

Masteroppgave
Samfunnsernæring
2014

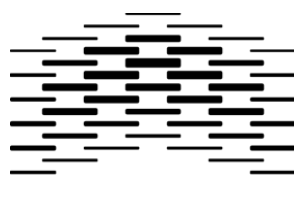
Økologisk mat på sykehjem

Med hvilken hensikt og til hvilken nytte?

Julia Kienlin

Fakultetet for helsefag

Institutt for helse, ernæring og ledelse



HØGSKOLEN I OSLO
OG AKERSHUS

Innhold

Tabeller og figurer.....	5
<i>Forord</i>	6
Sammendrag.....	7
Summary	8
1.0 Innledning.....	9
1.1 Problemstilling	10
1.2 Oppgavens oppbygning.....	11
1.3 Avgrensning	11
1.4 Begrepsavklaring.....	12
2.0 Teori	16
2.1 Hva er økologisk mat og landbruk?	16
2.1.1 Næringsinnhold i økologisk mat	17
2.2 Økologisk mat som politisk mål.....	20
2.2.2 Tiltak for å øke produksjon og omsetning av økologisk mat i Norge.....	21
2.2.3 Omleggingsprosjekter ved offentlige institusjoner i Norge	23
2.3 Hvorfor økologisk mat i storkjøkken?	24
2.3.1 Implementering av økologisk mat i storkjøkken.....	27
2.4 Økologisk mat på sykehjem i lys av convention theory: noe mer enn bare mat?	30
3.0 Forskningsdesign.....	34
3.1 Epistemologi.....	34
3.1.1 Forforståelse	36
3.2 Metodologi	37
3.2.2 Case studie.....	37
3.3 Metode.....	38
3.3.1 Valg av sykehjem	39
3.3.2 Valg av informanter	39
3.3.3 Datainnsamling.....	41
3.3.4 Dataanalyse	43
3.4 Ethiske overveielser	47
4.0 Resultater.....	48
4.1 Beskrivelse av sykehjemmet	48
4.2.0 Implementering av økologisk mat på sykehjemmet.....	49

4.2.3 Tilrettelegging og organisering fra administrasjonen	51
4.2.4 Valg av økologiske varer og utfordringer i forhold til leverandører	52
4.2.5 Endringer i matlagingen	53
4.3.0 Hvordan opplever de ansatte på sykehjemmet omleggingen til økologisk mat?	57
4.3.1 Informasjon om omleggingen og økologisk mat.....	57
4.3.2 Kjøkkenets erfaringer med økologisk mat	58
4.3.3 Arbeidsmengde.....	59
4.3.4 Kommunikasjon på tvers av avdelingene.....	60
4.3.5 Erfaringer og tanker om omleggingsprosessen	61
4.4.0 Hvilke tanker gjør de som benytter seg av sykehjemmets serveringstilbud seg om omleggingen til økologisk mat?.....	66
4.4.1 Opplevelse av mattilbudet.....	66
4.5.0 Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?.....	67
4.5.1 Ulike syn på omleggingens betydning	67
4.5.2 Hvorfor er det hensiktsmessig å legge om?.....	69
4.5.3 Har økologisk mat en helsemessig betydning?	70
5.0 Diskusjon.....	72
5.1 Oppsummering av resultatene	72
5.2 Metodediskusjon	73
5.2.1 Metodologiske aspekter.....	73
5.2.2 Bruk av intervju.....	74
5.2.3 Utvalg og utvalgsprosessen	75
5.2.4 Reliabilitet og validitet	76
5.3 Diskusjon av resultatene.....	79
5.3.1 Med hvilket formål ble omleggingen til økologisk mat på sykehjemmet iverksatt?	80
5.3.2 Hvordan vurderer og håndterer ulike ansatte på sykehjemmet omleggingen til økologisk mat?	82
5.3.3 I hvilken grad har omleggingen til økologisk mat ført til endrede perspektiver rundt mat og måltidet for både ansatte og beboere?	86
5.3.4 Økologisk mat på sykehjem i lys av convention theory.....	88
6.0 Konklusjon og implikasjoner for praksis	92
6.1 Konklusjon	92
6.2 Implikasjoner for praksis.....	93

6.3 Videre forskning.....	93
7.0 Referanseliste	95
Vedlegg 1: Informasjonsskriv	104
Vedlegg 2: Oversikt over intervjuene	108
Vedlegg 3: Intervjuguide for kjøkkensjefen.....	109
Vedlegg 4: Intervjuguide for kjøkkenpersonalet.....	112
Vedlegg 5: Intervjuguide for hjelpe- og sykepleierne.....	114
Vedlegg 6: Intervjuguide for beboere/brukere av sykehjemmets kantine.....	116
Vedlegg 7: Intervjuguide for virksomhetsleder.....	117
Vedlegg 8: Intervjuguide for rådmannen	119
Vedlegg 9: Brev fra Norsk Samfunnsvitenskapelige Datatjeneste	120
Vedlegg 10: Tilbakemelding fra NSD	121

Tabeller og figurer

Tabell 1: Informasjon om informantene.....	40
Tabell 2: Fra meningsbærende enheter til koder og kategorier (eksempel 1.).....	45
Tabell 3: Fra meningsbærende enheter til koder og kategorier (eksempel 2.).....	46
Figur 1: To dimensjoner av produksjon.....	32

Forord

Med dette er fem år med ernæringsstudier over. Det har vært en lang, utfordrende og ikke minst spennende reise som jeg ikke ville vært foruten.

Først og fremst vil jeg takke sykehjemmet og informantene. Takk for at dere delte deres tanker, opplevelser og meninger med meg. Dere gjorde denne oppgaven mulig. Takk til avdelingskoordinatoren som hjalp meg med å rekruttere informanter.

En stor takk går også til Bioforsk Økologisk som lot meg bo i deres idylliske omgivelser under mine opphold i Tingvoll. En særlig takk ønsker jeg å rette til Grete Lene Serikstad som tok meg imot med åpne armer på vegne av Bioforsk og fikk meg til å føle meg hjemme og ivaretatt. I tillegg vil jeg takke Anne Marie Platou for oppmuntring og korrekturlesning.

Til hovedveilederen min Laura Terragni ønsker jeg å rette en stor takk. Takk for at du tålmodig, oppmuntrende og engasjert fulgte meg gjennom hele den lange skriveprosessen med god veiledning og kunnskap om emnet. Liv Solemdal, min biveileder vil jeg også takke for muligheten til å kunne skrive denne oppgaven samt gode innspill, tanker og tilbakemeldinger gjennom hele året.

Sist men ikke minst ønsker jeg å takke familie og venner for deres tålmodighet og oppmuntring, uten deres støtte hadde dette prosjektet ikke vært det samme.

Julia Kienlin

Våren, 2014

Sammendrag

Bakgrunn og formål: Økologisk mat og landbruk er et stadig tilbakevendende tema i debatter om helse og miljø. Forbrukerinteressen er økende og i henhold til Soria Moria-erklæringen er det nasjonale målet at 15 prosent av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk i 2020. For å imøtekomme dette målet blir økt forbruk av økologiske produkter i offentlige storhusholdninger trukket frem som en viktig strategi. Et parallelt prosjekt underordnet det nasjonale målet har vært ”økoloft i kommuner”. Sykehjemmet som jeg i denne studien har undersøkt ligger i økokommunen Tingvoll i Møre og Romsdal. Som et resultat av dette valgte sykehjemmets kjøkken å legge om til økologisk mat. Formålet med denne studien er å få en helhetlig forståelse av hvordan omleggingsprosessen ble gjennomført, basert på ulike informanters perspektiver. Dette med fokus på organisering, samarbeid, utfordringer samt nytteverdien av prosjektet for de ulike interessentene.

Metode og utvalg: Metoden baserer seg på en kvalitativ casestudie, der semistrukturerte intervjuer er benyttet i datainnsamlingen. Det ble gjennomført intervjuer med 13 informanter med ulik tilknytning til omleggingsprosjektet. Analysen av intervjuene baserer seg på en tematisert analytisk tilnærming.

Funn: Studien viser kompleksiteten rundt et omleggingsprosjekt. Omleggingsprosjektet startet i 2008 og per januar 2013 kunne sykehuset erklære seg som den første offentlige institusjonen som har mottatt Debios serveringsmerket i Sølvs, hvilket betyr at minimum 50 prosent av maten som kjøpes er økologisk målt ved innkjøpsverdi. Underveis har organisatoriske, praktiske og relasjonelle utfordringer preget de ansattes hverdag. Mangelfull informasjon om prosjektets mål og hensikt var gjennomgående i mine funn. Et interessant funn var at informantene som var godt informert og hadde utviklet en eierskapsfølelse til prosjektet stort sett hadde veldig positive holdninger til økologisk mat og også videreførte kunnskapen ervervet på jobben til privatlivet. Selv om holdningene til økologisk mat blant personalet er noe sprikende, er det generelt en enighet om at omleggingen er av betydning for beboerne.

Konklusjon: Fortsatt er det en rekke flaskehalser for virksomheter som ønsker å legge om til et økologisk mattilbud. Et begrenset tilbud av produkter og mangel på produkter som er tilpasset storhusholdninger er en av årsakene til dette. Men også denne studien viste at omleggingsprosjekter ofte fører med seg langt flere positive effekter, enn ”bare” det å servere økologisk mat. For å oppnå en omlegging hele institusjonen har et ”eierskap” til, trengs det informasjon og kunnskap om økologisk mat, kommunikasjon på tvers av avdelingene samt engasjerte og motiverte ansatte som er villige til å ta på seg ansvaret for en krevende prosess.

Summary

Background and purpose: Organic Food and Agriculture is a recurrent theme in debates about health and the environment. Consumer interest is growing and in accordance with the Soria Moria Declaration the national target is that 15 percent of the food production and consumption should be organic by 2020. To meet this objective increased consumption of organic products in public institutions is highlighted as a key strategy. A parallel project secondary to the national target has been " Organic efforts in municipalities ". The nursing home which is examined in this study is located in Tingvoll in Møre og Romsdal.. As a result, the nursing home kitchen converted to organic food. The purpose of this study is to gain a comprehensive understanding of how the restructuring process was conducted based on different informants' perspectives. With focus on organization, teamwork, challenges and benefits of the project for the various stakeholders.

Method and sample: The method is based on a qualitative case study research. Semi-structured interviews were used as data collection method. Interviews were conducted with 13 informants with different connection to the conversion project. Analyses of the interviews are based on a theme-analytic approach.

Findings: The study shows the complexity about a conversion project. The conversion project began in 2008 and by January 2013 the nursing home could declare itself as the first public institution that has received Debio dining brand in silver, which means that at least 50 percent of the food purchased is organic as measured by purchasing value. Along the way, organizational, practical and relational challenges affected the employees day. Inadequate information about the project's objectives and purpose were consistently in my findings. An interesting finding was that the informants who were well informed and had developed a sense of ownership for the project generally had very positive attitudes to organic food and also carried on the knowledge acquired on the job to private life. Though the attitude to organic food among the staff is somewhat inconsistent, it is generally agreed that the change is significant for the residents.

Conclusion: There are still a number of bottlenecks for institutions who wants to convert to an organic food supply. The limited range of products and lack of products which are customized for institutions are one of the reasons. But this study showed that conversion projects often entails far more positive effects than "just" serving organic food. To achieve a shift the entire institution has an "ownership" too, it requires information and knowledge about organic food, communication across the wards, as well as committed and motivated employees who are willing to take responsibility for a demanding process.

1.0 Innledning

Maten har stor betydning i våre liv og maten på vår tallerken er så mye mer enn bare næring. Mat inntas ofte i sosiale settinger og har sterke bånd til tradisjoner og kultur (Pernler & Hansson, 2009). I de senere årene har mat fått stor oppmerksomhet med tanke på bærekraft. Konsekvensene av matens miljøpåvirkning er store. Både produksjon og distribusjon påvirker miljøet i form av miljøbelastninger (Kjærnes, 2010). Nå som bærekraftsspørsmålene er satt på dagsorden har matprodusenter, markedsaktører, politikere og forbrukere iverksatt en kollektiv mobilisering mot et mer bærekraftig forbruk (Kjærnes, 2010). Sammenhengen mellom mat, ernæring og helse har vakt stor interesse på verdensbasis og særlig har interessen for næringsinnholdet i økologisk mat vært gjenstand for en omfattende diskusjon (Lairon, 2010). Foruten næringsinnholdet har debatten om økologisk mat dreid seg om påstander at økologisk landbruk er forbundet med flere positive virkninger både på land og i vann (Scialabba, 2013). Økologisk landbruk er et helhetlig produksjonssystem som unngår bruk av syntetisk gjødsel, sprøytemidler og genmodifiserte organismer som dermed minimerer forurensning av luft, jord og vann samtidig som det optimaliserer helsen og produktiviteten til planter, dyr og mennesker (Scialabba, 2007). Også i Norge bidrar økologisk matproduksjon med kompetanse om agronomiske metoder som gir positive effekter på miljøet blant annet gjennom å redusere bruken av ikke- fornybare ressurser og ved bruk av alternativer til kjemisk plantevern (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012). Foruten de positive miljøeffektene ved økologisk landbruk viser flere undersøkelser at forbrukere etterspør informasjon om etiske- og miljøhensyn ved matproduksjonen (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012). Det offentlige er en stor innkjøper av mat og har dermed anledning til å øke etterspørselen etter økologisk mat ved å legge inn preferanser om dette i forbindelse med offentlige anbud om mat (Direktoratet for forvaltning og IKT). Det økologiske marked er fortsatt lite og ustabil, men de langsiktige målene og strategiene skal bidra til en forutsigbarhet for alle aktørene i verdikjeden fra produsent til forbruker (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012). Hvorfor man velger økologisk mat kan ifølge Jensen (2001) forklares ut ifra tre antagelser. De økologiske produktene kan inneholde elementer som virker helsefremmende, økologisk forbruk kan medføre endringer i forbrukerens sammensetning av kostholdet som er ernæringsmessig gunstige eller økologisk mat har innflytelse på forbrukerens velvære og livskvalitet. Sistnevnte kan tenkes å utspille seg for eksempel via endrede smaksopplevelser eller i kraft av bevisstheten om foretrukne kvaliteter ved den økologiske produksjonsform (Jensen et al., 2001). En gjennomgang av relevant samfunnsvitenskaplig litteratur har ifølge Jensen (2001) vist at forbruket av

økologiske matvarer kan ha vesentlige helsemessige effekter som følger av en endret sammensetning av kostholdet. Tankegangen innebærer at miljøhensyn og etiske krav til en bærekraftig utvikling vil medføre et minsket forbruk av kjøttprodukter og et økt forbruk av vegetabiliske produkter. Disse forhold vil kunne avspeile seg i en endret kostholdssammensetning, som vi vet har helsemessige fordeler (Jensen et al., 2001).

I forbindelse med satsningen på økologisk produksjon og forbruk i Norge, har det blitt iverksatt ulike strategier (Landbruks- og matdepartementet, 2009). En av dem er implementering av økologisk mat i offentlige institusjoner. Et eksempel på en offentlig institusjon som har lagt om til økologisk mat er sykehjemmet i Tingvoll kommune i Møre og Romsdal som utgjør casen i denne masterstudien.

1.1 Problemstilling

Omleggingsprosjekter er et relativt nytt fenomen, samtidig som offentlig sektor satser stort på området. Derfor vil det være interessant å vite mer om hva som foregår bak kullissene. Ved å få mer kunnskap på dette området vil man kunne belyse de ulike organisatoriske, praktiske og relasjonelle utfordringene de involverte møter på gjennom en omleggingsprosess. Videre vil kunnskap om hvordan den økologiske maten mottas av de som spiser den, være interessant i et brukerperspektiv og som siste ledd i kjeden av en politisk målsetting. Dette har ført til oppgavens problemstilling:

Med hvilken hensikt og til hvilken nytte legges det om til økologisk mat på sykehjem?

For å konkretisere problemstillingen er følgende forskningsspørsmål formulert:

- Med hvilket formål ble omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet iverksatt?
- Hvordan vurderer og håndterer ulike ansatte på sykehjemmet omlegningen til økologisk mat?
- I hvilken grad har omlegningen til økologisk mat ført til endrede perspektiver rundt mat og måltidet for både ansatte og beboere?

For å besvare disse spørsmålene har jeg gjennomført en kvalitativ studie, hvor jeg har intervjuet 13 personer i tilknytning til sykehjemmet.

1.2 Oppgavens oppbygning

Oppgaven er delt inn i seks kapitler. Første kapittel omhandler hvilke ernærings og samfunnsvitenskapelige spørsmål som ligger til grunn for valg av tema for oppgaven. Jeg presenterer så problemstilling og forskningsspørsmål.

Andre kapittel inneholder en presentasjon av relevant forskning. Innledningsvis beskrives økologisk mat som politisk mål. Deretter gjøres det rede for hva økologisk mat og landbruk er, før jeg presenterer relevant litteratur som beskriver ulike erfaringer ved implementering av økologisk mat i storkjøkken. Kapitlet avsluttes med å belyse spørsmål rundt økologisk mat i lys av convention theory.

I tredje kapittel presenteres den metodiske tilnærmingen og en redegjørelse for utvalg, rekruttering og gjennomføring av intervjuene. I tillegg blir analyseprosessen beskrevet.

Resultatkapitlet er oppgavens fjerde kapittel. Her legger jeg vekt på å få fram informantenes synspunkter og erfaringer, presentert gjennom deres sitater.

I det femte kapitlet presenteres en diskusjon av metodevalg, oppgavens reliabilitet, validitet og overførbarhet. Deretter diskuteres hovedfunnene i studien opp mot relevant teori for å besvare forskningsspørsmålene.

I oppgavens sjette kapittel samles hovedtrekkene i en konklusjon. Tilslutt vurderes implikasjoner for praksis og behov for videre forskning.

1.3 Avgrensning

For å begrense oppgavens omfang har jeg valgt å legge vekt på hvordan økologisk mat påvirker mat- og måltidssituasjonen og ikke fokusere på næringsinnholdet i økologisk mat i forhold til ernæringsstatusen til sykehjemmets beboere. Dessuten ville en analyse av beboernes ernæringsstatus være for omfattende for en masteroppgave og gi en klinisk vinkling. Jeg mener også at oppgaven slik den er definert nå er i samsvar med hva jeg anser som et samfunnsernæringsperspektiv. Samfunnsernæring fokuserer på hvordan en kan fremme god ernæring og helse, og forebygge ernæringsrelaterte helseproblemer på individ-, husholds-, og institusjonsnivå, både regionalt, nasjonalt og globalt (Studieplan, 2011).

1.4 Begrepsavklaring

Bærekraftig mat: Bærekraftig mat kan defineres som å spise lavt i næringskjeden, spise opp maten og kaste mindre, spise økologisk, rettferdig og sesongens mat, spise miljøvennlig kjøtt- og fisk, spise naturen og spise hagen. Dermed brukes det mindre ressurser og forurensning reduseres. Ved å spise bærekraftig mat bidrar man til at småbønder og plantasjearbeidere i utviklingsland får tryggere arbeidsvilkår og bedre priser for sine produkter og tjenester. Den mest miljøvennlige maten er den naturen har laget selv. Bær, sopp, ville urter, skjell og vilt er blant delikatessene som naturen har å by på. Ingen mat er mer kortreist enn den du dyrker i egen hage (Haneberg, 2010).

Bærekraftige offentlige innkjøp: Miljøvennlige offentlige anskaffelser (Green Public Procurement – GPP) innebærer alle former for anskaffelse som moderne el-biler, sparepærer, FSC-merket trevirke, energieffektivt IKT-utstyr, rettferdig kaffe og mye mer. Det kan imidlertid også handle om å kjøpe kvalitetsprodukter med lang levetid og å bruke tjenester med modifiserte metoder som gjør dem mer miljøvennlige. Offentlige innkjøp av matvarer kan gjøres mer bærekraftig ved å øke andelen økologisk mat, bruke sesongens råvarer, definere et minimumskrav for vegetariske valgmuligheter og redusere avfallet ved å sette inn en kontraktsklausul med krav om oppfølging av matbasert avfall og organisering av et program for å redusere dette. Videre er valg av mat avgjørende for å skape et miljøvennlig kjøkken. Det anbefales å bruke mindre kjøtt, spesielt okse, kalv og lam, mer grønnsaker, mer brød og kornprodukter, mer sesongmat, fersk mat istedenfor ferdig og frossenmat, avfallsreduksjon og springvann fremfor flaskevann (Green public procurement, 2013; Haneberg, 2010).

Konvensjonelt landbruk: Konvensjonelt landbruk er ikke entydig definert, imidlertid baserer en gjerne dyrkningen på mineralgjødsel (kunstgjødsel), men forholdet mellom mengden nitrogen i innkjøpt gjødsel, mengden egenprodusert gjødsel og mengden tilført jorda gjennom nitrogenfiskering, kan variere mye. Plantevernmidler brukes når det er nødvendig, i tillegg til andre bekjempelsesmetoder. Driftsformen varierer fra land til land og sted til sted. Videre kan tiltak som nyttes i det økologiske landbruket også være aktuelle for det konvensjonelle. Innenfor det konvensjonelle landbruket vil en både finne eksempler på driftsmåter som ligger nær opptil en økologisk produksjonsform hva gjelder innsatsfaktorer, for eksempel sauedrift, og andre som ligger langt unna som for eksempel egg- og svineproduksjon. Likevel sier trekkene ved en intensiv, konvensjonell matproduksjon noe om

hvordan naturvitenskapelig basert metodikk og et nyttedominert natursyn kan komme til uttrykk i praksis (Torjusen, 1999).

Lokal mat: Det finnes flere måter å kommunisere at et produkt er lokalt på. Mens noen produkter er utstyrt med et merke som knytter det til en sammenslutning av gårder eller produsenter, er andre tilknyttet nasjonale eller overnasjonale ordninger med felles regelverk for mange produkter. For å forstå ulike sider ved mat i Norge, er det nødvendig å forstå rammene rundt og historien bak den maten vi finner i matvaremarkedet i dag. Både historiske, politiske, kulturelle og geografiske strukturer og andre forhold har vært med på å forme vår forståelse av mat og de mulighetene vi har og ser i dagens matlandskap. Her forstår vi matvaremarkedet både som den konvensjonelle dagligvarehandelen og alternative distribusjonskanaler kjennetegnet ved en kortere vei fra produsent til forbruker gjennom f. eks gårdsutsalg, Bondens marked og abonnementsordninger. De ulike markedene gir forbrukerne ulike muligheter og måter for å skaffe mat. Foruten disse markedskanalene for mat, eksisterer også kanaler for mat som er utenfor det formelle markedet. Dette er mat som plukkes, sankes eller jaktes av forbrukeren selv, eller mat som inngår i former for uformelle bytter (Amilien, Schøll & Vramo, 2008).

Offentlige anskaffelser: Offentlige anskaffelser er den prosessen som stater, departementer eller etater går igjennom ved kjøp av varer eller tjenester. Det foregår både på nasjonalt og internasjonalt nivå. Prosessen er underlagt særegne regler og retningslinjer for hvordan beslutningene skal fattes. Gjennom EØS-regelverket og WTO- avtalen for offentlige anskaffelser er det innført felles regler for alle offentlige anskaffelser. Formålet med et felles regelverk er å samordne fremgangsmåten for offentlige anskaffelser, og sikre likebehandling mellom lokale og utenlandske leverandører. Norske bedrifter er dermed sikret adgang til et stort internasjonalt marked. Regelverket innebærer at det over visse terskelverdi skal være åpen, internasjonal konkurranse om leveranser til det offentlige. I Norge har vi også fastsatt regler for anskaffelser under de internasjonale terskelverdiene. Hovedregelen er også her at planlagte innkjøp skal kunngjøres, og at anskaffelsen så langt det er mulig skal skje etter konkurranse (Nærings- og fiskeridepartementet, 2011).

Lov av 16. juli 1999 nr. 69 om offentlige anskaffelser § 6 sier at offentlige innkjøpere under planlegging av en anskaffelse skal ta hensyn til miljømessige konsekvenser av anskaffelsen. Mat er fremhevet som en prioritert produktgruppe i *Handlingsplan for miljø og*

samfunnsansvar i offentlige anskaffelser. Handlingsplanen forplikter alle statlige virksomheter til å forholde seg til Regjeringens mål om en forbruksandel på 15 prosent økologisk produsert mat innen år 2020 (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012).

Økologisk landbruk: Økologisk landbruk er et produksjonssystem som opprettholder sunne jordsmonn, bærekraftige økosystemer og folks helse. Dette systemet bygger på økologiske prosesser, biologisk mangfold og kretsløp tilpasset lokale forhold, istedenfor å være avhengig av innsatsfaktorer med uheldig effekt. Økologisk landbruk kombinerer tradisjon, innovasjon og vitenskap til gagn for vårt felles miljø og fremmer rettferdighet og god livskvalitet for alle (IFOAM, 2005).

Økologisk mat: *økologisk* er et beskyttet begrep når det brukes i tilknytning til mat og viser til økologisk sertifiserte vegetabiliske og animalske landbruksprodukter, inkludert fôr og foredlingsprodukter, samt for akvakultur. Vilde planter kan sertifiseres og markedsføres som økologiske, mens vilt (elg, hjort o.l.), og villfisk ikke kan sertifiseres som økologisk (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012). For å benytte økologimerket må minst 95 prosent av produkt ingrediensene av landbruksopprinnelse skal være eller komme fra produkter fremstilt i samsvar med økologiregelverket (Mattilsynet, 2007). Alle øvrige produkt ingredienser av landbruksopprinnelse skal være godkjent for økologiske produkter eller ha en midlertidig tillatelse fra mattilsynet, disse ingrediensene kan likevel ikke utgjøre med enn 5 prosent av produktet. Produktet skal utelukkende inneholde ingredienser av ikke landbruksopprinnelse, som er godkjente stoffer, disse er oppført i økologiforordningen. Produktet eller produktets ingredienser av landbruksopprinnelse som er nevnt innledningsvis skal ikke ha gjennomgått behandling med stoffer som ikke er oppført i økologiforordningen. Produktet eller dets ingredienser skal ikke ha gjennomgått behandling med ioniserende stråling. Produktet skal være tilberedt eller importert av en virksomhet som er underlagt økologisk kontrollordning. Merkingen skal omfatte navnet og /eller kodennummeret til kontrollmyndigheten eller organet som virksomheten har foretatt den seneste handtering. I Norge vil det si Debios kontrollmerke og eller nummer. Dette gjelder også for produkter hvor alle ingredienser er økologiske. Produktet skal være fremstilt uten bruk av genetisk modifiserte organismer og eller av produkter avledet av slike organismer (Mattilsynet, 2007).

Økokommune: Å være økokommune betyr at kommunen forplikter seg til å utvikle et samfunn som er i vesentlig bedre balanse med natur og miljø enn det som er tilfelle i dag. Gjennom deltakelse i Økokommuneprogrammet 1992 – 96 ble det gjennomført utprøvinger

av miljørevisjon, kurs i økologisk kommuneplanlegging og andre aktiviteter for å gi faglig underbygging av det lokale miljøvernarbeidet (Bugge, 2007).

2.0 Teori

I dette kapitlet presenteres relevant bakgrunnsinformasjon og teori, som skal brukes i drøftingen av funn samt sette denne case studien i en samfunnsaktuell kontekst. Jeg skal redegjøre for hvorfor det satses på økologisk mat, hvilke initiativer som jobbes med og debatten rundt eventuelle helse og miljømessige fordeler ved bruken av økologiske produkter. Convention theory blir brukt som teoretisk ramme for å forstå hvordan fenomenet økologisk mat har utviklet seg i samfunnet. Teorien blir anvendt for å tolke casen ”økologisk mat på sykehjem”.

2.1 Hva er økologisk mat og landbruk?

I økologisk landbruk tilstrebes et selv bærende og vedvarende agro- økosystem i god balanse som baserer seg mest mulig på lokale og fornybare ressurser (Scialabba, 2013). Økologisk landbruk verden over bygger på et felles verdigrunnlag, uttrykt i de fire prinsippene fra den internasjonale sammenslutningen for økologisk landbruk (IFOAM, 2005). De fire prinsippene omfatter helse, økologi, rettferdighet og varsomhet. Oppsummert vektlegger prinsippene henholdsvis at økologisk mat skal opprettholde og fremme helsa til jord, planter, dyr, mennesker og jordkloden som en udelelig helhet. Økologisk landbruk skal bygge på levende økosystemer og kretsløp og sikre rettferdighet når det gjelder vårt felles miljø og mulighet for livsutfoldelse. Landbruket skal drives på en ansvarlig og varsom måte for å beskytte helse og velvære for nåværende og fremtidige generasjoner (IFOAM, 2005).

I Norge er økologisk matproduksjon regulert av *økologiforskriften*. Denne er fastsatt av Landbruks- og matdepartementet, og er basert på EU-standarden for økologisk produksjon. Mattilsynet er tilsynsmyndighet og har delegert ansvaret for dette tilsynet til Debio.

Det overordnede prinsippet i den økologiske plantedyrkingen er hensynet til jordas struktur og fruktbarhet. Jordas fruktbarhet opprettholdes hovedsakelig ved resirkulering av nedbrytbart organisk materiale og ved bruk av husdyrgjødsel, som gjør at jordas fruktbarhet opprettholdes og på lang sikt forbedres (Serikstad, 2009). Det er satt klare begrensninger på tillatt mengde importert gjødsel og fôr til gården. Kjemiske sprøytemidler, kunstgjødsel, syntetiske vekstfremmere og genmodifiserte organismer tillates ikke. Det brukes kun organisk gjødsel (husdyrgjødsel og kompost) i økologisk landbruk (Serikstad, 2009). I plantevernet legges det vekt på forebyggende tiltak for å styrke kulturvekstene og gjøre dem motstandsdyktige overfor plantesykdommer og skadedyr. Vekstskifte og biologisk mangfold er viktige tiltak for å forebygge sykdommer og skadedyr. Ugrasbekjempes primært mekanisk, mens skadegjørere og sykdommer kan bekjempes med naturlig forekommende fiender eller spesielle plantevernmidler som er

godkjent for bruk i økologisk landbruk (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012). Viktigheten av økologisk landbruk baserer seg ikke kun på fraværet av kjemiske sprøytemidler, men også på miljømessige faktorer, ettersom ukritisk bruk av kjemiske sprøytemidler forurenses jord og vannressurser, som igjen forårsaker en generell forurensning av økosystemet (Giuseppina, Lima & Vianello, 2010). Husdyrhold utgjør en integrert del av virksomheten på mange økologiske gårdsbruk og må være tilpasset produksjonspotensialet for arealet (Serikstad, 2009). Husdyrene skal bidra til å opprettholde likevekt i produksjonssystemet gjennom å dekke plantenes behov for næringsstoffer og øke mengden organisk materiale i jorda. Alle dyrene på økologiske gårder skal ha muligheten til å ferdes utendørs og føres med økologisk fôr hvorav minst 50 prosent av fôret skal produseres på gården eller i samarbeid med andre økologiske gårder (Mattilsynet, 2012). For at en økologisk driftsenhet skal fungere som en enhet og være minst mulig avhengig av tilførte resurser, må sammenhengen mellom jord, planter, dyr og gjødsel være balansert (Mattilsynet, 2012). Vekstskifte som også har en sentral betydning i økologisk landbruk brukes til å etterlikne naturen ved å ha stor artsvariasjon fra år til år. Vekstskifte bidrar til god jordstruktur og utnyttelse av næringsressurser i tillegg til kontroll på ugress, sykdommer og skadedyr (Serikstad, 2009).

Ingredienser og prosesshjelpemidler som er tillatt til bearbeiding av økologiske matvarer, skal ta hensyn til forbrukernes forventninger om at også foredlede produkter skal være fremstilt i samsvar med grunnprinsipper for økologisk produksjon (Mattilsynet, 2012). Ved bearbeiding av økologiske produkter legges det vekt på skånsomme behandlingsmetoder, begrenset bruk av raffinering, energisparende teknologi og minimal bruk av tilsetningsstoffer (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012). Antall tilsetningsstoffer som er tillatt i økologiske produkter utgjør ca 10 prosent av det som er tillatt i konvensjonelle produkter. Ingen av disse tilsetningsstoffene er kunstige farge- eller aromastoffer (Matportalen, 2013).

2.1.1 Næringsinnhold i økologisk mat

Det er per i dag gjort få studier som sammenligner næringsinnholdet i økologisk og konvensjonelt produsert mat. Utfordringen ved slike sammenlikninger er at produksjonsforholdene varierer fra land til land og over tid. I tillegg vil næringsinnholdet til bestemte matplanter variere etter modningsgrad (Hallmann, 2012), sorts og rasevalg (Hussain, et al., 2010; Stergiadis et al., 2013), klima, jordsmonn og mengde nitrogengjødsel (Dewhurst 2013; Koh et al., 2013). Foreløpig er det enighet om at den tilgjengelige forskningen ikke tyder på at økologisk mat er signifikant mer næringsrik enn konvensjonell mat. Imidlertid ser det ut til at konsum av økologisk mat reduserer eksponering av sprøytemiddelrester (Curl et

al., 2003; Lu et al, 2010), tungmetaller (Rossi et al., 2008) og antibiotika resistente bakterier (Hoogenboom et al., 2008; Lairon, 2010; Alali et al., 2010; Spangler et al., 2012).

Enkeltstudier viser derimot at økologisk mat har et høyere innhold av vitamin C (Jensen et al., 2001; Williams, 2002; Niggli, 2009; Reganold et al., 2010), mer tørrstoff (Jensen et al. 2001; Lairon, 2009), mer mineraler (Wzcelaki et al. 2005; Lairon, 2010) og mindre nitrat (Woese et al., 1997; Jensen et al., 2001; Worthington, 2001, Lairon, 2010; Chan, 2011). Den uheldige effekten av nitrat baserer seg på at stoffet kan reduseres til nitritt i fordøyelsessystemet, som igjen er utgangspunkt for nitrosaminer som kan være kreftfremkallende (Giuseppina et al., 2010). Innhold av protein er gjennomgående lavere, men protein kvaliteten er bedre i økologisk produserte matplanter (Jensen et al., 2001; Magkos et al., 2003). Videre er innholdet av vitamin A/betakaroten gjennomgående lavere i økologisk dyrkede planter (Jensen et al., 2001; Brandt et., al 2001). Når det gjelder innholdet av sporstoffer viser det seg at jordsmonnet og gjødslingsrutiner er av større betydning for innholdet enn dyrkningsmetoden (Brandt et al., 2001). En annen type stoffer som har blitt viet mye oppmerksomhet de siste årene er de såkalte sekundær- metabolitter. Sekundær-metabolitter er stoffer som ikke inngår direkte i det primære stoffskiftet hos plantene, forutsatt at planten vokser under beskyttede forhold. Interessen for sekundær metabolitter skyldes stadig mer kunnskap om deres mulige helsefremmende egenskaper (Jensen et al., 2001). Det er mye som tyder på at innholdet av disse stoffene, i stor grad antioksidanter, er høyere i økologiske dyrkede vekster (Jensen et al., 2001; Brand et al., 2001; Niggli, 2009; Butler et al., 2011). Disse stoffene inngår i plantenes immunforsvar og delvis også i forsvaret mot mikroorganismer og insekter (Brandt et al., 2001). Antioksidantenes betydning for human ernæring er satt i sammenheng med en forebyggende effekt av flere kroniske sykdommer som kreft, hjerte og kar sykdom, diabetes, overvekt og høyt blodtrykk. Man har imidlertid ikke greid å identifisere hvilke antioksidanter som er av størst betydning med tanke på forebygging av kroniske sykdommer (Halvorsen et al., 2001).

Det er også utført få studier på animalske produkter, men noen forskjeller i næringsstoffmønstre mellom konvensjonelt og økologisk oppdrettede dyr er funnet (Jensen et al., 2001; Lairon, 2010). Fettinnholdet i økologisk produsert melk viser seg å være generelt lavere, men har noe høyere innhold vitamin C enn konvensjonell produsert melk. Disse forskjellene antas imidlertid ikke å ha en helsemessig betydning. Derimot er fettsyremønsteret i økologisk melk, kjøtt og andre økologiske dyreprodukter mer gunstig sammensatt. Innholdet

av CLA¹ og omega-3 fettsyrer i økologisk melk er nemlig høyere, hvilket blir tilskrevet det høye innholdet av gress i fôret til de økologiske melkekuene (Jensen et al., 2001; Dhiman et al., 1999; Niggli, 2009; Butler et al., 2011; Palupi et al., 2012). Det er også funnet et høyere innhold av vitamin A og E i melk fra kyr som beiter (Jensen et al., 1999). Animalske produkter fra husdyr som beiter eller går i utmark, har også et høyere innhold omega-3-fettsyrer, særlig de langkjedede eikosapentaensyre (EPA) og dokosaheksaensyre (DHA) (Simopoulos, 2001; Lairon, 2010; Butler et al., 2011). Spesielt høyt innhold av 18:3 linolensyre har blitt funnet i kyr som beiter i forhold til kyr som får kornbasert kraftfôr (Holmboe-Ottesen, 2004). Videre viser det seg at amerikansk produsert melk og ost fra kyr som får kraftfôr verken inneholder EPA eller DHA. Gresk produsert Feta og Myzithra fra beitende dyr inneholder derimot disse stoffene. Omega-3 innholdet i amerikanske egg viser seg å være 1/10 av omega-3 innholdet til egg fra greske frittgående høns (Simopoulos, 2001).

Å vurdere den helsemessige betydningen av å spise økologisk, innebærer mer enn en vurdering av hver enkelt matvare. Kostholdet i sin helhet og over tid må vurderes (Holmboe-Ottesen, 2004). Kostens sammensetning, hva slags mat som spises, i hvilke mengder er sammen med den ernæringsmessige kvaliteten avgjørende for virkningen kostholdets virkning på helsen (Torjusen et al., 2012). Flere studier (Holmboe-Ottesen, 2004; Torjusen et al., 2012) har funnet assosiasjoner mellom inntak av økologisk produsert mat og et kosthold bestående av et høyere innhold av frukt og grønnsaker, grovere kornprodukter og mindre kjøtt sammenlignet med forbrukere som ikke kjøper økologisk mat. En rekke studier (Niggli, 2009; Crinnion, 2010; Spangler et al., 2012) indikerer at helse er hovedmotivasjonen for å velge økologisk mat i tillegg til etiske vurderinger og miljøhensyn. Overgangen til økologisk mat kan også sees i sammenheng med en overgang til et mer bærekraftig kosthold ved at man spiser mat fra et lavere nivå i næringskjeden og velger mindre bearbeidede produkter (Holmboe-Ottesen, 2004).

Sensoriske analyser av økologisk versus konvensjonell dyrket mat, har ifølge enkelte studier resultert i favør av økologisk mat. Dette er imidlertid en oppfatning som har fått stor oppslutning blant forbrukerne (Giuseppina et al., 2010).

Selv om enkelte studier tyder på at næringsinnholdet i økologiske produkter er høyere, for eksempel proteinkvaliteten og innholdet av visse vitaminer, trenger ikke dette å utgjøre en

¹ Konjugert linolsyre (CLA) er en fettsyre som forekommer i animalske produkter, særlig i melkefett og kjøttprodukter fra drøvtyggere

helsemessig fordel så lenge de konvensjonelle matvarene tilfører en adekvat andel av disse stoffene for å sikre god helse. Et høyere innhold av protein og vitamin C og et lavere innhold vitamin A i økologisk mat vil ikke utgjøre en særlig forskjell i et vestlig kosthold slik som i Norge. Saken stiller seg annerledes med tanke på sekundær metabolitter i frukt og grønnsaker. Dersom det er riktig at disse stoffene er med på å forebygge kroniske sykdommer vil enhver økning i tilførsel av disse stoffene gjennom å spise økologisk frukt og grønnsaker utgjøre en helsemessig gunstig forskjell (Holmboe- Ottesen, 2004). En dansk dobbelblindet studie undersøkte effekten av et kosthold utelukkende bestående av økologisk mat versus konvensjonell mat hos to grupper forsøkspersoner. Kosten besto både av vegetabiliske og animalske produkter. Innholdet av flavonoider i kosten og i urinen ble målt. Studien viste et høyere innhold av flavonoider i kosten og urinen til den gruppen som spiste økologisk mat (Grinder-Pedersen et al., 2003). Etersom forskningen viser at omega-3 innholdet fra dyr som beiter eller går fritt er høyere, vil dette i framtiden også kunne være en viktig kilde til dette stoffet og slik bidra i forebyggingen av kroniske sykdommer. Forskjellen mellom økologisk og konvensjonelt fôrete dyr er muligens ikke like stor i Norge, som enkelte steder på kontinentet og USA, da det er lovpålagt at dyrene går på beite minst to måneder i året. Imidlertid gis det fritak for dette kravet dersom dyrene går i løsdrift. Dette er en økende trend i Norge. Debio gir derimot ikke dispensasjon for dette kravet for økologiske produsenter. Det kan imidlertid forventes en større forskjell i innholdet av omega-3-fettsyrer i hønsekjøtt og egg, i og med at høns i Norge, slik som i resten av Europa og USA, stort sett er avlet opp på kraftfôr og ikke går fritt utendørs (Holmboe-Ottesen, 2004).

Oppsummert tyder den foreliggende forskningen på at økologisk dyrkede planteprodukter inneholder mindre sprøytemiddelrester, hormoner og nitrat samt et høyere innhold av noen vitaminer. Ut i fra dette datagrunnlaget kan det anslås at økologisk mat har egenskaper som er nyttige for å forbedre folkehelsen, selv om det behøves mer eksperimentell forskning på området (Giuseppina et al., 2010).

2.2 Økologisk mat som politisk mål

I Norge ble de første produksjonstilskuddene til økologisk drift etablert i 1990 (St.meld. nr. 19 (1999-2000), 2000). Siden den gang har økologisk landbruk blitt en stadig viktigere del av landbrukspolitikken. Bondevik I regjeringen som utarbeidet stortingsmelding nr 19 (1999-2000), ”Om norsk landbruk og matproduksjon”, nedfelte en målsetning om at 10 prosent av det totale jordbruksarealet skulle legges om til økologisk drift innenfor en 10 års periode, forutsatt at det var grunnlag for dette i markedet (St.meld. nr. 19 (1999-2000), 2000). I samme

stortingsmelding omtales norsk landbruk som en langsiktig næring som forvalter store deler av landets natur og arealressurser på vegne av dagens og fremtidens generasjoner. Det fremheves også at det ønskes en landbrukspolitikk som er økonomisk og sosialt bærekraftig, og som bygger på at naturens ressurser skal forvaltes ut ifra prinsippet om langsiktig økologisk bærekraft (St.meld. nr. 19 (1999-2000), 2000). I 2005 fastsatte Stoltenberg I regjeringen i sin regjeringsplattform en ny målsetting om at 15 prosent av matproduksjonen og matforbruket skulle være økologisk innen 2015. I handlingsplanen ”Økonomisk, agronomisk - økologisk!”, som tar utgangspunkt i målsetningen om 15 prosent økologisk produksjon og forbruk i 2015 fra ”Soria Moria I”, beskrives tiltak for å nå målet samt hva som innbefattes i prosentmålet (Landbruks- og matdepartementet, 2009). Målsettingen om 15 prosent økologisk innen 2015 ble imidlertid utsatt til 2020 av Stoltenberg II regjeringen under ”Soria Moria II” forhandlingene i 2009 (Landbruks- og matdepartementet, 2009). I stortingsmelding nr. 9 ”Velkommen til bords” heter det at økologisk landbruk kan bidra til å fremme et mer miljøvennlig jordbruk generelt. Økologisk produksjon i Norge er videre viktig for å sikre et produktmangfold for forbrukerne. Det er en økende interesse blant norske forbrukere for etiske og miljømessige sider ved matvarene, slik som produksjonsforhold, økologiske produkter og dyrevelferd, samtidig som forbrukerne er opptatt av mat og helse (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012). Siden disse målsetningene ble lansert har det blitt brukt betydelige summer, både på direkte støtte til bønder og til forsknings- og utviklings tiltak for å stimulere til økt økologisk produksjon. Til tross for flere initiativer ble ikke målet om 10 prosent økologisk produksjon innen 2010 nådd og det er lite som tyder på at målet om 15 prosent økologisk produksjon og forbruk nås innen 2015 eller 2020. I 2012 var produksjonen og omsetningen av økologisk mat henholdsvis på 5,1 og 1,2 prosent (Statens landbruksforvaltning, 2012), noe som er langt unna 15 prosents målet.

2.2.2 Tiltak for å øke produksjon og omsetning av økologisk mat i Norge

I Landbruks og matdepartementets handlingsplan ”Økonomisk, agronomisk- Økologisk!” blir økt forbruk av økologiske produkter i offentlige storhusholdinger trukket frem som en viktig strategi for å nå målet om 15 prosent forbruk av økologisk matvarer. Satsing på storhusholdning blir også vektlagt i Meld. St. 9. Landbruks- og matpolitikken ”Velkommen til bords” hvor det blant annet står;

Det offentlige har anledning til å øke etterspørselen etter økologisk mat ved å legge inn preferanser om dette i forbindelse med offentlige anbud om mat, jf. omtale i kap. 5.3.3. Statens landbruksforvaltning som er et eksempel på statlig virksomhet med økologisk kantinedrift (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012) s. 138.

I stortingsmeling nr. 9 fremkommer det videre at det legges vekt på at økningen i forbruk skal skje på basis av norske varer for de produkter det er forutsetning for å produsere i Norge (Meld. St. 9 (2011-2012), 2012). Handlingsplanen "Økonomisk, agronomisk – økologisk" påpeker videre at alle fylker må strekke seg etter målsetningen innen produksjon og forbruk, men de fylker som har de beste forutsetningene må være foregangsfylker slik at målsetningen om 15 prosent økologisk matproduksjon på landsbasis kan nås (Landbruks- og matdepartementet, 2009). Som en oppfølging av landbruks og matdepartementets handlingsplan "Økonomisk, agronomisk – økologisk" ble fem fylker utvalgt til å være foregangsfylker i 2010. Foregangsfylkene representerer et bredt spekter av satsningsområdene både innenfor produksjon og forbruk av økologisk mat. Oslo, Akershus og Østfold som skal være foregangsfylker på storhusholdninger og forbruk. Buskerud er foregangsfylke for jordkunnskap og jordkultur. Vestfold er foregangsfylke for økologisk grønnsaksproduksjon. Hordaland og Sogn og Fjordane er sammen om å være foregangsfylke for økologisk frukt - og bærproduksjon og Sør- og Nord- Trøndelag samarbeider om å være foregangsfylker for økologisk melkeproduksjon (Statens landbruksforvaltning, 2013).

Det hittil største enkeltprosjektet som har blitt iverksatt for å fremme økologisk matproduksjon i Norge er "Økoløft i kommuner", som ble lansert som et prosjekt fra 2008 til 2010 i regi av kommunal- og regionaldepartementet og Landbruks- og matdepartementet (Statens landbruksforvaltning, 2008). I 16 av landets 19 fylker er til sammen 52 kommuner utpekt som økologiske foregangskommuner. Disse fikk økonomisk støtte til å etablere egne prosjekter for å øke både produksjonen og forbruket av økologisk mat i kommunen. Økoløft-prosjektet fokuserte hovedsakelig på å integrere økologisk mat i offentlige kantiner, skoler og sykehjem. Økoløft kommunene fikk tilbud om to dagers gratis rådgivning fra Bioforsk, Matforsk og Stiftelsen Ullandhaug gård, som sammen hadde utviklet en kompetansehevingsstrategi til dette formålet (Statens landbruksforvaltning, 2010).

Ettersom regjeringens mål om 15 prosent økologisk matproduksjon og forbruk er et politisk prosjekt har det blitt involvert flere aktører. En av aktørene er Nofima som har fått tildelt rollen som nasjonal kompetanse- og ressursaktør innen foredling, produktutvikling og servering av økologisk mat og samarbeider med andre nasjonale aktører som Bioforsk

Økologisk, Oikos, Matmerk, Debio, Direktoratet for forvaltning og IKT (heretter kalt DIFI) og Fyrtårn fylkene (Nofima, udatert). Instituttet skal gi opplæring, veiledning og inspirasjon til storkjøkken som vil legge om eller øke andelen økologiske produkter i sitt serveringstilbud. Nofima's mat og miljøveiledere tilbyr bedrifter kurs og opplæring om økologisk mat, ulike strategier for økning av andelen økologisk mat, veiledning ved innkjøp, anbud, omlegning og sertifisering av økologisk mat (Nofima, udatert). For å øke økologisk mat i offentlige virksomheter inngikk SLF og DIFI sommeren 2010 en avtale med det overordnede målet om at man ved kompetanseheving og forankringsarbeid i offentlige virksomheter kan øke etterspørselen av økologisk mat i offentlige anskaffelser. Målsetningen er at offentlige anskaffelser vil gi et vesentlig bidrag til regjeringens nasjonale målsetting om at 15 prosent av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk innen 2020 (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012).

Lov av 16. juli 1999 nr. 69 om offentlige anskaffelser (heretter kalt LOA) § 6 fremhever at offentlige innkjøpere under planleggingen av en anskaffelse skal ta hensyn til miljømessige konsekvenser av anskaffelsen (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012). Mat er fremhevet som en prioritert produktgruppe i handlingsplanen for *Miljø- og samfunnsansvar i offentlige anskaffelser*, og regjeringen har vedtatt en egen miljøpolitikk for statlige innkjøp. Det fremkommer i handlingsplanen at den enkelte statlige virksomhet må sørge for å følge opp at 15 prosent av matforbruket skal være økologisk innen 2020, forutsatt at det ikke medfører vesentlig økte totalkostnader knyttet til anskaffelsen (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012). Etter initiativ fra SLF har DIFI utarbeidet veiledende sett med krav og kriterier for miljø- og sosialt ansvarlige anskaffelser av mat- og drikkevarer i offentlig sektor. Veilederen er ment som et verktøy for offentlige innkjøpere for at miljø- og sosiale hensyn skal bli ivaretatt ved innkjøp av serveringstjenester samt å bidra til forutsigbarhet for leverandørmarkedet ved at offentlige virksomheter harmoniserer sin måte å etterspørre serveringstjenester på. Gjennomgangen DIFI har gjort av LOA konkluderer dermed med at økologisk mat kan regnes som et miljøkrav og at offentlige virksomheter dermed kan stille krav og kriterier om økologisk mat (Direktoratet for forvaltning og IKT, 2012).

2.2.3 Omleggingsprosjekter ved offentlige institusjoner i Norge

De mest relevante norske initiativer er omleggingsprosjektene ved St. Olavs hospital, forsvaret i Midt-Norge og Tingvoll sykehjem. En viktig samarbeidspartner i disse initiativene har vært forskningsinstituttet Bioforsk Økologisk.

Bioforsk Økologisk arbeider med forsknings og utviklingsprosjekter og har vært en rådgivningsinstitusjon for storhusholdninger som ønsker å legge om til økologisk mat. Når man går i gang med et omleggingsprosjekt er det viktig å reflektere over hvorfor man gjør dette fordi det kan ha betydning for hvilken strategi som velges (Solemdal & Birkeland, 2006). Ved St. Olavs hospital var hovedbegrunnelsen at produksjonsmåten er miljøvennlig. Videre ble det vektlagt at økologisk mat er god mat. At maten var nylaget og dermed fersk og frisk fremkom også som et viktig element for omleggingen (Vittersø et al., 2008). I 2002 fikk Bioforsk Økologisk innvilget det nasjonale pilotprosjektet ”For helse, glede, daglig brød... Økologisk mat i sykehus”, hvor målet var å innføre økologisk mat ved St. Olavs hospital i Trondheim og samtidig utvikle et konsept som kunne overføres til lignende storhusholdninger (Solemdal & Birkeland, 2006). Kjøkkenet ved St. Olavs Hospital serverer mat til omtrent 1300 pasienter hver dag og driver i tillegg kantiner og catering. Prosjektet pågikk fra 2002 til 2006 og målet var å tilby regionalt produserte økologiske matvarer av høy kvalitet. I løpet av prosjektet ble målet om 30 prosent økologisk mat ved sykehuset nådd, og andelen økologisk mat er videreført etter prosjektets slutt (Solemdal & Løes, udatert).

Som følge av Regjeringens første mål om 15 prosent økologisk mat innen 2015, lanserte Forsvarets logistikkorganisasjon i 2007 pilotprosjektet ”Økologisk mat i Forsvaret – 15 % i 2010”. Prosjektet ble utført i samarbeid med Bioforsk Økologisk, lokale produsenter og foredlingsbedrifter. Målet med prosjektet var at 15 prosent av matforbruket ved utvalgte avdelinger i Midt- Norge skulle være økologisk innen 2010. Dette målet ble nådd, og videre har Forsvarsdepartementet et mål om å øke bruken av økologisk mat i Forsvaret på landsbasis, først til 5 prosent i 2010, deretter til 10 prosent i 2011 og til slutt 15 prosent i 2012 (Sørum, 2012).

Tingvoll kommune er en av de 52 kommunene som ble valgt ut til å delta i ”økoloft i kommuner” prosjektet. Som en forlengelse av denne beslutningen ble omleggingen til økologisk mat ved Tingvoll sykehjem iverksatt i 2008 i samarbeid med Bioforsk økologisk. Ved å bytte ut konvensjonelle egg og melk mot økologiske kom de raskt opp til 15 prosent økologisk innkjøp. Nå 5 år senere er de oppe i ca. 53 prosent økologisk mat målt i innkjøpsverdi og kvalifiserer seg dermed til Debio serveringsmerket i sølv.

2.3 Hvorfor økologisk mat i storkjøkkenet?

Det vi velger å spise har blant annet stor betydning for miljøet vi lever i. Storhusholdninger har et enda større ansvar i og med at maten de velger å servere ender opp på så mange

tallerkener. Ideen om at offentlig sektor skal gå foran som en rollemodell ved å kjøpe økologiske produkter har fått stor oppslutning i mange land (Mikkelsen et al., 2005; Mikkelsen & Sylvest, 2012) og omsetningen av økologiske varer har blitt et kjent fenomen innen storkjøkken i vesteuropeiske land (Mikkelsen et al., 2005; Mikkelsen & Sylvest, 2012). De globale miljøutfordringene har nådd nye høyder i det 21 århundre. Forurensningen øker, temperaturen stiger, dyre – og plantearter forsvinner for alltid. En utbredt bevissthet om at disse globale miljøproblemene ikke bare påvirker våre økosystemer, men også truer fremtidens økonomi er en relativt ny erkjennelse (Morgan & Sonnino, 2008). Derfor må det utarbeides utviklingsstrategier som beveger seg ut over det smale fokus på økonomisk vekst, men også omfavner de miljømessige og sosiale dimensjoner av våre liv. Denne utviklingsmodellen bør legge vekt på, heller enn undergrave den gjensidige avhengigheten mellom økonomi, samfunn og natur. I sammenheng med dette har begrepet *bærekraftig utvikling* blitt det mektigste ideologiske verktøy for å katalysere oppmerksomhet på de sosiale og bærekraftige forhold som skal ta vare på behovene til mennesker som lever i dag, uten å ødelegge fremtidige generasjoners mulighet til å dekke sine (Morgan & Sonnino, 2008). Begrepet *utvikling* har for mange politikere måttet revurderes. Fra å være ensbetydende med kvantitet, har nå kvalitet vist seg å være av større betydning. I den forbindelse har begrepet *bærekraftig forbruk* gjort seg gjeldene som et sentralt verktøy for å oppnå en bærekraftig utvikling (Morgan & Sonnino, 2008). Et bærekraftig forbruk knyttes ofte til lokal matproduksjon. Imidlertid har ”lokal” i likhet med ”bærekraftig” vært gjenstand for mange konkurrerende tolkninger. Alternativt matforbruk har i flere tilfeller vist seg og lett kunne implementeres i den konvensjonelle sektoren (Sonnino & Mardsen, 2006). Dette skjedde for eksempel med konvensjonalisering av den økologiske matsektoren i California (Guthman, 2004). Ikke bare dyrkes mesteparten av det økologiske arealet i California av bønder med forholdsvis lite engasjement, men konkurranse om pris undergraver også produsentene med en mer ideologisk forankring til økologisk matproduksjon. I den forstand har trusselen om at jordbruksindustrien ville utvanne betydningen og praksisen av økologisk landbruk i enkelte tilfeller allerede kommet til syne (Guthman, 2004). Utviskingen av grensene mellom det konvensjonelle og alternative matsystemet har reist spørsmål om behovet for en ny teoretisk konseptualisering. Imidlertid stilles det også spørsmålsteget ved den faktiske betydningen av lokal av mat, da dette i litteraturen er et omstridt tema, og ikke alltid bidrar til bærekraftige løsninger (Morgan & Sonnino, 2008). Ifølge Morgan og Sonnino (2008) er det hovedsakelig tre potensielle faktorer som belaster forholdet mellom lokal matproduksjon og sosiale idealer om bærekraftig utvikling. Med utgangspunkt i interessen til en liten eller autoritær elite kan

lokalisme lett føre til en ureflektert adferd og således bidra til udemokratiske handlinger. Videre kan det tenkes at lokalisme ikke er konkurransedyktig, og ikke minst at ikke alle lokale matprodusenter drar fordel av stedet de produserer i. Det tredje argumentet er at lokalt og grønt ikke nødvendigvis er bedre enn globalt og rettferdig. Dermed kan etikk og matøkonomi ikke vurderes uten nøye vurderinger av problemstillinger som produksjonsmetoder og sosial rettferd (Morgan & Sonnino, 2008). Miljømessig øker dette behovet for å ta hensyn til energiforbruket gjennom hele produksjonslinjen, snarere enn å bare fokusere på opprinnelsen. I noen tilfeller viser det seg nemlig at konvensjonelle matvarer er mer bærekraftige enn lokale produkter, hvis man tar hensyn til det totale energiforbruket. Bærekraftig utvikling er således ikke bare et spørsmål om å velge mellom global – eller lokalproduksjon. Bærekraftighet omfatter svært forskjellige og ofte motstridende økonomiske, miljømessige og sosiale mål (Morgan & Sonnino, 2008).

Offentlige anskaffelser, som av Morgan & Sonnino (2008) omtales som den uforståelige prosessen der offentlige etater kjøper varer og tjenester, kan være en av de mest innflytelsesrike handlinger for et bærekraftig forbruk, gitt sitt enorme potensial til å påvirke atferd i privat så vel som offentlig sektor. Paradoksalt fremkommer det av Morgan & Sonnino (2008) at selv om offentlige anskaffelser er et sterkt virkemiddel som myndighetene har til rådighet, er dette en noe forsømt funksjon. Offentlige innkjøp av mat til skoler, sykehus, sykehjem, fengsler m.m. er underlagt et forvirrende utvalg av nasjonale og internasjonale forskrifter. Disse forskriftene er utformet for å sikre to ting; prosessen skal være så åpen og konkurransedyktig som mulig og maten skal være trygg å spise. Overraskende nok har det vært lite fokus på matens kvalitet, ernæringsmessige verdi, opprinnelse og produksjonsmåte, dette har imidlertid forandret seg i de senere årene (Morgan & Sonnino, 2008). Offentlige anskaffelser spiller dermed en viktig rolle for en bærekraftig utvikling gjennom et bærekraftig forbruk, hvis dens potensial blir mer anerkjent og benyttet.

If we are what we eat, then public sector food purchasers help shape the lives of millions of people. In hospitals, schools, prisons and canteens around the country, good food helps maintain good health, promote healing rates and improve concentration and behavior. But sustainable food procurement isn't just about better nutrition. It's about where the food comes from, how it's produced and transported, and where it ends up. It's about food quality, safety and choice. Most of all, it's about defining best value in its broadest sense (Defra, 2003 (I Morgan & Sonnino, 2008), s.28).

FN's organisasjon for ernæring og landbruk (FAO) definerer et bærekraftig kosthold på følgende måte:

Sustainable Diets are those diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations. Sustainable diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources (FAO, 2010, s.1).

I de fleste industrialiserte land er det allment anerkjent at dagens livsstil og kostholdsmønstre som kjennetegnes av energitette måltider, rike på mettet fett og tilsatt sukker ikke er optimalt for å opprettholde god helse (WHO, 2003; WHO, 2007). Denne livsstilen er delvis ansvarlig for den økende forekomsten av overvekt og fedme, som i sin tur er forbundet med den økende utbredelsen av kroniske sykdommer som metabolsk syndrom, diabetes type 2, hjerte- og karsykdommer og noen krefttyper (WHO, 2003; WHO, 2007). Storkjøkkenet som ønsker å gjøre en forskjell med tanke på helse og miljø bør servere måltider som er i tråd med prinsippene for bærekraftig offentlige innkjøp (se Green Public Procurement) og bærekraftig mat (se grønn hverdag). Konkretisert betyr det mer økologisk mat, mer grønt, sesongens frukt og grønnsaker, riktig kjøtt og fisk og mindre av det søte og det dyre og mer brød- og kornprodukter. I tillegg til å minske svinn og øke fokus på menyens sammensetning er det viktig å være kritisk i bruken av hel og halvfabrikata (ØQ & Nofima, 2012). Ved å følge disse retningslinjene kan storkjøkkensektoren bidra til at FAO's definisjon av et bærekraftig kosthold når ut til mange mennesker. Ved å knytte omleggingen til økologisk mat sammen med en optimalisering av kostholdet, kan det argumenteres for at omleggingen innebærer en langsiktig helsegevinst (Solemdal & Birkeland, 2006). Omleggingen til økologisk mat kan enten oppfattes som en utskiftning av råvarer, eller det kan oppfattes som en omlegging av typen serverte måltider. Sist nevnte strategi kan for eksempel innebære at de tradisjonelle menyene byttes ut med alternative menyer som kan være ernæringsmessig bedre sammensatt, inneholde mer grønt og mindre kjøtt. En omlegging av råvarene er heller ikke like synlig for forbrukeren som en kostomlegging (Kristensen & Nielsen, 2002).

2.3.1 Implementering av økologisk mat i storkjøkkenet

I ethvert kjøkken som har ansvar for offentlig forpleining, skal produksjonen være slik at den tilfredsstillende de ulike krav som gjestene har til kosthold. Samtidig må det tas hensyn til

praktiske forhold og den økonomiske rammen. Målet er at de som spiser maten skal få optimalt nærende og velsmakende mat, det vil si at innholdet og sammensetningen av ulike næringsstoffer skal være optimalt (Birkeland, Solemdal & Behrens, 2007). Imidlertid ser det ut til at storkjøkken- sektoren blir påvirket av en industrialiserings trend. Denne trenden forsøker å effektivisere sektoren ved å sentralisere produksjonen, bruke storskala produksjonsutstyr, sofistikerte pakkemetoder som kok- kjøll, sous vide og gasspakking (Mikkelsen et al., 2005, Vittersø et al., 2008). Ved å ta i bruk disse metodene kan maten produseres inntil flere uker før den kommer på menyen. Bekymring for at krav til effektivitet og økonomi går på bekostning av kompetanse, utvikling, kvalitet, god smak og faglig stolthet er nærliggende for mange kjøkkenansatte (Birkeland, Solemdal & Behrens, 2007).

Implementering av økologisk mat i storkjøkken kan by på ulike utfordringer knyttet til planlegging, anskaffelse og behandlingsprosedyrer. Omlegging til økologisk mat innebærer en forandring i hele organisasjonen der den nøye opparbeidede linjen av leveranser, rutiner og interesser må gjennomgå en endring (Mikkelsen et al., 2005). Denne forandringen kan påvirke arbeidsdagen til samtlige ansatte (Mikkelsen et al., 2005). Omlegging til økologisk mat i storkjøkken ofte har som mål og nå så høy andel økologisk som mulig (Mikkelsen et al., 2005). De fleste offentlige institusjoner opererer med trange matbudsjetter, der små økninger kan være kritiske (Mikkelsen et al., 2005) Det er dermed lite sannsynlig at offentlige institusjoner har økonomiske rammer til å innføre 100 prosent økologisk mat (Vittersø et al., 2008), og prisen på økologiske varer viser seg dermed å være en stor hindring (Mikkelsen et al., 2005).

Økologisk mat representerer en forandring i en rekke produkter og råvarer. Dermed er det ikke overraskende at et antall vel etablerte rutiner og vaner blir satt på prøve i en omleggingsprosess (Mikkelsen et al., 2005). En av de viktigste praktiske hindringer storkjøkken i en omleggingsprosess kan støte på er begrenset tilgang på økologisk mat samt ustabile leveranser (Mikkelsen & Sylvest, 2012). Kanselleringer av vareordre er fortsatt vanlig og utgjør et stort problem for storkjøkkendrift. Planlegging av menyer i for eksempel sykehjem gjøres i god tid, slik at uteblitte leveranser byr på problemer. For å sikre seg stabil tilgang på økologiske varer har flere storkjøkken måttet øke antall leverandører. Dette tiltaket er imidlertid ingen ideell løsning da det kan føre med seg store logistiske utfordringer (Mikkelsen & Sylvest, 2012). Det er også vanskelig å få tak i bearbeidede eller frosne grønnsaker slik at grønnsaker ofte kjøpes ferske, i samsvar med sesongen, som igjen kan by

på problemer for storkjøkken som vanligvis planlegger menyene uavhengig av sesong (Mikkelsen et al., 2005).

Personalet på kjøkkenet står dermed ovenfor en rekke utfordringer hva angår økologiske varer, med hensyn til hvorvidt varene er bearbeidet og tilpasset storkjøkken bruk (Solemdal & Kvamme, 2005). De fleste økologiske produktene på marked er tilgjengelige i ubehandlet form, slik at kjøkkenet selv må finne tid og resurser til å preparere maten. Forpakningen av økologiske varer viser seg også å være en utfordring. Ettersom økologiske varer fortsatt er i en utviklingsfase og inntil nå har vært rettet mot dagligvarehandelen og privatforbruk er forekomsten av storkjøkken forpakninger sjeldne (Mikkelsen et al., 2005). De fleste storhusholdninger har behov for et betydelig større produktspekter enn det som finnes av norskproduserte økologiske varer (Solemdal & Kvamme, 2005). Det produseres stadig mer økologiske råvarer, men for å få innpass på storkjøkken må de tilpasses i bearbeidingsgrad og ulike serveringssystemer. Få storhusholdninger vil ta inn grønnsaker med jord på (Solemdal & Kvamme, 2005). Dyre foredlede produkter vil i liten grad kunne benyttes grunnet økonomi (Vittersø et al., 2008). Hvilke varer som skal være økologiske bestemmes dermed ut ifra økonomi, tilgjengelighet, kvalitet og hva som er hensikten med omlegningen (Vittersø et al., 2008). Kvaliteten av økologiske produkter er også omstridt i Mikkelsens studie (Mikkelsen et al., 2005). Ved St. Olavs hospital ble denne utfordringen møtt gjennom et samarbeid mellom alle involverte aktører, som resulterte i utviklingen av en verdikjede med økologiske varer rettet mot storhusholdning. Arbeidet omfattet alt fra organisering av produsenter, dyrkningsveiledninger, sortsvalg og kvalitetssikring av produktene (Vittersø et al., 2008). En viktig forutsetning for å kunne utvikle nye rutiner er ifølge Mikkelsen og medarbeidere (2005) opplæring av personalet. Her er det viktig å sette av tid og resurser for å kunne gjennomføre opplæringen. Inspirasjonsturer til liknende institusjoner med samme mål kan bidra med verdifull informasjon og ideer (Mikkelsen et al., 2005).

Omlagningsprosessen inkluderer og påvirker som sagt mange ulike aktører som det er viktig å ta hensyn til. Ifølge Mikkelsen og medarbeidere (2005) er det spesielt kjøkkenpersonalet, leverandørene og kommunen/fylket som innehar en fremtredende rolle. Kjøkkenpersonalets holdning til økologisk mat ilegges stor vekt da det kan føre til både positive og negative utfall av suksessgraden. Ikke overraskende viste Mikkelsens studie at suksessen er avhengig av både personalets og ledelsens holdninger til økologisk mat (Mikkelsen et al., 2005). En brukerundersøkelse blant kjøkkenpersonalet på St. Olavs hospital i Trondheim viste at det var stor aksept for økologisk mat. Denne oppslutningen ilegges god opplæring og opparbeiding av

kompetanse gjennom prosjektet. Det viser seg at avdelingspersonalet som ikke hadde fått samme opplæring, var noe mindre positive til økologisk mat enn kjøkkenpersonalet (Vittersø et al., 2008). Samarbeid mellom kjøkkenpersonalet og de ansatte på avdelingene ble også trukket frem som en avgjørende faktor i Mikkelsens studie (Mikkelsen et al., 2005).

Når det gjelder leverandører kan vi skille mellom to ulike typer. De store konvensjonelle leverandørene som tilbyr økologiske varer som et supplement og de mindre alternative leverandørene som satser på økologisk mat. Deres rolle bærer ifølge Mikkelsen og medarbeidere henholdsvis preg av tvil i forhold til bærekraftigheten av omleggingsprosjektet, mens de alternative leverandørene har tro på og fremmer bruken av økologisk mat i storkjøkken (Mikkelsen et al., 2005). Erfaringer fra St. Olavs hospital viser på dette området at det tar tid å utvikle en verdikjede med økologiske varer tilpasset storhusholdninger (Vittersø et al., 2008). Å etterspørre økologiske varer og dermed legge press på de tradisjonelle leverandørene var en ny erfaring for kjøkkenet, som ellers var vant til aktiv markedsføring og salgsfremmende tiltak fra leverandørens side (Vittersø et al., 2008). De tradisjonelle leverandørene er store organisasjoner med mange medarbeidere. Å endre holdninger i hele organisasjonen kan være en lang prosess. Imidlertid kan positive enkeltpersoner fungere som ”døråpnere” for å utvikle produkter tilpasset storhusholdninger (Vittersø et al., 2008). Selv om motstand i organisasjonen kan forsinke prosessene, vil vedtatte sentrale strategier hos leverandøren om satsning på økologisk mat virke positivt over tid (Vittersø et al., 2008).

Kommune og fylkespolitikk viser seg også å være avgjørende for gjennomføring omleggingsprosjekter. Hensyn til miljø og bærekraftig utvikling omtales som den største faktoren for gjennomføring av omleggingsprosjekter sett fra det politiske plan. Prosjektene kontinuitet er avhengig av politisk støtte (Mikkelsen et al., 2005).

2.4 Økologisk mat på sykehjem i lys av convention theory: noe mer enn bare mat?

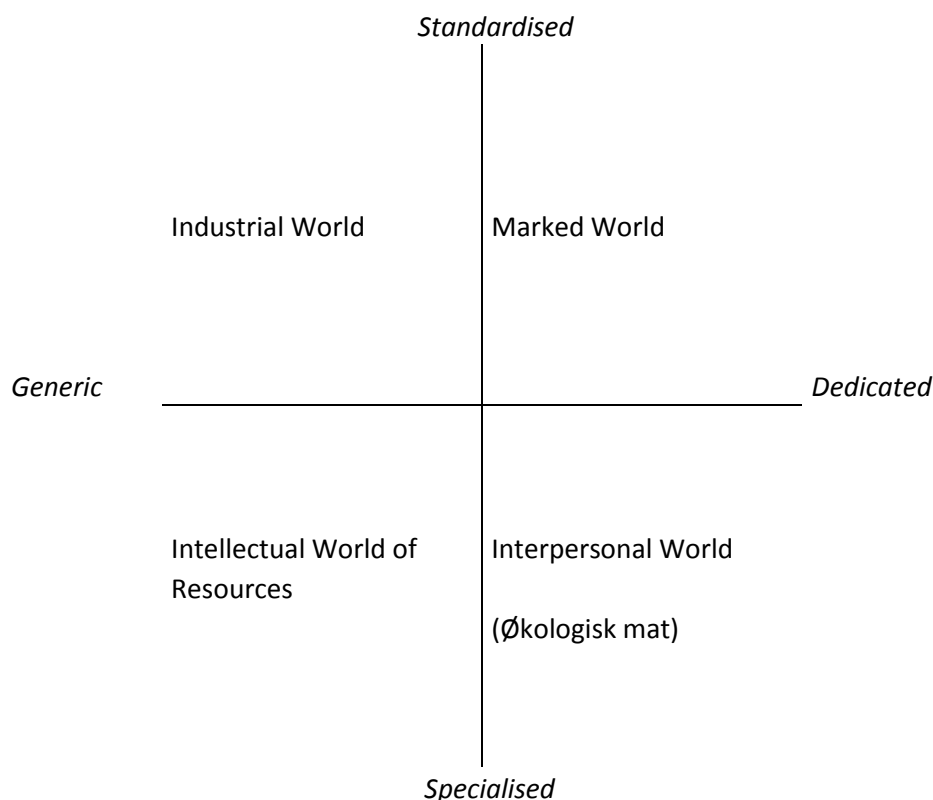
Fenomenet økologisk mat hadde sitt utspring blant en svært begrenset og sterkt ideologisk motivert gruppe av bønder og husholdninger som ønsket å gjøre sitt matforbruk mer bærekraftig (Kjærnes, 2010). I dag er økologisk mat representert av en sterk, global sektor, regulert og delvis integrert i det konvensjonelle systemet (Kjærnes, 2010). Bærekraftig forbruk handler imidlertid ikke bare om at forbrukeren gjør det rette når det gjelder konsum, men også om at forbrukeren benytter sin kapasitet til å påvirke leverandører og myndigheter mot en mer bærekraftig utvikling (Kjærnes, 2010). Dette blir ofte referert til som ”politisk”

eller ”etisk” forbruk, som kjennetegnes ved at forbrukeren benytter sin kjøpekraft og sine handlinger til å påvirke samfunnsmessige problemstillinger som for eksempel miljø og dyrevelferd (Kjærnes, 2010). For ikke konseptualisere forbruk som en serie abstrakte og individualistiske beslutninger, må vi ifølge Kjærnes (2010) tenke på at forbrukspraksisen skjer innenfor sosiale kontekster som familie, arbeid og markedet og at disse i seg selv er institusjonalisert. Med dette mener Kjærnes (2010) at forutsigbare samfunnsmessige mønstre av atferd knyttet til forbruk ligger til grunn, frembrakt fra sosiale strukturer, normer og konvensjoner, med utspring i de ulike situasjonene hvor forbruk finner sted. Mat representerer således et kryss mellom offentlige arenaer og privat sfære, det individuelle og det kollektive (Kjærnes, 2010).

Konsum av økologisk mat er en av det 21. århundrets nye trender og signaliserer en motpol til industrialisert mat (Guthman, 2003). Alternativt matforbruk, slik som økologisk, bærer preg av at forbrukeren er bevisst i sine valg og aktivt reflekterer over hvordan maten er fremstilt (Guthman, 2003). Økologisk mat har tradisjonelt blitt distribuert lokalt og ikke som en del av de konvensjonelle kanalene (Vittersø et al., 2005). Ettersom økologisk mat med årene har blitt mer utbredt så man behovet for å nå ut til et større marked. I Norge begynte denne utviklingen på 60-tallet. Som følge av denne utviklingen begynte man å selge økologisk mat i spesialforetninger, men allerede i løpet av 90-tallet ble økologisk mat også introdusert i vanlige dagligvarebutikker (Vittersø et al., 2005). I dag selges økologisk mat ikke bare som ferskvarer, men også bearbeidet og distribuert gjennom konvensjonelle aktører i matindustrien. Imidlertid har flere aktører i den økologiske bevegelsen uttrykt bekymring om at økologisk mat kan miste sin egenverdi og kvalitet når den implementeres i de konvensjonelle distribusjonskanalene (Vittersø et al., 2005). Denne utviklingen karakteriseres som ”konvensjonalisering” av økologisk mat, noe som betyr at de spesielle egenskapene som er knyttet til økologisk mat avtar eller også forsvinner helt i det konvensjonelle systemet (Vittersø et al., 2005; Guthman, 2004). De kvalitative forskjellene som foreligger mellom det økologiske og det konvensjonelle produksjonssystemet kan belyses gjennom convention theory. Convention theory fremhever at den moderne matindustrien kan deles inn i to hovedområder når det gjelder produksjon. Den standardiserte, industrialiserte globale produksjonen på den ene siden og den lokale, spesialiserte produksjonen på den andre siden (Murdoch & Miele, 1999). I henhold til convention theory, er en form for avtale eller forståelse av felles normer og forventninger utviklet for å formidle samspillet mellom de involverte aktørene innenfor et spesifikt sosialt system (Vittersø et al., 2005). Konvensjoner

kan ifølge Salais & Storper (1992) defineres som praksiser, rutiner, avtaler og deres tilhørende uformelle og institusjonelle former som knyttes sammen gjennom gjensidige forventninger (Murdoch & Miele, 1999). Gjensidige forventningene er i stor grad etablert rundt felles systemer for evaluering og blir dermed forankret i produktet (Murdoch & Miele, 1999). Convention theory skiller produkter ved at de enten er spesialiserte eller standardiserte og om de er dedikerte eller generiske. Dette resulterer i fire ulike ”produksjons verdener”. Økologisk og lokal mat kan plasseres i den ”mellommenneskelige verden”. Den mellommenneskelige verden kjennetegnes i at konkurransen fokuserer på kvalitet og det sosiale systemet består av et begrenset antall aktører med god kjennskap til hverandre (Vittersø et al., 2005). Imidlertid kan det diskuteres slik Vittersø og medarbeidere (2005) påpeker hvorvidt økologisk mat beholder sin egenverdi i et system som med tiden blir mer og mer standardisert.

Figur 1: To dimensjoner av produksjon, jamført Murdoch and Miele (1999).



Dagens matsystem bærer preg av til tider store avstander mellom produksjon og forbruk, det vil si produsenten og forbrukeren. Dette betyr at tilliten tar andre former og det blir i større grad en tillit til et system, fremfor en tillitt som springer ut av ”personlige møter” (Murdoch & Miele, 2004). Alternative matnettverk posisjonerer seg i markedet ved å knytte sine produkter til kvalitet (Sonnino & Marsden, 2006). Hva som definerer matens kvalitet er derimot en

individuell vurdering, men generelt omtales kvalitet som en kontrast til det industrialiserte matsystemet (Murdoch & Miele, 2004). På den måten kan kvalitet anses et multidimensjonelt konsept som involverer alt det konvensjonelle systemet ikke omfatter, som for eksempel identifiserbart opprinnelse, sporbarhet, estetiske egenskaper og næringsrikhet (Sonnino & Marsden, 2005). Kvalitet er dermed ikke noe som er iboende i produktet, men heller noe som er konstruert og forhandlet. Derfor gir kvalitet bare mening i den spesifikke konteksten for produksjon og forbruk (Sonnino & Marsden, 2005). Lokale gjenkjennelige matvarer som bærer preg av de rene og grønne omgivelsene de er produsert i har blitt ettertraktede fordi de både omfavner produkt differensiering og nærhet til naturen (Murdoch og Miele, 1999). At mat er mer enn bare mat, men noe man forbinder med opplevelser og kulturell opprinnelse kaster et nytt lys i form av estetiske verdier over produksjon og forbruk (Murdoch & Miele, 1999). Etersom avstanden mellom produsent og forbruker blir større og større i en globalisert verden kommer viktigheten av forankring til syne. For produsenten betyr dette at det må skapes et image rundt maten som forbrukeren kan gjenkjenne seg i. Produktene må på en eller annen måte personaliseres (Murdoch & Miele, 1999). Kvalitet blir i økende grad forbundet med ”lokal” og ”naturlig” mat (Murdoch, Marsden & Banks, 2000). Som et resultat bygger ulike alternative matnettverk på ulike og konkurrerende definisjoner av kvalitet som gjenspeiler forskjellige driftssystemer, kulturelle tradisjoner, organisasjonsstrukturer, forbruker perspektiver samt institusjonell og politisk støtte (Sonnino & Marsden, 2005). Sonnino & Marsden (2005) argumenterer gjennom konseptet ”forankring” for en mer nyansert forståelse av forholdet mellom konvensjonelle og alternative distribusjonskanaler, i lys av den gjensidige avhengigheten mellom disse produksjonsverdener. Selv om convention theory omtaler produkter å være inndelt i de ulike produksjons verdener kan man også tenke seg fenomenet økologisk mat på sykehjem kan plasseres i et slikt system ettersom teorien tar utgangspunkt i at konvensjoner stammer fra et sett med forhandlinger rundt bestemte forestillinger om kvalitet (Murdoch et al., 2000).

Om man ser på økologisk mat på sykehjemmet som et spesialisert ”produkt” jamfør Murdoch og Miele (1999), kan det argumenteres for at sykehjemmet kan plasseres i det som omtales som den ”mellommenneskelige verden” i convention theory, i tillegg til at sykehjemmet forankres og personaliseres ved å skille seg ut i en globalisert og spesialisert verden. Med tanke på oppgavens problemstilling og forskningsspørsmål er konvensjonalisering av økologisk mat en interessant innfallsvinkel for blant annet belyse integreringen og aksept av økologisk mat i storhusholdninger.

3.0 Forskningsdesign

I dette kapittelet presenteres forskningsdesign og hva som ligger til grunn for metodiske valg. Videre gjør jeg rede for utvalg, metode for datainnsamling og analyse. Kapittelet avsluttes med studiens reliabilitet og validitet, forskningsetiske vurderinger og metodeoverveielser.

Forskningsdesignet fungerer som et rammeverk for innsamling og analyse av data (Bryman, 2012). Hensikten med studien er å undersøke hvorfor og hvordan det legges om til økologisk mat på sykehjem samt hvordan de involverte opplevde omleggingsprosessen. For å belyse problemstillingen har jeg valgt en kvalitativ tilnærming, som kjennetegnes ved å få fram og utforske meningsinnholdet i sosiale fenomener (Malterud, 2011). Som kvalitativ forsker ser jeg på virkeligheten som subjektiv, mangfoldig og sosialt konstruert (Thagaard, 2010). Hva man opplever er individuelt betinget. Den holistiske tilnærmingen til fenomenet står i fokus, det vil si at alle de separate delene i studien tolkes innenfor en større kontekst (Dahlgren, Emmelin & Winkvist, 2004). Helhetsperspektivet inkluderer synet på hvordan kunnskap genereres (epistemologi) og dermed også relasjonen mellom forsker og informant.

Carter og Little (2007) beskriver tre aspekter ved kvalitativ forskning – epistemologi, metodologi og metode. Jeg skal redegjøre for disse begrepene samt bruken av de i denne studien. Epistemologi er læren om vår erkjennelses natur, dens forutsetninger og grunnlag (Carter & Little, 2007). Epistemologi bestemmes og synliggjøres gjennom både metodologi og metode.

Metodologien former og er formet av forskningens målsetning, spørsmål og studiedesign (Carter & Little, 2007). Metodologien begrunner, ledsager og evaluerer metoden. Målet med metodologien er å beskrive og analysere metoden, belyse dens begrensninger og ressurser, klargjøre ens forutsetninger og konsekvenser. Metodologien skal bidra til å belyse hele prosessen ved en vitenskapelig studie, ikke bare sluttproduktet.

Metoden er selve handlingen (Carter & Little, 2007). Det vil si innsamling, håndtering og analyse av data, utvalg og redegjørelse. Utvalg i kvalitativ forskning er betinget, det vil si at man ser etter ulike egenskaper ved informantene. Kvalitative studier har som mål å utforske framfor å være statistisk representativt for en populasjon.

3.1 Epistemologi

Epistemologi er læren om kunnskap. Hvor den kommer fra og hvordan den oppstår (Carter & Little, 2007). Epistemologi påvirker metoden på ulike måter. For eksempel påvirkes

relasjonen mellom forsker og informant. Epistemologi former forskerens bilde av informantene, både under datainnsamling og analyse (Carter & Little, 2007). Informanter kan enten tenkes på som aktive bidragsytere til studien eller subjekter som blir studert. Det epistemologiske perspektivet for denne studien er konstruktivistisk. Det betyr at forskningskunnskapen er et resultat mellom forskeren, og de som studeres (Thaagard, 2010). Kunnskapen utformes således i felleskap mellom forsker og informant. En vitenskapelig sannhet er aldri absolutt, men konstrueres i forskningsprosessen (Dahlgren et al. 2004). Hva jeg oppfatter som gyldig forskningskunnskap ses dermed i lys av relasjonen mellom meg og informantene.

Epistemologi har også innflytelse på form, stemme og fremstillingen av metoden. Epistemologi avgjør hvordan forskeren kommuniserer med hans eller hennes publikum (Carter & Little, 2007). Målet med en kvalitativ studie er å formidle en meningssammenheng som gir leseren en forståelse av det sosiale fenomenet som studeres.

Ifølge postmodernismen er kunnskapen intersubjektiv, det vil si at den utformes i relasjoner mellom mennesker (Thagaard, 2010). Kunnskapen oppfattes som kontekstbundet, det vil si at den er avhengig av den sammenhengen den utvikles i, og ikke nødvendigvis er overførbar til andre situasjoner. Konstruktivismen oppfatter kunnskap som konstruert av dem som deltar i bestemte sosiale sammenhenger (Thagaard, 2010). Vår forståelse er således preget av den kultur vi lever i. I kvalitative studier med et konstruktivistisk perspektiv fremheves det at forskningskunnskapen er et resultat av relasjonen mellom informantene og forskeren.

Kunnskapen utformes dermed i felleskap mellom forsker og informant (Thagaard, 2010). Hva som oppfattes som gyldig forskningskunnskap, sees i lys av relasjonen mellom forsker og informantene. Begge parter har innflytelse på den prosessen som gir grunnlag for kunnskapsutvikling. Det konstruktivistiske perspektivet har gitt grunnlag for refleksjon om hva de mellommenneskelige forholdene i forskningsprosessen kan bety for forskningens resultater (Thagaard, 2010).

Historiene informantene presenterte i intervjuene la grunnlaget for datamaterialet. For meg og oppgavens relevans var det viktig å gi teksten et nivå av abstraksjon for å knytte et teoretisk grunnlag til funnene, samtidig som teksten skulle være konkret og informativ nok til å kunne gi leseren en forståelse av fenomenet.

Det er også knyttet etiske verdier til epistemologi i den forstand at kunnskapen som genereres gjennom studien må diskuteres, evalueres og begrunnes i forhold til bredere kulturelle verdier

(Carter & Little, 2007). Den ervervete kunnskapen fra denne oppgaven må evalueres og sammenlignes med gjeldende forskning på området. Det vil si andres erfaringer med omleggingsprosjekter og sammenhengen mellom økologisk mat og helse.

3.1.1 Forforståelse

Forforståelse er et sett av forutinntatte meninger og holdninger vi har med oss for å finne mening i en handling eller tekst (Aadland, 2004). Ved å bruke meg selv som forskningsinstrument er min forforståelse med på å prege faktorer som har betydning for studiens materiale (Malterud, 2011). Forforståelsen er ofte en viktig side av forskerens motivasjon for å sette i gang et forskningsprosjekt (Malterud, 2011). Som forsker må jeg bevisstgjøre og redegjøre for min forforståelse.

Min utdanningsbakgrunn er et årsstudium i statsvitenskap fra Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet i Trondheim, en bachelorgrad i ernæringsfysiologi fra Bjørknes Høyskole i Oslo og nå masterstudiet i samfunnsnærings ved Høyskolen i Oslo og Akershus. Erfaringer og kunnskap jeg har tilegnet meg gjennom studieløpet har påvirket min forforståelse. Min interesse for økologisk mat og landbruk kan muligens forklares med bakgrunn i min oppvekst. Gjennom hele barndommen fikk jeg servert økologisk mat og var ofte på besøk på økologiske gårder. For meg har det blitt en livsstil som jeg har tatt med meg videre inn i voksenlivet.

I tillegg til egen forforståelse er det viktig å vurdere gjeldende verdier i samfunnet. Interessen for økologisk mat i samfunnet har vært stigende de siste årene og ansees av mange som trendy. Det er særlig personer av høyere sosial status som bruker økologiske produkter. Fravær av kjemiske sprøytemidler og tilsetningsstoffer i maten forbindes av mange som sunnere alternativer og bedre for helsen. Interessen for hvordan man kan implementere bruken av økologisk mat i større grad i samfunnet og hvilke holdninger og verdier som knyttes til økologisk mat var opphavet til denne oppgaven. Jeg valgte å være åpen om min rolle som forsker. Deltakerne fikk vite min identitet og hva min hensikt var med å være på sykehjemmet. Jeg opplevde at rollen som student eller forsker ga meg frihet til å stille spørsmål, samtidig som tittelen som student gjorde meg mindre skummel. For meg som forsker var det viktig å innta en nøytral rolle ovenfor mine informanter. Med dette mener jeg at mine personlige holdninger og erfaringer om tema ikke var gjenstand for diskusjon med

informantene. Selv om jeg i utgangspunktet stiller meg positivt til økologisk mat merket jeg at forskerrollen gjorde meg mer kritisk.

3.2 Metodologi

Formål, forskningsspørsmål og design former valget av metodologi og metodologi former formål, forskningsspørsmål og design (Carter og Little, 2007). På denne måten rettferdiggjør, forklarer og hjelper metodologien oss til å forstå forskningsmetoden. Valg av metodologi resulterer i ulike forskningsprodukter. Den begrunner, ledsager og evaluerer metoden. Jeg har valgt å bruke et case studie design som undersøkes fra et sosial konstruktivistisk ståsted. Disse metodologiene deler den likhet at begge forsøker å forstå fenomenet på grunnlag av de studerendes perspektiv, og å beskrive omverden slik den erfares av informantene (Thaagard, 2009).

3.2.2 Case studie

Kvalitative case studier deler i likhet med andre typer kvalitativ forskning søken etter mening og forståelse (Merriam, 2009). Forskeren fungerer som det primære instrumentet for datainnsamling og analyse ved å benytte seg av induktiv forskningsmetode. Det vil si at det teoretiske perspektivet utvikles på grunnlag av analyse av dataene. Målet med case studien er å belyse fenomenet og beskrive det grundig (Merriam, 2009). En case studie kan defineres som en dyptgående beskrivelse og analyse av et avgrenset system. Casen representerer gjerne et moderne fenomen innenfor sin virkelige kontekst (Merriam, 2009). I dette tilfellet økologisk mat på sykehjem. Derfor har jeg valgt det Yin (2009) kaller for ”singel case studie design” med en holistisk tilnærming til fenomenet som studeres. En holistisk tilnærming brukes og er en fordel å bruke når ingen logiske underenheter kan identifiseres eller når den underliggende teorien i seg selv er av en holistisk natur. Ulempen med den holistiske tilnærmingen er ifølge Yin (2009) at studien kan bli for lite spesifikk og dermed bærer preg av abstrakt karakter. Denne tilnærmingen er derimot i tråd med denne studiens konstruktivistiske innfallsvinkel ettersom kunnskapen er konstruert som et resultat av relasjonen mellom forskeren og informantene. Ved å intervju informant med ulike bakgrunn frembringes det synspunkter og erfaringer som til sammen danner et helhetlig bilde av fenomenet ”økologisk mat på sykehjem”.

Yin (2009) fremhever fem ulike begrunnelser for valg av ”singel casestudie design” hvorav ett er at casen representerer et unikt forhold, noe jeg mener er forenelig med ”omlegging til

økologisk mat på sykehjem”. En vil alltid finne ulike opplevelser, erfaringer og vurdering av et og samme fenomen innen en organisasjon ettersom hvem man snakker med. Informantenes ståsted i forhold til økologisk mat er her relevant for å tegne et holistisk bilde av fenomenet.

Jeg etterspør erfaringer fra personer med ulike roller på sykehjemmet på Tingvoll. Ved å intervju mine informanter ønsket jeg å få en dypere forståelse av fenomenet ”økologisk mat på sykehjemmet” og hvilke utfordringer informantene har møtt på. I tråd med det konstruktivistiske perspektivet for denne studien har kunnskapen om fenomenet ”økologisk mat på sykehjemmet” oppstått som et resultat av dialoger mellom meg og informantene mine og vår felles forståelse av hva vi oppfatter som gyldig kunnskap.

Ved å benytte en holistisk tilnærming er det rom for å undersøke aktuelle underenheter i tilknytning til casen (Yin, 2009), noe jeg har benyttet meg av i denne studien ved for eksempel snakke med rådmannen i Tingvoll kommune. En studie kvalifiserer seg som case studie når rammen rundt studien, det vil si når de faktiske og teoretiske endepunktene er tydelige. Er antallet mennesker tilgjengelig for intervjuer avgrenset eller tidsperioden hvor observasjon kan foregå begrenset kan en studie klassifiseres som case studie (Merriam, 2009). Sykehjemmet kvalifiserer seg dermed som gjenstand for å foreta en case studie.

3.3 Metode

Metoden er selve handlingen i forskningsprosessen (Carter & Little, 2007). Praktiske gjøremål som å samle inn, organisere, bearbeide, tolke, analysere og presentere data utgjør forskningsmetoden. Det er viktig å presisere og tydeliggjøre de prosessene som fører til resultater i kvalitativ forskning, ettersom kvalitative metoder fortsatt er i en utviklingsfase (Thaagard, 2010). Forskningsresultatene troverdighet og overførbarhet er avhengig av at grunnlaget som kunnskapen hviler på, gjøres eksplisitt. Det innebærer å synliggjøre fremgangsmåter under datainnsamling, analyse og tolkning av resultatene.

Jeg har valgt å bruke kvalitative forskningsintervjuer. Formålet med kvalitative intervjuer er å få fyldig og omfattende informasjon om hvordan andre mennesker opplever et fenomen og hvilke synspunkter og perspektiver de har på temaer som blir tatt opp i intervjusituasjonen (Thaagard, 2010). Intervjuer er spesielt godt egnet for å få innsikt i informanters erfaringer, tanker og følelser (Thaagard, 2010). Målet med intervjuene var å få dypere forståelse av informantenes opplevelse av omleggingsprosessen.

Jeg ønsket i utgangspunktet også å intervju leverandørene kjøkkenet bruker. Målet var å innhente informasjon om deres satsning på distribusjon av økologiske varer, samt hvordan de tilrettelegger og sikrer stabil leveranse for sykehjemmets kjøkken. Ettersom bare et fåtall responderte valgte jeg ikke å inkludere denne ufullstendige undersøkelsen som en del av oppgaven.

3.3.1 Valg av sykehjem

Valg av sykehjem skjedde i samarbeid med Bioforsk Økologisk. Sykehjemmet som ble undersøkt i denne studien er per mars 2013 et av få sykehjem i Norge som tilbyr økologisk mat og ligger i Tingvoll kommune i Møre og Romsdal. For Bioforsk Økologisk som oppdragsgiver av denne studien og organisator av omleggingsprosjektet er det av interesse å dokumentere omlegningen til økologisk mat ved sykehjemmet som er et forholdsvis ubehandlet felt i Norge. Denne dokumentasjonen vil for eksempel senere kunne bli brukt av Fylkesmannen i Møre og Romsdal, landbruksavdelingen, som også er en interessent av denne studien. Fylkesmannen har i sin handlingsplan for økologisk produksjon et mål om å stimulere til økt økologisk forbruk i storhusholdninger (Løset, 2012).

Min kontaktperson i Bioforsk Økologisk, Liv Solemdal, kontaktet kjøkkensjefen og avdelingskoordinatoren på sykehjemmet i god tid før min reise til Tingvoll for å orientere de om min studie. De forespurte var positive til at jeg kunne utføre min studie på sykehjemmet og ønsket legge til rette for at studien kunne gjennomføres på en god måte og fungerte også som kontaktpersoner for meg under mine opphold. Det å ha kontaktpersoner i felten er med på å åpne tilgangen til miljøet, men skal ikke gå på bekostning av forskerens egen innsats for å vekke tillitt i miljøet (Thagaard, 2010).

Mitt første møte med sykehjemmet var gjennom kjøkkenets inngang der en stolt kjøkkensjef og god matlukt møtte meg ved døren. Jeg fikk straks en omvisning på kjøkkenet, lagrene og spisesalen. Min første tanke var at dette var en harmonisk arbeidsplass. Jeg tilbrakte noen timer i spisesalens sofagruppe der jeg fikk servert dagens middag, mens kjøkkensjefen når han hadde tid satt seg sammen med meg for å gi meg en innføring i omlegningsprosessen.

3.3.2 Valg av informanter

Denne studien er det benyttet strategisk utvalg ved valg av aktuelle informanter. Kvalitative studier baserer seg ofte på denne utvalgsmetoden. Informantene velges med bakgrunn i deres egenskaper eller kvalifikasjoner som igjen er passende i forhold til problemstilling og undersøkelsens teoretiske perspektiver (Thagaard, 2010). Ettersom en omlegningsprosess involverer ulike aktører, fant jeg det nødvendig å inkludere personer med forskjellig bakgrunn

og posisjon i forhold til omlegningsprosjektet for å få et så bredt bilde som mulig. Felles for samtlige informanter var at de på hver sin måte hadde en tilknytning til sykehjemmet og omleggingsprosjektet og i tråd med et konstruktivistisk perspektiv, hadde ulike posisjoner i forhold til fenomenet. Jeg intervjuet totalt 13 personer.

Tabell 1: Informasjon om informantene

Informant nr.	Informantenes rolle på sykehjemmet	Hvor lenge har vedkommende jobbet/bodd på sykehjemmet
1	Kjøkkensjef	12 år
2	Kokk 1	8 år
3	Kokk 2	14 år
4	Rådmann i Tingvoll kommune*	Siden høsten 2012
5	Virksomhetsleder for sykehjemmet	5 år
6	Sykepleier 1	4 år
7	Sykepleier 2	13 år
8	Hjelpepleier 1	16
9	Hjelpepleier 2	14 år
10	Beboer 1	Uviss tid
1	Beboer 2	1,5 år
12	Spisende i kantina 1	15 år
13	Spisende i kantina 2	12 år

*rådmann har ikke bodd/jobbet ved sykehjemmet

Tidlig i prosessen tok jeg kontakt med kjøkkensjefen per telefon for å høre om vedkommende var villig til å delta i studien. Jeg sendte også mail med oppgavens tematikk til avdelingskoordinatoren på sykehjemmet, samt en forespørsel om å kunne spørre syke - og hjelpepleiere om å delta i studien. I løpet av høsten 2012 reiste jeg to ganger til Tingvoll. Første turen benyttet jeg til å bli bedre kjent med sykehjemmet og kartlegge og rekruttere mulige informanter. I samarbeid med avdelingskoordinatoren valgte jeg å spørre to sykepleiere og to hjelpepleiere om å delta. Kriteriet var at de hadde jobbet der fra før 2008 og hadde en forholdsvis stor stilling slik at jeg også kunne få informasjon om ulike temaer fra før omleggingen. Virksomhetslederen og kokkene ble forespurt muntlig, mens rådmannen ble kontaktet per telefon. Sykehjemmet som har en korttids – og en langtidsavdeling huser både klare- og demente beboere. For å få et innblikk i beboernes erfaringer og opplevelse av omleggingen til økologisk mat ble to klare beboere valgt. Dette ble gjort ved hjelp av syke -

og hjelpepleierne på avdelingene. I og med at syke – og hjelpepleierne var med i utvelgelsesprosessen kan det tenkes at de rekrutterte beboere som deler deres eget syn på omlegningen. Kjøkkenpersonalet tipset meg om hvem av de spisende i kantina jeg kunne spørre om å delta. I løpet av første turen til Tingvoll hadde jeg fått planlagt de fleste intervjuer, utført ett intervju og delt ut informasjonsskriv om studien, samt informert samtykke i henhold til NSD`s forskrifter. To uker senere dro jeg til Tingvoll igjen og gjennomførte de resterende intervjuer.

Ettersom jeg møtte informanter med ulik bakgrunn og rolle i forhold til sykehjemmets omlegging er det naturlig at deres interesse og kapasitet for å fortelle om prosjektet var forskjellig. Enkelte på tvers av bakgrunn viste antydninger til skepsis ved forespørsel om å stille opp som informanter. Selv om vedkommende var villig til å stille opp kom det i løpet av intervjuene fram at informanten mente de ikke hadde noe å bidra med. Informantene uttrykte usikkerhet rundt egen kunnskap om temaene som ble gjennomgått. Andre igjen virket veldig ivrige noe som gjenspeilet seg i deres intervjuer. Det kan virke som om sistnevnte til en viss grad benyttet intervjusituasjonen for å lette på hjertet, både på godt og vondt.

3.3.3 Datainnsamling

Datainnsamling foregikk fra 8 -12 oktober og fra 22- 31 oktober 2012. Å dele inn datainnsamlingen i to perioder var nyttig for meg i den forstand at jeg kunne bli kjent med stedet og en del av menneskene i første periode og sette i gang arbeidet for fullt i neste periode. Dagene ble lagt opp omkring møte med informantene. Enkelte dager hadde jeg to intervjuer på samme dag andre ett eller ingen.

3.3.3.1 Intervjuer som metode for datainnsamling

I denne studien ble semistrukturerte intervjuer brukt. Ved å bruke semistrukturerte intervjuer åpner man opp for en fleksibilitet i intervjusituasjonen (Thagaard, 2010). Temaene som ble gjennomgått var fastlagte, men rekkefølgen og oppfølgingsspørsmål kunne tilpasses den aktuelle situasjonen. Dette er i tråd med den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen som legger vekt på at kunnskapen utvikles i samspill mellom forsker og informant. Det er dermed naturlig å være fleksibel i intervjusituasjonen for å fange opp ulike elementer hvor kunnskap genereres fra. En slik tilnærming gir rom for å føre en samtale med informanten, samtidig som innholdet blir ivaretatt (Thagaard, 2010). Intervjuene ble med ett unntak der intervjuet ble gjennomført hjemme hos informanten, utført i arbeidstiden på arbeidsplassen etter informantens ønske. Informantene fikk selv bestemme tid og sted. Etter å ha mottatt et signert informert samtykke skjema hvor det også ble gjort oppmerksom på at intervjuet vil bli

tatt opp på lydfil satte jeg i gang intervjuene med enkle spørsmål om informantenes bakgrunn for starte samtalen på en trygg måte. Intervjuenes formål var å få fylldig informasjon om informantenes opplevelser av omleggingen samt hvilke perspektiver og synspunkter de har på temaene som ble gjennomgått i intervjusituasjonen. Intervjuer som kvalitativ fremgangsmåte danner et godt grunnlag for å få innsikt i informantenes erfaringer, følelser og tanker (Thagaard, 2010).

Den sosiale interaksjonen mellom forsker og informant kan prege utviklingen av et intervju i positiv eller negativ retning (Thagaard, 2010). For å lykkes i intervjusituasjonen er det viktig å etablere en tillitvekkende atmosfære slik at informanten kan fortelle åpent om sine erfaringer (Thagaard, 2010). Sosialkonstruktivismen oppfatter kunnskapen som konstruert av de som deltar, derfor er relasjonen essensiell for kunnskapsutviklingen. For å oppnå en tillitvekkende atmosfære fant jeg det naturlig å foreta intervjuene i informantenes kjente omgivelser. Videre presenterte jeg meg som student, en etter min mening harmløs tittel og presiserte at jeg på ingen måte var ute etter å teste deres kunnskap. Jeg opplevde at denne fremgangsmåten var med på å skape trygghet både for informanten og meg selv. En kjent utfordring i kvalitative intervjuer er om informantene forteller det de tror forskeren vil høre. I følge Thagaard finnes det ingen tilfredsstillende løsning på dette problemet. Derfor er det viktig at forskeren reflekterer over spørsmålet om hvilken betydning han eller hun kan ha for hvordan informanten svarer (Thagaard, 2010). Er informantene aktive og pågående under intervjuet tyder det imidlertid på at vedkommende har en selvstendig posisjon og viser dette ved for eksempel å argumentere i mot hvis vedkommende føler seg misforstått (Thagaard, 2010).

3.3.5.2 Utarbeidelse av intervjuguide

Ved å utarbeide en intervjuguide, skaper man seg en oversikt over alle temaene man skal innom i løpet av intervjuet. Dette gjøres for å forsikre seg om at alle viktige tema man ønsker å belyse blir gjennomgått (Thagaard, 2010). Med utgangspunkt i problemstillingen har jeg formulert spørsmål som er relevante for å besvare den. For eksempel har jeg spurt om *”Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?”* og *”Hvordan fikk du vite om omleggingen?”*. Ved å formulere spørsmålene så åpne som mulig ønsket jeg å gi informantene muligheten til å gi meg fylldige svar og reflektere over temaene som ble gjennomgått. Jeg brukte bevisst ord som hva, hvordan, hvilke og hvorfor for å gjøre spørsmålene åpne. Jeg hadde imidlertid også noen ja/nei spørsmål med, som jeg så ba informantene om å begrunne ytterligere. Dette fordi jeg kom fram til at ikke alle spørsmål

egnet seg som såkalt ”åpne spørsmål”. For eksempel har jeg spurt syke – og hjelpepleierne om ”Fikk du et kurs, informasjon eller veiledning om økologisk mat?” og ”Ville du anbefalt andre sykehjem å legge om til økologisk mat?”. Kokkene spurte jeg blant annet om ”Skulle noe vært gjort annerledes i omleggingsprosessen?”. Siden jeg hadde ulike typer informanter lagde jeg 6 forskjellige intervjuguider tilpasset informantenes yrke og rolle i studien (se vedlegg, 3-8). Hjelpe- og sykepleierne fikk samme intervjuguide, kjøkkensjefen og kokkene fikk nesten lik med unntak av noen flere spørsmål knyttet til det organisatoriske for kjøkkensjefen sin del. Rådmannen og virksomhetsleder fikk hver sin intervjuguide mens beboerne og de spisende i kantina fikk samme. Enkelte spørsmål som for eksempel ”Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?” og ”Tenker du at økologisk mat har en helsemessig betydning?” samt temaer som informasjon og endringer gikk igjen i samtlige intervjuguider slik at spørsmålene belyses og besvares fra flere synsvinkler og ulike erfaringer kommer frem.

Intervjuguiden besto av et varierende antall hovedspørsmål, med påfølgende oppfølgingsspørsmål. Ved å stille hovedspørsmålet først og la informantene svare, kunne jeg fortløpende vurdere om på forhånd utformede oppfølgingsspørsmål var nødvendige. Et viktig element var ikke å føle seg bundet av intervjuguiden når det gjaldt oppfølgingsspørsmål, men heller å stille spørsmål ut ifra informantenes svar. På denne måten kunne jeg oppnå en samtalestruktur under intervjuet. Det var likevel godt å ha intervjuguiden i bakhånd slik at jeg kunne forsikre meg om at jeg fikk svar innen de valgte temaene. En annen fordel med intervjuguide er at dataene lettere lar seg analysere og bearbeides i ettertid (Jacobsen, 2005). Lengden på intervjuene var veldig varierende. Det korteste varte i omtrent 10 minutter mens det lengste varte en time. Gjennomsnittet lå på en halv time.

3.3.4 Dataanalyse

Etter transkriberingen satt jeg igjen med omtrent 130 sider utskrift og ideer om hvilke temaer som kunne være interessant for å belyse problemstillingen. Alle Word-filene ble lagt inn i dataanalyseprogrammet ”Atlas.ti” som er et hjelpemiddel og verktøy for å kode og analysere kvalitative data. Atlas.ti var et veldig nyttig verktøy for å få oversikt over mine data, og for å kunne se etter ulike tendenser i datamaterialet.

Jeg begynte med å lese gjennom alle intervjuene for å danne meg et helhetlig bilde av materialet. Analyse av mine data bygger på temasentrert analytisk tilnærming som går ut på å presentere materiale med temaene i fokus (Thagaard, 2010), i dette tilfelle ulike temaer knyttet til omleggingen til økologisk mat. Jeg leste intervjuene grundig og kodet innholdet.

Thaagard (2010) kaller denne prosessen ”å identifisere meningsbærende enheter”. Eksempler på koder jeg brukte er ”arbeidsmengde”, ”endringer i matlagingen” og ”opplevelse av mattilbudet”. Et viktig aspekt ved denne metoden er å gå i dybden i de enkelte temaene, samt å sammenligne informasjonen som har kommet fram fra de ulike informantene (Thaagard, 2010). Når vi sammenligner er det likevel viktig å ivareta et helhetlig perspektiv slik at informasjonen fra de ulike informantene settes inn i den sammenheng de i utgangspunktet var en del av (Thaagard, 2010). Etter kodingen begynte jeg kategoriseringen. Det vil si at jeg samlet de kodene som er relevante for problemstillingen i grupper. På dette tidspunktet i analyseprosessen er det ifølge Tjora (2012) vanlig å utelate et stort antall koder, fordi det nå er problemstillingen og ikke empiri som bestemmer hva som er relevant. Kategoriene som etableres danner utgangspunktet for hva vi vil ha som hovedtemaer i analysen. Målet med kategoriseringen er å komme frem til 3-6 temaer som både tar ut potensialet i empirien og svarer på forskningsspørsmål (Tjora, 2012). Jeg plasserte de ulike kodene mine i 5 ulike hovedtemaer; ”beskrivelse av sykehjemmet”, ”implementering av økologisk mat på sykehjemmet”, ”hvordan opplever de ansatte på sykehjemmet omleggingen til økologisk mat”, ”hvilke tanker gjør de som benytter seg av sykehjemmets serveringstilbud seg om omleggingen?” og ”hvilken betydning har omleggingen og for hvem?”.

Tabell 1 og 2 viser eksempler på hvordan jeg kodet materialet. Teksten med understrek er den meningsbærende enheten som jeg har kodet med ulike koder. De ulike kodene ble plassert i underkategorier som videre ble sortert inn i de valgte hovedkategoriene. Ved å jobbe på denne måten dannet jeg meg god oversikt over dataene mine. Da jeg var ferdig med kodingen samlet jeg koder som for eksempel ”nye matretter”, ”nye oppskrifter”, ”fokus på næringsinnhold”, ”svinn” og ”sesong” i en større enhet som jeg kalte for underkategorien ”endringer i matlagingen”, fordi alle disse kodene sier noe om forandringen på matlagningsfronten etter omleggingen. ”Endringer i matlagingen” ble igjen plassert i hovedkategorien ”implementering av økologisk mat på sykehjemmet” ettersom de meningsbærende enhetene knyttet til disse kodene forteller noe om hvordan de ansatte har gått frem i omleggingsprosessen og hva som legges til grunn for beslutninger som ble tatt.

Tabell 2: Fra meningsbærende enheter til koder og kategorier (eksempel 1)

Tekst	Kode	Underkategori	hovedkategori
<p>Ja det er det. Du får et. vi har nok laga <u>flere matretter</u>. Forskjellige matretter. Og vi har, det har med kaffebrød å gjøre. Der og har vi jo fått <u>egne oppskrifter</u> og lett etter en del til vi kom fram til gode kombinasjoner og vi har <u>begynt å tenke mer og mer på næringsinnhold i kaffebrød også</u>. Før var kaffebrød bare søte og gode kaffebrød. <u>Men vi må tenke litt lenger</u>. Vi har fått noen fine oppskrifter der. Fruktkake blant annet med nøtter og litt frukt. <u>Fruktkake med dadler og fiken og aprikoser</u>. Det er <u>jo godt</u>. Og det er <u>holdbart og</u>. Det er jo sånn som ofte engelskmenn hadde fruktkaka som julekake, bakte i oktober, november og så var den god til jul. <u>Uansett åssen fag du har så har du bestandig muligheten til å bli bedre!</u></p>	Nye matretter	Endringer i matlagingen	Implementering av økologisk mat på sykehjemmet
	Nye oppskrifter	Endringer i matlagingen	Implementering av økologisk mat på sykehjemmet
	Fokus på næringsinnhold	Endringer i matlagingen	Implementering av økologisk mat på sykehjemmet
	Endrede holdninger	Holdninger til økologisk mat	Erfaringer og tanker om omleggingsprosessen
	Fokus på næringsinnhold	Endringer i matlagingen	Implementering av økologisk mat på sykehjemmet
	Holdbarhet	Kjøkkenets erfaringer med økologisk mat	De ansattes opplevelse av omleggingen
	Kompetansebygging	De første stegene mot økologisk mat	Implementering av økologisk mat på sykehjemmet

Tabell 3. Fra meningsbærende enheter til koder og kategorier (eksempel 2)

Tekst	Kode	Underkategori	Hovedkategori
<p>Det er jo det der at dem forhåpentligvis har et <u>sunnere kosthold</u> da. pasientene. <u>Og det er jo ikke noe negativt uansett hvordan du vrir og vender på det.</u> men hensikten, det må jo være det som er hensikten. At dem får i seg <u>renere mat</u> og at det er <u>til gode for dem</u>. Og at det forhåpentligvis har en gevinst om en <u>bedre livskvalitet</u> da på et vis</p> <p>M: kan du se noen antydninger til det?</p> <p>I: nei. <u>Jeg kan ikke si at det er noe annerledes nå enn hva det var for 6 år siden. Sånn som jeg kan erindre det.</u></p>	Helsemessig betydning	Har økologisk mat en helsemessig betydning?	Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?
	Holdning til økologisk mat	Holdninger til økologisk mat	De ansattes opplevelse av omleggingen
	Sunnere og renere mat	Hvorfor er det hensiktsmessig å legge om?	Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?
	Helsemessig betydning	Har økologisk mat en helsemessig betydning?	Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?
	Erfaringer og tanker om omleggingsprosessen	Erfaringer og tanker om omleggingsprosessen	De ansattes opplevelse av omleggingen

Gjennom kodeprosessen er det viktig å være observant på hvilken definisjon vi ilegger en kode. Jeg hadde for eksempel to koder med tilsynelatende lik mening ”endringer i matlagingen” og ”forskjell på maten før og etter omleggingen”. Begge kodene sier noe om at det har skjedd en endring. Ved å bruke såkalte ”memos” skrev jeg ned mine tanker om hva som var forskjellen slik at jeg kodet de riktige meningsbærende enhetene til hver av underkategoriene. Kodingen preges videre av at forskeren må være fleksibel. Det dukker stadig opp nye koder, enkelte koder må rekodes og eller forkastes. Da er det viktig å gå tilbake til teksten for å få med seg alle meningsbærende enheter og plassere disse i riktig kategori.

3.4 Etiske overveielser

Helsefaglig og medisinsk forskning er underlagt etiske retningslinjer som sørger for at personvernet til deltakerne blir ivaretatt. På bakgrunn av dette ble det før studiens start søkt om godkjenning fra personvernombudet for forskning hos Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste, NSD, som ga tillatelse for gjennomføringen av studien (se vedlegg, 9). Det stilles strenge krav til informert samtykke. For at et samtykke til deltakelse i en forskningsstudie skal være gyldig, må det være frivillig, uttrykkelig og informert. Det vil si at de som forespørres om å delta må forstå hva samtykket gjelder og hvilke konsekvenser det får å gi sitt samtykke til deltakelse før de skriver under på samtykkeerklæringen (se vedlegg, 1). Informantene mine hadde ikke noe kjennskap til meg, men stilte velvillig opp. De fikk både muntlig og skriftlig informasjon om studiens hensikt, metode og data via et informasjonsbrev (se vedlegg, 1).

Ingen data inneholdt på noe tidspunkt person identifiserende opplysninger.

Lydbåndopptakene, transkriberingene og samtykkeerklæringene ble holdt atskilt fra hverandre. Opptakene blir slettet og materialet makulert når oppgaven er ferdig og bestått. For å sikre anonymitet blir informantene omtalt etter yrke ved presentasjon av funn. Imidlertid er det ifølge Tjora (2012) ikke alltid hensiktsmessig å anonymisere data som presenteres i forskning, ettersom det kan fjerne vesentlig informasjon, slik at analysen blir svakere. Denne studien baserer seg på intervjuer fra personer med ulik yrkesbakgrunn i tilknytning til sykehjemmet. Det har vært viktig for resultatdelens dynamikk å få denne forskjellen frem. Derfor er informantenes yrke fremfor fiktive navn valgt under sitatene i resultatdelen. Jeg har fått tillatelse fra rådmann, kjøkkensjef og virksomhetsleder til å omtale de med deres titler.

Ettersom studien inkluderer informanter med ulik tilknytning til sykehjemmet, var det vanskelig å henge opp et informasjonsskriv om oppgavens formål i en felles arena. Avdelingskoordinatoren på sykehjemmet delte ut informasjonsskriv på avdelingene slik at alle som var interessert kunne lese det. Det samme gjaldt beboerne på sykehjemmet. Jeg delte selv ut informasjonsskrivet til de ansatte på kjøkkenet under mitt første opphold på sykehjemmet. Rådmannen og sykehjemslederen fikk hvert sitt informasjonsskriv før vi satte i gang med intervjuene. Når det gjelder de spisende i kantina leste jeg opp informasjonsskrivet for dem og spurte dem i etterkant om det var noe de kunne tenkt seg å være med på.

4.0 Resultater

4.1 Beskrivelse av sykehjemmet

Tingvoll en liten bygd med i overkant av 3000 innbyggere i Møre og Romsdal. Sykehjemmet ligger i et rolig boligområde litt utenfor bygdas sentrum, med utsikt over hav og fjell.

Institusjonen har 34 plasser fordelt på 18 plasser på sykehjemmets to avdelinger samt Rosbakkhagen, en atskilt enhet, som har 16 plasser. Sykehjemmet tilbyr langtidsplasser, korttidsplasser, avlastningsplasser, natt- og dag plasser. Sykehjemmets kjøkken er integrert i hovedbyggets andre etasje ved siden av hovedinngangen. Spisesalen har store vinduer på 3 sider som gir fint dagslys og en flott utsikt. Innredningen bærer preg av bonde romantisk stil. 4 store trebord med 6 stoler ved hvert bord. Bordene er pyntet med duk, blomst og stearinlys. I tillegg står det en liten sofagruppe i den ene enden av salen, hovedsakelig brukt av kjøkkenpersonalet.

Under mitt feltarbeid på sykehjemmet hadde de om lag 39 personer i fullpensjon. Kjøkkenet, som også lager mat til hjemmeboende, lagde på det tidspunktet middag til 80 -90 personer.

På sykehjemmet serveres det frokost, middag og kvelds samt kaffemat og smoothie som mellommåltid. Sykepleierne og hjelpepleierne er likestilte på Tingvoll sykehjem, alle er med og servere maten. Til frokost som serveres halv ni får avdelingene brødsriver fra kjøkkenet med og uten pålegg. Det settes frem brød og pålegg på bordene i spiserommet på avdelingene til de som kan spise selv. De som ikke kan spise på spiserommet får servert brødsriver på rommet med pålegg etter eget ønske. Ved 12 tiden serveres smoothie. Istedetfor å servere oppskåret frukt som ofte var vanskelig å spise for de med tygge og svelgeproblemer innførte kjøkkenet smoothie i begynnelsen av 2012. Den varierer i smak og farge alt etter hva kjøkkenet velger å ha opp i. Kjøkkenet er veldig bevisst på at smoothien skal være næringsrik og tilsetter ofte skjøroost og cottage cheese for å protein berike den. Middagen blir servert i 13 tida og kommer til avdelingen i en container. Personalet legger opp maten på tallerken, hvilket er en fordel siden personalet da kan tilpasse porsjonsstørrelsen etter beboernes dagsform. Om en beboer ikke ønsker å spise dagens middag, kan vedkommende be om såkalt ønskekost og kan få en egen porsjon middag som faller bedre i smak for vedkommende. De som spiser middag i kantina kan kjøpe en porsjon for 78 kr. Det er stort sett de samme hver dag. De har faste sitteplasser og kjenner hverandre godt. Småpratene kjennetegnes av trygghet og samhörighet.

”Her kjenner jeg jo nesten alle jeg sitter i lag med. Vi sier god dag og har det koselig”
(spisende i kantina, 1).

Kaffemåltidet blir servert i tv stuene eller på rommene rundt kl 16. Kaffemåltidet kan bestå av kjeks, vafler, kaker eller kjøkkenets hjemmelagde kaffebrød. Kveldsmaten serveres kl 19 og består av brødmat. Om noen har behov for mat utenom de faste måltidene får de det.

4.2.0 Implementering av økologisk mat på sykehjemmet

Omleggingen til økologisk mat på sykehjemmet beskrives av enkelte informanter som en naturlig forlengelse av det å være økokommune, noe som også styrker kommunens omdømme utad. For en liten kommune som Tingvoll er små suksesser betydningsfulle i den ambisiøse satsningen på bærekraftige løsninger.

”I en liten kommune så forandrer du ikke verden i stort. Vi kan forandre i det smått. Og omleggingen til økologisk mat på sykehjemmet er en konkret handling vi kan vise til” (rådmann).

I dag jobber det tre kokker og en assistent på sykehjemmets kjøkken. I utgangspunktet har kokkene den samme matfaglige kompetansen. To har bakgrunn som institusjonskokk og en som hotell og restaurantkokk. Som en del av det statlige prosjektet ”økoløft i kommuner”, fikk de ansatte ved sykehjemmets kjøkken en forespørsel vedrørende omleggingen av kjøkkendriften til delvis økologisk. Omleggingsprosessen startet i 2008 i samarbeid med Bioforsk Økologisk. En representant fra Bioforsk Økologisk sto for organisering av kurs om økologisk landbruk, samt gårdsbesøk på økologiske gårder. Til å begynne med ble kjøkkensjefen og en kokk sendt på kurs og fikk dermed størst kompetanse på økologisk mat.

”Kursingen fikk vi i arbeidstiden. Jeg må jo ha kompetanse på mat i og med at jeg er kokk. Jeg er så gammel at jeg lærte å lage mat uten Toro. Så det her er gammelt nytt for meg det, det er ikke verre enn det”(kjøkkensjef).

Denne forskjellen jevnet seg derimot ut med tiden og nå mener de ansatte på kjøkkenet at alle har den samme kompetansen. Det foreligger ikke noe krav om spesifikk kompetanse for å tilberede økologisk mat, den kompetansen det er snakk om her dreier seg mer om kunnskap

om økologisk matproduksjon samt prinsippene og tankene rundt å drive et økologisk storkjøkken.

Høsten 2008 deltok representanter fra kjøkkenet på Tingvoll sykehjem på et kurs i Angvika som en del av økoløft prosjektet i Gjemnes, Tingvoll og Vestnes. Kurset hadde som formål å inspirere ansatte i storkjøkkenet til å legge om til økologisk mat og gi deltakerne en innføring i hva økologisk mat er.

”Jeg var med på et par kurs i Angvika for 4 år siden. Der lærte vi blant annet om dyrkningsmetoder. Et annet kurs jeg var med på foregikk på Meisingset hvor vi så på melkeproduksjon. Jeg fattet interesse der og da for økologisk mat og syntes det var kjempe interessant. Det ble holdt også foredrag og det var mye jeg ikke visste. Det var starten for min interesse for økologisk mat” (kokk, 1).

I 2009 arrangerte Forsvaret Midt- Norge et seminar i samarbeid med Bioforsk Økologisk i Trondheim der de delte deres erfaringer med bruken av økologisk mat i storkjøkkenet. To representanter fra kjøkkenet på Tingvoll sykehjem deltok på seminaret. Den største inspirasjonen kom imidlertid i 2010 da kjøkkensjefen og en kokk besøkte København Madhus i regi av Økologiske foregangsfylker ved fylkesmannen i Oslo og Akershus.

”I København, vi fikk jo skikkelig kikk! Da skjønnte vi hva, hvor mye vi henger etter i Norge, men holdninger til mat og holdninger til eldre og kost var overraskende positive der i forhold til her” (kjøkkensjef).

Reisen til København beskrives av kjøkkensjefen som en bonus fra Bioforsk blant annet fordi kjøkkenet hadde kommet så godt i gang. Vedkommende uttrykker at

”Da skjønnte vi virkelig hva vi holdt på med!”(kjøkkensjef).

Kursene bidro til å vekke de ansattes interesse og økte samtidig kunnskapen om økologisk mat og produksjon. Samtlige ansatte ved sykehjemmets kjøkken er veldig glade for å ha blitt med på prosjektet kommer det frem i intervjuene. Interessen for økologisk mat ble større og større jo mer kunnskap og erfaring de fikk.

Foruten kommunens ideologi og Bioforsk som kunnskapssenter hadde omleggingen uteblitt om det ikke var for kjøkkensjefen, en virkelig ildsjel, sies det i flere intervjuer. Verken kommunen eller sykehjemmets ledelse hadde dirkete med prosjektet å gjøre utover de økonomiske rammene.

”Det er jo kjøkkenet, engasjementet der, det er Tore og staben hans som har vært drivere her. Det er klart at hadde ikke de hatt det engasjementet de har så hadde omleggingen ikke skjedd heller” (virksomhetsleder).

For å markedsføre seg som *økologisk storkjøkken* må kjøkkenet være godkjent av Debio. Under den årlige revisjonen går representanter fra Debio blant annet gjennom menyer, innkjøpslister og sjekker lageret. Det er et krav at økologiske og konvensjonelle produkter skal holdes i atskilte lager. I februar 2013 kunne sykehjemmet på Tingvoll erklære seg som det første storkjøkkenet i Norge som har mottatt Debios serveringsmerket i sølv. Sølvmerket betyr at minimum 50 prosent av innkjøpssummen til mat består av økologiske produkter.

4.2.3 Tilrettelegging og organisering fra administrasjonen

Etter samtaler med informanter kom det tydelig fram at omleggingen ikke ble regissert av sykehjemmets ledelse, men heller var et initiativ mellom kontaktpersonen i Bioforsk og de ansatte ved sykehjemmets kjøkken. På direkte forespørsel til ledelsen om deres deltakelse i omleggingsprosessen fikk jeg dette til svar:

”Det er nok, drivkraften er på kjøkkenet selv” (virksomhetsleder).

”Jeg tror at kjøkkenet, altså det forundrer meg ikke om kjøkkenet opplever at de på en måte har vært alene i dette her, og det tror jeg nok de har også. Jeg mener vi generelt har for lite og for dårlig kunnskap. Det eksisterer en del myter i folks bevissthet. (virksomhetsleder).

”Omleggingen har skjedd veldig gradvis. Det har den jo gjort. Om vi har vi vært nok støttende er ikke sikkert. For jeg tror dette ikke hadde blitt gjennomført om ikke kjøkkenet hadde hatt det engasjementet og den stå-på-viljen de har. At kjøkkenet har dette, er nok den viktigste og største drivkraften. Så håper jeg at vi har vært noe støttede og blitt opplevd som det. For å understreke viktigheten av dette, har kjøkkenet fått økt sin stillingsressurs dette året. Jeg håper jo at kjøkkenet har opplevd og opplever støtten på en måte som inspirerer de til å fortsette å brenne for omleggingen. Om ikke det engasjementet er der, tror jeg det er lett å ende opp i gamle spor. For jeg vet jo at det er mange produkter som er vanskelig å få tak i. Det må gjøres en jobb. Og det er ikke enkelt, og i en travel hverdag blir det fort slik at du da velger den enkleste veien” (virksomhetsleder).

Kjøkkensjefens betraktninger rundt ledelsen deltakelse og støtte beskrives slik:

”De har ingen ting av æren for at det har blitt...det er vi selv på kjøkkenet som har sørget for i samarbeid med Liv Solemdal og Bioforsk” (kjøkkensjef).

Anerkjennelse samt kontakt med kommunen beskrives slik:

”Jeg har ikke vært i møte med kommunen. Det jeg vet er at når de er rundt på ulike plasser så unnlater de ikke å nevne at dem har et kjøkken som ligger på 50 prosent økologisk, men de forteller det ikke til oss.

Hva gjør det med dere?

Det gjør oss likegyldige ler. Det er klart det har litt med arbeidsmiljø å gjøre, det er klart. Men vi er jo så voksne og så selvstendige, og noen av oss er i 50 -60 årene så det har ikke noe virkning. 20 -30 åringer vil kanskje føle det mye sterkere. Vi har vært ute en vinterdag før, så vi tåler litt mer. Det er klart, det er jo ikke topp personalpolitikk. Nei, det er ikke det”(kjøkkensjef).

Jeg blir fortalt at sykehjemmet ikke har en handlingsplan der målsetningen for økologisk mat på kjøkkenet er nedfelt. Spørsmålet ledelsen har stilt seg og kommunen, handler derimot om det skal settes en øvre eller nedre ramme for hvor mange prosent økologisk mat det skal satses på. Informanten refererer til de nasjonale føringene om 15 % økologisk produksjon og forbruk innen 2020 og fremhever at kjøkkenet per 2011 lå på ca. 53 prosent og lar dermed spørsmålet om øvre eller nedre grense henge i luften som et usikkerhetsmoment.

4.2.4 Valg av økologiske varer og utfordringer i forhold til leverandører

Det første kjøkkensjefen gjorde var å få tak i en liste over økologiske varer fra grossisten Asko i Molde. Kjøkkensjefen visste hva Tine hadde. De byttet til økologisk melk og egg, og kom raskt opp i 15 % økologisk innkjøp. Å finne leverandører som kan levere produkter i storhusholdningsforpakninger har vært en stor utfordring for kjøkkenet.

”Det er jo ikke enkelt å få tak i disse leverandørene. De har heller ikke alltid det vi er ute etter. Det tok lang tid før jeg fant ut hvor vi kunne kjøpe økologisk potetmel. Omsider fikk jeg tak i noen i Gjøvik som fortalte at det blir produsert økologisk potetmel i Nord- Trøndelag. Så da var det bare å ringe og bestille. Men det var det ingen som fortalte meg på forhånd. I går for eksempel lagde vi kjøttpudding. Kjøttet

var økologisk. Men puddingen er ikke økologisk før du har økologisk potetmel”(kjøkkensjef).

Etter 4 år med økologisk drift har kjøkkenet funnet frem til 6 hovedleverandører som med få unntak klarer å levere det som bestilles. Kjøkkenet mottar melkeprodukter som kefir og kulturmilk fra Tine, frukt og grønt fra Bama, kolonialvarer fra Asko, kjøtt fra Nortura, melkeprodukter som fløte, rømme, helmelk, skjørst, smør og cottage cheese fra Rørosmeieriet og tørrvarer fra Norganic. Sistnevnte leverandør løste også problemet med for små forpakninger på kolonialvarene. Selv om leveransene har blitt mer stabile står kjøkkenet fortsatt ovenfor utfordringer. Menyene skrives uke for uke og tilpasses ettersom hva sesongen har å by på. I tillegg til å ta hensyn til sesong skal menyen inneholde minst en fiskerett og ett måltid med rent kjøtt i uken. Under hver rett på menyen står det hvilke varer som er økologiske. En av utfordringene kjøkkenet står ovenfor med tanke på å skrive menyen er den lange leveringstiden på de økologiske varene. Informanter forteller meg at ved kjøp av konvensjonelle produkter får du som regel varen dagen etter bestillingen. Leveringstiden for de økologiske produktene kan være opp til to uker fra bestilling. Dette får naturlig nok konsekvenser for sammensetning av menyene.

”Det kan være en utfordring å få tak i varene, det har det vært mange ganger. Vanskelig å skrive meny og ikke få varene, ikke sant. Den biten har egentlig vært slitsom mange ganger. Vite at det er bestilt og skrive økologisk på menyen og så kommer det ikke allikevel. Det vi ofte gjør er å handle på butikken, få tak i økologisk der eller kutte råvarer i maten. Det er klart når det står på menyen så skal det være sikkert. Det er vi veldig bevisst på. Det skal ikke slurves med” (kokk, 2).

Kjøkkenet har fått et eget tørrvarelager for økologiske produkter og venter på et kjølelager for oppbevaring av frukt og grønt. Fordelen med et eget kjølelager for frukt og grønt er at kjøkkenet kan bestille større mengder og problemene med leveransetider av frukt og grønt reduseres. På grunn av lengre vekstsesong for økologiske produkter er sommermånedene vanskeligst med hensyn til dette, forteller kjøkkensjefen.

4.2.5 Endringer i matlagingen

Den største endringen etter omlegningen til økologisk mat er at maten blir laget fra bunnen av. Som følge av dette bruker kjøkkenpersonalet lengre tid på matlagingen.

”Det vi lager krever mer tid. Det er stor forskjell på å stå og rense 12 kg grønnsaker, til en suppe enn å ta frem en Toro bønne eller pose og stupe det opp i en kasserolle. Det må jo få noen følger. Det har gått med mye tid til å undersøke det med grossistene og lete i den jungelen. Vi har jo merket det, det blir travelt. Og spesielt fordi vi er for lite folk i utgangspunktet. ” (kokk, 1).

Ettersom Toro posene har blitt kuttet ut har kjøkkenet forandret en god del oppskrifter. Det som før var en Toro vaniljesaus har blitt erstattet med 6 liter melk, 3 liter fløte, 50 eggeplommer, 5 vaniljestenger og 6-700 gram sukker. Alt økologisk.

”Det gjør utvilsomt noe med næringen. Du har egg i, som er det nesten beste næringsmiddelet vi i det hele tatt har og egget kan jo brukes til frokost, forrett, hovedrett og dessert. Du kan anvende det til alt, førsteklasses smak” (kjøkkensjef).

Kjøkkenet mener at de bruker mer smør, rømme, fløte, grønnsaker og bønner enn før omleggingen. Variasjonen av retter har også økt, selv om lokale spesialiteter som potetball, sildball og spekesild fortsatt er en del av menyen. Ulike gryteretter er nye på menyen. Kokkene forteller at til 80 -90 porsjoner bruker de 10 kg grov kjøttdeig og mange flere kilo grønnsaker og bønner. Tanken er å redusere kjøttinnholdet og øke andelen bønner og grønnsaker som har et høyt næringsinnhold og er billig å kjøpe.

”Sånn som på kjøkkenet nå, øker vi mengden grønnsaker slik at vi øker antallet middagsporsjoner uten å øke mengden kjøtt, som forblir på samme nivå” (kjøkkensjef).

Kjøkkenet har kommet frem til gode kombinasjoner og begynt å tenke mer og mer på næringsinnhold både i middagsrettene og dessert og kaffebrød. Kaffebrødet bakes med jevne mellomrom og inneholder blant annet dadler, rosiner, fiken og aprikoser, nøtter og annet type tørkede frukter. Dette gir god smak og næring.

”Vi lager nok flere forskjellige matretter nå. Et eksempel er kaffebrød. Etter litt undersøkelser har vi kommet frem til en god kombinasjon med tanke på næringsinnhold. Før var kaffebrød bare søte og gode kaffebrød. Men nå tenker vi litt lenger. Vi lager for eksempel en fruktkake med nøtter. Da bruker vi dadler, fiken og aprikoser. Det smaker godt og er holdbart. Engelskmenn baker fruktkake i oktober og den holder seg helt til jul. Uansett hvilken utdannelse du har, så har du bestandig muligheten til å bli bedre!”(Kjøkkensjef)

”Kaffebrødet ja. Beboerne gleder seg til kaffen, men kaffebrødet er ikke så viktig”
(sykepleier, 1).

”Vi har lagt om litt det siste året. Og prøver å fokusere mer på næringstetthet, noe smoothien er et eksempel på. Det har blitt mer fokus på underernæring. Derfor bruker vi skjørost, cottage cheese og gulrot i brødet vi baker. Vi har også begynt å bruke quinoa fra Sør Amerika. Det er jo en ren proteinkilde, i tillegg til frø som sesam og lin ulik bakst. Kaffebrødet er et annet eksempel. Dette har vi begynt med det siste året. Mye av varene er økologiske, det har vært en glidende overgang mellom omleggingen til økologisk og mer fokus på næringstetthet. Det er to ting vi er i gang med her egentlig” (kokk, 1).

”Vi har jo begynt å lage nye oppskrifter her og da kan jo hvem som helst se at maten blir mer konsentrert, da stiger jo næringsinnholdet” (kjøkkensjef).

”Det har vi lyktes godt med. Og årsaken til at vi har lyktes med det er at vi har blitt klar over det og begynt å tenke mer over det. Det er jo ikke noe kunst å lage det, men du må ha det i bakhodet når du skriver meny” (kjøkkensjef).

For å redusere svinnet av kjøkkenavfall tar kokkene vare på stilken av for eksempel blomkål og brokkoli og bruker det i grønnsakssuppe sammen med 5-6 andre ulike grønnsaker.

”Da surrer vi den og kjører stavmikser. Da blir suppa fin den og du senker du svinnet. Det gjorde vi ikke før, da brukte vi Toro pakker” (kjøkkensjef).

De nye gryterettene faller imidlertid ikke i smak hos alle. Enkelte informanter forteller at de synes de inneholder for mye belgvekster og løk.

”Det er mye bønner. Det er dem jo ikke vant til. Litt mye kjøttdeig mat og gryter, mange som ikke er noe spesielt glad i det” (sykepleier, 2).

Kjøkkenet har imidlertid fått informasjon om denne utfordringen og jobber med å løse det.

”Jeg har en mistanke om at de kanskje ikke er så glad i de grytene vi har. Det har vel noen hint på det at det kanskje er litt mye løk og litt mye tomatpure eller hakka tomat og så er det det at det er uvant for dem med belgfrukter, bønner, linser, kikerter, sånn uvant mat. Har fått litt sånn hint om det da. kan være en det som kanskje reagerer litt i magen” (kokk, 1).

”Det er så, akkurat så nytt at vi har fått noen hint om det, så vi har ikke rukket å ta tak i det enda. Men vi skal ta det liksom litt opp. Det står liksom på planen vår. De er forsiktige med å si ifra, både på vegne av pasientene og ute på bygda, dem er veldig forsiktige. Dem er takknemmelige gamle folk” (kokk, 1).

Flere fremhever også at det er viktig å se hva du spiser. At poteten, kjøttkaken og grønnsakene ligger hver for seg på tallerken. Med gryterettene forsvinner denne visuelle presentasjonen, som igjen kan påvirke beboernes matlyst. Noen liker endringene på menyen, andre ikke. En endring det ikke hersker noen tvil om, er innføring av smoothie. Det er noe de fleste beboerne liker. Istedenfor oppskåret frukt lager kjøkkenet nå smoothie hver dag og legger stor vekt på at den skal være næringsrik.

Vi fikk smoothie da det ble økologisk. Om det har noe med det å gjøre vet jeg ikke. Men det er ”kjøle” positivt for, før så fikk vi frukt. Vi skar opp epler og pærer i skiver, og så er det ikke alle som klarer, som har god svelgerefleks og klarer å tygge, har så dårlige tenner og smoothie det er godt og det er næringsrikt og det er lett å få i seg. Det var positivt da, og det er nå sikkert mer næring i økologisk mat og det er sunnere. Så klart at en må anbefale det”(hjelpepleier, 1).

”Kjøkkenet startet opp med å lage smoothie. Og morsomt vet du, sånn når de, generelt er det jo litt lite sårne stoffer i maten til eldre så da putter vi opp i valnøtter og knuser det for å få litt olje og omega -3 eller 6 eller hva det nå er. Bare det å ha sånn type fokus, det er jo det som er det vesentligste. En smoothie det er lurt, spesielt til folk som spiser dårlig som ikke har noe matlyst. For er man syk og har vondt så har man ikke matlyst. Og det da at kjøkkenet da tenker ut måter å skulle møte det på. Smoothie det er enkelt, det er enkelt å svelge og enkelt å lage selv kontra det å kjøpe næringsdrikker for eksempel” (virksomhetsleder).

I likhet med smoothien er de aller fleste fornøyd med brødet kjøkkenet baker, selv om noen mener at brødet er litt tørt.

4.3.0 Hvordan opplever de ansatte på sykehjemmet omleggingen til økologisk mat?

4.3.1 Informasjon om omleggingen og økologisk mat

Informasjon om omleggingen til økologisk mat beskrives av samtlige informanter, bortsett fra kjøkkenpersonalet, som mangelfullt eller helt fraværende. Verken syke – og hjelpepleierne eller beboerne og spisende i kantina kan huske å ha fått informasjon om at kjøkkenet skulle ta i bruk økologiske produkter.

”Ikke noe kurs, nei det har jeg ikke sett. Om det ble tatt opp på et avdelingsmøte jeg ikke var på, det skal jeg ikke si. Men i alle fall så jeg det på menylista at det var økologisk” (hjelpepleier, 1).

”Jeg husker faktisk ikke. Kan hende det ble tatt opp, mest sannsynlig på et avdelingsmøte, at det ble tatt opp der. Ellers tror jeg kanskje at det kom, at vi fikk noen produkter som var økologiske. Kanskje smør og melk i starten, sånn så vi noen tegn på det. At det kom inn litt etter litt. Jeg husker egentlig ikke når vi fikk beskjed om det” (hjelpepleier, 2).

”Så om jeg fikk vite om det på et møte eller om det bare plutselig begynte å stå på menylista at grøten er økologisk? kan hende det er det, at det plutselig bare sto på menylista og så fikk jeg vite det i forbindelse med den kommunestyret biten og at målarbeidet, at det skulle bli så og så mye økologisk mat i kjøkkenet”(sykepleier, 2).

Informantene beskriver det som ”... plutselig var noen produkter byttet ut til økologiske og at det sto økologisk på menylista”. Flere informanter etterlyser mer informasjon om hva økologisk er. Det er heller ikke rutine for de ansatte å informere beboerne om at sykehjemmet serverer økologisk mat.

”Vet ikke om de vet at det er økologisk heller jeg. For å være helt ærlig. For det står jo på den menylista og den henger på kjøleskapet på kjøkkenet og så henger det ute i

gangen. Og det er fåtallet som leser den. Det er jo dem som klarer å gå dit da”
(sykepleier, 2).

Ved innleggelse mottar beboerne en velkomstbrosjyre. I denne finnes ikke noe informasjon om sykehjemmets satsning. En informant mener imidlertid det definitivt skulle vært med i brosjyren. Beboerne jeg snakket med bekrefter at de ikke har mottatt direkte informasjon om at det serveres økologisk mat på sykehjemmet. De forteller meg om at de har hørt om at det serveres økologisk mat, men at det ikke er noe de tenker mer over.

”Jeg bryr meg ikke så hardt om det, er så gammel at. Orker ikke å tenke på sånt”
(beboer, 1).

De som spiser middag i kantina gir lignende svar. De har ikke blitt informert direkte, men henviser til opplysningen på menylista og at kokkene forteller det engang i blant. Videre mener de ikke at økologisk mat har noen betydning for dem.

For Tingvoll som økokommune betyr kjøkkenets satsning mye. Kjøkkenet har et godt renommé innad i kommunen forteller en informant. Samme personen erkjenner derimot at det har blitt gjort for lite i forhold til markedsføring av sykehjemmets satsning.

”Vi har ikke vært gode nok til å profilere og ikke vært gode nok til å si hvor flinke vi er. Der har vi en jobb å gjøre” (virksomhetsleder).

4.3.2 Kjøkkenets erfaringer med økologisk mat

I løpet av tiden med økologisk mat har kjøkkenet gjort seg ulike erfaringer med kvaliteten på varene.

”Det har med holdbarheten å gjøre. Vi er overrasket over holdbarheten på en del varer. Dem sa jo det at holdbarheten ikke var tilstrekkelig på en del frukt og grønt. Det er kun sitrusfrukter som har kortere holdbarhet ellers har vi ikke problemer i det hele tatt. Vi trenger jo ikke å bestille store kvantum heller, så vi har ikke kastet mer varer på grunn av økologisk mat” (kjøkkensjef).

Det fremkom at kvaliteten på varene var dårligere i oppstarten. Dette har forbedret seg. Kokkene legger imidlertid til at de ikke har fått testet holdbarheten på økologiske epler

ettersom de ikke har fått tak i det enda. Svinn som følge av dårlig holdbarhet har dermed ikke økt etter omleggingen. Dette skyldes blant annet at kjøkkenet bestiller mindre kvantum inntil de har fått et eget kjølelager for frukt og grønt. Et produkt kjøkkenet derimot ikke var fornøyd med, var syltetøy fra Tyskland som visst nok var alt for stivt til å kunne smøres på brødskiva. Annet økologisk syltetøy har kjøkkenet ikke greid å få inn. En av kokkene beskriver tilbakemeldingene fra ansatte og beboere som følger:

”En positiv opplevelse er at mange synes maten smaker litt mer. Om det bare er noe beboerne sier, eller at de faktisk smaker en forskjell vet jeg ikke. Vi har hvert fall fått høre at det smaker bedre” (kokk, 2).

”Vi har også hørt at maten smaker bedre av folk som jobber her. De som spiser i kantina hører vi egentlig ikke så mye fra. De er fornøyd med maten da hvert fall” (kokk, 2).

Matfaglige erfaringer beskrives slik av en informant:

”Vi har forandra mye oppskrifter. Og slik jeg sa, kutta ut Toro, så nå lager vi alt fra bunnen av. Det har blitt mer interessant! Det er ikke så interessant for en kokk å stå og åpne poser. Du vil helst ha en hånd om det fra bunnen av. Se hvordan det blir, istedenfor at det er halvferdig” (kokk, 1).

4.3.3 Arbeidsmengde

Arbeidsmengden for de ansatte på kjøkkenet har økt etter omleggingen. Ifølge en informant er kjøkkenet underbemannet i forhold til sammenlignbare institusjoner:

”Vi er jo underbemannet i forhold til sammenlignbare institusjoner, enda så driver vi økologisk” (kjøkkensjef).

”Det har gått med mye tid til å undersøke hvilke grossister som finnes og prøve ut nye oppskrifter. Vi har vært underbemannet i seks år. Når det blir ekstra arbeid, slik det har blitt etter omleggingen, så har det kosta oss litt. Vi har kjent det på kroppen” (kokk, 1).

I 2012 fikk to av de ansatte på kjøkkenet økt stillingen sin med 20 prosent hver samtidig som de viser til kjøkkensjefen på St. Olavs hospital i Trondheim som fikk 5 nye årsverk da de la

om til økologisk. Kjøkkenet venter imidlertid en ny 40 prosents stilling på nyåret 2013 selv om de hadde håpet på et helt årsverk. De ansatte på kjøkkenet forteller at de til tider sliter med for kort tid til arbeidsoppgavene, samtidig som de liker utfordringen.

”Vi trives veldig godt med det vi driver med. Det gjør vi alle sammen på kjøkkenet”
(kokk, 2).

At kjøkkenpersonalet trives gjenspeiles i sykefraværet som er på 2-3 prosent.

”Og det igjen er et bevis på at det er ikke arbeidsmengden som skaper fravær, det er trivselen. Arbeidsforholdene, arbeidsgiveren og personalpolitikken skaper høyere fravær enn arbeidsmengde. Det er ikke tvil om” (kjøkkensjef).

Det å bytte ut pose variantene fra Toro med hjemmelaget mat krever mer arbeid og økt tidsbruk. Pausene blir ofte brukt til å skrive meny og kjøkkensjefen deltar aktivt i matlagingen, noe som er uvanlig. For kokkene er det ikke så interessant å åpne poser. De ønsker å lage maten fra bunnen av og legger til at de har fått tilbake yrkesstoltheten. Kjøkkenet har ”pløyd ny mark” sier en informant. Når vedkommende ser seg tilbake nå, er det stolthet over egen og kjøkkenets innsats som er fremtredende. Om noe skulle vært gjort annerledes ville det vært å bruke mer tid til å prøve ut retter før servering..

”Det er jo det med å høre med grossister, snakke om oppskrifter. Vi føler at vi løper forbi hverandre, vi skulle hatt tid til å sette oss litt mer ned. Og ha tid til å prøve ut forskjellige retter og prøvekjøre rettene. Istedenfor at vi nå må gå rett på dagens. Vi har ikke tid til prøving” (kokk, 1).

Blant syke – og hjelpepleierne er det delte meninger om arbeidsmengden har blitt forandret etter omleggingen. Jeg får høre de sliter med generell underbemanning, en eventuell økt arbeidsmengde vil de ikke bebreide innføring av økologisk mat for.

4.3.4 Kommunikasjon på tvers av avdelingene

Innføringen av nye retter etter omleggingen og deres mottagelse av beboerne har bydd på nye utfordringer med henhold til internkommunikasjon. Konkret dreier det seg hovedsakelig om bruken av løk og belgvekster i gryterettene. Samtlige ansatte både på kjøkkenet og på avdelingene fremhever at kommunikasjonen kunne vært bedre, og de ønsker et møte der de kan diskutere hva som er populært og mindre populært av matrettene. Ansatte på kjøkkenet setter stor pris på både ris og ros fra de ansatte på avdelingene og understreker at de tar

tilbakemeldingene på alvor slik at de kan tilpasse maten beboernes behov på en best mulig måte.

”Vi kunne hatt noen møter der vi hadde snakket om hva som er bra og hva som er dårlig. Jeg mistenker at noen er litt redd for å si hva de mener. Litt forsiktig med å komme og si ifra om at det er noe. Det hadde kanskje blitt bedre om vi kunne møtes en gang i måneden. Og således få en oversikt over hva som er populært og mindre populært med tanke på maten” (kokk, 1).

”De tåler jo å høre det. Men du føler jo litt at du trækker i andres bedd når du klager på ting, ikke sant. For de vil jo så gjerne. Men at det kan bli litt, det er det med de grytene. Ellers har jeg ikke lagt merke til at maten har forandra seg på det viset etter at det ble økologisk” (sykepleier, 2).

4.3.5 Erfaringer og tanker om omleggingsprosessen

4.3.5.1 Pris

Omleggingen til økologisk mat har satt sine spor hos de fleste ansatte noe som kommer til uttrykk gjennom ulike skildringer av fenomenet. En gjennomgående bekymring blant syke – og hjelpepleierne viser seg å være det økonomiske aspektet. I perioder med nedskjæringer i bemanningen på sykehjemmet fremkommer det for enkelte informanter ulogisk å skulle satse på økologisk mat, som de har hørt er betydelig dyrere.

”Kan egentlig ikke så veldig mye om økologisk mat, men det virker jo for det meste positivt da. Bortsett fra at vi hører at de bruker mye penger på det. Så det føles kanskje litt unødvendig når vi holder på å skjære ned på andre ting. Men ellers så er det positivt” (sykepleier, 1).

Flere av syke – og hjelpepleierne trekker frem at de ikke kan så mye om økologisk mat, samtidig som de mener at det sikkert må være bedre og at beboerne får et renere produkt enn tidligere. En informant synes det er mye å bruke 150.000,- på økologisk mat i tider med sparetiltak. En annen informant har hørt at det brukes 200.000 kr på økologisk mat. Kjøkkenet og ledelsen har erfart at prisen handler om hvordan varer blir kjøpt inn og tilberedning. En informant forteller det har blitt regnet ut om sykehjemmet skulle halvere de økologiske innkjøp altså fra ca 53 prosent til 25 prosent ville de bare spart 20.000,- i året. Det er en del myter knyttet til innkjøp av økologisk mat som kommer til overflaten når en kommune er inne i en økonomisk utfordrende periode. En informant forteller at i økonomisk trange tider, der

kommunen må kutte ned mellom 5 og 10 millioner kroner i driftskostnader i løpet av 2013 er det viktig å ha en rettesnor på hvordan kommunen skal prioritere. Økokommune erklæringen sier at kommunen skal levere på dette feltet, uten denne hadde terskelen for å kutte støtten til kjøkkenet vært lavere.

”Når krybba er tom bites hestene. Altså sånn er det og sånn er det overalt. Og da er det lett å tenke; ja da kutter vi ned på den økologiske maten, for da sparer vi veldig mye. Men vi gjør ikke det” (virksomhetsleder).

Kjøkkenets budsjetter fra 2008 -2012 avkrefter mytene knyttet til økte utgifter på grunn av økologiske innkjøp. I 2008 ble det kjøpt inn matvarer for kr. 1 149 503. Et år der omleggingen ikke hadde kommet ordentlig i gang. I 2012 ble det kjøpt inn matvarer for kr. 1 241 624 hvorav 53 prosent av innkjøpssummen gikk til økologiske produkter. Differansen på de 5 årene er kr. 92 121 en økning på 8 prosent. Ifølge SSB har konsumprisindeksen på matvarer i samme periode gjennomsnittlig økt med 3,15 prosent². Tas det høyde for stigningen i konsumprisindeksen er kjøkkenets budsjettøkning 4,86 prosent, selv om over 50 prosent av innkjøpene er økologisk.

En av faktorene for suksessen på sykehjemmet er tilbudet kjøkkenet får om store partier kjøtt fra leverandøren Nortura. Kjøkkensjefen kan bekrefte at han det siste året ikke har betalt fullpris for kjøttdeig. Han får stadig telefoner fra Nortura i Nord- Trøndelag om at de har store partier med økologisk kjøtt som snart går ut på dato, som han kan kjøpe til sterkt redusert pris. Alt fra grovhakket oksekjøtt til bogplomme som brukes i retter som ragu, gulasj, stroganof og kjøttsuppe.

”Årsbudsjettet motbeviser at det er 30 -35 prosent dyrere med økologisk mat. Senest i dag fikk jeg et tilbud om 100 kg grovhakket oksekjøtt, som vi bruker i gryteretter, moussaka og andre retter, til sterkt redusert pris. Gjennom hele det siste året har vi ikke kjøpt grovmalt oksekjøtt til full pris. Heller ikke bogplomme og okseplomme som vi bruker til ragu, gulasj, stroganoff og kjøttssuppe. Dem ringer fra Nord- Trøndelag og tilbyr store partier som snart går ut på dato, og da takker og bukker vi for det. Da er det ikke dyrere enn vanlig konvensjonelt storfekjøtt” (kjøkkensjef).

² Personlig samtale med rådgiver ved Statistisk Sentralbyrå, mars 2013.

Kjøkkensjefen bestilte ved en anledning 3 hele griser à 70 kg per stk. Den dagen leveransen kom måtte grisene deles opp og gjøres klar for frys og kjøøl. «*En stor jobb*», sier kjøkkensjefen, «*men da har du blant annet ribba, griselabber, pålegg, ryggen og flesk. Veldig mye bra mat*».

4.3.5.2 Holdninger til økologisk mat

Holdningene til økologisk mat på sykehjemmet er sprikende. Utsagn som ”*stort tull*” og ”*økologisk mat er liksom bare noe jeg har lest om, ikke engasjert meg i*” til ”*bare positivt*” har kommet frem under intervjuene. Skepsisen til økologisk mat kan forklares med lite kunnskap. At kunnskapsnivået om økologisk mat ikke er tilstrekkelig underbygges av dette sitatet:

”De bruker jo økologisk sukker og vet ikke hvordan det er i forhold til annet sukker, men det er sikkert bedre regner jeg med” (sykepleier, 1).

En annen informant forteller meg at da hun begynte lå sykehjemmet på rundt 20 prosent økologisk mat. Vedkommende hadde på forhånd ikke så mange tanker om hva økologisk mat betyr, men fattet raskt interesse:

”Jeg tenker jo at det er jo litt sånn, jeg er personlig interessert i mat. Når man begynner å få litt informasjon om hva alt det snåle man putter i seg er, og hvor mye tilsetningsstoffer det er i maten, så kan man jo bli redd. Jeg har barn og blitt bestemor til et fantastisk barnebarn, det er klart at jeg har begynt å tenke litt på helse, jeg ønsker jo ikke at mine skal få i seg noe usunt. For det er mye usunt! Så da startet interessen i forhold til det med økologisk mat. Rene produkter. Å vite og være trygg på at det ikke er tilsatt noe. Den fisken her, tror jeg ikke er sprøytet fullt med et eller annet fargestoff eller noe sånt” (virksomhetsleder).

På kjøkkenet har to av de ansatte funnet en måte å imøtekomme utfordringen med. De forklarer:

”Det er vanlig mat sånn som de spiste i gamle dager. Det er ikke noe hokuspokus. Det er nå bare gammeldags mat sier jeg da” (kokk, 2).

Begrepet ”økologisk” er fremmed for mange. For å oppklare misforståelser omkring matlagingen forklarer kokkene at det er mat laget på gammel måten, det vil si fra bunnen av.

Det kan ofte virke som om enkelte tror økologisk mat tilberedes på en annen måte, men det er de samme råvarene som brukes. På den måten oppnår kokkene en bedre forståelse for hva kjøkkenet holder på med. Det kommer imidlertid frem at de generelle holdningene til mat og ernæring har forandret seg etter at den nye helsereformen ble iverksatt. Nasjonale føringene pålegger kommunene å kartlegge pasienters ernæringsstatus. Både hos hjemmeboende og de på institusjon.

”Det har blitt litt mer fokus på næringsverdien i og med at det er 40 prosent underernæring på sykehjem. Da er det viktig å få i seg mer næringstett mat. Det har det blitt mer fokus på blant de ansatte på avdelingene, etter mitt skjønn” (kokk, 2).

”Det er noen nasjonale føringer på det med kost og ernæring. Det skal være et satsningsområde i kommuner. Det ligger nedfelt i den nye helselovgivningen. Og kommunene blir pålagt det å ha ernæringsstatus på både inneliggende pasienter og hjemmeboende. Det betyr at vi må ha både kartleggingsverktøy og et helt annet type fokus. Da tenker jeg, at det vil komme en handlingsplan. Vi har helse og omsorg plan i kommunen som sier noe om viktigheten av forebyggende helsearbeid. Jeg tenker kost og ernæring er en av de forebyggende helsearbeids overskrifter” (virksomhetsleder).

Bruken av økologisk mat kan bidra til høyere bevissthet både hos personalet og beboerne i måten de kommuniserer måltidet på, forteller en informant. Det er en anledning til å sette mat på dagsorden på sykehjemmet.

”Hvordan de kommuniserer måltidet med beboerne for eksempel. Nå vet ikke jeg hvorledes denne praksisen er på sykehjemmet. Men det er hvert fall en anledning til å sette mat på dagsorden. Enten den er økologisk eller ikke” (rådmann).

Et godt eksempel på dette er innføringen av smoothie. Dette var opprinnelig ikke en del av omleggingsprosjektet, men kom etter hvert som kjøkkenet økte sin bevissthet rundt næringstett mat og beboernes helse.

”Vi har jo lagt om litt det siste året også. Fokuserer mer på det med næringstetthet, som blant annet har resultert i at beboerne får denne smoothien” (kokk, 1).

4.3.5.3 Forskjell på maten før og etter omlegningen

Pleierne på sykehjemmet er ikke av samme oppfatning når det gjelder beboernes tilfredshet med maten etter omlegningen.

”Tidligere fikk vi potet som var ferdig vakuumpakket. Det er det jo slutt på. For den var ikke god i det hele tatt. Den var både hard og til tider vanskelig å tygge. Det var nesten en hinne rundt den, så det er et kjempepluss at det har blitt ordentlig potet nå. Et annet pluss er de gode sausene som kokkene lager fra bunnen av, istedenfor halvfabrikata og posesauser ” (hjelpepleier, 2).

Andre informant argumenterer for det motsatte:

”Det er nå dette her med at de vil ha mer potetstappe når det er fisk og ikke disse grytene og tomatsausene. Forrige uke var det fiskekaker i brun saus, men det var ikke slik god gammeldags brun saus” (hjelpepleier, 1)

”Det er det at vi syns at maten har forandra seg på en sånn måte at flere av pasientene ikke liker det. Det er mye bønner. Det er de ikke vant til. Litt mye kjøttdeigmat, gryter, mange som ikke er noe spesielt glad i det” (sykepleier, 2)

Bruken av ”kjøttdeigmat”, belgvekster og gryteretter omtales av enkelte som ”*ungdomsmat*”, noe som er ensbetydende med mat de eldre ikke foretrekker og heller ikke er vant med.

Informanten forteller at det er god gammel dags husmannskost beboerne egentlig vil ha, som for eksempel kjøttkaker og stuert kål, spekesild, sildball og potetball. At det har blitt flere gryteretter, trenger ikke å ha noe med innføringen av økologisk mat å gjøre. Det kan hende kjøkkenet bare har bestemt seg for å lage flere gryteretter. Bortsett fra alle gryterettene er beboerne stort sett veldig fornøyd med maten. Pleierne mener maten oftere blir spist opp når det serveres potet og gulrot med dampet fisk, fordi det er mat de eldre er vant til.

En annen informant sier at beboerne ikke har merket noen forskjeller, noe som også har blitt bekreftet ved direkte forespørsel til enkelte beboere.

”Jeg tror ikke de har merka noen forskjeller. Jeg har spurt enkelte, men de kjenner ikke forskjell på det nei” (sykepleier, 1).

4.4.0 Hvilke tanker gjør de som benytter seg av sykehjemmets serveringstilbud seg om omleggingen til økologisk mat?

4.4.1 Opplevelse av mattilbudet

Det viser seg at ingen av informantene gjør seg noen større tanker om å spise økologisk mat utover at maten smaker godt.

”Jeg synes det er bra. Og er det noe vi ikke liker så får vi noe annet” (spisende i kantina, 2).

Maten tilsvarer det du kan forvente på en institusjon forteller en informant. De eldre betegner seg selv som lite kresne og spiser med få unntak det som blir servert. Om det står en rett på menyen som ikke faller i smak kan de få såkalt ønskekost hvis de sier ifra i god tid. Spisende i kantina har et valg om å dra til sykehjemmet å spise middag eller la være. Maten beskrives som variert og god på smak.

”Vi gleder oss ”hva tror du det er til middag i dag?”, ”Å, er det det ja?!” (spisende i kantina, 2).

Det er stort sett den samme gjengen som kommer for å spise middag i kantina og det er tydelig at de passer på hverandre og undres når noen ikke dukker opp.

”Mon tro hvor de er hen i dag..? Å, der kommer hun” (spisende i kantina, 2).

Beboerne på sykehjemmet kan enten spise måltidene på avdelingens kjøkken eller på rommet. Pleierne ønsker helst at de spiser på kjøkkenet. På avdelingen ser beboerne som ikke kan spise på avdelingens kjøkken frem mot måltidene. Da kommer det trivelige folk som tar seg tid til en liten prat. For enkelte betyr dette mer enn å få maten, for som vedkommende sier

”jeg er aldri sulten, det er jo mat bestandig. Mye mat” (beboer, 1).

De to informantene jeg har snakket med som kommer for å spise middag på sykehjemmet har spist der i henholdsvis 10 og 15 år. Om de merket en forskjell på maten fra før og etter omleggingen kan de ikke huske, og om maten er økologisk eller ikke betyr heller ikke så mye for dem. Etter nærmere ettertanke kommer imidlertid den ene informanten frem til at det kan være forskjeller som vi ikke kan se eller smake, og som kan virke på oss.

”Over tid kan det virke omtrent som når du tar medisin. Om du tar tablettene en dag eller to så er det ikke noe hjelp i det. Du må liksom ta det hele tiden. Så får ikke du disse fremmedlegemene inn i systemet ditt”(spisende i kantina, 1).

Jeg får også vite det er viktig at maten er ren, at det ikke er noe ”dill” med maten. Ifølge informanten betyr det at maten er godt tilberedt på kjøkkenet. Økologisk mat er også kraftig og sunn slik at vi får i oss alle vitaminene mener informanten.

”Vi har jo en kokk her ute, han er veldig flink. Jeg regner med at an lærer opp de andre som hjelper han der ute, så de vet hvordan de skal lage maten. Vi bor jo i Norge, og stort sett så er jo maten ren her” (spisende i kantina, 1).

Variasjonen i menyen ser ut til å bli godt mottatt av enkelte informanter

”Er veldig fornøyd jeg, veldig fornøyd! Vi får veldig variert mat. Og det er viktig. Så slipper vi å spise kjøttkaker hver dag” (spisende i kantina, 1).

4.5.0 Hvilken betydning har omleggingen og for hvem?

4.5.1 Ulike syn på omleggingens betydning

Hvilken betydning omleggingen til økologisk mat på sykehjemmet har, og for hvem, varierer fra informant til informant. Denne variasjonen går ikke entydig i samsvar med yrkesbakgrunnen, men heller i retning av interessefelt og holdning til økologisk mat. De mest positive uttalelsene kommer fra informanter som må/ønsker forsvare sykehjemmets satsning.

”Jeg tenker at omleggingen har betydning for pasientene. Og det er fordi jeg tror på den måten å tenke på, den måten produsere mat på, at det er mat med en annen type næringstetthet. Dette betyr at pasientene eller hjemmeboende som har middagstilbringning fra kjøkkenet får et mer næringstett måltid. Og det er noe som eldre eller syke trenger. Så den største og viktigste effekten håper jeg og tenker, er i forhold til pasientene og pasientene sin helse” (virksomhetsleder).

Informanter som ikke ønsket eller måtte forsvare omleggingen la frem et annet bilde, med hvilken hensikt og betydning omleggingen har og for hvem. En av informantene uttrykte seg slik:

”Hvilken fornuft er det i at de legger om? Er det for pasientene og kropp, eller er det fordi vi skal ha et fint tall på å være en økokommune” (sykepleier, 2).

Generelt er det enighet om at omleggingen er av betydning for pasientene/beboerne på sykehjemmet. At det er bedre for naturen og kokkene foretrekker å lage mat fra bunnen av kommer også frem. En rekke informanter har hørt at det ikke brukes sprøytemidler ved økologisk produksjon og at økologiske produkter inneholder mindre tilsetningsstoffer enn konvensjonelle. Samtlige mener at økologisk mat er sunnere i og med at det ikke inneholder kunstige tilsetninger, og konkluderer dermed at det er bedre for beboernes helse og kanskje også deres livskvalitet. Et sunnere kosthold uten kjemikalier ble av informantene ofte omtalt som ”ren mat”. Selv om de fleste tror at det vi spiser har noe å si for kroppen, er enkelte i tvil om det har noe å si for den aldersgruppen som oppholder seg på sykehjemmet.

”Vi har folk over 90 år, så det tror jeg kanskje ikke har noe å si” (sykepleier, 1).

Om maten er økologisk eller ikke er uvesentlig, det er hva som blir servert, sier en informant. Det viktigste tross alt er å få beboerne til å spise maten. Kjøkkenets visjon er å lage best mulig mat for de som spiser maten. For kjøkkenet har det med yrkesstolthet å gjøre.

”Det er jo selvfølgelig artigere og gir en tilfredsstillelse å lage best mulig mat. Og hvorfor ble vi kokker? Vi ble jo ikke kokker for å ha minst mulig å gjøre på jobb? Vi er interessert i mat og selvfølgelig å lage best mulig mat. Det er klart det ikke bare er på restaurant du har gjester, beboerne er jo slags gjester også og bør ikke de få litt ekstra stell? Jeg synes det.” (kjøkkensjef).

Det er tydelig at de ansatte på kjøkkenet ser betydningen av endringen i matlagingen. Både for egen del og et større perspektiv. Perspektiv som belyser blant annet dyrehold og i videre forstand hele jordkloden. Fra det store bilde tilbake til kjøkkenet. Næringsinnhold og smak har også stor betydning, forteller en informant.

”Du kan ikke lage god mat uten gode råvarer. Men du kan lage dårlig mat av gode råvarer” (kjøkkensjef).

Alle ansatte på kjøkkenet er enige om at smaken helt klart er forbedret med økologiske varer.

4.5.2 Hvorfor er det hensiktsmessig å legge om?

Til tross for at de fleste argumenterer for at økologisk mat er sunnere og renere og dermed bedre for alle, kommer argumentasjonen til kort hos enkelte når selve hensiktsmessigheten diskuteres. Enkelte informanter forteller meg at det ikke er hensiktsmessig å legge om på et sykehjem, og mener skoler og barnehager er et smartere satsningsområde ettersom denne målgruppen naturlig nok får lengre nytte av ordningen.

”Ha det så stor betydning egentlig... Det som er viktigst for dem er jo å klare å få i seg maten. For det er jo mange som sliter med dårlig matlyst. Så om den er økologisk eller ikke, tror jeg ikke har noen betydning, uten at jeg vet det. Ikke den aldersgruppen der, ser jeg for meg. Det er heller noe som er mer i vinden for oss som er litt yngre og tenker på et langt liv” (sykepleier, 2).

Det er delte meninger blant informantene på om omleggingen er hensiktsmessig. Og ikke minst hvordan omleggingen kan vise seg å være hensiktsmessig.

”Ernæring er et satsningsområde både nasjonalt og lokalt med tanke på eldre sin helse. Det som kanskje kunne vært bedre var om vi hadde forplantet den satsningen og til barnehager og enda mer i skolen, i oppvoksende generasjoner. Når vi først har et sånt kompetansemiljø” (rådmann).

Informanter mener hensikten med omleggingen er borte når maten ikke blir spist på grunn av uvante menyvalg og ulik norsk tradisjonelt kosthold slik beboerne på sykehjemmet er vant til. Imidlertid er kjøkkenutstyret det samme som før omleggingen. Bortsett fra noen forandringer er det den samme maten som skal lages, og det er ikke behov for nytt utstyr for å tilberede økologiske retter. Omleggingen har med tanke på utstyr ikke påført sykehjemmet ekstra kostnader.

”Det er jo de samme kjøttkakene som skal produseres og det er jo samme maten vi skal ha på bordet. Å kunne gjøre det med mat som har mindre kjemikalier i seg eller har andre kvaliteter med seg, er bra. Det er jo ikke sikkert at den enkelte pasient sin ernærings situasjon viser noen store forskjeller om det var økologisk eller om det var konvensjonelt. Med tanke på hensiktsmessigheten, så bruker de trolig det samme utstyret og de samme tingene som et konvensjonelt kjøkken” (rådmann).

Foruten konkrete endringer i matlagingen har omleggingen vist seg å være en tankevekker, et utgangspunkt for å tenke nytt.

”Det er litt interessant for, hva skal man si. Du må begynne å tenke på en litt annen måte. Du tenker kanskje enda mer næring, og du tenker litt mer over dyrkingsmetoder. Ren og usprøyta mat. Du tenker litt mer på hva du putter i deg selv egentlig” (kokk, 1).

Noen informanter har begynt å tenke litt mer over hva de spiser og overfører på den måten kunnskap tilegnet på jobben til privatlivet. Fordi de har tro på økologisk mat.

4.5.3 Har økologisk mat en helsemessig betydning?

Mange diskusjoner har dreid som om økologisk mat er bedre for helsa og på hvilken måte. De samme argumentene som blir brukt for å beskrive og forklare hvilken betydning omleggingen har og for hvem og hvorfor det er hensiktsmessig å legge om, blir også brukt når det gjelder økologisk mat og helse. Mange informanter trekker frem at mindre e-stoffer, sprøytemidler, kjemikalier må være bra for helsa.

”I fjor ble det oppdaget 6 forskjellige sprøytemidler i norske jordbær som var i salg. Når du vet at det er sprøytemidler på alt, selv om de hver for seg kanskje ikke er så farlige så blir det en cocktail som ingen vet konsekvensene av” (Kjøkkensjef).

”Den lille kunnskapen jeg har om hva mat er tilsatt og hva det er har gjort meg redd! Og hva betyr de begrepene som står på pakkene? Hva som er tilsatt for å få størrelse og farger, det syns jeg er helt skrekkelig” (Virksomhetsleder).

”Jeg håper at det har en helsemessig gevinst for pasientene våre. Men nyttig for oss som jobber her...? Det er hvis pasientene blir litt friskere da. Det er nå det, det må være at det er nyttig for de som skal spise det” (Sykepleier, 2).

”Økologisk mat er ren mat, den kan jeg servere med god samvittighet. Og så er det mer smak i hvert produkt” (Kokk, 1).

De informantene som er overbevist om at økologisk mat er helsemessig gunstig, snakker også om innholdsdeklarasjoner på ulike matvarer. En av beboerne forteller imidlertid at hun ikke tenker over om økologisk mat har en helsemessig betydning for henne eller ikke.

”Tenker ikke noe slikt vet du. Husk på alderen, en tenker ikke slik en gjorde før. Når man blir over nitti år så er en ikke så klar oppi hue...” (beboer, 1).

På kjøkkenet derimot er de ansatte overbevist om at økologisk mat har stor betydning med hensyn til bedre helse.

”Ja, det er utvilsomt! I og med at du ser hvilke råvarer du bruker så er det jo det”
(kjøkkensjef).

5.0 Diskusjon

Etter en kort oppsummering av hovedfunnene, skal jeg i denne delen av oppgaven diskutere mine metodiske valg, i tillegg til oppgavens reliabilitet, validitet og overførbarhet blir utredet. Til slutt vil hovedfunnene bli diskutert opp mot relevant teori og forskning.

5.1 Oppsummering av resultatene

Tingvoll sykehjem la om til å servere økologisk mat i 2008 som den del av prosjektet ”økoloft i kommuner” med støtte og veiledning fra Bioforsk Økologisk. Kjøkkensjefen omtales som ”ildsjelen” bak prosjektet og har sammen med sine medarbeidere lagt ned mye tid og krefter til gjennomføringen av omleggingen. Sykehjemmets kjøkken kunne i januar 2013 erklære seg som første storkjøkken i Norge som innehar Debios serveringsmerke i sølv, det vil si at de serverer over 50 prosent økologisk mat målt i innkjøpsverdi. Prosjektets overlevelse og videreføring bygger på idealisme i og med at det ikke er nedfelt et konkret mål i sykehjemmets handlingsplan. Dette fører til en del usikkerhet rundt målet og hensikten med omleggingen i en tid der økonomiske aspekter kan true videreføringen.

Fire år etter omleggingen har kjøkkenet kommet frem til 6 hovedleverandører som sørger for relativt stabile leveranser av mat og drikkevarer. Dette var imidlertid en stor utfordring som bar preg av lite informasjon om gode innkjøpskanaler. Den største endringen kjøkkenet har gjennomført er å erstatte ”Toro posene” med ferske råvarer. Maten lages ut i fra sesongens råvarer og tilpasses i størst mulig grad matpreferansene til beboerne. Ulike gryteretter har imidlertid fått negativ tilbakemelding. Kjøkkenpersonalet har i løpet av årene med økologisk mat opplevd en betydelig økt arbeidsmengde. Den økte arbeidsmengden veier derimot opp mot arbeidsgleden og yrkesstoltheten. Å lage sunn og næringsrik mat for beboerne og kantinas gjester har blitt høyt prioritert og gir kokkene en god følelse.

Kjøkkenpersonalet har vært en del av omleggingsprosjektet fra dag en og dermed fått med seg utviklingen og tilhørende informasjon om hva, når og hvordan prosessen skulle iverksettes. Det har imidlertid ikke de resterende ansatte på sykehjemmet samt beboerne og kantinas gjester fått informasjon om. Mangelfull informasjon om prosjektets mål og hensikt var gjennomgående i mine funn. Informantene beskriver det som at ”plutselig var noen produkter byttet ut til økologiske og det sto økologisk på menylista”. Dette har skapt en del myter om økologisk mat og pengebruken på prosjektet som igjen reflekterer begrenset kommunikasjon på tvers av avdelingene og yrkesgruppene. Flere informanter etterlyser mer informasjon om hva økologisk mat egentlig er. Et annet interessant funn var at informantene som var godt

informert og hadde utviklet en eierskapsfølelse til prosjektet stort sett hadde veldig positive holdninger til økologisk mat og også videreførte kunnskapen ervervet på jobben til privatlivet.

Selv om holdningene til økologisk mat blant personalet er noe sprikende, er det generelt en enighet om at omleggingen er av betydning for beboerne. At det ikke brukes sprøytemidler i tillegg til at økologiske produkter inneholder mindre tilsetningsstoffer forbindes av mange som sunnere og renere, som igjen er godt for helsa. Beboerne som er intervjuet kan ikke huske om de har merket en forskjell på maten før og etter omleggingen. De omtaler maten som variert og god på smak. Om den er økologisk eller ikke er ikke av så stor betydning.

Omleggingen har således bidratt til en ny måte å tenke ”et helhetlig kosthold” på for kokkene, sykepleierne og hjelpepleierne er noe usikre på hensikten og lite fornøyde med informasjonen, mens beboerne nyter hjemmelaget mat som til tider bærer preg av for mye løk, belgvekster og kjøttdeig. Økokommunen Tingvoll har et konkret tiltak å vise til, som bidrar til å nå regjeringens mål om 15 prosent produksjon og forbruk av økologisk mat innen 2020 ved at det offentlige (sykehjemmet) går foran som gode rollemodeller.

5.2 Metodediskusjon

5.2.1 Metodologiske aspekter

Casestudie som metode tillater forskeren å knytte kjennskap til en helhetlig og meningsfull karakteristikk av fenomenet som studeres i sin virkelige kontekst (Yin, 2009). Formålet med denne metoden er å få en dypere forståelse av en case (Merriam, 2009), i dette tilfellet økologisk mat på sykehjem. Etersom casestudier fokuserer på en enkelt enhet, setter det et større spørsmålsteget ved generaliserbarheten enn ved annen kvalitativ forskning (Merriam, 2009). Imidlertid fremhever Merriam (2009) også at mye kan læres fra en enkelt case. Hun viser til Erickson (1986) som argumenterer for at det generelle ligger i det spesifikke. Det vi lærer av en spesifikk case kan dermed overføres til lignende situasjoner (Merriam, 2009).

Yin (2009) påpeker at datagrunnlaget i en casestudie ideelt sett bør genereres fra seks ulike kilder; dokumenter, arkivmateriale, intervjuer, direkte observasjon, deltakende observasjon og gjenstander. Datagrunnlaget i denne studien kommer imidlertid kun fra intervjuer. Av dokumenter har jeg fått tilgang på menyutskrifter for middagsrettene fra nesten hele 2012, samt en oversikt over budsjettet fra 2008 -2012. Dessverre forelå det ingen dokumentasjon på middagsmenyene fra før omleggingen, slik at en sammenlikning ikke var mulig. I løpet av feltstudien tilbrakte jeg flere dager på sykehjemmet og var tilstede ved ulike måltider. Det

hjalp meg til å få et inntrykk av hvordan organisasjonen og måltidssituasjonen fungerer og foregår. Dette hjalp også til å kontekstualisere intervjuene. Imidlertid kan dette ikke betraktes som observasjon som metode. Dermed sitter jeg igjen med et inntrykk av at metodene kun delvis er benyttet. Kombinasjon av ulike metoder kan gjøre datainnsamlingen vanskeligere, spesielt om man ikke har tilstrekkelig erfaring med å benytte metodene. Og kun ha en metode å konsentrere seg om er trolig lettere, slik at man får satt seg grundig inn i både den teoretiske referanserammen samt anvendelsen av metoden i praksis. Jeg er likevel av den oppfatningen at de delene av metoden jeg har benyttet har gitt meg verdifull informasjon med tidsbegrensningen for denne oppgaven tatt i betraktning.

5.2.2 Bruk av intervju

Som forskningsmetode valgte jeg individuelle intervjuer. Da studien omhandler et tema det er gjort relativt lite forskning på fra før, ble dette vurdert som den mest egnete metoden. Yin (2009) og Merriam (2011) omtaler bruken av intervjuer som en av de viktigste kildene til informasjon i en casestudie. Yin (2009) påpeker videre viktigheten av fleksibilitet i den forstand at forskeren kan løsrive seg fra intervjuguiden og stille egnede spørsmål i forhold til samtalen, samtidig som helheten fra intervjuguiden ivaretas. Hensikten med studien var å sammenfatte informasjon fra informantene for så å danne seg et helhetlig inntrykk av omleggingsprosessen. Da er det nødvendig å kunne sammenline de ulike informantenes svar, noe som er enklere dersom de samme temaene er tatt opp under samtlige intervjuer. Jeg brukte som nevnt i metoddelen 6 ulike intervjuguider tilpasset de ulike yrkene til informantene mine. Noen kjernes spørsmål gikk igjen i samtlige intervjuguider, mens andre temaer var tilpasset den enkelte yrkesgruppen. Dermed er enkelte temaer kun belyst fra en enkelt informant, noe som kan svekke den interne validiteten ettersom direkte sammenlikning ikke var mulig og informantene taler for seg selv uten andres bekreftelse eller avkreftelse. Allikevel var dette helt nødvendig for å belyse ulike aspekter ved omleggingsprosessen. Det finnes kun en rådmann, en virksomhetsleder og en kjøkkensjef og uten deres innspill hadde datamaterialet vært betydelig redusert og ensformig.

Jeg var til stede ved sykehjemmets kjøkken og kantine flere ganger for å få et inntrykk av ”dagliglivet”. Dette ga meg verdifull informasjon om blant annet rutiner og stemningen på kjøkkenet, samt kontakten mellom kjøkkenet og gjestene i kantina. Inntrykkene jeg fikk kunne jeg også benytte få en bedre forståelse av informasjonen informantene mine ga meg.

Det hadde likevel vært ønskelig og gått grundigere til verks og utført observasjonsøkter ved for eksempel de ulike avdelingene. Den minimale tilstedeværelsen som er gjennomført er en klar begrensning med tanke på beboernes opplevelse av måltidssituasjonen –og smaken på maten, samt deres tanker om å bo på en institusjon som serverer økologisk mat.

Alle forskningsmetoder har fordeler og ulemper (Merriam, 2009). I litteraturen pekes det på ulike styrker og svakheter som forskeren må ta med i betraktning av sine valg og vurderinger. En utfordring til metoder hvor individers opplevelser og tanker etterspørres, er å reflektere over hvordan forskeren kan påvirke informantenes svar og dermed dataene. Hvor stor påvirkningskraft forskeren har på svarene informantene gir er vanskelig å anslå. Derfor er det viktig å reflektere over hvilke forhold som kan prege informantenes svar (Thagaard, 2010). Jeg hadde ikke noe kjennskap til informantene mine fra før. I informert samtykkeerklæringen kunne de lese at jeg er ernæringsstudent. Dette kan følgelig ha betydning for hvordan de velger å ordlegge seg og hva de legger vekt på i svarene.

I resultatpresentasjonen skal forskeren sammenfatte og formidle de mønstrene som fremkommer gjennom analysen. Denne prosessen innebærer abstraksjon og generalisering fordi den enkelte informantens fortelling er brukt til å skape et bilde av hvordan virkeligheten oppleves i en gitt kontekst (Thagaard, 2010). I denne fasen er det viktig at forskeren reflekterer rundt sin egen forforståelse og lar datamaterialet tale for seg selv. Korrekt gjengivelse av informantenes perspektiver er avgjørende for å unngå feiltolkninger. Informantenes mulighet for kontroll er sterkt redusert i analysefasen slik at det er forskerens ansvar å ivareta informantenes integritet i analysen og presentasjonen av materialet (Thagaard, 2010). I analyseprosessen har jeg vært oppmerksom på å gjengi informasjonen i et helhetlig perspektiv og i den konteksten det opprinnelig var en del av, slik at informantenes beskrivelser av de ulike temaene ble ivaretatt. Beskrivelser i teksten gjenspeiler informasjon fra datamaterialet, men preges samtidig av min fortolkning av denne informasjonen. I tråd med et konstruktivistisk perspektiv representerer den kvalitative teksten til en viss grad en konstruert beskrivelse (Thagaard, 2010). Jeg har også tatt hensyn til informantenes integritet og konfidensialitet av materialet ved og tydelig skille mellom sitater og egen sammenfatning og fortolkning.

5.2.3 Utvalg og utvalgsprosessen

I et casestudie design bygger kunnskapsutviklingen på en eller flere enkeltstående historier (Malterud, 2011). Jeg foretok dermed det Thagaard (2010) omtaler som strategisk utvalg av

informanter som på hver sin måte kunne tilføye studien verdifull informasjon. I denne prosessen la jeg bevisst vekt på å inkludere personer med ulike posisjoner for å belyse forskjellige sider av omleggingen. Jeg etterspurte også informanter som hadde jobbet ved sykehjemmet så lenge at de fikk med seg omleggingsprosessen, slik at de kunne dele denne opplevelsen med meg. For å belyse fenomenet tilstrekkelig trenger man nok informanter. Utvalget i denne studien besto av 13 informanter med ulik yrkesbakgrunn. Utvalgets størrelse var adekvat i forhold til tidsperspektivet for denne studien. Det samme gjelder datamaterialet. Likevel skulle det nok vært ønskelig å inkludere enda flere hjelpe- og sykepleiere samt beboere for å ytterligere bekrefte eller avkrefte tendenser i materialet. Jeg opplevde også at datamaterialet fra enkelte beboere og spisende i kantina var preget av litt lite utfyllende svar, uklare meninger, og svekket hukommelse. I denne sammenhengen var det viktig å gi rom til ettertanke og det usagte.

En utfordring med denne studien er at det ikke finnes andre sykehjem i Norge som har innført økologisk mat, og selv om jeg hadde anonymisert stedet ville det vært mulig å finne ut hvilket sykehjem som er undersøkt. I tillegg er Tingvoll en liten bygd der ”alle kjenner alle” og alle som leser denne oppgaven kan finne ut hvem henholdsvis rådmann, virksomhetsleder og kjøkkensjefen er, ettersom dette er ”unike” stillinger i en liten bygd. Dette skapte følgelig noen utfordringer. Jeg har prøvd å bevare informantenes konfidensialitet ved å anonymisere så mange informanter som mulig, men har spurt rådmann, virksomhetsleder og kjøkkensjefen om tillatelse til å bruke deres titler i denne oppgaven, fordi det gir mer mening i forbindelse med resultatdelen og diskusjonsdelen.

5.2.4 Reliabilitet og validitet

All forskning er opptatt av å produsere gyldig og pålitelig kunnskap på en etisk forsvarlig måte (Merriam, 2009). Reliabilitet og validitet er begreper som brukes for å vurdere troverdigheten av en studie.

5.2.4.1 Reliabilitet

Reliabilitet kan knyttes til forskningens pålitelighet og refererer til spørsmålet om studien sier noe om det den er ment å si noe om. Reliabilitet sier dermed noe om studiens repliserbarhet (Thagaard, 2010). Imidlertid diskuteres reliabilitetens relevans i kvalitativ forskning som er basert på et konstruktivistisk syn, ettersom repliserbarhet er knyttet til en positivistisk forskningslogikk som fremhever nøytralitet som et relevant forskningsideal (Thagaard, 2010). Ut i fra det konstruktivistiske ståstedet som er benyttet i denne studien har kunnskapen blitt

utviklet i samarbeid mellom forsker og informantene, noe som strider imot kriteriet om nøytralitet og videre at resultatene sees som uavhengig av relasjonen mellom forsker og de som studeres. I slike tilfeller må forskeren argumentere for reliabilitet ved å redegjøre for hvordan dataene er blitt utviklet i løpet av forskningsprosessen (Thagaard, 2010). Dette innebærer at vi gir en detaljert beskrivelse av forskningsstrategi og analysemetoder slik at forskningsprosessen kan vurderes trinn for trinn (Thagaard, 2010).

For å styrke reliabiliteten har jeg prøvd å gi en mest mulig konkret og spesifikk rapportering av fremgangsmåter for innsamling og analyse av data. For å gjøre forskningsprosessen så ”gjennomsiktig” som mulig har jeg også lagt vekt på å beskrive den teoretiske tilnærming som representerer grunnlaget for mine tolkninger, forklart hvordan jeg har analysert mine data og konstruert mine kategorier.

Thagaard (2010) fremhever at man kan utdype og tydeliggjøre forskningsprosessen gjennom data som er konkrete og i så stor grad som mulig atskilt fra forskerens fortolkninger. Jeg transkriberte intervjuene ordrett, slik at sitatene utelukkende representerer informantenes opplevelser og erfaringer, noe som gir grunnlag for å utvikle data som er uavhengige av mine oppfatninger. I presentasjonen av resultatene er sitatene fremhevet i kursiv, slik at leseren kan skille mellom hva som er primærdata og hva som er mine vurderinger og kommentarer. Videre styrkes studiens reliabilitet ved at jeg har diskutert avgjørende beslutninger med veileder og dermed fått en annen forskers kritiske blikk på studiens forløp.

5.2.4.2 Validitet

Validitet er knyttet til tolkning av data og handler om gyldighet av de tolkninger forskeren kommer frem til (Thagaard, 2010). I all forskning bør vi spørre oss selv om metoden vi har brukt, representerer en relevant vei til kunnskap som kan belyse problemstillingen (Malterud, 2011). Hvis vi ikke har valgt tilstrekkelige relevante veier, kan vi ikke forvente at resultatene gir tilstrekkelige gyldige svar på det vi lurer på (Malterud, 2011). Validitetsbegrepet kan deles inn i intern validitet, som sier noe om i hvilken grad kunnskapen er gyldig for konteksten den ble innhentet fra, i dette tilfelle omlegging til økologisk mat på sykehjem, og ekstern validitet som handler om i hvilken grad kunnskapen kan overføres til andre mennesker i tilsvarende kontekster, for eksempel hvordan oppgavens resultater kan overføres til andre sykehjem (Merriam, 2009).

For å styrke forskningens interne validitet har jeg i tråd med prinsippet om ”gjennomsiktighet”, redegjort for hvordan analysen gir grunnlag for de konklusjonene jeg har

kommet frem til. En kritisk gjennomgang av analyseprosessen var dermed avgjørende. Ifølge Thagaard (2010) skal det i prinsippet foreligge dokumentasjon for enhver tolkning av datamaterialet. For å spesifisere hvordan jeg har kommet frem til forståelsen prosjektet resulterer i, har jeg gjort rede for fremgangsmåter og beskrevet relasjoner i felten. Relasjonene forskeren utvikler i felten, kan knyttes til hvordan forskeren posisjonerer seg i forhold til informantene (Thagaard, 2010). Derfor var det viktig for meg som utenforstående forsker, det vil si at jeg ikke hadde kjennskap til miljøet, å ha en nøytral innfallsvinkel med en undrende og oppmuntrende undertone.

Bruk av intervjuer som forskningsmetode gav muligheten til å gi et helhetlig og sammensatt bilde av hvordan informantene med ulike posisjoner opplevde omleggingen til økologisk mat. Samtalen jeg hadde med informantene gjennom intervjuene ga meg et innblikk i deres hverdag på jobb, som gjest i kantina og beboer på sykehjemmet og dermed fikk jeg dannet meg et holistisk bilde av det komplekse prosjektet som omleggingen til økologisk mat er. Det er imidlertid viktig å være oppmerksom på at kunnskapen om prosjektet er basert på informantenes subjektive oppfatninger filtrert gjennom deres holdning til økologisk mat. Ideelt sett hadde det vært ønskelig å intervju flere beboere og hjelpe – og sykepleiere for å styrke den interne validiteten enda mer. Enkelte beboere og spisende i kantina hadde en bedre formidlingsevne enn andre og dermed en bedre evne til å dele sine meninger. Evnen til å føre lengre samtaler var også varierende i denne gruppen. Hjelpe –og sykepleierne som ble plukket ut ved hjelp av avdelingskoordinatoren meldte seg frivillig og hadde etter min forståelse ett sterkt standpunkt til omleggingen. Dette vil selvfølgelig ha påvirket resultatene.

Observasjonsøkter på de ulike avdelingenes kjøkken kunne følgelig beriket materialet ytterligere. Valget om å ikke gjennomføre observasjoner beror på at måltidssituasjonen ikke er det eneste fokuset for denne oppgaven, samtidig som informantenes skildringer dekket situasjonen rundt måltidet på en tilfredsstillende måte. Valgene om ikke å inkludere flere informanter, i tillegg til ikke å utføre observasjoner må også sees i sammenheng med tidsbegrensningen knyttet til oppgavens omfang. En annen faktor som svekker oppgavens validitet er at jeg på grunn av oppgavens tidsbegrensning ikke sendte resultatavsnittet tilbake til informantene for korrektiv og godkjenning.

Et annet mål for gyldigheten av resultatene er at informantene ikke påvirkes til å svare på spørsmålene ut i fra en oppfatning informanten kan ha av forskerens verdier og synspunkter. Det er derfor viktig at forskeren møter informantene med et ”åpent sinn” og unngår at egne verdier preger intervjusituasjonen (Thagaard, 2010). Motsatt er vanskelig å unngå at

informantenes beskrivelser ikke er preget av hvordan de selv ønsker å fremstå. Informantene kan dra personlige holdninger til for eksempel økologisk mat inn i intervjusituasjonen, og dermed forme resultatene i positiv eller negativ retning, uten å distansere seg fra de personlige oppfatninger og tenke på prosjektets helhet. Jeg prøvde å formidle forståelse og nysgjerrighet og unngå at mine holdninger til økologisk mat ble fremtredende.

Ekstern validitet sier noe om overførbarheten av studien og hvordan tolkning av dataene kan være relevant i andre kontekster (Thagaard, 2010). I kvalitativ forskning er det viktig å utvikle en forståelse av de fenomenene som studeres, og fortolkning gir grunnlag for overførbarhet (Thagaard, 2010). Merriam (2009) fremhever at overførbarhet i kvalitative studier ikke kan defineres på samme måte som ved kvantitative studier. En måte å se på generaliserbarhet på i kvalitative studier er at resultatene kan overføres til andre i samme situasjon (Merriam, 2009). Forhåpentligvis vil beskrivelsen av konteksten dataene er hentet fra gi leseren gode muligheter til å vurdere resultatenes relevans i forhold til liknende institusjoner som ønsker å legge om til økologisk mat. Det er forskeren som argumenterer for at en tolkning basert på en enkeltstående studie kan være relevant i en større sammenheng (Thagaard, 2010). Det er for eksempel flere studier som har kommet frem til at kunnskap om økologisk mat og landbruk i tillegg til feltstudier er essensielt for suksessgraden av en omlegging. Ved å knytte mine funn opp mot teori fra andre liknende undersøkelser, har jeg forsøkt å styrke oppgavens resultater ytterligere i forhold til overføringsverdien. Det at dataene er generert fra et forholdsvis lite sykehjem i en økokommune, i nær tilknytning til forskningsinstitusjonen Bioforsk Økologisk styrker trolig sykehjemmets satsning og videreføring, noe som kan være fraværende andre steder. Det fremkommer også av min studie at et slikt omleggingsprosjekt per dags dato må forankres og føres av en så kalt "ildsjel", noe som kan svekke overføringsverdien, selv om alle andre kriterier skulle ligge til rette for en omlegging. Merriam (2009) påpeker likevel at mye kan læres gjennom å se grundig på et case, spesielt fordi denne metoden gir et holistisk bilde av caset. Så selv om en skal være kritisk til å konkludere med at funn fra denne studien kan generaliseres, kan det hevdes at tolkningen av funn kan gjelde også i andre sammenhenger og ikke minst gi viktig lærdom og kunnskap for en bedre forståelse av fenomenet.

5.3 Diskusjon av resultatene

Hovedfunnene fra resultatkapittelet vil her bli diskutert i lys av relevant litteratur. Jeg har valgt å fokusere på fire ulike temaer jeg anser som relevante med tanke på å belyse oppgavens problemstillinger.

5.3.1 Med hvilket formål ble omleggingen til økologisk mat på sykehjemmet iverksatt?

Et omleggingsprosjekt kan tjene flere formål. Funn fra min studie gir ingen tydelige svar på hva som er hovedformålet med omleggingen på sykehjemmet i Tingvoll. Flere informanter trekker imidlertid frem at det må være bedre for beboerne. Miljø og dyrevelferd ble også nevnt av enkelte informanter. Det ble derimot antydnet at omleggingen er en naturlig forlengelse av det å være økokommune. Denne betraktningen fikk imidlertid også kritikk fordi det hersker uklarheter om omleggingen skyldes beboernes helse eller økokommunens omdømme. Den uklare visjonen er årsak til misforståelser fremkommer det av mine funn. Resultater fra andre studier, tyder derimot på klarere målsetninger. Ved St. Olavs Hospital er kjøkkenets hovedbegrunnelse for å innføre økologisk mat at produksjonsmåten er miljøvennlig. Kjøkkenet ønsker også å bidra til et sunt miljø og til sykehusets grønne profil. Derfor er det også et mål at mest mulig av den økologiske maten kommer fra regionen og er transportert kortest mulig (Solemdal & Birkeland, 2006). Hovedbegrunnelsen for å innføre økologiske skolemåltider i landene som deltok i iPOPYP prosjektet³ (Nielsen et al., 2009), var å kunne tilby et sunt måltid til elevene, som er i overensstemmelse med de nasjonale kostholdsanbefalingene. Implementeringen av økologisk mat i forsvaret i Midt-Norge er ifølge Stenberg (2012) begrunnet ut i fra deres ønske om å bidra til målsetningen om 15 prosent forbruk av økologisk mat. Videre vil forsvarets satsning være et viktig signal til samfunnet og det har betydning at forsvarets personell blir eksponert for økologisk mat og gode matvaner hevder Stenberg (2012). Når det gjelder mat og helse, fremkommer det av danske studier at økologisk mat er ”sunn mat fra en bærekraftig produksjon”. Denne definisjonen betyr videre at bærekraftige matvarer må produseres, håndteres, pakkes og transporteres med minst mulig ikke fornybare ressurser og forurensning i tillegg til at den må være produsert på en sosialt bærekraftig måte som respekterer dyrevelferd (Vittersø et al., 2008). Selv om alle studiene som er presentert her oppgir ulike grunner for å legge om til økologisk mat, er fellenevneren at samtlige bidrar til å nå de respektive landenes politiske mål for forbruk og produksjon av økologisk mat.

Omleggingsprosjektets suksess skyldes kjøkkensjefens engasjement fremkommer det i min studie. Selv om omleggingsprosjekter ofte er initiert av politiske satsninger på økologisk mat,

³ Innovative Public Organic food Procurement for Youth (iPOPYP), er et multinasjonalt forskningsprosjekt bestående av deltakere fra Danmark, Finland, Italia og Norge. Hovedmål med iPOPYP-prosjektet er å undersøke hvordan forbruket av økologisk mat kan økes gjennom egnede virkemidler og strategier i offentlige matserveringstilbud til barn og unge.

viser blant annet rapporten til Vittersø og medarbeidere (2008) at mange omleggingsprosjekter hadde uteblitt om det ikke var for engasjerte enkeltpersoner, noe som bekrefter mine funn. I litteraturen beskrives ulike strategier for hvordan å gjennomføre en omleggingsprosess. I Mikkelsens studie (2005) påpekes imidlertid en grunnleggende faktor for suksessfull gjennomføring. Ved prosjektets start bør samtlige involverte delta i et møte der formålet vil være å uttrykke forventninger, stille spørsmål og nå frem til en felles forståelse for oppgaven som venter. Dette er også noe Solemdal & Birkeland (2006) har diskutert i sin studie av omleggingsprosjektet ved St. Olavs Hospital i Trondheim. Funnt fra min studie viser at det ikke har blitt holdt et innledende møte for samtlige involverte ved sykehjemmet i Tingvoll. Et slikt møte ville kunne bidra med kunnskap og informasjon om prosjektets formål. Kunnskap og informasjon om økologisk mat viser seg nemlig i flere studier å være avgjørende for suksessgraden av omleggingen til økologisk mat i storhusholdninger (Solemdal & Birkeland, 2006; Mikkelsen et al., 2005). Videre påpekes det av Mikkelsen (2005) at utforming av en handlingsplan som omtaler konkrete mål for omleggingen er vesentlig, noe som også gjør en eventuell evaluering av prosjektets suksessgrad enklere. Ved sykehjemmet på Tingvoll ble verken en handlingsplan eller konkrete mål for omleggingen utarbeidet. Dette utgjør et stort usikkerhetsmoment for prosjektets overlevelse på sikt. Det kan diskuteres hvorvidt denne sårbarheten er et resultat av politiske visjoner, som ikke enkelt lar seg forankre reelle prosjekter.

I rapporten HealthCat fra Vittersø og medarbeidere (2008) fremheves det at innføring av mer bærekraftige løsninger i kjøkkener i mange tilfeller har ført til et økt fokus på matkvalitet, kosthold og helse. Dette bekreftes også av studien til Mikkelsen & Sylvest (2012) der informantene opplyser om økt fokus på mat og ernæring som følge av omleggingsprosjektene. Funnt fra min studie tyder på samme. Samtlige kokker forteller om økt fokus på næringsinnhold i maten og sammensetning av de ulike måltidene.

Ifølge Mikkelsen & Sylvest (2012) kan omleggingen til økologisk mat ikke sees på som en enkel ”teknisk prosess”, men heller som et tiltak som endrer organisasjonen på permanent basis. Som et resultat av dette påpeker Michelsen & Sylvest (2012) at implementering av økologisk mat kan forstås som en organisatorisk læringsprosess der kjøkkenpersonalet blir bedre forberedt på å imøtekomme utenforstående forventninger. Dette med bakgrunn i hans antagelser om at offentlige institusjoner etterstreber å tilpasse seg politiske føringer ved å gjennomføre praktiske tiltak. Etersom det eksakte formålet med sykehjemmets omlegging er

noe udefinert, er gjennomføringen allikevel i overensstemmelse med hva Michelsen & Sylvest (2012) impliserer.

5.3.2 Hvordan vurderer og håndterer ulike ansatte på sykehjemmet omleggingen til økologisk mat?

Kunnskap og informasjon om økologisk mat viser seg i flere studier å være avgjørende for suksessgraden av omleggingen til økologisk mat i storhusholdninger (Solemdal & Birkeland, 2006; Mikkelsen et al., 2005). Ifølge Kotler og medarbeidere (2009) påvirkes vår motivasjon av våre holdninger og våre holdninger formes blant annet av kultur, samfunnsklasse og det miljøet vi har rundt oss (Kotler, Keller, Brady, Goodman & Hansen &, 2009). Videre hevder Kotler og medarbeidere (2009) at meninger og oppfatninger i stor grad etableres via læring og erfaringer. I Mikkelsens studie fra 2005 ilegges kjøkkenpersonalets holdning til økologisk mat stor vekt i forhold til utfallet av suksessgraden. Dette viser seg også å være gjeldende for denne studien. Kjøkkenpersonalet fikk god opplæring i form av ulike kurs som var med på å heve kompetansen om økologisk mat og matproduksjon. Isolert sett førte disse tiltakene til større faglig kompetanse og stolthet som regnes som en av suksessfaktorene (Solemdal & Birkeland, 2006; Mikkelsen et al., 2005). Forandring i kjøkkenpersonalets kompetanse og holdninger har også vist seg å være positivt forbedret i Mikkelsen studie (Mikkelsen & Sylvest, 2012). Større grad av forpliktelse og status grunnet en følelse av tilhørighet og engasjement for mat, helse, natur og miljø utmerker seg som en positiv effekt (Mikkelsen & Sylvest, 2012). Funnene i min studie viste også at kjøkkenpersonalet hadde svært positive holdninger til økologisk mat, noe som er forenelig med tankegangen om at kunnskap preger våre holdninger og videre motivasjonen til å gjennomføre oppgaver. Ifølge Vittersø og medarbeidere (2008) og Mikkelsen & Sylvest (2012) er økt yrkesstolthet for kokkenes del som følger av kompetansebygging og gleden ved å lage mat fra bunnen av, en gjennomgående positiv effekt av omleggingsprosjekter. Det samme inntrykket fikk jeg av mine informanter. Det skal imidlertid nevnes at omleggingen har ført til et betydelig merarbeid for kjøkkenpersonalet, som til tider må bruke pausene til blant annet å skrive menyer og bestille varer. Denne problemstillingen er ikke omtalt i litteraturen som er benyttet i forbindelse med denne studien.

Ved St. Olavs Hospital deltok avdelingspersonalet ved flere informasjonsmøter og seminarer i tillegg til at det ble delt ut skriftlig materialet (Solemdal & Birkeland, 2006). En undersøkelse viste imidlertid at avdelingspersonalet var mindre positiv til økologisk mat sammenliknet med kjøkkenpersonalet (Vittersø et al., 2008). Slik resultatene peker på i min studie ble det ikke

holdt noen offisielle informasjonsmøter om omleggingen til økologisk mat for avdelingspersonalet. Derfor er det ikke overraskende at avdelingspersonalet er mindre begeistret for omleggingen, noe som er i tråd med prinsippet om at kunnskap former våre holdninger. Man kan anta at holdninger knyttet til økologisk mat også i denne studien hadde endret seg dersom grundig informasjon hadde blitt gitt på forhånd. Det er imidlertid en lang prosess å endre holdninger i en hel organisasjon. Positive enkeltpersoner kan derimot fungere som ”døråpnere” ved å dele sin kunnskap, motivere og vise fram nye gode matretter (Vittersø et al., 2008). Prosjektets ”ildsjel”, kjøkkensjefen, har stått frem som en enkeltperson som har inspirert og drevet frem omleggingsprosessen. Som nevnt i resultatdelen hevder flere informanter at prosjektet ikke hadde funnet sted om det ikke var for kjøkkensjefens vilje og innsats. Dette er i tråd med Solemdal & Løes (udatert) betraktninger om kjøkkensjefen ved St. Olavs hospitals rolle i forhold til gjennomføringen av omleggingsprosjektet.

Et annet forhold ved omleggingen funn fra denne studien bringer frem, er bekymring i forhold til kostnadene knyttet til prosjektet. Flere informanter uttrykker at det er ulogisk å satse på økologisk mat i en periode med nedskjæringer i bemanningen. Dette er også en problemstilling Mikkelsen (2005) har omtalt i sin studie. Denne problemstillingen kunne ha vært diskutert og rettet opp hvis et innledende informasjonsmøte hadde funnet sted. Ifølge mine funn er det kun en liten økning i kjøkkenets budsjett etter omleggingen, som ikke påvirker de ansatte på avdelingene.

Omleggingsprosessen fra konvensjonelle matvarer til økologiske i et kjøkken innebærer ofte en rekke forandringer. Kristensen og medarbeidere (2002) fremhever at det ofte vil det være nødvendig å etablere et nytt forhold til leverandører, nye arbeidsrutiner, annerledes planlegging. Involvering av interessenter som leverandører spiller også en viktig rolle i omleggingsprosessen (Mikkelsen et al., 2005). I likhet med resultatene fra Mikkelsens & Sylvest (2012) forteller informantene i denne studien at det har vært utfordrende å finne leverandører og at antall leverandører har økt. Kjøkkenet bruker nå 6 leverandører, noe som fører til logistiske utfordringer. Videre har arbeidsmengden økt etter omleggingen, noe som ikke er uvanlig ifølge Mikkelsen & Sylvest (2012).

Å ta i bruk økologisk mat på permanent basis i storhusholdninger er en stor og omfattende prosess. Utfordringene for bærekraftig mat i storhusholdninger ble allerede omtalt i Mikkelsens studie fra 2002, hvor han påpeker at manglende utvalg og liten tilgjengelighet er

en av de viktigste barrierene mot en omlegging. Gjennom prosjektet HealthCat⁴ (2008) ble det avdekket at dette fortsatt er et av de viktigste problemområdene for storhusholdninger, og konkluderer dermed med at bærekraftige og helse- og miljøriktige løsninger fortsatt er lite utviklet i alle de nordiske landene (Vittersø et al., 2008). Det stilles blant annet krav til kvalitet, forpakkingsstørrelser og pris (Solemdal & Birkeland, 2006). For mange produktkategorier er det vanskelig å oppdrive bærekraftige alternativer tilpasset storhusholdninger. Ved St. Olavs Hospital ble det lenge jobbet med produktutvikling i samarbeid med lokale bønder og distributører for at kvaliteten skulle tilfredsstillende kravene kjøkkenet stilte (Solemdal & Løes, udatert). Ifølge informantene til denne studien var produktutvikling ikke en del av denne omleggingsprosessen. Produktkvalitet har i likhet med funn fra andre studier vært veldig varierende, særlig i begynnelsen. Forpakkingsstørrelsen derimot fortsatt et problem. Forpakkinger som er beregnet for husholdninger blir for små og dyre til bruk i storhusholdningssammenheng. Knutsen og medarbeidere (2007) påpeker imidlertid at økt etterspørsel vil føre til at leverandører satser mer på det økologiske marked, dette ser vi blant annet ved at hel økologiske distributører som Norganic og Rørosmeieriet får større markedsandel og i tillegg tilpasser varene sine etter storhusholdningenes behov. Ifølge Solemdal & Kvamme (2005) har også tradisjonelle leverandører som satser økologisk, har gode forutsetninger for å lykkes, fordi de allerede har effektive produksjons- og distribusjonssystemer og kjenner til kravene som en storhusholdning stiller.

Ved å etablere seg som storhusholdningskunde for økologisk mat har sykehjemmet i Tingvoll lagt press på ulike leverandører og bidrar således til å øke etterspørselen. Et begrenset tilbud av både friske og bearbejdede produkter bidrar imidlertid til priser som ligger høyt over prisene på konvensjonelle produkter (Vittersø et al., 2008). Merprisen på økologiske varer har i flere studier (Vittersø et al., 2008; Mikkelsen & Sylvest, 2012) blitt ansett som en utfordring og barriere. Usikkerheter rundt prisen på varene, som kan variere over tid, er en utfordring for flere storkjøkken fordi de ikke kan beregne kostnadene over tid. Gode innkjøpsrutiner samt reduksjon av svinn og forandringer i menysammensetningen bidrar i stor grad til en reduksjon av merkostnaden (Mikkelsen et al., 2005). Ifølge Mikkelsen og Sylvest (2012) har over halvparten av hans undersøkte institusjoner oppgitt at svinnet har blitt betraktelig redusert etter omleggingen. Dette er forenelig med hva jeg fant i min studie. Kjøkkensjefen opplyser

⁴ HealthCat: Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy Catering. Prosjektet pågikk i perioden 2005- 2008. Bakgrunnen for etablering av et nordisk nettverk var behovet for tettere samarbeid mellom sentrale aktører for å styrke arbeidet med å implementere mer bærekraftige- og sunne matløsninger i private og offentlige catering bedrifter i de Nordiske landene.

om at de nesten ikke har noe svinn lenger. Det som ikke brukes den aktuelle dagen fryses ned eller bearbeides slik at det kan oppbevares til en annen dag. Ved St. Olavs Hospital førte etableringen av et elektronisk bestillingssystem til at total mengde produserte måltider ble redusert med 20 prosent pga av mindre svinn og feilbestillinger, slik at kjøkkenet kunne ta seg råd til å kjøpe litt dyrere produkter, men samtidig overholde budsjettet (Solemdal & Løes, udatert). En annen måte å redusere utgiftene på er å kjøpe dyre produkter som kjøtt når de er på tilbud fra grossistene. Som nevnt i resultatdelen fikk kjøkkensjefen ofte tilbud på store partier kjøtt til sterkt redusert pris. I Norge er merprisen for melk og melkeprodukter relativ lav, mens merprisen for kjøtt vurderes til å være høy (Knutsen et al., 2007). Å øke andelen vegetabilier på bekostning av kjøtt er også en måte å holde kostnadene nede på, samtidig som miljøbelastningen reduseres (Mikkelsen et al., 2005; Mikkelsen & Sylvest, 2012). Noe av det mest miljøvennlige som kan serveres er økologisk kortreist frukt og grønnsaker. Gulrøtter, poteter, hodekål, rødbeter, løk, linser, bønner, erter samt plommer, pærer og epler er noen eksempler på optimalt miljøvennlige matvarer. Når disse varene er i sesong er de ferske, gode og ofte billige. Merprisen for frukt og grønt varierer med typen og gjennom sesongen (Knutsen et al., 2007). Ved sykehjemmet på Tingvoll er man opptatt av å velge frukt og grønt etter hva sesongen har å by på. Å spise etter sesong er en av de grunnleggende prinsippene storhusholdninger som har lagt om til økologisk mat bør jobbe ut i fra (Ekomatcentrum, 2010; ØQ og nofima, 2012; Vittersø et al., 2008). Utfordringen er at noen varer har veldig kort sesong og at veksttiden for økologiske produkter er noe lengre enn for tilsvarende konvensjonelle. Så langt det lar seg gjøre ønsker kjøkkenet på Tingvoll å kjøpe norsk produsert frukt og grønnsaker. Imidlertid må de supplere med en god del importerte varer når lagrene for de norske varene er tomme. En konsekvens av dette er at denne etterspørselen indirekte via grossistene medfører klimagassutslipp på grunn av transport.

Det ser ut til at manglende informasjon og inkludering skaper en redusert tilhørighetsfølelse blant hjelpe- og sykepleierne, noe som påvirker deres holdning til økologisk mat på sykehjemmet i mindre positiv retning enn for kjøkkenpersonalet, som gjennom kurs og økt arbeidsglede nærmest utelukkende er positive til omleggingen. Holdningene til virksomhetsleder og rådmannen i kommunen er svært positive, selv om de ikke direkte har deltatt i prosjektet. For rådmannen sin del er omleggingsprosjektet noe kommunen kan være stolt av og vise til utad og som setter Tingvoll på kartet over pionerer innen økologi. Samtidig savnes det en mer aktiv tilnærming og anerkjennelse av prosjektet fra kommunens side ifølge enkelte informanter. Sykehjemsledelsens rolle i forhold til omleggingen betegnes også som

relativt svak fremkommer det av denne studien. Informantene etterlyser en tydeligere tilstedeværelse og støtte. Økt anerkjennelse fra ledelsens side ville også kunne gi et signal om samarbeid og felles visjon til sykehjemmets ansatte og således påvirke og muligens endre holdninger til det positive.

5.3.3 I hvilken grad har omleggingen til økologisk mat ført til endrede perspektiver rundt mat og måltidet for både ansatte og beboere?

Flere studier (Kristensen et al., 2002; Solemdal & Birkeland, 2006; Mikkelsen & Sylvest, 2012) peker på at den økologiske maten har bidratt til å synliggjøre kjøkkenet og betydningen av maten og måltidet. Ifølge Solemdal & Birkeland (2006) kan bruken av økologisk mat bevisst brukes til å sette fokus på betydningen av mat i institusjoner. Videre påpekes det av Solemdal & Birkeland (2006) at ved å knytte omleggingen til økologiske råvarer sammen med en omlegging av kostholdet, kan det argumenteres for at omleggingen innebærer en langsiktig helsegevinst. Dette beskrives også av Kristensen og medarbeidere (2002) som fremhever at en omlegging enten kan oppfattes som en utskiftning av råvarer eller det kan oppfattes som en omlegging av arten og typen serverte måltider. Sistnevnte strategi kan for eksempel innebære at de tradisjonelle menyene byttes ut mot alternative menyer, som kan være ernæringsmessig gunstigere og inneholde mer vegetabiliske innslag. Funn fra min studie peker på at sykehjemmet i Tingvoll har valgt sistnevnte modell for omleggingen. Nesten all maten lages nå fra bunnen av og Toro posene er erstattet med ferske økologiske råvarer. Menyene er forandret og andelen grønnsaker er økt på bekostning av kjøtt. Med tanke på å ivareta de eldres matpreferanser har Tingvoll sykehjem møtt en del utfordringer. Ettersom andelen belgvekster er økt etter omleggingen, fordi det er i tråd med hva som er anbefalt (Green Public Procurement, 2013; ØQ & Nofima, 2012), på grunn av kostnader og miljøhensyn, avviker noen av rettene fra hva sykehjemmets beboere er vant med å spise. Etter at kjøkkenet ble gjort oppmerksom på problemet jobbet de med å finne løsninger for å tilpasse seg de eldres ønsker. Et annet eksempel på at kjøkkenet ikke bare har byttet ut konvensjonelle produkter mot økologiske, men gjennomført en omlegging typen retter som serveres er smoothien. Denne er omtenksomt laget, proteinberiket og gjerne også tilsatt for eksempel valnøtter som er en god kilde til omega-3 fettsyrer. Ifølge Jensen og medarbeidere (2001) velges økologisk mat ut i fra tre antagelser; de økologiske produktene kan inneholde elementer som virker helsefremmende, økologisk forbruk kan medføre endringer i forbrukerens sammensetning av kostholdet som er ernæringsmessig gunstige eller økologisk mat har innflytelse på forbrukerens velvære og livskvalitet. Sistnevnte kan tenkes å utspille

seg for eksempel via endrede smaksopplevelser eller i kraft av bevisstheten om foretrukne kvaliteter ved den økologiske produksjonsform (Jensen et al., 2001). Kokkene ved sykehjemmet er av den oppfatningen at økologisk mat er sunnere, både fordi de har lært at innholdet av enkelte næringsstoffer er høyere og ikke minst på grunn av fraværet av kjemiske sprøytemidler i det økologiske landbruket. Likeledes har endringen i kostsammensetningen ved sykehjemmet ført til positive forandringer som for eksempel at mesteparten av maten lages av ferske råvarer fra bunnen av, noe som er i tråd med Jensens (2001) påståtte argumenter. I tillegg hevder samtlige kokker at smaken på de økologiske matvarene er betydelig bedre. Dette må imidlertid sees i lys av det Jensen og medarbeidere (2001) mener kan henge sammen med bevisstheten om foretrukne kvaliteter ved den økologiske produksjonsformen. De to informantene som har vært gjest i kantina fra før omleggingen uttrykker nemlig at de ikke har merket en forskjell på maten før og etter omleggingen. Dette kan selvfølgelig skyldes andre grunner, som svekket hukommelse og redusert smakssans, men det kan også tenkes at smaksopplevelsen slik Jensen og medarbeidere (2001) påpeker henger sammen med bevisstheten om foretrukne kvaliteter ved økologisk mat. I og med at gjestene ikke har fått informasjon om de påståtte kvalitetene økologisk mat har, har deres smaksopplevelse ikke blitt formet av kunnskap. Det skal imidlertid nevnes at både beboerne og gjestene i kantina stort sett er veldig fornøyde med maten de får servert. Det er kanskje heller ikke så viktig om maten er økologisk eller konvensjonell så lenge beboernes velvære i forbindelse med måltidene er ivaretatt. Følelsen av velvære i forbindelse med matinntak, slik enkelte informanter beskriver det, kan betraktes som en helsemessig positiv kvalitet jamfør verdens helse organisasjons definisjon av helse;

Helse er definert som en tilstand av fullstendig fysisk, psykisk og sosialt velvære og ikke bare fravær av sykdom eller lidelser (WHO, 2005).

Med alderen synker energibehovet, mens behovet for vitaminer og mineraler er det samme eller økt (Sortland, 2008). Eldre har også et gjennomsnittlig lavere energiinntak og spiser færre måltider enn yngre, dette stiller større krav til kvaliteten og næringstettheten til maten. Maten bør også så langt det er mulig være i tråd med den enkeltes ønsker og matkultur (Sortland, 2008). Det foreligger få forskningsresultater som sammenligner næringsinnholdet i økologisk versus konvensjonell dyrket mat (Serikstad, 2011). En rekke studier (se Woese et al., 1997; Soil Association, 2001; Brandt & Mølgaard, 2001; Worthington, 2001; Reganold et al., 2010; Niggli, 2009, Lairon, 2010) konkluderer imidlertid med at økologisk mat ofte inneholder mer av positive substanser som vitaminer (Jensen et al. 2001; Williams, 2002;

Lairon, 2010; Gard et al., 2010), mineraler (Wzcelaki et al., 2005) og antioksidanter (Jensen et al., 2001; Brandt & Mølgaard, 2001; Butler et al., 2011) samt mindre av uønskede stoffer som nitrat (Worthington, 2001; Lairon, 2010; Chan, 2011), tungmetaller (Rossi et al., 2008), sprøytemiddelrester (Curl et al., 2002; Lu et al., 2010), tilsetningsstoffer, patogene organismer og antibiotika resistente bakterier (Alali et al., 2010; Wingstrand et al., 2011; Hoogenboom et al., 2008). Samlet sett er det derfor grunn til å tro at et sunt kosthold basert på økologisk mat vil kunne ha positive helseeffekter (Holmboe-Ottesen, 2004; Crinnion, 2010). Samtlige informanter trekker fram fravær av sprøytemiddelrester og tilsetningsstoffer i økologisk mat som positivt og omtaler økologisk mat som ”ren” og ”naturlig”.

Selv om litteraturen peker på positive elementer ved det økologiske landbruket og økologisk mat, er det per dags dato ikke nok grunnlag til å konkludere med at økologisk mat er sunnere enn konvensjonell mat, fordi forhold som jordtype, pH, næringsinnhold i jorden og klima er også med på å påvirke produktkvaliteten både i det økologiske og det konvensjonelle landbruket. Andre produksjonsforhold som mengde nitrogen gjødsel (Koh et al., 2013), førsammensetning (Dewhurst, 2013), sorts og rasevalg (Hussain et al., 2010; Stergiadis et al., 2013) samt høstetidspunkt (Hallmann, 2012) påvirker også produktets kvalitet.

5.3.4 Økologisk mat på sykehjem i lys av convention theory

Ved å legge om til økologisk mat har sykehjemmet utmerket seg ettersom helse og kvalitets betraktninger har gjort seg gjeldende noe som er forenelig med den spesialiserte og dedikerte kategorien også omtalt som den ”mellommenneskelige verdenen”. Omleggingen til økologisk mat kan også betraktes som en del av den mellommenneskelige verden fordi det knyttes andre verdier til økologisk mat enn konvensjonell mat, som i seg selv passer i den spesialiserte – dedikerte verden. Ifølge Guthman (2003) er denne praksisen forbundet med de enkelte individers bevisste refleksivitet, der de reflekterer over og tilpasser sin personlige atferd på bakgrunn av oppfattede konsekvenser. Dette stemmer overens med funn fra min studie som viser at kokkene handler etter oppfattede konsekvenser for hva de mener er best for sykehjemmets beboere. I kontrast til det Guthman kaller for ”fast food eater”, legger den bevisste forbrukeren vekt på hvordan maten er laget og den ervervete kunnskapen former hans eller hennes smak mot sunnere mat (Guthman, 2003). Preferansen for sunnere mat kan også sees i lys av det Murdoch & Miele (1999) omtaler som *naturlig* som har blitt gjeninnført i dagens matvarekjede gjennom utvikling av kvalitetsprodukter. Murdoch og medarbeidere

(2000) og Goodman (2003) refererer til denne tendensen som ”turn to quality”. Økologisk mat er et eksempel på denne trenden. Å re-etablere relasjonen mellom produsent og forbruker gjennom mat, som er naturlig, lokal, ekte og produsert med varsomhet er ofte målet med slike initiativer. Ved flere av HealthCat prosjektene (se Vittersø et al., 2008), var nettopp det å re-etablere kontakten mellom de ulike institusjonene og produsentene viktig for utarbeide gode avtaler og komme frem til egnete produktløsninger. Innføringen av mer bærekraftige løsninger i storkjøkken har i mange tilfeller ført til et økt fokus på matkvalitet, kosthold og helse (Vittersø et al., 2008). Eksempler på dette finner vi ved blant annet St. Olavs hospital, sykehusene i Vest Sjøland Amt og Malmø skolemåltider, der undersøkelser viser at kjøkkenpersonalet ble mer positive til matlaging når de brukte økologiske varer. Undersøkelsen viste også at en økt bevissthet om matkvalitet førte til en endring i forholdet mellom kjøkkenet og leverandørene ved at kjøkkenet stiller større krav til kvalitet på produktene (Vittersø et al., 2008).

Konvensjonalisering av økologisk mat handler om hvorvidt de spesielle egenskapene som er knyttet til økologisk mat ivaretas eller reduseres i det konvensjonelle systemet (Vittersø et al., 2005; Guthman, 2004). Samtlige omleggingsprosjekter som er omtalt i denne studien har vært nødt til å ta i bruk konvensjonelle distribusjonskanaler for å få tak i økologiske produkter. Sykehjemmet på Tingvoll bruker både ”hel” økologiske leverandører (Norganic og Rørosmeieriet) og konvensjonelle (Tine, Bama, Asko og Nortura). Alle de konvensjonelle grossistene som er nevnt her tilbyr imidlertid også økologiske produkter. Spørsmålet man kan stille seg ut ifra oppgavens funn, er om en standardisering av økologisk mat er nødvendig for at omleggingsprosjekter kan være bærekraftige over tid. Nettopp på grunn av denne konvensjonaliseringen har definisjonen av økologisk mat vært gjenstand for konflikt de senere årene (Kjærnes, 2010). Begrepet ”økologisk” er rettsbeskyttet for matvarer og kan kun brukes med godkjenning fra Debio eller tilsvarende utenlandske kontrollorgan (mattilsynet, 2007 veileder A). De strenge kravene som ligger bak godkjenningen slik det er formulert per dags dato hevdes av kritikere å hindre veksten av økologisk landbruk (Kjærnes, 2010). I Kjærnes (2010) argumenteres det for at en revurdering av de strenge kriteriene kan øke salget av økologiske varer gjennom det konvensjonelle distribusjonssystemet i en mye større skala og dermed vil også en større miljøgevinst oppnås.

Selv om økologisk mat opprinnelig har tilhørt det som i convention theory omtales som den ”mellommenneskelige verden” som kjennetegnes ved at konkurransen fokuserer på kvalitet og det sosiale systemet består av et begrenset antall aktører med god kjennskap til hverandre

(Vittersø et al., 2005), kan det stilles spørsmålsteget ved om det fortsatt er slik. Regelverket for økologisk matproduksjon er såpass spesifikt og definert gjennom nasjonale og internasjonale retningslinjer at en tillitt til systemet og kvaliteten opprettholdes selv om det er en del av en større industri. Dermed kan det argumenteres for at økologisk matproduksjon beveger seg i retning av det Murdoch & Miele (1999) omtaler som den standardiserte industrialiserte verden. Verdigrunnlaget for økologisk matproduksjon er per definisjon det samme, men distribusjonen og forbruket av økologisk mat har inntatt andre former som er mer forenelig med det konvensjonelle systemet. Denne påstanden kan underbygges med at samtlige storkjøkken som har lagt om til økologisk også bruker konvensjonelle kanaler for å kjøpe økologisk mat. Det oppstår dermed en gråsoner mellom den standardiserte og spesialiserte verdenen fordi sykehjemmet som helhet gjerne vil omtale seg som en enhet som benytter alternative kanaler og har et mål om å satse på økologisk mat. På den måten kan man si at viljen til å drive hel spesialisert er der, men omstendighetene ligger ikke til rette for å drive et storkjøkken på den måten.

Ettersom avstanden mellom produsent og forbruker blir større og større i en globalisert verden kommer viktigheten av forankring til syne. For produsenten betyr dette at det må skapes et image rundt maten som forbrukeren kan gjenkjenne seg i. Produktene må på en eller annen måte personaliseres (Murdoch & Miele, 1999). Kvalitet blir i økende grad forbundet med "lokal" og "naturlig" mat (Murdoch et al., 2000). Begrepet "lokalt" er en definisjonssak i en globalisert verden (Amilien et al., 2008). I henhold til denne studiens funn har sykehjemmet ikke lyktes med å kjøpe og bruke "lokale" varer i den forstand at de kommer fra nærområdet. Derimot vil norske varer i sesong kunne omtales som "lokale" når alternativet er importerte varer, etter at de norske lagrene er tomme. Dermed har sykehjemmet heller ikke re-etablert en forbruker- produsent kontakt, slik kriteriene for den økologiske matens plassering i modellen om convention theory argumenterer for. Dette styrker antagelsen om at økologisk mat blir mer og mer konvensjonalisert og at dette nærmest er en nødvendighet for å drive et storkjøkken, ettersom alternative kanaler blir for usynlige og ustabile.

En milepæl for implementering av økologisk mat i institusjoner er at omleggingen resulterer i verdiskapning i form av endrede holdninger og relasjoner til mat og måltidet. I Norge er derimot tilliten til det konvensjonelle landbruket forholdsvis høyt sammenlignet med andre land, noe som kan dempe en holdningsendring (Kjærnes, Harvey & Warde, 2007). Med dette som utgangspunkt i tillegg til mangelfull informasjon om omleggingen, er det ikke overraskende at enkelte informanter i denne studien ikke har klart å skape en relasjon til

økologisk mat. Dermed kommer standardiseringen av økologisk mat igjen til uttrykk og en felles forståelse av normer og forventninger som i convention theory blir ansett som essensielt (Vittersø et al., 2005), er ikke tilstedeværende hos de involverte aktørene innenfor det sosiale systemet sykehjemmet utgjør.

Norsk mat blir ofte satt i sammenheng med ”ren” og ”naturlig” (Terragni, 2006), noe som også fremkommer i denne studien. Dermed kan det for enkelte informanter virke uhensiktsmessig å servere økologisk mat som i teorien skal være enda mer ”ren” og ”naturlig”. Beboerne og de som spiser mat i kantina er ifølge denne studiens funn heller ikke så opptatt av hvordan maten er produsert, så lenge den smaker godt og er i tråd med deres mattradisjoner. Sonnino & Mardsen (2005) fremhever at kvalitet ikke er noe som er iboende i et produkt, men heller konstruert og forhandlet. Bruker man dette argumentet for å belyse beboernes tanker om økologisk mat blir det tydelig at de ikke har ”konstruert og forhandlet” seg frem til at økologisk mat har andre ”egenskaper” enn ”vanlig” mat, noe som igjen kan være begrunnet i fraværet av informasjon om sykehjemmets økologiske serveringstilbud.

6.0 Konklusjon og implikasjoner for praksis

6.1 Konklusjon

Implementering av økologisk mat i storkjøkkenet påvirker ikke bare menyen og rutinene på kjøkkenet, men også kjøkkenpersonalet, hjelpe- og sykepleierne, beboerne/ gjestene i kantina, leverandører og andre interessenter. Denne case studien viser kompleksiteten rundt gjennomføringen av et omleggingsprosjekt. Omleggingen ved Tingvoll sykehjem betegnes som suksessfull målt i andel økologisk mat som serveres. Selve gjennomføringen, spesielt med tanke på informasjon til alle involverte kunne ha vært bedre. Det faktum at de fleste syke- og hjelpepleierne ikke visste om prosjektet og tilfeldigvis oppdaget endringer i menyen er kritikkverdig. I litteraturen som er diskutert i denne oppgaven kommer det tydelig frem at informasjon, kommunikasjon og en felles forståelse for hva som skal skje er vesentlig for prosjektets suksess. Flere informanter opplyser at de kunne tenkt seg mer informasjon og kunnskap om økologisk mat. Også for å kunne videreformidle dette til beboerne. Prosjektets positive eller negative utfall hviler ikke på hvor mye andre enn kokkene vet om økologisk mat, men helheten ved å fremstå som et sykehjem som serverer økologisk mat blir svekket, når flere ikke føler at de er en del av noe større. Det oppstår fort misforståelser om for eksempel økonomien slik det er presentert i resultatdelen. Dette kunne vært unngått om riktig informasjon ble gitt til alle.

Både ansatte ved kjøkkenet og virksomhetsleder og rådmann har uavhengig av hverandre gitt inntrykk av og innsett at kjøkkenet har stått alene gjennom omleggingsprosessen. Bedre kommunikasjon og anerkjennelse mellom disse partene ville nok fått de ansatte ved kjøkkenet til å føle at de gjør en viktig og god jobb.

En omlegging til økologisk mat består således av ulike dimensjoner. Velger man kun å bytte ut konvensjonelle produkter mot økologiske, uten å ta med elementer som ”bærekraftig forbruk”, ”endret menysammensetning”, ”kunnskapsutvikling” og ”holdninger” oppnår man ikke i like stor grad en omlegging i tråd med prinsippene for økologi. Klarer man derimot å forankre de grunnleggende visjonene for økologi i en omleggingsprosess vil dette kunne gi ringvirkninger utover selve institusjonen som legger om. Disse ringvirkningene kan bidra til å aktualisere spørsmål rundt sammenhengen mellom produksjon og forbruk av mat, helse og klima.

Fortsatt er det en rekke flaskehalser for virksomheter som ønsker å legge om til et mer bærekraftig mattilbud. Et begrenset tilbud av produkter og mangel på produkter som er

tilpasset storhusholdninger er en av årsakene til dette. Kvalitetssikring ved hjelp av helkjedeavtaler omtales av Knutsen (2005) som en kritisk suksessfaktor for å lykkes i utviklingen og forbedringen av økologiske produkter (Knutsen et al., 2005).

6.2 Implikasjoner for praksis

I funnene ble det uttrykt et ønske om mer informasjon om omleggingen og økologisk mat, for å kunne besvare spørsmål fra beboerne, for å vite hva målet og hensikten med omleggingen er og ikke minst vite noe om de økonomiske rammene til prosjektet. Flere informanter uttrykte bekymring i forhold til kostnadene til prosjektet i en tid med nedskjæringer på avdelingene. Det bør derfor legges til rette for informasjonsmøter før et omleggingsprosjekt iverksettes. Videre ble en handlingsplan der formålet med omleggingen er nedfelt etterlyst. Fordelen med å ha et skriftlig dokument er at usikkerheten rundt prosjektets fremtid kunne vært unngått.

I studien fremkom det videre at kjøkkenet til tider møtte på store utfordringer i forhold til leveranser av matvarer og generelt med å finne frem til gode leverandører. Grundigere informasjon om tilgjengelige leverandører og grossister bør dermed gis av initiativtakerne til omleggingsprosjekter. Økt arbeidsmengde som følge av en omlegging er også noe det burde fokuseres mer på i den forstand at det gis informasjon om dette og at det legges til rette for tiltak som reduserer belastningen for kokkene.

Ev av de største utfordringene med denne oppgaven har vært å finne studier som kan gi troverdig datagrunnlag om helseeffekter av økologisk mat på institusjoner som sykehus og sykehjem. Ideelt sett skulle det også ha blitt gjennomført en klinisk kartleggingsundersøkelse som kunne dokumentere eventuelle effekter ved å spise økologisk mat ved sykehjemmet på Tingvoll. Ulike parametre som undervekt, liggesår og vitaminsstatus kunne blitt brukt som måleenheter. Ettersom sykehjemmet mens jeg var på feltstudie ikke hadde konkrete tall på underernæring før og etter omleggingen har jeg valgt og ikke gå i dybden av denne problemstillingen her. De opplyste meg imidlertid om at det svært sjeldent forekommer underernæring på deres avdelinger. Hva dette skyldes er ikke gjenstand for videre diskusjon her.

6.3 Videre forskning

Denne studien gir innsikt i hvilke utfordringer et omleggingsprosjekt kan møter på. Den gir også kunnskap om hva som gikk bra og hvor det finnes forbedringspotensial. Siden studien er

begrenset til 13 informanter og ett sykehjem gir resultatene ikke mulighet for generalisering, men kan gi en pekepinn på viktige faktorer man bør ta i betraktning ved gjennomføring av et omleggingsprosjekt. I tillegg setter studien lys på noen av de aktuelle debattene rundt økologisk mat, som konvensjonalisering og bærekraftige innkjøp. Selv om det er gjort noen studier på omleggingsprosjekter, er det gjort få studier som tar for seg omleggingsprosjektet fra brukernes og avdelingspersonalets perspektiv. Det ville vært interessant og nyttig å undersøke flere institusjoner som har lagt om med tanke på hvor integrert andre enn kjøkkenpersonalet har følt seg i prosessen og hvilke resultater dette gir. Hva kjennetegner en vellykket omlegging og hvilke positive effekter opplever institusjoner som ikke bare bytter ut konvensjonell mat med økologisk, men faktisk gjennomgår en organisatorisk endring.

Videre vil kunnskap om eventuelle helseeffekter og ernæringsstatus ved å spise økologisk mat på sykehjem, være et nyttig bidrag i debatten og satsningen på økologisk mat i institusjoner.

7.0 Referanseliste

- Aadland, E. (2004). *"Og eg ser på deg-": vitenskapsteori i helse- og sosialfag*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Alali, W. Q., Thakur, S., Berghaus, R. D., Martin, M. P., Gebreyes, W. A. (2010). Prevalence and distribution of Salmonella in organic and conventional broiler poultry farms. *Foodborne Pathog Dis*, 7(11), 1363-1371. doi: 10.1089/fpd.2010.0566
- Amilien, V., Schøll, A., & Vramo, L. M. (2008). Forbrukernes forståelse av lokal mat (pp. 129). Oslo: SIFO.
- Birkeland, L., Solemdal, L. & Behrens, G. (2007). *Måltid, årstid, nåtid! økologisk mat i storkjøkken*. Tingvoll: Bioforsk Økologisk.
- Brandt, K. & Mølgaard, J. P. (2001). Organic agriculture: does it enhance or reduce the nutritional value of plant foods? *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81(9), 924-931. doi: 10.1002/jsfa.903
- Brymann, A. (2012). *Social research methods*. Oxford: Oxford University Press.
- Bugge, O. A. (2007). Økokommunen. Hentet 30. januar 2014 fra, www.tingvoll.kommune.no/Artikkel.aspx?AId=126&back=1&MIId1=&MIId2=&MIId3=&
- Butler, G., Stergiadis, S., Seal, C., Eyre, M., Leifert, C. (2011). Fat composition of organic and conventional retail milk in northeast England. *J Dairy Sci*, 94(1), 24-36. doi: 10.3168/jds.2010-3331
- Carter, S. M. & Little, M. (2007). Justifying knowledge, justifying method, taking action: epistemologies, methodologies, and methods in qualitative research. *Qual Health Res*, 17(10), 1316-1328. doi: 10.1177/1049732307306927
- Chan, T. Y. (2011). Vegetable-borne nitrate and nitrite and the risk of methaemoglobinaemia. *Toxicol Lett*, 200(1-2), 107-108. doi: 10.1016/j.toxlet.2010.11.002
- Crinnion, W. J. (2010). Organic foods contain higher levels of certain nutrients, lower levels of pesticides, and may provide health benefits for the consumer. *Altern Med Rev*, 15(1), 4-12.
- Curl, C. L., Fenske, R. A. & Elgethun, K. (2003). Organophosphorus pesticide exposure of urban and suburban preschool children with organic and conventional diet. *Environ Health Perspect*, 111(3), 377-382.
- Dahlgren, L., Emmelin, M. & Winkvist, A. (2004). *Qualitative methodology for international public health*. Umeå: Umeå International School of Public Health.

- Defra. (2003). *The School food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. I K. Morgan, & Sonnino, R. (2008). (Ed.). London: Earthscan.
- Dewhurst, R. (2013). Milk production from silage: comparison of grass, legume and maize silages and their mixtures. *Agricultural and Food Science*, 22(1), 57-69.
- Dhiman, T. R., Anand, G. R., Satter, L. D., Pariza, M. W. (1999). Conjugated Linoleic Acid Content of Milk from Cows Fed Different Diets¹. *Journal of dairy science*, 82(10), 2146-2156.
- Direktoratet for forvaltning og IKT. (2012). Bakgrunnsrapport om: Økologisk mat og tilhørende miljøhensyn ved offentlige anskaffelser av mat og serveringstjenester.
- EcoMatCentrum. (2010). *Mat, klimat och ekologi - i restaurang & storhushåll*. Sigtuna: EcoMatCentrum
- Engström, R. & Carlsson-Kanyama, A. (2004). Food losses in food service institutions Examples from Sweden. *Food Policy*, 29(3), 203-213. doi: 10.1016/j.foodpol.2004.03.004
- Food and Agriculture Organization. (2010). *International scientific symposium biodiversity and sustainable diets united against hunger*. Rome: FAO Hentet fra www.fao.org/ag/humannutrition/23781-0e8d8dc364ee46865d5841c48976e9980.pdf.
- Giuseppina, P., Lima, P. & Vianello, F. (2011). Review on the main differences between organic and conventional plant-based foods. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(1), 1-13. doi: 10.1111/j.1365-2621.2010.02436.x
- Goodman, D. (2003). The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 1-7. doi: 10.1016/S0743-0167(02)00043-8
- Green public procurement. (2013). Mat og serveringstjenester. Hentet 30. januar 2014 fra www.balticgpp.eu/the-green-procurement-guide/NO/catering.html
- Grinder-Pedersen, L., Rasmussen, S. E., Jorgensen, L. V., Dragsted, L. O., Gundersen, V., Sandstrom, B. (2003). Effect of diets based on foods from conventional versus organic production on intake and excretion of flavonoids and markers of antioxidative defense in humans. *J Agric Food Chem*, 51(19), 5671-5676. doi: 10.1021/jf030217n
- Guthman, J. (2003). Fast food/ organic food: reflexive tastes and the making of "yuppi chow". *Social & Cultural Geography*, 4(1), 43-56. doi: citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/summary;jsessionid=0FA612C9533D09DCAE890B8D96207279?doi=10.1.1.334.8982

- Guthman, J. (2004). The trouble with "Organic Lite" in California: a Rejoinder to the "Conventionalization" Debate. *Sociologica Ruralis*, 44(3), 301-316. doi: onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-9523.2004.00277.x/pdf
- Hallmann, E. (2012). The influence of organic and conventional cultivation systems on the nutritional value and content of bioactive compounds in selected tomato types. *J Sci Food Agric*, 92(14), 2840-2848. doi: 10.1002/jsfa.5617
- Halvorsen, B. L., Holte, K., Myhrstad, M. C., Barikmo, I., Hvattum, E., Remberg, S. F., Wold, A. B., Haffner, K., Baugerod, H., Andersen, L. F., Moskaug, O., Jacobs, D. R., Jr., Blomhoff, R. (2002). A systematic screening of total antioxidants in dietary plants. *J Nutr*, 132(3), 461-471.
- Haneberg, B. (2010). Bærekraftig mat. Hentet 31. januar 2014 fra www.grønnhverdag.no/nor/Mat-drikke/Baerekraftig-mat
- Holmboe-Ottesen, G. (2004). Bedre helse med økologisk mat. *Tidsskrift for Den norske legeforening*, 124(11), 1529-1531.
- Hoogenboom, L. A., Bokhorst, J. G., Northolt, M. D., van de Vijver, L. P., Broex, N. J., Mevius, D. J., Meijs, J. A., Van der Roest, J. (2008). Contaminants and microorganisms in Dutch organic food products: a comparison with conventional products. *Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess*, 25(10), 1195-1207. doi: 10.1080/02652030802014930
- Hussain, A., Larsson, H., Kuktaite, R., Johansson, E. (2010). Mineral Composition of Organically Grown Wheat Genotypes: Contribution to Daily Minerals Intake. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 7(22), 3442–3456. doi: doi.org/10.3390/ijerph7093442
- IFOAM. (2005). Principles of organic agriculture.
- Jacobsen, D. I. (2005). *Hvordan gjennomføre undersøkelser?: innføring i samfunnsvitenskapelig metode*: Kristiansand: Høyskoleforlaget
- Jensen, K., D., Larsen, H., N., Mølgaard, J., P., Andersen, J., O., Tingstad, A., Marckmann, P., Astrup, A. (2001). Økologiske fødevarer og menneskets sundhed.
- Kjærnes, U. (2010). Sustainable food consumption: some contemporary European issues. Paper produced for Sustainable Consumption Research Exchange (CORPUS) (pp. 30 s.). Oslo: SIFO.
- Kjærnes, U., Harvey, M. & Warde, A. (2007). *Trust in Food: A Comparative and Institutional Analysis*: Palgrave Macmillan.

- Knutsen, H., Lyng, M., Nymoen, C., Spissøy, A., Svennerud, M. (2007). Økologisk mat i offentlig sektor (pp. 84). Oslo: Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning
- Koh, E., Kaffka, S. & Mitchell, A. E. (2013). A long-term comparison of the influence of organic and conventional crop management practices on the content of the glycoalkaloid alpha-tomatine in tomatoes. *J Sci Food Agric*, 93(7), 1537-1542. doi: 10.1002/jsfa.5951
- Kotler, P., Keller, K., Brady, M., Goodman, M., Hansen, T. (2009). *Marketing Management* (1 ed.): Pearson Education Limited
- Kristensen, N. H., Nielsen, T. & Mikkelsen, B. E. (2002). Anvendelsen af økologiske fødevarer i kommuner og amter. Danmark: Fødevarerdirektoratet.
- Lairon, D. (2010). Nutritional quality and safety of organic food. A review. *Agron. Sustain. Dev.*, 30(1), 33-41.
- Landbruks- og matdepartementet. (2009). *Handlingsplan for å nå målet om 15 pst. økologisk produksjon og forbruk i 2020: Økonomisk, agronomisk, økologisk!:* Hentet fra www.regjeringen.no/upload/LMD/Vedlegg/Brosjyrer_veiledere_rapporter/Handlingsplan_okologisk_200109.pdf.
- Lu, C., Schenck, F. J., Pearson, M. A., Wong, J. W. (2010). Assessing Children's Dietary Pesticide Exposure: Direct Measurement of Pesticide Residues in 24-Hr Duplicate Food Samples. *Environmental Health Perspectives*, 118(11), 1625-1630.
- Løset, A. B. (2012). *Handlingsplan for økologisk landbruk i Møre og Romsdal 2012- 2015*. Molde: Fylkesmannen i Møre og Romsdal, Landbruksavdelingen
- Magkos, F., Arvaniti, F. & Zampelas, A. (2003). Organic food: nutritious food or food for thought? A review of the evidence. *Int J Food Sci Nutr*, 54(5), 357-371. doi: 10.1080/09637480120092071
- Malterud, K. (2011). *Kvalitative metoder i medisinsk forskning: en innføring*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Matportalen. (2013). Er det tilsetningsstoffer i økologisk mat? Hentet 31. januar 2014 fra www.matportalen.no/merking/tema/okologisk_mat/er_det_tilsetningsstoffer_i_okologisk_mat
- Mattilsynet. (2007). Produksjon, foredling, lagring, import og omsetning av økologiske landbruksprodukter, næringsmidler og fôrvarer (Veileder A 1103/2005).

- Mattilsynet. (2012). Utfyllende informasjon om økologisk landbruksproduksjon (Veileder B 1103/2005).
- Meld. St. 9 (2011-2012). (2012). *Landbruks- og matdepartementet: velkommen til bords*. Oslo: Landbruks- og matdepartementet.
- Merriam, S., B. (2009). *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation* (2 Ed.). San Francisco: Jossey- Bass
- Mikkelsen, B. E., Kristensen, N. H. & Nielsen, T. (2005). Innovation Processes in Large-Scale Public Foodservice—Case Findings from the Implementation of Organic Foods in a Danish County. *Journal of Foodservice Business Research*, 8(2), 87-105. doi: 10.1300/J369v08n02-07
- Mikkelsen, B. E. & Sylvest, J. (2012). Organic Foods on the Public Plate: Technical Challenge or Organizational Change? *Journal of Foodservice Business Research*, 15(1), 64-83. doi: 10.1080/15378020.2011.650541
- Morgan, K. & Sonnino, R. (2008). *The School food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London: Earthscan.
- Murdoch, J., Marsden, T. & Banks, J. (2000). Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector*. *Economic Geography*, 76(2), 107-125. doi: 10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x
- Murdoch, J. & Miele, M. (1999). 'Back to Nature': Changing 'Worlds of Production' in the Food Sector. *Sociologia Ruralis*, 39(4), 465-483. doi: 10.1111/1467-9523.00119
- Murdoch, J. & Miele, M. (2004). A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the "alternative" food movement. I M. Harvey, McMeekin, A., Warde, A., (Ed.), *Qualities of food*. Manchester: University Press.
- Niggli, U. (2009). QLIF Integrated Research Project: Advancing organic and low-input food.
- Nofima. (udatert). Økologiprogrammet. Hentet 31. januar 2014 fra www.nofima.no/program/7832518811243699511
- Nielsen, T., Nölting, B., Kristensen, N., S., Løes, A., K. (2009). *A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries* (Bioforsk rapport nr. 145/2009). Hentet fra orgprints.org/16670/

- Nærings- og fiskeridepartementet. (2011). Vil du selge til det offentlige? Hentet 31. januar 2014 fra <http://www.regjeringen.no/nb/dep/nfd/tema/konkurransopolitikk/offentlige-anskaffelser/offentlige-anskaffelser-vil-du-selge-til.html?id=439148>
- Palupi, E., Jayanegara, A., Ploeger, A., Kahl, J. (2012). Comparison of nutritional quality between conventional and organic dairy products: a meta-analysis. *J Sci Food Agric*, 92(14), 2774-2781. doi: 10.1002/jsfa.5639
- Pernler, T. & Hansson, E. (2009). Faktaunderlag Miljöväliga veckan: Mat for ett bättre klimat.
- Reganold, J., P., Andrews, P., K., Reeve, J., R., Boggs, L., C., Schadt, C., W., Alldredge, J., R., Ross, C., F., Davies, M., N., Zhou, J. (2010). Fruit and Soil Quality of Organic and Conventional Strawberry Agroecosystems. *PLOS one*, 5(9), e12346. doi: DOI: 10.1371/journal.pone.0012346
- Rossi, F., Godani, F., Bertuzzi, T., Trevisan, M., Ferrari, F., Gatti, S. (2008). Health-promoting substances and heavy metal content in tomatoes grown with different farming techniques. *Eur J Nutr*, 47(5), 266-272. doi: 10.1007/s00394-008-0721-z
- Salais, R. & Storper, M. (1992). The four worlds of contemporary industry. *Cambridge Journal of Economics* 16, 169-193.
- Scialabba, N. E.-H. (2007). *Organic agriculture and food security*. Paper presented at the International conference on organic agriculture and food security, Italy. <ftp://ftp.fao.org/paia./organicag/OFS/OFS-2007-5.pdf>
- Scialabba, N. E.-H. (2013). Organic Agriculture's Contribution to Sustainability. *Crop Management*. Hentet fra www.plantmanagementnetwork.org/pub/cm/symposium/organic/farm/sustainable/
- Serikstad, G. L. (2009). Økologisk landbruk. (Økologisk småskrift nr. 1/2009). Hentet fra www.agropub.no/asset/3075/1/3075_1.pdf
- Simopoulos, A. P. (2001). The Mediterranean diets: What is so special about the diet of Greece? The scientific evidence. *J Nutr*, 131(11 Suppl), 3065S-3073S.
- Spangler, C. S., Brandeau, M. L., Hunter, G. E., Bavinger, J. C., Pearson, M., Eschbach, P. J., Sundaram, V., Hau, L., Schirmer, P., Stave, C., Olkin, I., Bravata, D. M. (2012). Are Organic Foods Safer or Healthier Than Conventional Alternatives? *Annals of Internal Medicine*, 157(5), 348-366.

- Soil Association. (2001). *Organic farming, food quality and human health: A review of the evidence*. Hentet fra www.soilassociation.org/LinkClick.aspx?fileticket=cY8kfP3Q%2BgA%3D&%3Btabid=388
- Solemdal, L. (2007). For helse, glede, daglig brød...Økologisk mat i sykehus. Hentet 31. januar 2014 fra www.agropub.no/id/924
- Solemdal, L. & Kvamme, G. (2005). Med storhusholdninger som kunde – mer og bedre økologiske produkter gjennom samarbeid i hele verdikjeden: Erfaringer fra omlegging av kjøkkenet på St. Olavs Hospital, Trondheim. *Grønn Kunnskap*, 9(2), 213-219.
- Solemdal, L. & Løes, A.-K. (utdatert). Organic food at a hospital kitchen: Bioforsk Organic Food and Farming Division
- Solemdal, L. & Birkeland, L. (2006). Økologisk mat i storhusholdninger – hvorfor og hvordan?: Introduksjon av økologisk mat ved St. Olavs Hospital. *Fokus*, 1(15).
- Sonnino, R.. & Marsden, T. (2006). Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2), 181-199.
- Sortland, K. (2008). *Ernæring- mer enn mat og drikke* (3. utg.). Bergen: Fagbokforlaget.
- St.meld. nr. 19 (1999-2000). (2000). *Om norsk landbruk og matproduksjon*. Oslo: Landbruksdepartement.
- Statens landbruksforvaltning. (2008). Økoløft i kommuner. Hentet 31. januar 2014 fra www.slf.dep.no/iKnowBase/Content/10344/%C3%98KOL%C3%98FT.PDF
- Statens landbruksforvaltning. (2010). Mer om økoløft. Hentet 31. januar 2014 fra, www.slf.dep.no/no/9548/mer-om-%C3%B8kol%C3%B8ft
- Statens landbruksforvaltning. (2012). Produksjon og omsetning av økologiske landbruksvarer. Oslo: Statens landbruksforvaltning.
- Statens landbruksforvaltning. (2013). Økologiske foregangsfylker. Hentet 31. januar 2014 fra www.slf.dep.no/no/miljo-og-okologisk/okologisk-landbruk/foregangsfylker#storhushald-og-forbrukar
- Stenberg, P. H. (2012). Økologisk mat i forsvaret. Hentet 31 januar 2014 fra www.difi.no/filearchive/sesj.-6.-kl.-14.50.-paal-stenberg.pdf

- Stergiadis, S., Seal, C. J., Leifert, C., Eyre, M. D., Larsen, M. K., Butler, G. (2013). Variation in nutritionally relevant components in retail Jersey and Guernsey whole milk. *Food Chem*, 139(1-4), 540-548. doi: 10.1016/j.foodchem.2013.01.078
- Studieplan (2011). *Masterstudium i samfunnsnærings*. Høgskolen i Oslo og Akershus: Fakultet for helsefag Institutt for helse, ernæring og ledelse
- Sørum, H. (2012). *Økologisk mat i Forsvaret – holdninger til økologisk mat og landbruk blant brukerne av Forsvarets messer*. (Mastergrad), Høgskolen i Oslo og Akershus, Norge. Hentet fra oda.hio.no/jspui/bitstream/10642/1338/2/soerum_maeh_2012pdf.pdf
- Terragni, L. (2006). A country that never had a BSE crisis: consensus and tensions in transforming the Norwegian food system. *Appetite*, 47(2), 170-176. doi:10.1016/j.appet.2006.05.001
- Thagaard, T. (2010). *Systematikk og innlevelse: En innføring i kvalitativ metoder* (3 ed.).
- Tjora, A. (2012). *Kvalitative forskningsmetoder: i praksis* (2 ed.). Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Torjusen, H., Lieblein, G., Næs, T., Haugen, M., Meltzer, H. M., Brantsæter, A. L. (2012). Food patterns and dietary quality associated with organic food consumption during pregnancy; data from a large cohort of pregnant women in Norway. *BMC Public Health*, 12(1), 612-624. doi: 10.1186/1471-2458-12-612
- Torjusen, H., Nyberg, A. & Wandel, M. (1999). Økologisk produsert mat- forbrukernes vurderinger og bruksmønster en spørreundersøkelse fra Stange- og Hamarområdet.
- Vittersø, G., Enfors, C., Kristensen, N., H., Longva, Å., Mikkelsen, B., E., Mikkona, M., Solemdal, L. (2008). Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy catering (HealthCat).
- Vittersø, G., Lieblein, G., Torjusen, H., Jansen, B., Østergaard, E. (2005). Local, organic food initiatives and their potentials for transforming the conventional food system. *Anthropology of Food*(4).
- WHO. (2003). Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Hentet fra, whqlibdoc.who.int/trs/who_trs_916.pdf
- WHO. (2005). *Constitution of the World Health Organization*. Hentet fra www.who.int/governance/eb/who_constitution_en.pdf

- WHO. (2007). *The challenge of obesity in the WHO European Region and the strategies for response*. Copenhagen: WHO.
- Williams, C. M. (2002). Nutritional quality of organic food: shades of grey or shades of green? *Proc Nutr Soc*, 61(1), 19-24.
- Wingstrand, A., Struve, T., Sørensen, A. I. V., Jensen, V. F. (2011). Lav salmonellaforekomst og antibiotikaresistens i alternativ og økologisk svineproduktion. *ICROFS*,(3), 4-6. Hentet fra, orbit.dtu.dk/fedora/objects/orbit:41876/datastreams/file_6438178/content
- Woese, K., Lange, D., Boess, C., Bögl, K. W. (1997). A Comparison of Organically and Conventionally Grown Foods—Results of a Review of the Relevant Literature. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 74(3), 281-293. doi: 10.1002/(SICI)1097-0010(199707)74:3<281::AID-JSFA794>3.0.CO;2-Z
- Worthington, V. (2001). Nutritional quality of organic versus conventional fruits, vegetables, and grains. *J Altern Complement Med*, 7(2), 161-173. doi: 10.1089/107628001300303691
- Wszelaki, A. L., Delwiche, J. F., Walker, S. D., Liggett, R. E., Scheerens, J. C., Kleinhenz, M. D. (2005). Sensory quality and mineral and glycoalkaloid concentrations in organically and conventionally grown redskin potatoes (*Solanum tuberosum*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85(5), 720-726. doi: 10.1002/jsfa.2051
- Yin, R. K. (2009). *Case Study Research: Design and Methods* (4 ed.). Thousand Oaks: California: Sage Inc.
- ØQ & Nofima. (2012). *Mat og Miljø: En veiledning om mer økologisk mat i storkjøkken*. Hentet fra www.nofima.no/filearchive/mat-og-miljo-en-veiledning-om-mer-okologisk-mat-i-storhusholdninger.pdf.

Vedlegg 1: Informasjonsskriv

Forespørsel om å delta i prosjektet som skal dokumentere omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet på Tingvoll

Vil du være med på et forskningsprosjekt som ser på med hvilken hensikt og til hvilken nytte det legges om til økologisk mat på sykehjem?

Dette er et spørsmål til deg om å delta i en forskningsstudie. Jeg skal gjennomføre en undersøkelse av omlegningsprosessen til økologisk mat på sykehjemmet på Tingvoll. Undersøkelsen gjennomføres i samarbeid med Bioforsk Økologisk og Høyskolen i Oslo og Akershus. Hovedformålet med oppgaven er å finne ut med hvilken hensikt og til hvilken nytte det legges om til økologisk mat på sykehjem, slik at man oppnår en bedre forståelse av de positive og negative sidene som kan være nyttige for fremtidige omlegningsprosjekter.

Hvem søker jeg?

Jeg søker etter kokker, sykepleiere, hjelpepleiere, leverandører, sykehjemsledelsen og beboere på jobber på sykehjemmet på Tingvoll.

Hva innebærer studien?

Dersom du vil delta i studien, ønsker jeg å intervju deg eller å be deg om å delta i en fokusgruppe. Du trenger bare å svare på de spørsmålene du selv er komfortabel med. Intervjuet vil foregå i ca. 1 time, det samme gjelder fokusgruppen. Jeg skal reise til Tingvoll for å utføre intervjuene og fokusgruppene i løpet av oktober eller november. Passende sted og tidspunkt avtales nærmere.

Hva skjer med informasjonen om deg?

Intervjuene og fokusgruppene vil bli tatt opp som lydopptak, men navnet ditt og annen informasjon som gjør at du vil kunne bli gjenkjent vil ikke bli tatt opp. Det er kun prosjektleder og prosjektmedarbeider som har adgang til navnelisten og som kan finne tilbake til deg for å kunne utføre eventuelle tilleggs intervjuer. Det vil ikke være mulig å identifisere deg i resultatene av studien når disse publiseres. Lydopptakene og navnelistene vil bli slettet når studien avsluttes. All informasjon du gir vil bli behandlet konfidensielt.

Frivillig deltakelse

Det er frivillig å delta i studien. Du kan når som helst og uten å oppgi noen grunn trekke ditt samtykke til å delta i studien. Dette vil ikke få konsekvenser for deg. Dersom du ønsker å delta, undertegner du samtykkeerklæringen på siste side. Om du nå sier ja til å delta, kan du senere trekke tilbake ditt samtykke uten at det påvirker din øvrige behandling. Dersom du senere ønsker å trekke deg eller har spørsmål til studien, kan du kontakte Julia Kienlin, 92858216 eller sende en e post til j.kienlin@hotmail.com

Ytterligere informasjon om studien finner du i kapittel A

Ytterligere informasjon om personvern finner du i kapittel B

Kapittel A – utdypende informasjon om hva studien innebærer

Bakgrunnsinformasjon om studien

Ambisiøse offentlige mål har satt produksjon og forbruk av økologisk mat på dagsorden både i Norge og andre Europeiske land. Offentlige institusjoner erkjenner i økende grad sitt ansvar som bevisste forbrukere og den betydelige påvirkningskraften de har på markede ettersom store mengder mat serveres. I Norge har regjeringen Stoltenberg II satt seg et mål om at 15 prosent av all matproduksjon og matforbruk skal være økologisk innen 2020. Regjeringens begrunnelse er at norsk landbruk skal gjøres mer miljøvennlig og bærekraftig. I økologisk dyrkede produkter finner man ikke rester etter kjemiske sprøytemidler og bare et fåtall tilsetningsstoffer. For å øke andelen økologisk mat i offentlige virksomheter har det blitt iverksatt ulike initiativer som for eksempel implementering av økologisk mat i storkjøkkenet.

Formål: Denne studien har som mål å dokumentere omlegningen til økologisk mat på et sykehjem. Jeg ønsker å finne ut av med hvilken hensikt og til hvilken nytte sykehjemmet har lagt om til økologisk mat og hvilke konsekvenser omlegningen har fått for de ansatte og beboerne. Videre ønsker jeg å finne ut hvilke konsekvenser omlegningen har for måltidssituasjonen både med tanke på kvalitet og opplevelsen rundt måltidet.

Gjennomføring av intervjuer og fokusgrupper: Det er ønskelig å intervjuer kjøkkensjefen, avdelingssykepleieren, representant fra kommunen, leverandører og eventuelt noen beboere eller tilreisende som spiser mat på sykehjemmet. Videre ønsker jeg å holde to fokusgrupper. En med sykepleiere og hjelpepleiere og en med de ansatte på kjøkkenet. Samtalene varer i ca 1 time. Dersom du ønsker å delta vil du få spørsmål knyttet til disse temaene:

Ansatte på kjøkkenet:

- Kompetanse om økologisk mat
- Endringer i matlagingen
- Hvilke varer er økologiske
- Endret arbeidsmengde på kjøkkenet
- Erfaringer i forhold til leveranse

Sykepleiere og hjelpepleiere:

- Kompetanse om økologisk mat
- Erfaringer i tilknytning med servering av maten
- Endret arbeidsmengde
- Hva oppleves som positivt for måltidssituasjonen og beboerne?
- Hva oppleves som negativt for måltidssituasjonen og beboerne?

Sykehjemsledelsen, representant fra kommunen og leverandører vil få egne spørsmål som henholdsvis er knyttet hvem sin ide omlegningen var, forankring av omlegningen til

økologisk mat i kommunen, utfordringer i forhold til leveranse av varer. Hvis det blir aktuelt å intervju beboere eller tilreisende vil de få spørsmål om hvordan de opplever mattilbudet og hvilke konsekvenser økologisk mat har for måltidssituasjonen.

Tidsrom:

Intervjuene vil bli gjennomført i løpet av Oktober på Tingvoll. Tid og sted vil bli avtalt med de som ønsker å delta i studien.

Kapittel B- informasjon om personvern

Personvern

Opplysninger som registreres om deg er navn og yrke.

Informasjonen som registreres i studien skal kun brukes slik det er beskrevet i forhold til hensikten med studien. Alle opplysninger vil bli behandlet uten navn, fødselsnummer eller andre direkte gjenkjenner opplysninger. En kode knytter opplysninger om den enkelte deltaker sammen. En liste vil koble koden sammen med ditt navn. Denne listen vil oppbevares atskilt fra andre opplysninger i studien. Det er kun autorisert personell knyttet til prosjektet som har adgang til navnelisten og som kan finne tilbake til deg. Denne listen vil slettes når alle intervjuene er ferdige. Ved det første intervjuet vil deltakerne bli spurt om telefonnummer slik at de kan kontaktes før et eventuelt oppfølgingsintervju. Også listen med telefonnumre vil slettes når alle intervjuene er gjennomført. Lydopptakene vil bli oppbevart til prosjektslutt år 2013.

Det vil ikke være mulig å identifisere den enkelte deltaker når resultatene av studien publiseres. Alle som vil behandle opplysningene har taushetsplikt.

Rett til innsyn og sletting av opplysninger om deg og sletting av prøver

Hvis du sier ja til å delta i studien, har du rett til å få innsyn i hvilke opplysninger som er registrert om deg. Du har videre rett til å få korrigert eventuelle feil i de opplysningene vi har registrert. Dersom du trekker deg fra studien, kan du kreve å få slettet innsamlede opplysninger, med mindre opplysningene allerede er inngått i analyser eller brukt i vitenskapelige publikasjoner.

Samtykke til deltakelse i studien

Jeg er villig til å delta i studien

(Signert av prosjektdeltaker, dato)

Jeg bekrefter å ha gitt informasjon om studien

(Signert, prosjektleder, dato)

Vedlegg 2: Oversikt over intervjuene

INFORMANT	YRKE	VARIGHET (min: sek)	ANTALL SIDER	STED/ STEMNING
1	Kokk	61:01	19	Hjemme hos informanten. God stemning, praten gikk i ett
2	rådmann	21:08	7	informantens kontor. God stemning
3	Spisende i kantina	22:03	7	Sykehjemmets kantine. Informanten var litt usikker og hadde en følelse av å ikke kunne bidra. Vi lo mye og det var god stemning
4	Spisende i kantina	14:39	6	Sykehjemmets kantine. Informanten var litt usikker. Grunnet alder gikk intervjuet forsiktig for seg. Vi hadde en god tone
5	ledelsen	42:51	11	Informantens kontor. Lett prat, god stemning.
6	kokk	38:57	11	Sykehjemmets kantine. Informanten virket litt nervøs. Men praten gikk fint!
7	hjelpepleier	26:43	9	Sofakrok på sykehjemmet. Informanten var engasjert og ured. Praten gikk lett!
8	Beboer	27:21	6	Informantens rom. God stemning. Ikke sjenert.
9	Beboer	10:15	3	Informantens rom. Egentlig ikke interessert i å snakke. Følelse av å ikke kunne bidra. Praten gikk greit, men tungt å starte og holde praten ved like.
10	kokk	55:41	13	Sykehjemmets inngangshall/sittegruppe. Informanten var litt stressa i og med at intervjuet foregikk i arbeidstiden ved siden av kjøkkenet. (selv om det var avklart og tilrettelagt). Praten gikk veldig greit, men hun også visste ikke om hun var "flink" nok.
11	hjelpepleier	30:20	9	Et rom på sykehjemmet. Uredd informant. God stemning.
12	sykepleier	40:15	14	Et rom på sykehjemmet. God stemning, uredd informant. Praten gikk veldig fint.
13	sykepleier	16:54	6	Rom på sykehjemmet. God stemning, grei flyt i samtalen

Vedlegg 3: Intervjuguide for kjøkkensjefen

1. Innledende del:
 - Fortell litt om hvem du er – navn, alder, utdanning
 - Hvor lenge har du jobbet på dette kjøkkenet? (før omlegningen?)
 - Hva er stillingen din (i prosent)?
2. Generelt:
 - **Med hvilket formål ble omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet iverksatt? (hva er det overordnede målet?)**
 - Ut i fra et større perspektiv. Hvorfor mener du det er hensiktsmessig å legge om til økologisk mat på et såpass lite sykehjem? Hvilken betydning har dette og for hvem?
 - Kan man si at sykehjemmet er trendy i og med at dere har lagt om?
 - Hvordan opplever du samarbeidet med avdelingene på sykehjemmet?
3. Kompetanse om økologisk mat:
 - **Hvordan oppsto ideen om å bruke økologisk mat på sykehjemmet?**
 - Hva motiverer deg til å servere økologisk mat til sykehjemmets beboere?
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg ved å ta i bruk økologisk mat?
 - Hvordan har du skaffet deg kompetanse? (har du tidligere erfaringer, annen kompetanse enn det kurset dere fikk?)
 - **Tenker du at det å servere økologisk mat har en helsemessig betydning for beboerne?**
4. Praktiske endringer på kjøkkenet:
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg med tanke på praktiske endringer på kjøkkenet etter omlegningen?
5. Endringer i matlaginga:
 - **Har dette kjøkkenet en matfilosofi?** Kan du utdype det litt?
 - Hva slags mat serverte kjøkkenet før omlegningen?
 - **Hvilke endringer har blitt iverksatt med tanke på tilberedning av maten?**
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg med utprøving av nye økologisk varer?
6. Endret arbeidsmengde på kjøkkenet:
 - **Hvordan oppleves arbeidsmengden på kjøkkenet nå i motsetning til før omlegningen?**
 - **Hvordan har omlegningen påvirket arbeidsmiljøet på kjøkkenet?**
 - Opplever du noen konkrete endringer i trivsel før og nå?

Del 2. spesifikke spørsmål

7. Forankring av økologisk mat ved sykehjemmet og i kommunen:
 - Hvordan opplever du tilfredsheten med omlegningen blant resterende personalet på sykehjemmet?
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg i møte med kommunen?

- Hvilken rolle har sykehjemsledelsen spilt/eller spiller i forbindelse med omlegningen?
 - Har sykehjemmet en handlingsplan der målsetningen er formulert? (hvem kom først)
 - Har kommunen en handlingsplan der målsetningen er formulert?
 - **Hvorfor er det hensiktsmessig å legge om til økologisk mat på et sykehjem?**
 - Hvordan informerer du/dere om tilbudet deres?
 - Har det blitt stilt nye krav til kjøkkenet? Debio sertifisering? Hvordan var denne prosessen?
8. Kompetanse om Økologisk mat:
- Hva har vært utfordrende med tanke på å skaffe seg kompetanse?
 - Har alle på kjøkkenet lik kompetanse på økologisk mat?
 - Hva var det som fikk deg til å reagere positivt eller negativt med tanke på kompetanseoppbygningen/ kurset dere fikk?
 - Fikk dere kompetanseoppbygning i eller etter arbeidstid? Hva er dine tanker rundt det?
 - Er det noe som skulle vært gjort annerledes i denne fasen? Evt. Hva?
9. Økologiske varer:
- Hva er målsetningen deres?
 - Hvor mange prosent av varene er økologiske?
 - Hvordan velger dere ut økologiske varer?
 - Hva bygger valget på? (tilgjengelighet, pris, helse?)
 - Hvordan opplever dere kvaliteten på de økologiske varene?
 - Hvilke utfordringer har dere støtt på i forhold leveranse av økologiske varer?
 - Hvordan løser dere i så fall dette problemet?
 - Hvor stor andel av varene dere bruker dyrkes i nærområdet, for eksempel på Tingvoll?
 - Hvilke tanker gjør du deg rundt problematikken om å importere økologiske varer fremfor å bruke konvensjonelle kortreiste varer? (når lokale økovarer ikke er tilgjengelige)
10. Før og nå:
- Er det forskjeller i mattilbudet nå sammenlignet med før omlegningen? Kan du utdype?
 - På hvilken måte mener du at disse forskjellene er til det bedre for beboerne?
 - Kunne disse forskjellene før til samme resultatet hvis dere utelukkende hadde brukt konvensjonell mat? Hvordan?
 - Hvordan opplever du tilfredsheten til beboerne etter omlegningen?
11. Praktiske endringer på kjøkkenet:
- Hvordan påvirker kjøkkenbudsjettet valg av varer? (mer, mindre el lik)
 - Går bruken av økologiske varer på bekostning av noe annet?

- Har dere måttet kjøpe nytt utstyr for å øke effektiviteten eller bruken av økologisk mat?
- Hvordan har dere finansiert dette i så fall?
- Hvordan planlegger dere menyene? Hva legger føringer?
- Har dere måttet endre rutiner på kjøkkenet?
- Har dere fått nye arbeidsoppgaver?
- Hvordan håndterer dere svinn av kjøkkenavfall?
- Har det blitt mer eller mindre svinn?
- Har omlegningen ført til andre konsekvenser for kjøkkenet?

12. Endringer i matlagingen:

- Har dere begynt med nye retter? Hvilke?
- Bruker dere mer sesongbaserte råvarer?
- Lager dere mer fra grunnen av?
- Er det noen råvarer dere bruker mer eller mindre enn før?
- Bruker dere mer eller mindre kjøtt enn før?
- Hvordan erstattes kjøttet i matrettene?
- Er det noen forskjeller i andelen økologisk når det gjelder dietter?

13. Avslutning

- Nå har vi vært igjennom et langt intervju. På bakgrunn av spørsmålene jeg har stilt deg, ønsker jeg å spørre deg på nytt om hvilken nytteverdi og hensikt du ser med å legge om til økologisk? Har intervjuet gjort noe med dine tanker?

Vedlegg 4: Intervjuguide for kjøkkenpersonalet

1. Innledende del:
 - Fortell litt om hvem du er – navn, alder, utdannelse
 - Hvor lenge har du jobbet på dette kjøkkenet? (før omlegningen?)
 - Hva er stillingen din (i prosent)?
2. Generelt:
 - Hvilke tanker gjør du deg rundt at arbeidsplassen din serverer økologisk mat?
 - Hvilken betydning har omlegningen og for hvem?
 - Hvordan vil du beskrive sykehjemmet image etter omlegningen?
 - Hvordan opplever du samarbeidet med avdelingene på sykehjemmet og kommunen?
3. Kompetanse om økologisk mat:
 - Hva motiverer deg til å servere økologisk mat til sykehjemmets beboere?
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg ved å ta i bruk økologisk mat?
 - Hvordan har du skaffet deg kompetanse? (har du tidligere erfaringer, annen kompetanse enn det kurset dere fikk?)
 - **Tenker du at det å servere økologisk mat har en helsemessig betydning for beboerne?**
 - Skulle noe vært gjort annerledes i omlegningsprosessen? Forklar.
4. Praktiske endringer på kjøkkenet:
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg med tanke på praktiske endringer på kjøkkenet etter omlegningen?
5. Endringer i matlaginga:
 - Hvilke endringer i matlagingen opplever du at omlegningen har medført?
 - Hvilke erfaringer har du gjort deg med utprøving av nye økologisk varer?
6. Endret arbeidsmengde på kjøkkenet:
 - **Hvordan oppleves arbeidsmengden på kjøkkenet nå i motsetning til før omlegningen?**
 - **Hvordan har omlegningen påvirket arbeidsmiljøet på kjøkkenet?**
 - Opplever du noen konkrete endringer i trivsel før og nå?
 - Har din mestringsfølelse som kokk blitt påvirket av omlegningen? (yrkesstoltehet)
7. Økologiske varer:
 - Hvordan opplever du kvaliteten på de økologiske varene?
8. Før og nå:
 - Hvordan opplever du tilfredsheten til beboerne før og etter omlegningen?
 - På hvilken måte mener du at disse forskjellene er til det bedre for beboerne?
 - Kunne disse forskjellene før til samme resultatet hvis dere utelukkende hadde brukt konvensjonell mat? Hvordan?
 - Ville du anbefalt andre å legge om? Hvorfor?
9. Avslutning

- Nå har vi vært igjennom et langt intervju. På bakgrunn av spørsmålene jeg har stilt deg, ønsker jeg å spørre deg på nytt om hvilken nytteverdi og hensikt du ser med å legge om til økologisk? Har intervjuet gjort noe med dine tanker?

Vedlegg 5: Intervjuguide for hjelpe- og sykepleierne

1. Innledende del:

- Fortell litt om hvem du er – navn, alder, utdannelse
- Hvor lenge har du jobbet på sykehjemmet? (før omlegningen?)
- Hva er stillingen din (i prosent)
- Hva er dine oppgaver her?
- Hvor mye har du med mat og kjøkken å gjøre?

1. Bruken av økologisk mat:

- Hva tenker du om at din arbeidsplass har lagt om til økologisk mat?
- Hvordan fikk du vite om omlegningen?
- Fikk du et kurs, informasjon og eller veiledning om økologisk mat?
- Hvordan følte du at du som ansatt ble involvert i omlegningsprosessen?
- **Til hvilken nytte mener du det er lagt om til økologisk mat?**
- **Hva mener du har vært hensikten med å legge om til økologisk mat?**
- Hvordan informerer dere beboerne om tilbudet/økologisk mat?
- Skulle noe blitt gjort annerledes i omlegningsprosessen? Hva?
- **Ville du anbefalt andre sykehjem å legge om til økologisk mat?**
- Skulle du gjerne visst mer om økologisk mat?

2. Praktiske endringer:

- Hvordan har omlegningen påvirket arbeidsmiljøet?
- **Hvilke endringer har omlegningen ført til med tanke på arbeidsmengde?**
- Har det blitt stilt nye krav til dere/ avdelingskjøkkenet?
- Har dere endret noen rutiner? Kan du forklare?
- Hva mener du er den største utfordringen i forhold til matservering? (henger det sammen med bruken av økologisk mat?)
- Opplever du at bruken av økologisk mat går på bekostning av noe annet?

3. Måltidssituasjonen:

- Hvordan opplever du måltidssituasjonen til beboerne?
- Opplever du at omlegningen har ført til endrede holdninger rundt mat og måltidet? (hva måltidet betyr for beboerne, mat laget fra bunnen, lokal mat)
- Tenker du at økologisk mat kan ha en helsemessig gunstig betydning?
- Hvilke forskjeller opplever dere i forhold til om maten blir spist eller ikke før og etter omlegningen?
- Hvordan opplever du beboernes matglede? (før og nå)
- Hvordan ville det vært hvis den økologiske maten kom vakuumpakket til sykehjemmet?
- Hvordan ville dette påvirke måltidssituasjonen? og din arbeidsmengde?

4. Underernæring

- Er underernæring et problem her på sykehjemmet?
- Opplever dere en forskjell fra før omlegningen og nå?

5. Avslutning:

- Nå har vi vært igjennom et langt intervju. På bakgrunn av spørsmålene jeg har stilt deg, ønsker jeg å spørre deg på nytt om hvilken nytteverdi og hensikt du ser med å legge om til økologisk? Har intervjuet gjort noe med dine tanker?

Vedlegg 6: Intervjuguide for beboere/brukere av sykehjemmets kantine

1. Innledende del:
 - Fortell litt om hvem du er – navn, alder,
 - Hvor lenge har du bodd her/ spist her?
 - Hvor ofte spiser du her? Har det endret seg?
2. Generelt:
 - Hvilken betydning har omlegningen og for hvem?
3. Mattilbudet:
 - Hva er god mat for deg?
 - Hvordan opplever du mattilbudet her? (er det i samsvar med det du anser som god mat?)
 - Er maten tilpasset dine behov? Får du nok mat? Nok måltider?
 - Er maten variert nok?
 - Er det forskjeller på høytider og hverdager i mattilbudet?
 - Er det forskjeller på maten nå i forhold til før de begynte med økologisk mat?
 - Gir måltidene deg her på sykehjemmet opplevelsen av matglede? Hvordan?
4. Økologisk mat:
 - Har du fått informasjon om at mye av maten som serveres er økologisk? Hvordan?
 - Hvilke tanker gjør du deg rundt det å spise økologisk mat?
 - Tenker du at økologisk mat har en helsemessig betydning? Hvis ja, hvorfor?
5. Måltidssituasjonen:
 - Opplever du det som trivelig å spise mat på sykehjemmet? På hvilken måte?
 - Har bruken av økologisk mat endret noe i forhold til måltidssituasjonen? Utdyp.
 - Hva betyr et godt måltid for deg i hverdagen?
 - Tror du kjøkkenet hadde levert måltider av samme kvalitet om det ikke var økologisk? ? Forklar.
 - Er det noe du kommer på som du ville forandret på?
6. Avslutning:
 - På hvilken måte opplever du som bruker av sykehjemmets serveringstilbud at bruk av økologisk mat er til nytte for deg?

Vedlegg 7: Intervjuguide for virksomhetsleder

1. Innledende del:
 - Fortell litt om hvem du er – navn, alder, utdanning
 - Hvor lenge har du jobbet på dette sykehjemmet? (før omlegningen?)
 - Hva er stillingen din (i prosent)?
2. Omlegning til økologisk mat:
 - Har ledelsen vært involvert i omlegningen til Økologisk mat på sykehjemmet?
3. Hvis ja så
4. Omlegningen:
 - Hvordan oppsto ideen om å bruke Økologisk mat på sykehjemmet?
 - Hvilke tanker gjorde du deg med tanke på at din arbeidsplass skulle servere økologisk mat?
 - **Med hvilket formål ble omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet iverksatt? (hva er det overordnede målet?)**
 - **Hvilken betydning har omlegningen og for hvem?**
 - Hvordan vil du beskrive sykehjemmets image/omdømme etter omlegningen?
 - Hvordan opplevde du omlegningsprosessen? (samarbeidet med og mellom avdelingene)
 - Opplever du at ledelsen har tilrettelagt for omlegningen? Hvilken rolle har dere spilt?
 - Hadde dere et samarbeid med kommunen under omlegningsperioden? Hvordan opplevde du kommunikasjonen med kommunen i omlegningsperioden og i ettertid? (positive, hjelpelige, tilrettelegger?)
 - **Har sykehjemmet en handlingsplan der målsetningen om å bruke en viss andel økologisk mat er formulert?**
 - Skulle noe vært gjort annerledes i omlegningsprosessen?
 - **Ville du anbefalt andre sykehjem å legge om? Forklar.**
5. Økologisk mat:
 - Skulle du gjerne hatt litt mer informasjon om økologisk mat?
 - Hvilke muligheter og eller begrensninger ser du for bruken av økologisk mat på sykehjemmet?
 - Hvilke strategier har ledelsen for å opprettholde økomat satsingen på sykehjemmet?
 - Kommer omlegningen beboerne til gode? På hvilken måte?
 - Hvordan opplever du beboernes tilfredshet etter omlegningen?
 - Hvordan informerer dere om tilbudet?
 - Hvordan opplever du personalets tilfredshet etter omlegningen sammenlignet med før? (for eksempel økt arbeidsmengde)
6. Budsjett:
 - Påvirker omlegningen sykehjemmets budsjett? Forklar.
 - Går bruken av økologisk mat på bekostning av noe annet?
7. Underernæring

- Er underernæring et problem her på sykehjemmet?
- Opplever dere en forskjell fra før omlegningen og nå?

8. Avslutning

- Er det noe du ønsker å tilføye, noe jeg ikke har spurt om som du anser som viktig. Noen endringer, erfaringer, tanker om sykehjemmets bruk av økologisk mat?
- Nå har vi vært igjennom et langt intervju. På bakgrunn av spørsmålene jeg har stilt deg, ønsker jeg å spørre deg på nytt om hvilken nytteverdi og hensikt du ser med å legge om til økologisk? Har intervjuet gjort noe med dine tanker?

Vedlegg 8: Intervjuguide for rådmannen

1. Innledende del:
 - Fortell litt om hvem du er – navn, alder
 - Hvor lenge har du jobbet som rådmann i Tingvoll?
2. Økokommune:
 - Med hvilken hensikt satser kommunen på økologisk mat?
 - Hva er kommunens overordnede mål når det gjelder produksjon og forbruk av økologisk mat?
 - Hvilke tiltak iverksetter kommunen for å nå dette målet?
 - Har kommunen oppnådd de forventede effektene av satsningen? Er satsningen til noen nytte? Forklar. (helse, miljø, arbeidsplasser, ressursutnyttelse, dyrevelferd? identitet, merkevarebygging)
 - Hvilke forutsetninger mener du Tingvoll har som gjør seg egnet til dette formålet?
3. Omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet
 - Hvordan er omlegningen til økologisk mat på sykehjemmet forankret i kommunen?
 - Opplever du at Tingvoll som økokommune gjør nok med tanke på tilrettelegging for bruken av økologisk mat på sykehjem?
 - Opplever du å ha et godt samarbeid med sykehjemmet?
 - På hvilken måte tenker du det er hensiktsmessig å legge om til økologisk mat på et såpass lite sykehjem som her?
 - Hvilke strategier har kommunen for å opprettholde økomat satsingen på sykehjemmet?
 - På hvilken måte mener du at omlegningen kommer beboerne på sykehjemmet til gode?
4. Avslutning:
 - Nå har vi vært igjennom et langt intervju. På bakgrunn av spørsmålene jeg har stilt deg, ønsker jeg å spørre deg på nytt om hvilken nytteverdi og hensikt du ser med å legge om til økologisk? Har intervjuet gjort noe med dine tanker?

Vedlegg 9: Brev fra Norsk Samfunnsvitenskapelige Datatjeneste

Personvernombudet for forskning



Prosjektvurdering - Kommentar

Prosjektnr: 31335

Ifølge prosjektmeldingen skal det innhentes skriftlig samtykke basert på muntlig og skriftlig informasjon om prosjektet og behandling av personopplysninger. Personvernombudet finner informasjonsskrivet tilfredsstillende utformet, så fremt kontaktinformasjon til veileder legges til. Ber om at revidert informasjonsskriv ettersendes før utvalget kontaktes.

Innsamlede opplysninger registreres på privat pc. Personvernombudet legger til grunn at veileder og student setter seg inn i og etterfølger Høgskolen i Oslo og Akershus sine interne rutiner for datasikkerhet, spesielt med tanke på bruk av privat pc til oppbevaring av personidentifiserende data.

Prosjektet gjennomføres i samarbeid med Bioforsk Økologisk og Høgskolen i Oslo og Akershus. Høgskolen i Oslo og Akershus er behandlingsansvarlig institusjon. Personvernombudet forutsetter at behandlings-/ansvarsfordelingen formelt er avklart mellom institusjonene. Vi anbefaler at det utarbeides en avtale som omfatter ansvarsfordeling, ansvarsstruktur, hvem som initierer prosjektet, bruk av data og eventuelt eierskap.

Prosjektet skal avsluttes 31.12.13 og innsamlede opplysninger skal da anonymiseres. Anonymisering innebærer at direkte personidentifiserende opplysninger som navn/koblingsnøkkel slettes, og at indirekte personidentifiserende opplysninger (sammenstilling av bakgrunnsopplysninger som f.eks. yrke, alder, kjønn) fjernes eller grovkategoriseres slik at ingen enkeltpersoner kan gjenkjennes i materialet.

Vedlegg 10: Tilbakemelding fra NSD

Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste AS
NORWEGIAN SOCIAL SCIENCE DATA SERVICES



Harald Hårfagres gate 29
N-5007 Bergen
Norway
Tel: +47-55 58 21 17
Fax: +47-55 58 96 50
nsd@nsd.uib.no
www.nsd.uib.no
Org.nr. 985 321 884

Laura Terragni
Fakultet for helsefag
Høgskolen i Oslo og Akershus
Postboks 4 St.Olavs plass
0130 OSLO

Vår dato: 06.09.2012

Vår ref:31335 / 3 / SSA

Deres dato:

Deres ref:

TILBAKEMELDING PÅ MELDING OM BEHANDLING AV PERSONOPPLYSNINGER

Vi viser til melding om behandling av personopplysninger, mottatt 04.09.2012. Meldingen gjelder prosjektet:

31335

Behandlingsansvarlig

Daglig ansvarlig

Student

Økologisk mat på sykehjem. Med hvilken hensikt og til hvilken nytte

Høgskolen i Oslo og Akershus, ved institusjonens øverste leder

Laura Terragni

Julia Kienlin

Personvernombudet har vurdert prosjektet, og finner at behandlingen av personopplysninger vil være regulert av § 7-27 i personopplysningsforskriften. Personvernombudet tilrår at prosjektet gjennomføres.

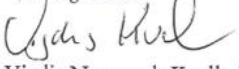
Personvernombudets tilråding forutsetter at prosjektet gjennomføres i tråd med opplysningene gitt i meldeskjemaet, korrespondanse med ombudet, eventuelle kommentarer samt personopplysningsloven og helseregisterloven med forskrifter. Behandlingen av personopplysninger kan settes i gang.

Det gjøres oppmerksom på at det skal gis ny melding dersom behandlingen endres i forhold til de opplysninger som ligger til grunn for personvernombudets vurdering. Endringsmeldinger gis via et eget skjema, http://www.nsd.uib.no/personvern/forsk_stud/skjema.html. Det skal også gis melding etter tre år dersom prosjektet fortsatt pågår. Meldinger skal skje skriftlig til ombudet.

Personvernombudet har lagt ut opplysninger om prosjektet i en offentlig database, <http://pvo.nsd.no/prosjekt>.

Personvernombudet vil ved prosjektets avslutning, 31.12.2013, rette en henvendelse angående status for behandlingen av personopplysninger.

Vennlig hilsen


Vigdis Namtvedt Kvalheim


Sondre S. Arnesen

Kontaktperson: Sondre S. Arnesen tlf: 55 58 25 83

Vedlegg: Prosjektvurdering

Kopi: Julia Kienlin, Collettsgate 57, 0456 OSLO