Maten, måltiden och ätandet

– aktuell forskning samt framtida forskningsfrågor

**Fokusmöte på Nordiska museet, 16 februari 2012**

Abstract

**Mat i Tid och Otid – när, vad och i vilka sammanhang äter flygande personal och yrkesförare med udda arbetstider och mobila arbetsplatser?**

Av Maria Lennernäs [maria.lennernas@hig.se](mailto:maria.lennernas@hig.se) och Maria Nyberg [maria.nyberg@hkr.se](mailto:maria.nyberg@hkr.se)

*Många yrkesgrupper arbetar idag på oregelbundna tider och har rörliga arbetsplatser. Några av dessa är de yrkeschaufförer som dagligen trafikerar våra vägar med gods, eller som arbetar med persontransport. Andra grupper är kabinanställda som, förutom oregelbundna arbetstider, också påverkas av tidsomställning. Yrkeschaufförer och kabinanställda är mångfasetterade grupper, men delar det gemensamma att deras arbetsplats är rullande och att många arbetar under tider som går utanför dagtidsarbete. Därigenom utmanas också föreställningar om hur, var, vad och när man ska äta och hur en måltid kan iscensättas. Hur stor egenkontroll har människor över sina arbetsmåltider? När” börjar” och när ”slutar” en (arbets-) måltid i planläggning och handling?* *Vad händer med människans välbefinnande, sinnesro och biologi om hon saknar kontroll måltiderna, om hon upplever maten som meningslös och om måltiderna är svåra att hantera i vardagen?* *Vad händer med måltiden som företeelse när den inte upplevs som belönande eller avkopplande?*

I Projektet ”I Tid och Otid” studeras måltiden hos yrkesförare och kabinanställda ur ett samhällsvetenskapligt, biomedicinskt och gastronomiskt perspektiv. Antagandet är att måltiden, dess placering i tid och rum, dess näringskvalitet och dess sociala kontext är viktig för individens välbefinnande, arbetsförmåga och hälsa.

Inom *sociologin* studeras matens och måltidens sociala och kulturella sammanhang, hur mat och måltider värderas, prioriteras och definieras. Här intresserar man sig också för måltidens organisatoriska förutsättningar och tidsmässiga villkor i dagens samhälle. Måltiden som äts under arbetstid är omringad av en rad faktorer som den anställde inte alltid kan bestämma över själv. Det har med tiden för när måltiden kan äga rum att göra, liksom hur länge den varar. Det har också med platsen att göra, det vill säga var måltiden äger rum, samt med det sociala sammanhanget. Äts måltiden i ensamhet eller tillsammans med kolleger? Kan man planera och bestämma detta själva? Frågor som dessa ringar in måltidens förutsättningar och utgör viktiga aspekter i skapandet av ett hälsosamt arbetsliv.

Inom *nutrition och kronobiologi* studeras kroppens behov av mat och betydelsen av måltidernas fördelning över dygnet med hänsyn till sömn, biologisk dygnsrytm och arbetsbelastning. I teorin är det fördelaktigast för människan att måltiderna är förutsägbara, regelbundna och intas dagtid. Vilka kulturella strukturer samverkar med, eller motverkar, ett strukturerat ätande i dygnetruntsamhället?

Inom *gastronomi* studeras hur måltider presenteras och gestaltas, matlagningsmetodens inverkan på måltidens kvalitet och, inte minst, måltidsdeltagarens måltidsupplevelse. Hur ”gastronomisk” är arbetsmåltiden hos två yrkesgrupper med mobila arbetsplatser och udda arbetstider?

Vi arbetar vi med etnografiska metoder där vi möter yrkesförare och kabinanställda i deras arbetsverklighet. Vi följer personal under deras arbetspass samt gör kvalitativa intervjuer. Förare och kabinanställda bokför tidpunkter för bland annat ätande och sömn via en applikation i Smartphones, de uppmanas ta bilder och filma måltider och måltidsmiljöer.

I forskargruppen ingåräven Michael Johansson, konstnärlig lektor i digitala medier, samt. Martin Wetterstrand, universitetslektor i webbutveckling/webbdesign, båda vid Högskolan Kristianstad.