



Yrkesfaglærerstudenter forsker igjen

- en antologi basert på 19 bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus, 2017

Institutt for yrkesfaglærerutdanning, Høgskolen i Oslo og Akershus
Halvor Spetalen & Bjørn Eben (Red.)
August 2016

INNLEDNING

Denne antologien inneholder artikler fra 19 bacheloroppgaver skrevet av 21 studenter ved Yrkesfaglærerutdanningen i Restaurant- og Matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus i løpet av våren 2017.

Det er nå tredje gang at vi samler studentenes bacheloroppgave i en antologi for å distribuere den til skoler, opplæringskontor og andre potensielt interesserte. Vår hensikt med å videreføre denne tradisjonen er å spre kunnskapen som er opparbeidet gjennom studentens forskningsarbeider slik at resultatene ikke «bare blir liggende i en skuff».

Bacheloroppgavene tar utgangspunkt i varierte tema, disse kan oppsummeres som:

- Matallergi og allergimerking
- Bærekraftighet
- Kosthold og ernæring
- Trend, tradisjon og Ny Nordisk Mat
- Yrkesfaglæreres oppdatering av egen kompetanse
- Service og teknologi

For å bevare anonymiteten til skoler, lærere, elever og deltakende yrkesutøvere i Restaurant og Matfagene signeres ikke hver artikkel. Følgende yrkesfaglærerstudenter i Restaurant- og Matfag har levert bidrag til denne antologien:

Bejvall, Ann	Hegna, Inger Lise Aa.	Ringstad, Randi Marie
Bendixen, Benjamin	Johnsen, Synnøve	Sagengen, Monica Cicilie
Beyer, Lene Songstad	Lausland, Lena Kristin	Søbak, Kristiane
Gillebo, Ole Marthin	Malmquist, Stina Levemark	Tjønnås, Mari-Mette K.
Hamre, Christian Dobler	Nielsen, Andreas Ivan	Totland, Ona Cecilia
Haug, Siri H. Karlsen	Pettersen, Tonje	Ullvang, Siv Jorunn
Hatland, Renathe	Preuss, Therese	Vågsvoll, Monica

Som veiledere i bachelorarbeidet og redaktører for denne antologien, har vi språkvasket hvert av bidragene, og håper at resultatene fra studentenes forskningsarbeider kan gi ny kunnskap og vil bidra til inspirasjon. Skulle det være interesse for enkeltbidrag kan vi videreformidle kontakt til de(n) studenten(e) som skrev den aktuelle bacheloroppgaven.

Høgskolen i Oslo og Akershus, august 2017

Halvor Spetalen

Halvor.spetalen@hioa.no

Bjørn Eben

bjorn.eben@hioa.no

Innhold

INNLEDNING	2
MATALLERGIER OG KOKKENS YRKESUTØVELSE	4
ALLERGENMERKING OG KOKKENS YRKESUTØVELSE.....	10
ALLERGENMERKING I RESTAURANT- OG MATFAGUNDERVISNINGA.....	16
RELEVANT UNDERVISNING OM MERKEPLIKTIGE ALLERGENER?	23
-RESTAURANT- OG MATFAGELEVERS OPPLEVELSE AV KOMPETANSE I FORHOLD TIL SENERE YRKESUTØVELSE	23
SPESIALKOSTOPPLÆRING FOR KOKKLÆRLINGER.....	30
HVA BETYR «NY NORDISK MAT» FOR KOKKENS YRKESUTØVELSE?.....	36
BÆREKRAFT I RESTAURANT- OG MATFAG	44
-UNDERVISNINGSPRAKSIS OG ELEVENES KOMPETANSE.....	44
BÆREKRAFTIG UTVIKLING I FAGET MAT- OG HELSE	54
-EN KVALITATIV UNDERØKELSE OM UNDERVISNINGSMETODER I UNDOMSSKOLEN	54
KONSERVERING AV MAT. GAMALT NYTT?.....	63
-KORLEIS NYTTAR EIN KONSERVERING I RESTAURANT- OG MATFAGUNDERVISNINGA?	63
ELEVER LAGER MAT I RESTAURANT- OG MATFAG.....	72
-FØLGES KOSTHOLDSRÅDENE?.....	72
KOSTHOLD OG ERNÆRING	79
-RELEVANS I OPPLÆRINGEN FRA SKOLE TIL NÆRINGS LIV?	79
KOSTHOLDSRÅDENES RELEVANS FOR YRKESUTØVELSEN I BAKERI OG KONDITORI.....	87
VEGETARIANERES SPISEOPPLEVELSER PÅ RESTAURANT	95
JULEMAT I FAGET «MAT OG HELSE».....	104
-JULEMATTRADISJONER I MAT OG HELSE PÅ UNGDOMSSKOLEN	104
TRADISJONSMAT I RESTAURANT- OG MATFAG	113
-HVORDAN TILRETTELEGGES DET FOR LÆRING OM TRADISJONSMAT VED RESTAURANT- OG MATFAGSKOLER PÅ VESTLANDET?	113
YRKESFAGLÆRAR I ENDRING?	120
-OPPDATERING OM MATKULTUR BLANT YRKESFAGLÆRARAR I RESTAURANT- OG MATFAG.....	120
EN GANG FAGPERSON – ALLTD FAGPERSON?	131
-YRKESFAGLÆRARAR SNAKKAR OM OPPDATERING AV EIGEN KOMPETANSE.....	131
KOKKER OG TRENDER.....	141
-HVORDAN HOLDER KOKKER SEG OPPDATERT OM TRENDER I RESTAURANTBRANSJEN?	141
SERVICE OG TEKNOLOGI I HOTELL- OG RESTAURANTNÆRINGEN	147
OPPSUMMERING OG AVSLUTNING	156

MATALLERGIER OG KOKKENS YRKESUTØVELSE

Sammendrag

Hvordan påvirkes yrkesutøvelsen til kokker i restaurantbransjen når de jobber med gjester som har en eller annen form for matallergi? I løpet av våren 2017 har jeg intervjuet 5 kokker som arbeider i leder- og mellomlederstillinger i restaurantbransjen på Sør-Vestlandet i Norge. Alle de intervjuede kokkene har i mer eller mindre grad daglig kontakt med problemstillinger som for eksempel allergenmerking av matretter, utvikling av nye menyer og gjennomføring av matservering.

Svarene er mangefasetterte, men med enkelte klare likehetstrekk. Flertallet av de intervjuede kokkene viser stor grad av tilpasning til utfordringen, og allergier blant gjestene påvirker i liten grad deres kreativitet og arbeid med menyplanlegging.

Utfordringen ligger i tidsbruk og det faktum at de aller fleste bruker mer av sin egen og arbeidsgivers tid på å planlegge den daglige driften. Allikevel sier de fleste at tryggheten den påkrevde allergimerkingen gir, er en støtte både for dem selv og for gjestene som spiser i deres respektive restauranter. Resultatene indikerer derfor at allergier blant gjestene påvirker den daglige yrkesutøvelsen til kokker i restaurantbransjen, men i relativt liten grad.

Introduksjon

Det er få temaer som opptar yrkesutøverne i restaurantbransjen mer enn allergiutviklingen som vi nå ser i befolkningen. Rundt 25% av befolkningen i Norge mener selv at de har en eller annen form for matallergi- eller intoleranse (Revill, 2007). Det at 1 av 4 mener de har et eller annet mat-relatert problem underbygger allergener som et dagsaktuelt tema. Derfor utformet jeg følgende problemstilling: "*Hvordan påvirker hensynet til matallergier og kravet til allergimerking yrkesutøvelsen til kokker i restaurantbransjen?*".

Hva er matallergi?

Brostoff & Gamlin (1999) forklarer i sin bok *Matallergi og Matintoleranse* hvordan matallergier fungerer og hva som kan klassifiseres som en "ekte" matallergi. Enkelt forklart kan man si at ved matallergi så aktiveres kroppens immunforsvar mot i utgangspunktet ufarlige proteiner i maten vi spiser, og man kan oppleve store smerter og problemer knyttet til dette. Boken *Food allergies for dummies* av Wood & Kraynak (2007) tar for seg disse problemene og setter dem i en kontekst hvor yrkesutøveren kjenner seg igjen: på kjøkkenet. Her forklarer de hvordan man som ansatt i restaurantbransjen må forholde seg til det faktum at mennesker kan dø av å komme i nærkontakt med mat man ikke tåler. Denne boken satte meg på sporet av problemstillingen, og arbeidet med "allergiutfordringer" i restaurantbransjen.

Et intervju med en daglig leder ved et stort bakeri i Oslo ga meg en pekepinn på at allergenmerking ikke bare er en ny utfordring for kokker, men også innen andre bransjer som driver med mat. I forskrift fra Mattilsynet 28. november 2014 beskrives det hvordan uemballert mat skal merkes ut ifra den såkalte matinformasjonsforskriften, altså hvordan 14 utpekte allergener skal beskrives og forklares skriftlig for gjestene i en restaurant. Matinformasjonsforskriften er den største revolusjonen inne matmerking for restaurantbransjen i Norge noen sinne (Mattilsynet, 2014) og det virket veldig interessant å gå vitenskapelig til verks for å finne ut av hvordan den *egentlig* påvirker yrkesutøverne i deres daglige virke.

Metode

I mitt arbeid med å samle informasjon og data rundt problemstillingen min valgte jeg å benytte meg av en kvalitativ metode, nemlig intervjuing (Kvale & Brinkmann, 2010) av 5 yrkesutøvere innen kokkefaget. Grunnlaget for selve intervjuprosessen og arbeidet med intervjuene baserte jeg på Kvale & Brinkmann sine 7 faser innen kvalitative forskningsintervjuer. Hvert intervju ble utført i bedriften som intervjuobjektet arbeidet ved. Jeg valgte å benytte meg av intervju nettopp fordi det gir muligheten for å komme i dybden av informantene som blir intervjuet (Kvale & Brinkmann, 2010) samtidig som man får muligheten til å stille oppfølgende spørsmål slik at man får utdypet det man lurer på.

Utvalg av informanter

De informantene som jeg har intervjuet i denne artikkelen er alle i jobb som kokker på leder- eller mellomlederplan i restaurant- og serveringsbransjen på Sør-Vestlandet i Norge. Samtlige deltaker har arbeidet som kokk i mer enn 10 år og har det man kan karakterisere som "bred erfaring" innen kokkebransjen. Bedriftene kokkene arbeider ved spenner seg fra små familiedrevne restauranter til store sesongbaserte restauranter som ligger på inntektstoppen i sitt distrikt. Slik ligger det til rette for at man skal kunne få en stor faglig bredde i datainnsamlingen. Restaurantbransjen på Sør-Vestlandet i Norge er forholdsvis liten og er tett knyttet sammen, og etiske utfordringer knyttet til for eksempel anonymitet og bakenforliggende motiver i intervjuprosessen identifiserte jeg som et potensielt problem i oppstarten av intervjuprosessen. Hummelvoll & Andvig (2010) skriver i sin bok *Etiske utfordringer i praksisnær forskning* om nettopp dette med avstand i intervjuforløp og profesjonalitet når man forsker i miljø som er tett knyttet sammen. Før intervjuet ble intervjuobjektet og deres sjef forevist en forespørsel om tillatelse til å gjennomføre datainnsamling, og personen som ble intervjuet ble forklart problemstillingen og min interesse for temaet. Slik fulgte jeg Hummelvoll & Andvig (2010) sitt råd om å gjennomføre en *forventningsavklaring* før intervjuet slik at eventuelle uklarheter kunne bli rettet opp i og intervjuobjektet forhåpentligvis forsto min ambisjon. Alt av lydopptak ble slettet etter at intervjuene var ferdig analysert og meningsenhetene trukket ut (Kvale & Brinkmann, 2010).

Jeg utarbeidet meg en intervjuguide med tre tema-deler som jeg utformet slik at den dekket den kreative, tekniske og praktiske hverdagen til yrkesutøveren og hans arbeid med allergier. Slik håpet jeg å få grundige og gjennomtenkte svar, med mulighet for å engasjere intervjuobjektene underveis i intervjuet. Disse kategoriene hadde igjen 7 underspørsmålskategorier. Jeg intervjuet altså 5 informanter, "Jonas", "Kristian" "Olav" "Jens" og "Kari" og disse navnene representerer svarene informantene mine ga våren 2017.

Transkribering og analyse

Jeg transkriberte alle intervjuene mine ord for ord slik at hvert intervju på omtrent 20 minutter ble stående i skriftlig form. Da intervjuene var ferdig transkribert trakk jeg ut og sammenlignet de forskjellige meningsenhetene, altså meningene og utsagnene som de forskjellige informantene hadde kommet med i løpet av intervjuet. Disse satte jeg inn i et analyseskjema hvor hvert svar, spørsmål for spørsmål, ble sammenlignet imellom informantene. Dette analyseskjemaet fargekodet jeg ut i fra svarene informantene hadde gitt. Var det stor konsensus mellom deltakerne ble intervjuene grønnfarget, noe enighet ble gult og deltakere som hadde meninger utenom de andres ble farget rødt. Slik fikk jeg oversikt over deltakernes meninger og tanker, og dette dannet grunnlaget for resultatene som fremkommer i denne teksten.

Resultater

Basert på intervjuguiden vil jeg presentere resultatene i tre avsnitt; Hvordan påvirker kravene til allergenmerking og gjester med allergier kreativiteten i yrkesutøvelsen som kokk, hvordan foregå det tekniske arbeidet med allergenmerking og hvordan gjennomføres den praktiske hverdagen med matlaging til gjester med matallergier?

Kreativitet

Intervjuene startet med at kokkene ble spurt om de tenker spesielt over potensielle allergener før de setter nye retter på menyen. Her svarte flertallet at de ikke lot seg påvirke av allergener før de laget menyer bortsett fra Jens som bruker mye tid på å gjøre alle retter så gluten- og laktosefrie som mulig. Ellers svarte Jonas at han alltid hadde melkefrie alternativer og Kari lot kun smaken bestemme hvordan menyene ble utformet.

Neste spørsmål jeg stilte var om kravene til allergimerking hemmet eller fremmet kreativiteten til kokkene, og om de bevisst unnløt å bruke enkelte råvarer og hvordan dette eventuelt gikk utover arbeidsgleden til de ansatte. To av svarene var nøytrale, altså anså man at "ting var som vanlig" og at man ikke tenkte over det lenger. Olav derimot mente at tiltaket var bra for dem med allergier, men at hverdagen hans var blitt mer belastende og han følte det var mindre tid til å være kreativ. Kristian og Jens mente det motsatte, at den nye merkeforskriften var veldig positiv og at den provoserte frem nye og kreative måter å lage mat på. Kristian omtalte de nye reglene som *matfaglig evolusjon*, en form for tvunget utvikling av ny kompetanse.

Teknisk arbeid med matallergier og allergenmerking

Del 2 i intervjuguiden omhandler *det tekniske aspektet ved arbeid med matallergier og allergenmerking*, den påkrevde dokumentasjonen i alle menyer. Dette skal synliggjøres for gjesten, og alle de spurte unntatt Kari brukte utelukkende tekst for å beskrive allergener, mens hun også illustrerte allergenene med symboler. Samtlige av kokkene som ble intervjuet merket spisekartene sine direkte med tekst, ingen hadde egne kart eller plakater som synliggjorde hvilke retter som inneholdt hva. Begrunnelsen for dette var gjennomgående, man ønsket at gjestene skulle få rask og direkte tilgang til informasjon om maten man bestiller og spiser.

Ved alle restaurantene som var med i denne undersøkelsen svarte kokkene at det var kjøkkensjefen sitt ansvar å oppdatere menyene og spisekartene, i tillegg samarbeidet Kristian med daglig leder og et grafisk designbyrå på grunn av større utfordringer med utforming og layout i spisekartet som han ikke hadde kontroll over.

Også på oppfølgingsspørsmålet om *hvem* som utvikler restauranten sin utforming av merkingen var det kun Kristian som ikke utviklet dette på egen arbeidsplass. Han mottok tjenesten fra en annen del av konsernet og fikk kun utvikle og tilpasse noe etter spesifikke ønsker i egen restaurant. Ellers svarte samtlige at enten de selv eller daglig leder og driftsansvarlig hadde utarbeidet et eget merkesystem ut i fra Mattilsynet sine maler og retningslinjer, og det var dette som ble lagt inn i menyene man utformet.

Praktisk gjennomføring av arbeidsdagen

Siste tema i intervjuguiden var den praktiske gjennomføringen av det kokkene kaller for *service*, altså øyeblikket man produserer og serverer mat til gjestene. Jeg valgte å fokusere på *nøyaktighetsgraden* av service ved de enkelte serveringsstedene og vinklet spørsmålene mine slik at fokus var på dette. *På hvilken måte påvirker hensynet til allergier jobben din som kokk?* Dette spørsmålet fulgte jeg opp med konkrete eksempler som *kryssforurensing, oppvask, nedvask av kjøkken og adskilte områder for matvarer med allergener*. Jonas svarte at så lenge man vet at det er allergier i omløp blant gjestene så tenker man over at det er et tema, og man holdes på "tå hev". Ellers går det automatisk når man arbeider under service. Kristian fortalte at han alltid tenker ekstra på kryssforurensing, og at hensynet til allergier har holdt seg stabilt de siste 10 årene for hans del. Han viste til segregert oppvask og fokus på produksjonshygiene som de viktigste tiltakene for å "sikre seg" mot allergiske reaksjoner i restauranten. Olav mente at allergier påvirket den daglige produksjonen i stor grad. At alvorlighetsgraden med at man selv er "ansvarlig" for andres liv i restauranten gjorde at man ofte tenkte over nettopp dette. "-Hva skjer hvis?". Jens ble veldig engasjert og fortalte om økt fokus i hans restaurant på grunn av beliggenhet og utforming av restauranten. Han arbeidet ved et åpent kjøkken med to innganger, en fra gaten og en fra et kjøpesenter. Her kom det gjester inn fra alle retninger, og man var veldig bevisst på å bruke egne panner, skjærefjølere og kluter hvis gjesten opplyste om allergier. Dette var også hans arbeid å viderefremme dette til de andre ansatte ved bedriften, og det ledet oss inn på nest siste spørsmål i kategorien *praktisk gjennomføring*.

Jeg spurte de fem kokkene om de i løpet av sine karrierer hadde opplevd situasjoner hvor det hadde gått galt eller var på vei til å oppstå en alvorlig situasjon med tanke på allergier, og hva årsaken til dette hadde vært. Her ga jeg dem eksempler som *kommunikasjonssvikt mellom kokk og servitør, liten kunnskap blant de ansatte og teknisk svikt med bestilling og bongsystem*. Overaskende nok svarte 4 av 5 informanter at de aldri hadde opplevd noen form for problemer relatert til dette. Kari refererte til en episode hvor en ansatt hadde spist en Clubsandwich som *hadde* inneholdt Sørlandschips (og derfor peanøttolje) men dette var tatt vekk før den ansatte satte tennene i de saftige kylling- og baconskivene. Dessverre var det ikke nok å fjerne chipsen, og den ansatte måtte akutt på sykehuset. Dette var også den eneste episoden som Kari visste om fra sin restaurant, hun kunne heller referere til alle gangene hun visste om at noen hadde blitt syke av matforgiftning forårsaket av blåskjell. De gangene Jonas hadde opplevd situasjoner som kunne utviklet seg, for eksempel ved at gjester på grunn av kommunikasjonssvikt mellom kokk og servitør har blitt servert feil rett, hadde alltid maten blitt sendt tilbake til kjøkkenet og problemet blitt løst før det utviklet seg. Også Olav fortalte om sykdom blant gjester som ikke var på grunn av matallergier, men som hadde oppstått av andre årsaker.

Diskusjon

Hva betyr egentlig resultatene som har kommet frem i dette forskningsprosjektet? For det første sier informantene at allergimerking er et lite og overkommelig problem for yrkesutøvelsen som kokk i restaurantkjøkken. Det har vært, og er fremdeles, et stort fokus på temaet og dette mener intervjuobjektene mine at har stålsatt dem mot problemer. Men hva med de restaurantene som skifter meny hver dag? Her er det mulig at man hadde fått helt andre intervjusvar i og med at arbeidet med merkingen sannsynligvis hadde tatt en større del av arbeidsdagen. Jeg har heller ikke intervjuet kokker utenfor Sør-Vestlandet. Det hadde vært interessant å se om yrkesutøvere innen restaurantbransjen hadde gitt andre svar i storbyer som for eksempel Oslo og Trondheim.

En av kokkene som ble intervjuet anser matinformasjonsforskriften som restaurant-evolusjon, et slags tvunget fremskritt som har gitt store gevinster med tanke trygghet i matproduksjonen på de forskjellige restaurantene han har jobbet ved. Flertallet av informantene ser altså på den påkrevde merkingen som noe positivt som også skal beskytte *dem* som yrkesutøvere. Dette hadde jeg ikke regnet med da jeg begynte intervjurundene. Jeg så for meg en mye større innebygget "motstand" mot de nye reglene, og forventet å finne en slags innebygget kamp mot innskrenket kreativ frihet på kjøkkenet. Istedenfor fant jeg det motsatte.

Jeg har identifisert at man anser sin egen kompetanse på matallergier som tilfredsstillende i den stillingen som man arbeider i. Kokkene jeg intervjuet svarte ganske klart at de med bakgrunn i sitt daglige virke, og slik jeg tolker det få eller ingen problemer med matallergier når de lager og serverer mat til gjester i restauranten. De er sikre på sin egen kunnskap. Dette kan man jo av egen erfaring stille spørsmålsteget ved når man er ute og spiser på restaurant. Det at ingen av kokkene trakk frem manglende allergikompetanse hos sine kolleger *servitørene* var et funn jeg gjerne skulle ha undersøkt nærmere.

Oppsummering og konklusjon

Så, for å svare på problemstillingen "*Hvordan påvirker hensynet til matallergier og kravet til allergimerking yrkesutøvelsen til kokker i restaurantbransjen?*"

Mine funn indikerer at hensynet til allergier og merking av allergener påvirker yrkesutøvelsen til kokkene i relativt liten grad. *Hvis* den blir påvirket, så er det på en positiv måte hva gjelder nøyaktighet i renholdsarbeid, kreativ kompetanseheving og bevisstgjøring rundt råvarebruk i arbeid med å utvikle nye retter og menyer. Etter å ha sammenfattet dette prosjektet er det et par andre punkter som også har utkrystallisert seg etter hvert som jeg har bearbeidet intervjuene. Informantene sier altså klart og tydelig ifra om at de ikke har problemer med allergiutviklingen i Norge, men ser på denne utviklingen som en mulighet til å fylle på med kompetanse fra Mattilsynet og bruk av matinformasjonsforskriften som en tillitsklæring fra kokkene til gjestene.

Litteratur

Revill, J. (2007). *Allergy explosion*. 122 Arlington Road, London, GB: Kyle Cathie Limited

Mattilsynet. (2014). *Matmerking*. s. 1-4. Hentet 05.19.16 fra

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/matmerking_allergener_ikke_ferdigpakket_mat.16637/binary/Matmerking%20Allergener%20-%20ikke%20ferdigpakket%20mat

Wood, R. A., & Kraynak, J. (2007). *Food allergies for dummies*. Indianapolis, Indiana, Canada: Wiley Publishing, Inc. s. 1-109, 183-201.

Brostoff, J. & Gamlin, L. (1999) *Matalergi og matintoleranse*. Oslo: Cappelen Akademiske. s. 40-118.

Wood, R. A., & Kraynak, J. (2007). *Food allergies for dummies*. Indianapolis, Indiana, Canada: Wiley Publishing, Inc

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2010). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

Hummelvold, J.K., & Andvig, E.L. (2010). *Etiske utfordringer i praksisnær forskning*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS

ALLERGENMERKING OG KOKKENS YRKESUTØVELSE

Sammendrag

I denne artikkelen skal jeg se på de 14 merkepliktige allergenene som ble utgitt i desember 2013 (Mattilsynet, 2013), og hva slags innvirkning de har hatt på yrkesutøvelsen til kokken. For å få så bredt perspektiv som mulig har jeg brukt kvalitativt intervju som verktøy (Kvale & Brinkmann, 2017), og har intervjuet fem ulike kjøkkensjefer eller matansvarlige fra fem ulike typer kjøkken. Da kunne svarene sammenlignes mellom institusjons- og restaurantkokker. For å få data fra ulike typer kjøkken har jeg kontaktet og intervjuet en person fra en gourmet restaurant, en fra ala carte restaurant, en fra storkantine, en fra et sykehjem og en fra et storproduksjonskjøkken som produserer mat til flere sykehus.

Problemstillingen som har styrt arbeidet er: «*Hvordan påvirker kravene til allergimerking yrkesutøvelsen som faglært kokk?*»

Resultatene av de kvalitative intervjuene ble transkribert, analysert og kategorisert (Kvale & Brinkmann, 2017) Det kanskje viktigste funnet er at kokkene følte at de var blitt mer kreative i yrkesutøvelsen etter at merkeplikten fra Mattilsynet kom i 2013. Dette står i motsetning til hva NHO-reiseliv gav uttrykk for da merkeplikten var ute til høring (Risberg, 2012).

Introduksjon

Bakgrunnen for problemstillingen er at jeg opplever en stigende oppmerksomhet rundt temaet allergier og at det virker som forekomsten av allergier og intoleranser er økende de siste årene.

Hensikten min er å sette fokus på betydningen av yrkesutøvelsen til den enkelte kokk i forhold til det å merke og lage mat tilpasset gjester og andre brukergrupper med ulike former for matallergier.

Dette ser jeg blir svært viktig å kunne dra frem og benytte i min yrkesutøvelse som lærer. Det å kunne ha oppdatert kunnskap om behovene i arbeidslivet kan bidra til en undervisning som legger vekt på transfer av yrkesrelevant kompetanse fra skole til arbeidsliv (Busch, 1994). Dette kan gi elevene motivasjon og faglig selvtillit til fremtidige arbeidsoppgaver. Noe som er viktig for å trygge gjester/brukere uansett hvilken type bedrift man jobber i (Norges astma og allergiforbund, 2016).

Problemstillingen som styrer arbeidet er: *Hvordan påvirker kravene til allergimerking yrkesutøvelsen som faglært kokk?*

Metode

Etter å ha kommet frem til problemstillingen, fant jeg ut at det var mest hensiktsmessig å bruke kvalitativt intervju fordi dette er den mest benyttede måten å samle inn kvalitative data og fordi

forskeren lærer informantene å kjenne gjennom intervjusamtalen (Kvale & Brinkmann, 2017; Ryen, 2010).

Jeg har valgt å intervju dette utvalget av respondenter, for å kunne få så vidt perspektiv som mulig å kunne se hvor ulike restaurantene eller institusjonene egentlig er.

- En kjøkkensjef på Gourmetrestaurant.
- En kjøkkensjef på Ala carte restaurant.
- En kjøkkensjef på en bedriftskantine med varierte kantinebrukere.
- En kjøkkensjef på sykehjem/aldershjem.
- En matansvarlig på produksjonskjøkken til sykehus.

Gjennomføring av intervjuene

Jeg ønsket gjennomføre intervjuene etter forskningsintervjuets syv faser (Kvale & Brinkmann, 2017)

Forskningsarbeidet startet med å finne ut hva jeg ønsket å vite mer om, sette opp en problemstilling og utforme spørsmål i for å få svar på problemstillingen. Satte så opp en intervjuguide, kontaktet aktuelle intervju kandidater og la ved informasjonsbrevet med forespørsel om intervju. Ingen av de bedriftene jeg kontaktet ønsket å stille til intervju, de aller fleste svarte ikke. Deretter kontaktet jeg bekjente intervju kandidater, for så å sende de informasjonsbrevet etter jeg hadde hatt en dialog med de. Da endte jeg til slutt 6 kandidater.

Intervjuene ble gjennomført muntlig og med toveiskommunikasjons som ble tatt opp via opptaker. Respondentene fikk ikke spørsmålene på forhånd, de fikk kun vite at det handlet om allergener og merkeplikten. Identitene til informantene er anonymisert og lydbåndopptakene slettet etter transkribering for å sikre at ikke informantene kan gjenkjennes (Kvale & Brinkmann, 2017).

Det er verdt å minne om at resultatene er basert på en liten undersøkelse, med få respondenter, og det kan derfor er vanskelig å si om resultatene gjenspeiles i en større populasjon.

Analyse

Allerede under transkriberingen dannet det seg noen naturlige analytiske kategorier, og ut fra meningsenhetene kom jeg raskt frem til følgende grupperinger:

1. Fremmet eller hemmet kreativitet
Har allergimerkingen bidratt til mindre kreativitet eller mer kreativitet, og på hvilken måte har det endret kreativiteten.
2. Kvalitetsendring av rettene/produktene etter allergimerkingen kom
Har det blitt noen kvalitetsendringer i resepter eller retter etter allergimerkingen kom, og eventuelt hvordan.
3. Tilpasning av matretter uten allergener kontra tidligere produksjon
Hvordan velger bedriften å tilpasse maten i forhold til allergenene, er det færre ingredienser med allergener i, eller endret til noe som for eksempel er glutenfritt som Maisenna i sauser i stedet for hvetemel.

4. Hvordan løser bedriften det å lage mat av rester/overskuddsmat og fremdeles ha kontroll på allergenene.
Videre utvikling av overskuddsmat, og hvordan merker dere «dagens rett» eller retter som lages på grunn av tilgang på en bra råvare, og ikke står på menyen.
5. Synliggjøring av allergenene.
Hvordan merker bedriften allergenene i menyen eller lignende.

Resultat

Her vil jeg presentere mine resultater etter problemstillingen, *Hvordan påvirker kravene til allergimerking yrkesutøvelsen som faglært kokk?* Resultatene av de ulike hovedkategoriene er følgende:

1. Fremmet eller hemmet kreativitet

Felles for alle intervjupersonene var at de ikke følte seg hemmet av allergimerkingen, men at de måtte tenke litt nøyere igjennom rettene og menyplanleggingen, slik at de hadde kontroll på innholdet, og da mente kokkene at de måtte være mer kreative, og ha en god menyplan.

Et typisk sitat fra tre av kjøkkensjefene var «Kravet til allergimerkingen er en positiv utvikling, for det er ikke positivt at en som kokk ikke kan svare for hva som er i gryta».

2. Kvalitetsendring av rettene/produktene etter allergimerkingen kom

Ingen av kokkene følte at rettene hadde endret seg kvalitetsmessig, det var heller sånn at de jobbet på forhånd med å lage resepter som ble godt utprøvd før de kom på menyen. Inneholdt de noen typer allergener, så var det ofte små grep som skulle til for å kunne lage den retten eller tilsvarende rett uten den type allergen, eller å utelate deler av retten og erstatte det med noe som ikke inneholdt det aktuelle allergenet.

3. Tilpasning av matretter uten allergener kontra tidligere

Kokkene forteller at de velger å lage mat som tidligere, men at de nå lager og tilpasser matretter ved behov. Informantene sier at ved menyplanlegging sørger de ofte for at det er andre retter uten allergener på menyen. Resultatet har blitt en mer innholdsrik meny på restaurantene, slik at alternativene var flere. I institusjonssammenheng lagde diettkokkene tilsvarende retter uten det aktuelle allergenet. Flere av respondentene uttalte at menyplanlegging tok mer tid nå enn tidligere, det tok tid å sørge for at de minimum hadde varianter av retter på menyen uten laktose og gluten, som er de mest aktuelle allergenene.

Et par typiske sitater fra kokkene er «Jeg jobber jo for å få et helhetlig produkt, jeg kan ikke bare kutte ut alle ingredienser for å unngå allergener» og «Vi har ingen regel som sier at vi skal ha færre allergener, vi har jo bare regel med at vi skal merke med hvilke allergener vi har»

4. Hvordan løser bedriften å lage mat av rester/overskuddsmat og fremdeles ha kontroll på allergenene.

De aller fleste kokkene jeg snakket med hadde ikke noe rester, da de laget maten ved bestilling, eller visste nøyaktig antall som skulle serveres. Men hvis de hadde rester, så ble restene pakket i egnede beholdere, merket med hva de inneholdt, puttet på kjøll eller fryst ned, og brukt ved en senere anledning.

5. Synliggjøring av allergenene

I og med bedriftene var så forskjellig, så var det også ulike fremgangsmåter for hvordan de synliggjorde allergenene.

- På sykehus ble all maten laget sousvide, og alle porsjonspakker ble merket. Egne dietter ble laget ved behov.
- På sykehjem ble all mat som skulle til ulike pasienter med allergier merket til den pasienten.
- I restaurant, ble det merket i menyen med bokstaver/koder. Det var en egen forklaring på kodene bakerst i menyen.
- I kantinen ble det merket på skilt ved produktet/retten.

Diskusjon

Min forforståelse var at informantene ville føle seg hemmet i kreativiteten etter at kravet til allergimerking kom. Da jeg startet i kokkeyrket var det ofte slik at maten kunne variere på de ulike rettene ettersom hvilken kokk som var på jobb. Mange kokker hadde «hemmelige» ingredienser i ulike retter og likte å være kreative når de laget mat. Hvis du spurte om innholdet i en rett, fikk du til svar at det var «hemmelig», ofte fordi kokken selv kanskje ikke viste eller husket helt hva han hadde hatt oppi gryta, da det var mye «dæsjing». Nå sier kjøkkensjefene at allergimerking var litt vanskelig i starten fordi de måtte tenke litt annerledes enn de hadde gjort tidligere. De trodde det var mer komplisert enn det viste seg å være. Fire av respondentene mener for eksempel at papirarbeidet er langt større enn det har vært tidligere, noe som kan føles frustrerende.

Det er interessant å registrere at kokkene selv mener at de har måtte bli mer kreative etter allergimerkingen kom. Særlig sett i lys av en tidligere artikkel der kommunikasjonssjef Kristin Gyldenskog i Næringslivets Hovedorganisasjon Reiseliv blir intervjuet (Risberg, 2012). I dette intervjuet hevder hun at pålegget om merkeplikt vil føre til at vi får mer standardisert mat på spisestedene og at utvalget vil bli kjedelig. I tillegg har vi spisesteder som er redd for å utlevere hemmelige oppskrifter, bedriftshemmeligheter til folket. I følge min funn har det motsatte skjedd. Tre av kokkene sier de har flere valg på menyen og alle sier at kreativiteten har blitt større etter merkeplikten kom, en informant sier at «Kravet til allergimerkingen er en positiv utvikling, for det er ikke positivt at en som kokk ikke kan svare for hva som er i gryta»

Så da fikk kanskje fagsjef Helle Stordrange Grøttum i Astma- og Allergiforbundet rett (Risberg, 2012), som mente at restaurantbransjen ville oppdage at merkeplikten ville føre til at markedet med gjester ville utvide seg, når de med allergier også kunne ta en tur på restaurantbesøk, en vinn-vinn situasjon mente hun.

Et viktig moment jeg vil ta med videre er at transfer mellom skole-arbeid-skole er nødvendig. I min tid som elev på skolen var det ofte slik at de som skulle gå videre som institusjonskokk fordypet seg i allergier og dietter, mens det ble sagt at restaurantkokken ikke trengte like mye kunnskap om disse tingene. Med allergimerkingen som har kommet i dag, blir det mer synlig at alle kokker, uansett hvor du jobber trenger god kunnskap om allergener slik at gjesten kan spise risikofri mat. Det verste en restaurant kan oppleve må jo være hvis en gjest i ytterste konsekvens dør som følge av mangel på kompetanse hos kokken.

Oppsummering og konklusjon

En kort oppsummering på mine funn knyttet til arbeidet med å besvare problemstillingen: «*Hvordan påvirker kravene til allergimerking yrkesutøvelsen som faglært kokk vil bli at ingen av mine informanter føler at kravet til allergenmerking har vært hemmende for yrkesutøvelsen. Snarere tvert imot. Informantene mener kravene har fremmet kreativitet da de har måttet tenke mer kreativt ved utarbeiding av resepter og menyer. Som en av informantene sa «det er ikke noen krav om at maten skal være allergifri, kravet er bare at det som er oppi grytene skal dokumentere når det gjelder de 14 merkepliktige allergenene».*

Tre av mine informanter påpekte samtidig at en av de få negative sidene ved kravet til merking var at all dokumentasjonen som skulle gjøres i forhold til merkeplikten tar mye tid og at dette kunne være litt frustrerende når de endret resepter og menyer.

Litteraturliste

Busch, T. (1994). Nordisk pedagogikk.

Hentet fra <http://docplayer.me/1194623-Overforing-av-laering-tor-busch-hogskolen-i-sor-trondelag-avdeling-for-okonomisk-administrativ-utdanning.html>

Hippe, E., & Hiim, H. (3 utg. 2009). Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærer. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2017 utg.3). Det kvalitative forskningsintervju. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

Mattilsynet. (2013). Mattilsynet.no. Hentet fra:

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/nye_regler_for_merking.11940

Mattilsynet. (2014). mattilsynett.no. Hentet fra:

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/matmerking_allergener_ikke_ferdigpakket_mat.16637/binary/Matmerking%20Allergener%20-%20ikke%20ferdigpakket%20mat

Mattilsynet. (2015). Matinformasjonsforskriften 2014. Hentet fra:

https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_informasjon_om_allergener_for_ikke_ferdigpakket_mat.19459/binary/Veileder:%20Informasjon%20om%20allergener%20for%20ikke%20ferdigpakket%20mat

- Mattilsynet. (2016). Statens tilsyn for fisk, dyr og næringsmidler. Hentet fra Matmerking:
https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/matmerking_allergenmerking_de_14_allergenene.16638/binary/Matmerking%20-%20allergenmerking%20-%20De%2014%20allergenene
- Norges astma og allergiforbund. (2016). Norges astma og allergiforbund. Hentet fra:
<http://www.naaf.no/fokusomrader/allergi-og-overfølsomhet/mat-og-matoverfølsomhet/allergisk-og-ikke-allergisk-matvareoverfølsomhet/>
- Norges astma og allergiforbund. (2016, 08 11). Norges astma og allergiforbund. Hentet fra Matallergi:
<http://www.naaf.no/fokusomrader/allergi-og-overfølsomhet/mat-og-matoverfølsomhet/utredning-og-behandling/>
- Risberg, T. (2012). NRK. Hentet fra: <https://www.nrk.no/livsstil/menyene-ma-endre-utseende-1.8154992>
- Ryen, A. (2010). *Det kvalitative intervjuet - Fra vitenskapsteori til feltarbeid*. (3. utg.) Bergen: Fagbokforlaget

ALLERGENMERKING I RESTAURANT- OG MATFAGUNDERVISNINGA

Samandrag

Matallergi har i dei siste åra auka i den vestlege verda. Ein reknar med at fem til åtte prosent av befolkninga har ein dokumenterte matallergi (Folkehelseinstituttet, 2016). I 2008 kom rapporten *Criteria for identifying allergenic food and public health importance*. Denne rapporten tar føre seg alvorlegheitsgrad av matallergi og kva allergen som gjev mest alvorleg symptom og som er mest vanleg. På grunnlag av denne rapporten vart det utarbeid retningslinjer på dei 14 mest vanlege og alvorlegaste allergen som skulle merkast ved sal og pakking av mat (Björkstén et al., 2008). Som fylgje av dette vart matinformasjonsføreskriften innført i Noreg i november 2014 (Helse- og omsorgsdepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet 2014).

Bakgrunn for val av oppgåva er matinformasjonsføreskrifta og korleis lærar ved Vg2 restaurant og matfag brukar allergenmerking og føreskrifta i undervisninga. Problemstillinga er: «Korleis vektleggjar lærar i Vg2 restaurant og matfag opplæring i allergi og allergen gjennom skuleåret?». Resultat vil være basert på kvalitative intervju med fem lærar på Vg2 kokk og servitør eller matfag.

Hovudfunna viser at lærar på Vg2 i hovudsak underviser om temaet allergen og allergenmerking i bolkar. Undervisninga om allergen er knytt opp mot faget kosthald, ernæring og helse og føregår mest teoretisk i klasserom. Det er lite samarbeid mellom skule og arbeidsliv på kva ein kan forvente at elevane kan om allergenmerking.

Introduksjon

I november 2014 vart Forskrift om matinformasjon til forbrukaren (matinformasjonsføreskriften) innført i Noreg (Helse- og omsorgsdepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet, 2014). Alle bedrifter som framstiller mat må merke med kva allergen som er i produktet. Mattilsynet utarbeide egne retningslinjer for korleis det skal merkast og presenterast på produkt og menyar (Mattilsynet, 2016.). Grunngevinga for innføring av merking av allergen var at dette skulle sikre trygg og sikker mat til personer som har allergi mot eit allergen. Utvalet av dei 14 allergena som skulle bli pliktige til å merke var gjort på grunnlag av rapporten «*Criteria for identifying allergenic food and public health importance*». Rapporten konkluderer med at det er 14 allergen som særleg er viktige å merke, nokon grunna at dei utgjer ein stor helserisiko og gjev store allergiske reaksjonar. Andre allergen er tatt med fordi det er ein stor del av befolkninga som har allergi mot ein type allergen (Björkstén et al., 2008). Allergena som skal merkast er: Kornslag som inneheld gluten, skaldyr, peanøtter, soya, mjølk, nøtter, egg, fisk, selleri, sennep, sesamfrø, blautdyr, lupin, svoveldioksid og sulfittar (Mattilsynet, 2016). Førekomsten av sensibilisering, pasient har spesifikke IGE-antistoff i blodet, har auka i perioden 2000 og fram til 2015. Ein reknar med at fem til åtte prosent av befolkninga har ein dokumentert matallergi og at det har auka dei siste åra (Folkehelseinstituttet, 2016).

I læreplanen til Vg2 kokk og servitør og matfag er det beskrevet at elevane skal kunne planlegge og dokumentere eige arbeid i samsvar med gjeldane lover, elevane skal og kunne tilberede spesialkost og kunne tilpasse mat til kvar enkelt gjest (Utdanningsdirektoratet, 2007). Dette er noko av læreplanmåla ein kan knytte allergen og allergi-opplæring opp mot.

På bakgrunn av dei nye retningslinjene og læreplanen for Vg2 kokk og servitør og Vg2 matfag, ville eg med problemstillinga mi finne ut «*Korleis vektleggjar lærar i VG2 restaurant og matfag opplæring i allergi og allergen gjennom skuleåret?*» Utifrå denne problemstillinga laga eg fleire underspørsmål:

- Jobbar lærar med denne føreskrifta gjennom heile skuleåret eller jobbar dei i bolkar?
- Korleis legg yrkesfaglærar på Vg2 opp undervisinga av allergenmerking og allergi?
- Får elevane på Vg2 denne undervisinga i klasserom (teori) eller verkstad (praksis)?
- Greier elevane å sjå ein samanheng med det dei lærer på skulen og det som skjer i arbeidslivet?
- Er det noko samarbeid mellom skule og bedrifter på opplæring om allergi og allergen?

Dette er spørsmål eg håpar å få svar på gjennom denne undersøkinga.

Metode

Eg har nytta kvalitativ metode for å finne svar på problemstillinga. Kvalitativ forskingsmetode er data som ein samlar inn og analysere gjennom tekst. Det er tekst som blir brukt for å få fram resultat av undersøkinga (Ringdal, 2013). Eg valte kvalitativ forskingsmetode for å få ein fylldig og detaljert undersøking der eg fekk fram erfaringane frå informantane og kunne stille utfyllande spørsmål undervegs i intervjuet. Kvalitativ intervju eignar seg godt når ein vil finne ut kva informanten veit, kva handlingar informanten har og haldningar informanten har til problemstillinga (Johannessen & Tuft, 2016).

For å få struktur og sikre ein god forskingsprosess, valte eg å følge Brinkmann & Kvaale sine sju stadia i ein forskingsprosess (Kvaale & Brinkmann, 2015).

Tematisere

Fyste steget i kvalitativ intervju er tematisere. Tema for meg er allergi og allergenmerking. Temaet er noko som eg synes er interessant og spennande tema, då ein ser at dette er eit aukande fenomen og etter at matinformasjonsføreskrifta kom er blitt veldig aktuelt. Formålet med forskinga var å finne ut korleis lærar på Vg2 underviser i allergi og allergenmerking. Av erfaring og som framtidig yrkesfaglærar synes eg det er viktig å lære om korleis dette blir vektlagt og korleis ein kan legge opp undervisinga.

Planlegging

I planleggingsfasen utarbeide eg eit informasjonsbrev som eg sendte til aktuelle skular som har Vg2 restaurant og matfag. Eg valte skular over heile landet for å få bredde i informasjonen og lettare å ivareta anonymitet og etikk. Ut i frå teori som eg har samla inn utarbeide eg ein intervjuguide som eg brukte under intervjuet. Målet med intervjuguiden var at det skulle være så opne spørsmål som

mogleg, men og ein sikkerheit for meg på at eg held meg til tema og spørsmål som eg ynskte å få svar på. Ynskje er at ein skal få til eit opent intervju og at informantane føler seg trygge og snakkar ærlig.

Intervju

Det er viktig at ein lagar ei trygg ramme, og at det ikkje er for stramt. Informantane må føle seg trygge og det må være ein så avslappa stemning som mogleg. Intervjuet vart innleia med informasjon om at eg vil bruke lydopptakar, men at alt vil bli sletta og anonymisert når oppgåva er ferdig. Det vil ikkje bli brukt namn på personar eller skular i oppgåva, eller andre sensitive opplysingar. Informasjon om at ein kan trekke seg under eller etter intervjuet vart gitt. Informantane hadde vert med på intervju før og dei synes at tema var spennande og interessant å snakke om. Dette førte til ein avslappa stemning og informantane gav god informasjon på spørsmåla. Dette auka reliabiliteten og gyldigheita på intervju (Kvale & Brinkmann, 2015). Etter fem intervju fekk eg metningspunkt. Intervjuobjekta hadde ikkje meir å tilføre, og eg valte å avslutte intervju.

Transkribere

Lydopptaka etter intervju vart skrevet ned ordrett, slik at meiningar og kommentarar kom med. Dette styrkar reliabilitet og validitet til forskinga (Kvale & Brinkmann, 2015). Under intervju var det nemnt skuleplassar og namn, desse valte eg å anonymisere under transkriberinga, dette for å oppretthalde etikk og lovnad om anonymisering (Kvale & Brinkmann, 2015).

Analyse og verifisering

I analysen valte eg å bruke koding av intervju for så å trekke fram likheiter og kategorisere dei (Kvale & Brinkmann, 2015). Etter koding laga eg fire kategoriar:

1. Korleis gjennomførast undervisinga på Vg2?
2. Kor mykje blir føreskrifta vektlagt?
3. Korleis samarbeider skule, bedrift og opplæringskontor?
4. Viktigheit og forståing av føreskrifta blant elevar.

Utifrå desse kategoriane har eg funne meinigseinhetar og sortert under kvar kategori.

Meingseinheitane er ord, sitat eller korte setningar som representera meingar i teksten. No fekk eg kontrollert validiteten i forskinga (Kvale & Brinkmann, 2015).

Resultat

I steg sju er det rapportering der kategoriane etter analyse blir sette saman til ein samanhengande tekst som beskriv resultat. Resultat er kun valide for informantane som eg har intervju.

Undersøkinga er liten og ein kan ikkje trekke dei store linjene.

Undervisning på VG2. Alle lærene var einig om at allergenmerking var viktig å kunne. Lærer 3 peikar seg ut ved å ha ein raud tråd gjennom heile skuleåret, men dette var på Vg2 matfag. Her underviste dei om allergenmerking gjennom heile året. Grunnen var at skulen hadde utsal av produkt som dei produserte. Det var då viktig for dei at allergenmerking var på plass på alle produkt som dei sel.

Elevane blir opplært til merking av allergen og dette må gjerast gjennom heile året. *Lærar 3* seier dette: «*Hjå oss har vi utsal i butikk, før vi levere maten i butikk må den merkast med allergen. Vi har det printa på data, dei må skrive det ut og dei må merke alle produkta*». Dei andre skulane jobba med allergen merking ved catering og selskap.

Det var læraren som enten sette opp allergen eller dobbelsjekka at allergen var rett sett opp. *Lærar 2* seier dette: «*Vi bruker allergenmerking når vi setter opp menyar og sånt, då har vi stort fokus på det. Og når vi køyrer catering*».

Fire lærarar underviste i teori, for så å ta det inn i praksis. I fire av intervjuva var faget kosthald, ernæring og helse trekket fram som eit fag der fokuset var størst i periodar når dei jobba med spesialkost. *Lærar 4* seier dette: «*I kosthald, ernæring og helse har vi eigne bolkar i faget der dei lagar eigne menyar på salt redusert og glutenallergi og slike ting*».

Bruk av føreskrift: Lærarane på Vg2 veit om Matinformasjons føreskrifta (Mattilsynet, 2014) men ingen brukar den aktiv. Nokre av lærarane grunngjev at dei ikkje brukte føreskrifta fordi dei ikkje underviser i kosthald og livstil. *Lærar 1* seier dette: «*Sjølve føreskrifta blir vel ikkje terpet så veldig mykje på, men allergen blir terpet mykje på då det er veldig i vinden om dagen*». *Lærar 4* seier: «*Nei det har eg ikkje gjort*». Lærarane er einige om at allergen merking er viktig, men dei brukar ikkje føreskrifta som hjelpemiddel i undervisninga. Det blir heller ikkje brukt retningslinjene til Mattilsynet i undervisninga.

Samarbeid med bedrifter og opplæringskontor: I praksisperioden og etter den er det veldig varierende fokus på kva opplæring elevane har fått i bedriftene. *Lærar 1* seier dette: «*Det kjem an på kor dei har vert og kven det er*». *Lærar 4* seier dette når eg spør om elevane er meir fokusert og har fått opplæring i allergen merking etter praksisperiode: «*Nei, eg merkar ikkje noko til dette når elevane har vert utplassert. Eg har ikkje fått noko tilbakemelding på at bedrifter etterlyser eller gjev dei opplæring i allergenmerking når vi sender elevar ut*». Ingen av lærarane har samarbeid med bedrift eller opplæringskontor om allergenmerking. Lærarane meina at i praksis perioden er det fokus på arbeidsteknikk, oppmøte og innsats. Det er dette bedriftene og har fokus på meina dei. Lærene kunne heller ikkje sjå forskjell på fokuset etter kva yrke elevane vel i yrkesfagleg fordjuping når det gjeld innføring og meir kunnskap om merking av allergen etter praksis. Ein lærar har for å styrke samarbeid med bedrift invitert bedrifter inn i skulen, for å sjå kva fokus ein bør ha i undervisninga.

Viktigheit og forståing av allergi og allergenmerking blant elevar: Alle lærarane meina viktigheita av at elevane forstår konsekvens av kryssforureining og feilmerking av matvarer må være til stades. Fellestrekket for alle intervju objekta, var at dei såg at det var gluten, laktose, nøtter og egg allergi elevane hadde mest fokus på. Dette meinte dei kom seg av at mange kjente og medelevar hadde desse allergiane, og at fokuset var mest på dei. *Lærar 5* seier dette: «*Fokuset på allergen og allergi kjem an på kva elevar vi har, har vi ein med cøliaki eller laktose er dei jo veldig opptatt av det, eigentleg*». *Lærar 1* seier dette: «*Dei er veldig på å passe på dei elevane som har allergiplagene*». Lærarane meina at elevane har kunnskap om vanlege allergiar og at det forstår at dei ikkje må kryssforureine når dei jobbar med allergivennleg mat. Lærarane må likevel dobbelsjekke når elevane har merka produkt og kvalitetssikre at merkinga er rett.

Diskusjon

Resultat etter undersøkinga viser at fokuset på allergi og allergenmerking stort sett er i bolkar, og at det er i faget kosthald, ernæring og helse fokuset er størst. Lærarane ser ein samanheng mellom allergenmerking og spesialkost, og det er i desse læreplanmåla dei trekker inn allergenmerking. Lærene brukar aktiv allergenmerking ved catering, sal av produkt og når elevar eller gjestar som skal ete maten har ein allergi. Lærarane har mykje fokus på allergenmerking ved servering til «ekte» gjestar, lærarane meina det er då viktig at maten er trygg. For å sikre seg at maten er rett merka er det enten dei som merkar allergen eller dei dobbelsjekkar merkinga. Elevane jobbar lite med å merke menyar i teori og praksis. Lærene grunnjev dette med at det ikkje var noko dei måtte gjere ved eksamen og det var då ikkje nødvendig med fokus på dette i skuleåret. Det som er interessant er at lærene ser på dette som ein del av tilpassing av spesialkost og ikkje noko som ein skal bruke til dagleg i undervisninga. Dette sjølv om matinformasjonsføreskrifta tydeleg seier at all mat og menyar skal merkast. Korleis skal då elevane kunne sjå at allergenmerking er noko som må gjerast og noko som er lovpålagt?

Lærene bruker ikkje aktivt matinformasjonsføreskrifta i undervisninga. I praksis og anna samarbeid med bedrifter og opplæringskontor er det ikkje fokus på allergenmerking. Arbeidsteknikk, samarbeid, råvarekunnskap og effektivitet er meir i fokus i praksis periode. Dette er eit interessant punkt, då eg i yrkesfagleg breddepraksis intervjuar bedrifter som tar i mot praksiselevar og lærlingar. Dei legg stor vekt på allergenmerking. Der kom det fram at bedriftene meina allergenmerking er ein kunnskap elevane skal ha etter avslutta Vg2 løp. Ingen av bedriftene hadde eige opplæringsopplegg for allergenmerking. Dei hadde retningslinje som Mattilsynet har utarbeid opphengt og henviste til desse. Dette vil seie at grunnkompetanse og kunnskap bør være til stades for elev og lærling når dei vert tilsette for å gjere elevane sikre i arbeidet sitt.

Bedriftene seier at elevar og lærlingar bør ha kunnskap om dei 14 allergena då det kan bli store konsekvensar for gjestar og kundar viss ikkje produkt er merka rett. Bedriftene dreg inn hygiene og kryssforureina når ein snakkar om allergen. Dette er kunnskap som elevar i Vg2 har i læreplanen, men ingen av lærene som vart intervjuar drog inn hygiene når ein snakka om allergi og allergen. Bedriftene var og veldig tydelege på at allergenmerking var ein særleg god service og tryggleik til kundar og gjestar. Dette var ikkje nemnt ved intervju med lærarar. Bedriftene jobba tett med allergen og eine bedrifta hadde eige område for produksjon av allergimat. Fokuset på kryssforureing var stort då dei såg at dette var ei stor smittekjelde ved allergen. For at elevane skal kunne tryggast i arbeidet og sjå viktigheten av allergenmerking, bør samarbeid med bedrifter bli betre.

Hiim og Hippe (2012, s 104) skriv at samarbeid mellom skule og bedrift er avgjerande for at elevane skal få eit heilskapleg bilde av opplæringa, og sjå samanheng mellom opplæring på skule og bedrift. Dette hadde eine læraren sett og invitert inn bedrifter til være med på undervisninga, og at dei kunne få til eit samarbeid om kva som skal vektleggast i opplæringa. Andre av lærarane som eg intervjuar nemnde at samarbeid bør bli betre, og at det bør på sikt blir praktisert det same ved skule som ute i bedriftene.

Oppsummering og konklusjon

Gjennom å ha intervjuet fem Vg2 lærer på kokk- og servitør og matfag har eg undersøkt korleis lærar underviser om allergenmerking og allergi på Vg2 med problemstillinga: *Korleis vektleggjar lærar i Vg2 restaurant og matfag opplæring i allergi og allergen gjennom skuleåret?*

Ved å sjå på funn eg har gjort oppimot matinformasjonsføreskrifta og læreplan er det lite bruk av føreskrifta og dei retningslinjer Mattilsynet har utarbeid. Lærene underviser i bolkar, kor tid bolkaner kjem i løpet av skuleåret variera frå lærar til lærar. Funna viser og at dei fokusera opplæringa inn mot faget kosthald, ernæring og helse og når dei underviser i spesialkost. Alle lærarane meina at det er viktig med allergenmerking når reelle kundar og gjestar skal ha maten, men at i den daglege undervisninga er det ikkje fokus på merking utanom når dei har elevar med allergi som maten må tilpassast til.

Ingen av lærene har samarbeid med bedrifter eller opplæringskontor når det gjeld fokus på allergenmerking, dette tross at bedrifter meina dette er viktig kunnskap elevane bør ha og tar det som ein sjølvfølge at elevane har kunnskap om. Yrkeskunnskap til elevane blir minimal og elevane vil ikkje ha den kunnskap som bedriftene meina dei bør ha etter avslutta Vg2-løp.

Dersom opplæringa byggjer på yrkesoppgåvene og praksis vil møte elevar i bedrifter kan dette tryggje elevane til dei skal ut i praksis. Dei vil kunne sjå relevansen av det dei lære på skulen opp mot det dei vil møte i bedriftene, både i praksisperiode og når dei skal ut som lærling. Ved å ha eit samarbeid mellom skule og bedrifter vil både lærarar og elevane kunne sjå kva som blir forventa og få innsikt i kva det er bedriftene ser og ynskjer av kompetanse (Utdanningsdirektoratet, 2016). Elevane vil ha eit konkret mål som er synleg, og som gjer at opplæringa er yrkesrelatert og har ei meinig for opplæringa deira (Nilsen & Haaland, 2013). Dette vil også være eit godt hjelpemiddel for lærarane til å tilpasse undervisninga og førebu elevane ut mot arbeidslivet.

Litteraturliste

- Björkstén, B.; Crevel, R.; Hischenhuber, C.; Løvik, M.; Samuels, F.; Strobel, S.; Taylor, S. F.; Wal, J.-M. & Ward, R. (2008). Criteria for identifying allergenic foods and public health importance. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 51, (1), 42-52.
- Helse- og omsorgsdepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet. Forskrift om matinformasjon til forbrukaren (matinformasjonsforskriften). (2014). Henta 16.05.17 frå: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2014-11-28-1497>
- Hiim, H. & Hiipe, E. (2012), *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere* (3. Utg.) Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Johannessen, A., Tuft P.A. & Christoffersen, L. (2016). Introduksjon til samfunnsvitenskapleg metode, (5. utg). Oslo: Abstrakt forlag.
- Kvale, S. & Brinkmann S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju* (3. utg.). Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Mattilsynet. (2016). *Rapport frå Matallergiregisteret 2000–2015*. Henta 27.03.2017 frå:

- <https://www.fhi.no/publ/2016/matallergiregisteret-2000-2015/>
- Mattilsynet. (2019). Matmerking Allergenmerking. Henta 16.05.17 frå:
https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/matmerking_allergenmerking_de_14_allergenene.16638/binary/Matmerking%20-%20allergenmerking%20-%20De%2014%20allergenene
- Nilsen, S.E. & Haaland, G. (2013). Læring gjennom praksis. Oslo: Pedlex Norsk Skoleinformasjon.
- Ringdal, K. (2013). *Enhet og mangfold*. (3utg.). Bergen: Fagbokforlaget.
- Utdanningsdirektoratet (2007a). *Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Oslo. Henta 16.05.17 frå: <https://www.udir.no/kl06/MFG2-01>
- Utdanningsdirektoratet (2007b). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Oslo. Henta 16.05.17 frå: <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01>
- Utdanningsdirektoratet (2016). *Yrkesfaglig fordypning – YFF*. Oslo. Henta 11.15.17 frå:
<https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/finn-lareplan/yrkesfaglig-fordypning/>

RELEVANT UNDERVISNING OM MERKEPLIKTIGE ALLERGENER?

- **RESTAURANT- OG MATFAGELEVERS OPPLEVELSE AV KOMPETANSE I FORHOLD TIL SENERE YRKESUTØVELSE**

Sammendrag

Formålet med denne artikkelen er å undersøke hvordan elever i utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag (RM), opplever undervisningen og sin egen kompetanse om allergener og om den er relevant i forhold til senere yrkesutøvelse.

For å få svar på dette har jeg har valgt å gjennomføre en kvantitativ, anonym spørreundersøkelse med 12 spørsmål og faste svaralternativer. Undersøkelsen er blitt gjennomført på ulike RM-skoler på Østlandet og Sørlandet der 85 elever på vg1 og vg2 nivå har deltatt i undersøkelsen.

Resultatene i undersøkelsen viser at det i stor grad gjennomføres undervisning om allergener i restaurant- og matfag. Funnene indikerer at elevene opplever *temaet* allergener som mer relevant enn at *undervisningen* om allergener er relevant for senere yrkesutøvelse.

Introduksjon

Allergener er et tema som har fått mye oppmerksomhet de senere årene. Det er blitt vektlagt som en viktig faktor innenfor RM-bransjene, særlig gjennom media. Likeså har det blitt en faktor innenfor forskning, forskrifter, opplysningstjenester, merking og krav om kunnskap hos dem som jobber med mat. Matinformasjonsforskriften krever for eksempel at informasjon om de 14 vanligste allergenene skal være skriftlig tilgjengelig direkte for forbruker (Mattilsynet, 2017). Kjennskap til allergener, og kunnskap om hvordan allergener kan unngås i matvarer, er viktig for å avverge alvorlige reaksjoner hos forbruker. Litteraturstudiet *Allergener i mat, En litteraturstudie med hovedvekt på alvorlighetsgrad og terskelverdier for allergiske reaksjoner* (Mellegård, 2017), viser blant annet at peanøtter og nøtter er en vanlig forekommende matallergi som gir alvorlige symptomer, og som er årsak til høy andel av dødelighet.

Jeg har tidligere intervjuet personer i ulike RM-bransjer for orientere meg om hvordan bransjene opplever elevenes kompetanse om allergener når de kommer ut i lære. Resultatene viste tydelig at bransjene mener at når elevene kommer ut i lære, gir elevene uttrykk for at de har lite eller ingen kompetanse om allergener. Dette kommer også fram gjennom tidligere forskning som viser at Vg2 elever på 5 ulike skoler i Sør Norge hevder at de sjeldent eller aldri tar hensyn til allergener i matlagingen på skolen (Anonymisert yrkesfaglærerstudent, 2016).

På bakgrunn av dette og det som er nevnt av interesse for tidligere forskning, og temaets aktualitet og relevans for fremtidige RM yrkesutøvelser, ønsket jeg å finne ut mer om elevens opplevelse av egen kompetanse om allergenene, om de opplever undervisningen som relevant for yrkesutøvelsen og om det samsvarer med det bransjene uttrykker.

Problemstillingen for arbeidet er: *I hvilken grad opplever elever i restaurant- og matfag undervisningen og egen kompetanse om allergener som relevant i forhold til senere yrkesutøvelse?*

Sentrale begreper knyttet til problemstillingen

Begrepet *undervisning* beskrives som en kommunikasjonsprosess (Lillejord, Manger, & Nordahl, 2013). Kommunikasjon mellom lærer og elev er viktig i all undervisning for å gi elevene et godt læringsutbytte. Undervisning er da ikke bare noe som lærer utfører, men kan beskrives som den kommunikasjonsprosessen som oppstår mellom elev og lærer. Det vil si at i undervisning foregår det en sosial og relasjonell aktivitet med lærer og elever som deltagere.

Utdanningsdirektoratet definerer begrepet *kompetanse* som evnen til å løse oppgaver og mestre komplekse utfordringer gjennom å løse oppgaver i konkrete situasjoner med bruke av kunnskaper, holdninger og ferdigheter (Utdanningsdirektoratet, 2017). Det er kompetanse, og ikke løsrevet enkelt ferdigheter eller kunnskap som er målet for opplæringen, og dette er i tråd med den pedagogiske ideen om at individet, fellesskapet og faget skal ivaretas i arbeidet (Nilsen & Haaland, 2013).

Metode

Kvalitative og kvantitative metoder er samfunnsvitenskapelige metoder. Kvalitative forskningsmetoder tar et inngående studie av fenomenet, og forholder seg til data i form av tekster, lyd og bilder, og legger vekt på fortolkning av dataene. I en kvantitativ metode forholder man seg til data i form av tellbare kategorier der det er utviklet spesielle statistiske prosedyrer i analysen (Johannessen, Tufte, & Christoffersen, 2010).

Jeg har valgt spørreundersøkelse som forskningsmetode der standardiserte spørsmål kan redusere store mengder informasjon effektivt. En kombinasjon av problemformuleringen og hva som har vært mulig å gjennomføre innenfor tidsrammen, har vært avgjørende for valget av forskningsmetode. I tillegg til dette var det viktig for meg å få resultater som kunne beskrive variasjoner og sammenhenger mellom ulike forhold (Jacobsen, 2015).

I spørreundersøkelsen brukte jeg 12 lukkede spørsmål for å samle inn data, noe som betydde at svaralternativene ble gitt på forhånd (Ringdal, 2013). Spørsmålene i spørreundersøkelsen ble direkte relatert til problemstillingen. Spørreundersøkelsen gikk i trykk etter at jeg fikk gjennomført en prestudie der jeg tok hensyn til kommentarene og korrekturen som fremkom (Johannessen et al., 2010). Det ble av etiske årsaker ikke spurt etter navn eller sensitive opplysninger og det stod skrevet på undersøkelsen at den var anonym og frivilling. Dette ble også informert om muntlig før spørreundersøkelsen ble gjennomført. Spørreundersøkelsen ble gitt i papirform, og den ble samlet inn og oppbevart frem til analyse og resultatene var ferdig. Deretter ble disse destruert.

Jeg har ønsket å kartlegge i hvilken grad elever i RM i Sør-Norge opplever undervisningen og egen kompetanse om allergener som relevant i forhold til senere yrkesutøvelse. Jeg ønsket å nå ut til så

mange respondenter som mulig over et spredt område for å oppnå så pålitelige resultater som mulig (Dalland, 2015). Gjennomføring av spørreundersøkelsen på RM-skoler på Sørlandet ble utført av meg, mens en medstudent gjennomførte spørreundersøkelsen sammen med elevene på RM-skoler på Østlandet.

Personlig oppmøte var vesentlig for å gjøre spørreundersøkelsen nær, og elevene fikk også mulighet til å stille spørsmål for å avklare misforståelser som kunne svekke resultatene (Johannessen et al., 2010).

Analyse

Etter at spørreundersøkelsen var gjennomført, og før informasjonen fra spørreskjema ble registrert i dataprogram, laget jeg en kodebok der jeg overførte hvert enkelt spørsmål (variabel) og svaralternativene (verdiene). Deretter registrerte jeg alle skjema med riktige koder, og endte opp med en datamatrise, som er en oversikt med tallkoder. Etter at data fra spørreundersøkelsen ble lagt inn i datamatriksen, ble den analysert i SPSS (statistisk programvare). Videre brukte jeg univariat analyse ved å analysere enkeltvariabler hver for seg ved hjelp av gjennomsnitt, og bivariat analyse ved bruk av krysstabell (Johannessen et al., 2010). Resultatene er presentert som tabeller.

Resultater

Først i dette avsnittet presenterer jeg en oversikt som viser hvordan elevene skårer og rangerer ulike undervisningsmetoder om allergener som relevante for yrkesutøvelsen. Videre trekker jeg ut enkeltresultater, med kommentarer.

Tabell 1. Oversikt over elevens gjennomsnittsskåre knyttet til spørsmål om temaet allergener og om undervisningen om allergener oppleves som relevant

Skalaen går fra 1-5 der 1 er «Helt uenig» og 5 er «Helt enig».	Gjennomsnittlig skåre	Standardavvik	Antall respondenter
Temaet allergener er relevant	4,2	1,2	83
Undervisningen om allergener er relevant i forhold til min yrkesinteresse	3,4	1,3	84

Tabell 1 viser at eleven skårer 4,2 på tema om allergener som relevant, mens det ligger på 3,4 når det gjelder undervisningens relevans i forhold til elevenes yrkesinteresse.

Jeg vil utdype funnene omkring undervisningen om allergenene. Og det første jeg vil se nærmere detaljert på ved en krysstabell, er hvordan elevene svarer at undervisningen om allergener gjennomføres, og om det er relevant for yrkesutøvelsen.

Tabell 2. Oversikt over hvilken undervisningsform elevene mener er mest relevant for fremtidig yrkesutøvelse

UNDERVISNINGSFORM	I hvilken grad er undervisningen på ulike læringsarenaer relevant for senere yrkesutøvelse. Skala fra 1-5.					
	Helt uenig 1	2	3	4	Helt enig 5	Total
Ingen undervisning	1	0	1	1	1	4
Kun praktisk undervisning	1	2	1	1	1	6
Kun klasseromsundervisning	5	2	11	10	3	31
Både praktisk- og klasseromsundervisning	3	6	2	21	8	40
Total	10	10	15	33	13	81

Tabell 2 viser at kombinasjonen av praktisk arbeid i verksted og klasseromsundervisning oppleves av elevene som den mest relevante undervisningsformen i forhold til deres yrkesinteresser. Tabellen viser samtidig at elevene mener klasseromsundervisning bidrar mer til relevant undervisning enn det ensidig undervisning i verkstedet gjør.

Jeg har videre benyttet en krysstabell som sier noe om hvor mange merkepliktige allergener elevene kan reproducere etter å ha gjennomført i ulike undervisningsformer.

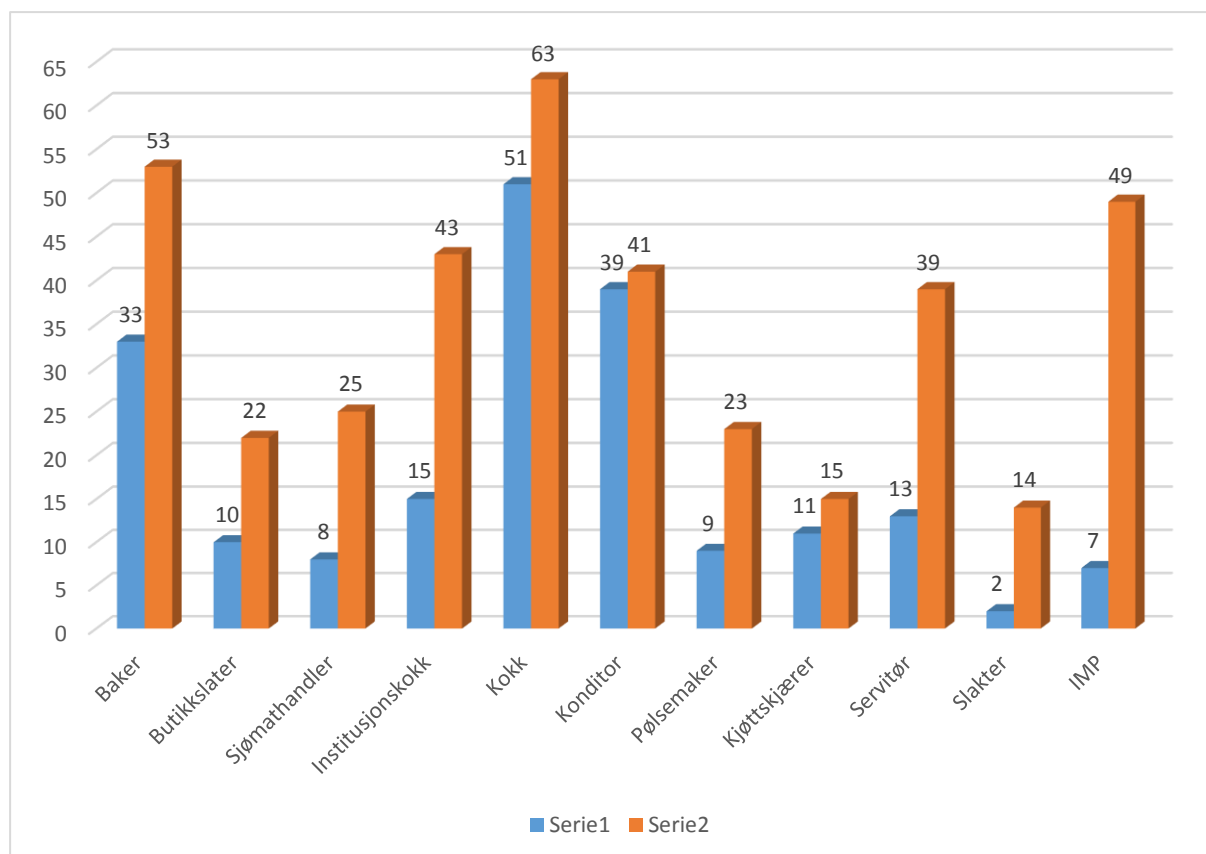
Tabell 3. Oversikt over hvordan undervisningen om allergener er gjennomført, og hvilken undervisningsform som gir best uttelling når det gjelder elevenes evne til å reproducere antall allergener

UNDERVISNINGSFORM	OPPLISTING AV ANTALL ALLERGENER (14 er maks)					
	Ingen	1-2	3-6	7-9	10-14	Total
Ikke undervisning	0	0	2	1	1	4
Kun praktisk undervisning	0	3	2	0	1	6
Kun klasseroms-undervisning	1	1	8	5	16	31
Både praktisk og klasseromsundervisning	1	1	8	10	21	41
Total	2	5	20	16	39	82

Tabell 3 indikerer tydelig at elever som har opplevd kombinasjonen av både praktisk- og klasseromsundervisning kan reproducere flest allergener. Disse er imidlertid tett fulgt av elever som bare har opplevd klasseromsundervisning.

Det er også et spørsmål om hvilke yrker undervisningen om allergener er rettet mot og i hvilken grad elevene opplever at undervisningen om allergener møter egen yrkesinteresse.

Figur 1. Viser en oversikt over elevens yrkesinteresse og hvilke yrkesutøvelser eleven opplever at undervisningen om allergener er mest knyttet til



I figur 1 viser den blå søylen hvilken yrkesinteresse eleven har mens den orange søylen viser hvilken yrkesutøvelse eleven opplever at undervisningen er mest rettet mot. Elevene kunne ha flere kryss i begge serier.

Den blå søylen viser at det var størst yrkesinteresse blant elevene for kokk, konditor og baker, mens det for de andre RM-fagene er lavere interesse. Figuren indikerer samtidig at undervisningen om allergener er rettet mot yrkesutøvelsen i alle RM-fagene selv om den blir oppfattet som mest relevant for yrkesutøvelsen til bakere, institusjonskokker, kokker, konditorer, servitører og fagarbeidere i matindustrien.

Diskusjon

Jeg vil nå diskutere noen av mine funn om hvordan eleven opplever undervisning om allergener mot resultatene i artikkelen *Spesialkostkompetanse – Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i å tilpasse spesialkost?* (Anonymisert yrkesfaglærerstudent, 2016) fra antologien *Yrkesfaglærer studentene forsker videre*. Faktorene jeg vil konsentrere meg om er undervisningsform og relevans.

I den nevnte artikkelen presenteres resultatene fra en spørreundersøkelsen om spesialkost. Der kommer det fram at elever på 5 skoler i Sør Norge skårer midt på treet, 3,9 på en skala fra 1 til 7 på påstanden "Jeg har kjennskap til de 14 merkepliktige allergenene". Min undersøkelse kan forsterke disse funnene ettersom disse elevene bare hadde fått praktisk undervisning om allergener. Elevene fra min undersøkelse mener at de har liten kjennskap til allergener dersom de bare har hatt praktisk undervisning, sammenliknet med om de har hatt klasseromsundervisning eller en kombinasjon av praktisk undervisning i verksted og klasseromsundervisning. Betydningen av hvilken undervisningsform som velges er vesentlig med hensyn til elevens læringsutbytte. Resultatene i min undersøkelse indikerer at det er en kombinasjon av praktisk og klasseromsundervisning som gir elevene relevant kompetanse om allergener.

Når jeg sammenligner mine funn opp imot resultatene fra artikkelen i antologien ser jeg ikke så mye nytt, men jeg ser at mine funn kan bidra til å forsterke funnene i artikkelen. Spesielt med tanke på betydningen av undervisningsform som gir elevene høyest læringsutbytte i forhold til kompetanse og yrkesrelevans.

Oppsummering og konklusjon

I denne artikkelen har problemstillingen: «*I hvilken grad opplever elever i restaurant- og matfag undervisningen og egen kompetanse om allergener som relevant i forhold til senere yrkesutøvelse?*»

Etter å ha belyst problemstillingen og sett resultatene, konkluderer jeg med at elevene har fått undervisning om allergener på skolen, men at det likevel er variasjon med hensyn til elevens evne til å liste opp allergener. Temaet allergener oppleves også som mer relevant enn undervisningens yrkesrelevans.

Resultatene viser også tydelig at valg av læringsarena er viktig for elevenes opplevde kompetanse om allergener. Det er særlig kombinasjonen praktisk arbeid i verksteder og klasseromsundervisning som virker å være effektiv. For yrkesopplæringen kan dette bety at elevene drar nytte av samspillet mellom det å knytte undervisningen om allergener opp mot yrkesutøvelse, både i den praktiske og teoretiske delen av undervisningen. Dette kan gjøres ved at lærer konkretiserer, tilrettelegger og fokusere på temaet i de ulike undervisningssettinger.

Dette resultatet stemmer ikke helt med hva jeg har erfart enkelte ledere i restaurant- og matfagbransjene sier; «når elevene kommer ut i lære, har de liten eller ingen kompetanse om allergener». Det kan godt være at elevene har kompetanse om allergener, men at denne kompetansen ikke kommer til uttrykk. Kanskje fordi undervisningen ikke har tatt nok hensyn til det typiske ved yrkesutøvelsen i de ulike restaurant- og matfagyrkene.

Litteratur

Anonymisert yrkesfaglærerstudent. (2016). Spesialkostkompetanse - Restaurant- og matfagelevens opplevde kompetanse i å tilpasse spesialkost? I H. Spetalen, & B. Eben, *Yrkesfaglærerstudenter forsker videre - en antologi basert på bacheloroppgaver skrevet av studenter ved*

yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus (s. 47-53).

Hentet fra: <https://fagarkivet.hioa.no/nb/yrkesfaglaererstudenter-forsker-videre-en-antologi-basert-pa-bacheloroppgaver-skrevet-av-studenter-ved-yrkesfaglaererutdanningen-i-restaurant-og-matfag-ved-hogskolen-i-oslo-og-akershus-2016/asset/dspace:2841/Yrkesfaglaererstu>.

Astma- og allergiforbundet. (2017, 01 15). *Allergi*. Hentet fra naaf.no:

<http://www.naaf.no/subsites/yrkesveilederen/fakta/allergi/>

Dalland, O. (2015). *Metode og oppgaveskriving*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag .

Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser? Innføring i samfunnsvitenskapelig metode*. Kristiansand: Cappelen Damm AS.

Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (4. utg.). Oslo: Abstrakt forlag AS.

Lillejord, S., Manger, T., & Nordahl, T. (2013). *Livet i skolen 2. Grunnbok i pedagogikk og elevkunnskap: Lærerprofesjonalitet*. Oslo, Bergen og Hamar: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS.

Mattilsynet. (2017, 08 05). *Informasjon om allergener for ikke ferdig pakket mat*. Hentet fra mattilsynet.no:

https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_informasjon_om_allergener_for_ikke_ferdigpakket_mat.19459/binary/Veileder:%20Informasjon%20om%20allergener%20for%20ikke%20ferdigpakket%20mat

Mattilsynet. (2017, 01 15). *Nye regler for merking*. Hentet fra mattilsynet.no:

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/nye_regler_for_merking.11940

Mellegård, H. (2017, 01 15). *Alergener i mat*. Hentet fra nmbu.no:

<https://www.nmbu.no/sites/default/files/pdfattachments/Allergener%20i%20mat%20-%20en%20litteraturstudie.pdf>

Nilsen, S. E., & Haaland, G. (2013). *Læring gjennom praksis. Innhold og arbeidsmåter i yrkesopplæringen*. Oslo: PEDLEX Norsk Skoleinformasjon.

Ringdal, K. (2013). *Enhet og mangfold. Samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode*. Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS.

Utdanningsdirektoratet. (2017, Mai 14). *Kompetansebegrepet i LK06*. Hentet fra udir.no:

<https://www.udir.no/globalassets/upload/4/kompetansebegrepet-i-kunnskapsloftet.pdf>

SPESIALKOSTOPPLÆRING FOR KOKKLÆRLINGER

Sammendrag

Jeg valgte dette temaet fordi jeg som fagutøver og allergiker har opplevd å ikke bli tatt på alvor ved flere anledninger når jeg var ute på restaurant. Det å gå ut for å ha en hyggelig sammenkomst med andre, og få høre at «bare litt» var da ikke så farlig, når nettopp «bare litt» er for mye. Dette er en utfordring som ikke bare gjelder meg, men for alle gjester med en eller annen form for matallergi eller intoleranse. Jeg ønsket derfor å studere hvordan kokkelærlingene blir opplært i det å lage mat til allergiske gjester, og om holdningene til det å tilpasse maten som serveres, er blitt endret.

For å finne ut av dette brukte jeg intervju som forskningsmetode, der jeg intervjuet fire 2. års kokkelærlinger og fire faglige ledere fra fire forskjellige kjeder innenfor hotell, restaurant og institusjon.

Resultatene viser at temaet spesialkost blir høyt prioritert i opplæringen og at lærlingene både øver og får ansvar knyttet til det å planlegge og improvisere spesialkost for gjester med matallergier.

Introduksjon

Som allergiker synes jeg det er hyggelig å kunne ha samme mulighet som alle andre til å gå på restaurant, og nyte et godt måltid uten for mange utfordringer knyttet til besøket. Som fagutøver vet jeg at det er forholdsvis enkelt å tilpasse mat til en gjest som ikke kan spise mat med ulike allergener. Det handler bare om å kjenne til alternativene og bruke dette i praktisk matlaging.

Restaurant og matbransjen fikk pålegg 13. desember 2014 om 14 allergener som skal merkes på menyer, buffeer og på mat med og uten emballasje. Informasjonen om allergenene skal være godt synlig slik at gjestene er sikre på innholdet i den enkelte rett (Mattilsynet.no, 2016). Fra Helsedirektoratets kosthåndbok (2012) kommer det frem viktigheten av å ha god kommunikasjon mellom gjest og kjøkken for å ivareta gjestens behov for tilrettelegging. Hox, Motzfeldt & Aas (1997) formidler samme syn på hvordan en bedrift kan imøtekomme en gjest med matallergi/-intoleranse.

Læreplanen for 2. års kokkelærlinger lister opp flere mål om spesialkost. «Å tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov» «Å gjøre rede for de vanligste allergiske reaksjonene som kan følge av mat og drikke, og ta hensyn til dette i det daglige arbeidet» (Udir.no, udatert).

Slik jeg leser læreplanen skal kokkene kunne møte gjestene som har forskjellige behov slik som allergier og intoleranser. Da vil det være viktig at opplæringen av lærlingene er god nok, der kunnskapen, utdanning og oppdragelse i faget må ha god nok kvalitet, slik at lærlingene både kan det praktiske og teoretiske, for å ivareta gjestenes behov (Nilsen, E. S. & Haaland, G. 2013).

Ut fra dette ønsket jeg å jobbe med min problemstilling: *Hvordan organiseres opplæringen for kokkelærlinger i spesialkost for å garantere trygg matproduksjon i forhold til allergiske gjester?*

Metode

For å få svart på mitt spørsmål har jeg valgt å bruke kvalitativt forskningsintervju. Jeg velger å bygge opp min besvarelse på samme måte som (Kvaale, S. & Brinkmann, S. 2015) introduserer intervju som forskningsmetode.

Tematisering

Utgangspunkt for denne undersøkelsen er basert på mine erfaringer som matallergiker og fagutøver samt krav fra myndighetene og innhold i læreplanen om tilpasning av mat til gjester med ulike former for matallergier/-intoleranser. Spørsmålet jeg ønsker å undersøke er hvilke opplæring kokklæringer får om spesialkost.

Planlegging

Jeg valgte å bruke intervju som metode, der jeg ønsket å intervju fire 2. års kokkelæringer, og fire faglige ledere fra fire forskjellige kjeder innen hotell, restaurant og institusjon. Jeg sendte ut henvendelsesbrev til de utvalgte bedriftene og informantene som er knyttet til et opplæringskontor. Jeg valgte informantene ut fra hvilken rolle de hadde, og at de kunne gi et innblikk i de spørsmål jeg ønsket å undersøke. Jeg visste at noen av informantene var mer verbal enn andre, så jeg måtte forsøke å skape en trygg situasjon slik at alle fikk frem kunnskapen sin på best mulig måte. Jeg planla å ha alle intervjuene i januar 2017, da dette er en stille periode for respondentene.

Jeg utformet en intervjuguide som ble rettet mot hva slags rolle de har i bedriften. De fikk utsendt informasjonsbrevet, der emnet stod. Spørsmålene fikk de underveis i intervjuet.

Intervju

Hvert intervju ble en ny og hyggelig opplevelse. Informantene fant et skjermet område i sine bedrifter der vi kunne sitte uforstyrret. Jeg informerte alle om hva som skulle skje, der jeg skulle stille dem spørsmål for å få svar på det jeg lurte på. Hvorfor dette var viktig for meg. Hva som kom til å skje med lydopptaket og hvordan jeg gikk frem videre. Jeg viste til de retningslinjer som uttrykkes av forfatterne Kvale & Brinkmann (2015) at respondentenes anonymitet er ivaretatt. Jeg informerte hva som kom til å skje med lydfilene når det var transkribert. Det er viktig å få presisert dette, da jeg opplevde at en av mine informanter var usikker på om vedkommende skulle tørre å snakke til opptaker. Etter presisering var det greit. Opptakene var kun for mine ører.

Transkribering

Jeg satte opp spørsmålene først. Deretter fylte jeg inn hva informantene hadde svart. Slik ble materialet ryddig og oversiktlig. Jeg lyttet til intervjuene flere ganger før jeg skrev dem ned, jeg lyttet enda en gang etter transkriberingen for å høre om jeg hadde fått med alt. Transkriberingen var mer tidkrevende enn hva jeg hadde regnet med.

Analyse

Etter transkribering trakk jeg ut meningsenhetene og kategoriserte informasjonen fra informantene i kategorier som blir presentert nærmere i resultatkapittelet: Undervisning og praktisering.

Verifisering

Jeg har planlagt og gjennomført det jeg hadde satt meg som mål. En av informantene virket usikker og nervøs, mens de andre virket rolig og trygg i situasjonen. Jeg lurte på om vedkommende snakket fritt eller om hun la bånd på seg, men jeg opplevde at informasjonen vedkommende bidro med var utfyllende. De andre informantene virket trygge i situasjonen. Jeg har oppfattet informasjonen fra de utvalgte informantene til å være troverdig.

Da dette er en liten undersøkelse som kun er gyldig for mine informanter, er det ikke mulig for meg å trekke noen generelle konklusjoner ut over min undersøkelse.

Resultater

Opplæring av lærlinger

I tråd med hva læreplanene sier (Udir.no) så skal lærlingene ha råvarekunnskap, også om de alternative produktene hvor smak, lukt, konsistens, munnfølelse, og utseende er viktige momenter å forholde seg til. På læreplassen blir det forklart hva allergimat er, hvordan den tilberedes, hvilke produkter som kan erstatte vanlige produkter, og hvordan kontamineringen skal unngås. Dette er en videreføring av hva lærlingene har lært på skolen om de ulike tilberedningsmetodene.

De faglige lederne viste først hva lærlingene skulle gjøre, så utførte lærlingene selv der de ble kontrollert underveis og etterpå. For å nevne et eksempel bruker jeg baking, der deig med og uten gluten lages og lærlingene får se og erfare hvordan den oppfører seg. De samme tilberedningsmetodene, som for eksempel steking, koking og fritering kan også brukes på allergivennlig mat. For enkelte lærlinger er opplæringen i bruk av kostplanleggeren viktig verktøy å bruke i matlagingen.

De faglige lederne legger til rette slik at lærlingene blant annet kan opparbeide seg ferdige oppskrifter i en oppskriftsbank til de som skal ha allergivennlig mat. Lærlingene og de faglige lederne lager muntlige og skriftlige lister over erstatningsprodukter til personer som blant annet ikke tåler melk, likeså planlegges menyer der det favnes om melk og glutenallergi slik at gjestene kan være trygge. Lærlingene får ta del i planleggingen av selskaper og i stille perioder der det ønskes spesialkost av gjestene, slik får de ansvar i den deltagende prosessen av allergivennlig mat.

Sentralt i opplæringen ligger følgende organisering: Først viser de faglige lederne lærlingene hva de skal kunne og hva de skal gjøre. Deretter arbeider lærlingen selv og blir kontrollert både underveis og etterpå når de jobber med allergivennlig mat.

Lærlingene øver daglig blant annet ved å ha ansvar for lunsjbuffeten og være tilgjengelig for gjester som trenger å vite hva maten inneholder, samt å ha ansvar for forrett og dessert i selskaper og også å carte. Likeså drilles lærlingene i renhold der det jobbes med å produsere spesialkost. Det innebærer alt av utsyr som skal brukes når det lages allergimat. En del av de praktiserende rutineene der lærlingene øver er å ha oversikt over hva maten inneholder. Lærlingene øver på forskjellige måter, der jeg kan nevne at de tilegner seg praktisk kunnskap om hvordan en deig med og uten gluten oppfører seg. Da er

det viktig å ha kunnskap om hvordan de alternative råvarene oppfører seg i forhold til de ordinære råvarene ved tilberedning av allergivennlig mat. Når det gjelder en fremtidig allergisk gjest produseres det opp produkter for å legge på frys, for eksempel diettkaker til en glutenallergiker.

En viktig del av jobben som kokk i servicebransjen, er kommunikasjonen med gjestene for å veilede dem på hva de trygt kan spise om det er noe de ikke tåler. Hele veien lages det gode rutiner for merkingen av maten som skal leveres ut.

Lærlingenes opplevelse av opplæringen

Noen av lærlingene forteller «Jeg opplever at jeg får den opplæringen jeg skal, og får de praktiske grunnleggende ferdighetene. Jeg er trygg på at jeg kan lage mat til en allergiker og har nok kunnskaper om renhold rundt det å produsere allergivennlig mat, som er en del av kunnskapen rundt spesialkost. Jeg forstår viktigheten av å kunne kommunisere godt med gjestene for å få vite hva de trenger for et sikkert måltid. Det å eksperimentere med sikre ingredienser er også en positiv måte å lære på».

To av lærlingene forteller at de synes det er for lite å lære i bedriften, så de må søke informasjon i bøker, tidsskrifter, kurs og på nettet for å få øke kunnskapen.

Begrunnelse av opplæringen fra de faglige lederne

De faglige lederne formidlet at feil kost kan gi alvorlige reaksjoner, og det kan bli farlig for gjesten. Det er viktig at lærlingene får kunnskap om hvor de alternative produktene finnes, og hvor de kan bestilles, deriblant kjennskap til leverandører. Lærlingene må ha kunnskap om hvordan råvarene oppfører seg. I hotell og restaurant bransjen er service viktig å utøve til alle gjester, slik at alle gjestene skal ha mulighet for å få et tilbud om noe å spise.

Diskusjon

Læreplanene sier ikke noe om hvordan opplæringen i bedrift skal skje. Læreplanene sier hva de skal kunne, det vil si at de pedagogiske virkemidlene blir opp til de faglige lederne å utføre for å få gjennomført opplæringen.

Som Nilsen og Haaland (2013) formidler så er det viktig for lærlingene å jobbe i en helhetlig arbeidsprosess, der lærlingen bør få mulighet til å utvikle seg både faglig og personlig i sitt yrkesvalg. Utviklingen bør komme i forhold til hva lærlingen får til. Gunn Imsen (2012) viser for eksempel til Dewey når hun påpeker viktigheten av å tilegne seg den teoretiske kunnskapen samtidig som lærlingene utfører erfaringer basert på egen praksis.

De faglige lederne formidler samme fremgangsmåte som læreplanen legger opp til og hva Nilsen & Haaland (2013) formidler. De faglige lederne sier at lærlingene øver hver dag, der de først viser dem og lærlingene repeterer deretter daglig. Her ser jeg samsvar mellom hva læreplanene sier at de skal kunne, hva teoriene sier om hvordan de best kan lære, og hva som skjer i hverdagen.

Læreplanen formidler at «å velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav skal ivaretas ved produksjon av mat» selv om det er spesialkost så er det de samme kravene til sluttproduktet (Udir.no)

Nilsen & Haaland (2013) sier at ved øvelse i praksis skal lærlingen få personlig og faglig utvikling. Her skal lærlingen etter hvert kunne konkretisere, planlegge og lage en plan etter hva som skal gjøres, utføre og kunne vurdere og reflektere i etterkant det som er gjort. Arbeidsoppgavene kan være flerdelt, store eller små, men ut fra kompetansenivået til hvor lærlinger er, der de må ha noe å strekke seg etter. Likt som for de faglige lederne så formidler lærlingene ut fra hva læreplanene sier de skal kunne, og det Nilsen & Haaland (2013) anbefaler.

Læreplanens mål om «*planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere tilberedning av mat på ulike serveringssteder*» (Udir.no) viser viktigheten av god planlegging der «*verktøyene*» som oppskrifter og planer for hva som skal gjøres for å kunne tilberede allergivennlig mat. Dette stemmer overens med hva Nilsen & Haaland (2015) sier om hvordan planlegge, gjennomføre og vurdere en produksjonsfase. Dermed får de kunnskap og erfaring samtidig som de jobber og det blir samsvar mellom hva lærlingene opplever i opplæringen, og hvordan de faglige lederne begrunner opplæringen.

Konklusjon

Min problemstilling som gir utgangspunkt for denne oppgaven; «*Hvordan organiseres opplæringen for kokkelæringer i spesialkost for å garantere trygg matproduksjon i forhold til allergiske gjester?*»

Jeg foretok min undersøkelse i bedrifter knyttet til et opplæringskontor i Sør-Norge. I samsvar med hva litteraturen og læreplanene sier, viser funnene at det gjennomføres en god oppfølging av kokkelærlingene slik at det er mulighet for dem å bli gode fagutøvere med god kompetanse i spesialkost.

Etter å ha gjennomført denne undersøkelsen er jeg blitt positivt overrasket over kunnskapen og lysten til å imøtekomme gjestenes behov for tilpasset mat. Jeg har likevel stilt meg et spørsmål om det jeg har funnet er representativt for hvordan opplæringen gjennomføres for kokklæringer, eller om bedriftene knyttet til det opplæringskontoret jeg har valgt, er spesielt gode på opplæring?

Kildeliste

Astma og allergiforbundet (Udatert). *Allergi*. Hentet 14.05.2017 fra

<http://www.naaf.no/fokusomrader/allergi-og-overfølsomhet/fakta-om-allergi/>

Den gratis norske synonymordboken (2012). *Synonymer*. Hentet 14.05.2017 fra

<http://synonymer.no/index.php>

Drevon, A., C. & Blomhoff, R. (2012). *Mat og medisin, lærebok i generell og klinisk ernæring*. 6. utg. 1. opplag. Kristiansand: Cappelen Damm Høyskoleforlaget.

Helsedirektoratet (2012). *Kosthånsboken, veileder i ernæringsarbeid i helse – og omsorgstjenesten*. Oslo.

Helsedirektoratet (udatert) *Spesialkost*. Hentet 5. februar 2017 fra

<https://helsedirektoratet.no/Documents/Publikasjonsvedlegg/Kosth%C3%A5ndboken/IS-1972-kosth%C3%A5ndboken-kaptittel-13-spesialkost.pdf>

Imsen, G. (2012). *Lærerens verden, innføring i generell didaktikk*. 4. utg. 3. opplag. Oslo: Universitetsforlaget.

Kvaale, S. & Brinkmann, S. (2015) *Det kvalitative forskningsintervju*. 3.utg, 2.opplag. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

Mattilsynet.no (2016) *Allergener*. Hentet 14.04. 2017 fra
<https://www.mattilsynet.no/sok/?search=allergener>

Nilsen, S. E. & Haaland, G. (2013). *Læring gjennom praksis*. Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
Utdannings direktorat (udatert): *Læreplan i kokkefaget Vg3/opplæring i bedrift*: Hentet 4. februar
2017 fra <https://www.udir.no/kl06/KOK3-01/Hele/Kompetansemaal/etter-vg3>

HVA BETYR «NY NORDISK MAT» FOR KOKKENS YRKESUTØVELSE?

Sammendrag

Restaurantbransjen er i stadig endring, og som yrkesfaglærer som skal lære opp kommende yrkesutøvere, er det viktig å følge med på trendene som er i yrkeslivet. For å kunne gi en mer relevant undervisning, bør man som yrkesfaglærer være oppdatert på de nyeste trendene og vite hva som skjer ute i bransjen (Sylte, 2016). I lys av dette, ønsker jeg i denne artikkelen å undersøke yrkesutøvelsen til restaurantkokker som arbeider i bedrifter som praktiserer «Ny nordisk mat». Jeg har derfor valgt følgende problemstilling: «*Hva kjennetegner yrkesutøvelsen til restaurantkokker i bedrifter som praktiserer konseptet «Ny Nordisk mat».*».

Ny Nordisk mat kan beskrives mer som en kultur enn en trend. Den har blitt praktisert av oss i Norden i en årrekke, men har nå kommet tilbake med en modernisert vri (Kroon, 2011). For å kartlegge hva som kjennetegner yrkesutøvelsen til restaurantkokkene som arbeider i bedrifter som praktiserer den nye nordiske maten, har jeg valgt kvalitativt intervju som metode med fem informanter fra ulike typer restauranter som jobber med nye nordisk maten daglig.

Mine funn viser at restaurantkokkene som arbeider med Ny Nordisk mat i det daglige, har fokus på regionale råvarer. Å ha kontakt med bønder som driver i småskala, er alfa omega, vekk fra storindustrien. Kokkene har kontroll over hele kretsløpet fra jord til bord. Mye av arbeidstiden utenom det å lage et måltid, brukes i skog og mark og på gårdene for å sanke inn råvarer. Arbeidsmetodene som praktiseres, går på å være kulturbærere ved å ta i bruk gamle, norske tradisjons- og tilberednings metoder med en moderne vri. Menyen reflekterer de forskjellige sesongene, og de har ingen fast meny, men bruker det de finner av kvalitetsråvarer og når det er på sitt beste.

Introduksjon

Interessen for Ny nordisk mat er stigende med sitt fokus på nordiske råvarer. Etter å ha blitt inspirert av mat og råvarer fra andre kulturer og land, er det nå Nordens tur til å inspirere andre. Med sitt kalde klima og lyse sommernetter har Norden forutsetninger for å produsere særegne råvarer (Sollien, 2012). Det Ny Nordiske kjøkkenet er nok nytt, men grunnelementene ligger i det gamle landlige kjøkkenet. Ny Nordisk mat er mat som er produsert med respekt og omsorg og har fokus på smak og mangfold, glemte arter, gamle behandlingsmetoder og med nytenkende ideer inn til kjøkkenet. Lokale retter, regionale frukter og grønnsaker og nasjonale mattradisjoner har gjenvunnet fotfestet, men med en ny og sterkere profil (Kroon, 2011). Likhetene fra det gamle landlige kan være at hele slaktet skal brukes, bruke sesongens friske lokale råvarer og vilt og fisk spiller en stor rolle (Kærgård, 2012).

Mye av arbeidet med Ny nordisk mat startet i Danmark med Claus Meyer fra restauranten *Noma* i spissen (Sollien, 2012). Der han sammen med Rene Redzepi i 2004 samlet flere av Nordens privilegerte

kokker til å danne et manifest ved å sette retningslinjer for hva den Ny Nordiske maten skulle være. Manifestet understreker at måltidene skal avspeile de skiftende årstidene og bygge på lokale råvarer. Det skal også forenes av gode smaker og den moderne kunnskapen vi har om sunnhet og velvære (Kærgård, 2012).

De høye kokkehattene har gått foran, men antallet restauranter som har lokalt preg, har økt enormt de siste 2-3 årene (Nordiska ministerrådet, 2010). Bugge (2015) skriver at nøkkelordet bak de nye trendene som har kommet, er at flere sverger til sunnere og renere råvarer. Den norske befolkningen vil ha mat fra grunnen av slik som i gamle dager.

Jeg gjennomførte breddepraksis i en matproduksjonsbedrift (IMP) og i en kjøttfagbedrift som driver med Ny Nordisk mat som er utenfor mitt eget fagfelt som restaurantkokk. Der opplevde jeg at teoriene om hva den Nye Nordiske maten innebærer er de samme om man driver restaurant eller en IMP bedrift. Den største ulikheten er forskjellen måten yrkesutøvelsen foregår, er at disse bedriftene sender ut råvarer/ produkter til restauranter, mens restaurantene foredler og lager diverse retter ut av råvarene til gjestene.

Restaurantbransjen er i stadig endring, og som yrkesfaglærer som skal lære opp kommende yrkesutøvere, er det viktig å følge med på trendene som er i yrkeslivet. For å kunne gi en mer relevant undervisning, bør man som yrkesfaglærer være oppdatert på de nyeste trendene og vite hva som skjer ute i bransjen (Sylte, 2016). I lys av dette, ønsker jeg i denne artikkelen å undersøke hva som kjennetegner yrkesutøvelsen til restaurantkokkene som arbeider i bedrifter som praktiserer den Ny nordiske maten.

Kunnskap om dette kan gi innspill til min egen yrkesutøvelse som yrkesfaglærer og også gi innsikt i hva som kjennetegner det å arbeide i bedrifter som velger å følge manifestet om hva konseptet Ny nordisk mat innebærer. Jeg har derfor valgt følgende problemstilling: «*Hva kjennetegner yrkesutøvelsen til restaurantkokker i bedrifter som praktiserer konseptet «Ny Nordisk mat»*».

Metode

Jeg sto mellom valg av kvalitativ eller kvantitativ forskningsmetode. Jeg har valgt å bruke kvalitativ metode i denne undersøkelsen fordi jeg ville gå mer i dybden. Da egner et forskningsintervju seg godt. Gjennom et intervju kan jeg få frem en mer detaljert informasjon om hva informanten mener, erfaringer og opplevelser rundt temaet Ny Nordisk mat (Johannessen et al., 2011). Valget av spørreordene «hva kjennetegner» i problemstillingen, peker i retningen mot å bruke kvalitativ forskning der formålet er å beskrive et fenomen utdypende (Kvale & Brinkmann, 2015). Kvale og Brinkmann (2015) beskriver alle elementene i en intervjuopprosess gjennom syv punkter. Ved å bruke det som mal, vil jeg ha et styringsverktøy i forskningsprosessen.

Utvalg av informanter

Jeg startet tematiseringen med hvordan jeg oppfattet Ny Nordisk mat ut ifra teorien jeg har lest og erfaringene jeg hadde fra før. Etter dette tok jeg for meg formålet med denne forskningen som forklares i introduksjonen og som jeg deretter konkretiserte til en problemstilling. Da tematiseringen var ferdigstilt, kunne jeg starte på selve designet for undersøkelsen.

Jeg startet først med å finne ulike restauranter som har sitt fokus på Ny Nordisk mat. Jeg visste om noen bedrifter som praktiserte Ny Nordisk mat. I disse bedriftene kunne jeg finne kokker som kunne bli representative informanter. En av bedriftene kom jeg over i en artikkel om Ny Nordisk mat. Etter å ha funnet 5 aktuelle restauranter av forskjellige typer, sendte jeg ut et informasjonsbrev om å få lov til å avlegge et intervju.

Jeg måtte reise et stykke for å få gjennomført flere av intervjuene, og ingen av informantene er tilfeldig utplukket (Kvale & Brinkmann, 2015). Ved denne variasjonen av bedrifter, kunne jeg få et bredere perspektiv på hva som kjennetegner yrkesutøvelsen til kokker som arbeider i bedrifter der Ny Nordisk mat praktiseres.

Fremgangsmetode for datainnsamling

For at informantene skal kunne forklare fenomenet jeg skal undersøke, må jeg sørge for at samtalen holder seg innenfor temaet. Derfor valgte jeg å semistrukturere intervjuet med en intervjuguide. Under utarbeidelse av intervjuguiden, forsøkte jeg å holde spørsmålene mine åpne med rom for oppfølgingsspørsmål (Kvale & Brinkmann, 2015). Intervjuet ble godkjent av veileder og testet på medstudenter om det var noe som kunne misforstås. Under hvert spørsmål satte jeg opp flere nøkkelord fra teorien. Dette ble en liten veileder for å komme med oppfølgingsspørsmål og til hjelp til senere analyse (Johannessen et al., 2011). For å øke verifiseringen, og for å være sikker på at informantene hadde fått sagt det de mente rundt temaet, avsluttet jeg intervjuet med om de hadde noe å tilføye, eller noe jeg hadde glemt å spørre om som var sentralt i denne sammenhengen.

Da jeg kom til selve intervjuet, startet jeg alltid hvert intervju med at dette intervjuet ble gjort på frivillig basis. De hadde når som helst muligheten til å trekke seg uten å begrunne det, og uten noen form for ubehag eller negative konsekvenser. Hele intervjuet vil bli anonymisert og materialet vil bli slettet når artikkelen er ferdigskrevet. Jeg informerte de om formålet for oppgaven jeg skulle gjennomføre. Til slutt lurte jeg på om de hadde noen spørsmål før jeg satte i gang med intervjuet (Kvale & Brinkmann, 2015). Jeg hadde en god kommunikasjon med informantene, og konsentrerte meg om å lytte godt til dem samt å stille gode oppfølgingsspørsmål. Mye av det samme ble gjentatt flere ganger av de forskjellige informantene, så jeg opplevde datametningen med de 5 informantene jeg hadde (Johannessen et al., 2011).

Analyse

Fra opptakene av intervjuene transkriberte jeg intervjuene selv. Dette gjorde jeg ved å skrive ned ordrett fra lydbåndet av intervjuene. For å lette forståelsen på informantens spontane, muntlig tale, omarbeidet jeg fra dialekt til bokmål når jeg skulle få det ned til skriftlig form. Slik ble det mer lesbart. For å kvalitetssikre om at alt var med, hørte jeg igjennom lydbåndet to ganger etter transkriberingen, mens jeg leste igjennom teksten samtidig for å sammenligne og forsikre meg om at jeg hadde fått med alt. Under transkriberingen startet jeg med å skjule intervjupersonens identitet, så vel som hendelser og personer som nevnes i intervjuet og som lett kan kjennes igjen (Kvale & Brinkmann, 2015). Dette ved for eksempel i stedet for å skrive personens navn, skrive informanten.

Da jeg skulle foreta analyseringen, valgte jeg å benytte meg av verktøyet «koding». Jeg hadde helt fra planleggingen sett for meg hvordan kategoriseringen skulle foregå ut ifra teorien jeg hadde lest. Der fikk jeg også flere sjekkpunkter som jeg kunne krysse av ut ifra nøkkelordene fra intervjuguiden under selve intervjuene (Kvale & Brinkmann, 2015). Hva slags tolkninger som er sentrale, peker tilbake på problemstillingen. Av det råmaterialet jeg satt igjen med etter intervjuene, trakk jeg ut all tekst som var relevant for undersøkelsens formål (Johannessen et al., 2011). Dette ved gjennom hele arbeidet å ha problemstillingen i minne, for å sjekke om jeg faktisk besvarer den. Deretter markerte jeg meningsenheter og trakk disse ut, for så å kategoriserte dem i tre kategorier. Jeg gjennomgikk analysen til jeg følte at jeg hadde en «metning» av materialet, der ingen nye innsikter eller tolkninger synes å fremgå av ytterligere kodinger, dette for å sikre validiteten på undersøkelsen. Valideringen gjennomsyrrer hele forskningsprosessen, og validitet vil si hvor vidt en intervjustudie undersøker det den er ment å skulle undersøke. Kategoriene jeg da satt igjen med, er grunnlaget og dermed resultatet i denne artikkelen (Kvale & Brinkmann, 2015).

Resultat

Resultatene bygger på problemstillingen og jeg bruker jeg temaene fra intervjuguiden og analysekategoriene som utgangspunkt.

Matkultur

I intervjuene spurte jeg hvorfor de hadde valgt å jobbe med den nye nordiske maten? ”Begrepet *matkultur* kom tydelig frem som en sterk motivasjon. Momentene som kom fram i intervjuene rundt denne kategorien er:

- Fremme den norske kulturen ved å være kulturbærere, å bruke metoder og retter de har lært av bestemor for at ikke de gamle tradisjonene skal dø ut.
- Bruke alt det unike den norske naturen kan gi oss.
- Samarbeide med gårder som driver i småskala, slik at de kan være med på å bestemme og plukke råvarer som de vil ha. Med andre ord er påvirkningskraften viktig.
- Selv om det gamle landlige ligger i grunn, bruker de nye arbeidsteknikker man har erfart igjennom tidligere inspirasjoner som kommer fra blant annet andre land. Kokkene sier at de aldri blir utlært og de stadig eksperimenterer med nye retter som kan føre til mye prøving og feiling.

En av informantene sier det slik: «Når jeg kjører opp til gården står bonden og kjerner smør i trauret under vasken. Da tar jeg med meg et spann med rømme som han har til meg. Så går vi ut og tar med et brett og går inn til hønene og plukker lune egg og kjører tilbake til restauranten og serverer det 4 timer etterpå. Det er en av den største Ny Nordiske inspirasjonen i seg selv som man kan hente, etter min mening. All kred til de som orker å gi oss denne inspirasjonen, å føle at det er verdt å gjøre det også. Her ligger det mye arbeid bak.»

Kokkene praktiserer også en yrkesutøvelsen knyttet til Ny Nordisk mat på den gamle landlige levemåten. Ved å være med på å luke jorder, så frø, rydde land for viltvekster, planlegging utover

sesongene, ha egne jegere og være opptatt av dyrevelferd. Med dette sier de at de er nesten selvforsynte.

Råvarer

I det Ny Nordiske kjøkkenet er det et høyt fokus på råvarer (Kroon, 2011). Derfor var det naturlig å spørre informantene om hva de har fokus på ved innhenting av råvarer. Mange av de samme svarene kom fra samtlige av informantene:

- Kvalitet
- Viktig at råvarene har blitt behandlet med respekt.
- Mest fokus på nærområdet. Dette kommer naturlig av at mye av yrkesutøvelsen går med på å være ute og sanke selv, men restaurantene betaler også folk for å gjøre det.
- Råvarene kokkene velger, skal helst komme fra vill norsk natur. Fra skog og mark, vill fisk og ville dyr og fugler.
- Egne jegere og kjøttprodusenter. De vil bort fra storindustrien.
- Dyrker egne grønnsaker, men har også avtaler med småprodusenter som dyrker spesielt for hver enkelt restaurant.
- Sesongbaserte råvarer. Ingen fast meny, men de skifter meny etter tilgjengelige råvarer.
- Kan være utfordrende, spesielt på vinterstid.

En av kokkene uttaler: «Jeg er ikke så veldig opptatt av det økologiske, selv om vi driver økologisk. Med en gang folk har fått det økostempelet, blir det så stor at det har blitt dyrt. Det blir liksom igjen masseproduksjon. Så jeg liker bedre den biten med å komme i kontakt med bønder, før de har fått det merket.»

Å satse på lokale råvarer kan også være utfordrende. En av kokkene sier: «Vinterstid er utfordrende, men vi må ha planlagt de kommende vintermånedene med fermentering av grønnsaker, eller lagre de i jorda, dyrke i kjeller.»

Tilberedning

Kærgård (2012) skriver at det Ny Nordiske kjøkkenet har sterke røtter tilbake til det gamle landlige. Jeg ville derfor vite mer om hvordan den Nye Nordiske maten påvirker tilberedning av råvarene.

Informantene svarte:

- Alle informantene nevner at konservering er en stor del av yrkesutøvelsen når den Nye Nordiske maten skal produseres. Salting, sylting, tørking, fermentering, safting og røyking nevnes flere ganger.
- Det blir tatt inn langt flere hele slakt til restauranten og ikke enkelte stykningsdeler. Kokkene planlegger hva som tåler lengst lagring og modningstid. Retter som oksetunge kan bli brukt hyppigere på menyen enn en stekt biff. Noe blir gjort til spekemat, kraft av bein og noe blir tilberedt etter hva som passer best av metoder for den enkelte stykningsdel. Kort fortalt blir hele råvaren utnyttet.
- Ta vare på gamle teknikker med modernisert vri.

- Forskjellige arbeidsoppgaver tilpasset årstidene. Vår: luke jorder, så frø, rydde nærområdet for viltvekster og konservere. Sommeren og høsten går det også mye tid til sanking og konservering. For til vinteren skal de lage retter fra det de har konservert igjennom hele året.

Et eksempel beskrives: «Vi hadde en periode der vi hadde hengt opp skinnet fra kua i restauranten, som vi også hadde fått melk av tidligere. Kua «Nellie» hadde vi modnet i 3 måneder. Det høres jo helt absurd ut for et vanlig menneske, men igjen så er det det som er riktig. Alt blir brukt, og det blir tatt vare på og respektert, for vi kjente det dyret og hadde et forhold til det. Trist å si farvel til et fint dyr, men det er det som er den naturlige gangen i det.»

Et annet eksempel: «Vi har fremdeles grønnkål oppe ved gården. Men man må liksom hele tiden ta opp, forvalte og sylte. Det er veldig vanskelig, men artig, lærerikt og spennende. Man opplever også veldig mange nye smaker.»

Validitet

Valideringen gjennomsyrrer hele forskningsprosessen. Det var lik oppfattelse over hvordan de praktiserte yrkesutøvelsen opp imot den Nye Nordiske maten. Det kom ikke mye nytt av betydning fra de to siste intervjuene. Det ble mer en bekreftelse på at resultatene som jeg har kommet fram til, er pålitelige.

For at kvaliteten på de produserte data fra intervjuene skulle være best mulig, sørget jeg for at jeg var godt informert rundt temaet på forhånd, slik at jeg kunne stille gode oppfølgingsspørsmål. Jeg hadde en strukturert intervjuguide med samme spørsmål til alle informantene, så det ikke skulle være noen forskjell. Informasjonen fra samtaleintervjuene ble tatt opp på lydbånd. Jeg kunne da konsentrere meg om intervjuets emne og dynamikk. Jeg avsluttet intervjuene med, om de hadde noe mer å tilføye, noe jeg hadde glemt å spørre om, for at de fritt kunne si sin mening rundt denne sammenhengen (Kvale & Brinkmann, 2015).

Diskusjon

Resultatene viser at det er bred enighet blant informantene om hvordan de praktiserer den Nye Nordiske maten. Kroon (2011) skriver at den Nye Nordiske maten også er Nordisk natur. Dette gjør også informantene når de snakker om de rene og friske norske smakene fra norsk natur da de skulle definere begrepet Ny Nordisk mat. Bruk av gammel tradisjonsmat er en stor del av den Nye Nordiske maten, å leve litt sånn som de gjorde i gamledager (Kærgård, 2012). Det som står nærmest for informantene rundt dette temaet, er å være kulturbærere. Flere nevnte at de tok i bruk oppskrifter og teknikker de hadde lært av bestemor på menyen. Gammel tradisjonsmat går også på det å utnytte råvarene. Det kommer inn mer hele slakt på restaurantene nå enn det gjorde før, og alt skal brukes. Den gamle landlege tradisjonsmaten går også på det å ta vare på råvaren ved å øke holdbarheten. Dette har de Ny Nordiske kokkene tatt opp igjen for fullt, og mye av praktiseringen på det Ny Nordiske kjøkkenet går med til akkurat dette med konservering. Før gjorde de det for øke holdbarheten, men nå går det også på smak. Før i tiden måtte de jakte og sanke vill mat fra naturen (Kroon, 2011), og dette har også kommet tilbake til det Ny Nordiske kjøkkenet. Det var ingen informanter som jaktet selv, men

de hadde egne jegere både på fugler og vilt som jaktet til akkurat deres restaurant. Når det kommer til ville vekster, gikk mye av arbeidstiden på akkurat dette å være ute i naturen å sanke vekster i nærområdet. Kvalitetssikringen rundt det med ville vekster var absolutt strengest når det kom til det å plukke sopp. De prøvde seg frem med en til to arter hvert år, og bygde på med flere neste år så de kunne kjenne godt til hvordan arten så ut i det fri. De hadde også et godt samarbeid med mattilsynet som hadde en som var soppsakskyndig.

Siden mye av praktiseringen går på det gamle landlige, er også bruken av gårder som driver på gamle-måten mye brukt. Her hentet kokkene både håndkinnet smør, plukket hønseegg, rømme og melk. De luket, sådde og høstet inn råvarer. De var genuint interesserte i å ha et godt forhold til bøndene, for her var det mye inspirasjon å hente. Man kunne velge hva som skulle gjøres spesielt for deres restaurant. Ved det å bruke naturen rundt seg flittig, spiller menyen også på de skiftende årstidene. Det samme ble sagt i det Nordiske ministerrådet (2010), da de laget et manifest over retningslinjer for hvordan Ny Nordisk mat skulle være. Restaurantkokkene bruker ikke satt meny, men skifter etter hvilke råvarer de får tak i. To av informantene har jobbet på større steder, der de metter flere hundre om dagen. Da var det utfordrende og skifte hver dag, men prinsippene var de samme med ferske, naturlige råvarer fra nærområdet, men de måtte også bruke noen større bedrifter.

Informantene nevnte også at vinteren kan være utfordrende, men spennende. De søkte stadig nye kunnskaper på måter å bevare råvarene på ved for eksempel å lagre grønnsaker i jorden. Mye av det de hadde konservert gjennom året ble brukt. Gjennom intervjuene var det mye fokus på plantebasert kost. I hvert intervju måtte jeg komme med oppfølgingsspørsmål om hva de hadde fokus på av andre råvarer. Når Kærgård (2012) for eksempel skriver at den Nye Nordiske maten skal ha flere kalorier fra plantebasert kost og færre fra kjøtt, stemmer dette godt med opplysningene jeg har fått av informantene. To av informantene nevnte at de hadde hatt en ku i tre måneder. Ved å ha et slakt så lenge, må det planlegges nøye hva som tåler å modnes, hva de må ta først og sist og hva som skal bli spekemat. Av denne kua hadde de også fått melk av tidligere, og vært med på noe stell. De visste at kua hadde hatt et godt liv og respekterte dyret. Så dyrevelferd og bærekraftig produksjon med full utnyttelse av råvaren kan man si ligger høyt hos de Ny Nordiske kokkene.

De Nye Nordiske kokkene vil vekk fra den ferdigproduserte maten og storindustrien, og er opptatt av god kontakt med bønder som driver i småskala. Det er ikke det viktigste for de at råvarene skal være økologisk. Når gårder har fått øko-stempelet blir de gjerne for store. De driver gjerne økologisk, men kokkene vil gjerne ha kontakt med bøndene før de blir for store.

Et annet kjennetegn ved yrkesutøvelsen er at kokker som jobber med den Nye Nordiske maten er at hver årstid praktiseres ulikt. På våren utenom å være på kjøkkenet og produsere mat, er de ute og luker åkrer, sår frø og rydder naturen for viltvekster. Om sommeren er de også mye ute og sanker. Samme med høsten, men da kommer i tillegg høstingen av grønnsaker som de har sådd. For ikke å glemme jaktseasonen. Gjennom alle disse sesongene blir det som er høstet inn konservert på forskjellige måter ved bruk av fermentering, safting, sylting, tørking, røyking og salting. Dette for å klare seg igjennom vinteren. Fire av informantene sa at gjennom arbeidet som er beskrevet over, er de nesten selvforsynte.

Oppsummering og konklusjon

I denne artikkelen ønsket jeg å få klarhet i: «Hva kjennetegner yrkesutøvelsen til restaurantkokker i bedrifter som praktiserer konseptet «Ny Nordisk mat»?». Resultatet har jeg presentert fra 5 intervjuer med kokker fra forskjellige bedrifter som praktiserer den Nye Nordiske maten til daglig.

Resultatene fra datainnsamlingen viser at det å praktiserer den Nye Nordiske maten innebærer å skaffe råvarene fra nærområdet. Enten fra vill natur eller dyrket fram av dyktige bønder som driver i småskala og har stor respekt for råvarene. Kokkene er opptatt av å være kulturbærere, å ta opp igjen gammel tradisjonsmat og metoder, men med moderniserte teknikker. Det gjør også konserveringsmetoder sentralt, samt det å utnytte hele råvaren. Dette gir et bærekraftig preg på måten de arbeider på.

Kokkene er i sin yrkesutøvelse svært opptatt av kvaliteten på råvaren, at den er behandlet med respekt og de har full oversikt fra jord til bord. De er opptatte av sunnhet og friskhet, de vil ha jord på grønnsakene for å bevare næringen, og har mer fokus på plantebasert kost nå enn tidligere. Yrkesutøvelsen knyttet til praktisering av den Nye Nordiske maten krever mye planlegging og tidsbruk, så kokken må ha en genuin interesse for kokkfaget. Ikke bare for tilberedning, men også for arbeidet rundt.

Resultatet av undersøkelsen viser til slutt at det er en stor likhet i hva Kroon (2011), Kærgård (2012) og informantene sier om hva praktisering av den Nye Nordiske maten innebærer, men informantene kommer med en bredere refleksjon over hvordan yrkesutøvelsen praktiseres i bedrifter som følger konseptet «Ny Nordisk mat».

Litteraturliste

- Bugge, A. (2015). *Mat, måltid og moral – Hvordan spise rett og riktig*. (Fagrapport nr. 3). Oslo: SIFO.
- Johannessen, A., Tufte, P. A. og Christoffersen, L. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. (4. utg.). Oslo: Abstrakt forlag.
- Kærgård, N. (2012). Fra det gamle danske landkøkken til det nye nordiske: - Baggrund, forskelle og ligheder. *Landbohistorisk tidsskrift* 2012.
- Kroon, M. (2011). *Ny Nordisk mat*. København: Nordiska ministerråd. Hentet 03.03.17, fra: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:930441/FULLTEXT01>
- Kvale, S., Brinkmann, S. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo; Gyldendal akademisk.
- Nordiska ministerrådet (2010). *Ny Nordisk mat- Ideer och intiativ*. København: Nordiska ministerrådet.
- Sollien, M. (2012). *Ny Nordisk kost. En tilpasning til Valdres*. (Masteroppgave). Oslo: HIOA.
- Sylte, A. (2016). *Profesjonspedagogikk: profesjonsretting/ yrkesretting av pedagogikk og didaktikk* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk.

BÆREKRAFT I RESTAURANT- OG MATFAG

- UNDERVISNINGSPRAKSIS OG ELEVENES KOMPETANSE

Sammendrag

Bærekraft er et aktuelt og meget relevant tema, både i dagens samfunn, og for våre kommende generasjoner. FN har satt bærekraftige mål frem mot 2030 som Norge følger opp nasjonalt (Norad, 2017). Målene speiles i skolen, der flere læreplanmål omhandler temaet.

Vår interesse for bærekraft utviklet seg da vi fordypet oss i temaet knyttet til vår yrkesutøvelse som kokker. I vår bacheloroppgave ønsket vi å forske på hvordan lærere underviser i temaet bærekraft, og om elevene opplever å bruke kunnskapen i praksis.

For å få et pålitelig resultat sett fra flere perspektiver, brukte vi metodetriangulering. Vi intervjuet lærere, og laget en enquête for elever på Vg1 og Vg2. Siden bærekraft har mange ulike aspekter, valgte vi ut tre kategorier vi anså relevante for vår forskning: Råvarer, kosthold, og svinn & avfall.

Resultatet av intervjuene og enquêten ga tydelige indikasjoner på at både informantene og respondentene oppfatter begrepet bærekraft som utydelig og lite definert. Lærerne underviser i stor grad om bærekraftige prinsipper uten å bruke selve begrepet. Dette kan være en indikasjon på hvorfor elevene kjenner prinsippene, men er usikre på selve begrepet. Konklusjonen ut ifra våre tre kategorier er at elevene i stor grad behandler råvarer bærekraftig, at kosthold i liten grad ses på som en bærekraftig faktor og at det delvis er fokus på svinn & avfall.

Introduksjon

Bærekraft er et stort begrep, og i løpet av høsten 2016 fordypet vi oss i dette temaet knyttet til vår yrkesutøvelse som kokker. Vi ble mer og mer engasjert i hva vi kan gjøre for å bidra til økt bærekraft. FNs definisjon på bærekraftig utvikling er å ta vare på behovene til mennesker som lever i dag, uten å ødelegge fremtidige generasjoners mulighet til å dekke sine (FN-sambandet, 2016). FN har definert 17 mål med sosiale, økonomiske og miljømessige aspekter som må nås for å oppnå en bærekraftig fremtid. I vår fremtidige yrkesutøvelse i skolen har vi mulighet til å påvirke den fremtidige generasjons kunnskaper og holdninger, og ser på dette som en gylden mulighet til å være med å jobbe mot økt bærekraftighet i fremtiden. At elevene skal ha kompetanse i å bidra til økt bærekraft er også en av anbefalingene i Ludvigsen-utvalgets utredning *Fremtidens skole: fornyelse av fag og kompetanser*. Rapporten sier «Utvalget mener at tre flerfaglige temaer er særlig viktige fremover og må være tydelige i læreplanverket: bærekraftig utvikling, det flerkulturelle samfunn og folkehelse og livsmestring» (Ludvigsen, 2015, s. 12).

Allerede i dag er det flere læreplanmål som omhandler viktige faktorer for å øke bærekraften. Det brukes begreper som; etiske og bærekraftige kriterier, kvalitets vurdere, oppbevare og behandle [...] på

faglig, etisk, og ressursmessig forsvarlig måte, drøfte etiske problemstillinger [...] samfunnsmessige utfordringer og gjøre miljøbevisste valg. Disse utdragene er hentet fra læreplanene i VG1 og VG2 restaurant og matfag (Kunnskapsdepartementet, 2006a, 2006b, 2006c). I forbindelse med denne oppgaven har vi også undersøkt om flere av yrkesretningene innen restaurant og matfag opplever bærekraftighet som relevant for sin yrkesutøvelse. Vi opplevde at både bakeren, konditoren og butikklakteren vi snakket med hadde fokus på bærekraft, spesielt på svinreduksjon og god utnyttelse av råvarer. Konditoren og bakeren hadde også fokus på sine valg av råvarer, og valgte å benytte seg av lokale, kortreiste råvarer der det var mulig.

Før vi startet arbeidet med undersøkelsene måtte det defineres hva vi legger i bærekraftige kriterier i restaurant- og matfagene. Basert på forskning om bærekraft knyttet til mat og matproduksjon, kom vi frem til 3 hovedkriterier med følgende begrunnelser:

- Avfall og svinn: Når en råvare blitt til avfall er ressursene brukt, og bærekraften allerede i minus.
- Kosthold: Hva er et bærekraftig kosthold? For å mette et hurtigvoksende verdenssamfunn kreves et kosthold basert på vegetabilier. Kjøttproduksjon krever store ressurser av både fôr, vann og energi.
- Råvarer: Hvordan er råvaren blitt produsert? Hvordan har den blitt lagret, fraktet og oppbevart? For å kunne ta gode valg kreves en bevisst forbruker. Et godt valg er lokalt og kortreist, som krever lite ressurser i produksjonen. (Matvett AS; Mogensen, Kidmose & Hermansen, 2009; Norad, 2016; Svihus, 2016)

Følgende problemstilling er styrende for arbeidet vårt: «*Hvordan organiserer yrkesfaglærere i restaurant- og matfag undervisningen for at elevene skal kunne velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra bærekraftige kriterier, og i hvilken grad opplever elevene at de kan bruke bærekraftige kriterier i praksis?*»

Metode

For å forske på vår problemstilling, og oppnå høy reliabilitet, har vi benyttet forskningsdesignet *metodetriangulering*. Ved å gjennomføre en metodetriangulering kan vi se et fenomen fra flere perspektiver og benytte ulike metoder ved vår datainnsamling (Johannessen, Christoffersen & Tufte, 2010, s. 367). Valg av metode er også et resultat av fastsatt tidsramme og tilgjengelighet av nærliggende skoler.

Vi har valgt å bruke kvalitativ og kvantitativ metode parallelt. Både gjennom intervjuing av 6 lærere ved tre restaurant- og matfagskoler på Østlandet, og gjennomføring av en enquête med elever på Vg1 og Vg2 fra de samme skolene. Med denne strategien ønsker vi å se på om den kvalitative dataen kan belyse tallene fra den kvantitative undersøkelsen.

Kvalitativt intervju

Kvale & Brinkmann (2015) definerer et intervju som en samtale med en struktur og et formål. Ved planlegging av intervjuene benyttet vi oss av Kvale og Brinkmanns 7 punkter for å kvalitetssikre planleggingen og gjennomføringen av intervjuene. Siden det kun er i Vg1 sin læreplan at det er et kompetansemål som henviser direkte til bærekraftige kriterier, valgte vi å intervju lærere som underviser på Vg1.

Vi ble enige om at vi ønsket å bruke en semistrukturert form på våre intervjuer. I intervjuguiden startet vi med å informere om intervjuets hensikt, struktur og hvordan dataen skulle dokumenteres. Vi laget 2 hovedspørsmål med noen underpunkter som vi brukte for å kontrollere at vi hadde vært innom de indikatorene vi hadde satt i forkant av intervjuet. Før intervjuene testet vi om spørsmålene fungerte etter sin hensikt med et par medstudenter.

På forhånd sendte vi forespørsel til avdelingsleder om å få komme og intervju lærere. Når det var godkjent, avtalte vi tid for intervju med informantene. Før intervjuet begynte informerte vi om de etiske retningslinjene. At intervjuet var frivillig og anonymt, at navn på kolleger, elever eller skoler ikke skulle nevnes, og at intervjuene blir slettet etter transkripsjonen. Vi dokumenterte intervjuet ved hjelp av opptaksfunksjon på mobiltelefonen. Deretter ble intervjuene transkribert, og vi trakk ut meningsenhetene fra råmaterialet for videre koding og analyse.

Kvantitativ spørreundersøkelse

Utgangspunktet for spørreundersøkelsen er vår problemstilling. I spørreundersøkelsen har vi valgt å bruke respondenter i form av elever fra både Vg1- og Vg2-elever fra restaurant- og j matfag. Ved å bruke elever fra begge trinnene håper vi og kunne sammenligne elevenes kunnskap og handlinger, og samtidig undersøke om kompetansen om bærekraft øker i det andre skoleåret.

Ved utformingen av enquêten laget vi pre-kodede spørsmål og svaralternativer. Før å gjøre det enkelt for respondentene brukte vi en Likert- skala fra 1-5 som representerte grad av enighet. Vi supplerte også med et åpent spørsmål for å fange opp respondentenes synspunkt på temaets relevans. Strukturen fulgte våre fastsatte kategorier, for å kunne sammenligne resultatene fra både de kvalitative og kvantitative datainnsamlingene.

Johannessen et al. (2010) skriver om viktigheten i å utforme spørreskjema så det ikke kan feiltolkes. For å oppnå høy reliabilitet operasjonaliserte vi våre spørsmål, testet dem ut på noen læringer, for deretter å revidere spørsmålene. Vår utfordring var her å lage konkrete spørsmål, som var enkle å forstå og at vi fikk svar på det vi ønsket. Før vi delte ut enquêtene informerte vi elevene om at det var frivillig og anonymt å delta. Enquêtene var skrevet på papir for å sikre anonymitet, og for å oppnå høy svarprosent var vi tilstede da elevene svarte (Johannessen et al., 2010). Vi hadde 71 respondenter fra Vg1, og 22 respondenter fra Vg2, totalt 93 respondenter.

De innsamlede dataene ble samlet i en datamatrix og analysert i Excel og SPSS.

Resultater

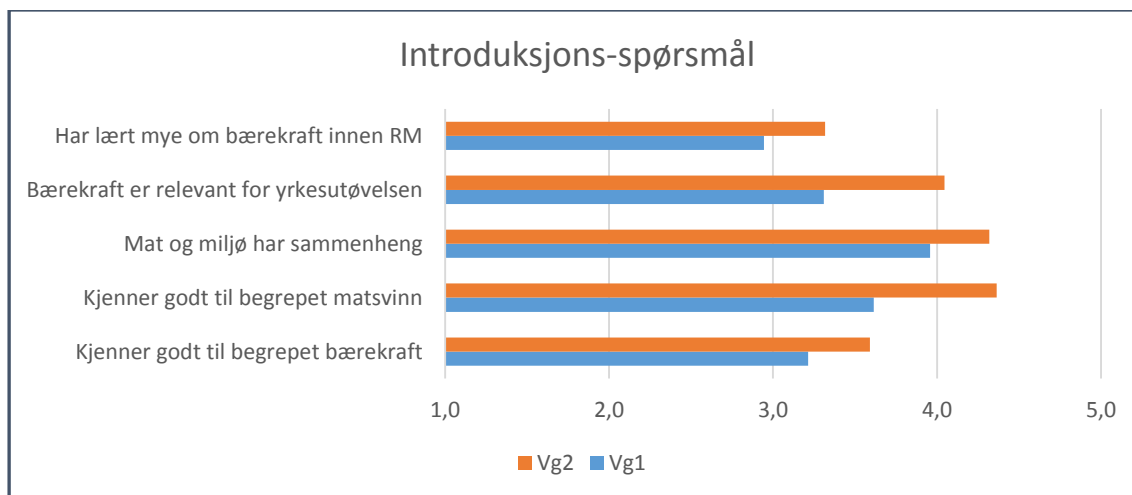
I dette kapitlet vil vi presentere resultatene fra våre 2 del-undersøkelser og se hvilke svar vi fikk på problemstillingen «Hvordan organiserer yrkesfaglærere i restaurant- og matfag undervisningen for at elevene skal kunne velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra bærekraftige kriterier, og i hvilken grad opplever elevene at de kan bruke bærekraftige kriterier i praksis?»

Kvantitativ undersøkelse

Her presenteres resultatene fra spørreundersøkelsen i ulike diagrammer, med kommentarer til resultatene. Vi laget en krysstabell i SPSS til de 3 spørsmålene om bærekraft i første tabell, der vi fikk tall og prosenter på hvordan elevens svar hadde fordelt seg på skalaen. Svarene er gitt på en skala fra 1 – 5, der 1 er helt uenig og 5 er helt enig. Spørsmålet som ble stilt var: *I hvilken grad er du enig eller uenig i de følgende påstandene?*

Resultatene fra Vg1 og Vg2 presenteres separat, men hovedtendensen er i stor grad lik. Vi hadde også et åpent felt som siste spørsmål der vi spurte: *Hvilken kunnskap mener du, som fremtidig yrkesutøver, at det er viktig å ha om bærekraftig matproduksjon?* Dette spørsmålet har vi ikke med i resultatene, da vi kun fikk svar fra 30% av respondentene. Men vi velger å trekke frem noen av svarene fra dette i feltet i diskusjonen.

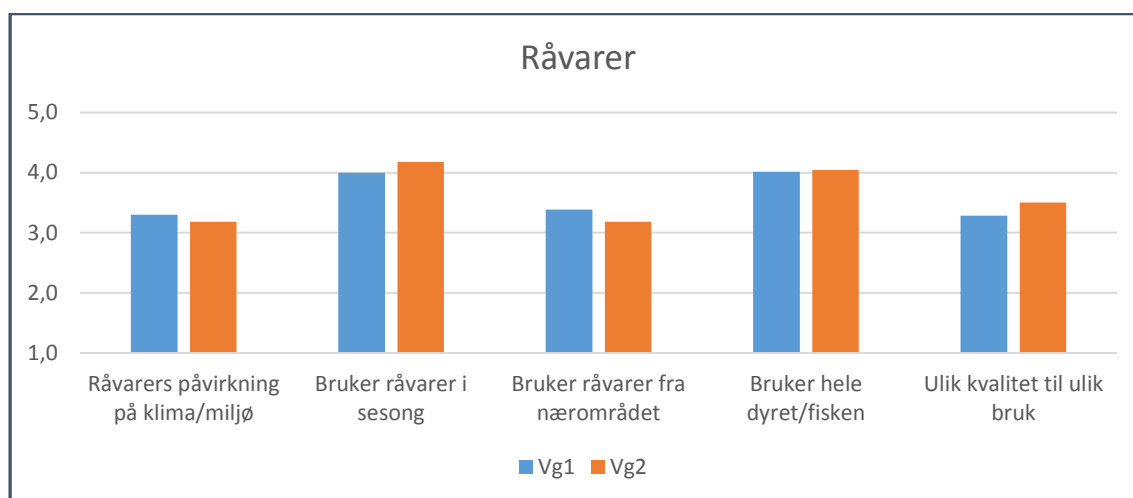
Figur 1 - Resultater fra kvantitativ undersøkelse - Introduksjonsspørsmål



Figur 1 viser generelt at de gjennomsnittlige skårene fra elever i Vg1 og Vg2 følger samme mønster, men at V2 elever jevnt over skårer høyere. Elevene gir høyest skåre til påstandene: «Mat og miljø har en sammenheng» at «Bærekraft er relevant for yrkesutøvelsen» og at de «Kjenner godt til begrepet matsvinn». Her svarte 72,8% av elevene på Vg2 enten 4 eller 5 på skalaen.

Elevene skårer lavere på påstandene: «Kjenner godt til begrepet bærekraft» og «har lært mye om bærekraft innen RM». 66,6 % av elevene har svart enten 2 eller 3 på påstanden om at de har lært mye om bærekraft. 33,7% av elevene krysset av 3 på skalaen om de kjenner begrepet bærekraft.

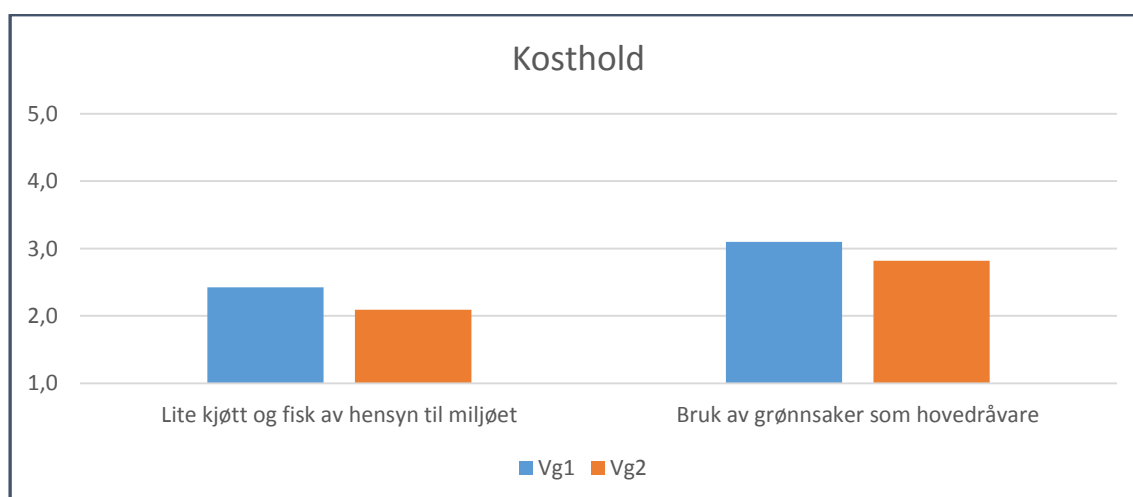
Figur 2 - Resultater fra kvantitativ undersøkelse - Råvarer



Figur 2 viser liten differanse i skårene fra elevene i Vg1 og Vg2. Mønsteret svinger i takt på samme måte som i figur 1, men her skårer Vg1 elevene noe høyere enn Vg2 elevene på enkelte påstander.

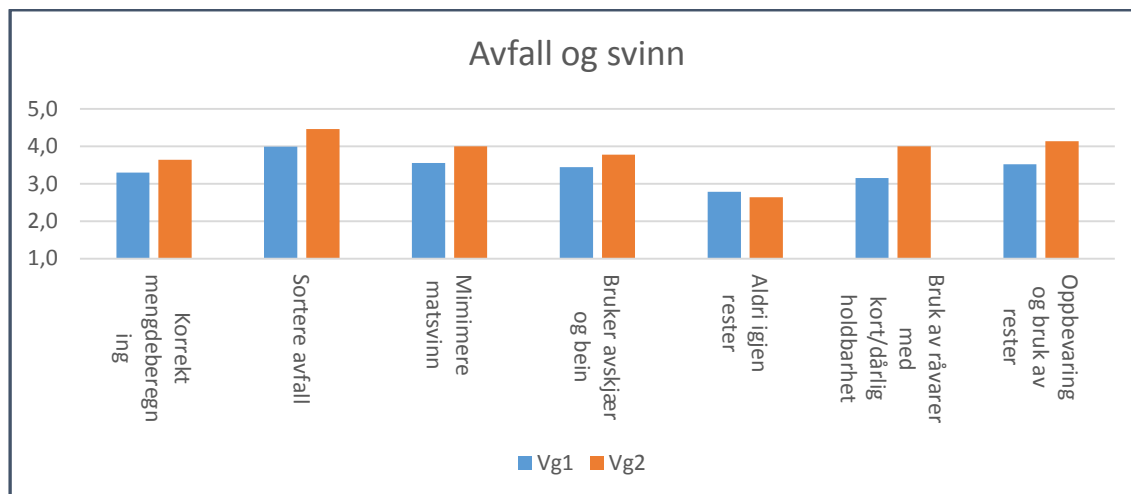
Elevene svarer at de i relativt stor grad bruker råvarer i sesong, og at de benytter hele dyret eller fisken. De er imidlertid ikke like sikre på at det benyttes råvarer fra nærområdet, hvilken påvirkning ulike råvarer har på klima/miljø og om de benytter ulik råvarekvaliteter til ulik bruk (f.eks. gamle gulrøtter i gulrotkake/ferske gulrøtter til råkost)

Figur 3 - Resultater fra kvantitativ undersøkelse - Kosthold



Figur 3 viser lavere generell skåre enn i figur 1 og 2. Dette indikerer at elevene ikke opplever at kjøtt og fisk velges bort av hensyn til miljøet. Elevene er også mindre enige i at grønnsaker ofte benyttes som hovedråvare når de har praksis på verkstedet. Vg1-elevene er noe mer enige enn Vg2-elevene, men forskjellen er svært liten.

Figur 4 - Resultater fra kvantitativ undersøkelse - Avfall og svinn.



I figur 4 viser resultatene at skårene svinger i takt. Respondentene er relativt enige i at de sorterer avfall, minimerer matsvinn og at de bruker avskjær og bein til kraft. Vg2-elevne svarer generelt mer positivt enn Vg1-elevne bortsett når det gjelder å sortere avfall og foreta korrekt mengdeberegning. Elevene er minst enige i at det aldri er rester igjen.

Kvalitativ undersøkelse

I denne delen av resultatkapittelet vil vi presentere de funn vi mener er mest relevante i forhold til vår problemstilling.

Vi stilte følgende to spørsmål til våre informanter:

1. Hva legger du i begrepet bærekraftighet når det gjelder matproduksjon i restaurant- og matfagene?
2. Hvordan organiserer du arbeidet med følgende tema/mål i læreplanen: «Velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra etiske og bærekraftige kriterium?»

Meningsenhetene fra analysen ble satt inn under kategoriene: Råvarer, Kosthold samt Svinn & Avfall. Flertallet av informantene svarte at råvarer var det første de tenkte på. Først og fremst at det er viktig å utnytte hele råvarene, men også at det er lokale råvarer i sesong. Noen oppfattet også at økologiske og Debio merkede produkter hadde sammenheng med bærekraft. Et fåtall nevnte at de tenkte på kosthold i forbindelse med bærekraft, og det var da i sammenheng med at det er trendy; at bransjen og gjestene har fokus på bærekraft og å spise mer grønnsaker. At Svinn & avfall falt inn under begrepet bærekraft var alle lærerne enige i. I intervjuene kom det fram at lærerne ikke kunne definere *begrepet* bærekraft, men at de stort sett var enige i hovedtrekkene.

Da vi spurte lærerne om hva de vektlegger i undervisningen om bærekraft, var det en lærer som svarte: «Det er liksom innbakt i resten av undervisningen, det er sjelden at vi bruker akkurat begrepet *bærekraft*». Dette er et utsagn som flere av lærerne gjentok. Med tanke på råvarer hadde de fleste et årshjul å følge, der råvarene var satt inn etter sesong. Som en lærer sa: «Når vi har om lam, så snakker

vi jo om hvorfor vi har det på denne tiden og så bruker vi ulike stykningsdeler og koker kraft på beina». Selv om lærerne mente at det var viktig å bruke kortreiste og lokale råvarer, var det ingen av lærerne som engasjerte seg noe nevneverdig i å prøve og kjøpe inn kortreiste råvarer.

Ingen av lærerne trakk inn kosthold som et tema når de underviste om bærekraft. Å spise mer grønnsaker, mindre kjøtt osv. inngikk heller i undervisning om spesialkost. En sa: «altså, det der skjønner dem ingenting av- spise mindre kjøtt liksom?».

Alle lærerne hadde fokus på å minimere svinn og bruke opp hele produktet, men det var kun en som nevnte å ha fokus på og bruke opp rester på en kreativ måte. «Vi har liksom lagt de planene vi har og da er det vanskelig å avvike fra dem og gjøre noe annet». Halvparten av lærerne mente at skolens kildesorteringssystem var altfor dårlig. Dette påvirket undervisningen i form av at det var en utfordring å lære elevene hvordan sortering skulle gjøres på en ordentlig måte. Men de fleste sa at de sorterte noe, som for eksempel mat, glass, metall og restavfall. Informantene synes at det er et meget relevant tema, som de antar kommer til å bli mer og mer aktuelt å prioritere i sin undervisning.

Diskusjon

Har vi nå fått svar på hvordan yrkesfaglærere organiserer sin undervisning for at elevene skal kunne velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra bærekraftige kriterier, og i hvilken grad elevene opplever at de kan bruke bærekraftige kriterier i praksis?

Spørreundersøkelsen viste at elevene ikke var helt ukjent med noen av oppgavene og kompetansene de ble spurt om. Elevene mener selv at bærekraft er relevant for yrkesutøvelsen, selv om alle ikke nødvendigvis er helt sikre på hva begrepet betyr, eller føler at de har lært veldig mye om bærekraft knyttet til restaurant og matfagene. En av elevene skrev på siste spørsmål: «For å være helt ærlig er jeg ikke helt sikker på hva ordet betyr eller hva meningen bak ordet er». Det kommer også frem i intervjuene av lærerne at ordet *bærekraft* sjelden benyttes. Dette må ikke nødvendigvis være en negativ ting, man kan jo undervise om bærekraftige prinsipper uten å bruke begrepet. Men det er en utfordring når ordet brukes i læreplanen, og det fremstår som uklart for både lærere og elever. Elevens kompetanse vil da være helt avhengig av lærerens forståelse av begrepet, og hva de velger å ha som fokus i sin undervisning.

Det er noen tydelige tendenser som går igjen i resultatene fra både lærere og elever. Blant annet dette med valg av bærekraftige råvarer/kosthold. Vi mener helt entydig å kunne si at et kosthold bestående av hovedsakelig vegetabiliske råvarer er det aller mest bærekraftige. Animalske råvarer kan være mer eller mindre bærekraftige, men et vegetabilisk alternativ vil allikevel være et bedre bærekraftsvalg (Mogensen et al., 2009; Svihus, 2016). Våre undersøkelser viser at dette ikke er noe fokus i undervisningen på skolene. Vegetabilisk mat blir sett på som en spesialkost blant lærerne, eller en trend. De 2 spørsmålene om kosthold som ble stilt til elevene var også de med de definitivt svakeste resultatene, noe som støtter opp om lærernes uttalelser. Vi tror det er viktig at fremtidige yrkesutøverne får øvelse i å lage vegetabiliske retter på samme måte som de lærer seg å tilberede kjøtt og fisk. På den måten vil det bli like naturlig å servere kikertkaker som kjøttkaker i institusjonene, og

like populært med linseburger som hamburger på restaurant. Små endringer i vanene våre kan ha stor påvirkning på det totale konsumet av animalske varer, og slike tiltak vil igjen kunne ha stor betydning for bransjens bidrag til en bærekraftig utvikling. En beregning gjort av fremtiden i våre hender (Lindahl, 2014) viser at om alle nordmenn kuttet ut kjøtt til middag én dag i uken vil dette tilsvare ca. 170 000 færre biler på veiene. Dette viser at redusert kjøttkonsum kan ha stor innvirkning på miljøet med ganske små grep.

Vi ser det som svært positivt at elevene opplever at de er gode på å sortere avfall og redusere svinn. Dette er også noe lærerne uttaler at de har fokus på. Noen lærere uttalte at skolen hadde for dårlig system for avfallssortering, og at dette var noe elevene reagerte på og tatt opp i elevrådet. Det tyder på engasjerte elever. Det har nylig vært et stort norsk prosjekt om matsvinn, så svinn er noe som er i fokus i hele næringsmiddelkjeden og vil være svært relevant for elevene i arbeidslivet (Matvett AS, 2016).

Det er mer bekymringsverdig at elevene ikke opplever tilstrekkelig kompetanse i å mengdeberegne, og at det ofte er igjen rester etter at maten er servert. I bedrift er korrekt mengdeberegning svært viktig med tanke på både bedriftens økonomi og bærekraft. Kanskje burde skolen ha mer fokus på dette for å forberede elevene bedre på kravene fra arbeidslivet. En av elevene svarte følgende på det åpne spørsmålet i spørreskjemaet: Hvilken kunnskap mener du, som fremtidig yrkesutøver, at det er viktig å ha om bærekraftig matproduksjon? «Rester blir til nye retter, bruke alle deler av dyret, porsjonere riktig, mindre rester, bruke de eldste råvarene først». Flere andre skrev også om svinn, oppbevare maten riktig, god varerullering, utnytte hele råvaren, bruke rester. Det er flott å se at elevene selv mener denne kunnskapen er viktig, og de på den måten oppfatter at de har relevant kompetanse.

Lærerne forteller at de har et årshjul med råvarer som styrer fokus og produksjon i løpet av skoleåret. Det samme kommer frem av at elevene oppfatter at det ofte brukes råvarer i sesong. Men ut ifra intervjuene virker det som det normalt er én råvaregruppe i fokus; vilt, fisk/skalldyr, lam. Om tilbehøret og resten av råvarene var i sesong var det ingen som sa de hadde noe fokus på. Noen av lærerne uttalte at de unngikk råvarer som ikke er i sesong, slik som jordbær på vinteren.

At elevene ikke føler de kan like mye om sammenhengen mellom råvarer og klima/miljøpåvirkning kan muligens ha sammenheng med ordlyden i kompetansemålene. På Vg1 brukes ikke klima/miljø som begrep. Ingen av lærerne nevnte i sine intervjuer miljøet som en faktor, eller at det påvirket deres valg av råvarer. Flere av lærerne sa at de oppfattet kortreist mat som bærekraftig uten at de likevel benyttet lokale/kortreiste råvarer i undervisningen. Elevene svarer også at de ikke opplever at det er noe fokus på kortreist mat, eller at kortreiste råvarer brukes på kjøkkenet.

Vi opplever derfor undervisningen om bærekraftige kriterier som litt tilfeldig ved at lærerne ikke på forhånd har definert hva de legger i begrepet bærekraft og hva bærekraftige kriterier innebærer. Oppfatningen av hva som er bærekraftig er sprikende, og heller ikke nødvendigvis kunnskapsbasert.

Det hadde vært interessant å vite mer om er hva elevene legger i bærekraftige kriterier. Vi vet ingenting om deres oppfattelse av begrepet, og det gjør noen av resultatene fra undersøkelsen mer usikre. Den kvalitative undersøkelsens validitet kunne muligens vært høyere med flere informanter,

men vi opplevde allikevel at vi fikk data-metning fra intervjuene vi gjennomførte. Det at resultatene fra intervjuene og spørreundersøkelsen stemmer godt overens og kun med små avvik, tolker vi som god reliabilitet i undersøkelsen.

Oppsummering og konklusjon

Formålet med denne artikkelen var å gi svar på problemstillingen: Hvordan organiserer yrkesfaglærere i restaurant- og matfag undervisningen for at elevene skal kunne velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra bærekraftige kriterier, og i hvilken grad opplever elevene at de kan bruke bærekraftige kriterier i praksis?

Konklusjonen ut fra resultatet er at lærerne underviser om bærekraft, men med lite plan og struktur og en opplevelse av at begrepet bærekraft er vanskelig å definere. Resultatet av intervjuene med lærerne bekrefter i stor grad elevenes svar fra spørreundersøkelsen. Selv om elevene også opplever at de i liten grad kan definere begrepet bærekraft, anvender de likevel bærekraftige kriterier i praksis. Særlig innenfor kategorien avfall & svinn.

Både lærere og elever mener at bærekraft er et meget aktuelt og interessant tema sett ut fra et samfunnsperspektiv, og et relevant mål som de ønsker mer fokus på i undervisningen. Vi mener at skolen og lærerne bør definere begrepet bærekraft for å kunne sette konkrete mål for undervisningen. Vår forskning kan være med på å øke fokus på lærernes rolle i å påvirke fremtidens yrkesutøvere i å skape et mer bærekraftig samfunn.

Kildeliste

FN-sambandet. (2016). Dette er FNs bærekraftsmål. Hentet 9.10.17 fra:

<http://www.fn.no/Tema/FNs-baerekraftsmaal/Dette-er-FNs-baerekraftsmaal>

Johannessen, A., Christoffersen, L. & Tufte, P. A. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (4. utg. utg.). Oslo: Abstrakt.

Kunnskapsdepartementet. (2006a). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag*.

Hentet fra: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>

Kunnskapsdepartementet. (2006b). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra:

<https://www.udir.no/kl06/RFG2-01>

Kunnskapsdepartementet. (2006c). *Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2*

Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/MFG2-01>

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. (3. utg., 2. oppl.). Oslo: Gyldendal akademisk forlag

Lindhøll, H. (2014). Kjøttfri dag = 170 000 færre biler. Hentet 16.5 fra:

<https://www.framtiden.no/201409246561/aktuelt/mat/kjottfri-dag=-200.000-farre-biler.html>

Ludvigsen, S. (2015). *Fremtidens skole : fornyelse av fag og kompetanser (Norges offentlige utredninger (NOU 2015:8.))*.

Matvett AS. *Kast mindre mat: Guide til en miljøvennlig og lønnsom kjøkkendrift*. Hentet fra:

<http://www.matsvinn.no/>.

Matvett AS. (2016). ForMat prosjektets sluttrapport 2010-2015. Hentet fra

<http://matsvinn.no/wp-content/uploads/2016/09/ForMat-prosjektets-sluttrapport.pdf>

Mogensen, L., Kidmose, U. & Hermansen, J. E. (2009). *Fødevarernes klimaaftryk, sammenheng mellom kostpyramiden og klimapyramiden, samt omfang og effekt af fødevarespild.*

Norad. (2016). *Bærekraftsmålene: hovedmål og delmål.* Hentet 9.10 fra:

<https://www.norad.no/om-bistand/barekraftsmalene/barekraftsmalene-hovedmal-og-delmal/>

Svihus, B. (2016). *Spiselig : en fortelling om maten og mennesket.* Oslo: Aschehoug.

BÆREKRAFTIG UTVIKLING I FAGET MAT- OG HELSE

- EN KVALITATIV UNDERØKELSE OM UNDERVISNINGSMETODER I UNDOMSSKOLEN

Sammandrag

Denna artikel kommer omfatta problemställningen ”Hur organiserar Mat og Helselärare i ungdomsskolor undervisning om bærekraftighet och ekologisk mat?”. Bakgrunden till valt tema är utredningen *Framtidens skole* (NOU, 2015) som föreslår att hållbar utveckling skall fokuseras på i större grad i kommande utbildningsplan. Nyligen kom höringen *Overordnet del – verdier og prinsipper*, förslag på uppdatering av den generella delen i läroplanen. Det föreslås större fokus på hållbar utveckling och flerfagligt samarbete om temat (Kunnskapsdepartementet, 2017). Regeringen har också som mål att 15% av matproduktionen ska vara ekologisk 2020, en satsning på mer hållbara produktionsmetoder (Landbruks- og matdepartementet, 2016).

Mat og helsefaget ger en möjlighet att påverka nästa generation om hållbar utveckling, vilket gör mig intresserad i detta tema. För att kartlägga organiseringen av undervisningen är metoden kvalitativ forskningsintervju vald med fem lärare i tre norska kommuner.

Resultatet i undersökningen visar att det är främst tre områden inom hållbar utveckling som förmedlas till eleverna. Det är naturens resurser så som bär och svamplockning, vegetarisk matlagning samt matsvinn. Informanterna uppger att temat förmedlas främst i en sammanhängande period och mestadels praktiskt. De flesta uppger att temat kunde ha synliggjort bättre till eleverna under hela året. Det är inte fokus på ekologiska inköp eller undervisning i stor grad. Det förekommer heller inget tvärfagligt projekt om hållbar utveckling enligt informanterna, även fast reflektion över idén finns.

Introduktion

Begreppet hållbar utveckling (*norsk översättning; bærekraftig utvikling*) är ett stort tema som jag anser viktigt- men svårt att få grepp om. Dock är det otroligt angeläget för framtidens klimat och hälsa på jorden. FN har satt upp 17 globala mål för hållbar utveckling genom att utrota fattigdom, bekämpa olikheter och stoppa klimatändringar innan 2030. Detta måste alla länder arbeta tillsammans med (FN-Sambandet, 2016). Definitionen på hållbar utveckling blev känd 1987 i Brundtland-kommisjonen rapport *Vår felles framtid* och lyder: «Utvikling som imøtekommer dagens behov uten å ødelegge mulighetene for at kommende generasjoner skal få dekket sine behov» (Brundtland, 1987, s. 42).

Regeringen har dessutom satt ett mål att öka andelen ekologisk mat i samhället till 15 % till 2020, som en del av mer hållbara produktionsmetoder (Landbruks- og matdepartementet, 2016). Det gör mig intresserad i hur både hållbar utveckling och ekologisk mat tas in i skolans värld. Dagens ungdomar är vår framtid, hur förmedlas temat till elever i mat og helse? Studien genomförs med kvalitativ forskningsintervju.

Problemstillingen för undersökningen är ”Hur organiserar Mat og Helse lärare i ungdomsskolor undervisning om bærkraftighet och ekologisk mat?”. Begreppet *organiserar* inkluderar lärarens undervisningsmetoder, val av innehåll, inköp och tidsbruk.

Bakgrund för problemställning

Barn och ungdomar- vår kommande generation är viktiga resurser för att lösa framtidens stora utmaningar för en hållbar planet. Skolan är en arena där vi når alla elever, där kunskap och inspiration kan förmedlas. Att förstå samspelet mellan sociala förhållanden, ekonomi, klimat och miljö är centralt för att få en helhetlig förståelse i innebörden av hållbar utveckling. Rapporten *Framtidens skola- fornying av fag og kompetanser*, NOU 2015: 8 (NOU, 2015) sätter hållbar utveckling på agendan i grundskolans alla nivåer. Förslagsvis ska det vara ett av tre flerfagliga teman att satsa på i framtidens skola. Hållbar utveckling handlar om att tänka och agera lokalt, nationellt och globalt (NOU, 2015). I den nyligen utsända höringen om förnying av generella läroplanen står: «Skolen skal legge til rette for læring innenfor de tre tverrfaglige temaene folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap og bærekraftig utvikling» (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 14). Med det som grund, får det mig intresserad i hur hållbar utveckling undervisas utifrån dagens kompetansmål «vurdere og velje varer ut frå etiske og berekraftige kriterium» (Utdanningsdirektoratet, 2016, s. 5).

Hållbar utveckling i Mat og helse

Mat og helse skall vara allmänbildande och främja insikt till att reflekterat kunna välja kritiskt bland olika råvaror och måltider. I läroplanens del *mat og forbruk* är huvudområdet att bli känd med olika matvaror, matmärkning och produktion. Målet är att elevens färdighet och motivation skall bidra till en livsstil som tar hänsyn till människor och miljö- som kritiska och ansvariga förbrukare (Utdanningsdirektoratet, 2016, s. 5). I läroplanens generella del *Det miljøbevisste menneske* står att opplærningen ska ge bred kunskap om naturens olika samband och samspelet mellan människa och natur som kopplas till hållbar utveckling (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 2015, s. 21). *Kunnskap for en felles framtid* (2012) är en reviderad stradegi för utbildning inom hållbar utveckling. Den omfattar beskrivningar av både utmaningar och möjligheter hur temat skall tas upp i skolan. Klimatet, energiförbruk, biologisk mångfald och förhållandet mellan rika och fattiga länder är centrala i skolsektorn. Utifrån stradegin menar dem att alla dessa områden bör belysas från en ekonomisk, ekologisk och social vinkel. Det är viktigt att alla aktörer, både nationellt, kommunalt och skolpersonal vet sin roll och ansvar i att säkra en helhetlig integrering av hållbar utveckling (Kunnskapsdepartementet, 2012).

Men vad är det då eleverna ska kunna? Vad är det lärare i mat og helse ska undervisa om temat? I boken *Mat og Helse i skolen* (Holthe & Wilhelmsen, 2011) tar författarna upp ekologisk mat och rättfärdig handel som teman i kapitlet som omfattar Bærkraftig och etisk mat. En annan bok som riktar sig till mat og helse lärare är *Om mat og ernæring* (Øverby & Bere, 2014). Den tar upp begreppet hållbar utveckling, klimat, miljö och hälsa. Författarna ger förslag på 10 konkreta råd för att äta miljövänligt och hållbart. Råden rekommenderas att yrkespersoner skall ta hänsyn till vid kommunikation av kostråd. Råden är t.ex. att välja mat lågt i näringskedjan, säsongsråvaror, ekologiskt, rättfärdig produktion och minska matsvinn. Norges matsvinn 2015 var över 350 000 ton (FN, 2017),

vilket är en skrämmande siffra. Alla behöver hjälpas åt med minskning av svinn och återigen har skolan en viktig roll här.

I den nya ämnesplanen för Grunnskolelærerutdanningen på HiOA for trinn 1-7 och 5-10, står att utbildningen ska kvalificera studenterna till att ta vara på utbildning för hållbar utveckling som ett tvärfagligt tema. Lokala och globala resurs och miljöutmaningar ska vara utgångspunkt och omfatta produktion, matkonsumtion och transport (HiOA, 2016). Det är det framtida lärare kommer få för utbildning om temat i mat og helsefaget och som jag tolkar förväntas ska förmedlas till eleverna.

Tidigare forskning

I 2011 gjordes en masteroppgave som tog an hela begreppet i mat og helse. Konklusjonen i studien var att kunnskapen om bærekraft var relativt svag bland lærarna, temat blev lite prioritert, økonomin tillåter inte bærekraftige råvaror samt læreplanen är for omfattande for å hinna tilrækkelig undervisning om det (Joa, 2011). En oversikt om vad som kan knyttes til hållbar utveckling i mat og helse ges i Johanssons masteroppgave (2016). Från intervjuer och observationer med engagerade lærere ges mange fine eksempler på lykkede undervisninger om det. At anvende externa resurser, tværfaglig opplegg og ha en helhetlig syn på hållbar utveckling är bra faktorer menar hon (Johansson, 2016, s. 4). Med bakgrunn av dessa två masteroppsatser och litteraturgenomgangen om temat beskrivs nedan min undersökning och resultatet av den.

Metod

Metoden i studien är kvalitativ forskningsintervju. Den ägnar sig när man vill få djupare förståelse för vad och hur informanten upplever det fenomen som ska undersökas (undervisning av hållbar utveckling) (Kvale & Brinkmann, 2015). Det är genomfört fem intervjuer med mat og helse lærere från tre kommuner i Norge. Studien tar utgangspunkt i Kvale och Brinkmanns (2015) sju faser av en intervjustudie. Först kommer *tematisering*, där frågor som varför, vad og hur ställdes om studien. När temat var klar så utformades studiens *design*. Jag granskade alla kommande faser og satte opp en milepælsplan.

Forskningsdesignen är semistrukturert. Det innebær at intervjuguiden har hovedfråger men ordningsfølgen varierer beroende på hur informanten svarer (Johannessen, Trufte, & Christoffersen, 2011). Med bakgrunn från litteraturen, regeringens mål at satsa på mer på ekologisk og nyfikenhet på hur detta förmedlas til eleverna kom følgende forskningsfråger fram i intervjuguiden:

1. *Vad legger mat og helse læreren i begreppet bærekraft?*
2. *Hur planlegger og gjennomfører mat og helse læreren undervisning om temat bærekraft?*
3. *Hur mycket omfatter ekologisk en del av temat bærekraft?*
4. *Har mat og helse læreren något ytterligere at tillegg?*

Kontakt opprättades via e-post til rektorer og lämplige informanter på ungdomsskoler og jeg fikk positiv respons av tre skoler og fem lærere. I informationsbrevet fanns temat og formålet med undersökningen samt info om frivillig og anonym deltagelse. Jeg intervjuade fire med personlig møte og en telefonintervju. *Intervjun* prøvde jeg få avslappnad og neutral, så informanten skulle känna sig trygg i situationen. Jeg startade med at informere om frivillighet og anonymitet, detta for at

såkra studiens troværdighet, att informanten delger sanningen utan att vinkla den (Kvale & Brinkmann, 2015).

Intervjun spelades in och transkriberades därefter ordagrant. Anonymiteten säkrades med numrerade och lösenordskyddade filer. Analysarbetet startade med att råmaterialet genomgicks grundligt flertalet gånger och stickord noterades regelbundet. Sedan sorterades meningsenigheterna i teman och blev placerade i kategorier som utmärkte sig efter hand. Därefter sammanställdes och tolkades dessa, med utgångspunkt i forskningsfrågorna och problemställningen. Dessa steg kan uppsummeras i 1. Reduktion av data, 2. Presentation av data, och 3. Konklusion och verifiering (Hjerm & Lindgren, 2011). Den sista av Kvale och Brinkmanns (2015) sju faser är *Rappotering* vilket är denna artikel.

Resultat

Jag har valt att presentera resultaten i de kategorier jag fann vid analysarbetet. Under varje kategori finns ett eller flera citat som framkommit under intervjuerna för att belysa innehållet i kategorien. Kategorierna som framkom namngav jag som: lärarens begreppstolkning, undervisningsmetoder, innehåll, inköp och den sista lärarens utmaningar och möjliga förbättringar.

Lärarens begreppstolkning

Intervjun startade med att informanten fick beskriva sin tolkning av begreppet *bærekraft*. Följande stickord kom upp, där alla uppgav minst fem av dessa:

- Välja grönt- vegetariskt
- Återanvända överbliven mat
- Använda rester
- Undvik kasta mat
- Använda naturens tillgångar
- Säsong
- Lokala och närproducerade råvaror
- Inte förstöra jordens resurser
- Inte ödelägga jordens resurser till nästa generation
- Handla ekologiskt
- Strömförbruk
- Den enskilda förbrukarens ansvar
- Transportproblematik
- Tillberedningssätt

Typiska uttalanden från informanterna om begreppet var t.ex. «*Det er vanskelig å forklare, jeg bruker begrepet ofte*» (L5), «*Veldig svært dette temaet*» (L1).

Undervisningsmetoder

Det som framkom av undervisningsmetoder har jag sammanställt nedan. Merparten av informanterna hade temat som en sammanhängande bolk på temaplanen, vanligtvis 2–3 veckor. De flesta lärarna hade fokus på hållbar utveckling på hösten i samband med bärplockning och andra säsongvaror. Övrigt under året så var inte säsongvaror särskilt prioriterat. De flesta informanter uppger att de är osäkra om

temat synliggjøres tilrækkelig inför eleverna. Flera av lärarna gör en praktisk uppgift där eleverna själv ska skriva en inköpslista till en maträtt med tanke på hållbar utveckling. Några tar in temat i "kokkekamp" där ett av målen är att eleverna ska välja bærekraftiga ingredienser. Samtliga lärare undervisar mer praktiskt än teoretiskt om det.

Alla skolorna använder "Matlyst" som resursbok, där merparten uppger att eleverna får uppgift att läsa kapitlet om hållbar utveckling hemma. Få av lärarna har skriftligt prov om temat. Mycket av det som tas upp är inspirerat ifrån vad som för dagen är aktuellt i medier. Merparten av lärarna visar ofta någon relaterad film. Två av lärarna har ordnat marknad på hösten där eleverna säljer egenproducerade produkter av höstens grödor, som dem kopplar till hållbar utveckling.

Innehåll

Denna kategori handlar om innehållet i undervisningen, vad är det lärarna prioriterar? Det som alla informanter gemensamt har av innehåll i undervisningen är "naturens resurser" (bär, frukt och svamp) tidigt på hösten. De flesta tar med eleverna i skogen, uppmanar dem att ta med frukt och bär hemifrån eller att läraren tar med själv. Citat från en informant är följande: «*Vi starter direkte på høsten og høster det som naturen gir oss.*» (L1). Summerat tas följande innehåll upp av lärarna i undervisningen:

- Naturens resurser", plockar bär, frukt eller svamp.
- Vegetariska råvaror
- Tar hand om rester, minska på matsvinn, fryser in mat
- Eleven tillagar lagom mängd mat - minska matsvinnet.
- Samarbetsprojekt med den lokala butiken, där skolan får all frukt och grönt som butiken annars kastar
- Ge inspiration till vad var enskild elev kan göra för klimatsmarta val.

Ekologiskt tas främst upp under föreläsningar och PowerPoint presentationer. Merparten av lärarna prioriterar inte ekologiskt speciellt högt, enbart en lärare uppger att den ger undervisning om ekologisk produktion.

Inköp

Finns en röd linje mellan vad läraren undervisar om hållbar utveckling och val av råvaror? När det gäller inköp så är det två alternativ bland informanterna.

- Kommunalt inköpsavtal med specifik leverantör, köper ofta stora mängder, lagrar och fryser in. De uppger att de inte har något svinn av råvaror. Stödköper små mängder i lokalbutik.
- Inköp på lokalbutik av läraren själv, för att bättre justera mängden - undvika svinn. Köper in några få varor av större grossist.

Det är dock främst priset som avgör vad för råvaror som ska köpas. Tillgången på ekologiska och lokalproducerade råvaror är låg menar två av lärarna och samtliga anser att det blir för dyrt att köpa det regelbundet. Citat som styrker detta är «*Vi velger hva leverandørene kan tilby oss, så noe videre økologiske produkter, er det ikke*» (L2) och «*Vi kjøper ikke så mye lokalt produsert, fordi det koster mer*» (L3).

Lärarens utmaningar och möjliga förbättringar

Nedan visas det informanterna har uttryckt som utmaningar, självkritiska reflektioner och möjliga

förbättringar kring detta tema. Alla informanter erkänner att de hade kunnat ha mer fokus på temat under hela året eller synliggöra det tydligare för eleverna. En lärare uttrycker följande: «*Du motsier deg selv når du har så mye kjøtt, ikke sant. Årsplanen er ikke helt gjennomtenkt, i forhold til en bærekraftig utvikling. Det er den ikke. Det er en vanskelig balanse*» (L1). En informant menar det är mer fokus på temat i dag än för fem år sedan.

Ingen av lärarna har arbetat tvärfagligt med hållbar utveckling i andra ämnen, men de flesta uppger att det kunde vara intressant och nyttigt projekt. Flera av lärarna önskar att det funnits bättre tid och ekonomi så bedrifts- eller lantgårdsbesök vore lättare att genomföra. De flesta lärarna anser att ämnet ska igenom så mycket teori att det blir för lite tid till detta tema. En av lärarna uttrycker att den kanske kan för lite om hållbar utveckling. En informant uttrycker följande: «*Det handler om den holdningen du har som lærer, hva slags kunnskap du ønsker at eleven skal kunne når de forlater her, å ha en grunnleggende kompetanse på valg av mat, hvilke gode valg du kan gjøre*» (L4). Detta citat anser jag ger en fin bild av viktigheten i lärarens inställning och intresse till ämnet den undervisar om.

Verifiering av resultatet

Jag har ständigt i analysprocessen haft min problemställning "Hur organiserar Mat og Helselærere i ungdomsskolor undervisning om bærekraftighet og ekologisk mat?" nära för att stämma av att jag håller mig till temat. Jag har grundligt läst igenom mitt råmaterial, meningsenigheterna och kategorierna flera gånger under analysprocessen. Men det kan ändå finnas svagheter i studien som jag vill lyfta fram. Det är enbart fem lärare som har deltagit, vilket är ett litet underlag för att bli en representativ studie för hela landet. Jag upplevde ändå en datamätning (Johannessen et al., 2011) efter fem intervjuer som styrker studiens validitet.

En möjlig svaghet kan vara att lärarna har gett en förskönad bild av verkligheten, medvetet eller omedvetet. Jag själv kan även vara en svaghet i studien pga. av min låga erfarenhet kring intervjuer och forskningsstudier. Jag har i bästa mån försökt vara reflekterad med öppen tillnärmning av min data. Jag kan heller inte garantera att jag fått fram informantens egentliga verklighet i mina resultat, då det är min förtolkning av den.

Diskussion

Nedan kommer jag diskutera mina fynd samt resonera kring dessa upp mot teorin i ovanstående kapitel. Jag tar hänsyn att min undersökning endast har gjort en intervju med vardera informant, ingen observation över vad som egentligen undervisas om eller gett informanterna möjlighet att förbereda sig på exakt vad intervjuen ska handla om. Så den mänskliga faktorn, att läraren inte minns exakt vad som undervisas om detta tema kan spegla in i resultatet.

Jämförelser mellan begreppsuppfattningen och vad som undervisas om temat visar att flera av informanterna ger en vidare begreppsuppfattning än vad som sedan förmedlas till eleverna. Jag tolkar det att läraren har anpassat sin undervisning till det som är mest genomförbart i en skolmiljö. Tidsaspekten kan vara en möjlig orsak att många av lärarna fokuserar på matsvinn och naturens tillgångar framför exkursion eller långsiktig organisation om temat genom året.

Ekologiskt visade sig vara låg prioriterat tema, till trots att det var flertalet som nämnde det i begreppsavklaringen i starten av intervjun. Jag tycker det är intressant med tanke på regeringsmålet

att öka andelen ekologiskt (Landbruks- og matdepartementet, 2016). Hade inte det varit en tillgång att elever får mer kunskap om ekologiskt i mat och helse, om nu regeringen satsar på den produktionsmetoden? I Sverige finns det skolor som sedan länge har nästan all skolmat ekologisk (Rogvall, 2016) och som uppger att det inte alls behöver bli dyrare i längden (Nilsson, 2015). Detta är exempel från den fria skollunchen alla elever i svenska grundskolan får, men jag anser ändå det finns en relevant koppling till mat och helse ämnet, då ekonomi styr båda och flertalet av mina informanter menar att det är för dyrt med ekologiska råvaror. Från en intervju jag gjort med färskvaruchef i en norsk matvarubutik uppkommer det just att högt pris och litet utbud vara orsak att färre köper ekologiska råvaror.

Jag ser att mycket av innehållet av undervisningen är präglad av vad lärarna och eleverna kan få gratis i naturen. Det ger en förbindelse mellan naturens tillgångar och skapande av rätter från kortresta råvaror. Detta stöts i vad som står i läroplanens generella del och den förslagsvis nya utgåvan (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 2015) (Kunnskapsdepartementet, 2017). Undervisningen med bär och svamplockning ger eleverna en fin koppling mellan närodlad, naturens tillgångar och vegetariska alternativ. Jag tycker samarbetsprojektet med butiken verkar vara ett fint projekt som kopplar ihop många parametrar och synliggörande av en hållbar mathantering till eleverna. Det är både ekonomiskt, ekologiskt och socialt.

Det läggs stort fokus på matsvinn, någon jag dock tolkar mest sker av ekonomiska själv framför att bevisgöra hållbar utveckling. Alla informanter uppger att de ständigt fokuserar på matsvinn men inte alltid synliggör till eleverna varför detta görs och vilken fördel det har för vår jord. Det är bara en av lärarna som uppger att den jobbar med de 10 konkreta råd som Øverby och Bere (2014) tar upp i din bok, där eleverna får tips hur de själva kan leva hållbart. Klimatet, energiförbruk, biologiska risk mångfald och förhållandet mellan rika och fattiga länder är centrala i skolektorn enligt rapporten framtidens skole (NOU, 2015). Det framkommer att det inte är stort fokus bland informanterna om de globala faktorerna på världsbasis. Energiförbruk, så som att använda hållbara energikällor är det två av lärarna som diskuterar med eleverna. Klimatfrågan är inte något som jag får uppfattning som tas upp i undervisningen i Mat og helse. Enligt Høgskolen i Oslo og Akershus (HiOA, 2016) ska de kommande mat og helse lärarna få kunskap om lokala och globala resurs och miljötutoringar med fokus på produktion, matkonsumtion och transport. Det ger förmedlingen en tydligare bild av vad eleverna ska få för kunskap om hållbar utveckling framöver.

I jämförelse med Joas (2011) masteroppgave ses likande resultat som denna undersökning. Temat blir inte prioriterat över hela året, ekonomin styr att inte hållbara råvaror köps in och läroplanen är för omfattande för att hinna undervisa tillräckligt om temat. Johansson (2016) hävdar att tvärfagliga upplägg och använda externa resurser är att föredra, något jag ser i liten grad bland informanterna.

Personligen ser jag nyttan att tidigt integrera hållbar utveckling i skolan, för att eleven ska få en egen uppfattning och kunna kritiskt göra goda val i samhället. Det kan även ge elever som t.ex. söker in på restaurant og matfag och framtida yrkesarbetare en stadigare grund att stå på. Restaurangbranschen behöver yrkesfolk med bred kunskap om hållbar utveckling, då de flesta företag jobbar med temat på ett eller annat sätt. Hållbar utveckling är med säkerhet ett tema för framtiden, så det har varit väldigt intressant att göra denna undersökning. Den har gett mig bredare kunskap hur ungdomsskolor omfamnar temat i mat og helse og gett mig själv insikt, idéer och tankar hur detta kan förmedlas till eleverna på bästa sätt.

Sammanfattning och konklusion

Genom fem intervjuer av mat och helse lärare i tre kommuner har jag undersökt följande problemställning: "Hur organiserar Mat og Helselärare i ungdomsskolor undervisning om bärkraftighet och ekologisk mat?". Utifrån dessa intervjuer har jag fått fram att informanterna har en bred kännedom om vad de kopplar till hållbar utveckling, men inte allt som undervisas till eleverna.

Samtliga informanter undervisar i en sammanhängande period, främst på hösten. Innehållet i undervisningen är mestadels praktiskt som bärplockning, vegetarisk matlagning samt fokus på matsvinn. Andelen ekologiskt är inte omfattande, orsaken är främst ekonomisk. Flertalet av informanterna reflekterar över att de kunde ha haft bredare genomgående undervisning om temat och synliggöra det bättre för eleverna. I jämförelse med tidigare forskning om hållbar utveckling i mat og helse, ser jag liknande fynd som i min undersökning, men tvärfagligt samarbete och externa resurser är i liten grad använd i undervisningen.

Litteratur

Brundtland, G. H. (1987). *Vår felles framtid*. Oslo: Tiden norsk forlag.

FN. (2017). *Ansvarlig forbruk og produksjon*. Hentet 04 25, 2017 fra:

<http://www.fn.no/Tema/FNs-baerekraftsmaal/Ansvarlig-forbruk-og-produksjon>

FN-Sambandet. (2016, 04 04). *Hva er bærekraftig utvikling?* Hentet 04 10, 2017 fra:

<http://www.fn.no/Tema/Baerekraftig-utvikling/Hva-er-baerekraftig-utvikling>

Hille, J. (2011). *Framtiden i våre hender*. Hentet 04 03, 2017 fra Arbeidsnotat nr 2/2011:

<https://www.framtiden.no/arbeidsnotater/arbeidsnotater-2011/449-norge-pa-okomatbunnen/file.html>

HiOA. (2016). *Fagplan-Mat og helse 1 (30 studiepoeng)*. Oslo: Fakultet for lærerutdanning og internasjonale studier. Hentet fra Grunnskolelærerutdanning for trinn 1-7 og trinn 5-10.

Hjerm, M., & Lindgren, S. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig analyse*. Oslo: Gyldendal Akademisk.

Holthe, A., & Wilhelmsen, B. U. (2011). *Mat og helse i skolen- en fagdidaktisk innføring*. Bergen: Fagbokforlaget.

Joa, K. B. (2011, September 01). *Et bærekraftig skolekjøkken? En studie av Mat- og helse- lærere på ungdomstrinnet*. Hentet 04 05, 2017 fra:

https://oda.hio.no/jspui/bitstream/10642/996/2/maeh_2011_joa.pdf

Johannessen, A., Trufte, P. A., & Christoffersen, L. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Johansson, C. (2016, 05 18). *BÆREKRAFT I MAT- OG HELSEFAGET*. Hentet 04 10, 2017 fra

<https://bora.hib.no/nb/item/823>

Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet. (2015). *Generell del av læreplanen*. Hentet 03 10, 2017 fra:

https://www.udir.no/globalassets/upload/larerplaner/generell_del/generell_del_lareplanen_b m.pdf

- Kunnskapsdepartementet. (2012, 07 05). *Kunnskap for en felles framtid. Revidert strategi for utdanning for bærekraftig utvikling*. Hentet 03 01, 2017 fra:
https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/KD/Vedlegg/UH/Rapporter_og_planer/Strategi_for_UBU.pdf
- Kunnskapsdepartementet. (2017, 03 13). *Overordnet del – verdier og prinsipper*. Høringsutkast fra Kunnskapsdepartementet. Hentet 04 26, 2017 fra:
<https://www.regjeringen.no/contentassets/ac9720408d464a83a7926f33dbcb7616/horingsutkast-fra-kunnskapsdepartementet-10.03.17--overordnet-del---verdier-og-prinsipper.pdf>
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). *Interview- det kvalitative forskningsinterview som håndværk*. Köpenhamn: Hans Reitzels Forlag.
- Landbruks- og matdepartementet. (2016, April 29). *Økologisk matproduksjon*. Hentet 02 19, 2017 fra: <https://www.regjeringen.no/no/tema/mat-fiske-og-landbruk/mat/innsikt/okologisk-matproduksjon/id2357162/>
- Nilsson, L. (2015, 04 22). *Uppgift: 100 procent KRAV-godkänt, men 0 kr dyrare*. Hentet 04 26, 2017 fra: <http://www.krav.se/uppgiften-100-procent-krav-godkant-men-0-kronor-dyrare>
- NOU. (2015). *Framtidens skole*. NOU 2015: (8). Hentet 02 10, 2017 fra:
http://nettsteder.regjeringen.no/fremtidensskole/files/2015/06/NOU201520150008000DDDP_DFS.pdf
- Øverby, N. C., & Bere, E. (2014). *Om mat og ernæring*. Kristiansund: Høgskoleforlaget AS.
- Rogvall, F. (2016, 09 16). *Före sin tid: Skolan i Bromma har serverat ekologisk mat – i 60 år*. Hentet 04 26, 2017 fra: <http://www.stockholmdirekt.se/nyheter/fore-sin-tid-skolan-i-bromma-har-serverat-ekologisk-mat-i-60-ar/reppih!UCKku78KSAA7bMIBdg6U8Q/>
- Utdanningsdirektoratet. (2016). *Læreplan i Mat og helse*. Hentet 02 10, 2017 fra:
<https://www.udir.no/kl06/MHE1-01>

KONSERVERING AV MAT. GAMALT NYTT?

- KORLEIS NYTTAR EIN KONSERVERING I RESTAURANT- OG MATFAGUNDERVISNINGA?

Samandrag

I denne artikkelen ser eg på korleis konservering blir nytta i undervising av elevar ved restaurant og matfag klassar. Mi interessa for dette temaet kjem frå mi bakgrunn som kokk, og at eg har vakse opp på gard. Der eg har sett og opplevd konservering frå barnsbein av. Dette fekk meg til å undre om konservering er like aktuelt i dag som før, og nærare bestemt; *korleis nyttar ein konservering i undervisinga av restaurant og matfag elevar?*

Som omgrepsavklåring har eg gått ut i frå at konservering av mat går ut på å hemma, utsetja eller hindra nedbrytande reaksjonar, samt få fram smak (Lynum, 2015; Riddervold, 1993; Skulberg, 2005). Schwartz (1996) nemner at konservering også handlar om å få fram smakar, kjensler og sesongar i råvarene.

I artikkelen har eg utført eit kvalitativt undersøkingsarbeid for å finne svaret på problemstillinga. Eg utarbeida ein strukturert observasjon samt ein intervjuguide for lærarar og elevar. Det vart intervjuar totalt 3 lærarar og 3 elevar.

Funna eg fann i undersøkinga var at lærarane synte lite bevisstgjerings over omgrepet konservering sjølv om konservering vart nytta dagleg på forskjellige måtar. Lærarane kalla det til dømes lagring eller oppbevaring for lengre haldbarheit. Lærarane tenkte berre på dei tradisjonelle konserveringsmetodane som salting, tørking osv. Lærarane sa dei berre nytta ei kort økt på hausten med konservering, men elles vart det nytta lite konservering i undervisinga. Sjølv om lærarane nytta konservering dagleg, synta dei lite refleksjon og transfer ovanfor elevane. Elevane verka då usikre på kva konservering var, men etter intervjuar gav omgrepsavklaringa, reflekterte elevane kjapt opp i mot dagleg bruk.

Det viktigaste funnet var at lærarane synte lite bevisstgjerings mot moderne konserveringsteknikkar. Dette fekk meg til å undre om dei moderne metodane er blitt for «vanlege», for tilgjengelege. Mi konklusjon er at lærarar og bedrifter i restaurant- og matfag bør bli meir bevisste med omgrepsavklåring, samt vere meir avklarande når ein nyttar omgrep. Dette kan føre til ein betre transfer og betra bevisstgjerings for elevar.

Introduksjon

Er konservering like aktuelt i dag som før? Eg er utdanna kokk og har arbeid nokre år. For meg er konservering ein viktig del av arbeidet. Det er noko du som kokk tenker på heile tida. Dette for å sikre gjestene trygg mat (Lovdata, 2017; Lovverket, 2017), i forhold til økonomi og tilføre smak (Hovig, 1986).

Utifrå mine praksisperiodar på ulike skular dei tre siste åra, er eg blitt nysgjerrig på om lærarar ved restaurant og matfag er bevisste på kva konservering er og kor stor del konservering er av

undervisinga. Dette var noko eg ynskja å finne meir ut om, av di det kom fram under e-postkorrespondanse og samtalar med mine lærarinformantar at dei nytta konservering i eit par teoritimar på hausten. Like eins kom det fram etter å ha utført eit kvalitativt intervju, samt ein strukturert observasjon hos ein pølsemakar og ei kjøttskjerarbedrift at konservering er blitt ein stor del av kvardagen vår. Begge bransjane nyttar konservering i form av kjøøl og frys fleire gonger i løpet av dagen, likevel reflekterte dei ikkje over kjøøl og frys som konserveringsmetodar. Det tydar på taus- eller passiv kunnskap (Imsen, 2014).

Eg valde problemstillinga: *Korleis blir konservering nytta i undervising av elevar ved restaurant og matfag?* (heretter kalla RM fag elevar.)

Avklaring av omgrep

Lynum (2005) fortel at når matvara blir lagra, blir dei endra og øydelagde på forskjellige måtar.

Dei viktigaste avgrensande faktorane på forringing av mat er temperatur, pH, CO₂-konsentrasjon, oksygentilgang (redokspotensial), tilsetjing av konserveringsmiddel og bestråling. Det finnes tallause konserveringsmetodar som har blitt brukt frå «gammalt av» for å hemma mikroorganismane sin vekst ved senking av vatnaktivitet og endring av PH (Lynum, 2005; Riddervold, 1993).

Eg har vald å ta utgangspunkt i Lynum (2015), Riddervold (1993) og Skulberg (2005) sin definisjon av konservering: «Konservering av mat går ut på å hemma, utsetja eller hindra nedbrytande reaksjonar, samt få fram smak». Schwartz (1996) fortel at konservering no om dagen ikkje berre handlar om å oppbevare mat, men også om tradisjonelle smakar og kjensler som desse bærer fram, like eins få fram sesongar og tankar.

Metode

Eg har valt å utføre eit kvalitativt forskingsarbeid. Det å få fram korleis nokre få lærarar vel å nytte omgrepet konservering og korleis det blir brukt i undervisinga. Ved bruk av ord som «korleis» i problemstillinga er det som oftast nyttig å bruke kvalitativ framgangsmetode (Jakobsen, 2015; Kvale & Brinkmann, 2015).

Val av informantar

Eg har intervjuar tre RM lærarar og tre elevar på austlandet. Informantane vart valt ut tilfeldig etter Kvale & Brinkmann (2015) sine anbefalingar. Elevane meldte seg frivillig til intervju uavhengig av VG1 eller VG2 løp. Eg spurte i plenum, og då fekk elev respondentane uavhengig av fagleg styrke, kjøøn eller forkunnskapar stille til intervju. Like eins meldte lærarane seg frivillig uavhengig av arbeidserfaring eller fagbakgrunn.

Datainnsamling og verktøy

I følgje Johannessen, Tuft, & Christoffersen (2016) er kvalitativ intervju eit verktøy for å forska på korleis informantane opplever si eiga røynd. For å få utført det kvalitative intervjuet på ein påliteleg måte har eg fylgt Jakobsen (2015) sine 7 stadia for kvalitativ intervjuteknikk. Fyrst utarbeida ein intervjuguide før eg intervjuar alle informantane på skulane. Deretter transkriberte eg ordrett intervjuar.

Kvale og Brinkmann (2015) skriv er det under transkriberinga at det menneskelege kan gå tapt. For meg var det viktig å få fram desse kjenslene for å forstå kva informantane sa og gjorde. Eg skreiv difor kodar for å få fram dei personlege kjenslene til informantane. Eg nytta desse kodane til å kunna notera kjensler under intervjuet. Som Postholm (2015) fortel er ein samtale meir enn ord.

For å kunne analysere, samt kategorisere narrativt i tråd med (Jacobsen, 2015) sine 7 stadium har eg vald å setje fiktive namn på intervjuobjekta. Eg har vald å gi alle jentenamn med bakgrunn i å anonymisere kjønn og alder. Lærarane blir presentert ved Torill, Elin, og Inger, medan elevane er Tara, Kira og Nadja.

Dessutan prata eg under observasjon med andre RM-fag lærarar. Nokre av desse observasjonane har eg vald å ta med i oppgåva av di dei kom med nokre interessante kommentarar. Dei har fått namna Olivia og Kaia.

Eg har vald å nytte empiristyrte analyse (Kvale og Brinkmann, 2015) med avstemte tema. Desse temaene valde eg ut i frå observasjonsskjema og intervjuguiden.

Eg nytta fem ulike tema og det er innan desse temaene eg presenterer resultatata. Temaene er;

- Når og korleis nyttar ein konservering i undervisinga?
- Kva konserveringsmetodar nyttar ein mest i undervisinga?
- Korleis responderer elevane på undervisinga?
- Raud tråd og historisk perspektiv.
- Bruk av omgrepet konservering

Eg valde å nytte ein kategorisert narrativ som resultatpresentasjon. Av di det gav ein betre oversikt over resultatet. I fylgje (Postholm, 2011) er kvalitativ forskning teksten sin tale i form av ord som blir omskrive til tekst.

For å kunne samanlikna kva lærarane og elevane sa i intervjuet med kva dei i røynda gjorde på kjøkkenet valde eg å utføre ein strukturert observasjon, der eg såg utføringa av konserveringsteknikkar. Til gjennomføringa av observasjonen nytta eg eit planlagt og strukturert observasjonsskjema. Dette utførte eg etter Dale (2015) sine anbefalingar. Den strukturerte observasjonen nytta eg deretter i intervjuet med elevane.

Validitet

I fylgje Brannen (1995) Johannessen, et al. (2016) Kvale & Brinkmann (2015) og Postholm (2011) kan forskjellige påverknadar virke inn på validiteten til eit kvalitativt intervju.

I fylgje Johannessen et al. er validitet avhengig av grannsemd av data, korleis ein nyttar, samlar og analyserer data. For å få sikra validitet har eg gjort fylgjande tiltak:

- Utarbeida og nytta intervjuguide for å sørgje for eit likt basisgrunnlag for alle intervjuet, der eg har prøvd å unngå leiande spørsmål. Dette i samråd med rettleiar.
- Sendt ut informasjonsbrev til skulane. Fått godkjenning av rektor og avdelingsleiar ved skulane intervjuet og observasjonane vart utført.
- Eg har undervegs haldt ein nøytral tone både under observasjon og intervju.

- Det som kan påvirke troverdet i oppgåva er at nokre av lærarane hadde betre tid enn andre til å setje seg inn i temaet før intervjuet.

Det kan henda eg undervegs i intervju har mistolka det informanten har sagt, men har nytta intervjuguide for å kunne sikra eit så likt utgangspunkt for intervju som mogeleg. Det vil vera vanskeleg å tilbakesjekka, for informanten får ny kunnskap under intervjuet. (Postholm, 2011)

Resultata i oppgåva er basert på mine funn frå få respondentar, og kan vanskeleg generaliserast.

Etikk

Under forkinga har eg fylgt dei etiske reglane til Kvale og Brinkman (2015) for korleis transkribere. Alle intervjuobjekta er anonymiserte og etter transkriberinga har intervjuet blitt sletta. Undervegs var transkriberinga og dei fiktive namna skydd med kode.

Intervjuobjekta fekk informasjon om anonymitet i oppgåva, og om høve til å trekkja seg. For å unngå etiske problem er intervjuet utført slik at det ikkje kjem fram nokre personlege eller kjenslege opplysingar.

Resultat

Mine funn presenterast ved å setja saman data til tekst, blir kategorisert og illustrert med sitat frå informantane under resultatdelen. I diskusjonsdelen vil eg diskutera funna mine. Som sagt så er resultata her kun gjeldande for mine informantar og kan derfor ikkje generaliserast til ein større populasjon.

Når og korleis nyttar ein konservering i undervisinga?

Samtlige lærarar nytta ei teoretisk undervisingsøkt på hausten, når det falt seg naturleg saman med innhausting og slakting med meir. «Inger» sa: *Då nyttar me gjerne ein tidlegare kollega sine erfaringar og vedkommande sin hage, og tek oss ein tur dit for å sjå kva ho haustar inn, for så å konservera. Dette gjer me ved skulestart i VG1. Det blir så slege saman med at me kan kartleggja elevane gjennom ei oppgåve som omhandlar kva konservering dei gjer heime»*

Lærarane, «Inger», «Elin» og «Torill» fortalte at dette hovudsakeleg vart nytta i VG1 klassane. «Inger» og «Elin» fortalte at dei sylta til dømes raudbetar, hermetiserte plommer og kimchi. Seinare kunne klassane nytte desse konserverte produkta i ein rett eller ved restaurantkveldar på skulen.

Samtlige lærarinformantar hadde eit opplegg på hausten, men utover det så nytta dei det i varierende grad i både praksis og teoriøktene. Ved praksisbesøk i 2 matfagbedrifter kom det fram at ein av bedriftene la mykje vekt på vassbinding, vakumering og tradisjonelle konserveringsmetodar. Den andre bedrifta nytta ikkje konservering i si daglege drift. Det eg fann var at ingen av bedriftene eller skulane reflekterte noko over kjøll, frys og varmebehandling som ein del av konserveringa. Når intervjuet nesten var ferdige, hadde lærarane fått tenkt seg om. Nokre nemnde då frys, blansjering og vakumering. Ingen nemnde kjøll før eg sa det.

«Olivia» synte stor interesse for mitt tema, og opplyste at dei ikkje nytta konservering lengre. «Olivia» minnes då ho tok utdanning, var det eit stort tema igjennom haust, vinter og vår. «Olivia» skulle gjerne

sett meir sylting, safting, hermetisering og turking av råvarer. Spesielt i desse tider når heimelaga mat er i fokus.

Kva konserveringsmetodar nyttar ein mest i undervisinga?

Utifrå mitt spørsmål om kva konserveringsmetode dei nytta mest var svara sylting, hermetisering, marinering og fermentering. Dette var avhengig av korleis skulen stilte seg til å fylgje med på utvikling av bransjane. «Elin» forklarar: «*Kor djupt og kva ein legg vekt på i undervisinga trur eg er heilt og halden opp til engasjementet til den aktuelle læraren, eg har fokus på meir nymotens metodar*» Medan «Torill» sa: «*me nyttar det av og til i praksisøktene, men korkje eg eller elevane tenkjer over det*»

Dette fortalde meg at lærarane i liten grad la vekt på konservering, til tross for kor omfattande konservering er. Medan i observasjonen såg eg at dei nytta vakumering, kjøll, frys, marinering, graving, røyking og sylting hyppig. Vere seg fullverdige eller delvis prosessar. «Elin» fortalte i starten av intervjuet at ho nytta konservering som tilføring av smak, ikkje så mykje for oppbevaring lengre.

På slutten av intervjuet stilte eg same spørsmål. Då kom det fleire svar som inkluderte kjøll, frys, varmebehandling, graving, vassbinding, CO² med meir. Dette dokumenterer (Postholm, 2011) si skildring av at informantane utviklar ny kunnskap under kvalitative intervju.

Korleis responderer elevane på undervisinga?

«Inger» og «Elin» forklara at elevane responderte positivt og med iver på undervisinga om konservering. Spesielt «Inger» hevda at elevane var engasjerte når det blei knytt opp mot kva konservering dei gjorde heime.

Under intervju med elevane kom det fram lite informasjon. Ingen av elevane kunne definere kva dei la i konservering. Men det som var spanande var når eg fortalde definisjonen på konservering, då resonnerde dei seg fram til det å pakka råvarer/maten inn og legge det på kjøll og frys er konserveringsformer. «Tara» og «Kira» reflekterte ei stund til, og kom deretter fram til at dei nytta konservering særst ofte i mange settingar, som tydar på at dei kan nytte refleksjon. «Nadja» syntte meir innsikt ved at ho gjenga metodar dei hadde nytta i undervisinga.

«Kaia» fortalte at ho opplever ein stadig aukande interesse frå elevane på dei meir tradisjonelle metodane av matlaging. Til dømes konservering. Når elevane høyrde om dei ulike tradisjonelle konserveringsmetodane syntte dei ein positiv respons. Dette førte gjerne til at dei elevane som kunne prøve ut dette heime, gjorde det.

Raud tråd i undervisinga og historisk perspektiv

Under intervju med lærarane var det berre «Elin» som tok opp att konserveringstema dei hadde på hausten fleire gonger. Dette igjennom å nytte produkt som elevane hadde konservert. «Inger» nytta mykje konservering ut over året, men la ikkje vekt på sjølve ordet konservering i undervisinga korkje på VG1 eller i VG2. Dette gjorde heller ikkje «Torill». «Elin» nytta det historiske perspektivet av konservering, utvikling og korleis konserveringsmetodane var med på å utvikle samfunnet til det den er i dag. Medan «Inger» og «Torill» gjorde ikkje dette.

Bruk av omgrepet konservering

«Torill» fortalte ho nytta konservering heile tida, men ikkje **omgrepet** konservering. Ho nytta andre ord som tillaging, oppbevaring og metodar. «Torill» forklarte *«konservering er kanskje blitt ein for vanleg del av kvardagen vår til at me tenkjer noko over det, kanskje me burde dela opp ordet til mindre deler»* «Elin» meinte dette ikkje var nødvendig. «Inger» sa: *«Kanskje me som lærarar bør bli betre på å nytte korrekt ord, samt aktivt forklare undervegs og bli betre til å nytte ordet konservering»* «Torill» meinte når ein nytta ordet konservering var det dei tradisjonelle metodane ein tenkte på. Dette var «Inger» einig i.

Dette kom også fram under intervju og observasjon av matfagbransjane. Der informantane sa dei ikkje nytta konservering, men arbeida i eit kjølerom og nytta kjøll, frys, CO₂, samt andre «moderne» konserveringsmetodar som eit grunnlag for å kunne tilby kundane trygg mat i fylgje lovverk (Lovdata, 2017; Mattilsynet, 2017).

Diskusjon

Korleis nyttar ein konservering i undervisinga av RM klassar?

Mine funn tilseier at det blir nytta mykje konservering i undervisinga. Faktisk til dagleg. Under intervjuet med «Inger», «Elin» og «Torill» fortalde dei om eit mål frå vg2 kokk og servitør (KS) som konkret går ut på konservering. Dette læreplanmålet er: *«kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte»* (utdanningsdirektoratet, 2017).

Dette var det einaste målet dei tenkte på når dei omtala konservering i læreplanen. Vist ein ser på læreplanen, både vg1 og vg2 er det mange mål som omfattar konservering. Til dømes om ein søker på konservering på NDLA (2017) finn ein læreplanmål som er relatert til temaet konservering. Det er også læreplanmål frå vg1 RM-fag som vil inkludera ein del forforståing for kva konservering er, men som krevjer transfer av læring til andre metodar (Sylte, 2016).

På NDLA (2017) finn ein linkar til fryseboks som konservering, samt kjøll og vakumering. Dette gav høve til å reflektere om me er klar over kva konservering er, eller avgrensar me området i vårt eiga sinn og kallar det til dømes lagring?. Eller er konservering i form av kjøll og frys ein for vanleg del av kvardagen vår til at me tenker over det? Nettopp fordi det er så tilgjengeleg heile tida. Bør ein klårare skilje mellom tradisjonelle konserveringsmetodar og «moderne» konserveringsmetodar? Når informantane fortalde at dei hadde ei kort teoriøkt på hausten om konservering, tenker eg at dette temaet som er så stort kanskje blir for avgrensa av lærarane, sjølv om mine funn i observasjonen tilseier at det blir nytta dagleg. Er det det som omtalar som taus kunnskap, som er ein betegnelse for oppfatningar, sosiale reglar og vurderingar som er usagt, men som ligg som ein føresetnad for handlingslivet. Til dømes at ein set mjølka i kjøleskapet for at den ikkje skal bli sur, men ein omtalar det ikkje som å konservere mjølka. Dette er noko dei fleste utfører, men ikkje tenkjer over (Imsen, 2014).

Som «Torill» sa bør ein nytte andre ord for å avgrense temaet konservering, eller er det som «Inger» sa; bør ein arbeide med å avklåre temaet for elevar og lærarar, slik at ein alltid er klår over omgrepet. Stortingsmelding 28 (2016) fortel at det er viktig i undervisningssamanheng å nytte konkrete ord. Sidan yrkesfaglærerutdanning restaurant og matfag utdannar både RM- og mat og helselærarar tenker eg at konservering allereie bør kome klårare fram i til dømes mat og helse. Vist ein ser på (Holthe & Wilhelmsen, 2014) som omtalar mat og helse, så er trygg mat, oppbevaring, samt behandling av råvarer store tema allereie der.

Hiim (2013) fortel om læreplanen sin mogelegheit for relevant utdanning. Denne læreplanen sin relevans var årsaka til at informantane hovudsakeleg nytta lite konservering på RM. Dei forklara det med at konservering skulle spissast mot Vg2 kokk- og servitørfag av di konservering hovudsakleg var kokkarbeid. Vil dette seie at det berre er kokk som nyttar konservering? Nyttar ikkje bakar surdeig, kjøtfag og pølsemakar vakumering, co2, kjøll, frys med meir? Konditoren nyttar vel konservering i form av kjøll og frys, det same gjer vel fiskeforhandlar, institusjonskokk i form av sous vide, cook and chill som opphaveleg var laga for sjukehus for økonomistyring og betre porsjonsrekning (Barham, 2001; Clausen, 1996; Light & Walker, 1990)

Vidare fortel Sylte(2016) at for at elevar skal få best mogeleg læring, er det viktig at elevane får transfer av læring over til andre situasjonar. Pedagogikk og didaktikkbøker som Dale Wærness (2003), Engelsen (2007) og Bergem (2007) er samde i å nytte konsekvent avklåring i undervisinga vil dette auke læringa.

Oppsummering og konklusjon

Problemstillinga mi er «Korleis blir konservering nytta i undervising av elevar ved restaurant og matfag?» Mitt hovudfunn i observasjonsdelen er at konservering blir nytta dagleg i undervisinga, til tross for at lærarane meiner at dei berre nyttar konservering nokre økter på hausten. Det kjem fram at lærarane tenkjer ikkje over «moderne» konserveringsmetodar som til dømes kjøll, frys, som konservering. Like eins kom det fram at å konservere var å oppbevare eller preservere mat slik at haldbarheita blir lengre. I byrjinga av intervjuva var det hovudsakeleg sylting, marinering og fermentering som kom fram som dei mest nytta metodane i undervisinga. Seinare i intervjuva kom det fram, kjøll, frys, vakumering med meir. Informantane hevda at elevane verka positive til undervising om tradisjonelle konserveringsmetodar. Informantane sa at dei ikkje var konsekvente nok med å nytte ordet konservering i praksisøktene og at dette kunne vere ein av grunnene til at elevane ikkje heilt forstod kva konservering innebar.

Elevane stod fram som usikre på kva konservering var, men når definisjonen på ordet var gitt reflekterte dei seg fram til konklusjonen om at kjøll, frys og vakumering var noko dei dreiv med kvar dag i kjøkkenøktene.

Gjennom fordjuping av temaet konservering ser ein kor stor del av kvardagen det å konservere er og at konserveringsprosessar fortsett er ein stor del av restaurant og matfaga. Dette gav meg innsikt i kor viktig det er å vere nøyaktig i kva ein legg i omgrepet konservering og korleis lærarane nyttar ordet konservering i undervising.

Referansar

- Barham, P. (2001). *The science of cooking*. New York: Springer- Verlag Berlin Heidelberg.
- Bergem, T. (2007). *Læreren i etikkens motlys*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Brannen, J. (1995). *Mixing methods: Qualitative and quantitative reaserch*. England: Ashgate Publishing Limited.
- Clausen, I. (1996). *Cook chill catering. Tids og temperaturforhold i kjølekæden og registreringsutstyr til temperaturkontroll*. Danmark: Den Kgl. Veterinær og landbohøjskole. Mejeri og levnedsmiddelinstitutet.
- Dale, E. I., & Wærness, J. I. (2003). *Differensiering og tilpassing i grunnopplæringen. Rom for alleblikk for den enkelte*. Oslo: Cappelen Akademisk forlag AS.
- Dalland, O. (2015). *Metode og oppgaveskriving*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Engelsen, B. U. (2007). *Kan læring planlegges? Arbeider med læreplaner- Hva, hvordan, hvorfor?* Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Gran, T. (2012). *Vitenskap i praksis. Metoder i forskning på harde og sosiale fakta*. Oslo: Abstrakt Forlag AS.
- Hiim, H. (2013). *Praksisbasert yrkesutdanning. Hvordan utvikle relevant yrkesutdanning for elever og arbeidsliv?* Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Holthe, A., & Wilhelmssen, B. U. (2014). *Mat og helse i skolen. En fagdidaktisk innføring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Hovig, I. E. (1986). *Husholdning til hverdag og fest*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Imsen, G. (2014). *Læreren verden. Innføring i generell didaktikk*. Oslo: Universitetsforlaget AS.
- Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser? Innføring i samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt Forlag AS.
- Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag AS.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervjuet*. Oslo: Gyldendal Norsk Forla.
- Light, N., & Walker, A. (1990). *Cook- chill catering. Technology and management*. England: British Library of congress cataloging in publication data.
- Lovdata. (2017, 03 13). Hentet fra: <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2003-12-19-124>
- Lovverket. (2017, 03 13). Hentet fra: [http://gruppe5-yflrm14 no.webnode.com/lovverket/](http://gruppe5-yflrm14.no.webnode.com/lovverket/)
- Lynum, L. (2015). *Konserveringsmetoder,- og kjemiske reaksjoner ved tilbereding og lagring av mat*. Oslo: Kopinor Pensum AS.
- Mattilsynet. (2017, 03 13). *Trygg mat. Grunnleggende hygiene for serveringssteder*. Hentet fra: https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/trygg_mat_grunnleggende_hygiene_for_serveringssteder.10984/binary/Trygg%20mat%20-%20Grunnleggende%20hygiene%20for%20serveringssteder
- NDLA. (2017, 03 13). *Digitale læremidler for videregående opplæring*. Hentet fra: <http://ndla.no/nb/node/91585?fag=37>
- NDLA. (2017, 03 14). Hentet fra: <http://ndla.no/en/node/143840>
- Neuman, L. W. (2011). *Social research methods. Qualitative and quantitative approaches*. Boston: Pearson Education,Inc, publishing as Allyn& Bacon.
- Nilsen, S. E., & Haaland, G. (2013). *Læring gjennom praksis. Innhold og arbeidsmåter i yrkesopplæringen*. Oslo: Pedlex

- Postholm, M. B. (2011). *Kvalitativ metode. En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. Oslo: Universitetsforlaget AS.
- Riddervold, A. (1993). *Levende norske tradisjoner. Konservering av mat*. Damm & søn AS: Teknologiske forlag.
- Ringstad, J. U. (2007). *Kvalitetssikring og Internkontroll*. Oslo: Yrkeslitteratur AS.
- Sandvin, P. Ø. (2008). *Matfag. Restaurant og matfag Vg2*. Bergen: fagbokforlaget Vigmostad og Bjørke AS.
- Schwartz, O. (1996). *Preserving*. Great Britain: Dorling Kindersley Limited.
- Skulberg, A. (2005). *Næringsmiddelteknologi*. Oslo: Kopinor Pensum.
- Smolan, G. (2009). *Kvalitetsstyring og Internkontroll. Styringsystemer for kvalitet, miljø HMS og trygg mat*. Oslo: Yrkeslitteratur AS.
- Stortingsmelding 28. (2016). *Fag, fordyping, forståelse. En fornying av kunnskapsløftet*. Oslo: Det kongelige kunnskapsdepartementet.
- Sylte, A. L. (2016). *Profesjonspedagogikk. Profesjonsretting/yrkesretting av pedagogikk og didaktikk*. Oslo: Gyldendal Norsk forlag AS.
- Utdanningsdirektoratet. (2017, 03 14). Læreplan vg2. Hentet fra:udir.no:
<https://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Kompetansemaal/ravarer-og-produksjon>

ELEVER LAGER MAT I RESTAURANT- OG MATFAG

- FØLGES KOSTHOLDSRÅDENE?

Sammendrag

Situasjonen i det norske kostholdet; det spises for mye fett, sukker og salt og ikke tilstrekkelig med kornprodukter, frukt, grønnsaker og fisk. Dette i motsetning til det som er anbefalt i St.meld. nr. 34, (2012-2013). En undersøkelse som er utført av Bugge & Lavik (2007), kom det frem at en stor andel av de spurte respondenter hadde fokus på det å spise sunt.

Denne artikkelen tar sikte på å undersøke om maten som lages i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag følger det som anbefales i kostrådene fra helsestyresmaktene, ettersom dette er kommende yrkesutøvere som vil arbeide i matbransjen. Problemstillingen min for denne oppgaven ble derfor: *Er maten som lages av elever i restaurant- og matfag tilpasset kostholdsrådene fra helsedirektoratet?*

Ved å intervjuer yrkesfaglærere kom jeg frem til at det lages mat som følger kostrådernes anbefalinger med å redusere salt, sukker og mettet fett i maten. I tillegg kom det frem forslag på hva som kan gjøres for å følge kostrådene enda bedre.

Noe av maten som lages kan være utfordrende når kostrådene skal følges. Grunnen er at ulike råvarer som brukes i maten har en funksjon som er nødvendig for å få til et ønsket matprodukt. Det som også kom frem var at ikke alle informantene syntes kostholdsrådene passer til like godt til alle fagområdene/yrkene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Noen av yrkesfaglærerne mente for eksempel at når en skal ut og spise på restaurant, vil en nyte maten uten å tenke på kostråd.

Introduksjon

Situasjonen i det norske kostholdet er at det spises for mye fett, sukker og salt, og ikke tilstrekkelig med kornprodukter, frukt, grønnsaker og fisk utfra det som anbefales i Stortingsmelding nr. 34, (2012-2013). Et ubalansert kosthold kan føre til livsstilssykdommer som hjerteinfarkt, høyt blodtrykk, overvekt, kreft, tannrøte og diabetes type 2 (Drevon & Blomhoff, 2012). Ved å følge kostholdsanbefalingene vil befolkningen få et mer variert kosthold. Noe som igjen er forebyggende mot utvikling av livsstilssykdommer (Drevon & Blomhoff, 2012).

Ser vi på undersøkelsen som er utført av Bugge & Lavik (2007) om det å spise mat ute og hvilke betenkeligheter folk knyttet til dette, var det 24 % som oppga at de hadde betenkeligheter knyttet til å spise usunn mat. Det er den yngste aldersgruppen som har størst betenkeligheter om hvorvidt maten er sunn.

Det anbefales i Stortingsmelding nr. 34, (2012-2013) at matbransjen må ta et ansvar for å bedre folkehelsen i Norge ved å lage sunnere mat og matprodukter som skal inneholde mindre salt, sukker og usunt fett. Skal dette kunne gjennomføres må også yrkesopplæringen ha dette som fokus.

Dette er bakgrunnen for valg av tema. Hvordan legger yrkesfaglærere til rette for at elevene skal kunne lage mat i henhold til kostholdsrådene fra Helsedirektoratet? Kanskje kan resultatene fra min undersøkelse hjelpe yrkesfaglærere til å reflektere over hva som kan gjøres for å påvirke folkehelsen i positiv retning innenfor yrkene i restaurant- og matfagene slik det etterspørres i Stortingsmelding nr. 34, (2012-2013). Problemstillingen som styrer arbeidsprosessen konkretiseres til: *Er maten som lages av elever i restaurant- og matfag tilpasset kostholdsrådene fra helsedirektoratet?*

Metode

Formålet med undersøkelsen er å se på om maten som lages i restaurant- og matfag er tilpasset kostholdsrådene fra helsedirektoratet. Jeg ønsket også å undersøke hvilke erfaringer informantene hadde gjort rundt det å følge kostrådene, og om de opplever at det er *mulig* å følge alle kostholdsrådene i de ulike yrkene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Forskningsmetoden som er blitt benyttet i undersøkelsen er kvalitativt intervju. Det er gjennomført intervju av 6 yrkesfaglærere ved en videregående skole i Sør-Norge. Begrunnelse for valg av forskningsmetode var at jeg ville skaffe utdypende, detaljerte og gode beskrivelser fra et mindre miljø med yrkesfaglærere. Uttalelsene i intervjuene danner grunnlaget for data-empirien som er blitt brukt i undersøkelsen til å kunne besvare problemstillingen (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016)

Utvalg av informanter

Informanter er valgt strategisk ut fra en målgruppe som kan belyse problemstillingen med utdypende beskrivelser fra forskjellige innfallsvinkler (Johannessen et al., 2016). Ved å velge informanter fra kun en skole antar jeg at de har tilnærmet like rammefaktorer. Yrkesfaglærerne som ble intervjuet er valgt ut etter hvilken yrkesfagbakgrunn de har innenfor restaurant- og matfagene. På denne måten mener jeg å kunne få belyst problemstillingen fra flere forskjellige innfallsvinkler, og dermed komme mer i dybden innenfor fagbakgrunnen til den enkelte yrkesfaglærer.

Fremgangsmetode datainnsamling

Før det ble gjennomført datainnsamling, ble det sendt ut en epost med et informasjonsbrev til rektor og avdelingslederen på skolen for å få tillatelse til å foreta intervjuer av yrkesfaglærere. I eposten ble det redegjort for formålet med undersøkelsen. Jeg informerte om at jeg ville ha behov for å benytte ett grupperom for å gjennomføre intervjuene. I forkant av intervjuene hadde jeg dialog både på epost og telefonsamtaler. Avdelingsleder ga klarsignal til at jeg selv kunne spørre blant alle yrkesfaglærerne, om noen var villig til å la seg intervjuet. Det ble gjort avtale med totalt 6 yrkesfaglærere om intervju.

For å gjennomføre intervjuene var det utarbeidet en intervjuguide som ble brukt til alle intervjuene. Det ble i tillegg tatt lydopptak av alle intervjuene for å få en bedre flyt, på intervjuet. Samme intervjuguide ble benyttet for å kunne gi samme forutsetninger til alle informantene.

Intervjumetoden som ble brukt til å gjennomføre intervjuene var et semistrukturert intervju. Spørsmålene ble stilt åpent uten fastsatte svaralternativer å velge mellom. Oppfølgingsspørsmål ga mulighet for dialog frem og tilbake i temaet. Denne måten ga informantene mulighet for å formulere svarene med egne ord. Hensikten med et semistrukturert intervju er å unngå at jeg som forsker får en påvirkningseffekt på svarene.

Før intervjuene startet forklarte jeg om forskningsformålet og hva intervjuet ville handle om. Rettighetene til informantene ble forklart, intervjuets varighet og muligheten for å avbryte intervjuet dersom ønskelig. Videre ble det opplyst om at det ville bli tatt lydopptak, som senere skulle brukes til transkribering og deretter slettes.

Det var utarbeidet to spørsmål i intervjuguiden som jeg ønsket å få besvart. I tillegg ble alle informantene på slutten av hvert intervju spurt om de ville tilføye noe mer. Dette ble gjort fordi jeg ville sjekke ut om informantene satt igjen med spørsmål eller hadde andre momenter de mente burde komme med. Informantene ble på denne måten gitt en mulighet til å komme med tilføyelser de mente var essensielle og som ikke var dekket av intervjuguiden (Johannessen et al., 2016).

En forsker som gjennomfører intervjuer oppnår til slutt en metningsgrad når det ikke fremkommer ny informasjon under intervjuene (Kvale & Brinkmann, 2015). Etter at jeg hadde gjennomført 5 intervjuer, kom det i det 5. intervjuet ikke så veldig mye ny informasjon. Derfor foretok jeg et siste intervju for å se om det framkom nye momenter som kunne belyse problemstillingen. Etter at det 6. og siste intervjuet var gjennomført, bestemte jeg meg for at det ikke var behov for å foreta flere intervjuer. Det dukket ikke opp informasjon som kunne gi nye svar til problemstillingen. Derfor anså jeg at en metningsgrad med informasjon var oppnådd.

Transkribering, analyse og validitet

Lydopptakene ble transkribert for å klargjøres til analysedelen. Intervjuene er blitt transkribert ordrett fra *"tale til tekst"*. Dette er gjort for å kunne styrke validiteten til undersøkelsen, og sørge for at informantenes ytringer og meninger ikke skal endres (Kvale & Brinkmann, 2015).

I analysedelen ble det foretatt enkeltvis analyse av hvert intervju. Yrkesfaglærerne blir benevnt som L1, L2, L3, L4, L5 og L6. Hver iaktakelse som jeg synes virket interessant og kunne svare på problemstillingen, ble markert. Dette ble gjort for å kunne fjerne det som ikke svarer på problemstillingen og som dermed er overflødig. Slik blir datamaterialet mer håndterlig. Neste trinn i analyseprosessen var å plassere rådata materiale i kategorier. Informantenes meningsenheter ble først plassert i midlertidige kategorikoder (Hjerm & Lindgren, 2011). Etter de midlertidige kategorikodene var lagd, gikk jeg gjennom datamaterialet flere ganger der jeg utførte en iterativprosess. Dette ble gjort for å kunne utfordre meg selv til å se kritisk på funnene og kontrollere iaktakelsene mine. Jeg fikk sett på om de midlertidige kategori kodene traff. Ved å foreta en iterativprosess, så kan det være med på å styrke validiteten til resultatet i undersøkelsen. Da jeg hadde gjennomgått prosessen flere ganger, opplevde jeg at det var oppnådd en metningsgrad av koblinger som svarer til problemstillingen.

De tre kategoriene som jeg endte opp med var: Praktiserer, Forslag og Relevans.

Resultat

Informantenes svar ble delt inn i tre kategorier som sammen skal besvare problemstillingen.

- I kategorien **praktiserer** kommer det frem i hvilken grad informantene mener maten som produseres i restaurant- og matfag er tilpasset kostholdsrådene.
- Kategorien **forslag** utdyper på hva informantene foreslår av potensielle endringer slik at maten kan tilpasse kostholdsrådene i de ulike fagområdene/yrkene i restaurant- og matfag.
- I den siste kategorien **relevans** kommer det frem i hvilke av fagområdene/yrkene i restaurant- og matfag informantene mener det er mest relevant å følge kostholdsrådene.

Praktiserer

Ifølge L3 og L6 har mye endret seg i nyere tid ved at det er blitt et større fokus på kostholdsråd og sunnere mat. Tidligere ble det benyttet mer fløte, smør og mel i sausene. Dette praktiseres nå i mindre grad i restaurant- og matfag. L6 sier at nå jevnes sausene med maisenna, istedenfor å benytte smør og meljevning. Denne praksisen er kommet som et resultat av kostholdsrådene hvor det er ønskelig å redusere fettmengden.

Vegetabilskfett som inneholder flerumettet fett benyttes også i større grad nå enn tidligere. Ved panering av mat, benyttes det sunnere alternativer som enkelpanering med fullkornmel eller cornflakes til dobbelpanering. Når det produseres desserter, benyttes det mer melk istedenfor fløte, eller eventuelt et 50/50 forhold med fløte og melk. L2 mener det er vanskeligere for servitørene å følge kostrådene. Når det skal lages en drink følges resepten, en drink kan ikke tilpasses. Servitøren har alternativer på magrere meieriprodukter som kan tilbys gjestene.

Innenfor institusjonskjøkkenet finnes det allerede mye mat tilpasset kostholdsrådene med fokus på sunn mat. Det som produseres på institusjon har ofte fokus på fettreduert, sukkerreduert og saltreduert mat sier L6.

Forslag

For å kunne lage mat som skal være i tråd med helsestyresmaktene tenker L5 og L6 at det skal være et større fokus på å lage sunnere mat. Å redusere saltmengden i maten mener L1 og L5 ikke er like lett å kunne gjennomføre fordi salt har en funksjon i maten som for eksempel når en baker brød. Salt er med på å kunne gi smak til maten og derfor er det behov for en gradvis tilvenning til et mer saltfattig kosthold. Innenfor baker- og konditorfagene tenker L1 at man for eksempel kan se på sukkerbrødbunner og marsipan for å vurdere sukkermengden som skal til for å oppnå et ønsket produkt. L1 tenker også at en kan kutte ut bruken av nontemp-sjokolade som inneholder mye usunt fett og heller vurdere å bruke ordentlig sjokolade som er et sunnere produkt. L4 tenker at skal maten som spises være sunnere, må en bruke renere råvareprodukter.

Bakeren som lager wienerbrød kan bruke sunnere fettyper som ikke inneholder transfett. L1 sier videre at det ikke finnes så veldig mye av dette lenger på markedet. Det har blitt et godt utvalg med alternativer for bakeren å kunne velge mellom. L1 tenker også at bakeren kan se på de ulike melsortene som brukes for å se på fiber- og vitamininnholdet i de forskjellige bakervarene som

produseres. L1 tenker det er viktig å være bevist på hvordan produksjon foregår, for eksempel koke maten mer istedenfor å steke. Dette er noe som helsestyresmaktene også anbefaler, koking fremfor steking av mat. Ved steking benyttes olje fremfor smør. L6 mener i likhet med L1 at det ved matproduksjon kan kokes fremfor steking for å redusere bruk av fett. L6 sier også at for eksempel ande og gåsefett har vært benyttet til koking for å gi smak, men det er mulig å gi god smak ved å benytte kraft.

Servitørene bør ifølge L1, L2, L3 og L6 ha kunnskap om matretter på menyen for å kunne anbefale/tilby gjestene et sunnere alternativ. L3 tenker i tillegg at servitørene må kunne svare gjestene på hva maten inneholder. L2 tenker også at servitørene skal ha like mye kunnskap om maten som en kokk, men tenker at det er kokken som lager maten. L6 foreslår å fjerne salt og pepper børsene fra bordene for å redusere muligheten for gjestene til automatisk tilføre maten ekstra salt.

Relevans

L4 mener at det ikke er muligheter for å følge kostrådene i alle de forskjellige yrkene innenfor restaurant- og matfag. L2, L3, L4 og L6 mener alle at det å følge kostholdsrådene ikke er like relevant for restaurantkokken og servitøren som for noen av de andre yrkesgruppene. Noe av grunnen til dette kan være det L6 nevner; når en går ut for å spise på en restaurant så vil en gjerne nyte maten uten nødvendigvis tenke sunt. Dette begrunnes med at det er ikke vanlig praksis å gå ut for å spise på restaurant så ofte. L4 sier det er relevant å følge kostrådene i de yrkene som produserer matprodukter og måltider. Yrkene L4 sikter til er institusjonskokk, baker, butikkslakter, pølsemaker, sjømathandler, sjømatproduksjon og industriell matproduksjon. L1 poengterer at det er forskjell på å lage mat på restaurant kontra en institusjon. På sykehus, aldershjem og kantiner er det viktig å kunne tilby ernæringsrik og sunn mat utdyper L6.

L5 mener det er bra å prøve å følge kostholdsrådene, men at dette gjelder kanskje aller mest for de som driver produksjon av matprodukter for salg. Kostrådene er viktig i restaurantbransjen også, men maten skal også smake godt. Da er det et dilemma å for eksempel redusere saltmengden når salt fremhever smaken, sier L5. L6 mener det er mer relevant for yrkesgruppene institusjonskokk, baker, butikkslakter, og pølsemaker. I følge L6 kan bakeren fokusere på innholdet i brød og da benytte mer grove kornsorter. Ved en bevissthet på å bake med grove kornsorter økes fiberinnhold noe som er ønskelig i forhold til å følge kostrådene. L1 mener sjømatfag har et fortrinn for de tilbyr allerede et sunt produkt i utgangspunktet, et av kostrådene sier at det er ønskelig å spise mer fisk. L1 nevner at alle måltider ikke nødvendigvis trenger å være like sunne hele tiden som for eksempel ved en spesiell anledning.

Industriell matvareproduksjon treffer en stor befolkning, og derfor bør en tenke over salt- og fettinnholdet på ferdigmat i poser, hermetikkbokser og for eksempel pizzaer. L1 sier dette er noe som matvarebransjen allerede har et stort fokus på og gjør endringer av innholdet, slik at det skal bli sunnere å spise de ulike matvareproduktene. L5 mener det også har vært et fokus på dette i mange år, men mener det går en grense for hvor mye en kan redusere saltinnholdet. I pølser er saltinnholdet nå nede i 1,5% og det var før oppe i 2% for en del år siden, så her har de redusert saltmengden med 0,5%. Det er en grense for hvor mye mer en kan redusere saltmengden ettersom den skal være med på å

binde kjøttproteinene sammen sier L5. Det brukes også mere grønnsaker og produseres egen kraft istedenfor ferdig kraft som allerede har et høyt saltinnhold.

Diskusjon

I den første kategoridelen «*praktisere*» kom det frem at kostholdsrådene som er utgitt av helsedirektoratet følges til en viss grad når elever lager mat i restaurant- og matfag. Det kom også frem at det er allerede er et visst fokus på det å kunne redusere salt, sukker og fettmengden i maten. Det produseres mat fra bunnen av og benyttes andre fremgangsmetoder. Enkelte råvarer byttes ut for å kunne lage mat som er i tråd med kostrådene.

På den andre kategorien «*forslag*» kom det frem en rekke tiltak som kunne foretas for å følge opp kostholdsrådene mer effektivt. Hvorfor yrkesfaglærerne kom med forslag til endringer for å kunne følge kostrådene, men velger å ikke praktiserer "egne" forslag er usikkert. Årsaken kan være at forslagene ikke er utprøvd. Flere av yrkesfaglærerne gjentar dette med at ønsket smak og resultat kan utebli. Det poengteres fra flere av lærerne at fett, sukker og salt har en betydning for sluttresultatet. Yrkesfaglærernes meninger støttes også i faglitteraturen. Salt virker som en smaksforsterker tillegg til å ha en funksjon i maten som lages. Ved tilbereding av brød kan en ikke fjerne alt saltet pga. egenskapene som salt innehar. Salt stabiliserer gjæringshastigheten og styrker glutenkomplekset i deigen. Fett er ikke nødvendig å ha i en gjærdeig, men det hjelper på glutenstrengene slik at deigen blir mer smidig, mykere og finere poring. Sukker kan også påvirke et produkts farge (Ledsaak & Eben, 2013).

I den tredje kategorien «*relevans*» var det uenigheter hvor relevant det er å følge kostholdsrådene i alle de ulike fagområdene/yrkene i restaurant- og matfag. Flere av yrkesfaglærerne mente at det ikke er like relevant for restaurantkokker og servitører å følge rådene. Årsaken til dette var at de mente at når en først skal gå ut for å spise, er det for å kose seg med et godt måltid mat. Da er god smak viktigst.

Oppsummering og konklusjon

Yrkesfaglærerne som ble intervjuet var bevisste på hvilke råvarer som skal brukes i maten elevene lager. De har et fokus på og kutte ned bruken av salt, sukker og fete meieriprodukter. Det benyttes mer grønnsaker og fullkornsprodukter i maten som lages. For å følge kostrådene i størst mulig grad lages også maten mer fra bunnen av fordi da har en kontroll over hva maten inneholder.

Yrkesfaglærerne kom med forslag til hva som en kan gjøre for å følge kostholdsrådene enda bedre. Det kom forslag om å endre fremgangsmetode når maten tilberedes. For eksempel ved å koke maten istedenfor å steke, var ett av tiltakene for å følge deler av kostholdsrådene. Noen begrensninger ble nevnt. Det er for eksempel ikke er mulig å fjerne alt fett, salt og sukker i maten på grunn av tekniske funksjoner.

Kostholdsrådenes relevans var også et tema. Noen av informantene mente at det er både lettere og viktigere å følge kostrådene for enkelte faggrupper i restaurant- og matfag. Ikke alle måltider trenger å være sunne hele tiden.

Funnene sier noe om at yrkesfaglærere mener det er viktigst å følge kostholdsrådene i de restaurant- og matfagyrkene som produserer mat folk spiser daglig. Selv om informantene vektlegger bruk av mindre fett, salt og sukker i maten elevene lager, har de enda flere forslag til hvordan maten kan lages sunnere uten at de nødvendigvis følger opp dette i praksis.

Jeg håper at yrkesfaglærere i restaurant- og matfag kan reflektere over de funnene som er gjort i undersøkelsen og bidra til et økt fokus på det å følge kostholdsrådene så langt det er mulig i alle fagområdene innenfor restaurant- og matfag.

Referanser

- Bugge, A. B., & Lavik, R. (2007, Oktober 17). *Høgskolen i Oslo og Akershus*. Hentet fra Høgskolen i Oslo og Akershus 25.04.2017:
http://www.hioa.no/extension/hioa/design/hioa/images/sifo/files/file71778_fagrapport_2007-6_rev.pdf
- Drevon, C., & Blomhoff, R. (2012). *Mat og medisin*. Oslo: Cappelen Damm Høyskoleforlaget .
- Helsedirektoratet . (2015, Oktober 14). *Helsedirektoratet*. Hentet fra Helsedirektoratet:
<https://helsedirektoratet.no/publikasjoner/helsedirektoratets-kostrad-brosjyre-og-plakat>
- Hjerm, M., & Lindgren, S. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig analyse*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* . Oslo: Abstrakt forlag AS.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Ledsaak, O., & Eben, B. (2013). *Råvarenes teknologiske egenskaper*. Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- St.meld. nr. 34. (2012-2013, April 26). *Statsministerens kontor (no)*. Hentet fra Statsministerens kontor (no): <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld-st-34-20122013/id723818/sec2>
- Utdanningsdirektoratet. (2006, Januar 16). *Utdanningsdirektoratet*. Hentet fra Utdanningsdirektoratet: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>

KOSTHOLD OG ERNÆRING

- RELEVANS I OPPLÆRINGEN FRA SKOLE TIL NÆRINGS LIV?

Sammendrag

I denne artikkelen ser jeg på VG2 kokk og servitør elevens kompetanse innenfor kosthold og ernæring. Opplever elevene selv og faglige ansvarlige i bedrifter at de tilstrekkelig og overførbar kompetanse som gjør dem i stand til å utøve yrket slik som virksomhetene forventer når de kommer ut i lære?

Bakgrunnen for at jeg ville se nærmere på dette er min egen oppfatning av hvor viktig kosthold- og ernæringskompetanse er for restaurantkokker i dag. Spetalen (2017) skriver i rapporten «Læreplanmål og kompetansebehov» at det ser ut til å være enighet mellom yrkesfaglærere, faglige leder og yrkesfaglærerstudenter at læreplanmålene som omhandler kosthold og ernæring er lite relevante for elevene i VG2 Kokk- og servitørfag. Dette vekket nysgjerrighet hos meg, stemmer dette?

For å finne svar benyttet jeg kvalitative forskningsintervjuer etter Kvale & Brinkmann (2009) anbefalinger for å få mer detaljert informasjon fra mine respondenter. Mine funn indikerer at dagens kompetansenivå innen kosthold og ernæring er alt for lavt blant elever fra VG2 kokk- og servitørfag. Informantene sier dette er noe de har stusset over en stund, og at det må jobbes for en endring. «De fleste har så lavt nivå, at vi bruker alt for mye ressurser på denne opplæringen når de kommer ut i lære» sier faglige ledere. Jeg opplevde tidlig datametning under intervjuene med både faglige leder og læringer, noe som kan bidra til styrket validitet (Postholm, 2010).

Mine funn tyder på at den skolebaserte yrkesopplæringen må jobbe enda tettere med virksomhetene, styrke samarbeidet og sikre en yrkesrelevant opplæring som er lettere overførbar til yrkeslivet.

Introduksjon

Bakgrunnen for denne artikkelen er min nysgjerrighet knyttet til endringer i restaurantkokkers yrkesutøvelse. Der kommer nye krav og retningslinjer innen merking av matvare produkter, næringsinnhold, allergener, energiinnhold, sporing med mer (Mattilsynet, 2017).

Jeg er selv utdannet restaurantkokk og har fulgt utviklingen og opplever mye større krav til kompetanse innen kosthold og ernæring enn det jeg hadde behov for tidligere.

I tillegg til nye myndighetspålagte retningslinjer, er også forbrukere mer opptatt av å vite hva de spiser, grunnet dietter, allergier og intoleranser. I tillegg kommer forhold som nye trender samt økende fokus på sunn kost. Det økte fokuset på sunn kost er nok et resultat av mange års systematisk arbeid fra blant annet Helsedirektoratet (Helsedirektoratet, 2017).

Disse endringene i retningslinjer og krav vil bidra til en viss påvirkning av yrkesutøvelsen i alle restaurant- og matfagene. Også bakere jeg har intervjuet beskriver en hverdag med stadig flere spørsmål fra kundene i forhold til innhold og grovhet på produktene, og om det er mulig å få økologiske produkter med redusert saltinnhold og begrensede mengder raffinert sukker. De beskriver

en arbeidsdag med større krav til kompetanse inne kosthold og ernæring og evner til å omgjøre og tilpasse resepter i tråd med kundens ønske. Samtidig fører dette med seg økende krav til merking av emballasje på nye produkter «*da er det en forutsetning at våre bakere er rustet til slike oppgaver i form av nok kompetanse på dette området*». Etter disse tilbakemeldingene fra bakerne fikk jeg lyst til å undersøke kompetansenivået til lærlinger i kokkfaget og hva faglige ledere i restaurantkjøkkener erfarer på dette området.

Jeg utformet en problemstilling som vil gi innsikt i dette: *Opplever faglig ansvarlig og kokklæringer selv at de har tilstrekkelig og relevant ernæringskompetanse for å utføre de arbeidsoppgavene som er forventet i kokkeyrket?*

Begrepsavklaring

«Kosthold er forbruket av [matvarer](#) over en viss periode. [Ernæring](#) er betegnelsen på det faget som beskriver kroppens behov for [energi](#) og andre [næringsstoffer](#), samt hvilke matvarer som bidrar med disse næringsstoffene, og hvordan disse [fordøyes](#) og omsettes gjennom fysiologiske og biokjemiske prosesser» (store medisinske leksikon 2017).

I denne artikkelen belyser jeg første års lærlingers kompetanse i å omgjøre/tilpasse resepter og menyer til gjester med allergier/intoleranser men også til mennesker som ønsker sunnere alternativer, vegetarianere og de som har ulike religioner. Jeg spør også om kompetanse i energiberegninger av retter og menyer. Og merking av ferdig retter og menyer i tråd med myndighetspålagte retningslinjer.

Metode

Jeg valgte å benytte kvalitativ metode for å få så utfyllende informasjon som mulig om temaet jeg har valgt å undersøke. Da uttrykker Kvale og Brinkmann (2009) at det kvalitative forskningsintervjuet kan være et godt datainnsamlingsverktøy.

Etter at jeg hadde valgt tema og utarbeidet en problemstilling, fulgte jeg de sentrale trinnene i et forskningsintervju (Postholm, 2010) som jeg bruker som avsnittsoverskrifter videre.

Søke om tillatelse

Jeg sendte informasjonsbrev til et opplæringskontor i Sør-Norge og ba om tillatelse til å utføre undersøkelsen i noen av deres medlemsbedrifter. Forespørselen ble positivt mottatt og det ga meg stor tilgang til informanter.

Utarbeide intervjuguide.

Jeg utformet en intervjuguide til hver av de to gruppene med informanter. Henholdsvis kokklæringer og faglige ansvarlige i bedriftene.

Valg av informanter

Jeg intervjuet første års lærlinger som alle deltok frivillig. De var ikke lærlinger på samme sted som der de faglige lederne jobber. Dette var et bevisst valg fra min side for da samkjørte ikke faglige leder og

lærlingene svarene. Jeg utførte totalt 11 intervjuer med kokklærlinger, men opplevde datametning relativt tidlig. Jeg har derfor basert analysen på innholdet fra de tre mest beskrivende intervjuene.

Jeg intervjuet i alt 9 faglige ledere som hadde ulike stillinger i bedriftene. Også her valgte jeg ut tre av intervjuene som ga mest informasjon.

Når det gjelder de etiske forhold i min forskning følger jeg Kvale og Brinkmann (2009) sine anbefalinger.

Gjennomføring

Intervjuene ble gjennomført over en periode på tre uker. Det er viktig for meg at intervjuene får en lett samtale form. Derfor gjennomførte jeg to pilot intervjuer med informanter ganske like de jeg møter i de virkelige intervjuene. Dette for å teste ut språket i intervjuguiden men også for å øve mine intervjuferdigheter.

Innledningsvis opplyste om at intervjuet er frivillig, at de når som helst kunne trekke seg, og at alt av informasjon blir anonymisert før bruk i artikkelen. Videre opplyste jeg om tidsrammen vi har tilgjengelig og at pauser i intervjuet var mulig om informantene ønsket det. Jeg holdt fokus på min problemstilling, ved hjelp av et åpent spørsmål med mulighet til supplerende spørsmål underveis. Under gjennomføringen av intervjuene ble begrepsavklaringen viktig, vi fant en felles forståelse for hva de ligger i begrepet kosthold og ernæring, og de ga eksempler på daglige oppgaver i kjøkkenet hvor de trenger denne kompetansen..

Etter at intervjuene var gjennomført, blir opplysningene transkribert og anonymisert fortløpende, etter transkriberingen ble også lydopptakene slettet for å sikre anonymisering (Kvale og Brinkmann 2009).

Analyse

For å analysere rådataen fra intervjuene valgte jeg å finne meningsenighetene i de transkriberte dataene og kategorisere disse. De enkelte kategoriene er:

Fra lærlingeintervjuene:

- Kompetanse i overgang skole – læretid
- Adskilte temaer inne på skolen.
- Lærlingens forslag til endring.

Fra faglig leder intervjuene:

- Kompetanse i overgang skole – læretid
- Integrerte temaer i bedrift.
- Faglige lederes forslag til endring.

Validitet

Jeg opplevde tidlig datametning, noe som bidrar til styrket validitet. Utvalget av respondenter er forholdsvis lite, derfor kunne det vært nyttig og foretatt flere undersøkelser andre steder i landet for å se om mitt utvalg var representativt i forhold til andre landsdeler. En metodetriangulering ved hjelp av kvantitativ metode kunne også etterprøvd funnene.

Resultater

I resultatdelen presenterer jeg først funnene fra lærlingeintervjuene, deretter de faglige ledere.

Lærlingenes opplevde kompetanse i overgang skole – læretid

Alle lærlingene som ble intervjuet har følt på meget lav mestring og det å ikke ha tilstrekkelig eller relevant kompetanse innenfor området kosthold og ernæring. De sier dette er en så stor del av kokkejobben i dag, at de opplever det som merkelig at skolene ikke har større fokus på dette.

Lærlingene uttrykte at de ser på kosthold og ernæring som et teorifag, *«det kan vi jo ikke gjøre i bedrift, her må vi vite hva vi holder på med i praksis»* sier de. At kosthold og ernæring ble undervist som et teorifag på skolen førte til at det ble en stor overgang som var vanskelig å håndtere. Dette var med på å gjøre overgangen fra skole til bedrift vanskeligere enn de hadde håpet.

Dette kan indikere manglende bruk av transfer i undervisningen (Aarkrog 2010). *«De faglige lederne i bedriftene våre er flinke til å lære bort, og vi kommer inn i det praktiske men de har stusset over hvor lite vi kan om kosthold og ernæring når vi kommer ut i lære, og de lurer veldig på hvorfor»* sier samtlige lærlinger under intervjuene. *«Dette var noe av det første som fikk meg til å vurdere å slutte i lære, jeg følte meg rett og slett dum og uforberedt»*, er to av tre lærlinger tydelige på.

Adskilte temaer inne på skolen

Alle lærlingene forteller videre at kosthold og ernæring er et eget fag inne på skolen, *«vi har dette i teoritimer, så vi har hørt om tilpasning av resepter, allergener, karbohydrater, fett, energi og alt det der, men vi har jo ikke lært å utført oppgaver i praksis»*. Dette skillet er noe alle lærlingene snakket mye om dette i intervjuene. *«Vi har svart på ulike tester og prøver, men det er ikke lett å gjøre det i praktisk arbeid når vi ikke får trent på det, og vi vet ikke når vi skal bruke hva»*.

Videre forteller de om brå overgang til bedrift der det forventes at de skal kunne dette. *«Når vi jobber på kjøkkenet ser vi at det kommer gjester hver dag som trenger tilpasning. Det går jo bra etter hvert, men det var veldig vanskelig i starten»* forteller lærlingeinformantene.

Lærlingenes forslag til endring

For å sikre bedre overgang for elever som skal over i lære har lærlingene følgende forslag til forbedring. De ønsker tidligere og mer praksis i bedrift, gjerne med timer fra kosthold og ernæringsfaget i bedriften for å se hvordan de jobber med eks. allergener, tilpasning av menyer og lignende. *«Det er lettere å skjønne det her i bedriften»* sier informantene.

«Vi kunne få oppgaver fra skolen som skulle løses og dokumenteres i bedrift. Vi kunne fått kosthold og ernæringstimene som en integrert del av den praktiske jobbingen på kjøkkenet, slik at alt vi lager i praksis på skolen også har fokus på kosthold og ernæring i større grad. «Da hadde opplæringen blitt mer lik det vi møter i bedrift» sier informantene, og *«da hadde det blitt lettere å ta med seg de vi lærer på skolen ut i bedriftene. Da har vi sett produktene fått øvd på tilpasningene helt reelt og mer forståelig»*.

Dette indikerer at Informantene etterspør større fokus på transfer Aarkrog (2010) og yrkesretting av opplæringen (Sylte 2016).

Faglig ansvarliges opplevde kompetanse i overgang skole – læretid

De faglige ledere som har svart i denne undersøkelsen er meget tydelige i sine uttalelser. De sier at det faglige nivået er noe de har de stusset over en tid. Kunnskaper om kosthold og ernæring er så viktig i bransjen nå at man ikke kan jobbe i yrket uten et tilstrekkelig nivå.

De siste årene har det skjedd store endringer innenfor dette området, i dag kan de ikke kjøre et eneste selskap uten å tilpasse retter eller endre innhold, dette henger sammen med både trender, helse og mote. *«Men vi som yrkesutøvere må ha kunnskapen for at det skal være trygt for våre gjester. Vi ser på dette som en grunnleggende ferdighet på lik linje med grunnleggende hygiene og produksjons kunnskap. De lærlingene som har startet hos oss de siste årene har ingen kunnskap innenfor dette området, det kan virke som det ikke er fokus på dette inne på skolene, dette må endres»* sier informantene.

Mer integrert i arbeidet ute i bedrift

Videre forteller informanten *«Når vi snakker med lærlingen om allergier eller for eksempel hvilken matvare det er mye C-vitamin i, så hender det at de kan svare eller resonere seg fram til noe. Men det er tydelig at de ikke har jobbet mye med dette i praksis. De har ikke satt opp en treretters meny tilpasset en vegetarianer for eksempel. Dette er noe vi jobber med og utfører daglig og som krever trening for at det skal sitte i fingrene og i hodet»*.

«Man har ikke alltid god tid, noen ganger kommer gjesten og forteller om sine behov i det selskapet setter seg til bords, da må man kunne finne en løsning raskt. Vi får inntrykk at elevene jobber med dette veldig adskilt fra praksisen. Vi må se på denne kunnskapen som en grunnleggende ferdighet og integrere øvingen i alt arbeidet de gjør på skolen, mer likt slik vi jobber i bedrift.»

Jeg opplevde at dette var et tema som engasjerte de faglige leder sterkt under mine intervjuer. Det ble klart under intervjuene at de faglige ledere ser på kunnskaper innen kosthold og ernæring som en *grunnleggende ferdighet*. Det er noe de bare forventer at er på et godt nivå når man skal inn i kokkeyrket.

Faglige lederes forslag til endring

De faglige ledere som svarte på denne undersøkelsen var også samstemte om hva de ville foreslå for å bedre overgangen for kommende lærlinger. De ønsker et tettere og bedre samarbeid med skolene. De tror elevene kunne ha god læringseffekt av å få flere oppgaver inne på skolen som de skal løse og sette seg inn i ute i bedrift. *«Det blir på denne måten lettere for elevene å se hvorfor de må lære dette og kan sette det rett inn i virkelige situasjoner, det vil gjøre det lettere for de å huske»*. På denne måten vil også potensielle lærebedrifter få muligheten til å bli bedre kjent med aktuelle søkere før de skal søke lærlingplass. De kan danne seg et inntrykk over tid, noe informantene tror ville blitt en vinn, vinn effekt. *«Elevene må gjerne jobbe på denne måten allerede fra VG1, vi har tro på at jo mer reelt de ser effekten og nytten av det de skal lære, jo bedre sitter det.»*

Dette ville også gi god mulighet til å styrke bruken av transfer Aarkrog (2010) og yrkesrettingen Sylte (2016) i undervisningen. Ved å øke fokuset vil dette også bidra til at elever ser nytten og sammenhenger over tid noe som vil styrke det totale læringsutbytte (Hiim & Hippe 2009).

Diskusjon

Resultatene indikerer at det er et stort behov for kompetanse innen kosthold og ernæring for å løse oppgaver som er forventet av en restaurant kokk i dag. Får elevene nok innføring i råvarenes egenskaper til å forstå sammenhenger og vite hvorfor kosthold og ernæring er viktig for utøvelsen av yrket? Dette er ifølge Ledsaak & Eben (2013) viktig for den grunnleggende forståelse av mattilberedning

Resultatene antyder videre at elevens kompetanse oppleves for lavt og lite overførbart til de virksomhetene som har behov for denne kompetansen. Mine funn indikerer at faglige ledere ser på kosthold og ernæringskunnskap som en grunnleggende ferdighet. Mens lærlingene oppfatter det som et teorifag som stort sett blir satt fokus på i klasserommet. De sliter med å omsette teorien til praktisk utførelse.

I Spetalens rapport (2017) viser resultatene at alle gruppene som deltar i undersøkelsen rangerer grunnleggende råvarekunnskap og grunnleggende tillaging av matprodukter som noe av det viktigst for elever ved VG2 Kokk- og servitørfag å kunne. Kosthold og ernæringskompetanse oppleves som minst relevant. Dette bryter med mine funn, men årsaken *kan* være at begrepet *ernæring og kosthold* ikke umiddelbart forbindes med det å tilpasse matretter til vegetarianere, gjester med ulike allergier og trender der sunnere matretter preger spisekartene. *Emnet* kosthold og ernæring kan være opplevd som et *kunnskapselement* og ikke som en praktisk ferdighet. Det kan kanskje forklare at funnene i rapporten til Spetalen (2017) ikke matcher funnene i min undersøkelse.

I min undersøkelse sier respondenter at de ser på kompetanse om kosthold og ernæring som en del av det å kunne grunnleggende tillaging av matprodukter og grunnleggende råvarekunnskap, nettopp fordi man ikke kan praktisere som restaurantkokk i dag uten tilstrekkelig kunnskap om kosthold og ernæring.

Dersom kunnskap om ernæring og kosthold er en grunnleggende faglig forutsetning for den praktiske yrkesutøvelsen som kokk blir det en vanskelig overgang fra skole til bedrift. Når mine lærlingeinformanter opplever at kosthold og ernæring er et teorifag som i stor grad foregår i et klasserom der kunnskapen er satt i en annen sammenheng enn det de møter ute i virksomhetene, mangler de den praktiske anvendelseskompetansen som etterspørres i bedriftene. Dette gjør kunnskapen vanskeligere å benytte og vanskelig å overføre til en praktisk utførelse.

Aarkrog (2010) anbefaler økt fokus på transfer for å hjelpe elevene å «bygge broer» fra skole til arbeidsliv, ved å gjøre de selv i stand til å anvende kunnskapen de har øvd opp på skolen i næringslivet. Regjeringen (2017) ønsker å tette samarbeidet mellom skole og næringsliv, og gjøre opplæringen mer yrkesrelevant og overførbart. Også Sylte (2016) sier det er viktig å yrkes forankre opplæringen for å skape og bevare motivasjonen hos elevene, samt å styrke elevmedvirkningen (Hansen, Hoel & Haaland 2015).

Oppsummering og avslutning

Min problemstilling er: *Opplever faglig ansvarlig og kokklæringer selv at de har tilstrekkelig og relevant ernæringskompetanse for å utføre de arbeidsoppgavene som er forventet i kokkeyrket?*

Mine funn gir en indikasjon på at det ikke er tilfelle i dag. Det ser ut som dagens nivå både er for lavt, og for lite relevant til å kunne utøve de oppgaver som venter en lærling i kokkfaget.

Mine respondenter er tydelige og engasjerte under sine intervjuer og håper oppriktig at det blir satt mer fokus på å bedre kompetansen og gjøre den mer overførbart. Slik situasjonen er i dag, mener de den medvirker til mye frustrasjon hos virksomhetene.

I løpet av arbeidet med denne artikkelen har jeg fått opp øynene for hvor viktig det er for yrkesfaglærer å holde seg oppdatert på hva som skjer i yrket. Det er nødvendig at yrkesfaglæreren løfter blikket og knytter til seg gode kontakter i næringslivet. Både for å ha nærhet til bransjen, men også for lettere å kunne tilrettelegge for bedre overføring av den opplæringen som skjer i skole og den opplæringen som skjer i bedrift. Dette kan bidra til at elevene kan få gode tilpassede praksisplasser og fremtidige læreplaner. I dette arbeidet kan en yrkesfaglærer velge å være en aktiv støtte og ressurs for eleven, og samtidig bidra til en mer glidende overgang fra skole til næringsliv.

Jeg mener funnene i denne artikkelen gir viktig kunnskap for fremtidig yrkesfaglærer i restaurant og matfag. Kanskje kan funnene også kunne bidra til justeringer i læreplaner, praktiske oppgaver i verkstedet på skolene og samtidig gi nyttig informasjon i forhold til utforming av fremtidige fagprøver i kokkfaget.

Litteraturliste

- Aarkrog, V. (2010). *Fra teori til praksis: undervisning med fokus på transfer*. København: Munksgaard.
Glenna, A, H &
Postholm, M, B. (2013). *En helstøpt lærerutdanning – fokus på klasseledelse med fundament i teori og praksis*. Oslo: Akademiske forlag.
- Hiim, H & Hippe, E (2009). *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere (3. utg.)*. Oslo: Gyldendal Norske Forlag.
- Hansen, K. H, Hoel, T. L & Haaland, G. (2015). *Tett på yrkesopplæringen: yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* Bergen: Fagbokforlaget.
- Helsedirektoratet.no, (2017) *Folkehelse*. Hentet: 24.01.2017 fra:
<https://helsedirektoratet.no/folkehelse>
- Johannesen, A, Tufte, P. A & Christoffersen, L. (2010) *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag.
- Kvale, S & Brinkmann, S. (2009) *Det kvalitative forskningsintervjuet*. Oslo: Gyldendal Norske Forlag.
- Ledsaak, O & Eben, B. (2013) *Råvarens teknologiske egenskaper – Enkel praktisk og teoretisk innføring i matteknologi*. (2. Utg.). Oslo: Allkopi.
- Lovdata.no (2017). *Lov om grunnskolen og den videregående opplæringen (opplæringsloven)*. Hentet: 04.04.17 fra: <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61>
- Mattilsynet.no, (2017) *Merking av matvarer*. Hentet: 27.01.2017 fra:

- http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/
- NOU 2015:8. (2015). *Fremtidens skole – fornyelse av fag og kompetanser*. Oslo: Kunnskapsdepartementet
- Postholm, M, B (2010) *Kvalitativ metode, En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Regjeringen.no. (2017). *Yrkesfaglærerløftet – for fremtidens fagarbeidere*. Hentet: 16.04.17. fra: https://www.regjeringen.no/contentassets/a196e650447d459faa1b1e1879216f3e/kd_yrkesfaglarerloftet_web_01.10.pdf
- Regjeringen.no. (2017) *Tettere samarbeid mellom skole og arbeidsliv*. Hentet: 30.03.17 fra: <https://www.regjeringen.no/no/tema/utdanning/grunnopplaring/innsiktsartikler/yrkesfagloftet/skole-og-arbeidsliv/id2466599/>
- Sylte, A. L (2016). *Profesjonspedagogikk: Profesjonsretting/yrkesretting av pedagogikk og didaktikk* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akademiske.
- Spetalen, H. (2017). *Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant og matfag – to sider av samme sak?* (Rapport 2017 nr. 4) Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Store medisinske leksikon.no (2017) *Kosthold*. Hentet 15.04.17 fra: <https://sml.snl.no/kosthold#-Ern%C3%A6ringspolitikk>
- Utdanningsdirektoratet.no, (2017) *Læreplan for VG 2 Kokk og Servitør*. Hentet 27.01.2017 fra: <http://data.udir.no/kl06/MFG2-01.pdf>

KOSTHOLDSRÅDENES RELEVANS FOR YRKESUTØVELSEN I BAKERI OG KONDITORI

Sammendrag

Bakgrunnen for valg av tema i denne artikkelen er å se på hvordan helsedirektoratets kostrådsanbefalinger påvirker yrkesutøvelsen i bakeri- og konditoribedrifter. Resultatene er basert på bakerens forståelse av helsedirektoratets kostrådsanbefalinger og hvordan disse påvirker utøvelsen av yrke. Undersøkelsen er gjort utfra et bedriftsperspektiv.

Jeg har benyttet kvalitativ metode og gjennomført et semistrukturert intervju i innsamlingen av data. Ved å bruke ustrukturert intervjumetode har jeg hatt mulighet til å stille åpne spørsmål og komme med oppfølgings spørsmål underveis i intervjuet.

Gjennom intervju av fem bakere med lang ansiennitet og erfaring innenfor baker- og konditoryrket fra ulike bakerier, presenteres bakerens oppfatning av hvorvidt kostrådene har relevans for yrkesutøvelsen innenfor bakeri -og konditorfaget. Alle de intervjuede er ledere i bedrifter med lang erfaring i bransjen.

Resultatene viser at bakerne som ble intervjuet ikke er spesielt opptatte av helsedirektoratets kostrådsanbefalinger, men at temaet *helse* har betydning. Først og fremst for å tilfredsstille trendene. Utvalget av varesortiment velges først og fremst ut i fra hva bedriftsledelsen hva som etterspørres av kundene og lite ut i fra de statlige kostholdsrådene. Produktsortimentet, og dermed yrkesutøvelsen, styres derfor først og fremst av trender og økonomiske vurderinger.

Undersøkelsen viser imidlertid også at bakerilederne mener det er viktig at bakeren har grunnleggende kunnskap om kostens betydning for helsen og hvordan mennesker med ulike intoleranser reagerer ved inntak av for eksempel gluten.

Introduksjon

Det er et stor fokus på helse i samfunnet vårt i dag. Ikke minst vises dette gjennom helsedirektoratets kostrådsanbefalinger for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer. Det settes også stort fokus på kost og helse i ulike institusjoner, som barnehage, skole og omsorgsinstitusjoner (Helsedirektoratet, 2017). Også media har et sterkt fokus på helse. Helse og kostekspert utaler seg mye om kosthold og helseeffekter. På tross av mange ulike meninger om kostens betydning for helsen synes det å være enighet omkring følgende: "Kombinasjonen av mindre sukker og mer mosjon vil bidra til å bryte på fedmeepidemien, og mer frukt og grønnsaker er bra for den allmenne helse" (Kongsvik, Lindseth, & Aall, 2003)

Hvordan forholder bakeri og konditoribransjen seg til dette, og hva har dette å si for yrkesutøvelsen til bakeren? På bakgrunn av egne erfaringer som eier av eget bakeri i mange år, og som yrkesfaglærer på

videregående skole, har jeg sett at det kan være en spenning mellom føringer fra det offentlige og hvordan det praktiseres i bedriften. Egne erfaringer har også utfordret meg på å se nærmere på hvordan helsedirektoratets kostholdsråd påvirker yrkesutøvelsen ute i bakeriene.

For å få svar på dette ble min problemstilling: *Hvordan påvirker kostholdsrådene fra Helsedirektoratet yrkesutøvelsen i bakeri og konditori?*

Metode

Jeg valgt å bruke en kvalitativ forskningsmetode ved å gjennomføre et intervju med bakere og konditorer i ulike bakerier. Kvalitativ metode tar sikte på å fange opp meninger og opplevelser som ikke kan måles eller formidles i tall, og går mere i dybden av problemstillingen (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2006). Ved å bruke intervju som innsamlingsverktøy vil jeg kunne få svar på hvordan informantene selv opplever sin virkelighet i forhold til problemstillingen.

For å kvalitetssikre en systematisk fremgangsmåte i intervjuarbeidet, satte jeg på bakgrunn av problemstillingen opp en intervjuguide etter de syv fasene i intervjuundersøkelsen til Kvale og Brinkmann (2015).

Jeg ønsket svar på hva informantene mente om disse spørsmålene:

- Hva påvirker kundenes valg av produkter?
- Hva påvirker bedriftens produksjon og valg av varesortiment?
- Hvilke betydning har kostholdsrådene for yrkesutøvelsen som baker?

Utvalg av informanter

Antallet informanter man skal ha avhenger av metoden man velger. Hvem og hvor mange man velger ut avhenger også av forskningsspørsmålene (Johannessen et al, 2006). Utvalget av informanter til undersøkelsen ble gjort ved at jeg først sendte ut et brev med informasjon om prosjektet og en forespørsel om de kunne tenke seg å delta i undersøkelsen. Etterpå tok jeg kontakt via telefon for å avtale tid og sted. Jeg valgte å velge ut respondenter fra flere byer og tettsteder for å få større variasjon i kundemassen.

Det er gjennomført fem enkeltintervjuer i min undersøkelse. Ingen av informantene jobber i samme bakeri, men alle har samme fagbakgrunn. De er bakere og /eller konditorer, og jobber i produksjonen. Alle informantene har en overordnet rolle, enten som eier eller daglig leder i bedriften.

Datainnsamling

Jeg valgte fem respondenter, alle med lang erfaring i bransjen. Intervjuene ble tatt opp på diktafon. Respondentene ble, i både invitasjonen og i forkant av intervjuet, gjort oppmerksomme på at intervjuene var anonyme og at opptakene ble slettet etter transkriberingen. Undersøkelsen var frivillig,

og respondentene hadde anledning til å trekke seg underveis. De kunne også trekke seg etter at intervjuet var gjort. Det oppgis ikke navn eller informasjon som kan avsløre informantens identitet.

Jeg har vært opptatt av å sette informanten i fokus gjennom hele intervjuet, og var nøye med å lytte og la informanten få tid til å fortelle. I gjennomføringen av intervjuet har jeg lagt vekt på å være så nøytral som mulig da dette vil gi meg mest mulig informasjon fra hver informant. Spørsmålene ble stilt åpent slik at informantene kunne fortelle ut fra sine erfaringer, opplevelser og meninger. Det ble stilt oppfølgingsspørsmål underveis som bygget på den informasjonen informanten ga. Det som kjennetegner kvalitative metoder er at man forsøker å få ut mye informasjon fra et begrenset antall personer eller informanter.

Etiske problemstillinger

I en forskningsprosess kan det oppstå etiske problemstillinger. Særlig når forskningen berører enkeltmennesker i forbindelse med datainnsamling enten denne foregår gjennom deltakende observasjon, intervju eller eksperimenter (Kvale & Brinkmann, 2015).

Et viktig prinsipp er beskyttelse av informantene. I denne sammenhengen berører forskningen bedriftens rennommé. Jeg har derfor vært nøye med å ta hensyn til mulige etiske problemer fra jeg begynte undersøkelsen. Resultatene presenteres derfor på en slik måte at det ikke er mulig for andre å kjenne igjen enkeltpersoner eller hva de har svart (Johannessen et al, 2006).

Analyse

Etter at dataene var samlet inn ble de transkribert ordrett og deretter analysert. Informantene har ulike dialekter og jeg valgte derfor å transkribere alle intervjuene på bokmål for å anonymisere informantene. Etter å ha transkribert alle intervjuene startet jeg analysearbeidet på grunnlag av den utvalgte informasjon fra hver informant.

Analysen ble gjort ved å gå gjennom den transkriberte teksten og bearbeide den ved å redusere informasjonsmengden og få frem den mest interessante og relevante informasjonen.

Validitet og reliabilitet

Utvalget av respondenter er lite og dette vil derfor kunne svekke resultatenes pålitelighet. Ved å gjennomføre undersøkelsen ved flere bedrifter vil man kunne fått et mer pålitelig resultat.

I intervjusituasjonen har jeg jeg lagt vekt på å stille åpne spørsmål og latt informanten fortelle sin egen virkelighet. Dette øker påliteligheten av mine funn, men jeg vil understøtte at svarene i denne undersøkelsen kun gjelder for mine informantene som har deltatt i denne undersøkelsen. Ved å gjøre intervjuer av flere respondenter kunne problemstillingen blitt belyst bedre.

Resultater

Under vil jeg presentere de tre mest relevante funnene i forhold til min problemstilling:

- Hva påvirker kundenes valg av produkter?
- Hva påvirker bedriftens valg av varesortiment?
- Hvilke betydning har kostholdsrådene for yrkesutøvelsen som baker?

Hva mener informantene påvirker kundens valg av produkter?

Undersøkelsen tyder på at informantene mener media og helsetrender har størst påvirkning på kundens valg. Nest etter dette kommer tradisjoner knyttet til høytider som jul, påske og 17 mai stor betydning for hva kundene ønsker av produkter. På spørsmål om kundene har samme behov hele året sier alle informantene at kundene kjøper mest grovt og minst søtt på sen vinteren og etter jul, men at det jevner seg sakte ut og er tilbake til vanlig i mai/juni. Tre av informantene sier at om det kommer noe nytt i media, setter de fokus på dette og fremstiller varene slik at kundene kjenner igjen det de har lest i media.

Undersøkelsen indikerer også at det er mest interesse for de grove produktene. Samtlige informanter sier at salget av grove produkter, spesielt brød har økt betraktelig. Salget av grove produkter har økt, mens salget av loff og fine rundstykker har blitt redusert. Kundene kjøper nesten ikke loff eller fine brødsorter lenger. Dette mener informantene har en sammenheng med stort fokus på helse.

Hvordan varene presenteres har stor betydning for kundenes valg av produkter. Det kan være vanskelig å bedømme hvor grovt et brød er ut fra utseendet. «Brødskalaen» er et eksempel på dette. Dette er en merkeordning som er utviklet for å gjøre det lettere å fastslå grovheten på brød. Merket består av en sirkel som er delt i fire sektorer. Kunden vil med et blick på merket kunne se om brødet er fint, halvgrovt, grovt eller ekstra grovt.

Bakerne jeg har snakket med sier at dette kan noen ganger være misvisende fordi de fleste kundene bare ser på dette merket og ikke på innholdet i brødet. En informant sier at «vi bruker brødmerket på brødene for folk ser etter det». Samme informant sier samtidig at «brødmerket er jo litt misvisende, fordi grensen fra at et brød er merke halvgrovt (to kaker på merket), til det er grovt (tre kaker på merket) bare er 0.1%, men det selger». Bildet nedenfor viser hvordan brødmerket ser ut, og prosenten grovt for hver «kake» i merket.



- Fint brød: 0-25% sammalt mel eller hele korn
- Halvgrovt brød: 25,1-50% sammalt mel eller hele korn
- Grovt brød: 50,1-75% sammalt mel eller hele korn
- Ekstra grovt brød > 75% sammalt mel eller hele korn

(Opplysningskontoret for brød og korn, 2016)

Hva mener informantene påvirker bedriftens valg av varesortiment?

Alle informantene sier de har fokus på sunne produkter, men at det er mer styrt av hva kunden er opptatt av enn hva helsedirektoratets kostrådsanbefalinger sier. De beskriver at hverdagen handler om at de ønsker å lage så gode produkter som mulig, men at det må være lønnsomt. Lønnsomhet er dermed en viktig faktor for varesortimentet og produksjonen i bakeriet.

Det lages ikke grove brød fordi helsedirektoratet råder folk til å spise det, men fordi folk etterspør dette. Det kommer frem at de nesten ikke selger loff lengere, og at flere velger de groveste brødene. Likevel sier en av bakerne: «*Etterspør folk loff, så baker jeg loff*». Flere informanter sier de har flere brød med tre "kaker" på grovhetsskalaen nå enn før, men at brødene ikke nødvendigvis er så veldig mye grovere. Flere bakere sier de bruker samme resepter som før, men har økt mengden grovt mel slik at de tilfredsstiller kravet for to, tre eller fire "kaker" i brødmerket.

I intervjuene kom det ikke frem at kostholdsrådene i seg selv har noe betydning for yrkesutøvelsen i bakeri og konditori, men når jeg spør nærmere om dette sier de at de de siste årene har økt produktmengden og selger mye salater og grove produkter. Møtemat og catering har også blitt grovere og sunnere. Dette tolker jeg som at det er fokus på sunn mat og helse, men at dette først og fremst er en *tilpasning* til markedet. Det kommer tydelig frem av intervjuene at alt dreier seg om økonomi.

Hvilke betydning mener informantene kostholdsrådene har for yrkesutøvelsen som baker?

Etter å ha analysert dataene fant jeg at informantene mente at kunnskap om helsedirektoratets anbefalinger ikke hadde så stor betydning for yrkesutøvelsen til bakeren. Informantene begrunnet dette med at bakerne ikke har særlig kontakt med kundene.

Ved spørsmål om de har fokus på helse sier alle informantene at de har fokus på helse, men at de ikke direkte knytter dette til kostholdsanbefalingene, men mer fordi det er stort *marked* knyttet til helse og helsetrender. En baker sier: "Ja, vi har salat på mye, og mye grovt brød og mye grovt påsmurt. Vi selger også mye grovt til møter ol.. En annen sier: "Det er mange unge jenter som jobber her, de er ofte opptatt av trender og helse".

Det kom likevel frem at de mente det var viktig med kunnskap om matens betydning for helsen, og at yrkesutøveren hadde kunnskap om ulike dietter som for eksempel lavkarbo-diet. Spesielt viktig var kunnskap om ulike matintoleranser som gluten, laktose og sykdommer, som diabetes. En informant sier at det er viktig å kunne det grunnleggende som hva maten inneholder, prosentutregning av grovhet i brødene, at fibermengden skal ha sammenheng med konsistensen og kunne noe om næringsinnholdet i kornet. Han sier også at de nevnte elementene, og kunnskap om økonomi, er viktig at elevene kan noe om når de kommer ut i lære.

Det kom også frem at bakerne ikke hadde særlig kontakt med kundene, og fikk derfor heller ikke spørsmål relatert til kost og helse, de sier samtidig at det burde være større kunnskap om dette hos de som står i butikken. To av informantene sier de har hatt fokus på opplæring av de butikkansatte nettopp for å kunne gi riktig informasjon til kundene. En felles oppfatning hos alle informantene er at

det er viktigere med denne kunnskapen nå enn før fordi det er mer i fokus og at det er mange flere personer med allergier nå enn før.

Diskusjon

Min erfaring er at helsetrender har stor påvirkning på produktvalgene i bakeriutsalget. Hovedfokus er å tilfredsstille kundene uavhengig av om helsetrendene er forskningsbasert eller dokumentert. De vil lage så gode produkter som mulig på billigst mulig måte, og dermed drive en lønnsom bedrift. Dette kommer også frem i intervjuene der blant annet en av informantene sier "*12- øres (skolebrød) ligger langt fremme på disken, det jo ingenting vi tjener mer på. Dessverre er det nok sånn det er, du tjener mer på en 12-øres enn på et grovt påsmurt rundstykke*". En annen informant sier, "*Jeg har friske bær i kakene. Når kundene ser det står friske bær på plakaten opplever de det som sunt og kjøper det*". Og en tredje sier "*Det er stort fokus på grove produkter, så vi bruker produkt-navn som speltbrød, grovbrød, rugbrød, fiberbrød osv. Det selger*".

På bakgrunn av det som kommer frem i intervjuene kan det virke som kundenes valg påvirkes av det media har fokus på og av tradisjoner og høytider. Motedietter og helsetrender har ifølge informantene påvirkning på kundenes valg. Alle fem informantene nevner Fedon Lindberg da vi snakket om hva kundene velger. De forteller at i en periode var det stor pågang på såkalte lavkarbobrød. Det kommer også frem i intervjuene at etterspørselen av glutenfrie produkter har økt veldig de siste årene, og det stilles spørsmål om dette handler om trend eller reell glutenintoleranse.

Jeg opplever et felles ønske hos alle informantene om å gjøre produktene sine så sunne som mulig uten å miste sin yrkes stolthet og uten å tape profitt. En bakers yrkes stolthet er å lage gode produkter, og med det følger det sukker og salt. Det blir ikke gode brød uten salt. Salt er vesentlig for smak, konsistens og konservering (Opplysningkontoret for brød og korn, 2017). Om brødet blir bedre av å ha i mer salt, så gjør bakeren det. De ønsker også å få frem den sunne siden ved produktene de produserer, som for eksempel grove brødprodukter som de merker med brødmerket som viser grovheten i brødet. Jeg opplever at brødmerket er positivt for salget av brød, fordi kunden opplever det som et sunnhetssmerke.

Selv om informantene ikke sier at de har kostholdsrådene direkte i tankene, oppfatter jeg det slik at de handlingene de gjør har en viss sammenheng med kostrådsanbefalingene fra helsedirektoratet. Mine egne erfaringer er at samtidig som det er viktig å lage så gode og sunne produkter som mulig, handler det til sist om økonomi. Uten å tjene penger vil ikke bedriften overleve. Dette kommer også tydelig frem hos alle fem informantene; balansen mellom produkt og lønnsomhet styrer det meste. Bakerne gjør bare det de må for å holde butikken i gang. Det innebærer å tilpasse seg markedet. Hva kunden etterspør og hvor mye er kunden villig til å betale er viktigere enn å være aktive «agenter» for helsedirektoratet.

Gjennom intervjuene kommer det også frem at kundene stiller flere spørsmål og at det er flere mennesker med ulike allergier. Dette viser at det er viktig at bakeren og konditoren har kunnskap om kostens betydning for helsen og hva som ligger til grunn for anbefalingene.

Oppsummering og konklusjon

Jeg har gjennom denne artikkelen prøvd å besvare problemstillingen: «*Hvordan påvirker kostholdsrådene fra Helsedirektoratet yrkesutøvelsen i bakeri og konditori?*» Undersøkelsen viser at kunnskap om kostrådene ikke har særlig relevans for yrkesutøvelsen i bakeri og konditori, men at bakeri og konditoriene allikevel har behov for kunnskap om matens betydning for helsen for å kunne veilede kundene riktig. Alle informantene i denne undersøkelsen sier kunnskapen om allergener og sykdommer er viktig for bakerne og konditorene når de skal utøve yrket, fordi det er økende fokus på helse, og det er flere mennesker med allergier. Resultatene viser også at etterspørselen av grove produkter har økt de siste 15 årene, og at det brukes mindre salt i brødene nå enn før. Resultatene fra undersøkelsen viser at det i stor grad er økonomi som styrer produksjonen og varesortimentet i bakeriene, men at av og til kan helsetrender føre til god inntjening.

Resultatene av undersøkelsen viser at kostrådene i seg selv har lav relevans for yrkesutøvelsen hos bakerne og konditorene, men at fokuset på helse og trender har større betydning for yrkesutøvelsen. Det kommer frem at det er mer fokus på sunn mat, grove produkter, mindre salt og "sunnere" kaker nå enn før. Når jeg skriver "sunnere kaker" kommer det av at en baker sier at: "*Jeg har begynt å lage sunnere kaker fordi jeg har friske bær i kakene, når kundene ser på plakaten at det står kake med friske bær oppfatter de det som sunnere og da selger jeg mere*". Det kommer også frem at en informant har hatt litt fokus på saltmengden og prøvd å redusere litt på det.

Resultatet av denne undersøkelsen kan brukes til å sette fokus på råvarenes og kostens betydning i forhold til de utfordringene elevene møter i yrkesutøvelsen. Spørsmål rettet mot kost, helse og helsetrender er noe som alle lærlinger og yrkesutøvere vil møte daglig i yrkesutøvelsen innenfor restaurant- og matfagene, og som vil ha store konsekvenser for kundene. Ved å fokusere på helse rettet mot faktiske forhold elevene vil oppleve ute i bedriftene, vil innholdet i den skolebaserte yrkesopplæringen kunne oppleves som relevant for lærlingen når han/hun kommer ut i yrkeslivet.

Litteraturliste

Forskningsetiske komiteene. (2010). Kvalitative og kvantitative forskningsmetoder - likheter og forskjeller. Hentet fra etikkom.no:

<https://www.etikkom.no/forskningsetiske-retningslinjer/Medisin-og-helse/Kvalitativ-forskning/1-Kvalitative-og-kvantitative-forskningsmetoder--likheter-og-forskjeller/>

Helsedirektoratet. (2011). Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer. Metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag nasjonalt råd for ernæring 2011. Oslo: Helsedirektoratet.

Helsedirektoratet. (2017, 3 6). Kosthold og ernæring. Hentet fra Helsedirektoratet.no:

<https://helsedirektoratet.no/sok/?k=&Source=https%3A%2F%2Fhelsedirektoratet%2FEno%2F#k=Kosthold%20og%20ern%C3%A6ring>

Johannessen, A., Tufte, P. A., & Kristoffersen, L. (2006). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode. Oslo: abstrakt forlag.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). Det kvalitative forskningsintervju. Oslo: Gyldendals akademisk.

Opplysningskontoret for brød og korn. (2017, 3 16). salt. Hentet fra brodogkorn.no:

<http://brodogkorn.no/fakta/hva-er-salt/>

Opplysningskontoret for brød og korn. (2016, 9 8). Brødskalaen. Hentet fra brodogkorn.no:

<http://brodogkorn.no/fakta/brodskalaen/>

VEGETARIANERES SPISEOPPLEVELSER PÅ RESTAURANT

Sammendrag

Gjennom media har jeg lagt merke til at noen av de store aktørene har utført endringer i sitt spisetilbud, og på bakgrunn av det har det vært interessant å se på i hvilken grad nye trender og endringer er med på å påvirke restaurantbransjen i sin helhet. Dette kan gi ny kunnskap om kokkene vet nok om det vegetabilske kostholdet til å kunne improvisere frem vegetabilske retter som er velsmakende, næringsrike, mettende, og kreative.

Jeg har på bakgrunn av dette kommet frem til følgende problemstilling: *Hvordan opplever vegetarianere og veganere tilbudet av improviserte vegetabilske retter i ikke-vegetabilske restauranter?* Jeg ønsket å vite noe om hva flere hundre respondenter mener om det samme tema, fordelt over store deler av landet. Spørreskjema er derfor utarbeidet i dataverktøyet Questback. Gjennom kvantitativ metode har det vært mulig å standardisere et spørreskjema, og få det gjennomsnittlige, og de generelle svarene.

Resultatene er basert på de dataene som foreligger og viser at det er delte meninger om tilbudet av vegetabilske retter i ikke-vegetabilske restaurant. Restaurantbetjeningen oppleves som middels interessert i å improvisere vegetabilske retter og de improviserte rettene oppleves til en viss grad som velsmakende, men ikke spesielt næringsrike eller kreative. Det er også delte meninger om rettene oppleves som mettende og inspirerende.

Introduksjon

Vegetarmat er ikke lenger en smal nisje som dekker behovet til en liten gruppe mennesker. Vegetarmat er blitt trendy. Meny-kjeden har for eksempel introdusert en egen vegetarisk linje i ferskvareavdelingen (Meny, 2017). Bocuse 'd Or ble i februar 2017 holdt av staben i Lyon, der Norge kom på andreplass med sin veganske finalerett. (Davidsen, 2017). I februar 2017 lanserte også hurtigruta 11 veganske 3 retters menyer, slik at gjestene deres kan nyte vegetabilsk mat fra Bergen til Kirkenes (Faltin, 2017).

«Vegan Norway» er en app som kan lastes ned på telefonen. Den inneholder oversikt med over 250 ulike vegetabilske spisesteder i Norge (Norsk Vegansamfunn, 2016). Noen av bedriftene sier at de ønsker å tilby et sunt og bærekraftig tilbud til sine gjester. Enkelte restauranter har endret menyene sine i retning veganske retter, i takt med den økte etterspørselen.

Men hva med de ikke-vegetabilske restaurantene som kun tilbyr improviserte vegetabilske retter dersom gjesten etterspør dette spesielt? Opplever disse gjeste at de improviserte rettene er velsmakende, næringsrike, mettende, inspirerende og kreative?

Jeg ønsker å undersøke dette nærmere og har kommet frem til følgende problemstilling: *Hvordan opplever vegetarianere og veganere tilbudet av improviserte vegetabilske retter i ikke-vegetabilske restauranter?*

Begrepsavklaring

Det vegetabilske kostholdet deles i to hovedgrupper som betegnes som enten vegetarisk eller vegansk. De som praktiserer kostholdene defineres som enten vegetarianere og veganere.

Det vegetariske kostholdet innebærer at man ikke spiser mat som består av, eller er produsert ved hjelp av produkter som består av, eller er laget fra levende eller døde dyr. (The Vegetarian Society, 2016) Det vegetariske kostholdet deles videre inn i tre undergrupper: Lakto–ovo som inkluderer både meieriprodukter og egg i sitt kosthold. Lakto, som spiser meieriprodukter, men utelater egg fra kostholdet. Ovo, som spiser egg, men utelater meieriprodukter fra sitt kosthold. Pesceterianere spiser hovedsakelig vegetabilsk, og supplerer kosten med egg, meieriprodukter og fisk (Kaur, 2014).

Metode

Målgruppen i denne undersøkelsen har vært respondenter med et vegetabilsk og et plantebasert kosthold. Jeg valgte å publisere undersøkelsen på facebook-gruppen «Veggispreik», da dette er en lukket gruppe for veganere og vegetarianere. Gruppen har strenge regler for akseptert etikette, og man må godkjenne gruppens regler før man får være medlem av facebook-gruppen. Medlemmene i gruppen deler blant annet oppskrifter, restaurantanbefalinger, nye produkter på markedet og ulike spørreundersøkelser.

Veggispreik hadde 20.000 medlemmer når undersøkelsen lå ute, og jeg har fått inn 446 svar, som tilsvarer en svarprosenten på 2,2 %. En mulig årsak til lav svarrespons er at flere av medlemmene ikke er aktive medlemmer. For å være et aktivt medlem i en gruppe på Facebook må man selv dele og aktivt legge igjen kommentarer. Det er ingen oversikt over hvor mange medlemmer som er aktive eller inaktive i gruppen. Selv om svarprosenten er lav, viser materialet likevel en stor spredning med hensyn til deltagerens bosted, kosthold og opplevelser knyttet til vegetarmat i restaurant.

Undersøkelsen har blitt utført ved å benytte kvantitativ metode for å samle inn gjennomsnittlige og generelle svar (Johannessen, Tuft, & Christoffersen, 2015). Jeg har utviklet et spørreskjema i Questback som inneholdt både avkrysningsspørsmål og åpne spørsmål. Spørsmålene har vært formulert slik at respondenten oppfatter, gjenkjenner, kan vurdere og respondere på spørsmålene. Spørsmålene har vært formulert slik at de er tilpasset den responderende målgruppen (Johannessen, et al., 2015). De fleste spørsmålene var prekodede med en Likert-skala fra 1-7. Utvalgte spørsmål var etterfulgt av åpne spørsmål der respondentene har hatt mulighet til å svare fritt. Respondentene har blant annet svart på valg av kosthold, alder og hvor ofte respondentene spiser på restaurant. I spørreskjemaet så er det enkelte steder blitt presisert forskjellen mellom vegetabilsk restaurant og ikke-vegetabilsk restaurant. Når dette ikke har vært presisert, så har både de vegetabilske restaurantene og de ikke-vegetabilske restaurantene vært favnet i spørsmålet. Det er ikke blitt definert noe skille mellom finere restaurant, og mere alminnelig restaurant, da begge deler favner begrepet restaurant.

Jeg utviklet et informasjonsbrev som jeg sendte til administratorene av Veggispreik der jeg informerte om anonymitet og hensikten med undersøkelsen. Administratorene av gruppen godkjente at jeg fikk legge ut en link fra Questback på siden i gruppen. Respondentene samtykket til personvernet innen de

fikk mulighet til å svare på spørreskjemaet. Samtykket til personvernet innebærer at respondentene var informert om at undersøkelsen var frivillig og med rett til å trekke seg fra undersøkelsen. Linken ble lagt ut med et festet innlegg for å informere respondentene om anonymitet. For at resultatene av undersøkelsen skulle bli mest mulig pålitelig, ville det kun være mulig å besvare undersøkelsen en gang per person. Det ble ikke samlet inn sensitive personopplysninger og alt materiale ble behandlet konfidensielt. Respondentene ble informert om at når artikkelen var skrevet, vil alt materiale slettes. Spørreskjemaet ble lastet opp 16. januar, 20. januar, 23. januar, 31. januar og 5. februar for å samle inn mest mulig data.

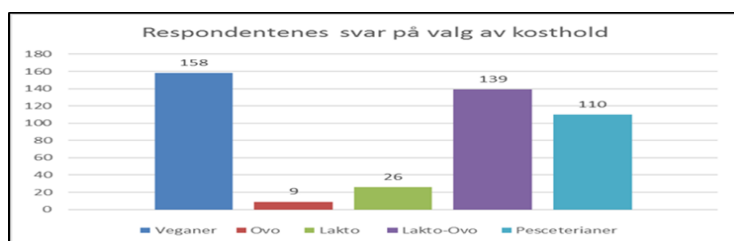
Rådata fra spørreundersøkelsen er overført til SPSS for å finne en samvariasjon mellom to variabler. Denne samvariasjonen er funnet ved hjelp av bivariat analyse mellom respondentenes kosthold, og i hvilken grad de opplever at de improviserte rettene er velsmakende, mettende, næringsrike, kreative og inspirerende. Grafene er utarbeidet i Excel ut i fra de dataene og tallene som foreligger fra SPSS.

Resultater

Undersøkelsen består av totalt 25 spørsmål, men i denne artikkelen har valgt ut svarene på de spørsmålene som jeg anser som viktige for å kunne besvare problemstillingen. Dette avsnittet inneholder de dataene som har blitt systematisert og kategorisert i Excel og SPSS ut i fra de rådataene jeg fikk tilsendt fra Questback.

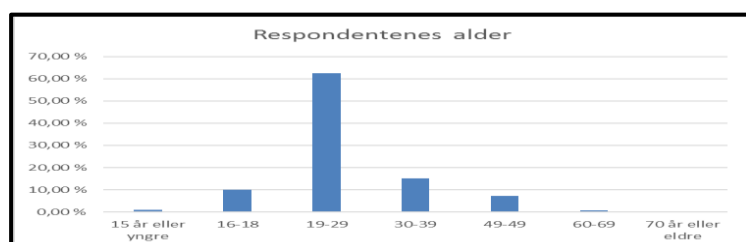
Jeg har tatt utgangspunkt i at respondentene er plukket fra en homogen populasjon. Resultatene er basert på de dataene som foreligger og på bakgrunn av respondentens svar på valg av kosthold (Johannessen, et al., 2015).

Figur 1. Oversikt over respondentens valg av kosthold.



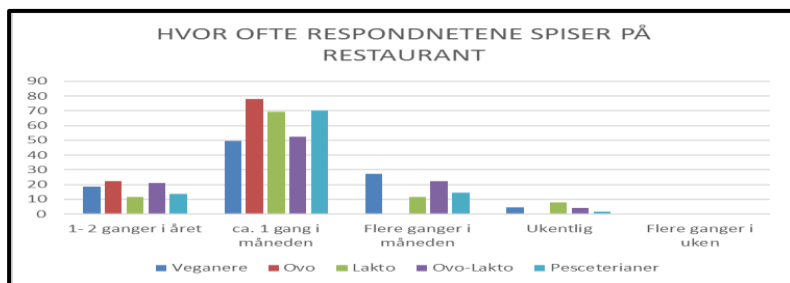
Figur 1 viser at det er flest veganere (158) som har besvart undersøkelsen, dernest kommer 139 lakto-ovo vegetarianere, 110 pesceterianere, 26 lakto vegetarianere og til slutt 9 ovo vegetarianere.

Figur 2: Oversikt over respondentenes alder.



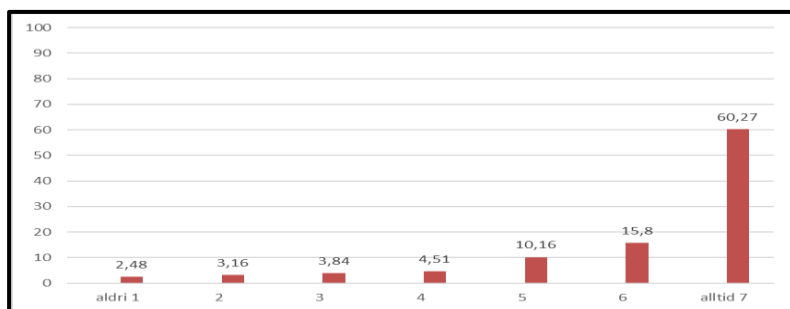
Figur 2 viser at 62,5% av respondentene er mellom 19 år og 29 år. De andre aldersgruppene fordeles mellom resten av de 37,5 % av deltakerne.

Figur 3: Oversikt over hvor ofte respondentene spiser på restaurant fordelt på kosthold.



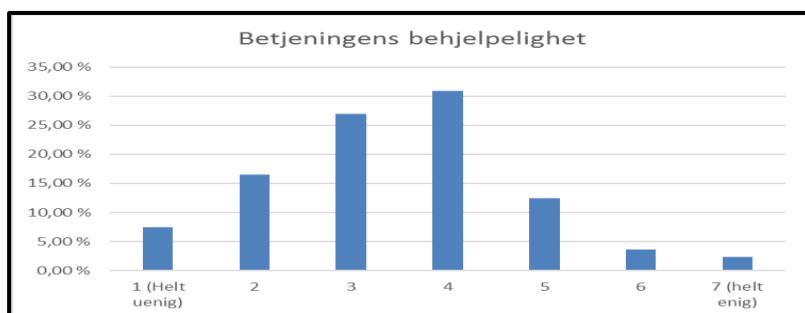
Figur 3 viser at de fleste av respondentene spiser på restaurant ca. 1 gang i måneden. Det er flest veganere som opplyser at de spiser ute flere ganger i måneden. Det er ingen av respondentene som spiser ute på restaurant flere ganger i uken.

Figur 4: Jeg sjekker alltid om det er vegetabiliske retter i menyen på IKKE-VEGETABILSK restaurant før jeg velger restaurant.



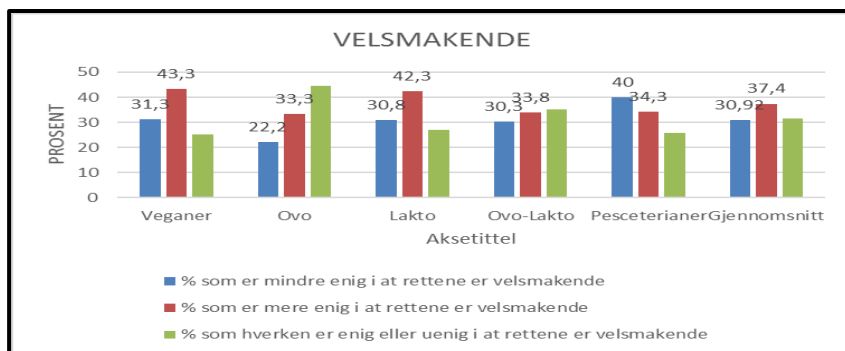
Figur 4 viser at over 60 % av respondentene krysser av for at de alltid sjekker tilbudet av vegetabiliske retter i menyen på ikke-vegetabiliske restauranter før de velger restaurant. Kun 2 % opplyser at de aldri sjekker tilbudet før de velger restaurant.

Figur 5: Restaurantbetjeningens er alltid behjelpelig med å lage vegetabiliske retter når det ikke står i menyen på IKKE-VEGETABILSK restaurant.



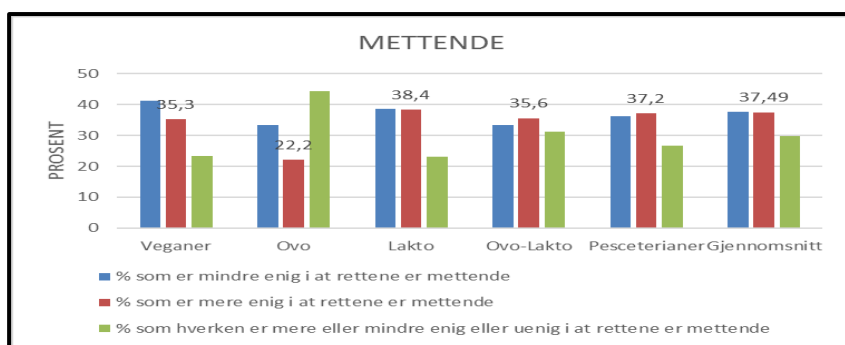
Figur 5 viser veganere og vegetarianernes opplevelse av betjeningens vilje og behjelpelighet med å lage vegetabiliske retter selv når det ikke står i menyen. 30,9 % er hverken fornøyd eller misfornøyd med behjelpeligheten. De fleste av respondentene er mindre fornøyd, 2,3 % er svært fornøyd. Det er flere som er misfornøyd en fornøyd.

Figur 6: Dersom jeg spiser på IKKE-VEGETABILSKE restaurant er de improviserte vegetabiliske rettene alltid VELSMAKENDE



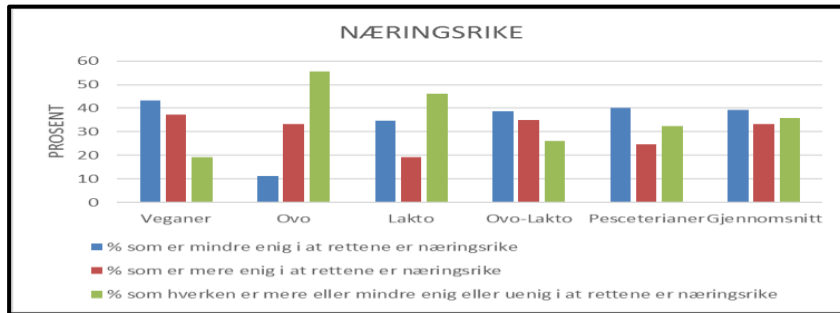
Figur 6 viser at pesceterianere er minst enig i at de improviserte vegetabiliske rettene alltid er velsmakende. Veganere og lakto-vegetarianerne er mest fornøyd. Drøyt 37 % av deltakerne opplever de improviserte rettene som velsmakende mens litt over 30 % er mindre enige i dette.

Figur 7: Dersom jeg spiser på IKKE-VEGETABILSKE restaurant er de improviserte vegetabiliske rettene alltid METTENDE



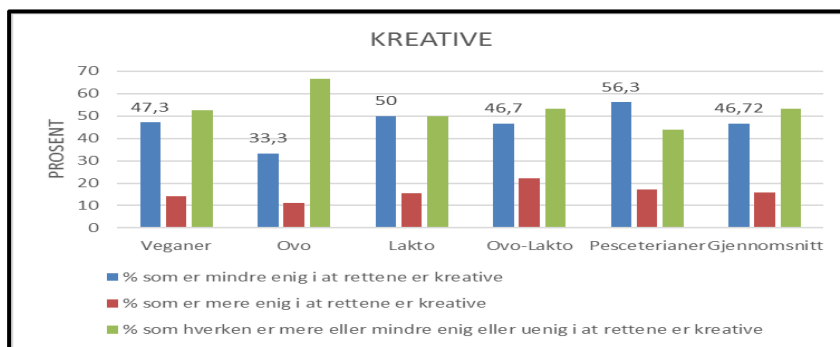
Figur 7 viser at det er veganere og lakto-vegetarianere som er minst enige i at de improviserte rettene alltid er mettende. Gjennomsnittlig er det like mange som mener rettene er mettende og dem som ikke mener dette.

Figur 8: Dersom jeg spiser på IKKE-VEGETABILSKE restauranter er de improviserte vegetabiliske rettene alltid NÆRINGSRIKE



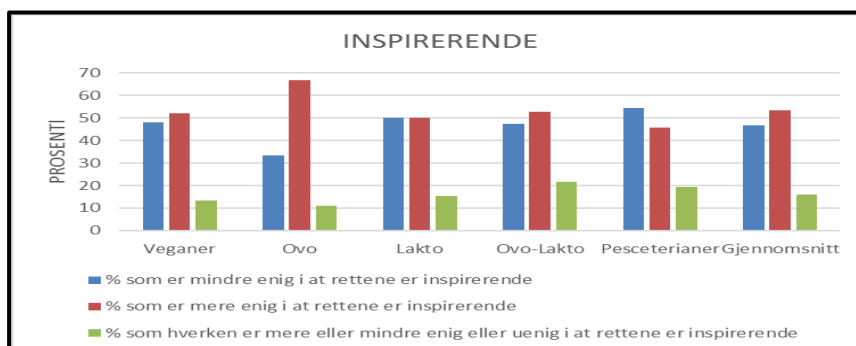
Figur 8 viser at det er vegetarianere og ovo-lakto vegetarianere som er mest enig i at rettene alltid er næringsrike, men det er uenighet. Gjennomsnittlig er deltakerne noe mindre enige enn uenige.

Figur 9: Dersom jeg spiser på IKKE-VEGETABILSKE restauranter er de improviserte vegetabilske rettene alltid KREATIVE



Figur 9 viser at alle gruppene er mere uenig enn enig i at de improviserte rettene alltid er kreative. Ingen av gruppene opplever rettene som særlig kreative, men det er en stor andel som verken er mer eller mindre enig eller uenig i dette spørsmålet. Få er imidlertid enige i at rettene er kreative.

Figur 10: Dersom jeg spiser på IKKE-VEGETABILSKE restauranter er de improviserte vegetabilske rettene alltid INSPIRERENDE



Figur 10 viser at pesceterianere er minst enig i at rettene alltid er inspirerende. Resten av gruppene er mer enige at de improviserte rettene er inspirerende enn at de ikke er det. Lakto-vegetarianerne er delt mellom dem som verken er enig eller uenig i at rettene er inspirerende.

Diskusjon

I diskusjonsdelen vil jeg utdype de resultatene som foreligger for å kunne besvare problemstillingen: *Hvordan opplever vegetarianere og veganere tilbudet av improviserte vegetabiliske retter i ikke-vegetabiliske restauranter?*

Det er flest veganere som har svart på undersøkelsen. De fleste av respondentene er mellom 19 år og 29 år. Det er også denne gruppen som spiser ute flere ganger i måneden. Generelt spiser vegetarianere og veganere ute ca. en gang i måneden.

Over halvparten av respondentene opplyser at de alltid sjekker om det er vegetabiliske retter i menyen før de skal ut å spise på ikke-vegetabilisk restaurant. En mulig årsak til det kan være at veganere og vegetarianernes opplever at betjeningen er mindre behjelpelig enn behjelpelig med å tilberede vegetabiliske retter når det ikke står i menyen. Dette er et viktig signal til restauranter om at tilbudet de presenterer på Internett kan trekke til seg flere gjestegrupper enn bare dem som normalt spiser kjøtt, fisk, egg og melkeprodukter. Det å synliggjøre vegetarretter kan bidra til å trekke flere gjester.

Veganere, ovo-, lakto- og ovo-laktovegetarianerne er relativt enige i at de improviserte rettene de får servert på ikke-vegetabiliske restauranter er velsmakende. Det er likevel en betydelig andel som ikke er helt enige i at rettene de får servert er velsmakende. Pesceterianere er minst enige i at rettene er velsmakende. Dette kan kanskje være årsaken til at de velger å supplere kosten med fisk.

Det er veganere og ovo-vegetarianere som opplever at de improviserte rettene ikke alltid er mettende. De andre kostholdene har delte meninger om i hvilken grad rettene oppfattes som mettende. Om lag halvparten mener at de er mettende, og den andre halvparten mener at de ikke er det.

Det er kun ovo-vegetarianerne som er enige i at rettene er næringsrike. De andre gruppene mener at rettene ikke nødvendigvis er så ernæringsrike. Om kokkene ikke vet at et næringsrikt, og mettende vegetabilisk måltid bør inneholde en tredjedel grønnsaker, en tredjedel belgvekster og en tredjedel stivelsesrike matvarer (Hepla, 2017), kan dette være en mulig årsak for de funnene som foreligger.

Ingen av gruppene mener at de improviserte rettene er spesielt kreative. I gjennomsnitt er alle gruppene verken enig i, eller uenig i, at rettene er spesielt inspirerende.

Det er ikke gjennomført noen særskilt analyse for å finne årsaker til disse funnene. Det er likevel mulig å gjøre noen kvalifiserte tolkninger. Dersom det er slik at veganere og ulike grupper av vegetarianere ikke opplever at de improviserte rettene de får servert på ikke-vegetabiliske restauranter ikke tilfredsstiller deres ønsker, kan det få betydning for hvilke restauranter de søker seg til. Det å kunne tilby vegetarretter som en fast del av tilbudet vil kunne innebære at disse rettene er mer forseggjorte enn om de må improviseres. Det å presentere disse rettene på Internett kan også trekke til seg denne gjestegruppen siden det kommer fram at de aller fleste sjekker restaurantens tilbud på forhånd.

Det vil alltid være vanskeligere å improvisere retter enn å kunne planlegge dem skikkelig. Om kokkene ikke har nok kunnskap om det vegetabiliske kostholdet, kan det være en mulig årsak til at kokkene ikke klarer å gjøre rettene kreative og inspirerende for gjestene. Når man vet at det vegetabiliske kostholdet er helsefrembringende om det tilberedes etter anbefalingene fra helsestyresmaktene, så tyder det på at læreplanen er oppdatert på at elevene skal kunne finne informasjon om hvordan man kan tilberede

næringsrike og mettende vegetabiliske retter (Utdanningsdirektoratet, 2006; Helse- og omsorgsdepartementet, 2014).

Skal kokkene få nok kunnskap om vegetabilisk kosthold bør dette også være en del av opplæringen i restaurant- og matfag og i læretiden. Når det er læreplanmål som inkluderer nye trender og at elevene skal ha kunnskap om råvarer og produksjonsmetoder, er det ingenting som skulle hindre at fremtidige kokker ikke skal kunne tilbedrede velsmakende, mettende, næringsrike, kreative og inspirerende vegetabiliske retter på en og samme tallerken (Utdanningsdirektoratet, 2006; Helse- og omsorgsdepartementet, 2014).

Avslutning

Hensikten med denne undersøkelsen har vært å finne ut hva veganere og vegetarianere mener om de improviserte vegetabiliske rettene de får servert på ikke-vegetabilisk restauranter.

I mine funn så kommer det frem at veganere og vegetarianere opplever at betjeningen oppleves middels interessert i å improvisere vegetabiliske retter på ikke-vegetabilisk restauranter. De improviserte rettene oppleves til en viss grad som velsmakende, men ikke nødvendigvis næringsrike eller kreative. Det er delte meninger om rettene oppleves som mettende og inspirerende.

Jeg håper at resultatene vil vekke interesse for det vegetabiliske kostholdet for praktiserende kokker, og samtidig gi en pekepinn på at læreplanen i restaurant og- matfag er oppdatert på fagområdet slik at yrkesopplæringen samsvarer med den økende etterspørselen etter vegetabiliske retter som skjer i restaurantbransjen i dag.

Litteraturliste

- Davidson, C. W. (2017). *Vegansk rett med Norsk identitet i kokke VM*. Hentet fra: <https://www.dn.no/nyheter/2017/01/23/0612/helse/vegansk-rett-med-norsk-identitet-i-kokke-vm>
- Faltin, T. (2017). *Tyskerne skulle lansere en verdensnyhet innen mat, men ble tatt på senga av Hurtigruten*. Henter fra: <http://www.dagbladet.no/mat/tyskerne-skulle-lansere-en-verdensnyhet-innen-mat-men-ble-tatt-pa-senga-av-hurtigruten/66590001>
- Helse og omsorgsdepartementet. (2014). *Næringsrik vegetarkost*. Hentet fra: <https://helsenorge.no/kosthold-og-ernaring/vegetarisk-kosthold/naringsrik-vegetarkost#Forskjellen-p%C3%A5-vegankost,-lakto-vegetarkost-og-lakto-ovo-vegetarkost>
- Hepla. (2017). Helsepersonell for et plantebasert kosthold. Slik setter du sammen et sunt plantebasert kosthold. Hentet fra: <https://hepla.no/hjem/kostrad-plantebasert-kosthold/vegetarisk-og-vegansk-matpyramide/#more-107>
- Johannessen, A., Tuft, P. A., & Christoffersen, L. (2015). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: abstrakt forlag.
- Kaur, B. (2014). Helsefordeler og utfordringer ved vegankoster. *Norsk tidsskrift for ernæring*, 12-18.
- Meny. (2017). *Norges første vegetardisk*. Hentet fra:

<https://meny.no/Tema/Vegetar/Norges-forste-vegetardisk/>

Norsk Vegansamfunn. (2016). Vegan Oslo utvider og blir til Vegan Norway! Hentet fra:

<https://www.vegansamfunnet.no/vegan-oslo-utvider-og-blir-til-vegan-norway/>

Norsk vegansamfunn. (2017). *Hva er veganisme?* Hentet fra:

<https://www.vegansamfunnet.no/hva-er-veganisme/>

The Vegetarian Society. (2016). *What is a vegetarian?* Hentet fra:

<https://www.vegsoc.org/definition>

Utdanningsdirektoratet. (2006). Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag – kompetansemål. Hentet fra: [http://www.udir.no/kl06/RMF1-](http://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Kompetansemaal?arst=1858830316&kmsn=1035824777)

[01/Kompetansemaal?arst=1858830316&kmsn=1035824777](http://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Kompetansemaal?arst=1858830316&kmsn=1035824777)

JULEMAT I FAGET «MAT OG HELSE»

- JULEMATTRADISJONER I MAT OG HELSE PÅ UNGDOMSSKOLEN

Sammendrag

Hva lages av mat og drikke i forbindelse med jul og juletradisjoner i mat- og helsefaget på ungdomstrinnet?

Dette spørsmålet har vi undersøkt ved bruk av både kvalitativ og en kvantitativ metode. Fire mat- og helse lærere er intervjuet i tillegg til at 129 elever fra 5 skoler i to fylker på Vestlandet har svart på en spørreundersøkelse. Hensikten med å bruke spørreskjema og intervju var for å kunne analysere resultatet komparativt; hva har lærerne undervist og hvilke julemat oppgir elevene å ha laget på skolen?

Resultatene viser at det i varierende grad jobbes med julemat i faget Mat og helse på ungdomstrinnet. Det som går igjen i våre funn er at det *bakes* på ungdomsskolene. Flere elever har svart at de lager julemiddager, men ifølge lærerne er det ingen elever som har laget middagsretter på skolen. Kanskje har elevene laget det hjemme? Svarene fra spørreundersøkelsen er derfor ikke helt i samsvar med svarene intervjuene gav oss.

Introduksjon

I denne artikkelen ønsker vi å se på hvordan det jobbes med jul og juletradisjoner i faget mat og helse på ungdomstrinnet. Vårt inntrykk er at lærere på hver skole kjenner lite til hva som gjøres på andre skoler. Hva er egentlig vanlig å arbeide med i forbindelse med jul og juletradisjoner? Dette er en av grunnene til at vi ønsker å legge vår forskning til ungdomstrinnet.

Vi ønsker samtidig å finne ut om lærere som underviser i mat og helse oppfatter det som viktig å holde juletradisjoner i hevd og hvordan lærerne opplever hvilke rolle ulike rammebetingelser spiller for hva slags mat elevene lager.

Med dette som utgangspunkt har vi kommet frem til denne problemstillingen: *Hvilke matretter lager elever i faget Mat og helse på ungdomsskolen i forbindelse med jul og hvordan begrunner mat- og helselærere på ungdomsskolen dette valget?*

Begrepet tradisjonsmat

I vårt verdenssamfunn har vi mange kulturer som igjen gir et hav av tradisjoner. Ulike tradisjoner har sitt utspring i geografi, ulik tilgang på råvarer, ulik utnyttelse og naturens ressurser. Holdninger, verdier og normer er en taus kultur som styrer våre handlinger og har gjort det gjennom generasjoner (Riddervold A. , 1990). *En tysk kulturhistoriker har satt saken på spissen med disse ordene: «Det tradisjonelle samfunn kjente ikke til tradisjon». De hadde først og fremst et praktisk syn på maten og så ikke på den som «tradisjon».* (Notaker, 2006). Tradisjonsmat har alltid blitt overlevert (tradert) fra generasjon til generasjon, først muntlig og i praksis på kjøkkenet og bakstehuset, senere også skriftlig,

og videre i trykte kokebøker. Vi blir alltid tilbudt nye råvarer og nye tilberedningsmetoder og tradisjonsrettene endrer seg, men rettene er likevel gjenkjennelige (Notaker, 2006).

Juletradisjoner innebærer minner og forventning. Det handler om lukt, følelse, smak, spenning, familie og venner. Det nærmer seg jul, og fra gammelt av var dette ensbetydende med at familiemedlemmene samlet seg. Dette gjelder både i adventstiden og i selve julen. I gammel tid, var det på gardene rundt om i landet faste tradisjoner hvor de laget 7 sorter julekaker eller mer og laget julemat fra bunn av (Hovig, 1997).

Tradisjoner er i endring, men hvis elever skal få kjennskap til norske mattradisjoner som ikke alle opplever hjemme, er det naturlig at faget Mat og helse kan være en form for brobygget. Ikke minst gjennom kompetansemålet «elevene skal kunne planlegge og gjennomføre et måltid i samband med høytid eller fest [...] (Utdanningsdirektoratet, 2006).

Metode

For å finne svar på vårt spørsmål må bruke en metode for slik å finne empirisk kunnskaper om jul og juletradisjoner i mat og helse (Hellevik, 1995).

Planlegging

Vi tok sikte på å hente inn informasjon som kunne gi svar på vår problemstilling gjennom kvalitativt intervju og kvantitativt spørreskjema. Vi satte oss inn i temaet før vi sendte ut informasjonsbrev til de skolene der vi ønsket å gjennomføre undersøkelsen. Valget av skoler ble foretatt på bakgrunn av nærhet til vårt bosted og positiv tilgang.

I skolene der vi skulle gjennomføre undersøkelser sendte vi en epost med vedlagt informasjonsbrev til mat- og helselæreren og rektor. Rektor er «portvakten» som skal godkjenne undersøkelsen (Kvale, 2007).

Ettersom vi er to medstudenter som arbeider sammen har vi valgt metodetriangulering Da kunne vi kombinere to eller flere metoder. Vi valgte å kombinere intervju og spørreskjema.

I den kvantitative undersøkelsen har vi brukt et prekodet spørreskjema med lukkede spørsmål (Ringdal, 2013) hvor elevene krysser av for hva de har laget i mat og helse i forbindelse med jul. Her gjorde vi en vurdering om at et lukket spørreskjema ville være mer egnet for elever i niende trinn, hvor et friere skjema kunne virke villedende. Vi delte skjemaet inn i grupper med mat og drikke. I introduksjonen tok vi for oss hva undersøkelsen innebærer og forklarte hvordan elevene kunne krysse av. Skjemaet er utarbeidet med grupper av mat og drikke der elevene kan krysse på flere ting innenfor hver gruppe for å se hva elevene har laget i mat og helsefaget. Det ble utført en pilotundersøkelse for å kvalitetssikre at det ikke var noe uklart i formuleringene, eller om vi manglet noen alternativer for dem å krysse på.

Vi lagde også en semistrukturert intervjuguide med liste over temaer og generelle spørsmål som skal gjennomgås i løpet av intervjuet for å komme nærmest mulig inn på informantene og samtidig unngå hull i informasjonen (Fog, 2004; Johannessen, A., Tufte, P. A., Christoffersen, L., 2010).

Problemstillingen var her utgangspunktet for intervjuet og for hva som ble tatt opp som aktuelle spørsmål i prosessen (Kvale, 2007).

Informantene ble i forkant av intervjuet kontaktet direkte via telefon og epost for å gi dem informasjon om emnet slik at de skulle være forberedt når vi kom for å gjennomføre intervjuet på deres arbeidsplass.

Gjennomføring av datainnsamlingen

Vi intervjuet fire mat- og helselærere og fikk svar fra 129 elever ved fem ulike ungdomsskoler. Alle skolene har forskjellig lokasjon i to fylker på Vestlandet. Det er ikke spurt om sensitiv informasjon og respondentene er anonymisert ved at spørreskjemaet er i papirformat. Omtalte personer har blitt gitt fiktive navn (Johannessen et al., 2010).

Kvalitativt intervju

Lærerne fikk opplyst før selve intervjuet at de kunne trekke seg fra undersøkelsen uansett hvor langt dette var kommet og at den innsamlede informasjonen ville bli slettet etter at artikkelen er skrevet. Intervjuet startet ved at problemstillingen «*Hvilke matretter lager elever i faget Mat og helse på ungdomsskolen i forbindelse med jul og hvordan begrunner Mat- og helselærere på ungdomsskolen dette valget?*» som inngangsspørsmål. Ellers hadde vi laget oppfølgingsspørsmål om det skulle vise seg at de ikke hadde vært innom enkelte emner, som f.eks. tidsbruk og økonomi.

Alle intervjuene ble tatt opp med lyd ved hjelp av en mobil, og ble slettet da analysen var gjennomført. Datametning inntraff snart og vi så ingen grunn til å gjennomføre flere intervjuer etter at fire stykker var gjennomført.

Før analysen ble intervjuene transkribert ordrett. Dette ble gjort så snart hvert av intervjuene var gjennomført for å sikre nærhet til stoffet. Dette er også noe Johannessen (2010) anbefaler i sin bok «Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode». Det transkriberte materialet ble analysert ved at vi trakk ut meningsenhetene for det som hadde betydning for problemstillingen og satte disse meningsenhetene sammen til en meningsfortettet tekst (Johannessen et al., 2010).

Kvantitativ spørreundersøkelse

Spørreundersøkelsene ble utført på til sammen 5 skoler og 150 elever i Rogaland og Hordaland. Det var 129 elever som besvarte skjemaet. 21 skjemaer som ikke var fylt ut. Dette gir en svarprosent på 86 %. Undersøkelsen ble gjort i forbindelse med pedagogisk praksis, i februar/mars, noe som kan ha vært for langt fra jul for enkelte elever. Det var en del elever som ikke husket hva de hadde laget av julemat og søkte «hjelp» fra medelever for å svare. Vi delte ut spørreskjema ved tre skoler selv og fikk læreren til å dele ut ved to skoler. Innledningen ble lest høyt for elevene, så det ikke skulle oppstå misforståelser, på denne måten nådde vi alle elevene.

Spørreskjema ble delt ut til ca. 15 elever antall elever ved alle skolene. Etersom klassene er delt i to når de har faget Mat og helse, og alle gruppene lager samme maten, kan tallene være representative for langt flere elever enn de som svarte. Elevene kunne selv fylle ut «Annet» dersom vi ikke hadde fått dekket inn alle alternativer i spørreskjemaet.

Datamaterialet ble etterpå plottet i Excel der vi hadde laget en kodebok for å forenkle plottingen. Vi brukte deretter søylediagram for å synliggjøre resultatene (Ringdal, 2013).

Resultatenes pålitelighet

Vi ser at det er en del uoverensstemmelser mellom svarene fra elevene kom med i den kvantitative undersøkelsen og hva lærerne svarte i intervjuene. Vi tolker denne miss matchen som et resultat av et elevene har krysset av for hva de selv spiser i julen hjemme eller har laget hjemme i adventstiden. Det er for eksempel ingen lærere som har nevnt noe om at de lager sild på skolen eller har det i lekse hjemme, men tallene viser likevel at noen elever har produsert sild i forbindelse med julen.

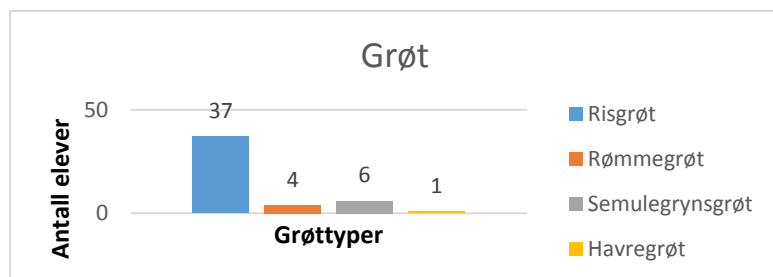
Ettersom undersøkelsen kun har vært utført på noen få skoler på Vestlandet kan noen av svarene være påvirket av typiske retter fra lokalområdet. Dersom en skal se på hva som generelt blir laget av mat og drikke i forbindelse med jul og juletradisjoner på ungdomsskolen, må en nok gjøre dette til en landsomfattende undersøkelse der en får data fra mange flere elever og lærere.

Resultater

Kvantitative resultater

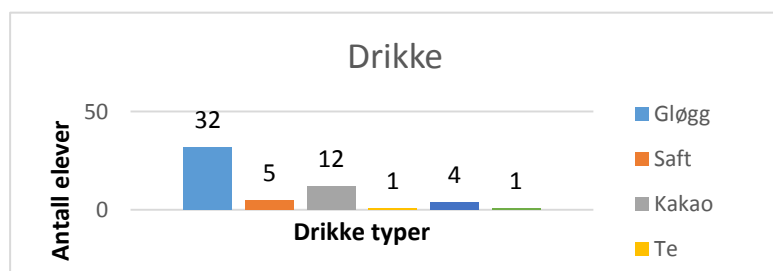
Resultatene fra spørreundersøkelsen vises i diagrammene på de neste sidene. Der vises antall elever som har laget de forskjellige rettene i mat og helse faget på ungdomsskolen. Det er ikke alle elever som er med på å lage alt i mat og helse, det kan være fordelt oppgaver rundt om, men alle får smake på alt.

Figur 1: Oversikt over antall elever som har laget ulike typer grøt



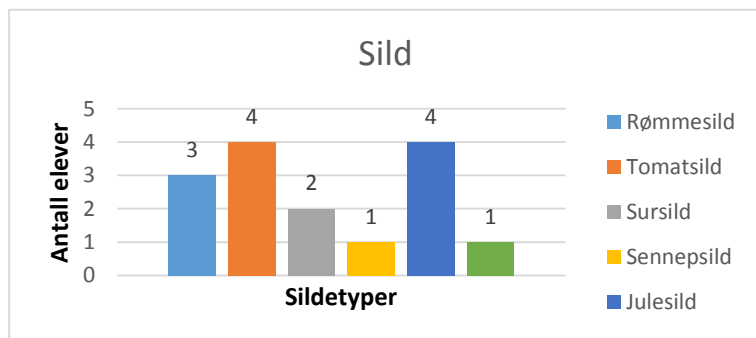
Figur 1 viser at langt de fleste (37) av elevene har laget risgrøt. Noen har laget semulegrynsgrøt mens det bare er én elev som har laget havregrøt.

Figur 2: Oversikt over antall elever som har laget ulike typer drikke



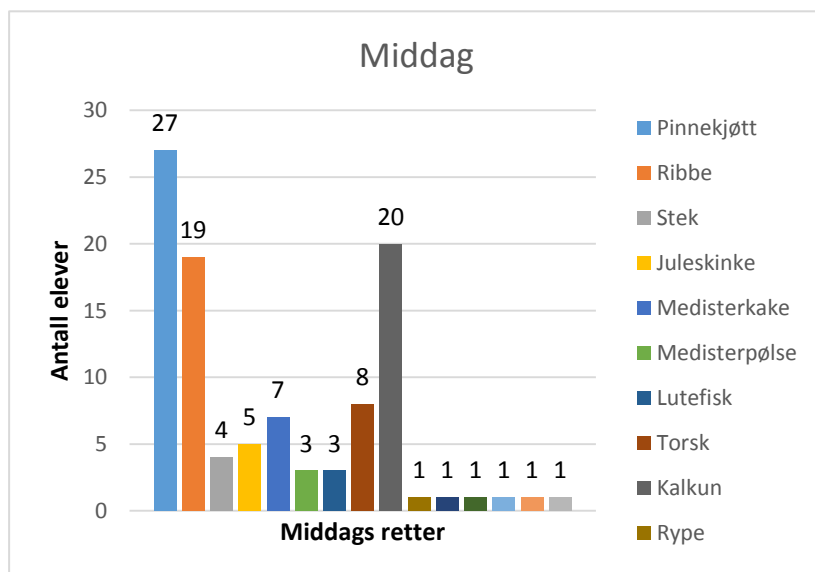
Figur 2 viser at 32 elever har laget gløgg. 12 stykker har laget kakao mens bare én elev har laget te og milkshake.

Figur 3: Oversikt over antall elever som har laget ulike typer sild



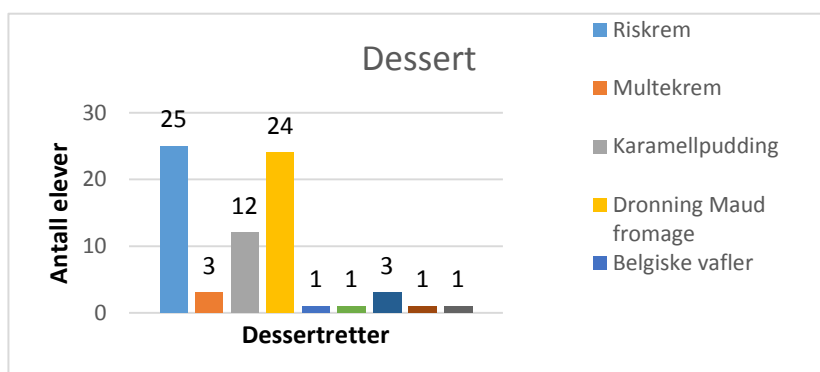
Figur 3 viser at det bare er 4 elever har laget tomatsild og julesild én elev oppgir å ha laget sennepsild og sildesalat.

Figur 4: Oversikt over antall elever som har laget ulike middagsretter



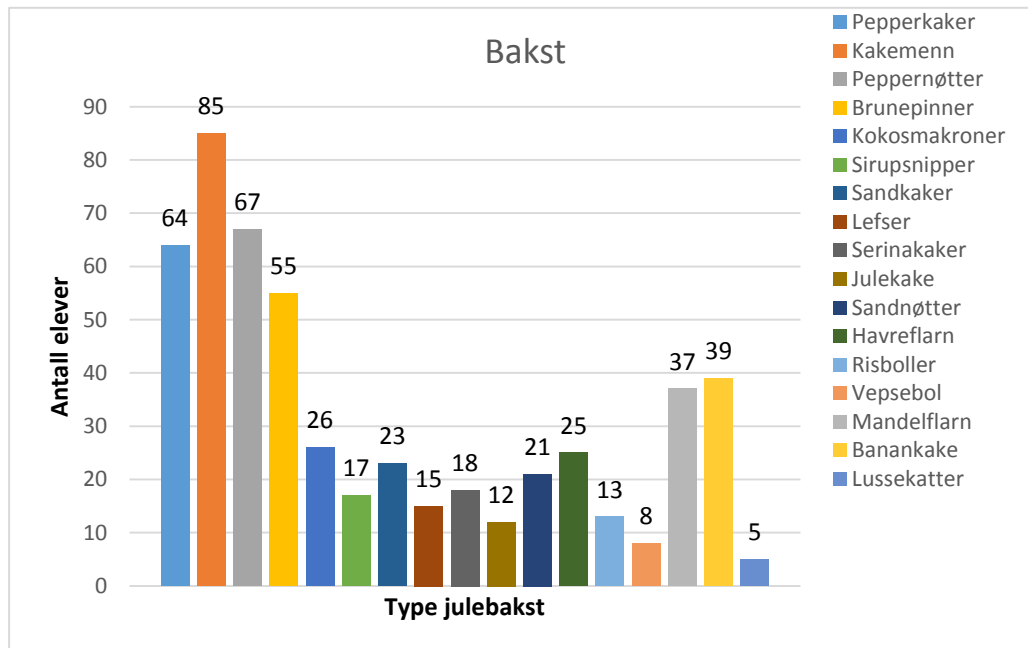
Figur 4 27 elever oppgir å ha laget pinnekjøtt mens 19 og 20 har laget ribbe og kalkun. 3 elever har krysset av for at de har laget lutefisk og medisterpølse.

Figur 5: Oversikt over antall elever som har laget ulike dessertretter



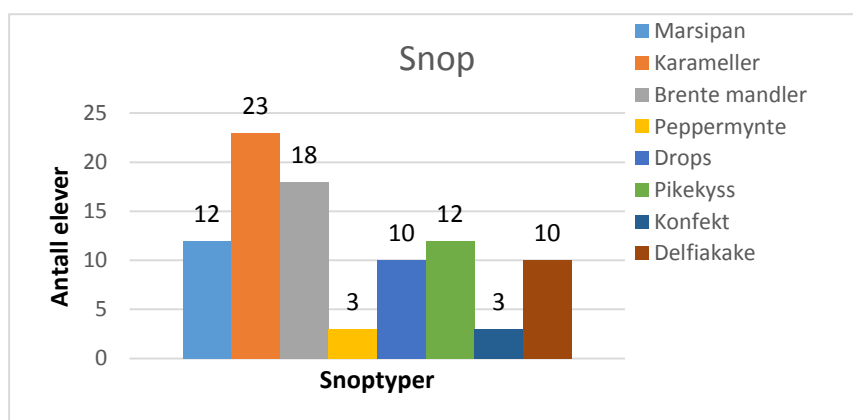
Figur 5 viser at det er 25 elever har laget riskrem og 24 elever har laget Dronning Maud fromage. Også karamellpudding blir relativt hyppig laget (12 elever). 3 elever har laget multekrem mens resten av dessertene er bare laget av én elev.

Figur 6 viser antall elever som har bakt ulike julekaker



Figur 6 viser at det bakes mye i norske ungdomsskoler. 85 elever har bakt kakemenn, ellers er pepperkaker (64), peppernøtter (67) og «brune pinner» (55) også hyppig bakt. Også mandelflarn (37) og banankake (39) blir bakt relativt hyppig.

Figur 7: Oversikt over antall elever som har laget ulike typer julesnop



Figur 7 viser at det er karameller som er vanligst å lage. 23 elever har laget dette. Brente mandler (18), marsipan (12) og pikekyss (12) bakes også. Konfekt og drops lages ikke så ofte.

Kvalitative resultater

Resultatene fra de kvalitative intervjuene blir presentert som en meningsfortettet narrativ. Det blir benyttet fiktive navn.

Solfrid har 2 timer og 25 minutter undervisning i forbindelse med jul og juletradisjoner. De bruker tiden på å lage syv sorter julekaker og legger vekt på at det skal være noe å glede seg til og at det skal være kos. De setter på julemusikk og snakker om hva jul er og drar frem minner som den enkelte har. Dronning Maud fromasj er en selvfølge i desember. Hun har ellers hatt en tanke om å dra inn julemiddag, særlig svineribbe ettersom den kan skaffes billig. Hun har imidlertid lagt dette på is ettersom hun ikke vil komme inn på et tabu i forhold til muslimer. Dette handler ikke om tid, for hun mener hun ville funnet en løsning. En gruppe kunne startet bearbeidingen på formiddagen eller på ettermiddagen mens en annen gruppe kunne avsluttet steking i deres timer. Men, som sagt, for å unngå en følelse av ekskludering har hun valgt en enkel løsning og satser på baking av småkaker.

Nora har 2 timer og 25 minutter undervisning og legger vekt på å snakke om elevenes ulike tradisjoner og hvordan de påvirkes av andre som beriker deres tradisjoner med sine spesialiteter. Om det er elever fra andre kulturer, deler de fra sine skikker. Ellers snakker hun om tradisjoner som brukes andre steder i landet. Nora har penger til å lage både julesnop og julekaker. Det spilles julemusikk i disse timene. Småkaker velges for de gjør mye av seg. Elevene lager én type hver og får smake mange varianter. Dronning Maud fromasj og lussekatter lages i tillegg til gløgg og risgrøt. Dette blir fordelt som arbeidsoppgaver i desember måned.

Elin har to klokketimer undervisning. Hun legger vekt på de tradisjonelle julekaker i tillegg til riskrem. Her har hun kjøpt inn ferdig risgrøt og eleven pisker selv kremen. Hun hatt lyst til å lage Dronning Maud fromasj som er en typisk dessert for distriktet, men sliter litt tidsmessig. Også her snakker elevene om sine egne tradisjoner, men læreren drar ikke inn hva de spiser ellers i landet. Dette begrunnes med at alle elevene er født og oppvokst i nærmiljøet.

Tone har 2 timer og 10 minutter undervisning. Her er julekaker og julemusikk i fokus, og at det skal være kos på slutten av året. Tone er ellers opptatt av at elevene selv skal få velge noen typer kaker de skal lage. Hun bruker ikke tid på å snakke om juletradisjoner fra andre deler av landet. Dette fordi de ikke har så stort fokus på jul, men vektlegger påske.

Når vi ser disse svarene som fire faglærere har gitt, ser vi at jul og juletradisjonene gjennomføres relativt likt i Mat- og helseundervisningen i 5 ulike skoler. Alle elevene lager julekaker og læreren lager prøver å lage julestemning med småprat eller julemusikk. Tidsmessig er der små forskjeller mellom skolene, men det er likevel nok til at de ikke rekker å lage alt de skulle ønske. Spesielt gjelder dette Dronning Maud fromasj som er typisk for Haugalandet. Penger og budsjetter spiller en viss rolle inn valg av matvarer. Alle unngår for eksempel de helt store middagene som ville tatt et stort innhogg i budsjettet.

Diskusjon

Utgangspunktet for undersøkelsene våre var problemstillingen: *Hvilke matretter lager elever i faget Mat og helse i ungdomsskolen i forbindelse med jul og hvordan begrunner mat- og helselærere i ungdomsskolen dette valget?*

Lærerne sier i intervjuene at det er relativt liten tid og begrensede midler. Det er derfor vanskelig å prioritere det å lage middager og julesnop i mat- og helsefaget. Det kommer frem at de brukte timene på kjøkkenet til å lage julekaker i forbindelse med jul. Dette gjorde mest ut av seg med tanke på tid, økonomi og at eleven får lage og smake mange forskjellige sorter julekaker. Den enkelte eleven laget en kakesort og etterpå delte de slik at de fikk smake eller ta med seg hjem de forskjellige kakesortene.

Det er motstridende svar på spørreundersøkelsen, ettersom en del elever hevder å ha laget flere forskjellige middager og litt julesnop. Ved en skole vet vi at elevene ikke direkte har lekse, men gjerne er med på å lage mat hjemme. Dette underskrives av foreldre med en forklaring på hva elevene har vært med på å lage. Dette kan gi oss litt av grunnen til at svarene fra elevene avviker fra hva lærerne forteller oss.

På tre av skolene ble det vektlagt hvordan lokale tradisjoner ble ivaretatt eller hvordan tradisjoner forflytter og utvikler seg. Lærerne tok også opp juletradisjoner rundt i verden og eventuelle variasjoner dersom det var elever fra andre kulturer i klassen. På den måten ønsket lærerne å inkludere flest mulig og ikke holde noen utenfor. Det er tydelig at lærerne i mat- og helsefaget differensierer undervisningen og setter fokus på den elevmassen som er til stede til enhver tid.

Ettersom vi har gjennomført en metodetriangulering hadde vi en forventning om at svarene skulle støtte opp om hverandre. Dette er noe vi bare delvis har erfart. Det kommer likevel fram relativt entydig at det bakes både tradisjonelle- og nye kaker til jul. Dette funnet støttes av både den kvalitative og den kvantitative undersøkelsen.

Oppsummering

Hovedfunnene våre er at det jobbes i varierende grad med jul og juletradisjoner i faget mat og helse på ungdomstrinnet, men at begrepet juletradisjoner ikke nødvendigvis bare omfatter norske juletradisjoner.

Elevene lager forskjellige typer mat, men hovedtyngden ligger på julebakst. Alle elevene har svart at det bakes julekaker, noe som gjenspeiler seg i svarene som kom frem under intervjuene av mat og helselærere. Både tidsbegrensing og økonomiske rammer er med på å begrense hva lærerne prioriterer å lage av mat i adventstiden. De store middagene, dessertene og julesnopet blir derfor nedprioritert av lærerne på de fleste skolene.

Det er noen uoverensstemmelser mellom det elevene krysser av for og hva lærerne sier elevene lager av mat. At undersøkelsen ble gjennomført to måneder etter jul kan ha hatt innvirkning på elevenes hukommelse.

Vi oppsummerer at dette er resultater fra de forespurte skolen, og ikke nødvendigvis representativt for hele landet. Hvis en ønsker å finne ut hva som blir gjort nasjonalt i mat og helse i forbindelse med jul og juletradisjoner, må en gå mye bredere ut.

Litteraturliste

Fog, J. (2004). *Med samtalen som utgangspunkt*. København: Akademisk forlag.

Hellevik, O. (1995). *Sosiologisk metode*. Oslo: Universitetsforlaget.

Hovig, I. E. (1997). *Julemat*. Hentet fra:

<http://www.nb.no/nbsok/nb/1d2e220b045394ed8d939ca6eb303e1b.nbdigital?lang=no#4>

Johannessen, A., Tufte, P.A., Christoffersen, L. (2015). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (4. Utg.). Oslo: Abstrakt.

Kvale, S. (2007). *Doing interviews* (2 Utg.). Sage.

Notaker, H. (2006). *Mat og måltid*. Oslo: Aschehoug.

Riddervold, A. (1990). *Lutefisken, rakfisken og silda i norsk tradisjon*. Novus forlag.

Ringdal, K. (2013). *Enhet og mangfold*. Bergen: Fagbokforlaget

Utdanningsdirektoratet (2006). *Læreplan i mat og helse (MHE1-01)*. Hentet fra:

<https://www.udir.no/kl06/MHE1-01>

TRADISJONSMAT I RESTAURANT- OG MATFAG

- HVORDAN TILRETTELEGGES DET FOR LÆRING OM TRADISJONSMAT VED RESTAURANT- OG MATFAGSKOLER PÅ VESTLANDET?

Sammendrag

Formålet med denne artikkelen er å kartlegge hvor mye tid et utvalg yrkesfaglærere i restaurant- og matfag bruker på undervisning om tradisjonsmat.

Tradisjonsmatbegrepet er mangesidig, men i denne artikkelen støtter jeg meg på Virginie Amiliens SIFO-rapport om begrepet tradisjonsmat (Amilien, Hegnes, & Jacobsen, 2006). Henry Notakers bøker om Norsk mat, kultur og historie (Notaker, Alle tiders kokebøker, 1989) (Notaker, Mat og måltid, 2006) i tillegg til Astri Riddervold uttalelser om matkultur og skikker (Riddervold, 1993) samt Arvid Skogseth sin beretning om forhistorien til det norske kjøkken. I tillegg til dette en internettside som Norges Bygdekvinnelag har opprettet om norsk tradisjonsmat (Norges Bygdekvinnelag, 2017).

Jeg har benyttet kvalitativ forskningsmetode og intervjuet 6 yrkesfaglærere ved ulike restaurant og matfagskoler i 3 fylker på Vestlandet. Materialet danner innblikk i hvordan disse lærerne oppfatter temaet tradisjonsmat og hvor stor vekt som blir lagt på dette i utdanningsprogrammet restaurant og matfag.

Funnene tyder på at det blir lagt større vekt på de gode teknikkene og tilberedningsmetodene når det lages tradisjonsmat og at yrkesfaglærerne fokuserer mer på hva som er viktig for elevene når de kommer ut i arbeid som yrkesutøvere. Yrkesfaglærerne mener heller ikke at det er behov for mer undervisning om tradisjonsmat i opplæringen.

Introduksjon

Vi bor et langstrakt land, med høye fjell, dype fjorder og lange avstander. I dette landet der klimaet og naturens forutsetninger har gitt oss en kort vekstsesong. Råvarer som skulle sørge for nok mat til folket gjennom året. Dette er litt av historien bak Norges matkultur. Den handler i stor grad om å ta vare på råvarene, utnytte dem ved hjelp av videreforedling og konservering. Gjennom tiden har vi gått fra naturgitt hushold til kjøpehushold. Fra å spise det vi hadde tilgang på til å bli inspirert fra alle verdenshjørner. De gamle oppskriftene fantes sjelden i bøker. All kunnskapen satt i hendene. Håndbåren erfaringsbasert kunnskap fulgte gjennom generasjoner og ble overført fra mor til datter (Norges Bygdekvinnelag, 2017). 3 av foregangspersonene for å flytte dette fra hånd og ned på papir er presten, læreren og forskeren Eilert Sundt (Henriksen, 2017), forfatteren og pådriveren til å profesjonalisere husmoryrket Hanna Winsnes (Winsnes, 1989) og Hulda Garborg som hadde stor interesse for tradisjonelt norsk husstell (Moi, 2017).

Henry Notaker, Virginie Amilien og Astri Riddervold er alle svært opptatt av våre norske mattradisjoner og hvordan disse har oppstått. Henry Notaker har konkludert med at vi har en matkultur i Norge

(Notaker, Mat og måltid, 2006). Arvid Skogseth uttaler at man ikke kan forstå seg på dagens norske kjøkken om man ikke kjenner forhistorien (Skogseth, 2009).

Vil det at vi reiser mer og lever i et flerkulturelt samfunn føre til at vår egen tradisjonsmat svinner hen? Dette er usikkert, men det må tas noen grep som sørger for at vi tar den norske kulturskatten, mattradisjonene, med oss videre inn i fremtiden. Fokus for undersøkelsen er derfor å undersøke om det i 2017 tilrettelegges for at den norske matkulturen kan bringes videre gjennom dagens restaurant- og matfagelever. Artikkelen tar for seg hvordan lærere på Vestlandet legger opp til tradisjonsmatundervisning for sine elever ut ifra problemstillingen: «*Hvordan tilrettelegges det for læring om tradisjonsmat ved ulike restaurant og matfagskoler på Vestlandet?*»

Begreper

Amilien (2006) forklarer at tradisjoner forstås av de fleste som synonymt med skikk og bruk. Ordet tradisjon kommer fra det latinske ordet «trade» som betyr å overlevere eller å gi videre. Som en videreføring av fortiden og dermed en kontinuitet i samfunnet (Amilien, Hegnes, & Jacobsen, 2006). Tradisjonsmat, tradisjonell mat, mat med tradisjon eller tradisjonelle matretter. Her har språket flere alternativer for å uttrykke at mat har røtter i norske vaner og matkultur. Amilien drøfter begrepet tradisjonsmat i sin SIFO-rapport (Amilien, Hegnes, & Jacobsen, 2006) der de kommer frem til at begrepet tradisjonsmat benyttes ofte i ulike sammenhenger uten at det helt klart defineres. Som for å fremheve visse ståstedbestemte interesser og synsmåter. Tydeligst blir det nok når det knyttes til lokale samfunn. Gjennomgående assosieres tradisjonsmat som noe positivt. Riddervold og Notaker forteller om følelser knyttet opp mot minner som er skapt av tradisjonsmat, barndomsminner eller historier fortalt gjennom mat.

Gjennom læreplanmålene på de to trinnene i den videregående opplæringen finner man et læreplanmål på hvert av trinnene som dekker tradisjonsmat opplæringen og de lyder slik:

Vg1 - Kosthold og livsstil

«*Eleven skal kunne: lage tradisjonsmat fra ulike område i Noreg og mat fra ulike kulturar, og drøfte kva måltidet har å seie som kulturberar*» (Utdanningsdirektoratet, Vg1, 2017)

Vg2 - Råstoff og produksjon

«*Eleven skal kunne: «[...] tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte*» (Utdanningsdirektoratet, Vg2, 2017)

Disse læreplanmålene indikerer at undervisning og læringsaktiviteter knyttet til begrepet tradisjonsmat er forventet gjennomført i den skolebaserte yrkesopplæringen for restaurant- og matfagelever.

Videre i artikkelen vil det bli presentert resultater fra undersøkelsen og senere diskutere dem opp mot faglitteraturen og trekke inn relevante sitater fra respondentene i teksten.

Metode

I metodekapittelet beskrives framgangsmåten jeg benyttet for å innhente data.

Utarbeiding av intervjuguide

Kvalitativ forskning skiller seg fra kvantitativ metode ved at den som gjennomfører forskningen setter seg inn i respondentens oppfatning, mening og holdning rundt gitt tema (Kvale & Brinkmann, 2009).

Undersøkelsen i denne artikkelen er kvalitativ med basis i et semistrukturert intervju. Det vil si at ved å benytte åpne temaspørsmål og tillagte stikkord som følges opp underveis i samtalen. Samspillet mellom informantene og meg som intervjuer er en avgjørende faktor for den kunnskapen man oppnår i slike intervjuer siden intervjuforskning baserer seg på medmenneskelige relasjoner. Undersøkelsen ga meg mulighet til å fokusere på den enkelte respondents oppfatning av tema.

I forskningsintervjuet har respondent og intervjuer en åpen dialog rundt tema. Åpne spørsmål gir intervjuer muligheten til å stille oppfølgingsspørsmål underveis noe som bidrar til at en får tydeligere frem respondenten sine holdninger og meninger. I forkant av undersøkelsen ble det etablert en intervjuguide. Ved å følge denne sikrer en at alle respondenter svarer på samme spørsmål. Dette skiller ett semistrukturert intervju fra ett åpent intervju og sikrer en større validitet (Kvale & Brinkmann, 2009).

Utvalg av respondenter

Prosedyre for utvelgelse av respondenter var å i forkant sende forespørsel til et utvalg skoler hvor prosjektet ble presentert. Skoler som var positive til deltakelse ble oppringt for nærmere avtale. Ønsket var å få informanter med ulik alder og arbeidserfaring ved et utvalg skoler spredt på Vestlandet. Formålet med en slik strategi var å kartlegge likheter og ulikheter ved flest mulig skoler med vekt på om det er forskjell på tradisjonsmatopplæringen ved de perifere skolene kontra de mer sentrale byskolene. Prosessen endte opp med å intervju 6 lærere ved ulike skoler fordelt på 3 fylker på Vestlandet.

Datainnsamling

Det ble tatt lydopptak av intervjuene. Intervjuene ble anonymisert og straks etter transkribering slettet. Dette ble presentert for informantene i invitasjonen og senere presisert ved selve intervjuet. Undersøkelsen var frivillig. Gjennom prosessen har det etter beste evne blitt gjort en innsats for å etterfølge de etiske prinsippene som Jacobsen (2015) presenterer i boken «Hvordan gjennomføre undersøkelser».

Analyse av datamaterialet

Da alle intervjuene var gjennomført ble de transkribering og lydopptakene ble fortløpende slettet etter dette. Det vil ikke være mulig å koble funnene tilbake til respondentene. Rådataene ble senere analysert og kategorisert i tre hovedemner i min empiristyrte analyse: Yrkesfaglærernes oppfatning av

begrepet tradisjonsmat, undervisning i, og om, tradisjonsmat og hvilke teknikker, metoder og tradisjonsmatprodukter som benyttes i undervisningen.

Resultater

Utgangspunktet for undersøkelsen er problemstillingen: «*Hvordan tilrettelegges det for læring om tradisjonsmat ved ulike restaurant og matfagskoler på Vestlandet?*»

Funnene vil bli presentert i tre kategorier: (1) begrepet tradisjonsmat, (2) undervisning i, og om, tradisjonsmat og (3) teknikker, metoder og tradisjonsmatprodukter som benyttes i undervisningen.

Begrepet tradisjonsmat

Yrkesfaglærerne som ble intervjuet hadde flere oppfatninger og meninger knyttet til hva begrepet tradisjonsmat innebærer.

- For de fleste respondentene innebærer tradisjonsmatbegrepet tradisjoner, arv og kultur.
- Tradisjonsmatbegrepet defineres av geografi og hvilke råvarer og ressurser vi har hatt lokal tilgang på gjennom generasjoner.
- Mye av det som var hverdagstradisjonsmat tidligere er nå sett på som festmat eller knyttet opp mot høytidstradisjoner
- Tradisjonsmat fokuserer på landets historie, eksportvarer og hva vi i Norge er stolt av å produsere
- Mattradisjoner kommer fra egen familie, beste- og oldeforeldre
- Fisk og drikkevarer får for liten plass i tradisjonsmatbegrepet.

Undervisning i, og om, tradisjonsmat

Når det gjelder bruk av tid og fordeling av undervisning i, og om, tradisjonsmat er det både likheter og forskjeller mellom hvordan yrkesfaglærernes gjør dette.

- Tiden yrkesfaglærerne bruker på tradisjonsmatundervisning er ulikt disponert, men samtlige starter intervjuet med å uttrykke at de ikke legger så stor vekt på tradisjonsmat i undervisningen.
- Bare halvparten av lærerne forteller at de knytter tradisjonsmatundervisningen inn i vekstsesongen og råvaretilkomsten gjennom året.
- 4 av 6 andre skoler fordeler undervisningen utover året med fokus på tradisjonsmat knyttet til fest, høytider og nasjonaldagen.
- I forkant av julehøytiden går man gjennom norske juletradisjoner. En av skolene arrangerer for eksempel et stort julebord for skolens elever og ansatte og til 17 mai lager elevene festmat som rømmegrøt og lignende.
- Lammesesongen på høsten er en skoles store prosjekt. Det samme er perioden med påskelam.
- På én skole har de to store FYR-prosjekter som går på tradisjon og kultur i løpet av et skoleår.
- Samtlige informanter sier at det er mest fokus på hverdagstradisjonsmat på vg1

Teknikker, metoder og tradisjonsmatprodukter

- Fokus på hvordan man utnyttet råvarene for å lagre dem lengst mulig gjennom safting, sylting, hermetisering, salting, tørking og røyking. En av informantene høster, safter og sylter med elevene.
- 2 av skolene forteller at de produserer eget pinnekjøtt sammen med elevene. Det er også vanlig å lage lefser og flatbrød av ulike slag med fokus på de lokale varianter. Elevene må også å lage farser av ulike slag til kjøttkaker, kjøttpudding og fiskekaker.
- Øl og mjødkulturen i Norge og Gulatingsloven er tradisjoner som er på vei tilbake.

Validitet

Utvalget av informanter er relativt lavt, noe som til en viss grad kan svekke påliteligheten av funnene. Ved å utvide undersøkelsen kunne flere respondenter belyst problemstillingen på en annen måte. Det er viktig at man forholder seg objektiv til tema når man gjennomfører intervjuet slik at man ikke påvirker svarene fra informantene utilbørlig. Dette har jeg prøvd å etterleve så godt det lar seg gjøre.

Noe som styrker validiteten av funnene er at informantene hadde relativt lik oppfatning om tradisjonsmatbegrepet, undervisningen i, og om, tradisjonsmat og hvilke teknikker og tradisjonsmatprodukter som benyttes i undervisningen.

Diskusjon

Det som har vært interessant gjennom denne forskningen er å få tak i oppfatningen av tema tradisjonsmat. Her vil jeg diskutere funnene mine opp mot Amilien (2006), Notaker (2006) og Skogseth (2009).

Amilien (2006) sier at tradisjoner er skikk og bruk tilbake i tid. En respondent sin definisjon på tradisjonsmat er at dette er mat vi har laget i mer enn 40 år. Familier forenes fra ulike kanter av landet og blander sine tradisjoner. De lager retter med sin egen vri og så blir disse bragt videre i rekkene av familietradisjoner. Det er nettopp dette Norges Bygdekvinnelag ønsker å oppnå med sin nye database med tradisjonelle oppskrifter (Norges Bygdekvinnelag, 2017). Deres formål er å ivareta og tilgjengeliggjøre norsk kulturarv. De ønsker å videreformidle tradisjoner fra svunnen tid men også å kunne inspirere ungdom til å bruke tradisjonene på nye måter med moderne vri (Norges Bygdekvinnelag, 2017).

To av informantene uttaler at kanskje en dag Grandiosa blir definert som tradisjonsmat. Vi er ikke helt der enda. En respondent uttaler også at kebab er tradisjonsmat og begrunner dette med at det kom til Norge på 1960 og 70 tallet. Da er det viktig som Skogseth (2009) sier at skal man forstå dagens norske kjøkken må man kunne noe om dens fortid. Notaker (2006) sier, vi har en matkultur, men den er i endring. Vi blir mer og mer påvirket av andre kulturer, matvaner og matvarer. Informantene uttrykker viktigheten av at elevene må få en forståelse for sesonger, råvaretilgjengelighet, hvordan råvarene ble konserverte over tid, og hva de ble benyttet til. Å skape en felles forståelse for at vi må ta vare på historien vi har med oss og rundt oss slik at det ikke går i glemmeboken og forsvinner til fordel for nye trender og skikker. Ny Nordisk matkultur er for eksempel i vinden, noe som styrker det å ta vare på en fellesnordisk kulturarv.

Informantene mener imidlertid at grunnleggende teknikker og metoder *rundt* det å lage tradisjonsmat som er det viktigste for at elevene. Dette sammenfattes godt av en informant når hun sier at: *for å bli en god kokk må du kunne de grunnleggende gode teknikkene og hvorfor vi gjør det.*

Det virker også å være bred enighet blant de spurte lærerne om at det tilrettelegges tilstrekkelig for læring om tradisjonsmat ved disse 6 videregående skolene på Vestlandet. Samtlige av de spurte lærerne mener at det ikke er behov for mer tid i undervisningen om dette tema. Enkelte informanter ga også uttrykk for at elevene ikke har så mye behov for å lære om tradisjonsmat for de trenger ikke denne kunnskapen når de skal ut i moderne restauranter å jobbe. En annen informant mener at de svenske læreplanene fokuserer mer på nouvelle cuisine som er viktigere for elevene å kunne. Samme personen sier også at tradisjonsmat er så forskjellig fra hvor man befinner seg i landet så vedkommende ser ikke vitsen med å lære elevene opp i tradisjonsmat fra Vestlandet om de havner på Østlandet i læretiden.

Da er det etter min mening grunn til å stille et spørsmål: Skal ikke læreplanen følges fordi læreren mener at det ikke er nødvendig? Det står i læreplanene, at elevene skal kunne lage tradisjonsmat fra ulike områder i landet (Utdanningsdirektoratet, 2006, a,b,c,d). Vg3 læreplanmål bygger på hva eleven skal ha vært igjennom på Vg1 og Vg2. Skal ikke elevene ha en grunnmur som de kan bygge videre på og utvikle med tiden? Så får de selv avgjøre etter hvert om de ønsker å benytte seg av denne kunnskapen.

Oppsummering

Gjennom å fordype meg i tradisjonsmat og dra rundt på ulike restaurant- og matfagskoler på Vestlandet har jeg hatt gode samtaler med ulike lærere som alle mener noe om mattradisjonene våre. Målet med reisen var å få svar på problemstillingen: *Hvordan tilrettelegges det for læring om tradisjonsmat ved ulike restaurant og matfagskoler på Vestlandet?*

Funnene i denne undersøkelsen er at både VG1- og VG2-læreplanmålene som er knyttet til tradisjonsmat blir innfridd på disse 6 restaurant- og matfag skolene på Vestlandet. Jeg ønsket i denne undersøkelsen også å finne ut om der var noen forskjell på undervisningen på perifere skoler kontra de mer sentrale byskolene. Konklusjonen blir her nei, det er ingen markante forskjeller.

Samtlige av de spurte lærerne mener at det tilrettelegges tilstrekkelig for temaet tradisjonsmat i restaurant og matfag. Produksjon og undervisning om tradisjonsmat knyttes gjerne til fest, høytider og nasjonaldagen.

Selv om det er funnet en sammenheng mellom Arvid Skogseths (2009) utsagn: «At for å bli en god kokk må man ha god bakgrunnskunnskap», virker det som om yrkesfaglærerne legger mer vekt på matlagingsteknikker og metoder knyttet til det å lage tradisjonsmat. Ikke nødvendigvis tradisjonsmaten i seg selv. Enkelte av lærerne mener også at undervisning i, og om, tradisjonsmat ikke er så viktig for elevene å lære.

Lærerne i denne undersøkelsen mener at de ikke har stort fokus på tema tradisjonsmat gjennom skoleåret, men tilstrekkelig.

Litteraturliste

- Amilien, V., Hegnes, A., & Jacobsen, E. (2006). *Tradisjonsmat tanker rundt begrepet og dets bruk i det norske samfunnet i dag*. Oslo: SIFO.
- Henriksen, U. (2017, 05 21). *uia.no*. Hentet fra <http://www.uia.no/om-ua/fakultet/fakultet-for-samfunnsvitenskap/eilert-sundt-prisen/om-eilert-sundt>:
<http://www.uia.no/om-ua/fakultet/fakultet-for-samfunnsvitenskap/eilert-sundt-prisen/om-eilert-sundt>
- Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser* (3. utg.). Oslo: Cappelen Damm AS.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Moi, M. (2017, 05 22). *snl.no*. Hentet fra https://snl.no/Hulda_Garborg: https://snl.no/Hulda_Garborg
- Norges Bygdekvinnelag. (2017, 05 20). *norsktradisjonsmat.no*. Hentet fra <http://norsktradisjonsmat.no/>:
<http://norsktradisjonsmat.no/>
- Norsk Sjømatråd. (2017, 05 22). <https://seafood.no/>. Hentet fra <http://seafood.no/markedsinnsikt/nokkeltall/>: <http://seafood.no/markedsinnsikt/nokkeltall/>
- Notaker, H. (1989). *Alle tiders kokebøker*. Oslo: Aschehoug.
- Notaker, H. (2006). *Mat og måltid*. Oslo: Aschehoug.
- Riddervold, A. (1993). *Konservering av mat*. Oslo: N.W Damm & sønn A.S.
- Skogseth, A. (2009). *Fra det norske kjøkkens historie*. Oslo: Forlaget press.
- Utdanningsdirektoratet. (2006,a). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag (RMF1-01)*. Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2006,b). Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2 (RFG2-01). Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01>:
<https://www.udir.no/kl06/RFG2-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2006, c). Læreplan i kokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift (KOK3-01). Hentet fra: <https://www.udir.no/kl06/KOK3-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2006, d). Læreplan i institusjonskokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift (IKO3-01). Hentet fra: <https://www.udir.no/kl06/IKO3-01>
- Winsnes, H. (1989). *Lærebog i de forskjellige grene af huusholdningen*. Oslo: Lokalhistorisk forlag.

YRKESFAGLÆRAR I ENDRING?

- OPPDATERING OM MATKULTUR BLANT YRKESFAGLÆRARAR I RESTAURANT- OG MATFAG

Samandrag

I denne undersøkinga ynskjer eg finne ut i korleis yrkesfaglærarane på restaurant- og matfag oppdatera seg på emnet matkultur. Set skulane av tid til å fylle på med ny kunnskap og ferdigheiter? Bakgrunnen for tema er yrkesfagløftet (Kunnskapsdepartementet, 2015) og refleksjonar etter møte med restaurant- og matfagklassar rundt om i landet der vi som komande yrkesfaglærarar har observert undervisning og undervist komande lærlingar. For at elevane skal ha relevant kunnskap og ferdigheiter med seg ut i arbeidslivet treng lærarane halde seg oppdatert på kva gjestar og forbrukarar ynskjer.

Eg har nytta ei kvantitativspørjeundersøking retta mot yrkesfaglærarane på restaurant- og matfagskular rundt om i Noreg. Funna visar at 4 av 5 yrkesfaglærar seier dei har oppdatert sin kunnskap og/eller ferdigheiter i emnet matkultur i skuleåret 2016/2017. Det vert nytta eit mangfald av metodar for å oppdatere seg. Dei som ikkje oppdatera seg, er einige om at det ikkje setjast av tilstrekkeleg tid til oppdatering.

Introduksjon

Ein yrkesfaglærar i endring? Undersøkinga si hensikt er å finne ut om yrkesfaglærarane på restaurant- og matfag oppdatera seg på matkultur. Etter søk på Oria, Schoolar Google og IDUNN fann eg ikkje treff på tidlegare forskning på oppdatering av matkultur blant yrkesfaglærarane. Med oppdatering meinast å halde seg à jour, med andre ord følge utviklinga (Store norske leksikon, 2009). I dette høvet dagens matkultur.

Bakgrunnen for undersøkinga kjem frå *Yrkesfagløftet- for fremtidens fagarbeidere*, der kunnskapsminister Torbjørn Røe Isaksen skriv at lærarane som skal utdanne framtida sine fagarbeidarar må vere van med omstilling og engasjert følge fag si utvikling i tråd med behova i arbeidslivet (Kunnskapsdepartementet, 2015). Etter eiga og med-studentar sin pedagogiske praksis samanlikna vi lærarføresetnader, rammevilkår og korleis læreplanmåla vart tolka rundt om på restaurant- og matfagskular i Noreg. Eg vart interessert i å finne ut meir om oppdatering blant yrkesfaglærarane på restaurant- og matfag. I så fall, korleis vert dei oppdatert og pregar oppdateringa undervisninga i etterkant?

I lys av yrkesfaglærarløftet har yrkesfaglærarar mulegheit å søkje om midlar til hospitering i bedrift (Utdanningsdirektoratet, 2017 a). Hospitering er her å delta hos andre aktørar i fagopplæringa for å få innsikt i andre sine ressursar og utfordringar for å fremje heilheit i opplæringa. Ein kan som lærar hospitere på ein anna skule eller i bedrift for å tilføre ny kunnskap og ferdigheiter, for å gjere elevane betre rusta til å fullføre fagutdanning med kompetansen som forventast i arbeidslivet

(Utdanningsdirektoratet, udatert). Nytt skuleeigarar og lærarane seg av denne ordninga eller nyttar dei andre metodar for å verte oppdatert?

Eg har valt problemstillinga: «*I kva grad oppdatera yrkesfaglærarar på restaurant- og matfag seg på emnet matkultur?*» Ei kvantitativ datainnsamling kan gje eit resultat som fortel noko om dette.

Matkultur er haldningar, verdiar, kunnskap og ferdigheiter vi har i førehald til mat (Amilien & Krogh, 2007) og er noko som påverke restaurant- og matbransjen. Matkultur er stadig i endring og endrast i møte mellom menneske og faktorar som påverke. Kombinasjon mellom faktorar som det sosiale, økonomi, politikk, samt religion, historie og geografi. Matvanane variera i førehald til den sosiale gruppa ein høyre til (Amilien & Stø, 2000).

Utdanningsdirektoratet skriv under føremål for læreplan for felles programfag i Vg 1 restaurant- og matfag at «*samfunnsendringar som meir internasjonalt samkvem fører til at kunnskap om og respekt for eigne og andre sine kulturar og mattradisjonar, blir viktigare enn før*» (Utdanningsdirektoratet, 2006). I læreplanen for Vg 2 kokk- og servitørfag er eit av formåla også å få opplæring i norske og samiske mattradisjonar, mat frå ulike kulturar, nasjonale og internasjonale mattrender (Utdanningsdirektoratet, 2007).

Matkultur handlar også om verdiar og haldningar i førehald til mat (Amilien & Krogh, 2007). Ny kunnskap om kosten si betyding for helse og velvære har ført til auka fokus på kosthald, og helsedirektoratet ynskjer at serveringsstader skal ta omsyn til anbefalingane og leggje til rette for sunne val (Helsedirektoratet, 2016). Programfaga skal fremje kunnskap om kosthald og helse i samfunnet. Programfaga skal også bidra til å utvikle medarbeidarar med evne til å skape ein heil oppleving som imøtekjem brukarane og gjestene sine ønsker og behov (Utdanningsdirektoratet, 2006). I følge ei undersøking er rundt 20% av forbrukarane meir opptatt av smak (Bugge, 2015). I læreplanen er det og nemnd at det skal leggjast vekt på berekraftig utvikling (Utdanningsdirektoratet, 2006). Eit fokus på miljø og dyrevelferd er faktorar som kan endre gjestar og brukarar sine matval. Med vekt på å bruke bærekraftige råvarer kan restaurant- og matbransjen både leggje til rette for ønske til gjest og brukar, og lage nye produkt og rettar som skaper etterspørsel.

Vidare i denne undersøkinga spør eg lærarane i kva grad dei har hatt bruk for oppdatering på tema som vegetabilsk kosthald, berekraftig matlaging og ny-nordisk mat. Dette er tema som har betyding for endringar som skjer i matkulturen i dag. Tema sensorikk er vesentleg når ein skal vere nyskapande, og matindustrien utviklar nye produkt kontinuerleg for å tilfredstille forbrukar, om det er på bakgrunn av kosthald eller til dømes omsyn av miljø som ligg bak matvala.

Læraren si rolle er å kjenne kunnskapen for å halde seg à jour og vekse i den når det kjem ny kunnskap frå fagleg utvikling eller forsking (Utdanningsdirektoratet, 2015). Mykje har endra seg sidan yrkesfaglærarar på restaurant- og matfag var elevar og lærlingar sjølv. I ein hektisk kvardag som lærar, vil ein kunne oppdatere seg innan matkultur for å gje elevane relevant opplæring? Om skulebasert yrkesopplæring skal vere relevant, må innhald og læringsaktivitet vere i samsvar med oppgåvene elevane seinare vil ha i arbeidslivet (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016).

METODE

I metodelæra er det skilje mellom kvalitativ og kvantitativ metode eller forskingsstrategi. Kvantitativ tilnærming gjer beskrivingar i tall og tabellar, mens kvalitativ tilnærming gjer meir detaljerte beskrivingar ut frå tekst (Ringdal, 2014). Undersøkinga mi tek sikte på å kartleggje *i kva grad yrkesfaglærarar på restaurant- og matfag oppdatera seg på emnet matkultur*. For å få eit målbart resultat nytta eg kvantitativ metode og hente inn data frå flest muleg respondentar som kan representere restaurant- og matfaglærarane i Noreg. Eg har nytta et tverrsnittsdesign som er å nytte data frå ei avgrensa kort periode for å gje eit augeblikksbilete av det eg studera (Johannesen, Tufte & Christoffersen, 2016).

Spørjeskjema

Eg nytta meg av spørjeskjema der alle respondentar svarar på same spørsmål og har same svaralternativ. Dette er den vanlegaste måten å samle inn kvantitative data (Johannesen et al. 2016). Spørjeskjemaet er enkelt utforma med få spørsmål, slik at lærarane ikkje måtte setje av mykje tid til undersøkinga.

Dei første spørsmåla gav svar på type fag- eller sveinebrev og antal år som yrkesfaglærer på restaurant- og matfag. Dette vart undersøkt for å sjå om det var ein samanheng mellom ansiennitet/fag- eller sveinebrev og oppdatering. Eg har fått svar på dei kvantitative spørsmåla, men det dukka opp nye nokre nye spørsmål der ein kunne brukt kvalitativ metode for å få meir utfyllande svar. Ei av desse problemstillingane er at respondentane si forståing av kva som ligg i omgrepet *oppdatering av matkultur*, noe som til ein viss grad vil vere ei subjektiv oppleving.

Før undersøkinga vart sendt ut, hadde eg pilotundersøking blant kollegaer for å teste om spørjeundersøkinga var lett å forstå. Det var til god hjelp da eg fekk skreive om på eit spørsmål som gav misforståing (Johannesen et al., 2016).

Respondentar

Eg sendte ut informasjonsbrev med førespurnad om tillating til å gjennomføre datainnsamling. Det vart også informert om at undersøkinga var frivillig og anonym (Johannesen et al., 2016). For å gjere utvalet så representativt så muleg sendte eg til både større og mindre restaurant- og matfagskular, i alle landsdelar, i håp om å få yrkesfaglærarar til å vere med på spørjeundersøkinga.

Eg valde å sende spørjeundersøkingane per post for å lette anonymisering av undersøkinga. Medstudentar har og vert behjelpelege med å dele ut spørjeundersøkinga. Eg har fått inn 51 svar, som er i underkant av det eg håpa, men er eit godt utval av yrkesfaglærarane på restaurant- og matfag. I følge Grande, Lyckander, Landro & Rokknes (2014) sin rapport *Fram i lyset*, var det 391 yrkesfaglærarar på restaurant- og matfag i 2014. Svara til respondentane vil vere prega av kva dei meinar, men likevel vere grunnlag for diskusjon i kva grad dei har handlingsrom til å oppdatere seg, og om dei har nytta oppdateringa i undervisninga.

Analysen

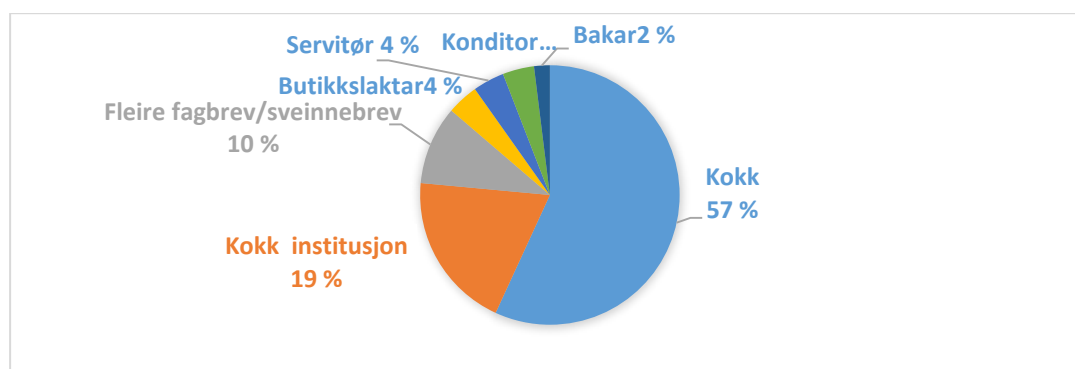
Før analysen av data tok til, laga eg ei kodebok der svaralternativa har talkode. Svara frå dei ulike respondentane vart registrert som tal, og eg sit igjen med ei datamatrise som viser kva alle har svart.

Data vart analysert med oppteljing, gjennomsnitt og standardavvik, alt etter kva spørsmålet gjer svar på. Da eg med ein feil hadde snudd verdiane i spørjeskjema til å bli 1- heilt einig til 7- heilt ueinig, valde eg å reversere tala eg la inn i datamatriza. Der verdien 1 frå spørjeskjema vart verdien 7 i datamatamatriza. På den måten fekk eg desse spørsmåla til å få høgare verdi dess meir einig ein var. Variablar har ulike målenivå, og i denne undersøkinga operera eg hovudsakleg med nominalnivå og ordinalnivå. Nominalnivå brukast på spørsmål som kva fagbrev ein har og kan ikkje rangerast. Ordinalnivå kan rangerast og er spørsmål som *I kva grad har denne oppdateringa prega undervisninga?* (Johannessen et al., 2016).

Resultat

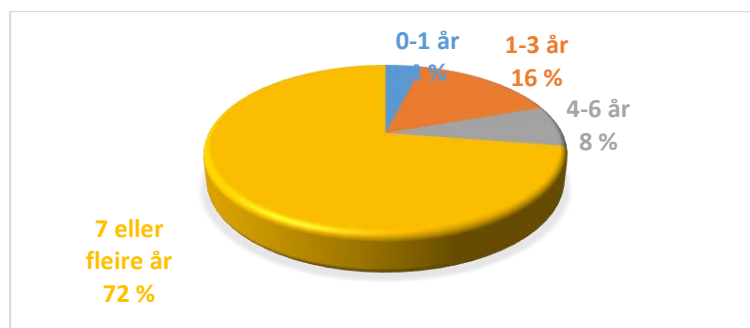
Resultata vil bli vist i figurer og tabellar.

Figur 1: Fordeling av fagbrev blant respondentar:



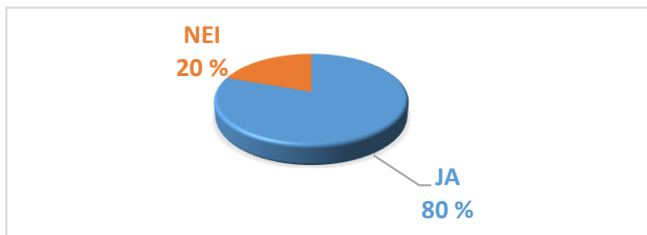
Figur 1 viser at flest respondentar har fagbrev som kokk og 10 % har fleire fagbrev/sveinebrev. Det er få respondentar som representera andre fag- og sveinebrev.

Figur 2: Antal år som yrkesfaglærer:



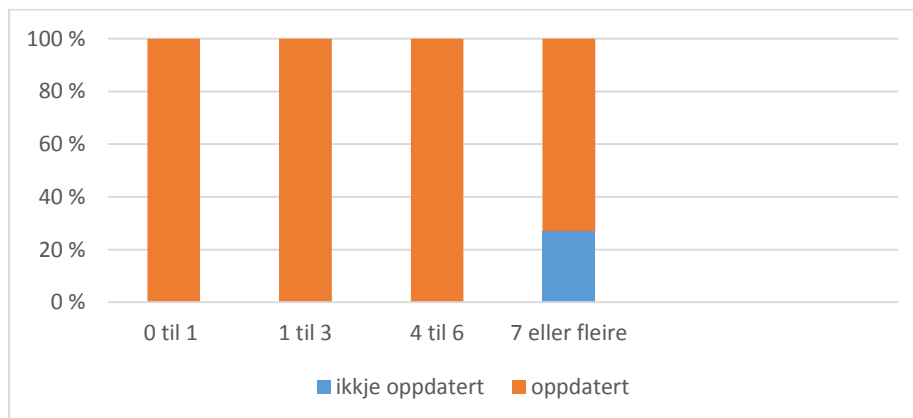
Figur 2 viser at eit stort fleirtal av yrkesfaglærarane har undervist 7 eller fleire år (72 %). Det er få nyleg tilsette, mens 24% som har arbeida som yrkesfaglærer på restaurant- og matfag mellom 1 og 6 år.

Figur 3: Kor mange av lærarane har oppdatert seg innan matkultur skuleåret 2016/2017?



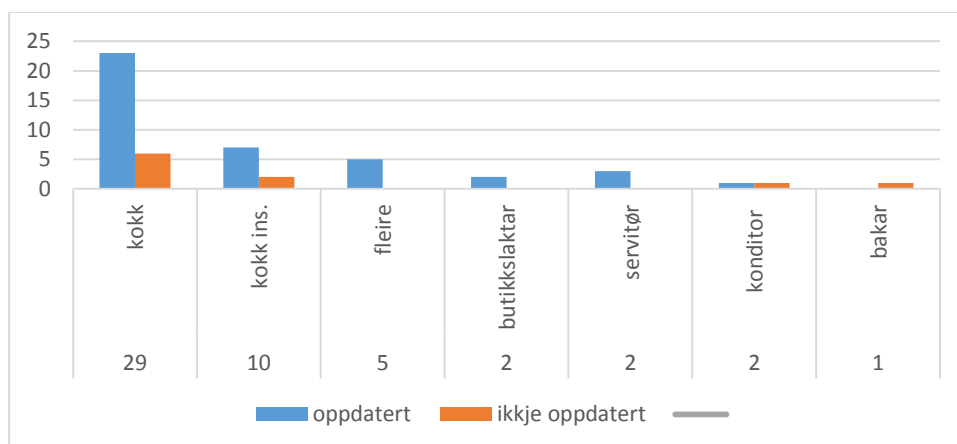
Figur 3 viser dei aller fleste yrkesfaglærarane (80 %) har oppdatert seg på emnet matkultur skuleåret 16/17 mens 20% av respondentane ikkje hadde.

Figur 4: Oppdatering og antal år som yrkesfaglærer:



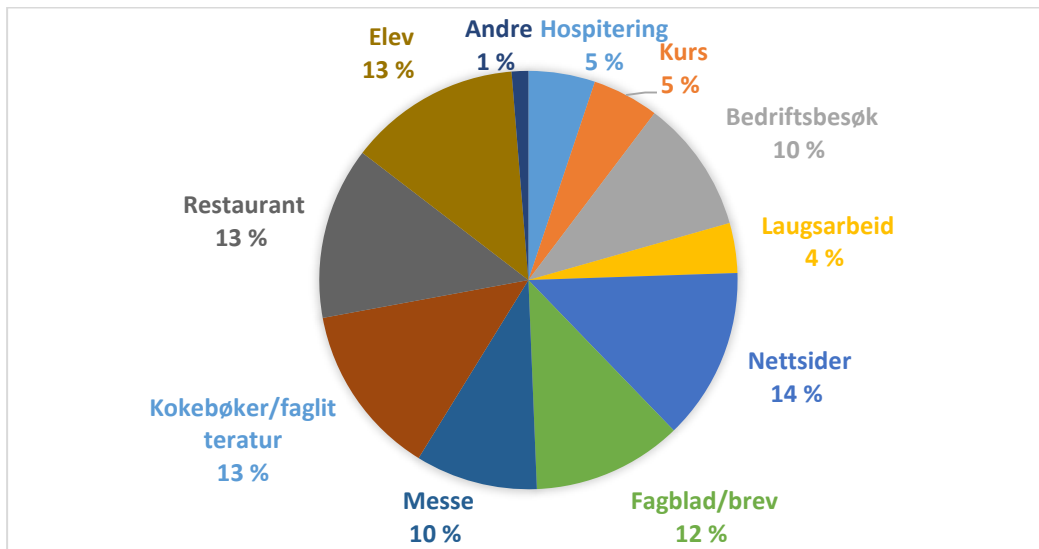
Figur 4: Figuren viser at blant dei som ikkje oppdaterte seg, hadde alle arbeida som lærar 7 eller fleire år. Dei som oppdaterte seg hadde ansiennitet frå 0 til 7 eller fleire år.

Figur 5: Har fag- eller sveinebrev noko å seie for oppdatering?



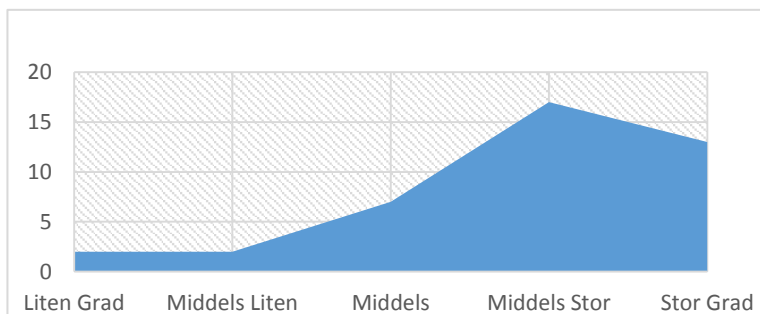
Figur 5 syner at alle som har fleire fagbrev/sveinebrev har oppdatert seg. Dei som ikkje har oppdatert seg har fag- sveinebrev som kokk/institusjonskokk eller sveinebrev som bakar eller konditor.

Figur 6: Yrkesfaglærarane oppdatera seg igjennom:



Figur 6 fortel at oppdateringsmetodane er mangfaldige utan at nokon stikk seg spesielt ut. Kurs, hospitering og laugsarbeid vert minst nytta. Under andre former vart det nemnd reiser, tv og fagnettverk som oppdatering.

Figur 7: I kva grad meina yrkesfaglærarane at oppdateringa har prega undervisninga:



Figur 7 viser at på ein skala frå 1-5, det 1 er liten grad og 5 stor grad, meiner fleirtalet av yrkesfaglærarane at oppdateringa-/ane pregar undervisninga i middels stor grad. Gjennomsnittskår er på 3,9 med eit standardavvik på 1.

Tabell 1. Rangert oversikt over kva grad yrkesfaglærarane på RM har oppdatert seg innan ulike tema:

Tema	Gjennomsnittsskåre	
	Frå 1-Heilt ueinig til 7 – heilt einig.	Standardavvik
Vegetabilsk kosthold	5,4	1,5
Allergener	5,4	1,5
Trender	5,3	1,8

Bærekraftig matlaging	5,3	1,6
Sensorikk	5,2	1,6
Annet	5	1,9
Mattradisjoner	5	1,6
Mat og religioner	4,8	1,4
Ny-nordisk mat	4,8	1,6
Kosthaldsplanlegging	4,7	1,5

Tabell 1 viser gjennomsnittskåre og standardavvik på kva grad yrkesfaglærarane har hatt bruk for oppdatering på ulike tema. Det er vegetabilsk kosthald og allergener som får høgast skår, men ingen av temaene får låg skår.

Tabell 2: Kvifor oppdatera yrkesfaglærarane seg på matkultur?

Grunngjeving for oppdatering	Antal
Oppdatering av undervisning	2
Personleg interesser	1
Både personlege interesser og oppdatering av undervisning	38

Tabell 2 viser at 99% svarar at yrkesfaglærarane oppdaterar seg både for undervisninga og for personlege interesse. Berre jamvel 1% oppdaterar seg berre for oppdatering eller personlege interesser.

Tabell 3: Kvifor oppdatera ikkje yrkesfaglærarar seg på matkultur?

Kvifor har du ikkje oppdatert deg?	Gjennomsnittskåre Frå 1-Heilt ueinig til 7 – heilt einig	Standardavvik
Det vert ikkje sett av tid til oppdatering	5,6	1,9
Nasjonale digitale læringsarena (NDLA) er godt nok oppdatert	4	1,4
Det er vanskeleg å vite kva ein treng oppdatering på	3,4	2,2
Lærebøkene vi nyttar er godt oppdatert	2,7	1,6

Tabell 3: Yrkesfaglærarane meiner i hovudsak at det ikkje vert sett av tid til oppdatering. Det er litt ueinigheit om det er vanskeleg å vite kva ein skal oppdatere seg på, men får ein gjennomsnittskår på 3,4 og eit standardavvik på 2,2. Bruk av NDLA som oppdateringsform får middels skåre frå lærarane mens lærebøkene fekk lågaste skåre.

Diskusjon

Spetalen (2017) gjorde ei undersøking der faglege leiarar kunne svare på kva som er relevant å kunne ut frå læreplanmåla før ein byrjar læretida. Faglege leiarar hadde ein skår på 3 av 5 på relevansen av at vg2-elevar skal kunne: «*tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale rettar og menyar på ein kreativ måte*». På Vg1 målet: «*lage mat tilpassa trend, produksjonsmetodar og matkultur*» var gjennomsnittsskåren 4,1. Læreplanen sin relevans for seinare læretid og yrkesutøving kan diskuteras no når nye læreplanar skal utarbeidast (Spetalen, 2017). Nye læreplanar vil vere klare til skuleåret 20/21 (Utdanningsdirektoratet, 2017b).

Matkultur er relevant for yrkesutøvinga i den forstand at det omhandlar kunnskap, ferdigheiter, verdiar og haldningar vi har i førehald til mat. Matkultur endrar seg mellom anna etter tilgang og etterspurnad. På same tid som at gjestar og forbrukarar etterspør mat dei ynskjer, kan restaurant- og matfagbransjen vere med å påverke matkultur med maten ein serverar og sel. Heile 56% av forbrukarane svara at dei er svært eller ganske interessert i å prøve ut nye rettar (Bugge, 2015). Gjest og forbrukar har makta til å velje det ein vil ha av ulike grunnar som økonomi, verdiar, sjukdom og verdiar. Utvalet av lærebedrifter frå matindustri til restaurant, gjer at lærarane treng oppdatering innan ulike bedrifter for å vise mangfaldet av matkultur. Ei lærebedrift har fokus på trend mens ei anna har fokus på kosthald. Matkultur i praksis kan bety noko anna for ein bakar enn ein butikkslaktar.

I mi undersøking er det totalt 20% av yrkesfaglærarane på restaurant- og matfag som svarar at dei ikkje har oppdatert sine kunnskap eller ferdigheiter innan matkultur skuleåret 16/17. Det at heile 80% meina dei har oppdatert seg på matkultur, og i følge lærarane sjølv prega undervisninga i middels grad, gjer ikkje svar på kva kunnskap og ferdigheiter yrkesfaglærarane har om matkulturen i 2017. Blant dei som ikkje har oppdatert seg finst det noko ueinigheit, da dei svarar på spørsmålet om det er vanskeleg å vite kva ein treng oppdatering på. Det er nok her vi kunne trengt meir utfyllande svar på kva yrkesfaglærarane tolkar som ei oppdatering. Det yrkesfaglærarane ser på som oppdatering eller oppdatert kunnskap vil vere subjektivt basert på respondenten sin erfaringskontekst, da det er muleg at det bedriftene ser på som oppdatering ikkje er det same som det yrkesfaglærarane ser på som oppdatering. Det kan vere dårleg kommunikasjon mellom lærestader og skule som gjer at nokre er usikre på kva ein treng oppdatering på.

Resultata viser at dei yrkesfaglærarane med fleire fag- og sveinebrev oppdatera seg i større grad. Det kan tyde på at dei som er mest opptatt av kompetanseutvikling, allereie har breiare kompetanse innan restaurant- og matfaga. Dei som har vert lærarar lengst er gruppa som oppdatera seg minst. Som lærar kan det vere at ein har mista nettverket ein hadde. Det vert kommentert i spørjeundersøkinga at ein etterlyser meir ressursar frå skuleeigar. Hospitering kan vere ein måten å oppdatere seg på, med direkte kontakt med bransjen og ved å skape god kommunikasjon mellom lærebedrifter og skule. Her bør dei som har vert lengst vekke frå yrket, her gruppa frå 7 til fleire år, verte prioritert frå skuleeigar. Andersen og Andresen (2016) skriv at opplæringskontor og bedrifter ynskjer at lærarar skal hospitere meir for å oppdatere seg på endringar. Lærarane meina at det ikkje vert sett av tid til hospitering. Den generelle læreplanen understreke at eit samspel mellom arbeids- og næringsliv og skule kan gjere opplæringa i faga meir konkret og verkelegsnært (Utdanningsdirektoratet, 2015). Hospitering kan både fornye kompetanse i eige fag samt innsikt i andre fag innan same utdanningsprogram, betre samarbeid mellom bedrift og skule, og utvikle eit fagleg nettverk eller styrke nettverk. Treng ein rask oppdatering,

er det enklare dersom ein har nettverk ein kan kontakte, og lærarar som har hospitert kan føre kunnskapen og ferdigheitene vidare til kollegaer. Regjeringa har ei hospiteringsordning der ein kan søke midlar. I år er det sett av 4,55 millionar fordelt på alle fylke (Utdanningsdirektoratet, 2017a). Metoden for oppdatering som vert mest brukt, og krev mindre ressursar, er bruk av nettsider. Ein metode der ein i ro og mak kan bestemme kva ein synest er relevant. Kven kvalitetssikrar då oppdateringa? Det blir helst læraren sjølv.

Innvandring kan vere grunnen til at ein oppdatera seg gjennom elevar. Elevar kan ha ulike eteregjar som må takast omsyn til, men å la elevar få vise sin matkultur for andre elevar vil også gje læraren ny kunnskap om elevane sine ulike matkulturar.

Når det kjem til om oppdateringa pregar undervisninga svara 60% i stor eller ganske stor grad, noko som tyder at fleirtalet meina dei nyttar oppdateringa i undervisninga. Kva lærarane har hatt bruk for av oppdatering vil kunne påverke motivasjonen for å oppdatere seg. Har ein behov for endring, ser ein relevansen i oppdatere seg. Tema lærarane har hatt bruk for oppdatering på er variert, men ein kan stille spørsmål ved at ein har hatt meir bruk for oppdatering av vegetabilsk kosthald og berekraftig kosthald, enn ny-nordisk mat. Fokuset til ny-nordisk mat er bærekraft, der ein mellom anna brukar meir vegetabilsk kost. Det nordiske samarbeidet for ny-nordisk mat er støtta av nordisk ministerråd (Nordisk samarbeid, udatert).

99% svarar at dei oppdatera seg både for å oppdatere undervisning og av personlege interesser. Eg antar da at yrkesfaglærarar også brukar av fritid til å oppdatere seg, og dette kan ein dra nytte av på arbeidsplassen.

Dei som ikkje har oppdatert seg på matkultur skuleåret 16/17 er gruppa med lengst ansiennitet. Dei meiner i hovudsak at det ikkje vert sett av tid. Vi får her ikkje vite om det er eigen prioritering, eller at leiinga ikkje gjer lærarane mulegheit for oppdatering i arbeidstida. Fleirtalet av gruppa svarar at det ikkje heng saman med at dei ikkje veit kva dei treng oppdatering på. Det hadde vert interessant å vite meir om hospitering og om det er skuleeigar eller læraren sjølv som bremsar. For ein lærar som ikkje har arbeida i bransjen på fleire år, kan det vere utfordrande å verte «lærling» på nytt. Ved å hente inn ny kunnskap og ferdigheiter frå RM-familien, kan ein vere trygg på at elevane si opplæring er med framtida deira i tankane. Ikkje for å øve til ein skuleeksamen, men øve til det verkelege liv. Elevens kunnskap vil kunne vises i deira handlingar når dei vert lærlingar (Molander, 1996).

Oppsummering og konklusjon

Problemstillinga som leia arbeidet er: «I kva grad oppdatera yrkesfaglærarar på restaurant- og matfag seg på emnet matkultur?»

Som vist i resultatane meina 80 % av yrkesfaglærarane at dei oppdatera seg på matkultur i skuleåret 16/17. Fleirtalet oppdatera seg igjennom nettside, kokebøker/faglitteratur, restaurantbesøk og elevar med anna matkultur.

Funna viser at lærarane meina oppdateringa pregar undervisninga i middels stor grad, og ein vel oppdatering av både personleg interesse så vel som oppdatering av undervisning.

Dei 20% som ikkje oppdater seg, og har vert yrkesfaglærar i 7 eller fleire år og svarar at det ikkje vert sett av ressursar til oppdatering. I nokon grad blir nasjonal digital læringsarena (NDLA) nytta som oppdatering mens bruk av lærebøker får lågare skåre.

Betre kontakt med bransjane, eventuelt i form av hospitering, kan gje tilgang til relevant oppdatering. Skuleeigar kan legge føringar slik at opplæringa vert i tråd med lærebedriftenes ynskjer og samfunnet vi lev i.

Kjelder

Amalien, V. & Krogh, E. (Red.) (2007). *Den kultiverte maten*. Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke As

Amalien, V. & Stø, E.(red)(2000). *Om matkultur.-Et felles Sifo-arbeid på oppdrag frå Statens landbruksbank*. Henta 23.04.17 frå: <http://docplayer.me/5722984-Arbeidsnotat-nr-19-2000-om-matkultur-et-felles-sifo-arbeid-pa-oppdrag-fra-statens-landbruksbank-for-forbruksforskning.html>

Andersen, K.R. & Andresen, S. (2016). *Rekruttering, frafall, og overgang til læreplass på restaurant- og matfag*. Henta 20.04.17 frå : <http://www.fafo.no/images/pub/2016/20571.pdf>

Bugge, B. A. (2015). *Mat, måltider og moral- hvordan spise rett riktig*. Statens institutt for forbruksforskning. [Sifo] henta 22.04.17 frå: http://www.hioa.no/extension/hioa/design/hioa/images/sifo/files/file80368_sifo_fagrapp_ort_3_2005_mat.pdf

Grande, S. Ø., Lyckander, R.H., Landro, J., & Rokkenes, K. (2014). *Fram i lyset*. Høgskolen i Oslo- og Akershus. Henta 18.05.17 frå: https://fagarkivet.hioa.no/nb/fram-i-lyset/asset/dspace:2834/RAPPORTEN%204.%20APRIL%202014_ENDELIG.pdf

Helsedirektoratet. (2016). *Serveringsmarkedet- mat og drikketilbud i tråd med kostrådene*. Henta 10.05.17 frå: <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/serveringsmarkedet-mat-og-drikketilbud-i-trad-med-kostradene#kafeer,-veikroer,-hoteller,-restauranter-m.v.>

Johannesen, A., Tufte, P.A & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskaplig metode*. Oslo: Abstrakt forlag AS

Kunnskapsdepartementet. (2015). *Yrkesfagløftet for fremtidens fagarbeidere*. Henta 24.04.17 frå: https://www.regjeringen.no/contentassets/a196e650447d459faa1b1e1879216f3e/kd_yrkesfaglarerloftet_web_01.10.pdf

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

Nordisk samarbeid. (udatert). *Om ny-nordisk mat*. Henta 20.05.17 frå: <http://www.norden.org/no/tema/ny-nordisk-mad>

- Ringdal, K. (2014). *Enhet og mangfold*. Bergen: Fagbokforlaget
- Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfag - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HiOA- Rapport 3). Henta 23.04.17 frå: <https://skriftserien.hioa.no/index.php/skriftserien/article/view/47/46>
- Spetalen, H. (2017). *Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av same sak?* Henta 20.04.17 frå : [https://fagarkivet.hioa.no/nb/laereplanmal-og-kompetansebehov-i-restaurant-og-matfag-to-sider-av-samme-sak-yrkesfaglaerere-yrkesfaglaererstudenter-faglige-ledere-i-bedrift-og-elever-i-vg1-og-vg2-vurderer-laereplanmal-og-kompetansebehov-i-restaurant-og-matfag/asset/dspace:4875/L%C3%A6replanm%C3%A5l%20og%20kompetansebehov%20i%20restaurant-%20og%20matfag%20-%20HiOA-rapport%20nr%204-2017%20-%20Spetalen%20\(002\).pdf](https://fagarkivet.hioa.no/nb/laereplanmal-og-kompetansebehov-i-restaurant-og-matfag-to-sider-av-samme-sak-yrkesfaglaerere-yrkesfaglaererstudenter-faglige-ledere-i-bedrift-og-elever-i-vg1-og-vg2-vurderer-laereplanmal-og-kompetansebehov-i-restaurant-og-matfag/asset/dspace:4875/L%C3%A6replanm%C3%A5l%20og%20kompetansebehov%20i%20restaurant-%20og%20matfag%20-%20HiOA-rapport%20nr%204-2017%20-%20Spetalen%20(002).pdf)
- Store norske leksikon. (2009). *Åjourføre*. Henta 20.05.17 frå: <https://snl.no/ajourf%C3%B8re>
- Utdanningsdirektoratet. (udatert). *Hospitering i yrkesfag*. Henta 18.05.17 frå: <https://www.udir.no/globalassets/upload/skoleutvikling/hospitering/hospitering-brosjyre-hedmark-fylkeskommune.pdf>
- Utdanningsdirektoratet. (2006). *Programområde for kokk- og servitørfag : Læreplan i felles programfag Vg2*. Henta 23.04.17 frå: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2007). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag*. Henta 23.04.17 frå: <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2015). *Generell del av læreplanen*. Henta 24.04.17 frå: <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/generell-del-av-lareplanen/det-arbeidande-mennesket/#teknologi-og-kultur>
- Utdanningsdirektoratet. (2016). *Kompetanseutvikling blant yrkesfaglærere*. Henta 25.04.17 frå: <https://www.udir.no/tall-og-forskning/finn-forskning/rapporter/kompetanseutvikling-blant-yrkesfaglarere/>
- Utdanningsdirektoratet. (2017a). *Hospitering for yrkesfaglærere, instruktører og faglige ledere*. Henta 23.04.17 frå: <https://www.udir.no/kvalitet-og-kompetanse/hospitering/>
- Utdanningsdirektoratet. (2017b). *Nye læreplaner i 2020*. Henta 24.04.17 frå: <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/forsok-og-pagaende-arbeid/nye-lareplaner---2020/>

EN GANG FAGPERSON – ALLTD FAGPERSON?

- YRKESFAGLÆRARAR SNAKKAR OM OPPDATERING AV EIGEN KOMPETANSE

Samandrag

I denne artikkelen ser eg på korleis yrkesfaglærarar held seg oppdatert på nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr innan restaurant- og matfag. Korleis arbeidsgjevar legg til rette for oppdatering og kva initiativ lærarane sjølv tek, er i fokus. Dette blir gjort gjennom å undersøka problemstillinga: *Korleis oppdaterer eit utval yrkesfaglærarar kunnskap om nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr innan restaurant- og matfaga?*

Det vart nytta mixed methods for å undersøka problemstillinga, gjennom å nytta ei kvantitativ/kvalitativ undersøking med strukturert spørreskjema og dybdeintervju. Slik kunne eg sjå data meir nyansert då ein både fekk data ein kunne analysere statistisk og data ein kunne bruke til å utdjupe desse funna.

Det vart funne høg korrelasjon mellom i kva grad arbeidsgjevar la til rette for yrkesfagleg oppdatering og fem av metodane som dei nytta til å halda seg oppdaterte. I tillegg til eige initiativ frå yrkesfaglærarane er det særleg viktig korleis arbeidsgjevar legg til rette. Dette påverkar òg ustrukturerte interne oppdateringsmetodar som interkollegiale diskusjonar.

Introduksjon

Då eg var i yrkesfagleg praksis ved ein ferskvareavdeling i januar 2017, opplevde eg at kompetansen innan nye produksjonsteknikkar ikkje stod i samsvar med kunnskap om andre prosessar innan det daglige virket. Også gjennom intervju med ein ekspert på sous vide hausten 2016, dukka spørsmålet om kva plass nye produksjonsteknikkar som sous vide får i undervisninga, opp. Blir tekniske nyvinningar tatt opp i undervisninga eller må elevane læra dette når dei kjem ut i bransjen? Sidan bransjen òg ser ut til å slita med denne oppdateringa, fekk eg særleg lyst til å sjå på korleis yrkesfaglærarane held seg oppdaterte på dette området.

Gjennom yrkesfagløftet vert det sett krav til at skulen skal vera oppdatert og i tett kontakt med bransjen (Kunnskapsdepartementet [KD], 2015b). Regjeringa ønskjer òg å tydeleggjera at yrkesfaglærarar må vera engasjerte i eige fag gjennom å halda seg teoretisk og praktisk oppdaterte gjennom yrkesfagløftet. Gjennom å vera opne for endringar kan lærarane leggja til rette for relevant undervisning for elevane slik at flest mogleg står opplæringsløpet ut (Kunnskapsdepartementet [KD], 2015a, s. 5).

«Me kan få verdas beste fagskular i Noreg, men då må det vera flinke fagfolk, og det må satsast på yrket». Dette var ein av konklusjonane ein av mine informantar kom fram til etter intervjuet. Undersøkinga ser på korleis yrkesfaglærarar held seg oppdatert på nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr innan restaurant- og matfag. Det vart også sett på korleis arbeidsgjevar legg til

rette og korleis dette spelar inn på korleis og i kva grad yrkesfaglærarar held seg yrkesfagleg oppdaterte.

Problemstillinga som skal leie arbeidet er: *Korleis oppdaterer eit utval yrkesfaglærarar kunnskap om nye produksjonsmetodar, -prosesser og -utstyr innan restaurant- og matfaga?*

Eg finn djupare grunnlag for problemstillinga i Kunnskapsdepartementet si Melding til Stortinget nr. 28 der det står: «*Nasjonale utdanningsmyndigheter støtter skoleiere og skoler gjennom en rekke utviklingstiltak for å bidra til å heve kvaliteten på opplæring og bedre elevenes læringsutbytte*» (Meld. St. 28 (2015-2015), 2016, s. 8). Blant dei store nasjonale satsingane finn ein *Yrkesfaglærarløftet*. I yrkesfaglærarløftet står det om regjeringa sine ambisjonar, der kan ein lese «*For å kunne videreutvikle satsingen er det nødvendig med mer kunnskap om yrkesfaglæreres yrkespraksis og behov for kompetanseutvikling*» (KD, 2015a, s. 6). Vidare: «*Det finnes lite systematisk kunnskap om yrkesfaglæreres kompetansebehov og tilsvarende lite kunnskap om hvorfor deltagelsen er lav*» (KD, 2015a, s. 15).

Omgrepsavklaring

Å oppdatere seg kan skje på ulike måtar. I etterkant har det vore mogleg å konkretisera dette etter om det har eller ikkje har vore organisert frå skulen og om oppdateringa skjedde på skulen internt eller utanom skulen eksternt.

	Eksterne	Interne
Organisert	Kurs om - Mattrenderar - Nytenking av mat Hospitering*	Kollega held kurs - I eige fagfelt - Etter kurs/hospitering
Uorganisert	Kurs - Mesterlaug - Faglege interessegrupper Kontakt med bransjen	Strukturert fagleg samtale Ustrukturert fagleg samtale i: - Pauserommet - Sosiale samanhengar

*) Å hospitera: Ein arbeiddar eller observerar ved ein annan arbeidsplass for å anten fordjupa seg i eige fagfelt eller få innsyn i andre fagfelt (Hilsen, Tønder & Nyen, 2012, s. 8).

Eg har organisert uttrykka i eit firefeltsvindauga. Dette for å få fram dei ulike nyansane som er brukt i undersøkinga, med nokre eksempel på kva innhald som har kome fram i undersøkinga. Det har ikkje vore noko krav om lengde på interne kurs.

Tidlegare forskning på området

Rapporten «*Hospitering i fagopplæringen – Evaluering av forsøksordninger i seks fylker*» (Hilsen et al, 2012), er basert på eit forsøk med yrkesfaglærarar i seks ulike fylke i ulike fag i tidsrommet 2010 og 2012. Resultata frå denne rapporten viser at hospitering gir gode resultat i yrkesfagleg oppdatering i både breidde og djupn. Undersøkinga viser at det må organiserast frå leiinga for å få mest mogleg

utbytte av hospiteringa. Det er viktig å kunna ha fleksibilitet rundt tidspunktet for hospiteringa, slik at ein kan styra utanom grunnleggande rutinearbeid. Samstundes er viktig å ha tidspunktet for hospitering fastsett frå byrjinga av skuleåret (Hilsen et al, 2012, s. 8-9).

Metode

Mixed methods er når ein brukar både kvantitativ og kvalitativ datainnsamling for å utforska det ein undersøker, på norsk omtala som blanda metodar. Vidare bygger spørjeskjema og kvalitative intervju på forskjellige typar logikk. Spørjeskjema følger fastsette reglar og strevar etter å vera så objektive som mogleg. Det kvalitative intervjuet er meir avhengig av subjektive resultat som varierer med dei ulike informantane (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 151).

Nokre sider ved kvantitative undersøkingar er blant anna at det er mogleg å generalisera resultat og i større grad sjå samanhengar. Data som er samla inn på denne måten er upersonlege, noko som kan gjera dei tyngre, dei kan heller ikkje alltid tolkast ut frå den samanhengen informanten har svart i. Kvalitative undersøkingar gir eit meir detaljert innblikk i nokre få informantar, men er vanskelegare å generalisera. Dei byggjer på informantane sine ytringar, og er såleis svært subjektive (Creswell, 2015, s. 5).

Intervjuguiden i denne undersøkinga vart utvikla som ein kombinasjon av ein semistrukturert intervjuguide og eit spørjeskjema. Det vart stilt ein del faktaspørsmål for å finne bakgrunnsopplysningar. Det vart så stilt ein del kvantitative introduksjonsspørsmål og overgangsspørsmål for å presentera tema og få litt oppfatningar frå informantane, responsen på desse vart gitt på ein Likert skala frå 1 til 7 (Johannesen, Tufte & Christoffersen, 2010, s. 271).

Undervegs vart det stilt kvalitative nøkkelspørsmål som følgde opp dei kvantitative spørsmåla før det var eit ope spørsmål til slutt. Dette for å fange opp om informantane følte dei satt på nokre relevante opplysningar det ikkje var spurt om (Johannesen et al, 2010, s. 141). Intervjuet kan minna litt om eit surveyintervju sidan delar av undersøkinga nyttar eit munnleg spørjeskjema, med standarreglar og utan personleg skjønn (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 83). Mixed methods kombinerar styrkar ved dei to ulike datasetta for å belysa problemstillinga (Creswell, 2015, s. 2).

Val av informantar

Eg kontakta i utgangspunktet dei fem skulane i Sør-Noreg som eg kunne koma til i løpet av ein dag. Eg tok kontakt med skulane ved rektor og avdelingsleiar ved restaurant- og matfag og fekk løyve til å snakka med lærarane. Vidare tok eg kontakt med rundt 45 lærarar direkte via e-post, men fekk dessverre få tilbakemeldingar. I utgangspunktet var det ein lærarar frå to av skulane undersøkinga har vore gjennomført på som meldte interesse. Då eg kom på skulane fekk eg fleire informantar ved hjelp av kontaktar frå dei eg hadde avtale med på førehand, noko som speglar snøballmetoden innan val av informantar (Johannesen et al, 2010, s. 109). Eg fekk til slutt 9 informantar frå fire forskjellige skular.

Desse krava vart sett til informantane for å få mest mogleg relevante svar på problemstillinga:

- det skulle ikkje vera meir enn 3 informantar frå same skule.
- dei burde ha 3 års erfaring som yrkesfaglærer eller meir.

- det var ønskelig med ei fordeling av undervisningserfaring ved restaurant- og matfag.

Datainnsamling

Datainnsamlinga gjekk føre seg over ein periode på to veker. Eg nytta eit kvantitativt spørjeskjema med nokre opne, kvalitative spørsmål. Dette byggjer på både semistrukturert intervjuguide og strukturert intervjuguide. Ved å kombinera desse to veg ein opp for dei to metodane sine svake sider ved å nytta den motsette sine sterke (Johannesen et al, 2010, s. 137-138). Den strukturerte intervjuguiden byggjer på eit vanleg spørjeskjemadesign, der informanten skal svara på spørsmål på ein Likert-skala (Johannesen et al, 2010, s. 271).

Då eg gjennomførte intervjuet fekk eg nytta eit stille rom der me kunne unngå forstyrrende element. Eg informerte om at det var mogleg å trekkja seg frå intervjuet både undervegs og i etterkant. Det blei opplyst om at det ikkje ville bli spurt om sensitive opplysningar og at om det kom fram noko sensitivt, så ville dette bli fjerna når intervjuet vart transkribert. Eg presenterte også dei to ulike Likert-skalaene (Johannesen et al, 2010, s. 271) me skulle bruka i intervjuet. Det vart gjort lydopptak av intervjuet for å kunna få med alle detaljar og opptaka vart transkriberte etter kvart. Alt innhald er behandla fortruleg og anonymt. Opptaket vart sletta etter transkriberinga.

Analyse

Sidan datagrunnlaget var både kvantitativt og kvalitativt vart data analysert kvar for seg. Kvantitative data vart analysert i SPSS 23. Univariate analysar vart gjennomført for å finna gjennomsnitt og standardavvik og bivariate analysar for å sjå om det var samvarians i data. For å sjå i kva grad resultata samvarierte tok eg utgangspunkt i forslag presentert av Johannessen et al. (2010, s. 304). Verdier frå 0,4 – 0,89 regnes som moderat til høg korrelasjon. Vidare kan ein sjå ein P-verdi under 0,05 som signifikante, og altså at det er mindre enn 5% sannsyn for at funna er tilfeldige (Johannessen et al, 2010, s. 345)

Kvalitative data gjekk gjennom ein meiningskonsentrering før data vart kategorisert inn i kategoriar som kom fram i dataanalysen og vidare vart dette nytta til å utdjupe dei kvantitative funna (Kvale & Brinkmann, 2015, s.230).

Resultat

I dette resultatkapittelet vil eg presenter dei kvantitative resultata som vart samla inn gjennom undersøkinga. Først vil eg presentera dei funna som er resultat av univariate analysar i form av tabellar, og etterpå vil eg presentera resultata av bivariate analysane som vart gjennomført. Vidare vil eg i diskusjonskapittelet nyansera dei kvantitative resultata med dei kvalitative resultata frå den same undersøkinga.

Tabell 1: Fordeling av yrkeserfaring med undervisning i restaurant- og matfag.

	Kva er din samanlagte yrkeserfaring frå restaurant- og matfag?
Ingen	2
Under 5 år	1
Frå 6 til og med 10 år	4
Frå 11 år til og med 15 år	1
16 år eller lengre	1

Hovudtendensen i tabell 1 er at fire yrkesfaglærarane i undersøkinga har frå 6 til 10 års yrkesfagleg erfaring som yrkesutøvar i restaurant- og matfag. Utanom desse er dei andre fordelt jamt over dei andre variablane. Det er to av informantane som ikkje har yrkeserfaring frå restaurant- og matfag.

Tabell 2: Fordeling av yrkesfaglærar erfaring ved restaurant- og matfag.

	Kva er din samanlagte erfaring som yrkesfaglærer?
Under 5 år	2
Frå 6 til og med 10 år	0
Frå 11 år til og med 15 år	1
Frå 16 til og med 20 år	2
Frå 21 år til og med 25 år	2
26 år og lengre	2

Tabell 2 viser at yrkesfaglærar erfaring er relativt fordelt jamt over heile skalaen. Det var ingen som hadde erfaring mellom 6 og 10 år som yrkesfaglærer. Resultata strekte seg frå tre til førti år.

Tabell 3: Oversikt over korleis yrkesfaglærarar opplever å vera yrkesfagleg oppdatert.

Skalaen går frå 1-7 der 1 betyr «svært liten grad» til 7 som betyr «svært stor grad».	Eg er godt oppdatert i ...	
	... eige / eigne fagbrev	.. dei andre fagbrev i restaurant- og matfag
Gjennomsnitt	5,2	3,5
St. avvik	1,4	1,4

Hovudtendensen i tabell 3 viser at yrkesfaglærarane opplever å vera betre oppdatert innan eige/eigne fagbrev enn dei andre fagbreva innan restaurant- og matfag. Standardavviket er likt på begge områda.

Tabell 4. Rangert oversikt over korleis yrkesfaglærarar opplever hyppigheita av ulike oppdateringsformer på deira arbeidsplass.

Skalaen går frå 1-7 der 1 betyr «svært sjeldan» til 7 som betyr «svært ofte».	Gjennomsnitt	Standardavvik
Kollega held kurs etter å ha hospitert	1,4	1,3
Gjennomført hospitering på arbeidsgjevars initiativ	1,6	1,3
Kollega held kurs i eige fagområde	2,0	1,5
Gjennomført kurs på arbeidsgjevars initiativ	2,2	1,9
Kollega held kurs etter å ha vore på kurs	2,4	2,0
Gjennomført kurs på eige initiativ	3,8	2,5
Nytta elevane sine praksisrapportar	4,1	2,4
Strukturert fagleg diskusjon	4,1	2,6
Lest fagstoff, forskingsrapportar og/eller fagmagasin	4,4	1,9
Observera kollega sin praksis i verkstaden	4,8	2,2
Gjennom sosialt samspel *	5,4	1,8
Ustrukturert fagleg diskusjon	5,8	1,4

**Sosialt samspel vart definert som andre samlingar med kollegiet, som for eksempel studietur eller sommarfest kor målet var sosialt eller anna læring der det sosiale førte til yrkesfagleg oppdatering.*

Tabell 4 viser at den oppdateringsforma som vert nytta minst, er at kollega held kurs etter at dei har vore ute og hospitert. Dette tett etterfølgt av at det er få som har nytta hospitering som oppdateringsform. Den forma som yrkesfaglærarane opplever dei nyttar oftast, er ustrukturert fagleg diskusjon, når ein til dømes diskuterer fag på pauserommet, mellom timar eller løyse eit yrkesfagleg utfordring før neste undervisningsøkt. Denne har også det lågaste standardavviket med unntak av dei to formene med hospitering. Dette viser at det er større einigheit om resultatata på desse formene for oppdatering enn dei med høgare standardavvik.

Tabell 5: Oversikt over korleis yrkesfaglærarar opplever at arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering. Skalaen går frå 1-7 der 1 betyr «svært liten grad» til 7 som betyr «svært stor grad».

	Gjennomsnitt	St. Avvik	Min	Max
I kva grad meiner du arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering?	4,0	2,4	1	7

Tabell 5 visar at gjennomsnittet av opplevinga til yrkesfaglærarane ligger midt på skalaen. Men det er her eit ganske høgt standardavvik som fortel at spreinga er ganske stor. Den lågaste verdien var 1 og den høgaste var 7.

Hittil har eg presentert tabellar med univariate analysar. Vidare vil eg peike på enkelte interessante korrelasjonar som vil bli trekt inn i diskusjonen seinare.

Tabell 6: Oversikt over signifikant korrelasjon mellom erfaring som yrkesfaglærer og bruk av praksisrapportar som kjelde til fagleg oppdatering.

		Erfaring som yrkesfaglærer
Nyttar elevane sine praksisrapportar som kjelde	Pearson Korrelasjon	0,75*
	Signifikans (2-halet)	0,02
	N	9

Tabellen viser høg korrelasjon mellom kor lang yrkesfaglærarerfaring informantane har og i kor stor grad dei nyttar elevane sine praksisrapportar til å oppdatere seg på nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr. Med P-verdi på 0,02 viser det at korrelasjonen er signifikant.

Tabell 7: Oversikt over signifikante korrelasjonar mellom i kva grad arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering innan nye produksjonsmetodar og i kva grad yrkesfaglærarar nyttar desse kjeldene til fagleg oppdatering.

		I kva grad yrkesfaglærer meiner at arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering
Gjennomført kurs på arbeidsgjevars initiativ	Pearson Korrelasjon	0,71*
	Signifikans (2-halet)	0,03
	N	9
Kollega held kurs i eige fagbrevområdet	Pearson Korrelasjon	0,73*
	Signifikans (2-halet)	0,03

	N	9
Strukturert fagleg diskusjon	Pearson Korrelasjon	0,8*
	Signifikans (2-halet)	0,01
	N	9
Ustrukturert fagleg diskusjon	Pearson Korrelasjon	0,75*
	Signifikans (2-halet)	0,02
	N	9
Gjennom sosialt samspel	Pearson Korrelasjon	0,75*
	Signifikans (2-halet)	0,02
	N	9

Tabell 7 syner høg korrelasjon mellom i kva grad arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering og desse fem oppdateringsformene. P-verdien viser at funna er signifikante.

Reliabilitet

For å styrkja undersøkinga sin reliabilitet vart intervjuar transkriberte ordrett. Sidan det kvantitative i undersøkinga også var del av intervjuet, kunne registreringane eg som intervjuar gjorde i spørjeskjemaet ettersjekkast ved hjelp av lydopptaket. Etter transkriberinga vart opptaket gjennomgått ein ekstra gong for å sikra at alt var med. Vidare vart alle registreringar i datamatriza ettersjekka, dette var mogleg då det berre var ni informantar (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 211).

Diskusjon

Undersøkinga syner at det er relativt store skilnadar på oppdatering av kunnskap om nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr mellom yrkesfaglærarar innan restaurant- og matfaga. Resultata syner at det er særleg viktig korleis arbeidsgjevar legg til rette på ulike skular, kva initiativ lærarane syner sjølve og kva ressursar som er tilgjengelege. Ulike lærarar føretrekker ulike kjelder til oppdatering. Kor lenge ein har vore yrkesfaglærer er av betydning.

Når ein ser på samanhengen mellom korleis arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering og dei ulike måtane yrkesfaglærarane brukar til å oppdatera seg på, kan ein sjå at det er korrelasjon inn mot oppdateringsformer som ikkje nødvendigvis er styrt av arbeidsgjevar. Til dømes ustrukturert fagleg diskusjon. Mange av informantane opplyser at dei heile tida driv med ustrukturert fagleg diskusjon, medan nokre seier at det ikkje skjer i det heile. Der arbeidsgjevar ikkje legg til rette for oppdatering ser det òg ut til å verta lågare bruk av ustrukturert fagleg diskusjon. Dette viser tendensar til at den innstillinga leiinga har til yrkesfagleg oppdatering kan smitte over på dei tilsette. Dei fleste yrkesfaglærarane i undersøkinga opplyser likevel at dei ønskjer seg oppdatering, men at det kan vera slitsamt å få til dersom ein ikkje har arbeidsgjevar med på laget. Analysen viser og at det er høg korrelasjon med både interne og eksterne organiserte kurs og strukturerte faglege diskusjonar og i kva

grad arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering. Når det kjem til kva grad arbeidsgjevar legg til rette for yrkesfagleg oppdatering viser funna at det i stor grad er einigheit blant informantane ved same skule og at det er større skilnadar frå skule til skule.

Yrkesfaglærarane opplyser at det i stor grad fell på deira eige initiativ og resursar for å få til yrkesfagleg oppdatering. Nokre av informantane nyttar kurs som dei får gjennom mellom anna mesterlaug, dei er med i prøvenemd eller grupper som er med å utvikla nye lærebøker og læreplanar. Gjennom slike aktivitetar og gjennom kontakt med bransjen føler informantane seg fagleg oppdaterte. Ein kan sjå på resultatane at det blir nytta interkollegialt oppdatering i stor grad for å halda kollegiet oppdatert. Fleire hentar ny kunnskap andre stader som blant anna på kurs, i faglitteratur og gjennom hospitering som så vert delt med dei andre i kollegiet.

Dei fleste av informantane seier at det er vanskeleg å få plass til kurs og hospitering i ein travel kvardag. Det er ikkje berre det at dei er vekke og gjer eit arbeid, men ofte må dei òg ta igjen det arbeidet som dei har vore vekke frå. Informantane gir difor uttrykk for at det ofte er betre å nytta ein fridag til å planlegga framover enn å nytta den til oppdatering og på grunn av det kanskje hamna på etterskot.

Av dei som nyleg har vore på kurs eller snart skal på kurs er det i hovudsak produksjons-metodar frå forskjellige fagbrev innan restaurant- og matfag det er snakk om. Men det er bare to av fem kurs som vart nemnd som er retta mot nye produksjonsmetodar.

Yrkesfaglærarane i undersøkinga viser eit stort ønskje om å følgja tett på utviklinga i bransjen. Dei gir uttrykk for at dei ikkje klarar dette i dag og håpar at dei gjennom å kunna nytta hospitering, kurs og kontakt med bransjen kan få det til. I tillegg vil dei gjerne ha inn leverandørar for å visa nye produkt, som matvarer og produksjonsutstyr. Dei utdannar yrkesfagarbeidarar for framtida og desse skal nytta seg av dette utstyret. Vidare meniner dei det er nyttig å følgja med på konkurransar på ulike nivå og sjå kva råvarer og metodar dei nyttar. Dei ønskjer òg å følgja med dei som pressar grensene innan nytenking av mat i Noreg som landslaga, Kulinarisk akademi og høgskulen i Stavanger.

Korrelasjonsanalysen viser tendensar til at når ein har jobba lenger som yrkesfaglærer vil ein i større grad ta i bruk elevane sine rapportar og nytta oppfølgingsbesøka i bedriftene som kjelde til eigen yrkesfagleg oppdatering innan nye produksjonsteknikkar, -metodar og -utstyr. Analysen viser at korrelasjonen er høg og funna signifikante. Informantane fortel òg om korleis dei nyttar resultatane frå rapportane inn i undervisninga. Ved at elevane fortel om nye ting dei har opplevd til resten av klassen, vert dette også nytta som insentiv for læraren til å oppdatere seg slik at han kan kvalitetssjekke og utdjupe det eleven presenterer. Den univariate analysen av elevrapportar viser eit høgt standardavvik, noko som tydar på at svara er fordelt ut over eit større området på skalaen. Sjølv om det er fleire lærarar frå kvar skule viser blant anna denne analysen at det er store variansar innan same skule i kva grad informantane oppfattar hyppigheit av bruk av ulike oppdateringsmetodar.

Oppsummering og konklusjon

Det har gjennom arbeidet med undersøkinga vore vanskeleg å rekruttera lærarar til undersøkinga. Fleire informantar svarte òg generelt på spørsmål og det måtte gjentakast at det var oppdatering av

kunnskap om nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr og ikkje generell oppdatering som var tema. Mixed methods førte til at dei forklarte korleis dei sette ein verdi, men ved meir opne spørsmål var det vanskeleg å få utfyllande svar utan tilleggsspørsmål. Resultata i denne undersøkinga kan ikkje generaliserast ut over dei som har delteke i undersøkinga då det er få respondentar.

Det er lite systematisk kartlegging av korleis yrkesfaglærarar held seg oppdatert og den einaste relevante undersøkinga er Hospitering i fagopplæringa (Hilsen et al, 2012).

Denne undersøkinga syner at det er store skilnadar på oppdatering av kunnskap om nye produksjonsmetodar, -prosessar og -utstyr mellom yrkesfaglærarar innan restaurant- og matfaga. Resultata viser høgt samsvar mellom korleis lærarane oppleva tilrettelegging frå arbeidsgjevar og i kva grad de gjennomførte fagleg oppdatering.

Det er difor av særleg betydning korleis arbeidsgjevar legg til rette for fagleg oppdatering. Dette er òg viktig for til dømes ustrukturert faglege diskusjonar mellom kollegar. At arbeidsgjevars tilrettelegging er viktig ser ein òg hos Hilsen et al. (2012), men det er likevel interessant at det òg spelar inn på ustrukturert, intern oppdatering. Ein informant set yrkesfagleg oppdatering i perspektiv; «*Som yrkesarbeidar måtte eg halda meg fagleg oppdatert for å henga med i tida, det same må eg som yrkesfaglærar*».

Kjelder

Creswell, J. W. (2015). *A concise introduction to mixed methods research*. Thousand Oaks, Calif: SAGE.

Hilsen, A. I., Tønder, A. H. & Nyen, T. (2012). *Hospitering i fagopplæringa : evaluering av forsøksordninger i seks fylker* (FAFO-rapport (online), Vol. 2012:61.).

Johannessen, A., Christoffersen, L. & Tufta, P. A. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (4. utg. utg.). Oslo: Abstrakt.

Kunnskapsdepartementet. (2015a). Yrkesfaglærerløftet – for fremtidens fagarbeidere. Henta frå: https://www.regjeringen.no/contentassets/18b2675273024ad3aeae27ecc4159edc/kd_yrkesfaglarerloftet_web_01.10.pdf

Kunnskapsdepartementet. (2015b). Yrkesfagløftet. Henta frå Regjeringen.no internettsida: <https://www.regjeringen.no/no/om-regjeringa/solberg/Regjeringens-satsingsomrader/Regjeringens-satsingsomrader/kunnskap-gir-muligheter-for-alle1/Yrkesfagloftet/id753135/>

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal akademisk.

Meld. St. 28 (2015-216). (2016). Fag – Fordypning – Forståelse En fornyelse av Kunnskapsløftet. Henta frå: <https://www.regjeringen.no/contentassets/e8e1f41732ca4a64b003fca213ae663b/no/pdfs/stm201520160028000dddpdfs.pdf>

KOKKER OG TRENDER

- HVORDAN HOLDER KOKKER SEG OPPDATERT OM TRENDER I RESTAURANTBRANSJEN?

Sammendrag.

Det å hele tiden holde seg oppdatert innen sitt yrke er viktig i alle yrker om man vil følge med i tiden. Restaurantbransjen er en bransje preget av trender og hurtige omdreininger med hensyn til hva som til enhver tid er trendy. Det samme gjelder en rekke matlagingskonkurranser av ulike slag, utallige forskjellige matprogram på TV, både norske og internasjonale, bøker, blader, blogger, og informasjonssider på Internett. Når mat nå er så tilstedeværende i vår hverdag – hvordan påvirker dette kokker som hver dag jobber med mat og matlagning på norske restauranter? Hvilke kilder til oppdatering benytter kokkene? Min problemstilling i denne kvalitative intervjuundersøkelsen er: «*Hvordan holder kokker seg oppdatert om trender i restaurantbransjen?*»

Ved å intervju 2 kokker og 4 kjøkkensjefer ved 5 ulike Oslo-restauranter har jeg gjort et forsøk på å finne svar på hvilke kilder og kanaler de bruker og synes er gode og inspirerende. Ved å undersøke *hvordan* kokkene holder seg oppdatert på nye trender, *hvorfor* de søker ny informasjon og om de *deler* dette på arbeidsplassen ønsker jeg å få et innblikk i hvor mattrender spres og utvikles i restaurantbransjen.

En del av svarene var som forventet. Kokkene brukte mye instagram, sosiale medier og eldre klassiske bøker som oppslagsverk. Det handlet også mye om det sosiale. Det å prate sammen over grytene på kjøkkenet, gå ut en tur på en pub etter jobb og dele kunnskap der over noe kaldt og drikke. Et viktig nav i spredning av nye ideer viser seg å være leverandører som reiser fra bedrift til bedrift og har et stort kontaktnett. Kokken forteller blant annet at de kan dra til lageret og kontorene til leverandøren og se om de har noe spennende i hus, eller rett og slett bare å ringe og slå av en faglig prat.

Introduksjon

Restaurant- og matbransjen er i kontinuerlig forandring. Det kommer hele tiden nye råvarer, nytt praktisk utstyr og det lages nye elementer og retter. I tillegg til det klassiske kjøkkenet som de fleste faglærte kokker har med seg i bunnen, er det nødvendig å holde seg oppdatert på nye trender i kjøkkenverdenen. En trend er langtidstendensen i en utvikling og kan betegnes som «en atferd som utvikler seg til en relativt permanent endring». En trend skaper ofte endringer i atferd, valg og bruk av f.eks. teknologi, råvarer, tilberedingsmetoder og en rekke andre forbruksmønstre (Dahl, 2014; Romuld, 2013). Mange oppfatter nok at de fleste kokker er veldig interessert i sitt yrke og derfor holder seg løpende oppdatert på alle nyheter. Av min erfaring som kokk i underkant av 10 år i restaurantbransjen, mener jeg det er en stor fordel og følge med på det som skjer i bransjen og har som hovedoppfatning at en stor andel faktisk gjør dette fordi de er genuint interessert i sitt fag.

I en undersøkelse gjennomført av Spetalen, Eben og Jahanlu (2016) ved Høgskolen i Oslo og Akershus om arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller i yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene, viste resultatene at restaurantkokker leser relativt lite faglitteratur. I gjennomsnitt leser bare 2,3 ganger per uke. Faglitteratur betyr i denne sammenhengen litteratur som i en resonnerende og nøktern stil fremstiller et emne, i motsetning til oppdiktet litteratur (Tønnesson, 2014). Det finnes imidlertid andre kilder til oppdatering som kokkene benytter i større grad. Denne artikkelen søker å få svar på hvor kokkene får sin motivasjon til å holde seg oppdatert om mattrender og hvor de får inspirasjon til å utvikle nye retter og menyer. Problemstillingen er: *Hvordan holder kokker seg oppdatert på trender i restaurantbransjen?*

I problemstillingen vil kun begrepet kokk bli brukt, selv om jeg har intervjuet både kokker og kjøkkensjefer. Det er som regel ingen større forskjeller mellom kokker og kjøkkensjefer, annet enn forskjell på tittel og arbeidsoppgaver. Et sted kan det være store forskjeller på arbeidsoppgavene til kokk og kjøkkensjef, mens et annet sted kan det være veldig liten forskjell. Det trengs ingen annen eller ekstra utdanning for å bli kjøkkensjef, så en kjøkkensjef er i mange tilfelle en kokk med mer ansvar.

Formålet med denne undersøkelsen er å få et innblikk i hvor et lite knippe kokker i Oslo leser og finner ny kunnskap og informasjon om mattrender. Som kommende yrkesfaglærer i restaurant og matfag mener jeg det er like viktig at jeg som lærer holder meg oppdatert som kokkene ute i bransjen. Slik kan jeg motivere elevene og sørge for at de er faglig oppdaterte når de skal ut i praksis og læretiden sin. Det er et eget kompetansemål i VG1 læreplan i felles programfag i VG1 restaurant- og matfag som omhandler trender. Et av kompetansemålene i kosthold og livsstil er at mål for opplæringen er at eleven skal kunne lage mat og produkt tilpassa nye trender ut fra kunnskap om råvarer, produksjonsmetoder og matkultur (Utdanningsdirektoratet, 2007).

Metode

I følge Kvale og Brinkmann er det med stor sannsynlighet relevant å bruke kvalitative intervjuer som metode når forskningsspørsmålet formuleres med *hvordan* (Kvale & Brinkmann, 2015). Siden jeg ønsker å komme i dybden på hvor, hvorfor og hvordan kokker i arbeidslivet innhenter ny kunnskap og informasjon er det derfor naturlig å velge kvalitativ metode med intervju som tilnærmingsteknikk.

Der kvantitativ metode egner seg godt til å si noe generelt om mange, egner kvalitativ metode seg for å si noe spesielt om noen få. Det følger derfor av mitt metodevalg at jeg ikke vil trekke konklusjoner om kokker som gruppe. I stedet vil jeg kunne gi en pekepinn på hvor viktig det er for intervjuobjektene i denne undersøkelsen å holde seg oppdatert og hvilke kilder de henvender seg til.

Intervjuene ble gjennomført ved 5 ulike restauranter i Oslo-området. Dette er et område med mange restauranter og det er derfor mye konkurranse og press om å holde seg oppdatert. Blant disse fem var en Michelin stjerne restaurant, en rolig hotellrestaurant, en større «turist»restaurant og to små bistroer. Der intervjuet jeg 2 kokker og 4 kjøkkensjefer. Basert på kokkenes svar gjennomførte jeg også en samtale med leverandør i tillegg til mine andre intervjuobjekter.

Jeg ville prøve å få variasjon på type restauranter for å avdekke hvilke likheter og forskjeller det er mellom store og små, dyre og rimelige restauranter. Jeg kom i kontakt med disse restaurantene ved å sende dem et informasjonsbrev på mail, godkjent av min veileder på Høgskolen i Oslo og Akershus.

Intervjuguiden ble utformet med 3 nøkkelspørsmål som jeg kunne følge opp med utdypende spørsmål basert på informantenes svar. Mine nøkkelspørsmål i intervjuguiden var:

1. Hvordan holder du deg oppdatert på nye trender i restaurantbransjen?
 - a. Dette spørsmålet ville jeg ha med for å få et lite innblikk i hvor kokkene får inspirasjon og ny informasjon om trender.
2. Hvorfor søker du ny informasjon og inspirasjon?
 - a. Dette spørsmålet er relevant for å kunne belyse tallene fra undersøkelsen. Søker kokkene ny informasjon fordi de føler et press fra arbeidsgiver, kolleger eller liknende, eller er det hovedsakelig av personlig interesse.
3. Hvis du finner ny, spennende informasjon om faget, utveksler dere denne informasjonen på arbeidsplassen?
 - a. Dette spørsmålet avdekker kulturen for deling av kunnskap ved de ulike restaurantene. Spørsmålet komplementerer det første nøkkelspørsmålet. Dersom kokkene deler ny informasjon med sine kolleger vil dette gjenspeiles i svarene på første spørsmål

Jeg avsluttet intervjuet med et åpent spørsmål om det var noe annet informantene ville si eller kommentere.

Det ble tatt lydopptak av intervjuene. Samtlige intervjupersoner samtykket til dette. Transkriberingen gjennomførte jeg ved å høre på lydopptakene og deretter skrive rett av det jeg hørte på opptaket.

Analysen er gjennomført ved å kategorisere meningsenheter kvantitativt fra hvert av spørsmålene i en matrise.

Resultatene jeg presenterer her i denne artikkelen baserer seg kun på den informasjonen jeg har fått gjennom mine intervjuer. Det er en liten undersøkelse som kun er gyldige for de intervjuobjektene jeg har i min undersøkelse og man kan ikke trekke slutninger for alle kokker i landet.

Resultater

Selv om dette er en kvalitativ undersøkelse har jeg valgt å strukturere svarene jeg fikk i en kvantitativ tabell. Slik blir resultatene så oversiktlige som mulig. Intervjuobjektene har svart flere kilder på spørsmålene, som man for eksempel ser på spørsmål 1 opplyser alle de 6 intervjuobjektene at de holder seg oppdatert gjennom andre kokker/kolleger, mens det også er 5 intervjuobjekter som bruker instagram som en kilde til informasjon om nye trender. Dette viser at intervjuobjektene har kombinert flere kilder.

Tabell 1. Hvordan holder kokker seg oppdatert på nye trender i restaurantbransjen? Rangert oversikt.

Oppdateringsform	Antall svar
Andre kokker/kolleger	6 stk
Instagram	5 stk
Sesong/råvarer	5 stk
Sosiale medier/internett	5 stk
Leverandør	4 stk
Bøker	3 stk
Reiser	2 stk
Ute og spiser	2 stk
TV (utenlandsk)	1 stk
Snapchat	1 stk

Tabell 1 viser at de fleste av intervjuobjektene brukte instagram, men det var ulikt hvordan de brukte det. Noen fulgte enkeltkokker og -restauranter i tillegg til diverse annet, mens et av intervjuobjektene var veldig bevisst på at det han la ut og fulgte på instagram hovedsakelig var mat- og restaurantrettet.

Flere av kokkene og kjøkkensjefene hadde et godt forhold til sin leverandør, og mente de fikk gode tips fra disse. De pratet med leverandøren på telefon og noen var på besøk på kontorene og lagrene til leverandørene. 5 av intervjuobjektene var inne på temaet råvarer kombinert med sesong da vi snakket om hvordan de holdt seg oppdatert. Siden leverandøren tross alt er kilden til råvarer for restaurantene er det ikke så rart at disse henger sammen.

To personer nevnte bøker, men at disse fungerte mer oppslagsverk. Det var altså ikke en bok de leste fra perm til perm, men noe de tittet i inni mellom. Særlig ble Harold McGee sin «On food and cooking – The science and lore of the kitchen» nevnt som et fint oppslagsverk som «aldri blir gammel».

Tabell 2. Hvorfor oppdaterer kokkene seg?

Begrunnelse for oppdatering	Antall svar
Kun av personlig interesse	0
Kun et krav fra arbeidsgiver	0
Både personlig interesse & krav fra arbeidsgiver	6 stk
Konkurransen fra omgivelsene	4 stk

Samtlige intervjuobjekter svarte at de holdt seg oppdaterte på matretter av personlig interesse, og flere snakket lidenskapelig om dette. Samtidig svarte samtlige at det også var et krav fra arbeidsgiver og omgivelsene på grunn av konkurransesituasjonen. Det var likevel *ingen* som svarte at de oppdaterte seg *utelukkende* på grunn av forventninger fra arbeidsgiveren eller personlig interesse.

Tabell 3. Hvis kokkene finner ny og spennende informasjon om faget, utveksles denne informasjon på arbeidsplassen?

Informasjon deles med ...	Antall svar
... kolleger	6 stk
... lærlinger	4 stk

Tabell 3 viser at kokkene gjerne deler informasjon med kollegaer på arbeidsplassen slik også tabell 1 viser. Kokkene delte også gjerne informasjonen de hadde med lærlingene, men noen sa at de ikke «presset» kunnskapen på lærlingene, de måtte være interesserte.

Ut fra mine samtaler i intervjuene tolker jeg svarene slik at kokkene var ikke så opptatt av selve trenden i seg selv, de var mer opptatt av å følge med på trendene og det som skjedde i bransjen for å holde seg oppdatert. Ikke nødvendigvis for å bruke informasjonen selv.

Kokkene uttrykte tydelig at trender er noe som kommer og går og man må finne det som passer deg og din restaurant. Ikke bare «kaste» seg på alle trender bare fordi det er trendy. Det kokkene og kjøkkensjefene anså som det viktigste var å være oppriktig interessert i å ha en genuin lidenskap for matlaging.

Diskusjon.

Gjennom intervjuene oppfatter jeg at det er blitt en ny kultur i restaurantbransjen. Da jeg jobbet som kokk opplevde jeg at det var «hver man for seg selv», med hemmelige oppskrifter og ingredienser. Blant annet var jeg nødt til å signere en taushetserklæring da jeg skulle bytte jobb. Dette innebar at jeg ikke fikk dele med meg restaurantens oppskrifter eller ta med meg disse uten restaurantens tillatelse. Dette står i kontrast til delingsiveren mine intervjuobjekter beskrev. Nå deles det meste gjennom sosiale medier, instagram, på kjøkkenet på sin arbeidsplass, og man ringer å tipser andre kokker på andre restauranter om bra råvarer man har fått tak på og nye spennende trender man har kommet over.

I rapporten «Kokkens hverdag» fra 2005 kommer det også frem at både kokker og kjøkkensjefer mener de lærer mye av sine kollegaer og at arbeidsplassen blir en arena hvor de lærer mye (Tidemann & Mykletun, 2005). Kokkene prater over grytene om nye spennende ting de har sett, de deler ny kunnskap når de tar en øl etter jobben. Kokkene drar også til sine leverandører og snakker fag med dem. Jeg ble overrasket over at så mange av kokkene sa de får ny inspirasjon og kunnskap om nye trender gjennom sine leverandører. Dette henger tett sammen med å jobbe med sesongens råvarer.

Siden så mange av kokkene nevnte sine leverandører som gode inspirasjonskilder, intervjuet jeg en leverandør for å få et lite innblikk i hvor leverandørene får sin informasjon om trender ute i bransjen. Leverandøren sa at han blir inspirert og får innblikk i trender av kokkene igjen. Kokkene søker til leverandører for kunnskap, mens leverandøren får god kunnskap av kokkene. Det kan virke som leverandøren blir et mellomledd som er innom mange kjøkken, snapper opp litt her og der. De tilegner seg mange nye ideer og informasjon og bringer dette videre til de andre kundene leverandører har.

Noe som eventuelt kan svekke reliabiliteten på empiriene i denne undersøkelsen er språket. Jeg har intervjuet flere fremmedspråklige kokker på engelsk, som ikke er morsmålet til noen av oss. De muntlige intervjuene ble deretter oversatt og tolket. I alle oversettelser kan man risikere at noe ikke blir helt som intervjuobjektet mente det. Mine spørsmål kan også ha kommet feil fra meg, slik at intervjuobjektet ikke forsto spørsmålet helt slik jeg ønsket det.

Påliteligheten kan også være svekket ved at jeg ikke helt har klart å holde meg ordrett til de samme spørsmålene i alle intervjuene, så det er noen ulike nyanser på hvordan spørsmålene er stilt. Dette kommer av hvordan samtalen har utartet seg og hva intervjuobjektet har snakket om uten at jeg har spurt direkte om dette. Dette er fordelen ved et løst strukturert intervju, at samtalen flyter lettere og blir mer naturlig.

Siden dette med å holde seg oppdatert er en ganske dagligdagse oppgave for kokkene, kan informantene blitt mer bevisste på dette med oppdatering i løpet av intervjuet. Informantene hadde likevel ganske like svar og syn på temaet.

Oppsummering

I denne undersøkelsen har jeg funnet ut at kokker i restaurantbransjen oppdaterer seg i stor grad gjennom sosial samhandling. De deler og lærer mye av hverandre.

Selv om også blogger, informasjon på Internett, instagram og bøker benyttes som oppdateringskilde, er den største kilden til inspirasjon kollegaer og leverandører.

Informantene er også tydelige på at trender kommer og går. Det viktigste er likevel ikke å benytte seg av alle trender, men å finne det som passer best for deg og din restaurant. Det oppfattes imidlertid som viktig å holde seg oppdatert om hva som skjer i restaurantbransjen. Dette bygger gjerne på både personlig interesse, krav fra arbeidsgiver og konkurransesituasjonen.

Litteraturliste

Dahl, A. (2014). *Trend*. Hentet 26 januar 2016 fra <https://snl.no/trend>

Kvale, S., Rygge, J., Brinkmann, S. & Anderssen, T. M. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju* (3. utg., 2. oppl.). Oslo: Gyldendal akademisk.

Romuld, K. (2013). *Hva er en trend?* Hentet 26 januar 2016 fra:

<http://ndla.no/nb/node/123629?fag=102780>

Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene*. HiOA-rapport nr. 3. Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.

Tidemann, T. & Mykletun, R. (2005). *Kokkens hverdag*. Oslo: Foreningen for opplæringskontorer i hotell- og næringmiddelfagene, NHO Reiseliv, Universitet i Stavanger, Norsk Hotellhøgskole.

Tønnesson, J. (2014). *Faglitteratur*. Hentet 5 mars 2017 fra <https://snl.no/faglitteratur>

Utdanningsdirektoratet. (2007). Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag. Hentet fra: <http://www.udir.no/kl06/RMF1-01/>

SERVICE OG TEKNOLOGI I HOTELL- OG RESTAURANTNÆRINGEN

Sammendrag

Denne artikkelen tar utgangspunkt i problemstillingen: *Hvordan har datateknologi påvirket serviceleveransen i hotell- og restaurantnæringen, og i hvilken grad berører dette yrkesutøvelsen til ledere, mellomledere og andre medarbeidere i bedriftene?* Denne problemstillingen kan være interessant å belyse med tanke på hvordan opplæring av framtidige fagarbeidere skal organiseres.

Jeg har gjennomført seks intervjuer i tre ulike bedrifter på Østlandet. Her intervjuet jeg både ledere og andre ansatte.

Mine funn indiker at innføring og bruk av ny teknologi har påvirket bedriftenes lønnsomhet og bidratt til at kundetilfredsheten har økt. Informantene som har deltatt i denne undersøkelsen mener at teknologien i de fleste tilfeller har ført til en heving av bedriftenes servicenivå. Undersøkelsen indikerer dermed at innføring og bruk av ny datateknologi har bidratt til at bedriftene kan levere en bedre tjeneste til kundene sine.

Resultatene viser også at innføring og bruk av datateknologi har påvirket yrkesutøvelsen til alle yrkesutøvere som deltok i undersøkelsen, men i ulik grad og på ulik måte.

Introduksjon

Selvbetjeningsteknologi og onlinetjenester har i flere år eksistert som en del av vår virkelighet. Vi bestiller flyreiser, togbilletter og betaler regningene våre via internett. Hensikten er at kunder skal ta i bruk teknologien og betjene seg selv, samtidig som bedriftenes ansatte ved hjelp av teknologi skal kunne tilby og levere en bedre tjeneste (Andreassen & Olsen, 2015). Digitalisering og forhåndsbetalte tjenester er også i ferd med å innta hotell- og restaurantnæringen. I dag kan man for eksempel reise på cruise eller sjekke inn på et hotell uten å måtte benytte kredittkort eller penger ved ankomst, da betalingen har funnet sted allerede før avreise eller innsjekk. Denne artikkelen har derfor til hensikt å undersøke hvordan bruken av ny datateknologi har påvirket serviceleveransen i hotell- og restaurantnæringen. Dette fenomenet kan også være interessant å belyse med tanke på hvordan opplæringen av morgendagens fagarbeidere skal utvikles og organiseres i årene som kommer.

Med bakgrunn som fagarbeider innenfor servering ønsker jeg å finne ut av hvordan innføring og bruk av ny teknologi har preget hotell- og restaurantnæringen. Jeg ønsker også å finne ut av i hvilken grad dette berører yrkesutøvelsen til både ledere og ansatte i ulike servicebedrifter. I denne forbindelse har jeg benyttet følgende problemstilling: *Hvordan har datateknologi påvirket serviceleveransen i hotell- og restaurantnæringen, og i hvilken grad berører dette yrkesutøvelsen til ledere, mellomledere og andre medarbeidere i bedriftene?*

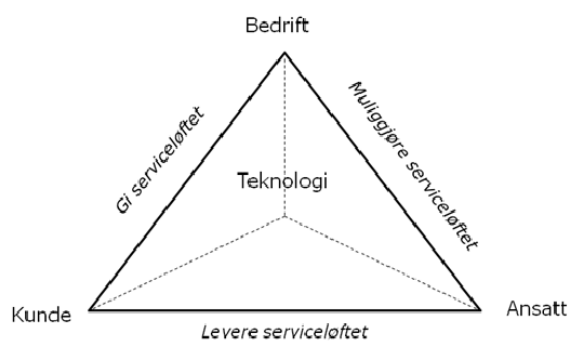
Begrepsavklaring

- *Serviceleveranse*: Begrepet kan sammenliknes med *sannhetenes øyeblikk*; altså det som oppstår i de øyeblikkene da den som leverer tjenesten møtes på samme arena som den som konsumerer tjenesten (Normann, 1992; Andreassen, 2007; Andreassen & Olsen, 2015). Eksempelvis kan kunder benytte seg av bedriftens tjenester i to kanaler: virtuelt på internett og fysisk når de møter bedriftens ansatte (Andreassen & Olsen, 2015). En analyse av begrepet beskrives også av Normann (1992) som mener at et serviceleveransesystem er tredelt der kunden en aktiv del av leveranseprosessen (Normann, 1992).
- *Datateknologi*: Med datateknologi menes data- og selvbetjeningsteknologi knyttet til booking- og betalingssystemer, som i korte trekk går ut på at kundene bestiller og betaler for ulike tjenester på forhånd. I denne artikkelen dreier det seg om nettbaserte bestillings- og selvbetjeningssystemer innenfor hotell og restaurantdrift.

Teorier knyttet til et serviceleveransesystem

I følge Normann (1992) er innføring og bruk av spesielt datateknologi helt avgjørende når det gjelder å gjøre bedrifter mer kostnadseffektive og samtidig bidra til at kvaliteten opprettholdes eller forhøyes. Normann (1992) hevder at det er viktig å ta høyde for at bruk av datateknologi også kan medføre at den menneskelige samhandlingen reduseres eller forsvinner helt. Derfor er det en forutsetning at teknologien, når den tas i bruk, bidrar til å fremme og ikke forstyrre den menneskelige interaksjonen som kjennetegner en god servicebedrift (Normann, 1992).

I denne artikkelen dreier det seg om internettbasert datateknologi. Bedriftene tilbyr selvbetjeningsteknologi slik at kundene blir en aktiv del av et serviceleveransesystem. Det vil si at kundene benytter internett når de skal bestille, booke og betale for ulike tjenester, og på den måten gjør en del av jobben selv. For eksempel når en kunde bruker internett til å booke og betale for både reise og restaurantbesøk. Dette illustreres fint av Andreassen (2007) som er inne på noe av det samme som Normann (1992). Førstnevnte gir en lignende beskrivelse i en trekantillustrasjon kalt servicepyramiden. Servicepyramiden illustrerer hvordan en bedrift gir, muliggjør og leverer en servicetjeneste, der både kunden og personalet samt bruken av teknologi er en del av leveranseprosessen (Andreassen, 2007).



Illustrasjon av servicepyramiden (Andreassen, 2007)

Metode

Jeg har valgt det kvalitative forskningsintervjuet som datainnsamlingsmetode fordi jeg ønsker å finne ut av hva mennesker føler og mener og hvordan de oppfatter verden rundt seg (Johannesen, Tuft & Christoffersen, 2016). Hensikten med kvalitative intervjuer er å innhente betydelig informasjon som kan kaste lys over flere sider av en problemstilling (Johannesen et al., 2016). I følge Kvale og Brinkman (2009) kan det kvalitative forskningsintervjuet karakteriseres som en samtale der hensikten er å forstå hvordan mennesker gjennom sine holdninger og erfaringer oppfatter verden.

Utvelgelse av respondenter

I kvalitative undersøkelser har man ifølge Johannesen et al., (2016) et klart mål med tanke på utvelgelse av respondenter. Målet er at respondentene i størst mulig i grad kan bidra til å gi relevante svar på det man ønsker å oppnå med undersøkelsen. I den forbindelse har jeg gjennomført seks intervjuer i tre bedrifter på Østlandet.

Intervjuene foregikk i to faser. Jeg intervjuet en hotellsjef, en hovmester og en servitør på to passasjerskip i norsk utenriksfart. I Oslo intervjuet jeg en hotelldirektør og en resepsjonist ved et relativt nytt hotell og i Vestfold intervjuet jeg leder av et bakeriutsalg. Jeg valgte å intervjuer både ledere og ansatte i bedriftene da dette kan belyse problemstillingen min og gi den et breddeperspektiv.

Hotellsjefen og hovmesteren på de to passasjerskipene er tidligere kollegaer av meg. Disse respondentene ble strategisk plukket ut som gode intervjupersoner. De er veltalende og har inngående kunnskap om temaet i undersøkelsen. Intervjupersoner som er kunnskapsrike og kan gi lange svar er ifølge Kvale og Brinkmann (2009, 2015) et av kvalitetskriteriene for et intervju. Dette kan styrke validiteten i undersøkelsene mine.

Gjennomføring av datainnsamling

Jeg startet datainnsamlingen ved å sende en e-post til aktuelle bedrifter der jeg kort beskrev hvem jeg var og hva jeg var ute etter. Så tok jeg kontakt på telefon for en muntlig bekreftelse. Deretter sendte jeg et introduksjonsbrev med en formell forespørsel om gjennomføring av datainnsamling. I brevet informerte jeg om hvordan jeg konkret tenkte å gjennomføre undersøkelsene, hvilke respondenter jeg ønsket å intervjuer og hvor og når jeg ønsket å gjennomføre datainnsamlingen. Videre opplyste jeg om at det ikke ville bli samlet inn sensitive personopplysninger og at alt materialet ville bli anonymisert og behandlet konfidensielt og bli slettet etter at artikkelen var skrevet.

Alle intervjuene fant sted i bedriftene. Det vil si at jeg avtalte tidspunkt på e-post og møtte personlig i bedriftene der jeg gjennomførte intervjuene. Før jeg startet intervjuene fortalte jeg om formålet med undersøkelsen, at intervjuet når som helst kunne trekkes, og at jeg ønsket at intervjuet i størst mulig grad skulle bære preg av en samtale der spørsmålene kom naturlig underveis. Jeg la vekt på at det ikke skulle oppfattes som en spørreundersøkelse, men at det var samtalen rundt temaet jeg var ute etter. Jeg valgte også å gjennomføre undersøkelsene på informantenes arbeidsplass, da arbeidsplassen er et sted informantene kan føle seg trygge. Dette kan ifølge Tjora (2013) bidra til en avslappende stemning i intervjusituasjonen.

Intervjuguide

Alle intervjuene jeg gjennomførte var delvis strukturerte én til én intervjuer med en intervjuguide som utgangspunkt. Intervjuguiden ble utformet i tråd med elementene i servicepyramiden til Andreassen (2007) som jeg viste i introduksjonen. Dette vil jeg redegjøre nærmere for i diskusjonen senere. Én til én intervjuer egner seg når man ønsker omfattende beskrivelser av hvordan intervjuobjektene opplever, erfarer, forstår og reflekterer rundt et fenomen (Johannessen et al., 2016). Et delvis strukturert intervju betyr at rekkefølgen på temaer og spørsmål kan variere. Dette gir rom for fleksibilitet og kan ifølge Johannessen et al., (2016) bidra til at det blir lettere for respondentene å snakke. Alle intervjuene ble tatt opp digitalt og transkribert ordrett, med unntak av intervjuet av hovmesteren. Her ble kun de delene av intervjuet som var relevante for problemstillingen min, transkribert.

Disse spørsmålene ble stilt i intervjuene: (1) *Hva har bedriften gjort med tanke på innføring og bruk av ny teknologi?* (2) *Hva er hensikten med den nye teknologien og hvordan fungerer den i praksis?* (3) *Hvordan har ny teknologi berørt yrkesutøvelsen til ledere, mellomledere og andre ansatte?* (4) *Hvordan opplever dere at kundetilfredsheten berøres?*

Analyse

Da jeg analyserte tekstmaterialet foretok jeg en kategorisering av intervjudata med spørsmålene fra intervjuguiden som utgangspunkt. Det vil si at jeg trakk ut meningsinnholdet fra alt tekstmaterialet og sorterte dette inn i tabeller med stikkord fra spørsmålene i intervjuguiden som overskrifter.

En kategorisk inndeling av data betyr at man sorterer ut de delene av teksten som er relevante for problemstillingen. Kategoriseringen vil dermed legge et strukturelt grunnlag for resultatene i undersøkelsen (Tjora, 2013).

Resultater

I dette kapittelet skal jeg beskrive resultatene fra intervjuundersøkelsene. Resultatene er utformet i fire stikkordsoverskrifter etter spørsmålene fra intervjuguiden.

1. Hva slags teknologi

På de to skipene ble det innført et nytt bookingsystem som innebærer at gjestene kan forhåndsbestille og betale for en rekke valgfrie ytelser i restauranter og barer og så bruke boardingkortet som betalingskort. På hotellet i hovedstaden kan gjestene booke og betale for rommet på forhånd. Når de ankommer hotellet kan de sjekke inn og aktivere romnøkkel ved hjelp av en i-Pad. Ved bakeriutsalget kan kundene via et nettsted bestille kaker med valgfritt bildemotiv. Kaker med ønsket bilde produseres deretter i bedriften. Resultatene viser at alle bedriftene har innført og tatt i bruk ny internettbasert teknologi der kundene er en sentral del av serviceleveransen.

2. Hensikten med teknologien

I alle bedriftene var hensikten med den nye teknologien både å følge med på den teknologiske utviklingen, øke inntjeningen, heve servicenivået og tilby kundene en bedre tjeneste. På de to skipene var hensikten i utgangspunktet å få penger inn på et tidligere tidspunkt. Men innføring av nytt bookingsystem førte også til at ombordomsetningen økte betraktelig. Når gjestene har bestilt og betalt på forhånd, bruker de mer tid og penger i butikker og andre salgssteder om bord. På hotellet trengte de færre på jobb da innsjekkingen ble mer effektiv, noe som samtidig bidro til at personalet kunne møte gjestene direkte og bruke mer tid på salg, service og kundebehandling. Ved bakeriutsalget førte digitaliseringen til timeinnsparing, men også til økt inntjening da kundene via en app kan bestille et utvalg av kaker med bildemotiv etter eget ønske.

Alle bedriftene opplevde utfordringer med innføring og bruk av ny teknologi. Spesielt ved oppstart opplevde både hotellet og skipene store tekniske utfordringer knyttet til kommunikasjon mellom ulike systemer. Dette kunne av og til gå utover de ansatte, spesielt servitørene, og kundene. I tillegg opplevde alle bedriftene menneskelige utfordringer med tanke på opplæring og personalets evne til omstilling og bruk av ny teknologi. Resultatene viser at innføring og bruk av ny teknologi har hatt positiv effekt på bedriftenes inntjening. Samtidig blir både tekniske og menneskelige faktorer trukket fram som utfordringer som kan påvirke serviceleveransen.

3. Yrkesutøvelse

Ledere

Resultatene viser at både hotellsjefen og hotelldirektøren, etter innføring av ny teknologi, brukte mindre tid på rapportering da dette skjer automatisk. Alt har blitt mye enklere. Men det betyr også at de som øverste ledere har fått andre arbeidsoppgaver. Hotellsjefen kunne bruke mer tid på salgsfremmende aktiviteter. Hotelldirektøren har fått utvidede arbeidsoppgaver, noe som bidro til at bedriften kunne kutte ledd og spare personalkostnader. Lederen for bakeriutsalget opplevde at innføring og bruk av ny teknologi var med på løfte hele bedriften. Kundene ble imponerte, og bedriftens ansatte opplevde mestring takket være opplæring i bruk av ny teknologi.

Mellomleder

Den nye teknologien har forenklet jobben til hovmesteren i à la carte restauranten. Med betydelig færre mailforespørslar knyttet til bestillinger og reserverasjoner har hverdagen blitt mer strukturert. Det nye bookingsystemet har også bidratt til at gjestene slipper å stå i kø for å bestille bord. Det har medført at hovmesterjobben har blitt mindre stressende og utfordrende. Hovmesteren påpeker likevel at det nye systemet kan være teknisk utfordrende og tidkrevende. Dette gjelder spesielt for servitørene i restauranten med tanke på innslag og registrering. For servitørene stilles det derfor høyere krav til digital kompetanse. Gjestene kan bestille mange ulike pakker som servitøren må registrere og avslutte på riktig måte når regningene skal gjøres opp. Dette er av og til en tidkrevende prosess som kan gå utover tiden servitørene skal bruke på service og kundebehandling. Samtidig påpekes det at det er lettvinnt for både gjester og servitører at lugarkortene blir brukt i betalingsprosessen. Det er papirløst, går som regel ganske raskt og krever ingen vekslepenger eller kredittkortkvittering tilbake. Men det betyr også at gjestene legger igjen mindre tips enn før. Regningene har blitt mye mindre, da de fleste gjestene har forhåndsbetalt for maten og får regning kun på drikke. Dette kan tyde på at servitørene trolig må jobbe mer for å få tips.

Servitør

Servitøren jeg intervjuet, arbeidet i buffetrestauranten om bord på det ene passasjerskipet. Også her opplever servitøren at det nye systemet kan være noe mer tidkrevende. Spesielt i forbindelse med frokostservering da alle boardingkortene må scannes ved inngangen. Samtidig framheves det som en fordel at all informasjon ligger inne på boardingkortene, slik at servitørene enkelt kan finne ut hva gjestene har betalt for og når og hvor de skal spise. Samhandlingen med gjestene trekkes også fram som en positiv faktor. «Før måtte vi spørre gjesten: Har du voucher? Dette spørsmålet, om hvorvidt vedkommende hadde betalt eller ikke, kan oppfattes negativt i møte med gjesten. Nå spør vi bare om vi kan låne boardingkortet et øyeblikk» (sitat, servitør).

Resepsjonist

Selvbetjeningsteknologi har i stor grad påvirket yrkesutøvelsen til resepsjonisten jeg intervjuet. Mange av gjestene sjekker inn på egen hånd. Det betyr at resepsjonisten kan tilby andre ting, som bar, lobbyshop og frokostservering. Resepsjonisten kan bruke mer tid på service, salg og kundebehandling. «Før innføringen av ny teknologi følte jeg at jeg sto bak en disk og kastet ut nøkler etter folk. Nå er det mye roligere slik at jeg kan bruke tid på møte gjestene når de kommer og eventuelt hjelpe til ved behov» (sitat, resepsjonist). Resultatene viser at teknologien har påvirket yrkesutøvelsen til både ledere og ansatte i bedriftene. Mer tid til service, salg og kundebehandling trekkes fram som positive faktorer. Samtidig kommer det fram at bruken av teknologi også i noen tilfeller kan være en tidkrevende prosess som kan påvirke serviceleveransen.

4. Kundetilfredshet

Når det gjelder kundetilfredshet så opplever både ledere og ansatte i alle bedriftene at kundene er fornøyde med den nye teknologien. Bedriftene opplever svært få klager. På skipene gjennomfører de kundetilfredshetsmålinger som indikerer at kundene er tilfredse med det nye bookingsystemet. Videre mener de ansatte at raskere innsjekk, mindre kø og lavere priser på forhåndsbetalte ytelser bidrar til økt kundetilfredshet. Kundene ved bakeriutsalget hevdes å være imponert over digitaliseringen.

Resultatene peker imidlertid også på noen forskjeller i kundeferdigheter for gjester ved hotellet i hovedstaden. Unge og godt voksne mennesker, spesielt fra Skandinavia, synes å være svært komfortable med å legge igjen kortopplysninger og benytte seg av selvbetjeningsteknologi. Mens unge og voksne fra Sør-Europa i liten grad synes villige til å betale på forhånd og benytte seg av selvbetjeningsteknologi. Resultatene viser at bedriftene opplever at kundene er fornøyd med den nye teknologien. Selvbetjeningsteknologi som resulterer i lavere priser og mindre kø er indikasjoner på at teknologien er et viktig element i serviceleveransen.

Resultatenes pålitelighet

At jeg hadde kjennskap til bedriften og temaet for undersøkelsen kan i følge Tjora (2013) være en ressurs. Utvelgelse av to respondenter fra en tidligere arbeidsplass kan derfor bidra til å styrke

resultatenes pålitelighet. Intervju av både ledere og andre ansatte i tre helt ulike bedrifter kan også være med på å belyse problemstillingen min og gi den et breddeperspektiv.

Svake sider ved denne studien kan være utvelgelse av respondenter. Det ble kun foretatt undersøkelser ved to skip, et hotell og et bakeriutsalg. Resultatene kan derfor ikke regnes som representative for hele hotell- og restaurantnæringen. Det ble heller ikke samlet inn data ut i fra et kundeperspektiv. Til videre studier vil det derfor kunne være interessant å foreta undersøkelser hvor man samlet inn data der kundens erfaringer med den nye teknologien ble synliggjort.

Diskusjon

Resultatene viser at ny teknologi har spilt en betydelig rolle og påvirket både serviceleveransen og yrkesutøvelsen til de medarbeidere i hotell- og restaurantnæringen som deltar i undersøkelsen. Ny teknologi har endret måten bedriftene kommuniserer med kundene. Men det snakkes også om store utfordringer med den nye teknologien i starten. Dette påvirket både ansatte og kunder negativt. På skipene fikk kundene i starten begrensede valgmuligheter med fastsatte menyer, noe som resulterte i at servitørene følte seg mer som transportarbeidere enn servitører. Dette ble endret ved at gjestene isteden fikk velge fritt fra menyen samtidig som servitørene fikk tilbake muligheten til å anbefale og selge.

Teorier knyttet til problemstillingen synes å være i tråd med hvordan bedriftene benytter seg av ny teknologi. Bedriftene har som Normann (1992) hevder, både blitt mer kostnadseffektive og samtidig opprettholdt eller forhøyet kvaliteten og den menneskelige interaksjonen. At gjestene slipper å stå i kø for å sjekke inn eller bestille bord i restauranten, er eksempler der kunden anvender teknologi og dermed blir en del av leveranseprosessen samtidig som kvaliteten på serviceleveransen er forbedret (Normann, 1992). Men teknologien har i noen tilfeller også hemmet samhandlingen mellom ansatte og kunder. Det viste seg å være tilfelle for servitører i à la carte restauranten der registrering og avslutning av regninger av og til kunne være en tidkrevende prosess som kunne gå utover service og kundebehandling.

Resultatene i studien viser også at det synes å være en klar sammenheng mellom elementene i Andreassens (2007) servicepyramide og bedriftenes måte å anvende teknologien på. Gjennom å tilby nettbaserte booking- og betalingstjenester gir bedriftene kundene et serviceløfte. Bedriftenes visjon er at kundene skal bestille og betale på forhånd. For at serviceløftet skal være mulig å gjennomføre viser Andreassen (2007) til eksempler der effektivitet, lave priser og kundetilfredshet er nøkkelord. Raskere innsjekk, reduserte priser på forhåndsbetalte ytelser og ingen kø, kan være eksempler på hvordan bedriftene jeg undersøkte muliggjorde serviceløftet. Samhandlingen mellom ansatte og kunder er avgjørende for om en bedrift evner å innfri kundens forventninger og levere serviceløftet (Normann, 1992; Andreassen, 2007). Innføring og bruk av ny teknologi kan ifølge Andressen (2007) sies å være vellykket når de ansatte leverer serviceløftet.

I bedriftene kom dette til syne på ulike måter. Ved hotellet bidro ny teknologi til at resepsjonisten kunne bruke mer tid på salg, service og kundebehandling. Hun kunne aktivt oppsøke gjestene ved ankomst og tilby hjelp med innsjekk eller noe fra baren. Resepsjonisten kunne med andre ord, takket være ny teknologi, tilby gjestene en annen type service enn bare å sjekke inn. Ved bakeriutsalget ga

kundene uttrykk for begeistring over bedriftens satsing på digital teknologi. Dette er tydelige signaler som kan tolkes som bevis på at bedriftene gjennom innføring og bruk av ny teknologi har levert serviceløftet (Andreassen, 2007). Men resultatene viser også hvordan ny teknologi i enkelte tilfeller kan forstyrre leveringen av serviceløftet. Dette kom til syne hos servitørene som av og til opplevde at innslag og registrering kunne være en tidkrevende prosess.

Resultatene viser at innføring og bruk av ny teknologi på ulikt vis har preget yrkesutøvelsen til ledere og andre ansatte. Det kan synes som om ledere og mellomledere opplevde at kundenes bruk av ny teknologi i større grad preget serviceleveransen enn hva enkelte av frontlinjepersonalet opplevde. Her er det kanskje hovmesteren som opplevde den største forandringen. En lang kø av gjester med ulike krav og forventninger knyttet til reserverasjoner- og bordplasseringer opplevdes tidligere som en stor utfordring i negativ forstand (Normann, 1992). Etter at gjestene begynte å bruke det nye bookingsystemet, forsvant denne utfordringen. Dette eksempelet kan etter min mening gi en god pekepinn på hvordan ny teknologi påvirker serviceleveransen i en servicebedrift. Her er både kunde og ansatt direkte berørt av den nye teknologiens innvirkning.

Alle bedriftene opplever at kundene er tilfredse og komfortable med bruken av selvbetjeningsteknologi. Dette er kanskje ikke overraskende med tanke på hvordan den teknologiske utviklingen har utviklet seg de siste årene. Men det er likevel interessant å merke seg hvordan teknologien mottas av ulike kunder. Det er en markant forskjell på hvordan kunder fra Skandinavia og Sør-Europa benyttet seg av selvbetjeningsteknologi ved hotellet. Dette kan tyde på at kunder fra Sør-Europa opplever det som mindre trygt å avgi kortopplysninger enn kunder fra Skandinavia.

Oppsummering

Bakgrunnen for denne artikkelen er å undersøke hvordan innføring og bruk av ny datateknologi har preget hotell- og restaurantnæringen. Undersøkelsen har tatt utgangspunkt i følgende problemstilling: *Hvordan har datateknologi påvirket serviceleveransen i hotell- og restaurantnæringen, og i hvilken grad berører dette yrkesutøvelsen til ledere, mellomledere og andre ansatte i bedriftene?*

Seks respondenter i tre ulike servicebedrifter har deltatt i undersøkelsen. Datainnsamlingen ble gjennomført i bedriftene og er basert på semistrukturerte én til én intervjuer.

Dataene viste at bruken av ny datateknologi har påvirket bedriftenes lønnsomhet. Både via økt inntjening og reduserte kostnader. Samtidig indikerer resultatene at kundene er komfortable med bruken av ny teknologi. Både ledere og andre ansatte ga utrykk for at teknologien har bidratt til at det kan brukes mer tid på salg, service og kundebehandling. Men dataene viste også at det i noen tilfeller kunne ta tid å betjene teknologien, særlig i en startfase. Dette kunne av og til gå utover ansatte og kunder. Studien viser med overveiende grad av sannsynlighet at bruken av ny datateknologi har bidratt positivt både for bedriftene, kundene og de ansatte.

Litteratur

- Andreassen, W, T. (2006) *Serviceledelse. Planlegging og styring av sannhetens øyeblikk*. Oslo:
- Andreassen, W, T. Olsen, L, L. (2015) *Service og innovasjon*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Johannessen, P. Tufte, P, A. Christoffersen, L. (2016) *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag
- Kvale, S. Brinkmann, S. (2009) *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Akademisk
- Kvale, S. Brinkmann, S. (2015) *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Akademisk
- Normann, R. (1992) *Service management*. Oslo: Bedriftsøkonomens forlag
- Tjora, A. (2013) *Kvalitative forskningsmetoder i praksis*. Oslo: Gyldendal Akademisk

OPPSUMMERING OG AVSLUTNING

Denne antologien tar utgangspunkt i 19 bacheloroppgaver utført av 21 studenter fra 2014 kullet ved Yrkesfaglærerutdanningen i Restaurant- og Matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus. Bacheloroppgavene tar utgangspunkt i varierte tema, disse kan oppsummeres som:

Matallergi og allergimerking

Årets antologi inneholder fem artikler belyser matallergi og allergimerking fra ulike vinkler. Dette er kokkens, yrkesfaglærerens, lærling/faglig leder i bedrift og elevens synspunkt på yrkesutøvelse og opplæring knyttet til dette temaet.

Det er samstemthet mellom begge undersøkelsene som belyser kokkens hverdag om at forskriften om allergimerking ikke har forringet kokkens kreativitet. Tvert imot påpeker flere av informantene at dette har medført en utvikling av kreativitet og en «matfaglig evolusjon» som er tvunget frem av de nye forskriftene.

Resultatene fra de tre resterende undersøkelsene indikerer at *yrkesfaglærerne* i hovedsak underviser temaet matallergi og allergimerking som en del av «teorifaget» kosthold og ernæring. Temaet er mer knyttet til *spesialkost* enn det *daglige arbeidet* slik forskriften påpeker. Dersom matallergier integreres som en del av elevens daglige produksjonsarbeid i verkstedet, gjøres dette ved skoler som har eget matutsalg, ekstern aktivitet eller noen av elevene har matallergier. Da merkes alle allergener.

Elevene på sin side oppfatter også temaet matallergi og allergimerking som et teorifag og ikke nødvendigvis som en del av den vanlige yrkesutøvelsen. Dette underbygges av intervjuene med lærlinger og faglig ledere. Her påpekes det at det er en stor overgang fra skole til arbeidsliv og at man ikke har fått forståelsen av hvor viktig dette er gjennom opplæring på skolen. Både yrkesfaglærere og faglig ledere trekker frem viktigheten av å utvikle bedre rutiner for transfer mellom skole til arbeidsliv når det gjelder dette temaet.

Bærekraftighet

Innen dette temaet er det to undersøkelser. Den første artikkelen belyser emnet fra videregående skoles perspektiv med intervju av yrkesfaglærere og spørreundersøkelse blant elever. Den andre artikkelen fokuserer på ungdomsskolen og faget «Mat og Helse».

Resultatet av undersøkelsen fra videregående skole indikerte tydelig at begrepet bærekraft er utydelig og lite definert. Lærerne underviser i stor grad om bærekraftige prinsipper uten å bruke selve begrepet. Dette kan være en indikasjon på hvorfor elevene kjenner prinsippene, men er usikre på selve begrepet. Konklusjonen er at elevene i stor grad behandler *råvarer* bærekraftig, at *kosthold* i liten grad ses på som en bærekraftig faktor og at det delvis er fokus på *svinn & avfall*.

Den andre artikkelen baserer seg på intervju med lærere i ungdomsskolen som underviser i faget Mat og Helse. Resultatene i undersøkelsen antyder at det er hovedsakelig tre vinklinger innen bærekraftighet som formidles til elevene. Dette er bruk og utnyttelse av naturens ressurser slik som

bærplukking og soppstaking, vegetarisk matlagning og matsvinn. Informantene oppgir at de underviser om temaet i en sammenhengende bolk og hovedsakelig praktisk. De fleste oppgir at temaet med fordel kunne ha vært bedre synliggjort for elevene gjennom hele året. Det er ikke stort fokus på undervisning om økologisk mat.

Kosthold og ernæring

Antologien inneholder fire artikler knyttet til dette temaet.

I artikkelen «Elever lager mat i restaurant- og matfag» settes det fokus på om kostrådene fra helsedirektoratet følges opp i undervisningen i videregående skole. Yrkesfaglærerne som ble intervjuet var bevisste på hvilke råvarer som skal brukes i maten elevene lager. De har et fokus på og kutte ned bruken av salt, sukker og fete meieriprodukter. Det benyttes mer grønnsaker og fullkornsprodukter i maten som lages. For å følge kostrådene i størst mulig grad lages også maten mer fra bunnen av fordi da har en kontroll over hva maten inneholder. Funnene sier noe om at yrkesfaglærere mener det er viktigst å følge kostholdsrådene i de restaurant- og matfagyrkene som produserer mat folk spiser daglig. Selv om informantene vektlegger bruk av mindre fett, salt og sukker i maten elevene lager, har de enda flere forslag til hvordan maten kan lages sunnere uten at de nødvendigvis følger opp dette i praksis.

Den kvalitative undersøkelsen «Kosthold og ernæring – relevans fra skole til arbeidsliv» antyder at lærlinger som kommer ut i bedrift ikke har nødvendig kunnskap om kosthold og ernæring for å kunne utføre yrket. Faglige ledere i bedrift signaliserer at dette er en grunnleggende ferdighet som i mye større grad må trenes i utdanningsløpet. Det virker som om at kosthold og ernæring er et teorifag på skolen som ikke settes i sammenheng med den praktiske opplæring. I dagens restauranter er det daglig behov for å endre og tilpasse retter/menyer og dette er en grunnleggende kunnskap som mangler når elevene kommer ut i lære. Informantene påpeker viktigheten med samarbeid mellom skole og arbeidsliv på dette området slik at opplæringen blir yrkesrettet og at eleven ser relevans i opplæringen.

Resultatene fra undersøkelsen «Kostholdsrådenes relevans for yrkesutøvelsen i bakeri og konditori» viser at yrkesutøverne som ble intervjuet ikke er spesielt opptatte av helsedirektoratets kostrådsanbefalinger, men at temaet *helse* har betydning. Varesortiment velges først og fremst ut i fra hva som etterspørres av kundene, og lite ut i fra de statlige kostholdsrådene. Produktsortimentet, og dermed yrkesutøvelsen, styres derfor først og fremst av etterspørselstrender og økonomiske vurderinger. Undersøkelsen viser at bakerilederne mener det er viktig at bakeren har grunnleggende kunnskap om kostens betydning for helsen og hvordan mennesker med ulike intoleranser reagerer ved inntak av for eksempel gluten. Resultatet fra denne undersøkelsen kan brukes til å sette fokus på råvarenes og kostens betydning i forhold til de utfordringene elevene møter i yrkesutøvelsen. Yrkesopplæringen vil dermed kunne oppleves som mer relevant for lærlingen når han/hun kommer ut i yrkeslivet.

Den kvantitative undersøkelsen «Vegetarianeres spiseopplevelse på restaurant» baserer seg på 446 svar på en spørreundersøkelse publisert på facebookside «Veggispreik». Resultatene viser at det er delte meninger om tilbudet av vegetabilsk retter i ikke-vegetabilsk restauranter. Restaurantbetjeningen oppleves som middels interessert i å improvisere vegetabilsk retter og de improviserte rettene oppleves til en viss grad som velsmakende, men ikke spesielt næringsrike eller kreative. Det er også delte meninger om rettene oppleves som mettende og inspirerende.

Trend, tradisjon og Ny Nordisk Mat

Antologien inneholder fire artikler knyttet til dette temaet.

Det kan muligens virke rart at man setter trend og tradisjon under samme overskrift, men årsaken til dette er at trenden – konseptet Ny Nordisk Mat baserer seg på tradisjon og lokalprodusert mat. Å produsere den Nye Nordiske maten innebærer å skaffe råvarene fra nærområdet. Enten fra vill natur eller dyrket fram av bønder som driver i småskala og har stor respekt for råvarene. Kokkene er opptatt av å være kulturbærere, å ta opp igjen gammel tradisjonsmat og metoder, men med moderniserte teknikker. Det gjør også konserveringsmetoder sentralt, samt det å utnytte hele råvaren.

I artikkelen «Konservering av mat – gammalt nytt» er det gjennomført en kvalitativ undersøkelse blant lærere og elever i videregående skole. Funnene antyder at lærere var lite bevisste på begrepet «konservering», disse definerte kun tradisjonelle konserveringsmetoder selv om de daglig benyttet moderne konserveringsteknikker. Elevene var usikre på hva konservering innebar, men etter at intervjueren definerte begrepet reflekterte de seg raskt frem til daglig bruk. En refleksjon er at lærere og bedrifter i restaurant- og matfag bør bli mer bevisste når de benytter begrepet.

I undersøkelsen om «Julemat i faget «mat og Helse» viser resultatene at det jobbes i varierende grad med jul og juletradisjoner i faget mat og helse på ungdomstrinnet, men at begrepet juletradisjoner ikke nødvendigvis bare omfatter *norske* juletradisjoner. Elevene lager forskjellige typer mat, men hovedtyngden ligger på julebakst. Både tidsbegrensing og økonomiske rammer er med på å begrense hva lærerne prioriterer å lage av mat i adventstiden. De store middagene, dessertene og julesnopet blir derfor nedprioritert av lærerne på de fleste skolene.

Funnene fra undersøkelsen «Tradisjonsmat i restaurant- og matfag» antyder at det blir lagt større vekt på de gode *teknikkene* og *tilberedingsmetodene* enn på tradisjonsmat i seg selv. Yrkesfaglærerne fokuserer mer på hvilke arbeidsteknikker som er viktig for elevenes når de kommer ut i arbeid som yrkesutøvere. Yrkesfaglærerne mener heller ikke at det er behov for mer undervisning om tradisjonsmat i opplæringen.

Yrkesfaglæreres oppdatering av egen kompetanse

Oppdaterer yrkesfaglæreren seg om matkultur? Dette er hovedspørsmålet i artikkelen «Yrkesfaglærer i endring». Funnene viser at 4 av 5 yrkesfaglærere sier de har oppdatert sin kunnskap og/eller ferdigheter i emnet matkultur i skoleåret 2016/2017. Det blir benyttet et mangfold av metoder for å oppdatere seg. De som ikke oppdaterer seg, er enige om at det ikke settes av tilstrekkelig tid til oppdatering.

I artikkelen «En gang fagperson – alltid fagperson?» settes det fokus på hvordan yrkesfaglærere holder seg oppdatert på nye produksjonsmetoder, -prosesser og -utstyr innen restaurant- og matfag. Hvordan arbeidsgivere legger til rette for oppdatering og hvilket initiativ lærerne selv tar, er i fokus. Det ble funnet en høy korrelasjon mellom i hvilke grad respondentene opplever at arbeidsgivere legger til rette for yrkesfaglig oppdatering og i hvilken grad oppdatering skjer. Dette gjelder også ustrukturerte interne oppdateringsmetoder som interkollegiale diskusjoner.

Artikkelen «Kokker og trender» stiller spørsmål om hvordan kokker holder seg oppdatert om nye trender innen yrket. Kokkene brukte mye instagram, sosiale medier, men også eldre klassiske bøker som oppslagsverk. Det handlet også mye om det sosiale. Det å prate sammen over grytene på kjøkkenet, gå ut en tur etter jobb og dele kunnskap. Et viktig nav i spredning av nye ideer viser seg å

være *leverandører* som reiser fra bedrift til bedrift og har et stort kontaktnett. Kokken forteller blant annet at de kan dra til lageret og kontorene til leverandøren og se om de har noe spennende i hus, eller rett og slett bare å ringe og slå av en faglig prat.

Service og teknologi

Funnene fra undersøkelsen «Service og teknologi i Hotell- og Restaurantnæringen» indiker at innføring og bruk av ny teknologi har påvirket bedriftenes lønnsomhet og bidratt til at kundetilfredsheten har økt. Informantene som har deltatt i denne undersøkelsen mener at teknologien i de fleste tilfeller har ført til en heving av bedriftenes servicenivå og at bedriftene kan levere en bedre tjeneste til kundene sine.

Resultatene viser samtidig at innføring og bruk av datateknologi har påvirket yrkesutøvelsen til alle yrkesutøvere som deltok i undersøkelsen, men i ulik grad og på ulik måte.

Oppsummering

Disse studiene som er utført av Yrkesfaglærerstudenter i Restaurant- og Matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus er hver for seg små undersøkelser, men når de blir sett på i en sammenheng tror vi at de kan bidra til ny kunnskap og samtidig utdype og nyansere andre undersøkelser som er gjort tidligere.

Kjeller,

August 2017