

Örebro universitet  
Restaurang- och hotellhögskolan  
Grythytt Akademi

# **Fine dining**

## **- Vad innebär det?**

Datum: 2011-06-15  
Kurs: Examensarbete MÅ1607  
Författare: Frida Andersson & Anna Thellenberg  
Handledare: Inger M Jonsson & Henrik Scander

Godkänd den:  
Betyg:  
Examinator: Åsa Öström

Kurs: Självständigt arbete Examensarbete, Må1607  
Titel: "Fine dining" – Vad innebär det?  
Författare: Frida Andersson & Anna Thellenberg  
Handledare: Inger M Johansson & Henrik Scander  
Examinator: Åsa Öström

## Sammanfattning

---

*Inledning:* Från och med 1950-talet har Sveriges gastronomiska utveckling genomgått en omvälvande utveckling och en matkultur som fått en högre internationell klass har skapats. "Fine dining" är ett begrepp som används flitigt i beskrivningar av restaurangers utbud och har en internationell klang. Vilken definition det har i Sverige är oklart.

*Syfte:* Syftet är att tydliggöra begreppet "fine dining" och ta reda på vad som krävs för en restaurang att tillhöra "fine dining"- kategorin.

*Metod och material:* För att få en tyngd i undersökningen valdes en triangulering att göras för att undersöka begreppet "fine dining" från olika håll. De metoder författarna har valt att använda sig av är strukturerad enkätintervju med studenter från Hotell- och restauranghögskolan i Grythyttan, direktintervju med etablerade kockar och onlineintervjuer med representanter från olika restaurangguider.

*Resultat:* Den bild som träder fram från de olika undersökningarna visar att "Fine dining" är förknippat med stjärnkrogar där restaurangguiden Guide Michelin har ett stort inflytande på bedömningskriterier av restauranger. Många förknippar "fine dining" med bra mat och dryck men även andra aspekter tas upp beroende på vem man frågar. "Fine dining" erbjuder en helhetsupplevelse som erbjuder något utöver det vanliga och kostnaden för en måltid blir därför avsevärt högre .

*Slutsats:* "Fine dining" är ett begrepp som är svårdefinierat och därför framförallt ett branschord och sägs ibland handla om restaurangtrender. Två typer av "fine dining" framträder i undersökningen den ena som står för det traditionella som upplevs strikt och välordnat med matsalshantverk och en korrekt servering och bemötande gentemot gästen. Den andra typen av "fine dining" är en restaurang som håller hög kvalité men har ett roligare tilltal som ska göra så att gästen känner sig avslappnad och kunna njuta av god mat och bra sällskap

och dras mot ett annat begrepp ”fun dining” som allt fler talar om, kanske en ny trend där fler kan känna sig välkomna.

*Nyckelord:* Fine dining, Klassifikationer, Trender, Restaurangguider.

# Innehållsförteckning

1. Inledning .....	1
2 Bakgrund .....	1
2.1 Att äta ute ur ett historiskt perspektiv .....	1
2.1.1 Restaurangutvecklingen i Sverige från 1950-talet.....	2
2.2 Trender inom restaurangbranschen idag .....	3
2.3 Klassificeringssystem .....	5
2.3.1 System för att bedöma restauranger .....	5
<i>Guide Michelin – den internationellt vägledande guiden</i> .....	5
2.3.2 FAMM (Five Aspect Meal Model) som analysverktyg.....	6
2.4 Beskrivningar av begreppet "fine dining" .....	7
3. Syfte .....	8
4. Metod och material.....	8
4.1 Urval.....	9
4.2 Strukturerade enkätintervjuer av mässdeltagare och studenter .....	9
4.2.1 Mässdeltagare på rese- turism- och mötesindustrin .....	10
4.2.2 Studenter på hotell- och restauranghögskolan i Grythyttan.....	10
4.3 Intervjuer av branschprofiler .....	11
4.3.1 Etablerade kockar .....	11
4.3.2 Redaktörer för restaurangguider och en tidsskrift .....	12
5. Resultat.....	12
5.1 Strukturerade enkätintervjuer .....	12
5.2 Intervjuer av branschprofiler .....	14
5.2.1 Trender då nu och framtid .....	15
5.2.2 Stjärnkrogar .....	16
5.2.3 Gränslandet .....	18
5.4 Existerar "Fine Dining".....	19
6. Diskussion .....	22
6.1 Metoddiskussion.....	22
6.2 Resultatdiskussion .....	23
6.2.1 Trender nu då och i framtiden.....	24
6.2.2 Stjärnkrogar .....	26

6.2.3 Existerar "Fine dining" .....	27
7. Slutsats .....	28
Referenser .....	29

Bilaga 1: Enkät intervjuformulär

Bilaga 2: Intervjuguide

# 1. Inledning

I begynnelsen stod begreppet restaurang för något ätbart, idag betyder det ett ställe att äta på. Det var på 1700- talet som transformeringen skedde och begreppet restaurang fick den innebörd det har idag, ett ställe dit gästen går och får en meny med ett urval av maträtter att välja bland (Ball & Roberts, 2008). Först i slutet av 1800-talet spred sig termen till Sverige och vände sig då till överklassen. Under denna tid ansågs det som en lyx att äta ute. Det var formella måltider och gästen förväntades klä sig formellt och kvinnor sågs sällan där (Ball & Roberts, 2008) (Engström, 1994:a). Idag kan vem som helst gå på restaurang, oberoende av klass, pengar och etnicitet. Det finns ett stort urval av restauranger och beroende på vad gästen vill ha kan den få den specifika måltiden som önskas.

”Fine dining” är ett internationellt begrepp som kommit att användas allt mer i Sverige och beroende på vem som blir tillfrågad finns det skilda åsikter om dess egentliga innebörd. Begreppet är svårdefinierbart och någon klar översättning på svenska är svår att finna. Frågan är vem som använder sig av begreppet och hur det uppfattas i Sverige.

## 2 Bakgrund

I bakgrunden beskrivs restaurangutvecklingen historiskt fram till idag. Författarna har valt att inrikta sig främst på den svenska utvecklingen och på de trenderna som råder idag, samt utvecklingen av olika restaurangbegrepp.

### 2.1 Att äta ute ur ett historiskt perspektiv

År 1279 uppkom det första matstället som tog betalt i Sverige, det kom att kallas ”gästgivare”. I mitten av 1700-talet fanns en tre gradig rangordning för matställen där vinskänkarna var högst, traktörerna strax under och nederst i rangordningen fanns krögarna som besöktes av samhällets fattigaste och eländigaste (Jarnhammar, 2005). I mitten av 1800-talet eskalerade nyfikenheten för andra kulturer. Hovet och borgerliga familjer ökade intresset för resande och

gastronomi i alla former. De lärde sig att hålla sina festligheter i elegant inredda festvåningar (Jarnhammar, 2009). Traktörerna utvecklades efter ett mer kontinentalt mönster och på 1800-talet började utskänkningsställen att kallas för ”restauranger”. På dem dominerade den manliga betjäningen till skillnad från småkrogar och värdshus där den kvinnliga betjäningen dominerade (Jarnhammar, 2005). Under 1900-talets första hälft vände sig restaurangen till överklassen och under denna tid ansågs det som en dyr lyx att äta ute. Det var formella måltider och gästen förväntades klä sig på ett särskilt sätt och kvinnor sågs sällan där (Ball & Roberts, 2008). (Engström, 1994:a). På förstaklassrestaurangerna skedde serveringen på fat och matsalshantverket utspelades framför gästen (Lundqvist, 2006). Menyerna var skrivna på franska så det var endast den välberesta överklassen som hade tillträde. (Andersson, 1987).

### **2.1.1 Restaurangutvecklingen i Sverige från 1950-talet**

Efter kriget 1945 strömmade den amerikanska kulturen in över Europa. Fast Food blev populärt och fler åt enklare luncher ute på stan (Jarnhammar, 2009).

Förstaklassrestaurangerna som fanns var i stort sett lika över hela landet, med samma meny och prissättning och det var främst män på resande fot som åt där. Rörligheten på arbetsmarknaden var inte stor och gästen hade inget större matintresse och inte heller särskilt höga krav på den à la carte-menyn som fanns (Hedlund, Häggblom, Johannison & Åkermark, 2002).

På 1960-talet skedde en ekonomisk kris inom restaurangbranschen vilket bidrog till rationalisering. Det hantverksmässiga i matsalen försvann och serveringen övergick till tallriksservering. Det nya inom restaurangbranschen var enkla krogar istället för det traditionella franska köket. Gästerna besökte nu mer frekvent gatukök, caféer och pizzerior (Lundqvist, 2006). Klasskillnaderna mellan överklass och arbetarklass jämnades ut och menyer på restaurangerna skrevs nu både på svenska och på franska (Andersson, 1987). Matindustrin tog fart med mer avancerad teknik och mat producerade på löpande band vilket resulterade i att jordbrukssektorn och närbutikerna blev lidande (Andersson, 1987).

I slutet av 1970-talet var statusen inom restaurangbranschen låg, både kunskapsmässigt och ekonomiskt. Många gick i protest mot 1960-talets matproduktion som industrin satt igång eftersom de ville behålla det som tidigare varit (Andersson, 1987). Enkelhetsidealet rådde fortfarande men även en ökad matmedvetenhet hos gästerna som nu gick till restaurangen för matens skull. (Hedlund m.fl., 2002).

Under 1980-talet ansågs kocken vara en scenkonstnär och tävlingen "Årets Kock" uppkom. Under samma tid listades Sverige och Stockholm i Guide Michelin för första gången (Guide Michelin, 2011). Intresset för gastronomi växte markant och ännu fler valde att gå ut och äta för maten, drycken och sällskapet skull (Jönsson & Tellström, 2008). Större fokus lades på servitörens personliga framtoning med kläder och gester som blev en viktig del av bemötandet på restaurangen. Servitören serverade inte längre bara utan sålde nu även varor och tjänster (Jonsson, Nygren & Ekström, 2006). **Samtidigt skapades en stressigare vardag med ett högre tempo, vilket ledde till att snabbmaten eskalerade ännu mer (Bringéus, 1988).**

I början av 1990-talet skedde en ny kris inom restaurangbranschen. Riksdagen tog bort lunchkuponger som var subventionerade och momsens dubblerades, vilket resulterade i att omsättningen föll med 18 %. Detta bidrog till en stor arbetslöshet inom restaurangbranschen och det som nu gällde var effektivisering och kompetenshöjning. Restauranghögskolor i Grythyttan och Umeå blev ett resultat av detta (Jönsson & Tellström, 2008).

Under 2000-talet växte uteätandet och blev allt mer populärt (Edwards, 2000). Uteätandet påverkades inte längre av ekonomiska kriser och det ansågs inte längre som en lyxkonsumtion utan som ett sätt att umgås och komma undan vardagen (Warde & Martens, 2000). Gästen blev mer intresserad av estetik och design och normen om vita dukar och svart/vitklädda kypare var inte längre ett måste. Det blev allt viktigare att uppleva en helhet under restaurangbesöket och allt handlade inte bara om matens komponenter (Watz, 2008).

## 2.2 Trender inom restaurangbranschen idag

Den holländska trendspanaren Anneke Ammerlaan beskrev på seminariet Dining Trends (Alexandersson, 2007) refererat i facktidskriften *Restaurantören* att *genuinitet* kommer att vara trendigt på restaurangerna i framtiden samt att *ytterligheter, njutning, godhet och läkning* kommer vara andra starka trender de närmaste åren. Maten ska inte bara vara god, den ska även vara läkande och kocken medveten om vad gästen vill ha (De Frumerie, 2009).

Ulf Sjödin från Vin & Sprit, Sveriges förste master of wine, talade om de större trenderna hos konsumenterna och vad som styr deras val på vinlistor och menyer när han refererades i en artikel i *Restaurantören* (2008) av De Frumerie. Han menar att de starka trenderna i framtiden kommer att vara:



- *bekvämlighet* - det ska vara snabbt och enkelt
- *ålderskomplexitet* - äldre som betar sig som unga och går ut på krogen
- *könskomplexitet* - kvinnor som tar efter exempel manliga dryckesvanor
- *komplexitet i levnadsstadier* - att ekonomiskt svagare grupper unnar sig lyxvaror som champagne istället för husets vin
- *individualism* - att välja att betala mer för något som är unikt, sensorisk, att söka efter intensiva matupplevelser
- *komfort och tillhörighet*
- *ekologiskt och närproducerat*

Forskaren Lena Mossberg (2008) som intresserat sig för restauranger ur ett företagsekonomiskt perspektiv anser att eftersom konkurrensen bland väletablerade restaurangerna hårdnar krävs att restauratören i framtiden erbjuder gästen något unikt, någonting som inte förväntas av restaurangbesöket. Trendspanaren Ammerlaan (Alexandersson, 2007) tar upp en grupp personer som hon anser står i centrum för nya trender, de kallas *Culture creatives*. För dem handlar måltiden om att finna sin egen identitet istället för att uppleva ett visst koncept. De vill äta gott och genom det känna sig goda, de är trötta på att fatta egna beslut. De vill kunna slinka in och äta sin vardagsmiddag på en restaurang, där vill de ha en fast meny som dagligen förnyas med husets vin. Ammelaan (Alexandersson, 2007) tror att middagsbordet på restaurangen kommer bli vardagsmaten och måltiden i hemmet tillsammans med vänner kommer att bli den ultimata lyxen. Ulf Sjödin från Vin & Sprit (De Frumerie, 2008) berättar i Restauratören om de större trenderna hos konsumenterna och vad som styr deras val på vinlistor och menyer. Enligt artikeln vill svensken fly vardagstristessen och gör därmed små utsvävningar samt att det är allt viktigare att tillhöra en grupp. Oavsett anledningen till varför gästen går ut och äta så ska det passa tillfället, vare sig det är en affärsmiddag eller parmiddag (De Frumerie, 2008). Hajpade fenomen kommer bli allt viktigare och kommer att ses mer av i framtiden (Alexandersson, 2007)

”Fun dining” är ett nytt begrepp som refereras till från ett aktuellt seminarium som White Guide anordnade om trendspaning från en undersökning där mängder av gastronomiska profiler runt om i världen fått ge sin syn på vilka trender som kommer i framtiden på krogområdet (De Frumerie, 2011). Marcus Samuelsson känd kockprofil från restaurang Aquavit i New York startade en filial i Stockholm och ville samtidigt skapa något relevant för

stockholmare, ”Fun dining” blev svaret, maten ska vara kul, levande och trevligt med en meny som består av både billigare och dyrare maträtter. Alla möjligheter ska finnas och det är tillfälligheterna som styr. Oavsett om man ska på en dejt eller en affärsmiddag ska man kunna komma hit, inga stärkta dukar och inga avsmakningsmenyer, ingen blir exkluderad (Brickman, 2008).

## 2.3 Klassificeringssystem

Edwards (2000) anser att det finns tre anledningar till varför individen väljer att gå ut och äta. Det första är för att njuta av maten som ett socialt tillfälle, att fira en födelsedag, status, kultur och tradition eller bara för sinnesstämningens skull. Den andra anledningen är jobbrelaterat för att träffa nya kunder eller för att det tillhör en vanlig arbetsdag. Den tredje anledningen är att äta är ett nödvändigt ont och att detta anpassas efter vart individen befinner sig, exempelvis på skolan, fängelser eller sjukhus (Edwards, 2000).

För att kunna vara en bra restaurang som når ut till sin specifika målgrupp krävs det att gästen ska kunna identifiera sig med restaurangens koncept, att det finns en tanke på atmosfär och att restauratören följer trender genom att känna av förändringar i tiden (Ball & Roberts, 2008). Genom att rangordna in olika restauranger med liknande koncept i ett klassificeringssystem förstår gästen bättre vad den kan förvänta sig av valt restaurangbesök. Klassificeringssystemet ska hjälpa till att skilja ut restaurangkoncepten ifrån varandra. Punkter som underlättar under rangordningen är meny, atmosfär, tempo, logisk följd, bekvämlighet, kvalitet, anpassbarhet, matupplevelse och stil (Ball & Roberts, 2008).

### 2.3.1 System för att bedöma restauranger

Ett sätt att rangordna restauranger är genom de olika restaurangguider som bedömer Sverige både nationellt och internationellt.

#### *Guide Michelin – den internationellt vägledande guiden*

År 1900 gavs den första upplagan av Guide Michelin ut i Frankrike. Syftet med boken var att guida bilturister som var på resande fot till att hitta vägar, bilverkstäder samt hotell att sova på. I dag berör guiden endast mat och hotell och utges i flera europeiska länder men även i Japan och USA. (Wikipedia, 2011). Bedömningen av matkvalitén görs med hjälp av stjärnor. Som bäst kan en restaurang få tre stjärnor och anses då vara de allra bästa i sin kategori. En stjärna står för ”en väldigt bra restaurang i sin kategori”. Två stjärnor är ”utomordentlig mat, värt en omväg” och den sista och absolut bästa kriteriet är tre stjärnor som uttrycks

”exceptionellt bra kök, värt en egen resa” (Guide Michelin, 2011). I Sverige bedömer Guide Michelin restauranger som ligger i Stockholm och Göteborg (Wikipedia, 2011).

*White Guide* bedömer restauranger utifrån ett poängsystem där det krävs att restaurangen uppgår till en viss poängnivå för att få vara med. Det som tas med i bedömningen är mat, dryck, service, miljö och stämning. Här bedöms inte bara de bästa restaurangerna utan flera olika klassificeringar används för att bedömning som kan vara allt från enklare restaurang till topprestauranger (White Guide, 2011).

*Sveriges Bästa Bord* har kartlagt det kulinariska Sverige. De delar in restaurangerna i olika kategorier där *guldskrogklassen* är det bästa kriteriet som benämns ”definitivt är värt en resa” och *silverkrogar* som ”är värda en omväg”. De benämner även andra restauranger som inte uppgår till guld- eller silverklassen samt konditorier, kaffeställen, specialbutiker och andra ställen som producerar mat i olika former men av hög klass. (Sveriges Bästa Bord, 2011).

Ett flertal personer har kritiserat journalister som bedömer restauranger. De anser att flera journalister saknar kunskap i sin bedömning av olika restauranger och enda anledningen till att de är anonyma är eftersom de flesta inte vet vad de skriver om i sin bedömning. Alla saknar inte den kunskapen men stora problemet är att de flesta bara bedömer maten och servicen men glömmer bort helheten, konceptet och stämningen som kan vara minst lika viktig (Hedlund, 2009).

### **2.3.2 FAMM (Five Aspect Meal Model) som analysverktyg**

FAMM är en modell för att bedöma restaurangmåltider och har arbetats fram och presenterats i forskningen inom Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet. FAMM beskrivs här för att kunna ge en större förståelse för vilka aspekter som författarna har valt att analysera utifrån det fakta som de fått fram i kommande resultat.

De fem aspekterna som måste ingå för att kunna erbjuda en helhetsupplevelse på restaurang är rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären. Den första aspekten är rummet, där själva måltiden äger rum. Rummet står för hur det är utformat, vilken stil, textilier, inredning och konst. Det är viktigt att rummet passar in i konceptet för måltiden annars kan gästen bli förvirrad (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg, 2006). Mötet står inte bara för mötet mellan gästen och serveringspersonalen utan även mellan en gäst och en annan gäst. Det är viktigt att personalen är ödmjuk och erfarna för att kunna tillmötesgå gästen på bästa möjliga

sätt. Produkten är mat och dryck och dess kombination. Det viktigt att serveringspersonalen kan menyn och de drycker som ska passa till önskad rätt. Maten är en väldigt viktig komponent för lyckad restaurangupplevelse, oftast är det maten som gästen kommer för (Gustafsson m.fl., 2006). Styrsystemet består av olika administrativa aspekter, såsom ekonomi, ledarskap och logistik. Det är många aspekter som spelar in för att styrsystemet ska fungera - funkar det inte högst upp är det svårt att organisationens nedre led fungerar som det ska. Atmosfären som är den sista aspekten handlar om att gästen ska känna sig bekväm och avslappnad. Helhetsupplevelsen tillsammans med de fyra övriga aspekterna uppfylls med hjälp av den femte aspekten atmosfären (Gustafsson m.fl., 2006).

## **2.4 Beskrivningar av begreppet "fine dining"**

Enligt engelska forskarna Wood och Brotherton (2008) står "fine dining" för det glamorösa delen av matserviceindustrin, begreppet har en lång och celeber historia bakom sig och begreppet är under ständig utveckling. Enligt en amerikansk restaurantprofil med egen hemsida Lorri Mealey (2011) är "fine dining" det restaurangkoncept som är dyrast och förr var det hårt förknippat med det franska köket men att det idag kan det betyda något helt annat och handla om en inställning i tiden till exempel ett brett utbud av rätter etniskt, ekologisk- och lokalmat (Mealey, 2011).

På "fine dining" ska de förstaklassiga maträtterna vara unika, av mindre storlek och mer visuellt tilltalande (Wikipedia, 2011)(Wood & Brotherton, 2008). Menyn på en "fine dining" restaurang ska ändras dagligen eller varje vecka, och det ska finnas en sofistikerad vinlista som ska kunna passas ihop med maträtterna (Mealey, 2011) (Wood & Brotherton, 2008). På "fine dining" ska servicen vara utöver det vanliga (Wood & Brotherton, 2008). Personalen ska föra gästen till bordet, dra ut stolen, följa gästen till toaletten, hålla bordet rent och snyggt, förklara menyn utan anteckningar. De ska vara professionella och ha erfarenhet gällande både vad som gäller i köket och kring serveringen de kan exempelvis vara specialiserade inom specifika områden som exempelvis sommelierer. (Mealey, 2011). Serveringspersonalen ska vara formellt klädd (Wikipedia (2011)). "Fine dining" kräver mycket uppmärksamhet på detaljer, restaurang ska omges av dyr och gemytlig inredning och hela konceptet skall ha en egen särprägel touch och det ska vara en tilltalande atmosfär ((Mealey, 2011)(Wood & Brotherton, 2008). Det skall alltid vara bra kvalitet på porslin, glas och bestick samt att dukar skall finnas på borden. Möbleringen kan vara klassiskt eller trendigt och musiken bör

återspegla det valda temat, likaså belysningen. ((Mealey, 2011)(Wood & Brotherton, 2008).  
Fine dining” restaurangerna är ofta små företag som oftast bara är belägna på ett speciellt ställe (Wikipedia, 2011).

### **3. Syfte**

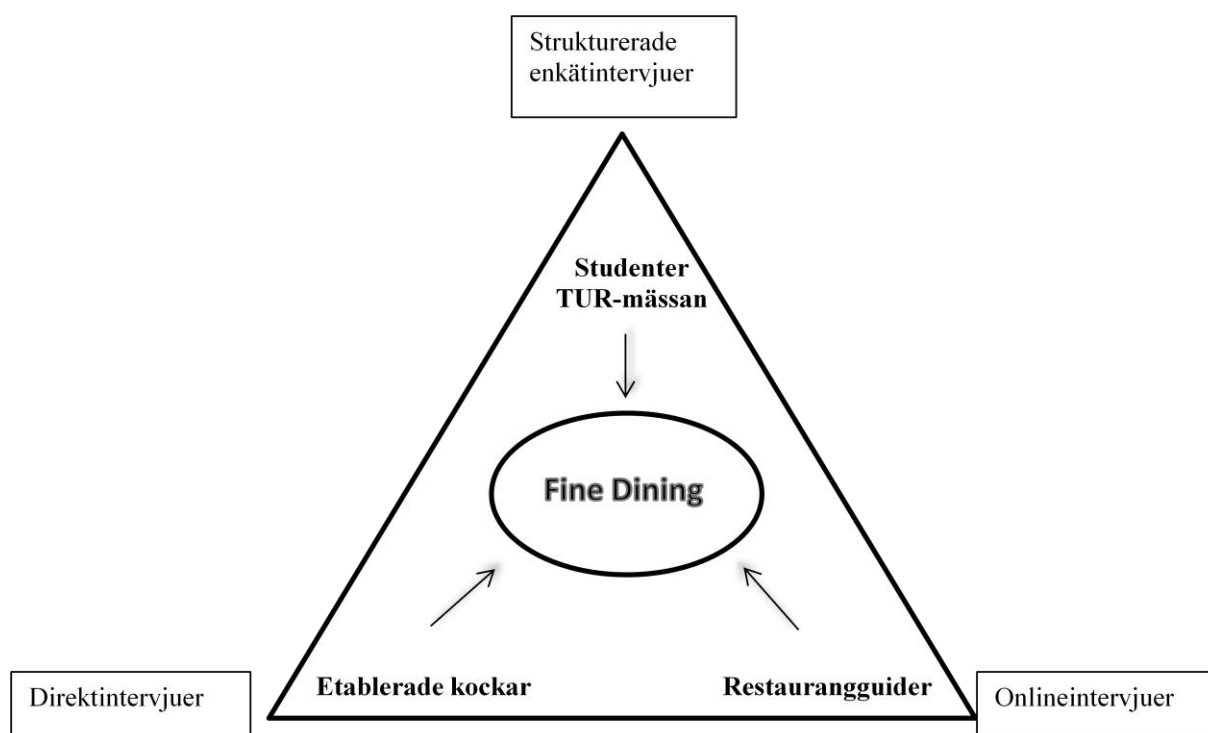
Vårt syfte är att undersöka begreppet ”fine dining” på restaurang

Frågeställningarna är:

- Hur används och uppfattas begreppet ”fine dining” i Sverige?
- Vilka använder sig av begreppet ”fine dining”?
- Hur uppnår man en ”fine diningnivå”?

### **4. Metod och material**

Bakgrundresearchen kring begreppet ”fine dining” visade att det var av abstrakt karaktär och för att skapa en större trovärdighet valde författarna att använda sig av triangulering som metod. Vetenskapligt innebär det att data analyseras från olika håll med hjälp av olika metoder. Rent konkret valde författarna att både göra kvantitativa (strukturerade enkätintervjuer och onlineintervjuer) och kvalitativa undersökningar (direktintervjuer och telefonintervju). Triangulering sågs som ett bra instrument för att på bästa sätt skapa trovärdighet kring ett svårfångat begrepp (se figur 1) (Bryman, 2011).



Figur 1. Illustrerar hur olika metoder har använts för att analysera begreppet "fine dining" med hjälp av triangulering.

#### 4.1 Urval

- Fem kvalitativa direktintervjuer och en telefonintervju utfördes med etablerade kockar från restaurangbranschen. För att skapa jämvikt bland intervjuerna, intervjuades tre kvinnor och tre män.
- Tre onlineintervjuer utfördes till tre manliga redaktörer för restaurangguider.
- 255 strukturerade enkätintervjuer, 138 kvinnor och 117 män, med besökare från TUR-mässan i Göteborg och studenter från Hotell- och restauranghögskolan i Grythyttan.

#### 4.2 Strukturerade enkätintervjuer av mässdeltagare och studenter

I de strukturerade enkätintervjuerna deltog sammanlagt 255 personer. 183 stycken deltog från TUR-mässan i Göteborg och 72 stycken studenter tillfrågades på Restaurang- och hotellhögskolan (Örebro universitet) i Grythyttan.

#### **4.2.1 Mässdeltagare på rese- turism- och mötesindustrin**

TUR- mässan är en mässa som står för resor, turism och möte. Författarna hade en förhoppning om att finna personer med inblick i restaurangbranschen som hade en åsikt om begreppet ”fine dining”.

Mässan besöktes under två helgdagar, ca 10 timmar sammanlagt, under dessa dagar var det öppet för allmänheten. Författarna cirkulerade bland besökarna i mässhallen, en ställde frågor och den andra skrev ned svaren. Valet av intervjuform var strukturerad enkätintervju eftersom författarna visste att de skulle mötas av stora folkströmmar och en stämning som var hektisk. Genom att använda sig av strukturerad enkätintervju säkerställde författarna att få svar och tydliggör ifall det fanns några oklarheter kring frågor (Bryman, 2011). Författarna valde att säga *får vi ställa några snabba frågor till er* vilket gjorde det lättare för besökarna att avvara någon minut av deras tid (Bryman, 2011). Fem frågor ställdes som var både slutna och öppna. De tre första handlade om kön, ålder och om de arbetade eller hade arbetat inom restaurangbranschen. De andra två frågorna var öppna och löd *vad tänker du på när du hör begreppet ”fine dining”* och följdfrågan *nämn en restaurang som är ”fine dining” för dig?* (se bilaga 1 för intervjuformulär).

#### **4.2.2 Studenter på hotell- och restauranghögskolan i Grythyttan**

De studenter som medverkade läste till antingen sommelier, kulinarisk kock eller hotell och management. Totalt deltog 72 stycken. Samma frågor användes som till TUR- mässan men en extra fråga lades till som var *nämn en restaurang som ligger i gränslandet för ”fine dining”*. En annan skillnad gentemot TUR- mässan var att enkäterna delades ut istället för att författarna ställde frågorna. Detta berodde på att stämningen på skolan var lugnare och studenterna kunde sitta ned och fundera kring frågorna (Bryman, 2011).

*Analysförfarande av data insamlad genom strukturerade enkätintervjuer med mässdeltagare och studenter:* Författarna valde att i ett tidigt skede koda datainsamlingen för att ha undersökningen så färsk som möjligt (Bryman, 2011). När allt material var insamlat strukturerades de olika svarsalternativen upp i Excel. Varje person fick en egen kolumn. Under den första frågan ”När du hör fine dining, vad tänker du på då?” delades svarsalternativen in efter FAMM:s fem olika aspekter, *stämningen, styrsystemet, produkten, mötet* och *atmosfären*. Exempel, nämnde en person *vit duk* översattes det till rummet och sa någon *bra mat* översattes det till produkten o.s.v. (se bilaga 2). En ytterligare indelning lades till under frågan *nämn en restaurang som är ”fine dining” för dig*, där svarsalternativen delades in i om restaurangen hade en eller flera stjärnor i Guide Michelin eller ingen alls (se

bilaga 2). Anledningen till att författarna valde att kategorisera restaurangerna på det sättet var för att se om det fanns någon koppling mellan att vara ”fine dining” och att vara stjärnkrog enligt Guide Michelins bedömningssystem.

Den ytterliga frågan som ställdes till studenterna på Hotell- och restauranghögskolan i Grythyttan *nämn en restaurang som ligger i gränslandet för ”fine dining”* analyserades genom att se om det fanns något genomgående mönster om vilka restauranger som benämndes samt vad för typ av restauranger som uppgavs.

### 4.3 Intervjuer av branschprofiler

Den kvalitativa delen av undersökningen utfördes med de etablerade kockarna och restaurangguiderna. Anledningen till den kvalitativa undersökningen var för att styrka och skapa en större förståelse kring deras resonemang av begreppet ”fine dining” (Bryman, 2011). Av kockarna intervjuades tre kvinnliga och tre manliga. Fem av intervjuerna var direktintervju och en var telefonintervju. Intervjuerna med de tre manliga redaktörerna för restaurangguiderna utfördes som onlineintervjuer.

#### 4.3.1 Etablerade kockar

Intervjuerna var semistrukturerade, vilket innebar att intervjuaren använde sig av ett frågeschema där ytterligare frågor kunde ställas utanför det färdiga frågeschemat (Bryman, 2011). Direktintervjuerna och telefonintervjun spelades in på en Mp3- spelare för att dokumentera dem. Alla kockarna hade minst 10 års erfarenhet från restaurangbranschen. För att få en bredd i undersökningen intervjuades kockar med olika specialområden inom restaurangbranschen. Urvalskriteriet var att intervju en kvinna och en man under samma specialområden. De olika yrkeskategorierna som de var specialiserade inom var lärare inom restauranghögskola, köksmästare på stjärnkrog och konsult inom restaurangbranschen.

Intervjuerna utfördes i Stockholm, Göteborg och Grythyttan och varade från 15 minuter till en timme. För att komma i kontakt med respondenterna skickades mejl eller via telefon. Under intervjuerna medverkade båda författarna. Anledningen till valet av direktintervju var för att få ut så mycket som möjligt av respondenternas åsikter (Bryman, 2011). En av intervjuerna utfördes via telefon eftersom respondenten inte var kontaktbar på något annat sätt. Allt eftersom tiden gick omformulerades frågeformuläret ifall några nya tankar uppkom hos författarna som kunde vara givande för nästa intervju. Författarna valde att inte namnge de intervjuade kockarna för att inte riskera att hänga ut någon av respondenterna. De intervjuade



blev också tillfrågade innan intervjun började om det godtogs att de blev inspelade under intervjun. (Bryman, 2011)

#### **4.3.2 Redaktörer för restaurangguider och en tidsskrift**

Intervjuerna till restaurangguiderna var utformade på samma sätt som till de etablerade kockarna men mer anpassade efter deras yrkesroll som bedömare av restauranger. Alla tillfrågade restaurangguider tackade ja till önskad onlineintervju. Frågeformuläret skickades via e-post och returnerades sedan av respondenterna (Bryman, 2011).

*Analysförfarande av data insamlat genom direktintervjuer, telefonintervju och onlineintervjuer via e-post:* Efter att varje direkt- och telefonintervju utfördes transkriberades de för att underlätta insamlingen av data (Bryman, 2011). Efter att ha gått igenom intervjuerna framträdde teman som resulterade i följanderubriker: *Trender, då, nu och framtiden, Stjärnkrogar och gränsländ, samt Existerar fine dining – fun dining*. Utifrån dessa klipptes intervjuerna isär och pusslades ihop under de rubriker som de passade in i.

Författarna valde att koda kockarnas namn efter sex olika efternamn *Carlsson, Palm, Eriksson, Bengtsson, Lindberg, Nilsson* på grund av etiska normer men också för att enklare kunna följa resultatet och skilja de olika svaren åt (Bryman, 2011), även om kockarna var både kvinnor och män skriver vi genomgående *han* i den löpande texten för att genus ska vara neutralt för läsaren. Restaurangguiderna däremot valdes att benämnas vid namn eftersom de har en stor betydelse för ämnet.

## **5. Resultat**

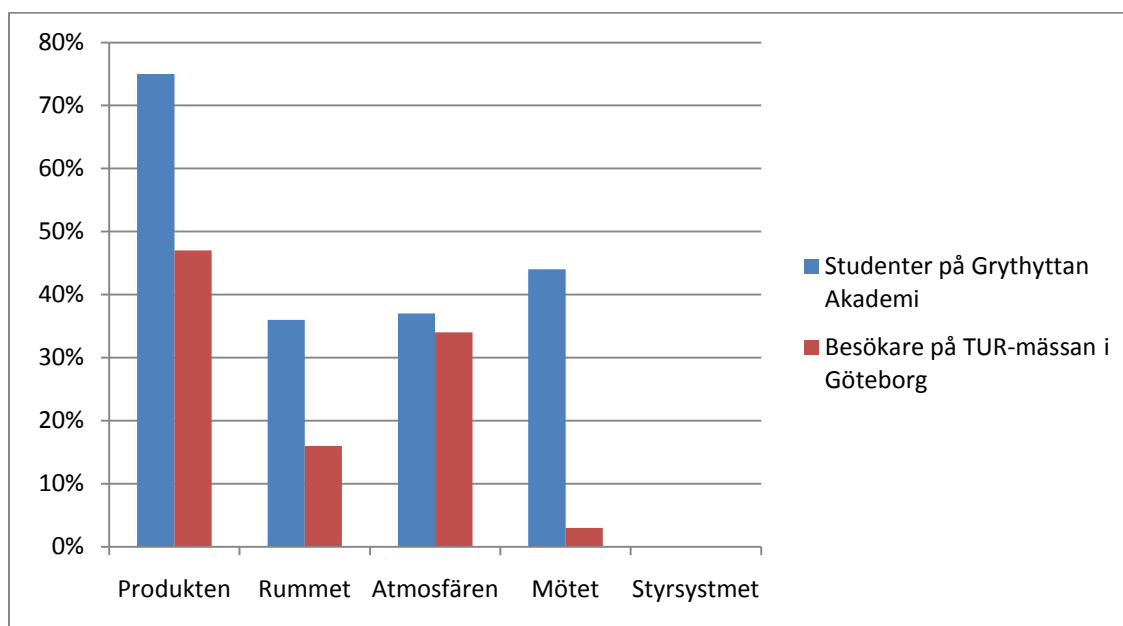
Resultatet från de strukturerade enkätintervjuerna presenteras med utgångspunkt från med FAMM som metodinstrument och även ifall restauranger benämns med stjärnor enligt Guide Michelin.

### **5.1 Strukturerade enkätintervjuer**

Svaren från de strukturerade enkätintervjuerna med studenter på Grythyttte Akademi respektive besökarna på TUR-mässan i Göteborg analyserades med FAMM-modellens fem aspekter, *produkten, rummet, atmosfären, stämningen, mötet och styrsystemet* som verktyg.

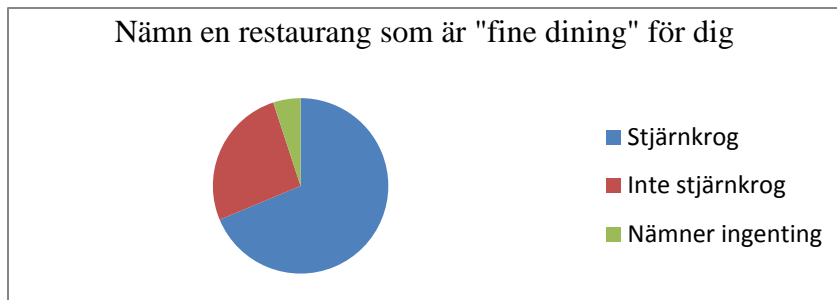
Figur 1 visar att 47 % av mässdeltagarna ansåg att *produkten* förknippas med ”fine dining”. Kommentarer som gavs var ”fin och god mat”, ”fler-rätters-menyer” och ”goda viner”. Av

studenterna på Grythyttan Akademi ansåg 75 % att *produkten* förknippas med ”fine dining”. Kommentarer var ”hög kvalité på råvaror, ”mat och dryck i kombination” samt ”avsmakningsmeny”. 34 % av mässdeltagarna nämnde *atmosfären* som en del av ”fine dining”, ett exempel som gavs var att på ”fine dining” skulle råda en fin stämning med serveringspersonal som var stiligt uppklädd. Av studenterna ansåg 37 % att *atmosfären* förknippas med ”fine dining”. Studenterna sa bland annat att ”fine dining” är, ”en extra ordinar upplevelse, trevlig miljö och avslappnat”. Bland mässdeltagarna nämnde endast 3 % *mötet* som en del av ”fine dining” till skillnad från studenternas 44 %. Det studenterna tog upp som hamnade under *mötet* var ”bra service, personal med erfarenhet inom yrket som är kompetenta”. 16 % av mässdeltagarna benämnde *rummet* som en del av ”fine dining” till skillnad från studenternas 36 %. Kommentarer från studenterna var, ”vita dukar, sköra eleganta glas, stärkta linnenervetter och levande ljus”. Ingen av mässdeltagarna eller studenterna nämnde någonting som hamnade under *styrssystemet* kring begreppet ”fine dining” (se figur 1).



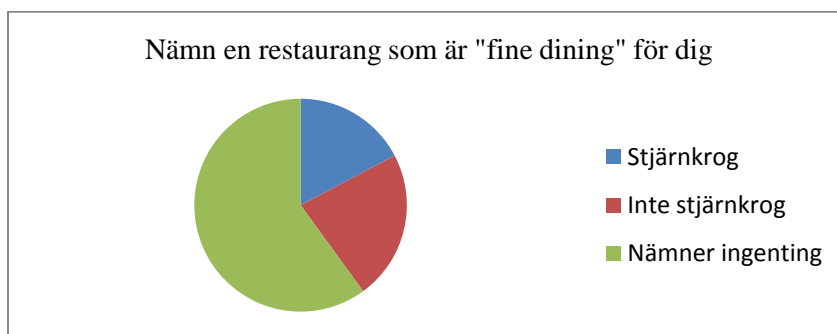
Figur 1. Enkätintervjuer analyserade med FAMM som verktyg

Under frågan ”näm en restaurang som är fine dining för dig?” var det 68 % av eleverna från restauranghögskolan som namngav en restaurang som hade en eller flera stjärnor utifrån Guide Michelins bedömningssystem. Resterande nämnde en restaurang som inte hade stjärna och 5 % nämnde ingen restaurang överhuvudtaget (se figur 2).



Figur 2. Tilläggsfråga för studenterna på Grythyttre Akademi

Samma fråga ställdes till besökarna på TUR-mässan. Där blev resultatet följande: 19 % nämnde en restaurang som hade en eller flera stjärnor i Guide Michelin, 25 % nämnde en restaurang som inte hade någon stjärna i Guide Michelin och 66 % nämnde ingen restaurang alls (se figur 3).



Figur 3. Tilläggsfråga för besökare på TUR-mässan

Studenterna fick ytterligare en enkätfråga "Nämn en restaurang som ligger i gränslandet för fine dining?". 14 av eleverna valde att inte svara på frågan. De restauranger som benämns av de återstående studenterna är allt från snabbmatskedjor och lokala kvarterskrogar till välrenommerade restauranger och hotellrestauranger.

## 5.2 Intervjuer av branschprofiler

Resultatet från de kvalitativa intervjuerna av branschprofilerna utgår från de olika teman som framträdde och resulterade i följande rubriker: *Trender, då, nu och framtiden, Stjärnkrogar och gränsland, samt Existerar "fine dining"*

### 5.2.1 Trender då nu och framtid

Alla kockarna är eniga om att trender härstammar ifrån andra länder. För att en restaurang ska kunna hålla i tiden gällande ekonomi och trender berättar kock Carlsson att man måste vara ödmjuk för vad gästerna vill ha. (Tagit bort en mening som inte direkt tas upp i diskussionen)

Palm är osäker på hur bra beskrivning ordet ”fine dining” egentligen är. Han menar:

*Den svenska gastronomin har ändrats varje årtionde från 50-talet och framåt. ... Till exempel molekylär gastronomi har det pratats om i flera år men till och med det håller på att försvinna nu. ”Fine dining” kommer också att försvinna med tiden, så vidare att man inte hittar en bra beskrivning på ordet, då kan det leva kvar.*

Enligt kocken Palm var ”fine dining” på 80-talet så häftigt som möjligt med udda ingredienser och kombinationer. Samtidigt kreerade det klassiska med exklusiva råvaror såsom anklever, tryffel och hummer. Enligt Eriksson skulle en vit duk alltid ligga på bordet och atmosfären upplevdes stelare jämfört med idag. Idag är trenden enligt kock Eriksson:

*”Mycket mer” och dagens samhälle är mycket mer trendbetonat än det var förr, idag kan en restaurang som är ”fine dining” vara utan vit duk. Restaurangen ska erbjuda något utöver det som står på menyn, det kan vara en amuse eller gottfat med en liten instickare här och där. Detta har tillkommit de senaste tio åren.*

Alla intervjuade kockarna anser att det finns många trender inom begreppet ”fine dining” - börjar en restaurang med något nytt så följer de andra efter. Restaurangen kan anse sig göra unika saker men i själva verket gör alla samma sak. White Guide menar att genom att ständigt forska i trender hela året kommer man att se när en trend är på väg. De tycker även att restauranger idag är för traditionella och förutsägbara medans Sveriges Bästa Bord anser att trender är för restauranger som inte har någon själ.

Lindberg anser att restaurangguider påverkar trender genom att de skriver om en trend eller restaurang som är på väg att slå igenom. Han berättar:

*Förr var det inte ovanligt med gästspel på restauranger, där en ”stjärnkock” kom och lagade mat med sina speciella recept. Det skapade en trend som gick vidare till fler restauranger som sedan benämndes i restaurangguiderna. Det kan man även se idag när en ”stjärnkock” börjar med något så tar nästa vidare och sedan har det skapats en trend”.*

Palm precis som Bengtsson tror att begreppet ”fine dining” kommer försvinna i framtiden och att vi kommer att försöka hitta tillbaka till det jordnära och lantliga inom matlagningen. Palm anser dock att det alltid finns en viss typ av människor som vill ha den typ av lyx och det perfekta klassiska som ”fine dining” konceptet kan erbjuda och att det därför kommer att komma tillbaka. Själva begreppet ”fine dining” däremot tror Palm kommer försvinna. Matkvalitén i överlag kommer att höjas både vad gäller teknik, kunskap och tankemässig utveckling. I framtiden tror alla kockarna på hållbar utveckling gällande maten. Bengtsson säger:

*I framtiden kommer det att bli hårdare krav på hur råvaran framställs. Klimatsmart tänkande eftersom det slängs mycket mat idag. Topp restaurangerna jobbar nära sina producenter eftersom de har ögonen på sig. Kontroll på ekonomin. Man lagar inte upp för mycket mat. Sluta slänga mindre mat. Krav på närodlat och ekologiskt. Mer grönsaker och få större platser på menyn med primörer och svenska ostar med små producenter.*

Lindberg tror att kända kockar som till exempel Ferran Adrià, skapare av El Bulli kommer ha ett stort inflytande på hur restaurangbranschen kommer se ut i framtiden. Bara genom deras ord kommer det att skapa trender. Tidigare var det teknikmatlagning, i framtiden kommer det vara psykologimatlagning.

Ett flertal av de intervjuade kockarna tror att ”fine dining” kommer lättas upp i framtiden. Det kommer hållas en högre nivå på restaurangen med renare råvaror. Istället för konstruktioner och demolerad mat, vill kocken förmedla en känsla och kunna berätta något för gästen med maten. Det ska vara naturnära med lokala råvaror. Maten kommer hålla samma kvalité som den gjort men tempot i måltiden kommer att öka med fler överraskningsmoment. Eriksson tillsammans med White Guide tror det kommer bli mer personligt och mer lekfullt. Det stela kommer tas bort och en tydlig idé kommer genomsyra restaurangen. Palm tror att segmentet under ”fine dining” kommer öka.

### **5.2.2 Stjärnkrogar**

När kockarna fick frågan ”näm en restaurang som är fine dining för dig?” nämnde de tillsammans elva restauranger som har en stjärna enligt Guide Michelin och fem restauranger som inte har stjärna. Det första som Nilsson tänker på när han hör ordet ”fine dining” är först och främst på Guide Michelin men menar samtidigt att en ”fine dining” restaurang inte

behöver ha en stjärna i Guide Michelin. Restaurangguiden Guide Michelins redaktör berättar själv att de ofta förknippas med ordet ”fine dining” men att det inte är ett uttryck som det själv använder sig av. De säger att de ger ut stjärnor till andra restauranger än bara ”fine dining” restauranger. Vad alla restauranger som får en stjärna av Guide Michelin har gemensamt är att de serverar mycket bra mat oavsett omgivning. Restaurangguidens filosofi är att kunna erbjuda aktuell information om alla typer av restauranger. De vill att deras rekommendationer ska vara fullriktiga och ha ett bra värde, oavsett vad restaurangen har för koncept. Enligt dem har oftast den restaurang som har en enklare omgivning den bästa maten.

Alla respondenter tycker att restaurangguider och recensioner är av mer eller mindre betydelse för om en restaurang är ”fine dining” eller inte. Eriksson och Lindgren tycker att många restauranger i Sverige kan falla in under begreppet ”fine dining”. Palm skiljer sig från mängden eftersom han tycker att max fem restauranger i Sverige kan vara ”fine dining”. Enligt Nilsson är Guide Michelin den restaurangguide som är av störst betydelse. Han är negativt inställd till svenska restaurangguider och tidskrifter eftersom han tycker att restauranger kan agera partiskt i sitt bedömande. **Enligt Palm innebär en stjärna på en krog att gästerna får högre förväntan och att infria det är inte alltid lönsamt för restaurangen men det är däremot ett bevis på att restaurangen är av hög kvalitet och är därför både positivt och negativt med att få en stjärna.** För Carlsson är restaurangguider och tidningar en form av ett kvitto på om det som presteras på restaurangen är bra eller dåligt. De ska inte underskattas men inte heller överskattas eftersom det inte bara är de som styr vart gästen går. Carlsson anser att personer som är intresserade av mat är de som läser restaurangguiderna, övriga läser i dagstidningarna.

Vem som bestämmer om en restaurang är ”fine dining” är det delade meningar om. Vissa av kockarna och restaurangguiderna anser att det är gästen som bestämmer om en restaurang är ”fine dining” medan till exempel Lindgren och Sveriges Bästa Bord tycker att det är krögaren själv som bestämmer det. White Guide och Palm tycker det är journalister tillsammans med restaurangguiderna som bestämmer om en restaurang är ”fine dining” eller inte. Däremot ifrågasätts hur en journalist har rätt att bedöma begreppet ”fine dining” eftersom det inte finns några bestämda kriterier kring ordet. Anses en restaurang vara tillräckligt dyr så kan det vara ett tillräckligt bra kriterium för att anses vara ”fine dining”. Men samtidigt så anser Palm att om en meny kostar 2500 kr då skall det vara ”fine dining”. Ett annat ord för en sådan dyr måltidsupplevelse finns inte. Det som också tas upp ifall en

restaurang är stjärnkrog eller inte är att om restaurangen ligger utanför Stockholm och Göteborg så finns det ingen möjlighet för restaurangen att få en stjärna.

För några år sedan var det svårt att få en stjärna från Guide Michelin om man inte hade linneduk på bordet, idag är det inte något kriterierum. Både Lindgren och Palm anser att skulle behövas ett bredare klassificeringssystem för olika typer av restauranger. Palm tycker att uppdelningar ska vara väldigt tydliga så att gästen vet vad som kan förväntas av restaurangbesök. Han fortsätter:

*Om gästen vet vad den ska uppleva och det uppfylls blir upplevelsen mycket starkare. Lyckas ”fine dining” restaurang infria folks förväntningar, då kan de kalla sig ”fine dining”.*

Lindberg säger: *Man kan inte vara en korvkiosk och efter det bli klassade som en fine dining restaurang utan att det är de exklusiva som blir högst skattade i bedömningarna, de som är mest avancerade rent tekniskt eller servicemässigt eller att de har de mest unika råvarorna. För annars skulle vardagskrogen kunna få lika många poäng som en stjärnkrog.*

### **5.2.3 Gränslandet**

Enligt White Guide är en restaurang som är i gränslandet för ”fine dining” väldigt avslappnat och bistrolikt, lite ”skitigt” men ändå mycket genomtänkt och kunnigt. Kocken Nilsson anser att gränslandet till ”fine dining” är en finare kvarterskrog, där matambitionerna finns. Han tycker inte att priserna är inom kvartersrestaurang utan snarare ”fine dining” restaurang. Eriksson tycker det är svårt att definiera vad som är gränslandet till ”fine dining” men anser att på en ”fine dining” restaurang får man någonting utöver det man beställer medans en restaurang i gränslandet endast serverar det man beställer. Lindberg skulle tidigare ha sagt att en restaurang som är i gränslandet för ”fine dining” skulle vara en restaurang som ger känslan av att känna sig hemma hos men eftersom det blivit en trend, väljer han att inte göra det. Moderna brasseri skulle kunna vara en restaurang som ligger i gränslandet men anser att de ändå hamnar i ”fine dining” sektorn. Lindberg menar att det handlar om kvalitetsskillnader och att restaurangerna som ligger i gränslandet för vad som är ”fine dining” finns överallt. Han fortsätter att berätta om en restaurangupplevelse som sker på en restaurang som enligt honom ligger i gränslandet för ”fine dining”:

*Vi är nästan det enda sällskapet i en liten matsal som är en del av en större matsal å man vill göra fint med vit duk och fina vinglas från Orrefors. Det är gamla slitna vita tallrikar med logga på tillsammans med den svarta undertallriken som är från bygden. Det är någon halv*

*medioker kristallkrona med gamla tavlor och man förstår att de försöker skapa någon slags 1700-tals situation känns det som. Servisen är svartklädd rakt igenom, vilket är ganska tråkigt och de är jätte nervösa och oerfarna. Till förrätt får man en medioker, ändå god, soppa tillsammans med bake-off bröd som är super tråkigt. Det var inget fel på soppan utan det var en fin harmoni. Det låter jättenegativt men den totala bilden var att man inte har tittat på vad som har ställts fram för saker på bordet. Varmrätten känns inte genomtänkt som serveras med råvaror som omöjligt kan komma från Sverige under den årstiden och det är bara halvljumat. Efterrätten fortsätter i samma stil. Det finns ingen personlighet någonstans inget, inget unikt för någonting.*

## 5.4 Existerar "Fine Dining"

Vad som egentligen definieras som "fine dining" är det delade åsikter om. Begreppet "fine dining" behöver inte enligt vissa respondenter innebära det bästa av det bästa medans andra säger att det måste vara det bästa av det bästa. White Guide tillsammans med Eriksson och Lindberg anser att det finns flera restauranger inom Sveriges gränser som tillhör "fine dining". Ett gemensamt anseende är att "fine dining" ska ha en jämn nivå med en tydlig röd linje genom hela måltiden. Eriksson säger att för tillfället är "fine dining" det bästa av det bästa men det kommer nya ord och termer hela tiden.

"Fine dining" enligt Carlsson kan definieras med hög kvalitet av det som levereras, välgjort med bra service och fräscha råvaror som kortfattat ger en komplett upplevelse. Palms kriterium för en "fine dining" restaurang är att det ska finnas en avsmakningsmeny och att det är dyrt. Palm delar in fine dining efter hur matlagningen ser ut. Han säger:

*Fine dining är feminin matlagning medans en entrecote med potatis aldrig kan bli "fine dining" och betraktas som maskulin matlagning. Fine dining är mer den perfekta matupplevelsen i den perfekta miljön.*

Angående hur allmänheten ser på begreppet "fine dining" anser kockarna att det inte är förvånande att få människor förutom branschmänniskor vet vad det betyder. Det är ett ord som är svårt att definiera samt att det är ett inlånat ord. Enligt Palm användes tidigare ord som lyxkrog och stjärnkrog men som numera har bytts ut till "fine dining". Anledningen är att det



blir alltmer internationellt och man lånar begrepp från andra länder. Både Palm och Lindberg drar paralleller bakåt i tiden då a la carte var klassat som en variant av vad som är dagens "fine dining". Lindberg drar även paralleller till *Haute Cuisine* - den finare matlagningen. Han anser att inom "fine dining" matlagningen förväntas det en berättelse och det hantverk som finns i matlagningen är välmedvetet och genomtänkt.

Ett problem som Lindberg tar upp är hur och när begreppet ska användas, det är viktigt att det inte misstolkas hos mottagaren. Flera av kockarna tycker inte att "fine dining" är ett bra ord att använda sig av. En rak översättning av ordet blir *fin ätning* som kan anses stelt och formellt. White Guide anser att ordet blir missvisande på svenska men att det fungerar bra på engelska. De anser även att "fine dining" är ett ytterligare ord för att kunna beskriva olika restaurangupplevelser. Däremot menar de att det inte är något att sträva efter och att ordet kunde ersättas av ett annat begrepp som passar bättre tillsammans övriga kategorier som snabbmatsrestaurang, kvarterskrog, familjerestaurang, pub, bistro och cafeteria etc. Bengtsson är osäker på om begreppet "fine dining" alltid kommer att existera, men hoppas att det inte gör det eftersom han anser att personer blir avskräckta av begreppet. Han berättar att det finns vissa restauranger som inte vill benämnas som "fine dining" för man vill ha lite vardagligare "häng". White Guide anser inte att begreppet behöver någon tydligare gränsdragning kring dess betydelse de anser att gråzoner och begreppsförvirring får människor att tänka.

Nilsson tycker att "fine dining" kan vara ett bra beskrivande ord och att det är bättre än ordet lyx som figurerar just nu. Han anser att lyx förknippas med pengar, "fine dining" klingar lite bättre och är mer tilltalande. Sveriges Bästa Bord tror att "fine dining" alltid kommer finnas eftersom det har en stor betydelse för branschens utveckling och de anser att uttrycket står för en benämning som restaurangens gäster kan uttrycka sig genom. De anser inte heller att det behövs någon tydligare gränsdragning för vad det innebär.

Lindberg, Nilsson och Palm tror att de pratar samma språk som sina kollegor när de pratar om "fine dining" men Palm menar att om man skulle diskutera begreppet skulle åsikterna gå isär. Bengtsson tycker att anställda inom restaurangbranschen till en viss del pratar samma språk kring begreppet "fine dining" Men han menar att det beror på vilka erfarenheter kollegorna har och vilka erfarenheter de har från att äta ute. Alla kockarna är överens om att det är ett branschord men i vilken utsträckning är svårt att definiera. Begreppet "fine dining" behöver enligt vissa vara en restaurang medans övriga anser att det kan vara något annat. Det kan vara

allt från en övernattnig på hotell, vällagad mat hemma i köket till ett café som lagt ner hjärta och själ i matlagningen eller en restaurangupplevelse. Vad som anses vara gemensamt för ”fine dining” är att det ska vara bra gjort och av hög kvalité.

Enligt Palm kan endast en restaurang vara ”fine dining” men inte vilken restaurang som helst utan det måste ha den attribut som krävs. Han berättar:

*Det korrekta mottagandet med den korrekta miljön, att det finns blommor, linnedukar, bra helhet med en helhetsupplevelse av allt som innebär med mat och dryck, men även atmosfär, miljö och alla dess uttryck restaurangen ger ska kännas fine dining. Serveras det en köttbit på en sten och en tråkosa till drycken så krävs det mycket till för att det ska vara fine dining, det krävs något exceptionellt. Fine dining är den ultimata upplevelsen. Dukar håller på att försvinna alltmer från restaurangen men det ska vara duk på ”fine dining” restauranger och det är viktigt att personalen är anständigt klädd.*

### **”Fun dining”**

Ett flertal av branschprofilerna drar paralleller mellan ”fine dining” och ”fun dining”. Enligt Palm pratas det mycket om att ”fine dining” har blivit ”fun dining”, att sälja en upplevelse och skoja till restaurangbesöket. ”Fun dining” är konceptet som är ett steg under ”fine dining” och är den aspekten som kommer växa och bli större den närmsta tiden. Kocken Palm tycker sig se att restauranger redan försöker trubba av ”fine dining” konceptet, trots att begreppet bara funnits i två till tre år enligt honom. Bengtsson anser att ”fine dining” idag kan vara mer lekfullt där man har tänkt till gällande helheten. Kocken Carlsson gillar inte begreppet ”fine dining” och skulle hellre vilja benämna krogen som en *glad måltid*. Han tycker att ”fun dining” är bättre än ”fine dining” i den bemärkelsen att en måltid ska vara en rolig och trevlig upplevelse. Han tycker det är fel att dela in mat i fint och fult.

### **Hur definieras ”fine dining”**

Det som kan utläsas från de intervjuade branschprofilerna är att helheten måste finnas för att det ska vara ”fine dining”. Det som branschprofilerna nämner mest som måste ingå i konceptet ”fine dining” är i första hand *produkten*. Det ska vara hög kvalitet på råvaror och hantverk. Avsmakningsmeny ska finnas med bra vinlista som kombineras med maten. Sedan kommer *mötet* som nämns näst mest. Branschprofilerna anser att det är viktigt att ha professionell personal som kan leverera bra service och vara kunnig i sin sak, gällande både mat och dryck. *Rummet* och *atmosfären* nämns i lika stor utsträckning för vad ”fine dining”

är. *Rummet* benämns med ord som bra material, musik, trivsamt miljö och genomtänkt inredning. *Atmosfären* ska vara i någon form av igenkännande, där helheten finns. *Styrsystemet* är det ingen som nämner inom dess kategori.

## 6. Diskussion

Diskussion börjar med att beröra de metoder och källor som författarna valt att använda sig av. Därefter tas resultat upp tillsammans med bakgrundsmaterialet för vidare diskussion.

### 6.1 Metoddiskussion

Tanken med enkätintervjuerna på TUR-mässan i Göteborg var att respondenterna skulle vara branschpersoner eller att de hade en insyn i restaurangbranschen men så var inte fallet. De fick nu istället stå för allmänhetens uppfattning kring begreppet ”fine dining”. Denna förändring blev positivt eftersom resultatet nu fick ytterligare en dimension och synvinkel kring begreppet vilket gav en större tyngd till arbetets resultat. Fördelen med direktintervju var att svaren kunde fås direkt av respondenten samt att eventuella frågor och funderingar kunde ges, från både respondenten och intervjuaren. Ett flertal av de intervjuade var osäkra på begreppets innebörd och valde därför att översätta ordet direkt till svenska. Där syntes en tydlig tendens vilket gjorde att författaren i vissa fall ställde en följdfråga som var ”har du hört begreppet förr?”. Flertalet av de intervjuade upplevdes lite ställda och nervösa inför frågorna men blev efteråt förvånade över att det inte var ”värre” än så.

Enkäterna som delades ut till studenterna på hotell- och restauranghögskolan fick de själva fylla i medan författarna var i närheten ifall några funderingar fanns kring enkäten. Det som kunde ses som både positivt och negativt med att dela ut enkäterna var att studenterna kunde i vissa fall sitta och diskutera sinsemellan, vilket gjorde att de kunde påverka varandras svar. Vissa av studenterna kanske inte hade någon aning om vad de skulle skriva och valde då att diskutera med annan student och därmed blev påverkad av den andres svar. Samtidigt gav det tankar och funderingar hos studenterna som gjorde att diskussioner skapades kring ”fine dining” som cirkulerade i skolan.

Insamlandet av data från branschprofilerna genomfördes på två olika sätt för att på bästa sätt kunna nå ut till de önskade respondenterna. För att underlätta insamlandet av data användes diktafon till de alla intervjuerna. Telefonintervjun som gjordes med en av de intervjuade branschprofilerna valdes på grund av att respondenten inte hade möjlighet på något annat sätt. Telefonintervju till skillnad från direktintervju som användes vid de övriga intervjuerna, hade den förutsättningen att respondenten inte kunde bli påverkad på samma sätt av intervjuaren gällande kön, etnicitet och omgivning. Däremot blev det mindre personligt och respondenten kunde lättare bli uttråkad samt att personen i fråga kunde göra annat under pågående intervju och därmed bli mindre engagerad (Bryman, 2011).

Med restaurangguiderna valdes det att göra onlineintervjuer eftersom författarna ville ha snabba och konkreta svar. Det som tydligt kunde utmärkas var att respondenten kunde begränsa sina svar samt hoppa över eventuella otydliga eller svåra frågor. Det fanns inte heller någon möjlighet att ställa eventuella följdfrågor (Bryman, 2011). Till en början tillfrågades en tidsskrift, som var inom genren mat och dryck, för en onlineintervju men som sedan valdes att tas bort som en begränsning av arbetet.

Eftersom ”fine dining” var ett väldigt svårdefinierbart begrepp försvårade det sökandet av artiklar och bakgrundsfakta. Därför måste det tas i beaktning att många av de källor som användes var från USA, vilket gjorde att deras beskrivning och innehåll av ”fine dining” och andra begrepp inte behövde överensstämma med Sveriges tolkning. Även en del av den bakgrundsfakta som användes kunde anses vara gamla men där togs beaktning till dess relevans för val av fakta de beskrev.

Valet av triangulering som metod kändes som en nödvändighet för att kunna få en relevans och trovärdighet till det svårfångade begreppet. Tack vare den valda metoden gav det möjligheten att undersöka ämnet från olika synvinklar. Det gjorde också att det blev mer arbetskrävande eftersom flera metoder var tvungna att användas för att undersöka begreppet istället för bara en metod, men kändes givet för att få en trovärdighet till det valda ämnet ”fine dining”

## 6.2 Resultatdiskussion

Författarna har valt att utgå ifrån samma underrubriker som till resultatet för att skapa en tydlighet: *Trender nu, då och i framtiden, Stjärnkrogar och gränslandet samt Existerar begreppet "fine dining"- "fun dining"*

### **6.2.1 Trender nu då och i framtiden**

Flera av de etablerade kockarna anser att "fine dining" är trendbetonat och att själva begreppet kommer försvinna sinom tid eftersom det är oidentifierat. Sveriges Bästa Bord till skillnad från de andra anser att trender är för restaurangen som inte har någon själ. Om "fine dining" begreppet kommer att finnas kvar i framtiden återstår att se.

**Kockarna menar att nya trender cirkulerar i massmedia och** den matmedvetne gästen läser om nya trender i restaurangguider och andra matrelaterade tidsskrifter. Den icke medvetne gästen saknar däremot vetskap om vad som är trendigt inom restaurangbranschen eftersom det inte ligger i dess intresse. Vem det är som skapar en trend anses komma utifrån andra länder, restaurangguider eller om en etablerad restaurang eller kock börjar med något nytt så tar resterande restauranger efter.

Precis som kocken Lindberg menar antyder också Wood & Brotherton (2008) att idag ska varje "fine dining" restaurang sticka ut och ha sin egen särprägel men egentligen råder det någon form av mainstream där restauranger tar efter varandra och gör lika (Wood & Brotherton, 2008). Detta gör att det lätt blir en specifik trend går att se igenom de olika "fine dining" restaurangerna. Den trend som varit populär nu med dekonstruering och udda ingredienskombinationer är på väg att försvinna.

I framtiden kommer restaurangerna att bli mer genuina och personliga. Hedberg (2011) anser precis som flertalet av kockarna, att det kommer att röra sig ännu mera åt det jordnära och lantliga där restaurangerna kommer sträva efter hållbar utveckling. Mossberg (2008) anser att överraskningsmoment kommer bli allt viktigare och att ett snabbare tempo måste hållas. Gästen kommer bli mer medveten om vad de stoppar i sig vilket resulterar i att högre krav ställs på kockarnas kompetens (De Frumerie 2009). Mossberg tror även på ett nytt koncept med "restaurangbutiker". Något som anses vara gemensamt för den nya trenden som komma skall, enligt Alexandersson (2007) och De Frumerie (2011) tillsammans med de kockarna som blivit intervjuade, är "fun dining". Flera restauranger som anses vara "fine dining" restauranger kan också vara "fun dining". Det innebär att köket och matsalen kommer vara mer lekfull och lättsamt. Det ska heller inte behöva kosta en förmögenhet att gå till restaurangen utan det kan finnas en billigare del i menyn. Fortfarande kommer samma höga kvalité att hållas men med enklare och roligare medel.

Det som kan ses som en skillnad från förr till idag är att idag är det lättare att driva en ”fine dining” restaurang om man utgår från ekonomins påverkan. Förr var konsumtionen av att äta ute påverkad om det var hög- eller lågkonjunktur men som sedan 2000-talet inte har haft samma påverkan och gästen väljer inte bort ute ätandet i en ekonomisk kris (Warde & Martens, 2000). **Alexandersson (2007) menar som kocken Bengtsson säger att ute ätandet har blivit en vardag, vilket resulterar i att hemmamåltiden med vänner kan vara den mest ultimata lyxen eftersom det sker alltmer sällan.**

Besök på restaurang har i dagens samhälle olika betydelser, det kan vara för att njuta av mat och dryck, jobbrelaterat eller för att det är en nödvändighet (Edwards, 2000). Det kan dras paralleller till förr i tiden när restaurangen kom till Sverige redan på 1900-talet så ansågs äta på restaurang som en lyx och det var endast de välbärgade familjerna som hade råd med det (Ball & Roberts, 2008). Idag kan alla äta på restaurang oberoende av kön, etnicitet eller hur välbärgad familj man har. Den uppdelningen av klasser på människor fanns under 1900-talet och bakåt i tiden har försvunnit. Det som är trendigt just nu är det jordnära och naturliga, till skillnad från 1960-talet då halvfabrikat och snabbmat blev populärt och jordbrukssektor tappade status. (Andersson, 1987). Idag är människa mer medveten om vad den stoppar i sig och matens innebörd har fått en helt annan betydelse än att äta för att överleva.

**Utifrån kockarnas diskussion kring varför begreppet ”fine dining” är så odefinierbart kan det utläsas att det beror på att begreppet inte finns beskrivet på svenska och därmed skapar sig varje person en egen uppfattning efter sina egna referensramar. Det kan också utläsas från den undersökning som författarna gjorde på TUR-mässan där de flesta som blev intervjuade inte visste vad ”fine dining” innebar.**

Utifrån de etablerade kockarna och restaurangguiderna tillsammans med de bakgrundsfakta som angivits har författarna upptäckt två olika versioner av begreppet ”fine dining”. Det ena är det traditionella restaurangen som har unika maträtter och det är dyrt (Wood & Brotherton, 2008). Konceptet går tillbaka i tiden till vad som förr ansågs vara en lyxig restaurang genom perfekt servering där matsalshantverk kan förekomma (Lundqvist, 2006). Det ska vara genomgående stil på utensilierna med servitörerna som är korrekt klädda där hovmästaren är formellt klädd. Det ska vara duk på bordet och för att gå dit ska gästen vara uppklädd. Enligt Palm finns det max fem restauranger i Sverige av denna typ (Mealy, 2011).

**Precis som Bengtsson i medhåll från ett flertal andra kockar är den andra versionen en mer trendbetonad restaurang där det ska finnas unika maträtter som inte nödvändigtvis behöver**

innebära att det är dyrt. Palm precis som Bengtsson anser att det inte har någon betydelse för om det är duk på bordet eller inte. Det trycker också kocken Marcus Samuelsson som Brickman (2008) tar upp i sin artikel, att det ska vara kul att gå på restaurang, oberoende av vilken anledning man besöker restaurangen. Det ska vara avslappnat, gott och inga stärkta dukar ska ligga på borden. Palm fortsätter med att det inte behöver vara tallrikar som går genom samma serie utan det kan serveras på ett stenblock, bara det följer temat. Det ska vara lekfullt och nytänkande där serveringpersonalen kan vara avslappnat klädda men ändå klädda i gemensam stil. Wood & Brotherton (2008) fortsätter med att restaurangen ska ha en egen särprägel där de rätta attributen är uppfyllda som tydligt sticker ut gentemot de andra restaurangerna.

Det som alla kockarna trycker på och anses vara gemensamt för dessa två typer av restauranger som är ”fine dining” är att det ska finnas en röd tråd genom konceptet på restaurangen. Precis som Klosse m.fl. (2004) säger så ska det vara professionell personal med hög kvalité på maten, där maten är nytänkande och genuin (Klosse m.fl. 2004). En annan gemensam nämnare för de båda typerna av restaurangerna är att det ska finnas en viss perfektionist i ”fine dining”.

Utifrån intervjuerna av branschprofilerna visar det sig att utifrån trender och dess framtid kommer maten som serveras på ”fine dining” restaurang återgå till den rena råvaran. Det ska vara naturligt och en möjlighet till spårbarhet och ekologisk odling kommer finnas (Jönsson & Tellström, 2008). Flera av kockarna tror att man kommer att gå ifrån det typiska ”fine dining” men tror att det är något som kommer återkomma senare i tiden. Däremot kommer konceptet med den vita duken alltid finnas kvar eftersom en viss typ av människor vill ha den lyxen samtidigt som den nya versionen av ”fine dining” kommer fortsätta växa inom sin kategori (De Frumerie, 2011).

### **6.2.2 Stjärnkrogar**

Vad som kan utläsas utifrån de svar som angetts om vad som anses vara ”fine dining” är att restauranger som har fått en stjärna i Guide Michelin ofta anses vara ”fine dining” restaurang. Däremot måste det tas i beaktning att Guide Michelin bara ger ut stjärnor till restauranger i Stockholm eller Göteborg, vilket inte ger samma rätt till övriga restauranger att kunna kallas stjärnkrog (Guide Michelin, 2011). Det vill säga att en stjärnkrog kan inte bara översättas till ”fine dining”, för i så fall så kan ingen restaurang utanför de stora städerna benämnas som

”fine dining” trots att de kanske har det konceptet som krävs för att vara det. Samtidigt så säger restaurangguiden själv att de inte vill bli förknippade med begreppet ”fine dining” och att det inte är något begrepp som de använder sig av. Men ändå har ett flertal kockar knutit samman ”fine dining” med restaurangguider och anser att Guide Michelin har ett stort inflytande för begreppet. Vare sig Guide Michelin inte vill bli förknippad eller använder sig av begreppet ”fine dining” så har de en stor betydelse för om en restaurang är det eller inte. Får en restaurang en stjärna så har den fått en stämpel att den kan erbjuda någonting bra och stjärnkrog blir en synonym till ”fine dining”.

Enligt Hedlund (2009) finns det recensenter och journalister som inte har den kunskap som krävs för att bedöma restauranger och anser att många journalister endast utgår från maten och servicen men glömmer bort helheten och kan därmed ge en missvisande bild. Det bekräftar även en av kockarna som också anser att restaurangbedömarna kan vara partiska i sitt bedömande och kan därmed ge fel bild av restaurangen. Det kan sammanfattas med att restaurangguider, och andra som skriver om restauranger i media ska tas med en nypa salt eftersom det inte alltid kanske uppger rätt fakta.

För att kunna dra en gräns till vad ”fine dining” är fick studenterna från Grythyttan och de etablerade kockarna samt restaurangguiderna försöka dra en gräns till vilka restauranger som inte är ”fine dining”. Av alla som svarar på frågan är det ingen som anser att en stjärnkrog är en restaurang som ligger på gränslandet till ”fine dining”. Det som kan ses som en skillnad är att restauranger som ligger i gränslandet ger en mer avslappnad känsla och att det kan vara en kvarterskrog men att konceptet ändå är genomtänkt och kunnigt. Gränslandet till ”fine dining” anses vara nätt det lilla extra saknas för att kunna bli kallad ”fine dining”.

### **6.2.3 Existerar ”Fine dining”**

”Fine dining” kan ses som ett begrepp som används av aktiva inom restaurangbranschen eller av de som har ett intresse av att äta ute. Den stora allmänheten använder inte eller saknar vetskap kring ”fine dinings” betydelse. Detta kan bero på att medelsvensson inte går på ”fine dining” restauranger och använder därför inte begreppet vilket kan avläsas från TUR- mässan. Studenter på Restauranghögskolan i Grythyttan hade en uppfattning kring ”fine dining”, detta kan bero på den kunskap de fått från skolan eller branschen (Jönsson & Tellström, 2008). De nämnde fler aspekter kring måltiden vilket visar att ju mer insatt man är desto viktigare blir helhetsupplevelsen. Kockarna och restaurangguiderna använder begreppet till viss del men anser att det inte är ett bra beskrivet ord. De tycker att ”fine dining” är svårt att definiera och att det genom det kan misstolkas av åhöraren. Palm och White Guide anser att begreppet är ett



inlånat ord och att det beskrivs bättre på engelska. Den svenska översättningen kan tyckas stel och formell. Detta kan ses som en möjlighet att kunna få en svensk översättning till "fine dining" för att den vanlige svensken ska förstå vad det egentligen innebär med "fine dining" och skulle kanske ge begreppet ett helt annat innehåll som skulle bli mer publikt.

En önskan av många branschpersoner är att ett tydligare indelningssystem för restauranger ska upprättas så att gästen vet vilken typ av restaurang de ska besöka och vad de kan förvänta sig av den. "Fine dining" som klassifikationsbegrepp kan därför ifrågasättas utifrån dess otydlighet och en tveksamhet kan uppstå kring om begreppet ens skall användas.

För att "fine dining" ska kunna existera behövs enligt vissa en skarpare gränsdragning. En del anser att "fine dining" kan vara en övernattning på ett hotell medans andra tycker att "fine dining" handlar om en restaurangupplevelse. "Fine dining" kan både vara förknippat med det franska traditionella köket men också vara en inställning i tiden (Mealey, 2011) Om begreppet är oidentifierbart kan gästen känna en annan slags förväntan inför besöket och då skapas ett överraskningsmoment som tar bort tristessen från vardagen (De Frumerie, 2008). Om begreppet är definierbart ska det finnas en tydlighet i vad gästen ska förvänta sig när den går på "fine dining".

"Fine dining" kan ses som ett begrepp som har utvecklats utifrån lyxkrogar, stjärnkrogar och à la carte men som i framtiden kan bli ersatt med ett nytt ord för högklassig restaurang. Det nya ordet som har börjat kreera är "fun dining" som ett flertal av respondenterna nämnt. Många anser att "fine dining" låter tråkigt och många vill inte bli förknippade med ordet eftersom det kan skapa en massa förväntningar och kan till och med skrämna gästen. "Fun dining" menar vissa låter mindre dramatiskt och mer avspänt och upplevelserikt. Vilket även det avspeglar den trend som komma skall. Palm nämner att "fine dining" kommer försvinna men det kommer tillbaka, men då i en annan skepnad. Som Eriksson nämner kan begreppet tolkas lite som man själv vill. Begreppet existerar men det existerar efter individens egen uppfattning kring "fine dining".

## 7. Slutsats

"Fine dining" är ett begrepp som är svårt att definiera och sägs ibland handla om olika trender på restaurang. Det kan göra det svårt för allmänheten att relatera till begreppet vilket gör att "fine dining" kan ses som ett branschord. Det som har framträtt om "fine dining" i den här

undersökningen är att det finns två typer av ”fine dining” restauranger. Den ena som står för det traditionella och upplevs strikt och välordnat. Matsalshantverk kan förekomma med en korrekt servering och bra bemötande gentemot gästen. Den andra typen av ”fine dining” är en restaurang som håller hög kvalitet men har ett roligare tilltal som ska göra så att gästen känner sig avslappnad och kunna njuta av god mat och bra sällskap. Detta kan också dras mot ett annat begrepp ”fun dining” som allt fler talar om, kanske en ny trend där fler kan känna sig välkomna. Hur man uppnår ”fine dining”-nivå är svårt att besvara då det inte finns någon klar definition av begreppet. Det enda som kan utläsas för vad som är ”fine dining” är att det ska vara av hög kvalitet.

## Referenser

- Alexandersson, K (2007) Hemlagat framtidens lyxmat. Restauratören. Hämtad 2011-05-11 <http://www.restauratoren.se/artikel/hemlagat-framtidens-lyxmat-6545>
- Brotherthoon, B (2008) *Restaurants*. In Ball, S & Roberts, L *The international hospitality industry structure, characteristics and issues* (30-58) Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Brickman, G (2008) *Aquavit tillbaka till rötterna*. Hämtad 2011-05-31 från <http://www.restauratoren.se/artikel/aquavit-tillbaka-till-r%C3%B6tterna-6730>
- Bringéus, N-A. (1988). *Mat och måltid*. Stockholm: Carlssons Bokförlag
- Bryman, Alan. (2011) *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber AB
- Chossat, Véronique & Gergaud, Olivier (2003) Expert Opinion and Gastronomy: The Recipe for Success. *Journal of Cultural Economics* (Nr 27) (127-141).
- De Frumerie, M (2008) *Häng med i trendsvingarna*. Restauratören. Hämtad 2011-05-04 <http://www.restauratoren.se/artikel/h%C3%A4ng-med-i-trendsv%C3%A4ngarna-7304>
- De Frumerie, M (2009) *Genuint är trendigt på krogmenyer*. Restauratören. Hämtad 2011-06-01 <http://www.restauratoren.se/artikel/genuint-%C3%A4r-trendigt-p%C3%A5-krogmenyer-7635>

- De Frumerie, M (2011) *Lokalt och ekologiskt i fokus på White Guides trendseminarium*. Hämtad 2011-05-31 från <http://www.restauratoren.se/artikel/lokalt-och-ekologiskt-i-fokus-p%C3%A5-white-guides-trendseminarium-20911>
- Edwards, J, S.A. (2000). Food service/Catering Restaurant and Institutional Perspectives of the Meal. Ingår i: Meiselman H, L (Editor) *Dimensions of the meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating* (223-244). Maryland: Aspen Publisher Inc
- Engström, C (1994:a). *Nationalencyklopedin*. Höganäs: Bra Böcker AB
- Engström, C (1994:b). *Nationalencyklopedin*. Höganäs: Bra Böcker AB
- Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J & Mossberg, L (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice* (Nr 17) (84-93).
- Guide Michelin (2011) *The Michelin Guide*. Hämtad 2011-04-26 <http://www.viamichelin.com/web/Restaurants>
- Klosse, P. R., J. Riga, A. B. Cramwinckel & Saris, W. H. M (2004). The formulation and evaluation of culinary success factors (CSFs) that determine the palatability of food. *Food Service Technology* (Nr 4) (107-115).
- Hedlund, O. Häggblom, K. Johannison, L P. Åkermark, B E. (2002) *Fullständiga rättigheter: femtio goda år på den svenska krogen: sanningar och skrönor från kök och matsalar*. Stockholm: Stockholm Prisma
- Hedlund, T (2009) *Krogrecensenter får svidande kritik*. Hämtad 2011-05-16 <http://www.restauratoren.se/artikel/krogrecensenter-f%C3%A5r-svidande-kritik-8395>
- Jarnhammar, Lennart. (2005) *Kampen bakom svängdörrarna* Jönköping: NRS Tryckeri AB
- Jarnhammar, Lennart. (2009) *Reserverat och Serverat*. Jönköping: NRS Tryckeri AB
- Jonsson, I M. Nygren, T. Pipping Ekström, M. (2006) *Mentorskap, mat- och vinkunskap, arbetskläder, yrkesbenämningar – Nycklar till positionering av genus i restaurangmiljön*. I: Pipping Ekström, M (Red.) *Genus på krogen*. Örebro University: Culinary Arts and Science 2.
- Jönsson, H & Tellström, R. (2008) Utbildning inom det Gastronomiska fältet: Gastronomi i kunskapsområdet. Ingår i: Fjellström, C (Red.) *Gastronomisk Forskning* (Vol 5) (11-86). Stockholm: Gastronomiska Akademin.
- Lundqvist, H. (2006) *Lågstatusjobb på högstatuskrogar; Serveringsarbetets degradering och feminisering 1950-2000*. I Pipping Ekström M *Genus på krogen*. (35-83) Örebro Universitet: Måltidskunskap/Culinary Arts & Science 2.
- Mealey, L (2011) *What is fine dining?* Hämtad 2011-04-01 <http://restaurants.about.com/od/restauranconcepts/a/Fine-Dining.htm>

- Mossberg, L. (2008) *Att skapa upplevelser –från OK til WOW!* Lund: Studentlitteratur
- Nationalencyklopedin (2011:a). *Snabbmat*. Hämtad 2011-05-30 <http://www.ne.se/snabbmat>
- Nationalencyklopedin (2011:b). *Bistro*. Hämtad 2011-05-30 <http://www.ne.se/lang/restaurang>
- Warde, A & Martens, L. (2000) *Eating Out: Social Differentiation, Consumption And Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press
- Watz, B (2008). The entirety of the meal: a designer's perspective. *Journal of Foodservice* (Nr 19) (96-104).
- Wood, R C & Brotherton, B (2008). *The Sage handbook of hospitality management*. London: SAGE Publications Ltd
- White Guide (2011) *Sveriges Bästa Restauranger*. Hämtad 2011-04-26 <http://www.whiteguide.se/om>
- Wikipedia (2011b). *Types of restaurants*. Hämtad 2011-04-01 <http://en.wikipedia.org/wiki/Types-of-resturauants>
- Wikipedia (2011a). *Guide Michelin*. Hämtad 2011-05-04 <http://sv.wikipedia.org/wiki/Michelinguiden>

## Intervjudokumentation

Bandinspelningar och utskrifter från alla de intervjuer som har gjorts förvaras hos uppsatsförfattaren Frida Andersson, Karlsgatan 14A, 703 41 Örebro

BILAGA 1 Enkät intervjuformulär

BILAGA 2 Intervjuguide

Bilaga 1. Enkät intervjuformulär

ÖREBRO UNIVESRITET

Restaurang – och Hotellhögskolan

Grythytte Akademi

MAN  KVINNA

Ålder 18-30 30-40 40-50 50-60 60 eller äldre

Jobbar du

inom restaurangbranschen? JA  NEJ

När du hör begreppet ”fine dining” - vad tänker du på då?

Nämn en restaurang som är ”fine dining” för dig

## Bilaga 2. Intervjuguide

Berätta hur du kom in i branschen?

När du hör fine dining, vad tänker du på då?

Hur förhåller du dig till ordet fine dining i din yrkesverksamhet?

Är fine dining ett bra beskrivande ord?

Näm en restaurang som är fine dining för dig. Motivera!

Näm en restaurang som ligger i gränslandet för fine dining.

Anser du att restaurangguider har någon påverkan på om en restaurang är fine dining eller inte? Motivera.

Vem bestämmer om en restaurang är fine dining eller inte?

Inom restaurangbranschen, om ni pratar om fine dining känner du att ni pratar samma språk? Motivera.

Hur tror du trender inom fine dining kommer yttra sig i framtiden?

Missbrukas ordet fine dining? Motivera

Måste fine dining vara en restaurang? Motivera

Näm fem saker som enligt dig ska finnas med i konceptet för att kunna kallas fine dining.

Är duk ett måste för fine dining/ I så fall vilken typ? Handlar det om kvalité?

Hur viktiga är utensilierna? Motivera

Anser du att fine dining är ett branschord?

Tror du att fine dining är ett bestående uttryck?

