

# Gymnasie-SM 2025

## Seminarieprogram

Seminarieprogrammet vill att inspirera inom olika områden som berör utbildning och besöksnäringen. Programmet är öppet för alla och ingen föransökan behövs. Men eftersom vi har ett begränsat antal platser så finns det möjlighet att säkerställa en plats genom att anmäla sig till vissa av seminarierna i förväg.

Under båda dagarna finns det även möjlighet att besöka utställningsytan. Här kan ni ta del av posterpresentationer från några aktuella doktorandprojekt vid institutionen för kost- och måltidsvetenskap vid Umeå universitet. Dessutom finns sponsorer till Gymnasie-SM representerade samt Hotell- och restaurangfacket (HRF).

### Lördag den 10 maj

#### 13:00 Utbildning och forskning vid Institutionen för kost- och måltidsvetenskap

**Föreläsare: Prefekt, Carita Bengs och Bitr. studierektor Björn Norén**

Vid institutionen för Kost- och måltidsvetenskap vid Umeå universitet arbetar vi med både utbildning och forskning som rör mat, måltider och deras betydelse för hälsa, kultur och samhälle. Här får du en närmare inblick i såväl utbildnings- som forskningsverksamheten vid institutionen.

*Lokal: Föreläsningssalen*

#### 13:30 Fermenterna med Koji

**Föreläsare: Björn Norén**

På workshopen får du lära dig hur man gör miso med hjälp av Koji (*Aspergillus oryzae*) och svenskt korn. Du får också med dig en burk hem, med din egna miso som får fermentera klart hemma hos dig. [Säkra din plats här](#), max 40 pers.

*Lokal: Föreläsningssalen*

#### 14:15 Utforska grunderna i sensorik och hur våra sinnen formar vår smakupplevelse

**Föreläsare: Hanna Lövgren & Eva Palmquist**

En interaktiv genomgång av de fem grundsmakerna – sött, surt, salt, beskt och umami – och hur vårt luktsinne samspelar med smaken för att skapa komplexa intryck. Du får delta i spännande laborationer där vi testar och ändrar olika livsmedel för att se hur grundsmakerna och dofterna förändrar vår upplevelse. Kom och upptäck hur du kan använda sensorik för att ge livsmedel nya dimensioner på ett roligt och kreativt sätt! [Säkra din plats här](#), max 40 pers.

*Lokal: Föreläsningssalen*

#### 15:00 Det dolda matsvinnet – när smart teknik ger maten en andra chans

**Föreläsare: Ellinor Zalai, Foodtel**

Vad händer när en pall med köttfärs levereras med en temperatur på 8 °C istället för 4 °C? Eller när ett ton potatissallad utan vitlök felmärks som "med vitlök"? Ofta kasseras fullt ätbar mat – helt i onödan. Vad händer bakom kulisserna i livsmedelskedjan och hur teknik och data kan ge maten en andra chans.

*Lokal: Föreläsningssalen*

# Gymnasie-SM 2025

## Seminarieprogram

Lördag den 10 maj

### 15:30 Smaken av ansvar – från barndomens linser till Nobelbanketten

**Föreläsare: Jessie Sommarström**

Jessie Sommarström är känd för sitt engagemang i hållbar och innovativ gastronomi. Hon har vunnit ett flertal priser både som kock och som innovativ hållbarhetskämpe, bland annat Årets kvinna i besöksnäringen 2023. Jessie är sedan 2024 hedersdoktor vid den samhällsvetenskapliga fakulteten vid Umeå universitet. Genom sitt engagemang för matlagning inspirerar hon såväl nuvarande som kommande generationer inom mat- och restaurangbranschen. Jessie kommer att berätta om: -Hur mat blev mitt verktyg för förändring!

[Säkra din plats här](#), max 40 pers.

Lokal: Föreläsningssalen

### 16:30 Syrlig öl, tradition och innovation

**Föreläsare: Robin Hintze**

Utforska syrlig öl med fokus på tradition och nytänk! Vi djupdyker i den klassiska metoden att spontanjäsa öl samt ser hur modern syrlig öl tagit form. Samtal om ölets luddiga gränser och vad nästa öl-revolution kan komma att bli.

[Säkra din plats här](#), max 40 pers. OBS! 18 års åldersgräns.

Lokal: Vinprovasalen

### 17:15 Sake, en trendig risbryggd från Japan

**Föreläsare: Simon Gustafsson**

Sake har tagit västvärlden med storm. De senaste åren har den mytomspunna drycken letat sig in på många finkrogar i bland annat Skandinavien där man har insett att drycken matchar väldigt väl med det lokala köket. I detta seminarium går vi igenom översiktligt hur sake produceras och provar några av de vanligaste men även några av de mer ovanliga stilarna.

[Säkra din plats här](#), max 40 pers. OBS! 18 års åldersgräns.

Lokal: Vinprovasalen

### 18:00 Certifierad utbildning – vad innebär det?

**Föreläsare: Fredrik Björnsson**

Visita har tagit fram en kvalitetssäkringsmodell för gymnasieskolor. Modellen bygger på nära samverkan mellan bransch och skola, vilket säkerställer att elever får lära sig det som faktiskt efterfrågas på arbetsmarknaden och är relevant för framtidens yrkesliv. Välkommen att lyssna till hur ni kan ta första steget till att bli en certifierad utbildning.

Lokal: Föreläsningssalen

# Gymnasie-SM 2025

## Seminarieprogram

**Söndag den 11 maj**

**09:00 Tillsammans för ett mer attraktivt och hållbart Västerbotten**

**Föreläsare: Annika Sandström, Regionturismchef, Region Västerbotten**

Ta del av arbete som Västerbottens besöksnäring gjort för att jobba mer hållbart och för att ta ansvar för människorna, platsen och planeten.

*Lokal: Ljussalen*

**09:45 Från Hipster Hospitality till hållbar kompetens:**

**Rekrytering och utbildning för framtidens restaurangbransch**

**Föreläsare: Kajsa Hult & Henrik Scander**

Ett samtal mellan Kajsa Hult och Henrik Scander om samtiden och framtidens restaurangpersonal med utgångspunkt i avhandlingen "Hipster Hospitality and Beyond" (2024). Kajsa har en doktorsexamen i Måltidskunskap vid Restaurang- och Hotellhögskolan, Örebro Universitet och en magisterexamen i Måltids- och restaurangvetenskap från Umeå Universitet. Utöver det teoretiska intresset för restaurangbranschen har Kajsa flera års erfarenhet som matsalspersonal på restauranger runt om i landet. Henrik är lektor och filosofie doktor i Måltidskunskap vid Restaurang- och Hotellhögskolan, Örebro Universitet. Hans främsta forskningsfokus handlar sommelleriehantverk och dryckeskombinationer vilket han även i perioder tillämpar genom praktiskt arbete på olika restauranger.

*Lokal: Ljussalen*

**10:25 Utdelning av stipendium**

*Lokal: Ljussalen*

**10:30 Certifieringscermoni av Yrkesgymnasiets och Dragonskolans HT-program**

**Moderator: Peter Thomelius, chef kompetensförsörjning Visita**

Välkommen till en alldeles unik ceremoni där vi får möjlighet att fira Yrkesgymnasiets och Dragonskolans fina arbete med sina hotell- och turismprogram. De har tillsammans med det lokala näringslivet genomfört arbetet med att certifiera sina utbildningar enligt Visitas kvalitetssäkringsmodell. Certifieringen är ett stort och viktigt arbete för att utveckla och stärka attraktiviteten på utbildningarna inom besöksnäringen.

*Lokal: Ljussalen*

**14:00 Nyheter inom HT med Gy25**

**Föreläsare: Anna Jägberg**

Anna Jägberg går igenom nyheter för hotell- och turismprogrammet i och med Gy25. Efter programpunkten finns det möjlighet för frågor och diskussioner.

*Lokal: Ljussalen*