

## Sverige behöver ett nationellt gastronomiskt center

**Representanter från måltidsbranschen startar nu ett initiativ för etablering av ett gastronomiskt center. En nationell plattform för innovation, forskning och utbildning för utveckling av framtidens måltid med restauranger och offentliga kök i fokus. Målet är att etablera ett center där hela Sveriges matsektor kan kraftsamla och driva på utvecklingen för hållbara, hälsosamma och goda måltider med svenska råvaror. Bakom idén står kocken och krögaren Fredrik Eriksson, Menigo och Restaurangakademien i samarbete med LRF och organisationer och regioner runt om i landet.**

Omvärlden och konsumenterna ställer nya och allt högre krav på måltiderna. Samtidigt som landets restauranger och offentliga kök har stora utmaningar med personal- och kompetensbrist är deras insatser avgörande om Sverige ska lyckas ställa om till en mer hållbar livsmedelskedja i cirkulära ekonomin. Nytänkande, forskning och innovation behövs för att driva på utvecklingen och stärka Sveriges konkurrenskraft som en ledande och hållbar matnation.

- Om Sverige ska lyckas ställa om till en mer hållbar livsmedelskedja och skapa förändring både på restauranger och i hemmen måste kockarna och restaurangerna vara med och driva utvecklingen, säger Fredrik Eriksson, kreativ ledare på Restaurangakademien, kock och krögare på Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum i Stockholm

Utvecklingsinsatser kring livsmedel i Sverige har ökat de senaste åren genom forskningsanslag, innovationsprojekt och exportprogram. Men måltidsupplevelser eller restaurangnäringen tar sällan plats i dessa insatser. Det gör att ett glapp uppstår mellan restauranger och andra aktörer i livsmedelskedjan. För att Sverige ska få effekt i alla delar i livsmedelskedjan behövs ett nationellt gastronomiskt center där forskning, kreatörer, entreprenörer, utbildning och kapital kan mötas och tillsammans öka takten för en mer hållbar måltid i framtiden.

Nu tar representanter från måltidsbranschen initiativ till en utvecklingsplan som ska visa vägen mot ett framtida gastronomiskt center. Utvecklingsplanen arbetas fram under hösten och lanseras i december 2019. Bakom initiativet står krögaren Fredrik Eriksson tillsammans med Menigo, LRF, Restaurangakademien, Region Skåne/Tourism in Skåne, Stolt mat i Sörmland, Turistrådet Västsverige/Göteborg & Co, Visit Stockholm och Visit Sweden.

Utvecklingsprojektet genomförs av Sveriges kommunikationsgrupp med Ami Hovstadius och Ulrika Hallesius.

### **Kontakt:**

Ulrika Hallesius, projektledning Nationellt gastronomiskt center, telefon 070 420 09 00

Ami Hovstadius, projektledning Nationellt gastronomiskt center, telefon 070 999 45 00

[info@sverigeskommunikationsgrupp.se](mailto:info@sverigeskommunikationsgrupp.se)

**Om initiativet nationellt gastronomiskt center** – en vision om att skapa en plattform för innovation, forskning och utveckling av hållbara, hälsosamma och goda måltider i den cirkulära ekonomin.