GYMNASIE
SM
HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING
VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Välkomna att ta del av besöksnäringens framtid när lag från hela Sverige tävlar i grenarna hotell, servering och kök under två fartfyllda dagar på Umeå universitet!

Gymnasie SM är en av Sveriges äldsta tävlingar för ungdomar som studerar på hotell- och turismprogrammet eller restaurang- och livsmedelsprogrammet. Under en fartfylld helg gör 18 lag, från 15 olika gymnasieskolor runtom hela Sverige, upp i grenarna hotell, kök samt servering.

På plats får ni chans att möta och skapa relationer med tävlande elever, lärare, bransch-personer, näringsliv, politiker och sponsorer från hela landet. Det är möjlig att titta på de flesta av grenarna som eleverna tävlar i exempelvis; rollspel i receptionen, bäddning av sängar, dekantering, flambering, servettbrytning och bartävlingen.

Det finns även möjlighet att delta vid flera seminarier, som riktar sig till er som är besökare. under lördag och söndag. Passa även på att möta våra sponsorer på utställningsytan.

Besöksnäringens bransch- och arbetsgivarorganisation Visita står bakom tävlingen och vill med den satsa på våra unga talanger och visa på den kvalitet, relevans och attraktion som finns på våra utbildningar. Varmt välkommen till en helg full av besöksnäringens framtid!

Datum
10 maj 11.00-19.00
11 maj 08.00-16.00

Plats
Umeå universitet, Lärarutbildningshuset, Entré B1
Petrus Laestadius väg 6, Umeå

Följ oss gärna i sociala medier för att se allt som händer innan, under och efter tävlingen!
Vi kommer både att livesända invigningen samt prisutdelning och publicera bilder och filmer på stories under hela helgen.

Instagram - @gymnasiesm
Facebook – Gymnasie-SM

Vill du veta vilka elever och skolor som deltar i finalen?
Läs om det och kring tävlingen på varldensjobb.se eller i Besöksliv.

Frågor angående tävlingen samt program besvaras av kersti.witten@visita.se

Önskar ni som besökare förtäring under helgen så hänvisar vi till Café Lindell, Universitetstorget 16, som har öppet 11.00-16.00 på lördag och 12.00-17.00 på söndag.

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Skolans lokaler bjuder på goda förutsättningar att följa alla dagens tävlingsmoment, alla publika event håller till i eller i närheten av den stora centrala ljusgården på bottenplan. Köket där de tävlande kökseleverna utför sina förberedelser har också stora fönster, så att det går att följa de tävlande i realtid.

Program

Publikvänliga aktiviteter i Ljushallen

Lördagen den 10 maj

11:00 Invigning

12.40 Bäddning av hotellsäng
Från Stora hotellet i Umeå så har det levererats två riktiga hotellsängar som hotelleleverna under tävlingsmomentet ska bädda på det sätt som du enbart kan uppleva på ett hotell.

14.10 Flambering, tranchering & dekantering
De tävlande serveringseleverna kommer att genomföra olika hantverksmoment inom yrket. Hantverket är viktiga delar i en servitörs utbildning och en hantverkskicklig servitör är ofta den som gör skillnaden mellan ett lyckat eller mindre lyckat restaurangbesök.

15.20 Rollspel Hotell
Hotelleleverna kommer här att utsättas för utmaningar som man ofta möts av i sitt arbete i en hotellreception. Lagvis kommer de att få ta emot anländande gäster som alla har sina egna specifika behov och önskemål. Rekommenderas varmt att titta på, då dessa elever är riktiga stjärnor!

16.50 Servettbrytning
De tävlande eleverna i servering ska bryta 6 olika servetter som följer olika krav på användning och tema. Denna uppgift kommer att presenteras samt bedömas av Lucas Lundahl, till vardags en av lakejerna vid de Kungliga hovstaterna med stor erfarenhet från fatburen (linneförråd) på Slottet.

17.20 Quiz + Prisutdelning – HÄR KAN ÄVEN DU SOM BESÖKARE DELTA!
Tävla tillsammans med hotelleleverna när det bjuds in till quiz om olika resmål i världen. Fina priser utlovas!

17.50 Bar & drinkblandning
Baren öppnar och här kommer Pär-Olav Haney Bartender från Tornhuset i Umeå kommer här bedöma serveringselevernas yrkesskicklighet i drinkblandning.

19.00 Tävlingarna avslutas

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Program

Publikvänliga aktiviteter i Ljushallen

Söndag den 11 maj

08:00 Tävlingarna startar

09.00 Masterclass Annika Sandström, Regionturismchef, Region Västerbotten
Se seminarieprogram för mer information.

Kökseleverna fokuserar nu på att förbereda dagens höjdpunkt, tävlingslunchen, för sammanlagt 36 inbjudan gäster samt en namnkunnig smakjury. Kökseleverna förbereder och lagar sin mat i köket och kommer när det blir dags för uppläggning att utföra denna ute i den uppbyggda matsalen där ni som publik kommer att ha bra möjlighet att följa detta.

Serveringseleverna kommer att förbereda inför lunchen genom uppdukning och iordningställande av sin del av den tillfälliga, men lyxiga, restaurangen.

11:30 Tävlingslunch
36 inbjudna gäster serveras av de tävlande lagen och får avnjuta en 4 rätters lunch som komponerats av kökslagen. Till detta har serveringslagen använt sina vin- och dryckeskunskaper för att kombinera mat och dryck för att höja upplevelsen för gästerna.

11.30 Rollspel Hotell
Hotelleleverna kommer nu att få ta hand om de avresande gästerna i receptionen. Alla gäster är olika och kanske ett och annat klagomål kommer att framföras.

16:00 Tävlingarna slutar

19:00 Prisutdelning och Galamiddag på P5, Umeå
Endast för inbjudna gäster
Prisutdelningen startar klockan 19:00 och kommer att gå att följa via vår livsändning på sociala medier, @GymnasieSM.

Skolans lokaler bjuder på goda förutsättningar att följa alla dagens tävlingsmoment, alla publika event håller till i eller i närheten av den stora centrala ljusgården på bottenplan. Köket där de tävlande kökseleverna utför sina förberedelser har också stora fönster, så att det går att följa de tävlande i realtid.

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Seminarieprogram

Seminarieprogrammet vill inspirera inom olika områden som berör utbildning och besöksnäringen. Programmet är öppet för alla och ingen föranmälan 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 både lördag och söndag 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

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

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, bland annat Årets kock 2022, och som innovativ hållbarhetskämpe, som 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 översiktligt igenom 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

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

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 om 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, Utbildningsråd på Skolverket, går igenom nyheter för HT och RL programmet i och med Gy25 och införandet av nya ämnespllaner. Efter programpunkten finns det möjlighet för frågor och diskussioner.
Lokal: Ljussalen

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Övergripande program

Lördagen den 10 maj

Tid	*Moment*	*Plats*
11:00	Invigning	Ljushallen
11:30	Lunch för de tävlande	Ljushallen 2
12:00	Tävlingarna startar för kök, servering & hotell	
12:40	Bäddning av hotellsäng	Ljushallen
12:40	Masterclass Ost	Ljushallen 2
13:00	Seminarium: Utbildning och forskning vid Institutionen för kost- och måltidsvetenskap	Föreläsningssalen
13:00	Masterclass Dryck	Ljushallen 2
13:30	Seminarium: Fermenterna med Koji	Föreläsningssalen
14.00	Inspiration/råvarukorg/förrätt/dessert	Ljushallen 2
14.10	Flambering, transchering & decantering	Ljushallen
14:10	Masterclass Merförsäljning	Teorisal 2
14:15	Seminarium: Utforska grunderna i sensorik & hur våra sinnen formar vår smakupplevelse	Föreläsningssalen
15:00	Seminarium: Det dolda matsvinnet – när smart teknik ger maten en andra chans	Föreläsningssalen
15.20	Rollspel Hotell Incheckning	Ljushallen
15:30	Seminarium: Smaken av ansvar – från barndomens linser till Nobelbanketten	Föreläsningssalen
16.00	Genomgång service, meny & dryck inför söndagens tävlingslunch	Teorisal 1
16:30	Seminarium: Syrlig öl, tradition och innovation	Vinprovarsalen
16.40	Mise en place	Köket
16:50	Servettbrytning	Ljushallen
17:15	Seminarium: Sake, en trendig risbryggd från Japan	Vinprovarsalen
17.20	Quiz + Prisutdelning – även för publik!	Ljushallen
17.50	Bar & drinkblandning	Ljushallen
18:00	Seminarium: Certifierad utbildning – vad innebär det?	Föreläsningssalen
18.50	Middag för de tävlande	Ljushallen
19.00	Tävlingsdagen avslutas	

GYMNASIE SM
HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2025

Övergripande program

Söndagen den 11 maj

Tid	*Moment*	*Plats*
08:00	Tävlingarna startar för kök, servering & hotell	
09.00	Masterclass Tillsammans för ett mer attraktivt och hållbart Västerbotten	Ljushallen
09:45	Seminarium:Från Hipster Hospitality till hållbar kompetens: Rekrytering & utbildning för framtidens restaurangbransch	Ljushallen
10:25	Utdelning av stipendium	Ljushallen
10.30	Certifieringscermoni av Yrkesgymnasiets & Dragonskolans HT-program	Ljushallen
11:15	Gäster till tävlingslunchen anländer	
11:30	Tävlingslunchen startar	Restaurang
11.30	Rollspel Hotell Utcheckning	Ljushallen
14:00	Nyheter inom HT med Gy25	Ljushallen
16.00	Tävlingsdagen avslutas	
19:00	Prisutdelning & Galamiddag	P5, Umeå

GYMNASIE SM
HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING
VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie SM 2025

Följ oss gärna i sociala medier!

Här läggs all information inför tävlingarna ut löpande. Vi kommer att livesända invigningen samt prisutdelningen. Intresserade, nära och kära kan följa tävlingen under hela helgen via uppdateringar med stories och inlägg. Via Visitas webplats Världens Jobb når du även all information.

Världens jobb – Gymnasie SM

Instagram - @gymnasiesm

Facebook – Gymnasie-SM

Facebook

Instagram

Gymnasie SM

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie SM 2025

Tävlande i Finalen 2025

Servering

- Livia Lanestrand & Freja Bengtsson från **Ester Mosessons gymnasium i Göteborg**
- Felicia Ernbro Rundström & Erica Revental Fal från **Agnerbergskolani Uddevalla**
- Fegriya Yagmurcu & Ronja Roos från **Gymnasieskolan Vipan i Lund**
- Elisabeth Vilenius & Lucas Fuentes från **Dackeskolan i Mjölby**
- Lowa von Wachenfeldt & Clara Gjersvold från **Malgomajskolan i Vilhelmina**
- Elliot Weber & Cornelia Karlsson från **Sturegymnasiet i Halmstad**

Hotell

- Gry Frost & Agnes Mörlin från **Järvsögymnasiet i Järvsö**
- Matilda Mathsson & Alva Nyström från **Wisbygymnasiet i Visby**
- Ida Sandström & Jennifer Ladeborn från **Almåsgymnasiet i Borås**
- Linnea Sollerman Lindström & Zebastian Klingberg från **Yrkesgymnasiet i Örebro**
- Hanna Rosén & Nellie Axner från **Drottning Blanka i Helsingborg**
- Ebba Jeppesen & Alva Martinsson från **Realgymnasiet i Göteborg**

Kök

- Alma Knez & Nora Pålsson från **Sturegymnasiet i Halmstad**
- Viggo Bergqvist & Gustav Alsing från **Tranellska Gymnasiet i Västerås**
- Stella Bentham & Nellie Corneliusson från **Ester Mosessons gymnasium i Göteborg**
- Linnea Söderlund & Jonathan Skånberg från **Stockholm Hotell och Restaurangskola**
- Wilma Byström & Felix Mattsson från **Maja Beskow i Umeå**
- Felix Fuentes & Rasmus Sandberg från **Dackeskolan i Mjölby**

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

UMEÅ UNIVERSITET

INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH MÅLTIDSVETENSKAP

ÖREBRO UNIVERSITET

SUNDQVIST

Segers

ARLA PRO.

ARLA UNIKA NYA HÖJDER

SPENDRUPS 1897

martin&servera

Sirvoy

Scandic

Stora coop

SWILL

FÅ KOLL PÅ DITT MATSVINN

LAPLAND BERRIES

ZETA FERNANDO DI LUCA

FOODTEL