



Fokus på uteätande och restaurangens roll i samhälle och ekonomi

Handelshögskolan har sedan länge haft fokus på restaurangekonomi. I mitten av 1980-talet startade Hotell- och restaurangekonomilinjen. Det var en civilekonomutbildning och många av de som gått utbildningen har idag ledande positioner inom hotell- och restaurangkoncerner runt om i Norden. För närvarande finns en specialisering inom området på masternivå.

DET FINNS FLERA anledningar till denna långsiktiga satsning. För det första är restaurangnäringen betydelsefull för ett lands, en region och en stads ekonomi, vilket också påpekas av Sveriges landsbygdsminister. Detta har kommit till uttryck i programmet "Sverige det nya matlandet". Det arbetas också intensivt för att göra svensk mat och svenska restauranger till en turistattraktion – något som till exempel Västsvenska Turistrådet och Göteborg & Co är involverade i.

Forskning inom restaurangekonomi bedrivs inom Centrum för turism, som är en tvärvetenskaplig arena för samverkan mellan akademi och näringsliv. Centrum för turism har som uppdrag att bidra med kunskapsutveckling inom fyra prioriterade forskningsområden:

- Hotell & restaurangekonomi
- Destinationsutveckling
- Evenemang och möten
- Turism och ekonomiska effekter

Under det senaste decenniet har forskare vid Handelshögskolan vid Göteborgs universi-

tet bland annat publicerat 4 böcker och 12 artiklar i akademiska tidskrifter om mat och restauranger. Mats Carlbäck presenterade sin licentiatuppsats "From Cost Accounting to Customer Accounting in the Hospitality Industry – a Constructive Approach" i juni 2011 och han håller nu på med att fördjupa sin forskning om restaurangekonomi och skriva sin doktorsavhandling inom detta område.

"Äta ute" – årets Prins Bertil Seminarium på Handelshögskolan i Göteborg

Den 4 oktober i år anordnades på Handelshögskolan ett "Prins Bertil Seminarium" med titeln "Äta ute" som var öppet för alla med intresse för mat och ekonomi. Programmet kombinerade under en eftermiddag teori och praktik. Professor Peter Harris från Oxford talade om "Profit Planning in Restaurants" och Ulf Wagner om "Smakens fysiologi". Programmet leddes av professor Lena Mossberg från Handelshögskolan och avslutades med "Prinsens mingel" med läckerheter från Prins Bertils kök i Sverige och Frankrike.

Bakgrunden till årets tema var först och

främst att Prins Bertil var en ambassadör för svensk mat. Prins Bertils fond, som har till syfte att gagna västsvenskt näringsliv har insamlats som ett tack och en hyllning till Prins Bertil i anslutning till 70-årsdagen 1982. Med seminariet "Äta ute" hyllades Prins Bertil genom att knyta an till hans stora intresse för mat.

Västra Gastronomiska Akademin delade under Prins Bertil Seminariet 2011 också ut ett forskardiplom till Mats Carlbäck för betydelsefull forskning om restaurangekonomi. Motiveringen lød: "Med sin forskning har Mats visat på möjligheter att förnya restaurangredovisning så att den blir mer relevant för den nya upplevelseekonomin och restaurangernas allt större fokus på att producera upplevelser för gästen. Med sitt intresse för att driva restaurang i praktiken har Mats dessutom prövat sina idéer direkt på restauranger och engagerat sig för att akademiska resultat snabbt skall komma ut till näringslivet."

LENA MOSSBERG
TOMMY ANDERSSON