

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING



VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Kvaluppgift för Serveringslagen 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 hållbar måltidsupplevelse med Five Aspects Meal Model (FAMM) och FN:s globala mål i fokus.

Bakgrund:

FAMM är en modell som används för att analysera och utveckla måltidsupplevelser utifrån fem centrala aspekter: *rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet*. Samtidigt har FN:s globala mål för hållbar utveckling (SDG) satt ramarna för en mer hållbar framtid, där flera av målen är direkt kopplade till mat, resurshantering och hälsa.

Er uppgift är att komponera en konceptuell måltidsupplevelse för 6 personer som kombinerar FAMM-modellen med FN:s globala mål för hållbar utveckling. Ni ska skapa en fiktiv trerätters meny med tillhörande dryck som symboliserar hållbarhet och de globala målen, samt duka ett bord som speglar dessa värden.

1. Rummet: Hur kan rummet och bordet utformas på ett sätt som främjar hållbarhet?

Använd hållbara material, tänk på energianvändning och fundera över hur en kan skapa stämning som lyfter fram hållbarhet. Dukningen ska vara för 6 personer och spegla måltidens hållbara koncept. Om ert lag går vidare förväntas ni ta med valda delar av bordsdekoren, och använda som dekoration under tävlingslunchen på finaldagen.

2. Mötet: Hur kan ni genom interaktion mellan gästerna och serveringspersonalen, lyfta fram hållbara val? Fundera över hur ni kan inkludera information om maten, råvarornas ursprung och dryckens koppling till hållbarhet i presentationen av måltiden.

3. Produkten: Skapa en fiktiv trerätters meny där varje rätt och dryck representerar hållbara och etiska val. Använd lokalt producerade råvaror, ekologiska ingredienser och rättvist handlade produkter. Menyn ska vara näringsrik och bidra till att minska matsvinn.

4. Stämningen: Hur kan atmosfären vid bordet förstärka upplevelsen av hållbarhet? Fundera över hur musik, belysning och andra sensoriska element kan skapa engagerande upplevelser för gästerna. Använd dekorationer som stödjer den hållbara visionen, kanske genom återanvända eller naturmaterial.

5. Styrsystemet: Vilka riktlinjer och policyer kan ni implementera för att säkerställa hållbarhet i varje aspekt av måltiden, från inköp till servering och eftervård av bordet? Fundera över hur ni kan säkerställa långsiktig hållbarhet inom den fiktiva verksamheten.

Fort. Kvaluppgift 1

Koppla till FN:s globala mål:

Välj minst 2 av FN:s globala mål och förklara hur din måltidsupplevelse bidrar till att uppnå dessa mål. **Exempel** på relevanta mål kan vara: **SDG 2** - Ingen hunger, **SDG 3** - Hälsa och välbefinnande, **SDG 12** - Hållbar konsumtion och produktion och **SDG 13** - Bekämpa klimatförändringarna.

Uppdukning samt mat och dryck i kombination

- ✓ Duka ett bord för 6 personer som reflekterar en hållbar design.
- ✓ Skapa en fiktiv trerätters meny (förrätt, huvudrätt och efterrätt) med tillhörande dryck.
- ✓ Beskriv och motivera hur rätterna och dryckerna symboliserar hållbarhet och hur de kan kopplas till FN:s globala mål.
- ✓ Förklara hur dukningen, rummet och stämningen förstärker måltidsupplevelsen i relation till FAMM.

Redovisning:

1. Presentera måltidsupplevelsen i form av en text om 300–500 ord.
Där beskriver ni hur FAMM-modellen och FN:s globala mål tillämpats i konceptet.
Motivera era val och varför.
Vid påståenden använd relevant källa
2. Skapa en visuell presentation av borddukningen
3. Foto på dukningen samt mise en place ska bifogas inskickat bidrag.
En bild som visar hela bordet taget uppifrån samt en bild på hela bordet taget från sidan.
En bild på ett kuvert tagit uppifrån och ett från sidan eller framifrån.
En bild som tydligt visar mise en place

Kvaluppgift 2

Spela in en "reklamfilm" när ni säljer in, redogör och motiverar valen och kompositionen för er måltidsupplevelse. I filmen ska endast de två tävlande eleverna vara med, filmen ska vara **max 4 minuter** lång.

Bedömning:

Din uppgift bedöms utifrån följande kriterier:

- ✓ Hur väl du integrerar FAMM och FN:s globala mål.
- ✓ Kreativitet och originalitet i konceptet.
- ✓ Tydlig koppling till hållbarhet och socialt ansvar i varje aspekt av måltiden.
- ✓ Förmåga att skapa en helhetsupplevelse genom dukning, meny och atmosfär.

Läs mer:

[FAMM modellen](#)

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

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

[Globala målen för hållbar utveckling](#)

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.