



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Kalkskänkors användning av recept på restaurang

Marie Halldin

Rapportnummer: VT-12-52

Uppsats/Examensarbete: 15 hp

Program/kurs: Restaurangmanagerprogrammet

Nivå: Grundnivå

Termin/år: Vt 2012

Handledare: Kerstin Bergström

Examinator: Hillevi Prell



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer: VT-12-52

Titel: Kallskänkors användning av recept på restaurang

Författare: Marie Halldin

Uppsats/Examensarbete: Kandidatuppsats 15 hp

Program/kurs: Restaurangmanagerprogrammet

Nivå: Grundnivå

Handledare: Kerstin Bergström

Examinator: Hillevi Prell

Antal sidor: 29

Termin/år: Vt 2012

Nyckelord: Engagemang, kunskap, matlagning

Sammanfattning

Recept upptäcktes redan på 1600-talet fast i en annan skepnad än i dag, nuförtiden är recepten kortfattade och uppstrukturerade, det utnyttjar kallskänkor genom att utveckla en kod, de ser ingredienserna fort. Kallskänksyrket har funnits sedan 1900-talet men inte med samma innebörd och arbetsuppgifter. I arbetet finns en beskrivning av atmosfären i köket, personalens uppdelning och utbildningens kursplan.

Syftet med studien var att utforska om kallskänkor arbetar med recept under matlagningen. Forskningsmetoden grundades på kvalitativa intervjuer. Arbetet bygger på mitt intresse för recept som blev starten för utformningen av den kvalitativa intervjuguiden som användes.

Överlag skiftar användningen av recept, en del använder kokböcker medan andra förvarar grundrecepten i huvudet. Men de flesta köken har också en unik receptpärm så att maträtterna smakar likadant. Utbildningen skapar en grund för yrket, men det är än dock erfarenheten som är avgörande för ett bra resultat i arbetet. Kallskänkor är inte längre så självklara i ett restaurangkök, förändringar inom yrket håller på att ske. Genom att arbetsstyrkan har blivit mindre i dagens restaurangkök, delegeras arbetsuppgifterna ut till den personal som jobbar.

Innehållsförteckning

1 Inledning	1
2 BAKGRUND	2
2.1 Beskrivning av restaurang.....	2
2.2 Förändrad arbetsorganisation.....	3
2.3 Utbildning.....	4
2.4 Kallskänkans yrkesutveckling.....	6
2.5 Matkultur	7
2.6 Matlagning på restaurang.....	8
2.7 Recept i kallskänken	9
2.8 Problematisering	10
3 SYFTE	11
3.1 Frågeställningar	11
4 METOD	11
4.1 Val av metod	11
4.2 Instrument	11
4.3 Urval	12
4.4 Genomförande av datainsamlingen	12
4.5 Bearbetning.....	13
4.6 Analys	13
4.7 Etiskt ställningstagande	13
5 RESULTAT	14
5.1 Var finns recepten?	16
5.1.1 Grundkunskap	16
5.1.2 Man gör en pärm	16
5.1.3 I bakhuvudet	16
5.1.4 Smaka likadant?	17
5.1.5 Varför man har grundrecept?.....	17
5.1.6 Hur arbetar de med recept?	17
5.1.7 Basgrund	18

5.2 Hur kallskönkorna har lärt sig	18
5.2.1 Arbetsorganisation	18
5.2.2 Genom att tillaga	18
5.2.3 Lära sig av misstag	19
5.2.4 Inspiration till kallskönkarsarbete.....	19
5.2.5 Självständig med åren	19
5.2.6 Man lär sig genom att lära ut	20
5.3 Förändringar.....	20
5.3.1 Förändrad matlagning.....	20
5.3.2 Annan matlagning.....	21
5.3.3 Tempo	21
5.3.4 Egna hygienkontroller	21
5.3.5 Organisationsförändring	21
6 DISKUSSION.....	22
6.1 Metoddiskussion	22
6.2 Resultatdiskussion	23
6.2.1 Receptanvändning	23
6.2.2 Kunskap.....	24
6.2.3 Förändringar	24
SLUTSATS	25
7. FORTSATT FORSKNING.....	25
REFERENSER.....	26
BILAGOR	

Förord

Jag läser Restaurangmanagerprogrammet på Institutionen för kost-och idrottsvetenskap. Förgrunden till mitt arbete ligger i erfarenhet till ämnet, som jag skriver om. Fast jag har en bred branschvana har det varit lärorikt att skriva uppsatsen och något jag kan ta med ut i den fortsatta yrkesverksamheten. Jag vill ta tillfället i akt och tacka alla respondenter för den tid som jag fick till intervjun och kunskaperna som de delade med sig av, så att detta arbete blev innehållsrikt. Tack även till andra människor som har varit delaktiga.

1 Inledning

Recepten förr var oftast anpassade till servering på fat och ibland till stora kreationer som till exempel en halv stekt gris. På senare år har recepten utvecklats från att vara berättelse om en produkt till recept med måttangivelse på hela maträtten (Bergström, 1997).

Vi som utbildar oss till restaurangmanager kan utveckla restaurangyrket, genom att använda de erfarenheter och kunskaper som restaurangmanagerprogrammet medför. Eftersom jag har jobbat inom restaurangbranschen, har jag valt ett ämne som ligger mig varmt om hjärtat för den här uppsatsen, närmare bestämt kallskänksyrket som betraktades och uppskattades på ett helt annat sätt förr i tiden. Det var en betydelsefull avdelning som leddes av kvinnor (Hedlund 2002).

Arbetet som en kallskänka lägger ner på alla sina beställningar, under sin långa yrkeskarriär i en restaurang eller på ett hotell, är det inte alla som känner till. Många fantastiska måltider skapas i ett kallkök, med det viktigaste redskapet en kallskänka har: ”händerna” och genom grundrecept kan maträtterna återskapas i flera olika varianter åtskilliga gånger. Grundrecepten förvaras i huvudet och kommer till användning när det verkligen behövs (Andersson, 1966). Ögonen använder man en hel del inom yrket, allt ifrån att betrakta och granska decorationen på det som skall serveras till att bedöma om produkterna som tillverkas har rätt konsistens.

En förändring genomfördes på 1970-talet, då större restauranger, med mycket personal förvandlades till kvarterskrogar med tallriksservering och mindre personalstyrka. Genom att staben i köket minskade försvann de klassiska kallskänksuppgifterna så som: sillinläggningar, inkokningar, kanapéer och snittar (Hedlund, Häggblom, Johannison & Åkermark, 2002). Idag på större restauranger använder kallskänkan sina grundrecept som en bas, men experimenterar och varierar recepten med nytänkande och ingredienser från hela världen. Det som styr verksamheten på de mindre restaurangerna i dag, är personalkostnaderna där kallskänkans arbetsuppgifter delegeras ut bland den personal som finns i kökets verksamhet. Det behövs inte ”det där lilla extra” som en kallskänka arbetar med. En förändrad position har inträffat för kallskänkor i arbetslivet, de har fått en annan auktoritet. Kallskänksyrket kommer att finnas kvar fast i en ny skepnad på de exklusiva lyxrestaurangerna och hotellen. Jag vill studera hur man använder recept till kalla rätter på restaurang idag, då detta ämne är litet be forskat.

2 Bakgrund

I det här kapitlet kommer det innersta i en restaurang att beskrivas och de arbetsuppgifter som finns i ett restaurangkök. Restaurangköket beskrivs av Rehnberg (1987, s. 161) ”Som en okänd och sluten värld anas endast restaurangens hjärta, köket, där personalen ständigt skall stå beredd att tillfredsställa de mest skiftande önskemål”. Vidare beskrivs hur det var förr i yrkesorganisationen och hur det är i dag, vilka positioner som fanns förut och vilka positioner som existerar i dag. Utbildning inom hotell- och restaurang beskrivs med exempel från 1950-talet till idag. Kapitlet avslutas med att visa på det problem som jag vill studera.

2.1 Beskrivning av restaurang

För människor som inte har jobbat inom restaurangbranschen är det här avsnittet en beskrivning på hur det ser ut från en anställds synvinkel. När man kommer till jobbet och börjar sitt arbetspass, kommer man oftast en halv timme innan, eftersom det sker en överlämning mellan personalen. Detta sker under den halvtimmen. Personalingången är oftast vid lastkajen, den vägen är smidigast och mer hygienisk för personalen att gå in (Hedlund, Häggblom, Johannison & Åkermark, 2002). Stämpelklockan finns oftast uppsatt vid personalingången för att veta när personalen kommer och går hem, en senare metod är ”liggaren” som fungerar på samma sätt som en stämpelklocka fast personalen skriver namn, tid och datum vid ankomst och hemgång varje dag. Jobbar man på restaurang så finns det omklädningsrum, där de privata kläderna förvaras i skåp under arbetsdagen.

När man kommer in i ett restaurangkök, är ordning och reda bra ord för hur det ser ut. Man möts av blanka rena bänkar, rena skärbrädor, skurade golv, tallrikar och skålar som står på sin plats. När fläkten slås på och den rena luften kommer in, då börjar dagen. Köksmästaren är oftast den som kommer först av kökspersonalen, han eller hon tar hand om beställningarna till köket, men naturligtvis kan det skilja från ställe till ställe (Hedlund, 2002). Köksmästaren har även ansvar för att låsa upp alla kylar, frysar och förråd. Köket har oftast vitvaror av rostfritt stål, för att det är ett bra material att hålla rent. Det som skiljer dagens restaurang från förr, är personalstyrkan i köket som var dubbelt så stor då mot nu (Jarnhammar, 2005). Arbetsuppgifterna samt presentationen av maten har också förändrats. Förr var det fatsservering med en närmare kontakt med gästen och tillagning av vissa maträtter framför gästen. Nu för tiden har restaurangerna oftast tallriksservering där maten läggs upp på en tallrik och kommer ut till gästen. Eller som lunchrestauranger oftast har, självservering av bricka, glas, bestick men maten över disk.

I ett kök finns det olika positioner och det är uppdelningen av produkterna som formar positionerna. Det vanligaste som brukar användas är: kött-, fisk-, kallkök- och luckapositioner (Jonsson, Mossberg & Tellström, 2007). Förr var det mer uppdelat i små stationer, som resulterade i större hierarki inom de olika stationerna. Till exempel fanns flera nivåer inom kallkök. Rangordningen på kallskänkorna var kallskänka 1, kallskänka 2, kallskänka 3 och längst ner sillflicka. Alla i köket börjar dagen med att gå igenom beställningarna, för att få en överblick av vad som ska göras. Serveringspersonalen kommer senare och då har köket varit i

gång någon timme. I gengäld slutar serveringspersonalen sitt arbetspass senare än köket. Det brukar finnas en person som har arbetsuppgifter att göra lite ”allt i allo”; vissa restauranger döper den personen till ”hustomten” och det är väldigt stor skillnad på ”hustomtens” arbetsuppgifter från restaurang till restaurang (Hedlund, 2002).

2.2 Förändrad arbetsorganisation

Enligt Hedlund, Häggblom, Johannison och Åkermark (2002) var organisationen på en större restaurang under 1950-talet mycket hierarkisk, det var många anställda och alla visste vem man skulle hälsa artigt på. Högste chefen var oftast en direktör som också kunde vara källarmästare, sedan restaurangchefen som var chef över en köksmästare, därefter kom hovmästaren. Hovmästarrollen växlade mellan servitriser och servitörer, men förekom det festvåning i huset var servitriserna chefer där. Serveringspersonalen jobbade oftast två och två där den ena sprang tjänster till kocken och kallskänkan och den andre servitören hade koll på gästerna och deras behov i matsalen. Högst fyra bord per servitör och station var normalt. Hovmästaren hade hand om telefonbeställningar, tog emot gästerna, placerade och skrev beställningen på mat och dryck och gick även runt i restaurangen och såg till att gästerna trivdes och var allmänt socialt trevlig (Hedlund m.fl., 2002). Smörgåsnissarna var oftast de med minst erfarenhet och hamnade längst ner i hierarkin. Arbetsuppgifterna för dem var att bära disk, servera drinkar och servera lunch eller middag till administrationen, hovmästarna och musikanterna.

Kökschefen var chef i köket men även för kallskänk, styckbord, renseri, kondis och grovdisk. Personalen var indelad i två skift 9-16 lunch eller 16-24 middag och ledigheten var varannan tisdag eller söndag. På varje skift fanns det en souschef (underchef). Kökslokalen var uppdelad i benämningar ”spisar” med ”spischefer”. Uppdelningen vid spishällarna var fisk, rôtisseuren (hade hand om större styckningsdetaljer såsom stekar), sås, sopp och personal. Det fanns bara en spis och den var bred, lång och oftast en gasspis. De olika stationerna jobbade trångt vid sin hällplatta (Hedlund, 2002)

I styckboden sysslade man enligt Rehnberg (1987) med allt annat som skulle serveras kallt och som inte kallskänkan gjorde, till exempel färser, patéer och aladåber. I renseriet förekom sköljning av alla jordiga produkter, i kondis jobbade bagaren och grovdisken tog hand om stora smutsiga kärl. Förr var man fler personal i köket och alla hade sin position, man hjälpte inte den andra spisen utan höll sig på sin sida. Nu är köken uppdelade i olika stationer där man hjälps åt, på de flesta ställen har det gamla tänkandet luckrats upp och man jobbar gemensamt (Ibid).

Nu anställer man inte lika många, utan en till två personer ska klara av helheten i köket på restaurangen. Mellan åren 1970-75 höjdes personalkostnaderna väldigt mycket och restaurangerna var tvungna att minska på personal. Det tillkom även en regel, som bestämde att lön ges efter hur många timmar man har jobbat, genom att anställa människor per timme kunde arbetsgivaren betala ut timlön. Den regeln gynnade arbetsgivaren genom att anställa två personer på fast jobb och flera på timanställning (Lundqvist 2006).

På 1970-talet föddes de enkla restaurangerna där maten kommer in på tallrikar, det som nu kallas tallriksservering. Det skiljer sig från serveringen tidigare, då maten kom på upp-läggingsfat och många rätter fick sin slutliga finish klart framför gästen i matsalen. Exempel på sådana arbetsuppgifter är flambering och tranchering.

Det blev en helomvändning för restaurangbranschen under 1980-talet, framförallt på de enklare restaurangerna. Från att vara en hovmästare som möter i dörren och mycket serveringspersonal, blev det personal som inte hade samma strikta regler att gå efter, utan som jobbade vid sidan av studierna. Detta samtidigt som de högklassiga restaurangerna och hotellen bevarade personalen och hierarkin. Parallellt skedde en förändring i matsalen, gästerna ville sitta i restaurangen fast i en annan behagligare atmosfär istället för den strikta atmosfären som det var förr (Hansen, 2005). På de nya enkla krogarna försvann en del av spritkassörskans arbetsuppgifter, kaffekokerskan försvann helt, även hovmästaren ersattes av serveringspersonalen. Genom att hovmästarens arbetsuppgifter försvann fick gästerna placera sig själva vid bordet.

Människor går på restaurang av olika skäl förr gick man på restaurang som gäst för att det var strikt och elegant med mycket uppspassning. Nu förtiden går människor på restaurang för att uppleva någonting extra ordinärt och det påverkar, var och vilken restaurang gästen väljer (Bejaoui, 2006). Nu förtiden finns det öppna kök så gästerna kan se vad som händer där. Det blir som en föreställning med underhållning för gästen.

2.3 Utbildning

När man utbildade sig till kallskänka under 1950-talet var boken som Viola Andersson skrev ”Recept för kallskänkor” den grund och handbok som eleverna på yrkesskolan använde. Boken innehåller recept och information om hur maten skulle läggas upp. En annan kvinna under 1950-talet som hade stor inverkan, på att utbildning är bra, var Ingrid Osvald (Åkerman, 1984). Hon förnyade och gjorde utbildningen bredare, så alla gick ett eller två år på den kommunala yrkesskolan. Den inriktade sig till restaurangpersonal för att de skulle få mer kunskap. Under senare år har den utbildningen blivit dagens hotell-och restaurangprogram på gymnasieskolan (Ibid).

Hotell- och restaurangprogrammet lockar framförallt ungdomar, genom att jobb finns både hemma och utomlands efter skolans slut, samt att det ingår mycket praktiska moment i utbildningen (Linde, 2004). Det är något som passar skoltrötta ungdomar (Ibid).

Tidigare var programmet tvåårigt men det har utvecklats till ett treårigt program genom att riksdagen 1991 (Prop. 1990/91:85) godtog att gymnasiestrukturen skulle kallas ”växa med kunskaper”. Programmet började gälla och gynnade eleverna inför vidare studier. Men det medförde också en ändring i programmet med mer teori och mindre praktik. För några år sedan erbjöds den som sökte till hotell-och restaurangprogrammet sammanlagt 2030 timmar i ämnena: matematik A, engelska A, idrott och hälsa, samhällskunskap A, svenska A, servering A samt varm/kallkök. I dag har nya ämnen tillkommit enligt läroplanen och det är kärnämnen som naturkunskap A, religionskunskap A och etisk verksamhet (Skolverket 2011). Om elever

hoppas av gymnasieutbildningen kan man få en andra chans, genom Komvux som är en vuxenutbildning på olika nivåer. Som även ger möjligheten att få behörighet till högskolan.

Enligt Skolverket (1990) ska en elev efter examen ha kunskap och uppnått vissa mål som enligt kursplanen är:

- Kunna tillaga ett urval av i ett restaurangkök vanligt förekommande anrättningar och hantera råvaror på ett ekonomiskt sätt.
- Kunna välja förvaringssätt för vanliga råvaror så att de bevaras på bästa sätt.
- Kunna komponera och planera för en enkel meny.
- Ha kunskap om metoder för upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdiglagade maträtter.
- Ha kunskap om rutiner för rengöring och skötsel av lokaler och utrustning enligt gällande bestämmelser.
- Ha kännedom om och erfarenhet av egenkontroll.

(skolverket 1990)

Tabell 1. Karaktärsämnen på hotell-och restaurangprogrammet.

Karaktärsämnen	Antal poäng	Specificering av ämnena
Ansvarsfull alkoholhantering	50	Alkohol lagstiftning.
Arbetsmiljö och säkerhet	50	Ergonomi, avfallshantering.
Datorkunskap	50	Excel, planering och meny.
Hotell A	50	Reception, konferensverksamhet, servering och upplevelseindustrin
Livsmedel A	50	Temperatur, förvaring, val av livsmedel/råvaror, livsmedelslagen.
Livsmedelshygien	50	Renhållning i köket, organisering och struktur i köket, rengöringsschema.
Näringslära	50	Näringsämnen, allergier och kost.
Projekt och företagande	50	Ett självständigt arbete med kursens helhet.
Servering A	50	Serveringsteknik, dryck och dukning
Varmkök	100	Varmköks kunskaper i köket.
Kallkök	100	Kallköks kunskaper i köket.

Det har blivit bredare kunskap i matlagning genom att Sverige har blivit mångkulturellt, vilket har skapat nya matvanor och fört med sig nya råvaror, in i matlagningen. Enligt Skolverket (2012) finns det en ökning av att beställa hem snabbmat. Skolverket erbjuder eleverna som söker till restaurangprogrammet en förändring av kunskap inom mat. Eleverna i programmet lär sig tillverka varierande maträtter, nya tillagningsmetoder samt även traditionella metoder (Ibid).

John Dewey (1942) beskriver att läraren ”mästaren” visar eleven ”lärlingen” hur man gör. Detta kan jämföras med hur eleverna lär sig under utbildningen vid gymnasieprogrammet. Under tiden ungdomarna går programmet brukar det förekomma extra jobb under helger. Genom att jobba extra blir erfarenheten större och de yngre får automatiskt lära sig vad de äldre kan i branschen. En annan teori som John Dewey (1942) nämner i sin bok är att ”hjälpa till”. Det får eleverna lära sig under praktiken. En kallskänka får sina grunder i utbildningen och efter skolan kommer eleven att lära sig de praktiska momenten och vad samarbete i köket ”hjälpa till” har för betydelse.

2.4 Kallskänkans yrkesutveckling

Enligt Swahn (2003) fanns namnet kokerska redan på senmedeltiden fast funktionen är desto äldre. De som oftast anställdes till jobben var kvinnor. Kokfruarna hade sin storhetstid mellan 1800-talet och början av 1900-talet. Enligt Rehnberg (1987) fick kokfrun tillaga måltider för societeten och gårdsfolket, men kunde även ses på olika caféer i de större städerna. Som Åkerman skriver; ”Arbetet i hemmet skulle göras till yrke” Kokfruarna utbildade sig i yrkesskolan och tog sin kunskap till restaurangerna.(Åkerman, 1984, s.60).

Det beskrivs i boken ”Kallskänksrecept” (Orling, 1994) att skänken blev en vanlig förvaringsmöbel i köket i början av 1800-talet och man förvarade kalla rätter i den. Därigenom föddes benämningen kallskänka på den som tillagar de kalla rätterna. De som fick arbetet var oftast kvinnor. På finare restauranger förr i tiden rangordnades kallskänkorna från 1: a som tog hand om erfarenhetskrävande rätter till 3: e som ansvarade för inkokning av allt. De yngre flickorna fick jobba i renseriet där deras ansvara var salladssköljning och rensning av alla grönsaker och städning av kallskänksavdelningen. Sillflickans vardag kunde bestå av att filea, rensa, vattna ur, lägga in och skära upp ca 50 kilo sill per dag. Genom att sill dagligen ingick i menyn var det ett måste att en sillflicka fanns i kallskänken.

Kallskänksjobben förändrades runt 1970-talet, då restaurangerna i genomsnitt blev mindre och fördelningen i köket bland personalen blev färre, eftersom personalstyrkan blev färre och statusen i köket förändrades, blev det så att kvinnorna började servera i matsalen. Förr var serveringsyrket ett uppskattat jobb och prestigefyllt så därför var det många män som var i matsalen bland gäster, men nu har det tjugiga flyttats in i köket skriver Lundqvist (2006). I dag på de flesta mindre restauranger som tar emot ca 50 gäster har personalstyrkan blivit annorlunda. Det finns oftast en manlig restaurangchef med några servitriser och två kockar i köket. Det kan även finnas extra personal (Ibid).

En köksmästare påverkar restaurangens resultat och vinst mycket. Grunden till det kommer från Taylors teorier som utgår ifrån ett bassystem i alla kök, och som inkluderar makt-positioner i köket. Det används fortfarande i köken. (Jonsson m.fl., 2007). Som Molander skriver har vissa arbetsgrupper en så kallad ”tyst kunskap” en mästare som lär ut till sin lärling, som lär sig genom att se vad mästaren gör (Molander, 1996, s.38). Det sker oftast i ett restaurangkök. Det är så kallskänkor lär sig nya och gamla recept. Förr var det köksmästarens ord som gällde, personalen hade ingen talan, utan man jobbade på och frågade inte så mycket (Jarnhammar, 2005). Det var ingen som tänkte på att man kunde bli sårad, arg och besviken. Men de hårda orden kommer oftast när människor är under press och stress, som oftast händer i restaurangyrket.

2.5 Matkultur

Sveriges matkultur har en gång i tiden varit områdesbaserat. Genom det avlånga land som Sverige är, kunde fiskaren i norr bli expert på varor från norr, medan bonden från södra Sverige, kunde allt om produkterna därifrån. Det har med tiden blivit mer utspjutt i vårt avlånga land, produkterna finns och tillagas över hela Sverige (Hallberg & Hejlmberg, 2006). Det som har bevarats är landskapsrätter som alla är stolta över. Kräfta, strömming och sill finns omnämnt redan på 1500-talet. De tillagades och kom att uppskattas både då och i nutid. En kallskänka gör i ordning kräftströmming till julbord och smörgåsbord (Bergström, 1992).

De senaste åren har en stark och tydlig trend inom mat- och måltidskonsumtion utvecklats, där krav ställs på att maten ska vara god, nyttig, miljövänlig och närodlad (Ilkjaer, 2008). En likartad trend är att känna igen råvarorna. Man gör ett hälsomedvetet val av råvaror, det vill säga att råvarans ursprung har en stor betydelse och kvalitén måste vara bra (Nordkvist, 2008). Nu för tiden handlar många restauranger säsongsvoror, det innebär att man handlar när grönsaker och kött smakar som bäst och även menyernas form grundas efter säsong (Bergström, 1992).

Ekologiskt hållbara trender kommer att utvecklas och få en större betydelse i framtiden. Just nu använder och inspireras restaurangköken av det ekologiska utbudet. Medveten ”bondmat” är framtiden, men redan i dag arbetar många restauranger med långkok och andra traditionella matlagningssätt, som kan framstå som lyx i dag. Gemensamt för denna typ av matlagning är att den härstammar ur det svenska matarvet, husmanskosten tycktes vara ”ekonomisk gastronomi” (Wretman, 2008, s.9) eftersom man tog till vara på hela djuret förr, blev det ekonomiskt hållbart för individen (Wretman, 2008).

I Sverige på femtio och sextiotalet skulle man tänka stort, som massproduktion av produkter och tro på eftervärlden. Man skulle tillverka mer, vara slösaktig, bara tillaga produkter i ugnen som halvfabrikat, mycket bekvämt och dåtidens kulturarv. Vi hade inte tid med gamla anor eller region som husmanskost (Swahn, 2003)

I Sverige förändrades matlagningen på 1970-talet då det franska köket ”La nouvelle cuisine” kom in i köket. De små portionerna räckte inte till att mätta magen, enligt Wretman (2008) som menar att man gick ifrån restaurangen hungrig. Fast på 1980-talet blev det ett annat tänkande, nya dofter, smaker och proportionerna på tallriken förändrades genom de nya trendiga rätterna med färska örter, ost och ruccola. Utseendet var viktigt förr men med tiden har smaken blivit viktigare, man tänker mer på vilka råvaror som används (Chädström, 1999).

2.6 Matlagning på restaurang

Via den legendariska Karin Chädström har kallskänkor i Sverige fått en bekräftelse och större inflytande i köket (Chädström, 1999). Hon utvecklade och skrev nya recept för kallskänkor, som då började använda en helt ny produktflora i Sverige. Nya ingredienser kom in i köket och menyerna fick en annan skepnad.

Kunskaper om mat och matlagning fördes länge vidare med hjälp av arbete med maten och det talade ordet (Bergström, 1997 s. 42)

Det är ofta så man lär sig att bli en bra kallskänka att arbeta med mat och utveckla recept. Kallskänkans nya uppgift blev att baka bröd och vid bakning är det viktigt att använda recept, eftersom jäsningsprocessen är så betydelsefull för bakningen. Genom att använda vågen ger det ett exakt mått och därigenom resultat som man vill ha. I restaurangkök måste en viss disciplin finnas när det gäller arbetssättet i köket, ordning och reda bland skåp, hyllor, frysar och kylar måste finnas så att arbetstillvaron blir dräglig för personalen. Var sak har sin plats, vilket innebär att kokkärl skall ställas tillbaka där man tagit dem (Jarnhammar, 2005).

Matlagningen i Sverige har fått en annan skepnad och smak, det kommer utav alla intryck och andra matkulturer från olika länder. Genom att resa utvecklar vi vår matflora. Rätterna som kallskänkan gör nu, ska smaka mer och pyntas mindre i förhållande till förr, då dekorerings var ett måste och faten överdekorades med handgjorda figurer av olika produkter. Kvalitet och fräschhet är något som ligger i tiden för matlagning, njutbar mat som man ser (Wretman, 2008). Kallskänkor ska vara stolta över att ha en så bred kompetens inom fiskrecept t.ex. lax, sill, strömming, sik och löjrom som tillagas både kalla och varma. Nyheter vad det gäller uppläggning på tallrik, varierar hela tiden från år till år, från att vara platt dekoration till lite toppigare. Trenderna skapas av restauranger, tidningsskribenter och kokböcker. Melker Andersson och Danyel Covet från Fredsgatan 12, en restaurang i Stockholm, har en kurs i matlagning, som innehåller det robusta franska köket som är på frammarsch inom restaurangbranschen. De menar att det är dags att ta fram alkohol och flambera maten igen, så som det gjordes på 1970-talet (Nordkvist, 2008).

2.7 Recept i kallskänken

Beskrivning är ett gammalt ord för recept och en tolkning av receptens innebörd i gamla kokböcker (Bergström, 1997). Arkivet i Nordiska museet i Stockholm bevarar ”Recept” på vaxdukspärmar som är ifrån 1600- och 1700-talen med handskriven text. På den tiden var innehållet i ett recept mer inriktat på hushållet och sysslorna i hemmet (Mårdsjö, 1998). Recept har utvecklats och förändrats i skrift från passiva formen där mera utförliga och in i minsta detalj texter är påtagliga, till imperativ form där innehållet i recepten är kortfattat och mera uppstrukturerade. Genom att använda den sistnämnda formen av recept, vet man fortare vilka ingredienser som behövs. Recept nuförtiden finns även på internet (Ibid).

Enligt Andersson (1955) gäller det för en kallskänka att lägga recept och kunskap i huvudet. Man lär sig grunderna på gymnasieskolan till de vanligaste recepten till exempel såser, sedan kan man experimentera och variera under sin yrkeskarriär. Vad formulerar ett recept? Nancy Bergström (1997) skriver i sin licentiatavhandling *Mat i skrift (s.7)* ”Man kan se ett recept som en kod, i varje recept finns en maträtt”. När en erfaren kallskänka läser ett recept, förvandlas receptet till en inre bild där maträtten är klar och det utvecklas en kod, som gör arbetet mycket enklare genom att komma ihåg koden.

På restauranger förr i tiden var det vanligt med en sillflicka, som tillagade sillen under tunga förutsättningar, genom att det gick åt cirka 50kg sill under dagen. Sillfiléerna kom i stora tunnor med salt lag. Sillen vattnades ur genom att läggas i stora kar med rinnande vatten och placerades i kylrum under natten. Samtidigt kokades lagen som finns recept på längre ner i arbetet, för att sedan svalna. Tunnorna som sillen kom i rengjordes och användes flera gånger om. Den nya lagen slogs i tunnan igen och sill, lök, morötter lade man lager på lager i tunnan, sedan lock på. Sillen var klar efter någon dag. Serverades sedan i restaurangen. Nu förtiden finns sillen att köpa färdig och det är personalen i köket som väljer. Det har skett en arbetsförändring tunnorna som var gjorda av trä har ersatts med spänner i plast.

Exempel: Sillinläggning recept från Viola Andersson (1966)

12,5 liter	Restaurangättika
62,5 liter	Vatten
15 kg	Strösocker
150 st.	Kryddpeppar
375 st.	Lagerblad
25 st.	Råa morötter i skivor
50 st.	Skivade lökar, samt dill

Blandas till en lag, i vilken sillfiléerna nedlägges. Anrättningen bör helst stå och dra någon dag, då sillen upptages, skäres i centimeter tjocka bitar och upplägges i sillfat. Övergjutes med en ny lag av samma styrka som föregående, men svagt rödfärgad med rödbetspad. Den serveras vackert garnerad med skuren rödlök, krossad kryddpeppar och dill (Andersson, 1966)

Majonnäs är en grundsås och kombineras med olika ingredienser. Det är upp till kallskänkan vad det blir för sås, som till exempel: Sauce Remoulade, Sauce Rhode Island och Sauce verte (Andersson, 1955). Förrätter hör till kallskänkans uppgifter och på menyn förekommer oftast sandwich, kanapéer, snittar och sallader. Genom att tillaga brödet och använda kallskänkans fantasi blir resultatet en trevlig fröjd för ögat och de tre ovan nämnda varianterna är grunden för smörgåsrecept. Hjärtbladen är kallskänkans bästa vän. Med de små ”hjärtbladen” och med varierande pålägg och garnityr tillverkas: kanapéer, cocktailsandwich, delikatessandwich och för de större bladen clubsandwich. Den största guldgruvan som kommer från kallskänken är inkokningar, småvarmt och sillinläggningar beskriver Chädström (1999).

Sallader har alltid varit kallskänkans uppgift, och under åren har det utvecklats några klassiker som Hummersallad Rhode Island, Västkustsallad, Joppes räksallad, Sallad Jonas och Sallad Alexandra. Ett exempel hur salladen serverades förr är hummersallad Rhode Island: en halv hummer placeras på ett uppläggningsfat, med grönsaker som en solros runtom och dressing, chilisås, majonnäs à part (vid sidan av). Några av de salladsrecepten används fortfarande inom restaurang, men i en annan skepnad och uppläggning.

Kokböcker är idékällor för människor som lagar mat. En del kallskänkor använder kokböcker som idégivare och inte som en bruksanvisning enligt Jönsson och Jönsson (2007). Kallskänkor kryddar oftast mer än vad det står i receptet, de använder sina smaksinnen och eftersom kall mat inte ska kokas upp behövs det mer kryddor (Chädström, 1999).

2.8 Problematisering

Ett restaurangkök är kärnan i restaurangen och finns i olika storlekar men innehåller oftast samma inredning och redskap. Det blir personalen som sätter sin prägel på stället. Att använda och läsa recept blir kallskänkans grundmetod under utbildningen på hotell- och restaurangprogrammet på gymnasiet. Efter utbildningen utvecklas kallskänkan genom arbete på olika restauranger, man formas in i yrket. En erfaren kallskänka läser ett recept och får ny inspiration genom att lägga till eller ersätta receptet med nya produkter (Chädström, 1999).

Problemet är när en timanställd arbetar, då finns inte rutinen som en fast anställd har. Genom pärmen som finns på arbetsplatsen används recepten av en timanställd, men en fast anställd som har rutin i arbete med recepten lägger kanske till extra kryddor. Genom detta får gästen samma smakupplevelse. Ett recept i framtiden kommer antagligen att se annorlunda ut, mycket på grund av trender inom matlagning som kommer och går.

Tillagningen av recepten som ligger till grunden för kallskänkor, har en annan betydelse i köken nuförtiden. Problemet blir att matlagningsmetoder och den extra finishen som har funnits försvinner. Jag vill studera receptanvändning i dagens kallskänk.

3 Syfte

Syftet med det här arbetet är att utforska hur kallskänkor arbetar med recept under matlagningen.

3.1 Frågeställningar

- Hur arbetar respondenterna med grundrecept?
- Hur har kallskänkor lärt sig sitt arbete?
- Vilka förändringar sker i kallskänken i dag?

4 Metod

I det här kapitlet beskriver jag hur undersökningen har gått till och hur datainsamlingen verkställdes. Under intervjumetoden har bandspelare använts, för att samla ihop information av respondenterna. En redovisning för bortfall i undersökningen, samt att mitt syfte med frågeställningarna besvarades.

4.1 Val av metod

Det finns två olika typer av metoder när man ska göra en vetenskaplig granskning, det är kvalitativ eller kvantitativ. Valet blev kvalitativ studie som Patel och Davidson (2003) går igenom vad det innebär: kvalitativa intervjuer är när respondenten får svängrum att svara på frågorna genom att den som intervjuar respondenten för ett öppet samtal. Kvalitativ undersökning är komplext och kan vara svårtolkat, det är inte en homogen händelse. I denna uppsats används kvalitativa metoder som baseras på intervjuer. Underlaget inför intervjuerna var en intervjuguide och bandspelare som i detta fall kändes naturligt för att arbetet genomfördes enbart av mig. Genom att göra så kom all relevant text med i arbetet. Att intervju eller använda en enkät kan ses väldigt lika. Båda ger svar på frågor. En intervju är ett samspel mellan respondenten och den som intervjuar (Ekholm & Fransson, 1979). En intervju blir aldrig som ett samtal mellan vänner, utan strikt med två rollfigurer en som sänder, medan den andra tar emot. Respondenten har en möjlighet att svara från sitt hjärta.

4.2 Instrument

För att kunna ställa någorlunda lika frågor till mina respondenter, så gjorde jag en intervjuguide som finns som en bilaga i arbetet (Bilaga 1). Dataintervjun fick samma frågor fast på mail. Frågorna var formulerade som öppna frågor där man ger respondenten lite frihet att svara. Enligt Patel och Davidson (2003) har struktureringen av frågorna en betydelse där

svaret kan bli kort eller långt. Frågorna skall oftast vara neutrala i början och i slutet av intervjun. Genom att göra så, slutar intervjun med lite extra information. Frågorna skall formuleras så att intervjuaren får svar på sina frågeställningar.

Språket är relevant för att respondenten skall svara grundligt, därför måste frågorna vara ”vanliga” och inte för svåra att förstå (Patel & Davidson, 2003). När man ska intervjuva en respondent, kan intervjuarens tolkning av situationen bli annorlunda genom dess erfarenhet mot vad respondenten tycker. Det kan komma av olika språkvanor. Genom att intervjuva ansikte mot ansikte, kan respondenten få en förklaring av intervjuaren om det uppstår problem och svårigheter att förstå frågorna.

4.3 Urval

När jag letade efter mina respondenter ville jag använda mig av hotell och restauranger där kallskänkor fortfarande arbetar. Jag använde mig av bekvämlighets urval. Ett hotell är beläget mitt i Göteborgs centrum medan några av restaurangerna är välbesökta middagsrestauranger med olika stort gästantal. Två stycken av hotellen ligger närmare kajhamnen med utsikt över havet. Jag skrev ner namnen på de tio utvalda och när jag ringde för att boka tid med kallskänkorna frågade jag när intervjun på cirka 20 minuter, var lämpligast att utföra. Sju valde eftermiddagstid, en respondent hade inte tid under dagen, men föreslog mailkontakt. Två svarade inte. Jag bestämde mig för att intervjuva åtta kallskänkor från de valda restaurangerna/ hotellen. För att jag skulle hinna med att arbeta med varje intervju, valde jag bara åtta. Jag ringde inte två nya kallskänkor utan valde sju intervjuer och en mailkontakt.

4.4 Genomförande av datainsamlingen

Tid, dag och plats för en intervju bestämdes under mitt telefonsamtal med kallskänkorna. Under samtalet hade jag en färdig mall som jag gick efter se (Bilaga2) så att varje telefonsamtal gick tillväga på samma sätt. Jag intervjuade respondenterna innan serveringen började, det är under den tiden som de gör ”mise en place”, förberedelse för dagen. Intervjuerna skedde i olika varierande miljöer som personalrummet, i köket och avskilt i matsalen. Jag ville att intervjun med varje respondent skulle bli så trovärdig som möjligt, därför använde jag bandspelare så att jag inte missade några ord eller synpunkter under intervjun, så som beskrivs av E+F (1979).

Enligt Backman (2008).ska den som intervjuar bevara koncentrationen till observation av deras kroppsspråk och ansiktsuttryck. Under inspelningen av intervjuerna gjordes inga noteringar. Varje intervju varade runt cirka 20 minuter. Men några pratade längre, genom att deras erfarenhet och kunskaper speglade sig i slutet av intervjun. En av de restauranger som jag valt fick jag inte besöka köket, för att få en intervju. Så jag skrev ett mail till restaurangen med samma frågor som de andra fick. Resultatet kom bara efter någon dag.

4.5 Bearbetning

När intervjuerna var gjorda samlade jag ihop all data genom att själv lyssna av alla banden ett i taget och skrev ner vad respondenterna ordagrant svarade. Genom att göra så får man med alla ord. Jag läste och klippte ut det som var relevant för uppsatsen. Delade in texten i tre olika huvudteman som utvecklades till olika kategorier där svaret på frågeställningarna formades. Man får vara försiktig med ord som avslöjar intervjupersonernas identitet. Därför är namnen som respondenterna fick kofingerade. En av intervjuerna gjordes via mail kontakt, där svaret granskades på samma sätt som tidigare nämnts

4.6 Analys

Intervjuerna skrevs in i datorn och grupperades efter mina frågeställningar, i samma ordning som de anges i intervjuguiden. Sedan skapades tre huvud teman med tillhörande kategorier, som utgrenades i mindre grupper efter svaren. Citaten skapades ur den löpande texten som sedan klipptes ut i remsor och sorterades upp i de olika mindre grupperna. Efteråt döptes respondenterna till nya namn. Citatet hänger ihop med kategorierna från de tre skapande huvudteman. Mina frågeställningar och syftet kunde besvaras.

4.7 Etiskt ställningstagande

Under all slags forskningsprocess är det elementärt att fundera på de forskningsetiska principerna (Trost, 2005). Jag iakttog de etiska bestämmelserna som HSFR (Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet) dikterar. Mina respondenter fick information om kärnan till mitt syfte med uppsatsen. De gav positiva svar och tillstånd redan från början, men det är självklart deras slutgiltiga avgörande, om de ville ställa upp eller inte. Jag underrättade deltagarna redan under telefonsamtalet, om att inga personliga namn och företagsnamn kommer att finnas med i uppsatsen och slutade alltid intervjuerna, med att påminna respondenterna om detta. Allt insamlat material hanteras konfidentiellt. Den som blev intervjuad måste vara med på det själv, så att man inte blir påtvingad. Det gjordes genom att i förväg informera den som skulle intervjuas.

5 Resultat

Här följer en kort presentation av de åtta respondenterna, som ingick i studien och lite bakgrund om deras arbete i restaurangbranschen. Respondenterna som ingick i studien var mellan 26-46 år och alla hade en gedigen erfarenhet inom källskänksyrket. De intervjuade är i ordningsföljd efter frågesamtalen. I resultatet har jag utgått ifrån tre huvudteman, där den tyngsta delen av respondenternas svar på intervjuguiden, formade tre teman för att få svar på frågeställningarna.

Tabell 1. Respondenterna. Ålder och år i branschen. Fingerade namn. I intervjuordning.

<i>Namn</i>	<i>Ålder</i>	<i>År i branschen</i>	<i>Utbildning</i>	<i>Övrigt</i>
Anneli	31	10-12	Treårig gymnasieutbildn Hotell-och restaurangprogrammet	Vidareutbildning för en tuff bransch
Berit	37	19	Tvåårig gymnasieutbildn Storhushåll-och restauranglinjen	Kurser inom kallskänka, konditori, dessert
Carin	33	14	Treårig gymnasieutbildn Hotell-och restaurangprogrammet	Några kurser, men jobb direkt
David	26	7	Treårig gymnasieutbildn Hotell-och restaurangprogrammet	Jobb direkt
Elisabeth	32	16	Treårig gymnasieutbildn Hotell-och restaurangprogrammet	Jobb som extra innan skolan. Jobb för att få erfarenhet
Frida	33	12	Komvux, Burgården, ekonomi, kostekonom	Studerat även utomlands
Gunilla	46	28	Tvåårig gymnasieutbildn Storhushåll-och restauranglinjen	Jobb direkt därefter, heltid
Hanna	43	26	Tvåårig gymnasieutbildning Storhushåll-och restauranglinjen	Jobb på många olika restauranger för att få erfarenhet

5.1 Var finns recepten?

En kallskänka utbildar sig genom hotell-och restaurangprogrammet eller på Komvux, under skolgången får de en grundutbildning som skapar flera recept i huvudet. På arbetet skapas en pärm där recepten från alla menybyten under åren hamnar. Med åren experimenterar kallskänkan vidare med sin kunskap.

5.1.1 Grundkunskap

Grundkunskaper kommer ifrån hotell- och restaurangskolan men även ifrån att arbeta i branschen som många av respondenterna gör. För att göra det nya idag måste grundkunskapen finnas, allra viktigast är det när man jobbar som kallskänka, för det går inte att fuska till sig ett bra resultat. För att få bra resultat kan en avvägning vid tillagning efter recept vara en kallskänkas grundkunskap, säger några av respondenterna. Eftersom en kallskänka har gjort recepten till maträtten flera gånger. Det är A och O att ha ett bra grundrecept att använda för att kunna utveckla till en bra produkt. Har man väl lärt sig så går det automatiskt.

Det finns där i huvudet. Gunilla

5.1.2 Man gör en pärm

Genom att skapa en pärm med register från A – Ö med recept som innehåller ingredienserna till rätterna på menyn, blir det enklare för nya anställda och praktikanter att arbeta efter. Det är alltid bra att ha en receptpärm, så att resultatet blir lika vid varje tillagning av rätterna säger de flesta av respondenterna. När den nya menyn är klar avslutas det med avsmakningsmeny för personalen. Där resultatet i menyn skall förvaras i pärmen, för att det skall bli samma resultat framöver. Även om recepten finns skrivna i pärmen är det fortfarande viktigt att kunna grunderna inom kallskänksyrket, säger de flesta av respondenterna. Kallskänkor har oftast en egen liten bok, som blir full med recept i skolan som i framtiden blir grundläggande för deras kunskaper i yrket. När en kallskänka blir sjuk måste någon annan kunna utföra arbetet.

Först arbetar man fram det som passar bäst hos oss, sedan finns dessa i en pärm eller bok och följs till varje milligram av personalen för att få samma smaker och resultat. Carin

5.1.3 I bakhuvudet

Respondenterna är eniga om att i huvudet finns de flesta av recepten som används vid tillagning av maträtterna, de bara finns där. Man utgår ifrån grunden som finns i huvudet och kanske ändrar på receptet. Men har man lärt sig receptet, kommer maträtten automatiskt, som en del av respondenterna säger. Av ren tidsbrist är det bra när receptet finns i huvudet och användningen av kokböcker, tidskrifter och pärmar tar värdefull tid.

Recepten finns bara i våra huvuden, ja den gör faktiskt bara det. Gunilla

5.1.4 Smaka likadant?

För att maträtten ska smaka likadant som förra gången är kryddningen en viktig del i kallskänkans matlagning. När man tillagar kall mat måste man krydda ordentligt så att det smakar bra, bara det är en konst, säger respondenterna. Eftersom det inte går att rätta till smaken genom kokning som kockar kan göra. Krångla inte till tillagningen, utan laga rationellt och enkelt. Att servera tre ingredienser på tallriken som smakar riktigt bra, är bättre än att servera flera som smakar dåligt, uttryckte sig en respondent. Allt som grundar sig i tillagningen av majonnäs är basen äggulor och senap där grundsmaken oftast smakar det samma. Genom att tillsätta vitlök i majonnäsen förvandlas den till aioli. Vissa grundrecept är ganska monotona. Ett grundrecept skall smaka likadant fast ingredienserna har en stor betydelse. I Sverige finns det just nu ett stort utbud av ekologiska produkter och närproducerat som ger maträtten ett annat utseende och smak, säger några av respondenterna.

Får man skriva ner ordentligt, så alla vet vad man har blandat ihop det är säkrast, så att det smakar samma. Berit

5.1.5 Varför man har grundrecept?

Alla arbeten har en grund att stå på, det har kallskänksyrket också. Det kallas grundrecept och används flitigt av kallskänkor, det är A och O i matlagningen för kalla maträtter. Ett grundrecept kan vara utformat till ett, två, tre måttenheter ett Exempel är silllag, säger en av respondenterna. Det gör att receptet blir enklare att komma ihåg. Grundrecept tillhör också det gamla och genuina tillagningssättet, som kräver lite tålamod vid tillagning. Det är inte självklart att yngre människor får lära sig det gamla och genuina idag, därför är det extra viktigt att kallskänkor kan lära ut de gamla kunskaperna.

För att det gamla genuina kräver att du har grundkunskaper och har man inte grundkunskaper, kan man inte göra det nya i dag heller. Hanna

5.1.6 Hur arbetar de med recept?

Oftast får personalen vara med och påverka inför den nya menyn. Genom denna delaktighet kan kallskänkan jobba efter recept som finns i huvudet eller i pärmen. Respondenterna arbetar olika med recept, en del följer receptet till punkt och pricka, medan andra bara vill ha ingredienserna. De som arbetar utefter bara ingredienserna, vet på ett ungefär hur resultatet ska bli och smakar sig fram till ett bra resultat. Att läsa till punkt och pricka görs av praktikanter, ny examinerade eller kallskänkor som inte har någon kod. När det gäller bakverk, som en av respondenterna säger används recept ganska grundligt, för det ingår mycket kemi i en jäsningsprocess som är viktig för resultatet.

5.1.7 Basgrund

Det finns en bas och den är grunden till många recept. Det som kallskänkan sedan gör, är att lägga till en ingrediens och förvandla basreceptet till någonting nytt. En grund som återkommer bland respondenterna är emotionen ägg och senap som blir majonnäs. Den emotionen är en av de första grundsåserna som en kallskänka får lära sig. Basen måste man kunna för att utveckla en bra och ny produkt.

*Absolut det är någonstans a och o för att göra grunden,
för att kunna utveckla till en bra produkt,
om du har en bra grund att stå på. Anneli*

5.2 Hur kallskänkorna har lärt sig

Kallskänkor kan lära sig genom sättet att arbeta och genom övning av tillagning. De lär sig av misstag under arbetet. De säger också att efter några år kommer självständigheten.

5.2.1 Arbetsorganisation

I köket är det köksmästaren som har sista ordet, men ledarskapsrollen har utvecklats så att köksmästaren har blivit lyhörd för sin personal. Alla får lämna förslag till den nya menyn, men vissa kallskänkor skriver menyn själva enligt några respondenter. Genom att personalen får vara med och påverka mer nu förtiden, blir det roligare. Det finns restauranger som serverar både dagtid och kvällstid. På det sättet kan personalen jobba dag eller kväll. Kallskänksavdelningen i organisationen, jobbar nästan alltid ensamma under skiftet men klara sig själva. När någon blir sjuk eller det skall dras ned på personal drabbas oftast kallskänksavdelningen där det oftast är mest att göra, säger några av respondenterna. Valet är enskilt men för vissa känns det som en utmaning. Man får ha förståelse för de människor som väljer dagtid, eftersom kväll med a la carte är tufft, säger en av respondenterna. Det blir långa och krävande arbetsdagar. I köket har det förändrats, eftersom tiden är dyrbar, samma arbetsuppgifter skall utföras på mindre tid.

*Dom får vara med och bestämma. Gunilla
Det är roligare att jobba idag, eftersom inställningen
bland personalen, blir bättre och arbetsglädje ökar. David
De blir alltid, lidande. Berit
Tycker om kvällspulsen Hanna*

5.2.2 Genom att tillaga

Man måste tillaga maträtter för att känna, lukta och se hur den blir. Genom att beställa hem nya produkter, lär man sig att tillaga, även hur hållbarheten i produkten fungerar till salladsbuffén. Genom övning kommer färdighet på nya produkter. Man tillagar en ny maträtt sedan kan man jobba med smaken så att maträtten uppskattas av gästen. Efter övning vet man

hur maträtten ska smaka, säger respondenterna. Ju mer man tillagar och experimenterar desto mer lär man sig vad som fungerar ihop med vad. Genom att jobba utomlands lär man sig mycket nytt inom tillagning av maträtter, det smakar annorlunda fast med samma recept, säger en av respondenterna.

5.2.3 Lära sig av misstag

Kallskänksyrket handlar om att ha tålmod och träna på att laga maträtter, som de flesta av respondenterna säger. Misstag gör alla, men man provar igen. Genom att bara vara två till tre år på samma restaurang, får man nya kunskaper än om man stanna kvar flera år på samma ställe, eftersom restauranger har olika grundförutsättningar. Det förekommer säsongsarbete som i vissa fall blir kallskänkans livsstil, säger en respondent. När personalen stannar kvar en längre tid, kan det vara p.g.a. att personen i fråga trivs med kamraterna på sin arbetsplats men även andra olika orsaker som timanställning.

*Kämpa på, vill man åstadkomma något,
handlar det om egen vilja. Frida*

Alla gör misstag. Hanna

5.2.4 Inspiration till kallskänksarbete

Respondenterna blir påverkade genom bilder i mattidningar, kokböcker där man ser hur andra har presenterat sina matrecept. Alla respondenter säger; att gå på restaurang, resa och titta på matlagningsprogram har en viss påverkan. Genom att gå i skolan, laga mat hemma med familjen, har det inflytande på vad respondenterna gör med informationen vid matlagning. Arbetskamraterna kan vara en stor inspirationskälla. Respondenterna är eniga och uttalar sig om att kallskänkor använder mattidningar och rent av prenumererar på mattidningar, för att få inspiration och att ge förslag till nya recept.

*Genom att äta ute och läsa tidningar och kokböcker samt
ta till vara de olika årstidernas smaker. Carin*

5.2.5 Självständig med åren

Respondenterna säger, genom att jobba och skaffa sig erfarenhet blir man självständig. Det gynnar kallskänkor för de jobbar ensamma under skiften på arbetet. Genom att överlämna information mellan personalen, är det viktigt att överlämningen mellan skiften sker i rätt ordning, eftersom överlämningen sker i blindo på vissa restauranger. En del av respondenterna började sin karriär på fina krogar, det blir en bra start på framtiden. Andra har börjat från grunden med den gamla generationen som har mycket att lära ut, det blir också en bra start. Någoting som kommer med åren är alla beslut man skall ta. Ett exempel är att få balans varje dag mellan köträtter, fiskrätter på en lunchmeny. Som en respondent påpekar är grundrecepten viktiga att lära ut, framför allt när man får yngre personal runtomkring sig.

Arbete i restaurangkök ger en viss fingertoppskänsla, genom att lära sig grunderna praktiskt och känna på produkterna, kommer kunskapen på ett annat sätt än de olika utbildningar som finns.

Med åren så kommer ansvar. Berit

5.2.6 Man lär sig genom att lära ut

En kallskänka jobbar mycket med ögonen. Respondenterna säger att, se en färdig sås eller maträtt blir det en bild som bevaras i huvudet. Sedan lär man sig mycket utav att laga maten, framförallt smaka på såsen eller maträtten. En del av respondenterna säger att genom att äta på andra restauranger får man en ny bild på hur maträtten kan läggas upp på tallriken eller hur annorlunda den buffén kan se ut. Det krävs engagemang, intresse för att lära sig. Genom att vara engagerad i jobbet kan man lära sig mycket, fast det beror på hur man är som person, säger några av respondenterna. Restaurangbranschen är tuff. Med armbågar slår man sig fram och lite sunt förnuft så kan man komma hur långt som helst.

Det är inget yrke man lär sig på fem minuter, utan det är hårt arbete på jobbet och lite träning hemma i köket. Frida

5.3 Förändringar

Matlagningen och utbildningen förändras och medför ytterligare kunskap, det blir större ansvar under arbetet. Organisationsförändringar påverkar också kallskänkans arbete.

5.3.1 Förändrad matlagning

Jobbar man som kallskänka är tålamod en bra egenskap eftersom tiden är värdefull för vissa maträtter. Ett exempel är desserter som är tidskrävande där kallskänkan lägger mindre tid mot sin vilja. Nu förtiden har livsmedelsindustrin tagit fram bra färdiga frysta desserter, som några av respondenterna säger att de arbetar med. Det är synd att desserter inte får prioriteras i kallskänken p.g.a. tidsbrist, men delikatessaffärer som tillverkar desserter har även försäljning till restauranger. Gäster idag ställer högre krav, de är medvetna om vad som är bra eller dåligt, som en del respondenter säger. Det går inte att lura gästen på samma sätt, de är informerade om skillnaden vad som är bra kött och dåligt kött.

Dessertbiten har nästan försvunnit helt tyvärr. Jag tycker det är synd, men det är också en personalfråga. Gunilla

5.3.2 Annan matlagning

Dagens gäster äter på ett helt annat sätt än förr i tiden. Man tillverkar mycket mer smörgåsar, kalla tallrikar, plockmat, kalla rätter och bufféer, detta innebär att kallskänkan får mer jobb, uttryckte sig en del av respondenterna. Kallskänkorna idag jobbar mer med salladsbuffé, smörgåsar och plockmat, inte så mycket med de gamla finesserna. Det är viktigt att lära ut till de yngre hur kallskänksjobbet var förr, säger en av respondenterna. Det kommer nya produkter varje år, vissa blir en succé medan andra faller bort. En del av respondenterna har varit på en kurs där de fick ny information om pulverprodukter som får soppan att bevara skummet längre. Allergier har exploaterat, gäster har ibland med sig ett papper som innehåller vad de inte tål. Vetemjöl används inte i samma utsträckning idag utan man använder maizenamjöl istället, säger en av respondenterna. Det som har kommit tillbaka på restauranger är husmanskost, maträtter som människor vill laga hemma, men tiden räcker inte till. Genom att servera husmanskost ger man det lilla extra till gästerna.

Gamla finesserna, ser jag som det är nästan ett måste att man ska försöka få de yngre att lära sig för de får inte lära sig någonstans vi är bara ett fåtal som fortfarande kan de gamla sakerna. Hanna

5.3.3 Tempo

Den stora skillnaden ligger i att man har blivit färre anställda i köket, det som fyra personer utförde förut, får en anställd klara av idag, säger respondenterna. Det har blivit samarbete mellan kall- och varmkök, kanske inte på alla restauranger, men på de flesta restauranger förekommer samarbete. Har man jobbat några år i branschen blir man självständig och givetvis har man mer erfarenhet i förhållande till en person som nyligen avslutat sina studier på gymnasiet, säger en del av respondenterna. Det blir skillnad mellan att jobba lunchtid eller kvällstid. En del av respondenterna tycker att det är skönt att jobba lunchtid, medan några vill ha tempot, hårt jobb med a la carte på kvällstid.

5.3.4 Egna hygienkontroller

Reglerna för hygienkontroller har tillkommit. Det vill säga egenkontroller, som innebär att ta temperaturen på varorna, när de kommer till restaurangen och kontrollera kylskåpstemperaturen. Andra viktiga regler är att man tvättar händerna och håller sig själv ren och snygg. Hela branschen är uppfräschad säger en av respondenterna.

Det ligger mycket, mycket mer fokus på hygien idag. Elisabeth

5.3.5 Organisationsförändring

Man jobbar oftast efter de förutsättningar som finns på restaurangen. Ett litet kök är inga hinder, det är själva sättet att jobba som man anpassar utefter lokalen. Nu för tiden handlar det mycket om att alla ska känna sig delaktiga i hela konceptet. Ekonomi-och ledarskapskunskap

är också något som ligger i tiden, säger en del av respondenterna. Detta har förändrat restaurangbranschen så att en anställd skall vara väldigt dynamisk och erfaren för att klara yrket. Inte bara på chefsnivå utan hela ledet ner. För en del av respondenterna har det inte förändrats utan köket håller fast vid de gamla traditionerna, ingen förändring. En av respondenterna tycker det är givande med gamla traditioner och att de yngre (praktikanterna) för kunskapen vidare.

Förändringarna i köket medför att kallskänksarbetet måste fördelas bland den personal som är i köket och får inte samma fokus som fanns för några år sedan. Fast som respondenterna säger, kallskänken är på tillbakagång. Det behövs tålmodighet men även stresstålighet, i jobbet som kallskänka, för det är genuint.

6 Diskussion

Diskussionen är uppdelad i två delar, först diskuteras den valda metoden i relation till genomförande och resultat. Därefter diskuteras resultaten i relation till syfte och frågeställningar.

6.1 Metoddiskussion

Enligt Patel och Davidson (2003) finns det både positiva och negativa aspekter på den valda metoden, som i mitt fall var intervju med några respondenter samt frågor via mail till en person. Från den positiva aspekten kommer en öppen dialog mellan parterna där svaren blir mer grundliga och följdfrågor kan ställas om förtydliganden behöver göras. Den negativa aspekten av denna metod är ett skiftande svar där resultatet kan vara svårtolkat.

Hög svarsfrekvens förekom under telefonsamtalen till varje vald respondent genom att åtta stycken av tio valde att vara med på undersökningen det var negativt med två bortfall vilket ledde till att datainsamlingen blev mindre från respondenterna. Om det hade blivit en negativ eller positiv påverkan på resultatet vet jag ej. Min bedömning är att det inte spelar någon roll eftersom alla hade samma inriktning i svaren. Under arbetet med mina intervjufrågor ville jag göra en kvalitativ undersökning där frågorna är öppna och respondenternas svar blir relevant för resultatet. Detta medförde att en pilotstudie inte användes. Intervjuguiden har medfört svar på alla mina frågeställningar.

Mailintervjun blev ytligare eftersom resultatet inte var reglerbart under intervjun, som feedback eller ställa följdfrågor i samma utsträckning som kunde göras vid det personliga mötet, det medför ett tunnare svarsresultat. Textmaterialet innehåller mycket information, genom att bara intervjua ett fåtal respondenter blir texten tidskrävande att samla ihop. Som en kvalitativ forskare behövs mycket kunskap eftersom forskningsfältet förändras hela tiden, det kräver oavbruten nyfikenhet, uppdatering och reflektion.

Datainsamlingsmetoden som i mitt fall var användningen av bandspelare blev en positiv upplevelse där jag utöver mina frågeställningar fick ytterligare fördjupad information om ämnet i fråga. Jag kunde dessutom fokusera på intervjupersonen med en harmonisk inställning, genom att koncentrera mig på bemötandet och i efterhand samla ihop det inspelade materialet i skrift.

Enligt Patel och Davidson (2003) finns det hinder med tillvägagångssättet och de svårigheterna kan vara hur respondenten befinner sig rent psykologiskt då resultatet blir annorlunda. När jag intervjuade respondenterna, visade ett fåtal stressymptom på grund av tidsbrist. Det kan komma genom att en del intervjuer skedde i matsalen, där andra människor befann sig.

Urvalet av respondenter i denna undersökning var lämpliga med tanke på deras arbetslivserfarenheter. Gemensamt för hela gruppen är deras breda spektrum av åldersskillnad även utbildning där gymnasieutbildning var övervägande för allihop men där en del hade förkovrat sig inom yrket med kurser. Erfarenheten skiftade mellan respondenterna genom att deras grund till yrket var olika från det genuina till ny tänkande. Resultatet hade antagligen blivit annorlunda om fördelningen av respondenter hade varit mer jämnt fördelat mellan könen från ett genusperspektiv, i undersökningen var det endast en kille som deltog, men i detta yrke förekommer oftast kvinnor, därför var det inte lika lätt att hitta manliga respondenter.

6.2 Resultatdiskussion

Syftet med denna undersökning var att ta reda på huruvida kallskänkor arbetar med recept under matlagning. Resultatet visar att de flesta intervjuade använder recept varje dag vid matlagningen. De äldre kallskänkorna använder sina erfarenheter vid matlagning men vid menybyten sätter de sig in i nya recept.

6.2.1 Receptanvändning

Resultatet visar att alla respondenter har grundrecepten i huvudet och med grundrecept menar jag majonnäs, sillinläggningar, ett antal olika salladskombinationer, gravad och inkokt lax dessa recept följer med en kallskänka från den första utbildningen och framåt. En av de större företrädarna Karin Chadström(1999) anser så som jag att de viktigaste anrättningarna från kallskänken är diverse inkokningar, små varm och framförallt sillinläggningar. Efter en tids arbetslivserfarenhet utvecklas nya recept. När man arbetar i köket har man som manual sin erfarenhet inom branschen och den inre receptkoden som gör att arbetet blir med effektivt och tidssparande. Med receptkoden menas den inre bilden av en färdig maträtt som uppenbaras i kallskänkans huvud när den läser ett recept. Det finns även en pärm på arbetsplatsen som tillgänglig för de anställda vid behov. Pärmerna är unika för varje arbetsplats eftersom restaurangens själ och karaktär finns i den med alla recept som används av kallskänken. Det förekommer också en egen privat pärm från kallskänkans tidigare erfarenheter, som används vid behov. Respondenterna beskriver att maträtter alltid skall smaka samma oavsett kallskänka. Detta beskriver även Chadström (1999) Andersson (1966). Betydelsen av att mat

skall smaka gott har blivit mer viktigt som nämns av Chädström i bakgrunden. Som respondenterna nämner i resultatet har kryddningen för en kallskänka den största betydelsen för att maträtten skall smaka bra och likadant.

6.2.2 Kunskap

I undersökningen framgår det att respondenterna får inspiration från tidskrifter, matprogram på tv och restaurangbesök samt att man reser mera. Nya recept utvecklas genom inspiration av råvaror som det mångkulturella Sverige har fört med sig in i matlagningen. Som nämns i bakgrunden kan inspiration även komma, från att byta arbetsplats relativt ofta. Man kommer till en ny miljö.

Den kunskap man får vid matlagning förutom utbildningen är arbetslivserfarenhet samt under utbildningen förekommer extra arbete under helger där kunskap av de äldre förs vidare till den yngre, såsom Leander beskriver John Deweys tankar (1942). Det är ”mästaren” som lär ut till den yngre ”lärlingen”. Inspirationskällan i matlagningen beror på vilka matvaror man har att tillgodose sig med på arbetet.

Under inläringen på gymnasienivå är det bra om det sker pedagogiskt och metodiskt. Vid praktiken har undervisningen en stor betydelse för elevernas framtid och även en början till stresstålighet som oftast restaurangyrket har. Under stress uppstår oftast missuppfattningar detta medför ibland misstag men som respondenterna nämner lär man sig av misstag i branschen. En elev som har intresse och ställer frågor under praktiken utvecklar sin kunskap mer inom yrket. Genom det förs grundkunskaperna vidare förhoppningsvis till en ny generation.

Den förlorade kunskapen inom branschen är de olika momenten som, uppläggning av färdiga maträtter, tillagning av vissa produkter, till exempel långkok. Grundrecept har inte samma betydelse längre, för det finns redan som en färdig produkt. Den nya generationen lärs sig inte heller grunderna på samma sätt som det gjordes förr, eftersom personalstyrkan har minskat och tidsbrist har uppstått, det gör att det naturliga lärandet av varandra minskar.

6.2.3 Förändringar

Respondenterna säger att de får ta större ansvar på sina arbetsplatser, en av de tillfrågade beskrev att köksmästaren har blivit mer lyhörd. Jargongen inom restaurang har alltid funnits i atmosfären, men det skulle kunna bli annorlunda, om till exempel ledaren/chefen uttrycker sig på ett annorlunda sätt. Då kan konflikter lösa sig på ett mildare vis (Restaurangvärlden, 2008). Det som behövs i restaurangbranschen är chefer som ser ledarskapet från ett nytt perspektiv (Yukl, 2002).

Genom den nya kursplanen som utvecklats av Skolverket (2011) får eleverna en bredare grund att stå på. Från 1950-talet var det en uppbyggd hierarkisk organisation, med många anställda, som hade en specifik plats där maträtter tillverkades, under strikta regler som Hedlund, Häggblom, Johannison och Åkermark påpekar (2002). I dagens restaurangkök är personalkostnaden en stor faktor för anställning av ytterligare personal. Därför är personalstyrkan mindre och det hierarkiska ledet har uppluckrats genom att en hovmästare likaväl kan ingå i serveringspersonalen. Det har utvecklats till att man hjälper varandra på de olika stationerna som finns i en restaurang. Genom att få ett större ansvar på arbetsplatsen, kommer en positiv inställning för att man får vara med att påverka som en del av respondenterna påpekar i resultatet. Erfarenheten som utvecklas efter några år blir till en fördel inom yrket, där parterna utvecklar en tillit till varandra. Det medför att kallskänkan får ta egna beslut.

Slutsats

De flesta respondenter svarade att grundrecepten finns i huvudet men pärmen finns där som en trygghet och för utveckling av menyer. Under arbetsdagen finns manualer som ett stöd för kallskänkan. Recepten har förändrats genom att det skrivna är mer faktainriktat än tidigare. Kallskänkornas kunskap får de från utbildning och från arbetserfarenhet. Skolverket (2011) har utvecklat en ny kursplan för hotell- och restaurangprogrammet som skall gynna eleverna för vidare utbildning. Kursplanen är utformad så att de flesta eleverna slutför sin utbildning. Den förändring som skett är att kallskänkerna inte tar lika stor plats på restaurangerna som tidigare samtidigt har arbetet underlättats genom användning av mer färdigberedda produkter.

7. Fortsatt forskning

Kallskänkor kommer antagligen inte att försvinna men i framtiden kanske gränserna mellan varm- och kallkök blir mindre könsfördelat genom att män kommer att jobba i kallköket. Det kan studeras. Fortsätta studier i hur kallskänkans arbete utvecklas idag behövs också.

Referenser

- Andersson, V. (1966). *Recept för kallskänk*. Stockholm: Utbildningsrådet för Hotell och restauranger skriftserier 2. Nionde upplagan.
- Backman, J. (2008). *Rapporter och uppsatser*. Lund: Studentlitteratur.
- Bejaoui, N.B.A. (2006). *Restaurang- och kökschefers tankar om service och upplevelse produktion*. En studie om att tillfredsställa gästens fem sinnen. Örebro: Örebro universitet.
- Bergström, N. (1997). *Mat i skrift: Recept och kultur i kokböcker*. Göteborg: Univ., Institutionen för hushållsvetenskap.
- Bergström, U. (Red) (1992). *Så åt man förr*. Falkenberg: Alfabeta bokförlag.
- Chädström, K. (1999). *Kallskänkans kokbok*, Karin Chädströms samlade recept
Text av Triborg, Annica. Stockholm: Page one
- Ekholm, M. & Fransson, A (1979). *Praktisk intervju teknik*. Stockholm: Almquist & Wiksell Förlag AB.
- Hallberg, Jan-Erik & Hjelmberg, A. (2006). *Matlagning en handbok*. Lund: Studentlitteratur.
- Hansen, K, V. (2005). *Restaurant meal experiences from customers` perspective A grounded theory approach*. Örebro: studies in culinary arts and meal science IV.
Universitetsbiblioteket.
- Hedlund, O., Häggblom, K., Johannison, L. & Åkermark, B.E. (2002.). *Fullständiga rättigheter. Femtio goda år på den svenska krogen*. Stockholm: Prisma.
- HSFR (2009). (Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet).
Forskningsetiska principer i humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning. reviderad version april 1999. Hämtad: 2009-05-18 från
<http://www.stingerfonden.org/documents/hsetikregler.pdf>
- Ilkjaer, M. (2008). Dining Trends. *Restauranger & storkök – mat & dryck för proffs*, 8, 41-42.
- Jarnhammar, L. (2005). *Kampen bakom svängdörrarna*. Historien om Hotell och restaurang Facket. Stockholm: Hotell och restaurang facket(HRF).
- Jonsson, M., Mossberg, L. & Tellström, R. (2007). *Den medvetna måltidskunskapen en vänbok till Inga-Britt Gustafsson*. Grythyttan: Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet; Örebro: Universitetsbiblioteket.
- Jönsson, B. & Jönsson, H. (2007). *Tio tankar om mat*. Stockholm: Brombergs bokförlag AB
- Leander, F. (1942). *John Deweys pedagogik och dess etiska förutsättningar*. Stockholm: Svensk lärare tidnings förlag.

Linde Göran, (2004). *Mål och kunskapsformer i gymnasieskolans kursplaner*. Intern rapport skolverket 2004-08-25 Stockholm: Lärarhögskolan

Lundqvist, H (2006). Lågstatusjobb på högstatuskrogar. Serveringsarbetets degradering och feminisering 1950-2000. M.P. Ekström, (Red) *Genus på krogen*. Örebro: Örebro universitetsbibliotek: Örebro universitet.

Molander, B. (1996). *Kunskap i handling*. Göteborg: Daidalos.

Mårdsjö, K. (1998). *Svensk sakprosa Maten, metoderna och livet Svenska husliga handböcker 1750-1900*. Lund: Institutionen för nordiska språk, Univ.

Nordkvist, M. (2008). Vad tänker Årets Kock på? Medveten bondmat är framtiden. *Restaurangvärlden*, 5, s. 60-61.

Orling, K.E. (1994). *Kallskänksrecept*. Värnamo: Sellin och Partner.

Patel, R. & Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder*. Lund: Studentlitteratur.

Rehnberg, M. (1987). *Stora krogboken*. Stockholm: Wahlström och Widstrand.

Restaurangvärlden (2008, Nr 4). *Granskning, bråk i köket*. s.14-17

Riksdagen (1990). proposition, Växa med kunskaper om gymnasieskolan och vuxenutbildningen. (Prop. 1990/91:85) Hämtad 2012-03-18 från www.riksdagen.se/propositioner

Skolverket (1990). Kursplaner. Hämtad: 2012-04-18 från <http://search.conduit.com/results.aspx?q=skolverkets+kursplaner+1990+gymnasieskolan&Suggest=skolverkets+kursplaner+1990+gymnasie&styp=Results&FollowOn=True&SelfSearch=1&SearchType=SearchWeb&SearchSource=1&ctid=CT1679722&ocid=CT1679722>

Skolverket (2000). Skolverkets rapport nr 187. Reformeringen av gymnasieskolan en sammanfattande analys. Hämtad: 2012-04-18 från http://www.skolverket.se/polopoly_fs/1.1099!Menu/article/attachment/00-554.pdf

Skolverket (2010) Förordning (SKOLFS 2010:14)
Hämtad 2012-04-30 från http://www.skolverket.se/lagar-och-regler/foreskrifter/skolfs?_xurl_=http

Skolverket,(2011) Utbildningsinfo.se. Tabell 1 Hämtad:2012-04-30 från <http://www.utbildningsinfo.se/sb/d/168/a/378#paragraphAnchor2>

Swahn, J.Ö. (2003). *Måltiden i framtiden* ett symposium om: Mat- och måltidskunskap vid Högskolan Kristianstad. Kristianstad: Högskolan

Trost, J. (2005). *Kvalitativa intervjuer*. Lund: Studentlitteratur.

Wretman, T. (2008). *Svensk husmanskost*. Stockholm: Forum Bokförlag.

Yukl, G. (2002). *Leadership in organizations*. State University of New York at Albany Fifth edition

Åkerman, B., Boalt. C., Neymark. M., Pehrsson. K., Samuelsson. I., & Söderbaum. G.(1984). *Kunskap för vår vardag. Utbildning och forskning i hemmen*. Stockholm: Akademilitteratur.

1. Varifrån kommer din inspiration till jobbet?
2. Vad kan du påverka vid arbetet av meny och recept? Vid menybyte?
3. Förändring av kallskänksarbetet vad innebär det för dig? Hur jobbar du i dag mot hur du jobbade förut? Har det förändrats något tycker du?
4. Vilka grundrecept inom kallkök används?
5. Hur används recepten i köket? Finns det någon pärm?
6. Hur gammal är du?
7. Hur länge har du arbetat i branschen?
8. Vilken utbildning inom yrket har du?
9. Har din köksmästare skickat dig på någon kurs?

Min presentation när jag ringde till de olika restaurangerna och hotellen.

Bilaga 2

Hej mitt namn är Marie Halldin och jag utbildar mig till restaurangmanager på Göteborgs universitet. Jag håller på med min C-uppsats och skulle vilja intervjua källskänkan eller den person som gör förrätter och desserter i köket. Intervjun kommer jag att behandla konfidentiellt, genom att inga namn nämns i min uppsats. Intervjun tar ungefär 15-20 minuter. Vilken tid och dag passar bäst?