

# MÅLTIDS AKADEMIEN

ACADEMY OF CULINARY ARTS AND MEAL SCIENCES

---

*Programförklaring, verksamhetsplan  
och arbetsinriktning*



MÅLTIDSAKADEMIEN



## *Programförklaring för Måltidsakademiens fortsatta arbetsinriktning*

Måltidsakademien inrättades år 2000 i ambitionen att främja måltidskunskapen genom att föra samman företrädare för skilda discipliner till ett mångvetenskapligt möte. Akademier har i svensk tradition setts som ett komplement till universiteten. Måltidsakademien utmärker sig framför allt genom sin tvärvetenskapliga inriktning för att på olika sätt belysa skilda aspekter på måltiden. Sedan dess tillkomst har ledamöterna i Akademien utvalts för att representera en bred kompetens inom vetenskap och konst, beprövad erfarenhet inom näringsliv, synnerligen stora kunskaper inom respektive ämnesområden och stor förmåga att kommunicera inbördes mellan disciplinerna för att överbrygga snäva fackkunskaper.

En stor del av utvecklingen inom måltidsområdet i vidaste bemärkelse utgörs av ett vittgående samarbete mellan forskare och producenter på olika nivåer inom måltidsområdet. När Måltidsakademien grundades för nio år sedan publicerades en programförklaring som sammanfattades under sju olika skäl: ekonomin, energin, hälsan, kulturen, rätten, skönheten och demokratin. Det kan finnas anledning att nu se över i vilken mån Akademien med de resurser som står till förfogade haft möjligheter att genomföra programförklaringens idéer.

Sedan Akademien bildades vidtog initialt ett intensivt arbete för att säkra medel till forskningen inom de sju ovan angivna ämnesområdena. Det har som förväntat varit mer el-

ler mindre framgångsrikt, men detta beror inte enbart på ämnesområdenas inriktning, utan också på praktiska förutsättningar. Omorientering av stora stiftelser när det gäller prioriterade forskningsämnen har inte bidragit till att underlätta Akademiens arbete att finna stöd för sin verksamhet. Den pågående ekonomiska utvecklingen i Sverige år 2008 har naturligtvis inte heller underlättat möjligheterna att finna medel från näringslivet.

Några ämnesområden fann dock omgående sin form. Det fanns då en färdig struktur med en professor = handledare, en doktorand under utveckling, ett projekt inom Måltidsakademiens ämnesområde och en sponsor. Vissa av dessa projekt har nu gått så långt att de första doktoranderna snart är framme vid avhandling.

Andra ämnesområden har haft en trögare start. I vissa fall har intresset funnits, men någon perfekt koppling mellan forskare och sponsor har inte alltid gått att finna. Vissa projekt har framgångsrikt omklassificerats eller återuppträtt i ny skepnad, och i vissa fall har samarbetet mellan tilltänkta sponsorer och forskare lett till att man i samförstånd skapat helt nya projekt. Projekten finns nu listade i sin nuvarande status i bilaga. Bilagan förändrar snabbt karaktär, eftersom arbetet att finna nya sponsorer har varit så dynamiskt att Måltidsakademien från ett möte till nästa i allmänhet har kunnat redovisa ytterligare ett projekt under utveckling.

Vad avser Akademiens sju ämnesområden kan följande sägas i nuläget:

### *1.1 Ekonomi*

Flera av forskningsprojekten berör ekonomi i närmare eller vidare bemärkelse. Konsumentuppfattningen rörande livsmedelsprodukter är ett typiskt exempel på hur uppfattningen av vissa produkters kvaliteter kan ha långsiktiga ekonomiska konsekvenser. Flera projekt som gäller måltidssektorn i offentlig regi finns skisserade och väntar endast på lämplig sponsor och motfinansiär från stiftelser och fonder.

### *1.2 Energi*

Det är en truism att hävda att mat idag är så mycket mera än bara energi för att tillfredsställa kroppens ämnesomsättningsprocesser. Vi äter inte bara med munnen utan också med våra övriga sinnen och upplever så mycket mera av måltiden än bara dess energiinnehåll. Samtidigt som våra dagliga måltider skall täcka behovet av energi, vitaminer, mineraler, fiber, vatten och spårämnen finns ett behov av att närmare utforska vilka kvaliteter i maten som ger lustupplevelser. Flera projekt med tyngdpunkt kring arbetet i Grythyttan har sysslat med sensorik, dvs. upplevelsen av kvaliteterna i maten enligt Sapere-metoden. Metoden förenar mätbara och omätbara värden med varandra. Konsten att smaka och förstå har utvecklats i anslutning till skolmåltiderna.

### *1.3 Hälsa*

Det senaste året har vi nåtts av flera motstridande forskningsrapporter om den bästa formen för hälsosamt ätande. Stenålderskosten har kontrasterats mot Medelhavskost, proteinrika kosten mot proteinnormala och fettreducerade mot högfett/lågkolhydrat-kosten. Den allmänna vetenskapliga uppfattningen torde idag vara att viktnedgång, när sådan är målet, kan uppnås på många olika

sätt, så länge intaget understiger utgifterna. Däremot är det sannolikt så att många vägar bär till målet. Den nya genetiska forskningen har visat att individer kan ha olika ärftliga förutsättningar för att må bra och hålla vikten på en kost som för andra individer inte alls är lika gynnsam. Denna forskning spänner ifrån grundvetenskap inom genetik till praktisk tillämpning i dietetik. Vissa av dessa projekt har upptagits i forskarprogrammet. Exempelvis pågår ett projekt om hur mödrar påverkar sina barns matvanor och livsstil. Att en samlad kunskap behövs om optimala kostformer för hälsa torde vara uppenbart och närmast trivialt att ytterligare påpeka.

### *1.4 Kulturen*

Det finns i varje land och varje region ett legitimt intresse att med stolthet försvara sina kulturella kulinariska traditioner. Vi behöver öka förståelsen om vilka faktorer som på kulturell grund och med traditionella förtecken påverkar måltidens utformning och övriga gestaltning. I vår globaliserade värld finns det idag anledning att å ena sidan se på det accelererande utbudet av mat från helt olika delar av världen, vilket berikar vår totala gastronomiska kultur, å andra sidan kontrasterar det mot den likformighet som snabbmatskedjorna erbjuder. Måltiden är alltså ett givet ämne för kulturjämförelser, och vissa av de pågående projekten berör just denna aspekt av Akademiens arbetsuppgifter.

### *1.5 Rätt*

Det är tacksamt att göra ordvitsar om "maträtt", men frågan förtjänar faktiskt mera allvar än så. Vem har ansvaret för matens säkerhet? Vem garanterar att kunden/konsument får den produkt som utlovas och vem kontrollerar att produkten innehåller de komponenter för vilka konsumenten i sista hand betalar? Akademien utvecklar under år 2009 möjligheterna att sjösätta ett projekt där juridiska aspekter

på måltidens alla facetter belyses ingående. I många fall har dessa frågor också en betydlig internationell förankring eftersom det rör sig om folkrättsliga problem som skall samsas inom EU.

### *1.6 Skönheten*

Flera ledamöter inom Akademien företräder de sköna konsterna i vidaste bemärkelse och har tagit initiativ till framtida projekt. Arkitektur, konst, design och konsthantverk i vidaste bemärkelse kompletterar det faktum att måltiden tillhandahåller kalorier för att skapa en enhet och en total skönhetsupplevelse. Måltiden skall inte bara presenteras på ett estetiskt tilltalande sätt utan också tillverkas på ett sådant sätt att hygien och säkerhet upprätthålls i köket och övriga serveringsutrymmen. Enkel billig utrustning i kök och vid matbordet behöver inte utesluta skönhetsupplevelser. Inom detta område finns en rad projektansatser, men ännu inga givna och finansierade forskningsprojekt.

### *1.7 Demokrati*

Man har sagt att det är under måltiden som barn fostras till goda samhällsmedborgare. Den gemensamma måltiden har betydelse allt ifrån mikroklimatet i familjeköket till det storpolitiska mötet. Vid matbordet kan man finna en gemensam avslappnande nämnare som möjliggör samtal, diskussioner och i sista hand politiska beslut. Måltiden skapar ett viktigt socialt lim och har ofta varit utgångspunkten för internationellt avgörande samtal om krig och fred i vår tid liksom i förfluten. Ett av Akademiens väletablerade projekt berör just frågan om måltidens demokrati och fastslår att det goda samtalet vid matbordet är såväl demokratins som vetenskapens umgängesform.

### *Sammanfattning*

Måltidsakademien har sedan sin tillkomst i många avseenden lyckats förverkliga de ur-

sprungliga ambitioner som framkommer i de sju skälen. Av många skäl, ibland rationella, ibland mera tillfälliga, har vissa projekt fått mera av en rivstart medan andra har väntat på att få komma igång. Sammantaget har dock Akademien hittills lyckats få fram närmare 50 procent av det ekonomiska stöd som krävs för att genomföra de forskningsprojekt som redovisas i bilagan.

Detta är en verksamhet som skett på helt ideella grunder och genom en betydande arbetsinsats av Akademiens ledamöter. Kvar står nu att definiera hur Akademiens fortsatta arbetsinriktning skall te sig. Kopplingen till Grythyttan och Restauranghögskolan är uppenbar, men den fortsatta kursen är ingalunda given. Sambandet med det tilltänkta måltidsmuseet finns likaledes där, men resurser av alla de slag kommer att påverka utvecklingstakten i detta avseende. Nya forskningsprojekt aktualiseras, dels därför att nya forskningsfält växer fram och tar plats, dels därför att också nya medlemmar i Akademien tar med sig sina speciella frågeställningar för att söka omsätta dem i tillämpad vetenskap i Akademiens sköte.

Denna dynamik kan ses som bristande formalisering eller systematik, men kan också uppfattas som ett uttryck för Akademiens ambition att ständigt anpassa sig och i någon mån gå efter de viljeinriktningar där potential för fortsatt fruktbart arbete förefaller att finnas. Det är lätt att bland de sju skälen, sådana som de redovisades i ursprungsdokumentet från år 2000, finna möjligheter att inom varje enskilt "skäl" hitta avknoppningsaktiviteter. Det återstår för Akademien att precisera dessa framtida nya arbetsformer och att konkretisera dem på ett sådant sätt, att tilltänkta sponsorer från regeringsnivå till enskilda livsmedelsproducenter kan känna sig attraherade av att vilja medverka i denna viktiga del av kunskapsutvecklingen inom måltidens område i dess vidaste bemärkelse.

## 2

### *Verksamhetsplan*

#### *2.1 Mötesplats*

Måltidsakademien är en mötesplats för forskare och näringsliv. Studieobjektet är måltiden, dagens högtidsstunder. Verksamheten drivs tvärvetenskapligt. Begreppet ”tvärvetenskap” har blivit en uttjatad akademisk modeklyscha som oftast saknat en entydig definition. Klart är dock att Akademien skall bedriva projekt där skilda discipliner samverkar vetenskapligt.

Vid konferenser, symposier och workshops träffas forskare och företagare från olika områden inom och utom Sverige för att laborera och diskutera över ämnesgränserna. På detta sätt stimuleras svenska forskare och företagare till att knyta internationella kontakter. Vid konferenser, symposier och workshops kan på så sätt de senaste rönen inom måltidsforskningen föras ut i samhället.

Utbytesprogram ger representanter för näringslivet möjligheter till forskning och undervisning på universitet och högskolor. På motsvarande sätt bereds forskare tillfälle till insatser i näringslivet. Vid Måltidsakademiens allmänna sammankomster arrangeras symposier. Minst fyra sammankomster och symposier genomföres årligen.

#### *2.2 Publicering och dokumentation*

Varje år publicerar Måltidsakademien Årets Svenska Måltidslitteratur, som förutom en presentation av publicerad litteratur innehåller verksamhetsberättelse för Måltidsakademien, information om forskningsprojekt samt artiklar om mat och dryck.

Måltidsbiblioteket utgör en unik källa för såväl studenter, forskare som journalister, yrkesmän och näringslivets intressenter. Monografier registrerade i Libris är i dag ca 30 000 och dessutom 4 000 okatalogiserade i arkiv. Det löpande tidskriftsbeståndet består av ungefär 300 titlar.

Ledamöterna i Måltidsakademien bedriver dessutom en omfattande publicering av såväl böcker, vetenskapliga artiklar, avhandlingar o. dyl. som t. ex. *Näring för magen eller själen* av professor Christina Fjellström, Måltidsakademiens forskningssammanfattning av professor emeritus Leif Lewin samt medverkan i *Gastronomiska Akademiens årsböcker och Bibliotek*, t. ex. *Gastronomisk Forskning* av Christina Fjellström. Många av akademiens ledamöter har dessutom publicerat sig i andra måltidsrelaterade sammanhang utan att detta haft en omedelbar koppling till Akademien. Sådana skrifter (essäer, populärvetenskap, kokböcker m.m.) har upprätthållit allmänhetens intresse kring Akademiens individer, spritt goodwill och indirekt bidragit till kunskapen om Akademiens verksamhetsformer.

### 2.3 Aktiv aktör, samhällsdebattör och remissinstans

Måltidsakademien har bildats för att lyfta fram måltiden och dess betydelse i människornas och nationernas hushållning. Måltidsakademien vill inspirera till och sprida rön om forskning, konstnärligt utvecklingsarbete och hantverksmässiga aspekter till allmänheten, till vetenskapssamhället, till utbildningssektorn i stort samt till det offentliga livet och näringslivet.

Detta kan ske genom att Måltidsakademien exempelvis får en roll som remissinstans för offentliga utredningar, deltar i den allmänna debatten och samarbetar med näringslivet. Måltidsakademien skall fortlöpande bevaka och informera om forskning kring måltiden och det konstnärliga och hantverksmässiga utvecklingsarbetet. Internet är ett prioriterat medium för sådan bevakning och information.

### 2.4 Finansiering

Måltidsakademien skall främja forskning vid universitet och högskolor i Sverige om måltiden ur ett helhetsperspektiv. Detta sker genom att Måltidsakademien genom kvalificerade och genomarbetade ansökningar söker bidrag till de skilda projekt som Akademien funnit angeläget att stödja och som sedan delas ut till lämpliga projekt. Projekten skall dels avse traditionella måltidsämnen, dels utsträckas till nya områden där måltidens roll är eftersatt.

Exempel på sådana områden är måltiden i relation till skönhet, miljö och naturresurser. Andra exempel är måltiden ur ett idéhistoriskt perspektiv, ett rättsligt dito eller måltiden som totalupplevelse. Viktiga forskningsområden har visat sig vara hälsomässiga och ekonomiska aspekter på måltiden och dess komponenter.

Måltidsakademien strävar efter att bistå med finansiering av olika faser i det akademiska livet:

- Finansiering av doktorander för att möjliggöra för nya måltidsforskare att inlemmas i den akademiska världen.
- Finansiering av forskning efter doktorsexamen – särskilt angelägen efter de senaste årens kraftiga ökning av antalet disputerade forskare.
- Finansiering av konstnärliga och hantverksmässiga utvecklingsprojekt kring måltiden.
- Finansiering av resestipendier för att främja måltidsforskningens internationalisering.

### 2.5 Måltidsideologi

Måltidsakademien vill stimulera till en helhetssyn på måltiden. Kraften i detta arbete kommer ur det tvärvetenskapliga mötet mellan forskare, företagare och andra utövare. Måltidsakademien skall vara lyhörd för att beredvilligt stödja projekt inom sitt verksamhetsområde. Exempel på sådana projekt redovisas i avsnittet programförklaring.

### 2.6 Organisation

Fullt utbyggd består Måltidsakademien av 36 svenska och utländska ledamöter. För att kunna fullfölja mål och syfte avser Måltidsakademien att upprätta ett kansli. En kanslist skall anställas på heltid. Kostnader för ledamöterna består av resor, logi och måltider i samband med sammankomster och symposier samt ersättning för speciella uppdrag som kommer att åläggas ledamöterna.

### 2.7 Budget

Måltidsakademiens totala verksamhet enligt denna verksamhetsplan uppskattas i stort till 5 miljoner kr per år, enligt separat bilaga.

### 3

#### *Kort beskrivning av Måltidsakademien*

Måltidsakademien grundades den 19 oktober år 2000 och har ett trettiotal ledamöter som arbetar för att främja forskning kring och utveckling av måltiden inom universitets- och högskolevärlden, samt vara en länk mellan forskare och allmänhet.

Måltidsakademien delar årligen ut stöd till forskning kring måltiden i vid mening och finansierar ett antal doktorander med hjälp av medel från näringsliv och stiftelser. Forskningen bedrivs vid flera universitet och högskolor i olika vetenskapliga discipliner.

År 1997 bildades Måltidsakademiens biblioteksstiftelse i anslutning till restauranghögskolan i Grythyttan.

Årligen publiceras guiden Årets Svenska Måltidslitteratur som är en presentation av cirka 350 nya böcker med anknytning till måltiden. Sedan 2005 genomförs Kunskapsdagarna med Måltidslitteraturens Dag i Grythyttan.

Måltidsakademien är huvudman för Måltidens Dag i Sverige.

Måltidsakademien är en av stiftarna till Måltidsmuseet – centrum för måltidsupplevelser.

### 4

#### *Kort beskrivning av Gastronomiska Akademien*

Gastronomiska Akademien instiftades år 1958 av Tore Wretman, Sten Broman och Fritiof Nilsson Piraten samt Povel Ramel som yngre ledamot. Det beslöts att antalet ledamöter skulle underskrida Svenska Akademiens och därmed bli sjutton. Ledamöterna väljs in. Akademien har till uppgift att till samhällets gagna stödja, utveckla och bredda den gastronomiska kulturen i Sverige, bland annat genom att på olika sätt belöna personer och företag inom Akademiens intresseområde. Årligen utdelas en guldmedalj, en silvermedalj, en guldpenna och ett antal diplom till förtjänta personer eller företag. Sedan år 1961 utges varje år Gastronomisk Kalender med texter om gastronomisk kultur. På akademisk nivå stöds gastronomisk forskning genom stipendier och anslag från Gastronomiska Akademiens Stiftelse.



## 5

### *Kort beskrivning av Vänföreningen till Gastronomiska Akademien och Måltidsakademien*

Gastronomiska Akademiens och Måltidsakademiens Vänner, förkortat Vännerna eller GMV, bildades av respektive akademiernas båda vänföreningar när dessa gick samman den 25 april år 2006, mot bakgrund av de båda föreningarnas stora intressegemenskap och likartade verksamhet. Samgåendet föregicks av flera års övervägande och genomfördes med acklamation. GMV stödjer på lika villkor de båda akademierna när så är behövligt och möjligt. Medlemmarna i vänföreningen erbjuds ett stort, varierat utbud av kunskaps- givande, roande och kulinariskt intressanta arrangemang.

## 6

### *Måltidsakademiens ledamöter*

Första presidiet som tillträdde vid starten år 2000 bestod av professor Leif Lewin som preses, dåvarande universitetskanslern Sigbritt Franke och professor Carl Jan Granqvist som vice presides samt jur.dr. Gustaf Lind som ständig sekreterare.

År 2006 tillträdde ett nytt presidium med professor Stephan Rössner, Karolinska Institutet som preses, professor Solveig Wikström, Stockholms universitet, professor Carl Jan Granqvist och Raoul Hasselgren, civilekonom och fil.dr.h.c. som vice presides samt Christina Möller, fil.dr.h.c. som ständig sekreterare.

Ett vetenskapligt råd har bildats 2008 med uppgift att kritiskt initiera, granska och förfinade ansökningar som skall inlämnas till stiftelser och fonder för att finansiera forskningsprojekten. Det vetenskapliga rådet består av Sigbrit Franke (ordf.) och Leif Lewin (hederspreses i Måltidsakademien) samt Dan Brändström, vice preses i Kungliga Vitterhetsakademien. Forskningssekreterare vid Uppsala universitet, som är deltidsanknuten till Måltidsakademien förbereder arbetet med kartläggning av lämpliga stiftelser för aktuella forskningsprojekt.

Måltidsakademiens övriga ledamöter består våren 2009 av 30 ledamöter, varav 25 från den akademiska världen och 5 från näringslivet. (Aktuell förteckning bifogas).

## *Framtidsvisioner*

De fem aktiviteter som hittills utgjort basen för Måltidsakademiens verksamhet kommer under överskådlig tid att dominera verksamheten.

*Forskningsprogrammet* (enligt ovan).

*Måltidsakademiens Bibliotek* med Årets Svenska Måltidslitteratur.

*Måltidens Kunskapsdag* – symposier och seminarier en gång per år i Grythyttan med avslutande Måltidsgala.

*Måltidens Dag* – en manifestation av måltidens betydelse i olika delar av landet.

*Måltidsmuseet* – ett embryo till ett nytt händelsernas hus med bl. a. 16 magnifika och traditionsmättade dryckesregalier som rymmer 200 000 liter cognac, whisky, punsch, calvados och glögg.

I ett mera långsiktigt perspektiv kan man se ett närmare samarbete mellan Gastronomiska Akademien och Måltidsakademien. Av de 17 ledamöterna i Gastronomiska Akademien är redan nu fyra (Jan-Öjvind Swahn, Carl Jan Granqvist, Christina Fjellström, Stephan Rössner) också ledamöter i Måltidsakademien. De två organisationerna har redan nu gemensamma ideologiska nämnare. Gastronomiska Akademien är landets äldsta organisation för utveckling och breddning av den gastronomiska kulturen i Sverige, bland annat med eftertraktade och högt respekterade priser och utgivning av en unik kontinuerlig Gastronomisk Kalender. Måltidsakademien har en annan bredd i sitt inval av kvalificerade ledamöter och bedriver ett ambitiöst arbete med att främja forskning och utveckling av måltiden inom den akademiska världen.

Det är rimligt att anta att dessa två strukturer på sikt kan uppnå synergiska effekter vad avser tongivande funktioner att hävda måltidens betydelse i alla dimensioner. Rent konkret är gemensamma arbetslokaler och gemensamt kansli ett första steg till inbördes resursförstärkning.





MÅLTIDSAKADEMIEN

*Vinkällaren Grappe  
c/o Christina Möller*

*Grevgatan 5, 114 53 Stockholm*

*Telefon 073-980 79 03*

*e-post: [info@grappe.se](mailto:info@grappe.se)*

*[www.akademierna.se](http://www.akademierna.se)*