

Bilaga 10. Landsbygdens företagande som möjlighet.

Företagandet är avgörande för den ekonomiska utvecklingen på landsbygden. Som redan visats är det de mindre företagen som står för de nya jobben, medan den offentliga sektorn och storföretagen minskar antalet anställda. Tillväxten i företagande i Sverige har under de senaste åren kommit från företag som startas av invandrade svenskar. Vetenskapliga studier visar att en lyckad integration inte handlar om att arbeta med attityder och åsikter om invandrare och flyktingar, utan ett bra företagsklimat är mycket viktigare för en framgångsrik integration.¹

Företagandet är viktigt för landsbygdens utveckling. De flesta företagen på landsbygden är små, ofta enmansföretag. En studie från Glesbygdverket visar att företagarna inte bara är entreprenörer i sitt eget företag, utan också engagerar sig i det lokala arbetet och känner ett stort ansvar för att hålla bygden levande. Det torde därmed vara uppenbart att en betoning på såväl företagande som invandrarföretagandet är avgörande för landsbygdens framtid.

Företagandets aktörer

Givetvis är företagarna centrala när man arbetar med att utveckla landsbygdens näringsliv. För de gröna näringarna är LRF en viktig partner, med sina kommungrupper och många lokalavdelningar. LRF har drivit flera projekt om integration i de gröna näringarna och har stor erfarenhet. Hushållningssällskapet är aktiva i de gröna näringarna och har drivit projekt om integration på landsbygden i bl.a. Västra Götaland och Norrbotten.

För det övriga näringslivet är Företagarna en organisation som har 260 lokalföreningar landet runt. Företagarna har därmed ett lokalt nätverk att samverka med och är engagerade i frågor som har med företagande och integration att göra. Företagarförbundet är en mindre organisation som dock har betydande aktivitet på vissa orter.

Det finns många offentligt finansierade aktörer som stöttar företagandet. Flertalet kommuner har någon form av näringslivsenhet som stöttar företagandet och är en viktig aktör att samverka med. Arbetet med att skapa Leaderområden har visat att många kommuner dock har dåligt grepp på landsbygdens företagande.

En viktig aktör är ALMI som ägs av staten och finns i alla län för att stötta företagandet. IFS är en del av ALMI och specialiserad på att stötta invandrarföretagande. Här finns kunskaper, rådgivning och ekonomiskt stöd eller lån att få. Coompanion är specialiserad på kooperativt företagande och finns i hela landet. Det finns också andra aktörer som Nyföretagarcentrum, lokala och regionala företagskuvöser etc. som kan vara intressanta som samarbetspartners.

Det finns goda exempel på aktörer som arbetar för att stimulera entreprenörskapet på landsbygden. De kan arbeta med att stimulera aktörer som finns på landsbygden att starta

¹ Jansson, Li & Fölster, Stefan "Hur påverkar företagsklimatet integration och förvärvsarbetande?" i *Ekonomisk Debatt* (2/2011).

eget, och med att locka entreprenörer till landsbygden. En sådan resurs kan bygdegårdarna fungera som. Ett välkänt exempel kommer från Trångsviken i Jämtland, där en bygdegård blivit navet för lokalt entreprenörskap och företagande. De har bl.a. arbetat med entreprenörskollon där både bygdens unga och ungdomar från invandrartäta förorter deltagit.

Invandrarföretagande

För näringslivet är mångfald en resurs. Genom att ta tillvara på olikheter hos individer, bidrar olikheterna till ökad kreativitet och en hållbar tillväxt. Många invandrade svenskar kommer från kulturer där det är vanligare att man startar eget företag än att man får en anställning.

Tillväxten av antalet företagare i Sverige sedan år 2004 har uteslutande kommit från personer födda utanför EU och Efta. Ungefär var åttonde småföretag i Sverige drivs av en utlandsfödd person. Vart femte nytt företag startas av en person med utländsk bakgrund. Den grupp som har störst andel företagare är invandrare från Asien medan invandrade svenskar från Sydamerika har lägst andel företagare.

Studier från Tillväxtverket visar att den viktigaste drivkraften bland utlandsfödda företagare, nästan 40 procent, är att få arbeta självständigt. Nära 30 procent anger att de vill förverkliga sina egna idéer. De utlandsfödda företagarna har en något högre omsättning i jämförelse med svenskfödda företagare. De utlandsfödda företagarna är något yngre, oftare kvinnor och mer välutbildade än vad de svenskfödda företagarna är.²

De utlandsfödda företagarna är mer positiva till att låta det egna företaget växa och anställa. De upplever fler hinder än vad svenskfödda företagare gör, särskilt med att få fram kapital. De utlandsfödda företagarna är bra på att utnyttja sina rötter i andra länder, och lyckas attrahera både etniskt svenska kunder och kunder med annat etniskt ursprung. Flera är intresserade av att exportera sina produkter till de forna hemländerna.

Trots detta har vi problem med att fånga upp entreprenörskapet bland invandrare. År 2010 lämnade nästan 50 000 personer Sverige. En rapport från Företagarna och Fores visar att många av dem kom hit som flyktingar.³ En del återvände till sina forna hemländer, men många lämnar Sverige för att söka sig till länder där integrationen fungerar bättre.

En stor grupp som flyttar från Sverige är somalier som har bott här i uppemot tio år utan att lyckas etablera sig på arbetsmarknaden. De söker sig huvudsakligen till Storbritannien, där många snabbt startar egna företag och blir självförsörjande. Det är mindre byråkrati där och myndigheterna är mer flexibla och uppmuntrar invandrarna att snabbt bli självförsörjande. En utveckling där Sverige går miste om potentiella företagare har därmed inletts.

² *Företagare med utländsk bakgrund. Företagens villkor och verklighet.* (2012) Tillväxtverket.

³ Företagarnas flykt – Somalisk flyttning till England. FORES Studie 2011:2. Se www.fores.se/migration/foretagarnas-flykt-somalisk-flyttning-till-england-fores-studie-2011-2/. Ett intressant reportage är www.dn.se/nyheter/sverige/har-finns-det-storre-mojlighet-for-oss-att-utvecklas

Entreprenörskap kan vara en snabbare väg till självförsörjning än att få ett arbete. Svenska för företagare är en intensivutbildning för personer som är bosatta i Stockholms län och driver eller vill starta företag och samtidigt lära sig svenska snabbt. Sju av tio invandrare som gått utbildningen har blivit självförsörjande, vilket är ett jämförelsevis mycket gott resultat.

Landsbygdens invandrarföretagande

http://www.atl.nu/lantbruk/ovanliga-gr-dor-odlas-i-projekt#xdm_e=http%3A%2F%2Fwww.atl.nu&xdm_c=default424&xdm_p=1&

De flesta ”invandrarföretag” finns i tätorterna och forskningen visar att invandrares andel av småföretag på gles- och landsbygd ökar stadigt men i vad som kan kallas för snigelfart.⁴

Den offentliga utredningen ”Mångfald som möjlighet” lyfter fram många nya marknadsmöjligheter på landsbygden, där svenskar med utländsk bakgrund kan vara en resurs, särskilt för småskaligt företagande som livsmedelsförädling, turism, service och hantverk.

Redan nu drivs många av landsbygdens restauranger av invandrare. I flera landsbygdsområden står utrikes födda för en betydande del av servicen. I vissa glesbygdskommuner utgör invandrarföretagen mellan 30 till 50 procent av företag inom branscher som restaurang, vandrarhem och camping. I vissa regioner drivs uppemot 70 procent av lanthandlarna av invandrare. Men trots att pizzerian och lanthandeln är mötesplatser, är det sällan som de som driver restaurangen eller lanthandeln ses som en resurs för bygdeutvecklingen. I Leader Södertälje Landsbygd spelar dock en sådan företagare en stor roll för de mångfaldens möten som stöds av Leader.

Livsmedelshandeln har uppmärksammat mångfaldens marknad och har stor försäljning under högtider som Ramadan och det persiska nyåret. En stor del av den ”invandrar” som idag importerar kan produceras i Sverige. Många importerade grödor kan odlas här. Redan i dag förädlar flera svenska företag den typ av mat olika etniska grupper efterfrågar. Sverige har till och med en betydande export av halalmat. Qibbla Halal Kött AB är ett exempel på ett framgångsrikt som flyttat ut en del av sin verksamhet till landsbygden. Denna satsning fick en Ullbagge år 2010.⁵

Det finns några goda exempel på lantbrukare som ser invandrade svenskar som resurs för utveckling. Ett exempel är Övergrans jordbruk som arrenderar mark till en invandrad svensk som bedriver odling av grönsaker och örter, med förortens invandrare som kunder.⁶ Ett annat exempel är Skalmsta Gård utanför Sigtuna som arbetar med bl.a. Leaderprojekt där invandrade svenskar utbildas, för att därefter kunna arrendera mark och arbeta med gemensam förädling av livsmedel.⁷

⁴ Najib, Ali Bensalah (1999) ”Invandrarföretagande i Sverige – en historisk tillbakablick”. I SOU 1999:49 *Invandrare som företagare. För lika möjligheter och öka tillväxt*. Stockholm: Kulturdepartementet.

⁵ <http://qibblahalal.se/>

⁶ <http://overgrans-jordbruk.se/>

⁷ www.skalmsta.com/gronintegration.htm

Tillväxtverkets undersökningar visar småföretagare med utländsk bakgrund (invandrade eller båda föräldrarna födda utomlands) oftare är positiva till att låta det egna företaget växa och till att anställa fler, än vad företagare med svensk bakgrund är. Samtidigt anger dubbelt så stor andel småföretagare med utländsk bakgrund att bristande tillgång till finansiering är ett stort problem för finansieringen.⁸

Företagare med utländsk bakgrund utgör totalt ca 13% av alla småföretagare (--49 anställda). Av dessa är 24% kvinnor, medan 22% av företagare med svensk bakgrund är kvinnor. Det finns 50% fler unga utlandsfödda företagare än svenskfödda. Företagande bland personer med utländsk bakgrund är allra vanligast bland personer födda i Asien och Oceanien, medan den är minst vanligt bland personer födda i Sydamerika.

I hotell- och restaurangverksamhet dominerar småföretagare med utländsk bakgrund. Denna grupp är också något större bland småföretag som arbetar med vård och omsorg., medan det i handel, kultur, nöje och fritid. Utbildning, respektive transport och magasinering finns ungefär lika stor andel företag med utländsk respektive svensk bakgrund.

Gröna näringarna

Som redan konstaterats är andelen invandrare som är engagerade i de gröna näringarna få. Men stora möjligheter finns.

Arrendera mark

Även om konkurrensen om odlingsmarken är hård i stora delar av Sverige, finns det i många områden goda möjligheter att arrendera mark av befintliga lantbrukare. Det finns exempel utanför Stockholm där markägare låter invandrare arrendera mark för att odla grönsaker och örter för att kunna tillfredsställa den efterfrågan som finns bland de stora invandrargrupperna i Stockholm. Det handlar inte bara om vad som odlas utan också om hur det paketerats.

Att köpa mark

Det finns svenskar med utländsk bakgrund som är intresserade av att köpa egna marker för att bedriva jordbruk. I stora delar av Sverige är lantbruksmark mycket dyrbar, men det finns andra delar där priserna är mer överkomliga.

Ett problem är att en del lantbrukare kan vara ovilliga att låta främmande personer köpa lantbruket. Ett annat problem är att svenskar med utländsk bakgrund har betydligt större problem att få långa pengar än etniska svenskar. Å andra sidan har även småföretagare på landsbygden stora svårigheter att låna pengar.

Det finns exempel på invandrade svenskar som verkligen har lyckats som bönder. Thailändska Sutip på Austad gård har blivit något av en legend för sitt envetna arbete med att

⁸ *Företagare med utländsk bakgrund. Företagens villkor och verklighet.* (2011) Tillväxtverket.

bli självförsörjande genom att odla exklusiva grönsaker och örter; och produktionen sker ”garanterat fritt från EU-bidrag” som det står på förpackningarna.

Biodling

Biodling har blivit populärare. I många ”invandrargrupper” är honung en viktig produkt. Sveriges Biodlares Riksförbund har gjort några försök med utbildning i biodling för ”invandrare”, och funnit att många har kunskap och är mycket intresserade av biodling. SFI för biodlare har blivit en stor framgång.

Yrkesfisket

I många länder högaktar man fiskar vi knappt äter i Sverige, vilket kan öppna möjligheter främst för insjöfisket. Det är också viktigt att komma ihåg att många invandrare redan är mycket duktiga fiskare och har på egen hand lärt sig att fiska även i Sverige.”

Grön hälsa och grön rehabilitering

Inom lantbruket har man under senare år diskuterat begrepp som grön hälsa och grön rehabilitering. Tanken är att landsbygden med skog och lantbruk har en läkande effekt på många olika sätt. Inte minst den stora gruppen svenskar med utländsk bakgrund kan vara en intressant kundgrupp för sådan verksamhet.

Landsbygden som matproducent

Många produkter som är viktiga i det vi kallar invandarmat importeras i dag till Sverige. Det finns en stor potential att öka produktionen i Sverige av både de råvaror och de förädlade livsmedel som efterfrågas både av invandrare och av ”svenskar” som lärt sig tycka om etnisk mat av olika slag. Dessa fakta kommer från LRF:s studie Integrera Grönt.

Baljväxter

Gemensamt för många invandrargrupper är att man äter mycket baljväxter som vita, bruna, röda och svarta linser, bondbönor, vita bönor, favabönor, sojabönor och kikärter. Många av dessa går att odla i Sverige.

Vete

Olika sorters vete för bland annat bulgur och couscous är basvaror i flera muslimska matkulturer. Vete är grund för olika bröd och bakverk, exempelvis pitabröd, filodeg etc. Viktiga spannmålsprodukter är också pasta och nudlar. En del invandrargrupper är kritiska till det svenska vetets kvalitet, och köper hellre importerat vete. Många av de vetebaserade produkter som nu importeras i stor skala, skulle kunna förädlas i Sverige.

Ris

Exporten av ris är mycket omfattande. Frågan är om svenska produkter som korngryn (kornris), matvete etc skulle kunna bli alternativ.

Grönsaker

Många invandrargrupper äter mycket grönsaker. Särskilt populärt är gurka, tomat, aubergine, squash, olika sorters paprika, gröna bönor och pumpa samt i vissa grupper även ockra. Olika typer av sallader är mycket populära. Många gryträtter innehåller stora mängder grönsaker eller bönor. En del invandrare är kritiska till svenska grönsaker som de tycker smakar för lite. De tycker att frysta grönsaker från hemlandet smakar mer. Asiatiska bladväxter, som till exempel pak choi, är en av ”storsäljarna”. Det finns stora förutsättningar att odla flera av dessa växter i Sverige.

Örter och kryddor

Örter och kryddor är viktiga i många invandrarkök, både färska och torkade örter. Särskilt vanliga är persisk vitlök, bockhornklöverört (Persien), dragon, mynta, koriander, kummin, kardemumma, oregano, basilika, gurkmeja, ingefära, koriander och bladpersilja.

Frukt och bär

Frukt och bär är viktiga i flera etniska kök, särskilt färska dadlar, granatäpplen, druvor, citrusfrukter, aprikoser, fikon, kvitten samt banan. De röda bären Zereshk och Sumak är också populära, och de har vissa likheter med torkade lingon. Det är möjligt att en del av våra frukter, och kanske än mer våra bär, skulle kunna ersätta eller komplettera en del av de produkter som nu importeras.

Kött

Lamm och nötkött är viktiga för många invandrargrupper, och för muslimer ska de helst vara halalslaktade. Fläskkött är ointressant för flertalet grupper. För bl.a. många nordafrikaner är getkött något eftertraktat, men köttet är svårt att få tag på. Fågel, både höns och kalkonkött, är efterfrågat, men många tycker att de svenska fåglarna smakar för lite. Viltkött tycks däremot vara något som har en ringa efterfrågan bland invandrargrupper.

Chark

Charkprodukter är viktiga, inte minst korvar på lamm, nöt eller fågel. Ett problem är att många sådana korvar i Sverige förpackas på gristarm, och är därmed haram att äta. Många invandrare tycker att svenska korvar är för smaklösa och för uppblandade med alldeles för lite kött. Korvar med köttbitar efterfrågas.

Fisk

Det finns potential att öka det svenska insjöfisket kraftigt. Flera fiskar som infödda svenskar ser som ”skräpfisk”, uppskattas mycket av bl.a. grupper från Östeuropa och Baltikum.

Mejeriprodukter

Mejeriprodukter är viktiga, särskilt syrade produkter. Yoghurt är en storsäljare, såväl för att dricka som att användas i matlagning och till såser. Särskilt turkisk yoghurt har blivit en storsäljare även bland svenskar. Vanliga är också olika typer av lagrade ostar, exempelvis av typ fetaostar. Ostar görs av ko-, get- och fårmjolk. Det mesta importeras, men flera mindre svenska ostproducenter gör fetaliknande ost.

Bröd

Bröd, särskilt pitabröd och olika typer av tunnbröd är viktiga, liksom bröd med sesamfrön och söta bakverk. Flera bagerier för dessa bröd finns i Sverige.

Inköp

De små invandrarbutikerna är viktiga inköpskällor för invandrarna, men allteftersom de större kedjorna utökar ”invandrarsortimentet”, tar de också en större marknadsandel. Många föredrar dock att handla vid torgstånd. Där säljs många grödor från kolonilotter.

De flesta invandrare mycket priskänsliga. För många är det också viktigt med rätt förpackning. Varumärket är ofta av stor vikt och många vill ha större förpackningar än vad som är vanligt i Sverige. Det är också viktigt att det tydligt framgår om det finns grisprodukter med eller inte. Text på flera språk är också en fördel. Många anser att det är viktigt att förpackningen upplevs som enkel och ger en känsla av lågt pris. För många invandrarkunder är det viktigt att personalen talar flera språk samt att man kan provsmaka varorna.

Kvalitén är viktigare för många invandrare i jämförelse med etniska svenska kunder. Många vill känna på varorna och provsmaka dem. En vanlig inställning är att våra plastförpackade varor smakar alldeles för lite. Växthusodlade örter är inte uppskattade. Tomater anses smaka vatten och det är bättre med konserverade tomater.

Den etniska måltidens möjligheter

LRF har upprepade gånger konstaterat att stora delar av den Gröna näringen har förbiset den etniska måltidens betydelse. Dels finns det stora konsumentgrupper som är invandrare, och dels äter många infödda svenskar allt mer ”invandramat”. Mycket av det som nu importeras skulle kunna odlas, produceras i Sverige.

En studie som LRF genomfört visar att religionen inte är den viktigaste förklaringen till de olika matkulturer vi möter bland invandrare i Sverige. Det är huvudsakligen den geografiska regionen som styr matvanorna. I många regioner finns samma måltidskultur, oberoende av vilken religion man tillhör. Men religionerna har en betydelse för måltiden. I Sverige bor ca 500 000 muslimer. Måltidvanorna skiljer sig mycket åt mellan olika muslimska grupper, men det man har gemensamt är uppdelningen i halal (tillåtet) och haram (förbjudet). Det som förenar är att de flesta inte äter griskött, blodmat, kött av rovdjur eller fisk utan fjäll. Många dricker inte heller alkohol, inte ens som ingrediens i en sås. Traditionellt halalslaktat kött, där djuret inte bedövas före slakten är inte tillåtet i Sverige. Däremot är det tillåtet med halalslakt om djuret först är bedövat, och en betydande produktion av sådant kött sker i Sverige.

I Värmland driver KIL Innovation Food Arena ett mångkulturellt matprojekt med nationella matlandsmedel. Syftet är att utveckla företags- och affärsidéer. Man har bl.a. arbetat med etniska luncher för inbjudna gäster, både för att finlipa affärsidéer och för att utveckla nätverk och kontakter.

Etnisk matkultur

Den största invandrargruppen i Sverige är finnarna, men deras matkultur ligger nära den svenska. Möjligen kan finnarnas uppskattning av det som svenskar ser som skräpfiskar vara av intresse. De drygt 56 000 polackerna kan vara av ett större intresse, exempelvis med deras intresse av syrad mat, kålrötter och fisk vi ofta inte äter i Sverige

Även om det finns mycket som förenar den muslimska gruppen, är de geografiska skillnaderna större vad gäller måltiden. I många arabiska områden äter såväl kristna som muslimer samma mat. Den svenska handeln betraktar huvudsakligen alla som kommer från Mellanöstern, inklusive Iran och Balkan, som tillhörande samma matkultur. Grovt kan man tala om vissa skillnader mellan Mellanösterns, Turkiets, Persiska, Balkans och Östafrikas matkultur.

I Mellanöstern den arabiska matkulturen (Libanon, Syrien, Irak, Palestina, Saudiarabien, Jordanien och en del av Egypten) viktig. Här äter man mycket köttgrytor med ris eller bulgur, som serveras tillsammans med vegetabiliska rätter, sallad och bröd. I Turkiet äts mycket grillat kött, grillade köttbullar, fyllda piroger, grönsaks- eller böngrytor samt yoghurt, bröd och oliver. Till grytorna äts kött, pilaffris eller bulgur. Meze med många smårätter är en viktig del av måltiden.

Den i iranska eller persiska matkulturen är varierande, men viktigt är soppa, gryta med grönsaker och bönor eller risrätter. Sallad, ofta yoghurt med gurka och mynta eller inlagda grönsaker serveras till maten. Nötter samt färska och torkade frukter tillhör också måltiden.

Invandrare från Balkanhalvön har måltidstraditioner som till stor del liknar dem i Italien, Österrike och Ungern, kombinerat med ett inflytande från Turkiet och Grekland. Vanlig mat är soppor och grytor (både fisk och kött), sallad av vitkål, bönor eller inlagda grönsaker. Till maten äter man ofta vete- eller majsbröd.

Östafrikanska invandrare kommer huvudsakligen från Etiopien och Somalia. Den etiopiska matkulturen består till stor del av gröt gjord på grovt vetemjöl, grönsaksrätter med såser eller pasta. Rostade kikärter eller rostat vete är ett vanligt mellanmål. Somalias måltid har stora variationer. Nomader och boskapsskötare äter mycket kött och mjölk, jordbrukare äter spannmålsprodukter, grönsaker och frukt, stadsbor har stor påverkan från Italiens måltid och de som bor i kustområdena äter mycket fisk. Bland nordafrikaner är get en mycket efterfrågad produkt.

Men många invandrare anpassar sig till den svenska maten, inte minst på grund av den svenska skolmatens betydelse för barnen. Det är vanligt att man äter svenskt till vardags men håller man fast vid sin ursprungliga matkultur under helgerna.

Måltid och mångfald

Dagens svenska måltid är en mångkulturell och mångfaldens måltid. Det matutbud som finns i dagens livsmedelsbutiker, kommer i betydande utsträckning från andra etniska grupper och

kulturer. Ett stort antal restauranger, inte minst på landsbygden serverar inte traditionell svensk husmanskost, utan i dag tillhör pizza, kebab, kinamat och wokad mat den svenska husmanskosten för många.

Många svenskar med utländsk bakgrund arbetar inom måltidsindustrin, inte minst i restaurangbranschen. En stor del av landsbygdens restauranger drivs av inflyttade invandrare. Måltiden är en av de sektorer där integrationen av de nya svenskarna kommit längst. Måltiden är därmed en konkret symbol för det positiva med ett mångfaldens samhälle, och kan användas för att skapa en förståelse för mångfaldens betydelse.

Många av dem som invandrat till Sverige har ofta en matkultur med sig där man uppskattar och förstår vad småskalig och hantverksmässig framställning innebär för kvalitet, tillit mm. Deras kunskaper och erfarenheter är en resurspotential och en outnyttjad resurs för utveckling av måltidsindustrin. Måltiden domineras traditionellt av kvinnor i de flesta kulturer. Att sätta måltiden i centrum skapar goda möjligheter att lyfta fram de många kvinnor, som ofta hamnar i skymundan.

Måltidskultur

Måltidskulturen har haft en mindre viktig roll i Sverige än vad den har i Medelhavskulturen och flera andra kulturer. Sverige saknar till stora delar en brett förankrad måltidskultur. I Sverige använder medborgarna traditionellt mindre tid och pengar på måltiden än vad man gör i många andra länder. I vårt land har vi traditionellt sagt att ”maten ska tysta mun”. En annan klassisk svensk sentens är ”ät så blir du fet – blir du fet så blir du gift – blir du gift så ångrar du att du har ätit”. Denna ångestfyllda och negativa inställning till måltiden är inte hållbar för dem som arbetar med måltidsturism, särskilt inte när man riktar sig till alla medborgare med utländsk bakgrund för vilka måltiden är en av dagens verkliga höjdpunkter.

Vad som är typisk svensk mat är inte uppenbart. Intresset för influenser från olika internationella kök har varit stort under de senaste decennierna. Men det är inget nytt för det svenska köket. Ända sedan 1600-talet har det svenska köket influerats starkt från utländsk matlagning. Det är först under 1960-talet som det svenska köket lyfts fram, när Tore Wretman satte igång en stor kampanj för den svenska matens rehabilitering. Det är först då som begrepp som husmanskost och smörgåsbord förvandlas till något positivt och värnadsfullt.

Studieförbundet Vuxenskolan i Södra Mellansverige har under några år arbetat med ett projekt om ”måltidssamtal”. Måltidssamtalen utgår från ett samtalsledarlett möte kring en lättare måltid, där deltagarna utgår från sig själva och reflekterar kring ett givet område. Man använder bilder med tillhörande frågor, som en utgångspunkt för samtalen. Måltiden används för att den skapar goda förutsättningar för ett gott samtalsklimat. I Måltidssamtalet används alla sinnen: syn, hörsel, lukt, smak och känsel.

Turism och besöksnäring

Det finns mycket att göra för att utveckla turismen i Sverige. Statistiken visar nämligen att turister i Sverige spenderar pengarna på att bo, äta och resa. Men upplever de inget? Det kan

väl inte vara att handla, resa, äta och att bo som är huvudorsaken till att turisten ger sig ut på resa? Det är vandringar i skog och fjäll, skidturer, besök vid hembygdsgårdar, social gemenskap och andra upplevelser som lockar turisten.

Men i vårt land är dessa upplevelser ofta gratis. Vandringsleden i skogen ger inte skogsägaren några intäkter. Besöket på hembygdsgården är ofta gratis, men kanske turisten köper en kopp kaffe, oftast till ett lågt pris. I vårt land har vi alldeles för starkt fokuserat på marknadsföring av besöksmålen och nästan glömt bort att arbeta med att utveckla attraktionskraften. Vi marknadsför det som ofta är gratis.

Definitionen av en turist är en person som tillbringar minst en natt på besöksmålet. Ofta talar man om besöksnäring för att också fånga in när exempelvis en person från staden besöker landsbygden över en dag. År 2010 omsatte turismen i Sverige nära 255 miljarder kronor. 35 procent av omsättningen kom från utländska turister. Exporten av turism var 50 procent större än järn- och stålexporten, och mer än dubbelt så stor som exporten av personbilar.

Medan antalet arbeten minskar i de traditionella basnäringarna har den ökat med 31 300 nya arbetstillfällen sedan år 2000. År 2010 bidrog turismen till drygt 162 000 arbetstillfällen. Enligt Tillväxtverket visar sig turismen ha en god förmåga att skapa arbetstillfällen åt unga och många med utländsk bakgrund. Som fram går av bilaga 8 kan besöksnäringen bidra mycket till såväl integration på som utveckling av landsbygden.

För dagens turister är det upplevelser som är genuina och äkta, som är tydligt lokalt förankrade, som efterfrågas. Inte minst ökar efterfrågan på kombinationen av turism och måltid, där lokala livsmedel, utomhusmåltider och restauranger med lokal profil är mycket eftertraktade. Efterfrågan på upplevelser på landsbygden ökar också, särskilt kombinationen av turism i storstaden och på landsbygden.

Många internationella turister ser Sverige som ett spännande land, inte minst tack vare vår etniska mångfald. Landsbygden kan bli en stor attraktion både för utländska turister och svenska, där mångfalden blir en viktig attraktionskraft.

Landsbygdsturism för svenskar med utländsk bakgrund

I slutet av 1990-talet bjöd generaldirektören för dåvarande Turistdelegationen, Göte Ekström, in till ett seminarium som handlade om integration och turism. Hans tanke var dels att se personer med utländsk bakgrund som en ny kundgrupp för svensk turism, dels att se turism på landsbygden som ett sätt att få förortens invandrare att lära sig om sitt nya land. Knappt en handfull personer kom till seminariet. Göte Ekströms tanke var uppenbarligen för tidig, men är lika relevant nu, som den borde ha varit då. Den svenska landsbygden har en stor potential att utveckla turistprodukter som riktar sig till den stora gruppen svenskar med utländsk bakgrund.

Kista Folkhögskolas verksamhet med sommarläger i Dalarna visar att det finns goda möjligheter för turistprodukter där förorten och landsbygden möts. Abdulkader Habib, rektor

för Kista Folkhögskola, konstaterar att många med invandrabakgrund har en god ekonomi och att det finns ett oerhört sug efter upplevelser på landsbygden. ”Om bönderna runt de stora städerna insåg vilken marknad som finns, skulle de nog vakna. Det finns så många som vill åka ut på landet, för utflykter över en dag, ett veckoslut eller för en längre vistelse. De flesta med invandrabakgrund har inte sommarstuga, men vill ändå kunna komma ut ur staden. Att få uppleva natur och djur, och att kunna äta en lokal måltid som är halal skulle locka många. Och kom ihåg att jag talar om personer som vill och kan betala för sig.”

Vad skulle exempelvis arabisktalande fiskeguider kunna innebära, både för potentiella arabisktalande kunder i Sverige, men även för turistexport till arabisktalande länder? Ett exempel på detta är en samverkan mellan Botkyrka och Idre, där Botkyrka har hjälpt Idre med arabisktalande guider. Det har medfört att Idre fått många turister från Stockholms förorter, som betalar väl för sig för att få uppleva naturen med den trygghet det innebär att ha en guide som kan det egna hemspråket. Även i Åre har man gjort försök med arabisktalande skidguider.

Måltidsturism

Efter en lång period där tillverkningen av livsmedel främst har skötts av stora fabriker, ökar nu antalet småskaliga hantverkare snabbt. Handmjölkning, kärnande av smör för hand, traditionell tillverkning av ost för hand; det finns många exempel på att småskalighet och hantverk, kombinerat med goda berättelser (story telling) leder fram till lönsamma livsmedel. Ofta säljs de i gårdsbutiker som låter turisterna betala för att få lära sig att göra ost, baka bröd eller klappa lammen.

Många av dem som invandrat till Sverige har en matkultur med sig där man uppskattar och förstår vad småskalig och hantverksmässig framställning innebär för kvalitet, tillit mm. Deras kunskaper och erfarenheter är en outnyttjad resurs, och skulle kunna bidra till att bredda och förädla dagens svenska lokala livsmedel, och både locka traditionella svenska konsumenter och mångfaldens övriga kundgrupper. Att besöka ”invandrare” som gör korv eller ost på sitt sätt på den svenska landsbygden, kan också bli ett intressant turistmål.

Etniska upplevelser på landsbygden

Redan nu finns exempel på etniska landsbygdsupplevelser som lockar många besökare. I Ragunda finns ett omtalat Thailändsk tempel med en thailändsk restaurang, som lockar både turister från Sverige och Thailand. På ett berg i södra Lappland i Fredrika, Åsele kommun, byggs sakta ett buddhistiskt tempel upp. Därmed har en för Sverige ovanlig religion blivit ett turistmål i Lappland, och givetvis finns det en thailändsk restaurang i byn.

Strax söder om Dalälven vid sidan av E4 har det konkursdrabbade hotellet Älvkarlen byggts om till en kinesisk upplevelse med namnet Dragon Gate. Här finns en kinesisk mur, kopior av terrakottaarmén, en kinesisk restaurang och inom kort ett kinesiskt hotell. Allt har byggts med material från Kina med kinesisk arbetskraft och kinesiska maskiner. Intressant är att det inte är turister från Sverige som är den främsta målgruppen, utan rika turister från Kina.

Export av turism

I den offentliga utredningen ”Mångfald som möjlighet” lyfter man fram turism med mångfald som resurs. Utredningen ”föreslår en målmedveten satsning på turism med mångfald som resurs, där invandrades kompetens om andra länder och kulturer används i en marknadsföringsoffensiv av Sverige som turistland, med särskild fokus på den svenska landsbygden, och där utrikes födda svenskar utbildas till att bli ’officiella representanter för Sverige och x kommun’.” Alla arabisktalande i Sverige kan utvecklas till resurser för marknadsföring till Dubai och de övriga 28 arabisktalande länderna

Utredningen konstaterar man att man i Bollywood tycker att Sverige är exotiskt, men undrar vem som ansvarar för att bjuda in indiska filmproducenter till Sverige. Hösten 2011 spelades den första Bollywoodfilmen in på Skånes landsbygd.

Traditionella hantverk

Länsstyrelsen i Gävleborg framhåller att det finns betydande efterfrågan på personer som kan slå gårs med lie, klippa får och väva kläder. Efterfrågan på traditionella hantverk ökar och det visar sig att det bland invandrade svenskar finns många som är mycket erfarna i sådana hantverk.

Hur liten får man vara?

En svår men viktig fråga är hur litet ett landsbygdsföretag får vara; hur låg lönsamhet det är acceptabelt att ha. Även om dagens lantbruk ofta är mycket stora och kan ses som en högteknologisk industri, finns också en stor grupp lantbrukare som är små, som är livsstilsföretagare eller överlevnadsföretagare. Bland en del ekologiska och biodynamiska odlare finner man dem som ser livet på landet som en livsstil, där det viktiga är att leva på det sätt som man känner är rätt. Ekonomin kommer i andra hand. En del av dem arbetar med volontärer från hela världen och är därför vana att ta emot personer med utländsk bakgrund.

Man kan ha olika syn på sådana företag. Många inom jordbruksbranschen ser det som ett problem att en del företagare lever under alla rimliga ekonomiska gränser. Det är viktigt att utveckla dessa företag så de har lönsamhet. Därför vill man inte uppmuntra till fler företag där det bara handlar om överlevnad. Andra menar att finns det grupper som vill undvika bidragsberoende för att klara sig på egen hand, även om man inte följer sedvanliga svenska ekonomiska kalkyler; så är det en möjlighet värd att beakta.

Det finns exempel på stora invandrarfamiljer som vill flytta ut på landet, och kanske ta över gårdarna i en mer eller mindre övergiven by för att klara sig själva, även om man inte klarar av gängse normer för vad som är lönsamt eller en rimlig levnadsstandard. Är sådana företag ett problem eller en möjlighet? Och hur ska man se när ett sådant företag söker stöd från länsstyrelsen och landsbygdsprogrammet? Är det rimligt att ge dessa stöd även om de inte följer normerna för en affärsplan?

Nystartszoner

En utredning har föreslagit att det ska göras försök med nystartszoner där företagen får skattelättnader för att kunna nyanställa i invandratäta områden med hög arbetslöshet. Förslaget är att skattelättnaden ska gälla under fem år. Tanken är att dessa zoner ska finnas kring de större städerna, men ett antal landsbygdskommuner arbetar för att få komma med i ett eventuellt försök.