

Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet

Måltidspresentation

En studie om hantverkarens kreativa process: från idé till färdig rätt på tallrik

Datum: 2018-05-24

Kursnamn: Måltidskunskap och värdskap, Examensarbete, Kandidatkurs

Kursnummer: MÅ024G

Provkod: 0200

Betyg:

Författare: Ola Magnusson och Sofia Marteleur

Handledare: Mischa Billing

Biträdande handledare: Åsa Öström

Examinator: Inger M Jonsson

Betygsbedömd den:

Sammanfattning

Inledning: För att lyckas med en måltidspresentation från idé till färdig rätt på tallrik är det många bitar som måste fungera. En presentationen på tallrik kan ha olika funktioner som exempelvis att berätta en historia eller väcka minnen till liv, men det är viktigt att den ger ett balanserat helhetsintryck för måltiden. I denna studie försöker uppsatsförfattarna från kreatörens och kockens synvinkel ta reda på hur den kreativa och hantverksmässiga processen kring en måltidspresentation ser ut.

Syfte: Syftet med denna uppsats är att öka förståelsen av hantverksmässiga fenomen och företeelser vid skapandet av en matpresentation. Detta genom att belysa måltidskreatörens tankeprocess, kommunikation, kreativitet och reflektion.

Metod och material: För att belysa måltidskreatörens tankeprocess, kommunikation och kreativitet har vi utfört sex intervjuer på professionella personer inom yrkesområdet. Utifrån dessa har uppsatsförfattarna analyserat materialet och försökt att ge en så nyansrik och verklighetsbaserad bild som möjligt.

Resultat: Tidigare historiska matlagningsmetoder, kulturer och specifika händelser har satt stor prägel på dagens skapandeprocessen vid en måltidspresentation. Råvaror, människor samt omgivningen är i många fall utgångspunkten och utformandet startar ofta med en idé eller ett syfte som ska förverkligas. I våra intervjuer framgår det att i en måltidspresentation är det viktigt att ta hänsyn till de begränsningar och förutsättningar som finns, vilket ofta sker i samspel med andra människor. För att arbetet ska bli bra och effektivt så krävs det att kommunikationen fungerar och att man arbetar mot ett ändamålsenligt syfte. De intervjuade arbetar ofta med dokumentation som ett redskap i sitt arbetet för att inte riskera att tappa delar i utvecklingsprocessen.

Slutsats: I framställandet av en måltidspresentation ska syftet vara vägledande genom hela processen och det handlar om att balansera presentationens olika moment. För att

helhetsupplevelsen ska uppfattas som lyckad krävs det metodiskt arbete med idéutveckling och en välfungerande kommunikation med kollegor och gäster. Det gäller att vara kreativ inom sina begränsningar samt leva sig in i gästens upplevelse. För att utvecklas inom måltidspresentation krävs praktisk övning, dokumentation och reflektion.

Nyckelord: *Plating, Hantverksvetenskap, Food, Presentation, Restaurant*

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	3
Förord	4
Inledning	5
Ämnesrelevans för Måltidskunskap och värdskap	5
Teoretisk bakgrund	7
Historik om måltidspresentation	8
På tallriken	9
Kompositionsbegrepp	11
Hantverksmässig kunskap och kreativitet	13
Sammanfattning av bakgrund	16
Syfte och frågeställningar	16
Metod	17
Metodval	17
Litteratur och databasinsamling	17
Inklusions och exklusionskriterier	18
Urval	18
Pilotstudie	19
Intervjuer	19
Material	20
Presentation av intervjupersonerna	20
Dataanalys	21
Etisk planering för studiens genomförande	23
Resultat	24
Arbetsprocess	24

Kommunikation	27
Kunskap och färdigheter	29
Målbild och dokumentation	32
Diskussion av resultatet	32
Arbetsprocess	33
Kommunikation	34
Kunskaper och färdigheter	36
Målbild och dokumentation	37
Metod- och materialdiskussion	38
Litteratur och databasinsamling	39
Urval	40
Semistrukturerade intervjuer	40
Analys av data	41
Etisk reflektion om studiens genomförande/Forskningsetisk uppföljning	41
Slutsatser	42
Praktisk användning och vidare forskning	42
Referenslista	44
Bilaga 1 SÖKMATRIS – C-uppsats VT 2018	49
Bilaga 2 - Intervjufrågor	51
Bilaga 3 - Informationsbrev	52

Förord

Vi vill framförallt tacka våra kollegor i branschen som har ställt upp på intervjuer och gjort denna studie möjlig. Vi vill även rikta vår tacksamhet till vår handledare Mischa Billing samt biträdande handledare Åsa Öström samt Joel Romberg och Emil Bernhardsson i opponeringsgruppen som givit oss kritiska och insiktsfulla synpunkter under hela skrivandeprocessen.

Inledning

En måltidspresentation är, efter allt arbete i köket, den anrättning som en gäst blir serverad på tallrik eller på annat sätt blir tilldelad. Maten på tallriken bär ofta på mycket information, den kan ha ett underliggande syfte, vilja berätta en historia eller väcka ett minne (Lindgren & Nordström, 2009). Måltidspresentationens estetik och utensilier hjälper sinnen att identifiera vad som finns på tallriken och är avgörande för hur middagsgästen kommer att tolka upplevelsen i sin helhet (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). För att gestalta måltiden på tallriken måste måltidskreatörens idé bli verklighet. Hur ser denna process ut och i vilka avseenden skiljer den sig mellan kreatörer? Vilka steg och faser bygger processen på och vilken kunskap ligger till grund för att en måltidspresentation ska upplevas som lyckad? I denna studie ska vi intervjua personer som arbetar med matpresentation på en professionell nivå och förhoppningsvis få svar på dessa frågor.

Ämnesrelevans för Måltidskunskap och värdskap

I praxis från upphovsrättslagstiftningen definieras examensarbetet på kandidatnivå som det första självständiga vetenskapliga arbetet. Ett vetenskapligt resultat ska ge ny kunskap eller i något avseende nyansera eller öppna upp förståelsen av företeelser och fenomen (Almevik, 2017, s.9)

Av det Almevik (2017) skriver kan man tolka att ett examensarbete på kandidatnivå är en första möjlighet för studenten att genom en vetenskaplig text bidra med ny kunskap eller skapa diskussion kring ämnet i vilket utbildningen skett. För vår del är ämnet måltidskunskap och värdskap, ett ämne som bygger på både praktiska och teoretiska kunskaper. Almevik (2017) försöker tillsammans med andra författare och forskare i texten *Hantverksvetenskap* reda ut hur ett vetenskapsområde kring hantverk ska byggas, så att kopplingen mellan praktik och teori blir

relevant för ämnesområdet, samt vilka teorier, metoder och kommunikationssätt som svarar mot både vetenskapliga och hantverkliga begrepp om kunskap (Ibid). Almevik (2017) menar att i detta ligger den stora utmaningen för hantverk som vetenskap, att hitta ett relevant språk som kan överbrygga praktik och akademi.

På Restaurang- och Hotellhögskolan (RHS) diskuterar man ämnet måltidskunskap och värdskap och kopplingen mellan hantverk, kommunikation och kunskap, främst i kursen Verksamhetsförlagd utbildning med självständigt arbete (Må014G) men då i form av *Reflektion över praktisk erfarenhet, kunskapsbegrepp samt det egna lärandet* (Gustafsson, 2017, Muntlig uppgift). Kursen bygger på praktiskt arbete i fältet och moment som ingår är observation av arbetsmoment, identifikation av ett problemområde och intervjuer med anställda på praktikplatsen (Ibid). Kursens examinationer består bland annat av en fältdagbok som studenten för under sina fem första veckor på sin praktikplats. I denna ska studenten dokumentera dagliga arbetsrutiner på arbetsplatsen samt reflektera över hur de utförs och vilken kunskap som krävs för att göra det (Ibid).

Denna kurs visade på att hantverkarens kunskap om exempelvis uppläggnings teknik ofta bygger på erfarenhet, minne och intuition (Bie, 2009). Därför blir språket i hur man kommunicerar om upplägg i många lägen individuellt och svårtolkat för utomstående, det vill säga en kunskap som hantverkaren besitter men som är dold för andra (Ibid). Det undersökande momentet i denna uppsats består av intervjuer med måltidskreatörer för att medvetandegöra den kommunikation som sker i arbetsprocessen kring matpresentation (Ibid). I analysen av dessa intervjuer vill vi i linje med utbildningen på RHS belysa de kunskaper kring teori, hantverk, kreativitet och estetik som måltidskreatören besitter (Ibid).

Teoretisk bakgrund

The visual sensation of a dish is as important as its flavour (Yang, 2011)

“Att äta med ögonen” är ett populärt uttryck, som avser att det visuella sinnet skulle kunna vara nästan lika viktigt som andra sensoriska kvalitéer i en måltid. Måltidens presentation, estetik och val av keramik eller porslin kommer att vara avgörande för hur middagsgästen tolkar måltiden. Faktum är att det finns en hel vetenskap kring hur tallriksupplägg bör designas för att göra maträtten så aptitretande som möjligt (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). Estetiken och det visuella är en sensorisk egenskap som inte enbart kretsar kring skönhet utan innefattar även de känslor som uppstår när vi ser ett objekt eller är med om en händelse (Hansen, Ropo & Sauer, 2007). Måltidens utseende hjälper det mänskliga ögat att identifiera vad som finns på tallriken. Det har visat sig att färgen på mat och dryck är avgörande för vårt gillande. Människor har större acceptans för färgstark mat än för färglös (Ibid). Det visuella ger oss information om matens fräschhet, men också förväntningar på smak och textur. Även om vi identifierat maten på tallriken korrekt och smakerna är balanserade, så kommer presentationen av måltidens komponenter att ha en stor inverkan på gillandet av maten (Zellner, A. Loss, C. Zearfoss, J. Remolina, S. 2014). För att skapa ett upplägg som ser aptitligt ut krävs ett estetiskt sinne och en instrumentell färdighet, som de flesta utvecklar genom erfarenhet och träning (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). En novis kan med hjälp av tydliga instruktioner lära sig grundkunskaper i måltidskomposition och tallriksupplägg. En expert däremot kan uttrycka kreativitet och originalitet, bryta tidigare mönster, konventioner och utmana egenskaperna i de råvarorna som används. Detta kan i sin tur bli nya element för att skapa en unik maträtt (Björklund, 2008)

Historik om måltidspresentation

Historiskt sett har det framförallt varit kungligheter och adel som haft möjlighet att utveckla måltidens utseende, servering och upplägg. För Sverige har Frankrike varit den stora källan till hur servering och upplägg har sett ut (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014).

Den mat som åts av medeltidens bönder var ofta grytor eller gröt med improviserade tallrikar som karvades ut från ett gammalt torrt bröd (Ibid). Kungahuset hade däremot mycket råvaror och pengar för att experimentera med upplägget och serveringarna till sina spektakulära fester. Det var mellan 1700- talet och 1800- talet som matlagningen och serveringen börjar att likna det franska kök som vi känner till idag (Ibid).

Det franska kungahuset med Louis XIV i spetsen, ville att matlagningen skulle vara en central del av den franska kulturen, både för dess smak och estetik. Den hyllade kocken Antonin Carême, 1783 -1833, fick anställning vid det franska hovet av Napoleon. Carême utvecklade tallriksupplägget och tog det in i den moderna världen, med matlagningsstilen *Grand cuisine*. Stilen var arkitektoniskt inspirerad och liknande ofta välkända monument, vattenfall eller pyramider som uppskattades av samhällseliten fram till sent 1800-tal (Gustafsson et. al, 2006).

Det sägs vara restauratören Fernand Point, 1897 -1955, som lade grunden till hur det franska köket ser ut idag, med benämningen, *nouvelle cuisine*. Han lärde upp kockar som Paul Bocuse, Roger Verger, Christian Millau, Herni Gault och bröderna Troisgros, en generation av matlagare som kom att bli kända namn under sin egen tid på 60-talet och är det än idag (Jönsson, 2012). Matlagningen utmärkte sig med en medvetenhet för lokala råvaror och säsong, naturliga smaker, enkelhet och elegans (Ibid). Små och individuella tallriksserveringar bidrog till att kockarna fick ett kreativt och konstnärligt spelutrymme på restaurangen (Ibid). I och med detta förändrades även kockens position, från att laga mat i kulisserna, till att bli en centralfigur för hela restaurangens måltidsupplevelse (Ibid).

Den minimalistiska stilen som länge varit populär i Japan, spreds till Frankrike och övriga världen tack vare ett kulturellt utbyte som skedde i och med att den japanske kocken Shizo Tsuji,

1933-1993, startar en fransk restaurangskola i Japan. Den minimalistiska uppläggningsen kom att inspirera många kockar framöver (Spence & Piqueras-Fizman, 2014).

Molekylär gastronomi blev ett begrepp under 1990-talet då fysikern Nicholas Kurti och kemisten Hervé This börjat intressera sig för gastronomi på ett vetenskapligt sätt (Spence & Piqueras-Fizman, 2014). Kockar som Ferran Adriá, Grant Achatz och Heston Blumental arbetar med forskare och konstnärer för att kunna utveckla sina måltidsupplevelser (Ibid & Wennström, 2018).

År 2004 startade tolv kockar från de nordiska länderna "*Det nya nordiska manifestet*". Man vill framhäva de nordiska smakerna och utveckla köket till den nivån att maten kan mäta sig med den bästa i världen (Nynordiskmad, 2004). I den nordiska regionen var det framförallt det franska köket och köken runt medelhavet som förespråkade "den goda smaken". Det var restaurangen Noma som blev vald till världens bästa restaurang 2010, 2011, 2012 och 2014 som satte det nya nordiska köket på världskartan. Genom det nya nordiska köket skapas en mer naturromantisk uppläggningsstil som blir typisk för restauranger som Noma, Koks och Fäviken (Leer, 2016)

På tallriken

En tallrik, en assiett eller en skål är ofta en grundläggande del av en måltidskomposition.

Tallriken ramar in komponenterna och har en essentiell roll för måltidens upplägg och estetik.

Exempelvis påverkar tallrikens färg och form vår smak och uppfattning av maten. Detta visar

Lyman (1989) i boken: *Psychology food*, där han undersöker kompletterande färger på tallrikar

och mat. Det visar sig att om färgen på mat är densamma som tallrikens färg upplevs maten som

blekare och mindre attraktiv. Exempel Lyman använder sig av är, sallad på en grön tallrik, eller

ägggröra på en gul (Ibid).

I en liknande studie utför Harrar, V. Piqueras-Fizman, B. Spence, C. (2011) sensoriska tester

där popcorn serveras i olikfärgade skålar, vit, blå, röd och grön. Studien visar på att salta popcorn

upplevdes sötare då de äts ur en blå eller röd skål i jämförelse med en vit eller grön (Ibid). Att

smakupplevelsen kan förändras beroende på tallrikens färg visar även Piqueras-Firzman, B., Alcaide, J. and Spence, C (2012) då de utför sensoriska tester där hallonmousse serveras på svart kontra vit tallrik. Resultatet visar på att mousse serverad på vit tallrik upplevs som 15% mer intensiv i smakkarakter, 10% sötare och gillades 10% högre än den som serverades på svart tallrik (Ibid).

Hur själva maten läggs på tallriken har också stor betydelse för upplevelsen vilket Roque, J. Guastavino, C. Lafraire, J & Fernandez, P (2018) visar genom att servera samma maträtt men med 16 olika upplägg. Uppläggen delades in i färgskala, balans och placering av huvudkomponent (Ibid). Fotografier av rätterna visades på bildskärmar i restaurangen och resultatet visade på att gästerna föredrog uppläggningar med balanserad färgskala mer än med obalanserad eller monokrom (enfärgad) färgskala (Ibid). Upplägg med huvudkomponenten längst bak på tallriken (kl 12) uppfattades som mer kreativa av gästerna (Ibid). Studier visar även på att gästers benägenhet att betala för mat ökar om maten är upplagd på ett prydligt och ordnat sätt (Zellner, A. Lankford, M. Ambrose, L. Locher, P. 2010).

Många kockar, måltidskreatörer och dryckesproducenter har utforskat och försökt att stimulera känslan av beröring i måltiden eller dryckesupplevelsen (Spence & Piqueras-Firzman, 2014). Meret Oppenheims (1936) konstverk "object", visar det motsatta, med en assiett, kopp och sked som är täckta med päls ger betraktaren en motbjudande känsla (Moma, 2018). Det är vanligt att bli serverad på en vit tallrik i keramik eller porslin, men allt fler restauranger väljer tallrikar med olika texturer, färger och former för att utforska kontrasten mellan komponenter och bakgrund. Tallrikens material kan också bero på situation, tillfälle och typ av gäst som kommer för att inta måltiden (Spence & Piqueras-Firzman, 2014).

Den New York baserade restaurangen, Eleven Madison Park, som idag är Nr.1 på theworlds50best.com (2017), serverade 2014 en måltid som skulle gestalta en picknick. Sällskapen vid borden blev tilldelade en picknickkorg som innehöll: öl, salta kringlor, senap och vindruvor. Tallrikarna i picknickkorgen såg ut som papptallrikar men var i själva verket

tillverkade i keramik. Konceptuellt kunde man genom upplägget visualisera och förstärka känslan av en picknick i parken (Elevenmadisonpark, 2017 & Spence & Piqueras-Fizman, 2014).

Det finns kockar som har tagit begreppet “tallriken som målarduk” till nya höjder. Ett bra exempel är Garnt Achatz som driver Alinea, listad som Nr.21 på theworlds50best.com (2017) (alinearrestaurant.com). I Netflix serien Chefs table av David Gelb (2016), kan vi se hur Achatz likt ett performancekonstverk målar upp desserten som en tavla på bordsduken, framför sina gäster. Detta gör han med samma hantverksmässiga skicklighet, estetiska känsla och kontroll som den skickligaste hantverkare eller konstnär. Det finns också exempel där han i en måltidskomposition trotsar gravitationen genom en ätbar ballong, en av restaurang Alineas mest kända kreationer som skapades av restaurangens köksmästare Mike Bagale (David Gelb, 2016 & Spence & Piqueras-Fizman, 2014).

Kocken Michel Bras (Bras, 2018) laborerar med bakgrundens kontraster för att framhäva de många färgstarka komponenter som han arbetar med och använder något som han kallar för “negative space”. På bild ser Bras anrättningar ut att sträcka ut sig i oändligheten. Det finns också många kockar som skapat ätbara kopior av kända konstverk. I dessa replikat råder samma basprinciper som ett konstverk. Enhetlighet, harmoni, rytm, variation, kontrast, proportion och rörelser gör att den kulinariska anrättningen blir mer tilltalande (Spence & Piqueras-Fizman, 2014)

Kompositionsbegrepp

Precis som ett konstverk kan tallrikens estetiska uttryck ofta vara subjektiv och komplex, men i Akner-Kolers (2007) avhandling från Konstfack, beskrivs den estetiska kompositionen på ett objektivt sätt. Detta ger oss en mer grundläggande och vetenskaplig bild av kompositionens egenskaper. För att objektivt förklara en komposition använder Akner-Koler (2007) begrepp som: element och deras egenskaper, rörelser och krafter, organisationer och relationer (Ibid).

För att kunna förstå hur ett tredimensionellt objekt är uppbyggt kan man bryta ned föremålet till fyra olika baselement. *Volymen* är det som uttrycker det tredimensionella med höjd, vidd och djup (Ibid). Volymens gränser definieras av ytor. *Plan* är ett tvådimensionellt element, vilket innebär att ytor, kanter, former och konturer kan urskiljas från ytan på en volym. En *linje* är ett endimensionellt element och avgränsar formen på ett plan, övergångarna mellan planen bildar kanterna på en volym. *Punkt*, visualiseras som början och slutet på ett linjärt objekt och hörnpunkter i en volym (Ibid).

När en maträtt designas används olika komponenter, exempelvis; kött, potatis, sås och grönsaker. Komponenternas relation kan redogöras i en hierarkisk ordning. Den komponenten som har störst karaktär, är störst i storlek och har en intresseväckande position, är den dominanta komponenten. Subdominant kallas en komponent som har stark karaktär, men är något mindre i storlek än den dominanta komponenten. Tillsammans med den dominanta komponenten så aktiverar de rummet (i detta fall tallriken). Sist och minst i den hierarkiska ordningen är den underordnade. Komponentens roll är att komplettera och balansera den dominanta och subdominanta, samt att aktivera rummet med de begränsningar som den dominanta och subdominanta uttryckt (Akner-Koler, 2007 & Eriksson, anteckningar, 2016).

Akner-Koler (2007) definierar även tre olika organisationstyper: dynamiskt, statiskt och organiskt. Dessa organisationer kan hjälpa oss att förstå hur man kan balansera olika komponenter för att få den ena eller andra uttrycket. I en dynamisk organisation är komponenterna olikformade, har olika texturer, kompositionen är oregelbunden och förhåller sig till höjd, djup och bredd. I en statisk organisation är regelbundenhet och upprepning ledord. Organisationen kan uppfattas som tvådimensionell, då komponenternas längd och bredd uppfattas. I en organisk organisation balanseras olika rörelser och krafter, komponenterna är ofta yviga eller vågiga, men i sammansättningen av komponenter uppstår balans och jämvikt mellan dessa (Ibid).

Micheal Laiskonis på ice.edu (2016) visar i en instruktionsfilm, på hemsidan för Institute of Culinary Education, på hur olika element kan ha en stor betydelse i en måltidskomposition (Ibid). Det första som tas upp är *komposition*. Om man lägger komponenter osymmetriskt skapas något som kallas för *negative space*, vilket är fria ytor och luft, dessa kan användas för att skapa harmoni och rörelse i bilden. *Asymmetri* och *ojämna nr*, blir ofta mer attraktivt för ögat att titta på (Ibid). Tallriksupplägget upplevs även som mer estetiskt tilltalande om man använder sig av komplementfärger. Det andra som tas upp är *balans*, och för att balansera maträtten bör man ändra fokus från det förväntade (Ibid). Man bör även lämna ett *negative space* på tallriken samt välja en tallrik som framhäver komponenterna. Det tredje som tas upp är *form*, man kan skapa ett *tema* och använda liknande former och hålla upplägget enkelt och avskalat (Ibid). Det fjärde som Laiskonis (2016) tar upp är *textur*, han pekar på att man kan använda sig av kontraster i temperatur, att man kan kombinera texturer som krispigt, tuggigt och krämigt, samt att använda sig av en tallrik som tillåter de olika komponenterna att interagera (Ibid).

Hantverksmässig kunskap och kreativitet

Många kockar som gått den långa vägen, från lärling till köksmästare. I denna kunskapsresa lär de sig yrkesrollen genom praktisk övning och utförande (Bergström, M. Jonsson, Prell, Åberg, 2015). Anmärkningsvärt är att den hantverksmässiga och praktiska kunskapen inte har samma status som den teoretiska, en möjlig del i förklaringen till detta kan vara att kunskapen är dold och därför inte formulerad inom vetenskapen (Ibid). Teoretisk kunskap byggs genom att ställas inför ett problemområde och genom att utesluta de lösningar som man vet är fel och att hitta det som är rätt (Ibid). Praktisk kunskap eller färdighetskunskap, som Björklund (2014) benämner det, kommer av metodisk upprepning av ett beteenden och en medveten ansträngning mot ett mål. Uttrycket “tacit knowledge” eller “dold kunskap” är även centralt för den praktiska kunskapen och åsyftar kunskap som vi besitter men har svårt att verbalisera eller dela med oss av. Uttrycket myntades av Michael Polanyi i *Personal knowledge* (1958) men diskuteras vidare i: *Att medvetandegöra det omedvetna* (Björklund, 2014) och *Från novis till expert* (Björklund, 2014). Bergström et.al (2015) menar att med denna synvinkel vidgar man kunskapsbegreppet,

från att inte enbart handla om intellekt, till att inkludera hela människans kapacitet; både den psykiska och den fysiska.

I *Hantverksvetenskap* beskriver Almevik (2017) processen att skapa teoretisk kunskap kring ett hantverk. Han menar att kunskapen bör "komma »under ytan av« empiriska observationer och (upplevda) erfarenheter" samt att "hantverksforskningen söker utnyttja den inre logik som formas i samspel mellan människa och miljö i specifika praktiska situationer". Han trycker också på vikten av dokumentation eftersom "utan bra dokumentationer är det svårt att lära av tidigare erfarenheter och att gå från erfarenhet till beprövad erfarenhet". Inlärningsprocess kring hantverk bör alltså byggas genom observation, dokumentation och reflektion (Ibid).

Den röda tråden i dessa texter är kunskaper eller färdigheter som människan av någon anledning har svårt att föra vidare, det kan vara för att hen själv inte är medveten om att hen besitter dem eller att hen saknar ett språk för att beskriva det. Denna typ av kunskap kan ofta härledas till en känsla, minne eller erfarenhet (Almevik, 2017). Som tidigare nämnt är det den inre logiken som formas i samspel mellan människa och miljö i en specifik situation som hantverksforskningen försöker fånga (Ibid). Detta kopplar Björklund (2014) ihop med förtrogenhets- eller erfarenhetsbaserad kunskap. Han menar att man besitter kunskap som gör att man känner sig trygg och bekväm i hur en situation eller ett problem skall bemötas. Dessa kunskaper byggs inte via det traditionella inlärningscentrat i hjärnan, utan via struktur och funktion i det egna minnet (Ibid). Praktiskt arbete och observation blir på så sätt centralt i kunskapsbyggandet kring hantverk, eftersom "Hantverkarna tillbringar mest tid på plats, står närmast källmaterialet, tar flest beslut i vårdprocessen och har störst inverkan på slutresultatet" (Almevik, 2017).

Kreativitet är ett relativt nytt begrepp, som blev vanligt efter andra världskriget. Den kreativa kunskapen har en ursprungsbetydelse som är kopplad till idéutveckling och konstnärskap. De kreativa tänkandet strävar efter att ifrågasätta, vara originellt och ha mod till att tänka i nya mönster (Bergström et. al 2015). G.Rodell (2014) menar att man i en skapandeprocess ska ge tid till att utveckla den imaginära kunskapen innan man går vidare till det mer logisk och analytiska

tänkanudet. Hanverksvetenskapen däremot strävar efter det ytterst skickliga eller mästerliga och vill inte nödvändigtvis göra något nyskapande (Almevik, 2017). Hantverkaren har en praktisk kunskap som fungerar som ett redskap för att nå ett hantverksmässigt mål, ju större denna kunskap är desto säkrare och bättre nås hantverksmässiga mål (Ibid).

Björklunds (2014) fyra F, *faktakunskap, förståelse, färdighet, förtrogenhetskunskap*, går att applicera på hantverkarens kunskaper, där *Faktakunskaper* är kunskap som man har fått erfara över tid genom hantverkstraditionens kollektiva insatser (Björklund, 2014). Här kan man också tala om hantverkarens kunskaper som metod och material, där det finns ett tillvägagångssätt och en terminologi för hur man väger och mäter material (Almevik, 2017). *Förståelse* är att veta hur någonting ska göras, kunskapen kommer också genom erfarenhet och tid, men är mer knuten till individen (Björklund, 2014). *Färdighet* är en kunskap som är mer knuten till ett kroppsligt hantverk, genom upprepad motorisk rörelse. *Förtrogenhetskunskap* är närmast den dolda och tysta kunskapen och har sin uppkomst i reflektion och bedömningar (Ibid).

Framställningen av en måltidspresentation sker ofta i samverkan med olika individer, Rokens & Hansen (2016) menar att handlingskompetens och relationskompetens är en viktig kunskap för att kreativt kunna samverka med andra människor (Ibid). Att man har förmågan att förstå och samarbeta med andra på ett ändamålsenligt sätt och värnar om det överordnade syftet (Ibid).

Inga-Britt Gustavsson som var den första professorn i måltidskunskap och värdskap, menar att man med avsikt förenat vetenskap med konstnärlig praktik (Bergström et, al 2015). Betydelsen av att kommunicera hantverk, vetenskaplig kunskap, teori och estetik är något som fortsatt diskuteras (Ibid). En viktig del inom gastronomi och måltider är att ha en fallenhet för kreativitet och estetisk gestaltning (Ibid). En fulländad måltid kan upplevas som konstnärlig och på RHS vill man att studenterna ska kunna interagera vetenskaplig kunskap, genom reflektion, konstnärlig intuition och kreativitet (Ibid).

Sammanfattning av bakgrund

Bakgrunden inleds med att ge en historisk tillbakablick över några händelser som uppsatsförfattarna anser vara betydelsefulla för hur ur dagens måltidspresentation formats och utvecklats. Vidare redovisas olika studier där uppläggets eller matpresentationens utformning undersöks, resultatet visar på att olika upplägg eller val av utensilier kan ha stor inverkan på mottagarens uppfattning eller gillande.

Akner Kolers (2007) och Micheal Laiskonis från ice.edu (2016) ger läsaren olika exempel på hur man kan kommunicera kring visualitet med hjälp av kompositionsbegrepp eller ord som element och rörelser. Detta får läsaren att se färg och form på ett objektivet sätt och skapar en förståelse för hur detta kan appliceras på tallriken som yta. Uttrycket på tallriken som yta utifrån kompositionsbegrepp eller genom ord som element och rörelser . Bakgrunden avslutas med ett kapitel om kreativitet, hantverkarens kunskaper och svårigheterna med att förklara och uttrycka sina praktiska kunskaper med ord. Genom de intervjuer som blir resultatet av denna studie vill uppsatsförfattarna bland annat undersöka hur kreatörer arbetar med det visuella uttrycket på tallrik. Hur det skiljer mellan kreatörer och vilken kunskap ligger till grund för att en måltidspresentation ska upplevas som lyckad?

Syfte och frågeställningar

Syftet med denna uppsats är att öka förståelsen av hantverksmässiga fenomen och företeelser vid skapandet av en matpresentation. Detta genom att belysa måltidskreatörens tankeprocess, kommunikation, kreativitet och reflektion.

- Hur skapar måltidskreatörens en matpresentation, från idé till verklighet?
- Vilka steg och faser bygger processen på?
- Vilken kunskap ligger till grund för att en måltidspresentation ska upplevas som lyckad?

- I vilka avseenden skiljer den sig mellan kreatörer?
- Vad vill man förmedla med en matpresentation?

Metod

Uppsatsens berör i huvudsak ämnena hantverk, matpresentation och processen däremellan.

Material till bakgrund och ämnesrelevans samlades framförallt in via vetenskapliga artiklar, kurslitteratur, videoinspelningar, bilder samt annan litteratur som angränsar till ämnet. Detta gav uppsatsförfattarna en bild av vilken tidigare forskning som gjorts i ämnet, vilken betydelse olika presentationer kan ha för mottagaren och hur de kan skilja sig åt, samt hur kockar/måltidskreatörer pratar om sina matpresentation på video eller i textform.

Undersökningen och datainsamlingen i sig gjordes via semistrukturerade intervjuer med personer som i sitt arbete kommer i nära kontakt med matpresentation. Det kan vara via en restaurang, utbildning eller event där maten spelar en betydande roll.

Metodval

Om det är kocken/måltidskreatören i form av hantverkare som blir vår källa till kunskap i detta arbete och dess mål blir att fånga tankeprocessen och reflektionen i och runt en matpresentation, så känns intervju som det självklara metodvalet. Tidigare i uppsatsen diskuteras begrepp som *tacit knowledge* eller *dold kunskap* (Polanyi, 1958 & Björklund, 2014) som menar att hantverksmässig kunskap ofta är individuell eller svår att uttrycka. Men genom en kvalitativ intervju hoppas vi kunna skapa ett forum där intervjuobjektet får tillfälle att själv reflektera över sitt arbetssätt, kunskaper eller övriga tankar som de tycker rör matpresentation.

Litteratur och databasinsamling

Studiens vetenskapliga material har hämtats från de vetenskapliga databaserna *Scopus*, *Web of science*, *Science direct* och *Gupea*. Några av de vetenskapliga texterna har även hittats i

referenslistor från den litteratur som lästs. I uppsatsskrivandets inledande fas formulerades frågeställningar och nyckelord, dessa var vägledande i vår jakt på material och har använts för att få relevanta sökresultat till det valda området. Bryman (2008) menar att val av nyckelord har stor inverkan på sökresultatets relevans. Vid inläsning av material har anteckningar om källa och referenser förts i ett separat dokument för ökad struktur och enkel tillgång för de båda uppsatsförfattarna.

Inklusions och exklusionskriterier

De vetenskapliga artiklarna som används som underlag för studien har publicerats i vetenskapliga tidskrifter och samtliga artiklar innehåller tidsenlig och aktuell information. Ett vetenskapligt material definieras av att det är originalforskning utförd av författaren, samt att det genomgått ett refereesystem. Refereesystem innebär att forskningen har blivit granskad av tre till fem experter inom forskningsområdet. Ytterligare kriterium var att artiklarna skulle angränsa till studiens syfte, frågeställningar och nyckelord, samt att de var skrivna på ett språk som uppsatsförfattarna behärskar (Bryman, 2008).

Urval

De urval som gjordes baserades på att de tillfrågade intervjuobjekten skulle arbeta med mat eller presentation på en kreativ nivå för att diskussionen skulle bli relevant. Åldern på de intervjuade var mellan ca 25-55 år och önskan var att det skulle vara lika fördelning mellan kvinnor och män. Fyra män och två kvinnor blev intervjuade. Intervjupersonerna tillfrågades om medverkan i intervjun via e-post och telefon, de fick då även reda på studiens syfte och hur lång tid intervjustudien skulle ta. Av de tillfrågade som hade intresse att vara med bestämdes en dag och tidpunkt för möte.

Pilotstudie

Pilotintervjuer gjordes för att testa de frågeställningar, ordval och den kronologi uppsatsförfattarna valt för frågeschemat (Patel & Davidson, 2011). Till en början genomförde författarna en intervju mellan varandra för att hitta ett flöde och för att kontrollera frågornas

relevans i förhållande till syftet. Därefter testades en pilotstudie på en tredje part för att få ytterligare feedback på frågesheemat.

Intervjuer

Som underlag till studien undersökande del genomfördes sex intervjuer med personer som i sin yrkesroll på något sätt arbetar med matpresentation. Fyra av dessa personer arbetar som kockar och de övriga två arbetar med utbildning inom måltidskunskap och värdskap. Intervjuerna genomfördes mellan den 20 april 2018 och 30 april 2018. Två av dessa intervjuer genomfördes på plats med intervjuobjekten, tre gjordes via telefon och en via Skype. Intervjuerna varade mellan 21 - 65 min och spelades in på en diktafon och frågor ställdes av båda uppsatsförfattarna. Intervjuobjekten blev inledningsvis ombudda att berätta lite om sig själva och sin yrkesroll, detta för att få en tydligare bild av deras arbetsmiljö och för att kunna sätta deras svar i en kontext. Frågorna utformades på ett sådant sätt att den intervjuade med egna ord kunde beskriva sin arbetsprocess, sina inspirationskällor, hur de kommunicerar med personal eller andra personer i ett projekt samt vilka egenskaper de tycker sig besitta som hantverkare.

Intervjuerna var semistrukturerade och uppsatsförfattarna använt sig av ett frågeschema med fyra olika teman: *arbetsprocess, kommunikation, kunskap och färdigheter, målbild* (se bilaga. 3) I varje tema innehöll mellan 2- 5 frågor som ställdes till intervjupersonerna. Om en fråga redan besvarats i intervjun hoppade uppsatsförfattarna över frågan och om något något intresseväckande sades fanns möjlighet att ställa en följdfråga. Men i stort sett följdes frågschemat under alla intervjuer. Efter att den sjätte intervjun genomförts upplevde författarna att det inte framkom några nya "teman" i intervjuerna samt att de svar som intervjuobjekten gav till stor grad liknade varandra, vilket tyder på att man uppnått mättnad i datainsamlingen.

Material

För att kunna arbeta med det inspelade materialet från intervjuerna på ett smidigt sätt transkriberades dessa till textform, vilket resulterade i ca. 75 sidor material, i times new roman med teckenstorlek 12. Materialet kategoriserades med hjälp av Graneheim och Lundmans (2004) mall för meningsbärande citat och sub-kategorier (se Tabell 1 & 2 samt bilaga 4). Mallen bygger på att man plockar ut citat ut texten som är meningsbärande eller på annat sätt betydelsefulla för det intervjuobjektet talat om. Meningar förenklas och kategoriseras sedan för att hitta mönster eller olikheter i materialet (ibid). Mallen hjälpte författarna att få en tydligare överblick över vad intervjuobjekten diskuterat och hur deras svar kopplade mot syfte och bakgrund.

Presentation av intervjupersonerna

Observera att namnen är fingerade.

Agnes	Simon	Joakim
Påbörjar kockyrket med gymnasial utbildning och har sedan dess växt i sin yrkeskompetens och har fått flera bemärkelser för detta. Arbetar idag som frilansare och är i processen att öppna eget. Har i sina frilansande uppdrag sysslat med bland annat utbildning och gästspel.	Har arbetat som kock i tre år, har ingen restaurangutbildning i grunden men har praktiserat på världsledande restauranger och arbetat på restauranger omnämnda i bland annat White guide. Är idag i processen att öppna eget.	Lång yrkeserfarenhet som kock och utbildare i olika sammanhang och har utvecklat utbildning kring den reflekterade hantverkaren. Alumn vid Restaurang och hotellhögskolan i Grythyttan.

Jens	Lena	Erik
Har arbetat som kock under flera år och är alumn vid Restaurang och hotellhögskolan i Grythyttan. Har därefter arbetat som köksmästare på såväl två - som trestjärniga restauranger i Sverige och utomlands.	Har framgångsrikt drivit restaurang på mindre ort under de senaste femton åren och är alumn vid Restaurang och hotellhögskolan i Grythyttan. Håller större eveneman för näringslivet och internationella organisationer.	Måltidskreatör vid stora representationsmåltider både nationellt och internationellt. Utbildare och doktorand vid Restaurang och hotellhögskolan i Grythyttan.

Tabell 1: *Presentationsmatris*

Dataanalys

Datan som analyserats i denna uppsats bestod av vetenskapliga artiklar, kurslitteratur, annan litteratur som angränsar till ämnet, video och bildmaterial samt intervjumaterial. De vetenskapliga artiklarna, litteraturen samt video - och bildmaterialet användes främst till kapitlen om bakgrund, ämnesrelevans, metod och material samt resultatdiskussion. I analysen av datan arbetade uppsatsförfattarna till en början självständigt för att samla relevant information och plocka ur delar ur materialet som kunde användas i uppsatsen. Därefter summerades och bearbetades informationen till löpande text.

Studiens intervjuer var semistrukturerade och det insamlade materialet kvalitativt. I denna typ av forskning blir den centrala kunskapen deltagarnas perspektiv av teori och praktik. Denna kunskap kan skilja sig mellan individer och situationer men det blir uppsatsförfattarnas uppgift att sätta denna kunskap i en kontext. På så sätt skapas en bredare förståelse för de fenomen och företeelser som intervjuobjekten diskuterar.

För att förtydliga hur denna typ av metod definieras har vi tagit med Brymans (2008) tre grundprinciper som kvalitativ forskning bör uppvisa:

1: Induktiv syn på förhållande mellan teori och praktik. Med detta menar han att kunskapen byggs genom praktiskt arbete och sannolika slutsatser. "Teorin genereras på grundvalar av det praktiska forskningsresultatet"(Bryman,2008, sid.340-341).

2: Kunskapsteoretisk, en ståndpunkt där tyngden ligger på en förståelse av den sociala verkligheten för deltagarna i en viss miljö - tolkningsinriktad.

3: Ontologisk ståndpunkt - Sociala egenskaper som är resultatet av samspel mellan individer, vilket innebär att de inte är konstanta utan kan ändras från situation till situation och mellan individer (Ibid).

De inspelade materialet från intervjuerna transkriberades och ur texten plockades meningsbärande citat. Citaten komprimerades för att få fram essensen av vad intervjuobjektet menade och slutligen kategoriserades dessa förtydligade citat till kodade teman. I denna process användes en förenklad version av Graneheim och Lundmans (2004) modell för kodning av meningsenheter (Pipping, 2017, muntlig uppgift).

Meningsbärande citat	Förtydligande och essens	Sub-tema	Tema
Kommunikation är svårt, jag brukar alltid ta med ett material, så växer idén i samtalet, det är samtalet som är det viktiga mellan olika kreatörer, att man lyssnar och stöttar varandra	Förenklar kommunikation genom att ta med sig ett material att diskutera kring Samtalet är viktigt mellan kreatörer	Kommunikation	Kommunikation
Jag känner nog att presentationen, jag kan känna att vi börjar med att se, vem är gästen? Vad gillar de? Vad gillar de inte?	Gästen är utgångspunkten i presentationen	Arbetsprocess och utgångspunkt	Arbetsprocess

Tabell 2: Efter Graneheim och Lundman (2004) och Adolfsson och Kenne (2013) (Se. bilaga 4)

Etisk planering för studiens genomförande

Insamling av data och litteratur är en grundläggande process för uppsatsskrivandet, det är viktigt att materialet tolkas på rätt sätt och förfalskning och plagiat inte sker (Patel & Davidson, 2011).

En stor del av det insamlade materialet har varit engelskspråkigt vilket innebär att en översättning och tolkning gjorts på ett så korrekt sätt som varit möjligt från uppsatsförfattarnas sida.

I denna kvalitativa studie har hänsyn tagits till fyra grundläggande krav för etiska principer rörande informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet (Bryman,2008). I samband med intervjun lämnade författarna ut ett brev som innehöll

information om uppsatsens syfte och att berörda personer kommer att behandlas med anonymitet och att deltagandet är frivilligt samt att det finns möjlighet att ångra sitt deltagande fram till det datum då uppsatsen publiceras. Respondenterna informerades även om att uppgifterna från intervjuerna endast kommer att nyttjas i forskningsändamål och att känsliga uppgifter inte kommer att lämnas ut till en tredje part. Bryman (2008) betonar även vikten av att förvara personuppgifter, inspelningar eller annat känsligt material på en säker plats, även till detta har hänsyn tagits. I brevet fanns även kontaktinformation till uppsatsförfattare och handledare. Brevet granskades och fick godkännande av handledare innan intervjustudierna påbörjades. Intervjudeltagarna fick en muntlig introduktion till intervjun, då uppsatsförfattarna läste brevet och förklarade uppsatsens syfte ordagrant och svarade på eventuella frågor innan intervjuns start.

Resultat

Nedan kommer uppsatsförfattarna redogöra för vad de anser vara de viktigaste resultaten från intervjuerna. De insamlade intervjumaterialet sammanställdes tillsammans av författarna och kategoriseras med hjälp av Graneheim och Lundmans (2004) modell för kategorisering och meningsbärande citat (se. tabell 2 & bilaga 4). För att göra resultatet mer överskådligt delade författarna in materialet i rubrikerna: *arbetsprocess, kommunikation, kunskap och färdigheter, målbild och dokumentation*. Rubrikerna ger läsaren en kronologisk följd av kreatörens kreativa process, från idé till färdig rätt på tallrik.

Arbetsprocess

Det finns både likheter och skillnader i respondenternas svar om vart de får inspiration ifrån. Framst nämns råvaror och säsong som källa till nya maträtter eller presentationer. I två intervjuer framgår det även att man inspireras av olika matlagningstekniker, det kan vara från kokböcker eller äldre matlagningstekniker som fermentering. En av respondenterna talar mycket om utländska influenser som de Franska och Japanska köken, men att utgångspunkten ofta är

nordiska råvaror. Jens berättar att på sin arbetsplats så är utensilier viktiga för att forma och skapa det visuella uttrycket och att när nya rätter tas fram görs detta ofta i samarbete med en keramiker.

Och som det flesta restauranger i västvärlden är vi ju skolade i det franska köket så det lyser igenom på många rätter vi gör på något sätt - (Jens, 2018)

I de flesta intervjuer nämns sociala medier och det stora bildflödet på till exempel Instagram, som en idébank för just upplägg och presentation. Att hämta inspiration från människor i andra branscher eller discipliner som konst, arkitektur eller tvärvetenskap har några av respondenterna erfarenhet av och tycker att detta kan ge en nya perspektiv. Samarbete över yrkesprofessioner gör att man enklare ser en helhet och det kan öppna upp för nya idéer.

Ett ständigt återkommande ämne i intervjuerna är att utgå från kunden eller gästen som inspirationskälla, både Lena och Erik tycker att man kan lyfta fram element som är kopplade till kunden i sin presentation för att förtydliga detta.

I diskussionen kring upplägget på tallrik uttrycker flera av de intervjuade att man arbetar med någon slags enkelhet, naturlighet och känsla för att budskapet ska bli tydligt. Om man inte är nöjd med upplägget så försöker man ändra små detaljer som att byta porslin, flytta något eller göra det mer luftigt, detta för att inte påverka helheten för mycket.

Jag tänker just det här med kreativitet, ibland är det bra om man har kompetens inom vissa områden och ibland är det bra att man inte har det, det kan vara otroligt berikande att sitta med personer som kan t.ex allt om potatis - (Lena, 2018)

Tre av de intervjuade arbetar ofta med att servera större sällskap som planeras i förväg. I dessa fall blir utgångspunkten syftet, vilket är något som är viktigt i hela processen. Att arbeta efter säsong tar flera av dem upp som exempel. Lena menar att det är viktigt att vara tydlig med

huvudråvaror och säsong för att få fram en smakbild. Syftet handlar mycket om att möta sin kund och förstå dess förväntningar. Erik, som gör evenemang på olika ställen, tycker att det kan vara bra att använda platsen som utgångspunkt i skapandeprocessen, dels för att se till förutsättningar och dels för att skapa en bärande berättelse som gästen kan minnas i efterhand. Detta gör han genom att besöka platsen i ett så tidigt skede som möjligt eller ta fram ritningar och bilder för att kunna se ett flöde.

Deltagarna pratar även om vikten av helhet och balans för att skapandeprocessen ska bli tydlig. Exempel som ges är att man kan utgå från konsistens och textur för att balansera måltidsupplevelsen där smak och funktion ofta är tyngdpunkterna. En av deltagarna beskriver dessa tyngdpunkter som värdeord, som hjälper till att hålla sig till ursprungsideén.

För de intervjudeltagare som arbetar heltid i kök blir smak och råvara den viktigaste utgångspunkten för skapandeprocessen och det som blir tongivande för upplägg och presentation. Det blir också tydligt att de går mycket på känsla i fasen där ett upplägg skapas. Jens beskriver det som att hitta rättens energi och fånga råvarornas former.

Flera av deltagarna pratar om presentation som konst, att man går mycket på magkänsla och att det kan ändras från dag till dag. Men att man i många lägen måste förhålla sig till tid och ekonomi eftersom man har en beställare med en budget eller en kund som skall vara benägen att betala för det man gjort.

Till en början handlar det alltid om att hitta inspiration och syfte. Det kan ju vara att gästen har ett specifikt ändamål eller att vi bestämt själva att det här är en måltid som äts med handen. Då måste man se på förutsättningarna - (Erik, 2018)

De intervjuade är överens om att konceptet för måltiden och presentationen beror mycket på syfte, förutsättningar och i vilket sammanhang som måltiden ska ätas. Det är mötet mellan människor som blir intressant och detta skiljer mellan olika typer av måltider som exempelvis bankett, á la carte och kantinservering eller bröllop och begravning.

En röd tråd kan hjälpa människor uppfatta och agera efter ett tema eller en känsla man vill skapa kring sin presentation. Mat, dryck och utensilier som agerar tillsammans ger ett uttryck för måltidens helhet eller koncept. Med hjälp av färg och form kan man få måltidspresentationen att hänga ihop. Det är också viktigt att det finns en trovärdighet i det tema man utlovar sig för att arbeta med, exempelvis ekologiskt och närodlat.

Det ska också vara en trovärdighet i vad man utlovar att det ska vara, idag är det vanligt att man utlovar ett tema med att man arbetar närproducerat osv. - (Joakim, 2018)

Deltagarna diskuterar vikten av ett koncept eller en röd tråd och menar att det kan återspeglas i maten genom smaker, råvaror och presentation. Dock kan variation i måltiden vara betydelsefull för att upplevelsen ska bli intressant för gästen. Man kan arbeta med kontraster, fokus på en råvara eller att bryta helt mot den röda tråden. Det viktiga är att vara rädd om sin idé och förstå betydelsen av detaljer.

Det handlar också om att se betydelsen av detaljer, om man fuskar med detaljerna kan den röda tråden försvinna - (Erik, 2018)

Jens utgår från hur de arbetar på hans arbetsplats och beskriver det som typiska element för just den restaurangen, att de exempelvis lägger maten tight på tallriken, att de använder små fat och att upplägget ska se naturligt ut.

Rustik elegans kanske man kan säga. Vi har ett uttryck som vi kallar bonnighet, vilket är lite konstigt men det är väl en term för något vi inte har bättre ord för - (Jens, 2018)

Agnes menar att det kan finnas en tydlighet även om man inte definierar sin mat, hon anser att man inte behöver ha någon röd tråd vad det gäller det visuella och att man kan gå emot alla underskrivna regler, till exempel så behöver man inte gå från den klassiska skalan från smått till stort eller från förrätt till dessert, utan det går bra att blanda eller bara servera varmrätter. Men

hon understryker vikten av att följa den visuella idén, annars finns en stor risk att det blir konstigt. Eva tycker att man antingen kan skapa en röd tråd eller bryta helt.

Kommunikation

Att kockbranschen är traditionsbunden och hierarkisk är det många av intervjudeltagarna som poängterar. Vidare menar de att det enbart är en till två personer som står nära köksmästaren och är delaktiga i skapandeprocessen, resterande kockar är hantverkare som är duktiga på att repetera och återskapa. När köksmästaren har lagat eller skapat sin rätt får de andra invända eller komma med sina egna tankar.

Även Lena har fått erfara detta på sin restaurang, men säger att det är något hon försökt att bryta helt. Visst medger hon att samarbete kan vara krävande och att det i många fall kan vara enklare att en person är den kreativa. Nackdelen är att man går miste om andras idéer. Dessutom anser hon att lagarbete gör att personalen känner sig nöjda med sin prestation.

Erik är inne på samma spår och tycker att kommunikation kan vara svårt, framförallt i uppstarten av ett projekt. Men för att förenkla samtalet brukar han ta med sig ett material eller en bild som man kan diskutera kring.

Kommunikation är svårt, jag brukar alltid ta med ett material, så växer idén i samtalet, det är samtalet som är det viktiga mellan olika kreatörer, att man lyssnar och stöttar varandra - (Jens, 2018)

Jens poängterar vikten av kommunikation i ett kök för ökad effektivitet och att de är många personer som samarbetar för att nå en hög lägstanivå, mycket handlar om att se till att allt finns på plats och att stationen är redo, samt att se till att transportsträckan mellan stationen och gästernas mun blir så kort som möjligt.

Så det kanske är fyra fem personer som är med i något som till synes är banalt enkelt men detta är ju för att ha en hög lägstanivå och kunna ha en snabb process under själva platingen - (Erik, 2018)

Agnes som ofta arbetar med samma kollega i sina projekt berättar att de utan vidare eftertanke fått olika roller, hon är den pragmatiska och kollegan den kreativa. Hon säger även att eftersom de arbetat så mycket med varandra skapas en underförstådd kännedom om varandras tankar, kroppsspråk och kreativa uttryck.

Jag är mer den pragmatiska och hon är den mer kreativa. Jag tror att även om man inte tänker att man jobbar på det sättet, så gör nog många det - (Agnes, 2018)

Alla intervjudeltagare berättar att de arbetar med korta och enkla beskrivningar i sina menyer och att det sällan finns någon visuell beskrivning av rätterna. Istället beskrivs råvaror, smak och tillagningsmetoder. Anledningen till detta menar Simon och Agnes är att fokus ska ligga på maten och att man inte vill skapa för höga förväntningar, gästen ska få uppleva rätten själv.

Joakim förklarar att det finns en viss mängd information som är lagom eller perfekt och det blir oftast en bekvämare upplevelse om gästen har möjlighet att själv fråga personalen och få ett korrekt svar. Det framgår även i Simons svar då han understryker betydelsen av att kunna svara på frågor, men att det ska vara gästens val. I en av intervjuerna poängteras att för mycket information från personal till gäst kan uppfattas som enformigt och ointressant om gästen besöker restaurangen en andra gång. Detta kopplar respondenten till restauranger med utpräglade koncept och menar att det är viktigt att inte fastna i gamla vanor utan att man måste utvecklas inom sitt koncept.

Flera av deltagarna är överens om att den kommunikationen som gäster får ofta består av en instruktion eller uppmaning till hur rätten skall ätas.

Kunskap och färdigheter

Agnes tror att man ofta är väldigt dålig på att lära ut uppläggnings teknik och att det är något som sker i stunden, hon menar att man ofta är inne i sitt eget huvud och är dålig på att förmedla kunskapen vidare.

På Jens arbetsplats tränar de personal för att de ska bli säkrare i presentationen, han menar att det framförallt är viktigt att vara tekniskt skicklig i vissa moment och våga. Fortsättningsvis säger han att kockar snabbt skaffar sig en känsla av hur det visuella ska se ut.

Ett exempel är en rätt som heter Fattiga riddare. Där gör en i personalen flera moment framför gästen, bland annat spritsa ostkräm, hyvla tryffel och dressa med vinäger. I sådana rätter krävs relativt stor teknik, men här tränar vi faktiskt alla i personalen just för att man ska våga göra saker framför gästen och för att klara det rent tekniskt (Jens, 2018)

Erik menar att man kan använda sig av estetiska kompositionsbegrepp eller värdeladdade ord för att lära ut uppläggnings teknik, framförallt handlar det om att träna sitt öga och förstå att man själv kan göra skillnad med sin komposition.

Agnes antar att kunskapen om det visuella beror mycket på vilken bakgrund man har och att en del har uppläggnings tekniska kunskaper med sig tydligt i bagaget.

Flera av intervjudeltagarna bygger sina upplägg runt frågor om hur maten ska ätas, såväl som att den ska vara estetiskt tilltalande. Lena tror dock att människor som jobbar inom design kan ha en bättre känsla för uppläggnings teknik, men att de kan sakna kunskap om textur och smak. Hon tror att det skulle kunna gynna upplägget om man involverar ideér från oliktänkande människor.

Jag tror nog att många som jobbar inom design är väldigt duktiga på att lägga upp maten, färg och form sådär lite grann, men kanske inte förstår sig på texturen eller sådär, helheten, men det kanske är intressant att jobba över gränserna - (Lena, 2018)

Det finns moment i det hantverksmässiga utförandet som är både tekniska och konstnärliga. Inom framförallt konditori blir kunskapen om det visuella uttrycket extra viktigt då många rätter eller begrepp har ett givet utseende t.ex. en soufflé eller kenell. Ett annat exempel som tas upp i en intervju är sushi, där det visuella uttrycket återspeglas i såväl produkten som det hantverksmässiga utförandet på många restauranger. Det visuella visar även på rättens fräschör och är avgörande för att vi ska äta anrättningen överhuvudtaget.

Kunskapen om det visuella uttrycket på tallrik har ökat enormt. Erik menar att det ibland finns andra saker som är viktigare än kombinationen mat och vin, energin bör läggas på att få till en helhet kring matsalsupplevelsen. Det är helheten, stämningen och flödet som är viktigt för att det ska bli en bra måltid.

Simon tycker att det egna intresset är viktigt för att skapa sig kunskap om uppläggnings teknik och att man i större utsträckning arbetar med det på stjärnkrogar. Han svarar också att kunskapen är beroende av vilken typ av upplevelse man vill skapa.

På frågan om vad som gör en bra hantverkare är alla överens om att det handlar om att se en helhet och kontext i det man gör och att veta när ett moment är klart, bör avslutas eller behöver ändras. Tidsaspekten är också en viktig faktor, Joakim menar att en amatör i många lägen kan härma och repetera men enbart genom kontinuerlig upprepning och övning kan man göra detta på samma tid som en mästare.

För att lyckas med något på exceptionell nivå krävs att man kopplar ihop hantverk och kreativitet med personlig stil. En bra hantverkare bryr sig om sitt projekt såväl som den personliga utvecklingen och att man i denna utveckling vågar nonchalera sig själv. För en kock är grundläggande kunskaper om rätt utensilier till rätt maträtter och en djup råvarukunskap exempel som ges på en god hantverkares kunskaper.

En bra hantverkare har en kunskap som är väldigt bred, man förstår både kontexten, man förstår hur man ska ta hand om råvaror på ett klokt sätt, att vara sparsam med sin tid och man förstår när man ska avsluta - (Erik, 2018)

Men just det att kocken får information om vad som förväntas, - vem är gästen? - Hur mycket tid har jag? -Det är nog ganska viktigt så att det inte går käpprätt åt helvete - (Lena, 2018)

Målbild och dokumentation

Erik pratar om att man säljer ett minne och en upplevelse, därför försöker han innan avslutat uppdrag beskriva vad han vill att slutvärden ska gå hem med för leende. Han säger även att man ofta känner om något har gått bra eller dåligt.

Det flesta av deltagarna har ingen uttalad målbild mer än att fortsätta utvecklas i samarbeten eller matlagningstekniskt. Så länge de gör ett bra jobb och är nöjda med de arbetet de utför har de nått målet. Jens uttrycker målet för sin arbetsplats, där de vill skapa en restaurangupplevelse i världsklass. Han menar att detta är svårt att mäta, men om gästen är nöjd och om leverantörer uppskattar att arbeta med dig samt att man uppnår lönsamhet så är det ett kvitto på att man lyckats.

Vi säljer ett minne. De vill ha en upplevelse, de vill möta någon, de vill vara med om något - (Erik, 2018)

Alla vi intervjuat arbetar med dokumentation och främst i bildform och skrift. Det som dokumenteras är bland annat bilder på rätter, smakkombinationer, utveckling av nya rätter, reflektion över hur verksamheten fungerar hur den kan utvecklas eller lönsamheten. Joakim menar att på många restauranger läggs för stort fokus på produkten, han tror att med hjälp av dokumentation bli matlagningen säkrare och enklare samt att man då får mer tid att fokusera på saker runt omkring, vilket i sin tur leder till en bättre produkt.

Diskussion av resultatet

Temat i våra intervjuer har handlat om uppläggningsprocessen, från inspiration och idé till skapandeprocess och utförande. Vi har försökt ta reda på hur en maträtt byggs upp och hur den tolkas i olika kontexter. Utgångspunkten har varit kreatörens perspektiv på hantverk och kreativitet utifrån sin yrkesroll och arbetssituation. De frågeformuleringar vi valt att använda har ett intresse av både subjektivitet kring kreatörens egna arbetsprocess och en objektiv syn som åsytar tradition, generell kunskap och kommunikation inom branschen.

Från uppsatsförfattarnas perspektiv, som studenter på RHS, har utbildningen om måltidsupplevelsen kretsat kring en helhetsaspekt där vetenskap, konstnärlig intuition och hantverk vävts ihop genom utförande, reflektion och olika samarbete mellan studenter. I denna studie har vi använt dessa perspektiv som utgångspunkt när vi formulerat syfte och frågeställningar kring matpresentationens betydelse och funktioner.

Bergström et al. (2015) menar att om en måltidsupplevelse ska upplevas som fulländad och exceptionell krävs en fallenhet hos utövaren för kreativitet och estetisk gestaltning i kombination med hög gastronomi. På detta sätt blir måltidskreatören en konstnär såväl som hantverkare.

Intervjufrågorna delades in i fyra kategorier där vi inleder med att fråga om måltidskreatörens arbetsprocess, kommunikation, kunskap och färdigheter samt mål, dokumentation och reflektion. Därför har vi valt att strukturera resultatdiskussionen efter samma rubriksättning.

Arbetsprocess

I kategorin om arbetsprocess frågar vi om hur den startar, hur man skapar ett flöde och en röd tråd samt hur maten återspeglas i deras koncept. Alla respondenter är överens om att man måste utgå ifrån ett tydligt syfte med måltiden. Syftet kan definieras av vem som är gäst eller beställare, vad man har för råvaror eller säsong man arbetar med samt vilka begränsningar man måste

förhålla sig till. De påpekar att det är viktigt att ha med sig syftet genom hela arbetsprocessen samt att man bör visualisera vad gästen bär med sig för känsla från måltidsupplevelsen.

I frågan om var intervjuobjekten hittar sin inspiration talar de framförallt om olika länders kök, råvaror, säsong och influenser från tvärvetenskap, konst och arkitektur. De menar att det Franska köket ligger till grund för de flesta västerländska restaurangers matlagning men att de idag är nordiska råvaror som dominerar. Frankrike var tidiga med att utveckla sin gastronomi och blev den stora inspirationen och tongivande för Svenska kockar under mitten av 1900-talet (Spence & Piqueras-Firzman, 2014). Respondenterna påpekar att idag kommer influenserna från flera olika länders kök. Jens pratar framförallt om Japanska matlagningstekniker och Simon tar upp traditionella konserveringsmetoder som han hittar i äldre kokböcker.

Tallriksupplägg och måltidskreationer har hämtat inspiration från konst och arkitektur ända sedan Antoine Carême (1783 -1833) började med sina arkitektoniska kreationer (Gustafsson et al, 2006). Men det är kanske tack vare den molekylära gastromin som kockar börjat intresserat sig för tvärvetenskapliga samarbeten ur en mer vetenskaplig synvinkel och att man idag ser på matlagning som både vetenskap och konst i större utsträckning (Spence & Piqueras-Firzman, 2014).

På frågan om hur de skapar en röd tråd mellan sina serveringar finns en signifikant skillnad mellan svaren. Några av de intervjuade tycker inte att de har något större fokus på att skapa en röd tråd och menar att syftet och den visuella idén ändå är väldigt viktig. De som arbetar med koncept eller röd tråd i sina serveringar pratar framförallt om porslin/utensilier, färg, form och textur samt hur personal agerar i linje med dessa teman. Att gästens uppfattning av en maträtt eller servering påverkas genom porslin och utensilier visar både Lyman (1989), då han undersöker hur rätter med kompletterande färger mottas, och Piqueras-Firzman, et al. (2012) då de utför sensoriska tester genom att servera hallonmousse på svart kontra vit tallrik. Detta överensstämmer med hur de intervjuades menar att porslin, utensilier och detaljer kan påverka exempelvis komponenterna på tallriken eller skapa teman mellan serveringar.

Kommunikation

Våra intervjuobjekt menade att de sällan kommunicerar mer än en instruktion till hur maten ska ätas (vid behov) samt rättens råvaror, tillagningsmetoder eller smakbild. Däremot poängteras vikten av att kunna svara på eventuella frågor från gästen. En fördel är att hålla denna typ av kommunikation kort och enkel, eftersom en upprepning snabbt blir ointressant för eventuella gäster som besöker restaurangen flera gånger. Vidare diskuteras syfte med korta menybeskrivningar utifrån aspekter som att man inte vill skapa för stora förväntningar samt att gästen ska få uppleva rätten själv utan yttre påverkan. Det visar sig att det behövs ytterst lite information från personal till gäst för att de ska känna sig bekväma i hur rätten ska intas.

Att kommunicera ett tema eller att fånga en känsla kring ett minne har flera restauranger arbetat med kreativt. I den teoretiska bakgrunden nämns Eleven Madison Park som i en servering gestaltade en picknick i parken då de serverade gästerna mat ur en picknickkorg med porslin som liknade papptallrikar (theworlds50best, 2017). I denna servering förmedlas konceptet genom val av utensilier, mat och personal i samklang för att skapa trovärdighet och tydlighet i måltidspresentationen. I en sådan typ av presentation arbetar restaurangen med gästens minnesbild och inlärd beteende kring en picknick (Elevenmadisonpark, 2017 & Spence & Piqueras-Fiszman, 2014).

I och med att små tallriksserveringar blev populärt under 1960-talet förändrades kockens position och status, från att laga mat i kulisserna till att bli restaurangens frontfigur (Jönsson, 2012). Det kan ha blivit ännu tydligare idag vilket man kan se enbart genom att kolla på restauranger namn, vilka ofta är uppkallade efter ägare och enbart speglar en persons kreativitet. Ett tydligt exempel på detta är rätten: Balloon, helium, green apple från restaurangen Alinea som skapades av köksmästaren Mike Bagale men har blivit en symbol för restaurangen och ägaren Garent Achataz (Alinearestaurant, 2017).

När våra intervjudeltagare talar om kreativitet och idéutveckling i dagens restaurangbransch menar de att det är såhär det ser ut. Ofta är det knutet till en hierarkisk ordning där en eller två personer arbetar med att skapa nya rätter och utveckla konceptet, resterande anställda är hantverkare som repeterar och återskapar även om man i viss utsträckning får kommentera rätter eller komma med egna förslag. Lena känner igen denna bild men har valt att aktivt arbeta med lagarbete på restaurangen, hon menar att detta gör att de anställda känner sig mer nöjda över sin prestation och att man får fler idéer att arbeta med. Dock påpekar hon att det kan vara en nackdel då det tar längre tid att fatta beslut.

Kunskaper och färdigheter

Agnes som ofta arbetar ihop med en kollega säger att de lyckats skapa en förståelse för hur den andra tänker och brukar agera, men att det kan vara svårt att uttrycka dessa tankar för andra. På Jens arbetsplats använder de sig av interna uttryck och om att hitta energi i en råvara eller i tallriks upplägget. De tränar aktivt sin personal för att de ska hitta ett naturligt uttryck och lära sig restaurangens rätta känsla, exempelvis genom presentation av upplägg framför gäst. Erik använder sig av estetiska kompositionsbegrepp eller värdeladdade ord när han lär ut och pratar om uppläggnings teknik, han menar att man måste träna sitt öga och förstå att små förändringar och detaljer kan göra stor skillnad i en komposition.

Deltagarnas uppfattning om hur man lär ut och pratar om uppläggnings teknik skiljer sig i många avseenden och verkar i stor utsträckning vara kopplat till deras arbetsplats/arbets situation. I många lägen är kunskapen individuell, subjektiv och svår att uttrycka både för sig själv och andra (Akner-Koler, 2007). Denna kunskap kopplar mot olika delar inom hantverk där den praktiska delen består av individuella färdigheter medans de teoretiska delarna är faktakunskaper och förståelse (Björklund, 2014). Genom reflektion mellan dessa praktiska och teoretiska kunskaper bildas förtrogenhets kunskap (ibid). Denna kunskap tar tid att bygga eftersom den kommer genom erfarenhet och kan därför skilja sig mycket mellan individer (ibid).

I intervjuerna beskrivs måltidspresentation som en blandning av konstnärlig intuition och hantverksmässig kunskap. Kreatören styrs inte bara av sitt intellekt utan av hela kroppens kapacitet (Björklund, 2014). En av de intervjuade beskriver detta som att *träna ögats intellekt* i hur man ska bemöta en situation eller ett problem. Genom metodisk upprepning utvecklas man sin kunskap och enbart genom träning lär man sig veta skillnaden på bra och dåligt i sitt eget och andras skapande (Björklund, 2014). I situationen kring upplägg berättar flera av de intervjuade att de går efter magkänsla och att man får testa sig fram i vilka upplägg som känns och ser bra ut, även om små förändringar kan fortsätta ske från dag till dag.

När man lära ut och pratar om uppläggnings teknik kan man använda sig av olika metoder. Akner-Kolers (2007) metod med estetiska kompositionsbegrepp är ett sätt att förklara hur olika komponenter förhåller sig till varandra. Dessa värdeladdade ord skiljer sig ofta mellan arbetsplatser och kreatörer. Det viktiga blir att alla parter är medvetna om hur man pratar om olika begrepp och deras betydelse i den specifika situationen (Ibid).

Intervjudeltagarna menar att en god hantverkare i grunden är duktig på att förhålla sig till uppgiftens begränsningar och tillgångar, exempelvis tid, budget, plats och utrymme. Val av utensilier och en djup råvarukunskap är viktiga egenskaper för en kock. De pratar också om att se en helhet och vikten av de olika beståndsdelar i en komposition, att lägga sin tid och arbete där det behövs. Almevik (2017) menar att hantverkaren använder sin kunskap som ett redskap för att nå sina mål, ju större denna kunskap är desto säkrare och bättre nås hantverksmässiga mål.

Hantverksvetenskapen strävar efter det ytterst skickliga eller mästertliga och vill inte nödvändigtvis göra något nyskapande (Almevik, 2017). Men i våra intervjuer kopplar flera av deltagarna ihop måltidskreatören med konstnärskap, åtminstone när de pratar om kreatörer på den exceptionella nivån. Där kopplar de hantverket till kreativitet och att hitta en personlig stil som andra förstår och uppskattar är det som eftersträvas. Ett exempel är Garnt Achatz som med olika ingredienser målar upp en desserten på bordsduken likt en tavla framför sina gäster, med

samma estetiska känsla och kontroll gör han detta som den skickligaste hantverkaren och konstnär (David Geleb, 2016 & Spence & Pequeras - Firzman, 2014).

Målbild och dokumentation

Intervjudeltagarna menar att i en måltidspresentation finns flera målsättningar, vissa riktar sig till gästernas upplevelse och vad de ska ha för känsla och minne kring presentationen. Målen utgår ofta från det syfte eller den ursprungside presentationen har. Det finns även andra mål som är mer övergripande och kan handla om arbetsplatsen eller personlig utveckling. Intervjudeltagarna menar att dessa kan vara svårare att mäta och uppnås kontinuerligt så länge gäster besöker restaurangen och leverantörer samt personal uppskattar arbetsplatsen. Sådana mål krävs för att måltidspresentationen överhuvudtaget ska fungera och att en idé ska kunna bli verklighet.

Flera av intervjudeltagarna använder sig av dokumentation som ett hjälpmedel i sin reflektion och för att strukturera sitt arbete samt utvecklas inom sitt yrkesområde. Dokumentationen, menar de, består oftast av foto, skisser, smakbeskrivningar eller andra typer av anteckningar. Både intervjudeltagarna och Almevik (2017) anser att det är svårare att utvecklas personligt och som yrkesgrupp om man inte kan lära av tidigare erfarenheter.

Metod- och materialdiskussion

När uppsatsförfattarna påbörjade denna studie var tallriksupplägg eller plating utgångspunkten. I studien ville författarna se närmare på kockens arbetsprocess och vilka kunskaper som ligger till grund för den visuella presentationen av mat på tallrik. Intresset kom av författarnas egna fascination för visuell kreativitet men också en känsla av att vara begränsad i sina kunskaper i ämnet. För att skapa en grund för uppsatsen och den egen förståelse för vilka moment och företeelser som kan uppkomma i processen kring uppläggnings teknik läste författarna den kurslitteratur som Restaurang och hotellhögskolan (RHS) använder och kompletterade detta med vetenskapliga studier och annan litteratur som angränsar till ämnet. Bland annat gav Gunnar

Almeviks (2017) texter oss en tydligare bild av vad det innebär att vara en hantverkare och hur de förhåller sig till kunskap.

När författarna fått en djupare förståelse och skapat en bakgrund till hur presentation på tallrik kan skilja sig beroende på syfte, miljö eller mottagare formulerades ett frågeformulär som blev grunden till de frågor som författarna ställde i de kommande intervjuerna.

Författarna kontaktade kockar som kändes intressanta att intervjua för studiens syfte via mail och sms, för att se om det finns intresse att ställa upp. Då svarsgraden inte var så hög som uppsatsförfattarna hoppats och en av restaurangerna ställer in i sista stund väljer författarna att bredda de potentiella intervjuobjekten till att innefatta måltidskreatörer, vilket författarna definierar som personer som i sitt arbete kommer i nära kontakt med matpresentation. Det kan vara via köket på en restaurang, utbildning eller via event där maten spelar en betydande roll. I efterhand ser författarna det som en fördel då en bredd i intervjuobjektens yrkesroller gav studien både djup och bredd.

Intervjuerna genomfördes via personliga möten, telefon och skype med varierande kvalitet. Personliga möten gav överlag längre intervjuer och svar som inte alltid var kopplade till den ställda frågan, i vissa fall ledde detta till diskussion mellan författarna och respondenten vilket inte var önskvärt då det ledde bort från studiens syfte. En av intervjuerna genomfördes via Skype vilket medförde att författarna och respondenten blev synliga för varandra via webbkamera. Författarna upplevde att detta gav dem möjlighet att via kroppsspråk visa att man hängde med i samtalen samtidigt som det gav respondenten möjlighet att tala utan att bli avbruten, till skillnad från de telefonintervjuer som genomfördes.

Intervjumaterialet transkriberades och datan analyseras genom att kategorisera de svar som överensstämde samt plocka ut citat som svarade mot dessa kategorier. Analysen gjorde författarna tillsammans för att kunna diskutera vad de ansåg vara relevant för studiens syfte (Se. Tabell 2 & bilaga 4). I resultatet redogjordes den viktigaste svaren från intervjuerna och i

diskussionen av resultatet ställdes den framtagna datan mot den teoretiska bakgrunden. Utifrån detta drog författarna slutsatser om vad en måltidspresentation innebär och vad kreatörens kan ha för roll i detta, vilket redogjordes under rubriken slutsats.

Litteratur och databasinsamling

I litteraturinsamlingen har uppsatsförfattarna hittat information via sökning i databaser men även från avhandlingar som legat till grund för utbildningen på RHS. Författarna fick många bra tips på relevant litteratur från handledare och kunde utifrån litteraturen skapa sig en djupare bild av ämnet måltidspresentation. Delar av material återfanns i referenslistor från de studier som författarna funnit via databassökning, dessa har inte återgivits i sökmatriken (se. bilaga 1) även om uppsatsförfattarna använt databassökning för att återfinna dessa. Detta dilemma diskuterades med handledare men de ansåg inte att sökningarna skulle återges i sökmatriken.

Uppsatsförfattarna har vi haft vissa svårigheter med att hitta tillräckligt många artiklar som kunnat styrka eller komplettera texten från början. I texten finns även referenser som är skrivna av samma forskare/ uppsatsförfattare, vilket kan ge en felaktig bild av artiklarnas fördelning i texten. För att skapa trovärdighet i texten har uppsatsförfattarna i slutskedet av skrivandet kompletterat med fler referenser.

Urval

Valet av intervjudeltagare har haft en stor inverkan på studiens resultat och slutsats.

Uppsatsförfattarnas kriterier var att intervjupersonerna skulle arbeta professionellt med måltidspresentation och för att ta reda på detta så intervjuade vi personer som arbetar med hela måltidsprocessen från en idé till en färdig rätt på tallriken. I uppsatsförfattarnas val av respondenter har den underliggande tanken varit att få så stor bredd som möjligt. Ännu ett viktigt kriterium var att det skulle vara jämställt utifrån ett genusperspektiv, totalt intervjuades två kvinnor och fyra män. Anledningen till den ojämna fördelningen var att endast två kvinnor svarade med visat intresse att ställa upp på intervju, även om andelen tillfrågade var jämt fördelat mellan kvinnor och män. Då tidsramen för att utföra intervjuerna var knapp så valde författarna

att nöja sig med en något ojämn fördelning. Något som författarna reflekterat över i efterhand var att det inte finns någon större bredd i respondenternas etniciteter, vilket skulle kunna ha varit ett kriterium.

Semistrukturerade intervjuer

Att utföra semistrukturerade intervjuer har både fördelar och nackdelar. Det fördelaktiga, enligt uppsatsförfattarna, har varit att intervjudeltagarna har känt sig bekväma, att de gillar att prata om ämnet och att de vill dela med sig av sin kunskap. Vidare har frågeschemat varit användbart när författarna analyserat den insamlade datan. Dock är svårt att veta hur man ska vinkla frågor samt att tidsmässigt begränsa svaren. Detta är något man bör ha med sig i beaktning då man genomför denna typ av studie.

Analys av data

Att göra en studie i gränsvärden mellan hantverkskunskap och konstnärlig intuition är både komplext och subjektivt. Hur uppsatsförfattarna tolkar denna typen av data kan också vara personligt utifrån egna erfarenheter och minnen. Det har varit positivt att vara två uppsatsförfattare när vi tolkat datan, eftersom det gav möjlighet att tillsammans kunna diskutera fram det viktigaste resultaten och tolka dess innebörd.

Etisk reflektion om studiens genomförande/Forskningsetisk uppföljning

Bryman (2008) menar att en kvalitativ forskning ofta kan få kritik för att vara subjektiv och impressionistisk och att de ofta bygger på författarnas egna tolkning av materialet.

Uppsatsförfattarna har förstått denna problematik och har försökt att ta stor hänsyn till de intervjudeltagare som ställt upp i studien. De etiska riktlinjerna, informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet är något som uppsatsförfattarna

utgått ifrån då intervjuerna gjordes. Att intervjupersonerna är fingerade har varit relevant eftersom citat från intervjupersonerna kan plagieras och hamna i sammanhang som uppsatsförfattarna inte har kontroll över. Dessutom kan intervjupersonernas åsikter i studien i framtiden komma att ändras, därför har uppsatsförfattarna valt att använda fingerade namn. Dock påpekas det vid ett tillfälle av opponeringsgruppen att de med hjälp av presentationen av intervjupersonerna (se. tabell 1) kunde identifiera två av dessa personer. Författarna har diskuterat detta med handledare och har kommit fram till att syftet med de fingerade namnen är att inga citat skall kunna tas rakt av ur studien. Författarna anser även att de beskrivningar som ges de fingerade personerna är delvis för att skapa legitimitet för studen genom deras yrkesroller, därav har författarna varit så precisa som möjligt.

Slutsatser

I framställandet av en måltidspresentation ska syftet vara vägledande genom hela processen och det handlar om att balansera presentationens olika moment. För att helhetsupplevelsen ska uppfattas som lyckad krävs det metodiskt arbete med idéutveckling och en välfungerande kommunikation med kollegor och gäster. Det gäller att vara kreativ inom sina begränsningar samt leva sig in i gästens upplevelse. För att utvecklas inom måltidspresentation krävs praktisk övning, dokumentation och reflektion.

Praktisk användning och vidare forskning

I programmet Kulinarisk kock och måltidskreatör på RHS handlar de flesta kurser om att utveckla sina hantverksmässiga och kreativa kunskaper i samband med måltidskreationer. Antagligen kommer även de flesta utexaminerades studenters arbetsroll vara kopplade till en sådan skapandeprocess, eller åtminstone delar inom den. I slutsatsen av denna studie visar det sig att utveckling inom dessa områden tar tid och att hitta balans i presentationens olika delar är

viktigt för att gästens helhetsupplevelse. Den praktiska användningen av denna studie kopplar därför utbildning mot vidareutveckling av de praktiska, teoretiska och estetiska delarna inom måltidspresentation.

För att följa upp denna studie ser författarna två intressanta områden att utforska. Det ena åsyftar att undersöka hur denna studiens slutsats kopplar mot exempelvis empiriska fältstudier eller observationer. Det andra perspektivet som helt saknas i denna studie är hur gästen upplever en måltidspresentation och vilka delar i kreatörens arbetsprocess som kopplar mot gästens upplevelse.

Referenslista

Akner-Koler. (2007). *Form and formlessness*, Konstfack university of art. Hämtad 2018-04-12
Från:http://www.cherylaknerkoler.com/research/research_files/Aesthetic%20abstractions%20.pdf

Alinearestaurant.com, (2018) Hämtad: 2018-05-18 Från:
<https://alinearestaurant.com/site/>

Almevik, et al. (2017) *Hantverksvetenskap*. Hantverkslaboratoriet, Göteborgs universitet

Bergström, K. Johansson, I. Prell, H. Wernersson, I. Åberg, H (Red.). (2015). *Mat är mer än mat. Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider*. Göteborgs universitet: Institutionen för kost- och idrottsvetenskap.

Bie, K. (2009). *Reflektionshandboken*. Lund: Gleerups utbildning AB

Björklund, L. (2008). Från Novis till Expert: Förtrogenhetskunskap i kognitiv och didaktisk belysning. (Doktorsavhandling, Linköping Studies in science and technology education, 17) Linköping: Linköpings universitet.

Björklund, L. (2014) . Att medvetandegöra det de omedvetna: De fyra F-n och andra kunskapsbegrepp i skola och forskning om lärande.

Bras.fr (2018) *Michel Bras*. Hämtad: 2018-05-23 Från:
<https://www.bras.fr/fr/la-cuisine/michel-bras>

Bryman, A. (2011) *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber AB

Elevenmadisonpark.com (2018) Hämtad: 2018-05-18 Från:

<https://www.elevenmadisonpark.com/>

Eriksson, L. (2016) Egna anteckningar från föreläsningen: *Metodkurs i estetiska kompositionsbegrepp för kulinarisk kock och måltidskreatör*. Restaurang - och Hotellhögskolan, Grythyttan, vårterminen 2016

Fernandez, P. Guastavino, C. Laffraire, J. Roque, J. (2018) *Plating influences diner perception of culinary creativity*. International Journal of Gastronomy and Food Science. Volume 11, April 2018, Pages 55-62

Geleb, D (Författare) & Jeter, C. McGinn, B. Freid, A. Fuller, A (Regissör). (2016). *Chefs Table* [Tv program]. USA: Netflix

Gustafsson, H. (2017) *Delkurs verksamhetsförlagd utbildning (Må014G)* Power point Kursintroduktion, Restaurang- och Hotellhögskolan, Grythyttan, 2017-02-20

Gustafsson, I. Johansson, J. Öström, Å. Mossberg, L. (2006) *The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants*. Department of Restaurant and Culinary Arts, Örebro University

Graneheim, U.H. & Lundman, B. (2004). *Qualitative content analysis in nursing research: concepts, procedures and measures to achieve trustworthiness*. Nurse Education Today 24(2), 105-112.

Göran Rodell, A. (2014) *Estetisk gestaltning som kunskapsform - analys av en estetisk laboration*. Restaurang - och Hotellhögskolan, Grythyttan

Hansen, H. Ropo, A. & Sauer, E. (2007). Aesthetic leadership. The Leadership Quarterly 18, sid:544 -560.

Harrar, V. Piqueras-Fiszman, B. and Spence, C. (2011) *There's more to taste in a coloured bowl. Perception*. Appetite vol: 77 sid:31-35

Jonatan Leer (2016) The rise and fall of the New Nordic Cuisine, Journal of Aesthetics & Culture, 8:1, 33494, DOI: 10.3402/jac.v8.33494

Jönsson, H. (2012) *Den gastronomiska revolutionen*. Stockholm: Carlssons bokförlag

Laiskonis, M. (2018) *The craft of plating*. Institute of Culinary Education. Hämtad:2018-04-23
Från:<https://www.ice.edu/about-us/brand-at-ice/front-of-the-house/the-craft-of-plating>

Lindgren, B., & Nordström, G. Z. (2009). *Det kreativa ögat: om perception, semiotik och bildspråk*. Lund: Studentlitteratur AB

Lyman, B. (1989) *A psychology of Food, More than a matter of taste*. Av: van Nostrand Reinhold, New York

Moma.org (2018) *Object*. Hämtad 2018-05-23, Från:
<https://www.moma.org/collection/works/80997>

Nynordiskmad (2004). *Manifest för det nya nordiska köket*. Hämtad: 2018-04-20 Från:
<http://arkiv.nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/PDF/koksmanifest/Manifest%20f%C3%B6r%20NNM%20svenska.pdf>

Oppenheim, M. (1936) *Object (Le Déjeuner en fourrure)*. Journal of the American Psychoanalytic Association

Patel, R. & Davidsson, B. (2011). *Forskningsmetodikens grunder*. Att planera, genomföra och rapportera en undersökning. Lund: Studentlitteratur.

Pipping, Ekström, M. (2017) *Göra intervju, analysera, resultat, discussion*. Grythyttan, Föreläsning 2017-12-12

Piqueras-Firzman, B., Alcaide, J. and Spence, C.(2012) *It is the plate or is it the food? The influence of the color and shape of the plate on the perception of the food placed on it*. Food Quality and Preference 22,sid: 205-208

Roque, J. Guastavino, C·Lafraire, J: Fernandez, P. (2018) *Plating influences diner perception of culinary creativity*. International Journal of Gastronomy and Food Science, Vol:11

Rökenes & Hansen (2016). *Bära eller brista (andra upplagan): Kommunikation och relationer i arbetet med människor*. Lund: Gleerups Utbildning

Spence, C. Piqueras-Fiszman, B. (2014) *The Perfect Meal: Multisensory Science of Food and Dining*. England: John Wiley & Sons, ltd

Theworlds50best (2017) Alinea. Hämtad:2018-04-10 Från:

<https://www.theworlds50best.com/The-List-2017/21-30/Alinea.html>

Theworlds50best (2017) Eleven Madison Park. Hämtad: 2018-04-10 Från:

<https://www.theworlds50best.com/The-List-2017/1-10/Eleven-Madison-Park.html>

Wikipedia.org (2018) *Michael Polanyi*. Hämtad: 2018-05-23, Från:

https://en.wikipedia.org/wiki/Michael_Polanyi

Wennström, S (2018). *Molekylär Gastronomi*. Powerpoint från föreläsning Restaurang -och Hotellhögskolan, Grythyttan. Vårterminen, 2018

Zellner, A. Lankford, M. Ambrose, L. Locher, P. (2010) *Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food*. Department of Psychology, Montclair, USA

Zellner, A. Loss, C. Zearfoss, J. Remolina, S. (2014) *It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food*. Department of Psychology, Montclair, USA

Yang, J.(2011) The art of food presentation. Hämtad: 2018-04-23, Från:
<https://web.archive.org/web/20140219070023/http://www.cravemag.com/features/the-art-of-food-presentation/>

Bilaga 1 SÖKMATRIS – C-uppsats VT 2018

Databas: Web of Science

Tidsperiod: 2000–2017

<u>Datum</u>	<u>Databas</u>	<u>Sökord</u>	<u>Antal träffar</u>	<u>Urval 1 Lästa titlar</u>	<u>Urval 2 Lästa abstract</u>	<u>Urval 3 Lästa Artiklar i full text</u>	<u>Urval 4 Antal artiklar använda i studien</u>
2018-03-27	Web of Science	Plating, Food, Restaurant	96	1	1	1	_1
2018-04-03	GUPEA	Gunnar Almevik,	38	8	2	1	1
2018-04-05	Scopus	Presentation of food	576	20	2	1	1

2018-04-13	Google	There's more to taste in a coloured bowl.	91	3	1	1	1
2018-04-17	Science Direct	Is it the plate or is it the food	833	25	1	1	1

Bilaga 2 - Intervjufrågor

Börja med att berätta lite om dig själv och din yrkesroll, vad du gjort och vad du gör idag

1. Hur ser arbetsprocessen ut?

Vart hittar du inspiration till dina maträtter och upplägg?

Hur återspeglas ni restaurangens koncept i upplägg/presentation och vad vill ni förmedla med era upplägg?

I vilket stadie börjar arbetsprocessen med matpresentation?

Hur förbereder man sig inför ett upplägg?

Hur skapar ni en röd tråd mellan er mat och upplägg i alla serveringar?

2. Hur kommunicerar ni med varandra?

Är det en person på restaurangen som är den kreativa, eller samarbetar ni för att få fram ett bra resultat kring en ny rätt?

Vilket språk använder kockarna när de pratar om presentation?

Hur lär kockar ut uppläggningssteknik?

Återspeglas det visuella i maträtten redan i menyn?

3. Kunskaper och färdigheter?

Vad har kockarna för kunskaper om det visuella uttrycket, hur arbetar de med det?

Kan det finnas andra funktioner funktioner med ett upplägg, (bortsett från det visuella)

Hur ser hantverket kring upplägg ut? Vad gör en bra hantverkare

4. Hur definierar ni ert mål? Hur vet ni att ni nått målet?

Hur vet man att man är klar?

Dokumentation

Bilaga 3 - Informationsbrev

Informationsblad, undersökning för examensarbete

Syftet med denna uppsats blir att öka förståelsen av hantverksmässiga fenomen och företeelser kring matpresentation. Detta genom att belysa kockens tankeprocess, språk och kreativitet. Informationen om personuppgifter eller andra känsliga uppgifter kommer inte lämnas ut till en tredje part och används endast i forskningssyfte. Deltagande sker anonymt vilket även gäller företagsnamn eller liknande om så önskas.

Deltagande är frivilligt och Du kan välja att dra dig ur fram till dess att arbetet publiceras 15 maj 2018. Resultatet kan, vid intresse, skickas till dig som deltar i undersökningen. Se kontaktuppgifter nedan.

Tack för att ni deltar i vår undersökning!

Kontaktinformation

Ola Magnusson: Ola.magnusson91@gmail.com, 0709644027

Sofia Marteleur: Sofiamarteleur@hotmail.com, 0707822924

Handledare för projektet

Mischa Billing, universitetslektor vid Restaurang- och hotellhögskolan Mischa.billing@oru.se
0702 334108

Bilaga 4

Exempel på hur vi arbetat med meningsbärande citat utifrån Graneheims och Lundmans (2004) modell.

Meningsbärande citat	Förtydligande och essens	Sub-teman	Teman
Skriver så lite text som möjligt i menyn. Tillräckligt för att gästen ska förstå vad man äter	Enkel meny där budskapet når fram	Kommunicera med text	Kommunikation
Ställer frågor som handlar om syfte och förutsättningar	Tar reda på syfte och andra förutsättningar	Planeringsfas och arbetsprocess	Arbetsprocess
På RHS har vi estetiska kompositionsbegrepp, det är ett sätt att träna sitt öga och förstå att man kan göra skillnad genom att t. ex. skära fiskbiten i två delar, så att det blir en komposition som bättre passar vårt tema.	Att träna sitt estetiska sinne och förstå att utförandet kan göra skillnad för kompositionen samt temat	Estetisk och praktisk utveckling	Kunskap och färdigheter
En bra hantverkare har en kunskap som är väldigt bred, man förstår hur man ska ta hand om råvaror på ett klokt sätt, att vara sparsam med sin tid och förstå när man ska avsluta, innan det blir ekonomiskt oförsvarbart.	En god hantverkare förstår kontext, råvarukunskap, är sparsam med sin tid samt förstår när man är klar och bör avsluta.	Hantverkarens kunskaper och förståelse.	Kunskaper och färdigheter

<p>Vi dokumenterar på påsk och högtidshelger och sen kollar vi vad som gick bra, vad gick mindre bra. Vi kollar priser samt innehåll och när det gäller upplägg så brukar vi fotografera och sen är det lite skisser har och var.</p>	<p>Dokumentation och reflektion är viktigt för att förbättras och utveckla nya idéer.</p>	<p>Dokumentation, reflektion och utveckling</p>	<p>Målbild och dokumentation</p>
<p>Men jag hämtar inspiration även mycket av andra discipliner, arkitektur, konst i alla möjliga former. Men väldigt mycket handlar om interaktion med andra människor.</p>	<p>Hämtar inspiration från andra discipliner och människor</p>	<p>Inspirationskällor och kunskapsutbyte</p>	<p>Arbetsprocess</p>
<p>Vi säljer ett minne. De vill ha en upplevelse, de vill möta någon, de vill vara med om något</p>	<p>Utgår från gästens upplevelse och deras förväntningar</p>	<p>Arbetsprocessens, målbild</p>	<p>Målbild</p>