

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING



VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Kvaluppgift för Kökslagen 2025

Besöksnäringen har en viktig roll att spela för ett mer hållbart samhälle och näringsliv. Hållbarhet är en grundförutsättning för att besöksnäringens alla företag ska vara långsiktigt konkurrenskraftiga där det krävs en balans mellan miljö, människa och ekonomi.

Hållbar utveckling handlar inte bara om miljö och klimat. Det är också en fråga om den sociala och ekonomiska aspekten av hur vi får planeten att leva vidare tillsammans med oss människor. FN:s definition på hållbar utveckling är: "en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov".

Hur mat och dricksvatten produceras, transporteras och konsumeras är centrala frågor för ett hållbart samhälle och står idag för en stor del av hur mänskligheten påverkar klimatet och miljön.

Årets kvaluppgift är uppdelad i tre delar varav den sista är avsedd för er lärare/lagledare.

Första steget är nu att göra en intresseanmälan till Gymnasie-SM!

Skicka den till gymnasiesm@visita.se

Då säkerställer vi att ni framgent får ta del av uppdateringar, tips och trix, får nyhetsbrev mm. Skriv namn och mail till er som vill tävla och er lärare samt vilken skola ni kommer ifrån. Givetvis kan flera lag från samma skola/klass göra intresseanmälan och även skicka in kvalbidrag.

Observera att intresseanmälan inte är bindande.

Har ni frågor om tävlingen eller uppgifter så skickar ni dem till gymnasiesm@visita.se Alla frågor som ställs kommer regelbundet att publiceras i nyhetsbrev som skickas ut till de som gjort intresseanmälan. I dessa nyhetsbrev kommer det även att publiceras tips och trix kring kvaluppgifterna.

Sista dag för inlämning av tävlingsuppgiften är **2024.12.13**.

1. Rörligt material ska sparas i format MP4 eller MOV
2. Övriga kvaluppgifter ska sparas i ett och samma dokument (ej flera filer) och sparas i pdf format. Observera att det i denna fil ej får förekomma något som kan avslöja vem ni är samt vilken skola ni går på.

Anmälningsblankett med checklista för komplett anmälan samt information om hur rörligt material och filer ska skickas in kommer att i god tid mailas till de som gjort intresseanmälan samt finnas på [Gymnasie-SM - Världens jobb](#) i god tid innan sista anmälningsdag.

Tävlingsbidragen bedöms anonymt av en jury bestående av professionella och verksamma Visita-medlemmar från respektive område.

**Vi hoppas ni finner kvaluppgifterna intressanta
och hoppas att vi får träffas i Umeå den 10 - 11 maj 2025.**

Kvaluppgift 1

Komponera en varmrätt för 12 personer utifrån ett tydligt tema i hållbarhet.

I skapandet av varmrätten ska detta beaktas (samtliga punkter):

- **Svinn**
- **Anatomiskt ansvar***, Användandet av hela råvaran
- **Råvaror med tydlig omsorg om hållbarhet**, beakta att råvarorna ska vara tillgängliga i maj då finalen går av stapeln.
- **Hållbar tillagning** (använd tillagning som är möjlig med utrustning i ett standard-restaurangkök)
- **Mängden olika råvaror**

1. Namnge maträtten utan att avslöja ert eget eller skolans namn.
2. Skriv ett recept. I detta ska ingå: - Råvaruåtgång för 12 portioner angivet i **gram**. Detaljerad beskrivning av tillagning. Tänk på att man bara får ta med sig egen utrustning i form av handverktyg på finalen som ryms i en GN 1/1, 65.
3. Skriv en inköpslista/råvarulista samt gör en råvarukalkyl för rätten per portion exkl. moms. Tänk på att det är den lista som då ligger till grund för det som kommer beställas till er på eventuell final.
4. Bifoga foton på rätten, ett foto på tallrik (**flat** standardtallrik varmrätt), samt ett foto när 6 portioner är upplagt på fat för fatsservering, fotot på tallriken bör vara taget snett uppifrån och så nära tallriken som möjligt.

Om ni är ett av de 6 lagen som kvalificerar er till finalen i maj kommer ni att tillaga denna varmrätt som en del i en 3 rätters lunch. Då kommer följande förutsättningar att vara: - 2 timmar till mise en place dag 1. - Under dag 2 har ni ca 5 timmar totalt till att färdigställa och servera er trerättersmeny. 6 portioner av denna varmrätt kommer att serveras på fat och 6 portioner på tallrik. Ingen matlagning kommer att ske utanför tävlingstiden.

Kvaluppgift 2

Motivera er rätt utifrån hållbarhetsaspekterna Miljö – Ekonomisk - Social hållbarhet i en text om 300 – 500 ord.

Motivera era val och varför. Vid påståenden använd relevant källa.

Glöm inte att beskriva hur ni beaktat:

- Svinn
- Anatomiskt ansvar
- Råvaror med tydlig omsorg om hållbarhet
- Hållbar tillagning
- Mängden olika råvaror
- Spela in en "reklamfilm" när ni säljer in, redogör och motiverar valen och kompositionen för er rätt.

I filmen ska endast de två tävlande eleverna vara med och maträtten ska synas i filmen. Filmen ska vara max 4 min lång.

Läs mer:

[Hållbarhet – tips och råd för bättre hållbarhet i besöksnäringen](#)

[Handbok for minskat matsvinn for restauranger i privat regi](#)

[Globala målen för hållbar utveckling](#)

***Anatomiskt ansvar**

Är du bekant med begreppet anatomiskt ansvar? Det används till exempel för att beskriva hur alla delar av en råvara har ett värde, både ekonomisk, smakmässigt och miljömässigt. Vi är kanske mest vana att använda begreppet när det kommer till köttkonsumtion där hela djuret tas till vara, men vad händer om vi tänker likadant kring alla typer av råvaror?

Få ut mer mängd mat från samma mängd råvara. Idag når minst 1/3 av all mat som produceras för mänsklig konsumtion aldrig våra magar – enorma mängder grödor/råvara och färdig mat förloras som restflöden och svinn. Orsaken till detta varierar, det kan vara på grund av estetik, logistik, teknik eller av ren kulturell ovana. Vi är i dag inte vana vid att äta vissa sorters fisk (som braxen och siklöja) eller ta vara på vissa delar av våra grödor, det mest klassiska exemplet är kanske brocolibukettens stam och blad.

Tar vi ett större anatomiskt ansvar för komponenterna blir resultatet oundvikligen en större mängd färdig mat, utan att vi behöver öka mängden råvara som går in i matsystemet.

Emma Rydström - Livsmedelsakademin

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Kvaluppgift 3

Uppgifter till teoretiskt prov

Denna uppgift är för Lagledare/Läraren.

En del av uppgifterna för de lag som kvalificerar sig för final är ett teoretiskt prov. Detta består av frågor som ska spegla kunskaper från de tre åren på yrkesprogrammet **kopplat till hållbarhet**.

Din uppgift som lärare är att formulera 10 frågor som du anser vara centrala i utbildningen som dina elever gått, riktad mot elevernas yrkesutgång. Frågorna kommer att bli en del av den frågebank som vi i dag har och som utgör basen för teoriproven under finalen på Gymnasie-SM.