



SPECIALEAFHANDLING 2021

Hvordan kan de danske "bønner" blive hørt?
En undersøgelse af den nationale forandringsproces til
flere bælgfrugter i den danske madkultur

Lea Brunhøj Juel

Aalborg Universitet
Cand.mag. Læring og Forandringsprocesser
10. semester

31-05-202

Forfatter: Lea Brunhøj Juel

Studienummer: 20192018

Uddannelse: Læring og Forandringsprocesser, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet

Vejleder: Ole Ravn

Periode: 01.02 2021-31.05 2021

Semester: 10. semester

Omfang: 30 ECTS-point

Titel (dansk): Hvordan kan de danske "bønner" blive hørt? En undersøgelse af den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur

Titel (engelsk): How can the danish "beans" be heard? A study of the national transition to more legumes in the Danish food culture

Antal normalsider: 73(175.200 anslag)

Referencesystem: APA

Afleveringsdato: 31.05 2021



The background of the entire page is a close-up photograph of a wooden mortar and pestle. The mortar is filled with numerous small, round, brown seeds, likely caraway or similar. The pestle is visible in the lower-left corner, resting on the seeds. The lighting is warm, highlighting the textures of the wood and the seeds.

Forord

Kandidatuddannelsen i Læring og Forandringsprocesser afsluttes med et specialeprojekt på 10. semester med et omfang på 30 ECTS-point inden for uddannelsens fagområde. Indeværende speciale er udarbejdet af Lea Brunhøj Juel ved Institut for Kultur og Læring på Det Humanistiske Fakultet på Aalborg Universitet i perioden 01.02.2021 til 31.05 2021. Projektforløbet er gennemført i et tværfagligt samspil, hvor min viden, færdigheder og kompetencer inden for både min kandidatuddannelse i Læring og Forandringsprocesser og min professionsbacheloruddannelse i Ernæring og Sundhed, med studieretningen Fødevarer og Ledelse, er inddraget.

Jeg vil gerne takke Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug & Fødevarer, og Løgismose Meyers, som har deltaget i denne undersøgelse, for deres bidrag til projektet. Jeg vil også gerne takke min vejleder, Ole Ravn, for et godt samarbejde og stor opbakning gennem hele processen med denne afhandling.

RESUME

Titel: How can the danish “beans” be heard? A study of the national transition to more legumes in the Danish food culture.

Background: Population growth, increasing food demand and climate change are huge challenges that require immediate action. The future foods are expected to be increasingly plant-based which can contribute positively to the global challenges. Denmark is obliged to contribute to the fulfillment of a number of international agreements within the climate area. Denmark must reduce greenhouse gas emissions by 70 percent before 2030, when compared to the level in 1990, and become climate neutral by 2050. Meat has a high status in the danish food culture, but there is a growing interest in plant-based foods. The Danish government wants to take on a leading position within plant-based foods, and several Danish food organizations also want to be first movers for the plant-based foods of the future. Among them, legumes are the food with the greatest potential, due to their low climate footprint and high protein content. However, a transition of this sort does not come easy, as it requires a comprehensive effort by many stakeholders in the food sector.

Research question: This Master’s Thesis in Learning and Innovative Change, examines the question: How can the national transition to more legumes in the Danish food culture be qualified?

Methods: Changing a food culture requires an intervention in the entire value chain, from farm to fork. The Master’s Thesis is based on a multiple embedded case study design, involving interviews of four stakeholders from the food sector which together cover most of the value chain.

Results: 20 factors, which represent opportunities and challenges in the national transition to more legumes in the Danish food culture, were derived. These factors were further analyzed where one main driving force and one main restraining force were identified. Based on this, a design was developed. The design revolves around the development of a joined national community of practice, in which organizations of the value chain should participate in, in order for them to leverage the knowledge pools of other participating organizations and in collaboration create innovation within the change agenda.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. PROBLEMFELT	3
1.1 MADKULTUR I FORANDRING: FREMTIDENS FØDEVARER	3
1.2 NATIONAL OG GLOBAL KLIMADAGSORDEN	5
1.3 PLANTEBASEREDE FØDEVARER SOM DANSK STYRKEPOSITION	7
1.4 AFGRÆNSNING OG FORMÅL	8
1.4.1 DEN DANSKE VÆRDIKÆDE FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER	9
1.4.2 UDVALGTE CASES	9
1.5 PROBLEMFORMULERING	10
1.5.1 UNDERSØGELSESPØRGSMÅL	10
1.6 UNDERSØGELSENS DESIGN: OPERATIONALISERING AF PROBLEMFORMULERINGEN	10
2. VIDENSKABSTEORETISK STÅSTED OG UNDERSØGELSESTILGANG	13
2.1 VIDENSKABSTEORETISK STÅSTED	13
2.1.1 HERMENEUTIKKEN	14
2.1.2 MIN FORFORSTÅELSE	16
2.2 UNDERSØGELSESTILGANG	17
2.2.1 CASESTUDIEDESIGN	17
3. BÆLGFRUGTERS EGENSKABER OG POSITION I DEN DANSKE MADKULTUR	21
3.1 METODISK TILGANG	21
3.2 BÆLGFRUGTERS EGENSKABER	21
3.2.1 ERNÆRING	22
3.2.2 BÆREDYGTIGHED	23
3.3 DEN DANSKE MADKULTUR	24
3.4 DELKONKLUSION	25
4. MULIGHEDER OG UDFORDRINGER I DEN NATIONALE FORANDRINGSPROCES	27
4.1 METODISK TILGANG	27
4.1.1 DET KVALITATIVE INTERVIEW	28
4.1.2 ADGANG TIL FELTET OG UDVÆLGELSE AF INFORMANTER	28
4.1.3 INTERVIEWGUIDE	28
4.1.4 ETISKE REFLEKSIONER	29
4.1.5 ANALYSESTRATEGI	30
4.2 CASE: FØDEVARESTYRELSEN: DE NYE OFFICIELLE KOSTRÅD	31
4.2.1 INTERVIEW MED FØDEVARESTYRELSEN	35
4.2.2 DELKONKLUSION	37

4.3 CASE: KØBENHAVNS KOMMUNE: NY MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGI FOR DE OFFENTLIGE KØKKENER	38
4.3.1 INTERVIEW MED KØBENHAVNS KOMMUNE	39
4.3.2 DELKONKLUSION	42
4.4 CASE: LANDBRUG & FØDEVARER: BÆREDYGTIGT LANDBRUG	43
4.4.1 INTERVIEW MED LANDBRUG & FØDEVARER.....	44
4.4.2 DELKONKLUSION	49
4.5 CASE: LØGISMOSE MEYERS: NYE KLIMAMÅL OG BÆREDYGTIGHEDSSTRATEGI.....	50
4.5.1 INTERVIEW MED LØGISMOSE MEYERS	51
4.5.2 DELKONKLUSION	55
5. KVALIFICERING AF DEN NATIONALE FORANDRINGSPROCES.....	57
5.1 METODISK TILGANG	57
5.2 IDENTIFICERING AF KERNEPUNKTER	57
5.3 LÆRINGS- OG FORANDRINGSDESIGN: VÆRKSTEDET ”BØNNESPIRER”	59
5.3.1 SKABELSE AF ÉT SAMLET PRAKSISFÆLLESSKAB	60
5.3.2 DIDAKTISKE OVERVEJELSER.....	63
5.3.3 ARBEJDSSTILGANGE: PREJEKT OG PROJEKT	66
5.3.4 DISKUSSION AF LÆRINGS- OG FORANDRINGSDESIGN	69
6. METODEDISKUSSION	72
7. KONKLUSION	75
8. LITTERATUR	77

1. PROBLEMFELT

Projektets første kapitel vil omfatte en præcisering af specialets problemfelt gennem en problematisering af det valgte emne. Dernæst præsenteres specialets problemformulering og undersøgelsesspørgsmål, som er styrende for tilrettelæggelsen af undersøgelsesprocessen. Til sidst i kapitlet vil projektets opbygning blive gennemgået med henblik på at styrke læserens overblik over projektet.

1.1 MADKULTUR I FORANDRING: FREMTIDENS FØDEVARER

Verdens befolkning er i vækst. I 2050 estimeres verdens befolkning at bestå af over ni milliarder mennesker. Organization for Economic Co-operation and Development (OECD)¹ og Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)² fastsætter i rapporten *Agricultural Outlook 2009-2018*:

An underlying concern in much of this dialogue on food security is whether the industry will be capable of meeting the growing demand for food associated with a projected world population of 9 billion by 2050. (OECD-FAO, 2009-2018, 52)

Dermed udtrykker OECD og FAO en bekymring for den voksende verdensbefolkning, da det udfordrer fremtidig fødevarerforsikring³. FAO estimerer, at det globale fødevarerhverv står over for at skulle producere 70 procent flere fødevarer, i 2050 for at kunne mætte alle munde (Landbrug & Fødevarer, 2019b, 38).

Samtidig med den stigende befolkningsvækst skaber de globale klimaforandringer et pres på den nuværende fødevarerproduktion (EAT, 2020, 15). Fødevarersektoren udgør en betragtelig del af Jordens klimabelastning, da den omfatter omkring en fjerdedel af den globale drivhusgasemission. Klimaaftrykket fra de enkelte fødevarer varierer i de forskellige fødevarergrupper. Animalske fødevarer udgør to tredjedele af drivhusgasemissionen og rummer mere end tre fjerdedele af landbrugsjorden, hvor plantebaserede fødevarer generelt har en

¹ OECD arbejder med at forbedre økonomiske og sociale vilkår for mennesker i hele verden. OECD har 35 medlemslande, heriblandt Danmark, og samarbejder med mere end 100 andre lande (<http://www.oecd.org/about/>).

² FAO arbejder med at indsamle, analysere og udbrede viden om ernæringsspørgsmål, fødevarerproduktion, landbrug, skovbrug og fiskeri. Danmark har været medlem siden 1945 (<http://www.fao.org/about/en/>).

³ FAO har følgende definition af begrebet: ‘Food security exists when all people at all times have physical, social and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life’ (FAO’s Agriculture and Development Economics Division, 2006, 1).

meget lavere miljøpåvirkning (World Resources Institute). En uddybning af fødevarernes klimaaftryk i de forskellige fødevaregrupper findes i bilag 1. EAT-Lancet Kommissionen⁴ understreger, at fødevarer truer verdensbefolkningens sundhed og klimaet:

Food is the single strongest lever to optimize human health and environmental sustainability on Earth. However, food is currently threatening both people and planet. An immense challenge facing humanity is to provide a growing world population with healthy diets from sustainable food systems. (EAT, 2020, 5)

Rapporten (EAT, 2020) fastslår, at fødevarer har en enorm indflydelse på arbejdet mod at optimere menneskers sundhed og miljømæssig bæredygtighed på Jorden, og mener at vi i langt højere grad skal spise plantebaseret i fremtiden. En ny global markedsundersøgelse fremhæver også, at markedet for plantebaserede fødevarer er voksende og forventer en årlig vækstrate i omsætningen på omkring 12 procent fra 2020-2027 (Meticulous Market Research, 2020). Danmarks grønne tænketank Concito⁵ påpeger dog, at Danmark er blandt de lande i verden, hvor der spises mest kød pr. indbygger, og danskerne bidrager til et af de største klimaaftryk pr. indbygger på verdensplan. Hver enkelt dansker udleder i gennemsnit 17 tons CO₂ i atmosfæren om året, hvilket er langt højere end verdensgennemsnittet på otte tons CO₂-udledning (Concito, 2019, 12). Dette understreger vigtigheden af at styrke kvaliteterne i den danske madkultur. Der er dog også en stigende efterspørgsel på plantebaserede proteinkilder i Danmark og ifølge Miljø- og Fødevareministeriet er der en klar forventning om, at fremtidens madkultur i Danmark vil blive mere plantebaseret (Miljøministeriet, 2020).

Befolkningstvæksten, den stigende fødevareefterspørgsel og klimaforandringerne er enorme udfordringer, som kræver omgående handling. Det anses nødvendigt at skabe forandring med henblik på at mætte en stigende verdensbefolkning og samtidig sikre, at der drages omsorg for verdens klimaudfordringer, at biodiversiteten bevares og at naturressourcerne beskyttes (landbrug & Fødevarer, 2019a, 32).

⁴ EAT-Lancet Kommissionen består af forskere fra hele verden, som arbejder for en fælles forståelse af en sund og bæredygtig kost (EAT, 2020).

⁵ Den grønne tænketank Concito er et af Danmarks største grønne netværk med omkring 100 virksomheder, forskere, organisationer og personer som medlemmer (<https://concito.dk/om-concito>).

1.2 NATIONAL OG GLOBAL KLIMADAGSORDEN

Omtanke for klima og bæredygtig udvikling blev tydeligt på den globale dagsorden i 1987, da Brundtlandkommissionen⁶ udgav rapporten *Vores Fælles Fremtid*, som også betegnes Brundtlandrapporten. Rapporten omhandler hvilken menneskelig udvikling naturen kan holde til, uden at fremtidige generationer får dårligere livsbetingelser end vi har i dag, og fastslår, at miljøproblematikker er globale og forudsætter internationale løsninger. Dermed var rapporten medvirkende til at skabe politisk debat om miljø og bæredygtighed, og har skabt grundlag for mange fremtidige perspektiver og initiativer (Brundtland, 1987).

I 2015 indgik alle 196 medlemslande af FN en juridisk bindende klimaaftale, som betegnes Parisaftalen, hvilket forpligter Danmark, som et af medlemslandene, til at bidrage til den samlede reduktion af drivhusgasser. Ifølge FNs klimapanel skal de globale temperaturstigninger holdes nede og må maksimalt nå op til 1,5 grader (United Nations, 2015a, 3).

Både sundhed og bæredygtighed er desuden placeret højt på den nationale og globale politiske dagsorden, som afspejles i FNs 17 verdensmål for bæredygtig udvikling. FNs verdensmål for bæredygtig udvikling, som trådte i kraft d. 1. januar 2016 og fortsætter frem til 2030, består af en omfattende dagsorden med potentiale til at forandre verden i en mere bæredygtig retning (United Nations, 2015b). FN skriver følgende om målene, omhandlende “people” og “planet”:

We are determined to end poverty and hunger, in all their forms and dimensions, and to ensure that all human beings can fulfil their potential in dignity and equality and in a healthy environment. We are determined to protect the planet from degradation, including through sustainable consumption and production, sustainably managing its natural resources and taking urgent action on climate change, so that it can support the needs of the present and future generations. (United Nations, 2015b)

På baggrund af nationale mål samt forpligtelse til at bidrage til at opfylde en række internationale aftaler på klimaområdet i EU og FN er den danske klimapolitik fastsat i den danske klimalov, som blev vedtaget af Folketinget i 2020. Danmark skal ifølge lovgivningen reducere udledningen af drivhusgasser i 2030 med 70 procent sammenlignet med niveauet i

⁶ Brundtlandkommissionen blev dannet i 1983 af FN og betegnes ”World Commission on Environment and Development” (<https://denstoredanske.lex.dk/Brundtlandrapporten>).

1990. Desuden skal Danmark blive klimaneutral⁷ senest i 2050 (Retsinformation, 2020). I klimaloven står der beskrevet:

Klimaudfordringerne er en global problemstilling. Derfor skal Danmark være et foregangsland i den internationale klimaindsats, som kan inspirere og påvirke resten af verden. Danmark har derudover både et historisk og moralsk ansvar for at gå forrest. (Retsinformation, 2020)

Det er derfor relevant at undersøge løsninger, som ikke kun kan blive svaret på den danske klimaudledning, men også vise vejen for resten af verden. I Klimaloven står der at, omstillingen mod de 70 procent reduktion af drivhusgasser i 2030 forudsætter, at Danmark skal drive den nødvendige, langsigtede omstilling af landbruget og fødevareresektoren, som omfatter en massiv og strategisk indsats inden for forskning og udvikling af nye teknologier og produktionsformer samt større ændringer i adfærd, vaner og forbrugsmønstre (Klimarådet, 2020, 44 mf.). Ifølge Klimarådet⁸ bør fremtidens fødevarer i højere grad være plantebaseret for at kunne brødføde den stigende verdensbefolkning, hvorfor fødevarerforbrug- og produktion i fremtiden skal se markant anderledes ud sammenlignet med i dag (Ibid, 35).

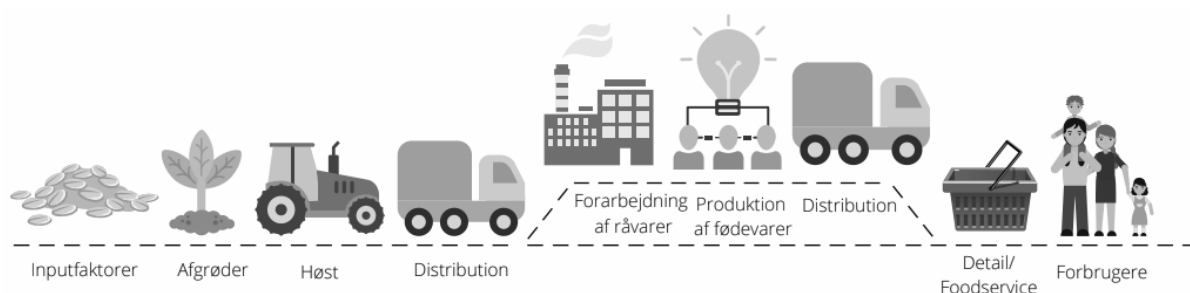
I 1970 blev de første kostråd i Danmark formuleret og siden da er de blevet revideret gennem tiden. Fødevarestyrelsen lancerede d. 7. januar 2021 de nye officielle kostråd med overskriften “godt for sundhed og klima”, som for første gang sætter fokus på at styrke kvalitetene af den danske madkultur gennem både sund og samtidig klimavenlig mad. Anbefalingerne skal bidrage til at indfri regeringens ambition om at reducere klimabelastningen med 70 procent inden 2030. De nye officielle kostråd bygger hovedsageligt på ændringer af kosten mod en mere plantebaseret kost og tilsammen vil de kunne reducere hver enkelt danskers årlige CO₂-udledning med 20-25 procent, hvis det lykkedes danskerne at tage dem til sig (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021a).

⁷ “Klimaneutral” betyder at vi ikke udleder flere CO₂-ækvivalenter end vi optager (<https://lf.dk/viden-om/klima/hvad-er-co2>).

⁸ Klimarådet rådgiver, i henhold til klimaloven, om hvordan omstillingen til et klimaneutralt samfund kan ske på en omkostningseffektiv måde og samtidig fastholde velfærd og udvikling. Klimarådet har desuden til opgave at vurdere udviklingen i klimaindsatsen ift. Danmarks klimamål (klimarådet, 2020, 5).

1.3 PLANTEBASEREDE FØDEVARER SOM DANSK STYRKEPOSITION

De fleste danske fødevarer virksomheder, som arbejder med planteafgrøder, importerer på nuværende tidspunkt fra andre lande. Den danske regering har et ønske om at plantebaserede fødevarer skal blive en dansk styrkeposition de kommende år, hvorfor de, sammen med deres støttepartier, netop har afsat 20 millioner kroner til økologiske, plantebaserede projekter (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021b). Flere danske fødevarer virksomheder ønsker også at være frontløbere for fremtidens plantebaserede fødevarer, så Danmark kan blive stormagt inden for dette felt. Landbrug & Fødevarer⁹, Tænk tanken Frej¹⁰ og Dansk Vegetarisk Forening¹¹ har i fællesskab netop udarbejdet en forsknings- og udviklingsstrategi for plantebaserede fødevarer (Landbrug & Fødevarer, 2020a). Her peger de på forsknings- og udviklingsmæssige behov, der skal løses for at kunne fremme udviklingen af flere plantebaserede fødevarer med fokus på, at produktionen skal placeres i Danmark (Ibid, 2). I rapporten, *Plantebaserede fødevarer - forsknings- og udviklingsstrategi for et nyt vækstområde i den danske fødevarerproduktion*, fremlægges strategiske anbefalinger til en udvikling af den plantebaserede værdikæde (Ibid, 5 mf). For at lykkedes med deres ambitioner for flere plantebaserede fødevarer findes der, ifølge partnerskabet, store udfordringer i flere afgørende led i kæden fra jord til bord, og samtidig anses samarbejdet mellem de nuværende led ikke at være fuldt udviklet (Ibid, 10). Nedenfor, i figur 1, er den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer illustreret.



Figur 1: Udarbejdet illustration af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, inspireret af Landbrug & Fødevarer, Frej og Vegetarisk Forening (Landbrug & Fødevarer, 2020a).

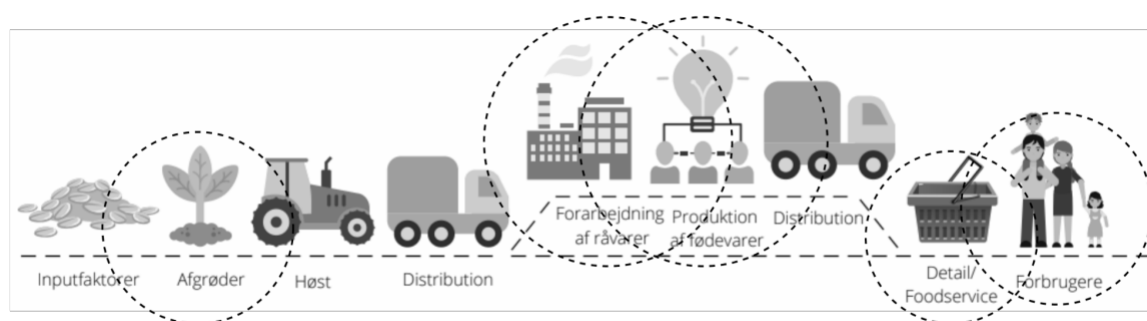
⁹ Landbrug & Fødevarer er en erhvervsorganisation for landbruget, fødevarer- og agroindustrien (<https://lf.dk/om-os/om-landbrug-og-foedevareer>).

¹⁰ Frej formidler viden, dialog og samarbejde på tværs af interessenter, med et ønske om, at Fødevaredanmark bliver mere bæredygtigt (<https://www.taenk-frej.dk/bag-om-frej>).

¹¹ Dansk Vegetarisk Forening er en forening for vegetarianer, veganere og alle andre, der støtter plantebaseret levevis (<https://vegetarisk.dk/om-foreningen/>).

Værdikæden er sammensat af en række led - *inputfaktorer*, f.eks. gødning eller frø, dyrkning af *afgrøder*, *høst* og *distribution*. Herfra leveres nogle afgrøder direkte til *detail*¹² og *foodservice*¹³, hvor andre afgrøder først skal gennemgå en *forbehandling*, f.eks. afskalning, tørring og fraktionering, og derefter sker der en *produktion* til reelle fødevarer (Ibid, 7).

Værdikæden for plantebaserede fødevarer beskrives som fragmenteret og usammenhængende. Derfor er partnerskabets overordnede anbefaling at udarbejde en ny samarbejdsmodel, som skal medvirke til at styrke alle led (Ibid, 14). Partnerskaber har identificeret nogle primære indsatsområder, der repræsenterer de største udfordringer, og som anses nødvendige at udvikle og forandre med henblik på at optimere værdikæden. De primære indsatser findes under leddene: *afgrøder*, *forarbejdning af råvarer*, *produktion af fødevarer* samt *detail og foodservice*. Disse er markeret i nedenstående figur 2.



Figur 2: Oversigt over de primære forsknings- og udviklingsindsatser i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, inspireret af Landbrug & Fødevarer, Frej og Vegetarisk Forening (Landbrug & Fødevarer, 2020a).

1.4 AFGRÆNSNING OG FORMÅL

Ovenstående repræsenterer eksisterende litteratur og den nyeste forskning på området, som tydeliggør relevansen og aktualiteten for specialet udarbejdelse. Motivationen for at udarbejde dette projekt tager afsæt i et “videnshul”, grundet mangel på viden og forskning på området, hvilket skyldes at opmærksomheden på dette område er relativ ny. Jeg mener, på baggrund af min faglighed, at kunne bidrage med ny indsigt til dette forskningsfelt, ud fra et lærings- og forandringsspektiv. Nedenstående afsnit vil omhandle projektets formål og afgrænsning.

¹² ”Detail” betyder salg af varer til private kunder i en forretning eller lignende (<https://ordnet.dk/ddo/ordbog?query=detailhandel>).

¹³ ”Foodservice” begrebet rummer madservicesektoren eller cateringindustrien og definerer de institutioner og virksomheder, der er ansvarlige for ethvert måltid tilberedt uden for hjemmet (<https://en.wikipedia.org/wiki/Foodservice>).

1.4.1 DEN DANSKE VÆRDIKÆDE FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

Specialeprojektet vil først og fremmest afgrænse sig til at omhandle den nationale forandringsproces til flere plantebaserede fødevarer i den danske madkultur, og dermed undersøge hvordan de danske klimamålsætninger og ønsket om plantebaserede fødevarer som dansk styrkeposition kan imødekommes. Denne forandringsproces er enorm og vanskelig. Med henblik på at skabe en struktur over denne komplekse forandringsproces er projektet inspireret af den førnævnte danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, jf. figur 1. Med udgangspunkt i ovenstående litteratur er det projektets formål at bidrage til en undersøgelse af udvalgte led i værdikæden med henblik på at kunne kvalificere forandringsprocessen til flere plantebaserede fødevarer. Herunder anses bælgrugter at være blandt de fødevarer med størst potentiale, grundet deres lave klimaaftryk og høje proteinindhold. På baggrund af dette vil projektet afgrænse sig til at omhandle bælgrugter. En nærmere definition af bælgrugter vil fremgå senere i projekt, under kapitel 3.

1.4.2 UDVALGTE CASES

At forandre en madkultur forudsætter en indgriben i hele værdikæden, fra jord til bord. Projektet vil tage afsæt i et casestudiedesign, hvor fire cases, som repræsenterer forskellige led i værdikæden, vil inddrages til besvarelsen af projektets problemformulering. De fire cases består af:

1. Fødevarestyrelsen
2. Københavns Kommune
3. Landbrug & Fødevarer
4. Løgismose Meyers

Tilsammen dækker de fire cases det meste af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer. Projektet vil dog afgrænse sig til at fokusere på at undersøge de primære indsatsområder, jf. figur 2. Projektet vil undersøge de forskellige cases, som hver især har stor indvirkning på den danske madkultur og dermed opnå forskellige perspektiver på den foreliggende forandringsproces. Det er en væsentlig pointe, at projektet forsøger at tilgå et normativt udgangspunkt med henblik på at opnå et helhedsorienteret og nuanceret perspektiv på forandringen. En uddybning af casestudiedesignet vil indgå længere nede i projektet, under

afsnit 2.2.1. Ud fra ovenstående problemfelt vil dette projekt tage udgangspunkt i følgende problemformulering.

1.5 PROBLEMFORMULERING

Hvordan kan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kvalificeres?

1.5.1 UNDERSØGELSESPØRGSMÅL

Som en del af processen i at frembringe data, som skal bidrage til besvarelse af problemformuleringen, er tre undersøgelsesspørgsmål opstillet, som ses nedenfor.

US1: Hvilke egenskaber har bælgfrugter, med fokus på både ernæring og bæredygtighed, og hvad er bælgfrugters position i den danske madkultur?

US2: Hvilke muligheder og udfordringer oplever interessenter ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur?

US3: Hvordan kan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kvalificeres, gennem et lærings- og forandringsdesign?

Hvert undersøgelsesspørgsmål besidder et særskilt formål, der vil belyse dele af problemet, som bør besvares med henblik på at opnå en sammenhængende besvarelse af projektets problemformulering (Rienecker & Jørgensen, 2012, 130). De tre undersøgelsesspørgsmål vil uddybes og begrundes i næste afsnit.

1.6 UNDERSØGELSENS DESIGN: OPERATIONALISERING AF PROBLEMFORMULERINGEN

Dette afsnit vil omhandle undersøgelsens design, som består af sammensætningen af de fremgangsmåder, der anvendes til undersøgelsen af det faglige problem, så specialet fremstår som ét argument (Jørgensen, Rienecker & Skov, 2020, 124 mf.).

Det første undersøgelsesspørgsmål består af en deskriptiv undersøgelse af bælgfrugter, med fokus på ernæringsmæssige og bæredygtige egenskaber. I forlængelse af dette vil

undersøgelsen desuden beskrive den danske madkulturs forandring gennem tiden. Undersøgelsen baseres på sekundær empiri i form af aktuel forskningsbaseret viden. Undersøgelsesspørgsmålet er medvirkende til at danne et vidensgrundlag for projektets kontekst, for at styrke læserens forståelse for emnet, og er dermed tiltænkt at skabe afsæt for resten af projektets undersøgelse.

Det andet undersøgelsesspørgsmål vil tage udgangspunkt i en analyse af de muligheder og udfordringer, der eksisterer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur. Under dette undersøgelsesspørgsmål er fire cases udvalgt, med henblik på at skabe et kvalificeret indblik på området. Dette undersøgelsesspørgsmål baseres hovedsageligt på primær empiri, i form af fire kvalitative interviews med forskellige medarbejdere fra de fire cases - Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug & Fødevarer og Løgismose Meyers - og vil derfor baseres på deres oplevelser.

Afslutningsvis vil fundene fra det andet undersøgelsesspørgsmål diskuteres op imod problemformuleringen med henblik på kvalificering. I forlængelse af det andet undersøgelsesspørgsmål vil det tredje undersøgelsesspørgsmål tage udgangspunkt i udvalgte kernepunkter fra analysens fund og dermed omfatte en diskussion og vurdering af hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres gennem et lærings- og forandringsdesign. Undersøgelsen vil inddrage og anvende relevante teoretiske perspektiver og udvalgte teoretiske begreber som analytisk redskab.

Ud over besvarelse af de tre udarbejdede undersøgelsesspørgsmål vil projektet forinden indeholde en præsentation af projektets videnskabsteoretiske ståsted og undersøgelsestilgang. Til sidst i projektet, efter besvarelse af undersøgelsesspørgsmålene, vil desuden indgå en metodediskussion, efterfulgt af projektets konklusion. Nedenfor ses figur 3, som sammen med ovenstående læsevejledning skal bidrage med en oversigt over projektet.



Figur 3: Oversigt over projektets opbygning

2. VIDENSKABSTEORETISK STÅSTED OG UNDERSØGELSESTILGANG

I dette kapitel præsenteres og argumenteres for valg af videnskabsteoretisk ståsted og undersøgelsestilgang, som ligger til grund for besvarelse af projektets problemformulering. Den metodiske tilgang vil blive gennemgået i de efterfølgende kapitler, med uddybelse af dataindsamling- og behandlingsmetode, som knytter sig til de forskellige undersøgelsesspørgsmål. Projektet vil desuden afsluttes med et kapitel, som omhandler diskussion af metode, under kapitel 6.

2.1 VIDENSKABSTEORETISK STÅSTED

Dette afsnit vil omhandle projektets videnskabsteoretiske ståsted, som skal betragtes som perspektiver og måder at anskue verden på, hvorfra videnskaben argumenterer, og som anses at være styrende for undersøgelsesprocessen (Friberg & Öhlen, 2015, 334 mf.).

Projektet omfatter to hovedtraditioner inden for videnskabsfilosofien - *den naturvidenskabelige model* og *den hermeneutiske tilgang*. Disse udmønter sig i forskellige paradigmer, som er en betegnelse for de grundlæggende teoretiske forudsætninger for de metoder, der benyttes til at udforske verden (Thisted, 2015, 80 mf.). Paradigmatiske antagelser bidrager dermed til at forme den måde vi betragter virkeligheden på inden for rammerne af en videnskab (Ibid, 13). Dette projekt tager udgangspunkt i Launsø, Rieper og Olsens typologier inden for paradigmebegrebet (Launsø, Rieper & Olsen, 2017, 43 mf.).

Den første del af projektet, jf. undersøgelsesspørgsmål 1, under kapitel 3, omhandler bælgfrugters egenskaber og den danske madkultur, og vil tage afsæt i *det empirisk-analytiske paradigme*, som udspringer af den naturvidenskabelige tradition (Launsø et al., 2017, 61 mf.). Herunder gør *den beskrivende forskningstype* sig gældende, hvor kernespørgsmålet er: *hvordan fordeler X sig på Y?* Dette omfatter særligt den del af kapitlet, der drejer sig om bælgfrugters egenskaber. Derudover gør *den forklarende forskningstype* sig gældende, med kernespørgsmål: *hvilke X er årsag til Y?* Det indbefatter særligt den del af kapitlet, som inddrager perspektiver på den danske madkulturs historie (Ibid, 43). Denne tilgang forudsætter en objektiv virkelighed, uafhængig af forskningens optik (Ibid, 61). Kapitlet skal bidrage til at opnå en forståelse for projektets kontekst og skabe afsæt for projektets videre undersøgelse.

Den efterfølgende del af projektet, jf. undersøgelsesspørgsmål 2 og 3, under kapitel 4 og 5, omhandler de muligheder og udfordringer, der eksisterer i de fire udvalgte cases ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter, samt hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres gennem et lærings- og forandringsdesign. Dette baseres på kvalitative interviews med udvalgte interessenter, med henblik på at afdække deres oplevelse af situationen som undersøgelsen fokuserer på. Herunder anvendes, inden for videnskabsfilosofien, den hermeneutiske tilgang. Ordet hermeneutik betyder fortolkningskunst, og defineres som fortolkningsvidenskab, som relaterer sig til det paradigme, der betegnes *det fortolkningsvidenskabelige paradigme* (Friberg & Öhlen, 2015, 340). Dette paradigme udspringer af den humanvidenskabelige tradition og under dette paradigme gør *den forstående forskningstype* sig gældende, hvor der hovedsageligt er blevet gjort brug af den kvalitative tilgang som forskningsmetode. Kernespørgsmålet i den forstående forskningstype er: *hvilken mening tillægger kilden (X) et bestemt fænomen (Y) i hvilken kontekst (Z)?* (Launsø et al., 2017, 43). Her var målet at opnå forståelse, gennem fortolkning, af de sammenhænge, der gør sig gældende i projektets undersøgelsesfelt, med fokus på de forhold, der tilskrives mening og betydning for de interessenter, som er involveret i de sammenhænge, der undersøges (Thisted, 2015, 82 mf.).

2.1.1 HERMENEUTIKKEN

Størstedelen af projektet relaterer sig til den humanvidenskabelige tradition inden for videnskabsfilosofien - herunder den hermeneutiske tilgang - som beskæftiger sig med den menneskelige verden, og karakteriseres ved den fortolkende tilgang. Gennem fortolkning søges en erkendelse af verden, som bygger på en forståelse af menneskelige sammenhænge. Den humanvidenskabelige tilgang omfatter en "dobbelthed", da forskningen forudsætter, at det er mennesker, der undersøger den menneskelige verden (Thisted, 2015, 48). Hermeneutikken er en idealistisk position og bygger på en ontologi¹⁴, hvor den humane virkelighed anses at være en forestilling i vores bevidsthed (Ingemann, 2013, 101 mf.). Denne tilgang betegnes subjektivistisk eller relativistisk, hvor virkeligheden udforskes i det perspektiv som det erkendende subjekt anlægger på virkeligheden (Thisted, 2015, 28). Hermeneutikkens epistemologi¹⁵ bygger på, at verden kun kan forstås indirekte, da vi kun har adgang til vores egen bevidsthed, hvorfor analyserne afhænger af forskerens fordomme og fortolkning af

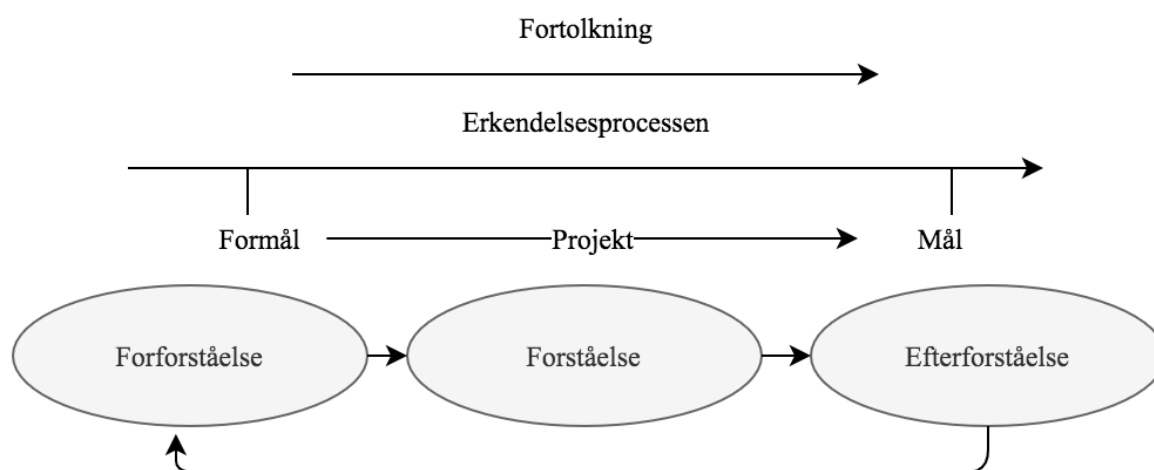
¹⁴ Ontologi handler om det, der findes (Andreasen et al., 2017, 57).

¹⁵ Epistemologi handler om hvordan vi kan opnå viden om, det der findes (Andreasen et al., 2017, 59).

datamaterialet (Thisted, 2015, 93; Ingemann, 2013, 101 mf.). En af ophavsmændene til denne tilgang er den tyske filosof Hans-Georg Gadamer, som dette projekt er inspireret af (Friberg & Öhlen, 2015, 343 mf.).

Et grundlæggende hermeneutisk fortolkningsprincip er desuden *den hermeneutiske cirkel*¹⁶, som beskriver den vekselvirkning, der opstår mellem helhedsforståelse og delforståelse, og medvirker til at udvide forståelseshorisonten (Launsø et al., 2017, 30 mf.). Forståelsen af det enkelte bygger på den helhed, det indgår i. Samtidig anses forståelsen af helheden at være opbygget af forståelsen af de enkelte dele, hvorfor der anses at være et gensidigt forhold mellem del og helhed (Thisted, 2015, 51).

Det metodiske grundbegreb for den humanvidenskabelige tradition er “forståelse”. Erkendelsen indgår i et procesforløb, som omfatter faserne: *forforståelse*, *forståelse* og *efterforståelse* (Thisted, 2015, 64). Dette er illustreret nedenfor i figur 4.



Figur 4: Fortolkningens og forståelsens faser i erkendelsesprocessen, inspireret af Thisted (Thisted, 2015, 169).

Figuren viser, at formålet med projektet, som det der er gennemgående i hele forløbet, blev fastlagt i starten, sammen med målet, som der blev styret efter som en afslutning på projektforsløbet. Figuren inddrager *forforståelsen*, som fastslår, at jeg ikke er indgået neutralt i forståelsesprocessen, men inddrager min umiddelbare forståelse af problemets karakter og mine forudgående antagelser (Friberg & Öhlen, 2015, 341 mf.). Dette kaldes også min forståelseshorisont, som indeholder fordomme, men som, i denne sammenhæng, ikke skal betragtes som noget negativt, men derimod anses som nogle forhåndsantagelser, der er nødvendige for at kunne forstå og derfor anses som en forudsætning for erkendelse (Thisted,

¹⁶ Den hermeneutiske cirkel betegnes også som *den hermeneutiske spiral* (Launsø et al., 2017, 33).

2015, 59). Dette anses at være baggrunden for udarbejdelse af projektets undersøgelsesdesign. *Forståelsen* kom til udtryk under gennemførelsen af undersøgelsen og er den forståelse, der opnås inden for rammerne af undersøgelsen i mødet med forskellige forståelseshorisonter, da der herigennem skabes ny viden og forståelse, som skaber grundlag for horisontsammensmeltning (Friberg & Öhlén, 2015, 342). Herunder er et centralt hermeneutisk begreb “mening”, som opstår mellem forforståelsen og forståelsen (Ibid, 341 mf.). *Efterforståelsen* markerer afslutningen på projektet og rækker samtidig ud over selve undersøgelsen ift. hvad projektets resultater kommer til at betyde for den fremtidige praksis. Denne fører tilbage og bliver således den nye forforståelse (Thisted, 2015, 170).

2.1.2 MIN FORFORSTÅELSE

Jeg, som forsker, har, som førnævnt, bragt min forståelseshorisont ind i forskningsprocessen gennem min forforståelse af forskningsfeltet. Jeg havde en indsigt i projektets emne, forud for projektets udarbejdelse, grundet min uddannelsesmæssige baggrund som professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, med studieretningen Fødevarer og Ledelse, og grundet mit interessefelt inden for fødevarer, ernæring og bæredygtighed. Min forforståelse og mit kendskab til sagen kan både opfattes som en styrke og en hindring i arbejdet med at besvare projektets problemformulering. Ifølge Gadamer anses forforståelsen som en forudsætning for overhovedet at kunne forstå (Dahlgren & Fredslund, 2011, 158). Derfor anses min forforståelse i forbindelse med projektet overordnet som en styrke, da dette er grundlaget for forståelse. Der var dog en risiko for, at min viden kunne hindre produktionen af ny viden, da der kunne opstå blinde vinkler, som kunne medvirke til, at projektet ubevidst blev udarbejdet ud fra min forforståelse, hvis jeg ikke forholdt mig tilstrækkelig opmærksom på andre relevante perspektiver indenfor feltet. Ifølge Gadamer er det nødvendigt, at min forforståelse sættes i spil med henblik på at imødekomme denne udfordring (Ibid, 157). Derfor har jeg forsøgt at udfordre min forforståelse ved at bevidstgøre mine fordomme og forholde mig åbent overfor forskellige forforståelser hos andre med henblik på at opnå en ny forståelse. Jeg har desuden forsøgt at afdække blinde vinkler for at sikre, at projektet forholder sig kritisk og dermed undgår at blive ledt gennem undersøgelsen mod fund, der udelukkende understøtter min forforståelse. Projektet første fase var dermed præget af antagelser, som efterfølgende har ændret sig på baggrund af voksende indsigt og forståelse for det enorme og komplekse emne. Min læreproces og udvidede forståelseshorisont i dette projekt er også blevet tydeligt gennem arbejdet med

projektets problemformulering og undersøgelsesspørgsmål, som har været under udvikling fra start til slut.

2.2 UNDERSØGELSESTILGANG

Dette afsnit vil præsentere projektets undersøgelsestilgang. Projektforløbet omfatter en *abduktiv* tilgang, hvorfor både den *induktive* og *hypotetisk-deduktive* tilgang er inddraget i undersøgelsesprocessen (Birkler, 2005, 79 mf.).

Projektets undersøgelsesproces bestod indledningsvist af den hypotetisk-deduktive tilgang, med udgangspunkt i top-down princippet. Arbejdet med at formulere problemfeltet forudsatte, at jeg, som forsker, ekspliciterede min forforståelse, hvorfra der blev skabt en undren. Projektet er derfor påbegyndt intuitivt og eksplorativt (Launsø et al., 2017, 76). Min forforståelse har på den måde været en vigtig drivkraft for arbejdet med projektet.

Dernæst blev den induktive tilgang, med udgangspunkt i bottom-up princippet, inddraget. Projektet har på den måde været styret af fundene fra undersøgelsesprocessen. Ud fra fundene fra projektets undersøgelse er teoretiske perspektiver udvalgt som analytisk redskab med henblik på at besvare projektets problemformulering (Larsen, 2013, 27).

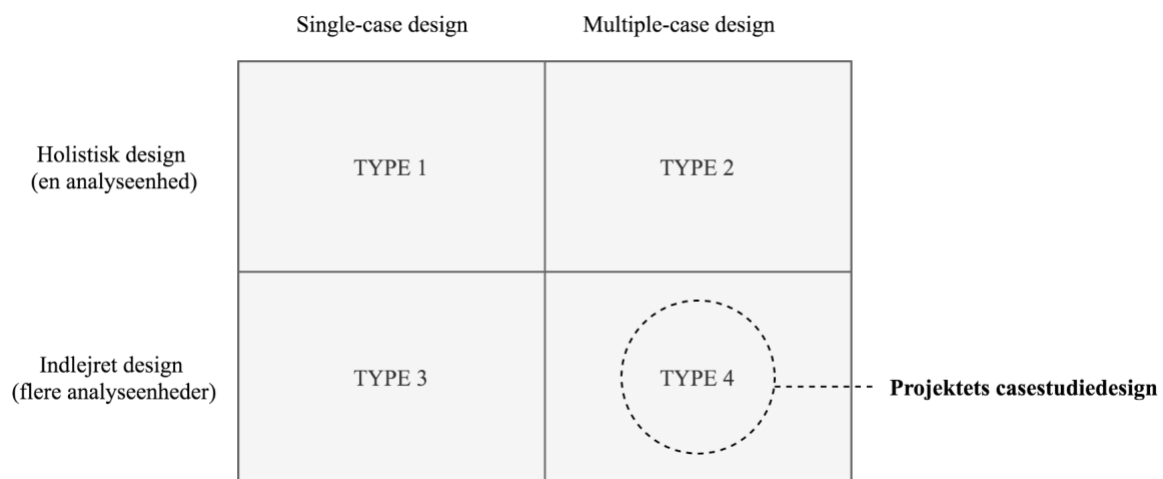
Projektet er desuden udarbejdet med henblik på at give et øjebliksbillede, hvor der, med afsæt i problemformuleringen, ønskes at skabe en forståelse af, hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres gennem et lærings- og forandringsdesign (Saunders, Lewis & Thornhill, 2009, 155 mf.). Et øjebliksbillede anses mest relevant, hvilket begrundes ud fra en bevidsthed om, at undersøgelsesfeltet er i konstant forandring.

2.2.1 CASESTUDIEDESIGN

Projektet er, som førnævnt, baseret på et casestudiedesign. Projektet omhandler hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres. Dette baseres hovedsageligt på kvalitative interviews med medarbejdere fra fire forskellige cases - Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug & Fødevarer, og Løgismose Meyers - som omhandler hvilke muligheder og udfordringer de oplever ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur. Robert K. Yin beskriver casestudier således:

In general, case studies are the preferred method when (a) "how" or "why" questions are being posed, (b) the investigator has little control over events, and (c) the focus is on a contemporary phenomenon within real-life context. (Yin, 2009, 2).

Projektets undersøgelse lægger på den måde tæt op ad Yins definition af casestudier. Yin uddyber: "...The distinctive need for case studies arises out of the desire to understand complex social phenomena." (Yin, 2009, 4). Dette projekts emne er enormt kompleks, hvorfor casestudiedesignet anses fordelagtig at anvende. Yin opstiller fire hovedtyper inden for casestudier, ud fra en 2x2 matrix (Yin, 2009, 24). Nedenstående figur 5 viser de fire forskellige typer casestudier, der kan udledes herfra:



Figur 5: Udarbejdet matrix for de fire grundtyper af casestudier, inspireret af Yin (Yin, 2009, 46)

Figur 5 består først og fremmest af valget mellem "single-case design" og "multiple-case design", og indebærer hvorvidt undersøgelsen inddrager en eller flere cases (Yin, 2009, 24 mf.). Det andet par, der kan forekomme i kombination med et af de første par, er baseret på den eller de analyseenheder, der skal dækkes - og skelner mellem et "holistisk design" og et "indlejret design". I det holistiske design opstilles der en enkelt analyseenhed, der skal besvares, hvorimod der i det indlejrede design opstilles flere analyseenheder, der skal besvares (Yin, 2009, 24 mf.).

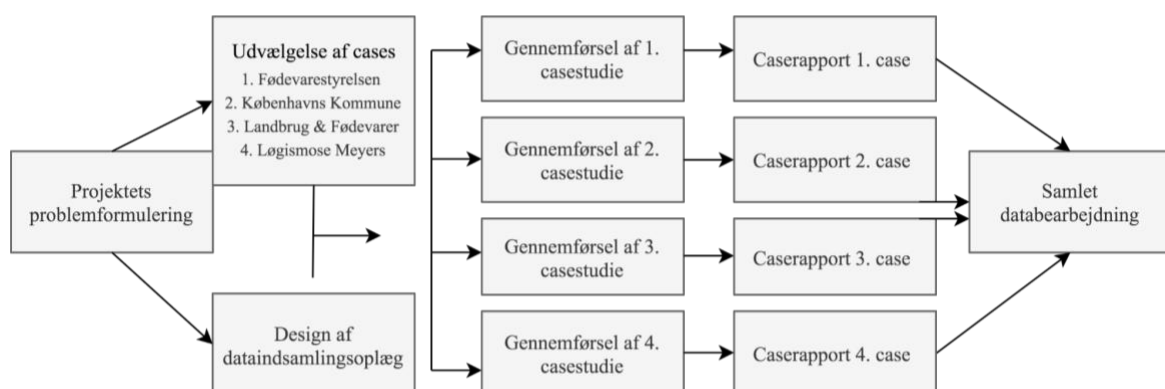
Der kan således opstilles fire grundtyper af casestudier - TYPE 1: *Single-case, holistisk design*, TYPE 2: *Single-case, indlejret design*, TYPE 3: *Multiple-case, holistisk design*, TYPE 4: *Multiple-case, indlejret design* (Yin, 2009, 46 mf.). Det er oplagt at placere dette projekts undersøgelse som et multiple-case, indlejret design, under type 4. Undersøgelsen indeholder først og fremmest flere indlejrede analyseenheder, da det omhandler en helhed, der kun kan

forstås gennem analyse af de forskellige dele. På den måde kræver forskningsprojektet, at analyserne af de forskellige dele må udføres og derefter samles, så det bliver tydeligt hvordan de enkelte dele bidrager til casen som helhed. Desuden består undersøgelsen af et multiple-case design, da den indebærer flere cases. Yin udtaler følgende om et multiple-case design:

A common example is a study of school innovations, in which individual schools adopt some innovation. Each school might be the subject of an individual case study, but the study as a whole covers several schools and, in this way, uses a multiple case-design. (Yin, 2009, 53).

Ud fra ovenstående citat er det vigtigt at påpege, at projektets undersøgelse afviger fra Yins opfattelse af et multiple-case design, da projektet besidder en anden og bredere definition heraf. Yin bruger, i sit eksempel, forskellige skoler til at definere de forskellige cases. Dette projekt omfatter dog fire cases, som adskiller sig mere fra hinanden, ud fra et ønske om at dække det meste af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer jf. projektets problemfelt.

De forskellige udvalgte cases rummer forhold, der er uafhængige af hinanden og derfor må undersøges hver for sig, men skal også bidrage til at belyse projektets fælles tema. Efter bearbejdning af de enkelte cases vil derfor også indgå en fælles bearbejdelse af casene. Dette vil rumme en sammenligning og kontrastering, og til sidst en sammenfatning af resultater med fokus på den fælles problemstilling (Yin, 2009, 56 mf.). Projektets casestudiedesign er illustreret i figur 6 nedenfor:



Figur 6: Projektets casestudiedesign, type 4, inspireret af Yin (Yin, 2009, 57)

Ovenstående viser de faser, der er gennemgået i projektets casestudiedesign. I den første fase blev projektets problemstilling formuleret og rammerne fastlagt. Dette skabte basis for udvælgelsen af cases, som skulle sikre problemstillingens kerne og de forskellige nuancer i

undersøgelsesfeltet. Casestudiet følger en *replikationslogik*. Det overordnede metodekriterium i replikationslogikken er et relevanskriterium, hvilket omhandler vigtigheden af at få fat på de personer, som anses relevante for forskningen af problemstillingen og sikre væsentlige nuancer (Thisted, 2015, 211). Det er dermed ikke hensigten, at undersøgelsespersonerne skal være repræsentative for den samlede undersøgte gruppe, men på baggrund af deres viden, holdninger og relevans i undersøgelsen skal bidrage til at give en dybdegående og nuanceret fremstilling af projektets problemstilling (Thisted, 2015, 211). Der var derfor særlig fokus på forskellene mellem de forskellige cases, så de kunne supplere hinanden med henblik på at bidrage til den fælles problemstilling.

Dataindsamlingen blev gennemført enkeltvis pr. case og var forskellige, dog med en fælles kerne. I forbindelse med udvælgelsen af cases og undersøgelsesenheder var det vigtigt at få dækket de væsentlige kvaliteter og nuancer ved problemstillingen (Thisted, 2015, 212 mf.). Der er arbejdet ud fra et fleksibelt design, hvor der under databearbejdningen blev skabt opmærksomhed på nye kvaliteter eller nuancer, som burde undersøges, og dermed har der konstant været et fokus på problemstillingen i dens helhed (Yin, 2009, 62). De udvalgte enheder har suppleret hinanden med henblik på at opnå et samlet billede af problemstillingen (Thisted, 2015, 213). Hver case blev databearbejdet hver for sig, med fokus på data inden for casens område i lyset af projektets problemstilling. Databearbejdning af den første case dannede grundlag for udvælgelsen af den næste case, hvorfor der har været tale om løbende databearbejdning, hvilket har haft betydning for udvælgelsen af undersøgelsesenheder og cases i det videre arbejde. Efter færdiggørelse af de enkelte cases er der sket en samlet databearbejdning med inddragelse af en sammenligning og modstilling af de forskellige cases ud fra problemstillingen, hvilket fremlægges i kapitel 5 (Thisted, 2015, 213).

3. BÆLGFRUGTERS EGENSKABER OG POSITION I DEN DANSKE MADKULTUR

For at kunne besvare projektets problemformulering, som omhandler hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres, vil dette kapitel, jf. undersøgelsesspørgsmål 1, først og fremmest redegøre for bælgfrugters egenskaber, med fokus på både ernæring og bæredygtighed. Dernæst vil dette kapitel omhandle den danske madkulturs udvikling med fokus på nutidens fødevaretrends og -tendenser, med henblik på at skabe indblik i bælgfrugters position og potentiale i Danmark. På den måde vil kapitlet danne grundlag for resten af projektet.

3.1 METODISK TILGANG

Kapitlet baseres på en litteratursøgning, som dækker over en indledende eksplorativ søgning med henblik på at skabe en baggrundsforståelse for området samt udforske og udfordre min forforståelse. Der er desuden suppleret med reference- og kædesøgninger, hvor relevante litteraturhenvisninger er gennemgået med formål om at afsøge litteraturen inden for forskningsfeltet. Den eksplorative litteratursøgning har bidraget til at finde anvendelig og relevant litteratur samt identificeret søgetermer, som er blevet anvendt i den mere systematiske litteratursøgning. Undersøgelsen er blandt andet baseret på international forskning, hvor der som eksempel inddrages studier fra Sverige, som har arbejdet med bælgfrugter i flere år.

3.2 BÆLGFRUGTERS EGENSKABER

Den voksende verdensbefolkning medvirker til en stigende efterspørgsel på bæredygtigt protein. Proteiner består af aminosyrer og er kroppens byggesten, som blandt andet bidrager til at opbygge celler, hormoner, væv, antistoffer og enzymer. Der findes aminosyrer, som er livsnødvendige, men som menneskekroppen ikke selv kan danne, hvorfor de skal tilføres gennem kosten. De animalske proteinkilder, som stammer fra kød, fisk, mejeriprodukter og æg, er traditionelt de råvarer dansk fødevareforskning har fokuseret på. Der findes dog også planteproteiner, som er væsentlig at sætte fokus på, da disse er mere bæredygtige (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2020). Bælgfrugter anses at have et lavt klimaaftryk samt et højt proteinindhold, hvorfor projektet sætter fokus på denne fødevaregruppe.

Bælgfrugter består af planter, der tilhører ærteblomstfamilien *leguminosae*, også kaldet Fabaceae, som producerer frø i en bælg. Bælgfrugter findes i over 18.000 arter, hvor kun et

begrænset antal anvendes som mad til mennesker. Bælgfrugter, som benyttes til konsum, er f.eks. ærter, bønner, linser og jordnødder (Röös, Ferawati, Carlsson & Hefni, 2). Der findes en uddybning af bælgfrugter i bilag 2. Det anses væsentligt at nævne, at afsnittet er udarbejdet ud fra en bevidsthed om, at de mange forskellige bælgfrugter besidder forskellige egenskaber. Der er dog valgt at inddrage et overordnet perspektiv, hvor bælgfrugter vil omtales som en samlet fødevaregruppe.

3.2.1 ERNÆRING

Bælgfrugter anses at være nogle af de mest nærende afgrøder i verden. Først og fremmest er bælgfrugters sammensætning af makronæringsstoffer særligt fordelagtige for mennesker. Bælgfrugter har et højt proteinindhold. De indeholder mellem 20-45 procent proteiner, hvorfor bælgfrugter har et højere proteinindhold end de fleste andre afgrøder (Maphosa & Jideani, 2017, 106). Bælgfrugter er desuden en kilde til protein, som ikke indeholder rester af antibiotika og resthormoner, som typisk anvendes i husdyrproduktion (FAO, 2016, 39). Bælgfrugter har desuden et lavt fedtindhold og et højt indhold af komplekse kulhydrater og fibre, hvilket betyder, at de fordøjes langsomt, og bidrager dermed til en følelse af mæthed og til at stabilisere blodsukker og insulinniveau (FAO, 2016, 35-38).

Bælgfrugter indeholder også mange vigtige mikronæringsstoffer. De er rige på næringsstoffer, vitaminer og mineraler samt er fyldt med antioxidanter og fytokemikalier (FAO, 2016, 35-38). Nogle af de vigtigste mineraler, der findes i bælgfrugter anses at være jern, calcium, magnesium, zink, selen, fosfor, kobber, kalium og krom (Maphosa & Jideani, 2017, 110). Bælgfrugter er også en god kilde til B-vitaminer, herunder folat, thiamin og niacin. Samtidig har bælgfrugter et lavt glykæmisk indeks, er kolesterolfri og glutenfri (FAO, 2016, 35 mf.). Bælgfrugter kan således medvirke til at styrke det generelle helbred og forebygge sygdomme (FAO, 2016, 38). På baggrund af bælgfrugters ernæringsmæssige egenskaber og sammensætning anses de ideelle for alle mennesker, og særligt attraktive for glutenallergikere og diabetespatienter. For vegetarianer og veganere er det en væsentlig proteinkilde som erstatning for kød (Maphosa & Jideani, 2017, 117).

Der anses at være evidens for, at bælgfrugter har positive virkninger på helbredet. Dog er der stadig behov for flere studier om bælgfrugters ernæringsmæssige egenskaber (Lassen, Christensen, Fagt & Trolle, 2020, 22).

3.2.2 BÆREDYGTIGHED

Landbruget er Danmarks gamle hovederhverv og udgør over 60 procent af Danmarks samlede areal (Danmarks statistik, 2020). I dag anvendes 80 procent af Danmarks landbrugsareal til foder (Danmarks Naturfredningsforening et al., 2020, 6). Klimabelastningen fra dansk landbrug ligger på 31,2 procent af den samlede danske udledning på 54,8 millioner tons CO₂-ækvivalenter. 89 procent af den samlede udledning fra landbruget i Danmark kommer fra landbrugsdyrene og arealanvendelsen til deres foder. Kun 11 procent af den samlede udledning fra landbruget kommer fra landbrugsaktiviteter, der ikke vedrører animalsk produktion, hvilket er svarende til 3 procent af Danmarks samlede udledning (Ibid, 29). Med henblik på at nå klimamålet, som omfatter 70 procent reduktion af klimabelastningen inden 2030, anses det nødvendigt at skabe en gradvis omstilling til et fremtidigt dansk landbrug, der har fokus på produktion af plantebaserede fødevarer til mennesker frem for foder til dyr (Ibid, 1 mf.). Det er på den måde også muligt at producere mad til flere, hvis en større del af landbruget dyrkede menneskeføde frem for foder til dyr (Ibid, 5).

Bælgfrugter anses at kunne bidrage til at tilpasse og reducere virkningerne af klimaforandringerne. Produktionen af kød medvirker til mellem 10 og 50 gange højere udledninger pr. gram protein sammenlignet med bælgfrugter (Klimarådet, 2020, 35). Bælgfrugter kræver desuden ikke kvælstofgødning, da de optager den fra atmosfæren og viderefører den til jorden. Denne selvforsyning reducerer mængden af drivhusgasser. Bælgfrugter forbedrer desuden jordens frugtbarhed og nærer afgrøder, som er plantet ved siden af dem. Bælgfrugters unikke egenskab og evne til biologisk at fiksere kvælstof, har en positiv indvirkning på jordens biodiversitet (FAO, 2016, 39-40).

Bælgfrugter vokser desuden hurtigt og er mere hårdføre end de fleste andre afgrøder, da de modstår barske vejrforhold som tørke, da de kræver mindre vand end mange andre afgrøder, men også oversvømmelser, hvor andre afgrøder ikke vil overleve (FAO, 2016, 39).

Omkring en tredjedel af den mad, der produceres til konsum verden over, går desuden tabt eller spildes (United Nations, 2021, 20). Bælgfrugter kan opbevares i lufttætte beholdere, og har derfor en lang holdbarhed, som kan vare måneder og år uden at miste deres næringsværdi. Derfor er andelen af madspild eller ødelæggelse af bælgfrugter før tilberedning af måltider meget lav, hvilket har en positiv konsekvens for fødevarer sikkerheden (FAO, 2016, 41).

3.3 DEN DANSKE MADKULTUR

Det er hensigten med dette afsnit at skabe forståelse for den danske madkulturs udvikling og dermed for madens komplekse rolle i det senmoderne samfund. Afsnittet sætter fokus på hvilken betydning mad har for danskerne og berører spørgsmålet om, hvordan menneskers madvaner kan forandres.

Det er først og fremmest væsentligt at skabe bevidsthed om forholdet mellem aktør og struktur. Aktøren, som er det enkelte menneske, kan på den ene side ikke agere fuldstændig frit, da vi er underlagt nogle strukturer, f.eks. i form af regler, ressourcer og normer, som er medbestemmende for vores handlen. Samtidig påvirker individer samfundet, som forandres og tilpasser sig ift. aktørernes valg (Fuglsang & Stamer, 2015, 13). På den måde findes der, inden for alle madkulturer, en måltidsstruktur, som består af normer og værdier ift. sammensætning af retter og måltidernes format. Der er en del fødevarer, som accepteres i én madkultur, men afvises helt i andre. Det anses at være en tavs viden mennesker har, som gør os i stand til at reagere positivt eller negativt ift. fødevarevalg (Jensen, 2014, 145 mf.).

For de fleste befolkninger i udviklingslande udgør bælgrugter den største proteinkilde, hvor kød ikke er tilgængeligt eller er for dyrt. Bælgrugterne var også af afgørende betydning i danskernes kost før i tiden, da det var et af danskernes primære proteinkilder. Efterhånden som indkomsten steg i Danmark blev bælgrugterne fravalgt til fordel for kød (FAO, 2016, 34). Der har været historiske perioder, hvor det røde kød har været forbeholdt mennesker med høj status i Danmark (Holm, 2014, 157 mf.). Mange danskere er i dag vokset op med, at de varme retter er blevet opbygget omkring kødet, hvor kødet ofte har udgjort centrum i måltiderne, og Danmark er i dag blandt de lande i verden, hvor der spises mest kød pr. indbygger, hvilket har en negativ påvirkning, både på danskernes sundhed og klima (Concito, 2019, 12; Holm, 2014, 159).

Tal fra den seneste nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet, DANSDA, fra 2011-2013, viser, at danskerne har et gennemsnitlig indtag af kød på 52 kilo om året, som svarer til et gennemsnitlig indtag på 142 gram om dagen, hvilket er langt over de officielle anbefalinger (Concito, 2019, 25). Ifølge DTU Fødevareinstituttet indtager danskerne, til sammenligning, omkring 2 gram bælgrugter om dagen i gennemsnit (Lassen et al., 2020, 62). På trods af danskernes høje kødindtag findes der i dag mange modsatrettede tendenser når det gælder kød. Kød har stadig en høj status i den vestlige madkultur, men der er også opstået stærke negative følelser forbundet med kød (Holm, 2014, 157 mf.) Der er sket større ændringer i adfærd, vaner og forbrugsmønstre de seneste år. Tidligere blev maden blot opfattet som en

nødvendighed, hvorimod maden i dag er blevet en betydningsfuld identitetsmarkør (Fuglsang & Stamer, 2015, 11). Danskernes madkultur er desuden konfronteret med en forfaldstænkning, ud fra en opfattelse af, at det er gået den forkerte vej og at det fortsætter hvis der ikke gøres noget (Andersen, 2015, 27). Der er affødt nye kriterier for menneskers rangordning af fødevarer - som eksempel påpeges forholdet mellem menneskeheden og naturen, som er i forandring og har betydning for vores opfattelse af fødevarekæden. Dette forhold er i større grad i dag baseret på ansvar og forsigtighed frem for overherredømme og udnyttelse, hvorfor kød gradvist har mistet sin placering i den danske madkultur (Jensen, 2014, 154). Derfor er der flere og flere, der spiser anderledes i dag med mange flere grøntsager og variation i maden (Holm, 2014, 164).

En undersøgelse, udarbejdet af Coop Analyse fra 2020, viser at 16 procent af danskerne betegner sig som fleksitarer, hvilket vil sige, at de spiser vegetarisk de fleste af ugens måltider. Det svarer til en fordobling siden 2017 og en firedobling siden 2010. Det er særligt de unge mellem 18 og 34 år, som driver udviklingen, hvor 28 procent betegner sig som fleksitarer. 57 procent af danskerne ønsker desuden i en eller anden grad at spise mindre kød fremover (Coop Analyse, 2020). Coop har desuden undersøgt salget af vegetariske og veganske produkter, som er i kraftig vækst i Danmark. Forbruget af dette er tredoblet fra 2012-2019 (Coop Analyse, 2019). En anden undersøgelse, fra Landbrug & Fødevarer, viser at 47 procent af danskerne forventer at forbruge mere mad og drikke, der er lavet af planter i fremtiden (Landbrug og Fødevarer, 2020b).

De traditionelle normer, der ligger bag den danske madkultur er under konstant forandring. Dette skyldes blandt andet en tilpasning til ændringer på national og global plan, ændringer på arbejdsmarkedet, i levevilkår og familieformer. Indvandring, rejseaktivitet, medier, indkøbsmuligheder og restaurantformer er også medvirkende til at udvide menneskers horisont ift. valg af fødevarer, tilberedningsmetoder, sammensætning af retter og måltider (Jensen, 2014, 153).

3.4 DELKONKLUSION

Bælgfrugter består af planter, der tilhører ærteblomstfamilien leguminosae, også kaldet Fabaceae, som producerer frø i en bælg. Bælgfrugter har et højt proteinindhold, et lavt fedtindhold og et højt indhold af komplekse kulhydrater. De er rige på vitaminer, mineraler, antioxidanter og fytochemikalier. Bælgfrugters ernæringsmæssige egenskaber kan bidrage til sundhedsfremme og sygdoms forebyggelse. Bælgfrugter anses desuden at bidrage med et lavt

klimaafttryk, at have en positiv indvirkning på jordens biodiversitet og at kunne bidrage til at skabe bedre forudsætninger for fødevarer sikkerheden.

Bælgfrugter har tidligere været en stor del af den danske madkultur, men er senere blevet erstattet af kødet. Danskerne indtager i dag kun 2 gram bælgfrugter om dagen i gennemsnit. Derudover har danskerne i dag et gennemsnitlig indtag af kød på 52 kilo om året, hvilket svarer til 142 gram om dagen, hvorfor Danmark er blandt de lande i verden, som spiser mest kød pr. indbygger, hvilket har en negativ indflydelse på både sundhed og klima.

Den danske madkultur er under forandring, hvor danskernes adfærd, vaner og forbrugsmønstre har ændret sig de seneste år. Mange danskere giver udtryk for at de ønsker at spise mindre kød i fremtiden, og efterspørger flere plantebaserede fødevarer.

Der er en stigende opmærksomhed omkring det vi konsumerer på baggrund af en større interesse for madens sociale, miljøbelastende og ernæringsmæssige betydning. Det anses kompliceret at ændre og udfordre danskernes madvaner og der bør tages højde for det komplekse samspil som maden indgår i. Det er en omfattende forandringsproces nå de danske klimamålsætninger og opnå en dansk styrkeposition inden for plantebaserede fødevarer. Det er dog uden tvivl, at den danske madkultur på vej mod en mere bæredygtig fremtid.

4. MULIGHEDER OG UDFORDRINGER I DEN NATIONALE FORANDRINGSPROCES

For at besvare projektets problemformulering vil dette kapitel tage udgangspunkt i projektets andet undersøgelsesspørgsmål, som omhandler hvilke muligheder og udfordringer, der eksisterer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur. Begrebet *muligheder* vil rumme de udvalgte cases oplevelse af drivkræfter, styrker, potentialer og indsatser jf. forandringsprocessen. Begrebet *udfordringer* vil rumme de barrierer, usikkerheder, svagheder og modstand mod forandring, som de udvalgte cases oplever.

Kapitlet vil bestå af en analyse og fortolkning på baggrund af et multiple-case, indlejret design, ud fra den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, som har til formål at tilvejebringe data, der skal medvirke til at skabe en indsigt i oplevelser hos vigtige interessenter i fødevarerektoren. Jf. casestudiedesignet er det formålet at undersøge de konkrete og afgrænsede tilfælde i dets gensidige og dynamiske samspil med omgivelserne. Projektet tager afsæt i flere udvalgte cases som vil sammenlignes ud fra forskellige kriterier. Projektet omfatter cases, som i udgangspunktet adskiller sig markant fra hinanden, med henblik på at undersøge bredden i variationerne inden for feltet (Andreasen et al., 2017, 87 mf.). Analysen vil, som førnævnt, bestå af fire cases:

1. Fødevarestyrelsen
2. Københavns Kommune
3. Landbrug & Fødevarer
4. Løgismose Meyers

4.1 METODISK TILGANG

Dette afsnit præsenterer og gennemgår den metodiske tilgang, der er anvendt til indsamling af det empiriske grundlag for at besvare det andet undersøgelsesspørgsmål. Først redegøres for min adgang som forsker til feltet og hvordan informanterne er blevet udvalgt. Derefter begrundes valget om at tage afsæt i kvalitative forskningsinterviews med fokus på interviewguiden og de etiske refleksioner, der har gjort sig gældende. Sidst uddybes undersøgelsens analysestrategi. Afsnittet sætter fokus på den primære empiri, som repræsenterer størstedelen af datamaterialet. Der vil desuden inddrages relevant sekundær empiri, som vil præsenteres undervejs i analysen.

4.1.1 DET KVALITATIVE INTERVIEW

Først og fremmest vil dataindsamlingsmetoden introduceres. Det empiriske grundlag består af fire kvalitative forskningsinterviews, som er planlagt, gennemført og efterfølgende bearbejdet (Launsø, et al., 2017, 135 mf.). Som førnævnt, jf. casestudiedesignet, er det netop formålet at besvare spørgsmål, som relaterer sig til “hvordan” (Yin, 2009, 2). Det kvalitative interview er særlig relevant at medtænke, da det giver informanterne mulighed for at beskrive deres livsverden og udtrykke synspunkter og holdninger med egne ord, hvilket anses fordelagtigt i arbejdet mod at opnå forståelse for de involverede personers oplevelser og handlinger i forbindelse med den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter, som er undersøgelsens formål (Kvale & Brinkmann, 2015, 49). De kvalitative interviews er, grundet COVID-19, udført digitalt.

4.1.2 ADGANG TIL FELTET OG UDVÆLGELSE AF INFORMANTER

Projektet forsøger, gennem cases, at opnå forståelse for de involverede personers oplevelser og handlinger i forbindelse med den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Gennem min viden og indsigt i projektets emne samt research blev de forskellige cases udvalgt. Derefter blev Informanterne rekrutteret gennem opkald og mailkorrespondance. De udvalgte informanter anses at være vigtige gatekeepers, og bidrager til forskellige perspektiver på forandringen, da de tilsammen repræsenterer mange af leddene i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, med særlig fokus på de primære indsatsområder. Dette er et bevidst valg med henblik på at styrke kvaliteten i projektet og begrundes ud fra en forhåbning om, at det kan bidrage med varierede og differentierede udsagn. De udvalgte informanter anses at have gode forudsætninger med henblik på at dække og belyse analysens spørgsmål, da de antages at besidde en dybdegående viden om casens analyseenheder, grundet deres særlige engagement og aktivitet som analyseenhederne vedrører (Thisted, 2015, 208 mf.). I de forskellige cases er der taget højde for forskellene mellem de forskellige cases, hvorfor interviewspørgsmålene er tilpasset til det konkrete tilfælde (Ibid, 210).

4.1.3 INTERVIEWGUIDE

De kvalitative forskningsinterviews er opbygget semistruktureret. Dagsorden med spørgsmål findes i bilag 3 4, 5 og 6. De semistrukturerede interviews har bidraget til en grundlæggende struktur under interviewene (Tinggaard & Brinkmann, 2016, 37). Interviewene bestod af fastlagte temaer og spørgsmål, men med forbehold for at spørgsmål kunne udelades og nye

tilføjes. På den måde tillader denne interviewform en vis form for fleksibilitet for at følge nye perspektiver, som ikke på forhånd var forudset (Danielson, 2015, 165). Transskriberinger af interviewene er udarbejdet grundet et ønske om at få en dybere forståelse af informanternes udtalelser. Transskriberingerne findes i bilag 7, 8, 9 og 10. Interviewene blev transskriberet lige efter hvert interviews afslutning. Dette anses fordelagtigt, da det sagte fortsat står relativt klart i erindringen. Transskriptionerne fremstår så vidt muligt ordrette, eftersom formålet er at skabe en mere dybdegående indsigt i informanternes egne udsagn (Tanggaard & Brinkmann, 2016, 43).

4.1.4 ETISKE REFLEKSIONER

I forbindelse med de kvalitative interviews blev der sat fokus på den mikroetiske dimension, hvor informanternes fortrolighed og anonymitet blev diskuteret (Brinkmann, 2016, 473 mf.). Inden gennemførelsen af interviewene blev informanterne informeret om undersøgelsens formål og derefter blev de spurgt ind til hvorvidt de ønskede at underskrive en fortrolighedserklæring med henblik på at beskytte oplysninger. Ligeledes blev informanterne informeret om frivillig deltagelse og optagelse af interviewene med henblik på transskription (Ibid, 473 mf.). Ingen af informanterne ønskede at underskrive en fortrolighedserklæring og alle gav samtykke til, at anonymitet ikke var nødvendigt. Dog var der enighed og et fælles ønske om, at der efter hvert interview og databearbejdelse blev sendt et referat af mødet samt citater til informanterne, så informanterne havde mulighed for at be- eller afkræfte deres udsagn samt mulighed for at tilføje og rette (Launsø et al., 2017, 34). De fire organisationer, som er medinddraget, fremgår tydeligt med navn. Dog vil informanterne, som er tilknyttet organisationerne, ikke blive nævnt med navn. I stedet vil der blive lagt vægt på deres funktion og erfaring inden for projektets undersøgelse, da det anses relevant.

Det er desuden vigtigt at være bevidst om, at der er risiko for, at informanternes svar kan være præget af en vis politisk korrekthed. Det har derfor været vigtigt at forholde mig kritisk til informanternes udtalelser, og ikke at blive forført af praksis. Der er desuden skabt bevidsthed om min rolle som forsker i interviewsituationen, da det kan ske, at informanterne svarer misvisende ud fra en forventning om, at det tilgodeser min forskning. Det har været en forudsætning, at jeg, som forsker, har forberedt spørgsmål, som giver informanterne mulighed for at svare med egne ord uden værdiladet påvirkning (Launsø et al., 2017, 139).

4.1.5 ANALYSESTRATEGI

Ud fra interviewene er analysestrategien inspireret af metoden *meningskondensering*, som er beskrevet af Steinar Kvale og Svend Brinkmann og som relaterer sig til den hermeneutiske tilgang (Kvale & Brinkmann, 2015, 267 mf.). Metoden skal bidrage til at strukturere den indsamlede empiri ved at samle de meningsbærende enheder fra informanternes udtalelser i temaer (Ibid, 269 mf.). Metoden består af fem trin, som ses nedenfor.

1. Helhedsindtryk
2. Dannelse af meningsbærende enheder
3. Tematisering af meningsbærende enheder
4. Hovedtemaer fastlægges i forhold til besvarelse af undersøgelsesspørgsmål
5. Afrapportering af fund i et deskriptivt udsagn

Det første trin bestod af en gennemlæsning af de transskriberede materialer med henblik på at skabe et helhedsindtryk. Det andet trin bestod af dannelse af de meningsbærende enheder, som derefter blev formuleret til temaer. Hovedtemaerne blev fastlagt ud fra projektets undersøgelsesspørgsmål med fokus på muligheder og udfordringer i den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Det sidste trin bestod af afrapportering af fundene i et deskriptivt udsagn, som vil uddybes under de forskellige cases i de næste afsnit, under dette kapitel. Der vil desuden inddrages sekundær empiri med henblik på at styrke kvaliteten og reducere usikkerhed ift. informanternes udtalelser.

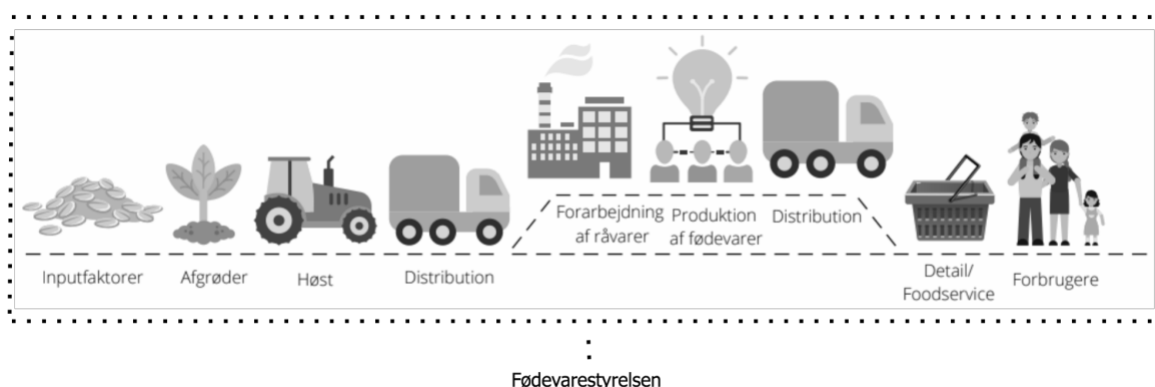
Peter Dahler-Larsen har udviklet metoder til fremstilling af kvalitative data i form af displays, som er grafiske måder at præsentere kvalitative data på. Med henblik på at skabe system og struktur over analysens fund er der udarbejdet displays, som skaber en grafisk fremstilling af den kvalitative data fra interviewene. De forskellige displays findes i bilag 11, 12, 13 og 14 (Dahler-Larsen, 2008, 36 mf.).

Som førnævnt vil de følgende afsnit repræsentere det sidste trin i meningskondenseringen, som omhandler afrapportering af fund i et deskriptivt udsagn. De følgende case-afsnit, som omhandler Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug & Fødevarer og Løgismose Meyers, vil gennemgås hver for sig og blive struktureret således, at de først og fremmest vil blive placeret i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, ud fra undersøgelsens fokusområde. Det vil sige, at de forskellige cases ofte vil repræsentere flere led i værdikæden som helhed end dette projekt sætter fokus på. Derefter vil der indgå en præsentation af

organisationernes arbejde inden for CSR og bæredygtighed, med særlig fokus på deres indsats inden for plantebaserede fødevarer. Til sidst vil informanterne præsenteres efterfulgt af en analyse af deres oplevelser af muligheder og udfordringer i den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur.

4.2 CASE: FØDEVARESTYRELSEN: DE NYE OFFICIELLE KOSTRÅD

Den første case består af Fødevarestyrelsen på baggrund af deres arbejde med de nye officielle kostråd. Ud fra den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer placeres Fødevarestyrelsen som case rundt om denne. Fødevarestyrelsen anses at omkranse hele værdikæden, da de repræsenterer en offentlig myndighed, hvor deres arbejde kan komme til udtryk i hele værdikæden, hvilket illustreres nedenfor:



Figur 7: Oversigt over Fødevarestyrelsens placering i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer

Afsnittet vil først om fremmest indeholde en redegørelse af de nye officielle kostråd samt evidensgrundlaget herfor. DTU Fødevareinstituttet har udarbejdet en faglig rapport, der danner evidensgrundlaget for de nye kostråd (Lassen et al., 2020). Rapporten bygger videre på evidensen bag de tidligere kostråd fra 2013 og tager udgangspunkt i referencekosten fra EAT-Lancet Kommissionen, hvorfor denne vil uddybes nedenfor.

The EAT-Lancet report (EAT, 2020) tager afsæt i spørgsmålet om hvordan det er muligt at brødføde en fremtidig verdensbefolkning på over ni milliarder. For at besvare dette spørgsmål samlede EAT-Lancet Kommissionen 37 verdensledende forskere fra 16 lande inden for forskellige discipliner med henblik på at udvikle globale videnskabelige mål for sunde kostvaner og bæredygtig fødevarerproduktion (Ibid, 5). Rapporten er den første komplette videnskabelige gennemgang af, hvad der udgør en sund kost fra et bæredygtigt fødevarer-system, og hvilke handlinger, der kan understøtte og fremskynde transformationen af fødevarer-systemet

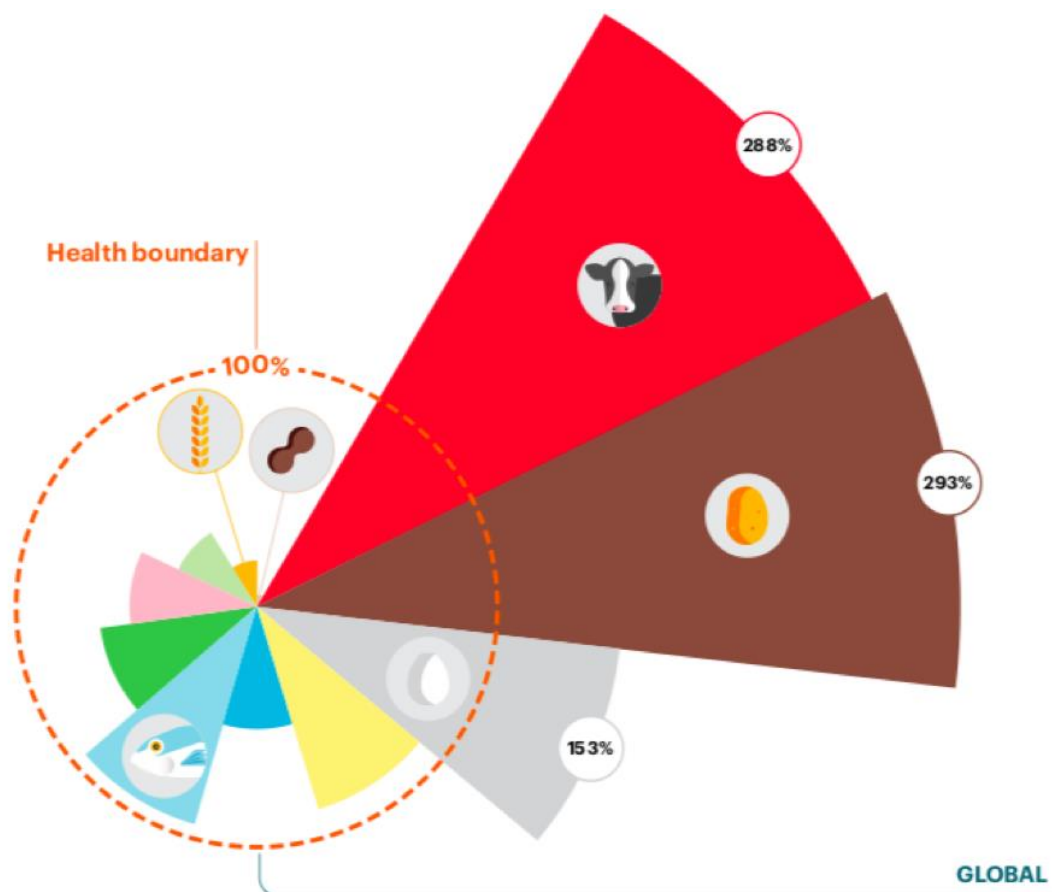
i hele verden. Referencekosten betegnes som “A planetary health plate” og er illustreret nedenfor:



Figur 8: Referencekosten “A planetary health plate” (EAT, 2020, 9).

Som figur 8 viser, består referencekosten af grøntsager og frugter, som omfatter ca. en halv tallerken. Den anden halvdel er vist ved bidrag til kalorier og består primært af fuldkorn, planteproteiner, umættede planteolier og små mængder af animalske proteinkilder (Ibid, 9 mf.). Dette uddybes i bilag 15.

Transformation til sunde og bæredygtige kostvaner inden 2050 forudsætter betydelige kostændringer, hvilket inkluderer mere end en fordobling i det globale forbrug af frugt, grøntsager, bælgrugter og nødder, samt en reduktion på mere end 50 procent af det globale forbrug af tilsat sukker og rødt kød, ifølge rapporten (Ibid, 3). Nedenfor i figur 9 ses det, der betegnes som “the diet gap” mellem nuværende globale kostvaner og referencekostens anbefalinger.



Figur 9: “The diet gap” mellem nuværende kostvaner og referencekosten fra EAT-lancet Kommissionen (EAT, 2020, 12). Dette uddybes i bilag 16.

Figuren viser en sundhedsgrænse for indtaget af forskellige fødevarer. Det globale indtag af rødt kød ligger på 288 procent og er tydeligt markeret som en af de fødevarergrupper, som ligger langt over sundhedsgrænsen. Det er tydeligt, at det globale indtag af rødt kød bør reduceres, både med hensyn til sundhed og klima (Ibid, 12 mf.).

Verdensbefolkningen har aldrig før planlagt at ændre fødevaresystemet i den målestok eller hastighed, som Kommissionen har planlagt. Rapporten konkluderer, at dataene er både tilstrækkelige og stærke nok til at berettige øjeblikkelig handling. Det vil bidrage til at katalysere gennemførelsen af både FNs verdensmål og Parisaftalen (Ibid, 20). Professor Johan Rockström udtaler i rapporten:

Global food production threatens climate stability and ecosystem resilience. It constitutes the single largest driver of environmental degradation and transgression of planetary boundaries. Taken together the outcome is dire. A radical transformation of the global food system is urgently needed. Without action, the world risks failing to

meet the UN Sustainable Development Goals and the Paris Agreement. (EAT, 2020, 19)

De nye officielle kostråd er, som førnævnt, baseret på ovenstående internationale forskning, og anses at være en fælles referenceramme og retning for hvordan danskernes madvaner bør udvikle sig, og er gældende for alle raske danskere mellem 6 og 65 år (Lassen et al., 2020, 7). Desuden er kostrådene justeret ift. den øvrige evidens på området og tilpasset danske forhold gennem inddragelse af danske næringsstofdata, som afspejler den danske madkultur (Lassen et al., 2020, 16).

De nye kostråd har fået overskriften “godt for sundhed og klima”, og stræber efter at ændre den danske madkultur, så den bliver sundere og mere klimavenlig. Klima er således et nyt element i kostrådene. Hovedvægten i de nye officielle kostråd indbefatter ændringer af kosten mod en mere plantebaseret kost, som bliver tydeliggjort i Fødevarestyrelsens overordnede kostråd, som lyder “spis planterig, varieret og ikke for meget” (Lassen et al., 2020, 3 mf.).

Noget af det som DTU påpeger som det vigtigste ift. klimaet er, at indtaget af kød reduceres. I forlængelse heraf er der sket en ændring med hensyn til et større fokus på at spise mindre kød. Forinden de nye kostråd rettede anbefalingerne sig mod det røde kød, med en anbefaling, der lød på højst 500 gram rødt kød om ugen. De nye kostråd sætter fokus på det samlede indtag af kød, men fremhæver særligt oksekødet og lammekødet¹⁷, som det der skal begrænses ift. klima. DTU har regnet sig frem til, at 350 gram kød om ugen er tilstrækkeligt når man i øvrigt lever efter kostrådene (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021c).

Desuden er fokus på bælgrugter en stor ændring fra de tidligere kostråd. Bælgrugter blev kun italesat en enkelt gang under rådet om at spise flere grøntsager og frugter tidligere. I dag fremhæves de særligt som en fødevaregruppe, der skal fylde meget mere. Det kommer særligt til udtryk gennem kostrådet: “*spis mindre kød - vælg bælgrugter og fisk*”. Kostrådet omfatter en anbefaling om at øge indtagelsen af bælgrugter til omkring 100 gram om dagen¹⁸, hvilket er langt højere end det gennemsnitlige danske indtag på 2 gram i dag (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021c). Det hænger sammen med de ernæringsmæssige og sundhedsmæssige aspekter af kostrådet. Når det skæres ned på kød, er det nødvendigt, at vi

¹⁷ Inden for de animalske fødevarer har især okse og lam et højt klimaaftryk. Det er omkring 2-3 gange højere end det fra svinekød, kylling og ost (Trolle, Lassen, Fagt & Christensen, 2019, 2).

¹⁸ Anbefalingen lyder på 100 gram bælgrugter (tilberedt mængde) om dagen, som er inkluderet i de 600 gram grøntsager og frugter, der anbefales dag (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021c).

optager næringsstoffer på anden vis. En oversigt over de nye officielle kostråd samt uddybning af kostrådet omhandlende bælgfrugter findes i bilag 17.

4.2.1 INTERVIEW MED FØDEVARESTYRELSEN

Den sidste del af afsnittet baseres på et kvalitativt interview med en kvindelig medarbejder i Fødevarestyrelsen, med en uddannelsesmæssig baggrund inden for human ernæring. Medarbejderen arbejder i Fødevarestyrelsen på kontoret for bæredygtig mad og sundhed, og har desuden fungeret som projektleder på udviklingen af de nye officielle kostråd, hvor hun har deltaget i hele udviklingsprocessen. Interviewet blev foretaget online via Skype for Business d. 14-04-2021 kl. 11.00-11.30. I resten af afsnittet vil informanten omtales gennem hendes funktion som “projektlederen”. Gennem databehandlingen, ud fra meningskondenseringen, er de meningsbærende enheder fra projektlederens udtalelser blevet samlet. Afsnittet vil fremhæve fem temaer nedenfor, som omfatter de muligheder og udfordringer jeg, som forsker, har udledt ud fra projektlederens udtalelser.

Gennem interviewet blev de nye officielle kostråd, herunder særligt det kostråd, som anbefaler at indtage 100 gram bælgfrugter om dagen, italesat som en **ambitiøs dagsorden**, hvorfor dette fremhæves som det første tema. Fødevarestyrelsen står over for en stor udfordring med henblik på at skabe en vellykket forandring i danskernes kostsammensætning. Projektlederen udtaler:

Vi har et stort fokus på at kommunikere nogle kostråd, som er motiverende, som er til at forstå, og som danskerne gerne vil følge. De skal være realistiske, men også ambitiøse, så vi rykker danskernes kostvaner i en sundere og mere klimavenlig retning. (bilag 7, 5)

Projektlederen sammenligner med de tidligere kostråd, som også har krævet en stor indsats, men forholder sig optimistisk (bilag 7, 5). Et andet tema som også blev fastlagt på baggrund af interviewet, er **strukturelle og kommunikative indsatser**. Projektlederens uddyber, at Fødevarestyrelsens arbejde lægger stor vægt på at formulere og kommunikere kostrådene med henblik på at vise den rejse almindelige danskere og samarbejdspartnere skal ud på for at fremstå realistiske og dermed styrke motivationen for forandring (bilag 7, 5). Inden for det kommunikative har Fødevarestyrelsen blandt andet planlagt at arbejde med kampagner de næste år (bilag 7, 7). Projektlederen lægger desuden særlig vægt på at understøtte strukturelle

indsatser, som er med til at udbrede tilgængeligheden af sund mad, hvilket kostrådene danner grundlag for. Fødevarestyrelsen arbejder blandt andet på at opdatere deres anbefalinger til professionelle køkkener. De udarbejder guides, som er særligt målrettet til daginstitutioner, skoler, uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser, så madprofessionelle opnår bedre forudsætninger for at omsætte de nye anbefalinger i praksis (bilag 7, 7). Projektlederen udtaler:

Vi har også indtryk af, at rigtig mange aktører, der til dagligt arbejder praktisk med mad og måltider, bidrager til at vise hvordan kan man gøre det sådan helt lavpraktisk, for eksempel med at udvikle og dele opskrifter. Og det er jo rigtig glædeligt at se, at der er så mange aktører rundt omkring, som faktisk griber det her, og bidrager til at få dem gjort ”spiselige”, de her kostråd. (bilag 7, 9)

Et andet tema, som fremkom under interviewet og som også relaterer sig til ovenstående citat er **samarbejde som forudsætning**. Dette tema manifesterede sig i en gentagende sætning, som lød “ingen kan gøre alt, men alle kan gøre noget, og hvert skridt tæller” (bilag 7, 5). Projektlederen uddyber:

Der er efterhånden ved at komme rigtig meget fokus på, at man ikke kan se på det her område isoleret. Det er hele fødevaresystemet, der skal hænge sammen, og der er kostrådene en del af det. (bilag 7, 5)

Ovenstående indikerer en bevidsthed om, at den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter kræver samarbejde. Projektlederen udtaler, at Fødevarestyrelsen har gennemført workshops med henblik på at skabe dialog og medinddragelse af samarbejdspartnere undervejs i udviklingen af kostrådene, hvilket anses at styrke forandringen (bilag 7, 6). Projektlederen understreger:

Det er klart, når vi laver de her kostråd, så er det selvfølgelig også vores forventning, at de kan være med til at skabe incitament og en bevægelse og motivation hos nogle af vores interessenter og samarbejdspartnere, både i fødevareindustrien og i detailledet osv., i forhold til at være med til at understøtte det. (bilag 7, 6)

Projektlederen udviser en bevidsthed om, at det er nødvendigt at skabe et helhedsorienteret blik på forandringen, som forudsætter flere indsatser ud over de nye officielle kostråd, med henblik

på at kvalificere forandringsprocessen. Et andet tema, som er blevet fastlagt under interviewet, er **manglende viden og forskning som udfordring**. Projektlederen udtaler:

Nogle af de udfordringer, der er i forhold til det her felt, er jo også, at det stadigvæk er et område, hvor der mangler rigtig meget viden, både specifikt omkring klima, for eksempel klimaaftrykket på fødevarer, opgørelsesmetoder, og hvordan man kan integrere flere bæredygtighedsaspekter i kostrådene. Det bliver rigtig spændende at følge med i udviklingen af den viden, der kommer i de kommende år, og som der er mange der har fokus på og har behov for. Viden som kan understøtte vores videre arbejde i det her felt. (bilag 7, 8)

Den manglende viden og forskning anses som en stor barriere. Det er et relativt nyt forskningsfelt, som forudsætter tilegnelse af viden og erfaringsdannelse, som på nuværende tidspunkt er det der efterspørges. Et andet tema, som er fastlagt, er **generel opbakning og ros til kostrådene**. Under interviewet blev der spurgt ind til modtagelse og feedback af kostrådene. Projektlederen udtaler:

Det er forventeligt, at der er nogle, som kan være kritiske over for vores kostråd. Det gælder også i forhold til, at vi som noget nyt har integreret et fokus på klima. Men den ros og opbakning vi har fået i forhold til de nye kostråd - overgår langt den kritik, der er kommet. Det gælder også den feedback, vi har fået fra aktører i både fødevareindustrien og i detail. Det giver et indtryk af, at rigtig mange af dem, også er kommet med på den her bevægelse, og anser det som vigtigt. (bilag 7, 7)

Ovenstående citat belyser en overvejende positiv feedback og motivation for at imødekomme de nye officielle kostråd, hvilket anses som en vigtig forudsætning for at skabe en vellykket forandring.

4.2.2 DELKONKLUSION

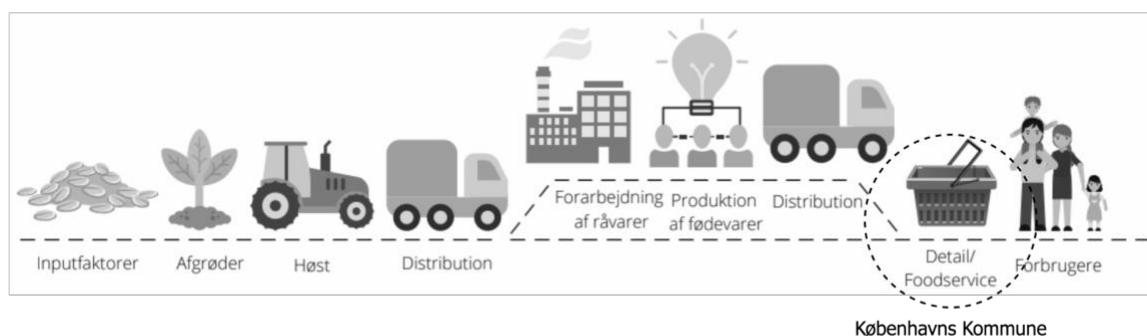
Fødevarestyrelsens arbejde med de nye kostråd omkranser den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, da de repræsenterer en offentlig myndighed og deres arbejde kan komme til udtryk i hele værdikæden. De nye officielle kostråd, som blev lanceret i januar 2021, sætter for første gang både fokus på sundhed og klima. Hovedvægten i de nye officielle kostråd

indbefatter ændringer af kosten mod en mere plantebaseret kost, og fremhæver bælgrugter som en fødevaregruppe, der skal fylde meget mere. Danskerne skal øge indtagelsen af bælgrugter fra 2 gram til 100 gram om dagen. Ud fra ovenstående analyse af muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsprocessen til flere bælgrugter er fem temaer fastlagt, med udgangspunkt i Fødevarestyrelsens arbejde med de nye officielle kostråd.

1. *Ambitiøs dagsorden*
2. *Samarbejde som forudsætning*
3. *Strukturelle og kommunikative indsatser*
4. *Manglende viden og forskning som udfordring*
5. *Generel opbakning og ros til kostrådene*

4.3 CASE: KØBENHAVNS KOMMUNE: NY MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGI FOR DE OFFENTLIGE KØKKENER

Denne case omhandler Københavns Kommune på baggrund af deres arbejde med deres Mad- og Måltidsstrategi. Københavns kommune anses særlig relevant at inddrage i dette projekt på baggrund af deres rolle som offentlig myndighed, der sætter rammerne i de forskellige forvaltninger og offentlige køkkener. På baggrund af deres arbejde med Mad- og måltidsstrategien kan Københavns Kommune, jf. den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, placeres særligt i det sidste led med fokus på foodservice, som illustreres nedenfor.



Figur 10: Oversigt over Københavns kommunes placering i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer

Afsnittet vil først og fremmest præsentere Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi fra 2019. Københavns Kommune arbejder på tværs af syv forvaltninger og de offentlige køkkener står til dagligt for ca. 70.000 måltider, som serveres i ca. 1.000 forskellige institutioner og tilbud, herunder skoler, daginstitutioner, plejehjem, medarbejderkantiner,

kulturhuse, fritidshjem, idrætshaller, cafeer, herberg for hjemløse, botilbud for borgere med funktionsnedsættelser og hjemmeboende ældre (Københavns Kommune, 2019, 30). Maden tilberedes både af kokke, ernæringsfagligt uddannet personale, ufaglærte og socialpædagoger. De fysiske rammer kan variere fra store produktionskøkkener til små køkkener med en enkelt ansat. Der er ca. 1.750 køkkenmedarbejdere ansat i Københavns Kommune (Ibid, 30). Københavns Kommune har i det sidste 20 år prioriteret indsatsen for mad og måltider højt. De har blandt andet gennemført en økologisk omlægning på næsten 90 procent i de kommunale måltider. Der står i Mad- og Måltidsstrategien, at de arbejder på at højne ambitionsniveauet og sætte målrettet ind på reducere af klimaafttrykket fra mad og måltider og har en fokuseret indsats for at øge andelen af plantebaseret mad (Ibid, 5). I Mad- og Måltidsstrategien er deres vision beskrevet således:

København står for bæredygtige måltider, der forener sundhed, velsmag og ansvar for klimaet. Københavns Kommune vil styrke maddannelse og sociale fællesskaber og sikre, at København er en grøn, sund og vital madby, der er tæt forbundet til sit opland til gavn for alle borgere - og til inspiration for resten af verden. (Københavns Kommune, 2019, 8)

Københavns Kommune har blandt andet en målsætning om at reducere klimaafttrykket med 25 procent pr. indbygger inden 2025. Dette er inspireret af World Resources Institute, som er verdens største klima tænketank, og har udfordret organisationer og byer i hele verden til at opnå en reduktion af klimaafttrykket med 25 procent inden 2030 (Københavns Kommune, 2019, 20; World Resources Institute, 2021).

4.3.1 INTERVIEW MED KØBENHAVNS KOMMUNE

Dette afsnit tager afsæt i et interview med en kvindelig medarbejder, som er tilknyttet Københavns Kommune. Interviewet fokuserer på medarbejderens arbejde med Mad- og Måltidsstrategien. Medarbejderen arbejder i Økonomiforvaltningen på kontoret for Vækst og Erhverv, hvor hendes funktion betegnes som specialkonsulent. Hun sidder med en lang række forskelligartet indhold og projekter, hvor hendes rolle er at udvikle projekterne og koordinere på tværs af Københavns Kommune og med eksterne aktører. Medarbejderens primære opgave er at få implementeret Mad- og Måltidsstrategien, hvorfor medarbejderen anses som en vigtig kilde jf. projektets undersøgelsesfelt. Interviewet blev foretaget online via Microsoft Teams d.

20-04-2021 kl. 09.30-10.00. I resten af afsnittet vil informanten omtales som “specialkonsulenten”. Der vil fremgå tre temaer, som er opstået gennem meningskondenseringen, ud fra specialkonsulentens udtalelser.

Københavns Kommune har, som noget nyt i deres Mad- og Måltidsstrategi, styrket deres klimaindsats og har, som førnævnt, et mål om at reducere en fjerdedel af klimaaftrykket pr. indbygger inden 2025. Det første tema, som vil fremhæves, ud fra interviewet, på baggrund af dette, er ***fra policy til praksis gennem rådgivning***. Forandringsprocessen kræver et stort kompetenceløft i de offentlige køkkener. Specialkonsulenten udtaler følgende:

Vores allerstørste greb i at omsætte vores Mad- og Måltidsstrategi fra policy til praksis er at rådgive og opkvalificere alle vores køkkenmedarbejdere og andre fagmedarbejdere som kommer i kontakt med måltidet. (bilag 8, 3)

De sidste fire år har Meyers Madhus haft ansvaret for rådgivningsindsatsen i de offentlige køkkener i Københavns Kommune. I november 2020 fik Meyers Madhus endnu engang tildelt denne arbejdsopgave, som forløber over de næste fire år, og som skal sættes fokus på at bidrage med ny viden, færdigheder og kompetencer til forvaltningerne. Specialkonsulenten uddyber:

Og som noget nyt i forhold til den måde rådgivningen har foregået på de sidste fire år der har vi sat som et krav i vores aftale med Meyers Madhus at vi skal rådgive alle vores mere end 1.000 køkkenenheder. Det er i høj grad ud fra et perspektiv, der hedder at den her omstilling ikke kun skal være for dem, der er særligt motiverede eller har nogle forudsætninger, der gør det nemt at gå til. Men den skal være bred og på tværs. Således at de enheder, hvor der står en enkelt køkkenmedarbejder i en vuggestue, også får den mulighed for opkvalificering. (bilag 8, 4)

Hun understreger i citatet, at indsatsen er gældende for alle offentlige køkkener i Københavns Kommune, hvilket anses at være en stor opgave, der kan skabe flere udfordringer sammenlignet med tidligere - blandt andet vil det medføre et større arbejde i de køkkener, som udviser modstand mod forandring. Specialkonsulenten fortæller også, at Københavns Kommune samarbejder med DTU omkring udvikling af pejlemærker:

Vores klimamål er at få reduceret klimaaftrykket af de fødevarer vi indkøber med 25 procent inden 2025. Og den ambition har vi indgået et samarbejde med DTU omkring at få konkretiseret, således at vi får valideret, at den omlægning godt kan finde sted uden at gå på kompromis med de ernæringsbehov, der er på de forskellige målgrupper vi bespiser. (bilag 8, 4)

DTU behandler indkøbsdata i de forskellige målgrupper og udvikler på baggrund heraf retningslinjer for hvordan måltiderne bør sammensættes, så de opfylder deres klimamålsætning og samtidig fastholder de andre vigtige elementer i måltidet. Specialkonsulenten uddyber:

Og de pejlemærker bliver så et konkret omstillingsværktøj som alle vores køkkenmedarbejdere skal rådgives i. De pejlemærker er synkroniseret eller er i overensstemmelse med de nye klimavenlige kostråd og vil også være i overensstemmelse med de guides som Fødevarestyrelsen på DTU udvikler til Fødevarestyrelsen. (bilag 8, 4)

Ovenstående citat indikerer også, at Københavns Kommune arbejder ud fra Fødevarestyrelsens nye officielle kostråd, hvilket bakker op omkring Fødevarestyrelsens udtalelse omkring den positive feedback. I interviewet med specialkonsulenten blev der desuden lagt vægt på, at måltidet rummer mange vigtige aspekter ud over ernæring, som er nødvendige at medtænke i de offentlige køkkener, såsom måltidets rammer, måltidet som middel til at udfordre menneskers madmod, måltidet som et middel til fællesskab og andre pædagogiske indsatser, som skaber stor kompleksitet (bilag 8, 3). Specialkonsulenten giver udtryk for, at den nye klimamålsætning, der hæver ambitionerne for de offentlige køkkener, skaber endnu **større kompleksitet omkring måltidet**, som skaber nye udfordringer, der er vigtige at medtænke i deres indsats gennem rådgivning, hvorfor det vil fremhæves som et tema. Specialkonsulenten udtaler:

Det er ikke en kompleksitet som skal være en arbejdsbelastning for vores køkkenmedarbejdere. Så rådgivningen handler i høj grad om at gøre omstillingen konkret og ligetil. Så helt nede i hvor mange bælgrugter er det om ugen vi skal gå efter osv. Så at man tager det fra de der helt øvre overordnede politiske ambitioner til at blive helt konkret i det enkelte køkken. (bilag 8, 6)

Det anses væsentligt, at klimamålsætningerne bliver omsat til konkrete tiltag i praksis, så køkkenmedarbejderne kan gennemføre forandringen. Under interviewet giver specialkonsulenten også udtryk for, at de mange forskellige målgrupper inden for forvaltningerne rummer forskellige muligheder og udfordringer ift. deres forandringsparathed, hvilket kræver forskellige indsatser og fokuspunkter for at lykkedes med forandringsprocessen til flere bælgfrugter (bilag 8, 5). Specialkonsulenten udtaler også, at det er vigtigt, at der sker en fordeling af ansvar for forandringsprocessen i forvaltningerne, med henblik på at styrke forandringen. Specialkonsulenten udtaler:

Og så ligger der jo et stort arbejde i at det ikke er noget der påhviler køkkenmedarbejderen alene at skulle være ansigtet på den omstilling. Så vi har et stort fokusområde, der hedder at involvere fagmedarbejdere, som kommer i kontakt med måltidet og også ledelse. Altså hvordan er det ledelsen griber den her dagsorden. Hvordan er det at pædagogerne som har dialog med børnene er klædt på til den omstilling og til dialogen med forældregruppen. (bilag 8, 5)

Ovenstående anses som et vigtigt element i forandringen, hvor medinddragelse af flere aktører kan skabe bedre forudsætningen for at forandringen lykkes. Et andet tema, som vil fremhæves, er **manglende erfaring som udfordring**, som kommer til udtryk gennem citatet:

Og så fordi vi jo er foregangskommune for det her område så vi har ikke erfaringer at trække på. DTU har heller ingen erfaringer at trække på. Så vi går også ind i det med åbne øjne og siger nu er det de her ting vi prøver af og vi forvalter ligesom den politiske beslutning og sætter ting i gang som sandsynliggør at vi kan komme i mål med denne omstilling. Men jo også velvidende at det er utrådt land. (bilag 8, 6)

Tilegnelse af viden og læring gennem erfaringsdannelse er således afgørende og skal bidrage til at opnå målsætningen og kvalificere forandringsprocessen i fremtiden. Specialkonsulenten udtaler, at de løbende vil evaluere på rådgivningen med henblik på dette.

4.3.2 DELKONKLUSION

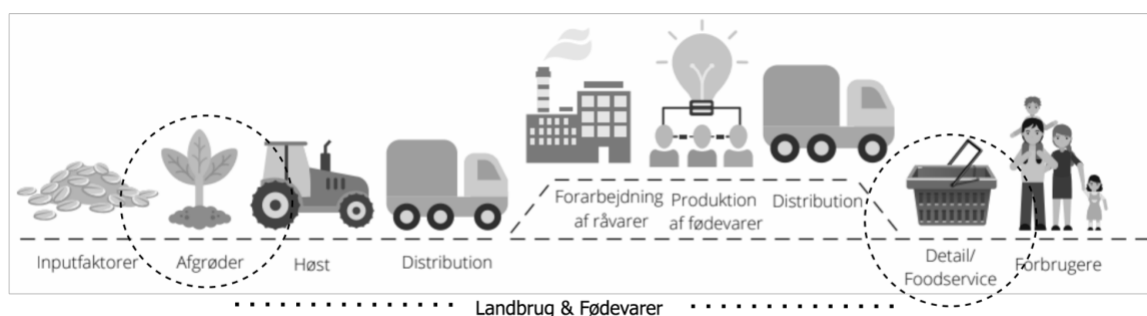
Københavns Kommunes arbejde med Mad- og Måltidsstrategien placeres særligt i det sidste led i værdikæden med fokus på foodservice, grundet deres rolle som offentlig myndighed, der

sætter rammerne i de forskellige forvaltninger og offentlige køkkener. Københavns Kommune har en målsætning om at reducere klimaaftrykket med 25 procent pr. indbygger inden 2025 og har på baggrund af dette en fokuseret indsats for at øge andelen af plantebaseret mad i køkkenerne. Ud fra ovenstående analyse, af Københavns Kommunes muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter, er 3 temaer fastlagt.

1. *Fra policy til praksis gennem rådgivning*
2. *Større kompleksitet omkring måltidet*
3. *Manglende erfaring som udfordring*

4.4 CASE: LANDBRUG & FØDEVARER: BÆREDYGTIGT LANDBRUG

Dette afsnit vil inddrage Landbrug & Fødevarer som case på baggrund af deres indflydelse på landbruget i Danmark, deres forskning på området med fokus på plantebaserede fødevarer, samt deres arbejde på forbrugerområdet. Landbrug & Fødevarer repræsenterer som den eneste organisation i det danske fødevarerhverv hele værdikæden fra jord til bord (Landbrug & Fødevarer, 2019a, 36). I casen vedrørende Landbrug & Fødevarer sættes primært fokus på leddene, der omhandler afgrøder samt forbrugerne, med inddragelse af både detail og foodservice. Det illustreres nedenfor.



Figur 11: Oversigt over Landbrug & Fødevarers placering i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer

Landbrug & Fødevarer er en erhvervsorganisation for landbruget, fødevarer virksomheder og agroindustrien, som varetager jordbrugs- og fødevarerhvervets interesser. Landbrug & Fødevarer repræsenterer en stor del af fødevareklyngen¹⁹, som anses at være et af Danmarks

¹⁹ “Den danske fødevareklynge er betegnelsen for den gruppe af erhverv, som primært er bygget op omkring landbrug, fiskeri og fødevarerproduktion.” (<https://fvm.dk/landbrug/vaekst-eksport-og-arbejdspladser/den-danske-foedevareklynge/>)

vigtigste erhverv på baggrund af deres eksport på over 170 milliarder kroner om året og de 189.000 beskæftigede (Landbrug & Fødevarer, 2021a).

Under Landbrug og Fødevarer repræsenterer de lokale landbo-, familie- og fællesforeninger omkring 28.500 landmænd i Danmark. Landbrug & Fødevarer repræsenterer omkring 300 fødevarevirksomheder og omkring 100 virksomheder i agroindustrien (Landbrug & Fødevarer, 2019b, 27). Landbrug & Fødevarer beskæftiger desuden i hele koncernen 1.122 medarbejdere (Landbrug & Fødevarer, 2019a, 37). Landbrug & Fødevarer repræsenterer et af Danmarks vigtigste erhverv, og deres primære formål består af forskning og udvikling, samt formidling af resultaterne (Landbrug & Fødevarer, 2019b, 9). I Landbrug & Fødevarers seneste rapport om samfundsansvar fra 2019 står der:

Vores vision er en fødevareklynge, der med innovation, digitalisering, bedre ressourceudnyttelse og godt landmandskab kan øge produktionen med respekt for natur, omgivelser og vores naboer. (Landbrug & Fødevarer, 2019b, 9)

Landbrug & Fødevarer har stort fokus på samfundsansvar og arbejder fokuseret på at omsætte FNs verdensmål til konkrete handlinger (Landbrug & Fødevarer, 2019b, 6). Landbrug & Fødevarer arbejder også på, at det samlede landbrugs- og fødevareerhverv skal være klimaneutral senest i 2050, og arbejder fokuseret på at nå klimamålet på 70 procent CO2 reduktion inden 2030 (Landbrug & Fødevarer, 2019a, 5). I Landbrug & Fødevarers seneste årsrapport fra 2019 står:

Vi tror på, at vi kan producere mere med fortsat mindre, og vi vil arbejde for, at vi når vores fælles mål, uden at det går ud over vækst, beskæftigelse og den generelle udvikling i Danmark. (Landbrug & Fødevarer, 2019a, 5)

Landbrug & Fødevarer forventer, at madkulturen bliver mere plantebaseret i fremtiden. De har et ønske om, at plantebaserede fødevarer skal dyrkes i Danmark og at planteproteiner bliver et nyt væksteventyr for Danmark, hvorfor de er i gang med at undersøge hvordan den grønne omstilling lade sig gøre (Landbrug & Fødevarer, 2020b, 2 mf.).

4.4.1 INTERVIEW MED LANDBRUG & FØDEVARER

Den indhentede empiri angående Landbrug & Fødevarer tager udgangspunkt i udtalelser fra en kvindelig medarbejder, som er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og som har otte års

erfaring i virksomheden. Hun arbejder på kontoret inden for Marked og Ernæring, som har særligt fokus på det sidste led i værdikæden. Det er medarbejderens arbejdsopgave at finde afsætningsmuligheder for de danske fødevarer og dermed hjælpe dem, der producerer fødevarer med at sikre, at deres varer kan blive solgt og komme ud og blive en del af danskernes kost (bilag 9, 3). Interviewet blev foretaget telefonisk d. 13-04-2021 kl. 07.40-08.10. I resten af afsnittet vil informanten omtales som "chefkonsulenten". Gennem databehandling er de meningsbærende enheder blevet samlet og afsnittet vil fremhæve 5 temaer, som er fremkommet på baggrund af chefkonsulentens udtalelser. Desuden vil afsnittet inddrage sekundær empiri i form af forskellige relevante rapporter fra Landbrug & Fødevarer, som relaterer sig til casen.

Gennem interviewet blev Landbrug & Fødevarers vision omkring det danske landbrug og danskernes kostvaner drøftet. Chefkonsulenten udtaler følgende:

Ligesom Fødevarestyrelsen ønsker vi i Landbrug & Fødevarer, at danskernes tallerken rummer mange fødevarer. Vi har brug for protein, og det protein må meget gerne komme fra flere kilder. Fra havet, fra kødet og fra planterne. Så hvis vi kigger på forbrugerne, så vil vi gerne være med til at skubbe i en retning, hvor danskerne rummer mange forskellige fødevarer. (bilag 9, 4)

Chefkonsulenten gør det klart, at hun mener, at Fødevarestyrelsens kostråd, som anbefaler 100 gram bælgrugter om dagen er meget ambitiøs, men udviser et stort ønske om at bidrage til denne målsætning med henblik på at gøre det muligt for landmændene at producere bælgrugter i Danmark, ud fra en stigende efterspørgsel. Chefkonsulenten udtaler:

Altså ifølge de nye kostråd skal vi spise 100 gram bælgrugter om dagen. Og så vidt jeg husker spiser vi kun 2 gram i gennemsnit. Så det er helt klart en meget, meget ambitiøs målsætning Fødevarestyrelsen er kommet med. Vi er gode sparringspartnere for Fødevarestyrelsen, så det kommer ikke som nogen overraskelse for os. Vi vil gerne være med til at hjælpe med den målsætning. Og der er ingen tvivl om at det vil være dejligt hvis bælgrugterne kunne komme fra dansk jord. Det fornemmer jeg også at markedet er interesseret i. (bilag 9, 4)

Chefkonsulenten giver udtryk for, at **markedet presser på**, hvorfor det fremhæves som det første tema (bilag 9, 7). Landbrug & Fødevarer har, i den forbindelse, gennemført en analyse

af danskernes syn og prioriteter inden for bæredygtighed (Landbrug & Fødevarer, 2019c). Undersøgelsen viser, at langt de fleste danskere bekymrer sig om bæredygtighed og er villige til at ændre adfærd og vaner, som tilgodeser klimaet, og definerer desuden klima og bæredygtighed som en ”megatrend” (Landbrug & Fødevarer, 2019c, 11). Landbrug & Fødevarer har, i undersøgelsen, identificeret fem forskellige bæredygtighedssegmenter i den danske befolkning, som uddybes i bilag 18. Ud fra disse anses to af segmenterne at være særligt interessante for fødevarerbranchen, da deres madvaner udgør deres primære måde at bidrage på ift. klima (Landbrug & Fødevarer, 2019c, 4). Første segment betegnes som *”mad med mening”*, og omfatter 23 procent af den danske befolkning. Segmentet består af 60 procent kvinder og 40 procent mænd, hvoraf 27 procent er unge mellem 18 og 29 år, og 57 procent er mellem 40 og 70 år, og er jævnt fordelt ud over landet. Dette segment sætter fokus på naturlige, økologiske og danske fødevarer. Segmentet er i højere grad interesseret i mad og sundhed, og bekymrer sig mere om madspild, klimaændringer og dyrevelfærd sammenlignet med gennemsnittet. 92 procent af segmentet er villige til at ændre deres adfærd med hensyn til klimaet (Landbrug & Fødevarer, 2019c, 30). Det andet segment betegnes som *”grønt-entusiasterne”*, og omfatter 19 procent af befolkningen. Segmentet består af 58 procent kvinder og 42 procent mænd med overvægt af unge. 59 procent er under 40 år og 15 procent er over 60 år. Segmentet er i høj grad repræsenteret i Region Hovedstaden med 48 procent. Kun 10 procent kommer fra Region Sjælland og 9 procent fra Region Nordjylland. Dette segment forsøger at efterleve en bæredygtig adfærd ift. at øge indtaget af frugt og grøntsager, herunder bælgrugter, og således erstatte en del af de animalske fødevarer med vegetabiliske fødevarer. 72 procent tænker over bæredygtighed, når de køber mad og drikke og 88 procent er villige til at ændre adfærd af hensyn til klimaet.

På trods af, at en stor del af danskerne giver udtryk for en stigende opmærksomhed på klima i deres adfærd og vaner, og viser en stigende interesse og efterspørgsel inden for klimavenlige fødevarer, giver chefkonsulenten også udtryk for, at det stadig er en ***udfordring at afsætte nye plantebaserede produkter i detail***, hvorfor det vil fremhæves som et tema. Chefkonsulenten udtaler, at hun har en oplevelse af, at detail forsøger at følge med udviklingen og tester mange plantebaserede fødevarer, som kommer ind på hylderne i butikkerne i en periode. Dog er der mange, der ryger ud igen, hvilket anses at være en barriere, som er vigtig at imødekomme med henblik på at kvalificere forandringsprocessen (bilag 9, 6). Chefkonsulenten samarbejder med Landbrug & Fødevarers analyseafdeling, som arbejder med kommunikation og markedsføring af nye produkter. Det anses nødvendigt at undersøge denne indsats nærmere med henblik på at imødekomme forbrugernes ønsker og forventninger og styrke afsætningen ved at bidrage til

større forbrugerbevidsthed om fordelene ved at spise bælgrugter, med henblik på at imødekomme denne usikkerhed, som chefkonsulenten omtaler (bilag 9, 9).

Et andet tema, som er blevet fastlagt gennem interviewet, og som relateres til forbrugerne, er **foodservice som “playground” og fremtidens vækstmarked**. Dette tema fremhæver et stort potentiale, der bør medtænkes i arbejdet med at kvalificere forandringsprocessen til flere bælgrugter. Chefkonsulenten giver udtryk for at foodservice er interessant, da dette område er mere eksperimenterende. Hun betegner foodservice som en “playground” og kalder det for fremtidens vækstmarked (bilag 9, 6). I en undersøgelse fra Landbrug & Fødevarer bliver foodservice også omtalt som fremtidens fødevarermarked. Undersøgelsen påpeger, at dette marked er i vækst og samlet set serveres der omkring 838 millioner måltider om året fra mere end 22.000 enheder i foodservicesektoren (Landbrug & Fødevarer, 2019d, 1 mf.). Samtalen med chefkonsulenten drejer sig ind på de offentlige køkkener, som er en del af foodservice, hvor chefkonsulenten påpeger den store volumen, som anses fordelagtig i den nationale forandringsproces. Samtidig er aktørerne inden for dette område fokuseret på at følge myndighedernes anbefalinger, blandt andet ved at arbejde ud fra de officielle kostråd. Hun nævner, at kommuner har en vigtig rolle i denne forandringsproces og nævner som eksempel Odense Kommune, der ønsker at arbejde med lokale grønne proteiner fra Fyn (bilag 9, 10). Det anses væsentligt at medtænke foodservice med henblik på kvalificering af den nationale forandringsproces, da det har potentiale til at sikre en stor del af afsætningen af produktionen fra landmændene. Dette leder op til næste tema, som er **bekymring og motivation hos de danske landmænd**. Chefkonsulenten udtaler i interviewet:

Vi er eksperter på mælk og kød i Danmark. De produktioner kører på skinner. Men når man beslutter sig for at man gerne vil til at dyrke flere bælgrugter til fødevarer i Danmark, så er der en omstilling, der skal i gang, fordi vi ikke er eksperter på det område endnu. Vi har jo dyrket vegetabiliske produkter eller afgrøder i lang tid, men mange af dem har vi dyrket til dyr. Til foder. (bilag 9, 3)

Citatet hentyder til, at Landbrug & Fødevarer er bevidste om, at forandringsprocessen til flere plantebaserede fødevarer i Danmark forudsætter en stor omlægning hos landmændene. Landbrug & Fødevarer har i 2021 udgivet rapporten, *Potentialer og udfordringer ved at producere bælgrugter til human ernæring - set fra et primærproducent perspektiv* (Landbrug & Fødevarer, 2021b). I undersøgelsen er ni landmænd blevet interviewet, hvor flere af dem ser stort potentiale i bælgrugter og overvejer at igangsætte produktion af hestebønner, ærter og

lupiner til fødevarer (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 3). I rapporten fremhæves motivationsfaktorer for at producere bælgfrugter. Den første motivationsfaktor består af en faglig interesse og nysgerrighed efter at producere til human ernæring. I forbindelse med dette giver chefkonsulenten også udtryk for, at mange landmænd viser stor interesse og ønsker at levere de fødevarer, som efterspørges af forbrugerne, og som samtidig kan fremtidssikre dansk landbrug (bilag 9, 4). Den anden motivationsfaktor er økonomien, som dog er forbundet med en skepsis (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 3). Chefkonsulenten udtaler også, at landmændenes bekymringer består i hvorvidt de plantebaserede afgrøder vil kunne afsættes og give en økonomisk gevinst (bilag 9, 4). En af grundene til, at landmændene besidder denne bekymring, skyldes at de plantebaserede fødevarer vil have en relativ høj prissætning i den første tid. Chefkonsulenten uddyber:

Deres bekymringer er økonomi. Vi importerer jo bælgfrugter i dag. Og kan de matche de priser? Vil forbrugerne være parate til at betale den merpris, der sandsynligvis vil være? Vi taler endnu om små mængder, der går noget tid før vi kan komme op i den volumen, der kan bidrage til konkurrencedygtige priser. (bilag 9, 5)

Rapporten sætter også fokus på, at der er stor konkurrence fra udlandet, som også lægger pres på prisen (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 4). Det er derfor en forudsætning for landmændene at finde løsninger, som kan sikre afsætning af produktionen (Landbrug & Fødevarer 2021b, 5). Mængden og kvaliteten er også en udfordring påpeger landmændene i rapporten, og anser det meget sårbart at starte en stor produktion op med en afgrøde som de ikke har erfaring med. Der stilles desuden høje krav til kvalitet, når det skal produceres til fødevarer (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 4). Chefkonsulenten påpeger i forbindelse med dette, at landbruget er bygget op af flere hundrede års arbejde og forskning, som nu skal til at opbygges omkring plantebaserede fødevarer (bilag 9, 6). Det kræver, at mange landmænd bevæger sig ud på ukendt og usikker, grund og dermed tager en stor risiko i deres erhverv. Desuden påpeges der i rapporten, at der mangler forarbejdningsled i forsyningskæden før bælgfrugter, er velegnede til fødevarer samt forskning på området for danske forhold, som omhandler sorter, der skal tilpasses danske forhold og dermed sikre udbytte, der kan afsættes (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 5).

På trods af udfordringer udviser landmændene enighed om, at deres planteavl i fremtiden vil indeholde bælgfrugter til fødevarer, grundet forbrugernes bevægelse mod denne forandring (Landbrug & Fødevarer, 2021b, 5). Ud over landmændene, som udviser en drivkraft i

forbindelse med forandringsprocessen til flere bælgfrugter, nævner chefkonsulenten også politikere, kantiner, hoteller, restauranter og store aktører som Arla og Danish Crown som værende meget interesserede og positive ift. denne udvikling (bilag 9, 8). Chefkonsulenten nævner desuden at der afholdes **workshops som indsats til at samle værdikæden**, som derfor vil fremgå som et tema. Chefkonsulenten udtaler:

Seges og Landbrug & Fødevarer arrangerer workshops. Innovationsworkshops og værdikæde-workshops. Hvor vi samler værdikæden. Samler landmændene, virksomhederne, detail og de private og offentlige køkkener i foodservice for at få dem til at snakke sammen og skabe eller styrke værdikæder. (bilag 9, 5)

Ovenstående tydeliggør, at samarbejde er en væsentlig faktor i denne forandringsproces. Dette understøttes også i deres seneste årsrapport, hvor Landbrug & Fødevarer slår fast: “*Landbrug & Fødevarers mål om et klimaneutralt fødevarerhverv skal opnås gennem samarbejde.*” (Landbrug & Fødevarer, 2019a, 12).

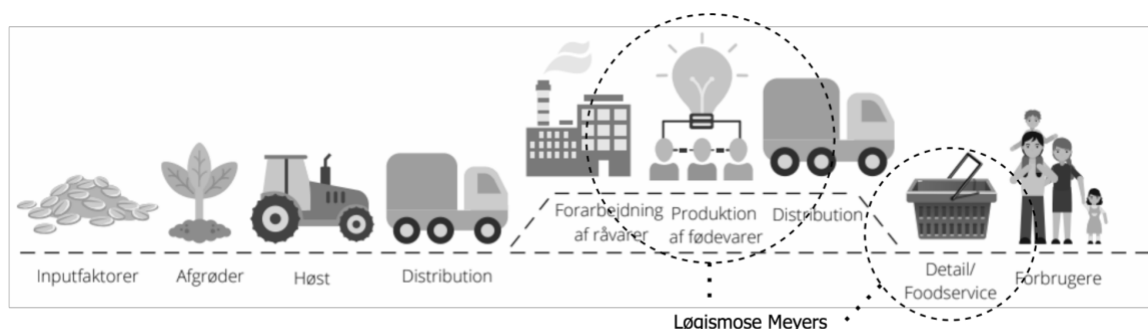
4.4.2 DELKONKLUSION

Afsnittet tog udgangspunkt i Landbrug & Fødevarers indflydelse på landbruget og deres arbejde med forbrugerområdet, hvorfor casen har fokuseret på leddene, der omhandler afgrøder samt detail og foodservice. Landbrug & Fødevarer arbejder fokuseret med flere klimamålsætninger. De har et ønske om, at plantebaserede fødevarer skal dyrkes af danske landmænd og at planteproteiner bliver et nyt væksteventyr for Danmark. Ud fra ovenstående analyse, af Landbrug & Fødevarers muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter, er 5 temaer fastlagt.

1. *Markedet presser på*
2. *Udfordring at afsætte nye plantebaserede produkter i detail*
3. *Foodservice som “playground” og fremtidens vækstmarked*
4. *Bekymring og motivation hos de danske landmænd*
5. *Workshops som indsats til at samle værdikæden*

4.5 CASE: LØGISMOSE MEYERS: NYE KLIMAMÅL OG BÆREDYGTIGHEDSSTRATEGI

Dette afsnit vil inddrage koncernen Løgismose Meyers som case på baggrund af deres indflydelse på den danske madkultur og erfaring inden for plantebaserede fødevarer. Koncernen arbejder på de fleste niveauer i værdikæden fra jord til bord (Meyers, 2021a). Casen vil fokusere på leddene, som omhandler produktion af fødevarer samt forbrugerområdet, med inddragelse af både detail og foodservice, som er illustreret nedenfor.



Figur 12: Oversigt over Løgismose Meyers' placering i den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer

De to virksomheder Løgismose og Meyers har i flere årtier arbejdet på at løfte kvaliteten af den danske madkultur. Virksomhederne blev sammenlagt i 2015 og beskæftiger mere end 1.000 mennesker (Løgismose Meyers Holding, 2019, 8; Løgismose Meyers, 2019).

Løgismose blev etableret i 1965 af Lene og Sven Grønlykke med en vision om at skabe glæde, samvær og refleksion gennem en stærk holdning til kvalitet og råvarer. Virksomhedens hovedaktiviteter er inden for produktion af fødevarer til dagligvarehandlen (Løgismose, 2021). Meyers blev etableret af Claus Meyer, som i mere end 30 år har arbejdet på at fremme mulighederne og kvaliteterne i den danske madkultur med et mål om at frembringe bæredygtige kvalitetsfødevarer til den almindelige forbruger. Meyers arbejde omfatter blandt andet restaurant- og kantinedrift, detail, catering, frugtavl, forædlingsvirksomhed, handel, teambuilding, madskoler, forskning, formidling, uddannelse og rådgivning (Meyers, 2021a). Meyers består af forretningsenhederne Meyes Food, Meyers Deli, Meyers Køkken, Meyers Madhus, Meyers Kantiner, Meyers Frokostkøkken og Meyers Bageri (Meyers, 2021b). Virksomheden arbejder på nuværende tidspunkt med bælgrugter i flere af deres forretningsenheder.

Løgismose Meyers' arbejde er præget af en forandringsdagsorden og udvikler konstant retningslinjer og standarder om samfundsansvar (Løgismose Meyers Holdings, 2018, 19). I deres seneste CSR rapport står der:

Det er fortsat vores ambition at udforske de løsninger, som gør os mere effektive og bæredygtige, hvor vi optimerer værdien og begrænser risici. Social ansvarlighed er et kernepunkt i vores forretningsstrategi, og det er vores ambition, at også vores fremtidige forretningsvækst skal ske på et bæredygtigt grundlag (Ibid, 19).

4.5.1 INTERVIEW MED LØGISMOSE MEYERS

Afsnittet tager udgangspunkt i et interview med en mandlig medarbejder fra Meyers Madhus, som er uddannet inden for fødevarevidenskab og besidder stillingen udviklings- og innovationschef. Forretningsenheden Meyers Madhus er et lærings-, innovations- og rådgivningshus, hvor deres arbejde består af en del forsknings- og udviklingsprojekter, og rådgivning af offentlige og private organisationer angående projekter, som handler om at udvikle den fælles madkultur, skabe sunde forretninger og igangsætte sociale forandringer med maden og måltidet i fokus (Meyers, 2021c). Informanten besidder stor indsigt og erfaring inden for projektets undersøgelsesfelt, hvorfor han anses for at være en relevant kilde at inddrage. Informanten har desuden en indsigt i hele virksomheden og derfor forholder interviewet sig ikke blot til den ene forretningsenhed. Interviewet blev foretaget online via Microsoft Teams d. 16-04-2021 kl. 09.30-10.00. I resten af afsnittet vil informanten omtales som ”udviklings- og innovationschef”. Der vil fremgå 7 temaer, som er opstået gennem meningskondenseringen af informantens udtalelser omkring muligheder og udfordringer i casen.

Udviklings- og innovationschefen påpeger, at virksomheden netop har fremlagt nye klimamål og en ny bæredygtighedsstrategi, hvor visionen er at opnå en klimaneutral drift i alle deres egne køkkener, restauranter, bagerier og andre faciliteter fra 2025. I den forbindelse har de gennemført en omfattende kortlægning af klimaaftrykket i alle virksomhedens aktiviteter, og har investeret i et nyt CO₂-værktøj, som kan måle CO₂-udslippet på alle råvarer (bilag 10, 8). I Meyers kommer omkring 95 procent af deres samlede klimaaftryk fra de råvarer de anvender, hvorfor de har et ønske om at mindske aftrykket fra deres råvareforbrug med 30 procent pr. kilo mad inden 2025, og med 50 procent pr. kilo mad inden 2030 med udgangspunkt i 2018 (Meyers, 2021e). Udviklings- og innovationschefen udtaler:

Vi har for nyligt udgivet en række klimamål virksomheden forpligter sig til at indfri, og som en del af de klimamål, går vi ganske ambitiøst til værks i det man kalder scope tre, der omhandler nedbringelse af vores CO2 aftryk pr. kilo fødevarer. Det er klart, der kommer vi til fortsat at skulle skrue på kødet. Det er jo uomgængeligt, men så er det også der vi skal vi skrue på nogle andre ting, og der bliver bælgfrugten helt klart en af dem. (bilag 10, 4)

Udviklings- og innovationschefen påpeger, at klimamålene og den nye bæredygtighedsstrategi forudsætter, at bælgfrugter vil få et større plads i virksomheden med henblik på at mindske deres klimaaftryk. Virksomheden anvender allerede bælgfrugter i de fleste af deres forretningsenheder – blandt andet i deres teambuildings, madskoler, kurser, restauranter, kantiner og i detail. Virksomheden anvender på nuværende tidspunkt omkring 75 tons bælgfrugter om året fordelt ud i deres forskellige forretningsenheder, og har et ønske om at skifte de udenlandske bælgfrugter ud med danske, økologiske bælgfrugter (Meyers, 2021e). Meyers anses at have en stærk position i forandringsprocessen, idet virksomheden har en meget central placering i værdikæden med mange kanaler ud til forbrugerne. Det første tema, som vil fremhæves, er ***stigende international og national interesse inden for plantebaserede fødevarer som en vigtig drivkraft***. Udviklings- og innovationschefen giver udtryk for, at de har arbejdet med bælgfrugter længe, men at den voksende interesse har styrket virksomhedens drivkraft inden for deres arbejde med denne fødevaregruppe (bilag 10, 2). Han nævner blandt andet de nye kostråd, EAT-Lancet rapporten og andre undersøgelser, som har skabt motivation for at sætte fokus på arbejdet med bælgfrugter. Han uddyber:

Vi havde en fornemmelse af at bælgfrugter vil få en position i måden man taler fremtidens mad på. Det lå i kortene og samtidig var der nogle interessante udgivelser, for eksempel EAT-Lancet og de officielle kostråd, der tydeligt indikerede, at det var meningsfuldt, udover det smagsmæssige, at spise mere af de her planter. Så vi satte os for at undersøge bælgfrugternes kulinariske potentialer, og blev langsomt både klogere på de enkelte bælgfrugter, men også i hvilke madmæssige sammenhænge de gav mening her i Norden. Det har udvidet vores bælgfrugtehorisont substantielt. (bilag 10, 2)

Udviklings- og innovationschefen tilføjer: "Man fornemmer at det så småt buldrer og brager 'derude', og det er skønt!" (bilag 10, 6). Dog giver han udtryk for at forandringsprocessen er

præget af *stor usikkerhed og mange ubekendte*, som derfor vil fremhæves som et tema. Dette handler især om forholdet til landmændene i Danmark. Han udtaler:

Så vi står lidt i et "hønen eller ægget" scenarie. Vi vil rigtig gerne have nogle skandinaviske eller nordiske bælgrugter ud i køkkenerne og måltiderne, hvad enten det er linser, bønner eller ærter, og landmændene vil rigtig gerne producere det, men det er en svær øvelse at svare på hvor meget vi gerne vil aftage, når prisen fortsat er ukendt. Det er forbundet med usikkerhed for landmændene at satse på en afgrøde de ikke helt ved om de kan afsætte. (bilag 10, 3)

Udviklings- og innovationschefen giver udtryk for mange bekymringer, som er forbundet med forandringsprocessen. På trods af disse usikkerheder påpeger han, at virksomhedens position gør det muligt at tage en risiko, som kan være nødvendig. Han udtaler:

Jeg mener ikke vi er sat i verden for at agere passive medspillere, men at være sådan rimelig offensiv når det kommer til den her slags agendaer. Med andre ord mener jeg også vi, med en vis kalkuleret risiko, skal turde sige ja tak til nogle af de bælgrugter, der er i jorden lige nu og som høstes senere på året. (bilag 10, 5)

Virksomheden har allerede etableret samarbejder med landmænd. I efteråret 2021 efter høsten får Meyers dermed adgang til lokalt producerede linser fra Svaneke og Tejn på Bornholm (Meyers, 2021e). Han udtaler:

Vi har sagt ja tak til at købe linser fra Bornholm til efteråret eller sensommeren. Vi har også nogle flækærter fra Lolland. Og så er vi ligesom i gang. Det skal selvfølgelig følges op med andre initiativer, både på den korte og den lidt længere bane – for eksempel hvor vi i endnu højere grad får en aktie i hvad der skal sås. Og så.... ja, nogle gange lægger man vejen mens man snører skoene, og det kommer vi nok også til her. Men jeg tror pr. definition også på, at de fleste af dem der laver mad i virksomheden til andre, er så dygtige at de nok skal få de her bælgrugter til at smage godt. (bilag 10, 9)

I ovenstående citat udtaler han også, at Meyers har indgået et samarbejde med landmænd fra Lolland med henblik på at bringe nogle af de mest interessante sorter tilbage i jorden. Lolland-

Falster var for 150 år siden kendt som Europas ærtebælte (Meyers, 2021e). Udviklings- og innovationschefen uddyber:

Det kunne godt være en usagt drøm for os at genrejse Lolland-Falster som Nordeuropas ærtebælte. Det har det været i gamle dage. Der var engang området var netto-eksporterende af bælgrugter. Det vil jo være en vild drøm at udleve for virksomheden. (bilag 10, 9)

Med udgangspunkt i dette fremhæves temaet **ønske om at forløse bælgrugternes potentiale og genetablere bælgrugternes position i den danske madkultur**. Udviklings- og innovationschefen giver udtryk for, at de ser stort potentiale i bælgrugter, og har en vision om at styrke bælgrugternes position i den danske madkultur. Han udtaler også:

Hvor kornet og melet og brødet på mange måder har været en gastronomisk og kulinarisk hjørnesten i Meyers i mange år, så er det også ambitionen at bælgrugter på sigt skal udgøre tilsvarende. Og man kommer jo ikke derhen hvis man ikke satser lidt og gør noget offensivt og virkelig over sig i, at få det til at smage pissehamrende godt. Så lige nu forpligter vi os på bælgrugter. (bilag 10, 8)

Et andet tema, som vil fremhæves ud fra interviewet, er **højere kvalitet til fødevarer end foder skaber udfordringer**. Udviklings- og innovationschefen påpeger, at de bælgrugter, som er blevet dyrket i Danmark indtil nu, har været til foder til dyrene. Det skaber nye udfordringer at dyrke afgrøder til menneskeføde, da der stilles højere krav til fødevarekvalitet- og sikkerhed samt større krav til den kulinariske kvalitet (bilag 10, 3). Han udtaler:

I vores kultur ligger det os bare stadig ikke så naturligt at spise bælgrugter, som det gør hvis du tager til Pakistan, Indien eller andre områder i verden, hvor bælgrugter indgår i daglige måltider. Det tager bare tid at opbygge den kulinariske formåen og de tilhørende smagspræferencer. (bilag 10, 9)

Udviklings- og innovationschefen påpeger også, at der mangler muligheder for forarbejdning af afgrøderne, hvor de efter høst kan blive rensset, tørret og hakket, hvilket er nødvendigt at etablere for at afsætte dem til konsum (bilag 10, 5). I den forbindelse udtaler han, at **jord-til-bord kæden trænger til et eftersyn**, hvilket fremhæves som et tema (bilag 10, 7). Han udtaler:

Det er jo i virkeligheden et samarbejde på tværs af hele værdikæden.... Grundlæggende handler det om at række hånden ud til dem som også kan være med til at få det til at ske, og så også give lidt af os selv. Vi kommer jo til at tage en chance på en eller anden måde lige meget hvad. (bilag 10, 5)

Dermed giver han udtryk for, at samarbejde er en vigtig faktor i den nationale forandringsproces. En udfordring i forandringsprocessen, som omtales i interviewet, er **danskernes manglende kendskab til bælgfrugter** og dermed manglende viden og inspiration til tilberedning, som anses at være en stor barriere i forbindelse med afsætningen af afgrøderne, og vil derfor fremhæves som et tema. Løgismose Meyers' administrerende direktør, udtaler at **foodservice bør gå forrest, og vise den gastronomiske vej**, hvis danskerne skal ændre deres madvaner og lære danskerne hvordan man kan lave mad med bælgfrugter, hvorfor dette også vil fremhæves som et tema (Dansk Industri, 2021). Udviklings- og innovationschefen nævner også Meyers Kantiner, hvor omkring 40 procent af koncernens omsætning kommer fra (bilag 10, 4). Meyers Kantiner er den næststørste kantinevirksomhed i Danmark og serverer omkring 50.000 måltider dagligt, hvorfor Meyers Kantiner anses at være en af de kantineaktører, som reelt har muligheden for at skubbe til udviklingen (Dansk Industri, 2021).

4.5.2 DELKONKLUSION

Dette afsnit tog udgangspunkt i Løgismose Meyers og deres arbejde inden for produktion af fødevarer og forbrugerområdet jf. værdikæden. Virksomheden anses at have stor indflydelse på den danske madkultur og har arbejdet med bælgfrugter længe. Deres nye klimamål og bæredygtighedsstrategi sætter i endnu højere grad fokus på bælgfrugter og de arbejder målrettet på at få skiftet de udenlandske bælgfrugter ud med danske, økologiske bælgfrugter. Ud fra ovenstående analyse, af muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter er 7 temaer fastlagt.

1. *Stigende international og national interesse inden for plantebaserede fødevarer som en vigtig drivkraft*
2. *Stor usikkerhed og mange ubekendte*
3. *Ønske om at forløse bælgfrugternes potentiale og genetablere bælgfrugternes position i den danske madkultur.*

4. *Højere kvalitet til fødevarer end foder skaber udfordringer*
5. *Jord-til-bord kæden trænger til et eftersyn*
6. *Danskerne mangler kendskab til bælgfrugter*
7. *Foodservice bør gå forrest, og vise den gastronomiske vej*

5. KVALIFICERING AF DEN NATIONALE FORANDRINGSPROCES

Ud fra kapitel 4, som tilvejebragte data, gennem en analyse af muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur, blev 20 temaer fremhævet. Dette kapitel vil besvare det tredje undersøgelsesspørgsmål, som omhandler hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres gennem et lærings- og forandringsdesign og vil derfor medtænke de fremhævede temaer fra sidste kapitel. Kapitlet vil først og fremmest, ud fra temaerne, identificere og udvælge kernepunkter, som repræsenterer de vigtigste drivkræfter og modstandskræfter ift. forandringen, og som vurderes at skabe fundament for designet. Derefter vil designet præsenteres og diskuteres med inddragelse af relevante teoretiske perspektiver som analytisk redskab.

5.1 METODISK TILGANG

Kapitlet baseres på fund fra det andet undersøgelsesspørgsmål, som vil diskuteres op imod projektets problemformulering med henblik på kvalificering. Afsnittet vil tage udgangspunkt i udvalgte kernepunkter fra analysens fund og dermed omfatte en diskussion og vurdering af hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres gennem et lærings- og forandringsdesign. Jf. casestudiedesignet, som blev illustreret i figur 6, er det hensigten at samle databearbejdningen med inddragelse af en sammenligning og modstilling af de forskellige cases ud fra problemstillingen. Gennem bearbejdning af fund i analysen skal projektet munde ud i et kvalificeret forslag til hvordan udfordringerne kan løses og hvordan designet kan anvendes i praksis.

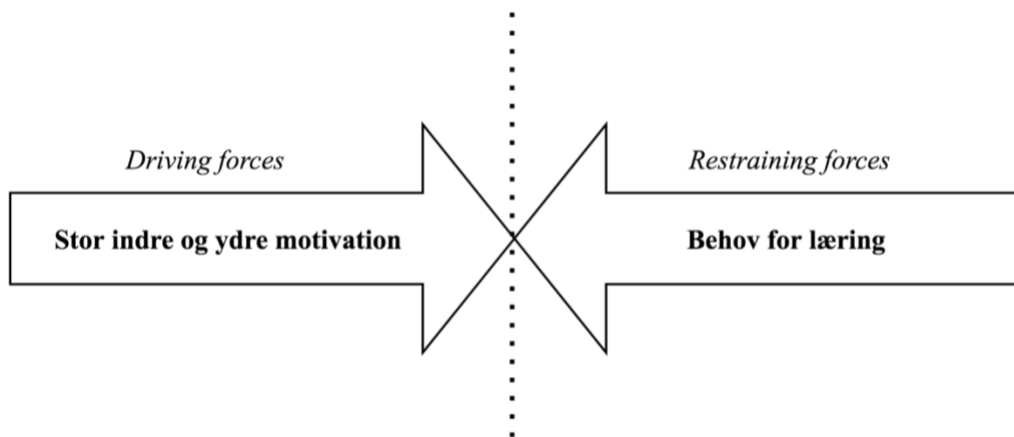
5.2 IDENTIFICERING AF KERNEPUNKTER

Dette afsnit vil tage afsæt i den tyske socialpsykolog Kurt Lewin og inddrage hans klassiske forandringsmodel, som består af optøningsfasen, bevægelsesfasen og fastfrysning af forandringen (Bakka & Fivelsdal, 2019, 333). Det anses væsentligt at påpege, at interessenterne i de udvalgte cases allerede er i gang med at gennemgå en optøning af deres nuværende organisationer og skabe en bevægelse hen imod arbejdet med flere bælgfrugter. Med henblik på at kunne kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter anses det nødvendigt at samle temaerne fra analysen og udlede kernepunkter. Disse kernepunkter vil

blive kategoriseret som enten en *"driving force"*, som kan oversættes til en drivkraft, der søger forandring, eller en *"restraining force"*, som kan oversættes til en modstandskraft, der søger at fastholde status quo. Begreberne er hentet fra Lewins Force-field analyse, som er et værktøj til at analysere kræfter for og imod forandring (Lewin, 1951). Denne metode anvendes med henblik på at diskutere hvordan de kræfter, som understøtter forandringen kan styrkes, og de kræfter, der er imod kan svækkes.

Det er væsentligt, først og fremmest, at identificere modstandskræfterne. Hos interessenterne er der en fælles opfattelse af, at der er huller i kæden fra jord til bord. Dette skyldes hovedsageligt manglende viden, usikkerheder og manglende erfaring. For at skabe en sammenhængende og velsmurt kæde fra jord til bord forudsætter det omfattende arbejde blandt mange aktører, der tilsammen kan bidrage med viden og omsætte viden til praksis. Herunder er der behov for omfattende forskning og udvikling, som kræver økonomisk støtte. Forandringen er enorm og kræver en koordineret indsats fra mange aktører. For at kvalificere forandringsprocessen forudsætter det dermed nytænkning og samarbejde. Ud fra analysens fund defineres kernepunktet, som skal beskrive den væsentligste modstandskraft ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur at være ***"behov for læring"***.

Det er desuden væsentligt at definere drivkræfterne for forandringen. Der er i alle fire cases en gennemgående optimisme og motivation for forandringen, hvor der bliver udvist høj forandringsparathed. Den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter vurderes at være drevet af både indre og ydre motivationsfaktorer (Jacobsen, 2015, 56). Der er en tydelig oplevelse af forpligtelse og samfundsansvar i alle casene, som blandt andet kommer til udtryk gennem et ønske om at imødekomme klimamålene. At skabe økonomisk gevinst og bidrage til en dansk styrkeposition inden for plantebaserede fødevarer anses desuden at være vigtige motivationsfaktorer hos interessenterne. Den nationale forandringsproces er også drevet af en nysgerrighed, interesse og mening blandt aktørerne. Desuden har alle interessenterne på nuværende tidspunkt allerede gennemført eller igangsat flere indsatser, som imødekommer forandringen. Der anses dermed at være en fælles oplevelse af nødvendighed hos de udvalgte aktører, hvilket har en afgørende betydning for at der kan skabes bevægelse og forandring. Som opsummering defineres kernepunktet, som skal beskrive den væsentligste drivkraft ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur at være ***"stor inde og ydre motivation"***. Nedenfor i figur 13 ses de to kernepunkter.



Figur 13: Kernepunkter, som definerer driving force og restraining force, inspireret af Kurt Lewin (Lewin, 1951)

Med henblik på at kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur anses det væsentligt at medtænke ovenstående kernepunkter i en konkret handling, gennem et lærings- og forandringsdesign. Dette vil uddybes i næste afsnit.

5.3 LÆRINGS- OG FORANDRINGSDESIGN: VÆRKSTEDET ”BØNNESPIRER”

Forandringen anses at være betinget af læring. For at imødekomme modstandskraften, som tydeliggør et behov for læring, anses det væsentligt at sætte fokus på social læringsteori, som grundlæggende bygger på, at læring skabes mellem mennesker. Dette anses at være relevant på baggrund af den identificere drivkraft, hvor det fremgår at alle interessenterne er motiverede for forandring.

Det anses vigtigt at drage nytte af de tætte samarbejdsrelationer og organisatoriske kompetencer, der allerede findes i værdikæden fra jord til bord. Forandringen bør ikke blot koncentrere sig om de enkelte led, men derimod fokusere på værdikæden samlet. Derfor anses det væsentligt at udnytte eksisterende viden, færdigheder og kompetencer inden for hvert led og skabe nye samarbejder på tværs med henblik på innovationsskabelse og forandring.

På baggrund af dette vil projektet diskutere hvorvidt et værksted, som skal danne rammerne om et nationalt arbejdsfællesskab, der skal forløbe over flere år, kan bidrage til at kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur - et værksted som i projektet er navngivet ”Bønnespirer”. Ordet ”bønne” er med til at definere at værkstedet omhandler arbejde med bælgfrugter. Ordet ”spire” betyder ny spæd plante, der skyder frem fra et frø, der har dannet rod (Den Danske Ordbog). Det anses at være den rette metafor til at betegne den proces som interessenterne skal gennemgå under værkstedet. Lærings- og

forandringsdesignet skal dermed skabe en ny og sammenhængende kæde fra jord til bord med henblik på at kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Med henblik på at uddybe lærings- og forandringsdesignet vil der først og fremmest indgå et afsnit, som omhandler formålet med værkstedet. Dernæst vil didaktiske overvejelser fremlægges og konkretiseres, efterfulgt af en diskussion af læringsrummet i praksis med fokus på forskellige arbejdstilgange.

5.3.1 SKABELSE AF ÉT SAMLET PRAKSISFÆLLESSKAB

Med henblik på at uddybe formålet med værkstedet "Bønnespirer" vil den schweiziske læringsteoretiker Etienne Wenger og hans teori som han kalder "communities of practice", og som på dansk betegnes *praksisfællesskaber*, inddrages som analytisk redskab (Wenger, 1998; Wenger, 2004).

De fire organisationer, som projektet har inddraget, kan alle defineres som forskellige praksisfællesskaber. Formålet med lærings- og forandringsdesignet er at samle interessenter fra forskellige organisationer i hele værdikæden til ét fælles praksisfællesskab, med henblik på at styrke læringen og dermed kvalificere den nationale forandringsproces. Afsnittet vil indledningsvist omfatte en præsentation af teorien om praksisfællesskaber og derefter sættes fokus på udvalgte begreber, som vil inddrages til at argumentere og diskutere for værkstedet som lærings- og forandringsdesign.

Teorien bygger på, at læring er situeret og derfor rummer både et kognitivt og socialt aspekt ved deltagelse i sociale praksisfællesskaber (Wenger, 2004, 23). Praksisfællesskaber er dermed en teori om social læring, hvor læring anses at ske ved deltagelse i et produktivt arbejde, hvor den lærende indgår i et socialt praksisfællesskab. Wenger anlægger et perspektiv, der sætter læring i sammenhæng med vores levede erfaring med deltagelse i verden. Han mener, at læring dybest set er et fundamentalt socialt fænomen, der afspejler vores egen dybt sociale natur som mennesker med evne til indsigt (Ibid, 13 mf.).

Der findes mange forskellige slags læringsteorier, som hver især fremhæver forskellige aspekter af læring. Den form for social teori om læring som Wenger foreslår skal ikke anses som en erstatning for andre læringsteorier. Den har sit eget sæt af antagelser og sit eget fokus. Teorien benyttes som en begrebsramme, hvorfra der kan udledes principper og anbefalinger for at forstå og styrke læring (Ibid, 14). Wenger opsætter fire præmisser for sin teori om læring, som fremhæves nedenfor:

1. *Vi er sociale væsener. Denne kendsgerning er på ingen måde trivial, men et centralt aspekt af læring*
2. *Viden drejer sig om kompetence med hensyn til værdsatte virksomheder*
3. *Indsigt er et spørgsmål om deltagelse i udøvelsen af sådanne virksomheder, dvs. om aktivt engagement i verden*
4. *Mening - vores evne til at opleve verden og vores engagement deri som noget meningsfuldt - er i sidste instans det, læringen skal producere (Wenger, 2004, 14)*

Wengers teori fokuserer primært på læring som social deltagelse, som rummer en omfattende proces, der består i at være aktive deltagere i sociale fællesskabers praksisser og konstruere identiteter i relation til disse fællesskaber (Wenger, 2004, 14 mf.). Wenger påpeger, at læringsbegrebet ofte bliver tilknyttet til et klasselokale. Han stiller sig kritisk og lægger vægt på læring som en integreret del af vores dagligliv med fokus på deltagelse i fællesskaber og organisationer (Ibid, 19). I bogen, *Praksisfællesskaber*, står der:

I en verden, der forandrer sig og får flere og flere komplekse indbyrdes forbindelser i et stadigt stigende tempo, er der afgjort grund til at bekymre sig om læring. Men måske er det i højere grad vores begrebslige opfattelse af læring end læringen selv, vi skal være opmærksomme på, når vi vælger at blande os i det omfang, vi gør i dag. (Wenger, 2004, 19)

Der findes praksisfællesskaber alle vegne og de fleste mennesker tilhører mange forskellige praksisfællesskaber. Praksisfællesskaber kan være både synlige og usynlige, officielle og uofficielle, statiske og dynamiske. De er så integreret en del af hverdagen at det sjældent er nødvendigt at definere dem (Wenger, 2004, 17).

Wenger mener, at læring primært er forbundet med aktiv deltagelse i sociale fællesskaber, hvorfor der bør skabes opfindsomme måder at inddrage aktører i meningsfulde praksisser, give dem adgang til ressourcer, der styrker deres deltagelse, åbne deres horisont og involvere dem i meningsfulde handlinger, diskussioner og overvejelser, som har betydning for fællesskabet (Ibid, 20). Dette anses at være fundamentet for lærings- og forandringsdesignet.

Et praksisfællesskab karakteriseres ved sammenhængen af følgende praksisdimensioner: *Fælles virksomhed, gensidigt engagement og fælles repertoire* (Ibid, 90). Det anses relevant at gøre sig overvejelser omkring hvordan værkstedet kan bidrage til at skabe et samlet praksisfællesskab, hvorfor de tre dimensioner vil diskuteres nedenfor.

Fælles virksomhed: For at skabe et praksisfællesskab er det for det første nødvendigt at skabe forbindelse mellem medlemmerne ved at arbejde ud fra en fælles forståelse af opgavens formål (Wenger, 2004, 90 mf.). Værkstedet er tiltænkt at skulle bestå af et udvalg af repræsentanter fra hele den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer, som skal løse fælles problemstillinger, ud fra en delt interesse og et fælles behov. Det enkelte medlem kan have forskellige begrundelser for at tilslutte sig gruppen. Disse mange forskellige motiver gør det nødvendigt at sætte fokus på at få skabt en fælles forståelse af gruppens opgave og gruppens mål. Det anses at være en proces, som kan tage lang tid og ofte vil skulle gentages flere gange i gruppens levetid. I denne proces anses det centralt, at det bliver muligt for det enkelte medlem at få opfyldt egne mål inden for rammerne af gruppens mål (Nordhaug, Larsen & Øhrstrøm, 2013, 343).

Gensidigt engagement: Med henblik på at få skabt et samlet praksisfællesskab skal der også opbygges fælles normer og værdier (Wenger, 2004, 90 mf.). Det anses herunder relevant at skelne mellem begreberne ”gruppe” og ”team”. En gruppe kan anses at opstå blot når mennesker føres sammen i bestemte organisatoriske rammer. De kan være tilfældige, ukoordinerede og uden sammenhæng. De er ofte tidsmæssige ubegrænsede og der er mange og uklare mål samt en løs kommunikation. Derimod kan et team først defineres når fællesskabet kan beskrives som at være motiveret, sammentømret og styret. Der skal være en tidsmæssig afgrænsning og de skal løse specifikke opgaver. Der er klare, veldefinerede mål og en klar rolle- og ansvarsfordeling. Et team er ofte præget af meget kommunikation og gensidig interaktion samt en fælles forpligtelse (Nordhaug et al., 2013, 341). Det anses afgørende, med henblik på at skabe et samlet praksisfællesskab, at relationerne mellem medlemmerne skal dannes på baggrund af ovenstående beskrivelse af et team.

Fælles repertoire: Det tredje kendetegn ved et praksisfællesskab er udvikling af et fælles repertoire. Dette omfatter rutiner, ord, værktøjer, måder at gøre ting på, historier, gestus, symboler, handlinger eller begreber som fællesskabet har indoptaget i løbet af sin eksistens (Wenger, 2004, 90 mf.). Det anses vigtigt at der sættes fokus på at skabe et fælles repertoire med henblik på at skabe de bedste forudsætninger for læring. Herunder anses det også relevant at påpege, at medlemmer af praksisfællesskaber gennemgår en læreproces, hvor de bevæger

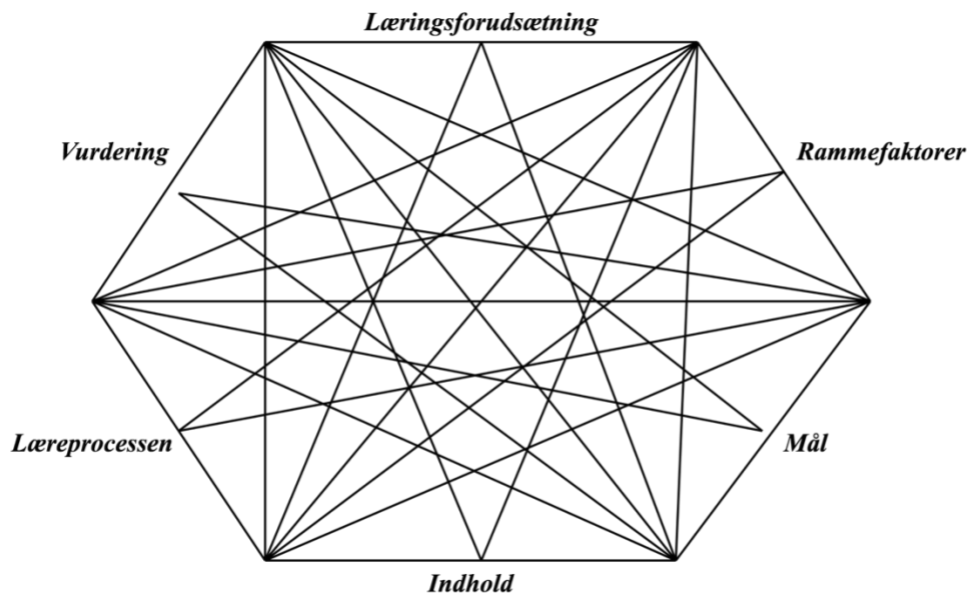
sig fra at være *legitim perifer deltager*²⁰, som nyankommet, mod fuldgyldig deltager i praksisfællesskabet. Dette sker gennem en kulturel læreproces, hvor der opnås kulturel læsefærdighed og handleviden, så det er muligt at indgå som fuldgyldig deltager i fællesskabet i løbet af noget tid (Hasse, 2011, 31 mf.). Det er i denne proces, hvor der bør sættes fokus på at få skabt et fælles repertoire. Det anses, på baggrund heraf, også fordelagtigt at skabe mulighed for, at nye medlemmer kan komme til undervejs i forløbet. Nyankomne anses at kunne udfordre fællesskabet og bidrage ved at tilføje nye kompetencer, viden, perspektiver og nuancer til praksisfællesskabet, og samtidig udfordre den tavse viden og de implicitte kulturelle selvfølgeligheder, som kan være blevet skabt i løbet af dets levetid, og som kan optræde skjult på grund af indforståethed i kulturen (Saltofte, 2016, 18).

5.3.2 DIDAKTISKE OVERVEJELSER

Dette afsnit vil omhandle de didaktiske overvejelser i tilrettelæggelsen af lærings- og forandringsdesignet og sætte fokus på hvordan værkstedet kan skabe rammerne for den sociale læring gennem praksisfællesskabet, og dermed hvordan designet kan bidrage til at kvalificere forandringsprocessen.

Med henblik på at konkretisere rammerne for læringsforløbet inddrages de norske forskere Hilde Hiim og Else Hippe og deres didaktiske relationsmodel, som er en model for didaktisk relationstænkning og et redskab til at analysere et læringsforløb (Hiim & Hippe, 2012, 30 mf.). Hiim og HIPPES model inddrager begreberne: *læringsforudsætninger*, *rammefaktorer*, *mål*, *indhold*, *læreprocessen* og *vurdering* (Ibid, 30). Alle begreberne er vigtige at overveje i designet. Elementerne hænger sammen og påvirker hinanden, hvilket illustreres nedenfor, i figur 14:

²⁰ Begrebet ”legitim perifer deltager” er udviklet af Jean Lave og Etienne Wenger i deres fælles arbejde inden for teorien om mesterlære (Wenger, 2004, 22).



Figur 14: Den didaktisk relationsmodel, inspireret af Hiim og Hippe (Hiim & Hippe, 2012, 30).

Medlemmernes *læringsforudsætninger* anses vigtige at overveje ift. tilrettelæggelsen af lærings- og forandringsdesignet, med særlig fokus på rekrutteringen (Hiim & Hippe, 2012, 33 mf.). Det er tiltænkt at opsøge relevante interessenter, som først og fremmest udvælges ud fra deres placering i værdikæden, da medlemmerne tilsammen bør dække hele værdikæden. Med henblik på at fremme forudsætningerne for forankring senere i forløbet anses det fordelagtigt at der medtænkes, at flere medlemmer fra samme organisation kan deltage som medlemmer i praksisfællesskabet. Det anses også vigtigt, at medlemmerne udvælges på baggrund af deres viden, færdigheder og kompetencer, da forløbet anses at drage stor fordel af et tværprofessionelt samarbejde, som er præget af stor diversitet. Derudover vurderes det, at deres motivation, ønsker, behov og interesse for deltagelse i værkstedet, samt deres indflydelse i den pågældende organisation, er vigtige faktorer at medtænke.

Rammefaktorer er desuden vigtige at medtænke, da dette både kan være med til at begrænse og muliggøre læring (Hiim & Hippe, 2012, 43 mf.). Det handler blandt andet om udstyr, tid til rådighed og det fysiske rum. Det er tiltænkt at værkstedet skal forløbe over en dag, hver anden måned, i minimum to år. Den som påtager sig rollen som projektleder og har ansvaret for værkstedet er også en del af rammefaktorerne, hvorfor det er væsentligt at overveje hvem, der skal varetage denne opgave med fokus på denne persons egne ressourcer, kundskaber og værdier med henblik på at fremme læringen (Hiim & Hippe, 2012, 29). Dette vil blive diskuteret længere nede i designet.

Det er også væsentligt at overveje hvad *målet* med forløbet er, da det først og fremmest præciserer visionen og den generelle kurs for forandringen (Hiim & Hippe, 2012, 48). Dette

relaterer sig til begrebet ”fælles virksomhed”, inden for teorien om praksisfællesskaber, som er blevet gennemgået i afsnittet forinden. Målet kan tage afsæt i de fremhævede temaer fra analysen, men bør defineres i sammenspil mellem medlemmerne og projektlederen, for at sikre at medlemmerne tager del i ansvaret for forløbet og inddrages i processen, og dermed føler ejerskab over forandringen. Dette anses at skabe yderligere motivation hos medlemmerne ift. at tage initiativer i den ønskede retning.

Det anses desuden væsentligt at overveje *indholdet* i designet af værkstedet (Hiim & Hippe, 2012, 62 mf.). Målet hænger meget sammen med indholdet af læringsforløbet, hvorfor det vil afhænge meget af medlemmernes ønsker og behov på baggrund af medlemmernes medbestemmelse i forløbet.

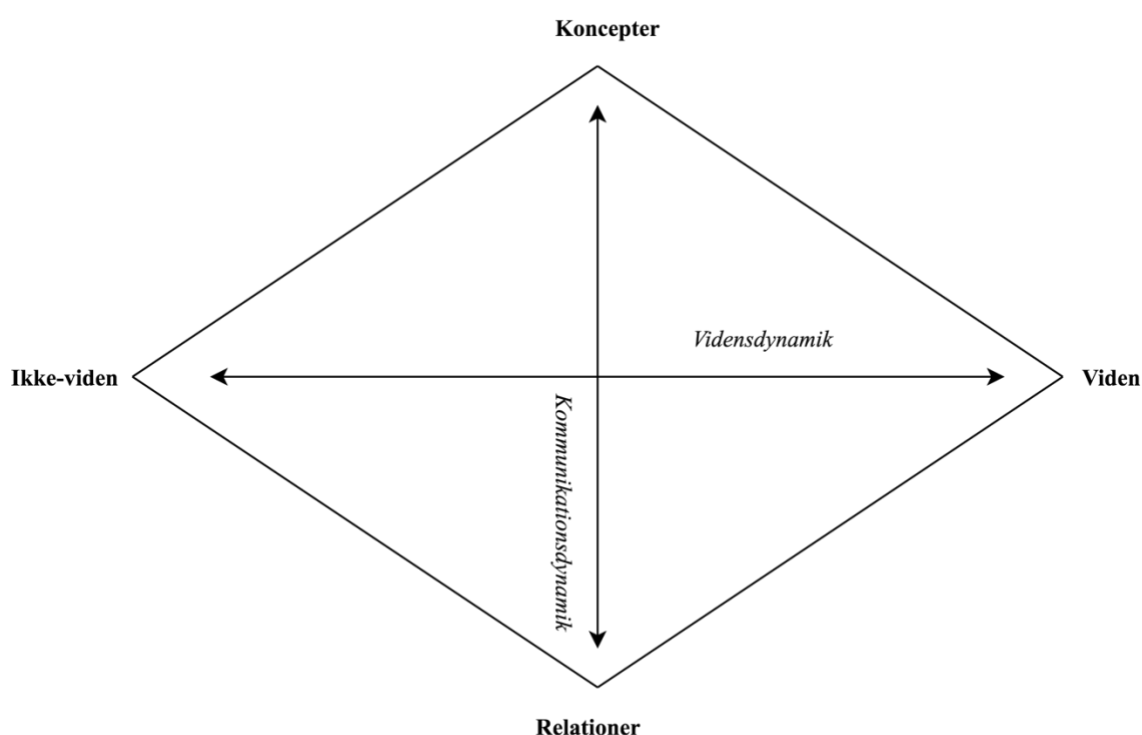
Selve *læreprocessen* er vigtig at påpege (Hiim & Hippe, 2012, 69 mf.). Overordnet set er det tiltænkt, at værkstedet skal skabe fundament for samarbejde, og derigennem læring og forandring. Det første møde mellem medlemmerne i værkstedet anses vigtigt og skal skabe grundlag for resten af forløbet. Det er oplagt, at medlemmerne her kan præsentere deres oplevelse af muligheder og udfordringer i forbindelse med arbejdet med bælgfrugter. Det første møde er tiltænkt at skulle forløbe over flere dage med særligt henblik på at få defineret de tre praksisdimensioner - fælles virksomhed, gensidigt engagement og fælles repertoire – med fokus på at få skabt et samlet praksisfællesskab og dermed styrke det fremtidige forløb i værkstedet. Herunder anses det vigtigt at besvare spørgsmål, som omhandler rolleaflarung, videnshuller og mål. Efter det første forløb designs værkstedets fremtidige format ud fra medlemmernes input. Det er herefter tiltænkt, at medlemmerne skal mødes minimum hver anden måned. Hver gang skal de arbejde med nye temaer, som repræsenterer muligheder og udfordringer.

Det er også afgørende for forløbet, at der undervejs, eventuelt hver gang værkstedet afholdes, bliver sat fokus på *vurdering* (Hiim & Hippe, 2012, 90 mf.). Her er det blandt andet vigtigt, at der bliver sat fokus på vurdering ift. forløbet, målene og medlemmernes læring. Dette er med henblik på at sikre forløbets kvalitet og medlemmernes interesse og motivation. I forbindelse med dette anses det relevant at medtænke både *feedback* og *feed forward*, som er begreber, der er hentet fra den newzealandske professor John Hattie, som mener at læreprocessen blandt andet bør understøttes af disse to feedbackspørgsmål (Hattie & Timperley, 2007, 81). Feedback relaterer sig til hvor medlemmerne, på det gældende tidspunkt, befinder sig i processen mod målet. Herunder er det vigtigt, at der skabes indsigt i potentielle fejl og misforståelser og skal bidrage med at opretholde motivation hos medlemmerne (Ibid, 83). Feed forward relaterer sig til, hvad næste skridt mod målet er og understøtter medlemmernes videre arbejde i

læreprocessen mod målet. Dette udspringer fra den viden, der er blevet tilegnet gennem forløbet forinden (Ibid, 88).

5.3.3 ARBEJDSSTILGANGE: PREJEKT OG PROJEKT

Værkstedet er desuden tiltænkt at skulle give plads til to forskellige arbejdstilgange - *prejekt* og *projekt* – som anses væsentlige at uddybe. Først og fremmest vil *prejekt* tilgangen uddybes. Til at uddybe denne tilgang vil den danske forsker Lotte Darsøs innovationspædagogik inddrages, hvor hun definerer *prejekt* som det der kommer før (=pre) projektet. Innovationspædagogikken tager udgangspunkt i *innovationsdiamanten*, som repræsenterer arbejdsrammen, som hun kalder *prejekt* (Darsø, 2015, 13 mf.). Denne model er illustreret nedenfor:



Figur 15: Innovationsdiamanten, inspireret af Lotte Darsø (Darsø, 2015, 72).

Darsøs teori vedrører undervisere, konsulenter og projektledere, som stræber efter at styrke innovationsskabelse i deres praksis (Darsø, 2015, 9 mf.). Innovationsskabelse anses at være et vigtigt element med henblik på at kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Darsø tillægger den menneskelige faktor stor betydning, og anvender begrebet ”innovationskompetence”, som defineres som - “*evnen til at skabe innovation ved at navigere effektivt i samspil med andre i komplekse sammenhænge*” – hvilket er hensigten med værkstedet som lærings- og forandringsdesign (Ibid, 13). Innovationskompetence anser Darsø

som fremtidens kernekompetence, hvorfor hun har undersøgt hvordan netop den kan styrkes (Ibid, 11). Innovationsdiamanten, i figur 15, er udviklet af Darsø med henblik på at skabe et fælles sprog, som kan bidrage til at fremme forståelsen af innovationsprocesser og videnskabelse i de tidlige faser af et projekt. Innovationsdiamanten vil inddrages med henblik på at diskutere den komplekse innovationsproces, som skal ske i praksis (Ibid, 77 mf.).

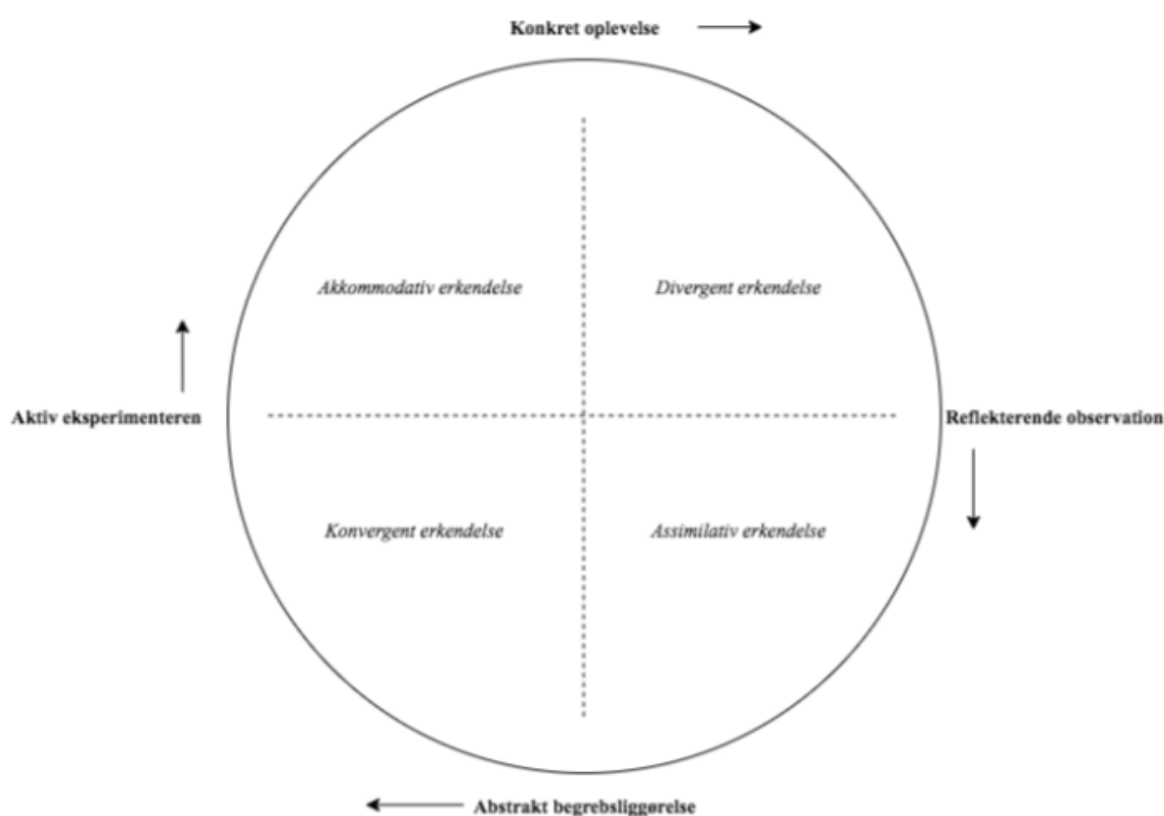
Prejekt betegner, som førnævnt, det der kommer forinden selve projektet og omfatter et åbent, usikkert og mulighedssøgende rum (Darsø, 2015, 57 mf.). Modellen som beskriver prejektet, bygger på fire parametre, som alle skal være i spil og som tilsammen skaber grundlag for en vellykket innovationsproces (Ibid, 57 mf.). Innovationsdiamanten består af en *vidensdynamik*, som stiller *viden* overfor *ikke-viden*, og en *kommunikationsdynamik*, som stiller *relationer* overfor *koncepter* (Ibid, 67). De forskellige medlemmer af praksisfællesskabet, som deltager i værkstedet, bør, som førnævnt, hver især besidde vigtig viden, indsigt og erfaring inden for området. Det er dog afgørende for innovationsprocessen, at der bliver draget mod ikke-viden, som drejer sig om det de ikke ved, hvilket anses at være afgørende for at skabe vellykket innovation på området, da det bidrager med ny viden (Ibid, 69). For at bevæge sig mod dette parametre anses det nødvendigt at danne et stærkt samarbejde mellem medlemmerne, hvorfor kommunikationsdynamikken er afgørende for at opnå innovation og skabe overgang til selve projektet (Ibid, 68 mf.). I kommunikationsdynamikken anses det særlig væsentligt at relationen mellem medlemmerne er præget af åbenhed, inklusion, tillid og respekt. Darsø udtaler sig om vigtigheden af stærke relationer:

Typen af relationer var helt afgørende for innovationsskabelse, fordi relationer kunne skabe grundlaget for, at innovative teams turde bevæge sig ud i ikke-viden-feltet. Det vigtigste viste sig at være tilstedeværelsen af tillid og respekt. I de grupper, hvor dette grundlag var til stede, forekom innovativ krystallisering oftere (Darsø, 2015, 71).

Interessenterne kan drage stor fordel af diversitet i faglige kompetencer, viden og erfaringer gennem det tværprofessionelle arbejde, som skaber grundlag for at der kan opstå synergieffekt (Darsø, 2015, 50 mf.). Ovenstående citat, fra Darsøs forskning, argumenter også for, at en god gruppedynamik har positiv indflydelse på både proces og resultat – og dermed på konceptet. Konceptet består af det produkt, der udspringer af innovationsprocessen, som i dette tilfælde bør udgøre løsninger i form af indsatser, som kan bidrage til at kvalificere forandringsprocessen til flere bælgfrugter. Darsø anvender begrebet “innovativ krystallisering”, som kan ske gennem

prejektet, og som beskriver “aha-oplevelser”, der kan medvirke til en løsning på opgaven eller udfordringen som de bliver stillet undervejs i værkstedet (Ibid, 60 mf.).

Dermed skal gruppearbejdet føre til projektfasen. Med henblik på at uddybe dette format vil den amerikanske læringsforsker David Kolbs læringsmodel, inddrages (Illeris, 2016, 75 mf.). Kolb fokuserer på erfaringslæring, og hans model anses for at være en af de bedst kendte illustrationer af læring. Kolb er blevet inspireret af Jean Piaget, John Dewey og Kurt Lewin, og mener, at læring omfatter fire stadier - konkret oplevelse, reflekterende observation, abstrakt begrebsliggørelse og aktiv eksperimenteren - som foregår i en iterativ proces. Dette illustreres nedenfor (Illeris, 2016, 75 mf.).



Figur 16: David Kolbs læringscirkel (Illers, 2016, 78).

Kolbs læringscirkel benytter Piagets begreber *assimilation* og *akkomodation* samt den amerikanske intelligens- og kreativitetsforsker Joy P. Guilfords begreber *divergent* og *konvergent* (Illeris, 2016, 79). Gennem læringsforløbet vil medlemmerne gennemgå alle fire stadier jf. modellen, ud fra princippet om problembaseret arbejde.

Værkstedet er tiltænkt at skulle inddrage nye emner, perspektiver og problemstillinger hver gang medlemmerne mødes i værkstedets levetid, hvor der først og fremmest påbegyndes med

en *konkret oplevelse*, hvor medlemmerne bliver konfronteret med problematikker fra praksis. Disse emner skal tilgå et praktisk, meningsfuldt og virkelighedsnært perspektiv, med udgangspunkt i medlemmernes egne ønsker og behov, som er defineret på forhånd fra de første dage. Herefter bør der skabes grundlag for *reflekterende observation*, hvor det er tiltænkt at medlemmerne sammen, eller i hold, skal forholde sig til disse problematikker og arbejde aktivt og kreativt med dem. Disse faser betegner prejektet, der defineres som divergent og kræver ”kaostid, er procesdrevet og med åbne beslutningsrum (Darsø, 2015, 74). Dette skaber mulighed for at medlemmerne kan fordybe sig og arbejde fokuseret, kreativt og innovativt med deres problemstillinger gennem dialog- og diskussionsbaseret arbejde (Illeris, 2016, 79). De vil herefter skulle arbejde mere løsningsorienteret, hvor forløbet bevæger sig mod *abstrakt begrebsliggørelse*, og hvor deres arbejde gerne skulle nå frem til mulige løsninger og indsatser, der kan imødekomme den nationale forandringsproces. Denne del tilhører projektfasen og er præget af konvergent tænkning, hvor resultater og beslutninger lægger til grund for arbejdet. Projektfasen vil dermed være mere målstyret, tidsbegrænset og håndterbar (Ibid, 57 mf.). Designet skal først og fremmest skabe rum for assimilativ erkendelse, hvor medlemmerne opnår læring gennem tilføjelser til deres allerede etablerede mentale skemaer. Senere i forløbet kan der også ske læring på baggrund af den akkomodative erkendelse, som består af hel eller delvis omstrukturering af allerede etablerede mentale skemaer (Illeris, 2016, 61 mf.). Denne læring relateres til begreber som refleksion, kritisk tænkning, bevidstgørelse og udvikling af følelses- og samspilsmønstre, der vedrører medlemmernes identitet og selvforståelse (Illeris, 2016, 65). Forløbet skaber til sidst rammerne for *aktiv eksperimenteren*, hvor det er hensigten at der, ud fra den kreative proces i prejektfasen og den mere målsøgende proces i projektfasen, kan dannes nogle interessante konstellationer mellem medlemmerne, som kan ende ud i nogle konkrete handlinger, f.eks. i form af pilotprojekter, eksperimenter eller forsøg, som kan være med til at skabe vigtige erfaringer og refleksioner. Arbejdet i værkstedet er dermed tiltænkt at skabe fundament for ide- og konceptudvikling. Lærings- og forandringsdesignet anses på den måde at kunne bidrage med at kvalificere den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur.

5.3.4 DISKUSSION AF LÆRINGS- OG FORANDRINGSDESIGN

Hensigten med ovenstående lærings- og forandringsdesign, værkstedet ”Bønnespirer”, er at bidrage til et forslag til hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres og hvordan designet kan anvendes i praksis.

Med henblik på at skabe det rette fundament for værkstedets udfoldelse kan det være en fordel at gennemføre det i en mindre skala forinden, f.eks. som et pilotprojekt, med henblik på formativ evaluering. På den måde kan vigtige erfaringer dannes, som kan medtænkes i det reelle design efterfølgende. Det samme gør sig gældende ved eventuelle underbyggende undersøgelser af vigtige interessenter eller områder, som kunne bidrage til vigtig indsigt inden påbegyndelse af værkstedet. Det anses også at være et design, som kan overføres til de enkelte organisationer med henblik på at styrke deres interne arbejde med sagen.

Desuden kræver lærings- og forandringsdesignet økonomisk støtte før, at det kan gennemføres i praksis, hvorfor det bør være med i overvejelserne ift. forløbet. Det er derfor vigtigt med henblik på at gennemføre designet at der først og fremmest bliver ansøgt om finansielle ressourcer. Dette har også indflydelse på værkstedets størrelse og omfang, som bør tilpasses efter de foreliggende ressourcer. Det anses desuden afgørende ift. at kvalificere forandringsprocessen til flere bælgfrugter, at regering og myndigheder afsætter flere ressourcer til forskning og udvikling.

Det anses desuden væsentligt at påpege, at denne forandring er præget af stor kompleksitet, hvorfor processen ikke kan opfattes som lineær og præget af kalkulerende logik. Det er derfor væsentligt at skabe bevidsthed om de begrænsninger, som findes i teorierne. De udvalgte teoretiske perspektiver og begreber er anvendt som analytisk redskab. Teorierne tager dog ikke højde for den dynamiske virkelighed og det menneskelige aspekt, som besværliggør at gennemføre og oversætte designet i praksis.

Det anses også relevant at gøre sig overvejelser omkring, hvordan designet bør tilgås. I relation hertil er det vigtigt at gøre sig overvejelser om hvorvidt projektlederen, som også kan betegnes som forandringsagenten, som skal have ansvaret for værkstedet, bør være en intern eller ekstern konsulent. På trods af, at en intern konsulent vil have stor viden om vigtige forhold, vil denne også være begrænset af interne hensyn. Derfor vurderes en ekstern konsulent, f.eks. i form af en NGO²¹, at være særdeles hensigtsmæssig at benytte. Ved at benytte en ekstern konsulent sikres det, at forandringsagenten ikke indgår som en integreret del af kulturen eller er underlagt magtforhold, og vil derfor være i stand til at opleve og erfare ud fra et upåvirket, helhedsorienteret og nuanceret synspunkt, som gør det muligt at skabe bindeled mellem alle involverede. Netop dette argument anses at være det som overordnet set afviger fra de nuværende ”workshops” som allerede eksisterer, og som anses at have stor indflydelse på

²¹ Non-Governmental Organizations. En NGO er karakteriseret ved at være juridisk og organisatorisk uafhængige af statslige myndigheder (<https://denstoredanske.lex.dk/NGO>).

proces og resultat. Jeg er bevidst om, at den nationale forandringsproces til flere bælgrugter kan defineres som værende en radikal og gennemgribende forandring, da den er tiltænkt at skulle omfatte et nationalt perspektiv med inddragelse af mange forskellige organisationer. Forandringen er derfor præget af stor kompleksitet, hvor forandringsagenten udsættes for høj grad af risiko og kan forvente et højt konfliktniveau, hvilket stiller store krav til forandringsagenten. Min forskning, gennem processen med at udarbejde dette speciale, har bidraget til at skabe et helhedsorienteret og nuanceret nationalt perspektiv på forandringen gennem de identificerede temaer, som anses væsentlige at arbejde videre med i værkstedet. På baggrund af min forskning i dette specialeprojekt, mine faglige kompetencer samt interessefelt anser jeg mig selv som en potentiel kandidat til at varetage ansvaret som forandringsagent og gennemføre lærings- og forandringsdesignet.

6. METODEDISKUSION

Dette kapitel vil afslutningsvis sætte fokus på refleksion over metodevalg og opfyldning af kvalitetskriterier. Den tilgang, der anvendes i en konkret videnskabelig praksis, har betydning for hvilken type løsning der stræbes efter. Den metodiske tilgang, der anvendes i praksis, har ligeledes betydning for hvilken type løsning eller form for videnskabelige resultater, der kan tælle som holdbare eller gyldige (Thisted, 2015, 79). Der vil tages udgangspunkt i Launsø, Rieper og Olsens kvalitetskriterier - validitet, overførbarhed, spejlkriteriet og helhedskriteriet - som danner grundlag for specialeprojektets udarbejdelse (Launsø et al., 2017, 43).

Validitetskriteriet handler om hvorvidt konklusionen er baseret på den empiriske virkelighed og om fundene kan generaliseres (Launsø et al., 2017, 34 mf.). Erkendelse baseret på den hermeneutiske tilgang hviler på en epistemisk relativisme, hvorfor forståelsen afhænger af de involverede subjekters forståelse af situationen. I forbindelse med den hermeneutiske tilgang tilstræbes at beskrive forholdene, som de er i kraft af de aktører, der handler i feltet. Dermed er projektets fund blevet skabt på baggrund af aktive subjekter, som ikke har forholdt til neutrale i undersøgelserne. Informanterne, som har deltaget i undersøgelsen, har fortolket ud fra deres forforståelse og forståelseshorisont, som yderligere har gennemgået en fortolkning i projektet (Thisted, 2015, 61). Den fortolkningsvidenskabelige analyse hviler dermed også på forskeren som fortolkende subjekt. Grundlaget for undersøgelsen kan derfor betegnes ud fra betegnelsen *dobbelt hermeneutik*, hvilket har haft indflydelse for kvalitetskriteriet (Launsø et al., 2017, 29). Dette forudsætter at jeg retter opmærksomhed mod det og formår at forholde mig kritisk og reflekterende ift. andre mulige perspektiver for ikke at medvirke til et fortegnet billede af virkeligheden (Thisted, 2015, 64). De udvalgte informanter har suppleret hinanden med henblik på at opnå et samlet og nuanceret billede af problemstillingen, hvilket er afgørende for validiteten af sådan et kvalitativt projekt (Ibid, 213).

Det er også væsentligt at diskutere, hvorvidt projektet har undersøgt det, der var hensigten (Launsø et al., 2017, 34 mf.). Projektet har været styret af fundene fra undersøgelsesprocessen, hvorfor der har været risiko for at der var aspekter, som interviewene ikke fik belyst (Ibid, 34 mf.). Undersøgelsen har desuden været meget bred, da problemfeltet først er blev snævret ind i løbet af undersøgelsesprocessen, hvilket også kan have påvirkning på validiteten.

Overførbarkriteriet omfatter hvorvidt undersøgelsesresultaterne kan overføres til lignende kontekster (Launsø et al., 2017, 35 mf.). Resultaterne anses at kunne overføre nogle tendenser

til andre lignende kontekster. Det anses dog ikke muligt at resultaterne kan overføres til generelle konklusioner, da de udspringer af enkeltstående interviews inden for de forskellige cases (Launsø et al., 2017, 35 mf.). Det kunne være en fordel at have gennemført flere undersøgelser, så de forskellige udsagn kunne be- eller afkræftes og flere relevante perspektiver kunne inddrages. Det er også væsentligt at være bevidst om, at informanterne i undersøgelsen er repræsentanter for forskellige organisationer. Der kan dermed være risiko for, at nogle af informanterne ikke har ønsket at fremstille organisationerne negativt (Larsen, 2010, 30 mf.). Desuden kan informanternes svar bære præg af en forståelse af, at jeg, som forsker, søger et bestemt svar (Larsen, 2010, 30 mf.). Den valgte undersøgelsestilgang forudsætter krav om refleksivitet, hvilket omfatter kritisk opmærksomhed på de valg og vilkår, som har haft påvirkning på empirien. Det har derfor været vigtigt at forholde mig kritisk til informanternes udtalelser.

Spejlkriteriet indebærer hvorvidt informanterne har haft mulighed for at se fortolkningen af deres udsagn og dermed godkende eller forkaste fortolkningen. Alle informanterne i undersøgelsen har efter interviewenes afslutning samt databearbejdelse fået tilsendt et referat samt citater fra deres interview. Således har alle informanterne haft mulighed for at tilføje og rette deres udsagn eller fortolkningen af det sagte. Dermed reduceres risikoen for, at der er fortolkninger som deltagerne ikke kan spejle sig i (Launsø et al., 2017, 34).

Helhedskriteriet omhandler forskerens indblik i den udforskede kontekst (Launsø et al., 2017, 34). Jeg, som forsker, anses at være en særlig informeret forsker af feltet, på baggrund af min uddannelsesmæssige baggrunde, hvilket anses at have positive konsekvenser for projektets kvalitet.

I bestræbelserne på at skabe indsigt i udvalgte interessenters oplevelser ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur med henblik på kvalificering, er projektet udarbejdet inden for den kvalitative metode. Den kvalitative metode kombineret med hermeneutikken har givet mulighed for at forstå og fortolke på interessenternes oplevelser, som er en nødvendighed for at kunne besvare problemformuleringen, hvilket er med til at styrke projektets kvalitet. Metoden har bidraget til at skabe dybdegående indsigt og tilkendegive holdninger og meninger gennem interviews (Kvale & Brinkmann, 2015, 49). Kvaliteten af den kvalitative metode kunne styrkes gennem f.eks. fokusgrupper med relevante aktører. Et fokusgruppeinterview vil være anvendeligt i denne sammenhæng, da det kan bidrage med

forskellige synspunkter og holdninger, som skabes i samspillet mellem de deltagende informanter, og som er udledt af specifikke temaer af forskningsmæssig interesse (Ibid, 205). Inddragelse af den kvantitative metode vurderes også at kunne styrke projektets kvalitet (Frederiksen, 2015, 197 mf.). Formålet med mixed methods er netop at kombinere kvantitative og kvalitative undersøgelser, skabe flere perspektiver og dermed danne et mere helhedsorienteret billede af den konkrete problemstilling (Ibid, 197 mf.). Den kvantitative metode tager udgangspunkt i en bred dataindsamling, hvorfor den giver mulighed for at afdække generelle sammenhænge og tendenser. Dette metodevalg kunne med fordel inddrages i projektets (Larsen, 2010, 30 mf.). Den kvantitative metode er dog fravalgt, da det vurderes, at den kvalitative metode har bidraget med fyldestgørende empiri for at besvare problemformuleringen.

Projektets problemfelt er bred, hvorfor projektet kunne have udfoldet sig på mange måder. Det anses også relevant at have gennemført en større afgrænsning og taget udgangspunkt i en enkelt organisation med fokus på forandringsledelse og læring internt med henblik på at kvalificere arbejdet med bælgfrugter. Dette perspektiv kunne have skabt grundlag for antropologisk feltarbejde som overordnet metodologisk strategi, hvor deltagerobservation er den primære metodiske praksis (Tjørnhøj-Thomsen & Whyte, 2007). Dertil er det dog væsentligt at påpege, at COVID-19 har haft indflydelse på projektets udarbejdelse. Situationen har bl.a. påvirket mulighederne for indsamling af empiri.

Gennem projektet har der været særlig opmærksomhed på at tydeliggøre og eksplicite de metodiske tilgange, herunder til- og fravalg gennem hele processen, så andre forskere vil kunne gentage og videreudvikle på undersøgelserne (Danielson, 2015, 330).

7. KONKLUSION

Den globale befolkningsvækst, den stigende fødevareefterspørgsel og klimaforandringerne er enorme udfordringer, som kræver omgående handling. Der er en klar forventning om, at fremtidens fødevarer vil blive mere plantebaseret, hvilket kan bidrage til at imødekomme de globale problemstillinger. Danmark er forpligtet til at bidrage til at opfylde en række internationale aftaler på klimaområdet. Danmark skal reducere udledningen af drivhusgasser i 2030 med 70 procent sammenlignet med niveauet i 1990, og blive klimaneutral senest i 2050. Fremtidens fødevarer bør i højere grad være plantebaseret med henblik på at kunne opfylde klimamålsætningerne, hvorfor det danske fødevareforbrug- og produktion i fremtiden skal se markant anderledes ud sammenlignet med i dag. Den danske regering har et ønske om at plantebaserede fødevarer skal blive en dansk styrkeposition de kommende år og flere danske fødevarevirksomheder ønsker også at være frontløbere for fremtidens plantebaserede fødevarer, så Danmark kan blive stormagt inden for dette felt.

Med henblik på at imødekomme de danske klimamålsætninger og opnå en dansk styrkeposition inden for plantebaserede fødevarer var det specialeprojektets formål at undersøge og besvare spørgsmålet - *hvordan kan den nationale forandringsproces til flere bælgrugter i den danske madkultur kvalificeres?*

Bælgrugters ernæringsmæssige egenskaber kan bidrage til sundhedsfremme og sygdoms forebyggelse. Bælgrugter anses desuden at bidrage med et lavt klimaaftryk, at have en positiv indvirkning på jordens biodiversitet og at kunne bidrage til at skabe bedre forudsætninger for fødevareresikkerheden. Bælgrugter har tidligere været en stor del af den danske madkultur, men er senere blevet erstattet af kødet. Danskerne indtager i dag kun 2 gram bælgrugter om dagen i gennemsnit. Derudover har danskerne i dag et gennemsnitlig indtag af kød på 142 gram om dagen, hvorfor Danmark er blandt de lande i verden, som spiser mest kød pr. indbygger, hvilket har en negativ indflydelse på både sundhed og klima. Den danske madkultur er under forandring, hvor danskernes adfærd, vaner og forbrugsmønstre har ændret sig de seneste år. Mange danskere giver udtryk for at de ønsker at spise mindre kød i fremtiden, og efterspørger flere plantebaserede fødevarer. Det anses kompliceret at ændre og udfordre danskernes madvaner og der bør tages højde for det komplekse samspil som maden indgår i.

At forandre en madkultur forudsætter en indgriben i hele værdikæden, fra jord til bord. Projektet har taget udgangspunkt i et casestudie med inddragelse af fire interessenter fra fødevaresektoren - Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug & Fødevarer og Løgismose Meyers - som tilsammen dækker det meste af den danske værdikæde for

plantebaserede fødevarer, med henblik på at opnå et helhedsorienteret og nuanceret perspektiv på forandringen. På baggrund af fire interviews med fire repræsentanter fra de fire organisationer blev 20 temaer fastlagt, som repræsenterer muligheder og udfordringer i den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Der blev identificeret et behov for læring, som anses at være den største modstandskraft mod forandring. Desuden gav interessenterne udtryk for stor motivation, som anses at være den største drivkraft for forandring.

På baggrund af dette blev et lærings- og forandringsdesign udviklet, som i projektet er navngivet ”Bønnespirer” og som danner ramme om et nationalt arbejdsfællesskab, i form af et værksted, der skal forløbe over flere år. Ordet ”*bønne*” definerer arbejdet med bælgfrugter, og ordet ”*spire*” betyder ny spæd plante, der skyder frem fra et frø, der har dannet rod, og anses at være den rette metafor til at betegne den proces som interessenterne skal gennemgå under værkstedet. Formålet med lærings- og forandringsdesignet er at samle interessenter fra forskellige organisationer i hele værdikæden til ét samlet praksisfællesskab, med henblik på at drage nytte af de tætte samarbejdsrelationer og organisatoriske kompetencer, der allerede findes, og skabe nye samarbejder på tværs med henblik på innovationsskabelse og forandring. Forløbet skal skabe rammerne for, at medlemmerne kan fordybe sig og arbejde fokuseret, kreativt og innovativt med deres problemstillinger fra praksis gennem dialog- og diskussionsbaseret arbejde med henblik på at nå frem til konkrete handlinger, som kan omsættes til praksiserfaring, der kan imødekomme forandringen. Designet bør gennemføres af en ekstern konsulent med henblik på at sikre et helhedsorienteret og nuanceret perspektiv, som gør det muligt at skabe bindeled mellem alle involverede, og som anses at have stor indflydelse på proces og resultat. På baggrund af min forskning i dette specialeprojekt, mine faglige kompetencer samt interessefelt anser jeg mig selv som en potentiel kandidat til at varetage ansvaret som forandringsagent og gennemføre lærings- og forandringsdesignet.

8. LITTERATUR

Referencesystem: APA

Andersen, B. (2015). Måltidets sociologi: Simmel og Fischler om det fælles måltid. I: Fuglsang, J. & Stamer, N. B. (Red.). *Madsociologi* (s. 19-32). København: Munksgaard.

Andreasen, K. E., Rasmussen, P., Rasmussen, A., Jensen, A. A., Ydesen, C. & Ravn, O. (2017). *At undersøge læring*. Samfundslitteratur.

Bakka, J. F. & Fivelsdal, E. (2019). *Organisationsteori - Struktur, kultur, processer* (7. udgave). Djøf Forlag.

Birkler, J. (2005). *Videnskabsteori – En grundbog*. København: Munksgaard.

Brinkmann, S. (2016). Etik i en kvalitativ verden, i: Brinkmann S. & Tanggaard, L. (Red.). *Kvalitative metoder – en grundbog*. (s. 463-479). (2. udgave). København: Hans Reitzels Forlag.

Brundtland, G. H. (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. Lokaliseret d. 28-02-2021, på: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>

Chrintz, T. & Minter, M. (2021). *Den store klimadatabase - baggrundsrapport*. CONCITO - Danmarks Grønne Tænketaank. Lokaliseret d. 20-04-2021, på: https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/Den%20store%20klimadatabase_ba_ggrundsrapport_CONCITOrev1.pdf

Concito (2019). *Klimavenlige madvaner*. Lokaliseret d. 25-02-2021, på: https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/Klimavenlige%20madvaner%202019_rev2.pdf

Coop Analyse (2019). *Danskernes forbrug af vegi-varer tredoblet*. Lokaliseret d. 10-05-2021, på: https://coopanalyse.dk/analyse/02_447-vegi-varer-salg/

Coop Analyse (2020). *Fire gange så mange fleksitarer*. Lokaliseret d. 16-05 2021, på: https://coopanalyse.dk/analyse/02_505-vegetarisme-2020/

Danmarks Statistik (2020). *Danmarks landbrugsareal er stort internationalt set*. Lokaliseret d. 16-03-2021, på: <https://www.dst.dk/da/Statistik/nyt/NytHtml?cid=30807>

Danmarks Naturfredningsforening, Dansk Vegetarisk Forening, Dyrenes Beskyttelse, Greenpeace, Plantebranchen & Rådet for Grøn Omstilling (2020). *Fra foder til føde - en bæredygtig vision for dansk landbrug og fødevareforbrug*. Lokaliseret d. 20-03-2021, på: <https://rgo.dk/wp-content/uploads/fra-foder-til-foede.pdf>

Danielsen, E. (2015). Kvalitativt forskningsinterview, i: Henricson, M. (Red.). *Videnskabelig teori og metode – fra ide til eksamination*. (s. 161-173). København: Munksgaard.

Dahler-Larsen, P. (2008). *At fremstille kvalitative data*. Syddansk Universitetsforlag.

Dahlager, L. & Fredslund, H. (2011). Hermeneutisk analyse – forståelse og forforståelse. I: Vallgård, S. & Koch, L. (Red.) *Forskningsmetoder i folkesundhedsvidenskab*. (s. 157- 181). København: Munksgaard.

Dansk Industri (2021). *Jesper Uggerhøj: "Vi skal vise, hvordan kostrådene kan smage"*. Lokaliseret d. 20-04-2021, på: <https://www.danskindustri.dk/brancher/di-foedevarer/nyhedsarkiv/nyheder/2021/1/meyers-det-er-os-i-foodservice-der-giver-kostradene-ben-at-ga-pa/>

Darsø, L. (2015). *Innovationspædagogik – kunsten at fremelske innovationskompetence*. Samfundslitteratur 2011.

Den Danske Ordbog (2021). *Spire*. Lokaliseret d. 20-05-2021, på: <https://ordnet.dk/ddo/ordbog?query=spire>

DTU (2018). *Frida food data*. Lokaliseret d. 20-02-2021, på: <https://frida.fooddata.dk>

EAT (2020). *Food Planet Health - Healthy Diets from Sustainable Food Systems. Summary Report of the EAT-Lancet Commission*. Lokaliseret d. 25-02-2021, på:

https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

FAO (2016). *Pulses - Nutritious Seeds for a Sustainable Future*. Lokaliseret d. 17-02-2021, på: <http://www.fao.org/3/i5528e/I5528e.pdf>

FAO's Agriculture and Development Economics Division (2006). *Policy Brief: Food Security*. Lokaliseret d. 05-02-2021, på:

http://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitally/documents/pdf/pdf_Food_Security_Coept_Note.pdf

Friberg, F. & Öhlén J. (2015). Fænomenologi og hermeneutik, i: Henricson, M. (Red.). *Videnskabelig teori og metode – fra ide til eksamination*. (s. 333-357). København: Munksgaard.

Fuglsang, J. & Stamer, N. B. (2015). Introduktion til madsociologi. I: Fuglsang, J. & Stamer, N. B. (Red.). *Madsociologi* (s. 11-18). København: Munksgaard.

Hasse, C. (2011). *Kulturanalyse i organisationer – begreber, metoder og forbløffende læreprocesser*. Samfundslitteratur.

Hattie, J. & Timperley, H. (2007). *The Power of Feedback*. Vol. (77) Issue 1. pp. 81-112. Review of Educational Research.

Hiim, H. & Hippe, E. (2012). *Undervisningsplanlægning for faglærere*. (2. udgave). Gyldendals Lærebibliotek

Holm, L. (2014). Det tvetydige kød. I: Holm, L. & Kristensen, S. T. (Red.). *Mad, mennesker og måltider - samfundsvidenskabelige perspektiver*. (2. udgave) (s. 157-174). København: Munksgaard.

Ingemann, J. H. (2013). *Videnskabsteori – for økonomi, politik og forvaltning*. Samfundslitteratur.

Illeris, K. (2016). *Læring*. (3. udgave). Samfundslitteratur

Jacobsen, D. I. (2015). *Organisationsændringer og forandringsledelse*. Forlaget Samfundslitteratur.

Jensen, K. O. (2014). Hvad er “rigtig” mad. I: Holm, L. & Kristensen, S. T. (Red.). *Mad, mennesker og måltider - samfundsvidenskabelige perspektiver*. (2. udgave) (s. 145-156). København: Munksgaard.

Jørgensen, P. S., Rienecker, L. & Skov, S. (2020). *Specielt om specialer – en aktivitetsbog*. Samfundslitteratur.

Klimarådet (2020). *Kendte veje og nye spor til 70 procents reduktion - retning og tiltag for de næste ti års klimaindsats i Danmark*. Lokaliseret d. 18-02-2021, på:
<https://klimaraadet.dk/da/rapporter/kendte-veje-og-nye-spor-til-70-procents-reduktion>

Københavns Kommune (2019). *Mad- og Måltidsstrategi*. Lokaliseret d. 10-04-2021, på:
https://www.kk.dk/sites/default/files/mad_og_maaltidsstrategi_2019.pdf

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Interview - Det kvalitative forskningsinterview som håndværk*. (3. udgave). København: Hans Reitzels Forlag.

Lassen, A. D., Christensen, L. M., Fagt, S. & Trolle, E. (2020). *Råd om bæredygtig sund kost - fagligt grundlag for et supplement til De officielle Kostråd*. DTU Fødevareinstituttet. Lokaliseret d. 27-02-2021, på www.food.dtu.dk

Launsø, L., Rieper, O., & Olsen, L. (2017). *Forskning om og med mennesker - Forskningstyper og forskningsmetoder i samfundsforskning* (7. udgave). København: Munksgaard.

Larsen, A. K. (2013). *En enklere metode – vejledning i samfundsvidenskabelig forskningsmetode*. København: Akademisk Forlag (Professionsserien).

Landbrug & Fødevarer (2019a). *Årsrapport 2019*. Lokaliseret d. 02-04-2021, på:
<https://lf.dk/om-os/om-landbrug-og-foedevarer/aarsrapport>

Landbrug & Fødevarer (2019b). *Rapport om samfundsansvar 2019* - En del af samfundet. Lokaliseret d. 02-04-2021, på: <https://lf.dk/om-os/vores-holdning/samfundsansvar>

Landbrug & Fødevarer (2019c). *Analyse af danskernes syn på klima og bæredygtighed - Markedsanalyse, Forbrugerøkonomi & Statistik*. Lokaliseret d. 20-04-2021, på: <https://goderaavarer.dk/>

Landbrug & Fødevarer (2019d). *Foodservice er fremtidens fødevaremarked*. Lokaliseret d. 20-05-2021, på: <https://goderaavarer.dk/>

Landbrug & Fødevarer (2020a). *Plantebaserede fødevarer - forsknings- og udviklingsstrategi for et nyt vækstområde i den danske fødevareproduktion*. Lokaliseret d. 10-03-2021, på: <https://lf.dk/aktuelt/nyheder/2020/november/landbrug-og-foedevarer-vegetarisk-forening-og-frej-med-faelles-plan>

Landbrug og Fødevarer (2020b). *Grønne proteiner - idekatalog 1*. Lokaliseret d. 20-04-2021, på: <https://goderaavarer.dk/>

Landbrug & Fødevarer (2021a). *Om Landbrug & Fødevarer*. Lokaliseret d. 04-03-2021, på: <https://lf.dk/om-os/om-landbrug-og-foedevarer/om-landbrug-og-foedevarer.aspx>

Landbrug & Fødevarer (2021b). *Potentialer og udfordringer ved at producere bælplanter til human ernæring - set fra et primærproducent perspektiv*. Lokaliseret d. 23-04-2021, på: <https://goderaavarer.dk/>

Lewin, K. (1951). *Field Theory in Social Science: Selected Theoretical Papers*. Auerbach Publications.

Løgismose (2021). *Historien om Løgismose*. Lokaliseret d. 05-03-2021, på: <https://loegismose.dk/artikler/historien-om-loegismose/>

Løgismose Meyers (2019). *En dansk fødevarekoncern*. Lokaliseret d. 03-02-2021, på: <https://loegismosemeyers.dk/en-dansk-foedevarekoncern/>

Løgismose Meyers Holding (2019). *Årsrapport 2019*. Lokaliseret d. 03-02-2021, på: <https://loegismosemeyers.dk/media/20739/annual-report-2019-logismose-meyers-holding1.pdf>

Løgismose Meyers Holding (2018). *CSR 2018*. Lokaliseret d. 03-02-2021, på: https://meyers.dk/media/10671/meyers_csr_aarsraport_2018.pdf

Maphosa, Y. & Jideani, V. (2017). *The Role of Legumes in Human Nutrition*. DOI: 10.5772/intechopen.69127

Meyers (2021a). *Om Meyers*. Lokaliseret d. 10-03-2021, på: <https://meyers.dk/om-meyers/>

Meyers (2021b). *Meyers Forretningsenheder*. Lokaliseret d. 10-03-2021, på: <https://meyers.dk/om-meyers/meyers-forretningsenheder/>

Meyers (2021c). *Meyers Madhus*. Lokaliseret d. 07-03-2021, på: <https://meyers.dk/om-meyers/meyers-forretningsenheder/meyers-madhus/>

Meyers (2021d). *Meyers Food*. Lokaliseret d. 07-03-2021, på: <https://meyers.dk/om-meyers/meyers-forretningsenheder/meyers-food/>

Meyers (2021e). *Vi gør regnskab over måltidernes klimaaftryk og sætter nye mål*. Lokaliseret d. 01-05-2021, på: https://meyers.dk/nyheder/klimamaal-for-meyers-2021/?utm_medium=boosted_social&utm_source=facebook&utm_campaign=brand_2021_klimam%C3%A5l&utm_content=prospecting&fbclid=IwAR3ZnEP9qOeRsgfjK54M7bNO93Yeg89X-wqE_tehFmgWb7vIWal3zToxaSY

Meticulous Market Research (2020). *Plant-based Food Market Worth \$74,2 Billion by 2027*. Lokaliseret d. 13-03-2021, på: https://www.meticulousresearch.com/product/plant-based-food-products-market-5108?utm_source=PRNewswire&utm_medium=Press%20Release&utm_campaign=Paid

Miljøministeriet (2020). *Planteproteiner til fødevarer*. Lokaliseret d. 26-04-2021, på: <https://mst.dk/erhverv/groen-virksomhed/groent-udviklings-og-demonstrationsprogram-gudp/planteproteiner-til-foedevarer/>

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2021a). *De officielle Kostråd - godt for sundhed og klima*. Lokaliseret d. 15-02-2021, på: <https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/>

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2021b). *Millioner på vej til plantebaseret kost*. Lokaliseret d. 04-03-2021, på: <https://fvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/millioner-paa-vej-til-plantebaseret-kost/>

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2021c). *Spis mindre kød - vælg bælgfrugter og fisk*. Lokaliseret d. 15-02-2021, på: <https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-mindre-koed-vaelg-baelgfrugter-og-fisk/>.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2020). *Protein*. Lokaliseret d. 02-05-2021, på: <https://altomkost.dk/fakta/naeringsindhold-i-maden/protein/>

Mogensen, L., Knudsen, M. T. & Hermansen, J. E. (2016). *Tabel over fødevarers klimaaftryk*. Aarhus Universitet, Institut for Agroøkologi. Lokaliseret d. 20-02-2021, på: https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf

Nordhaug, O., Larsen, H. H. & Øhrstrøm, B. (2013). *Personaleledelse – en målrettet strategiproces*. København: Nyt fra Samfundsvidenskaberne.

OECD-FAO (2009-2018). *Agricultural Outlook 2009-2018* (15. udgave). Lokaliseret d. 15-02-2021, på: <http://www.oecd.org/berlin/43042301.pdf>

Retsinformation (2020). *LOV nr. 965 af 26/06/2020. Klimaloven*. Lokaliseret d. 02-03-2021, på: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/965>

Rienecker, L. & Jørgensen, P. S. (2012). *Den gode opgave – håndbog i opgaveskrivning på videregående uddannelser*. (4. udgave). Samfundslitteratur.

Röös, E. (2014). *Mat-klimat-listan*. Sveriges lantbruksuniversitet. Lokaliseret d. 20-02-2021, på: https://pub.epsilon.slu.se/11671/7/roos_e_141125.pdf

Röös, E., Ferawati, F., Carlsson, G. & Hefni, M. (2018). *Less meat, more legumes: Prospects and challenges in the transition toward sustainable diets in Sweden*. DOI: 10.1017/S1742170518000443

Saltofte, M. (2016). *Pædagogisk Antropologi - et overblik*. Hans Reitzels Forlag.

Saunders, M., Lewis, P. & Thornhill, A. (2009). *Research Methods for Business Students*. FT Prentice Hall - financial times: Pearson Education. (5. udgave).

Tanggaard, L. & Brinkmann, S. (2016). Interviewet: Samtalen som forskningsmetode, i: Brinkmann, S. & Tanggaard, L. (Red.). *Kvalitative Metoder – en grundbog*. (2. udgave). (s. 29-53). København: Hans Reitzels Forlag.

Tjørnhøj-Thomsen, T. & Whyte, S. (2007). Feltarbejde og deltagerobservation. i: Vallgård & Koch (Red.). *Forskningsmetoder i folkesundhedsvidenskab*. København: Munksgaard.

Thisted, J. (2015). *Forskningsmetode i praksis - projektorienteret videnskabsteori og forskningsmetodik*. København: Munksgaard.

Trolle, E., Lassen, A. D., Fagt, S. & Christensen, L. M. (2019). *På vej mod en sundere og mere bæredygtig kost*. (DTU Fødevareinstituttet). Lokaliseret d. 15-03-2021, på: <https://orbit.dtu.dk/en/publications/p%C3%A5-vej-mod-en-sundere-og-mere-b%C3%A6redygtig-kost>

United Nations (2015a). *Paris Agreement*. Lokaliseret d. 05-03-2021, på: https://unfccc.int/files/meetings/paris_nov_2015/application/pdf/paris_agreement_english_.pdf

United Nations (2015b). *General Assembly - Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015*. Lokaliseret d. 05-03-2021, på: https://www.unfpa.org/sites/default/files/resource-pdf/Resolution_A_RES_70_1_EN.pdf

United Nations (2021). *Food waste index - report 2021*.

Wenger, E. (1998). *Communities of practice – learning, meaning, and identity*. Cambridge University Press.

Wenger, E. (2004). *Praksisfællesskaber* (oversat af Bjørn Nake). København: Hans Reitzels Forlag.

World Resources Institute (2021). *Cool Food*. Lokaliseret d. 21-04-2021, på:
<https://www.wri.org/initiatives/cool-food-pledge>

Yin, R. K. (1994). *Case Study Research - Design and Method* (4. udgave). Thousand Oaks, Californien: SAGE Publications.

Hvordan kan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kvalificeres?

LEA BRUNHØJ JUEL

Aalborg University (AAU), Institut for Læring og Filosofi

<ljuel19@student.aau.dk>

Abstract: Denne artikel udspringer af en specialeafhandling, hvis formål var at undersøge hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres. Undersøgelsen baserede sig på et casestudie, i form af fire interviews med repræsentanter fra fire forskellige organisationer, der er tilknyttet fødevaresektoren, som identificerede muligheder og udfordringer ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur. Undersøgelsen resulterede i et lærings- og forandringsdesign, i form af værkstedet "Bønnespirer", som anses at kunne bidrage til at kvalificere forandringsprocessen.

Keywords: Bælgfrugter, madkultur, læring, national forandringsproces

1 INTRODUKTION

Den globale befolkningsvækst, den stigende fødevarerefterspørgsel og klimaforandringerne er enorme udfordringer, som kræver omgående handling. Der er en klar forventning om, at fremtidens fødevarer vil blive mere plantebaseret, hvilket kan bidrage til at imødekomme de globale problemstillinger (EAT, 2020). Danmark er forpligtet til at bidrage til at opfylde en række internationale aftaler på klimaområdet, og skal reducere udledningen af drivhusgasser i 2030 med 70 procent sammenlignet med niveauet i 1990, og blive klimaneutral senest i 2050 (Retsinformation, 2020). Den danske regering har et ønske om at plantebaserede fødevarer skal blive en dansk styrkeposition de kommende år og flere danske fødevarevirksomheder ønsker også at være frontløbere for fremtidens plantebaserede fødevarer (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2021; Landbrug Fødevarer, 2020).

2 BAGGRUND

Denne artikel udspringer af en specialeafhandling, som er udarbejdet som en del af kandidatuddannelsen i Læring og Forandringsprocesser, ved Institut for Kultur og Læring under Det Humanistiske Fakultet, på Aalborg Universitet i perioden 01.02.2021 til 31.05.2021. Med henblik på at imødekomme de danske klimamålsætninger og ønsket om en dansk styrkeposition inden for plantebaserede fødevarer var det specialeprojektets formål at undersøge hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske mad-

kultur kan kvalificeres. Denne artikel vil formidle projektets fund og resultater, herunder et lærings- og forandringsdesign, som anses at kunne bidrage til at imødekomme den nationale forandringsproces.

Artiklen henvender sig til NGO'er og organisationer tilknyttet fødevaresektoren, som stræber efter at styrke kvaliteterne i den danske madkultur, med et ønske om at inspirere til at gøre værkstedet til en realitet.

3 METODE

Undersøgelsen baserede sig på et casestudie med inddragelse af fire interessenter, der er tilknyttet den danske fødevaresektor - Fødevarestyrelsen, Københavns Kommune, Landbrug Fødevarer og Løgismose Meyers - som tilsammen dækker det meste af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer (Figur 1), for at opnå et helhedsorienteret og nuanceret perspektiv på forandringen. Undersøgelsen bestod af fire interviews, som blev gennemført med henblik på at skabe indblik i hvilke muligheder og udfordringer interessenterne oplever ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur.

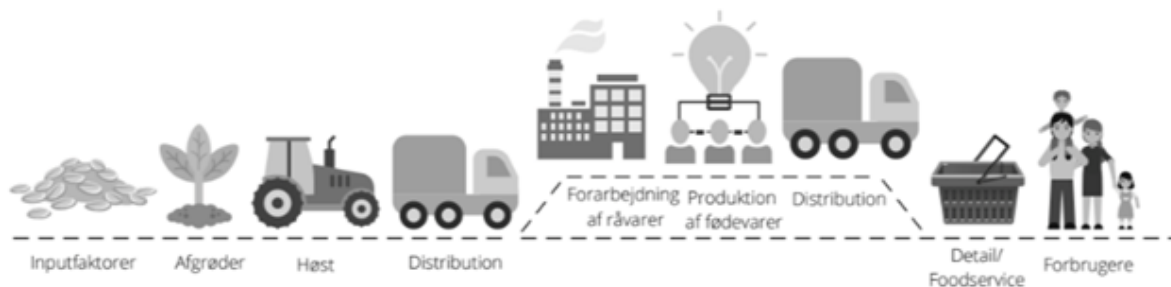


Figure 1: Udarbejdet illustration af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer

4 RESULTATER

Pa baggrund af interviewene blev 20 temaer fastlagt, som repræsenterer interessenternes oplevelser af muligheder og udfordringer i den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter. Ud fra dette kan der siges at være en fælles opfattelse af, at der er huller i kæden fra jord til bord. Dette skyldes hovedsageligt manglende viden, usikkerheder og manglende erfaring. For at skabe en sammenhængende og velsmurt kæde fra jord til bord forudsætter det omfattende arbejde blandt mange aktører, der tilsammen kan bidrage med viden og omsætte viden til praksis. Herunder er der behov for omfattende forskning og udvikling, som kræver økonomisk støtte. Forandringen er enorm og kræver en koordineret indsats fra mange aktører. For at kvalificere forandringsprocessen forudsætter det dermed nytænkning og samarbejde.

Der er desuden i alle fire cases en gennemgående optimisme og motivation for forandringen, hvor der bliver udvist høj forandringssparathed. Der er en tydelig oplevelse af forpligtelse og samfundsansvar i alle casene, som blandt andet kommer til udtryk gennem et ønske om at imødekomme klimamålene. At skabe økonomisk gevinst og bidrage til en dansk styrkeposition inden for plantebaserede fødevarer anses desuden at være vigtige motivationsfaktorer hos interessenterne. Den nationale forandringsproces er også drevet af en nysgerrighed, interesse og mening blandt aktørerne. Desuden har alle interessenterne på nuværende tidspunkt allerede gennemført eller igangsat flere indsatser, som imødekommer forandringen. Der anses dermed at være en fælles oplevelse af nødvendighed hos de udvalgte aktører, hvilket har en afgørende betydning for at der kan skabes forandring. Der blev, ud fra temaerne, identificeret et behov for læring, som anses at være den største modstandskraft mod forandring. Desuden gav interessenterne udtryk for stor motivation, som anses at være den største drivkraft for forandring.

Det anses desuden vigtigt at drage nytte af de tætte samarbejdsrelationer og organisatoriske kompetencer, der allerede findes i værdikæden fra jord til bord. Forandringen bør ikke blot koncentrere sig om de enkelte led, men derimod fokusere på værdikæden samlet. Derfor anses det væsentligt at udnytte eksisterende viden, færdigheder og kompetencer inden for hvert led og skabe nye samarbejder på tværs med henblik på innovationsskabelse og forandring.

Værkstedet "Bønnespirer"

Pa baggrund af ovenstående blev et lærings- og forandringsdesign udviklet, som i projektet er navngivet "Bønnespirer" og som danner ramme om et nationalt arbejdsfællesskab, i form af et værksted, der skal forløbe over flere år. Ordet "bønne" definerer arbejdet med bælgfrugter, og ordet "spire" betyder ny spæd plante, der skyder frem fra et frø, der har dannet rod, og anses at være den rette metafor til at betegne den proces som interessenterne skal gennemgå under værkstedet.

Formål

Formålet med lærings- og forandringsdesignet er at samle interessenter fra forskellige organisationer i hele værdikæden til ét samlet praksisfællesskab med henblik på at drage nytte af de tætte samarbejdsrelationer og organisatoriske kompetencer, der allerede findes, og skabe nye samarbejder på tværs med henblik på vidensdeling, innovationsskabelse og forandring, som kan bidrage til at kvalificere den nationale forandringsproces.

Designet tager dermed udgangspunkt i social læring, hvor læring anses at ske ved deltagelse i et produktivt arbejde, hvor den lærende indgår i et socialt praksisfællesskab. Et praksisfællesskab karakteriseres ved praksisdimensionerne *fælles virksomhed*, *gensidigt engagement* og *fælles repertoire*, som bør medtænkes i værkstedet.

- *Fælles virksomhed*: Dette handler om at medlemmerne bør arbejde ud fra en fælles forståelse af opgavens formål. Medlemmerne skal løse fælles problemstillinger, ud fra en delt interesse og et fælles behov. Det enkelte medlem kan have forskellige begrundelser for at tilslutte sig gruppen. Disse mange forskellige motiver gør det nødvendigt at sætte fokus på at få skabt en fælles forståelse af gruppens opgave og gruppens mål. Det anses at være en proces, som kan tage lang tid og ofte vil skulle gentages flere gange i gruppens levetid. I denne proces anses det centralt, at det bliver muligt for det enkelte medlem at få opfyldt egne mål inden for rammerne af gruppens mål.
- *Gensidigt engagement*: Dette omhandler at medlemmerne bør opbygge fælles normer og værdier. Fællesskabet mellem medlemmerne bør være motiveret, sammentømret og styret. Der skal være en tidsmæssig afgrænsning og de skal løse specifikke opgaver. Der skal være klare, veldefinerede mål og en klar rolle- og ansvarsfordeling.
- *Fælles repertoire*: Dette omhandler rutiner, ord, værktøjer, måder at gøre ting på, historier, gestus, symboler, handlinger eller begreber som fællesskabet har indoptaget i løbet af sin eksistens. Det anses også fordelagtigt at skabe mulighed for, at nye medlemmer kan komme til undervejs i forløbet, da de kan udfordre med nye perspektiver til fællesskabet.

Rammer

Det er også væsentligt at inddrage overvejelser ift. tilrettelæggelsen af designet og hvordan værkstedet kan skabe rammerne for den sociale læring gennem praksisfællesskabet. Det er tiltænkt at værkstedet skal forløbe over en dag, hver anden måned, i minimum to år. Medlemmerne i praksisfællesskabet bør udvælges ud fra deres placering i værdikæden, da medlemmerne tilsammen bør dække hele værdikæden. Det anses også vigtigt, at medlemmerne udvælges på baggrund af deres viden, færdigheder og kompetencer, da forløbet anses at drage stor fordel af et tværprofessionelt samarbejde, som er præget af stor diversitet. Derudover vurderes det, at deres motivation, ønsker, behov og interesse for deltagelse i værkstedet, samt deres indflydelse i den pågældende organisation, er vigtige faktorer at medtænke.

Målet med forløbet kan tage afsæt i temaerne fra projektets analyse, som repræsenterer de muligheder og udfordringer, som blev identificeret i projektet, men bør defineres i sammenspil mellem medlemmerne og

projektlederen, for at sikre at medlemmerne tager del i ansvaret for forløbet og inddrages i processen, og dermed føler ejerskab over forandringen. Dette anses at skabe yderligere motivation hos medlemmerne ift. at tage initiativer i den ønskede retning.

Det første møde mellem medlemmerne i værkstedet anses vigtigt og skal skabe grundlag for resten af forløbet. Det er oplagt, at medlemmerne her kan præsentere deres oplevelse af muligheder og udfordringer i forbindelse med arbejdet med bælgfrugter. Det første møde er tiltænkt at skulle forløbe over flere dage med særligt henblik på at få defineret de tre praksisdimensioner - fælles virksomhed, gensidigt engagement og fælles repertoire – med fokus på at få skabt et samlet praksisfællesskab og dermed styrke det fremtidige forløb i værkstedet. Herunder anses det vigtigt at besvare spørgsmål, som omhandler rolleafklaring, videnshuller og mål. Efter det første forløb designes værkstedets fremtidige format ud fra medlemmernes input. Det er herefter tiltænkt, at medlemmerne skal mødes minimum hver anden måned. Hver gang skal de arbejde med nye temaer, som repræsenterer muligheder og udfordringer.

Undervejs i forløbet bør der blive sat fokus på vurdering ift. forløbet, målene og medlemmernes læring, med henblik på at sikre forløbets kvalitet og medlemmernes interesse og motivation.

Arbejdstilgang

Værkstedet er desuden tiltænkt at skulle give plads til to forskellige arbejdstilgange - prejekt og projekt. Prejekt betegner det der kommer før (=pre) projektet og omfatter et åbent, usikkert og mulighedssøgende rum, hvor medlemmerne skal arbejde med problematikker fra praksis. Forløbet skal skabe rammerne for, at medlemmerne kan fordybe sig og arbejde fokuseret, kreativt og innovativt med deres problemstillinger fra praksis gennem dialog- og diskussionsbaseret arbejde. De vil herefter skulle arbejde mere løsningsorienteret, hvor deres arbejde gerne skulle nå frem til mulige løsninger og indsatser, der kan imødekomme den nationale forandringsproces, hvilket tilhører projektfasen. Ud fra den kreative proces i prejektfasen og den mere målsøgende proces i projektfasen, anses der at kunne dannes nogle interessante konstellationer mellem medlemmerne, som kan ende ud i nogle konkrete handlinger, f.eks. i form af pilotprojekter, eksperimenter eller forsøg, som kan være med til at skabe vigtige erfaringer og refleksioner ift. den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter.

5 DISKUSSION

Det vurderes, at en ekstern konsulent, f.eks. i form af en NGO, er særdeles hensigtsmæssig at benytte til at varetage styringen af værkstedet. Ved at benytte en ekstern konsulent sikres det, at denne ikke indgår som en integreret del af kulturen eller er underlagt magtforhold, og vil derfor være i stand til at opleve og erfare ud fra et upåvirket, helhedsorienteret og nuanceret synspunkt, som gør det muligt at skabe bindeled mellem alle involverede.

6 KONKLUSION

Hensigten med denne artikel var at formidle resultater og fund fra en undersøgelse på baggrund af en specialehandling, som havde til formål at besvare hvordan den nationale forandringsproces til flere bælgfrugter i den danske madkultur kan kvalificeres. Resultatet blev et lærings- og forandringsdesign, herunder værkstedet "Bønnespirer". Artiklen er udarbejdet med henblik på at inspirere til at gøre værkstedet til en realitet.

REFERENCER

EAT (2020). Food Planet Health - Healthy Diets from Sustainable Food Systems. Summary Report of the EAT-Lancet Commission. Lokaliseret d. 25-02-2021, på: https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

Klimarådet (2020). Kendte veje og nye spor til 70 procents reduktion - retning og tiltag for de næste ti års klimaindsats i Danmark. Lokaliseret d. 18-02-2021, på: <https://klimaraadet.dk/da/rapporter/kendte-veje-og-nye-spor-til-70-procents-reduktion>

Landbrug Fødevarer (2020). Plantebaserede fødevarer - forsknings- og udviklingsstrategi for et nyt vækstområde i den danske fødevarerproduktion. Lokaliseret d. 10-03-2021, på: <https://lf.dk/aktuelt/nyheder/2020/november/landbrug-og-foedevarer-vegetarisk-forening-og-frej-med-faelles-plan>

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (2021). Millioner på vej til plantebaseret kost. Lokaliseret d. 04-03-2021, på: <https://fvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/millioner-paa-vej-til-plantebaseret-kost/>

Retsinformation (2020). LOV nr. 965 af 26/06/2020. Klimaloven. Lokaliseret d. 02-03-2021, på: <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2020/965>