

Släpp in Stockholms främsta kockar i Stadshusets kök

Skrivelse av Mikael Söderlund (m)

Borgarrädsberedningen föreslår kommunstyrelsen besluta följande
Mikael Söderlunds (m) skrivelse om att släppa in Stockholms främsta kockar i Stadshusets kök anses besvarad med vad som anförts i denna promemoria.

Föredragande borgarrådet Annika Billström anför följande.

Bakgrund

Mikael Söderlund (m) föreslår i skrivelsen den 16 januari 2006 att staden regelbundet erbjuder Stockholms främsta kockar att medverka i Stadshuset vid stadens officiella arrangemang som till exempel statsbesöksluncher och mottagningar samt andra internationellt uppmärksammade evenemang som Nobelfesten, *bilaga*.

Remiss

Skrivelsen har remitterats för synpunkter till stadsledningskontoret.

Mina synpunkter

Mikael Söderlund (m) anför att den svenska matkulturen har stor betydelse för turistnäringen i Stockholm som en del i arbetet med att utveckla besöksnäringen med marknadsföringsinsatser, förbättrade kommunikationer och attraktiva hotell. Stockholms position som matstad kan ytterligare markeras genom att kulinariska framsteg återspeglas i stadens officiella representation genom att stjärnkockar inbjuds att medverka.

Jag delar stadsledningskontorets bedömning att i samband med evenemang i Stadshuset där staden står som värd för mottagningar med servering av mat i olika former bör den kulinariska standarden ligga på högsta nivå för att svara mot goda svenska mattraditioner och Stadshusets unika kvaliteter i övrigt. En metod att höja standarden kan vara att engagera stjärnkockar enligt skrivelsens förslag. Ett annat sätt är att låta elever från Stockholms Hotell och Restaurangskola medverka vid högtidliga evenemang i Stadshuset, vilket skulle vara en uppmuntran och stimulans för dessa och bidra till att utveckla och föra goda svenska mattraditioner vidare.

Jag delar dock stadsledningskontorets uppfattning om att ytterligare initiativ för en utvecklad mathållning i stadens representation bör anstå till dess tvisterna med Profilerstauranger AB har lösts och konstruktiva relationer med en kvalificerad restauratör kan återupprättas.

Jag föreslår att kommunstyrelsen beslutar följande

Mikael Söderlunds (m) skrivelse om att släppa in Stockholms främsta kockar i Stadshusets kök anses besvarad med vad som anförts i denna promemoria.

Stockholm den 23 februari 2006

ANNIKA BILLSTRÖM

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Kristina Axén Olin*, *Sten Nordin* och *Mikael Söderlund* (alla m) och *Lotta Edholm* (fp) enligt följande.

Vi föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen besluta att

1. avslå föredragande borgarråds förslag till beslut
2. bifalla skrivelsen
3. därutöver anför följande:

Stockholms stad borde vara ett föredöme i arbetet med att lyfta fram matstaden Stockholm.

Att lyfta fram gastropolen Stockholm är ett utmärkt sätt att öka Stockholms position som besöks- och upplevelsestad. Genom att uppmärksamma de kulinariska framsteg som ägt rum i Stockholm borde staden bjuda gästerna på det bästa som staden har att erbjuda samtidigt som vi uppmärksammar stadens kulinariska stjärnor.

Att som borgarrådet föreslår låta serveringen skötas av elever från Stockholms Hotell och Restaurangskola är fel väg att gå. Däremot bör självklart eleverna kunna medverka för att se och lära av de bästa kockarna.

ÄRENDET

Bakgrund

Mikael Söderlund (m) föreslår att staden regelbundet erbjuder Stockholms främsta kockar att medverka i Stadshuset vid stadens officiella arrangemang som t.ex. statsbesöksluncher och mottagningar samt andra internationellt uppmärksammade evenemang som Nobelfesten.

Söderlund anför vidare att de senaste åren har det växt fram ett antal topprestauranger som bidragit till att göra Stockholm till en av världens ledande matstäder. Under de senaste åren har flera svenska kockar och krögare fått stor uppmärksamhet internationellt. Han menar att denna internationella kvalitetsstämpel är viktig eftersom restaurangerna inte bara är hemort för kulinariska upplevelser och trevligt umgänge. Det är också en stor och viktig industri. År 2004 omsatte restaurangbranschen i Stockholm över 15 miljarder kronor och gav arbete åt nära 20 000 människor. Samtidigt står restaurangbesöken för en fjärdedel av den svenska turistexporten vilket gör Stockholms restauranger allt viktigare i den nya upplevelseekonomin.

REMISS

Skrivelsen har remitterats till stadsledningskontoret. Ärendet har beretts inom stadsdirektörens stab. Samråd har ägt rum med juridiska avdelningen.

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 25 januari 2006 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret får erinra om de stolta traditioner på matkonstens område som byggts upp alltifrån den legendariska första svenska kokboken från 1700-talet av Cajsa Varg: "Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimmer". En annan klassiker är dr. Hagdahls "Kokkonsten som vetenskap och konst" från 1879, som måste betraktas som den svenska kulinariska litteraturens "chef d'oeuvre" liksom Husmoderns kokbok från 1920-talet. Bland andra institutioner som medverkat till god mathållning på vardagsplanet kan nämnas KF:s provkök med utgåvan Vår Kokbok. Det svenska köket har nått internationell ryktbarhet genom insatser av främst Tore Wretman och på senare tid genom de svenska stjärnkockar som nått framstående placeringar vid s.k. Kock-VM (Bocuse d'Or).

Stockholmsområdet som "gastropol" har också uppmärksammats i Michelin Guide Rouge med en tvåstjärnig restaurang och sex restauranger med en stjärna.

I samband med evenemang i stadshuset där staden står som värd för mottagningar med servering av mat i olika former bör, som framhålls i skrivelsen, den kulinariska standarden ligga på högsta nivå för att svara mot stadshusets unika kvaliteter i övrigt och goda svenska mattraditioner. Här finns sannolikt utrymme för höjning av standarden. En metod att åstadkomma detta kan vara att engagera stjärnkockar enligt skrivelsens förslag. Stadsledningskontoret får samtidigt notera att flera mål är aktuella i tingsrätten där staden har Stadshuskällarens hyresgäst Profilrestauranger AB som motpart. Profilrestauranger AB hävdar där bl.a. rätt att kvarstanna i stadshuset med oförändrad exklusiv serveringsrätt vid evenemang i Gyllene Salen och Blå Hallen m.m. Stadsledningskontoret gör den bedömningen att initiativ för utvecklad mathållning i stadens representation bör anstå till dess tvisterna lösts och konstruktiva relationer med en kvalificerad restauratör kan återupprättas.

Stadsledningskontoret vill också gärna framhålla att staden i Stockholms Hotell- och Restaurangskola bedriver utbildning i matkunskap på hög nivå. Att låta elever härifrån medverka på ett eller annat sätt vid högtidliga evenemang i stadshuset skulle vara en uppmuntran och stimulans för dessa och bidra till att utveckla och föra goda svenska mattraditioner vidare.