

# **VERKSAMHETSBERÄTTELSE FÖRENINGEN FRAMTIDENS KROGKULTUR 2022**

**Kallelse till årsmöte för Framtidens Krogkultur**

**Medlemmar i Framtidens Krogkultur hälsas välkomna till årsmöte  
7 mars 2023 på MJ's i Malmö.**



## **Verksamhetsberättelse, 2022**

### **Föreningen Framtidens Krogkultur**

Ur #härtardetslut - uppropet av 65 kvinnor i restaurangbranschen i dec 2020 till seminariet VRÅXREFRAIMING: Restaurangbranschen på Clarion Hotel Post i feb 2022, bildades den ideella föreningen **Framtidens Krogkultur i maj 2022**. Vi behövde en plattform för att kunna samlas och ha möjligheten att välkomna alla som vill stötta och engagera sig för vårt syfte.

### **Om föreningen**

Föreningen har som ändamål att aktivt arbeta för en positiv utveckling till en jämställd och attraktiv restaurangbransch där det inte förekommer övergrepp och kränkningar. Föreningen vänder sig till alla som är aktiva i eller i anslutning till restaurangbranschen i Sverige. Föreningens arbete ska genomsyras av dess värdegrund – jämställdhet och respekt. Föreningen vänder sig till alla som är aktiva i eller i anslutning till restaurangbranschen i Sverige.

Föreningen har sitt säte i Göteborg, upptagningsområdet är hela Sverige och styrelsen är spridd över norr, väst, öst och syd.

### **Styrelse 2022**

Ordförande Sofia B Olsson  
Vice Ordförande Maria Printz  
Kassör Mari Renz  
Sekreterare Emelie Nielsen  
Ledamot Linnea Liljedahl Elvira Lindqvist

Valberedning/Suppleant Alexandra Zazzi (avgick på egen begäran i januari och ersattes då tillfälligt inför årsmötet av vice ordförande Maria Printz), Frida Nilsson  
Revisorer: Hanna Normark, Emma Fyman Andreasson

### **Arbetsgrupper**

## Kultur

Björn Wahlund, Linnea Liljedahl, Emma Fyman Andreasson, Sofia B Olsson

## Utbildning

Elvira Lindqvist, Maria Printz Emond, Hanna Normark

## Ledarskap

Emelie Nielsen, Frida Nilsson

Vi vill att såväl arbetsgrupper som styrelse skall spegla föreningens medlemmar och vi vill ha medlemmar med olika bakgrund, kön, och representanter från olika delar av branschen. Vi tror dock att det kommer att ta lite tid att nå dit då vi bildats ur ett nätverk av 65 kvinnor.

## Medlemmar

Under 2022 fick vi 92 medlemmar, varav fördelningen var ca 50/50 kvinnor och män. Ny avgift behöver betalas för 2023, och hittills har vi inte lika många medlemmar som under 2022 men hoppas överträffa 92 st.

Medlemsavgiften är 200 kr/år, Bankgiro: 5874-2503

Vi har kommunicerat till medlemmarna genom medlemsmail som ordförande och vice ordförande skrivit och målsättningen är att vi skickar detta ca 4 ggr / år.

## Ekonomi

På kontot 31/12 2022 :

18,450,-, vår enda inkomst är hittills medlemsavgift samt bidrag från medlemmar. De fysiska träffarna har sponsrats av Oxenstiernan, och Solliden vad gäller lokal och mat. Resor har bekostats privat såväl som tiden som tagits i anspråk. Allt engagemang sker hittills på ideell basis och den enda ersättning som betalats är 1521 kr i årlig domänavgift 12 månader för hemsida och mailadress. Vi har dock en vision om att kunna erbjuda ersättning för resa/mat/boende vid fysiska träffar i framtiden.

## Verksamhet

Här och nu summerar vi föreningens första kalenderår där vi kan konstatera att föreningen låtit tala om sig och fått utrymme att i olika forum föra fram föreningens hjärtefrågor.

- Föreningen bildas formellt genom ett konstituerande möte i maj 2022
- Föreningen startar upp sin hemsida [www.framtidenskrogkultur.se](http://www.framtidenskrogkultur.se) och följer upp med sociala medier, i form av instagramkonto och FB grupp.
- Föreningsstruktur skapas med styrelsemöten första måndagen i månaden.
- Uppstart av arbetsgrupper för föreningens huvudområden Branschkultur, Ledarskap och Utbildning bildas.
- Två fysiska arbetsgruppsdagar har hållits under året. Den första på Restaurang Oxenstiernan och den andra på Solliden, Skansen.

### **Kultur - Målsättning**

I restaurangbranschen i Sverige känner sig alla trygga på sin arbetsplats. Kränkningar och övertramp tas på allvar och tystnadskultur förekommer inte.

Vi har professionella arbetsplatser där yrkesintegritet råder. Restauranger leds genom ett modernt uppdaterat företagande där man ser bortom gamla sanningar och söker kreativa lösningar.

Jämlikhet råder oavsett kön, etnicitet, sexuell läggning etcetera.

Personer som arbetar i restaurangbranschen har goda möjligheter att utvecklas i sina yrkesroller

### **Ledarskap- Målsättning**

Sveriges restaurangbransch präglas av ett modernt ledarskap som förutom fokus på att leverera högkvalitativa måltidsupplevelser värdesätter ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet högt och prioriterar detta i sitt arbete.

Ledarskapsutbildningar är tillgängliga för alla med start i grundskolan och vidare genom hela yrkeslivet.

### **Utbildning -Målsättning**

Alla platser på restaurang programmen är fyllda

Det finns en god kommunikation mellan skola och bransch. Elever matchas bra med sina praktikplatser.

Det finns en plattform som samlar eftergymnasiala utbildningar

### **Resultat från arbetsgrupperna**

Ett konkret resultat av arbetsgruppens arbete är bl.a att en enkät tagits fram som inom ramen för "utbildningsgruppen" sänts till de gymnasieskolor som driver restaurang program i syfte att undersöka deras samverkan med branschen.

Ett annat konkret resultat är att kulturgruppen tagit fram en utbildning för inkluderande ledarskap anpassad för restaurangbranschens ledare. Målet är att kunna nå ut med utbildningen via flera breda plattformar runt om i landet och kontakt har etablerats med flertalet möjliga samarbetspartners.

### **Opinionsbildning**

Förutom de rena styrelsearbetet och arbetet i arbetsgrupperna har föreningens ledamöter deltagit i olika forum för att bidra med erfarenheter och kompetens i förändringsfrågor för branschen. Vi gläds åt varje möjlighet att föra fram frågor som berör branschkultur, ledarskap & utbildning. Situationen efter pandemin är om möjligt ännu mer komplicerad för branschen och vi ser att Föreningen Framtidens Krogkultur verkligen behövs för att fler unga skall välja den, vilja stanna i den och delta i dess utveckling till en sund och jämställd bransch.

### **Avslutningsvis**

Vi kan konstatera att vi åstadkommit mycket, men att det ideella arbetet också tagit mycket tid i anspråk och att vi till nästa verksamhetsår önskar utöka styrelsen och arbetsgrupper för att få mer fart i arbetet. Vi vill lansera vår utbildning i inkluderande ledarskap och ta nästa steg med gymnasie-projektet samt fortsatt vara en stark och aktuell röst i alla forum som rör hållbar utveckling i restaurangbranschen på det sociala planet.

Göteborg 3/2

Ordförande Sofia B Olsson

Ledamot Elvira Lindqvist

Ledamot Linnea Liljedahl

Vice ordförande Maria Printz

Sekreterare Emelie Nielsen

Kassör Mari Rentz  
Suppleang Frida Nilsson