

Stor entusiasm kring Jonas Nordéns Minnesfond och första stipendiet!

Den här månadens nyhetsbrev tillägnas min son Jonas (som skulle fyllt 42 år den 25 juni) och inleds med ett par mejl. Det ena från minnesfondens förste stipendiat, Björn Olsson (som jag har kontinuerlig kontakt med), det andra är från Högskolans prefekt Tobias Nygren. Så trevlig läsning, att det inspirerat mig till att utveckla tankegångarna kring Jonas Nordéns Minnesfond för framtiden (mer om det nedan).

Hej Gösta!

Har underbara nyheter att förmedla till dig. Jag fick stipendiet från European Chapter of Cornellmen som du rekommenderade mig att söka!

Jag fick mail från Cornell University igår och där bekräftade de att jag blivit antagen som en av deras utvalda stipendiater. Jag ska nu bara vänta in en lista från Cornell där jag får adresser från de olika "donatorerna" och sedan måste jag skicka tackkort till dem.

Jag inväntar just nu att få mina uppgifter som jag måste ha gjort innan utbildningen börjar och nu är det lite snålt om tid.

Uppgifterna ska vara ganska krävande om jag förstått rätt men samtidigt är det säkert bara bra att få komma in i "studietänket" igen.

Hoppas du i övrigt mår bra och jag ville bara berätta så fort jag fick reda på detta för dig.

Min mentor ska nu ta kontakt med Leif Holmström på SHR angående att jag inte fick något stipendium från dem. Jag hoppas emellertid att det nog ska ordna sig i slutändan och kunna bli ytterligare ett litet stipendium.

Ha det nu så bra så hörs vi Gösta!

Mvh

Björn

Gösta!

Detta är fantastiskt - Nyttan av Jonas stipendium kommer snart bära stor frukt!

MVH

Tobias

Tiden går och i höst är det två år sedan *Jonas Nordéns Minnesfond* instiftades. Eftersom Jonas var hotellman föll det sig naturligt att ändamålet blev, att ge behövande och (duktiga) elever vid högskolans hotellprogram möjligheter till utökade studier. Fonden lyder under Stiftelsen Grythyttte Stipendiefond.

Högskolan i Grythyttan har stipendier för att flytta fram positionerna för duktiga och ambitiösa kockar, därmed bidrar vårt land till den gastronomiska utvecklingen. Viktigt ur flera aspekter för att locka unga människor till stimulerande utmaningar inom det kulinariska området, ett sätt att visa samhällsansvar.

Motsvarande engagemang inom hotellnäringen finns ännu inte i Sverige. Även den näringen kan utvecklas och vi kan bidra. Landets hotellföretag kan medverka till att få fram skickliga personer att driva hotellnäringen framåt och på flera sätt bistå till utvecklingen och samtidigt göra en samhällsinsats. Nu har ett stipendium ur Jonas fond delats ut för första gången och stipendiaten (Björn Olsson) ska använda pengarna (10 000 SEK) till studier i *Revenue management på Cornell University USA* (där Jonas också gått).

Just i det här fallet kände vi ledamöter att Jonas Nordéns Minnesfond "passade som handsken". Att just denne unge hotellman blev den förste att erhålla stipendium ur fonden framstår därmed som ett lysande exempel på hur selektering av sökande bör ske i framtiden. Stipendiatens kursval har dessutom fått till följd att Högskolan i Grythyttan redan planerar en kurs om *Revenue Management* i sitt hotellprogram (se nedan).

När stipendiaten genomgått utbildningen har vi ledamöter som krav att denne ska närvara vid nästföljande fondsammanträde, för att berätta och redovisa utfallet. På så vis får vi en återkoppling där vi (bl. a. prefekten) tar del av studieresultatet, till båtnad för framtida utbildning inom *Hotel and Hospitality Program* (som det numera heter).

Fondens pengar ska enligt stadgarna gå till studenter registrerade vid institutionen, eller ha avslutat Hotel and Hospitality Program (fil kand.) och vara behövande (motiveras av den sökande). Eftersom fonden instiftades till minne av Jonas är jag förvissad om att min son på det här viset inte glöms bort. Hans minne lever vidare. Och i högskolans bibliotek finns ett fyrtiotal av Jonas fackböcker att läsa, som vi föräldrar skänkt.

Det som hände min son och hans älskade familj, har medfört att jag hängivet ägnar en stor del av min tid till att verka för fondens bästa. För mig har det blivit ett sätt att bearbeta sorg och saknad och samtidigt främja

fondens och branschens framtid. Fonden borde enligt mitt förmenande ha substans tillräcklig för att leva vidare och enbart (helst) avkastningen användas till stipendieutdelning i framtiden. Låt oss säga ett värde på uppemot 350 000 SEK. För närvarande uppgår värdet till drygt 250 000 SEK, större delen härrörande från influtet överskott vid (egen) försäljning och royaltys från min bok: *Bland matsedlar & menyer*.

Gösta Nordén

1. Cornell University grundades 1865 av Ezra Cornell som drömde om att skapa en institution med ickereligös inriktning för kvinnor och män på lika villkor. Mottot var: "I would found an institution where any person can find instructions in any study". Cornell University har blivit känt för sina många Nobelpristagare och sin otellskola. Universitetet är uppdelat i flera mindre colleges och skolor för närvarande fjorton stycken. The School of Hotel Administration at Cornell University har sedan öppnandet 1922 ständigt utvecklats, främst inom ekonomiskt- och managementinriktade områden där man i dag är världsledande. Skolans fyraåriga Bachelor of Science-examen, ger möjligheter till påbyggnadsexamen – Masters och Doctors. För den som vill förkovra sig inom yrket finns en rad sommarkurser vid Cornell University Summer School of Hotel Administration. Skolans hotell, Statler Inn med 50 rum ersattes 1986 av det tre gånger större, Statler Hotel, uppkallat efter en av skolans större donatorer, Ellsworth M. Statler, miljonär och grundare av den tidens största hotellkedja. Det första hotellet öppnades i Buffalo 1908 och räknas som USA:s första i sitt slag, vars slogan löd: "A bed and a bath for a dollar and a half". För övrigt blev Statler Inn i slutet av 1960-talet känt som ett av världens första hotell med datoriserad in- och utcheckning.

Utdrag ur Högskolans Nyhetsbrev

Nytt ämne

En längre tid har man hos fakulteten försökt att inrätta ett nytt ämne som skulle passa hotellutbildningen bättre. Vistelsekunskap har varit ett tänkt sådant. Men man har fått avslag huvudsakligen pga. att det funnits för få anställd kompetens i ämnesområdet. Nu har ledningen valt en ny väg och istället breddat det ursprungliga ämnet måltidskunskap att heta måltidskunskap och värdskap (Culinary Arts and Hospitality Science) vilket kommer passa examinerade hotellstudenter bättre.

Ny utbildningsplan

Pga. den så kallade Bolognaprocessen skrivs samtliga utbildningar om vid Restauranghögskolan. Från att i dagsläget ha fem olika utbildningar startar enbart tre till hösten då två yrkeshögskoleutbildningar har integrerats i de övriga program.

Högre hotellprogrammet 120 poäng byter namn till att heta Hotell och värdskap (Hotell and Hospitality) 180 högskolepoäng.

Den nya utbildningen har delvis utformats utifrån att ha lyssnat på en så kallad Hotellkommission där det poängterades att det som förväntades av studenter från hotellutbildning från Grythyttan var att de var tränade på kreativitet. När vi har lyssnat av vad studenterna önskar för utbildning är de mycket ekonomifokuserade. Den nya hotellutbildningen möjliggör därför valbarhet dels mot estetisk gestaltning dels mot ekonomi.

Dessutom läser samtliga studenter, inriktning mot kök, matsal och hotell en första gemensam bastermin som ska vara plattform för deras kunskap. Dessa tre olika yrkeskategorier tjänar på team-buildning då de oftast finns under samma fysiska faciliteter.

Stipendieutdelning ur Jonas Nordéns Minnesfond

Den 13 december delades för första gången ett stipendium ut ur Jonas Nordéns Minnesfond. Stipendiet på 10.000 kr tillföll Björn Olsson. Stipendiets kriterier var att tillfalla behövande och i Jonas anda, varför just Björn var självklar som stipendiat eftersom han nu önskar studera Revenue management vid Cornell. Ceremonin i Gastronomiska teatern där Gösta Nordén höll ett vackert anförande och många var berörda av talet. Med inramning av Annicka Görans musik och lite mousserade med tillugg hölls en vacker och värdig ceremoni med Jonas minne i fokus liksom hotellutbildningen och stipendiaten.

Planer om kurs i Revenue Management

I planeringsstadiet finns nu utveckling av kurs i Revenue management vid Restauranghögskolan. Hotellkoordinatoren har fått i uppdrag att författa kursplanen. Nils Axing (Grand Hôtel) och Anders Johansson (Nordic Inn) är två nämnda kursledare.

Ingemar Tobias Nygren, Prefekt/Fil dr
Restauranghögskolan vid Örebro universitet

*Ett bidrag till fonden innebär möjligheter till utökade studier
för behövande elever vid Restauranghögskolans hotellprogram i Grythyttan.
Vi minns dem hela tiden, vi i familjen som är kvar och Ni minns dem alla också genom en gåva till fonden.*

*Medel till Jonas Nordéns Minnesfond insättes på bankgiro 5225-5569 med text:
Jonas Nordéns Minnesfond c/o Stiftelsen Grythyttte Stipendiefond.*