

Rapport

# TORE WRETMAN SYMPOSIET

**Svensk måltidsforskning  
i ett internationellt perspektiv 1–2 november 2022**

Kajsa Hult, Henrik Scander, Joachim Sundqvist och Lotte Wellton (Red.)





# TORE WRETMAN SYMPOSIET 2022



*Måltidskunskap 9*



TORE WRETMAN SYMPOSIET 2022

**Svensk Måltidsforskning i ett internationellt perspektiv  
Stockholm 1-2 November**

REDIGERAD AV

KAJSA HULT, HENRIK SCANDER, JOACHIM SUNDQVIST  
OCH LOTTE WELLTON

© Kajsa Hult, Henrik Scander, Joachim Sundqvist  
och Lotte Wellton (Red.), (2023)

*Titel:* Tore Wretman Symposiet 2022 – Svensk Måltidsforskning i ett  
internationellt perspektiv.

*Utgivare:* Örebro University 2023  
[www.oru.se/publikationer](http://www.oru.se/publikationer)

*Tryck:* Örebro universitet, Repro 03/2023

ISSN 1652-2656  
ISBN 978-91-87789-80-9 (print)  
ISBN 978-91-87789-81-6 (e-pub)

## Preface

### Swedish meal research in an international perspective Proceedings from Tore Wretman Symposium 2022

As a result of the appointment of Stockholm as the "European Capital of Gastronomy" in 2023, three academies and one research associations related to meal sciences<sup>1</sup> decided to jointly organize a research and policy symposium in 2022. The symposium was to be used as a preparation for a larger international conference to be organized in Stockholm in the fall of 2023, within the framework of the Stockholm European Capital of Gastronomy program<sup>2</sup>. The proceedings published here, is an attempt to sum up the contributions in the form of abstracts made at the preparatory symposium "Tore Wretman Symposium 2022 - Swedish meal research in an international perspective", which took place at Stockholm University November 1<sup>st</sup> to 2<sup>nd</sup> 2022.

The overall purpose of the preparatory symposium was to strengthen, highlight and internationally position Swedish research in the area of meal-studies by bringing together the diversity of research approaches in various scientific areas and academic disciplines. As a relatively young research field, meal studies - including food, culinary arts and gastronomy - needs a multidisciplinary focus, with contributions from various science areas and academic disciplines to draw up the very contours of the field. The common denominator is the interest in the meal as an exciting and inspiring field of research that can be studied with models and methods from various scientific fields. Apart from the research tracks, the symposium also opened for policy tracks, to highlight important contemporary social, economic, political, and cultural issues connected to the "meal" in a wider context, as well as conference meals and coffee breaks as illustrative examples of the culinary crafts that are key to meals.

Eventually, the symposium which was attended by around 100 participants, contained 74 presentations from 9 research and 3 policy tracks

---

<sup>1</sup> Måltidsakademien (The Swedish Academy of Culinary Arts and Meal Sciences), Gastronomiska Akademien (The Swedish Academy of Gastronomy), Kungl. Skogs och Lantbruksakademien (The Royal Academy of Agriculture) and The Nordic Association for Food Studies

<sup>2</sup> <https://capitalofgastronomy.se/en/>

divided into 21 sessions. A total of 16 universities as well as university colleges were represented, as was public agencies, environmental organizations, trade, and labour unions as well as destination and tourist and agricultural organizations. During the symposium some of the regional culinary crafts of Sweden was also demonstrated by 10 chefs from three regions in Sweden during the Gala Dinner, as well as in coffee breaks with local produce of cookies and ice-cream and the typical “smorgasbord” eaten during the final business meeting. The gala dinner on the evening of 1/11 was for example used as a living representation of the “meal” we discussed in the sessions. Another reason for including the meals as an integral part of the symposium is to highlight the project “Sweden’s New Regional Meals”<sup>3</sup> which is organized by the three academies behind the preparatory symposium.

In summary, it can be said that this year's TW symposium was significantly different in terms of the partnership of organizers, the overall purpose of the symposium and the design of the program based on independently organized tracks, than previously used in the area. This will also be whether the model we are working with this year is good or bad, the future will tell.

### **Tracks focusing on state-of-the-art Swedish research related to Culinary Arts, Meal Sciences and Gastronomy**

The conference had a particularly multidisciplinary focus, with disciplines from meal theology to food technology. What all tracks and contributions have in common, is the interest in the “meal” as an exciting and inspiring field of research, which can be studied with models and methods from various scientific fields. You could say that the TW conference was an attempt to stake out, bribe in, and start building a new multidisciplinary research field that didn't really exist before other than as scattered elements within various disciplines. This opens for exciting joint multidisciplinary explorations, while at the same time strengthening the knowledgebase of existing disciplines.

The Track *Innovations within Meals and Gastronomy – Sensory Challenges and Opportunities* brought up a wide span of contributions on the use of sensory perspectives and methods. The contributions were spanning from industrialization of taste to sensory communication and sustainability. The consumer culture of meals and food, including olfactory

---

<sup>3</sup> <https://www.landskapsmaltider.se>



manipulation of food was also discussed, as well as the effect of the design of artefacts on the table. The track was also used by the Swedish Sensory Network to expand their network ahead of the conference they are hosting for the “Sensory Science Society” (3S) in Uppsala 15-16/5<sup>4</sup> 2023.

The participants in *Social science approaches to the study of meals* discussed the problem of understanding “food and meals” as part of everyday life, based on historical texts, or direct participation in the form of eating together. A question that was raised was how to understand the meal from a social science perspective and at the same time being methodologically faithful.

*Meals and Health* brought up the contemporary problem of loss of taste and smell after covid, as well as the growing problem of children and young people with weight problems. A pessimistic statement that emerged in the presentations was that “when reality checking optimistic hypothesis in nutrition research that there were - null findings. More positively though was that there are now new drugs for obesity - soon as effective as liposuction!”

The issue of Technology was introduced in the track on *Gastronomy through food technology – promise or threat?*. This question was not fully answered, but it was shown that mankind has all through history been involved in processing food through smoking, fermentation etc., and that the issue today is rather what type of processing we are talking about, and how to classify it (e.g. as hyper processed food).

The argument that gastronomy adds aesthetic capital to society was discussed in the lively track *Gastronomy meets Art – A Swedish Research agenda*. One of the main arguments advanced in this session was that the meal is the only art form that engages all five senses, and that the “lower senses” such as smell and taste which are prevalent in meals are important as it conveys authenticity.

How places and meals mutually influence each other was debated in the track on *Branding places through food, meals, and gastronomy* and was also illustrated in a presentation on the creation of culinary spaces in Sweden through the distribution of gourmet restaurants. However, well-meaning efforts to change the impression of a place through food (e.g. as in case UNESCO Creative city) may also lead to negative “friction” between actors and agencies. Another contemporary food-activity that was

---

<sup>4</sup> <https://www.ikv.uu.se/E3S+General+symposium>

introduced was the “food truck movement”, that could be seen as a rebellion against dead city areas and a revival of city life.

Research on the interplay between religious belief systems in the form of different confessions, and meals as cultural expressions was the topic of the track *Religion and Meals*. Using historical studies as well as case studies on religion as culture and tradition, it was concluded that cultural food and meal traditions played a significant role in upholding and transforming confessions, and that religious confessions in turn affected inherited attitudes to the meal, such as ambivalence, abstaining and affirming.

In the track *Food Rights (Mat Rätt) – an updated legal perspective of the meal*, the “law of meals” was discussed from three different perspectives, legal aspects of restaurant visits, the legal protection of the art of cooking art forms, and the legal (taxation) consequences of eating at home or in the pub. The discussions also included the degree of legal protection of food products, meals and regional traditions, as well as taste, smell and presentation as legal phenomena.

The “health and mind” of the contemporary restaurant industry was addressed in the track *Gastronomy, hospitality and craft – understanding restaurant practice*, where serious educational questions about the mindful meal was raised. It was argued that the “destruction” of today's restaurant industry, might lead to a deterioration of culinary craftsmanship and thus the aesthetics of food.

### **Tracks focusing on important contemporary policy issues related to culinary craft and gastronomy in Sweden**

In the policy track *The meal as strategic communication*, the social, cultural, political, and economic importance of “business meals” was discussed, and the consequences of the contemporary restrictive institutional regulation of “representation” debated. A key argument was that the current legislation causes a “touch anxiety” among decisionmakers that is harmful for business and society. It was argued that education on the importance of procurement of the meal is an issue that we must work on in the future.

The track *Meal education for the future: Requirements, needs, visions*, led to a heated debate on the need for a drastic reformation of the current educational system for hospitality - workers in general, and particularly for people working in the restaurant industry. Hospitality and meal studies at high school and university levels are less popular today, and thus need to be

reformed to fit the needs of the industry as well as the interests and passions of future students.

The track *Fika – a key to Sweden* strongly argued for using the coffee break for knowledge transfer, particularly when it comes to innovations. The problem addressed was that while the Japanese regard the tea ceremony as an important part of their culture, Sweden has not recognized its Fika in the same way.

### **Conclusion**

We - the four organizations behind the symposium would therefore like to thank all of you - track organizers, presenters, debaters, meal creators - who has contributed to making our symposium in 2022 a success. It clearly illustrated that meal research as a scientific field is both rapidly growing multi-sensory and consequently multi-disciplinary and spans many industries and policy areas. It is thus with confidence we are looking forward to the “Stockholm Gastronomy Conference 2023”, that will take place at Stockholm University November 23<sup>rd</sup> to 26<sup>th</sup> 2023. Those who read these lines are therefore very welcome to take part in this event. Perhaps now is the time to seriously invite aromas, tastes, art and poetry in an open dialogue with nutrition, hygiene and health to understand the nature of the meal. Or as Classen (1999, p.228)<sup>5</sup> puts it:

"Perhaps we in the modern West need to be reminded that we are not just creatures of the eye, we are full-bodied beings with the capacity to learn about the world through all of our senses".

Per-Olof Berg,  
Preses Måltidsakademien

---

<sup>5</sup> Classen, C. (1999). Other ways to wisdom: Learning through the senses across cultures. *International Review of Education*, 45(3/4), 269–280.

## Redaktörernas kommentarer/Editorial comments

Vi ser med glädje hur symposiet som hålls till minne av Tore Wretmans växer sig större år för år och att allt fler företrädare för en mängd olika samhällsinstitutioner har kommit att visa sitt intresse för just måltiden inom ramen för detta forum.

Rapporten du har framför dig samlar de bidrag som presenterades vid Tore Wretman Symposiumet på Stockholms universitet, campus Albano, den 1–2 november 2022. Rapporten innehåller sammanfattningar skrivna av en stor bredd av representanter från både akademi, bransch och den offentliga sektorn. Dessa sammanfattningar, ramar in och förhandlar, på olika sätt både vetenskapliga- och policyperspektiv inom den svenska måltidsforskningen. För att återspegla originaliteten i författarnas bidrag har vi valt att inkludera texter skrivna både på engelska och svenska. För att beakta de olika förhållningssätten till ämnet, som var representerade under symposiet, så har vi också gjort det aktiva valet att inte ställa krav på akademiska formalia. Från redaktörernas håll vill vi rikta ett stort tack till alla som inkommit med bidrag. Vi vill även tacka arrangörerna för ett välorganiserat och väl genomfört symposium. Slutligen vill vi tacka Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet som finansierat rapporten.

Rapporten ges ut som en del av de årligt återkommande workshops som NAFS är delaktig i att arrangera. Detta för att bevara, sprida och kommunicera måltidsstudier. I år har vi nöjet att göra det i samarbete med Kungliga skogs- och lantbruksakademien, Måltidsakademien, Gastronomiska Akademien.

---

We are pleased to see that the symposium held in memory of Tore Wretman is growing every year and that more and more representatives of a variety of social institutions have shown their interest in the meal sector within the framework of this forum.

The report you have in front of you brings together the contributions presented at the Tore Wretman Symposium at Stockholm University, campus Albano, on 1-2 November 2022. The report contains abstracts

written by a wide range of representatives from academia, industry, and the public sector. These summaries, frame and negotiate, in different ways, both scientific and policy perspectives in Swedish meal research. To reflect the originality of the authors' contributions, we have chosen to include texts written in both English and Swedish. In order to take into account the different approaches to the topic, which were represented during the symposium, we have also made the active choice not to make demands on academic formalities. On behalf of the editors, we would like to thank all those who submitted contributions. We would also like to thank the organizers for a well-organized and well-executed symposium. Finally, we would like to thank the School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science at Örebro University for funding the report.

The report is published as part of the annual workshops that NAFS is involved in organizing. This is to preserve, spread and communicate food studies. This year we have the pleasure to do so in collaboration with The Royal Swedish Agricultural Academy, the Meal Academy, the Gastronomic Academy.

Redaktörer tillika NAFS-medlemmar/Editors and NAFS members

Kajsa Hult, Henrik Scander, Joachim Sundqvist och Lotte Wellton



# Innehållsförteckning

Contributors .....	9
Keynote speakers.....	12
RESEARCH TRACKS .....	15
1. INNOVATIONS WITHIN MEALS AND GASTRONOMY - SENSORY CHALLENGES AND OPPORTUNITIES .....	17
Association between consumers' attachment towards meat on sensory properties and preferences of plant-based meat alternatives.....	18
Bowl vs Plate? How the shape of the plate affects our perception of healthiness.....	19
Does panel expertise affect perception of particulated food? A case on root-vegetable purrees .....	20
Food for Thought; Sense Hacking in Sensory & Consumer Research!?! ..	21
Gastronomisk och sensorisk kvalitet på odlad fisk – Vad innebär ett gastronomiskt värde? .....	22
Initiating the use of sensory methods to promote healthy eating among children .....	23
Nya kaffesurrogat på 1800-talet: nyttighet, smak och doft.....	25
Pilot for testing the suitability of Seaweed-enriched crackers for a cross- European study .....	26
Rewine The World.....	27
Smakens industrialisering: Slutsatser från ett forskningsprojekt om de sensoriska livsmedelsvetenskapernas framväxt.....	28
Swidden rye – an ancient crop and a future food candidate .....	29
‘Operation Vin’: Uncorking the Swedish Wine Market .....	31
2. SOCIAL SCIENCE APPROACHES TO THE STUDY OF MEALS ....	33
Approaching the Meal Through Historical Texts.....	34
Diffusion of Eating Behavior in Different Social Networks: A Randomized Controlled Trial .....	35
Rare voices in domestic life: Pitfalls and photo diaries when studying Swedish single fathers’ parenting.....	36
Studying hikers’ meals, informed by social practice theory, in-situ in the mountains: Doing ethnographic fieldwork in less than optimal conditions.....	38
Studying Meals Beyond the Nature/Culture Dichotomy; or, Why Commensality Cannot Be Reduced to “Veneer Theory” Analysis.....	40

Understanding the Experiences of Cooking and Eating Together Among People With Intellectual Disabilities is Challenging. ....	42
<b>3. MÅLTIDER OCH HÄLSA – RAPPORTER FRÅN FORSKNINGSFRONTEN!</b> .....	45
Den smaklösa måltiden: Två pågående projekt om att leva med bestående lukt- och smakförändringar efter covid-19-infektion.....	46
Forskningsfront: ätbeteende .....	47
Måltidens energiinnehåll och människans reglering av energiintaget.....	49
Samband mellan viktminskning och ätbeteenden hos unga vuxna med obesitas.....	51
<b>4. GASTRONOMY THROUGH FOOD TECHNOLOGY – PROMISE OR THREAT?</b> .....	53
Machine versus Nature: A Multidisciplinary approach evaluating novel robot cultivation systems combining AI with chemical and sensory analysis.....	54
Meat that has been frozen and thawed - compatible with high gastronomic standards? .....	55
The future of meals is plant-based.....	57
Ultraprocessad mat – hot mot hälsa och god matkultur? .....	59
Vad kan livsmedelstekniken av idag lära av historien? .....	60
<b>5. GASTRONOMIN MÖTER KONSTEN – EN SVENSK FORSKNINGSAGENDA</b> .....	61
”Sinnesupplevelsens estetik: vinprovaren, i gränslandet mellan konsten och vetenskapen .....	62
<b>6. BRANDING PLACES THROUGH FOOD, MEALS, AND GASTRONOMY</b> .....	63
Spatializing the global UNESCO Creative City Network (UCCN) brand	64
The creation of culinary spaces in Sweden through the distribution of gourmet restaurants.....	65
The Taste Script of Foodieness in the revival of Swedish Urban Life through Street Food.....	66
The sensory organization of place - Enacting atmospheres through food meals and gastronomy .....	67
<b>7. RELIGION OCH MÅLTIDER – RELIGIONS AND MEALS</b> .....	69
Fasta och fest, svenska ramadantraditioner under utveckling!.....	70
Från förbjudet till rekommendabelt - att njuta av måltiden.....	71



Gott och rätt? Hur etiken kan hjälpa till vid valet av mat.....	72
Några livsmedelsteologiska betydelse.....	73
Överlevnadsstrategier vid klostret i Phoka, Georgien.....	74
”Måltider och nätverkande – på Bibelns tid och idag.”.....	75
Mat, miljö och rättvisa. Judisk aktivism i en ny tid.....	76
<b>8. MAT-RÄTT – ETT UPPDATERAT JURIDISKT PERSPEKTIV PÅ MÅLTIDEN.....</b>	<b>77</b>
Mat-Rätt – ett uppdaterat juridiskt perspektiv på måltiden.....	78
<b>9. GASTRONOMY, HOSPITALITY AND CRAFT – UNDERSTANDING RESTAURANT PRACTICE.....</b>	<b>79</b>
Educating Professionals Fit for the Future: Applying the Conscious Meal Model in Food Services.....	80
Sommelierens estetiska hantverk – Vinprovning som aristotelisk kunskap i handling.....	82
The contemporary hospitality identity in restaurant dining rooms.....	83
Vad sker i servitörens praktik?.....	84
<b>POLICY TRACKS.....</b>	<b>87</b>
<b>10. MÅLTIDSUTBILDNING INFÖR FRAMTIDEN: KRAV, BEHOV, VISIONER.....</b>	<b>89</b>
Upprop för framtidens måltidsutbildningar!.....	90
<b>11. FIKA – EN NYCKEL TILL SVERIGE.....</b>	<b>93</b>
Fika - ett utbildningsvetenskapligt perspektiv.....	94
FIKA – en nyckel till Sverige.....	96
Varumärket Sverige och fika.....	97
Fika möten spelar nyckelroll i innovationsarbetet.....	99
Fika som destinationsmarknadsföring.....	100
Fikapausen – en betydelsefull arena för kunskapsöverföring.....	103
Hur vi kan dra lärdom av Japans teeceremoni.....	104
Kaffekonsumtion kärnan i svensk fikakultur.....	106
Konditorn om fika.....	107
Småpratet under fikapausen främjar innovationer.....	108
Turistprofessorns syn på fika & vikten av ett utifrånperspektiv.....	109
Kan FIKA stärka Sverige som resmål?.....	111



## **Contributors**

**Stina Almroth**, PhD, founder of Fika Made In Sweden

**Linnea Apelman**, PhD Student, Department of Food Studies, Nutrition and Dietetics, Uppsala University, Sweden

**Per Olof Berg**, Professor. em. Stockholm Business School, Stockholm University, Sweden

**Jenny Berglund**, Professor, Department of Teaching and Learning, Stockholm University, Sweden

**Björn Bergenståhl**, Professor, Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Sweden

**Christian Biller**, B.Sc., Brand strategist, Swedish Institute, Sweden

**Thomas Blom**, Professor, Human Geography, Karlstad University, Sweden

**Stephanie Bonn**, Ass professor, Clinical Epidemiology Division, Department of Medicine Solna, Karolinska Institutet, Sweden

**Bianca Brandon-Cox**, Project manager, Visit Sweden, Sweden

**Lars Eriksson**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science Örebro University, Sweden

**Göran Eidevall**, Professor em, Department of Theology, Uppsala University, Sweden

**Thomas Ekholm**, PhD, University of Gothenburg, Sweden

**Gunnar Ekman**, Dr, River Jump, Sweden

**Albina Granberg**, PhD, Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University, Sweden

**Anders Herdenstam**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science Örebro University, Sweden

**Kajsa Hult**, PhD Student, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Anna T Höglund**, Professor, Centre for Research Ethics & Bioethics, Uppsala University, Sweden

**Anna Jonsson**, Ass Professor, Företagsekonomiska institutionen, Lunds University

**Håkan Jönsson**, Ass Professor, Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Sweden

**Kjell Kallenberg**, PhD, Uppsala University, Church of Sweden

**Ansung Kim**, PhD Student, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Marcus Klasson**, PhD Student, School of Economy and Management, Lund University, Sweden

**Ingrid Larsson**, Ass professor, Sahlgrenska University Hospital, Gothenburg, Sweden

**Mia Larson**, Professor in Business administration, Service Research Center, Karlstad University

**Martin Lind**, Bishop em, Lund University, Church of Sweden

**Andrea Lucarelli** Associate Professor, Stockholm Business School, Stockholm University, Sweden

**Elin Lövestam**, PhD, Department of Food Studies, Nutrition and Dietetics, Uppsala University, Sweden

**Gustaf Mabrouk**, Pastry chef, Sweden

**Cecilia Magnusson Sporre**, PhD, Department of Food and Nutrition and Sport Science, Gothenburg University, Sweden

**Peter Meltz**, Professor em, Department of Law, Stockholm University, Sweden

**Mihaela Mihnea**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Susanna Molander**, Ass Professor, Stockholm Business School, Stockholm University, Sweden

**Helga Müllneritsch**, PhD, Department of Modern Languages, College University of Dublin, Ireland

**Nicklas Neuman**, PhD, Department of Food Studies, Nutrition and Dietetics, Uppsala University, Sweden

**Maria Nyberg**, Ass Professor, Department of Food and Meal Science, Kristianstad University, Sweden

**Viktoria Olsson**, PhD, Department of Food and Meal Science, Kristianstad University, Sweden

**Ingemar Petersson**, PhD, Department of Economic History, Uppsala University, Sweden

**Armando Perez-Cueto**, Professor, Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University, Sweden

**Päivi Palojoiki**, Professor, Department of Food and Nutrition and Sport Science, Gothenburg University, Sweden

**Lena Roos**, Professor, Historical and Contemporary Studies, Södertörn University, Sweden

**Stephan Rössner**, Professor em, Apple Bay Obesity Research Centre, Stockholm, Sweden

**Michal Salamonik**, PhD, Historical and Contemporary Studies, Södertörn University, Sweden

**Pernilla Sandvik**, Ass Professor at Department of Food Studies, Nutrition and Dietetics, Uppsala University, Sweden

**Henrik Scander**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Luigi Servadio**, Ass Professor, Jönköping International Business School, Jönköping University, Sweden

**Joachim Sundqvist**, PhD, Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University, Sweden

**Johan Swahn**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Ulrica Söderlind**, PhD, Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University, Sweden

**Ute Walter**, PhD, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

**Karin Wendin**, Professor, Department of Food and Meal Science Kristianstad University, Sweden and Researcher, Department of Food Science, University of Copenhagen, Denmark

**Gunnar Westling**, PhD, Gunnar Westling Fram AB

**Anna Zachrisson**, Project manager, Sörmlands Matkluster, Sweden

**Carolin V. Zorell**, PhD, School of Humanities, Education and Social Sciences, Örebro University, Sweden

**Åsa Öström**, Professor, School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Örebro University, Sweden

## Keynote speakers



**Per-Olof (PO) Berg**, professor emeritus och preses i måltidsakademien, har en långtgående anknytning till det företagsekonomiska fältet där han under decennierna verkat både nationellt och internationellt. Han har skrivit både böcker och artiklar inom sitt ämne där han uppvisar sitt intresse för platser som både fysiska och symboliska entiteter.



**Maciej Dobrzyniecki**, ordförande i polska gastronomiska akademien och vice ordförande i internationella gastronomiska akademien, är en polsk entreprenör med akademisk bakgrund inom organisations- och ledningsstudier.



**Jan Annerstedt**, professor emeritus och adjungerad ledamot i måltidsakademien, är engagerad i frågan om gastronomins möjligheter att främja en hållbar samhällsutveckling. Han ser hur gastronomi har en given plats i det europeiska utbildningsväsendet där den kan bidra till ett förnyande av kontinentens gastronomiska arv.



**Fredrik Eriksson**, kock och krögare, drivs av att värna det svenska matarvet samt utvecklingen av den svenska gastronomin. Han har bland annat verkat som rådgivare för landsbyggsministeren, kreativ ledare på Restaurangakademien samt som medlem i föreningen Gastronomi Sverige.



**Stina Algotson**, VD för besöksnäringens forsknings och utvecklingsfond (BFUF) samt ordförande i SAPERE international, översatte och förde in Saperemetoden till Sverige under 90-talet. Hon har dessutom ett intresse för sinnlighet i relation till mat och ätande, vilket inte minst tar sig uttryck i böckerna *Mat för alla sinnen* samt *Sinnenas skafferi*.



**Carl-Jan Granqvist**, ledamot i Måltidsakademien samt Gastronomiska akademien, är en av initiativtagarna till *Stockholm – European Capital of Gastronomy*. Carl-Jan drivs av utvecklingen av den svenska gastronomin och är en förkämpe för betraktandet av gastronomin som en konststart med njutningen i fokus.





# Research tracks



# **1. Innovations within Meals and Gastronomy - Sensory Challenges and Opportunities**

## **Association between consumers' attachment towards meat on sensory properties and preferences of plant-based meat alternatives**

*Ansung Kim, Åsa Öström, Mihaela Mihnea, Victoria Sörensen, Lisa-Maria Oberrauter & Jun Niimi*

For the sake of both environmental and human health, reduction in meat consumption has been suggested in favour of plant-based meat alternatives. However, increased uptake in the use of plant-based meat alternatives will only be successful when the products are attractive enough to consumers. The aim of the present study was to determine the impact of consumers' level of meat attachment (MA) on the sensory perceptions and preference of meat alternatives of various sources of plant-based protein. Consumers (n = 208) were initially recruited and screened for their level of MA and split into three equal groups of low to high levels. Consumers from low (n = 54) and high (n = 45) MA groups evaluated their hedonics, profiling of sensory characteristics using rate-all-that-apply (RATA), and ideal profile based on RATA on seven plant-based products. Consumers with low MA had significantly higher mean scores on overall liking, aroma, and taste than consumers with high MA. All hedonic values and all sensory attributes were significantly different across samples. Although 15 out of 38 attributes varied significantly between the high and low MA groups, the perception of attributes in each sample was similarly projected. In addition, the profile of the ideal product was projected and compared for both low and high MA groups. Taken together, a consumer's level of MA can affect their hedonic ratings and preferences of sensory properties of plant-based meat alternatives.

## **Bowl vs Plate? How the shape of the plate affects our perception of healthiness**

*Johan Swahn & Åsa Öström*

The art of serving healthy food! Serving food in bowls has become a trend and quite common when serving healthy food, such as poke bowls, grain bowls, salad bowls, burrito bowls etc. Trend or not, eating from a bowl is perhaps one of the oldest ways of serving and eating food. How to plate a culinary dish and what kind of material, shape or colour the plate has, has been proven to affect our perception of taste. Various studies have showed that the sensation of touch affects our perception, for example when holding a cup (cold vs hot) or serving food in a light vs heavy dish etc. Therefore, this exploratory study was designed to investigate how restaurant guests rated perceived healthiness, liking and taste when consuming food on a plate or in a bowl? 364 consumers evaluated identical, plant-based food, served on a plate or in a bowl in a restaurant during a four-day period. The guest rated the perception of healthiness using 0-100 point hedonic scale (0- Not healthy at all 100- Very healthy). The results reveal that when guests are served food in a bowl, they rate the dish as significantly healthier compared to a plate ( $p=0,027$ ). These findings indicate relevant insights for designers, restaurants, public kitchens, schools and retailers that the choice of plate wear could enhance the guests experience as healthier.

## **Does panel expertise affect perception of particulated food? A case on root-vegetable purees**

*Mihaela Mihnea*

Mouthfeel perception, and specially texture-related attributes, and their sensory evaluation can be very challenging as many of the attributes are difficult to define, rate and provide references. Food companies are currently using trained panels and time-consuming sensory methods. Therefore, understanding whether these mouthfeel measurements can be also accurately evaluated by naïve consumers using rapid profiling methods or not, can be an added value for sensory scientists and food industry. The main objective of the present study was to investigate the role of expertise level on mouthfeel perception of particulated foods. Sensory characterization and discrimination ability of sensory experts vs. naïve consumers was evaluated using RATA. The study included six particulated root vegetables purees made of two different continuous phases (Jerusalem artichoke rich in inulin, and Parsnip purees rich in starch) and beetroot particles of different size and hardness (cooked pieces, raw pieces, and puree). This sample set also aims to have a better understanding of the impact of the continuous phase on the mouth feel perception. It was hypothesized that both panels would characterize and discriminate the samples in a similar manner. However, sensory experts were expected to be able to discriminate using more complex sensory descriptors. Results showed that panelists behavior while performing the sensory tasks may be conditioned by either experience (sensory experts) or liking (consumers). Both panels were able to discriminate and profile samples similarly with naïve consumers having a higher discrimination ability. However, sensory experts showed higher abilities to discriminate between samples regarding the particle's characteristics whereas consumers sample's discrimination was influenced by attributes as "ease of swallow" or "creaminess". Additionally, perception of sensory attributes such as "thickness", "creaminess" or particle's related characteristics and the liking of the samples varied with the continuous phase (inulin or starch based).

## **Food for Thought; Sense Hacking in Sensory & Consumer Research!?**

*Johan Swahn*

It is crucial within the food industry to be able to develop products that consumers like and would buy again and again. Unfortunately, the success rate of new food product launches is often low, in the US alone the success rate has been reported to be as low as 15% in some cases (see review for example; Salnikova et al., 2019). Why is that? Is it because one might not conduct sensory testing? Or is the sensory testing poorly executed? Or is the sensory testing without taking context into account unable to predict operational preferences? During the covid pandemic a new trend emerged which has pushed sensory and consumer testing to “think outside the sensory booth” (Varela, 2022) and to conduct more home use tests, which is closer to real life experiences (Dinnella et al., 2022) with promising results (Hasted et al., 2022). Moreover, we are moving towards a hybrid world where the digital interface will create new possibilities and behaviours. This according to one of the highest valued companies in the world, Meta (owner of example Facebook and Instagram etc.), who recently announced the next phase of the internet is metaverse such as a hybrid world, that is an immersion into a virtual reality. This type of technology has been introduced into sensory and consumer research in recent years with various result (see for example review; Wang et al., 2021), and some pilot experiments (for example Swahn et al., 2018;2019), and different restaurant concepts (for example Aerobanquets RMX in New York). However, this brings an opportunity for sensory science and consumer research to validate methods and to be able to conduct real life testing in an efficient and sustainable matter to predict real consumer behaviour and preferences. Also, as this type of technology is rapidly emerging, we will most likely, be able to eat tastier, healthier, and more sustainable in a multisensory hybrid world in the future. Exciting times ahead, both as a consumer/guest and as sensory and consumer researcher.

## **Gastronomisk och sensorisk kvalitet på odlad fisk – Vad innebär ett gastronomiskt värde?**

*Åsa Öström, Johan Swahn & Mihaela Mihnea*

”Fem Ton Grön Fisk i Disk” är ett projekt om framtidens miljövänliga fisk-foder som bygger på kretslopp. Övergripande i projektet tillämpas mer än 10 år av svensk forskning och teknikutveckling för nya foderråvaror för vidareutveckling av affärskoncept för lokalproducerad och miljövänlig fisk. Axfoundation tillsammans med Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) har varit projektledare i samarbete med ett 20-tal partners. I ett första steg har en prototyp för kretsloppsfoder utvecklats och testats, fodret är baserat på vegetabiliska restflöden och andra inhemska råvaror som ersätter fiskmjöl, fiskolja, spannmål och soja.

Den gastronomiska delen av projektet bygger på ett samarbete mellan SLU och Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan där forskning i sensorik kombineras med analysteknik inom Life Sciences för att förstå hur faktorer, som till exempel nya foderråvaror, välfärd, vattenkvalitet, hantering vid och efter skörd, kan kombineras för att inte bara ge miljövänlig mat, utan mat av högsta gastronomiska kvalitet.

Sensoriska bedömningar har genomförts vid fem tillfällen: I – Maj 2020 (Torsåkers gård i Upplands Väsby), II – December 2020 (Campus Grythyttan), III – September 2021 (Campus Grythyttan), IV – December 2021 (Campus Grythyttan) och V – Februari 2022 (Campus Grythyttan). Metoder som användes var profileringsmetoder och gillandetest. Bedömningarna genomfördes på odlad regnbåge som fått olika typer av foder. Exempel på foderkomponenter var åkerböna, sjöpunng, algolja, svart soldatflugor mm. Ett generellt och övergripande resultat tyder på att olika typer av utfodring inte hade någon tydlig inverkan på fiskens lukt- textur- eller smakegenskaper. En viktig del av resultaten handlar om att reflektera över egenskaper den odlade fisken bör ha för att den ska ha ett gastronomiskt värde.



## Initiating the use of sensory methods to promote healthy eating among children

*Linnea Apelman*

### *Background*

The reason behind the initiation of this research project is that Swedish children have been shown to consume less fruit and vegetables than the health recommendations suggest. It is known that children are born with an aversion to bitter taste and that bitter tastes are present in the sensory profiles of vegetables. The acceptance, of both fruit and vegetables, have been shown to be specifically low among children with picky eating behaviours.

### *Research question*

How do we initiate healthy food consumption among Swedish school children, with specific focus on picky eaters?

### *Key concepts*

Picky eating is a concept of reluctant behaviours that includes food neophobia (the reluctance toward unfamiliar food) as well as the reluctance toward familiar food, resulting in a narrow repertoire of food consumed. This can be troublesome for the individual child, have a negative impact on the parent-child relationship and affects the nutritional value of the child's eating. To help children wider their repertoire of consumed fruit and vegetables more ways of playful and child-friendly interactions need to be explored. This would also benefit families and institutions, struggling with communicating their well-meaning wishes to the child in a helpful way, and all further knowledge about picky eating and healthy consumption among children is an important contribution. Acceptance determines whether a child is willing to consume a food product and the sensory properties of fruit and vegetables play an important role in the choice of one food product over another. In the field of **sensory and consumer science**, many methods aimed to assess and improve an individual's familiarity with, perception of and appreciation for a food product are developed. Our suggestion is to develop these methods further to be used in a child-friendly and playful way to initiate healthier eating habits among children, especially picky eaters.

### *Project description*

School-aged children will be recruited to participate in sensory tests, conducted in a playful task-oriented manner. The focus is on the ingestion of food products and olfaction tasks using scents. Data will be collected on the children's abilities and preferences, enabling the development of food games aimed to improve the familiarity with fruit and vegetables among children. A survey will be developed to be filled out by the children, enforcing their interest in the topic and allowing for them to feel heard.

## **Nya kaffesurrogat på 1800-talet: nyttighet, smak och doft**

*Michal Salamoniak*

1800-talet kan benämnas som surrogatens århundrade. Även om man började med att diskutera och uppfinna kaffesurrogaten redan på 1700-talet, var det under 1800-talet som en sorts internationell tävling pågick i att hitta de bästa ersättningsprodukterna och just då började man storskalig producera dessa produkter. Vid en stor efterfrågan, ostabila marknader, krig, kritiken av kaffet, alla försök att etablera en kaffeodling i Europa som misslyckades pågick försöken att hitta en ersättning, gärna från de inhemska växterna, som efterliknade smaken och doften av det äkta kaffet. Symposiumbidraget syftar till att presentera och analysera just diskussionen om smaken och doften av utvalda kaffesurrogaten utifrån den svenska pressen på 1800-talet. Flertal av recept, tidningsartiklar, reklam samt exempel från vetenskapliga avhandlingar kommer att presenteras på symposiet. De huvudaspekterna som kommer att tas upp då är ekonomi, hälsa, nyttighet vs smak och doft.

## **Pilot for testing the suitability of Seaweed-enriched crackers for a cross-European study**

*Pernilla Sandvik, Monica Laureati, Susanne Neugart, Noemi Rabitti & Joachim Schouteten*

Seaweeds are healthy and climate-friendly food raw materials with great opportunities from a sustainability perspective. Our goal is to promote the consumption of seaweeds, by investigating the sensory opportunities and challenges in a cross-European context. Exposure is a key factor in promoting new sustainable foods, why development of tasty and healthy seaweed-derived foods is crucial. The sensory properties of new sustainable food may however differ from what consumer are used. The aim of the pilot study was to test acceptance of algae-enriched crackers in three European countries (Sweden, Belgium & Italy) among both children and adults. Two wheat crackers fortified with 5% green or blue colored spirulina were developed as well as one beige control cracker not containing spirulina. In total 32 respondents tasted the crackers and provided their degree of acceptance on a 7-point scale. The blue and green crackers were similarly accepted (mean value 4.7 and 4.5) and the beige control displayed the highest degree of acceptance (5.2). In the preference test, adults preferred the blue cracker while children preferred the beige control and the blue equally. The pilot test showed that the crackers were not extremely disliked as both children and adults were willing to taste all samples, indicating that seaweed-enriched crackers could be suitable for consumption by European children and adults.

## **Rewine The World**

*Anders Herdenstam*

Multidisciplinary research approaches have for long time been a crucial tool to address challenges that's been stressed by the climate change and nevertheless the urge to face more sustainable food. Multidisciplinary research has been used in a diversity of fields in order to address and understand complex matters, often related to human behaviour and where no single discipline can offer a full truth, explanation or understanding from a neither a holistic nor pragmatic level. In earlier studies it has shown that the ability of imagery picturing the experience of wine can have an important role in remembering and communicating the experience. In a recent study testing consumers with different level of imagery vividness. It can be concluded that imagery picturing, and mental imagery vividness can be an important tool in communication of wine and other complex and food being introduced new consumers. One incentive for this, being introduction of novel sustainable products based on resource efficiency and decreased climate footprint, that can be communicated and validated for consumer acceptance.

## **Smakens industrialisering: Slutsatser från ett forskningsprojekt om de sensoriska livsmedelsvetenskapernas framväxt**

*Ingemar Pettersson & Daniel Normark*

Syftet med framställningen är att summera och diskutera forskningsprojektet *Smakens teknovetenskaper: livsmedelsutveckling i Sverige under den högindustriella epoken*. Projektet, som finansierats av Riksbankens Jubileumsfond, har bedrivits i skärningspunkten mellan ekonomisk historia och vetenskapshistoria med det direkta syftet att undersöka sensoriska vetenskapers framväxt under 1900-talet. Vi har undersökt dessa kontexter med en "produktbiografisk" metod där vi har följt utvecklingen av ett antal livsmedel – öl och margarin i första hand – och studerat de vetenskapliga praktiker som var inblandade, och hur de formade den industriella matens sensoriska egenskaper. En utgångspunkt för projektet har varit att livsmedelsframställningen under den industriella epoken genomgick en "sensorisering" där konsumenternas sinnesintryck blev allt viktigare faktorer för produktionen. Utifrån denna tolkningsram har projektet dragit ett antal slutsatser om de sensoriska livsmedelsvetenskapernas framväxt, vilka vi tror är viktiga i en bredare diskussion om måltidsforskning i Sverige och internationellt. Det handlar bland annat om hur framväxten av sensorik var kopplad till strukturella förändringar inom produktion, distribution och konsumtion; hur sensorisk vetenskap interagerade med äldre former av smakbedömningar; hur den vetenskapliga utmaningen att generera "hårda" data ur subjektiva och personliga uppfattningar har givit upphov till ett utpräglat transdisciplinärt och multimetodologiskt kunskapsfält; och, inte minst, om att provsmakning som kunskapsform anknyter till djupgående frågor om estetik, ekonomi, makt och vetenskap.

## **Swidden rye – an ancient crop and a future food candidate**

*Karin Wendin, Amanda Jonsson, Tove Ortman, Galia Zamaratskaia & Karin Gerhardt*

Today consumer trends are moving towards local and regional production of crops, especially those with a history, i.e., ancient crops. This is strongly correlated with a rising interest in sustainability (1) and with the positive taste experience of products based on these crops (2,3). Further, an increase in the production and the consumption of ancient cereals have, due to their resilience, durability, and broad genetic variation, been highlighted as part of a solution to handle increasing environmental variability due to climate change, especially for less fertile soils. Moreover, they have a great potential in the development of healthy and gastronomically appealing products (1,4,5,6).

The aim of this study was to investigate sensory aspects, analytical and hedonic, of *swidden rye* grown at different Swedish locations. The study included both *swidden rye* as flour and products based on *swidden rye*.

*Swidden rye* from five different geographical locations and one conventional rye were analysed both as flours, blended and cooked with water, and as baked goods with added ingredients, e.g., sugar and fat. Descriptive sensory and hedonic analyses were performed.

Results showed a variation between the flours, mainly in texture and appearance attributes. Addition of fat and sugar increased the differences between the samples and significant differences were observed also in the taste and flavour attributes. These results were in line with earlier results by Bridonneau & Chauveteau (2021) (7). Consumers evaluated all samples positively, with a slight preference for the ancient samples, which also aligns with a recent study by Nilsson and Jönsson (2022) (8). The results form a ground for healthy and tasty future innovations.

## References

- Longin, C.F.H.; Würschum, T. *Back to the future-tapping into ancient grains for food diversity*. Trends Plant Sci. 21, 731–737, 2016.
- Wendin, K., Mustafa, A., Ortman, T., & Gerhardt, K. *Consumer Awareness, Attitudes and Preferences Towards Heritage Cereals*. Foods, 9, 742, 2020.
- Angioloni, A.; Collar, C. *Nutritional and functional added value of oat, 670 Kamut®, spelt, rye and buckwheat versus common wheat in breadmaking*. J. Sci. Food Agric. 2011, 91, 1283–1292. Boukid et al., 2018.
- Boukid, F., Folloni, S., Sforza, S., Vittadini, E., & Prandi, B. *Current Trends in Ancient Grains-Based Foodstuffs: Insights into Nutritional Aspects and Technological Applications*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(1), 123–136, 2018.
- Westling, M., Leino, M. W., Nilsen, A., Wennström, S., & Öström, Å. *Crop and Livestock Diversity Cultivating Gastronomic Potential, Illustrated by Sensory Profiles of Landraces*. Journal of Food Science, 84(5), 1162–1169, 2019.
- Zamaratskaia, G., Gerhardt, K., & Wendin, K. *Biochemical characteristics and potential applications of ancient cereals—An underexploited opportunity for sustainable production and consumption*. Trends in Food Science & Technology, 107, 114–123, 2021.
- Bridonneau, S. & Chauveteau, R. *Heritage Cereals Product Development*. Kristianstad University Press ISBN: 978-91-87973-62-8, 2021.
- Nilsson, J. & Jönsson, S. *Kakor med svedjeråg. Konsumentupplevelse och -preferens*. BSc thesis, Kristianstad University, 2022.



## **'Operation Vin': Uncorking the Swedish Wine Market**

*Luigi Servadio & Jacob Östberg*

Swedish consumers have access to one of the world's broadest assortments of wine through the state monopoly Systembolaget. What market dynamics led up to this focus on wine on a market where consumers' preferences had traditionally been for hard liquor and beer?

By drawing on strategic action field (SAF) theory (Fligstein and McAdams 2011; 2012) our case foreshadows the state as an active agent in creating market change. Wine consumption in Sweden took off in 1957 when the Swedish state, via its retailer Systembolaget, set in motion an initiative that worked as an endogenous shock to the market. In order to reconstruct the history of the strategic operation we relied on historical data sources. We collected online and physical archival data such as magazine and newspaper articles and books as well as historical cultural artefacts, such as original pamphlets, ration books, and objects. We also collected market-oriented ethnographical data.

The Swedish state first disrupted the Swedish market for alcohol. Traditionally, consumption of alcohol in Sweden has been focused on hard liquor. To change this the state decided to strategically promote a new alcoholic drinking culture through the massive campaign "*Operation Vin*". This can be seen as the origin of the mainstream consumption of wine in Sweden. The basic idea of *Operation Vin* was to promote a shock in the market to replace the current established market logic with a new one.

Second, our empirical findings show how utilizing the culturally embedded connection between money and alcohol served as a tool to gain acceptance for this new practice.

Third, this gradually led the settlement of a new alcohol culture. Today, lots of different wines from around the world crowd the shelves of Systembolaget. For consumers lacking cultural immersion in the world of wine, choosing amongst the many different wines can be a daunting task. Many labels look similar, names are tricky and hard to pronounce and the taste

can be difficult to understand and remember. In order to translate the seemingly complicated world of wine for the Swedish consumers Systembolaget took a number of initiatives.

We contribute to a literature which conceptualize market change as the outcome of consumer collective action (e.g., Kjeldgaard et al. 2016; Laamanen & Skålén 2014). Instead, our article frames market change from the perspective of an historical evolution in a unique environment with the state as a dominant actor. As such, it allows us to broaden our understanding of the cultural, societal, historical structures and processes embedded in market dynamics.

## **2. Social science approaches to the study of meals**

## **Approaching the Meal Through Historical Texts**

*Helga Müllneritsch*

This paper details approaches to the study of the meal in a historical context, investigating 18th-century German textual artefacts. It asks which have survived, what can be inferred from them, and their limitations. Descriptions and images of meals and table manners in literary texts may be partial reflections of real-life practice, but must be understood as fictional narratives. Prescriptive texts step outside the realm of fiction but reflect on the ideal rather than the reality. Indeed, their very existence implies a need for corrective measures was perceived. It is also key to consider the audience, which requires an aside into book history: investigating how many copies were sold, how many editions were run, how long the work was in print and who bought or borrowed them. Cookery books, in both published and manuscript form, and penned by both credited and anonymous authors, are closer to the act of meal preparation but can also represent aspirations that do not reflect an everyday meal or every person. Many sources that have come to us exclude the lower classes; ego-documents, accounts and receipts from institutional contexts can give some insight into the conventions they followed. Study of the historical meal calls for methodological approaches including source criticism and edition philology, considering factors such as dietetics, spatiality and intertextuality, putting the texts in a context that gives us insight into which role it played in the life of its readers.

## **Diffusion of Eating Behavior in Different Social Networks: A Randomized Controlled Trial**

*Carolyn V. Zorell, Ansung Kim & Nicklas Neuman*

A variety of public, governmental initiatives inform citizens about what is considered 'healthy', climate friendly', and in general 'sustainable' food, to influence their choices. However, research suggests that, rather than public authorities, people are more likely to influence each other's behaviour e.g. in social networks. To understand the underlying dynamics, researchers have experimented with controlled networks where they manipulated factors such as how many ties a person has or how people are connected. This increases the chances of identifying causality, yet also affects the external validity of the results since the design is very artificial. Here, we present an ongoing study that tries to minimise artificiality by studying real-life behaviour, while including controlled treatments. We explore if and how real-life, self-reported intakes of particular food products spread under certain social network conditions. One aim is to compare whether behavioural change spreads differently (1) given certain social network conditions, and (2) compared to groups receiving information about food via official channels (e.g. governmental information campaigns, labelling schemes) rather than through social channels. We trace real-life intake of meat and plant-based foods through a mobile phone application over 4 months. Participants are randomly assigned to distinct networks, each exposed to different 'signals'. By investigating the roles of both social diffusion processes and certain structural conditions provided by public actors for sustainable consumption, the results contribute to discussions of how and by whom effective and efficient measures could be implemented to ease and foster sustainable consumption.

## **Rare voices in domestic life: Pitfalls and photo diaries when studying Swedish single fathers' parenting**

*Susanna Molander*

This working paper describes the methodological issues I encountered when studying the everyday dinner and parenting as a whole among Swedish middle class single fathers (Molander 2021). The paper considers power imbalances in relation to the site in which the research is conducted (Oakley 1981) such as the vulnerability of the private sphere (Molander 2011), the relationship between researcher and researched (Oakley 1981), the caring norm (Doucet 2011) and the intrusiveness of women studying divorced men. Instead of doing ethnography, I realized it was better to use photo diaries and photo elicitation interviews (Heisley and Levy 1991). Though not comparable to ethnography, photo diaries have many advantages. They tend to get up close to life as it happens, give some of the power to the researched, capture life from the perspective of the researched and allow access to places not normally accessible (Allen 2011; Carins 2017; Hein and O'Donahue 2011). The diaries captured a combination of everyday life and the display of it (Finch 2007). With this method I was able to get close while avoiding the perils of the intimate situation and managed to capture a mixture of “knowns” and “unknowns” (Luft and Ingham 1955, Rumsfield 2002 in Allen 2011) such as expected parenting themes among which the dinner was one (“known knowns”); nuances, frequencies, and materializations of themes I wanted to know more about (“known unknowns”); and themes I did not know to expect in their parenting (“unknown unknowns”) but found to be worth further inquiry.

### *References*

- Allen, L. (2011), “‘Picture this’: Using photo-methods in research on sexualities and schooling,” *Qualitative Research*, 11(5): 487–504.
- Carins, J. (2017), “Visual observation techniques.” In: Kubacki, K., S., Rundle-Thiele, (eds) *Formative Research in Social Marketing*. Singapore: Springer, pp. 107–123.
- Doucet, A. (2011). “It’s just not god for a man to be interested in other oeople’s children’: Fathers, public displays of care, and relevant others.” In: Dermott, E., and Seymore, J. (eds) *Displaying Families: A New Concept for the Sociology of Family Life*, London: Palgrave Macmillan, pp. 81–101.

- Finch, J. (2007). "Displaying Families," *Sociology*, 41(1), 65–81.
- Hein, W., S. O'Donohoe, and A. Ryan, (2011), "Mobile phones as an extension of the participant observer's self: Reflections on the emergent role of an emergent technology." *Qualitative Market Research: An International Journal*, 14 (3), 258-273.
- Heisley, D. D., and S. J. Levy, (1991), "Autodriving: A photoelicitation technique." *Journal of consumer Research* 18 (3): 257-272.
- Luft, J., and H. Ingham, (1955), "The Johari window, a graphic model of interpersonal awareness," *Proceedings of the Western training laboratory in group development* 246 (1955).
- Molander, S., (2011), "Food, love and meta-practices: A study of everyday dinner consumption among single mothers." *Research in Consumer Behavior*. Vol. 13. Emerald Group Publishing Limited, pp. 77-92.
- Molander, S., (2021), "A gendered agency of good enough: Swedish single fathers navigating conflicting state and marketplace ideologies." *Consumption Markets & Culture* 24(2): 194-216.
- Oakley, A., (1981), "Interviewing women: A contradiction in terms." In: H. Roberts (Ed.), *Doing feminist research*, London: Routledge & Kegan Paul, pp. 30-61.

## **Studying hikers' meals, informed by social practice theory, in-situ in the mountains: Doing ethnographic fieldwork in less than optimal conditions.**

*Joachim Sundqvist*

Adopting a practice theoretical approach to the study of any social phenomenon, e.g., contextual and socially situated eating events, necessarily, begins with the acknowledgement of the plethora of existing theories of practice and the variation that they display relative to each other. Adopting the idea, put forward by Ted Schatzki, that a practice is “an open spatial-temporal array of doings and saying that is governed by a largely normative array of understandings, rules, teleologies, and emotions” (2019, p.28 ), where doings, that is, activities, are “happenings through which states of affairs of a certain sort inherently obtain” (2010, p. xv), in the study of such contextual meals, produces a substantial conceptual apparatus that needs to be epistemologically, and thus methodologically, navigated.

Consequently, as social practices are processual, exploring the socially situated meal, conceptualised as the meal practice of specific social phenomena, should be conducted through engagement with the social phenomena to which the meals pertain; or as Schatzki (2012, p.24) puts it “[t]o acquire this knowledge, the investigator has no choice but to do ethnography, that is, to practice interaction-observation.” That is, to capture the propositional and procedural knowledge contained in the practice, the researcher needs to move beyond mere observation and get embedded in the social phenomena studied together with the persons carrying on the practice.

Following this idea, I set out to do just that, practicing interaction-observation with mountain hikers, along the 440 km long Kungsleden, stretching between Hemavan and Abisko.



### *References*

- Schatzki, T. R. (2010). *The timespace of human activity : on performance, society, and history as indeterminate teleological events*. Lexington Books.
- Schatzki, T. R. (2012). *A Primer on Practices - Theory and Research*. In J. Higgs (Ed.), *Practice-Based Education: Perspectives and Strategies* (pp. 13-26). Sense Publishers.
- Schatzki, T. R. (2019). *Social change in a material world*. Routledge.

## **Studying Meals Beyond the Nature/Culture Dichotomy; or, Why Commensality Cannot Be Reduced to “Veneer Theory” Analysis**

*Nicklas Neuman*

This presentation introduces ideas that have been growing for about five years, finally leading to a submitted manuscript during the summer of 2022. The paper is an in-depth analysis of the social biology of why humans seem to have a more or less universal appeal to eat in groups. I call this “commensal attraction”, drawing on the sociological concept of commensality: the practice of eating together (Jönsson, Michaud, and Neuman 2021).

The basics of the paper will be outlined, followed by an argument about what Frans de Waal famously called “veneer theory” in his discussion about human morality (de Waal, 2006). In short, veneer theory refers to a theoretical analysis that reduces human behaviors, preferences, values and so forth to no more than a sociocultural furnace with no foundation (at least not explicitly) in human evolution. For de Waal, the criticism was directed at moral philosophy that, to him, overlooked how the human capacity for moral judgment is a product of evolution, not a just a veneer of an exclusively human capacity for reason that allows us to depart from our “bad nature”.

My argument is that the same holds for how we approach meals. If I am correct in thinking that commensal attraction is due, in part, to how shared meals manifest evolved human traits such as social learning, cooperation, ritualized behavior, and symbolic thinking, then veneer theory analyses are clearly insufficient. Eating in groups and generously sharing food is not a cultural taming of naturally egoistic urges to grab it for yourself and run. Both are equally natural and cultural aspects of what it is to be human.

### *References*

- de Waal, Frans. 2006. Morally evolved: primate social instincts, human morality, and the rise and fall of “vener theory”." In *Primates and philosophers: How morality evolved*. Stephen Macedo and Josiah Ober, eds. Pp. 1-58. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Jönsson, Håkan, Maxime Michaud, and Nicklas Neuman. 2021. What is commensality?: a critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18 (12):6235.

## **Understanding the Experiences of Cooking and Eating Together Among People With Intellectual Disabilities is Challenging.**

*Maria Nyberg & Eva-Lena Einberg*

Understanding experiences related to food is a complex matter. In this project we aim at exploring the experiences of and meanings related to cooking and eating together among people with mild to moderate intellectual disabilities. The group of participants are part of a daily activity within LSS (The law on support and service for certain disabled) focusing on cooking together.

In studying the meal experience within the social sciences, qualitative methods such as verbal interviews, individually or in groups, as well as focus groups are commonly used. These methods might provide insight into the food and meal situation in everyday life; however, they often rely on verbal reports where people with intellectual disabilities, who have no or very limited verbal language, might be excluded from research. Importantly, methods and approaches should be suited to the participants' level of understanding, knowledge, and interests, but without underestimate or undervalue their abilities. Through conscious choice of methodological approach, people with intellectual disabilities cannot only be included in the research, but also empowered in impacting their own life (see e.g Gilbert, 2004)

In this study, also supported by previous literature (see e.g Ottman & Crosbie, 2013), a variety of methods have been used and combined, to provide the participants with different tools to share their experiences. Social media analysis has been conducted together with observations, digital diary, focus groups and individual interviews with pictures and various artifacts. This is time-consuming, trust-building ethnographic work, however, important in inviting people with intellectual disabilities to share their experiences of cooking and eating together.

### *References*

Ottman, G & Crosbie, J. (2013). Mixed method approaches in open-ended, qualitative, exploratory research involving people with intellectual disabilities: A comparative methods study. *Journal of Intellectual Disabilities*, 17 (3), 182-197.

Gilbert, T. (2004). Involving people with learning disabilities in research: issues and possibilities. *Health and Social Care in the Community*, 12 (4), 298-308.



### **3. Måltider och Hälsa – rapporter från forskningsfronten!**

## **Den smaklösa måltiden: Två pågående projekt om att leva med bestående lukt- och smakförändringar efter covid-19-infektion**

*Elin Lövestam, Pernilla Sandvik & Nicklas Neuman*

Nedsatt förmåga att känna lukt och smak är ett karaktäristiskt symtom vid insjuknande av covid-19. I takt med pandemins framskridande har det visat sig att detta symtom kan kvarstå även efter tillfrisknande från infektionen. I vissa fall utvecklas luktförvrängningar, vilket förknippas med avsevärt nedsatt livskvalitet. Ett flertal studier har gjorts för att definiera och kartlägga de förändringar av lukt och smak som sker under och efter en covid-19-infektion, men färre har undersökt betydelsen av dessa för de drabbade personerna. Här presenteras två pågående projekt om lukt- och smakförändringar efter covid-19-infektion, med särskilt fokus på mat och måltider.

Det ena projektet är en litteraturstudie av typen *scoping review*, om relationen mellan lukt- och smakförändringar efter covid-19-infektion och matintag och måltider. Två kandidatstudenter genomförde en systematisk litteratursökning i databaserna Scopus, PubMed och PsychInfo, med syfte att kartlägga den befintliga kunskapen på området. Resultatet innefattar fem kvalitativa och fyra kvantitativa artiklar.

I det andra projektet, en kvalitativ intervjustudie som delvis bygger på kunskapsluckor identifierade i litteraturstudien, undersöks betydelsen av bestående lukt- och smakförändringar för personer som rekryterats via Karolinska Universitetssjukhusets lukt- och smakmottagning. Fokus ligger på deltagarnas vardagsliv, sociala aspekter och livskvalitet, med maten och måltiderna i fokus.



## **Forskningsfront: ätbeteende**

*Stephan Rössner*

Varje vecka kommer över nätet som en gratis service en skörd av alla nyheter, som berör kost, motion, livsstil och hälsa från universitetet i Bloomingdale- en veritabel guldgruva i många avseenden. Publicerade vetenskapliga data återges ofta i media som stora genombrott, trots forskarnas egna reservationer.

En av huvudrubrikerna har titel "Null findings" och handlar om det dystra faktum, att många optimistiska hypoteser inom näringsforskningen brutals krossats av de funna realiteterna. Många myter har kommit att avlivas under årens gång såsom meningslösa hälsobudskap, bisarr hälsokost och överoptimistiska interventionsprojekt.

Oroande är att spalten för "retractions" växer- forskningsfusket är ett tilltagande problem. Rena bluffmanus avslöjas ibland- men mörkertalet förblir stort. Författarfabriker tillverkar mot ersättning artiklar och har datarutiner för att undan för undan nå en nivå, där en fuskartikel slutligen kan komma att antas i en tidskrift med mindre nogräknade redaktörer. Pengar spelar självfallet in i denna hantering. I många länder, framför allt i Asien, är vetenskaplig publicering en förutsättning för akademisk framgång, vilket göder denna industri. Ett flertal "research alert" har skapats- likväl slipper mycket igenom.

Extrapolering från forskningsfynd i djurriket väcker ibland lika mycket intresse som förundran. Det är t ex intresseväckande att data om livslängden för fisk och hummer kan ge inspiration till humanforskning om gränsen för humant åldrande. Förflyttningen av valar i havs och sjöfåglar i luften kan mätas och ger information om hur den globala väderförändringen påverkar energiomsättningen i djurriket med dramatiska konsekvenser.

Våra husdjurs hälsotillstånd reflekterar våra egna attityder till ätbeteende och begreppet "sådan herre- sådan hund" speglar inte bara valet av husdjur efter personlighet hos husse eller matte utan även parallella förhållningssätt vid matbordet eller hundskålen. Under senare decennier har domesticerade djur ökat i vikt, även sådana som hålls i en miljö, där födointaget och energiutgifterna kan kontrolleras. Att hundar och katter blivit tyngre kelgrisar

kan väl förklaras, liksom att vilda råttor har tillgång till allt energitätare avfall, men att laboratoriedjur även ökar i vikt är svårförklarligt.

Psykosociala aspekter som stigmatisering och hälsoekonomi tar allt större plats i litteraturen. Att fetma är ett av vår tids mest betydande globala hälsoproblem är numera väl etablerat, men de politiska konsekvenserna dras sällan. Forfarande ses fetma som självförvållet och uttryck för slapphet. Fetmans betydelse globalt och som socialt fenomen uppmärksammas dock alltmera men fordrar ett helhetsgrepp som ingen ännu lyckats ta. Och samstämmiga globala data understryker fetmaexplosionens medicinska, stigmatiserande, psykologiska och hälsoekonomiska konsekvenser. Kirurgi har haft en stor betydelse för att bemästra grava viktproblem, men nya läkemedel har numera tillkommit och dessa kan märkligt nog på sikt innebära nästa lika dramatiska effekter på vikten som operationer i mag-tarm-området.

## **Måltidens energiinnehåll och människans reglering av energiintaget**

*Ingrid Larsson*

Kroppsvikten är i grunden en funktion av energiintag och energiomsättning över tid. Reglering av vikten styrs av komplexa och interagerande signalsystem som utgår från hjärnan i samspel med perifera organ såsom magtarmkanalen och fettvävnaden. Individens förutsättningar för att behålla en stabil vikt över tid bestäms även av en rad faktorer såsom ärftlighet och ålder såväl som påverkbara faktorer som val av mat, portionsstorlek, måltidsordning, fysisk aktivitet och mående. De interna signalsystemen interagerar med de påverkbara faktorerna som bidrar till att bibehålla vikten under förutsättningar av lagom tillgång av energi från mat. Professor Barbara J. Rolls visade genom sina banbrytande studier på 1980- och 90-talen att energitätheten i en måltid (energiinnehåll på viktenhet) såväl som måltidens storlek påverkar energiintaget inte bara vid en given måltid utan också över längre tid. Hon visade även att ju större portionsstorlek man serverade av en given maträtt (BJ Rolls använde vanligtvis en gratäng på makaroner, skinka och ostsås som testmaträtt) till studiedeltagarna desto mer åt de, vid en given måltid och över tid. Försökspersoner med obesitas (fetma) hade svårare att reglera energiintaget jämfört med de med normalvikt. Flera andra forskargrupper har under 2000-talet fram till dags dato kunnat verifiera BJ Rolls studier och visat att energitätheten i maten i kombination med portionsstorleken har betydelse för energiintaget bland både unga och vuxna, i grupper med normalvikt och obesitas. På senare har vi fått mer kunskap om vilken effekt olika typer av mat har på energiintaget. Dessa studier visar att vi människor har svårare att reglera energiintaget om våra matvanor består av mat som innehåller mycket energi, fett och socker och lite fiber jämfört med mat som innehåller lagom med energi, mycket fiber och protein, lagom med fett och lite socker. Det senare är sammanfattade i både nationella och internationella riktlinjer för hälsosamma matvanor.

Föreliggande presentation handlar om forskningen kring måltiden, dess energiinnehåll i förhållande till storlek så kallad energitäthet och hur väl (eller inte) vi människor har förmågan att reglera energiintaget.

*Referenser*

Rolls BJ. Dietary energy density: Applying behavioural science to weight management. *Nutr. Bull.* 2017;42:246-253.

Smethers AD, Rolls BJ. Dietary management of obesity. Cornerstones of healthy eating patterns. *Med. Clin. N. Am.* 2018;102:107-124.

## **Samband mellan viktnedgång och ätbeteenden hos unga vuxna med obesitas**

*Stephanie Bonn, Liisa Tolvanen, Anne Christenson, Helén Eke & Ylva Trolle Lagerros<sup>1,2</sup>*

Många unga vuxna med obesitas försöker gå ner i vikt. Vi har undersökt sambandet mellan tidigare viktnedgång och ätbeteenden hos unga vuxna 16-25 år med obesitas som sökt specialistvård. Vi mätte ätbeteende med ett frågeformulär som besvarades av 224 studiedeltagare. När vi jämförde de unga vuxna som aldrig gått ner mer än 5 kg i vikt, med de som gått ner 5-10 kg minst en gång, eller de som gått ner minst 5 kg två gånger, såg vi att grupperna som gått ner i vikt hade högre kontroll över sitt matintag. Vi såg inga samband mellan tidigare viktnedgång och emotionellt ätande eller kontrollförlust vid ätande. Våra resultat visar att det är viktigt att känna till tidigare viktnedgångsförsök, så väl som ätbeteende, innan man påbörjar viktreduktionsbehandling hos unga vuxna med obesitas.



## **4. Gastronomy through food technology – promise or threat?**

## **Machine versus Nature: A Multidisciplinary approach evaluating novel robot cultivation systems combining AI with chemical and sensory analysis**

*Anders Herdenstam*

A multidisciplinary approach combining AI technical practices with sensory data to optimize cultivation practices for production of plants using sensory evaluation and further the how it affects nutritional content. We apply sensory evaluation of plants under mechanical stress, in this case robot cultivated basil. Plant stress is a research field studying plants' reactions to suboptimal conditions leading to effects on growth, crop yield, and resilience to harsh environmental conditions. Some of the effects induced by mechanical stress have been shown to be beneficial, both in futuristic commercial growing paradigms (e.g., vertical farming), as well as in altering the plant's nutritional content. Sensory evaluation techniques: Liking, Just-About-Right (JAR) and Check-All-That-Apply (CATA), were applied to evaluate three kinds of cropped basil: (a) mechanically stressed-robot cultivated, (b) non-stressed -robot cultivated from the same cropping bed (reference); and (c) a commercially organic produced basil. Results showed that basil cropped in a controlled robot cultivated platform resulted in significantly better liking compared to commercially organic produced basil. Results also showed that mechanical stress had not negatively affected the sensory aspects, suggesting that eventual health benefits eating stressed plants do not come at the expense of the sensory experience.



## **Meat that has been frozen and thawed - compatible with high gastronomic standards?**

*Viktoria Olsson, Emil Numminen, Marcus Johansson, Bo Ekstrand, Karin Wendin, Åsa Lundin, Carl-Henrik Nilsson & Joakim Lundgren*

A long-term strategic work entailing animal- and environmental consideration has led to added values in the Swedish meat production. Today, meat handling may comprise logistics that include storage of frozen raw material to even out geographical and seasonal variations in demand. This is the case for the culturally significant Christmas ham that can be preserved through freezing before preparation just in time for the festive season.

The formation of ice crystals during freezing damages the cell structure and concentrates the solutes in the meat (Leygonie et al. 2012; Bao et al., 2021). Improper thawing can result in quality losses, such as texture and colour changes, water loss, and denaturation and oxidation of myofibrillar proteins. This affects the eating quality and nutritional value of the meat negatively. At Kristianstad University, the effect of air- compared to microwave thawing was recently investigated in a pilot study and the water-holding ability was shown to be affected by thawing method (Nilsson & Lilja, 2021).

As meat is very resource-demanding, all production processes must be optimized to reduce energy consumption and waste. Further, innovative preservation techniques like high-pressure processing (HPP), by which a product is nonthermally treated at high pressures by means of a liquid transmitter, can be applied to improve product quality. There are scientifically un-addressed questions regarding the effect of these technologies on sensory perception and consumer acceptance. Applied, challenge-driven research is also lacking. We want to address this in a new project founded by the Knowledge Foundation to investigate if meat that has been frozen and thawed can be compatible with high gastronomic standards.

## *References*

- Bao, Y, Ertbjerg, P, Estévez, M, Yuan, L & Gao, R. (2021) Freezing of meat and aquatic food: Underlying mechanisms and implications on protein oxidation. *Compr Rev Food Sci Food Safety* 20(6): 5548-5569.
- Legoyne C, Britz TJ, Hoffman LC. (2012) Impact of freezing and thawing on the quality of meat: Review. *Meat Sci.* 91(2): 93-98.
- Nilsson R., & Lilja J. (2021). Jämförelser mellan två upptinningsmetoder applicerade på griskött. Självständigt arbete (Bachelor thesis), Food and Meal Science, Kristianstad University.

## The future of meals is plant-based

*Armando Perez-Cueto*

“This is the coldest summer of the rest of our lives” appear frequently on social media. We may think that there is little hope for the future, and that our actions individually do not count, or we can feel powerless on what can be done for securing a livable future. But we all can contribute to a more resilient world if we change our lifestyles, and in particular the way we eat.

It is already common knowledge that the current food system is unsustainable, responsible for at least 14% and up to 37% of greenhouse gas emissions in some countries. The main contributor to this is animal farming, which additionally require excessive land and water resources<sup>1</sup>.

A sustainable World will require dramatic and quick changes in the food system, specifically increasing availability and consumption of foods of plant origin while reducing or eliminating those of animal origin. The food-service sector provides daily 43% of meals purchased by employees at workplace canteens, hence, it constitutes a captive food-environment that can support a societal dietary shift<sup>2</sup>.

The objectives of this presentation are first to address how the perception of barriers towards dietary shift have been changing in EU and the UK; second, to describe the market and business opportunities as well as the challenges to overcome regarding consumer beliefs, perceptions and understanding of the implications of a dietary shift.

The main determinant of food choice in EU is taste, and taste will play a key role in facilitating the adoption of plant-based alternatives to animal sourced foods. Moreover, the experience of barriers is weakening in EU, and is mainly explained by current dietary lifestyle<sup>3</sup>. Noteworthy lay beliefs about what humans should eat or about a nutritional insufficiency of a plant-based diet remain strongly associated to reticence towards diet shift.

The sector offers plenty of opportunities for multiplying exposure to innovative plant-based meals and services attending to a growing consumer demand for sustainability and health on the plate<sup>4</sup>. Plant-based meals deliver in the fronts of sustainability, animal ethics and human health, but their

success is highly dependent on consumers liking their taste and sensory characteristics. The challenges for the food sector are to deliver innovative "pleasurable" foods and meals that appeal to consumers and to overcome barriers to dietary shift, in particular lay beliefs<sup>3,5</sup>. A plant-based meal system is possible and would contribute to a more responsible food consumption and production.

### *References*

1. Science 2018;360(6392):987-992
2. Nutr Bull. 2020;45(4):424-431
3. Int J Gastron Food Sc. 2022;29:[100587]
4. Crit Rev Food Sci Nutr. 2021;61(18):3119-3128
5. Int J Gastron Food Sc. 2022;27:[100446]

## **Ultraprocessad mat – hot mot hälsa och god matkultur?**

*Björn Bergenståhl*

Ultraprocessade livsmedel är en term som fått stor spridning inom livsmedelsdebatten. Här vill jag diskutera vad den egentligen betyder och vad den står för. Jag vill också ge idéer om hur begreppet relaterar till etablerade hälsoaspekter och idéer om mat vi kan gilla.

## Vad kan livsmedelstekniken av idag lära av historien?

*Håkan Jönsson*

Livsmedelsteknik uppfattas gärna som något modernt och framtidsinriktat. Men historien har visat många exempel på utveckling av livsmedelsteknologiska innovationer. Tekniker för att framställa torrmjök, frystorkning av potatis och extrahering av vitaminer har t ex åtminstone en tusenårig historia. Föredraget ställer frågan om nutiden har något att lära sig av historien inom två områden.

1. De traditionella metoder som ersattes av den moderna livsmedelsindustrin gav ofta andra sensoriska kvaliteter än de traditionella metoderna. Går det att återskapa smaken från tidigare metoder med modern livsmedelsteknik?
2. De historiska innovationerna skapades i en tid som präglades av höga krav på resurshushållning, återanvändning och på att reproducera resurser i cirkulära system. Kan den moderna livsmedelsindustrin bli mera hållbar genom att inspireras av historiska innovationer?

Nyckelord: Livsmedelsteknik, historia, gastronomi, måltidskultur

## **5. Gastronomin möter konsten – en svensk forskningsagenda**

## **"Sinnesupplevelsens estetik: vinprovaren, i gränslandet mellan konsten och vetenskapen**

*Anders Herdenstam*

Can art express things that science cannot? Learning how to evaluate and communicate sensory experiences is crucial in the training of sommeliers and other restaurant personnel. Established sensory training methods are focused on analytical training when evaluating sensory experiences. Analogical methods, however, use analogies, metaphors, and practical examples to describe and evaluate sensory experiences.



## **6. Branding places through food, meals, and gastronomy**

## **Spatializing the global UNESCO Creative City Network (UCCN) brand**

*Chiara Rinaldi, Andrea Lucarelli & Massimo Giovanard*

This study analyses the UNESCO Creative City Network (UCCN) as a global spatial brand, by exploring the global-local tensions that emerge when a global discourse such as the sustainable development one put forward by the UCCN ‘trickles down’ into the local level through situated practices. More specifically this paper focuses on the activities revolving around its appointment as a UNESCO Creative City of Gastronomy, the UNESCO Creative Cities Network (UCCN) and the city of Östersund as host.

The case study is based on an established approach that understands places and cities (Hastings, 1999) discursively. Data collection refers to the period 2016-2018 including in-depth interviews with policy makers and businesses representatives from regional administrations, the municipality, learning institutions, gastronomy businesses, food produced, as well as collection of official documents and archival resources, specifically in relation to food production/consumption, policy makers and local actors’ approaches to development through F&G in Östersund and its region Jämtland.

The study identifies three different types of frictions that become apparent during the local appropriation of a global brand, which becomes a carrier of a global discourse of sustainable development. These tensions appear to manifest in the space-place relation, in which local agents - acting as mediators between the global and the local level – appear to have a key role. This work casts a critical perspective on SD as one of the global *passe-partout* themes that has become particularly prominent in contemporary city-brand management practices. In particular, the theory-practice gap in city branding for SD is emphasized and interpreted through the lens of glocalization theories. This viewpoint identifies responsabilized boundary spanners as agents located between the global and local levels that act as mediators in multi-stakeholder networks, ultimately fostering capacities to implement collective actions in city-branding practices.

## **The creation of culinary spaces in Sweden through the distribution of gourmet restaurants**

*Ute Walter, Dieter K Müller & Annica Långvall*

Food and gastronomy are an important part of social and cultural everyday life. Food and gastronomy are by politicians and public actors depicted as tools for local and regional development by stimulating local food production. The purpose of this research was to analyse how gourmet restaurants contribute to create new culinary spaces in Sweden. In this context gourmet restaurants are seen as brokers creating backward linkages and networks that can be utilized for the creation of development platforms in rural areas, but also creating forward linkages to not least urban and incoming touristic consumers. The main results of this paper are based on an interdisciplinary approach where tourism geography and culinary arts and meal science/gastronomy research are integrated in design, planning and implementation of the study. A descriptive GIS mapping indicates a clear geographical dissemination of gourmet restaurants in Sweden since 2005. Regression analysis shows the positive relation between the total number of tourists in a municipality and the number of gourmet restaurants. The main conclusions are that gourmet restaurants are increasingly spread into rural regions.

## The Taste Script of Foodiness in the revival of Swedish Urban Life through Street Food

*Marcus Klasson*

The foodie sphere as a popular cultural domain is one of the main fields of social status and distinction in contemporary Western society. According to sociologist Pierre Bourdieu, socio-political conditions is seen in discourse in sublimated forms, where Bourdieu argue that the concept of *illusio* lie at the basis of understanding the sublimation process. In the marketplace of the foodie culture sphere, *illusio* is emotionally granted by the *social magic* of the authorities within the marketplace, which in our recent studies has been showcased by celebrity chefs and other food authorities such as food truck entrepreneurs.

In the last ten years, we have interacted with a great deal of people in relation to Nordic food culture, conducted 50+ interviews with foodies and not least observed and engaged with foodie entrepreneurs such as food truck owners and food market organisers. A common ground is that food authorities such as celebrity chefs and novel foodie entrepreneurs (for example, celebrated food trucks) is talked about as a source of inspiration and a reference for identification or de-identification.

Esteemed chefs testify of a close relation to their childhood food memories and that it is the chefs' fate to serve the higher purpose that they have been bestowed with. In similar fashion, the early food truck entrepreneurs saw their efforts as a calling granting Swedish people the benefits of vibrant street food cultures in the minimal and cold urban life of the Nordics. In several empirical examples, a taste script centred in today's popular food culture emerge, guiding actors of how to act and succeed as a proper foodie and giving certain food initiatives advantages, or in metaphorical terms, tickets to the first row of the food show while other efforts are overseen and not even invited to the spectacle.

## **The sensory organization of place - Enacting atmospheres through food meals and gastronomy**

*Per Olof Berg & Guje Sevón*

Studies on place branding and destination tourism indicate that place-atmospheres play an important role in the experience of attractivity of the cities, and that food, meals and gastronomy played an important role in experiencing place atmospheres creating. The purpose of this study is to address two questions related to these observations; what the key ingredients in atmospheres that affect places, and how are places using gastronomy to organize themselves to become attractive.

In relation to the first question, we argue that food, meals, and gastronomy serves as important element in the atmospheres of the cities studied through evocation of all senses, and particularly the lower senses of taste, smell and touch which are prevalent in food, meals, and gastronomy. Our answer to the second Question is that food, meals and gastronomy plays important roles in the sensory organization of a place, in three ways: Through the physical configuration of sensory elements, influencing the time–space flow in a place and through the sensory iconography of a place.



## **7. Religion och måltider – religions and meals**

## **Fasta och fest, svenska ramadantraditioner under utveckling!**

*Jenny Berglund*

Fasta diskuteras flitigt i hälsotidskrifter och bloggar, då med hänvisning till dess hälsobringande effekter för den enskilde individen. Människor inom olika religiösa traditioner har genom historien fastat regelbundet. Ramadan är som bekant namnet på den nionde månaden i den islamiska kalendern som åtföljs av högtiden Id-al fitr. Ramadan förknippas av många muslimer med både fasta och fest och utgör, som högtider och fasteperioder i andra religiösa traditioner, en viktig tidpunkt för åminnelse, gemenskap och traditionsförmedling. Under Ramadan påbjuds muslimer att fasta från gryning tills solen går ner. Detta innebar (och innebär) i den region där Mohammad, enligt muslimsk tradition fick Koranen uppenbarad för sig att solen är uppe drygt 13 timmar även under årets ljusaste period och knappt 11 timmar under årets mörkaste period. Att fasta under islams första årtionden innebar således att avstå från mat, dryck och sexuella aktiviteter ungefär hälften av dygnets timmar. Men eftersom muslimer nu också lever på den nordligaste delen av det norra halvklotet, blir det genast svårare eftersom solen är uppe väldigt många timmar under sommaren, och mycket få under vintern. I den här presentationen kommer jag att presentera hur fastande (och icke fastande) muslimer i Sverige har hanterat detta på olika sätt men också hur de har utvecklat svenska ramadantraditioner.



## Från förbjudet till rekommendabelt - att njuta av måltiden

*Martin Lind*

Idag kan det tyckas harmlöst att bara ställa frågan om man får njuta av mat och dryck. För många är svaret självklart positivt. Men just detta har varit kontroversiellt. Frågan har ställts i modern tid, till exempel under 1900-talet i vårt land. Njutning av mat och dryck ansågs vara själviskt och egocentrerat. I en gammal bön från 100-talet beslöt man vid Svenska kyrkans högsta beslutande organ, kyrkomötet, att så sent som 1970 stryka ordet "njuta" när det förknippades med njutning av mat och dryck. Bakgrunden kan spåras bland andra till kyrkofadern Augustinus (354-430) som hävdade att njutningen inte tillkom världsliga ting. Samtidigt kan man finna en oscillerande rörelse i den kristna idétraditionen. Redan tidigt fanns en mer asketisk linje parallellt med en öppnare hållning. I en bön som skrivits 300 år före Augustinus kan man påträffa just det som kyrkofadern tar avstånd ifrån. Det handlar om den gamla textsamlingen som brukar kallas De tolv apostlarnas lära, trots att ingen av dessa texter har författats av dem vi kallar apostlar i egentlig mening, de tolv ursprungliga apostlarna som enligt traditionen utvalts av Jesus. I textsamlingen från 100-talet står klart att Gud har gett människorna mat och dryck till att njuta av dem. Intressant är att 1970 års kyrkomöte beslöt stryka orden "att njuta" i denna bön. Men kyrkomötet 2005 har återinfört orden om njutning. Det som var mer eller mindre förbjudet eller olämpligt 1970 blev 2005 rekommendabelt. Föreläsningen kommer att utförligare skildra denna spänning i idétraditionen. De båda linjerna, den som avstår från njutning och den som uppmuntrar till njutning, kan spåras parallellt ända in i nya testamentet.

## **Gott och rätt? Hur etiken kan hjälpa till vid valet av mat.**

*Anna T. Höglund*

Att i dagens svenska samhälle välja vilken mat vi ska köpa, tillaga och äta kan innebära att ta ställning i genuina etiska dilemman, där avvägningar mellan olika värden behöver göras på ett nyanserat och ansvarsfullt sätt. Vid såväl produktion som konsumtion av mat aktualiseras en mängd etiska värden och det är nästan oundvikligt att några av dem kommer i konflikt vid valet av mat. Ska vi välja importerade ekologiska varor eller konventionellt odlade närproducerade produkter? Veganska köttsubstitut eller naturbeteskött? Hur påverkar matproduktionen vår miljö och vårt klimat? Och hur mår djuren i matproduktionen och människorna som arbetar inom matindustrin? I min bok *Vad ska vi äta? Om mat och etik* från 2019 diskuterar jag de här frågorna och ger vägledning i hur etiska konflikter i relation till mat kan hanteras. Av vikt vid en etisk reflektion över mat och ätande är emellertid också att inte enbart fokusera på hur maten produceras, utan även på de etiska värden som måltiden aktualiserar. God mat kan ge njutning och vara en del av ett gott liv. Dygder som artighet, gästfrihet, vänlighet, generositet och omsorg är eftersträvansvärda mänskliga förmågor som gemensamma måltider kan bidra till att utveckla. Det är ytterligare skäl till att våra allt mer individualiserade matval behöver granskas ur ett balanserat etiskt perspektiv.

## Några livsmedelsteologiska betydelser

*Kjell Kallenberg*

Det finns mängder med ställen i bibeln som handlar om mat, måltid, livsmedel och drycker. Det finns gott om regler för deras intagande och vad man bör avstå från att äta. I mitt anförande kommer jag att ta upp några få livsmedel – vatten, frukt, mjölk, vin och bröd – och belysa deras teologiska innebörd. Gemensamt för dem alla är att de har en konkret, empirisk, betydelse och samtidigt en symbolisk och transcenderande innebörd. Vatten är en dryck, livets förutsättning och samtidigt ett dödligt hot. Vatten symboliserar både liv och död. I stora delar av den kristna världen finns bröd och vin som en självklarhet på middagsbordet. Samtidigt symboliserar/är bröd och vin i nattvarden Kristi kropp och blod. Kristendomens centralaste sakrament är en måltid.

## Överlevnadsstrategier vid klostret i Phoka, Georgien

*Ulrica Söderlind*

I byn Phoka i landet Georgien finns ett systerkloster som idag har fem syst-rar, klostret bildades i början av 1990-talet och den nuvarande patriarken i den Georgisk ortodoxa kyrkan valde platsen för klostrets verksamhet. Phoka är beläget cirka 2000 meter över havet och har ett hårt klimat speci-ellt under perioden november-april då befolkningen är insnöad och tempe-raturen ligger runt -40 grader Celsius, vilket betyder att vid allvarliga sjuk-domstillstånd hämtas byn innevånare med bandvagnar tillhörande armén. Av byns innevånare är det endast systrarna som är georgisktalande medan de övriga innevånarnas modersmål är armeniska. Under tidigt 1990-tal var läget i Georgiengenerellt mycket ansträngt och svårt, i och med Berlinmu-rens fall i slutet av 1980-talet påbörjades en demokratiseringsprocess i lan-det som pågår än idag för att göra sig fri från Sovjetunionen och senare Ryssland. För systrarna var detta mycket kännbart och de hade ingen hjälp av de övriga invånarna i byn för sin överlevnad. Den här studien som är delvis finansierad av Svenska Kungliga vetenskapsakademien studerar syst-rarnas arbete för överlevnad genom deras val av tillverkning av olika livs-medel. De lokala livsmedlen används även i systrarnas egna hushåll men produkterna har under senare tid även börjat säljas relativt dyrt i turistbu-tiker i Tbilisi. Systrarna har även kontakt med yttvärlden genom sociala medier så som Facebook, systrarna är även aktiva med sina produkter via olika former av mässor. Arbetshypotesen i studien är flerfaldig, dels att ar-beta med så kallad foodscapes eftersom geografin är helt avgörande för syst-rarnas verksamhet, dels arbeta med begreppet terroir, en annan del av ar-betshypotesen är att systrarna utan att veta om det, eller oavsiktligt har skapat en eget livsmedelsystem (food system) i mikroformat vilket även in-efattar att systrarna ovetandes genom sitt arbete bidrar till flera av de glo-bala målen för hållbarhet (2030), både på en lokal nivå men även på en nationell nivå. Ytterligare en dimension i arbetshypotesen är att systrarna genom sin egen gastronomi, både på daglig basis och under högtider har skapat (ovetandes även här) sin egen lokala gastronomiska teologi.

## **”Måltider och nätverkande – på Bibelns tid och idag.”**

*Göran Eidevall*

Att ”nätverka” må vara ett modernt begrepp, men företeelsen är långt ifrån ny. Under antiken var anordnandet av stora festmåltider det främsta sättet att samla människor för att knyta kontakter och forma allianser eller för att exempelvis finansiera och planera stora byggnadsprojekt. Vid sådana sammankomster förenades oftast religion och politik på ett självklart sätt. Betydelsen av denna typ av nätverkande i samband med stora middagar omnämnas av ett flertal texter i Hebreiska bibeln (Gamla testamentet). Detta paper belyser den politiska elitens måltids- och dryckeskultur i antikens Israel och Juda, med utgångspunkt i texter hämtade från Samuelsböckerna, Kungaböckerna, Jesaja och Amos. En del av dessa texter anlägger ett kritiskt perspektiv på denna typ av nätverkande. Det kunde framstå som om överklassen var mer intresserad av storslagna fester och utsvävningar än av politiskt ansvarstagande. Sådan kritik riktades bland annat mot deltagarna i något som kallades *marzeach*, en internationell institution som kan ses som en föregångare till sällskap som Rotary, Lions och Odd Fellow.

## **Mat, miljö och rättvisa. Judisk aktivism i en ny tid**

*Lena Roos*

De stora högtiderna i det judiska året har alla en bakgrund i jordbruksåret. Men judendomen har under många hundra år framför allt varit en urban religion, så kopplingen mellan högtidernas maträtter och den hebreiska Bibelns föreskrifter för odling har blivit tämligen abstrakta för de flesta judar. I vår tid har det vuxit fram en rörelse inom judendomen som på olika sätt försöker aktualisera detta arv och göra det mer relevant för människor i vår tid. Det sker dels genom konkret arbete i gemensamma odlingar, dels genom att man återknyter till det etiska budskap som den hebreiska Bibeln ofta knyter till föreskrifter om odling och mat. I vår tid kan det innebära att skörden från de gemensamma odlingarna skänks till behövande eller att man engagerar sig på ett mer övergripande sätt i frågor som rör social rättvisa, i synnerhet när det gäller tillgång till kvalitativ och nyttig mat.

## 8. Mat-Rätt – ett uppdaterat juridiskt perspektiv på måltiden

Sessionen inleddes med diskussion om ett antal civilrättsliga frågor. Kan en restaurang vägra vissa gäster inträde? Vilket ansvar ha restaurangen för vad som lämnas för förvaring? På restauranger förekommer det att en måltid inte levereras i tid eller avviker från befogade förväntningar etc.? Den beställda fisken är kanske en mindre ädel fisk än den sjötunga som gästen hade beställt. Vilka rättigheter har gästen då?

I den andra delen diskuterades kokkonstens rättsskydd. Hur är det med möjligheten att få ensamrätt till en maträtt, dess recept, doft eller estetiska utformning? Bjuder immaterialrättigheter något gott till innovatören, d v s patenträtt, varumärkesrätt och upphovsrätt? Vad har lagstiftaren att erbjuda kocken och kokboks författaren?

Slutligen behandlades skatterättsliga aspekter såsom den lägre skattesatsen på livsmedel och restaurangtjänster samt representationsavdraget och förmånsbeskattningen av måltider. Särskilt gällde det gränsdragningen som innehåller en del speciella och ibland lätt lustiga bedömningar.

## Mat-Rätt – ett uppdaterat juridiskt perspektiv på måltiden

*Peter Melz, Axel Calissendorff & Jan Rosén*

Vid ett restaurangbesök tänker man knappast på rättsliga frågor, men i speciella situationer kan de dyka upp. Kan en restaurang vägra vissa gäster inträde? Vilket ansvar ha restaurangen för vad som lämnas för förvaring? På restauranger förekommer det att en måltid inte levereras i tid eller avviker från befogade förväntningar etc.? Den beställda fisken är kanske en mindre ädel fisk än den sjötunga som gästen hade beställt. Vilka rättigheter har gästen då? Eller om maten rentav är felaktig, exempelvis ostron som inte är i gott skick utan tvärtom föranleder sjukdom?

Kokkonstens rättsskydd – från skyddade innovationer till oskyddade konstformer. Att uppfinna en maträtt betyder mer för mänskligheten än upptäckten av en ny stjärna, framhöll redan Brillat-Savarin. Men hur är det med möjligheten att få ensamrätt till en maträtt, dess recept, doft eller estetiska utformning? Bjuder immaterialrättigheter något gott till innovatören, d v s patenträtt, varumärkesrätt och upphovsrätt? Vad har lagstiftaren att erbjuda kocken och kokboks författaren? I denna session prövar vi maträtten som såväl konstnärligt motiv som litterär framställning, innehållslig innovation eller känneteckensrättsligt karaktäristikum!

Livsmedel har fram till 1900-talet varit ett av de viktigaste objekten för skatter. Välkända är saltskatterna i Kina, Rom, Spanien, Frankrike m.fl. länder. De har föranlett ett antal uppror. Nu har vi bara en särskild skatt på alkohol och i övrigt en generell mervärdesskatt. Den lägre skattesatsen på livsmedel och restaurangtjänster medför ändå en del särbehandlingsproblem, som ska behandlas på seminariet. För inkomstbeskattningen ska representationsavdraget för måltider behandlas. Gränsdragningen leder till en del speciella och ibland lätt lustiga bedömningar.



## **9. Gastronomy, hospitality and craft – understanding restaurant practice**

# **Educating Professionals Fit for the Future: Applying the Conscious Meal Model in Food Services**

*Cecilia Magnusson Sporre & Päivi Palojoki*

## *Introduction*

This pilot study investigated how food service management (FSM) students comprehend the need for a thorough understanding the importance of to whom the food is being prepared and in which context, but also how ethical and sustainable aspects can be emphasised in meal planning and production. The Conscious Meal Model (CMM) was used to support FSM students' development as professionals. The model broadens the meal's perspective and considers the guest's wishes, needs, preferences and conditions regarding meal consumption, in private and public meal sectors (Magnusson Sporre, 2015). Meal planning should also be permeated by ethical perspectives, operationalized in a way so that the FSM students can see the connections between ethical viewpoints and requirements of sustainable meal production practice. For reaching this aim, the consciousness in meal planning and production, as depicted in the CMM model, has a key role.

## *Objective*

The objective of this study was to investigate how FSM students define criteria in meal planning and production according to the CMM.

## *Method & Design*

The central standpoint for designing the learning task was to enable critical thinking and support experimental mind-set needed at the university level of studies. Students ( $n = 12$ ) worked in four groups of three to define and motivate criteria in four food service areas: three public meal settings—schools, hospitals, and elderly care—and one private lunch canteen. Each context provided one workstation, which the groups visited independently and added ideas based on the previous groups' ideas. The authors designed a rotating workstation method (RWM), inspired of the various team learning methods. The method includes exploring ideas and processes, discussing differences, and resolving them to co-construct new understanding (Lehmann-Willenbrock, 2017). The RWM-method provided data on four separate handwritten sheets, including 119 units of analysis, which were analysed with qualitative content analysis.

### *Results*

The students noted the various power relations related to food choice and quality in hospitals, schools and elderly care as poor and in private canteen restaurants as high. Issues related to ethics and sustainable were challenging, yet different, in all four contexts. These issues remained abstract, showing how important it is to use models (e.g. the CMM) and to operationalise what ethical and sustainable meal production means in different food service practices.

### *Conclusion*

Both the private and public sector meal planners must have solid education to be able to meet the contemporary demands and act wisely in the changing societal environment also in the future. The CMM helped students realise the complexities of food service. When the students use the CMM, they got a tool which provide them to work in a structured way, and they can problematize around different issues in the meal planning and production process. CMM and RWM have their potential as pedagogical tools not only in FSM education, but also in other areas of gastronomy and hospitality education. By supporting the students' ability to apply and discuss theoretical concepts in their study programmes, they will be prepared to meet food service needs in contemporary times, and to be fit for the future.

### *References*

- Lehmann-Willenbrock, N. (2017). Team learning: New insights through a temporal lens. *Small Group Research*, 48(2), 123–130.
- Magnusson Sporre, C. (2015). Måltidsgörarens utmaningar: Komplexiteten i det medvetna måltidsgörandet (Örebro Studies in Culinary Arts and Meal Science, 11). Örebro: Örebro University.

## **Sommelierens estetiska hantverk – Vinprovning som aristotelisk kunskap i handling**

*Anders Herdenstam, Henrik Scander & Mischa Billing*

De aristoteliska kunskapsbegreppen; Episteme, Techne och Phronesis kan användas för att beskriva komplexiteten i en yrkeskunskap inom ett visst hantverk. Förmågan att prova vin är ett integrerat hantverk i att vara sommelier. Inom restaurangbranschen är det en viktig yrkeskompetens för sommeliererna. En provning består av olika kategorier av smaker, texturer och aromer, ibland metaforiska och till och med analoga dimensioner. Vinpresentationer och provningsanteckningar är ofta den enda "dokumentationen" från provning, men smakupplevelser används sällan explicit som en sekundär analys. Den här artikeln syftar till att fördjupa förståelsen av sommelierens professionella smakupplevelse, som ett estetiskt hantverksutövande, baserat på smakerfarenheter förknippade med vinserveringar. Genom att sortera bland smakade viner efter specifika provningar lyckades vi revitalisera och tematisera innebörden av dessa provningar. För att komma åt meniskapande drivkrafter användes en triangulering av Bourdieus kapitalteori, dialogmetod och beprövad erfarenhet. Analys visar hur smakupplevelser är en drivkraft för nyfikenhet och självutveckling. Detta tycks vara viktigt inte bara som ett pedagogiskt verktyg i gastronomiska studier utan också som ett sätt att identifiera sommelierens implicita kunskaper.

## The contemporary hospitality identity in restaurant dining rooms

*Kajsa Hult*

Working as a dining room professional in the restaurant industry has for a long time had a low reputation which is one of the reasons restaurants continually struggle with recruiting and retaining professional workers. Research on this topic tend to highlight the dark sides of the profession and as such, valuable aspects of what it is that brings value to dining room professionals are overlooked. Therefore, this study aims to understand how dining room professionals address their own ideas of working in restaurants, and how this could be related to the idea of hospitality as an identity-driven practice. This is done through studying a subset of restaurants in Sweden that utilize informal service interactions, casual craft in the delivering of food and beverages, and focus on small-scaled and local production of materials used in dining experiences. Through semi-structured interviews with dining room professionals, the study found out that the sub-themes *Creative culinary spaces*, *Social exchange* and *Materiality authenticity* were important for the professionals' constructions of *Culinary hospitality identity*. This pronounced identity was important in seeking restaurant jobs, as it allowed for sharing and developing these identities together with like-minded peers, colleagues and guests alike. The professionals' specific interests also guided them in how the hospitality took shape. These findings show a contemporary view of the dining room professional, which is relevant for the industry as well as for education, as it emphasizes what that could be prioritized in the development of the restaurant industry. However, more studies are needed to illustrate how these three aspects materialize in the practical work and how they could be interpreted as shapes of hospitality.

## Vad sker i servitörens praktik?

Lars Eriksson

Måltiden kan belysas och förstås utifrån de aspekter som finns i FAMM modellen (rummet, mötet, produkten, styrsystemet och stämningen). Inom utbildning och forskning används FAMM modellen. Modellen är, tillsammans med Livsmedelsverkets Måltidsmodell, även ett väl nyttjat hjälpmedel för att förstå och praktiskt arbeta med måltider inom den offentliga måltidsförvaltningen. FAMM modellen har dock fått kritik för dess avsaknad av aspekten *tid*. Måltidens hantverk och dess praktiska arbete är starkt kopplat till tid. Utan tid blir det ingen måltid. Det behövs tid för att förbereda måltiden, tid behövs för att genomföra måltiden och måltidens efterarbete kräver sin tid. Dessutom behöver alla olika serveringsmoment ske i ”rätt” tid,

Servitörens hantverksprocedur kräver tillgång till resurser som, förutom tid, även inkluderar rum, material och utensilier. Måltiden är inte heller något stillastående. Måltiden är en process där rum, bord och platser förändras tillsammans med utensilier, mat, dryck och människor. Gemensamt påverkar dessa delar hur måltiden genomförs och upplevs.

Med stöd av det tidsgeografiska synsättet, och dess metoder, ges möjlighet till att studera det som sker i process – det blir möjligt att studera restaurangen som ”a world on the move”. Tidsgeografien ger förståelse för hur servitören skickligt manövrerar, förutom tiden, även bordets utensilier och alla de olika händelser som kan uppkomma i ett serveringsmoment.

Servitörens ofta ”tysta” hantverkskunskap inom servering behöver avkodas. Kunskap som sällan eller aldrig uttrycks riskerar att bli mystifierad och dold. Genom att börja förstå och förklara kunskapsinnehållet inom hantverksområdet som servitören behärskar – kan möjligheten till en professionalisering av servitörsyrket öka.

### Referenser

- Ellegård, Kajsa (2019). Thinking time geography. Concepts, methods and applications. New York: Routledge.
- Gustafsson, Inga-Britt, Öström, Åsa, Johansson, Jesper & Mossberg, Lena. (2006). “The Five Aspects Meal Model: A Tool for Developing Meal Services in Restaurants.” *Journal of Food services* (17), s. 84–93.

- Hägerstrand, Torsten (1982). Diorama, path and project. *Tijdschrift voor economische en sociale geographie* 73 (6), pp. 332–339.
- Molander, Bengt (1996). *Kunskap i handling*. Göteborg: Daidalos.
- Polanyi, Michael (1966). *The tacit dimension*. United states of America: The University of Chicago Press.
- Sjömar, Peter (2017). *Hantverksvetenskap. Rapport från försök med hantverksinriktad forskarutbildning. I: Gunnar, Almevik (Red.), Hantverksvetenskap*, Göteborg: Hantverkslaboratoriet, Göteborgs universitet, s. 83 – 217.





# Policy tracks



## **10. Måltidsutbildning inför framtiden: Krav, behov, visioner**

## Upprop för framtidens måltidsutbildningar!

*Anna Zachrisson, Karsten Thurffjell, Ami Hovstadius & Maria Printz*

Dagens restaurangutbildning har passerat bäst-före-datum, en ny utbildning brådskar! Sverige behöver en måltidsutbildning för unga i världsklass för att bidra till morgondagens måltidskultur och en hållbar utveckling. För det krävs att vi gör om restaurang- och livsmedelsprogrammet på nationell, regional och lokal nivå till en attraktiv utbildning för måltidsskapare med många utgångar genom att:

1. Skapa nya utbildningskoncept om en framtidsinriktad bransch för att attrahera unga
2. Låta branschens mångfald, dynamik och behov genomsyra utbildningen genom det utökade klassrummet
3. Bredda utbildningen för framtida fortsatta studier eller yrkesutgångar
4. Inkludera kunskap om råvaror, ekonomi, affärsutveckling, hållbarhet, djurhållning, koppling till den lokala miljön och besöksnäringen
5. Skapa nya former av lärlingsutbildning på plats i branschen
6. Samarbeta med andra skolor för att kunna erbjuda en bredd regionalt
7. Bilda nätverk lokalt, regionalt och nationellt med mat- och måltidshantverkare inom besöksnäringen för ett aktivt mentorskap.
8. Kvalitetssäkra utbildningarna

Stiftelsen bjuder nu in alla intresserade aktörer till ett diskussionsforum om hur vi tillsammans kan bidra till en reformerad utbildning. Det långsiktiga målet är att attrahera fler unga talanger till yrket och stärka måltidsbranschens konkurrenskraft.

*För Stiftelsen Culinary Crafts*

Maria Printz, ordförande SCCS, måltidsentreprenör

Ami Hovstadius, kommunikationskonsult gastronomi och måltidsturism

Fredrik Åström, källarmästare och ägare Svenska Kulturpärlor

Per Ingo, måltidsintresserad företagsledare

Anna Zachrisson, tidigare rektor Thomasgymnasiet i Strängnäs

Rocco Gustavsson, projektledare för Sörmlands Matkluster

Ulrika Brydning, kock, sommelier, kökschef och hållbarhetsexpert  
Daniella Illerbrand, director of content Sweden Foodtech  
Erik Ohlsson, fotograf i samverkan med kockar både i Sverige och internationellt.  
Nadia Chapuis, skribent, kommunikatör och projektledare inom gastronomi och besöksnäring

*Senior advisors*

Johan Larson, ordförande Europaskolan i Strängnäs  
PO Berg, professor emeritus Stockholms universitet

Strängnäs 2022-10-17



# 11. Fika – en nyckel till Sverige

## Fika - ett utbildningsvetenskapligt perspektiv

*Albina Granberg*

Det finns få saker som är så givna inom den svenska mat- och måltidskulturen som fikaten. De allra flesta har fikaten sedan de var små (Brones och Kindvall, 2015) och de kan också alla regler och ritualer som omger fikastunden, så som att du inte säger nej till fika när det erbjuds (Almroth, 2020). Att fika är t o m en så självklar del inom vår matkultur att barn i grundskolan lär sig grunderna till att fika. Inte nödvändigtvis hur ritualerna kring fikaten går till, det har de flesta med sig från barnsben, utan själva bakningen. Att baka ingår i hem- och konsumentkunskap (HK) (Skolverket, 2022), och studier har visat att bakning har en särställning inom ämnet (Granberg, 2018). Bakning har en lång tradition i de svenska hushållen (Boalt och Neymark, 1983, Wägner 1988) och det är rimligt att anta att det också speglas i undervisningen och Granberg (2018) menar att bakningen är kulturellt överordnad matlagning inom HK. I studien av Granberg (2018) innefattas intervjuer av lärare i HK inom grundsärskola, och flera av lärarna beskriver bakningen som något väsensskilt från matlagning. Bakning ses som en sinnlig upplevelse med flera mervärden och flera lärare diskuterar bakningen som en möjlig utväg för att bli av med aggressioner och andra känslouttryck, genom att t ex knåda en deg (Granberg, 2018). Det finns, givetvis, nackdelar med att bakningen är så framstående i HK. Det kan tyckas mer centralt att eleverna lär sig att laga mat för det egna hushållet än att primärt baka kaffebröd. Det kan också diskuteras huruvida det är bra för folkhälsan att vi bakar, och fikar, på lektionstid. Jag vill dock mena att det finns stora psykosociala vinster med det att baka, och fika tillsammans i utbildnings syfte. Oavsett vilket så säger det något om hur fika är en del av vårt svenska kulturarv och jag tror det finns mer än goda förutsättningar för att använda fika som företeelse för att lära sig om den svenska kulturen, det svenska språket och att överbygga broar mellan människor. Ty är fika en så central del av vår mat- och måltidskultur att vi prioriterar det inom grundskoleutbildning, då finns det nog väldigt många fler områden där fika kan göra stora nytta. På Unescos världsarvslista finnes Wiens kaféliv som ett immateriellt kulturarv värt att bevara och värna. Det är med emfas jag tycker att den svenska fikakulturen bör ges samma status.

### *Referenser*

Almroth, S. (2020). *Fika: made in Sweden*. Södertälje: Albertine Publishing.



- Boalt, C. & Neymark, M. 1983. Mat var dag - ett kvinnögöra. Ingår i: Åkerman, B. (red.) *Den okända vardagen. Om arbetet i hemmen*. Stockholm: Akademikerlitt.
- Brones, A. & Kindvall, J. 2015. *Fika: The art of the Swedish coffee break, with recipes for pastries, breads, and other treats*. Berkeley: TenSpeed Press.
- Granberg, A. (2018). *Koka sjuda steka: ett sociokulturellt perspektiv på matlagning i hem- och konsumentkunskap på grundsärskolan*. Doktorsavhandling. Uppsala: Uppsala universitet
- Skolverket. 2022. *Kursplan hem- och konsumentkunskap* [elektronisk resurs]. [www.skolverket.se](http://www.skolverket.se): Skolverket.
- Wägner, R. 1988. *Läsebok för bröddälskare*. Stockholm, LT i samarbete med Brödinstitutet.

## **FIKA – en nyckel till Sverige**

*Stina Almroth*

FIKA en NYCKEL till Sverige – för att fika kan fungera som en inkörsport till Sverige. Den nyanlända som behärskar grundläggande fika-etikett kommer garanterat att möta mycken uppskattning både i privata och professionella sammanhang.

FIKA en NYCKEL till Sverige – för att vår sociala ritual fika kan ses som en blueprint för Sverige som avslöjar och förklarar hur vi gör saker i Sverige och hurdana vi svenskar är; alltifrån att fika är en del av den svenska effektiviteten till att fika är vårt sätt att umgås och bygga relationer.

Detta osynliga synliggjordes genom presentationer av forskare som reflekterat över eller i sina studier upptäckt fikapausens betydelse för kunskapsöverföring, kreativitet & innovation, samt ledarskap på arbetsplatsen. I skolan visade sig bakning och fika ta upp merparten av hem- och konsumentkunskapstimmarna, vilket påpekades vara av särskild betydelse för barn med olika funktionsnedsättningar.

Tillsammans målade dessa rapporter upp en bild av fika, som en unik svensk resurs värd att berätta om. Från sverigefrämjande håll intygades att fika länge spelat en viktig roll när det gäller att skapa en positiv och representativ bild av Sverige. Samtidigt rådde enighet om att fika har potential att nyttjas mer än som hittills gjort för att främja Sverige både som nation och besöksmål – en syn som stärks av undersökningar som visar att 73% av globala resenärer med Sverigeintresse vill uppleva och lära sig mer om fika.

## Varumärket Sverige och fika

*Christian Biller, Robert Hedlund & Lena Sellgren*

Vad är varumärket Sverige och hur kan det förstås?

Varumärket Sverige kan definieras som en kombination av tre aspekter:

- Vår image, även känd som "Sverigebilden"
- Vår identitet, vad kan vi säga om hur vi själva ser på oss
- Vår profil, vad har vi att erbjuda, hur är vi och hur våra produkter och tjänster unika?

Ett perfekt tillstånd är när de tre aspekterna av varumärket harmoniserar. En stor del av Svenska institutets (SI) verksamhet handlar om att berätta om Sverige. När det vi påstår om Sverige upplevs som sant hos en stor del av svenskarna, samtidigt som det är samma sak som hur vi vill bli uppfattade och att det dessutom överensstämmer med bilden hos mottagarna, då har vi en stor chans att nå fram. Varför är nu detta viktigt kan man undra? Vi lever i en tid där allt går extremt snabbt och där människor inte har tid över att fundera på varumärken, och ärligt talat inte bryr sig. För varför skulle de? Ett starkt varumärke behöver därför ha snabba och tydliga associationer som hjälper oss att sortera in varumärken i fack för att göra val.

SI har ett särskilt uppdrag att följa Sverigebilden utomlands och har gjort så under en längre tid. Vi har vid det här laget samlat på oss mycket kunskap hur människor i andra länder ser på Sverige. En tydlig sak vi kan se är att Sverigebilden ändrar sig långsamt och att man generellt inte vet mycket om Sverige. Samtidigt noterar vi en paradox, att det samtidigt finns en tydlig bild av vad Sverige står för med några tydliga karaktärsdrag som människor globalt förknippar med Sverige. Sverige ses som ett fungerande samhälle med hög livskvalitet som kännetecknas av demokrati, transparens och pålitlighet, kopplat till värderingar som yttrandefrihet, jämlikhet, jämställdhet och inkludering. Sverige uppfattas också vara ett land som bidrar starkt till att skydda miljö och klimat. Sverige har sammantaget ett väldigt starkt varumärke.

Vad har då allt detta med fika att göra? För det säger något om Sverige. Fika är bland det första man möter i relationen med Sverige – som turist, student och på jobbet. Arbetar man på ett svenskt företag är det vanligt med

platta organisationer där man förväntas arbeta självständigt, ta egna initiativ och samarbeta, vilket kan vara en viss kulturell krock om man kommer från ett annat land. Det är på fikastunden man träffas jämbördigt över en kaffe. Det är på fikat du bygger dina kontakter och relationer, där du får träffa svensken ofiltrerad och kan plocka upp det subtilt kulturellt unika med Sverige och bli integrerad i ett svenskt förhållningssätt.

Fika är en fin ingrediens i främjandet av Sverige eftersom det går att applicera på jämlikhet, hållbarhet och hög livskvalitet. En annan viktig aspekt är att det är sant. Fika är en viktig och en högst levande del av den svenska kulturen i stort och smått, brett och smalt. Sverige vill, liksom alla länder, profilera oss med unika företeelser. Ordet fika är så starkt etablerat att vi inte ens funderar på att översätta det. Bara en sån sak!

## **Fika möten spelar nyckelroll i innovationsarbetet**

*Gunnar Westling*

Gunnar Westling studerade olika mötens betydelse för komplext produktutvecklingsarbete och fann att fikamötena spelade en nyckelroll i innovationsarbetet. Vi hoppas få höra mer om varför fikapausen har en sådan gynnsam effekt när det gäller innovationer.

### *Referens*

Westling, G. (2002). Balancing innovation and control: the role of face-to-face meetings in complex product development projects. Diss. Stockholm: Handelshögsk., 2002. Stockholm

## Fika som destinationsmarknadsföring

Mia Larson

*Fika* is a cultural phenomenon that is used extensively in destination branding in Sweden and can be regarded as a food (or culinary or gastronomic) tourism experience. For example, claiming to be the “Capital of Fika”, the Town of Alingsås markets guided *fika* tours to attract tourists, and Visit Sweden uses the concept *fika* on social media to build the destination brand of Sweden. Food tourism is about the interactions of tourists with place through the medium of food (Ellis, Park, Kim & Yeoman, 2018) and a specific niche of food tourism is coffee and tea tourism (Chen, Huang & Tham, 2021). A new emerging trend in food tourism is traditional cafes as they offer a new way to adjust to the changes that were forced on hospitality and tourism during the pandemic (Obeidat, 2022). The Swedish concept *fika* relates to these trends, however it is a deeply rooted practice in Sweden, unlike any other practice related to coffee and tea drinking in other countries, and as such an important topic to approach in relation to destination marketing and branding.

Previous research on destination branding claims that destination brands should highlight unique features of place identity and culture (cf. Cai, 2002; Blain, Levy & Richie, 2005; Kavatzis & Ashworth, 2015). But culture is often superficially represented and focuses more on tangible expressions, such as landmarks and cultural facilities, rather than the intangible expressions of culture such as *fika* (cf. Scaramanga, 2012; Kavatzis & Ashworth, 2015). Caprioli, Larson, Ek and Ooi (2021) problematise destination branding using the soft aspects of culture and state that any attempt at communicating these intangible assets require some sort of “packaging”, resulting in essentialisation of the culture. They argue that the “soft” assets are hard to describe since they are multi-faceted, context-bound and change over time, and therefore these assets tend to be represented in a relatively superficial and simple way. Caprioli et al (ibid) studied the cultural asset *fika* in terms of how it was communicated on Visit Sweden’s social media. The study showed how *fika* is visualised in pictures of for example coffee cups, cinnamon buns (kanelbullar), saffron buns (lussekatter) and shrovide buns (semlor). As an indication, the most mentioned terms related to *fika* were (in order of frequency): *cake, Sweden, cinnamon bun, coffee, day, love, Gothenburg, photo, baking, great, happy, Midsummer, new, strawberry,*

*guide, recipe, like, break, favourite, Stockholm and tradition.* Caprioli et al. (ibid) show how the intangible asset *fika* is transformed into tangible, commercial tourist experiences, and how it inevitably is essentialised in order to reach a global market.

However, as more organisations and companies start to use the concept *fika* it increasingly gains attention as a cultural practise and asset. So, as people in other countries become more aware of the meaning of *fika*, it can be argued that it would be valuable to incorporate more of its complexity in destination branding and marketing. *Fika* has the potential to, even more, become a symbol for Sweden and can be regarded as a form of ideological “soft power” focusing on social cohesiveness (cf. Cassinger, Lucarelli & Gyimothy, 2019). Thus, further research on how tourism identities, images and brands are formed by locals, tourists and tourism organisations in relation to intangible cultural assets such as *fika* is needed.

#### *References*

- Blain, C., Levy, S.E., & Ritchie, J.R.B. (2005). Destination branding: insights and practices from destination management organizations, *Journal of Travel Research*, 43(4), 328-338.
- Caprioli, L., Larson, M., Ek, R., & Ooi, C.-S. (2021). The inevitability of essentializing culture in destination branding: the cases of *fika* and *hygge*. *Journal of Place Management and Development*. 14(3), 346-361.
- Cai, L.A. (2002). Cooperative branding for rural destination, *Annals of Tourism Research*, 29(3), 720-742.
- Cassinger, C., Lucarelli, A., & Gyimothy, S. (2019). The Nordic wave in place branding: moving back and forth in time and space, In C. Cassinger, A. Lucarelli & S. Gyimothy (Eds.), *The Nordic Wave in Place Branding: Poetics, Practices, Politics*, Edward Elgar, Cheltenham, pp. 1-9.
- Chen, S.-H., Huang, J., & Tham, A. (2021). A systematic literature review of coffee and tea tourism, *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 290-311.
- Ellis, A. Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.

- Kavaratzis, M., & Ashworth, G. (2015). Hijacking culture: the disconnection between place culture and place brands, *Town Planning Review*, 86(2), 155-176.
- Obeidat, W. (2022). Rural and traditional cafes and restaurants: a new emerging trend in domestic tourism, *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, ahead-of-print.
- Scaramanga, M. (2012). Talking about art(s): a theoretical framework clarifying the association between culture and place branding, *Journal of Place Management and Development*, 5(1), 70-80.



## **Fikapausen – en betydelsefull arena för kunskapsöverföring**

*Anna Jonsson*

Anna Jonsson, organisationsforskare och docent i företagsekonomi vid Lunds universitet, forskar om lärande och kunskapsöverföring. I sin forskning visar hon bland annat att fikapausen är en betydelsefull arena för lärande och kunskapsöverföring.

I en jämförande studie av IKEA och Mannheimer Swartling Advokatbyrå visade hon att så var fallet på båda företagen. Jonsson menar att det är de båda företagens fokus på lärande och utveckling som är en förklaring till deras framgång, och varför de är listade som de mest populära arbetsplatserna bland studenter inom ekonomi och juridik. Fikapausen erbjuder möjligheter att diskutera arbetsrelaterade frågor, men också att sprida och samtidigt stärka företagets kultur och värderingar.

## Hur vi kan dra lärdom av Japans teceremoni

*Thomas Ekholm*

Den japanska teceremonin utvecklades under 1500-talet som ett sätt att umgås bland eliten. I nutid är den förenklad och ritualiserad som ett traditionellt sätt att umgås. Tidigare bestod den av några få som möttes över middag och te, numera är det kimonoklädda kvinnor som möts i stora rum, beundrandes föremål och målningar. Från sent 1800-tal kom företeelsen att bli representativ för Japan för beskådare från Europa, där teceremonin blev en symbol för det autentiska Japan. Exotika i form av klädsel, föremål och utförande glorifierade något så enkelt som en tebjudning.

Det västerländska intresset för teceremonin skapade först ett fönster till att se den japanska kulturen, för oss kunde inte Japan vara Japan om teceremonin försvann. Intresset från väst i för Japan kom även att påverka deras japanernas egen förståelse av teceremonin. I det moderniserande Japan under sent 1800-tal sökte de ta till sig västerländska industrier och ideal, men samtidigt sökte de bibehålla en japansk identitet. Även om männen inom finanseliten fortsatte att samlas och mötas över en kopp te, var det kvinnornas undervisning som fick störst betydelse för spridningen. Teceremonin har blivit, och är, en symbol för landet, även om flera missuppfattningar kvarstår.

Även om vårt utanförskap har hjälpt till att lyfta en sed om att dricka te till ett kulturarv, så ska vi inte blunda för att det finns faror. I vår tidiga jakt på det exotiska kom det vardagliga tedrickandet att förbises, man talade bara om glorifierandet av te, och teceremonin togs ur sin kontext. Vi homogeniserade också vår bild med att bara se till det ”ceremoniella” – för att kalla det en ceremoni är ett västerländskt påfund – och därmed missas det sociala mötets betydelse för utförandet.

Vi ska ta till oss att utanförskapet bidrar till att lyfta fram det exotiska, här sett som skillnaden i likheten. Vi alla dricker te eller kaffe, de gör det bara lite annorlunda. För oss skapar det ett intresse, för dem en ny förståelse för sig själva. Vi ska heller inte stirra oss blinda på att de förstår sin egen kultur bäst. Under 1950- och 60-talet skapades en idag västerländsk felaktig bild av teceremonin som en buddhistisk aktivitet.

Med andra ord så har utanförskapet gett en möjlighet för dem att se sin egen kultur i ett nytt ljus, att förstå att alla inte gör som de. Men det är också en fråga om att förvalta ett kulturarv – och här kanske är en av de viktigare läxorna – i vår iver kan både de inhemska och de utanför kommande bilderna och beskrivningarna bli fel. Vi bör se de båda perspektiven samtidigt, medvetna om att vi kan sprida felaktiga bilder. När det gäller vår egen sociala ritual fika ska vi inte förenkla den till att vara en kopp kaffe med vän, men heller inte överdriva genom att säga att fika är Sverige – utan något däremellan – ett svenskt kulturarv.

## **Kaffekonsumtion kärnan i svensk fikakultur**

*Henrik Scander & Anders Herdenstam*

Kaffe är en älskad dryck och ett måste i morgonkoppen för många svenskar. I Sverige konsumerar vi runt 7,6 kilo kaffe per person och år. Det motsvarar ungefär två och en halv kopp per dag. Detta innebär att kaffe serveras i stora mängder i ett flertal olika situationer. Ingen måltid i Sverige är ansedd avslutad utan att det har druckits en kopp.

Den svenska kaffepausen i arbetslivet, ”fika”, är en inbiten sed och kan vara svår för utomstående att förstå och anpassa sig till. För att göra fika mer förståeligt och tillgängligt för andra har vi kartlagt vår fikakultur genom att undersöka hur kaffet konsumeras vid sidan av våra måltider. Vi ser här tydliga konsumtionsmönster som har en stor betydelse för våra rutiner och hur vi inordnar pauser för sociala praktiker. Samtidigt ser vi också att det finns anledning att göra oss uppmärksamma på hur och vad som konsumeras på fikapausen utifrån ett mer folkhälsoinriktat perspektiv.

Vi föreslår vidare studier för att öka förståelsen för fika, detta genom att undersöka fika som en social praktik. Genom att lyfta förståelsen för fika i relation till praktikteorins element av kompetenser, materialitet och meningsskapande, kan vi ges en ökad förståelse om hur olika värden skapas i relation till den svenska fikakulturen.

Keywords: Kaffe, konsumtion, Sverige, fika

## **Konditorn om fika**

*Gustaf Mabrouk*

Gustaf Mabrouk siktade högt från början och fick börja på ryktbara NK Bageriet. Genom att redan som 19-åring bli Årets Konditor bevisade Mabrouk att han hörde hemma bland de bästa och snart lockade New York. 2019 blev han utsedd till världens bästa konditor. Tillsammans med bagarna och konditorerna på Panem står Mästerkonditor Mabrouk för godsakerna till en av fikapauserna. De utlovar klassiker som alla känner igen.

## **Småpratet under fikapausen främjar innovationer**

*Gunnar Ekman*

Gunnar Ekmans forskning har handlat om det informella småpratets betydelse för ledarskap, lärande och kreativitet. I sina studier upptäckte han fikapausen som en arena där nya idéer föds och innovationer skapas. Ekman menar att det är just småpratet under fika som ger upphov till nya idéer. I boken från *Prat till Resultat* slår han fast småpratet som själen i en organisation.

## Turistprofessorns syn på fika & vikten av ett utifrånperspektiv

*Thomas Blom*

Fika har visserligen en lång och djupt rotad tradition i vårt land, men det finns ännu en betydande potential att kunna utveckla fikakulturen med dess mångfacetterade undertoner betydligt mera än vad som idag görs. Vi skulle därför kunna säga att fika är som en oslipad diamant som på olika sätt går att vidareförädla utifrån inte minst lokala och regionala förutsättningar. ”Slipningarna” i diamanten kan, också bör, ha olika texturer. Det gäller dels att lyfta fram lokalt och regionalt skapade bakverk, dels att ta utgångspunkt i traditioner som bygger på en identitet genom berättelser. Detta sammantaget kan, särskilt utifrån ett besöksnäringssperspektiv, utgöra incitament för besök som också innebär möten mellan människor där samtal och erfarenhetsutbyte utgör centrala ingredienser. De narrativa inslagen i samverkan med plats, miljö och mötet med andra människor är därmed viktiga ingredienser för att vi ska få en helhetsupplevelse där i detta fall fika utgör det sammanhållande kittet. Sett utifrån ett lokalt eller regionalt förädlingsvärdesperspektiv av fika kanske vi i ökad utsträckning behöver få ett utifrånperspektiv för att på det sättet få idéer om vad som kan vidareutvecklas? I många fall blir vi tyvärr ”hemmablinda” och vi följer ”gamla hjulspår” och ser inte alltid värdet i den potential som de facto ofta är närvarande för att vidareutveckla institutionen fika. Fika som upplevelse och attraktionssattribut har, vill jag hävda, kommit i skymundan av den fokusering som idag finns kring måltiden och dess kulturella och sociala betydelse. Fikakulturen utgör en minst lika viktig del för gemenskap och välbefinnande. Sett utifrån ett besöksnäringssperspektiv är fikakulturen en viktig faktor såtillvida att allt oftare utgör ett konditori eller enbart möjligheten till en fika på en trivsamt plats anledningen till att företa en resa. Särskilt under pandemin kunde vi se hur såväl utflykter i naturen, med en fikakorg i bagaget, eller att enbart ta en fika med någon bekant på en parkbänk i en stadsmiljö blev allt mera vanligt förekommande. Fika är således en viktig intermediär faktor för social samvaro, vilket också har en betydande hälsofrämjande effekt. Fika, med dess olika praktiker är därför en viktig faktor i demokratiprocessen då den skapar förutsättningar för samtal mellan människor. En kopp kaffe och därtill också kanske en hembakad kaka kan vara den faktor som kan sänka den tröskel som kan upplevas finnas när människor träffas för såväl medarbetarsamtal, svåra förhandlingar eller diplomatiska frågor? Därav bör fika, med dess olika texturer i beaktande, ägnas mera intresse för

att därigenom kunna vidareutveckla dess potential utifrån såväl ett socialt, besöksnäringss- som utifrån ett demokratiperspektiv.



## Kan FIKA stärka Sverige som resmål?

*Bianca Brandon-Cox*

Aktiviteten FIKA är en inkörsport till svensk kultur och livsstil som internationella resenärer är väldigt nyfikna på.

FIKA genererar massor av berättelser som knyter an till de främsta associationerna till Sverige; öppenhet och frihet, omtänksamhet och vänlighet, hållbarhet och nytänkande/progressivt. FIKA berättar om svenska traditioner, om ett modernt samhälle, om ett naturnära välmående folk, om allemansrätt, om innovativa bagare och konditorer. Berättelser med spänst - från tradition till innovation.

När vi på Visit Sweden analyserar internationella resenärers önskemål och drivkrafter i målgruppsanalyser så ser vi att av 60 miljoner globala resenärer med Sverigeintresse på 8 marknader 73% av är intresserade av att uppleva Swedish fika.

*Källa: Visit Sweden Målgruppsanalys 2021, del 2, Visit Sweden/Mindshare, 8 utlandsmarknader*

Och när vi tittar på Den Nyfikna upptäckaren - 22 miljoner människor på 8 marknader som i sin tur ska påverka Globala resenären att vilja besöka och uppleva Sverige så ser vi att Aktiviteten FIKA ligger Topp 1 tematiskt inom Måltidsområdet: Uppleva ”Traditionell mat kopplad till traditioner, lokala producenter/mathantverk, fika, matsafari”.

*Källa: Visit Sweden Målgruppsanalys 2021 Höst, Visit Sweden/Mindshare, 8 utlandsmarknader*

Kan berättelsen om FIKA fortsatt stärka Sverige som resmål, svar JA men FIKAT är under ständig utveckling precis som den alltid varit och FIKAT följer förändringar och konsumenttrender i omvärlden och våra berättelser följer med den förändringen för att vara fortsatt attraktiva.

Visit Sweden marknadsför inte bara det som är populärt utan även det som positionerar Sverige som resmål gentemot konkurrenter. Där jobbar vi inom måltidsområdet med delsbudskapet ”Mattradition möter framtidsvision” som handlar om att lyfta måltidstraditionernas utveckling över tid.

Visit Sweden tittar även på globala trender som kan stärka berättelsen om FIKA och resmålet Sverige.

Tre trender som kan användas relaterat till FIKA.

Hållbar matkultur, Sverige har en stark position inom hållbarhet, toppar flera hållbarhetsindex och hållbart fika kommer och är en del av förväntansbilden och de globala resenärerna de vill visa miljöhänsyn genom att välja lokalproducerad och ekologisk mat och dryck och de är dessutom beredd att betala mer för det. Så vi måste komma ihåg att kommunicera det hållbara fiket - hållbarhet på flera olika sätt.

Hälsosam mat, holistisk hälsa - alltfrån mat som ökar välmåendet som lokal mat och dryck till fika utan gluten och socker. Det kan handla om möjligheten att äta utomhus i naturen, naturlig mat/mat från naturen, hälsosam mat & dryck, ekologisk mat mm.

Allomfattande måltidsupplevelser som inkluderar alla sinnen och ökar resenärernas kunskap. Där ligger FIKA bra till. Konsumenterna söker en större variation och kombination av olika upplevelser - allomfattande och flerdimensionella upplevelser som hjälper resenärerna att upptäcka och prova olika mat- och dryckesupplevelser - samtidigt som deras kunskap och erfarenhet på andra områden, t ex inom lokal kultur, hållbarhet eller hälsa, berikas.

Frågan är - Vad skulle hända om vi tog bort FIKA som aktivitet från berättelsen om resmålet Sverige?

Detta är en rapport från Nordic Association for Food Studies (NAFS), med stöd från Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet, som återspeglar Tore Wretman Symposiet 2022 vilket organiserades i samarbete mellan Kungliga skogs- och lantbruksakademien, Måltidsakademien, Gastronomiska Akademien och NAFS.

NAFS är ett nätverk som samlar nordiska mat- och måltidsforskare inom områden som reklam och PR, arkeologi, näringsliv, matkonst, ekonomisk historia, etnologi, historia, journalistik, landskapsforskning, medicin, statsvetenskap, religion och sociologi. Medlemmarnas gemensamma intresse är att träffa andra forskare som studerar människans relation till mat och måltid över tid.



[www.oru.se](http://www.oru.se)

ISSN 1652-2656  
ISBN 978-91-87789-80-9 (Print)  
ISBN 978-91-87789-81-6 (E-pub)