


# Kunskap – resultat från forskning eller åsikt, vad ska avgöra framtida måltidsutveckling?



Blundar vi för forskning kring framtida mat- och måltidsutveckling?

Flertalet branschområden i vårt globala samhälle och näringsliv bygger sin utveckling på adekvat forskning för att kunna anpassa de produkter och processer som krävs för framtida krav och kunders efterfrågan. Det handlar bl a om förutsättningar för ökad kvalitet, säkerställande av processer, ökad servicegrad och teknikutveckling.

Vad bygger vi för närvarande vår svenska mat- och måltidsutveckling på idag, inom såväl privat som offentlig sektor Sverige? Kan svar här vara känslor, tyckande och uttalanden som inte är faktabaserat, "vänd kappan efter vinden-budskap" och begrepp som att ekologiskt, när-/lokalproducerat, Hvidovre\* och dylikt är den enda rätta vägen? Dessa omnämns här inte som exempel på att vara mindre bra eller ens fel, men har vi grundläggande faktakunskaper som ett utgångsläge i vår strävan att medverka till framtida optimal måltidskvalitet och måltidsservice?

\* omtalat måltidskoncept på sjukhuset i Hvidovre, Danmark

## Matlandet Sverige - och visioner om världsklass

På olika sätt har Matlandet Sverige inspirerat till aktiviteter som utvecklar måltider i vårt land. Världens gastronomiska centrum har flyttat norrut skriver flera internationella journalister i fack- och bransch-tidningar, därmed finns potential att Sverige verkligen kan bli ett inflytelserikt matland. Inte minst kan måltidens medverkan vid årets Almédalsvecka i Visby på Gotland, bekräfta detta. I olika forum och vid ett antal seminarier debatterades maten och måltiden på ett eller annat sätt.



Bl a uttrycktes att ett ökat medvetande om att matkvalitet får kosta krävs av konsument, gäster och även upphandlare. Kvalitetshöjning av måltiden kan även handla om höjd yrkesstatus, där ett recept kan vara höjd lön till anställda.

Omvärldstrender pekar på Sverige som ett föregångsland och även ett land som sätter trender - just nu via råvaror från den vilda naturen, samt produktion av rena råvaror med omtanke om människor, djur och natur. Utifrån detta

tillagas råvarorna med omsorg och där inspiration och unika smakupplevelser har sitt ursprung i vårt svenska kulinariska matarv. Målsättning är även att ta tillvara maten och hushålla med resurser så långt det bara går, såväl inom privat som offentlig måltidsservice. *Ambitioner är det gott om.*

**Måltidskunskap omfattar och förenar vetenskap, praktik och estetik** enligt Örebro Universitet 2002 och omfattande forskning sker även vid Lunds Universitet bl a etnologisk matforskning och livsmedelsteknologi då det gäller måltidsupplevelsen, beredning och tillredningsprocesser samt produkters karaktär, smak, konsistens etc. Detta är bara några exempel. Men är vi öppna för ny kunskap?

"Operation måltid - Mat i offentlighetens tjänst" var rubrik för en nationell konferens tidigare detta år, med ett omfattande program om utveckling av framtidens måltider där även flera avgörande forskningsresultat och nya insikter fanns representerade. Endast en mindre skara av branschens företrädare och aktörer anmälde sig! Var fanns ni övriga ute i Matlandet Sverige?

Framtidens måltider och måltidskoncept kräver kunskap som är faktabaserad och inte enbart på enstaka åsikt, tyckande och känslor.

Konfucius som levde åren 555 f.Kr-479 f.Kr, uttryckte följande som kan ge oss alla en viss signal om ödmjukhet *"Att veta när man vet något och att veta när man inte vet något - det är kunskap!"*



## Välkommen Bodil Nilsson!

Från den 1 juni anställdes ytterligare en medarbetare i Bodil Nilsson. Bodil som har gedigen bakgrund inom redovisning och löpande företagsadministration har därmed ansvar för dessa uppgifter också inom DiningDevelopment.



## Vi på DiningDevelopment erbjuder "verktygen"

som medverkar och hjälper till att stärka måltidsverksamhetens/restaurangens organisation, måltidens kvalitet och upplevelse samt de bästa förutsättningar till effektiva och rationella arbetsmetoder. Vi ser fram emot fortsatt samverkan via t ex

- **Översyn**, kartläggning och opartisk utredning som utgår från ett helhetsperspektiv, inkl förslag till förändring för fortsatt utveckling av verksamheten

- **Projektledning** vid genomförande av förändringar

- **Utveckling** av nya måltidskoncept

- **Fortbildning** både i teori och praktik som stärker och utvecklar anställda

- **Gemensam profil** och kommunikationspolicy - som anger plattform och profession i all kommunikation, såväl internt som externt med samtliga kunder och gäster.

- **Måltidsmiljön** och matsals-/restauranglokalens utformning - i samverkan med vår nya samarbetspartner PEN ([www.pen.se](http://www.pen.se)) kan vi erbjuda inspiration till förändring och förnyelse av matsalsmiljöer utan stora investeringar. Vi visar gärna exempel vid ett möte på plats!

- **The Kitchen Way** - vårt nya verktyg och koncept där vi erbjuder möjligheter för hela måltidsorganisationen att utvecklas på ett hållbart sätt som tillmötesgår intressenter, medarbetare och gäster/kunder.

The Kitchen Way omfattar:

- Principer och synsätt
- Processer och värdeflöden
- Problemlösning via kontinuerlig förbättring och lärande.

The Kitchen Way kan bli vägen till oväntad succé!



## Några axplock från vad som på senare tid bör ses som positiva resultat och utveckling kopplat till vår hälsa

- ▶ Hälsotrenden allt tydligare liksom brödet - konsumtionen av olika gryner ökar både i handeln och i foodservice (ökning med 5 % till 67 kg per person och år, perioden 1980-2009). Källa: Jordbruksverket

- ▶ Mat baserad på nordiska råvaror lika bra för hälsan som mat från Medelhavet enligt uppmärksammat ny dansk studie. Stort inslag av rotfrukter, fisk, fullkornsbröd, havregrynsgrot, äpplen eller päron och kål, gav höga resultat som även visar positiva effekter på minskad risk att dö i förtid; hjärt- och kärlsjukdom eller cancer hos 50 000 friska vuxna som under 12 års tid deltog i studien.

Källa: Uppsala och Lunds Universitet/Portföljkost

- ▶ Resultat visar nu att det går att förebygga övervikt i skolan genom att främja hälsosam mat i skolan samt öka den fysiska aktiviteten med 30 minuter per dag, utöver idrottslektionerna. Källa: Karolinska Institutet/En friskt skolstart.

- ▶ Hälsokampanjer och sociala medier... En ny kategori av opinionsbildare är "Mammabloggare". Över fyra miljoner amerikanska mödrar har en blogg där man skriver om allt från politik till tårtrecept och hälsotips.

Sist men inte minst...

- ▶ Svårlästa och ibland helt oläsliga texter på livsmedelsförpackningar är ett problem som Sveriges Konsumenter och Konsumentföreningen i Stockholm nu med gemensamma krafter ska försöka råda bot på. Med kampanjen "Större text, tack" kräver man omedelbar bättring. Resultatet av detta ser vi fram emot!

Källa: Livsmedel i fokus nr 5, 2011

## Föregångsland och kulinarisk turism?

För att anknyta till den snart gångna sommaren och den utlandsturism som besöker Sverige, så är det inte i första hand maten som vi förknippas med. Trista och intetsägande vägkrogar, pizza och hamburgare är vad som erbjuds. Var finns den genuina maten som vi i Sverige vill förknippas med? Matlandet Sverige - har en gemensam lång fortsatt resa kvar för att med stolthet stå upp för att Sverige ska bli bäst på mat i Europa!



Med denna sensommarhälsning ser vi alla fram emot fortsatt samverkan för framtida måltidsutveckling där fokus har sin grund i kunskap som förenar, vetenskap, praktik och estetik - För matglädje in i framtiden!

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

[www.diningdevelopment.com](http://www.diningdevelopment.com)