

*Nordic graduate educations in the field
of kitchens and restaurants
– experience with the FAMM model and
The Conscious Meal*

Associate professor Inger M Jonsson

PhD student Cecilia Magnusson Sporre

School of Hospitality, Culinary, Arts & Meal Science

Örebro University





Måltidskunskap, FAMM & Den medvetna måltiden

Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan

Örebro universitet



Måltidskunskapens resa



Restaurang- och hotellhögskolan Campus Grythyttan, Örebro universitet



Campus Grythyttan

ca 400 studenter

☀ Bachelor

- ☀ Kulinarisk kock och måltidskreatör 180 hp
- ☀ Sommelier och måltidskreatör 180 hp
- ☀ Hotell och värdskap 180 hp
- ☀ Måltidsekologprogrammet 180 hp

☀ Master (1 år)

☀ Forskarutbildning (PhD)



Måltidskunskap

Vetenskap, praktisk och estetisk kunskap

- ☀ Tvärvetenskaplig
- ☀ Samarbete med andra vetenskaper som beforskar måltiden ur olika perspektiv



FAMM

Five Aspects Meal Model

- ☼ De fem aspekterna är *centrala* för ämnet måltidskunskap
- ☼ En *helhetsyn* på måltiden
 - *Rummet*
 - *Mötet*
 - *Produkten*
 - *Styrsystemet*
 - *Stämningen*



Bakgrund FAMM

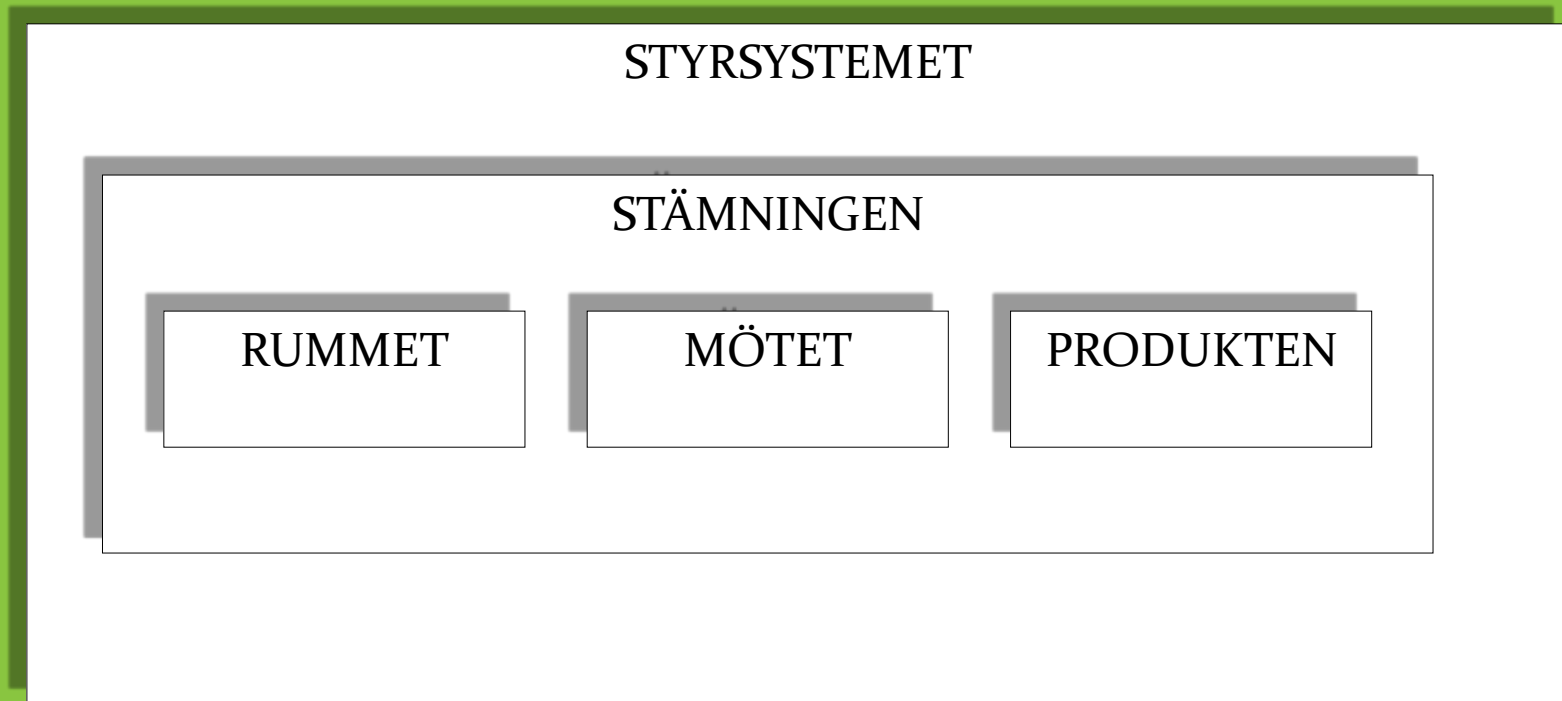
- ☀ Har hämtat inspiration från Guide Michelin 's bedömningsgrunder



Måltidskunskap - FAMMM



Five Aspects Meal Model (FAMMM)

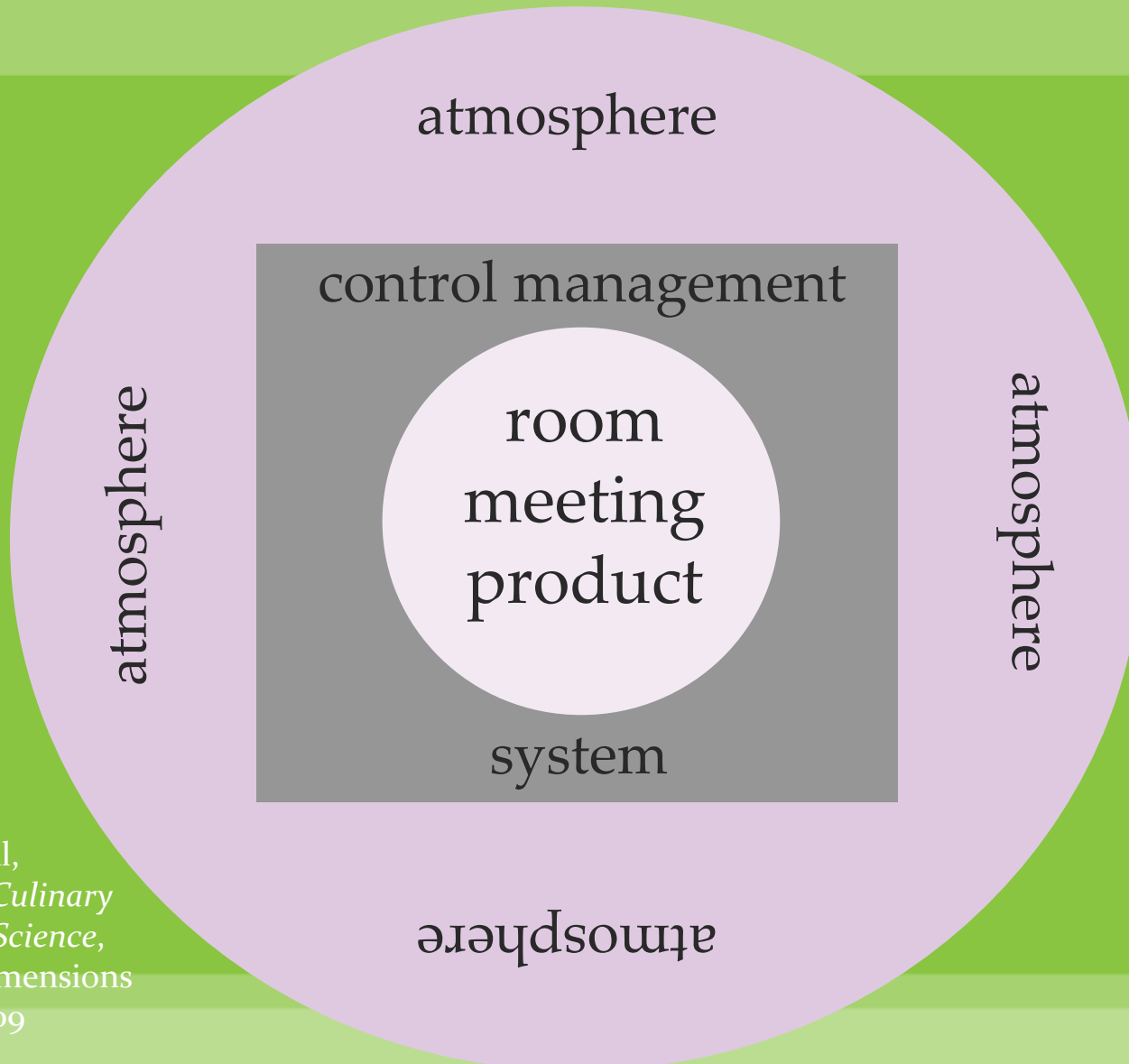


Gustafsson, Scandinavian Journal of Nutrition 2002; 46

(2): 104-106

Gustafsson et.al, J Foodservice 2006;1 7:84-93

Five Aspects Meal Model (FAMMM)



Gustafsson et.al,
*Curriculum in Culinary
Arts and Meal Science*,
Meiselman, Dimensions
of the meal 2009

Rummet

- ☼ Arkitektur
- ☼ Möbler
- ☼ Textiler
- ☼ Färger
- ☼ Design och konst
- ☼ Utsmyckning
- ☼ Ljus
- ☼ Ljud



Mötet

- ☀ Mellan gäster och personal
- ☀ Mellan gästerna
- ☀ Mellan personalen
- ☀ Värdskap
- ☀ Omsorg
- ☀ Bemötande
- ☀ Service och servicekvalité



Produkten

- ☼ Mat & Dryck
- ☼ Råvara
- ☼ Måltidskultur
- ☼ Näring/Nutrition
- ☼ Gastronomiska variabler
- ☼ Matlagningstekniker
- ☼ Menykomponering
- ☼ Sammanhang/tillfälle



Styrssystemet

- ☼ Ekonomi/budget
- ☼ Inköp
- ☼ Upphandling
- ☼ Organisation & Ledarskap
- ☼ Lagar
- ☼ Logistik
- ☼ Livsmedelshygien



Stämningen

- ☀ *Stämningen* är i fokus i en måltid
- ☀ En *känsla/stämning* som uppstår i ett *rum*, i ett *möte* med en *produkt*
- ☀ Effekten av *Styrsystemet*, *mötet*, *rummet* och *produkten*
- ☀ Atmosfär
- ☀ Upplevelse
- ☀ Helhet



Användningsområden för FAMM

- ☀ Planeringsverktyg
- ☀ Analysredskap
- ☀ Utveckling
- ☀ Forskningsfrågor
- ☀ Undervisning
- ☀ Utbildning



Hur används FAMM idag?

Pågående projekt: Kartläggning av FAMM i praktiken

- Måltider inom kommunal verksamhet tex äldreomsorg och skolor
- Riktlinjer – SLV, Socialstyrelsen, Kommunala rapporter
- Förbättringsarbeten/utvecklingsprojekt
- Utbildning/Föreläsningar
- Uppsatser/avhandlingar



Den medvetna måltiden

pågående avhandlingsarbete

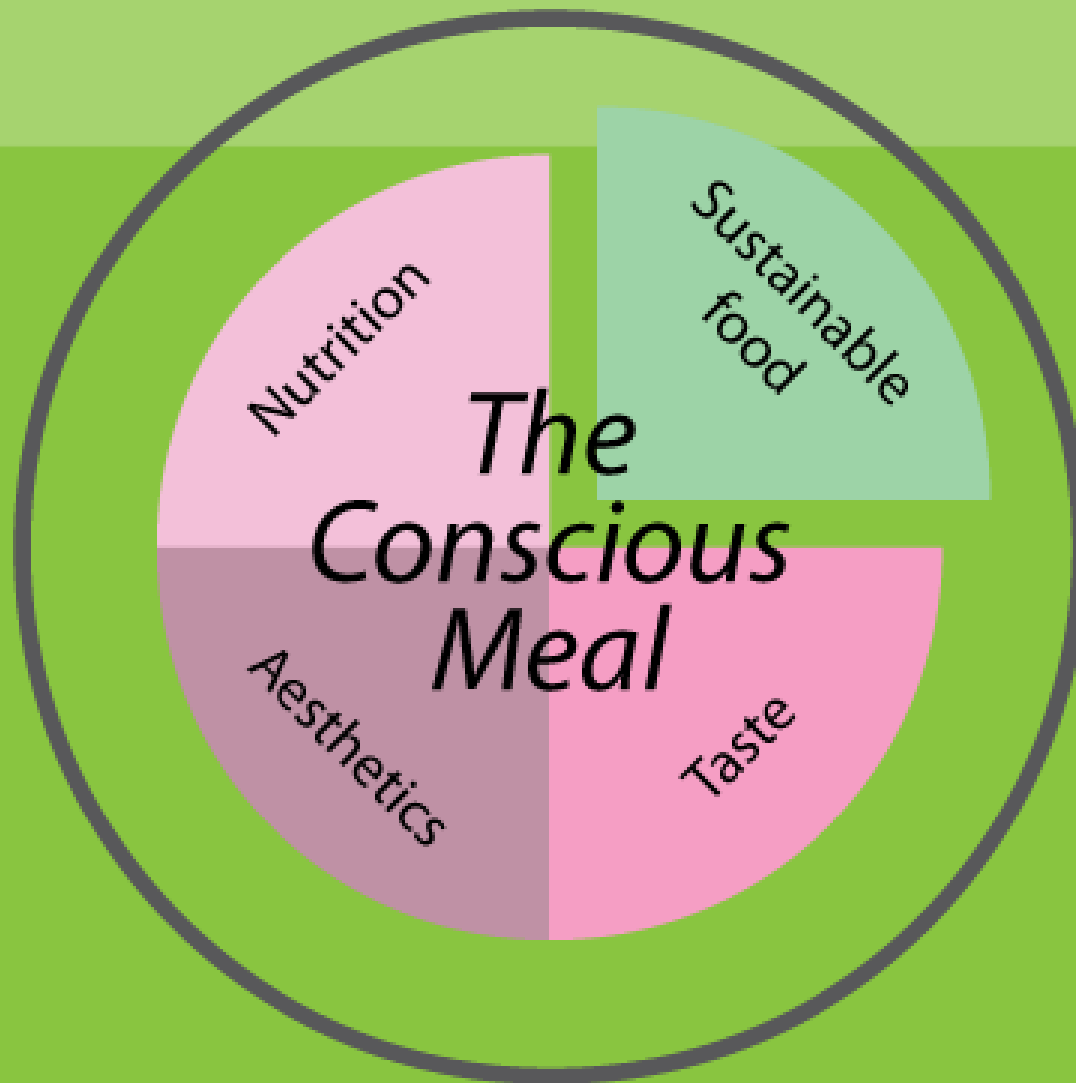
☀ Smak

☀ Näring

☀ Estetik

☀ Ekologi/Etik





*Fastän det är förfärligt
gott att äta honung, så
finns det ett ögonblick
alldeles innan man
börjar äta den, som är
nästan ännu bättre.*

- Källa: [Nalle Puh](#)





inger.m.jonsson@oru.se
cecilia.sporre@oru.se

TACK!