



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed

Juel Jacobsen, Alice; Nielsen, Rikke Kristine; Eskjær, Mikkel

Publication date:
2019

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Juel Jacobsen, A., Nielsen, R. K., & Eskjær, M. (2019). *Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed*.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



AALBORG UNIVERSITET
KØBENHAVN

KORTLÆGNING AF BARRIERER OG MULIGHEDER OM BÆREDYGTIGHED

ARBEJDSPAKKE 1B

Institut for Kommunikation & Psykologi
Aalborg Universitet, København

Alice Juel Jacobsen
Rikke Kristine Nielsen
Mikkel Fugl Eskjær



Jacobsen, Alice J., Nielsen, Rikke K., Eskjær, Mikkel, F. (2019) *Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed*. Rapport fra Arbejdspakke 1B, udviklingsprojektet 'Smag for bæredygtig fisk'. Institut for Kommunikation & Psykologi, Aalborg Universitet, København.

September 2019

© Forfatterne

Udgiver:

Institut for Kommunikation & Psykologi
Aalborg Universitet, København
AC Meyersvænge 15A
2450 Kbh. SV

INDHOLDSFORTEGNELSE

INTRODUKTION	6
1. BÆREDYGTIGHED, UDDANNELSESPOLITIK OG SKOLEFORANDRING	9
1.1 BÆREDYGTIGHED OG ØKOLOGI – EN SAMFUNDSMÆSSIG OG GLOBAL FAKTOR.....	9
1.2 ERHVERVSSKOLERNE PÅ DEN POLITISKE SCENE.....	12
1.3 HOTEL- OG RESTAURANTSKOLENS IGANGVÆRENDE FORANDRINGSPROCESSER	13
2. DATA OG METODE	16
2.1 KVANTITATIVE DATA: SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE	16
2.2 KVALITATIVE DATA: INTERVIEWS OG OBSERVATIONER.....	17
3. RESULTATER AF SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE	21
3.1 KØNSBALANCE OG KØNSVARIATION	21
3.2 TILGANGE TIL BÆREDYGTIGHED.....	23
3.3 FORBRUG OG VIDEN OM BÆREDYGTIG FISK	25
3.4 FAGLIGHED OMKRING BÆREDYGTIG FISK.....	27
3.5 VURDERING AF UNDERVISNINGSMÆSSIG INDSATS	29
3.6 KONKLUSION	30
4. BÆREDYGTIG FISK OG MAD TIL MANGE MENNESKER LIGE OM LIDT	32
4.1 KREATIVT BENSPEJND I KØKKENET	32
4.2 BÆREDYGTIGHEDSDAGSORDEN OG PRAKSISORIENTERING, – UDFORDRINGER, MULIGHEDER OG LÆREPROCESSER.....	33
4.2 VIDEN OM BÆREDYGTIG FISK OG FORMIDLING, – UDFORDRINGER, MULIGHEDER OG LÆREPROCESSER..	35
4.3 FEED BACK OG DIALOG OM FISK OG FORANDRINGER.....	36
4.4 FAG-FAGLIGHED OG LÆREPROCESSER	37
4.5 OM INCITAMENT TIL BÆREDYGTIG FISK OG ØKOREGNSKAB.....	38
5. MULIGHEDER OG BARRIERER FOR IMPLEMENTERING AF BÆREDYGTIG FISK – FOKUS PÅ FORSYNINGER	40
5.1 INCO`S PERSPEKTIVER PÅ RÅVAREFORSYNING AF BÆREDYGTIG FISK.....	40
5.2 BÆREDYGTIG FISK I INCO?.....	41
5.3 UDBUD OG EFTERSPØRGSEL I INCO.....	42
5.4 BÆREDYGTIGHED OG TRADE OFF`S.....	43
5.5 SUPERFRISK ELLER FRISK NOK?.....	44
5.6 UNDERVISERGRUPPENS PERSPEKTIVER PÅ RÅVAREFORSYNING AF BÆREDYGTIG FISK.....	45
5.7 GASTRONOMISK KVALITET OVER ALLE ANDRE KRITERIER.....	46
5.8 FISKELEVERANCERNE I DET DAGLIGE.....	46
5.9 TILLID ER BEDRE END MÆRKNINGSORDNINGER	47
5.10 UNDERVISNINGEN I BÆREDYGTIG FISK	49
5.11 BÆREDYGTIG FISK PÅ TVÆRS AF PERSPEKTIVER; INCO OG UNDERVISERE	50

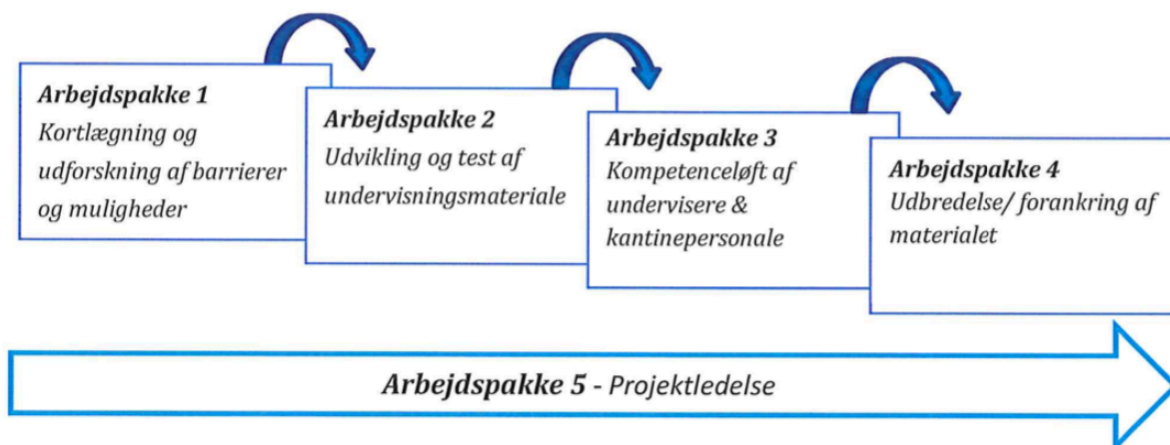
6.5 BÆREDYGTIG FISK BELYST Gennem "DE SÆRLIGT BÆREDYGTIGHEDSINTERESSEREDE"	51
6.1 DE SÆRLIGT BÆREDYGTIGHEDSINTERESSEREDE	51
6.2 HVAD ER BÆREDYGTIG FISK?	53
6.3. DEN MADPROFESSIONELLE FISKEFORBRUGER: MÆRKNINGSORDNINGER OG RÅVAREINDKØB	54
6.4 BÆREDYGTIG FISK - LÆREPLANER, BRANCHEKRAV OG ØKONOMI	55
6.5 HVIS BARE VI FIK MERE VIDEN OM BÆREDYGTIGHED, SÅ.....	56
6.6 "NU GØR VI DET!" LEDELSEN OPFORDRES TIL AT "TRYKKE PÅ KNAPPEN"	57
6.7 SÆTTE RETNING, MISSIONERE OG/ELLER OPLYSE?.....	59
7. KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING	61
7.1 KONKLUSION	61
7.2 PERSPEKTIVERING	64
BIBLIOGRAFI	69

Introduktion

INTRODUKTION

Med denne rapport kortlægger vi muligheder og barrierer for implementering af intentionerne i projektet; *Smag for bæredygtig fisk*. Projektet har fokus på at skabe øget viden, og kompetencer til gavn for madhåndværkere og for 'livet i havet' nu og i fremtiden (Veluxansøgning 2018: 2). Hotel- og Restaurantskolen (HRS) i Valby har taget initiativ til, med dette projekt, at sætte særligt fokus på bæredygtig fisk i forlængelse af FN's vedtagne verdensmål (UN_Sustainable_Development, 2015), - mere specifikt verdensmål nr.14 som omhandler livet i havene.

Projektet er støttet af Veluxfonden og i nærværende rapport afrapporterer vi, - tre forskere fra Aalborg universitet, nærmere bestemt, en af de første (1B) af fem arbejdsplaner i projektet. Arbejdsplanerne bidrager hver især til projektets samlede formål og er skitseret i nedenstående figur:



Det skal bemærkes, at arbejdsplan 1 består af tre dele:

- 1A beskæftiger sig med fiskemærkeordninger
- 1B beskæftiger sig med kultur og vaner blandt personale og elever på HRS ift. bæredygtig fisk
- 1C kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk

Ud over at projektet overordnet har til formål at klæde fremtidige og nuværende madprofessionelle på, så de kan efterspørge og servere bæredygtig fisk, er det hensigten at det samlede projekt skal være katalysator for en systemforandring på skolen. Projektet skal være metodeudviklende og producere undervisningsmaterialer, så underviserne på Hotel- og Restaurantskolen får den fornødne viden at lære fra sig. Herunder øget opmærksomhed på og viden om fiskeindkøb, mærkningsordninger, fangst- og/eller opdrætsmetoder, bæredygtig fisk i sæson, typer af bæredygtig fisk etc. Ikke mindst er det intentionen at medvirke til at madprofessionelle på skolen kontinuerligt kan skabe bæredygtig handling på baggrund af viden. Set på længere sigt er det målet, at den viden og læring der genereres i projektet skal stilles til rådighed for andre erhvervsskoler på diverse platforme.

Vi vil indledningsvist skitsere konturerne af erhvervsskolen, Hotel- og Restaurantskolen, som er vært og omdrejningspunkt for projektet *Smag for bæredygtig fisk*.

Hotel og restaurantskolen er en erhvervsskole som uddanner elever og kursister på rigtig mange niveauer indenfor hotel- og restaurantbranchen. Skolen har 180 medarbejdere, fordelt på undervisere og teknisk administrativt personale, – heraf 80 undervisere (Hotel og restaurantskolens hjemmeside 2019). Skolens aktiviteter spænder over en bred vifte af uddannelsesstilbud:

- 10 klasse – med særlig fokus på mad
- Gastronom, Cater, ernæringsassistent, tjener, receptionistuddannelse
- HTX og EUX – med fokus på gastronomi, innovation og design

Kantinen på HRS, som også er omdrejningspunkt for ovennævnte projekt; *Smag for bæredygtig fisk*, består af en elevkantine og cafe, Cafe Klinken, samt en personalekantine og et fælles køkken. Kantinen fungerer i tillæg som skole-praktikcenter for ca.100 elever årligt. Kantinen har 7 faste medarbejdere der også har ansvar for oplæring af skole-praktikelever og for elever i brobygningsforløb med folkeskoler og jobcentre.

På HRS udbydes ud over de ovennævnte uddannelser, desuden forskellige kurser og efteruddannelser for faglærte og ikke faglærte indenfor hotel- og restaurantbranchen, herunder bl.a. AMU-kurser, FoodCoordinator-uddannelse samt projekter med fokus på bæredygtig og økologisk omstilling af professionelle køkkener. Når alle typer af elever tælles med er ca. 6.000 elever, studerende og kursister tilmeldt på HRS årligt. Det betyder, at der dagligt færdes ca.1.300 elever på skolen (Hotel og restaurantskolens hjemmeside 2019).

Siden 2013 har skolen været i gang med at håndtere en større gennemgribende omstillingsproces til økologisk råvareforbrug og bæredygtighed og ovennævnte projekt; *Smag for bæredygtig fisk* skal ses som et delinitiativ i denne sammenhæng der har til hensigt at bringe skolen nærmere til sine overordnede mål. Af skolens netop færdiggjorte nye strategi fremgår det at den nævnte omstilling til økologi og bæredygtighed fortsat er den vej skolen ønsker at gå (Hotel og Restaurantskolen, Strategi 2019). En nærmere beskrivelse af skolens omstilling og strategi tages op i forbindelse med det næste afsnits uddybende kontekstbeskrivelse.

Projektets kontekst

1. BÆREDYGTIGHED, UDDANNELSESPOLITIK OG SKOLEFORANDRING

Der er modspillere og medspillere i projektets kontekst som markant er med til at rammesætte det samlede projekts muligheder og barrierer. Vi har derfor valgt at indlede afrapporteringen med at omtale tre centrale faktorer, som vi på godt og ondt ser som betydningsfulde for projektets muligheder og udfordringer. Beskrivelsen af projektets kontekst er struktureret i tre nedenstående afsnit som gradvist zoomer ind på skolen og det konkrete udviklingsprojekt:

- Bæredygtighed og økologi - en samfundsmæssig og global faktor
- Erhvervsskolerne på den uddannelsespolitiske scene
- Hotel- og restaurantskolens igangværende forandringsprocesser

1.1 BÆREDYGTIGHED OG ØKOLOGI – EN SAMFUNDSMÆSSIG OG GLOBAL FAKTOR

Når man beskæftiger sig med individuelle og kollektive barrierer i relation til begrebet om bæredygtighed, er det vigtigt at gøre sig klart, at forestillingen om bæredygtighed indtager en ikke uvæsentlig plads i det moderne forbrugssamfund. Få, om nogen, personer kan have undgået at stifte bekendtskab med begrebet. Bæredygtighed repræsenterer således et emne som er præget af både aktiv og passiv viden.

Bæredygtighedsbegrebet fik sin store udbredelse i forbindelse med Brundtlandrapporten som udkom i 1987 - også i dansk oversættelse (WCED, 1987). Rapportens velkendte definition af bæredygtighed lyder:

Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs (UN, 1987)

Lige siden har bæredygtighedsbegrebet stået centralt i den danske og internationale miljødebat. I Dryzecks typologi over det senmoderne samfunds forskellige miljødiskurser adskiller bæredygtighed sig fra mere radikale miljødiskurser, såsom dybdeøkologi eller andre positioner der advokerer for nulvækst eller negativ vækst (Dryzek, 2005). Bæredygtig udvikling repræsenterer en reformorienteret miljøopfattelse, hvor det handler om at ændre det økonomiske system indefra. Der altså ikke tale om en systemomvæltende diskurs. Som udgangspunkt tages det kapitalistiske system for givet, ligesom begrebet bunder i en opfattelse af udvikling, hvor fokus er på mennesket og dets fremskridt, og mindre på natur og omverden (Dryzek, 2005, p. 155).

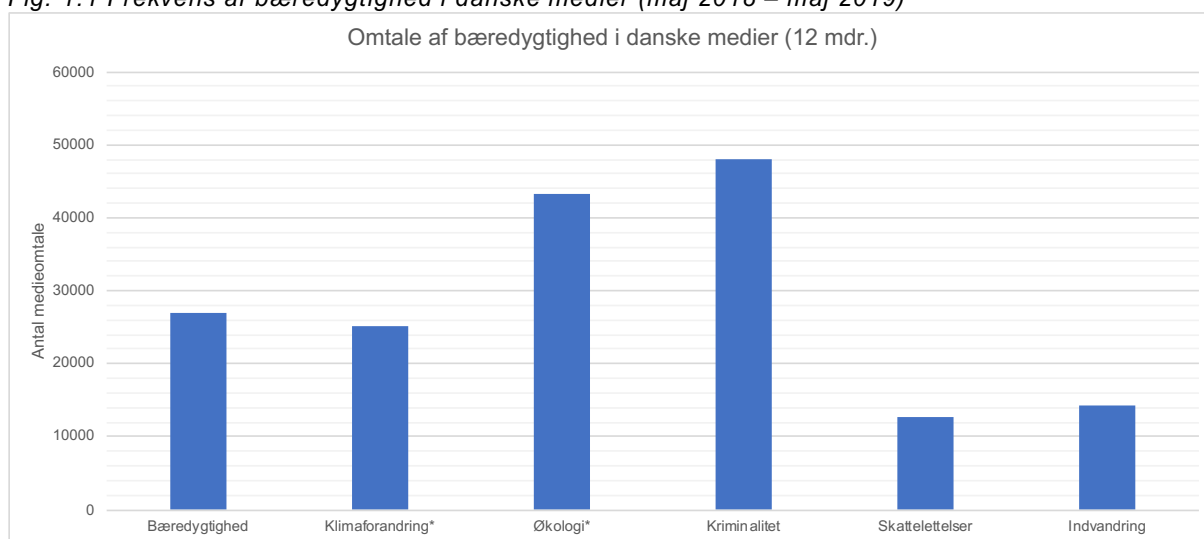
I den forstand er bæredygtig udvikling beslægtet med økologisk modernisering, der ligeledes antager, at det er muligt at skabe et industrisamfund, som er mere miljøvenligt. Fortsat industriel udvikling betragtes således som den bedste måde at undslippe den økologisk krise. Tankegangen hviler på et dobbelt fundament. Dels at miljømæssig forbedring er økonomisk rentabelt; dels at der vil opstå politiske og civile alliancer, som gør økologisk modernisering politisk rentabelt (Fishcer and Freudenburg, 2001)

Med tiden har bæredygtighed således udviklet sig i retning af et mainstreambegreb, der er blevet omfavnet af både politiske og økonomiske aktører. Som Dryzeck påpeger, er

bæredygtig udvikling blevet et begreb på linje med demokratibegrebet som alle kan tilslutte sig, ikke mindst det globale civilsamfund for hvem det er blevet en styrende diskurs (Dryzek, 2005, p. 156). Man kan i den forbindelse blot tænke på vedtagelsen af FNs globale bæredygtighedsmål (UN_Sustainable_Development, 2015). Det kan derfor næppe betragtes som hverken socialt eller kulturelt kontroversielt, når eller hvis enkeltpersoner identificerer sig med bæredygtighed.

En kilde til passiv viden om bæredygtighed er den cirkulation af begrebet, som finder sted i offentligheden og som de fleste mennesker bliver konfronteret med på et eller andet tidspunkt. I nedenstående figur kan man se, hvor ofte begrebet bæredygtighed har optrådt i danske medier (på tværs af alle medieplatforme) de sidste 12 måneder.¹ Begrebet er sammenlignet med andre populære begreber fra mediernes dagsorden indenfor miljø (klimaforandring, økologi), økonomi (skattelettelser) og samfund (kriminalitet).

Fig. 1.1 Frekvens af bæredygtighed i danske medier (maj 2018 – maj 2019)



Kilde: Infomedia

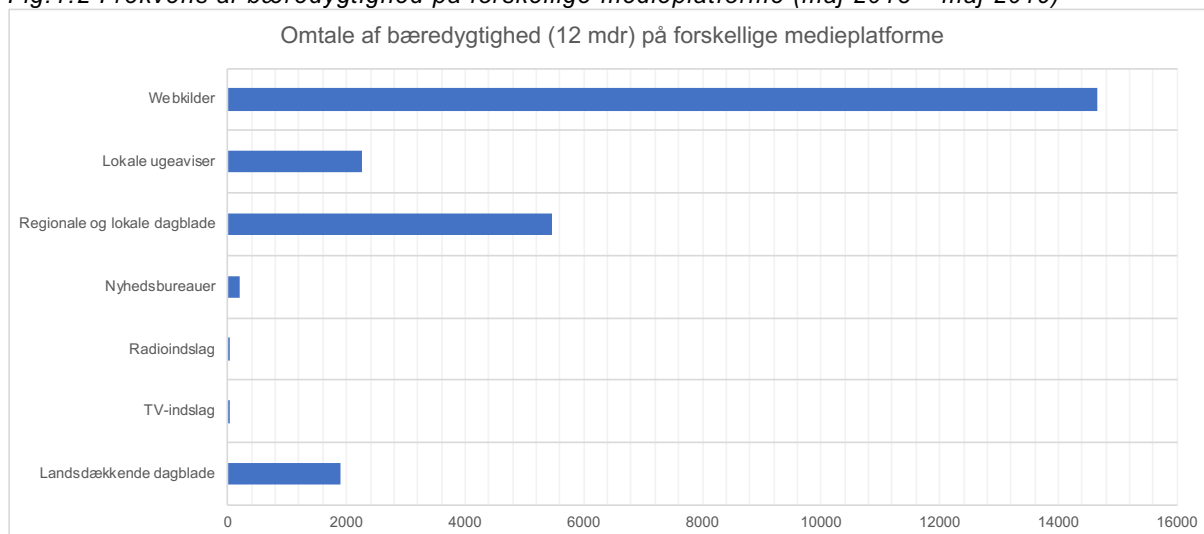
Som det fremgår, er bæredygtighed en relativt populær mediedagsorden, som er på højde med et emne som klimaforandring, og som ligger højere end andre populære temaer som skattelettelser og indvandring.

De mange henvisninger til bæredygtighed ($n=26910$)² i danske medier fordeler sig over alle medieplatforme, som det fremgår af fig. 2. Dvs. at alle mediebrugere, hvad enten de primært eksponeres for klassiske nyhedsmedier eller betjener sig af nye digitale og sociale medier, må antages at støde på omtale, fremstillinger og diskussioner af bæredygtighed med jævne mellemrum.

¹ 09.05.2018 – 09.05.2019

² n henviser til det samlede antal enheder i optællingen

Fig. 1.2 Frekvens af bæredygtighed på forskellige medieplatforme (maj 2018 – maj 2019)



Kilde: Infomedia

Unge og bæredygtighed

Der er tidligere foretaget undersøgelser af unges forståelse af bæredygtighed indenfor brancher som mode/beklædningsindustri og generel markedsføring. Skønt der er tale om forbrugsgoder, som adskiller sig fra fisk og fødevarer, angiver undersøgelserne ikke desto mindre nogle væsentlige forhold og tendenser vedrørende unges attitude til bæredygtighed.

På baggrund af et såkaldt *student-sample*, dvs. en stikprøve blandt kvindelige amerikanske universitetsstuderende (18-25 år), fandt en undersøgelse at:

consumers expressed positive sentiment toward sustainability but also acknowledged their lack of knowledge concerning sustainability of apparel (...) confirming the discrepancy between attitudes and actual behaviors previously identified (Hill and Lee, 2012, p. 488).

Undersøgelsen bekræftede tidligere fund, som havde peget på, "a low level of knowledge of sustainability matched with a high level of interest in the concept" (Hill and Lee, 2012, p. 479).

Et andet studie har sat spørgsmålstegn ved om unge forbrugere adskiller sig væsentlig fra andre alderssegmenter i relation til bæredygtighed. Et sammenligneligt studie af europæiske forbrugeres prioritering af bæredygtighed har vist at:

in most cases perceived corporate sustainability did not depend on the age of the respondent. In fact, older respondents from Germany and Spain perceived corporate sustainability with the same intensity as young and middle-aged respondents (Stolz and Bautista, 2015, p. 349).

Disse studier peger således på en generel interesse for bæredygtighed på tværs af aldersgrupper, men også at forståelsen af bæredygtighed er forbundet med stor usikkerhed. Begge forhold genfindes i varierende omfang i nærværende undersøgelse.

1.2 ERHVERVSSKOLERNE PÅ DEN POLITISKE SCENE

Blandt befolkning og politikere, er der for nuværende, som ovenfor beskrevet, et voksende fokus på økologi og bæredygtighed. De globale udfordringer, kalder på at også uddannelses- og erhvervslivet bidrager til at sikre bæredygtige løsninger for kommende generationer gennem omstilling til fokus på dannelse af både viden og holdninger til økologi og bæredygtighed. En skole kan være en aktiv medspiller i samfundsmæssige udviklinger ved, gennem veltilrettelagte læreprocesser, at sikre næste generations dannelse og uddannelse til mere bæredygtig forståelse og adfærd. Set i dette perspektiv har erhvervsskolen generelt og fødevarer-uddannelserne specielt, en potentiel mulighed for at spille en fremtrædende rolle. Det er bl.a. i dette lys Hotel- og Restaurantskolens (HRS) initiativ til at sætte særligt fokus på bæredygtig fisk skal ses.

Samtidig med at der som nævnt, er en voksende erkendelse af behov for bæredygtig udvikling, er der dog også et stort politisk fokus i Danmark på at uddanne til håndværk. I Danmark er antallet af unge der vælger en erhvervsfaglig uddannelse frem for en gymnasial uddannelse i løbet af de sidste 12 år faldet fra 32% til 19% på landsplan (Danmarks Vækstråd 2016, www.danmarksvaekstraad.dk)³. Tal fra Danmarks vækstråd viser desuden at andelen der vælger gymnasiet er til gengæld vokset fra 59% til 73%. I 2018 er faldet stagneret i erhvervsfaglig sammenhæng, dog ikke i fødevarer-uddannelserne. På landsplan er tendensen et fald på 11% i optag på fødevarer-uddannelserne fra 2017-2018. På HRS er antallet af årselever i perioden fra 2014-2018, faldet fra 1028-616 elever (Hotel- og Restaurantskolen, Strategi 2019-22, 2019, <https://hrs.dk/wp-content/uploads/sites/6/2019/06/hrs-strategi-samlet-kort-version-komprimeret.pdf>).

Zoomer vi ind på den overordnede samfundsudvikling så kommer Danmark til at mangle 85.000 faglærte ifølge tal fra Danmarks vækstråd⁴. Denne udvikling kalder på initiativer og i de seneste 10 –15 år er der forskningsmæssigt sket en markant øgning af undersøgelser og analyser på erhvervsskoleområdet (Louw 2013: 12). Især forskningsenheden CEFU, Center for Ungdomsforskning⁵ samt EVA, Danmarks Evalueringsinstitut⁶, har i de senere år forsket og evalueret på området, ligesom Undervisningsministeriet har iværksat og sikret afrapportering af forsøgs- og udviklingsarbejder. I dag dominerer særligt to overordnede spor forskningen på erhvervsskoleområdet. Det første spor er præget af studier af de

³ Danmarks Vækstråd er nedsat i henhold til lov om erhvervsfremme. Rådet rådgiver erhvervsministeren om tilrettelæggelsen og udviklingen af den erhvervspolitiske indsats i Danmark og består af repræsentanter for virksomheder, erhvervsorganisationer, videninstitutioner, kommuner, regionale vækstfora og arbejdsmarkedets parter (<http://danmarksvaekstraad.dk/om>).

⁴ Ifølge Danmarks vækstråd opstår der strukturelle barrierer for erhvervsuddannelsernes fremdrift for fremtiden. Faldet i udbuddet af erhvervsfagligt uddannede følger af, at mange erhvervsuddannede de kommende år trækker sig tilbage fra arbejdsmarkedet. Sammenholdt med den voksende tendens til, at færre unge i dag påbegynder og gennemfører en erhvervsuddannelse, betyder det at færre i de årgange som træder ind på arbejdsmarkedet de kommende år har en erhvervsuddannelse. Den erhvervsfaglige andel af arbejdsstyrken falder således fra knap 34% i 2014 til godt 29 % i 2025 og mismatchgabets forventes at stige i årene efter 2025 (Danmarks Vækstråd 2016, www.danmarksvaekstraad.dk).

⁵ Center for Ungdomsforskning er en selvstændig forskningsenhed ved Aalborg Universitet med tilknytning til Institut for Læring og Filosofi (www.cefu.dk).

⁶ EVA's opgave er at bidrage til at videreudvikle områder indenfor uddannelses- eller dagtilbudssektoren og kvalificere uddannelsesdebatten i Danmark. Lov om Danmarks Evalueringsinstitut blev vedtaget af Folketinget 1999 og EVA bevilliges midler fra den årligt vedtagne Finanslov.

læreprocesser erhvervsskolerne åbner mulighed for og på analyser af elevernes forventninger til og vurdering af den erhvervsuddannelse de har valgt (Juul 2004, Louw 2012). Det andet overordnede spor beskæftiger sig med det høje frafald fra erhvervsuddannelserne, årsagerne hertil og måder at fastholde eleverne på. Til trods for at alle erhvervsskoler har skullet udarbejde strategier for at fastholde elever i uddannelsen er det ikke lykkedes at knække frafaldskurven⁷.

1.3 HOTEL- OG RESTAURANTSKOLENS IGANGVÆRENDE FORANDRINGSPROCESSER

På HRS står det klart at økologi og bæredygtighed skal være med til at forme den vej skolen ønsker at gå for at møde de udfordringer og muligheder den står overfor. I juli måned 2019 færdiggjorde Hotel og restaurantskolen en lang strategiproces med deltagelse af branche, bestyrelse, elever og medarbejdere i mange workshops og endnu flere gruppearbejder. Resultatet er beskrevet i *Hotel- og Restaurantskolen, Strategi 2019-2022* (2019) og heraf fremgår det at bæredygtigheden indgår i såvel skolens vision som mission. Visionen: *At berige og glæde verden med talent og håndværk, der skaber fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtsskab*. Missionen: *At uddanne elever til at mestre bæredygtig gastronomi, madhåndværk og hospitality – modigt, arbejdsomt og kreativt*. Det fremgår samtidigt at det er et centralt mål at skolens brand skal styrkes betydeligt mhp. at HRS bliver et attraktivt valg: *Vores mål er at skabe prestigefulde omkring skolen og vore uddannelser og dermed markant øge antallet af årselever på skolen frem mod 2022*. Skolens strategiproces støtter altså op om den bæredygtige udvikling og den satser samtidig på igennem økologi og bæredygtighed at tiltrække flere elever mhp. at sikre både bæredygtighed og også overlevelse for erhvervsuddannelsen.

Som allerede nævnt, tog HRS i 2013 initiativ til at gennemføre en større systematisk omstilling til økologi på skolen. Målet med projektet var at omstille indkøbet af fødevarer fra 60% til 99% økologi og at omstille skolens kantine til 75% økologi. Desuden skulle det sikres at økologi blev solidt integreret i undervisningen i alle skolens uddannelser⁸ (Rigstrup, 2015)⁹. Omlægningen er blevet gennemført gradvist således at konventionelle varer siden 2013, er blevet udsluset og erstattet af øget fokus på grønt og på sæsonvarer. Ved projektets afslutning den 1. maj 2015 var økologiprocenten i kantinen på 80%. Den økologiske omstilling af råvareforbrug og indkøb til undervisningen lå den 1. maj 2015 på 66%.

⁷ Erhvervsuddannelserne er lovmæssigt forpligtede på at udarbejde handlingsplaner for øget gennemførelse af uddannelserne. I handlingsplanerne skal skolens metoder og mål for øget gennemførelse beskrives og efterfølgende skal skolens resultater på området afrapporteres (BEK nr. 834, § 7, stk. 2)

⁸ Projektet blev økonomisk støttet af EU og Fødevarerministeriets Landdistriktsprogram som led i regeringens handlingsplan 2020.

⁹ Rapporten, *Økologisk omlægning på Hotel- og restaurantskolen*, er udarbejdet af antropolog, Birgitte Rigstrup i forbindelse med afslutningen på Hotel og Restaurantskolens økologiske omstillingsprojekt.

Omstillingsprocessen er generelt blevet beskrevet af medarbejderne som en både vanskelig, og tidskrævende proces; men også spændende og udviklende. Med dette omstillingsprojekt i bagagen er der solide erfaringer, gode såvel som udfordrende, at bygge videre på i det nye og opfølgende initiativ til fokus på bæredygtig fisk.

I konteksten ser vi altså overordnet stærke samfundsmæssige og globale tendenser som støtter positivt op omkring erhvervsskolens projekt i en bred kontekst. På nationalt plan får vi imidlertid øje på store udfordringer for erhvervsskolerne og i særdeleshed fødevareruddannelserne i form af rekrutterings- og frafaldsproblematikker som kan fordrer helt andre tiltag end styrkelse af en profil med økologi og bæredygtighed. Et særligt område med forskningsmæssig bevågenhed er f.eks. den målgruppe som benævnes sårbare unge som i høj grad er en del af erhvervsskolernes målgruppe, eller (Stenkjær og Hutter 2012). Det falder imidlertid uden for dette projekts opgave at uddybe dette felt nærmere og vi vil efterfølgende koncentrere undersøgelsesarbejdet om at afdække muligheder og udfordringer forbundet med implementeringen af mere bæredygtig fisk på Hotel og restaurantskolen. I den forbindelse er konteksten lagt godt tilrette med de allerede gjort omstillingserfaringer til økologi som vi antager baner vejen for et opfølgende initiativ til bæredygtig fisk som er i familie med det foregående.

Med denne baggrunds- og kontekstbeskrivelse for HRS sætter vi scenen for den efterfølgende analyse af skolens tiltag til bæredygtighed og de konkrete muligheder og barrierer som træder frem af det samlede datamateriale bearbejdet. Vi indleder analysen med en kort skitsering af undersøgelsens design i det næstfølgende afsnit.

Undersøgelses- design

2. DATA OG METODE

Undersøgelsesarbejdet på HRS, som vi har foretaget i perioden fra januar 2019 til juli 2019, baserer sig på forskellige typer af data og metoder, dels en kvantitativ undersøgelse i form af en survey-undersøgelse og dels en kvalitativ interview- og observationsbaseret undersøgelse. Hensigten med de to tilgange til undersøgelsesarbejdet har været at skabe en synergi imellem de to typer af data. Spørgeskemaundersøgelsen, foretaget blandt alle medarbejdere og elever, bidrager til at opnå indsigt i et generelt billede af kultur, muligheder og barrierer i arbejdet med bæredygtig fisk. Den kvalitative undersøgelse har givet muligheden for at udforske og nuancere billedet med en dybere indsigt i den konkrete hverdagspraksis med implementeringen af mere bæredygtig fisk.

2.1 KVANTITATIVE DATA: SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE

Med henblik på at afdække generelle holdninger og viden om bæredygtighed blandt HRS's elever og ansatte blev der udarbejdet et spørgeskema, som blev distribueret i tidsrummet 23-04-2019 til 03-05-2019. Spørgeskemaet var inden da blevet sent til høring blandt arbejdsgruppe 1s øvrige deltagere, hvor det var muligt at komme med input og bemærkninger. Desuden blev spørgeskemaet pilottestet på 19 elever, 5 undervisere samt 5 teknisk/administrativt personale.

Spørgeskemaet er udformet i programmet SurveyXact, som er et internetbaseret program til udformning, distribution og dataanalyse af spørgeskemaer. SurveyXact er et værktøj udviklet af konsulentvirksomheden Rambøll.

Spørgeskemaet er blevet distribueret via emails til elever og ansatte med opfordring til at deltage og udfylde spørgeskemaet. Undersøgelsen har således karakter af "selvudvælgelse" i det respondenter selv har valgt, hvorvidt de ville deltage.

Den samlede svarprocent er på 59%, men varierer dog mellem HRS's forskellige elev- og medarbejdergrupper, som det fremgår i tabel 1 nedenfor.

Tabel 2.1 Svarprocent for spørgeskema fordelt på HRS segmenter

<i>Funktionsområde</i>	<i>Antal respondenter</i>	<i>Registrerede HRS segmenter</i>	<i>Svarprocent</i>
Underviser	58	74	78%
Elever	214	616	35%
TAP	41	98	42%
Total	313	788	40%

Der blev gjort adskillelige forsøg på at mindske bortfald og forbedre svarprocenten i løbet af undersøgelsesperioden, primært gennem skriftlig opfordring til at deltage. Opfordringer skete dels i form af beskeder og opslag på vægge og gange på HRS, dels via email.

Metodelitteraturens behandling af bortfald og non-respons er langt fra entydig. Internationale lærerbøger angiver sjældent direkte tal på acceptable/uacceptable svarprocenter. De bemærker, at svarprocenten varierer kraftigt efter type af spørgeskema, hvor online surveys generelt ligger lavere end papir-udfyldte surveys, og kommer i den forbindelse med anbefalinger til hvordan man nedbringer bortfald (Bryman, 2016, p. 184; Seale, 2012, p. 142). Andre metodebøger er minde tilbageholdende og anfører, at en svarprocent på over

70% er tilfredsstillende, mens en svarprocent under 65% er bekymrende, og under 50% ligefrem er problematisk (Hansen et al., 2008, p. 64). Online metodekilder angiver imidlertid, at den gennemsnitlige svarprocent på alle typer af spørgeskemaundersøgelser ligger på 33%. Svarprocenten på online undersøgelser er nede på 29%, hvorimod såkaldte "in-person surveys", dvs. spørgeskemaundersøgelser baseret på interview, er på gennemsnitlig 57% (Lindemann, 2018).

Set i det lys vurderes undersøgelsens svarprocenter som acceptabel. Den samlede svarprocent ligger højere end både online-surveys og gennemsnitlige spørgeskemaundersøgelse. For undervisersegmentet er svarprocenten oppe på 78% og dermed yderst tilfredsstillende. Ikke overraskende finder man den laveste svarprocent blandt elever. Som både den kvantitative og kvalitative undersøgelse dokumenterer, er der stor variation i HRS' elevsegmenter, både ift. alder og forudsætninger for at interessere sig for bæredygtighed. Svarprocenten er således lavest blandt elever på EUX (27%), 10. klasse (32%), HTX (17%) og blandt receptionister (25%). Derimod er svarprocenterne markant højere blandt kokke (51%) og ernæringsassistenter (73%), som er blandt skolens største segmenter.

Spørgeskema består af 26 spørgsmål. Udover indledende spørgsmål i relation til baggrundsvARIABLE om køn, alder og funktion ved HRS, så falder spørgsmålene indenfor fire tematiske områder:

- Viden, interesse og vaner i relation til bæredygtighed
- Forbrug af (bæredygtig) fisk
- Faglig viden om bæredygtig fisk
- Vurdering af den undervisningsmæssige indsats på HRS vedrørende bæredygtig fisk

Tilsammen giver disse spørgsmål et bredt og varieret billede af viden og holdninger på HRS om bæredygtighed i almindelighed og bæredygtig fisk i særdeleshed.

Det skal bemærkes, at skønt spørgeskemaet i udgangspunktet er designet som en selvstændig undersøgelse under arbejdsopgave 1B, så er der samtidig taget hensyn til, at undersøgelsen tilvejebringer svar, som kan bidrage til den efterfølgende kvalitative interviewundersøgelse. Dels ved at levere baggrunds- og grundlagsviden, dels ved at de kvantitative fund kan uddybes og kontekstualiseres gennem kvalitative interviews.

2.2 KVALITATIVE DATA: INTERVIEWS OG OBSERVATIONER

Det kvalitative datamateriale til undersøgelsen består af forskellige typer af data. Dels observationsdata fra to dages ophold i skolens personalekantinekøkken (herefter: køkkenet). I den forbindelse blev *et kreativt benspænd* arrangeret for køkkenet som en særlig begivenhed og eksemplarisk afsæt for undersøgelsesarbejdet. Opgaven blev formuleret af projektleder på HRS efter aftale med kantinens køkkenleder og udsendt i informationsbrev til personalet i kantinekøkkenet. Opgaven var:

Indkøb af fisk til produktion den 7. marts. Indkøbskriteriet er: indkøb den/de fisk el. skaldyr, som I på nuværende tidspunkt vurderer kunne gå under betegnelsen bæredygtige. I skal overveje, hvorfor I tænker, at netop den fisk eller skaldyr kan gå under betegnelsen bæredygtig.

På produktionsdagen deltog vi som forskere med observationer af produktionen og vi havde samtaler i køkkenet med elever og køkkenpersonale undervejs. Derudover foretog vi to korte elevinterviews. I de efterfølgende dage foretog vi yderligere tre opfølgende interviews med henblik på opsamling af køkkenpersonalets oplevelser af barrierer og muligheder mere generelt og i særdeleshed i forbindelse med arbejdet med bæredygtig fisk. Herunder indkøbspraksis i køkkenet, kendskab til begrebet bæredygtig fisk, det konkrete

gastronomiske arbejde med fisk etc. Herudover spurgte vi ind til personalets oplevelser og erfaringer med formidling og dialog med eleverne i køkkenet. I forlængelse af de første interviews foretog vi to baggrundsinterviews med henholdsvis HRS, projektleder, Michelle Werther og dels med direktør Anne Birgitte Agger med henblik på at opnå en uddybet forståelse af projektets organisatoriske kontekst. Her blev vi både klogere på hvad der er gået forud for projektet, ligesom vi fik indsigt i skolens overordnede valg og begrundelser af strategiske prioriteringer for fremtiden.

Det næste skridt i undersøgelsesarbejdet var udformningen af spørgeskemaet til både medarbejdere samt elever på HRS, afvikling af pilottests og selve den konkrete spørgeskemaundersøgelse som er nærmere beskrevet i afsnittet om den kvantitative undersøgelse.

I undersøgelsens sidste fase fortsatte vi interviewrunden på HRS med fire enkeltinterviews, - tre med undervisere og et med skolens råvarekoordinator. Undervisere blev i denne omgang udvalgt af HRS. Det viste sig lettest og hurtigst at rekruttere lærere, som man på forhånd vidste var optaget af bæredygtighed og tillagde dette betydning. Dette gav en dybere indsigt i hvad engagementet består i samt hvilke potentialer og udfordringer der er forbundet hermed. Vi interviewede herefter skolens råvarekoordinator og efterfølgende i et dobbeltinterview, to medarbejdere fra råvareleverandøren INCO. Her fik vi indsigt i nogen af de udfordringer, der kan være forbundet med at skulle efterkomme efterspørgsel på dansk og lokalfanget bæredygtig fisk i sæson. Som de to sidste interviews afholdt vi dels et fokusgruppeinterview med fem undervisere samt fokusgruppeinterview med seks elever. I forbindelse med rekruttering af undervisere til fokusgruppen lykkedes det at få sammensat en bred lærergruppe med forskellige faglige baggrunde og bredt nuancerede erfaringer i forbindelse med håndtering af bæredygtig fisk. Fokusgruppen blev sammensat ud fra et tilfældighedsprincip på basis af hvilke lærere der var i huset netop den dag interviewet skulle afholdes. Det betød at vi alt i alt fik fat i en bredt sammensat gruppe af undervisere med forskellige faglige baggrunde og undervisningserfaringer i fiskeundervisning. Med hensyn til rekruttering af elever til fokusgruppeinterviewet gjorde det sig også gældende, at det her lykkedes af rekruttere elever fra skolens forskellige faggrupper og på forskellige stadier af deres uddannelse, hvilket også her gav en bredde i erfaringsgrundlaget at trække på. I alt har 24 personer deltaget i kvalitative interviews.

Oversigt over det samlede undersøgelsesdesign:

Fase 1: Kvalitative data - Interviews

- To dages observation og samtaler, herunder observation af "Et kreativt benspænd"
- 2 interviews med elever
- 3 interviews med køkkenleder og 2 instruktører
- 2 Interviews om projektets organisatoriske kontekst med projektleder og direktør

Fase 2: Kvantitative data – Survey-undersøgelse

- Udarbejdelse af spørgeskema – feed back runder
- Pilotundersøgelse – Udsendelse – afslutning

Fase 3: Kvalitative data – Interviews

- 4 Interviews: 3 med undervisere, 1 med råvarekoordinator
- 1 Inco dobbelt-interview med 2 medarbejdere
- 1 fokusgruppeinterview med 6 elever
- 1 fokusgruppeinterview med 5 undervisere

Databearbejdning, analyse og fremstilling

Det har været vores ønske at tildele empirien den samme centrale plads i afrapporteringen som den har haft i dataanalysen og den efterfølgende datafremstilling helt frem til undersøgelsesarbejdets konklusioner. Det betyder at rapporten rummer mange citater fra feltet og også at vi ikke har tilsat undersøgelsesarbejdet et større systematisk teoriunivers som fortolkningsbasis. Vi har derimod ladet empirien tale; men vi har som de forskere vi er, genereret og gennemarbejdet de empiriske data med systematik og forskningsmetodisk tilgang. Vi har kort sagt tilstræbt at analysen er blevet til med induktiv metode og i en åben hermeneutisk bearbejdningsproces hvor vi som forfattere løbende har ladet vores forståelseshorisont udfordre af de udsagn og det materiale vi har lært grundigt at kende i vores bearbejdning af data.

At undersøgelsestilgangen er induktiv betyder at materialet er systematiseret på materialets egne præmisser. Vi er gået frem efter en trinvis fremgangsmåde i tematiseringen af interviewene og vi har her igennem reduceret og systematiseret materialet til noget mere overskueligt. Vi har til metodetilgangen lænet os op ad Smith og Osbornes samt Braun og Clarkes metodebeskrivelse (Smith og Osborne 2003; Braun og Clarke 2006). Vi har i de enkelte interviews bestemt de naturlige meningssekvenser således som de udtrykkes af informanterne og de har fået overskrifter og nummer. I en sammenfatning af sekvenserne har vi fastholdt og inkluderet konkrethed og detaljer som illustrerer det levede arbejdsliv i praksis. (Georgi, 2002).

Ud fra hver enkelt interview har vi kunnet konstruere en liste over centrale temaer som vi efterfølgende har sammenholdt med de øvrige interviews med henblik på at skelne mønstre i materialet og ad den vej skabe en fremstilling af materialet på materialets præmisser. Den metodiske hermeneutiske tilgang betegner en bevægelse i tekstarbejdet, hvor vi kontinuerligt har sat forholdet mellem del og helhed i relation til hinanden for at tilvejebringe forståelse (Holstein og Gubrium 2005; 484-485; Kvale og Brinkmann, 2015: 267).

Resultater & analyse

3. RESULTATER AF SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE

Undersøgelsens spørgeskema består af 26 spørgsmål, som falder indenfor flg. områder:

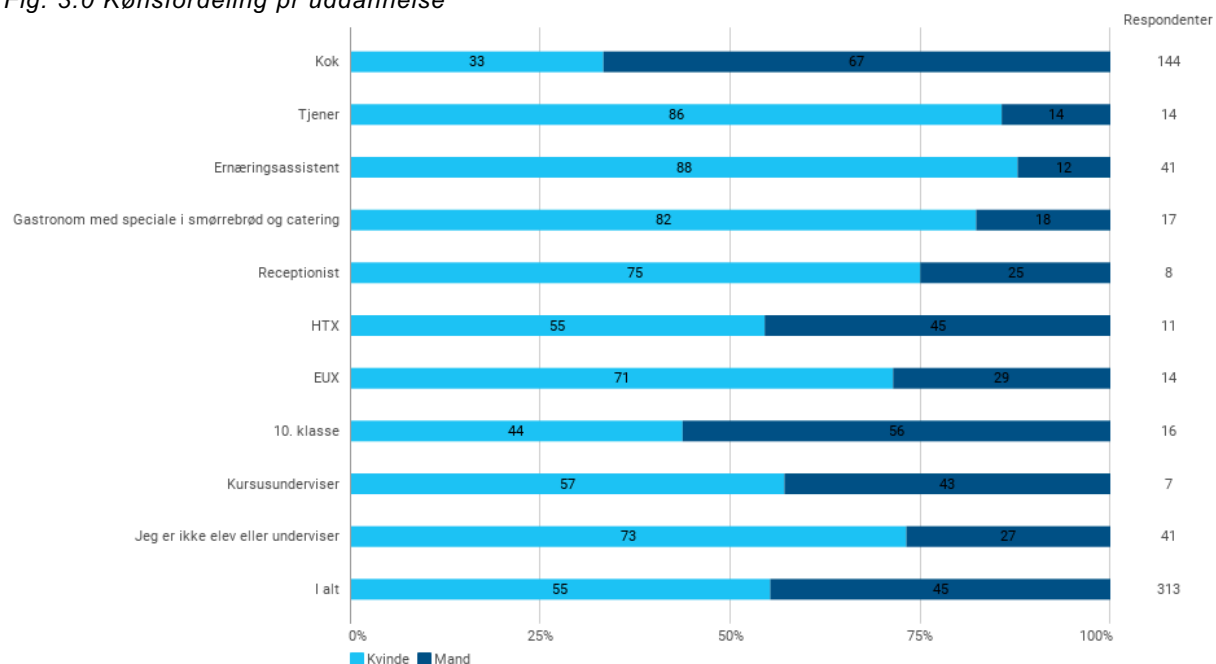
- Information om respondenternes køn, alder og funktion på HRS
- Viden, interesse og vaner i relation til bæredygtighed
- Viden om og forbrug af (bæredygtig) fisk
- Faglighed omkring bæredygtig fisk
- Vurdering af den undervisningsmæssige indsats på HRS vedrørende bæredygtig fisk

Resultaterne af undersøgelsen vil blive behandlet i relation til ovenstående temaer.

3.1 KØNSBALANCE OG KØNSVARIATION

Undersøgelsens første spørgsmål angår baggrundvariable om køn, alder og funktion på HRS. Indflydelsen fra alder og funktion vil blive integreret i analysen af de tematiske svar. Indledningsvis vil rapporten derfor nøjes med at opholde sig ved kønsvariablen.

Fig. 3.0 Kønsfordeling pr uddannelse



Fordelingen blandt respondenterne mellem kvinde/mand er 55/45%. Denne relative jævne fordeling dækker dog over store forskelle de enkelte uddannelser imellem (jf. fig. 3.0). Fx er kokkeuddannelsen mere populær blandt mænd, hvor det modsatte gør sig gældende for ernæringsassistenter og gastronom-uddannelsen

Ser man imidlertid på det store billede, dvs. hvordan den samlede kønsfordelingen påvirker svarene, så bidrager køn ikke til de store variationer. På de grundlæggende spørgsmål om interesse og holdning til bæredygtighed er fordelingen meget jævn. Fx svarer hhv. 87% og 88% af kvinder og mænd at de er optaget af bæredygtighed. De største variationer findes i

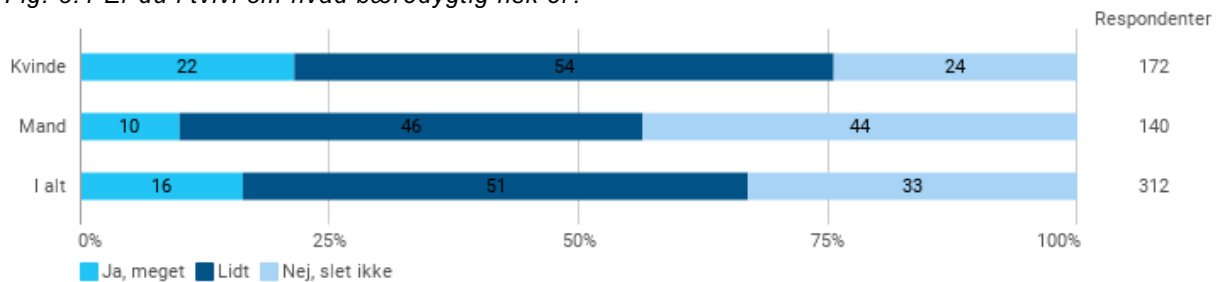
de mere specifikke spørgsmål om aspekter og præferencer for (bæredygtig) fisk. 64% af mænd svarer fx, at de spiser fisk, fordi det smager godt sammenlignet med 51% kvinder. Derimod angiver 34% af kvinderne, at årsagen til at spise fisk er sundhed, hvilket kun angives af 25% mænd, hvilket muligvis bekræfter en generel kulturel tendens til at kvinder er mere optaget af sundhed end mænd.

Ser vi på andre markante forskelle, er der for det første en lidt større andel af mænd som svarer, at de aldrig køber økologiske varer (9% vs. 6%) skønt en lige stor andel af begge køn (45%) svarer "Altid/næsten hver gang".

Et lignende mønster gør sig gældende for, hvorvidt der købes bæredygtig fisk. Her svarer 10% kvinder nej sammenlignet med 16% blandt mænd. Til gengæld er andelen, som svarer "ved ikke" større blandt kvinder (52%) end mænd (43%).

Det peger på en anden forskel, som angår, hvorvidt respondenterne er i tvivl om, hvad betegnelsen bæredygtig fisk dækker over. Her svar dobbelt så mange kvinder som mænd bekræftende på, at de er i tvivl (se fig. 3.1).

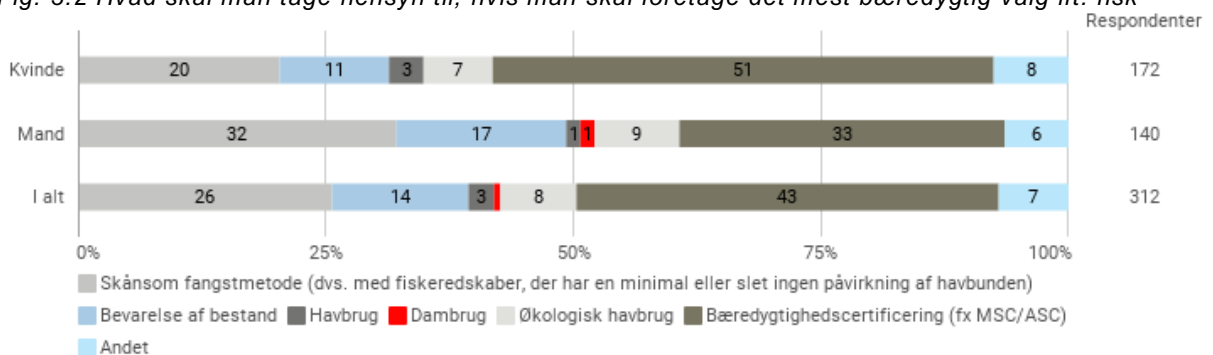
Fig. 3.1 Er du i tvivl om hvad bæredygtig fisk er?



Til gengæld svarer mænd og kvinder overraskende ens, når de skal angive hvilken viden de efterlyser om bæredygtig fisk (bæredygtighedscertificering, fangstmetoder, bestand, økologisk fisk, påvirkning af havmiljø og klima).

Desuden har mænd og kvinder divergerende holdninger til, hvad der udgør den vigtigste komponent ved bæredygtige fisk. Faktisk er kønsvariation i fig. 3.2 blandt de største i datamaterialet. Det viser, at mænd er mere optaget af skånsom fangstmetode og bevarelse af bestand end kvinder, som til gengæld lægger mere vægt på bæredygtighedscertificering. Forskellen kan i et vist omfang oversættes til en modsætning mellem fokus på miljø- og naturhensyn blandt mænd, hvor kvinder mere orienterer sig efter autoritative mærkningsordninger.

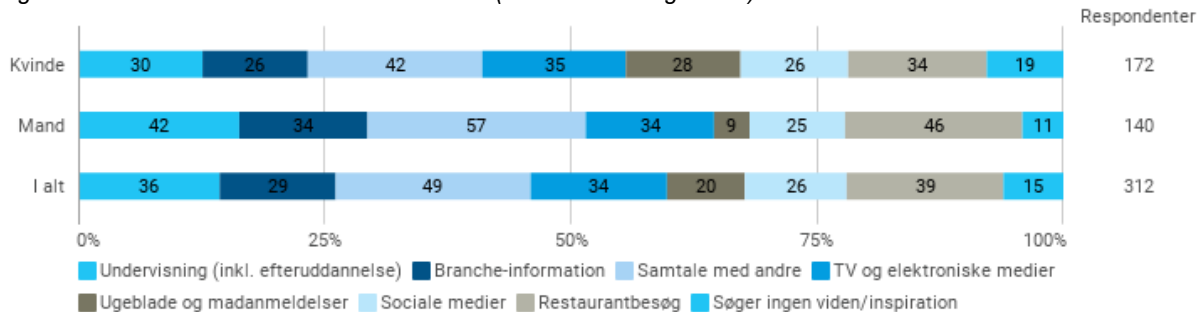
Fig. 3.2 Hvad skal man tage hensyn til, hvis man skal foretage det mest bæredygtige valg ift. fisk



Mænd og kvinder får viden om fiskeretter fra lidt forskellige steder; en forskel som i nogen grad nærmer sig kulturelle stereotyper. Således henviser langt flere kvinder end mænd til

"ugeblade og madanmeldelser" (28% vs 9%) som inspiration. Omvendt er andelen af mænd, der får viden om fiskeretter fra restaurationsbesøg højere (46% vs 34%).

Fig. 3.3 Hvor får du viden om fiskeretter? (flere svarmuligheder)



Der er flere kvinder (7%) end mænd (4%) som finder arbejdet med fisk "besværligt", men det er ikke en svarkategori som fylder meget.

Endelig er der en tendens til at undersøgelsens mandlige respondenter oplever, at der bliver "bliver undervist nok i bæredygtig fisk" (11%), og som husker, at de er blevet "undervist i bæredygtig fisk" (53%). Denne kønsvariation kan muligvis bunde i, at der er flere mandlige elever (67%) på de retninger (kokkeuddannelser), hvor der undervises i bæredygtig fisk.

Hvad betyder disse nuancer ift. barrierer og muligheder omkring bæredygtig fisk? Grundlæggende viser undersøgelsen, at der ikke ligger de store forhindringer indlejret i kønsbestemte opfattelser af bæredygtighed. Den mest slående forskel er, at kvinderne i undersøgelsen angiver, at de er mere usikre på, hvad bæredygtig fisk indebærer end mænd. Hvorvidt der er tale om en reel videnskløft kan ikke afgøres, da det også kan skyldes kulturel kønsvariation ift. at indrømme egen usikker viden. Det peger imidlertid på, at projektet bør overveje, om der skal gøres en særlig indsats for at informere HRS' kvindelige elever og personale om definitionerne af bæredygtig fisk.

3.2 TILGANGE TIL BÆREDYGTIGHED

Undersøgelsens første tematiske spørgsmål angår respondenternes tilgang til bæredygtighed. I den forbindelse bliver købet af økologiske varer brugt som et tilnærmelsesvis mål for, hvordan denne bevidsthed om bæredygtighed omsættes i praktiske (forbrugs)vaner.

Generelt forekommer respondenterne at interessere sig for bæredygtighed. Hele 87% svarer ja og kun 4% nej til spørgsmålet om "de går op i bæredygtighed". Resultatet er næppe overraskende af flere årsager. Dels må man forvente at der allerede foreligger en fagligt og bevidst funderet kultur på HRS omkring ansvarlig og bæredygtige fødevarer. Dels er der, som tidligere påpeget, tale om at undersøgelsen bygger på "selvudvælgelse". Dvs. at der er en stor sandsynlighed for, at de personer, som i forvejen interesserer sig for bæredygtighed, er overrepræsenterede i undersøgelsen.

Undersøgelsen viser desuden at de enkelte medarbejdergrupper lægger vægt på de samme aspekter (fig. 3.4) og fødevarer kategorier (fig. 3.5) indenfor bæredygtighed.

Fig. 3.4 Hvilke 3 aspekter af bæredygtige fødevarer lægger du mest vægt på?

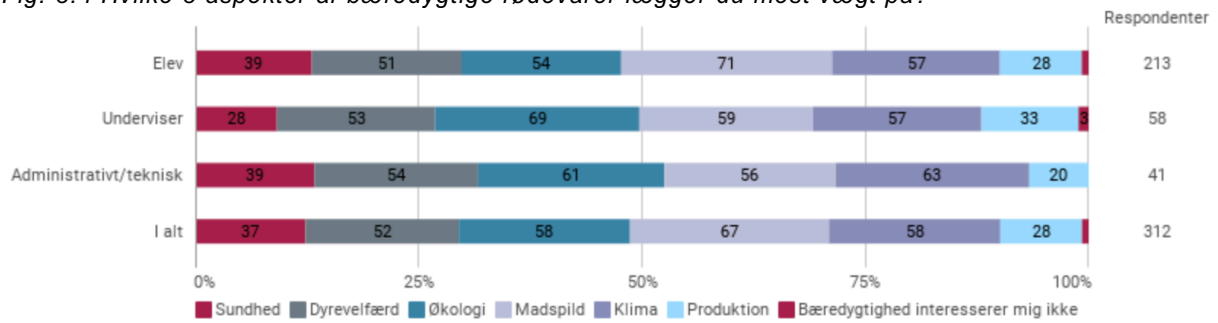
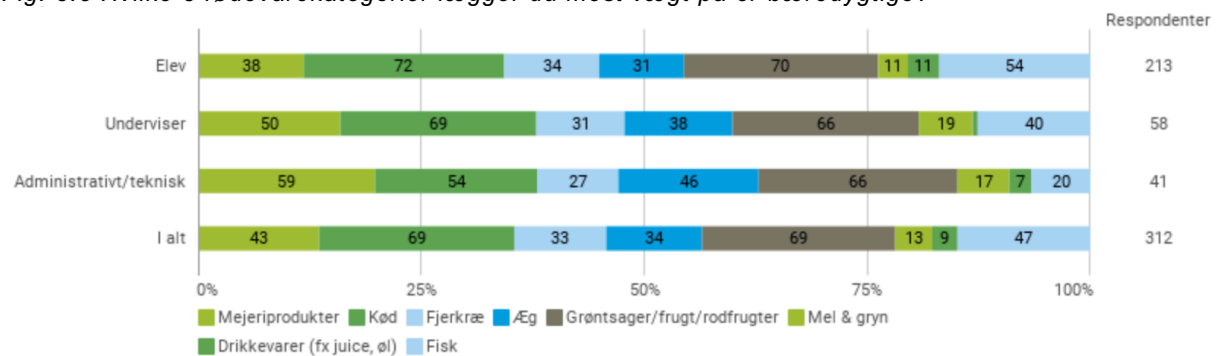


Fig. 3.5 Hvilke 3 fødevarer kategorier lægger du mest vægt på er bæredygtige?



Økologi, madspil og klima er de tre aspekter ved bæredygtige fødevarer som fremhæves (se fig. 3.4). Særligt de to første giver god mening. Økologi er et område, som giver et relativt simpelt og velkendt mål for bæredygtighed. Det repræsenterer endvidere et område, hvor folk gennem deres forbrug selv kan bidrage til en bæredygtig omstilling, hvilket bekræftes i fig. 3.6, der viser et højt forbrug af økologiske varer. Madspild er ligeledes et meget konkret fænomen, som folk kan forholde sig til – ikke mindst når man beskæftiger sig professionelt med mad. At så mange svarer klima kan derimod forekomme lettere overraskende, eftersom klimaproblematikken ikke lade sig erfare på samme måde som indkøb, fødevarerindtag eller madspild. Det vidner imidlertid om den generelle kulturelle opmærksomhed, der hersker omkring klimaforandring, jf. fig. 1.1 der viste, at klimaforandring fylder lige så meget som bæredygtighed i det danske mediebillede.

At små 15% af respondenterne angiver fisk, som en af de tre fødevarer kategorier de lægger mest vægt på, er derimod opsigtsvækkende. Ikke mindst når man tager i betragtning at 2/3 af respondenterne er lidt eller meget i tvivl om, hvad betegnelsen bæredygtig fisk dækker over (se tabel 3.2). En mulig forklaring på denne høje interesse for fisk som bæredygtig fødevarer kan være en ikke ukendt psykologisk mekanisme, hvor respondenter har en tendens til at svare bekræftende på de intentioner, som de mener ligger bag en undersøgelse. En anden mulighed er, at respondenternes svar afspejler en holdningsbaseret intentionalitet, snarere end faktisk adfærd.

Fig. 3.6 Hvor ofte køber du økologiske varer?

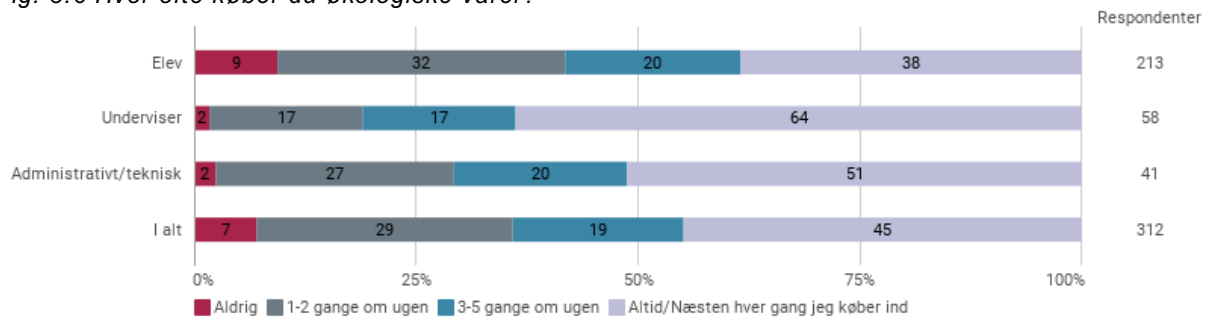


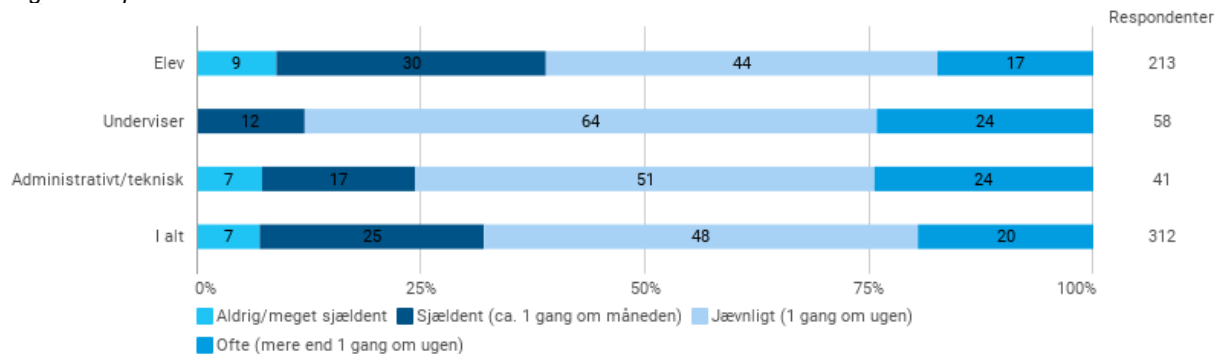
Fig. 3.6 bekræfter respondenternes interesse for bæredygtighedsproblematikken idet en meget stor andel af respondenter køber økologiske vare på daglig basis eller som minimum 3-5 gange om ugen (64%). Tallene afspejler dog en forventelig forskel i forbruget af økologiske vare hos elever og ansatte, som må antages at skyldes større økonomisk formåen blandt ansatte, samt det forhold, at økologiske varer som regel er dyrere end konventionelle varer.

Grundlæggende viser disse attituder til bæredygtighed, at projektet må kunne forvente en betragtelig grad af velvilje overfor et større fokus på omstilling i retning af bæredygtig fisk.

3.3 FORBRUG OG VIDEN OM BÆREDYGTIG FISK

Et spørgsmål som afføder en vis indre variation mellem HRS' forskellige segmenter, er hvorvidt respondenterne spiser fisk (fig. 3.4). Ligesom i spørgsmål om indkøb af økologiske varer, afspejler fig. 3.7 formodentlig et økonomisk aspekt, idet fisk er en relativt dyr råvare, hvilket muligvis kan forklare det lavere forbrug af fisk blandt elever.

Fig. 3.7 Spiser du fisk?

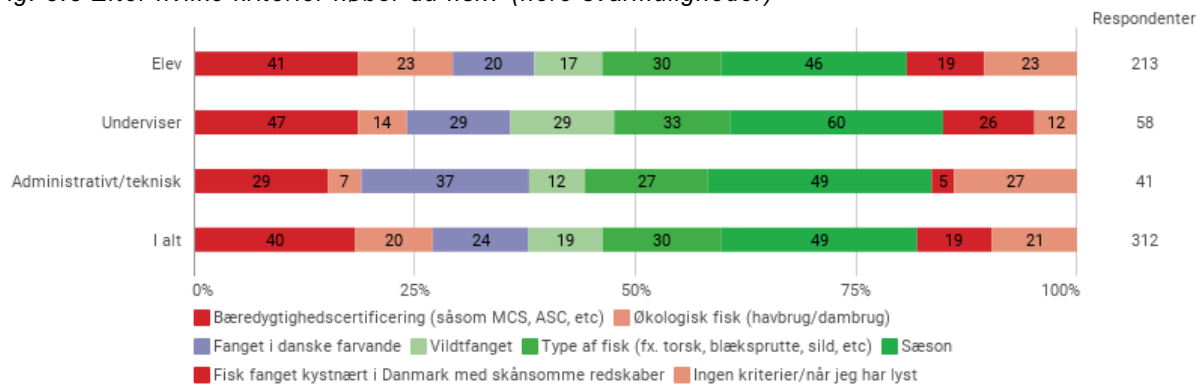


Gruppen af respondenter som ofte spiser fisk (mere end 1 gang om ugen) adskiller sig på en række punkter fra de øvrige respondenter:

- De foretager oftere økologiske indkøb,
- de spiser oftere hjemme,
- de køber oftere bæredygtig fisk
- de finder det mere "spændende" og "interessant" at arbejde med fisk end de øvrige respondenter.

En del af årsagen til disse udsving skyldes muligvis, at denne gruppe udgøres af HRS' ældre segmenter (30+), som har større erfaring, større økonomisk råderum og en mere etableret tilværelse.

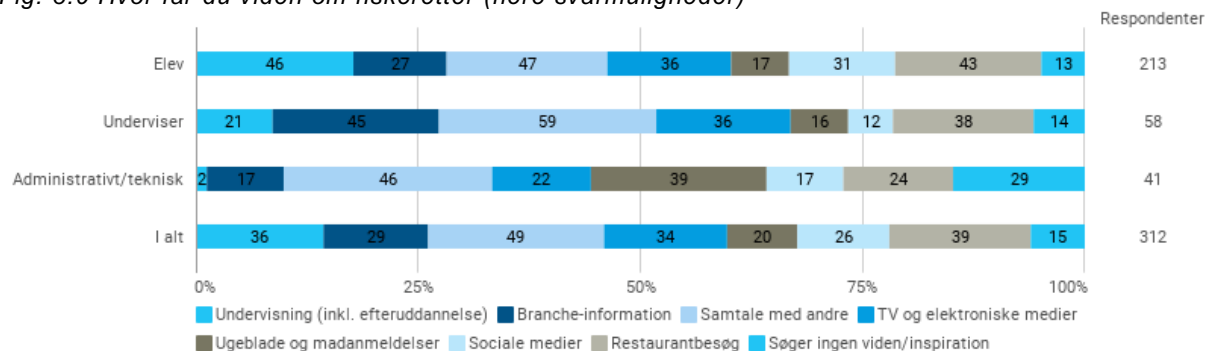
Fig. 3.8 Efter hvilke kriterier køber du fisk? (flere svarmuligheder)



Derimod er der ikke den store variation mellem segmenterne i forhold til vaner med indkøb af fisk (fig. 3.8). Ca. ¼ af svarene henviser til sæsonfisk som kriterie for indkøb af fisk. En anden ¼ henviser til en form for certificering, enten i form af en specifik bæredygtigheds-certificering for fisk eller fisk som er økologimærket. Bortset fra en mindre andel, som ikke køber fisk efter specifikke kriterier, handler resten af svarene om fisketyper og fangstforhold.

Undersøgelsen har spurgt, hvor respondenterne finder viden og inspiration til arbejdet med fisk (fig. 3.9). Ikke så overraskende spiller undervisning en større rolle blandt elever end de øvrige segmenter, ligesom brancheinformation er vigtigere for undervisere. Til gengæld er det lettere overraskende, at undervisning ikke indtager en mere prominent rolle blandt elevernes kilder til viden om fisk. Det bør muligvis give anledning til overvejelser på en institution, som netop handler om undervisning i ernæring og fødevarer, og som fremover vil sætter mere fokus på bæredygtig fisk.

Fig. 3.9 Hvor får du viden om fiskeretter (flere svarmuligheder)



For alle segmenter gælder, at medierne (TV, elektroniske medier, ugeblade, madanmeldelser, sociale medier) udgør den vigtigste kilde (32%) til viden om fisk efterfulgt af samtaler med andre (20%). Dernæst følger restaurationsbesøg, undervisning og brancheinformation. At medier udgør respondenternes primære informationskilde er næppe overraskende i en mediemættet virkelighed. At interpersonelle samtaler udgør den næst vigtigste kilde til respondenternes information er heller ikke overraskende, men følger et mønster, som er velbeskrevet i medie- og kommunikationsvidenskaben (Katz and Lazarsfeld, 1995). Når det kommer til at dele viden og følge anbefalinger stoler langt de fleste mennesker mere på personlige netværk og kontakter fremfor anonyme medier. Samlet set kan mediernes indflydelse dog vise sig at være større. De personer, der optræder som personlige meningsdannere [*personal influence*] i den enkeltes netværk, og hvis holdninger, smag og adfærd fungerer retningsvisende for andre, kan nemlig selv være påvirket af medierne,

hvormed der opstår et såkaldt two-step flow of information, fra medier til personal influencers og videre til befolkningen.

Man kan vælge at betragte det lettere ujævne forhold mellem betydningen af undervisning og medier som en mulighed fremfor en barriere. Hvis medier udgør en større inspirationskilde end undervisning, kan man således overveje i højere grad at inddrage medierne i projektets didaktiske overvejelser og videre udformning.

3.4 FAGLIGHED OMKRING BÆREDYGTIG FISK

De mere specifikke spørgsmål om bæredygtig fisk afføder nogle interessante svar. På den ene side peger undersøgelsen på, at respondenterne har et ganske stort forbrug af bæredygtig fisk. Halvdelen af underviserne og 40% af eleverne køber bæredygtig fisk (tabel 3.1)

Tabel 3.1 Køber du bæredygtig fisk?

	<i>Elev</i>	<i>Underviser</i>	<i>Administrativt/teknisk</i>	I alt
Ja	41%	50%	17%	39,4%(123)
Nej	13%	7%	17%	12,5%(39)
Ved ikke	46%	43%	66%	48,1%(150)
I alt	68,3%(213)	18,6%(58)	13,1%(41)	100,0%(312)

På den anden side er forståelsen af bæredygtig fisk forbundet med stor videnskæssig usikkerhed. Næsten halvdelen (48%) af respondenterne ved således ikke, om de fisk, de køber, er bæredygtige eller ej.

Direkte adspurgt om respondenterne er i tvivl om, hvad bæredygtig fisk betyder, er det kun 1/3 som svarer benægtende (tabel 3.2). Resten, dvs. 2/3, svarer, at de enten er lidt (16%) eller meget (50%) i tvivl, hvilket må betragtes som en temmelig stor andel (se tabel 3:2). Ikke overraskende er der mindst usikkerhed blandt underviserne, men det er stadigvæk under halvdelen (44%), som svarer, at de slet ikke er i tvivl om bæredygtig fisk.

Tabel 3.2 Er du i tvivl om hvad bæredygtig fisk er?

	<i>Elev</i>	<i>Underviser</i>	<i>Administrativt/teknisk</i>	I alt
Ja, meget	14%	10%	37%	16,3%(51)
Lidt	51%	45%	54%	50,6%(158)
Nej, slet ikke	34%	45%	10%	33,0%(103)
I alt	68,3%(213)	18,6%(58)	13,1%(41)	100,0%(312)

Denne udbredte tvivl peger utvivlsomt på en af de største udfordringer for projektets fremadrettede arbejde med bæredygtig fisk. Respondenterne er ganske simpelt i tvivl om, hvad det er for en størrelse. Denne situation flugter med tidligere undersøgelser af unges forståelse af bæredygtighed, som dokumenterer en stor interesse for bæredygtighed, som dog ledsages af en manglende forståelse af grundlæggende forhold ved begrebet (Hill and Lee, 2012, p. 479).

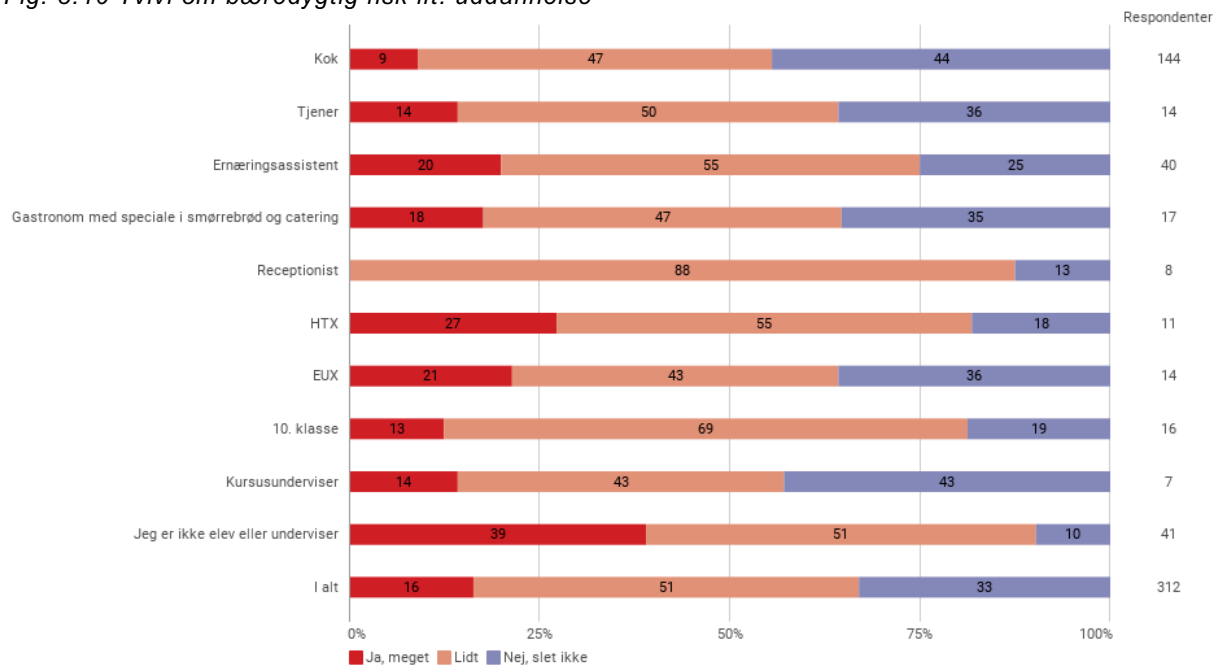
Dykker man ned i forskellene på de respondenter, som er hhv. i tvivl/ikke i tvivl, fremkommer der nogle variationer, som angiver yderligere barrierer og muligheder i arbejdet med bæredygtig fisk. For det første viser det sig, at der er stor spredning i de enkelte segmenters tvivl og viden om bæredygtig fisk (fig. 3.10). Der hersker således mindst tvivl på

kokkeuddannelsen (44%). Det peger på, at det segment som er mest involveret i det konkrete arbejde med fisk, også er det segment, som er mindst i tvivl om hvad bæredygtig fisk indebærer, skønt det stadig er bemærkelsesværdigt, at over halvdelen udtrykker en eller anden grad af tvivl. Omvendt viser det sig, at de segmenter som er længst væk fra det praktiske køkkenarbejde (receptionister, hverken elev/underviser) også er dem, som er mest i tvivl om, hvad bæredygtig fisk er.

Det skal dog bemærkes, at der er en mærkbar forskel på svarene blandt kokke og ernæringsassistenter, idet en større andel af sidstnævnte, sammenlignet med gennemsnittet, angiver at de er "meget usikre" omkring bæredygtig fisk. En mulig forklaring hænger sammen med uddannelse kønsfordeling. Som påpeget i fig. 3.1 er skolens kvinder generelt mere usikre på betydningen af bæredygtig fisk end mænd, og uddannelsen som ernæringsassistent er samtidig den retning på HRS med den mest skæve kønsbalance (88% kvinder).

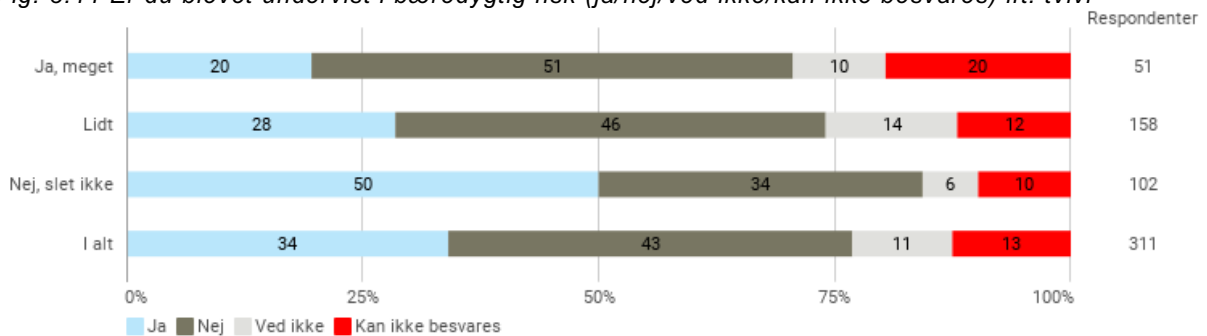
En af projektets udfordringer synes således at være at få løftet det generelle vidensniveau om bæredygtig fisk, men også at sikre at denne viden fordeler sig bredt på alle HRS' segmenter, således at alle kan fatte interesse for, og få udbytte af, projektet.

Fig. 3.10 Tvivl om bæredygtig fisk ift. uddannelse



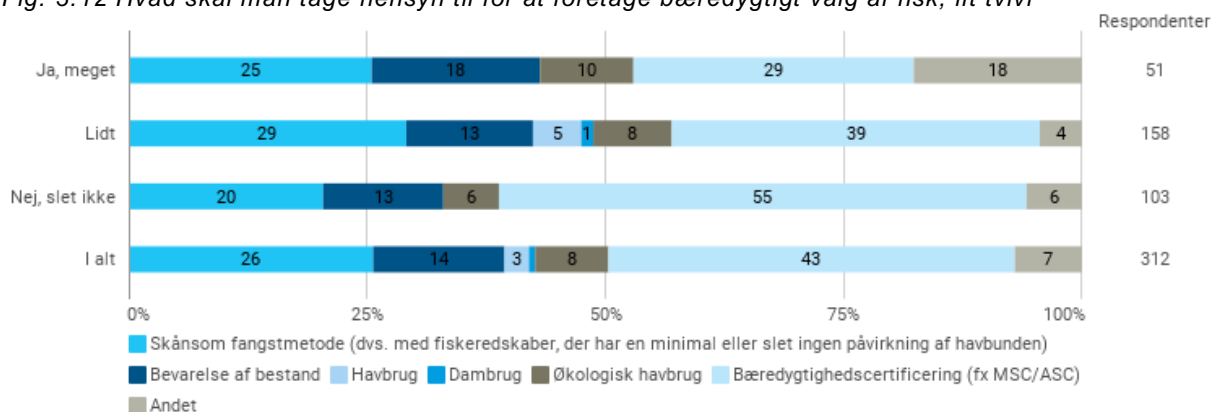
I den forbindelse er det et opløftende fund, at de respondenter som har modtaget undervisning om bæredygtig fisk også er mindst i tvivl om, hvad bæredygtig fisk indebærer, hvilket med stor sandsynlighed afspejler, at undervisning i bæredygtig fisk har en positiv indflydelse (fig. 3.11).

Fig. 3.11 Er du blevet undervist i bæredygtig fisk (ja/nej/ved ikke/kan ikke besvares) ift. tvivl



Viden om bæredygtig fisk synes at afføde en større opmærksomhed på bæredygtighedscertificering (fig. 3.12). Der er formodentlig tale om en selvforstærkende effekt. Hvis man er oplyst om bæredygtig fisk, vil man formodentlig også se efter bæredygtighedscertificeringer, når man foretager køb og bestilling af fisk – og omvendt. Derimod er der en langt større spredning blandt de respondenter, som er i tvivl om betydningen af bæredygtig fisk, når det kommer til opfattelsen af, hvad man skal tage hensyn til i forbindelse med valget af bæredygtig fisk. Her spiller certificering kun en marginalt større rolle end andre forhold. Det peger på den væsentlige rolle og funktion, som certificering betyder for etisk forbrug. Skønt der findes forskellige og konkurrerende certificeringer for bæredygtig fisk – og som i visse tilfælde er blevet udsat for kritik – så tjener certificering tydeligvis som en slags guideline for den bevidste forbruger.

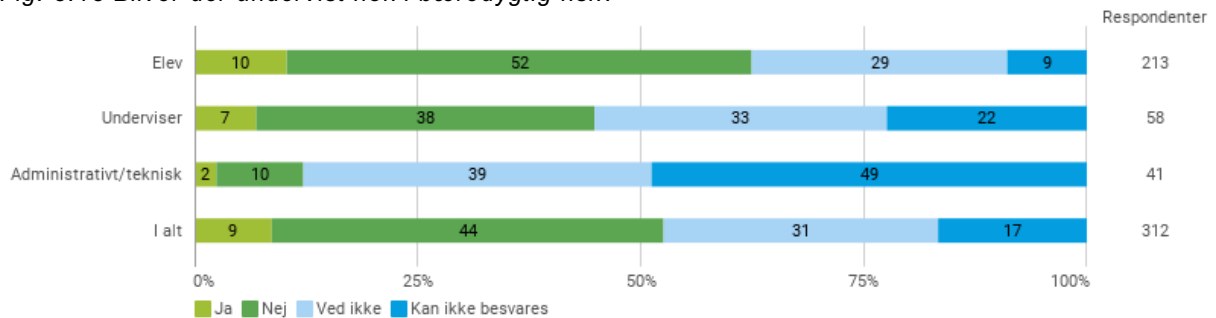
Fig. 3.12 Hvad skal man tage hensyn til for at foretage bæredygtigt valg af fisk, ift tvivl



3.5 VURDERING AF UNDERVISNINGSMÆSSIG INDSATS

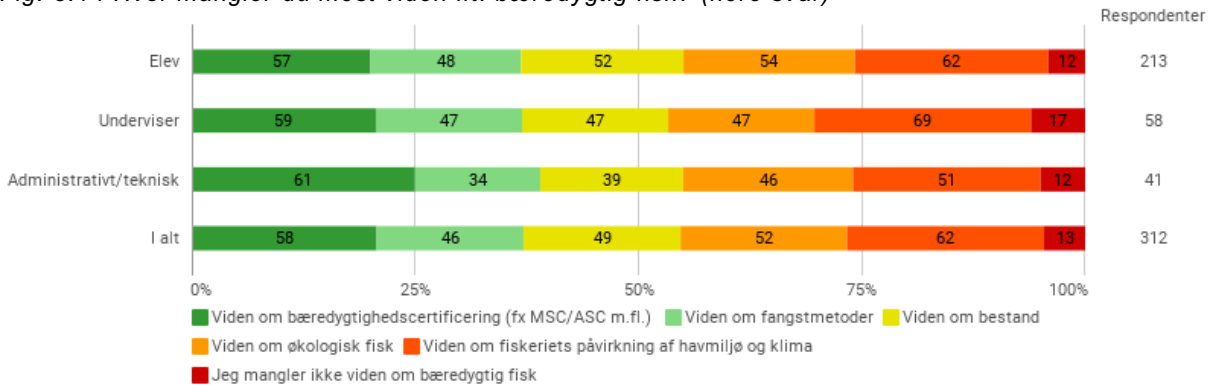
Som omtalt indledningsvis er der en kønsbestemt variation i vurderingen af, hvorvidt der bliver undervist tilstrækkeligt i bæredygtig fisk på HRS. Men der eksisterer også en vis variation mellem HRS's segmenter (fig. 3.13). Lidt over halvdelen af eleverne (52%) mener ikke, at der bliver undervist tilstrækkeligt i bæredygtig fisk, hvilket er en smule over den samlede procentsats (44%) for denne svarkategori. Tallene fra fig. 3.13 indikerer således, at der næppe vil herske modvilje blandt HRS' segmenter overfor en øget undervisningsindsats omkring bæredygtig fisk.

Fig. 3.13 Bliver der undervist nok i bæredygtig fisk?



Undersøgelsen har desuden spurgt om, hvorvidt respondenterne føler de mangler viden om bæredygtig fisk (fig. 3.14). Det var muligt at angive fem forskellige områder for manglende viden (samt en neutralitetskategori). Svarene på spørgsmålet fremviser en overraskende ens og relativt jævn fordeling. De fleste efterlyser mere viden om fiskeriets påvirkning af havmiljø og klima efterfulgt af ønsket om mere viden om bæredygtighedscertificeringer.

Fig. 3.14 Hvor mangler du mest viden ift. bæredygtig fisk? (flere svar)



Disse svar bekræfter flere andre fund i undersøgelsen. Samlet set indikerer det en fundamental usikkerhed omkring forståelsen af bæredygtig fisk. I dette tilfælde er der endda knyttet usikkerhed til de certificeringer, som skal garantere for bæredygtighed. Når selv professionelle udtrykker tvivl herom, peger det på, at de mærkningsordninger, der findes på området for fisk, langt fra har samme gennemslagskraft og autoritet som fx det danske Ø-mærke (Landbrug & Fødevarer, 2017).

3.6 KONKLUSION

Undersøgelsen peger på en række muligheder og barrierer som projektet bør inddrage i det videre forløb:

- Skønt kønsfordelingen i undersøgelsen er relativt jævn, er der store udsving imellem de enkelte uddannelser, hvor særligt kokkeuddannelse er domineret af mænd og gastronomuddannelse af kvinder. I den forbindelse er det værd at bemærke, at kvinder i højere grad angiver sundhed som årsag til at spise fisk, og synes mere villige til at indrømme usikkerhed omkring hvad bæredygtig fisk indebærer. Derudover viser undersøgelsen at mænd er mere optaget af skånsom fangstmetode og bevarelse af bestand end kvinder, som til gengæld lægger mere vægt på bæredygtighedscertificering. Disse forskelle kan benyttes til at udarbejde mere målrettede strategier til at få forskellige målgrupper i tale

- Der eksisterer forventelige variationer mellem skolens forskellige uddannelsesretninger. Kokke er mindst usikre omkring bæredygtighed og finder generelt arbejdet med fisk mere interessant og tilfredsstillende end HRS øvrige segmenter
- Økologi, madspil og klima er de tre aspekter ved bæredygtige fødevarer som fremhæves på tværs af HRS' segmenter, hvilket peger på fælles interesser og værdier
- Gruppen af elever, som har modtaget undervisning om bæredygtighed, er samtidig de respondenter, der er mindst usikre på, hvad bæredygtighed indebærer, hvilket bekræfter nødvendigheden og effekten af undervisning i bæredygtighed
- Samtidig peger undersøgelsen på, at medier udgør en større inspirationskilde end undervisning, når det handler om viden om fisk, hvilket kan benyttes i planlægningen af undervisning og oplysning omkring bæredygtighed ved aktivt at benytte medieprodukter og mediehenvísninger

Konklusionen på spørgeskemaundersøgelsen er grundlæggende, at elever og ansatte ved HRS har en positiv indstilling til bæredygtighed i almindelighed, men også til ambitionen om at omlægge undervisning og praksis i retning af bæredygtig fisk. I den forstand må man sige at mulighederne overstiger barriererne, hvilket også kommer til udtryk i tabel 3.3

Tabel 3.3 Er det et godt tiltag, at HRS skal arbejde mere med bæredygtig fisk?

	<i>Elev</i>	<i>Underviser</i>	<i>Administrativt/teknisk</i>	<i>I alt</i>
Ja	88%	97%	93%	90% (281)
Nej	0%	0%	2%	1% (2)
Ved ikke	12%	3%	5%	9% (29)
I alt	68% (213)	19% (58)	13% (41)	100,0%(312)

Det betyder imidlertid ikke, at der ikke er udfordringer forbundet med et øget fokus på bæredygtig fisk. Først og fremmest viser undersøgelsen at der eksisterer betragtelig usikkerhed omkring definitionen og forståelse af bæredygtig fisk som en særlig fødevarekategori (jf. tabel 3.2). I betragtning af at alle respondenterne arbejder professionelt indenfor fødevarebranchen afspejler det en overraskende stor usikkerhed.

Denne usikkerhed knytter sig frem for alt til fangstmetoder og bæredygtigheds certificering. Sidstnævnte er et af undersøgelsens overraskende fund i den forstand, at en bredt anerkendt mærkningsordning tilsyneladende ikke formår at formidle og oplyse selv professionelt orienterede forbrugere om grundlæggende principper for bæredygtig fisk.

Om disse usikkerhedselementer kan man samlet sige, at de angiver nogle retningslinjer for projektets videre indsats, men muligvis også antyder, at der på trods af stor opbakning til omstillingen mod bæredygtig fisk på HRS skjuler sig en vis usikkerhed om, hvad det mere præcist er, der bakkes op omkring. Er det fangstmetoder, certificering, sundhed, økologi, madspild eller noget helt andet? Og implicerer det en kombination af alle disse faktorer eller blot nogle få?

Dermed berører vi imidlertid spørgsmål, der handler om holdninger, erfaringer, nuancer og dynamikker som er svære at indfange med lukkede spørgsmål og præ-definerede svarkategorier. Det er på den baggrund at undersøgelsens kvantitative fund i det følgende vil blive suppleret med en række forskellige kvalitative interviewundersøgelser.

4. BÆREDYGTIG FISK OG MAD TIL MANGE MENNESKER LIGE OM LIDT

I det store personalekantinekøkken (herefter: køkkenet) på HRS er der flere helt særlige elevmålgrupper i det daglige arbejde, dels brobygningselever, dels erhvervspraktikanter og dels skolens egne skole/praktikelever dvs. praktikelever som afvikler deres praktikophold på skolen fordi deres praktikophold af en eller anden grund ikke er faldet på plads. Dertil kommer at køkkenet har en afgrænset og nøje specificeret produktionsopgave som skal løses på daglig basis, dvs.: *mad til mange mennesker lige om lidt*. Opgaven er at producere frokosttallerkner til ca. 80 spisende medarbejdere. Eleverne møder klokken 7 og tallerknerne skal være anrettet når klokken er 11.20. I tilknytning hertil er der en række faste medarbejdere som *drifter* dagligdagen sammen med de mange elever der kommer køkkenet. Det er vores opfattelse at køkkenets organisering på denne baggrund har sine egne logikker, rutiner, vaner og kultur. Vi rapporterer derfor i dette afsnit særskilt på basis af de data som vi har genereret i eller i tilknytning til skolens kantinekøkken. Vi er stadig fokuseret på temaet muligheder og barrierer for bæredygtig fisk. Men med den åbne induktive kodning vi har foretaget af datamaterialet får vi også øje på tilgrænsende dynamikker og problematikker som har indflydelse på perspektiverne i implementeringen af bæredygtig fisk, dvs. de mere rammesættende og kontekstuelle forhold som dog er af helt central betydning. Vi har valgt i fremstillingen at omtale alle interviewede medarbejdere i køkkenet som køkkenpersonale uanset hvilken funktion de har for på denne måde at bidrage til at sikre anonymitet for de deltagende. Alle citater er citater fra interviews med personale i køkkenet medmindre andet er angivet.

4.1 KREATIVT BENSÆND I KØKKENET

Køkkenet er bemanded med en køkkenleder og dertil kommer seks medarbejdere som benævnes instruktører. Instruktørerne har forskellige områder de hver især tager sig af. En instruktør tager sig f.eks. af instruktion i Cafeen, køkkenet eller af mødeserveringer eller en anden tager sig af dels personalekantinekøkkenet og dels undervisningskøkkenet (I daglig tale: køkken 134). Når køkkenlederen ikke er der er det instruktørernes opgave at få dagen til at fungere.

Instruktørerne i køkkenet kaldes instruktører fordi deres opgave netop er at instruere i forbindelse med at køkkenet fungerer som skole/praktik værksted. *Vi er jo et skolepraktikværksted så det er derfor de er instruktører*. Instruktørerne er først og fremmest ansat ud fra en faglig betragtning dvs. et svendebrev og faglige erfaringer. De er med andre ord hovedsageligt kokke eller ernæringsassistenter af uddannelsesbaggrund. Derudover, skal man også have lyst til at arbejde med unge mennesker som køkkenpersonalet pointerer: *Vi er jo vi er en kantineproduktion; men vi er sørme i højere grad et skolepraktikværksted for skolepraktikelever så man skal gide de unge mennesker*. For de unge i køkkenet gælder det at de er der imellem 2 dage og måske 10 måneder. Men gennemsnitligt ca. 7 uger ad gangen.

Som tidligere nævnt under afsnittet, Data og metode, observerede vi under vores ophold i køkkenet på anden-dagen tilblivelsen af *et kreativt bensænd* som en særlig begivenhed og eksemplarisk afsæt for undersøgelsesarbejdet. Opgaven for køkkenet var formuleret på forhånd for personalet på skolens intranet: Indkøbskriteriet lød på: *Indkøb den/de fisk el. skaldyr, som I på nuværende tidspunkt vurderer kunne gå under betegnelsen bæredygtige*. Og dertil lød opfordringen: *I skal overveje, hvorfor I tænker, at netop den fisk eller skaldyr kan gå under betegnelsen bæredygtig*.

Valget af fisk faldt på røget stenbidder til frokosttallerkenen og derudover en muslingesuppe.

På selve dagen for det kreative benspænd er det vores indtryk fra observationer og samtaler med eleverne at de syntes frokostmenuen var spændende på en interessant måde fordi der kom noget nyt eller usædvanligt ind i huset. Ifølge køkkenpersonalet sker det måske en gang eller to om året at stenbider er på menuen. Muslinger er heller ikke sædvanligvis på kortet. På dagen at fiskemenuen blev en større udfordring; *Vi havde svært ved at nå i mål*, som det beskrives af køkkenpersonalet.

I forhold til at have fisk på menuen betragtes ellers det ifølge køkkenpersonalet, generelt ikke som mere besværligt eller tidskrævende end at arbejde med kød. Hvis fisken imidlertid ikke er fileteret er der ingen tvivl om at der er et større og længerevarende forarbejde med at tilberede den. I dette tilfælde var fisken fileteret; men muslingesuppen kom til at tage uforholdsmæssig lang tid at forberede: *Vi fik syv kilo hjem og jeg tror det tog tre mand der skrubbete og gik dem efter. Det har i hvert fald taget dem to timer. Så det er seks timer brugt på at arbejde de der muslinger. Altså ja så der trækker det jo tid ud.*

Når det var vanskeligt at nå i mål, var det derudover fordi køkkenet stødte på en udfordring som vi nu i bakspejlet kan se, var eksemplarisk og kendetegnende for køkkenets dagligdag. Det er en udfordring som kan siges at have stor indflydelse på muligheder og barrierer for at implementere strategi om bæredygtig fisk og tilhørende holdninger eller dannelse hos målgruppen af unge der kommer i køkkenet. I korthed og med et fyndigt hverdagsbegreb beskrives køkkenet af personalet selv som et *svingdørskøkken*. Det betyder:

Vi er ikke særlig mange, dernede i forhold til hvad det kræver at få det til at køre rundt. Det er bare sådan det er i øjeblikket. Der er bare færre skole/praktik elever og så har vi de her brobygningselever som jo så er en tolv stykker i øjeblikket og de kommer så om morgenen og kom allesammen og så var de der i en time og så gik de igen. Så du har lige pludselig tolv personer du skal aktivere i en time og så forsvinder de igen. De har haft en tid de skulle af sted på på en tur og så skulle de bare lave noget indtil da.

Køkkenpersonalet beskriver at de ikke altid er klar over hvor lang tid eleverne er der, om de bliver trukket ud af forløbet i køkkendagen eller hvor de skal hen i deres dag. Der er derfor ikke svært at forestille at det er kan være en udfordring for køkkenpersonalet at komme i mål med de opgaver der skal løses. I forlængelse heraf må det være en mindst lige så stor udfordring at bidrage mere målrettet med implementering af nye tiltag, ny viden og ændrede holdninger f.eks. i forhold til bæredygtig fisk, i en stærkt omskiftelig elevgruppe.

4.2 BÆREDYGTIGHEDSDAGSORDEN OG PRAKSISORIENTERING, – UDFORDRINGER, MULIGHEDER OG LÆREPROCESSER

Som nævnt indledningsvist er mange af de elever der kommer i køkkenet brobygningselever fra Københavns kommunes jobcentre eller fra folkeskoler. De kommer ofte ind uden at have nogen baggrund for madhåndværket evt. blot med et ønske om at prøve af om det er noget for dem. De er i køkkenet i måske tretten ugers forløb og nogen af dem i kortere tid: De placeres i køkkenet for at give dem et indhold, for at de føler de hører til et sted, at der er andre mennesker og at der er en forventning om at noget skal produceres som det beskrives af køkkenpersonalet. Det er vores antagelse at det konkrete møde og samspillet mellem instruktører og elever i køkkenkonteksten her tillægges betydning for elevernes motivation og engagement i såvel bæredygtighed og generelt i uddannelsen som sådan. Det beskrives også af køkkenpersonalet at målgruppen i køkkenet er særligt sårbare i hverdagen. Det gælder såvel brobygningselever som skole/praktikelever. Om brobygningseleverne siges det:

Jamen, så får de det dårligt og så går de, eller også har de brug for noget ekstra snak et eller andet sted og der er jo tilknyttet en vejleder til at tage sig af dem som ligesom ikke rigtig magter det mere.

Også skole/praktikelevernes fremmøde beskrives som stærkt svingende:

Nu er der lige startet fire mere i går... jeg tror der en otte ni stykker er der på listen i skole/praktik elever i dag og det kan jo være tre på fredag som gider komme på arbejde.

Vi hæfter os også ved at der fra dette afsæt resterer en udfordring for køkkenpersonalet i forhold til at skabe motivation, engagement eller involvering i strategi for bæredygtig fisk i relation til en meget sårbar målgruppe. Tilhørsforhold, relationer og fællesskabsfølelse som det beskrives er grunden til at brobygningseleverne placeres i køkkenet kræver indsigt i og mulighed for planlægning og facilitering af processer. Med den store andel af unge som er flygtigt til stede og kommer for at blive uddannelsesparate kunne man sige at der netop her er et potentiale for at motivere, oplyse og danne også til bæredygtige holdninger; men for så vidt der også er tale om en meget sårbar målgruppe vil dette kræve særlig viden og nøjere tilrettelagte læreprocesser.

Køkkenpersonalet beskriver:

Jeg vil gerne putte så meget ind i hovedet af mine unge mennesker som muligt; men så er jeg jo også en praktikvært ligesom restauratørerne ude på den anden side. Altså de er i lære hos mig. De er ikke i skole.

Når man spørger ind til forskellen på læringen er svaret at i skolen på hovedforløb f.eks. er der faglige krav fra undervisningsministeriet der skal opfyldes. Når man er hos en læremester skal man lære at *drifte* en hverdag, at få tempo på, lære om rutiner, hygiejne ect.; men det er sidemandsoplæring. Derfor bliver der altså ikke plads til tilrettelagte diskussioner, fælles planlægning af menuer eller på den måde ansvarliggørende aktiviteter som evt. kunne skabe medejerskab. Køkkenpersonalet beskriver at dette ville indebære at eleverne skal tages ud af køkkenet og det ville også betyde at en medarbejder ville skulle trækkes ud: *Diskussionen vil blive i imens man står og producerer i sidemandsoplæring. (...) Vi har jo en deadline hele tiden.*

På et spørgsmål om om eleverne sommetider på skift f.eks. får ansvar for en menu i fællesskab, svarer køkkenpersonalet at det ville give god mening; men også: Når jeg så beder dem om at gøre det så er det meget tit man kommer til at trække en sygedag. (...) Det har vi prøvet mange gange. Altså og jeg opgiver ikke.

Men der er ikke gode erfaringer at bygge på omkring det at skabe et indbyrdes samarbejde mellem eleverne:

Hvis vi er tidligt færdige, så kan jeg godt finde på at sige til dem; så hiver vi lige nogle kagebøger ned fordi hvor skal de få ideerne fra hvis de ikke har noget at bygge ideerne på. Jeg lægger en sæsonkalender frem til dem og siger så kan de godt stå en seks otte stykker omkring et bord og begynde med at komme med nogle forslag til hvad vi skal gøre. Og nogle af dem de plukker bare nogle fordi de synes det er røvsygt..

Erfaringen er altså at eleverne ikke kan se formålet med opgaven:

Vi skal huske på at hvis de kommer fra niende klasse, tiende klasse og de har været på grundforløb herinde så er alt blevet serveret for dem. Det gælder også hvis eleverne f.eks. får en skriftlig opgave for:

Hvis jeg giver dem lektier for, - jeg kan godt give dem en skriftlig opgave for eller når jeg siger til dem hvad med den og den ret hvordan laver man det? Så vil nogen sige jamen jeg har haft mine syvogtredive timer.

Erfaringen er at eleverne skal lære at der stilles krav om at de skal være aktive:

Du skal bruge noget aktiv tid for at blive dygtigere. Den skal de lige ind og lære og det er det her med at forme dem det er jo ikke uvillighed, de skal bare formes ik. De skal lære der bliver stillet krav til dem.

Det ser ud til at være en udfordrende balancegang at lade eleverne få rum og mulighed for at tage et medansvar for deres egen læring samtidig med at læreprocesserne støttes og styres. Vi hæfter os ved at instruktørrollen er spændt ud mellem fag-faglighed og produktion på den ene side og læreprocesfaglighed på den anden side. Der er potentiale for et styrket fokus på at skabe mere planlagte læreprocesser og dannelse og dermed også en forståelse af bæredygtighedsdagsordner i køkkenet i kombination med et fortsat fokus på praksisorientering som et stærkt drive der allerede er fremherskende.

4.2 VIDEN OM BÆREDYGTIG FISK OG FORMIDLING, – UDFORDRINGER, MULIGHEDER OG LÆREPROCESSER

Om formidlingen af viden om bæredygtig fisk fortæller køkkenpersonalet at det ikke formidles særlig godt til eleverne lige nu. Det er et spørgsmål om tid og prioritering. Her sættes den daglige produktion og den basale fagfaglighed over diskussionen om bæredygtighed:

Det vi snakker mest om det er hvad er det for en fisk vi står med, er det en hornfisk, er det en fladfisk er det saltvandsfisk,... altså det er i forhold til at de er her i så kort tid og hvad er det så vi skal have puttet ind i dem.

Situationen sammenlignes med at eleverne er i lære ude hos en restauratør. *Restauratøren kan heller ikke nå at få snakket så meget om en ting hver eneste dag, (...) hvor meget kan vi nå at formidle samtidig med vi skal have daglig produktion i gang. Altså der er mange kasketter vi har på.* Den daglige produktion og den daglige fag-faglige viden fylder: *Der bliver ikke snakket ret meget bæredygtighedsprincipper., som det beskrives.*

I forlængelse af denne argumentation om manglende tid tilføjes det som et væsentligt argument:

Og hvis jeg skal være helt ærlig jeg ved jo godt det her fantastiske blå mærke står for et eller andet; men jeg er selv meget i tvivl om jeg er helt ok med det (...). Jamen jeg ved ikke helt om jeg er hundrede procent enig og hvad er det så? Skal jeg formidle min tvivl til eleverne?

Det viser sig at tvivlen bl.a. drejer sig om MSC-mærkningen. Hvordan kan man kategorisere fangstmetoderne og hvor kan man overhovedet finde information om det? Når man ikke rigtig ved det kan man få følelsen af at man ikke egentlig ved om man kan stå inde for det. *Og så kan der stå en elev og sige hvad med kystnære fangstmetoder så kommer jeg lidt til kort.*

En forudsætning for at bæredygtig viden og handling kan videreformidles eller faciliteres for eleverne er at den er til stede hos personalet gerne som faktuel faglig viden og kompetencer til at iværksætte refleksion.

Bæredygtigheden er bestemt også et fokus for medarbejderne i køkkenet; men det er endnu udelukkende knyttet til det økologiske afsæt. Det som energien bruges mest på i bæredygtighedssammenhæng:

Det er det her med at få brugt rub og stub. Det er det vi bruger flest ressourcer på og få dem [eleverne] til at tage stilling til de her råvarer. De arbejder med dyre råvarer og altså få brugt alt det man har og tænke over at det er sindssygt dyre varer. Så spild er sådan noget vi bruger mange ressourcer på.

Nærmere adspurgt om bæredygtighedsaspekter i relation til bæredygtig fisk er svaret langt mere kompliceret at finde frem til:

Ja det er rigtig, rigtig svært. Der er rigtig, rigtig lidt fokus på hvad det egentlig er vi kan gøre som er mere bæredygtigt i forhold til fisk. (...). Jeg har ingen anelse. Jamen det er helt klart fordi jeg kan ikke tage stilling til det. Når jeg skal ringe til fiskemanden tager vi jo ikke stilling ligesom vi gør hvis vi skal have grønt. Jeg beder bare om noget torsk. Så fortæller jeg hvor store stykker, om jeg vil have haler eller om jeg vil have ditten og datten, men, men der er slet ikke det fokus på bæredygtighed.

I forbindelse med spørgsmål om vidensformidling i forhold til mærkningsordninger for bæredygtig fisk, er det korte svar er: *Jeg ved intet om det.*

Det lidt mere uddybende svar tematiserer mærkningsordninger:

Det eneste vi ved en lille smule om det er c mærket. Altså jeg ved det skal stå for noget bæredygtighed. I er kommet ind her og så har vi så snakket noget mere om det og jeg blev lidt overrasket over hvad man egentlig måtte altså, fordi hvis jeg skal sige bæredygtighed og bæredygtige fangstmetoder så jeg har jo gået og sagt til mine elever hvis det er c mærket så er det kun fanget på kroge og man bruger ikke trawl og sådan noget og der finder man så ud af at det gør man ikke øh ja så på den måde er det ikke.

Den ovenfor beskrevne manglende viden omtales opsamlende af køkkenpersonalet som det største problem i forhold til at udvikle implementering af bæredygtig fisk:

Altså det jeg synes er det største problem det er vores tilgang, altså vores viden om produktet og de produkter vi har mulighed for at få, fordi vi bruger vi bruger sæsonpaletten og så tager vi ikke stilling til mere. Altså vi tager jo ikke stilling til hvor er det vi skal have fisken fra nu og hvad kan vi gøre for at den fisk vi får er bæredygtig. Ja og hvad er det bæredygtighed det er på fisk? Altså hvis du bad mig om at definere bæredygtighed på fisk så ville jeg ikke kunne sige det.

4.3 FEED BACK OG DIALOG OM FISK OG FORANDRINGER

På dagen for det kreative benspænd lagde vi mærke til at tilfredsheden hos de spisende gæster blev ikke evalueret i forbindelse med frokostarrangementet. Ikke desto mindre er det køkkenpersonalets erfaring at der er klart færre der kommer og spiser den dag der er fisk på menuen i f.eks. restauranten. Den samme tilbageholdenhed gælder for den dag der er fisk i de sandwich der laves: *I stedet for at lave hundrede, så skal vi kun lave tres.* Det kunne derfor siges at der på dagen for kreativt benspænd var et potentiale i at sætte fokus på kommunikationen med de spisende gæster i kantinen med henblik på at iværksætte en dialog og kommunikation om smag for fisk og måske bæredygtig fisk. Der kunne være to gevinster forbundet med netop dette. Den største og vigtigste gevinst kunne være for de producerende unge og evt. personale at få en feed back på det arbejde de udfører af dem de udfører det for. Det ville samtidig give mulighed for at justere tilbuddet og formentlig god indsigt i spisevanernes dynamikker.

En af de to elever vi talte med beskrev det nye frokosttiltag i personalekantin og påpegede at eleverne var glade for konceptet: *Fordi at der er mange af os der brænder for det her med*

at køre service og vi brænder for at have kontakt med kunderne herinde. At vi ikke bare sætter alt op på en buffet altså...

Ifølge køkkenpersonalet skyldes den manglende evaluering at der er indført nyt kantinekoncept fra første februar. Da det er helt nyt og der er tale om at det måske skal ændres igen kan det ikke betale sig at begynde at måle tilfredshed: *Det er det med hvad måler vi det for, for hvis konceptet ikke skal være det her.*

Der er en generel opfattelse af blandt de interviewede i køkkenet at den ændring der blev indført for kantineserveringen i februar, er tale om en meget stor ændring. Det tidligere koncept bestod af en frokostbuffet som også inkluderede en del kød på menuen. For nuværende serveres frokost på anrettede tallerkner og desuden er serveringen generelt mere vegetarisk. På skolen som helhed er en hel del røre om ændringerne. Nogle medarbejdere vil gerne have mere kød, andre er særligt glade for vegetartiltaget og så er der dem som synes det var rarere at man selv ud af buffeten kunne sammensætte sin mad. Atter andre medarbejdere har nu fået et skilt på et særligt køleskab som er beregnet til egne madpakker. Noget af det der tales rigtig meget om på fællesmøder for medarbejderne er hvorvidt medarbejderkantinen skal åbnes op for om eleverne også må spise derinde. Udfordringen er ifølge køkkenpersonalet at så har man ikke noget fristed for eleverne mere.

Vi sporer en vis modløshed og hæfter os også ved at der ud over det daglige produktionsarbejde, er rigtig mange forandringer i spil på en gang som fremstår uklart og skaber en usikkerhed i dagligdagen at navigere i. I denne debat er det ikke bæredygtighed der fylder. Der er mange andre forandringer at forholde sig til: *Der er noget modstand på at man ikke ved hvor man står henne og hvilke informationer man har fået, som det kommenteres fra køkkenpersonalet.*

Fordi hvis det er sådan at vi har en direktør der siger at vi kører det her og det koncept kører vi indtil sommerferien og efter sommerferien så er det hele bygget om og så starter vi noget helt andet. Hvad skal vi så bruge outputtet til? Fordi hvis vi får et output og man så skal have nogle dage til at omrokere alting og så har vi sommerferie. (...) Altså det jeg hører på vandrørene det er at vi skal have det der hedder brasserie altså og lave al carte køkken. Men hvis vi skal have et al carte køkken hvad er det så man forbinder med det? Og hvad vil vi så bruge det her til hvis vi skal op og lave al carte køkken altså?

Det virker som om der også her er et behov for kommunikation både i form af information og dialog omkring fastlæggelse af forandringer med henblik på at personalet kan få mulighed for positivt at understøtte forandringsarbejdet.

4.4 FAG-FAGLIGHED OG LÆREPROCESSER

Hos køkkenpersonalet er der erfaring for at der er sket en udvikling i selve kokkebranchen hen imod en større optagethed af økologi og bæredygtighed. Går man to år- tre år tilbage så ville de fleste kokke sige at det ikke til at arbejde med. Men i de senere år er restaurantkokke begyndt at udtale sig positivt om økologi og bæredygtighed:

Nogle af, spidserne begynder at sige at økologi og bæredygtighed betyder noget. Det gør også at vores kokkeelever begynder at synes at det faktisk er noget der betyder noget for den mad man skal lave.

Denne udvikling beskrives at understøtte arbejdet med at implementere mere bæredygtighed i uddannelsen for skolens kokkeelever som altså målrettet har ambitioner om at opnå et arbejdsliv som madprofessionel og som derfor ser f.eks. kokkene på Noma som

rollemodeller. Det beskrives imidlertid at den samme udvikling ikke slår igennem til hverken skolepraktikelever eller brobygningseleverne i køkkenet:

Man kan sige dem der lander nede hos os som er skole/praktikelever, halvfems procent af dem er elever som har det svært på en eller anden måde og har svært ved at finde en hylde at stå på. Der er problemer derhjemme, altså det fylder meget lidt i deres verden hvad de render og laver. Det er noget de laver når de er hos os fordi de skal gøre et eller andet og så er det måske kun tre ud af ti som synes at det her med at lave mad er rigtig, rigtig interessant.

På den baggrund træder det tydeligt frem at der umiddelbart er helt andre typer af læringsmæssige- og motivationsmæssige dagsordner at fokusere på før implementering af nye strategier i forbindelse med bæredygtig fisk kan komme på tale og give mening for både målgruppe og personale. Køkkenpersonalet har mao. i tilknytning til den helt særligt sårbare og belastede målgruppe de arbejder med, meget udfordrende pædagogiske og didaktiske barrierer at skulle håndtere. Vi hæfter os ved at der er pt. ingen ansatte i køkkenet som har nogen former for pædagogisk eller didaktisk uddannelsesbaggrund. Der er solide fag-faglige baggrunde at trække på hos de erfarne kokke og ernæringsuddannede instruktører; men ingen mulighed for at regulere eller facilitere læreprocesser i køkkenet ud over instruktionsniveau. Et par køkkenpersonaler beskriver at pædagogisk uddannelse for dem ville være ønskværdigt; men de beskriver også at det ikke umiddelbart ligger i kortene:

Der er ikke nogen tvivl om at vi alle sammen gerne vil have noget [uddannelse] på den pædagogiske front; men det kan vi ikke få noget af. Det kan vi ikke, altså det er fordi vi rykker til en anden lønramme kan man sige hvis vi får noget pædagogisk erfaring med det her. Så kan man sige skolen tilbyder det ikke og det tænker jeg er fordi der ligger nogle lønkroner i det. Man skulle nok tage et pædagogikum kan man sige før man ligesom har muligheden for at rykke sig. Noget konflikthåndtering har vi haft mulighed for at være med på men, vi er meget låste fordi vi hvad kan man sige vi er en sådan lille afdeling.

I forlængelse af de pædagogiske og læringsmæssige barrierer som vi ser i køkkenet, er det nærliggende at pege på at det i forhold til det dannelsesmæssige arbejde er et stort uudnyttet potentiale i relation til at skabe motivation og læring for de mange, mange elever som gennemstrømmer køkkenet. Dette vil kræve gennemgribende forandringstiltag og ændrede prioriteringer og organisering af aktiviteterne i køkkenet. Fag-faglige kompetencer er i den sammenhæng helt nødvendige; men ikke tilstrækkelige til at sikre at man som samlet organisation kan lykkes med at opnå større dannelsesmæssige og strategiske forandringer.

4.5 OM INCITAMENT TIL BÆREDYGTIG FISK OG ØKOREGNSKAB

Et sidste opmærksomhedspunkt på bæredygtig fisk i køkkenet skal omtales nedenstående.

Køkkenpersonalet fortæller at der har været arbejdet med bæredygtighed i de sidste fem år. Termokrus er skiftet ud med plastikglas af arbejdsmiljøhensyn. Glas er tungt og uhåndterligt at arbejde med og i forhold til hvad plastikglassene koster og hvordan de kommer af vejen er de billigere. Flamingobægre bruges somme tider. De er CO₂ neutrale hvis de kommer over i den rigtige forbrændingskasse. Og for tiden har køkkenet på HRS sølvmærket i økologi dvs. at økologiprocenten er på ca. 83. Det er ambitionen at opnå guldmærket dvs. med en økologiprocent på i mellem 90 og 100.:

Jeg vil rigtig gerne have at vi ligger mellem treoghalvfems og femoghalvfems kontinuerligt fordi så kan jeg godt tåle at vi kommer under halvfems en måned. Jeg afleverer [regnskab] for tre måneder ad gangen.

Økologiprocenten skal med andre ord rapporteres til Fødevarestyrelsen hver tredje måned, Hvis dette skal lykkes skal der ændres på forbruget af af rispapir, forårsrulledej, butterdej, filodej, sandwichbrød ect. fordi dette er konventionelle produkter som anvendes ofte i det daglige. Som noget for os overraskende, viser det sig at bæredygtig fisk ikke tæller med i regnskabet. Dog belaster bæredygtig fisk heller ikke regnskabet. Frit fanget fisk tæller i nul, altså hverken positivt eller negativt i regnskabet. Opdrættet fisk belaster imidlertid regnskabet medmindre der altså er tale om økologisk opdræt. Det kan på denne baggrund siges at der for køkkenet i relation til det daglige vareregnskab, ikke er noget særligt incitament til at rette opmærksomheden mod indkøb af bæredygtig fisk. Det må siges at være en klar barriere for langt mere bæredygtig fisk.

Den dag der blev iværksat et kreativt benspænd for kantinekøkkenet kom menuen til at bestå af muslingesuppe og røget stenbider. Hverken muslinger eller stenbider talte positivt i økoregnskabet. Stenbideren var f.eks. ikke økologisk opdrættet, men frisk fanget og efterfølgende røget. En stor del af det tilbehør der i øvrigt var på tallerkenen var imidlertid økologisk indkøbt og indgik derfor i økologiregnskabet.

NB Hvis du kunne køre et hundrede procent konventionelt køkken uden krav om økologi eller bæredygtighed så ville det være både billigere og mere forsynings sikkert. Det sker nu i gennemsnit engang om ugen at varer må sendes retur eller at en vare ikke kan leveres og at der efterfølgende må vælges noget andet fordi kvaliteten af varen måske ikke tilstrækkelig god:

Men man kan sige rammen er sat. Jeg stiller ikke spørgsmålstejn ved om vi skal på guldmærket. Jeg stiller heller ikke spørgsmålstejn ved om vi økonomisk set skal bringe det ned på bronzemærket fordi det ville give os et større spillerum inden for økonomien, fordi der har jeg en direktør der har meldt totalt klart ud at vi stiler efter guldmærket. Så det er det vi stiler efter.

Der er kort sagt stor opbakning og loyalitet mod skolens trufne beslutninger og derfor god baggrund for at indføre målbart og synligt incitament til regnskab for bæredygtig fisk.

5. MULIGHEDER OG BARRIERER FOR IMPLEMENTERING AF BÆREDYGTIG FISK – FOKUS PÅ FORSYNINGER

*Man kan jo kun lave mad med de råvarer som er tilgængelige
(Medarbejder hos INCO).*

Råvarer og forsyning udgør en absolut livsnerve i skolens daglige arbejde med mad og undervisning. INCO er skolens råvareleverandør og grossistvirksomhed, som forsyner både undervisere og køkkener med alle råvarer til madproduktion og undervisning og har gjort det i mange år. INCO og samarbejdet med INCO udgør derfor også en helt central faktor i forbindelse med de muligheder og begrænsninger som er knyttet til indkøb, forarbejdning og generel anvendelse af bæredygtig fisk. Købmanden på skolen, som er ansat til at varetage samarbejdet med INCO er derfor et vigtigt bindeled mellem skole og råvareleverandør. Men i det daglige er det undervisere og køkkenpersonale som i praksis har kontakten med ansatte i INCO. Vi rapporterer i dette afsnit på baggrund af dobbeltinterview med to medarbejdere fra INCO, interview med fem undervisere i et fokusgruppeinterview som har givet os indblik i deres perspektiv på råvareforsyningen. Der tegner sig samlet set et billede af to organisationer med meget forskellige organisationskulturer og baseret på meget forskellige værdier; men forbundet i en gensidig relation. Billedet er ikke uproblematisk; men der er som vi ser det, potentiale for at udvikle relationen produktivt i forhold til bæredygtig fisk på HRS.

Vi har struktureret fremstilling af muligheder og barrierer for bæredygtig fisk, først med et fokus på INCO's perspektiver, dernæst på underviserperspektiver for i forlængelse heraf at kunne sammenholde de to sæt af perspektiver og herved få øje på mulige potentialer og udfordringer i råvareforsyningen af bæredygtig fisk for HRS.

5.1 INCO'S PERSPEKTIVER PÅ RÅVAREFORSYNING AF BÆREDYGTIG FISK

De to medarbejdere som vi har talt med hos INCO har mangeårig beskæftigelse bag sig med fisk og fødevarer. Den ene af de to er købmandsuddannet og arbejder med i ledelsen af INCO. Han er samtidig bindeled til HRS og deltager i overordnede møder med ledelsen hvis skolen f.eks. beslutter sig for nye strategier som har indflydelse på råvareforbruget. Dette gjorde sig også gældende da INCO deltog i skolens tidligere omlægning til økologi.

INCO's medarbejdere indgår ikke i skolens strategiproces, heller ikke selv om der udarbejdes en ny strategi som omhandler brug af mere bæredygtig fisk. Som en INCO medarbejder siger: *Altså, vi er jo købmænd og vi gør hvad vores kunder beder os om.* Til gengæld er INCO's ledelsesmedarbejder med til at sætte retningen i INCO hvor opgaven er at omstille til at imødekomme kundens nye behov. Han forklarer at det f.eks. var krævende for INCO da skolen valgte at omlægge til økologisk forbrug: *Jamen det krævede noget i vores hus og det skal der sættes nogle ressourcer af til selvfølgelig, så på den måde..*

Efter et møde med direktøren for nylig har der været talt om skånsomt fiskeri, og de to medarbejdere har sat en proces i gang mhp. at arbejde på HRS i retning af at kunne levere

mere fisk som er skånsomt fanget. En omfattende ændringsproces på skolen kan for INCO betyde inddragelse af nye leverandører hvis de ikke i forvejen har kundens ønskede vare. I forbindelse hermed er det centralt for INCO at opbygge en række nye relationer. Leverandørerne skal jo være med til at tro på det er en god ide at investere i økologi eller bæredygtighed f.eks. sådan at de vil være med til at gøre varen tilgængelig for kunderne. Det kræver også at INCO medarbejdere læres op i nye vareområder.

5.2 BÆREDYGTIG FISK I INCO?

Det viser sig, at hos INCO er 90% af al fisk som, er dansk, MSC-mærket og kan dermed siges at kunne klassificeres som bæredygtigt. Eksempler på MSC mærkede fisk hos INCO er torsk, kuller, mørksej, kulmule, rødspætter og jomfruhummer. Hummer og lyssej er derimod ikke certificerede fisk når de er fanget i indre danske farvande.¹⁰ Af hensyn til beskyttelse af bestanden er de sidste 10% ikke MSC mærkede. Det er f.eks. lyssej og rødtunge. Det betyder altså at hvis man f.eks. på HRS holder sig til at indkøbe de fiskearter der ligger indenfor de 90% MSC mærkede fisk, så kan skolen siges udelukkende at anvende bæredygtig fisk. Det skal selvfølgelig bemærkes, at det gælder såfremt man vælger at sidestille bæredygtighed med et mærke for bæredygtigt fiskeri. Skolens opfattelse eller valg af bæredygtighedskriterier kan imidlertid vise sig at være bredere og omfatte flere forskellige kriterier for bæredygtighed.

Når INCO indkøber MCS mærkede fisk er de forpligtede til at føre et MSC regnskab. Hvis fiskene er købt MSC mærkede skal de også sælges som MSC mærkede. *Køber vi ti kilo ind, skal vi også have ti kilo ud*, som det beskrives. Konventionel fisk og MSC mærket fisk må heller ikke opbevares sammen. Når en vare er købt som økologisk eller MSC mærket følger der helt særlige regler og regnskabsforpligtelser med. Hvis det imidlertid viser sig at der ikke er kunder til de MSC mærkede fisk eller økologiske varer kan det sælges som konventionelle varer og så er INCO ikke underlagt særlige regler for MSC produkter. MSC mærkede fisk kan sættes ned til samme pris som konventionelle fisk: *En vare må godt nedgraderes*, som det beskrives af INCO. Men så er der altså et tab forbundet med det for INCO som betaler lidt mere for MSC mærkede fisk. Prisforskellen er imidlertid minimal. INCO blev for tre år siden certificeret til at modtage MSC produkter og er som leverandør også koncerncertificeret til at sælge MCS mærkede fisk, en certificering som årligt efterses og kontrolleres. INCO medarbejderne fortæller at når de har fået certificeringen er det fordi en del kunder har efterspurgt certificeringen.

¹⁰ De fire relevante mærkningsordninger på det danske marked er:

MSC [Marine Stewardship Council]: globalt mærke for bæredygtigt vildtfanget fisk (ikke tilknyttet offentlige myndigheder)

ASC [Aquaculture Stewardship Council]: globalt mærke for bæredygtig akvakultur (men meget mindre udbredt end MSC) (ikke tilknyttet offentlige myndigheder)

Økologimærke [EU-bladet og Ø-mærket]: mærker for økologi, inkl. økologisk opdræt (tilknyttet offentlige myndigheder: 'statskontrolleret')

Naturskånsomt Fanget Kystfisk [NFK]: (Mærket er under udvikling, det præcise navn kendes endnu ikke) mærke for naturskånsomt danskfanget kystfisk forbeholdt mindre fartøjer (tilknyttet offentlige myndigheder: 'statskontrolleret')

Det viser sig at INCO har taget initiativ til at samarbejde med en lokal fiskeorganisation, Kystfiskeriet i Korsør, med henblik på at kunne imødekomme skolens potentielle behov for optimal kvalitet. De to medarbejdere fortæller at de; *har hørt signalerne [fra HRS] og så har vi været ude at støve en lokal leverandør op.* Det er imidlertid vigtigt at pege på at en lille og lokal leverandør ikke nødvendigvis leverer bedst kvalitet. Helt overordnet er der jo netop bestemte regler som en større leverandør som INCO skal følge, regler som er med til at sikre kvalitet og mulighed for at levere et godt produkt. Hos INCO håndteres 27.000 varer og kontakter med rigtig mange leverandører. Der er regler for hygiejne, transport og kølekæde ect., som en lokal leverandør ikke nødvendigvis er underlagt eller kontrolleres på. De to INCO medarbejdere beskriver at de også er i kontakt med små fiskeleverandører som bestemt ikke i INCO's optik kan godkendes som leverandører:

Og de står der med en cigaret i munden og så smider de nogle kasser op på ladet og så kører de ind til fiskertorvet. Og mågerne de hænger efter, ikke sandt, - vi kan ikke godkende sådan en leverandør.

Set fra dette perspektiv giver det nogle muligheder for forsyningssikkerhed og god bæredygtig fisk at INCO netop er underlagt de kvalitets- og kontrolkrav som en større leverandør skal leve op til. Omvendt kan fordelene ved den lille leverandør være at der her kan være tale om en fagmand som går op i sine produkter og varer, men som ikke egner sig til at sidde ved en computer og sikre dokumentation og omfattende administration af regler og krav. En problematik som også peger på at der i regelkravene i et vist omfang, kan være en barriere for at kunne modtage produkter af meget høj kvalitet, - herunder evt. bæredygtig fisk fra en lokal leverandør. Omvendt er der en fødevarerikkerhed forbundet med at være underlagt hygiejneregler ect.. Endnu et aspekt som kontrollerede udbudsregler kan bidrage til at håndtere er det forhold at en mindre leverandør evt. foretrækkes og begunstiges på baggrund af en venskabelig relation fremfor et fagligt hensyn.

5.3 UDBUD OG EFTERSPØRGSEL I INCO

Jeg vil sige det sådan, jeg tror måske hvis vores kunder havde stået foran disken i butikken hver dag og havde sagt 'jeg skal have MSC torsk', jamen så havde de så fået MSC torsk.

Som ovenstående citat peger på bestemmes udbuddet hos INCO af efterspørgslen. I INCO's optik forholder det sig sådan at købmanden får varen så snart den efterspørges af kunden. Adspurgt om hvad INCO lægger vægt på i forhold til mærkningsordninger og bæredygtighed svarer en INCO medarbejder:

Vi lægger egentlig som butik ikke særlig meget vægt på hvilke mærkningsordninger der er, altså vi har jo de varer som kunderne efterspørger. (...) Det har vi ikke nogen holdning til.

Det kan naturligvis vække en hel del undren set i lyset af at vi samfundsmæssigt bevæger os mod bæredygtige værdier og i uddannelsesverdenen i særdeleshed, netop på f.eks. HRS, arbejder med stor energi og engagement henimod at ruste næste generation med dannelse og værdier som netop sikrer varetagelse af mere bæredygtighed. Det bliver på denne baggrund tydeligt at to forskellige kulturer, præget af hver deres logikker og tilgange, her mødes i et potentielt sammenstød. På den ene side står dannelses- og læringskulturen og på den anden side står den liberalistiske kultur som må holde fokus på bundlinjen for at opretholde en markedsdrevet forretning. De to organisationer løser meget forskellige opgaver, henholdsvis Wicked og Tame problems. Til Wicked problems er der knyttet produktion; men også immateriel værdiproduktion som er indlejret i undervisningsopgaven

på HRS. I varetagelsen af Tame problems er der enighed om mål og midler og markedet er målet. At samskabe denne relationen indebærer derfor dels en gensidig indsigt og forståelse af de forskellige værdier og logikker; men også en gensidig respekt for forskelligheden. Det kan derfor kræve særlige indsatser løbende at bygge bro og skabe mening for at sammenkæde relationen i et meningsfyldt samarbejds-klima. Hos INCO beskrives det:

Vi vil helst ikke være dem der definerer og laver reglerne. Det synes jeg ikke er vores rolle. (...) Altså hvis markedet er der og kunderne vil det, jamen så er det vores job at sørge for at vi har de her varer og at vi kan løse de her opgaver for de her kunder.

Der viser sig på et mere personligt plan at være åbninger i INCO's argumentation: Vi har børn begge to, så vi vil godt den bæredygtige vej. Men vi er også en købmandsforretning så vi er også nødt til at have de varer, som kunderne efterspørger. For HRS gælder det at skolen adskiller sig en del fra de øvrige kunder INCO har. Det er den absolut største kunde. Typiske andre kunder er folk der arbejder professionelt med fødevarer, restauratører og typisk mindre kunder. Det fremgår desuden som et væsentligt moment at INCO faktisk er rigtig glade for at der er nogen som HRS der sætter en retning: Vi tror på at når skolen løfter niveauet så løftes også vores niveau. Så lærer vi også noget af at skolen sætter højere krav til os. Det er også derfor vi er gået ind i det her skånsomt fiskeri.

INCO medarbejderne fortæller også at såfremt HRS efter sommeren ville sige at alle skaldyr og fisk nu skulle være bæredygtige så ville INCO gå ind i det og udarbejde forslag til hvordan dette kunne lade sig gøre. INCO signalerer herved et ønske om samarbejde og en villighed til at imødekomme de behov som HRS måtte have. INCO medarbejderne tror på en kommende stor efterspørgsel efter bæredygtig fisk, og glæder sig over at INCO er klar, har en certificering og er indstillet på at sælge bæredygtigt.

5.4 BÆREDYGTIGHED OG TRADE OFF`S

At arbejde med bæredygtig fisk ser ud til at fordrer temmelig mange valg. Fra tid til anden er der tale om dilemmaer eller Trade off's dvs. gensidigt udelukkende valg af bæredygtighedskriterier som kan komplicere beslutningsprocesserne. En bæredygtighedsproblematik som nævnes af INCO, er følgende: *Hvis fisken skal være MCS certificeret så er det ikke altid muligt at få lokalt fanget fisk.* Fiskene kan være bæredygtigt fisket; men hvis fiskeriet i indre danske farvande, fx Kattegat, ikke er certificeret, fordi det ikke er bæredygtigt at fiske den art lige der, så kan det ikke lade sig gøre at opfylde begge kriterier. Her vil der altså være en modsætning mellem fx MSC og ønsket om lokalt fanget og superfrisk fisk.

INCO's forslag til løsning er at de kan præsentere kunden for et udvalg af mulige valg. Herefter må det være op til kunden at træffe beslutning om valget. Det vil selvfølgelig i denne sammenhæng være vigtigt at INCO er i stand til at formidle den konkrete viden som der skal træffes beslutninger på baggrund af. Dialogen hvor INCO videregiver faktuel information som der kan besluttes på baggrund af kan derfor siges at være meget væsentlig for opretholdelsen af mulighederne for at handle bæredygtigt. INCO gør efter deres eget udsagn meget ud af at efteruddanne egne folk. Oplæringen foregår internt i INCO: *Det handler om at have viden til at beskrive mulighederne og så må kunden træffe valget selv. Vi gør ret meget ud af at uddanne vores folk (...) rigtig mange efteruddanner vi selv.*

Som et bidrag fra INCO til at skabe overblik over valgmuligheder i bæredygtighedskriterier har de udarbejdet dels en sæsonkalender og dels en alternativ kalender: *Det er jo fordi så er det en simpel måde for vores kunder at prioritere fisk på.* Med en sæsonkalender, er det muligt at se de forskellige fiskearters sæsonperioder. Denne kalender er ment som en hjælp for kunder til at prioritere og herved skabe mulighed for at sikre både smag og

bæredygtighed. Torsk kan man f.eks. få hele året, men det betyder ikke at den har den bedste smag hele året. Kalenderen bruges dels til kunderne; men den anvendes også i INCO's egen planlægning af f.eks. tilbudsaviser. INCO har derudover udarbejdet en alternativ kalender mhp. at sikre at kunderne (HRS) ved hvilke alternative fisk de kan få hvis ikke INCO kan levere den fisk som er den primært ønskede fra f.eks. undervisere på HRS. Hvis en lærer bestiller havtaske f.eks. og den ikke kan fås på auktionen, så er det muligt at se hvad man så kan få. Hvis forskellige bæredygtighedselementer sættes ind vil udvalget af forskellige fiskearter sandsynligvis automatisk reduceres.

5.5 SUPERFRISK ELLER FRISK NOK?

Ud over at INCO leverer råvarer til HRS, så leveres også råvarer til en anden kokkeskole. Denne kokkeskole gør imidlertid også brug af en lokal fiskehandler. For INCO betyder dette særlige udfordringer som de fortæller, fordi en lokal mindre fiskehandler godt nok kan levere færre fisk og færre forskellige arter; men til gengæld kan de levere super friske fisk til skolen: *Så er de alt andet lige selvfølgelig superfriske, og ser flotte ud, de er blanke, og har blanke øjne.* Når INCO leverer i større mængder indgår der både transport og logistik som kan få indflydelse på den kvalitet der kan leveres. Ifølge INCO er der logik i at have så kort forsyningsforløb som muligt, især på fisk. Samtidig er det dog også muligt at have en bredere opfattelse af kvalitet. Det betyder ikke at selv om fisk evt. leveres med lidt længere transport fra INCO at den ikke er frisk. Som INCO pointerer: *Den er god nok; men der er en forskel.* Forskellen uddybes med et eksempel:

Får du en pølse der er lavet af slagteren og han har håndstoppet tarmen og selv hakket kødet og du får hele historien med og du kender slagteren, jamen så kan du formentlig smage det. Men derfor er Tulips pølser jo ikke dårlige, det er bare en anden kvalitet. Så der er en helt masse følelser lige så snart det er lokalt.

I forbindelse med ovenstående kan det siges at superfriske fisk og med ny-fanget udseende er en mulighed for skolen at opnå i den bedste af alle situationer. Men sætter man kvalitetsbarren anderledes er det fortsat muligt at opnå at få frisk fisk i det daglige arbejde af god kvalitet. Spørgsmålet er hvor kvalitetsbarren skal sættes? Dette kan give anledning til diskussion og beslutning om kvalitetsspørgsmålets forvaltning og fastlæggelse for HRS og hvornår man som skole vælger den optimale mulighed for bæredygtig fisk.

Med henblik på at sikre muligheden for kontinuerlige leverancer af fisk har INCO etableret sig med samarbejdspartnere både på vestkysten, østkysten og i indre farvande. Dette gør det muligt at sikre leverancer også i vinterhalvåret, hvor det ellers kan være er dårligt vejr, storm, orkan, hård sø. Vind og vejr kan bestemme hvad der er muligt at lande; men INCO har organiseret sig forsyningsmæssigt sådan at flere forpligtende samarbejder er indgået med lokale kystfiskere. På denne måde er der altid nogen leverandører, der har været på vandet, altid nogen, der har noget med. Ikke desto mindre afhænger forsyningsikkerheden for HRS i høj grad af de kriterier for bæredygtighed som kunden (HRS) vælger skal være gældende. Dvs. valgte mærkningsordninger vil sætte begrænsninger og muligheder, kvalitetskriterier kan sætte grænser og valget af leverandør kan begrænse muligheder for udvalget og mængden af arter og fisk der kan fås. Set på denne baggrund er der her i anledning af omlægningen til mere bæredygtig fisk, grund til refleksion, diskussion og ikke mindst tilrettelæggelse af beslutningsprocesser i forbindelse med fastlæggelse af kriterier for bæredygtighed, prioriteringer af kriterierne og fastlæggelse af kvalitetskrav og prioriteringer.

5.6 UNDERVISERGRUPPENS PERSPEKTIVER PÅ RÅVAREFORSYNING AF BÆREDYGTIG FISK

Underviserne, dvs. fem deltagere i fokusgruppen, taler ud fra meget forskellige perspektiver og erfaringer med at undervise i fisk. Gruppen tæller tre kokke, en Cater-uddannet underviser og en ernærings- og husholdningsøkonom. For et par af underviserne gælder det at de slet ikke har beskæftiget sig med bæredygtig fisk i HRS- regi. *Jeg har faktisk ikke beskæftiget mig med det i HRS-sammenhæng siden jeg blev ansat. (...) Det sidste jeg kan komme i tanker om er på økologimesser og seminar. Det er 12 år siden (Ernærings- og husholdningsøkonom).* En tredje har haft formanden for foreningen for skånsomt fiskeri til at holde foredrag om det i undervisningen og en fjerde underviser jævnligt i sild et kort forløb på 2. grundforløb. En femte har dog været stærkt involveret i samarbejde med INCO om at tilrettelægge og afholde et særligt undervisningsforløb i fisk. Tre grundforløbsklasser blev samlet til at gennemgå fisketeori og efterfølgende at forarbejde fisk i praksis. Underviseren fortæller at de tre klasser tilsammen tilberedte hundrede og halvtreds kilo forskellige slags fisk over den dag. I undervisergruppe er tre af dem kokke, en er smørrebrødsjomfru og den sidste ernærings- og husholdningsøkonom. Gruppens erfaringer, præferencer og viden om fisk spænder på denne baggrund på et bredt spekter. Denne fokusgruppe af undervisere adskiller sig med deres meget differentierede baggrunde og forskelligartede erfaringer med at undervise i fisk fra den gruppe undervisere som er interviewet enkeltvis i kapitel 6.

Når underviserne i fokusgruppen skal opregne hvilke vigtige aspekter der for dem indgår i en beskrivelse af bæredygtighed, bliver det til en omfattende mængde af bæredygtighedskriterier. Nedenstående er rækken af kriterier som underviserne peger på som vigtige, listeført:

- Fiskene skal være fisket med metoder som hverken ødelægger koralrev eller havbund. Det er herunder vigtigt at undgå trawl.
- Der skal desuden fiskes på en måde så bestanden sikres og fiskeriet kan videregives til de næste generationer.
- Det er også vigtigt at undgå irrelevante bifangster som ikke kommer til nogen nytte.
- Derudover nævnes det at fisk er sundt og at det derfor er vigtigt at spise mere fisk i sæson.
- I forlængelse heraf omtales det at; vi bør vælge de arter som ikke er så populære, så der ikke drives rovdrift på bestemte typer af fisk.
- Endelig omtales det at vi skal huske at købe lokalt og at udnytte fiskene helt fra hoved til hale.

I forbindelse med en diskussion af bæredygtig fisk omtales det at opdrættet laks i princippet burde forbydes. På dette punkt er underviserne i fokusgruppen helt enige om at det generelt står meget skidt til for bæredygtigheden i dambrug: *Opdrættet laks er øh langt værre end skidtfisk hvis du spørger mig og så er det lige meget om det er økologisk eller hvad det er fordi den måde det bliver produceret på har ingen steder hjemme (Kok).*

En anden underviser beskriver at laksene får væksthormoner og farvetilsætning fordi de ikke kan få de skaldyr der er nødvendige for at kødet bliver rødt. Hormonerne gør samtidig at deres knogler ikke kan følge med væksten og hormontilsætningen tjener det formål at skabe hurtig industriproduktion; men *det er ulækkert at se*, som han siger. Det tilføjes at der også kan være kviksølv i fisken, *kviksølv som er dræbende for os hvis vi spiser det i store mængder (Kok).* En af de tilstedeværende kokke nævner at, set fra et gastronomisk kvalitetsperspektiv, vil dambrugslaksene altid have en dårligere kvalitet end en konventionel fisk. Det gælder spisekvalitet og smag såvel som at de er langt vanskeligere at arbejde med fordi de er løsere i kødet;

Det er et kæmpestort problem når du skal stå og filettene den fordi så får du et resultat som er dårligere end hvis du have købt en konventionel fisk (Kok).

En tredje kok fortæller en skrækhistorie om at skulle lave mad af laks fra dambrug som var inficeret med lakselus.

Det kan hurtigt opsummeres at bæredygtighed og økologisk fisk ikke i fokusgruppen betragtes som foreneligt med hinanden for så vidt at fisken bliver nødt til at være opdrættet. I kapitel 6, hvor en anden gruppe af underviseres holdning til opdrættet laks beskrives, er gruppens holdninger mere delte.

5.7 GASTRONOMISK KVALITET OVER ALLE ANDRE KRITERIER

Den gastronomiske kvalitet, altså hvordan det smager, hvordan det er at arbejde med, det er selvfølgelig vores hjertebarn. Det er noget vi virkelig, virkelig tænker meget over og så øh så kommer det for nogens vedkommende, dvs. for mit eget vedkommende, ret meget mere sekundært om det så er økologisk eller konventionelt (Ernærings- og husholdningsøkonom).

Omkring bordet i fokusgruppen bekræftes dette synspunkt med anerkendende nik fra de øvrige deltagere og diskussionen fortsættes med fortællinger og erfaringer om hvordan dårligt fanget og behandlet fisk bliver til ufrisk fisk:

- Om sild som tromles, får stress og bliver løse i kødet, kontra sild der dør en naturlig død. Når de landes i en båd så er kødet fast og lækkert.
- Om makreller der ikke landes, men er af sted fjorten dage før de kommer ind. De lægges på is fast eller løst frosset. Når de auktioneres går der endnu mere tid inden de handles til den virksomhed som skal filetere den til forbrugeren som efterfølgende får den hos fiskehandleren.
- Om laks der fanges meget tidligt og trawler i 6 - 8 timer, kødet bliver ikke godt.

Samlet set betyder det, set fra et gastronomisk kvalitetssynspunkt, at den bæredygtige vare altid ville være bedre, dvs. hvis den er skånsomt fanget og behandlet. Kvaliteten vil, alt andet lige, med stor sandsynlighed være bedre. På dette punkt kan det altså siges at kulinarisk kvalitet og bæredygtighed går hånd i hånd. Dette synspunkt præciseres endnu en gang af en kok og en smørrebrødsjomfru som slår fast at friskhed og kvalitet for dem står over alle kriterier, også bæredygtighed: *Hvis du har en bæredygtig fanget fisk der er blevet for gammel så er det jo lige meget at den startede med at være bæredygtigt fanget (Kok).*

Jeg ville altid foretrække den kulinariske kvalitet fremfor alle mulige mærker om bæredygtighed og økologi (Cater).

5.8 FISKELEVERANCERNE I DET DAGLIGE

I forhold til de fisk som leveres som råvarer til brug for det daglige arbejde og i undervisningen på HRS, udtrykker underviserne samlet set at de oplever en meget stor usikkerhed forbundet med kvaliteten af leverancerne på de fisk som bestilles. Som det fremgår af ovenstående citat opleves som et tilbagevendende fænomen at det ikke er muligt at få den efterspurgte kvalitet:

Vi kan jo ikke få de ting vi efterspørger. Jeg ved godt hvordan f.eks. en frisk fladfisk eller andre friske fisk ser ud, når jeg fanger den selv i f.eks. Lammefjorden (...). Hvis vi står herinde kan vi ikke sige om den kvalitet vi får er rigtig god (Kok).

Flere af underviserne eksemplificerer konkret en forskel mellem den ønskede og forventede råvare på den ene side og på den anden side, den konkrete leverance:

I sidste uge havde jeg fået øh et eller andet, hornfisk torskefisk af en art som netop bliver landet rigtig langt ude en uges sejlads herfra øh, kommer på is. Når jeg skal stå og fortælle om kvalitetskendetegnene så må jeg bare konstatere overfor eleverne at de er ikke korrekte på fisken; men det er sådan vi får den leveret. Den er egentlig ikke uspiselig, men det kunne godt være bedre og det er det vi har at arbejde med ik' (Kok).

En anden underviser tilføjer:

Jeg havde for nylig to forløb med fjorten dages mellemrum hvor en elev havde bestilt en kulmule og de var simpelthen så forskellige så den ene blev vi nødt til at sige nej tak til. Den anden kunne vi sige ja tak til. Det var fint men, men, det er jo det rene lotteri hver gang, vi aner det jo ikke hvad vi får (Ernærings- og husholdningsøkonom).

Der kan alt andet lige siges at være et mismatch i forventninger mellem det der leveres og den sikkerhed på kvalitet som forbrugerne ønsker af råvarerne.

5.9 TILLID ER BEDRE END MÆRKNINGSORDNINGER

På spørgsmål om hvorvidt mærkningsordningerne for bæredygtig fisk kan siges at være en hjælpende guideline for fiskeindkøb, omtales det at det allervigtigste ville være at få oplyst præcist *hvornår* fisken er fanget og landet, *hvordan* og *i hvilket område*. Dette ville ifølge underviserne være en måde at få øjnene op for fiskenes friskhed og kvalitet. Andre tilføjer at det samtidig er et must at få at vide at; *der stadig lever fisk derude, at de ikke tømmer havene eller fanger flere arter sammen og smider det halve af dem ud. Det er det jeg gerne vil støtte op om hvis jeg skal købe fisk* (Kok).

Ovenstående krav eller ønsker til oplysning om fiskene svarer i store træk til de to mærker MSC og NSK (det nye mærke for naturskånsomt fanget kystfisk), hvori der dog ikke indgår oplysninger om, hvor fisken er fanget. Men det kommenteres med stor vægt at der er meget stor forskel på økomærkning og fiskemærkning. Om fiskemærkerne siges det: *Jeg synes de er ugenomsommelige de her mærker. De forvirrer mere end det gavner* (Kok). Skolens undervisere har erfaringer med økomærket og stoler på at økomærkede varer er økologiske. Fiskemærkningsordningerne betragtes desuden generelt som langt mere ugenomsommelige end økomærkning: *Jeg synes det er et problem med alle de her mærker fordi det er ugenomsommeligt og hvis jeg køber noget der er MSC mærket, fint men hvis det smager af helveds til så køber jeg det ikke og det er ugenomsommeligt for forbrugeren* (Cater).

De adspurgte undervisere synes kort sagt at mærkningsordningerne kan være en jungle og udtrykker da også behov for og ønske om langt mere viden på området, bl.a. med henblik på at kunne fortælle eleverne hvad mærkerne dækker over. Nogle af underviserne har noteret sig at det kan ses på INCO's bestillingsseddel om man bestiller MSC mærket fisk; men det står altså ikke klart hvad mærket dækker over. Samtidig gør det synspunkt sig gældende at det allervigtigste måske er at man har tillid til den leverandør man får sine råvarer fra, snarere end tillid til en række mærkningsordninger. Det fremhæves at når man kender og har tillid til sin leverandør:

Så ved man hans ton fisk der får jeg altid noget der er godt og de har i øvrigt en firmapolitik der handler om at de skal køre bæredygtigt og økologisk så vidt muligt og i øvrigt skal de tage hensyn til kvoter og truede fiskearter og så videre og så videre. Så siger jeg okay fedt nok jeg kan godt lide hans ton.

Tillid til en leverandør betragtes kort sagt, som langt vigtigere end mærkningsordninger. Det fremhæves også at det i den sammenhæng ville være tillidsvækkende og langt at foretrække

om man vidste at leverandøren havde en formuleret firmapolitik med kvalitet i højsædet. Så måtte bæredygtighedsparametrene opretholdes i videst muligt omfang: *så ved man at det stadig er kvaliteten der sådan ligesom er det overordnet mål* (Kok).

Dette ville betyde at leverandøren ville kunne sige vi har mulighed for at levere denne MSC mærkede torsk; men den konventionelle torsk er bedre lige nu af hensynstagen til legetid og sæson, så derfor er det den vi har valgt at levere til dig i dag. Den anden leverer vi måske i januar måned hvor det giver mere mening. Det vurderes at dette ville give mening for et sted som hotel- og restaurantskolen. Og det tilføjes:

MSC-mærket synes jeg ikke er særligt fyldstgørende på nogen som helst måde i forhold til hvis jeg skulle navigere i det. Og så synes jeg MSC mærket heller ikke siger ret meget fordi der er også en masse ting der bliver udeladt (Kok).

Det udtrykte ønske om at have tillid til en leverandør giver anledning til at spørge nærmere ind til tilliden til fiskeleverancer på HRS. Da INCO leverer en omfattende mængde råvarer til HRS må denne relation og samarbejdet mellem leverandør og aftagere af fisk, alt andet lige, siges at være overordentlig centralt i forhold til at sikre at både INCO's og HRS's daglige arbejde kan lykkes til størst mulig tilfredshed. Underviserne formulerer som det første en utilfredshed med, som nævnt, at skulle rumme en meget stor grad af usikkerhed på kvaliteten af de fisk som de modtager efter bestilling. Hvis kvaliteten ikke er som ønsket eller forventet kan det nemlig betyde for underviserne at de kan komme til at fremstå som dårlige undervisere. Dette gælder f.eks. hvis det ikke er muligt at vise det som det er meningen eleverne skal se og lære:

Hvis jeg for eksempel skal vise mine elever hvordan man får en rødspætte og jeg får rødspætter i dårlig kvalitet så er det jeg i virkeligheden kommer til at vise dem, hvordan man fuldstændig maser en fisk. Så står jeg jo der som en dårlig underviser (Kok).

På netop dette punkt er den kerneydelse underviserne skal levere stærkt afhængig af INCO's leverance. I stedet for at kunne vise hvad kvalitet er på en rødspætte er det sommetider nødvendigt blot at fortælle eleverne om kvalitetstegnene. Dette er til stor frustration for underviserne som føler en afmagt i forhold til at kunne løse den undervisningsopgave de skal og ønsker varetage på en tilfredsstillende måde: *Vi er bundet op af INCO på den måde der. En lærer beretter om hvordan det er at få sild med indvolde ect.: som er gået fuldstændig i opløsning så man ikke engang kan skære en filet af fordi hele bugen bare er ved at erodere, altså det er også tarveligt når man får leveret sådan noget fra INCO's side fordi det kræver ingenting at få øje på at det ikke er i orden og så sender de det af sted alligevel. Der jeg har stået med g2 med sådan nogle sild der bare var fuldstændig smadret* (Ernærings- og husholdningsøkonom).

En anden lærer kommenterer: *men det gør jeg ofte* (Kok).

I princippet knytter ovenstående problematik sig ikke til hvorvidt der er tale om bæredygtig fisk; men snarere blot til hvorvidt der er tale om fisk. Det omtales da også af underviserne at det virker noget lettere for leverandøren at holde kvaliteten på f.eks. grøntsager. Den hurtige fordærvelighed og fiskens skrøbelighed gør det til en helt særlig udfordring at arbejde med netop denne råvare. Der er samtidig tale om en udfordring som spiller en central rolle i relation til det tillidsforhold som det er muligt at bygge op imellem de samarbejdende parter. Om det der skal til for at skabe tillid siges det at det kræver *gennemskuelighed*, at man *gentagne får et godt produkt* og at det der leveres *er det der blev lovet*.

Et nærliggende spørgsmål her er om mere grundig og kontinuerlig dialog med INCO, dvs. gensidig udveksling og indsigt i udfordringerne for både leverandør og aftagere, kunne medvirke til at skabe større forståelse for begge parter situation og et bedre match mellem det der forventes og det der leveres. På spørgsmålet om hvad underviserne faktisk ved om

INCO's politik opstår en erkendelse af at de ikke ved noget om INCO's mere overordnede værdier: *En decideret politik, det har jeg ikke nogen ide om hvordan INCO ligesom gør. (...) Hvis vi vidste noget mere om INCO kunne vi måske have den form for kommunikation (Kok).* Et par af underviserne refererer i forlængelse heraf at de har positive erfaringer med at blive hørt hvis de henvender sig til INCO-medarbejdere som arbejder på varelageret og forklarer dem grundigt hvad det er for kvalitet de gerne vil have. Men som de siger: *Det eneste som vi har er et mellemlid i er vores INCO drenge dernede (Kok).*

I forlængelse heraf diskuterer gruppen af undervisere også muligheden for mere fleksibel ad hoc kontakt med INCO. En kontakt der kunne betyde at pludseligt opståede bifangster f.eks. kunne integreres i undervisningen eller blot anvendes i stedet for mere traditionelle løsninger. Med en sådan fleksibilitet, ville det evt. være muligt at indføre en mere kreativ og eksperimenterende dimension i undervisningen som også ville være en mulighed for at understøtte arbejdet med bæredygtighed: *Det kunne være sjovt at integrere noget andet hvis man netop havde den der tætte kontakt og nogen ville ringe og sige hør lige nu har jeg de her interessante bifangster (Kok).*

I relation til skolens omlægning i forbindelse med SØB projektet, fremhæves også positive erfaringer med INCO's omstillingsparathed:

Jeg ved INCO har skullet omstille sig sådan relativt meget i forhold til vores omstilling til økologi fordi deres råvarelager som udgangspunkt ikke har været baseret på økologi. Derfor har de skullet tænke helt nye samarbejdspartnere ind fra en kant og sådan noget så de er også forholdsvis omstillingsparate (Ernærings- og husholdningsøkonom).

De positive erfaringer som på undervisernes eget initiativ fremhæves kan betragtes som potentielt gode muligheder for etablering af en endnu tættere samarbejdsrelation mellem leverandør og aftagere i daglig praksis. Det vil kræve en nærmere refleksion og diskussion af hvordan kommunikation og gensidig tillid kan skærpes.

5.10 UNDERVISNINGEN I BÆREDYGTIG FISK

I forbindelse med undervisning i bæredygtig fisk er det undervisernes oplevelse at mange elever meget hellere vil tale om udskæringer af kød. Deres interesse for fisk er mindre. Men nærmere adspurgt begrundes dette også med: *at vi måske heller ikke selv er klædt på i forhold til undervisningen i bæredygtig fisk (Kok).* Underviserne udtrykker i forlængelse heraf et stort ønske om at få kompetencer udefra der kan bidrage i formidling til elever: *og til os for den sags skyld. Jeg vil da også vildt gerne med til seminar om bæredygtig fisk (Kok).* Et par af lærerne peger på at manglende tid er et problem i forhold til at gå mere i dybden med arbejdet med fisk. Det er et dilemma at prioritere den viden og de færdigheder der skal formidles til eleverne, - bl.a. et dilemma håndværk eller bæredygtighed. Men samtidig siges det også her at:

Jeg tror helt naturligt for mig så er der nogle ting jeg glemmer og dem glemmer jeg måske fordi jeg heller ikke selv ved skide-meget om det; så hvis jeg vidste mere om det måske så var det nemmere også (Kok). Kort sagt så efterspørger underviserne med stor intensitet, kompetencer til at undervise i fisk og bæredygtighed.

Flere af lærerne fremhæver endnu en central problematik i forbindelse med undervisning og læring, nemlig at det kan have stor betydning for elevernes optagethed af bæredygtig fisk at det f.eks. ikke er et krav til deres eksaminer at de skal have viden om bæredygtighed og mærkningsordninger ect.. Til eksamen lægges der vægt på det håndværksmæssige fokus:

På den måde så er det jo heller ikke noget som er super vigtig for dem fordi når de skal til svendeprøve så skal de vise at de håndværksmæssigt kan skære den her fisk ud; men det er ikke nødvendigt krav fra deres eksamen at de skal kunne vide en hel masse om MSC og bæredygtig fisk (Kok).

Det ser ud til på denne baggrund at være en central barriere for undervisningen i bæredygtig fisk at der ikke er noget incitament til undervisning i bæredygtighed fordi det ikke er et indhold der prioriteres i en eksamenssammenhæng. Bæredygtighed bliver et tillæg som er godt at have, men ikke nødvendigt og prioriteret i forhold til svendeprøven. Med hensyn til svendeprøven nævnes også en anden barriere:

Men så skulle mester der kommer til svendeprøven heller ikke være sådan en gammel knark fra nittenhundrede grønhvidkål fordi så interesserer han sig ikke for MSC mærket fisk og sådan noget og hvis han ikke interesserer sig for MSC mærket så spørger han ikke eleven om det og hvis eleven ikke bliver spurgt så er det ikke relevant for eleven til hans eller hendes svendeprøve (Ernærings- og husholdningsøkonom).

5.11 BÆREDYGTIG FISK PÅ TVÆRS AF PERSPEKTIVER; INCO OG UNDERVISERE

Læser man på tværs af de to sæt af perspektiver på henholdsvis leverandør og aftagersiden, tegner der sig et billede af den afhængighed, som parterne har af hinanden i den daglige håndtering af bæredygtig fisk. Undervisere på HRS er afhængige af INCO's leverancer i forhold at kunne løse deres konkrete opgave som undervisere. En følelse af at være en dårlig underviser kan opstå, hvis ikke det er muligt at formidle den planlagte læring i undervisningen. INCO er til gengæld afhængig af at kunne skabe tilfredshed med sine leverancer til en meget stor kunde af hensyn til det fortsatte samarbejde.

Ind i mellem beskrives et mismatch mellem forventninger til INCO's leverancer og det som undervisere konkret modtager, - et mismatch som kan have praktiske årsager eller være forbundet med ikke tilstrækkeligt afstemte og kommunikerede forventninger? Samtidig ser det dog ud til, at der hos både leverandør og modtager er gode erfaringer med at foretage store forandringsprocesser, som lidt efter lidt falder på plads jf. erfaringer fra omstillingen af skolens vareforbrug til økologi. På den baggrund udtrykker underviserne stor tiltro til at en kommende forandringsproces kan lykkes.

På INCO's side hører vi, at signalerne fra HRS er taget ind, og at INCO er i fuld gang med at forberede sig til at kunne løse opgaven om mere bæredygtig fisk til HRS. For nuværende er f.eks. 90% af INCO's fisk MSC mærkede. INCO har endvidere taget initiativ til at etablere samarbejde med en lokal fiskeorganisation, ligesom de også har taget initiativ til at udarbejde af oversigt over bæredygtige fisk i sæson med henblik på at lette valgmuligheder og prioriteringer af fisk for HRS. Fra underviserens side efterlyses et behov for at vide mere om INCO, evt. mulighed for mere *ad hoc* kontakt med henblik på at kunne integrere bifangster i undervisningsarbejdet. Det er på ovenstående baggrund nærliggende at pege på at dialog og gensidig indsigt i udfordringerne for både leverandør og aftagerled, her forstået som underviserne evt. kan medvirke til at skabe et bedre match mellem det der forventes og det der kan leveres.

6. BÆREDYGTIG FISK BELYST Gennem "DE SÆRLIGT BÆREDYGTIGHEDSINTERESSEREDE"

I denne del af analysen zoomer vi ind på en særlig gruppe af aktører på HRS, nemlig dem vi kunne kalde de særligt bæredygtighedsinteresserede. Det er her væsentligt at understrege, at "interesseret" ikke altid er det samme som "vidende" – gruppen er som helhed karakteriseret ved et stort engagement, der i varierende grad ledsages af en stor viden.

Vi overgår samtidig til en gruppe af elever og undervisere, der er i gang med eller underviser på helt almindelige uddannelsesforløb og med udgangspunkt i undervisningen i skolen, dvs. at eleverne fx ikke er i erhvervspraktik eller i skolepraktik i stedet for praktik i branchen, ligesom de heller ikke er i arbejdsprøvningsforløb eller på andre særlige ordninger, sådan som vi netop har hørt om det i personalekantinekøkkenet. Vi har samtidig at gøre med en gruppe af undervisere som er pædagogisk videre-/efteruddannet, for så vidt at de har været ansat på HRS mere end to år. De studerende og underviserne repræsenterer skolens forskellige studieretninger (dog ikke tjener og receptionist), herunder EUX. Vi har altså at gøre med repræsentanter for den største gruppe af elever og undervisere på HRS, der dog har det til fælles, at de alle er specielt optagede af bæredygtighed og/eller bæredygtig fisk. Ud over elever og undervisere er også repræsentanter for den lokale indkøbsfunktion på HRS repræsenteret. I det følgende vil vi i forbindelse med citater gøre opmærksom på, om det er elever, undervisere eller indkøb, der udtaler sig, så man kan se, hvilken gruppe vedkommende repræsenterer.

6.1 DE SÆRLIGT BÆREDYGTIGHEDSINTERESSEREDE

Selvom de interviewede er repræsentanter for en stor gruppe, er de samtidig særlige, idet de er "særligt bæredygtighedsinteresserede". Det er karakteristisk, at de undervisere vi nu skal høre fra, enten er håndplukket af HRS netop på grund af deres særlige viden og engagement i forhold til bæredygtighed – således har en af de interviewede undervisere udfærdiget et e-læringsforløb om bæredygtighed. "*Jeg brænder i hvert fald rigtig meget for det [bæredygtig fisk, red.]*", som en underviser udtrykker det (Underviserinterview), men en anden understreger, at "*når jeg for eksempel taler om fisk med mine elever, så er det ud fra et bæredygtighedsperspektiv*" (Underviserinterview). I det hele taget må man sige, at de undervisere, der har deltaget i disse interviews har omfattende viden om fisk og har en lang track record inden for dette område. Der er en utroligt stor viden og entusiasme omkring fisk generelt. De deler meget gerne denne viden, men det virker ikke umiddelbart til, at der er nogle tværgående fora, hvor disse fiskespecialister/-entusiaster kan dele deres viden med andre undervisere, selvom de virker opsatte på at dele deres viden (Underviserinterview). Denne gruppe af undervisere giver dog også udtryk for, at de nok er lidt specielle i forhold til undervisergruppen som helhed, fordi de går så meget op i bæredygtighed (Underviserinterview).

For eleverne gælder det, at de er selvudvalgte – dem, der har responderet på efterlysninger af eleverne til et fokusgruppeinterview. Vi må formode, at det er personer som har holdninger til og særlig interesse for bæredygtighed, der melder til som deltage. Særligt underviserne peger på, at der er store forskelle på tværs af uddannelsesretninger; fx observerer en underviser, som har undervist på mange forskellige uddannelser, at "*EUX'erne, de tænder*

helt vildt på det [bæredygtighed, red.]” (Underviserinterview), ligesom tilgangen til at lære noget nyt og anderledes varierer:

”Kokkene, de er mere livlige mere kreative. [De er, red.] nok stadigvæk store børn i den forstand, at de ikke er bange for at lege og blande ting og sige ’okay, nu må vi se, hvor det her bærer hen’, hvor ernæringsassistenterne ofte er - i hvert fald dem på den ordinære - ofte er nogle, der har været ude på arbejdsmarkedet og fundet ud af, at de gerne vil sadle om eller har været i en børnehave i mange år”
(Underviserinterview).

Eleverne har i ret forskelligt omfang stiftet bekendtskab med bæredygtighed på skolen (i hvert fald ud fra, hvad de husker og giver udtryk for i fokusgruppeinterviewet). Det varierer meget, hvor meget man har haft om bæredygtighed i undervisningen. Nogle har taget et valgfag om bæredygtighed, andre har selv valgt det som emne for en opgave.

6.1.1 First movers og frontløbere

Samlet set har vi derfor i denne del af undersøgelsen med en gruppe af respondenter at gøre, som kan karakteriseres som særligt interesserede i forhold til bæredygtighed. Nogle af de interviewede elever peger da også netop på om ikke viden om bæredygtighed så interesse for viden om bæredygtighed som en motivationsfaktor for at deltage i interviewet:

”Jeg tror også, det er noget anderledes, fordi at i stedet for at man sidder og hører sådan jer fortælle om det, så sidder man sammen med nogle andre og snakker om det. Der er noget forskel, fordi jeg tror aldrig, jeg bare jeg ville sidde og fortælle om det, jeg har lært, eller de andre kokke har lært.” (Elevfokusgruppeinterview).

Eleverne nævner primært undervisningen som kilde til deres viden om bæredygtighed men ingen af de andre kilder (fx medierne og restaurantbesøg), som vi fx har spurgt ind til i spørgeskemaundersøgelsen.

Underviserne beskriver fx HRS-elever generelt som anderledes end den bæredygtighedsinteresserede ”Millennial” (Deloitte, 2019) eller Generation Z, som vi hører så meget om i medierne:

”Dem, der er meget på i medierne, og dem, vi hører om, det er typisk også dem, der har akademiske forældre, som er opvokset i den del af Danmark, hvor der er forgang for at affaldssortere. Mange af vores elever kommer jo fra udfordrede hjem.”
(Underviserinterview).

I modsætning til dette billede er der flere i elevfokusgruppen, der netop også hjemmefra og i privatlivet interesserer sig for bæredygtighed og derfor også værdsætter undervisere, der går op i bæredygtighed: *”Jeg synes mine lærere er meget engageret omkring det faktisk, og det er jeg ellers glad for, fordi det er også noget, jeg går op i derhjemme og mine forældre gør.”* (Elevfokusgruppeinterview).

Der er dog ingen af de deltagende elever, for hvem HRS’ hidtidige fokus på økologi og bæredygtighed generelt har været en afgørende faktor for, at de har valgt at tage deres uddannelse på netop HRS. En elev påpeger, at *”[d]et var den eneste i området. Den eneste udbyder i området.”* (Elevfokusgruppeinterview), mens en anden understreger, at det nok mere er det basale håndværk, der står centralt, når man vælger: *”Jeg tror bare, at når man søger ind så tænker man mere på at man skal lære at lave mad og man skal vide alt mulig om selve maden”* (Elevfokusgruppeinterview). I denne forbindelse er det interessant, at flere af de interviewede undervisere stiller tvivlende overfor, hvorvidt bæredygtighed, herunder bæredygtig fisk skulle kunne være et trækplaster og fastholdelsesparameter fremover: *”Så*

det er ikke sådan et argument, der gør, at de siger 'ej jeg skal på Hotel og Restaurantskolen, fordi det er økologisk og bæredygtigt' (Underviserinterview).

Samlet set er det dog en ressourcestærk gruppe, som gerne så at der skete mere på bæredygtighedsområdet generelt og i forhold til bæredygtig fisk specifikt og som sådan kan være aktiver i et fremtidigt stærkere fokus på bæredygtighed bredt forstået.

6.2 HVAD ER BÆREDYGTIG FISK?

Et helt overordnet perspektiv på bæredygtig fisk er, at det er foranstaltninger og adfærd, der sikrer "at vi bliver ved med at have fisk, at vi bliver ved med at kunne spise fisk. Vi kan jo ikke blive ved med at fiske på den måde vi gør, og så tro - så er vi da i hvert fald mere naive, end vi har lov til at være – og så tro, at der kan blive ved med at være fisk til os." (Underviserinterview).

Mens de særlige bæredygtighedsinteresserede undervisere har mange lignende bud på en konkret forståelse af bæredygtig fisk, som kan formuleres klart, så er de studerende mere vævende og usikre, når de skal fortælle, hvad de forstår ved bæredygtighed. I løbet af fokusgruppeinterviewet med eleverne kommer der dog mange forskellige relevante dimensioner i spil:

- Fangstmetoder (trawl er ødelæggende for havbunden + bifangst: andre havdyr + fugle)
- Oprindelse/farvande (forureningsgrad og udryddelsestruet/overfiskeri)
- Transport (over store geografiske afstande + brug af gas for at forlænge fiskens friskhed under transport) –lokalt fanget fisk er mere bæredygtigt
- Små fiskekuttere (i stedet for industrielt fiskeri, hvor meget smides ud + hvor der evt. handles med kvoter fra andre landes fiskere i stedet for selv at fiske)
- Sæsoner (at undlade ynglesæsonen, bevare bestanden og spise fisken, når den er bedst i stedet for hele året)
- Overfiskeri/rovdrift – tilstedeværelse af internationale regler der forhindrer dette + kontrol med at reglerne faktisk overholdes.
- Undgå forurenende overfodring i dambrug samt medicinforbrug - og dambrug (økologisk eller ej) i det hele taget
- Foder: At der ikke bruges medicin i foder (som så igen kun er relevant for dambrug)
- Kvoter/fiskeripolitik/regulering af erhvervet generelt
- Traceability/Oprindelsesmærkning så man kan se, præcist hvor fisken er fanget
- Spild (fx brug af kun enkelte dele – kaviar fra støren, hajfinner fra hajer)

Madspild nævnes kun sporadisk i selve formuleringen af bæredygtighed, men nævnes til gengæld ofte, når det kommer til at skulle pege på en bæredygtig praksis, som skolen er kommet langt med (selvom det så ikke knyttes specifikt til fisk).

Mange af de aspekter, som eleverne nævner, går igen hos underviserne, der dog generelt har en mere bredsspektret, nuanceret forståelse af bæredygtighed, der fx også omfatter madkultur. Det er ikke kun, at fisken i sig selv skal være bæredygtig. Det handler fx også om at give alle "en bredere smag", så det ikke kun er de samme fisk/fiskeretter, der bliver lavet. En underviser siger fx omkring danskerne forkærlighed for torsk: "*Og den har jo nærmest kultstatus, og vi spiser den nytårsaften... Og det prøver jeg på at få opmærksomhed omkring, og jeg prøver på at give via min bestillinger til når vi arbejder med torsk og fisk i køkkenet i det hele taget, og så ikke købe sej og almindelig torsk, men købe nogle andre torskearter.*" (Underviserinterview). En anden underviser peger på, at madkulturen skal

ændres så man i større omfang bidrager til fiskebestandens ligevægt ved fx at begynde at spise invasive arter såsom sortkutling samt begynde af spise arter, som ikke er truet, men som vi i dag ikke spiser:

"Jeg synes, det giver så meget god mening at begynde at bruge nogle af de danske blæksprutter, der er langt flere af nu, end der var for bare ti-femten år siden. ... Jeg tager selv i INCO og køber friske, danske blæksprutter, de smager simpelthen så skidegodt." (Underviserinterview).

6.2.1 Økologisk fisk vs. bæredygtig fisk

Et aspekt af bæredygtig fisk, der skiller vandene er opdrættet fisk i dambrug. Nogle mener, at opdræt af fisk, herunder økologisk opdræt af fisk har ikke noget med bæredygtig fisk at gøre. Mottoet her er Burfisk, nej tak – vild fisk, ja tak! Dambrug er for nogen "overhovedet ikke bæredygtigt" (Elevfokusgruppeinterview; underviserinterview). Flere af eleverne erindrer at have set en film i undervisning, der var kritisk over for dambrug, herunder økologisk dambrug og som har gjort stort indtryk: "I den film, jeg så, hvor der var økologisk, det så stadig klamt ud. Det er uhyggeligt at se på. Det er ikke sådan dér lækkert økologisk." (Elevfokusgruppeinterview). Andre forholder sig mere neutralt og mener, at dambrug under de rette omstændigheder kan være bæredygtigt eller lige så bæredygtigt som så mange andre eksisterende valgmuligheder (underviserinterview).

For de studerende handler bæredygtig fisk mest om at have en "god smag i munden" rent moralsk og etisk mere om smagen på maden. Bæredygtighed italesættes primært ved fremhævelse af det, som det IKKE er, snarere end det, det er – og smags- og æstetikargumenter fremsættes ikke. Undervisere, særligt de der har kokkebaggrund, forstår bæredygtig fisk ikke bare som det moralsk rigtige - for kokkene hænger bæredygtighed også sammen med råvarekvalitet. Det er altså smagen i munden i både bogstavelig og overført betydning, der er i fokus – "moral" og "madkvalitet" (dvs. råvarens smag og næringsværdi, at råvaren er let at håndtere og tilberede, at den er æstetisk samt aromatisk) går i deres forståelse af bæredygtig fisk op i en højere enhed.

6.3. DEN MADPROFESSIONELLE FISKEFORBRUGER: MÆRKNINGSORDNINGER OG RÅVAREINDKØB

Samlet set er der mange forskellige aspekter af bæredygtighed på spil blandt de særligt interesserede undervisere og elever – herunder mange flere end dem, der umiddelbart rummes inden for de gængse mærkningsordninger. Og netop mærkningsordninger er ikke noget, som hverken elever eller undervisere af sig selv nævner, når de bliver spurgt om, hvad bæredygtig fisk er for dem. Direkte adspurgt kender nogle af eleverne godt MSC-mærket, ligesom underviserne kender det til, men ikke rigtigt synes, at det rigtigt rammer deres forståelse af bæredygtighed. Dels er der tilsyneladende ikke indgående kendskab til, hvad mærket egentlig rummer, dels virker det også mere forvirrende og længere væk end fx ø-mærket: "Det er let at træffe et valg om økologi du kender forudsætningerne og der er en instans der gør det for os og vi har tillid til staten og til de myndigheder" (Indkøb). Underviserne føler ikke, at de som madprofessionelle kan bruge mærkningsordningerne til noget (Underviserinterview). På HRS tager man, hvad man kan få gennem de gængse kanaler – men "ude i virkeligheden, der øh, der taler jeg med min fiskehandler. Hvor kommer din fisk fra? Hvordan er den fanget?"

I det hele taget ses netop muligheden for at få en direkte relation til leverandørleddet som den bedste måde at få retvisende information om sin fisk. Idealet (drømmen?) er at vælge den lille, lokale producent, som man opbygger en relation til, og som man kender personligt. Dette problematiseres dog, da andre deltagere mener, at supermarkeder eller større

leverandører ikke nødvendigvis er dårligere (Elevfokusgruppeinterview). Uanset størrelsen på leverandøren er det leverandørrelationen, der ses som central:

"Noget med at kende sin forhandler, hvor fisken kommer fra altså hvis man er sådan en som Noma, de ved jo præcis hvordan deres grøntsager er dyrket og sådan noget, så helt klart det der med at kende sine forhandlere altså hvor de kommer fra øh måske sådan endda tage ud og se hvordan det bliver lavet i virkeligheden."
(Elevfokusgruppeinterview).

I forbindelse med indkøb nævnes det endvidere, at regler for offentligt udbud kan spænde ben for, at man kan arbejde med en bredere kreds af leverandører, herunder fra små og mindre lokale producenter (Indkøb). Mere samarbejde med nuværende leverandør og endnu mere fokus på særlige HRS-bæredygtighedskrav nævnes som en vej fremad, men der er også dem, der mener, at en opsplnitning af udbuddet i mindre dele ville muliggøre, at der var flere leverandører at vælge imellem, hvor flere nu er af den opfattelse, at der i realiteten kun er en reel, mulig samarbejdspartner.

En "fisken-eller-ægget"-situation

Kokke og madprofessionelle opfordres til at være kritiske forbrugere, som skal gå ind og påvirke markedet (Underviserinterview og Indkøb): *"Fødevaremarkedet, det er kundepunktet, det er at gå ud og være kritisk forbruger"* (Underviserinterview). Selvom der peges på den kritisk forbrugeradfærd som ønskelig for at påvirke udviklingen i retning af mere bæredygtig fisk, ses det dog på mange måder som det, man i denne sammenhæng kunne kalde en "fisken-eller-ægget"-situation: Hvem har ansvaret for at rykke først – producenter/leverandører eller køber? Kan man forlade sig på bæredygtighed, der skubbes ud fra leverandørerne ("push") eller skal forbrugerne – professionelle såvel som amatører" trække det ud af dem ("pull")?. "

Hvis man kigger på Føtex, så var der ham den tidligere tv-vært, der var informationschef for Dansk Supermarked- koncernen, og han stillede sig op og sagde 'jamen vi har jo kun det, som vores kunder, de vil have.' Sikke noget pis at lukke ud. Hvordan ved de det? Deres kunder de køber det, de har." (Underviserinterview).

6.4 BÆREDYGTIG FISK - LÆREPLANER, BRANCHEKRAV OG ØKONOMI

Et forhold, der går igen på tværs af undervisergruppen er, at man ikke mener, at lærings- og udviklingsplaner, studieordning og læringsmål stiller forhindringer i vejen for at arbejde (mere) med bæredygtig fisk: *"Læseplaner og lokale undervisningsplaner er i virkeligheden ikke ret specifikke"* (Indkøb), og der er vide muligheder for at præge undervisningen i en mere bæredygtig retning. (Underviserinterview). Samtidig er der tilsyneladende heller ikke noget, der fremmer yderligere fokus på bæredygtig fisk. Fx kan man overveje, hvilken effekt det har på prioriteringen af både underviseres og elevs fokus, når bæredygtighed/bæredygtig fisk ikke er del af læringsmålene eller det, eleverne skal udprøves i. Underviserne –herunder særligt de undervisere, der ikke kan henregnes til den særligt bæredygtighedsinteresserede gruppe - må forventes at undervise eleverne i det, der skal til for at bestå eksaminer. Hvis ikke kendskab til bæredygtighed/bæredygtig fisk er vigtigt i forhold til læringsmål og eksaminer, så er det nok relativt langt nede af prioriteringslisten, men mindre underviseren/eleven selv er entusiast: *"Altså, lige nu er der snart sådan grundforløbsprøve, så den der er mest eller et eller andet som så ikke er særligt bæredygtigt og forskellige former for fisk"* (Elevfokusgruppeinterview).

Nogle peger på branchen som en "driver" for mere moderne, bæredygtig fisk: *"Vi vil forsøge at være med i hvad der sker i branchen: Hvordan er køkkenerne nu i stedet for, hvordan var de engang"* (Indkøb). Men branchen viser ikke nødvendigvis vejen, mener andre, som peger på, at det er nødvendigt at undervise eleverne i de retter, som branchen har en forventning til, at eleverne kan tilberede, når de kommer i praktik eller ud på arbejdsmarkedet – også selvom det måske ikke er bæredygtigt:

"Der jo et par klare benspænd i forhold til det der at de skal jo igennem de forskellige fisketyper, som de laver ude på restauranterne også. De skal jo også – hvad hedder det – herinde lave noget som de kan bruge, når de kommer ud på restauranter"
(Underviserinterview).

På samme måder oplever eleverne ikke, at viden om bæredygtighed og bæredygtig fisk er noget der efterspørges eller tales om, når de har været ude i praktik: *"Ærlig talt nej. Vi har været ude i praktik i en restaurant i [virksomheds X, red.], og som selvom jeg lander i en rigtig god restaurant nej; men jeg ved ikke, det var ikke noget vi talte om."* (Elevfokusgruppeinterview)

Økonomi nævnes ofte som en snubletråd for arbejde med bæredygtighed, men det kan også have sine positive sider for arbejdet med bæredygtig fisk, selvom bæredygtig fisk også er dyrt og dyrere end mange mener at have råd til inden for et lille budget. Ressourceknaphed driver nemlig bæredygtighedsagendaen indirekte, fordi du ikke har råd til kød – derfor må du tænke kreativt og billigere, hvilket driver i retning af grøntsager og fisk, som er et mere bæredygtigt valg (Underviserinterview og Indkøb). Samtidig peges der også på, at man kan spare penge til at købe mere bæredygtigt, hvis man i undervisningen kun lavede portioner nok til smagsprøver, ikke et egentligt måltid, som man kan spise sig mæt i (Underviserinterview)

6.5 HVIS BARE VI FIK MERE VIDEN OM BÆREDYGTIGHED, SÅ...

Som afdækket i spørgeskemaundersøgelsen er der som udgangspunkt stor opbakning til bæredygtighed som strategisk prioritet, herunder fremme af arbejdet med bæredygtig fisk – en opbakning, der kommer endnu tydeligere til udtryk i fokusgruppeinterview med elever og de særligt interesserede undervisere. Der et positivt udgangspunkt, som dog skal ses i sammenhæng med, at der i spørgeundersøgelsen også udtrykkes stor tvivl omkring, hvad bæredygtighed egentlig indebærer. Denne tvivl kommer også stærkt til udtryk i fokusgruppeinterviewet med eleverne, som peger på mange væsentlige perspektiver i forhold til bæredygtig fisk, men som alligevel også giver udtryk for en stor usikkerhed i, hvad det egentlig består af. Sat på spidsen kan man sige, at der er stor opbakning til et fænomen, som mange ikke er helt på det rene med, hvad er.

Her bør det også tages med i betragtning, at det er kan være svært at være imod bæredygtighed – det er jo alt andet lige det politisk korrekte valg i forhold til dels det eksisterende SØB-fokus på HRS samt den netop præsenterede nye strategi såvel som samfundsdebatten i øvrigt. Netop fordi elever og undervisere kender til denne agenda, men i meget forskelligt omfang har modtaget decideret undervisning i bæredygtighed (jf. spørgeskemaundersøgelsen), kan man overveje, om synet på "bæredygtighed" og "bæredygtig fisk" har en flig af "kejsers nye klæder": Alle ved, at bæredygtighed og bæredygtig fisk er positivt og rigtigt, men man ved ikke rigtigt, hvad det egentlig er og finder ikke anledning til at sige det højt? En elev bemærker således: *"Jeg tror det er sådan en ting også lidt, jo længere man kommer i uddannelsen synes jeg også at det noget man går ud fra at folk er klar over"* (Elevfokusgruppeinterview). Set ud fra spørgeskemaundersøgelsens resultater såvel som fokusgruppeinterview med elever og undervisere, er det dog langt fra sikkert, at kendskab til bæredygtighed kan tages for givet. De positive tilkendegivelser må

dog betragtes som et positivt startsted, ligesom det i forhold til det videre udviklingsarbejde er positivt, at respondenterne erkender deres manglende viden og efterspørger mere viden. Bevidst inkompetence er et frugtbart sted at fortsætte udviklingen fra.

"Man ved aldrig nok" – bæredygtighed som bevægeligt mål og paradoks

Specifikt for vores interviews af de særligt bæredygtighedsinteresserede undervisere gælder, at de ikke i samme grad som de elever, der deltager i fokusgruppeinterview, og spørgeskemaundersøgelsen udtrykker tvivl om, hvad bæredygtig fisk indebærer. Selv entusiaster kan dog have deres tvivl:

"Derfor synes jeg, skånsomt fiskeri er vigtigt, fordi det er dér, hvor næste generation fisk skal leve og sådan nogle ting. Men jeg må også sige at jeg vakler; jeg synes ikke min viden er stor, det er den ikke." (Indkøb).

Det understreges dog også, at det er svært at holde sig opdateret: *"Man ved aldrig nok, fordi der sker noget nyt hele tiden"* (Underviserinterview).

De særligt bæredygtighedsinteresserede undervisere giver også udtryk for temmelig forskelligartede syn på, hvad der er bæredygtig fisk, og hvilke dimensioner af bæredygtighed der er vigtige at prioritere (fx skånsomme fangstmetoder, spild ved forarbejdning eller madkulturændring i forhold til at spise andre arter end de mest populære). Når man går fra en abstrakt, overordnet forståelse af bæredygtighed/bæredygtig fisk til en mere konkret forståelse, der skal udmøntes i specifikke handlinger i hele HRS' værdikæde, ser billedet mere broget ud. Er det fx kun lokalt fanget fisk, der duer – og er lokal fisk per definition bedre (Underviserinterview), uanset hvordan den er fanget? Er opdrættet fisk helt uforeneligt med en forståelse af bæredygtig fisk (Underviserinterview og elevfokusgruppeinterview e), eller kan opdrættet fisk være bæredygtigt (Underviserinterview og elevfokusgruppeinterview)? Hvordan skal man forholde sig til, at frossen fisk måske er mere bæredygtig end frisk fisk, men ikke rigtigt harmonerer med en læringsmæssig målsætning om, at eleverne skal lære at håndtere og skære fisk ud (Indkøb)? Og kan man egentlig bruge mærkningsordningerne til noget – *"MSC, dansk, friskt - hvad for en rækkefølge? Hvad er vigtigst?"* (Indkøb)? Som den tidligere oversigt over de mange forskellige dimensioner af bæredygtighed, som respondenterne nævner, er der snarere tale om "bæredygtigheder" end "bæredygtighed", når det kommer til fisk, og interviewpersonerne identificerer negative såvel som positive synergier mellem forskellige bæredygtigheder involveret i deres forståelse af bæredygtig fisk.

(Mere) Viden og solide beslutningsgrundlag er efterspurgt og ønskeligt for alle – og vil kunne bidrage til at kvalificere og (yderligere) nuancere den igangværende debat på HRS. Men hvis vi forfølger denne tankegang, vil det dog sikkert også blive sådan, at HRS' elever og ansatte med mere information og viden også får øje på nye paradokser og modstridende meldinger omkring bæredygtighed, som man hidtil har været forskånet for at forstå, fordi vi ikke så, hvordan forskellige forhold og fænomener omkring bæredygtighed hænger sammen og interagerer med hinanden.

6.6 "NU GØR VI DET!" LEDELSEN OPFORDRES TIL AT "TRYKKE PÅ KNAPPEN"

En central motivation for at igangsætte nærværende projekt om bæredygtig fisk har været at få mere viden om, hvad bæredygtig fisk egentlig er, og hvordan man som skole kan kommunikere og facilitere en bæredygtig og evidensbaseret forståelse heraf (Projektbeskrivelsen, marts 2018). Et lignende ønske, om en klar retning i forståelsen af

bæredygtig fisk, kommer til udtryk blandt de mange, der mangler viden eller har tvivl i forhold til, hvordan de skal navigere:

"Jeg ved godt, at i virkeligheden så ville jeg ønske, at I var færdige med projektet nu og kunne fortælle mig, hvad jeg skulle gøre. Men det er I ikke, fordi jeres projekt bygger jo blandt andet på, hvad jeg siger..." (Indkøb).

Spørgsmålet er selvfølgelig om der ud af projektet (herunder de efterfølgende delleverancer om fiskemærkningsordninger) kommer det i citatet efterspurgte utvetydige svar, ikke mindst fordi forståelsen af bæredygtighed også skal ses i sammenhæng med den (fag-)kultur og forståelse, der i forvejen er på HRS. Det er fx karakteristisk, at specielt kokkenes forståelse af bæredygtighed, som fisk der er frisk og lokal, ikke nødvendigvis rummes fuldstændigt i de eksisterende mærkningsordninger for bæredygtig fisk, om end den i større udstrækning mødes af den nyeste ordning, der blandt andet fokuserer på kystnært fiskeri.

Uanset hvordan man ender med at arbejde med bæredygtig fisk på HRS, efterspørges der handling fra ledelsens side fra underviser/instruktør-side. Underviserne vil gerne tages med på råd i forhold til den konkrete implementering (Underviserinterview), men som udgangspunkt er der en forståelse af, at HRS kommer videre i processen ved at "ledelsen trykker på knappen". Flere af de særligt bæredygtighedsinteresserede undervisere har i interviewene trukket paralleller mellem dengang, da skolen lagde om til økologisk og den nuværende omlægning til bæredygtig fisk:

"Da vi fik denne her omstilling til økologi og bæredygtighed, der blev det voldsomt problematiseret, og så blev beslutningen taget, og for mig at se - dagen efter var alt, hvad jeg bestilte af råvarer, økologisk... Det er bare et spørgsmål om, at vi tager beslutningen. Og så siger 'nu gør vi det'." (Underviserinterview).

En anden underviser observerer på tilsvarende vis: "Jeg tror, et sted som her, der er det som den gang, vi skulle indføre økologi - at få at vide at 'nu er det dét, vi gør', at skolen vedtager, at det er det, vi gør, med bæredygtig fisk." (Underviserinterview). "Da vi besluttede, at vi skulle være økologiske... dagen efter så havde vi til bronze. Længere tid tager det ikke. Længere tid tager en omstilling ikke" (Underviserinterview) – budskabet fra denne gruppe er "læg fra land og kom i gang".

Her er det vigtigt at holde for øje, at det er bæredygtighedsfrontløberne, der taler. Den mere gennemsnitligt interesserede underviser, eller de, som bare ikke rigtigt ved, hvad de skal mene om det hele, har formodentligt et andet syn på sagen. Her kan HRS med fordel supplere de data, der er indsamlet i forbindelse med dette projekt, med viden fra de mange workshops og møder, der er afholdt i forbindelse med strategiformuleringsprocessen op til den nye 2019-strategi, som jo netop har bæredygtighed som et væsentligt omdrejningspunkt.

"Walk-the-talk" – hele vejen rundt

Bæredygtighed ses dog ikke udelukkende som noget, der har med råvareforsyningen eller tilberedning af fødevarer, herunder fisk at gøre. Det er også et spørgsmål om, hvordan HRS i det hele taget drives som skole: "Bæredygtighed er en hel masse andre ting, det er også, hvordan vi behandler hinanden" (Underviserinterview). Og netop det at der skal arbejdes med bæredygtighed hele vejen rundt ses som en facilitator for arbejdet med bæredygtig fisk: "Vi skal gøre det selv - her i huset" (Underviserinterview). Bæredygtighed skal ikke bare være et isoleret tema for fødevarer/fisk - det skal være synligt i hele den måde, HRS drives på som uddannelsesinstitution. En elev bemærker således:

"Der er vildt meget fokus på madspild, og vi skal huske at bruge alle vores ting, og vi skal tage det af en grund, vi kan ikke bare tage som pynt, vi skal kunne bruge det i retten? Men så vil jeg til gengæld også sige: 'det er meget fint, vi er obs på det, men

så med tyve mennesker i en klasse, der laver mad - men hver portion skal laves til to personer?!” (Elevfokusgruppeinterview).

HRS går op i bæredygtighed, men *”vi snakker helt vildt meget om det i vores undervisning og så videre. Og vi gør det også i vores råvareindkøb, men så stopper den der. Så gør vi noget andet end det, vi siger, og så bliver vi utroværdige, og det er den største trussel.”* (Underviserinterview).

6.7 SÆTTE RETNING, MISSIONERE OG/ELLER OPLYSE?

Der efterspørges fra underviserside klare mål og handling fra ledelsens side: Hvilke prioriteringer arbejder man med her? Hvad mener man overhovedet med bæredygtighed, og hvad mener man overhovedet helt konkret med bæredygtig fisk? Samtidig er der dog i undervisergruppen også forskellige syn på, hvordan og hvor kategoriske og normative sådanne udmeldinger skal være. Grænsen mellem at sætte retning og at missionere opleves som hårfin. Og selvom der efterspørges retning – specielt fra dem, der er mest i tvivl eller ved mindst om bæredygtighed og bæredygtig fisk – så manes der også til forsigtighed i forhold til, hvordan man skal facilitere en udvikling, der går mod mere bæredygtig fisk:

”Jeg tror på, at i en moderne verden med intelligente mennesker, der kan du ikke diktere dem hvad de skal synes. ... Hvis jeg begynder at snakke om og fortælle at ’det skal du, for det er godt’, så tænker jeg, at ’det skal jeg sgu nok selv bestemme’, og så sker det ikke” (Underviserinterview).

Der skal oplysning til – nuanceret oplysning, der inddrager alle stemmer og synspunkter, og så skal de studerende og undervisere selv finde deres egen vej (Underviserinterview), som man i princippet må være åben overfor kan være en anden vej end den officielle udlægning.

Grænsen mellem oplysning og ”mission” opleves dog også som hårfin, for det kan være udfordrende at lave neutralt oplysningsarbejde, når man selv som underviser er overbevist om at bæredygtigt er rigtigt, eller når HRS har en strategi om, at man vil bæredygtighed og bæredygtig fisk. I den nye HRS-strategi tages der således klart parti for bæredygtighed (hvilket dokument kan vi referere til her?), og i projektkontrakten mellem AAU og HRS (oktober 2018) hedder det om projektets formål at det er *”at klæde de fremtidige og nuværende madprofessionelle på, så de kan efterspørge og servere bæredygtig fisk.”* Retningen er for så vidt klar: Undervisere og elever skal motiveres og udrustes til at arbejde mere med bæredygtig fisk. På samme måde hedder det i projektansøgningen til Velux-fonden (*”Smag for bæredygtig fisk”, marts 2018, s.2*):

De madprofessionelle er nogle af hovedkræfterne ift. at udfordre danskernes madvaner. Derfor er det også oplagt, at vi her på HRS får belyst og udforsket hvilke barrierer, der ligger til grund for, at lige præcis denne målgruppe i ringe grad efterspørger og anvender bæredygtig fisk. Er det pris, grossistudbud, tilberedningskompetencer, viden eller er udfordringen et helt femte sted? Hvis vi vil udfordre og ændre de madprofessionelles nuværende indkøb af fisk, må vi understøtte, at de bliver mere fortrolige med fisken som råvare. Ikke mindst fisk, der er fanget/opdrættet efter forskellige bæredygtighedsparametre.

Igen står det klart frem, at man vil både udfordre og ændre madprofessionelles forbrug af fisk i en bestemt, bæredygtig retning. Men som en underviser påpeger: *”Folk de er jo ikke dumme, unge mennesker er ikke dumme. De ved godt, hvad der skal til for, at vi skaber en bedre verden, og for at vi skaber en mere retfærdig verden.”* (Underviserinterview), så man skal overveje grundigt, hvordan man griber det an i praksis.

Konklusion

7. KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

7.1 KONKLUSION

Projektet "Smag for bæredygtig fisk" tager udgangspunkt i, at de madprofessionelle er hovedkræfterne i forhold til at udfordre danskernes madvaner. HRS ser sig selv som frontløber i forhold til at præge udviklingen i retning af mere bæredygtighed i hele værdikæden gennem påvirkning af de madprofessionelle, der arbejder og uddannes på HRS samt i den måde HRS drives på som uddannelsesinstitution i det hele taget. Projektet skriver sig således ind i de igangværende strategiske initiativer, der finder sted på HRS i forhold til fremme af bæredygtighed, men fokuserer specifikt på arbejdet med bæredygtig fisk.

Projektet "Smag for bæredygtig fisk" sigter mod at kunne klæde de fremtidige og nuværende madprofessionelle på, så de kan efterspørge og servere bæredygtig fisk. Projektet starter således internt på HRS med en belysning af, hvilke bremseklodser og drivere, der ligger til grund for, at madprofessionelle i ringe grad efterspørger og anvender bæredygtig fisk. Arbejdspakke 1 har derfor haft som overordnet formål at kortlægge barrierer og muligheder, hvad angår det professionelle arbejde med bæredygtig fisk, mens arbejdsplanen 1B, som er i fokus i denne rapport, afdækker kultur og vaner i forhold til bæredygtig fisk hos primært undervisere og elever.

Af rapporteringen baserer sig på en række forskellige kvalitative og kvantitative datakilder indsamlet i foråret 2019: Spørgeskemaundersøgelser til alle ansatte og elever på HRS, deltagerobservationer i personalekantinekøkkenet, enkeltinterviews med instruktører i personalekantinekøkkenet, enkeltinterviews/fokusgruppeinterview med undervisere på de forskellige uddannelser, som HRS udbyder (dog ikke receptionist og tjener) samt fokusgruppeinterview med elever fra forskellige uddannelser.

På baggrund af den viden om kultur og vaner hos undervisere og studerende, som vi har præsenteret i denne rapport, kan vi i forhold til arbejdet med bæredygtig fisk pege på følgende muligheder og udfordringer:

1. Stor tilslutning til arbejde med bæredygtighed, men mangelfuld viden.

Det er et positivt udgangspunkt, at arbejde med bæredygtighed og bæredygtig fisk nyder stor tilslutning blandt ansatte og elever på HRS. Samtidig er det dog også en udfordring, at der er stor tvivl og usikkerhed om, hvad bæredygtig fisk egentlig er, selvom der bringes mange relevante aspekter i spil.

2. Manglende viden er erkendt og mere viden efterspørges, men mere viden vil også afdække mere uenighed og forskellighed.

Det er en mulighed, at elever og undervisere erkender deres manglende viden og aktivt efterspørger mere viden om bæredygtig fisk. Det er dog en barriere, at det må forventes, at den tilsyneladende enstemmige tilslutning til bæredygtig fisk under overfladen dækker over meget forskelligartede forståelser af bæredygtig fisk. Et oplagt eksempel på dette er spørgsmålet om, hvorvidt opdrættet fisk kan være foreneligt med en ide om bæredygtig fisk, som deler vandene, ligesom der er meget forskelligartede syn på hvilke aspekter af bæredygtig fisk, der bør prioriteres højt/højest.

3. Bæredygtige bæredygtigheder? Mangfoldighed som styrke og svaghed

Det er en styrke, at der på HRS er en mangfoldighed af viden og tilgange, som samlet set er et solidt udgangspunkt for en mangefacetteret debat om bæredygtig fisk. Samtidig udgør de forskellige fagligheder en mulig barriere, fordi arbejde med og undervisning i bæredygtig fisk skal kunne rumme bæredygtigheder, dvs. forskellige tilgange til bæredygtig fisk, hvis arbejdet skal opleves som meningsfyldt og i overensstemmelse med personlige værdier for forskellige grupper. En relevant skillelinje går her også mellem undervisning, der muliggør et mere langsigtet læringsperspektiv, og produktion i personale-/elevkantine, hvor såvel økonomi og krav til leverancer af høj kvalitet til bestemt tid (dvs. frokost som de spisende betaler for at indtage) er i høj- og førersædet. I denne forbindelse er der både forskellige produktionsomstændigheder at tage hensyn til, men også forskellige grupper af elever, hvor ikke mindst skole/praktik-elever, erhvervspraktikanter og brobygningselever er en gruppe med særlige og til dels anderledes behov end øvrige elever.

4. Gastronomisk kvalitet kontra bæredygtig kvalitet

Det er en styrke, at underviserne ser et oplagt match mellem gastronomisk kvalitet og bæredygtighed. Undervisere, særligt de der har kokkebaggrund, forstår bæredygtig fisk ikke bare som det moralsk rigtige, men mener også, at den bæredygtige vare altid ville være af en højere gastronomisk kvalitet hvis det er bæredygtigt fanget, dvs. hvis den fx er skånsomt fanget og behandlet. Kvaliteten vil, alt andet lige, med stor sandsynlighed være bedre, er holdningen. På dette punkt kan det altså siges at kulinarisk kvalitet (dvs. råvarens smag og næringsværdi, at råvaren er let at håndtere og tilberede, at den er æstetisk samt aromatisk) og bæredygtighed går hånd i hånd. En mulig barriere er dog, at det måske ikke altid er tilfældet, at bæredygtigt er kulinarisk bedre. I så fald vil der være præference for at vægte kulinarisk kvalitet højt og højeste, dvs. prioritere den gastronomiske kvalitet højere end bæredygtighedskriterier.

5. Uudnyttede videnressourcer stiller sig gerne til rådighed, men mangler platforme

Det er en ressource, at der er blandt undervisere, elever og råvareindkøbere/-leverandører er en frontløbergruppe af særligt bæredygtighedsinteresserede, som gerne deler deres engagement og meget omfattende viden om fisk og bæredygtig fisk med andre. Gruppen efterspørger dog mulighed for at dele deres viden med hinanden – i undervisningen, på tværs af lærerkollegiet (herunder digitalt) samt i relation til råvareindkøb. Gruppen understreger samtidig, at det er vigtigt, at folk med konkret viden om fisk/bæredygtig bliver involveret i udformningen af konkrete initiativer, der på sigt skal implementeres i forhold til en overordnet strategisk beslutning om at arbejde mere med bæredygtig fisk, og stiller sig til rådighed.

6. Læreplaner stiller sig ikke hindrende i vejen for arbejde med mere bæredygtig fisk, men eksterne krav fra branche og ministerium støtter ikke op eller opleves som et decideret benspænd

Det er pt. meget forskelligt og underviserafhængigt, om og hvor meget der undervises i bæredygtig fisk. Der er en styrke, at der er generel enighed om, at det ikke er læreplaner eller læringsmål som sådan, der spænder ben for mere arbejde med bæredygtig fisk i undervisningen. Samtidig er det en barriere, at der heller ikke er noget, der decideret fremmer eller kræver undervisning i bæredygtig fisk,

hvorved undervisning i bæredygtighed har karakter af "nice-to-have" i stedet for "need-to-have". Eksternt stillede eksamensopgaver opleves ikke at tillægge bæredygtig fisk værdi, ligesom man i vist omfang føler sig nødsaget til at give eleverne mulighed for at tilberede retter, som de får brug for i praksis – også selvom de ikke er bæredygtige. Branchen i form af fx kantiner eller restauratører opleves her ikke som rollemodeller af hverken undervisere, leverandører eller elever.

7. Tillidsvækkende fiskemærkningsordning efterspørges, men der er stor tvivl om både indholdet, hensigtsmæssigheden og troværdigheden af fiskemærkningsordninger

Det er en mulighed for det fremtidige arbejde med mere bæredygtig fisk, at undervisere ser mærkningsordninger som en praktisk "genvej" til at tage hurtige, bæredygtige beslutninger omkring forbrug af fisk. En fiske-pendant til Ø-mærkede økologisk varer efterspørges. Der udtrykkes dog stor tvivl om, hvad de eksisterende mærkningsordninger overhovedet dækker over, ligesom der stilles spørgsmålstegn ved, hvorvidt en mærkningsordning realistisk kan rumme de mange forskellige aspekter i forhold til bæredygtig fisk, som efterspørges. Sidst, men ikke mindst er der spørgsmålet om tillid til de instanser, som administrerer og kvalitetskontrollerer mærkningsordninger på fisk, hvor de eksisterende mærkningsordninger for fisk ikke nyder samme tillid som Ø-mærket.

8. Fisk som råvare –udbud og efterspørgsel

Det er et positivt udgangspunkt for arbejdet med bæredygtig fisk, at elever og underviser har meget klart for sig, at udbud og tilgang til råvarer står centralt i bestræbelser på at fremme bæredygtighed. Begrænset adgang til at træffe bæredygtige valg opleves imidlertid som et benspænd for at arbejde mere med fisk generelt og bæredygtig fisk specifikt. Den ideelle måde at arbejde med bæredygtig fisk er for dem den tætte kontakt til den (helst) lille eller mindre leverandør, som leverer frisk fisk, som man som forbruger ved, hvem der har fanget, hvor og hvordan. Heroverfor står imidlertid mere praktisk hensyntagen til forsyningsikkerhed, hygiejne og faren for nepotisme i indkøb, ligesom udbudsreglerne kan stå i vejen for indkøb via mindre leverandører. Det fremhæves dog samtidig, at der er flere initiativer i gang med den eksisterende leverandør i forhold til fremme af bæredygtig fisk, ligesom der fra leverandørsiden gives udtryk for, at man sætter en ære i at levere det kunderne vil have, specielt en så stor kunde som HRS. Det er dermed en mulighed, at HRS som storaftager kan sætte et ændret forbrugsmønster igennem; det er samtidig en mulig barriere, at der er forskellige syn på, hvem der skal initiere forandringen: Forbrugeren eller leverandøren.

9. Ledelsen skal gå forrest og "walk-the-talk" - hele vejen rundt

Det er en fordel for arbejdet med bæredygtig fisk, at der er en høj grad af strategisk match mellem disse bestræbelser og de øvrige igangværende strategiske initiativer omkring arbejde med bæredygtighed på HRS generelt. De særligt bæredygtighedsinteresserede undervisere ønsker sig, at ledelsen går forrest og ser behovet for at gentage det, de oplever som den tidligere succesfulde økologisk omlægning, hvor ledelsen simpelthen besluttede, at man nu skulle indkøbe økologisk, nu bare i forhold til bæredygtig fisk. Det er dog samtidig en udfordring, at man netop ser initiativer som relaterede, da troværdigheden af initiativer omkring

bæredygtig fisk er farvet af, hvordan HRS i øvrigt agerer bæredygtigt (eller ej) i forhold til såvel fødekæden fra råvareindkøb til oprydning som i forhold til skolens drift i øvrigt, herunder hvordan man bæredygtigt omgås med hinanden. Hvis der er fremdrift i andre initiativer om bæredygtighed vil det være med til at øge troværdigheden og oplevelsen af mening i forhold til arbejde med bæredygtig fisk. Omvendt vil manglende indsats omkring bæredygtighed på andre felter kunne signalere en nedtoning af væsentligheden eller en kognitiv dissonans, når bæredygtighed prioriteres for i forhold til fisk, men ikke på andre områder.

10. Oplysning, mission og dialog

Det er en mulighed, at undervisere efterspørger en klar stillingtagen til, hvad bæredygtig fisk kan og skal være på HRS. I denne forbindelse er det dog også en mulig udfordring, at grænsen mellem at sætte retning og at missionere opleves som hårfin, hvor man ikke ønsker, at der skal være en "missionerende" og (for) normativ tilgang til bæredygtighed. Balanceret oplysning, hvor alle standpunkter høres, mødes i brydes i en reel dialog internt i undervisergruppen såvel som i undervisning, anbefales. Et *uddannelsesprojekt*, der sigter mod at videreformidle bestemte holdninger og tilgange til bæredygtig fisk kan være på kollisionskurs med et *dannelsesprojekt*, hvor det er faciliteringen af den enkeltes selvstændige, kritiske stillingtagen og nysgerrighed, der står i centrum. En tilgang til arbejdet med bæredygtig fisk, hvor der er "frit lejde" for alle typer af synspunkter og adfærd risikerer dog samtidig at udvande projektet og bidrage til yderligere tvivl, handlingslammelse eller ligegyldighed. Det er dermed en mulig barriere, at ikke alle har lyst eller mod på at være med på en udviklingsrejse, der fører i retning af mere bæredygtig fisk, selvom der som udgangspunkt er stor velvilje over projektet.

7.2 PERSPEKTIVERING

De ovenstående konklusioner knytter sig arbejdsplanen 1B, der har haft som formål at undersøge muligheder og barrierer for arbejde med bæredygtig fisk med udgangspunkt i kultur og vaner hos elever og undervisere på HRS. Arbejdsplanen lægger sig derfor til de øvrige arbejdsplaner om fiskemærkningsordninger, der har været gennemført sideløbende med denne undersøgelse. Disse arbejdsplaner danner tilsammen grundlag for den efterfølgende arbejdsplan 2, hvor udvikling af undervisningsmateriale i bæredygtig fisk er det centrale omdrejningspunkt. I denne afsluttende perspektivering sender vi stafetten videre til disse arbejdsplaner samt diskuterer arbejdet med bæredygtig fisk i forhold til det generelle arbejde med bæredygtighed på HRS.

I forhold til den supplerende arbejdsplan 1A om fiskemærkningsordninger, der er del af den samlede arbejdsplan 1 om kortlægning af muligheder og barrierer i forhold til arbejde med bæredygtig fisk, hæfter vi os i særligt grad ved, at:

- Der er generelt ringe kendskab til, hvad de eksisterende mærkningsordninger konkret indebærer.
- Forståelsen og idealet om bæredygtig fisk ligger ofte langt ud over det, der i dag er indeholdt i mærkningsordninger.

- Der er i forløbet kommet en ny, dansk mærkningsordning til, som respondenterne kun i meget ringe omfang har haft viden om, men som i større udstrækning rummer den forståelse af bæredygtig fisk, som særligt kokkene, men også eleverne, giver udtryk for.
- Der er et stort ønske om troværdige mærkningsordninger, hvorved tillid bliver helt central uanset hvilke anbefalinger i forhold til mærkningsordninger, HRS ønsker at navigere efter fremover. Ønsket om at inddrage små leverandører, som man kender, skal blandt andet ses som en måde at sikre den gennemsigtighed og tillid, som man ikke føler, at eksisterende mærkningsordning kan tilbyde.
- "Traceability": Der udtrykkes særlig interesse for at vide præcis, hvor fisken er fanget – ikke bare hvad der er fanget, og hvordan fisken er fanget.
- Mærkningsordninger sætter retning, men nogle udtrykker også frygt for, at man kan risikere at få "trukket et mærke ned over hovedet", som man personligt rent etisk slet ikke kan stå inde for. Her er bekymringen særligt, om tilslutningen til et bestemt mærke er i samklang med gastronomisk kvalitet.

De samlede resultater fra Arbejdspakke 1 omkring muligheder og udfordringer i arbejdet med bæredygtig fisk danner udgangspunkt for den efterfølgende Arbejdspakke 2, som har udvikling af undervisningsmateriale om bæredygtig fisk som sit fokus. I forhold til det forestående arbejde vil vi afslutningsvis henlede opmærksomheden på tre opmærksomhedspunkter i forhold til bæredygtighed, herunder bæredygtig fisk som overordnet strategi, filosofi og nytteværdi: Bæredygtighed som paradoks, bæredygtighed som brand samt bæredygtighed som dannelses- og uddannelsesprojekt.

Bæredygtighed som paradoksalt ideal og bevægeligt mål

Bæredygtighed og bæredygtig fisk rummer i sig en række paradokser (Hughes, 2019; Jay, Soderstrom & Grant, 2017; Gao & Bansal, 2013). På et helt overordnet niveau, at det der er godt for økonomien ikke nødvendigvis er godt for naturen eller klimaet; det er der godt for klimaet/naturen/flora og fauna er ikke nødvendigvis godt for menneskene og så fremdeles (Ozanne, Phipps, Weaver, Carrington, Luchs, Catlin & Williams, 2016; Hahn, Figge, Pinkse & Preuss, 2018). Bæredygtige valgmuligheder strider ofte mod hinanden og er relaterede på den måde, at et valg mellem dem kun er en "lappeløsning", der ikke for alvor "løser" problemer eller spændinger, som vil blive ved med at eksistere og kræve navigation (jf. Smith & Lewis, 2011, s. 387).

At arbejde med bæredygtighed og bæredygtig fisk er derfor et rejse mod et bevægeligt mål, hvor ny viden hele tiden vil skulle optages og forholdes til eksisterende strategier og viden. Samtidig er det et arbejde som i sig rummer paradokser, som der ikke findes en endegyldig løsning på, men som man som skole, ledelse og undervisere – hvis man vil - kan fastlægge en bestemt kurs eller holdning til, hvordan de indbyggede modsætningsforhold i bæredygtig fisk skal vægtes i praksis. En fælles kurs kan dog være svær i et felt, hvor det er et spørgsmål om til tider internt modstridende og gensidigt udelukkende prioriteringer, hvor det i højere grad giver mening af tale om bæredygtigheder i flertal end bæredygtighed som en absolut størrelse. Forskellige aspekter af bæredygtighed vægtes forskelligt i forskellige situationer, under forskellige grader af ressourceknaphed og af forskellige fagligheder. Forskningslitteraturen om virksomheders arbejde med bæredygtighed peger i denne forbindelse på, at det i praksis kan være hensigtsmæssigt at sætte fælles retning, men sondre mellem a) obligatorisk adfærd, b) adfærd der tilskyndes/opmuntres og c) adfærd, der er frivillig for på denne måde at sikre fælles fodslag trods forskellighed

(blandt elever og undervisere) og forskelligt handlerum (Ren & Jackson, under udgivelse).

Bæredygtighed som brand: "De unge er meget optagede af bæredygtighed", eller hvad?

Der er i medierne meget fokus på, at yngre generationer lægger stor vægt på bæredygtighed. I denne undersøgelse skiller de unge sig dog ikke ud som en særligt bæredygtighedsinteresseret gruppe – der er stor interesse og tilslutning på tværs af generationer. Det har ikke været en del af projektet at afdække, hvorvidt unge/elever på HRS som gruppe matcher overordnede karakteristikker af Millennials, Generation Z og tilsvarende etiketter, der hæftes på yngre og unge generationer. Det er dog vores klare indtryk efter at have haft vores gang som deltagerobservatører på HRS samt i vores samtaler med elever, at man skal være varsom med at overføre generelle karakteristikker af yngre generationer til unge/elever på HRS.

Det synspunkt, at bæredygtighedsfokus, herunder fokus på bæredygtig fisk, skulle være særligt instrumentelt i forhold til at tiltrække fremtidige elever eller fastholde nuværende elever til HRS, kan med fordel trykprøves yderligere. Dette gælder ikke mindst i forhold til at indkredse nærmere, hvilken effekt/resultat et fokus på bæredygtighed tænkes at have. Et brand har kun værdi, hvis det er attraktivt for målgruppen og kan være med til at adskille en organisation fra andre organisationer, samt hvis der er en oplevelse af, at organisationen leverer på "brand promise", når man kommer i nærkontakt med den som ansat eller elev (Kryger Aggerholm, Andersen & Thomsen, 2011). Det fremhæves i forskningslitteraturen, at ledelse på alle niveauer spiller en afgørende rolle for, om der i praksis opleves sammenhæng og konsekvens i forhold til bæredygtighed (Waldman & Bowen, 2016; Sundermann, Brieger, Seidel & Strathoff, 2016).

Det ligger uden for dette projekts formål at tage stilling til, hvorvidt bæredygtighedsfokus er en hensigtsmæssig legitimerings- og positioneringsstrategi over for andre eksterne stakeholdere (Scherer, Palazzo & Seidl, 2013), men konkret i forhold til elever og bæredygtighed er det vigtigt at gøre sig klart, hvordan man helt konkret ser årsagssammenhænge mellem et bæredygtigt brand (eksternt og internt) og tiltrækning og fastholdelse af elever (Punjaisri & Wilson, 2017).

Dannelse og uddannelse om bæredygtighed

I forskningslitteraturen om bæredygtighedsundervisning skelner man mellem to grundsyn på, hvad der er meningen med undervisning i bæredygtighed: Et instrumentelt fokus vs. et fokus på indre motivation. Det instrumentelle syn ser bæredygtighedsundervisning som et middel til at nå et mål. Undervisning ses som "*a remedial vehicle by which such qualities as increased awareness and understanding, and attitudinal and valuative change leading to action towards environmental protection can be attained*" (Sterling, 2010, p. 513). Målet med undervisningen er for så vidt kendt og defineret på forhånd, hvorved bestemte på forhånd fastlagte bæredygtighedsmålsætninger ses som det ønskede resultat. Heroverfor står fokus på den lærendes indre motivation, som centrerer sig om at udvikle den lærendes evne til at træffe hensigtsmæssige valg i en situation, hvor fremtiden er usikker og kompleks. Begge tilgange er for så vidt enige om, at bæredygtighed er en vigtig målsætning, men det konkrete endemål er mere eller mindre forudbestemt og betragtes som hhv. u hensigtsmæssigt eller selve pointen med undervisning. Nogle forskere har som mellemvej foreslået udviklingen af en såkaldt 'culture of critical commitment' som mellemvej, hvor man fokuserer på, at skabe tilstrækkeligt med engagement til at kunne opnå en reel forskel i forhold til bæredygtighed, men samtidig udvikler refleksiv-kritisk sans, så den lærende kan lære af erfaring og i øvrigt

holde alle muligheder åbne, efterhånden som ny viden indfinder sig (Gray-Donald & Sterling, 2007).

I denne sammenhæng står mulighed for at debattere og indgå i dialog med hinanden centralt. Erfaringer fra Sverige, hvor bæredygtighed er et obligatorisk tema i Folkekolen, viser, at underviserens baggrund og erfaringer har afgørende betydning for, i hvilket omfang og på hvilken måde der undervises i bæredygtighed. En undersøgelse af bæredygtighedsundervisningen fra 2012 anbefaler således skoler at skabe rum for at lærere kan samarbejde på tværs om undervisning i bæredygtighed, samtidig med at behovet for disciplin-specifikt undervisningsmateriale understreges (Borg, Gericke, Höglund & Bergman, 2012, 2014). En af de interviewede undervisere peger da netop også på diskussion og debat, som det væsentligste redskab: *"Jeg sætter en diskussion i gang, og så lytter jeg sådan set bare til, hvad de siger, fordi de bliver rigtig tit meget følelsesladede omkring det."* (Underviserinterview).

Bæredygtighed som tema bringer følelserne frem – denne rapport bidrager til at sætte ord på de følelser og forestillinger om bæredygtighed og bæredygtig fisk, der karakteriserer HRS og kan derigennem være med til at kvalificere dialogen – i undervisningen, blandt ansatte og i ledelsen.

Bibliografi

BIBLIOGRAFI

- BEK nr. 834 af 27.06.2013. Bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne
- Borg, C., Gericke, N., Höglund, H. O., & Bergman, E. (2012). The barriers encountered by teachers implementing education for sustainable development: discipline bound differences and teaching traditions. *Research in Science & Technological Education*, 30(2), 185-207.
- Borg, C., Gericke, N., Höglund, H. O., & Bergman, E. (2014). Subject- and experience-bound differences in teachers' conceptual understanding of sustainable development. *Environmental Education Research*, 20(4), 526-551.
- Braun, V. & Clarke, V. (2006) Using Thematic Analysis in Psychology. *Qualitative Research in Psychology* 3:2, 77-101
- Bryman, A. (2016), *Social Research Methods*, Fifth Edition., Oxford University Press, Oxford; New York.
- Danmarks Vækstråd (2016), (Tilgået den 13.07.2019) www.danmarksvaekstraad.dk
- Deloitte (2019). *The Deloitte Global Millennial Survey 2019. Optimism, trust reach troubling low levels*. New York: Deloitte Global.
- Dryzek, J.S. (2005), *The Politics of the Earth. Environmental Discourses*, Oxford UP, Oxford.
- Fishcer, D.R. and Freudenburg, W.R. (2001), "Ecological Modernization and Its Critics: Assessing the Past and Looking Toward the Future", *Society and Natural Resources*, Vol. 14, pp. 701–709.
- Gao, J., & Bansal, P. (2013). Instrumental and integrative logics in business sustainability. *Journal of Business Ethics*, 112(2), 241-255.
- Giorgi, A. (2002), The question of validity in qualitative research. In *Journal of Phenomenological Psychology*, 33 (1), 1-18.
- Hahn, T., Figge, F., Pinkse, J., & Preuss, L. (2018). A paradox perspective on corporate sustainability: Descriptive, instrumental, and normative aspects. *Journal of Business Ethics*, 148(2), 235-248.
- Hansen, N.-H.M., Marckmann, B. and Nørregård-Nielsen, E. (2008), *Spørgeskemaer i Virkeligheden*, Forlaget Samfundslitteratur, København.
- Hill, J. and Lee, H. (2012), "Young Generation Y consumers' perceptions of sustainability in the apparel industry", *Journal of Fashion Marketing and Management: An International Journal*, Vol. 16 No. 4, pp. 477–491.
- Holstein, J. og Gubrium, J. (2005) Interpretative Practice and Social Action. In N. Denzin og Y. Lincoln (Eds.), *The Sage Handbook of Qualitative Research*, Sage Publications.
- Hotel- og Restaurantskolen (2019) Strategi 2019-22, (Tilgået 14.07.2019) <https://hrs.dk/wp-content/uploads/sites/6/2019/06/hrs-strategi-samlet-kort-version-komprimeret.pdf>
- Hotel- og restaurantskolens hjemmeside (Tilgået den 27.08.2019) <https://hrs.dk/about/organisation/historie/>
- Hughes, C.P. (2019). A paradox perspective on sustainable human resource management. In S. Mariappanadar (Ed.), *Sustainable Human Resource Management. Strategies, Practices and Challenges*, chapter 3. London, UK: Macmillan International Higher Education.
- Jay, J.; Soderstrom, S. & Grant, G. (2017). Navigating the Paradox of Sustainability. In W.K. Smith, M. W. Lewis, P. Jarzabkowski and A. Langley, A. (Eds.), *The Oxford Handbook of Organizational Paradox*, pp. 357-372.
- Juul, I. (2004) *Erhvervsuddannelserne, - et forsømt forskningsområde*. In Tidsskrift for arbejdsliv. 6. årg., nr. 4.
- Katz, E. and Lazarsfeld, P.F. (1995), "The two-step flow of communication", in Boyd-Barrett, O. and Newbold, C. (Eds.), *Approaches to Media. A Reader*, Arnold, London, pp. 124–134.

- Kryger Aggerholm, H., Esmann Andersen, S., & Thomsen, C. (2011). Conceptualising employer branding in sustainable organisations. *Corporate Communications: An International Journal*, 16(2), 105-123.
- Kvale og Brinkmann (2015) *Interview. Det kvalitative forskningsinterview som håndværk*, Hans Reitzel
- Landbrug & Fødevarer. (2017), "Danskerne stoler mest på det røde Ø-mærke", Landbrug & Fødevarer, 4 August, available at: <https://lf.dk/aktuelt/nyheder/2017/august/danskerne-stoler-mest-paa-det-roede-oe-maerke> (accessed 10 May 2019).
- Lindemann, N. (2018), "What's the average survey response rate? [2018 benchmark]", available at: <https://surveyanyplace.com/average-survey-response-rate/> (accessed 9 May 2019).
- Louw, A.V. (2012) Erhvervsfaglig læring i et elevperspektiv. *Dansk pædagogisk tidsskrift*1(12).
- Louw, A.V. (2013) *Indgang og adgang på erhvervsuddannelserne*, Aarhus Universitet, Institut for uddannelse og pædagogik
- Ozanne, L. K., Phipps, M., Weaver, T., Carrington, M., Luchs, M., Catlin, J. & Williams, J. (2016). Managing the tensions at the intersection of the triple bottom line: A paradox theory approach to sustainability management. *Journal of Public Policy & Marketing*, 35(2), 249-261.
- Punjaisri, K., & Wilson, A. (2017). The role of internal branding in the delivery of employee brand promise. In *Advances in corporate branding* (pp. 91-108). London, UK: Palgrave Macmillan.
- Ren, S. & Jackson, S.E. (under udgivelse). HRM Institutional Entrepreneurship for Sustainable Business Organizations. *Human Resource Management Review*.
- Rigstrup, B. (2015) *Økologisk omlægning på Hotel- og restaurantskolen*, Hotel og restaurantskolen
- Scherer, A. G., Palazzo, G., & Seidl, D. (2013). Managing legitimacy in complex and heterogeneous environments: Sustainable development in a globalized world. *Journal of Management Studies*, 50(2), 259-284. Oxford: Oxford University Press, pp. 353-372.
- Seale, C. (2012), *Researching Society and Culture*, Sage, London.
- Smith, J. og Osborne, M. (Eds.) (2003) *Interpretative Phenomenological Analysis*, Qualitative Psychology, Sage Publications.
- Smith, W. K., & Lewis, M. W. (2011). Toward a theory of paradox: A dynamic equilibrium model of organizing. *Academy of management Review*, 36(2), 381-403.
- Stenkjær, M.S. og Hutters, C. (2012) *Evaluering af Projekt Trivsel på EUD*, Cefu
- Sterling, S. (2010). Learning for resilience, or the resilient learner? Towards a necessary reconciliation in a paradigm of sustainable education. *Environmental Education Research*, 16(5-6), 511-528.
- Sterling, S., & Gray-Donald, J. (2007). Special Issue on Sustainability and Education: Towards a Culture of Critical Commitment.
- Stolz, J. and Bautista, R. (2015), "Corporate sustainability: perception and response by older consumers: Corporate sustainability", *International Journal of Consumer Studies*, Vol. 39 No. 4, pp. 343-351.
- Sundermann, A., Brieger, S. A., Seidel, J., & Strathoff, P. (2016). Leadership for sustainability: The role of values, sustainability understanding, and education. In *Academy of Management Proceedings* (Vol. 2016, No. 1, p. 16066). Briarcliff Manor, NY: Academy of Management.
- UN_Sustainable_Development. (2015), "Sustainable development goals", available at: <https://sustainabledevelopment.un.org/topics/sustainabledevelopmentgoals> (accessed 16 May 2015).
- UN. (1987), *Our Common Future, Chapter 2: Towards Sustainable Development*, No. A/42/427. Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development, UN Documents, available at: <http://www.un-documents.net/ocf-02.htm> (accessed 9 May 2019).
- Undervisningsministeriet (2018) (Tilgået den 11.07.2019) www.uvm.dk/rafolkeskoletilfaglaert
- Veluxansøgning (2018), Hotel- og Restaurantskolen
- Waldman, D. A., & Bowen, D. E. (2016). Learning to be a paradox-savvy leader. *Academy of Management Perspectives*, 30(3), 316-327.
- WCED. (1987), *Vores Fælles Fremtid: Brundtland Kommissionens Rapport Om Miljø Og Udvikling.*, FN-forbundet og Mellempfolkeligt Samvirke.