



Yrkesfaglærerstudenter forsker fremdeles

- en antologi basert på 18 bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved OsloMet - storbyuniversitetet, 2018

Institutt for yrkesfaglærerutdanning, OsloMet - storbyuniversitetet
Halvor Spetalen & Bjørn Eben (Red.)
September 2018

Forord

Denne antologien inneholder artikler fra 18 bacheloroppgaver skrevet av 19 studenter ved Yrkesfaglærerutdanningen i Restaurant- og Matfag ved OsloMet – storbyuniversitetet i løpet av våren 2018.

Det er nå fjerde 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:

- Tradisjons-, lokal og Ny nordisk Mat
- Bærekraftighet
- Mat og drikke i sammenheng
- Råvarekvalitet
- Mat og religion
- Allergi og allergener i mat
- Ernæring, kosthold og spesialkost
- Kvalitetssikring
- Bakeprosessen
- Matkultur og trender

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

Andreassen, Heidi Elisabeth	Jusnes, Grethe	Schlechter, Ida Lehne
Austad, Elin	Kurth, Lillan	Sandberg, Daniel
Bjørklund, Kamilla	Lindsjö, Dan Mikael Albert	Schmitz, Sabine
Byrkjeland, Nina Carina	Mork-Hassel, Tone	Storås, Robert Berdiin
Flatgård, Alette	Røbergshagen, Kim A. L.	Aas, Elin J. S.
Haaland, Morten	Røssland, Terje	Åkre, Lars
Huse, Britt		

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 den studenten(e) som skrev den aktuelle bacheloroppgaven.

OsloMet, september 2018

Halvor Spetalen

Halvor.spetalen@oslomet.no

Bjørn Eben

bjorn.eben@oslomet.no

Innhold

Forord	2
Mattradisjoner, har det noe plass i mat og helsefaget?	4
Ny Nordisk Mat – Hvordan gjennomfører ulike restaurant- og matfagskoler opplæring om nordisk mat og matkultur?	12
Matsvinn og matavfall på dagsorden. Hvilke tiltak gjøres i serveringsbransjen?	20
Anbefaling av alkoholfrie drikkevarer i restaurant -Hvordan organiseres opplæringen i bedrift?	31
Kunnskap og bruk av ulike kjøttkvaliteter i Vg1- og Vg2-klasser i restaurant- og matfag	40
Religiøse retningslinjer i læretiden -Tilrettelegging og utfordringer for kokkelæringer med muslimsk bakgrunn.....	50
Allergenmerking i restaurant og matfag-undervisning	59
Vg2 restaurant- og matfagelevers kunnskap om allergener og allergenmerking.....	71
Institusjonskokkens diettkompetanse	82
Økt etterspørsel etter glutenreduerte bakevarer -Hvordan påvirke dette opplæringen i restaurant- og matfag?.....	90
Matindustrien bruk og markedsføring av pro- og prebiotika i matprodukter	102
Bruk av Helsedirektoratets kostholdsråd i restaurant- og matfagutdanningen	109
Skolefrokost og læringsmiljø -Bidrar skolefrokost til et bedre læringsmiljø?	118
Helsedirektoratets kostholdsråd -Et arbeidsverktøy for kokker i personalrestauranter?	129
Har tiltak for å redusere salt i maten påvirket hva kokken produserer og serverer i restauranter?..	139
HACCP opplæringen i restaurant- og matfag -Svarer den til forventningene fra restaurantbransjen?	148
Bakere og surdeig? - En kvalitativ undersøkelse om hvordan bakere opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig.....	157
Trender i Restaurant og Matfag -Hvordan underviser yrkesfaglærere om trender og utviklingstrekk?	167
Oppsummering og avslutning	177

Mattradisjoner, har det noe plass i mat og helsefaget?

Sammendrag

I denne artikkelen ser jeg på hvilke tanker lærerne i mat og helsefaget på ungdomskolene har rundt begrepet norske mattradisjoner, hvordan de organiserer undervisningen i tema, og om de trekker inn de lokale mattradisjonene. Selv om ikke mattradisjoner står spesifikt nevnt i læreplanen, kan en knytte mattradisjoner til flere av læreplanmålene. Videre ser jeg på om lærerne tenker at mattradisjoner er et viktig tema i den fremtidige læreplanen for faget. For å finne svar på mine spørsmål valgte jeg kvalitativ forskningsmetode der jeg intervjuet lærere ved ungdomskoler i Hordaland.

Lærerne har en relativt lik forståelse av begrepet mattradisjoner, men oppfatter begrepet noe smalere enn begrepsdefinisjonen. Lærerne legger også til rette for opplæring om flere tradisjonsretter selv om mattradisjoner ikke er eksplisitt nevnt i læreplanmålene i mat og helsefaget. Elevene får stort sett lage maten fra bunnen av og de fleste lærerne bruker råvarer fra de ulike årstidene. Lærerne har noe ulike meninger om hvor viktig det er med egne læreplanmål knyttet til mattradisjoner i den nye læreplanen for faget. Tid og økonomi kan begrense muligheten til å arbeide med emnet.

Introduksjon

I denne artikkelen ønsker jeg å se på hvilken undervisning elevene i mat og helsefaget får om våre norske mattradisjoner. I læreplanmålene for mat og helsefaget for 10. trinnet står ikke mattradisjoner spesifikt nevnt, men ifølge læreplanen skal elevene blant annet kunne gi eksempel på hvordan kjøkkenredskaper, tillagingsmåter og matvaner har endret seg over tid og flyttet seg geografisk, og de skal skape og prøve ut nye retter ut fra ulike råvarer, matlagingsmetoder og matkulturer (Udir, udatert). Tenker lærerne at det er et viktig tema, og ønsker de å trekke det inn i undervisningen?

Amilien & Krogh (2007) sier at begrepet tradisjonsmat er et relativt nytt begrep, og særnorsk i sin uttrykksform. Det snakkes både om tradisjonsmat, mattradisjoner og tradisjonsrik mat, men fellesnevneren er eldre oppskrifter og lokale særtrekk. En relevant dimensjon i tradisjonsmatbegrepet er stedsdimensjonen, det som knytter kultur til et spesielt område. Matrettene var forbundet med hva som fantes av lokalmat på stedet, og hvilke matlagingsmetoder som var vanlige å bruke. Tradisjonsmat er en videreføring av fortiden, og blir dermed en kontinuitet i

samfunnet. Videre sier Amilien og Krogh at de fleste definerer tradisjonsmat som en rett basert på tradisjonelle råvarer. Tradisjonsprosessen har historisk sett foregått mellom personer med personlig kontakt, det vil si både verbalt og historisk.

Bakgrunnen for min problemstilling er at jeg i min yrkesfaglige fordypning jobbet med norsk tradisjonsmat, og i den forbindelse kom jeg over en hovedfagsoppgave skrevet av Karen Lassen. I 1999 skrev hun hovedfagsoppgaven *Mattradisjoner, en utfordring for heimkunnskapsfaget?* (Lassen, 1999). Resultatet i oppgaven viser at lærerne mangler forståelsesrammer for termen mattradisjoner. Noen nevner gamle retter, en annen fine bord og selskap, mens flatbrød og matlaging nevnes av andre. Noen av respondentene så på mer eller ny kunnskap om mattradisjoner som en byrde, og de så ikke at det er et gode som kan hjelpe dem i det ansvaret de har for å legge til rette for god opplæring. Resultatet viser også at temaet om matkultur har vært overflatisk behandlet innenfor heimkunnskapsfaget i skolen i mange år.

Kunnskapsdepartementet jobber nå med en fornyelse av læreplanmålene slik at det skal bli et bedre arbeidsverktøy for skolene. En ønsker nå å få frem kjerneelementene i de ulike fagene som skal gi grunnlag for innholdet i læreplanene. I mat og helsefaget ønsker en å tydeliggjøre den praktiske dimensjonen i faget, både gjennom praktisk arbeid og ved bruk av praktisk arbeid som verktøy for å lære teoretisk kunnskap. Et av kjerneelementene som har kommet frem er: *matlaging og måltid er identitets og kulturbærende*. Her trekkes begreper som tradisjoner og håndverk frem (Høring, udir, 2017).

Så hva tenker egentlig lærerne i mat og helsefaget om våre mattradisjoner, er det et viktig element i faget, og hvordan trekker de tradisjonene inn i faget? Min problemstilling er da «*Hvordan legger lærerne i mat og helsefaget tilrette for opplæring i norske mattradisjoner?*»

Metode

Forskningsmetoden jeg har valgt i dette forskningsarbeidet er kvalitativt forskningsintervju. Denne metoden vektlegger innhold og betydning tyngst, og gir mulighet til å gå mer i dybden på fenomenet jeg ønsker å studere (Johannessen, Tufte, & Christoffersen, 2016; Larsen, 2008). Ønsket var å få en bedre dybdeforståelse av hvordan lærere i mat og helsefaget legger tilrette for opplæring i norske mattradisjoner.

Tematisering: Gjennom å følge Kvale og Brinkmanns (2017) syv stadier for en intervjuundersøkelse var jeg sikker på at jeg fikk med meg alle de viktige fasene for å kunne gjennomføre undersøkelsen. Kvale og Brinkmann sier at en må formulere formålet for undersøkelsen og ha en teoretisk avklaring

av temaet før intervjuarbeidet kan starte. Jeg valgte å henvende meg til lærere som underviser i mat og helsefaget for å få svar på mine spørsmål. Gjennom min yrkesfaglige fordypning har jeg fått en god teoretisk avklaring på tema mattradisjoner. Det er viktig å ha kjennskap til både temaet for undersøkelsen og forskningsmetodikk for å kunne stille relevante spørsmål.

Planlegging: Kvale og Brinkmann (2017) sier at en viktig faktor i en intervjuundersøkelse er å sikre seg overblikk over hele undersøkelsen før en begynner å intervju. En må tenke tidsbruk, hvem en skal intervju, og en må tenke på kvaliteten på arbeidet. I min yrkesfaglige fordypning så jeg spesielt på mattradisjoner fra Hordaland, og jeg valgte derfor å intervju fem lærere fra ulike skoler i Hordaland. Jeg sendt mail til skolene for å komme i kontakt med lærere som underviser i mat og helsefaget. Jeg fikk kontakt med fem lærere som ønsket å la seg intervju. Jeg sendte ut informasjonsbrev til lærerne, og informerte dem om undersøkelsens overordna formål og om hovedtrekkene i intervjuguiden. Videre avtalte jeg så dag og tidspunkt for intervjuene.

Intervjuing: Ved gjennomføringen av intervjuene valgte jeg å bruke et semistrukturert intervju, der jeg på forhånd hadde laget en overordnet intervjuguide som jeg fulgte. Jeg fikk dermed også stille oppfølgingsspørsmål slik at jeg fikk mer utdypende svar. Det var viktig å følge guiden slik at samme type spørsmål ble besvart fra samtlige respondenter. Intervjuforskning foregår i menneskelig relasjoner, og jeg sørget for at det ble et samspill mellom meg som intervjuer og respondentene. Hvor mange personer en skal intervju kommer an på formålet med undersøkelsen, men en må være sikker på at en har nådd metningspunktet, og der ytterligere intervju ikke tilfører mye nytt stoff. Får å få god kvalitet på analyseringen, verifiseringen og rapporteringen av intervjuet er en avhengig av at det er god kvalitet på intervjuet (Kvale & Brinkmann (2017)).

Transkribering: Intervjuene ble tatt opp på lydopptaker for senere transkribering. Jeg omdannet den muntlige samtalen til en skriftlig tekst, og det var her viktig å skrive ned hvert ord slik at alle kommentarer og meninger ble tatt med. Dette styrker validitet og reliabilitet til forskningen. Jeg valgte også å anonymisere navn og steder som kom opp under intervjuet, og jeg lagret opptakene og transkriberingen trygt under arbeidet. Disse ble også slettet når arbeidet var over, dette for å opprettholde etikk og løfte om anonymisering (Kvale & Brinkmann, 2017).

Analysering: Da alle intervjuene var ferdig transkribert startet analyseringen. Kvale og Brinkmann (2017) sier at en aldri skal gjennomføre en intervjuundersøkelse før man vet hvordan man vil analysere materialet. Ved å tenke analysering allerede ved utarbeiding av intervjuguide og igjennom intervjuprosessen ble en vesentlig del analysen «fremskyndet» til selve intervjusituasjonen. Den endelige analyseringen ble da enklere og var også basert på tryggere grunn. Fra råmateriale som jeg fikk etter transkriberingen trakk jeg ut all teksten som besvarte spørsmålene mine. Så trakk jeg ut

meningsenhetene for så å kategorisere dem i tre kategorier. Dette er kategoriene: (1) Lærernes tanker rundt mattradisjoner. (2) Tilrettelegging av opplæring i mattradisjoner. (3) Synspunkter om tradisjoner og håndverk i ny læreplan.

Rapport: For å rapportere mine funn satte jeg sammen meningsenhetene slik at de ble formet til en tekst. Ved å sjekke om jeg hadde fått svar på mine spørsmål, fikk jeg sjekket om jeg hadde validitet i prosessen. Validitet sier noe om en forsker undersøker det som en virkelig skulle undersøke (Kvale og Brinkmann, 2017).

Resultater

Resultatene av analysen beskriver lærernes tanker om mattradisjoner, hvordan de tilrettelegger for læring om mattradisjoner i undervisningen og hvilke tanker de har om viktigheten om tradisjoner og håndverk i den nye læreplanen. For å underbygge resultatet drar jeg også inn noen utvalgte muntlige sitater som er redigert til skriftlig tekst uten å endre meningsinnholdet.

Tanker rundt tradisjonsmat: Lærerne ser i hovedsak på tradisjonsmat som hverdagskost, men sier også at vi i Norge har sterke mattradisjoner knyttet til høytidene. Videre sier de at det er mat som blir laget fra bunnen av, og at det er retter som ofte tar lang tid å lage. Lærer 2 sier at det er mange like retter, men at de har ulike navn alt etter hvor i landet de blir laget. Fisk er den råvaren de hyppigst drar frem, med fokus på at fisken var en viktig livsnerve tidligere. Av retter de kaller tradisjonsmat kan nevnes kjøttkaker, komle, lutefisk, lefse, sylteflesk, potetkaker og betasuppe. Kjennskapen til tradisjonsmat har de i stor grad fått med seg hjemmefra, og i liten grad fra studiene sine. Lærer 1 sier at i studietiden var så og si alt fokus på helsedelen i læreplanen. Lærer 3 og 5 sier at deres interesse for matlaging og lange erfaring har gitt dem mye kunnskap. Lærerne har en felles oppfatning av at tradisjonsmat er mat fra barndommen, mat som mødrene og bestemødrene laget.

Tilrettelegging av opplæring i mattradisjoner: Lærerne synes det er viktig at elevene lærer å lage mat. Undervisningen i mattradisjoner er i en bolk på en skole, mens på de andre skolene blir mattradisjonene spredd gjennom hele undervisningsåret. Lærer 2 snakker med elevene i starten av året om hva som er typisk norsk mat for dem, og de får så komme med ønske om hva de vil lage. Her drar de også inn bakverk. De baker mange ulike julekaker til jul, og de baker lefser. Lærer 2, 3 og 5 er veldig opptatt av at elevene skal lære å lage all mat fra bunnen av. Elevene får for eksempel lage supper, sauser, fiskekaker, kjøttkaker, fiskegrateng, nordlandslefser, julekaker og syltetøy. Elevene får også lære å lage mat uten alt for mange tekniske hjelpemidler. Lærer 3 bruker sjøen og skogen rundt skolen i undervisningen. Elevene fisker, plukker bær, sopp og urter. Elevene lærer også å sløye

og filetere fisk. Men lærer 3 sier «*jeg er mer opptatt av å lære elevene om bærekraft enn tradisjonsmat, de skal lære å bruke naturen sine ressurser*». Å bruke årstidene er også noen av lærerne opptatt av, og elevene lærer dermed hva som finnes av råvarer i naturen i de ulike årstidene.

Alle lærerne sier at de ikke er mer opptatt av norsk mattradisjon enn mat fra andre land, men de synes det er viktig at elevene får vite hva norsk mattradisjon er. Lærer 4 sier «*maten er enn del av vår identitet, det er historien vår. Vi blir fattige hvis vi bare skal leve i nuet og inn i en fremtid vi ikke kjenner*». Det som går igjen hos alle lærerne er at de er opptatt av hva læreplanen sier de skal undervise i. De har fokus på at maten skal være sunn, og det da kan bli feil å trekke inn noe av tradisjonsmaten som de ser på som usunn. Videre er både tid og økonomi viktige aspekter som setter en brems for hva mat de har mulighet til å lage i timene. Alle respondentene har en klar oppfatning av at praksis er beste måten å bruke for å lære elevene om våre mattradisjoner.

Synspunkter om tradisjoner og håndverk i ny læreplan: Det er litt delte meninger om hvor viktig mattradisjonene er som eget læreplanmål. Igjen trekker de inn tid og økonomi. Lærer 1 mener at tradisjonsmaten er på vei ut, og at ungdommene nå er mer opptatt av hva trendbloggerne skriver om mat. Lærer 2 og 5 mener at det ikke er behov for å få frem mer av mattradisjonene i læreplanen, det er bra nok som det er. Mens Lærer 3 og 4 mener det er viktig å ta vare på tradisjonene og tillagingsmetodene. Det er viktig med kunnskap om tradisjonene, ellers så tar trendene over. De fleste kunne tenkt seg kurs/inspirasjon hvis det skal være mer fokus på tradisjoner og håndverk i læreplanen. Lærer 4 sier «*min kompetanse hadde nok satt en stopper for noen ting, som for eksempel å ha mer fisk på menyen, eller å lage nye retter utfra tradisjonsrettene*».

Resultatenes pålitelighet

For å styrke resultatenes påliteligheten har jeg vært bevisst på at mine spørsmål ikke var ledende, og jeg har stilt åpne spørsmål. Jeg har forsøkt å tilrettelegge for en trygg intervju situasjon slik at hver enkelt informant ikke bevisst eller ubevisst har fremstilt seg selv bedre enn de er. Dette kan øke reliabiliteten og gyldigheten av mine funn (Kvale og Brinkmann, 2017). Da jeg bare har fem informanter og alle er fra samme fylke, er det vanskelig å hevde at resultatene er representative for populasjonen av lærere i mat og helsefaget. Resultatene kan likevel gi en indikasjon på hva lærere i mat og helsefag mener om viktigheten av opplæring i tradisjonsmat og hvordan de tilrettelegger opplæring i dette emnet.

Diskusjon

Resultatet av undersøkelsen viser at lærerne har en felles forståelse for at tradisjonsmat er mat som er fra deres barndom, det er mat som blir laget fra bunnen av, og som tar lang tid å lage. Det som jeg undrer meg over er at de ikke knytter tradisjonsmaten opp til sitt lokalsted. Amilien og Krogh (2007) sier at en relevant dimensjon i tradisjonsmatbegrepet er stedsdimensjonen. Da Hordaland er et fylke med rike tradisjoner ble jeg litt overasket over at de visste så lite om de lokale tradisjonene.

Hordaland utgjør knappe 5 prosent av det norske fastland, men disse prosentene er innholdsrike både når det gjelder natur og ressurser. Både fiske og fangst har vært viktig i tillegg til gårdsdrift, men levevilkårene har vært forskjellige fra høyfjell til hav. Både fjellvann og sjø gav fisk, mens fjell og skog gav hjort og annet vilt, fugl og bær (Bergen Kokkenes Mesterlaug, 1998). I min breddepraksis var jeg hos «Brødskreppa» som er et lokalt gardsbakeri. Eier av bakeriet sier at folk er mer opptatt av lokalmat og kortreistmat nå enn tidligere, og at det er viktig å ta vare på de gamle tradisjonene. Hadde kunnskapen til lærerne vært bredere, kunne elevene fått lært mye mer om lokale leveforhold og lokale retter. På den måten kunne elevene fått en større forståelse for hvordan deres forfedre levde og hvordan de ulike matrettene ble til.

Undervisningsopplegget gir elevene mulighet til å lage ulike tradisjonsretter, men på ulikt vis. De lager mat fra bunnen av, de får være med å bruke det som naturen har å gi og på to av skolene får elevene være med å sløye og filetere fisk. Men så kommer det en ting jeg undres over; en lærer sier at det er viktigere å lære elevene om bærekraft enn tradisjonsmat. Er ikke bærekraft en del av vår mattradisjon? Maten ble laget lokalt, de tok vare på og brukte de råvarene som de hadde, og de brukte ressursene som de fant i sjøen og ute i naturen. Gry Hammer (2017) sier at tradisjonsmat ikke bare er sunn for kropp og sjel, den er også bærekraftig. Tradisjonsmat handler om klokskap og videreføring av arv, om rene råvarer og om dyr som har levd ett naturlig og godt liv. Våre forfedre brukte hele dyret så de fikk mest mulig næring ut av det, og de lærte å bruke naturen til sin fordel, for eksempel ved å grave, speke, syrne og gjære råvarene. Det var heller ingen av de andre lærerne som så linken mellom mattradisjoner og bærekraft, så dette kan tyde på at lærerne mangler en større forståelse av begrepet mattradisjoner.

Mattradisjoner er stadig i endring. Vi får tilgang på nye råvarer og folk er hele tiden på jakt etter nye matopplevelser. Som nevnt i tidligere avsnitt savner jeg en større forståelse for begrepet mattradisjoner. I hovedfagsoppgaven til Lassen (1999) mener noen lærere at de har nok kunnskap, og at de nesten ser på ny kunnskap som en byrde. Min undersøkelse viser også at lærerne tenker at de har nok kunnskap, men er den kunnskapen god nok til å kunne se mattradisjonene i et større bilde? Lærerne må tenke at det ikke bare er selve måltidet som trenger å være i fokus, men også de

tradisjonelle redskapene. Lassen (1999) sier at leksjonstema ofte er knyttet til matretter, men med artefakter som tema kan en flytte fokuset fra produkt til redskap og metode. Tema kan være kjele som redskap, og samme leksjon kan da inneholde både tradisjonsretter og moderne retter, som flatbrød og pizza. Elevene får også i liten grad være med i planleggingen og de får ikke bruke sin kreativitet. De kunne fått mulighet til å videreutvikle en tradisjonsrett ved for eksempel å tilsette nye smaker eller tilbehør, og de kunne ved flere skoler fått brukt naturen, og brukt ulike konserveringsmetoder. På den måten kan elevene få et nærmere forhold til maten og de får også i større grad et innblikk i hvordan en oppbevarte maten tidligere.

Lærerne har delte meninger om våre tradisjoner og håndverk bør være med i den nye læreplanen. Det er bra nok som det er nå, sier noen, mens andre mener det er viktig å ta vare på vår matkultur. Flere av lærerne trekker inn sin (manglende) kompetanse hvis tradisjoner og håndverk skal komme tydeligere frem i læreplanen. De kunne ønske seg mer kurs/inspirasjon slik at de hadde hatt et større grunnlag for å kunne gjennomføre en god undervisning. En lærer sier at det var alt for stort fokus på helsedelen i faget. Det burde kanskje heller vært mer fokus på å kunne klare å se flere læreplanmål i sammenheng. Lærerne kunne fått kunnskap om hvordan de skal se våre mattradisjoner i tilknytning til bærekraft, helsestyresmaktenes kostholdsråd, og hvordan elevene kan få være mer delaktige i utprøving og planlegging av både nye og eldre matretter.

Oppsummering og konklusjon

Da jeg begynte å jobbe med problemstillingen «*Hvordan legger lærerne i mat og helsefaget til rette for opplæring i norske mattradisjoner?*» var jeg litt spent på hva jeg kom til å finne ut. Opplevs norske mattradisjoner som viktig, eller er det noe som hadde gått litt i glemmeboken. Funnene viser at elevene fikk lage forskjellig mat, og da helst mat fra bunnen av. Noen fikk også bruke både sjøen og naturen, og flere lærere mente det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner. Det jeg sitter igjen med er at lærerne mangler en bredere forståelse om begrepet mattradisjoner. Kanskje ser de ikke på vår mattradisjon som mer enn ulike tradisjonsretter? Ved å få et mer helhetlig bilde av mattradisjonene kunne lærerne lettere knytte dette til flere læreplanmål, noe som kunne integrert begrepet bærekraft og mattradisjoner.

Slik jeg oppfatter det har lærernes engasjement og interesse mye å si for hvordan undervisningen legges opp. Det er derfor relativt store forskjeller fra skole til skole for hva elevene får lære. Generelt viser funnene likevel at elevene får lære om våre mattradisjoner, de får lage ulike tradisjonsretter og i noen tilfeller også bruke både naturen og sjøen.

På spørsmål om hvor viktig del mattradisjoner bør være i læreplanen, er lærerne noe delt. Kanskje kan dette komme av at lærerne mangler kunnskap om norske mattradisjoner og de får lite kunnskap gjennom lærerutdanningen. Det kan synes som om kunnskapen om emnet kommer hjemmefra eller er avhengig av egen interesse og erfaring.

Hva skjer så med våre mattradisjoner om 10-20 år? De lærerne som da studerer mat og helsefaget i lærerutdanningen kommer nok til å mangle kunnskapen som lærerne i dag har fått med seg hjemmefra fordi matlagingen har forandret seg mye de siste årene. Mer ferdigmat, mindre tid til matlaging, flere matretter fra andre land og stadig omskiftelige trender, kan bidra til at den oppvoksende generasjonen vil ha et annet forhold til det vi i dag kaller norsk tradisjonsmat. I fremtiden bør høyskolene/universitetene tar et større ansvar for opplæringen knyttet til mattradisjoner hvis våre mattradisjoner fortsatt skal være en del av læreplanmålene i faget.

Litteraturliste

Amilien, V., Krogh, E. (2007). *Den kultiverte maten*. Bergen: Fagbokforlaget.

Bergen Kokkenes Mesterlaug. (1998). *Matgleder fra Hordaland*. Kristiansund: KOM forlag.

Hammer, G. (2017). *Den moderne jeger*. (Oslo): Cappelen Damm.

Høring. udir. (2017). Kjerneelementer i Mat og helse. Hentet 4. januar, 2018 fra: <https://hoering.udir.no/Hoering/v2/162?notat=259¬atId=259>

Johannessen, A., Tufte, P, A., Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. (5.utg.) Oslo: Abstrakt forlag.

Kvale, S., Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. (3.utg) Oslo: Gyldendal Norske Forlag.

Larsen, A. K. (2008). *En enklere metode*. Bergen: Fagbokforlaget.

Lassen, K. (1999). *Mattradisjoner, en utfordring for heimkunnskapsfaget*. (Hovudfagsoppgåve). Høgskolen i Akershus, Stabekk.

Udir. (udatert). Læreplan i mat og helse. Hentet 18 mai 2018 fra: <https://www.udir.no/kl06/MHE1-01/Hele/Kompetansemaal/etter-10.-arssteget>

Ny Nordisk Mat – Hvordan gjennomfører ulike restaurant- og matfagskoler opplæring om nordisk mat og matkultur?

Sammendrag

Nordisk mat er i vinden og over hele verden er man i dag nysgjerrig på nordisk mat og råvarer. Selv om det nordiske kjøkken på ingen måte er noe ny mattrend er det først de siste 10-12 årene interessen for nordisk mat har økt (Risvik, 2011). Bakgrunnen for denne artikkelen er at jeg gjennom mine siste år som yrkesaktiv kokk arbeidet tett på den nordiske matkulturen og opplevde et stadig økende fokus på bruk av lokale råvarer og matlagingsteknikker i restaurantbransjen. Jeg ønsker derfor å undersøke på hvordan ulike restaurant- og matfagskoler driver opplæring innen disse temaene. For å et bredt innblikk på hvordan ulike skoler jobber i ulike deler av landet intervjuet jeg 7 ulike lærere på 4 ulike skoler fordelt på 3 fylker. Problemstillingen min har vært som følger:

Hvordan gjennomfører ulike restaurant- og matfagskoler opplæring om nordisk matkultur og prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet?».

Artikkelen vil se på hvordan de ulike prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet blir brukt i opplæringen av elever i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Et viktig funn er at begrepet nordisk mat og Ny Nordisk Mat-programmet er relativt ukjent og lite brukt i opplæringen, på tross av en stadig økende popularitet både i Norden og resten av verden. De fleste skolene har fokus på tradisjonelle konserverings og matlagingsteknikker, men da mest i Vg1 og kun et begrenset utvalg av metoder og teknikker. Funnene viser videre at skolene er bevisste på den stadig økende populariteten for nordisk mat, men at det i all hovedsak ansees som et tema rettet mot gourmet og «fine dining» konseptet.

Introduksjon

Programmet Ny Nordisk Mat (NNM) har sitt utspring i lange nordiske mattradisjoner med stor rikdom av råvarer og store smaksvariasjoner av høy kvalitet. I 2006 startet et 3-årig program ledet av Nordisk Ministerråd (2004) med formål om å definere den nordiske mattrenden. Primært var hovedmålet å

skape oppmerksomhet rundt nordisk mat i media og gjøre den nordiske befolkningen oppmerksom på de kvaliteter og muligheter som finnes i nordiske råvarer. Det nordiske kjøkken skal bygges på verdiene; renhet enkelhet og friskhet. De skal også avspeile skiftende årstider og være et uttrykk for det nordiske mangfoldet. Stikkord her er bærekraftighet og etisk produksjon, regional forankring og nærhet til mennesker og natur (Nordisk ministerråd, 2004).

I boken *NOMA: Time and place in Nordic cuisine* (Redzepi 2015), beskriver kjøkkensjef Rene Redzepi hos restauranten NOMA i København viktigheten av å utnytte de nordiske råvarene og matlagings teknikker vi har rundt oss. Boken forteller også om den høye anerkjennelsen nordiske kokker og restauranter har i resten av verden i dag. I USA har den norske matskribenten Andreas Viestad (2016) sitt matprogram *New Scandinavian cooking* de siste 15 årene hatt stor suksess med å vise USA nordisk mat, råvarer og matkultur.

Skal denne suksessen fortsette er det en forutsetning at kommende yrkesutøvere i restaurantbransjen kjenner til begrepet NNM og at prinsippene er velkjente og en del av yrkesopplæringen. Problemstillingen i denne artikkelen er derfor: «*Hvordan gjennomfører ulike restaurant- og matfagskoler opplæring om temaet nordisk matkultur og prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet?*».

Metode

For å besvare problemstillingen valgte jeg å bruke en kvalitativ forskningsmetode for å komme tettere inn på informantene ved de skolene som deltok i undersøkelsen. Jeg gjennomførte personlige intervjuer ved å reise til skolene og hadde samtaler med en eller flere lærere. Jeg har også fått observere undervisningssekvenser og på den måten fått et innblikk i deres hverdag. Gjennom å være en deltakende observatør utviklet jeg en relasjon til deltakerne som igjen ga relevant informasjon i undersøkelsen (Thagaard, 2013). Slik fikk jeg gode samtaler der jeg fikk gå i dybden og få svar på hva informantene selv opplever i sin virkelighet som yrkesfaglærere. Jeg har brukt Kvale og Brinkmanns (2009) 7 faser i intervju-undersøkelse som utgangspunkt i forskningen som beskriver forskningsintervjuets oppbygging, valg og faser.

Gjennomføring av intervjuene

En viktig målsetning med kvalitative intervjuer er å utforske de emnene vi ønsker å vite mer om, og da stille spørsmålene på en måte som inviterer intervjupersonene til å reflektere over temaet. Ved å bruke informanter fra ulike deler av landet ville jeg kunne se om sammenhengen med råvaretilgang

og beliggenhet kunne utgjøre en forskjell på hvordan undervisningen ble lagt opp. Jeg har derfor valgt å intervju 4 lærere fra 4 ulike skoler fra ulike deler av lande for å få et bredt utvalg fra et større geografisk område. Før intervjuene sendte jeg en forespørsel til avdelingsledere for å få en formell tillatelse til å gjennomføre intervjuene på deres skole. Intervjuet bestod av 3 hovedspørsmål som ble fulgt opp av flere oppfølgingsspørsmål underveis. De 3 hovedspørsmålene i intervjuet var som følger:

- *Hvordan gjennomfører du opplæring mot temaet lokale råvarer og råvarekvalitet?*
- *Hvor god kjennskap har du til Ny Nordisk Mat-programmet og er dette noe elevene får lære om i vg2?*
- *Hvordan synes du læreplanen retter seg mot temaet nordisk mat og nordiske mattrender?*

Ved å bruke en slik semistrukturerte intervjuguide fikk informantene muligheten til å snakke friere og man oppnår mer detaljert informasjon og nyanserte kommentarer til temaet (Thagaard, 2013). Alle informantene er yrkesfaglærere på vg2 kokk og servitør i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag og har alle bred erfaring i de yrkene de underviser i.

Fremgangsmåte for datainnsamling

Det ble brukt taleopptak ved intervjuene og informantene ble gjort oppmerksomme på anonymitet og at både opptakene blir slettet etter transkribering. Intervjuene var frivillig og informantene blir gjort oppmerksomme på at de kunne trekke seg underveis eller i etterkant. Jeg hadde forberedt oppfølgingsspørsmål og utarbeidet en grundig intervjuguide på forhånd og i intervjuet ble det lagt vekt på å bruke åpne spørsmål slik at informantene kunne prate mest mulig uavbrutt slik at intervjupersonen forteller utfra egne perspektiver (Kvale og Brinkmann, 2009). Jeg har også lagt vekt på at ikke intervjuene skal avsløre informantenes identitet eller tilhørighet og presenterer derfor på en slik måte at de ikke skal være mulig å kjenne igjen enkeltpersoner eller skoler. Da alle intervjuene var gjennomført ble samtlige lydopptak transkribert og slettet fortløpende slik at ingen koblinger til informantene skal være tilgjengelig.

Rådataene ble så analysert og kategorisert etter de 4 hovedtemaene. For å analysere alt materiale brukte jeg Kvale og Brinkmann (2009) sin analysemetode som beskriver viktigheten av å tenke over hvordan intervjuet skal analyseres før det utføres vil gjøre det endelige analysearbeidet enklere og arbeidet vil være basert på trykkere grunn. Videre ble meningen satt inn i et analyseskjema der hvert intervju ble fargekodet slik at jeg fikk oversikt over deltakernes meninger og refleksjoner. Ved å gjennomføre en meningsfortetting forkortet jeg intervjupersonenes uttalelser til kortere formuleringer slik at bare det som ga mening ble tatt med. (Kvale og Brinkmann, 2009).

Resultat

I denne delen vil jeg presentere resultatene etter de 4 nevnte kategoriene i intervjuguiden og i den rekkefølgen spørsmålene ble stilt i intervjuet. Funnene blir presentert ved å sammenfatte data fra intervjuene. Informantene blir beskrevet som informant 1, 2, 3 og 4.

Hvordan jobber skolene mot temaet lokale råvarer?

Informantene ved alle de 4 skolene i undersøkelsen beskriver arbeidet med å gjøre elevene kjent med lokale råvarer og å kunne vurdere råvarekvaliteten i produktene som utfordrende. Det er bred enighet blant informantene at tilgjengeligheten og pris gjør det vanskelig å benytte lokale produsenter i særlig stor grad. Informant nr. 3 sier det på følgende måte: «Vi er helt prisgitt alle som kan sponse oss med råvarer for å kunne benytte oss av lokale produsenter». Dette begrunnes av flere av skolene med at dette er styrt fra ledelsen og man er avhengig av å kunne finne snarveier eller å kjenne noen som kan bidra inn mot skolene. En av skolene har avtale med en lokal fisker der de hvert år sender elevene ut på en fisketur der de vært med på hele prosessen fra fangst til ferdig produkt mens en annen skole har avtaler med nabogården der de får plukke opp rotgrønnsaker rett fra jordet. Utfordringen hos sistnevnte er at bonden er låst til avtaler med grossist og man er derfor avhengig av kreative og smidige løsninger både fra bonden og skolen sin side. Informant nr 2 forteller at de videregående skolene i utgangspunktet ikke gir noen mulighet til å bruke lokale produsenter på grunn av retningslinjer og innkjøpsavtaler som er styrt fra fylket. Her kommer også regler for betaling inn, samt at det kan være problematisk å handle fra andre leverandører enn det som ligger i avtalen. Informanten forteller videre at «Vi har gjerne 5 % i budsjettet som kan brukes til disse tingene, men det burde gjerne vært minst 20% som kunne disponeres til råvarer utenom avtalene». Informant nr. 1 forteller om at de har avtaler med en videregående skole i området driver med naturbruk og landbruk der de blant annet får inn dyr som er ferdig slaktet, grønnsaker og frukt.

Informantene forteller at mye avhenger av i hvilken grad lærerens initiativ og evne til improvisasjon. Informant nr. 3 forteller at de tar med klassen til sitt private naust hver høst der de bruker en ettermiddag og kveld av deres egen fritid til å fiske, tilberede og spise fisk og skalldyr. Ved samme skole har de et «kokkekamp-prosjekt» der skolen samarbeider med lokale produsenter og organiserer en konkurranse for 9 klasse på ungdomsskolen, der råvarene er basert på lokale og elevene i tillegg får teoriundervisning om både råvarene og RM-skolen i forkant. Dette er et samarbeid mellom næringsliv og RM-skolen for å fremme lokale produkter og i tillegg rekruttere til bransjen.

Informant nr. 2 forteller at man er prisgitt sponsede råvarer og kreative løsninger fra lærer og avdelingsleder for å få gjennomført ønskelig opplæring. Informanten forteller videre at det i tillegg til å være et økonomisk spørsmål, også viser seg å være problematisk å bestille råvarene rett fra produsenten, da de har avtaler med grossist. Informant nr. 1 forteller at en kalkun som bestilles fra nabogården må sendes til et slakteri før det kan sendes tilbake til skolen selv om dette gjør at de mister muligheten til å gi opplæring om slakteprosessene.

Generell kjennskap til Ny Nordisk mat-programmet blant lærere og elever

Alle intervjuene bar preg av at informantene var noe usikre på hva Ny Nordisk Mat-programmet står for og hvilke prinsipper og verdier som ligger til grunn. De gir uttrykk for at de oppfattet Ny Nordisk Mat handler om noe som er mest rettet mot gourmetmat. Informant nr. 2 betegnet for eksempel programmet for «de med interesse for pinsett og kjemi». Informantene uttrykker likevel et felles ønske om mer kunnskap og kompetanse om dette temaet. Informant nr. 3 forteller at ved deres skole var det allerede satt inn tiltak for å øke den kompetansen blant lærerne ved å leie inn ekstern kompetanse for å gi lærerne opplæring i emnet «nordisk mat».

Ved en av skolene var det ikke noe fokus på NNM, verken i teori eller praksis. Intervjuene viser imidlertid at flere informanter bruker mange av begrepene og metodene innen ny nordisk mat i undervisningen selv om de spesifikt referer til NNM. Informant nr. 4 sier det for eksempel slik: «Det er nok flere skoler som ikke bruker begrepet nordisk mat, men så gjør man det likevel i praksis. Likevel burde kanskje elevene kjenne til innholdet i programmet, som definerer tydelig hvordan den nordiske kosten er.»

Bør nordisk mat og matkultur presiseres bedre i læreplanen?

På spørsmålet om nordisk mat og matkultur burde presiseres bedre i læreplanen var informantene uenig om viktigheten. Informant nr. 2 mener at læreplanverket og bøkene vi har i dag ikke tar hensyn til dette, men at det nå har kommet bøker på markedet som er mer tilpasset den nordiske kulturen. Flere av informantene nevnte boken til Tom Victor Gausdal (2015) som en bra lærebok til dette formålet. Informant nr. 1 sier at de ikke bruker lærebøker aktivt, men at elevene blir anbefalt å kjøpe Gausdal sin bok for å kunne bruke denne til oppslagsverk. Den samme skolen sier videre at de mener det er viktig at elevene har like mye kunnskap om både nordisk, fransk, italiensk og spansk mat og at det derfor ikke bør spesifiseres noe om den nordiske kosten i læreplanen.

Informant nr. 3 påpeker at samisk matkultur står nevnt i VG1 sin læreplan (Udir,2006) og at derfor burde være naturlig at også nordisk matkultur er tatt med. Informanten påpeker at det blir veldig individuelt hva man vektlegger i undervisningen når læreplanen er så åpen og det da blir opp til

lærerens syn på relevansen i nordisk mat om elevene får kjennskap til dette. Informanten sier videre: *«Det er viktig at læreplanen nå blir mer presisert opp mot den nordiske kosten, det er veldig interessant dette med nordisk mat og jeg synes det har vært for lite fokus på dette her på skolen.»*

Informant nr. 4 mener at dersom begrepet nordisk mat kommer inn i læreplanverket så har vi ikke lærebøker i dag som tar hensyn til dette, og vi må da gå over til andre typer bøker for å få kjennskap til de teknikkene og oppskriftene som følger den nordiske kosten. På spørsmålet om informanten fortsatt mener litteraturen er inspirert av det franske kjøkken svarer han: *«ja, bøker som Profesjonell matlaging henger fortsatt igjen i skolen, og det er jo bøker som jeg mener ikke burde vært i systemet.»*

Diskusjon

Resultatene fra undersøkelsen viser at de 4 informantene som er med i undersøkelsen har lite eller ingen fokus på Ny Nordisk Mat-programmet som eget tema i undervisningen. I en forskningsrapport fra NOFIMA (2008) utført blant fremgangsrike nordiske kokker viser det til at naturlige og lokale råvarer tilpasset sesong er et fellestrekk blant flere av de nordiske kokker som har oppnådd stor suksess både i Norden og i resten av verden, noe også informantene nevner som viktig i undervisningen. Likevel er det å benytte lokale råvarer og råvarer tilpasset sesong, utfordrende på grunn av høye kostnader og at produsentene ofte har avtaler med grossist som gjør det vanskelig å bestille direkte. Undervisningen om NNM vil dermed avhenge av fleksible lærere og avdelingsledere for å få gjennomført en undervisning som er basert på lokale råvarer og mattradisjoner.

Informantene sier også at man er avhengig av midler utenfra eller sponsede råvarer for å kunne gjennomføre denne typen undervisning. I en rapport fra Møreforskning (Olsen, 2011) vises det til at flere bedrifter innenfor turistnæringen velger å satse på kortreist og lokal mat og at dette behovet bare vil øke i fremtiden. Dette viser at det å utdanne kokker og servitører med kompetanse innen nordisk mat og nordiske matlagingsteknikker stadig blir viktigere for bedriftene – og dermed også for yrkesopplæringen.

Flere av informantene som ble intervjuet forteller at de bruker lite eller ingen undervisningstid på Ny Nordisk Mat-programmet. Informant nr. 3 sier de ønsker å øke sin kunnskap om temaet og skolen den senere tid har økt fokuset på dette, blant annet med å leie inn eksterne kokker for å kurse lærerne i nordisk mat og matkultur. Det som stadig kommer frem i intervjuene er at lærerne bruker mange av prinsippene ubevist i både teori og praksis, men at begrepet Ny Nordisk Mat ikke er et begrep som blir tatt i bruk i opplæringen. Mitt inntrykk etter disse intervjuene er at informantene er

usikre på hva Ny Nordisk Mat prinsippene innebærer. Det blir assosiert med gourmetmat og «pinsettmat» og derfor for snevert for å kunne prioriteres i opplæringen. Dette viser at kompetansen i de ulike skolene kanskje ikke er tilstrekkelig når det gjelder innholdet i NNM-Programmet (Nordisk Ministerråd, 2009), og at elever i restaurant- og matfag ikke får nevneverdig opplæring om omfanget av den nordiske mattrenden. Dette til tross for at og franske kokker ser til Norden for søke inspirasjon. I en artikkel fra Nr.no (2005) fortelles det om franske kokker som reiser til Norge for å undersøke hvorfor nordisk mat er best i verden.

Spørsmålet er hvordan elevene i restaurant- og matfag kan gjøres enda mer bevisst på hva den nordiske matkulturen innebærer og hvilken posisjon den har i resten av verden. Kanskje kan en eksplisitt henvisning til NNM i de nye læreplanene som implementeres høsten 2020 gjøre fremtidige kokker mer bevisste på hva det nordiske kjøkken står for?

Oppsummering og konklusjon

I denne delen vil jeg oppsummere problemstillingen: «*hvordan gjennomfører ulike RM-skoler opplæring om nordisk matkultur og prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet?*». Intervjuene i undersøkelsen viser at lærere på restaurant og matfag i ulik grad driver opplæring rundt prinsippene om bruk av lokale råvarer, ulik råvarekvalitet og gamle konserverings- og matlagingsteknikker. Det er en felles enighet om utfordringer knyttet til bruk av lokale råvarer i hovedsak skyldes kostnader og tilgjengelighet og at skolen og fylket bør legge bedre til rette for dette. Ingen av informantene bruker prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet aktivt i opplæringen og elevene i Vg2 kokkfag får liten eller ingen teoretisk opplæring i Ny Nordisk Mat-programmet selv om elevene likevel får en viss kjennskap til prinsippene i praksisundervisningen. Informantene har delte oppfatninger av hvor viktig det er å bruke begrepet *Ny Nordisk Mat* i opplæring, noe som kan innebære at elevene sitter igjen med ulik forståelse for hva nordisk mat innebærer. Undersøkelsen kan derfor indikere at det ikke utdannes kokker med særskilt kompetanse om hva prinsippene Ny Nordisk Mat innebærer, og hvilken betydning nordisk mat har for norske restaurantbedrifter.

Litteraturliste:

Kvale, S. & S Brinkmann. (2015, utg. 2.) *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Norske Forlag

Risvik, E. (2011). *Ny Nordisk Mat*. København

Nordisk Ministerråd. (2016). Norden.org. Hentet fra: <http://www.norden.org/no/tema/ny-nordisk-mad/nordisk-koekkenmanifest>

NOFIMA. (2008, 07 21). *Forskning.no*. Hentet fra *Forskning.no*: <https://forskning.no/mat-husdyr-jakt-og-fangst-landbruk/2008/07/rett-fra-skogen-til-borde>

Nordisk Ministerråd. (2016). Norden.org. Hentet fra: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:701600/FULLTEXT01.pdf>

Utdanningsdirektoratet. (2006, 08,01). <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01>

Olsen, G.D. (2011). *Kortreist på fleire fat?* Volda: Møreforskning

Risvik, E. (2018, 04 04). *Nofima.no*. Hentet fra *Nofima.no*: <https://nofima.no/nyhet/2010/04/setter-ord-paa-den-nordiske-maten/>

Thagaard, T. (2013). Problemstilling og undersøkelsesopplegg. I T. Thagaard, *Systematikk og innlevelse - En innføring i kvalitativ metode*. Oslo: Fagbokforlaget.

Redzepi, R.(2015) *NOMA: time and place in Nordic cuisine*. København, Danmark: Phaidon.

Viestad,A. (14.01.2016). *dn.no*. Hentet fra: <https://www.dn.no/smak/2016/01/14/2121/Tendens/kan-bestemor-redde-det-nye-nordiske-kjokkenet>

Gausdal, T.V. (2015). *Kokkelære*. Oslo: Forlaget Press

Matsvinn og matavfall på dagsorden. Hvilke tiltak gjøres i serveringsbransjen?

Sammendrag

Matsvinn er et relevant tema i dagens samfunn og for kommende generasjoner. Både matproduksjon og matavfall øker i takt med befolkningen og spiselig mat kastes rett i søpla. Norge har inngått avtale med å halvere matsvinnet innen 2030 gjennom FNs bærekraftsmål 2 (FN-sambandet, 2018) der også serveringsbransjen må ta sin del av reduksjonen. Hvordan serveringsbedrifter håndterer matavfall og arbeider med å redusere matsvinn i dag, kan gi innsikt og innspill til videre arbeid og i utarbeidelsen av nye læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Gjennom 18 kvalitative telefonintervjuer, viser resultatene at serveringsbransjen gjennomfører mange tiltak for å redusere matsvinn. Konklusjonen er at bedriftene arbeider for å redusere matsvinn gjennom å lage nye retter, donere mat, prisreduisering, veie og registrere matsvinn. Begrunnelsen for å redusere matsvinn oppgis i stor grad å være økonomisk relatert, men også ut i fra et miljøperspektiv.

Introduksjon

En tredjedel av all matproduksjon produsert for mennesker, kastes eller brukes til andre formål enn menneskemat på verdensbasis. Forurensning fra overproduksjon og matavfall gir store klimagassutslipp og miljøskader fra CO₂. Selv om det produseres nok mat, sulter fortsatt en tredjedel av verdensbefolkningen. Underernærte mennesker i verden, økte fra 777 millioner i 2015 til 815 millioner i 2016 (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2017, s. part 1-5).

Forskning i Norge

I 2015 ble det målt 355 128 tonn matsvinn i Norge. Forbrukeren stod for 217 480 tonn og resten ble fordelt mellom matindustrien, butikkleddet og grossistleddet i denne rekkefølgen (Matvett, 2016b). Matsvinn i Norge ble kartlagt gjennom ForMat-prosjektet 2010-2015, med mål om å redusere matsvinn med 25 % innen fem år. Store deler av matindustrien, serveringsbransjen og forbruker er representert i rapporten, som viste en nedgang på 12 % målt i kg pr innbygger (Stensgård & Hanssen, 2016, s. 3).

Norge har forpliktet seg til å halvere matsvinn innen 2030 gjennom FNs bærekraftsmål (FN-sambandet, 2018). I juni 2017 signerte myndighetene og matbransjen en bransjeavtale med prosjektet Kutt matsvinn 2020 (Klima- og miljødepartementet, 2017; Matvett, 2016a). Målet er å følge FNs bærekraftsmål 9, gjennom flere delmål og halvere matsvinn innen 2030. Avtalen går ut på at hver enkelt bedrift skal kartlegge, registrere og redusere matsvinn (Stensgård & Hanssen, 2018, s. 2). Vinteren 2017 ble det enighet i matbransjen om supplerende holdbarhetsmerking. «Best før» dato ble byttet ut til «Best før, ofte god etter» som et tiltak for å redusere matsvinn hos forbrukeren (Mattilsynet, 2017).

Bakgrunn for problemstilling

Gjøres det nok for å forhindre matsvinn? Det finnes lite forskning på hvordan serveringsbransjen alene arbeider med matsvinn i dag (Stensgård & Hanssen, 2018, s. 1). Formålet med denne artikkelen er å gi et lite innblikk i hvordan serveringsbransjen håndterer matsvinn og matavfall. Funnene kan være interessante for utarbeidelsen av de nye læreplanene, gjeldene fra 2020 i de ulike programområdene i restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2018). Kompetansemål om matsvinn er ikke spesifisert i de nåværende læreplanene i vg2 RM-fag (Utdanningsdirektoratet, 2006, 2007). I artikkelen Bærekraft i restaurant- og matfag - undervisningspraksis og elevens kompetanse (2017, s. 44 - 53) nevner halvparten av yrkesfaglærerne i restaurant- og matfag, at kildesortering burde vært bedre på skolene (Ukjent bachelorstudent, 2017).

Problemstillingen som skal besvares i denne artikkelen er: *Hvordan arbeider serveringsbransjen med matsvinn og reduisering av matavfall?*

Begrepsforklaring

Generell betegnelse på matsvinn og matavfall er «nyttbar mat» og «ikke nyttbar mat». Mat som produseres og kan spises av mennesker, men som kastes på grunn av utgått dato, feil håndtering, feilmerking, eller brukes til annet bruk enn menneskeføde er spiselig matsvinn (Matvett, 2016a). Spiselig matsvinn blir til matavfall i det øyeblikket det kastes. Ikke nyttbar mat er i hovedsak mat som ikke kan spises av mennesker, som bein, skall og skinn (Helgesen, 2015, s. 8).

Metode

For å få tilgang til flere respondenter er det benyttet kvalitativt telefonintervju for å dekke et større område enn bare Osloområdet. Metoden er også tidsbesparende og kan gå mer i dybden ved å stille åpne spørsmål. Ulempen kan være at informanten ikke ser intervjuer, noe som kan redusere oppvarmingen til intervjuet (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 178).

I arbeidet med intervjuguiden ble forskningsspørsmålet utarbeidet først. Ved å spørre «hvordan arbeider serveringsbransjen», peker retningen på kvalitativmetode (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 139-140). Deretter ble syv semistrukturerte spørsmål utarbeidet ut ifra forskningsspørsmålet. En huskeliste med informasjon om hvordan start til slutt skulle foregå i intervjuet ble laget for å sikre at informantene skulle få best mulig og lik opplevelse av telefonintervjuet. I tillegg ble det benyttet et notatark med hjelpeord for naturlige oppfølgingsspørsmål (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 170).

Utvalg av informanter

Respondenter ble tilfeldig valgt ut etter kriteriene liten bedrift, mellomstor bedrift og stor bedrift ifra restaurant- og matfagene, med dekning fra Trondheim til Oslo. For å finne kontaktinfo til bedriftene, ble Googlesøk brukt. Grunnet laber respons ble eget nettverk benyttet gjennom Facebook, SMS eller «kontakt oss» på min private hjemmeside. Serveringsstedene som er representert er to til tre bedrifter i samme bransje. Følgende bransjer er representert: Bakeri, konditori, kantine, hotell, restaurant, ferskvaredisk, båt, sykehus, sjømathandler, catering og kafe, totalt 18 stk.

Telefonintervju

Intervjuene ble gjennomført i midten av januar til begynnelsen av mars, våren 2018. Respondentene fikk informasjon i forkant om hvilket formål, tidsbruk, anonymitet og at intervjuet kunne avsluttes når som helst. I begynnelsen av intervjuet ble samme informasjon gitt, hvor alle samtykket til å intervjues. Ingen var under 15 år og ingen sensitive spørsmål ble stilt (Fossheim, 2015). Flere respondenter ble spurt om de kjente noen som jobbet i en annen serveringsbransje, og telefonnummer ble utvekslet etter at vedkommende hadde svart ja takk, til å bli intervjuet. Ifølge Johannsen. m. flere (2016) kalles dette for snøballeffekten, ved at en ble intervjuet og et nytt ble til (Johannessen, Christoffersen & Tufte, 2016, s. 119-120). Etter 18 telefonintervjuer var metningsgraden nådd, da kom det ikke frem noe nytt. Intervjuene varte fra fire til tolv minutter. Etter hvert intervju ble respondenten takket for å ha stilt opp, og skriftlig takket i etterkant.

Transkribering og analyse

Telefon og lydopptaker på iPad ble brukt for å ta opp lyd. Lydopptakene ble transkribert og slettet etter transkribering. Ferdig transkribert tekst ble gjennomgått og gjengitte navn som kunne bli gjenkjent ble anonymisert.

De transkriberte tekstene ble analysert i et analyseskjema med utgangspunkt i spørsmålene fra intervjuguiden. Deretter ble meningsenhetene kategorisert, sortert og telt slik at resultatene omfatter både kvantitative funn og utdypende kvalitativ tekst. Til slutt ble funnene tolket, sammenlignet og sammenfattet i resultatkapittelet.

Resultat

I dette kapitlet vil funnene bli presentert todelt som et resultat av telefonintervjuene. Kvalitativ i form av tekst, og kvantitativ svarfordeling vil bli vist i ulike diagram som en oppsummering til slutt. Kategoriene som kom frem i analysen er delt inn i *tiltak, håndtering og begrunnelse*. For å belyse innholdet vil sitater bli brukt.

Eksempler på tiltak i dag

Funnene viser små forskjeller mellom de ulike serveringsstedene når det gjelder håndtering av matsvinn og reduisering av matavfall. Informantene forteller om både fokus og bevissthet rundt matsvinnproblematikk. Det å fryse ned rester, benytte avskjær til sauser og kraft fremmer en bevisstgjøring om å lage så lite matsvinn som mulig i det daglige arbeidet. Bruk av hele råvaren gjør kokkene kreative, som finner inspirasjon gjennom leverandører, sosiale medier og matblogger. Gamle tradisjoner er kommet tilbake og seige kjøttstykker som vanligvis blir unngått å kjøpe blir langtidsstekt natten over. Å være konkurransedyktig i forhold til kunden er viktig med tanke på matsvinn. Rester fra produksjon, råvarer og andre retter blir brukt til å lage nye retter. Den mest brukte formen for å bruke opp matsvinn er dagens rett.

Enkelte serveringssteder som har buffet veier matavfall fra gjestene, reduserer tallerkenstørrelsen og gir beskjed i form av skilt på buffeten om å forsyne seg flere ganger. Ved å kalkulere porsjonsstørrelser i menyer og tilby mer saus i á la carte restauranter, gis en bedre kontroll over matsvinn fra gjesten.

Flere serveringsteder har begynt med appen *Too Good To Go* og prisreduering av matvarer. Da «gir man igjen til miljøet» ved at maten blir spist til en redusert pris, fremfor å kaste den. Etter arbeidsdagen er over kan personalet ta med rester eller dagens brød. Noen får gratis personalmat på jobb. Overskuddsmat fra avbestilte selskap blir donert bort til veldedighet. For å redusere mengden av eksisterende matavfall, blir matkvern brukt. Denne tar bort 75 % av vekten, og sporstoffer er det eneste som er igjen. Kjøp av dato varer «best før, men ikke dårlig etter» gir en bedre avkastning for økonomi og miljø i arbeidet med å redusere matsvinn.

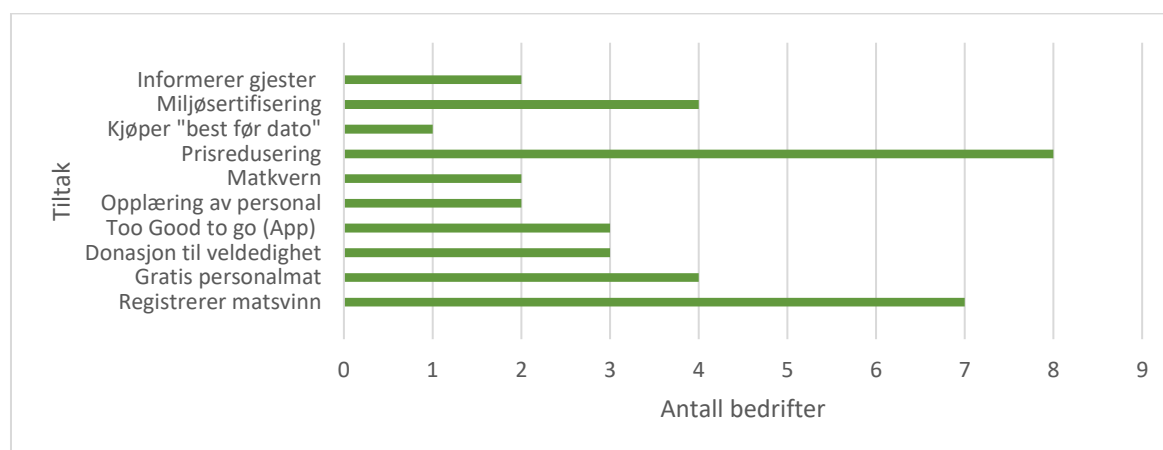
Registrering av matsvinn gir bedriftene full kontroll over hva og hvor mye som blir kastet. Gjennom KuttMatsvinn 2020, fyrtårnsertifisering og kommunal- sertifisering, gis opplæring i registrering, kartlegging og tips til hvordan arbeide med reduisering av matsvinn. Matsvinnkurs til ansatte bidrar til god varekontroll på kjøll og frys.

I småbedrifter er hovedforskjellen at serveringstedene bruker kreativitet til å lage nye retter av matsvinn. Etterfulgt av å gi gratis overskuddsmat til personalet. Småbedrifter består av kantine,

restaurant, catering og kafe og sjømathandler. I mellombedrifter er hovedforskjellene at de er opptatt av menneskelig svikt, datomerking, holdbarhet og nedprising. Etterfulgt av registrering av matsvinn og donere overskuddsmat til veldedighet. Mellombedrifter består av bakeri, konditori, ferskvarer og catering. I store bedrifter er hovedforskjellen å registrere matsvinn og minske mengden matavfall som kjøres bort. Etterfulgt av kildesortering og miljøsertifisering. Store bedrifter består av båt, hotell, hele kjeder, catering og sykehus.

Nedenfor vises diagrammer med oversikt over antall svar som en oppsummering.

Figur 1. Resultater fra eksisterende tiltak om håndtering av matsvinn og matavfall

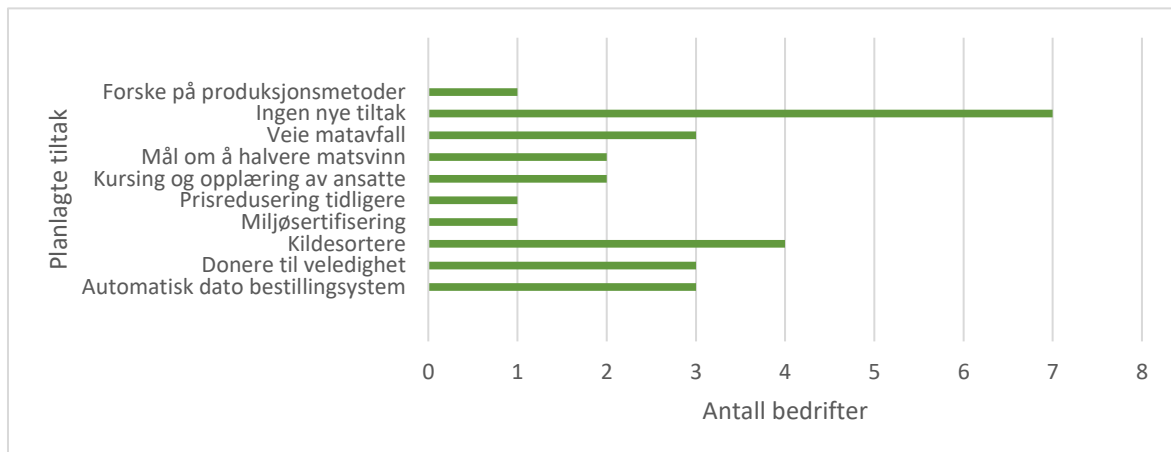


Figur 1. viser tiltak som gjøres i arbeidet med matsvinn og reduisering av matavfall i serveringsbransjen i dag. Registrering av matsvinn og nedprising skiller seg ut i høyest grad. Av disse er det 4 som er medlem av en miljøorganisasjon. Noe som kan tyde på serveringsbransjen jobber målrettet med matsvinn uten støtte og hjelp.

Planlagte tiltak for å redusere matsvinn

Med bakgrunn i mye matsvinn hos forbruker «som har angst for datomerking» jobbes det med å utvikle et automatisk system for å få bort menneskelig kontroll på datomerking. Systemet vil gi en bedre vareflyt og fører til færre feilbestillinger. Samtidig vil bedriftene ha bedre opplæring om hvordan redusere matsvinn i form av kurs. Å synkronisere varelager i flere avdelinger vil gi en bedre oversikt. Lage miljøplan, bli miljøsertifisert og tilgang til å kildesortere viser miljøbevissthet. Flere nevner at de gjerne vil donere overskuddsmat til veldedighet, men på grunn av økonomi har hverken bedriften eller veldedighetsorganisasjonene mulighet eller kapasitet til å hente maten. «Dermed må vi kaste maten rett i søpla». Å forske på produksjonsmetoder for å minske matsvinn er også et av tiltakene som nevnes.

Figur 2. Viser planlagte tiltak i fremtiden i arbeidet med matsvinn og reduisering av matavfall

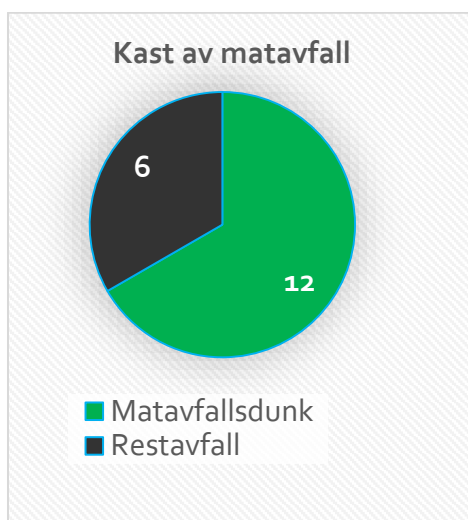


Figur 2. viser planlagte tiltak i fremtiden. Det at 7 bedrifter ikke har planer om nye tiltak, forklares med at bedriftene nettopp har innført tiltak. Kildesortering er det som skiller seg ut i høyest grad sammen med ønske om å donere og opprette automatisk bestillingssystem. Resultatene viser at eksisterende tiltak er ganske lik fremtidens tiltak, uavhengig om bedriften er medlem av bransjeavtalen eller miljøsertifisert.

Håndtering av matavfall

Bedriftenes matavfall kastes i egen beholder for matavfall eller i restavfallet. På oppfølgingsspørsmål om bedriftene visste hva matavfall blir brukt til var det flere svar. Matavfall blir omgjort til dyrefor, biogass, kompostering og forbrenning. Kildesorteringssystem er ikke tilgjengelig i alle kommunene. Seks av atten serveringssteder kaster matavfall i restavfall. Flere bedrifter har ansvar for å kjøre bort avfall selv fordi kommunene ikke tilbyr tjenesten med henting av avfall.

Figur 3. Viser hvor matavfall blir kastet



Figur 4. Viser hva matavfall blir brukt til



Tolkning av diagram 3 og 4 er at fem av bedriftene som svarte vet ikke til hva matavfall blir brukt til, går sannyneligvis til forbrenning. Restavfall som går til forbrenning blir brukt til sementproduksjon og fossilt brensel og erstatter mengden av kull (Renovasjon i Grenland, udatert).

Begrunnelse for å redusere matsvinn

Funnene viser at 16 av serveringssteder arbeider målrettet med matsvinn av økonomiske årsaker, mens 2 bedrifter sier at de ikke er opptatt av økonomi. Å redusere matsvinn gjennom planlegging og tiltak gir en økonomisk gevinst på to ulike måter. Lavere innkjøpskostnader og også lavere kostnader for å bli kvitt matavfallet. Vanligvis blir overskuddsmat til matavfall som bedriften må betale for å få fraktet bort. Ved å redusere prisen og kvitte seg med matsvinn blir antall kg matavfall mindre. Bedriftene tjener penger ved å sette ned prisen slik at det blir færre kg matavfall å kjøre bort. En vinn-vinn situasjon for alle parter, spesielt for miljøet.

Det er imidlertid ikke alltid ulike tiltak sees i sammenheng. Ved et serveringsted gikk holdbarheten på varer ofte ut pga. feilbestillinger og varer ble glemt på kjølerom. Samtidig veier bedriften matavfallet fra gjestene og bruker matavfallskvern til å redusere antall kg matavfall. Bevisstheten rundt matsvinn kan tolkes slik at bedriften bryr seg om matsvinn, men får det ikke helt til.

Selv om det økonomiske perspektivet er en fremtredende begrunnelse for å redusere matsvinnet uttrykker også halvparten av informantene at tiltakene er begrunnet ut ifra en miljøgevinst for samfunnet.

Resultatenes pålitelighet

Resultatene er et produkt av en undersøkelse gjennomført av en yrkesfaglærerstudent som forsker for første gang, men med veiledning. Selv om materialet er analysert tre ganger for å sjekke at det var korrekt, kan manglende rutine i intervju situasjonen bidratt til svar som en mer erfaren forsker kunne utdypet bedre. Det er også viktig å poengtere at funnene er basert på informantenes subjektive svar i intervjuene, og ikke basert på for eksempel observasjon som kanskje kunne gitt andre resultater.

18 intervjuer dekker selvfølgelig heller ikke hele serveringsbransjen, men kan likevel gi et oppdatert innblikk i arbeidet med matsvinn og matavfall. Sees resultatene i denne artikkelen i sammenheng med resultatene i rapporten «Matsvinn i Norge» (2018) er det flere likhetstrekk over ønsket tiltak og funnene i denne artikkelen. Blant annet registrering og veiing av matsvinn (Stensgård & Hanssen, 2018).

Diskusjon

Diskusjonen vil handle om to ting, funn i resultatkapitelet og læreplan i Vg2 RM-fag.

Bransjeavtalens mål om å halvere matsvinn innen 2030 kan bli vanskelig å nå. Både fordi det er vanskelig å unngå noe svinn i produksjon og servering, men også fordi det kan være vanskelig å organisere alternativ bruk av matsvinnet. Ofte har serveringsbransjen ingen andre muligheter enn å kaste overskuddsmat som kunne vært unngått (Klima- og miljødepartementet, 2017; Matvett, 2016a).

En forklaring kan være det økonomiske aspektet. Bedriftene har på den ene siden ikke økonomi til å levere overskuddsmat til veldedighet, noe som også gjelder mottakeren på den andre siden. Organisasjonene blir for eksempel ringt opp av bedrifter som ønsker å donere, men har ikke ressurser til å hente. Denne sammensatte utfordringen reduserer serveringsbedriftenes mulighet til å donere overskuddsmat.

Det kan være vanskelig å være miljøbevisst når kommunene ikke tilbyr kildesortering eller henting av avfall. Blandet restavfall går til forbrenning i stedet for at matavfall blir sortert ut og gjenvunnet til biogass, dyrefor eller kompostering (KlimaOslo, 2017). For serveringsbransjen som ønsker å være miljøbevisste er dette frustrerende. Utsatte bedrifter er små serveringsteder uten ekstra kapital. Å få miljøsertifiseringsbevis er ikke mulig uten at kildesortering er på plass, ifølge funnene fra resultatkapitelet.

I den eksisterende læreplanen for Vg2 RM-fag brukes begrepet avfall, men ikke matsvinn (Utdanningsdirektoratet, 2006, 2007). Å innføre matsvinn som et eget begrep kan gi en bedre konkretisering enn i nåværende læreplaner hvor tolkningen er mer åpen. Et eksempel fra gjeldene læreplan i kokk- og servitørfag er «gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering» (Utdanningsdirektoratet, 2007, s. 5). Her ligger naturligvis matsvinn inne i kompetansemålet, men er likevel ikke spesifisert. Dette er noe som kan endres i de nye læreplanene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag som trer i kraft fra høsten 2020 (Utdanningsdirektoratet, 2018).

I artikkelen Bærekraft i restaurant- og matfag - undervisningspraksis og elevens kompetanse (Bachelorstudent, 2017, s. 44-53) kommer det frem at yrkesfaglærerne ønsker å lære elevene hvordan man skal kildesortere i praksis. På grunn av skolens/kommunens sorteringssystem er dette likevel ikke alltid mulig. Hvordan skal elever i restaurant- og matfag lære å sortere matavfall, glass, metall, plast og papp i praksis hvis ikke mulighetene er tilstede? På den ene siden arbeider man sammen for å redusere matsvinn generelt og utnytte spiselig matsvinn, mens på den andre siden er matavfallshåndteringen glemt (FN-sambandet, 2018; Klima- og miljødepartementet, 2017;

KlimaOslo, 2017; Matvett, 2016c). Kanskje kan et utvidet samarbeid mellom serveringsbransjen og kommunene være neste steg i arbeidet med matsvinn og matavfall?

Oppsummering og konklusjon

Hvordan arbeider serveringsbransjen med matsvinn og redusering av matavfall?

Funnene i undersøkelsen viser at bedrifter i serveringsbransjen gjennomfører flere tiltak for å redusere matsvinn og en bærekraftig håndtering av matavfall selv om de ikke er forpliktet gjennom miljøsertifisering eller bransjeavtale. Tiltakene omfatter både planlegging og organisering av innkjøp, porsjonering, alternativt bruk av overskuddsmat og sortering av matavfall. Utfordringene er først og fremst at ulike tiltak ikke nødvendigvis trekker i samme retning. Det er for eksempel vanskelig å donere overskuddsmat fordi det koster mer tid og penger enn det både bedrifter og organisasjoner kan ta seg råd til. Det er også vanskelig å sortere matavfallet miljøvennlig når kommunen ikke skiller mellom matavfall og restavfall. Da må bedriften bekoste egen bortkjøring av matavfallet.

Det skiller noe mellom hvordan små, mellomstore og store bedrifter arbeidet med matsvinn. I småbedrifter er hovedforskjellen at serveringstedene bruker kreativitet til å lage nye retter av matsvinn og at overskuddsmat gis til personalet. I mellomstorebedrifter er de i tillegg mer opptatt av menneskelig svikt, datomerking, holdbarhet, nedprising, registrering av matsvinn og donere overskuddsmat til veldedighet. I store bedrifter er de også opptatt av kildesortering, miljøsertifisering registrere matsvinn og minske mengden matavfall som kjøres bort.

Når informantene i undersøkelsen blir bedt om å begrunne hvorfor de arbeider med matsvinn er det økonomiske perspektivet fremtredende selv om enkelte også trekker inn miljøperspektivet og samfunnsansvaret. At det er god økonomi å jobbe for å redusere matsvinn og håndtere matavfallet på en miljømessig forsvarlig måte er likevel en vinn-vinn situasjon for både serveringsbransjen og miljøet.

Litteraturliste

FN-sambandet. (2018). FNs bærekraftsmål. Hentet fra <https://www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017). How close are we to #ZeroHunger? THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD 2017. Hentet fra <http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/>

Fosshem, H. J. (2015). Samtykke. Hentet fra <https://www.etikkom.no/FBIB/Temaer/Personvern-og-ansvar-for-den-enkelte/Samtykke/>

Helgesen, H. (2015). Matsvinn og matavfall i Norge. Hvor mye spiselig mat kastes? Hva er årsakene og miljøeffektene? Hentet fra <https://brage.bibsys.no/xmlui/bitstream/handle/11250/2437366/NILF-Diskusjonsnotat-2015-03.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Johannessen, A., Christoffersen, L. & Tuft, P. A. (2016). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode (5. utg.). Oslo: Abstrakt.

Klima- og miljødepartementet. (2017). Avtale om å redusere matsvinn. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-redusere-matsvinn/id2558931/>

KlimaOslo. (2017). Se hva som skjer med den grønne posen din! Hentet fra <http://www.klimaoslo.no/2017/03/24/kjorer-pa-matavfallet-ditt/>

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). Det kvalitative forskningsintervju (Interview[s] learning the craft of qualitative research interviewing, 3. utg., 2. Oppl.). Oslo: Gyldendal akademisk.

Mattilsynet. (2017). Om supplerende holdbarhetsmerking. Hentet fra https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/om_supplerende_holdbarhetsmerking.28878

Matvett. (2016a). Bransjeavtale om matsvinn. Hentet fra <http://matsvinn.no/bransjeavtale-om-matsvinn/>

Matvett. (2016b). Om matsvinn. Hentet fra <http://matsvinn.no/om-matsvinn/>

Matvett. (2016c). Serveringsbransjen tar grep om matsvinnet. KuttMatsvinn 2020. Hentet fra [http://matvett.no/servering/Renovasjon_i_Grenland_\(udatert\).Restavfall](http://matvett.no/servering/Renovasjon_i_Grenland_(udatert).Restavfall) <https://rig.no/avfall-og-sortering/hvordan-sortere-avfall/restavfall>

Stensgård, A. E. & Hanssen, O. J. (2016). Matsvinn i Norge 2010-2015 Sluttrapport fra ForMat-prosjektet Østfoldforskning. Hentet fra <https://www.ostfoldforskning.no/media/1693/format-rapport-2016-sluttrapport.pdf>

Stensgård, A. E. & Hanssen, O. J. (2018). Matsvinn i Norge. Rapportering av nøkkeltall 2016. Hentet fra <https://www.ostfoldforskning.no/media/1788/or0618-matsvinn-i-norge-rapportering-av-noekkeltall-2016.pdf>

Ukjent bachelorstudent. (2017). Bærekraft i restaurant- og matfag - undervisningspraksis og elevens kompetanse (s. 44 - 53). Yrkesfaglærerstudenter forsker videre. - en antologi basert på 19 bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus, 2017. Oslo: Institutt for yrkesfaglærerutdanningen. I H. Spetalen & B. Eben (Red.). Hentet fra <https://fagarkivet.hioa.no/nb/item/asset/dspace:5192/Yrkesfaglærerstudenter%20forsker%20igjen%20-%20En%20antologi%20fra%20yrkesfaglærerutdanningen%20i%20restaurant-%20og%20matfag%20-%20HiOA%20-%202017.pdf>

Utdanningsdirektoratet. (2006). Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2 (MFG2-01). Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/MFG2-01/>

Utdanningsdirektoratet. (2007). Læreplan i felles programfag Vg2 kokk og servitør Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Vurdering>

Utdanningsdirektoratet. (2018). Ny tilbudsstruktur for yrkesfaglige utdanningsprogram. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/forsok-og-pagaende-arbeid/ny-tilbudsstruktur-og-nye-lareplaner-pa-yrkesfag/ny-tilbudsstruktur-i-fag--og-yrkesoplingen/>

Anbefaling av alkoholfrie drikkevarer i restaurant -Hvordan organiseres opplæringen i bedrift?

Sammendrag

Interessen for alkoholfrie drikkevarer har økt, og tilbudet av alkoholfrie kvalitetsprodukter er lett tilgjengelig. Enkelte anerkjente spisesteder har allerede fokus på hvordan alkoholfrie drikkevarer og mat kan kombineres på en god måte.

I denne artikkelen har jeg valgt å undersøke både tilbudet og interessen for hvordan alkoholfrie drikkevarer kan kombineres med mat er i restaurantbransjen, og om alkoholfri drikke til mat er en del av opplæringen for servitørlæringer.

For å kartlegge dette har jeg valgt kvalitativt intervju som metode. Jeg har valgt ut tre forskjellige serveringssteder med en faglig leder og en 2. års lærling på hvert sted som informanter.

Problemstillingen min er: Hvordan er interessen for å kombinere alkoholfri drikke og mat i serveringsbedrifter, og hvordan organiseres opplæringen i forhold til dette temaet?

Resultatene viser at restaurantansatte opplever at gjestenes interessen for å benytte alkoholfri drikke til mat er økende. To av tre faglige ledere og lærlinger viser også interesse for hvordan alkoholfri drikke og mat kan kombineres.

Det er primært juice det benyttes i kombinasjon med mat. Alle serveringsstedene har minst ett juicealternativ, mens to av serveringsstedene har et variert utvalg av juice som anbefales til rettene. På serveringsstedene hvor det er et godt utvalg av juice, er interessen hos informantene større enn der det alkoholfrie tilbudet til mat er mer begrenset.

Opplæring i forhold til alkoholfri drikke og mat i kombinasjon er ikke organisert på noen av stedene. Kanskje fordi dette temaet ikke er tydelig presisert i Vg3 læreplanene. Det viser seg likevel at det foregår en uorganisert, men jevnlig opplæring på de stedene som har et variert alkoholfritt tilbud. Det kan se ut til at produktutvalg både er et resultat av, og påvirker, interesse og kunnskap for temaet alkoholfri drikke og mat og som dermed får betydning for om servitørlærlingens får opplæring om dette temaet.

Det er en felles oppfatning blant informantene at dersom læreplanen hadde vært mer tydelig på kompetansemål i forhold til mat og alkoholfri drikke i kombinasjon, kunne dette gitt en bredere fagkompetanse til faglærte servitører.

Introduksjon

Det ser ut til at det er en endring generelt i samfunnet rundt alkoholfrie alternativer og folks bevissthet rundt god alkoholfri drikke. I dag selges kvalitetsjuice i dagligvareforretninger, og Vinmonopolet har et rikt sortiment av alkoholfri drikke.

Det er flere grunner til ikke å ønske alkohol, og både livsstil og livssyn er blant disse. Sunnhet og helse har større oppmerksomhet enn noen gang, og det er mer fokus på kvalitet når det gjelder hva vi drikker og spiser. Gjestenes forventninger til et alkoholfritt alternativ til maten kan derfor også være i endring.

Enkelte anerkjente restauranter i dag tilbyr sin egen alkoholfrie drikkemeny til maten, hvor de også blander drikken selv ut fra råsafter, slik at de kan styre syre- og sødmenivået.

Vinkelneren Zimmermann, fra den tidligere Michelin-restauranten Ylayali i Oslo, sier i et intervju til Dagbladet i 2015 at «det skal være spennende og kvalitetsorientert selv om det er alkoholfritt. Dessuten trenger maten det. Det er en del av opplevelsen». «Utvalget av alkoholfri drikke har tydelig endret seg» sier tidligere vinner av Norsk og Nordisk mesterskap for vinkelneren Liora Levi i samme intervju (Hommelsgård, 2015).

Hva gjør egentlig fravær av alkohol i drikke til mat? Det er i utgangspunktet til retter med mye fett alkoholen pleier å poengteres. Den vil da ha en rolle rundt det å rense opp i både munn og mage. Friskhet gjør mye av samme nytten, og finnes i flere alkoholfrie drikker. (Vinmonopolet, 2009).

Kokken tenker smaksbalanse ved tilberedning av matretter. Servitørens rolle er å utvide balansen i måltidet med drikkevarer som passer til. Når servitøren skal sette drikke til mat er smak og aroma i fokus uavhengig om det er alkoholholdig eller alkoholfritt som settes til. Hvor mye friskhet(syre) og tannin vinen har er viktig når man skal sette det med mat. Friskhet er ikke vanskelig å finne i alkoholfrie alternativer, eksempler er limonade og friske eplejuicer. Tannin kan man finne i for eksempel sort te, kaffe og i noen frukt- og bærmoster (Vinmonopolet, 2009).

I rapporten fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen står det at «Serveringsbransjen opplever at fagkompetanse er avgjørende dersom norsk reiseliv skal kunne tilby de reisende unike mat- og drikkeopplevelser av høy kvalitet» (Sundquist, 2016, s. 35 & 36). Det er et ønske i rapporten om å «styrke drikkekunnskaper og kompetanse i å koble sammen smaker, og service i læreplanene for Vg2 kokk- og servitørfaget og Vg3 servitørfaget» (Sundquist, 2016, s. 38). I læreplanen til Vg3 servitørfag er det to kompetansemål i programfaget drikke, mat og servering som kan knyttes til kunnskap om alkoholfri drikke til mat: «gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin og de alkoholfrie alternativene, inkludert kaffe og te» og «anbefale drikke og mat i kombinasjon» (Utdanningsdirektoratet, 2008).

Bransjen har lenge hatt fokus på vin og mat i kombinasjon. En anerkjent videreutdanning innen serveringsbransjen er å utdanne seg til vinkelner. Det er ikke så mange år siden øl ble populært og mikrobryggerier poppet opp. På lik linje som man kan bli vinkelner, kan man nå bli ølkelner. Hva har så skjedd på området alkoholfri drikke og mat i kombinasjon med tanke på dem som skal kunne anbefale dette i sitt daglige arbeid? Problemstillingen min er derfor: *Hvordan er interessen for å kombinere alkoholfri drikke og mat i serveringsbedrifter, og hvordan organiseres opplæringen i forhold til dette temaet?*

Begrepsforklaring

Med begrepet interesse ønsker jeg å finne ut om det er en opptatthet av alkoholfri drikke til mat hos gjestene, og om serveringsstedene og informantene er opptatt av alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. Jeg velger å bruke etterspørsel, produktutvalg, fokus og engasjement for å speile graden av opptatthet (Svendsen, 2018).

Med spørsmål om organisering av opplæring ønsker jeg å se nærmere på om det finnes en planlagt undervisning, veiledning og trening i forhold til alkoholfri drikke og mat i kombinasjon (synonymordboka, udatert).

Alkoholfri drikke er drikkevarer som inneholder under 0,7 volumprosent alkohol (Vinmonopolet, 2009).

Metode

Metode er en systematisk tilnærming der målet er å komme frem til ny kunnskap. Det er brukt kvalitativ metode med intervju som datainnsamlingsverktøy i denne artikkelen. Jeg har brukt Kvale og Brinkmanns (2017) sju faser som struktur. Fasene er tematisering, planlegging, intervju (datainnsamling), transkribering, analysing, verifisering og rapportering. Fasene sier noe om hva man må ta hensyn til gjennom forskningsprosessen.

Utvalg av informanter

Det ble intervjuet en faglig leder og en andreårs serveringslærling ved tre serveringssteder på Østlandet. Alle stedene hadde forskjellige konsepter: Gourmet, Brasserie og Selskapsservering. Et serveringssted samarbeidet med et opplæringskontor mens to av serveringsstedene var uavhengige lærlingebedrifter. Stedene ble ikke valgt tilfeldig, men var et strategisk utvalg (Kvale og Brinkmann 2017) basert på at samtlige steder hadde fokus på mat og drikke i kombinasjon. I tillegg ønsket jeg å

dekke en viss bredde i restaurantbransjen og at det var andreårs lærlinger på stedene. Tidsrammen for forskningen hadde også betydning for utvalg av serveringsbedriftene. Jeg kjente ingen av informantene på forhånd. Informantene er gjort anonyme.

Datainnsamling

Med spørreordet hvordan i problemstillingen er det relevant å bruke kvalitative intervjuer som metode. Siden jeg ønsket å komme i dybden var det naturlig med kvalitativt intervju som metodeteknikk (Kvale og Brinkmann, 2017). Malen for intervjuene var en semistrukturert intervjuguide med tre hovedspørsmål. Alle spørsmålene hadde punkter under for å kunne stille oppfølgingsspørsmål, og for å sikre svar som var relevante for problemstillingen. Jeg hadde også et spørsmål om de ønsket å tilføye noe mer på slutten. Dette ble gjort så informantene hadde mulighet til å tilføre annen informasjon som de mente var relevant (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016).

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, derfor var antrekk og førsteinntrykk tenkt igjennom før møte med samtlige informanter (Kvale & Brinkmann, 2017). Jeg startet intervjuene med å takke for at de tok seg tid. Både ved første kontakt via et informasjonsbrev på mail, og før intervjuingen informerte jeg om opptak av samtalen og at det var frivillig å delta. Prosessen etter endt intervju ble også forklart for informantene.

Transkribering og analysering

Da alle intervjuene var gjennomført, transkriberte jeg intervjuene. For å lette forståelsen på informantenes muntlige tale, omgjorde jeg dialekt til bokmål i skriftlig form. Etter transkriberingen, startet jeg med analyse. Jeg startet først med å skjule hendelser og personer som nevnes i intervjuet som lett kan kjennes igjen (Kvale & Brinkmann, 2017). Jeg gikk igjennom råmaterialet og trakk ut tekst som var relevant for undersøkelsen (Johannessen et al., 2016). Videre sorterte jeg meningsenhetene inn i to hovedkategorier basert på problemstillingens hovedfokus: Interesse og Opplæring.

Validitet og Reliabilitet

«Det er forskerens etiske ansvar å rapportere kunnskap som er så sikker og verifisert som mulig». Med verifisering kommer begreper som reliabilitet og validitet. Reliabiliteten henviser til hvor pålitelige resultatene er, validitet vil si hvorvidt en intervjustudie undersøker det den er ment å skulle undersøke. (Kvale & Brinkmann, 2017). Reliabiliteten kan svekkes i denne forskningsmetoden da det er kun et lite utvalg av mennesker som er med i forskningen. Dette er kun et innblikk i praksisen på de tre utvalgte stedene som er med. Mine data og funn kan ikke generaliseres til andre

serveringssteder med servitørlæringer (Kvale & Brinkmann, 2017). Andre faktorer som kan ha betydning for resultatenes pålitelighet er spørsmål under intervjuer som kan ha vært ledende. Faglige ledere og lærlingene kan ellers bevisst eller ubevisst forsøkt å fremstille seg selv bedre enn de er, eller jeg kan ha mistolket meningen deres. Når dette er sagt kan likevel funnene indikere noen momenter som kan være innspill til større forståelse for emnet og kanskje også bidra til at alkoholfri drikke og mat i kombinasjon vektlegges sterkere i læreplanene som kommer i 2020.

Resultater

Resultatene presenteres ut fra hovedkategoriene (1) interesse og (2) opplæring.

Interessen for å tilby alkoholfrie alternativer til mat

Det kommer fram på to av tre steder at gjestenes interesse for alkoholfrie alternativer til mat oppleves som økende og gjestene i større grad forventer et alkoholfritt tilbud.

En faglig leder sier om alkoholfri drikke og mat: «gjestene tenkte ikke den mat- og drikkekombinasjonen før... Jeg ble i hvert fall ikke lært opp til det som lærling. Så det har vært en stor utvikling. Gjestene forventer at man har juicer som kan tilpasses menyene eller rettene». En lærling bekrefter gjestenes interesse med «det er de (gjestene) som spør om å sette opp en sånn [drikke]pakke til de, til maten». En annen faglig leder mener det er for lite etterspørsel til at de fokuserer på alkoholfrie alternativer til mat, men at det kan være mer hensiktsmessig ved lunsjservering.

Når det snakkes om alkoholfri drikke til mat, trekker samtlige fram juice som alternativ. Alle kjenner til skandinaviske juiceprodusenter og produkter, men i varierende grad. Det er ikke fokus på alkoholfritt øl eller alkoholfri vin noen av stedene. Alle har et tilbud om juice som alkoholfritt alternativ til mat. Et serveringssted har en type juice til forrett, en til hovedrett, og en til dessert som standard alkoholfritt alternativ til vin. Dette uten at produktene nødvendigvis er tilpasset rettene som serveres. Her nevnes også mineralvann som alkoholfritt alternativ. Et annet serveringsstedet har en rekke juicealternativer i sortimentet og tilbud om å sette opp en juice-pakke til mat, dersom det etterspørres. På det tredje serveringsstedet kjenner de til mange forskjellige juiceprodusenter og tilbudene derfra. De tar inn et utvalg produkter fra disse produsentene. Her har de også en egen juicemeny som alternativ til vinmeny til rettene, som settes av vinkelner og kjellermester.

Det framkommer derfor en stor variasjon i tilbudet, fra et sted hvor de bare har en standard alkoholfri juicepakke utover mineralvannstilbudet, til en mer omfattende og variert tilbud av produkter for å tilpasse alkoholfri drikke til maten.

På alle tre serveringsstedene er det størst fokus og interesse for vin og mat i kombinasjon. Interessen for alkoholfri drikke til mat hos både faglige ledere og lærlinger varierer fra et sted til et annet.

De faglige lederne på to av stedene, hvor produktutvalget er variert, har et tydelig engasjement i forhold til alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. En av dem sier «det å kunne være et sted som kan tilby et variert utvalg til dem som ikke skal ha alkohol tror jeg er en fordel og noe vi kan få utrolig mye utbytte av». Lærlingene på de samme stedene viser sitt engasjement, og som en lærling sier «det gjelder jo å strekke seg mot horisonten når det kommer til den alkoholfrie siden også. Jo mer vi kan, og jo mer vi kan tilby og variere, så er det jo bare gøy». Samme lærling forteller om viktigheten ved alkoholfri drikke til mat at «det handler jo om at gjestene skal ha en best mulig opplevelse». Den andre lærlingen nevner at ved forespørsel om en alkoholfri pakke til maten «da blir det jo at hjernen må tenke litt da». På disse stedene forklarer en av lærlingene det spesielle med forskjellig juice, og hva det kan gå til. Blant annet snakker han om «Ringi nummer 9». Den er laget på stikkelsbær, aronia og solbær som er litt sånn kraftigere i stilen. Den hugger litt tak, litt sånn tanninaktig. Så veldig fint alternativ til rødvin».

På serveringsstedet med få alkoholfrie produkter produktutvalget viser både faglig leder og lærling betydelig mindre interesse for alkoholfri drikke til mat enn de andre. Faglig leder forklarer dette med at «... vinfaget er mye mer spennende. Vi føler kanskje at vin er viktigere enn det alkoholfrie tilbudet».

Opplæring

Det kommer fram at læreplanen ikke oppleves som et godt nok grunnlag for hva som bør vektlegges i forhold til alkoholfri drikke til mat. Det kommer også fram at det på fagprøven ikke fokuseres på alkoholfri drikke i kombinasjon med mat. En faglig leder får fram dette ved å si at «det er ikke på læreplanen, dessverre», og hun «savner litt mer retningslinjer på hva som er påkrevd i forhold til læreplanmålene». Det beskrives at kunnskap om vin til mat fremheves som viktig, og er nevnt mer enn andre drikkevarer i læreplanen. Samtlige faglige ledere legger dette til grunn for fokus i opplæringen.

De faglige lederne beskriver at opplæring av vin til mat foregår bevisst hele tiden ved å smake, lukte og kjenne på av hva som passer sammen. «Lærlingene får smake på rettene og smake på vinene, ikke så mye juice, for å skjønne hvordan syren bryter ned det fete i rettene og sånne ting», forteller en faglig leder.

De faglige lederne er utdypende når det gjelder utgangspunkt for forståelse av mat og drikke i kombinasjon, og bruker det å sette vin til mat som eksempel. De fremhever at kunnskap om råvarer og aroma, samt at smaksforståelse er svært viktig. Samtlige faglige ledere og lærlinger sier at trening og erfaring er avgjørende for å få denne kunnskapen og forståelsen.

To faglige ledere, som jobber der produktutvalget er variert, trekker frem at å kunne sette alkoholfri drikke, spesielt juice, til mat handler mye om det samme som vin til mat. «Vinen har jo aromabilder som er ganske klare, og tydelig sammenlignbare med frukt og bær og sånne ting».

Alle tre faglige ledere sier at de ikke har en organisert opplæring av alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. Det kommer likevel fram at det, på to av stedene der utvalget er variert, skjer en opplæring, men ikke satt i et bevisst system.

Opplæringen på de to uavhengige lærlingebedriftene foregår primært på serveringsstedet og opplæringen skjer oftest hvis gjestene etterspør alkoholfrie alternativer. «Da prater vi om det i fellesskap, for da er det jo veldig enkelt å trekke sammenligninger med vinene vi har valgt til menyen, hva som er bra med dem og hva skal man se etter i alkoholfrie alternativer». På et av stedene sier lærlingen at det også er «en til to personer som forklarer hvilke juicer som går til de ulike rettene». Den faglige lederen sier at «de får det jo på en måte [opplæringen] underveis i arbeidstiden sin. Hvor de selv begynner å kjenne hvilke juicer som kan passe bra og hva som man ser etter i de forskjellige juicene til de forskjellige rettene» En lærling sier om opplæringen av juice til mat at «det skjer i det daglige».

Serveringsstedet som samarbeider med et opplæringskontor forklarer at opplæringskontoret har ansvaret for opplæringen etter læreplanen og «Bedriften har ansvar for å gjenta, på en måte». I følge faglig leder har opplæringskontoret kurs i forskjellige drikkevarer som vin, øl, og kurs om alkoholfri drikke, som spesifiseres med mineralvannskurs, samt at Ringi-produkter blir nevnt.

Diskusjon

Etterspørselen, det vil si gjestenes interesse for alkoholfri drikke til mat, vurderes som økende ved serveringsstedene som har et variert og tilpasset tilbud. Samtidig vurderes etterspørselen som for lav til å fokusere på det alkoholfrie tilbudet på serveringsstedet med et begrenset utvalg. Ut fra dette er det vanskelig å se om etterspørselen varierer ut fra hva man faktisk kan få på stedet, eller om det mest sannsynlig er en økende etterspørsel som gjør at tilbudet utvikles. Selv om det ikke fokuseres spesielt på det alkoholfrie tilbudet på et av stedene, så har dette stedet likevel valgt å kunne tilby en juicepakke, noe som kan tyde på at det er noe interesse for å møte en økende etterspørsel.

Utvalget av alkoholfri drikke til mat kan sees i sammenheng med i hvilken grad serveringsstedet velger å fokusere på et slikt tilbud. Interessen for alkoholfri drikke og mat i kombinasjon kommer tydeligere fram hos informantene på de to serveringsstedene som har et variert tilbud av juice til mat, enn der tilbudet er begrenset. Dette kan tyde på at produktutvalg, og dermed fokus, har en betydning for interessen hos de som jobber på stedet.

Serveringsstedene som satser på å tilby alkoholfri drikke og mat i kombinasjon, og har et variert utvalg av alkoholfri drikke til mat har et jevnlig, men uorganisert opplæringstilbud til lærlingene i det daglige. Det kommer derfor fram at å arbeide på et sted som har interesse for temaet, samt at aktuelle produkter tilgjengelig, er av betydning for opplæringen i dag.

Det ser ut til at læreplanen, og også innholdet i fagprøven, medvirker til en lavere prioritering av organisert opplæring i forhold til alkoholfri drikke og mat i kombinasjon utover vin til mat. Opplæring av vin til mat drives fram av krav til opplæring og kunnskap som forventes på fagprøven, samt interesse for temaet vin. Det er satt i system med organisert opplæring og bevisst oppfølging ved serveringsstedene. Opplæring av alkoholfri drikke til mat skjer gjerne uorganisert, men er til stede i noen av lærlingenes hverdag. Det ser ut til at denne interessen og opplæringen utvikler seg uavhengig av innhold i læreplanen. Det virker som om økt etterspørsel og dermed økt tilbud på serveringsstedet har større betydning for opplæringen enn krav til kunnskap i utdanningen.

Det kommer fram i en rapport fra Utdanningsdirektoratet at fagkompetanse er avgjørende dersom norsk reiseliv skal kunne tilby de reisende unike mat- og drikkeopplevelser av høy kvalitet. Det er et ønske i rapporten å «styrke drikkekunnskaper og kompetanse i å koble sammen smaker, og service i læreplanene for Vg2 kokk- og servitørfaget og Vg3 servitørfaget» (Sundqvist, 2016, s. 38). En må anta at dette også innbefatter alkoholfri drikke og mat i kombinasjon i forbindelse med økt etterspørsel. Dette er ikke tatt inn i læreplanen, noe som kan medføre mer tilfeldig opplæring alt etter hvilken lærlingebedrift du er på. Hvis læreplanen hadde vært mer spesifikk ville opplæringen mest sannsynlig vært mer organisert, og kunne bidra til å styrke interessen og fagkompetansen på området.

Oppsummering og konklusjon

I denne artikkelen kommer det fram at interessen for alkoholfri drikke og mat i kombinasjon ser ut til å være økende blant gjester i serveringsbedrifter og at dette gir et bredere tilbud av alkoholfrie alternativer i serveringsbransjen enn tidligere. Utviklingen tyder på at alkoholfri drikke til mat kan bli et tilbud som vil være aktuelt ved flere serveringssteder enn det er i dag.

Organisering av opplæring på dette feltet oppleves per i dag som relativt tilfeldig, og baseres i stor grad på hva det enkelte serveringssted velger å gjøre.

Læreplanen for blant annet Vg3 Servitørfag ser ikke ut til å stimulere til organisert opplæring av mat og alkoholfri drikke i kombinasjon. Fortsatt fokuseres det mest på kombinasjonen mat og vin. Ved å bli mer tydelig vil læreplanen kunne bidra til en mer omfattende opplæring. Det kan eksempelvis være kompetansemål som omfatter opplæring rundt aroma og smaksforståelse, og råstofflære opp

mot å forstå balansen mellom drikke og mat. Mer spesifikt kan det handle om å kunne anbefale alkoholfrie produkter til mat og/eller kunne sette opp en alkoholfri drikkepakke til en meny.

Litteraturliste

- Hommelsgård, M. (2015, 5. desember), Alkoholfri drikke til maten: Det finnes så mye mer enn Farris og Munkholm! *Dagbladet*. Hentet fra: <https://www.dagbladet.no/tema/alkoholfri-drikke-til-maten-det-finnes-sa-mye-mer-enn-farris-og-munkholm/60472910>
- Johannessen A., Tufte, P. A., Christoffersen L. (2016). *Introduksjon til Samfunnsvitenskapelig metode* (5. Utg.). Oslo: Abstrakt forlag
- Kvale, S., Brinkmann, S. (2017), *Det kvalitative forskningsintervju* (3. Utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk
- Utdanningsdirektoratet (2008). *Læreplan i servitørfaget Vg3 / Opplæring i bedrift (SER3-01)*. Hentet fra https://www.udir.no/kl06/SER3-01/Hele/Komplett_visning
- Svendsen, H. F. L., (2018), *Interesse*. hentet fra <https://snl.no/interesse>
- Synonymordboka (ikke spesifisert), *Synonymer for opplæring*. Hentet fra <https://www.synonymordboka.no/no/?q=Opplæring>
- Sundqvist, N. (2016, 29. februar). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen*. Oslo: Utdanningsdirektoratet.
- Synonymordboka (ikke spesifisert), *Synonymer for organisering*. Hentet fra <https://www.synonymordboka.no/no/?q=organisering>
- Vinmonopolet (2009, november), *Alkoholfritt til mat og fest*, Vinmonopolet AS, hentet fra: https://www.vinmonopolet.no/medias/sys_master/root/hdd/ha6/8836210032670/Alkoholfritt-til-mat-og-fest.pdf

Kunnskap og bruk av ulike kjøttkvaliteter i Vg1- og Vg2-klasser i restaurant- og matfag

Sammendrag

Formålet med artikkelen er å undersøke hvordan Vg1- og Vg2-elever i restaurant- og matfag opplever sin egen kompetanse om temaet kjøtt og kjøttkvalitet, samt hvordan de kan overføre dette til praktisk arbeid. I framtiden kommer det å bli viktigere å utvikle gode kunnskaper om råvarer og råvarekvalitet – spesielt gjelder dette kjøtt og kjøttprodukter. Vi mennesker, som lever her på jorden, kan ikke leve videre på denne måten som vi gjør. I fremtiden bør vi bruke verdens ressurser på en ansvarlig måte og må derfor utvikle bærekraftige strategier for råvareproduksjon og -bruk. For å kunne gi en mer relevant undervisning, bør man som yrkesfaglærer være faglig oppdatert (Sylte, 2016).

For å undersøke elevenes opplevde kompetanse valgte jeg å benytte et kvantitativ spørreskjema rettet til Vg1- og Vg2-elever i 4 av 5 videregående skoler med RM-avdeling i Finnmark fylke. Resultatene fra datainnsamlingene indikerer at elevene opplever at de trenger mer målrettet undervisning om temaet råvarer og råvarekvalitet relatert til kjøtt og kjøttprodukter.

Introduksjon

Kunnskap om, og bruk av, råvarer og ulike råvarekvalitet kommer til å bli enda viktigere i framtiden. Massedyrehold blir en stadig større belastning for verdens økologi og et alt for høyt kjøttforbruk er helsemessig ugunstig for befolkning. Kvalitet kommer til å bli viktigere enn kvantitet. Derfor øker behovet for kunnskap om kjøttkvalitet og for å kunne bruke kunnskapen denne kunnskapen i daglig arbeid.

Et viktig aspekt er også å finne ut hva begrepet kjøttkvalitet innebærer (Omlor, 2010; Westphal, 2002). De såkalte etiske og bærekraftige kvalitetskriteriene blir stadig mer populære (Egelandsdal, 2014) og disse kriteriene kan ha en direkte innflytelse på for eksempel ernæringsfysiologiske-, bearbeidningstekniske- og sensoriske kvalitetskriterier (Meier, Böhrer, Hörtenhuber, Leiber, Meili & Oehen, 2014; Newcastle University, 2016; Storaker, 2015).

Disse aspektene kan føre til at kjøttporsjoner i framtiden blir mindre mens kvaliteten øker, samt at kjøtt kommer til å bli mer kostbart. Gitt en slik utvikling blir det viktig at elevene i restaurant- og matfag får en omfattende utdanning om kjøttkvalitetskriterier, behandling og produksjon.

Et startpunkt i et slikt utviklingsarbeid vil være å kartlegge hvordan elevene ved ulike skoler i Finnmark vurderer egne kunnskaper om kjøtt og kjøttkvalitet, og hvordan kunnskapene brukes i praktisk arbeid. Det er interessant å se hvilke forbedringspotensial elevene ser selv i forhold til undervisningen om temaet. Jeg valgte følgende problemstilling: *I hvilken grad mener elevene i RM-fag i Finnmark fylke at de kan vurdere kjøttkvalitet og bruker denne kunnskapen i praktisk arbeid?*

Sentrale begreper knyttet til problemstillingen

Kjøttkvalitet: er ønskede egenskaper av kjøtt som blir definert gjennom forskjellige kvalitetskriterier. Det finnes primære/objektive kvalitetskriterier som er naturvitenskapelig målbare. Det er for eksempel ernæringsfysiologiske (eks. fettsyrefordeling, næringsstoffinnhold), bearbeidningstekniske (eks. vannbindingsevne, pH-verdi) og hygienisk-toksiske (eks. mikroorganismer, sprøytemiddelkonsentrasjon) (Omlor, 2010; Westphal, 2002). Det finnes også sekundære/subjektive kvalitetskriterier. De er inndelt i sensoriske (utseende, lukt, smak, konsistens, lyd) og etiske. Etiske kvalitetskriterier har stor innflytelse på kjøttkvalitet (Egelandsdal, 2014). Konvensjonelt eller økologisk dyrehold, samt foret har betydning for fettsyresammensetning av kjøttet og smaken. Stress ved dyretransport eller slaktning gjør at kjøttet kan utvikle alvorlige kvalitetsskader, lik dårlig vannbindingsevne, seigt kjøtt med nedsatt holdbarhet på grunn av nedsatt pH-verdi (Meier, et al., 2014; Newcastle University, 2016; Storaker, 2015). Tre andre aspekter av de etiske kvalitetskriteriene, som blir mer og mer viktig for kundene er rettferdig handel (bøndene skal kunne leve fra eget arbeid), kortreist mat (kortere transportveier) og bærekraftig kjøttproduksjon (ansvar for etterkommende generasjoner) (Egelandsdal, 2014; Iversen, 2015).

Praktisk arbeid: Det betyr for både elevene og her i artikkelen: produksjon av matretter i skole og arbeidsliv.

Forberedende analyse av læreplaner

Først har jeg undersøkt læreplanene fra Vg1-restaurant- og matfag, Vg2-kokk- og servitørfag og Vg2-matfag. Jeg var på utkikk etter kompetansemål som har med problemstillingen min å gjøre. Da fant jeg følgende kompetansemål:

I Vg1-RM-fag finner vi i kompetansemål at:

- elevene skal kunne gjøre greie egenskaper fra råvarer i RM-fag

- elevene skal kunne vurdere råvarekvalitet og bruke kunnskapen i daglig arbeid
- eleven skal kunne vurdere råvarer ut fra etiske og bærekraftige kriterier (utdanningsdirektoratet, 2006)

I Vg2-felles-programfag kokk og servitør finner vi i kompetansemål at: «eleven skal kunne kvalitetsvurdere råvarer» (Utdanningsdirektoratet, 2007)

I Vg2-matfag finner vi i kompetansemål at: «eleven skal kunne vurdere kvalitet av råvarer» (Utdanningsdirektoratet, 2007)

Det betyr for mitt tema at elevene i Vg1 og Vg2 skal lære å vurdere kjøttkvaliteten. Vg1 skal det gjøre mer avansert enn Vg2, fordi Vg1 skal også vurdere ut fra etiske og bærekraftige kriterier og skal bruke kunnskapen i daglig arbeid.

Metode

Jeg har valgt en kvantitativ undersøkelse som metode i form av en skriftlig spørreundersøkelse til elevene i RM-avdelingene i Finnmark fylke. Jeg har designet et spørreskjema med sju lukkede og et åpent spørsmål. I fire spørsmål har jeg valgt en skala fra 1 til 9, hvor 1 var helt uviktig/helt uenig og 9 var svært viktig/helt enig. Dette valg har jeg gjort for å få elevene å reflektere omkring spørsmålene. Jeg har brukt påstander ved utforming av spørsmålene og valgt en formulering slik at elevene måtte tenke over svarene i stedet for å bare sette kryss (Grønmo, 2007; Johannsen, Tufte, & Christoffersen, 2015). Det åpne spørsmålet var en mulighet å gi forslag til hvordan kunnskap om råvarekvalitet kan forbedres.

I tillegg gjennomførte jeg en liten litteraturstudie og undersøkte læreplanene fra Vg1-restaurant- og matfag, Vg2- kokk- og servitørfag og Vg2-matfag. Jeg så etter kompetansemål som har å gjøre med vurdering av råvarekvalitet og bruket av dets kunnskap i praktisk arbeid.

Gjennomføring av spørreundersøkelsen

Først har jeg skrevet informasjonsbrev til 5 videregående skoler som har en RM-avdeling i Finnmark fylke. En skole har ikke gitt tilbakemelding mens 4 skoler deltok. Jeg hadde bestemt meg for å reise personlig til alle skolene, fordi jeg hadde lyst å bli kjent med avdelingene og gjennomføre min datainnsamling personlig. Jeg har fordelt spørreskjemaer i Vg1- og Vg2-klassene hos 4 av 5 videregående skoler med RM-avdelinger. Jeg informerte om at spørreundersøkelsen er frivillig og anonym. Da undersøkelsen ble gjennomført var jeg hovedsakelig tilstede i klasserom eller kjøkkenet for å svare på eventuelle spørsmål mens elevene fylte ut spørreskjemaene. Hvis ikke, hadde jeg

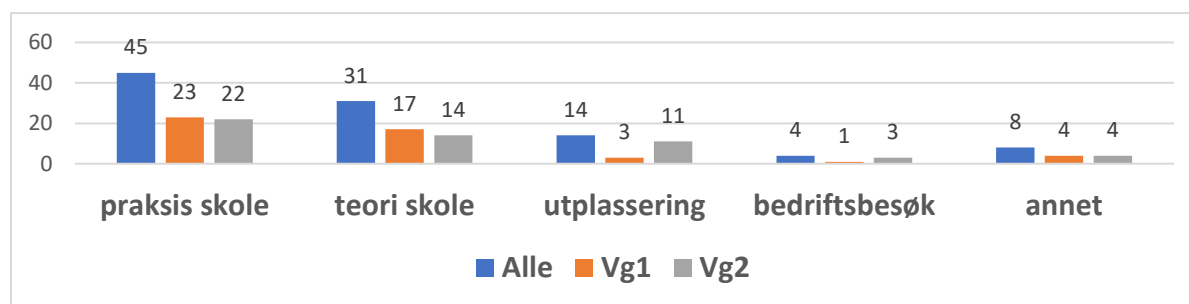
forberedende samtaler med lærere som gjennomførte undersøkelsen for å avklare eventuelle spørsmål om eventuelle uklare begreper. Elevene forstod spørsmålene og det var få spørsmål knyttet til utfyllingen. 49 av 53 elever deltok, 4 var syke. Seks Vg2- og to Vg1-elever har ikke svart på alle spørsmålene.

Analysen

Analysen av innsamlete data har jeg gjennomført i Excel der jeg har benyttet univariat analyse for å beregne fordeling og mål for sentraltendens. Resultatene er presentert i tabeller og diagrammer ordnet etter spørsmålene fra spørreskjemaet for å visualisere resultatene (Johannsen, Tuft, & Christoffersen, 2015).

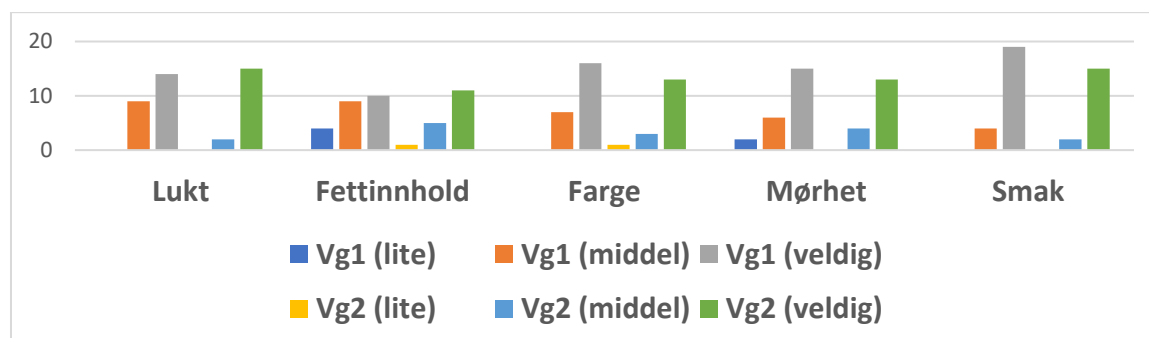
Resultater

Figur 1: Oversikt over hvor restaurant- og matfagelevne i Finnmark mener å ha fått opplæring om kjøtt og kjøttkvalitet.



Kommentar: I figur 1 ser man at de fleste elever lærer stoffet om kjøtt og kjøttkvalitet i skolene gjennom praktisk og teoretisk undervisning. Under svarsalternativ «annet» fins følgende kommentarer: «Jeg har vokst opp på en gård og har lært om kjøtt fra jeg var 10 år», «bestemor» «hjemme hos familie som er kokk», «hjemme fra mor», «fra jobb i restaurant» og «finner informasjon fra forskjellige kilder».

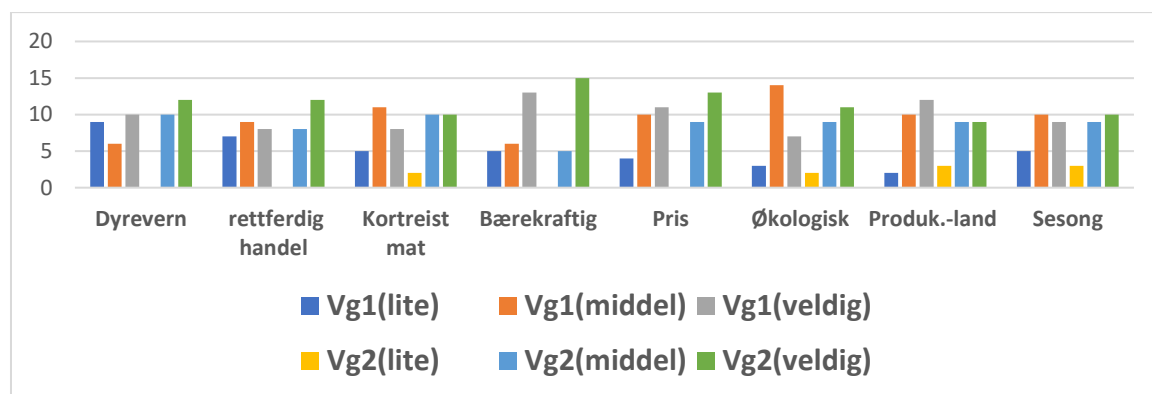
Figur 2: Oversikt over hva elevene mener er viktige kjøttegenskaper når de lager kjøttretter i restaurant- og matfag



Kommentar: De fleste elever er opptatt med sensoriske og ernæringsfysiologiske kvalitetskriterier og legger størst vekt på smak, lukt, mørhet, farge og fettinnhold. Smak oppleves som viktigst, fettinnhold som minst viktig. Lukt og fettinnhold oppleves som mer viktig av Vg2-elevene enn blant Vg1-elevene. Vg1-elevene mener på sin side at farge, mørhet og smak er viktigere enn det Vg2-elevene gjør.

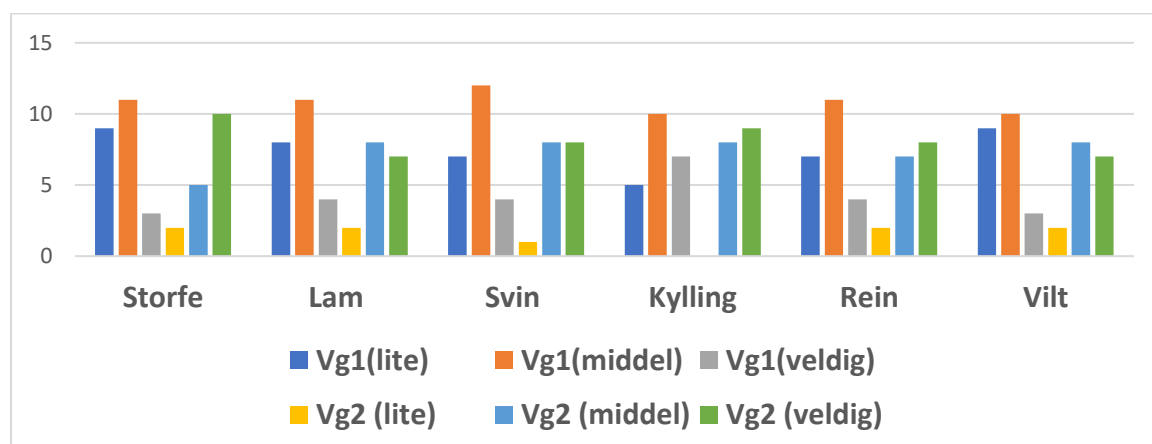
Figur 3: Oversikt over hvilke momenter elevene i restaurant- og matfag mener er viktig dersom de skal kjøpe kjøtt til matlaging.

Dersom du skal kjøpe kjøtt til matlaging – I hvilken grad er de følgende momentene viktig for deg?



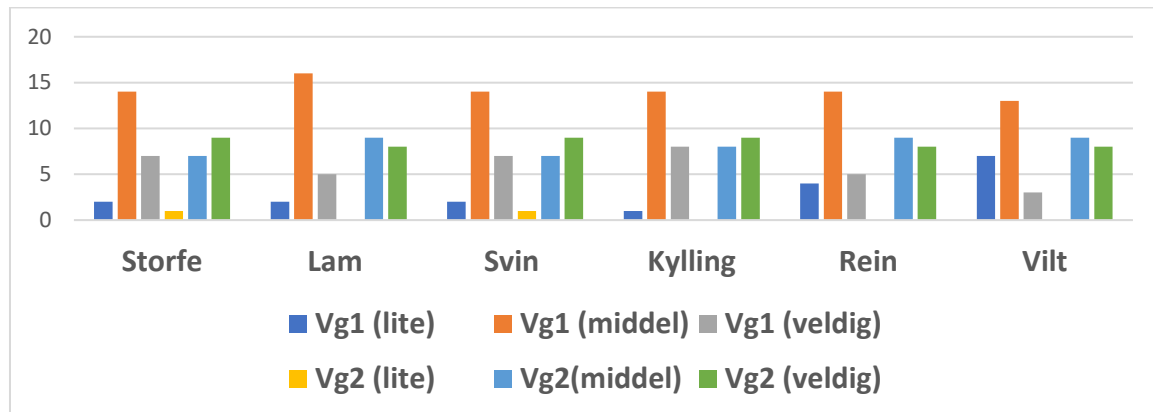
Kommentar: De fleste elever er opptatt av såkalte etiske kvalitetskriterier likt dyrehold, rettferdig handel, kortreist mat, økologi, produksjonsland, sesong og bærekraftighet - men også med prisen. I hvert fall er det sånn at Vg2-elever er i hovedsak mer opptatt med etiske kvalitetskriterier enn Vg1-elever. Det etiske kvalitetskriteriet «bærekraftig» skårer høyest hos både Vg1 og Vg2-eleven.

Figur 4: Oversikt over i hvilken grad elevene i restaurant- og matfag mener at de kan vurdere kjøttkvalitet fra forskjellige dyr.



Kommentar: De fleste Vg1-elever tror at deres vurderingskompetanse er lite eller middels god. De fleste Vg2-elever tror at deres vurderingskompetanse er middels eller veldig god.

Figur 5: Oversikt over i hvilken grad elevene i restaurant- og matfag mener at de kan lage salgbare kjøttretter av alle nevnte typer kjøtt.



Kommentar: De fleste Vg1-elever tror at deres tilberedningskompetanse er liten eller middels god. De fleste Vg2-elever tror at deres tilberedningskompetanse er middels eller veldig god.

Figur 6: Åpent spørsmål. Rangert oversikt over tanker og ideer fra elevene fra restaurant- og matfag om hvordan de kan få mer kunnskap om råvarekvalitet.

Har du tanker og ideer, om hvilke måter du kan få mer kunnskap om råvarekvalitet?

FORSLAG	ANTALL ELEVER
Mer praksis	5
Demonstrasjon av hva god og dårlige kjøttkvalitet er	4
Informasjon fra internett	3
NDLA	2
Mer teori	2
Praksisperiode i en bedrift i kjøttbransjen	2
Følge bedre med i timen	1
Gjennomføre tester	1
En dag med fokus på kjøtt	1
Bedriftsbesøk på slakteriet	1
Lage mer basic-retter	1
Bruke mer tid om å lære om det	1
Lærere skal utdype temaet mer	1
Lærere skal sørge at elevene har oppgavene er forstått	1

Kommentar: 25 av 49 elever har svart på spørsmålet og skrevet 26 tanker og ideer. Tabell 1 viser at elevene særlig etterspør mer praksis og at de får demonstrert mer av hva som er god og dårlig kjøttkvalitet kan gi mer kunnskap råvarekvalitet.

Mulige Feilkilder

Den kvantitative spørreundersøkelsen støtter seg på elevenes vurderinger av evner og kan variere fra elev til elev, avhengig av erfaring. Opplevelsen av egen kompetanse er derfor subjektiv og gir ingen objektiv status for hvor kompetente elevene er. Det kan også være slik at elevene ikke har kunnskap om de begreper som blir brukt i spørreskjema og svarer litt tilfeldig. For å minimalisere dette problemet har jeg prøvd å formulere spørreskjemaet så enkelt enn mulig og har besøkt alle skoler personlig for å forklare eventuelle uklare begreper.

Selv om antall elever er relativt lavt dekker resultatene likevel 4 av 5 skoler i Finnmark og kan derfor sies å indikere hvordan restaurant- og matfagelever i dette fylket opplever kunnskap og ferdigheter knyttet til kjøttkvalitet og produksjon av kjøttretter.

Diskusjon

Hva betyr så resultatene fra læreplananalysen og spørreundersøkelse i mitt avgrensede forskningsprosjekt? Den første diskrepans er at Vg1-RM-elever har tre kompetansemål i læreplanen som krever at elevene skal ha en mer avansert opplæring om temaet råvarer og råvarekvalitet enn Vg2-elever, både fra kokk- og servitørfag og matfag. Det var overraskende for meg, fordi Vg1-elever er nybegynnere i yrkesfaget og har flere utfordringer i faget. Både Vg1- og Vg2-elever skal lære å vurdere kjøttkvaliteten. Vg1 skal gjøre det mer avansert enn Vg2, fordi Vg1 skal også vurdere ut fra etiske og bærekraftige kriterier samt skal bruke kunnskapen i daglig arbeid. Egentlig kunne man ha forventet det omvendte. Når man ser på resultatene fra spørreundersøkelsen, ser man at Vg2-elevene mener at de har større kompetanse i å vurdere kjøttkvalitet og tilberede matretter fra forskjellige dyr enn Vg1-elever. Min antakelse er at enten blir kompetansemål fra læreplan fra Vg1 ikke oppfylt eller så feilvurderer både Vg1- og Vg2-elever sin egen kompetanse.

Når man sammenligne figur 4 og 5 ser man at Vg1-elevene føler seg mer kompetente å tilberede kjøttretter enn å vurdere kjøttkvaliteten fra storfe, lam, svin eller kylling. Ved reinsdyr- og viltkjøtt føler seg Vg1-elevene lite og middels kompetente i kvalitetsvurdering og tilberedning. Det tyder på at elevene har for lite undervisning vedrørende reinsdyr- og viltkjøtt. Kvalitetsvurderings- og

tilberedningskompetansene av Vg2-elevene er hovedsakelig avbalansert. Det kan tyde på at Vg2-elevene føler seg generelt mer kompetente, noe som ikke er unaturlig.

Både Vg1- og Vg2-elever er opptatt av kvalitetskriteriene for kjøtt. I figur 2 ser man at de fleste elever er enige i at smak, lukt, fettinnhold, farge og mørhet er viktig når de lage kjøttretter i restaurant- og matfag. Man ser i figur 3 at Vg2 elever er hovedsakelig mer opptatt i såkalte etiske kvalitetskriterier enn Vg1-elever. Det kan ha sin opprinnelse i at Vg2-elever har fått mer opplæring i dette temaet og har mer kunnskap om begrepene. En annen grunn kan være at Vg2-elevene er mer modne og har utviklet en egen oppfatning om samfunnet.

For min del er det veldig interessant at elevene lærer mest om kjøtt- og kjøttkvalitet i praktisk og teoretisk undervisning i skolen og veldig lite på utplassering, bedriftsbesøk og på annen steder. Jeg har forventet en større andel ved utplassering i bedriftene. Det viser at vi lærere i skolen har et stort ansvar for en faglig høyverdig opplæring om råvarekvalitet i skolen. Når jeg ser på figur 6 ser jeg tendenser at flere elever ønsker seg enda mer opplæring om råvarekvalitet, særlig praktisk arbeid og at de får demonstrert hva som er god og dårlig kjøttkvalitet. Dette gir didaktiske innspill til yrkesfaglæreren.

Oppsummering

Bakgrunnen for denne artikkelen er et økende fokus på råvarekvalitet, særlig når det gjelder etiske og bærekraftige kvalitetskriterier knyttet til kjøtt og kjøttprodukter. Dette får betydning for opplæringen av elever i restaurant- og matfag som bør ha god kunnskap om råvarer og vurdering av råvarenes kvalitet.

For å besvare problemstillingen: **#I hvilken grad mener elevene i RM-fag i Finnmark fylke at de kan vurdere kjøttkvalitet og bruker denne kunnskapen i praktisk arbeid?»,** begynte jeg å analyserte læreplanene fra Vg1-restaurant- og matfag, Vg2-kokk- og servitørfag og Vg2-matfag. Deretter benyttet jeg en kvantitativ spørreundersøkelse i form av et spørreskjema til Vg1- og Vg2-elever i RM-fag som datainnsamlingsmetode.

Resultatene fra spørreundersøkelsen viser at de majoriteten av elever opplever at de har en middels kompetanse til å vurdere kjøttkvalitet og de bruker denne kunnskapen i praktisk arbeid. Vg2-elevene opplever å ha mer kompetanse enn Vg1-elevene. Spørsmålet er om elevenes egenvurdering er realistisk når de etiske og bærekraftige kvalitetskriteriene bare er nevnt Vg1-læreplanen og ikke i Vg2-læreplanene eller i lærebøkene som blir benyttet i Vg1- og Vg2. Når elevene likevel opplever

kompetanse knyttet til disse kriteriene, kan dette indikere at elevene får kunnskap om disse gjennom andre kilder enn undervisningen eller at yrkesfaglærere legger vekt på disse kriteriene på tross av at de ikke er nevnt i Vg2-læreplanen. Uansett vil det etter min mening være viktig å vektlegge etikk og bærekraft i de nye læreplanene som introduseres fra høsten 2020.

Litteraturliste

Dr. Westphal, K. (2002, 11. 05.). Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft. Hentet fra Praktische Beispiele für die Qualitätsprüfung an Fleisch und Fleischerzeugnissen: https://www.smul.sachsen.de/de/wu/Landwirtschaft/lfli/inhalt/download/278_vortrag5westphal.pdf lastet ned 17.08.2017 kl.17:48

Egelandsdal, B. (2014, 10. 30.). Hva snakker verdens kjøttforskere om i år? Hentet fra Mat for fremtiden - en blogg fra NMBU og våre samarbeidspartnere: <http://blogg.nmbu.no/mat/2014/10/hva-snakket-verdens-kjottforskere-om-i-ar/> lastet ned 18.08.2017 kl.10:06

Iversen, N. M. (2015). Norske matvarer. Bergen: Fagbokforlaget.

Johannsen, A., Tuft, P. A., & Christoffersen, L. (2015). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Meier, M., Böhler, D., Hörtenhuber, S., Leiber, F., Meili, E., & Oehen, B. (2014, 09.). Nachhaltigkeitsbeurteilung von Schweizer Rindfleischproduktionssystemen verschiedener Intensität. Hentet fra FiBL- Schweiz: <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2014/schlussbericht-nachhaltigkeit-rindfleisch.pdf> lastet ned 18.08 2017 kl.11:20

Newcastle University. (2016, 02. 16.). Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. Hentet fra British Journal of Nutrition: <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/composition-differences-between-organic-and-conventional-meat-a-systematic-literature-review-and-metaanalysis/B333BCODD4B23193DDFA2273649AE0EE/co> lastet ned 18.08.2017 kl.10:25

Omlor, M. (2010). Informationsmaterialien über den ökologischen Landbau und zur Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse für die Aus- und Weiterbildung im Ernährungshandwerk und in der Ernährungswirtschaft. Hentet fra Fleischqualität B1 Schlachttiere: www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/oeko_lehrmittel/Ernaehrungswirtschaft/Fleischerhandwerk/fl_modul_b/fl_b_01/flmb01_06_2010.pdf lastet ned 17.08.2017 kl.18:05

Storaker, B. (2015, 08. 26.). Dyrevennlig slakteri på hjul. Hentet fra Helsemagasinet: <https://www.vof.no/dyrevennlig-slakteri-pa-hjul/> lastet ned 18.08.2017 kl.10:12

Sylte, A. (2016). Profesjonspedagogikk: profesjonsretting/ yrkesretting av pedagogikk og didaktikk. Oslo: Gyldendal Akademisk.

utdanningsdirektoratet. (2006, 08. 01.). Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag. Hentet fra www.udir.no: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Hele/Kompetansemaal/rastoff-og-produksjon> lastet ned 11.05.2017 kl.15:19

Utdanningsdirektoratet. (2007, 08. 01.). Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2 . Hentet fra Læreplan: <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01> lastet ned 22.11.2017 kl.15:42

Utdanningsdirektoratet. (2007, 08. 01.). Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2. Hentet fra Læreplan: <https://www.udir.no/kl06/MFG2-01> lastet ned 22.11.2017 kl.15:39

Religiøse retningslinjer i læretiden - Tilrettelegging og utfordringer for kokkelæringer med muslimsk bakgrunn.

Sammendrag

Hensikten med denne artikkelen er å undersøke hvorvidt kokkelæringer med en muslimsk tro opplevde at retningslinjene i deres religion skapte utfordringer for dem i deres yrkesutdanning. Jeg ønsket også å finne ut hvordan deres faglige ledere stilte seg til dette temaet. Problemstillingen for denne oppgaven ble da, «*Hvordan opplever lærlinger med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere opplæringen i bedrift?*»

For å finne svar på denne problemstillingen valgte jeg å bruke kvalitativ forskningsmetode i form av intervju. Resultatene som blir presentert i denne artikkelen har kommet frem av intervjuer med 3 lærlinger med muslimsk bakgrunn og deres 3 faglige ledere ved tre ulike institusjonskjøkken.

Resultatene indikerer at både lærlinger og faglige ledere er opptatt av temaer som halal og svinekjøtt og potensielle utfordringer i opplæringen. Ingen av lærlingene hadde noen problemer med å håndtere og tilberede mat de selv ikke kunne spise. Alle lærlingene mente det var viktig å strekke seg så langt de kunne i forhold til å smake på alt de selv lagde uten at de opplevde dette som noen tvang. Hvis det var utfordringer var det alltid noen andre å spørre på kjøkkenet, men det er ikke sikkert dette ville blitt resultatet om undersøkelsen var blitt gjennomført på et restaurantkjøkken. Verken lærlingene eller de faglige lederne kunne se noen spesifikke utfordringer i forhold til læreplanen for Vg3, institusjonskokkfaget.

Introduksjon

I denne artikkelen var ønsket å rette fokus på hvilke utfordringer kokkelæringer med en muslimsk tro og deres faglige ledere opplevde ved opplæringen i bedrift. Det ble her valgt å gjennomføre alle intervjuene ved institusjonskjøkken slik at det skulle være så likt grunnlag for å svare som mulig.

Dette er en aktuell problemstilling for oss som fremtidige yrkesfaglærere med tanke på å kunne differensiere og kvalitetssikre opplæringen av våre fremtidige elever.

Det blir videre her beskrevet en problemstilling, metoden og fremgangsmåter som har blitt brukt, resultatene man har kommet frem til og til slutt avsluttet med en oppsummering og konklusjon.

Norge er et lite land med et stadig voksende flerkulturelt og religiøst samfunn, noe som også betyr flere av våre fremtidige elever i restaurant- og matfag (RM) vil ha annen religiøs bakgrunn enn det vi kanskje er vant til. I dette innebærer det at vi som yrkesfaglærere og faglige ledere ved bedrifter må ta stilling til at våre elever lever etter andre religiøse retningslinjer enn oss selv, i dette tilfellet vil det da handle om retningslinjer som omhandler mat og mattradisjoner innenfor islam. Det er derfor viktig som yrkesfaglærer å tilegne seg gode kunnskaper rundt dette temaet, Gunnar Nergaards bok "Når Gud bestemmer menyen" (Nergaard, 2004) er en sterk bidragsyter på dette temaet og har spilt en sentral rolle i forarbeidet til denne oppgaven. I boken gir Nergaard oss ett dypdykk i den islamske tro og deres leveregler fra langt tilbake i tid. I denne problemstillingen er det reglene som omhandler at mennesker ikke skal spise svine kjøtt og at alt tillatt kjøtt skal slaktes ved bruk av hala metoden. Dette er en metode som etter norsk lov ikke er tillatt i Norge (Forskrift om avliving av dyr, 2013). Men varer som gjerne blir importert fra andre land. Islam er også en religion der faste og bønn spiller en sentral rolle (Vogt, 2018), det har derfor også blitt spurt i intervjuene hvordan praksisen ved faste og bønn ble gjennomført ved de forskjellige arbeidsplassene.

Problemstillingen for denne oppgaven er følgende: «*Hvordan opplever lærlinger med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere opplæringen i bedrift?*»

Metode

Jeg ønsket i denne artikkelen å undersøke hvilke utfordringer kokkelærlinger med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere opplever ved opplæring i bedrift. Jeg har i dette arbeidet valgt å bruke en kvalitativ tilnærming i form av intervju. Johannessen, Tufte og Christoffersen (2016) skriver at intervju ofte egner seg når man vil gi informantene større mulighet til å uttrykke seg, erfaringer og oppfatninger kommer bedre frem enn ved bruk av et strukturert spørreskjema. I dette tilfelle ønsker jeg nettopp det, ønsket var å få til en samtale mellom informantene og meg selv. Og at informantene skulle føle at de fikk muligheten til å ytre sine meninger om temaet, at de ble hørt og tatt på alvor.

Datainnsamlingsverktøyet er bygget opp rundt de syv fasene i intervjuundersøkelsen til Kvale og Brinkmann (2009).

Tematisering: er den første av de syv fasene handler om å formulere formålet med undersøkelsen. Kvale og Brinkmann skriver at man i denne fasen bør beskrive hvordan man oppfatter emnet som skal undersøkes. I dette tilfellet som tidligere beskrevet i introduksjonen er mine tanker rundt dette temaet at vi som yrkesfaglærere og faglige ledere kommer i fremtiden til å måtte ta stilling til religion og religiøse retningslinjer i opplæringen. Vi lever i et voksende flerkulturelt og religiøst samfunn der

alle skal ha lik rett til skole og opplæring.

Planlegging: Er neste steg her handler det om å få en oversikt og ta hensyn til alle de syv stadiene før man setter i gang med intervju arbeidet. I denne oppgaven ble det sikret at dette ble gjort da valg av tema, utarbeiding av problemstilling, spørsmål til intervjuene og informasjonsbrev ble godkjent av veileder før man fikk sette i gang med arbeidet å finne informanter og gjennomføre intervjuene.

Rekrutering av informanter: Jeg ønsket i denne oppgaven å komme i kontakt med 3 lærlinger med en muslimsk bakgrunn og 3 faglige ledere, jeg starter arbeidet med å skrive to informasjonsbrev. Jeg valgte å skrive ett informasjonsbrev jeg sendte direkte til bedriftene, og ett brev jeg sendte til Lærlingkompaniet i Oslo i håp om at de kunne sette meg i kontakt med aktuelle personer. Jeg ønsket å komme i kontakt med informanter fra 3 forskjellige bedrifter innenfor institusjonsfaget, noe som lot seg gjøre. Det ble da gjennomført totalt 6 intervjuer til denne oppgaven, hvor 3 intervjuer var med lærlinger og 3 intervjuer var med faglige ledere. Intervjuene ble gjennomført på 3 forskjellige arbeidsplasser på Østlandet, begge kjønn er representert.

Alle 6 intervjuene ble gjennomført på informantenes arbeidsplasser, intervjuene ble tatt opp på lydfil og deretter transkribert og lydfilene slettet. Alle ble tidlig gjort oppmerksom på at dette var helt anonymt og de fikk muligheten til å trekke seg om det var ønskelig, ingen av informantene har i ettertid ytret noe ønske om dette.

Intervjuing: Det ble her utarbeidet en intervjuguide i forkant av intervjuene, denne intervjuguiden ble laget slik at den skulle fungere som et verktøy eller hjelpemiddel for meg som intervjuer å få så utdypende svar jeg klarte. Intervjuguiden i dette tilfellet inneholdt et introduksjonsspørsmål, et stort og bredt spørsmål som innbydde til en samtale mellom meg og informant. Videre inneholdt guiden flere oppfølgingsspørsmål og inngående spørsmål, disse ville hjelpe meg å føre samtalen videre ut i fra hvordan informantene stilte seg til introduksjonsspørsmålet.

Transkribering: Å transkribere handler om å klargjøre intervjuene for analyse, å gjøre tale om til tekst. Dette er et tidskrevende arbeidet, det er viktig at man ikke tar seg friheter her til å korte ned eller snarveier for å komme forttest mulig i mål. Under transkriberingen skal alle navn eller lignende som kan avsløre identiteten til informanten fjernes, etter transkriberingen er ferdigs skal lydfilene slettes. At transkriberingen blir gjennomført på en korrekt måte har mye å si for validiteten av oppgaven. I denne oppgaven har transkriberingen blitt gjennomført slik at verken informanten eller arbeidsplassen ikke kan identifisert.

Analysering: Her skriver Kvale og Brinkmann at analyseringen skjer på grunnlag av undersøkelsens formål og emneområde. Ofte blir type analyseringsmetode bestemt ut i fra intervjuene. Da det her er

brukt semistrukturert intervju valgte jeg å benytte meningsanalyse. Meningsfortetting og meningsfortolkning er sentrale begreper i denne typen analyse. Meningsfortetting medfører en forkortelse av intervjupersonenes uttalelser til kortere formuleringer. Lange setninger komprimeres til kortere og gjengis med få ord (Kvale & Brinkmann, 2009). Kvale og Brinkmann forklarer meningsfortolkning med for eksempel når man skal tolke et dikt eller en film. I dette tilfellet hvor informantene ikke har kommet opprinnelig fra Norge har språket ved noen tilfeller vært noe utfordrende. Det betyr at tolkningen min noen steder går utover det som direkte blir sagt, der jeg søkte å finne frem til meninger som ikke framsto umiddelbart i teksten (Kvale & Brinkmann, 2009). Det er viktig å tenke på analysen allerede tidlig i planleggingsfasen, da det ikke er heldig å forandre på dette da dataen allerede er samlet inn. I analysen av dataen som er samlet inn har det blitt benyttet en meningsanalyse.

Verifisering: Handler om å undersøke påliteligheten og validiteten i forskningen. Hvor pålitelige undersøkelsen og funnene er. I arbeidet med denne oppgaven har det hele veien blitt lagt vekt på å følge alle etiske verdier som følger forskningen. Valget at informanter er gjort i den tro at de er i den riktige målgruppen for denne problemstillingen. Det har hele veien vært et nært samarbeid med veileder, da på grunn av mangelen på forskeren erfaring.

Resultater

Da det er intervjuet 3 lærlinger og 3 faglige ledere, blir resultatene fra denne undersøkelsen delt opp i to kategorier, (1) resultater fra lærlinger og (2) resultater fra faglige ledere. Dette er gjort fordi det er noen forskjeller på spørsmålene som er blitt stilt til de forskjellige gruppene. Videre i oppgaven vil informantene bli referert til lærling 1, 2 og 3 og faglig leder A, B og C.

Resultater fra lærlinger

Felles for alle lærlingene som ble intervjuet var at de svarte nei på mitt første spørsmål. «Opplever du at religiøse retningslinjer gir deg utfordringer i din opplæring i denne bedriften?». Jeg ble litt usikker på hvorfor de kunne svare så bastant, men det er mulig at det var litt nervøsiteten som spilte inn. Dette kan jeg forstå da religion er et veldig privat tema og kanskje fordi de ønsket å gi meg det svaret de trudde jeg ønsket. Jeg fortsatte med å spørre om det var noen matvarer de ikke kunne spise, da ble selvfølgelig svinekjøtt nevnt av alle tre. Deretter kom svaret at de kun spiser kjøtt som var hala slaktet, lærling 1 og 3 valgt å smake på kjøtt som ikke var halal slaktet så lenge de spyttet ut og vasket munnen etterpå, men kun i forbindelse med jobb. I intervjuene kom det frem at ingen hadde noen gang sagt at de *måtte* gjøre dette, men at de selv mente at det er viktig at man vet hva

maten man serverer smaker. Ikke fordi de mener at kjøtt som er hala slaktet smaker noe annerledes enn kjøtt som ikke er halal slaktet, men med tanke på krydder og kvaliteten på kjøttet i forhold til seigt eller mørt kjøtt. Det samme gjelder for eksempel sauser som er laget på kraft hvor dyret ikke er slaktet etter halal metoden. De er begge veldig enige om at dette er en del av kokkyrket. Lærling nr. 1 sier: «Noen bruker kanskje bare oppskrifter, men jeg tenker at når det kommer til oppskrifter så kanskje man trenger mer eller mindre av noe, da må man smake på maten. Det kommer man ikke utenom i dette yrket».

Lærling nr. 2 ønsket ikke å smake på kjøtt som ikke var slaktet etter halal metoden, men ga uttrykk for at dette ikke var noe problem på hans arbeidsplass da det alltid var noen kollegaer tilstede som kunne smake for han. På denne måten ble maten kvalitetssikret før den ble sendt ut til forbrukeren. Lærling nr. 1 og 2 hadde tidligere jobbet som kokker på restauranter, de mente begge to at det var flere utfordringer for muslimer på kjøkkenet der. Ved et restaurantkjøkken hvor arbeidstempoet er betraktelig høyere, man er som regel færre på jobb og det kan være vanskeligere å be om hjelp eller be andre smake på rettene de lager.

Alle 3 lærlingene var enige om at det ble servert mye svinekjøtt i Norge, spesielt i juletiden ble det noe mer krevende, spesielt for lærling 2. Ingen av lærlingene hadde noen problemer med å håndtere og tilberede mat de selv ikke kunne spise.

Alle 3 lærlingene har kontrakter igjennom Lærlingkompaniet. Og de kunne alle fortelle at det også ble tilrettelagt godt når de var der på kurs eller lignende. Alle tre hadde også fått beskjed at de skulle ivareta deres behov for andre råvarer på fagprøven. Alle informantene skulle opp til fagprøven før sommeren 2018.

Videre i intervjuene ble det igjen spurt om informantene så noen eller hadde opplevd noen utfordringer i forhold til opplæringen i bedriften, ingen av lærlingene hadde noen spesielle tilfeller de ønsket å nevne. Alle hadde gode opplevelser på sine arbeidsplasser. Alle tre lærlingene kunne fortelle at de var kjent med læreplanen for Vg3, og ingen kunne se noen store utfordringer med denne. Dette stiller jeg spørsmål ved videre i min diskusjons del.

Til slutt i intervjuene spør jeg lærlingene om det er noen andre utfordringer man kan møte på som muslim i dette yrket, for utenom de typer mat man ikke kan spise. Alle tre svarer at de faster under ramadan, men at dette ikke har vært noe problem. Lærling nr. 3 forteller at kollegaene hennes synes hun er tøff som gjennomfører fasten siden hun jobber på et kjøkken. Siden man under fasten ikke kan smake på maten man lager, nevnte lærling 1 og 2 at de ofte tok ferie under ramadan. Dette

utgjør ikke noe problem da disse arbeidsplassene er åpne hele året. Ofte syns arbeidsgiver dette er fint da ikke alle kan ha ferie i fellesferien.

Resultater fra faglige ledere

Alle de 3 faglige lederne som ble intervjuet til denne oppgaven var enige i at det var viktig at alle smakte på maten de lagde og serverte, uansett religion. Men ingen ønsket å tvinge noen til å gjøre noe de ikke selve ønsket, alle var enige om at dersom lærlingene ikke ønsket å smake på for eksempel kjøtt som ikke var slaktet etter halal metoden så var bedriften pliktig å tilrettelegge for dette. Ingen kunne se noe problem med at de da fikk hjelp av andre ansatte på bedriften som kunne smake på maten for dem. Alle 3 var enige om at lærlingene måtte finne seg i å produsere mat de selv ikke ønsket å spise, fordi dette var en del av yrket de selv hadde valgt. Faglig leder A la til her at dersom deres lærling ikke var villig til å håndtere mat de ikke ønsket å spise selv kunne ikke denne bedriften tilrettelegge for dette. Faglig leder C nevnte at de der brukte hansker når de håndterte matvarer de ikke ville komme i kontakt med, dette gjaldt da hovedsakelig svinekjøtt.

Videre ble de faglige lederne spurt om de tidligere hadde opplevd eller kunne se noen utfordringer i forhold til opplæringsplanen for Vg3 med tanke på de retningslinjene lærlingene ved deres arbeidsplass ønsket å følge. Ingen av de faglige lederne så noe utfordringer i forhold til læreplanen. Faglig leder A utdypet at han syns læreplanen var laget slike at den er veldig åpen for tolkning og lett å tilrettelegge. Ett felles svar jeg fikk fra alle de faglige lederne var at de mente at kursene og opplæringen lærlingene får igjennom Lærlingkompaniet dekker det meste av læreplanen.

Diskusjon

Da jeg startet arbeidet med denne oppgaven var min hypotese ut i fra egne erfaringer som kokk og lærling ansvarlig ved flere store bedrifter at denne problemstillingen antagelig var noe flere faglige ledere har måtte ta stilling til. Mine funn viste seg derimot ikke å stemme helt overens med min hypotese. Det viste seg at ingen av de spurte faglige lederne kunne se noen særlige utfordringer i forhold til læreplanen for Vg3 eller behov for tilrettelegging i opplæringen av lærlinger med en muslimsk tro.

Her kan man da kanskje stille spørsmål ved disse læreplanmålene, for lærling 1 og 3 vil ikke disse by på noen store utfordringer. For lærling 2 må da bedriften tilrettelegge og bestille inn halal kjøtt slik at lærlingen kan gjennomføre disse målene.

- planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter (Utdanningsdirektoratet, 2008).

Jeg fikk inntrykket av at ingen av lærlingene eller de faglige lederne jobber noe særlig ut i fra læreplanen eller har noe særlig kjennskap til denne eller hva den inneholder. Alle tre bedriftene var medlem av Lærlingkompaniet og der får hver lærling en digital arbeidsperm med oppgaver som blir tatt direkte ut i fra lærerplanen. Disse oppgavene skal gjennomføres i løpet av læretiden. Oppgavene skal godkjennes og det skal gis en digital signatur av faglig leder. Kontaktpersonen ved Lærlingkompaniet gjennomgår også disse permene ett par ganger i året.

På grunn av dette syns jeg det er noe rart at informantene ikke nevner mer behov for tilrettelegging enn de gjør i intervjuene.

Lærling nr. 1 og 3 nevnte at de smakte på mat som ikke var tillatt i sin religion men spyttet ut og vasket munnen etterpå, dette kan tyde på at de har tatt et valg der utdanningen blir satt litt høyere en religionens retningslinjer innenfor arbeidstiden. Lærling nr. 2 valgte som beskrevet å få hjelp av kollegaer slik at han ikke trengte å smake selv. Alle 3 lærlingene var klare og tydelige på at det aldri hadde forekommet noe form for tvang eller misnøye fra faglig leder eller andre kollegaer om de valgte å ikke smake på en type matvare, og at det alltid var høy takhøyde for å be om hjelp.

I denne undersøkelsen er det bare benyttet informanter fra institusjonskjøkken. Det kan tenkes at det er noe lettere å gjennomføre læretiden for en lærling med en muslimsk tro ved en slik type bedrift fremfor en restaurant, og at resultatene derfor ble som de ble. Dette er en problemstilling det ble tatt stilling til i oppstarten av oppgaven, valget falt allikevel på å gjennomføre dette ved institusjonskjøkken da utviklingen ved slike bedrifter har vært enorm den siste tiden.

Svakheter ved resultatene

Resultatene som har kommet frem i denne forskningen har bare utgangspunkt i en type forskningsmetode, og alle informantene er hentet fra relativt like arbeidsplasser. Det kan tenkes at resultatene kunne blitt noe mer varierende dersom informantene kom fra mer ulike arbeidsplasser. Antallet informanter kan også ha hatt en innvirkning på resultatet, det kan tenkes at man kunne ha fått ett noe mer varierende resultat om det hadde blitt intervjuet flere informanter. Tiden til rådighet og erfaring til forskeren kan være grunnen til noen av disse svakhetene.

Oppsummering og konklusjon

Formålet med denne forskningen var å kartlegge hvilke utfordringer kokkelæringer med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere kunne stå ovenfor i læretiden. Problemstillingen for denne oppgaven ble derfor, «*Hvordan opplever lærlinger med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere opplæringen i bedrift?*». Totalt 6 informanter har deltatt i forskningen, 3 lærlinger og 3 faglige ledere ved tre ulike institusjonskjøkken. Dataen er samlet inn ved bruk av semistrukturerte intervjuer.

Resultatene av intervjuene indikerer at det er en bred enighet mellom både lærlingene og de faglige lederne. Ut i fra svarene jeg fikk i intervjuene med lærlingene fikk man inntrykk av at de var villige til å strekke seg langt og legge sin religion til side for å gjennomføre en god opplæring og få så mye som mulig ut av denne perioden. Alle mente det var viktig og riktig av lærlingene å strekke seg så langt de kunne i forhold til å smake på alt de selv lagde, dette var noe de mente var en vesentlig del av opplæring. De var alle enige om at de overhode ikke tvang noen til å gjøre noe de ikke ønsket selv, og flere nevnte at dersom lærlingene ikke var villige til å håndtere matvarer som ikke er tillatt i deres religion ville det bli vanskelig for bedriften å legge til rette for opplæringene. Resultatene indikerte videre at verken lærlingene eller de faglige lederne kunne se noen utfordringer i forhold til læreplanen for Vg3.

Som nevnt tidligere i teksten kan resultatene i denne forskningen ha blitt noe like da alle intervjuene er av lærlinger fra relativt like bedrifter, det kan tenkes at man hadde fått mer varierende resultater om man for eksempel også hadde gjennomført noen intervjuer av lærlinger ved restaurantkjøkkener.

Litteraturliste

Neegaard, G. (2004). *Når Gud bestemmer menyen : Regler om mat og drikke i verdensreligioner*.

Oslo: Yrkeslitteratur AS.

Forskriften om avliving av dyr. (2003). Hentet 16. Mai. 2018 fra:

<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2013-01-13-60>

Vogt, K (2018). *Islam*. Hentet 16. Mai. 2018 fra: <https://snl.no/islam>

Johannessen, A., Tufte, P, A., & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjons til samfunnsvitenskapelig metode*. (5. Utg.) Oslo: Abstrakt forlag AS.

Kvale, S., Brinkmann, S. (2009). *Det kvalitative forskningsintervjuet*. (2. Utg.) Oslo: Gyldendal Akademiske.

Utdanningsdirektoratet. (2008). *Læreplanen i institusjonskokkfaget Vg3/ opplæring i bedrift*. Hentet 05. Mai. 2018 fra: <https://www.udir.no/kl06/IKO3-01/Hele/Kompetansemaal/etter-vg3>.

Allergenmerking i restaurant og matfag-undervisning

Sammendrag

I denne artikkelen har jeg sett på i hvilken grad elevene jobber med allergenmerking og hvilke arenaer som benyttes til denne undervisning.

I år 2000 startet folkehelseinstituttet å registrere alvorlige reaksjoner på mat. Her melder norske leger inn allergiske reaksjoner, og siden registreringen startet har det vært økning av allergiske reaksjoner forårsaket av mat (Folkehelseinstituttet, 2016). En utvikling som vil prege yrkesutøvelsen i restaurant- og matfagbransjene.

Formålet med undersøkelsen er å studere i hvilken grad elever opplever at det undervises om allergenmerking i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag, hvilke undervisningsarenaer som benyttes og om elevene anser allergenmerking som viktig for seg selv og sin fremtidige yrkesutøvelse

For å få svar på dette har jeg valgt en kvantitativ, anonym spørreundersøkelse, som er gjennomført på 102 elever i Vg2 fordelt på 5 skoler på Østlandet.

Resultatene fra undersøkelsen viser at elevene mener det er svært viktig å beherske allergenmerking i det yrket de skal utdanne seg til, men opplever samtidig en relativt stor variasjon når det gjelder undervisning om allergener – både når det gjelder hyppighet og læringsarena.

Introduksjon

I 2016 ble en restauranteier i England dømt for drap etter at en kunde døde (BBC News, 2014). Årsaken til kundens død var anafylaktisk sjokk etter inntak av peanøtt. Restaurantkokken hadde tidligere benyttet rent mandelmel som var et trygt produkt for denne gjesten å spise, mens melet de benyttet på tidspunktet da gjesten døde inneholdt spor av peanøtter. Allergenmerkingen i menyen hadde ikke blitt endret, selv om retten nå inneholdt spor av peanøtt. Dette sporet av peanøtt var nok til at gjesten døde.

Da jeg hørte om denne saken var det en tanke som slo meg: «dette kunne like godt hendt her hjemme». Min opplevelse er at det er et fåtall mennesker som forstår hvor lite som skal til for å få

reaksjoner om man er allergisk. En allergisk reaksjon utløses ved at kroppens immunforsvar reagere på proteiner fra maten. Reaksjonene variere fra milde til livstruende anafylaktisk sjokk, og kan i verstefall medføre at allergikeren dør om ikke hjelp kommer fort nok (Brostoff og Gamlin, 1999).

Saken fra England er skrekkeksmpelet på hva som kan skje om én ekstremallergiker får servert noe han reagerer på. Det er dessverre fler og fler som får allergiske reaksjoner på mat, bare i Norge er det registrert en økning på rundt 8 % fra 2010-2015 (Folkehelseinstituttet, 2016), og kunnskap om allergi og allergenmerking vil prege fremtidens restaurantarbeidere i stor grad.

I 2014 kom allergenmerkingen inn som et krav i salg og frembud av mat, og reguleres av matinformasjonsforskriften. Dette er bestemmelser om hvordan vi skal merke matvarer og utheve de 14 allergener i innholdsfortegnelsen, slik at informasjonen kommer godt frem til forbruker (Matinformasjonsforskriften, 2014). I januar 2016 innførte mattilsynet smilefjestilsyn i serveringssteder. Tilsynet skal påse at alle lover og regler følges, herunder merking av de lovpålagte 14 allergenene. De allergener som skal merkes er kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitt, lupin og bløtdyr (Mattilsynet, 2016). Bakgrunnen for kravet om å merke disse allergenene er at vi skal kunne sikre trygg og sikker mat til personer som har allergi mot disse allergenene, slik at de unngår allergiske reaksjoner.

Endringene i matinformasjonsforskriften og smilefjesordningen kom etter at læreplanene i RM-fag var utarbeidet. Jeg synes derfor det er interessant å se i hvilken grad yrkesopplæringen i restaurant og matfag trener elevene til dette arbeidet, og om elevene får større forståelse av allergenmerking ved å ha YFF ute i bedrift? På bakgrunn av dette ble min problemstilling: *«Hvordan organiseres undervisningen om allergenmerking i skolen for elever i Vg2 restaurant- og matfag?»*

Sentrale begreper

Allergenmerking – vil si at alle produkter som inneholder en eller flere av de 14 allergener skal merkes tydelig slik at informasjonen om allergenene er lett synlig for en gjest så de slipper å spørre betjening (Mattilsynet, 2016)

Metode

Jeg har valgt å benytte meg av undersøkelse med en kvantitativ tilnærming i form av en spørreundersøkelse med standardiserte spørsmål der svarmulighetene er avgrenset til avkrysning. En

slik struktur gjør det lettere for respondentene i undersøkelsen å oppgi svar på alle spørsmål (Johannessen, Tuft & Christoffersen, 2010, s 261).

Spørreskjemaet ble utarbeidet med veiledning av veileder fra OsloMet, spørreskjemaet fikk en layout tilpasset elevgruppen sammen med en orientering som presenterte undersøkelsen.

Informasjonsbrev med forespørsel om gjennomføring ble utarbeidet og sendt til de skoler undersøkelsen skulle gjennomføres ved.

I spørreundersøkelsen brukte jeg 13 spørsmål, hvor 11 av spørsmålene hadde lukkede svaralternativer.

Jeg gjennomførte en pretest på en gruppe ungdom i samme alder som undersøkelsen skulle gjennomføres på. Mens pretesten ble gjennomført fikk elevene spørre og kommentere til meg. Dette for å få en indikasjon på om de skjønnte spørsmålene og oppklart eventuelle fallgruver i spørsmålsformuleringene (Johannessen et al., 2010, s 274).

Spørreskjemaet ble gitt i papirformat i klasserom og i orienteringsbrevet gikk det frem at undersøkelsen var anonym og frivillig, noe medstudenter og jeg også opplyste muntlig om under gjennomføringen. Spørreskjemaene ble samlet inn og oppbevart til resultater og analyse var ferdig, for deretter å bli makulert.

Undersøkelsen ble gjennomført på Vg2, restaurant og matfag, ved 5 ulike skoler. Tidsrammen og muligheter for hjelp fra medstudenter til å dele ut spørreskjemaer ved flere skoler, styrte mitt valg av respondenter, noe jeg vil kalle et bekvemmelighetsutvalg (Johannessen et al., 2010, s111).

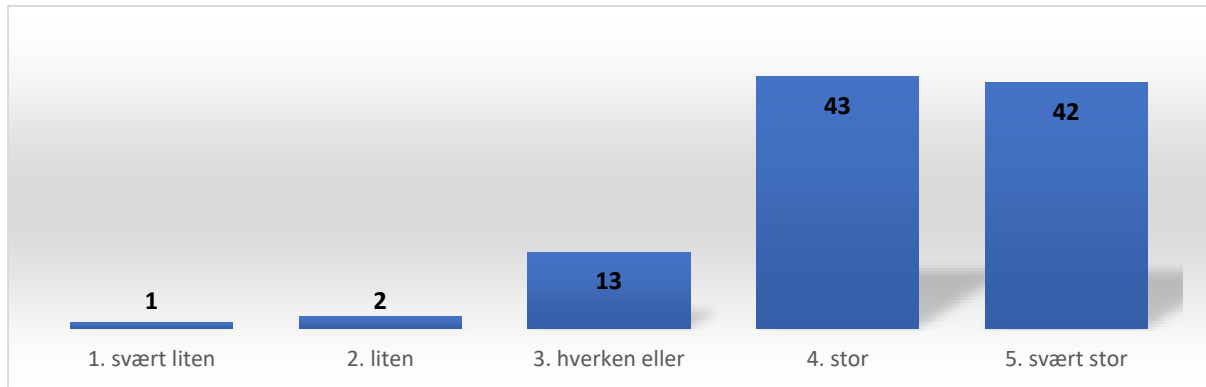
Analyse

Kjennetegnet på en slik kvantitativ undersøkelse er at dataene er mulig å telle og jeg kan gjøre en tallmessig beskrivelse av svaralternativer. Før tall ble plottet inni en datamatrise, laget jeg en kodebok. Hvert spørsmål/variablene og svaralternativene/verdiene ble lagt inn, og jeg endte opp med en oversikt over tallkoder. Jeg benyttet meg av univariat analyse for å analysere enkeltvariabler og finne gjennomsnitt. Dataene ble så analysert i SPSS (statistisk programvare), for å se samvariasjonene. Her benyttet jeg bivariat korrelasjonsanalyse, Person R og variansanalyse, Anova-tukey (Ringdal, 2001, s231- 300).

Resultater

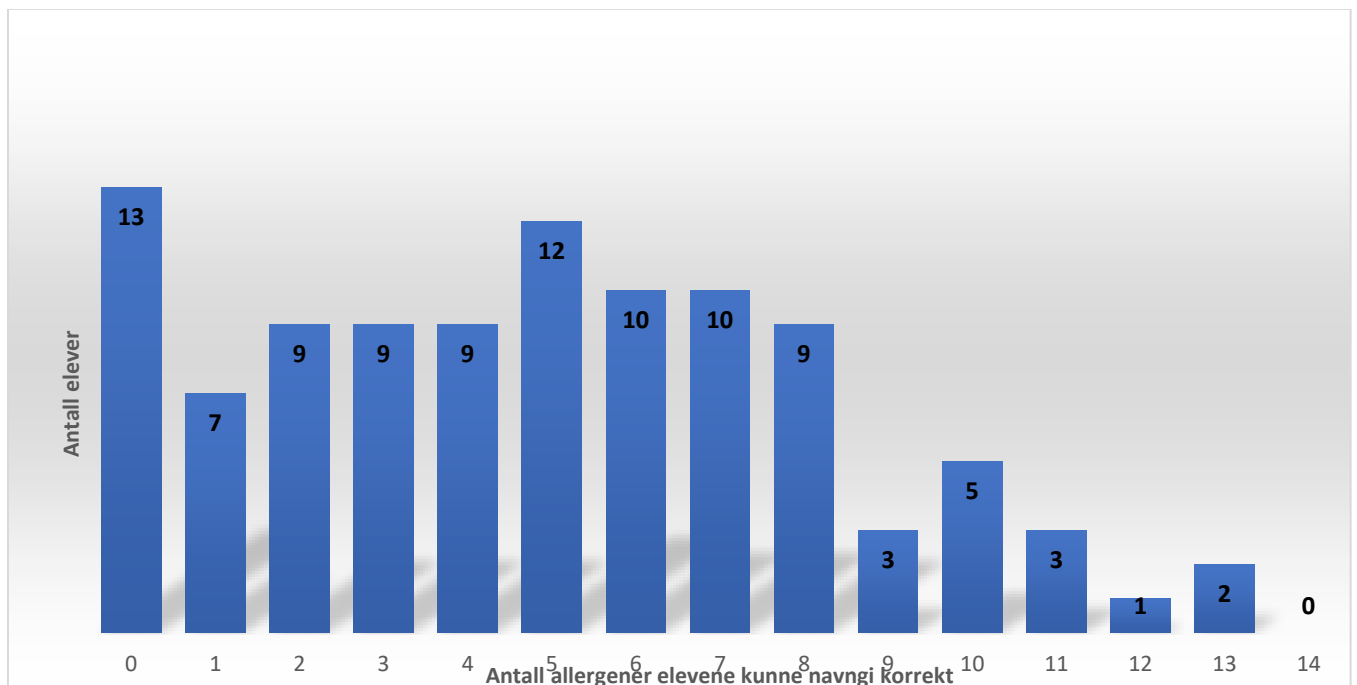
Resultatene fra spørreundersøkelse gjennomført på elever ved restaurant og matfag Vg2, ved 5 ulike skoler på Østlandet, våren 2018, presenteres som diagrammer.

Figur 1. Oversikt over hvilken grad elevene tenker allergener og allergenmerking er viktig for dem.



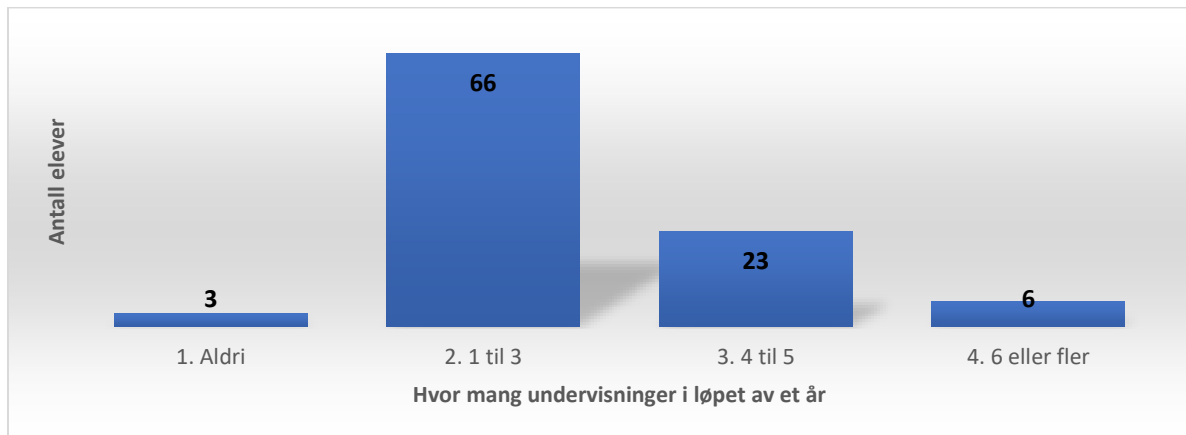
Figur 1 viser at de fleste elever som deltok i denne undersøkelsen mener at allergener og allergimerking er viktig for dem. På en skala fra 1, svært lite relevant, til 5, svært relevant, ligger gjennomsnittet på 4,2

Figur 2. Oversikt over hvor mange av de merkepliktige allergenene elevene kan navngi.



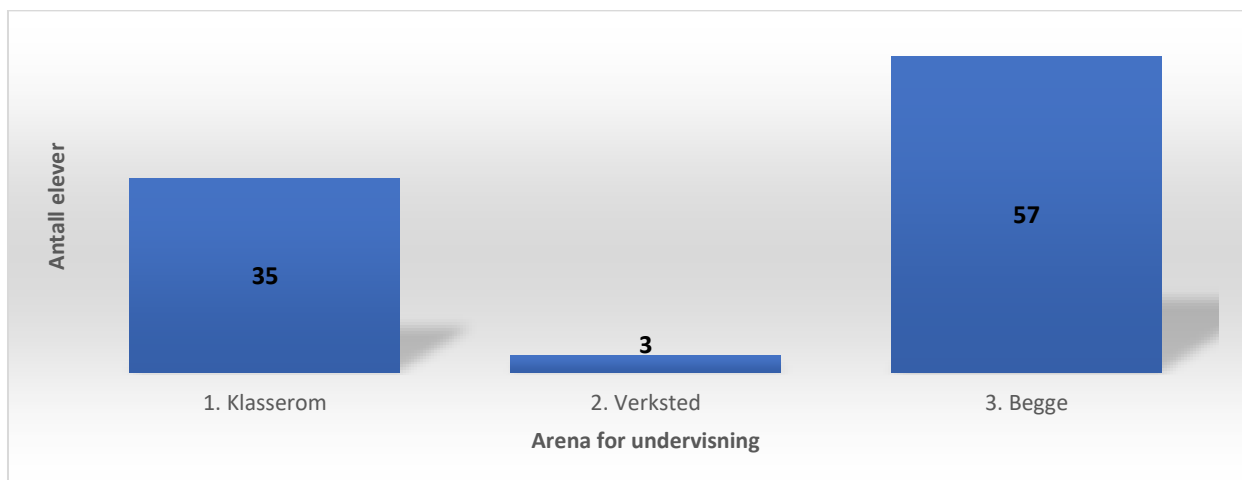
Figur2 viser at eleven kan navngi et relativt varierende antall av de merkepliktige allergenene. Det variere fra 0 til 13, av totalt 14 allergener. I gjennomsnittsnitt kan elevene navngi 5 allergener.

Figur 3. Oversikt over hvor mange ganger elevene mener det er gjennomført undervisning om allergener og allergenmerking dette skoleåret.



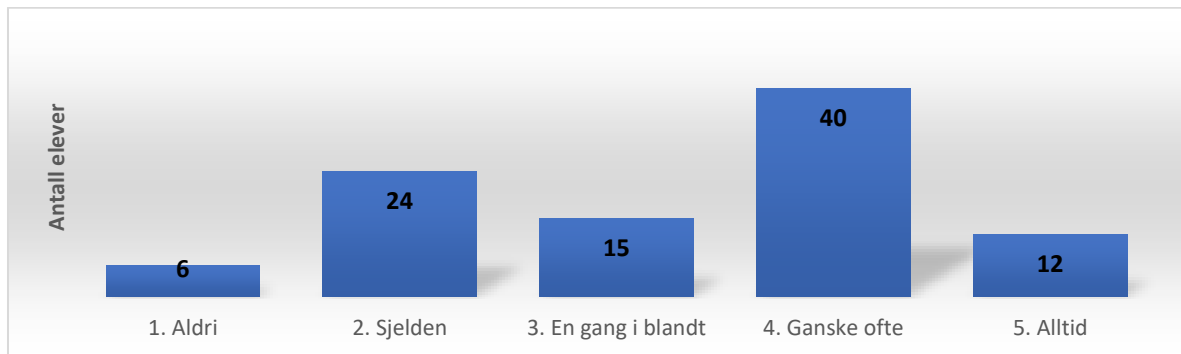
Figur 3 viser at elevens opplevelse av hvor mange ganger det er gjennomført undervisning om allergener varierer i relativt grad. På skala fra aldri til 6 eller flere ganger dette skoleåret, opplyser flest elever at undervisning om allergener gjennomført 1-3 ganger i løpet av skoleåret.

Figur 4. Oversikt over hvilke arenaer elevene har fått undervisning om allergener.



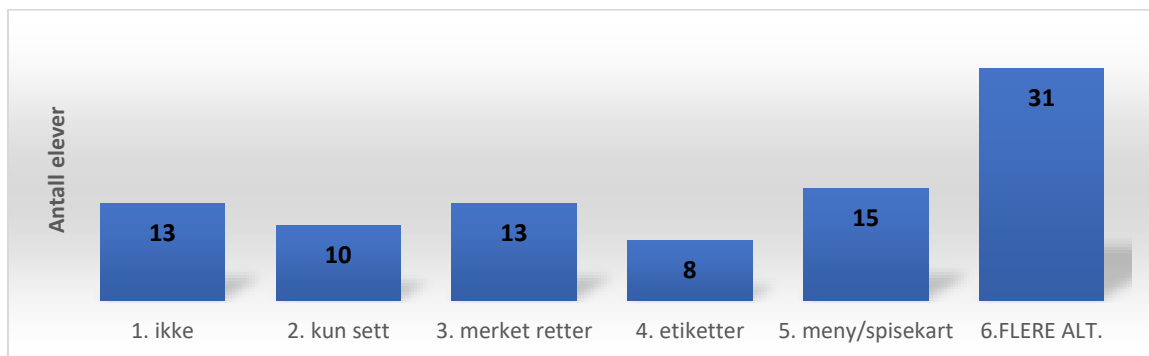
Figur 4 viser at undervisning om allergener i størst grad er gjennomført i kombinasjon mellom klasserom og verksted. 35 av de 102 elevene som oppgir at de har fått undervisning i klasserom, og kun 3 elever oppgir at undervisningen kun har skjedd på verksted.

Figur 5. Oversikt over hvor ofte elevene merker maten de lager på skolen med allergener.



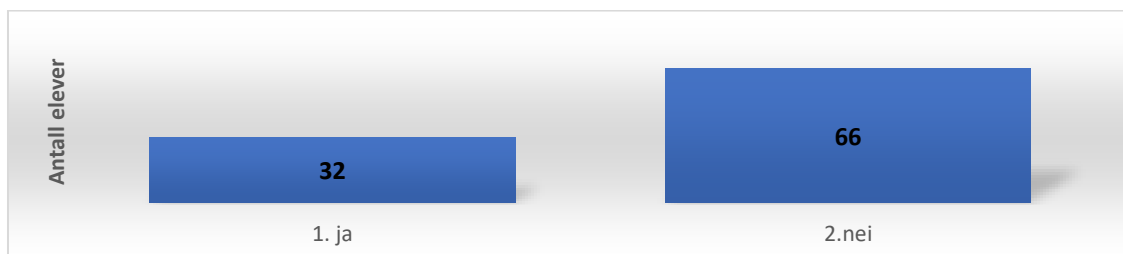
Figur 5 viser at elevene i varierende grad allergenmerker maten de lager på skolen. På en skala fra 1, aldri, til 5, alltid, mener flest elever de merker maten de lager ganske ofte. Gjennomsnittet er 3,3, det vil si «en gang i blant».

Figur 6. Oversikt over hvordan elevene har jobbet praktisk med allergenmerking.



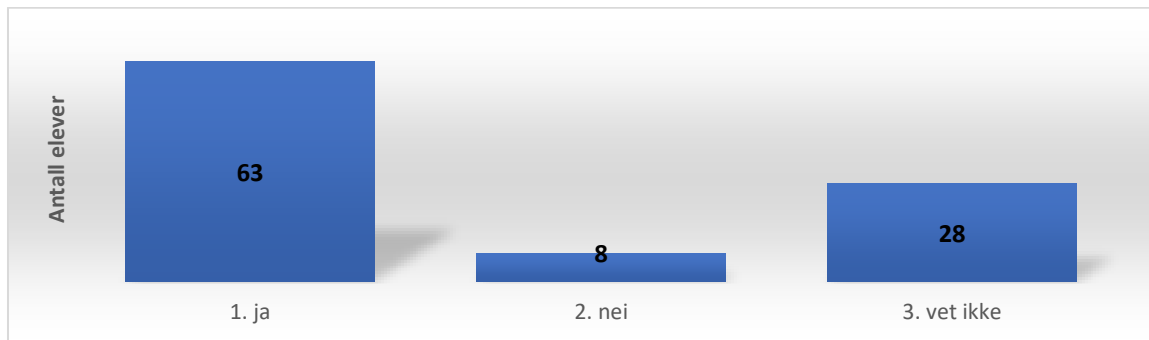
Figur 6 viser stor variasjon i hvordan elevenes praktiske arbeid med allergenmerking er gjennomført, og her var det mulig med flere kryss. De fleste opplyser at de har gjort det på flere måter, men det er også 13 elever som opplyser at de aldri har sett eller observert allergenmerking.

Figur 7. Oversikt over elever som mener de selv har påvist matallergi eller ikke.



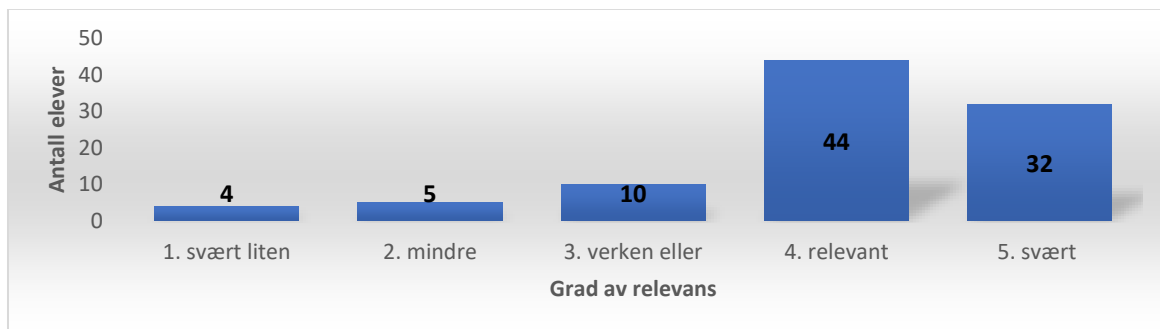
Figur 7 viser at 32 av elevene opplyser at de har en form for matallergi, mens 66 av de spurte elevene opplyser at de ikke har noen form for matallergi.

Figur 8. Oversikt over hvor mange av elevene som vet de har klassekamerater med matallergi.



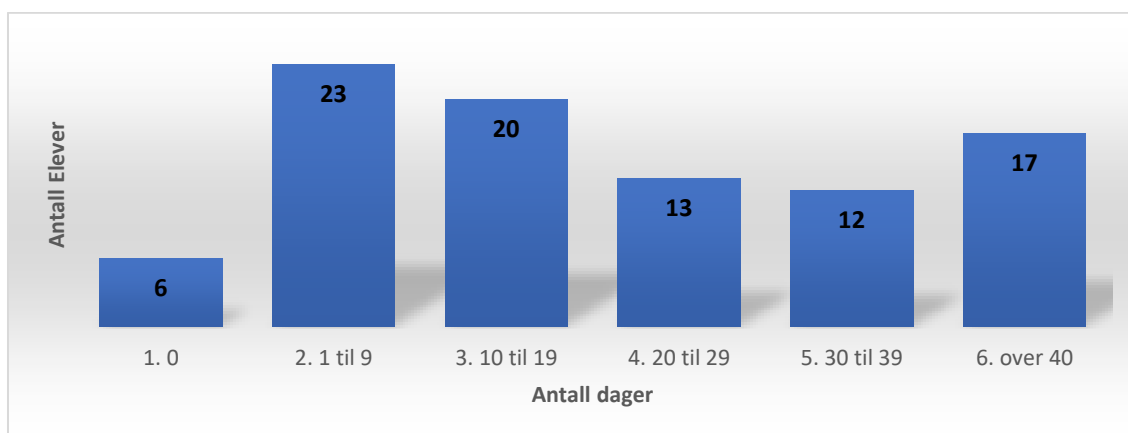
Figur 8 viser at 63 av de spurte elevene opplyser at de har klassekamerater med matallergi.

Figur 9. Oversikt over hvor relevant elevene tenker at allergenundervisning er for deres yrkesinteresse.



Figur 9 viser at de fleste elevene tenker at kunnskap om allergener er viktig i forhold til deres yrkesinteresse. På skala fra 1, svært lite relevant, til 5, svært relevant ligger gjennomsnitt på 4, relevant.

Figur 10. Oversikt over antall dager elevene i Vg2 har hatt praksisutplassering i bedrift.



Figur 10 viser at de aller fleste elevene er utplassert. Antall praksisdager varierer fra 1 – 40+. Gjennomsnittet for de 102 elevene i undersøkelsen er 20 dager.

Samvariasjoner

Tabell 1. Oversikt over samvariasjon mellom hvor mange allergener elevene kunne navngi og i hvilken grad elevene anser kunnskap om allergener som viktig og om noen av klassekompisene har matallergi

Spørsmål		Hvor mange allergener kan du navngi?
I hvilken grad er kunnskap om allergener viktig for deg	Person Correlation	,278**
	Signifikans (2-tailed)	,005
	N	101
Har noen av klassekompisene allergi	Person Correlation	,299**
	Signifikans (2-tailed)	,003
	N	99

Tabell 1 viser at det er signifikant korrelasjon mellom antall korrekte allergener elevene kan navngi og i hvilken grad de mener kunnskap om allergener er viktig og om noen i klassen har matallergi.

Tabell 2. Oversikt over samvariasjon mellom hvor mange allergener elevene kunne navngi og antall dager de har gjennomført praksis i bedrift

Spørsmål		Hvor mange allergener kan du navngi?
Hvor mange dager har du hatt praksis i bedrift dette skoleåret?	Pearson Correlation	-,072
	Sig. (2-tailed)	,497
	N	91

Tabell 2 viser at det ikke er noen signifikant samvariasjon mellom hvor mange allergener elevene kan navngi og hvor mange dager de har gjennomført praksis i bedrift.

Validitet

Spørsmål 2 var åpent og her har elevene navngitt allergener og allergier som ikke er relatert til matallergi. Det er derfor usikkert om det er matallergi eller andre typer av allergier elevene har tenkt når de opplyser at de selv eller klassekompiser har matallergi i spørsmål 7 og 8.

Undersøkelsen er gjennomført i tre østlandsfylker og omfatter 101 elever i vg2 restaurant- og matfag. Selv om det er vanskelig å si at resultatene er representative for hele landet et antall Vg2-

elever som deltar i undersøkelsen likevel såpass stort at det gir en god indikasjon på hvordan elever i disse fylkene opplever undervisningen om allergener og matallergier.

Diskusjon

Problemstillingen i denne artikkelen er: «*Hvordan organiseres undervisningen om allergenmerking i skolen for elever i Vg2 restaurant- og matfag?*»

Resultatene viser at elevene opplever at undervisningen om matallergier og allergenmerking varierer i relativt stor grad. Undervisningen organiseres i stor grad i kombinasjon mellom klasserom og verksted, og elevene anser kunnskap om allergener viktig både for seg selv og sin fremtidige yrkesutøvelse. Disse to faktorene samvarierer også signifikant med et åpent spørsmål der elevene blir bedt om å navngi alle de merkepliktige allergenene.

Funnene fra undersøkelsen viser at elever som mottar undervisning om allergener både i klasserom og verksted kan navngi flere av de 14 allergenene, enn de som bare har mottatt undervisning i klasserom. Årsaken til dette kan være når eleven både får en teoretisk tilnærming for så å benytte kunnskapen i praksis vil de kunne reflektere og se overføringsverdien av denne kunnskapen (Engh, 2011).

I restaurantyrkene var det allergenmerking av de ulike rettene, menyene og buffetene som sto i fokus. I industriell næringsmiddelproduksjon og kjøttbransjen var fokuset på etikettmerkingen, i tillegg til krav om uniform og sko bytte når man gikk mellom ulike produksjonssoner, både med tanke på hygiene, men også kryssing av allergener mellom sonene.

Relevant yrkespraksis i bedrift oppgis som en viktig læringsarena i yrkesopplæringen. Når elever skal utplasseres i bedrift kan planlegging av læringsarbeid gjøres på skolen, men med utgangspunkt i bedriftens virksomhetsplan. Dette for at undervisning skal tilrettelegges slik at bedriftene kan utfordre elevene (Nilsen og Haaland, 2013, s 176). Det er derfor viktig at yrkesfaglærerne er flinke til å konkretisere mål som elevene skal jobbe med når de er utplassert sammen med veiledere ute i bedriftene (Utdanningsdirektoratet).

Når funnene fra undersøkelsen viser en korrelasjonskoeffisient på 0,072 mellom hvor mange allergener elevene kan navngi og antall dager de er utplassert vil det si at det ikke er noen systematisk sammenheng mellom hvor mange allergener elevene kan navngi og antall praksisdager i bedrift. I snitt er elevene utplassert i 20 dager, og dette utgjør en stor del av den totale undervisningstiden. Det er derfor viktig at en praksisutplassering må omfatte både forarbeid,

oppfølging underveis og det må være organisert etterarbeid slik at utplassering skal gi elevene godt læringsutbytte (Hiim og Hippe, 2009, s 103).

I undersøkelsen Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak, rangeres det å «Være klar for arbeidslivet/læretiden (kjenne til krav, normer og regler)» som nummer to over hva faglige ledere i RM-fag mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner (Spetalen, 2017). Matinformasjonsforskriften og smilefestilsyn er krav som gjelder i RM-bransjen. Jeg finner det derfor interessant at utplassering i bedrifter ikke nødvendigvis gjør at elevene har større kjennskap til de lovbestemte merkepliktige allergenene.

Et annet interessant funn er en positiv samvariasjon mellom antall allergener elevene kan navngi og om det finnes allergi blant elevene i klassen. Dette funnet kan bety at de tar ansvar for medelever og viser omsorg slik at alle i klassen skal kunne spise mat de produserer på skolen. Noe som tyder på at undervisning basert på realistiske situasjoner øker kunnskapsoverføringen fra en situasjon til en annen (Engh, 2011). At medelever med allergi er med å påvirke elevens kunnskapsnivå kommer også frem i artikkelen «Allergenmerking i restaurant og matfagundervisningen» (Anonymisert yrkesfaglærerstudent, 2017). Der sier et av intervjuobjektene at «Fokuset på allergen og allergi kjem an på kva elever vi har, har vi ein med cøliaki eller laktose er dei jo veldig opptatt av det, egentlig» og en annen sier «Dei er veldig på å passe på dei elevene som har allergiplagene» (Yrkesfaglærere forsker videre, 2017). Dette kan tyde på at elever som har noen med allergi i klassen evner å se konsekvensen av egne valg og holdninger, som kanskje andre elever ikke opplever siden de ikke får samme tilnærming (Sylte, 2013, s. 111). Som yrkesfaglærer må gi elevene innsikt i hvordan kunnskap og forståelse overføres fra en arena til en annen, slik at elevene blir trygge i det de og får følelsen av mestring.

Oppsummering

Oppsummering av mine funn knyttet til problemstillingen: «Hvordan organiseres undervisningen om allergenmerking i skolen for elever i Vg2 restaurant- og matfag?» er at undervisning om allergenmerking utføres i variert grad og på ulike læringsarenaer.

De fleste elevene gjennomfører praksis i bedrift, knyttet til det yrket de ønsker å utdanne seg til. Dessverre virker det ikke som om det er noen samvariasjon mellom antall praksisdager og antall allergener elevene kan reprodusere. Det imidlertid en positiv og signifikant samvariasjon mellom undervisning som gjennomføres i både klasserom og verksted som gjør at elevene kan nevne flere allergener enn om undervisningen kun skjer i klasserom. Funnene viser også at jo viktigere elevene

oppfatter allergenmerking, jo flere allergener kan de navnsette. Uavhengig av dette mener også de aller fleste elever at allergenmerking er viktig for fremtidig yrkesutøvelse. Et interessant funn er at i klasser med elever med allergi nevner de flere av de merkepliktige allergenene.

Det er kanskje ikke så viktig at elevene pugger de 14 allergenene, men at de forstår konsekvensen av å ikke merke riktig. Det er viktigere at de vet hvor de skal søke informasjon om de lover, krav og regler som gjelder for merking av mat. Resultatene fra min undersøkelse viser at de fleste elevene allergenmerker maten i liten grad. Så kan det være en ide å benytte allergenmerking daglig i undervisningen og produksjon, for å skape økt forståelse av allergenmerking hos elevene ved hjelp av en slik naturlig tilnærming. Fordi dette kan bidra til overføring av kunnskap fra en situasjon til en annen. Gjennom realistiske situasjoner ser elevene relevans og mening (Engh,2011). De får den nødvendige forståelse av det de lærere, og kan ta dette med seg til andre arenaer og situasjoner, og vil kunne bidra til økt forståelse av allergenmerking hos elevene.

Litteraturliste

Anonymiserte yrkesfaglærerstudent. (2017). Allergenmerking i restaurant- og matfagundervisninga. I

H. Spetalen og B. Eben (Red.), *Yrkesfaglærerstudenter forsker igjen – en antologi basert på 19 bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant og matfag ved Høyskolen i Oslo og Akershus* (s.16-22)

BBC News (2014, 23.mai). Peanut curry death: Restaurant owner Mohammed Zaman jailed. Hentet

fra: <http://www.bbc.com/news/uk-england-36360111>, lest 20.05.18

Engh R. (2011). *Vurdering for læring i skolen*. Kristiansand: Høyskoleforlaget AS – Norwegian

Academic Press.

Folkehelseinstituttet (2016, Juni). *Nasjonalt register for alvorlige reaksjoner mot mat 2000-2015*.

Hentet fra: <https://www.fhi.no/globalassets/dokumenterfiler/rapporter/2010/nasjonalt-register-for-alvorlige-allergiske-reaksjoner-pa-mat-2000-2010-pdf.pdf> Lest 20.05.18

Hiim, H og Hippe, E. (2012). *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere* (3.utg.) Oslo: Gyldendal

Akademisk.

Johannessen, A., Tufte P.A. og Christoffersen L. (2010) *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*

(4. utg.) Oslo: Abstrakt forlag.

Matinformasjonsforskriften. (2014) Forskrift om matinformasjon til forbrukeren av 13. desember

2014. Hentet fra: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2014-11-28-1497>

Mattilsynet. (2016). *Smilefjesordninger på kafeer og restauranter*. Hentet fra:

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/smilefjes/, lest 16.05.18

Mattilsynet (2016) *Matmerking – Allergenmerking*. Hentet fra:

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, lest 20.05.18

Nilsen, S. E. og Haaland G. (2013). *Læring gjennom praksis*. Oslo: Pedlex Norsk Skoleinformasjon.

Ringdal, K. (2007). *Enhet og mangfold – Samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode*

(2. utg.) Bergen: Fagbokforlaget.

Spetalen, H. (2017). *Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av same*

sak? Oslo: HiOA, Læringscenter og bibliotek, Skriftserien.

Sylte, A. L. (2013). *Profesjonspedagogikk – profesjonsretting/yrkesretting av pedagogikk og didaktikk*

Oslo: Gyldendal Akademisk

Utdanningsdirektoratet (2016, 8. mai) *Yrkesfaglig fordypning for de yrkesfaglig*

utdanningsprogrammene (YFF) Hentet fra: <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/finn-lareplan/yrkesfaglig-fordypning/>, lest 20.05.18

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

Vg2 restaurant- og matfagelevers kunnskap om allergener og allergenmerking

Sammendrag

Formålet med denne artikkelen er å undersøke hvilken betydning undervisningen om allergener og allergenmerking har for elever i utdanningsprogrammet Vg2 restaurant- og matfag (RM). Matallergi har økt de siste årene i den vestlige verden, og man regner med at fem til åtte prosent av befolkningen har en dokumentert matallergi (Folkeinstituttet, 2016). I 2008 kom rapporten *Criteria for identifying allergenic food and public health importance*. Rapporten tar for seg alvorlighetsgraden av matallergi og hvilke allergener som gir de mest alvorlige symptomene. På grunnlag av den rapporten ble det utarbeidet retningslinjer på de 14 mest vanlige og alvorligste allergenene som skal merkes ved salg og pakking av mat (Björkstén et al., 2008). Som en følge av dette ble matinformasjonsforskriften innført i Norge i november 2014 (Helse- og omsorgsdepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet 2014).

Som framtidig yrkesfaglærer innen Restaurant- og matfag (heretter RM) skal jeg undervise kommende yrkesutøvere, derfor er det viktig at jeg følger med på endringer og utviklingen som er i yrkene. Dette for å kunne gi en relevant undervisning (Sylte, 2013). For å få svar på hva elevene opplever som relevant undervisning om allergener og allergenmerking har jeg valgt å gjennomføre en kvantitativ, anonym spørreundersøkelse. Undersøkelsen er blitt gjennomført på ulike RM-skoler i landet der 41 elever på Vg2 nivå har deltatt i undersøkelsen. Resultatene blir presentert i søylediagrammer som viser gjennomsnittsskårer og utdyping av enkeltspørsmål. Hovedtendensen er at elevene har middels god kunnskap om allergener og allergenmerking, og at måten undervisningen gjennomføres på, har stor betydning for deres kunnskap om allergener og allergenmerking.

Introduksjon

Allergener og allergenmerking er blitt vektlagt som en viktig faktor innenfor RM- bransjene.

Matinformasjonsforskriften krever at informasjon om de 14 merkepliktige allergenene skal være skriftlig tilgjengelig på menyer, buffeer og på mat med og uten emballasje. Informasjonen skal være godt synlig slik at forbrukerne er sikre på innholdet i den enkelte rett/matvare (Mattilsynet, 2018).

Undervisning om allergener og allergenmerking bør derfor vektlegges og integreres som en naturlig

del av undervisningen der det produseres mat. Kjennskap til allergener og kunnskap om hvordan allergener kan unngås i matvarer er viktig for å avverge alvorlige reaksjoner hos forbruker.

I antologien *Yrkesfaglærerstudenter forsker videre - en antologi basert på bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus*, kommer det fram at Vg2 Kokk- og servitørfagelever på fem ulike skoler i Sør Norge opplever at de får for lite undervisning om temaet allergener. Dette gjelder både praktisk og teoretisk i forhold til det de mener er nødvendig, og at de sjelden tar hensyn til allergener og allergenmerking i matlagingen på skolen (Spetalen, & Eben, 2016).

I arbeidet som pågår med nye læreplaner bør arbeidslivets kompetansebehov være utgangspunktet for valg av faglig innhold. Kompetansebehovet i bransjene endres og varierer stadig over tid, og opplæringstilbudet på videregående nivå må reflektere bransjenes kompetansebehov. I yrkesfaglig utvalgs anbefalinger til kunnskapsministeren skriver de at yrkesopplæringen skal bidra med den kompetansen arbeidslivet etterspør. Det kan være motsetninger mellom fylkenes, arbeidslivets og elevenes behov (Utdanningsdirektoratet, 2016). Dermed er det ikke gitt hva innholdet i de nye læreplanene i utdanningsprogrammet restaurant - og matfag skal inneholde. Det synes klart at de skal inneholde og være tilpasset næringslivet behov, men det er ulike kompetansebehov innen de ulike fylkene i landet. I tillegg er det ulike behov innenfor de ulike næringene og ulike kompetansebehov innen samme næring.

På bakgrunn av temaets aktualitet ønsket jeg å finne ut mer om elevens opplevelse av undervisningen og egen kunnskap om de 14 merkepliktige allergenene. Jeg har derfor valgt problemstillingen: *«Hvilke kunnskap har elever i vg2 restaurant- og matfag om de 14 merkepliktige allergenene og hvordan gjennomføres undervisningen knyttet til temaet allergener og allergenmerking?»*.

Sentrale begreper knyttet til problemstillingen

Begrepet undervisning beskrives som systematisk tilrettelegging for ledelse av elevens læringsprosesser. (Nilsen & Haaland, 2013).

Allergener er antigener som forårsaker allergi, derfor er allergenmerking forbrukers eneste og viktigste verktøy for å finne ut om maten inneholder ingredienser hun eller han ikke kan spise. For at de som er allergiske eller intolerante skal kunne finne ut av om maten inneholder ingredienser de ikke kan spise er det laget en liste med de 14 merkepliktige allergenene. Det er de som importerer og produserer matvarer som har ansvaret for at maten er merket slik regelverket i Matinformasjonsforskriften foreskriver (Mattilsynet, 2014).

Metode

Jeg sto mellom valg av kvalitativ eller kvantitativ forskningsmetode, valget ble kvantitativ metode der man forholder seg til data i form av tellbare kategorier der det er utviklet spesielle statistiske prosedyrer i analysen (Johannessen, Tufte, & Christoffersen, 2015). Valget ble spørreundersøkelse som forskningsmetode der standardiserte spørsmål kan redusere mengden av informasjon effektivt. En kombinasjon av problemformuleringen og hva som har vært mulig å gjennomføre innenfor tidsrammen, har vært avgjørende for valget av forskningsmetode. Johannesen et al. (2015) skriver om hvor viktig det er å utforme spørreskjema så det ikke kan feiltolkes. For å oppnå høy reliabilitet operasjonaliserte jeg mine spørsmål, testet dem ut på medstudenter og i en ferskvarer/catering bedrift for deretter å revidere spørsmålene. Utfordringen var å lage konkrete spørsmål, som var enkle å forstå og at jeg fikk svar på det jeg ønsket i forhold til problemstillingen.

Ønsket var å kartlegge hvordan undervisningen om allergener og allergenmerking i Vg2 restaurant- og matfag gjennomføres. Målet var å nå ut til så mange respondenter som mulig over et spredt område, dette for å oppnå så pålitelige resultater som mulig (Johannessen et al., 2015). Johannesen et al (2015) forklarer at det er viktig at respondentene føler at spørreundersøkelsen er «nær» og derfor mente jeg at det var en fordel at jeg og mine medstudenter var å tilstede når den ble besvart og elevene fikk også mulighet til å stille spørsmål for å avklare misforståelser som kunne svekke resultatene. Gjennomføring av spørreundersøkelsen på en av RM-skolene i Troms ble utført av meg, mens fire medstudenter gjennomførte spørreundersøkelsen på RM-skoler ved ulike skoler i landet.

I spørreundersøkelsen var det åtte lukkede spørsmål og et åpent for å samle inn data, noe som betydde at svaralternativene ble gitt på forhånd i åtte av spørsmålene. Spørsmålene i spørreundersøkelsen ble relatert til problemstillingen. 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 muntlig om 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 slik Johannessen et al., (2015) foreslår for å sikre deltakers anonymitet.

Analyse

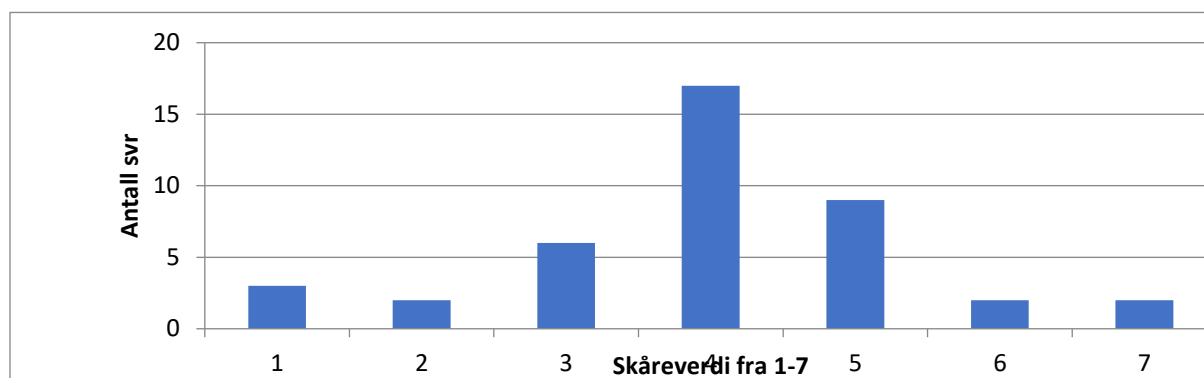
Etter at spørreundersøkelsen var gjennomført, og før informasjonen fra spørreskjema ble registrert i Excel, laget jeg en kodebok der jeg kodet hvert enkelt spørsmål (variabel) og svaralternativene (verdiene). Deretter registrerte jeg alle spørreskjemaene med riktige koder og endte opp med en datamatriks i Excel, som er en oversikt med tallkoder. Videre brukte jeg univariat analyse ved å analysere enkeltvariabler hver for seg. Det er benyttet mål for sentraltendens og spredning. (Johannessen et al., 2015). Resultatene er presentert i søylediagrammer.

Resultater

Resultatene bygger på problemstillingen: «Hvilke kunnskap har elever i vg2 restaurant- og matfag om de 14 merkepliktige allergenene og hvordan gjennomføres undervisningen knyttet til temaet allergener og allergenmerking?». Jeg bruker resultatene fra hvert av spørsmålene i spørreskjemaet som utgangspunkt for presentasjonen.

Enveisanalyse

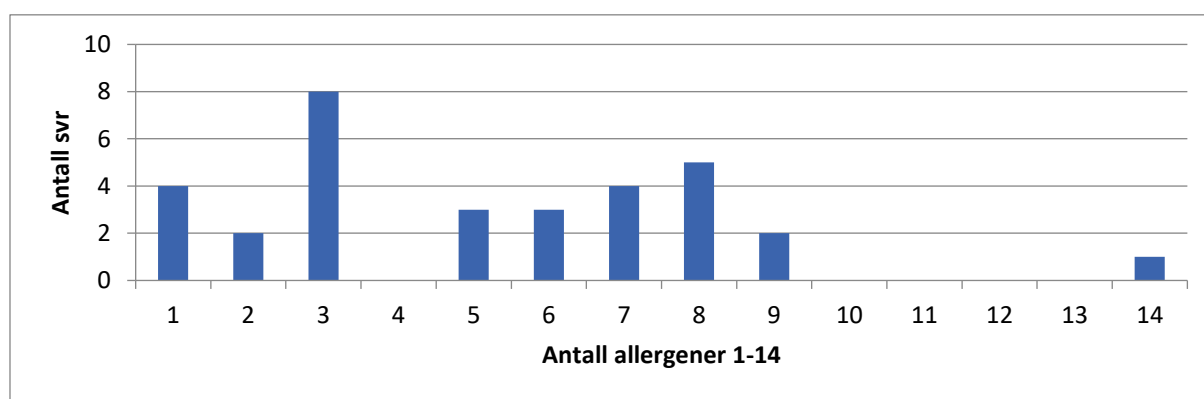
Figur 1. Oversikt over hvor god kjennskap elevene opplever å ha til forskriften om allergenmerking
Skala fra 1-7: 1 er «Svært dårlig» og 7 er «Svært godt».



Figur 1 viser at elevene har varierende kjennskap til forskriften om allergenmerkingen. Når det totale gjennomsnittet er på 4,0 på en skala fra 1-7 indikerer dette at elevene generelt har relativt moderat kjennskap til forskriften om allergenmerking.

Figur 2. Oversikt over hvor mange av de 14 merkepliktige allergenene elevene kan navngi.

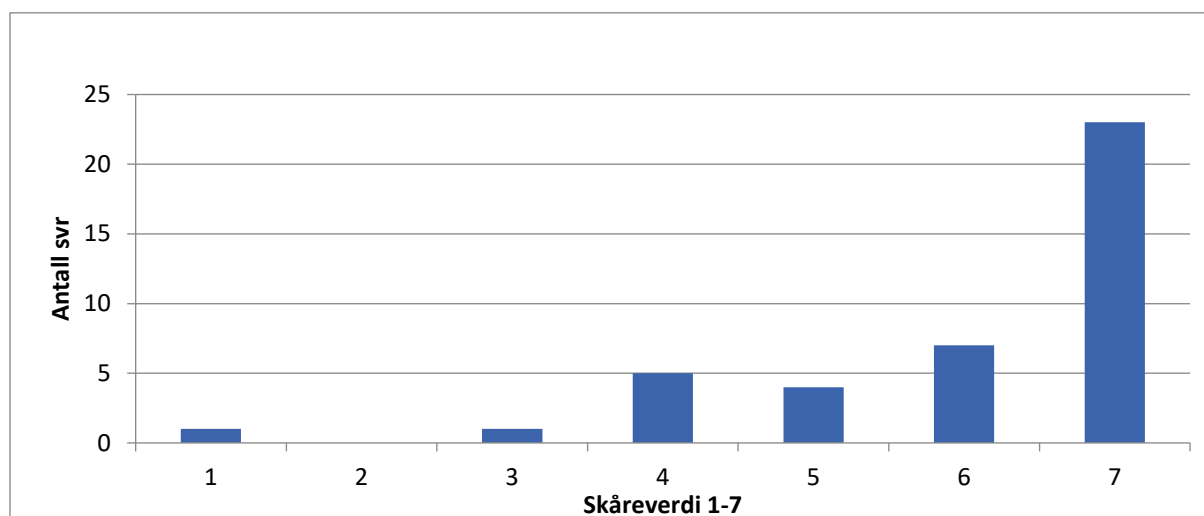
Åpent spørsmål der elevene skrev de merkepliktige allergenene de kjente til. Skala 0-14



Figur 2 viser at undervisning om allergener er viktig i forhold til elevenes kunnskap om allergener og allergenmerking. Det var kun en elev som kunne ramse opp alle og åtte kunne tre merkepliktige allergener. Det totale gjennomsnittskåret på 4,8 av totalt 14 merkepliktige allergener indikerer at elevene har liten kunnskap om de merkepliktige allergenene.

Figur 3. Oversikt over i hvilken grad elevene mener allergenmerking er viktig når de tilbereder mat i restaurant- og matfag.

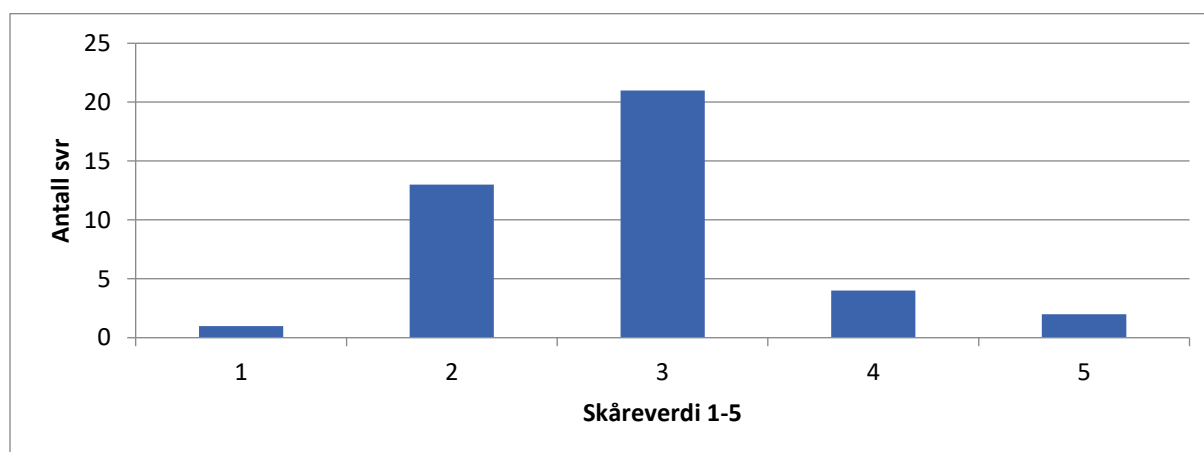
Skalaen går fra 1-7: 1er «Svært lite viktig» og 7 er «Svært viktig».



Figur 3 viser de fleste elevene mener det er viktig, mens noen mener det er mindre viktig med allergenmerking når de tilbereder mat i restaurant- og matfag. Når det totale gjennomsnittskåret er på 6,0 på en skala fra 1-7 indikerer dette at de fleste av elevene mener det er viktig med allergenmerking når de tilbereder og lager mat.

Figur 4. Oversikt over hvor ofte elevene har hatt undervisning om allergener og allergenmerking dette skoleåret.

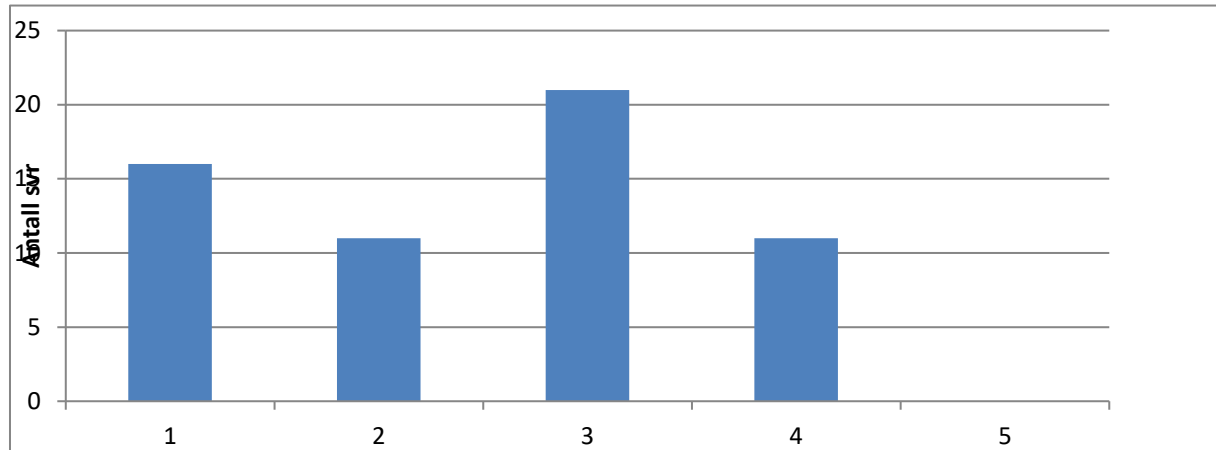
Skala 1-5: 1 «Aldri», 2 «1-3 ganger», 3 «4-6 ganger», 4 «7-9 ganger» og 5 «10 eller flere ganger».



Figur 4 viser at elevene bare hatt gjennomsnittlig 2,8 ganger undervisning der allergener og allergenmerking har vært tema dette skoleåret så langt. Dette indikerer at det er sjeldent at allergener og allergenmerking har vært tema i undervisningen så langt dette skoleåret.

Figur 5. Oversikt over hvor undervisningen om allergener og allergenmerking har vært gjennomført.

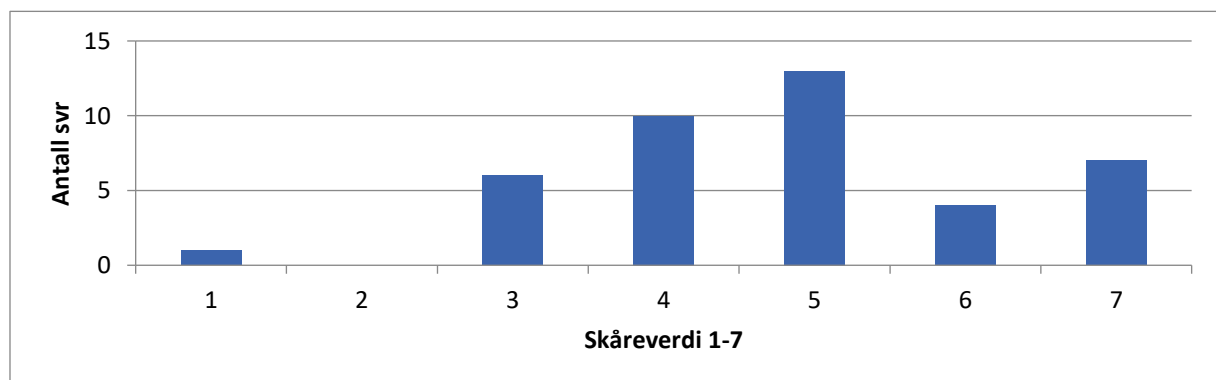
Svaralternativene: 1 «Kun teoriundervisning i klasserommet», 2 «Kun praktisk undervisning i skolens kjøkken eller andre verksteder», 3 «Både i klasserom og verksted», 4 «I bedrift» og 5 «Annet».



Figur 5 indikerer at flertallet av elevene har hatt undervisning i både klasserom og verksted, men mange har kun hatt undervisning i teoriundervisning, mens et fåtall har hatt undervisning om temaet ute i bedrift.

Figur 6. Oversikt over i hvilken grad elevene mener at undervisningen om allergener og allergenmerking bør vektlegges mer eller mindre i Vg2-undervisningen.

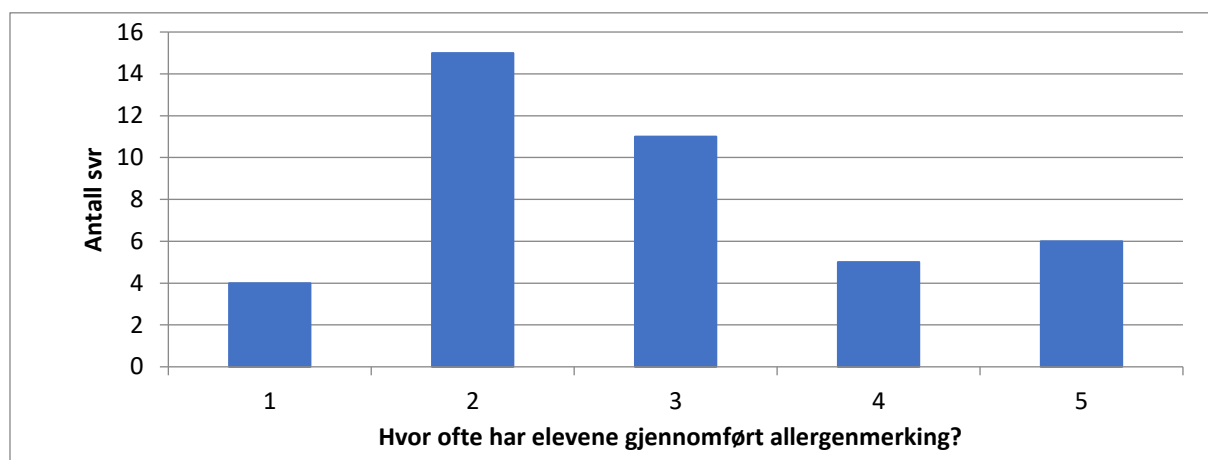
Skala 1-7: 1 er «Bør vektlegges langt mindre» og 7 «Bør vektlegges langt mer».



Figur 6 indikerer at elevene har delte meninger om allergener og allergenmerking bør vektlegges mer eller mindre i Vg2- undervisningen. En gjennomsnittsskåre på 4,8 (på en skala fra 1-7) indikerer at undervisningen om allergener og allergenmerking bør vektlegges noe mer.

Figur 7. Oversikt over hvor ofte elevene har gjennomført allergenmerking i dette skoleåret.

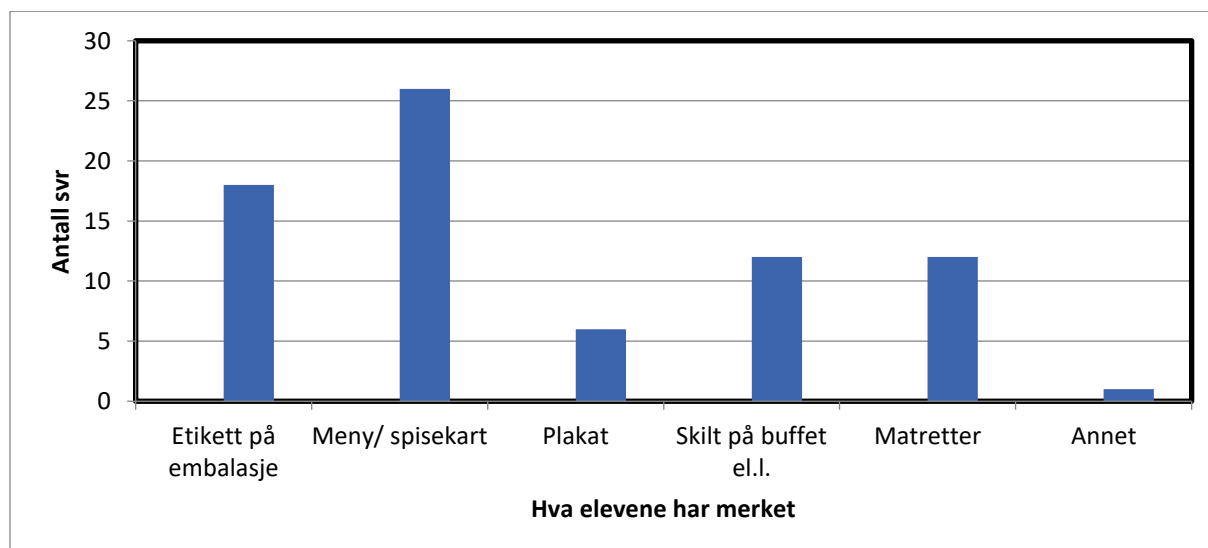
Skala 1-5: 1 er «Aldri», 2 er «1-3 ganger», 3 er «4-6 ganger», 4 er «7-9 ganger» og 5 er «10 eller flere».



Figur 7 viser et lavere tall enn forventet og spørsmålet er om dette er tilstrekkelig? Tabellen viser at flertallet av elevene kun hadde gjennomført merking 1-3 ganger dette skoleåret. Og gjennomsnittsåren er 2,9 ganger så langt dette skoleåret.

På oppfølgingsspørsmålet spurte jeg om hva de hadde merket så lang i skoleåret?

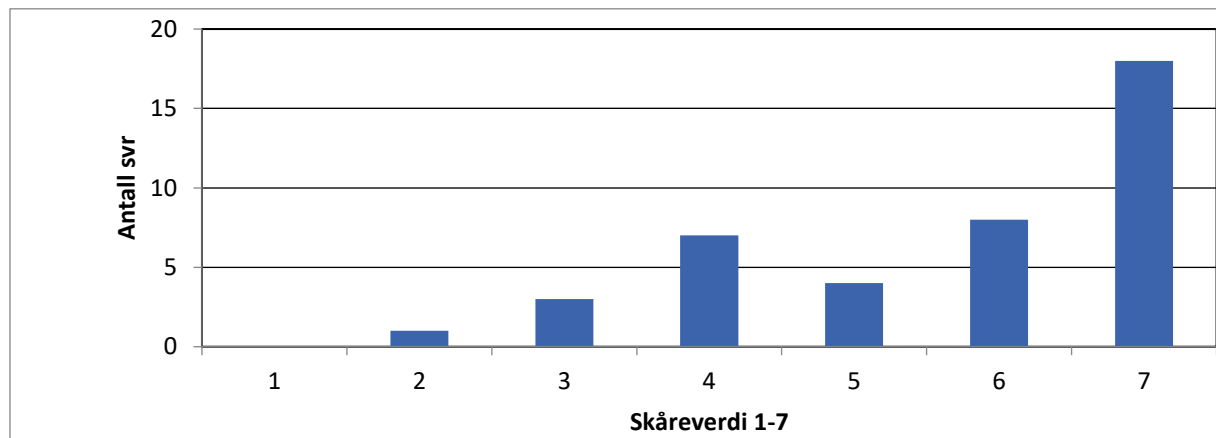
Figur 7.1 Oversikt over hva elevene har merket i dette skoleåret.



Figur 7.1 viser at flertallet av elevene hadde merket meny/spisekart og etikettmerking som neste dette skoleåret. Plakatmerking var det som var gjennomført minst.

Figur 8. Oversikt over elevens gjennomsnittsskår knyttet til spørsmål om i hvilken grad kunnskap om allergener og allergenmerking oppleves som relevant for elevenes yrkesinteresse.

Skala 1-7 der 1 er «Svært liten grad» og 7 er «Svært relevant».



Figur 8 viser også her stor variasjoner i besvarelsene, men en gjennomsnittsskåre på 5,7 (der 7 er svært relevant) indikerer at elevene mener kunnskap om allergener og allergenmerking er relevant for deres yrkesinteresse.

Mulige feilkilder

Måleinstrument jeg bruker kan ha feilkilder som hvordan spørsmålene i spørreskjemaet ble stilt, eller om respondenten ville ha svart noe annet til en annen forsker etter at jeg har spurt vedkommende om akkurat det samme (Kunnskapssenteret, 2014). Mulig feilkilde kan også være mangel på begrepsvaliditet. Det er ikke helt sikkert at jeg har klart å operasjonalisere begrepene i problemstillingen slik at variablene måler eksakt det de skal. Dermed kan jeg ha brukt for vanskelige begreper slik at spørsmålene kan ha blitt misforstått. Andre feilkilder kan være at jeg kan ha glemt noen alternativer som gjerne burde vært med. Elevene kan ha snakket sammen, og dermed får en ikke den aktuelle elevens personlige oppfatning. Under selve gjennomføringen var det noen av elevene begynte å diskutere spørsmålene. Dette kan ha ført til at det har oppstått en enighet om enkelte av spørsmålene, og at ikke alle har svart ut fra sin egen personlige oppfatning. I tillegg har jeg få respondenter i min undersøkelse, også det kan være utslagsgivende for resultatene (Kunnskapssenteret, 2014). Gitt dette mener jeg likevel at eventuelle feilkilder ikke indikerer nevneverdige utslag for resultatene i spørreundersøkelsen.

Diskusjon

Spørreundersøkelsen viste at elevene ikke var helt ukjent med allergener og allergenmerking. De fleste av elevene mener at kunnskap om allergener og allergenmerking bør vektlegges mer i

undervisningen og er relevant for yrkesutøvelsen selv om alle ikke nødvendigvis er helt sikre på hvor viktig det er med kunnskap til regelverket rundt merkingen. Undersøkelsen viser at elevene i gjennomsnitt kun har hatt undervisning om allergener og allergenmerking 2,8 ganger i løpet av skoleåret, noe jeg mener er svært lite. Noen av elevene skrev også sykdommer astma, diabetes og andre allergier i spørsmål 2 der de skulle navngi som mange som mulig av de 14 merkepliktige allergenene. Dette synliggjør at ikke alle har tilstrekkelig kunnskap om allergener og allergenmerking. Resultatene av spørreundersøkelsen indikerer likevel at elevene mener at undervisning om allergener og allergenmerking bør vektlegges mer, noe som er oppløftende sett i forhold til den moderate kunnskapen elevene viser.

Matinformasjonsforskriften kom i 2014 (Mattilsynet, 2018). Det er produsenter, de som importerer mat og de som selger mat som har ansvaret for å sette seg inn i og følge regelverket. Gode rutiner med merking av allergener der elevene produserer og lager mat på skolen og ute i yrkesfaglig fordypning (YFF) vil sikre at maten er trygg for forbrukere med matintoleranse - og eller matallergi. Videre så er det viktig at man har godt innarbeidet systemer som på en egnet måte kan dokumentere og bekrefte at informasjonen om allergener i matretter er korrekt for å avverge alvorlige reaksjoner hos forbruker. Dersom elevens kunnskap er liten på dette feltet, hvordan skal de da kunne utføre arbeidet forskriftsmessig og forsvarlig når de gjennomfører sin læretid og videre som framtidige yrkesutøvere innen bransjene i restaurant- og matfag?

Når jeg sammenligner mine funn med resultatene fra innholdet i artikkelen «*Spesialkostkompetanse - Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i å tilpasse spesialkost?*» (Anonymisert yrkesfaglærerstudent, 2016) viser denne kvantitative undersøkelsen lite nytt. Jeg ser derimot at funnene i undersøkelsen kan bidra til å forsterke funnene i den andre artikkelen, spesielt betydningen av en undervisningsform som kombinerer undervisning i klasserom og praksis i verksted. Hvordan undervisningen om allergener i Vg2 restaurant- og matfag gjennomføres må derfor sies å ha betydning for elevenes kunnskap om allergener og allergenmerking.

Oppsummering og konklusjon(er)

Gjennom denne artikkelen har jeg prøvd å besvare problemstillingen: «*Hvilke kunnskap har elever i vg2 restaurant- og matfag om de 14 merkepliktige allergenene og hvordan gjennomføres undervisningen knyttet til temaet allergener og allergenmerking?*».

Jeg har benyttet spørreskjema som metode for å få data og resultatene indikerer at det er viss sammenheng mellom elevenes undervisning og kunnskap om allergener og allergenmerking. Resultatene tyder på at graden av praktisk og teoretisk undervisningen har betydning.

Videre konkluderer jeg med at elevene har fått undervisning om allergener og allergenmerking i undervisningen, men at det likevel er relativt stor variasjon med hensyn til elevens evne til å liste opp allergener. Elevene svarte at de bare har hatt undervisning i gjennomsnitt 2,8 ganger om allergener og allergenmerking gjennom skoleåret så langt i Vg2. Dette viser at undervisning om allergener og allergenmerking bør vektlegges mer og integreres som en naturlig del av undervisningen slik at kunnskap om hvordan allergener kan unngås i matvarer utvikles som en naturlig del av yrkesutøvelsen.

Kildeliste

Anonymisert yrkesfaglærerstudent. (2016). *Spesialkostkompetanse - Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i å tilpasse spesialkost?* I H. Spetalen, & B. Eben, (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>

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. DOI: 10.1016/j.yrtph.2008.01.002

Helse- og omsorgsdepartementet, Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet. *Forskrift om matinformasjon til forbrukeren (matinformasjonsforskriften)*. (2014). Hentet 16.04.18 fra: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2014-11-28-1497>

Hiim, H. & Hippe, E. (2015, 5. opplag). *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere*. (3. utgave)Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2015). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (5. utg.). Oslo: Abstrakt Forlag AS.

Kunnskapssenteret. (2016). Hentet fra: <http://kunnskapssenteret.com/potensielle-feilkilder-kvantitative-undersokelser/>

Mattilsynet. *Rapport fra Matallergiregisteret 2000–2015*. Hentet 16.04. 2018 fra:

<http://www.fhi.no/publ/2016/matallergiregisteret-200-2015>

Mattilsynet. (2015). *Mattilsynet.no: Informasjon om allergener for ikke ferdig pakket mat*. 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. (2015). *Mattilsynet.no*. Hentet fra:

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/allergener/#regelverk

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

Sylte, A. (2013). *Profesjonspedagogikk: profesjonsretting/ yrkesretting av pedagogikk og didaktikk* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk.

Utdanningsdirektoratet. (2016). *Kompetansebegrepet i LK06*. Hentet fra udir.no:

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

Utdanningsdirektoratet. (2016). *Rapport fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen* Oslo: Utdanningsdirektoratet. Hentet fra Udir.no:

https://www.udir.no/globalassets/upload/fagopplaring/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaring_ny.pdf

Institusjonskokkens diettkompetanse

Sammendrag

Detta är en studie som ser på hur de kokkar som lagar mat och speciellt dieter på sjukhus ser på sin egna kompetanse. När folk är sjuka och behöver åka på sjukhus erbjuds det självklart mat för patienterna och det är inte alla som kan äta all sorts mat. Det är där dietmatlagningen kommer in. För vissa patienter kan det till och med vara livsfarligt att få i sig mat de inte tåler och det är därför väldigt viktigt att de som jobbar med detta utför sitt jobb korrekt.

I denna studie är sju kokkar intervjuade, på tre olika sjukhus som befinner sig centralt på Østlandet, om hur de själva tycker de mässtrar sitt jobb. Alla som deltog jobbade med bland annat dieter och hade också fagbrev som kock eller institutionskock.

Det blev ganska klart svar på att alla som var med i studien kände sig kompetenta i förhållande till sitt jobb att tillaga dieter och att alla hade stort intresse för det dem drev med. Andra resultat som också kom fram under denne undersökningen var att alla sjukhusen som är representerade tillbjöd kompetanshöjande tilltag som till exempel kurs eller liknande. Alla hade också sina menyer för normalkost satt i ett rullerande system och de olika dieterna prövade att följa denna meny i störst möjlig grad. Det kommer inte så många nya dieter enligt informanterna men de såg ofta olika trender av mat som ofta återspeglade sig från vad som var aktuellt i media. Hygien och noggrannhet var två egenskaper som blev framdragna som extra viktiga och som kunde få förödande konsekvenser för enkeltpatienter om det slarvades med. Vidare blev det klart att det var en del av de intervjuade som inte var nöjd med lärlingars kompetanse när de började på arbetsplatsen.

Introduktion

På det flesta sjukhus finns det institutionskök som lagar mat till patienterna, det vill säga människor som av en eller annan anledning är så pass sjuka att de är på sjukhus. Detta betyder att institutionskockarna som jobbar på sjukhus har en lite speciell kundgrupp att förhålla sig till. De flesta patienterna klarar dock av att äta normalkost, men en del av patienterna måste ha någon form av diet eller specialkost. Det finns många olika dieter som är utarbetade för olika tillfällen, sjukdomar, allergier och syndrom. En del av dem är lite mer generella medan andra är väldigt spesefika och ovanliga. För en del av patienterna kan det föra till stora konsekvenser om de får fel mat. Det finns också sjukdomar där dieten är den endaste behandlingsformen, som till exempel celiaki där glutenfri diet är den enda behandlingen (Norsk Helseinformatikk, 2017). Med tanke på att antalet allergiker

ökar och även vad folk är allergiska mot, bland befolkningen i Norge (Mattilsynet, 2012) ökar också behovet för specialkost eller dieter. Detta har gjort att livsmedelsproducenterna också måste anpassa sina produkter efter detta, som till exempel Finsbråten, en stor korv och påläggsproducent, försöker laga så stor del av sina produkter som möjligt utan allergener. Detta gör att deras produkter också kan användas när dieter för patienter skall tillagas.

Med detta i baktanke är kompetansen hos dessa fagarbetare, som tillfredsställer alla tänkbara näringsbehov, väldigt viktig för de sjuka människorna som uppehåller sig längre eller kortare tid på sjukhus. Det är just denna kompetansen som denne artikeln intresserar sig för och hur institutionskockarna upplever den. Frågeställningen som är ledande för detta arbete är som följer: *Hvordan opplever instituttsjonskokkar sin kompetanse att tillaga dieter som en del av behandlingen av patienter på sjukhus?*

Bakgrund för problemställningen.

”Man blir vad man äter” är ett relativt känt uttryck som de flesta har hört och att hälsan har mycket att göra med vad man äter kommer nog inte som en överraskning för folk flest. Det skiftas också åsikter om vad som är sunt och stadigt kommer det ny forskning på detta område, vilket gör att de som jobbar med mat och speciellt mat till sjuka, måste konstant hålla sig uppdaterad. Om detta alltid har varit så eller om det har blivit ökad fokus på detta på senare tid är inte något tema denne artikeln tar upp, men med tanke på hur många spaltmeter i media som skrivs om detta tema eller den mångfald av dokumentärfilmer som produceras på detta område (som till exempel: *Food INC, Forks over knives* eller *What the health*), så verkar detta vara ett aktuellt ämne. Detta gäller även patienter som ligger på sjukhus och därför har Helsedirektoratet givit ut en kosthandbok (Helsedirektoratet, 2016) och huvudföremålet med denna bok är att hjälpa till att säkra god kvalitet på ernäringsarbetet i hela hälsa- och omsorgstjänsten. De nasjonale kostholdsradene (Helsedirektoratet, 2016) som också är utgivna av Helsedirektoratet är utformade för friska personer och skall bland annat bidra med att förebygga sjukdomar. Kosthåndboken är utformad för de som har någon sjukdom, behov för någon diet eller för någon skall laga mat till dem.

Men hur stor roll spelar maten egentligen och vad har det att säga för olika sjukdomsförlopp och för folk som är sjuka? Det finns många vetenskapliga studier som visar till hur viktig maten är för vårt mikrobiom i tarmarna och vad det i sin tur har och säga för vår hälsa. Hur vårt immunförsvar påverkas av bakterierna i tarmarna och hur det kan påverka vår hälsa diskuteras bland annat i en artikel i Nature (Fung, Olson, & Hsiao, 2017). Det finns även mer populärvetenskapliga böcker som är skrivna om vad som händer i tarmen beroende på vilken mat vi äter (Enders, 2015) och hur detta påverkar vårt immunförsvar men även vår mentala hälsa (Perlmutter & Loberg, 2016). I ett försök

att kortfattat summera mycket av det de ovannämnda referenserna förklarar, kan man säga att maten vi äter har stor påverkan på vår totala hälsa både, fysiskt och psykiskt, och att det är viktigt att förse våra inneboende bakteriella gäster med mat som gynnar en mångfald i det microbiom som lever i våra tarmar. Det kan ju ses som extra nyttig information när man som institutionskock till exempel lagar mat till patienter som är inlagda på grund av psykiska besvär men även gällande en patient med någon autoimmun sjukdom.

Metode

Den informationen som denna artikel bygger på är inhämtad genom att använda sig av samhällsvetenskaplig forskningsmetod som förklaras i boken *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (Johannesen, Tufte, & Christoffersen, 2016), som koncentrerar sig på två olika forskningstyper; kvalitativ och kvantitativ eller en kombination av de två. Arbetsmetoden som har används i detta fall är kvalitativ, vilket betyder att emperin är hämtad från intervjuer med informanter. Denna metod valdes för att kunna komma djupare in på hur institutionskockarna tänker och få fram information som svårligen samlas in genom ett frågeschema. På grund av att detta valdes en semistrukturerat intervju som skulle utföras med hjälp av en intervjuguide som bestod av ett antal frågor. Intervjuguiden utarbetades genom att noga vurdere vad som skulle vara intressant att få information om och vilka frågor som skulle föra fram till den informationen. Vidare för att analysera och komma fram till de resultat som presenteras senare i artikeln så har framgångsmåten baserats på Kvale & Brinkmanns (Kvale & Brinkmann, *Det kvalitative forskningsintervju*, 2015) sju steg.

När informanterna skulle väljas var den ursprungliga tanken att alla skulle väljas från olika sjukhus och fylken på Østlandet, för att få så bred representation som möjligt, men tyvärr visade det sig inte så lätt att genomföra detta på grund av brist på intresse av att bli intervjuad. Så för att få nog informanter blev planen reducerad med antal fylken och även sjukhus. Så resultaten i denna artikel baserar sig på sju intervjuer från tre sjukhus centralt på Østlandet. Vad detta har och säga för resultatens överförbarhet och validitet tas upp senare. Kraven för att kunna ställa upp som informant var att personen skulle jobba med dieter på ett sjukhus och ha fagbrev, antingen som institutionskock eller annan kock.

Alla intervjuer blev inspelade digitalt med godkänning från informanterna och löfte om anonymisering vid transkribering samt destruering av ljudfiler när det inte finns mer behov för dess existens. Vidare så transkriberades alla ljudfiler ner i skriftligt format och kontrollerades därpå så att

jobben var korrekt utfört, varpå alla namn och andra saker som kunde föra till identifiering filtrerades ut så anonymiseringen av texten förhoppningsvis förblir total.

När sedan all text är så anonym som möjligt påbörjas analyseringen som genom att finna genomgående mönster eller motsättningar i de olika texterna, sammanfattas i hur de olika informanterna uppfattar sin egna kompetens i att tillaga dieter som en del i behandlingen av patienterna. Förutom själva frågeställningen för hela artikeln så var det frågor som rörde vad som de kände förväntades av dem och om arbetsplatsen hade gjort något för att höja kompetansen. Analysen gick till på så sett att all text meningsförtätades så att det nerskrivna talet blev korta meningar som sammanfattar ett längre stycke text som sedan sätts in i kategorier.

Resultat

Här presenteras de svar som informanterna gett och även de kategorier som också blev pratat om i intervjuerna. Det var ganska jämnt fördelat med institutionskockafagbrev och restaurangfagbrev bland informanterna och båda könen är representerade.

Alla informanterna upplevde att de hade god eller hög kompetens på att tillaga dieter som en del av behandlingen för patienterna, de kände sig trygga i sin roll och hade jobbat med dieter i flera år. Detta var helt genomgående då alla hade stort intresse av sitt arbete och var genuint upptagna av att laga så bra mat som möjligt för patienterna. Det visade sig också att mycket av maten tillagas från grunden och kockarna prövar att inte använda sig av halvfabrikat, även om det är svårt i alla situationer. Dessa resultat kan dock bara tala för de sju kockar som villigt ville vara med och bli intervjuade för denna undersökningen, och kan inte göra anspråk på att säga något hur situationen ser ut på andra sjukhus.

Alla de sjukhusen som var med i undersökningen hade rullerande meny med varierande längd och det var också enighet bland informanterna om att patienterna upplevde maten som varierande. På samma sett fanns det liknande praxis gällande dieten som prövar att följa normalkosten så långt som möjligt, och ofta med enbart små ändringar i vissa av komponenterna för att tillpassa måltiden för den aktuella dieten när detta är en möjlighet.

De flesta hade möjlighet att komma med förslag till menyer och rätter för både normalkosten och dieterna men i utgångspunkt var det de fagansvarigas jobb, men antagligen på grund av kockarnas stora intresse var de flesta positiva med att komma med förslag och inspill. På ett av sjukhusen jobbades det med att laga både veganmeny och halalmeny för det var ett ökande behov för dessa

typer av mat. Detta uppgav en av informanterna sig engagerad i och var med att utarbeta båda menyerna.

Kockarna upplevde inte att det kom många nya dieter, och av de som fanns var de flesta relativt vanliga som inte var några svårigheter med. Om det kom någon ovanlig diet som inte de tillagade så ofta eller på länge, fanns det alltid böcker eller pärmar att slå upp och läsa i om de kände sig osäkra. Alla nämnde Kosthåndboken (Helsedirektoratet, 2016) som ett gott verktyg de använde sig av och de flesta gav intryck av att de läste mycket om dieter och mat för eget intresse också. Alla de sju kockarna uttryckte också att man aldrig blir fullt utlärd och mer än en av de intervjuade hade lust och vidareutbilda sig till ernäringsfysiolog, kostekonom eller något liknande. När det kommer nya dieter så upplevs det oftast vara trendmat som cirkulerar i median som till exempel 5-2 dieten (Veka, 2014). En av kockarna uttryckte " *Vi kan bare lese på forsiden til Aftenposten hva vi skal lage i morgen*". Det förklarades också att det inte är alla nya trendiga dieter som kunde tagas hänsyn till på grund av kapaciteten på köket men inställningen var att sträcka sig så långt det gick.

Till trots för att alla kände sig komfortabla med sin kompetans var de flesta gärna med på de kurser och utbildningar som regelmässigt blev erbjudna för dem som jobbade på köket. Kurser, seminarier eller liknande verkade det vara gott om på alla tre sjukhusen. Och de flesta av informanterna tyckte att det behövdes generell kompetanshöjning i köket och att fler skulle dela deras kompetans. En av kockarna uttryckte att när det var hans arbetshelg krävdes det bara två sjukdomstillfällen för att det skulle vara " *krise på jobb*" pga. brist på kockar med dietkompetans. Ursprunget till kurserna var både internt och externt. Det vill säga att det var till exempel ernäringsfysiologer eller liknande som jobbade på sjukhuset som höll i en del av kurserna men att det även var företag som höll i en del utbildning. Då gärna för att presentera nya produkter eller ge exempel på hur existerande produkter kan brukas på nya sett för att tillfredsställa de behov som institutionsköket på sjukhuset har. De som hade restaurangfagbrev var alla nöjda med upplärning de fått den gången de var nya på institutionsköket. Tyvärr blev inget sagt om detta när det gällde de med institutionskockfagbrev.

På ett av sjukhusen var det kockarna själv som serverade maten ute på avdelningarna och det verkade göra något med hur kockarna upplever de förväntningarna som dom känner. På de andra sjukhusen var det ofta chefen eller sjukhuset som nämndes först vid frågan om var förväntningarna till kompetans kommer från, medans på det ena sjukhuset nämndes patienterna i första hand. Om detta gör någon skillnad i yrkesutövelsen går det inte att fastställa i denne undersökningen.

Noggrannhet och hygien var två teman som hade stor fokus för alla informanterna, vilket patienterna skall vara glada för. En av kockarna sa " *en kirurg kan på en dårlig dag drepe ett menneske, men vi kan drepe 100*". Även om de andra inte var lika drastiska så poängterade några av dem också att en del

av patienterna antagligen är så dåliga att de står i risk för att inte klara av en matförgiftning eller fel diet med livet i behåll. Mattilsynet var regelmässigt på besök och checkade att matproduktionen sköttes innanför rättningslinjerna, och dem var som oftast nöjda med det som såg upp gav informanterna. Men det var många papper och fylla ut var det en som sa genom att uttrycka sig ”*det er snart så vi skriver opp hvert steg vi tar her på kjøkkenet*”. Noggrannhet och hygien var även de två egenskaperna som de såg efter på lärlingar.

Diskussion

När alla som blivit intervjuade för denna artikel säger att de upplever sin kompetans att tillaga dieter som behandling är hög, så kan denne undersökningen inte säga om de faktiskt har det eller inte. Som nämnt tidigare så är detta endast en liten undersökning som inte kan säga något om hur situationen generellt ser ut utöver de sju informanterna som har deltagit. Men om resultaten skulle kunna representera flertalet sjukhus och kockar så visar det till att det inte ser ut att vara så viktigt att de som jobbar på sjukhus måste vara institutionskockar. En restaurangkock klarar av det jobbet lika bra enligt de resultat som kommit fram av denne studien. Kanske det skulle vara mer hensiktsmessigt att upprätta en utbildning enbart för dietkockar, som då kunde utbilda de som har speciellt intresse för denna nisch. Man kan också tänka sig att den blivande ernäringskocken kan välja i vg2 att inrikta sig på sjukhus- och dietmatlagning. Men för att få fram en sådan plan krävs det mycket arbete och kartläggning på vad som skulle behövas i undervisningen för att sedan genomföra det.

En tankeväckare är också det faktum att privatägda företag, både nationella och internationella, med prioriterat vinstintresse får lov att komma in på statliga sjukhus och göra reklam för sina produkter genom kursing. Frågan är då vilka företag får lov och komma in för att göra detta och vad krävs för att de skall få lov till det? Finns det rättningslinjer för rättvis konkurrens och har Konkurransetilsynet insikt i denna praxis? Det är uppenbart en stor marknad när enbart ett av sjukhusen i studien lagar mat till ca 1500 personer om dagen. Har ett mindre företag lika stor chans att komma in på denna marknaden som till exempel Findus som en av informanterna nämnde? Men att svara på dessa frågor blir enbart spekulationer i avseende till vad som undersökts i denne studien.

När informanter talar om att de kan läsa i tidningarna vad som kommer bli populära dieter och att det finns trender inom vad folk säger att dem tåler och inte tåler, ser det ut som om en del av patienterna behov och krav baserar sig på vad det skrivs om i media. Spelar böcker som ”Sjarmen

med tarmen” (Enders, 2015) någon roll i hur många som har problem med matsmältningssystemet, eller ökar det mängden personer som upplever det sån.

Alla som deltog i undersökningen använde sig av Kosthåndboken (Helsedirektoratet , 2016) i sitt arbete, vilket som visar vilken stor betydelse den boken har för denna yrkesgrupp. Det är då väldigt viktigt att det som står i denna bok är riktigt och uppdaterat på ny forskning. Det framgick inte helt klart från informanterna, men intrycket som gavs var att detta var en fysisk bok i en bokhylla och inte en elektronisk version på internet. Då är frågan om hur ny den utgåvan är som står i hyllan och är det något viktigt som kanske blir översett på grund av en gammal bok.

Oppsummering och konklusjon

Denne artikkelen har tagit för sig: *”Hvordan opplever institusjonskokkar sin kompetanse att tillaga dieter som en del av behandlingen av pasienter på sjukhus?”*. Svaret på den frågan blev ganske klar i møte med de informanterna som har ställt upp på intervjuer, alla tyckte de hade en god eller hög kompetanse gällande diettillagning för patienterna. Det kom också fram att alla kockarna i undersökningen hade stort interesse av faget och de flesta strävade efter mer kunskap i området. Sjukhusköken följde var sin meny, som gick över flera veckor och prövade så långt som möjligt att dieten skulle följa den normalkost som tillagades för patienter utan speciella behov. Det fanns en kollektiv uppfattning att sjukhusens patienter upplevde god variation i maten och möjligheter fanns att komma med förslag till menyer och dieter. Det upplevdes inte av informanterna att det kom så många nya dieter fast en del trendmat som ofta var populärt i media för tillfället, och kom det någon diet som de var osäkra på, så fanns det alltid litteratur att läsa sig upp på tillgänglig.

De flesta som var med i undersökningen var också positiva att delta på de kurserna och andra utbildningstillfälle som regelmässigt erbjöds av arbetsplatsen. Den generella kompetansen i köken kunde gott förbättras och att fler som jobbade på köken skulle kunna jobba på dieten gavs det uttryck för. Det gavs extra uppmärksamhet på två teman när det gällde vad som var viktigt i arbetet: hygien och noggrannhet. Anledningen till detta var att det är i utgångspunkt sjuka människor som skall förtära maten som lagas. Denne åsikten delades nog av Mattilsynet eftersom de var regelmässigt på besök. Men med tanke på de svaren som informanterna gav så kan man vara trygg på att, i alla fall på sjukhusen som har varit med i denne undersökningen, få mat som är tillagade av intresserade och pålästa fagfolk som tar sitt jobb och dess betydning på stort allvar.

Litteratulist

Enders, G. (2015). Sjarmen med tarmen. Oslo: Capelen Damm.

Fung, T. C., Olson, C. A., & Hsiao, E. Y. (den 16 01 2017). Natur.com. doi:10.1038/nn.4476

Helsedirektoratet . (2016). Kosthåndboken – veileder i ernæringsarbeid i helse- omsorgstjensten. Oslo: Helsedirektoratet.

Helsedirektoratet. (den 24 10 2016). Helsedirektoratet.no. Hämtat från <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ertering/kostrad-fra-helsedirektoratet>

Johannesen, A., Tufte, P., & Christoffersen, L. (2016). Intudoksjon til samfunnsvitenskapelig metode (5 uppl.). Oslo: Abtrakt forlag.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). Det kvalitative forskningsintervju (3 uppl.). Oslo: Gyldendal.

Mattilsynet. (den 02 11 2012). Helserådets rapport 2012. (A. Smith, Redaktör) Hämtat från Spesialnummer om matallergi, matintoleranse og andre overfølsomhetsreaksjoner på mat: https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/allergener/helsedirektoratet__informasjon_om_matallergi.8014/binary/Helsedirektoratet%20-%20Informasjon%20om%20matallergi

Norsk Helseinformatikk. (den 23 04 2017). Hämtat från [nhi.no](https://nhi.no/sykdommer/barn/magetarm/coliaci-oversikt/?page=4): <https://nhi.no/sykdommer/barn/magetarm/coliaci-oversikt/?page=4> den 01 05 2018

Perlmutter, D., & Loberg, K. (2016). Sunn tarm- klart hode. Trondheim: Cappelen Damm.

Veka, C. (den 09 01 2014). nrk.no. Hämtat från https://www.nrk.no/livsstil/_-5_2-dietten-er-ikke-et-mirakel-1.11457174

Økt etterspørsel etter glutenreduserte bakevarer -Hvordan påvirke dette opplæringen i restaurant- og matfag?

Sammendrag

Vi har de siste årene sett en stadig økende trend med glutenreduserte produkter som kommer inn i dagligvarebutikkene, og etterspørselen etter produkter som dette har økt i takt med det. I Norge i dag er det ca. 7-8% av befolkningen som har en form for glutensensitivitet (Norsk Cøliakiforening, 2017). På bakgrunn av dette har jeg valgt problemstillingen: «Hvordan påvirker økt etterspørsel etter glutenreduserte bakvarer opplæringen i restaurant- og matfag?»

For å få svar på dette har jeg valgt å gjennomføre en kvantitativ spørreundersøkelse blant ulike restaurant- og matfagskoler på Østlandet. Spørreundersøkelsen var helt anonym og hadde 12 spørsmål med faste svaralternativer. 127 elever fra Vg1 og Vg2 deltok i undersøkelsen.

Resultatene i undersøkelsen viser at elevene er usikre og føler ikke seg helt kompetente når det gjelder arbeid med glutenreduserte varer. Resultatene viser likevel at jo mer elevene jobber med glutenredusert kost, jo mer kompetente føler de seg i arbeidet, noe som bidrar til at elevene opplever bedre kontroll med generell allergenmerking.

Funnene kan indikere at det ikke er økt fokus mot glutenreduserte matvarer i opplæringen, men at den generelle bevisstgjøringen rundt matallergier og allergenmerking også får betydning for produksjon av glutenredusert matvarer.

Introduksjon

Basert på de siste årenes trend med stadige større oppmerksomheten på glutenredusert mat ønsket jeg og se om dette har hatt noen påvirkning inn mot opplæringen i restaurant- og matfag og om dette er et emnet har fått mer oppmerksomhet og dermed har økt elevenes kunnskap om glutenredusert mat. Selv erfarte jeg fra praksis i skolen at elevene bakte glutenreduserte bakvarer, men likevel la dette inntil glutenholdige bakvarer. Dette gjorde meg usikkert på hva slags kunnskap elevene sitter med.

I Norge i dag er det ca. 7-8% av befolkningen som har en form av glutenintoleranse (Norsk cøliakiforening, 2017). Likevel er det langt flere som holder seg unna varer med gluten. Når selve

trenden mot gluten startet er vanskelig å si, men mange viser til en forskningsrapport fra Peter Gibson som mente at man kunne ha «ikke-cøliakisk gluten sensitivitet» (Biesiekierski et al, 2011) Det ble etter dette gjort mange undersøkelser blant kunder, og i en amerikansk undersøkelse kom det frem at hele 30% av befolkningen ønsket og spise mindre gluten. De samme forskerne som kom frem til resultatet i 2011, var i midlertidig skeptiske til egne resultater og foretok derfor nye undersøkelser som konkluderte med det motsatte. Det finnes ingen sammenheng mellom rapporterte symptomer og inntak av gluten. (Biesiekierski et al, 2013).

I senere tid har det også kommet frem at mye av glutenet kan brytes ned og dermed bli lettere og fordøye ved at man for eksempel bruker surdeig og lange liggetider opp mot brøddeig. Dette fungerer også opp mot andre matvarer (Gibney & Pollan, 2016) Men hvor mye av dette kan elevene og hvilke kunnskaper sitter de med rundt glutenreduerte matvarer? Blir det lagt nok fokus i opplæringen på gluten, hvordan oppbevares gluten i skolene og hvordan blir glutenreduert mat servert?

Problemstilling

Hvordan påvirker økt etterspørsel etter glutenreduerte bakervarer opplæringen i restaurant- og matfag?

Sentrale Begrep

Gluten: Gluten er et protein som finnes i kornslagene hvete, bygg, rug, spelt, emmer og enkorn. Alt mel laget av disse kornslagene inneholder gluten. Disse komplekse og ikke-vannløselige proteinene kan deles inn i gliadin og glutenin. Gluten er viktig for melets bakeevne fordi det danner et glutennettverk som holder CO_2 på plass i deigen under heving, og stivner under steking. Det blir reisverket til brødet og danner et luftig bakverk (Brød og korn, 2017)

Glutenreduert: Vi har 2 grensenivåer for hvor mye gluten glutenintolerante kan ha i maten. Det vi betrakter som glutenfri har en praktisk nedre målbarhetsgrense på 20 mg gluten/ kg. I tillegg er det en såkalt lav-glutengrense/glutenreduert som også betraktes som greit for personer med glutenintoleranse å konsumere, dette har sammenheng med tidligere grenser for gluten i hvetestivelse. Her angir man at 100 mg (0,1 gram) /gluten pr kg ferdig mat er akseptabelt for cøliakere (Norsk Cøliakiforening, 2017). Normalt friske mennesker har ingen grunn til å unngå gluten i kostholdet, mens de som har cøliaki må unngå all gluten i kosten for ikke å få allergiske reaksjoner (Brød & korn, 2017). Fordi glutenholdige produkter som grovt brød og grove kostprodukter er så vesentlige kilder til mange viktige næringsstoffer i kostholdet vårt, kan det være problematisk å kutte det helt ut.

Metode

I denne artikkelen har jeg valgt å benytte meg av kvantitativ metode i form av spørreskjema. Bakgrunnen for dette er at jeg ønsket å kartlegge elevers opplevde egen kompetanse i et større antall skoler enn det som er mulig med kvalitative intervjuer. Noe av ulempen med å jobbe kvantitativ er at jeg ikke får de lange og utfyllende svarene som man gjør med bruk av for eksempel kvalitativt intervju (Hellevik, 2012). På bakgrunn av svargruppens alder valgte jeg å lage noen ganske enkle spørsmål, med relativt korte svaralternativer sammen med en tekst nederst i spørreskjemaet som forklarte de vanskeligste ordene. Siden jeg her gikk inn i klasser på VG1 og VG2, var det viktig for meg at ungdommene forsto hva det ble spurt etter. I svaralternativene valgte jeg å bruke faste svaralternativer noe som også gjør det enklere og sammenligne svarene i en datamatrikse. I spørreskjemaet ble det informert om at undersøkelsen var frivillig og anonym.

Før undersøkelsen gjennomførte jeg en pretesting av spørreskjemaet på et representativt utvalg fra min egen klasse, før spørreskjemaet ble utsendt (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016). Dette gjorde jeg av flere grunner, som for og finne ut om språket var forståelig, om spørsmålene var relevante og enkle nok for elever i skolen og for å sjekke om spørsmålene ikke kunne misforståes eller feiltolkes.

I utgangspunktet valgte jeg å bruke en Likert-skala med verdier fra 1-7, men etter noe omgjøring på spørsmålene endte det opp med at verdiene varierer noe. Dette kan være noe som bidrar til merarbeid når man skal sette opp en datamatrikse (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016). For å sørge for nok antall besvarelser ble skjemaet delt ut ved fem forskjellige skoler hovedsakelig basert på Østlandet.

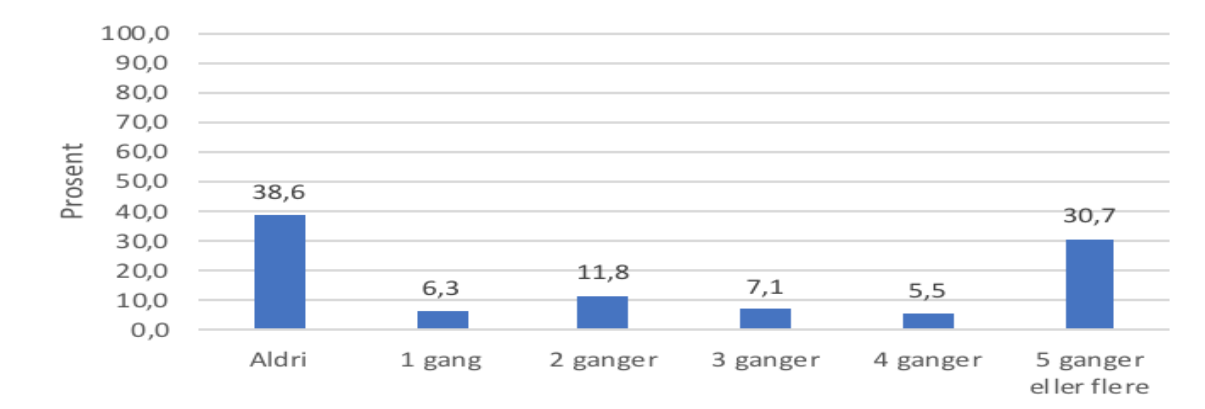
Skjemaene ble delt ut i papirformat og som selvadministrerende spørreskjema, noe som vil si at respondenten selv leser skjemaet og krysser av for sine svar. Jeg var selv tilstede og delte ut spørreskjemaer, noe som gjorde at jeg fikk svart på eventuelle spørsmål som dukket opp rundt undersøkelsen. Jeg fikk inn 127 besvarelser, noe som tilsvarer en svarprosent på ca. 95%.

Datamateriale ble lagt inn i en datamatrikse i Excel og ble deretter analysert med vekt på opptelling, fordeling, mål for sentraltendens og eventuelle bivariante korrelasjoner. Funnene presenteres i diagrammer og tabeller.

Resultater

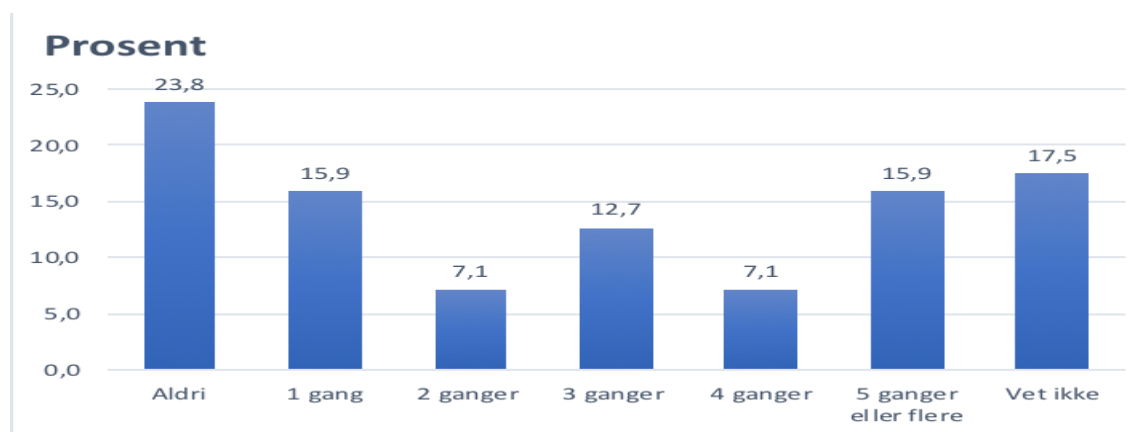
I min problemstilling: «Hvordan påvirker økt etterspørsel etter glutenreduserte bakervarer opplæringen i restaurant- og matfag?», er jeg ute etter og se om det økende salget av glutenreduserte matvarer har bidratt til et økt fokus på gluten i den skolebaserte yrkesopplæringen.

Figur 1. Oversikt over hvor ofte elever mener glutenallergi har vært et tema dette skoleåret.



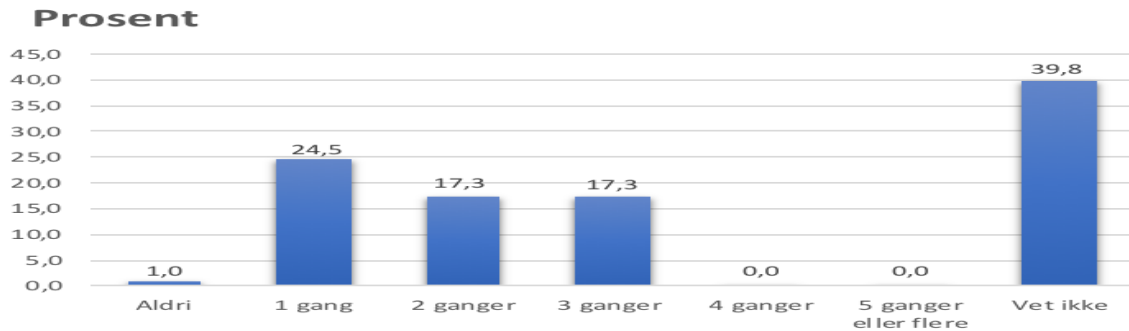
Figur 1 viser at 38,6 prosent av elevene mener at glutenallergi ikke har vært et tema i dette skoleåret mens 61,4% mener at temaet er berørt i større eller mindre grad. Flest elever svarer i hver ende av skalaen.

Figur 2. Oversikt over hvor ofte elevene mener det er laget glutenreduserte matprodukter i løpet av siste skoleår.



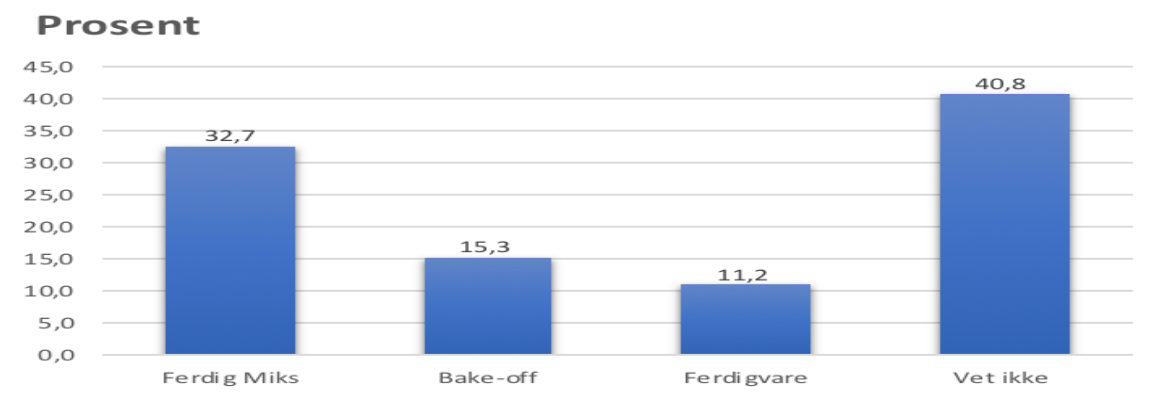
Figur 2 viser at 23,8% mener glutenredusert mat aldri har vært laget dette skoleåret, mens 17,5% ikke vet. 58,7% mener glutenreduserte matvarer har blitt laget mellom 1 og 5 ganger eller flere dette skoleåret. Flest elever legger seg i hver ende av skalaen.

Figur 3. Oversikt over hvor ofte det er produsert glutenreduserte *bakervarer* dette skoleåret.



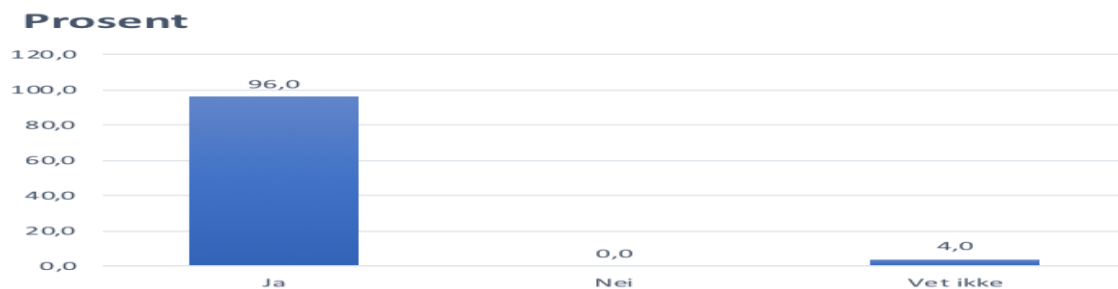
Figur 3 viser at 39,8 prosent ikke vet om det er produsert glutenreduserte bakervarer dette skoleåret, mens 59,1% sier at det har blitt produsert bakervarer mellom 1 og 3 ganger. 1% svarer at det aldri har blitt produsert, ingen svarer 4 eller 5 ganger eller fler.

Figur 4. Oversikt over hva de glutenreduserte bakervarene er basert på.



Figur 4 viser at 40,8 prosent sier de ikke vet hva den glutenreduserte baksten er basert på, mens 32,7% av elevene mener denne er basert på ferdigstilte mikser. 15,3 prosent sier de bruker bake-off produkter mens 11,2 sier at de bruker ferdigstilte varer.

Figur 5. Oversikt over om de glutenreduserte matvarene blir allergenmerket.



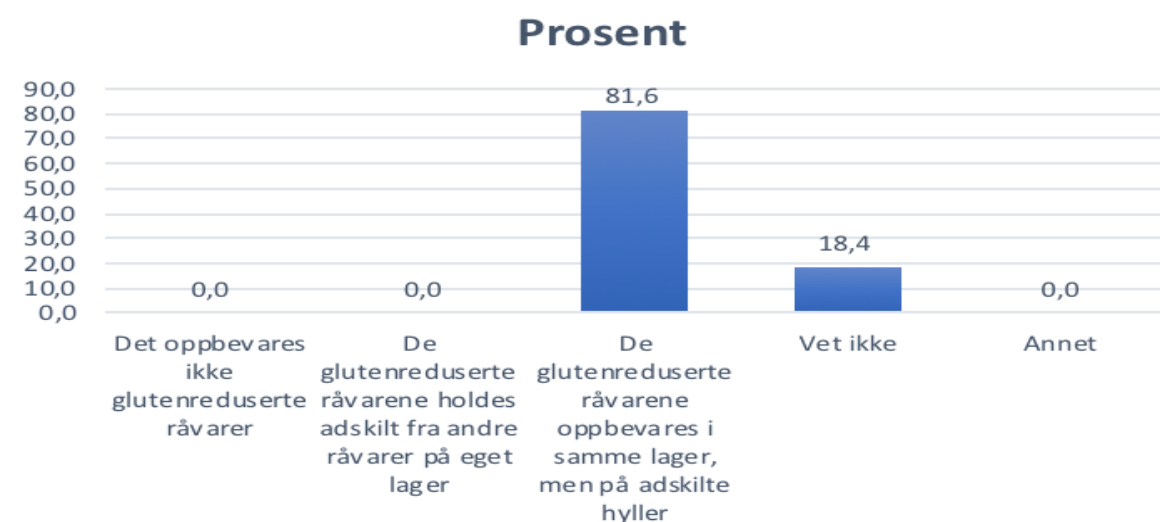
Figur 5 viser at 96 prosent sier at de allergenmerker alle glutenreduserte produkter, mens 4% svarer vet ikke. Ingen svarer nei.

Figur 6. Oversikt over hvilket utstyr elevene sier de bruker når de behandler glutenredusert mat.



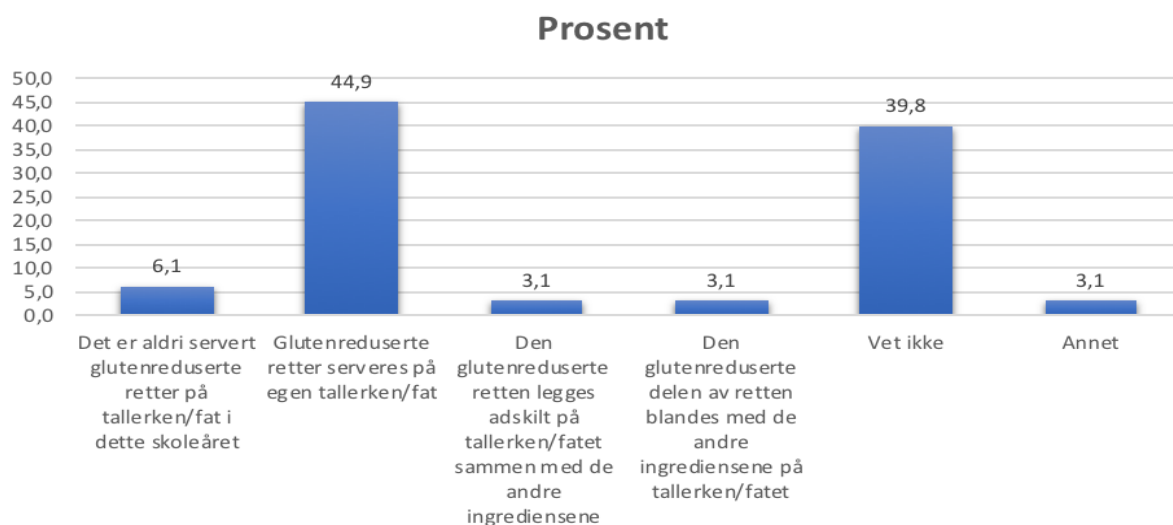
Figur 6 viser at 53,5 prosent bruker samme utstyr som til vanlig, men at dette er godt vasket først. 37,4% sier de bruker samme utstyr som de bruker til vanlig mat, mens 9,1 prosent svarer vet ikke. Ingen svarer annet eller at de har eget utstyr kun til glutenredusert mat.

Figur 7. Viser en oversikt over hvor elevene mener glutenreduserte matvarer oppbevares på praksiskjøkkenet.



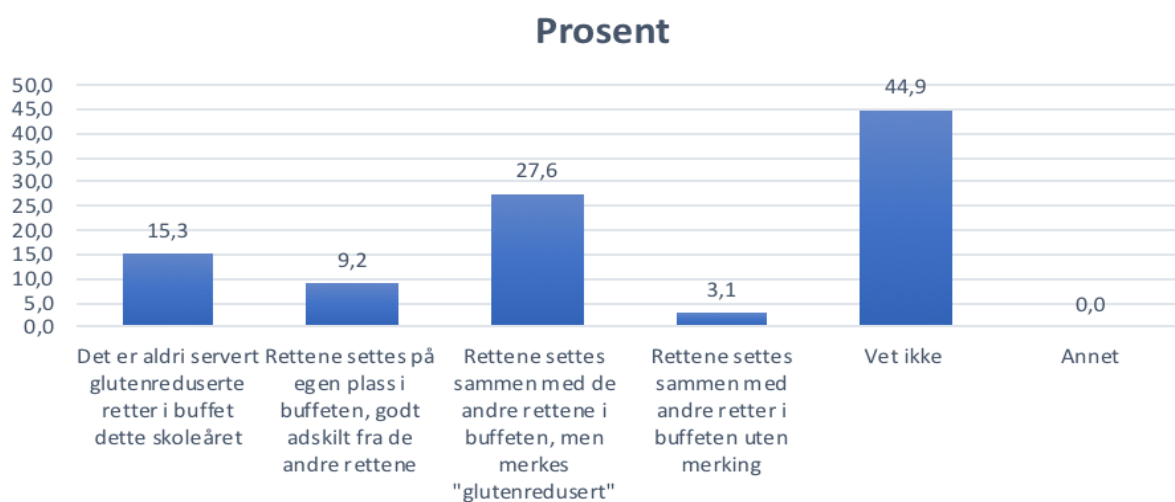
Figur 7 viser at 81,6 prosent mener glutenreduserte varer oppbevares sammen med andre varer, men på egne hyller. 18,4 % sier de ikke vet, mens ingen svarer at det ikke oppbevares glutenreduserte varer, at de oppbevares på eget lager eller annet.

Figur 8. Oversikt over hvordan servering av glutenredusert mat foregår på tallerken/fat.



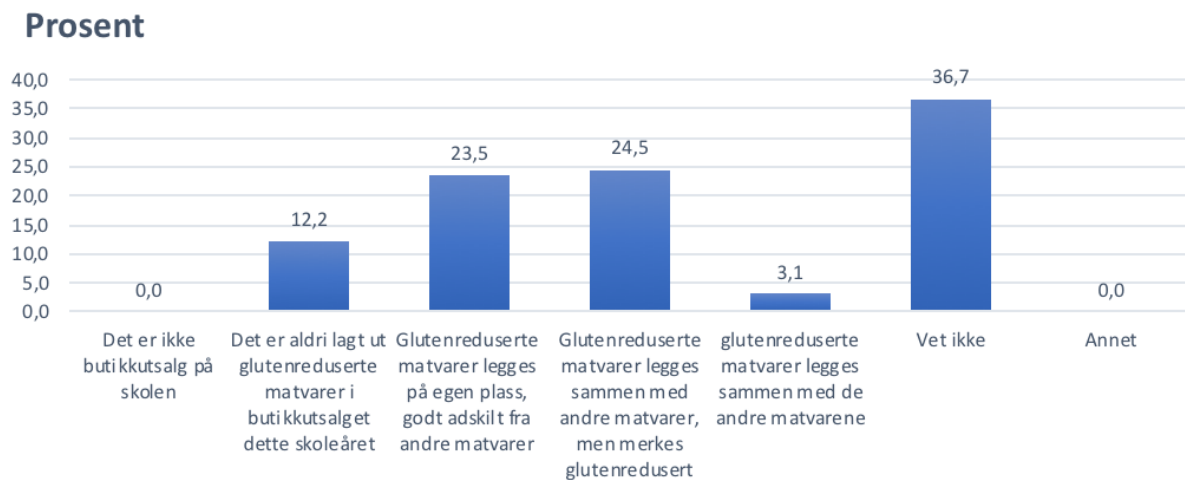
Figur 8 viser at 44,9 prosent sier de serverer glutenreduserte retter på egen tallerken/fat mens 39,8 sier de ikke vet hvordan dette blir servert. 6,1% sier det aldri har blitt servert glutenreduserte retter på tallerken/fat, mens det er 3,1% på både retter hvor det glutenreduserte blir lagt adskilt, retter hvor det glutenredusert blandes med det andre og på annet.

Figur 9. Oversikt over hvordan servering av glutenredusert mat foregår i en buffet.



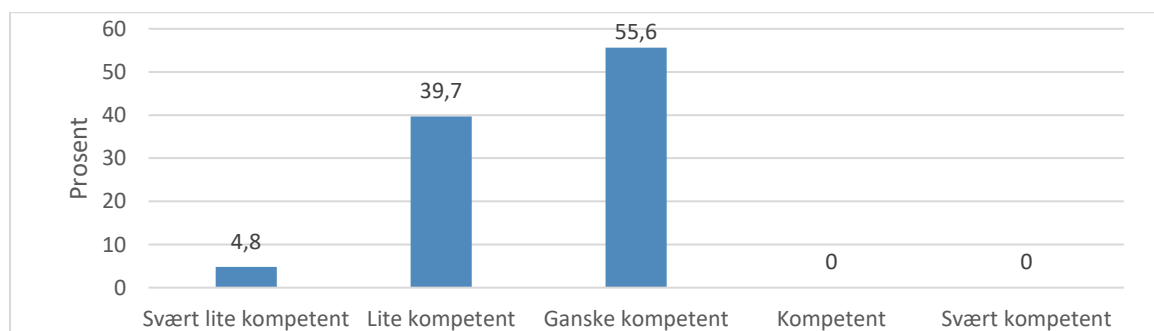
Figur 9 viser at 44,9% ikke vet hvordan det blir servert glutenredusert mat i en buffet eller om dette har blitt gjort. 27,6 prosent sier at rettene settes sammen med de andre rettene, men merkes med glutenredusert. 15,3% sier det aldri har blitt servert glutenredusert mat i buffet dette skoleåret. 9,2% mener dette blir satt på en egen plass i buffeten, godt adskilt fra annen mat, mens 3,1% prosent sier de setter de glutenreduserte rettene sammen med de andre rettene uten noe merking. Ingen svarer annet.

Figur 10. Oversikt over hvordan glutenreduisert mat blir solgt i skolens butikkutsalget, om dette finnes på skolen.



Figur 10 viser at 36,7% ikke vet hvordan dette selges i skolens butikkutsalget, eller om skolen har et butikkutsalget. 24,5% av elevene sier de glutenreduiserte matvarene legges sammen med andre matvarer, men merkes glutenreduisert. 23,5 prosent sier de legger glutenreduiserte matvarer på egen plass i utsalget, godt adskilt fra andre matvarer. 12,2% av elevene mener at det aldri er blitt lagt ut glutenreduisert matvarer i butikkutsalget dette skoleåret, mens 3,1 prosent sier glutenreduiserte matvarer legges sammen med de andre matvarene. Ingen svarer at skolen ikke har butikkutsalget eller annet.

Figur 11. Oversikt over hvor kompetente elevene føler seg i å lage glutenreduisert mat.



Figur 11 viser at 55,6 prosent av elevene føler seg ganske kompetente i å lage glutenreduisert mat mens 44,4% mener de er svært lite eller lite kompetente. Ingen føler kompetent eller svært kompetent innen glutenreduisert mat. Flest elever legger seg midt på skalaen.

Tabell 1. Oversikt over positive samvariasjoner mellom svarene fra spørsmål 2, 4 og 8 sammenliknet med hvor kompetente elevene opplever det å kunne lage glutenreduert mat

Spørsmål		3.Hvor kompetent føler DU deg i å lage et glutenreduert matprodukt dersom dette trengs?
2.Hvor ofte har glutenallergi, og hva slik allergi betyr for matlaging, vært et tema i undervisningen i dette skoleåret?	Pearson Correlation	,272**
	Sig. (2-tailed)	,002
	N	126
4.Hvor ofte er det laget glutenreduerte matprodukter i løpet av dette skoleåret?	Pearson Correlation	,300**
	Sig. (2-tailed)	,001
	N	126
8.Dersom det er produsert glutenreduert mat i dette skoleåret - Hvor ofte er det laget glutenreduerte BAKERVARER	Pearson Correlation	,328
	Sig. (2-tailed)	,001
	N	98

Tabell 1 viser at det er en positiv samvariasjon mellom elevenes opplevde kompetanse og antall ganger glutenallergi har vært et tema og hvor mange ganger de har arbeidet meg glutenreduerte matprodukter gjennom det siste skoleåret.

Dataene og resultatene i denne undersøkelsen kan være noe usikre siden ingen voksenpersoner sto og fulgte direkte med under utfylling av spørreskjemaet. Elevene fikk riktignok anledning til å spørre om det var noe de lurte på, men de kan også ha misforstått hva det ble spurt etter. I tillegg til at de kan ha samarbeidet om svarene, eller spurt hverandre om det var noe som var uklart og dermed påvirket svar i en eller annen retning. Svaret «Aldri» i spørsmål 4 (Hvor ofte er det laget glutenreduerte matprodukter i løpet av dette skoleåret?), kan ha fått en større oppslutning enn hva som reelt er korrekt siden dette svaret tilsa at de var ferdige med spørreundersøkelsen. På tross av dette omfatter likevel undersøkelsen relativt mange skoler og elever slik at resultatene kan være en indikasjon på i hvilken grad glutenallergi og produksjon av glutenreduerte varer har høy fokus i den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag.

Diskusjon

Hvis man skal tolke disse resultatene kan man begynne og se litt nærmere på figur 1, som viser at besvarelsene deler seg ganske jevnt mellom de som mener glutenallergi aldri har vært tema for undervisningen, og de som mener den har vært det 5 ganger eller flere. Dette kan bety at det er en forskjell på fokuset rundt gluten på de forskjellige skolene som deltar i undersøkelsen. Det kan også bety at vi her ser en forskjell mellom Vg1 elever og Vg2 elever, og at elever ved Vg1 ikke har hatt

gluten som tema foreløpig og at det er et større fokus på dette i Vg2. At det likevel er 38,6% av elevene som sier at glutenallergi aldri har vært tema for undervisningen, mener jeg dette er et høyt tall når glutenallergi er så vanlig å treffe på innen restaurant- og matfagbransjen.

Mest interessant virker resultatene i figur 11, som sier noe om hvor kompetente elevene føler seg i å lage glutenreduert mat. Der ingen svarer at de føler seg over graden «Ganske kompetent». Hele 45% svarer at de føler seg svært lite eller svært lite kompetente. Mulig er begrepet glutenreduert vanskelig å forstå for elevene, men spørreundersøkelsen er gjort våren 2018 og mange av elevene har bare igjen noen få måneder på skolen før de skal ut som lærlinger. Der vil de møte utfordringer knyttet til gluten omtrent daglig.

I figur 2 ser vi at vi får en mindre oppslutning rundt svaret aldri enn vi gjorde i figur 1. Det virker som flere elever vet at det er laget glutenreduerte produkter i løpet av skoleåret, men at de ikke trenger å ha vært med på dette selv. Likevel utgjør svaret «aldri» og «vet ikke» tilsammen hele 41% av svarene, noe som kan indikere at det ikke har blitt et økt fokus på glutenreduert mat i RM-opplæringen.

I figur 6 kommer det frem et nytt interessant funn, der hele 37,4% svarer at de bruker samme utstyr som til vanlig mat, når de arbeider med glutenreduert mat. Dette kan bety at hvert tredje besøk hos en restaurant og matfag klasse kan ende med uheldige konsekvenser for en som er ømfintlig for gluten. Tallet virker litt for høyt til og kunne stemme og svaralternativet kan være misforstått. Men legg også merke til at ingen elever svarer at noen skoler har eget utstyr de kun bruker til glutenreduert mat. Noe som kan være litt rart da kravet til glutenreduert mat ikke tillater over 0,1 gram per kg. Vare. Denne grensen krysses fort. Noe av grunnen kan være at glutenreduert mat ikke blir laget ofte i skolene og at det derfor ikke finnes eget utstyr eller økonomi til det.

Figur 5 gir derimot oppløftende resultater da dette viser at hele 96% av elevene allergenmerker glutenreduert mat, mens resterende 4% svarer vet ikke. Og ingen svarer at de ikke allergenmerker. Dette er tydeligvis noe elevene kan.

Figur 7 sier noe om hvordan glutenreduerte varer blir oppbevart i skolene, her svarer hele 86% at de blir oppbevart sammen med andre varer, men i egne hyller, mens de resterende 14% av elevene svarer vet ikke. Igjen viser elevene at de har kontroll over hvor de glutenreduerte varene er, men problemet med denne oppbevaringen er at det fort kan forkomme en kryssforurensing med for eksempel mel. Dette er nok likevel en vanlig oppbevaringsmåte for noe man bare har et lite lager av, som man som regel har med glutenreduerte varer. Her må skolene og lærerne ta tak og endre plassering.

Figur 3 viser igjen til en høy score av «vet ikke», noe som kan bety at elevene er usikre på hvor mange ganger det har blitt laget glutenreduerte bakervarer eller at de ikke vet om det har blitt laget. Dette ser vi igjen i figur 4, der det er en nesten eksakt lik score på «vet ikke». Svarfordelingen tyder på at elevene som baker glutenreduert bakst bruker mest ferdig miks, mens bake-off også blir foretrukket foran ferdig vare. Det negative her er det at noen elever kan se på det å bruke bake-off produkter og ferdig vare som å «bake» glutenreduert bakst.

I figur 8, 9 og 10 Ser vi at det omhandler servering og salg av glutenreduerte bakervarer, og svarprosenten på de forskjellige alternativene er ganske like om man setter de opp mot hverandre. Det ser igjen ut som de elevene som har svart på dette har kontroll på hvordan glutenreduert mat skal anrettes, serveres, merkes og selges. Men andelen elever som har svart «vet ikke» er likevel høy. Dette kan tolkes som at noen elever er usikre når det kommer til spørsmålet om hvordan glutenreduert kost presenteres og serveres.

Tabell 1 viser at det er en sammenheng mellom hvor kompetente elevene føler knyttet til det å lage glutenreduerte matprodukter og antall ganger temaet er undervist og hvor ofte eleven har arbeidet med det i klasserom eller i praksis. Jo oftere de har arbeidet med temaet, jo mer kompetent opplever de seg

Oppsummering

Målet med artikkelen er å undersøke om den økte etterspørsel etter glutenreduerte bakervarer har ført til økt vektlegging av dette temaet i den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag. Jeg utførte en kvantitativ spørreundersøkelse ved flere restaurant- og matfagskoler klassene på Østlandet.

Resultatene viser at elevene ikke opplever å være spesielt kompetente når det gjelder kunnskap og produksjon av glutenreduerte matvarer. Det kan derfor virke som om den økte etterspørselen etter glutenreduerte varer ikke har bidratt til et økt fokus på gluten i skolen. Det kan derimot virke som at økt fokus på generell allergenmerking i opplæringen, også gjelder glutenallergi. En didaktisk implikasjon av dette funnet kan bety at fokus på generell allergenmerking også bidrar til økt kompetanse om gluten, glutenallergi og produksjon av glutenreduerte matvarer.

Litteraturliste

Norsk cøliakiforening. (2017). *Hva er gluten?* Hentet 16. Mai 2018 fra <http://www.ncf.no/hva-er-coliaki>

Norsk cøliakiforening. (2017). *Hva er gluten?* Hentet 20. April 2018 fra <http://www.ncf.no/hva-er-coliaki>

Biesiekierski, J.R., Newnham, E.D., Irving, P.M., Barrett, J.S., Haines, M., Doecke, J.D., Shepherd, S.J., Muir, J.G., Gibson, P.R. (2011). *Gluten causes gastrointestinal symptoms in subjects without celiac disease: a double-blind randomized placebo-controlled trial.* Hentet 20. April 2018 fra <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21224837>

Biesiekierski, J.R., Peters, S.L., Newnham, E.D., Rosella, O., Muir, J.G., Gibson, P.R. (2013). *No effects of gluten in patients with self-reported non-celiac gluten sensitivity after dietary reduction of fermentable, poorly absorbed, short-chain carbohydrates.* Hentet 20. April 2018 fra <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23648697>

Gibney, A., Pollan, M. (2016) *Cooked.* (Dokumentar) Hentet 21. April 2018 fra www.netflix.no

Brød & korn. (2017) *Gluten.* Hentet 21. April 2018 fra <https://brodogkorn.no/fakta/gluten/>

Norsk cøliakiforening. (2017). *Hva er gluten?* Hentet 21. April 2018 fra <http://www.ncf.no/hva-er-coliaki>

Brød & korn. (2017) *Gluten.* Hentet 21. April 2018 fra <https://brodogkorn.no/fakta/gluten/>

Hellevik, O. (2012). *Forskningsmetode i sosiologi og statsvitenskap.* Oslo: Universitetsforlaget.

Johannessen, A., Tufte, P.A. & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode.* Oslo: Abstrakt forlag AS.

Matindustrien bruk og markedsføring av pro- og prebiotika i matprodukter

Sammendrag

Økende kunnskap om betydningen av tarmbakteriefloraen og bruk av tidligere tilberednings- og konserveringsmetoder fører til at tilbudet og etterspørselen endres over tid. I denne artikkelen er temaet matindustri og pro- og prebiotika i mat

Mye mat tilvirkes av en stor og steril matindustri som også er vår viktigste bidragsyter til trender og vaner. I denne artikkelen ønsker jeg å synliggjøre hvilke valg matindustrien gjør på vegne av forbruker rundt råvarenes egenskap og kvalitet.

Det har vært nyttet kvalitativ metode med flere ustrukturerte intervju, der spørsmålene ble tilpasset intervjusituasjonen for å få frem nok data på hvordan matindustrien forholder seg til temaet pro- og prebiotika der matindustrien er underlagt et strengt regelverk rundt markedsføringen når egenskaper rundt matproduktene skal formidles.

Introduksjon

Den økende interessen om kosthold og helse øker også interessen for tarmens funksjon og hva som er gunstig å spise dersom vi skal ha en god bakterieflora i tykktarmen. Prebiotika er sukkerfibre og mat for gunstige melkesyrebakterier som lever i tarmen. Dersom kosten vår består av mye bearbeidet mat og mye animalsk fett, vil skadelige bakterier fremmes fremfor de gode melkesyrebakteriene (Lange & Bender, 2017).

Mat med melkesyrebakterier eller probiotika er fordelaktig. Dette kan være syrnede melkeprodukter, gjæret eller fermenterte drikker eller produkt. I kombinasjon med matretter eller råvarer som innehar prebiotika, vil vi få en symbiotisk effekt. Sukkerfibrene og de gunstige melkesyrebakteriene bedrer bestanddelene av både gunstige melkesyrebakterier (probiotika), og deres mat (prebiotika) (Lange & Bender, 2017).

Nordstrand (2018) skriver at maten vi spiser oftere kommer fra en steril storindustri som benytter konserveringsmidler og kjemikalier som kanskje gjør at vi går ut på dato. Når ferdigprodukter og

bearbeidet mat er en naturlig del av folks kosthold, vil det være naturlig å se på hva matbransjen gjør, eller kan gjøre, i forhold til denne utfordringen. Dermed ble problemstillingen følgende: «*Hvordan forholder matindustrien seg til sammensetninger av råvarer som kan ha en positiv virkning til vårt inntak av pro- og prebiotika i kosten*»?

Begrepet eller definisjonen «Functional Food» ble utviklet i Japan i 1984 som en praktisk og billig løsning på kroniske helseplager. Betydningen er endret og defineres forskjellig i både EU og USA og i dag er også begrepet «supermat» kommet til, men med litt ulik betydning. Begrepet brukes i markedsføring og oppsto først blant produsenter og promotører av kosttilskudd (Wikipedia, 2017). Kravene i EU om bruk av begrepet «helse» må støttes av vitenskapelige bevis og fordelene må være statistisk signifikant (Functional Food Center [FFC], 2015).

[Lovgivningen](#) matvareprodusenter i Norge er underlagt er EFSA (European Food Safety Authority), som da også styrer lovgivningen rundt pro- og prebiotika. De forteller dermed hvordan matindustrien må forholde seg i sin markedsføring, dersom noe enda ikke har en påstått effekt (European Food Safety Authority [EFSA], 2011). Regulering av matmerking, presentasjon og reklame er dermed underlagt strenge regler og kan medføre omfattende og kostbar testing.

Metode

For å finne svar på problemstillingen har det vært nyttet kvalitativ metode med intervjuundersøkelsens syv stadier som mal (Kvale & Brinkmann, 2015). Prosessen med formulering av hvorfor og hva hensikten eller formålet var med studien, ble vurdert og fastsatt og er gjort rede for i introduksjonen.

De syv stadiene er, **1. tematisering** hvor selve formålet formuleres, **2. planlegging** som også innbefatter å se alle de syv stadiene for seg. Her ble benyttet **3. intervju** med en intervjuguide, og samtidig reflektert tilnærming til den kunnskap som søkes, intervjuets kontekst og mellommenneskelige relasjoner. Hvorpå materialet **4. transkriberes** og deretter **5. analyseres**. Intervjufunnet med sin reliabilitet og validitet er **6. verifisering**, som deretter resulterer i funnene, med hensyn til etiske sider og vitenskapelige kriterier gjennom **7. rapportering** som i dette tilfellet legges frem gjennom denne artikkelen (Kvale & Brinkmann, 2015).

Matindustrien representerer store deler av produktene til vårt kosthold, samtidig vil de også kunne ha mest innflytelse og muligheter til å utrette større endringer og trender, blant annet gjennom sin

markedsføring. Mest ønskelig var det da å intervju ernæringsfysiologer, forskere og markedsførere og daglig ledere med kjennskap og bakgrunn i aktuell matindustri. Ut fra en liste med aktuelle informanter ble det sendt ut brev til en rekke bedrifter der informantene ble lovet full anonymisering. De som har deltatt i undersøkelsen kan føle seg trygge på at det ikke er kommet frem informasjon som kan tilbakeføres til dem (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016).

I planleggingen ble intervjuguiden utarbeidet godt, da innholdet i emnet ville være viktig for å kunne utdype og holde samtalen i gang, og ikke minst for å kunne få med flere vinklinger, skape en uformell atmosfære der informanten fikk snakket, og vil gi et mer ustrukturert intervju der spørsmålene tilpasses intervjusituasjonen (Johannessen et al., 2016).

Tilbakemelding fra matindustrien ble dessverre varierende, de hadde flere begrunnelser for ikke å ville svare på min problemstilling. Dette resulterte i at flere bedrifter enn planlagt måtte kontaktes for å få et tilstrekkelig antall informanter

Gitt tid, avstand og informantenes jobbsituasjon ble det mest hensiktsmessige å foreta telefonintervju. Dette ble gjennomført med fasttelefon og mobiltelefonen som båndopptaker. Intervjuene ble transkribert inn i intervjuguiden sammen med egne notater. Resultatene ble sammenfattet i analyseskjema der svarene kunne sammenlignes. Begrunnelser fra noen utdypende eposter er også tatt med. Hvor godt resultatene representerer hele matindustrien er likevel usikkert på grunn av få informanter, men jeg er kommet frem til et resultat som etter min mening samsvarer med sunn fornuft – face validity (Johannessen et al., 2016).

Utgangspunktet for analysen er problemstillingen: «Hvordan forholder matindustrien seg til sammensetninger av råvarer som kan ha en positiv virkning til vårt inntak av pro- og prebiotika i kosten»? Resultatkapittelet er strukturert etter spørsmålsformuleringer og de kategorier som fremkom etter analysen. Fire informanter er intervjuet og omtales som informant 1, 2, 3 og 4. Ut av de intervjuede informantene er en forsker, en ernæringsfysiolog og to daglig ledere med bakgrunn i aktuell matindustri. Utdypende svar fra mail omtales som mail a, b og c. Deltakere kan føle seg trygge på at informasjonen ikke kan tilbakeføres til dem, dermed omtales ikke produktet deres, da dette i forhold til problemstillingen ikke er avgjørende.

Resultat

På ene siden kjenner noen av informantene i matindustrien godt til begrepene pro- og prebiotika, mens det var helt nytt for andre. Når begrepene pro- og prebiotika ble erstattet med begrepene

melkesyrebakterier og fiber visste alle informantene hva dette gjaldt. I grove trekk delte gruppen seg i to undergrupper. I den første gruppen kjente informantene godt til begrepene og hadde god oversikt over forskning og regler for markedsføring. I den andre gruppen var informantene som ikke kjente til, eller tenkte på begrepene i forhold til sine produkter.

Om hvordan de forholder seg til pro- og prebiotika svarer informant 1. at de er mest opptatt av kvaliteten på maten og de naturlige matkilder, men kjenner til at probiotika er tilstede i en del av de syrnede produktene som også kommer sammen med fiberrike produkt. Informant 2. svarer at de informerer spesielt eldre og sykehus om effekten av melkesyrebakterier og gunstige fiber. Dermed fronter de dette så mye som de kan, og «tror det er et enormt potensiale for å bedre folkehelsa». Informant 3. og 4. kjenner ikke begrepene og forholder seg dermed ikke til dem, men begge er opptatt av kvalitet og at melkesyrebakterier er en viktig og naturlig del av deres produkt.

De er bevisst over egenskapene pro- og prebiotika kan ha i kostholdet, sier informant 1. Dersom noe kan være mer gunstig for helsen, så vil dette bare være ett pluss. «Det er mange miljø i Norge som blant annet arbeider med FODMAP, noe flere kan ha god effekt av». (FODMAP: fermenterbare oligosakkarider, disakkarider og polyoler) (Norstrand, 2018). Alle bør spise mer fiberrik kost sier informant 2. «dette kan være prebiotika, industrielt fremstilt av diverse sammensatte suktermolekyler, naturlige fiber fra cerealer eller fra frukt og bær. Dette går veldig godt til dagens kostanbefalinger». Informant 3. og 4. er ikke så kjent med begrepene, dermed heller ikke så bevisst på dette.

På spørsmålet om de arbeider aktivt med råvarer eller tilberedninger som kan ha en prebiotisk effekt, nevner informant 1. at de benytter produkter med inulin (utvunnet fra sikorirot), grunnet smakegenskapene og de teknologiske egenskapene. «Inulin har en søtlig smak som ikke tilfører kosten ekstra kalorier, ønsket om å redusere sukker. Det kan også være en fin måte å tilføre kroppen kostfiber». Informant 1. fremhever også kostholdsrådene med balanse og variasjon i kostholdet som kjempeviktig, og at tilsatte komponenter må være veldokumentert. Som nevnt tidligere så er informant 2. opptatt av kostholdsrådene og fronter produktene deres så mye som mulig i forhold til dette. Informant 3. og 4. er kjent med kostholdsrådene og opptatt av et fiberrikt kosthold, som også kan vises igjen i deres produkt.

Om spesielle utfordringer ved markedsføringen av såkalt «Functional food» sier Informant 1. at probiotika ikke har vært lov å markedsføre siden 2005, noe som kan gi utfordringer i forhold til markedsføringen. Men melkesyrebakteriestammen kan oppgis om det er godkjent som næringsmiddel, «det er egentlig veldig bra for forbruker, samtidig ganske krevende når en skal

navigere i landskapet. Mange er ute etter å tjene mye penger og konturene av dette kan en gjerne se i helsekostbransjen som ikke er så velregulert som matbransjen».

Informant 2. legger til at det probiotika kunne markedsføres fra 1987 til 2005. «Tarmfloraen viser seg å være så viktig at pro- og prebiotika burde vært gitt preventivt, fremfor antibiotika som kan føre til oppvekst av ugunstige bakterier». De følger dermed godt med på all forskning og eventuelle endringer som skjer i forhold til lover rundt markedsføring, og legger til at «dette er strengere i Norge enn i noe annet europeisk land».

På lik linje med andre land har Norge mulighet til å fastsette nasjonale regelverk innenfor EØS-avtalens rammer. Det er også viktig å merke seg at kosttilskudd er et næringsmiddel på lik linje med alle andre næringsmidler (Mattilsynet, 2013). Mattilsynet viser her initiativ til å lage en positivliste i nytt nasjonalt regelverk. Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) vil vurdere disse stoffene (Mattilsynet, 2014). Informant 3. og 4. har da heller ikke opplevd utfordringer i forhold til markedsføring på dette området.

Diskusjon

Matindustrien forholder seg forskjellig til pro- og prebiotika. Mest grunnet ulike kompetanse og relevans rundt temaet, men også grunnet utfordringer rundt markedsføringen. Undersøkelsens funn viser at de som fronter pro- og prebiotika, enten gjør så mye som de kan eller er mer avventende. De følger likevel godt med på forskning og lovgivning. At FODMAP nevnes, viser at mange tenker på fiber og prebiotika som en viktig del av kostholdet. Matindustrien bruker prebiotika i form av Inulin, først grunnet teknologiske egenskaper, men også som sødme. Flere mener også at kostholdsanbefalinger langt på vei dekker inntaket av fiber og prebiotika.

Grunnet ustrukturerte intervjuer kom flere interessante vinklinger, som gjerne ellers hadde gått tapt. Det å oppnå en symbiose mellom probiotika og prebiotika er visst ikke alltid tilfelle. En interessant samsnacking mellom melkesyrebakterier i Peyer's pathces knyttes til immunceller og setter i gang gode prosesser og toleranser, og ble dermed en ny vinkling (Lange & Bender, 2017). Det bekreftes også at skadelige bakterier kan fremmes dersom ikke nedbrytningen av fiber i tykktarmen skjer under en lavere pH.

Forskningen har enda ikke bevis nok for helsegevinstene for pro- og prebiotika. Jeg tolker ikke dette bare som en ulempe. Om ikke helsepåstandene viser seg å være reelle eller godt nok bevist, ville dette bare ført til feilinformering.

Oppsummering og konklusjon

Gjennom å fordype meg i temaet pro- og prebiotika og arbeidet med denne problemstillingen: «*Hvordan forholder matindustrien seg til sammensetninger av råvarer som kan ha en positiv virkning til vårt inntak av pro- og prebiotika i kosten*»? har jeg gjennom intervjuene fått belyst nye elementer, og samtidig synliggjort utfordringer matindustrien står ovenfor.

Selv om antall informanter ble færre enn først ønskelig, tolker jeg resultatene slik at kunnskapen om pro- og prebiotika i matindustrien er varierende, men at temaet oppleves som relevant og aktuelt.

Noen ønsker å fronte dette mer enn andre. Disse er klar til å både benytte pro- og prebiotika, og markedsføre dette, dersom helsegevinsten blir tilstrekkelig dokumentert. Det finnes også matindustri som ikke er kjent med begrepene pro- og prebiotika. Disse synes å fremstå som tradisjonsbundne bedrifter som ikke nødvendigvis er like oppdatert rundt forskningen som foregår.

Matindustrien vil ha stor påvirkningskraft på oss forbrukere og jeg oppfatter at industrien arbeider aktivt for at vi skal kunne nyttiggjøre oss produkter med positive helsefordeler. At de er underlagt en streng lovgivning, og kan oppleve dette som et stort hinder i sin markedsføring, tolker jeg absolutt som en trygghet. At slike positive helsefordeler må være tilstrekkelig dokumentert, må også yrkesfaglærere innen restaurant- og matfag være bevisst på i sin undervisning.

Litteraturliste

European Food Safety Authority (2011, 28. juli). *Finalises the assessment of 'general function' health claims*. Hentet fra <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/110728>

Functional Food Center (2015, 6. mai). *A new definition of functional food by FFC*. Hentet fra <http://functionalfoodcenter.net/files/105582267.pdf>

Johannessen, A., Tufte, P. A & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (5. utg.). Oslo: Abstrakt forlag.

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju* (3. utg.). [Oslo]: Gyldendal akademisk.

Lange, S. & Bender, M. (2017). *Mat for glade tarmer* (1. utg.). Cappelen Damm

Mattilsynet (2013) *Kosttilskudd – en tilstandsbeskrivelse*. Hentet fra https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/spesialmat_og_kosttilskudd/kosttilskudd/tilstandsbeskrivelse_kosttilskudd_2013.10266/binary/Tilstandsbeskrivelse%20kosttilskudd%202013

Mattilsynet (2014, 12. mai). *Forespørsel om informasjon til bruk i utredning*. Hentet fra https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/regelverksutvikling/aktive_prosesser/forespørsel_sendt_ut_til_bransjen.20167/binary/Fosp%C3%B8rsel%20sendt%20ut%20til%20bransjen

Nordstrand, B. (2018). *Tarmens medisin* (1. utg.). Gyldendal

Wikipedia (2017, 5. august). *Supermat*. Hentet fra <https://no.wikipedia.org/wiki/Supermat>

Bruk av Helsedirektoratets kostholdsråd i restaurant- og matfagutdanningen

Sammendrag

I dagens samfunn spiser Norges befolkning for mye fett, sukker og salt og har for lavt inntak av med kornprodukter, frukt, grønnsaker og fisk. Det Norske Helsedirektoratet har utformet 12 kostholdsråd som skal fremme folkehelsen dette innebærer fysisk aktivitet, ernæring og ett sunnere kosthold (Helsedirektoratet, 2016). Som en del av samfunnet har også restaurant- og matfagene et ansvar for å utvikle, produsere og selge matprodukter som bidrar til god folkehelse. Målet med denne artikkelen er å bidra til kunnskap om hvordan yrkesfaglærere på restaurant- og matfag jobber med kostholdsrådene i undervisningen og hvordan elevene opplever at kostholdsrådene er integrert i opplæringen.

Det er gjennomført en kvantitativ undersøkelse der elever ved fire skoler besvarte et spørreskjema i tillegg til at et utvalg på tre lærere fra tre ulike skoler.

Ved å intervjuer yrkesfaglærere kom vi frem til at det er fokus på sunt kosthold, men yrkesfaglærerne så ikke på kostholdsrådene som relevant for alle yrker innen restaurant- og matfag. Lærerne forteller at de synes kostholdsrådene er kjedelige og at elevene ikke vet hva kostholdsrådene innebærer. Elevene på sin side mente de hadde mye undervisning om kostholdsrådene, men selv om det er en del variasjon i svarene er det likevel få som kan reprodusere kostholdsrådene.

Introduksjon

Nasjonalt handlingsplan for bedre kosthold 2017-2021 fremmer sunt kosthold, måltidsglede og god helse for alle. Det er et mål å øke andelen i befolkningen som kjenner kostholdsrådene og har ett kosthold i tråd med de enkelte av helsedirektoratets kostholdsråd (HKR). De 12 kostholdsrådene er utviklet for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer og inneholder anbefalinger om kosthold, ernæring og fysisk aktivitet (Helsedirektoratet, 2016).

I 2017 kjente 46% av den norske befolkning til HKR. Målet for nasjonal handlingsplan for bedre kosthold ønsker at det i 2021 er 80% av befolkningen som kjenner til kostholdsrådene (Nasjonalt råd for ernæring, 2011). På bakgrunn av dette ønsket vi å finne ut hvordan yrkesfaglærere ved

restaurant- og matfag arbeider med helsedirektoratets kostholdsråd i undervisningen og hvordan eleven opplever kostholdsrådene integrert i opplæringen. Yrkesfaglærere i restaurant- og matfag har ett stort ansvar for å formidle kunnskap til fremtidige yrkesutøvere innen bransjen. Hvis yrkesutøvere innen matbransjen har bred kunnskap om HKR vil resten av befolkningen kunne få nytte av dette, og matbransjen står frem som et godt eksempel. Et samfunnsproblem som vi kan trekke frem er diabetes type 2, som er en livsstilssykdom på grunn av for lite fysisk aktivitet og dårlig kosthold. Dette er en sykdom som vi ser forekommer i økende grad hos unge voksne og som kan avhjelpes gjennom et sunnere kosthold (Diabetesforbundet, 2018).

I denne artikkelen ønsket vi å finne ut av hvordan yrkesfaglærere i restaurant- og matfag arbeider med kostholdsrådene i undervisning og hvordan legges det til rette for at elevene kan nå kompetansemålet «lage mat ut ifra helsestyresmaktene»?

Vår problemstilling er: «*HVORDAN JOBBER YRKEFAGLÆRERERE PÅ RESTAURANT- OG MATFAG MED HELSEDIREKTORATETS KOSTHOLDSRÅD OG HVORDAN OPPELVER ELEVENE AT KOSTHOLDSRÅDENE ER INTIGRERT I OPPLÆRINGEN*».

Metode

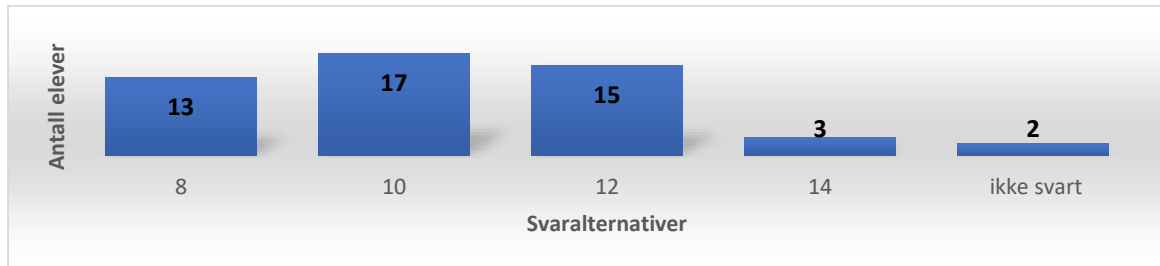
Vi har valgt å bruke kvantitative metode i form av spørreskjema for å få bredde og kvalitativ metode i form av intervju for å få dybde (Halvorsen, 2008). Vi valgte først å dele ut spørreskjema til elever i vg1 restaurant- og matfag på fire forskjellige skoler i Akershus og Hedmark. Dette mener vi ga oss noe mer representative resultater enn om undersøkelsen bar hadde vært gjennomført i ett fylke. For å få samlet inn tilstrekkelig antall spørreskjemaer benyttet vi oss av medstudenter som skulle ut i pedagogisk praksis for å få delt ut spørreskjema til flest mulig elever. Vi sendte ut informasjonsbrev på forhånd til avdelingslederene ved de fire forskjellige skolene med informasjon om spørreundersøkelsen. Deretter tok vi telefonkontakt med avdelingsleder som henviste oss videre til kontaktlærere, vi avtalte tidspunkt og datoer for gjennomføring av spørreskjema

Etter at vi har utført datainnsamlingen la vi dataene inn i en datamatrix og gjennomførte en analyse av dataene i Excel. Vi lagde oppsummeringer og diagrammer som viser svarene fra elevene på en oversiktlig måte. På bakgrunn av disse resultatene lagde vi deretter en intervjuguide som vi benyttet i intervjuene med tre yrkesfaglærerne ved tre restaurant- og matfagskoler. Analysen av intervjumaterialet utdyper og nyanserer de kvantitative resultatene.

Resultater

I resultatkapittelet vil vi først presentere resultatene fra den kvantitative spørreundersøkelsen før vi presenterer resultatene fra intervjuene med yrkesfaglærerne.

Figur 1. Oversikt over hvor mange kostholdsråd elevene ved restaurant- og matfag mener Helsedirektoratets kostholdsråd består av. Riktig svar er 12 kostholdsråd.



Figur 1 viser at flertallet av elevene på vg1 svarer galt på hvor mange KHR de tror finnes. 15 elever svarer rett, 33 svarer galt og 2 elever unnlater å svare. Det typiske er at flertallet svarer feil på hvor mange kostholdsråd det er.

Figur 2. Oversikt over hvor mange av de 12 kostholdsrådene elevene ved RM kan reproducere skriftlig.

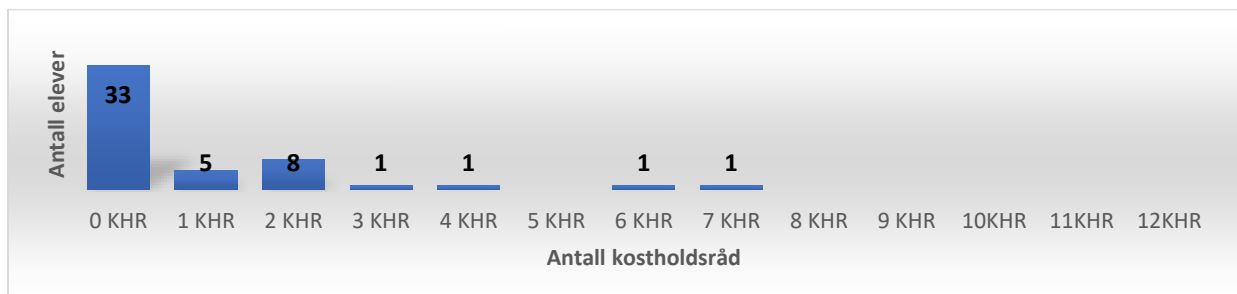
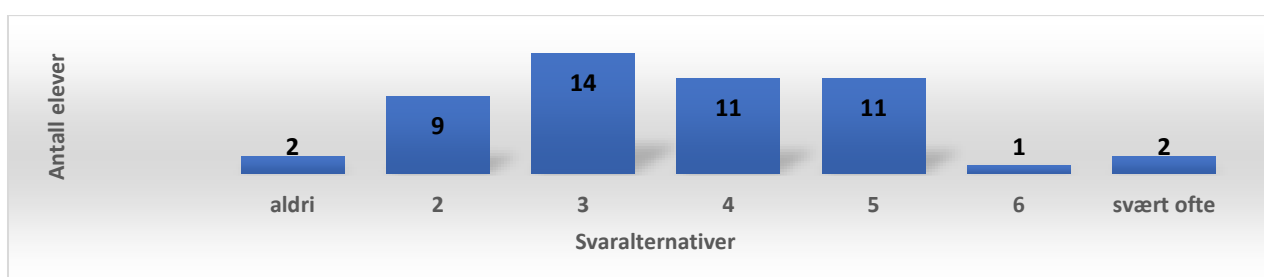


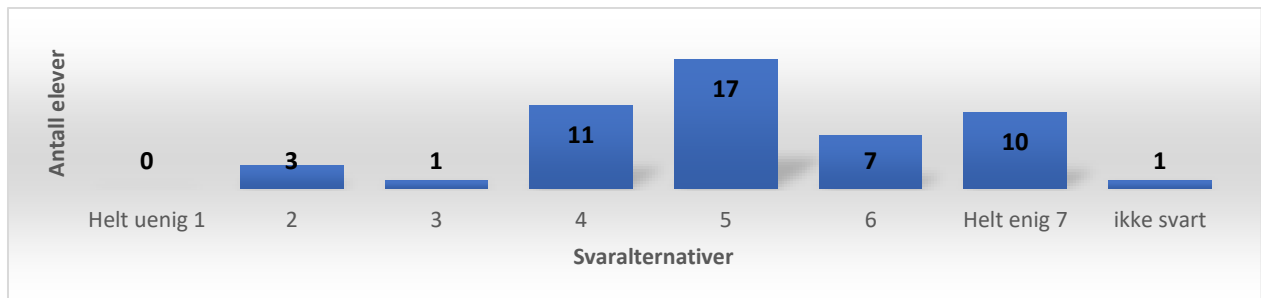
Diagram 2 viser at det kun er 17 av 50 elever som har svart. Det er 8 elever som har klart å reproducere 2 kostholdsråd og ingen elever kan reproducere flere enn 7 kostholdsråd skriftlig.

Figur 3. Oversikt over hvor ofte kostholdsrådene har vært ett tema i undervisningen det siste skoleåret.



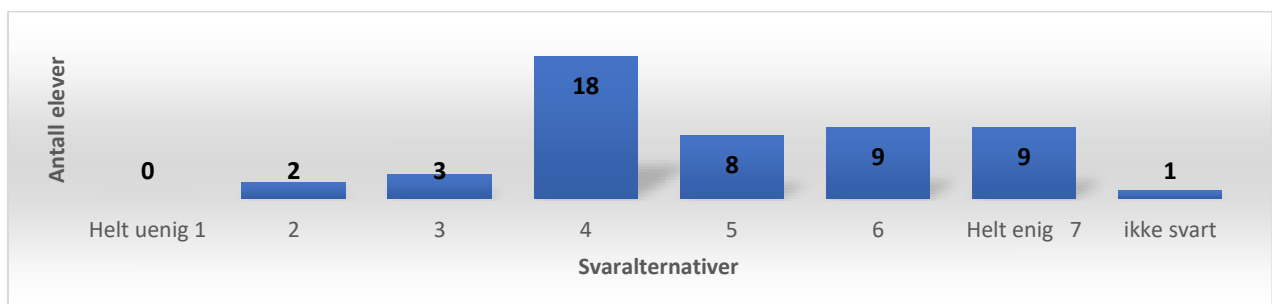
Figur 3 viser at det er variasjon på hvor ofte kostholdsrådene er et tema i undervisning på de tre forskjellige skolene og i de forskjellige klassene. 14 elever sier de har hatt kostholdsrådene som et tema i løpet av det siste året, mens 2 elever svarte at de aldri hadde hatt om kostholdsrådene.

Figur 4. Oversikt over om elevene synes det tas hensyn til kostholdsrådene i produksjonen av mat i Restaurant- og matfag utdanningen.



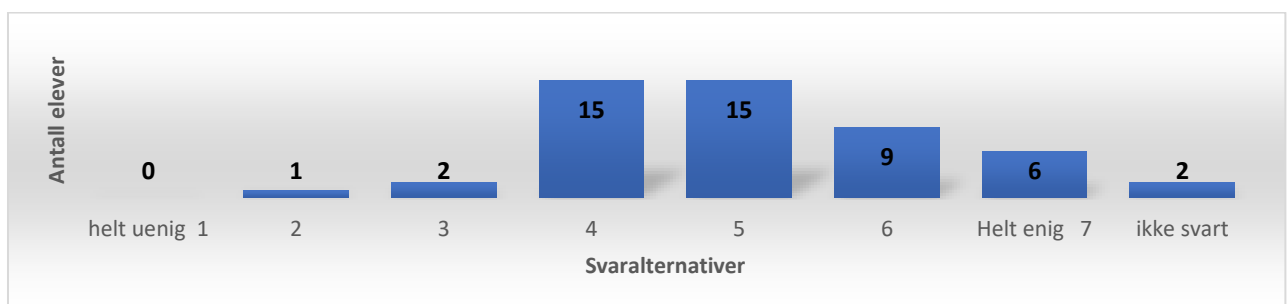
Figur 4 viser at elevene i relativt stor grad er enige i at kostholdsrådene bør tas hensyn til i all produksjon av mat i restaurant og matfagutdanningen. Gjennomsnitt er 5,1.

Figur 5. Oversikt over om elevene er enig eller uenige i at hun/han har et ansvar for å følge kostholdsrådene i fremtidig yrkesutdøvelse i restaurant- og matfagbransjen.



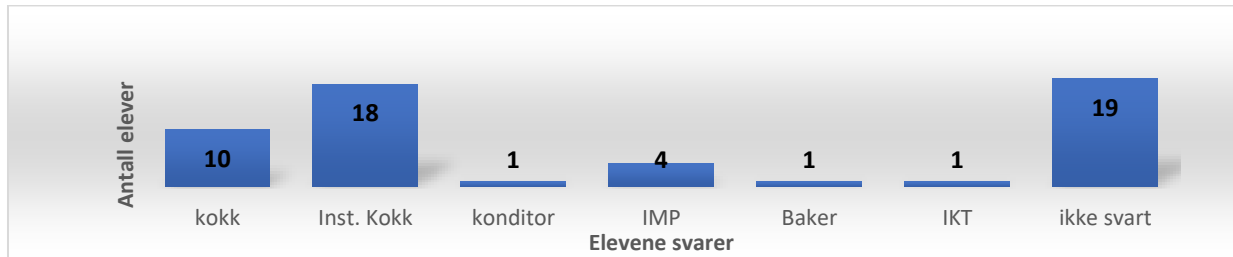
Figur 5 viser at elevene er delvis enige i at de har ett ansvar for å følge kostholdsrådene i fremtiden. På en skala fra 1 til 7 svarer 41 elever av 50, fra 4 på skalaen og oppover til 7. Gjennomsnittet er 4,9

Figur 6. Oversikt om elevene opplever at kostholdsrådene er relevant for sitt fremtidige yrkesvalg.



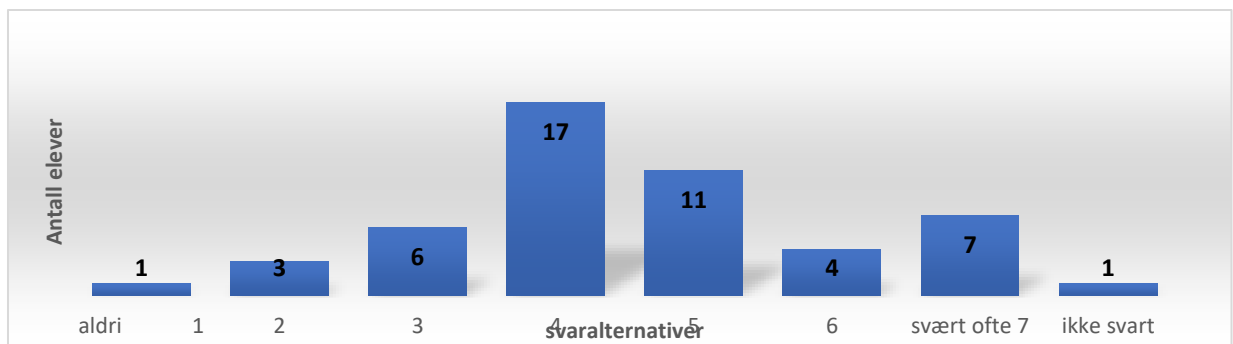
Figur 6 viser at elevene i stor grad er enige i at Helsedirektoratets kostholdsråd er relevante for fremtidige yrkesvalg. Ingen er helt uenig. Gjennomsnitt er 5,0.

Figur 7. Oversikt over hvilke yrker elevene mener har størst ansvar for å lage matprodukter tilpasset kostholdsrådene (åpent spørsmål).



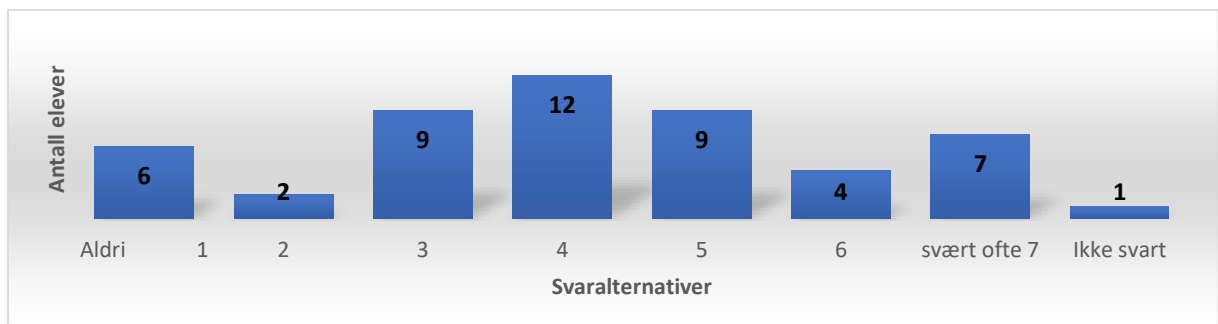
Figur 7 viser at elevene mener det er yrkene institusjonskokk og kokk som har størst ansvar. Elevene ble spurt om å sette opp to bransjer/yrker, men det er bare noen få som har svart med to svar. De fleste elevene har unnlatt å svare, noe som kan tyde på at de er usikre

Figur 8. Oversikt over hvor ofte elevene mener at klassen produserer mat basert på kostholdsrådene fra Helsedirektoratet.



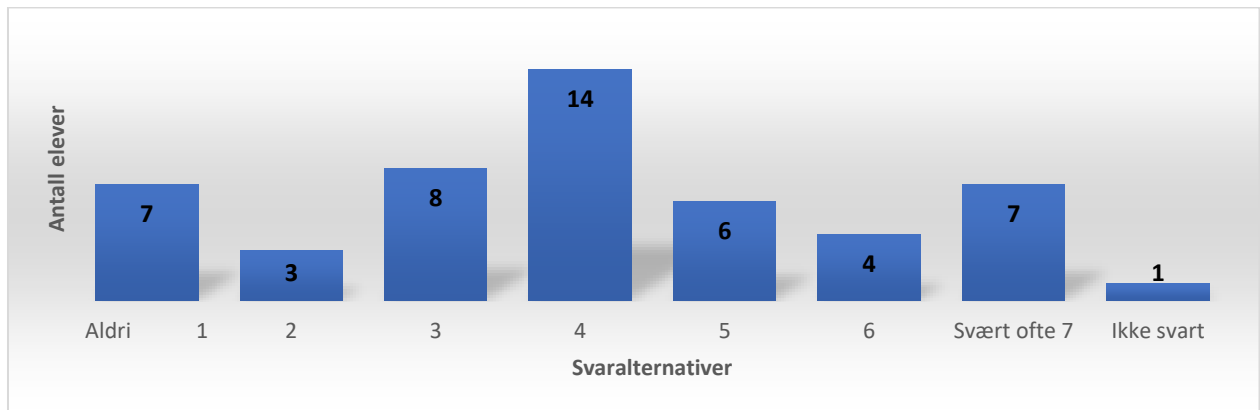
Figur 8 viser at elevene mener klassen i god grad (snitt på 4,5) produserer mat basert på Helsedirektoratets kostholdsråd.

Figur 9. Oversikt over hvor ofte elevene har benyttet kostholdsrådene når de har produsert mat dette skoleåret.



Figur 10 viser at svarene er jevnt fordelt på de forskjellige alternativene. 6 elever mener de aldri har benyttet kostholdsrådene, sammenlignet med 7 elever som mener de har gjort det svært ofte.

Figur 10. Oversikt over hvor ofte eleven mener å ha produsert mat basert på kompetansemålet «å kunne lage mat ut ifra helsestyresmaktene» i dette skoleåret.



Figur 10 viser at elevene lager mat basert på Helsestyresmaktene. 7 elever svarer at de aldri har produsert mat basert på dette kompetansemålet. 7 elever svarer at de produserer mat basert på kompetansemålet svært ofte.

Sammendrag fra intervjuene av yrkesfaglærere i Restaurant- og Matfag

Vi intervjuet tre lærere fra tre forskjellige skoler og da vi stilte spørsmålet om de er interessert i helsedirektoratets kostholdsråd var alle svarene «nei», «ikke for egen del», «ikke privat» og «ikke spesielt opptatt av dem». En lærer legger til «men jeg tenker på det i forhold til mine egne barn og når jeg lager mat hjemme og handlelister sånn at de får ett variert kosthold med fisk, grovt og alle disse tingene». Dette tilsier at lærere privat kan være opptatt av et sunt kosthold uten at dette nødvendigvis gir seg utslag i et fokus på akkurat kostholdsrådene. En lærer forteller at «på skolen må man jo være litt mer bevisste på det, men synes ikke at det styrer meg noe». Resultatene kan dermed indikere at lærerne ikke er opptatte av kostholdsrådene, men beviste på et sunt og variert kosthold.

På spørsmålet om lærere syntes kostholdsrådene er viktig i undervisning svarer ingen av lærerne at dette er viktig. En lærer forteller «både ja og nei. Elevene er helt uinteressert i kostholdsrådene er min erfaring, men det er klart at jeg synes det er viktig at de også vet om noe om dette her, kunne noe om det og det er klart at vi prøver jo å produsere noe som er grovt». Det går igjen hos informantene at de ser viktigheten av et sunt kosthold, men ikke kostholdsrådene. På spørsmål knyttet til interesse hos elevene er det ingen av lærerne som opplever at elevene er interessert i kostholdsrådene. En av informantene sier «Nei, men jeg tror de er opptatt av kosthold, men jeg tror ikke de er opptatt av HKR! Det tror jeg ikke.. for det er for kjedelig ...».

På spørsmålet om hvordan yrkesfaglærere på RM jobber med HKR og hvor ofte kostholdsrådene er et tema i undervisning er svarene sprikende. En informant sier at det har vært oppe som et tema i teorien 2 ganger, og forteller videre «på praktisk undervisning fokuserer vi jo på sunt kosthold, men jeg introduserer det aldri som «... at staten sier i sine kostholdsråd så må vi... Det gjør jeg aldri». En annen informant sier at det er en del av den praktiske undervisningen og tar dette opp ukentlig for noen elever. Informanten forteller også at læreren yrkesdifferensierer temaet - «Det kommer litt an på yrkene de har valgt. Som konditorer har vi lite fokus på dette». Den tredje informanten sier; «bruker dem som pekepinner mot hvordan elevene forstå hva slags mat de skal lage at de skal tenke på at det skal være grønnsaker og sånne saker» og forteller videre at det har vært et undervisningsopplegg med HKR det siste året. Dette viser at det er litt tilfeldig hvilke elever som får opplæring i HKR og at det ikke er noe fast del av undervisningen klassene informantene underviser.

Pålitelighet ved bruk av kvantitativ metode

Det er verdt å merke seg at det bare deltar 50 elever fra 4 skoler i undersøkelsen. For å oppnå representative resultater som dekker hele Restaurant- og Matfag burde vi ha fått med oss flere skoler i Norge som tilbyr denne utdanningen. Selv om vi utførte en pretest av den kvantitative undersøkelsen ser vi i ettertid at spørsmålene kunne vært enda mer konkrete. Det er mulig at elevene har tolket våre spørsmål annerledes enn vi har sett for oss.

På tross av dette mener vi resultatene kan gi et innblikk i hvordan elever i restaurant- og matfag opplever egen kompetanse om kostholdsrådene og hvor ofte de har arbeidet med kostholdsråden gjennom det siste skoleåret.

Pålitelighet ved bruk av kvalitativ metode

Ved bruk av kvalitativ metode benytter vi ikke strukturerte datainnsamlingsteknikker fordi det ofte er samtalen som styrer datainnsamlingen. Det er observasjoner som er verdiladet og kontekststøttet. Det vil være vanskelig for en annen forsker å oppnå akkurat det samme forskningsresultatet fordi en samtale endrer seg alltid underveis. Alle forskere er forskjellige, ingen andre har samme erfaringsbakgrunn som forskeren og derfor tolker man også intervjuet forskjellig underveis. Avslutningsvis gjennomgikk vi vår tolkning av intervjuet, slik at informanten fikk en forståelse om at vi hadde forstått hans/hennes meninger riktig underveis (Johannessen et al., 2016)

Det at vi har benyttet både kvalitative og kvantitative metoder mener vi øker resultatenes pålitelighet fordi vi ser en sammenheng mellom resultatene fra spørreskjema- og intervjuundersøkelsen (Johannessen et al., 2016). At vi også har vært to personer som har tolket dataene mener vi også styrker resultatenes pålitelighet.

Diskusjon

I den kvantitative spørreundersøkelsen hos elevene startet vi med spørsmål om hvor mange kostholdsråd som finnes og hvor mange kostholdsråd elevene klarte å reprodusere for å få kartlegge om de har noe kunnskap om dette temaet. Det er 15 av 50 elever som svarer rett på at det er 12 kostholdsråd og når de skal reprodusere kostholdsrådene skriftlig er det bare 17 av 50 elever som har svart. De fleste av elevene (8 stykker) har klart å reprodusere 2 kostholdsråd og ingen elever kan reprodusere skriftlig flere enn 7 kostholdsråd. Dette viser at flertallet av elevene ikke har presis kunnskap om kostholdsrådene. Selv om mange av elevene svarer at kostholdsrådene benyttes i undervisningen og i produksjonen av matvarer stiller vi noe kritiske til dette når det er så få elever som kan reprodusere kostholdsrådene.

Det er vanskelig å si noe om årsaken til at elevene kan reprodusere så få kostholdsråd, men noe av årsaken kan være at yrkesfaglærerne ikke bruker rådene eksplisitt i undervisningen, men bruker begreper som for eksempel «sunn mat». Flere av kostholdsrådene *kan* dermed bli fulgt i praksis, men manglende tydeliggjøring og eksplisitt fokus på Helsedirektoratets kostholdsråd. Når informantene opplever kostholdsrådene som kjedelige er det kanskje vanskelig å viderefordre kostholdsrådene på en god og motiverende måte?

Oppsummering og konklusjon

I den første delen av problemstillingen vår: «hvordan jobber yrkesfaglærere på RM med helsedirektoratets kostholdsråd?» varierer svarene, men det er en felles trend at rådene ikke blir brukt eksplisitt i undervisningen. Selv om yrkesfaglærerne ikke finner dem spesielt interessante fokuserer de heller på det noe enklere begrepet «sunn mat». Dette kan bidra til redusert fokus på kostholdsrådene i undervisningen.

I den andre delen av problemstillingen vår: «Hvordan opplever eleven at kostholdsrådene er integrert i opplæringen?» er tolkningen todelt. Elevene svarer at kostholdsrådene er integrert, men de kan likevel reprodusere svært få av dem skriftlig.

Basert på disse resultatene foreslår vi at Helsedirektoratets kostholdsråd bør komme tydeligere frem i læreplanenes kompetansemålene for å lage rammer for lærerne som underviser. Selv om yrkesfaglærerne har et fokus på «sunn mat» er likevel kostholdsrådene noe elevene bør kjenne til, og vite hva innebærer, som fremtidige yrkesutøvere i restaurant- og matfagene.

Litteraturliste

Asbjørn Johannesen, P. A. (2016). *Introduksjojn til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag.

Diabetesforbundet. (2018, 04 16). *www,diabetes.no*. Hentet fra Diabetesforbundet: www.diabetes.no/om-diabetes/diabetes-type-2

Halvorsen, K. (2008). *Å forske på samfunnet*. Oslo: Cappelen Damm.

Helsedirektoratet. (2016, 10 24). *Helsedirektoratet*. Hentet fra Kostholdsråd fra Helsedirektoratet: <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ertering/kostrad-fra-helsedirektoratet>

Nasjonalt råd for ernæring. (2011). *Kostholdsråd for å fremme folkehelsen og for å forebygge kroniske sykdommer*. Oslo: Helsedirektoratet.

St.meld. nr. 34. (2013, 4 26). *Statsministerens kontor*. Hentet fra www,regeringen.no: <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld-st-34-20122013/id723818/sec2>

Skolefrokost og læringsmiljø -Bidrar skolefrokost til et bedre læringsmiljø?

Sammendrag

I de senere år har det vært fokus på kostholdets betydning (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 293). Denne artikkelen har til hensikt å undersøke om skolefrokost kan bidra til bedre læringsmiljø. Noe av målet med skolefrokost er å fremme bedre helse i befolkningen, og utjevne sosiale forskjeller (Kunnskapsdepartementet, 2006). For å få et dypere innblikk i hvordan skolefrokosten oppleves ble det brukt kvalitativt intervju. Intervjuene var semistrukturert (Kvale & Brinkmann, 2015). Det ble intervjuet seks lærere ved tre videregående skoler på Sør -og Østlandet. Informantene hadde undervisningstid inneværende skoleår.

Hensikten med intervjuene var å undersøke skolefrokostens omfang og tilbud. Videre, undersøke mulige effekter på læringsmiljøet, da spesielt elevers initiativ, konsentrasjon og utholdenhet, samt om skolefrokosten kan ha påvirkning på skolehverdagen i form av trivsel, redusert konflikter og fravær.

Det generelle bildet som informantene gav, var at skolefrokost gir roligere elever som er mer konsentrerte. Det ble også uttalt at skolefrokost var bra for det psykososiale miljøet. Det var imidlertid bare 10 – 20 % av elevene ved skolene som benyttet skolefrokosttilbudet. Det er dermed vanskelig å entydig bekrefte at skolefrokosten alene bidro til bedre læringsmiljø da flere faktorer kunne påvirke dette. Utfordringene kan være at det ikke var noe krav ved skolene til måling av skolefrokostens effekt, at få elever benyttet tilbudet, at de unges matvaner er vanskelig å endre og begrensede tid til å observere skolefrokostens effekt.

Introduksjon

Artikkelen tar utgangspunkt i tidligere fordypningsoppgave som omhandlet kosthold, ernæring og ungdommens matvaner. Temaet i artikkelen er tidsaktuelt og relevant for yrkesfaglærere i RM- fag. Formålet med undersøkelsen er å se på sammenheng mellom næring og læring. Som yrkesfaglærer i restaurant- og matfag er det viktig å ha oppdatert kunnskap om kosthold og livstil som også inngår i

programfaget kosthold og livsstil i VG1 RM- fag (Utdanningsdirektoratet, 2006). I VG2 matfag vises til viktigheten av å ha kunnskap om å tilrettelegge for tiltak for å fremme folkehelsen (Utdanningsdirektoratet, 2007). Kunnskapsløftet viser til at skolen har et ansvar i å legge til rette for å skape gode fysiske og psykososiale arbeids- og læringsmiljø som fremmer helse, trivsel og læring (Utdanningsdirektoratet, 2015). Vektlegging av fysisk og psykososialt læringsmiljø er hjemlet i Opplæringslova § 9a (Lovdata, 1998). Helsedirektoratet viser til retningslinjer for måltid i skolen (Helsedirektoratet, 2015). St.meld. nr. 30 (2003-2004) påpeker også at mat og drikke anses som en forutsetning for god læring og skape godt læringsmiljø (Kunnskapsdepartementet, 2004). St.meld.nr 16 (2002-2003) viser til strategi for å fremme bedre helse i befolkningen (Helse- og omsorgsdepartementet, 2003), og St.meld. nr. 20 (2006-2007) viser til strategi for å utjevne sosiale forskjeller (Helse- og omsorgsdepartementet, 2007).

Med utgangspunkt i overnevnte ble problemstillingen i artikkelen: *«Kan skolefrokost bidra til bedre læringsmiljø i elevens skolehverdag?»*

Skolefrokost

Retningslinjer for mat og måltider i skolen skal være i tråd med helsedirektoratet sine kostråd (Helsedirektoratet, 2015). Ved innføring av et offentlig organisert og finansiert skolemåltid er tanken at ordningen skal bedre læringsmiljø, læringsutbytte og helsetilstand for elevene, samt at det skal være med å utjevne sosiale forskjeller (Kunnskapsdepartementet, 2006). Ernæringsmessig riktig kosthold kan påvirke både helse, læringsutbytte og fremtidsmuligheter. Forfatteren Frede Braûner henviser til at feilernæring kan komme av sosiale problem og sosiale problem kan skyldes feilernæring (Braûner, 2002, s. 18).

Forskning viser til at elever i ungdomskolen og oppover i liten grad har med seg matpakke på skolen (Kunnskapsdepartementet, 2006). En kostholdsundersøkelse i 2013/14 blant unge fra 6. klasse til 1. år på videregående, viser at i familier med lav sosioøkonomisk status spiser 56 % av unge frokost alle hverdager, mens i familier med høy sosioøkonomisk status er andelen 77 %. Færre jenter enn gutter spiser frokost (Helsedirektoratet, 2016). Når de unge starter på videregående skole synker andelen som spiste frokost (Kunnskapsdepartementet, 2006). Unge fra høy sosioøkonomisk bakgrunn hadde bedre kostvaner og mer regelmessige måltider enn unge fra lav sosioøkonomisk bakgrunn (HEMIL - senteret, Universitetet i Bergen, 2016). Det finnes ulike skolefrokost modeller (Kunnskapsdepartementet, 2006). Noen serverer for eksempel bare havregrøt, mens andre har i tillegg tilbud om frukt, kornblanding, yoghurt og knekkebrød med ulikt pålegg.

Ernæring og kosthold

Det er en viss sammenheng mellom maten vi spiser og sykdomsutvikling. Hvert næringsstoff har sin funksjon, og noen av næringsstoffene er avhengig av hverandre for å fungere (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 19). Kostholdsundersøkelse fra 2015, Ungkost 3, viser at barn og unge i stor grad spiste i tråd med anbefalingene fra helsemyndighetene. Likevel vises det til et for høyt innhold av mettet fett og sukker, samt at de spiste lite frukt, grønnsaker og fisk (Universitetet i Oslo, Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet og Mattilsynet., 2016). Et kosthold med høyt inntak av sukker kan gi ustabil blodsukker som igjen kan resultere i trøtthet og manglende konsentrasjon (Braûner, 2002, s. 57). Det er derfor av interesse å se på om skolefrokosten, som er i tråd med kostrådene i fra Helsedirektoratet, kan påvirke læringsmiljøet. Innvandregrupper skiller seg ut ved at de har andre matvaner og måltidsmønstre, og dette kan skape utfordringer i forhold til helse og ernæring (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 411).

I den vestlige verden har det vært økning av sykdommer, eksempelvis, hjerte-kar sykdommer, diabetes, overvekt, osteoporose og kreft. Våre kostholdsvaner kan være påvirket av både økonomi, kultur og sosiale sammenhenger, samt kunnskap om ernæring og kostens betydning for helsen (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 321). Kostråds anbefalingene skal gi forutsetning for god helse og redusere risiko for sykdommer som har sammenheng med kosthold (Helsedirektoratet, 2011). Kostrådene fra Helsedirektoratet består av 12 råd, men kan oppsummeres kort: Spis mer grønnsaker, frukt, bær, grove kornprodukter, og fisk, samt begrenset mengde av bearbeidet kjøtt og rødt kjøtt, salt og sukker. Ha balanse mellom energiinntak og energiforbruk. Velg vann som tørstedrikk, samt vær fysisk aktiv minst 30 minutter hver dag (Helsedirektoratet, 2016).

Læringsmiljø og skolehverdag

Læring kan ha en individuell og sosial side. Den individuelle siden handler om å tilegne seg kunnskap, men læring skjer også gjennom aktiv deltagelse i det sosiale felleskapet (Illeris, 2006, s. 35). Dette kan bety «... betingelsene og dette fellesskapet ble etter hvert omtalt som skolens læringsmiljø, og læringsmiljøet ble sett på som viktig for å kunne forstå og forklare de faglige prestasjonene elevene viste, og elevenes sosiale utvikling» (Manger, Lillejord, Nordahl, & Helland, 2013, s. 113). I tråd med sosiokulturell teori vektlegges de sosiale, kulturelle og historiske aspektene ved læring og utvikling (Danielsen, 2017, s. 81). Skolefrokostordning kan da være en del av det sosiale felleskapet ved skolen. Den didaktiske relasjonsmodellen viser til flere faktorer som påvirker undervisningen og læringen (Hiim & Hippe, 2009, s. 35). Elevens læreforutsetning, eksempelvis, fysiske, psykiske og sosiale forhold kan påvirke elevens læring (Hiim & Hippe, 2009, s. 47). Dårlige kostholdsvaner kan påvirke læringsutbytte og skolehverdagen. Dette kan eksempelvis være: trøtthet, dårlig

konsentrasjon, lærevansker, irritabilitet, depresjon, søvnevansker, rastløshet, og aggressivitet. Elevens dårlige fysiske og psykiske helse kan hindre eleven i å få utbytte av undervisning og til å utvikle seg for å klare seg i samfunnet (Braûner, 2002, s. 14).

Metode

Kvalitativ forskning kan gjennomføres på ulike måter, alt etter hva som studeres (Johannessen, Tufte, & Christofferersen, Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode, 2016, s. 77). Kvalitativ forskning, som denne artikkelen baserer seg på, består av de «syv faser», tematisering, planlegging, intervju, transkribering, analysing, verifisering og rapporteringen (Kvale & Brinkmann, Det kvalitative forskningsintervju, 2015, s. 137).

Et kvalitativt forskningsintervju skal gi nyanserte beskrivelser av opplevelser og meninger formidlet via ord (Kvale & Brinkmann, Det kvalitative forskningsintervju, 2015, s. 47). Størrelse på utvalg bør være stort nok til å belyse problemstillingen (Johannessen, Tufte, & Christofferersen, Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode, 2016, s. 114). Intervjuer bør stoppes når forskeren ikke lenger mottar ny informasjon, og man oppnår datametning (Kvale & Brinkmann, Det kvalitative forskningsintervju, 2015, s. 148). I forskning er validitet viktig. Det må være samsvar mellom fremgangsmåte og funn på en slik måte at formål med undersøkelsen blir ivaretatt, og gir en representasjon av virkeligheten. Sagt på en annen måte, har vi målt det vi skal måle (Johannessen, Tufte, & Christofferersen, Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode, 2016, s. 232)? Innsamling av data ble gjennomført ved semistrukturert intervju av seks informanter ved tre ulike videregående skoler på Sør- og Østlandet. Ved bruk av semistrukturert intervjuet har man mulighet for fleksibilitet i intervjusituasjonen (Krumsvik, 2014, s. 124). Intervjuguide som ble benyttet, bestod av spørsmål kategorisert etter temaene, skolefrokost, læringsmiljø og skolehverdag, samt oppfølgingsspørsmål ut i fra hvor utfyllende informanten besvarte hvert enkelt spørsmål.

Kriteriene for valg av skole, var at skolen serverte gratis skolefrokost fem dager i uken, at det var videregående skole. Kriterier for valg av informanter var at vedkommende hadde høyere utdanning, hadde undervisningstimer inneværende skoleår, og undervisningserfaring i minimum to år. På internett fant jeg fram til ulike skoler som fylte kriteriene. Noen av skolene ønsket ikke å delta. Ved en av skolene var jeg fysisk tilstede, mens ved to skoler ble intervju foretatt via telefon. Intervju ble tatt opp digitalt. Svar på spørsmål ble transkribert, deretter kategorisert og analysert som

meningsenheter i forhold til tema. Under intervjuene ble den subjektive opplevelsen vektlagt. Informantenes anonymitet ble ivaretatt ved å tildele skolen et nummer.

Resultat

Skolefrokostordningen hadde vart i ulik tid ved de ulike skolene. Antall elever ved skolene varierte fra 1000 elever og opp mot 2000 elever. Skole 1 og skole 3 serverte havregrøt hver dag. Skole 2 serverte havregrøt tre dager, knekkebrød med pålegg og kornblanding de andre dagene. Ved alle skolene var det kantina som hadde hovedansvar for servering, men fikk noe hjelp fra assistenter. Skolene registrerte hvor mange elever som spiste frokost. Det var ikke blitt gjort noe kartlegging på skolefrokostens effekt, og informantene visste ikke om det var noe plan på dette. Det var mellom 10-20 % av elevene som benyttet skolefrokosttilbudet. Ingen av skolenes kantiner solgte produkter med høyt sukkerinnhold. Elevene hadde tilgang på gratis frukt. Ved skole 2 uttalte en informant at man brukte ca. 200 000 kr årlig på ordningen.

På spørsmål omkring læringsmiljø uttrykte informantene at frokost var viktig, og med henvisning til forskning om ernæring. En informant ved skole 1 hadde selv hatt et eksperiment før skolefrokostordningen startet. Informanten uttalte at skolefrokost var viktig for læring ut fra at elevene hadde uttalt at det å spise frokost gjorde at de «*sover bedre*», «*konsentrerte seg bedre*», og «*de får til leksene bedre*». Informanten beskrev at elevene som ikke spiste frokost var «*fraværende*», «*ligger ofte på pulten*», og «*småfreake i kjeften*». Videre, opplevdes elevene som hadde spist frokost som «*roligere*», «*lettere å komme i kontakt med*», og «*lettere å gi en beskjed*». En annen informant ved skolen beskrev at elevene «*roet seg med grøten*», og var «*mer konsentrerte frem til lunsj*». Ved skole 2 opplever en informant at elevene som trenger det mest ikke tok imot skolefrokosttilbudet. Ved skole 3 uttaler informanten at for en «*late elever vil det jo være uavhengig om de spiser frokost eller ikke*». En informant ved skole 2 opplevde at det ble bedre for roen i klassen om eleven fikk bruke tid til å spise opp grøten i klassen, enn om man starter dagen med å «*kjefte*» om forsentkomming.

En informant ved skole 1 ser på skolefrokosten som positiv for utholdenhet ved at eleven «*slipper å bli avledet av at magen rumler*». En informant ved skole 2 uttaler at har man det bra legger man inn «*... litt ekstra innsats*». Ved skole 3 ble det sagt at mat ikke alltid henger sammen med motivasjon, men har med timeplan og fag å gjøre. Informanten beskriver at elevene ble mer «*våken*» i løpet av skolehverdagen. I vedkommende klassen hadde man jobbet med kostholdets betydning, og

informant uttalte at flere av elevene hadde fått en «vekker» med hensyn til frokostens betydning. Informanter ved skole 1 og 2 uttaler at skolefrokosten ikke vil endre elevenes kostvaner da de elevene som spiste skolefrokost antageligvis ville ha spist frokost hjemme. En informant ved skole 1 opplevde at elevene falt lett tilbake til gamle kostvaner, samt at nærbutikken kunne være en konkurrent.

I forhold til spørsmål rundt skolehverdagen, ble kantina beskrevet som et hyggelig samlingspunkt på morgenen. Informanter ved skole 1 og 2 brukte uttrykket «en god start på dagen» for å få frem betydningen av skolefrokosten. En informant ved skole 1 uttalte at elevene «kommer hit tidligere enn dem ville ha gjort» for å få med seg skolefrokosten. Ved skole 2 beskrev en informant kantina som et sted hvor man gjorde det litt ekstra hyggelig med levende lys og musikk, og brukte uttrykket «trygg base». Det ble uttalt at elever som ikke spiste frokost også syntes at kantina var et hyggelig sted å møtes. Skolen hadde hatt en elevundersøkelse, og da hadde skolefrokosten blitt fremhevet som noe som skapte trivsel og motivasjon blant to av tre klasser. Skole 3 oppfattet skolefrokosten i kantina som en positiv arena for elevene å møtes, og hvor mat ble sett på som sosialt viktig.

Ved skole 3 ønsket ikke informant å uttale seg om skolefrokostens betydning i hverdagen, men uttalte at «noen er vel mer positiv enn andre». Vedkommende trodde at for elever med tradisjon om å spise frokost hjemme, ville tilbudet oppleves annerledes enn for elevene som ikke hadde slik tradisjon. Ved skole 3 hadde flere elever flerkulturell bakgrunn. Informanten hevdet at disse elevene viste liten tradisjon i å spise frokost. I denne klassen ble det også gjennomført et eksperiment grunnet klassen hadde opplevdes ukonsentrert etter lunsj. Det viste seg at flere hverken spiste frokost eller lunsj. Noen spiste kun et av måltidene. Det ble da bestemt å spise frokost sammen i klassen. Etter hvert begynte flere av elevene å hente seg frokost på eget initiativ.

Informantene kunne ikke si om skolefrokosten hadde betydning i forhold til konflikter eller fravær. De hadde tanker om at det var ulike årsaker til dette, og at skolefrokost alene ikke ville få betydning. Informanter ved skole 2 uttalte at for noen elever ville kanskje en trivelig kantine få elevene til å møte opp på skolen, selv om de likevel skulket undervisningen. Elevmassen varierte fra år til år, og informantene uttalte at dette ville ha betydning for omfang av konflikter. At få elever benyttet skolefrokostordningen, informantenes begrensede undervisningstid eller mulighet for observasjon av klassene kan ha betydning for opplevelsen av om skolefrokosten bidrar til bedre læringsmiljø.

Informantene opplevde lite negativt ved å tilby skolefrokost. Om noe skulle nevnes, så var det noe forsøpling, og at kostnadene ved frokostordningen var høyere enn tilskuddet fra fylkeskommunen. Det rådet usikkert hvordan skoleledelse løste de økonomiske utfordringene.

Diskusjon

Funn viser at noen informanter opplevde at skolefrokosten hadde effekt på ro i klassen, mens andre informanter var usikker, men henviste til at det var bra for det psykososiale miljøet. Skolene har ikke gjennomført kartlegginger av læringsmiljø før og etter start av ordningen, og funn baserer seg på informantenes subjektive oppfattelse. Et moment i undersøkelsen er omfang av tid informant har i klassen til å kunne observere effekt, samt manglende sammenligningsgrunnlag da skolene kartla kun antall elever som benyttet skolefrokostordningen. Informantene henviste til at det gav «*en god start*», man «*fikk næring*» og «*ro til å starte dagen*». Det opplevdes vanskelig for informantene å kunne bekrefte entydig at skolefrokosten bidro til bedre læringsmiljø. Ett annet moment blir i hvilken grad utgifter til skolefrokostordningen kan påvirke opplæringstilbud eller kompetanseheving ved skolene.

Forskning viser at færre ungdommer spiser frokost, og at elever med høy sosioøkonomisk status spiser sunnere og mer regelmessig (HEMIL - senteret, Universitetet i Bergen, 2016). Skolefrokost kan være av betydning for elever med lav sosioøkonomisk status. Mange ungdommer spiser i tråd med kostråd, som nevnt, men har likevel noe høyt inntak av sukker og fett. Det høye inntaket av sukker og fett kan komme fra inntak av sukkerholdige produkter som inntas mellom måltidene (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 389). Ungdom kan droppe frokosten og kjøper sukkerholdige produkter på vei til skolen, eller i tillegg til frokosten. Ustabil blodsukker, grunnet inntak av mye sukker, kan medføre trøtthet og være uheldig for utholdenhet i skolehverdagen (Braûner, 2002, s. 60). Videre vises det til, at dårlig kosthold generelt påvirker den fysiske og psykiske helsen, og dette kan påvirke eleven i opplæringen (Braûner, 2002, s. 15). For elevene som ikke benytter skolefrokostordningen, er det usikkerhet rundt skolefrokostens betydning for læringsmiljø. Det er også usikkert hvor mange av elevene som spiser hjemme, og om frokosten hjemme er i tråd med kostråd. Som vist, spiser mellom 56-77 % av de unge frokost alle hverdager, og dette indikerer at en del elever ikke spiser frokost.

Funn i denne undersøkelsen viste at 10- 20 % av elevene spiste skolefrokost. Spesielt bør elever fra familier med lav sosioøkonomisk status motiveres til å delta på skolefrokostordningen da det i denne gruppen bare er 56 % som spiser frokost (Helsedirektoratet, 2016). Det er ikke nok å bare tilby et gratis måltid med havregrøt som er i tråd med kostrådene fra Helsedirektoratet. Enkelte liker heller ikke havregrøt. Elever kan være vanskelig å motivere til kostholdsendringer utfra at de ikke opplever den umiddelbare sammenhengen mellom kosthold og helse (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 388). Å tilby et felles måltid kan være positivt med hensyn til at det blir ingen konkurranse om hvem som har den flotteste matpakken. I flerkulturelle skoler preget av andre

matvaner, blir bevisstgjøring på sammenheng mellom kosthold og helse kanskje ekstra viktig for å motivere til kostholdsendring. Elevenes kostholdsvaner kan preges av familiens vaner, kultur og sosioøkonomiske forhold (Pedersen, Müller, Hjartåker, & Aderssen, 2013, s. 411). Ved skole 3 viste funn til flerkulturelle utfordringer i forhold til kostholdsvaner.

Det har vært økning i sykdommer som kan settes i sammenheng med dårlig kosthold (Helsedirektoratet, 2011). Det blir viktig å jobbe mer med tiltak for å motivere til at flere benytter seg av skolefrokostordningen slik at målet om helseforebygging, bedre læringsutbytte og sosial utjevning oppnås. Eksempelvis, gjennom elevmedvirkning i skolefrokostordningen og meny, økt fokus i undervisning på kostholdets betydning, og eventuelt gjøre skolefrokostordningen obligatorisk. Informant ved skole 2 utalte «... så er det kanskje de som trenger det mest som ikke tar imot tilbudet». Det fremkom ingen informasjon om hva som ville gjøres i forhold til dette. Det påpekes i faglitteratur at sultne elever kan være mindre konsentrerte og kan skape mer uro i undervisningssituasjonen, og at mette elever er mer konsentrerte, rolige, og dette kan påvirke læringsmiljø (Kunnskapsdepartementet, 2006). Funnt viser at informanter opplevde dette.

Både elever som benyttet, og ikke benyttet, seg av frokosttilbudet brukte området der frokosten ble servert som en møteplass på morgenen. Det vises til at mat kan ses på som en sosial aktivitet som skaper et positivt miljø (Kunnskapsdepartementet, 2006). Dette vil kunne påvirke det psykososiale miljøet ved skolen på en måte som kan bidra positivt i forhold til læringsmiljø og skolehverdagen. Funnt viser at informantene opplevde at skolefrokostordningen var et positivt tiltak generelt. Dette anses i tråd med opplæringsloven § 9a om å tilrettelegge for et godt skolemiljø som fremmer helse, trivsel og læring (Lovdata, 1998). Forhold til medelever er av betydning for trivsel og tilhørighet i læringsmiljø (Danielsen, 2017, s. 145). Informantene uttalte at skolefrokosten alene ikke løser uro eller manglende læringsutbytte da faktorer som påvirker dette er sammensatte. Det kan være faktorer ved individet, i det sosiale eller selve opplærings situasjonen (Hiim & Hippe, 2009, s. 35).

Metoden som er benyttet, kvalitativt intervju, med få informanter, gjør at det er usikkerhet knyttet til hvor representative funnene i undersøkelsen er. Informantenes opplevelser og forventninger er subjektive, og det er et mindretall av elevene som benytter seg av tilbudet. Funnt kan indikere at skolefrokost kan være ett av flere tiltak i skolehverdagen for at elevene opplever et gunstig læringsmiljø. Det kan synes hensiktsmessig med kartlegging og langtidsstudier for å beskrive læringsutbyttet. En større undersøkelse kan gi mer utdypende svar.

Oppsummering og konklusjon

I funn knyttet til å besvare problemstillingen: «*kan skolefrokost bidra til bedre læringsmiljø i elevens skolehverdag*», fremkommer det at skole 1 og skole 2 hadde fått erfare at elever ble mer konsentrerte og våken, mens skole 3 ikke kunne uttale seg på bakgrunn av begrenset erfaring. Ingen av informantene kunne entydig bekrefte om skolefrokost fikk betydning for læringsmiljø, fravær eller konflikter da faktorer som påvirker dette ble nevnt som sammensatte. Skolefrokost ble sett på som positivt for det psykososiale miljøet da kantina bidro som sosial møteplass. Det var bare en skole som gjennom egen kartlegging viste til at skolefrokosten var en trivselsfaktor i 2 av 3 klasser. Negative funn som fremkom var forsøpling, få elever deltok, og kostnadene ved frokostordningen ble høyere enn tilskuddet fra fylkeskommunen. Informantene var noe tvilende til at ordningen kunne få de unge til å endre kostholdsvaner. Flerkulturelle utfordringer og kostholdsvaner som nevnes var manglende frokostvaner og lite fokus på næringsinnhold. Man kan sitte igjen med en oppfattelse av at skolefrokostordningen opplevdes positivt generelt, men det var bare mellom 10-20 % som benyttet tilbudet. Funn viser at skolefrokosten som bidrag til bedre læringsmiljø kan være et av flere tiltak. For elevene som benytter tilbudet, ser det ut som skolefrokosten kan bidra til en god start på dagen, ro og mer konsentrasjon, som igjen kan skape bedre læringsmiljø i elevenes skolehverdag.

Litteraturliste

- Braûner, F. (2002). *Uten mat og drikke*. Oslo: Damm Undervisning.
- Danielsen, A. (2017). *Eleven og skolens læringsmiljø - medvirkning og trivsel*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Helse- og omsorgsdepartementet. (2003). *St.meld. nr. 16 (2002-2003)*. Oslo: Regjeringen. Hentet Mai 09, 2018 fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/stmeld-nr-16-2002-2003-/id196640/>
- Helse- og omsorgsdepartementet. (2007). *St.meld. nr. 20 (2006-2007)*. Oslo: Regjeringen. Hentet Mai 09, 2018 fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/Stmeld-nr-20-2006-2007-/id449531/>
- Helsedirektoratet. (2011). *Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer – Metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*. Oslo: Helsedirektoratet. Hentet Mai 19, 2018 fra *Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer – Metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*: <https://helsedirektoratet.no/Lists/Publikasjoner/Attachments/400/Kostrad-for-a-fremme->

folkehelsen-og-forebygge-kroniske-sykdommer-metodologi-og-vitenskapelig-kunnskapsgrunnlag-IS-1881.pdf

Helsedirektoratet. (2015, September 29). *Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen.*

Hentet Mai 07, 2018 fra <https://helsedirektoratet.no/retningslinjer/mat-og-maltider-i-skolen/seksjon?Tittel=del-3-mat-og-9739#elevene-b%C3%B8r-sikres-nok-tid-til-%C3%A5-spise,-minimum-20-minutter>

Helsedirektoratet. (2016, Oktober 24). *Kostråd fra Helsedirektoratet.* Hentet Mai 09, 2018 fra

<https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/kostrad-fra-helsedirektoratet>

Helsedirektoratet. (2016). *Kunnskapsgrunnlag ny handlingsplan.* Oslo: Helsedirektoratet. Hentet Mai 22, 2018 fra

<https://helsedirektoratet.no/Documents/Kosthold%20og%20ern%C3%A6ring/Status%20og%20utfordringer%20p%C3%A5%20kostholdsomr%C3%A5det,%20i%20befolkningen,%20i%20ulike%20grupper,%20sosiale%20ulikheter.pdf>

HEMIL - senteret, Universitetet i Bergen. (2016). *HELSE OG TRIVSEL BLANDT BARN OG UNGE.* Bergen:

Universitet i Bergen. Hentet Mai 09, 2018 fra <http://filer.uib.no/psyfa/HEMIL-senteret/HEVAS/HEMIL-rapport2016.pdf>

Hiim, H., & Hippe, E. (2009). *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere* (3. utg., Vol. 2015). Oslo:

Gyldendal Akademiske.

Illeris, K. (2006). *Læring* (2. utg.). Frederiksberg, Danmark: Roskilde Universitetsforlag.

Johannessen, A., Tuft, P. A., & Christofferersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode* (5. utg.). Oslo: Abstrakt forlag.

Krumsvik, R. J. (2014). *Forskningsdesign og kvalitativ metode.* Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS.

Kunnskapsdepartementet. (2004). *St.meld. nr. 030 (2003-2004).* Oslo: Regjeringen. Hentet Mai 09,

2018 fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/stmeld-nr-030-2003-2004-/id404433/sec1>

Kunnskapsdepartementet. (2006, Juni). *Regjeringen.no.* Hentet fra

https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/kilde/kd/rap/2006/0008/ddd/pdfv/284882-skolemaltid_26.06.06.pdf

Kunnskapsdepartementet. (2006). *SKOLEMÅLTIDET I GRUNNSKOLEN.* Oslo: Regjeringen. Hentet Mai 09, 2018 fra

https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/kilde/kd/rap/2006/0008/ddd/pdfv/284882-skolemaltid_26.06.06.pdf

- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju* (3. utg.). Oslo: Gyldendal Norske Forlag A/S.
- Lovdata. (1998, Juli 17). *Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova)*. Hentet Mai 09, 2018 fra <https://lovdata.no/NL/lov/1998-07-17-61/§9a-2>
- Manger, T., Lillejord, S., Nordahl, T., & Helland, T. (2013). *Livet i skolen 1* (2. utg., Vol. 2015). Bergen: Fagbokforlaget.
- Pedersen, J. I., Müller, H., Hjartåker, A., & Aderssen, S. A. (2013). *Grunnleggende ernæringslære*. Oslo: Gyldendal akademisk.
- Universitetet i Oslo, Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet og Mattilsynet. (2016, Juni 28). *Folkehelseinstituttet*. Hentet Mai 09, 2018 fra <https://www.fhi.no/nyheter/2016/ungkost-2015/>
- Utdanningsdirektoratet. (2006, august 01). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag (RMF1-01)*. Hentet April 29, 2018 fra https://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Hele/Komplett_visning
- Utdanningsdirektoratet. (2015, August 25). *Læringsplakaten*. Hentet Mai 07, 2018 fra Prinsipper for opplæringen: <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/prinsipper-for-opplaringen2/laringsplakaten/>
- Utdanningsdirektoratet. (2007, August 01). *Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2 (MFG2-01)*. Hentet April 29, 2018 fra https://www.udir.no/kl06/MFG2-01/Hele/Komplett_visning

Helsedirektoratets kostholdsråd -Et arbeidsverktøy for kokker i personalrestauranter?

Sammendrag

Denne artikkelen handler om kokkens opplevelse av hvordan man kan benytte Helsedirektoratets kostholdsråd som arbeidsverktøy. Med utgangspunkt i veilederen *Arbeidslivet – anbefalt mat- og drikketilbud* har jeg valg å se på hvordan kokker benytter kostholdsrådene som et arbeidsverktøy i personalrestauranter.

I datainnsamlingen har jeg benyttet både kvalitativ og kvantitativ tilnærming i form av intervju og strukturert observasjon. Denne trianguleringen har bidratt til å se bruken av kostholdsrådene fra ulike perspektiver.

Resultatene indikerer at kostholdsrådene benyttes i de personalrestaurantene som har deltatt i undersøkelsen. Det varierer hvordan rådene benyttes, men alle benytter dem som arbeidsverktøy til en viss grad, og rådene er nyttig spesielt i planleggingen av menyer og som hjelpemiddel i hverdagen til å fremme et sunt mattilbud til gjestene.

Introduksjon

Til tross for en positiv utvikling i rapporten om det norske kostholdet fra 2012 til 2016 er det fortsatt behov for forbedringer. Rapporten viser at inntaket av rødt kjøtt, mettet fett, salt og sukker er for høyt, mens inntaket av fisk, bær og grønnsaker fortsatt er for lavt. Disse ernæringsmessige svakhetene i kostholdet bidrar til økt risiko for utvikling av ikke smittsomme sykdommer, som type 2-diabetes, kreft og hjerte- og karsykdommer (Helsedirektoratet, 2017, s. 6). Hvis vi skal oppnå ønsket samfunnsgevinst av å følge Helsedirektoratets kostholdsråd, er det viktig at dette blir tatt tak i (Helsedirektoratet, 2016b).

I veilederen *Arbeidslivet – anbefalt mat- og drikketilbud* fra Helsedirektoratet (Helsedirektoratet, 2018) beskrives lunsjen som inntas på arbeidsplassen som en viktig del av det totale kostholdet. I tillegg henviser veilederen til arbeidsmiljøloven § 1-1 og gjeldene IA-avtale som omhandler blant annet arbeid med helsefremmende tiltak hos bedrifter. Dette er noen av argumentene til Helsedirektoratet for å få bedrifter til å tilby mat basert på Helsedirektoratets kostholdsråd. Det

trekkes frem at en målrettet mat- og måltidspolitik kan bidra til bedre arbeidsmiljø og gi helsegevinst for de ansatte. Dette kan føre til reduksjon i det ikke arbeidsrelaterte sykefraværet, siden dette fraværet ofte skyldes kosthold og livsstil. Det pekes samtidig på behovet for hjelpemidler og kompetanseheving blant dem som tilbyr måltidsløsninger i arbeidslivet. Et av hjelpemidlene som blir anbefalt i veilederen er kosthåndboken (Helsedirektoratet, 2016a).

Jeg har valgt tema med utgangspunkt i anbefalingen om et mattilbud i tråd med kostholdsrådene og behovet for hjelpemidler og kompetanseheving i kantiner og personalrestauranter. Temaet er kostholdsrådene som arbeidsverktøy. Resultatene fra denne artikkelen kan være med å gi ideer til lærere om gjennomføringen av opplæring i kompetansemålene i programfagene på Vg2 kokk og servitør. Dette fordi flere kompetansemål omhandler kosthold og ernæring, men ingen av kompetansemålene inneholder noen om *norske anbefalinger for ernæring* som Helsedirektoratets kostholdsråd er. Ansatte i kantiner og personalrestauranter kan også få utbytte av resultatene gjennom tilgang til andres erfaringer om hvordan jobbe med kostholdsrådene. Problemstillingen for dette arbeidet er derfor: *Hvordan benytter kokker i personalrestauranter Helsedirektoratets kostholdsråd som et arbeidsverktøy?*

Kostholdsrådene er 12 konkrete råd om kosthold og fysisk aktivitet. Kort oppsummert anbefaler de vann som tørstedrikk, grove kornprodukter, fisk, mye grønnsaker, frukt og bær, og begrensede mengder bearbeidet- og rødt kjøtt, sukker og salt i kostholdet vårt. I anbefalt grunnsortiment i kantiner og enkle serveringssteder er det med utgangspunkt i disse rådene satt opp 10 forslag til hva som bør tilbys til gjestene (Helsedirektoratet, 2018). I tillegg er de frivillige merkeordningene *Nøkkelhull* og *Brødskalaen* trukket frem som hjelpemidler til å fremme sunne valg hos forbrukeren. Nøkkelhullet forteller at matvaren er sunnere enn andre sammenlignbare matvarer (Direktoratet for e-helse, 2018). Brødskalaen skal gjøre det lettere for kunden å fastslå grovheten på brødet (Baker- og Konditorbransjens Landsforening, Udatert).

Metode

For å finne svaret på min problemstilling er hovedsakelig kvalitativ tilnærming benyttet. Jeg benyttet intervju som en av mine metoder. Kvale & Brinkmann (2012) beskriver intervju som en aktiv kunnskapsproduksjonsprosess, noe jeg anså som hensiktsmessig for å få frem informasjon om planleggingen og gjennomføringen av tilberedelse og frembud av lunsj. I tillegg benyttet jeg *strukturert* observasjon av forhåndsbestemte aktiviteter. Halvorsen (2008) beskriver dette som en kvantitativ observasjonsform. Ved å benytte meg av en kombinasjon av intervju og strukturert

observasjon er dette å regne som *metodetriangulering*. I samfunnsvitenskapelig metode betyr dette å se et fenomen fra flere perspektiver. Fordelen med metodetriangulering er ifølge Johannessen, Tuft & Christoffersen (2010, s. 367) at dersom undersøkelsene fører til noenlunde samme resultat hever dette validiteten i artikkelen.

Planlegging

Da jeg startet jobben med tema, måtte jeg stykke opp hva jeg mente var viktig å få svar på. For å kunne styre intervjuet valgte jeg å utarbeide en intervjuguide. Dette betegnes av Kvale & Brinkmann (2012) som et *semistrukturert intervju*, ikke en åpen samtale ei heller en lukket spørreskjemasamtale. I tillegg til intervju har jeg benyttet meg av strukturert observasjon i min undersøkelse (Halvorsen, 2008). Gjennom observasjon, i form av bilder av serveringsarealet, kunne jeg benytte disse til å tydeliggjøre beskrivelsen til informanten om vareplassering og ulike merkeordninger.

Utvalg av informanter

Jeg valgte å gjennomføre min datainnsamling ved fem personalkantiner hvor lunsjen tilsynelatende er sammenfallende med kostholdsrådene, også kalt *skjønnsmessig* utvalg (Halvorsen, 2008). Dette innebærer at jeg mener å ha valgt informanter som er typiske for fenomenet jeg undersøker.

Fremgangsmåte for datainnsamling

Før datainnsamlingen startet sendte jeg en mail med invitasjon og et brev med informasjon om undersøkelsen. Stedene ble kontaktet pr. telefon for å avklare om de ønsket å delta og avtalte tid for gjennomføringen av datainnsamlingen ved positive svar. Ved selve gjennomføringen, startet jeg introduksjonen med en *brifing* (Kvale & Brinkmann, 2012). Under brifingen fortalte jeg om formålet med datainnsamlingen, hva jeg skal gjøre med lydopptaket, bildene til observasjonen, takket for frivilligheten, informerte om muligheten til å trekke seg og om det var noen spørsmål før intervjuet startet. Når intervjuet startet benyttet jeg spørrefrasen: «Kan du fortelle om.....?», med dette som utgangspunkt benyttet jeg informasjonen i svaret og intervjuguiden til å stille oppfølgingsspørsmål. I de siste intervjuene var jeg betydelig bedre øvet i intervjuteknikk og klarte å benytte *taushet*, for å gi informanten tid til å reflektere og assosiere for å komme videre i intervjuet. Intervjuet ble avrundet med en *debrifing*, der jeg spurte om respondenten hadde noe mer de ønsket å tilføye. Jeg fikk både sammenfallende og noen fravikende svar fra respondentene. Dette skyldes muligens at semistrukturerte intervju gjerne tar ulike retninger, og at intervjuteknikken ble forbedret underveis i jobbingen (Kvale & Brinkmann, 2009). Da intervjuene var ferdig, avsluttet jeg datainnsamlingen med observasjon av serveringsområdet ved å ta bilder som ble benyttet i analysen.

Transkribering og analysering

Etter at datainnsamlingen var gjennomført, transkriberte jeg lydopptakene fordi jeg ønsket å gjøre

intervjusamtalen lettere å systematisere og bedre egnet for analysering. Jeg valgte først å høre gjennom lydopptaket, for så å skrive ned det som ble sagt. Jeg valgte å omforme intervjuet etter Kvale & Brinkmann (2009) sin beskrivelse til en mer formell og skriftlig stil for å få en lettlest utgave av informantenes historier.

I analysering av bildene registrerte jeg om de brukte *merking, plassering og porsjonering*. Eksempel er kalorimerking, nøkkelhull, brødskala, hvor lett tilgjengelig sunne matvarer er og porsjonering. Dette er tiltak som stimulerer gjesten til å velge riktig mengde eller type mat (Karevold, Lekhal, & Slapø, 2017). Analyseringen av intervjuene gjennomført jeg etter prinsipper fra meningskoding, benytte temaene i intervjuguiden som utgangspunkt i kodingen (Kvale & Brinkmann, 2009, s. 208-209). Ut fra denne koding presenteres resultatene om *planlegging, gjennomføring og forventet kompetanse* om å benytte kostholdsrådene som arbeidsverktøy.

Validitet

I min forskning er det i hovedsak kjøkkensjefer og daglig ledere som har vært respondenter. Det er derfor mulig svarene er slik de ønsker det skal være, men samtidig opplevde jeg at respondentene hadde god innsikt i de daglige rutinene og de virket troverdige. Jeg opplevde ganske sammenfallende svar hos de ulike respondentene, og observasjon støtter utsagnene til respondentene. Dette kan bidra til å styrke validiteten i denne artikkelen (Johannessen et. al, 2010). Undesøkelsen ble gjennomført innenfor et geografisk begrenset område med god tilgang på arbeidskraft. I tillegg var det kun er fem personalrestauranter med i denne datainnsamlingen, derfor kan det ikke trekkes noen generelle konklusjoner ut over empirien fra mine respondenter (Kvale & Brinkmann, 2012).

Resultat

Strukturen i resultatdelen vil bestå av elementene planlegging, gjennomføring og forventet kompetanse. Jeg har sammenfattet empirien fra observasjonen og intervjuene, fordi de i stor grad utfyller hverandre. De ulike respondenten og stedene presenteres med tall fra 1 – 5 og nr. 1 betegner i noen tilfeller personalrestauranter, respondenten eller stedet osv.

Planlegging

Respondentene trekker frem lunsjen som en viktig del av det totale kostholdet og det var høy bevissthet om kostholdsrådene i planleggingen hos personalrestaurantene. Variasjon i vareutvalget og de ulike rettene er noe som ble prioritert høyt, siden mange av gjestene benytter seg av personalrestauranten hver eneste arbeidsdag. Respondent 5 sier: «det er viktig å huske på at gjestene vi har spiser utrolig mange måltider her i året, derfor legger vi mye energi i å tilby varierte

retter som er velsmakende og helsebringende.» Respondent 3 sier: «Dette er kanskje mange ganger mer utfordrende føler jeg, enn å drive en restaurant. Hvor du stort sett har én meny som kanskje skiftes tre til fire ganger i året.»

I planleggingen av sortimentet var det ulike faktorer som styrer hos de forskjellige stedene.

Finansiering var det ene, her var det variasjoner i om gjesten betaler buffetpris eller om de betalte ut fra hva de faktisk spiste. En annen faktor som påvirker sortimentet var konseptet: Hvilken kjede står for driften, og føringer fra det firmaet som benytter personalrestauranten. En tredje faktor som hadde betydning hos noen var kokkenes kunnskapsnivå om kostholdsrådene, initiativ og engasjement, noe som ble beskrevet som høyt av de ulike respondentene. Kostholdsråd som var felles for alle stedene var en vegetardag pr. uke, et bevist forhold til å redusere salt- og sukkerinnholdet i rettene, fisk som hovedrett to dager pr. uke og minst en av dagen med hvitt kjøtt. Bønner, linser og andre belgvekster var fast i salatbaren, samt et godt utvalg av grønnsaker og frukt som standard. Respondentene 1 til 4 forteller om utvalg av grove og fine brød og kornvarer. Personalrestaurant 5 forklarer at de bestiller brød med tre og fire deler skravert på brødskaalen. Ved personalrestaurant 3 til 5 betalte gjestene en buffetpris. Her forklarte kjøkkensjefene at de også hadde drikke tilgjengelig til gjestene: kaldt vann, magre melketyper og juice. Personalrestaurant 1 og 2 hadde kaldt vann i dispenser og mulighet for å kjøpe drikke. Da var det et godt utvalg av ulike drikker, juice, bruks, smaksatt melk og kalde kaffe typer.

Respondentene ved personalrestaurant 1 og 5 forklarte at de får ferdig menyer fra sine respektive kjeder, og de opplever dette som positivt fordi dette hjelper de med å holde et høyt faglig nivå, mat tilpasset kostholdsrådene og stor grad av variasjon på maten som serveres. Respondent 3 forklarte at det er opp til de ansatte på kjøkkenet hva de planlegger å servere, men alle retter skal inneholde minimum 70 % frukt og grønnsaker. Respondenten ved sted 2 og 4 mottok noen forslag fra kjeden, men planla selv hva som ble servert. Tilfredsstillende høyt kunnskapsnivå om kostholdsrådene blant de ansatte ble trukket frem som en positiv faktor i planleggingen av sortimentet.

Gjennomføring

Når det kom til spørsmålet om selv tillagingen av rettene var det tydelige forskjeller til hos de ulike respondentene. Jeg spurte: «smaker kokken til rettene eller forholder de seg til oppskrift?» Hos personalrestaurant 1 til 4 var det er opp til kokkene. Samtidig forklarte respondenten ved sted 2 om deres strategi på hvordan smake til mat med alternativ til salt og respondenten ved 4 fortalte at de benyttet ikke sukker utover det som var naturlig i retten. Respondenten ved sted 1 svarer at så lenge det ikke tilsettes noen av de 14 allergenene er det helt opp til kokken. Kun respondent 5 svarte at de forholder seg til oppskrifter tilpasset kostholdsrådene, bestemt av kjeden. I tillegg svarte hen at de ansatte kurses jevnlig fra kjeden: «det er egentlig ganske stramt, noe jeg opplever bidrar til at vi

holder et høyt faglig nivå».

Varpeplassering, merkeordninger, porsjonstørrelser og informasjonsmateriell i personalrestauranten gjøres ut fra ulike hensyn. For eksempel allergener, billige og mettende varer før dyrere varer, og estetisk utseende i diskene. Det er ingen av personalrestaurantene som benyttet vareplasseringen som en bevist strategi for å fremme sunne varer, men økonomiske hensyn styrer vareplassering. Observasjonen viser at personalrestaurant 1 – 4 har bønner, salat, kikerter, oppkuttete rotgrønnsaker eller linser i store vide skåler først i salatdisken. Ved brøddisken har stedene 1 - 4 brødskala-merking og de har brødtyper av de ulike typene på skalaen, ingen spesifikk plassering av de ulike typene brød. Sted 5 har kun brød med tre og fire på brødskalaen, men observasjonen viser at dette ikke synliggjøres til gjesten. Ved sted 1 viser observasjonen at varmmrettene er næringsberegnet og merket med kaloriinnhold. Observasjonene viser at ingen av personalrestaurantene som benytter nøkkelhullsmerking annet enn den som er på originalforpakninger. For eksempel makrell i tomat. Respondent 3 melder at de har en prosess på gang om de skal begynne å bruke det. Respondent 2 sier «det er nok informasjon, folk klarer ikke å forholde seg til det. De skal komme hit å spise og kose seg». Respondent 4 sier «tydelig allergenmerking er viktigere, for det er mest sunn mat her».

Personalrestaurant 4 benytter porsjonering av varmmaten som et av sine virkemiddel i å fremme riktig sammensetning av et måltid, men det var også et tiltak for å forhindre matsvinn. Hos sted 3, 4 og 5 kan gjestene forsyne seg to ganger, dette for å unngå at de forsyner seg og spiser for mye mat eller at mye mat kastes.

På spørsmålet om de benytter noen bøker, ferdige menyer eller kosthåndboken i arbeidet, så er det sted 1 og 5 som har ferdige menyer fra kjedene og benytter disse daglig. Hos de tre andre stedene så er det i stor grad kjøkkensjefene sammen med kokkene som finner oppskrifter som de benytter. Alle respondenten forteller at de enten som et lite frokostmøte eller litt utpå dagen tar en liten samling for å sparre litt. Hva funker hva funker ikke, hva rører seg på de andre stasjonene, det kommer ofte opp nye ideer til påsmurt, salatbar eller varmmat. Det er ingen som har benyttet seg av kosthåndboken som er anbefalt av Helsedirektoratet.

Forventet kompetanse

Respondentene 2, 3 og 5 opplever god tilgang på kvalifisert arbeidskraft og definerer seg selv til å ha et høyt faglig nivå. Når de ansetter en faglært kokk, forventer alle respondentene et visst nivå, herunder også en grunnforståelse av kostholdsradene. Sted 1 og 4 opplever ikke den samme tilgangen men vektlegger viktigheten av grundig opplæring som en av faktorene til sitt høye faglige nivå. Respondent 4 hadde følgende utsagn: «Der må jeg faktisk få berømme NAV, de er dyktig til å finne personer som passer innenfor bransjen». Hos personalrestaurant 5 forgår opplæringen

gjennom hospitering hos andre personalrestauranter før du begynner der du skal jobbe. De begrunnet dette med muligheten til å ta med seg impulser, men også fordelene ved å fordele ansvaret for opplæringen på flere personer. Hos personalrestaurant 4 måtte den nyansatte gjennomføre kurs hos kjeden. Hos 1 og 3 hadde de ansatte muligheten til å være med på kurs jevnlig enten for faglig påfyll eller for å tilegne seg ny kunnskap. For eksempel trender, økologisk eller fremtidens mat. Sted 5 hadde jevnlig kursing om menyen, dette for å opprettholde det de *lover* til sine gjester. De *lover* mat som er i tråd med kostholdsrådene. Det kommer frem at det er flest restaurantkokker som jobber ved personalrestaurantene og respondentene opplever at de har et høyt kunnskapsnivå om kostholdsrådene.

Diskusjon

Svarene indikerer at respondentene har god kunnskap og et bevist forhold til kostholdsrådene når de planlegger menyen og vareutvalget i personalrestauranten. Samtlige respondenter forklarer hvordan de benytter kostholdsrådene i planleggingen. Siden de er satt til å forvalte ca. 25-30% av gjestenes anbefalte matinntak pr. dag er dette positivt (Helsedirektoratet, 2016a, s. 116). Noe av planleggingen som knyttes direkte til bruk av kostholdsrådene er: én vegetardag pr. uke, fisk og lyst kjøtt som hovedråvarer en til to dager pr. uke. Reduksjon av salt- og sukkerinnholdet, høy andel av frukt, grønt og belgvekster trekkes frem som satsningsområder. Når det kommer til tilrettelegging av omgivelsene for å fremme sunnere valg er det ingen som har en bevist strategi på dette, men observasjoner indikerer at flere av stedene gjør dette gjennom å benytte brødskalaen, kalorimerking av varmmat, vareplassering og porsjonering (Karevold, Lekhal & Slapø, 2017). Det virke som dette har økonomiske begrunnelser i tillegg til kostholdsrådene. En av årsaken kan være at hos sted 3 til 5 betaler gestene en pris for lunsjen og spiser så mye de vil. Dette har igjen ført til at varer er valgt bort til fordel for andre, både på grunn av pris, men også fordi hovedsortimentet skal være sunn mat. De planlegger ut fra hyppige menyskifter og de tilrettelegger for å tilby gjesten et variert og sunt kosthold. Dette er i tråd med anbefalingene i Helsedirektoratets informasjonsbrosjyre Arbeidslivet – anbefalt mat- og drikke tilbud (Helsedirektoratet, 2018).

Når det kommer til selve tillagingen av maten skiller dette seg noe fra selve planleggingen. Det var kun personalrestaurant 5 som tilberedte maten med den mengden fett og salt slik det er skrevet i oppskriften. Selv om de andre stedene rapporterer om et større spillerom der, kan det virke som deres lojalitet spesielt til reduksjon av salt i maten gjør at dette muligens er på et tilfredsstillende nivå likevel. «Kokkens stil» ble av respondent 2 trukket frem som en viktig del av å ha fornøyde mennesker på jobb og at de måtte lov å «leke» seg litt. Dette var en av grunne til at de ikke la

føringer for eksakt tillaging av maten, men hadde full tillit til de ansattes kunnskapsnivå.

Observasjonene viser at stedene ubevisst gjennomfører en vareplassering i saladisken som påvirker gjesten til å velge sunne matvare (Karevold et. al, 2017). Bønner, grønnsaker, linser, salat eller kikerter står i den enden av disken gjestene begynner å forsyne seg. Det som er interessant er at disse matvarene har fått denne plasseringen ut fra et økonomisk perspektiv, da spesielt hos personalrestaurantene hvor det betales en buffetpris. Personalrestaurant 4 benytter porsjonering av varmmaten som et virkemiddel i å redusere matsvinn, men det bidrar også at gjesten stimuleres til å velge riktig mengde mat. Der igjen ser vi eksempel på økonomiske hensyn kan være med å fremme sunnere valg.

De ulike respondentene berømmer sine ansatte i jobben med kostholdsrådene, det var både faglærte kokker og ufaglærte som jobbet ved de ulike personalrestaurantene. Alle stedene hadde tydelige forventninger til nyansatte kokkers kunnskapsnivå, også om kostholdsrådene. De hadde helt klart andre forventninger til ikke-faglærte, og la opp til en helt annen opplæring der. Dette står i kontrast til Spetalens (2017) artikkel om hva faglige ledere mener er vesentlig for elevene å kunne når de begynner læretiden. «Faglige momenter i læreplanene som generelt rangeres lavest er særlig knyttet til laging av spesialkost og tradisjonsmat samt kosthold og ernæring.» Mange av kompetansemålene i læreplanen for Vg 2 kokk- og servitørfag omhandler kost og ernæring, men ingen av de omhandler nasjonale anbefalinger for ernæring (Utdanningsdirektoratet, 2007). Kanskje dette kan være noe av grunnen til at dette blir sett på som mindre viktig, fordi det kan være uklart hvilken kompetanse det her er snakk om, hva skal den brukes til og hvordan kan bedrifter dra nytte av denne kunnskapen. Kanskje den største ulikheten mellom stedene er hvordan de gjennomfører opplæring og kompetanseheving. I hvilken grad det påvirker kompetansen til kokken om kostholdsrådene er vanskelig å si. Man kan anta at det er en fordel å ha noe kompetanseheving og kursing sammen med andre for å få nye impulser. Samtidig kan den totale kompetansen i bedriften være nok til at erfaringsdeling de ansatte imellom, gjøre at de opplever utvikling og mestring i hverdagen.

Oppsummering og konklusjon

Problemstillingen jeg har ønsket å besvare i denne artikkelen er: «*Hvordan benytter kokker i kantiner Helsedirektoratets kostholdsråd som et arbeidsverktøy?*»

Konklusjonene ut fra det innsamlede materiale viser at kokker i kantiner bruker kostholdsrådene som et arbeidsverktøy i stor grad i planleggingen av menyen hva angår: variasjon, høy andel frukt og

grønnsaker, plantebasert kost en dag pr. uke, fisk og lyst kjøtt som hovedråvarer, fokus på lite bruk av rødt kjøtt og en bevissthet om hvordan benytte andre ingredienser til å redusere saltforbruket trekkes frem som viktige områder. Respondentene sier selv de jobber aktivt med kostholdsrådene og de opplever at det er en god rettesnor. Noen steder gjelder det hele mattilbudet andre steder gjelder det deler av mattilbudet. Jeg mener funnene i denne artikkelen kan vise hvordan kunnskapen kan benyttes i undervisningen for Vg 2 kokk og servitør, fordi den gir innblikk i kokken yrkesutøvelse i personalrestauranter. Observasjonene viser at de benytter omgivelsene og vareplassering for at gjestene skal kunne gjøre enkle sunne valg. Dette var en strategi som stort sett var økonomisk motivert men som kommer gjestene til gode i form av at de blir påvirket til å ta sunne valg. Kanskje burde tilrettelegging av omgivelsene og deres påvirkning på gjestenes valg av sunnere mat fått større fokus i opplæringen? I artikkelen til Karvold et. al (2017) står følgende «... omgivelsene kan påvirke folk til å velge litt sunnere gjennom mange små, ubevisste valg i hverdagen». Hvis programfagene ses i sammenheng som beskrevet i læreplanen vil kombinasjon av ulike kompetansemål kunne bidra til at eleven mottar denne opplæringen.

Litteraturliste

Baker- og Konditorbransjens Landsforening. (Udatert). Brødskala'n - spis litt grovere. Hentet fra <http://www.bakerkonditor.no/bklf/brodskaan-spis-litt-grovere/>

Direktoratet for e-helse. (2018, Januar 26). Hva er Nøkkelhullet? Hentet fra <https://helsenorge.no/kosthold-og-ernaring/nokkelhullet/hva-er-nokkelhullet>

Halvorsen, K. (2008). Å forske på samfunnet, En innføring i samfunnsvitenskapelig metode. Oslo: Cappelen akademiske.

Helsedirektoratet . (2018, Mai 02). Arbeidslivet - anbefalt mat- og drikketilbud. Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/arbeidslivet-anbefalt-mat-og-drikketilbud>

Helsedirektoratet. (2016a). Kosthåndboken - Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten. Bergen: Vigmostad & Bjørke AS, Fagbokforlaget.

Helsedirektoratet. (2016b). Samfunnsgevinster av å følge Helsedirektoratets kostholdsråd. Oslo: Helsedirektoratet.

Helsedirektoratet. (2017). Utviklingen i norsk kosthold 2017. Oslo: Helsedirektoratet.

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

Karevold, K. I., Lekhal, S., & Slapø, H. (2017). Hvordan påvirke forbrukere til å velge sunnere mat? Norsk tidsskrift for ernæring, ss. 36-40.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2012). Det kvalitative forskningsintervjuet (2.utg). Oslo: Gyldendal Norske Forlag AS.

Spetalen, H. (2017). Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag - to sider av samme sak? Lillestrøm: Høgskolen i Oslo og Akershus.

Har tiltak for å redusere salt i maten påvirket hva kokken produserer og serverer i restauranter?

Sammendrag

Denne artikkelen presenterer resultater fra en undersøkelse om hvordan restaurantkokker arbeider med og opplever at det globale satsningsmålet om en reduksjon av saltmengden befolkningen spiser, er relevant for yrket (World Health Organization, 2013, s. 3-10). Bakgrunnen for undersøkelsen er at Norge i 2012 ga tilslutning til vedtaket om å redusere prematur dødelighet av NCD (Helsedirektoratet, 2013, s. 2-7). Dårlig kosthold ses som en av de vanligste årsakene til Hjerte- og karsykdommer, der for høyt saltinntak pekes ut som en stor risikofaktor. Det er derfor ett globalt mål å redusere saltinntaket til befolkningen med 30% innen 2025 (Helsedirektoratet, 2014, s. 4-7).

For å undersøke hvordan restaurantkokker arbeider med tiltak som kan redusere saltforbruk har jeg valgt å gjennomføre ett kvantitativt telefonintervju med problemstillingen: «Har Helsedirektoratets kostholdsråd og andre tiltaksplaner påvirket mengden av salt i maten som serveres i restaurantene?»

Resultatene i artikkelen viser at respondentene ikke ser det som et ansvar å redusere saltmengden i maten de serverer. Det gjøres ikke bevisste tiltak for å redusere bruken av salt i restaurantene. Det er smakspreferansene til kokkene som bestemmer hvordan maten saltes. Resultatene viser likevel at kokker er opptatt av hva de selv og familien spiser og at salt er en av faktorene de er bevisste på. Mindre salt i «hjemmematen» kan kanskje på sikt innebære endret smakspreferanse og dermed mindre bruk av salt i maten som produseres på jobb i restaurantene.

Introduksjon

Hjerte- og karsykdommer er i dag den vanligste årsaken, til prematur død i befolkningen. Høyt saltinntak ses, som en stor risiko for Hjerte- og karsykdommer (World Health Organization, 2013, s. 5-9). Reduksjon av saltinntaket blir av WHO sett som et av de mest kostnadseffektive folkehelseiltakene der selv en forholdsvis liten reduksjon medfører store besparelser i form av reduserte utgifter til hjerte- og karsykdommer (Helsedirektoratet, 2014, s.5-9). Mye av saltet den norske befolkningen spiser kommer fra mat som serveres ute. Det vil derfor være nødvendig med tiltak i serveringsbransjen for å nå det globale målet om en 30 % saltreduksjon i befolkningen innen

2025 (Helsedirektoratet, 2016). Helsedirektoratet har utarbeidet en plan, for hvordan restauranter kan jobbe i tråd med kostholdsrådene (Helsedirektoratet, 2016,). Helse og omsorgs departementet, Nasjonalt råd for ernæring og WHO har også pekt på tiltak i restauranter, som en del av arbeidet med en reduksjon av saltinntaket til befolkningen.

- Styrke kunnskap om salt, salt reduksjon, saltinnhold i matvarer og salt kilder.
- Reduksjon av saltinnhold i matvarer i serveringsbransjen og utdanningsaktorer.
- Samarbeid med fagmiljøer og de som utdanner og videreutdanner fagfolk i matvarebransjen og serveringsnæringen.
- Jobbe med bevisstgjøring, kunnskap og holdninger i serveringsbransjen
- Gjennomføre en undersøkelse i serveringsbransjen for å kartlegge kunnskap og holdninger til salt.
- Samarbeide med serveringsnæringen om reduksjon av saltinnhold i restaurant.
- Utarbeide retningslinjer om saltinnhold i mat som serveres.

Ett samarbeid med serveringsnæringen og utdanningssektorer blir i rapporten beskrevet som et tiltak for å skape samfunnsansvar (Regjeringen, 2013).

For å undersøke om, og eventuelt hvordan, restaurantkokker arbeider med tiltak som kan redusere saltforbruk, har jeg valgt problemstillingen: «Har Helsedirektoratets kostholdsråd og andre tiltaksplaner påvirket mengden av salt i maten som serveres i restaurantene?»

Metode

Kvantitativ tilnærming- tallenes tale. I denne artikkelen er data samlet inn, ved bruk av kvantitativ tilnærming. Kvantitativ metode kjennetegnes med mange enheter å få variabler, gyldighetsområdet for den kvantitative metoden er generalisering (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016, s. 27-29, 239).

Utforming av spørreundersøkelse.

Jeg fant det hensiktsmessig å bruke et semistrukturert spørreskjema med faste spørsmål og svaralternativer på nominalnivå for å besvare min problemstilling. Dette gir en mulighet for standardisering der man kan se på likheter og variasjoner, i måten respondenter svarer på. Standardiseringen gir mulighet til å generalisere resultatet fra utvalg til populasjon.

Det er brukt en skala fra 1-7 hvor respondentene svarer på i hvilken grad de sier seg enig i spørsmålet der 1 er lavest og 7 høyest. Skalaen er valgt fordi forskning viser at skalaer med oddetall, gir best

datakvalitet (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016, s 273-274). To av spørsmålene gir respondentene mulighet til å utdype svaret.

Spørreskjemaet ble pretestet av fire testpersoner med kokkutdanning som svarte på spørreskjemaet og ga tilbakemelding om hvordan de opplevde spørsmålenes klarhet og hvordan de opplevde at spørsmålene svarte på problemstillingen.

Utvalg av respondenter

Respondentene er valgt på bakgrunn av problemstillingen og består av kokker med en stilling som kjøkkensjef eller nestleder for kjøkkenet. Dette er viktig for at respondentene er så representative som mulig (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016, s 241-243). For å få ett representativt utvalg googlet jeg «restauranter i Oslo» og satte sammen en liste med alle varianter av restauranter.

Deretter sendte jeg ut informasjonsbrevet til hver fjerde restaurant på listen. Det ble derfor tilfeldig hvilken restaurant som fikk brevet og hvilken restaurant som svarte. Slik fikk jeg et representativt utvalg av kjøkkenledere.

Datainnsamling

Data til undersøkelsen ble samlet inn ved at respondentene svarte på et spørreskjema i et telefonintervju som ble tatt opp. Alle respondentene har fått de samme spørsmålene og de samme svaralternativene. Spørreskjemaet ble fylt inn for hver av respondentene underveis i samtalen. Spørsmålene ble ikke sendt til respondentene på forhånd fordi jeg ikke ønsket at svarene skulle være planlagt eller formet.

Reliabilitet

Grunnlag for all forskning er dataens reliabilitet. Telefonintervjuet ble derfor spilt inn slik at jeg kunne kontrollere at dataene som ble notert underveis i samtalen, stemte. I undersøkelsen er det brukt spørreskjema med faste svaralternativer. Det blir da viktig å sikre at spørsmålene måler det jeg undersøker og at spørsmålene er konkrete, slik at de ikke forstås ulikt.

Etiske overveielser.

Spørreskjemaet brukt i undersøkelsen er utformet slik, at det ikke skal være mulig å identifisere enkeltpersoner. Det blir ikke spurt om kjønn, alder, navn, navn på arbeidssted eller personlig og privat informasjon. Det gjør at respondentenes, anonymitet og privatliv ivaretas. I forkant av undersøkelsen er det sendt ut ett informasjonsbrev, hvor det informeres om hvem som utfører undersøkelsen og til hvilket formål undersøkelsen skal brukes. Det informeres om at materialet vil bli anonymisert og behandles konfidensielt og at dette også betyr, at opptak av telefon intervjuet blir

slettes, når data er behandlet. Respondentene fikk informasjon om at de til enhver tid, kan trekke seg fra intervjuet uten spesifikt grunnlag.

Analyse.

Datamaterialet fra spørreundersøkelsen ble innført i dataprogrammet Excel for å lage en datamatrikse. Datamatriksen ble utgangspunktet for diagrammene som viser respondentenes svar i form av en gjennomsnittsskåring. Spørreskjemaet er semistrukturert, råmateriale fra spørsmålene med åpent svar alternativer, ble transkribert. Meningsenhetene vises i to tabeller. Etter endt analyse av datamaterialet, hadde jeg fortsatt data fra spørreundersøkelsen, som ikke var brukt. Dette fordi respondentene utdypet spørsmålene, som skulle besvares med gradering fra 1 til 7. Jeg valgte å transkribere respondentenes utfyllende svar, fordi jeg mener dette styrker validiteten til undersøkelsen. Resultatet blir presentert under diagrammene.

Resultater

Resultatene av undersøkelsen presenteres i diagrammer og tabeller og suppleres med respondentenes kvalitative utsagn.

Diagram 1. Oversikt om saltmengden er bestemt i alle rettene på arbeidsplassen.

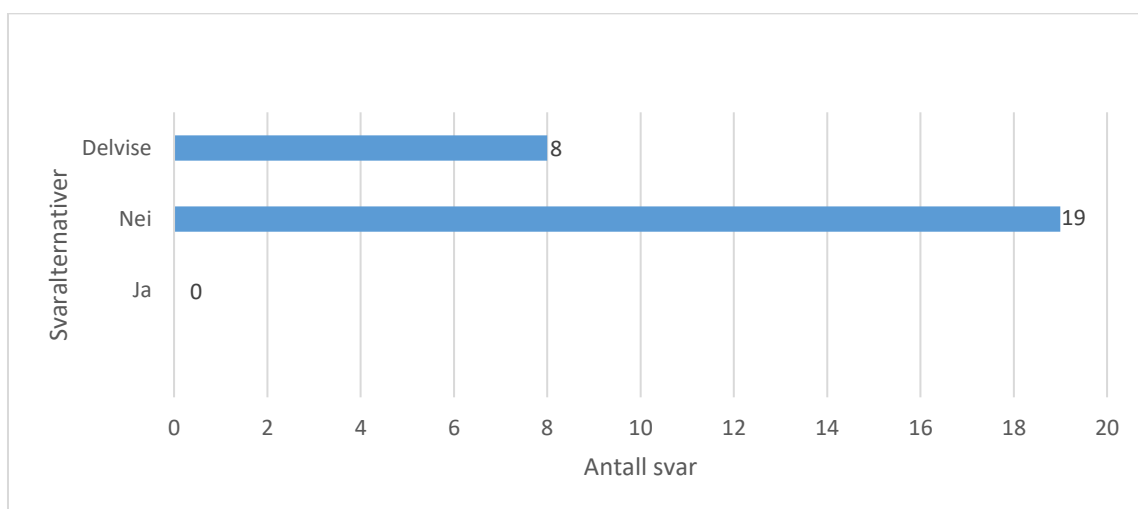


Diagram 1 viser at 19 respondenter svarer at saltmengden ikke er bestemt i rettene på arbeidsplassen. 8 svarer delvis og ingen respondenter svarer ja.

Respondentene utdypet: I noen oppskrifter er saltmengden bestemt, men dette er for å sikre et godt produkt og da er det gjerne snakk om baking.

Tabell 1. Oversikt i hvilken grad mengden salt som er angitt i resepten må følges nøye, eller om den enkelte kokken kan følge sin smakspreferanser? (Rangert oversikt)

Kategorier
1. Nei, hver kokk følger sin smakspreferanse.
2. Det er viktig å smake på maten som skal serveres. Den kokken som serverer den må servere den slik han eller henne mener den er best.
3. Det er opp til hver kokk å smake til retten.
4. Det er vanskelig å ha eksakt mål for salt fordi råvarene kan variere sånn at det blir nødvendig med mer eller mindre salt.
5. Jeg stoler på at de som jobber som kokker her kan smake til maten.
6. Når vi baker er saltmengden bestemt, men ikke ellers.

Tabell 1 viser at det er den enkeltes kokk sin smakspreferanser og tilpasning til råvarene som bestemmer saltmengden i rettene. Kokken har ansvar for å smake til maten med salt basert på den enkeltes smakspreferanse.

Diagram 3. Oversikt over i hvilken grad saltmengde har vært et tema på arbeidsplassen.

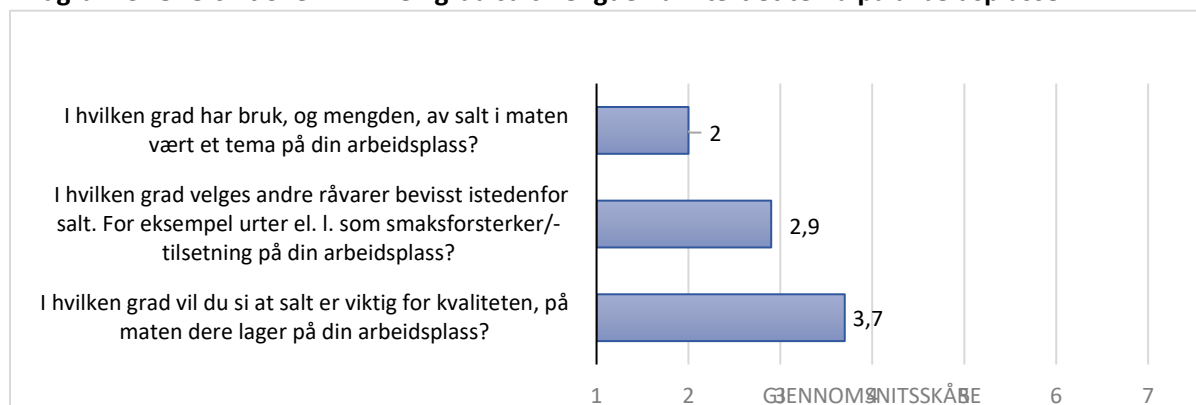


Diagram 3 viser respondentenes gjennomsnittsskåre på spørsmål om hvor viktig salt er for kvaliteten på maten. Resultatet viser at mengden salt ikke oppfattes som svært viktig med en skåre på 3,7 på en skala fra 1-7. Respondentene svarer videre at de i liten grad velger andre substitutter for salt og at det i veldig liten grad snakkes om bruken av salt på arbeidsplassen.

Respondentene utdyper: Salt er viktig for hvordan det ferdige resultatet smaker, men det er smaken på maten som avgjør hvor mye salt jeg smaker maten til med. I dag er ikke salt en så viktig bestanddel av smaken, andre smaker skal være mer fremtredende.

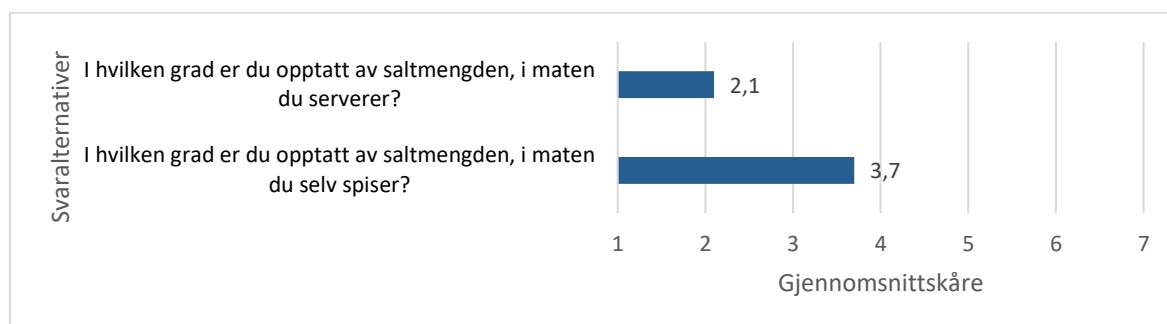
Diagram 4. Oversikt over i hvilken grad respondentene er opptatt saltmengden i mat.

Diagram 4 viser at respondentene er opptatt av hvor mye salt de spiser, men mindre opptatt av saltinnholdet i maten de serverer.

Respondentene utdyper: Det er viktig for meg å spise sunt så jeg prøver å ikke spise alt for mye salt. Jeg har jo ett stressende yrke på mange måter, så for å minske sjansene for hjerteinfarkt prøver jeg å ikke spise for mye salt. Det blir annerledes på jobb, der er min oppgave å servere den maten gjesten ønsker. Det kan ikke være opp til meg om gjesten spiser mer eller mindre salt.

Tabell 2. Oversikt over hvilke tiltak det gjøres på arbeidsplassen for å minske bruken av salt.**(Rangert oversikt)**

Kategorier
1. Nei ikke bevisst.
2. Vi produserer alt som serveres selv, da blir det jo mindre enn ved halvfabrikat.
3. Vi bruker smør uten salt, men ikke fordi jeg tenker på saltmengden, men fordi det blir bedre.
4. Vi baker brøde vårt selv.
5. Vi får brød levert fra ett bakeri, det er jo mindre salt i det en i brød fra butikk.
6. Vi bruker ikke soya med masse salt, men smaker til med chili, lime og annet som er godt.
7. Det er jo i vinden å bruke råvarer med mye smak, da salter jeg mindre.
8. Jeg har retter på menyen som er inspirerte fra andre kjøkken en det franske og norske, i de rettene er det mer smak av urter og andre krydre som skal frem, så da salter jeg mindre.

Meningsenhetene i tabell 2 indikerer at det ikke gjennomføres noen stor grad av bevisst tiltak på arbeidsplassene for å redusere saltinnholdet i maten. Inspirasjon fra andre kjøkken og valg av brød og andre smakstilsetninger kan likevel bidra noe til en reduksjon av salt.

Diagram 5. Oversikt over i hvilken grad respondentene opplever å ha ansvar for å redusere saltmengden i matvarer

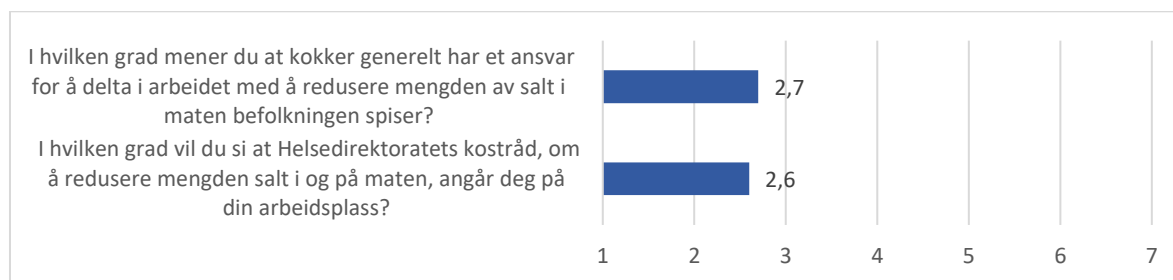


Diagram 5 viser at respondentene i liten grad mener at de har ansvar for å redusere saltmengden i maten de produserer. Helsedirektoratets kostholdsråd oppleves i liten grad som yrkesrelevant.

Respondentene utdyper: Jeg jobber ikke for Helsedirektoratet, jeg har heller ikke ansvar for å lage mat til mennesker som er syke eller eldre. Jeg jobber på en restaurant og det er ikke etterspørsel etter mat med mindre salt slik det er med mat uten gluten og laktose. Derfor er ikke dette noe jeg føler jeg har noe ansvar for eller noe jeg trenger å bry meg om.

Resultatets pålitelighet.

Respondentene leste ikke spørsmålene før de ble stilt. Det vil derfor kunne være at respondentene kunne svart annerledes dersom de hadde lest spørsmålene på forhånd. Noen av respondentene var også på jobb under intervjuet, og dårlig tid kan derfor ha påvirket svarene selv om samtalen var avtalt på forhånd. Det er kokker fra Oslo som har vært respondenter. Svarene er derfor ikke nødvendigvis representative for hele populasjonen av restaurantkokker, men svarene er likevel så like hverandre at det gir grunn til å tolke resultatet som en indikasjon på hva restaurantkokker mener.

Diskusjon

St melding34 2012-2013, folkehelseloven og Helse- og omsorgsdepartementet NCD- strategi peker på ansvaret næringslivet, skolen og den enkeltes ansvar for befolkningens helse. Planen for «Bedriftenes samfunnsansvar» (Regjeringen, 2018, s1-13) gir også mindre bedrifter ansvar for å delta. Til tross for samfunnsansvaret restaurantene indikerer funnene fra undersøkelsen at respondentene ikke ser det som deres yrkesansvar å delta i en reduksjon av saltinntaket i maten de produserer for befolkningen. Funn fra undersøkelsen viser at saltreduksjon ikke er ett tema på arbeidsplassen og at det ikke bevisst velges andre smakstilsetninger i stedet for salt. Respondentene syntes enige om at det er opp til den enkelte kokk å smake til maten. Tiltak om en saltreduksjon blir ikke styrende for hvor mye salt maten inneholder, men kokkenes smakspreferanser. Rapporten

«Utviklingen i norsk kosthold av Helsedirektoratet» viser at nordmenn er opptatt av hva vi spiser. Vi ser i større grad sammenheng, mellom helse og det vi spiser og flere velger å handle produkter med mindre salt (Helsedirektoratet, 2016, s.4-9,30-32,42-45). Noen valg er mer synlige for forbrukerne enn andre. Det hadde vært interessant om etterspørsel etter mindre salt i rettene hadde økt dersom saltinnholdet hadde vært synlig for gjestene?

Funnet i undersøkelsen indikerer at kokkene ikke ser på kostholdsrådene og det å redusere saltmengden i maten, som deres yrkesansvar. Undersøkelsen viser imidlertid at kokkene er opptatt av å ikke selv spise for mye salt. Dette kan kanskje bidra til en endring av kokkenes smakspreferanse over tid. Spiser du mindre salt vil du derfor ganske raskt bli vant til dette (Store Medisinske Leksikon, 2018). Dette kan bety at de salter maten på jobben mindre fordi deres smakpreferanser er vant til mindre salt. Eller svarer kokkene at trender og inspirasjon fra flere internasjonale kjøkken kan redusere saltinnholdet i rettene ved at de bruker mer urter og andre smakstilsetninger.

Oppsummering og konklusjon.

Har tiltak fra WHO- Helsedirektoratet og styringsmaktene om en saltreduksjon i maten som serveres i restaurantene, påvirket hva kokken serverer?

Resultatene av undersøkelsen indikerer i hovedsak tre forhold: (1) det er ikke noen særlig grad av fokus på reduksjon av salt i restaurantene, (2) det jobbes ikke bevist med tiltak for å redusere mengden salt som brukes i rettene og (3) kjøkkenlederne ser ikke tiltak og anbefalinger om saltreduksjon som relevant for deres yrke. Det er kokkens smakpreferanser, trender og råvarer som avgjør salt innholdet i rettene, ikke tiltak fra Helsedirektoratet, WHO og helsestyresmaktene.

Artikkelen peker på at ansvar som gis av samfunnet til kokkyrket, ikke nødvendigvis oppleves som et ansvar av yrkesutøvere i yrket

Resultatet fra undersøkelsen indikerer allikevel at tiltak fra Helsedirektoratet, WHO og helsestyresmaktene, kan ha endret hva kokken serverer. Funn i artikkelen indikerer at inspirasjon fra andre kjøkken og trender kan redusere mengden salt. Kokkene er enige om at kokkenes smakspreferanse må avgjøre hvilken mengden salt kokken bruker i maten med, ikke oppskrifter. Resultatene viser likevel at kokkene er opptatt av mengden salt de selv spiser. Spiser kokkene mindre salt privat kan dette føre til endret smakspreferanse og dermed også en reduksjon av salt i maten kokkene produserer på jobb.

Litratur liste.

Christoffersen, L., Johannessen, A. & Tufte, A. P. (2016). *Samfunnsvitenskapelig metode* (5.utg.): Oslo: Abstrakt forlag.

Glover, J. & Jansen, J.(2018, 16. mai). *Store Medesinske Leksikon- Smakssans*. Hentet fra <https://sml.snl.no/smakssans>

Helsedirektoratet (2013, 31. januar). *Reduksjon i ikke-smittsomme sykdommer- nasjonal oppfølging av WHO's mål*. Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/Lists/Publikasjoner/Attachments/308/Reduksjon-i-ikke-smittsomme-sykdommer-nasjonal-oppfolging-av-WHOs-mal-IS-0373.pdf>

Helsedirektoratet (2014, juni). *Tiltaksplan salt 2014-18 Reduksjon av saltinntaket i befolkningen*. Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/Lists/Publikasjoner/Attachments/321/Tiltaksplan-salt-2014-18-reduksjon-av-saltinntaket-i-befolkningen-IS-2193.pdf>

Helsedirektoratet. (2016, desember). *utvikling i norsk kosthold 2016* . Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/Lists/Publikasjoner/Attachments/1257/Utviklingen-i-norsk-kosthold-2016-IS-2558.pdf>

Helsedirektoratet. (2016, 16. juni). *serveringsmarkedet-mat-og drikketilbudi trådmed kostholdsradene*. Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/serveringsmarkedet-mat-og-drikketilbud-i-trad-med-kostradene#kafeer,-veikroer,-hoteller,-restauranter-m.v>

Regjeringen. (2008, Mars). *Bedrifters samfunnsansvar – mindre bedrifter*. Hentet fra https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/ud/vedlegg/kompakt_mellomstore08.pdf

Regjeringen (2013, 26. April). *Folkehelsemeldingen- god helse – felles ansvar*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld-st-34-20122013/id723818/sec1>

Regjeringen. (2013, 9. juni) *NCD-strategi*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/ncd-strategi/id735195/>

Utdanningsdirektoratet. (2015, 25. August). *Generelle del av læreplanen*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/generell-del-av-lareplanen/innleiing/>

World Health Organization (2013). *Global action plan for the prevention and control of NCDs 2013-2020*. Hentet fra <http://www.who.int/nmh/publications/ncd-action-plan/en/>

World Health Organization. (2016, 30. juni) *Salt reduction*. Hentet fra <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

HACCP opplæringen i restaurant- og matfag -Svarer den til forventningene fra restaurantbransjen?

Sammendrag

Kvalitetssikring og HACCP er sentrale arbeidsoppgaver i alle restaurantkjøkken. I denne artikkelen presenteres resultater fra 6 kvalitative forskningsintervjuer med tre lærlingeinformanter og tre faglige ledere ved 2 hoteller og en «fine dining-restaurant» på det sentrale Østlandet.

Funnene tyder på at hverken restaurant- og matfagskoler eller lærebedrifter bruker begrepene HACCP eller kvalitetssikring i særlig utbredt grad. Alle bruker imidlertid IK-mat-systemet for å bevisstgjøre medarbeidere og lærlinger om hvorfor de må fylle ut skjemaer og hvorfor hygiene er så viktig for å unngå sykdomsutbrudd og store økonomiske tap.

De faglige lederne ser også ut til å legge mindre vekt på hva lærlingene kan om kvalitetssikring ettersom de ønsker å forme lærlingen selv, til tross for dette oppgir de at de synes det er viktig at lærlingene kan det grunnleggende om renhold og at de har god personlig hygiene. De faglige lederne sier også at de ser viktigheten av at lærlingene har god forståelse for produksjonshygiene og hvordan de unngår kryssforurensing.

Funnene i undersøkelsen kan tyder på at det legges for lite vekt på transfer av nødvendig HACCP-kompetanse i undervisningen på skolen. Det som skjer i teoriundervisningen blir ikke nødvendigvis overført til det praktiske arbeidet i verkstedet slik at elevene ser en sammenheng mellom teori og praksis.

Introduksjon

I artikkelen «Kvalitetssikring i restaurant- og matfagene» konkluderes det med at restaurant- og matfagskoler bruker begrepet «IK-mat» og ikke opplæring inn mot HACCP (Spetalen & Eben (red.), 2018, ss. 61-69). Jeg ble nysgjerrig på om restaurantbransjen har for høye forventninger til nye lærlinger og om elevene i overgang til lærlinger har den HACCP-kompetansen som var forventet av

dem. Særlig fordi kvalitetssikring og hygiene er viktige momenter i opplæringen på skolen (Spetalen, 2017; Utdanningsdirektoratet, 2018).

Jeg har på bakgrunn av dette utarbeidet følgende problemstilling: «Svarer opplæringen av HACCP/ IK-mat i skolen til forventingene fra restaurantbransjen?»

Kort om de sentrale begrepene i problemstillingen

HACCP (H = Hazard, A = Analysis, (and) C = Critical, C = Control, P = Point) er et «føre var» sikringssystem som skal sikre forbrukeren produkter med jevn kvalitet ved at feil og mangler oppdages på et tidlig tidspunkt i prosessen. Man skal unngå å selge/servere helseskadelige varer. Retningslinjene setter minstekrav til bedriften, men de må selv tilpasse disse og innarbeide de i sin bedrift. En HACCP plan består av 7 prinsipper som må følges (Mattilsynet, Moksheim, & Lyngvær, 2017).

IK-mat er en samling rutiner bedriften må ha for å kunne sikre trygg mat og at de følger regelverket. En IK-mat bygges opp over 3 trinn, trinn 1 er grunnforutsetningene og de er gode rutiner for renhold, personlig hygiene og kontroll på kjøleromtemperaturer, trinn 2 er å kartlegge farer som kan oppstå og å se på hvilke matvarer som lagres. Når farene er kartlagt må disse holdes under kontroll med en HACCP. Noen ganger er det nok med alminnelige rutiner for god hygiene, men andre ganger må det etableres kritiske styringspunkt som er trinn 3.

Alle virksomheter er lovpålagt å ha styring av mulige farer i sin bedrift, men omfanget av internkontrollen kan variere, de bestemmer selv hvor omfattende internkontrollen skal være. Det avhenger av størrelsen på bedriften og hva de produserer og hvem de leverer mat til (Lovdata, 2018; Mattilsynet, 2017).

Metode

I mitt arbeid med å samle inn data for å svare på problemstillingen valgte jeg å benytte meg av den kvalitative metoden forskningsintervju (Kvale & Brinkmann, 2010). Dette fordi det etter mitt skjønn styrker mulighetene for at det informantene sier i samtale med forskeren gir et mer utfyllende resultat enn om jeg gjennomfører en kvantitativ spørreundersøkelse (Johannessen, Tuft, & Kristofferesen, 2006, s. 102). Forskningsintervju gir også muligheten til å stille oppfølgingsspørsmål slik at man får utdypet det man lurer på (Johannessen et al., 2006, ss. 141-143). Intervjuprosessen og

arbeidet med intervjuene baserte jeg på Kvale & Brinkmann (2010) sine 7 faser innen kvalitativt forskningsintervju. Intervjuene ble utført i bedriften der intervjuobjektet arbeider, dette styrker intervjusituasjonen ved at objektet føler seg trygg der og at det er praktisk i forhold til intervju objektet, en svakhet kan være at muligheten for forstyrrelser er større (Johannessen et al., 2006, s. 142). Jeg ønsket å benytte meg av intervju der dataene/empirien bygger på hva informanten sier i samtaler med forskeren for å få ærlige og utfyllende resultater som jeg kunne bygge forskningen på (Johannessen et al., 2006, s. 102). Forskningsintervju gir også muligheten til å stille oppfølgingsspørsmål slik at man får utdypet det man lurer på (Johannessen et al., 2006, ss. 141-143). Data/empiri brukes synonymt og er mer eller mindre representasjoner av virkeligheten, de må ha sitt grunnlag i erfaringer ikke synsing (Johannessen et al., 2006, ss 42)

Utvalg av informanter

Jeg intervjuet 3 lærlinger og 3 faglige ledere i kokkfaget i henholdsvis tre forskjellige læresteder på det sentrale Østlandet. Alle de tre lærestedene (2 hotellrestauranter og en «fine-dining-restaurant») var i forskjellige fylker og ingen av lærlingene kom fra det fylket de var lærling i. Jeg valgte å bruke strategisk utvelgelse av informanter for å være sikker på at restaurantene hadde lærlinger. Informantene var 2 kvinner og 4 menn, to unge lærlinger mellom 15-20 år, en voksenlærling og alle de faglige lederne var mellom 30-50 år.

Etikk og anonymitet ved gjennomføringen av intervjuene

Informantene ble kontaktet ved at jeg sendte ut et informasjonsbrev på e-post til kjøkkensjefene på de ønskede intervjustedene, e-posten forklarte problemstillingen, min interesse for temaet og hvordan jeg ønsket å gjennomføre intervjuene. E-posten beskrev også de etiske retningslinjene og kontaktinformasjon til meg og min veileder. Før intervjuene startet ble informantene informert om de etiske retningslinjene forbundet med et kvalitativt forskningsintervju, at de kunne trekke seg når som helst uten grunn, om anonymiteten deres og at ikke noe av det de sa ville kunne spores tilbake til dem ved en senere anledning (Johannessen et al., 2006, ss. 91-100).

Informantene vil igjennom artikkelen bli benevnt som Faglig leder A, B og C og Lærling 1, 2 og 3.

Gjennomføring og analyse

Intervjuformen som ble benyttet i mitt forskningsarbeid var «semi-strukturert» med tre hovedspørsmål, men med utformede hjelpespørsmål og stikkord for å følge opp svarene. Dette var for å hjelpe informanten videre om de sto fast eller om jeg ønsket mer utfyllende svar. (Johannessen et al., 2006, ss. 137-139, 142). Det første spørsmålet om informantene hadde kjennskap

til begrepet og innholdet i HACCP var likt til alle informantene. De to neste spørsmålene var ulike til lærlingene og de faglige lederne.

Det ble i tillegg til notater, gjort lydopptak av intervjuene for å bedre kunne utnytte informasjonen og meningene informanten delte. Deretter ble lydopptakene transkribert til fullverdig tekst og analysert ved meningsfortetting. Meningsfortettingen er den kunnskapen og de tankene informantene ga, komprimert til korte setninger som gir meg svar på spørsmålene jeg stilte og resultater til problemstillingen (Kvale & Brinkmann, 2010, s. 212-203). Meningsfortettingene fra de forskjellige intervjuene ble kategorisert, før jeg konstruerte en meningsstrukturering gjennom narrativer til hver kategori (Kvale & Brinkmann, 2010, s. 229). Narrativ lager en ny historie av meningsfortettingene (Johannessen et al., 2006, s. 169). Disse vil bli utdypet i resultatavsnittet. Intervjuene og notatene vil bli destruert etter at sensuren på bachelorartikkelen foreligger.

Verifisering

Jeg har gjennomført de intervjuene jeg hadde planlagt og føler jeg fikk en datametning ved at all råmaterialet fra intervjuene konkluderte med de samme meningsfortettingene i analysen (Johannessen et al., 2006, s. 174). De faglige lederne var mer åpne og hadde mer kunnskap enn lærlingene og var derfor lettere og få i gang. Dette kan begrunnes i at de faglige lederne var voksne mennesker med større selvillit og at de besitter mer kunnskap enn lærlingene som er unge og midt i sin utdanning. Jeg opplevde informantene som pålitelige.

Det vil ikke kunne trekkes noen generell konklusjon basert på resultatene ettersom jeg kun har intervjuet et fåtall informanter i en liten forskningsundersøkelse (Hutchison, Berntsen Rudi, & Norsk lokalhistorie institutt, 2018).

Resultater

Intervjuene og resultatene vil ikke bli gjengitt i sin helhet i denne artikkelen, men resultatpresentasjonen er strukturert og basert på kategoriene jeg brukte i intervjuguiden som til sammen skal besvare problemstillingen. «*Svarer opplæringen av HACCP/ IK-mat i skolen til forventningene fra restaurantbransjen?*» Hver analysekategori kommenteres kort før jeg diskuterer funnene i diskusjonsdelen.

Kjennskap til HACCP

Lærling 2 og 3 har lite kjennskap til både begrepet HACCP og innholdet i styringssystemet HACCP, men de kjenner til begrepet IK-mat på skolen i Vg1. Lærling 1 er en voksenlærling og hadde kjennskap til begrepet HACCP, men hadde lite kunnskaper rundt innholdet i sikringssystemet. Alle de faglige lederne har god kjennskap til Innholdet i kvalitetssikringssystemet HACCP og kobler dette opp mot mattilsynet og smilefjesordningen. De faglige lederne bruker også IK-mat i det daglige.

Forventninger til nye lærlinger

De faglige lederne har delte meninger om hva de forventer av de nye lærlingene, Faglig leder A mener lærlingene lærer mye om dette på skolen og derfor burde ha mer kunnskaper om temaene da de starter som lærling, *«jeg forventer jo at de kan noe, eller kan ganske mye egentlig Jeg tror det er ganske mye teori om det i skolen»*. Faglig leder A og B sier også noe om at de mener elevene må trenes mer praktisk for å forstå IK-mat (mengde trening) og at dette er noe som mangler i skolen. Faglig leder B sier *«jeg tror sånn der utplassering, det tror jeg er bra. De få mengdetreningen der som man totalt mangler på skolen»*. Faglige leder C forteller at hen ikke har så store forventninger, men ønsker at lærlingen kan grunnleggende kvalitetssikring både teoretisk og praktisk og at lærlingene har god kontroll på personlig hygiene. Faglig leder C sier *«jeg forventer ikke så mye av en lærling, skal jeg være helt ærlig. Jeg forventer at de har personlig hygiene, at de er ren på fingrene, ren i tøyet, at de har korrekt arbeidsantrekk og at de har sko som blir brukt kun på jobb»*, Faglig leder C sier også senere i intervjuet *«For alt som vi gjør på jobben her får de opplæring på. Det er jo selvfølgelig fint at de har rutiner på skolen og kjenner til det grunnleggende teoretiske, men jeg ser at mest mulig må læres liksom på nytt»*.

Samtlige av de faglige lederne ønsker å forme lærlingene etter sitt kvalitetssikringssystem og ønsker derfor ikke og bruke tid på å finne ut hva lærlingen kan eller husker fra skolen.

Opplæringen i skolen

Lærlingene er alle enig i at opplæringen i IK-mat og kvalitetssikring går på basis grunnkunnskaper i undervisningen på skolen. Det var først da de kom ut i læretiden at de har fått grundigere og mer utfyllende opplæring i praktisk bruk og derfor nå forstår mer av alvoret bak kvalitetssikringen de gjør i hverdagen.

Lærlingene er likevel noe uenig i om de fikk tilfredsstillende opplæring i skolen. Lærling 3 nevner at hen husker lite av IK-mat opplæringen i skolen men at hen husker læreren som kul og flink til å formidle, læreren hadde variert undervisning hvor det var lite lesing av fagbøker på egenhånd. Læreren stod heller ikke time etter time og skrev på tavla. Lærling 3 forteller om læreren i intervjuet

«hvis du står der og kan underholde elevene og liksom vet hva du snakker om og er veldig selvsikker på det, så er jeg sikker på de fleste elevene syntes det er bra».

Lærling 2 sier hen tror læreren hadde tilgang på mer undervisningsmateriell og kunne undervist mer om kvalitetssikring. Hen mener selv at læreren unnlot det fordi læreren selv ikke mente dette var viktig for elevene på daværende tidspunkt. Hen legger til at hen ble uinteressert fordi hen mener undervisningen var veldig ensrettet. Lærling 2 tilføyer at overføringen (transfer) mellom teori og praksis var for dårlig og gir et eksempel på ønsket transfer, «det hadde vært greit med forelesning, om vi kunne hatt med noen hefter for eksempel, eller at vi kunne ha gått igjennom på kjøkkenet for å se hvordan det skulle gjøres».

Felles for alle lærlingene var at de kom frem til at ansvaret for læring var delt mellom lærer og elev. Lærling 3 sier avslutningsvis i intervjuet «Hvis du har to stykker som matcher ganske bra. Engasjert lærer og engasjerte elever, så er det bra».

Faglig ansvarlig B sier at læreren har ansvar for å gjøre undervisningen interessant og differensiert, slik at elevene forstår og husker det det undervises i. Faglig leder B sier det slik, «jeg tror det har noe med å vekke en interesse som egentlig ikke er der».

Erfaringen rundt nye lærlingers kunnskaper

De faglige lederne er enige om at de tror skolen må bli mer praktisk rettet mot bransjen, med mer utplassering for at eleven skal se og oppleve virkeligheten tidligere i utdanningsløpet.

De faglige lederne sier videre at de syntes lærlingene som kommer direkte fra skolen er lite selvstendig og at de virker unge og ikke tør ta egne avgjørelser. Faglig leder C mener skolen skulle vært mer praktisk rettet og tror elevene «blir litt for godt tatt vare på». De faglige lederne sier lærlingene får et praksissjokk. Lærlingene kan lite om kvalitetssikring. Faglig leder B forteller om rekrutteringsjobben, «såne små verdensmestere vil vi ikke ha. Vi vil ha de sultne små». Faglig leder A mener elevene må trenes i og bruke HACCP for å forstå det og ønsker at eleven kom mer forberedt.

Diskusjon

De faglige lederne uttrykker at lærlingene ofte får et praksissjokk i starten av læretiden. Mange må påminnes håndvask og grunnleggende produksjonshygiene. De er heller ikke forberedt på arbeidsmengden og ansvaret som venter dem som lærling, mye på grunn av ung alder og lite

erfaring. De faglige lederne mener dette kommer av at lærlingene i skolen er beskyttet mot utvendig stress og at de ofte kan hvile seg på, at de som gruppe skal levere et produkt. Det er ikke noe forventningspress fra lærer om at en og en elev skal stå frem og prestere i det daglige verksted arbeidet. De faglige lederne legger også trykk på at lærlingene ikke er selvstendige og tør ta egne avgjørelser, noe som ofte blir et hinder for den videre læringen i lærebedriften. Faglig leder C sier at eldre lærlinger virker mer utvikla og ikke er så sjenerte. På den andre siden sier de faglige lederne at de ønsker å forme lærlingene etter eget kvalitetssikringssystem. Faglig leder C utdyper «*Jeg legger ikke så stor vekt på hva de kan fra før, [...], det blir for mye jobb for meg. Jeg konsentrerer meg heller om det som vi gjør*». Dette er et interessant utgangspunkt både de faglige lederne og lærlingene er relativt enige om at HACCP-kompetansen til lærlingene er relativt begrenset.

Kan årsaken til at lærlingene ikke bruker eller har kjennskap til HACCP være at lærebøkene er gamle og ikke tar for seg HACCP som en del av IK-mat opplæringen? En annen mulighet er at kanskje at lærerne ikke har tilstrekkelig kompetanse til å undervise i HACCP og kvalitetssikring. Dette er muligens grunnen til at flere av lærlingene svarer at de bare fikk grunnleggende opplæring og at læreren ikke gikk i dybden på systemene slik at elevene så en mer helhetlig sammenheng. Er dette også grunnen til at elevene sier de ikke husker så mye fra undervisningen i IK-mat fordi læreren bare ga dem små innblikk i teoriundervisningen og ikke knyttet dette til de praktiske undervisningsøktene på verkstedet? Dette er jo noe som hele tiden kommer opp igjen i intervjuene, lærlingene og de faglige lederne ønsker mer praktisk læring og transfer fra teoriundervisning til praktisk arbeid verkstedene slik at lærlingene kan *bruke* HACCP når de begynner læretiden. Transfer betyr i grove trekk at man overfører og anvender noe man har lært eller erfart i en situasjon, over til en annen, som er forskjellig fra den opprinnelige situasjonen (Spetalen & Sannerud, 2013, s. 3). Dette gjør ikke at elevene blir kompetente, men at de har opparbeidet seg en form for kompetanse, det er avgjørende at det elevene gjør i praksis på skolen blir så naturtro som mulig opp mot det som skjer i bransjen (Spetalen & Sannerud, 2013, ss. 1-17).

Oppsummering og konklusjon

Svaret på problemstillingen: «*Svarer opplæringen av HACCP/ IK-mat i skolen til forventningene fra restaurantbransjen?*» blir tosidig. Det virker på den ene siden som om de faglige lederne mener lærlingene er lite forberedt på læretiden i form av at de får et praksissjokk og i starten må minnes på håndvask og bytting av utstyr for å forhindre kryssforurensing, mens de på den andre siden ønsker å forme lærlingene etter det kvalitetssikringssystemet de bruker i sin bedrift. De faglige lederne nevner

mer bedriftspraksis for elevene og bedre kommunikasjon mellom skole og bedrift som en mulig løsning.

Det er vanskelig å konkludere med om opplæringen i den grad svarer til forventningene fra bransjen, siden de faglige lederne uttrykker seg noe motsigende. Det virker imidlertid som lærlingene har fått grunnleggende opplæring i IK-mat, men ingen av lærerne fra skolene får skryt for å ha vært nøye og gått grundig til verks for at elevene skulle forstå bruken av IK-mat og HACCP.

At manglende overføring (transfer) mellom teoriundervisning og praksis kan være noe av årsaken til resultatene er et interessant funn siden det gjentas av samtlige lærlinger og faglige ledere som noe de mener mangler. Samtlige ønsker at skolen skal drive undervisning som bidrar til en direkte overføring mellom teori og praksis.

Litteratur:

Hutchison, R., Berntsen Rudi, I., & Norsk lokalhistorie institutt. (2018, 04 07). Kvalitativ og kvantitativ metode. Hentet fra NDLA: <https://ndla.no/nb/node/145094?fag=52253>

Johannessen, A., Tufte, P. A., & Kristofferesen, L. (2006). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode, utg.3. Oslo: Abstrakt forlag.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2010). Det kvalitative forskningsintervju. Oslo: Gyldendal Norsk forlag AS (2. utg.).

Lovdata. (2018, 05 07). Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen. Hentet fra Lovdata.no: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/1994-12-15-1187>

Lovdata. (2018, 05 07). Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven). Hentet fra Lovdata: <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2003-12-19-124>

Mattilsynet. (2017, 03 05). Innføring i HACCP. Hentet fra NDLA.no: <https://ndla.no/nb/node/144645?fag=86643>

Mattilsynet, Moksheim, A., & Lyngvær, K. (2017, 03 04). NDLA.no. Hentet fra HACCP: <https://ndla.no/nb/node/100504?fag=86643>

Spetalen, H. (2017). Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak? . Oslo: CC-BY-SA Høgskolen i Oslo og Akershus (HiOA Rapport 2017 nr 4).

Spetalen, H., & Eben (red.), B. (2018, 05 07). Fronter.com. Hentet fra Yrkesfaglærerstudenter forsker videre: [https://fronter.com/hioa/links/files.phtml/724239417\\$764872845\\$/Fagstoff- Informasjon/Fagstoff/YLRM3030+Forskningsbasert+fordypning+i+forskningsmetode+og+eget+fagfelt/4.+Diverse/Yrkesfagl_prcent_C3_prcent_A6rerstudenter+forsker+videre++2016](https://fronter.com/hioa/links/files.phtml/724239417$764872845$/Fagstoff- Informasjon/Fagstoff/YLRM3030+Forskningsbasert+fordypning+i+forskningsmetode+og+eget+fagfelt/4.+Diverse/Yrkesfagl_prcent_C3_prcent_A6rerstudenter+forsker+videre++2016)

Spetalen, H., & Sannerud, R. (2013). Erfaringer med bruk av simulering som transferstrategi. Hentet fra Open digital archive: <https://oda-hioa.archive.knowledgearc.net/bitstream/handle/10642/1761/1077762.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Utdanningsdirektoratet. (2018, 05 07). Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag, Råvarer og produksjon. Hentet fra udir.no: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Hele/Kompetansemaal/rastoff-og-produksjon>

Utdanningsdirektoratet. (2018, 05 07). Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2, Råvarer og produksjon. Hentet fra udir.no.

Bakere og surdeig? - En kvalitativ undersøkelse om hvordan bakere opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig.

Sammendrag

Hensikten med artikkelen er å undersøke hvordan bakere opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig. I undersøkelsen er det benyttet kvalitativ metode med intervju av 5 faglærte bakere. Presentasjon av resultatene er basert på bakerenes opplevelse av egen praktisk og teoretisk kompetanse, fordeler og utfordringer med surdeigsarbeid, hvordan bakerne har lært å arbeide med surdeig, hva bakerne mener om tilgjengelig litteratur og behov for kompetanse som følge av etterspørselen.

Resultatene viser at bakerne opplever å ha god praktisk kompetanse, men ulik grad av teoretisk kompetanse. Bakerne i undersøkelsen har i hovedsak lært å arbeide med surdeig under læretiden eller som faglærte bakere. I resultatene kommer det frem at det er utfordrende å få alle bakerne opp på samme kunnskapsnivå, og at det er vanskelig å orientere seg i litteraturen. Flere av bakerne påpeker også et økt behov for kompetanse som følge av etterspørselen.

Introduksjon

Surdeigen har vært en utfordring for bakere i mange år, men forskning på surdeig har vært med på å gi svar på spørsmålene bakerne tidligere har stilt seg. Surdeig er en trolig en av de eldste måtene å heve brød på, og har gitt næring til mennesker i rundt 6000 år (Myhrvold & Migoya, 2017, s. 285).

En tradisjonell surdeig er en blanding av mel, vann og fermenteringstid. Surdeigsprosessens utgangspunkt er at man starter en kultur av mikroorganismer, kultiverer de til å øke i antall og bruker mikroorganismene til fermentering av en deig. De viktigste mikroorganismene i en surdeig er villgjær, melkesyrebakterier og eddiksyrebakterier (Suas, 2009, s. 90-93). Melkesyrebakteriene og eddiksyrebakteriene er med på å gi den karakteristiske sure smaken til surdeigen. Villgjæren man finner i surdeig trives bedre i sure miljø, enn industrielt fremstilt gjær (Reinhart, 2016, s. 68).

Ett av kompetansemålene i Vg3 bakerfaget er at eleven skal kunne "lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig" (Utdanningsdirektoratet, 2008). I læreplanene fra R94 i VK2 Bakerfaget finner man kompetansemålet lærlingen skal «kunne sette surdeig» (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1995). Surdeig har vært en del av læreplanene for bakerfaget i over 20 år.

Læreplanene i Vg1 Restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2006) og Vg2 Matfag (Utdanningsdirektoratet, 2006) omhandler ikke direkte surdeig, men flere av målene kan konkretiseres inn mot surdeig. I yrkesfaglig fordyping (YFF), som er ett av fagene på Vg1 og Vg2, kan man hente kompetansemål fra Vg3 læreplanene, og arbeide med Vg3 læreplanmål i undervisningen (Utdanningsdirektoratet, 2016). Det finnes pr. dags dato én lærebok for Vg3 Bakerfaget (Heinzberger, 2011). I boken står det relativt kortfattet om surdeig, og boken tar ikke for seg hvordan man fremstiller en surdeig (Heinzberger, 2011, s. 21-22). Det kommer frem i en Stortingsmelding (Meld. St. 28 (2015-2016), 2016, s. 75-76) at lærebøker blir i stor grad fortsatt benyttet i undervisning i skolen, og at læremidlene er viktige for elevenes læringsutbytte og for undervisningen. Fra 2020 vil Vg2 Matfag bli splittet, og det vil komme et nytt programområde som heter Vg2 Baker og konditor (Utdanningsdirektoratet, 2018). Kompetansemålene for det nye programområdet er ennå ikke klare.

I en rapport fra Norsk Institutt for bioøkonomi (Prestvik, Helgesen & Rålm, 2016) kommer det frem at behovet for særlig lærlinger og faglærte vil være økende frem mot 2020. En viktig grunn for å ha lærlinger, er å sikre god rekruttering til egen bedrift og sikre fremtiden i bransjen. Flere bedrifter oppgir at det er vanskelig å få tak i gode fagarbeidere. Andelen faglærte varierer i bedriftene, men ufaglært arbeidskraft blir mye brukt og lang erfaring sidestilles med svennebrev. Arbeidsoppgavene de ufaglærte har er ofte personavhengig og det oppgis at flere har nesten samme arbeidsoppgaver som faglærte.

Baker- og konditorbransjen har de siste årene arbeidet med å heve kompetansen innad i bransjen. Diplombakerutdanningen er en egen videreutdanning for faglærte bakere. Utdanningen er utviklet i et samarbeid mellom Baker- og Konditorbransjens Landsforening, Norges miljø- og biovitenskapelige universitet og Nofima. Formålet er å øke kompetansen hos bakere (Baker- og konditorbransjens Landsforening, udatert). Det tilbys kurs fra ulike aktører, blant annet surdeigskurs i regi av Nofima (Nofima, udatert).

Interessen for surdeig er økende (Zinöcker, 2016, s. 35). Stadig flere bakeri arbeider med surdeig, og det er i Oslo startet to rene surdeigsbakeri. Idun Industri AS har startet en surdeigsfabrikk på Hvam. Som en del av min breddekompetanse i bachelorarbeidet, besøkte jeg surdeigsfabrikken til Idun, og fikk en innføring i hvordan de fremstiller surdeig og arbeider med produktutvikling.

Flere bakerier arbeider med surdeig og etterspørselen er økende. Surdeig har vært en del av læreplanene for bakerfaget i over 20 år, men etterspørselen har ikke vært like stor tidligere. Dette vil være med å påvirke yrkesutøvelsen i bakerfaget. Det vil derfor være interessant å se hvordan bakeren opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig. Det er lite forskning på området, noe som har gjort dette til et interessant tema å se nærmere på.

Jeg har derfor valgt å undersøke følgende problemstilling: «*Hvordan opplever bakere egen kompetanse i å arbeide med surdeig?*».

Metode

Forskningsarbeid startet høsten 2017. I undersøkelsen er det brukt kvalitativ forskningsmetode, og arbeidet baserer seg på de 7 fasene i forskningsintervjuet til Kvale og Brinkmann. Denne metoden kan hjelpe uerfarne intervjuforskere å bevare sin opprinnelige visjon og sitt engasjement gjennom hele undersøkelsen (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 138).

Tematisering

Arbeidet startet med tematisering av artikkelen, hvor formålet med undersøkelsen ble bestemt. Mitt inntrykk har vært at surdeig er noe mange bakere har opplevd som en utfordring å arbeide med. Jeg har gjennom høsten 2017 fordypet meg i surdeig. Når jeg skulle bestemme meg for metode ble det fort klart at kvalitativ metode ville passe best. Det ville vært utfordrende å få tilstrekkelig med respondenter dersom jeg skulle undersøkt med kvantitativ metode. Dette på bakgrunn av antallet faglærte bakere i norske bakeri, og mitt ønske om å gå mer i dybden av temaet.

Design

I planleggingen har jeg utarbeidet en intervjuguide og et informasjonsbrev. Intervjuguiden ble utarbeidet på bakgrunn av problemstillingen. Informasjonsbrevet ble sendt ut til ulike bakeribedrifter på det sentrale Østlandet via mail. Responsen var dårlig, og jeg valgte derfor å innhente informanter på en alternativ måte. Jeg postet derfor et innlegg på Facebook-gruppen «Hele Norges bakere» den 05.02.18, hvor jeg ga informasjon om hva mitt arbeid omhandlet og hva jeg ønsket å finne ut av i intervjuene. Facebook-gruppen er for personer som arbeider i, eller har tilknytning til baker- og konditorbransjen i Norge. Gruppen har i skrivende stund 666 medlemmer. Jeg fikk fem informanter ved å ta kontakt gjennom denne gruppen. Man vil kanskje få en skjevhet i forhold til hva som er representativt, ved å få bakere som er interessert i å bli intervjuet.

Likevel er det viktig å påpeke at ved bruk av kvalitativ metode er vi ikke ute etter å få et representativt utvalg, men informanter som kan gi mest mulig innsikt i problemområdet (Johannesen, Tufte & Christoffersen, 2016, s. 114). Mine informanter er derfor plukket ut av et ikke-sannsynlighetsutvalg, og utvelging ved seleksjon, som vil si at informantene velger seg selv. Alle bakerne arbeider på det sentrale Østlandet, men kommer fra ulike deler av landet.

Intervju

Intervjuene ble gjennomført på en semistrukturert måte. I intervjufasen forholdt jeg meg rolig. Det er viktig at informantene føler seg trygge og at det blir skapt en god atmosfære (Postholm, 2011, s. 82). Gjennom å være interessert, åpen og uten å legge svaret i munnen på informanten, ble det en avslappet stemning og informantene ga god informasjon på spørsmålene. Informantene ble informert at intervjuet ble tatt opp på lydbånd, men at intervjuene ville bli anonymisert og slettet når arbeidet med transkribering var gjennomført. Det ble også gitt informasjon om at informantene kunne trekke seg om de ønsket både før, underveis og etter intervjuet. Gjennom de fem intervjuene oppnådde jeg metningspunktet (Johannesen et al., 2016, s. 114) ved at jeg ikke fikk tilført ny informasjon, og valgte derfor å ikke intervju flere.

Transkribering

Intervjumaterialet ble transkribert ordrett. Det ble nevnt navn på bedrifter under enkelte av intervjuene. Dette ble anonymisert under transkriberingen. Dette for å holde de etiske retningslinjene for intervju og for å sikre konfidensialitet (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 213). Ved å transkribere ordrett styrker man validiteten (Kvale & Brinkmann, 2015).

Analyse

I analysen ble det først gjennomført en meningsfortetting av de transkriberte intervjuene. Meningsfortetting er forkortelser av informantenes uttalelser (Kvale & Brinkmann, 2015, s. 232), som gir meningsenheter. Meningsenhetene er ord, sitater eller kortere setninger som representerer meningen. Deretter kategoriserte jeg meningsenhetene ned til fem kategorier. De fem kategoriene berører problemstillingen på ulike måter.

1. Fordeler og utfordringer tilknyttet arbeid med surdeig.
2. Opplevelse av egen praktisk og teoretisk kompetanse.
3. Hvordan har bakerne lært å arbeide med surdeig?
4. Hva mener bakerne om tilgjengelig litteratur om surdeig?
5. Behov for kompetanse med tanke på etterspørselen.

Verifisering og rapportering

Jeg har forsøkt å tenke validitet og reliabilitet inn i alle de syv stegene i arbeidet. Intervjuspørsmålene har blitt stilt åpne, og respondentene har fått fortelle sin virkelighet. Dette er med å styrke reliabiliteten, men svarene gjelder kun for de bakerne som har blitt intervjuet. Validiteten har hele tiden blitt vurdert på bakgrunn av det jeg har undersøkt, er relevant for problemstillingen. Siden antall informanter er lavt, kan dette være med å svekke påliteligheten til resultatene. Undersøkelsen er heller ikke generaliserbar, men hadde man intervjuet flere bakere kunne undersøkelsen i større grad blitt generaliserbar (Kvale & Brinkmann, 2015). Likevel er den med på å gi et bilde fra enkelte bakers opplevelse. Rapportering kommer frem i form av artikkelen.

Resultat

I det syvende steget av fasene til forskningsintervjuet blir kategoriene satt sammen til en sammenhengende tekst som sier noe om funnene i undersøkelsen. Man kan derfor ikke trekke ut store linjer, men det gir en antydning om forholdene. Informantene er blitt nummerert, for å gi bedre struktur i artikkelen.

Fordeler og utfordringer tilknyttet arbeid med surdeig

Samtlige bakere mener at surdeig tilfører noe positivt til det ferdige produktet. Flere informanter fremhever fordeler ved bruk av surdeig som smak, lukt, holdbarhet, konsistens og opplevd produktkvalitet. Baker 5 påpeker også at man kan fjerne eller redusere andre innsatsmidler som tilsatt hvetegluten, gjær, olje, bakehjelpemidler og man kommer lengre i saltreduksjon.

Når det kommer til utfordringer sier flere av bakerne at det er en utfordring å få hele bakeriet på samme kunnskapsnivå, og at det er utfordrende å kun arbeide ut fra rutiner. Baker 2 forteller at «man er avhengig av å få alle bakerne til å ha samme fingerspitzengefühlen». Med fingerspitzengefühlen menes at man «har det i hendene». Baker 3 og 4 påpeker at det er en utfordring å holde liv i surdeigen og at den kan bli for syrlig. Baker 5 forteller det kan være utfordrende å finne ut til hvilken type produkt man skal bruke surdeig og type surdeig, og man i stor grad er avhengig av hva forbrukeren foretrekker.

Opplevelse av egen praktisk og teoretisk kompetanse

Bakerne opplever å ha ulik grad av kompetanse om surdeig. De fleste forteller at de har en god praktisk kompetanse, men ikke alle opplever å ha like god teoretisk kompetanse. Flere av bakerne

arbeider med surdeig i daglig produksjon. Baker 3 påpeker at det likevel kan være utfordrende å ha fullstendig kontroll, og at man må tilpasse seg surdeigen tidvis.

Baker 1, 2 og 5 forteller at de har god teoretisk kompetanse om surdeig, mens baker 3 og 4 sier de ikke har lest om emnet. Baker 1, 2, 3 og 5 har hatt ulike former for kurs og videreutdanninger, hvor surdeig har vært tema ved flere av kursene. Baker 1, 2 og 5 forteller at de har lest mye om surdeig, og opplever derfor de har god teoretisk kompetanse. De har lest på eget initiativ, og sier at det i stor grad handler om egeninteresse. Baker 1 leste seg opp før og under utdanningen, mens baker 2 og 5 har lest etter de ble faglærte bakere. Bakerne 3 og 4 forteller at de har lest lite eller ingen ting om surdeig både før, under og etter utdanningen.

Baker 2 sier: «Når du føler du lykkes som surdeigsbaker er når du har klart å sette en spontansur selv som er oppe og går, og holdes ved like og man kan heve bra bare på den surdeigen. Så første gangen jeg klarte det var en vanvittig kul opplevelse, og jeg virkelig følte jeg kunne kalle meg en ordentlig baker».

Hvordan har bakerne lært å arbeide med surdeig?

Samtlige bakere forteller at det har vært ingen eller svært lite fokus på surdeig mens de gikk på videregående skole. For baker 2 og 5 var det heller ikke fokus på surdeig under læretiden, men sier at surdeig er noe som har kommet mens de har arbeidet som faglærte bakere. Baker 3 og 4 har blitt presentert for surdeig under læretiden. Baker 1 var kjent med surdeig før han begynte som lærling, og forteller at surdeig var en av årsakene til interessen for bakerfaget.

Hva mener bakerne om tilgjengelig litteratur om surdeig?

Samtlige bakere opplever at det står lite om surdeig i lærebøkene, og baker 3 påpeker et ønske om mer litteratur i lærebøkene. Baker 1 gikk opp som privatist og måtte gjennomføre en skriftlig eksamen, i tillegg til den praktiske svenneprøven. Bakeren 1 sier «Det overordnede tema for den skriftlige eksamen var surdeig, og at han aldri ville bestått eksamen hadde det ikke vært for han har lest andre bøker og gått på kurs». Bakerne som har lest om surdeig sier det finnes noe norsk litteratur, men har i hovedsak lest engelsk litteratur. Baker 2 har tatt diplombakerutdanningen, og forteller at det eksisterer litteratur på norsk og at vi har nok kompetanse i Norge, men at man må opp på dette nivået.

Behov for kompetanse med tanke på etterspørselen.

Det er bred enighet at det er et større behov på området som følge av økt etterspørsel etter surdeigsprodukter. Flere av bakerne får spørsmål fra kunder, og mener det derfor er behov for større

kompetanse på området. Baker 5 påpeker at man bør ha en grunnleggende forståelse for kjemi for å forstå hva som skjer når man arbeider med surdeig. «Du klarer ikke lære masse om surdeig om du ikke har en viss forståelse for kjemi. Det som skjer under bakeprosessen er kjemi». Baker 5 sier også «Jeg savner å ha litteratur på norsk som tar for seg surdeig på en god pedagogisk måte, som de kan ta med seg videre å bygge erfaring på».

Diskusjon

Hvordan bakeren opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig kommer frem gjennom resultatene av undersøkelsen i resultatet. Med dette utgangspunktet vil jeg diskutere mine funn i resultatet, opp mot de ulike momentene i introduksjonen.

Samtlige bakere er positive til bruk av surdeig, og mener dette kan være med å gi bedre produktkvalitet. Bedriftene bakerne jobber i, arbeider med en eller annen type surdeig til daglig. Flere av bakerne påpeker vanskeligheten av å få alle bakerne opp på samme kunnskapsnivå på området. Det kan virke som noe av arbeidet med surdeig bærer preg av rutine, og i mindre grad av kunnskapen hos bakerne. I følge rapporten fra Norsk Institutt for bioøkonomi (Prestvik et al, 2016) arbeider det mange ufaglærte i bakeriene, men ved å tilby de ansatte å ta svennebrev og kurs vil man trolig høyne kompetansen i bedriften. Dette kan kanskje være med å føre til at flere av bakerne blir sterkere faglig, og man får løftet flere av bakerne opp på samme kunnskapsnivå. Det er positivt at det tilbys ulike videreutdanninger og kurs for bakere, og kanskje burde bakeriene vært bedre på å sende sine bakere på videreutdanningene eller kursene for å sikre et bedre kunnskapsnivå hos bakerne.

Det kan se ut til at hvilken type bedrift bakerne og lærlingene arbeider i, har betydning for hvor godt kjent de blir med surdeig. Likevel skal alle lærlinger skal kunne «lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig» (Utdanningsdirektoratet, 2008). Opplevelsen av den praktiske kompetansen er god hos bakerne, mens den teoretiske kompetansen er på ulikt nivå. Det tyder derfor på at alle bakerne kan lage en surdeig, men enkelte kan ha problem med å forklare betydningen. Intervjuene er kun gjort av bakere som arbeider i bakeri, som bruker en eller annen form for surdeig. Det kunne derfor vært interessant å intervju bakere i bakeri som ikke arbeider med surdeig, for å undersøke opplevelsen av kompetanse hos bakerne på området.

Som tidligere nevnt står det lite om surdeig i gjeldende lærebøker for bakerfaget (Heinzberger, 2011). Baker 1, 2 og 5 påpeker også dette i undersøkelsen. Som det kommer frem informerer bakerne at det finnes norsk litteratur om surdeig, men at man må opp på et høyere nivå eller søke seg til engelsk litteratur. Man kan i undervisningen på videregående og opplæring i bedrift bruke

litteratur som ikke er lærebøker, men det vil trolig være med å forvanske arbeidet for lærer/faglig leder. Man kan stille spørsmål om hvorfor det står så lite om temaet i lærebøkene, når det samtidig kommer så tydelig frem i læreplanmålene at dette skal elevene/lærlingene ha kunnskap om. Kanskje burde en større del av lærebøkene i det nye Vg2 Baker og konditor være viet til temaet, for å gi et bedre grunnlag for økt kompetanse hos eleven/lærlingen. Dette vil trolig føre til at eleven/lærlingen kan ha et bedre felles grunnlag for hvor de har lært å arbeide med surdeig, og man sikrer at eleven/lærlingen har arbeidet med surdeig uavhengig om lærebedriften arbeider med surdeig i sin daglige produksjon, eller ikke.

I rapporten fra Norsk Institutt for bioøkonomi (Prestvik et al, 2016) kom det frem at det var et økende behov for lærlinger og faglærte bakere i bakerbransjen. Det arbeides med å heve kompetansen i bransjen gjennom videreutdanninger og kurs. Det er enighet blant bakerne i undersøkelsen at det er et større behov for kompetanse på området som følge av etterspørselen. Baker 2 og 4 forteller de får spørsmål fra kundene/butikkene om surdeig, og det er derfor viktig å kunne svare kundene/butikkene på en god måte.

Arbeidet med å sikre kompetansen burde kanskje startet på et tidligere tidspunkt, for å sikre bedre kompetanse hos faglærte bakere. Det er nå opp til lærerne på de videregående skolene om de arbeider med surdeig eller ikke, men kanskje burde surdeig vært nevnt i et av kompetansemålene for det nye Vg2 Baker og konditor for å sikre at elevene/lærlingene blir kjent med surdeig. Det kan nok oppleves som utfordrende for både lærere og elever når det står lite i lærebøkene om surdeig, men det kan endres i kommende lærebøker for nye Vg2 Baker og konditor. Man kan stille spørsmål ved om man skal måtte opp på diplombakernivå, eller må søke seg til utenlandsk litteratur for å finne tilstrekkelig med litteratur.

Oppsummering og konklusjon

Ut i fra problemstillingen «Hvordan opplever bakere egen kompetanse i å arbeide med surdeig?», ser det ut som bakerne som er blitt intervjuet opplever å ha god praktisk kompetanse på området, men noe delt teoretisk kompetanse. Det er et ønske fra flere av bakerne om å lære mer om surdeig, men at det er noe vanskelig å orientere seg i litteraturen. Det tilbys ulike former for videreutdanninger og kurs for bakere som er med på å heve kompetansen hos bakere, og det er fokus på kompetanseheving i bransjen.

Et større fokus på surdeig i videregående skole kan sikre at elevene/lærlingene har et bedre grunnlag for å kunne arbeide med surdeig. Det vil trolig være enklere for lærerne å kunne spisse hva elevene

skal lære om med et nytt Vg2 Baker og konditor. Det bør kanskje allerede på Vg2-nivå i de nye læreplanene komme et kompetansemål som omhandler arbeid med surdeig. Spesielt fordi det er et økt behov for kompetanse på området som følge av økt etterspørsel. Flere faglærte bakere i bedriftene vil trolig være med å styrke kunnskapsnivået i bakeriene, og man unngår å arbeide kun ut fra rutiner, men i større grad basert på faglig kunnskap hos bakerne.

Litteraturliste:

- Baker- og konditorbransjens Landsforening (udatert). Meld deg på ny Diplombakerutdanning våren 2017. Hentet fra <http://www.bakerkonditor.no/bklf/meld-deg-pa-ny-diplombakerutdanning-til-varen/>
- Heintzberger, H. (2011). *Bakerfaget: Restaurant- og matfag Vg3*. Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS
- Johannesen, A., Tufte, P. A. & Christoffersen, L. (2016). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. (5. utg.) Oslo: Abstrakt Forlag.
- Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet. (1995). *Læreplan for videregående opplæring: Studieretning for hotell- og næringsmiddelfag: Opplæring i bedrift: Bakerfaget*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/utgatt-lareplanverk-for-vgo-R94/>
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2017). *Det kvalitative forskningsintervju*. (3. utg.) Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Myhrvold, N. & Migoya, F. (2017). *Modernist bread: 2. Ingredients*. Bellevue: The Cooking Lab
- Meld. St. 28 (2015-2016). *Fag – Fordypning – Forståelse: En fornyelse av Kunnskapsløftet*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/contentassets/e8e1f41732ca4a64b003fca213ae663b/no/pdfs/stm201520160028000dddpdfs.pdf>
- Nofima. (udatert). Økologisk bakverk – Surdeigskurs. Hentet fra <https://nofima.no/aktivitet/okologisk-bakverk-surdeigskurs/>
- Postholm, M.B. (2011). *Kvalitativ metode: En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Prestvik, A. S., Helgesen, H. & Rålm, P. C. (2016). *Fag- og yrkesopplæring i matindustrien* (NIBIO rapport nr. 41/2016). Hentet fra

https://brage.bibsys.no/xmlui/bitstream/handle/11250/2380970/NIBIO_RAPPORT_2016_2_41.pdf?sequence=7&isAllowed=y

Utdanningsdirektoratet. (2008). *Læreplan i bakerfaget Vg3 / opplæring i bedrift*. Hentet fra

<https://www.udir.no/kl06/BAK3-01/>

Utdanningsdirektoratet. (2006). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag*. Hentet fra

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

Utdanningsdirektoratet. (2018). *Ny tilbudsstruktur for yrkesfaglige utdanningsprogram*. Hentet fra

<https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/forsok-og-pagaende-arbeid/ny-tilbudsstruktur-og-nye-lareplaner-pa-yrkesfag/ny-tilbudsstruktur-i-fag--og-yrkesoplaringen/>

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

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

Utdanningsdirektoratet. (2016). *Yrkesfaglig fordypning - YFF (tidligere prosjekt til fordypning, PTF)*.

Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/finn-lareplan/yrkesfaglig-fordypning/>

Zinöcker, M. K. (2016). Brødbaking i industriens tidsalder. *Norsk tidsskrift for ernæring*. (3), 35

Trender i Restaurant og Matfag -Hvordan underviser yrkesfaglærere om trender og utviklingstrekk?

Sammendrag

Denne artikkelen omhandler undervisning om mat- og drikketrender i Vg1 restaurant- og matfag (RM). Bakgrunnen for tematikken er at de trender og utviklingstrekk vi ser i RM-bransjene i dag sier noe om hvordan yrkene vil utvikle seg fremover. I kompetansemål for Vg1 RM står det at elevene skal kunne «lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur» (Udir.no, udatert). Dette læreplanmålet er åpent for tolkning, hva som er en trend defineres av den som skal undervise om det. Siden det ikke tidligere er gjort systematiske undersøkelser om hvordan trendbegrepet tolkes og undervises, kan kunnskap om dette være nyttig innsikt i forbindelse med å formulere kompetansemål i fremtiden. Trendene i RM-bransjene er i hurtig utvikling og kunnskap om disse kan bidra til å gjøre elevene konkurransedyktige i yrkeslivet og kan gi dem et grunnlag for å være delaktige i videreutviklingen i bransjene. For å kartlegge organiseringen av undervisningen, er det anvendt kvalitativ forskningsmetode og gjennomført intervjuer med fem yrkesfaglærere i fem kommuner i samme østlandsfylke.

Resultatene i undersøkelsen viser at det arbeides mest med grunnkunnskap i skolen, men yrkesfaglærerne anser det som viktig at elevene har kjennskap til trendbegreper, aktuelt utstyr og teknikker slik at de ikke opplever seg uinformerte når de kommer ut i yrket. Informantene anser kunnskap om trender og utviklingstrekk som viderekommende læring, som bør komme inn senere i skoleforløpet, og videreutvikles i yrket. Alle informantene mener at undervisningen som omhandler mat og drikketrender avhenger av hvor interesserte lærerne og elevene er i tematikken.

Introduksjon

Læreplanmålet som omhandler trendbegrepet er åpent for tolkning. På bakgrunn av dette kan det være nyttig å kartlegge hvordan lærerne holder seg oppdaterte på trender og utviklingstrekk i bransjene, hva de selv legger i trendbegrepet, og hvordan de tilrettelegger for undervisning som omhandler dette læreplanmålet i praksis. Innholdet defineres av yrkesfaglæreren, og

yrkesfaglærerens oppdaterte kompetanse. I tillegg til grunnleggende kunnskap om yrkesutførelsen, trenger elevene å ha kjennskap til disse tematikkene som vil styre de bransjene som de skal utøve sitt fremtidige yrkesliv i. Dagens trendbilde i RM-bransjene inneholder tematikker som miljøhensyn, rettferdig og etisk matproduksjon. Hvordan yrkesfaglærerne tolker disse tematikkene som trender og hvordan dette undervises er interessant å kartlegge. Jeg har derfor valgt å undersøke hvordan yrkesfaglærere forstår trendbegrepet, hvordan de holder seg oppdatert og hvordan de organiserer undervisningen knyttet til dette temaet. Med bakgrunn i dette er min problemstilling: «Hvordan gjennomføres undervisning tilknyttet læreplanmålet: *«lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur»?*»

Trendutvikling i RM-bransjene

Begrepet «trender» er et bredt begrep som omhandler både noe som er aktuelt og har markedskraft i en kort periode, men kan også være noe som peker på utviklingen i en hel bransje og i et samfunn generelt. Hva som er i «trend» endres kontinuerlig. En fagrapport av SIFO, (Bugge, 2015), handler om hvordan våre matkulturelle verdier preger dagens matforbrukeres valg og vaner. Rapporten konkluderer med at mat og spisevaner i økende grad har blitt en moralsk aktivitet. Den beskriver holdningsendringer til miljøhensyn, lokalmat, fairtrade, økologisk matproduksjon, matmerking og kjøttforbruk. Helsedirektoratets rapport fra 2016 om utviklingen i norsk kosthold sier noe om hvilke utviklingstrekk som preger RM-bransjene. Den inneholder en oversikt over hvilke matvarer vi forbruker mest, og trekker frem de trendene som forventes å være økende tendenser i årene fremover. Den peker på økt fokus på produkter med og uten visse næringsstoffer og «super foods» (Johansson, et al, 2016). Yrkesfaglærerne påpeker disse trendene i undersøkelsen. De er både aktuelle i dag og peker på utviklingen fremover. Derfor er det interessant å finne ut om hvordan det blir undervist om trender og utviklingstrekk som er gjeldene for RM-bransjene.

Metode

Det er anvendt kvalitativ forskningsmetode for å gjennomføre studien som besvarer problemstillingen. Det er gjennomført fem intervjuer med yrkesfaglærere ved fem ulike RM-skoler i samme østlandsfylke. Studien tar utgangspunkt i Kvale og Brinkmanns (2015) sju faser i en intervjustudie.

Tematisering

Først tematiserte jeg studien, definerte min problemstilling, og hvilke spørsmål som utgår fra den. Postholm (2010) peker på at forskningsspørsmål innen kvalitativt studium bør begynne med ordene

hvorfor, hvordan, hvilke eller hva. Spørsmål som blir innledet med disse spørreordene, vil lettere gi utfyllende svar om et tema som man ønsker å belyse eller forske på (Postholm, 2010).

Planlegging

Når tematikken og problemstillingen var klar, utviklet jeg designet for studien. Jeg gransket alle de syv fasene og satte opp en milepælsplan basert på denne, for å gjennomføre hele forskningsprosessen på en systematisk måte. Yrkesfaglærerne ble strategisk utvalgt, da jeg ønsket å snakke med lærere som spesifikt underviser i tematikken. Intervjuene ble gjennomført individuelt med én til én samtale. Jeg sendte et informasjonsbrev via epost til avdelingslederne ved RM-linjene i fylket og fikk positiv respons fra alle de fem videregående skolene jeg henvendte meg til.

Intervju

Jeg brukte en intervjuguide som verktøy for gjennomføringen av intervjuene. Forskningsdesignet er semi-strukturert, intervjuguiden inneholdt hovedspørsmål, men rekkefølgen på spørsmålene avhang av hvordan informanten svarte (Johannessen et al, 2011). Ved å benytte et kvalitativt intervju fikk informantene en større frihet til å uttrykke seg enn hva et strukturert spørreskjema ville tillatt. Menneskers oppfatning og erfaringer kommer best frem når informanten selv kan være med å bestemme hva som skal tas opp i intervjuet (Johannessen et al, 2010) Med bakgrunn i de trender og utviklingstrekk som forskningen peker på i RM-bransjene, og egen nysgjerrighet rundt hvordan yrkesfaglærerne holder seg oppdaterte på, og definerer trendbegrepet, kom følgende forskningsspørsmål frem i intervjuguiden:

1. Hva legger du i begrepet «trender»?
2. Hvilke trender mener du å se i RM-fagene?
3. Hvilke trender har dere arbeidet med?
4. Hvilke læringsaktiviteter har vært gjennomført?
5. Hvilke faktorer hemmer eller fremmer undervisning knyttet til læreplanmålet?

Transkribering

Intervjuene ble spilt inn på båndopptaker, og ble ordrett transkribert i ettertid.

Analyse

Da jeg skulle analysere materialet forsøkte jeg å ha fokus på *meningen* og det generelle innholdet i analysematerialet (Kvale og Brinkmann, 2015). Analysearbeidet startet med at jeg gikk gjennom alt råmaterialet flere ganger, og noterte meg meningsenhetene i intervjuene. Mye av informasjonen som kom frem i intervjuene, var informasjon det ikke konkret ble spurt om. Jeg arbeidet derfor med å plassere denne informasjonen inn under de forskningsspørsmålene som var utgangspunkt for intervjuguiden. Jeg kategoriserte deretter trendene som ble nevnt av alle informantene. Til slutt

sammenfattet og tolket jeg meningsenhetene og resultatene med utgangspunkt i forskningsspørsmål og problemstilling.

Etikk og anonymisering

Kvale og Brinkmann (2015) skriver at det først når en har vurdert en undersøkelse til å være pålitelig og gyldige at en kan ta stilling til om resultatet kan generaliseres til også å gjelde andre personer eller situasjoner (Kvale og Brinkmann, 2012). Informantenes anonymitet ble sikret med nummererte og passordbeskyttede filer. I informasjonsbrevet definerte jeg tematikken og formålet med undersøkelsen, og informasjon om at deltagelsen er anonym og frivillig. I intervjusituasjonen forsøkte jeg å skape en avslappet atmosfære slik at informanten skulle føle seg trygg. Jeg innledet med å informere om frivillighet og anonymitet, for å sikre studiens troverdighet. For å ivareta anonymiteten av informantene har jeg ikke skrevet navn på skolen og lærerne. Det er ikke referert til kjønn når jeg gjengir informasjon om hvordan de forskjellige lærerne gjennomfører undervisning.

Rapportering

Den siste av Kvale og Brinkmanns (2015) sju faser for gjennomføring av forskningsintervju, er rapportering, denne artikkelen er rapporteringen av studiet.

Resultat

I denne undersøkelsen har jeg intervjuet fem lærere ved fem ulike skoler i samme østlandsfylke. Undersøkelsen har tatt utgangspunkt i lærernes beskrivelse av hvordan det har vært gjennomført undervisning tilknyttet læreplanmålet som omhandler trender, i skoleåret 17/18 ved Vg1 restaurant- og matfag. Temaene fra intervjuguiden og analysekategoriene danner strukturen for resultatene:

Hvordan tolker yrkesfaglærere i restaurant- og matfag begrepet «trend»

Intervjuene ble innledet med at informantene fikk beskrive sin tolkning av begrepet «trend».

Samtlige informanter mente at en trend i RM-bransjen er de varene som er populære akkurat nå og de produktene som kundene etterspør. Det er enighet om at yrkesfaglærerne synes det er vanskelig å definere spesifikt hva som er en trend, da dette er et vidt begrep som omhandler både tendenser som kan være flyktige og tendenser som peker på den fremtidige utviklingen i bransjene. Samtlige informanter sier at trender er noe som er i kontinuerlig utvikling, at de kan være både globale og lokale. Tre av lærerne sier at de forsøker å se på hvilke trender som går igjen på tvers av alle matbransjene for å definere hva som er utviklingstrekk for bransjene, og ikke bare forbigående trender. En av lærerne kaller dette for «*den røde tråden*» i bransjene. Tre av lærerne nevner spesifikt

at en trend ikke trenger å være noe nytt, men at det kan være noe som har fått nytt fokus. Fermentering, sushi og tapas nevnes som eksempler på matkulturer som har blitt til mattrender, og som det har blitt arbeidet med forhenværende skoleår.

Hvordan holder yrkesfaglærerne seg oppdaterte på mat og drikketrender

Jeg spurte informantene om hvordan de holder seg oppdaterte på trender og utviklingstrekk i RM-bransjene.

Alle de fem yrkesfaglærerne sier at de spiser ute på restaurant for å holde seg oppdatert på hvilke trender som rører seg i restaurantbransjen. Menyer fra lokale og aktuelle restauranter blir anvendt som grunnlag for flere av skolenes egne restaurantmenyer. De blir også anvendt i teoretisk undervisning og som utgangspunkt for skriftlige oppgaver i alle programfagene. To av skolene har faste ekskursjonsdager hvor de spiser på restaurant med kollegiet. Fire av informantene nevner spesifikt at det er i dialog med andre kolleger og venner med matinteresse som holder dem mest oppdaterte på dagens trender. Nye produkter, konsepter og generell bransjeutvikling som et samfunnsmessig tema, blir ofte tatt opp både i kollegiet og i private situasjoner. Tre av skolene har et fast opplegg for tre bransjebesøk per skoleår, noe av hensikten med dette er at elevene skal få kunnskap om hvordan de spesifikke bransjene vil utvikle seg i fremtiden. Øvrige medier nevnes som metoder for å holde seg oppdaterte på trender og utviklingstrekk i RM-bransjene, som tidsskrifter og fagblader, sosiale medier, nyhetsbrev og matprogrammer på TV.

Hvilke trender og utviklingstrekk mener yrkesfaglærerne at de ser i RM-bransjene

Informantene ble spurt om hvilke trender og utviklingstrekk de konkret mener å se i bransjene i dag. Samtlige peker på megatrenden som omhandler etisk mat. Forskningsrapportene henviser til i denne artikkelen henviser til de samme trendene som den største utviklingen vi vil se i bransjene fremover. I det etiske aspektet inngår både kortreiste og økologiske råvarer, økt miljøfokus, mindre kjøtt, og super foods. Det pekes på at det er viktig at elevene har kjennskap til disse aspektene når de kommer ut i yrket, spesielt fordi bransjene vil gå inn i en grønn utvikling som også kan skape nye arbeidsplasser og gi behov for ny, bærekraftig kompetanse. Super foods og allergi / diett tilpassede produkter, det vil si produkter med og uten visse næringsstoffer, nevnes som trender som har vokst frem på bakgrunn av forbrukernes økte tilgang til informasjon. En informant nevner at det også er viktig at elevene lærer å skille mellom trenden om glutenfri diett, og hva cøliaki er. Globale matretter er trender det arbeides mye med i praksisfagene, det er ofte globale mattrender som blir foreslått av elevene selv når de får velge egne menyer og matretter. Tre av informantene nevner at det er høyest fokus på nye teknikker og produkter ved konditorlinjen på skolen, da det oppleves at dette er den

bransjen med hurtigst utvikling i etterspørsel etter trendprodukter. Generelt arbeides det mindre med kjøtt i skolen, det nevnes flere årsaker til dette foruten om at det inngår i den etiske mattrenden. Ingen av skolene har slakterelever eller lærere med fagbrev i kjøttfagene. Det er større fokus på fisk og sjømat også på bakgrunn av norske kostholdsanbefalinger, og det er mange elever som ikke spiser ulike typer kjøtt av forskjellige grunner.

Hvilke undervisnings-/læringsaktiviteter om trender har vært gjennomført i skoleåret

Informantene ble spurt om hvilke læringsaktiviteter knyttet til læreplanmålet som har vært gjennomført i skoleåret 17/18.

Tematikken trender og bransjeutvikling blir oftest arbeidet med i teoretisk undervisning og ved skriftlige oppgaver. Alle skolene har gjennomført en form for skriftlig oppgave hvor elevene har hentet inspirasjon fra hva som er i trend for restaurantbransjen, og utvikle enten egne menyer eller restaurantkonsepter basert på hva kundenes etterspørsel er i dag. Ved tre av skolene påpekes det at det fokuseres på aktuelle teknikker, råvarer, trender og konsepter i YFF. I YFF får elevene også utvikle egne menyer, da velger de gjerne matretter som er i trend, og som de har sett på tv eller i sosiale medier. Ved ekskursjoner ut i bransjene forteller bedriftene selv mye om bransjeutvikling og hva som vil bli gjeldende for det konkrete faget i fremtiden. Når det arbeides med rekruttering, benyttes gjerne trendkonsepter for å inspirere elever til å velge RM-fag. Sitat fra en yrkesfaglærer: «*når vi skal friste ungdom inn i faget, nytter det ikke å komme med surkål og svinesteik*».

Påvirkende faktorer for undervisningen

Underveis i intervjuene fremkom det faktorer som enten fremmer eller hemmer undervisning tilknyttet læreplanmålet.

Yrkesfaglærerne har en enighet om at de ikke kan få med seg absolutt alt som rører seg i bransjene til enhver tid fordi trendene er i kontinuerlig utvikling. Det er en for stor tematikk å hele tiden være fullstendig oppdatert på. Samtlige informanter sier at undervisning om mat og drikketrender avhenger av både læreren og elevenes interesse. En informant sier at han har hatt et kull tidligere hvor interessen for mattrender var stor blant elevene, da var de gjerne de som underviste ham om hva som var nytt, og som foreslo trendretter de gjerne ville lage. Derimot sier han at hans nåværende kull har mange utfordringer, og at han bruker mest tid på å få elevene til å møte opp, være konsentrerte og utføre de arbeidsoppgavene de skal. To informanter sier at undervisning om trender avhenger av lærere som er «*ildsjeler*». Det vil si de lærerne som har oppdaget et nytt produkt, rett eller metode som engasjerer dem og som de ønsker å videreformidle.

Det nevnes som en fremmede faktor for undervisning som er tilknyttet læreplanmålet i problemstillingen, at dette målet inngår på tvers av alle programfagene. Selv om målet inngår i kompetansemål for Vg1 Kost og Livsstil, så dekkes det både med planlagt og indirekte undervisning i alle fagene, både teoretisk og praktisk. Alle informantene er enige om at det er viktigst å arbeide med grunnkunnskapen for yrkesutførelse, slik at elevene blir klare for arbeidslivet. Kunnskap om trender og utviklingstrekk i bransjene anses som dybdekunnskap, og det avhenger av nivået på elevene hvor mye fokus man må ha på grunnkunnskapen. Tre av yrkesfaglærerne mener at målet som omhandler trender bør inngå senere i skoleforløpet.

Resultatene pålitelighet

Undersøkelsen er basert på samtaler mellom mennesker der informantene ikke fikk anledning til å forberede seg på de eksakte intervju spørsmålene. Derfor er det en menneskelig faktor som kan spille inn i resultatene, at lærerne ikke husker spesifikt hvordan de har gjennomført undervisning tilknyttet læreplanmålet. Det er kun fem lærere fra et fylke som er representert i undersøkelsen, dette er for lite grunnlag for å kunne være representativ for yrkesfaglærere i hele landet.

Alle informantene i undersøkelsen er engasjerte i temaet og valgte selv å være delaktige i undersøkelsen. Dette kan også ha påvirket resultatene ved at det er de lærerne som er engasjerte i tematikken som har valgt å være informanter. De peker imidlertid på de samme trendene som trendforskningen peker på, derfor tolker jeg at de metodene for å holde seg oppdaterte som kommer frem, bidrar til å opprettholde aktuell kunnskap om trender og bransjeutvikling.

Gjennom intervjuene opplevde jeg også en datametning, det vil si nok data til å begrunne et resultat (Johannessen et al, 2011), fordi svarene som kommer frem er ganske entydige. Det er store likheter i hvordan spørsmålene blir besvart av alle informantene. En mulig svakhet ved undersøkelsen er at lærerne bevisst eller ubevisst kan ha gitt et mer positivt bilde av virkeligheten. Min egen manglende forskningserfaring kan også være en svakhet, men jeg har etter beste evne forsøkt å være reflektert, nøytral og ha en åpen tilnærming i min analyse av intervjudataene.

Diskusjon

I dette kapittelet vil jeg diskutere resultatene fra undersøkelsen opp mot forskningsteorien som er henvist til i introduksjonen.

Fem av trendene som påpekes av yrkesfaglærerne i studien, kortreist / økologisk, super foods, miljøhensyn, mindre kjøtt og mer global innflytelse, nevnes også som fem globale megatrender i en

artikkel fra National Geographic (2017). I artikkelen står det at disse tendensene vil påvirke matindustrien og fordi myndighetene rundt om i verden, vil stille strengere og strengere krav til matproduksjon når det gjelder merking av allergener, kalorier, næringsinnhold, hvor og når produktet har blitt fremstilt, og at det har blitt miljøforsvarlig og etisk produsert (Fulton, 2016). I en artikkel fra Matindustrien (2016), nevnes de samme tendensene for bransjeutviklingen spesifikt i Norge. Der står det at det vil bli større krav til kompetanse om bærekraftig produksjon og etiske næringslinjer i fremtidens matbransjer (Mathisen, 2016). Regjeringen har blant annet et mål om at 15% av alt landbruk skal være økologisk innen 2020 (Regjeringen.no, 06.03.18). Miljøhensyn er både en megatrend som peker på bransjeutvikling i fremtiden, og en viktig tematikk som går igjen i andre læreplanmål, blant annet det som sier at elevene skal kjenne til bærekraftige produksjonsmetoder. Innledningsvis i artikkelen legger jeg vekt på denne trendtematikken som et utgangspunkt for egen interesse for problemstillingen. Gjennom undersøkelsen har det kommet frem at de etiske trendene som preger RM-bransjene blir både sett og tatt hensyn til i undervisningen av elevene

Jeg tolker det slik at mye av undervisningen som omhandler trender er spontan læring, som skjer når elever eller lærere oppdager en ny ting som engasjerer dem nok til å ville dele det med andre, og prøve det ut selv. Jeg tolker det også slik at mye av den kunnskapen som omhandler bransjeutvikling og trender kommer frem når undervisningen egentlig er tilrettelagt for å dekke andre læreplanmål, som de som omhandler tradisjonsmat og bærekraft.

En felles oppfatning blant informantene er at samarbeidet mellom skolene og bransjene er svært viktig for å ivareta kompetansemålet. Det nevnes at kunnskap om bransje og globale forhold er et for stort tema å kunne gå dypt inn i, allerede første skoleår. Menigsenhetene forteller at lærerne ønsker fokus på grunnkunnskap i første skoleår, og at dybdekunnskap bør komme senere i skoleforløpet. Personlig ser jeg bredden av kompetanse og informasjon som dette læreplanmålet innebærer og viktigheten av kjennskap til hva som påvirker bransjene før man skal bli yrkesutøver. RM-bransjene har behov for yrkesutøvere med bred kunnskap om bærekraftige prinsipper. Derfor har dette vært en svært interessant tematikk å ta tak i, arbeidet har gitt meg bredere kunnskap om hvordan undervisning om trender tilrettelegges for i skolen, og hvordan lærerne arbeider både internt og i samarbeid med bransjene for å holde seg oppdaterte. Undervisning knyttet til mat og drikketrender har blitt gjennomført med mange ulike læringsaktiviteter og metoder. Før intervjuene antok jeg at undervisningen ville være mest praktisk, men det har kommet frem at det arbeides mye skriftlig og teoretisk med tematikken. Undervisningsmaterialet som benyttes i teoretisk undervisning er ofte oppdatert og omhandler derfor trender. Forskningsarbeidet har gitt innsikt til hvordan jeg kan tilrettelegge for dette læreplanmålet i undervisningen som yrkesfaglærer, og hvilke læringsmetoder

jeg kan anvende. Siden resultatene bygger på en smal studie vil det kreves mer forskning for å kunne fastslå om funnene er representative for andre RM-skoler i landet.

Oppsummering og konklusjon

Gjennom fem kvalitative forskningsintervjuer av yrkesfaglærere ved Vg1 på RM, har jeg undersøkt følgende problemstilling: «Hvordan gjennomføres undervisning tilknyttet læreplanmålet «lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur» (Udir.no, udatert)?» Ut fra disse intervjuene har det fremkommet at yrkesfaglærere ved et utvalg av skolene i fylket arbeider aktivt med å holde seg selv og elevene oppdaterte på trendene og utviklingstrekk i RM-bransjene, men at læreplanmålet omhandler dybdekunnskap som bør komme senere i skoleforløpet og i yrkene. Det er enighet om at de viktigste læreplanmålene er de som omhandler grunnkunnskap som forbereder elevene til arbeidslivet. Informantene anser det som viktigere at elevene har *kjennskap* til trender og aktuelle tematikker, enn at de kan *utøve* de metodene som de innebærer.

Samtlige informanter har gjennomført undervisning som omhandler læreplanmålet i forhenværende skoleår. Innholdet i undervisningen defineres av hvordan yrkesfaglærerne tolker begrepet «trender». Fra undersøkelsen kommer det frem at lærerne jobber aktivt og med flere metoder for å holde seg oppdaterte, de trendene som de peker på er de samme som trend og bransjeutviklingsforskningen sier. Dette viser at informantene i undersøkelsen er oppdaterte på hvilke faktorer som påvirker bransjene, det er også disse spesifikke tematikkene som det har blitt gjennomført undervisning om.

Litteraturliste

- Bugge, B. A. (2015) *Mat, måltid og moral – hvordan spise rett og riktig*. SIFO - Fagrapport nr. 3/2015
- Brinkmann, S. & Kvale, S. (2015) *Det kvalitative forskningsintervju*. (3 utg.) Oslo: Gyldendal akademisk
- Christoffersen, L., Johannessen, A. & Tufte, P. A. (2016) *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. (4 utg.) Oslo: Abstrakt forlag
- Fulton, A. (2016) *5 global food trends to watch in 2017*. National Geographic 9/1017
- Johansson, L., Lande, B., & Munch A.T. (2016) *Utviklingen i norsk kosthold 2016*. Helsedirektoratet 12/2016
- Mathisen, G. (2016) *Mindre sukker og mer Afrika – slik blir 2017*. Matindustrien Nr.12
- Postholm, M. B. (2010). *Kvalitativ metode. En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. Oslo: Universitetsforlaget AS.

Regjeringen.no, (06.03.2018), hentet den 04.05.18, fra: <https://www.regjeringen.no/no/tema/mat-fiske-og-landbruk/mat/innsikt/okologisk-matproduksjon/id2357162/>

Utdanningsdirektoratet, (2016). *Læreplan i felles programfag i Vg1 helse- og oppvekstfag*, hentet den 28.04.18, fra: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Hele/Kompetansemaal/kosthald-og-livsstil>

Oppsummering og avslutning

Denne antologien tar utgangspunkt i 18 bacheloroppgaver utført av 19 studenter ved Yrkesfaglærerutdanningen i Restaurant- og Matfag ved OsloMet fra kull 2015. Bacheloroppgavene tar utgangspunkt i varierte tema, disse kan oppsummeres som: Tradisjons-, lokal og Ny nordisk Mat; Bærekraftighet; Mat og alkoholfri drikke i sammenheng; Råvarekvalitet; Mat og religion; Allergi og allergener i mat; Ernæring, kosthold og spesialkost; Bakeprosessen og Matkultur og trender

Tradisjons-, lokal og Ny nordisk Mat

I første artikkelen undersøker forfatteren hvilke tanker lærerne i mat og helsefaget på ungdomskolene har rundt begrepet norske mattradisjoner, hvordan de organiserer undervisningen i tema, og om de trekker inn de lokale tradisjonene. Videre diskuteres om lærerne tenker at mattradisjoner er et viktig tema i den fremtidige læreplanen for faget. For å finne svar på spørsmålene ble kvalitativ forskningsmetode med intervju av lærere ved ungdomskoler i Hordaland gjennomført. Funnene viser at lærerne er flinke til å lære elevene flere av våre tradisjonsretter, elevene får stort sett lage maten fra bunnen av og de fleste lærerne bruker råvarer fra de ulike årstidene. Men lærerne kunne kanskje hatt en bredere forståelse av mattradisjonene. De tenker ikke at mattradisjoner også kan knyttes mot andre læreplanmål slik som bærekraft, lokal- og kortreist mat. Samtidig uttaler flere av lærerne at mattradisjoner er et viktig tema og de ønsker at dette fortsatt skal være en del av læreplanen.

Nordisk mat er i vinden som aldri før, og over hele verden er man i dag nysgjerrig på nordisk mat og råvarer. Selv om det nordiske kjøkken på ingen måte er noe ny mat-trend så er det først de siste 10-12 årene interessen for nordisk mat har økt, både her hjemme og i resten av verden. Bakgrunnen for denne artikkelen er at forfatteren gjennom de siste år som yrkesaktiv kokk arbeidet tett på den nordiske matkulturen og opplevde en stadig økende fokus på bruk av lokale råvarer og matlagings teknikker i bransjen. Dette er bakgrunnen for undersøkelsen hvordan skoler driver opplæring innen disse temaene og om elevene som kommer ut som lærlinger er bevisste på hva som finnes av lokal mat og råvarer i deres region. For å et bredt innblikk på hvordan ulike skoler jobber i ulike deler av landet har forfatteren intervjuet 7 ulike lærere på 4 ulike skoler fordelt på 3 fylker. Artikkelen vil ta opp hvordan de ulike prinsippene i Ny Nordisk Mat-programmet blir brukt i opplæringen av elever på restaurant- og matfag. Et viktig funn er at begrepet nordisk mat og Ny

Nordisk Mat-programmet i seg selv er relativt ukjent og lite brukt i opplæringen, på tross av en stadig økende popularitet både i Norden og resten av verden. De fleste skolene har fokus på tradisjonelle konserverings og matlagingsmetoder, men da mest i Vg1 og kun et begrenset utvalg av metoder og teknikker. Funnene viser også at skolene er bevisste på den stadig økende populariteten for nordisk mat, men at det i all hovedsak ansees som et tema rettet mot gourmet og «fine dining» konseptet.

Bærekraftighet

Matsvinn er et relevant tema i dagens samfunn, og for de kommende generasjoner. Spiselig mat kastes rett i søpla, mens matproduksjon og matavfall øker i takt med befolkningen. Norge har inngått en internasjonal avtale med å halvere matsvinn innen 2030 gjennom FNs bærekraftsmål.

Undersøkelsen baserer seg på 18 kvalitative telefonintervju. Resultatene fra undersøkelsen viser at serveringsbransjen gjennomfører mange tiltak for å redusere matsvinn. I artikkelen presenteres resultatene todelt i kvalitativ og kvantitativ form. Konklusjonen fra undersøkelsen er at serveringsbransjen arbeider for å redusere matsvinn gjennom å lage nye retter, donere, prisredusering, veie og registrere matsvinn, av økonomiske grunner og fra et miljøperspektiv.

Mat og alkoholfri drikke i sammenheng

Interessen for alkoholfri drikke har økt i befolkningen, og tilbudet av alkoholfrie kvalitetsprodukter er lett tilgjengelig. Enkelte anerkjente spisesteder har allerede fokus på alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. På bakgrunn av dette har forfatteren gjennomført en undersøkelse om hvordan interessen og tilbudet er i ulike restauranter, og om alkoholfri drikke til mat er en del av opplæringen for servitørlærlinger. Det er gjennomført kvalitative dybdeintervju med faglige ledere og lærlinger ved tre forskjellige serveringssteder. Det er faglig leder og en 2.års lærling på hver restaurant som er informanter. Resultatene fra undersøkelsen viser at interessen for alkoholfri drikke til mat er økende. To av tre faglige ledere og lærlinger viser interesse for alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. Opplæring i alkoholfri drikke og mat i kombinasjon er ikke organisert. Det viser seg likevel at det foregår en uorganisert, men jevnlig opplæring på de restaurantene som har et variert alkoholfritt tilbud. Informantene mener at Læreplanen til Vg3 Servitørfag ikke gir godt nok grunnlag for opplæring i alkoholfri drikke og mat i kombinasjon. Det kan se ut til at serveringsstedets fokus og produktutvalg påvirker interesse og kunnskap om temaet alkoholfri drikke og mat, og har størst betydning for servitørlærlingens mulighet til læring om dette temaet. Hadde læreplanen vært

tydeligere på kompetansemål i forhold til mat og drikke i kombinasjon utover mat og vin, kunne det gi en bredere fagkompetanse på dette området

Råvarekvalitet

Formålet med undersøkelsen er å se på hvordan Vg1- og Vg2-elevene i restaurant- og matfag opplever sin egen kompetanse om temaet kjøtt og kjøttkvalitet, samt hvordan de kan overføre dette til praktisk arbeid. På denne måten ønsker forfatteren å vurdere kvaliteten av undervisningen i temaet råvarekvalitet knyttet til kjøtt. For framtiden kommer det å bli mer og mer viktig å utvikle gode kunnskaper om råvarer og råvarekvalitet for å utnytte verdens ressurser på en ansvarlig måte og må derfor utvikle bærekraftige strategier for råvareproduksjon og –bruk. I gjennomføringen av undersøkelsen er det valgt to metoder for å belyse problemene fra ulike synsvinkler. Først en litteraturanalyse av læreplaner fra Vg1-restaurant- og matfag, Vg2-kokk- og servitørfag og Vg2-matfag. Deretter en kvantitativ spørreundersøkelse blant Vg1- og Vg2-elever ved 4 av 5 videregående skoler med RM-avdeling i Finnmark fylke. Resultatene fra datainnsamlingen indikerer at elevene opplever at de trenger mer målrettet undervisning om temaet råvarer og råvarekvalitet. Det er i samsvar med forforståelsen, men undersøkelsen inneholder for lite datamateriale til å kunne underbygge denne antagelsen utover skolene i Finnmark.

Mat og religion

Hensikten med denne undersøkelsen var å finne ut hvorvidt kokkelæringer med en muslimsk tro opplevde at retningslinjene i deres religion skapte utfordringer for dem i deres læretid. Forfatteren ønsket også å spørre deres faglige ledere om hvordan de opplevde opplæringen. Problemstillingen for denne undersøkelsen ble: ”*Hvordan opplever lærlinger med en muslimsk bakgrunn og deres faglige ledere opplæringen i bedrift?*” For å finne frem til svar på denne problemstillingen ble det bruke kvalitativ forskningsmetode, resultatene som blir presentert i denne artikkelen har kommet frem fra kvalitative dybdeintervjuer med 3 lærlinger med muslimsk bakgrunn og deres 3 faglige ledere. Resultater viser at både lærlingene og faglige ledere har mange tanker rundt teamet svinekjøtt og halal, men at de ønsker å gjennomføre opplæring på best mulig måte til tross for sin religion og de retningslinjene de følger.

Allergi og allergener i mat

I den første artikkelen om dette temaet belyser forfatteren i hvilken grad elevene jobber med allergenmerking og hvilke arenaer som benyttes til denne undervisning. Formålet med undersøkelsen var å se i hvilken grad det undervises om allergenmerking, hvilke undervisningsarenaer som benyttes og om elevene anser allergenmerking som viktig for seg selv og sin fremtidige yrkesutøvelse. Forfatteren ønsket også å se på i hvilken grad elevene var utplassert i *yrkesfaglig fordypning*, YFF, og om bedrift som undervisningsarena bidrar til økt kunnskap om de merkepliktige allergenene. I undersøkelsen er det gjennomført en anonym spørreundersøkelse blant 102 elever i Vg2 fordelt på 5 skoler på Østlandet. Resultatene fra undersøkelsen viser at det undervises om allergener i variert grad, og at det benyttes ulike undervisnings arenaer. Elevene anser allergenmerking i stor grad som viktig både for seg selv og det yrket de skal utdanne seg til.

Formålet med den andre artikkelen om dette temaet er å undersøke hvilken betydning undervisningen om allergener og allergenmerking har for elever i utdanningsprogrammet Vg2 restaurant- og matfag. Matallergi har økt de siste årene i den vestlige verden, og man regner med at fem til åtte prosent av befolkningen har dokumentert matallergi. Som framtidig yrkesfaglærer innen Restaurant- og matfag som skal undervise kommende yrkesutøvere, derfor er det viktig å følge med på endringer og utviklingen som er i yrkene. Dette for å kunne gi en relevant undervisning. For å få svar på hva elevene opplever angående relevant undervisning om allergener og allergenmerking har forfatteren valgt å gjennomføre en kvantitativ, anonym spørreundersøkelse. Undersøkelsen er blitt gjennomført på ulike RM-skoler i landet der 41 elever på Vg2 nivå har deltatt i undersøkelsen. Hovedtendensen er at elevene har middels god kunnskap om allergener og allergenmerking, og at undervisningen har stor betydning for deres kunnskap om allergener og allergenmerking.

Ernæring, kosthold og spesialkost

Den første artikkelen er en studie som ser på hvordan institusjonskokkene som lager mat og spesielle dietter vurderer sin egen kompetanse. For visse pasienter kan det livsfarlig å få i seg mat de ikke tåler og det er derfor svært viktig at de som jobber med dette utfører sin jobb korrekt. I denne studien er sju institusjonskokker intervjuet på tre ulike sykehus som befinner seg sentralt på Østlandet, om hvordan de selv opplever å mestre sin jobb. Alle som deltok jobbet blant annet med dietter og har fagbrev som kokk eller institusjonskokk. Det ble ganske klart at alle som var med i studien kjente seg kompetent i jobbe med å lage dietter og at alle har en stor interesse for det arbeidet de driver med. Andre resultat som også kom fram i undersøkelsen er at alle de representerte sykehusene tilbyr

kompetansetiltak som kurs og liknende. Alle sykehusene har også menyer for normal kost satt i et rullende system og diettene prøver å følge denne menyen i størst mulig grad. I følge informantene kommer det derfor ikke inn så mange nye dietter, men trender i media kan påvirke utvalget av ulike mattrender.

Den neste artikkelen setter fokus på den stadig økende trend med glutenreduserte produkter som kommer inn i dagligvarebutikkene. Etterspørselen etter produkter som dette har økt betydelig de siste årene. I Norge i dag er det ca. 7-8% av befolkningen som har en form for glutensensitivitet. På bakgrunn av dette har forfatteren valgt problemstillingen: «Hvordan påvirker økt etterspørsel etter glutenreduserte bakervarer opplæringen i restaurant- og matfag?» For å få svar på dette er det utført kvantitativ spørreundersøkelse ved ulike restaurant- og matfag skoler på Østlandet. Spørreundersøkelsen var helt anonym og hadde 12 spørsmål med faste svaralternativer. 127 elever fra Vg1 og Vg2 deltok i undersøkelsen. Resultatene i undersøkelsen viser at elevene er usikre og ikke føler seg helt kompetente når det kommer til å arbeide med glutenreduserte varer. Man ser derimot at jo mer elevene jobber med glutenredusert kost, jo mer kompetente føler de seg i arbeidet. Det virker også som om elevene har bedre kontroll når begrepet glutenredusert blir nevnt sammen med allergenmerking, noe som kan bety at det blir mer relevant når det handler om merking av allergener, og ikke direkte er rettet mot glutenredusering av produkter. Funnene kan indikere at det ikke har blitt et økt fokus direkte inn mot glutenreduserte matvarer, men at allergimerking har bidratt med en bevisstgjøring og et økt fokus rundt matallergier og merking.

Den tredje artikkelen innen ernæring handler om pro- og prebiotika. Det er en økende interesse for kosthold, å forhindre livsstilssykdommer, og hvordan vi kan føle oss bedre både for kropp og hjerne. Grunnet økende kunnskap rundt tarmbakteriefloraen og de gode bakterier, nye trender og bruk av tradisjonelle tilberednings- og konserveringsmetoder, gjøres flere endringer på restauranter og i hjem. Siden ønsket om større avkasting og holdbarhet kan gå på bekostning av råvarenes naturlige næringsinnhold, ønskes derfor også flere økologiske råvarer. En stor del av maten tilvirkes i en stor og steril matindustri som gjerne også er vår viktigste bidragsyter til trender og vaner. I denne artikkelen ønsker forfatteren å synliggjøre hvilke valg matindustrien gjør på vegne av forbruker rundt råvarenes egenskap og kvalitet. Det har vært nyttet kvalitativ metode med flere ustrukturerte intervju, der spørsmålene ble mer tilpasset intervjusituasjonen. Dette var for å få frem nok data på hvordan matindustrien forholder seg til temaet pro- og prebiotika, og samtidig få belyst flere og nye vinklinger. Dette er et stort og interessant tema der det er utgitt mye litteratur, men matindustrien er underlagt et strengt regelverk rundt markedsføringen, noe som kan være en utfordring og kan oppleves som et hinder når egenskaper rundt produktene skal formidles.

Den neste artikkelen setter fokus på at det i dagens samfunn spiser Norges befolkning for mye fett, sukker og salt og har for lavt inntak av med kornprodukter, frukt, grønnsaker og fisk. Det Norske Helsedirektoratet har utformet 12 kostråd som skal fremme folkehelsen dette innebærer fysisk aktivitet, ernæring og ett sunnere kosthold. På bakgrunn av ønsker forfatterne å undersøke hvordan lærere på restaurant- og matfag jobber med kostrådene i undervisning og hvordan elevene opplever at kostrådene er integrert i opplæringen. Ved å intervjuere yrkesfaglærere kom det frem at det er fokus på sunt kosthold i undervisningen. Yrkesfaglærerne så ikke på kostrådene i seg selv som relevant for visse yrker innen restaurant- og matfag. Det ble også gjennomført en spørreundersøkelse med elevene for å se om de opplever kostrådene som en del av undervisningen og at de føler de har nok kunnskap om de 12 kostrådene. Her dukket det opp store variasjoner mellom svarene til elevene. Elevene mente de hadde mye undervisning om kostrådene, men få kunne reprodusere kostrådene. Ved intervju av lærerne om det samme spørsmålet svarer en: «jeg har ramset de oppe en gang i løpet av dette året» så ser en sammenhengen med at lærerne forteller at de synes kostrådene er kjedelige og at elevene ikke vet hva kostrådene innebærer.

Den neste undersøkelsen har til hensikt å belyse om skolefrokost kan bidra til et bedre læringsmiljø. Noe av målet med skolefrokost er å fremme bedre helse i befolkningen, og utjevne sosiale forskjeller. For å få et dypere innblikk i hvordan skolefrokosten oppleves ble seks lærere ved tre videregående skoler intervjuet. De kvalitative intervjuene var semistrukturerte. Informantene hadde undervisningstid inneværende skoleår. Hensikten med undersøkelsen var å kartlegge skolefrokostens omfang og tilbud. Videre om mulige effekter på læringsmiljøet, da spesielt elevens initiativ, konsentrasjon og utholdenhet, samt om skolefrokosten kan ha påvirkning på skolehverdagen i form av trivsel, konflikter og fravær. Det generelle bildet som informantene gav, var at skolefrokost gir roligere elever som er mer konsentrerte. Det ble også uttalt at skolefrokost var bra for det psykososiale miljøet. Det var imidlertid kun 10 - 20% av elevene ved skolene som benyttet skolefrokosttilbudet. Det ble dermed vanskelig å entydig bekrefte at skolefrokosten alene bidro til bedre læringsmiljø da flere faktorer kunne påvirke dette. Utfordringene kan være at det ikke var gjennomført før-/etter undersøkelser angående måling av skolefrokostens effekt, at få elever benyttet tilbudet, at de unges matvaner er vanskelig å endre, samt den enkelte informants begrensede tid til å observere skolefrokostens effekt.

Den sjettede artikkelen innen dette hovedområdet handler om kokkens opplevelse av hvordan man kan benytte Helsedirektoratets kostråd som arbeidsverktøy. Med utgangspunkt i veilederen «Arbeidslivet – anbefalt mat- og drikketilbud» har forfatteren undersøkt hvordan kokker benytter kostrådene som et arbeidsverktøy i personalrestauranter. I datainnsamlingen er det benyttet både kvalitativ og

kvantitativ tilnærming i form av intervju og strukturert observasjon. Denne trianguleringen har bidratt til å se bruken av kostrådene fra ulike perspektiver. Resultatene fra undersøkelsen indikerer at kostrådene benyttes av de personalrestaurantene som har deltatt i undersøkelsen. Det varierer hvordan rådene benyttes, men alle benytter dem som arbeidsverktøy til en viss grad, og rådene er nyttig spesielt i planleggingen av menyer og som hjelpemiddel i hverdagen til å fremme et sunt mattilbud til gjestene.

Den siste undersøkelsen vedrørende ernæring i denne antologien har til hensikt å innhente ny informasjon om hvordan restaurant kokker arbeider med og opplever det globale satsningsmålet om en reduksjon av saltmengden befolkningen spiser, som relevant for yrket. Bakgrunnen for undersøkelsen er at Norge i 2012, ga tilslutning til vedtaket fra Verdens helseorganisasjon om at dårlig kosthold ses som en av de vanligste årsakene til Hjerte- og karsykdommer, hvor for høyt saltinntak pekes ut som en stor risikofaktor. I St melding 34 2012-2013 anses det at helsesyn er en del av næringslivets samfunnsansvar. Folkehelseloven sier at befolkningens helse, er blant samfunnets viktigste ressurser. Det slås derfor fast at det er et samfunnsansvar, å bidra til god helse i befolkningen. For å undersøke hvordan restaurant kokker arbeider og opplever tiltak, om en saltreduksjon som relevant for deres yrke. Forfatteren har valgt å gjennomføre kvantitative telefonintervju, med problemstillingen: «Har tiltak fra WHO- Helsedirektoratet og styringsmaktene, om en saltreduksjon i maten som serveres i restaurantene påvirket hva kokken serverer?» Resultatene i undersøkelsen viser at respondentene ikke er bevisste på at de har ett ansvar de har å redusere saltmengden i maten de serverer. Det gjøres ikke beviste tiltak som er med på å redusere bruken av salt i restaurantene. Artikkelens hovedfunn er at kokker selv sier de er opptatt av hva de spiser og at det er smakspreferansene til kokken som bestemmer hvordan maten saltes. Det blir i artikkelen diskutert om dette kan bety noe for mengden salt i rettene servert på restaurantene.

Kvalitetssikring

Bakgrunnen for at forfatteren ville undersøke kvalitetssikring og HACCP at han syntes dette er et interessant tema og ofte har lagt merke til at utplasseringselever og nye lærlinger hadde lite eller ingen kjennskap til hvorfor man i bedriften bedrev kvalitetssikring og hadde høyt fokus på hygiene og matsmitte. Undersøkelsen baserer seg på 6 kvalitative forskningsintervjuer med tre lærlinger og tre faglige ledere. Gjennomført ved 2 hoteller, (et lite og et stort, begge med anerkjente kjøkken) og en

«fine dining» restaurant på det sentrale Østlandet. Funnene tyder på at hverken skoler eller lærebedrifter bruker begrepet HACCP eller kvalitetssikring i særlig utbredt grad, de alle bruker IK-mat for å bevisstgjøre medarbeidere og lærlinger på systemet og hvorfor hygiene er så viktig for å unngå sykdomsutbrudd og store økonomiske tap. Funnene i undersøkelsen tyder på at det legges lite vekt på transfer i undervisningen. Dette igjen kan resultere i at det som skjer i teoriundervisningen ikke blir overført til det praktiske arbeidet i verkstedet, slik at elevene ikke ser en sammenheng mellom teori og praksis. De faglige lederne antyder at de legger mindre vekt på hva lærlingene kan om kvalitetssikring ettersom de ønsker å forme lærlingen selv, til tross for dette oppgir de at de synes det er viktig at lærlingene kan det grunnleggende om renhold og at de har god personlig hygiene. De faglige lederne sier også at de ser viktigheten av om lærlingene har god forståelse for produksjonshygiene og hvordan de unngår kryssforurensing.

Bakeprosessen

De senere år er baking med surdeig blitt populært i profesjonelle bakeri. Hensikten med denne undersøkelsen er å finne ut hvordan bakere opplever egen kompetanse i å arbeide med surdeig. Det er benyttet kvalitativ metode, og forfatteren har gjennomført kvalitativt dybdeintervju med 5 faglærte bakere. Temaene i intervjuene tar for seg bakernes opplevelse av egen praktisk og teoretisk kompetanse, fordeler og utfordringer med surdeigsarbeid, hvordan bakerne har lært å arbeide med surdeig, hva bakerne mener om tilgjengelig litteratur og behov for kompetanse som følge av etterspørselen. Resultatene viser at bakerne opplever å ha god praktisk kompetanse, men ulik grad av teoretisk kompetanse. Bakerne i undersøkelsen har lært å arbeide med surdeig under læretiden eller som faglærte bakere. I resultatene kommer det frem at det er utfordrende å få alle bakerne opp på samme kunnskapsnivå, og at det er vanskelig å orientere seg i litteraturen. Flere av bakerne påpeker også et økt behov for kompetanse som følge av den økte etterspørselen.

Matkultur og trender

Restaurant- og matfagbransjen er i stadig utvikling. Trendene i RM-bransjene er i hurtig utvikling, kunnskap om disse kan bidra til å gjøre elevene konkurransedyktige i yrkeslivet og kan gi dem et grunnlag for å være delaktige i videreutviklingen i bransjene. Denne undersøkelsen omhandler undervisning om mat- og drikketrender i Vg1. Bakgrunnen for tematikken er at de trender og

utviklingstrekk vi ser i RM-bransjene i dag sier noe om hvordan yrkene vil utvikle seg fremover. I kompetansemål for Vg1 RM står det at elevene skal kunne «*lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur*». Dette læreplanmålet er åpent for tolkning, hva som er en trend defineres av den som skal undervise om det. Det finnes ingen tidligere forskning på hvordan trendbegrepet tolkes og undervises om. Dette kan være en nyttig innsikt i forbindelse med å formulere kompetansemål i fremtiden. For å kartlegge organiseringen av undervisningen, er det anvendt kvalitativ forskningsmetode og gjennomført intervjuer med fem yrkesfaglærere i fem kommuner i samme østlandsfylke. Resultatene i undersøkelsen viser at det arbeides mest med grunnkunnskap i skolen, men yrkesfaglærerne anser det som viktig at elevene har kjennskap til trendbegreper, aktuelt utstyr og teknikker slik at de ikke opplever seg uinformerte når de kommer ut i yrket. Informantene anser kunnskap om trender og utviklingstrekk som viderekommende læring, som bør komme inn senere i skoleforløpet, og videreutvikles i yrket. Alle informantene mener at undervisningen som omhandler mat og drikketrender avhenger av hvor interesserte lærerne og elevene er i tematikken.

Avslutning

Disse studiene som er utført av Yrkesfaglærerstudenter i Restaurant- og Matfag fra kull 2015 ved OsloMet, 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 nyansere andre undersøkelser som er gjort tidligere.

Kjeller,

September 2018