

Maten – aktuell fråga i valet 2010!

Valrörelsen är i full gång inför höstens riksdagsval och maten har blivit en valfråga, som fått allt mer fokus i debatten.

Att profilera sig i matfrågor kan vara avgörande hos flera av de politiska partierna i den jakt som pågår att vinna väljarstämmor. Många begrepp som förekommer i detta sammanhang är t ex "mat lagad från grunden, nylagad mat, utan tillsatser, närodlat, lokalproducerat, ekologiskt eller halv-/helfabrikat", är tyvärr vilseledande och ibland helt grundlösa.

De olika begreppen används ofta utan kunskap och insikt, vad som skulle gynna oss alla är ett övergripande nationellt "begreppslexikon", som vägleder och klargör dess innehåll. Svenska Livsmedelsverket, SLV och Jordbruksverket, era insatser till detta behövs nu – inte i morgon eller efter valet!



Ökat ansvar – en ny trend?

Kan matfrågorna i årets riksdagsval bli "valfläsk" som medverkar till ökat ansvar och påtagligt även resulterar till utveckling av våra vardagsmåltider inom t ex förskola, skola och äldreomsorg?

Det är nu för varje politiskt parti samtidigt ett "upp till bevis" att alla vallöften också efter valutgången, leder fram till konkreta insatser som genererar den förändring och utveckling av vår mat i vardagen som av många efterfrågas.

Tomt prat och svikna löften, är som bekant inte till gagn för någon!

Helhetsperspektiv

Ett ökat ansvar för måltiden innebär också att ha helhetsperspektiv. I debatterna ovan omnämns oftast att måltidskvaliteten enbart handlar råvarans beskaffenhet, ursprung, fräschhet och visst är detta avgörande för resultatet på tallriken.

Men avgörande för gästers olika mat och måltidsupplevelser är även restaurangens eller måltidsverksamhetens organisation och tillhörighet, led-



ning och styrverktyg samt verktygen för uppföljning av de prestationer och måltidstjänster som erbjuds varje gäst eller kund.

Bristande kommunikation och förståelse, otydlighet i arbetsroller samt ensidigt fokus hos såväl ansvarig ledning som anställda, medverkar till ineffektivitet och minskat kvalitetsarbete.

Artikeln fortsätter på andra sidan 



Vardaglig mat är också gastronomi. Här krävs en attitydförändring!

Begreppet gastronomi används oftast när vi pratar finare matlagning förknippad med finrestaurangkulturen. I en nyligen, utkommen matbibel "Det naturliga köket" av Mathias Dahlgren en framgångsrik restauratör och kreativ ledare, är framgångsrik gastronomi en balans mellan fine dining-gastronomi och vardaglig mat.

Gastronomi är inte heller något enbart för "fint folk" utan högst något för oss alla i vardagen. Vare sig vi befinner oss i en personalmatsal, skola eller ett äldreboende. Våra attityder och förhållningssätt till den "offentliga måltiden" bör även detta utvecklas och omvärderas.

Att få äta och bli serverad god och vällagad mat ska vara en av höjdpunkterna var vi än befinner oss i vardagen. Måltiden är ju, oavsett om vi äter i vardagen eller i samband med helgledighet, till för att vi ska få en stunds njutning och även avkoppling.

Måltidsproduktion; stora volymer och mat för många är inget undantag i detta som skrivs ovan. Dock kräver större volymer och tillagning till många olika kategorier av gäster fortsatt utveckling och nya matlagningstekniker, kunskap och forskning. Sist men inte minst, även ett stort engagemang hos såväl ledningsfunktion, som anställda medarbetare i köken.



Inför sommarledigheten!

Till sist vill vi på DiningDevelopment inför sommarledigheten dela med oss av några exempel på nya trendmönster som kommer påverka den fortsatta utvecklingen av mat och måltidsbranschen.

Konsument- och marknadsdrivna trender

Enkelhet och bekvämlighet

Allt skall vara enkelt. Allt ska helst gå smidigt, hämtmat är inte att förakta. Den här trenden kommer fortsätta de närmaste åren, oavsett om konjunkturen går upp eller ner.

Säkerhet

Vi vill vara säkra på att vi inte blir sjuka av det vi äter. Fusk med datummärkning har bidragit till ökat fokus på säkerheten. Spårbarhet är inte längre lika viktigt.

Pris

Ju billigare, desto bättre, verkar vara det som gäller just nu. Förutsatt att det är säkert och enkelt.

Hälsa

De hälsosamma kommer att fokusera ännu mer på hälsa, medan de som verkligen borde ändra livsstil verkar vara utom pedagogiskt räckhåll. Den här polariseringen kommer fortsätta.

Njutning

Man ska göra fint och mysigt och gärna stanna hemma och dricka billigt lädvin till maten. Detta handlar om njutning och trivsel. "Staying in is the new going out".

Smakdrivna trender

De smakdrivna trenderna är på väg att vinna ökat inflytande. Allt har provats, blandats och korsats. Smakförvirringen är därför stor och reaktionen tydlig: nu efterfrågar vi på nytt renare smaker.

Design och modedrivna trender

Performance Food: Show-off, upplevelsemat och tillgjordhet är omodernt.



Essential Cooking

Förenklad mat och "back to basics" är modernt. Det ödmjuka och enkla med bonde-/arbetarprägel är hett.

World Cooking

Exotisk mat är inte så aktuellt. Intet nytt under solen sedan sushin kom.

The Food Doctor

Läkande och förebyggande mat och hälsa talas det en del om, men det händer inte så mycket i praktiken. Läkemedelsindustrin har ledartröjan.

Etikdrivna trender

Etik och lågkonjunktur går inte riktigt ihop. Att solidaritet och gemenskap är på modet drar dock lite i en annan riktning.

Miljö

Generellt är det fortfarande ett viktigt ämne, men man pratar mer än man agerar.

Säkerhet/spårbarhet

Även detta är nedtonat. Det bet inte på konsumenterna och nu är det kanske för sent. Inte ens debatten om "köttklister" kan vända debatten.

Ekologi

Är satt på standby. Tillväxten verkar har stoppats, en del menar att trenden är på tillbakagång, svårt att hitta argument för att ekologi är något som vi ska betala extra för.

Källa: Tidskriften Perspektiv nr 1, april 2010

"Låt oss fortsätta samverka till framtida både kvalitativa och kostnadseffektiva måltidslösningar!"

Inger Stiltjestrands Svensson, VD/kostekonom/konsult.
Tel 0418-145 54 info@diningdevelopment.com

www.diningdevelopment.com

