

Tre viktige drivere for utvikling av bærekraft i restaurant- og matfag

I forbindelse med fagfornyelsen i norske skole er *bærekraft* ett av tre tverrfaglige temaer som skal integreres i alle fag og utdanningsprogrammer på samme måte som grunnleggende ferdigheter. I utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er bærekraft også ett av fire utvalgte kjerneelementer. Det er altså ingen tvil om at bærekraft er et sentralt element når innhold, læringsaktiviteter og vurdering skal planlegges og gjennomføres i yrkesopplæringen etter innføringen av nye læreplaner fra høsten 2020.

Bærekraftig utvikling defineres ofte som en «utvikling som imøtekommer dagens behov uten å ødelegge mulighetene for at kommende generasjoner skal få dekket sine behov». FN operasjonaliserer dette overordnede målet til 17 målområder, hver med underliggende delmål. For restaurant- og matfagene er bærekraftsmål nummer 12, «Ansvarlig forbruk og produksjon», mest aktuelt siden produksjon, videreforedling, transport og konsum av mat representerer et betydelig forbruk av ressurser. Bærekraftig forbruk og produksjon handler derfor om å gjøre mer med mindre ressurser.

Howdan forstår så ledere, ansatte, lærere og elever innenfor restaurant- og matfag begrepet bærekraft, og hva legges det eventuelt vekt på i bedrifter og skoler? De siste årene har en rekke studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved OsloMet undersøkt og skrevet om dette i sine bacheloroppgaver. Disse bacheloroppgavene er samlet og utgitt i antologier, og i denne korte artikkelen oppsummeres noen av funnene.

1. Både lærere og elever i restaurant- og matfagene har lite kunnskap om, og kompetanse i, hva *begrepet* bærekraft innebærer. Det er en viss samstemt forståelse av at det handler om miljø og det å leve på en måte som ikke ødelegger jorden, men en forståelse av bredden og kompleksiteten i bærekraftsbegrepet er vanskelig å finne blant dem som har deltatt i undersøkelsene. Med svært ulik forståelse av hva begrepet bærekraft innebærer, er det svært tilfeldig hvordan bærekraft integreres i skolene når undervisningen er avhengig av enkeltpersoners interesse, engasjement, handlingssevne og vilje.

2. Bærekraft forstås av lærere og elever først og fremst som *reduksjon av matsvinn*. Selv om det mangler pålitelig statistikk over matsvinnet i alle delene av restaurant- og matfag, er det ingen grunn til å tvile på at det er et betydelig svinn, noe som innebærer tapte penger. Det å spare penger og sikre god økonomi oppgis som den aller viktigste grunnen til å redusere matsvinn. Det er vanskelig å se at lærere tilkjennegr «en mening større enn seg selv» når informantene beskriver hvordan og hvorfor de arbeider med å redusere matsvinn.

3. Selv om reduksjon av matsvinn oppfattes som det viktigste uttrykket for bærekraftig produksjon og forbruk, uttrykker informantene at det også er andre forhold rundt bærekraft som kan ha betydning. For eksempel å bruke kortreist mat, utnytte mattilgangen i sesong, bruke mindre kjøtt, utvikle både vegetariske produkter og produkter med færre allergener slik at flere kan spise samme mat, donere overskudds-

mat og bruke ulike apper som annonserer mat til overs. Noe så konkret som skilt med oppfordringer om å forsyne seg to ganger og bruk av mindre tallerkener er konkrete og enkle løsninger å iverksette. Bransjeavtalen om matsvinn nevnes også av noen informanter, selv om denne avtalen er overraskende lite kjent blant lærere og elever innenfor restaurant- og matfagene.

4. Det viser seg også at rammefaktorer som innkjøpsavtaler, kommunal avfallshåndtering og de ansattes kompetanse spiller en stor rolle når det kommer til både entusiasme for, og muligheten til, bærekraftig produksjon. Mange skoler er for eksempel bundet opp i sentrale innkjøpsavtaler, noe som gjør det svært vanskelig å velge andre, lokale leverandører. I enkelte kommuner må også skoler betale ekstra for henting av sortert matavfall. Det gjør at de hiver matavfall sammen med annet restavfall. Når det mangler insentiver, både økonomiske og kvalitative, er det bare de mest engasjerte idealistene som bruker tid og ressurser på bærekraftige alternativer.

Så, hvordan kan bærekraftig produksjon og forbruk integreres i restaurant- og matfag på samme måte som for eksempel hygiene og trygg mat? Hvordan kan vi komme dit at bærekraft ikke bare undervises i en avgrenset bolk dersom læreren er spesielt engasjert? Kort sagt; hvordan kan en kunnskapsbasert forståelse av bærekraft integreres som en naturlig del av all drift og dermed også som en naturlig del av yrkesopplæringen i restaurant- og matfag?



Bærekraft i eget yrke vil bli et stadig større tema også for disse elevene på Brevhika videregående skole i Tromsø. Illustrasjonsbilde: Wenche Schjønberg

Jeg tror det er tre potensielle drivere for at bærekraft fullt ut kan integreres i restaurant- og matfag.

1. Lærere i restaurant- og matfag har et stort behov for *kompetanse* om hva bærekraftig produksjon og forbruk virkelig innebærer. En langt sterkere forståelse for hva *begrepet* bærekraft virkelig innebærer, kan bidra til lærere utvikler en sterkere *kunnskapsbasert* undervisning. Sterkere kompetanse bidrar til større trygghet for å bevege seg inn i ukjent mark. Nå er det særlig individuelt engasjement og interesse som avgjør hva og hvordan bærekraftig produksjon undervises i restaurant- og matfag. I lengden blir det for tilfeldig. Skal bærekraft forankres som en naturlig del av undervisningen, er det nødvendig å redusere avhengigheten av lokale lidssjeler med ulike opplegg og mer eller mindre tilfeldige tiltak i den skolebaserte yrkesopplæringen.

2. På samme måte som kompetanse er viktig for lærere, er også evnen til å benytte *skjønn* viktig for både elever og ansatte i restaurant- og matfag. Hvis

lærere og elever *bare* gjør bærekraft til et spørsmål om å redusere matsvinn for økonomisk vinning, blir det vanskeligere å tenke større enn seg selv. Arbeid med bærekraft må derfor begynne i vg1 og vg2 og fortsette inn i læretiden. Ikke som et utvendig tema som kan glemmes i bolker, men som et sjekkpunkt i all produksjon av mat og drikke. Spørsmålet elevene må øves opp til å vurdere, er; er den maten jeg nå skal lage, selge eller servere, bærekraftig? Dette spørsmålet må stilles så ofte at det rutineres og kroppsliggjøres. Til dette trenger de lærere og faglige ledere som har god kompetanse om hva bærekraft innebærer, og som integrerer dette grunnleggende spørsmålet som en naturlig del av praktisk arbeid i både skole og bedrift.

3. Til slutt tror jeg også på endringer gjennom bruk av *forskrifter*. Endringer som blir lovfestet, får en langt større impact fordi den treffer *alle* aktører i restaurant- og matfagfeltet på samme måte. Tenk bare på hvor raskt det har gått med allergenmerking, og hvordan kravet til allergenmerking har hatt inn-

flytelse på merking og bruk av råvarer i mat som selges eller serveres. Den dagen det er like naturlig for bedriftene å følge normer for bærekraft som for eksempel for trygg mat for kunder og gjester, da er bærekraftig produksjon og forbruk virkelig blitt integrert i restaurant- og matfagene.

Vi går spennende tider i møte med nye læreplaner og nye miljøkrav i restaurant- og matfagene. Ligger vi i forkant, kan vi legge til rette for en ny tid som vil kreve adskillig av yrkesopplæringen dersom vi skal klare å sikre en bærekraftig produksjon og et forbruk som også tar hensyn til bedriftens økonomi og ansatte. En faglært for fremtiden må derfor ikke bare ha *kunnskap* om hva bærekraftig produksjon og forbruk innebærer, en faglært må også kunne *omsette* denne kunnskapen i praktisk handling. Dette er en oppgave for yrkesopplæringen!

HALVOR SPETALEN DOSENT/PROFESSOR, INSTITUTT FOR YRKESFAGLÆRERUTDANNING, OSLOMET