

STANDARD FORSIDE TIL EKSAMENSOPGAVER

Fortrolig

☐

Ikke fortrolig

☒

Prøvens form (sæt kryds)	Projekt	Synopsis	Portfolio	Speciale	Artikel	Skriftlig hjemmeopgave/24 timers prøve
				X		

Uddannelsens navn	Læring og Forandringsprocesser	
Semester	10. Semester	
Prøvens navn/modul (i studieordningen)	Kandidatspeciale	
Gruppenummer	Studienummer	Underskrift
Navn Merwa Al-Hakim	20201535	
Afleveringsdato	30 maj 2022	
Projekttitel/Synopsistitel/Speciale-titel	Universitetsstuderendes spisepraksis - Et studie om frokostmåltid i universitetskantinen i et praksisteoretisk perspektiv	
I henhold til studieordningen må opgaven i alt maks. fylde antal tegn	144.000 anslag incl. artikel	
Den afleverede opgave fylder (antal tegn med mellemrum i den afleverede opgave) (indholdsfortegnelse, litteraturliste og bilag medregnes ikke)	143.611 anslag incl. artikel	
Vejleder (projekt/synopsis/speciale)	Vibeke Harms Andersen	

Jeg/vi bekræfter hermed, at dette er mit/vores originale arbejde, og at jeg/vi alene er ansvarlig for indholdet. Alle anvendte referencer er tydeligt anført. Jeg/vi er informeret om, at plagiering ikke er lovligt og medfører sanktioner. Regler om disciplinære foranstaltninger over for studerende ved Aalborg Universitet (plagiatregler): <http://www.plagiat.aau.dk/regler/>



AALBORG
UNIVERSITET

STUDENTERRAPPORT

Kandidatspeciale i Læring og Forandringsprocesser

UNIVERSITETSSTUDERENDES SPISEPRAKSIS

Et studie om frokostmåltid i universitetskantinen
i et praksisteoretisk perspektiv

Merwa Al-Hakim

Vejleder: Vibeke Harms Andersen

København

MAJ 2022

Forord

Dette speciale er udearbejdet af Merwa Al-Hakim som en afslutning på kandidatuddannelsen i Læring og Forandringsprocesser på Aalborg Universitet København i perioden 1. februar – 31. maj 2022.

Jeg vil gerne takke min vejleder Vibeke Harms Andersen for faglig vejledning og feedback igennem specialeprocessen, og for altid at starte vejledningen med ros. Ligeledes vil jeg takke de mange studerende, som har været i samtale med mig, herunder en særlig tak til mine medstuderende som har ladet sig interviewe. Tak fordi I har bidraget med empiri til specialet. Jeg vil også takke mine medstuderende, som har bidraget med venlige ord og støtte igennem specialeprocessen. Sidst, men ikke mindst, vil jeg gerne rette en stor tak til min mand og mine to døtre for at udvise tålmodighed og støtte under hele uddannelsen og især i udarbejdelsen af specialet.

God læselyst!

Merwa Al-Hakim

København, den 30. maj 2022

Abstract

It is very important to pay attention to our eating habits as not only do they impact our personal health, but also the environment which we all share. The Danish Veterinary and Food Administration published an updated Official Dietary Guidelines in January 2021 which encourages people to eat a plant-rich diet and be more conscious of the environment. In Denmark's public kitchens, thousands of meals are served daily, that is why the food they serve can make a really big difference to the overall climate footprint. Aalborg University (AAU) is one of the public institutions with a strong focus on their canteens. They serve plant-rich meals in the form of vegan and vegetarian dishes daily to canteen users.

The aim of the study is to understand university students' food choices in an everyday situation, and to illustrate the link between the students' food choices from the canteen and their everyday life in AAU. This master's thesis examines the question: *Which dynamics can be examined in students' eating practice when they buy and eat food for lunch in the university canteen?*

The methodological approach is based on ethnographic methods, including observations and related informal conversations with students, as well as a focus group interview. The study took place at AAU's canteen located in Copenhagen, where they serve an open buffet lunch. The target group of this study are university students who buy and eat their food from the university canteen.

The thesis uses Elizabeth Shove's approach to practice theory, which contributes to an understanding of how social practices arise, reproduce, and disappear in the institutions associated with the social practices.

The analysis of the study shows that eating practice depends on connections between *materials* that enable eating practice; students' *competence* to use them, while it is *meaningful* for them to buy and eat food from the canteen. If links are made between 1) food pricing using the canteen's weight system; 2) students' knowledge about food and 3) good meal options that reflects students' values, then eating practice can emerge or persist. On the contrary if these links are not made or are unstable then eating practice can shift or disappear. Furthermore, students' eating practice interacts with their study practice, general eating practice, and the canteen's food practice, through co-existence or co-dependence.

In conclusion, the social practice theoretical perspective has provided the desired understanding of students' everyday life in AAU and their food choices when they buy and eat food for lunch in the university canteen.

Indholdsfortegnelse

1	Introduktion	6
1.1	Indledning	6
1.2	Problemfelt	6
1.3	SESAM-projekt	7
1.4	Fra frugt og grønt til planterig mad	8
1.5	Introduktion til genstandsfeltet	9
1.6	Praksisbegrebet	11
1.7	Problemformulering	11
1.7.1	Arbejdsspørgsmål	11
2	State of the art	11
2.1	Spisning i uddannelsesinstitutioner	12
2.2	Samfundsvidenskabelig forskning om mad og måltider	13
2.3	Studier udført i AAU's kantine i København	14
3	Teoretisk position	15
3.1	Det praksisteoretiske perspektiv	15
3.2	Praksisteoretisk perspektiv af Elizabeth Shove	17
4	Metodologi	18
4.1	Afgrænsning af praksis	18
4.2	Metodisk design	19
4.3	Observation	20
4.3.1	Uformelle samtaler	21
4.4	Fokusgruppeinterview	25
4.4.1	Min position i fokusgruppeinterviewet	28
4.5	Transskribering og bearbejdning af empiri	28
4.6	Min forskerposition og etiske overvejelser	29
4.7	Sammenhæng mellem de anvendte metoder	29
4.8	Metodiske efterrefleksioner	30

5	Analyse	30
5.1	Analysestrategi	31
5.2	Introduktion til kantinen	33
5.3	Praksisser og praksiselementerne	36
5.4	Praksiselementer i spisepraksis	37
5.4.1	Materialitet	38
5.4.2	Kompetence	41
5.4.3	Mening	44
5.4.4	Reflekterende afsnit	47
5.5	Relationen mellem praksisser	47
5.5.1	Relationen med studerendes studiepraksis	48
5.5.2	Relationen med generel spisepraksis	50
5.5.3	Relationen med kantines madpraksis	51
5.6	Praksiselementer på tværs	51
6	Diskussion	53
6.1	Hvorfor madsociologi?	53
6.2	Hvorfor begrebet planterig mad?	54
6.3	Frokostmåltidet	56
6.4	Universitetsstuderende	56
7	Konklusion	58
8	Perspektivering	60
9	Formidlingsartikel	60
10	Litteraturliste	65

1 Introduktion

Det første kapitel af specialet har til formål at introducere og indkredse specialets forskningsspørgsmål, genstandsfelt og rammerne for undersøgelsen.

1.1 Indledning

Mennesker spiser hver dag, mange gange om dagen, igennem hele livet. Men hvordan hænger spisning sammen med alt andet, vi beskæftiger os med i vores dagligdag? Tænker vi kun på os selv, når vi vælger vores mad, eller har vi verdens perspektiv med? Disse spørgsmål er generelle, men samtidig aktuelle, da verdenssituationen tvinger os til passe på Jordkloden og dermed handle på det.

Mad og måltider er et vigtigt tema i den offentlige debat og i medierne. Vores spisevaner er på dagsordenen i forhold til mange emner, blandt andet vedrørende befolkningens sundhed, bæredygtighed og klimaforandringer samt ulighed og udsathed (Christensen, 2022, s. 13).

Bæredygtig kost kombinerer de miljømæssige og de ernæringsmæssige aspekter samtidig med at være kulturel acceptabel og tilgængelig for befolkningen (Lassen et al., 2020, s. 3).

Vores madvaner er meget vigtige at have i fokus. På verdensplan er hvert femte dødsfald blandt voksne forbundet med usund kost (World Health Organization, 2021, s. 2). Herunder er lavt indtag af frugt og grøntsager forbundet med dårligt helbred og øget risiko for kroniske sygdomme, hvorimod højt indtag af frugt og grønt er forbundet med lavere risiko for hjertesygdomme (Perez-Cornago et al., 2021). Vores madvaner påvirker ikke kun vores personlige sundhed, men også det miljø vi alle deler. Madvaner med højt indtag af grøntsager reducerer miljøpåvirkningerne og drivhusgasemissioner (Springmann et al., 2016).

1.2 Problemfelt

I de senere år er der kommet større fokus på bæredygtighed og miljøvenlig livsstil (Lund, 2022, s. 227). Herunder er klimaaftryk i madvarer blevet en af de parametre, som man begyndte at være opmærksom på i forhold til miljø (Ministeriet for Fødevarer Landbrug og Fiskeri, 2021). På baggrund af dette kom de nye kostråd i 2021 med en klar og ny anbefaling om at spise det sunde for kroppen og det gode for miljøet. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri skriver på deres hjemmeside: *”For første gang nogensinde guider Danmarks syv nye kostråd ikke blot danskerne til et sundere helbred, men også til en sundere klode. Fødevareministeren kalder koblingen oplagt.”* (Ministeriet for Fødevarer Landbrug og Fiskeri, 2021).

En af de nye kostråd er *”Spis planterigt, varieret og ikke for meget”* (Fødevarestyrelsen, 2022c). Ved at medtage miljøpåvirkningen med i de officielle kostråd, understreger det vigtigheden af at spise mere frugt og grønt og dermed beskytte miljøet og fremme sundheden. Den mad, vi spiser, har stor

betydning for miljøet. Omtrent en fjerdedel af vores samlede klimabelastning stammer fra den mad, vi spiser – eller smider ud i skraldespanden (Fødevarestyrelsen, 2021).

Vores sundhed - herunder kostmønster - bliver jævnligt undersøgt, og i marts 2022 blev den fjerde undersøgelse udgivet *Danskernes Sundhed - Den Nationale Sundhedsprofil 2021*. Den pegede endnu engang på det lave indtag af frugt og grønt, i forhold til anbefalingerne, blandt befolkningen i alle aldersgrupper (Sundhedsstyrelsen, 2022, s. 95). Dette betragtes problematisk, da indtag af frugt og grønt, som lever op til anbefalingerne, fremmer sundhed og forebygger sygdomme samt formindsker klimaaftryk (Lassen et al., 2020, s. 14, 20).

Rammerne omkring spisning har ændret sig, eftersom man har flyttet maden fra private husholdninger til institutionelle rammer gennem kantiner på arbejdspladser (Christensen, 2022, s. 139). Eftersom kantiner er blevet udbredt i virksomheder og institutioner, er de blevet et oplagt sted for at fremme sundhed som en del af hverdagen (Christensen, 2022, s. 139). Kantiner er et sted, hvor mange spiser deres daglige måltider; især frokostmåltidet. Dermed er der i de senere år kommet fokus på, at kantinerne kan være med til at forbedre folkesundheden gennem den mad, de serverer til kantinebrugerne (Lund, 2022, s. 227). Udover fokuset på sundhedsperspektivet er storkøkkener også med i arbejdet mod mere klimavenlige måltider. I Danmarks offentlige køkkener serveres der dagligt 800.000 måltider. Derfor kan den mad, der serveres i kantinerne gøre en stor forskel for det samlede klimaaftryk (Fødevarestyrelsen, 2021).

Min interesse for madvaner er udsprunget fra min professionsbacheloruddannelse i ernæring og sundhed. I det næste afsnit præsenterer jeg én af motivationsfaktorerne bag mit fokus på øget indtag af frugt og grønt som et led i den bæredygtige omstilling.

1.3 SESAM-projekt

Mit fokus på højere indtag af frugt og grønt, er udsprunget bl.a. fra en tidligere undersøgelse jeg fik udført. På baggrund af undersøgelsen skrev jeg to rapporter for 9. semester, som jeg refererer til i dette afsnit som upubliceret rapporter. Derudover skriver jeg i samarbejde med en ph.d.-studerende fra Københavns Universitet en videnskabelig artikel, som vi snart sender til journalen. Den refererer jeg også til i dette afsnit som en upubliceret artikel.

Undersøgelsen handlede om adfærdspsykologi og hvordan variationer af serveret frugt og grønt kan påvirke mængden af indtaget frugt og grønt (Al-Hakim, 2021b, 2021a; Al-Hakim et al., 2022). Jeg var med i planlægning og udførelse af undersøgelsen, som var en del af et EU-finansieret projekt ved navn Sense, Science and the Magic of Food (SESAM) (Københavns Universitet, u.å.). Formålet med undersøgelsen var at spise mere frugt og grønt gennem nudging til fordel for sundhed og

bæredygtighed. Nudging er fysiske og sociale ændringer i miljøet, som har adfærdsændringer til formål (Sunstein, 2014). Undersøgelsen fandt sted ved et event i videnskabsmuseet Experimentarium, som varede cirka 6 timer. Målgruppen var åbent til alle voksne og børn i alle aldersgrupper, som havde lyst til at være med i et Citizen Science eksperiment. Citizen Science er et borgervidenskabeligt eksperiment, hvor borgere bidrager til forskning gennem deres deltagelse (Jordan et al., 2012). I undersøgelsen blev besøgende på videnskabsmuseet tilbudt en gratis frugt- og grøntsnack. Samtidigt blev de spurgt, om de gav samtykke til dataindsamling til et Citizen Science eksperiment. Deltagerne fik en båd-tallerken, givet korte instruktioner og tilfældigt tildelt et af to borde, som var opstillede. Det ene bord var med en lav variation, som serverede frugtblanding af jordbær og druer samt cherrytomater i en anden skål. Det andet bord med høj variation serverede en frugtblanding af jordbær, vindruer og blåbær i en skål og en blanding af cherrytomater, babygulerødder og sukkerærter i en anden skål. De to borde var stillet op med to store serveringsskåle, som var placeret på vægte med en digital skærm vendt væk fra - og usynlig - for besøgende. Når en besøgende var færdig med at få serveret deres frugt- og grøntsagssnack, blev den nye vægt af serveringsskålen registreret. Den besøgendes serveringsstørrelse blev automatisk beregnet.

Resultatet af denne undersøgelse viste, at der ikke var en statistisk signifikant forskel i samlede portioner taget fra de to borde, når frugt og grøntsager måles kombineret. På den anden side var der en signifikant forskel i frugtforbrug og grøntsagsforbrug mellem bordet med den lave variation og bordet med den høje variation. Dvs. signifikante forskelle blev bemærket, når frugt og grønt blev sammenlignet separat (Al-Hakim et al., 2022). Disse resultater kan afspejle et billede af, at variationer af grøntsager kan være med til at fremme indtag af disse. Denne undersøgelse og resultaterne herom er interessante vinkler i forsøget om at fremme frugt og grønt indtag til fordel for sundhed og miljø.

I de næste afsnit præsenterer jeg mit fokus i nærværende speciale, samt hvordan jeg har koblet de førnævnte problemstillinger med min undersøgelsesfelt.

1.4 Fra frugt og grønt til planterig mad

De nye kostråd har tilføjet en overordnet anbefaling, som supplerer og dækker flere anbefalinger, hvor de opfordrer til at spise planterig mad. Planterigt bliver defineret som mad der indeholder mange grønstaser og bælgrugter (Fødevarestyrelsen, 2022c). Derudover opfordres der til at spise flere bælgrugter i anbefalingen om at formindske kødforbrug samt øge forbruget af grøntsager. Bælgrugter er med i tre af de syv anbefalinger, da bælgrugter er grøntsager og en god kilde til protein.

I nærværende speciale har jeg valgt at arbejde med begrebet planterig mad, som dækker over mad med mange grøntsager. Planterig mad forstår jeg som mad, der er tilberedt med ingredienser, som hovedsageligt fra planter. Det vil sige, at hovedingredienser er grøntsager og bælgrugter.

Planterig er et begreb, som Fødevarestyrelsen har introduceret i forbindelse med de nye kostråd, hvor de opfordrer til, at borgere spiser planterig mad indeholdende grøntsager og bælgrugter. Det begrundes med, at planterig kost med lidt kød er godt for sundhed, samtidig med at det har lavt klimaaftryk (Fødevarestyrelsen, 2022a). Planterig mad rummer anbefalingen om at spise flere grøntsager, samtidig med at planterig mad også omfatter de tilberedte retter og måltider, som indeholder mange grøntsager. Retter med bælgrugter betragtes som planterige retter og er også en del af anbefalingen om at spise flere grøntsager.

Der er flere begreber end *planterig*, som bruges til at betegne mad, der indeholder mange grøntsager. F.eks. bruges betegnelserne *plantebaseret*, *vegetabilsk*, *vegetarisk* og *vegansk* mad til at beskrive mad med mange grøntsager. Dette fremgår også i mit empiriske materiale og i litteraturer, hvor disse fem betegnelser benyttes til at dække mad med mange grøntsager. Mad bliver desuden betegnet ved brug af flere begreber. *Mad*, *kost*, *livsstil*, *måltid*, *ret*, *kostmønster* og *kostvaner* beskriver alle sammen spisning af føde i forskellige frekvenser. Disse forskellige ordlyde fremgår i nærværende speciale gennem litteratur og empiri, hvor disse syv begreber anvendes til at beskrive den samme genstand, som er føde og spisning. Som tidligere nævnt har jeg valgt at lægge mig op ad Fødevarestyrelsens betegnelse *planterig mad*, som er i fokus i nærværende speciale. I diskussionsafsnittet 6.2 argumenterer jeg for mit valg af begrebet *planterig mad* og forklarer, hvad de andre betegnelser står for.

I det næste afsnit vil jeg introducere rammerne for min undersøgelse, som er kantinen på Aalborg Universitet i København (AAU-KBH), hvor sundhed, bæredygtighed og den grønne omstilling er i fokus.

1.5 Introduktion til genstandsfeltet

En af de institutioner, som har stor fokus på bæredygtighed, er Aalborg Universitet (AAU). Bæredygtighed på AAU omfatter: Bæredygtig forskning, bæredygtig uddannelse, bæredygtigt samarbejde og innovation samt bæredygtig hverdag på AAU (Aalborg Universitet, u.å.-c). Særligt bæredygtig hverdag er mit fokus, hvor tiltag under Aalborg Universitets grønne omstilling er en naturlig del af hverdagen for ansatte og studerende (Aalborg Universitet, u.å.-b).

Kantinen er en del af hverdagen på AAU, og den har naturligvis også bæredygtighed på dagsordenen. I 2022 står kantinen på AAU over for et nyt kantineudbud med et større fokus på

bæredygtighed (Aalborg Universitet, 2021) For den nye kantine ønsker AAU, at der skal være mulighed for dagligt at kunne vælge veganske og vegetariske retter i kantinen, som også er set i den nuværende kantine. Det store fokus på bæredygtigheden i AAU's kantine understøtter min interesse i den bæredygtig dimension af mad og spisning. Herunder er ønsket om, at der serveres veganske og vegetariske retter til kantinebrugere, især aktuelt i kraft af de nye kostråd, som har planterig mad i fokus. Den nye kantineleverandør er valgt, men har i skrivende stund ikke overtaget driften endnu. Af den grund forholder jeg mig i nærværende speciale til den nuværende kantineleverandør, som er ansvarlig for driften i den periode, hvor min undersøgelse fandt sted.

AAU's kantine har tre afdelinger i Aalborg, Esbjerg og København. Derudover har Københavnsafdelingen to kantiner. Den ene kaldes Den store Kantine og ligger i hovedbygningen, Bygning A på A.C. Meyers Vænge 15 2450 København. Den anden kaldes Den lille Kantine og ligger i Bygning B på Frederikskaj 12 2450 København. Jeg forholder mig til den store kantine i nærværende speciale, da de serverer maden i en buffetopstilling med mulighed for at spise planterig mad. De skriver på deres hjemmeside, at *"Kantinen på AAU CPH tilbyder hver dag en dagensret, forskellige sandwich, salater osv. Der er også altid en vegetarret."* (Aalborg Universitet, u.å.-a). Derudover fremgår fokuset på sundhed og kroppen tydeligt i deres beskrivelse af den mad, de tilbyder, hvor de skriver om deres filosofi i 'om os' teksten, at: *"Vi tilrettelægger maden, så den understøtter kroppens fysiske og mentale udfordringer i løbet af en dag. Derfor tilbyder vi jer her på AAU mange forskellige alternativer, variationer samt muligheden for altid at kunne snacke sundt, når kroppen har brug for lidt ekstra energi."* (Aalborg Universitet, u.å.-a). Informationer om den organisatorisk ramme af kantinen - herunder antal medarbejdere, antal besøgende og kantinens fysiske ramme, f.eks. kantinens størrelse - fremgår ikke på hjemmesiden. Derudover har leverandørvirksomheden stor fokus på bæredygtighed, som fremstår i deres 'Bæredygtighedsstrategi 2020-2030'. I strategien skriver de, at de har fokus på sundhed og bæredygtighed, som de mener går hånd i hånd. De skriver, at *"Det er hensynet til både sundhed og miljø der gør at vi har fokus på at reducere forbruget af kød og skrue op for grøntsager og vegetabiliske proteinkilder."* (Compass Group Danmark, 2020). Leverandørvirksomheden er opdelt i fire sektorer, hvor en af dem driver campusrestauranter i uddannelsessektoren, som serverer måltider til bl.a. studerende og undervisere. På AAU-KBH udbydes der ni bacheloruddannelser og 18 kandidatuddannelser (Aalborg Universitet København, u.å.). Dermed er universitetsstuderende min målgruppe i nærværende speciale, som udgør den største gruppe brugere af kantinen. Universitetsstuderende er ligeledes en del af målgruppen for de nye, officielle kostråd, som jeg refererer til i afsnit 1.2. Fødevarestyrelsen skriver, at: *"Størstedelen af den danske befolkning kan med fordel følge kostrådene."* (Fødevarestyrelsen, 2022d).

I det næste afsnit introducerer jeg mit teoretiske perspektiv i nærværende speciale, som bidrager til koblingen mellem studerendes hverdag på AAU samt deres madvalg fra kantinen.

1.6 Praksisbegrebet

Jeg interesserer mig for studerendes spisepraksis, når de er på universitetet. Jeg forstår spisepraksis som studerendes praksis når de spiser og køber mad fra AAU's kantine i KBH, dermed er praksis et nøgleord gennem hele specialet. Praksis defineres som nogle konkrete udførelser der altid forgår i en sammenhæng, og i tid og rum i en materiel verden, af individer der udfører praksisser som relaterer til andre praksisser (Gram-Hanssen, 2022, s. 30). Praksisbegrebet er udsprunget fra det praksisteoretisk perspektiv i specialet, som jeg kommer nærmere ind på i kapitel 3. Praksisteori er en socialvidenskabeligt teoretisk og metodologisk tilgang til et forskningsfelt, hvor der studeres aktørers almindelige aktiviteter, som de udspiller sig i konkrete, naturlige og hverdagslige situationer (Buch, 2017, s. 38). Jeg har valgt at arbejde med det praksisteoretisk perspektiv i specialet, da det bidrager til en forståelse af de studerendes madvalg i en hverdagslig situation. Denne forståelse er den første byggesten for yderligere undersøgelser, som kan være med til at præsentere et forandringsforslag for at fremme indtag af planterig mad i henhold til anbefalingerne. Jeg begrundet dette med, at en undersøgelse, som svarer på, hvad studerendes nuværende spisepraksis er, er uundværlig for at svare på, hvorfor praksissen har dette mønster, og hvordan den kan forandres. Dvs., at jeg har bevæget mig fra at undersøge spisepraksis af planterig mad til at undersøge den overordnede spisepraksis af mad.

Ovenstående leder mig til følgende problemformulering.

1.7 Problemformulering

Hvilke dynamikker er på spil i studerendes spisepraksis, når de køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine?

1.7.1 Arbejdsspørgsmål

Hvordan forstås studerendes spisepraksis med udgangspunkt i Shove et.al (2012)?

Hvilke praksisser indgår med studerendes spisepraksis når de er på universitetet?

Hvordan mødes andre praksisser med spisepraksis i studerendes hverdagsliv på universitetet?

2 State of the art

Det andet kapitel har til formål at præsentere den eksisterende litteratur, som har relevans for nærværende speciale samt specialets position inden for forskningsfeltet.

Jeg har i forbindelse med specialet foretaget systematisk litteratursøgning med henblik på at danne mig et overblik over eksisterende forskning inden for min genstandsfelt. For at kvalificere min søgning deltog jeg foruden for specialeskrivningsstart i en litteratursøgningsworkshop. Mine søgninger har derfor været med benyttelse af Booleske operatorer samt de fem w'er som et værktøj (Bilag 1). Mine søgninger har ændret sig løbende igennem specialeprocessen, afhængigt af hvor i processen jeg var, hvilket bidrog til stor baggrundsviden om emnet.

2.1 Spisning i uddannelsesinstitutioner

I de følgende afsnit vil jeg fokusere på forskning inden for spisning i uddannelsesinstitutioner, hvor målgruppen er studerende, som er i lighed med målgruppen og feltet for nærværende speciale.

På et universitet i USA i byen New York blev der udført et feltstudie, som havde til formål at undersøge studerendes adfærd relateret til forbrug af en blandet kød-svampeburger (Sogari et al., 2022). Interessen for undersøgelsen er på baggrund af ønsket om reduktion af kødindtag og stigning i grøntsagsforbrug. Resultatet af undersøgelsen var positiv indvirkning på studerendes accept af den blandende burger. Dette er såfremt, at de studerende bliver informeret om de miljømæssige fordele ved den reducerede kødmængde i burgeren. De konkluderede, at studerendes forbrugsadfærd kunne påvirkes ved markedsføring af den blandede burger, hvor plantebaserede ingredienser var sat sammen med kødprodukter (Sogari et al., 2022). Denne undersøgelse fokuserer på studerendes reaktion i forbindelse med ændringer i en ret i kantinen til en grønnere udgave. Det er særligt interessant, da studiet er nyt, samt at studiet har den miljømæssige hensigt at fremme studerendes indtag af grøntsager. Studiets konklusion lægger vægt på tilegnelse af viden som en motiverende faktor mod en grønne spisning på universitetet.

Et stort forskningsprojekt med over 40 universiteter i Tyskland havde til formål at undersøge studerendes ernæring og fysiske aktivitet (Hilger-Kolb & Diehl, 2019). De havde gennem det kvalitative interview som forskningsmetode undersøgt barriere for sund kost hos studerende. Formålet var at sikre succes ved forebyggelsesstrategier, der forbedrede elevernes spisevaner, ved at tilpasse dem deres behov. Deres resultater for, hvorfor studerende ikke spiser sund mad, viste sig at være varierede og forskellige. De viser mange årsager, som indebærer studerendes sociale og private liv. Derudover bliver kantinen på universitetet også nævnt af de studerende. Her var kantinen ifølge dem en barriere for, at de spiste sund mad på trods af, at der serveres sunde retter i kantinen. Det begrundes med, at maden smager dårligt eller er af lav kvalitet, samt at de er usikre på ingredienser i maden. Endvidere var den høje pris af sund mad i kantinen en barriere for de studerende. Åbningstider af kantinen og manglende mulighed for at tage sunde snacks med til klasselokaler var også nævnt som barrierer. I dette studie spurgte de også studerende om deres

ønsker til, hvad der ville hjælpe dem til et sundere valg i løbet af deres dag på universitetet. Svarene var centreret omkring forbedringer i kantinen, herunder sundere og billigere valg til studerende. Det indebar, at kantinen serverede flere vegetariske/veganske måltider og i buffetopstillingen (Hilger-Kolb & Diehl, 2019). Denne undersøgelse havde de studerende som målgruppe og med udgangspunkt i de studerendes udtalelser. Undersøgelsens interesse er at fremme studerendes sundhed gennem tiltag målrettet dem. Fund fra denne undersøgelse er interessant for mit arbejde med nærværende speciale, idet de også har universitetsstudierne som målgruppe.

Andre undersøgelser, som har belyst de studerendes madindtag i en universitetskontekst med lignende resultater, er et studie fra Holland (van den Bogerd et al., 2019) og et studie fra Belgien (Hoefkens et al., 2011).

2.2 Samfundsvidenskabelig forskning om mad og måltider

I dette afsnit vil jeg præsentere den samfundsvidenskabelige tilgang til forskning inden for mad og måltider.

Forskning inden for madsociologi startede i 1910 af George Simmel, hvor han skitserede, hvordan måltidet havde en fællesskabsstiftende funktion udover den simple forståelse af måltidet som primitiv nødvendighed (Fuglsang & Stamer, 2015, s. 13).

Nationalt har Lotte Holm arbejdet med det samfundsvidenskabelige perspektiv inden for mad og måltider og er en af de førende inden for forskning i relationen mellem mad og mennesker (Christensen, 2022; Halkier & Holm, 2008, 2021; Holm et al., 2020; Holm & Kristensen, 2022).

Derudover forsker Anne Dahl Lassen og Ellen Trolle i sundhedsfremme og interventionsundersøgelser, herunder øget frugt- og grøntforbrug i kantiner (Bestle et al., 2020; Lassen et al., 2020; Sørensen et al., 2019; Trolle et al., 2019, 2022). De er desuden medforfattere for en rapport som har dannet det fagligt grundlag for de nye kostråd med fokus på klima (Lassen et al., 2020).

Derudover er mad og spisning blevet undersøgt med den praksisteoretisk tilgang. Internationalt har Allan Warde markeret sig i spisepraksis, forbrugsmønstre og har skrevet bogen 'The practice of eating' (Warde, 2016). Halkier & Jensen (2008) har i en dansk kontekst introduceret praksisteorien i forhold til madforskning. Bente Halkier har forsket yderligere med spisepraksis og har skrevet bogen 'Consumption Challenge: Food in Medialised Everyday Lives' (Halkier, 2010a). Derudover har Andersen (2016) også forsket inden for måltider og praksisteori.

2.3 Studier udført i AAU's kantine i København

Kantinen på AAU-KBH har dannet rammer for flere forskningsprojekter og undersøgelser.

Kongsbak et al. (2016) har undersøgt, hvorledes universitetsstuderendes indtag af frugt og grønt kan øges gennem en nudging-intervention med 'choice architecture'. I undersøgelsen, som dannede baggrunden for artiklen, havde de AAU-KBH som en ramme for interventionen, hvor universitetsstuderende var målgruppen. De havde opstillet en såkaldt 'Intelligent Buffet', som vejer maden i en buffet opstillingen for dermed at undersøge, om studerende spiste mere frugt og grønt ved at ændre placeringen af disse. De konkluderede, at nudging ved brug af 'choice architecture' kan være effektivt til at fremme sund kost (Kongsbak et al., 2016).

Mikkelsen & Romani (2016) har udført en undersøgelse i AAU-KBH's kantine¹, hvor de undersøgte, hvorledes en ændring i standardplaceringen af smør reducerer indtaget blandt universitetsstuderende ved en morgenbuffet gennem 'choice architecture'.

I en undersøgelse med AAU-KBH som ramme har de undersøgt studerendes selvrapporterede indtag (Nørnberg et al., 2014). En 'Intelligent Buffet' var opstillet til at registrere studerendes servering af bl.a. grøntsager. Dermed sammenligner undersøgelsen studerendes selvestimerede portionsstørrelse med den opmålte størrelse. Studiet konkluderer, at studerendes selvrapporterede mængder af grøntsager ikke var i overensstemmelse med deres faktiske servering ved buffeten (Mikkelsen & Ofei, 2017; Nørnberg et al., 2014) .

Kantinen på AAU-KBH har også været genstandsfelt for bl.a. en undersøgelse med en praksisteoretisk tilgang (Pariza et al., 2019). Pariza et al. (2019) undersøgte praksis med henblik på at forstå forbrugerpraksis i dansk kantine kontekst, for at fremme mere lokalt fødevarer som et eksempel på bæredygtigt forbrug. Valderrama Pineda & Niero (2020) artikel refererer ligeledes til AAU-KBH og til den førnævnte undersøgelse.

Studerendes indtag af frugt og grønt er ligeledes undersøgt i AAU-KBH. Santos et al. (2017) har undersøgt forskellen i frugt og grønt indtag i blandt internationale og danske studerende i AAU-KBH.

Disse undersøgelser fandt sted på AAU-KBH og med universitetsstuderende som målgruppe i lighed med mit arbejde med nærværende speciale. Dog er tilgang i nogle af dem anderledes end min, da de fokuserer på individets adfærd, og hvordan den kan ændres gennem 'choice architecture'. Min tilgang fokuserer på meso-niveauet og dynamikkerne af den sociale praksis; ikke adfærdsendring.

¹ I artiklen fremgik det ikke, om undersøgelsen fandt sted på AAU-København. Derfor kontaktede jeg forfatterne, der oplyste om dette.

Det er alligevel interessant, at AAU-KBH har været genstandsfelt for flere undersøgelser omhandlede mad og måltider.

Igennem min litteratursøgning opdagede jeg, at en del af forskningen i forhold til spisning og mad i kantinerne er centreret efter sammenhæng mellem madvalg fra kantinen og de fysiske forhold i kantinerummets indretning. Flere af disse studier tager udgangspunkt i nudgingbegrebet, hvor adfærd påvirkes gennem forskellige designs (Christensen, 2022, s. 142).

Dette fokus på ændring af spiseadfærd gennem design (choice architecture) er blevet undersøgt gennem systematisk litteraturgennemgang. Allan et al. (2017) har undersøgt 22 artikler med formålet om at undersøge evidensen i effektiviteten af adfærdsændringsinterventioner gennem 'choice architecture' for at fremme sund adfærd hos medarbejderne. De konkluderer, at selvom mange af studierne viste en positiv effekt i spiseadfærd, havde mange af undersøgelserne en høj eller ukendt risiko for bias. Derfor skal der mere stringente, velrapporterede undersøgelser til for at bevise påvirkningen af 'choice architecture' iht. at fremme sundhed (Allan et al., 2017).

Skov et al. (2013) har ligeledes undersøgt nogle studier, som har brugt 'choice architecture' til adfærdsændring, hvor de peger på, at de involverede studier i artiklen mangler styrke og kvalitet (Skov et al., 2013).

Den nyere forskning inden for samfundsvidenskabelig forskning har vist, at sunde kantinemåltider ikke nødvendigvis kan sikres gennem strategisk indrettede kantinerum (Christensen, 2022, s. 143). Dette speciale udforsker mad og spisning fra et socialpraktisk perspektiv og forsøger på denne måde at integrere flere perspektiver omkring spisning.

3 Teoretisk position

Det tredje kapitel har til formål at præsentere og redegøre specialets teoretisk ramme, der tager afsæt i en praksisteoretisk tilgang.

3.1 Det praksisteoretiske perspektiv

Det praksisteoretiske perspektiv er et analytisk blik i den sociologiske forskning; især på felter, der involverer det sociale livs mikro-processer såsom uddannelsesinstitutioner. Dermed bidrager praksisteori til et analytisk blik på hverdagens sociale liv ved at fokusere på praksisser som performativitet (Halkier & Jensen, 2008, s. 50). Den grundlæggende antagelse for praksisteori er, at handlinger må forstås i konteksten (Gram-Hanssen, 2022, s. 16). Derudover hænger handlinger og tanker tæt sammen og må ses som en sammenhængende helhed (Andersen, 2015, s. 127).

Derudover er der ifølge det praksisteoretiske perspektiv et dynamisk samspil mellem samfundsnormer og vores frie valg. Teorien anerkender, at mennesker er underlagt normerne, som

er gældende i samfundet, men med de enkeltes mulighed for at påvirke disse normer gennem egne handlinger (Andersen, 2015, s. 128). Dermed kan den praksisteoretiske tilgang være handlingsanvisende.

Praksisteoriens fundament blev lagt for tre årtier siden. Senere blev den udviklet, hvor de vigtigste, der blev krediteret for udviklingen, bl.a. to sociologer: Pierre Bourdieu og Anthony Giddens og socialteoretikeren Michel Foucault. Derefter blev Theodore Schatzki krediteret blandt dem, som har udviklet praksisteorien (Warde, 2013, s. 17–18). Med en stærk inspiration af Schatzkis arbejde inden for praksisteorien har Allan Warde og Elizabeth Shove bidraget yderligere til det praksisteoretiske perspektiv (Gram-Hanssen, 2022, s. 28).

Mad og spising, som jeg undersøger, er en aktivitet, som er rutineret i hverdagslivet. Ifølge Halkier (2014, s. 60) har hverdagslivet som kontekst for handlen to træk:

”Det ene er, at hverdagens aktiviteter i høj grad er kropsliggjorte rutiner, der baserer sig på tavs erfarings-viden om, hvordan man gør. Det andet er, at hverdagen oftest består af en lang række overlappende aktiviteter, hvilket betyder, at borgerne forsøger at gøre mange forskellige ting på én gang, som skal forhandles” (Halkier, 2014, s. 60).

Disse træk argumenterer for, at det praksisteoretiske perspektiv bidrager til forståelsen mellem hverdagslivet og min undersøgelses formål og genstandsfelt. I mit arbejde har jeg fokus på at analysere praksisser og især spisepraksis. Analyseenheden er dermed ikke individer og heller ikke strukturer, men derimod den sociale praksis. Det praksisteoretiske perspektiv trækker på det sociale liv som performativet og ikke på individualisme eller strukturalisme (Halkier, 2014, s. 60; Reckwitz, 2002, s. 250).

Spisepraksis er en socialdelt aktivitet i hverdagslivet som studerende på AAU. Den enkelte studerendes praksis er i samspil med mange andre praksisser, som interagerer med hinanden i et socialt rum. Praksisser er sociale, da de udføres i forskellige sammenhænge, som bæres af forskellige mennesker:

”A practice is social, as it is a ‘type’ of behaving and understanding that appears at different locales and at different points of time and is carried out by different body/minds” (Reckwitz, 2002, s. 250).

Praksisser er handlinger, som udspiller sig i forskellige fysiske rum samt i forskellige tidsrammer. Disse praksisser interagerer og påvirker hinanden. Dette gør det kompliceret at undersøge alle praksisser, som er i relation med studerendes praksis når de spiser og køber mad fra AAU’s kantine i KBH. Studerendes spisepraksis på AAU interagerer med mange andre praksisser i hverdagen. Den

enkelte studerende ses som bærer af de sociale delte praksisser og som et mødested for mange krydsende praksisser. Praksisserne er i samspil med hinanden og påvirker hinanden. Derfor er de relevante at inddrages i det analytiske arbejde.

På trods af, at den praksisteoretiske tilgang ikke er individorienteret og ej heller samfundsorienteret, studeres praksisser gennem de individer, der udfører dem. Ifølge Gram- Hanssen (2022, s.30) fokuseres der på det kollektive i, hvad der præger de individuelle udførelser, for at forstå praksissen.

Praksisteori deler flere teoretiske rødder med hverdagslivsperspektivet, herunder fænomenologien (Gram-Hanssen, 2022, s. 16). Dette speciale kaster nyt lys over arbejdet med forandringer relateret til madvaner hos individer, end den jeg havde arbejdet med tidligere. Dette betragter jeg som ny læring og et andet paradigme at arbejde med mad og måltider på. Denne nye viden bidrager til et mere nuanceret billede af forandringerne gennem fokus på de sociale og samfundsmæssige påvirkninger med fokusskift fra ændring af adfærd til ændring af praksis.

I de følgende afsnit præsenterer jeg nogle af de teoretiske blikke inden for det praksisteoretiske perspektiv, som nærværende speciale tager udgangspunkt i.

3.2 Praksisteoretisk perspektiv af Elizabeth Shove

Jeg tager afsæt i Elizabeth Shoves socialpraksisteori, som har rødder i Schatzkis tilgang. Elizabeth Shove er en professor i sociologi, som har beskæftiget sig med praksisteorier vedrørende forbrug, miljø og hverdagslivet (Shove, 2003, 2010; Shove & Spurling, 2013). Shove har sammen med Mika Pantzar og Matt Watson skrevet bogen *The Dynamics of Social Practice* i 2012 (Shove et al., 2012). Dette praksisteoretiske perspektiv bidrager til at gøre en forskel, når det handler om komplekse udfordringer som klimaændringer og fedme. Dette sker gennem en forståelse af, hvordan sociale praksisser opstår, reproduceres og forsvinder i de institutioner forbundet med de sociale praksisser (Shove et al., 2012, s. 2). Denne tilgang er relevant for mit speciale, da jeg undersøger praksisser relateret til madvalg. Hermed vil en forståelse om de eksisterende dynamikker i de sociale praksisser være med til at danne vidensgrundlag for forandringsprocesser mod højere indtag af planterig mad i fremtidige undersøgelser.

Shove et al. (2012, s. 25) definerer praksis som gensidige, afhængige relationer mellem materialitet, kompetencer og mening. De tilføjer, at *"practice to be whatever actual and potential practitioners recognize."* (Shove et al., 2012, s. 82) Dermed er praksisdefinitionen afhængig af, hvad mennesker, som udfører praksissen, anerkender som praksis.

Praksisser skabes og vedligeholdes, når der er sammenhæng mellem disse tre elementer. Derudover brydes, ændres eller forsvinder praksisser, når sammenhængen mellem en eller flere af disse

elementer ophæves (Shove et al., 2012, s. 24). I afsnit 5.4 gennemgår og forklarer jeg begreberne dybere ved at koble dem til min genstandsfelt. Da en praksis aldrig isoleret, indgår den altid i et samspil med andre praksisser, hvilket kaldes for *praksisbundter*. Disse betegnes som "... *lose-knit patterns based on the co-location and co-existence of practices*" (Shove et al., 2012, s. 81).

Studerende indgår i flere krydsende praksisser, f.eks. studiepraksis, arbejdspraksis og familiepraksis, hvor disse praksisser kan udfordre hinandens udførelse.

Shove gør op med den individorienterede adfærdsændring. I stedet har hun fokus på dynamikkerne i sociale praksisser i hverdagslivet (Shove et al., 2012, s. 14). Dette udgangspunkt bliver kritiseret for, at mennesket og individet bliver glemt. Dog påpeger hun, at mennesker jo udfører praksissen og er årsag til, at den eksisterer. Derudover er det mennesket, som giver mening til praksissen, og dermed er praksiseksistensen afhængig af meningsskabelsen som en del af de tre elementer af praksissen (Shove et al., 2012, s. 21).

Mit teoretiske begrebsapparat med udgangspunkt i Shove et al. (2012) bliver uddybet yderligere i sammenhæng med min genstandsfelt i afsnit 5.3. Dette gøres for at eksemplificere, hvordan jeg forstår teorien og arbejder med den.

4 Metodologi

Det fjerde kapitel har til formål at præsentere mine metodiske overvejelser og valg, samt hvilken fremgangsmåde der er anvendt for at besvare problemformuleringen.

Min metodiske tilgang er valgt med udgangspunkt i rammerne for mit speciale samt den valgte genstandsfelt og det teoretiske udgangspunkt. Idet mit speciale er praksisorienteret, vurderede jeg det relevant med etnografiske metoder, herunder feltarbejde. Nærværende speciale arbejder inden for den antropologisk tilgang, som har til formål at undersøge samfundet gennem det etnografiske feltarbejde og den teoretiske tænkning (Bundgaard et al., 2018, s. 9). Feltarbejde udgør den væsentlige antropologiske, metodiske videns skabelse (Saltofte, 2020, s. 23).

4.1 Afgrænsning af praksis

Inden jeg gik i gang med etnografisk feltarbejde, valgte jeg at kortlægge praksisser, som er i relation til spisepraksis. Ved spisepraksis forstår jeg de studerendes praksis, når de spiser og køber mad fra AAU's kantine i KBH. Dette gøres for at tilegne mig viden om kompleksiteten af min genstandsfelt samt for at planlægge feltarbejdet bedst muligt. I den praksisteoretiske tilgang møder mange forskellige praksisser hinanden i hverdagslivet og er afhængige af hinanden på tværs af tid og rum (Gram-Hanssen, 2022, s. 18).

Som et forsøg på at forstå de praksisser, der er i relation med spisepraksis - og især af planterig mad - tegnede jeg tre illustrationer (Bilag 2). Jeg startede med at brainstorme så mange praksisser som muligt gennem mit forudgående kendskab til feltet samt mine overvejelser om, hvilke praksisser der er i relation med spisepraksis. Jeg indså hurtigt, at der kan være mange praksisser relateret til min genstandsfelt, som jeg hverken er bekendt med eller kan være det. Spisning er en kompleks praksis, som er svær at identificere og opdele *"Eating might therefore be seen as an especially complex practice"* (Warde, 2013, s. 24).

Som et forsøg på at indkredse mit fokus valgte jeg at dele praksisser i *praksisbundter*. Dette gjorde jeg ved at samle de praksisser, som deler lokationen med hinanden og er mest i relation til hinanden. På baggrund af lokationen valgte jeg at konkretisere det til studiepraksis og kantines madpraksis. På baggrund af relationen valgte jeg at konkretisere det til general spisepraksis, som er valg og fravalg af mad relateret til personlige smagspræferencer og spisevaner.

Disse valg var blot for at danne grundlag for mit feltarbejde, som guider mig i retningen, jeg fokuserer på. Hermed er disse valg ikke faste, men dermed en åbning til at undersøge min genstandsfelt. Ifølge Gram-Hanssen (2022, s. 31) er det relevant at afgrænse praksisser, når man arbejder empirisk med praksisteorier.

Jeg vil gennem min empiri indsamling blive klogere på de praksisser, som indgår i relation med studerendes praksis, når de spiser og køber mad fra AAU's kantine i KBH. Hermed vil observationerne og de tilhørende uformelle samtaler med studerende samt fokusgruppeinterviewet benyttes som metodisk grundlag for dette analytiske blik, da praksisser defineres og undersøges gennem, hvad der giver mening for de individer, der udfører praksissen (Gram-Hanssen, 2022, s. 30,31).

I resten af specialet bliver de studerendes praksis, når de spiser og køber mad fra AAU's kantine i KBH, forkortet til og omtalt som spisepraksis.

Eftersom rammerne for min undersøgte praksis er sat, kunne det metodiske design tage form.

4.2 Metodisk design

Jeg havde planlagt mit metodiske design ved hjælp af HV-spørgsmålene for at danne rammer omkring min undersøgelsesfelt samt afgrænsninger. Følgende spørgsmål vurderede jeg relevante at inddrage i mit design:

- Hvad: En undersøgelse af spisepraksisser generelt og i relation til indtag af planterig mad.
- Hvem: Universitetsstuderende på AAU-KBH.
 - Hvordan finder jeg frem til dem? Ved tilfældigt at opsøge studerende i kantineområdet samt på en Facebook-gruppe for studerende.
- Hvor: I den store kantine på AAU-KBH.

- o Hvordan får jeg adgang til dette felt? Jeg har en naturlig adgang, eftersom jeg selv er studerende på AAU-KBH.
- Hvordan: Observation, uformelle samtaler, fokusgruppeinterview.
- Hvornår: Observation ved frokosttiden mellem kl. 11:00 og kl. 13:00. Fokusgruppeinterview efter aftale med informanterne.
- Hvilket: Frokostmad som er købt fra kantinen og ikke hjemmeanbragte madpakker eller andet.

HV-spørgsmålene bidrager til at afklare rammer for min undersøgelsesfelt. Derudover er de et redskab for at konkretisere mit metodiske design (Bundgaard & Gammeltoft, 2018, s. 33).

Jeg startede min undersøgelse med småsnak med mine medstuderende og undervisere om kantinen. Gennem disse inputs dannede jeg mig indtryk af genstandsfelten samt overblik over rammerne. Dette bidrog til en bedre forståelse af feltet samt til tilrettelæggelse af min undersøgelsesdesign. Samtalen blev dokumenteret i form af feltnoter. Her havde jeg benyttet mig af hverdagslivets småsnak som data (Olwig & Rytter, 2018, s. 182).

Det videre arbejde med at samle empiri er beskrevet i de efterfølgende afsnit.

4.3 Observation

Observation som metode er valgt, da det kan være et redskab til at studere målgruppen med praksistilgangen. Praksistilgangen prioriterer at undersøge målgruppens almindelige aktiviteter, som de udspiller sig i konkrete, naturlige og hverdagslige situationer (Buch, 2017, s. 38). Observation vurderer jeg som et passende redskab til at undersøge spisepraktik. At købe fra kantinen og spise er en naturlig, hverdagslig situation for studerende. Observationen - sammen med de andre metodiske tilgange - gjorde det muligt for mig at undersøge denne konkrete aktivitet hos målgruppen. Igennem observationer vil jeg kunne se handlinger og situationer, som er eksisterende i feltet for derefter at supplere med målgruppens udtalelser gennem samtaler med dem. Dette vil gavne undersøgelsen i form af relevant viden om feltet samt målgruppens handlinger.

På grund af undersøgelsens natur har jeg ikke mulighed for at være deltagende observatør med målgruppen, da det vil kræve, at jeg deltager med målgruppens spisning på lige fod med dem. Dette kan ikke overkommes, da målgruppen indebærer diverse uddannelser og mange mennesker, som jeg ikke vil kunne interagere med på lige fod. På den anden side har jeg et overordnet kendskab til feltet og rammerne i kraft af min position som studerende på AAU. Min position som studerende på AAU har jeg yderligere udfoldet i afsnit 4.6.

Jeg havde valgt at starte med at observere i kantineområdet uden at interagere med målgruppen. Her vil formålet være at danne mig et overblik over rammerne i felten samt muligheder for samtaler eller interviews. Jeg havde min computer tændt på et bord i kantinen, således at jeg nemt kunne notere mine observationer løbende. At have computeren tændt på bordet, og at jeg noterede løbende, vurderede jeg ikke havde en påvirkning på observationer. Det begrundes med, at arbejdet med computeren betragtes normalt i universitet. I observationen var fokuset rettet mod at være til stede og notere, hvad folk gør, siger, spiser, og hvem de er sammen med i kantinen. Dette gjorde jeg i frokosttiden mellem kl. 11:00 og kl. 13:00. I denne observation prøvede jeg at bevæge mig i kantineområdet for at observere forskellige situationer. Disse er ved køen til buffeten, ved buffetbordene, ved betaling af maden og ved spisebordene.

Efter denne observation valgte jeg at holde mig til et af spisebordene, som er beliggende foran ind- og udgangen af kantinen. Denne beliggenhed bidrog til, at jeg kunne observere mange af dem, som kom ind og ud af kantinen tæt på. Derudover var det nemmere for mig at spørge ind til, om de havde mulighed for at jeg kort snakker med dem. Det var nemmere for mig at bryde ind og spørge, efter de var færdige med at tage mad og betale for det. Jeg observerede, at folk var optaget, mens de var ved buffetbordene eller ved betalingen af maden. De skulle foretage sig noget, og det var svært for mig at bryde ind og snakke med dem. Det var derimod nemmere, når de var på vej ud af kantinen. I de dage, hvor jeg observerede, opstod der ikke en lang kø til kantinen, men der var to eller tre ved tallerkenbordene, inden de kom ind til buffetbordene.

Igennem min observationer har jeg taget billeder af kantinen, maden og skiltning som en del af mit feltarbejde. Det har jeg gjort, eftersom jeg fik spurgt et af kantinens personale, om jeg måtte være i kantinen og tage billeder, hvilket hun sagde ja til

Ved at observere har jeg tilegnet mig viden om: Hvem er besøgende for kantinen, hvordan bevæger de sig i kantineområdet, hvor spiser de henne, hvem er sammen med, hvad siger de til hinanden om maden og kantinen, samt hvordan jeg tilrettelægger de uformelle samtaler bedst.

4.3.1 Uformelle samtaler

Jeg supplerede mine observationer med uformelle samtaler, hvor jeg snakkede med tilfældige studerende, som befandt sig i felten. Jeg stod ved mit bord med computeren tændt. I de fleste tilfælde ventede jeg med, at der kom nogen ud fra kantinen med deres mad. Der stod jeg foran mit bord og brød ind for at føre en kort samtale med dem. Andre gange gik jeg selv hen til informanternes bord, mens de sad og spiste. Her brød jeg ind ved at spørge, om jeg måtte tage to minutter af deres tid. I begge tilfælde havde jeg en skål med karameller i hånden, hvilket jeg

serverede til informanterne efter samtalen som tak for deres hjælp. De fleste blev glade for karamellerne og ønskede mig held og lykke med specialet.

I starten af feltarbejdet havde jeg svært ved at bryde ind og føre uformelle samtaler med studerende i kantinen. Det kan begrundes af personlig eller sociale barrierer mod at snakke med fremmede mennesker om mad, som noget personligt. For at overkomme min ambivalens valgte jeg at dele karameller til studerende som jeg snakker med. Det afhjælp min ambivalens mod at snakke med fremmede, da jeg følte at jeg kunne give dem noget tilbage efter jeg bryder ind. Med tiden blev det nemmere for mig at udføre de uformelle samtaler dog altid med en karamel serveret til dem. Inden feltarbejdet forventede jeg, at det var nemmere at bryde ind og snakke med studerende. Dog var det mere udfordrende for mig end jeg havde regnet med. Af den grund krævet det også tid og kræfter at komme over det, og gå i gang med samtalerne. Jeg havde været i samtale med 46 studerende. Hvis jeg havde det nemmere ved at udføre samtalerne, havde jeg muligvis snakket med endnu flere studerende. Få at tilegne mig yderligere og dybere viden om spisepraktik valgte jeg at supplere med fokusgruppeinterviewet.

Jeg havde intentioner om at snakke med tilfældige informanter i de uformelle samtaler, men jeg er klar over at jeg kunne have personlige barrierer eller at jeg bevidst eller ubevidst havde valgt at snakke med nogle frem for andre. I feltarbejdet var min målgruppe, som er studerende, fastlagt i forvejen. Dette gjorde at jeg bevidst opsogte at snakke kun med studerende som spiser i kantinen. På grund af det var det begrænset hvem jeg snakkede med, fordi jeg fravalgte at snakke med medarbejdere, undervisere eller ansatte i AAU. I kraft af at AAU-kantinen bliver besøgt af alle som benytter bygningen, var der stor diversitet i deres position. For at anskue om en person er studerende eller medarbejder, kiggede jeg efter kropslige markører som kan indikere det. Jeg kiggede f.eks. om en person var ung, havde uformelt tøj på eller var sammen med en jævnaldrende gruppe. Ved en eller flere af disse markører antog jeg at personen var studerende. På den anden side, kiggede jeg på om en person var ældre end en typisk studerende, havde formelt tøj på eller havde deres id-kort på sig. Ved en eller flere af disse markører antog jeg at personen var medarbejder. Ifølge Uddannelses- og Forskningsministeriet er det typisk for en dansk studerende at være under 30 år (Uddannelses- og Forskningsministeriet, 2013).

På trods af mit forsøg på at identificere studerende i feltet, er dette min personlige fortolkning af mennesker, som er med en stor sandsynlighed fejlfortolket i nogle tilfælde. En studerende kan også være ældre end den gennemsnitlige alder, kan godt have formelt tøj på eller have sit id-kort på sig. På samme måde er det også fejlfortolket at en medarbejder ikke kan være ung eller have uformelt tøj på. Denne sortering efter kropslige markører vurderer jeg ikke som en valid metode for at

identificere målgruppen. Ikke desto mindre, var det den metode jeg kunne benytte mig af, for at snakke med min målgruppe. Jeg kunne også have startede med at spørge om en person var studerende uanset kropslig markør, inden jeg snakkede med vedkommende. Men hvis en person sagde nej til det, så havde jeg en antagelse om at det vil være uhøfligt at afvise personen pga. det. Jeg vurderede det uhøfligt at sige til en person at de ikke er en del af min målgruppe, hvis det viser sig at de ikke er studerende. Af den grund valgte jeg at opsøge de personer som med størst sandsynlighed var studerende pga. de markører som tidligere nævnt.

De uformelle samtaler blev noteret umiddelbart efter samtalen ved mit bord. Jeg finder det som en fordel, at jeg havde valgt et sted, hvor jeg nemt kunne notere efter samtalerne sammenkoblet med, at informanterne nemt ville kunne finde mig, hvis de ville supplere deres svar. To informanter kom til mig efter samtalen for at supplere deres svar, mens jeg stod ved computeren for at notere. De kom til mig og sagde, at de huskede noget yderligere, som jeg kunne notere, hvis jeg ville. At stå ved et bord synligt og notere vurderede jeg uproblematisk i forhold til undersøgelsesfeltet, da universitetsstuderende er vant til at se andre studerende arbejde med deres computer i kantinen. Samtidig med dette blev informanterne præsenteret for mit formål med samtalerne. Min fortolkning er, at de var klar over en form for afrapportering af deres udtalelser, for at det kan bruges i undersøgelsen. Idet jeg noterede lige efter samtalerne, mens jeg var i felten, skrev jeg noterne hastigt med mange tastefejl og nogle gange i usammenhængende sætninger. Citaterne, som fremgår i nærværende speciale, er derfor rettet til for stavfejl og grammatiske fejl, så længe det ikke påvirker meningen. På denne måde bliver citaterne letlæselige. Igennem feltarbejdet blev jeg opmærksom på at kantinen også bliver besøgt af internationale studerende i AAU. Af den grund forgik nogle af samtalerne på engelsk og blev noteret både på engelsk og på dansk.

Inden samtalerne havde jeg forberedt følgende spørgeguide som et hjælpende redskab til samtalerne:

Spørgsmål 1: Hvor ofte spiser du i kantinen?

Spørgsmål 2: AAU står over for et nyt kantineudbud. Hvad er dine ønsker til den nye kantine?

Spørgsmål 3: Hvad plejer du at spise fra kantinen?

Spørgsmål 4: Betyder det, hvad dagens ret er?

Spørgsmålene var tilrettelagt således, at jeg kunne tilegne mig viden om hvad der prægere individuelle udførelser. Dette for at forstå det kollektive i praksissen, hvor studerende er 'individer der udfører praksisser' (Gram-Hanssen, 2022, s. 30). Spørgsmålene blev ikke stillet slavisk, men spørgeguiden blev brugt afhængigt af situationen. F.eks. hvis en informant selv kom rundt omkring

emnerne, så fravalgte jeg at stille alle spørgsmål fra guiden. Jeg oplevede, at nogle var gode til selv at fortælle, uden jeg behøvede at stille flere spørgsmål, men at andre skulle hjælpes til at ytre sig gennem specifikke spørgsmål.

Spørgeguiden blev justeret løbende, samtidig med at jeg tilegnede mig erfaringer med feltet. Disse justeringer omfattede tilføjelse af et spørgsmål om, hvor ofte informanten spiser i kantinen. Jeg valgte at tilføje dette spørgsmål, da det er et beskrivende spørgsmål, som er nemt for informanterne at svare på. Jeg erfarede, at nogle informanter havde svært ved at svare på spørgsmål to da den var det første spørgsmål inden ændringen. Andre ændringer, jeg havde udført, var valg af ordsprog i spørgsmålet om kantineudbud. Jeg skiftede spørgsmål to fra, hvad de synes der mangler i den nuværende kantine til, hvad deres ønsker til den nye kantine er. Dette gjorde jeg efter jeg havde observeret nogle havde svært ved at sige, hvad der mangler. Nogle svarede at der ikke mangler noget, selvom at de udtrykker ønsker til kantinen senere i samtalen. Én svarede med, at man ikke ved hvad der mangler, før man har prøvet noget andet. Af disse grunde valgte jeg at ændre ordvalg i spørgsmålet således at jeg spørger ind til ønsker og ikke mangler. Andre justeringer samt valg og fravalg af spørgsmål var afhængige af situationen og informanternes svar.

Overordnet startede jeg altid med at hilse og spørge, om de havde to minutter. De fleste sagde ja, men få svarede nej. Eftersom informanterne accepterede, spurgte jeg videre med "Jeg er kandidatstuderende og skriver mit speciale om kantinemad. I den forbindelse vil jeg spørge, hvor ofte spiser du i kantinen?" Efter deres svar spurgte jeg følgende: "Kantinen kommer i offentlige udbud. Hvad er din/jeres ønsker til den nye kantine?". Afhængigt af deres svar supplerede jeg med at spørge ind til, hvad de plejer at spise i kantinen, og om dagens ret betyder noget for dem. De sidste to spørgsmål supplerede jeg kun hvis informanterne ikke selv kom ind på det i det forrige spørgsmål. Antallet af samtaler var ikke fremsat på forhånd, men blev justeret afhængig af situationen og antallet af samtaler, jeg kunne nå inden for frokosttidsrammen i observationsperioden.

Jeg havde planer om at supplere de uformelle samtaler med billeder ved at bede om tilladelse til at tage et billede af informanternes tallerken, efter jeg havde snakket med dem. Tanken var, at billedet kunne bruges som en del af empirien til analysen. Hurtigt fandt jeg ud af, at det var svært for mig at spørge ind til dette. Min fortolkning var, at maden i tallerkenen kunne betragtes som noget privat, og at det ville være uhøfligt. Derfor valgte jeg ikke at stille dette spørgsmål. Jeg havde efterfølgende reflekteret over, at nogle muligvis ikke ville have noget imod, at jeg tog et billede af deres tallerken. Især da flere viste mig deres tallerken for nemmere at kunne forklare deres pointe.

De uformelle samtaler kunne bidrage med bred og general viden om studerendes spisepraksis. På den ene side savnede jeg at kunne uddybe mine samtaler mere, således at jeg vidste mere om deres valg og begrundelserne. Det ville have formindsket mine personlige fortolkninger af deres udsagn. På den anden side havde det ikke været muligt med min valgte interviewform (uformelle samtaler) at tage længere snak med informanterne. De fleste havde deres tallerkner i hånden og var på vej til at spise. Andre sad og spiste, når jeg brød ind for at spørge. Af disse grunde vurderede jeg, at samtalerne skulle være så korte som muligt, men samtidig lange nok til at få viden til min undersøgelse. Såfremt et længere interview var valgt i stedet for de uformelle samtaler, skulle jeg gå på kompromis med antal samtaler og dermed diversiteten af informanternes holdninger. Ikke desto mindre var fokusgruppeinterviewet en metode, hvor jeg kunne tilegne mig dybgående viden fra en gruppe studerende.

4.4 Fokusgruppeinterview

Gennem min antropologiske forskningstilgang benyttede jeg mig af en blanding af de førnævnte observationer og tilhørende uformelle samtaler samt det kvalitative forskningsinterview i form af fokusgruppeinterview. Informanterne for fokusgruppeinterviewet var udvalgt på baggrund af deres position som en del af min målgruppe for specialet. Informanterne er tre studerende, som ofte spiser fra kantinen. Deres rigtige navne er anonymiseret, og jeg omtaler dem som: Rosa, Luna og Jeppe. Jeg vælger ikke at introducere informanterne yderligere, da vægten i min analyse er ikke på de individuelle forskelle i bevæggrunde men på det kollektive i, hvad der præger disse individuelle udførelser (Gram-Hanssen, 2022, s. 30).

Informanterne er mine medstuderende fra uddannelsen. De blev rekrutteret gennem et Facebook-opslag på holdets privatgruppe med 52 medlemmer. Jeg delte et opslag med et billede af kantinens buffet, hvor jeg spurgte, om nogle ofte spiser i AAU's kantine, som kunne skrive til mig og hjælpe mig (Bilag 3). Tre skrev til mig, at de gerne ville hjælpe. De tre har tilfælles at være studerende fra samme uddannelse og samme årgang, samt at de ofte spiser fra kantinen. Denne homogenitet gør, at informanterne vil have nemt ved at relatere sig til hinanden. Til gængæld opnåede jeg forskellighed på tre måder. For det første har de forskellige tilgange til maden i forhold til madvaner, smagspræferencer samt værdier. For det andet har de forskellige praksisser i forhold til at købe mad fra kantinen. For det tredje er de en blanding i forhold til køn og alder. Fokusgrupper bør ikke være alt for homogene men samtidig heller ikke for heterogene, idet produktion af viden afhænger af informanternes sociale interaktion med hinanden (Halkier, 2020, s. 171). Da informanterne er fra samme sociale netværk havde de let ved at tage del i samtalen, fordi de er trygge ved hinanden (Halkier, 2020).

Jeg havde forberedt følgende spørgeguiden med inspiration fra Halkiers forskningsprojekt om kvinders madlavning (Halkier, 2020), hvor hun benyttede sig af metoden fokusgruppeinterview.

Information:

Hej og velkommen til. Tak, fordi I vil hjælpe. Mit speciale handler om studerendes spisepraksisser i AAU's kantine.

Interviewet handler om:

- Jeres vaner og erfaringer med at spise fra kantinen.
- Jeres følelser og værdier om at spise fra kantinen.
- Hvordan det er at være studerende og spise fra kantinen.

Tid og samtykke:

Interviewet vil vare cirka en time, og den bliver optaget på min mobil. Tak, fordi I har givet samtykke til dette.

Hvad kommer der til at foregå i dag?

- Dette interview er anderledes end det, man normalt forbinder med et interview, da det er fokusgruppeformen, hvor jeg er facilitator og ikke interviewer.
- Det er mest jer, der skal snakke og diskutere med hinanden.
- Jeg har et par spørgsmål, som åbner op for diskussioner, jeg vil stille undervejs, såfremt I ikke selv kommer ind på det.
- Jeg er først og fremmest interesseret i jeres egne erfaringer, oplevelser og fortællinger; ikke bare jeres holdninger.
- Alle oplevelser er lige vigtige, og der er ikke rigtige eller forkerte svar.

Startspørgsmål (beskrivende og evaluerende)

1. Hvor ofte spiser I fra kantinen, og hvorfor gør I det?
2. AAU står over for et nyt kantineudbud. Hvad er jeres ønsker til den nye kantine?
3. Hvis jeg skulle være dig og købe mad fra kantinen, hvad skulle jeg så gøre?

Jeg benyttede mig af tragtmodellen i struktureringen af fokusgruppe interviewet. Dermed havde jeg forberedt introduktion til interviewet, hvor jeg begyndt med at forklare hvad den overordnet formål er med undersøgelsen, samt hvad interviewet skal handle om. Jeg havde i min introduktion lagt fokus på, at det er informanterne som skal styre interviewet, og at jeg supplerer kun hvis der er behov for det.

Tragtmodellen er kendetegnet ved, at man starter åbent og slutter mere styret og specifikt. Modellen giver mulighed for at give meget plads til deltagernes perspektiver, samtidig med at være sikker på at få belyst mine forskningsinteresse. Introduktion er vigtigt i fokusgrupper, da jeg som facilitator kan skabe rammerne for det sociale rum omkring interviewets interaktion. Derudover er introduktion med til at holde orden og styring af fokusgruppen. Introduktionen bruges til at signalere retningslinjerne for interaktionen i interviewet, hvor informanterne i fokusgruppelinterview taler mest med hinanden frem for at tale med interviewer. At introducere programmet, er med til at skabe tryk i forhold til, hvad der skal foregå (Halkier, 2020).

Interviewet forgik på universitetet fra kl. 12:10 til kl. 13:00. Interviewet blev optaget med en diktafon på min mobiltelefon for at kunne transskribere. Samtalerum for interviewet blev valgt, således at det var en fælles bekendt ramme, som den undersøgte praksis foregår i. Jeg havde fravalgt at udføre interviewet i kantinen, da jeg kunne risikere højt støjniveau, hvilket kunne påvirke lyden. Inden interviewets start havde jeg indhentet skriftligt samtykke fra informanterne på, at jeg måtte optage interviewet og bruge det til mit speciale. Dette havde de naturligvis ikke noget imod.

Interviewet forgik i frokosttiden, og derfor spurgte jeg informanterne, om de gerne ville købe mad fra kantinen inden interviewet. De svarede, at de gerne ville vente med det.

Jeg havde skrevet spørgeguiden som en retningslinje for mig selv om de punkter informanterne kunne komme ind på i interviewet. Jeg stillede ikke alle spørgsmålene som jeg havde i guiden, da gruppen havde i forvejen besvaret mange af de listede spørgsmål. Jeg stillede spørgsmål 2 og spørgsmål 3 eftersom gruppen kiggede på mig, da de ikke havde mere at sige om emnet. Jeg suppleret med spørgsmål to, omkring deres ønsker til kantinen, for at spørgsmålet til gruppen minder om spørgsmålet i de uformelle samtaler. Spørgsmål tre var ment efter metoden 'interview to the double' hvor jeg havde bedt informanterne om at beskrive deres handlinger når de skal købe maden fra kantinen.

Jeg spurgte en af informanterne, om hun kunne fortælle, hvad jeg skulle gøre ved ankomst til kantinen, hvis det var mig, der skulle tage hendes mad fra kantinen. Jeg adspurgte om dette for at få indblik i de studerendes handlinger, når de er i kantinen gennem metoden "Interview to the double" (Nicolini, 2009). Ved at få informanterne til at beskrive nøjagtigt, hvad de gør, vil jeg som forsker få indsigt i, hvad informanten har valgt at fremhæve eller slette, når det sammenlignes med mine observationer af praksissen (Nicolini, 2009, s. 205). Hun startede med at grine lidt og spurgte igen, om hvad hun skulle, for at hun sikrer sig, at hun har forstået, hvad jeg bad hende om. Derefter beskrev hun, hvad jeg skulle gøre, når jeg tager bestik, mad og betaler. De to andre beskrev også deres handlinger når de skal købe maden fra kantinen men indirekte mens de talte med hinanden.

Efter interviewet gik vi sammen over til kantinen for at følge med og observere, hvad de gjorde. Disse observationer blev noteret efterfølgende i form af feltnoter. Denne gang gjorde de det samme, som de beskrev for mig tidligere. Det skal dog siges, at jeg kun havde observeret dem denne ene gang, og at deres handlinger kan afvige en anden gang. Yderligere forklarede en af dem, hvorfor hun gør, som hun plejer, da det også passer godt med kantinens opstilling af de serverede retter. Ændringer af de opstillede retter kunne muligvis ændre hendes handlinger.

4.4.1 Min position i fokusgruppeinterviewet

Jeg har en position som medstuderende for mine informanter. Denne position giver den sociale interaktion i interviewet en mindre asymmetrisk interaktion. Dette er i kraft af, at mine informanter og jeg er lige som medstuderende i samme studie og samme årgang. Det vil bidrage til en mere uformel form for interview, hvor informanterne vil have det nemmere med at åbne sig op og beskrive deres praksis. Ikke desto mindre kan vores fælles position bevirke, at informanterne muligvis vil prøve at svare på en måde, som de tror vil gavne min undersøgelse i en bestemt retning. For at formindske dette blev de informeret inden interviewets start, at formålet med interviewet er deres unikke og personlige oplevelse samt meninger, og at der ikke findes rigtige eller forkerte svar.

4.5 Transskribering og bearbejdning af empiri

Fokusgruppeinterviewet er blevet optaget og bagefter transskriberet (Bilag 4). I transskriberingen har jeg brugt nogle transskriberingstegn, som er inspireret af Halkier (2010b, s. 76). Tegnet [] er brugt for at indikere, når informanterne overlapper hinanden, mens de taler. Tegnet () er brugt, når der er uforståelige ord. Jeg har valgt at markere disse, da jeg oplevede, at informanterne overlappede hinanden mange gange i talen, og dermed vurderede jeg det relevant at markere dette. Når informanterne overlapper hinanden, går jeg glip af nogle ord og sætninger i transskriberingen. Det forårsager, at nogle sætninger fremstår manglende, hvor et tegn på overlappende tale vil kunne forklare årsagen. Derudover har jeg også brugt tegnet for de uforståelige ord, når en af informanterne f.eks. griner, mens de siger noget, hvor jeg ikke havde mulighed for at transskribere de sagte ord.

I transskribering har jeg været umage med at transskribere alle 'Ja' svar, som de brugte for at udtrykke, at de følger med i hinandens tale under hele interviewet. Jeg har dog ikke medtaget fyldeord som 'hmm', hvilket også kan bruges som 'ja', men grundet gennemsigtighed i transskriberingen valgte jeg kun at medtage, når de tydeligt siger 'ja' til hinanden. Grundlaget for dette er, at ordet 'ja' kan betyde, at man er enig, men lyden 'hmm' fremstod utydelig for mig, da jeg transskriberede; fortolkes det som 'ja' eller som lyde, vedkommende måske mener noget andet med. En anden grund er, at informanterne i fokusgruppeinterviewet skaber en social interaktion

med hinanden, hvor de fører en samtale med hinanden i stedet for, at jeg som interviewer fører en samtale med dem. Af denne grund vurderede jeg det vigtigt at medtage 'ja' i transskriberingen, da det viser deres interaktion med hinanden. Jeg har valgt at anonymisere navne på informanterne samt de omtalte navne i fokusgruppeinterviewet. Efter transskriberingen har jeg kodet hele mit empiriske materiale, som jeg kommer nærmere på i afsnit 5.1.

4.6 Min forskerposition og etiske overvejelser

Jeg er opmærksom på de etiske overvejelser, som medfølger arbejdet med mennesker og vidensproduktion. Dette indebærer, at min viden ikke er et spejlbillede af virkeligheden, men en fortolknings- og konstruktionsproces. Viden, som bliver produceret i dette speciale, er påvirket af min forskerposition samt forholdet mellem teori og empiri. Dette viser sig ved mine metodiske til- og fravalg i designet, samt de blinde vinkler jeg bevidst eller ubevidst kommer til at overse eller udelade.

Jeg ville ikke på forhånd lægge nogle antagelser om målgruppens indtag af planterig mad, og hvad der påvirker dette. Især i kraft af min position fra min uddannelse i ernæring og sundhed. Jeg havde derfor valgt mit undersøgelsesdesign, således at den bidrog til åben og bred viden om studerendes spisepraksis. Mit valg om at forholde mig åbent i undersøgelsesdesign fraskriver alligevel ikke min forforståelse og tidligere erfaringer og viden om feltet. Hermed er det praksisteoretiske undersøgelsesperspektiv relevant for ønsket om størst mulig åbenhed over for feltet og det kvalitative undersøgelsesdesign. På baggrund af min åbne tilgang til feltet og mit valg om at stille generelle spørgsmål til informanterne om mad og spisning i kantinen, blev specialets fokus tilpasset fra fokus på planterig mad til fokus på spisepraksis. Åbenhed og løbende tilpasning er et centralt værktøj i det antropologiske projekt (Bundgaard & Mogensen, 2018, s. 76), som afspejlede sig i nærværende speciale.

Jeg har været forsker i egen felt i kraft af, at min undersøgelse forgik på AAU som er mit universitet. Det kunne medføre nogle blinde pletter, f.eks. selvfølgeligheder om felten (Saltofte, 2016, s. 33). Af den grund var jeg opmærksom på selvreflektion igennem mit feltarbejde. Alligevel havde jeg god mulighed, for at opleve kantinen som en fremmed kontekst. Det begrundes med, at jeg ikke selv spiser i kantinen, og af denne grund havde jeg også ringe viden om kantinen, og hvad de serverer. Derudover arbejder jeg hellere ikke med kantinepersonale, og derfor er jeg hellere ikke bekendt med kantinens praksis.

4.7 Sammenhæng mellem de anvendte metoder

Jeg har benyttet mig af observationsmetoden samt tilhørende uformelle samtaler i felten. Derudover har jeg også benyttet mig af fokusgruppeinterview. Alle typer data, som er samlet

gennem disse metoder, er et udtryk for social handling i forskellige kontekster (Halkier, 2020). Dette er især relevant, da jeg arbejder inden for den sociale praksisteoretiske tilgang. Således forstår jeg alle type data, som jeg har samlet både fra fokusgruppeinterview, de uformelle samtaler og observation som udtryk af social handling i forskellige kontekster. Valget af informanterne til fokusgruppeinterview som netværksgruppe, bidrager til den sociale interaktion mellem dem. Gennem fokusgruppeinterview, hvor dialogformen kommer til udtryk, er der mulighed for, at der kan opstå *social smitte* ifølge Shove et al. (2012, s. 68), som jeg kommer nærmere på i afsnit 5.4.3.

4.8 Metodiske efterrefleksioner

Fordelen ved mine metoder er, at jeg ikke har påvirket informanternes naturlige handlinger hverken ved mine observationer eller gennem mine uformelle samtaler. Jeg kunne f.eks. se deres tallerken, eftersom de havde valgt deres mad uden en foregående viden om min tilstedeværelse eller min undersøgelse. Det samme for de andre praksisser, som jeg har observeret, herunder studiepraksis og kantinens madpraksis. Disse praksisser var ikke påvirket af mit projekt og mine metodiske valg. Hvis jeg derimod havde en aftale med nogle studerende om at observere dem, mens de var i kantinen og øse maden, så ville min tilstedeværelse med stor sandsynlighed påvirke deres praksis. På den ene side bliver mine observationer ikke et billede af, hvad de plejer at gøre, men hvad de gjorde, mens jeg observerede. På den anden side ville observationer af informanterne, mens de tager deres mad fra kantinen, bidrage til viden, som jeg ellers er gået glip af ved at observere på afstand.

Jeg kan se, at fokusgruppeinterview-formen primært har været præget af samtaleformen og ikke interviewform. Informanterne var gode til at understøtte hinanden, mens de talte, ved at sige 'ja' til hinanden undervejs. Samtidigt afbrød de hinanden for at tage snakken videre og give deres mening. Det kan diskuteres, hvorfor der var denne samtaledynamik i gruppen. Det kan være, fordi gruppen kender hinanden i forvejen ved at være fra samme studie og årgang på trods af, at de ikke havde været i en gruppe om et projekt sammen før. Det kan også være, fordi spisning og mad fra kantinen er en fælles hverdagsaktivitet for dem, således at de havde nemt ved at snakke om emnet og være enige med hinanden. Jeg oplevede, at en af gruppemedlemmerne ikke var lige så aktiv som de andre to. Årsagen kan være, at vedkommende var en ung mand, hvor de to andre var de to ældste i vores hold. Det kan også være på grund af, at vedkommende generelt snakker mindre end de to andre. Han var alligevel god til at ytre sin mening og supplere de to andre.

5 Analyse

Det femte kapitel har til formål at behandle det empiriske materiale ud fra en praksisteoretisk tilgang. Først præsenteres analysestrategien og dernæst selve analysen. Hensigten er at besvare

problemformuleringen, som er *Hvilke dynamikker er på spil i studerendes spisepraksis, når de køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine?*

5.1 Analysestrategi

Som en analysestrategi har jeg læst mit samlede empiriske materiale og kodet det i nogle kategoriserede temaer for at se mønster og sammenhæng. Da den analytiske proces er en fortløbende refleksionsproces, har jeg løbende bevæget mig mellem mit materiale fra felten og min teoretisk begrebsapparat (Bundgaard & Mogensen, 2018, s. 75).

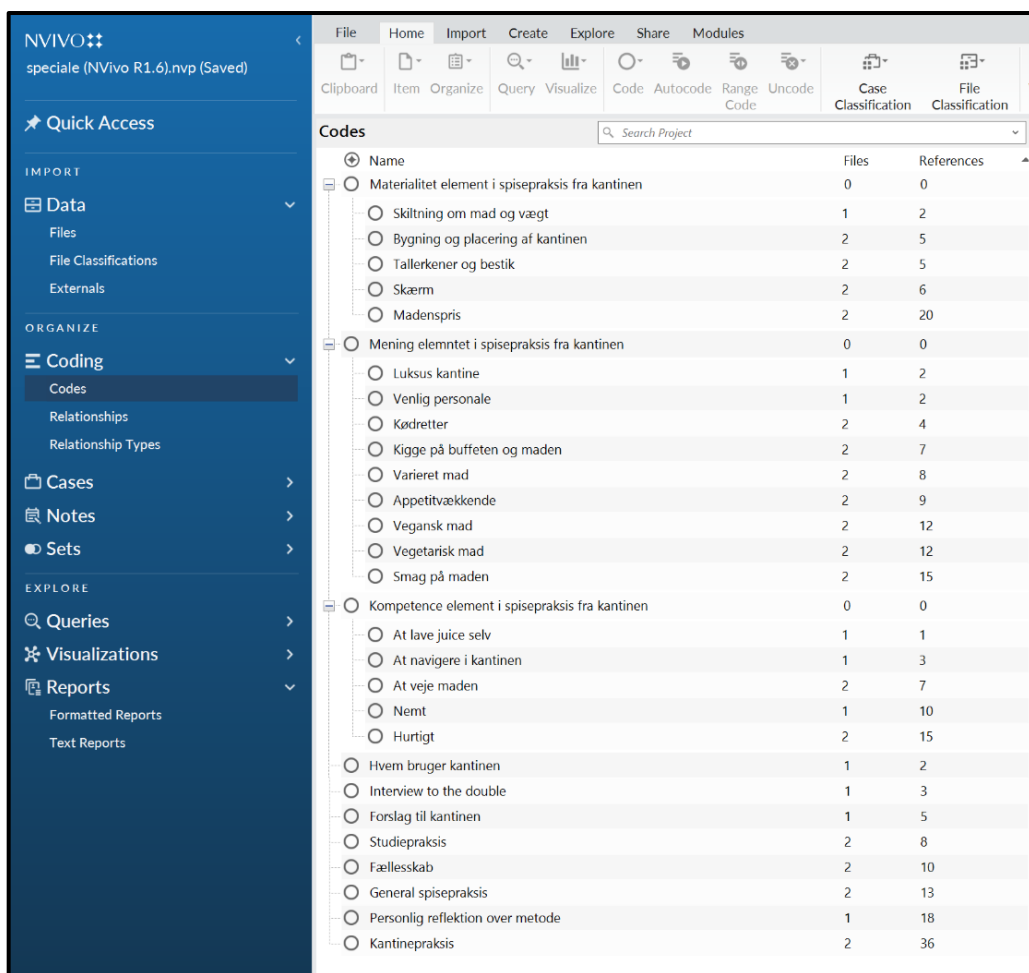
Jeg har valgt at notere de temaer, som bliver nævnt i fokusgruppeinterviewet, mens jeg transskriberede det. Derefter har jeg gennemgået mine feltnoter og herunder mine uformelle samtaler for at genopfriske dem. Herefter valgte jeg at kode det transskriberede interview og feltnoterne samt de uformelle samtaler via det kvalitative databehandlingsprogram Nvivo. Jeg valgte at bruge programmet for at organisere kodningen og for at have muligheden for at visualisere et mønster, såfremt jeg finder det relevant i analysen. Antropologer vil i stigende grad gøre brug af de mange kvalitative databehandlingsprogrammer såsom Nvivo, hvor de trækker på kodefunktionen og/eller muligheden for at visualisere sammenhænge i analysen (Bundgaard & Mogensen, 2018, s. 78). Aalborg Universitet har købt campuslicens for programmet Nvivo (Aalborg University Library, u.å.). Derfor valgte jeg at bruge Nvivo frem for andre kvalitative databehandlingsprogrammer.

Ved kodning begrebsliggjorde jeg også empirien på baggrund af mit teoretiske apparat. Jeg oprettede koderne med praksisteoretiske begreber: Materialitet, mening og kompetence (Figur 1). Grunden til, at jeg valgte at oprette disse tre koder, var mit ønske om at forstå, hvordan disse elementer eksisterer, og hvordan empirien sætter ord på dem. Inden jeg startede kodningen, havde jeg en antagelse om, at der er sammenhæng mellem disse tre elementer hos dem, som ofte spiser fra kantinen jf. teoretisk standpunkt. Desuden ville sammenhængen være ophævet eller ikke eksisterende mellem en eller flere af disse elementer hos dem, som ikke spiser fra kantinen. Dermed kunne jeg godt starte med at oprette en kode til hver af de tre elementer, inden jeg startede med kodningen. Derefter kunne jeg se, at f.eks. materialitetselementet kan indebære forskellige genstande, som informanterne kom ind på undervejs i interviewet. Derfor oprettede jeg underpunkter løbende, mens jeg bevægede mig frem i empirien. F.eks. når en af informanterne forklarede, at placeringen af kantinen i forhold til, hvor hun sidder, er en af årsagerne til, om hun køber eller ikke køber fra kantinen. Her har jeg oprettet et punkt under koden 'Materialitet element', som hedder 'Bygning og placering af kantinen'. Hvis andre også ytrede sig om kantines placering, så kodede jeg den under den samme kodning. Til sidst kunne jeg se, hvor mange gange jeg kodede efter en bestemt kode. På trods af min opmærksomhed på at

Undervejs i kodningen oprettede jeg flere koder udover de tre, som handlede om elementerne af spisepraksis. Det gjorde jeg, fordi jeg kunne se, at andre praksisser, som er i relation til spisepraksis, blev nævnt. F.eks. når informanterne ytrede, hvordan studiet påvirker hvornår, og hvor meget de køber fra kantinen, så oprettede jeg en kode ved navn 'Studiepraksis'. Jeg oprettede koden 'Kantinepraksis', eftersom det fremgik i mange udtalelser og observationsnotater, hvad kantinen gør og hvordan. Disse kommer jeg nærmere ind på senere.

Udover de teoretisk funderede kodninger har jeg også kodet efter andre temaer, som blev nævnt i empirien. F.eks. når en informant ytrede, hvordan fællesskabet med gruppemedlemmerne påvirker hende, oprettede jeg en kode ved navn 'Fællesskab'. Det betyder, at jeg både havde kodet efter de begreber, som mit teoretiske blik funderede, men også efter de temaer som empirien funderede. På den måde have jeg benyttet mig af den begrebsstyrede og den datastyrede kodning af transskriptionerne (Brinkmann & Tanggaard, 2020, s. 56). Formålet med denne kodning var at danne mig et overblik over de temaer, som er dominerende i datamateriale i begge kodningstilgange.

Følgende billede fremviser alle de kodninger som jeg oprettede i programmet Nvivo. Billedet viser også, hvordan jeg kategoriserede det i hovedkoder; bl.a. de tre elementer af praksis. Derudover viser det alle de oprettede underkoder, som en del af de enkelte elementer.



Figur 1: Screenshot af kodninger, som jeg udarbejdet gennem Nvivo.

5.2 Introduktion til kantinen

I dette afsnit vil jeg præsentere kantinen og dens praksis ud fra mine observationer og informanternes udsagn. Formålet er at klarlægge rammerne for kantinen og samtidig danne baggrundsviden om kantinens forhold. Dette bidrager til bedre forståelse for analysen af informanternes udsagn, når de taler om kantinen. Kantinens servering og arrangering af retter og udstyr kan variere fra dag til dag og fra sæson til sæson. Af denne grund er den følgende beskrivelse kun et øjebliksbillede, som kan variere.

AAU's store kantine ligger på et centralt område i hovedbygningen. De har et stort kantine lokale i forlængelse af kantinen, hvor man kan spise ved forskellige bordstørrelser og i forskellige områder. De fleste borde er lange med plads til både store og små grupper. Derudover er der runde borde og høje borde, hvor man kan sidde i mindre grupper eller alene. Kanten har også en stor altan, hvor der er mulighed for at spise udenfor.

Kantinen serverer maden gennem en åben buffet, hvor deres køkken er åbent foran buffeten. Når man kommer ind til kantinen, er der et bord til servietter, porcelæn tallerkener og bestik, som skal returneres til opvask efter endt brug. Efter tallerkenbordet er der et rundt salatbord, hvor forskellige typer salater er serveret i store fade. Jeg observerede, at der var syv forskellige salatfade, bl.a. med kombinationer af bælgrugter, grønt og frugt samt med mulighed for selv at tilføje kerner mm. Nedenstående billede viser et eksempel på salatbordet.



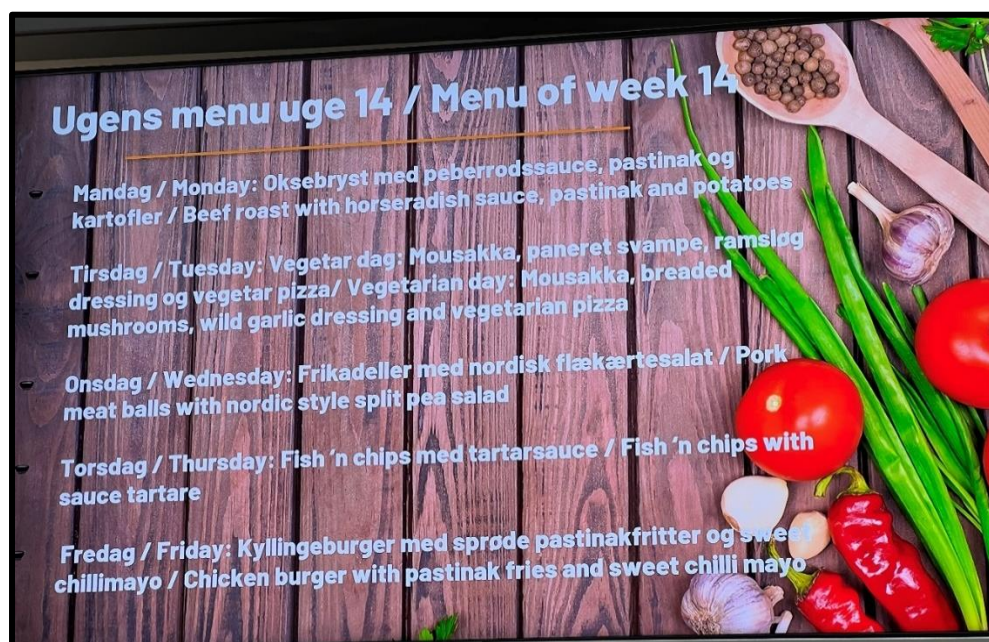
Figur 2: Et eksempel på salatbordet i kantinen (eget billede)

Til højre for tallerkenbordet starter madservering gennem et lang U-bord. Det første bord til højre indeholder sandwiches. Jeg observerede, at de havde to variationer af sandwiches: en vegetabilsk og en med kød eller kylling. Oven på sandwichbordet er der hængt et skilte, hvorpå der står 'Sandwich'. Jeg går ud fra, at sandwichplaceringen er fast, da skiltet er fastmonteret i loftet. Nogle gange i mine observationer var der skiltninger om sandwichindhold, og andre gange manglede der skiltning. I hjørnet ved sandwichbordet var der en bunke papskåle og plast bestik.

På det næste bord, som er særdeles langt, har kantinen den primære servering, herunder de varme retter. Det lange bord starter med de vegetabilske retter og slutter med dagensret, som ofte er kødret. Jeg observerede, at der var fire vegetabilske retter nogle gange efterfulgt af en suppe f.eks. linsesuppe. Ved siden af de vegetabilske retter er der diverse dip og dressinger, f.eks. stærk chilidip. Derudover er der forskellige drys, f.eks. solsikkekerner og kokos. Derefter har de en juicemaskine med tilhørende diverse stykker af frugt og grønt, som man selv kan presse til en juice. Ved siden af er der opstillet en panini grill samt to typer panini sandwiches, som man selv har mulighed for at

varme op på grillen, inden man køber dem. Den ene panini var med kylling, og den anden var med skinke. Herefter er der tilberedt smoothie-kopper, hvor indhold er skrevet på et lille skilt ved siden af. Nogle gange er der opstillet et stort fad med frugstykker, f.eks. æbler og bananer, ved siden af smoothies.

Til sidst på bordet kommer dagens ret. Dagens ret kaldes også varm ret og plejer at være kødret i tre ud af fem dage i løbet af ugen. Tirsdag er vegetardag, og torsdag er fiskedag, hvor der serveres henholdsvis vegetariske retter og fiskeret. Nedenstående billede viser et eksempel på ugens menu.



Figur 3: Et eksempel på ugens menu i kantinen (eget billede).

På det sidste bord serveres der forskellige typer kager, f.eks. cookies og romkugler samt kaffe og te. Et stort betalingsbord med to vægte på hver sin side er opstillet ved udgangen af kantinen, så man betaler for maden, efter man har været rundt omkring de tre borde.

Ved de varme retter i kantinen øser man maden selv; enten på en porcelæn tallerken eller på en papskål. Derefter går man til disken, hvor man på skærmen vælger, hvilken type mad man har på tallerkenen. Hvis det er de varme retter, vejer man sin mad – enten direkte på vægten, hvis det er en porcelæntallerken eller på en nulstillende tallerken, hvis man har bugt papskål - og betaler pr. gram. Sandwiches, paninier og smoothies mm. betales pr. stk., hvor man ved vægten vælger fra skærmen, at det f.eks. er en sandwich, man skal betale for. På hjemmesiden fremgår det, at madens pris bliver regnet på vægt og pr. 100 g. Derudover fremgår det, at prisen er ens for de forskellige retter (med eller uden kød) i følgende: "varm ret og vegetar ret: på vægt kr. 8,95 pr 100g." (Aalborg Universitet, u.å.-a). De skriver ligeledes, at paninier koster 28 kr., sandwiches 28 kr. og salatbokse 27 kr. Der er flere madvarianter, som bliver serveret i kantinen, hvor prisen ikke er angivet på

hjemmesiden; f.eks. den friskpressede juice. Derudover kan udvalget af madvarianter, som bliver serveret, variere fra dag til dag og i perioder. På hjemmesiden har man mulighed for at læse den pågældende ugens menu, som er skrevet på dansk og engelsk. Ugens menu er ligeledes fremlagt på en skærm ved kantinen indgang oppe på loftet, således at ugens menu kan læses, inden man kommer ind i kantinen (figur 3).

Maden, som kantinen laver, måden maden præsenteres og serveres på, betalingsmetoden samt de beskrevne ting i forrige afsnit, forstår jeg som kantinen madpraksis. I følgende afsnit analyseres spisepraktik i relation til kantinen madpraksis.

5.3 Praksisser og praksiselementerne

I dette afsnit redegør jeg for spisepraktik gennem det praksisteoretiske begrebsapparat af Shove et al. (2012) for at eksemplificere, hvordan jeg arbejder med teorien og forstår den. Samtidige svarer dette afsnit, og det næste afsnit, på det første og andet arbejdsspørgsmål:

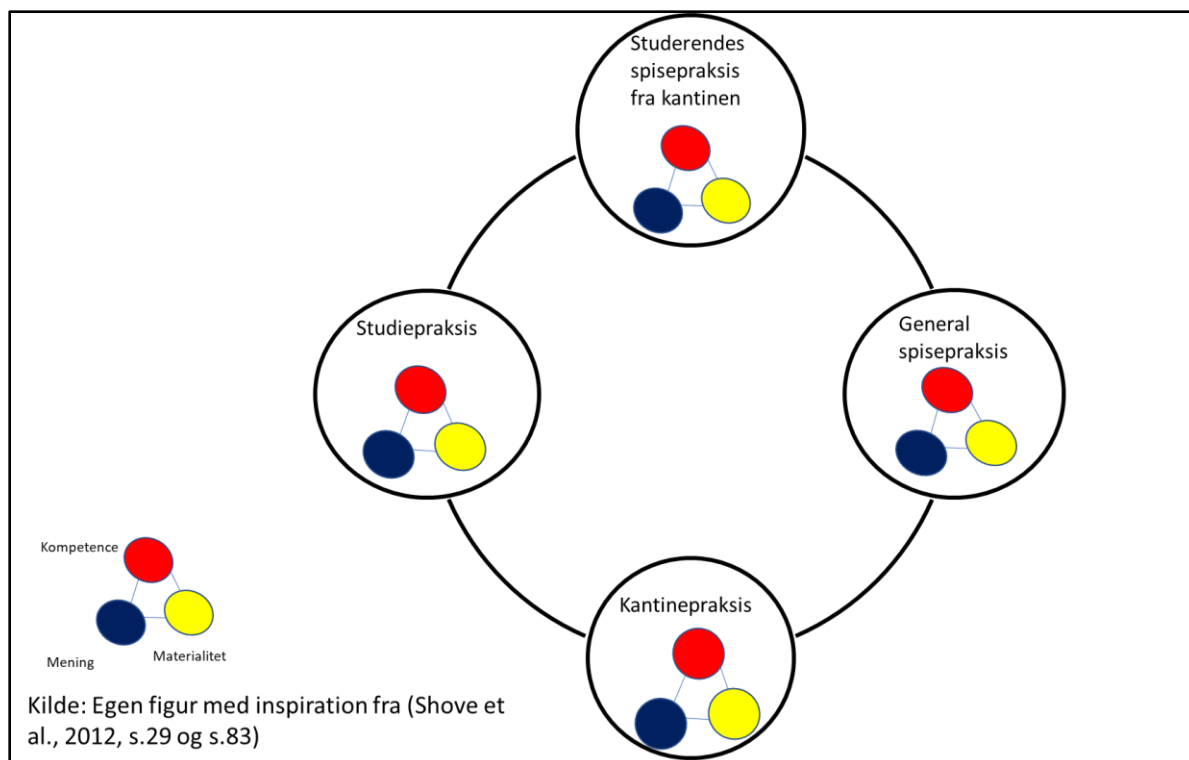
- Hvordan forstås studerendes spisepraktik med udgangspunkt i Shove et al. (2012)?
- Hvilke praksisser indgår med studerendes spisepraktik når de er på universitetet?

For at undersøge spisepraktikken af planterig mad er det nødvendigt at undersøge spisepraktikken af al mad, da jeg ikke kan forstå de studerendes forbrug af planterig mad, hvis ikke deres forbrug af mad som helhed er undersøgt.

På baggrund af min samlede empiri og mit teoretiske begrebsapparat valgte jeg at tegne figur 4, som visualiserer min genstandsfelt i relation med mit teoretiske blik. Det vil bidrage til bedre overblik over dynamikken og kompleksiteten af spisepraktik. I illustrationen fremgår en cirkulær relation mellem fire praksisser, som er:

- Spisepraktik.
- General spisepraktik.
- Studiepraktik.
- Kantinen madpraktik.

Hver praksis er illustreret med tre praksiselementer i praksisboksen. Elementerne er: Kompetence, materialitet og mening, som er i sammenhæng med hinanden. Praksiselementerne indgår ligeledes i den cirkulære relation mellem praksisser, da elementerne kan gå på tværs af praksisser, hvor relationen mellem elementerne også er cirkulær. Shove et al. (2012) bruger farverne blå, rød og gul til at illustrere praksiselementerne på forsiden af bogen 'The Dynamics of Social Practice' (Shove et al., 2012), samt når Shove præsenterer teorien om social praksis i foredrag og tale (Aalborg Universitet, 2022; Shove, 2017). Følgende figur er dermed inspireret fra hendes visualiseringer.



Figur 4: Visualisering af praksisser, som er i relation med spisepraksis.

Jeg illustrerer, at de fire bobler er koblet til hinanden med en streg mellem dem, og at de er i en cirkulær relation. En praksis er aldrig isoleret og indgår altid i et samspil med andre praksisser (Shove et al., 2012, s. 81). Da mit fokus i nærværende speciale er spisepraksis, vælger jeg at fokusere på denne i analysen. På grund af praksissers relation til hinanden vælger jeg også at berøre de andre tre praksisser ved hjælp af min empiri. Nogle af disse praksisser har været tydeligere nævnt i empirien end andre. F.eks. fremgik der i kodningen, jævnfør figur 1, at kantinen madpraksis blev nævnt mest i empirien, og dermed kan det fortolkes, at den har den største påvirkning på spisepraksis. Derudover fremgik det, at general spisepraksis og studiepraksis ligeledes påvirker deres spisepraksis. I afsnit 5.5 kommer jeg nærmere ind på relationen mellem disse praksisser. Jeg er klar over, at der er flere praksisser, som også er i relation til disse praksisser. Jeg forholder mig i nærværende speciale til de praksisser, som fremgår i kodningen af empirien.

5.4 Praksiselementer i spisepraksis

I dette afsnit udfolder jeg, hvordan jeg undersøger og forstår spisepraksis med udgangspunkt i de tre praksiselementer: materialitet, kompetence og mening.

Praksis undersøges gennem de individer, som udfører praksissen, og i forhold til hvad der giver mening for dem (Gram-Hanssen, 2022, s. 30,31). Dermed forstår jeg spisepraksis ud fra de studerendes udsagn, når de ytrer sig omkring, hvad de gør, når de spiser og køber mad fra AAU's

kantine i KBH. Jeg forholder mig til udsagn fra de informanter, som jeg var i samtale med gennem feltarbejdet samt de tilhørende uformelle samtaler samt fokusgruppeinterviewet. En anden undersøgelse med andre studerende som informanter ville muligvis give andre forståelser for spisepraksis.

Spisepraksis eksisterer ikke af sig selv, men derimod er den dannet af relationer mellem elementer, der gør det muligt for dem at eksistere. Praksis eksisterer ifølge Shove et al. (2012, s. 14), når der er en relation mellem tre elementer, som er med til at danne en ny praksis eller ændre en eksisterende praksis. Elementerne bliver defineret med følgende beskrivelse:

- *materials - including things, technologies, tangible physical entities, and the stuff of which objects are made;*
- *competences- which encompasses skill, know-how and technique;*
 - *and*
- *meanings - in which we include symbolic meanings, ideas and aspirations.*

(Shove et al., 2012, s. 14)

Relationer mellem elementerne er nødvendigt for, at praksisser eksisterer. På trods af dette er det ikke altid, at praksisser eksisterer, selvom der er relationer mellem elementer, men relationerne gør det muligt (Shove et al., 2012, s. 45).

I de følgende afsnit analyserer jeg praksiselementerne i spisepraksis igennem mit empiriske grundlag.

5.4.1 Materialitet

Materialitet i spisepraksis forstår jeg som de fysiske genstande, der skal være eksisterende, såfremt spisepraksis kan eksistere. F.eks. er tallerkner og bestik en fysisk genstand, som de studerende skal bruge for at spise i kantinen. Derudover er økonomien hos studerende og dermed madens pris også et materialistisk værktøj, som muliggør spisepraksis. Skærmen, som viser ugens menu samt skiltning om madens indhold og vægtsystemet, er allesammen genstande og hardware-værktøjer, som er i relation med spisepraksis i kantinen. Ikke desto mindre er kantinens fysiske lokation i campus samt kantines store lokale med siddepladser en vigtig del af materialiteten ved spisepraksis i kantinen.

Allerede i starten af mit feltarbejde blev det tydeligt for mig, at madens pris spiller en stor rolle i spisepraksissen. Igennem småsnak kommenterede en gruppe af mine medstuderende, at maden i kantinens buffet koster mange penge, og at de ikke benytter sig af den:

Så snakkede de om pris, og om at de ikke engang tør at spise fra buffet, da det koster meget i vægt. De fortrækker sandwiches, da man får mere for pengene.

(Feltnoter, 1. april, 2022)

I de uformelle samtaler blev prisen også omtalt hyppigt. Jeg talte med en gruppe på fire studerende, hvor to af dem lige havde købt fra kantinen. Den ene havde en sandwich, og den anden havde mad fra buffet. De sagde, at de lige var i gang med at snakke om madens pris, eftersom en af dem syntes, maden hun lige havde købt, var rigtig dyr:

Da jeg startede med at spørge, hvad de kunne tænke sig var anderles, var det, at det skal være billigere. Det sagde hun med det samme. Den med tallerkenen sagde 'ja', fordi det blev rigtig dyrt. Det havde vi lige snakket om. ... Den ene sagde også, at hun vælger sandwiches, fordi man ved, hvad man får i forhold til prisen, frem for at man bare fylder tallerkenen. Den tredje sagde 'Ja, prisen er pr. gram'. (Feltnoter, 8. april, 2022).

Andre studerende udtrykte også deres holdning til madens pris:

De sagde, at maden kan veje meget, og det bliver dyrt i pris. Her sagde den ene mand, at han ikke spiser så ofte pga. pris. (Feltnoter, 8. april, 2022)

og

Da jeg spurgte, hvordan han vælger sin mad, så sagde han 'what is cheap', og så sagde han 'Ja, min primære motivation er prisen'. Han havde sandwiches uden noget andet i tallerkenen. (Feltnoter, 8. april, 2022).

De tidligere udsagn er fra forskellige informanter i forbindelse med forskelle uformelle samtaler. Nogle var, mens informanter var på vej ud af kantinen, og andre var mens de sad og spiste deres mad i kantineområdet. Dermed er informanterne nogle studerende, som i samtalsituationen havde købt og spist mad fra kantinen. Disse informanter omtaler pris som et vigtigt element i deres spisepraksis. Jeg talte også med en gruppe, som tilsyneladende ikke havde købt fra kantinen, men havde taget vand fra vandhanen, som er placeret lige overfor kantineindgangen:

Jeg snakkede med tre drenge, som startede med at sige, at det er helt vildt dyrt, og derfor spiser de ikke så meget fra kantinen. (Feltnoter, 6. april, 2022).

På den anden side kan vurderingen om prisen være afhængig af ens personlig indkomst og livssituation, selvom man er studerende. I fokusgruppeinterviewet var de enige om, at personlig indkomst er et vigtigt element for, om man synes, det er dyrt at spise fra kantinen:

Rosa:

Det er jo nok også det der med - altså med økonomi - om man kun har SU.

Luna:

Ja, Ja.

Rosa:

Og det er studerende, ikke? Altså, jeg ved, dem jeg er i gruppe med, de synes, det er dyrt i kantinen.

...

Rosa:

Så de synes for eksempel 28 kroner for en sandwich. Det er altså ikke, fordi det vil de gerne købe, hvis der er et eller andet, men det gør, at de måske ikke så tit køber i kantinen.

Luna:

Det er også mange penge. Altså, hvis man tænker, man er på SU [[]]

....

Luna:

Ja, det bliver en sandwich om dagen, ikke? Altså.

Rosa:

Det er mange penge, ikke?

Luna:

Ja, det er mange penge, ja.

Rosa:

Altså, de synes, det er dyrt, og det kan jeg da godt se, når det er et sted, hvis det var inde i byen et eller andet, så ville man ikke tænke over, eller så ville man tænke, det er jo billigt.

Luna:

Ja, ja, ja.

Rosa:

Men jeg kan godt se, når det er studerende, at man tænker et eller andet billigt altså.

Luna:

Ja, det er rigtig. Måske kunne det godt være lidt billigere, men hvor fanden skulle de få det til at løbe rundt så, ikke? (Bilag 4)

I dette udsnit fra interviewet var informanterne enige om, at to faktorer bevirker, at studerende synes, at maden er dyr. Den ene er, når en studerendes indkomst baseres på SU. Det andet er, at maden forventes at være billigere i universitetskantiner, da målgruppen er studerende, end f.eks. i restauranter, når man er inde i byen.

Kodningen samt de førnævnte citater viser, at madens pris vægter højt, når de studerende spiser og køber fra kantinen. Hermed fortolker jeg, at madens pris som en del af materialitets element i spisepraktis har den største betydning hos studerende. Andre fysiske genstande, herunder skiltning af maden, placeringen af kantinen, skærmen samt tallerkner og bestik også blev omtalt i empirien. Dog vægtes de ikke lige så meget i kodningen, og derfor undlader jeg at medtage dem.

I sammenhæng med madens pris blev madens vægt også nævnt i de førnævnte citater. Udover at madens vægt påvirker prisen, så fremgår vejningen som en forvirrende del af spisepraktik. Vejningen af maden omfatter viden om, hvordan prisen bliver medregnet, når det vejes, samt hvordan vejningen rent praktisk udføres korrekt. Det andet element, som er i relation til materialiteten, og er en del af spisepraktik, er kompetence.

5.4.2 Kompetence

Kompetence i spisepraktik forstår jeg som studerendes viden, erfaring og forståelse omkring at købe og spise mad fra kantinen. De studerende skal have viden om, hvordan man står i kø, hvordan man vejer maden, og hvordan man køber fra kantinen for, at spisepraktikken kan eksistere. Såfremt de studerendes erfaring med at købe fra kantinen er, at det er besværligt, vil det betragtes som manglende kompetence. Dermed vil relationen mellem elementerne i spisepraktik være ustabil eller opbrudt.

I de fleste førnævnte udtalelser var betalingsmetoden pr. vægt omtalt en årsag til den høje pris, samtidig med at det er ugennemskueligt, hvad prisen bliver, før maden bliver vejlet. De studerende sammenligner mad pr. vægt med sandwichkøb, hvor fordelene med sandwich er, at betalingen er fastsat i forvejen og prisen kendelig.

Informanterne i fokusgruppeinterviewet nævnte og diskuterede forvirringen om, hvordan prisen på den vejede mad er medregnet. Informanterne har en oplevelse af, at vægtsystemet er svært at gennemskue, og at den vejer forkert.

Jeppe:

Men det er også, fordi jeg har heller ikke helt gennemskuet denne vægt, systemet kører på. Tror også lidt. Det er derfor, jeg nogle gange vælger sandwich.

Rosa:

Ja, det er forkert eller sådan ja. (Bilag 4)

Informanterne har en oplevelse af, at man betaler for meget for maden, selvom man ikke har øset en stor mængde i tallerkenen:

Jeppe:

Jeg bliver overrasket over, hvor dyrt det så også kunne være, netop også fordi man har denne tallerken på og så lige lidt oveni. Et par kilo oveni var lige ved at sige, sådan 50 kroner for det. Jeg synes ikke, jeg har taget så meget.

Luna:

Nej.

Og så bliver det dyrt lige pludselig. Ja, ja.

Jeppe:

Ja, så bliver det dyrt. Så er det sådan okay. Så er det bedre jeg bare tager en sandwich.

()

Jeppe:

Så tror jeg også en af grundene er, fordi jeg ikke rigtig ved, hvor meget jeg hælder op.

Rosa:

Ja, jeg er også lidt i tvivl. (Bilag 4).

Uvidenhed omkring madens pris, inden man har øset i tallerkenen, kunne være begrundelsen til, at informanterne synes, prisen er højere, end hvad man reelt har købt. Jeppe har påpeget i flere sammenhænge, at han foretrækker at købe sandwich, da den har en fast pris, og man ved, hvad man får til prisen. Han har en erfaring med, at det ellers bliver for dyrt, hvis man selv øser op i en tallerken uden på forhånd at vide, hvad det vil koste. Alligevel fortæller han, at han engang havde fyldt en tallerken, men alligevel kostede det mindre, end hvad han troede. Han tilføjer, at det må have været rigtigt alligevel, da det er en maskine, som beregner det:

Jeppe

Fordi der var den anden dag, der vejede jeg noget, og så sagde den, at det kun kostede 20 kroner.

Luna

Ja.

Jeppe

Og så var det sådan.

Luna

Var det sådan en ordentlig portion?

Jeppe

Ja, det var det også. Når maskinen siger det, så var det rigtigt.

Luna

Ja. (Bilag 4).

Det kan skabe forvirring hos de studerende, hvis deres opfattelse af madens pris svinger fra gang til gang. Informanterne - både i de uformelle samtaler og i interviewet - undrer sig over, hvordan

madens pris bliver beregnet. F.eks. at så lidt mad kan koste så meget, når den bliver vejlet. Det kan muligvis skyldes deres manglende kendskab til madens pris pr. 100 g. Det begrundes, at man selv godt kan regne prisen på ens mad, så længe man ved, hvor meget den vejer, da prisen for 100 g. mad er fast uanset madens indhold, som tidligere nævnt i afsnit 5.2. Derudover kan det skyldes det manglende overblik over betalingssystemet, idet maskinen printer en kvittering af ens køb efter betalingen, som viser madens vægt i kg samt prisen pr. kg. Dog kan det alligevel være svært at gennemskue resultatet af regnestykket mellem vægt og pris ved første øjekast. Især hvis man gerne vil regne det ud, mens man står og skal betale for maden. Det er ikke alle studerende, som mangler kendskab til betalingssystemet, da jeg havde observeret, at en studerende kiggede på hans kvitteringen, mens han kom ud fra kantinen med maden i hånden.

En er kommet ud af kantinen med en fyldt tallerken, mens han kigger på hans kvittering, og så gemmer han den hurtigt i lommen. (Feltnoter, 6. april, 2022).

Sandsynligheden for, at studerende kan vænne sig til at veje maden med tiden og dermed opnå kompetencen til dette, er stor. Alligevel opleves det stadigvæk besværligt for informanterne på trods af, at de ofte spiser og køber fra kantinen. Jeg fortolker, at disse forvirringer og uvidenheden ikke begrundes med, at det er nyt for studerende at købe fra kantinen, eller at de ikke har været i kontakt med kantinen før. Især fordi min undersøgelse fandt sted i en periode, hvor vi nærmere os slutningen af studieåret. Dvs., at disse oplevelser har været iblandt nogle af de universitetsstuderende siden starten af studieåret eller måske siden starten af deres uddannelse på AAU-KBH.

Andre kompetencer i spisepraksis fremgik i kodningen, herunder at lave juice og navigere i kantinen. Dog vægtes de ikke nær så meget i kodningen, og derfor undlader jeg at medtage dem. I min empiri fremgik det ikke, om universitetsstuderende har viden om, hvad maden indeholder af næringsstoffer såsom protein eller calcium. Det der fylder, når studerende taler om kantinen er, at det skal være nemt og hurtigt. Dermed vægter kompetence og viden til de praktiske ting hos de studerende, jeg talte med.

På baggrund af de forrige afsnit ser jeg, at kompetence som studerende lægger vægt på, kan deles op i to. Den ene er spisepraksis, når studerende øser, vejer og regner prisen for buffetmaden. Den anden er spisepraksis, når de betaler pr. stk. Den sidstnævnt fremgår som hurtigt og nemt, når det sammenlignes med buffetmaden. Dermed afhænger kompetenceelementet af, om det er den ene eller den anden del af spisepraksis, der er tale om. Kompetenceelementet i begge tilfælde skal være i relation med meningselementet for, at spisepraksis opretholdes.

5.4.3 Mening

Mening i spisepraksis forstår jeg som de studerendes følelser, værdier, motivation og idéer omkring spisning i kantinen. Det skal være meningsfuldt for de studerende at købe og spise mad fra kantinen, således at spisepraksissen kan eksistere. Når de studerende har mulighed for spise mad, som afspejler deres værdier og idéer om god mad, så kan relationen med meningselementet etableres, og dermed vil spisepraksis være mulig.

I de uformelle samtaler blev der lagt vægt på, at maden i kantinen er varieret med mange muligheder for planterig mad. Samtidige blev madens smag også omtalt af de studerende. Når maden er varieret, kan det opleves som meningsfuldt at spise og købe mad fra kantinen. I følgende udsnit fra mine feltnoter fremgår det tydeligt, hvordan denne gruppe studerende er glade for madens variation, og at det opleves meningsfuldt for dem.

Jeg har snakket med tre internationale studerende. De beskriver maden i kantinen som varieret og sund. Den ene havde meget fokus på, at der er mange variationer af vegetariske retter og grøntsager, og at det er hun glad for. Hun siger, at hun er vegetar. De to andre er ikke, men den ene siger 'jeg er begyndt at spise meget mere her i kantinen, da det ikke er kedelig mad'. Manden sagde, at han havde god mulighed for at variere mellem kødretter og vegetariske. De siger, de er glade for, at der er mange variationer og ny mad, som de gerne vil smage. Og de vil gerne smage, hvad danskerne spiser, og derfor synes de, det er dejligt med mad. (Feltnoter, 6. april, 2022).

En studerende fra gruppen efterfølger en vegetarisk livsstil, som bevirker, at planterig mad, der serveres i kantinen, opleves meningsfuldt. De andre gruppemedlemmer er tilsyneladende blevet motiveret til at spise planterig mad i kraft af, at en af dem gør det. Shove et al. (2012, s. 68) pointerer, at praksisser spredes via *social smitte* mellem mennesker, som deler interessen. Dermed ser jeg, at spisepraksis af planterig mad er blevet spredt gennem *social smitte* i denne gruppe af studerende. Derudover kan det opleves meningsfuldt for dem at spise og købe mad fra kantinen, da det også bidrager til en ny madoplevelse.

En ny madoplevelse er ikke nødvendigvis meningsfuldt hos alle. En anden gruppe af internationale studerende omtaler, at de hellere vil spise genkendelig mad. Det kan muligvis begrundes, at den ene af dem omtaler sig selv som *picky eater*.

Jeg gik hen til to piger, som sidder og spiser. Det vidste sig, at de er internationale studerende. De siger, at de ikke kan lide ny mad, og at de kigger på, hvad der er,

før de vælger. Ellers går de til den anden kantine. De kan ikke lide mærkelige grøntsager, og de er ikke vant til danskernes salater. . . den ene foretrækker grøntsager, da hun siger, at hun er picky eater. (Feltnoter, 6. april, 2022).

I denne gruppe kigger de på madens udseende og vurderer, om de ville kunne lide maden. Maden opleves meningsfuld, såfremt den er genkendelig i udseende og stemmer overens med deres idéer om god mad.

Flere har i de uformelle samtaler omtalt den planterige mad, som serveres i kantinen på trods af, at jeg ikke nævner planterig mad selv, og at jeg kun spørger ind til mad uden yderligere præcisering. En gruppe studerende pegede på, at kantinen har varieret og planterig mad:

Og så sagde de, at kantinen har godt udvalg af mad. Den anden sagde, at de også har mange vegetariske retter, som nogle gange er for fancy. (Feltnoter, 8. april, 2022).

En anden gruppe har ligeledes nævnt kantinens udvalg af planterig mad, hvor en af dem udtalte, at han også savner kødretter:

Den ene sagde, at det er godt, at de har et stort udvalg af vegetariske retter, men igen at det er dyrt. Den anden sagde, at man er bange for at fylde i tallerkenen, og så bliver det dyrt. Den tredje sagde, at han synes, det er fint, der er vegetariske retter, men at han også savner ikke-vegetariske retter, og så igen det er dyrt. (Feltnoter, 6. april, 2022).

Det er forskelligt, om planterig mad fremgår meningsfuldt afhængig af den enkelte studerendes værdier og idéer om god mad. I de førnævnte to citater fremgår planterig mad på den ene side som meningsfuldt, når de omtaler det som *godt*, *mange*, *stort* og *fint*. På den anden side fremgår den som mindre eller ikke meningsfuldt, når planterig mad omtales som *for fancy*, *dyrt*, og at *ikke vegetariske retter* savnes.

Når de studerende omtaler planterig mad, selvom jeg ikke spørger ind til det, kan det skyldes *generelle forståelser*. Gram-Hanssen (2022, s. 30) pointerer, at bæredygtighed forstås gennem kollektiv, generel forståelse, som går på tværs af forskellige praksisser. Studerende kan muligvis have en generel forståelse om, at planterig mad er sund og god mad og dermed meningsfuldt i kraft af Fødevarestyrelsens anbefalinger om planterig mad samt mediernes fokus på bl.a. klimaforandringer. Dermed kan der være en offentlig diskurs, som opfordrer til indtag af planterig mad, da fødevareforbruget er påvirket af den offentlige diskurs (Halkier & Holm, 2008, s. 672).

I fokusgruppeinterviewet fremgik denne *generelle forståelse* om, at planterig mad er god mad gennem informanternes gensidige forståelse om, at det er meningsfuldt at spise planterig mad.

Luna:

Og nu er jeg veganer, så de har virkelig meget vegansk mad. Som er – ja, som bare er sundt og lækkert – sådan rent.

. . . .

Rosa:

Og der er også mange kødspisere, som rigtig godt kan lide vegetarisk eller til frokost ikke behøves at spise.

Luna:

Ja, ja.

. . . .

Rosa:

. . . . hvis jeg skal ikke have for tungt til frokost, så synes jeg, det er for eksempel lækkert med en skål salat.

Luna:

Ja.

. . . .

Jeppe:

Ja, men primært så spiser jeg egentlig også de der – altså sandwich der er vegetariske. Det er egentlig også noget, jeg er blevet mere opmærksom på, efter – altså, jeg har en kæreste, der er vegetar – så jeg spiser utrolig meget vegetarisk også bare til hverdagen, så det bliver sådan en. Altså, jeg lægger også mere mærke til det nu, end jeg gjorde for eksempel for 5, 6 år siden. (Bilag 4).

En af informanterne havde i starten af interviewet præsenteret hendes livsstil som veganer. Det havde muligvis påvirket dynamikken i resten af samtalen, idet *social smitte* spredtes mellem mennesker, som kender hinanden (Shove et al., 2012, s. 68). Dette kan være begrundelsen for, at planterig mad fremgik som meningsfuldt blandt informanterne. Derudover udtalte en af informanterne, at han har en kæreste, som er vegetar og påpeger den store påvirkning, det har på hans madvalg mod planterig mad. Det kan skyldes *social smitte*, idet spisepraksis kan spredes mellem mennesker, der deler interessen. Det bidrager ligeledes til, at planterig mad betragtes som meningsfuldt.

I kodningen fremgik luksuskantinen og det venlige personale som meningsfulde elementer i spisepraksis, men de vægtes mindre i kodningen, eftersom jeg undlader at medtage dem.

5.4.4 Reflekterende afsnit

I de forrige afsnit analyserede jeg og diskuterede spisepraksis i relation til praksis elementerne materialitet, kompetence og mening. Mit fokus var på hvad der fremgik i min empirigrundlag gennem studerendes udtalelser. Dette for at forstå det kollektive i, hvad der præger studerendes individuelle udførelser, idet det er dem som udøver praksissen.

På trods af det, handler elementerne om mere end det tidligere nævnte. F.eks. handler materialitet elementet også om kantinen stort lokale med mange muligheder for at spise både indendørs og udendørs. Kompetenceelementet handler også om viden om madens ernæringsværdi, eksempelvis viden om at planterig mad med bl.a. bælgfrugter og nødder er en vigtige kilder til protein. Samt at mening elementet også handler om at maden er indbydende præsenteret i kantinen buffet og at det skifter fra dag til dag således at studerende kan få et godt måltid uanset livsstil og madpræferencer.

Jeg reflekterede over, hvorfor vægten i empirien ikke var på andre komponenter og forståelser for praksis elementerne, bl.a. dem der er nævnt i eksemplerne ovenpå. Jeg fortolker at det kan skyldes studerendes fokus, gennem udtalelserne, på at det skal være billigt, hurtigt og nemt at købe og spise maden fra kantinen. Det kan betyde at studerende som en målgruppe har disse behov og ønsker til universitetskantinen. Studiet fra tyskland som er tidligere nævnt i afsnit 2.1 fremlægger lignende forklaringer. Dog udelukker det ikke at der kan være andre forklaringer, som kan belyses gennem yderligere undersøgelser i felten. Idet praksisdefinitionen (og elementerne herom) afhængig af, hvad mennesker, som udfører praksissen, anerkender som praksis (Shove et al., 2012, s. 82).

5.5 Relationen mellem praksisser

I de tidligere afsnit er praksiselementerne i spisepraksis analyseret, hvor relationerne mellem dem er nødvendige for, at spisepraksissen eksisterer og vedligeholdes. I dette afsnit udfolder jeg relationen mellem spisepraksis og de andre praksisser. Samtidige svarer dette afsnit, og det næste afsnit, på det tredje arbejdsspørgsmål:

- Hvordan mødes andre praksisser med spisepraksis i studerendes hverdagsliv i universitetet?

Som tidligere nævnt er praksisser aldrig isoleret, og de indgår altid i et samspil med andre praksisser gennem tid og rum (Shove et al., 2012, s. 81). Illustrationen i figur 4 viser den cirkulære relation mellem spisepraksis og de andre praksisser, som jeg kommer ind på i de følgende afsnit.

5.5.1 Relationen med studerendes studiepraksis

Studerendes studiepraksis, som jeg kalder det, er i samspil med spisepraksis i forhold til tid og rum. Tiden i de studerendes studiepraksis er deres ferieperioder, undervisningsperioder, eksamensperioder og de skemalagte undervisningstider, som foregår på universitetet. Rum i deres studiepraksis er beliggenhed af undervisningslokaler, beliggenhed af gruppearbejdes lokaler, undervisningsformen, f.eks. online eller fysisk fremmøde, og beliggenhed af studiets fakultet eller institut.

Tid

Tid i de studerendes studiepraksis påvirker deres spisepraksis. Hermed vil deres spisepraksis variere, afhængigt om det er undervisningsperioder eller eksamensperioder. Informanterne i fokusgruppeinterviewet pegede, at de spiser på universitet enten i forbindelse med undervisning eller skriveperiode for eksamen. Dermed er studiepraksis gennem tid, ifølge informanterne, enten, når der er undervisning, eller når det er skriveperiode:

Jeppe:

Altså, nu går jeg derud meget, [så] spiser jeg forholdsvis ofte her. Så er det jo næsten hver dag.

. . .

Men ellers så er det altså kun, når vi har undervisning.

. . .

Luna:

Ja, det er egentlig meget det samme faktisk. Altså for eksempel så skal jeg være her hele ugen. Nu her i 5 dage. Og der er jeg ret sikker på, at jeg kommer til at spise hver dag.

. . . .

Rosa:

Jamen, jeg er her altså... Ja, normalt vil jeg også være her, når der er undervisning. . . . Men nu hvor vi skriver speciale, der er jeg her sådan tre, fire gange om ugen. Nok typisk 4 gange om ugen. Og der spiser jeg herude en, to gange - nok oftest - en gang om ugen. (Bilag 4).

I udtalelserne fremgår relationen mellem spisepraksis og studiepraksis, hvor informanterne forbinder deres spisning i kantinen med, hvor mange gange de er på universitetet. I undervisningsperioden er de på universitet to gange om ugen, men i skriveperioden er de på universitetet mellem 4 og 5 dage om ugen. Ifølge Jeppe og Luna spiser de og køber mad fra kantinen

fire gange i løbet af ugen pga. deres tilstedeværelse på universitetet i skriveperioden. Såfremt skriveperioden er ovre, vil deres spisepraksis med stor sandsynlighed brydes. Dette mønster viser sig ikke hos Rosa, da hun spiser i kantinen oftest en gang om ugen, på trods af hendes tilstedeværelse på universitet er oftere. Det kan skyldes at selvom praksisser sameksisterer i gennem tid, så er der ikke nødvendigvis relationer mellem dem, men muligheden er være der (Shove et al., 2012, s. 83). Dermed er der mulighed for at der kan etableres gensidige relationer mellem studiepraksis og spisepraksis, såfremt de sameksisterer gennem tid.

Rum

Rum i de studerendes spisepraksis kan ligeledes påvirke deres spisepraksis. Som tidligere nævnt i afsnit 1.5 har AAU-KBH to kantiner både i bygning A og i bygning B. Beliggenheden af de studerendes fakultet eller institut samt undervisningslokale vil med stor sandsynlighed påvirke bl.a., hvilken kantine de benytter sig af. Derudover kan spisepraksissen være påvirket af, hvilket bygning de studerende sidder i, f.eks. når de mødes til gruppearbejde. Dog er dette sameksistens gennem rum ikke en garanti for at der etableres en relation mellem spisepraksis og studiepraksis.

Rosa har ytret i flere sammenhænge, at hun benytter sig af kantinen i bygning B, bl.a. fordi den er tættere på, hvor hun sidder med hendes gruppe i skriveperioden. I den forbindelse har Luna og Jeppe ytret, at de henholdsvis aldrig og meget sjældent besøger den:

Rosa:

Men jeg bruger faktisk også den anden. Den der pizza kantine, . . . fordi så skal jeg ikke gå så langt, og det er hurtigt.

Luna

Det skal jeg da lige tjekke ud. Det vidste jeg slet ikke.

Jeppe:

Næ, [jeg spiser] også () [i] den her bygning, men måske kun spiste 2-3 gange der på den anden, og det har også været pizza.

Rosa:

Ja.

Luna

Ja, altså faktisk ved jeg ikke, hvad der foregår derude.

Jeppe

Næ, nej. (Bilag 4).

Luna og Jeppe har ikke benyttet sig af kantinen i bygning B ofte, muligvis fordi de mest befinder sig i bygning A. Hvis al deres undervisning foregår i bygning A, vil der være mere sandsynlighed for, at de også benytter kantinen i bygning A. Dermed kan de studerendes studiepraksis være påvirkede af, deres spisepraksis afhængigt af, i hvilken bygning de befinder sig i på universitetet. Dog er der ikke nødvendigvis relationer mellem dem, men muligheden er være der.

Studiepraksis kan også være i relation med kantinens madpraksis, som jeg kommer nærmere ind på i afsnit 5.5.3 om relationen med kantinens madpraksis. Der er også en relation mellem generel spisepraksis og studiepraksis, men det vægtes mindre i kodningen, eftersom jeg undlader at medtage det.

Udover relationerne mellem spisepraksis og studiepraksis, så er spisepraksis også i relation med generel spisepraksis. Som jeg kommer nærmere på i næste afsnit.

5.5.2 Relationen med generel spisepraksis

Generel spisepraksis, som jeg kalder det, er studerendes madpræferencer og livsstil uden for universitetsrammen. Denne generelle spisepraksis, som praktiseres af de studerende uden for AAU, kan påvirke deres spisepraksis i kantinen. Studerende med en bestemt livsstil f.eks. vegetarisk og vegansk livsstil, spiser kun maden, som er egnet til den, også når de er på AAU. I de uformelle samtaler var der flere studerende, der nævnte livsstil som et parameter for, om de studerende spiser og køber mad fra kantinen.

Hun siger 'nu er jeg ikke vegetar, men jeg hører fra mine vegetariske og veganske medstuderende, at det er svært at spise vegansk. Der er mange vegetariske muligheder, men vegetarisk er jo ikke nødvendigvis vegansk'. (Feltnoter, 8. april, 2022)

og

Så siger hun, at hun er vegetar, og der er mange vegetariske retter her i kantinen, men at hun ikke kan lide det. Hun synes, det er over-cooked og mangler krydderier (Feltnoter, 6. april, 2022)

samt

Jeg snakkede igen med en, som havde en salat med, hun siger, at hun er vegetar, og at hun synes, at maden ikke god, den ikke smager af så meget, og at det er dyrt. (Feltnoter, 6. april, 2022).

I disse udtalelser fremgår livsstil og madpræferencer, som en årsag til, om kantinemaden betragtes meningsfuld eller ej. Det fremgik også i afsnit 5.4.3 gennem nogle af de uformelle samtaler samt i fokusgruppeinterviewet.

Spisepraksissen kan være i relation med generel spisepraksis gennem madpræferencer og livsstil, når de studerende køber og spiser mad fra kantinen. Samspillet er tydeligst, når de studerende omtaler deres livsstil som en årsag for om de spiser eller ej i kantinen. Dog er der ikke nødvendigvis altid relationer mellem generel spisepraksis og spisepraksis, men muligheden er være der.

Udover relationen mellem spisepraksis og generel spisepraksis kan kantinen madpraksis også være i relation til disse, som udfoldes i næste afsnit.

5.5.3 Relationen med kantines madpraksis

Når kantinen laver maden, serverer den, tager en pris for den og stiller den op, som de gør, eksisterer der en praksis, som jeg kalder kantinen madpraksis.

I min undersøgelse berører jeg kantinen og dens praksis i relation til den vinkel, jeg undersøger, som er spisepraksis. Dermed er det kun kantinen madpraksis, der er relevant for min undersøgelse. Andre praksisser i relation til kantinen - f.eks. kantinen rengøringspraksis - bliver ikke undersøgt i nærværende speciale.

I relation til denne praksis spiller de studerendes studiepraksis også en rolle for opretholdelse eller ændring af kantinen madpraksis. Når universitetsstuderende har sommerferie, påvirker det eksempelvis kantinen madpraksis, idet hovedparten af kantinerne på AAU holder lukket i sommerferieperioden (Denaa & Christensen, 2022). Det begrundes, at spisepraksis afbrydes, når de studerende er på sommerferie. Dermed er kantinen madpraksis påvirket af studiepraksis, der påvirker spisepraksis.

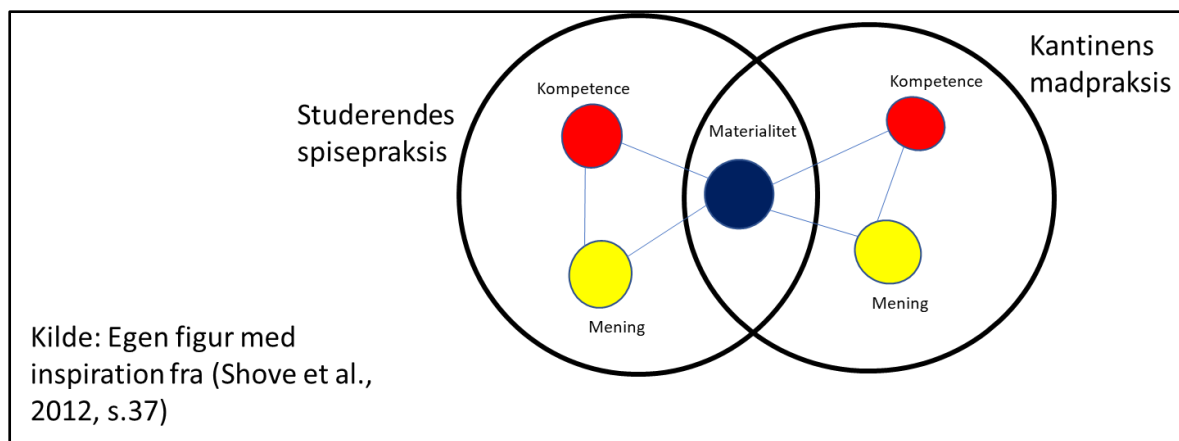
Samspillet mellem spisepraksis og kantinen madpraksis bliver udfoldet i næste afsnit.

5.6 Praksiselementer på tværs

I afsnit 5.4 forholdt jeg mig til praksiselementerne i relation til spisepraksis. I dette afsnit fokuserer jeg på relationen mellem elementerne i spisepraksis og i de andre praksisser.

I mit arbejde med spisepraksis ser jeg, at nogle elementer overlapper på tværs af de fire førnævnte praksisser i de forrige afsnit.

For at visualisere relationerne vælger jeg at illustrere hvordan materialitet elementet er i relation med spisepraksis og kantinen madpraksis gennem figur 5. I illustrationen fremgår den cirkulære relation mellem praksiselementerne i den enkelte praksis og i relation til begge praksisser.



Figur 5: Visualisering af materialitetselementet mellem spisepraksis og kantinens madpraksis.

Materialitetselementet i kantinens madpraksis forstå jeg som de fysiske genstande, der skal være eksisterende, såfremt kantinens madpraksis kan eksistere. F.eks. er tallerkner og bestik en fysisk genstand, som kantine skal have for, at kantinens besøgende kan spise maden, de sælger. Skærmen, som viser ugens menu samt skiltning om madens indhold, er nogle fysiske genstande i kantinens madpraksis. Derudover er vægtsystemet et hardware-værktøj, som gør det muligt for de studerende at købe mad i kantine, og dermed er den en del af materialitet i kantinens madpraksis.

Elementet materialitet fremgår som et forbindelsespunkt mellem spisepraksis og kantinens madpraksis, da kantinens materialitet er i sammenhæng med materialitet i spisepraksis. Denne relation er ikke stabil og kan ændres i takt med ændringer i enten kantinens madpraksis eller studerendes spisepraksis. Dermed vil det også forme de andre elementer i begge praksisser. F.eks. hvis kantine ændrer deres vægtsystem til et andet system, hvor de studerende betaler en fast pris for maden per portion uanset vægten, vil det også forme kompetence og mening i studerendes spisepraksis. Ifølge Shove et al. (2012, s. 36) eksisterer der dobbelt bevægelse af elementer mellem praksisser. Forbindelser formes ikke kun mellem de elementer, der udgør en enkelt praksis, men også mellem de mange praksisser, som lignende elementer er en del af. Det er ikke kun forbindelser mellem elementer i spisepraksis, som formes, men også mellem spisepraksis og kantinens madpraksis.

Jeg berører kun elementet materialitet i kantinens madpraksis og ikke elementerne, kompetencerne og meningerne. Da jeg undersøger spisepraksis fra de studerendes perspektiv, har jeg ikke nok empirisk grundlag for at analysere kantinens mening eller kompetence. Derudover bliver materialitet i kantinens madpraksis kun undersøgt i relation til spisepraksis og ikke i relation til kantinens andre praksisser, f.eks. hvilket udstyr de bruger, når de laver maden. Jeg er klar over, at der er flere

elementer og praksisser, som overlapper hinanden end dem omtalt i dette afsnit. Dog forholder jeg mig kun til de førnævnte, da relationerne fremgår tydeligst i empirien, som også vises i afsnit 5.4.1.

I dette afsnit blev relationen mellem materialitets element i spisepraksis og i kantinens madpraksis visualiseret på baggrund af den fremanalyserede viden fra de forrige afsnit.

6 Diskussion

Det sjette kapitel har til formål at diskutere nogle af specialets overvejelser og valg.

6.1 Hvorfor madsociologi?

Min interesse for at arbejde med mad i kombination med de sociale forhold er udsprunget fra akademisk viden samt problemstillingen om det lave indtag af frugt og grønt blandt befolkningen. Professoren Lotte Holm understreger, at mad er et samlingspunkt af de sociale og samfundsmæssige forhold, som påvirker madindtag og er påvirket af det:

"Mad er et socialt og samfundsmæssigt fortætningspunkt - her mødes det samfundsmæssige med det private, det almene og fælles med det intime og personlige, det naturlige med det kulturelle, det materielle og prosaiske med det symbolske og kosmologiske."(Holm, 2007).

Jeg reflekterede over, hvorfor indtag af frugt og grønt stadigvæk er lavt blandt befolkningen, jævnfør Den Nationale Sundhedsundersøgelse på trods af de mange kampagner, som har til formål at fremme frugt og grønt indtag i henhold til de officielle kostråd. Et eksempel er kampagnen *6 om dagen*, som startede i 1999 (Damsgaard, u.å.; Fødevarestyrelsen, 2022a). Jeg har en antagelse om, at disse nationale kampagner ikke tager hensyn til de sociale forhold, som det enkelte individ besidder i kraft af, at kampagnen målretter hele befolkningen og ikke en bestemt målgruppe i en bestemt kontekst.

I det tidligere nævnte samarbejde med SESAM-projektet i afsnit 1.3 arbejdede jeg med adfærdsændring, som en tilgang til at fremme indtag af frugt og grønt. I nærværende speciale ønskede jeg at udforske en anden vinkel til forandringer, som tager hensyn til de sociale og samfundsmæssige forhold. Hermed er arbejdet med teorien om socialpraksis en anden tilgang til forandringer, end den jeg havde arbejdet med tidligere. Social praksis teorien fokuserer på dynamikkerne af social praksis og ikke adfærdsændring (Shove et al., 2012, s. 14). Jeg interesserede mig for, hvordan spisepraksis er med til at danne rammer for vores madvaner, og hvordan dette påvirkes af andre praksisser i hverdagen.

I det næste afsnit præsenteres mine overvejelser om, hvorfor jeg har valgt at bruge begrebet planterig mad frem for de andre begreber som tidligere nævnt i afsnit 1.4.

6.2 Hvorfor begrebet planterig mad?

I nærværende speciale benytter jeg mig af begrebet planterig mad, som tidligere nævnt i afsnit 1.4. Dette indebærer den mad, som er tilberedt med mange grøntsager og bælgrugter. Jeg har løbende igennem specialeprocessen haft overvejelser omkring, hvilke ordvalg der er bedst at benytte. Det begrundes, at de forskellige begreber kan have flere betydninger både i litteraturen, men også hos målgruppen og i samfundet generelt.

Fødevareinstituttet på Danmarks Tekniske Universitet (DTU) har udarbejdet en stor rapport for Fødevarestyrelsen, som gav det faglige grundlag for de nye officielle Kostråd (Lassen et al., 2020, s. 3). I rapporten er ordet plantebaseret omtalt 150 gange, hvor den relateres til plantebaseret kostmønster. Definitionen er startet med en kort beskrivelse af, hvad plantebaseret kan indebære efterfulgt af en lang beskrivelse af de forskellige typer kostmønstre, som udelukker eller nedsætter animalske produkter: *"Plantebaseret kost er blevet defineret som kostmønstre med ingen eller lavt indhold af animalske fødevarer, . . ."* (Lassen et al., 2020, s. 18)

Min definition i nærværende speciale (planterig mad) har både ligheder og forskelle med rapportens definition (plantebaseret kost). På den ene side har det til lighed, at det defineres som mad med ingen eller lavt indhold af animalske fødevarer. På den anden side skelner det sig ved, at rapporten fokuserer på kostmønstre, hvor personer betragter disse mønstre som livsstil, hvor jeg i nærværende speciale fokuserer på indtag af et måltid, hvor maden er tilberedt uden eller med lavt indhold af kød (oksekød, lam og svinekød samt fjerkræ). Derudover skriver de *'med... lavt indhold'* (Lassen et al., 2020, s. 18). Det kan indikere, at deres definition af plantebaseret kost ikke udelukker kød, men nedsætter forbruget af kød. Den fortolkning har til lighed med mit fokus i nærværende speciale, at personer spiser mere planterig mad og ikke nødvendigvis en livsstil, hvor de udelukkende spiser mad fra planter.

Der kan være forskel mellem, om den mad, en person spiser, er en del af en defineret livsstil, som personen følger, eller om det ikke er. Grundet til dette er, at når det er en del af en livsstil, så spiser personen udelukkende efter denne livsstil uanset rammerne for madserveringen. F.eks. udelukker personerne, som lever efter en vegansk livsstil, alle fødevarer af animalsk oprindelse som en bevidst valgt måde at leve på. Madvalg efter livsstil har jeg tidligere defineret som generel spisepraktik i analysen. Disse personer er i mindre grad påvirket af kantinens fokus på vegetabilsk måltider, da de i forvejen havde besluttet sig for at udelukke animalske produkter, uanset hvad kantinen serverer. Det fremgik også af Luna, hvor hun sagde, at hun ikke spiser salaten, når den indeholder ost, som

ikke er vegansk: *"Luna: Det var faktisk rigtig rart lige bortset fra, at de så blandede for eksempel den med fetaost ned i noget andet. Og så var det sådan lidt."* (Bilag 4).

Personer med en fast livsstil har et bestemt kostmønster og ikke blot madvalg, som kan variere, hvorimod personerne, som ikke følger en bestemt livsstil, kan have varieret madvalg, der afhænger af mange faktorer, herunder smag og tilgængelighed. På baggrund af de førnævnte pointer fokuserer jeg ikke på plantebaseret kost som livsstil, hvor en person udelukkende mad, der stammer fra planter. Herimod er fokuset på indtag af planterig mad uanset personens livsstil.

Derudover kan plantebaseret fødevarer fortolkes som fødevarer, der er lavet af erstatningsprodukter. Begrebet plantebaseret kan også forstås som alternativer til kødprodukter, der ikke nødvendigvis indeholder grøntsager; eksempelvis ostetyper som kaldes for veganer ost, eller plantebaseret pålægsskiver som ej heller nødvendigvis indeholder grøntsager.

Fødevarestyrelsen skriver følgende om disse produkter: *"Plantebaserede produkter, der hovedsagelig består af hvedeprotein, sojaprotein, mycoprotein eller ærteprotein, indeholder ikke de samme næringsstoffer som bælgfrugter, og de kan derfor ikke altid bruges i stedet for disse."*

(Fødevarestyrelsen, 2022b)

Endnu en begrundelse for mit valg af begrebet planterig mad er, at den ikke afviger fra anbefalingerne. Derimod kan begrebet plantebaseret være synonym med veganer livsstil, hvor man udelukker alle ingredienser fra animalsk oprindelse jf. (Lassen et al., 2020, s. 18). Dette kan fremstå som en afvigelse fra de officielle kostråd, som opfordrer til, at man spiser kød i mindre mængder.

Det er skrevet tydeligt i forbindelse med anbefalingen om at spise planterig mad: *"Planterig og varieret mad, der følger De officielle Kostråd, indeholder også fisk, æg, mejeriprodukter og planteolier samt en mindre mængde kød."* (Fødevarestyrelsen, 2022c)

Derudover kan begrebet planterig mad som helhed dække for både vegetarisk og vegansk mad, såfremt maden udelukkende indeholder mange grøntsager og bælgfrugter. Det er ikke alt vegansk eller vegetarisk mad, som er planterigt i henhold til det førnævnte citat fra Fødevarestyrelsens om nogle af de plantebaseret produkter. Men omvendt kan planterig mad være vegansk eller vegetarisk, hvis den indeholder mange grøntsager og bælgfrugter. Derfor er planterig et omfattende begreb til at beskrive maden i henhold til anbefalinger og til kantinens madpraksis.

I nærværende speciale læner jeg mig op ad Fødevarestyrelsens anbefalinger som grundlag for undersøgelsen af den planterige mad. Årsagen til dette er, at der er opdaterede videnskabelige undersøgelser, som danner grundlag for anbefalinger. Jeg forholder mig neutralt i forhold til politik og andre konfliktemner i denne sammenhæng.

6.3 Frokostmåltidet

Min undersøgelse af spisepraksis tager udgangspunkt i frokostmåltidet. Ifølge (Christensen, 2022, s. 140,141) er frokostmåltidet et måltid, som danskerne plejer at spise, mens de er ude af hjemmet, enten som en medbragt madpakke, madordning eller kantiner. Det er især de større offentlige virksomheder, der tilbyder adgang til en kantine. På trods af den stigende udvikling i kantinedriften i Danmark er en medbragt madpakke stadig den mest dominerende frokost. Det forekommer i den seneste analyse fra Landbrug & Fødevarer omhandlede voksnes madpakker: *"Blandt voksne er det mest udbredt at spise medbragt madpakke til frokost i hverdagene. Det er hele 53 pct., der spiser medbragt madpakke til frokost, mens 24 pct. spise i kantine eller fra madordning."* (Landbrug & Fødevarer, 2019). Dette mønster kan ligeledes gældende på AAU-KBH, hvor flere studerende udtalte, at de havde medbragt madpakke. Alligevel omtales spisning fra kantinen som den nemme løsning i fokusgruppeinterviewet, hvorimod madpakke fremstår som noget, der kræver planlægning. *"Jeppe: Det er altid nemmere bare at gå ind og købe noget, end det er at skulle planlægge at lave noget."* (Bilag 4).

Derudover viser undersøgelser, at 25-35% af voksnes energiindtag kommer fra deres frokostmåltid (Christensen, 2022, s. 141). I den forbindelse hænger spiserytmer og måltidstyper sammen med hinanden. Undersøgelsen Everydag eating in the Nordic Countries har undersøgt den daglige spiserytme (på hverdage) blandt danskere i 2012, hvor data viser, at *"I 2012 spiste ca. 82 % et varmt måltid på hverdage i tidsrummet 16-22. . . . lidt mere end 70 % af de varme måltider have kød som hovedingrediens."* (Gronow & Holm, 2019 i Lund, 2022, s. 234). Min undersøgelse tager udgangspunkt i tidsrummet mellem 11 og 13, hvor det varme måltid ikke i samme grad spises som senere på dagen. Dermed fremgår kød som hovedingrediens i forvejen mindre i frokostmåltidet. Det udtrykker Rosa også i fokusgruppeinterviewet, hvor hun foretrækker planterig mad til frokost: *Rosa: "Der er også mange kødspisere, som rigtig godt kan lide vegetarisk eller til frokost ikke behøves at spise"* (Bilag 4). På trods af dette kan det fortolkes, at det ses som normen i det varme måltid, der serveres i kantinen, at kød er hovedingrediens. Når én dag på ugen ikke har det varme måltid med kød som hovedingrediens, omtales det som vegetardag. Således fremgår denne dag i ugens menu, hvor hovedmåltidet er planterigt, som en afvigelse fra normen (køddretter).

Jeg er klar over, at spiserytmer og madtyper er kompliceret og kan have mange faktorer på spil, som bl.a. afhænger af samfundsændringer, infrastruktur og målgruppen.

6.4 Universitetsstuderende

Min målgruppe er både studerende med mellemlang og lang videregående uddannelse. Der fremgår af *Den Nationale Undersøgelse af Danskernes Sundhed i 2021*, at:

I alt har 17,7 % af den voksne befolkning et usundt kostmønster. . . . Dette gælder i alle aldersgrupper. Der ses en tydelig sammenhæng mellem uddannelsesniveau og usund kost. Således har 7,7 % blandt personer med en lang videregående uddannelse et usundt kostmønster, mens det samme gælder for 29,5 % blandt personer med grundskole som højest gennemførte uddannelsesniveau. Andelen er desuden relativt stor blandt arbejdsløse (21,8 %), førtidspensionister (28,1 %) og andre uden for arbejdsmarkedet (23,7 %). (Sundhedsstyrelsen, 2022, s. 12).

Usundt kostmønster defineres i rapporten bl.a. som usunde kostvaner med lavt indtag af frugt og grønt. De tilføjer at gruppen med usundt kostmønster følger få eller ingen af De officielle Kostråd og derfor er der et stort behov for at gruppens kostvaner forbedres (Sundhedsstyrelsen, 2022, s. 92).

Denne undersøgelse tager udgangspunkt i hele befolkningen, og dermed er det ikke kun studerendes kostmønster, som omtales i undersøgelsen. Alligevel kan de studerende med mellemlang og lang videregående uddannelse være en del af undersøgelsens målgruppe, da der kan være fællestræk i de studerendes praksis, mens de er under og efter endt uddannelse. Det kan betragtes som en lille procentdel, at 7,7% har et usundt kostmønster iblandt denne målgruppe. Det kan skyldes, at de har større viden i kraft af uddannelsen, men også bedre økonomi, såfremt de er færdiguddannede og har arbejde. Det kan også skyldes, at de er optaget af samfundsmæssige og globale forhold, som bevirker, at bl.a. planterig mad opleves som meningsfuld gennem generelforståelsen jf. afsnit 5.4.3.

På en anden side kan de økonomiske forhold hos de studerende være et parameter, som påvirker deres kostmønster. Madens pris blev analyseret og diskuteret tidligere som et element, der påvirker spisepraksis. Derudover kan andre forhold påvirke de studerendes kostmønster, herunder kroppens energibehov (basalmetabolismen), som afhænger af bl.a. alder (Jørgensen & Holmquist, 2014, s. 132).

Jeg forholder mig kritisk til generalisering af, at alle universitetsstuderende er målgruppen for de nye kostråd. Idet kostrådene gælder ikke for personer som har en sygdom, der stiller særlige krav til maden. Desuden skal gravide, ammende og personer, der ikke spiser fisk, kød eller mejeriprodukter følge nogle supplerende råd (Fødevarestyrelsen, 2022d). Jeg er klar over, at universitetsstuderende kan være en divers målgruppe, hvor nogle kan have en sygdom, der stiller krav til maden. Desuden kan der være gravide eller ammende studerende, som skal følge supplerende råd udover de officielle kostråd. Herudover var der i henhold til min empiri nogle studerende, som ikke spiste fisk, kød eller mejeriprodukter, hvor de også skal følge nogle supplerende råd.

7 Konklusion

Nærværende speciale undersøger dynamikkerne som er på spil i studerendes spisepraksis, når de køber og spiser mad til frokost i universitetets kantinen på AAU-KBH. Formålet er at forstå de studerendes madvalg fra kantinen i forbindelse med deres hverdag på AAU.

Studerendes spisepraksis med udgangspunkt i Shove et.al (2012) forstår jeg, som at den eksisterer gennem relationer mellem tre elementer, som er materialitet, kompetence og mening.

Jeg konkluderer, at spisepraksis kan skabes og vedligeholdes, såfremt der eksisterer materialistiske værktøjer, som muliggør spisepraksis i sammenhængen med studerendes kompetence til at benytte sig af det, samtidig med at det opleves meningsfuldt for dem at købe og spise mad fra kantinen.

Materialitet i spisepraksis er de fysiske genstande, der skal være eksisterende, såfremt spisepraksis kan eksistere. Eksempelvis kantinens lokale, tallerkner, bestik samt skiltning om madens indhold og vægtsystemet er fysiske genstande, som de studerende skal bruge for at spise i kantinen. Derudover er økonomien hos studerende og dermed madens pris også et materialistisk værktøj, som muliggør spisepraksissen. Gennem analysen er jeg kommet frem til, at madens pris vægter højt, når de studerende køber og spiser mad fra kantinen som en del af materialitetselementet i spisepraksis. To faktorer bevirker, at studerende synes, at maden er dyr. Den ene er, når en studerendes indkomst baseres på SU. Det andet er, at maden forventes at være billigere i universitetskantiner, da målgruppen er studerende. I sammenhæng med madens pris spiller madens vægt også en rolle i spisepraksissen. Udover at madens vægt påvirker prisen, så fremgår vejningen som en forvirrende del af spisepraksis. Vejningen af maden omfatter viden om, hvordan prisen bliver medregnet, når det vejes, samt hvordan vejningen rent praktisk udføres korrekt. Det andet element som er i relation til materialiteten, og er en del af spisepraksis, er kompetence.

Kompetence i spisepraksis er studerendes viden, erfaring og forståelse omkring at købe og spise mad fra kantinen. Eksempelvis viden om madens ernæringsværdi herunder planterig mad som kilde til protein, viden om hvordan madens pris bliver udregnet, hvad et måltid koster samt viden til de praktiske ting som en del af kompetenceelementet i spisepraksis. Gennem analysen er jeg kommet frem til, at det der fylder, når studerende taler om kantinen er, at det skal være nemt og hurtigt. Dermed vægter kompetence og viden til de praktiske ting hos de studerende, jeg talte med. Betalingsmetoden pr. vægt blev omtalt af studerende som en årsag til den høje pris, samtidig med at det er ugennemskueligt, hvad prisen bliver, før maden bliver vejjet. De studerende sammenligner mad pr. vægt med sandwichkøb, hvor fordelene med sandwich er, at betalingen er fastsat i forvejen og prisen kendelig. Udover at det skal være billigt, nemt og hurtigt for studerende at købe og spise

mad fra kantinen så skal det også fremgå meningsfuldt for dem. Således at relationer mellem de tre elementer af spisepraktik skabes og vedligeholdes.

Mening, det tredje element i spisepraktik, er de studerendes følelser, værdier og motivation for at købe og spise mad fra kantinen, som muliggør spisepraktik. Eksempelvis at maden er indbydende præsenteret i kantinens buffet, og at det skifter fra dag til dag, således at studerende kan få et godt måltid og en ny madoplevelse uanset livsstil og madpræferencer. Gennem analysen er jeg kommet frem til, at studerende oplever maden som meningsfuld, når den afspejler deres idéer om god mad, samt når maden er varieret med mange muligheder for planterig mad. Derudover er jeg kommet frem til, at studerende kan have en *generel forståelse* om, at planterig mad er sund og god mad og dermed meningsfuld. Derudover spredes spisepraktik af planterig mad gennem *social smitte* blandt nogle grupper af studerende.

Jeg konkluderer, at spisepraktik ikke kan være isoleret, og derfor er den i samspil med bl.a. studiepraktik, generel spisepraktik og kantinens madpraktik. Disse praksisser kan mødes med spisepraktik i studerendes hverdagsliv på universitetet gennem en cirkulær relation.

Studiepraktik er i samspil med spisepraktik i forhold til tid og rum. Tiden i de studerendes studiepraktik er deres ferieperioder, undervisningsperioder og eksamensperioder. Rum i studiepraktik er beliggenhed af studiets fakultet eller institut, beliggenhed af gruppearbejdes lokaler samt undervisningsformen, f.eks. online eller fysisk fremmøde. Gennem analysen er jeg kommet frem til, at der er mulighed for at gensidige relationer kan etableres mellem studiepraktik og spisepraktik, såfremt de sameksisterer igennem tid og rum.

Derudover kan studiepraktik være i samspil med generel spisepraktik, som er studerendes madpræferencer og livsstil uden for universitetsrammen. Studerende med en bestemt livsstil spiser kun maden, som er egnet til den, også når de er på AAU. Samtidige relateres spisepraktik og kantinens madpraktik gennem materialitet som et forbindelsespunkt mellem disse praksisser. Når kantinen laver maden, serverer den, tager en pris for den og stiller den op, som de gør, eksisterer der en praktik, som er kantinens madpraktik. Dermed kan kantinens madopsætning og deres brug af teknologi gennem betalingssystemet være i en gensidig relation med spisepraktik.

Afslutningsvis har det praksisteoretiske perspektiv givet den ønskede forståelse for studerendes madvalg fra kantinen og deres hverdag på AAU, samt dynamikkerne som er på spil, når studerende køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine, som en hverdagssituation.

8 Perspektivering

Inden specialestart havde jeg ambitioner om at præsentere et forandringsforslag, som kunne være med til at fremme indtaget af planterig mad. Jeg ønskede at svare på, hvordan indtag kunne fremmes, uden at jeg havde svaret på, hvad forbruget var aktuelt samt hvorfor. Eftersom jeg arbejdede mig gennem specialeprocessen, måtte specialet undersøge, hvad nuværende spisepraksis er. Buch (2017) understreger vigtigheden af det, hvor han siger: ”*Den praksisteoretiske besvarelse af ’hvorfor’, ’hvordan’ og ’hvad’ hænger naturligvis sammen og svarene på de enkelte spørgsmål kommer til at forudsætte hinanden. . . . En undersøgelse af hvad-spørgsmålet er måske det vigtigste!*” (Buch, 2017, s. 41, 42). Med udgangspunkt i studerendes nuværende spisepraksis, som nærværende speciale har undersøgt, kan en yderligere undersøgelse komme nærmere på, hvilke muligheder der er for at fremme en mere planterig spisepraksis.

9 Formidlingsartikel

Frokostmåltid i universitetskantinen -i et praksisteoretisk perspektiv

Merwa Al-Hakim

Stud.cand.mag. i Læring og Forandringsprocesser

Institut for Kultur og Læring

Aalborg Universitet – København

Et antropologiske studie, jeg for nyligt har udført igennem mit kandidatspeciale, undersøger hvad der er på spil, når studerende køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine. Resultatet kan jeg afsløre med det samme. Der er mange ting på spil.

Vores madvaner er meget vigtige at have i fokus, idet det ikke alene påvirker vores personlige sundhed, men også det miljø vi alle deler. På baggrund af det, kom de nye kostråd i 2021 med en klar og ny anbefaling, om at spise det, der både er sundt for kroppen og godt for vores miljø. De nye kostråd opfordrer til at spise planterig mad: *Spis planterigt, varieret og ikke for meget* (Fødevarestyrelsen, 2022). Planterig mad bliver defineret som mad, der indeholder mange grøntsager og bælgfrugter. Befolkningen opfordres til at spise planterig mad for at passe på klimaet, både gennem maden i indkøbskurven og på tallerkenen. Men det er ikke kun indkøbskurven hos det enkelte individ, som kan gøre en forskel, eftersom offentlige køkkener og kantiner er blevet mere

udbredt i virksomheder og institutioner. I Danmarks offentlige køkkener serveres der dagligt 800.000 måltider. Derfor kan den mad, der serveres i kantinerne gøre en rigtig stor forskel for det samlede klimaaftryk (Fødevarestyrelsen, 2021).

Aalborg Universitet (AAU) er én af de offentlige institutioner, som har stor fokus på, at deres kantiner dagligt serverer planterig mad i form af veganske og vegetariske retter til brugerne. I starten af 2022 stod kantine i AAU overfor et nyt kantineudbud med et endnu større fokus på bæredygtighed. Den nye kantineleverandør er valgt, men har i skrivende stund ikke overtaget driften. Undersøgelsens ramme er *Den store Kantine*, som ligger i hovedbygningen i AAU i København (AAU-KBH). Målgruppen er universitetsstuderende, som udgør den største gruppe brugere af kantine.

Undersøgelsens interesse er at forstå studerendes madvalg i en hverdags situation. Til at anskueliggøre koblingen mellem studerendes madvalg fra kantine og deres hverdag i AAU, anvender undersøgelsen det praksisteoretisk perspektiv. Dynamikkerne som er på spil, når studerende køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine, omtales i undersøgelsen som spisepraksis.

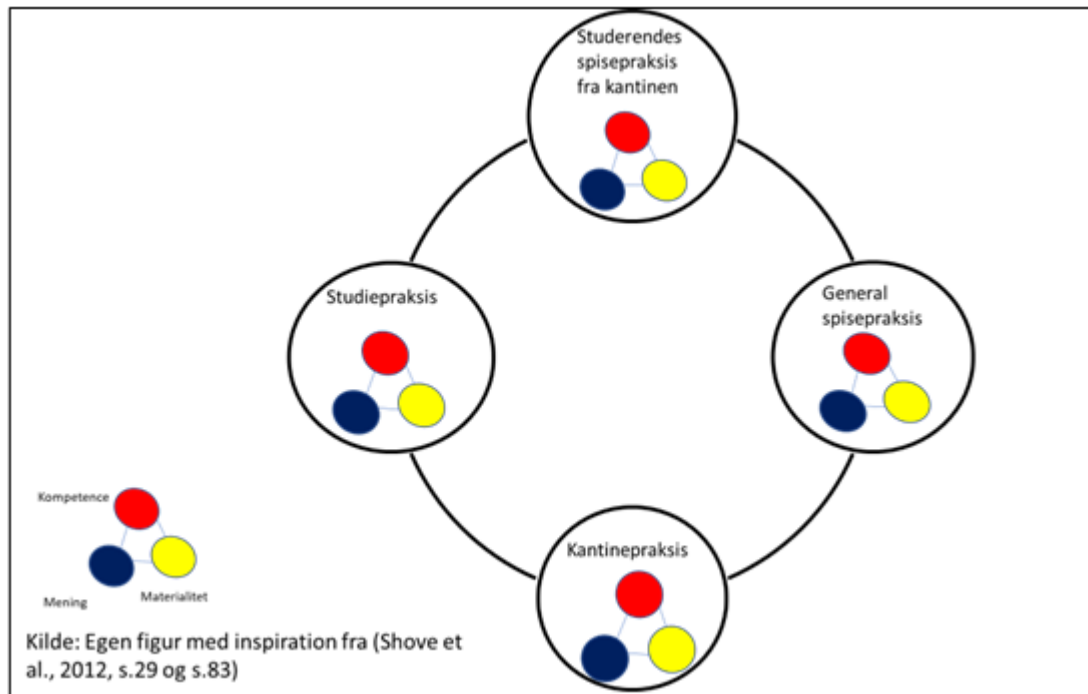
Undersøgelsens rammer er skitseret ved hjælp af HV-spørgsmålene i følgende metodisk design:

- Hvad: En undersøgelse af spisepraksis.
- Hvem: Universitetsstuderende på AAU-KBH.
 - Hvordan finder jeg frem til dem? Ved tilfældigt at opsøge studerende i kantineområdet samt på en Facebook-gruppe for studerende.
- Hvor: I den store kantine på AAU-KBH.
 - Hvordan får jeg adgang til dette felt? Jeg har en naturlig adgang, eftersom jeg selv er studerende på AAU-KBH.
- Hvordan: Etnografiske metoder herunder observation, uformelle samtaler og fokusgruppeinterview.
- Hvornår: Observation ved frokosttiden mellem kl. 11:00 og kl. 13:00.
Fokusgruppeinterview efter aftale med informanterne.
- Hvilket: Frokostmad som er købt fra kantine og ikke medbragte madpakker eller andet.

De etnografiske metoder - herunder de uformelle samtaler og fokusgruppeinterview, har bidraget til at opnå viden om studerendes individuelle spisepraksis for at forstå det kollektive i praksissen. Den grundlæggende antagelse for praksisteori er, at handlinger må forstås i konteksten (Gram-Hanssen, 2022, s. 16). Spisepraksis er en socialt delt aktivitet i hverdagslivet for studerende i AAU. Derfor indgår den sammen med en række andre praksisser f.eks. studiepraksis og kantinens madpraksis.

Undersøgelsen tager afsæt Elizabeth Shove's tilgang til social praksisteori. I 2012 har hun i samarbejde med Mika Pantzar og Matt Watson skrevet bogen *The Dynamics of Social Practice* (Shove et al., 2012), som fremlægger teoriens begrebsapparat.

For at visualisere og skabe overblik over dynamikken og kompleksiteten af spisepraksis er følgende illustration tegnet:



Figur 1: Visualisering af praksisser, som er i relation med spisepraksis.

I illustrationen fremgår en cirkulær relation mellem fire praksisser, som er:

- Spisepraksis.
- General spisepraksis.
- Studiepraksis.
- Kantinepraksis.

Hver praksis er illustreret med tre praksiselementer i praksisboblen, som er i sammenhæng med hinanden. Elementerne er:

- Materialitet
 - Materialitet i spisepraksis, er de fysiske genstande der skal være eksisterende, såfremt spisepraksis kan eksistere.
- Kompetence
 - Kompetenceelementet i de studerendes spisepraksis er studerendes viden, erfaring og forståelse omkring at spise og købe mad.
- Mening
 - Mening i spisepraksis er de studerendes følelser, værdier, motivation og idéer omkring spisning i kantinen.

Praksiselementerne indgår ligeledes i den cirkulær relation mellem praksisser, da elementerne kan gå på tværs af praksisser, hvor relationen mellem elementerne også er cirkulær.

Undersøgelsen konkluderer, at spisepraksis kan skabes og vedligeholdes, såfremt der eksisterer materialistiske værktøjer som muliggør spisepraksis, i sammenhængen med studerendes kompetence til at benytte sig af det, samtidig med at det opleves meningsfuldt for dem at købe og spise mad fra kantinen.

En af de materialistiske værktøjer som muliggør spisepraksis er kantinens vægtsystem og økonomien hos studerende. Dermed er madens pris i samspil med vægtsystemet et materialistisk værktøj, som muliggør at studerende køber og spiser maden fra kantinen. Kompetence i benyttelsen af vægtsystemet omfatter viden om, hvordan madens pris bliver medregnet, når det vejes, samt hvordan vejningen rent praktisk udføres korrekt. Udover sammenhængen mellem materialitet og kompetence skal mening være i relation med dem. Når de studerende har mulighed for at spise mad, som afspejler deres værdier og idéer om god mad, så kan relationen med meningselementet etableres, og dermed vil spisepraksis være mulig. Omvendt kan spisepraksis brydes eller ændres, når studerendes erfaring med at købe mad fra kantinen er, at det er besværligt, eller når det ikke er meningsfuldt at købe og spise mad fra kantinen. Dermed vil relationen mellem elementerne i spisepraksis være ustabile eller opbrudte.

Undersøgelsen konkluderer, at spisepraksis ikke kan være isoleret, og derfor er den i samspil med bl.a. studiepraksis, generel spisepraksis og kantinens madpraksis. Studiepraksis er i samspil med spisepraksis i forhold til tid og rum. Tiden i de studerendes studiepraksis er deres ferieperioder, undervisningsperioder og eksamensperioder. Disse kan have indflydelse på hvorledes studiepraksis er i relation med spisepraksis. Rum i studiepraksis er beliggenhed af studiets fakultet eller institut, beliggenhed af gruppearbejdes lokaler samt undervisningsformen, f.eks. online eller fysisk fremmøde. Disse kan have indflydelse på, hvorledes studiepraksis er i relation med spisepraksis. Derudover er studiepraksis i samspil med generel spisepraksis, som er studerendes madpræferencer og livsstil uden for universitetsrammen. Studerende med en bestemt livsstil spiser kun maden, som er egnet til den, også når de er på AAU. Dermed vil det påvirke deres spisepraksis i kantinen. Når kantinen laver maden, serverer den, tager en pris for den og stiller den op, som de gør, eksisterer der en praksis, som er kantinens madpraksis. Dermed kan spisepraksis være påvirket af, hvorvidt kantinen bruger vægtsystem til betalingen, eller om betalingen foregår pr. stk.

Afslutningsvis har det praksisteoretiske perspektiv givet den ønskede forståelse for studerendes madvalg fra kantinen og deres hverdag i AAU, samt dynamikkerne som er på spil når studerende køber og spiser mad til frokost i universitetets kantine, som en hverdags situation.

Referencer:

Fødevarestyrelsen. (2021). *Tre nye, grønne køkkenguides til storkøkkener*. Fødevarestyrelsen.
<https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/tre-nye-groenne-koekkenguides-til-storkoekkener/>

Fødevarestyrelsen. (2022, marts 21). *Spis planterigt, varieret og ikke for meget*.
<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-planterigt-varieret-og-ikke-for-meget/>

Gram-Hanssen, K. (2022). *Bæredygtig praksisomstilling - i teori og handling* (1. udg.). Hans Reitzel.

Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). The Dynamics of Social Practice [Book]. I *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes* (1. udg.). SAGE Publications.
<https://doi.org/10.4135/9781446250655>

10 Litteraturliste

- Aalborg Universitet København. (u.å.). *Uddannelser i København*. Hentet 6. maj 2022, fra <https://www.cph.aau.dk/uddannelser/>
- Aalborg Universitet. (u.å.-a). *AAU's kantiner -København*. Hentet 9. maj 2022, fra <https://www.kantine.aau.dk/koebenhavn/>
- Aalborg Universitet. (u.å.-b). *Bæredygtig hverdag på AAU*. Hentet 9. maj 2022, fra <https://www.aau.dk/om-aau/profil/baeredygtighed/hverdag>
- Aalborg Universitet. (u.å.-c). *Bæredygtighed på AAU* . Hentet 12. maj 2022, fra <https://www.aau.dk/om-aau/profil/baeredygtighed>
- Aalborg Universitet. (2021). *Nyt AAU kantineudbud har øget fokus på økologi og bæredygtig drift*. <https://www.aau.dk/nyt-aau-kantineudbud-har-oget-fokus-pa-okologi-og-baeredygtig-drift-n5941>
- Aalborg Universitet. (2022, april 8). *Forskning og uddannelse hyldet ved AAU's årsfest 2022: "Verden har brug for viden mere end nogensinde"* . <https://www.aau.dk/forskning-og-uddannelse-hyldet-ved-aau-s-arsfest-2022-n17009>
- Aalborg University Library. (u.å.). *NVIVO*. Aalborg University. Hentet 6. maj 2022, fra <https://www.aub.aau.dk/software-web/nvivo/>
- Al-Hakim, M. (2021a). *KREATIVITET I PLANLÆGNINGSFASEN AF ET FORSKNINGSPROJEKT - DESIGNFORSLAG GENNEM DESIGN-BASED RESEARCH* (Nummer Praksisrapport 9. Semester).
- Al-Hakim, M. (2021b). *LÆRING OG FORANDRING VED DELTAGELSE I ET FORSKNINGSPROJEKT* (Nummer Praksisrapport 9. Semester).
- Al-Hakim, M., Maya, C., Sudzina, F., & Mikkelsen, B. E. (2022). *Healthy Eating by Design - More choice leads to more uptake of fruit and vegetables at a citizens science buffet [Unpublished manuscript]*.
- Allan, J. L., Querstret, D., Banas, K., & de Bruin, M. (2017). Environmental interventions for altering eating behaviours of employees in the workplace: a systematic review. *Obesity Reviews*, 18(2), 214–226. <https://doi.org/10.1111/OBR.12470>
- Andersen, B. (2015). *Praksisteori: Mad som en social praksis [Book]*. I J. Fuglsang & N. B. Stamer (Red.), *Madsociologi*. (1. udgave., s. 127–142). Munksgaard.

- Andersen, B. (2016). *Madlavningslyst : En kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv* [Aalborg University].
<https://vbn.aau.dk/da/publications/madlavningslyst-en-kvalitativ-undersogelse-af-hvad-der-motiverer--2>
- Bestle, S. M. S., Just Christensen, B., Trolle, E., Pia Biloft-Jensen, A., Matthiessen, J., Jegsmark Gibbons, S., Kjaer Ersbøll, B., & Dahl Lassen, A. (2020). Reducing Young Schoolchildren's Intake of Sugar-Rich Food and Drinks: Study Protocol and Intervention Design for "Are You Too Sweet?" A Multicomponent 3.5-Month Cluster Randomised Family-Based Intervention Study. *International Journal of Environmental Research and Public Health.*, 17(24).
<https://doi.org/10.3390/ijerph17249580>
- Brinkmann, S., & Tanggaard, L. (2020). Interviewet: samtalen som forskningsmetode. I S. Brinkmann & L. Tanggaard (Red.), *Kvalitative metoder : en grundbog* (3. udgave, s. 803 sider). Hans Reitzel.
- Buch, A. (2017). Praksisteori og arbejdslivsforskning. *Tidsskrift for Arbejdsliv*, 19(4), 36–50.
<https://doi.org/10.7146/TFA.V19I4.109051>
- Bundgaard, H., & Mogensen, H. O. (2018). Analyse: Arbejdet med det etnografiske materiale. I H. Bundgaard, H. Overgaard Mogensen, & C. Rubow (Red.), *Antropologiske projekter - en grundbog* (1.).
- Bundgaard, H., Mogensen, H. O., & Rubow, C. (2018). Introduktion [Book]. I H. Bundgaard, H. Overgaard Mogensen, C. Rubow, & S. I. Ahl (Red.), *Antropologiske projekter : en grundbog*. (1. udgave.). Samfundslitteratur.
- Christensen, B. J. (2022). Måltider på arbejdspladsen. I L. Holm & S. Tange Kristensen (Red.), *Mad, mennesker og måltider : samfundsvidenskabelige perspektiver* (3. udgave, s. 454 sider). Munksgaard.
- Compass Group Danmark. (2020, november 26). *Bæredygtighedsstrategi 2020-2030*.
https://www.kantine.aau.dk/digitalAssets/931/931281_baeredygtighedsstrategi_2020_vs6.pdf
- Damsgaard, L. M. (u.å.). *Frugter og grøntsager - læs mere om deres sundhed her*. Ernæringsfokus - Landbrug & Fødevarer F.m.b.A. Hentet 8. maj 2022, fra
<https://www.ernaeringsfokus.dk/foedevarer/frugter-og-groentsager/sundhed/>
- Denaar, M., & Christensen, M. (2022, maj 11). AALBORG UNIVERSITET FÅR NY KANTINEOPERATØR TIL SOMMERFERIEN. Aalborg University AAU Update .
<https://www.update.aau.dk/nyheder/nyhed/aalborg-universitet-faar-ny-kantineoperatoer-til->

sommerferien.cid534468

Fødevarestyrelsen. (2021). *Tre nye, grønne køkkenguides til storkøkkener*. Fødevarestyrelsen.

<https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/tre-nye-groenne-koekkenguides-til-storkoekkener/>

Fødevarestyrelsen. (2022a, marts 21). *Spis flere grøntsager og frugter*. <https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-flere-groentsager-og-frugter/>

Fødevarestyrelsen. (2022b, marts 21). *Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk*.

<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-mindre-koed-vaelg-baelgfrugter-og-fisk/>

Fødevarestyrelsen. (2022c, marts 21). *Spis planterigt, varieret og ikke for meget*.

<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-planterigt-varieret-og-ikke-for-meget/>

Fødevarestyrelsen. (2022d, marts 22). *De officielle Kostråd - godt for sundhed og klima -*.

<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/>

Fuglsang, J., & Stamer, N. B. (2015). *Madsociologi*. Munksgaard.

Gram-Hanssen, K. (2022). *Bæredygtig praksisomstilling - i teori og handling* (1. udg.). Hans Reitzel.

Gronow, J., & Holm, L. (Red.). (2019). *Everyday eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden : a comparative study of meal patterns, 1997-2012*. Bloomsbury Academic.

Halkier, B. (2010a). Consumption Challenged [Book]. I *Consumption Challenged* (1. udg.). Taylor & Francis. <https://doi.org/10.4324/9781315573755>

Halkier, B. (2010b). Focus groups as social enactments: integrating interaction and content in the analysis of focus group data [Article]. *Qualitative Research : QR*, 10(1), 71–89.

<https://doi.org/10.1177/1468794109348683>

Halkier, B. (2014). Madborgerskab? Når videnskab møder hverdagspraksis [Article]. *Politik*, 17(2).

<https://doi.org/10.7146/politik.v17i2.27579>

Halkier, B. (2020). Fokusgrupper. I S. Brinkmann & L. Tanggaard (Red.), *Kvalitative metoder : en grundbog* (3. udgave, s. 803 sider). Hans Reitzel.

Halkier, B., & Holm, L. (2008). Food consumption and political agency: on concerns and practices

- among Danish consumers [Article]. *International Journal of Consumer Studies*, 32(6), 667–674.
<https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2008.00695.x>
- Halkier, B., & Holm, L. (2021). Linking socioeconomic disadvantage to healthiness of food practices: Can a practice-theoretical perspective sharpen everyday life analysis? *Sociology of Health & Illness*, 43(3), 750–763. <https://doi.org/10.1111/1467-9566.13251>
- Halkier, B., & Jensen, I. (2008). Det sociale som performativitet – et praksisteoretisk perspektiv på analyse og metode [Article]. *Dansk Sociologi*, 19(3), 49–68.
<https://doi.org/10.22439/dansoc.v19i3.2840>
- Hilger-Kolb, J., & Diehl, K. (2019). ‘Oh God, I Have to Eat Something, But Where Can I Get Something Quickly?’—A Qualitative Interview Study on Barriers to Healthy Eating among University Students in Germany. *Nutrients*, 11(10). <https://doi.org/10.3390/nu11102440>
- Hoefkens, C., Lachat, C., Kolsteren, P., Van camp, J., & Verbeke, W. (2011). Posting point-of-purchase nutrition information in university canteens does not influence meal choice and nutrient intake [Article]. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 94(2), 562–570.
<https://doi.org/10.3945/ajcn.111.013417>
- Holm, L. (2007). VIDENSKABET: Madens sociologi . *Universitetsavisen-Københavns Universitet*.
<https://universitetsavisen.ku.dk/debatliste/2007/071114a/>
- Holm, L., Kjærnes, U., & Niva, M. (2020). Eating and Drinking in Four Nordic Countries: Recent Changes. I H. L. Meiselman (Red.), *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives* (s. 1323–1341). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14504-0_126
- Holm, L., & Kristensen, S. T. (Red.). (2022). *Mad, mennesker og måltider : samfundsvidenskabelige perspektiver* (3. udgave). Munksgaard.
- Jordan, R. C., Ballard, H. L., & Phillips, T. B. (2012). Key issues and new approaches for evaluating citizen-science learning outcomes. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 10(6), 307–309.
<https://doi.org/10.1890/110280>
- Jørgensen, I. M., & Holmquist, N. (2014). *Ernæringsfysiologi : en grundbog* (2. udg.). Munksgaard Danmark.
- Københavns Universitet. (u.å.). *SESAM21* . Hentet 2. december 2021, fra <https://ign.ku.dk/sesam21/>
- Kongsbak, I., Skov, L. R., Nielsen, B. K., Ahlmann, F. K., Schaldemose, H., Atkinson, L., Wichmann, M.,

- & Pérez-Cueto, F. J. A. (2016). Increasing fruit and vegetable intake among male university students in an ad libitum buffet setting: A choice architectural nudge intervention. *Food Quality and Preference*, 49, 183–188. <https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2015.12.006>
- Landbrug & Fødevarer. (2019, november 10). *Analyse om voksnes madpakker* .
<https://www.ernaeringsfokus.dk/analyser/voksnes-madpakker-kun-27-pct-forbinder-primaert-madpakken-med-god-smag/>
- Lassen, A., Dahl, ;, Christensen, L., Møller, ;, Fagt, S. ;, & Trolle, E. (2020). *Råd om bæredygtig sund kost-Fagligt grundlag for et supplement til De officielle Kostråd*.
- Lund, T. B. (2022). Bæredygtigt fødevarerforbrug. I L. Holm & S. Tange Kristensen (Red.), *Mad, mennesker og måltider : samfundsvidenskabelige perspektiver* (3. udgave, s. 454 sider). Munksgaard.
- Mikkelsen, B. E., & Ofei, K. T. (2017). Measuring food behaviour the smart way-case insights from the implementation of Foodscapelab. *International Conference on Culinary Arts and Sciences*.
https://www.researchgate.net/publication/318394476_Measuring_food_behaviour_the_smart_way-case_insights_from_the_implementation_of_Foodscapelab
- Mikkelsen, B. E., & Quinto Romani, A. (2016). Does buffet choice architecture affect intake? The effect of relocating butter at a breakfast buffet on food intake.
<http://dx.doi.org/10.1080/15378020.2016.1219172>, 20(4), 489–496.
<https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1219172>
- Ministeriet for Fødevarer Landbrug og Fiskeri. (2021). *De Officielle Kostråd*.
<https://fvm.dk/foedevarer/mad-maaltider-og-sundhed/de-officielle-kostraad/>
- Nicolini, D. (2009). Articulating Practice through the Interview to the Double. *Learning, Management*, 40(2), 195–212. <https://doi.org/10.1177/1350507608101230>
- Nørnberg, T. R., Houlby, L., Jørgensen, L. N., He, C., & Pérez-Cueto, F. J. A. (2014). Do we know how much we put on the plate? Assessment of the accuracy of self-estimated versus weighed vegetables and whole grain portions using an Intelligent Buffet at the FoodScape Lab. *Appetite*, 81, 162–167. <https://doi.org/10.1016/J.APPET.2014.06.007>
- Olwig, K. F., & Rytter, M. (2018). At snakke om det: Måder at interviewe på [Book]. I H. Bundgaard, H. Overgaard Mogensen, C. Rubow, & S. I. Ahl (Red.), *Antropologiske projekter : en grundbog*. (1. udgave.). Samfundslitteratur.
- Pariza, I. R., Lantigua, L. J. A., & Höfte, M. H. B. (2019). *The long road to conscious consumption*

practices: The origin of food as key to raise awareness for sustainable local food in the Danish canteen [Aalborg University].

https://projekter.aau.dk/projekter/files/306263352/Final_Thesis_Sustainable_Conscious_consumption.pdf

- Perez-Cornago, A., Crowe, F. L., Appleby, P. N., Bradbury, K. E., Wood, A. M., Jakobsen, M. U., Johnson, L., Sacerdote, C., Steur, M., Weiderpass, E., Würtz, A. M. L., Kühn, T., Katzke, V., Trichopoulou, A., Karakatsani, A., La Vecchia, C., Masala, G., Tumino, R., Panico, S., ... Key, T. J. (2021). Plant foods, dietary fibre and risk of ischaemic heart disease in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) cohort. *International Journal of Epidemiology*, 50(1), 212–222. <https://doi.org/10.1093/IJE/DYAA155>
- Reckwitz, A. (2002). Toward a Theory of Social Practices [Article]. *European Journal of Social Theory*, 5(2), 243–263. <https://doi.org/10.1177/13684310222225432>
- Saltofte, M. (2016). *Pædagogisk antropologi : et overblik* (1. udgave). Hans Reitzel.
- Saltofte, M. (2020). *Kreativitet i mellemrum : antropologisk undersøgelse af kreativitet i skolens mellemrumszoner* (M. Saltofte (Red.); 1. udgave) [Book]. Aalborg Universitetsforlag.
- Santos, Q. dos, Nogueira, B. M., Alvarez, M. C. V., & Perez-Cueto, F. J. A. (2017). Consumption of fruits and vegetables among university students in Denmark. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 10, 1–6. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2017.08.001>
- Shove, E. (2003). *Changing human behaviour and lifestyle: a challenge for sustainable consumption?*
- Shove, E. (2010). Beyond the ABC: Climate Change Policy and Theories of Social Change [Article]. *Environment and Planning. A*, 42(6), 1273–1285. <https://doi.org/10.1068/a42282>
- Shove, E. (2017, november). *Elisabeth Shove: Alexander von Humboldt Lecture: "Connections between practices"* - . YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=pd1PIPtAUs&t=3s&ab_channel=HuibErnste
- Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). The Dynamics of Social Practice [Book]. I *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes* (1. udg.). SAGE Publications. <https://doi.org/10.4135/9781446250655>
- Shove, E., & Spurling, N. (2013). *Sustainable Practices* (Bd. 95) [Book]. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203071052>
- Skov, L. R., Lourenço, S., Hansen, G. L., Mikkelsen, B. E., & Schofield, C. (2013). Choice architecture as

- a means to change eating behaviour in self-service settings: a systematic review. *Obesity Reviews*, 14(3), 187–196. <https://doi.org/10.1111/J.1467-789X.2012.01054.X>
- Sogari, G., Li, J., Wang, Q., Lefebvre, M., Huang, S., Mora, C., & Gómez, M. I. (2022). Toward a reduced meat diet: University North American students' acceptance of a blended meat-mushroom burger. *Meat Science*, 187. <https://doi.org/10.1016/J.MEATSCI.2022.108745>
- Sørensen, N. N., Sørensen, M. L. K., Trolle, E., & Lassen, A. D. (2019). Organic Food in Public Catering: How the Danish Organic Cuisine Label May Maintain Organic Food Production in the Longer Term. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1582122>, 18(4), 255–269.
<https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1582122>
- Springmann, M., Godfray, H. C. J., Rayner, M., & Scarborough, P. (2016). Analysis and valuation of the health and climate change cobenefits of dietary change [Article]. *Proceedings of the National Academy of Sciences - PNAS*, 113(15), 4146–4151.
<https://doi.org/10.1073/pnas.1523119113>
- Sundhedsstyrelsen. (2022). *Danskernes sundhed Den Nationale Sundhedsprofil 2021*. www.sst.dk
- Sunstein, C. R. (2014). Nudging: A Very Short Guide. *Journal of consumer policy*, 37, 583–588.
<https://doi.org/10.1007/s10603-014-9273-1>
- Trolle, E., Lassen, A. D., Fagt, S., Christensen, L. M., & Mogensen, L. (2019). På vej mod en sundere og mere bæredygtig kost. *DTU Fødevareinstituttet*, 1.
https://backend.orbit.dtu.dk/ws/portalfiles/portal/171224119/E_artikel_Paa_vej_mod_en_sundere_og_mere_baeredygtig_kost.pdf
- Trolle, E., Nordman, M., Dahl Lassen, A., Colley, T. A., & Mogensen, L. (2022). *Carbon Footprint Reduction by Transitioning to a Diet Consistent with the Danish Climate-Friendly Dietary Guidelines: A Comparison of Different Carbon Footprint Databases*.
<https://doi.org/10.3390/foods11081119>
- Uddannelses- og Forskningsministeriet. (2013). *Studerendes alder som færdige kandidater*.
<https://ufm.dk/aktuelt/pressemeddelelser/arkiv/2009/ugens-tal-dtu-har-landets-yngste-kandidater/studerendes-alder-som-faerdige-kandidater>
- Valderrama Pineda, A. F., & Niero, M. (2020). WHAT IS SUSTAINABLE DESIGN ENGINEERING (SDE)? PERSPECTIVES FROM A PROBLEM-BASED LEARNING EDUCATION: M.SC. IN SDE AT AALBORG UNIVERSITY COPENHAGEN. *Proceedings of the Design Society: DESIGN Conference*, 1, 1825–1834. <https://doi.org/10.1017/DSD.2020.55>

- van den Bogerd, N., Maas, J., Seidell, J. C., & Dijkstra, S. C. (2019). Fruit and vegetable intakes, associated characteristics and perceptions of current and future availability in Dutch university students [Article]. *Public Health Nutrition*, 22(11), 1951–1959.
<https://doi.org/10.1017/S136898001800174X>
- Warde, A. (2013). What sort of a practice is eating? [Book]. I E. Shove & N. Spurling (Red.), *Sustainable Practices* (Bd. 95). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203071052>
- Warde, A. (2016). *The practice of eating* [Book]. Polity.
- World Health Organization. (2021). *Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment: a review of the evidence*. <https://doi.org/WHO/EURO:2021-4007-43766-61591>