

CV Håkan Jönsson

Docent, Fil Dr Håkan Jönsson
Personnummer: 710122-4058
Bostadsadress: Gjuterigatan 82 271 44 Ystad
Telefon: 046-2229512, 0733-603521
Arbetsplats:
Etnologiska avdelningen, Institutionen för Kulturvetenskaper,
Helgonavägen 3, Lund www.kultur.lu.se
Institutionen för Livsmedelsteknik, Naturvetarvägen 12,, Lund
www.food.lth.se
E-post: hakan.jonsson@kultur.lu.se , hakan.jonsson@food.lth.se
Hemsida: www.hakanjonsson.nu



Examina

Fil. kand.-examen Historia, Lunds Universitet, 2000

Fil. mag.-examen Etnologi, Lunds Universitet, 2000

Fil. dr-examen Etnologi, Lunds Universitet, 2005 Avhandlingens titel: Mjök – En kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi.Handledare: Orvar Löfgren.

Docent 2010

Nuvarande anställning :

2010- Lunds universitet, Institutionen för Kulturvetenskaper, avdelningen för etnologi. Anställning som lektor (50%)

2020 - Lunds Tekniska Högskola, institutionen för livsmedelsteknik. Anställning som lektor (50%)

Tidigare anställningar:

2005-2018 Lunds universitet, Forskare

2008-2009 Lunds Universitet, PostDocstipendium, Einar Hansens Allhemsstiftelse

2000-2005 Lunds universitet, Doktorandtjänst

2000 Lunds universitet, Amanuens

1988-1999 Kock (Grand Hotell, Lund, Hamnkrogen Maritim, Simrishamn, Restaurang Le Ski, Storlien, Restaurang Gröna Fisken, Malmö.)

Erhållna större externa forskningsanslag

2018 NEXTFOOD: Educating the next generation of professionals in the agrifood system

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi

Diarienummer: F 2018/982 Kontraksnummer: 771738 Raindance ID: 132598

European Commission - Horizon 2020: 5 226 000,00 kr (Total budget 7 000 000 EUR)

2018/04/01 → 2022/03/31

Partners: Swedish University of Agricultural Sciences, University Of Oradea, University of South Bohemia, Norwegian University of Life Sciences, American Farm School , Bioinstitut, o.p.s, Forestry Research Institute of Sweden (SkogForsk), Agronutritional Cooperation Of The Region Of Central Macedonia, International Center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM),

Deutsche Welthungerhilfe, SEKEM Development Foundation, Mekelle University, Alexander Technological Educational Institute, ISEKI-Food Association, Metropolitan University College, Denmark, University Of Gastronomic Sciences, University of Chile

2018 Butiken som mötesplats - en central konkurrensfördel i en digitaliserad värld.

Beviljat anslag: 2 280 000 kronor Projektid: november 2018-oktober 2020. Huvudsökande Karin M Ekström Borås universitet.

Finansiär: Handelsrådet

Forskningsmedel: Privata stiftelser och fonder

2017 SB FOOD INNO - Developing food innovation capacity in the South Baltic Region

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi, Livsmedelsteknik

Diarienummer: F 2017/1729 Kontraktsnummer: STHB.01.02.00-DK-0074/16 Raindance ID: 129183

Interreg South Baltic: 1 800 000,00 kr 2017/07/31 → 2020/07/30

Medarbetare: University College Absalon, University of Rostock, Aarhus University, Zealand Institute of Business and Technology, Swedish University of Agricultural Sciences, Aalborg university Food Studies

Forskningsmedel: EU

2015 FoodNexus Nordic

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi, Livsmedelsteknik

Budget: 3 965 904 EUR **Beviljat anslag:** 1 856 660 EUR **Norska medel:** 1 000 234 NOK

Finansiär: Interreg Öresund/Skagerak/Kattegatt.

Insatsområde: Innovation

Period: 1 juli 2015 - 30 juni 2017

Partners: Københavns universitet, Nofima A/S, Danmarks Tekniske Universitet Fødevareinstituttet, Malmö högskola, Högskolan i Kristianstad, LI Service AB (Livsmedelsföretagen), SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut, Skånes Livsmedelsakademi, Packbridge AB, Sveriges Lantbruksuniversitet, Västra Götalandsregionen, Region Halland, Agro Business Park, Chalmers tekniska Högskola, Aarhus Universitet, Högskolan i Halmstad, Eslöv kommun, Region Skåne

2014 Forskning med relevans för utv av svenska gastronomiska regioner

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi

Diarienummer: KONTRAKT 2014/1749 Kontraktsnummer: 3.2.11-6170

Swedish Board of Agriculture: 115 392,00 kr

2014/06/04 → 2014/12/01

2014 Måltiden i upplevelseekonomin

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi

Diarienummer: KONTRAKT 2014/2449 Kontraktetsnummer: P14-0823:1

Riksbankens Jubileumsfond (RJ) : 1 569 000,00 kr

2015/01/01 → 2018/12/31

Forskningsmedel: Offentliga stiftelser

2013 När blir maten värd en resa? Studie av kulinarisk turism i Sverige

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi

Diarienummer: KONTRAKT 2013/1132 Kontraktetsnummer: 20130404

BFUF - Besöksnäringens forsknings- och utvecklingsfond: 798 352,00 kr

2013/01/01 → 2015/03/31

Forskningsmedel: Privata stiftelser och fonder

2009 Kulturdriven innovation

Jönsson, H., PI, Avdelningen för etnologi Diarienummer: KONTRAKT 2012/1103

Kontraktetsnummer: Ärenden ID ÖRE-2009-01 Swedish Agency for Economic and Regional Growth: 709 900,00 kr

2009/06/18 → 2011/10/31

Forskningsmedel: Statliga myndigheter och forskningsråd

Övriga forskningsprojekt:

2008-2011. *Den gastronomiska revolutionen i Sverige. Finansierad av Einar Hansens Allhemsstiftelse*

2007 *Kunskap som kulinarisk motor – Svenska måltidsutbildningars effekter på den gastronomiska utvecklingen.* Finansierad av Gastronomiska Akademiens stiftelse.

2006-2007. Framsyn för skånsk livsmedelsnäring. På uppdrag av Skånes Livsmedelsakademi. Finansierad av Vinnova.

2006 Projektledare för Utvärdering och konceptualisering av programmet Creative food Business (lett av professor Christina Skjöldebrand, Förpackningslogistik LTH). Finansierad av Vinnova.

2005-2006 *Lokal gastronomi i en global upplevelseekonomi.* Finansierad av Gastronomiska Akademiens stiftelse.

2004. *Mat och måltider under arbetstid i yrkesgrupper med oregelbunden arbetstid.* (lett av professor Anna-Lisa Lindén, Sociologi, Lunds universitet). Finansierad av Vinnova.

2000-2005. Mejeridiskens nya ekonomi. Doktorandprojekt inom projektet "Att frammana en transnationell region", lett av professor Orvar Löfgren, LU, samt professor Per-Olof Berg, Copenhagen Business School. Finansierad av Riksbankens Jubileumsfond.

Medverkan vid nationella och internationella konferenser etc (i urval)

- 2019 V International Congress Culinary Heritage, Tourism and Sustainability, of the Observatorio de la Alimentación University of Barcelona and Fundación Alícia 18-21 June, 2019, Barcelona, Spain
- 2019 SIEF 14th Congress: Santiago de Compostela, Spain 14-17 April 2019
- 2018 SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference *Tradition and nutritional science in the modern food chain* 26 - 29 September 2018 Kalamata, Greece
- SIEF 13th Congress: Göttingen, Germany 26-30 March 2017
- SIEF 21st International Ethnological Food Research Conference *Places of Food Production. Origin, Identity, Imagination* 31 August to 2 September 2016, Heidelberg, Germany. Deltagande med paper och presentation.
- 2016 1st Granqvist Culinary Arts and Meal Science Symposium, Grythyttan, Sverige. 18 mars 2016. Deltagande med paper och presentation.
- 2013 SIEF 11th Congress: Tartu, Estonia, 30 June - 4 July, 2013
- 2013 American Folklore society 18th annual conference "[Cultural Sustainability](#)" (October 16-19, Providence, Rhode Island). Organisatör av panel samt deltagande med paper och presentation.
- 2012 SIEF's 19th International Food Research Conference. The return of tradition. Lund, Sweden 15–18 August. Del av organisationskommittén samt deltagande med paper och presentation.
- 2012 Livsmedelsdagarna, Tylösand, Sverige. 5-7 september. Föredrag
- 2010 8th International Ethnological Food Research Conference. Keynote Speech.
- 2009 22 nordiska Etnolog och Folkloristkongressen, Helsingfors, 18-22 augusti 2009. Deltagande med paper och presentation.
- 2009 VIIth International Triple Helix Conference, Glasgow, Scotland, 17-19 June 2009. Deltagande med paper och presentation.
- 2009 International Conference on Organic Food, Uljin, Korea, 22-24 July 2009. Deltagande med paper och presentation.
- 2009 22 nordiska Etnolog och Folkloristkongressen, Helsingfors, 18-22 augusti 2009.
- 2008 17th international ethnological food research conference, Oslo, Norway
- 2008 Workshop on Ethical Issues raised by Personalized Nutrition. Lund
- 2007 INTER: A European Cultural Studies Conference in Sweden. Norrköping
- 2006 Nordiska Etnologkonferensen, Stockholm.
- 2005 ACSIS konferens, Norrköping
- 2005 Konferens till Anders Salomonssons minne. Lund
- 2004 SIEF International ethnological conference, Marseille, Frankrike
- 2003 "The Mandrake Economy" internationell konferens anordnad vid Etnologiska Institutionen i Lund
- 2002 14th international ethnological food research conference, Basel, Schweiz.

Vetenskapliga och forskningspolitiska uppdrag

- Sakkunnig i bl a Norges och Danmarks vetenskapsråd, Östersjöstiftelsen.

- 2019 Nominerad av Vetenskapsrådet till EU:s Mission board för kommande ramprogram (Bilaga 27)
- Ordförande för Humanistisk-teologiska doktorandrådet 2002-2003.
- Doktorandombud, Etnologiska Institutionen 2001-2003

Handledarskap för doktorander

Åsa Alftberg, etnologiska avdelningen, Lunds universitet. Biträdande handledare 2008-2012. Alftberg disputerade 2012 på avhandlingen *Vad är det att åldras? En etnologisk studie av åldrande, kropp och materialitet.*

Meghan Cridland, etnologiska avdelningen, Lunds universitet. Handledare 2013-2017. Meghan Cridland disputerade 2017 på avhandlingen "May contain traces of – an Ethnographic Study of Eating Communities and the Gluten Free diet.

Jon Thor Petursson, Handledare 2014- 2019 PhD student in Folkloristics/Ethnology at the dept of Sociology, Anthropology and Folkloristics at University of Iceland. Planerad disputation i November 2019.

William Jones, etnologiska avdelningen, Lunds universitet. Huvudhandledare September 2019- Planerad disputation 2022/2023.

Handledarskap för Masterstudenter i Tillämpad Kulturanalys samt Livsmedelsteknik 2011-2019 (15 st). Tillämpad Kulturanalys: Andrea Wizmeg, Rebecka Dare, Meghan Cridland, Devrim Usut Aslan, Michael Humbracht, Tian Tian Liao, Raquel Silva Ruiz, Ivanche Dimitrevski, Dovelé Gedvilaitė, Cezara-Andreea Pădurariu, Eyrún María Snæbjörnsdóttir, Renee Gonzales, Sahra Teker Rosenkvist. Livsmedelsteknik: Ida Kleinau Andersson

Uppdrag/ledamotskap (prefekt, sakkunnig, opponent, etc)

Administration och ledarskap inom universitetet

- Avdelningsansvarig, Etnologiska avdelningen, institutionen för Kulturvetenskaper, Lunds universitet 2010-2011, biträdande avdelningsansvarig med ansvar för ekonomi 2012-2014.
- Ledamot av Food Best/Food Nexus Nordics sekretariat 2014-2017.
- Koordinator för Nätverket Konsumentnära Livsmedelsforskning/Matforskarnätverket. 2007-2015.
- Koordinator för Lund University Food Studies 2015-2017
- Co chair of SIEF International Ethnological Food Research Group 2016-
- Ämnesexpert vid nationell kvalitetsutvärdering 2014 av hållbar turismutveckling, mat och måltidskunskap, måltids- och restaurangvetenskap, måltidskunskap och värdskap, turism, turismvetenskap, samhällsplanering, service management och upplevelseproduktion
- Sakkunnig vid evaluering av Masterprogrammet Integrated food studies, vid Aalborgs universitet (2018)
- Member of the scientific advisory board for the CALM project (Counteracting Age-related Loss of Skeletal Muscle Mass) University of Copenhagen (2014-2018)

Opponent

- 2018 Fakultetsopponent vid disputation i kostvetenskap, Uppsala universitet. Respondent: Albina Granberg.

- 2015 Fakultetsopponent vid disputation i Måltidskunskap, Örebro universitet, Respondent: Cecilia Magnusson Sporre.
- 2013 Fakultetsopponent vid disputation i etnologi vid universitetet i Tarttu, Estland.. Respondent: Ester Bardone.

Övriga opponentuppdrag

- 2017 Opponent vid slutseminarium (Phd predefense), etnologi, SAXO instituttet, Köpenhamns universitet. Respondent: Marie Haulund Otto.
- 2014. Opponent vid mittseminarium, i kostvetenskap, Uppsala universitet. Respondent Nicklas Neuman.
- 2008. Opponent vid slutseminarium, etnologiska institutionen, Lunds universitet. Respondent: Ingrid Fioretos.

Betygsnämndsledamot

- 2015 Disputation i Livsmedelsteknik, LTH, Institutionen för livsmedelsteknik, Respondent Telma Magaia
- 2014 Disputation i Etik. Lunds Universitet. Respondent: Jennie Ahlgren.

Utmärkelser och priser

- 2018 Pris för Årets Måltidslitteratur i kategorin Historisk måltidslitteratur. Håkan Jönsson & Richard Tellström för boken Från krog till krog – svenskt uteätande under 700 år.
- 2017 Gastronomiska akademiens silvermedalj "För utomordentliga insatser för svensk matkultur".
- 2016 Pris för Årets Måltidslitteratur. Håkan Jönsson & Karin M. Ekström, för boken På resa i matlandet.
- 2012. Nils Karleby Stiftelse för forskning om skånsk kultur och historia. Pris 50 000 sek
- 2006. Sparbanksstiftelsens Färs och Frostas forskningspris på 100 000 sek för avhandlingen Mjölk – en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi.
- 2005 Kungliga Gustaf Adolfs Akademien för svensk folkkultur. Pris på 30 000sek för avhandlingen Mjölk – en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi.

Pedagogiska meriter

Undervisningsverksamhet och undervisningsplanering

Översikt över undervisning:

- a. Omfattning:
 - i. Etnologi, Etnologiska Institutionen i Lund. 2001-2019. Undervisning på Grundnivå (1-20, 21-40, 41-60 kandidatnivå, 61-80 magisternivå) (Bilaga 7, 15)
 - i. MACA Master of Applied Cultural Analysis, Etnologiska Inst, LU, Saxo-instituttet, KU. Kursansvarig för kursen, Fieldwork and Project Management, 15 hp 2008-2019 med uppehåll vad avser kursansvar 2014-2018. Föreläsare samt handledare för studenter i delkurs 6, Understanding organisations and communications through internship, 15 hp. Handledare och examinator vid Masteruppsatskursen (30 ECTS) Bilaga 7, 10, 15, 19)
 - ii. Kursansvarig och lärare vid den fristående kursen "Gastronomy – a Global and Interdisciplinary Perspective", Inst för Kulturvetenskaper, LU, 7,5 hp. Sedan kursens start 2010-2015 kursansvarig, därefter lärare och examinator. Bilaga 7

- iii. Kursansvarig och lärare vid den fristående kursen "Sustainable eating" Inst för Kulturvetenskaper, LU, 7,5 hp. Sedan kursens start 2010-2017, därefter lärare och examinator. Bilaga 7
- iv. Lärare på kursen The relation of the food industry towards society and consumer (7,5 ECTS), valbar kurs inom Master Programme in Food Technology and Nutrition, vid Institutionen för Livsmedelsteknik, LTH.
- v. Gästlärare (Erasmus) University of Iceland, Reykjavik, 2017 Bilaga 17
- vi. Gästlärare vid American Farm School, Thessaloniki 2013. Bilaga 26
- vii. Censor på Mastersprogrammet i Integrated Food Studies på Aalborgs universitet, Campus Köpenhamn 2010-2015. Bilaga 18.
- viii. Gastronomiprogrammet, Kristianstads Högskola Sedan 2005 undervisat på kursen Mat och Måltid ur kulturellt perspektiv, 15 hp. Bilaga 31
- ix. Institutionen för Service Management, Campus Helsingborg. 2004 – 2008 planering samt lärare på den fristående kursen "Mat, måltid och hälsa" 30 hp Bilaga 32.
- x. Gästföreläsare Campus Helsingborg inom retail management och modevetenskap Bilaga 33
- xi. Gästföreläsare KY utbildningen Kitchen manager vid Akademi Båstad 2019
- xii. Gästföreläsare Restauranghögskolan Grythyttan, Örebro universitet (2004, 2015)
- xiii. Gästföreläsare Restauranghögskolan Umeå (2015-2017)
- xiv. KVL, Köpenhamn, 2003-2006. Föreläsare på kursen Food culture – past, present and future.

b) *nivå* Undervisningen har skett inom både grundnivå samt avancerad nivå, master samt forskarutbildning.

c) *bredd* Undervisningen har skett i flera ämnen. Etnologi, tillämpad kulturanalys, Mat- och Måltidskunskap, Service Management, Retail management, Livsmedelsteknik, Integrated food studies, Måltidskunskap. Undervisningen har skett i form av föreläsningar, seminarier, uppsatshandledning samt PBL och examinationsformerna har varit skriftlig rapport, paper, hemtentamen (såväl analog som digital), uppsattsseminarium, basgruppsträffar, salstentamen samt muntlig tentamen.

Planering och ledning av undervisning (självständigt ansvar för planering och genomförande av utbildning samt för examination inom utbildning)

- Gastronomiprogrammet, Kristianstads Högskola Ledamot av planeringsgruppen inför inrättandet samt delaktig i planering och examination av delkurs 1.
- SMA 808 Mat, Måltid, Hälsa Planering, genomförande samt examination av momentet Maten i samhället.
- MACA Huvudansvarig för uppbyggnad av programmet huvudsakliga ansvaret för att leda valideringsprocessen med programmet, ta fram kursplaner och utbildningsplaner, formulera lärandemål och hitta en övergripande struktur för programmet.
- SAS kurser. "Gastronomy. A Global and Interdisciplinary Perspective/Food, Tradition and innovation.". Fristående kurser (7,5 ECTS) på Institutionen för Kulturvetenskaper, en del av de s k SAS-kurserna (Scandinavian Area Studies) som primärt är riktade till utbytesstudenter på grundnivå. Kurserna skall ge en introduktion till forskningsfältet Food studies och en grundläggande förståelse för gastronomi i historia och nutid. Jag ledde utvecklingsarbetet med att skriva kurs- och utbildningsplaner, formulera litteraturlistor samt att koordinera samarbetet med externa aktörer och har under huvuddelen av åren sedan starten 2010

Utarbetande av läromedel och undervisningsmaterial

- 2002 Kapitel i den av Tom O'Dell redigerade Upplevelsens materialitet (Studentlitteratur)
- 2005 Tillsammans med Anna Burstedt och Cecilia Fredriksson redaktör för antologin "Mat- Genealogi och gestaltning" (Studentlitteratur)
- 2008 Tillsammans med Cecilia Fredriksson planerade och redigerade jag specialnumret ETN "JOB" som togs fram för att möta behovet av undervisningsmaterial inom tillämpad kulturanalys. Används på Master programmet in Applied Cultural Analysis vid Lunds universitet.
- 2019 Kapitel i den Nicklas Neumann redigerade Mat och ätande – Sociologiska perspektiv (Studentlitteratur)

Pedagogisk utbildning, särskilt genomgången högskolepedagogisk utbildning:

- i. Pedagogisk Fortsättningskurs, UCLU, HT 2001. Motsvarande 3 veckors heltidsarbete
- ii. Forskarhandledning. Kurs vid UCLU, HT 2009. Motsvarande 1-2 veckors heltidsarbete
- iii. Morgondagens forskningsledare. Motsvarande 6 veckors heltidsarbete.

Övriga meriter

- Livsmedelsakademin, projektledare:
 - Ledamot av ledningsgruppen 2009-2013
 - Koordinator för nätverket Måltidsglädje för barn och ungdomar 2014-2016
 - Koordinator för Matforskarnätverket (under åren 2009-2015 en del av Livsmedelsakademin)
 - Verksamhetsansvarig, Smaka på Skåne 2010-2012
 - Expert, Smaka på Skåne 2013-2019
 - Koordinator för FoUnätverket "Matpratarna" 2014- (pågående)
- Ideon agro food, projektledare
 - 2004-2006: Den nya smaken. Ett forskningsprojekt för regional växtkraft i svensk livsmedelsindustri.
 - 2006 Det nya brödet.
 - 2006- Mat och turism – en kombination för Skåne.
 - 2006-2008 – Kulinarisk turism. Projektet ledde fram till bildandet av den ekonomiska föreningen Matrundan Ystad/Österlen, som samlar företag som arbetar med kulinarisk turism på Österlen, www.matrundan.se
- Måltidsakademien. Ledamot 2005-, preses 2012-2015. Valberedning 2015-
- Skåneländska gastronomiska akademien. Ledamot 2005- sekreterare 2005-2012. Valberedning 2014-
- HSB Brf Erikslust, Malmö. Styrelseledamot 2000-2010.

Publikationsförteckning

Vetenskapliga artiklar, monografier och andra publikationer som har utsatts för lektörsgranskning ("peer review")

2020

1. Jönsson, Håkan. *Svensk Måltidskultur*. Stockholm: Carlssons.
2. Jönsson, Håkan. A food nation without culinary heritage? Gastronomicalism in Sweden. *Journal of Gastronomy and Tourism*. Volume 4, Number 4, August 2020, pp. 223-237(15)
<https://www.ingentaconnect.com/content/coq/gat/2020/00000004/00000004/art00004>

2019

1. Jönsson, Håkan. / Tales from the Kitchen Drawers : The micro physics of modernities in Swedish kitchens. I: *Ethnologia Scandinavica*. 2019 ; Vol. 2019, Nr. 1.
2. Charatsari, Chrysanthi ; Jönsson, Håkan ; Papadopoulos, Philippos. / *Looking for the missing link : The multiple meanings of sustainability in agricultural knowledge and information systems*. Artikel presenterad vid European Seminar on Extension and Education 2019, Acireale, Italien.22 s.
3. Jönsson, Håkan. / Healthy Drinking? Milk, wine and popular nutrition in Sweden. In: *Tradition and Nutritional Science in the Modern Food Chain*. Redaktör / Antonia Matalas ; Patricia Lysaght. Thessaloniki : university of macedonia, 2019.

2018

4. Jönsson, Håkan. / Den tånjbara gemenskapen : måltiden som spänningsfält mellan mitt, ditt och vårt. I: *Mitt och ditt: etnologiska perspektiv på ägandets kulturella betydelse*. Redaktör / Karin Salomonsson. Vol. 17 Lund : Lund Studies in Arts and Cultural Sciences, Lunds universitet, 2018. s. 71-90

2017

5. Jönsson, Håkan. / One hundred years of solitude and commensality : A study of cooking and meals in Swedish households. In: *Places of food production: Origin, Identity, Imagination*. Redaktör / Silke Bartsch ; Patricia Lysaght. Frankfurt : Peter Lang Publishing Group, 2017. s. 259-272

2016

6. Wikström, Solveig ; Jönsson, Håkan ; Decosta, Patrick L Espoir. / A clash of modernities : Developing a new value-based framework to understand the mismatch between production and consumption. I: *Journal of Consumer Culture*. 2016 ; Vol. 16, Nr. 3. s. 824-851.7
7. Jönsson, Håkan ; Ekström, Karin. / *På resa i matlandet*. Stockholm : Carlsson Bokförlag, 2016. 364 s.

2014

8. Jönsson, Håkan (ed.) *Foodways Redux: Case Studies on Contemporary Food Practices*. Copenhagen: Museum Tusulanum Press.

2013

9. Jönsson, Håkan ; Dare, Rebecca ; Knutsson, Hans. / Adding Value in Food Production. In: *Food Industry*. Redaktör / Innocenzo Muzzalupo. Intech, 2013. s. 669-697
10. Jönsson, Håkan. / Chef Celebrities, food stuff anxieties and (un)happy meals : An introduction to Foodways Redux. I: *Ethnologia Europaea*. 2013 ; Vol. 43, Nr. 2. s. 5-16.
11. Nordström, Karin; Coff, Christian ; Jönsson, Håkan ; Nordenfelt, Lennart ; Görman, Ulf. / Food and health: individual, cultural, or scientific matters?. I: *Genes & Nutrition*. 2013 ; Vol. 8, Nr. 4. s. 357-363.
12. Jönsson, Håkan. / The road to the New Nordic Kitchen - Examples from Sweden. *The return of traditional food*. Redaktör / Patricia Lysaght. Vol. 1 Lund University, 2013. s. 53-67
13. Knutsson, Hans ; Jönsson, Håkan. / The SFIN innovation system. Reflections on Food Cluster Management. *Food Industry*. Redaktör / Innocenzo Muzzalupo. Intech, 2013. s. 627-646
14. Jönsson, Håkan. / Wholesome Milk. I: *From local champions to global players - essays on the history of the dairy sector*. Redaktör / Paulina Rytönen ; Ulf Jonsson ; Garcia Hernandez. Stockholms universitet, ACTAserien, 2013.

2012

Jönsson, Håkan. / *Den gastronomiska revolutionen*. Carlsson Bokförlag, 2012. 224 s.

15. Jönsson, Håkan. / Ethical aspects of applied ethnological food research. I: *Time for Food : Everyday Food and Changing Meal Habits in a Global Perspective*. Redaktör / Patricia Lysaght. Åbo Akademis förlag, 2012.
16. Jönsson, Håkan ; Knutsson, Hans ; Frykfors, Carl-Otto. / Facilitating Innovations in a Mature Industry-Learnings from the Skane Food Innovation Network. In: *Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry*. Redaktör / Valdez Benjamin. Intech, 2012. s. 221-240

2011

17. Ekelund, Lena ; Jönsson, Håkan. / How does Modernity Taste? Tomatoes in the Societal Change from Modernity to Late Modernity. I: *Culture Unbound. Journal of Current Cultural Research*. 2011 ; Vol. 3. s. 439-454.

2010

18. Jönsson, Håkan ; Tellström, Richard. / Academic Food Culture: Taking Gastronomy from Craftsmanship to Science. In: *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Redaktör / Patricia Lysaght ; Skjelbred Ann-Helen. Novus Forlag, 2010. s. 240-250
19. Jönsson, Håkan ; Sandberg, Helena. / Medierade matlandskap : en introduktion. I: *Skåne, mat och medier*. Redaktör / Helena Sandberg. Lund: Lunds universitet och Skånes livsmedelsakademi, 2010. s. 7-20
20. Jönsson, Håkan ; Lindqvist, Charlotta. / När mjölken blev skånsk. I: *Skåne, mat och medier*. Redaktör / Helena Sandberg. Lund: Lunds universitet och Skånes livsmedelsakademi, 2010. s. 39-54
21. Jönsson, Håkan ; Frykfors, Carl-Otto. / Reframing the multilevel triple helix in a regional innovation system: a case of systemic foresight and regimes in renewal of Skåne's food industry. I: *Technology Analysis & Strategic Management*. 2010 ; Vol. 22, Nr. 7. s. 819-829.

2008

22. Fredriksson, Cecilia (redaktör) ; Jönsson, Håkan (redaktör). / ETN:JOB. Lund: Lunds universitet, Etnologiska institutionen, 2008. 93 s. (ETN: Etnologisk skriftserie).
23. Jönsson, Håkan. / The Cultural Analyst - an innovative intermediary? *ETN JOB*. redaktör / Cecilia Fredriksson ; Håkan Jönsson. Vol. 5 Etnologiska institutionen, Lunds universitet, 2008.

2005

24. Jönsson, Håkan. / A Land of Milk and Money: The Dairy Counter in an Economy of added Values. I: *Magic, Culture and the New Economy*. Redaktör / Orvar Löfgren ; Robert Willim. Berg Publishers, 2005. s. 105-116
25. Jönsson, Håkan ; Nyberg, Maria. / Matkulturer på Arbetsplatserna. I: *Mat, hälsa och oregelbundna arbetstider*. Redaktör / Ann-Lisa Lindén ; Magnus Lagnevik ; Klas Sjöberg ; Eva Svederberg ; Håkan Jönsson ; Maria Nyberg. Vol. Research report in Sociology 2005:1 Sociologiska institutionen, Lunds universitet, 2005. s. 43-59

26. Jönsson, Håkan. / *Mjök - en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Brutus Östlings Bokförlag Symposion, 2005. 231 s. Avhandling.

2004

27. Jönsson, Håkan. / Food in the experience economy. I: *Changing Tastes. Food culture and the processes of industrialization*. Redaktör / Patricia Lysaght. Basel: Verlag der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde., 2004.

2002

28. Jönsson, Håkan. / Region på purepak. I: *Nord-Nytt*. 2002 ; Vol. 2002, Nr. 1.

2001

29. Jönsson, Håkan. / Den gröna slaktaren. I: *Kulturella perspektiv - svensk etnologisk tidskrift*. 2001; Vol. 2001, Nr. 3.

Andra vetenskapliga arbeten

2019

- 30.** Jönsson, Håkan. / Ethnological Reflections on New Nordic Food : Review: Jordnära. Etnologiska reflektioner över ny nordisk mat. Yrsa Lindqvist & Susanne Österlund-Pötzsch (eds.). Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland, no. 822. 230 pp. III. ISBN 978-951-583-430-0. I: *Ethnologia Scandinavica*. 2019 ; Vol. 49, Nr. 2019.
- 31.** Jönsson, Håkan. / Milk and Wine. Health mythologies in the 20th and 21st century. Abstract från SIEF2019, Santiago de Compostela, Spanien.
- 32.** Jönsson, Håkan. / A food nation without culinary heritage? Sweden and the politics of gastronomy. Abstract från V International Congress Culinary Heritage, Tourism and Sustainability, Barcelona, Spanien.

2017

33. Jönsson, Håkan. / Vad stort sker, sker i tysthet. Om osynliga förändringar av kosten. I: *Nordisk Nutrition*. 2017 ; Vol. 2017, Nr. 3. s. 29-31.

2016

34. Jönsson, Håkan. / Måltid i förändring. I: *Upptecknaren : Nytt från Folklivsarkivet*. 2016 ; Vol. 2015/2016. s. 27-29.
35. Jönsson, Håkan. / The Kitchen and its Artefacts – A hidden treasure of material cultural heritage. Artikel presenterad vid 1st Granqvist Culinary Arts & Meal Science Symposium, March 18, 2016, Örebro, .
36. Jönsson, Håkan. / Recension av Bengt Bergius: Tal om läckerheter. I: *RIG Kulturhistorisk Tidskrift*. 2016 ; Vol. 99, Nr. 1. s. 52-54.
37. Jönsson, Håkan. / Cooking, solitude and commensality. Artikel presenterad vid SIEF 21th International Ethnological Food Research Conference, Heidelberg, Tyskland.

2015

38. Jönsson, Håkan. / Den förste foodien. Recension av Bengt Bergius Tal om läckerheter. I: Svenska Linnésällskapets årsskrift. 2015 ; Vol. 2015. s. 126-129.
39. Jönsson, Håkan. / Den ätbara naturen. Gastronomisk kalender : Gastronomiska Akademiens årsbok 2015. Till bords i paradiset : mat och trädgård. redaktör / Karsten Thurfjell ; Magdalena Ribbing ; Christina Möller ; Martin Lind ; Niklas Rådström. Carlsson Bokförlag, 2015. s. 67-78.

2014

40. Rytkönen, Paulina, Jönsson, Håkan. /Mat och matkultur. Litteraturöversikt över nationella och regionala verk om matkultur, mathistoria, inklusive fester och högtider, produktionsmetoder och recept, samt arkiv och bibliotek. Södertörn, Södertörns högskola. 2014. 68 s.

2012

41. Jönsson, Håkan 2012. [TI4 slutrapport - Uppdatera och förankra den existerande framsynen](#). Malmö: Region Skåne
42. Recension av: Arnstberg K-O., Björklund, A. Korvboken. I: RIG nr 2/2012
43. Stenberg, Jacob ; Jönsson, Håkan; Yip, Karen; Francis, Keshia. / The Future Is Now: Exploring New Perspectives on ESS/MAX IV through the Everydaylives of Skåne's Youth. Abstract från To be young! Youth and the Future, Turku, Finland.

2011

44. Jönsson, Håkan. / Recension av Syn på mad og drikke i 1800-tallet. I: Ethnologia Scandinavica. 2011 ; Vol. 2011, Nr. 1.

2010

45. Jönsson, Håkan. / Review of Food in Nineteenth-Century Denmark. I: Ethnologia Scandinavica. 2010 ; Vol. 40. s. 157-160.
46. Jönsson, Håkan. / Recension av Fyrtioalisterna och maten. I: Rig. 2010 ; Vol. 2010, Nr. 2. s. 117-118.

2009

47. Jönsson, Håkan. / Att plocka potatis i upplevelseekonomin. Gastronomisk forskning. redaktör / Christina Fjellström. Gastronomiska akademiens stiftelse, 2009. s. 105-118
48. Jönsson, Håkan ; Tellström, Richard. / Gastronomi i kunskapssamhället. Gastronomisk forskning. redaktör / Christina Fjellström. Gastronomiska akademiens stiftelse, 2009. s. 11-86
49. Jönsson, Håkan. / Kulturanalys som Innovationsverktyg. Artikel presenterad vid 31:a Nordiska etnolog- och folkloristkongressen, Helsingfors, Finland.
50. Jönsson, Håkan ; Frykfors, Carl-Otto. / Reframing the Multilevel Triple Helix in a Regional Innovation System: A case of systemic foresight and regimes in renewal of Skane's food industry. Triple Helix VII 7th biennial international conference of university, industry & government linkages. University of Strathclyde, Glasgow, Scotland, 2009.
51. Jönsson, Håkan. / Skane Food Innovation Network. A Cluster for Organic Growth. Proceedings from the International Conference on Organic Food, Uljin, Korea, 22-24 july 2009. Organic Food Expo Korea 2009, 2009. s. 317-340

2008

52. Jönsson, Håkan ; Sarv, Hans. / Framsyn för regional tillväxt. Exemplet Innovation i Gränsland. Skånes Livsmedelsakademi, 2008.
53. Jönsson, Håkan ; Sarv, Hans. / Om konsten att bygga en framtid. Skånes Livsmedelsakademi, 2008.
54. Jönsson, Håkan ; Sarv, Hans. / The art of shaping futures. Skånes Livsmedelsakademi, 2008.
55. Jönsson, Håkan ; Tellström, Richard ; Lindqvist, Daniel. / 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. Örebro: Örebro universitet. 2008. 57 s.
56. Jönsson, Håkan, Lareke, Anders, 2008. *Matrundan – en modell för utveckling av den kulinariska turismen i Skåne*. Lund: Ideon agro food.
57. Recension av: Helene Brembeck: Hem till McDonalds I RIG nr 4/2008. ISSN: 0035-5267

2006

58. Recension av: Hellström, Mats (red.) Östersjömat I RIG nr 3/2006. ISSN: 0035-5267
59. Jönsson, Håkan. / Unikaboxens död. Om arbetsplatsmåltidernas förändring på en flexibel arbetsmarknad. Festmåltid och Vardagsmat. redaktör / Mats Hellspong. Gustav Adolfsakademien för Svensk folkkultur, 2006. s. 121-132:
60. Jönsson, Håkan. / Recension av: Jonathan Metzger: I köttbullslandet. Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet. I: RIG. 2006 ; Vol. 2006, Nr. 1. s. 38-40.

2005

61. Jönsson, Håkan. / Recension av: Varför flickor?. I: Rig. 2005 ; Vol. 2005, Nr. 2. s. 116-118.

2003

62. Jönsson, Håkan. / Recension av: ICA-historien. I: Rig. 2003 ; Vol. 86, Nr. 3. s. 92-92.

2002

63. Jönsson, Håkan. / Tidens tecken. I: *Identitet: om varumärken, tecken och symboler*. Redaktör / Ingalill Holmberg ; Lena Holger. Nationalmuseum, 2002. s. 61-66

2001

64. Jönsson, Håkan. / Logo - No Logo?. I: Samtid & Museer. 2001 ; Vol. 25, Nr. 1/2. s. 18-20.

2000

65. Jönsson, Håkan. / Certecs användarforskning ur ett etnologiskt perspektiv. [Publisher information missing], 2000. (Certec).

Populärvetenskap och artiklar i dags- och fackpress

2019

66. Jönsson, Håkan ; Ekström, Karin M. / Var ska vi mötas när butikerna försvinner?. I: Svenska Dagbladet, Stockholm. 2019 ; s. 8-8.

67. Jönsson, Håkan. / Att handla mjölk. I: *Sånt vi bara gör*. Redaktör / Jenny Nilsson ; Susanne Nylund Skog ; Fredrik Skott. Stockholm : Carlsson Bokförlag, 2019. s. 115-117

2018

68. Jönsson, Håkan ; Tellström, Richard. / *Från krog till krog : Svenskt uteätande under 700 år*. Stockholm : Natur & Kultur Akademisk, 2018.

2015

69. Jönsson, Håkan. / Inledning. I: *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Redaktör / Charles Emil Hagdahl. 1. uppl. Stockholm : Carlsson Bokförlag, 2015.

2007

70. Jönsson, Håkan, Jönsson Bodil 2007. *Tio tankar om mat*. Stockholm: Brombergs. ISBN: 978-91-7337-023-3

71. Jönsson, Håkan 2007. Artiklar för Arlahistorien:

Artikel 65. Från Mjölpropagandan till Mjök är livet

Artikel 69. Naturligt att dricka mjölk – myt eller fakta?

Artikel 70. Ekologins frammarsch Finns att läsa på: www.naringslivshistoria.se/templates/Arla

2006

72. Jönsson, Håkan. / Bjud på en historia till maten. I: *Magasin Årets Kock*. 2006 ; Vol. 2006, Nr. 1. s. 6-9.
73. Jönsson, Håkan. / Bland grytorna på Grand. I: *Nu gör vi jul igen*. Redaktör / Charlotte Hagström ; Marlene Hugosson ; Annika Nordström. SOFI, 2006.
74. Jönsson, Håkan. / Den svenska Mjölpropagandan. I: *Forskning & framsteg*. 2006 ; Vol. 2006, Nr. 3. s. 46-51.
75. Jönsson, Håkan, 2006. Lokal matproduktion i en global upplevelseekonomi. I: *Livsmedel i Fokus* 5/2006

2001

76. Jönsson, Håkan, 2001. 'Matens funktion viktig för vårt val' // *Svenska livsmedel* 5/2001.

Läromedel

2019

77. Jönsson, Håkan. / Restaurangen som samhällsfenomen. I: *Mat och ätande: Sociologiska perspektiv*. redaktör / Nicklas Neuman. Lund: Studentlitteratur, 2019.

2006

78. Burstedt, Anna (redaktör) ; Fredriksson, Cecilia (redaktör) ; Jönsson, Håkan (redaktör). / *Mat. Genealogi och gestaltning*. Studentlitteratur AB, 2006. 225 s.
79. Jönsson, Håkan. Fredriksson, Cecilia, Burstedt, Anna, 2005. Inledning. I: Jönsson, Håkan, Burstedt, Anna, Fredriksson, Cecilia (red.) *Mat Genealogi och gestaltning*. Lund: Studentlitteratur.
80. Jönsson, Håkan. / Svensk Mjölk. I: *Mat Genealogi och gestaltning*. Redaktör / Anna Burstedt ; Cecilia Fredriksson ; Håkan Jönsson. Studentlitteratur AB, 2006. s. 71-84

2002

81. Jönsson, Håkan. / Matupplevelser. I: *Upplevelsens materialitet*. Redaktör / Thomas O'Dell. Studentlitteratur AB, 2002. s. 55-72