

Håkan Jönsson
Avdelningen för livsmedel och läkemedel
Avdelningen för etnologi
LTH profilområde: Livsmedel och bioteknik

Adresstyp: Besöksadress.

Naturvetarvägen 22
22362

Lund
Sverige

Adresstyp: Postadress.

Box 124
221 00

Lund
Sverige

Adresstyp: Besöksadress.

Helgonavägen 3
Lund

Sverige

Adresstyp: Postadress.

Box 192
221 00

Lund
Sverige

E-post: hakan.jonsson@ple.lth.se

Mobil: +46733603521



Forskning

I doktorsavhandlingen "Mjök – En kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi" (2005) tog jag bland annat upp hur mjölken blev förknippad med svenskhet och hur detta håller på att förändras i den allt mer globaliserade livsmedelsmarknaden. Detta relaterades i sin tur till den pågående sammanflätningen av kultur och ekonomi.

Under avhandlingsarbetet kom jag in på flera forskningsområden som jag sedan har fördjupat mig inom. Det empiriska materialet ledde in mig på fältet Mat och måltidsforskning, där jag fördjupat mig i den gastronomiska utvecklingen i Sverige de senaste decennierna. Jag har studerat såväl restaurangsektorn som livsmedelsindustrin och mat- och måltid i hemmen. Då livsmedelsproduktion påverkar både livet på och uppfattningen om landsbygden kom jag även in på frågor om landsbygdens omvandling och kulinarisk turism. För samtliga fält gäller att jag allt mer har börjat arbeta med tillämpningar och inte bara med grundforskning och att jag strävat efter att finna tvärvetenskapliga samarbeten. Det har lett till att jag fått tjänst som lektor på LTH, på avdelningen för livsmedel och läkemedel. Sedan år 2021 är jag även gästprofessor i food studies på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) Alnarp. På senare år har jag deltagit i en rad internationella samarbetsprojekt inom både forskning och undervisning för att utveckla framtidens hållbara livsmedelssystem.

Kvalifikationer

Etnologi, Fil Dr

Tilldelningsdatum: 2025 juni 3

Etnologi, Docent

Tilldelningsdatum: 2010 dec. 10

Historia, Fil Kand

Tilldelningsdatum: 2000 aug. 25

Etnologi, Fil Mag

Tilldelningsdatum: 2000 aug. 25

Anställning

Universitetslektor

Avdelningen för livsmedel och läkemedel

Lunds universitet

Lund, Sverige

2020 sep. 9 → present

Forskare, Universitetslektor, Docent

Avdelningen för etnologi

Lunds universitet
Lund, Sverige
2015 sep. 21 → present

Profilmrådesmedlem

LTH profilmråde: Livsmedel och bioteknik
Lunds universitet
Sverige
2024 sep. 16 → present

Gästprofessor

Sveriges lantbruksuniversitet, Alnarp
Alnarp, Sverige
2021 sep. 1 → 2025 aug. 31

Forskningsoutput

European agrifood and forestry education for a sustainable future - Gap analysis from an informatics approach

Burleigh, S. & Jönsson, H., 2025, I: Open Research Europe. 4, 93.

Gott och billigt äter man alltid på de av Systembolagen ledda restauranterna

Jönsson, H., 2024, (Accepted/In press) *Nuets närhet, det förflutnas samtid*. Nylander, E. & Larsson, M. (red.). Lund: Lunds universitet, Vol. 12. s. 126-137 12 s. (Skrifter / utgivna av Lunds universitetsbibliotek; vol. 12).

Participatory ex-ante impact assessment for interactive research and development in agriculture and food systems

Blix Germundsson, L., Papadopoulou, E., Jönsson, H., Dimitrievski, I., Moudry, J. & Melin, M., 2024, I: Impact Assessment and Project Appraisal. 42, 2, s. 160-172

Beyond Conviviality: Facets of eating together

Neuman, N. & Jönsson, H., 2023 dec. 18, *Eating Together in the Twenty-first Century : Social Challenges, Community Values, Individual Wellbeing*. Lestar, T., Pilato, M. & Séraphin, H. (red.). London: Routledge, s. 180-190 11 s.

Swedengate: When commensality norms collide

Jönsson, H., 2023 dec. 18, *Eating Together in the Twenty-first Century : Social Challenges, Community Values, Individual Wellbeing*. Lestar, T., Pilato, M. & Séraphin, H. (red.). London: Routledge, s. 45-56 12 s.

Re-exploring the rural/urban dichotomy: farm shops in urban settings

Jönsson, H., 2023 dec. 12, (E-pub ahead of print) I: Food, Culture & Society. s. 1-17 17 s.

Boken som vetenskaplig text

Jönsson, H., 2023 dec., *Boken om boken: i bildat sällskap under fyra decennier*. Carlsson, T. (red.). Stockholm: Carlsson Bokförlag, s. 92-95 4 s.

Learning outcomes - A driver for sustainability? A case study from the NextFood project

Jönsson, H., Dimitrievski, I. & Rosenlund Hansen, S., 2023 sep. 22, s. 1-32. 32 s.

Efterord - tankar från saftbringaren

Jönsson, H., 2023 sep. 18, *Matarvets trådar: från antik fisksås till svenskt fredagsmys*. Högström Berntson, J. & Schedin, P. (red.). Stockholm: Carlsson Bokförlag, s. 325-334 10 s.

Swedengate: när måltidsnormer krockar

Jönsson, H., 2023 maj 5, *Upptecknaren: Nytt från Folklivsarkivet*, 2022, 1, s. 4-19 16 s.

In Search of Ethnological Research on Sustainable Foodways

Jönsson, H., 2023 mars 11, I: *Ethnologia Fennica*. 49, 2, s. 181-191 11 s.

Cirkulär ekonomi: ett levande och lärande kulturarv?

Jönsson, H., 2023, I: *Svenska landsmål och svenskt folkliv*. 145, s. 53-70 18 s.

Performing impact through texts: Unwrapping the social processes behind an institutional term.

Dimitrievski, I. & Jönsson, H., 2022 nov. 15, *Business Meets the Humanities : The Human Perspective in University-Industry Collaborations*. Skrubbeltrang Mahnke, M., Nielsen, M., Lykkebo Petersen, M. & Tjørring, L. (red.). New York: Routledge, s. 43-58 16 s.

Mat: Från kokpropar till snabbmat

Jönsson, H., 2022 sep. 16, *Natur & Kulturs Globalhistoria 1: Existens och rörelse*. Karlsson, K.-G. (red.). 1 uppl. Stockholm: Natur och kultur, Vol. 1. s. 129-174 46 s.

Orchestrating retail in small cities

Ekström, K. M. & Jönsson, H., 2022 sep., I: *Journal of Retailing and Consumer Services*. 68, 2022, 10 s., 103008.

Etnologen: Mer komplicerat att äta korrekt i dag

Jönsson, H., 2022 aug. 30, *Sydsvenskan*.

Mat- och måltidskultur – en introduktion

Jönsson, H. & Marshall, M., 2022 maj 27, Örebro: Örebro universitet. 38 s. (Måltidskunskap : Culinary arts and meal science ; vol. 7)

Kaffe med mjölk?!

Jönsson, H., 2022 apr. 7, *Kaffe - en het historia: Kulturens årsbok 2022*. Hofvendahl, J., Hindfelt, K., Lindqvist, A. & Rundberg, C. (red.). Lund: Kulturen i Lund, s. 104-115 12 s. (Kulturen; vol. 88).

Alkohol på apotek

Jönsson, H., 2022, *Vetenskapssocieteten i Lund. Årsbok 2022*. Möller, D. (red.). Lund: Vetenskapssocieteten i Lund, s. 101-112 (Vetenskapssocieteten i Lund: Årsbok).

Konst och makt: Några nedslag i svensk restauranghistoria

Jönsson, H., 2021 nov. 28, *Gastronomisk kalender 2022: Måltiden som konst*. Rössner, S. & Birnbaum, C. (red.). Stockholm: Carlsson Bokförlag, Vol. 2022.

What is commensality? A critical discussion of an expanding research field

Jönsson, H., Michaud, M. & Neuman, N., 2021 juni 2, I: *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18, 12, 6235.

Butiken som mötesplats i en digital tidsålder

Jönsson, H. & Ekström, K. M., 2021 maj 1, Stockholm: Handelsrådet. 96 s. (Handelsrådets forskningsrapporter; vol. 2021, nr. 2)

Educating for impact. Learnings from a Master Programme in Applied Cultural Analysis.

Jönsson, H., 2020 sep. 24, (Accepted/In press).

Svensk Måltidskultur

Jönsson, H., 2020 sep. 9, Stockholm: Carlsson Bokförlag. 186 s.

A Food Nation Without Culinary Heritage? Gastronationalism in Sweden

Jönsson, H., 2020 aug. 14, I: *Journal of Gastronomy and Tourism*. 4, 4, s. 223-237 15 s.

AGRONOMIC EDUCATION AT A CROSSROAD: PROVIDING SKILL SETS OR DEVELOPING MINDSETS?

Charatsari, C., Jönsson, H., Krystallidou, E. & Lymberopoulos, A., 2020 aug. 1, s. 1-17. 17 s.

Coronakrisen har skapat ett fönster för möjligheter

Jönsson, H., 2020 juni 6, Livsmedel i Fokus, 2020, 3, s. 42-42 1 s.

Re-exploring the rural/urban dichotomy: Farm shops in urban settings

Jönsson, H., 2020 jan. 31.

Tales from the Kitchen Drawers: The micro physics of modernities in Swedish kitchens

Jönsson, H., 2019 dec. 15, I: *Ethnologia Scandinavica*. 2019, 1, s. 5-21 17 s.

Review of existing standards and criteria for evaluation of action learning education and applied research: H2020

NextFood technical report

Moudry, J., Germundsson, L., Gonzales, R., Jönsson, H., Heine Kristensen, N., Květoň, V., Lehejček, J., Lehejček, J. & Melin, M., 2019 dec. 5, European Union. 70 s.

Looking for the missing link: The multiple meanings of sustainability in agricultural knowledge and information systems

Charatsari, C., Jönsson, H. & Papadopoulou, P., 2019 dec. 1. 22 s.

Restaurangen som samhällsfenomen

Jönsson, H., 2019 okt. 23, *Mat och ätande: Sociologiska perspektiv*. Neuman, N. (red.). 1 uppl. Lund: Studentlitteratur AB, s. 419-444 25 s.

NextFood Sustainability Impact Framework

Dimitrievski, I. & Jönsson, H., 2019 okt. 19, NextFood Project. 35 s.

Rötter och blast: primörer vi glömt bort

Jönsson, H. & Åkerman, A., 2019 okt. 1, *Natur & trädgård*, 2019, 4, s. 60-69 10 s.

Ethnological Reflections on New Nordic Food: Review: Jordnära. Etnologiska reflektioner över ny nordisk mat. Yrsa Lindqvist & Susanne Öster-lund-Pötzsch (eds.). Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland, no. 822. 230 pp. III. ISBN 978-951-583-430-0.

Jönsson, H., 2019 juni 11, (Accepted/In press) I: *Ethnologia Scandinavica*. 49, 2019, 3 s.

Var ska vi mötas när butikerna försvinner?

Jönsson, H. & Ekström, K. M., 2019 juni 10, *Svenska Dagbladet*, Stockholm, s. 8-8 1 s.

Milk and Wine. Health mythologies in the 20th and 21st century

Jönsson, H., 2019 apr. 14.

Healthy Drinking? Milk, wine and popular nutrition in Sweden

Jönsson, H., 2019 mars 26, (Accepted/In press) *Tradition and Nutritional Science in the Modern Food Chain*. Matalas, A. & Lysaght, P. (red.). Thessaloniki: university of macedonia

Att handla mjölk

Jönsson, H., 2019 feb. 19, *Sånt vi bara gör*. Nilsson, J., Nylund Skog, S. & Skott, F. (red.). Stockholm: Carlsson Bokförlag, s. 115-117 3 s.

A food nation without culinary heritage? Sweden and the politics of gastronomy

Jönsson, H., 2019.

Från krog till krog: Svenskt uteätande under 700 år

Jönsson, H. & Tellström, R., 2018 aug. 11, Stockholm: Natur & Kultur Akademisk.

Den tjänbara gemenskapen: måltiden som spänningsfält mellan mitt, ditt och vårt

Jönsson, H., 2018 juni 5, *Mitt och ditt: etnologiska perspektiv på ägandets kulturella betydelse*. Salomonsson, K. (red.). Lund: Lund Studies in Arts and Cultural Sciences, Lunds universitet, Vol. 17. s. 71-90 20 s. (Lund studies in arts and cultural sciences; vol. 17).

Vad stort sker, sker i tysthet. Om osynliga förändringar av kosten

Jönsson, H., 2017 okt. 12, *Nordisk Nutrition*, 2017, 3, s. 29-31.

One hundred years of solitude and commensality: A study of cooking and meals in Swedish households

Jönsson, H., 2017 okt. 1, *Places of food production: Origin, Identity, Imagination*. Bartsch, S. & Lysaght, P. (red.). Frankfurt: Peter Lang Publishing Group, s. 259-272

A clash of modernities: Developing a new value-based framework to understand the mismatch between production and consumption

Wikström, S., Jönsson, H. & Decosta, P. L. E., 2016 nov. 1, I: *Journal of Consumer Culture*. 16, 3, s. 824-851 28 s.

Måltid i förändring

Jönsson, H., 2016 nov. 1, *Upptecknaren: Nytt från Folklivsarkivet, 2015-2016*, s. 27-29.

The Kitchen and its Artefacts – A hidden treasure of material cultural heritage

Jönsson, H., 2016 mars 18.

På resa i matlandet

Jönsson, H. & Ekström, K., 2016 feb. 20, Stockholm: Carlsson Bokförlag. 364 s.

Recension av Bengt Bergius: Tal om läckerheter.

Jönsson, H., 2016 jan. 1, I: *RIG Kulturhistorisk Tidskrift*. 99, 1, s. 52-54

Cooking, solitude and commensality

Jönsson, H., 2016.

Den förste foodien. Recension av Bengt Bergius Tal om läckerheter

Jönsson, H., 2015 dec. 1, *Svenska Linnésällskapets årsskrift*, 2015, s. 126-129 4 s.

Inledning

Jönsson, H., 2015 nov. 16, *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Hagdahl, C. E. (red.). 1 uppl. Stockholm: Carlsson Bokförlag

Den ätbara naturen

Jönsson, H., 2015, *Gastronomisk kalender : Gastronomiska Akademiens årsbok 2015. Till bords i paradiset : mat och trädgård*. Thurhjell, K., Ribbing, M., Möller, C., Lind, M. & Rådström, N. (red.). Carlsson Bokförlag, s. 67-78

Adding Value in Food Production

Jönsson, H., Dare, R. & Knutsson, H., 2013, *Food Industry*. Muzzalupo, I. (red.). IntechOpen, s. 669-697

Chef Celebrities, food stuff anxieties and (un)happy meals : An introduction to Foodways Redux

Jönsson, H., 2013, I: *Ethnologia Europaea*. 43, 2, s. 5-16

Food and health: individual, cultural, or scientific matters?

Nordström, K., Coff, C., Jönsson, H., Nordenfelt, L. & Görman, U., 2013, I: *Genes & Nutrition*. 8, 4, s. 357-363

The return of traditional food

Lysaght, P., Jönsson, H. & Burstedt, A., 2013, Lund University. 311 s. (Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences; vol. 1)

The road to the New Nordic Kitchen - Examples from Sweden

Jönsson, H., 2013, *The return of traditional food*. Lysaght, P. (red.). Lund University, Vol. 1. s. 53-67

The SFIN innovation system. Reflections on Food Cluster Management

Knutsson, H. & Jönsson, H., 2013, *Food Industry*. Muzzalupo, I. (red.). IntechOpen, s. 627-646

Wholesome Milk

Jönsson, H., 2013, *From local champions to global players - essays on the history of the dairy sector*. Rytönen, P., Jönsson, U. & Hernandez, G. (red.). Stockholms universitet, ACTAserien

Den gastronomiska revolutionen

Jönsson, H., 2012, Carlsson Bokförlag. 224 s.

Ethical aspects of applied ethnological food research

Jönsson, H., 2012, *Time for Food : Everyday Food and Changing Meal Habits in a Global Perspective. Proceedings of the 18th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Åbo Akademi University, Turku, Finland, 18-21 August 2010*. Lysaght, P. (red.). Åbo Akademis förlag

Facilitating Innovations in a Mature Industry-Learnings from the Skane Food Innovation Network

Jönsson, H., Knutsson, H. & Frykfors, C.-O., 2012, *Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry*. Benjamin, V. (red.). IntechOpen, s. 221-240

The Future Is Now: Exploring New Perspectives on ESS/MAX IV through the Everdaylives of Skåne's Youth

Stenberg, J., Jönsson, H., Yip, K. & Francis, K., 2012.

T14 slutrapport - Uppdatera och förankra den existerande framsynen

Jönsson, H., 2012, Region Skåne. 50 s.

How does Modernity Taste? Tomatoes in the Societal Change from Modernity to Late Modernity

Ekelund, L. & Jönsson, H., 2011, I: *Culture Unbound. Journal of Current Cultural Research*. 3, s. 439-454

Recension av Syn på mad og drikke i 1800-tallet

Jönsson, H., 2011, I: *Ethnologia Scandinavica*. 2011, 1

Academic Food Culture: Taking Gastronomy from Craftsmanship to Science

Jönsson, H. & Tellström, R., 2010, *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Lysaght, P. & Ann-Helen, S. (red.). Novus Forlag, s. 240-250

Medierade matlandskap : en introduktion

Jönsson, H. & Sandberg, H., 2010, *Skåne, mat och medier*. Sandberg, H. (red.). Lunds universitet och Skånes livsmedelsakademi, s. 7-20

När mjölken blev skånsk

Jönsson, H. & Lindqvist, C., 2010, *Skåne, mat och medier*. Sandberg, H. (red.). Lunds universitet och Skånes livsmedelsakademi, s. 39-54

Recension av Food in Nineteenth-Century Denmark
Jönsson, H., 2010, I: *Ethnologia Scandinavica*. 2010, 1

Recension av Fyrtioalistorerna och maten
Jönsson, H., 2010, I: *Rig*. 2010, 2, s. 117-118

Reframing the multilevel triple helix in a regional innovation system: a case of systemic foresight and regimes in renewal of Skåne's food industry
Jönsson, H. & Frykfors, C.-O., 2010, I: *Technology Analysis & Strategic Management*. 22, 7, s. 819-829

Review of Food in Nineteenth-Century Denmark
Jönsson, H., 2010, I: *Ethnologia Scandinavica*. 40, s. 157-160

Att plocka potatis i upplevelseekonomin
Jönsson, H., 2009, *Gastronomisk forskning*. Fjellström, C. (red.). Gastronomiska akademiens stiftelse, s. 105-118

Gastronomi i kunskapssamhället
Jönsson, H. & Tellström, R., 2009, *Gastronomisk forskning*. Fjellström, C. (red.). Gastronomiska akademiens stiftelse, s. 11-86

Kulturanalys som Innovationsverktyg
Jönsson, H., 2009, (Unpublished).

Reframing the Multilevel Triple Helix in a Regional Innovation System: A case of systemic foresight and regimes in renewal of Skåne's food industry
Jönsson, H. & Frykfors, C.-O., 2009, *Triple Helix VII 7th biennial international conference of university, industry & government linkages*. University of Strathclyde, Glasgow, Scotland, 6 s.

Skåne Food Innovation Network. A Cluster for Organic Growth
Jönsson, H., 2009, *Proceedings from the International Conference on Organic Food, Ulsan, Korea, 22-24 July 2009*. Organic Food Expo Korea 2009, s. 317-340 23 s.

ETN:JOB
Fredriksson, C. (redaktör) & Jönsson, H. (redaktör), 2008, Etnologiska institutionen, Lunds universitet. 93 s. (ETN: Etnologisk skriftserie; vol. 5)

Framsyn för regional tillväxt. Exemplet Innovation i Gränsland.
Jönsson, H. & Sarv, H., 2008, Skånes Livsmedelsakademi.

Om konsten att bygga en framtid
Jönsson, H. & Sarv, H., 2008, Skånes Livsmedelsakademi.

Studenter om sina universitets- och högskolestudier i gastronomi : sammanställning av enkätundersökning genomförd under 2007 med studenter från gastronomiutbildningarna vid Restauranghögskolorna vid Örebro Universitet och Umeå Universitet
Jönsson, H., Tellström, R. & Lindqvist, D., 2008, [Publisher information missing]. 57 s.

The art of shaping futures
Jönsson, H. & Sarv, H., 2008, Skånes Livsmedelsakademi.

The Cultural Analyst - an innovative intermediary?
Jönsson, H., 2008, *ETN JOB*. Fredriksson, C. & Jönsson, H. (red.). Etnologiska institutionen, Lunds universitet, Vol. 5.

Bjud på en historia till maten

Jönsson, H., 2006, *Magasin Årets Kock*, 2006, 1, s. 6-9.

Bland grytorna på Grand

Jönsson, H., 2006, *Nu gör vi jul igen*. Hagström, C., Hugosson, M. & Nordström, A. (red.). SOFI

Den svenska Mjölpropagandan

Jönsson, H., 2006, *Forskning & framsteg*, 2006, 3, s. 46-51.

Jonathan Metzger: I köttbullslandet. Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet

Jönsson, H., 2006, I: *Rig*. 2006, 1, s. 38-40

Mat. Genealogi och gestaltning.

Burstedt, A. (redaktör), Fredriksson, C. (redaktör) & Jönsson, H. (redaktör), 2006, Studentlitteratur AB. 225 s.

Unikaboxens död. Om arbetsplatsmåltidernas förändring på en flexibel arbetsmarknad

Jönsson, H., 2006, *Festmåltid och Vardagsmat*. Hellspong, M. (red.). Kungliga Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur, s. 121-132

A Land of Milk and Money: The Dairy Counter in an Economy of added Values

Jönsson, H., 2005, *Magic, Culture and the New Economy*. Löfgren, O. & Willim, R. (red.). Berg Publishers, s. 105-116

Mat, hälsa och oregelbundna arbetstider

Lindén, A.-L., Lagnevik, M., Sjöberg, K., Svederberg, E., Jönsson, H. & Nyberg, M., 2005, [Publisher information missing]. (Research Report in Sociology)

Matkulturer på Arbetsplatserna

Jönsson, H. & Nyberg, M., 2005, *Mat, hälsa och oregelbundna arbetstider*. Lindén, A.-L., Lagnevik, M., Sjöberg, K., Svederberg, E., Jönsson, H. & Nyberg, M. (red.). Sociologiska institutionen, Lunds universitet, Vol. Research report in Sociology 2005:1. s. 43-59

Mjök - en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi

Jönsson, H., 2005, Brutus Östlings Bokförlag Symposion. 231 s.

Recension av: Varför flickor?

Jönsson, H., 2005, I: *Rig*. 2005, 2, s. 116-118

Svensk Mjök

Jönsson, H., 2005, *Mat Genealogi och gestaltning*. Burstedt, A., Fredriksson, C. & Jönsson, H. (red.). Studentlitteratur AB, s. 71-84

Food in the experience economy

Jönsson, H., 2004, *Changing Tastes. Food culture and the processes of industrialization*. Lysaght, P. (red.). Basel: Verlag der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde.

Recension av: ICA-historien

Jönsson, H., 2003, I: *Rig*. 86, 3, s. 92-92

Matupplevelser

Jönsson, H., 2002, *Upplevelsens materielitet*. O'Dell, T. (red.). Studentlitteratur AB, s. 55-72

Region på purepak

Jönsson, H., 2002, I: Nord-Nytt. 2002, 1

Tidens tecken

Jönsson, H., 2002, *Identitet: om varumärken, tecken och symboler*. Holmberg, I. & Holger, L. (red.). Nationalmuseum, s. 61-66

Den gröna slaktaren

Jönsson, H., 2001, I: Kulturella perspektiv. 2001, 3

Logo - No Logo?

Jönsson, H., 2001, I: Samtid & Museer. 25, 1/2, s. 18-20

Mat är mera än mat

Jönsson, H., 2001, Svenska Livsmedel, 2001, 3.

Certecs användarforskning ur ett etnologiskt perspektiv

Jönsson, H., 2000, [Publisher information missing]. (Certec; vol. 3)

Priser och utmärkelser

Gastronomiska akademiens silvermedalj för utomordentliga insatser för svensk matkultur

Jönsson, H. (Mottagare), 2016 jan. 21

Måltidsakademins pris 2018 i kategorin Historisk måltidslitteratur

Jönsson, H. (Mottagare) & Tellström, R. (Mottagare), 2018 nov. 15

Pris för Årets Måltidslitteratur 2016

Jönsson, H. (Mottagare) & Ekstrom, K. M. (Mottagare), 2016 nov. 15

Forskningsmedel

FoSSNet: Pan-European Food Systems Science Network

Jönsson, H. (PI)

European Commission - Horizon Europe: 5 807 000,00 kr

2024/02/01 → 2028/01/31

Forskning

I doktorsavhandlingen "Mjök – En kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi" (2005) tog jag bland annat upp hur mjölken blev förknippad med svenskhet och hur detta håller på att förändras i den allt mer globaliserade livsmedelsmarknaden.

Detta relaterades i sin tur till den pågående sammanflätningen av kultur och ekonomi.

Under avhandlingsarbetet kom jag in på flera forskningsområden som jag sedan har fördjupat mig inom. Det empiriska materialet ledde in mig på fältet Mat och måltidsforskning, där jag fördjupat mig i den gastronomiska utvecklingen i Sverige de senaste decennierna. Jag har studerat såväl restaurangsektorn som livsmedelsindustrin och mat- och måltid i hemmen. Då livsmedelsproduktion påverkar både livet på och uppfattningen om landsbygden kom jag även in på frågor om landsbygdens omvandling och kulinarisk turism. För samtliga fält gäller att jag allt mer har börjat arbeta med tillämpningar och inte bara med grundforskning och att jag strävat efter att finna tvärvetenskapliga samarbeten. Det har lett till att jag fått tjänst som lektor på LTH, på avdelningen för livsmedel och läkemedel. Sedan år 2021 är jag även gästprofessor i food studies på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) Alnarp. På senare år har jag deltagit i en rad internationella samarbetsprojekt inom både forskning och undervisning för att utveckla framtidens hållbara livsmedelssystem.