



GÖTEBORGS UNIVERSITET
HANDELSHÖGSKOLAN

”En genuin smak av Bohuslän, tack!”

- en fallstudie om restaurangers uppfattning av
turisters efterfrågan på lokal mat

Kandidatuppsats i kulturgeografi, VT 2011
Institutionen för kulturgeografi och ekonomisk geografi

Författare: Elin Jacobsson & Frida Levin
Handledare: Marie Stenseke
Examinator: Ingrid Johansson

Förord

Med ett intresse för hållbarhetsfrågor, liksom för mat och turism, växte idén till uppsatsämnet fram med stöd från Kristina Lindström som är involverad i projektet Framtidskuster. Under arbetets gång har hon även bidragit med värdefulla tips och kontakter inom ämnesområdet. Vår handledare Marie Stenseke har hjälpt oss att smalna av fokus i uppsatsen genom att ge bra feedback och konstruktiva förslag när vi svävat ut för mycket från ämnet. Ulf Ernstsson har varit mycket hjälpsam i arbetet med att rita några enklare översiktskartor i GIS samt att ta fram information till kartorna. Vi vill också tacka Jarl Engquist på Fiskeriverket och Jill Axelsson på Västsvensk Mersmak för att de tog sig tid att svara på våra frågor.

Framförallt vill vi rikta ett stort tack till krögarna på de tre restaurangerna för att de ville ta emot oss och ställa upp på intervju. Utan dem hade genomförandet av denna uppsats inte varit möjligt.

- Elin & Frida

Sammanfattning

Fisket har alltid varit en viktig näring för de Bohuslänska kustsamhällena och området har en tydligt utpräglad fisketradition som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Samhällena växte som mest under sillens glansdagar på 1800-talet. Ungefär samtidigt började man ta emot mängder med turister varje sommar som kom dit för att segla, sola, bada och uppleva den vackra naturen. Sedan många år har samhällena längs kusten därför gjort sig beroende av turistnäringen för sin överlevnad, särskilt sedan fisket kommit att bli allt svårare att livnära sig på.

Det finns en del svårigheter med turismen, bland annat den ekologiska belastning den medför området. Exempelvis utgör maten en allt större påverkan på miljön då alla turister måste äta och den så kallade måltidsturismen tenderar att bli en allt större gren av turistnäringen. Besökarna reser till destinationer delvis därför att de vill prova på den platstypiska maten och de lokala specialiteterna. Vad som anses som platstypiskt skapas genom representationer av platsen, vilket för områden längs Bohusläns kust naturligt utgörs av bilden att det är fisk och skaldjur man äter där. Med denna bild ökar också trycket på dessa råvaror, vilket kompliceras av att det redan i dagsläget finns begränsat med fisk och skaldjur att tillgå på platsen. Samtidigt anses måltidsturism vara en möjlighet för att öka efterfrågan på lokal matproduktion.

Syftet med undersökningen är att belysa hur restauranger i Bohusläns skärgård uppfattar besökarnas förväntningar på deras menyer och om det därigenom även finns en efterfrågan på lokala råvaror från havet. För att kunna uppnå syftet ställer vi oss följande frågeställningar:

- Upplever restaurangerna att besökarna efterfrågar rätter med lokal image och innefattar det i så fall även en efterfrågan på lokala råvaror?
- Hur hanterar krögarna problematiken kring den lokala tillgången på fisk och skaldjur?
- I vilken utsträckning resonerar krögarna kring den miljöpåverkan som användning av råvarorna medför?

Genom att genomföra intervjuer med krögare på tre olika restauranger i området ges en bild av hur de ser på turismens efterfrågan på lokala maträtter och lokala råvaror. Krögarnas tolkningar visar på att det finns en tydlig trend i att turisterna efterfrågar rätter baserade på fisk och skaldjur, eftersom det är deras uppfattning om vad som "ska" serveras på platsen. Däremot är inte efterfrågan på att råvarorna ska vara lokalt fångade lika tydlig. Därmed är menyerna inte heller utformade efter främst lokala råvaror utan den allra största delen kommer från andra delar av Sverige eller är importerad. Krögarna vill gärna använda sig av lokala råvaror i större utsträckning, men ser problem med pris och brist på garantier för kvantitet som de största hindren. Tillgången på de lokala havsråvaror som efterfrågas är inte tillräckligt stor på platsen för att de ska kunna förlita sig på den som inköpskälla. Vi anser därför att den bild som krögarna anser att turisterna har av platsens mat, och även ofta den bild som marknadsförs, inte kan anses som hållbar i nuläget.

Innehållsförteckning

Förord

Sammanfattning

1 Inledning	7
1.1 Introduktion.....	7
1.2 Problemformulering	7
1.3 Syfte och frågeställningar.....	8
1.4 Begrepp och begreppsdefinitioner.....	8
1.5 Projektanknytning	9
1.6 Disposition.....	10
2 Bakgrund och tidigare forskning	11
2.1 Turism.....	11
2.1.1 Hållbar turism	11
2.1.2 Måltidsturism	12
2.1.3 Måltidsturism i Västra Götaland	13
2.2 Lokal mat, fiske och miljöaspekter	14
2.2.1 Lokal mat som begrepp	14
2.2.2 Närodlat och ekologiskt.....	16
2.2.3 Miljömärkning för restaurang	16
2.2.4 Fiskerestriktioner och områdesskydd	17
2.3 Tidigare forskning.....	19
2.3.1 Forskning inom måltidsturism.....	19
2.3.2 Regionala matprojekt - exempel Skärgårdssmak	20
3 Teoretiskt ramverk	22
3.1 Teorianknytning.....	22
3.2 Representation och The Circuit of Culture.....	22
3.3 Platsbegreppet	24
3.4 Sammanfattning	24
4 Metod	25
4.1 Metodansats.....	25
4.2 Intervjuer.....	26
4.3 Metodkritik och alternativa metoder.....	26
4.4 Avgränsningar	28
4.4.1 Geografiska avgränsningar	28

4.4.2 Råvaruavgränsningar	28
4.4.3 Tidsavgränsningar	28
4.4.4 Metodavgränsningar	29
4.5 Källor och källkritik	29
5 Presentation av undersökningsområdet	30
5.1 Bohusläns skärgård - historia och förutsättningar	30
5.2 Björholmen	32
5.3 Kåringön	32
5.4 Marstrand	33
6 Resultat och analys	34
6.1 Resultat	34
6.1.1 Restaurangerna	34
6.1.2 Bilden av lokal mat i södra Bohuslän	35
6.1.3 Lokala råvaror - turisternas respektive krögarnas intresse	35
6.1.4 Begränsad kvantitet och högt pris	36
6.1.5 Distribution och tillgänglighet	37
6.1.6 Regionala matprojekt och märkningar	37
6.2 Analys	38
6.2.1 Representationer och föreställningar	38
6.2.2 Restaurangernas roll	39
6.2.3 Möjlig framtida utveckling	40
7 Slutsats och egna reflektioner	41
7.1 Slutsats	41
7.2 Egna reflektioner	42
7.3 Förslag på vidare forskning	44
8 Källförteckning	46

Bilagor

Bilaga 1. Rödlistade arter i Västra Götaland, marin miljö och brackvattensmiljö

Bilaga 2. Karta över undersökningsområdet med landningsplatser för fisk och skaldjur utmärkta

Bilaga 3. Tabell över landad fisk och skaldjur i undersökningsområdet Orust – Tjörn – Marstrand

Bilaga 4. Intervjuguide

Bilaga 5. Lista för inköp av havsråvaror

Figurförteckning

Figur 1. Framtidskusters logotyp	9
Figur 2. Svanenmärket.....	17
Figur 3. The circuit of culture	22
Figur 4. Karta över Västra Götaland med undersökningsområdet utmärkt.	30
Figur 5. Karta över undersökningsområdet Orust, Tjörn och Marstrand, med Karingön, Björholmen och Marstrandsön utmärkta.	31

1 Inledning

1.1 Introduktion

Den Bohuslänska kusten förknippas ofta med vackra skärgårdslandskap, segling, fiske med mera. Det geografiska läget bjuder in till turism, främst under sommarhalvåret då många åker dit för att kryssa mellan skär och holmar. Genom åren har lokalsamhällena längs Bohuskusten blivit alltmer beroende av turismen för sin överlevnad eftersom det på många av öarna inte finns särskilt stor befolkning som är åretruntboende, vilket gör att turisterna hjälper till att hålla samhället levande.

Fiske har alltid varit en naturlig näring för lokalbefolkningen. På senare tid har dock yrkesfisket begränsats, till följd av minskande bestånd och utfiskning i området. Inte desto mindre har området en tydlig prägel av den fiskekultur som byggt upp samhällena och fisk och skaldjur har ett stort utrymme i den lokala mattraditionen. När det kommer till kopplingen mellan mat och turism verkar matupplevelser generellt få en allt större roll i att locka besökare till platser. För en del turister är maten på destinationen mer eller mindre avgörande, vilket gjort att begreppet måltidsturism kommit att få en allt mer central roll i fråga om destinationsutveckling.¹

Vad som lockar turister till Bohuslän beror på de socialt skapade bilder som finns av platsen. Bland annat skapas bilder genom maten och vad som anses typisk för området, vilket även skapar förväntningar. Platstypisk mat och lokala specialiteter har därför blivit begrepp som ofta används i syfte att locka besökare till en plats. Huruvida dessa rätter även baseras på råvaror med lokal anknytning är inte självklart innefattat i begreppet, och är kanske inte lika tydligt för besökarna.

1.2 Problemformulering

Vad det gäller en hållbar och stabil utveckling för de Bohuslänska kustsamhällena är det intressant att diskutera vad turistnäringen kan bidra med då denna har stort inflytande på platsen. En del i detta inflytande berör måltidsturismen och hur denna ofta lyfts fram som en möjlighet till positiv påverkan på den lokala produktionen av livsmedel. Inom turistbranschen ses generellt ett ökat intresse från turister för lokala och genuina upplevelser och där spelar maten en viktig roll. Förhoppningar finns att detta intresse också ska leda en ökad efterfrågan på lokala råvaror. I många fall tycks denna koppling tas för givet, att turister som vill "smaka på" det autentiska för ett område automatiskt även bidrar till en positiv inverkan på den lokala matproduktionen.² Frågan är om det verkligen förhåller sig så, och därutöver är det även intressant att fråga sig om de råvaror som matchar den eventuella bilden för områdets lokala mat finns att tillgå på platsen. För Bohusläns del skulle dessa råvaror gissningsvis främst handla om fisk och skaldjur.

Ytterligare en problematik ligger i det faktum att det inte alltid är bäst ut miljösynpunkt att använda sig av lokala råvaror. Import kan ibland ha en mindre ekologisk belastning än närproducerat. Fiskebestånden i Bohuslän är i dagsläget begränsade till följd av tidigare

¹ Mossberg L. & Svensson I. (2009)

² Sims R. (2008)

utfiskning i området som lett till att många arter blivit klassade som hotade.³ Det kan därför vara svårt att motivera ytterligare uttag i strävan efter att uppnå en långsiktigt hållbar turism på platsen. Eftersom det inte heller finns någon tydlig definition av vad som kan räknas som lokal mat finns ytterligare svårigheter att ta ställning i frågan, både för turister och näringslivsverksamheter så som restauranger.

1.3 Syfte och frågeställningar

Syftet med undersökningen är att belysa hur restauranger i Bohusläns skärgård uppfattar besökarnas förväntningar på deras menyer och om det därigenom även finns en efterfrågan på lokala råvaror från havet. För att kunna uppnå detta syfte ställer vi oss frågorna:

- Upplever restaurangerna att besökarna efterfrågar rätter med lokal image och innefattar det i så fall även en efterfrågan på lokala råvaror?
- Hur hanterar krögarna problematiken kring den lokala tillgången på fisk och skaldjur?
- I vilken utsträckning resonerar krögarna kring den miljöpåverkan som användning av råvarorna medför?

1.4 Begrepp och begreppsdefinitioner

Några av begreppen som används i uppsatsen är socialt konstruerade och kan därmed innefatta många olika värderingar och uppfattas olika beroende på vem som läser dem. Därför har vi valt att här ta upp några för uppsatsen centrala begrepp med definitioner efter hur vi valt att tolka dem.

Måltidsturism: Ett växande fokus inom turismen är måltidernas betydelse för att attrahera besökare till en plats. Turisterna lägger allt större vikt vid mat som anses typisk för platsen de besöker, vilket skapar fördelaktiga associationer för destinationens identitet.⁴

Närproducerat: Det finns ingen vedertagen definition av begreppet, och därför uppstår ofta komplikationer i att man kanske inte får vad man förväntar sig av en vara som benämns som närproducerad. "Begrepp som lokalt, regionalt, närproducerat, småskaligt eller hantverksmässigt används ibland synonymt, ibland betecknar de olika fenomen."⁵ I en rapport från SLU föreslås följande definition: "produktion av livsmedel där produktion av råvara, vidareförädling, distribution och konsumtion integreras inom ett geografiskt område som uppfattas som lokalt."⁶

Destinationsutveckling: handlar om utveckling av platser och attraktiva och väl fungerande resmål vilket också innefattar lokal och regional utveckling, säsongsproblematik, styrning och organisation, tillgänglighet och information.⁷

Fisk och skaldjur / råvaror från havet - fångad, fiskad, landad: När man önskar tala om fisk

³ Arén H. (2004)

⁴ Mossberg L. & Svensson I. (2009)

⁵ Turistdelegationen (2003), Kartläggning av måltidsturism s.11

⁶ Stadig (1997)

⁷ ETOUR (2011-05-03)

och skaldjur som en grupp råvaror har vi upplevt viss svårighet i att använda ett samlat begrepp för dessa, vilket resulterat i att vi valt att ibland benämna dem som 'råvaror från havet' eller 'havsråvaror'. Ett begrepp för hur man "utvinner" dessa blir också problematiskt, då man i generella ordalag inte kan säga samma sak för skaldjur som för fisk. På samma sätt skiljer man på vilda och odlade råvaror när man benämner upptaget. I denna uppsats jämför vi de olika begreppen för upptag och hoppas att det inte ska ställa till med alltför stor förvirring.

1.5 Projektanknytning

Denna uppsats samarbetar med projektet "Framtidskuster – Hållbar utveckling i kustsamhällen", som är ett samverkansprojekt mellan kommunala aktörer och akademien för att öka informations- och kunskapsutbyte inom kustnära utveckling. Det främsta syftet är att bidra till hållbar ekonomisk utveckling.⁸ Inom detta projekt finns ett delprojekt för Bohuslän, vars syfte är att uppnå en hållbar turism genom en ökad kunskapsspridning i de kustsamhällen som är fokus för projektet. "Vårt övergripande syfte är att studera hur turismen kan utvecklas till en näring med hög ekonomisk och social avkastning, samtidigt som slitaget på lokalsamhällets fysiska och kulturella landskap minimeras."⁹ För hamnrummet Bohuslän som destination ser man en outnyttjad potential och man vill därför inom Bohuslänsprojektet fokusera på att ta tillvara på platsen och dess infrastrukturens fulla möjligheter. Därtill ligger även fokus på att undersöka vad som kan öka legitimiteten för turismen hos lokalbefolkningen, samt att diskutera de lokala entreprenörernas förutsättningar i hamnrummet. Genom att studera dessa delsyften förtydligas hur en hållbar turismutveckling kan bidra till levande kustsamhällen, där det annars finns mycket negativa trender gällande industrier och näringsliv. De geografiska avgränsningar som gjorts av Framtidskusters delprojekt Bohuslän gav de områden som är aktuella i denna undersökning, Björholmen, Karingön och Marstrand.¹⁰ I övrigt är undersökningen utformad utan större inflytande från projektet, varför det inte kan stå till svars för innehållet i denna uppsats.



Figur 1. Framtidskusters logotyp
källa: www.oresund.org/framtidskuster

⁸ Framtidskuster, hemsida (2011-04-07)

⁹ Framtidskuster, Projektplan Bohuslän s.1

¹⁰ Framtidskuster, Projektplan Bohuslän

1.6 Disposition

Uppsatsen inleds med bakgrund om turism, mat och fiske samt tidigare forskning inom dessa områden. I kapitel tre presenteras de teorier som används som analysinstrument vid tolkningen av resultaten. Därefter tas metoder, avgränsningar och källkritik upp, för att följas av beskrivning av undersökningsområdet i kapitel fem. Resultat av undersökningen presenteras i kapitel sex där även analys av resultaten görs. Detta följs av slutsatser och egna reflektioner samt förslag på vidare forskning.

2 Bakgrund och tidigare forskning

2.1 Turism

2.1.1 Hållbar turism

Turismen är en viktig näring i vårt undersökningsområde, samt ligger till grund för uppsatsens syfte och frågeställning. Därför följer här bakgrundsbeskrivningar för de områden inom turism som är mest relevanta för denna undersökning; hållbarhet och i nästa avsnitt mat. Begreppet hållbar utveckling brukar betecknas som uppdelad i tre faktorer: *ekologiskt*, *ekonomiskt* och *socialt*. För att kunna uppnå hållbarhet för ett fenomen måste alla dessa bitar vara hållbara i sig.¹¹ Genom att applicera begreppet på den här undersökningen ges exempel på vad som kan tänkas påverka de olika faktorerna ur perspektivet måltidsturism i skärgården. Undersökningen syftar dock inte till att beskriva påverkan från de ekonomiska och sociala aspekterna mer ingående, utan fokuserar på den ekologiska påverkan som turismen medför i avseende på belastning av fisket i området.

Ekologisk hållbarhet handlar om att bevara jordens resurser på bästa sätt genom minskad belastning på naturen och dess ekosystem.¹² När det gäller matens påverkan ur ett ekologiskt perspektiv är det här därför främst fisket som påverkas av de förväntningar som skärgården har att uppfylla för sina besökare. Genom att platsen förknippas med fisk och skaldjur förekommer en belastning på dessa råvaror som förmodligen kommer att hållas stor även framöver, varför det är viktigt att kontinuerligt kontrollera bestånden i området. Utöver fisket kan även de ökande transporter som turismen bidrar till ses som en faktor med viss ekologisk påverkan, då de avgaser som släpps ut i miljön ökar med både de varustransporter och persontransporter som turismen ger upphov till. Dessutom kräver turismen en utbyggnad av platsen med boendemöjligheter och service, vilket i sig påverkar ekosystemen på platsen när man bebygger tidigare obebyggd mark.

Inom turistbranschen börjar hållbar utveckling få allt större inflytande och miljöarbetet bör liksom i alla andra näringar integreras vid beslutsfattande.¹³ Under världskonferensen för hållbar turism som hölls på Lanzarote 1995, vilken anordnades som en uppföljning till FN-konferensen i Rio De Janeiro 1992, upprättades bland annat dokumentet "Charter for sustainable tourism".¹⁴ I detta radar man upp arton principer för hur man ska uppnå en långsiktig hållbar turism globalt sett. Där tar man bland annat upp vikten av att varsamt nyttja de resurser som turismen baseras på för en viss plats, som exempelvis råvaror. Vikten av att det genuina samhället måste kvarleva framhålls också som betydande för långsiktig hållbarhet inom turismutveckling. Det faktum att turism aldrig kan fungera som ett självständigt system är också en viktig poäng i diskussionen. Turismen är ständigt beroende av platser och dess egenskaper, vilket gör att även återkopplande påverkan från turismen på platsen är oundviklig.¹⁵

Det finns också ett EU-förankrat projekt som kallas "the European Charter for Sustainable

¹¹ Regeringen (2003)

¹² Ibid

¹³ Turistdelegationen (2003)

¹⁴ The Global Development Research Center (2011-04-20)

¹⁵ Aronsson (2000)

Tourism in Protected Areas“ som är ett samarbete mellan beslutsfattare för skyddade områden. Detta kan vara intressant då undersökningsområdet i den här uppsatsen utgörs av en stor del skyddade naturområden, vilket kommer att behandlas närmare i avsnitt 2.2.3. Projektet kan ses som ett ledningssystem för att hjälpa till att upprätta en hållbar turism i skyddade områden.¹⁶ Man måste ansöka om att vara med, och som medlem i projektet får man hjälp med att utveckla en hållbar turism genom metoder och principer, samt mer praktiska hjälpmedel som guidelines och checklista. För att upprätta dessa “International Guidelines for Sustainable Tourism” har man använt sig av konventionen för biologisk mångfald som verktyg.¹⁷

Projektet har upprättats av organisationen Europarc Federation som arbetar för att bevara det naturliga och kulturella arvet i skyddade områden, samtidigt som man vill uppnå en hållbar turism på platsen. Deras definition av hållbar turism lyder: "any form of tourism development, management or activity which ensures the long-term protection and preservation of natural, cultural and social resources and contributes in a positive and equitable manner to the economic development and well-being of individuals living, working, or staying in protected areas".¹⁸

2.1.2 Måltidsturism

Inom turismen är maten en viktig komponent, framförallt genom det faktum att oavsett vilken typ av turist man avser så måste denne äta. På senare tid har måltidens betydelse uppmärksamats i ännu större utsträckning, då man allt mer inser att maten kan spela en viktig roll i utvecklingen av bilden för en destination. En restaurangs goda rykte kan vara huvudorsaken för turister att besöka en ort och en positiv måltidsupplevelse kan även vara orsaken till att man väljer att komma tillbaka till destinationen. Därför är det intressant att även diskutera måltidsturism ur ett mer vetenskapligt perspektiv.¹⁹

Av de pengar som turister spenderar på resmålet går i genomsnitt cirka en tredjedel åt till förtäring av något slag. Oavsett om den kulinariska upplevelsen är ett viktigt inslag i resan eller om måltiderna mest ses som en nödvändighet är det av stort intresse för researrangörer och andra aktörer på destinationen att ta tillvara på möjligheterna som finns i matindustrin. I marknadsföring jobbar ofta restaurangbranschen och turistbranschen var för sig i ganska stor utsträckning, men olika projekt som drivs runt om i Sverige jobbar på att utöka samarbete dessa emellan. Måltidsturism finns i många olika varianter. En viktig del är sammankopplad med affärsresor där måltiden kan spela en stor roll vid möten eller konferenser. Även evenemang är något man jobbar med som exempelvis skördefest eller kräftskivor. Det finns även en gren av måltidsturismen som sammankopplas mer med naturen, antingen vid aktiviteter så som vandring eller genom lantbruk. Det sistnämnda kan innebära att lantbruk kombineras med turism genom att turister erbjuds att äta och bo på lantgård.²⁰

Det finns inom turismen ett ökande intresse att lära sig mer om sin destination. Det finns

¹⁶ Europarc Federation, European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas (2011-04-18)

¹⁷ Europarc Consulting, European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas (2011-04-18)

¹⁸ Europarc Federation, European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas (2011-04-18) Vision

¹⁹ Turistdelegationen (2003)

²⁰ Ibid

exempelvis aktiviteter eller hela paketresor där man lär sig att tillaga regionens mat. Mat kan också användas för att förstärka ett turistvarumärke, men det behöver då inte alltid handla om dess genuinitet utan även andra faktorer som öppettider, restaurangens miljö, barnmenyer med mera. På senare år ser man inom turistbranschen ökade krav från turisterna på lokala och autentiska upplevelser. Där blir måltider viktigt eftersom maten spelar en stor roll i det kulturella uttrycket en plats ger och fungerar även som en identitetsfaktor. Vad som av turister uppfattas som lokal mat är dock väldigt relativt. Generellt skulle ett geografiskt område kunna fungera som en definition för vad som är en typisk lokal måltid och det är då rimligt att turistdestinationen har något med råvarorna och måltiden att göra. För en internationell turist skulle mat från hela Sverige kunna uppfattas som lokal och genuin oavsett vilken del av Sverige man besöker. Dessutom är det inte självklart att dessa krav på lokala upplevelser även omfattar råvarorna.²¹

2.1.3 Måltidsturism i Västra Götaland

Även inom Västra Götalandsregionen betonas måltiders betydelse som ett verktyg för att marknadsföra en plats. Detta behandlas bland annat i boken *Måltidsturism*, som även poängterar att "krogen på orten har ibland starkare dragningskraft än själva orten".²² En restaurang måste, liksom destinationen i sig, ha originalitet för att locka besökare och det är viktigt att känna till turisternas mentala bild av platsen för att kunna utveckla denna unika image. "Som ett viktigt ekonomiskt tillväxtområde bidrar måltidsturismen till att stärka regionens identitet och externa profil och marknadsför regionen internationellt och nationellt".²³

För västkusten är det främst skaldjur som hummer, kräftor och ostron som kan anses som platstypiska råvaror, men även vissa fisksorter så som hälleflundra. Havets mat är överlag viktig i produktutvecklingen av västsvensk turism. Skaldjur skulle även kunna fungera som säsongförlängare för turismen på västkusten eftersom de flesta skaldjur är som bäst när det är turismen har lågsäsong under höst och tidig vinter. Därigenom skulle man kunna locka besökare även efter sommarens högsäsong en bit in på hösten och på så vis förlänga säsongen. Mossberg och Svensson hävdar dessutom att skaldjur är "ekologiskt gynnsamma" produkter.²⁴ Exempelvis musslor hjälper till att rena havet genom att de lever på att filtrera ut växtplankton ur vattnet, vilket bidrar till minskad övergödning.²⁵ Mer om förutsättningarna för fångst av fisk och skaldjur kommer i avsnitt 2.2.3.

En satsning som gjorts inom måltidsturism i Västra Götaland är *Västsvensk Mersmak* med målsättning att locka besökare till regionen genom maten. Inom projektet anser man att det finns en god tillgång på råvaror i området. För produkter från havets skafferi nämner man främst skaldjur såsom hummer, havskräftor och ostron. I projektet ingår både restauranger och råvaruproducenter med ett syfte att utveckla ett samarbete dessa emellan. Restauranger som ingår i programmet för Västsvensk Mersmak får en certifiering som innebär bland annat att de håller en hög och jämn kvalitet, samt att en stor andel av deras råvaror är närproducerade, men på hemsidan anges inga krav på exakta kvantiteter av

²¹ Turistdelegationen (2003)

²² Mossberg L. & Svensson I. (2009), *Måltidsturism* s.23

²³ Ibid

²⁴ Ibid

²⁵ Sveriges Lantbruksuniversitet (2011-05-02)

närproducerade råvaror. Det finns idag 25 stycken certifierade restauranger och dessa antas genom att de uppfyller följande kriterier:

- Förmåga att skapa en helhetsupplevelse kring måltiden i västsvensk anda
- Ett stort intresse att ta tillvara på områdets råvaror
- Ett matlagningskunnande på hög nivå förenat med balanserade menyer även för hälsomedvetna
- Ett stort intresse för service
- Ett stort intresse för miljön både vad gäller estetik och natur
- Följsamhet till lagar och regler

De deltagande restaurangerna får en utbildning och de ska ställa upp en utvecklingsplan. Därtill blir de även kontrollerade att de uppfyller Västsvensk Mersmaks krav genom oanmälda besök. I punktform innebär certifieringen att restaurangerna:

- Håller hög kvalitet
- Använder en stor andel närproducerade råvaror
- Gör måltiden till en helhetsupplevelse²⁶

Författarna till boken *Måltidsturism* ser tecken på ett ökat intresse och ökad kunskap om miljöfrågor hos allmänheten som leder till efterfrågan på närproducerad mat. Lokala råvaror som närfångad fisk lagade efter klassiskt recept berättar dessutom om bygdens historia. Den svåraste biten i att nå en ökad användning av lokala råvaror är enligt författarna problemen med samordning av distribution²⁷ Det kan också vara svårt för många småskaliga producenter att hävda sig gentemot större kedjor som kan säkra kvantitet och leveranstider. På vissa håll i Sverige har det skapats nätverk vars syfte är att stötta och underlätta för småskaliga producenter, exempelvis *Lokalproducerat i Väst* i Västra Götaland som hjälper sina medlemmar med bland annat ökad kompetens, samordnad logistik med mera.²⁸

2.2 Lokal mat, fiske och miljöaspekter

2.2.1 Lokal mat som begrepp

Det finns en problematik i själva begreppet *lokal mat* då det används på många olika sätt och har många olika innebörder beroende på vem som uttalar sig om det. Det kan exempelvis misstolkas då en del tror att begreppet syftar på råvarornas ursprung medan andra bara menar själva associationen till lokal förankring som mat kan ha.

*”Lokala råvaror kan vara en viktig del i en lokal måltid, även om det inte är uppenbart att en lokal måltid måste domineras av lokala råvaror. I Sverige finns sällan lokal tillgång till samtliga råvaror som behövs för en måltid.”*²⁹

Begreppet *regional mat* används på ett liknande sätt som lokal mat, kanske med en starkare dragning åt att snarare syfta på en viss image för ett område och inte på dess råvaror. Det

²⁶ Västsvensk Mersmak (2011-04-12)

²⁷ Mossberg L. & Svensson I. (2009)

²⁸ Lokalproducerat i Väst (2011-04-26)

²⁹ Turistdelegationen (2004), Kartläggning av måltidsturism s.12

används dock på olika sätt i olika sammanhang.³⁰ Vi använder i denna uppsats enbart begreppet lokal mat för att minska förvirringen, eftersom det inte finns någon självklar uppdelning mellan begreppen. Förutom begreppet lokal mat används även begreppet *lokalproducerad mat* flitigt i forskning, litteratur, marknadsföring med mera. Detta begrepp är något tydligare i att det framgår att man syftar på var varan är producerad, men det betyder inte att det är ett okomplicerat begrepp, vilket vi även nämner i våra begreppsdefinitioner. När man talar om lokalt producerad mat stöter man omedelbart på svårigheten i att det inte finns någon allmän definition av vad som räknas som lokalt eller närproducerat. Detta gör att begreppet kan tolkas på många olika sätt, beroende på vad man själv har för uppfattning om när en råvara, produkt eller gröda kan räknas som närodlat. Problemet blir då att man kanske inte alltid får vad man förväntar sig, om exempelvis konsumentens uppfattning om vad en lokalt producerad vara innebär skiljer sig från producentens. På så vis kan begreppet också missbrukas genom att man som säljare inte förbinder sig till att uppfylla några krav genom att kalla sin produkt för "närodlat".³¹ För fisk och skaldjur kompliceras detta ytterligare genom att haven inte kan avgränsas till ett visst närområde. Det som syns vid märkningen är var den är landad, alltså var fiskaren i fråga är registrerad.

Många konsumenter har en uppfattning om att det är transporterarna som ger upphov till den största miljöpåverkan när det gäller den internationella livsmedelshandeln, förmodligen eftersom dessa har en uppenbara negativ påverkan som ofta får stort utrymme i media.³² Man glömmer dock ofta att en produkts totala klimatpåverkan även beror av alla de mellanliggande led, exempelvis hur förädlingen och paketeringen sker, som också påverkar belastningen, samt hur uttagsområdet påverkas genom exempelvis markberedning, resursuttömning, vattenåtgång med mera. En del grödor odlas till exempel i miljöer där de inte förekommer naturligt, varför det ibland går åt en hel del extra energi för att producera dem där. För vissa varor kan det därför vara mer klimatsmart att köpa en importerad produkt än en lokalproducerad, trots de transporteffekter som tillkommer.³³ När det gäller fisk och skaldjur, liksom för vilda djur och växter överlag, påverkas den totala ekologiska belastningen även av huruvida arten är väletablerad på platsen eller i behov av skydd. Har en rekommendation utfärdats för att fiske bör undvikas, exempelvis genom rödlistan, är det god idé att överväga att importera arten istället för att ta upp den på en plats där dess bestånd är begränsat. Genom lagar och rekommendationer kan man förmedla vilka arter som bör fredas på vissa platser eller under vissa perioder.

Vilka arter fisk och skaldjur som klassas som rödlistade för området kring Bohusläns skärgård finns bifogade som bilaga till detta arbete (se bilaga 1). Där framgår i vilken utsträckning arter som lever i marin miljö samt brackvatten är hotade inom Västra Götaland, vilket kan ses som en bra indikator för hur fiskebestånden mår i området. Listan innehåller ett femtiotal arter inom grupperna fiskar, kräftdjur och blötdjur som anses som mer eller mindre hotade i dagsläget (listan uppdaterades 2010). Exempel på arter som finns med på listan som starkt hotade är hälleflundra, kolja, långa, torsk.

³⁰ Heldt Cassel S. (2003)

³¹ Jordbruksverket (2010)

³² Ekocentrum (2011-05-18)

³³ Jordbruksverket (2010)

2.2.2 Närodlat och ekologiskt

Eftersom det alltså inte finns någon tydlig definition av vad närproducerat egentligen innebär anser Jordbruksverket att man istället bör satsa på att utveckla andra typer av livsmedelsmärkning, så att konsumenten vet vad det är man får. Förtydligande av varifrån varan kommer, hur den producerats, hur långt den fraktats osv. Detta skulle underlätta för konsumenterna i deras val av livsmedel, vilket förhoppningsvis också skulle leda till mer medvetna val ju enklare det blir att se skillnaderna mellan hur olika varor producerats. Dessutom skulle det underlätta för producenterna i sin marknadsföring, åtminstone för de som har "bättre", mer miljövänliga alternativen då dessa skulle kunna sticka ut från mängden om märkningen blev tydligare. Även en internationellt utbredd märkning är eftersträvansvärd. I och med Sveriges medlemskap i EU får man till exempel inte marknadsföra en produkt som bättre än någon annan "bara för att den är svensk".³⁴ För en del producenter kanske tydligare märkning för produktionsleden kunna underlätta konkurrenskraften på en större marknad.

Vikten av att resonera kring råvarornas framställning bör också framhållas. När det gäller just fiske kompliceras denna aspekt ytterligare av svårigheter med att kontrollera tillväxten för fisken, till skillnad från exempelvis odling av grödor eller djurhållning där man har bättre kontroll på aktiviteten. I dagsläget finns ett 80-tal KRAV-märkta fisk- och skaldjursprodukter att välja mellan på marknaden. Exempel på dessa alternativ är lax, torsk, kolja, räka och havskräfta.³⁵ Produkter med denna märkning uppfyller de kriterier som KRAV anser kvalificerar fisken att kallas hållbart fiskad. Kriterierna innefattar val av fiskemetoder, spårbarhet samt att fisket i sig ska vara långsiktigt hållbart i fråga om livskraftiga bestånd. Utöver det finns även vissa krav på båtarna.³⁶ KRAV har också infört ett system för att krav-certifiera restauranger med olika antal märken utefter hur stor andel av deras råvaror som är ekologiska. Detta syns sedan på samma sätt som de Michelinstjärnor restaurangen har.³⁷

2.2.3 Miljömärkning för restaurang

Alla typer av restauranger kan miljömärkas genom Svanenmärkning, men det krävs att de uppfyller de krav som presenteras i kriteriedokumentet för "Svanenmärkning av Restauranger".³⁸ För en restaurang som är Svanenmärkt innebär det att hela verksamheten är miljöanpassad och att de krav som gäller för inköp av råvaror följs. Utöver råvarukrav ställs även krav på energiförbrukning och avfallshantering, samt på vilka kemiska produkter som används. När en restaurang ansöker om märkningen kontrolleras den av Nordisk miljömärkning på plats för att få ett godkännande. Märkningen gäller sedan så länge kriterierna uppfylls och när kriterierna ändras måste restaurangen förnya licensen. För att en restaurang ska godkännas finns det flera obligatoriska punkter som måste uppfyllas, vad det gäller mat och dryck måste exempelvis andelen ekologiska varor uppnå minst 3% av de årliga inköpen. Därtill finns även ett poängsystem med ett visst antal poäng måste uppnås. Ju större andel ekologiska varor restaurangen har, desto fler poäng. Vidare vad det gäller mat och dryck poängsätts även i vilken utsträckning regionala produkter används, samt om det

³⁴ Jordbruksverket (2010)

³⁵ KRAV, Livsmedel (2011-05-10)

³⁶ KRAV, Fakta om KRAV-märkt (2011-05-10)

³⁷ Restaurangvärlden (2011-05-16)

³⁸ Svanen.se, Svanenmärkning av restauranger (2011-06-07)

finns rätter som är vegetariska eller rättvisemärkta. För att klassas som regionalt måste ett livsmedel vara odlat, bearbetat och lagrat inom en radie på 500 km från restaurangen. Idag finns cirka 30 Svanenmärkta restauranger i Sverige.³⁹



Figur 2. Svanenmärket
källa: www.svanen.se

2.2.4 Fiskerestriktioner och områdesskydd

Förutom de regler som finns för märkning av varor och liknande, som konsumenterna märker av, finns även flera olika typer av restriktioner för själva upptaget av fisk som yrkesfiskarna måste ha kunskap om när de bedriver sin verksamhet. Vilka fiskar som är fredade, vilka områden som är skyddade och under vilka säsonger fiske är tillåtet för en viss art är några exempel. Vilka bestämmelser som gäller i det område som fiskaren är verksam är denne själv skyldig att ta reda på och hålla sig uppdaterad om. Det är alltså ingenting som restaurangerna ska behöva ta direkt hänsyn till vid sina råvaruinköp, dock finns det fortfarande en mängd arter som man ändå bör undvika att använda sig av även om det inte råder fiskeförbud för dem.⁴⁰

För att kunna klassificera sig som yrkesfiskare krävs att man har en licens för fiske, samt kontinuerligt för loggbok om båten är över 10 m lång eller om man fiskar med trål-, vad- och notredskap oberoende av båtens längd. I loggboken ska det finnas information om vilka redskap som används, var specifika arter fångats, samt totalfångst. Genom denna typ av datainsamling kan man sedan göra relativt detaljerade rumsliga analyser av hur fisket bedrivs i olika områden.⁴¹ Som bilaga presenteras en karta som visar på vilka platser fisk landas inom undersökningsområdet (se bilaga 2) med informationen hämtad från de lokala fiskarnas loggböcker via Fiskeriverket.⁴² Vi har även lagt till en tabell som visar på vilka arter och mängder lokalt landad fisk det rör sig om (se bilaga 3) och även vilka av dessa arter som restaurangerna valt att ha på sina menyer, dock inte sagt att dessa är lokalt inhandlade.

Vilka redskap som använts kan vara intressant att veta då de olika fiskemetoderna har olika stor påverkan på den ekologiska hållbarheten i haven i och med de oönskade bieffekter som kommer med vissa metoder. Exempelvis fångas kräftor antingen i bur eller med trål, och då kan det vara en god insats att välja burfångade kräftor istället då denna metod är långt mer miljöeffektiv då endast kräftorna kommer med upp ur vattnet. Vid bottentrålning sopar man

³⁹ Svanen.se, portaler - restauranger (2011-06-07)

⁴⁰ Naturvårdsverket (2011)

⁴¹ Naturvårdsverket (2011)

⁴² Jarl Engquist, Fiskeriverket (2011-05-13)

istället havsbotten så gott som ren på större organismer och förstör på så vis många habitat samtidigt som man får med sig en mängd oönskade bifångster som går till spillo.⁴³

I Sverige är det fiskelagen och miljöbalken som anger de olika regler som ska gälla. Där finns föreskrifter för vilka redskap som får användas, vilka områden som är skyddade, vilka minimimått fisken ska ha för att man ska få ta upp den med mera. Fiskeriverket beskriver allmänt de rättigheter och skyldigheter som finns för fiske i Sverige, medan miljöbalken kan ta upp mer områdesspecifika bestämmelser. Dessa kan Sveriges länsstyrelser och kommuner vara med och påverka. Förutom de regler som tas upp i dessa olika dokument finns även en mängd rekommendationer och listor för vilka arter som räknas som hotade i varierad utsträckning. Detta kan framgå i form av till exempel fridlysning eller rödlistning. Den så kallade rödlistan tas fram av ArtDatabanken vid Sveriges Lantbruksuniversitet i Uppsala för att sedan börja gälla först när den fastslagits av Naturvårdsverket. Den är inte lagligt bindande, utan ska fungera mer som ett hjälpmedel för naturvården. I rödlistan klassificeras arter efter hur stor risk det är att de ska dö ut, samt vilka åtgärder man bör vidta för att undvika detta. Listan uppdateras normalt ungefär vart femte år.⁴⁴ Som bilaga till den här uppsatsen finns en lista på aktuella rödlistade arter i Västra Götaland, för att få en uppfattning om hur artbestånden ser ut i området i nuläget (se bilaga 1).

När det gäller försäljning av fisk finns det sedan år 2002 regler om viss information som måste finnas med i form av märkning av fisken; handelsbeteckning med fiskens svenska namn, vilken produktionsmetod som använts (vild eller odlad) samt ursprungsland (för sötvattensfisk) eller fångstzon (för havsfiske). Dessa uppgifter behöver dock inte finnas för gravade eller konserverade produkter, fisk som säljs som färdiglagad rätt eller för mat som serveras på restauranger. Dock innebär dessa regler att restaurangerna alltid kan få reda på varifrån fisken de köper in kommer och ges därmed viss valmöjlighet vid sina inköp.⁴⁵

I Bohusområdet finns tre marina skyddade områden; Kungsbackafjorden, Gullmarsfjorden samt Kosterhavets nationalpark. I dessa områden är regleringarna relativt omfattande med större fredningsområden och redskapsbegränsningar.⁴⁶ Det finns även ett projekt som benämns "8 fjordar" och syftar till de åtta fjordar som finns innanför Orust och Tjörn, som är till för att bland annat bevara de naturliga tillväxtplatser för fisk som finns där. Det övergripande målet med projektet är att sammanställa den information som finns om dessa fjordar och på sikt kunna bidra till det nationella miljömålet *Hav i balans samt levande kust och skärgård*. Fjordar som ingår är exempelvis i Stigfjorden, Havstensfjorden och Halsefjorden.⁴⁷ I närområdet finns sedan 2010 också tre områden med permanent fiskeförbud för skydd av torsk, piggvar och rödspotta som ska utvärderas till 2015. De områden som berörs av detta är Havstensfjorden och de båda konstgjorda hummerreven utanför Göteborg.⁴⁸

Yrkesfisket inom detta fjordområde är främst inriktad på sill och skarpsill. Torskfiske har

⁴³ Naturskyddsföreningen (2011-05-02)

⁴⁴ Naturvårdsverket (2011)

⁴⁵ Ibid

⁴⁶ Naturvårdsverket (2011)

⁴⁷ Orust kommun (2005)

⁴⁸ Naturvårdsverket (2011)

tidigare varit av betydelse men tillgången på torsk är idag mycket begränsad. Största delen av fisket bedrivs ute till havs utanför projektets åtta fjordar. De flesta yrkesfiskarna som finns på Orust och Tjörn är belägna på västsidan och totalt finns det 22 stycken fiskare registrerade på Orust respektive 70 stycken på Tjörn. Detta betyder dock inte nödvändigtvis att de även fiskar i området utan endast att de är boende där.⁴⁹ På det stora hela minskar dock antalet yrkesfiskare. Även utanför Orust och Tjörn består fångsten till stor del av sill och skarpsill, samt en del ål. Även viss odling av blåmusslor bedrivs, övriga fisksorter står för en väldigt liten del. I bland annat Stigfjorden och Havstensfjorden har ett förbud mot snörpvadsfiske införts, men förbudet har ingen stor påverkan på fisket eftersom det mesta fisket sker någon annanstans än i dessa fjordar. I området finns fyra odlingar för blåmusslor samt en ostronodling. Förutsättningar för att odla musslor anses vara större än vad som utnyttjas i dagsläget, och man har i översiktsplaneringen pekat ut fyra intressanta områden för att anlägga fler. Musslor livnar sig på att filtrera plankton och hjälper på så sätt till att minska mängden partiklar i vattnet, vilket gör att odling av musslor har direkt positiva effekter på vattenkvaliteten.⁵⁰

2.3 Tidigare forskning

2.3.1 Forskning inom måltidsturism

Tidigare forskningsartiklar som skrivits inom måltidsturism och lokal anknytning visar alla på att sambanden mellan mat-plats-identitet är starka och ytterst relevanta i forskning inom såväl turism som hållbar utveckling. Den inverkan som mat och dryck har på en plats är ovärderlig i fråga om att skapa en image åt platsen, upprätthålla traditioner och locka besökare. Vissa menar också att restaurangerna fungerar som medlare mellan turister och de lokala producenterna och anser att mat kan ses som en naturlig del i utvecklingen av en regional identitet.⁵¹ På så vis kan man tänka att restaurangerna ofta blir lokalsamhällets ansikte utåt, där den lokala identiteten avspeglas genom den mat man väljer att marknadsföra sig genom. Restaurangerna får därmed en stor roll i formandet av lokalsamhället, då turister även skapar sig en förväntad bild av området de besöker från den bild som restaurangerna målar upp genom sina menyer.

I artiklar från England ser man också ett tydligt mönster för förändrade matvanor hos turisterna, samt en förlängd turistsäsong.⁵² Efterfrågan på lokala råvaror har också setts öka genom att besökarna blivit allt mer villiga att betala mer för mat som är småskaligt och lokalt producerad. Samtidigt diskuteras i samma artikel att turisterna inte bryr sig så mycket. Detta gör debatten kring hur man bäst kan uppnå hållbar turism på olika platser än mer intressant.⁵³

Vad som i grunden utgör en motivation hos turister att köpa lokala produkter bottnar enligt tidigare undersökningar i viljan att känna sig som en "bra turist", i motsats till bilden av turister som oansvariga nyttjare av platser och resurser. Att turismen i detta avseende går mot ökad hållbarhet förklaras även genom att turister ofta söker en "genuin upplevelse",

⁴⁹ Jarl Engquist, Fiskeriverket (2011-05-13)

⁵⁰ Orust kommun, 8 fjordar (2005)

⁵¹ Everett S. & Aitchison C. (2008)

⁵² Everett S. & Aitchison C. (2008), Sims R. (2008)

⁵³ Sims R. (2008)

vilket gynnar den lokala maten då den upplevs som en del av platsens kultur. Ur hållbarhetssynpunkt är det dock intressant att diskutera vad begreppet 'lokal mat' egentligen innebär. Undersökningar som presenteras av Sims visar på att åsikterna om begreppsdefinitionen går brett isär.⁵⁴ Vissa anser att det räcker med att produkten förädlas och distribueras i närområdet för att få kallas lokal, medan andra anser att även råvarorna i fråga måste produceras i området. I artikeln exemplifieras detta med två olika syltproducenter. Den ena av dem hävdar att dennes sylt är lokal för att den produceras lokalt av lokala anställda, vilket bidrar till god ekonomi i regionen. Detta förargar den andra syltproducenten som förutom lokal produktion och anställning dessutom använder sig av egna handplockade bär. Denne tycker då att det är synd att en sylt som gjorts utav frysta, importerade bär får kallas lokal på samma sätt som sin egen och på så vis få samma fördelar gentemot konsumenterna. Lokal mat är uppenbarligen ett luddigt och socialt konstruerat begrepp. Turister tycks överlag fokusera mindre på råvarornas ursprung och mer på matens symboliska värden. Detta har forskaren kommit fram till genom undersökningar baserat på intervjuer och enkäter där turister tillfrågats. Många vill gärna ta del av maten som är typisk för destination men har inte reflekterat så mycket över om den även har tillverkats av lokala råvaror.⁵⁵

Författarna till de olika forskningsartiklarna som används i denna undersökning antyder också att forskning kring hur de olika faktorerna mat, plats och identitet inverkar på varandra och samhället har varit begränsad och kräver ytterligare studier ifrån andra ämnesinriktningar än bara turism.

2.3.2 Regionala matprojekt - exempel Skärgårdssmak

Det finns många pågående regionala matprojekt som syftar till regional utveckling. Skärgårdssmak är ett sådant projekt och det är aktuellt i skärgårdsområdet kring Stockholm, Åland och sydvästra Finland. Detta projekt utgör den största delen i det EU-finansierade projektet Interreg IIIA Skärgården. Skärgårdssmak fokuserar både på näringslivet och på regional profilering samt att förbättra miljön och skärgårdens kultur. Detta ska bland annat ske genom att lokala restauranger ska köpa in mer råvaror från lokala producenter.⁵⁶

“Genom att restauranger i skärgårdens olika delområden köper upp lokala råvaror är tanken att de småskaliga livsmedelsproducenterna i skärgården ska säkra sina inkomster samtidigt som restaurangerna får möjlighet att skapa en lokal skärgårdsprofil genom att sälja lokalt producerad mat”⁵⁷

Skärgårdssmak har studerats i en mer vetenskaplig kontext genom Heldt Cassels avhandling *Att tillaga en region* där syftet var att undersöka hur regioner skapas i regionala matprojekt och hur representationer av regioner tolkas.⁵⁸ En fullständig utvärdering av Skärgårdssmak som projekt var inte syftet med avhandlingen utan främst detta hur en region skapas med hjälp av maten. Tanken med projektet är att maten ska förmedla bilden av regionen genom platsanknuten mat. Att produktionen är lokal med känd producent ska stärka kvaliteten för både maten och platsen. Detta är viktigt för att restaurangerna ska få sluta sig till projektet och använda sig av dess varumärke. Heldt

⁵⁴ Sims R. (2008)

⁵⁵ Ibid

⁵⁶ Skärgårdssmak (2011-04-26)

⁵⁷ Heldt Cassel S. (2003), *Att tillaga en region* s.18

⁵⁸ Heldt Cassel S. (2003)

Cassel ställer i sin avhandling frågan om det innebär att maten som säljs under varumärket måste ha sitt ursprung i skärgården och om det påverkar upplevelsen av den regionala maten. Det är intressant att undersöka då syftet i Skärgårdssmak delvis är att utveckla det lokala näringslivet genom ökad försäljning av lokala produkter på restaurangerna. Vad undersökningen visar är dock att det inte verkar finnas någon tydlig koppling mellan projektets varumärke och råvarornas ursprung. Det som avgjort om restaurangerna får marknadsföra sig med märket tycks snarare grundas på om de serverar rätter som har en upplevd autenticitet. Vidare konstaterar Heldt Cassel att det i Skärgårdssmak har fokuserats mindre på den lokala matproduktionen jämfört med andra regionala matprojekt.⁵⁹

Andra slutsatser som presenteras i avhandlingen är att det är en selektiv bild av en region som skapas då man väljer att representera den genom maten och det visar antagligen bara en av platsens många möjliga sidor. Detta är dock ofta positivt när man vill locka besökare till området, att det finns en tydlig bild av destinationen. Ett dilemma inom representationer är att det finns en maktstruktur i vad som representeras, exempelvis att den bild som skapas av skärgården lätt kan fastna i vissa stereotypa föreställningar. En annan fråga som ställs i avhandlingens slutsats är huruvida alla regioner lämpar sig för att utveckla en egen nisch inom matområdet eller om det kanske kommer att nås en mättnad i regionaltypisk mat då det börjar bli så vanligt förekommande. Samtidigt tycks ändå intresset för lokala produkter och mat fortsätta öka.⁶⁰

⁵⁹ Ibid

⁶⁰ Heldt Cassel S. (2003)

3 Teoretiskt ramverk

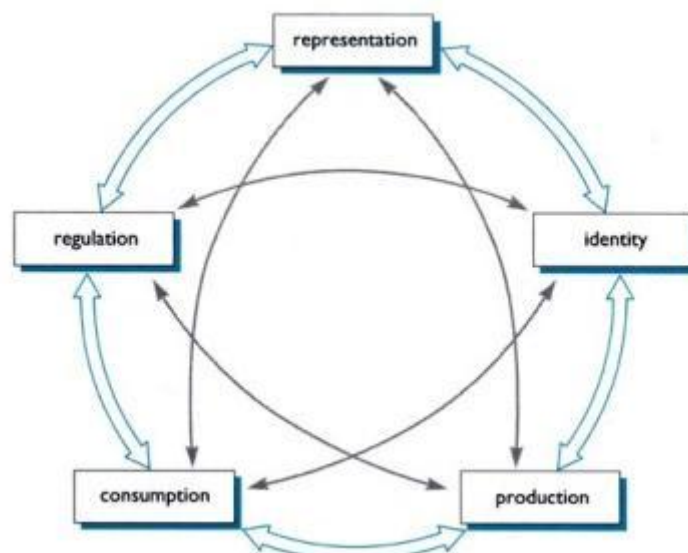
3.1 Teorianknytning

Det finns en speciell matkultur knuten till södra Bohuslän och turister har därför antagligen vissa förväntningar av vilka rätter som serveras på restaurangerna i området. Detta kan förstås genom en modell som kallas *The circuit of culture*, som beskriver hur olika processer skapar en viss kultur. I vår analys har vi valt att ta denna modell till hjälp för att beskriva hur bilder av bohuslänsk mat skapas. *The circuit of culture* kommer därför beskrivas inledningsvis i detta kapitel. I modellen behandlas bland annat *representationer*, som är ett välanvänt begrepp för studier inom kulturgeografi och användbart i analysen för vår undersökning.

Vidare beskrivs en andra del som bygger upp det teoretiska ramverk som vår undersökning stödjer sig på. Denna baseras på begreppet *plats* som är centralt för det kulturgeografiska angreppssätt som vår undersökning har. Platsen både påverkar och påverkas av de bilder som turister har av platsen och den lokala maten.

3.2 Representation och The Circuit of Culture

Hall beskriver i sin bok *Representation* hur en kultur skapas av att platser och ting har fått betydelse för exempelvis en viss social grupp. För att förstå hur en kultur och dess innefattande värden växer fram bör man studera några olika processer. Dessa olika processer har en växelverkan på varandra och cirkulerar enligt den illustration som beskrivs i modellen *The circuit of culture*. Det finns ingen början eller slut i denna modell utan de olika socialt konstruerade betydelserna som bildar kulturen fortsätter kontinuerligt att skapas, förändras och återskapas. De olika delar som ingår i modellen är *identity*, *production*, *consumption*, *regulation* och *representation*.⁶¹



Figur 3. The circuit of culture – Paul Du Gay (1997)
Production of Culture/Cultures of Production (London: The Open University)

⁶¹ Hall S. (2007)

Saker och ting får en vidare innebörd genom hur vi med symboler eller användningssätt representerar dem (*representation*). Det kan till exempel handla om hur vi får ett hus att kännas och uppfattas som ett hem och inte bara en byggnad. Även platser, människor och händelser beskrivs genom talspråk, bilder, symboler och tecken. Genom dessa medel kan en bild av exempelvis en plats skapas. Det finns två olika processer för hur en representation skapas, varav den ena baseras på hur vår individuella förståelse påverkar vårt sätt att ta till oss bilder av en plats, till exempel från ett foto. Den andra processen innebär att representationer skapas av hur vi med vårt språk kommunicerar vår förståelse. Med språk menas här inte enbart talspråk utan då även bilder, symboler och ljud.⁶² Varje individ har en *mental karta*, eller en förställning som uttrycks som representation av en plats och dess geografiska omgivning. Det är exempelvis vanligt att människor förknippar Eiffeltornet med Paris trots att det inte har så mycket gemensamt med stadens övriga bebyggelse om man ser till byggnadsstilen. Det visar på att representationer ofta kan ge en något missvisande bild av en plats.⁶³

De processer som ingår i *production* innebär till exempel de handlingar som ger betydelse till en kulturell produkt. Ett praktiskt exempel på en sådan process skulle kunna vara en kampanj där ett företag försöker framhäva en vara på ett visst sätt. Det är inte alltid sådana kampanjer lyckas, då mycket av betydelsen för en viss produkt tillskrivs produkten först vid konsumtion (*consumption*). Sättet på vilket varan används av konsumenterna påverkar vilken vidare innebörd denna får och vilken bild den representerar. Varan har på så sätt fått en identitet (*identity*) som en konsument automatiskt applicerar på varan, och det kan även fungera på samma sätt för en plats (eller som i vårt fall maten från ett visst område, författarnas kommentar). *Regulations* kan innebära processer som att konkreta lagar skapas, men kan även syfta till att skapa mer oskrivna lagar och normer. Dessa kan styra vad som uppfattas som lämpligt eller otänkbart för olika saker och ting på olika platser eller i olika sammanhang, exempelvis att en vara konsumeras på en viss plats eller vid en viss tidpunkt.⁶⁴

The circuit of culture är en modell som används som teoretiskt ramverk inom främst kulturstudier men även för studier inom kulturgeografi och turism.⁶⁵ I vår undersökning har vi valt att använda modellen för att beskriva hur en viss matkultur kan kopplas till en plats, i vårt fall fisk och skaldjur till destinationer i Bohusläns skärgård. Det kan exempelvis handla om ett turistsällskap som besöker en Bohuslänsk ö och väljer att äta skaldjur på den lokala restaurangen (*consumption*) eftersom de har en bild av att det 'hör till' när man är vid havet (*identity*). Resebroschyrer och berättelser från vänner (*representation*) har bidragit till sällskapets bild av platsen. På restaurangen kanske sällskapet i fråga tar foton av sig själva med maten som de senare visar för sina bekanta, eller berättar hur de åt olika sorters fisk och skaldjur hela veckan, och förstärker på så sätt den skapade bilden med nya representationer. Det har på så vis skapats osynliga "regler" (*regulation of social conduct*) för vad som upplevs som passande att äta när man besöker Bohusläns skärgård. Vilka rätter restaurangerna erbjuder på sina menyer och hur de framställer dem påverkar och påverkas utav turisternas bild av vilken typ av mat som hör hemma i området (*production*).

⁶² Hall S. (2007)

⁶³ Gren M. & Hallin P-O. (2003)

⁶⁴ Hall S. (2007)

⁶⁵ Brooks J. & Champs J. (2010)

3.3 Platsbegreppet

Platsbegreppet är ett viktigt begrepp inom kulturgeografin som kan tillskrivas flera olika betydelser. Idag betraktas en plats allt mer som ett utrymme för sociala konstruktioner som även kan lokaliseras i rummet rent fysiskt eller symboliskt.⁶⁶ En plats kan även sägas ge identitet åt de människor och verksamheter som befinner sig på platsen. Likaså ges även platsen en viss identitet genom de representationer som människorna och verksamheterna sedan återger av platsen. Dessa representationer påverkas av människors personliga uppfattning och mentala kartor, till exempel genom hur man upplever någonting, vilken meningsfullhet det har och vilka känslomässiga band som finns.⁶⁷

När det gäller vår undersökning är det kopplingen mellan platsen och maten som utgör huvudsakligt fokus. Vilka förväntningar som skapas hos besökarna beror av den sedan tidigare skapade bilden som finns av platsen, som i sin tur avgör hur besökaren uppfattar situationen när denne väl är på plats i miljön. Detta kan förstås genom *The circuit of culture* där *identity* som i det här fallet innebär den känslan som finns kopplat till platsen en av processerna tillsammans med bland annat representationer bidragit till att skapa de förväntningar som finns hos besökarna.⁶⁸

I denna undersökning får platsen även viss betydelse i rent praktisk form, genom att samtliga undersökningsenheter är belägna på öar i skärgården med begränsad tillgänglighet. Platsens geografiska belägenhet är därför viktig att ta i beaktning då förutsättningarna är annorlunda än om restaurangerna hade legat på fastlandet. Detta påverkar exempelvis distribution av varor och tillgänglighet för turister. Även tillgången på lokalt producerade råvaror beror av de egenskaper som platsens geografiska belägenhet medför.

3.4 Sammanfattning

Teorierna som beskrivits ovan hjälper till att rama in problematiken i denna uppsats. Genom att använda sig av de olika delarna i modellen *The circuit of culture* kan den bild av platsen och därtill dess matkultur, så som den ses av krögarna, förstås bättre. *The circuit of culture* förklarar med olika processer vad som påverkar hur detta växer fram. Med stöd av platsbegreppet förtydligar modellen hur den förväntade bilden av platsen skapas. Platsbegreppet kan även användas i koppling till problematiken kring råvarutillgången. De båda teorierna hjälper sammantaget till att utveckla ett resonemang kring resultaten i analysen och skapa en vetenskapligt förankrad diskussion.

⁶⁶ Gren M. & Hallin P-O. (2003)

⁶⁷ Ibid

⁶⁸ Hall S. (2007)

4 Metod

4.1 Metodansats

Vår undersökning är en fallstudie då den syftar till att försöka uppnå förståelse för ett fenomen inom ett mindre, avgränsat område genom att inom området studera ett mindre antal undersökningsenheter.⁶⁹ Genom valet av undersökningsmetod hamnar fokus på ett fåtal enskilda fall, vilket ger större möjlighet att studera saker i detalj än vid en masstudie. Vid geografiskt småskaliga undersökningar som denna är det också lättare att knyta ihop undersökningsenheterna och se samband än om undersökningsområdet är för stort. En fallstudie ger även ett större utrymme att studera komplexa relationer och processer. Därigenom kan man se hur olika delar påverkar varandra, vilket ger ett mer holistiskt synsätt. Detta lämpar sig bra för våra undersökningsfrågor, eftersom det är många olika faktorer som avgör möjligheter och hinder för restauranger att använda lokala havsråvaror i sina menyer.

Att vårt fokus hamnade på att utreda just restaurangernas syn på turismen, platsen och dess förutsättningar grundas i vår föreställning om att restaurangerna fungerar som en slags länk mellan turisterna och de lokala producenterna. Turisterna får genom restaurangen ta del av och känna sig delaktiga i det lokalsamhälle de besöker genom den mat som serveras på platsen, oavsett om denna är lokalt producerad eller ej. Producenterna å andra sidan gynnas bara av turismen så länge de får vara med och ta del av vinsten genom att deras råvaror når konsumenterna. Eftersom restaurangerna får ta del av både vilken efterfrågan som finns hos besökarna och vilken tillgång som finns hos producenterna och i den lokala miljön blir de således en styrande enhet i processen för matturismen. Därför valde vi att begränsa vår undersökning till att fråga efter restaurangernas syn på möjligheter och svårigheter med detta ansvar.

I en undersökning är det alltid eftersträvansvärt att ha många källor till sina resultat, och i en fallstudie är det ofta positivt att även använda flera olika metoder. Kombinationen av dessa gör att fallstudier inte brukar benämnas som en form av metod utan snarare som en forskningsstrategi.⁷⁰ Som metod har vi valt att använda samla in kvalitativa data baserade på intervjuer, vilka kompletterats av litteraturstudier med information och resultat från tidigare forskning. Då vårt syfte varit att uppnå förståelse snarare än att försöka bevisa en hypotes kan angreppssättet anses främst hermeneutiskt. Vår infallsvinkel i studien har varit främst kulturgeografisk, med fokus på rumsliga aspekter, samt med ett miljövetenskapligt tänk inriktat mot hållbarhetsfrågor.

I vår analys har vi använt oss av modellen *The circuit of culture* som presenteras i teorikapitlet. Genom att använda denna modell för att tolka svaren vi fått under intervjuerna, samt anknyta till den information vi fått från olika typer av litterära källor, har vi nått våra slutsatser. Samtidigt har vi under analysarbetets gång försökt hålla ett kritiskt hållbarhetstänk i avseende på fiske och turism.

⁶⁹ Halvorsen (1992)

⁷⁰ Denscombe (1998)

4.2 Intervjuer

Vårt val att använda oss av intervjuer baseras på att det passar väl ihop med vår ansats, samt vår värdering i att hellre få ta del av ett fåtal djupa insikter snarare än mer ytliga svar från en större kvantitet respondenter. Det är även en bra metod om man vill samla in data baserad på erfarenheter och attityder, vilket passar vår undersökning då vi är intresserade av restaurangernas individuella uppfattning.

När man väljer att ha intervjuer som datainsamlingsmetod bör man först fråga sig om den insamlade datan kommer att vara tillförlitlig, likaså göra en rimlighetsavvägning i om det är troligt att komma i kontakt med de önskade respondenterna samt om de kommer att vara villiga att ställa upp på intervju. Man bör också överväga genomförbarhet med tanke på tidsåtgång och resekostnader med mera.⁷¹ Inför intervjuerna kan man välja att använda sig av olika typer av upplägg för frågorna som avgör hur strukturerade intervjuerna kommer att vara. Vi har valt att använda oss av semistrukturerade intervjuer, vilket innebär att vi inför intervjun har förberett en lista med frågor och ämnen vi vill behandla men är flexibla med i vilken ordningsföljd de tas upp (se bilaga 4). Respondenten ges på så vis möjlighet att själv utveckla sina idéer och formuleringar genom öppna svar.⁷²

Vår kvalitativa datainsamling påbörjades genom att de önskade respondenterna kontaktades per telefon för att få syftet med uppsatsen förklarat för sig, samt för att kunna bestämma tid för intervju. Intervjuerna hölls på plats på respektive restaurang för att det var mest bekvämt för respondenterna, samt för att vi skulle få en känsla av stämningen på platsen och få se på miljön och omgivningarna. Intervjutiden bestämdes i förväg till att vara max en timme. Den ena av oss tog på sig rollen som huvudsaklig intervjuare medan den andre fokuserade på att anteckna vad respondenten svarade. Intervjufrågorna ställdes inte i någon specifik ordning utan vi lät samtalet flyta på naturligt, samtidigt som vi checkade av att vi fått svar på de mest centrala frågeställningarna.⁷³

I frågeupplägget hade vi delat in frågorna i olika grupper för att underlätta vid intervjutillfället. Frågorna behandlade områdena "restaurangen och dess historia", "maten och råvarorna" samt "platsen och besökarna". Utöver de ställda frågorna fick respondenten även svara på vilka olika arter fisk och skaldjur man köper in för tillfället, samt varifrån man vanligtvis köper in dessa (uppdelat på lokalt, inom Sverige, inom Europa, utanför Europa) genom att själva fylla i en lista. Respondenten fick här även möjlighet att kommentera de olika inköpen. Vi poängterade att listan inte skulle vara i utredande syfte, utan för att vi skulle få en klarare bild av vilka fiskarter det rör sig om samt ungefär hur den geografiska fördelningen ser ut vid inköpen. Denna presenteras inte i uppsatsen utan användes för att ge oss en klarare bild av hur de geografiska inköpsrutinerna ser ut i dagsläget.

4.3 Metodkritik och alternativa metoder

Vid intervjuer påverkar intervjuarens personlighet och förhållningssätt resultatet i varierad utsträckning. De intryck intervjuarens personliga identitet gör genom exempelvis kön, ålder

⁷¹ Denscombe (1998)

⁷² Ibid

⁷³ Halvorsen (1992)

och etniska bakgrund är förstås omöjliga att påverka, men det kan vara bra att ha i åtanke att det kan ha stor påverkan på vilka svar man får. Detta beror dock på vem som intervjuas samt vilket ämne som behandlas. I vår undersökning anser vi inte att detta varit av betydande påverkan för de svar som getts, då frågorna inte varit personligen riktade till intervjupersonen utan till verksamheten som denna svarar för i intervjun. Vid mer känsliga ämnen än vårt får intervjuaren som person antagligen större påverkan i hur ärliga svar som ges. Denna så kallade intervjuareffekt är en negativ aspekt med intervjumetoden som bör tas i beaktande.⁷⁴

En fördel med intervjuer är att man får större kontroll att säkra svarsfrekvensen genom att man själva är på plats när frågorna ska besvara och därmed får chansen att förtydliga sina frågor så att respondenten bättre förstår vad denne ska svara på. Detta till skillnad mot exempelvis enkätfrågor där respondenten inte har möjlighet att ställa frågor, vilket kanske gör att denne istället struntar i att svara. Samtidigt kan intervjuer få missvisande resultat, då respondenten kanske svarar så som denne tror vara önskvärt för intervjuaren istället för hur det verkligen är.⁷⁵

Ett alternativt tillvägagångssätt i vår undersökning kunde vara att istället för intervjuer på plats göra en större insamling av data via telefonintervjuer, som säkerligen skulle varit mer tidseffektiva och kunnat ge ett större underlag än den metod som nu användes då valet att göra intervjuerna på plats hos restaurangerna krävde en del restid. Denna metod förkastades utefter vår önskan att i kombination med intervjuerna få en bättre bild av platsen och dess omgivning för att ge uppsatsen större trovärdighet. Samtidigt ville vi uppfattas som mer trovärdiga gentemot våra respondenter då de får träffa oss ansikte mot ansikte. En viss avvägning gjordes också i att ämnena lokalproducerat och miljö kan vara lite känsligt för restauranger att svara på frågor kring. Vi ville därför undvika att restaurangerna skulle känna våra frågor som "utredande" eller "granskande" då vårt syfte snarare var att nå ökad förståelse.

Vår akademiska bakgrund har förmodligen också påverkat valet av metod då vår utbildning gett oss en samhällsvetenskaplig grund, vilket gjort det mer naturligt för oss att använda oss av ett kvalitativt angreppssätt. Vi har en förförståelse för uppsatsens ämne genom den kunskap vi har i miljövetenskap och kulturgeografi. Detta har troligtvis påverkat valet av intervjufrågor, då vi genom vår utbildning har fått ett mer kritiskt förhållningssätt till hållbarhetsfrågor än gemene man förmodligen har. Även den tolkning som gjort av resultatet kan tänkas ha påverkats av vår förförståelse i frågan.

Viss kritik kan ges mot att vårt undersökningsunderlag i och med vårt val av metod blev ganska tunt. Att bara intervjuva krögare på tre restauranger i ett område med stor turistnäring kan anses missvisande och inte heller tillräckligt för att kunna dra några säkra slutsatser, vilket läsaren bör ha i åtanke. Ett större urval hade dock kunnat leda till missvisande resultat i och med att det bara finns ett fåtal restauranger på Björholmen och Käringsön medan det på Marstrand finns ett långt större utbud. Eftersom undersökningsområdena redan var givna i och med uppsatsen anknytning till projektet

⁷⁴ Denscombe (1998)

⁷⁵ Halvorsen (1992)

Framtidskuster som gjort den geografiska avgränsningen kändes valet att ha en representant från vardera område som naturligt.

Det är möjligt att om vi utökat undersökningen till att även intervjua andra aktörer i frågan, exempelvis lokala fiskare eller turister på platsen, om deras uppfattningar hade vi kanske fått ett annorlunda resultat och en bredare förståelse. Samtidigt kanske många turister vid en förfrågan har för god tro om sig själva och tänker att de gärna beställer in mat från närområdet, medan krögarna ser hur de verkligen agerar i sina val. Det är även möjligt att restaurangerna inte ser eller inte vill se en sådan efterfrågan. Fiskarnas syn på vilka möjligheter de har att bistå de lokala restaurangerna med råvaror skulle vara intressant att ha med, men skulle förmodligen samtidigt ge uppsatsen en annan vinkling än önskat då huvudfokus ligger i turismens påverkan. I vilket fall är det värt att notera att vi inte kan ge en heltäckande bild av problematiken då vi inte samlar in synpunkter från alla sidor, samt att undersökningsunderlaget är tunt. Det enda vi kan redogöra för är de medverkande restaurangernas bild av saken.

4.4 Avgränsningar

4.4.1 Geografiska avgränsningar

De geografiska avgränsningar som gjorts i studien baseras till viss del på de avgränsningar som redan gjorts av projektgruppen för Hållbara Framtidskuster. Detta gav oss ramen att hålla oss till Bohusläns södra skärgård, med fokus på Marstrand, Björholmen och Karingön. Därefter har vi själva valt ut tre restauranger att intervjua. Valet av restauranger har baserats på att det endast funnits ett fåtal restauranger att välja på när det gäller Björholmen och Karingön, varför den största på respektive ställe varit det självklara valet. När det gäller Marstrand finns ett större utbud, och valet har här baserats på att försöka matcha de båda andra restaurangerna i avseende på storlek, året runt-öppet och tidigare utmärkelser (så som White guide, Västsvensk mersmak och Sveriges bästa bord).

4.4.2 Råvaruavgränsningar

Fisk och skaldjur är karaktäristiska råvaror för vårt undersökningsområde. För att studera förutsättningarna för restaurangerna att köpa in lokalt producerad mat valde vi delvis därför att avgränsa oss till denna kategori av råvaruinköp. Framförallt för att fisk och skaldjur förmodligen utgör en stor del av rätterna på restaurangernas menyer, då de är belägna i skärgården med havet som sin trädgård. Dessutom är fisk och skaldjur intressanta att studera därför att det finns ett dilemma i denna kategori att lokala råvaror inte nödvändigtvis är det bästa ur miljösynpunkt. Det gäller även för andra råvarukategorier men det är ofta extra känsligt med just fisk och skaldjur eftersom det finns mycket problem med att bestånden in är livskraftiga. Denna avgränsning motiveras även med den tidsbegränsning undersökningen haft, då fler studier av fler råvarugrupper skulle inneburit en långt större tidsåtgång.

4.4.3 Tidsavgränsningar

Med en tidsbegränsning på knappt två månader från uppstart till färdigställd rapport har vi tvingats begränsa oss i såväl undersökningens omfattning som metoder att få fram information. Med mer tid hade vi kunnat fördjupa vår undersökning med fler intervjuer och enkäter. Fler respondenter hade kunnat ge en mer heltäckande bild.

4.4.4 Metodavgränsningar

Anledningen till att vi valt bort vissa metoder, så som fokusgrupper och större enkätutskick, har framförallt baserats på att vi velat ha en mer personlig kontakt med respondenterna för att få en tydligare bild av restaurangernas verksamhet. Ett större utskick med enkäter till fler restauranger i området utan kompletterande intervju skulle förmodligen inte gett varken tillräckligt många eller tillräckligt tydliga svar för att få ett bra underlag. Att sätta samman en fokusgrupp med representanter från flera restauranger skulle visserligen varit intressant, men förmodligen väldigt svårt att arrangera av rent praktiska skäl.

4.5 Källor och källkritik

Samtliga respondenter har lång bakgrund inom restaurangbranschen genom att ha arbetat på flera olika ställen, främst på restauranger längs kusten. Förmodligen har de därför skaffat sig en god uppfattning om hur man ska tillgodose gästernas behov och efterfrågan genom sammansättningen i menyn. Samtidigt kan deras åsikter och uppfattningar ha visst egenintresse, då de inte är oberoende parter i undersökningen. Vi bedömer dock deras uttalanden som sanningsenliga, men håller ett kritiskt förhållningssätt till hur vi tolkar dem. Eftersom det endast är krögarnas åsikter vi baserar undersökningen på blir resultaten endast en redogörelse för deras bild av saken, vilket är viktigt att ha i åtanke vid analysen.

Kontakten med fiskeriverket via telefon gav oss visst underlag till uppsatsen i form av dokument med siffror för uppmätt fångst i området, samt var fiskarna är registrerade. Denna information bedömer vi som trovärdig.

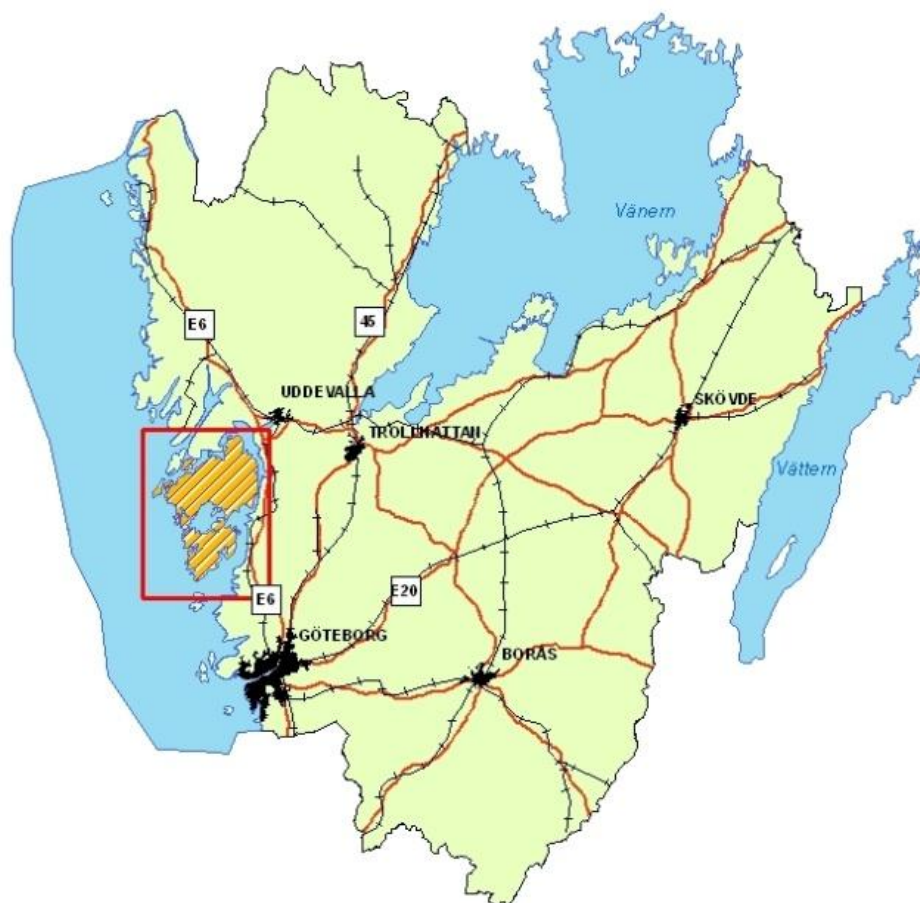
Genom mailkonversation med projektledaren för Västsvensk Mersmak, Jill Axelsson, fick vi information om projektets bakgrund och även lite tips till vidare litteraturstudier. Även denna information bedöms som trovärdig.

5 Presentation av undersökningsområdet

5.1 Bohusläns skärgård - historia och förutsättningar

Bosättningen i Bohusläns skärgård tog fart på allvar under 1800-talet i och med yrkesfiskets starka tillväxt i området. På den tiden var fisket mycket enklare då man fick fiska fritt i haven oberoende av vem som ägde marken. I denna så kallade fiskbondekultur lärde man sig också att tillverka redskap för fisket och bereda fångsterna för försäljning. Traditionen kring att tillaga fisken sträcker sig alltså även den långt tillbaka. Med tiden fick det dock sina konsekvenser att det inte funnits några restriktioner eller kvoter för upptag, vilket gjort att fisken har kommit att bli en allt mer begränsad resurs i området. Därmed har även antalet yrkesfiskare minskat då det blivit svårt att försörja sig på fisket.⁷⁶

“Genom överfiskning har fiskarna aktivt bidragit till at kraftigt reducera den resurs de och framtida fiskare ska leva på. Det är en sanning många fiskare har svårt att acceptera”⁷⁷



Figur 4. Karta över Västra Götaland med undersökningsområdet utmärkt.
E. Jacobsson (2011) källa: Lantmäteriet

⁷⁶ Arén H. (2004)

⁷⁷ Arén H. (2004), Bohuslän s.73

Under ungefär samma tid som fiskerieringen tog fart började också turisterna att anlända till Bohusläns kuster för att njuta av båtturer samt sol och bad på klipporna. Att semestra på öarna under sommarmånaderna blev mer och mer populärt och den starka turismen håller i sig än idag. I och med det minskade fisket har turismen kommit att bli en allt viktigare inkomstkälla för de bohuslänska samhällena. Det ligger dock en del svårighet i att inkomsten är så pass säsongsbunden, eftersom det gör att invånarantalet mångdubblas under somrarna medan hamnarna och många av husen ekar tomma under vinterhalvåret.⁷⁸



Figur 5. Karta över undersökningsområdet Orust, Tjörn och Marstrand, med Karingön, Björholmen och Marstrandsön utmärkta. E. Jacobsson (2011) källa: Lantmäteriet

De tre restaurangerna som ingår i undersökningen ligger alla i södra Bohusläns skärgård, på Björholmen, Karingön respektive Marstrand. De geografiska förutsättningarna för restaurangernas verksamheter är därför ganska lika, men skiljer sig ändå åt på vissa sätt. Bland annat i det faktum att Björholmen har landanknytning till Tjörn, som i sin tur har bilväg ända in till fastlandet, vilket gör det enklare att komma dit jämfört med de båda andra öarna som kräver båtförbindelser. Till Marstrand kommer man enkelt med kollektiv båttrafik som går ofta, medan Karingön endast har ett fåtal kollektiva båtturer per dag. Samtliga restauranger har möjlighet att erbjuda boende för sina gäster men i olika stor utsträckning, från några få enkel- och dubbelrum på ena stället till ett brett spektra av rumsstorlekar och hela sjöbodrar på ett av de andra.

⁷⁸ Arén H. (2004)

För att få en bild av hur det lokala fisket ser ut i undersökningsområdet i dagsläget kan man titta på en bifogad karta för var det landas fisk inom undersökningsområdet (se bilaga 2). Där ser man att så gott som all fisk landas på öarnas västsidor, ut mot havet, där också restaurangerna som medverkar i undersökningen är belägna. I den bifogade tabellen ges information om vilka arter och mängder som landas på bryggorna på Orust, Tjörn respektive Marstrand (se bilaga 3). Ur denna kan man utläsa att några av de arter som tagits upp i störst mängd under 2010 är gråsej, krabbtaska, sill, makrill, havskräfta, torsk och ål.

5.2 Björholmen

På nordvästra sidan av Tjörn, som är Sveriges sjätte största ö, ligger Björholmen som är en halvö. Vid slutet av 1800-talet hade Björholmen sin glansperiod med 20 aktiva fiskare samt 21 bostadshus och två sjöbodar. Totalt kunde 116 personer livnära sig på jordbruk och sillfiske på platsen. Under denna tid kunde fiske bedrivas i både Stigfjorden och i havet utanför Härön. Det var främst detta som man försörjde sig på, tillsammans med en del jordbruk.⁷⁹ Idag ingår hela Björholmen i Stigfjordens naturreservat, varför fiske är förbjudet.⁸⁰ Bebyggelsen låg huvudsakligen på uddens södra sida. Björholmen var ett utpräglad fiskesamhälle, men när fisket så småningom blev mindre och mindre lönsamt ledde det till att många fiskare fick lägga av och flytta därifrån. Öns sista större fiskebåt, en räktrålar, såldes 1960. Det saknades då service och kommunalt VA-nät.⁸¹

Björholmen är enligt författarna av boken *Bohuslän* en av de få kustorter med en prägel av "äkthet".⁸² Idag är det ett populärt turistmål som kan erbjuda både genuinitet och modernare aktiviteter. Många lockas till exempel hit när den traditionella seglartävlingen "Tjörn runt" nalkas i slutet på augusti.⁸³

5.3 Käringön

Käringön är en ö som är belägen väster om Orust och hit tar man sig med färja från Hälleviksstrand på Orust. Vill man ta sig hit på egen hand kan man parkera i öns gästhamn som är öppen under sommaren samt på helger under vår och höst och har plats för 125 båtar.⁸⁴ Det finns inga bilvägar på ön, vilket gör att allting som ska transporteras till Käringön måste komma via båt. Det finns idag omkring 130 personer som är åretruntboende på ön och i dagsläget är alla tomter uppköpta. Det finns ca 200 hus varav 180 är byggda före år 1920. Av dessa är 60% fritidshus.⁸⁵

Käringön fick sin första fasta bosättning 1595 men det var först under 1700-talet som samhället växte, och det snabbt. Mycket tack vare mycket god tillgång på sill. Då bodde 300

⁷⁹ Arén H. (2004)

⁸⁰ Länsstyrelsen i Västra Götaland (2011-05-04)

⁸¹ Ibid

⁸² Arén H. (2004)

⁸³ Tjörns kommun (2011-05-21)

⁸⁴ Orust kommun, Käringöns gästhamn (2011-05-04)

⁸⁵ Orust kommun, Käringön (2011-05-04)

personer på ön och antalet bosatta personer fördubblades under 1800-talet och som mest fanns det 662 kyrkobokförda på ön år 1912.⁸⁶

5.4 Marstrand

Samhället Marstrand är beläget på två öar, Koön och Marstrandsön. Den huvudsakliga delen av de bofasta är placerad på Koön och uppgår i omkring 1400 personer.⁸⁷ Färjan som förbinder de två öarna avgår ofta, ungefär var femtonde minut. Under sommarhalvåret kan man komma till och från ön fram till midnatt, medan vinterhalvåret har en något tidigarelagd tid för sista avfärd. På Marstrand finns en gästhamn med 230 platser som har öppet året runt och är bemannad från maj till september.⁸⁸

Det fanns bosättning i Marstrand redan under stenåldern. Under 1600-talet byggdes Karlstens fästning av dåvarande kung Karl X Gustav, vars torn idag fungerar som utsiktsplats för besökare på ön. Mellan 1775 och 1794 var Marstrand en frihamn, vilket innebar att Sveriges regelverk inte gällde. Under denna period flyttade många köpmän, och även en del mindre hederligt folk, hit för att göra affärer. När stadens invånare så småningom tröttnade på situationen som rådde och begärde de att tillståndet skulle upphöra. 1800-talet bjöd på mycket sill, och därtill kom en hel del fiskare för att livnära sig på sillfisket. Även denna period beskrivs som rörig och det var först när den till en början till synes obegränsade tillgången till sill avtog som man började få ordning på samhället och kunde istället satsa på turismen. Idag är Marstrand ett trendigt ställe att semestra på under sommaren. Framförallt segelbåtarna ligger tätt i hamnen och i juli varje år anordnas den populära Swedish Match Cup som lockar många besökare.⁸⁹

⁸⁶ Karingön info (2011-05-04)

⁸⁷ Statistiska centralbyrån (2011-05-16)

⁸⁸ Kungälv kommun (2011-05-04)

⁸⁹ Sandahl M. (2004)

6 Resultat och analys

6.1 Resultat

6.1.1 Restaurangerna

Av de tre restaurangerna som medverkat i undersökningen är två väl etablerade som middagsrestauranger och den ena av dem serverar även lunch. Den tredje är lite nyare i branschen med fyra års erfarenhet av middagsservering, tidigare har endast lunch serverats. Maten som serveras skiljer sig lite åt mellan restaurangerna beroende på vilken profilering de valt att ha, men de har alla ett antal klassiska fiskrätter på menyn. En av restaurangerna medger att de inte ändrar så mycket på sin meny från år till år, utan nästan uteslutande behåller de mest uppskattade sorterna av fisk och skaldjur med endast förändring i tillbehören. En annan menar att de har en mer klassisk del av menyn med både populära fisk- och köttätter som får vara kvar, samtidigt som man experimenterar mer med den andra delen som då inte blir lika områdestypiskt förankrad. Den tredje restaurangen tycker sig inte riktigt ha hittat någon egen nisch ännu, utan fortsätter att experimentera med rätterna men håller sig ändå huvudsakligen till fisk och skaldjur av de sorter som känns typiska för platsen.

Utöver den profilering restaurangerna tagit sig genom menyn finns också lite olika inställning till vilka gäster de riktar sig mot. En av restaurangerna satsar så gott som uteslutande på gäster med extra god ekonomi och vänder sig inte riktigt till barnfamiljer. Denna vinkling har man tagit genom valet att använda sig av endast färska råvaror och därmed ta ut ett lite högre pris än andra restauranger i närområdet. De serverar inte heller lunch utan har bara middagsöppet. En annan av restaurangerna säger sig däremot satsa på en mer gemytlig stämning med avslappnad atmosfär och tycker inte att det bara är maten som ska stå i fokus. Det viktigaste är här att gästerna får "rätt känsla" av besöket. Den tredje krögaren svarar att denne är ganska ny på restaurangen och därför inte vet så mycket om hur sammansättningen av gäster ser ut under somrarna, men att de inte medvetet har någon tydlig profilering mot en viss typ av gäster. Eftersom de har en stor gästhamn kommer många besökare via båt, men under lågsäsong kommer det främst gäster via landvägen.

För att locka turister med mer än bara menyerna erbjuds även lite mer speciella aktiviteter. En av restaurangerna anordnar hummersafari, medan en annan erbjuder guidad båttur och fyrvisning och den tredje tar dit liveband och lockar med allsång. Det finns alltså många sätt att skapa sig en egen image, mer än bara rent matmässigt. Krögarna är överens om att det finns en tydlig uppdelning mellan sommarsäsongen och övriga året. När turisterna och barnfamiljerna har lämnat i slutet på augusti tar konferensgästerna över innan det blir dags för julbord. Därefter håller en av restaurangerna stängt fram till april då verksamheten startas upp igen inför sommaren. Under lågsäsong öppnar de på förfrågan för sällskap om minst 10 personer. De båda andra restaurangerna håller öppet för konferenser under hela våren. Dessa håller vanligen i sig till juni då semestergästerna börjar komma igen. De verkar dock vara överens om att det på senare år har blivit en någon förlängd, alternativt förskjuten säsong och att den svenska semestern senarelagts så att den håller i ända in i augusti när skolorna startar och efter det även upprätthålls till viss del av att det är många som seglar i området. Ingen av restaurangerna anser sig egentligen kunna ta emot fler gäster under sommaren, då de redan i dagsläget är fullbokade så gott som hela högsäsongen. Däremot

kunde det vara önskvärt att kunna förlänga säsongen ytterligare, särskilt eftersom den bästa säsongen för många sorters skaldjur inträffar en bit in på hösten. Två av restaurangerna har ganska stor andel konferensgäster under lågsäsongen, medan den tredje har lite mindre möjligheter i och med begränsat boendetrymme.

6.1.2 Bilden av lokal mat i södra Bohuslän

Bilden som besökarna har, enligt krögarna, av vilken mat som ska finnas på platsen stämmer generellt bra överens med vad restaurangerna serverar. Samtidigt kan det ses som en omvänd process där det är restaurangen som anpassar sin meny efter den efterfrågan som finns hos besökarna. Förmodligen är det inte bara det ena eller det andra som avgör vilken bild som målas upp, utan en växelverkan av vad besökarna förväntar sig och vad restaurangerna serverar. En krögare säger att "om vi skulle ta bort vissa rätter från menyn skulle gästerna bli galna", vilket kan ses som ett resultat av hur denna växelverkan skapat en bild av vad som "ska" finnas på platsen. Det är främst fisk och skaldjur som efterfrågas, bland annat räknas hälleflundra, långarygg, musslor, makrill och sill upp som populära arter av krögarna. Samtidigt kan man se att ett par av dessa arter som ofta efterfrågas även finns med på rödlistan över arter som är hotade i området, se bilaga 1.

Under våra intervjuer stötte vi på ett exempel som visar att det även går att marknadsföra sig genom en rätt som normalt ligger utanför platsens tillskrivna matkultur och på få vis förändra bilden av platsens (i det här fallet en restaurangs) mat och därmed gästernas förväntningar. En av restaurangerna hade nämligen en kötträtt som stående specialitet vars namn har blivit nationellt känt och som även lockar turister från utlandet. Förutom denna rätt har området en tydlig karaktär av fisk och skaldjur, enligt krögarna, vilket ger en given ram inom vilken de utformar sina menyer. Det finns även ett tydligt fokus på fisk från havet, en av krögarna beskrev att det skulle "kännas fel" att servera sötvattensfisk. Däremot har inte all den fisk som faktiskt serveras egentligen mer anknytning till området än om det skulle serverats sötvattensfisk då stora andelar av råvarorna ändå är importerade.

6.1.3 Lokala råvaror - turisternas respektive krögarnas intresse

Att turister som besöker södra Bohuslän har en tydlig bild av vilken mat som är typisk för området är, som framgått tidigare, ganska uppenbart och platstypisk mat är därmed också vad som efterfrågas. Denna efterfrågan på platstypisk mat anses i en del tidigare forskning vara bidragande till positiva effekter på lokal matproduktion från turismen.⁹⁰ Under våra intervjuer beskrev krögarna en samstämmig bild gällande detta som säger att det inte känns som att turisternas efterfrågan har en särskilt stor inverkan, varken positivt eller negativt. Denna uppfattning baseras främst på att så stor andel av råvarorna importeras och därmed inte har direkt påverkan på den lokala fiskeverksamheten i krögarnas ögon. Efterfrågan på lokala råvaror är inte tillräckligt stor hos turisterna för att ge någon effekt på restaurangernas inköpsrutiner. Några fåtal besökare kunde titta ut mot havet och fråga om fisken kommer "härifrån". Svaret de får i de flesta fall är att den är importerad, men detta får sällan någon konsekvens för gästernas val av rätt. Det är inte i någon större utsträckning som krögarna upplever sig få frågan om fisken och skaldjuren är lokalt fångade och överlag upplever våra respondenter att intresset för råvarornas ursprung är litet. Två av krögarna nämner spontant att de inte tror att det är särskilt avgörande i gästernas val, utan att den förväntade bilden av platsen redan uppfylls genom att de serverar mat från havet, så

⁹⁰ Sims R. (2008)

förmodligen är det inte så många turister som tänker närmare på om råvarorna faktiskt är lokala eller ej.

6.1.4 Begränsad kvantitet och högt pris

Krögarna ser, som ovan nämnts, inte någon större efterfrågan hos gästerna på lokala råvaror. En av krögarna berättar att för egen del skulle gärna mer lokala produkter användas, för att det skulle "kännas kul". Det som hindrar är främst att det är alldeles för dålig garanti på kvantiteten vad det gäller fisk och skaldjur från området. Även övriga respondenter håller med om att det största hindret för att köpa in råvaror lokalt är osäkerheten i mängd, samt att det inte går att förutsäga vilka sorter de lokala fiskarna får upp under en dag. Två av de tre restaurangerna tar ändå in fisk och skaldjur från lokala fiskare då och då, men har det inte som stående alternativ på menyn då de inte kan garantera vilka sorter och mängder som finns att tillgå från dag till dag. Tittar man på den tabell för landad fisk i området som finns bifogad denna uppsats (se bilaga 3) ser man att det i alla fall till stor del är samma sorts fisk och skaldjur som fångas lokalt som restaurangerna väljer att servera på sina menyer. En av krögarna nämner exempelvis att de serverar omkring 1-2 ton havskräftor per år, och ser man till tabellen så är det inga orimliga mängder att få tag på lokalt. Huruvida priserna på dessa är rimliga är dock ingenting som går att avläsa. Enligt Fiskeriverket är priset generellt ca 20% högre för burfångad havskräfta än för trålfångad, men vilken metod som använts för det lokala fisket utanför öarna syns inte här.⁹¹ Det framgår inte heller av tabellen när på året dessa tas upp, vilket skulle kunna innebära att de största mängderna fångas under restaurangernas lågsäsonger och alltså inte finns att tillgå när restaurangerna vill ha dem. Därtill kommer även osäkerhet för den dagliga fångsten. Det finns även en del andra arter som tas upp av fiskare i området som restaurangerna inte har uppgett att de serverar, som kanske kunde vara ett alternativ till arter som är svåra att få tag på.

Problemet med att det är i förväg är svårt att veta vad som finns att tillgå lokalt har en av restaurangerna löst genom att ha ett alternativ på menyn som heter "dagens fångst", där de erbjuder den fisk som fiskebåten i den lokala hamnen fått upp under dagen. Vidare serverar exempelvis en av restaurangerna ibland lokala kräftor som är burfångade och landade på bryggan utanför restaurangen. Krögaren upplever stor skillnad på kvaliteten på dessa lokala kräftor jämfört med de man importerar, då de närfångade ger en mycket godare smak. Detta är också anledningen till att lokalt fångade kräftor köps in emellanåt, trots att priset blir mycket högre. Kräftorna serveras som förrätt för att det inte ska bli för stort prisglapp mot övriga rätter. Hade de serverats som huvudrätt hade priset blivit för högt i förhållande till den nivån krögaren vill ha generellt för restaurangen. När de nu serveras som förrätt skiljer det ändå en hundralapp per portion på priset jämfört med då man serverar importerade kräftor. Även lokalt fångade musslor finns i viss utsträckning att tillgå i närområdet, och en av krögarna nämnde även att det finns lokalproducerade ägg och kött på en gård i närheten. Inom projektet Västsvensk mersmak ser man en ökande trend vad det gäller lokala produkter: "Intresset för lokal mat har ju fullständigt exploderat de senaste åren och det har också gjort att tillgången på lokala produkter har ökat".⁹² Att döma av krögarnas svar i vår undersökning är det dock tveksamt om detta även gäller tillgången på fisk och skaldjur i området. Detta diskuteras vidare i stycket med egna reflektioner.

⁹¹ Fiskeriverket (2011-06-07)

⁹² Jill Axelsson (2011-05-09)

Priset på råvarorna är överlag ett stort hinder som krögarna ser i att köpa in mer lokalt. För många av de fisksorter som restaurangerna vill servera är priset på lokalfångat alldeles för högt för att det ska ses som en möjlighet att göra det till standard på menyn. Istället köps största delen av restaurangernas fisk in från Strömstad och fiskauktionen i Göteborg. Då garanteras fasta priser och trygghet i leveranser. Fisken därifrån är alltid ursprungsmärkt och varifrån den kommer kan man få reda på vid beställning. Ibland finns det flera alternativ för en fisksort och då kan även priset skilja på dessa. Krögaren har då möjlighet att göra ett aktivt val vid beställningen. En av respondenterna berättar att mycket av den fisk de köper in är odlad i Norge för att den svenska är ofta dyrare. En del fisk kommer också ifrån Kanada och Island och håller enligt krögaren bra kvalitet trots lång transportsträcka.

6.1.5 Distribution och tillgänglighet

Eftersom tillgängligheten till öarna gör transporten av varor mer komplicerad än för verksamheter på fastlandet ägnas distributionen en extra tanke av samtliga av krögarna i undersökningen. De samarbetar med närliggande affärer och restauranger för utkörning av varor och får leverans ett visst antal gången per vecka. En av restaurangerna har möjlighet att ringa och beställa varor direkt till dagen efter, medan de båda andra behövde ha något längre framförhållning. Alla framhöll en strävan efter att minska antalet leverantörer till så få som möjligt, totalt ca 3-4 stycken per restaurang. För Kåringön kompliceras leveranserna ytterligare av att det inte finns några bilar på ön, utan man tvingas lasta varorna på och av båten för hand vilket kräver extra arbetskraft.

Platsens belägenhet komplicerar alltså logistiken redan för inköp av varor som inte är närproducerade. För varor som är lokalt producerade fungerar nätverk och distribution ännu sämre. Enligt projektledaren för Västsvensk mersmak är det just problem med logistiken som är ett av de största hindren för restauranger att handla in mer lokalt. Idag är ofta situationen att "antingen producent eller restaurang får åka och hämta varor och det blir inte hållbart i längden".⁹³ Samtidigt ser hon att det händer mycket på detta område och tror därför att distributionen kring närproducerade varor kommer att förbättras.⁹⁴

6.1.6 Regionala matprojekt och märkningar

En av restaurangerna är med i projektet Västsvensk Mersmak. Detta tycks inte ha någon större inverkan på andelen lokala råvaror på menyn, men restaurangen eftersträvar en tydlig framtoning av västkustens kök med en hög kvalitet och alltid färska råvaror, vilket antagligen har bidragit till att de antagits i projektet. Projektledaren för Västsvensk mersmak beskriver att kriteriet "Ett stort intresse att ta tillvara på områdets råvaror" handlar mer om mjuka värden för att avgöra om restaurangen uppfyller kravet eller inte.⁹⁵ För restaurangen i fråga kunde vi under intervjun inte se något tydligt sådant intresse.

Utav de tre restaurangerna i undersökningen är en Svanenmärkt. Vad detta innebär vid valet av råvaror kunde inte vår respondent svara på i nuläget, eftersom denne nyligen påbörjat sin tjänst och inte blivit introducerad i märkningens innebörd ännu. Huruvida krögarna själva tar hänsyn till annan typ av märkning, så som KRAV, ursprungsmärkning eller fiskemetod är inte

⁹³ Jill Axelsson (2011-05-09)

⁹⁴ Ibid

⁹⁵ Ibid

helt entydigt. En krögare nämner att denne försöker hålla koll på rödlistan och undvika att ha rödlistade arter på menyn. Överlag diskuteras inte miljömärkning av fisk så mycket på restaurangerna. Det tycks inte som att de håller sig så väl informerade i frågan och i dagsläget finns det ett begränsat utbud av fisksorter med miljömärkning, som exempelvis KRAV, att tillgå. Något som även begränsar restaurangerna i att ta mer hänsyn till rödlistan eller någon typ av miljömärkning är en markant högre prisnivå på dessa, ur miljösynpunkt, bättre alternativen.

6.2 Analys

6.2.1 Representationer och föreställningar

Det finns enligt krögarna en tydlig bild av vilken mat som förknippas med destinationer längs Bohuskusten och de tror att besökarna vill uppleva en viss genuin känsla i maten då det finns en förväntad bild av hur det ska vara. Denna bild är delvis skapad av representationer och vissa utav de övriga komponenterna i modellen *The circuit of culture*.⁹⁶ Modellen kan, knuten till vår undersökning, ses beskriva en platsanknuten matkultur där vissa normer, så kallade *regulations*, skapas. Det handlar här om vad som anses passande att äta på en restaurang i Bohusläns skärgård, till exempel berättar en av krögarna att det skulle kännas helt fel att servera sötvattensfisk på sin restaurang. Intressant är att diskutera hur denna bild skapas. Att fiskenäringen i Bohuslän tidigare har varit betydande och att tillgången på fisk och skaldjur förr varit god är säkerligen en grundläggande faktor. Hur det sedan gått till när själva bilden skapats kan förstås bättre genom *The circuit of culture*.⁹⁷

Badorter i Bohuslän blev tidigt populära destinationer och turisterna vandades in i ett visst mönster av en skapad bild genom att konsumera de produkter som exempelvis restaurangerna serverade. Genom turisternas matkonsumtion på en plats tillskrivs maten i sig en vidare betydelse än att bara vara "föda"; det blir även en symbol för destinationen som på så vis får en identitet.⁹⁸ Denna bild förstärks sedan exempelvis genom att turister berättar om matupplevelsen samt kanske visar foton från restaurangen och på så vis representeras platsen genom maten. Processen har inget slut utan utvecklas och förändras ständigt.⁹⁹ Det kan handla om små förändringar, men överlag tycks det vara en ganska trögrörlig process och det tar ett tag innan en viss föreställning av en plats ändras. En av restaurangerna har haft i princip samma meny under många år och alla respondenterna har vissa klassiker som får stanna kvar därför att de motsvarar besökarnas förväntade bild. Genom att restaurangerna fortsätter att servera vissa rätter bidrar det även till att samma image består.¹⁰⁰

Vår undersöknings respondenter upplever inte att turisternas förväntningar på mat med genuin känsla samtidigt innebär krav på lokala råvaror. Detta är problematiskt då det ofta ses positivt på måltidsturismens efterfrågan på autentiska matupplevelser och möjlighet att därigenom bidra till utveckling av lokal matproduktion.¹⁰¹ Hade efterfrågan funnits i större

⁹⁶ Hall S. (2007)

⁹⁷ Ibid

⁹⁸ Gren M. & Hallin P-O. (2003)

⁹⁹ Hall S. (2007)

¹⁰⁰ Heldt Cassel S. (2003)

¹⁰¹ Sims R. (2008)

utsträckning hade det kunnat bidra till många positiva effekter, dels ur ett miljöperspektiv med alla de fördelar som närproducerad mat innebär överlag och dels för hållbarheten för den lokala orten. Viktigt att poängtera är dock nödvändigheten i att alltid överväga den negativa påverkan som kan medfölja ett ökat lokalt uttag av fisk och skaldjur, då bestånden på vissa håll är sköra och inte bör belastas ytterligare. Närfångat ger då snarare en negativ miljöeffekt om fisket skulle öka. För lokalsamhället skulle en ökad lokal matproduktion kunna ge ökad ekonomisk aktivitet för bygden, vilket i princip alltid kan betraktas som positivt. Det är i vår undersökning dock tveksamt i hur stor utsträckning måltidsturismen faktiskt kan bidra till detta, det är i alla fall ingenting som bör tas för givet.

6.2.2 Restaurangernas roll

Idag är tillgången på fisk och skaldjur begränsad i området, åtminstone ur restaurangernas perspektiv. De vill ha en säker råvarukälla för att kunna bedriva en verksamhet där en viss kvantitet måste gå att säkerställa för att kunna hålla sig till en fast meny. Krögarna i vår undersökning är alla överens om att det är för osäkert att förlita sig på endast lokala råvaror då ingen lokal fiskare kan garantera en viss kvantitet eller specifik art i sin fångst, vilket gör att restaurangerna istället vänder sig till de större fiskauktionerna i främst Göteborg och Strömstad. Möjligen skulle det kunna gå runt att basera sin meny på lokala råvaror om det handlar om en mindre verksamhet tror de, men å andra sidan skulle lönsamheten i en sådan säkert vara svår att få till. En av krögarna nämner också att denne tror att det är extra svårt för en utpräglad fiskrestaurang att vara lokalt förankrad i sina råvaror, då fisket är en så reglerad och omdebatterad näring i sig. Förmodligen är det lite enklare för en restaurang i inlandet att skapa sig den profilen, då det är enklare att säkra tillgången på exempelvis kött och grönsaker, samt att det ofta finns tillgång på många fler bönder i närområdet och en större möjlighet till smidig distribution av varor. Det är alltså till viss del platsens egenskaper som krögarna känner en begränsning i. Det har också skapats socialt konstruerade uppfattningar kring problematik och osäkerhet i fisket som har fått en negativ känslomässig innebörd. Denna förstärker de upplevda svårigheterna med att bedriva en restaurang med mat baserad på lokala råvaror så att restauranger kanske direkt väljer den enkla vägen genom att importera istället för att se över möjligheterna på närmare håll.

Problematik kring tillgången på lokala råvaror från havet blir också en motsättning till det faktum att man ofta framhäver Västkusten, och gärna framförallt Bohuslänns kust, som ett område med stor potential till ökad turistverksamhet. I det långa loppet skulle en utbredd turism ställa allt högre krav på fisk och skaldjur som området inte kan försörja sig självt med ens i dagsläget, så varifrån dessa havsråvaror ska komma i framtiden är en intressant fråga. Tittar man i den bifogade tabellen (se bilaga 3) så kan man utläsa att det visserligen finns en del fisk och skaldjur att tillgå lokalt, men knappast i sådana mängder att det skulle kunna göra området helt självförsörjande. Särskilt inte om turismen skulle öka ytterligare. De lokala bestånden är redan hårt belastade, vilket syns tydligt i den rödlistning som gjorts för arter i området (se bilaga 1), då det till stor del är populära matfiskar som i dagsläget klassas som hotade. Om bilden av platsen fortsätter att se ut som den gör idag, och förutsatt att möjligheterna till fiske på platsen är oförändrade, kommer det bli svårt att uppnå en hållbar turism i avseende på matens påverkan. I ett större perspektiv kan även andra aspekter spela in i denna långsiktiga hållbarhet i fisket på platsen, exempelvis att restaurangerna kan komma att behöva ta större hänsyn till miljömärkt fisk, rödlistade arter, fångstmetoder med mera. I dagsläget nämnde bara en av de tre krögarna att denne försöker hålla lite koll på

vilka fiskar som är med på rödlistan, men samtidigt medgav densamme att man inte byter ut fisk från menyn även om den bara finns i begränsad utsträckning under vissa delar av året. Klassikerna blev alltid kvar på menyn, oavsett om de kom från Sverige eller behövde importeras.

6.2.3 Möjlig framtida utveckling

Vilka möjligheter restaurangerna har i framtiden när det gäller att påbörja arbetet mot en mer hållbar turism ur ett ekologiskt perspektiv i fråga om maten är en intressant fråga. För att kunna börja servera mer lokalt hämtade råvaror från havet behöver de se en större efterfrågan på detta från konsumenterna och även ges en större säkerhet i vilka kvantiteter som finns att tillgå. Konsumenterna kan också behöva vara beredda att betala ett lite högre pris för närproducerade varor, men förhoppningsvis (och troligtvis) ger det samtidigt en bättre kvalitet på köpet då en hel process med frysning och fraktning av fisken försvinner. På sikt kan det förhoppningsvis bli alltmer standard snarare än undantag att använda sig av lokala havsråvaror, så länge det är hållbart för bestånden. Detta innebär förmodligen också att man måste ändra den bild som finns av platsen i nuläget, eftersom den utgörs av många arter som i dagsläget är hotade i området och vars bestånd alltså inte skulle klara av en högre belastning. Det finns därmed ett behov av att börja titta på alternativa lokala havsråvaror med mer stabila bestånd som skulle kunna få större utrymme i menyerna och kanske hjälpa till att skapa en bild av platsen som leder till en mer hållbar situation för matturismen på sikt.

I dagsläget finns ett antal nätverk som samarbetar för en förenklad förmedling av lokala råvaror mellan producenter och verksamheter, exempelvis Västsvensk Mersmak och Lokalproducerat i Väst som nämnts i bakgrunden till den här uppsatsen. Med tanke på att projekt som dessa startats upp finns en viss medvetenhet om problematiken och förhoppningsvis kommer man att jobba mer med att utveckla hållbara lösningar på fler plan.

7. Slutsats och egna reflektioner

7.1 Slutsats

Syftet med undersökningen är att belysa hur restauranger i Bohusläns skärgård uppfattar besökarnas förväntningar på deras menyer och om det därigenom även finns en efterfrågan på lokala råvaror från havet. För att kunna uppnå detta syfte ställer vi oss frågorna:

- Upplever restaurangerna att besökarna efterfrågar rätter med lokal image och innefattar det i så fall även en efterfrågan på lokala råvaror?
- Hur hanterar krögarna problematiken kring den lokala tillgången på fisk och skaldjur?
- Hur resonerar krögarna kring den miljöpåverkan som användning av råvarorna medför?

Enligt krögarna efterfrågar turisterna i stor utsträckning fisk och skaldjur, eftersom det är vad de förknippar med Bohuskusten. Det känns mest naturligt att äta fisk under semestern längs kusten, och det verkar som att turisterna är inställda på att det ska vara huvudfokus på dessa råvaror när de kommer till platsen. Man kan alltså säga att respondenterna tycker sig se ett tydligt mönster i efterfrågan på lokala specialiteter. Vissa rätter förväntar sig turisterna alltid ska vara kvar, som exempelvis hälleflundra, kräftor och musslor. Krögarna känner sig därmed ganska bundna till att erbjuda vissa sorters råvaror och tycker sig endast kunna experimentera och förnya menyerna i begränsad utsträckning om man vill ha kvar gästernas förtroende. Däremot uppfattar inte krögarna att den efterfrågan som finns på platstypiska maträtter även bidrar till en ökad efterfrågan på lokala råvaror. Visst händer det att turisterna frågar varifrån råvarorna kommer, men det upplevs inte som att det spelar någon roll i slutändan. Förmodligen frågar de mest av nyfikenhet, och inte av en önskan om att göra en insats för miljön i sitt val. Vi kan konstatera att det enligt krögarna i denna undersökning inte automatiskt efterfrågas huruvida råvarorna är lokala i samband med att lokala rätter efterfrågas.

Krögarna är överens om att de ser en väldigt begränsad lokal tillgång på de havsråvaror som de vill ha på sina menyer. Det största problemet är att de lokala fiskare som finns inte kan tillförsäkra kvantiteten. Det finns ingen garanti för hur stor fångsten blir från dag till dag, och inte heller vilka arter som fås upp. Därför är det svårt för restaurangerna att använda sig av de lokala fiskare som ändå finns, då man har en fast matsedel att hålla sig till och måste kunna garantera att råvaror till rätterna på menyn finns att tillgå. Därtill kommer problem med priset för lokalt inhandlad fisk och skaldjur. Det är överlag dyrare med småskaligt och lokalt fångad fisk, vilket skulle innebära att man tvingas ta ut ett högre pris av gästerna om man vill servera det regelbundet. Samtidigt är krögarna överens om att smaken och kvaliteten på de få råvaror som finns att tillgå lokalt är mycket bra och överstiger kvaliteten på de råvaror som i dagsläget importeras. Vissa råvaror köps delvis in lokalt under vissa perioder, exempelvis havskräfta och musslor. Till största delen väljer ändå krögarna att importera de havsråvaror som används för att vara säkra på att få en stabil mängd och prisnivå. Slutsatsen vad det gäller möjligheterna att ta in mer närfångad fisk blir alltså att restaurangerna gärna skulle se bättre möjligheter i framtiden, men att det i dagsläget känns för osäkert, både vad det gäller kvantitet och pris.

Vad det gäller råvarornas miljöpåverkan finns det idag ett begränsat intresse hos restaurangerna i vår undersökning. Även här är det till stor del prisfrågan som styr. Rödlistan nämns av en respondent som något denna försöker ta hänsyn till men till vilken utsträckning det sker rent praktiskt är oklart. Det uppfattade ointresset hos respondenterna kanske delvis baseras på okunskap i ämnet, samt en viss hopplöshetskänsla vad det gäller fiske och tillgången till alternativa miljövänliga produkter. Även på den restaurang som är Svanenmärkt upplever vi en begränsad hänsyn till miljön vid inköp av råvaror. Då krögarna inte känner någon stor efterfrågan på miljömärkta produkter av sina gäster är detta inte heller någonting som ger dem motiv att resonera mer kring ämnet.

7.2 Egna reflektioner

Av vårt resultat framgår bland annat, som ovan nämnt, att krögarna inte ser någon större efterfrågan på lokala råvaror från sina gäster. Eftersom de haft möjlighet att se hur restaurangens besökare agerat i vilka val de gör från menyerna är det nog en relativt sann bild de har kunnat delge oss. Kanske fler turister skulle bry sig mer om råvarornas ursprung, och även vara villiga att betala ett högre pris, om det fanns tydligare information om varifrån maten på menyerna kommer. Vissa kanske inte ens ägnar en tanke åt detta, alternativt förutsätter att fisken kommer ifrån havet utanför Bohuslän. Om turisterna däremot skulle få veta, utan att själva behöva fråga, att den ena rätten består av fisk som är importerad från Kanada medan en annan landat direkt på bryggan utanför restaurangen kanske det skulle få dem att tänka till en extra gång.

Vidare tror vi att restaurangerna har ganska stor möjlighet att påverka bilden av typisk mat från Bohusläns skärgård, även om de kanske inte alltid själva inser det. Deras roll handlar mycket om de processer som beskrivs inom *production* i *The circuit of culture*. Genom att servera vissa rätter samt att skapa upplevelse av genuin och god stämning på restaurangen blir dessa rätter en symbol för turisternas semesterdag på destinationen i Bohuslän. Har gästen haft en fantastisk sommarkväll på restaurangens uteservering blir den serverade havskräftan mer än bara en rätt. Den fungerar även som en bild i minnet av en positiv upplevelse. Kanske skulle restaurangerna delvis kunna producera en ny bild av lokal mat genom att börja använda sig mer av andra fisksorter som det finns större tillgång på, för att minska belastningen på de arter som i dagsläget representerar platsen. Ett annat sätt är att försöka förändra bilden av att Bohuslän är ett typiskt sommarresmål och försöka få gästerna att komma även under hösten då det är högsäsong för skaldjur, eftersom den lokala tillgången på råvaror förmodligen är större under denna period. Detta är i alla fall alternativ som är intressant att fundera på, även om det förmodligen skulle ta lång tid att förändra den bild av vad som är typisk mat för området som finns idag.

Det är intressant att diskutera vad projekt som exempelvis Västsvensk Mersmak kan bidra med i fråga om andelen lokala råvaror på menyn. I nuläget jobbar projektet mest med mjuka värden på den punkten i sina kriterier, vilket kan tänkas ge lite varierat engagemang från medverkande parter. Utvecklingen för projektet ser positiv ut då många aktörer, både restauranger och producenter, har anslutit sig. Frågan är vad projektet vill att märket ska stå för, när de i dagsläget är såpass "snälla" med bedömningen av andelen lokalproducerat på menyn, vilket innebär att man som kund inte kan vara säker på att restaurangen har en viss andel lokala råvaror på menyn. Vi förstår problematiken då projektet såklart vill få många

aktörer att delta i programmet. Det kan även finnas en fördel med att även restauranger som i nuläget inte köper in så mycket lokalproducerat tas med, genom att om de kommer in i ett nätverk som förespråkar lokalproducerade råvaror kanske de ser fler möjligheter att köpa in dessa än vad de annars skulle ha gjort. Vad det gäller själva märket Västsvensk Mersmak och dess värde kvarstår dock en fundering från vår sida om man kanske hellre skulle ha med färre restauranger som verkligen levde upp till kriterierna och som bidrar till den lokala hållbarheten för områden i Västra Götaland. Det måste tilläggas att vi i vår undersökning endast har varit i kontakt med en restaurang inom projektet Västsvensk Mersmak och kan naturligtvis inte göra en bedömning för hela projektet endast genom denna, men vi anser det ändå vara ett ganska talande exempel. Heldt-Cassel konstaterar i sin avhandling om Skärgårdssmak liknande förhållanden; att själva märkningen inte har så stort fokus på själva råvarorna. Det kan tyckas lite konstigt att många regionala matprojekt inte har mer fokus på råvarorna och på den ekologiska hållbarheten. Dessutom är ett vanligt syfte i den här typen av projekt att öka den lokala ekonomiska avkastningen, men om maten ska kunna bidra till denna krävs det att även råvarorna är lokala. Det är även delvis därför vi skulle vilja se ett tydligare förhållningssätt till lokala råvaror i de regionala matprojekt vi har stött på i vår undersökning.

Någonting som Heldt-Cassel inte tog upp i sin undersökning är den faktiska tillgången på råvaror i undersökningsområdet, antagligen för att avhandlingens fokus låg på annat håll. Det är dock väsentligt att diskutera tillgången på råvaror i anknytning till ökad lokal produktion av mat. Inom projektet Västsvensk Mersmak ser man att tillgången på lokala produkter ökar i området, men frågan är om det gäller för alla råvaror. Vad det gäller tillgången på fisk och skaldjur kan trenden snarare ses som motsatt. Samtidigt är det ofta västkustens kök med havets delikatesser man marknadsför för platsen, vilket kan kopplas till den problematik som diskuteras i analysens sista stycke under 6.2.1.

Inom Framtidskusters delprojekt för Bohuslän framhävs en önskan om att uppnå en hållbar turismutveckling med så liten negativ påverkan som möjligt på det fysiska landskapet. I projektplanen förekommer det dock inte någonstans hur detta mål ska uppnås vad det gäller den ekologiska hållbarheten och påverkan på det fysiska landskapet. Vi uppfattar utifrån beskrivningen av projektet att man inte anser att den ekologiska hållbarheten är av någon större betydelse då man diskuterar hur en hållbar turismutveckling kan bidra till levande kustområden. Det är främst fokus på en hög ekonomisk avkastning och förbättringar av den sociala biten i området genom att undersöka vad som skapar legitimitet för turismen hos de lokalt bosatta. Vi kan tycka att om en hållbar utveckling av samhället och destinationen är målet så borde miljöaspekter och därmed den ekologiska hållbarheten ges större utrymme om man verkligen vill uppnå en hållbarhet på lång sikt. Att minimera slitaget på det fysiska landskapet nämns tydligare som en del i projektets övergripande syfte. Om detta mål ska uppfyllas tycker vi att det borde formuleras tydligare i beskrivningen och genomförandet hur man ska gå tillväga. Vad som borde beskrivas är till exempel var och genom vilka aktiviteter slitaget kan uppstå och vad man sedan kan göra för att minimera detta slitage. Tas det inte med ordentligt i projektets början finns risken att miljöhänsyn mest läggs på i efterhand som tomma ord utan att det får någon större konkret innebörd. Vidare är det intressant hur man inom projektet kommer att hantera eller kanske inte hantera den problematik vi tagit upp i denna uppsats. Vi ser att det ligger ett hinder i att uppnå en hållbar turismutveckling i och med att den bild som finns idag av destinationens typiska mat inte tycks vara hållbar. Utav

den information vi fått ur projektplanen uppfattar vi att man skulle kunna ha ett mer kritiskt förhållningssätt i frågan.

Möjligen är det lättare att driva en restaurang med mer lokala råvaror på menyn i inlandet än vid kusten. I Sverige idag finns det en relativt begränsad tillgång på fisk och skaldjur samt att priset på lokala produkter från havet antagligen ofta blir väldigt högt. För de restauranger som ligger vid havet finns det trots allt en del de kan göra för att bidra till en hållbar destination. Det skulle exempelvis kunna vara att ansluta sig till de nätverk av lokala producenter som växer fram och genom dessa kanske få en säkrare och enklare distribution av de lokala råvaror som finns. De skulle även kunna jobba på att försöka förlänga säsongen med tanke på att skaldjur är som bäst på hösten. Kanske skulle restaurangerna kunna skapa en positiv bild av en god kräftallrik en kullen höstkväll och locka med det. Resurserna utnyttjas då mer under "rätt" period samtidigt som man får en längre säsong för turistnäringen. En annan positiv sak man som restaurang med inriktning på fisk och skaldjur kan göra är att försöka ta hänsyn till rödlistan och så långt det går köpa in miljömärkt fisk. Det skulle bidra till en positiv image för destinationen samt bidra till hållbarhet för fiskebestånd ur ett globalt perspektiv.

7.3 Förslag på vidare forskning

Under vårt arbete med den här undersökningen har det kommit fram många nya frågor och funderingar som skulle kunna vara intressanta att utreda närmare. Här följer några förslag på vidare forskningsprojekt som skulle kunna fungera som kompletterande undersökningar till detta projekt. Dessa skulle kunna sedan kunna jämföra olika infallsvinklar, alternativt fungera som undersökningar i sig.

Vid informationsinsamlandet kom vi i kontakt med ett flertal regionala matprojekt, bland annat Västsvensk Mersmak och Skärgårdssmak men även flera andra som vi inte har presenterat närmare i den här undersökningen. Heldt-Cassel nämner i sin avhandling om Skärgårdssmak att det fanns andra liknande matprojekt där det varit mer fokus på lokala råvaror. Det hade varit intressant att utvärdera ett antal sådana regionala matprojekt med lite olika fokus för att se i vilka fall de fungerat bättre och i vilka fall de fungerat sämre. Finns det kanske till exempel några gemensamma faktorer för att det ska få ett lyckat resultat när det gäller att marknadsföra en region via maten och samtidigt verkligen bygga upp ett nätverk med lokala råvaror som till exempel restaurangerna i området använder sig av? Kanske utvärdera om det är en möjlig verklighet eller mest en utopi med dagens förutsättningar.

Det hade varit intressant att se vilken omvänd påverkan som finns mellan restauranger och platsens besökare. Vi har i denna undersökning tittat på vad platsen kan ge till restaurangernas verksamhet i form av geografiska förutsättningar och tillgång till råvaror, men det hade också varit intressant att se vad restaurangerna ger tillbaka åt platsen. Detta skulle kunna studeras ur olika hållbarhetsaspekter, både ekonomiskt (med avseende på arbetstillfällen, vinster från turismen etc.), ekologiskt (hur det kan främja lokala odlare, vilken påverkan det har på fisket, hur ekosystem påverkas av en exploaterad turism) och socialt (gör turismen att fler flyttar dit året runt/skaffar sig sommarboende på platsen, hur ser lokalborna på en ökad turism).

Under arbetets gång har vi också upptäckt vikten av att få in många olika synvinklar på processer och fenomen. Hade tiden räckt till hade vi gärna utökat undersökningen till att även intervjua ett antal fiskare i trakten. Det hade varit intressant att få höra hur de ser på fiskemöjligheterna i området, samt hur de förhåller sig till utvecklingen mot att endast större återförsäljare kan bistå restaurangerna med råvaror. En sådan undersökning kunde även inkludera hur yrkesfiskarna ser på fiskerestriktioner, tillgång på fisk etc. idag jämfört med förr.

En annan del som skulle kunna utvecklas är hur turisterna tänker kring att de vill ha platstypisk mat men inte bryr sig lika mycket om ursprunget (åtminstone enligt restaurangerna i vår undersökning). Vad är det som lockar turister till vissa platser? Vad förväntar man sig när det gäller maten, och varför tror turisterna att de har just den bilden? Hade man varit beredd att betala mer om lokala alternativ fanns? Är atmosfären och känslan av "äkthet" viktigare än att maten faktiskt är platsäkt?

8 Källförteckning

Publicerade källor

Arén H. (2004), Bohuslän. Bilda förlag

Aronsson L. (2000), The development of sustainable tourism, London:Continuum

Denscombe M. (1998), Forskningshandboken - för småskaliga forskningsprojekt inom samhällsvetenskaperna. Studentlitteratur

Everett S. & Aitchison C. (2008), The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. Journal of Sustainable Tourism Vol. 16, No. 2, p.150-167

Framtidskuster, Projektplan Bohuslän (2011-03-08)

Gren M. & Hallin P-O. (2003), Kulturgeografi – en ämnesteoretisk introduction. Liber

Hall S. (2007) Representation - Cultural representations and signifying practices. The Open University 1997, SAGE Publications

Halvorsen (1992), Samhällsvetenskaplig metod. Studentlitteratur

Heldt Cassel S. (2003), Att tillaga en region, Den regionala maten i representationer och praktik – exemplet Skärgårdssmak. Geografiska Regionstudier nr 56

Jordbruksverket (2010) rapport 2010:19 – Hållbar konsumtion av jordbruksvaror.

Lagerqvist S., Danielsson M., Säll B. - Turistdelegationen (2003), U 2003:17, Miljöarbete i svensk turismnäring.

Mossberg L. & Svensson I. (2009): Boken om måltidsturism i Västra Götaland. Göteborg:Västsvenska Turistrådet

Naturvårdsverket (2011) rapport 6416 - Reglering av fiske i skyddade havsområden.

Sandahl M. (2004), Bohuslän. Bilda förlag

Sims R. (2008): Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. Journal of Sustainable Tourism Vol. 17, No. 3, p.321-336

Stadig (1997) SIK-rapport 630

Turistdelegationen (2004), Kartläggning av måltidsturism – Bakgrund, definitioner och presentation av måltidsprojekt.

Elektroniska källor

Brooks J. & Champs J. (2010), The Circuit of Culture: A Strategy for Understanding the Evolving Human Dimensions of Wildland Fire, hämtat 2011-05-09:
<http://pdfserve.informaworld.com/646187_775702109_921998860.pdf>

Ekocentrum; Mat, miljö och energikonsumtion, hämtat 2011-05-18:
<<http://www.ekocentrum.info/files/Energiberakning.pdf>>

ETOUR, hämtat 2011-05-03:
<<http://www.miun.se/sv/Forskning/Var-forskning/Center-och-institut/ETOUR/ETOUR---Forskning/Om-var-forskning/>>

Europarc Consulting; European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas, hämtat 2011-04-18:
<<http://www.europarc-consulting.org/european-charter-for-sustainable-tourism>>

Europarc Federation; European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas, Hem, hämtat 2011-04-18:
<<http://www.european-charter.org/home/>>

Europarc Federation; European Charter for Sustainable Tourism In Protected Areas, Vision, hämtat 2011-04-18:
<<http://www.european-charter.org/about-the-charter/vision>>

Fiskeriverket, Burfiske efter havskräfta, hämtat 2011-06-07
<https://www.fiskeriverket.se/download/18.33bca6be10f866e596f8000230/pm_burfiske_havskräfta.pdf>

Framtidskuster, hemsida, hämtat 2011-04-07
<<http://www.oresund.org/framtidskuster>>

KRAV; Fakta om KRAV-märkt, hämtat 2011-05-10:
<<http://www.krav.se/Om-KRAV/Fordjupande-lasning-/Djur/Njut-av-KRAV-markt-fisk-och-skaldjur/>>

KRAV; Livsmedel, hämtat 2011-05-10:
<<http://www.krav.se/Produkter/Livsmedel/>>

Kungälv kommun, hämtat 2011-05-04:
<<http://www.kungalv.se/Turism/Marstrand/>>

Käringön info, hämtat 2011-05-04:
<http://karingon.info/?page_id=21>

Lokalproducerat i Väst, hämtat 2011-04-26:
<www.lokalproducerativast.se>

Länsstyrelsen i Västra Götaland, hämtat 2011-05-04:
<<http://www.lansstyrelsen.se/vastragotaland/SiteCollectionDocuments/Sv/samhallsplanering-och-kulturmiljo/byggnadsvard/kustbebyggelse/Tjorn.pdf>>

Naturskyddsföreningen, hämtat 2011-05-02:

<<http://www.naturskyddsforeningen.se/natur-och-miljo/hav-och-fiske/fiskepolitik/bottentralning/fangst-av-havskraftor/>>

Orust kommun (2005), 8 fjordar; Fiske och vattenbruk, hämtat 2011-04-07:

<<http://www.orust.se/vanstermeny/halsaochmiljo/naturvard/8fjordar.4.50ae254f10d97636107800095.html>>

Orust kommun; Karingön, hämtat 2011-05-04:

<<http://www.orust.se/genvagar/omorust/orterpaorust/karingon.4.5bc8f12910cfd38528080008158.html>>

Orust kommun; Karingöns gästhamn, hämtat 2011-05-04:

<<http://www.orust.se/vanstermeny/trafikvagarochhamnar/gasthamnar/karingon.4.50ae254f10d9763610780003236.html>>

Regeringen (2003) Skrivelse 2003/04:129, hämtad 2011-04-18:

<<http://www.sweden.gov.se/content/1/c6/01/76/42/cb1f06c1.pdf>>

Restaurangvärlden, hämtat 2011-05-16:

<<http://www.restaurangvarlden.se/Nyhetsarkiv/Arkiv/Wasa-Alle-KRAV-certifieras/>>

Skärgårdssmak, hämtat 2011-04-26:

<www.skargardssmak.com>

Statistiska Centralbyrån, hämtat 2011-05-16:

<<http://www.ssd.scb.se/databaser/makro/SaveShow.asp>>

Svanen.se, portaler - restauranger, hämtat 2011-06-07:

< <http://www.svanen.se/Portaler/Restaurang/>>

Svanen.se, Svanenmärkning av restauranger, hämtat 2011-06-07:

< <http://www.svanen.se/Foretag/Kriterier/?p=2>>

Sveriges Lantbruksuniversitet, hämtat 2011-05-02:

<<http://www.slu.se/sv/samverkan/kunskapsbank/2008/9/musslor-renar-bast-i-salta-hav/>>

The Global Development Research Center, hämtat 2011-04-20:

<<http://www.gdrc.org/uem/eco-tour/charter.html>>

Tjörns kommun, hämtat 2011-05-21:

<<http://www.tjorn.se/arkiv/aktiviteterutställningar/aktiviteter/tjornrunt2011.5.6319523e128d93e56fa800019407.html>>

Västsvensk Mersmak, hämtat 2011-04-12:

<<http://www.vastsverige.com/sv/Smaka-pa-Vastsverige/Vastsvensk-mersmak/>>

Kommunicerade källor

Intervju; krögare på Björholmen (2011-05-05)

Intervju; krögare på Kåringön (2011-05-06)

Intervju; krögare på Marstrand (2011-05-11)

Mailkonversation; Jill Axelsson, jill.axelsson@vastsverige.com (2011-05-09),
projektledare för Västsvensk Mersmak, Västsvenska Turistrådet

Telefonsamtal; Fiskeriverket (2011-05-13), Kontrollavdelningen
Jarl Engquist, Dokumentationsenheten, tfn 031-743 03 86

Bilaga 1

Rödlistade arter i Västra Götaland, marin miljö och brackvattensmiljö

LC Livskraftig	NT Nära hotad	VU Sårbar	EN Starkt hotad	CR Akut hotad	RE Nationellt utdöd
-------------------	------------------	--------------	--------------------	------------------	------------------------

Marin miljö			
Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kategori 2010	Organismgrupp
<i>Crenella decussata</i>	liktandad dvärgmussla	Kunskapsbrist (DD)	Blötdjur, Marina musslor
<i>Parvicardium scabrum</i>	skrovlig hjärtmussla	Kunskapsbrist (DD)	Blötdjur, Marina musslor
<i>Macoma calcarea</i>	stor östersjömussla	Kunskapsbrist (DD)	Blötdjur, Marina musslor
<i>Acipenser oxyrinchus</i>	atlantisk stör	Nationellt utdöd (RE)	Fiskar
<i>Etmopterus spinax</i>	blåkäxa	Sårbar (VU)	Fiskar
<i>Cetorhinus maximus</i>	brugd	Akut hotad (CR)	Fiskar
<i>Enchelyopus cimbrius</i>	fyrtömmad skärlånga	Kunskapsbrist (DD)	Fiskar
<i>Galeorhinus galeus</i>	gråhaj	Sårbar (VU)	Fiskar
<i>Anarhichas lupus</i>	havskatt	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Chimaera monstrosa</i>	havsmus	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Petromyzon marinus</i>	havsnejonöga	Nära hotad (NT)	Fiskar
<i>Lamna nasus</i>	håbrand	Akut hotad (CR)	Fiskar
<i>Somniosus microcephalus</i>	håkäring	Sårbar (VU)	Fiskar
<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	hälleflundra	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Raja clavata</i>	knaggrocka	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	kolja	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Pollachius pollachius</i>	lyrtorsk	Akut hotad (CR)	Fiskar
<i>Molva molva</i>	långa	Starkt hotad (EN)	Fiskar
<i>Sebastes viviparus</i>	mindre kungsfisk	Nära hotad (NT)	Fiskar
<i>Squalus acanthias</i>	pigghaj	Akut hotad (CR)	Fiskar
<i>Lebetus scorpioides</i>	simpstubb	Kunskapsbrist (DD)	Fiskar
<i>Cyclopterus lumpus</i>	sjurygg	Nära hotad (NT)	Fiskar

Dipturus batis	slätrocka	Nationellt utdöd (RE)	Fiskar
Coryphaenoides rupestris	storfjällig skoläst	Starkt hotad (EN)	Fiskar
Micrenophrys lilljeborgii	taggsimpa	Kunskapsbrist (DD)	Fiskar
Gadus morhua	torsk	Starkt hotad (EN)	Fiskar
Zoarces viviparus	tånglake	Nära hotad (NT)	Fiskar
Merlangius merlangus	vitling	Sårbar (VU)	Fiskar
Dipturus linteus	vitrocka	Nära hotad (NT)	Fiskar
Anguilla anguilla	ål	Akut hotad (CR)	Fiskar
Eualus occultus	dold tångräka	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Calocarides coronatus	grävräka	Sårbar (VU)	Kräftdjur
Hippolyte varians	kamouflageräka	Sårbar (VU)	Kräftdjur
Thia scutellata	nagelkrabba	Sårbar (VU)	Kräftdjur
Eualus gaimardii	nordlig tångräka	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Corystes cassivelaunus	skråpukskrabba	Nära hotad (NT)	Kräftdjur
Caridion steveni	Stevens räka	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Thoralus cranchii	sågtångsräka	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Spirontocaris spinus	taggräka	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Geryon trispinosus	tretandskrabba	Kunskapsbrist (DD)	Kräftdjur
Brackvatten			
Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kategori 2010	Organismgrupp
Macoma calcarea	stor östersjömussla	Kunskapsbrist (DD)	Blötdjur, Marina musslor
Acipenser oxyrinchus	atlantisk stör	Nationellt utdöd (RE)	Fiskar
Enchelyopus cimbrius	fyrtömmad skärlånga	Kunskapsbrist (DD)	Fiskar
Lota lota	lake	Nära hotad (NT)	Fiskar
Cyclopterus lumpus	sjurygg	Nära hotad (NT)	Fiskar
Gadus morhua	torsk	Starkt hotad (EN)	Fiskar

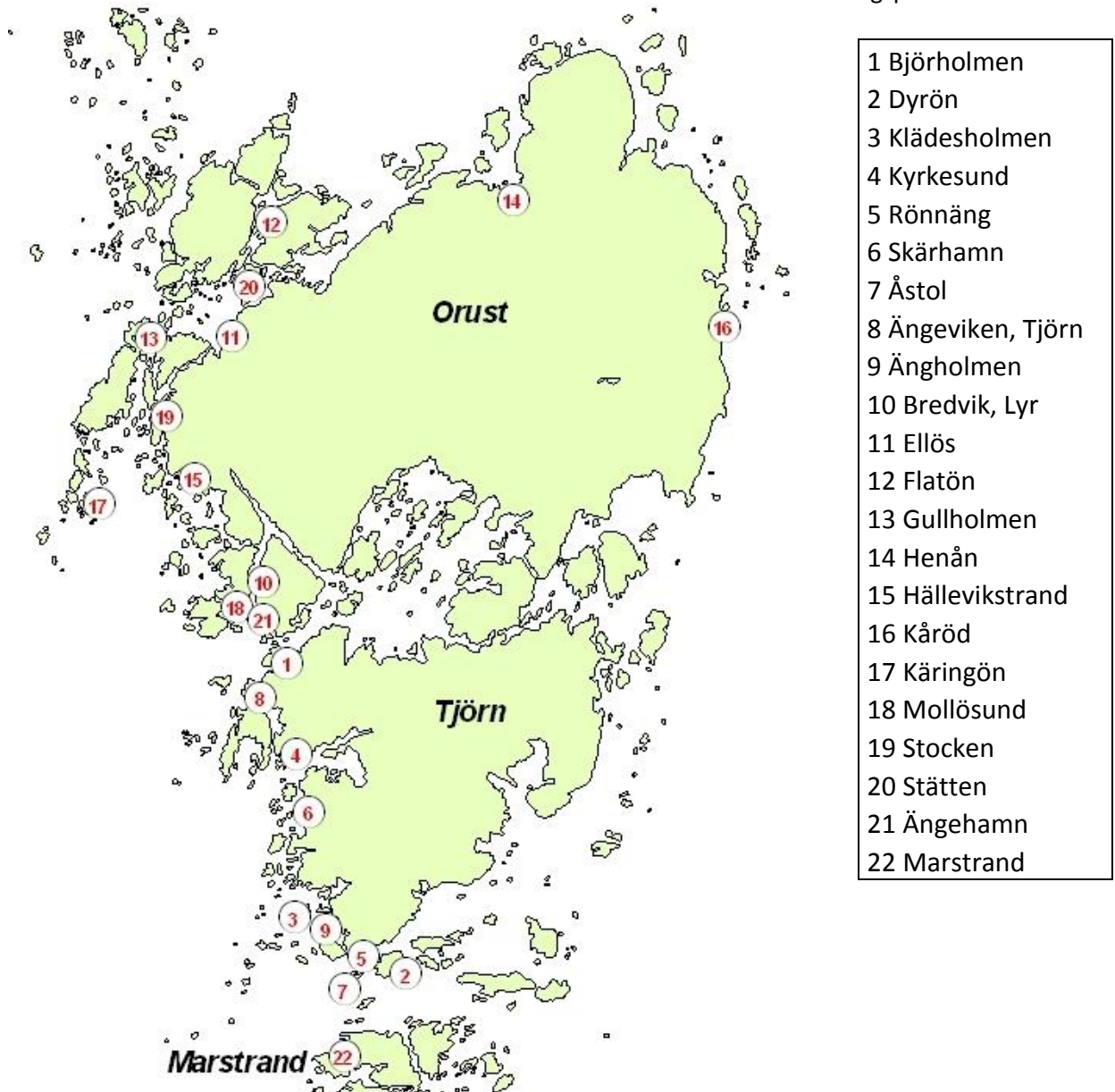
Zoarcis viviparus	tånglake	Nära hotad (NT)	Fiskar
Vimba vimba	vimma	Nära hotad (NT)	Fiskar
Merlangius merlangus	vitling	Sårbar (VU)	Fiskar
Anguilla anguilla	ål	Akut hotad (CR)	Fiskar
Palaemonetes varians	brackvattensräka	Sårbar (VU)	Kräftdjur

Källa: Rödlista 2010, ArtDatabanken, SLU (www.artdata.slu.se/rodlista)

Bilaga 2

Karta över undersökningsområdet med landningsplatser för fisk och skaldjur utmärkta

Landningsplatser för fisk och skaldjur



E. Jacobsson (2011)

källa: Lantmäteriet, Fiskeriverket

Bilaga 4

Intervjuguide, exempel på frågor som förberetts inför vid intervjuer med krögarna.

Restaurangen och dess historia

Restaurangens historia? Krögarens historia?
Hur ser kundklientelen ut?
Hur vill restaurangen marknadsföra sig? För vilka?
Hur ser årets (sommarens) meny ut? Hur ofta byts meny ut?
Vad är det som avgör vad som ska finnas på menyn?
Specialitet? Profil?

Maten och råvarorna

Vilken rätt/vilken fisk efterfrågas mest?
Säsongsproblematiken, påverkar säsongen menyn? Både i avseende på fiskesäsong och turistsäsong.
Inhandlas några lokala råvaror från havet?
Administrativa/politiska hinder? Exempelvis fiskekvoter, påverkas restaurangen?
Hur upplever restaurangen att förutsättningarna för att basera menyn på lokala havsråvaror ser ut nu och i framtiden? Ekonomiskt, tillgänglighet, opålitligt?
I vilken utsträckning ses lokala råvaror som möjlighet/hinder?
Vad är alternativet om råvarorna inte finns lokalt?
Problem med tillgänglighet vid inköp?
Logistik, hur fungerar det med distribution? Hur ofta kommer leveranser? Vilka distributörer?
Konkurrenskraft? "Tvingas" restaurangen att ha viss typ av mat på menyn? Anser restaurangen sig ha en egen nisch eller försöker man platsa in i den skapade bilden av skärgårdsmat?

Platsen och besökarna

Vilka kommer dit? Upplevs förändring över tid, kommer det fler turister lång bortifrån?
Hur ser restaurangens besöksbelastning ut idag, finns det möjlighet till ökad kapacitet?
Vad har man för inställning till eventuellt ökat tryck från turismen, hur skulle det påverka verksamheten?
Jobbar restaurangen aktivt med att försöka förlänga säsongen?

