

#30

GASTRONOMISK BEREDSKAP

Från lyx till nödvändighet – hållbar framtid med
nygamla konserveringsmetoder



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1/ FÖRORD	3
2/ INLEDNING	5
3/ SLUTSATSER	7
4/ TVÅ RÖSTER	10
5/ RESULTAT	14
6/ ATT ARBETA MED MÅLTIDSHISTORIA	27
7/ OM PROJEKTET	29
REFERENSER OCH FÖRDJUPNING	31

1 / FÖRORD

Vi lever i en tid av ökade hållbarhetskrav, ett förändrat klimat, stigande råvaru- och energipriser och utmanade globala handels- och leveranskedjor. Samtidigt har vi tillgång till en förbisedd kunskap: äldre metoder för konservering och förrådshushållning. Är det i vår måltidshistoria vi kan hitta lösningar och skapa framtidens gastronomi? Är det dags att ge konserverad mat större plats i framtidens hållbara restaurangbransch.

Förr torkades, syrades och saltades maten för att den skulle bevaras. Förrådshushållning var en nödvändighet och norm snarare än en trend. I dag är vi beroende av eldrivna kyl- och fryssystem som säkerställer fungerande köldkedjor från producent till tallrik. Trots att vi vet att äldre konserveringsmetoder både kan skapa unika smakupplevelser och minska matsvinnet har de trängts undan till förmån för färska leveranser och kortsiktiga lager.

I forskningsprojektet *Förrådshushållning i en grön restaurangbransch – förutsättningar för en nygammal hållbar måltidskultur* visar forskare vid Umeå universitet att det finns både gastronomiska och hållbarhetsvärden med de äldre konserveringsmetoderna. Restauranger har potential att skapa nya smaker, utveckla egna metoder och produkter och skapa sin unika gastronomiska profil. Konservering kan också vara en del av en ekonomisk strategi, där lagerhållning av råvaror möjliggör en mer stabil drift under lågsäsong, bidrar till minskat matsvinn och skapar en mer motståndskraftig verksamhet i tider av kris.

Detta kräver att kunskap tas på allvar. Det handlar inte om att återinföra äldre tekniker av nostalgiska skäl utan om att bygga både teoretisk och praktisk kompetens, investera i utrustning och skapa utrymme för att lagra och förädla råvaror. Det finns ett växande intresse för äldre konserveringsmetoder i branschen, men kunskaperna är ofta begränsade och resurserna små. Metoderna används ofta av restauranger i det dyrare segmentet, om de uppfattas som lyxiga snarare än nödvändiga finns en risk att de stannar där.

Restauranger och grossister är en del av livsmedelskedjan, men inkluderas sällan i samhällets kris- och beredskapsplaner. Om elen slås ut eller leveranskedjor bryts står vi inför faktiska hot mot vår matförsörjning. Restaurangbranschen skulle kunna vara en resurs i krissituationer, men för det krävs både politisk vilja och en ny syn på branschens roll i samhällets krisberedskap.

Tack

Vi vill rikta ett varmt tack till forskarna Matilda Marshall, lektor i etnologi och Joachim Sundqvist, lektor i kost- och måltidsvetenskap vid Umeå universitet.



Joachim Sundqvist och Matilda Marshall, Umeå universitet.

Tack också till KC Wallberg, traktör på restaurang Gubbhyllan och Stora Gungan, Skansen, Stockholm samt Michaela Saax inköpare och produktutvecklare hos färskvarugrossisten Sorundahallarna som låtit sig intervjuas.

Stockholm i juni 2025

Stina Algotson och Eva Fohlstedt, BFUF

2/INLEDNING

Långt innan kylskåp och frysar förlitade sig människor på visthusbodar, jordkällare, njallor¹ och andra förvaringsutrymmen för att förvara sin mat över vintern. Maten behövdes torkas, saltas, rökas, syras eller konserveras på annat vis för att den skulle hålla och det gällde att hushålla med maten så att den räckte till nästa skörd eller slakt. Idag står såväl restaurangsektorn som samhället i stort inför många hållbarhetsutmaningar. Är det kanske i vår måltidshistoria vi kan hitta inspiration för att lösa dessa utmaningar och skapa framtidens gastronomi?

Manifestet för Ny nordisk mat som lanserades 2004 lyfte fram en matfilosofi där säsonger, hållbarhet, etik och historia utgjorde viktiga grundstenar.² De värden som signalerades skulle grundas i nationella och regionala förutsättningar och återspeglas i matens renhet och enkelhet, råvarorna skulle helt enkelt få föra platsens talan.

I takt med att restauranger som drevs av förespråkare för det Nya nordiska köket, som Noma i Köpenhamn och Fäviken Magasinet utanför Åre i Jämtland, hamnade högt på internationella rankinglistor och fick stjärnor i Guide Michelin, började allt fler restauranger införliva manifestets idéer genom att konservera och fermentera grönsaker.

Samtidigt utvecklades det som i manifestet berör traditionella förädlingsmetoder till även innefatta restaurangernas logistik, som förvaring av livsmedel. Magnus Nilsson, tidigare köksmästare på nu avvecklade Fäviken Magasinet har ofta porträtterats framför restaurangens jordkällare. Anknytningen till historiska metoder präglar även senare satsningar inom det Nya nordiska köket, som på kocken Niklas Ekstedts restaurang Ekstedt, där maten lagas över öppen eld ”på ett historiskt sätt”.

Förrådshushållning – dåtidens ideal

Förrådshushållning var en norm och ett ideal i det förindustriella allmogesamhällets kosthållning. På grund av säsongernas begränsningar behövde livsmedel hushållas med för att räcka fram till nästkommande års skörd och slakt, eller ännu längre. Valfyllda förråd var en symbol för status och detta krävde att man använde konserveringsmetoder. Konserveringen påverkade råvarans smak vilket i sin tur har kommit att prägla den svenska matkulturens smakpalett.³

Måltidskultur – i går, i dag, i morgon

Forskarnas studie utgår från idén om att förrådshushållning har en historisk relevans för dagens och framtidens måltidskultur. Måltidskultur finns överallt där människor äter och delar liknande föreställningar om hur, när, vad, var och med vem man äter.⁴ Den kan beskrivas som mellanmänniskliga processer som påverkas av olika förutsättningar i tid och rum. Måltidskulturen är aldrig statisk, utan under ständig utveckling.

¹ Mindre, vanligen knuttimrad träbyggnad som är placerad på en stolpe någon meter över marken.

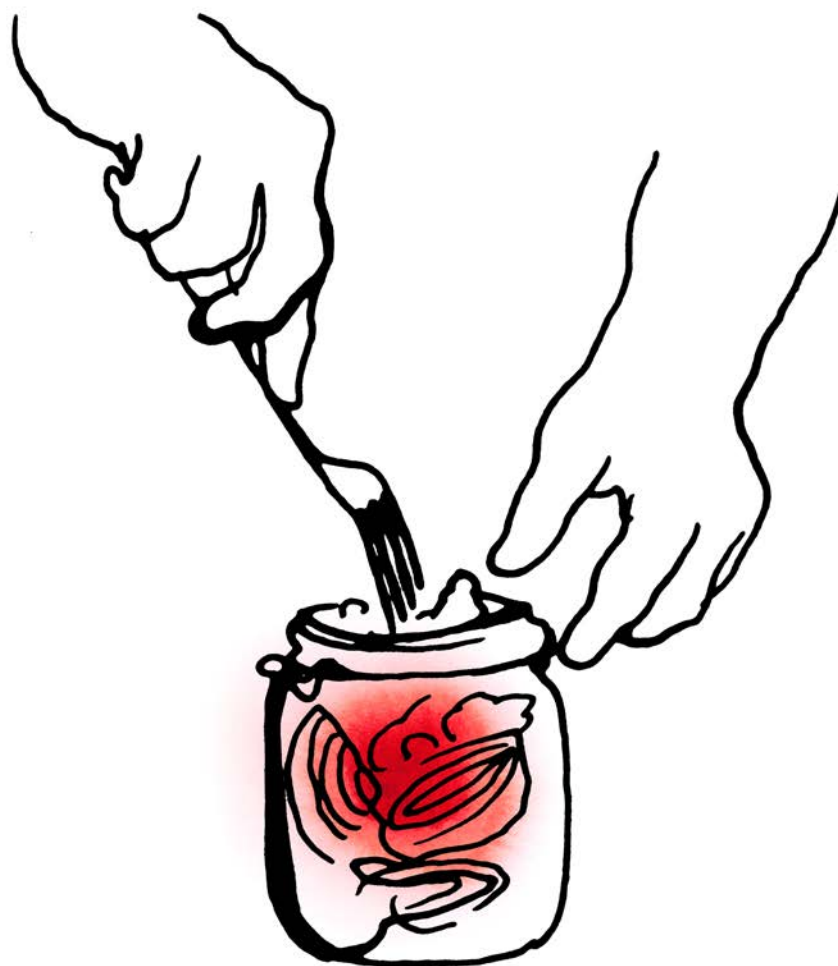
² <https://www.norden.org/sv/information/manifestet-ny-nordisk-mat>

³ Till exempel Jönsson, 2020: 171f; Tellström, 2015: 37ff; Olsson, 1958: 130ff.

⁴ Jönsson, 2020.

Konservering för hållbarhet

Med konservering avses i projektet olika metoder för att förlänga livsmedels hållbarhet. Forskarna har särskilt tittat på hur restauranger nyttjar äldre former av konservering, som saltning, rökning, torkning, syltning, inläggningar, syring och fermentering. Exempel på konserverade produkter är inlagd sill, lingonsylt, surströmming, torkat eller rökt renkött, knäckebröd, torkade örter och charkuterier som till exempel korv.



3/SLUTSATSER

Konservering och långtidsförvaring har potential

Gastronomiskt värde

Äldre konserveringsmetoder har gastronomisk potential att skapa nya smaker och egenskaper. Genom att utveckla egna metoder och produkter, exempelvis egengjorda inläggningar och charkuterier, kan restauranger skapa sin unika gastronomiska profil.

Ökad tillgång på lokala råvaror

Konservering är ett sätt för restauranger att ha tillgång till närproducerade råvaror även utanför säsong. Detta kan leda till möjligheter för verksamheter att minska sitt matsvinn.

Lagerhållning en ekonomisk strategi

Konservering kan vara en del av en ekonomisk strategi, där lagerhållning av råvaror möjliggör en mer stabil drift även under lågsäsong. Eftersom konservering gör det möjligt att anpassa verksamheten till säsongsvariationer, ökar förmågan och beredskapen att möta säsongrelaterade kriser i livsmedelssystemet, till exempel vid översvämningar och torka.

Platsens roll i gastronomisk profil

En restaurangverksamhet kan identifiera relevanta konserveringsmetoder genom att ta avstamp i verksamhetens och platsens historia. Med hjälp av historiskt källmaterial går det att skapa en gastronomisk profil som förbinder dåtid, nutid och framtid.

Samarbete för förvaring

En del verksamheter löser de logistiska utmaningarna med lagerhållning av konserverade produkter genom att samarbeta med eller hyra förvaringsplats av andra aktörer. Det bör finnas potential för restaurangbranschen att möjliggöra fler samarbeten för långsiktig förvaring.

Möjlighet för nya producenter

Det finns möjlighet för gastronomiska aktörer att producera högkvalitativa gastronomiska konserverade produkter riktade mot restaurangsektorn. Allt behöver inte göras av restaurangerna.

Hinder och utmaningar

Lyx begränsar

Konserveringsmetoder som tidigare användes av nödvändighet har laddats om till "lyx" när de används på finkrogar. Detta utgör ett hinder för ett genomgripande förändringsarbete i restaurangsektorn. Så länge metoderna anses vara exklusiva riskerar de att stanna i ett nischat segment.

Resurskrävande metoder

Att konservera och långtidsförvara är resurskrävande; det förutsätter utrymme, investeringar och personal med rätt kompetens. Många restauranger har begränsat förvaringsutrymme och behöver alternativa lösningar för att kunna arbeta med långsiktig förvaring.

Förutsätter kunskap och rätt kompetens

Det finns risker med olika former av konserveringsmetoder om de inte utförs korrekt. Resultatet kan bli oanvändbart, eller till och med farligt. Ett lyckat resultat kräver rätt kunskap för att garantera säker mat och följa lagar om livsmedelshygien. Måltidshistoriska kompetenser, där konservering är en, är inte prioriterade inom branschen, även om de ses som värdefulla. Det finns ett intresse för metoderna, kunskaperna i branschen upplevs som begränsade. Detta hänger samman med utmaningen att rekrytera kompetent personal.

Dominerande normer utmanas

Branschen domineras idag av normer om färska och perfekta råvaror. Det går att få tag i de flesta livsmedel året om alla dagar i veckan och restauranger förlitar sig på kylrum och frysar, snarare än jordkällare. Att få branschen att i större utsträckning arbeta med långtidslagring och storskalig konservering förutsätter att rådande matkulturella normer utmanas.

Kan förrådshushållning skalas upp?

Brist på incitament för konservering och förvaring

Restauranger är invävda i en livsmedelskedja där grossister och restauranger vanligen har kortsiktiga lager och där ett konstant produktflöde är önskvärt. Det tycks saknas incitament och upplevd relevans för att konservera i stor skala och långtidsförvara varor. Att enskilda restauranger konserverar mer förändrar inte restaurangsektorn i grunden, eftersom företagen förhåller sig till dominerande normer och strukturer i branschen.

Inom ramen för rådande förutsättningar framstår en branschövergripande uppskalning av konservering och lagerhållning som osannolik. Möjligheter kan dock finnas hos enskilda aktörer med rätt logistiska förutsättningar eller aktörer som har möjlighet att ordna sådana.

Restaurangers roll i samhällets livsmedelsberedskap

Restauranger ses inte som en potentiell samhällsaktör i tider av kris, varken av aktörerna själva eller av beslutsfattare. På lokal nivå skulle restauranger som arbetar med konservering och långtidslagring potentiellt kunna inneha en viktig roll för livsmedelsberedskapen i civilsamhället.

Att hålla de teoretiska och praktiska kunskaperna vid liv inom den gastronomiska sektorn handlar inte enbart om gastronomiskt kulturarv eller kulinariskt hantverk, utan även om framtiden. Kunskaperna kan komma att bli viktiga på nytt.



4/TVÅ RÖSTER

– De äldre teknikerna handlar om att ta tillvara allt – det måste vi idag



KC Wallberg, driver Gastronomi och är traktör på restaurang Gubbhyllan och Stora Gungan, Skansen, Stockholm.

När KC Wallberg kom till restaurang Gubbhyllan på Skansen 2008 fick han ett uppdrag av dåvarande Skansenchefen John Brattmyhr att "tillvarata och inspirera". Han började göra inläggningar, syra och konservera råvaror som var i säsong. Idag serverar restaurangen flera produkter som tillretts med äldre tekniker: egengjord sylt och saft, picklade rotsaker, torkad ramslök och oljor smaksatta med kryddstjälkar.

– Vi tar tillvara allt. Skal, stjälkar, bär i säsong. Vi arbetar mestadels med traditionella konserveringstekniker, av flera olika anledningar. Det handlar om att förädla och förtydliga smaker och texturer och om funktion och förena det med en hållbarhetsprincip. Allt blir inte bättre för att det är färskt, råvaror kan utvecklas och bli något nytt under lagring. Eftersom vi tar hand om råvarorna under säsong blir produkterna mer hållbara. Man ska använda varorna när de är som bäst. Med rätt teknik och matlagningskunskaper behövs inga genvägar eller tillsatser. Det finns även ett upplevelsevärde i doft av smak genom att använda dessa tekniker. De kan stärka och tydliggöra råvaran så den kan smaka mer och mer delikat.

KC har en kandidatexamen inom gastronomi från Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet, är utbildad sommelier och entreprenör. Han har varit med och öppnat ett drygt tiotal restauranger i Sverige, Norge och USA. År 2005 träffade han kocken och professor i gastronomi Gert Klötzke som då drev Gripsholms Vårdshus. Tillsammans skapade teamet bland annat ett helt nytt, hållbart och omtalat julbord.

– Vi gjorde allt i små bitar som var och en vägde cirka 8–12 gram. Vi drevs av en kombination av tankar om hållbarhet och att minska svinn. Vårt innovativa julbord kom att prägla hela branschen. Gripsholm blev också startpunkten för min mat-filosofi och mitt hållbarhetsengagemang som handlar om en genuin tro på naturen och den naturliga känslan i mat och dryck. Under Gripsholmstiden genomförde vi flera olika workshops som ligger till grund för allt vi arbetar med idag, som drivs av kvalitet och hållbarhet.

Mormors skafferi ska sprida kunskap

KC har byggt upp ett bibliotek om måltidshistoria med mer än 4 000 kokböcker på Skansen. Idag är han och hans kollegor i färd med att utveckla en ny verksamhet och ett nytt besöksmål på Skansen – Mormors skafferi.

– Mormors skafferi ska bli en inspirerande och fin plats där vi sprider kunskap om äldre och hantverksmässiga konserveringsmetoder och mattekniker. Vi ska visa våra egna inläggningar och konserveringar och hur man kan göra egna. De äldre teknikerna har funnits av en enda anledning och det är att ta tillvara. Det handlar om att ta grunderna in i framtiden, oavsett om du jobbar med mat eller har en liten trädgård eller täppa hemma.

Låt de gamla teknikerna ta mer plats

KC menar att de äldre konserveringsmetoderna kan och bör ta mer plats både i restaurangbranschen och generellt i våra kök. Men, kunskaperna behöver bli större.

– Jag tror dessvärre att kunskaperna om de äldre konserverings- och hushållnings-metoderna är väldigt låga, eller saknas helt, både inom utbildningar och restaurang-verksamhet. Man kanske inte ser behovet av den kunskapen. Och det är helt fel håll att gå, den behöver ta plats. Man behöver förstå matkemi och vad som händer med råvarorna i matlagningen, hur smaker utvecklas, hur man lagrar och hanterar på ett hållbart sätt. Jag tror att kunskaperna brister hos lärarna och att det samtidigt inte finns en tydlig plats för detta i utbildningsplanen. Och om du inte kan svara på frågan varför något blir som det blir är det också svårt att inspirera.

Restaurangbranschen kan ha viktig roll i kris

Forskarna Matilda Marshall och Joachim Sundqvist menar att restauranger skulle kunna utgöra en resurs i krissituationer, men att det saknas en tydlig roll för restaurangsektorn i samhällets krisberedskap.

– Jag har tänkt väldigt mycket på det. Pandemin gav oss en tankeställare. Och det som händer i världen med Rysslands storskaliga invasion av Ukraina, miljökatastrofer som översvämningar och torka, elavbrott som lamslår hela Spanien ett dygn. Krisberedskapen kan generellt bli mycket bättre i Sverige.

I restaurangbranschen finns många kunniga personer som är vana att leda, utveckla och driva. De behövs i kris, menar KC:

– Vi har de praktiska färdigheterna i mathantering, tillagningsmetoder och konservering, vi har utrustning och kan catering. Jag tror man ska höja blicken mot restaurangbranschen och dess entreprenörer och se att de kan vara en resurs och ha en viktig roll och funktion i krisberedskapen. Vi är vana vid kris, vi är i det nästan varje dag vid service. Vi vet hur man hanterar kaos, och jag är beredd att delta i att utveckla beredskapsplanen.

– Vi måste ta hand om varje svensk råvara



Michaela Saax, inköpare och produktutvecklare hos färskvarugrossisten Sorundahallarna.

Över hela landet finns mathantverkare som producerar produkter som är unika för just deras plats. Många använder traditionella konserveringsmetoder för att på bästa sätt ta hand om de lokala råvarorna som är i säsong. Michaela Saax är inköpare och produktutvecklare på Sorundahallarna som tillhör av landets större livsmedelsgrossistgrupper. Hon har en kandidatexamen från Umeå universitet i kreativ matlagning och en master i hållbar destinationsutveckling med fokus på mat, kultur och varumärkesutveckling från Uppsala universitet. Michaela ser ett ökat intresse från både restauranger och mathantverkare för att använda lokala råvaror.

– Intresset växer mycket, varje år. Det finns en önskan om att komma närmare de svenska och lokala råvarorna, särskilt i segmentet mer nischade restauranger. Man är intresserad av varor som till exempel ramslöks- och maskroskapis och svensk tryffel. De har en kort säsong och måste därför konserveras på något sätt. Många restauranger har en önskan om att göra detta själva, men lagerhållningen är svår. Ofta har de inte den typen av utrymme. Det krävs dessutom investeringar i både pengar, kompetens och tid för att du ska kunna ta hand om säsongsråvaror och för att utveckla dem till egna produkter.

Nationell handelsplats för lokala mathantverkare

För att producenter och kunder lättare ska kunna matchas har Sorundahallarna skapat en plattform och ett sigill kallat Smakriket. Där har småskaliga producenter möjlighet att erbjuda både färska och konserverade produkter med tydligt ursprung och hög kvalitet. Smakrikets logistiklösning ger dem möjlighet att nå ut med sina varor till restauranger över hela landet. Grossistföretaget har blivit en aktör inom svensk förrådshushållning.

Från svinn till nyskapande produkter

Michaela märker också ett ökat intresse hos mathantverkarna att ta hand om säsongens råvaror.

– De vill gärna ta hand om allt vi producerar i Sverige. Men inte heller de har alltid tillräckligt med egen lagerplats. I vissa fall hjälper vi till att köpa in råvaror, förvarar i vår frys och sedan kan de avropa lite allt eftersom för sin tillverkning. Sedan kommer produkterna tillbaka till oss för försäljning. Det kan vara allt från rabarber och rosenkvitten bara finns under en kort period till andra klassens hallon som kanske är för fula för att sälja som första klassfrukt. Detta tillhandahåller vi också för restauranger och producenter och kan använda för produktutveckling tillsammans. Exempelvis har andraklasshallon tidigare används för produktion av suröl.

Genom Smakriket knyts många kontakter och nätverket har blivit stort. En producent kan höra av sig om ett överskott av något eller om restströmmar som de inte kan använda. Sorundahallarna kan skicka vidare frågan till andra producenter som kan använda det i sin produktion.

– På så vis för man ett cirkulärt arbete med ekonomisk hållbarhet och nya spännande produkter. Det är ett sätt att ta vara på hela råvaran, en producent kan få ekonomi två gånger för samma råvara.

Förmedlar och utvecklar kunskap om svenska råvaror

Smakriket arbetar också för att förändra branschens bild av svenska råvaror och produkter. Genom att utbilda och marknadsföra vill man skapa ett högre uppfattat värde av det svenska och småskaliga.

– Vi vill utveckla marknaden tillsammans med våra kunder och leverantörer och skapa ett hållbart alternativ med svenska råvaror, som faktiskt ofta håller världs-klassnivå. Vi får många förfrågningar om att åka ut till restaurangskolor och utbildningar och många elever och studenter kommer till oss för att se hur vi jobbar med råvaror. Vi tar med kockar ut till producenten, och producenten in i restaurangverksamheter, för att skapa en kunskapsöverföring mellan jord till bord och ökad förståelse för råvarorna. Vi jobbar nära de allra bästa kockarna och leverantörerna i Sverige. Med deras kunskap och högkvalitativa matlagning skapar vi en kunskapsbank tillsammans.

Restaurangbranschen och fältkockarna glöms i beredskapen

Michaela gjorde en period av utbildning till fältkock vilket gav henne anledning att fundera över restaurangbranschens roll i beredskapsarbetet.

– Restaurangerna är ju en extremt viktig resurs. Det finns inga andra i vårt samhälle som kan lika mycket om matsäkerhet eller har förmåga att ställa om ett kök för att få ut mat och catering fort i olika situationer. De kan lagerhållning, hur man tar hand om mat, matsvinn, frystorkar och bygger ett matförråd. Men man helt har glömt bort att ha med branschen i planeringsarbetet. Det borde också ingå i beredskapsarbetet att utbilda fältkockar i att förstå svenska råvaror och vårt eget jordbruk. Beredskapen börjar ju idag.

5/RESULTAT

Forskarnas resultat bygger på intervjuer med representanter från elva restauranger och fyra grossister.⁵ Restaurangerna är både nischade verksamheter som medvetet och kontinuerligt arbetar med olika slags konserveringsmetoder och större konferens- och bankettverksamheter som inte aktivt arbetar metoderna. Läs mer om metod i kapitel Om projektet.

Restaurangerna har en gastronomisk profil som delvis relaterar till idealen uttryckta i manifestet för ny nordisk mat. En del verksamheter länkar även metoder som fermentering till hälsosam kost.⁶ I de nischade verksamheterna tycks anammandet av olika hantverkspraktiker bero på några (tidigare) nyckelpersoners visioner och ambitioner för verksamhetens profil, inte sällan kopplat till idéer om cirkularitet, lokalproducerat och i viss mån även ett fokus mot vegetabilier.

Tabell 1. Intervjuade

Åtta nischade restauranger
Fyra restaurangägare (tillika kockar)
Två kökschefer
En hållbarhetsansvarig
En verksamhetschef
Tre stora restaurangverksamheter (varav två del av hotell)
Tre kökschefer
Fyra grossister
Två säljare
Två lagerchefer
En platschef
En miljöansvarig

⁵ Resultaten finns även publicerade i Sundqvist & Marshall , 2025 och Marshall & Sundqvist, kommande.

⁶ Detta kan kopplas till den internationella trenden runt fermentering som anspelar på hälsa, nostalgi och exotism, se till exempel. Stern, 2024.

Bortglömda kunskaper

Det finns risk för att de praktiska kompetenserna i äldre konserveringsmetoder försvinner. I undersökningen framträder samtidigt en bild över att kompetenser återuppstår och när kockar läser på och provar sig fram.

Förändringar i både bransch och samhälle

De intervjuade upplever att viktiga kunskaper om råvaror, tillagningsmetoder och maträtter i restaurangbranschen har gått förlorade. Detta beror både på förändringar i branschen som sådan och på generella kompetensförluster i samhället i stort, till exempel mellan generationer. Nya medarbetare saknar ofta känsla för och kunskap om råvaror och deras egenskaper. Effektiviseringen, där råvaror levereras uppskurna, fileade och datummärkta, bidrar till detta.

Köksmästaren på en stor verksamhet som främst arbetar med större tillställningar uttrycker detta som en förlust:

"Vi har glömt bort vår egen svenska matlagning, framför allt den norrländska. Vi köper gärna den lufttorkade skinkan från Italien och Spanien, men vi har glömt att vi faktiskt har lufttorkat vår ren sedan länge. Vi äter lutfisk (...) vi rimmar oxbringa. Att vi tog hand om maten, skulle kunna förvara den under hela vintern för att sedan när våren kom börja äta grödorna igen. Det har vi totalt glömt bort. Det är matkultur för mig." (Köksmästare, stor verksamhet)

Förändrad relation till mat av industrialisering och globalisering

Utvecklingen kopplas till förlusten av ett matkulturellt arv och är djupt rotad i samhällsutvecklingen, där skiftet från ett jordbrukssamhälle till ett industrisamhälle har förändrat relationen till mat och traditionella förädlingsmetoder. Globaliseringen, med sin ökade tillgång på importerade livsmedel och en förändrad syn på mat har accelererat utvecklingen. Detta syns tydligt i uttryck kring kunskapens försvinnande, särskilt vad gäller hantering och tillagning av råvaror:

"Skulle någon komma fram med en hel lax så är det jättemånga som vet inte vad de ska göra med den. Hur ska jag behandla den? Vad gör jag med den? Det är synd att den kunskapen börjar försvinna mer och mer. (...) Då är man inne på ett helt annat ämne, det är jättesvårt att få tag i personal som dels har kunskapen eller kockar över lag och även yngre förmågor." (Kökschef, nischad restaurang)

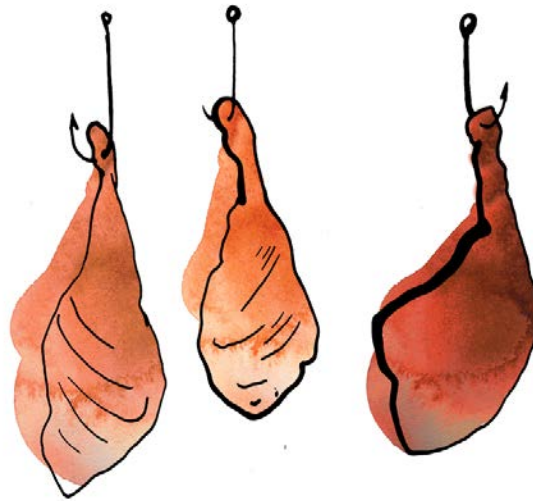
Oro för förlorade kompetenser

Kunskapsbristen kopplas här till svårigheten att hitta erfaren personal i restaurangbranschen. Att utbilda kockar i traditionella hantverksmetoder kräver både tid och resurser. Tidigare var metoderna mer självklara inom matlagningen, där exempelvis konservering genom rökning av mat var en nödvändig teknik för att säkra sin livsmedelsförsörjning.

Kökschefen i förgående citat noterar att yngre kockar sällan besitter de faktiska färdigheter som behövs för att genomföra konserveringsprojekt. Även om de har läst om hantverksmetoder så är det ingen kunskap som de fått praktisera och därmed riskerar den att försvinna.

Oron över att vissa kompetenser håller på att gå förlorade är särskilt tydlig när det gäller traditionella hantverksmetoder och kunskapen om råvaror. Det är färdigheter som inte förvärvas genom enbart teoretiska studier, utan även genom praktisk erfarenhet, där de ofta blir en del av tyst och förkroppsligat kunnande. När denna typ av kunskap inte överförs genom aktivt utövande, riskerar den att försvinna.

Samtidigt finns en insikt att matkultur och smakpreferenser förändras över tid. Ändå betonas vikten av att bevara äldre tekniker, som konservering och stenmalning av mjöl, eftersom de är en central del av det kulinariska arvet. Som ägaren av en nischad restaurang uttrycker det: *"För helt plötsligt är det ingen som kan det."* Att bevara dessa kunskaper handlar inte bara om att förstå historien, utan även om att ha beredskap för framtiden – där äldre metoder kan visa sig relevanta på nytt.



Måltidshistoria som gastronomiskt verktyg

Platsens betydelse för gastronomi

Måltidshistoria och måltidskultur kan tillämpas i restaurangbranschen genom *storytelling* och *branding* som sätt att förmedla och rama in rätters och råvarors ursprung. Inom det Nya nordiska köket och den svenska restaurangbranschen arbetas mycket med plats, exempelvis i relation till idéer om lokalproducerat. I branschen finns redan i stor utsträckning, genom begreppet *terroir*, synen på att platsens egenskaper, omgivning och traditioner präglar råvarornas och produkternas smak. När maten knyts till historiska och kulturella berättelser kan föreställningar om traditioner tillsammans med rätternas smak bidra till starkare upplevelser hos de som äter.

Lokalt förankrad måltid

Ett tydligt exempel på hur historien kan integreras med gastronomi är en nischad restaurang där platsens historia har en central roll. Genom att studera historiskt källmaterial har man kartlagt vad som odlades och åts på platsen förr. Kunskapen fungerar som inspirationskälla i restaurangens gastronomiska arbete. Även de historiska rätterna inte återskapas, använder restaurangen kunskapen för att skapa en lokalt och historiskt förankrad måltidsupplevelse. Detta visar hur måltidshistoriska metoder kan bidra till en djupare koppling mellan mat, plats och kultur – på lokal, regional och nationell nivå.

Jessie Sommarström, ansvarig kock för Nobelbanketten 2024, tilltag att servera kulturgröt på klippt korn på banketten är också ett exempel på hur måltidshistoria och plats antyds i gastronomiska sammanhang. Det väckte stora diskussioner om hur historiska rätter kan uppfattas i ett modernt sammanhang.

Kundanpassad storytelling

Det finns skilda uppfattningar om hur allmänt gångbart *storytelling* som koncept faktiskt är. En föreställning är att intresset är avhängigt vilken kundgrupp som attraheras av restaurangens erbjudande, där *terroir* kontrasteras mot dagsaktuella frågor, som exempelvis klimat och miljö. En av de intervjuade uttrycker det som:

"Jag tror att gästen som är intresserad av dagens läge hellre vill diskutera varifrån hjorten kommer än kulturarvet eller hur hjorten är lagad." (Kökschef, stor verksamhet)

Uppfattningen tycks här vara att berättelsen om maten bör anpassas efter kundens intressen snarare än att följa ett förutbestämt manus. Samtidigt finns det verksamheter som har historieberättandet som en inneboende del av sitt erbjudande till kunden.

Nordisk måltidshistoria

Ur ett nordiskt perspektiv ligger Norge och Danmark på ett övergripande plan i framkant med att nyttja det måltidshistoriska som en resurs. I Danmark lanserade fødevareministeren (minister ansvarig för livsmedelsfrågor) 2024 en insamling av danskarnas recept "for at bevare og nyfortolke vores danske madkultur." Syftet är dels att bevara kultur, dels att vara en resurs för framtidens hållbara mat.⁷ I Norge bedrivs forskning på hur det kulinariska arvet kan användas som resurs i målsättningen Matnasjonen Norge 2030.⁸ Det finns därmed potential att inhämta inspiration från våra grannländer.



⁷ <https://fvm.dk/arbejdsomraader/foedevarer/fortiden-i-fremtidens-mad>

⁸ <https://www.oslomet.no/en/research/research-projects/foodlessons>

Konservering i det Nya nordiska köket: smak, säsong och identitet

Unika smakprofiler

Konservering har historiskt varit en nödvändighet för att förlänga hållbarheten hos livsmedel, men i dagens restauranger används fermentering, torkning och inläggningar främst för att skapa specifika smaker och konsistenser. Genom att experimentera med dessa traditionella metoder kan restauranger forma unika smakprofiler och innovativa rätter. Kökschef på en nischad restaurang i det dyrare segmentet beskriver:

”Vi jobbar ju mycket med smaksättning när vi tar hand om saker. Vi har mycket oljor på örter till exempel, mycket vinäger. Eller vi gör inte vinäger, men vi smaksätter den. Det stora jobbet vi egentligen gör är smaksättningar, så att vi kan göra en rotselleri kul, man kan ha en god hö-olja eller en ramslöksolja och ramslökskapris till en grillad rotselleri i december.”

Konserveringsprocessen fungerar här som ett sätt att lyfta fram råvarornas smakpotential snarare än att enbart förlänga hållbarheten. Oljor, vinäger och fermenterade produkter blir en del av det gastronomiska uttrycket. Men, det är också uppenbart att konserveringen fortfarande har betydelse som ett sätt att bevara råvaror för att förlänga säsongen och därmed minska beroendet av importerade varor. Genom att lagra och fermentera lokala produkter kan restauranger hålla menyerna förankrade i det lokala, även när vissa råvaror inte längre är i säsong, någonting som även uppmärksammas i grossistledet:

”Det är ju många [restauranger] som jobbar just med fermentering och inläggning och picklar och sådana saker för att förlänga säsongerna.” (Säljare hos grossist)

Konservering för minskad import

I stället för att se konservering som en nödvändighet blir den en strategi för att säkerställa att de lokala råvarorna kan användas i större utsträckning. Hur detta praktiseras varierar. Det förekommer att konservering görs för att aktivt arbeta med svenska råvaror. Ett exempel i undersökningen är en restaurang som arbetade för att helt kunna utesluta importerade konserverade tomater genom att själva fermentera och frysa svenska tomater.

Att förvara egengjorda konserverade råvaror i stället för att köpa importerade är en återkommande strategi för restauranger: att både arbeta hållbart och stärka anknytningen till platsen där de verkar.

Lagerhållning som ekonomisk strategi

Långtidsförvaring förekommer i ett fåtal fall som en del av affärsmodellen. Måltiderna planeras utifrån vad som kan lagras och hållas tillgängligt under året. Detta praktiserades på en nischad restaurang:

”Just vinterperioden var ganska svår från början, men har blivit mycket lättare, nästan den lättaste perioden att jobba i. Så länge man fyller på sina lager så har man ju mat, superbra. (...) Kan man hålla nere kostnaderna, om man köpte sin mat i september, oktober, då är det väl helt fantastiskt.” (Kock och ägare, nischad restaurang)

Konserveringen blir här en del av en ekonomisk strategi där lagerhållning av råvaror möjliggör en mer stabil drift även under lågsäsong – en ekonomisk anpassning till restaurangbranschens säsongsvariationer. Utöver att bidra till smak och hållbarhetsvärden kan konserveringen även bli en del av restaurangens unika gastronomiska profil. Genom att utveckla egna metoder och produkter, så som fermenterade ingredienser och charkuterier, blir det möjligt att forma en identitet som skapar distinktion i förhållande till konkurrenterna.

"Helt plötsligt så görs det som det alltid har gjorts, och så blir det nytt i ett restaurangsammanhang. Det blir unikt och intressant och det blir smakbilder som ingen som ingen annan har, för att man är tvungen att ha [det så]." (Kock och ägare, nischad restaurang)

Genom att arbeta med det som finns tillgängligt snarare än att följa konventionella meny- och inköpsmönster skapas ett dynamiskt och unikt upplevelseerbjudande. I stället för att anpassa sig till marknadens utbud så går det att utgå från det lokala och därmed låta konserveringen bli en bärande del av restaurangens identitet.

Från nödvändighet till lyx

Behovet och relevansen att föra vidare kunskaper i konserveringsmetoder har minskat sedan kyl- och frystekniken blev allmänt tillgänglig i såväl hemmen som i livsmedelssektorn. Det framträder tydligt att konserveringsmetoder som en gång var en nödvändighet för att kunna förlänga hållbarheten och hushålla med livsmedel idag inte längre är allmän kunskap eller nyttjas i stor skala. Konserverna har flyttat från visthusboden till restauranger som ofta befinner sig i ett dyrare prissegment.

För att använda sociologen Pierre Bourdieus begrepp har det skett en förflyttning från att konserverade produkter uttryckte en "smak av nödvändighet" till att uttrycka en "smak av lyx" på finkrogar. Med smak menas i detta sammanhang en kulturell position som möjliggör ett specifikt estetiskt värderande.⁹ Det som förmodas ha varit en relativt vardaglig och allmän måltidskultur under förråds-hushållningen, och som till viss del lever kvar i dagens måltidskultur, har blivit ett gastronomiskt värde i ett specifikt sammanhang.

Praktiska och resursmässiga begränsningar

Metoder som anpassas efter platsen

Även om konservering kan bidra till en restaurangs gastronomiska identitet, är den långt ifrån en självklar eller enkel process. Den materiella infrastrukturen sätter ramar för vad som är möjligt; kökets storlek, tillgången till förvaringsutrymmen och temperaturstyrda miljöer påverkar i hög grad hur och i vilken skala konservering kan ske. För vissa innebär det kreativa lösningar och kompromisser.

"Vi har ju ganska små utrymmen. (...) Det är fermentering överallt som står bubblar i olika omöjliga och möjliga platser och positioner." (Verksamhetschef, nischad restaurang)

⁹ Bourdieu, 2010 [1984]. Se även Burstedt, 2018 för tillämpning av Bourdieus resonemang på den svenska gastronomiska sektorn.

I verksamheter där köket och lagringsmöjligheterna är begränsade anpassas metoderna efter vad som ryms i den fysiska miljön. Fermenteringskärl får samsas med övrig utrustning eller ställas i vinds- eller källarutrymmen. Samtidigt praktiseras ett outsourcing av lagringen till externa parter. Förvaringslösningarna är ofta en anpassning utifrån platsens och byggnadens förutsättningar, restaurangköket är sällan byggt utifrån kockarnas ambitioner.

Tillgång till arbetskraft påverkar möjligheterna

Begränsningarna handlar inte bara om utrymme utan också om resurser. Arbetskraften och den dagliga rytmen i köket påverkar hur konservering praktiseras och tar form. I små restauranger med hög omsättning av personal finns sällan utrymme för långtidslagring, i stället sker fermentering och inläggning i en kontinuerlig process, där nya satser ständigt ersätter äldre.

"Vi har ingen konservering som är så här: åh, nu har vi konserverat den här grejen från vårt trädgårdsland som ska räcka till nästa år. Nej, det kan vara så att vi tar vissa saker [från trädgården]. (...) Men när det kommer till ren fermentering, där säljer vi allt. Det är bara swishar. Så fort det är klart så är det bara ut på tallrikarna och sätta en ny batch." (Verksamhetschef, nischad restaurang)

Osynlig arbetsinsats

När det fermenterade blir en del av den gastronomiska identiteten medför det att arbetet kan behöva justeras till årstiderna. Under skördesäsongen kan konserveringen vara en tidskritisk syssla då kockarna får avsätta timmar utanför ordinarie arbetstid för att hantera stora mängder råvaror innan de förstörs. Denna, osynliga, arbetsinsats med att plocka, sortera, bereda och förädla kan vara svårt för gäster och andra utomstående att förstå och därmed uppskatta. Det som, när det ligger på tallriken, framstår som en självklar del av restaurangens erbjudande är ofta resultatet av arbetsdagar fyllda med repetitiva och tidskrävande moment.

"Det är väldigt få som förstår arbetet bakom. Hur mycket det är att stå och plocka någon liten ramslöskapris eller ett litet ramslöskott. Det tar ju flera arbetsdagar att få till en sådan fermentering eller pickles som man sedan använder hela året. (...) Det är väldigt lätt att inte förstå vad det innebär, att jag bär ett ton kött upp och ner en trapp här veckovis. Det blir ju väldigt svårt för folk att förstå." (Kock och ägare, nischad restaurang)

Att fermentera och konservera kan alltså förstås som en gastronomisk arbetsprocess med materiella och tidsliga begränsningar. Den formas av kulinariska visioner och begränsas av kökets strukturella villkor, från det som sker bakom kulisserna till det som syns på tallriken.

Risky business

"Vi gjorde fyra olika skinkor (...). Det var väldigt intressant och någonting som man vill att det ska bli rätt. Man vill inte servera en dålig skinka, det är direkt farligt." (Kock och ägare, nischad restaurang)

"Det vore kul att mjölksyra kött också, men vi har inte kommit hit. Och det krävs ju lite matsäkerhetskunskap i det som jag inte har riktigt än." (Kock och ägare, nischad restaurang)

Det finns risker med olika former av konserveringsmetoder om de inte utförs korrekt. Vissa kan vara rent av farliga. Kompetens är nödvändig för att garantera säker mat och följa lagar om livsmedelshygien. Konservering är även riskfylld eftersom den inte är standardiserad utan påverkas av olika tidsliga och rumsliga förutsättningar som gör slutresultatet osäkert. Att göra en sats fermenterade tomater för framtida serveringar inbegriper en viss risk, processen kan gå fel. Det blir en ekonomisk förlust när investeringen i tid och råvara inte kan omsättas till en säljbar måltid. Verksamheternas storlek har betydelse. En köksmästare vid en verksamhet som ibland anordnar stora bankettmiddagar menar att det krävs "säkra kort" i deras verksamhet. Att använda vissa konserveringsmetoder skulle förutsätta "extrem kunskap" eftersom ett litet misstag skulle resultera i betydande tapp av gäster och kunna tvinga dem att stänga.

Bakterier både möjlighet och hot

Här uppstår en dubbelhet – å ena sidan är bakterier ett hot, å andra sidan kan de vara möjliggörare och förutsättning för fermenteringsprocesser. På grund av att fermentering och flera andra konserveringsmetoder inte är självklarheter, varken i restaurangkök eller i människors vardagsliv, har det uppstått en distans mellan dessa mikrobiologiska processer och kunskapsöverföringen av de praktiska metodernas tillämpning.



Normer och kundens förväntningar

Serverar det kunden vill ha

I undersökningen framträder flera specifika normer och förväntningar som i grunden påverkar restaurangarbetet. En norm är en outtalad social regel, ett tyst antagande om vad som föreskrivs eller accepteras inom en given grupp. Normer styr och begränsar valen i den dagliga driften. Rådande normer och förväntningar inom branschen kan utgöra ett hinder för att i större utsträckning använda sig av metoder som exempelvis konservering.

Restaurangverksamheterna kan sägas ha en föreställning om vilken service kunderna förväntar sig. Deras förhållningssätt, som är rotat i tanken om kundlojalitet, är att tillgodose kundernas önskemål. Uppfattningen bygger på yrkeserfarenhet och en generaliserad bild av kunden som vanemänniska.

En restaurang som beskriver sig som en verksamhet där maten lagas från grunden behåller medvetet helfabrikat som pannkakor på barnmenyn. Att steka dem från grunden hinns inte med, men man behåller pannkakorna på menyn för att undvika potentiella konflikter med småbarnsföräldrar. Detta visar hur normer reellt påverkar både menyutformning och kundrelationer.

Påverkar kundens val i hållbar riktning

Normer kan fungera både som hinder och verktyg för förändring inom restaurangbranschen. Det finns exempel på restauranger och grossister som aktivt försöker påverka kundernas val i en mer hållbar riktning.

”Vi har en besökarskara som kanske inte egentligen alltid är ute efter det där nyttiga eller vegetariska, men de får det ändå. Det står ingenstans (...) att den här mackan är vegansk. Det är bara en kronärtskocksrörsmacka på rågbröd, som är vegansk och så vet man inte det. Så vi liksom smålurar folk. Helt plötsligt har Lennart 63 år haft en vegansk lunch utan att veta om det. Hans klimatpåverkan har varit otroligt mycket mindre än vad den var på hans vanliga sylta där han åt entrecote.” (Verksamhetschef nischad restaurang)

Detta aktiva normarbete syns också hos restauranger som aktivt väljer bort rött kött eller enbart serverar ekologiska eller svenska råvaror samt hos grossister som fasar ut produkter som innehåller palmolja.

Perfekt och färskt som vägledande normer

Det finns flera tydliga normer som reglerar hanteringen av råvaror, strävan efter perfektion och färskhet har en central roll. Normerna som ofta är outtalade påverkar utöver inköpsbeteenden och kvalitetskrav även synen på vad som anses vara acceptabelt.

Estetisk perfektion

Det verkar finnas en etablerad norm där råvaror förväntas vara präglade efter en perfekt förlaga. En säljare hos ett grossistföretag berättar hur kunder förväntar sig felfria leveranser och inte tvekar att signalera sitt missnöje även vid marginella avvikelser. Om varorna inte matchar förväntningarna så skickar kunderna bilder och förväntar att grossisten ska ordna en lösning. Liknande berättelser finns också hos restaurangerna. Även om det enbart rör sig om produktens estetiska aspekter måste grossisten anpassa sig. Detta leder till att fullt ätbara varor ratas och i värsta fall slängs på grund av estetiska brister, vilket är ett onödigt svinn. Grossistföretagen har strategier för att hantera varor som inte fullt ut möter de ställda kvalitetskraven. De har utvecklat kanaler för att sälja varor till reducerade priser, ofta mot lunchrestauranger, där råvarorna bearbetas så att det visuella inte längre är betydelsefullt.

Färskt och tillgängligt året runt

En annan norm som tydligt präglar branschen är färskhetsnormen. Den påverkar i hög grad lagerhållning och logistik.

"Men vi försöker ju vända lagret på kanske 48 timmar för att man vill ha fräscha grejer. Vi jobbar med färskvaror, man vill ju inte att det ska ligga och bli dåligt."
(Säljare, grossist)

Färskhetsnormen driver en logik där snabb omsättning prioriteras för att upprätthålla en känsla av fräschör, oaktat vilka konsekvenser detta kan ha för exempelvis resurseffektivitet och hållbarhet. Färskhetsnormen har också fostrat kundernas förväntningar, vilket gör att normen upprepas. Kökschefen på en hotellrestaurang beskriver hur detta tar sig uttryck i någonting så vardagligt som skivad gurka:

"Men, man kommer heller aldrig från att folk vill ha sin gurka på morgonen. Visst, man kan jobba med picklad gurka och så vidare. Men den här fräska råa gurkan – vi är vanemänniskor också – den är svår att utesluta." (Kökschef, stor verksamhet)

Konservering som utmanare till färskhetsnormen

Normen framstår som djupt rotad i både branschpraxis och i konsumtionsvanor. Förväntan på fräska råvarors tillgänglighet året runt, även för de produkter som traditionellt har varit säsongsbundna, framstår idag som en självklarhet. Under förrådshushållningens tid var färskvaror en säsongsvara, men idag möjliggör globala varuflöden en konstant tillgång. Det höga tempot, särskilt i städernas varuflöden, förutsätter omfattande logistik och frekventa leveranser. Att utmana färskhetsnormen och omfamna metoder som konservering och långtidslagring skulle kräva en omfattande attitydförändring, eller möjligen en yttre nödvändighet som tvingar fram en sådan omställning.

Det finns alternativa synsätt på färskhet och kvalitet som inte nödvändigtvis är beroende av omedelbar konsumtion. Den restaurang vars koncept drevs av ekonomisk nödvändighet, visar hur traditionella metoder för förvaring kan utmana den färskhetsnormen. Ägaren beskriver hur rotfrukter lagrade över vintern behåller en anmärkningsvärd kvalitet:

"Den är som nyskördad, den är superfast, alldeles krispig, när man skär i den, jättejättefin. Det är häftigt. Och den har bara legat nedgrävd i sand, det är skitcoolt."

Frysen – det moderna förrådet

Frysen är en modern form av långtidslagring som delvis kan ses som ett svar på perfektions- och färskhetsnormerna. För restauranger med egna odlingar är den central för att ta hand om säsongens skörd och möjliggöra en mer hållbar resursanvändning. Infrysning kan förlänga säsonger och minska svinnet. När grossister har fördelaktiga kampanjer kan restaurangen göra stora inköp och frysa in. Frysen blir ett verktyg för att hantera både tid och ekonomi, en modern anpassning av förrådshushållningen.

"Alla saker som vi gör skulle hålla hit fram till mars, det är inget problem. Det mjölk-syrade håller i ett år, kanske två, jag har inte provat. Kosovo-inläggningarna, alltså med ättika och mer salt håller ju. Vi har plommon som har stått i två eller tre år. De var lite bittra och jobbiga i början, men nu är de jättebra. Och matsäkerhetsmässigt är det inget problem. Tiden är inte ett problem. Om en frys går sönder, det är ett problem. Det kan vara ganska stora värden." (Kock och ägare, nischad restaurang)

Tiden i sig är inte en begränsning för hållbar och långsiktig livsmedelshantering, förutsatt att effektiva metoder för konservering och frysning används. Risken ligger snarare i tekniska fel, som exempelvis fryshaverier, vilket understryker frysens centrala roll i moderna restaurangverksamheter som strävar efter säsonganpassning och minskat svinn.



Den "effektiva" logistikens konsekvenser för långsiktighet

Långtidslagring och konservering förstås delvis som irrelevant och ogenomförbart i praktiken. Detta perspektiv bottnar i hur restaurangbranschen är organiserad och de normer som styr den dagliga verksamheten. Kontinuerliga varuflöden prioriteras framför långsiktig planering och beredskap. Normerna är inte isolerade till enskilda verksamheter utan speglar en bredare tendens inom den svenska restaurangbranschen. Detta påverkar i sig aktörernas föreställningar om vad det innebär att driva restaurang.

En restaurangsektor som är organiserad och inriktad på effektiva, kontinuerliga flöden i en stabil omvärld i kombination med färskhetsnormen och avsaknaden av en tydlig roll i samhällets krisberedskap bidrar till att långtidsförvaring och konservering inte ses som relevanta eller prioriterade.

Färskt kräver kontinuerlig leverans

Den centrala färskhetsnormen förutsätter och upprätthålls av en kontinuerlig leveranskedja av råvaror.

"Jag tycker att förvaringsutrymmena är väldigt bra. Flödet är extremt bra. Det gör ju att du inte kan samla på dig för mycket på hyllan. När vi stänger på lördag, då är det nästan tomt i stora kylan, fiskkylan och grönsakskylan. Och det är ju det bästa någonsin. Att hela tiden ha färska, fina grejer, välstädat. En à la carte-krog har ju konstant 30 till 40 procent för mycket hemma, för de vet ju aldrig vad gästerna ska äta. Vi vet ju vad gästerna ska äta. (Kökschef, stor verksamhet)

En optimerad logistik och ett högt tempo i varuflödet ses här som eftersträvänsvärt. Idealet är att minimera lagerhållningen och i stället förlita sig på frekventa leveranser för att säkerställa färskhet och effektivitet.

"Gårdsbutiken får vi leverans av på onsdagar. Men allt annat kan vi ju få nästan varje dag i veckan, inte söndagar, men då är det inte öppet, så då är det ingen som vill beställa någonting." (Kökschef, nischad restaurang)

Daglig tillgång gör förrådshushållning onödig

Restaurangsektorns beroende av en välfungerande logistik och tillgängliga leverantörer minskar incitamenten för att utveckla egna system för långtidsförvaring. En tillgång till dagliga leveranser från grossister skapar en situation där långsiktig lagerhållning förstås som onödig.

"Här vi har en så liten lagerhållning. Det kommer två, tre, fyra varuburar per dag. Det är inget som står här. Vi har inga lager på det sättet. Vi köper in vissa saker från små leverantörer. Men det är ett problem att, ibland när vi har handlat med småleverantörer så tömmer vi deras lager. Vi är liksom för stora på ett sätt för att jobba med små leverantörer." (Verksamhetschef, nischad restaurang)

Restaurangernas verksamhet är organiserad kring ett system av ständiga flöden där minimal lagerhållning och frekventa inköp får, eller tar, en central plats. En vardag präglad av snabba leveranser och färskvarufokus skapar och gör synen på långtidslagring irrelevant. Kan jordkällare eller skafferier vara potentiella förvaringslösningar?

"Inte i nuläget. Men jag funderar på vad det skulle fylla för syfte. (...) Att man har ett förråd av mat? Så jobbar inte riktigt vi. (...) Eftersom leverantörerna kan leverera alla dagar i veckan är det inte riktigt en fråga." (Verksamhetschef, nischad restaurang)

Daglig distribution kräver stabil omvärld

Logistiken förutsätter en stabil omvärld där distributionen av varor inte störs. Vid samhällsstörningar som elavbrott, avbrutna leveranskedjor eller om vi befinner oss i krisberedskap, är restaurangerna tveksamma till sin roll och kapacitet. Några säger sig ha tillräckligt med varor för att upprätthålla verksamheten under en kortare period, vissa refererade till erfarenheterna från covid-19-pandemin. Någon uttrycker en osäkerhet kring restaurangernas funktion i en större samhällskris:

"Det blir lite konstigt, för vem skulle komma hit och äta? Då skulle vi vara som en resurs i samhället kanske, ja inte jättelänge, men vi skulle ju kunna. Vi har en vedugn. (...) Vi skulle ju ändå kunna laga en del, vi skulle kunna ta hand om en del av det vi har och kunna lagra det på ett annat sätt om det skulle bli en elektricitets- och leveranskris till exempel. I teorin. Vad det skulle fylla för funktion i praktiken vet jag inte riktigt." (Hållbarhetsansvarig, nischad restaurang)

Restaurangens roll i kris

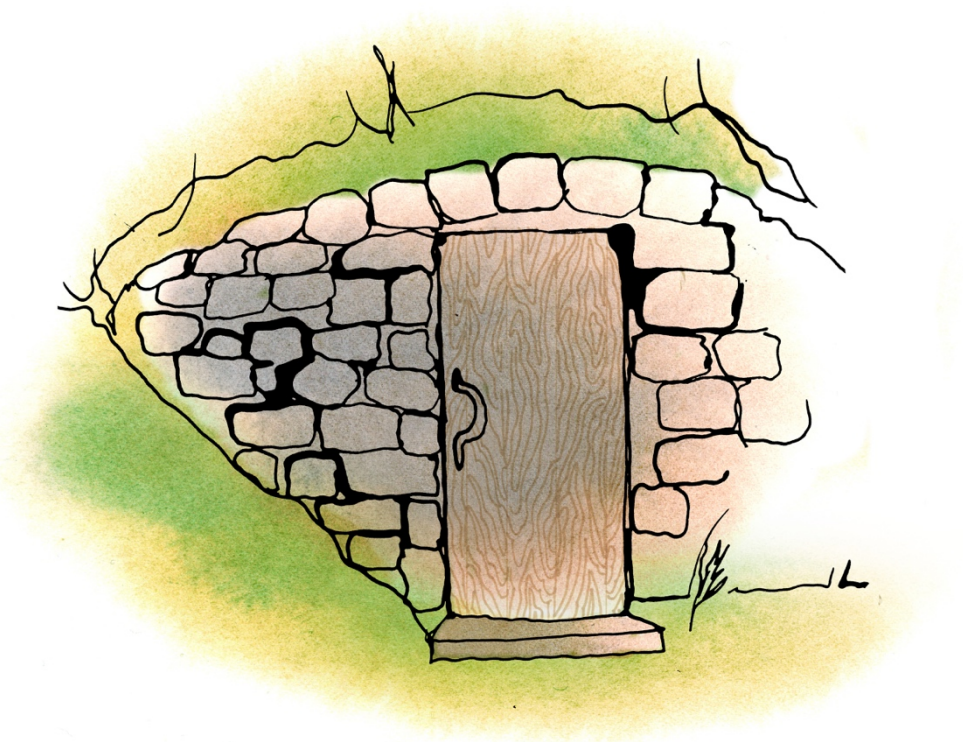
Restauranger skulle kunna utgöra en resurs i krissituationer. Men, det saknas en tydlig roll för och förväntan på restaurangsektorn i samhällets krisberedskap. Även om statliga utredningar betonar näringslivets viktiga roll i livsmedelsberedskapen, inkluderas inte restauranger som primära aktörer i detta. Detta förhållningssätt

finns också hos livsmedelsföretagen. Fokus riktas snarare mot verksamheter som tillhandahåller offentliga måltider inom skola, vård och omsorg.¹⁰

"Restaurangerna är ju lägst prioriterade där. Det är skolor, ålderdomshem och så vidare. Det styrs efter någon form av politik. Fine dining-restauranger blir ju utan. Det är ju krasst så." (Lagerchef, grossist)

Trots att restaurangverksamheter idag inte ses som aktörer vid en samhällskris kan har de en roll i civilsamhället. Uteätandet minskar sannolikt vid en samhällskris, men kriser påverkar hur restaurangsektorn organiseras och driver därmed förändring. Detta aktualiseras av till exempel covid-19-pandemin¹¹ och i Rysslands storskaliga invasion av Ukraina.¹²

I ett krisscenario sätts logistiska nätverk ur spel. En restaurang med konserverade livsmedel och välfyllda lager kan på lokal nivå fungera som ett komplement till livsmedelsbutikerna. Samhället skulle gynnas av en mångfald av verk samma livsmedelsaktörer i krissituationer. Forskarna föreslår att begreppet samhällsviktig funktion vidgas till att inbegripa gastronomiska verksamheter. Detta förutsätter förstås resurser i form av ekonomisk investering och lagringsutrymmen, incitament och stöd från politiken och branschen samt praktiska färdigheter i förrådshushållning.



¹⁰ SOU 2024:8; Livsmedelsföretagen, 2025; MSB 2023:15.

¹¹ Se till exempel Carrillo Ocampo et al, 2021; Jordbruksverket & Livsmedelsverket, 2021.

¹² Zhuravka et al., 2023.

6/ATT ARBETA MED MÅLTIDS-HISTORIA

Ingångar, möjligheter och potential

Restaurangbranschen

- Fundera över syfte och målsättning: Varför och hur vill du arbeta med måltidshistoria? För att få inspiration till måltidshantverk eller hållbara alternativ? För att forma ett gastronomiskt koncept? Det finns många angreppssätt och inte en given metod eller väg.
- Även om den svenska måltidshistorien¹³ har gjort avtryck i det svenska smakackordet kan vissa äldre smaker och rätter kännas främmande eller annorlunda. Det historiska kan behöva sättas i ett sammanhang där smaker och presentation anspelar på dagens matkultur. Detta förutsätter utbildade kockar med förmåga att omsätta kulturhistoriska och moderna måltider till goda hållbara måltider.¹⁴
- Platsens måltidshistoria (som går att ta fram genom till exempel historiskt källmaterial och folklivssamlingar) kan vara en grund för verksamhetens identitet och framlyftande av en *terroir*, det vill säga en unik gastronomisk profil baserad på platsens smak.
- Genom att vara med och berätta om måltidshistorien förs kunskaperna vidare även till gästerna.
- Se måltidshistoria som kompetensutveckling. Det kan omfatta till exempel att bjuda in föreläsare på arbetsplatsträffar, studiebesök till museer som arbetar med att levandegöra och förmedla äldre metoder eller att ge medarbetare möjlighet att gå en hantverkurs eller en högskolekurs på distans.¹⁵ Ge de anställda möjlighet för att testa och laborera med de inhämtade kunskaperna.

¹³ För den som vill fördjupa sig i svensk måltidshistoria rekommenderas exempelvis Jönsson, 2020; Tellström & Jönsson, 2018; Tellström, 2024.

¹⁴ Jfr Højlund & Mouritsen, 2025:14.

¹⁵ För exempel på levandegörande av cirkulär ekonomi och hållbara göranden på Kulturens Östarp, se Jönsson, 2022.

Det finns många sammanställningar och resursbanker med praktiska tips och recept som MatKult.se¹⁶, Smaka Sverige¹⁷ och en tidigare sammanställning för Jordbruksverket¹⁸. Projekt i de nordiska länderna kan vara användbara, som Foodnation.no, Osellas kokebok och Historiska recept (SLS).¹⁹

Utbildningar på gymnasie- och högre nivå

- Måltidskultur och måltidshistoria finns på flera ställen som inslag på gastronomiutbildningarna på såväl gymnasie- som högskolenivå. Det finns potential att i större utsträckning än vad som görs idag integrera teoretisk undervisning med praktiska inslag i undervisningen. Exempelvis genom att varva praktiska moment om särskilda råvaror och metoder för konservering och tillredning med den historiska och samtida kontexten. En nyckelfråga kan vara: varför gjorde människor så här förr och vad har det för betydelse idag?
- Måltidshistoria handlar om mer än tradition och kulturarv. I undervisningen är det viktigt att visa och framhålla hur måltidshistoria och äldre praktiska kunskaper kan användas konkret och vara grund för innovation i gastronomiska verksamheter.
- Att berätta och kommunicera historien och hantverket på ett trovärdigt vis och i relation till verksamhetens koncept kan tillföra ett upplevelsevärde, vilket kan föranleda behovet att träna studenter i storytelling och muntligt berättande.
- Om elever och studenter tränas i grunderna i konservering, charkuterier och liknande hantverk blir steget för upplärning i restaurangerna mindre. Dessa kunskaper kan vara en merit.
- Måltidskultur och måltidshistoria kan med fördel integreras med undervisningsinslag som rör hållbarhet, beredskap och livsmedelssäkerhet.

¹⁶ <https://www.matkult.se>

¹⁷ <https://smakasverige.se>

¹⁸ Jönsson & Rytönen, 2014.

¹⁹ <https://uni.oslomet.no/foodnation/>; <https://www.oselia.no>; <https://historiskarecept.sls.fi/sv/>

7/OM PROJEKTET

Forskarna har i det tvååriga forskningsprojektet *Förrådshushållning i en grön restaurangbransch – förutsättningar för en ny gammal hållbar måltidskultur* undersökt om äldre metoder för att konservera och förvara livsmedel kan skalas upp inom restaurangbranschen och därmed bidra till en mer hållbar sektor.

Studien som bidrar med en inblick i gastronomiska verksamheters vardag är relativt liten och har en explorativ ansats. Urvalskriterierna för de medverkande i studien var (1) restauranger som idag aktivt arbetar med så kallade äldre konserverings- och förvaringsmetoder; (2) restauranger inom större verksamheter som inte aktivt arbetar med metoderna men potentiellt har stor påverkan inom branschen; (3) livsmedelsgrossister. För restaurangerna gällde även att deras profil på något sätt relaterade till det Nya nordiska köket, till exempel genom prioritering av lokala råvaror. Urvalskriterierna syftade till att få kunskap om förutsättningar i olika delar av restaurangsektorn. Potentiella verksamheter identifierades genom sökningar på internet och i mediedatabaser, hemsidor samt genom förslag från projektets referensgrupp och andra kontakter. Verksamheterna kontaktades via e-post.



Representanter från elva restauranger och fyra grossister har intervjuats. Verksamheterna är lokaliserade i olika delar av Sverige, en del i städer, en del på landsbygden. De intervjuade hade roller som kökschef, ägare, verksamhetschef, platschef, miljö-/hållbarhetsansvarig, lagerchef och utesäljare. Intervjuerna varade drygt en till två timmar och berörde frågor om den dagliga verksamheten som inköp och konservering, men även om krisberedskap och om måltidskultur och -historia. Intervjuerna var semi-strukturerade, det vill säga gjordes utifrån ett frågeschema med öppna frågor, men också att samtalet fått styra och följdfrågor ställts utifrån det deltagarna berättat. Deltagarna ombads visa sina förvaringsutrymmen och varu-lager samt att berätta om dessa, något som i forskningssammanhang kan kallas medföljande intervju eller *walk-along*. Detta genomfördes hos alla utom en verksamhet.

De inspelade intervjuerna har transkriberats och analyserats. Citat som förekommer i texten har justerats språkligt och grammatiskt för att öka läsbarhetens skull.

Projektet har genomgått etikprövning hos Etikprövningsmyndigheten²⁰ och följt Vetenskapsrådets riktlinjer för god forskningssed. Det betyder att deltagarna har givit sitt informerade samtycke att delta i studien. I texten omnämns deltagarna endast utifrån sin yrkesroll och en generell beskrivning av verksamheten för att undvika direkt identifiering.

²⁰ Dnr 2023-002977-01.

Kunskap och forskning framåt

Studien har varit explorativ och begränsad i sitt omfång. Det finns potential att undersöka aspekter av konservering och långtidslagring i andra delar av gastronomisektorn, till exempel hos producenter (små och storskaliga) och restauranger som i större grad förlitar sig på internationella influenser och importerade råvaror. Andra områden för fördjupning är gastronomins roll i samhällets arbete med livsmedelsberedskap samt dess roll inom försvaret, såväl det militära som det civila.



REFERENSER OCH FÖRDJUPNING

Bourdieu, P. (2010 [1984]). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Routledge.

Burstedt, A. (2018). Lyxrestauranger – En smakfråga: En studie av svenska restaurangguider. I: Lindqvist, Y. & Österlund-Pötzsch, S. (red.). *Jordnära: Etnologiska reflektioner över ny nordisk mat*. Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 131–160.

Carrillo Ocampo, J. C., Marshall, M., Wellton, L. & Jonsson, I. M. (2021). When Sustainable Cuisine Imaginaries Become Unsustainable: Storage and Preservation Practices in Swedish Restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 24(juli):100353. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100353>.

Højlund, S. & Mouritsen, O. G. (2025). Sustainable Cuisines and Taste Across Space and Time: Lessons from the Past and Promises for the Future. *Gastronomy* 3(1): 1–17. <https://doi.org/10.3390/gastronomy3010001>.

Jordbruksverket & Livsmedelsverket. (2021). *En robust livsmedelsförsörjning vid kriser och höjd beredskap: Åtgärder och arbetsformer som stärker förutsättningarna*. RA: 21:5.

Jönsson, H. (2020). *Svensk måltidskultur*. Carlssons.

Jönsson, H. (2022). Cirkulär ekonomi – ett levande och lärande kulturarv? *Svenska landsmål och svenskt folkliv* 145:53–70. <https://doi.org/10.69824/svlm.145.24061>.

Jönsson, H. & Rytkönen, P. (2014). *Mat och matkultur i Sverige: Litteraturöversikt över nationella och regionala verk om matkultur, mathistoria, inklusive fester och högtider, produktionsmetoder och recept samt arkiv och bibliotek*. Jordbruksverket.

Livsmedelsföretagen. (2025). *Recept för resiliens*. <https://www.livsmedelsforetagen.se/app/uploads/2025/03/recept-for-resiliens-livsmedelsforetagen-mars-2025.pdf> [hämtad 2025-04-04].

Marshall, M., & Sundqvist, J. (kommande) Konserverade tomater och jordkällare: Gastronomiskt återbruk. I: Jarlbrink, J. & Pettersson, H. *Kulturella perspektiv på återvinning och återbruk*. Umeå universitet.

Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB). (2023). *Lista med viktiga samhällsfunktioner: Utgångspunkt för att stärka samhällets beredskap*. <https://rib.msb.se/filer/pdf/29800.pdf>

Olsson, A. (1958). *Om allmogens kosthåll: Studier med utgångspunkt från västnordiska matvanor*. Gleerup.

SOU 2024:8 Livsmedelsberedskap för en ny tid.

Stern, M. (2024). In a pickle: the pedagogical potentiality of fermentation. *Food, Culture & Society*: 1–21. <https://doi.org/10.1080/15528014.2024.2426837>.

Sundqvist, J., & Marshall, M. (2025) New Nordic Cuisine in practice – Storage and preservation practices as a means for a resilient restaurant sector? *International*

Journal of Gastronomy and Food Science 40(juni): 101193.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101193>.

Tellström, R. (2024). *Varje tugga är en tanke: svensk matkultur under 800 år*. Natur & Kultur.

Tellström, R. (2015). *Hunger och törst: Svensk måltidshistoria från överlevnad till statusmarkör*. Forum.

Tellström, R. och Jönsson, H. (2018). *Från krog till krog: Svenskt uteätande under 700 år*. Natur & kultur.

Zhuravka, F., Nebaba, N., Yudina, O., Haponenko, S. & Filatova, H. (2023). The hospitality market in Ukraine: War challenges and restoration possibilities. *Innovative Marketing* 19(1): 140–150.
[http://dx.doi.org/10.21511/im.19\(1\).2023.12](http://dx.doi.org/10.21511/im.19(1).2023.12).

Internetkällor

Foodnation.no. (2025) Matnasjonen Norge 2030.
<https://uni.oslomet.no/foodnation/> [hämtad 2025-05-15]

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. (u.å.) Fortiden i fremtidens mad.
<https://fvm.dk/arbejdsmraader/foedevarer/fortiden-i-fremtidens-mad> [hämtad 2025-03-10].

Matkult.se. (2025) <http://matkult.se> [hämtad 2025.05-15].

Nordiskt samarbete. (u.å.) Manifestet för Ny nordisk mat.
<https://www.norden.org/sv/information/manifestet-ny-nordisk-mat> [hämtad 2025-05-15]

Osalias kokebok: en kulturhistorisk matblogg. (2025) <http://www.oselia.no> [hämtad 2025-05-15]

Oslo Metropolitan University. (u.å.) FoodLessons: Culinary Heritage as a Resource in Developing "Food Nation Norway 2030."
<https://www.oslomet.no/en/research/research-projects/foodlessons> [hämtad 2025-05-15]

Smaka Sverige [u.å.] <https://smakasverige.se> [hämtad 2025-05-15]

Svenska Litteratursällskapet i Finland. (u.å.) Historiska recept.
<https://historiskarecept.sls.fi/sv/> [hämtad 2025-05-15]

#30 GASTRONOMISK BEREDSKAP

Juni 2025

Text **Matilda Marshall** och **Joachim Sundqvist**, Umeå universitet

Rapportredaktör **Eva Fohlstedt**, BFUF

Illustrationer **Stina Wirsén**

Foto sidan 4, 10, **Mats Borg**, sid 12, **Carl Eneroth**

ISBN 978-91-88535-28-3

Kontakt

matilda.marshall@umu.se och joachim.sundqvist@umu.se

info@bfuf.se

bfuf.se

Rapporten finns att ladda ner på bfuf.se.

Rapporten är en sammanfattning av forskningsprojektet "Förrådshushållning i en grön restaurangbransch – förutsättningar för en nygammel hållbar måltidskultur" vid Umeå universitet.

Projektet pågick 2023–2025.

Citera gärna rapporten och ange då källan: BFUF (2025). Gastronomisk Beredskap (30; BFUFs rapportserie). Besöksnäringens forsknings- och utvecklingsfond. <https://bfuf.se/publikationer/>

