

Restaurang- och hotellhögskolan,
Campus Grythyttan

Kurs MÅ068G - HT 25



BLUE PRINT

Idé och utveckling:

Annika Göran Rodell:

Academic Intrapreneur, Excellent Teacher at Örebro
university

Paul Svensson

Chef, Honorary Doctor at Örebro university



KURSENS EXAMINATIONER

Måltidsutveckling I , 6 hp

En skriftlig sammanställning av den research som gjorts under vecka 1- 5 som ska utgöra bakgrund till kursens laborationsrapport.

Måltidsutveckling II, 3 hp

En skriftlig sammanställning av planering, genomförande och analys av måltidsupplevelse med gäster i vecka 7.

Måltidsutveckling III, 4 hp

Muntlig presentation av designprocess och resultat.

Portfolio, 2 hp

Skriftlig sammanställning av veckovis loggbok med reflektion över innovationsprocess, gruppens kommunikation och en avslutande beskrivning av egen utvecklingspotential.



Vecka 1

INTRODUKTION

- Kursintroduktion, som ska ge förståelse för kursens olika delar och kursens uppdrag.
- Årets uppdrag och introduktion till restauranger som utgör kursens case.
- Grupparbete och social hållbarhet,
- Loggbok.
- Incheckning.
- Interprofessionellt samarbete.
- Regenerativ samhällsutveckling i fokus.

Kursintroduktion

Kursens designprocess genom alla 10 veckor presenteras och alla uppgifter går igenom. Klassen delas in i grupper om ca 4-5 personer i varje grupp som ska arbeta tillsammans under hela processen.

Varje grupp tilldelas en restaurang och kursen handlar om att skapa måltidsupplevelser som utgår från förutsättningarna på en plats och måltidskreatörens roll i matsystemet. **Årets uppdrag** ställer frågorna:

Vad händer när en restaurang ser den gastronomiska potentialen hos den plats de verkar på genom linsen av HEPEC och FAMM?

Vad kan det betyda för restaurangens arbete med sin vision, affärsplan, val av råvaror, arbetssätt, policies. Vad kan det betyda för deras storytelling och marknadsföring? Vad kan det betyda för samverkan mellan flera aktörer på en plats?

Loggbok och incheck

Under kursen kommer en loggboksövning att ges varje fredag som ligger till grund för den sista enskilda reflektionsuppgiften. Varje ny vecka startar med en incheckning för att säkerställa att alla studenter är införstådda med vad som ska göras varje vecka.



Sommelier och kock sida vid sida i köket.

Interprofessionellt samarbete mellan sommelier/kock

I kursen ska kockar och sommelierer samarbeta utifrån sina olika professioner för att skapa måltidsupplevelser. De kunskaper som förvärvats under de tidigare två åren i utbildningen ska nu sammanflätas och studenterna lär sig *med varandra, om varandra och av varandra*.

Uppdraget i kursen handlar om att undersöka förutsättningarna för måltidsutveckling på en plats genom att laborera med mat och dryck i kombination. Hur det smakar, kan gestaltas och presenteras för gäst. Här ska även dryckerna utgå från platsen och vara alkoholfria.

Professioner möts och överbrygger gränser.

Sommeliererna laborerar tillsammans med kockarna i köket. Kockar och sommelierer gestaltar måltidsrummet tillsammans.

Vi inleder därför med en workshop där sommeliererna tar plats i köket och förbereder sig för hur de under kursen ska kunna laborera med olika typer av alkoholfria drycker. Kockarna övas samtidigt i matsalshantverk inför måltidsgenomförande med gäster senare i kursen.

REGENERATIV SAMHÄLLSUTVECKLING I FOKUS

Regenerativ

Ordet regenerativ härstammar från det latinska verbet regeneräre, som betyder att ge upphov till något nytt (Dictionary.com). Ett aktivt återställande av det som har utarmats och reparationen av det som har skadats.

Hållbara jordbruks- och livsmedelssystem bör vara helt kopplade till och återspegla ekologin och miljökapaciteten på den plats där de förekommer. Därför bör livsmedelssystemen utvärderas och planeras på det som kallas bioregional nivå. Bioregioner definieras i allmänhet som områden som har liknande topografi, växt- och djurliv, vattendelare och mänsklig kultur.

I kursen kan kockar och sommellierer öva sig på att agera förändringsagenter i livsmedelssystemet genom att identifiera lokala premisser och samarbeten. Genom att en

restaurangverksamhet lyfter blicken och involverar flera aktörer på en plats i en gemensam mission (en önskad framtidsbild), kan man utforska hur var och en kan agera på ett meningsfullt och konstruktivt sätt i vardagliga system och miljöer för att uppfylla gemensamma mål. Att involvera, driva tillsammans och se varandras perspektiv (vinnova.se)

Restaurangens roll

Hur kan en restaurang samverka med det system den ingår i utifrån den unika platsens förutsättningar? Genom att samtidigt undersöka exempelvis gastronomiska, kulturella, ekologiska, relationella, estetiska förutsättningar växer olika kartor fram. Hur kan restaurangen stärka sin egen verksamhet och samtidigt skapa en win/win situation för fler aktörer, och i sin förlängning stärka förutsättningarna för hela platsen.

Idag saknar vi en resiliens (motståndskraft) i livsmedelssystemet. Alltför många produkter hämtas på långa avstånd, utanför säsong som odlats på , för ekosystemen, ohållbara sätt. En restaurang som samverkar med leverantörer i mer i en lokal kontext har bättre förutsättning att överleva i tider av kris. Dessutom kan nya råvaror, producenter och entreprenörer se dagens ljus som kan öka marknadsföringspotentialen för en plats.

TVÅ MANIFEST



I kursen utgår vi ifrån *De 17 globala målen* och *Chefs Manifesto* samt *Nya Nordiska kökets manifest*. *Chefs Manifesto* ett ramverk som består av enkla, praktiska åtgärder som kockar och sommelierar kan vidta och som är grupperade i följande viktiga 8 områden:

- **Ingredienser som odlas med respekt för jorden och dess hav.**
- **Skydd av biologisk mångfald och förbättrad djurvälstånd**
- **Investeringar i försörjningsmöjligheter**
- **Värdesätta naturresurser och minska avfall**
- **Fira lokala och säsongsbetonade livsmedel**
- **Fokus på växtbaserade ingredienser**
- **Utbildning om livsmedelssäkerhet, hälsosam kost och näringsrik matlagning**
- **Näringsrik mat som är överkomlig och tillgänglig för alla**



Ny Nordisk Mat manifest

Det Nya nordiska köket ska:

- uttrycka den renhet, friskhet, enkelhet och etik som vi gärna vill förbinda med vår region
- avspegla de skiftande årstiderna i sina måltider
- bygga på råvaror som blir särskilt utsökta i våra klimat, landskap och vatten
- förena kravet på god smak med modern kunskap om hälsa och välbefinnande
- främja de nordiska produkterna och producenters mångfald och sprida kännedom om kulturerna bakom dem
- främja djurens välfärd och en hållbar produktion i havet samt i de odlade och vilda landskapen
- utveckla nya användningsområden för traditionella nordiska livsmedel
- förena bästa nordiska tillredningsmetoder och kulinariska traditioner med impulser utifrån
- kombinera lokal självförsörjning med regionalt utbyte av varor med hög kvalitet
- bjuda in konsumenter, andra mathantverkare, lantbruk, fiskeri, små och stora livsmedelsindustrier, detalj- och mellanhandlare, forskare, undervisare, politiker och myndigheter till ett samarbete om detta gemensamma projekt som ska gagna och vara till glädje för hela Norden.

Ny nordisk mat

Den nya programmet för nordisk mat syftar till att initiera, underlätta och samordna aktiviteter som bygger på Ny nordisk mats manifest. Nordiska ministerrådet har varit en del av denna satsning från början. Denna webbplats ger dig både en översikt över tidigare aktiviteter samt visioner för den nordiska matens framtid.

SOCIAL HÅLLBARHET

Social hållbarhet är en grund för ett gott samhälle.

Folkhälsomyndigheten (2022) beskriver det som *ett jämställt och jämlikt samhälle där människor lever ett gott liv med god hälsa, utan orättfärdiga skillnader. Ett samhälle med hög tolerans där människors lika värde står i centrum, vilket kräver att människor känner tillit och förtroende till varandra och är delaktiga i samhällsutvecklingen.*

Relationskompetens är en förutsättning för social hållbarhet (Rundberg & Andersson, 2018).

Relationskompetens i sin tur bygger på en individuell medvetenheten (Sharmer, 2007). Att veta hur man "stämmer sitt eget instrument" för att kunna spela tillsammans med andra. Medvetenhet om sin egen förförståelse, hur man reagerar och hanterar olika typer av problem. Att lära sig att steg för steg bli mer proaktiv än reaktiv i relationella situationer. Genom medvetenhet kan gruppen uppnå det som kallas *psykologisk trygghet* (Wennerberg, 2023) Vilket definieras som ett tillstånd där medlemmarna i en grupp upplever gruppen som ett sammanhang tillräckligt tryggt för risktagande. Där vi vågar

säga vad vi tycker och tänker, föra in obekväma information, erkänna misstag eller be om hjälp.

Grupparbete

Under 10 veckor ska varje grupp i kursen fungera tillsammans och skapa innovation inom måltidsupplevelse. I kursen introduceras därför två (2) olika verktyg som kommer att stödja kommunikationsförmågan och därmed grupprocessen:

Innovationskompetens - forskning visar att ett innovativt koncept aldrig blir bättre än kvaliteten på relationerna i en grupp. Lotte Darsø (2018) talar om innovationskompetens som förmågan att effektivt navigera i samspel med andra i komplexa processer. Därför är det viktigt att genom en arbetsprocess arbeta aktivt med gruppens sätt att fungera tillsammans. I kursen används Darsøs verktyg/modell *Innovationsdiamanten* för att planera analysera gruppens arbete.

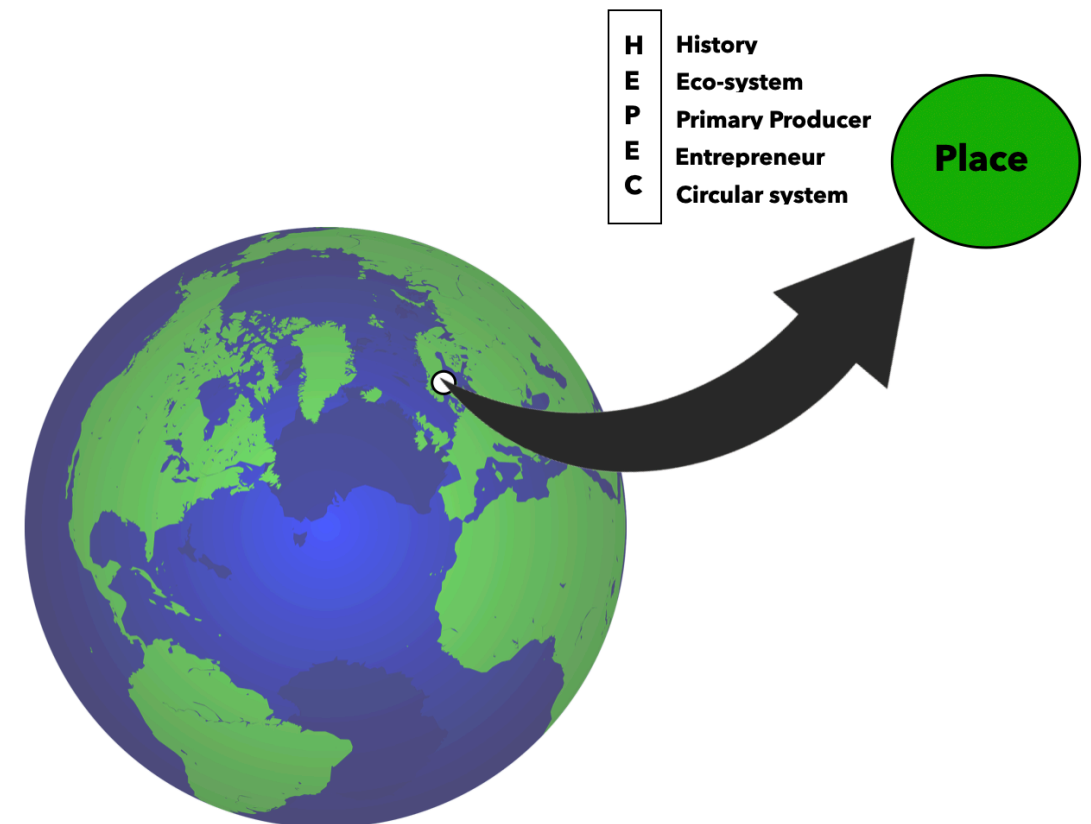
SAVI klar kommunikation- ger praktiska verktyg att hantera de sex (6) vanligaste samtalsfällorna (Benjamin, Yeager, Simon, 2017). Ja, men, tankeläsningar, katastrofförutsägelser, frågefällor gnällspiraler och beskyllningar. Boken visar hur medveten träning kan träna oss att vända destruktiv kommunikation till konstruktiv.

HEPEC

Förkortningen HEPEC står för *Historia, Ekosystem, Primärproduktion, Entreprenörer* och *Cirkulära processer*. Genom att göra en research av den plats där en restaurang finns, och undersöka de olika delarna i HEPEC, kan en restaurangverksamhet förstå mer om vad platsen kan erbjuda. Förståelsen kan användas i planering av vision och affärsplan, i samarbeten med andra aktörer på platsen, i det gastronomiska perspektivet och som storytelling etc.

HEPEC kan ses som ett universellt research verktyg som tar ett lokalt grepp med ett globalt perspektiv för att främja en hälsosam naturmiljö och en hållbar livsmedelsutveckling.

Historia handlar om att se platsens historiska potential för framtida innovationer. Genom att bättre förstå de *ekosystem* som format platsen kan en tydligare bild av en identitet växa fram. Att identifiera olika *primärproducenter* och *entreprenörer* på platsen ger insikt i hur en mer lokal resiliens kan uppstå. De *cirkulära processer* som behövs för att bygga regenerativa företag ger lösningar där inget svinn uppstår.

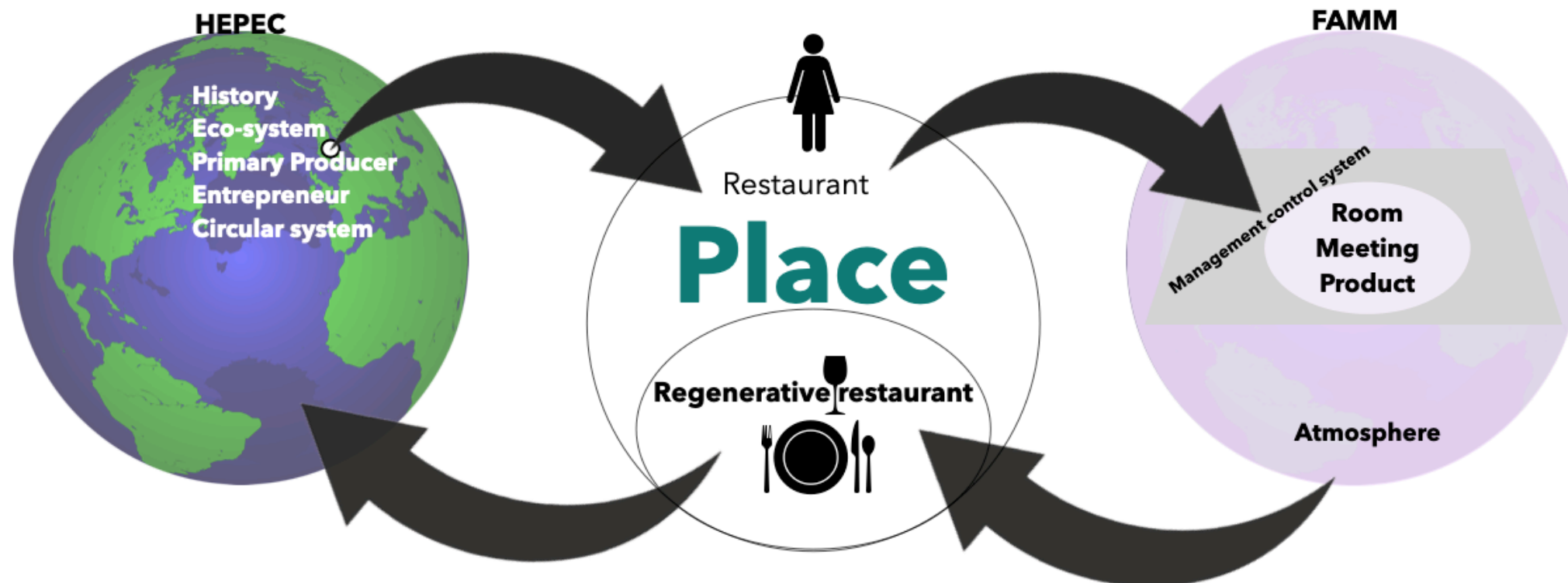


HEPEC + FAMM = SANT

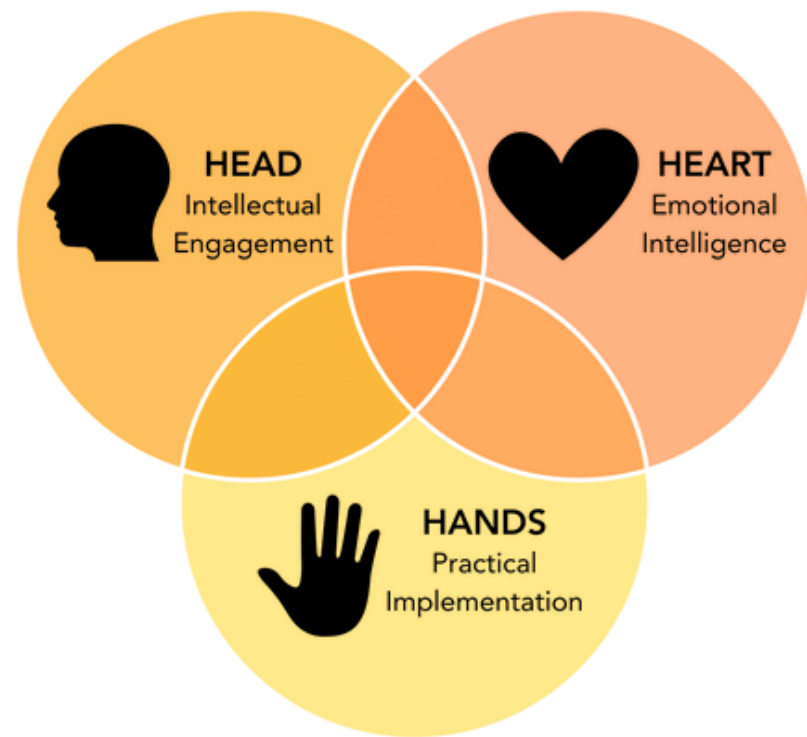
Två modeller samverkar

FAMM-modellen (Five Aspect, Meal Model) sätts här samman med ett verktyget HEPEC. Med den kunskapen som genererats i research genom HEPEC kan företaget bygga en vision och en affärsmodell som utmynnar i en mer robust framtid. FAMM-modellen används sedan för att säkerställa att de tre aspekterna rummet, mötet och

produkten utformas i linje med visionen och den atmosfär som eftersträvas. På detta sätt blir restaurangen mer integrerad med plats den verkar på samt kan vara med i en den större omställning som behöver ske i livsmedelssystemet för att vi ska få en bättre jordhälsa, planethälsa och människohälsa.



VECKOVISA LAB I RESEARCH ARBETET



Huvud, hand och hjärta

Under de fyra (4) veckor då research av HEPEC pågår ska informationen som samlats in processas genom (a) ett strategiskt, logiskt och analytiskt tänkande, ett (b) empatiskt och relationellt förhållande till undersökningen samt (c) praktiskt genomförande av att översätta teoretisk kunskap till praktiskt kunnande genom laborationer i köket.

Detta sker genom att studenterna varje vecka laborerar med mat och dryck i kombination. Varje del i HEPEC undersöks alltså genom att information översätts till smak. Vi ställer oss frågor som:

- Vilka råvaror kan representera temat?
- Vilka olika styckningsdetaljer består de av?
- Hur kan de olika delarna tillagas?
- Vilka drycker kan de utformas till?
- Vad smakar varje del i HEPEC, hur doftar den och vad betyder det för upplevelsen av en plats?



Olika delar och
tillagningssätt av blomkål
(Vojtech Vegh)

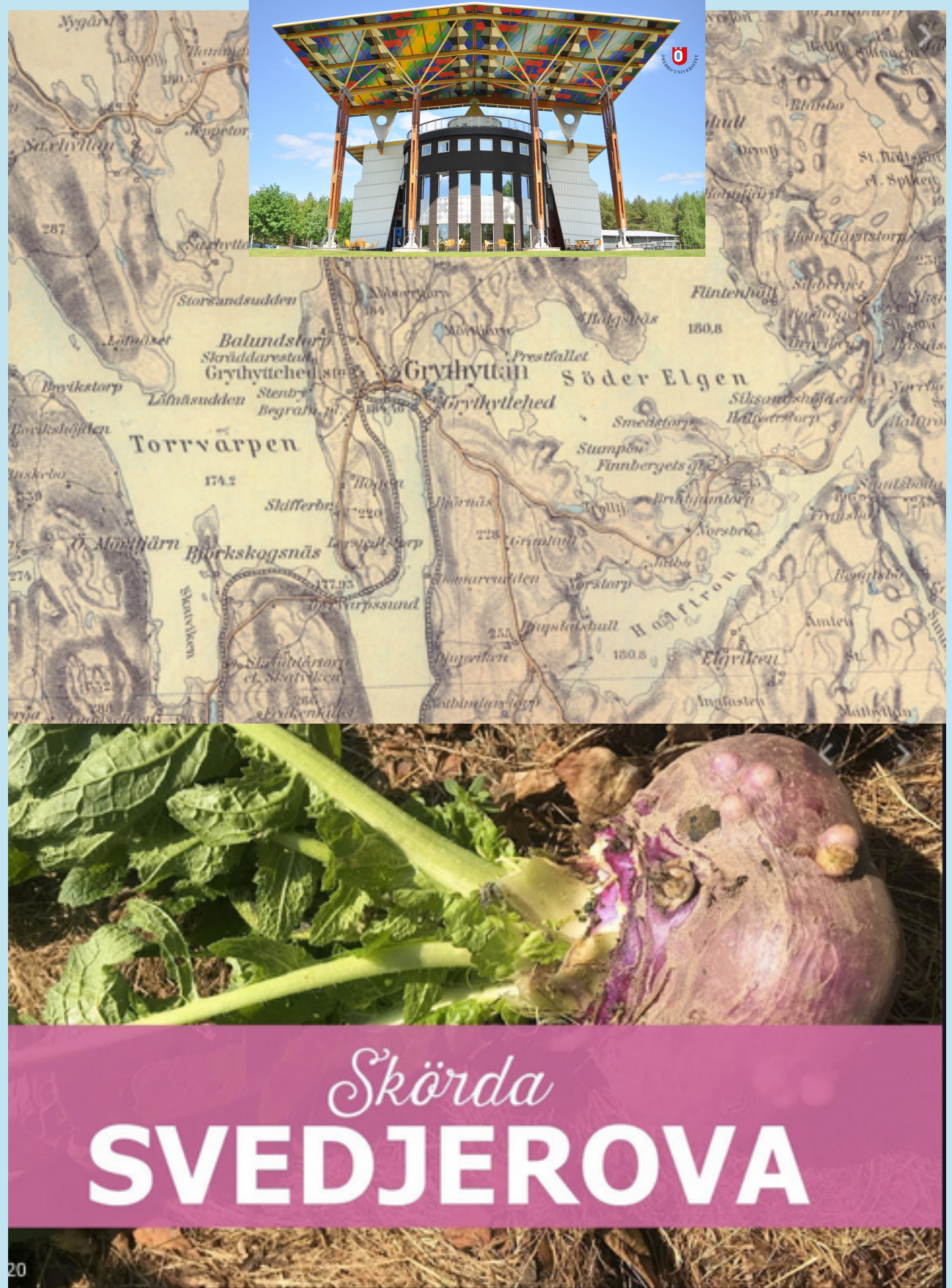


Laboration med
dryck av lingon

Vecka 2

HISTORIA

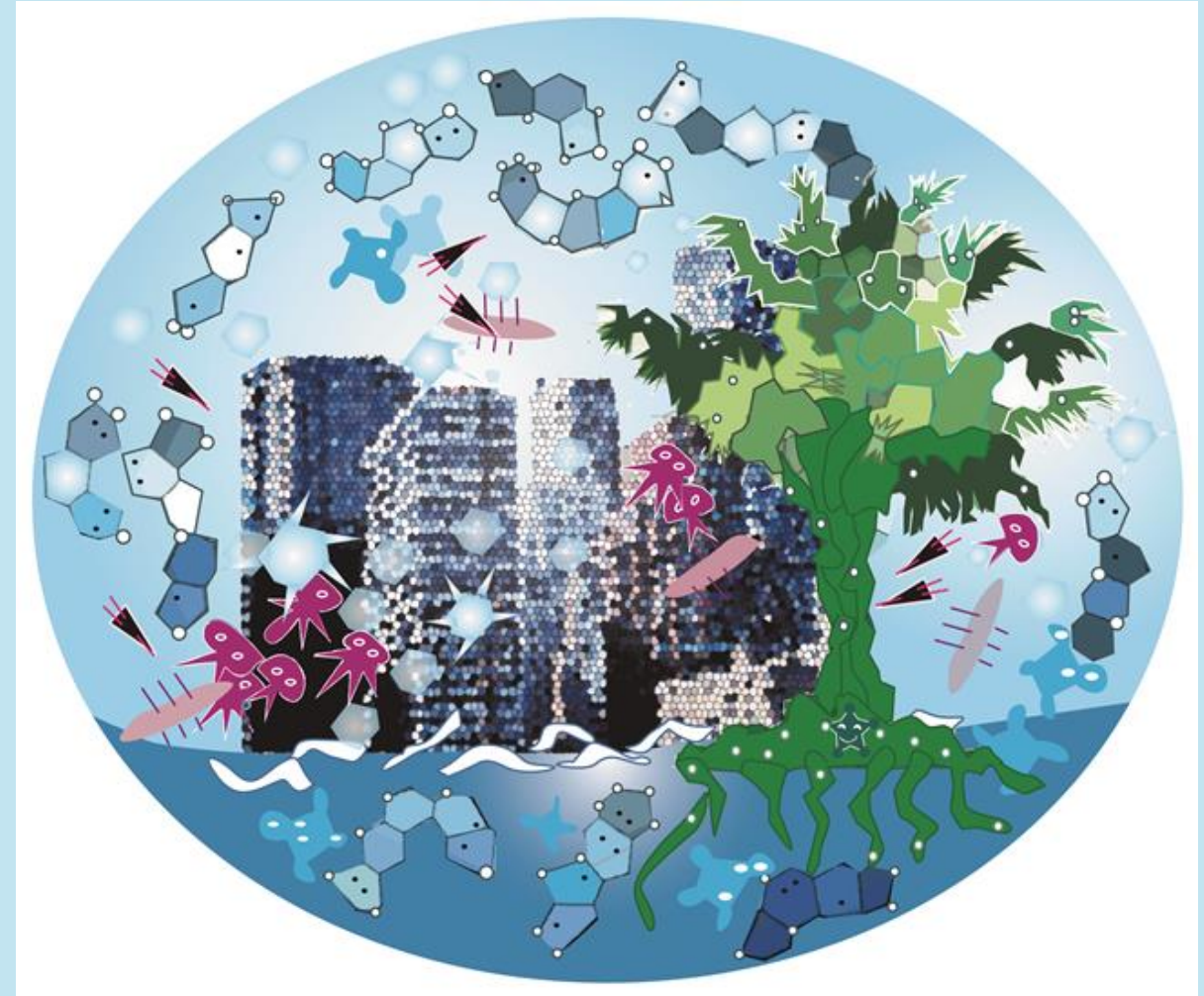
- Introduktion till undersökning av platsens historia för att utveckla innovation för framtiden.
- Tidslinje - hitta viktiga övergripande händelser och platsens gömda eller glömda guldgrubbor.
- Undersöka tidigare gastronomisk infrastruktur (kvarn, slakteri, mejeri...)
- Undersöka platsens kulturgeografiska förutsättningar - hur människor levt och nyttjat landskapet.
- Vad kan vi lära av tidigare generationers bruksmetoder?
- Hur påverkar regionens kulturhistoria smaken av råvaran?



Vecka 3

EKOSYSTEM

- Introduktion till undersökning av platsens ekosystem för att utveckla innovation för framtiden.
- Naturgeografiska förutsättningar för primärproduktionen som landskapstyp, jordmån och vegetation, klimat, vattentillgång, soltimmar, växtzon.
- Naturresurser som energi, mark, vatten, näringsämnen, flora och fauna .
- Platsens socio-ekonomiska resurser.
- Platens kulturella resurser uttryckt i de föreställning och myter som bidrar till platsens identitet.

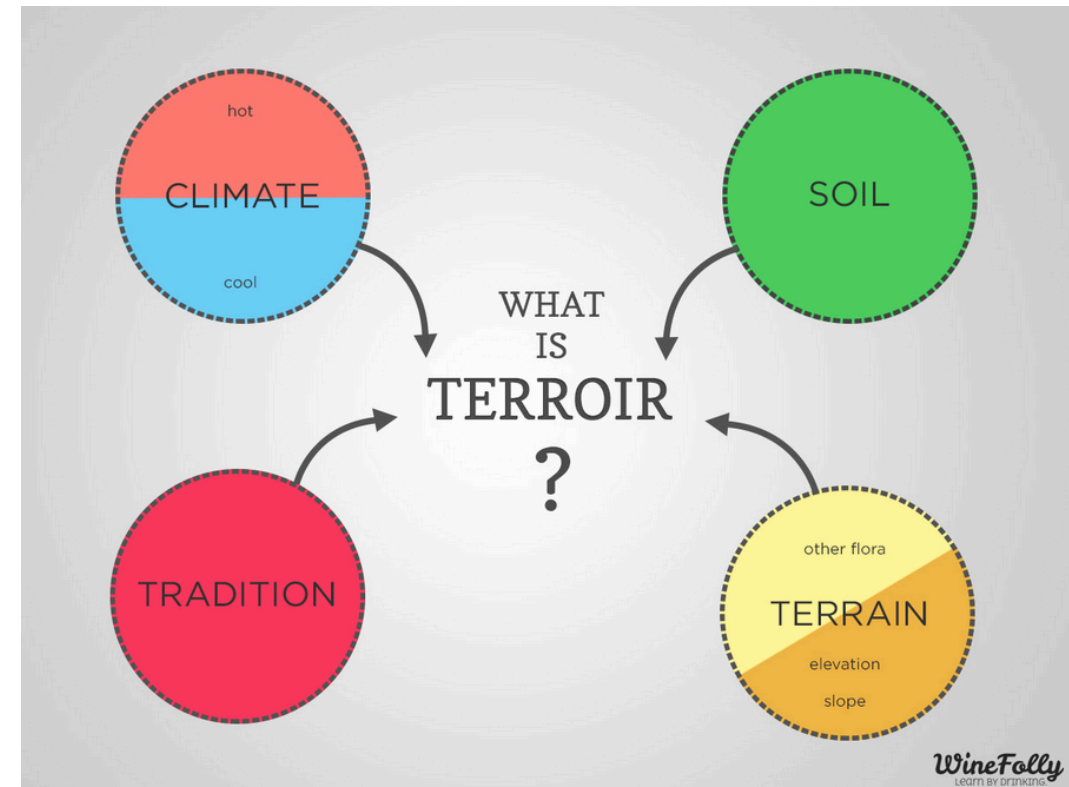


TERROIR OCH MERROIR

Det som växer på land har sin "terroir" och det som växer i havet kallas merroir - båda begreppen handlar om smakbetingat ursprung. *Terroir* är ett franskt uttryck som kommer från ordet *terre*, "land".

I kursen kan vi reflektera över hur terroir eller merroir påverkat den mat och dryck som serveras? Det handlar att skapa en fördjupad storytelling om plats där varje råvara på platsen är unik. En storytelling om smak.

- Hur påverkas råvarans smak av regionens naturförutsättningar i form av t ex odlingszon, soltimmar, mineralitet, jordmån, vattenkvalitet?
- Hur påverkas produktens smak av att lagras i regionen?
- Finns det några nya råvaror som inte odlas idag som skulle kunna odlas på en viss plats, för smakens skull?



Vecka 4

PRIMÄR PRODUCENTER

- Begreppet primärproducent avser den inledande fasen av jordbrukets produktionsprocess.
- Vilka primärproducenter finns på och runt platsen?
- Vilka grödor och grönsaker odlas, vilka djur föds upp?
- Finns produktion av ägg, mjölk och andra råvaror?
- Finns primärproduktion från skogen som exempelvis vilt, bär, svamp?
- Finns primärproduktion från hav, sjö eller vattendrag?



Vecka 4

ENTREPRENÖRER

- Entreprenörskap innebär att en person eller en lite grupp etablerar ett nytt företag.
- Finns det entreprenörer som förädlar råvaror som finns på platsen eller från andra platser?
- Vilka entreprenörer har företag som på något sätt kan samverka med restaurangens verksamhet kopplat till de olika aspekterna av FAMM?
- Finns det entreprenörer som verkar i helt andra branscher men som skulle kunna ingå i samverkan med en restaurang?



Vecka 5

CIRKULÄRA PROCESSER

- Hur kan restaurangens arbete vara en cirkulär process?
- Kan restaurangen agera som en del i planeringen av en process mellan olika aktörer i livsmedelskedjan så att inget svinn uppstå på vägen?
- Kan restaurangen vara med och utvecklar cirkulära lösningar för att hantera och återanvända biprodukter inom ett redan fragmenterat system?

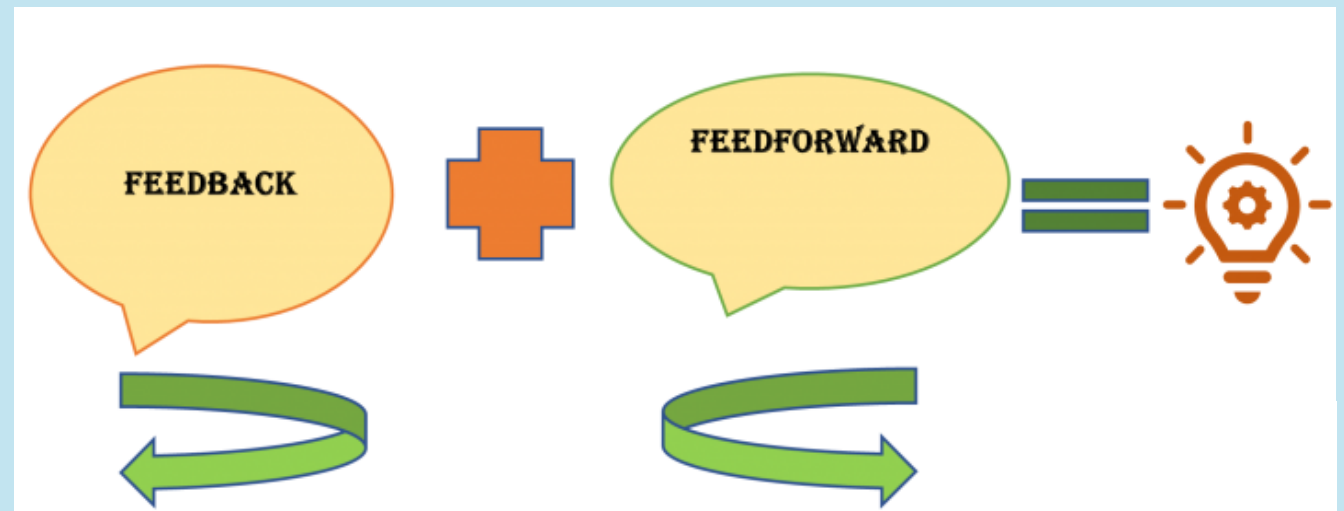


Vecka 6

FEED FORWARD

- Presentation av research
- Feedback och reflektion
- Sammanställning av research = bakgrund i laborationsrapport
- Introduktion laborationsrapport

Feed back + feed forward



Figur: Chandana Maitra

Varje grupp sammanställer sitt research material. Dels i en Power Point presentation och dels som text. Texten ska skrivas så att den skapar bakgrunden laborationsrapporten i arbetet med konceptutveckling av måltidsupplevelse som berättar för inbjudna gäster hur hållbara måltidsupplevelser kan stärka uniciteten, stoltheten och berättelsen om en specifik plats.

Materialet presenteras för lärare som ger feedback på research processen och feed forward för utveckling av måltidsupplevelse för gäster.

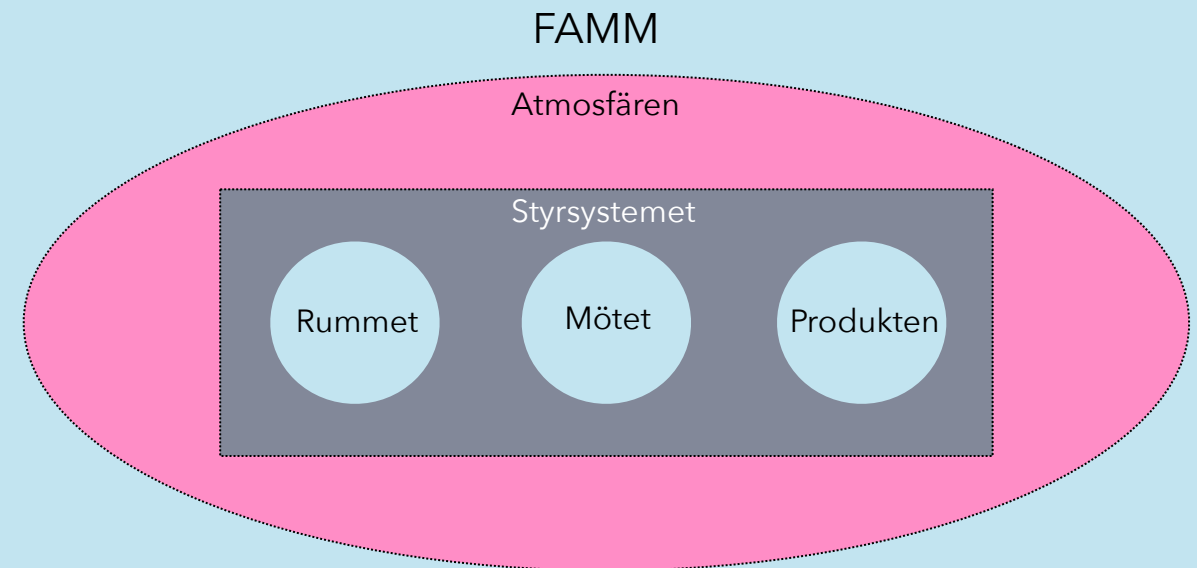
Introduktion ges till arbetet med laborationsrapport som ska behandla planering, genomförande av måltidsupplevelse med inbjudna gäster.

Vecka 7

FAMM

- Förberedelse av måltidsupplevelse genom utveckling:
- Mobil laborationszon
- Fokusgruppsintervju

Förberedelse av måltidslaboration



Five Aspekt Meal Model (Gustafsson et, al. 2006)

Utifrån feed forward veckan planerar varje grupp den måltidsupplevelse som vuxit fram genom feedback på research och feed forward. Planeringen görs för 6-8 gäster. Gästerna kommer vara företrädare för den restaurang gruppen arbetat med och deras viktigaste intressenter.

Måltiden ska berätta om den plats restaurangen finns på och erbjuda alternativa gastronomiska framtidsbilder för restaurangen.

Efter måltiden ska gästerna medverka i en fokusgruppsintervju där gästerna i studenternas regi reflekterar tillsammans kring måltidsupplevelsen. Vilka lärdomar har dragits?

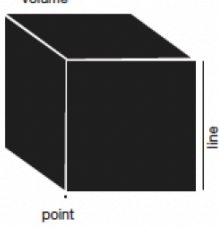
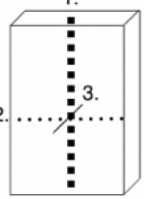
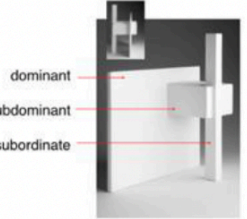
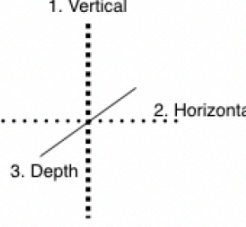
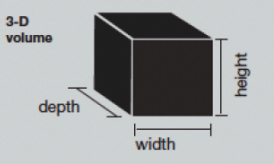
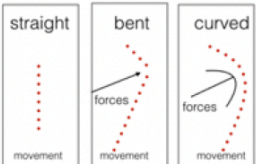
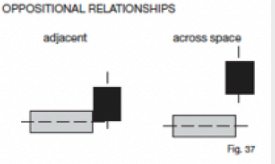
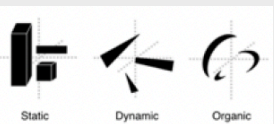
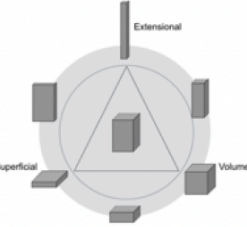
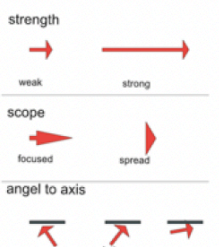
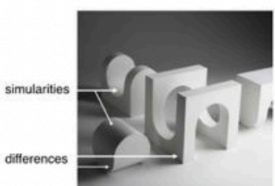


Varje gäst har sin egen mobila laborationszon i form av en platta. . Bild från genomförande Utveckling av måltidsupplevelse 2022

Mobil Laborationszon

I arbetet med storytelling och gestaltning av måltidsupplevelsen används en så kallad mobil laborationszon. Det är en träplatta som mäter 40 x 60 centimeter. Denna utgör den kreativa begränsningen för gestaltningens komposition. Vi vill på detta sätt undvika att

använda bordet och hela rummet utan i stället koncentrera upplevelsen nära gästen. Eftersom laborationszonen är mobil ger det också möjlighet att flytta den om man vill byta lokal. Det är också en viktig lärdom att kunna beskriva atmosfären av måltiden på en mindre yta. Här blir den haptiska upplevelsen hos gästen också central.

I. Elements and properties	II. Movements and forces	III: Relationships	IV. Organization
Element 	Axis structure 	Order 	Spatial matrix 
Dimensions of form 	Axis condition 	Axial relationships 	Organizational framework 
General proportions 	Forces 	Comparative relationships 	Symmetry/Asymmetry & Balance 

Estetiska kompositionsbegrepp

I arbetet med att gestalta konceptet på den mobila laborationszonen ska studenterna utgå från de estetiska kompositionsbegrepp som ingår i grundkursen Estetisk gestaltning i årskurs 1.

1. Element och deras egenskaper
2. Rörelser och krafter
3. Relationer
4. Organisationer

Bilder som illustrerar exempel från de fyra kategorierna av estetiska 3D-abstraktioner av form och rum samt några utvalda termer: (Akner Koler, 2007 pp 95-165).

Vecka 8

MÅLTID

- Måltidsupplevelse med inbjudna gäster
- Fokusgrupsintervju



Under vecka 8 är det dags att välkomna inbjudna gäster till Måltidens hus, där gruppernas olika måltidsupplevelser presenteras. Gäster är olika restauranger från kursens case och deras viktigaste intressenter. Platsens storytelling presenteras genom gestaltning av den mobila laborationszonen, mat och dryck i kombination samt värdskap. Berättelsen om planering och genomförande av måltids- upplevelsen utgör resultatdel i den examinerande laborationsrapporten.



Fokusgruppsintervju

För att ta reda på hur gästerna upplevde måltiden och dess budskap genomförs en fokusgruppsintervju direkt efter måltiden slut. Studenterna sitter då ner tillsammans med gästerna och leder samtalet utifrån planerade frågor. Samtalen spelas in och transkriberas för att sedan

genomgå en tematisk analys. Analysen ligger sedan till grund för diskussionsavsnittet i den examinerande laborationsrapporten.

Vecka 9

SUMMERING

- Sammanställa laborationsrapport och öva inför presentation

Summering

Veckan handlar om att analysera resultat av fokusgruppsintervju och resultatet av storytelling genom gestaltning, produktutveckling och värdskapet för att sedan sammanställa laborationsrapporten.

Resultatet och insikterna ska summeras för att presenteras för examinator under vecka tio.

Presentationen förbereds och övas.



Vecka 10

LEVERERA

- Muntlig och skriftlig presentation av laborationsrapport
- Enskild reflektionsuppgift färdigställs och lämnas in.

Leverans

Laborationsrapporten lämnas in och **presentera även muntligt** för examinator.



En **individuell reflektion** är den sista examinationen i kursen. Här ger studenten sin syn på gruppens innovativa förmåga, kommunikationsfärdigheter samt dens egna läroprocessen. Här uttrycks även studentens upplevelse av förvärvad kunskap samt utvecklingsbehov.