁵¹ Utbildningsformen konkurrerar därmed med högskoleutbildningar i större utsträckning inom detta område än inom många andra områden. Dock saknas YH-utbildningar inom hotell, restaurang och turism i det geografiska området runt Örebro universitet, närmaste utbildningsort är Stockholm.¹⁵²

I och med att YH-utbildningar är mer flexibla i relation till arbetsmarknaden och därmed mer kortvariga är det svårare att följa söktrycket till enskilda utbildningar över tid. Däremot kan man följa antalet studenter som söker sig till YH-utbildningar inom ett visst utbildningsområde, i det här fallet hotell, restaurang och turism. Antalet behöriga sökanden till YH-utbildningar inom området har ökat med 40 procent under perioden, se figur 11. Under samma period som söktrycket till högskoleutbildningar inom området sjunkit har alltså söktrycket till YH-utbildningar ökat. Några troliga orsaker kan vara en kortare utbildningstid (ofta mellan ett och två år) och en starkare koppling till näringslivet i en bransch där traditionen av högskoleutbildning inte är så stark.

¹⁴⁷ Överenskommelse om samverkan för forskarutbildningsämnena kostvetenskap, kost- och måltidsvetenskap samt måltidskunskap vid universitetet i Göteborg, Umeå, Uppsala och Örebro, ORU 5.1-01443/2020

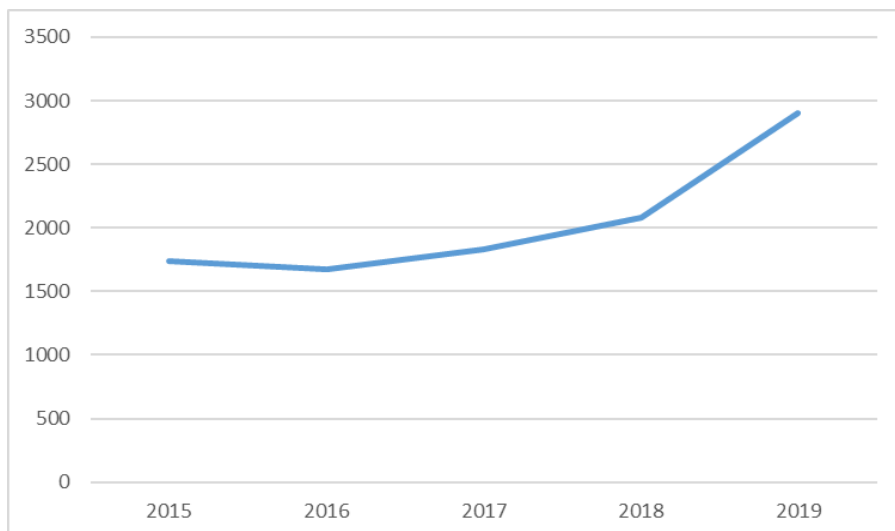
¹⁴⁸ Uppgift från Inger M Jonsson, ämnesansvarig Måltidskunskap, 2020-05-26

¹⁴⁹ 1 § Lag om yrkeshögskolan (2009:128)

¹⁵⁰ 1 kap. 3 § första punkten Förordning om yrkeshögskolan 2009:130

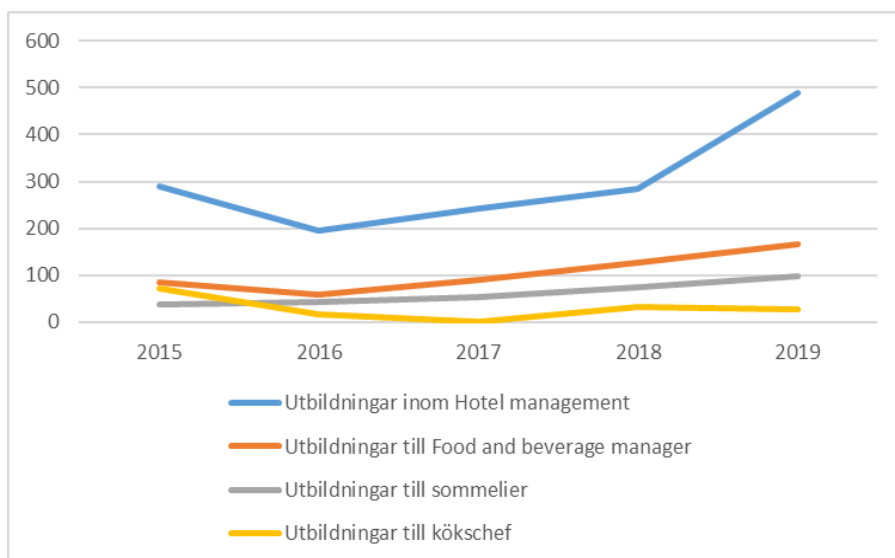
¹⁵¹ SOU 2017:95, *Ett land att besöka – En samlad politik för hållbar turism och växande besöksnäring*, sid 171

¹⁵² Myndigheten för yrkeshögskolan, www.yrkeshogskolan.se [2020-06-02]



Figur 11: Antal behöriga sökande till yrkeshögskoleutbildningar inom hotell, restaurang och turism 2015-2019¹⁵³

Vid en granskning av antalet behöriga sökanden till ett antal mer detaljerade utbildningsinriktningar särskiljer sig utbildningar inom Hotel management med ett ökat söktryck, se figur 12.



Figur 12: Antal behöriga sökande till yrkeshögskoleutbildningar inom ett urval av detaljerade utbildningsinriktningar 2015-2019¹⁵⁴

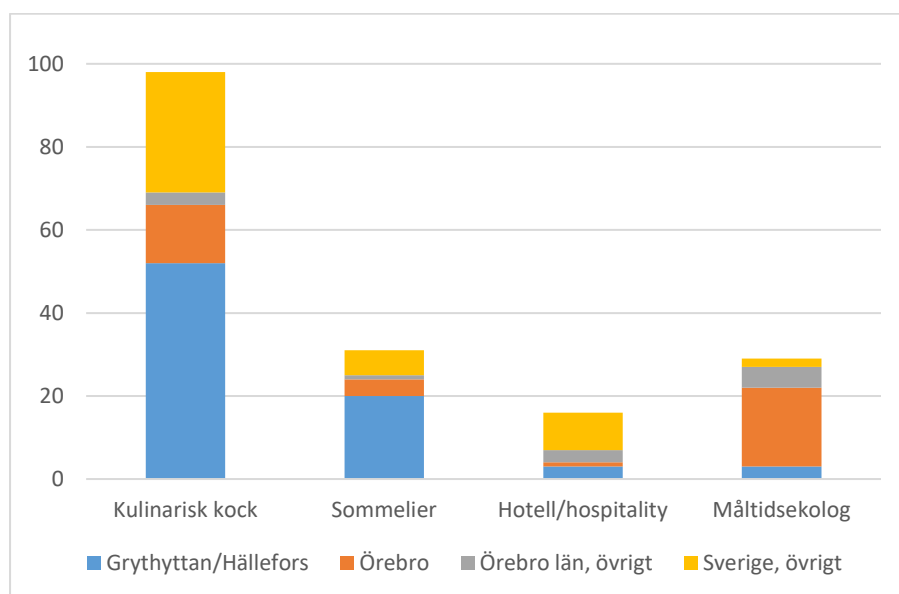
Bostadsort

Drygt hälften av studenterna på RHS egna utbildningsprogram har en folkbokföringsadress i Grythyttan eller Hällefors (figur 13). Av de studenter på *Måltidsekologprogrammet* som för närvarande har sina studier förlagda till Campus Grythyttan är endast tre av 29 studenter

¹⁵³ Statistikdatabasen SCB, Sökande till yrkeshögskolan efter kön, utbildningsinriktning och ålder. År 2014 – 2019, 2020-03-27. Huruvida antalet utbildningar har ökat under perioden framgår inte.

¹⁵⁴ Statistikdatabasen SCB, Sökande per plats till yrkeshögskolan efter kön och detaljerad utbildningsinriktning. År 2014 - 2019, 2020-03-27

folkbokförda i Grythyttan eller Hällefors. Det bör beaktas att folkbokföringsadressen inte alltid är densamma som bostadsadressen.



Figur 13: Folkbokföringsadress befintliga programstudenter 2020-02-25¹⁵⁵

Studiesocial miljö och studentsynpunkter

Studentkåren har en sektion i Grythyttan som anordnar bland annat pluggstuga, sittningar och introduktion vid höstterminens början. I Hälsans hus finns ett gym som drivs av en extern aktör. Det saknas det utbud med öppna föreläsningar, konserter, utställningar, mässor och andra evenemang som finns vid Campus Örebro (med undantag för en rekryteringsmessa och ett julmingel).

Studentkåren har vid upprepade tillfällen framfört att "Campus Grythyttan inte är ett väl fungerande campus och att det saknas många förutsättningar för studier".¹⁵⁶ Bland annat har kåren rapporterat till universitetsstyrelsen att förutsättningarna för studenter och doktorander vid RHS är bristfälliga och att studenterna upplever att de inte är en del av Örebro universitet. Studentkåren menar t.ex. att det finns stor utvecklingspotential kring förbindelser med allmänna kommunikationer både vad gäller kostnad och busstider. På Campus Grythyttan efterfrågar studenterna också möjlighet att köpa enklare mellanmål, liksom kaffe på eftermiddagen efter att lunchrestaurangen stängt.¹⁵⁷

Bland de öppna svar som finns i enkätundersökningen till nuvarande och tidigare studenter, som genomförts i anslutning till varumärkesundersökningen under våren (se vidare på sid xx), är det dock flera som uttrycker sig positivt om den gemytliga familjekänslan och internatmiljön i Grythyttan, ordagrant lyder svaren så här: "Man blir som en liten familj här ute", "Den gemenskap som finns här är helt unik", "Det möjliggör också en lätthet när det kommer till att träffas och laga middag tillsammans; vilket vi gör flera gånger i veckan", "Grythyttan bidrar till en unik sammanhållning och där utbildningen binder samman oss som studerar och hela livet får på så vis kretsa kring mat, dryck och fördjupning i ämnet."¹⁵⁸

Flera beskriver platsens värde: "Grythyttan som en mytomspunnen plats i skogen med gastronomi i världsklass", "den som flyttar hit för att studera gör det för att bli en del av Grythyttans arv", "skulle

¹⁵⁵ Uppgifter hämtade från LADOK 2020-02-25

¹⁵⁶ Remissyttrande: Fakultetsnämndstillhörighet för Restaurang- och hotellhögskolan (RHS), 2018-03-21, ORU 1.5-01795/2018

¹⁵⁷ Grythyttans sektion, Studentkåren, *Utbildningsbevakning – Bevakningsrapport 2018*

¹⁵⁸ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan, Bilaga 1 - Redovisning av resultat från enkätundersökningarna*, 2020-05-15, sid 16-17, 19 och 21

absolut inte vilja se att verksamheten bedrevs på annan ort”, ”utan Grythyttan blir utbildningen värdelös”. Andra har en motsatt uppfattning: ”Jag tror starkt att RHS skulle ha en bättre kvalitet och attraktivitet om den låg i Örebro”, ”Och det är synd att jag aldrig fick uppleva studier inne i Örebro”, ”Tycker att utbildningens potential att bli bättre fullständigt begränsas av orten”, ”Grythyttan tillför absolut inget till utbildningen”, ”RHS rent utbildningsmässigt klarar sig nog bra var som helst. Kan vara bra att få ut studenterna ur hyttan och integrera dom med Örebro.”¹⁵⁹

Bland de positiva synpunkterna tas även de kontaktnät som skapas och Grythyttans renommé i branschen upp: ”I branschen är ’Grythyttan’ en stämpel som har hjälpt mig komma dit jag kommit”, ”det otroliga kontaktnät man kan bygga för att nå framgångar och karriär inom branschen”. De studenter som tvärtom uttrycker sig mer negativt behandlar bland annat baksidan med litenheten och gemytet: ”Man blir otroligt isolerad i Grythyttan om man inte vill vara med i den familjära delen”, ”det är på tok för litet, det blir snabbt inskränkt”, ”det förekommer mycket favoritisering av studenter”, ”Det känns som att ibland för att universitetet är gömd i skogen, så tror man att man kommer undan med mycket”.¹⁶⁰

Flera skriver vidare om sviktande kvalitet i utbildningen: ”Jag har upplevt att endast de kurser vi haft under tredje året motsvarat min bild av universitetsstudier”, ”Utveckla kurserna och ställa högre krav på eleverna”, ”Jag skulle säga att utbildningen är alldeles för lätt.”, ”Finns enorma problem avseende både pedagogik/metodik, innehållslig kvalitet och vetenskaplighet”, ”Utbildningsnivån var väldigt låg på många av kurserna”, ”[...] så måste kurserna överlag tightas till rejält och komma in mer i samtiden och kopplas samman med restaurangbranschens faktiska krav.”, ”Skolan lever på gamla meriter och ryktet från förr. Som inte överensstämmer med hur utbildningen ser ut idag.” Inte alla delar föreställningen om utbildningens goda renommé: ”ett känt fenomen bland krögare då ryktet spridit sig att studenter ifrån Grythyttan har en väldigt låg nivå”, ”Alla arbetsgivare jag har stött på har nästan enbart haft dåliga erfarenheter med studenter från Grythyttan”.¹⁶¹

Kommunikationsinsatser studentrekrytering

För att öka intresset för universitetets utbildningar arbetar särskilt Enheten för studentrelationer på avdelningen för Kommunikation och samverkan med studentrekryteringsinsatser. Varje utbildningsprogram får inte särskilda kampanjer, men alla erbjuds ett grundstöd.

Av tabell 3 framgår vilka insatser som genomförts för RHS år 2015 - 2020. Bland annat har traditionella marknadsföringsaktiviteter såsom mässor som vänder sig mot gymnasieungdomar, information på hemsidan, bildskärmar på campus med text och filmer och några målinriktade aktiviteter genomförts. Inför sökomgången 2019 spreds filmkampanjer på sociala media och inför sökomgången 2020 genomfördes en filmkampanj med hjälp av en extern kommunikationsbyrå.

Enhetens bedömning är att utbildningsprogrammen vid RHS fått något mer centralt stöd vad gäller rekryteringsinsatser än vad utbildningsprogram generellt får vid universitetet.¹⁶² För att stärka arbetet med studentrekryteringen har institutionen avsatt 25 procent för en utbildningsadministratör till sådana arbetsuppgifter.¹⁶³

¹⁵⁹ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan, Bilaga 1 - Redovisning av resultat från enkätundersökningarna*, 2020-05-15, sid 18-19, 21, 34 och 38-39

¹⁶⁰ Ibid, sid 16, 18, 20 och 35-36

¹⁶¹ Ibid, sid 16, 18-20 och 35-38

¹⁶² Uppgift från Pia Ridderby, enhetschef Kommunikation och samverkan, 2020-03-24

¹⁶³ Uppgift från Ute Walter, prefekt RHS 2020-05-04

Tabell 3: Sammanställning studentrekryteringsinsatser från Kommunikation och samverkan 2015-2020¹⁶⁴

År	Fysiska möten	Digitala kampanjer	Övrigt
2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mässan Kunskap och framtid, Göteborg - Universitetsdagarna - Ring upp 	<ul style="list-style-type: none"> - Datadriven marknadsföring för RHS projekt i samarbete med Scandic. 	<ul style="list-style-type: none"> - RHS Rekryteringsmessa - Årgångsbok
2016	<ul style="list-style-type: none"> - Mässan Kunskap och framtid, Göteborg - Universitetsdagarna - Ring upp 		<ul style="list-style-type: none"> - RHS Rekryteringsmessa
2017	<ul style="list-style-type: none"> - Universitetsdagarna - Mässan Kunskap och Framtid, Göteborg - Gymnasieresa till Framtidsmessa på skola i Sthlm - Prata med en student 	<ul style="list-style-type: none"> - Sökordsoptimering för RHS program på oru.se 	
2018	<ul style="list-style-type: none"> - Mässan Kunskap och Framtid, Göteborg + egen föreläsning på mässan - Prata med en student 	<ul style="list-style-type: none"> - Facebook/Instagram-annonsering för måltidsekologer. - Intervju med alumnen och parfymören Johan Dalman i nyhetsmorgon i TV4 i samarbete med Balodis PR 	<ul style="list-style-type: none"> - Idémöten. - Artiklar med en alumn i SvD och tidningen Hotell och restaurang i samarbete med Balodis PR - Planerad film med Mischa Billing (ställdes in)
2019	<ul style="list-style-type: none"> - Sacomässa i Stockholm inkl. en föreläsning på mässan - Prata med en student 	<ul style="list-style-type: none"> - Filmkampanj med alumner i Sociala medier - Sökordsoptimering för RHS program på oru.se - Google Ads 	<ul style="list-style-type: none"> - Pressmeddelanden och artiklar och SVT-inslag om ny utbildning - Bussreklam
2020	<ul style="list-style-type: none"> - Mässor sker på hösten 	<ul style="list-style-type: none"> - Filmkampanj i sociala medier dec-jan, resp. i mars i samverkan med extern reklambyrå 	

Forskning

Forskningsämnet

Forskningen i ämnet måltidskunskap påbörjades när måltidskunskap etablerades som ämne för utbildning på forskarnivå i början av 2000-talet.¹⁶⁵ Ämnet definierades som mångvetenskapligt med en betoning på att den praktiska kunskapen, hantverket, måste förenas med både vetenskap och estetisk gestaltning.¹⁶⁶

I den allmänna studieplanen för utbildning på forskarnivå i måltidskunskap beskrivs ämnet idag som både mång- och tvärvetenskapligt:

”[...] och vilar på en integrerad kunskapsbas av vetenskap, hantverk och estetiskt gestaltande. Den vetenskapliga ansatsen är samhällsvetenskaplig/ humanistisk med inslag av naturvetenskap. Forskning i måltidskunskap vid Örebro universitet omfattar tre integrerade områden; Måltiden som upplevelse och estetisk gestaltning, Måltiden i

¹⁶⁴ Sammanställning från Kommunikation och samverkan, 2020-03-24

¹⁶⁵ Allmän studieplan för forskarutbildning i måltidskunskap, 2003-12-16, CF 580-2003

¹⁶⁶ Gustafsson, Inga-Britt, *Måltidskunskap – Kunskap som förenar vetenskap, praktik och estetik*, i Gustafsson, Inga-Britt, Strömberg, Ulla-Britt (red), *Tid för måltidskunskap* (2004), sid 57

samhällsrummet och Måltiden för hälsa, säkerhet och hållbarhet. I studier av professionellt framtagna måltider och vistelser med värds-kapsperspektiv utgör modellen Måltidens fem aspekter/FAMM med rummet, mötet, produkten, styrsystemet och stämningen ett viktigt teoretiskt ramverk. I gränssnittet mot andra vetenskaper såsom etnologi, företagsekonomi, genusvetenskap, kulturgeografi, livsmedelsvetenskap, miljövetenskap, medicin, musikvetenskap, näringslära, pedagogik, psykologi, sensorik, sociologi och turismvetenskap etc., kan breddade och/eller fördjupade perspektiv anläggas.”¹⁶⁷

Tidigt utvecklades den teoretiska modellen Five Aspect Meal Model (FAMM) som fortfarande är central och används för att belysa de fem aspekterna på måltiden: rummet, mötet, produkten, styrsystemet och stämningen.¹⁶⁸ Ramverket används såväl som ett praktiskt verktyg för att planera och analysera måltider som för förståelse av måltidsupplevelser. Det tillämpas i den svenska offentliga måltidsverksamheten och beskrivs i rapporter av till exempel Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Det har också fått internationell vetenskaplig spridning.¹⁶⁹

De tolv doktorsavhandlingar som producerats sedan starten speglar ämnets mångvetenskaplighet. Studierna inkluderar mat och dryck i kombination (Nygren, 2004), familjemåltider (Jonsson, 2004), måltidsupplevelser på restaurang (Hansen, 2005; Walter, 2011), vinprovarens kompetens (Herdenstam, 2011), måltidsgörares vardag och utmaningar (Magnusson Sporre, 2015; Wellton, 2017), attityder till färdigrätter (Prim, 2007), konstruktioner av måltidskultur (Tellström, 2006), sensorisk marknadsföring (Swahn, 2011) samt aspekter av mat och hälsa (Rapp, 2008; Nilsen, 2018).¹⁷⁰

Målsättningen för forskningen inom måltidskunskap har av forskarna formulerats till: ”Vi bedriver forskning om måltids- och värds-kapsupplevelser som är samhällsrelevant och framtidsinriktad. Vår forskning är gränsöverskridande och syftar till ett helhetsperspektiv med vilja till samverkan.”¹⁷¹

I en miljö med relativt få aktiva seniora forskare innebär 6-7 doktorander att forskningsverksamheten i stor utsträckning fokuserats kring doktoranderna. Utifrån den teoretiska förankringen har forskarna formerat sig kring två forskningsteman: *Framtidens måltider* respektive *Ledarskap och Värds-kap*.¹⁷² Med utgångspunkt i de båda forskningsteman skapades i höstas fyra forskargrupper, se tabell 4.

¹⁶⁷ Allmän studieplan för utbildning på forskarnivå i måltidskunskap, 2014-06-12, ORU 5.1-1992/2014

¹⁶⁸ Gustafsson, Inga-Britt, *Culinary arts and meal science – a new scientific research discipline*, i Food Service Technology 4 (2004), sid 10-12

¹⁶⁹ Uppgift från institutionsledningen RHS 2020-05-04

¹⁷⁰ Walter, Ute, Marshall Matilda et.al., *Hur kan gastronomisk forskning bidra till en hållbar utveckling av den svenska livsmedelskedjan? Gastronomi som en länk mellan den svenska livsmedelsproduktionen och – konsumtionen (preliminär slutrapport)* (2020), sid 3

¹⁷¹ Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan 2018-02-28, bilaga 2a) Ämnesbeskrivning måltidskunskap, sid 1

¹⁷² Utredning om fakultetstillhörighet – utveckling för Restaurang- och hotellhögskolan, 2018-02-28, ORU 1.2.2-01110/2018, bilaga 3, sid 3

Tabell 4: Forskningen vid RHS utifrån tema, område, grupp och forskare¹⁷³

Forsknings-tema	Forskningsområde	Forskar-grupp	Beskrivning av forskargruppen	Forskare
Framtidens måltider	Culinary Arts/ Gastronomy <i>Handlar om innovativa processer i nära samarbete med kreativt hantverk och konstnärlighet, vilket kan inkludera kunskapsområden inom teknik, fysik, kemi, och de sociala och kulturella aspekter på vad som är ätbart.</i>	Måltiden ur sociala och kulturella perspektiv.	<p>Måltidens betydelse för människor igår och idag utgör kärnan för denna forskargrupp. Fokus är relationer mellan människan och maten, från produktion till konsumtion vilket inkluderar hantverket, dvs den praktiska kunskapen och utövandet av kulinariska praktiker. Således eftersträvas en sammanlänkning av forskningsområdena food studies och culinary arts/gastronomi.</p> <p>Gruppens pågående forskning berör exempelvis framtidens måltider, hållbara måltider, måltidskultur och restaurangkultur.</p>	Professor A och B Biträdande lektor A Doktorand A Universitetsadjunkt A
	Sensory Science <i>Studerar upplevelser av komplexa måltidssituationer i reella måltidsmiljöer.</i>	Sense Lab – framtidens sensoriska upplevelser	Sense Lab syftar till att bedriva unik sensorisk forskning utifrån ett tvärvetenskapligt perspektiv med fokus på framtidens mat, hälsa och hållbarhet.	Professor B <i>(samt C i omvårdnad)</i> Universitetslektor A och B Universitetsadjunkt B Doktorand B
Ledarskap och värdskap	Hospitality Management <i>Har också betydelse för upplevelser relaterade till måltider och evenemang inom såväl turism som offentliga måltider.</i>	Hållbart arbetsliv i restaurangbranschen	<p>Restaurangbranschen är under förändring och arbetsvillkoren för de verksamma behöver bli en del i den omdaning. En positiv utveckling av det dagliga arbetet och mötet med gäster samt ökade karriärmöjligheter krävs för att få personal att söka sig till restaurangbranschen och att stanna kvar. Forskargruppens fokus är, mot bakgrund av kraven, frågor som rör den sociala hållbarheten i branschen med koppling till finansiell hållbarhet.</p> <p>Gruppens pågående forskning handlar om bland annat ungt ledarskap, sexuella trakasserier i servicemötet samt sustainable accounting.</p>	Universitetslektor C, D och E
	Ämnesövergripande	Learning and Teaching in hospitality, culinary arts and meal science.	<p>Empirin hämtas från lärande- och undervisningssituationer inom måltidskunskap och värdskap. Ämnets tvärvetenskapliga kontext integrerar praktisk kunskap och estetiskt gestaltande.</p> <p>Forskargruppens intresseområden är lärande, kunskapsöverföring och bildning. Syftet är att utveckla miljöer och praktiker för lärande och undervisning utifrån ämnets bredd.</p>	Professor A och B Universitetslektor A, B och F Doktorand C och D Universitetsadjunkt C

¹⁷³ Informationen är bl.a. hämtad från <https://www.oru.se/institutioner/restaurang--och-hotellhogskolan/forskning/forskargrupper/>, nedladdad 2020-04-21

Inom ämnet har en medveten satsning kring att knyta utbildningen till aktuell forskning genomförts. Bland annat har flera av doktorandprojekten utformats med syfte att forskningsanknyta utbildningen. Till exempel använder en doktorand estetiska kompositionsbegrepp i sitt pågående avhandlingsarbete vilket kopplar till kursen i *Estetisk gestaltning*, och en annan doktorands forskning om bildning och gastronomi ingår i kursen *Sommellerie II*.¹⁷⁴

Lärarna ingår i flera nätverk och samarbetar med forskare vid olika institutioner på Örebro universitet, såväl som andra lärosäten nationellt och internationellt. I mars 2020 tog RHS över värdskapet för det nordiska forskningsnätverket NAFS, Nordic Association for Food Studies.¹⁷⁵ I bilaga 3 åskådliggörs ämnesfältet måltidsforskning med angränsande institutioner och nätverk.

Publikationer

Under åren 2015-2019 har totalt 96 publikationer producerats av forskare verksamma vid RHS. Av tabell 5 framgår att en majoritet av publikationerna består av artiklar i tidskrifter, och att en majoritet också är referegranskade respektive författade på engelska. Sedan toppåret 2015 har antalet referegranskade artiklar stabiliserats på en väsentligen lägre nivå.

Tabell 5: Publikationer 2015-2019, sorterade på språk, publikationstyp respektive typ av innehåll¹⁷⁶

År	2015	2016	2017	2018	2019	2015-2019
Antal, totalt	40	16	14	12	14	96

Språk	2015	2016	2017	2018	2019	2015-2019
engelska	25	14	9	10	13	71
svenska	15	2	5	2	1	25

Publikationstyp	2015	2016	2017	2018	2019	2015-2019
Artikel i tidskrift	28	9	8	8	8	61
Konferensbidrag	4	5	1	1	3	14
Kapitel i bok	4	2	2	1	1	10
Doktorsavhandlingar	1		2	1	1	5
Licentiatavhandling	1				1*	1
Bok	1			1		2
Samlingsverk (redaktörskap)	1					1
Artikel, forskningsöversikt			1			1
Övrigt					1	1

Typ av innehåll	2015	2016	2017	2018	2019	2015-2019
Referegranskat	20	11	7	8	9	55
Övrigt vetenskapligt	12	4	5	1	5	27
Övrigt (populärvet., debatt, mm)	8	1	2	3		14

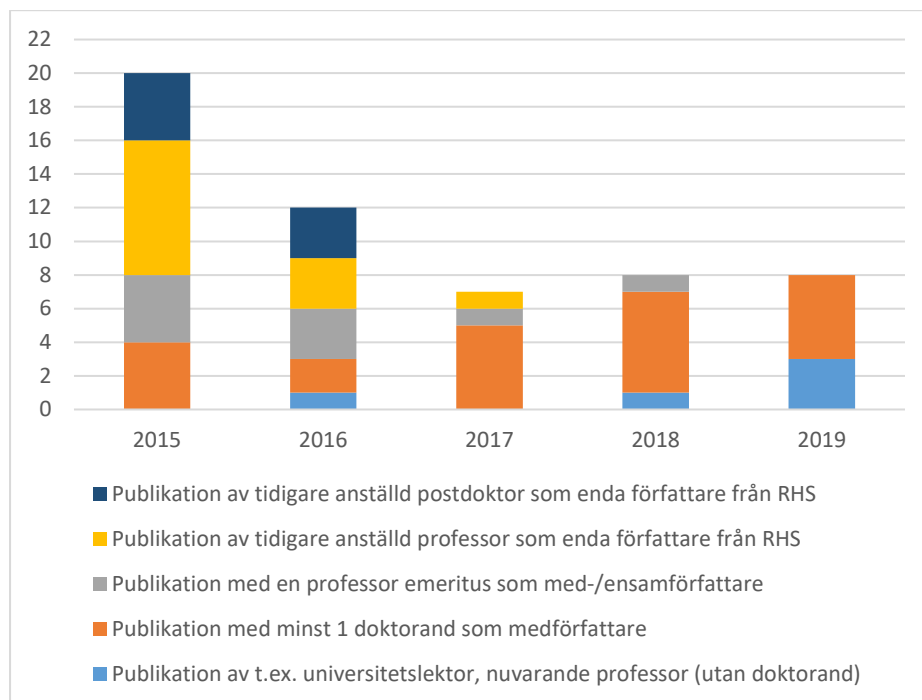
*Uppgiften saknas i DiVA men har kompletterats av institutionen direkt till utredaren.

¹⁷⁴ Forskningsanknytning, uppgifter från Inger M Jonsson och Åsa Öström 2020-04-29

¹⁷⁵ Örebro universitet, <https://www.oru.se/institutioner/restaurang--och-hotellhogskolan/forskning/nafs/about-nafs/>, nedladdad 2020-06-02

¹⁷⁶ Uppgifter hämtade från DiVA 2020-02-12

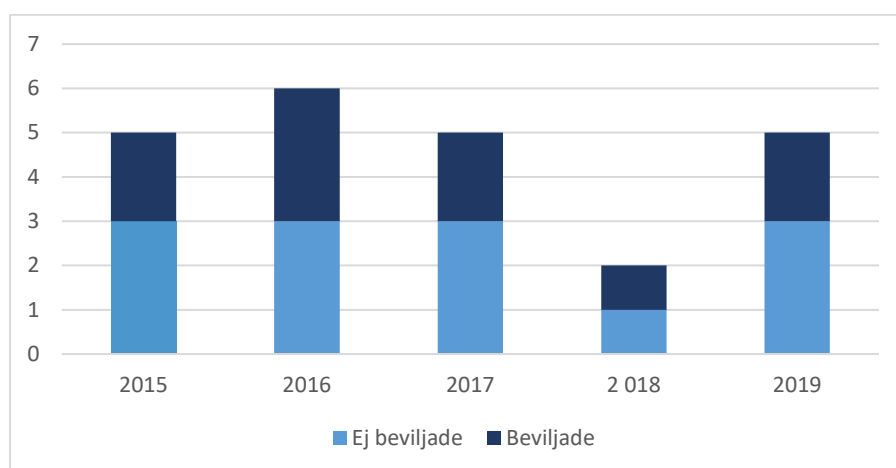
Av de fyra forskare som under perioden stått för flest publikationer (totalt 56) är tre inte längre anställda. Det är en tidigare anställd professor respektive en tidigare anställd postdoktor som har stått för en stor del av de referegranskade publikationerna 2015-2016 (se figur 14). Under 2017-2019 var doktorander medförfattare på en stor del av arbetena. Endast 5 av de 55 publikationerna är författade av en professor eller universitetslektor utan någon doktorand som medförfattare.



Figur 14: Referegranskade publikationer, grupperade på författartyp, 2015-2019 RHS¹⁷⁷

Externa medel

Under 2015-2019 har totalt 23 ansökningar om externa anslag lämnats in. Tio av dessa har beviljats (figur 15). Tre av de beviljade projekten avser belopp strax över 2 miljoner kr. Övriga beviljade projekt har ett genomsnittligt beviljat belopp om 185 000 kr. Beviljandegraden är god men baseras på för få ansökningar för att kunna utgöra grund för statistiska jämförelser.

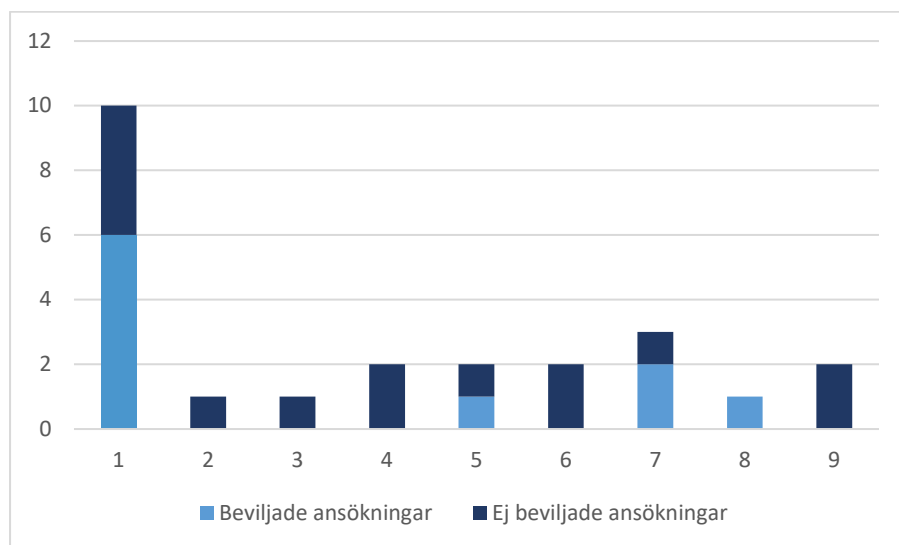


Figur 15: Antal ansökningar om externa medel uppdelade på beviljade och ej beviljade, 2015-2019, RHS¹⁷⁸

¹⁷⁷ Uppgifter hämtade ur DiVA 2020-03-19

¹⁷⁸ Uppgifter från Kontraktsdatabasen 2020-03-27

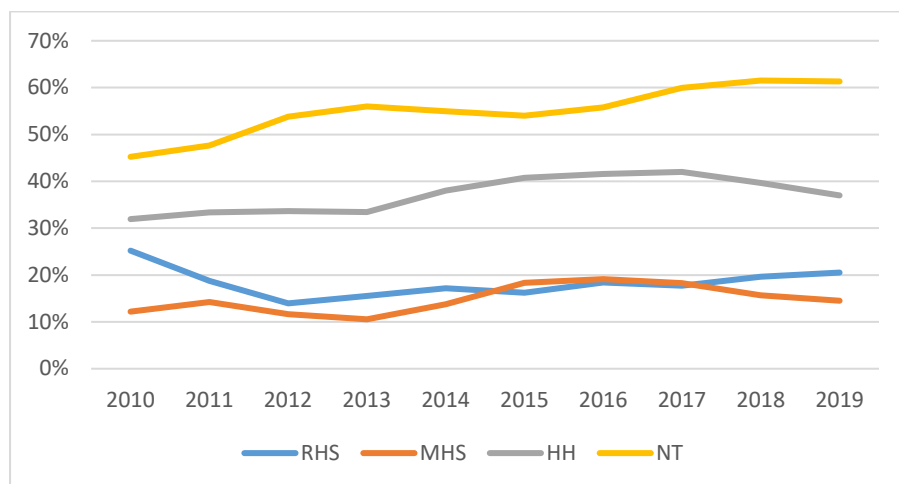
Nio olika personer har varit huvudsökande för ansökningarna. Det är framförallt en professor som varit aktiv när det gäller att söka externa medel under perioden (figur 16).



Figur 16: Antal ansökningar om externa medel fördelat på personer som sökt 2015-2019¹⁷⁹

Förklaring: Siffrorna 1-9 efter x-axeln är löpnummer som representerar olika personer.

För att få en uppfattning om forskningsverksamhetens storlek har forskningsintäkterna (intäkter av anslag, avgifter och bidrag) ställts i relation till de totala intäkterna vid institutionen i figur 17. Av samma diagram framgår motsvarande uppgifter för de båda andra institutionerna inom ENT-fakulteten samt för Musikhögskolan som är den institution som efter RHS är universitetets minsta. Av diagrammet framgår att forskningsverksamhetens andel är avsevärt mindre vid RHS och Musikhögskolan än vid de båda andra institutionerna.



Figur 17: Andelen sammanlagda forskningsintäkter i relation till totala intäkter vid RHS, MHS, HH och NT180
Förklaring: MHS = Musikhögskolan, HH= Handelshögskolan och NT = Institutionen för naturvetenskap och teknik.

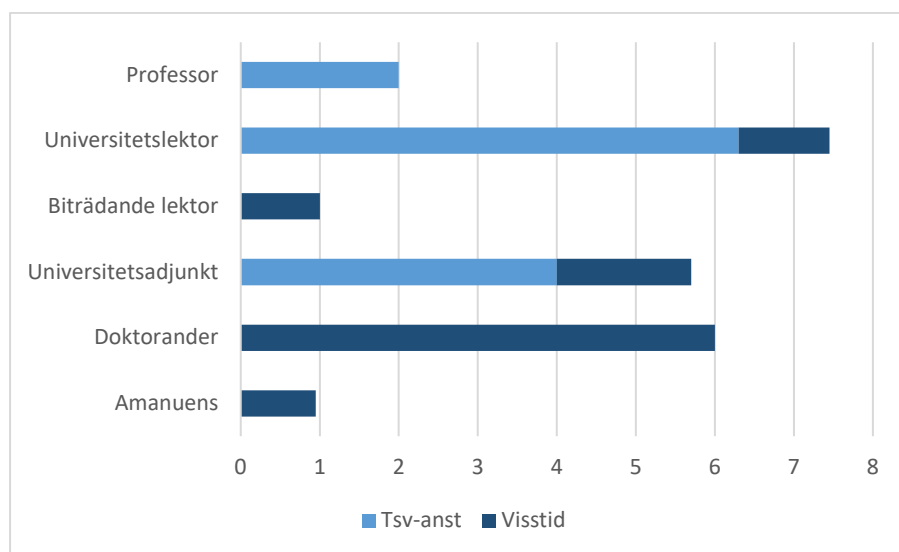
¹⁷⁹ Uppgifter från Kontraktsdatabasen 2020-03-27

¹⁸⁰ Uppgifter från Ekonomiavdelningen 2020-04-03

Kompetensförsörjning

Akademisk personal

Vid institutionen finns för närvarande 2 befordrade professorer, 7 tillsvidareanställda universitetslektorer (motsvarande 6,3 heltidstjänster), 2 visstidsanställda universitetslektorer (motsvarande 1,15 heltidstjänster och där en av tjänsterna avser en tvåårig pedagogisk meritering), 1 biträdande lektor, 4 tillsvidareanställda universitetsadjunkter, 2 visstidsanställda universitetsadjunkter (motsvarande 1,7 heltidstjänster), 6 anställda doktorander och 4 visstidsanställda amanuenser (motsvarande 1 heltidstjänster). Fördelningen mellan tjänsterna framgår av figur 18. Därutöver finns en professor som efter sin pension är fortsatt verksam, utan att vara anställd, som professor emeritus. Ingen av lektorerna är docent (vilket bland annat innebär att det endast är de två professorerna som kan vara huvudhandledare för doktorander). RHS är därmed universitetets minsta institution vad gäller antalet anställda.¹⁸¹



Figur 18: Lärare och övriga akademiska anställningar vid RHS, 2020-04-21¹⁸²
Förklaring: Anställningarna är omräknade till heltidsekvivalenter.

Tabell 6 visar utvecklingen av antalet anställda under 2015-2019. Av tabellen framgår att antalet anställda under perioden ökat med fyra tjänster, och att det framförallt är antalet universitetslektorer som ökat. Vid slutet av 2015 var antalet universitetsadjunkter dubbelt så många som universitetslektorer, medan 2019 finns istället fler universitetslektorer än universitetsadjunkter.

¹⁸¹ Uppgifter hämtade från Qlickview 2020-04-21

¹⁸² Ibid

Tabell 6: Antalet heltidsekvivalenter per befattning den 31 december varje år¹⁸³

Befattning	2015	2016	2017	2018	2019
Professor	1,9	1,0	2,0	2,0	2,0
Gästprofessor	0,2	-	-	-	-
Universitetslektor	3,7	4,8	3,8	8,1	7,7
Biträdande lektor	-	-	-	-	1,0
Postdoktor	1,0	1,0	-	-	-
Forskare	-	-	0,4	0,8	-
Laboratorieingenjör	-	-	0,5	-	-
Projektsekreterare	-	0,5	-	-	-
Anställd doktorand	5,0	6,0	5,0	4,0	5,8
Universitetsadjunkt	7,2	6,8	6,7	4,8	5,7
Amanuens					1,0
Totalt:	19,0	20,1	18,4	19,7	23,2

De två professorerna ska ha 50 procent forskningstid i sin tjänst. Universitetslektorerna har normalt 20 procent kompetensutvecklingstid med utrymme för forskning. För närvarande har en av lektorerna extern finansiering vilket innebär att hen har 50 procent forskningstid. Därtill har den biträdande lektorn 70 procent forskningstid i sin tjänst, och två av universitetsadjunkterna 30 respektive 20 procent forskningstid. Lärarnas förutsättningar för kompetensutveckling måste överlag bedömas som goda.¹⁸⁴

Utöver den administrativa personal som är anställd vid institutionen (se vidare nedan) finns följande administrativa uppdrag bland de anställda lärarna vid institutionen: prefekt 60 %, proprefekt 30 %, enhetschef 60 %, ämnesansvarig 20 %, biträdande ämnesansvarig 10 %, programansvarig/ -samordnare 30 %, pedagogiskt utvecklingsansvarig 10 % och jämställdhetssamordnare GU 5%.¹⁸⁵ Totalt motsvarar detta 2,55 heltidstjänster. En jämförelse med Musikhögskolan visar att motsvarande uppdrag omfattar 3,20 heltidstjänster.¹⁸⁶ Vid en sådan jämförelse måste dock hänsyn tas till institutionernas karaktär där Musikhögskolans verksamhet till exempel innehåller färdighetsprov. Det kan dock konstateras att olika uppdrag belastar en liten institution i betydligt större utsträckning än en stor institution som till exempel HumUS med drygt åtta gånger så många anställda.¹⁸⁷ Utöver de redan nämnda tillkommer uppdrag på fakultetsnivå som suppleant i fakultetsnämnden, ledamot i lärarförslagskommittén och ledamot i kommittén för utbildning på grundnivå och avancerad nivå.¹⁸⁸

¹⁸³ Uppgifter hämtade från Primula 2020-03-31

¹⁸⁴ Uppgifter från RHS 2020-04-04

¹⁸⁵ Prefekt: ORU 2.2.1-05099/2017, proprefekt: ORU 2.2.1-05223/2016, enhetschef: ORU 2.1.2-04981/2019, ämnesansvarig: ORU 1.2.1-04861/2019, biträdande ämnesansvarig, programansvarig/-samordnare, pedagogiskt utvecklingsansvarig och jämställdhetssamordnare: ORU 2.1.2-01797/2020

¹⁸⁶ Uppgifter från Musikhögskolans prefekt 2020-05-06

¹⁸⁷ Uppgifter hämtade från Qlickview 2020-04-02

¹⁸⁸ ORU 1.2.2-05590/2018, ORU 1.2.1-01088/2019, ORU 1.2.2-03062/2019

Teknisk och administrativ personal

Vid institutionen finns:

- 1 institutionsledningsadministratör, varav 25 % ägnas åt forskningsadministration (för närvarande tjänstledig 25 %)
- 1 institutionsadministratör (motsvarande 0,5 heltidstjänst),
- 1 utbildnings- och forskningsadministratör (motsvarande 0,75 heltidstjänst), varav 25 % ägnas åt studentrekrytering
- 1 studievägledare, varav 50 % ägnas åt studieadministration, och
- 1 intendent¹⁸⁹

Utöver den administrativa personal som är anställd vid institutionen finns vid Campus Grythyttan en ekonom anställd vid Ekonomiavdelningen (varav ca 50 % ägnas åt administrativ samordning på institutionen, men finansieras av Ekonomiavdelningen), en bibliotekarie och en biblioteksassistent anställda vid Universitetsbiblioteket och två servicetekniker med vaktmästeriuppgifter anställda vid Campusavdelningen. Dessa anställda leds således i sitt arbete av en chef som är placerad vid Campus Örebro. Att de här funktionsgrupperna är lokalt placerade underlättar lokal anpassning och ger förtroget. Men att de samtidigt är mycket små innebär en sårbarhet vid sjukdom och semester. Vid en eventuell ersättningsrekrytering skulle placeringen i en glesbygd kunna innebära svårigheter.

I övrigt finns bland annat en HR-strateg vid Campus Örebro med kontaktmannaskap gentemot RHS och som är på plats i Campus Grythyttan minst en gång per månad¹⁹⁰, och en bibliotekarie med rollen kontaktbibliotekarie för Måltidskunskap och värdskap vid Universitetsbiblioteket i Örebro och som utgör stöd i bland annat informationssökning till forskare och studenter. Språkkonsulter vid Akademiskt skrivcentrum (Universitetsbiblioteket) arbetar med stöd till studenterna vid RHS via digitala lösningar på distans. I och med att man upplever svårigheter med att ge tillräckligt stöd på distans åker språkkonsulterna med viss regelbundenhet till Campus Grythyttan.¹⁹¹ Funkahandläggare på Studentavdelningen reser regelbundet till Grythyttan för att ge särskilt pedagogiskt stöd till studenter med funktionsnedsättning, men säger sig uppleva att studenterna med särskilda behov inte får lika gott stöd på Campus Grythyttan som studenterna vid Campus Örebro på grund av avståndet. Även forskningsrådgivare vid Grants Office åker till Campus Grythyttan vid behov (alternativt åker forskare från RHS till Campus Örebro).¹⁹² Medarbetare från IT-avdelningen åker till Campus Grythyttan 1-2 gånger per månad för service, support och underhåll på plats.¹⁹³

Rekrytering av lärare

Under perioden 2015-2019 har åtta rekryteringar av tillsvidareanställda universitetslektorer (varav två avser universitetslektor eller universitetsadjunkt) initierats vid institutionen. Därutöver har tre rekryteringar av tillsvidareanställda universitetsadjunkter genomförts under samma period, se tabell 7. Rekryteringarna har haft ett fåtal sökande, och i vissa fall rör det sig om samma personer som sökt tjänsterna och/eller personer som har/haft annan anställning vid RHS. Av de 24 personer som är tillsvidareanställda eller visstidsanställda som professor, universitetslektor, biträdande lektor, universitetsadjunkt eller doktorand är 14 alumner genom att tidigare antingen ha studerat på grundnivå eller forskarutbildningsnivå vid RHS.

¹⁸⁹ Uppgifter hämtade från Qlickview 2020-04-21, uppgifter om arbetsuppgifter hämtade från institutionsledningen 2020-05-04

¹⁹⁰ Uppgift från Ann-Sofie Gagnert-Posse, HR-konsult Personalavdelningen, 2020-04-23

¹⁹¹ Intervju med Marie Danielsen, bibliotekschef Universitetsbiblioteket 2020-04-22

¹⁹² Intervju med Johan Åkerman, chef Grants office 2020-03-11

¹⁹³ Uppgift från Daniel Skipper, IT chef 2020-05-14

Tabell 7: Rekrytering av tillsvidareanställda lärare vid RHS 2015-2019¹⁹⁴

Befattning	Eventuell inriktning	Anställningsform	Ledigkingsgörande	Anställningsavtal	Antal sökande
Universitetslektor	Dryckeskunskap och service i matsalsmiljö	Tsv, 100%	2015-02-03	2016-12-21	1
Universitetsadjunkt	Professionellt matlagningshantverk	Tsv, 100%	2016-05-31	2016-10-18	1
Universitetsadjunkt	Estetisk gestaltning	Tsv, 80%	2016-05-31	2016-08-30	Uppgift saknas
Universitetsadjunkt	Professionellt matlagningshantverk	Tsv, 80%	2016-05-31	2016-08-30	Uppgift saknas
Universitetslektor/adjunkt	Professionellt matlagningshantverk/gastronomi	Tsv, 100%	2017-05-16	Rekryteringen avbröts	4
Universitetslektor	Hospitality management	Tsv, 100%	2018-02-06	2018-06-27	2
Universitetslektor	Hospitality management och hållbarhet	Tsv, 25%	2018-04-03	2018-10-23	1
Universitetslektor	Gastronomi, kundupplevelser och måltidsföretagande	Tsv, 100%	2018-04-24	2018-10-23	2
Universitetslektor	Gastronomi och arbetsliv	Tsv, 100%	2018-04-24	2018-10-16	3
Universitetslektor/adjunkt	Professionellt matlagningshantverk/gastronomi	Tsv, 100%	2018-04-24	Rekryteringen avbröts	1
Universitetslektor	Samverkan	Tsv, 100%	2019-01-02	Rekryteringen avbröts	3

Måltidskunskap är ett relativt nytt ämne och tillgången på disputerade lärare i ämnet är begränsad. I och med ämnets mång- och tvärvetenskapliga karaktär har lärare från andra ämnen i vissa fall rekryterats. Av tabell 8 framgår i vilka ämnen befintlig disputerad personal har sin forskarexamen.

Tabell 8: Ämne och lärosäte för forskarexamen för befintlig disputerad anställd personal¹⁹⁵

Befattning	Ämne för forskarexamen	Lärosäte för forskarexamen
Professor	Måltidskunskap	Örebro universitet
Professor	Hushållsvetenskap	Uppsala universitet
Universitetslektor	Måltidskunskap	Örebro universitet
Universitetslektor	Företagsekonomi	Göteborgs universitet
Universitetslektor	Medicinsk vetenskap	Uppsala universitet
Universitetslektor	Måltidskunskap	Örebro universitet
Universitetslektor	Måltidskunskap	Örebro universitet
Universitetslektor	Industriell ekonomi och organisation	KTH
Universitetslektor	Tjänstvetenskap	Lunds universitet
Universitetslektor	Livsmedelshygien	SLU
Biträdande lektor	Etnologi	Umeå universitet
Universitetsadjunkt	Måltidskunskap	Örebro universitet
Universitetsadjunkt	Måltidskunskap	Örebro universitet

¹⁹⁴ Uppgifter från ReachMee, sammanställda av Personalavdelningen 2020-04-01

¹⁹⁵ Uppgift från Ute Walter, prefekt RHS, 2020-04-21

Kompetensprofil och -försörjning

Institutionsledningen bedömer att lärarkompetensen svarar mot den bredd som finns i utbildningen. Av tabell 9 framgår vilka kompetenser som finns inom olika delområden.

Tabell 9: Kompetensprofiler fördelat på de anställda lärarna¹⁹⁶

Befattning	Anställn.-form	Anställn.-omf.	Matlagning, hantverk	Matsalshantverk	Måltider och samhället	Måltidskultur, etnografi	Sensorik	Sommelier	Hospitality	Molekylär-/mikro-biologi	Kemi, food-science, lifescience	Livsemedelshygien	Ekonomistyrning	Hållbarhet	Estetisk gestaltning	Konstriärligt arbete
Professor	Tsv-anst.	100%			x											
Professor	Tsv-anst.	100%			x		x									
Universitetslektor	Tsv-anst.	100%					x	x								
Universitetslektor	Tsv-anst.	100%		x	x											
Universitetslektor	Tsv-anst.	100%	x		x											
Universitetslektor	Tsv-anst.	100%	x							x	x					
Universitetslektor	Tsv-anst.	100%							x				x			
Universitetslektor	Tsv-anst.	80%	x					x								x
Universitetslektor	Tsv-anst.	50%		x			x		x							
Universitetsadjunkt	Tsv-anst.	100%		x										x	x	
Universitetsadjunkt	Tsv-anst.	100%		x												
Universitetsadjunkt	Tsv-anst.	100%	x													
Universitetsadjunkt	Tsv-anst.	100%		x			x	x								
Biträdande lektor	Visstid	100%				x								x		
Universitetslektor	Visstid	100%							x							
Universitetslektor	Visstid	15%								x		x				
Universitetsadjunkt	Visstid	100%	x													
Universitetsadjunkt	Visstid	70%					x									

Generellt bedömer institutionsledningen att det finns en god kompetensförsörjning vad gäller både lärare och administrativ personal vid institutionen. Inom några områden saknas dock för närvarande kompetens, alternativt kommer det inom kort att finnas ett behov av rekrytering eller översyn.¹⁹⁷ Bland annat kommer en av professorerna att gå i pension inom det närmsta året.

¹⁹⁶ Uppgifter sammanställda från Underlag strategisk kompetensförsörjning RHS, 2020-04-03, inspel från institutionsledningen 2020-04-09

¹⁹⁷ Uppgifter hämtade från Strategisk kompetensförsörjningsplan 2020-2025, RHS, Måltidskunskap och Måltidskunskap och värdska, utkast lämnat till utredningen 2020-04-09

Lokaler

Campus Grythyttan

Grythyttan ligger cirka 75 km nordväst från Campus Örebro. Restiden per bil via riksväg 50 och länsväg 244 beräknas till en dryg timme. Länstrafiken erbjuder bussförbindelser från Örebro resecentrum som för en vuxen från 91 kronor och tar antingen en eller en och en halv timme.¹⁹⁸ Det innebär att restiden med bil från Stockholm uppgår till mer än tre timmar, med kollektivtrafik ytterligare en timme.

Campus Grythyttan ligger i östra delen av Grythyttan och består av tre byggnader: Måltidens hus (ca 3 200 m²), Kärnhuset (ca 1 700 m²) och Hälsans hus (ca 1 000 m²). Fastighetsägare är sedan 2004 Akademiska Hus. I Måltidens hus finns bland annat ett metodkök, en hörsal som också fungerar som gastronomisk teater, grupprum, bibliotek, olika slags förråd och en festvåning i källaren med ett utbildningskök som rymmer bageri och konditoridel samt restaurang-/festvåningskök inklusive stort diskrum. I Kärnhuset finns kontor, undervisningslokaler, grupprum, sensoriskt och livsmedelsbiologiskt laboratorium samt en ateljé för måltidskonst. I Hälsans hus finns gymnastiksal och gym samt kårlokal och studentytor. På campus finns även en köksträdgård som sköts av studenter och lärare på *Måltidsekologprogrammet*, och som främst innehåller grödor som kan användas i undervisningen.

Måltidens hus består ursprungligen av den utställningspaviljong som representerade Sverige på världsutställningen i Sevilla 1992, och är ritad av arkitekterna Stefan Alenius, Magnus Silfverhielm och Jonas Åhlund. Fasaden utmärker sig i landskapet som en solitär märkesbyggnad med sin postmodernistiska arkitektur. Byggnaden har interiört anpassats för RHS verksamhet med vinkällare, metodkök, gastronomisk teater, bibliotek etc.¹⁹⁹ Med hjälp av Statens konstråd har byggnaden försetts med stora mängder konst utifrån utgångspunkten att i en estetisk grundutbildning ska både studenter och lärare vistas i en miljö med estetiska förebilder.²⁰⁰ Medarbetare framhåller den betydelse för utbildningen och dess pedagogik som arkitekturen, konstverken och byggnadens inneboende värden har. I och med att institutionen växt fram och verkat i Måltidens hus under trettio år har den blivit en viktig symbolbyggnad och en del av RHS identitet.²⁰¹

Platsens betydelse

I sammanhanget bör platsens, Grythyttan, betydelse för måltidskunskapen och den verksamhet som byggts upp på RHS beaktas. Medarbetare framhåller att måltidskunskap/gastronomi är ett ämne som är platsanknutet på ett sätt som många andra ämnen inte är, vilket kan illustreras av att i den centrala teoretiska modellen för ämnet är just platsen (rummet) en av de fem centrala aspekterna. De menar att det faktum att många framstående och unika restauranger respektive gastronomiska centra ligger på spännande, inte sällan icke-urbana platser, bekräftar platsens betydelse för gastronomin. Grythyttan är en sådan plats, medan Örebro saknar en stark identitet som en gastronomiskt spännande plats. De lyfter också fram att traditionen är ett värde att *skapa* utifrån vilket har betydelse för hantverksdimensionen i utbildningen. Att flytta en verksamhet till en ny plats innebär, enligt resonemanget, att verksamheten riskerar att förlora kopplingen till sin tradition.²⁰²

¹⁹⁸ Uppgiften om biljettpriiset är hämtad från Länstrafiken Örebros app 2020-06-08

¹⁹⁹ Campusplan, Fastighetsutveckling för Örebro universitet 2015, sid 26

²⁰⁰ Thurfjell, Karsten, *Kokboks museet i Grythyttan* (2000), sid 43-45

²⁰¹ Måltidens hus, Restaurang- och hotellhögskolan (RHS), Campus Grythyttan, Örebro universitet, inspel från personalen vid RHS 2020-04-22

²⁰² Tradition och plats, inspel från medarbetare 2020-05-19, samt samtal med personalgruppen vid RHS 2020-05-22

Bibliotek

Biblioteket vid RHS har Nordens största samling av kokböcker och måltidslitteratur, och består av unika samlingar inom måltidskunskap och värdskap. En del av beståndet ägs av Måltidsakademiens biblioteksstiftelse som genom åren samlat ihop drygt 20 miljoner kr för bokinköp, utveckling av datasystem kring katalogisering och inredning av det Kokboksmuseum som finns i anslutning till biblioteket. Museet invigdes år 2000 och är uppbyggt kring Tore Wretmans kokbokssamling, och bland annat finns där en av världens äldsta tryckta kokböcker. Det är inhyst i ett järnklätt rum, utformat som en slags ”Kaba” och formgiven av Magnus Silfverhielm. Museet kröns av en plafond i stuckatur av konstnären Ernst Billgren och inredningen är ritad av möbelarkitekten Åke Axelsson.²⁰³

Tillgången till såväl de historiska som de samtida bestånden tillmäter medarbetare ett stort och unikt värde i både undervisning och forskning.

Övrig infrastruktur

Universitetets stora arrangemang för studenter som Introduktionen, Välkomstmässan och Campusmässan sker på Campus Örebro. Det innebär att studenterna på Campus Grythyttan måste åka till Örebro för att ta del av dem. Studenter som vill åka på utbytesstudier, göra praktik eller skriva uppsats utomlands har längre till stöd från personal på Internationella kontoret. Alla informationsinsatser som temaveckan Plugga utomlands och Plugga utomlandsmässan sker på Campus Örebro.²⁰⁴ Personal från Campushälsan finns på plats en dag varannan vecka.²⁰⁵ På Campus Grythyttan finns, på samma sätt som på de andra campus, trådlöst nätverk för studenter och lärare. I Kärnhuset finns grupp rum och Måltidens hus rymmer både studieplatser och grupp rum.²⁰⁶

På campus finns tillgång till två bilar, varav serviceteknikerna använder den ena och institutionens personal den andra (Campusavdelningen står dock för kostnaden för båda).²⁰⁷ Arbetet med att införa digital salstentamen i syfte att uppnå bland annat tidsvinster vid bedömning, ökad säkerhet i processen och framförallt pedagogisk utveckling av salstentamen som examinationsform har inneburit att ett antal salar har anpassats på Campus Örebro. På Campus Grythyttan finns ingen sal förberedd för digital salstentamen.²⁰⁸

Beläggning undervisningslokaler

Undervisningslokalerna i Grythyttan har en lägre nyttjandegrad än de i Örebro. Av de sju bokningsbara lokalerna är en lärosal med 60 platser i Kärnhuset mest bokad (K215). Framförallt gäller det passen direkt före respektive efter lunch där bokningsgraden är cirka 50 procent, men övriga tider är salen mycket lite bokad. Gastronomiska teatern och en större lärosal (Stensöta) i Måltidens hus har medelvärden runt 30 procent, och är främst nyttjad direkt före respektive efter lunch. Övriga salar har mycket låga bokningsgrader. Det är flera lokaler som har åtskilliga veckor då det inte finns några bokningar alls. I genomsnitt är bokningsgraden knappa 20 procent.²⁰⁹

Universitetets modell för hyreskostnader för de allmänna undervisningslokalerna innebär att institutionerna debiteras per timme bokad undervisningslokal. Timkostnaden utgår från de totala kostnaderna för undervisningslokalerna på universitetet delat med det totala antalet bokade timmar. Priset varierar således med mängden bokade timmar per år genom att timkostnaden minskar om antalet bokade timmar ökar. Modellen innebär att kostnaderna för de allmänna undervisningslokalerna på Campus Grythyttan belastar institutioner med en stor mängd bokade

²⁰³ Thurfjell, Karsten, *Kokboksmuseet i Grythyttan* (2000), samt uppgift från Carl Jan Granqvist 2020-05-07

²⁰⁴ Uppgift från Janne Andersson, chef Studentavdelningen, 2020-03-09

²⁰⁵ Uppgift från Yvonne Karlsson, HR-konsult, 2020-05-14

²⁰⁶ Uppgift från Ute Walter, prefekt RHS, 2020-05-25

²⁰⁷ Uppgift från Paula Björkman, chef Campusavdelningen, 2020-05-20

²⁰⁸ Uppgift från Katarina Gustavsson, verksamhetsutvecklare Studentavdelningen, 2020-05-04

²⁰⁹ Uppgifter från Kronox 2020-05-18 samt Katarina Hjartmyr, verksamhetsutvecklare Campusavdelningen, 2020-05-18

timmar i större utsträckning än vad de belastar RHS.²¹⁰ Med tanke på avståndet till Campus Örebro är möjligheten att öka nyttjandegraden för undervisningslokalerna i Grythyttan genom andra institutioners bokningar synnerligen begränsad.

Universitetets kostnader för lokaler i Grythyttan

Hyreskostnaderna för lokalerna på Campus Grythyttan uppgår till totalt cirka 6 800 400 kr per år (se tabell 10). Med den internhyresmodell som för närvarande tillämpas vid universitetet fördelas de totala hyreskostnaderna mellan institutionerna dels per kvadratmeter och dels per helårsstudent.²¹¹ Det innebär att RHS internhyra inte är densamma som universitetets kostnad för hyra av lokalerna i Grythyttan. Observera att kostnaderna för köksträdgården inte räknas som lokalkostnad, utan belastar utbildningsanslaget.²¹² Till kostnaderna för hyra kommer driftskostnader enligt SUHF-modellen (dvs. kostnader för bland annat el, värme, lokalvård, sophantering, bevakning) om cirka 2 300 000 kr per år. Driftskostnaderna är högre vid Campus Grythyttan, framförallt beroende på att byggnaderna är energiineffektiva.²¹³

Tabell 10: Förteckning över universitetets kostnader för byggnaderna på Campus Grythyttan med uppgift om area, hyra, hyresavtalets längd och uppsägningstid²¹⁴

Byggnad	Area (m ²)	Hyra år 2020 (kr)	Period, hyresavtal	Uppsägningstid
Måltidens hus	3 170	3 871 020	080101-221231	9 mån
Kärnhuset	1 656	1 897 280	070701-220630	9 mån
Hälsans hus	939	1 032 118	150101-221231	9 mån

Lokalutvecklingsbehov

Institutionens verksamhet har vuxit stegvis sedan 1993 men någon mer omfattande upprustning av lokaler har inte skett. Åtminstone sedan 2011 har behov av lokalutveckling framförts. Lokalerna är inte ändamålsenliga och det saknas adekvat utrustning för att bedriva utbildningen resurseffektivt och med modern pedagogik. Speciallokaler är utdaterade och det finns behov av att se över personalutrymmen, undervisningslokaler, tentamenslokaler etc. Flera personer får dela på kontorsrummen. Lokalerna i Måltidens hus är svårarbetade logistiskt och att flera lokaler saknar dagsljus. Vissa lokaler har också byggnadstekniska brister, både i Måltidens hus och i Kärnhuset. I Måltidens hus finns till exempel fuktskador, kakel lossnar regelbundet, kylar är feldimensionerade och räcker inte till.²¹⁵ Under våren 2020 påbörjas en renovering för att hantera de akuta felen. Därutöver har en anpassning av en befintlig undervisningslokal till så kallat flipped classroom utförts.²¹⁶

I samarbetet med Akademiska hus togs en campusplan fram under 2015, med syfte att utarbeta ett visionärt dokument som visualiserade vilka möjligheter till utbyggnationer som fanns vid universitetets campus. När det gäller Campus Grythyttan föreslogs bland annat en ny byggnad mellan Måltidens hus och Kärnhuset.²¹⁷ Under 2016 uppmanades kollegiet att inkomma med synpunkter på localsituationen och ge förslag på prioriterade behov. Förslagen diskuterades vid en

²¹⁰ Uppgift från Paula Björkman, chef Campusavdelningen 2020-05-18

²¹¹ Intervju Paula Björkman, chef Campusavdelningen, 2020-03-11

²¹² Enligt institutionsledningen har varken fastighetsägaren eller universitetsledningen sett något värde av köksträdgården för RHS verksamhet och därmed inte räknat med den som en del av fastigheten, varför kostnaden hamnat helt inom grundutbildningen.

²¹³ SUHF:s rekommendationer 2014:1, *Lokalkostnader vid universitet och högskolor*. Uppgift om driftskostnad från Paula Björkman, chef Campusavdelningen.

²¹⁴ Uppgift från Paula Björkman, chef Campusavdelningen, 2020-03-18

²¹⁵ Självvärdering, Uppföljning av utbildning i måltidskunskap och värdskap på grund och avancerad nivå samt forskarutbildning i måltidskunskap, 2019-10-30, sid 28

²¹⁶ Samtal med Paula Björkman, chef Campusavdelningen, 2020-02-24

²¹⁷ Örebro universitet och Akademiska hus, *Campusplan, Fastighetsutveckling för Örebro universitet 2015*, sid 67

arbetsplatsträff och sammanställdes därefter. Det framgick att det fanns behov av bland annat en större aula, en större lokal som kan användas för olika slags event, fler rum för mindre möten, fler kontorsplatser, ett mer funktionellt personalrum med pentry, fler flexibla och interaktiva undervisningslokaler samt en lokal där matsal och kök kan interagera med varandra.²¹⁸

Två år senare, 2018, genomförde Campusavdelningen, i samarbete med RHS, Akademiska hus och en konsult, en designdialog. Den utgick från campusplanen och baserades på föreläsningar, diskussioner och workshops. Resultatet innehöll ett konceptförslag på utveckling av delar av RHS lokaler. Bland annat konstaterades i utredningen att "Dagens byggnader är inte anpassade till verksamheten. Utbildningsmiljön är trist och oflexibel. Den stimulerar inte ett aktivt, modernt lärande utan sätter hinder för undervisning. Flexibla och interaktiva undervisningslokaler saknas. Nu skrivs kursplaner anpassade efter lokaler med dålig tillgänglighet, otidsenlig utformning och fel storlek. Utrymmet stödjer inte heller det nära samarbete mellan lärare och elev som önskas"²¹⁹ En designdialog är en metod som används för att involvera många i ett tidigt skede av en bygg- eller planeringsprocess. Syftet är att vara idéskapande, ofta med visionära inslag. Nästa steg är en förstudie som med utgångspunkt från designdialogen blir mer konkret och utgår från förutsättningar som bland annat ekonomi, antal studenter och lärare samt flöden mellan olika rum. Någon förstudie kring lokalbehoven på Campus Grythyttan har ännu inte genomförts.

I samband med föreliggande utredning har medarbetare vid institutionen kommit in med synpunkter om att lokalbehoven kan åtgärdas genom mindre anpassningar av befintliga lokaler. De menar dock bland annat att det saknas två lokaler som kan användas i matsalundervisningen, att det finns behov av mer ändamålsenliga metodkök och att det behövs en större aula än den nuvarande (gastronomiska teatern). De anser också att lokalerna och lokalbehoven bör inventeras för att möta framtidens krav och behov av en framgångsrik utbildning och forskning.²²⁰

Fortsatt lokalisering i Grythyttan

För de utvecklingsbehov som institutionen framfört vid upprepade tillfällen fordras ett rejält omtag vad gäller lokalerna. För att förbättra de ekonomiska förutsättningarna krävs utökad samläsning mellan kurserna, vilket också förutsätter tillgång till större lokaler. I och med att Måltidens hus saknar flexibilitet, och möjligheterna att bygga om eller bygga ut är kraftigt begränsade skulle en om- eller utbyggnad av de andra byggnaderna och/eller en ny byggnad behövas. Det skulle medföra ökade lokalkostnader för universitetet.

En eventuell nybyggnation skulle kräva att fastighetsägaren kan försäkra sig om att kostnaden för att bygga huset kan finansieras med de framtida hyresintäkterna. För att åtminstone delvis kompensera de ekonomiska riskerna med en sådan nybyggnation i en liten ort i glesbygden med begränsade möjligheter att hitta annan hyresgäst finns en risk för att ett dylikt hyresavtal skulle bli långt, upp till tjugo år.²²¹ Även för universitetet innebär ett långtidskontrakt för hyrda lokaler i Grythyttan en ekonomisk risk, som förutsätter en hyfsad förutsägbarhet vad gäller studenttillströmning.

Om verksamheten även fortsättningsvis ska vara lokaliserad i Grythyttan krävs en ordentlig förstudie för att komma fram till en realistisk och över tid hållbar lösning kring lokalerna.

²¹⁸ Verksamhetsbeskrivning Campus Grythyttan, våren 2016

²¹⁹ Akademiska hus och Hjärnberikad, *Grythyttan, Nordens doft- och smakcentrum - En utredning och aktivitetsplan* (2018), sid 6

²²⁰ Lokaler RHS – medarbetares synpunkter och förslag, 2020-04-09

²²¹ Uppgift från Paula Björkman, chef Campusavdelningen, 2020-03-11

Ekonomiska förutsättningar

Ekonomiskt utfall

Under åren 2015-2019 har institutionens ekonomiska resultat varierat mellan minus 1,7 miljoner kr och minus 3,5 miljoner kr, se tabell 11. Kostnaderna för personalen har ökat i takt med att strategiska satsningar från universitetsledningen ökat. En höjd procentsats för overheadkostnader på institutionen förklarar att de interna kostnaderna respektive interna intäkterna ökade kraftigt till 2019, och har inte haft någon effekt på det ekonomiska utfallet. Framförallt är det inom utbildningsområdet som resultatet är negativt; det kostar mer att bedriva utbildningen än de intäkter institutionen får för den (se vidare under avsnittet "Ersättningsbelopp undervisning").

Tabell 11: Ekonomiskt utfall 2015-2019 (tkr)²²²

Intäkter och kostnader (tkr)	Utfall 2015	Utfall 2016	Utfall 2017	Utfall 2018	Utfall 2019
Intäkter grundutbildning					
Anslag utbildning	23 665	24 700	25 100	25 627	26 857
Strategiska satsningar	232	336	145	799	2 080
Annan rektorsfinansiering	898	851	1 049	1 100	915
Anslag Grytlappen	3 734	3 772	3 830	3 900	3 950
Intäkter av avgifter (externa)	308	223	410	422	260
Intäkter av bidrag (externa)	83	83	83	95	88
	28 920	29 965	30 617	31 943	34 150
Intäkter forskning					
Anslag forskning (nämnden)	4 916	5 079	4 441	4 834	3 982
Strategiska satsningar etc.	382	735	1 375	2 351	3 473
Intäkter av avgifter (externa)	165	166	326	230	151
Intäkter av bidrag (externa)	134	774	450	404	1 211
	5 597	6 754	6 592	7 819	8 817
Totala intäkter	34 517	36 719	37 209	39 762	42 967
Kostnader					
Kostnader för personal	-15 882	-16 435	-17 625	-18 348	-20 707
Kostnader för lokaler	-14	-30	-33	-32	-62
Kostnader övrig drift	-4 133	-4 209	-4 345	-4 104	-4 574
Finansiella kostnader	-1	-1	0	-1	-2
Avskrivningar	-585	-548	-562	-520	-412
UOH	-9 325	-9 501	-10 032	-10 083	-10 800
Internhyra	-6 334	-6 494	-6 724	-7 304	-7 088
Interna kostnader	-5 712	-5 858	-6 662	-6 245	-9 393
Interna intäkter	4 526	4 255	5 248	5 162	8 292
Totala kostnader	-37 460	-38 821	-40 735	-41 474	-44 748
Resultat	-2 943	-2 102	-3 526	-1 712	-1 781

Förklaring: "Annan rektorsfinansiering" avser ersättning för utförda uppdrag i Almedalen respektive vid universitetets årshögtid.

²²² Uppgifter från Ekonomiavdelningen, 2020-05-05

Strategiska satsningar

Fördelningen av universitetsledningens strategiska satsningar på olika aktiviteter inom RHS framgår av tabell 12 och 13. De strategiska satsningarna har ökat kraftigt under perioden, från cirka 600 tkr till cirka 5 500 tkr, och institutionsledningen menar att satsningarna bland annat möjliggjort att det nu finns en sådan kritisk massa med forskande personal som krävs för att utöka forskningsverksamheten.

Tabell 12: Strategiska satsningar, anslag utbildning på grundnivå och avancerad nivå (tkr)²²³

Aktivitet	2015	2016	2017	2018	2019
Doktorander (2 st)	103	136	145	150	207
Mat och hälsa Sense lab					246
Lektorat pedagogisk meritering				199	1188
Infrastruktursatsning					154
Kursutveckling Hospitality management				450	
Amanuenser					285
Symposium		200			
RHS trädgård	129				
Totalt:	232	336	145	799	2080

Tabell 13: Strategiska satsningar, anslag forskning och utbildning på forskarnivå (tkr)²²⁴

Aktivitet	2015	2016	2017	2018	2019
Doktorander (3 st)	356	666	1108	826	1158
Mat och hälsa Sense lab			267	1293	1609
Mat och hälsa sensorisk upplevelse äldre				205	149
Samfinansiering	26	19		27	182
Biträdande lektor					375
Symposium		50			
Totalt:	382	685	1375	2351	3473

Vid en jämförelse av de strategiska satsningarnas andel av varje institutions totala anslag (tabell 14) framgår att ingen institution fått en större satsning än RHS i relation till sin ekonomiska storlek.

Tabell 14: De strategiska satsningarnas andel av respektive institutions totala intäkter av anslag i budget 2020 (kr)²²⁵

Institution	HH	Humus	HV	JPS	MHS	MV	NT	RHS
Anslag	131 865 371	204 510 050	204 628 798	186 691 565	57 831 346	160 177 716	164 257 974	42 405 320
Strategisk satsning	9 543 643	21 485 315	12 216 824	15 325 352	4 512 824	20 582 770	23 778 569	6 591 809
Andel strategisk satsning	7%	11%	6%	8%	8%	13%	14%	16%

²²³ Uppgift från Ekonomiavdelningen, 2020-03-18

²²⁴ Ibid

²²⁵ Uppgift från Ekonomiavdelningen, 2020-05-20

Samläsning

Det är vanligt att låta studenter på olika program samläsa för att kunna nyttja stordriftsfördelar kring kostnader för till exempel lärare och lokaler. Studenterna på *Kulinarisk kock och måltidskreatör* samt *Sommelier och måltidskreatör* samläser i kurser i Måltidskunskap och värdskap omfattande totalt 112,5 hp. Därutöver samläser de i en företagsekonomikurs om 15 hp. Institutionsledningen har för avsikt att se över programmens innehåll och struktur för att bland annat identifiera och utnyttja ytterligare samordningsmöjligheter.²²⁶ För att utöka samläsningen till kurser med praktiska moment krävs dock större och fler lokaler.

Det tidigare utbildningsprogrammet *Hotell och värdskap* hade ett gemensamt kursutbud omfattande 97,5 hp med de båda andra programmen.²²⁷ I det nya utbildningsprogrammet, *Hospitality management*, saknas gemensamt kursutbud med undantag för kursen *Examensarbete 15 hp*. Inrättandet av det nya programmet innebar således att de ekonomiska förutsättningarna på institutionen försämrades. I praktiken har programmet blivit ännu mer kostsamt på grund av fåtalet studenter.

Ersättningsbelopp undervisning

I den interna resursfördelningen inom universitetet fördelas utbildningsanslaget med ersättningsbelopp för helårsstudenter och helårsprestationer, vilka skiljer sig mellan de olika utbildningsområdena, upp till ett takbelopp. De interna ersättningsnivåerna utgör 95 procent av den statliga ersättningsnivån, vilken framgår av tabell 15. Örebro universitet får avräkna högst 15 helårsprestationer inom designområdet avseende utbildning med inriktning mot gastronomi/restaurang/ livsmedelsproduktion.²²⁸

Tabell 15: Ett urval av utbildningsområden med ersättningsnivåer²²⁹

Utbildningsområde	Ersättning per helårsstudent	Ersättning per helårsprestation
Humanistiskt, juridiskt, samhällsvetenskapligt	32 891	21 433
Naturvetenskapligt, tekniskt	56 084	47 296
Medicinskt	66 629	81 044
Undervisning	40 005	41 909
Design	158 927	96 829

Varje kurs vid Örebro universitet ska klassificeras på ett eller flera utbildningsområden utifrån sitt ämnesinnehåll. Kurser i måltidskunskap och värdskap klassificeras huvudsakligen på utbildningsområdet naturvetenskap, och kurser innehållande måltidsgestaltning med kreativa inslag får delvis klassificeras på utbildningsområdet design.²³⁰ Klassificeringen för respektive kurs framgår av bilaga 4. Det kan konstateras att universitetet inte bara tagit hänsyn till ämnesinnehållet utan också tagit hänsyn till faktorer som avser undervisningsformer och resursåtgång vid klassificeringen av kurserna inom måltidskunskap och värdskap. Även kurser som saknar inslag av laborationer eller praktiska hantverksövningar, utan har studieformer som till exempel föreläsningar, workshops och presentationsövningar är klassificerade på utbildningsområdet naturvetenskap.²³¹ Därigenom får

²²⁶ Uppföljning av utbildning i måltidskunskap och värdskap på grund och avancerad nivå samt forskarutbildning i måltidskunskap, självvärdering 2019-10-30, ORU 1.4.2-01017/2019, sid 8

²²⁷ Utbildningsplan Hotell och värdskap, 180 hp, ORU 4.1-00793/2015

²²⁸ Regleringsbrevet för budgetåret 2020 avseende universitet och högskolor, 2019-12-19, bilaga 1

²²⁹ Regleringsbrevet för budgetåret 2020 avseende universitet och högskolor, 2019-12-19, sid 5

²³⁰ Klassificering av kurser på utbildningsområden – riktlinjer vid Örebro universitet, ORU 1.2.1-06116/2018

²³¹ Till exempel kursplanen för Ledning och styrning i besöksnäringen, 15 hp, senast ändrad 2020-03-11, kursplanen för Hotell- och restaurangbranschen i dag, 15 hp, senast ändrad 2019-09-13 och kursplanen för Dryckeskunskap I, senast ändrad 2020-03-11

institutionen en högre ersättning än om kursen varit klassificerad på exempelvis samhällsvetenskapligt utbildningsområde. I sammanhanget bör nämnas att vissa undervisningsmoment, i likhet med vad som gäller för en del andra utbildningar, måste utformas med kostnadskrävande hänsyn, för RHS till exempel gällande hantering av färskvaror respektive livsmedelslagen.

“Grytlappen”

I regleringsbrevet för 1998 infördes ett särskilt anslag i form av en tilläggsersättning för högskolans lokalisering av verksamhet i Grythyttan, den så kallade ”grytlappen”.²³² Under 2020 uppgår det särskilda anslaget till 4 025 000 kr. Universitetet fördelar ”grytlappen” vidare till institutionen. De särskilda kostnader som institutionen har för lokaliseringen i Grythyttan avser bland annat en del av en administrativ tjänst för framförallt tentamenshantering och -administration (som för institutionerna på Campus Örebro hanteras av Studentavdelningen), resor och restid för medarbetares resor till Campus Örebro för undervisning, möten etc., portokostnader och ett par campusspecifika aktiviteter (julmingel och rekryteringsmessa). Kostnaderna uppskattas omfatta cirka 1 400 000 kr per år.²³³

I övrigt finansierar ”grytlappen” institutionens kostnader för utbildningen. Den finansierar alltså bara delvis merkostnader för verksamhet lokaliserad i Grythyttan. Under perioden 2015-2019 har ”grytlappen” utgjort i genomsnitt 12,4 procent av intäkterna för grundutbildning vid RHS. Utbildningen kostar alltså betydligt mer än intäkterna för densamma i form av helårsstudenter och helårsprestationer. Inte ens genom att använda ”grytlappen” kan kostnaderna täckas. Detta trots att en tredjedel av utbildningen består av distanskurser (som används som en slags konjunkturregulator). Kostnaderna för att bedriva kurser med få studenter är i stort sett desamma oavsett studentgruppens storlek. Vissa kostnader, exempelvis förbrukningsmaterial (mat och dryck) och tid för examinationer, minskar dock med mindre studentgrupper. En orsak till de höga kostnaderna är att många kurser innehåller flera praktiska, lärartäta laborationer i speciallokaler.

För att avgöra huruvida ersättningsnivån är för låg, om kurserna bedrivs ineffektivt eller om till exempel uppdraget är för litet krävs en omfattande ekonomisk genomlysning. Det är också rimligt att anta att universitetet inte utan vidare skulle få behålla det särskilda anslaget i form av ”grytlappen” vid en eventuell flytt av RHS till Örebro. För institutionens budget skulle det innebära en ännu större svårighet att nå en budget i balans. Om institutionen skulle flyttas till Campus Örebro förstärks därmed behovet av en ekonomisk genomlysning för att få fram underlag till hur en balanserad budget ska vara möjlig att nå.

Universitetets merkostnader för lokaliseringen i Grythyttan

Utöver institutionens merkostnader för lokaliseringen i Grythyttan som uppskattas till omkring 1 400 000 kr per år har också det övriga universitetets merkostnader för lokaler (hyra och driftskostnader) i Grythyttan som beräknas till cirka 4 200 000 kr per år.²³⁴

Övriga universitetets merkostnader för infrastruktur på Campus Grythyttan avser bland annat två campusbilar, fiberanslutning, viss administrativ (campusspecifik) personal som inte är anställd på institutionen och som krävs för det separata campus (servicetekniker och bibliotekspersonal), resor för personal från avdelningarna och institutionerna vid Campus Örebro samt vissa dubbla inköp på Universitetsbiblioteket och uppskattas till totalt cirka 2 600 000 kr per år. Det är oklart huruvida

²³² Prop. 1997/98:1 *Utgiftsområde 16:5*, sid 146

²³³ Baseras på ett genomsnitt av uppskattade kostnader under 2017 och 2018. Uppgift från prefekt och institutionsekonom 2020-05-29.

²³⁴ Uppgift från Paula Björkman. Beräkningen är baserad på att universitetets kostnader för hyra och drift av lokaler i Grythyttan utgår (ca 9 200 000 kr) och att nya kostnader för lokaler och drift på Campus Örebro tillkommer (vilka har uppskattats till ca 5 000 000 kr).

Campus Örebro skulle behöva ha samma volym som dagens campusspecifika administrativa personal. Viss försiktighet bör därför iakttas vid användning av det uppskattade beloppet.

De totala merkostnaderna för lokaliseringen i Grythyttan kan således mycket grovt uppskattas till cirka $1\,400\,000 + 4\,200\,000 + 2\,600\,000 = 8\,200\,000$ kr per år. Med tanke på osäkerheten kring bland annat beräkningarna av nya lokalkostnader på Campus Örebro och personalbehovet vid de administrativa avdelningarna är det rimligt att ha en viss marginal och därmed anta att merkostnaderna är ungefär $6\,000\,000 - 8\,000\,000$ kr per år.

Systematiskt kvalitetsarbete

Sedan ett par år har institutionsledningen bedrivit ett systematiskt kvalitetsarbete. Bland annat har bemanningsplaneringen setts över och förts in i bemanningssystemet Retendo och varje medarbetare har en kompetensutvecklingsplan. Därutöver har man tagit fram ett kvalitetssystem för sin utbildning på forskarnivå respektive riktlinjer och rutiner för handledarkollegiet.²³⁵ Vidare har en kvalitetsorganisation för grundutbildningen, som harmonierar med universitetets kvalitetssäkringssystem, fastställts och bemannats.²³⁶ Nästa steg i kvalitetsarbetet är enligt institutionsledningen att se över befintliga utbildningsprogramms innehåll vad gäller bland annat mål och progression, bland annat i syfte att samordna programmen i större utsträckning.²³⁷

Varumärkesmätning

Inom ramen för utredningen har en varumärkesmätning av RHS genomförts av en kommunikationsbyrå, se bilaga 2. Institutionsledningen gavs möjlighet att komma in med synpunkter på enkätfrågor och upplägg. Mätningen har omfattat tre kompletterande delar som täcker olika aspekter av bilden av RHS:

- Enkätstudie till studenter, alumner, studenter som fått en plats men tackat nej samt studievägledare vid gymnasieskolor och komvux
- Djupintervjuer med branschföreträdare
- Medieanalys

Enkätstudien

Studenterna fick ta ställning till i vilken utsträckning de instämde i olika påståenden på en sjugradig skala. De som svarat 5, 6 eller 7 (där 7 står för "håller med helt och hållet") anses helt eller delvis instämma i påståendet. Enkätstudien visar att särskilt de nuvarande studenterna överlag har en positiv bild av RHS; majoriteten anser till exempel att utbildningen håller hög kvalitet och skulle rekommendera sin utbildning (se tabell 16). Bland de tidigare studenterna är uppfattningen om RHS inte lika tydligt positiv. Det tycks vara så att den bild som byggs upp under utbildningen förändras något efter inträdet på arbetsmarknaden. Vidare är det knappt hälften av nuvarande studenter och bara fyra av tio av tidigare studenter som bedömer att utbildningen ligger i framkant när det gäller företagande och entreprenörskap.

När det gäller studenternas bild av RHS anseende i branschen är det färre som anser att det är viktigt att institutionen ligger i Grythyttan än som anser att varumärket Grythyttan är viktigt för RHS.²³⁸

²³⁵ Riktlinjer. Avser kvalitetssystem för utbildning på forskarnivå i måltidskunskap, 2019-06-26 ORU 1.2.1-03856/2019 och Riktlinjer. Avser handledarkollegium restaurang- och hotellskolan, 2019-02-27, ORU 1.2.1-01461/2019

²³⁶ Organisation Restaurang- och hotellhögskolan, prefektbeslut 2019-10-21, ORU 2.1.2-05495/2019

²³⁷ RHS kvalitetsarbete 2018-2020 en kort sammanfattning av prefekt 2020-05-08

²³⁸ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan, Bilaga 1 - Redovisning av resultat från enkätundersökningarna*, 2020-05-15, sid 7-15 och 26-34

De studenter som sökt, fått en plats vid RHS men tackat nej respektive studievägledarna har överlag en oklar och vag bild av RHS.²³⁹

Tabell 16: Andel studenter som i enkätstudien helt eller delvis instämmer i ett urval av påståendena²⁴⁰

Enkätfråga	Nuvarande studenter	Tidigare studenter
Utbildningen håller hög kvalitet	75%	56%
Utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen (exempelvis inom hållbarhet, klimat och ekologi)	82%	59%
Utbildningen är modern och nytänkande	76%	54%
Utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap	54%	41%
Utbildningen är förankrad i forskning som ger mig en bättre yrkesutbildning än andra	79%	53%
Utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort	65%	49%
Utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer	38%	24%
Hur viktigt är det för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan?	75%	60%
Hur viktigt är varumärket Grythyttan för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen?	84%	72%
Hur viktigt var det för ditt val av studieort att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan?	58%	36%
Hur troligt är det att du skulle rekommendera din utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan?	81%	57%

Branschen

Ledande branschföreträdare associerar framförallt RHS med gastronomi där utbildningen har en stark position. I intervjuerna framträdde samtidigt en tydlig bild av en pågående strukturomvandling i hotell- och restaurangbranschen med ökade och breddade kompetensbehov. Branschföreträdarna säger sig dock uppleva att RHS inte möter dessa behov exempelvis i form av flexibla och arbetsmarknadsanpassade utbildnings- och vidareutbildningsformer.²⁴¹

Merparten av branschföreträdarna anser att lokaliseringen i Grythyttan är ett hinder för samverkan. Det gäller särskilt frågor som rör fort- och vidareutbildning där man ser ett ökat behov. De menar att det kan vara svårt för äldre studenter, särskilt de som bildat familj, att flytta eller tillfälligt pendla till Grythyttan. Lokaliseringen ses därutöver som försvårande för ökad samverkan med fler och nya näringslivsaktörer inom gastronomi, livsmedel och besöksnäringar, samt för en ökad internationalisering. Helst vill man ha en utbildning eller åtminstone en filial närmare branschens stora aktörer, företrädesvis i Stockholm. Vidare beskriver flera intervjuade att utbildningarna förvisso var unika och för Sverige närmast revolutionerande när de kom, men att utvecklingen sedan dess har sprungit ifrån verksamheten. Man menar att bredare och mer branschanpassade satsningar krävs för att möta branschens behov och utmaningar där särskilt hållbarhetsaspekten blir allt viktigare.²⁴² Vad behoven kan handla om mer precist har det däremot varit lite svårt att få fram. Beställarna förefaller förvånansvärt ovana, valhända och vaga inför den typen av frågor om akademisk kompetensutveckling inom branschen.

²³⁹ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan, Bilaga 1 - Redovisning av resultat från enkätundersökningarna*, 2020-05-15, sid 40-54

²⁴⁰ Ibid, sid 7-14 och 26-33

²⁴¹ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan*, 2020-05-15, sid 2

²⁴² Ibid, sid 2-3 och 12-16

Medieanalysen

Medieanalysen svarar på hur ofta varumärket och relaterade begrepp förekommer i traditionella och sociala medier, samt i vilka sammanhang, under perioden 2010-2019. Analysen visar att en majoritet av medieinslagen kommer från lokala respektive regionala medier i Örebro län samt till viss del Värmlands län. Örebro universitet har varit den viktigaste källan till medieinslagen, därefter Facebook, Nerikes Allehanda och Filipstads Tidning. Vidare har få av de mest spridda artiklarna tydliga kopplingar till vad utbildningen och forskningen handlar om och leder till. Carl Jan Granqvist är den individ som utan konkurrens förknippas starkast med RHS i medieinslagen.²⁴³

Sammanfattning

Etableringen av Restaurang- och hotellhögskolan i den lilla orten Grythyttan i Hällefors kommun, med en folkmängd runt 850 personer i början av 1990-talet, var en imponerande entreprenöriell bedrift.²⁴⁴ Den initierade en akademisering av restaurangutbildningen och ett inrättande av det huvudområde som så småningom blev måltidskunskap och värdskap och forskarutbildningsämnet måltidskunskap. Den nya högskoleutbildningen och utvecklingen kring Grythyttan som ett gastronomiskt centrum för måltiden har haft stor betydelse för kommunen som i början av 1990-talet drabbades hårt av att stålverket monterades ner med hög arbetslöshet som följd.²⁴⁵ I etableringen kunde regionalpolitik, utbildningspolitik och branschintressen framgångsrikt förenas.²⁴⁶ Etableringen av en akademisk miljö i en utsatt bruksmiljö skapade en pionjär- och gemenskapskänsla som flera medarbetare och studenter beskriver i termer av familj, närhet och gemytlighet.

Genom åren har en rad utvecklingsprojekt initierats av framförallt universitetsledningen. Ofta har dessa haft en utpräglad visionär karaktär på bekostnad av analyser av de faktiska professionsprogrammets underhållsbehov för att säkra intern kvalitet, studentattraktivitet och extern relevans. Projekten har i olika utsträckning involverat institutionens medarbetare. De har haft breda anslag och lett fram till ambitiösa framtidsmål. Hos personalen har det tänts förhoppningar om betydande satsningar, vilka dock uteblivit. Visionerna tycks generellt sett ha varit för stora för att ensamt kunna förverkligas av den lilla institutionen. Det har således funnits en disproportionalitet mellan de stora utvecklingsidéerna och den blygsammare institutionella kapaciteten att implementera dem. När medarbetare blickar tillbaka återger de en bild av delvis förspild tid och kraft som tagit fokus från kärnverksamheten.

Institutionen har bedrivit ett målinriktat arbete med att etablera en högskoleutbildning inom ett nytt område. Det har varit fråga om en krävande akademiseringsprocess som inneburit en medveten forskningsanknytning av utbildningen. Det arbete som pionjärerna, och andra därefter, bedrivit har resulterat i en utbildning som klarat de externa granskningar den utsatts för.

Det initialt höga söktrycket har dock de senaste åren bytts ut mot ett sjunkande intresse med en viss återhämtning inför höstterminen 2020. Antalet studenter som antagits till ett av RHS tre utbildningsprogram har sjunkit från 175 stycken år 2015 till 78 stycken år 2019. Det totala antalet studenter som registrerat sig har nästan halverats under samma period. För att kompensera det sjunkande antalet programstudenter och säkerställa de ekonomiska intäkterna har framförallt antalet studenter på den platsberoende distansutbildningen ökat och utgör numera drygt var tredje helårsstudent. Även genomströmningen visar en nedåtgående trend. Det låga söktrycket har inneburit att alla som sökt till utbildningsprogrammen har kommit in. Somliga inblandade hävdar också att studenternas förkunskaper sjunkit och att det påverkat utbildningens kvalitet. Flera studenter vittnar om för låga krav och för låg nivå på utbildningen. Utbildningsprogrammet

²⁴³ New Republic, *Varumärkesmätning – Restaurang- och hotellhögskolan, Bilaga 2 – Medieanalys av Restaurang och hotellhögskolan*, 2020-05-15

²⁴⁴ Landareal per tätort, folkmängd och invånare per kvadratkilometer. Vart femte år 1960 - 2016, Statistiska centralbyrån.

²⁴⁵ Hällefors kommun, *Översiktsplan för Hällefors kommun* (2018), 2018-04-24, sid 14

²⁴⁶ Hedberg, Lennart (2020), *Därför måste restauranghögskolan stanna i Grythyttan*, Nerikes Allehanda 2020-05-16.

Hospitality management har helt misslyckats med att rekrytera studenter och har fått ställas in inför höstterminen 2020. På avancerad nivå har studenterna varit få, medan doktorandgruppen är relativt stor inte minst tack vare det löftesrika samarbetet med andra måltidsanknutna institutioner i landet.

Avståndet mellan Campus Grythyttan och Campus Örebro försvårar och fördröjar samarbetena med Handelshögskolan och Institutionen för naturvetenskap och teknik vad gäller de utbildningsprogram som de driver tillsammans.

Den studiesociala miljön är småskalig på Campus Grythyttan. En del personal och en hel del studenter framhåller de positiva sidorna i form av närhet mellan studenter och korta kontaktvägar till lärarna liksom en gemenskapskänsla på orten. Studentkåren har en sektion i Grythyttan som anordnar olika aktiviteter och det finns tillgång till Campushälsan en dag varannan vecka. Det saknas dock ett större utbud av bland annat öppna föreläsningar, föreningsliv och utställningar. På Campus Grythyttan befinner sig studenterna i en relativt isolerad, internatliknande miljö med begränsade möjligheter till interaktion med andra av universitetets studenter.

Arbetet med att etablera en akademisk utbildning med delvis resurskrävande praktiska moment har betytt att utbildningen varit verksamhetens centrum medan utrymmet för forskning de facto varit begränsat. Forskningsverksamheten är alltså liten, andelen sammanlagda forskningsintäkter i relation till totala intäkter är låg och antalet publikationer ringa. Av alla refereegranskade publikationer de senaste fem åren är det en tidigare anställd professor och en tidigare anställd postdoktor som stått för en stor andel.

Ämnet är fortfarande relativt ungt och med sin mång- och tvärvetenskapliga ansats splittrat med flera olika inriktningar: estetiskt/konstnärligt, samhällsvetenskapligt och naturvetenskapligt. Forskningen har emellertid nyligen organiserats i fyra forskargrupper, proportionen mellan universitetsadjunkter och universitetslektorer har förändrats betydligt, och institutionen menar att utrymmet för forskning är större än på länge och att man nu nått den kritiska massa som krävs för att kunna öka antalet ansökningar om externa medel respektive antalet publikationer.

I och med att verksamheten behöver lärare med kompetens om vitt skilda kunskapsformer (teoretisk/vetenskaplig, yrkeshantverk/praktisk och estetiskt gestaltande) innebär kompetensförsörjningen särskilda utmaningar. Ämnet är ungt och antalet disputerade inom området är litet. Ämnets tvärvetenskapliga karaktär gör det dock möjligt att rekrytera från angränsade ämnen. De anställningar som utlysts har haft ett fåtal sökande och i vissa fall rör det sig om samma personer som sökt tjänsterna och/eller personer som har eller haft annan anställning vid RHS. Många av lärarna är alumner.

Utöver den administrativa personal som är anställd vid institutionen finns personal anställd vid andra avdelningar. Små grupper med någon eller några personer från varje avdelning innebär en sårbarhet vid sjukdom, semester och eventuell ersättningsrekrytering. Att arbetet leds av en chef placerad vid Campus Örebro, nästan åtta mil bort, ställer också särskilda krav på såväl ledar- och medarbetarskap.

Det har under många år framförts behov av att utveckla lokaler på Campus Grythyttan. Måltidens hus saknar flexibilitet och möjligheterna att bygga ut eller bygga om är kraftigt begränsade. För att förbättra de ekonomiska förutsättningarna krävs utökad samläsning mellan kurserna, vilket förutsätter tillgång till större lokaler. En om- eller utbyggnad av befintliga lokaler eller en ny byggnad i Grythyttan skulle innebära att universitetets lokalkostnader ökade. En eventuell nybyggnation medför ekonomiska risker. För att komma fram till en ekonomiskt hållbar lösning kring hur lokalerna på Campus Grythyttan bäst skulle kunna möta verksamhetens behov krävs en mer omfattande förstudie. Måltidens hus har blivit en viktig symbolbyggnad för RHS, och medarbetare framhåller den betydelse för utbildningen och dess pedagogik som arkitekturen, konstverken och byggnadens inneboende värden har. För många medarbetare tycks det ikoniska huset ha en särskild betydelse; måltidskunskapen bedöms vara mer platsanknutna än andra ämnen.

Vad beträffar de ekonomiska förutsättningarna innehåller utbildningen många resurskrävande, laborativa moment. Den ersättning per helårsstudent och helårsprestation som fördelas baseras på att samtliga kurser klassificerats på utbildningsområdet naturvetenskap (utöver de som helt eller delvis klassificerats på design). Det faktum att samtliga kurser har denna klassificering, även distanskurserna i dryckeskunskap och kurser inom *Hospitality management* (vilka saknar hantverksmoment), innebär att institutionen har möjlighet att omfördela från de mindre resurskrävande till de mer resurskrävande. Trots detta, och trots att institutionen använder cirka 2,6 miljoner kr per år av "grytappen" till utbildning är det ekonomiska resultatet negativt. År efter år kostar utbildningen mer att bedriva än de intäkter institutionen får för den. Vad som är den egentliga orsaken och vilka åtgärder som borde vidtas är inte möjligt att avgöra utan en omfattande ekonomisk genomlysning.

Institutionens merkostnader för lokaliseringen till Grythyttan uppskattas till cirka 1,4 miljoner kr per år. Därutöver tillkommer merkostnader för det övriga universitetet. Bland annat finansierar avdelningarna vissa anställningar som krävs för ett separat campus som ligger på avstånd från huvudcampus. Lokaliseringen i Grythyttan innebär också reskostnader för personalen vid Campus Örebro, särskilda campusbilar i Grythyttan och annan infrastruktur. Lokalkostnaderna för ett separat campus där stordriftsfördelar inte kan nyttjas är också betydande. Totalt uppskattas merkostnaderna för lokaliseringen i Grythyttan uppgå till cirka 6-8 miljoner kr per år. Det särskilda anslag som universitetet tilldelas för lokalisering av verksamhet till Grythyttan (drygt 4 miljoner kr per år) fördelas i sin helhet till RHS.

Lokaliseringsfrågan har uppmärksamats vid flera tillfällen alltsedan starten. Redan 1996 var till exempel de flesta överens om att institutionen var för isolerad från den akademiska miljön på Högskolan i Örebro, samt från den övriga restaurangnäringen.²⁴⁷ Bedömargruppen inom Högskoleverkets utbildningsutvärdering 2004 noterade att avståndet till huvudcampus dels innebar omkostnader och dels att studenterna fjärmades från resten av universitetet och riskerade att gå miste om den intellektuellt stimulerande miljö som uppstår i mötet med studenter från andra vetenskapliga discipliner. I forskningsutvärderingen ÖRU2010 kommenterade utvärderingspanelen att det geografiska avståndet till Campus Örebro kunde utgöra ett hinder för ett mer aktivt samarbete med forskningen inom universitetets övriga ämnen och att ämnets doktorander inte var integrerade med universitetets övriga doktorander. I kårsektionens bevakningsrapport från 2018 framgick att många studenter upplevde en bristande kontakt med universitetet och att de allmänna kommunikationerna var bristfälliga.

Åsikterna om lokaliseringens värde går isär även bland studenterna. Medan många av dem i enkätundersökningen 2020 skildrar Grythyttan som en unik, mytomspunnen plats anser andra att det vore bättre om utbildningen låg i Örebro med tanke på studentliv, kommunikationer, attraktionskraft och kvalitet. Det kan också konstateras att för en växande andel studenter spelar platsen en mycket begränsad roll i och med att var tredje helårsstudent numera studerar på distans. Platsens betydelse har därmed minskats för det totala utbildningsutbudet.

Även i intervjuerna med näringslivsföreträdare framkommer delade meningar om lokaliseringalternativet. De allra flesta betonar närheten till hotell- och restaurangbranschen som en utslagsgivande fördel för Örebro. Ett fåtal betonar däremot närheten till den traditionsrika Måltidens hus och naturen däromkring samt tillgången till spännande testytor som faktorer som talar för Grythyttan.

Bland de problem som kontinuerligt utmanat verksamheten är det anmärkningsvärt att det sällan är själva den okonventionella och nydanande konstruktionen av en akademisk utbildning för en i grunden hantverks- och estetiskt gestaltande profession som har ifrågasatts. För utredningen är det ett viktigt konstaterande. I de många kontakter med företrädare för delar av hotell- och

²⁴⁷ Wallman-C:son, Ann-Katrin, *Studenters, lärares, praktikhandledares attityder till Restauranghögskolan i Grythyttan under perioden 1990-1996, Högskolan i Örebro (1996), sid 65*

restaurangbranschen har dock ofta en anmärkningsvärd valhänt, otränad och vag beställarkompetens framkommit. Även när informanterna talar om varumärket med nyfikenhet och respekt har de ofta haft svårt att precisera dess innehåll och värden. Kanske har RHS för dem först och främst sitt värde som en viktig och stolt symbol för att branschens yrkeskunnande erövat akademisk status.

Överväganden och förslag

Förutsättningarna

Studentrekrytering och studiemiljö

Utbildningen har klarat kvalitetskraven i de externa utvärderingarna. Med undantag för vårens ansökningsperiod är söktrycket sedan flera år sjunkande; alla som söker kommer in. Inför hösten ställs ett av programmen in, två kan inte fylla sina platser. En tredjedel läser på distans.

Grythyttan är för somliga matkunniga förknippat med gastronomi. Byn erbjuder en liten, gemytlig och tät kulturmiljö med Måltidens hus som särskild inspiration för måltidsstudier. Småskaligheten innebär även att studenterna har ett begränsat socialt utbud. Ortens placering utgör ett logistiskt hinder för att unga vuxna ska söka sig dit. Ett tätt och personligt samspel med lärare ökar möjligheten till individanpassad inläring, men också risken för osjälvständig utveckling och i värsta fall favorisering. När allt kommer omkring finns det heller inget i utbildningen i sig som motiverar en internatmiljö.

Det finns också en risk för att doktorandernas intellektuella och sociala miljö blir alltför begränsad och inte svarar mot kraven på en akademisk studiemiljö. Aldrig så omfattande marknadsföringsinsatser kan skymma de sociala, kulturella och akademiska begränsningar som enbart en begränsad del av de presumtiva studenterna är villiga att acceptera. Å andra sidan kan det heller inte uteslutas att särskilt studieovana kan stortrivas i en liten, överblickbar och igenkännande miljö.

Örebroalternativet saknar en egen gastronomisk tradition. Men staden liksom universitetet kan locka med de stora socialt och mångfacetterade intellektuella och kulturella utbud som utmärker ett framstående universitets studiemiljö. Universitetets andra professionsutbildningar erbjuder möjligheter till erfarenhetsutbyte och samläsning. Staden har en växande attraktionskraft och goda kollektiva reseförbindelser.

Möjligheterna att rekrytera studenter till Grythyttan påverkas negativt av både det geografiska läget med begränsade möjligheter till kollektivtrafik, och av ortens litenhet. För till exempel äldre studenter som bildat familj skulle sannolikt en lokalisering i Örebro underlätta. Genom att flytta utbildningen till Örebro har universitetet därmed bättre förutsättningar att vara en nationell aktör inom det livslånga lärandet. Därutöver skulle det utbildningssamarbete som finns med två andra institutioner underlättas och rationaliseras. Sammantaget bedöms förutsättningarna för ett utökat studentunderlag och en bättre studiemiljö vara bättre i Örebro. Ett stort frågetecken gäller risken för att den attraktionskraft som just Grythyttan innebär för en grupp studenter skulle gå förlorad om institutionen flyttas till Örebro. Skulle studentprofilen – på gott och ont – bli en annan? Kommer också branschidentifieringen att urholkas?

Forskningsmiljö och -förankring

Vid de externa utvärderingarna 2010 och 2015 erhöll forskningen goda betyg. Forskningen har dock varit fragmentiserad, beroende av ett fåtal individer och hämmats av en låggradig extern finansiering. De seniora lärarna har haft en tung undervisningsbörda som visserligen gett god forskningsförankring av studierna, men lett till att deras doktorander stått för merparten av publikationerna. Identifieringen och samarbetet med forskarna på Campus Örebro har varit ringa delvis på grund av en (ömsesidig) brist på nyfikenhet för såväl mångfald som särart.

RHS har nu förutsättningar för mer seniorforskning, tydliggjorda forskargrupper och utökad externfinansiering. Det gäller exempelvis de fyra väl definierade forskargrupper med ett betydande antal doktorander, vars utbildning nu dessutom ska samordnas genom ett konsortium av måltidsanknutna institutioner i landet. Nu finns det likaså potentialer för en betydande utväxling som kan förstärka, profilera och utmana såväl undervisning som forskning på universitetet. I

jämförelse med Campus Grythyttan har Campus Örebro överlägsna förutsättningar för forskningen att få ett länge efterlängt lyft genom infrastruktur, forskningsorganisation, prioriterade forskningssatsningar och en mångfald av forskare i internationella nätverk. Måltidskunskapens flerbottnade karaktär skulle kunna få en ömsesidigt berikande matchning tack vare dagliga möjligheter att möta kolleger från de naturvetenskapliga, företagsekonomiska, samhällsvetenskapliga och humanistiska disciplinerna vilka i olika utsträckning ansluter till den flervetenskapligt komponerade måltidskunskapen.

Genom att komma närmare forskarna vid resten av universitetet skulle förutsättningarna för att upptäcka potentiella konkurrenskraftiga samarbeten öka. Forskarna på RHS skulle ges bättre villkor för att samarbeta med till exempel forskare inom naturvetenskap och därmed fylla luckor som i ett enbart naturvetenskapligt perspektiv blivit utforskade. Vidare skulle även de samarbeten som inletts de senaste åren få gynnsammare förutsättningar att utvecklas. Den inventering av förslag på forskningssamarbeten från övriga ämnen som togs fram inför fakultetsbytet indikerar just att intresset för RHS forskning är stort. Sannolikheten ökar också för att vidga forskningsmiljön runt Mat och hälsa så att ännu fler relevanta aspekter av måltidsbegreppet än enbart sensoriken kan studeras.

Kompetensförsörjning och arbetsmiljö

Lärlaget samlar teoretiska och praktiska kompetenser från ämnets olika delar: samhällsvetenskap och humaniora, estetik och hantverksskicklighet. Flera i personalstyrkan är starkt knutna till Grythyttan som plats, och framhåller dess betydelse för måltidskunskapen och den verksamhet som byggts upp på RHS. Men tjänsteutlysningarna lockar ett fåtal, internrekryteringarna är många. Precis som för de presumtiva studenterna attraherar således placeringen i Grythyttan några, men avhåller sannolikt fler från att söka sig dit. En liten ort i glesbygd med begränsade allmänna kommunikationer har sannolikt svårare att attrahera presumtiva lärare och forskare än en storstad.

För utbildningens och forskningens kvalitet är en avgörande faktor att ny kunskap och vidgade perspektiv tillförs miljön. Det krävs att lärare rekryteras brett, nationellt och internationellt, för att säkerställa en vital och akademisk miljö som blir erkänd i branschen såväl som i forskningssamhället. De allmänna villkoren för att rekrytera en sådan lärarkompetens med olika bakgrunder bedöms vara betydligt bättre i Örebro än i Grythyttan.

Inom ramen för utredningens arbete har det också framkommit exempel på att den lilla arbetsmiljön har svårt att härbärgera och bejaka en mångfald av åsikter bland medarbetare. Det har främst gällt attityderna gentemot en flytt till Örebro. Men det har också röjt en större problematik kring öppenhet, tolerans och inkludering.

Ett campus nästan åtta mil från huvudcampus kräver viss campusspecifik administrativ personal som blir hänvisad att jobba i små sårbara grupper, långt från närmaste chefer. Den situationen skulle förändras i en huvudsaklig positiv riktning vid en flytt av institutionen. Det skulle även kunna öka fakultets- och universitetsledningens inblick i och förtrogenhet med verksamheten vid RHS.

Det tycks vidare ha varit svårt att skapa en relation mellan Campus Grythyttan och ledningen på Campus Örebro som balanserar transparens och styrning mot självständighet och lokal anpassning.²⁴⁸ Bland en del av medarbetarna förefaller det finnas en olycklig kombination av en omåttlig men något eftersläpande stolthet över varumärket och en misstro mot Campus Örebro. Det kan leda till att medarbetare som har en svagare identifiering med såväl Grythyttan som status quo inte kommer till tals. Sammantaget motverkar dessa tendenser institutionens ansträngningar att kreativt utveckla framgångsrik utbildning, forskning och samverkan.

²⁴⁸ Någon gång kan den institutionella distanseringen ta sig uttryck i att medarbetares officiella e-postsignatur inte ens nämner Örebro universitet.

Ändamålsenliga lokaler och infrastruktur

Otvivelaktigt har Måltidens hus med dess kokboksmuseum tjänat verksamheten väl under åren som gått. Ännu mer än vad exempelvis Musikhögskolan gör med Campus Örebro sticker huset ut, väcker nyfikenhet och stimulerar tankeverksamheten. Som framhållits tidigare har arkitektur, estetisk utsmyckning och den historiska huset besitter en stor betydelse för medarbetarnas känslor för verksamheten. För många inom och utom akademien tycks Måltidens hus i flera bemärkelser symbolisera "att det omöjliga blev möjligt".

Det vackra husets fasad kan emellertid inte dölja ett sedan länge påtalat behov av betydande reparationer och upprustning. Utbildningens utvecklingsbehov kräver också sådana ombyggnationer som huset inte medger, utan kräver istället nybyggnation eller ombyggnad av de andra husen. Bland annat fordras större lokaler för att kunna utöka samläsningen mellan kurserna, vilket skulle förbättra de ekonomiska förutsättningarna. En eventuell om- eller utbyggnad av befintliga lokaler och/eller nybyggnation skulle innebära en ökning av universitetets kostnader för lokaler.

En eventuell nybyggnation skulle också kräva att fastighetsägaren kan finansiera byggkostnaden med de framtida hyresintäkterna. En nybyggnation i en liten ort i glesbygden där det finns begränsade möjligheter att hitta annan hyresgäst innebär att ett sådant hyresavtal troligtvis skulle behöva vara ett långsiktigt åtagande. Den ekonomiska risk som ett långtidskontrakt för hyrda lokaler i Grythyttan skulle innebära för universitetet förutsätter att det finns en tillräcklig studenttillströmning under perioden. Följaktligen behöver en genomgripande förstudie göras för att kunna presentera en realistisk och över tid hållbar lösning kring lokalerna om verksamheten även fortsättningsvis ska vara lokaliserad i Grythyttan.

Vid en flytt till Campus Örebro skulle universitetet inte längre ha några hyreskostnader för lokaler i Grythyttan. Kostnader för en ny lokal på Campus Örebro skulle däremot tillkomma. Ytan för en sådan ny lokal kan vara avsevärt mindre än den totala lokalytan på Campus Grythyttan. Den nya lokalen skulle behöva inrymma kontorsrum och institutionens speciallokaler. I övrigt krävs inga institutionsspecifika lokaler (utöver en köksträdgård som kan behöva anläggas) utan universitetet kan dra nytta av stordriftsfördelar. Hälsans hus skulle inte behöva ersättas då studenterna skulle få tillgång till Campusgymmet och Studentkårens ytor på Campus Örebro. Inte heller skulle ytan för bibliotek behöva ersättas då det fysiska beståndet på Campus Grythyttan skulle rymmas i det befintliga Universitetsbiblioteket på Campus Örebro. Även den samling som tillhör Måltidsakademins biblioteksstiftelse får plats och kan hanteras enligt de särskilda säkerhetskraven under förutsättning att stiftelsen skulle vilja att beståndet flyttas till Campus Örebro.²⁴⁹ Ett alternativ skulle vara att upprätta ett särskilt måltidsbibliotek i anslutning till institutionens nya lokaler, på samma sätt som Notbiblioteket i Musikhögskolan. Även driftskostnaderna skulle minska vid en flytt till Örebro.²⁵⁰ Hyres- och lokalkostnaderna på universitetsnivå uppskattas minska med upp till omkring 4,2 miljoner kr per år vid en flytt av RHS till Campus Örebro.

Undervisningslokalerna i Grythyttan har en lägre nyttjandegrad, och vid en flytt till Campus Örebro möjliggörs ett mer effektivt utnyttjande av universitetets undervisningslokaler. Därtill kommer att förutsättningarna för infrastruktur och administrativt stöd är bättre på Campus Örebro för både lärare och studenter.

²⁴⁹ Uppgift från Marie Danielsen, chef Universitetsbiblioteket, 2020-04-22

²⁵⁰ Dels på grund av att behovet av institutionsspecifik yta minskar och dels pga. att driftskostnaderna i Örebro är lägre än i Grythyttan.

Ekonomiska förutsättningar

Universitetet har i flera omgångar satsat betydande resurser på att utveckla RHS. Under en följd av år har verksamheten samtidigt dragits med negativa resultat. För universitetet är det dyrt med ett särskilt campus i Grythyttan. Grovt räknat uppskattas verksamheten i Grythyttan varje år kosta cirka 6-8 miljoner kr mer än om den varit förlagd till Campus Örebro. Merkostnaderna för lokaliseringen i Grythyttan täcks alltså inte av det särskilda anslaget om cirka 4 miljoner.

Det finns flera osäkra faktorer som påverkar vilken effekt en eventuell flytt till Campus Örebro skulle få på de ekonomiska förutsättningarna för institutionen. Kostnaderna för utbildningen beror givetvis på om, och i så fall i vilken utsträckning, utbildningens utformning förändras. Vid en flytt ökar förutsättningarna för att utöka samläsningen mellan utbildningsprogrammen och att utöka den externfinansierade forskningen. Därutöver utgår institutionens merkostnader för lokaliseringen i Grythyttan. Intäkterna för utbildningen skulle påverkas om den särskilda "grytlappen" skulle tas bort.

En mer omfattande ekonomisk genomlysning av institutionen bör genomföras för att med ökad precision klarlägga om ersättningsnivån eller uppdraget borde justeras, eller om kurserna kan bedrivas mer effektivt/anpassas till intäkterna. Osäkerheten kring flera faktorer försvårar att uttala sig i detalj om hur de ekonomiska förutsättningarna för institutionen skulle påverkas av en flytt till Campus Örebro, men att en flytt (undantaget "grytlappen") bör få en positiv effekt på ekonomin.

För universitetsnivån skulle de ekonomiska förutsättningarna för universitetet förbättras genom att merkostnaderna för ett separat campus i Grythyttan skulle försvinna. Naturligtvis skulle dock en engångskostnad för själva flytten och investering i kök och inredning tillkomma. Genom att lämna Campus Grythyttan slipper även universitetet den ekonomiska risken med långa hyresavtal av byggnader i en glesbygdssort, särskilt i det fall den vikande studenttillströmningen inte skulle vändas.

"Social impact"

Branschen tycks präglas av en ökande medvetenhet om att den behöver ställas om. Inte bara på kort sikt på grund av pandemins dramatiska följder. Långsiktigt måste den också beakta en ökad klimatmedvetenhet hos konsumenterna och sin egen påverkan på klimatet. Den nationella livsmedelsstrategin från 2017 har siktet inställt på att främja en långsiktigt hållbar livsmedelskedja för en konkurrenskraftig livsmedelsproduktion i Sverige.²⁵¹ Besöksnäringens utredningens betänkande skrevs i en liknande anda.²⁵² Även den regionala samverkansplattformen Agro Örebro med myndigheter, privata företag och civilsamhällets organisationer inom livsmedelssektorn arbetar med det perspektivet.²⁵³ Men samtidigt som dessa aspekter är nyckelfrågor inom både måltid och värdskap, förefaller branschen ganska otränad att kommunicera sina behov med lärosätena; det kan gälla allt från arbetstider och entreprenörskap till samhällsansvar och hållbarhetstänkande.

Flera av dem som intervjuats menar att det idag inte går att enkelt utpeka någon vetenskaplig institution i landet som tar ledningen för en sådan nystart för branschen. Däremot finns det enskilda krögare och sommelierer som går i bränschen. För att svara mot branschens behov av att utveckla sina professioner behöver den utan tvekan mötas av en större lyhördhet och flexibilitet från universitetet. Det gäller både innehållet i och formerna för grundutbildning men också för vidareutbildning i ett livslångt lärande. Av logistiska skäl ser många i måltidsbranschen helst att en sådan verksamhet borde etableras i Stockholm eller dess närhet.

I det här ljuset är universitetets verksamhet vid RHS i behov av en översyn för att se hur man kan öka attraktiviteten och relevansen i utbildningen vad beträffar gastronomins företagsamhet, samhällsnytta och hållbarhet. Bland RHS-personalen finns lyckligtvis en växande insikt om

²⁵¹ Prop. 2016/17:104 En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet

²⁵² Ett land att besöka – En samlad politik för hållbar turism och växande besöksnäring, SOU 2017:95

²⁵³ <http://agroorebro.se/agroorebro/>, nedladdad 2020-06-02

gastronomins potentialer när det gäller att uppnå de globala utvecklingsmålen enligt Agenda 2030. Dessa mål har också på olika sätt fokuserats av de två institutioner som RHS utvecklat samarbeten med; Handelshögskolan och Institutionen för natur- och teknikvetenskap. Enligt utredningen bedömning borde hållbarhetsperspektivet kunna prägla all verksamhet vid RHS och inte som nu främst utmärka ett av programmen och några av forskningsprojekten. Örebro universitet skulle kunna bli det centrum för ekologi och entreprenörskap inom områdena måltid och värdskap som många efterfrågar.

I tabell 17 finns en kortfattad sammanfattning av verksamhetens förutsättningar vid lokalisering i Grythyttan och Örebro.

Tabell 17: Kortfattad sammanställning av verksamhetens förutsättningar vid alternativa lokaliseringar

Aspekt	Nuläge			Potential för en nystart i Örebro
	Styrka	Svaghet	Tendens	
Studentrekrytering & studiemiljö	Platsens tradition (<i>terroir</i>) och Måltidens hus attraktivitet. Klarat externa utvärderingar. Närhet lärare - student. Renommé, om än avtagande.	Litenhet – socialt och intellektuellt begränsad studiemiljö. Avlägsenhet. Svagt söktryck. Låg genomströmning. Litet utbyte med andra professionsutbildningar. Risk för social isolering/utsatthet. Försvårar utbildnings-samarbeten.	Alltfler (plats-oberoende) distansstudenter. Ht 2020 positivt söktryck. Varaktiga rekryterings-svårigheter för särskilt tre av fyra program.	Starkare profilerings-möjligheter inom Agenda 2030. Samverkan med andra professionsutbildningar till ömsesidig nytta. Bredda sökgrupper till fler studenter. Rikare studiesocial miljö. Bättre förutsättningar inom det livslånga lärandet: större närhet till studieort och flexibla utbildningsformer.
Forskningsmiljö/-förankring	Medveten men ojämn forskningsförankring. Goda utvärderings-betyg 2010 och 2015.	Liten och spretande forskning. Låg och doktorand-baserad output. Litet samspel med Örebro. Ensidigt ORU-intresse med villkorad respekt för måltidskunskapens samlade värden. Lågutnyttjad naturmiljö.	Tydliggjorda forskargrupper. Mer seniorforskning. Ambitionshöjning beträffande extern-finansiering och samspel med ORU/andra universitet. Ökad synbarhet vid ORU.	Underlättar mångvetenskap-potentialer med stor samhällsrelevans. Örebroforskare har många idéer om RHS-samarbeten. Tillgång till relevanta forskningsmiljöer/-labb. Möjligheter för forskargrupper på Campus Örebro att tillföras ny, unik kompetens.
Kompetensförsörjning & arbetsmiljö	Täthet och närhet mellan lärare. Förbättrad proportionen adjunkt – lektor.	Relativt stor internrekrytering/ få externa sökande. Sårbart med små administrativa grupper. En undertryckt mångfald av åsikter. Lång pendling/resa för lärare och gäster. Eftersläpande själv-förståelse av varumärket. Svag ORU-identitet.	En kollektivt manifesterad misstro mot Campus Örebro. Seniorforsknings-kapacitet kan förstärkas i förestående professors-utlysning.	Större forskarlag att stärka konkurrens-kraften. Universitetets varumärke och infrastruktur attraherar. Örebro som stad har större möjlighet att attrahera externa sökanden.
Lokaler & infrastruktur	Måltidens hus flerdimensionella betydelse: arkitektur, estetik, känsla, säkert och tradition. Platsens koppling till ämnet för vissa medarbetare.	Lokalutvecklingsbehov. Svårt bygga om/ut Måltidens hus. Relativt låg lokal-beläggning. Långt till viss stödverksamhet. Grythyttan ger frihet men försvårar insyn och kvalitetssäkring.	Accelererande renoverings- och nybyggnadsbehov.	Nyskapande byggnad med bibehållen historisk respekt. Vardaglig tillgång till heltäckande infrastruktur.
Ekonomiska förutsättningar	Universitetets betydande och ökande strategiska satsningar.	Högre utbildnings-kostnader än intäkter. ORU:s merkostnader för lokalisering täcks ej "grytlappen".	Fortsatta underskott.	Ökade möjligheter till samläsning mellan utbildningsprogram. Rationaliserande stordriftsfördelar. Minskade totala lokalbehov/-kostnader.
Bransch-samverkan	Historiskt framgångsrikt varumärke.	Varumärke med historiska men insnävande referenser. Inget systematiskt ekologiskt helhets-perspektiv. Valhant extern beställar-kompetens.	Samverkansansvar diffust, oorganiserat och lågprioriterat. Svagare varumärke. Svagt samspel. Ökat men flexibelt kompetensbehov.	Större tillgång till regionala, nationella och globala nätverk.

Slutliga överväganden

Efter genomgången av den historiska utvecklingen och de samtida förutsättningarna för verksamheten ska utredningens huvudfråga besvaras: Var är förutsättningarna bäst för Örebro universitet att bedriva utbildning och forskning inom måltidskunskap och värdskap med hög kvalitet och god hushållning med statliga medel? Redan vid starten identifierade rektor Ingemar Lind de akademiska värden som stod på spel vid en lokalisering till Grythyttan. Men i de efterkommande analyserna av dessa problem har egentligen aldrig lokaliseringsfrågan ställts på sin spets förrän nu.

Verksamheten vid RHS kunde framförallt i början uppvisa några otvetydiga framgångar. Men utredningen har belagt ett antal mer eller mindre varaktiga och växande svårigheter: långsiktigt sjunkande studentintresse, liten och enahanda studiemiljö, starkt personberoende forskningsverksamhet, låggradig extern rekrytering och forskningsfinansiering, brist på öppenhet i arbetsmiljön, ohållbar ekonomi, renoveringsbehövande lokaler samt låg prioritet för samverkan med branschen. Detta betyder inte att orsakerna i alla delar står att finna inom institutionen eller i "Grythyttan", utan en småskalig och geografiskt distanserad institution som dessutom emellanåt saknat ett effektivt omgärdande styr- och stödsystem inom universitetet har bidragit till svårigheterna.

Platsens akademiska begränsningar

Den sammanfattande analysen har på punkt efter punkt visat att det är själva den nuvarande lokaliseringen av en småskalig verksamhet som direkt eller indirekt tycks orsaka flera av de varaktiga olägenheterna. En fortsatt verksamhet i Grythyttan skulle vara svårförenlig med universitetsledningens ansvar för en fortsatt hög akademisk kvalitet, en intellektuellt och kulturellt tilldragande och stimulerande studie- och arbetsmiljö samt en god hushållning med statens resurser.

Att ingenting göra vore förmodligen att tillfoga utbildningen och forskningen den största skadan. Kan det ändå finnas några hittills oprövade sätt att väga upp bristerna? Går det att utveckla de akademiska värdena på orten eftersom där ändå finns en respektingivande gastronomisk tradition? Skulle exempelvis en kraftig tillförsel av nya resurser kunna få verksamheten att blomma?

Utredningen bedömer att det inte är ett ansvarsfullt utvecklingsalternativ. RHS fortsatta utveckling handlar enligt utredningens bedömning förmodligen inte primärt om att det ska tillföras pengar utifrån. Det kan inte väga upp platsens litenhet och avlägsenhet som sätter gränser för student- och lärarrekrutering och möjligheterna att skapa en vital akademisk studie- och arbetsmiljö.

Slutsatsen blir därför att Grythyttan på grund av dess litenhet och avlägsenhet dessvärre inte har den institutionella kapacitet eller den miljö som Örebro universitet långsiktigt kan ta ett akademiskt ansvar för. En fortsatt verksamhet för RHS i Grythyttan utgör inte någon ansvarsfull eller hållbar väg vare sig akademiskt eller ekonomiskt.

Framtida lokalisering

Utredningen bedömer att en flytt av utbildnings- och forskningsverksamheten till Campus Örebro bäst skulle kunna ta till vara de förutsättningar för och de behov av en uppgradering som nu finns i verksamheten och branschen. Örebro erbjuder en miljö med bättre möjligheter att rekrytera och behålla skicklig personal och kompetenta studenter. Stordriften ger rimligare villkor för att få intäkterna att räcka till för att täcka kostnaderna och därmed slippa kontinuerliga underskott. De ekonomiska riskerna förknippade med de stora lokalinvesteringar som annars skulle behöva göras i Grythyttan sänks radikalt. I alla dessa avseenden ges utbildningen och forskningen ett både stabilare och mer dynamiskt ramverk i Örebro.

De verkliga vinsterna skapas när ämnet kommer till en miljö med en annan kultur och struktur där innovativa och kreativa processer och mekanismer kan aktiveras. En miljö där studenter och lärare i sin vardag får möta företrädare för bland annat just de många vetenskapliga discipliner som ämnet

består av och som inte minst FAMM-modellen återspeglar. Andra professionsutbildningar och relevanta forskningsmiljöer i Örebro kan tillföra något av den mångfald av stimulans som studenter, forskare och medarbetare hittills saknat. I dialogerna kan en ny plattform för nästa generation av utbildningar och forskning etableras.

I Örebro finns dessutom en betydande infrastruktur för forskning och utbildning liksom en stor och mångfacetterad akademisk studie- och arbetsmiljö. Det skulle kunna svara mot vad företrädaren för en av de allra viktigaste intressenterna, Örebro studentkår, uttryckligen saknat: "Campus Grythyttan [är] inte ett väl fungerande campus och [...] det saknas många förutsättningar för studier".

En flytt av verksamheten till Örebro skulle också tvinga universitetet att ännu mer kraftfullt och närvarande än hittills ta ansvar för, stödja och följa upp RHS. Utbildningen i måltidskunskap och värdskap är efter trettio år fortfarande en akademiskt visserligen rar men också skör planta. Å ena sidan är verksamheten något som stolt kan framhållas av ett universitet som sagt sig vilja präglas av "mod att förändra". Å andra sidan kräver den sin särskilda omsorg för att möta de kvalitetskriterier som ställs av ett framstående universitet.

Beträffande riskerna är det framförallt två rädslor som kommit fram i utredningen som förtjänar uppmärksamhet. Det ena rör en oro över att det finns ett varumärke som kommer att gå förlorat. Utredningen har skäl att tro att varumärket fortfarande finns och alltjämt är starkt förknippat med Carl Jan Granqvist hos ledare inom branschen liksom bland studenter och alumner. I medierna har det i första hand en regional synbarhet – i stor utsträckning som resultatet av universitetets kommunikationsavdelnings meddelanden. Det sammanlagda intrycket blir därför att varumärket förvisso ännu existerar men utmanas av att vara personbundet, regionalt och bitvis daterat. För presumtiva studenter bedömer vi därför att det spelar en allt mindre framträdande roll.

Den andra risken som bör beaktas gäller vad själva flytten av en arbetsplats kan innebära för arbetsglädje och kreativitet. En del medarbetare hälsar verkligen en nystart i Örebro med positiv förväntan på precis de punkterna. Från de kolleger som tvärtom motsätter sig en sådan förändring kan vi urskilja ett argument med akademiskt relevans; en rädsla för att ämnets platsbundna särart ska bli utslätat eller rentav gå förlorat. De är trötta på att RHS främst används som en festförgyllare på ett sätt som negligerar deras egen stolta självförståelse av ämnets akademiska särart, sammansatthet och platsanknytning. Det kan kanske förvåna någon att inte trettio års pionjärverksamhet med upprepade och även mycket färskas satsningar och retoriskt ackompanjerad stolthet från universitetsledningens sida skulle ha eliminerat en sådan brist på tillit. Det finns också en kraft kombinerad av litenhet, distansering och en kvardröjande akademisk underdogkänsla som inte bör underskattas. Förutsatt att Campus Örebro tar emot RHS med kritisk nyfikenhet och som kollegor som också kan berika Campus Örebro arbetssocialt, professionellt och vetenskapligt kan de båda riskerna motverkas.

Hur måltidskunskapens särdrag närmare ska utvecklas på Campus Örebro måste universitetet och institutionen själva utforska och förankra internt och externt. Aktiva forskare, lärare, administratörer, bibliotekarieer och studenter blir givetvis centrala aktörer i den processen. Att söka internationellt forskningssamarbete genom att knyta gästforskare till de fyra forskargrupperna framstår som angeläget. Det måste föras en tät dialog med särskilt näraliggande forskargrupper och professionsutbildningar. En särskild roll har Musikhögskolan med liknande historia, utmaningar och ämnesinriktningar. Att den verksamheten dessutom fått ett estetiskt synnerligen profilerat hus borde kunna ge fantasin vingar inför RHS nystart på en ny plats i Cajsas Wargs Örebro och än en gång "göra det omöjliga möjligt".

Måltidens hub för en hållbar gastronomi

Trots att utredningen bedömer att institutionen bör flytta till Campus Örebro finns det skäl för universitetet att inte göra sig urarva Måltidens hus. Det har potentialer i kraft av såväl sin *terroir* som

sin placering i en natur med rika utvecklingsmöjligheter som borde kunna tas tillvara bättre i nästa utvecklingsfas. Huset skulle kunna omvandlas till en nod för möten med de myndigheter, företag, finansärer och andra intressenter som i likhet med universitetet är engagerade i kompetensutveckling. För sådana funktioner spelar litenhet och avlägsenhet en mindre roll, ja de rentav omvandlas till en tillgång. Det skulle i bästa fall kunna förstärka den samverkansfunktion som med tiden blivit alltmer försummad.

Närmare bestämt skulle Måltidens hus kunna bli en plats för branschens kompetensutveckling på basis av en där etablerad tillämpad forskning och experiment på odlingsytor och testbäddar. Detta bör kunna ske genom ett samspel med forskare och utvecklingsledande måltidskreatörer. RHS-studenterna och deras lärare skulle här kunna få inspiration, experimentutrymme och branschnätverk. Det gastronomiska husets verksamheter kan också rymma anknytningsmöjligheter för gymnasie- och yrkeshögskoleutbildningar i samarbete med kommuner. Ur olika ämnessynvinklar skulle studenter i praktiken få studera den långa kedjan "från jord till bord" (till jord igen). Det nya måltidshuset skulle kunna bli en intressant plats också för gastronomiinstitutionerna vid Högskolan i Kristianstad och Umeå universitet.

Framför allt tidigare i historien har det funnits en stark samverkan med näringslivs- och politikföreträdare. Under utredningens gång har också många aktörer uttryckt sitt starka stöd för verksamheten i Grythyttan. Åtminstone några av dem borde åter kunna tilldelas en roll för att fysiskt, finansiellt och idémässigt uppgradera Måltidens hus. Det är ett krävande arbete. Om det finns en vilja hos dem vore det synnerligen värdefullt om detta kunde ske i nära samspel med bland andra hedersdoktorerna Carl Jan Granqvist och Paul Svensson, Loka Brunn, Agro Örebro, Cajsa Warg Akademien, internationella utbildningsarrangörer och nationella branschföreträdare. Universitetets holdingbolag skulle kunna vara universitetets samlade företrädare. Inte minst av intresse för besöksnäringen skulle Grythyttan därmed kunna ges en delvis gammal, delvis ny association till gastronomisk utveckling och utbildning: ett Måltidens hub för en hållbar gastronomi.

Bilaga 1. Förteckning över intervjuade aktörer, externa och interna

Externa aktörer

Agneta Yngve, tidigare professor vid RHS

Anna Ragén, kommunfullmäktiges ordförande Karlskoga kommun

Carl Jan Granqvist, hedersdoktor Örebro universitet

Elisabet Rytter, Livsmedelsföretagen

Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum

Frida Pålsson Werntoft, Nordic choice

Henrik Strinning, Compass Group

Hällefors kommunledning

Jens Schollin, tidigare rektor Örebro universitet

Joakim Samuelsson, Nordic School of Management

Johan Harrysson, kommundirektör Karlskoga kommun

Johan Hedström, Agro Örebro

Jonas Siljhammar, Visita

Magnus Huss, Akademiska hus

Marie Dahlgren, Loka Brunn

Olle Häggbom, tidigare bl.a. administrativ direktör Örebro universitet

Patrik Larsson, dekan Karlstads universitet

Paul Svensson, hedersdoktor Örebro universitet

Per Styregård, tidigare universitetsadjunkt vid RHS och bl.a. mat- och vinskribent

Peter Thomelius, Visita

Richard Tellström, tidigare universitetslektor vid RHS

Sara Jervfors, Södertälje kommun

Stina Algotson, BFUF (Besöksnäringens Forsknings- och utvecklingsfond)

Åsa Wahlström, Stureplansgruppen

Örebro Studentkår och Grythyttans sektion

Interna aktörer (utöver ledning och medarbetare vid RHS)

Christina Sundqvist, ekonom

Eva Georgii-Hemming, prefekt Musikhögskolan

Fredrik Karlsson, prefekt Handelshögskolan

Hans Sollerman, Örebro universitet Holding AB

Helena Öhberg, controller

Joachim Åström, tidigare dekan HS-fakulteten

Johan Åkerman, chef Grants office

Johanna Björklund, programansvarig Måltidsekologprogrammet

Karin Hedström, dekan ENT-fakulteten

Lavinia Gunnarsson, forskningskoordinator

Marie Danielsen, chef Universitetsbiblioteket

Paula Björkman, chef Campusavdelningen

Peter Johansson, prefekt Institutionen för naturvetenskap och teknik

Pia Ridderby, enhetschef Kommunikation och samverkan

Robert Brummer, vicerektor för fokusområdet Mat och hälsa samt innovation

Varumärkesmätning

– Restaurang- och hotellhögskolan

Maj 2020

Författare:

Johannes Hylander, partner och seniorkonsult, New Republic

Daniel Nordlund, seniorkonsult, New Republic



NEW REPUBLIC

Sammanfattning

Inom ramen för den utredning som under våren 2020 genomförs på universitetsstyrelsens uppdrag om Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet (RHS) har en varumärkesmätning genomförts.

Denna har omfattat tre kompletterande delar som täcker olika aspekter av bilden av Restaurang- och hotellhögskolan:

- Enkätstudie till studenter, alumner, studenter som fått en plats men tackat nej samt studievägledare vid gymnasieskolor och komvux
- Djupintervjuer med branschföreträdare
- Medieanalys

Stor diskrepans mellan befintliga och tidigare studenters bild

Den första viktiga slutsatsen är att befintliga studenter har en betydligt mer positiv bild av Restaurang- och hotellhögskolan (RHS) än vad alumner har. Skillnaden är genomgående och gäller allt från utbildningens kvalitet, betydelsen av den fysiska lokaliseringen i Grythyttan till varumärket Grythyttans betydelse för RHS anseende och viljan att rekommendera sin utbildning. I de öppna svaren framskyntar också en bild av att varumärket har försvagats. Samtidigt tecknas en bild av framför allt nuvarande studenter om trivsel, bygemenskap och nätverkskapande i en naturskön miljö. En möjlig slutsats är att den bild som byggs upp under utbildningen förändras efter inträdet på arbetsmarknaden, något som även bekräftas i de öppna svaren. Studievägledare har en oklar bild av RHS. Det kan tolkas som att RHS inte lyckats sätta en tillräckligt tydlig bild av utbildningen och dess riktning framåt.

Branschföreträdare söker bredare samarbeten, ofta med internationella förebilder

Ledande branschföreträdare förknippar framför allt RHS med gastronomi där utbildningen har en stark position. Samtidigt tecknas en tydlig bild av en pågående strukturomvandling i hotell- och restaurangbranschen med ökade och breddade kompetensbehov. I nuläget bedömer de centrala branschföreträdare som intervjuats att RHS sammantaget vare sig ger en bild av att möta dem eller möter dem i praktiken. De kompetenser som särskilt efterfrågas, och som de intervjuade menar saknas i dag, är ekonomi, ledarskap, affärsmannaskap och digitalisering. Däremot finns positiva bilder av exempelvis hållbarhetsarbetet och satsningar på närproducerat.

Enligt de intervjuade möter inget enskilt lärosäte i Sverige branschens breda kompetensbehov, däremot finns delar på olika lärosäten. De främsta förebilderna finns istället internationellt. De lärosäten som nämns är i första hand Cornell University i USA, The Hong Kong Polytechnic University och Hotelschool The Hague. Flera intervjuade önskar att ett svenskt lärosäte försöker inta en liknande position för möta de förändrade kompetensbehoven och även kunna konkurrera internationellt.

Den nuvarande lokaliseringen bedöms vara ett hinder av merparten av branschföreträdarna. Det gäller inte minst i frågor som rör fort- och vidareutbildning där de ser ett ökat behov i branschen. Att flytta

eller tillfälligt pendla till en liten ort som Grythyttan bedöms vara svårt för äldre studenter, särskilt de som bildat familj. Detta bekräftas också i de öppna svar som studenter och alumner lämnat. Lokaliseringen ses därutöver som ett hinder för ökad samverkan med andra fakulteter i ett breddat utbildnings- och forskningsutbud, för samverkan med fler och nya näringslivsaktörer samt för en ökad internationalisering. Vidare beskriver flera intervjuade att utbildningarna var unika och för Sverige närmast revolutionerande när de kom. Utvecklingen har sedan dess sprungit ifrån verksamheten. Bredare satsningar krävs för att möta branschens behov och därmed locka till samverkan med fler företag inom gastronomi, livsmedel och besöksnäringar i stort.

En framför allt regional medial närvaro

Medieanalysen visar att den mediala bilden av Restaurang- och hotellhögskolan framför allt sätts lokalt och regionalt där Örebro universitet är den viktigaste källan. En majoritet av mediegenomslagen kommer från lokala respektive regionala medier i Örebro län samt till viss del Värmlands län. Kopplingen till Grythyttan är stark, men har försvagats över tid. Få av de mest delade artiklarna har tydliga kopplingar till vad utbildningen och forskningen handlar om och leder till. Carl-Jan Granqvist är fortsatt den individ som starkast förknippas med RHS i mediegenomslagen.

Innehållsförteckning

Sammanfattning.....	2
1. Utgångspunkt.....	5
2. Enkätstudie.....	5
3. Djupintervjuer med branschföreträdare.....	12
4. Medieanalys.....	18
Bilaga 1 – Kompletta enkätsvar inklusive öppna svar	
Bilaga 2 – Medieanalys	

1. Utgångspunkt

Under våren 2020 genomförs en utredning om Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan av professor emeritus Erik Amnå på uppdrag av universitetsstyrelsen.

För att bidra med underlag till utredningen har New Republic har fått i uppdrag att genomföra en varumärkesmätning. Den ska ytterst bidra till att mäta varumärket Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft över tid hos centrala målgrupper som studenter, nuvarande och alumner samt bland potentiella arbetsgivare. Den mäter alltså den del av ett varumärke som benämns *image*. Genom att även nuvarande studenter omfattas mäts även till del det som benämns *identitet*.

Varumärkesmätningen består av tre huvuddelar som kompletterar varandra och täcker olika aspekter av bilden av Restaurang- och hotellhögskolan.

1. En enkätstudie till studenter, alumner, studenter som fått en plats men tackat nej samt studievägledare vid gymnasieskolor och komvux
2. Djupintervjuer med ledande branschföreträdare
3. Medieanalys av Restaurang- och hotellhögskolan

Samtliga studier har haft till syfte att bidra till att besvara följande övergripande frågor:

- *Hur välkänt är varumärket Grythyttan som del av varumärket Restaurang och hotellhögskolan vid Örebro universitet?*
- *Hur har detta förändrats över tid?*
- *Vilken betydelse har den geografiska platsen och namnet Grythyttan för värdet på varumärket?*
- *Skulle uppfattningen om utbildningen vid Restaurang- och hotellhögskolan förändras positivt eller negativt om den inte längre hade dagens koppling till namnet eller platsen Grythyttan?*

2. Enkätstudie

Enkätstudien riktades till fyra separata målgrupper:

- *Enkätstudie 1:* Nuvarande studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan (HT 2018 respektive HT 2019) på följande program:
 - Kulinarisk kock och måltidskreatör, 180 hp

- Sommelier och måltidskreatör, 180 hp
- Hospitality Management, 180 hp
- Måltidsekolog, 180 p
- *Enkätstudie 2:* Studenter som tidigare studerat vid Restaurang- och hotellhögskolan (VT 2017, VT 2018, VT 2019 och som klarat minst 100 hp)
- *Enkätstudie 3:* Studenter fått en plats vid Restaurang- och hotellhögskolan under perioden 2017–2019 men tackat nej till den
- *Enkätstudie 4:* Studievägledare från främst Örebro län vid gymnasieskolor och komvux

Genomförande av enkätstudierna

Studierna genomfördes som webbaserade enkäter under perioden 2 till 17 april. Ansvarig för utformning och praktiskt genomförande var undersökningsföretaget Mohlin & Vestskov Marknadsinformation. Företaget har sedan 1996 arbetat med ett stort antal undersökningar mot svenska lärosäten, bland annat Örebro universitet, Luleå Tekniska universitet och Högskolan i Jönköping.

Inbjudan att delta i studien skickades från utredaren Erik Amnå. Sammanlagt gjordes två påminnelser. Kompletta resultat med öppna svar, inklusive inbjudningsmejl, redovisas i respektive bilaga.

	Bas	Antal svar	Svarsfrekvens
Enkät 1: nuvarande studenter	175	102	58,3%
Enkät 2: alumner	366	123	33,6%
Enkät 3: studenter som tackat ej	89	24	27,0%
Enkät 4: studievägledare	63	32	50,8%

För de två första målgrupperna fanns demografiska data (ålder och kön) att tillgå. Baserat på detta gjordes en bortfallsanalys. Slutsatsen från den visar att bortfallet inte bedöms påverka resultatets generaliserbarhet. Bortfallsanalysen redovisas i bilaga 1.

I bilaga 1 redovisas även de kompletta, öppna svaren. Samtliga enkäter avslutas med frågan: *Har du några övriga synpunkter, förslag eller tips som du vill framföra till utredningen?*

Resultaten från de öppna svaren visar att det finns ett stort engagemang för enkäten och dess frågeställningar hos framför allt studenter och alumner.

Enkätstudie 1: nuvarande studenter

Huvudresultat

Inledningsvis fick studenterna värdera ett antal påståenden om sin utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan.



- 75 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen håller en hög kvalitet.
- 82 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant av utvecklingen när det gäller hållbarhet, klimat och ekologi.
- 76 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen är modern och nytänkande.
- 77 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningar matchar deras intressen och framtidsplaner. *(Denna fråga ställdes enbart till nuvarande studenter)*
- 81 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden.
- 54 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap.
- 65 procent instämmer helt eller delvis att utbildningen ger goda möjligheter att påverka inriktningen på sina studier
- 79 procent instämmer helt eller delvis att utbildningen är förankrad i forskning som ger dem bättre yrkesutbildning än andra.
- 83 procent instämmer helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler.
- 65 procent instämmer helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort.
- 83 procent instämmer helt eller delvis i att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad.
- 38 procent instämmer i att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer.

Därefter fick respondenterna svara på ett antal frågor bland annat om orten Grythyttan, varumärkets betydelse och jämförelser med andra utbildningar.

- 75 procent anser att det är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan.
- 84 procent anser att varumärket Grythyttan är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen.
- 58 procent anser att det var ganska eller mycket viktigt att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan för valet av studieort.
- 81 procent svarar att det är ganska eller mycket troligt att de skulle rekommendera sin utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan.
- 40 procent anser att kvaliteten vid Restaurang- och hotellhögskolan är mycket eller något bättre jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 54 procent svarar vet ej.
- 57 procent bedömer att Restaurang- och hotellhögskolan har mycket eller något högre anseende i branschen jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 39 procent svarar vet ej.

Enkätstudie 2: alumner

Huvudresultat

De tidigare studenterna fick till största delen samma frågor som de nuvarande studenterna. Inom parentes redovisas nuvarande studenters resultat.

- 56 procent (75 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen håller en hög kvalitet.
- 59 procent (82 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant av utvecklingen när det gäller hållbarhet, klimat och ekologi.
- 54 procent (76 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen är modern och nytänkande.
- 58 procent (81 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden.
- 41 procent (54 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap.
- 49 procent (65 procent) instämmer helt eller delvis att utbildningen ger goda möjligheter att påverka inriktningen på sina studier.
- 53 procent (79 procent) instämmer helt eller delvis att utbildningen är förankrad i forskning som ger dem bättre yrkesutbildning än andra.
- 72 procent (83 procent) håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler.
- 41 procent (65 procent) håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort.
- 76 procent (83 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad.
- 24 procent (38 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer.

Därefter fick respondenterna svara på ett antal frågor bland annat om orten Grythyttan, varumärkets betydelse och jämförelser med andra utbildningar.

- 60 procent (75 procent) anser att det är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan.
- 72 procent (84 procent) anser att varumärket Grythyttan är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen.
- 36 procent (58 procent) anser att det var ganska eller mycket viktigt att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan för valet av studieort.
- 57 procent (81 procent) svarar att det är ganska eller mycket troligt att de skulle rekommendera sin utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan. Denna andel kan också

jämföras med till exempel Hotelschool The Hague där 99 procent av de som tagit examen rekommenderar sin utbildning.¹ Detta lärosäte nämns av flera svenska branschföreträdare som ledande i avsnittet med djupintervjuer.

- 20 procent (40 procent) anser att kvaliteten vid Restaurang- och hotellhögskolan är mycket eller något bättre jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 72 procent (54 procent) svarar vet ej.
- 46 procent (57 procent) bedömer att Restaurang- och hotellhögskolan har mycket eller något högre anseende i branschen jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 46 procent (39 procent) svarar vet ej.

Enkätstudie 3: studenter som tackat nej till en plats

Huvudresultat

De respondenter som hade fått en plats men tackat nej fick även till största delen samma frågor som de nuvarande studenterna. Inom parentes redovisas nuvarande studenters resultat. I de fall där andelen som svarat ”vet ej” är 10 procent eller större redovisas detta resultat.

- 69 procent (75 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen håller en hög kvalitet. 32 procent svarar vet ej.
- 50 procent (82 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant av utvecklingen när det gäller hållbarhet, klimat och ekologi. 45 procent svarar vet ej.
- 45 procent (76 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen är modern och nytänkande. 55 procent svarar vet ej.
- 60 procent (81 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden. 35 procent svarar vet ej.
- 40 procent (54 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap. 60 procent svarar vet ej.
- 45 procent (65 procent) instämmer helt eller delvis att utbildningen ger goda möjligheter att påverka inriktningen på sina studier. 55 procent svarar vet ej.
- 60 procent (79 procent) instämmer helt eller delvis att utbildningen är förankrad i forskning som ger dem bättre yrkesutbildning än andra. 40 procent svarar vet ej.
- 40 procent (83 procent) håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler. 60 procent svarar vet ej.
- 30 procent (65 procent) håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort. 10 procent svarar vet ej.

¹ [Hotelschool The Hague](#)

- 30 procent (83 procent) instämmer helt eller delvis i att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad. 50 procent svarar vet ej.
- 10 procent (38 procent) instämmer i att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer. 45 procent svarar vet ej.

Därefter fick respondenterna svara på ett antal frågor bland annat om orten Grythyttan, varumärkets betydelse och jämförelser med andra utbildningar.

- 45 procent (75 procent) anser att det är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan.
- 55 procent (84 procent) anser att varumärket Grythyttan är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen. 30 procent svarar vet ej.
- På frågan varför de inte valde RHS svarade 10 procent annan utbildning, 20 procent att de var osäkra. 5 procent pekade på att studentlivet var begränsat och 10 procent på dåliga transporter. 55 angav andra skäl, bland annat ekonomi, svårigheter att flytta och utbildningens längd.

Enkätstudie 4: studievägledare

Huvudresultat

Den fjärde enkäten skickades till studievägledare vid gymnasieskolor och komvux i Örebro och omkringliggande län. Fullständig redovisning av resultaten redovisas i bilaga 1.

- 70 procent av studievägledarna svarar ”varken starkare eller svagare” respektive ”vet ej” på frågan om de bedömer att RHS attraktionskraft hos potentiella studenter har förändrats under de senaste fem åren. Omkring en tiondedel (13 procent) anser att attraktionskraften har stärkts och något fler att den försvagats (16 procent).
- 65 procent av studievägledarna svarar ”vet ej” på frågan om de bedömer att RHS attraktionskraft har stärkts eller försvagats på potentiella arbetsgivare under de senaste fem åren. En tiondedel anser att den försvagats och något färre att den stärkts.

Analys av resultat från enkätstudierna

De nuvarande studenterna är överlag de som har den mest positiva bilden av utbildningen. Mest positiva är uppfattningarna om möjligheter till attraktiva jobb i framtiden och att utbildningen ligger i framkant inom hållbarhet, klimat och ekologi.

När samma frågor ställs till tidigare studenter, alumner, tecknar de en annan, mindre positiv bild av utbildningen. Skillnaderna är relativt påtagliga. Det märks bland annat i andelen som anser att utbildningen håller hög kvalitet, att den ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden och att det är en attraktiv studieort.

Både nuvarande och tidigare studenter ser kommunikationerna till studieorten som en svag punkt, det vill säga endast en begränsad andel anser att de är bra.

En klar majoritet i båda grupperna anser att det är viktigt för RHS anseende att den ligger i den fysiska orten Grythyttan. En ännu större andel anser att varumärket Grythyttan är viktigt för RHS anseende i branschen.

Däremot var det mindre viktigt att RHS ligger i Grythyttan för valet av studieort för såväl studenter som alumner.

Drygt hälften av de tidigare studenterna är mer eller mindre villiga att rekommendera sin utbildning vid RHS. Det är en betydligt lägre andel än bland nuvarande studenter.

Både nuvarande och tidigare studenter har relativt svårt att värdera RHS i förhållande till Restauranghögskolan vid Umeå universitet.

En möjlig förklaring till skillnaderna är att de nuvarande studenterna lever starkt absorberade av studiemiljön och fulla av förväntningar. Alumnerna har lämnat den och tagit in en mängd intryck från omvärlden vilket gett dem en annan bild av Restaurang- och hotellhögskolan. Det kan också tolkas som att RHS inte i tillräcklig utsträckning upprätthåller en relation med alumner.

Studenter som sökt, fått en plats vid RHS men tackat nej har en vagare bild av RHS. Det märks framför allt i en hög andel som svarat "vet ej" på frågorna. De som haft en åsikt har överlag en mer positiv uppfattning om RHS än vad alumnerna har. Det kan tolkas som att uppfattningarna blir något mer negativa efter studier jämfört med innan.

Studievägledarna har en oklar bild av RHS. De flesta har svårt att värdera om utbildningens attraktionskraft har stärkts eller försämrats. Det kan tolkas som att RHS inte lyckas sätta en tillräckligt tydlig bild hos studievägledare av utbildningen och dess riktning framåt. En svaghet i undersökningen är att den endast omfattat studievägledare i närregionen. Men eftersom dessa sannolikt är mer informerade om utbildningarna vid RHS (delvis på grund av närmare koppling till Örebro universitet, delvis på grund av en starkare mediebild i regionen) är andra studievägledare sannolikt mindre kunniga om och därmed mindre positiva till utbildningarnas attraktionskraft.

Resultat från Ungdomsbarometern

I det ursprungliga projektupplägget skulle även en enkät ställas till gymnasielever vid ett antal skolor med inriktning mot restaurangbranschen. Mot bakgrund av coronautbrottet och stängda gymnasieskolor kunde denna del av varumärkesanalysen inte genomföras.

För att kunna inhämta information om hur presumtiva studenter resonerar inhämtades relevanta resultat från den senaste Ungdomsbarometern från mars 2020. I den har en särskild grupp elever identifierats, så kallade foodies/matfantaster. De har fått svara på frågor om olika lärosäten, bland annat Örebro universitet, däremot inte Restaurang- och hotellhögskolan specifikt.

De resultat från undersökningen som är särskilt intressanta i detta sammanhang är:

- Uppsala universitet rankas högst, före Lunds universitet och Stockholms universitet. Örebro universitet kommer på tolfte plats av de rankade lärosätena.

- Utbildningskvalitet är det som är viktigast för att göra en högskola attraktiv enligt de tillfrågade. Därefter kommer en attraktiv studiemiljö. Här skiljer sig foodies jämfört med andra elevgrupper då de rankar denna aspekt högre.
- Faktorer som lockar foodies till en studieort: 1) lätt få bostad 2) ha bra kommunikationer 3) erbjuda campus-känsla 4) ge goda möjligheter till extrajobb 5) Erbjuder kul studentliv

Svaren från de tidigare enkäterna visar att RHS Grythyttan upplevs ha en attraktiv bostadssituation av framför allt befintliga studenter. Däremot är kommunikationerna en brist. Campus-känslan lyfts också fram av befintliga studenter i de öppna svaren, men det saknas kontakter med studerande från andra ämnesområden. Framför allt tidigare studenter, alumner, instämmer enbart i begränsad omfattning i att Grythyttan är en attraktiv studieort. Möjligheten till extrajobb i en liten studieort som Grythyttan bedöms som sämre jämfört med större studieorter. Baserat på resultaten från Ungdomsbarometern kan RHS enbart delvis sägas möta kraven från gruppen ”foodies”.

3. Djupintervjuer med branschföreträdare

Beskrivning av djupintervjuerna

För att mäta branschens syn på utbildningen vid Örebro universitet samt varumärkets koppling till namnet och platsen Grythyttan och dess betydelse för varumärket genomfördes ett antal intervjuer med centrala företrädare för restaurang- och hotellnäringsen.

Intervjuerna genomfördes tillsammans med utredaren Erik Amnå. Några av de tillfrågade tvingades tacka nej. Djupintervjuerna genomfördes under den mest intensiva delen av coronautbrott.

Aktör	Intervjunamn
1. Visita	Jonas Siljhammar, vd Peter Thomelius, HR-chef
2. Livsmedelsföretagen	Elisabet Rytter, forskningschef
3. Nordic Choice Hotel	Frida Pålsson Werntoft, director of passion
4. Stureplansgruppen	Åsa Wahlström, HR-chef
5. BFUF (Besöksnäringens Forsknings- och utvecklingsfond)	Stina Algotson, vd
6. Compass Group	Henrik Strinning, vd
7. Fotografiska muséets restaurang	Paul Svensson

Varje intervju utgick från en avstämd frågeguide med följande huvudteman:

- Övergripande associationer till varumärket Restaurang- och hotellhögskolan
- Jämförelser med andra utbildningar i Sverige och internationellt
- Den fysiska platsens betydelse för utbildningens attraktivitet

- Framtida utveckling av varumärket

Resultaten redovisas per huvudtema med ett antal övergripande slutsatser samt exempel på citat från intervjuerna.

Övergripande associationer till varumärket RHS

Slutsatser

Gastronomi i fokus - Associationerna till varumärket Restaurang- och hotellhögskolan är till stor del positiva hos de intervjuade men har i vissa fall försvagats. Den återkommande associationen är till gastronomi, som flera nämner och till praktiska delar i utbildningen.

Hospitality Management uppskattat - Hospitality Management-utbildningen bidrar till en efterfrågad kompetens men fler intervjuade menar att den inte är tillräckligt känd eller utvecklad ännu.

Exempel på citat

"Grythyttan har ett bra namn och anseende. Det var dock starkare för ett antal år sedan än idag. Det tyder också rekryteringar på."

"Grythyttan står för praktiska bitar. Jag tänker på kök och restaurang. Att det fanns Hospitality management blev jag förvånad över. Det var en aha-upplevelse."

"Grythyttan har ett bra rykte. Den geografiska placeringen kan påverka negativt. De gamla universiteten har en fördel."

"Grythyttan står för ett bredare anslag än bara hotell och restaurang, en breddad syn på vad man kan jobba med."

"Grythyttan för 30 år sedan är vad yrkeshögskolan är idag."

"Byggnaderna är för mossiga. Platsen är bakdaterad."

"Gastronomi. Har inget värde för ledarskap eller ekonomi. Därför bra att kombinera med Örebro universitet."

Jämförelser med andra utbildningar i Sverige och internationellt

Slutsatser

Ingen självklar best practise – De intervjuade har olika mycket kunskap om andra utbildningar. Ingen utbildning nämns som självklar best practise. Några nämner Umeå universitet, Lunds universitet med Campus Helsingborg samt Högskolan i Kristianstad. Sveriges lantbruksuniversitet, Chalmers tekniska högskola samt Linnéuniversitetet nämns av enstaka.

Spännande forskning finns vid flera lärosäten – De intervjuade menar att det bedrivs spännande, tvärvetenskaplig forskning vid alla lärosäten. Sverige

Cornell, Polytechnics och Haag ledande – Tre lärosäten lyfts återkommande fram i den internationella jämförelsen; Cornell University i USA², The Hong Kong Polytechnic University³ och Hotelschool The Hague⁴. Det är prestigeutbildningar med nära samarbete med internationellt näringsliv som också rekryterar därifrån. De klassiska hotellskolorna i Schweiz ses som ålderdomliga. De har samtidigt varit effektiva i sin omställning till digital verksamhet under coronakrisen.

Spännande utvecklingsmiljöer finns i USA – Bland forsknings- och innovationsmiljöer nämns framför allt amerikanska exempel som Stone Barns utanför New York⁵, Culinary Institute of America⁶ och Hampton Creeks/JUST i San Francisco⁷.

Exempel på citat

”Sverige är duktiga på helhet, gäst- och medarbetarperspektiv, och ligger långt fram inom mat och dryck.”

”Man måste komma ihåg att innan RHS fanns ingenting inom området i Sverige. När det kommer till hospitality management måste man ha ett väldigt nära samarbete med de ledande företagen nationellt och internationellt.”

”Umeå och Kristianstad är intressanta. De har beröring till det som görs i Grythyttan.”

”När det gäller hospitality management finns t ex Cornell, Hong Kong och Haag. Detta betraktas som prestigeutbildningar som man betalar upp till 700 000 kronor för. Skillnaden mot våra svenska utbildningar är att de är väldigt starkt kopplade till branschen och studenten är i princip garanterad en stark karriär inom hospitality management efter genomgången utbildning.

Den fysiska platsens betydelse för utbildningens attraktivitet

Slutsatser

Platsen kan påverka negativt vid vidareutbildning – Grythyttan har ett bra rykte. Några intervjuade menar samtidigt att den geografiska placeringen kan påverka negativt. Det gäller särskilt vid vidareutbildning då äldre studenter med en annan familjesituation har svårare att flytta eller pendla till en liten ort som Grythyttan.

Filial i Stockholm önskvärt – Flera intervjuade menar att en filial i Stockholm är önskvärt för att komma närmare branschens stora aktörer. Det skulle i sin tur kunna underlätta vid rekrytering.

² [Cornell University](#)

³ [The Hong Kong Polytechnic University](#)

⁴ [Hotelschool The Hague](#)

⁵ [Stone Barns Center for Food and Agriculture](#)

⁶ [The Culinary Institute of America](#)

⁷ [JUST](#)

Verksamhetsförlagd praktik viktigt – Den fysiska lokaliseringen är inte avgörande för vissa av de intervjuade. De pekar istället på vikten av ett ökat inslag av verksamhetsförlagd praktik.

Exempel på citat

”Grythyttan som plats står sig väl i förhållande till andra platser. Vi söker oss till ursprunget. Man har varit före sin tid i vissa avseenden men efter sin tid på andra sätt.”

”Det vore väldigt bra med en filial i någon av storstäderna, särskilt Stockholm, där den stora koncentrationen av branschen finns.”

”Isoleringen har ett starkt värde, internat. Det skapar band till utbildningen och platsen och mellan eleverna. Man är dålig på att utnyttja platsen. Spänn bågen hårdare.”

”Det finns en utvecklingspotential för Grythyttan men också en begränsning då det är en fysisk plats. Som besöksplats är den dysfunktionell.”

”Lokalisering spelar roll, särskilt vid vidareutbildning.”

”Var än gastronomiutbildningen ligger är det viktigt att den även flödar över i industriell produktion.”

”Utbildningen ska vara förlagd där den bäst kan utvecklas, för studenter och forskning. Den geografiska närheten till andra akademiska discipliner är viktig.”

”Om man växlar är på utbildningen och ute på företag då fungerar Grythyttan bra. Det blir som ett internt.”

”Harvard och London School of Economics har filialer på andra ställen, liksom Handelshögskolan som har en filial i Riga.”

”Svår fråga. Den borde ligga antingen i Grythyttan eller i Stockholm. De studenter som gått där har uppskattat lokaliseringen där och sett ett värde i den, den har format dem.”

”Jag tror på det jag var inne på. Destinationen kan vara begränsande på grund av flytt och familjebildning. Kan exkludera vissa. Om den låg närmare storstäder skulle det vara lättare att pendla.”

Framtida utveckling av varumärket

Slutsatser

Kompetensmässig breddning – Varumärket är idag associerat med gastronomi. Intervjuerna pekar tydligt på att det skett en strukturomvandling i branschen med ett ökat och breddad kompetensbehov. Stort fokus behöver läggas vid vidareutbildning som även kan innehålla Executive MBA.

Tvårvetenskapligt fokus – Flera intervjuer tecknar ett behov av en ökad tvårvetenskaplig kompetens. Vad som återkommande nämns är ökad inomslag av ekonomi, ledarskap och affärsmannaskap men även teknisk utveckling/digitalisering.

Breddad måltidskunskap – Kärnkompetensen inom gastronomi och måltidskunskap är fortsatt viktigt men behöver breddas utifrån ett holistiskt hållbarhetstänk – från jord till bord. ”Hållbar gastronomi” kan vara ett samlande målbegrepp.

Ökat samarbete med branschen – Samarbetet med branschens aktörer behöver stärkas. Det gäller allt ifrån dialog kring utbildningsinnehåll utifrån kompetensbehov till gästföreläsningar, gäst och ett utvecklat system för verksamhetsförlagd praktik.

Bättre överföring till industriell produktion – Det finns en efterfrågan från branschen om ett ökat samarbete med den delen som står för den industriella produktionen utifrån en förståelse för dess förutsättningar och behov.

Exempel på citat

”Grythyttan har en roll men behöver få nya kläder. Det krävs en sympatisk kaxighet. Grythyttan 2.0, skapa världens mest kompletta kretslopp inom utbildning.”

”Realisera den vision som Einar Söder presenterade i ett gastronomiskt center, med allt från grundtill vidareutbildning och forskning. Samarbeta med de större aktörerna i branschen. En plats där även kocklandslaget tränar.

”Mer management är efterfrågat, exempelvis ledarskap, finansiering och fastigheter.”

”Närheten till företagen och interaktionen med dem är viktig. Ett exempel är retail-utbildningen som startade vid Södertörn. Den ingår nu i Handels. Man satsade tidigt på en professur och företagen gick in med finansiering.

”Överföringen till industriell produktion behöver stärkas.”

”Vi måste utbilda fler hållbarhetschefer. Förr fick de inte vara med på bokslutet. Nu är det bland de första man talar med.”

”En krögare är som en bonde. Det finns en helt annan förväntan på breddkunskap, dvs. bortom gastronomi för att bli mer attraktivt.”

”Duktiga kockar blir över tid företagschefer. De måste förstå ekonomi.”

”IHM gör ett bra jobb men kostar mycket. Kanske en nischad variant av IHM?”

”I USA finns en tydlig uppdelning mellan bachelor och MBA. Vi är lite mer stelbenta i Sverige. Vidareutbildning sker ej inom högskolans ram.”

”Vid omstart behövs nya kläder, ny inredning och ett nytt namn. Beskriv vart vi är på väg.”

”Hållbar gastronomi, ett ord som intresserar många olika grupper. Intresserar allt från bonde till marknadsförare och biologer. Måltidsekologi är ett mycket fint namn men samtidigt diffust.”

” Vem ska gå på Grythyttan? Behöver inte vara matlagare. Kan vara naturvetare. Det handlar om att nå ut och bredda upptagningen.”

4. Medieanalys

Om medieanalysen

Medieanalysen svarar på hur ofta varumärket och relaterade begrepp förekommer i media samt i vilka sammanhang. En analys har genomförts av både traditionella medier och sociala medier.

Givet den relativt långa tidsperioden, 1 januari 2010 till 31 december 2019, och den snabba utvecklingen av mediemarknaden (framför allt rörande sociala medier) är det svårt att göra absoluta jämförelser över tid, men resultaten ger ändå en fingervisning om utvecklingen.

Mediesammanställningen har gjorts genom att definiera Restaurang- och hotellhögskolan i ett antal sökord med särskild relevans för uppgiften.

Sökorden har förts in i medieanalysverktyget Mbrain där ett utslag sedan uppmätts och kategoriserats. De centrala sökorden för att mäta mediegenomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan beskrivs nedan. En del anpassningar av sökorden har gjorts när de förs in i Mbrain för att sortera bort irrelevanta medieinslag.

- Restaurang- och hotellhögskolan.⁸
- Campus Grythyttan
- Måltidens hus⁹
- rhsgrythyttan¹⁰
- RHS-studenter

Den fullständiga medieanalysen, inklusive beskrivning av metod, redovisas i den separata bilagan.

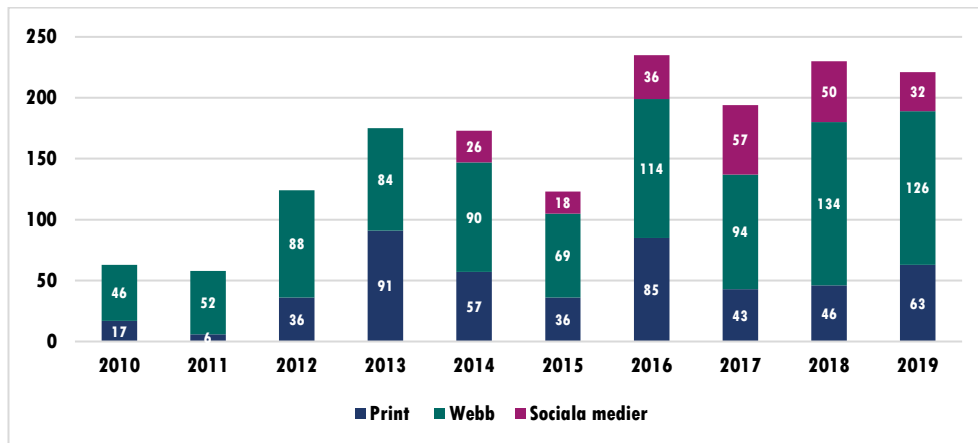
Huvudresultat från medieanalysen

- **Totalt 1 596 medieinslag** – Sammanlagt förekommer RHS och relaterade begrepp 1 596 gånger i media under mätperioden. Störst var genomslaget 2016 men var obetydligt lägre 2018 och 2019.

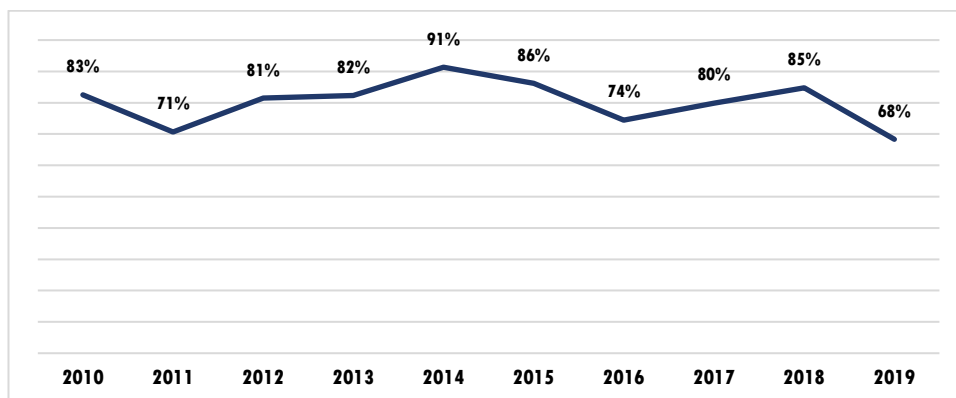
⁸ Eventuella ändelser såsom Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet fångas även upp här.

⁹ Sökningen på Måltidens hus görs kopplat till Restaurang- och hotellhögskolan, undervisning och forskning. Annan verksamhet har filterats bort.

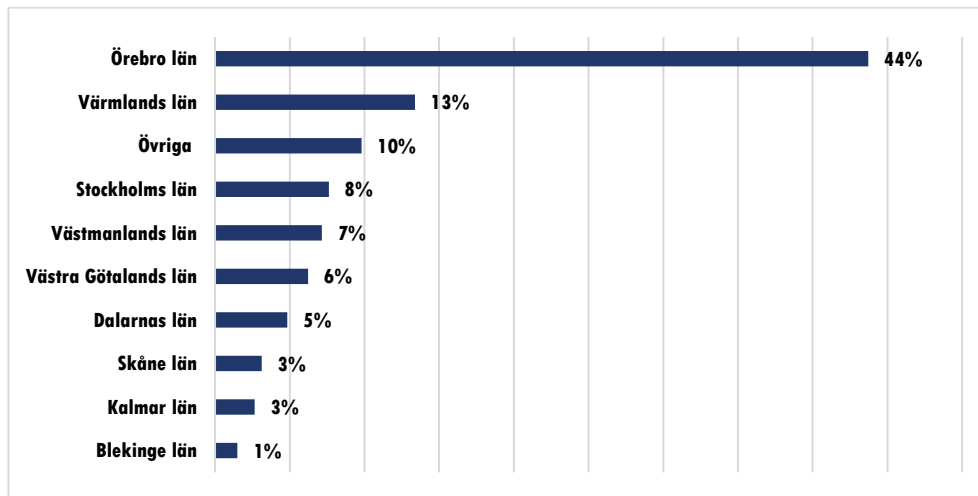
¹⁰ Sökordet rhsgrythyttan har lagts till för att fånga upp genomslag i sociala medier, främst Facebook.



- Stark men försvagad koppling till Grythyttan** – 2014 ingick namnet Grythyttan i 91 procent av medieinslagen vilket var den högsta andelen under mätperioden. 2019 hade andelen sjunkit till 68 procent. Den starka kopplingen till Grythyttan kan delvis förklaras av förekomsten av namn som ”Campus Grythyttan” eller referenser som ”Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan”



- Synlighet i lokal och regional media vanligast** – Störst andel av mediegenomslaget stod lokal media för, 32 procent. Adderas regional media blir den sammanlagda andelen 53 procent.
- Örebro län dominerar mediegenomslaget** – Media från Örebro län står för 44 procent av det totala genomslaget. I detta ingår även aktiviteter från Örebro universitet själv. Därefter kommer media från Värmlands län som står för 13 procent av mediegenomslaget.



- **Dagstidningar och magasin vanligast** – Dagstidningar och magasin står för sammanlagt 52 procent av det totala genomslaget. Det innebär att RHS både finns med i det vanliga nyhetsflödet och i fördjupnings- och temaartiklar som ofta återfinns i magasin.
- **Örebro universitets höga aktivitetsnivå ger genomslag** – Örebro universitet är den enskilt vanligaste källan till mediegenomslaget. Facebook är näst mest frekvent. Därefter kommer Nerikes Allehanda och Filipstads tidning. Branschtidningen Besöksliv är vanligaste bland professionell press.
- **Carl Jan Granqvist störst synlighet** – Sammanlagt har 234 medieinslag registrerats där Carl Jan Granqvist förekommer. Därefter kommer Mischa Billing med 91 följt av Richard Tellström med 84.

Bilaga 1 – Redovisning av resultat från enkätundersökningarna

Inledning

Enkätstudien riktades till fyra separata målgrupper:

- *Enkätstudie 1:* Nuvarande studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan på följande program som påbörjat sina studier HT 2018 respektive HT 2019:
 - Kulinarisk kock och måltidskreatör, 180 hp
 - Sommelier och måltidskreatör, 180 hp
 - Hospitality Management, 180 hp
 - Måltidsekolog, 180 p
- *Enkätstudie 2:* Studenter som studerat vid Restaurang- och hotellhögskolan VT 2017, VT 2018 respektive VT 2019
- *Enkätstudie 3:* Studenter fått en plats vid Restaurang- och hotellhögskolan under åren 2017–2019 men tackat nej till den
- *Enkätstudie 4:* Studievägledare från främst Örebro län vid gymnasieskolor och komvux

I denna bilaga redovisas samtliga svar från respektive enkät, inklusive öppna svar.

Redovisning av svarsfrekvenser

	Bas	Antal svar	Svarsfrekvens
Enkätstudie 1: nuvarande studenter	175	102	58,3%
Enkätstudie 2: alumner	366	123	33,6%
Enkätstudie 3: studenter som tackat ej	89	24	27,0%
Enkätstudie 4: studievägledare	63	32	50,8%

Bortfallsanalys

För två av respondentgrupperna fanns demografiska data tillgänglig som grund för en bortfallsanalys.

Nuvarande studenter

	Verklig fördelning	Resultat undersökningen	Kommentar
Kön			
Kvinna	47,4%	56,9%	Det är en större andel kvinnor som har besvarat undersökningen i förhållande till verklig könsfördelning. Skillnaden är dock

			inte så stor att den tros påverka resultatets generaliserbarhet.
Man	52,6%	42,2%	Det är en mindre andel män som har besvarat undersökningen i förhållande till verklig könsfördelning. Skillnaden är dock inte så stor att den tros påverka resultatets generaliserbarhet.
Annat/inget		1,0%	
Summa	100,0%	100,0%	
Ålder			
18 - 20 år	0,6%	4,9%	Det är en något större andel som har besvarat undersökningen jämfört med hur den verkliga åldersfördelningen ser ut. Skillnaden är dock inte så stor att den tros påverka resultatets generaliserbarhet.
21 - 25 år	53,1%	56,9%	
26 - 30 år	36,0%	26,5%	Det är en mindre andel som har besvarat undersökningen jämfört med hur den verkliga åldersfördelningen ser ut. Skillnaden är dock inte så stor att den tros påverka resultatets generaliserbarhet.
31 - 40 år	9,7%	10,8%	
41 - 50 år	0,0%	0,0%	
51 år eller äldre	0,6%	1,0%	
Summa	100,0%	100,0%	
Utbildning			
Kulinarisk kock och måltidskr., 180 hp	56,0%	51,0%	
Sommelier och måltidskreatör, 180 hp	17,1%	22,5%	
Hospitality Management, 180 hp	9,1%	9,8%	
Måltidsekolog, 180 p	17,7%	16,7%	
Summa	100,0%	100,0%	

Alumner

	Verklig fördelning	Resultat undersökningen	Kommentar
--	--------------------	-------------------------	-----------

Kön			
Kvinna	55,0%	56,1%	
Man	45,0%	43,1%	
Annat/inget		0,8%	
Summa	100,0%	100,0%	
Ålder			
18 - 20 år	1,0%	3,3%	
21 - 25 år	32,1%	34,1%	
26 - 30 år	52,9%	52,8%	
31 - 40 år	11,2%	8,9%	
41 - 50 år	1,3%	0,0%	
51 år eller äldre	1,5%	0,8%	
Summa	100,0%	100,0%	
Utbildning			
Kulinarisk kock och måltidskr., 180 hp	33,3%	35,8%	
Sommelier och måltidskreatör, 180 hp	21,9%	25,2%	
Hospitality Management, 180 hp	21,1%	23,6%	
Måltidsekolog, 180 p	22,6%	15,4%	En större andel av måltidsekologerna jämfört med andra grupper har besvarat undersökningen.
Master fin.ekonomi	1,0%	0,0%	
Summa	100,0%	100,0%	

ENKÄT 1 – NUVARANDE STUDENTER



Rubrikrad i mejl: Undersökning till dig som studerar vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Hej,

Restaurang- och hotellhögskolan är en del av Örebro universitet. I vår genomförs en utredning som på universitetsstyrelsens uppdrag ska utvärdera hur Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft långsiktigt kan stärkas. Som en del av detta arbete genomförs en undersökning av olika målgruppers syn på detta ämne.

Dina uppfattningar och erfarenheter är mycket viktiga för oss. Därför skulle vi vilja ställa några frågor till dig om din bild av Restaurang- och hotellhögskolan.

Den e-post som finns registrerad i vårt system för studieregistrering har använts för att möjliggöra utskicket av denna enkät. De data som samlas in kommer att hanteras utan koppling till de e-postadresser som använts för utskicket. Mer information angående hanteringen av personuppgifter hittar du på enkätens första sida.

Tack på förhand!

Erik Amná
Utredare, professor emeritus

Om du har frågor gällande enkätundersökningen, var god vänd dig till: erik.amna@oru.se

Har du frågor gällande Örebro universitets hantering av personuppgifter, var god vänd dig till dataskyddsbud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.



Rubrikrad i enkät: Undersökning till dig som studerar vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Tack för att du hjälper oss! Dina uppfattningar och erfarenheter är viktiga för oss. Enkätfrågorna tar bara några minuter att besvara. All data behandlas konfidentiellt. Erik Amná Utredare, professor emeritus

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka här.

	ANTAL	PROCENT
	12	100%
Total	12	100%

Information om personuppgiftsbehandling vid Örebro universitets enkätundersökning.

Örebro universitet genomför med stöd av leverantören New Republic en enkätundersökning för att utvärdera hur den långsiktiga attraktionskraften för Restaurang- och hotellhögskolan kan stärkas. Enkätundersökningen innehåller några frågor om bakgrundsinformation och går sedan in mer konkret på frågor om kvalitet och attraktion. Örebro universitet är personuppgiftsansvarig för de personuppgifter som denna undersökning kommer att använda och behandlar dessa enligt gällande dataskyddsregler. Behandlingen sker som ett led i Örebro universitets kontinuerliga utvecklingsarbete för sina utbildningar och sin övriga verksamhet. Den personuppgift som behandlingen omfattar är e-postadress, vilken används för att skicka ut enkäten till relevanta personer. De bakgrundsuppgifter som efterfrågas kan i vissa fall möjliggöra att de individuella svaren kan härledas till en specifik svarande. För att minska denna identifieringsmöjlighet kommer svaren enbart att sammanställas på en aggregerad nivå och analys kommer att ske utan koppling till de e-postadresser som använts för att genomföra enkätutskicket. Vid insamlingen av enkätsvar anlitar New Republic företaget Mohlin & Vestskov Marknadsinfo som personuppgiftsbiträde. En analys av enkätsvaren kommer tillsammans med en sammanställning av rådatat att överlämnas till Örebro universitet. Efter att detta har skett kommer den information som kan härledas till en specifik student att raderas hos New Republic samt hos personuppgiftsbiträdet. Örebro universitet är en myndighet och har en skyldighet att bland annat följa reglerna för allmänna handlingar, myndigheters arkiv och offentlig statistik. Universitetet kommer därför att behandla sammanställningen och rådatat på det sätt som krävs för att kunna följa gällande regelverk för allmänna handlingar och myndigheters arkiv. Om underlagen till sammanställningen begärs ut kan därför Örebro universitet komma att behöva lämna ut detta. Du har rätt att begära tillgång till och rättelse eller radering av personuppgifter eller begränsning av behandling som rör dig eller att invända mot behandling. Frågor om hur Örebro universitet behandlar personuppgifter, utövande av dina rättigheter med mera kan ställas till lärosätets dataskyddsombud på dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

Bakgrundsfrågor

1. Hur gammal är du?

	ANTAL	PROCENT	
18 – 20 år	5	5%	
21 – 25 år	58	57%	
26 – 30 år	27	26%	
31 – 40 år	11	11%	
41 – 50 år	0	0%	
51 år eller äldre	1	1%	
Total	102	100%	

2. Vilket är ditt kön? (Med kön menar vi här hur du själv definierar dig i fråga om kön - vilken könsidentitet du har)

	ANTAL	PROCENT	
Tjej/Kvinna	58	57%	
Kille/Man	43	42%	
Inget/Annat	1	1%	
Total	102	100%	

3. Vilket program studerar du vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet?

	ANTAL	PROCENT	
Kulinarisk kock och måltidskreatör, 180 hp	52	51%	
Sommelier och måltidskreatör, 180 hp	23	23%	
Hospitality Management, 180 hp	10	10%	
Måltidsekolog, 180 p	17	17%	
Total	102	100%	

4. Vilket studieår går du nu?

	ANTAL	PROCENT	
Mitt första studieår	33	32%	
Mitt andra studieår	30	29%	
Mitt tredje studieår	37	36%	
Mitt fjärde studieår eller mer	2	2%	
Total	102	100%	

5. I vilken utsträckning instämmer du i följande påståenden om Restaurang- och hotellhögskolan?

5.1 Utbildningen håller hög kvalitet

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	1	1%	
2	4	4%	
3	10	10%	
4	11	11%	
5	28	28%	
6	22	22%	
Håller med helt och hållet 7	25	25%	
Vet ej	0	0%	
Total	101	100%	(På grund av avrundningar summerar andelarna till 101%.)

Kommentar: 75 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen håller hög kvalitet.

5.2 Utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen (exempelvis inom hållbarhet, klimat och ekologi)

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	2	2%	
2	3	3%	
3	5	5%	
4	9	9%	
5	16	16%	
6	36	36%	
Håller med helt och hållet 7	30	30%	
Vet ej	0	0%	
Total	101	100%	

Kommentar: 82 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen.

5.3 Utbildningen är modern och nytänkande

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	2	2%
2	2	2%
3	7	7%
4	13	13%
5	25	25%
6	20	20%
Håller med helt och hållet 7	31	31%
Vet ej	1	1%
Total	101	100%

Kommentar: 76 procent håller helt eller delvis med om att utbildningen är modern och nytänkande.

5.4 Utbildningen stämmer med mina intressen och framtidsplaner

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	2	2%
2	6	6%
3	10	10%
4	6	6%
5	17	17%
6	22	22%
Håller med helt och hållet 7	38	38%
Vet ej	0	0%
Total	101	100%

Kommentar: 77 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen stämmer med deras intressen och framtidsplaner.

5.5 Utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	2	2%	
2	2	2%	
3	2	2%	
4	7	7%	
5	11	11%	
6	20	20%	
Håller med helt och hållet 7	50	50%	
Vet ej	7	7%	
Total	101	100%	

Kommentar: 81 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden.

5.6 Utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	3	3%	
2	7	7%	
3	7	7%	
4	22	22%	
5	17	17%	
6	14	14%	
Håller med helt och hållet 7	23	23%	
Vet ej	7	7%	
Total	100	100%	

Kommentar: 54 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap.

5.7 Utbildningen ger goda möjligheter att som student själv påverka inriktningen av sina studier

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	7	7%	
2	8	8%	
3	8	8%	
4	11	11%	
5	21	21%	
6	26	26%	
Håller med helt och hållet 7	20	20%	
Vet ej	0	0%	
Total	101	100%	

Kommentar: 65 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen I ger goda möjligheter att som student själv påverka inriktningen av sina studier.

5.8 Utbildningen är förankrad i forskning som ger mig en bättre yrkesutbildning än andra

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	2	2%	
2	0	0%	
3	5	5%	
4	9	9%	
5	20	20%	
6	19	19%	
Håller med helt och hållet 7	40	40%	
Vet ej	6	6%	
Total	101	100%	

Kommentar: 79 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen är förankrad i forskning som ger dem en bättre yrkesutbildning än andra.

5.9 Utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	1	1%
2	4	4%
3	2	2%
4	9	9%
5	22	22%
6	22	22%
Håller med helt och hållet 7	39	39%
Vet ej	2	2%
Total	101	100%

Kommentar: 83 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler.

5.10 Utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	13	13%
2	4	4%
3	10	10%
4	7	7%
5	8	8%
6	12	12%
Håller med helt och hållet 7	45	45%
Vet ej	2	2%
Total	101	100%

Kommentar: 65 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort.

5.11 Utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	1	1%
2	1	1%
3	2	2%
4	1	1%
5	4	4%
6	12	12%
Håller med helt och hållet 7	68	67%
Vet ej	12	12%
Total	101	100%

Kommentar: 83 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad (12 procent svarar "vet ej").

5.12 I vilken utsträckning instämmer du i följande påståenden om Restaurang- och hotellhögskolan?

Utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	19	19%
2	14	14%
3	10	10%
4	15	15%
5	21	21%
6	11	11%
Håller med helt och hållet 7	6	6%
Vet ej	5	5%
Total	101	100%

Kommentar: 38 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer.

6. Hur viktigt är det för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	52	51%
Ganska viktigt	24	24%
Varken viktigt eller oviktigt	7	7%
Ganska oviktigt	7	7%
Mycket oviktigt	9	9%
Vet ej	2	2%
Total	101	100%

Kommentar: 75 procent anser att det är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan.

7. Hur viktigt är varumärket Grythyttan för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	63	62%
Ganska viktigt	22	22%
Varken viktigt eller oviktigt	6	6%
Ganska oviktigt	3	3%
Mycket oviktigt	4	4%
Vet ej	3	3%
Total	101	100%

Kommentar: 84 procent anser att varumärket Grythyttan är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen.

8. Hur viktigt var det för ditt val av studieort att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	35	35%
Ganska viktigt	23	23%
Varken viktigt eller oviktigt	14	14%
Ganska oviktigt	11	11%
Mycket oviktigt	16	16%
Vet ej	2	2%
Total	101	100%

Kommentar: 58 procent anser att det var ganska eller mycket viktigt att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan för deras val av studieort.

9. Hur troligt är det att du skulle rekommendera din utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket troligt	56	55%
Ganska troligt	26	26%
Varken troligt eller inte troligt	6	6%
Inte så troligt	10	10%
Inte alls troligt	3	3%
Vet ej	0	0%
Total	101	100%

Kommentar: 81 procent svarar att det är ganska eller mycket troligt att de skulle rekommendera sin utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan.

10. Vilken kvalitet anser du att Restaurang- och hotellhögskolan har jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet?

	ANTAL	PROCENT
Mycket bättre	30	30%
Något bättre	10	10%
Likvärdig	4	4%
Något sämre	2	2%
Mycket sämre	0	0%
Vet ej	55	54%
Total	101	100%

Kommentar: 40 procent anser att kvaliteten vid Restaurang- och hotellhögskolan är mycket eller något bättre jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 54 procent svarar vet ej.

11. Vilket anseende bedömer du att Restaurang- och hotellhögskolan har i branschen jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet?

	ANTAL	PROCENT
Mycket högre	44	44%
Något högre	13	13%
Likvärdigt	5	5%
Något lägre	0	0%
Mycket lägre	0	0%
Vet ej	39	39%
Total	101	100%

Kommentar: 57 procent bedömer att Restaurang- och hotellhögskolan har mycket eller något högre anseende i branschen jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 39 procent svarar vet ej.

12. Har du några övriga synpunkter, förslag eller tips som du vill framföra till utredningen?

Svarsvärden (55) 

- Jag tycker att det vore en väldigt god ide att flytta verksamheten in till nya lokaler i Örebro både för att göra utbildningen mer attraktiv för studenter men även för samarbete mellan andra universitets program. Som det ligger nu är RHS helt isolerad från övrig vetenskap som bedrivs på Örebro universitet. Om verksamheten låg i Örebro skulle det även bli lättare att ha samarbeten med fler lokala aktörer inom måltidsverksamheten.
- Något jag vill ta upp och framföra är att Grythyttan är en liten by där kockar, sommelier och hotellstudenter bor på samma ställe. Kontakten mellan elever här från alla årskullar är mycket

god och det är lätt att prata med alla. Det möjliggör också en lätthet när det kommer till att träffas och laga middag tillsammans; vilket vi gör flera gånger i veckan. Det är under dessa tillfällen utanför studierna som jag har lärt mig otroligt mycket mer på än om jag endast hade tagit med mig det jag lärt mig via skolan. Det tror jag gör Grythyttan till en unik plats för att tillhandahålla en restaurang och hotellhögskola. Jag har förändrats som människa här och tror inte alls man hade lärt sig lika mycket samt träffats lika ofta om utbildningen hade skett i Örebro. Branschen bygger mycket på att skapa ett kontaktnät med personer med samma intressen vilket denna utbildning ger. Skall den fortgå ska den vara belagt i Grythyttan.

- Jag visste inte att lokalerna i grythyttan var så oerhört viktiga för skolans goda kvaliteter innan jag började studera där. Nu vet jag att det är en unik skola som jag stolt pendlar till. Att flytta till Örebro skulle vara lättare för mig att pendla men sämre för skolans kvaliteter. Då blir skolan inte lika unik som nu. Jag var nära att tacka nej till utbildningen pgr avståndet men bestämde mig för att se hur det gick att pendla och det gick bättre än jag trodde. Det enda jag ser är sämre är antal bussförbindelser. Bussen går inte så ofta annars går det utmärkt att pendla. Jag hinner läsa och ha egen tid på bussen. Det är ingen större tidsmässigt avstånd än från när jag pluggade i Göteborg och Stockholm och behövde åka med kollektivtrafiken. Tips skulle vara att informera framtida sökande om de positiva egenskaper i att bo i grythyttan och för dem som behöver pendla så borde skolan informera om hur det är att pendla. Kanske genom en kortare intervju med elever som pendlar på skolans hemsida. Typ: "jag pendlar då jag har barn i Örebro som jag måste hem till. Det fungerar bra för det mesta, ibland får jag lösa med barnomsorg. Samtidigt uppskattar jag min egen tid i bussen. Jag kan läsa läxor, lyssna på musik eller meditera. Det tar ändå inte så lång tid att åka. Sedan när man kommer fram till grythyttan och ser skolan och de otroligt fina lokaler hjälper det mig att slappna av och släppa allt förutom studierna. Jag kan därför fokusera på studierna på ett sätt som jag annars inte hade kunnat. Det påminner mig om tiden som jag bodde på internat på folkhögskola. Det var intensivt men oerhört unikt och lärorikt. " typ...nåt sånt.. Där olika pendlare elever kunde berätta om sina erfarenheter. Slutligen: Jag älskar RHS och älskar att det ligger i Grythyttan. Jag ser inte positivt på att skolan flyttar och tappar allt det unika som den har (det är så mycket mera än jag fått med i denna lilla text). Dessutom tänker jag på småorten som behöver skolan där den är.
- Jag tycker att RHS bör börja leva som de lär. Det är inte fören nu som det börjar hända saker med marknadsföringen. Kompetensen för marknadsföring finns men används inte.
- Vi har mycket kompetenta och engagerade lärare på campus Grythyttan. Däremot hade jag önskat en utbildning mer anpassad för naturen vi har omkring oss. Grythyttan är en fantastisk ort; så lokala besök på exempelvis Grythyttan Vin eller Bredsjö Blå under utbildningens gång hade varit fint. Även att ta del av exempelvis skogen; genom att plocka svamp; bärplockning (som kan användas vid görandet alkoholfri dryck?).
Studentrabatt på bussen till Örebro för att vi skall få känna oss mer delaktiga i studentlivet, och känna att det är värt att ta ett extrajobb där inne.
- Jag kan erkänna att förbindelsen med kollektivtrafik kanske inte är den mest frekventa i Grythyttan. Samtidigt så finns det pub, restaurang och matbutik i Grythyttan och skulle man behöva ta sig till Örebro eller Hällefors t.ex så brukar det lösa sig med buss eller med någon som har bil! Så jag tycker inte att det är ett jätteproblem.
- Utbildningen i sig har många bra och unika delar, den baseras på forskning och vetenskaplighet är centralt. Fokus är ofta på att sätta problem i branschen i blickfånget: som matsvinn, hållbarhet, arbetsmiljö, jämställdhet. Det tror jag inte man kan få någon annanstans. Några nackdelar är att många kurser har olika mycket innehåll. Jag har ofta känt att jag inte har något att arbeta med eller att kurslitteraturen inte är kopplad till examinationerna (detta gäller främst hantverkskurserna). Jag hade önskat fler examinationer (tentor eller skriftligt) i dessa kurser, för att komplettera hantverket som håller god kvalitet. Jag har upplevt att endast de kurser vi haft under tredje året motsvarat min bild av universitetsstudier, i fråga om arbetsbelastning (vs. högskolepoäng). Grythyttan är en mysig, gullig by men om jag hade kunnat välja mellan samma utbildning i Örebro eller Grythyttan hade jag självklart valt Örebro. Man blir otroligt isolerad i Grythyttan om man inte vill vara med i den familjära delen av nån anledning. Det skulle underlätta

mycket med bättre kollektivtrafik, i dagsläget är det alltid 1-2h väntetid före/efter föreläsningar för att passa med bussar mot Örebro (som i sig tar 1h 35min i restid). Expressbussarna (1h resa) går än mer sällan. Även kårsektionen känns isolerad från övriga eftersom vi aldrig ses, medan övriga har kårerum bredvid varandra inne på universitetet. Det är även nästan omöjligt att ta del av kårens arbete inne i Örebro, allt från öppna föreläsningar, gratis frukostar, time-beer och andra event. Grythyttans sektion arbetar superbra och så gott de kan för att göra roliga saker på plats men för mig räcker det tyvärr inte så långt. Det ideala i mitt tycke hade varit att ha majoriteten av utbildningen/forskningen i Örebro men ha några kurser i Grythyttan, ex. utveckling av måltidsupplevelser, estetisk gestaltning och de kurser många program har tillsammans. Vilket ändå skulle skapa en gemenskap/teambuilding.

- Jag är otroligt nöjd med det allra mesta på campus Grythyttan, jag hade dock varit trevligt med någon form av café. [REDACTED]
- Jag har som student trivs otroligt bra under min utbildning och att få studera i Grythyttan är verkligen en unik upplevelse. Där finns engagerade lärare som har en gedigen kunskap och ett brinnande engagemang för branschen. Grythyttan bidrar till en unik sammanhållning och där utbildningen binder samman oss som studerar och hela livet får på så vis kretsa kring mat, dryck och fördjupning i ämnet. Det blir en speciell plats helt klart. Det som har varit ett problem under min studietid har varit avståndet. Jag är bosatt i Örebro och har under min studietid pendlat. Jag var med i en projektgrupp redan under mitt första år som student vid Örebro Universitet där vi arbetade med att ta fram en lösning för pendlingen. Vi gjorde en enkätundersökning, räknade på olika alternativ och författade en skrivelse till kåren och rektor. Jag och de andra i denna grupp har upprepade gånger tagit upp detta under olika sammanhang utan att det hänt någonting. Jag vet att liknande initiativ har gjorts av studentgrupper i Grythyttan. Jag tycker att det känns tråkigt att välja att flytta hela campus Grythyttan som verkligen är något unikt som universitetet inte kommer att kunna sätta på kartan på samma vis vid en ny etablering inne i Örebro. När det finns många lösningar på hur pendlingen kan göras smidigare och bättre för oss studenter, vilket jag tänker är den sanna problematiken. Det skulle inte bara underlätta för oss som läser tvärvetenskapligt och pendlar av den anledningen utan också för de studenter som vill läsa kurser vid de olika campusen eller ta del av andra fördelar med de olika campusen. Som det ser ut idag är det för dyrt att pendla, det är idag billigare för oss studenter att åka med upp till 10 bilar per dag istället för att ta buss upp. Att erbjuda kollektiv pendling till oss studenter skulle inte bara gynna miljön och klimatet utan också samverkan, samhörigheten mellan campus, utbyte av kunskaper och forskning, sociala kontakter och studenters ekonomiska situation.
- Det är en fantastisk upplevelse att få vara i grythyttan, det är en unik plats som därför gör RHS till det det är. Men att utveckla kommunikationen mellan grythyttan och örebro skulle vara nödvändigt, det är frågor som har jobbat med länge. det skulle öka nöjdheten bland studenter som börjat studerat men också möjlighet för de som bor i örebro att pendla miljövänligt. det finns andra universitet som gjort mycket arbete för kommunikation mellan olika orter och campus.
- Restauranghögskolan i Grythyttan bör inte lösa sina problem med att locka nya studenter genom att ha (i min mening) låga inträdeskrav och låga krav på prestation under utbildningen. Många av mina medstudenter verkade varken drivna, ambitiösa eller speciellt passionerade när det kom till matlagning eller yrket som sådant. När jag kom ut på praktik fick jag höra ryktet att de inte hade speciellt höga tankar om studenter från Grythyttan längre. Jag tror RHS faller lite krokben för sig själva med detta kortsiktiga tänk om låga krav på sina studenter.
- Utbildningen bör nog stanna i Grythyttan. Försök att nå ut till fler om utbildningen för att få fler sökanden, många har nog ingen aning att den finns. Låt studenter utforma sin utbildning i större grad.
- Mina två största klagomål med Grythyttan är att de behandlar symtomen istället för diagnosen över tid. Om söktrycket är lågt och varumärket inte känns särskilt modernt längre så är inte lösningen att trycka igenom folk genom att sänka kraven på vad man ska leverera, det urvattnar bara varumärket ännu mer på sikt. Om RHS vill nå ut till folk så är det primärt ett arbete med att sälja in ortens unika miljö, se till att fakulteten är spetskompetens i branschen som levererar solid kvalitet på SAMTLIGA kurser istället för som det är nu där det är typ 50/50. Om man inne i Örebro vill att utbildningen ska vara ett ansikte utåt för branschen så måste kurserna överlag

tightas till rejält och komma in mer i samtiden och kopplas samman med restaurangbranschens faktiska krav. En lösning kan vara att lägga större fokus på att binda samman teori och praktik och försöka skapa mervärde för framtida arbetsgivare att ha samarbeten i stil med Werners gourmetservice under studietiden. Avslutningsvis så är det campusbuss eller annan skytteltrafik som krävs för att skolan ska ligga kvar där den är nu bortom de problem som nämnts redan.

- Många kurser är för akademiska och irrelevanta.
- Att utbildningen finns i Grythyttan är en del i vad som utökar vår utbildning utanför studierna. Gemenskapen i den lilla byn skulle inte va den samma i en stad. Det skulle bli svårare att umgås och dela det intresse vi alla har för mat och dryck. Upplägget av utbildningarna behöver dock ändras och investeras i. Kockarnas utbildning behöver bli mer förankrad i branschen och innebära mer praktiska timmar i kök, det är det de behöver när de kommer ut i branschen. Sommelier utbildningen behöver komprimeras, mer kurser kring dryck och kombination mat och dryck, det är det vi är där för.
- Grythyttan håller redan på att tappa sitt varumärke.. Därför måste utbildningen öka nivå, laga mat på en mer avancerad nivå som utvecklar hantverket och tänket kring hur man kan använda råvaror, men också gå in på djupet på enklare moment som tex hacka eller göra sås eller fond och liknande. Jag känner själv att jag inte har utvecklat min matlagning på 2 år här. Samt gå in på företag mer och vad som behövs när man startar ett eget företag, inte bara ekonomidelen. Jag har gått 2 år och vet fortfarande inte vilka tillstånd man behöver skaffa om man ska öppna en restaurang till exempel. Så länge detta inte ändras kommer det inte komma ut studenter som sätter grythyttan på kartan igen, och så länge grythyttan inte har sitt märke så spelar det ingen roll vart utbildningen ligger.
- För mig är en stor anledning till att jag valde utbildningen att den ligger i just Grythyttan.
- Jag tror starkt att RHS skulle ha en bättre kvalitet och attraktivitet om den låg i Örebro. Orten den är belägen på har inga fördelar förutom att få utbildningen att verka exotisk. Mest på grund av att ingen från utsidan verkar ha inblick i verksamheten.
- Jag har dagligen pendlat från Hallsberg, inga problem.
- Som örebroare har jag mixade känslor över om RHS ska vara i grythyttan eller inte.
- Flytta den till Örebro, Den ligger i världens ände. Jag tror personligen att fler skulle söka och stanna kvar på utbildningen om man slapp pendla långt varje dag. Alla kan inte flytta, många har familj och barn vilket gör att de måste pendla. Grythyttan tillför absolut inget till utbildningen, det kvittar helt och hållet vart köken ligger, fin natur utanför knuten, absolut men vi står mest i kök eller sitter på föreläsningar vilket jag personligen hellre gör i Örebro och får mer tid till familj samt studier hemma än att sitta på buss. Hade jag läst det finstilla och märkt innan start att halva utbildningen låg i Grythyttan så hade jag aldrig tackat ja till utbildningen. Flytta den åtminstone närmre Örebro, om inte till campus Örebro.
- Det enda som jag kan säga har varit negativt med att studera i Grythyttan är brist på kommunala kommunikations möjligheter. Annars har utbildningen varit fantastiskt i en underbar miljö.
- Inför intagningsprov för att bli antagen till utbildningarna inom RHS. Tyvärr har många studenter bidragit till att RHS kan framstå som amatörmässig då många inte ens kan formulera en akademisk text på korrekt svenska. Under mina år i Grythyttan har jag även känt att en del studenter är alldeles för unga, oerfarna och nonchalanta när det kommer till utbildning inom dessa ämnen och på denna nivå. Därav min önskan om intagningsprov. Flera kurser skulle behöva ses över, däribland vetenskapliga metoder inför examensarbetet. Upplägget idag är helt enkelt inte mänskligt att genomföra - en hemtentamen och två inlämningsuppgifter på bara några dagar, samtidigt som den Akademiska Högtiden infaller. Helt orimliga krav. Jag vill avsluta med att lyfta fram det otroliga kontaktnät man kan bygga för att nå framgångar och karriär inom branschen. Det tror jag är unikt för RHS i Grythyttan.
- den gemenskap och säkerhet som grythyttan ger är något som hjälper enormt mycket för att skapa bättre mental hälsa. möjligheten att kunna vara helt ensam och därefter umgås intesivt är något som skapar många reflektioner och uppmuntrarn en att känna efter i kropp och själ.

personligen upplever jag att grythyttan för mig har gjort extremt mycket för min mentala hälsa och jag tror att det bara kommer att bli bättre.

- Jag personligen visste inte att det bedrivs liknande utbildningar i Umeå, därför kan jag inte jämföra.
 - Campus grythyttan är ett fantastiskt universitet att gå på! Man får inte bara lära sig att laga mat utan man får lära sig varför man gör som man gör och hur man bygger upp en framgångsrik karriär! Man blir som en liten familj här ute och att man lätt kan hitta bostad som är prisvärt för en student! Jag stormtrivs och vill inte se skolan flytta!
 - Utbildningen ska vara kvar i Grythyttan
 - Om utbildningen blir mer praktisk än teoretisk så tror jag att det lockar mer. Jag är besviken på detta. Jag lärde mig mer på min praktik(3 månader) än själva utbildningen. Hur ska jag bli en bra kock om jag aldrig är i köket ? Och det är synd att jag aldrig fick uppleva studier inne i Örebro. Men det är också en upplevelse i sig att studera i Grythyttan. Så det har både för och nackdelar.
 - Gemenskapen är bland det viktigaste för denna utbildning vilket inte går att hitta på någon annan studieort. Inne i Örebro går det inte att bedriva studentliv utanför studier som inte involverar alkohol vilket det går i Grythyttan. Att Skolan ligger just där den ligger spelar stor roll
 - En del av utbildningen är att bo i Grythyttan, utan grythyttan blir utbildningen värdelös.
 - Flytta inte på skolan. Kommer inte bli lika attraktivt för dem som faktiskt vill jobba inom branschen
 - Bättre kommunikationer mellan Grythyttan och övriga Sverige. Skapa fler program i Grythyttan (ex konditor, annan typ av matlagning mer än franska köket etc). Utveckla kurserna och ställa högre krav på eleverna Förbättra kvalitén. Både när det gäller lärare och utbildningen Mer praktiskt och högre tempo i utbildningen. Det ska inte vara så lätt att klara kurserna. Mindre teoretiskt (etc i kockhantverk). Varför reflektera över att filéa fisk etc? Vet ens studenterna på kockhantverk hur man gör? Mer praktiskt. Studenter från grythyttan kan oftast mycket teori, men inte så mycket av det praktiska, vilket påverkar ute i branschen, eftersom arbetsgivare ser det som sämre kvalitet på utbildningen. Jag skulle säga att utbildningen är alldeles för lätt.
 - Restaurang och hotellhögskolan ska ligga i Grythyttan för att de är en lung miljö där alla får ro till studierna samt alla är som en familj i Grythyttan vilket inte skulle bli på samma sätt om man studerar i en stad. Vi har Sveriges bästa kockboksbibliotek samt museum! Grythyttan inom branschen sitter på kartan och alla inom branschen har stor respekt för alla elever som kommer därifrån. De är bra att skolan erbjuder en mer vetenskaplig prägel då de finns möjlighet att forska vidare inom ämne i branschen vilket kan öka chanserna för att göra sin utbildning unikare än andra. De på Umeå universitet har mer praktiskt men de har inte forsknings erbjudandena eller den vetenskapliga prägel. Grythyttan har god kontakt med Örebro universitet de arrangeras samarbete mellan de två hela tiden. om de flyttar solan kommer alla känna en sorg då den vackra naturen runt om ger inspiration till lekfullheten som annars kommer gå förlorad. vi kockar kan på våren gå ut i landet och ta grönsaker direkt ur de för att sen tillreda i köket något inte finns överallt. de ända som kan vara är att de som marknadsför Grythyttan behöver lägga lika mycket marknadsföringspengar på Grythyttan som de övriga utbildningarna och om de sker då kommer flera garanterat söka ! tror bara inte ni fått ut hur bra de faktiskt är att gå här ute på campus Grythyttan. vi har middagar med varandra de arrangeras vinprovningar via Grythyttans akademiska vinsällskap då de inte finns så mycket annat att göra än att alla bidrar med sitt för att skapa ett bra studentliv de är detta jag menar med att alla är som en stor familj ! de skulle absolut inte bli på samma sätt om de var i en stad jag tror mycket skulle gå till spillo om skolan flyttades och de kreativa andan skulle dö ut . Röstar för att den ska vara klar i Grythyttan där alla som går där har stort intresse för restaurang och hotellbranschen. ha de gött / en nöjd student som vill bibehålla skolan i Grythyttan.
 - Det finns en charm med det lilla när allt annat är stort, som att skolan ligger i en liten ort. En familjär känsla skapas och den är viktig.
 - Bättre bussar från Örebro till Grythyttan eller att man kan få bidrag eller ersättning om man behöver pendla från Örebro med bil.
-

- Den största problematiken för mig är just den fysiska platsen Grythyttan, det är en vacker och fin by. Men det är på tok för litet, det blir snabbt inskränkt, bostäderna är i stor utsträckning helt medeltida. Jag förstår att studenter uppskattar den gemenskap som byggs här, men jag motsätter mig å det starkaste att en lika stark gemenskap inte skulle kunna byggas på annan ort. Framförallt tror jag att en utredning med synpunkter från studenter som redan är här kommer indikera att det är guld och gröna skogar, vilket i min mening är att låta känslorna prata högre än logiken. All utveckling är inte av ondo, låt skolan följa med sin omvärld istället för att leva sina sista år flämtandes två varv bakom. :)
- Jag är inte alltid jätteglad över att skolan ligger i Grythyttan. Det är en härlig plats men den kan också kännas väldigt avlägsen. Dock var ett av mina krav för att börja en utbildning att den inte skulle ligga i Stockholm. Jag vill påpeka att jag har svårt att kommentera restauranghögskolan i Umeå. För det första så vet jag inte om de erbjuder den utbildningen jag studerar, för det andra har jag inte gått där eller pratat med någon som gått där.
- Utbildningens fokus på det akademiska gör att vi som kockstudenter inte alls ligger i framkant i form av praktisk kunskap. Extremt besviken på min utveckling rent praktiskt. Kommer avråda alla som vill bli duktiga kockar från att gå på grythyttan på grund av den korta praktiken och den lilla tiden som faktiskt spenderas i köket.
- Kollektivtrafiken skulle behöva stärkas så det blir bättre kommunikationer mellan Grythyttan-Örebro och Grythyttan-Nora. Det skulle dels ge mer frihetskänsla samt möjlighet till att söka extrajobb på de orterna och öka möjligheten att bo i Örebro. Kanske extra studielån/bidrag så folk kan kunna bo i Örebro men pendla till Grythyttan. Utan bättre kommunikationer är nog risken stor att många undviker att söka till Restaurang- och hotellhögskolan då det inte känns lockande att vara isolerad. Om man däremot kan känna friheten i att lättare kunna ta sig till större orter skulle Grythyttans isolerade läge ses som något positivt.
- Grythyttan bör finnas i Grythyttan. Vi studenter är en del av något större än det som existerar här, vi är en del av nätverk (Grythyttan familjen) där alla förstår vad det innebär hur det är att studera här. Mina senaste jobb-möjligheter har lyckats införskaffa genom att jag har lärt känna alumner. Vi förstår varandra, hur det är att bilda en gemenskap i tre år där vi tillägnar våra liv till gastronomi och vi tillåts vara "nördar" på en ytterligare nivå under dessa förhållanden. Den enda svårigheten är att vi inte kan vara lika nära branschen, i fysisk form, utöver det så var nog valet att studera här ett av de bästa valen i mitt liv.
- Studieorten är otroligt oviktig och för många direkt avtändande. Alla arbetsgivare jag har stött på har nästan enbart haft dåliga erfarenheter med studenter från Grythyttan. Utbildningen borde marknadsföras som något annat än en kockutbildning, alternativt implementera mer praktik där man FAKTISKT lär sig arbeta och laga mat. För få praktiska moment. Hade varit på sin plats med mer fokus på tekniker och matlagningsfenomen ur en (återigen) praktisk synpunkt snarare än 80% teori som det är nu.
- Om skolan flyttas kommer studenterna även att förlora den gränsöverskridande kunskapen vi använder oss av mellan programmen (eftersom att a flera linjer kommer bryta upp vår gemenskap). Om vi bryter kontakten med skogen förlorar vi naturens resurser till underbar kreativitet och fysisk träning. Samt att ett helt område som hällefors och grythyttan kommer att ligga oroligt till, de känns oetiskt. Mina sista synpunkter är att de är konstigt att jämföra denna skola med den i Umeå eller liknande, inte har vi la varit där? Samt att under introduktionen känns ändå inte rhs särskilt varmt omhändertagna. Vi har fått mycket hugg från andra program ni har men kommentarer som ex "vad gör ni ens här? Åk tillbaka till skogen".
- Min upplevelse av problematiken med till exempel lägre söktryck till utbildningarna vid RHS tror jag kan koppla till de andra alternativen som dykt upp inom restaurang utbildning. Restaurang Akademin i Stockholm till exempel erbjuder en sommelierutbildning som är ett år. Detta till en bransch där man snabbt får jobb efter examen och arbetslivserfarenhet väger tungt. Ett alternativ kan vara att se över möjligheten till kortare utbildningar som förläggs vid RHS för att "konkurrera" med andra nyare aktörer. Jag upplever också att skolan kan utveckla sin placering mer än den gör. Delar i utbildningar om vad exempelvis skogen har att erbjuda eller ta lärdom av alla de små livsmedelsföretagare som finns i regionen. Vad gäller problematiken med platsen så upplever jag att samtliga som vistas här nu trivs otroligt bra. Jag har även svårt att se att man till exempel

skulle välja Örebro eller Umeå framför Grythyttan om man verkligen vill gå denna typ av utbildning.

- Erbjuder studenter reserabatt för att kunna pendla till och från Grythyttan.
- De aspekter som i min mening dragit ned på studiekvaliteten är de kurser som Handelshögskolan har stått för. Den generella uppfattningen jag som student har fått under min studietid är att Örebro Universitet vill bryta associationen mellan RHS och "varumärket" Grythyttan. Dvs att aspekter som Carl Jan, Gästgivaregården och annan lokalhistoria ska bort från produkten RHS. Vilket är något jag inte alls förstår, det var ju genom dessa aspekter jag ens hittade produkten? Att ha fler aspekter som når ut till en bredare publik bör vara i universitets intresse kan man ju tycka!
- När vi pratar om kommunikationen i orten så är de obefintlig med kollektivtrafik, men allt är så nära så man behöver bara gå överallt. Bussen kan gå bättre mellan Örebro eller Hällefors men helt ärligt så klarar man sig utan om man bor i Grythyttan!
- Jag har hört hur studenter här pratar mycket om vilken fin gemenskap vi har i Grythyttan, och att det på något sätt skulle göra oss berättigade att fortsätta ha utbildning här. Jag tror inte att det har något alls med Grythyttan att göra. Gemenskapen blir annorlunda i Grythyttan för att det är en studieort de absolut flesta måste flytta till, och tillgång till kompisar från gymnasiet/tidigare jobb/barndomsvänner blir mer svårtillgänglig. Detta är dock endast en liten parentes. Det är tydligt att något med skolan måste hända, då vi examinerar så väldigt få studenter. Jag kan inte påstå att jag vet vad det absolut bästa sättet att få in fler studenter är. Kanske är det en flytt till Örebro, kanske en högre nivå på kurserna, kanske något helt annat.
- Jag svarar för vilka uppfattningar jag har kring sommellerieutbildningen då det är den enda utbildning som jag har läst vid RHS. Jag är mycket nöjd med möjligheter denna utbildningen gett mig, de gästföreläsare vi haft besök av, våra handledare, de praktiska uppgifterna vi gjort, kurslitteraturen samt de möjligheter vi fått att engagera oss utöver studierna. Mina intressen inom sommellerie hade aldrig utvecklats på samma sätt om inte jag hade bott i Grythyttan i tre år och läst här. Vi har provat vin tillsammans, haft tid och möjlighet att grotta ner oss i olika områden och verkligen nördat våra intressen. Den gemenskap som finns här är helt unik. Skolan ligger långt bort, men det är dens styrka, här kan studenterna verkligen fördjupa sig inom sina intresseområden.
- Jag pendlar och anser att om man vill locka fler studenter från Örebro bör bussarna gå tätare. Idag är läget sådant att om man har haft föreläsning på morgonen och missar 11.52-bussen hem går inte nästa buss fören 13.45. Lite väl länge att behöva vänta nästan två timmar. Blir dessutom en väldigt mycket senare hemkomst för mig som sedan skall med minst en buss till från Örebro innan jag är hemma, ibland två. Fler bussavgångar skulle få mig att locka fler studenter. Annars trivs jag kanon på skolan! Känns som ett privilegium att få studera på RHS och att få ha lärare som tillhör landets experter på sina respektive områden!
- Jag kan bara tala för mig själv, men anledningen att jag sökte till RHS var för att alla bekanta såg Grythyttan som en mytomspunnen plats i skogen med gastronomi i världsklass. Inte en person nämnde Örebro universitet, några nämnde stockholm, men alla kände till Grythyttan. Bekanta och vänner som gått genom Grythyttan lagar nu mat åt kungafamiljen, reser världen runt och är högt värderade dryckesexperter inom bl.a. ölvärlden. En vacker plats i bergslagen som erbjuder studiero, men också kräver engagemang, den som flyttar hit för att studera gör det för att bli en del av Grythyttans arv. Jag kan ju bara tala för mig själv, men jag skulle säga att platsen och historien Grythyttan har är en av utbildningens starkaste punkter. Det finns självklart alltid saker att förbättra, men hade utbildningen legat i Örebro hade jag aldrig sökt, jag sökte specifikt till Grythyttan. Som läget varit under mina 3 år så har en hel del personer hoppat av under åren, personer som alla hade engagemanget att flytta hit, så även om utbildningen möjligen skulle få högre antal sökande så kommer det på bekostnad av det obligatoriska intresset. Om det inte längre är en investering genom att flytta till en plats och där leva ett liv ägnat åt intresset så kanske fler söker, men också troligen, betydligt fler som hoppar av. Jag ser ett stort värde i att förbättra utbildningen, men flyttar den ifrån Grythyttan kan den omöjligt förbli samma slags utbildning. Jag ångrar inte en sekund att jag i tre år bott i en skog bland sjöar, för denna utbildning, denna plats, har givit mig vänner för livet och en framtid jag aldrig nått utan den. Tack

för mig, jag hoppas ni ser det outbytbara värdet i platsen, och att ni alla håller er friska nu i pandemi-tider. [REDACTED]

- Tycker att Örebro universitet inte marknadsför skolan tillräckligt mycket. Destinationen av skolan är inte problemet. Det som vi gör och åstadkommer i Grythyttan är inget som universitet lyfter. Om de satsar mer på skolan i grythyttan och marknadsför den mer skulle det locka fler studenter, tror jag!
 - Min uppfattning är att RHS Grythyttan är inarbetat varumärke som har nått ut runtom i Sverige och inte heller helt okänt i våra skandinaviska grannländer. Skolan har ett bra rykte om sig och ger en erkänd status förknippad med kvalitet. Grythyttan som studieort är gemytlig med sin historia i gästgiveri och värdskap. Vattenkvalitén och miljön för ekologiskt odlande är bättre än inne i Örebro. Det finns ett renoverings och förbättringsbehov vilket jag tycker är värt att satsa på så varumärket lever kvar. En resurs som är viktig för Hällefors kommun. Jag anser att avveckling av landsbygd och mindre orter kommer att avlägsna en del av nationens själ, historia och arbetsmarknad.
 - Kortare studietid skulle kunna göra det mer attraktivt för studerande att studera i Grythyttan. Eventuellt ett- eller tvååriga utbildningar. Min egna uppfattning är att man istället väljer utbildningarna i Stockholm eftersom de är under kortare tid. Jag tror att det är viktigt att verkligen marknadsföra Grythyttan och även Örebro universitet (och absolut Måltidsekologprogrammet!) ännu mer på exempelvis gymnasieskolor och restaurangverksamheter. Hade jag vetat om Måltidsekologprogrammet tidigare hade jag börjat plugga långt tidigare eftersom jag visste att jag ville byta bana från restaurangbranschen och utbilda mig till någonting där jag kunde ha nytta av min erfarenhet.
 - Jag tror måltidsekologpogrammet och övriga utbildningar skulle kunna locka mer på en annan mer central ort
 - Jag tror att om kommunikationsmöjligheterna till närliggande städer skulle förbättras, (som på andra högskola/universitetet i Sverige med campus-bussar och annat) skulle Grythyttan som studieort inte kännas lika avlägsen.
-

ENKÄT 2 – ALUMNER



Rubrikrad i mejl: Undersökning till dig som studerat vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Hej,

Restaurang- och hotellhögskolan är en del av Örebro universitet. I vår genomförs en utredning som på universitetsstyrelsens uppdrag ska utvärdera hur Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft långsiktigt kan stärkas. Som en del av detta arbete genomförs en undersökning av olika målgruppers syn på detta ämne.

Dina uppfattningar och erfarenheter som tidigare student är mycket viktiga för oss. Därför skulle vi vilja ställa några frågor till dig om din bild av Restaurang- och hotellhögskolan.

Den e-post som finns registrerad i vårt system för studieregistrering har använts för att möjliggöra utskicket av denna enkät. De data som samlas in kommer att hanteras utan koppling till de e-postadresser som använts för utskicket. Mer information angående hanteringen av personuppgifter hittar du på enkätens första sida.

Tack på förhand!

Erik Amná
Utredare, professor emeritus

Om du har frågor gällande enkätundersökningen, var god vänd dig till: erik.amna@oru.se

Har du frågor gällande Örebro universitets hantering av personuppgifter, var god vänd dig till dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.



Rubrikrad i enkät: Undersökning till dig som studerat vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Tack för att du hjälper oss! Dina uppfattningar och erfarenheter är viktiga för oss. Enkätfrågorna tar bara några minuter att besvara. All data behandlas konfidentiellt.

Erik Amná
Utredare, professor emeritus

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka här.

	ANTAL	PROCENT	
	10	100%	
Total	10	100%	

Information om personuppgiftsbehandling vid Örebro universitets enkätundersökning

Örebro universitet genomför med stöd av leverantören New Republic en enkätundersökning för att utvärdera hur den långsiktiga attraktionskraften för Restaurang- och hotellhögskolan kan stärkas. Enkätundersökningen innehåller några frågor om bakgrundsinformation och går sedan in mer konkret på frågor om kvalitet och attraktion. Örebro universitet är personuppgiftsansvarig för de personuppgifter som denna undersökning kommer att använda och behandlar dessa enligt gällande dataskyddsregler. Behandlingen sker som ett led i Örebro universitets kontinuerliga utvecklingsarbete för sina utbildningar och sin övriga verksamhet. Den personuppgift som behandlingen omfattar är e-postadress, vilken används för att skicka ut enkäten till relevanta personer. De bakgrundsuppgifter som efterfrågas kan i vissa fall möjliggöra att de individuella svaren kan härledas till en specifik svarande. För att minska denna identifieringsmöjlighet kommer svaren enbart att sammanställas på en aggregerad nivå och analys kommer att ske utan koppling till de e-postadresser som använts för att genomföra enkätutskicket. Vid insamlingen av enkätsvar anlitar New Republic företaget Mohlin & Vestskov Marknadsinfo som personuppgiftsbiträde. En analys av enkätsvaren kommer tillsammans med en sammanställning av rådatat att överlämnas till Örebro universitet. Efter att detta har skett kommer den information som kan härledas till en specifik student att raderas hos New Republic samt hos personuppgiftsbiträdet. Örebro universitet är en myndighet och har en skyldighet att bland annat följa reglerna för allmänna handlingar, myndigheters arkiv och offentlig statistik. Universitetet kommer därför att behandla sammanställningen och rådatat på det sätt som krävs för att kunna följa gällande regelverk för allmänna handlingar och myndigheters arkiv. Om underlagen till sammanställningen begärs ut kan därför Örebro universitet komma att behöva lämna ut detta. Du har rätt att begära tillgång till och rättelse eller radering av personuppgifter eller begränsning av behandling som rör dig eller att invända mot behandling. Frågor om hur Örebro universitet behandlar personuppgifter, utövande av dina rättigheter med mera kan ställas till lärosätets dataskyddsombud på dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

1. Hur gammal är du?

	ANTAL	PROCENT	
18 – 20 år	4	3%	
21 – 25 år	42	34%	
26 – 30 år	65	53%	
31 – 40 år	11	9%	
41 – 50 år	0	0%	
51 år eller äldre	1	1%	
Total	123	100%	

2. Vilket är ditt kön? (Med kön menar vi här hur du själv definierar dig i fråga om kön - vilken könsidentitet du har)

	ANTAL	PROCENT
Tjej/Kvinna	69	56%
Kille/Man	53	43%
Inget/Annat	1	1%
Total	123	100%

3. Vilket program studerade du vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet?

	ANTAL	PROCENT
Kulinarisk kock och måltidskreatör, 180 hp	44	36%
Sommelier och måltidskreatör, 180 hp	31	25%
Hospitality Management, 180 hp	29	24%
Måltidsekolog, 180 p	19	15%
Total	123	100%

4. Vilket år avslutade du dina studier vid Restaurang- och hotellhögskolan?

	ANTAL	PROCENT
2020	4	3%
2019	45	37%
2018	34	28%
2017 eller tidigare	39	32%
Total	122	100%

5. I vilken utsträckning instämmer du i följande påståenden om Restaurang- och hotellhögskolan?

5.1 Utbildningen håller hög kvalitet

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	8	7%	
2	10	8%	
3	11	9%	
4	23	19%	
5	24	20%	
6	19	16%	
Håller med helt och hållet 7	24	20%	
Vet ej	0	0%	
Total	119	100%	

Kommentar: 56 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen håller hög kvalitet.

5.2 Utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen (exempelvis inom hållbarhet, klimat och ekologi)

	ANTAL	PROCENT	
Håller inte alls med 1	6	5%	
2	11	9%	
3	12	10%	
4	16	13%	
5	22	18%	
6	21	18%	
Håller med helt och hållet 7	27	23%	
Vet ej	4	3%	
Total	119	100%	

Kommentar: 59 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen.

5.3 Utbildningen är modern och nytänkande

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	7	6%
2	9	8%
3	17	14%
4	21	18%
5	27	23%
6	18	15%
Håller med helt och hållet 7	19	16%
Vet ej	1	1%
Total	119	100%

Kommentar: 54 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen är modern och nytänkande.

5.4 Utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	10	8%
2	6	5%
3	14	12%
4	13	11%
5	14	12%
6	13	11%
Håller med helt och hållet 7	42	35%
Vet ej	7	6%
Total	119	100%

Kommentar: 58 procent av alumnerna håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden.

5.5 Utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	17	14%
2	10	8%
3	15	13%
4	20	17%
5	26	22%
6	13	11%
Håller med helt och hållet 7	9	8%
Vet ej	8	7%
Total	118	100%

Kommentar: 41 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant vad gäller företagande och entreprenörskap.

5.6 Utbildningen ger goda möjligheter att som student själv påverka inriktningen av sina studier

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	11	9%
2	11	9%
3	15	13%
4	19	16%
5	26	22%
6	16	13%
Håller med helt och hållet 7	17	14%
Vet ej	4	3%
Total	119	100%

Kommentar: 49 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ger goda möjligheter att som student påverka inriktningen av sina studier.

5.7 Utbildningen är förankrad i forskning som ger mig en bättre yrkesutbildning än andra

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	10	8%
2	5	4%
3	9	8%
4	25	21%
5	20	17%
6	17	14%
Håller med helt och hållet 7	26	22%
Vet ej	7	6%
Total	119	100%

Kommentar: 53 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen är förankrad i forskning som ger dem en bättre yrkesutbildning än andra.

5.8 Utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	5	4%
2	4	3%
3	11	9%
4	12	10%
5	17	14%
6	23	19%
Håller med helt och hållet 7	47	39%
Vet ej	0	0%
Total	119	100%

Kommentar: 72 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler.

5.9 Utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	21	18%
2	10	8%
3	12	10%
4	16	13%
5	17	14%
6	10	8%
Håller med helt och hållet 7	32	27%
Vet ej	1	1%
Total	119	100%

Kommentar: 49 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort.

5.10 Utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	4	3%
2	6	5%
3	3	3%
4	4	3%
5	16	13%
6	21	18%
Håller med helt och hållet 7	54	45%
Vet ej	11	9%
Total	119	100%

Kommentar: 76 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad.

5.11 Utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	35	29%
2	22	18%
3	16	13%
4	15	13%
5	9	8%
6	13	11%
Håller med helt och hållet 7	6	5%
Vet ej	3	3%
Total	119	100%

Kommentar: 24 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer.

6. Hur viktigt är det för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	44	37%
Ganska viktigt	27	23%
Varken viktigt eller oviktigt	13	11%
Ganska oviktigt	21	18%
Mycket oviktigt	11	9%
Vet ej	3	3%
Total	119	100%

Kommentar: 60 procent anser att det är ganska eller mycket viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att skolan ligger i den fysiska orten Grythyttan.

7. Hur viktigt är varumärket Grythyttan för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	45	38%
Ganska viktigt	40	34%
Varken viktigt eller oviktigt	9	8%
Ganska oviktigt	8	7%
Mycket oviktigt	8	7%
Vet ej	9	8%
Total	119	100%

Kommentar: 72 procent anser att varumärket Grythyttan är mycket eller ganska viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen.

8. Hur viktigt var det för ditt val av studieort att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	20	17%
Ganska viktigt	22	19%
Varken viktigt eller oviktigt	27	23%
Ganska oviktigt	15	13%
Mycket oviktigt	29	25%
Vet ej	4	3%
Total	117	100%

Kommentar: 36 procent anser att det var mycket eller ganska viktigt för deras val av studieort att Restaurang- och hotellhögskolan ligger i Grythyttan.

9. Hur troligt är det att du skulle rekommendera din utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket troligt	39	33%
Ganska troligt	29	24%
Varken troligt eller inte troligt	21	18%
Inte så troligt	16	13%
Inte alls troligt	13	11%
Vet ej	1	1%
Total	119	100%

Kommentar: 57 procent anser att det är mycket eller ganska troligt att de skulle rekommendera sin utbildning vid Restaurang- och hotellhögskolan.

10. Vilken kvalitet anser du att Restaurang- och hotellhögskolan har jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet?

	ANTAL	PROCENT
Mycket bättre	14	12%
Något bättre	9	8%
Likvärdig	4	3%
Något sämre	3	3%
Mycket sämre	3	3%
Vet ej	86	72%
Total	119	100%

Kommentar: 20 procent anser att Restaurang- och hotellhögskolan har mycket eller något bättre kvalitet än Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 72 procent svarar vet ej.

11. Vilket anseende bedömer du att Restaurang- och hotellhögskolan har i branschen jämfört med Restauranghögskolan vid Umeå universitet?

	ANTAL	PROCENT
Mycket högre	30	26%
Något högre	23	20%
Likvärdigt	5	4%
Något lägre	2	2%
Mycket lägre	3	3%
Vet ej	54	46%
Total	117	100%

Kommentar: 46 procent bedömer att Restaurang- och hotellhögskolan har mycket eller något högre anseende i branschen än Restauranghögskolan vid Umeå universitet. 46 procent svarar vet ej.

12. Har du några övriga synpunkter, förslag eller tips som du vill framföra till utredningen?

Svarsvärden (47) 

- Platsen grythyttan ligger på är helt otrolig, man hittar inte NÅGON universitetsutbildning som är i samma situation i grythyttan, PLATSEN lockar en, alla känner alla, alla hjälper alla, finns nog ingen som tänker att platsen är avgörande så det fanns och finns folk som inte kan ta sig någonstans då dem inte har körkort men kan pendla med sina kompisar eller personer i en högre årgång. Tar ni bort grythyttan från utbildningen kommer ni att få ännu mindre sökande.. då grythyttan ger en GEMENSKAP som inte finns någon annanstans
- Ja, skolan ligger mitt i Bergslagens skogar. Ja, det är väldigt dåliga förbindelser kollektivt. Ja, byn är väldigt liten. Men på grund av dessa anledningar är RHS och utbildningen vad den är. Aldrig tidigare har jag stött på en universitetsutbildning där kursansvariga, intendenten, bibliotekarierna, föreläsare och studenter (osv) fått ett så starkt band till varandra. Och ganska naturligt blir utbildningen en del av fritiden. Många andra aktiviteter finns inte därav lagar man mat tillsammans, sätter drycker, planerar middagar, håller vinprovningar och så vidare. Det var på min fritid vid dessa typer av aktiviteter som teori och praktik möttes, där "poletten ramlade ner". Grythyttan behöver RHS för att överleva. RHS behöver Grythyttan för studenternas och ryktets skull. Studenterna behöver RHS och Grythyttan för att få upplevelsen och en fantastisk studietid de inte kommer träffa på någon annan stans i Sverige!
- Jag tror att mycket av attraktionskraften till skolan speglas av attraktionskraften till branschen.
- Jag pendlade mellan Örebro och Grythyttan i tre år. Det var väldigt tufft med alla buss förseningar eller inställningar. Jag tyckte att mina lärare borde ha visat lite hänsyn till dem som pendlade.
- Vanligtvis finner jag svårigheter med att upprätthålla kontakter och använda mig av resurser som utbildningar och universitet erbjuder. Att utbildningen fysiskt ligger i Grythyttan gav mig möjligheten till att skapa bättre kontaktnät med studenter och framtida arbetsgivare. Sammanhållningen som finns i Grythyttan stärker på så många olika sätt och jag har tagit med mig mycket mera än bara en kandidat examen.
- Tycker att utbildningens potential att bli bättre fullständigt begränsas av orten. Att skolan är belägen i Grythyttan medför bara nackdelar om man bortser från varumärket som är tvivelaktigt starkt. Kvaliteten på själva innehållet i utbildningen lider också av det här, och nytt blod behövs verkligen i kockutbildningen ██████████ Skolans avstånd till Örebro gör att den inte är en attraktiv arbetsplats för den bästa personalen. De flesta lärare och elever tvingas pendla viktigt är

kostsamt i tid och pengar. Dessutom är det inte miljövänligt vilket ger ett oseriöst intryck med skolans image om miljötänkande.

- Jag tror inte att anledningen till att skolan har fått färre sökande är vart skolan ligger utan det är kvalitén på utbildningen. Skolan lever på gamla meriter och ryktet från förr. Som inte överensstämmer med hur utbildningen ser ut idag. Utbildningsplanen måste ses över och lyftas för att matcha behov och kompetensnivå ute i branschen. Bättre och fler lärare måste anställas. Gällande kulinarisk kock måste utbildningen förankras bättre i de praktiska utövandet. Inför mer tid till vfu. Se och lyssna på Danmarks kockutbildningar. Jag tror nivån på utbildningen hade höjts om det infördes intagningsprov igen. Sätt ihop en expertgrupp med tidigare studenter och kunniga i branschen för att tillsammans höja nivån på utbildningen. [REDACTED]
- När jämförelsen med Umeås Uni kom, tänkte jag att de var svårt att svara korrekt. Deras utbildning har vi inte mycket fakta om. Utöver detta, vill jag gärna kommentera övriga synpunkter. Grythyttan är fantastiskt, som en by. För utbildningens framtid, behöver en drastisk förändring ske. Även om de skulle betyda att utbildningen är kvar i Grythyttan eller om den flyttas. Frågan "vart ska utbildningen bedrivas" önskar jag ändra till "vad BEHÖVER förändras för att skapa en attraktiv utbildning på Restaurang- och hotellhögskolan". Jag svarade "lågt" på imprecis alla frågor för att det behövs finnas någon som berättar hela bilden nu när folk är rädda för förändring. Under mina år här har mycket varit kaos. Till exempel vår [REDACTED] kurs, en lärare [REDACTED] hade ansvar för kursen. Den bedrevs så dåligt att jag vet att flertalet av mina dåvarande klasskamrater hoppade hela utbildningen helt och hållet, för det inte existerade någon form av stöd från lärare på skolan alls angående kursen. Ingen var villig att göra förändringen som krävs på den kursen samt starta diskussionerna som behövs för förändring. Jag uppfattar det lite som ett upprepande mönster på skolan, att en kurs inte håller måttet, de får kritik men tar inte till sig den, sen kommer året efter och klagar på exakt samma sak. Samma gäller kursen [REDACTED] en kurs man under sina tre år ser framemot, men motsvarade total besvikelse. Det känns som att ibland för att universitetet är gömd i skogen, så tror man att man kommer undan med mycket. Ett exempel till, det förekommer mycket favoritisering av studenter. Om du inte anses favoriten har jag uppfattat det lite som särbehandling. Brist på kompetens har jag till viss del också uppfattat, [REDACTED]

[REDACTED] När det kommer till kompetens, skulle jag gärna lyfta frågan om motivation hos lärarna. Många har arbetat vääääldigt många år här, och det märks. Hos några, dålig attityd mot studenter, [REDACTED]. Brist på ny energi och inspiration och har inställningen att alla studenter slutat bry sig i tredje året, istället för att undersöka varför studenter har brist på energi och omotiverade, kanske de ska granska sitt sätt att lära ut och vad de lär ut. Kompetensen att lärare skall kunna molekylär gastronomi är det 1 av 3 lärare på kockfronten som besitter. Och hen är inte ens med på de praktiska lektionerna i skolan. Det var nog främst det jag kände kompetensbrist i under mina år här. 1 av 3 lärare på RHS, en utbildning som SKA lära ut om molekylär och kemisk utbildning, det som ska göra att kock programmet är extra eftertraktat, den kompetensen existerar inte och man får läsa i en McGee bok för att lära sig det, det är mitt största kritiska kommentar till min utbildning som kock. Jättetråkigt tycker jag. Jämfört med hur det lät för 10 år sen på skolan. Slutligen, varför jag bestämde mig för att avsluta .in utbildning var för att ryktet om utbildningen ute i branschen är fortfarande ok. Men det kommer mer och mer rykten om att måttet inte håller. Vilket jag tyvärr håller med om. Grythyttan har en speciell plats i mitt hjärta, och det är därför jag gärna för utbildningens framtid, behöver se en drastiskt förändring. Tack för de hårda arbetet du kommer att lägga på detta Erik, för att förhoppningsvis ge motivation till anställda på RHS att faktiskt göra en förändring nu efter alla dessa år. Allt gott.

- I branschen är 'Grythyttan' en stämpel som har hjälpt mig komma dit jag kommit. Ingen säger någonsin "hotell-programmet vid Örebro universitet", utan det är varumärket Grythyttan som hjälper en.
- Nej
- Grythyttan främjar kreativitet och kamratskap, just pga av sin lilla storlek och geografiska läge.
- RHS må kanske inte ligga centralt på något sett och vis, men det gör bara att känslan av tillhörighet blir starkare bland studenterna. Man skapar vänner för livet och ett kontaktnät med framtidens ledare i branschen. En flytt av RHS kanske skulle göra det mer ekonomiskt och enklare att ha samarbeten med övriga institutioner och företag, men det hade helt förstört "Grythyttan andan" som man får under sina tre år som student vid RHS. I denna enkät fanns det frågor som försöker jämföra Umeå med Grythyttan, jag blir lite fundersam kring anledningen av detta? Varför inte istället fråga, "hade du sökt utbildningen om den var i Örebro eller hade du sökt dig till Umeå?" Jag hade nog svarat, jag vet inte. Jag visste inget om Örebro Universitet eller Umeå universitet innan jag tackade ja till utbildningen i Grythyttan. Det bör även tilläggas att jag inte påstår veta så mycket om Umeå universitet nu heller. Historien kring RHS och Grythyttan är också något som man bör ta i beaktning. Jag hörde bara om denna utbildning på grund av att mina föräldrar visste vem Carl Jan Granqvist var och att han hade startat en restaurangskola i Grythyttan. Varför inte bara investera i en campus buss som går ett par gånger per dag från Örebro till Grythyttan och vice-versa, istället för att fundera på att flytta hela utbildningen? Det kanske till och med hade möjliggjort det för studenter som studerar i Örebro att kunna bo i Grythyttan där det finns gott om boende till en mycket billigare peng (SEK/kvadratmeter räknat). 2 timmar pendling fram och tillbaka är inte så långt...
- Att ha pluggat i Grythyttan var verkligen en speciell upplevelse som man inte kan jämföra med andras. När jag pluggade klart har jag aldrig haft svårt med att skaffa jobb (ambassad, eller restauranger i Stockholm) så fort jag har nämnt "Grythyttan". Det är en sak jag idag är stolt över att ha gjort och om det skulle byta ort skulle nog programmet tappa mycket värde inom branschen.
- Jag tycker att det finns enorma potentialer i Grythyttan och den absolut ska finnas kvar som fysiskt campus. Det är fantastiskt vackert, skapar en unik gemenskap och atmosfär och är en toppenfin studieort. Däremot tycker jag att det är väldigt viktigt att utveckla vissa saker för att det ska fortsätta att fungera: - Kommunikationen mellan campus Örebro Universitet och campus Grythyttan, gäller både fysiska transportmedel och kommunikationen mellan lärare så att inte studenter "hamnar i kläm" när information inte överförs korrekt. - Hållbarhetsengagemanget, jag upplevde att flera saker vi fick lära oss om hållbarhet inom miljövetenskap vid campus Örebro Universitet inte alls tillämpades i praktiken i Grythyttan. - Engagemanget och den akademiska nivån hos undervisande lärare samt de krav som ställs på studenterna behöver bli mycket högre för att skapa en seriositet och en kunskapsnivå som möter de utmaningar man ställs inför efter avslutad utbildning. - Praktiska detaljer såsom en aktiv kafeteria, fler mikrovågsugnar och platser för att äta medhavd lunch samt att detta finns i båda byggnaderna, och fler studieplatser med lugn och ro.
- Grythyttan är viktig för skolan, det hade inte varit samma sak om den hade varit i Örebro eller på annan plats. Grythyttan ger en helt annan gemenskap bland de studerande. Man får kontakter som man inte hade fått på större orter. Att flytta skolan förstör utbildningen.
- Jag var väldigt besviken på utbildningen och styrningen i Grythyttan över lag. Det var mycket som jag tror inte skulle vara accepterat på till exempel Örebro Universitet men som förekom på Grythyttan. Utbildningsnivån var väldigt låg på många av kurserna och det var låg kunskap och ambitionsnivå på både elever och många lärare. Vissa lärare tyckte jag var väldigt bra som [REDACTED], men de slutade under min utbildningstid vilket var väldigt tråkigt. Fokus på hållbarhet och från jord till bord var väldigt lågt och jag valde därför att kombinera mina studier med måltidsekologiprogrammet. Däremot var detta en stor utmaning då det var svåra, långa, dåliga och dyra förbindelser till Örebro universitet, vilket gjorde att jag fick pendla med bil. Detta var en stor utmaning men var värt för mig eftersom jag inte tyckte utbildningen på Grythyttan höll måttet. Det finns mycket jag kan säga om Grythyttan, men inget jag skulle rekommendera till någon ambitiös student så som det var för mig. Ute i arbetslivet är

detta även ett känt fenomen bland krögare då ryktet spridit sig att studenter ifrån Grythyttan har en väldigt låg nivå. Jag tycker förbindelserna med Örebro Universitet och måltidsekologerna borde vara närmare, lättare och bättre. [REDACTED]

[REDACTED] Elever borde få en djupare och mer ingående kunskap kring matkemi, mikrobiologi, växtfysiologi, djurfysiologi och så vidare som de annars inte kan få ute i arbetslivet men som är väldigt bra kunskaper att ha för att dagens mat.

- Platsen för utbildningen är inte det viktigaste enligt mig. En enad ledning under hänförandet av en tydlig vision är nyckeln för att göra utbildningen attraktivt. Tyvärr har det saknats i Grythyttan ett tag och de visar sig på den högst svajande kvaliteten i utbildningen. Det smärta att se att utredningen som förs handlar om vikten av platsen för utbildningen snarare än vad studenterna faktiskt får ut av att genomföra den. Gör om, gör rätt.
- Det som drar ner kvaliteten på utbildningen är oseriösa studenter. Då kanske det hjälper att utbildningen ligger i Grythyttan för man blir ganska isolerad och lägger därför 100% fokus på utbildningen, man lever utbildningen nästan. Hade man varit i en större stad kanske man ännu lättare blivit distraherad, eller i alla fall de studenter som inte var motiverade.
- Sök inte dit om man vill bli kock
- Flytta till Örebro, då får ni fler studenter.
- Måltidsekologer (MEKO) och resterande program hade kunnat arbeta MYCKET tightare. Jag tror att det skulle vara en grym utveckling om programmen samarbetade mera, eftersom att MEKO är en länk mellan samhälle, måltid, miljö, har ett paraplyseende. Samarbete hade det blivit en unik utbildning för samtliga program. Då tror jag att fler hade kunnat bilda en vision över hur deras framtid kan se ut efter utbildningen (kanske framförallt för MEKOS). Det gäller HELA organisationen med elevkårer, personalgrupper osv. OFTA (och då är det ingen underdrift) som MEKO hamnar mellan stolarna, blir inte inbjudna till event, får inte vara med att skapa/påverka i Grythyttan med deras aktiviteter, får ingen återkoppling. Resterande program blir som en egen elit-grupp där MEKO inte är en del, så länge man inte kämpar och är beredd på att ta flera smällar på vägen. Men det kommer inte naturligt från varken lärare eller elever. Jag har varit med inom flera projekt och grupper inom universitetet, från studentnivå till beslutsfattande organ och upplevt detta. Idag är det den största bristen anser jag som hade kunnat bidra med en unikhet hos samtliga program.
- Utbildningen är väldigt svagt kopplad till de yrken som de flesta av oss har efter utbildningen, dvs. Kock
- Jag valde Måltidsekologprogrammet till stor del för att det var just i Grythyttan. Det är en intressant plats historiskt vad gäller både geologi och måltidskultur, faktorer som har stor betydelse för programmet. Lokalerna är fantastiska men Grythyttan som ort skulle kunna ha tillgång till bättre samhällsfunktioner som kollektivtrafik och affärer.
- Hela måltidsekolog programmet borde ha legat i Grythyttan
- Programmet är kändes stundvis som ett ihop plock av kurser för att kunna erbjuda en examen. Budget lades på fel saker, t.ex föreläsare som bjuds in för att kursansvarig ska kunna bedriva sin forskning vidare. Kursinformation finns men är i verkligheten någonting helt annat. På skolan och under programmet används superlativ och floskler, för att beskriva vinet eller platsen. Men efter tre år gör majoriteten av alumnerna inget annat än att dricka dyrare viner och tillhöra en grupp låginkomst tagare som lever för dagen. Flera lärare har inte "testat" arbetsmarknaden som väntar de lejonparten av studenterna, men föreläser glatt om hur ökad medvetenhet ska förändra de rådande förhållandena i arbetslivet. Sommeliersprogrammet behövs inte, det lockar bara naiva studenter till en utbildning som knappast leder någonvart för de flesta jobbar inom restaurang eller systembolaget och kommer inte kunna betala tillbaka sina lån inom det närmsta decennierna. Erbjud vinkunskap till kockprogrammet och/eller gör om det till ett krögarprogram som hjälper elever att bli entreprenöriella. Det behövs mer sådan kunskap, vi lever i ett nyliberalt samhälle och man behöver knappast tre år för att bli en god tjänsteman i restaurangbranschen -
UTBILDNINGEN HÅLLER INTE MÅTTET.

- Jag anser att Grythyttan är en viktig del av skolan. Dock kunde, som måltidsekologerna, en del av studierna vara inne i Örebro. Visserligen blir det mer problematiskt med boende, men det kunde göra skolan mer attraktiv.
 - Just nu är det svårt att rekommendera någon att söka till vår (eller liknande) utbildning när vi är mitt uppe i Corona. Personligen kommer jag troligen börja studera på nytt inom något år men denna gång inom något som är en ännu tryggare bransch.
 - Om utbildningen flyttar till Örebro så kommer ryktet som ligger så högt i varumärket Grythyttan att gå förlorat. Efter snart två år efter examen så får man så mycket respekt och engagemang från människor man träffar i restaurangbranschen, personal men framförallt gäster.
 - Restauranghögskolans problem är inte att den ligger i Grythyttan, utan att utbildningen inte håller tillräcklig kvalitet. Finns enorma problem avseende både pedagogik/metodik, innehållslig kvalitet och vetenskaplighet. Problemen med pedagogik/metodik visar sig sig bland annat i genomströmningen. Avhopp, och få studenter som till slut kan ta ut examen. Problem med innehållslig kvalitet avspeglar sig i att den inte ger ett mervärde gentemot andra utbildningar, eller gentemot att helt enkelt skaffa erfarenhet genom att arbeta. Och sådant sprider sig snabbt i en såpass begränsad bransch som det här ändå är frågan om. Och då sjunker söktrycket. Problemet med vetenskaplighet påverkar nog inte rekrytering och genomströmning, men det är tragiskt.
 - Grythyttan skapar en gemenskap hos studenterna och ger viktiga kontaktvägar med varandra i framtiden
 - Även om det har framförts att samhället Grythyttan med omnejd inte ska medverka i beslutet huruvida RHS ska förflyttas bör det ändå finnas kvar i åtanke. Särskilt nu när spridningen av COVID-19 ännu inte är under kontroll har flera större aktörer i kommunens företagsscen fått slå igen sina dörrar. Skulle RHS förflyttas skulle det inte bara skada samhället och det större närområdet, det skulle vara dödsstöten. Det känns för övrigt märkligt att anta att alla har en åsikt och tankar om hur RHS jämför sig med Restauranghögskolan i Umeå, för jag gissar att om RHS flytt skulle bli aktuellt så skulle det inte flyttas hela vägen till Umeå?
 - Grythyttan är mer än en utbildning. Det skapar möjligheter för oss i branschen att faktiskt skapa en stolthet och gemenskap som höjer anseendet i vår bransch. Detta är av yttersta vikt då många ser på branschen som ett instegsjobb för att sedan gå vidare istället för att göra karriär. Utan utbildningen i Grythyttan hade färre seriösa branschkollegor stannat kvar och gjort karriär. Vi är många som älskar det vi håller på med men samtidigt vill ha en gedigen utbildning i grunden för att visa på en seriositet.
 - Vissa av de lärare vi hade under utbildningen var helt fantastiska, samtidigt anser jag att vissa lärare inte alls passar att undervisa. Jag anser också att det man blivit lovad av skolan angående arbete efter examen inte alls stämmer överens med det verkliga livet. Studieorten Grythyttan anser jag inte alls är passande studieort till studenter. Hade utbildningen varit placerad närmre Campus Örebro så hade jag ansett att studielivet varit mycket bättre. Två anledningar till varför jag anser att utbildningen hade varit mer lämplig om den bedrivits närmre Campus Örebro är att det lokala livet hade varit mer studentanpassat, exempelvis har restauranger i området Grythyttan ingen konkurrens vilket gör att priserna är högre än vad de egentligen ska vara. Det andra exemplet jag vill benämna är att elever i Grythyttan med intresse för andra student relaterade aktiviteter, bland annat sportaktiviteter eller föreningar inom politik och entreprenörskap inte har chansen att få testa på detta. Grythyttan begränsar en elevs intressen att växa inom andra områden.
 - Utbildningen präglas av oklarheter och flum som inte direkt går att koppla till verklighetsförankrade situationer i arbetslivet! Oavsett vad jag egentligen säger här så spelar det nog inte så stor roll, lärarna verkade ha en tydlig uppfattning redan när jag gick där om att allt var succé. Den reala sanningen är att du som kock har tur om du kan ställa om dig till att jobba på krogen efter avslutad utbildning, speciellt med tanke på hur många saker du lärt dig fel under flera års tid. Hoppas dock på att när man vill slappna av i framtiden och jobba som säljare på Martin & Servera att man får gå före i kön pga att man har en kandidat i måltidskunskap. Vad nu det innebär...
 - Hur ska jag kunna jämföra med Umeå när jag ej studerat där?
-

- Det är för mycket fokus på det teoretiska och inte alls lika mycket i det praktiska. Och jag tycker att det inte är rätt att man ska kunna slicka röv på vissa lärare för att få ett bättre betyg
 - Fortsätt visa er och sprid kunskap. Tack!
 - Ni vill flytta? Även om jag själv inte upplever Grythyttan som en attraktiv studieort så tror jag många andra gör det och anser det som en bra plats att bo på. Däremot tycker jag utbildningen borde ta en annan inriktning och titta mer hur man jobbar på arkitekt och design utbildningar med mycket praktiskt arbete och arbete på plats. Ska du utbilda dig till Kock så ska du helst stå i köket alla dagar eller flera dagar i veckan, för att bara nämna ett exempel!
 - Jag tycker att lokationen är en av utbildningens stora fördelar och skulle ABSOLUT inte vilja se att verksamheten bedrevs på annan ort. I Grythyttan finns möjlighet att hålla fullt fokus på det alla är där för, -att förkovra sig i mat, dryck, service och värdskap. Miljön är lugn och trivsamt och studenterna binder starka band, både sinsemellan och med pedagogerna och ortsborna på ett sätt som man aldrig skulle kunna göra i en större stad. Detta anser jag vara ovärderligt för kvaliteten på utbildningen. Mina kontakter från utbildningstiden i Grythyttan har betytt otroligt mycket för mig och min karriär och gör det fortfarande efter några år i branschen. Jag använder mina före detta medstudenter som bollplank än idag och med hög frekvens. Det är en inspirerande miljö och hela Grythyttan andas måltid. Jag har svårt att se att det hade blivit lika bra på någon annan plats. När jag talar med mina vänner som studerat på andra program och orter upplever jag inte alls att de verkar ha haft samma fina relation till sina studiekamrater, pedagoger och campus. Jag ser tillbaka på studietiden i Grythyttan som de bästa åren i mitt liv och skulle gärna göra om det igen om det var möjligt.
 - Otroligt glad och tacksam över allt Grythyttan gett mig. Satsa på marknadsföring för allt unikt Grythyttan har att erbjuda, fördelarna med att studera där och möjligheterna efteråt. Besöksnäringen lider i dessa tider men det finns en tid efteråt och då kommer vi behöva flera välutbildade grythyttningar. Hoppas ni får många ansökningar inför kommande termin. [REDACTED]
 - Mycket nöjd med utbildningen. Jättebra att det var beläget i Grythyttan. Jag fick känslan att man var i ett kulinariskt Mekka, med mångåriga traditioner av duktiga kockar och sommelierer har studerat där. Varumärket är starkt i branschen och jag fick arbete på en gång tack vare min utbildning.
 - Att nämna att man studerat i Grythyttan är fortfarande prestige i branschen och den bör ej flytta plats. Det har gett många arbeten efter examen att visa upp vilken skola man tillhört.
 - Mina tre år i grythyttan är något jag aldrig kommer glömma. Den gemenskap och erfarenhet som den tiden givit mig går inte att beskriva i ord men jag är 100% säker på att mina tre års studier skulle se helt annorlunda ut om utbildningen låg på annan ort. om det är positivt eller negativt kan jag inte uttala mig om men den lila byn i bergslagen, gemenskapen, studierna och alla nördar förändrade mitt liv och mitt syn på studentlivet
 - Kock lärarna favoriserar de elever som de umgås med på fritiden.
 - Upplevde att det var en Halvdan förankring i vetenskap och en halvdan förankring i yrkeslivet Vilket gjorde att man kom ut halvvägs utbildad där det fanns bredd men saknades djup och erfarenhet som arbetsgivare förväntade sig att man skulle ha.
 - Mer hands-on matlagning önskas i utbildningen, dvs mer timmar i köket. Modernisera innehållet i sensorikkursen.
 - RHS rent utbildningsmässigt klarar sig nog bra var som helst. Kan vara bra att få ut studenterna ur hyttan och integrera dom med Örebro. Samtidigt är frågan hur Grythyttan överlever utan RHS? Det är ändå en del av charmen med Grythyttan att det finns lite studentliv. (och HUR ska jag ha någon koll på skolan i Umeå?)
-



ENKÄT 3 – STUDENTER SOM FÅTT EN PLATS MEN TACKAT NEJ

Rubrikrad i mejl: Undersökning till dig som tackat nej till en plats vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Hej,

Restaurang- och hotellhögskolan är en del av Örebro universitet. I vår genomförs en utredning som på universitetsstyrelsens uppdrag ska utvärdera hur Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft långsiktigt kan stärkas. Som en del av detta arbete genomförs en undersökning av olika målgruppers syn på detta ämne.

Du har tidigare fått en plats vid utbildningen men tackat nej. Därför skulle vi vilja ställa några frågor till dig om din bild av Restaurang- och hotellhögskolan. Dina uppfattningar är viktiga för oss.

Universitetet har via antagning.se tillgång till den e-postadress som registrerades när du sökte till utbildningen och e-postadressen har använts för att möjliggöra utskicket av denna enkät. Sammanställningen av e-postadresser som gjorts kommer inte att användas i något annat syfte än att hantera denna enkät. De data som samlas in kommer att hanteras utan koppling till de e-postadresser som använts för utskicket. Mer information angående hanteringen av personuppgifter hittar du i bilagan om personuppgiftshantering.

Tack på förhand!

Erik Amná
Utredare, professor emeritus

Om du har frågor gällande enkätundersökningen, var god vänd dig till: erik.amna@oru.se

Har du frågor gällande Örebro universitets hantering av personuppgifter, var god vänd dig till dataskyddsbud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

+++++

[Enkät]



Rubrikrad i enkät: Undersökning till dig som tackat nej till en plats vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet

Tack för att du hjälper oss! Dina uppfattningar och erfarenheter är viktiga för oss. Enkätfrågorna tar bara några minuter att besvara. All data behandlas konfidentiellt.

Erik Amná
Utredare, professor emeritus

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka [här](#).

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka här.

	ANTAL	PROCENT
	5	100%
Total	5	100%

Information om personuppgiftsbehandling vid Örebro universitets enkätundersökning

Örebro universitet genomför med stöd av leverantören New Republic en enkätundersökning för att utvärdera hur den långsiktiga attraktionskraften för Restaurang- och hotellhögskolan kan stärkas. Enkätundersökningen innehåller några frågor om bakgrundsinformation och går sedan in mer konkret på frågor om kvalitet och attraktion. Örebro universitet är personuppgiftsansvarig för de personuppgifter som denna undersökning kommer att använda och behandlar dessa enligt gällande dataskyddsregler. Behandlingen sker som ett led i Örebro universitets kontinuerliga utvecklingsarbete för sina utbildningar och sin övriga verksamhet. Den personuppgift som behandlingen omfattar är e-postadress, vilken används för att skicka ut enkäten till relevanta personer. De bakgrundsuppgifter som efterfrågas kan i vissa fall möjliggöra att de individuella svaren kan härledas till en specifik svarande. För att minska denna identifieringsmöjlighet kommer svaren enbart att sammanställas på en aggregerad nivå och analys kommer att ske utan koppling till de e-postadresser som använts för att genomföra enkätutskicket. Vid insamlingen av enkätsvar anlitar New Republic företaget Mohlin & Vestskov Marknadsinfo som personuppgiftsbiträde. En analys av enkätsvaren kommer tillsammans med en sammanställning av rådatat att överlämnas till Örebro universitet. Efter att detta har skett kommer den information som kan härledas till en specifik student att raderas hos New Republic samt hos personuppgiftsbiträdet. Örebro universitet är en myndighet och har en skyldighet att bland annat följa reglerna för allmänna handlingar, myndigheters arkiv och offentlig statistik. Universitetet kommer därför att behandla sammanställningen och rådatat på det sätt som krävs för att kunna följa gällande regelverk för allmänna handlingar och myndigheters arkiv. Om underlagen till sammanställningen begärs ut kan därför Örebro universitet komma att behöva lämna ut detta. Du har rätt att begära tillgång till och rättelse eller radering av personuppgifter eller begränsning av behandling som rör dig eller att invända mot behandling. Frågor om hur Örebro universitet behandlar personuppgifter, utövande av dina rättigheter med mera kan ställas till lärosätets dataskyddsombud på dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

1. Hur gammal är du?

	ANTAL	PROCENT
18 – 20 år	3	13%
21 – 25 år	7	29%
26 – 30 år	9	38%
31 – 40 år	1	4%
41 – 50 år	2	8%
51 år eller äldre	2	8%
Total	24	100%

2. Vilket är ditt kön? (Med kön menar vi här hur du själv definierar dig i fråga om kön - vilken könsidentitet du har)

	ANTAL	PROCENT
Tjej/Kvinna	14	58%
Kille/Man	10	42%
Inget/Annat	0	0%
Total	24	100%

3. Vilket program sökte du till vid Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet?

	ANTAL	PROCENT
Kulinarisk kock och måltidskreatör, 180 hp	13	54%
Sommelier och måltidskreatör, 180 hp	7	29%
Hospitality Management, 180 hp	4	17%
Måltidsekolog, 180 p	0	0%
Total	24	100%

4. Vilket år sökte du senast till Restaurang- och hotellhögskolan?

	ANTAL	PROCENT
2020	4	17%
2019	11	46%
2018	6	25%
2017 eller tidigare	2	8%
Vet ej	1	4%
Total	24	100%

5. I vilken utsträckning instämmer du i följande påståenden om Restaurang- och hotellhögskolan?

5.1 Utbildningen håller hög kvalitet

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	0	0%
5	2	11%
6	6	32%
Håller med helt och hållet 7	5	26%
Vet ej	6	32%
Total	19	100%

Kommentar: 69 procent håller delvis eller helt och hållet med om påståendet att utbildningen håller hög kvalitet. 32 procent svarar vet ej.

5.2 Utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen (exempelvis inom hållbarhet, klimat och ekologi)

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	1	5%
5	2	10%
6	3	15%
Håller med helt och hållet 7	5	25%
Vet ej	9	45%
Total	20	100%

Kommentar: 50 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant av samhällsutvecklingen. 45 procent svarar vet ej

5.3 Utbildningen är modern och nytänkande

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	1	5%
5	2	10%
6	4	20%
Håller med helt och hållet 7	3	15%
Vet ej	10	50%
Total	20	100%

Kommentar: 45 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen är modern och nytänkande. 50 procent svarar vet ej.

5.4 Utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	1	5%
5	3	15%
6	1	5%
Håller med helt och hållet 7	8	40%
Vet ej	7	35%
Total	20	100%

Kommentar: 60 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ger goda möjligheter till attraktiva jobb i framtiden. 35 procent svarar vet ej.

5.5 Utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	2	10%
5	5	25%
6	1	5%
Håller med helt och hållet 7	2	10%
Vet ej	10	50%
Total	20	100%

Kommentar: 40 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ligger i framkant kring företagande och entreprenörskap. 50 procent svarar vet ej.

5.6 Utbildningen ger goda möjligheter att som student själv påverka inriktningen av sina studier

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	0	0%
5	4	20%
6	2	10%
Håller med helt och hållet 7	3	15%
Vet ej	11	55%
Total	20	100%

Kommentar: 45 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen ger goda möjligheter att som student påverka inriktningen av sina studier. 55 procent svarar vet ej.

5.7 Utbildningen är förankrad i forskning som ger mig en bättre yrkesutbildning än andra

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	0	0%
5	4	20%
6	3	15%
Håller med helt och hållet 7	5	25%
Vet ej	8	40%
Total	20	100%

Kommentar: 60 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen är förankrad i forskning som ger studenterna en bättre yrkesutbildning än andra. 40 procent svarar vet ej.

5.8 Utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	0	0%
5	2	10%
6	1	5%
Håller med helt och hållet 7	5	25%
Vet ej	12	60%
Total	20	100%

Kommentar: 40 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs i ändamålsenliga lokaler. 60 procent svarar vet ej.

5.9 Utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	1	5%
2	4	20%
3	6	30%
4	1	5%
5	1	5%
6	1	5%
Håller med helt och hållet 7	4	20%
Vet ej	2	10%
Total	20	100%

Kommentar: 30 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en attraktiv studieort.

5.10 Utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	0	0%
2	1	5%
3	2	10%
4	0	0%
5	4	20%
6	2	10%
Håller med helt och hållet 7	4	20%
Vet ej	7	35%
Total	20	100%

Kommentar: 50 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort där det är lätt att få bostad. 35 procent svarar vet ej.

5.11 Utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer

	ANTAL	PROCENT
Håller inte alls med 1	2	10%
2	1	5%
3	2	10%
4	4	20%
5	1	5%
6	0	0%
Håller med helt och hållet 7	1	5%
Vet ej	9	45%
Total	20	100%

Kommentar: 10 procent håller helt eller delvis med om påståendet att utbildningen bedrivs på en ort med bra kommunikationer. 45 procent svarar vet ej.

6. Hur viktigt är det för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen att den ligger i den fysiska orten Grythyttan?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	3	15%
Ganska viktigt	6	30%
Varken viktigt eller oviktigt	3	15%
Ganska oviktigt	5	25%
Mycket oviktigt	2	10%
Vet ej	1	5%
Total	20	100%

Kommentar: 45 procent anser att det är mycket eller ganska viktigt för Restaurang- och högskolans anseende i branschen att skolan ligger i Grythyttan.


7. Hur viktigt är varumärket Grythyttan för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen?

	ANTAL	PROCENT
Mycket viktigt	7	35%
Ganska viktigt	4	20%
Varken viktigt eller oviktigt	1	5%
Ganska oviktigt	2	10%
Mycket oviktigt	0	0%
Vet ej	6	30%
Total	20	100%

Kommentar: 55 procent anser att varumärket Grythyttan är mycket eller ganska viktigt för Restaurang- och hotellhögskolans anseende i branschen.

8. Vilken var den främsta anledningen till att du tackade nej till din plats vid Restaurang- och hotellhögskolan?

	ANTAL	PROCENT
Jag valde en annan utbildning	2	10%
Jag kände mig inte säker på mitt val	4	20%
Studentlivet och övrigt socialt liv i Grythyttan är för begränsat	1	5%
Transporterna till Grythyttan är för dåliga	2	10%
Annat skäl, nämligen	11	55%
Total	20	100%

Öppna svar-Annat skäl, nämligen (10) 

- jag har för dålig grundutbildning och gick en grundläggande restaurangutbildning vid tidpunkten
- Jag trodde att jag skulle känna mig för gammal
- Hade dåligt med kapital för att kunna flytta upp och börja plugga, samt att jag fick ett sous chef jobb på en restaurang jag velat jobba på länge.
- Jag tackade jag till sommelierutbildningen istället
- Det kändes inte värt att utbilda mig till något jag redan jobbar med i 3 år. Tycker utbildningen är för lång jämfört med andra utbildningar.
- Sambo som ej ville flytta med från Småland samt erbjudande om fastanställning som kock och matinspiratör i hemtrakten.
- Bra jobb
- Sen anmälan och dålig planering från min sida.

- Lumpen
 - Svårt att hinna med allt i livet.
-

9. Har du några övriga synpunkter, förslag eller tips som du vill framföra till utredningen?

Svarsvärden (5) 

- Jag har ju åldern emot mig också när det gäller kockyrket. Har för dålig grundutbildning för att studera vid Grythyttan - tyckte jag. Grythyttans utbildning har väldigt hög status i min värld och jag ansåg inte jag kunde leva upp till grundkraven för studier på den nivån. Inget negativt om utbildningen överhuvudtaget med andra ord.
 - Integrera programmen mer. Sommelier och kockar men också hotellare.
 - Skulle vilja ha en komprimerad utbildning som går att läsa på 2-3 år i Stockholm med inriktning ett nya sätt att sälja mat istället för 300 h en säsongs ort. Vill ha internationella lärare med Urban tänk. Mindre klassiskt och mer koncept och innovation. Känns även inte modernt att laga oxbringa längre utan plant baserat och framtid vore mer hållbart.
 - Nej
 - Flytta inte skolan!
-

ENKÄT 4 – STUDIEVÄGLEDARE



Rubrikrad i mejl: Undersökning om Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet till dig som studievägledare

Hej,

Restaurang- och hotellhögskolan är en del av Örebro universitet. I vår genomförs en utredning som på universitetsstyrelsens uppdrag ska utvärdera hur Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft långsiktigt kan stärkas. Som en del av detta arbete genomförs en undersökning av olika målgruppers syn på detta ämne.

Dina uppfattningar och erfarenheter som studievägledare är mycket viktiga för oss. Därför skulle vi vilja ställa några frågor till dig om din bild av Restaurang- och hotellhögskolan.

Örebro universitet har löpande kommunikation med studievägledare för att informera om våra utbildningar, aktiviteter och öppna hus för gymnasieungdomar **och studerande vid komvux**. Den e-post som finns registrerad i vårt system har använts för att möjliggöra utskicket av denna enkät.

Tack på förhand!

Erik Amnå
Utredare, professor emeritus

Har du frågor gällande Örebro universitets hantering av personuppgifter, var god vänd dig till dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

+++++

[Enkät]



Rubrikrad i enkät: Undersökning om Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet till dig som studievägledare

Tack för att du hjälper oss! Dina uppfattningar och erfarenheter är viktiga för oss. Enkätfrågorna tar bara några minuter att besvara. All data behandlas konfidentiellt.

Erik Amnå
Utredare, professor emeritus

Om du har frågor, var god vänd dig till: erik.amna@oru.se

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka [här](#).

Vill du veta mer om hanteringen av personuppgifter? Klicka här.

	ANTAL	PROCENT
	5	100%
Total	5	100%

Information om personuppgiftsbehandling vid Örebro universitets enkätundersökning

Örebro universitet genomför med stöd av leverantören New Republic en enkätundersökning för att utvärdera hur den långsiktiga attraktionskraften för Restaurang- och hotellhögskolan kan stärkas. Enkätundersökningen innehåller några frågor om bakgrundsinformation och går sedan in mer konkret på frågor om kvalitet och attraktion. Örebro universitet är personuppgiftsansvarig för de personuppgifter som denna undersökning kommer att använda och behandlar dessa enligt gällande dataskyddsregler. Behandlingen sker som ett led i Örebro universitets kontinuerliga utvecklingsarbete för sina utbildningar och sin övriga verksamhet. Den personuppgift som behandlingen omfattar är e-postadress, vilken används för att skicka ut enkäten till relevanta personer. De bakgrundsuppgifter som efterfrågas kan i vissa fall möjliggöra att de individuella svaren kan härledas till en specifik svarande. För att minska denna identifieringsmöjlighet kommer svaren enbart att sammanställas på en aggregerad nivå och analys kommer att ske utan koppling till de e-postadresser som använts för att genomföra enkätutskicket. Vid insamlingen av enkätsvar anlitar New Republic företaget Mohlin & Vestskov Marknadsinfo som personuppgiftsbiträde. En analys av enkätsvaren kommer tillsammans med en sammanställning av rådatat att överlämnas till Örebro universitet. Efter att detta har skett kommer den information som kan härledas till en specifik student att raderas hos New Republic samt hos personuppgiftsbiträdet. Örebro universitet är en myndighet och har en skyldighet att bland annat följa reglerna för allmänna handlingar, myndigheters arkiv och offentlig statistik. Universitetet kommer därför att behandla sammanställningen och rådatat på det sätt som krävs för att kunna följa gällande regelverk för allmänna handlingar och myndigheters arkiv. Om underlagen till sammanställningen begärs ut kan därför Örebro universitet komma att behöva lämna ut detta. Du har rätt att begära tillgång till och rättelse eller radering av personuppgifter eller begränsning av behandling som rör dig eller att invända mot behandling. Frågor om hur Örebro universitet behandlar personuppgifter, utövande av dina rättigheter med mera kan ställas till lärosätets dataskyddsombud på dataskyddsombud@oru.se. Klagomål som inte kan lösas med Örebro universitet kan lämnas till Datainspektionen.

1. I vilket län arbetar du?

	ANTAL	PROCENT
Örebro län	19	59%
Annat län	13	41%
Total	32	100%

2. Hur bedömer du att Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft på potentiella studenter har förändrats under de senaste fem åren?

	ANTAL	PROCENT
Mycket starkare	0	0%
Något starkare	4	13%
Varken starkare eller svagare	11	35%
Något svagare	4	13%
Mycket svagare	1	3%
Vet ej	11	35%
Total	31	100%

Kommentar: 13 procent bedömer att Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft på potentiella studenter har blivit något starkare under de senaste fem åren. 16 procent bedömer att attraktionskraften blivit något eller mycket svagare. 35 procent svarar vet ej.

3. Hur bedömer du att Restaurang- och hotellhögskolans attraktionskraft på potentiella arbetsgivare har förändrats under de senaste fem åren?

	ANTAL	PROCENT
Mycket starkare	0	0%
Något starkare	2	6%
Varken starkare eller svagare	6	19%
Något svagare	3	10%
Mycket svagare	0	0%
Vet ej	20	65%
Total	31	100%

Kommentar: 6 procent bedömer att attraktionskraften har blivit något eller mycket starkare. 10 procent bedömer att den har försvagats något. 65 procent svarar vet ej.

4. Har du några övriga synpunkter, förslag eller tips som du vill framföra till utredningen?

Svarsvärden (6) 

- Ehh, känns som att utredningen kommer i lite fel tid... just nu är det inte många som tänker sig åt det hållet... och rädslan för nya pandemier kan hålla göra branschen mycket sårbar under lång tid. Bortsett från det, jag arbetar på Komvux och överlag skyr mina elever och vägledningssökande jobb med obekvämt arbetstid. Många har haft sådana jobb under några år, ofta inom restaurang, vården eller handeln. Nu vill de ha arbete med dagtidsjobb. Och de vill ha fasta tjänster med närhet till hemmet. Arbetsmarknaden inom branschen behöver därför bli

tryggare och inte så säsongsbetonad för att vuxna med familj ska våga utbilda sig inom dessa yrken.

- När jag möter kollegor från andra delar av Sverige märker jag att man känner till utbildningarna i Grythyttan och att man är positivt inställd. Utbildningen har hög status!
 - En stor frågeställning är hur vi generellt ska få ungdomar och unga vuxna att se möjligheterna inom restaurangbranschen. Svårt att locka elever till gymnasieskolans restaurang och livsmedelsprogram.
 - Arbetar inte längre som studie- och yrkesvägledare och har svårt att svara. Har därför klickat i "Vet ej". Min egen känsla är att Örebro universitet har över lag fått en större attraktionskraft.
 - Utbildningen stödjer landsbygden och ger lv till Grythyttan
 - En fundering jag har är om Hotell- och restauranghögskolan har varit tillräckligt synliga på Örebro universitets universitetsdagar. Jag åker till universitetsdagarna varje år med mina elever och jag kan inte minnas att era utbildningar har varit representerade där (förutom eventuellt måltidsekolog). Det kanske kan vara en idé att delta där om det ni efterfrågar är hur ni kan marknadsföra er bättre.
-
-

Bilaga 2

Medieanalys av Restaurang- och hotellhögskolan

En sammanställning av mediegenomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet som del av varumärkesmätningen.

Maj 2020



NEW REPUBLIC

Sammanfattning

Denna medieanalys är en av flera delar i en varumärkesmätning som New Republic har genomfört. Mätningen ska användas som underlag i den utredning som styrelsen vid Örebro universitet har beställt av professor emeritus Erik Amnå.

Medieanalysen ska svara på hur ofta varumärket och relaterade begrepp förekommer i media samt i vilka sammanhang. En analys har genomförts av både traditionella medier och sociala medier. Givet den relativt långa tidsperioden, 1 januari 2010 till 31 december 2019, och den snabba utvecklingen av mediemarknaden (framför allt rörande sociala medier) är det svårt att göra absoluta jämförelser över tid, men resultaten ger ändå en fingervisning av utvecklingen.

Huvudresultat:

- *Totalt 1 596 medieinslag* – Sammanlagt förekommer RHS och relaterade begrepp 1 596 gånger i media under mätperioden. Störst var genomslaget 2016 men var obetydligt lägre 2018 och 2019.
- *Stark men försvagad koppling till Grythyttan* – 2014 ingick namnet Grythyttan i 91 procent av medieinslagen vilket var den högsta andelen under mätperioden. 2019 hade andelen sjunkit till 68 procent. Den starka kopplingen till Grythyttan kan delvis förklaras av förekomsten av namn som ”Campus Grythyttan” eller referenser som ”Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan”
- *Synlighet i lokal media vanligast* – Störst andel av mediegenomslaget stod lokal media för, 32 procent. Adderas regional media blir andelen 53 procent. Andelen från nationell media är 28 procent.
- *Örebro län dominerar mediegenomslaget* – Media från Örebro län står för 44 procent av det totala genomslaget. I detta ingår även aktiviteter från Örebro universitet själv. Därnäst kommer media från Värmlands län som står för 13 procent av mediegenomslaget.
- *Dagstidningar och magasin vanligast* – Dagstidningar och magasin står för sammanlagt 52 procent av det totala genomslaget. Det innebär att RHS både finns med i det vanliga nyhetsflödet och i fördjupnings- och temaartiklar som ofta återfinns i magasin.
- *Örebro universitets höga aktivitetsnivå ger genomslag* – Örebro universitet är den enskilt vanligaste källan till mediegenomslaget. Facebook är näst mest frekvent. Därnäst kommer Nerikes Allehanda och Filipstads tidning. Branschtidningen Besöksliv är vanligast bland professionell press.
- *Carl Jan Granqvist störst synlighet* – Sammanlagt har 234 medieinslag registrerats där Carl Jan Granqvist förekommer. Därnäst kommer Mischa Billing med 91 följt av Richard Tellström med 84.

1. Beskrivning av bakgrund och arbetsprocess

1.1. Utgångspunkt

Under våren 2020 genomförs en utredning om Restaurang- och hotellhögskolan. Som en del av denna utredning har en varumärkesmätning genomförts varav denna medieanalys är en del.

Syftet med medieanalysen är att beskriva hur ofta samt i vilka sammanhang som Restaurang- och hotellhögskolan förekommit i media under mätperioden den 1 januari 2010 till den 31 december 2019.

En bred sökning på Restaurang- och hotellhögskolan har därför genomförts som både översiktligt och i detalj beskriver hur ofta och i vilka sammanhang namnet förekommer.

Inledningsvis beskrivs den metod och de verktyg som har använts samt de avgränsningar som tillämpats. Därefter presenteras mediasammanställningen i tre huvudsakliga delar med statistik och analys. Sist sammanfattas de viktigaste delarna av medieanalysen med några avslutande reflektioner.

1.2. Metod och verktyg

Statistik och data är hämtade från medieverktyget Mbrain.¹ Det är ett avancerat verktyg som medger sökningar i alla stora mediekanalet, exempelvis webbaserad media, sociala medier, inklusive bloggar och poddar samt tryckt media. Verktyget skannar även aktivt in och avlyssnar sådan media som inte finns att tillgå digitalt. Exempelvis avlyssnas radio och tv-reportage som inte finns på webben. Verktyget skannar även in innehåll i artiklar som endast publiceras i fysisk form.

Sökningen omfattar tio hela år, från 1 januari 2010 till 31 december 2019. Under denna tidsperiod har teknik och medielandskap i grunden förändrats, dels för att digitala medier fått en allt större plats i medielandskapet, dels för att sociala medier under denna tidsperiod successivt utvecklats och blivit en ny och betydande del av landskapet.

Det gör också att jämförelser över hela tidsperioden måste göras med viss försiktighet. 2014 omarbetade dessutom Mbrain vissa av sina metoder för att mäta genomslag från redaktionell press och från sociala medier. Det gör att resultat från de första åren av mätperioden har begränsningar när de jämförs med senare år. Hänsyn till denna förändring tas i rapporten där jämförelser mellan åren förekommer.

Mediesammanställningen har gjorts genom att definiera Restaurang- och hotellhögskolan i ett antal sökord med särskild relevans för uppgiften. Sökorden har förts in i Mbrain där ett utslag sedan uppmätts och kategoriserats. De centrala sökorden för att mäta mediegenomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan beskrivs nedan. En del anpassningar av sökorden har gjorts när de förs in i Mbrain för att sortera bort irrelevanta medieinslag.

- Restaurang- och hotellhögskolan.²
- Campus Grythyttan
- Måltidens hus³

¹ <https://www.m-brain.com/sv/>

² Eventuella ändelser såsom Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet fångas även upp här.

³ Sökningen på Måltidens hus görs kopplat till Restaurang- och hotellhögskolan, undervisning och forskning. Annan verksamhet har filtrerats bort.

- rmsgryhyttan⁴
- RHS-studenter

1.3.Tidsperiod

Mediesammanställningen omfattar tidsperioden 1 januari 2010 till 31 december 2019 (10 år).

⁴ Sökordet rmsgryhyttan har lagts till för att fånga upp genomslag i sociala medier, främst Facebook.

2.Sammanställning av resultat från medieanalys

Den medieanalys av Restaurang- och hotellhögskolan som har genomförts består av tre huvuddelar. Den första delen presenterar en sammanfattande bild av RHS förekomst i media under perioden presenterad på årsbasis.

I medieanalysens andra del beskrivs hur genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan är kopplat till namnet och platsen Grythyttan samt hur denna koppling varierat över tid. I den sista delen görs en mer fördjupad analys av de olika slags medietyper där Restaurang- och hotellhögskolan förekommer samt vilka individer som är mest frekvent förekommande.

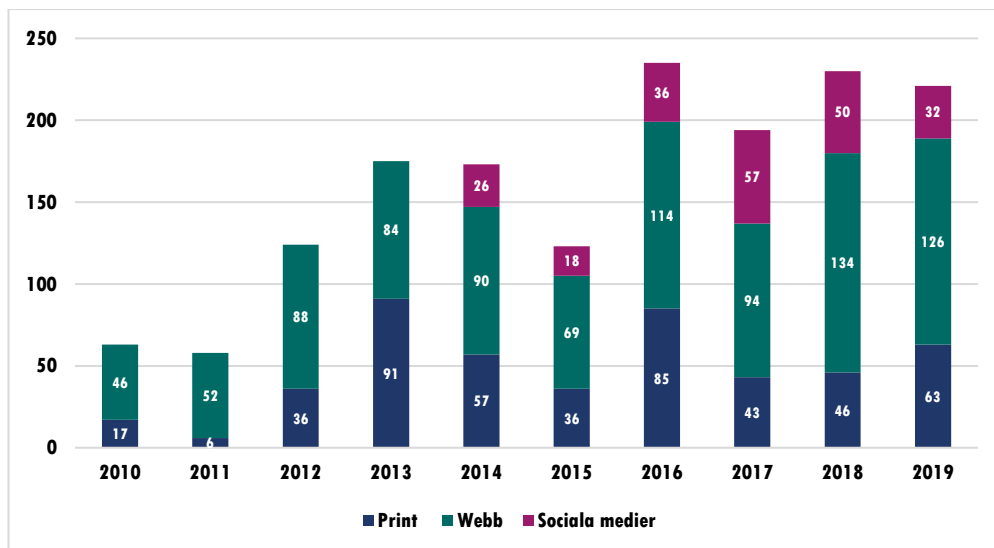
2.1. Totalt mediegenomslag för Restaurang- och hotellhögskolan

Totalt uppmättes 1 596 medieinslag för Restaurang- och hotellhögskolan under perioden 1 januari 2010 till 31 december 2019. Störst var genomslaget år 2016 med 235 medieinslag följt av år 2018 med 230 och år 2019 med 221.

I några fall har även genomslag i nordisk och internationell media identifierats, sammanlagt 17 medieinslag. Flest har kommit från mindre norska facktidningar och magasin och några enstaka från dansk samt internationell media.

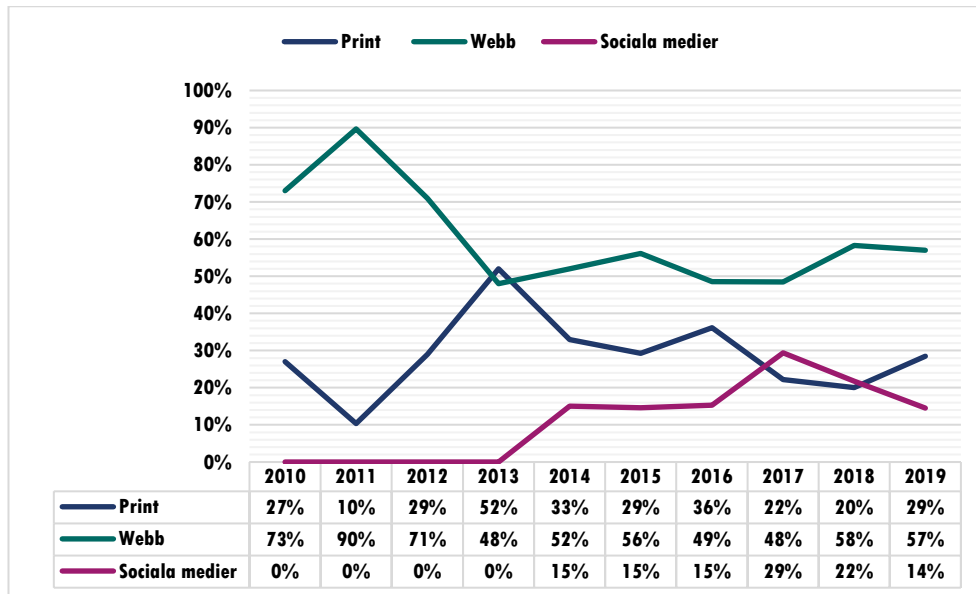
Genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan redovisas uppdelat i de tre övergripande medietyper; print, webb och sociala medier. Detta har gjorts för att dels synliggöra skillnader mellan medietyper dels för att illustrera hur sociala medier fått en förändrad roll under mätperioden.

Diagram 1: Restaurang- och hotellhögskolan samlat mediegenomslag år 2010–2019



I diagram 2 visas den procentuella utvecklingen av medietypernas andel av resultatet över tid.

Diagram 2: Medietypernas andel av genomslaget



Genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan har under den undersökta perioden varit störst i webbaserade källor (med undantag för år 2013). Sedan 2014⁵ har webbaserade källors andel av det totala resultatet varit mellan 48 procent och 58 procent.

Andelen för print var som störst 2013 med 52 procent av det totala genomslaget. Denna andel har sedan dess haft en vikande trend även om 2019 innebar en uppgång.

En förklaring till förändringen är att sociala medier har fått en ökad betydelse sedan 2013. Den vikande andelen för sociala medier sedan 2017 bör samtidigt tolkas med viss försiktighet. Mbrains verktyg har inte samma tillförlitlighet för sociala medier som för övriga medietyper.

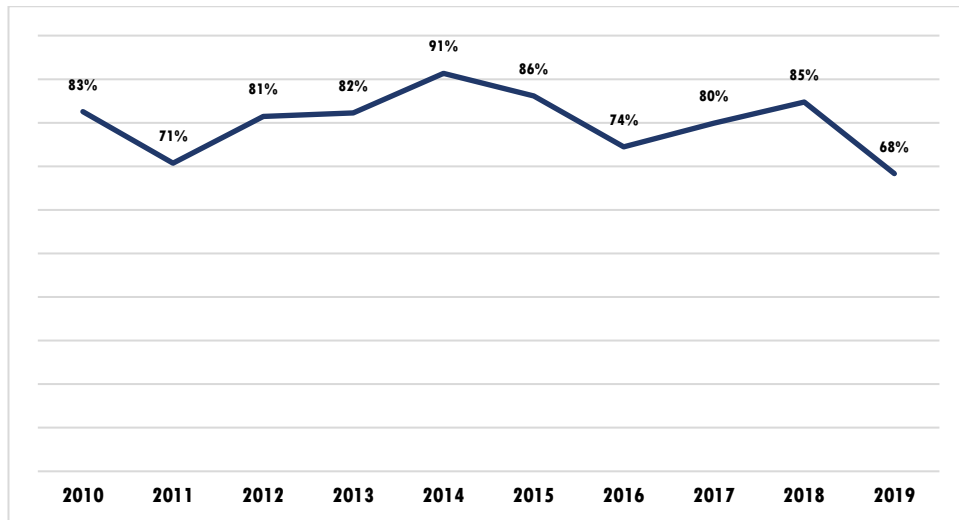
2.2.Koppling till platsen och namnet Grythyttan

En av medieanalysens huvudfrågor har varit att undersöka kopplingen till platsen och namnet Grythyttan. 2014 hade 91 procent av medieinslagen om Restaurang- och hotellhögskolan koppling till Grythyttan vilket var den högsta andelen under mätperioden. 2019 hade andelen inslag med denna koppling sjunkit till 68 procent. Restaurang- och hotellhögskolan har alltså en stark men vikande koppling till platsen Grythyttan, vad gäller den andel inslag som nämner Grythyttan, av det totala mediegenomslaget.

Diagram 3 visar hur kopplingen har varierat under åren. I genomsnitt var den årliga andelen inslag med denna koppling 80 procent. Den starka kopplingen till Grythyttan kan delvis förklaras av förekomsten av namn som "Campus Grythyttan" eller referenser som "Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan". Med andra ord är benämningar av Restaurang- och hotellhögskolan där namnet Grythyttan förekommer i samma begrepp en viktig orsak bakom resultatet i diagram 3.

Diagram 3: Kopplingen mellan Restaurang- och hotellhögskolan och Grythyttan

⁵ Jämförelsen görs med åren från 2014 och framåt eftersom mediesökningsverktyget innan år 2014 hade delvis andra metoder för att fånga genomslag, se avsnitt 1.2.



2.3.Förekomst i olika slags media

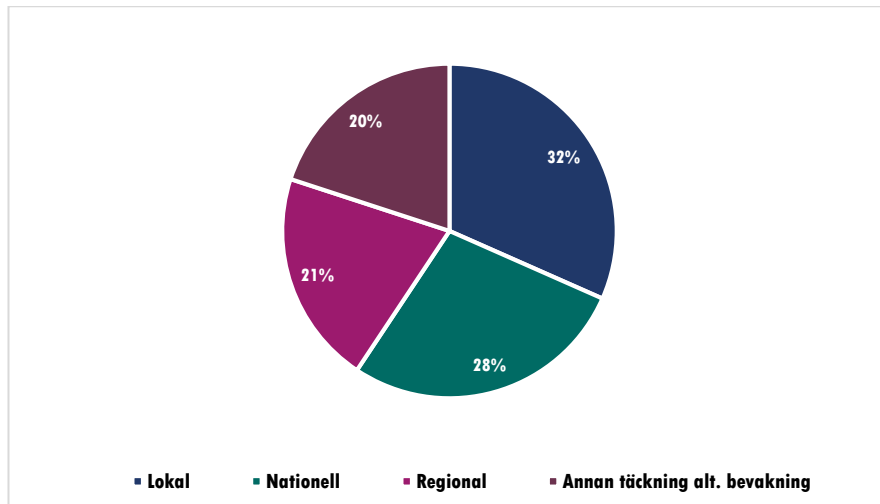
I detta avsnitt görs en mer utförlig analys av vilka slags media som Restaurang- och hotellhögskolan förekommer i. Först delas genomslaget upp på dess geografiska ursprung, därefter på vilka medietyper och vilka källor som den största delen av genomslaget kommit ifrån. Sist presenteras ett försök att urskilja vilka faktorer som har varit av betydelse för att få genomslag i media för Restaurang- och hotellhögskolan.

2.3.1.Geografisk uppdelning

Den största delen av genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan kommer från källor på lokal nivå och källor på nationell nivå med 32 procent respektive 28 procent av det samlade genomslaget. Källor på regional nivå står för 21 procent av Restaurang- och hotellhögskolans synlighet i media. Om lokal och regional media slås samman utgör de tillsammans 53 procent, dvs. en majoritet av det totala mediegenomslaget.

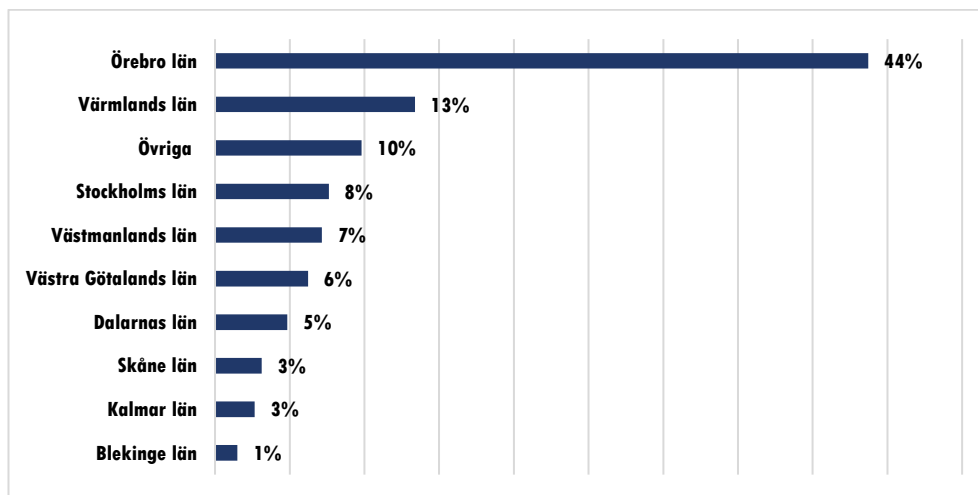
Medieinslag som hör till kategorin ”Annan täckning alt. bevakning” är genomslag som inte går att kategorisera geografiskt. Merparten av dessa kommer från sociala medier som Facebook och bloggar. Även mindre aktörer och tidningar som inte kan kopplas till en geografisk ort kategoriseras hit.

Diagram 4: Uppdelning av lokal, regional och nationell nivå



Den största andelen av genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan kommer från Örebro län. Därefter kommer Värmlands län. Det understryker de resultat som presenteras i det föregående diagrammet – en stor del av bilden av Restaurang- och hotellhögskolan sätts lokalt och regionalt i Örebro och Värmlands län.

Diagram 5: Uppdelning över län



2.3.2. Medietyper och vanliga avsändare

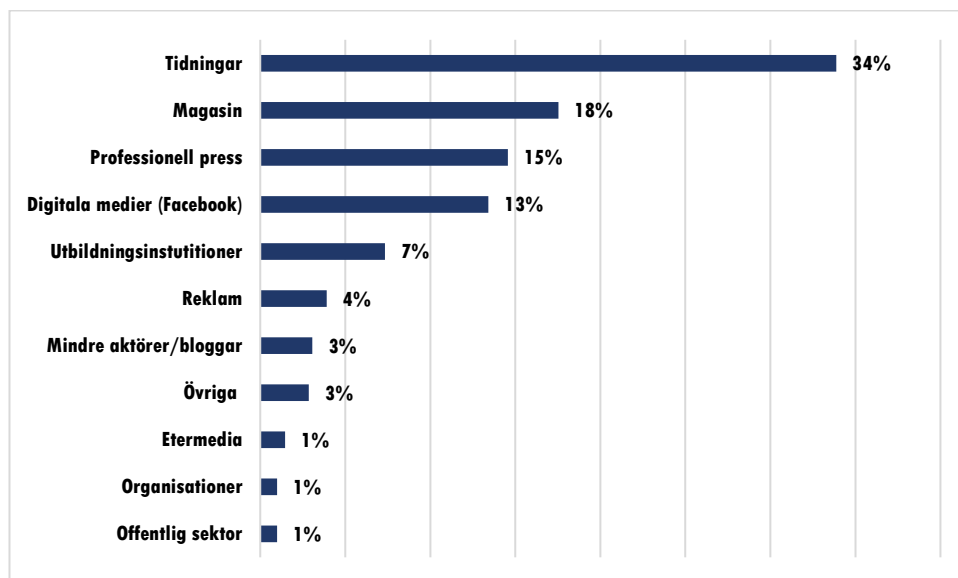
Tidningar (både webbaserade och tryckta) står tillsammans för 34 procent av det totala genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan. I tabell 1 (nedan) redovisas att det i huvudsak är de lokala tidningarna, exempelvis Nerikes Allehanda, Filipstads Tidning, ECT Bergslagen och Karlskoga Tidning som publicerar artiklar om Restaurang- och hotellhögskolan. Det korresponderar väl med det resultat som presenteras i diagram 4 om genomslagets geografiska hemvist. Sammanfattningsvis kan

konstateras att Restaurang- och hotellhögskolan är en viktig del av det lokala och regionala medieflödet i nyhetsmedia. Det är också där som bilden av RHS sätts.

Magasin om ämnesspecifika områden som mat, utbildning, besöksnäring och nöje utgör 18 procent genomslaget. Här återfinns fördjupande inlägg både inom branschmedia såsom Besöksliv och Livets Goda. Dessa återfinns även i tabell 1 nedan.

Professionell press är den tredje vanligaste medietypen dit 15 procent av genomslaget kan spåras. Professionell press utgörs av media som återger nyheter från tidningar och andra källor där pressutskicksverket Mynewsdesk är den vanligaste källan. Under denna post finns flera avsändare, bland annat Örebro universitet men även mindre aktörer som sprider nyheter inom ämnesspecifika områden.

Diagram 6: De vanligaste medietyperna



Örebro universitet är den enskilt största avsändaren av artiklar eller underlag, i form av pressmeddelanden, artiklar på hemsidan och sociala medier, se tabell 1. Det genomslag som kommer från Facebook har också oftast sitt ursprung i aktiviteter från Örebro universitet eller Restaurang- och hotellhögskolan.

Majoriteten av alla publikationer från de medietyper som diagram 6 visar är webbaserade. Från diagram 2 i *avsnitt 2.1* kunde utläsas att mellan 48 procent och 58 procent av det totala mediala genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan efter 2014 var webbaserat.

Tabell 1 - Mest frekventa källorna

PLATS	KÄLLA	FREKVENNS
1	Örebro universitet	133
2	Facebook	124
3	MyNewsdesk (pressutskick)	109
4	Nerikes Allehanda	108
5	Filipstads Tidning	52

6	ETC Bergslagen	39
7	Besöksliv	28
8	Karlskoga Tidning	28
9	Karlskoga-Kuriren	27
10	Nya Kristinehamns-Posten	20
11	Orebroguiden	19
12	Nya Wermlands-Tidningen	28
13	Lösnummer- Örebro Studenttidning	19
14	Sveriges Radio Mobil	18
15	Presskontakt.se	17
16	Twitter	17
17	svt.se	16
18	Webfinansier.com	16
19	Instagram	13
20	Livets Goda	12

2.3.3. Fördjupad analys av faktorer med betydelse för genomslaget

Den artikel kopplad till Restaurang- och hotellhögskolan som publicerades i flest tidningar under den undersökta perioden var ”Maten du bör se upp med under röttmånaden” från 2018. Marie-Louise Danielsson-Tham besvarar i artikeln frågor om hur man bör förhålla sig till olika livsmedel under röttmånaden. Även artiklar som ”Städa bort elaka virus” och ”Bra balans i bästa peston” med koppling till undervisning eller forskning som Restaurang- och hotellhögskolan bedriver publicerades i flera medier. Det finns även några exempel på artiklar som skriver om nuvarande studenter (bland annat om en app för sensorik) eller alumner (årets servitör respektive hur man blir framgångsrik inom hotell och restaurangbranschen).

Tabell 2: Artiklarna som publicerats i flest tidningar

PLATS	ARTIKLAR	FREKVENNS
1	Maten du bör se upp med under röttmånaden ⁶	14
2	SPF Grangärdebygden besökte Måltidens Hus	11
3	Städa bort elaka virus	7
4	Bra balans i bästa peston	7
5	Dags för Torlarps första skördemarknad	7
6	"Det är roligt med föremål som man kan relatera till"	6
7	Årets servitör 2011 finns på Operakällaren	6

⁶ Artikeln publicerades i bland annat Tidningen Ångermanland, Örnköldsviks Allehanda, Avesta Tidning och VLT.

8	Studenter skapar app för sensorik	6
9	Hur blir man framgångsrik inom hotell- och restaurangbranschen?	6
10	Rundvandring på Saxå Herrgård	5

Tabell 3 redovisar vilka individer som förekommer mest frekvent i medieinslagen om Restaurang- och hotellhögskolan. Den individ som förekommer i särklass flest gånger under mätperioden, kopplat till Restaurang- och hotellhögskolan, är Carl Jan Granqvist.

Hans namn finns med i 234 medieinslag vilket kan översättas till 14,7 procent av det samlade genomslaget för Restaurang- och hotellhögskolan i media. Carl Jan Granqvist förekommer ofta i sammanhang kring undervisning i matlagning och restaurangverksamhet samt även kopplat till besöksnäring och turism.

Flera av de oftast förekommande namnen har en direkt koppling till Restaurang- och hotellhögskolan. Exempel är Mischa Billing, Richard Tellström, Marie-Louise Danielsson-Tham, Magnus Westling, Åsa Öström och Johan Swahn.

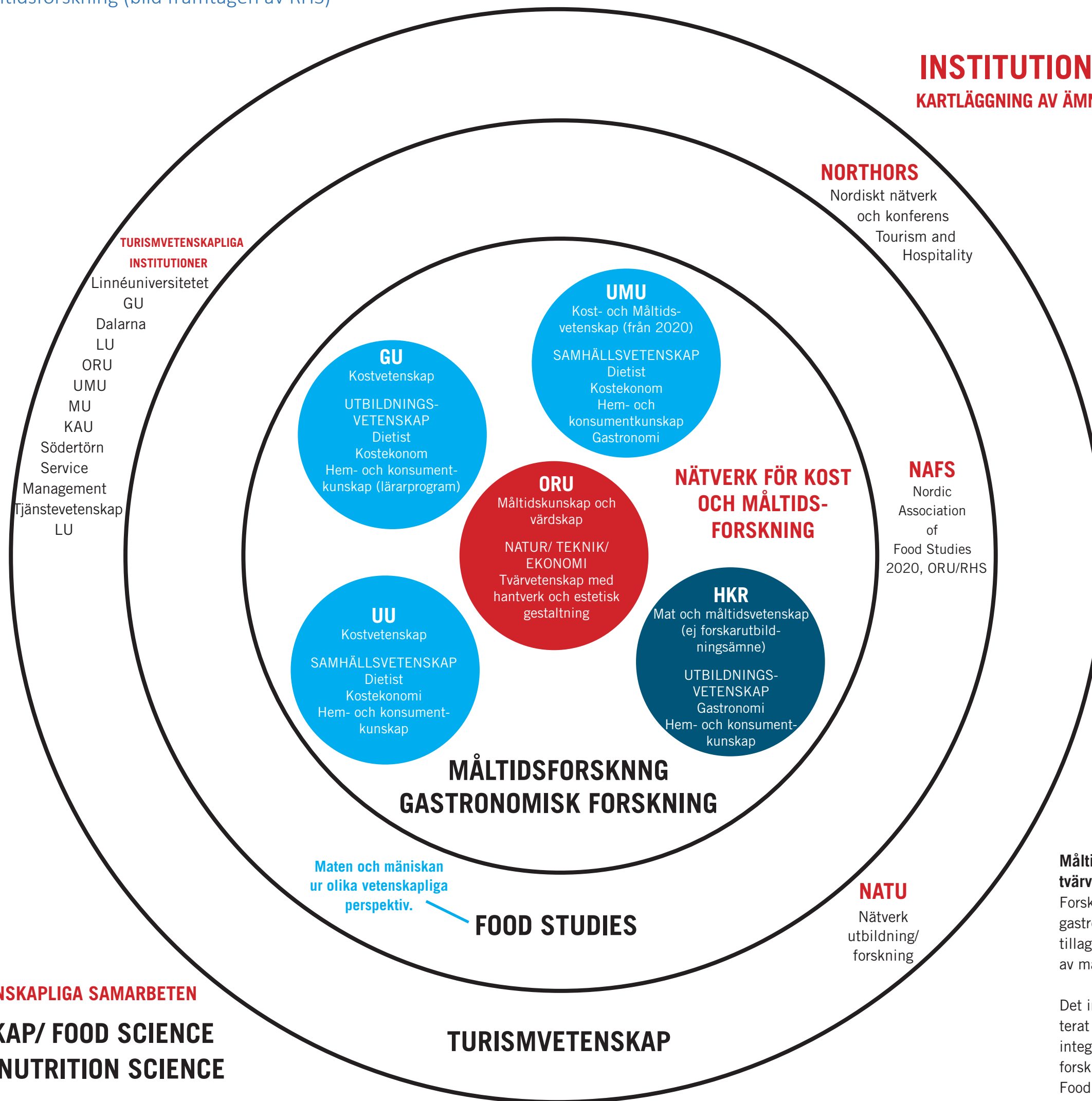
Tabell 3: Vanligast förekommande individer/talespersoner

PLATS	PERSON/TALESPERSON	FREKVENS
1	Carl Jan Granqvist	234
2	Mischa Billing	91
3	Richard Tellström	84
4	Marie-Louise Danielsson-Tham	67
5	Tore Wretman	66
6	Magnus Westling	64
7	Annika Grälls	53
8	Johan Swahn	52
9	Åsa Öström	52
10	Mia Spendrup	44

Framstående personer inom branschen har också förekommit i sammanhang med Restaurang- och hotellhögskolan. Exempelvis finns Tore Wretman, som en av grundarna till Gastronomiska akademien, med i genomslaget för perioden. Även Annika Grälls, verksamhetsansvarig på Alfred Nobel Science park samt Mia Spendrup, nuvarande ägare till Grythyttans Gästgivaregård finns med.



INSTITUTIONER OCH NÄTVERK KARTLÄGGNING AV ÄMNESFÄLTET MÅLTIDSFORSKNING



MÖJLIGHETER TILL TVÄRVETENSKAPLIGA SAMARBETEN

LIVSMEDELSVETENSKAP/ FOOD SCIENCE
KLINISK NUTRITION/ NUTRITION SCIENCE

Måltidskunskap vid ORU är integrativ/ tvärvetenskaplig:

Forskningen har ett övergripande gastronomiskt perspektiv gällande tillagning, produktion eller konsumtion av måltider och måltidsupplevelser.

Det innebär att Culinary Arts dvs. reflekterat kreativt hantverk och konstnärlighet integreras med Sensory Science samt forskning om mat och måltidskultur, Food Culture och Hospitality/vårdskap.

Bilaga 4. Klassificering kurser i måltidskunskap och värdskap

Kurs	DESIGN	NATUR
MÅ001G - Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap I		100
MÅ002G - Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap II		100
MÅ003G - Måltidskunskap och värdskap, Sensorik och sinnesupplevelser (Sapere)		100
MÅ004G - Måltidskunskap och värdskap, grundkurs		100
MÅ005G - Måltidskunskap och värdskap, Kulinariskt hantverk I	50	50
MÅ006G - Måltidskunskap och värdskap, Sommellerie I	50	50
MÅ008G - Måltidskunskap och värdskap, Estetisk gestaltning	100	
MÅ009G - Måltidskunskap och värdskap, Kulinariskt hantverk II	50	50
MÅ010G - Måltidskunskap och värdskap, Sommellerie II	50	50
MÅ011G - Måltidskunskap och värdskap, Utveckling av måltidsupplevelser		100
MÅ012G - Måltidskunskap och värdskap, Företagsekonomi för hospitalitybranschen		100
MÅ013G - Måltidskunskap och värdskap, Självständigt arbete		100
MÅ014G - Måltidskunskap och värdskap, Verksamhetsförlagd utbildning med självständigt arbete		100
MÅ015G - Måltidskunskap och värdskap, Nordisk matlagning		100
MÅ016G - Måltidskunskap och värdskap, Den medvetna måltiden		100
MÅ018G - Måltidskunskap och värdskap, Livsmedelshygien		100
MÅ019G - Måltidskunskap och värdskap, Måltidskulturen i samhället		100
MÅ020G - Måltidskunskap och värdskap, Måltidsekologi		100
MÅ021G - Måltidskunskap och värdskap, Molekylär gastronomi	50	50
MÅ022G - Måltidskunskap och värdskap, Service och möte	30	70
MÅ023G - Måltidskunskap och värdskap, Styrsystem inom hospitality		100
MÅ024G - Måltidskunskap och värdskap, Examensarbete, kandidatkurs		100
MÅ025G - Måltidskunskap och värdskap, Vetenskaplig metod		100
MÅ026G - Måltidskunskap och värdskap, Hotell- och restaurangdrift, grundkurs		100
MÅ600A - Framtidens måltider - trender och innovationer, avancerad nivå		100
MÅ602A - Måltidskunskap och värdskap, avancerad nivå, Självständigt arbete		100

Uppgifter hämtade från LADOK 2020-03-17.