



UiT Norges arktiske universitet

Fakultet for humaniora, samfunnsvitenskap og lærerutdanning

Matsvinn: ambivalente studenter

En kvalitativ sosiologisk studie av studenters holdninger og handlinger knyttet til matsvinn

Andreas Jørgensen Hauge

Masteroppgave i SOS-3981 sosiologi ved lektorutdanninga 8-13, mai 2022

Sammendrag

Denne masteroppgaven handler om studenter og deres forhold til kasting av mat. I forbrukersamfunnet kastes det store mengder spiselig mat, og som en konsekvens av alt matsvinn følger betydelige klimagassutslipp. Målet med oppgaven er derfor både å belyse enkeltindividers ansvar for å begrense sitt matsvinn, men også å se på hvordan sosiale strukturer kan virke muliggjørende og begrensende. Jeg ser på ulike praksiser som kan fremprovosere og redusere matsvinn, og undersøker hvordan ulike sosiale faktorer i studenters hverdag kan påvirke deres praksiser. Oppgavens empiri baserer seg på ti kvalitative intervjuer med fulltidsstudenter i starten av 20-årene. Problemstillingen og forskningsspørsmålene blir belyst teoretisk gjennom Bente Halkiers ambivalensbegrep, Erving Goffmans dramaturgiske samfunnssyn, samt Pierre Bourdieus habitusbegrep som utgangspunkt for analytisk tilnærming.

Et av oppgavens hovedfunn er at studentene er opptatte av å framstille seg selv som miljøbevisste, og at de ønsker å unngå å kaste spiselig mat foran andre. For å framstå som troverdige aktører, blir inntrykkskontrollen en sentral sosial ferdighet som studentene må mestre. I sosiale interaksjoner forhandles kollektive verdier frem, og disse verdiene gjenspeiler ikke nødvendigvis enkeltindividets egne verdier. Studentenes økologiske habitus kan også overskride deres uttalte verdier og holdninger, noe som kan føre til at de havner i en ambivalent tilstand. Studentenes vurdering av matens verdi blir sentral for hvorvidt maten utnyttes eller ikke. Intervjuene viser at studentene hovedsakelig motiveres av økonomiske årsaker, og at billig mat i større grad kastes enn dyr mat. Maten kan også tillegges en følelsesverdi som gjør den vanskeligere å kaste. I tillegg til billig mat, tillegges delvis utnyttet mat og mat med manglende bruksområde lav verdi. Når studentene finner det ubeleilig å skulle utnytte maten med lav verdi, kan de havne i en ambivalent tilstand hvor de dras mellom å handle utfra et altruistisk eller et egoistisk ståsted. Jeg anvender Bourdieus habitusbegrep og hans forståelse av kulturell kapital til å belyse viktigheten av studentenes vaner og rutiner for mathåndtering fra oppveksten. Samtidig som at praksisene i stor grad er inkorporert i studentenes habitus, bør ikke deres individuelle og rasjonelle målsetninger overses.

Forord

Masteroppgaven markerer slutten på fem lærerike år på universitetet og lektorutdanninga. Den siste perioden har vært preget av mye stress og lite søvn, så det føles godt å nå kunne se lys i enden av tunellen.

I forbindelse med at oppgaven ferdigstilles er det flere som fortjener en stor takk. Først og fremst må jeg takke informantene mine. Uten deres betraktninger og perspektiver hadde ikke denne oppgaven blitt til.

Videre må jeg takke min veileder Sissel H. Eriksen for all hjelp med oppgaven. Din kunnskap om temaet og dine gode råd har gitt meg økt motivasjon både i datainnsamlingsfasen og skriveprosessen.

Takk til mine gode medstudenter Lars, Petter og Johannes som tok meg inn i varmen og lot meg være en del av den sære gjengen deres. Jeg setter stor pris på våre entusiastiske diskusjoner om alt fra sosiologisk teori til engelsk ball.

Til slutt må jeg takke mine aller nærmeste, familien min. Takk til min gravide samboer, Elisabeth, som har holdt ut med meg og roet meg ned når stresset og de negative tankene har tatt overhånd. Takk til mamma og pappa for at dere alltid er støttende og spanderer middag på meg når dere er i byen.

Andreas Jørgensen Hauge

Tromsø, mai 2022

Innhold

1. Innledning.....	1
1.1. Begrunnelse for valg av tema.....	2
1.2. Problemstilling og forskningsspørsmål.....	4
1.3. Oppgavens oppbygning.....	4
2. Tidligere forskning.....	7
2.1. Kvantitative data om matsvinn.....	7
2.2. Årsaker til matsvinn i husholdninger.....	8
2.3. Holdninger til matsvinn.....	10
3. Teori.....	13
3.1. Ambivalens.....	13
3.2. Symbolsk interaksjonisme - inntrykksskontroll.....	14
3.3 Habitus og øko-habitus.....	17
3.3.1. Praksisteori.....	20
4. Metodisk tilnærming.....	21
4.1. Valg av metode.....	21
4.2. Utvalg og rekruttering.....	22
4.2.1. Oversikt over informanter.....	23
4.3. Gjennomføring av intervju.....	25
4.4. Reliabilitet og validitet.....	26
4.5. Etikk.....	27
5. Empiri.....	29
5.1. Motivasjonsfaktorer.....	29
5.1.1. Betydningen av matens verdi.....	30
5.1.2. Ikke-økonomiske motiver.....	32

5.2. Barrierer i studenthverdagen	33
5.2.1. Maten som tillegges lav verdi	34
5.2.2. Rom for spontanitet.....	35
5.2.3. Mathåndtering som rutinisert praksis	37
5.3. Holdning versus handling.....	39
5.4. Å kaste mat foran andre	42
6. Analyse.....	45
6.1. Altruisme versus egoisme? Ambivalens hos studentene.....	45
6.2. Troverdige aktører?	47
6.3. Betydningen av sosial bakgrunn	50
7. Avslutning	53
7.1. Videre forskning.....	55
8. Referanseliste	57
9. Vedlegg	60
Vedlegg 1: Intervjuguide.....	60
Vedlegg 2: Informasjonsskriv med samtykke.....	64
Vedlegg 3: NSDs Vurdering	67

1. Innledning

Den globale klimakrisen får stadig mer oppmerksomhet, og trekkes frem som en av de største utfordringene verdens befolkning har stått ovenfor i nyere tid. Vi lever i et forbrukersamfunn hvor den enkle tilgangen på et enormt utvalg av varer og tjenester påvirker hvilke valg vi tar i hverdagslivene våre. FN (2022) har gjennom sine bærekraftsmål utviklet en felles arbeidsplan som blant annet skal bremse klimaendringene innen 2030. For at verdenssamfunnet skal kunne klare å gjennomføre en omstilling i form av et grønt skifte, må vi ifølge FN sikre bærekraftige forbruks- og produksjonsmønstreavhengige. Fra delmål 12 framkommer det herunder at alle nivåer av samfunnet må bidra; fra produksjon, bearbeiding og distribusjon – til de mindre synlige valgene hver enkelt forbruker står ovenfor i sine hverdagsliv (FN, 2022). Dersom det skal arbeides mot å skape mer bærekraftige samfunn, må nødvendigvis alle praksiser som påvirker miljøet belyses.

I forbrukersamfunnet produseres det store mengder søppel. En sentral del av søppelproduksjonen er matavfallet. FNs mat- og landbruksorganisasjon, FAO, estimerer at så mye som en tredjedel av all mat som produseres for menneskelig forbruk, aldri blir spist. Dette tilsvarer omtrent 1,3 milliarder tonn med mat per år (Gustavsson, Cederberg & Sonesson, 2011). Maten går til spille gjennom hele forsyningskjeden, fra landbruksproduksjon og helt frem til på forbrukernivå. I bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn, som er inngått mellom norske myndigheter og matbransjen, defineres matsvinn på følgende måte: «*Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet*» (Regjeringen, 2021, s. 13).

Det sier seg selv at betydelige klimagassutslipp følger som en konsekvens av alt matsvinnet, og at det synlige matsvinnet bare er en del av et større regnestykke. I tillegg til miljøproblemene, representerer matsvinnet et etisk problem i form av at det kastes store mengder mat samtidig som mange mennesker sulter. Matsvinn kan også føre til store økonomiske tap, både hos produsent og hos forbruker. En stor andel av det totale matsvinnet stammer fra husholdninger, og i de fleste land ligger dette svinnet på et stabilt høyt nivå, uavhengig av husholdningens inntekt (Forbes, Quested & O'Connor, 2021).

I denne oppgaven vil jeg ta for meg studenter og deres forhold til matsvinn. En betydelig andel av norske fulltidsstudenters inntekter kommer fra offentlig studiestøtte, og tall fra den

europiske studentundersøkelsen viser at boligutgifter utgjør over 40 prosent av studenters utgifter (Keute, 2018). Dette tilsier at den generelle studentøkonomien er trang, og at studenter gjerne har et begrenset matbudsjett å måtte forholde seg til. Det betyr likevel ikke nødvendigvis at studenter kaster lite mat. Jeg ønsker å se på studenters vaner, praksiser og holdninger knyttet til kasting av mat, og finne ut av hvordan sosiale forhold i studenthverdagen kan påvirke deres forbruksmønstre i form av å enten bidra til å øke eller redusere matsvinnet deres.

1.1. Begrunnelse for valg av tema

Det er flere årsaker til at jeg bestemte meg for å skrive en oppgave som omhandler temaet matsvinn blant studenter. Som jeg skisserte innledningsvis, er matsvinn et svært dagsaktuelt tema som stadig settes høyere opp på den politiske agendaen, både i Norge og i resten av verden. Det er en bred enighet om at klimaendringene er menneskeskapt, og det forskes mye på hva vi som enkeltindivider kan gjøre for å bremse den urovekkende utviklingen. FNs bærekraftsmål nummer 12 skal sikre bærekraftige forbruks- og produksjonsmønstre i årene som kommer, og det er et uttalt mål om å gjøre mer med mindre ressurser. Fra delmål 12.3 kommer det fram at FN har en målsetning om at vi innen 2030 skal halvere matsvinnet per innbygger på verdensbasis. Dette gjelder både i detaljhandel og blant forbrukere, samt i produksjons- og forsyningskjeden (FN, 2022).

Mot slutten av 2022 skal det komme en oppdatert utgave av de nordiske ernæringsrådene, og disse skal danne grunnlaget for de nye norske kostrådene som kommer like etterpå. For første gang skal bærekraftsaspektet i kosthold for fullt innlemmes i disse rådene, og ekspertene som arbeider med rådene må både ta høyde for hvordan vi bør spise for å optimalisere vår egen helse, men også hvordan vi kan bidra til å få en sunnere klode (Helsedirektoratet, 2020).

Derfor er det nærliggende å tro at det nevnes noe om matsvinn når de nye, oppdaterte norske kostrådene gjøres tilgjengelig for offentligheten.

Med en framtid i det norske skolevesenet, har jeg vært opptatt av å velge et tema som kan ha relevans for skolen. Bærekraftig utvikling har blitt et sentralt element i læreplanverkets overordnede del, og det inngår som et av tre tverrfaglige temaer i den norske skolen. I overordnet del står det blant annet at elevene skal: *«utvikle kompetanse som gjør dem i stand til å ta ansvarlige valg og handle etisk og miljøbevisst. Elevene skal få forståelse for at*

handlingene og valgene til den enkelte har betydning» (Kunnskapsdepartementet, 2017, s. 14).

Rent sosiologisk synes jeg det er interessant å ta for seg studenter og deres livssituasjon for å finne ut av hvilke sosiale faktorer som kan påvirke unge menneskers forhold til matsvinn og praksiser for kasting av mat. Mange studenter er i en fase av livet hvor de ganske nylig har flyttet hjemmefra, og det er denne gruppen jeg har vært interessert i å undersøke nærmere i denne oppgaven. Det å gå fra å få servert måltider hjemme til å selv måtte stå til ansvar for innkjøp og håndtering av mat, kan være en stor overgang for mange. Jeg har derfor tenkt at det ville være sosiologisk interessant å undersøke hvorvidt studenter har tatt med seg vaner og rutiner fra oppveksten, og jeg ønsker blant annet å belyse relevansen av sosial bakgrunn når studenters matsvinn skal forklares.

Jeg ønsker også å se på hvordan bosituasjonen til studenter påvirker matsvinnet deres. Derfor har det vært viktig for meg å inkludere både studenter som bor alene, men også studenter som bor sammen med andre mennesker. Jeg har tenkt at jeg kan undersøke om studentenes holdninger og handlinger rundt mat håndtering påvirkes av at de har andre mennesker rundt seg. Selv har jeg flere ganger tenkt på at man ikke nødvendigvis håndterer mat og matsvinn på samme måte når man befinner seg utenfor sitt eget hjem, for eksempel hvis man er på besøk hos andre eller på restaurant. Dette gjorde også lysten min på å velge dette temaet større, og undersøke hva andre studenter tenker om dette.

Personlig synes jeg matsvinn er et interessant tema fordi jeg er oppvokst i et hjem med foreldre som har tatt med seg ulike holdninger og praksiser fra sin oppvekst og bakgrunn. Min far er oppvokst på gård og er svært opptatt av å utnytte mest mulig av råvarer og spise opp eventuelle rester fra måltider. Jeg kan godt huske at jeg har fått høre det når jeg har rensket jordbær og skjært vekk for mye av toppen på bæret. På den andre siden kommer min mor fra en familie som er svært engstelige for at det ikke skal være nok mat når de har gjester. Som et resultat av dette lages det ofte for mye mat, og mye ender nok dessverre til slutt opp i søpla. Jeg merker selv at jeg har tatt med meg vaner og rutiner fra både mor og far etter at jeg flyttet for meg selv.

Som student har jeg både bodd alene på hybel og i en leilighet sammen med min samboer, og jeg opplever at boligsituasjonen min har spilt en betydelig rolle for min egen produksjon av matsvinn. Da jeg i starten av min studenttilværelse bodde alene på en liten hybel, var jeg

dårlig på å planlegge innkjøp av mat. Jeg bestemte meg ofte for hva jeg skulle ha til middag samme dag, noe som resulterte i daglige handleturer. Etter at jeg flyttet sammen med kjæresten min, ble jeg flinkere på planlegging av måltider, og vi begynte å ukeshandle i stedet for å dra på butikken hver dag. Det å planlegge måltider og innkjøp av mat, ses på som en idealpraksis for å kaste mindre mat (Hebrok & Heidenstrøm, 2017). Til tross for dette, opplever jeg at jeg kaster minst like mye mat nå som da jeg bodde alene – om ikke mer. Dette har også vært en motivasjonsfaktor for valg av tema, og jeg ville finne ut om jeg kunne se hva andre studenter gjør.

1.2. Problemstilling og forskningsspørsmål

I denne oppgaven undersøker jeg studenter og deres forhold til matsvinn og kasting av mat. Oppgavens datagrunnlag er kvalitative intervjuer gjennomført med utvalgte studenter som vil ta for seg studentenes rutiner, praksiser og holdninger knyttet til kasting av mat. Gjennom oppgaven ønsker jeg både å belyse enkeltindividers ansvar for å begrense sitt eget matsvinn, men også å se på hvordan samfunnsstrukturer kan virke muliggjørende og/eller begrensende den enkeltes praksiser. Med bakgrunn i dette har jeg utformet følgende problemstilling:

- Hvordan kan sosiale faktorer i studenttilværelsen påvirke den enkelte students matsvinn?

Jeg har også utformet følgende forskningsspørsmål som leder meg inn på undertemaer som bosituasjon, vurdering av mat og sosial bakgrunn:

- Hvem påvirker studenter til å kaste mer eller mindre mat?
- Hvordan påvirkes matsvinnet blant studenter av bosituasjonen de befinner seg i?
- Hvilke vurderinger ligger til grunn for om maten utnyttes eller ikke?
- Hva slags betydning har vaner og rutiner fra oppveksten når studenter selv må stå til ansvar for innkjøp, oppbevaring og tilberedning av mat?

1.3. Oppgavens oppbygning

I oppgavens andre hovedkapittel vil jeg vise til hva forskningsfeltet har funnet ut om matsvinn, hvor jeg særlig vil vektlegge forskning på husholdningsmatsvinn, ettersom at jeg anser det som mest relevant for min oppgave. Her viser jeg *tidligere forskning*, som senere har blitt anvendt til ulike deler av oppgaven. I kapittel tre kommer jeg til å gjøre rede for *teorien* som vil være relevant for oppgaven og brukes i analysen. Teoriene som gjøres rede for

handler om ambivalens, rollespill og inntrykkskontroll, samt habitus og kulturell kapital. I oppgavens fjerde hovedkapittel tar jeg for meg selve forskningsprosessen og den *metodiske tilnærmingen* jeg har benyttet meg av. Her gir jeg en beskrivelse av hvordan jeg har gått fram for å samle inn data og hvordan gjennomføringen av dette har utspilt seg. Kapittel fem er oppgavens *empiridel*. Her vil jeg presentere dataene jeg har samlet inn og kommentere disse. Her er det med andre ord informantenes egne perspektiver og utsagn som i hovedsak blir presentert. I kapittel seks anvender jeg teorien som ble presentert i oppgavens teoridel til å *analysere* de sentrale funnene fra empiridelen. Til slutt kommer oppgavens *avslutning* i kapittel syv. Her kommer det en oppsummerende diskusjon og konklusjon hvor jeg besvarer problemstillingen og forskningsspørsmålene. Her vil jeg også presentere forslag til videre forskning.

2. Tidligere forskning

I denne oppgaven skal jeg undersøke hvilke perspektiver studenter har på sitt eget matsvinn. I forkant av intervjuene har jeg gått gjennom tidligere forskning på matsvinn, og da særlig lett etter forskningsprosjekter som retter oppmerksomheten mot forbrukere og husholdninger. Jeg vil i dette kapitlet ta for meg forskning som er gjort på volumet av maten som kastes, årsaker til matsvinn i husholdninger, samt forskning på holdninger til matsvinn og miljøvennlige praksiser.

2.1. Kvantitative data om matsvinn

Som nevnt innledningsvis, omfatter matsvinn alle nyttbare deler av maten som er produsert for mennesker, men som ender opp med å kastes eller av ulike årsaker fjernes fra forsyningskjeden. Det å kvantifisere matsvinnet kan være utfordrende av flere årsaker. For det første, håndteres matavfall ulikt på ulike steder i verden, og det vil være tilnærmet umulig å få en nøyaktig oversikt over all maten som kastes. Matsvinn som kastes via avløp eller som gis til dyr er to gode eksempler på svinn som er svært vanskelig å måle. I Norge er plukkanalyser en hyppig brukt metode for å kartlegge og estimere matsvinn, men disse omfatter en svært liten andel av den totale avfallsstrømmen som produseres i løpet av et år (Regjeringen, 2021, s. 48).

Det finnes flere ulike definisjoner av hva matsvinn er, og dette kan også gjøre kvantifiseringen utfordrende (Nicholes, Quested, Reynolds, Gillick & Parry, 2019). I noen tilfeller registreres all mat som kastes som matsvinn, mens andre definerer kun de spiselige delene av matvarer som svinn. I rapporten *Food Waste Index Report 2021* (Forbes et al., 2021), som ifølge FNs miljøprogram selv skal være den mest omfattende datainnsamlingen av matsvinn som er gjort til dags dato, skilles det mellom «food loss» og «food waste». «Food loss» indikerer mat som går tapt tidlig i verdikjeden, for eksempel i produksjon eller i distribusjonen av maten. «Food waste» indikerer mat som kastes etter at maten har blitt distribuert til forbrukerne, det være seg gjennom detaljhandel eller serveringssteder (Forbes et al., 2021, s. 9).

I den samme FN-rapporten anslås det at 17 prosent av all tilgjengelig mat i verden i 2019 ble kastet. Det tilsvarer 931 millioner tonn matavfall. Med tilgjengelig mat menes det at det er mat forbrukerne har tilgang på, og tallet inkluderer da ikke mat som går tapt tidligere i forsyningskjeden. Dette er med andre ord snakk om «food waste». Av de 931 millionene med

tonn av matsvinn, estimerer FN at hele 61 prosent stammer fra husholdninger, mens serveringssteder og detaljhandel står for henholdsvis 26 og 13 prosent (Forbes et al., 2021, s. 8). Estimer fra EU i 2012 viser at husholdningene sto for 53 prosent av all maten som kastes, og dette tallet inkluderer også deler av maten som ikke er spiselig (Stenmarck, Jensen, Quested & Moates, 2016, s. 4). Estimer fra Norge tilsier også at husholdningene står for omtrent halvparten av matsvinnet her til lands (Regjeringen, 2021). I 2020 ble det beregnet at den matvaregruppen norske husholdninger kastet mest av, var måltidsrester. Videre følger frukt og grønt, etterfulgt av brød og bakervarer (Regjeringen, 2021, s. 50).

Talldata som dette gir oss et bilde av omfanget av maten som kastes, samt hvilke typer matvarer det kastes mest av. Likevel forteller de oss lite om hvorfor det kastes så mye og hvorfor det kastes mer av bestemte typer matvarer enn andre.

2.2. Årsaker til matsvinn i husholdninger

På verdensbasis kastes det ifølge FAO mest mat per innbygger i medium- og høyinntektsland (Gustavsson et al., 2011). I mange utviklingsland kan matsvinnet knyttes til finansielle, strukturelle og teknologiske begrensninger for lagring og kjøling av mat i utfordrende klimatiske forhold. Dårlig infrastruktur og lite effektiv emballasje/innpakning kan være eksempler på årsaker til at mat går tapt (Gustavsson et al., 2011). I medium- og høyinntektsland kan vi i hovedsak relatere årsakene til forbrukeradferden. På forbrukernivå kan mangelfull planlegging av innkjøp og utgående best før datoer føre til store mengder svinn, i kombinasjon med likegyldige holdninger fra forbrukere som har råd til å sløse mat. Høye kvalitetsstandarder kan også føre til at det kastes matvarer som eksempelvis ikke har en «perfekt» form eller utseende (Gustavsson et al., 2011).

Blant forskere er det enighet om at matsvinn i husholdninger oppstår som et resultat av flere sammenkoblede handlinger, og dette kan igjen føre til at konsekvenser i stor grad overses når enkelthandlinger og valg utføres (Quested, Marsh, Stunell & Parry, 2013). Disse handlingene er ofte adskilt i form av tid, sted og kontekst – og matsvinn produseres som et resultat av denne miljømessige påvirkningen (Quested et al., 2013). Slike handlinger utføres med andre ord uten at matsvinnaspektet nødvendigvis er til stede, og de består av både rutinemessige og følelsesmessige komponenter.

Evans (2012) illustrerer hvordan ferden fra mat til avfall finner sted som en konsekvens av at praksiser i hjemmet er sosialt og materielt organisert. Han bygger sin analyse på en

etnografisk studie hvor han gjennom åtte måneder fulgte 19 «vanlige» husholdninger i Storbritannia. Misforholdet mellom maten som handles inn og maten som faktisk brukes, blir ifølge Evans en nødvendig konsekvens av at hverdagen utspiller seg. Han trekker blant annet frem betydningen av familiemåltider, og viser til at forsørgere gjerne ønsker at familien skal spise sammen og at de skal spise «skikkelig» mat som er sunn, da gjerne i form av sammensatte retter med flere ingredienser som ikke nødvendigvis faller i smak hos alle familiemedlemmer. Videre belyses også viktigheten av at mat har en tidsramme som ikke nødvendigvis går overens med andre hverdagslige overveininger og prioriteringer (Evans, 2012, s. 51-52).

Mye av forskningen på matsvinn i husholdninger har til hensikt å avdekke motiver og barrierer blant husholdningene. Graham-Rowe, Jessop og Sparks (2014) hevder å ha identifisert noen av faktorene som påvirker matsvinn blant britiske husholdninger. Blant barrierene som listes opp, og ses på som årsaker til at husholdningsmatsvinn oppstår, identifiserer forfatterne i likhet med Evans (2012) at ønsket om å være en «god» forsørger er sentralt for informantene deres. Et annet sentralt funn er at husholdningene ønsket å minimere bryderi knyttet til innkjøp og tilberedning av maten. Å hamstre inn store mengder mat blir da en måte å beskytte seg selv fra å måtte dra på butikken å handle hvis noe uplanlagt eller uforutsett skulle skje. Dette er særlig viktig for informantene som bor i rurale strøk og langt unna nærmeste butikk. Å handle inn slik at de har et reservelager med mat, kan både spare dem for tid, men også hjelpe med å redusere stress (Graham-Rowe et al., 2014, s. 19). Det kom også fram at husholdningene ikke så på det som sitt eget ansvar å skulle begrense matsvinn, men at ansvaret heller lå hos matindustrien og supermarkedene. Dette ble brukt som en forklaring på at det ikke ble prioritert å skulle redusere matsvinn i husholdningene (Graham-Rowe et al., 2014, s. 19-20).

Vi har sett at måltidsrester er den matvaregruppen det kastes mest av i norske husholdninger. I sin doktoravhandling har Ose (2018) sett på ulike årsaker til unødvendig matsvinn på et husholdningsnivå i Tromsø. I flere av husholdningene han besøkte, ble måltidsrester i første omgang tatt vare på med intensjon om å bli utnyttet, men etter et par dager med «bundet» modning i kjøleskapet, åpnet det samtidig for å kunne legitimere kasting av restene. Denne prosessen tilslører ifølge Ose det moralske elementet knyttet til kasting av spiselig mat. Etter en periode i kjøleskapet, når måltidsrestenes kvalitet uunngåelig et punkt der de blir dårlig og

utgjør en helserisiko dersom de spises. Mellomsteget i kjøleskapet gjør at den opprinnelige terskelen for å kaste spiselig mat viskes ut (Ose, 2018, s. 253-254).

Ifølge Ose (2018, s. 254) er det også en sosial komponent i restemat. Etter den opprinnelige gode intensjonen om å for eksempel «ha restene til lunsj», og etter en gitt periode i kjøleskapet, når restene punktet for sosial eller kulturell foreldelse. Punktet for sosial foreldelse nås før maten faktisk blir uspiselig eller utgjør en helserisiko. Dette gjelder spesielt utenfor den nærmeste familiesfæren, og Ose viser til at det for eksempel ikke er sosialt akseptabelt å servere gjester tørt brød eller «rynket» epler, til tross for at disse i seg selv ikke er uspiselig basert på helserisiko (Ose, 2018, s. 254).

Marie Hebrok og Nina Heidenstrøm (2017) fra Forbruksforskningsinstituttet SIFO har publisert en rapport på oppdrag fra Barne- og likestillingsdepartementet, som kartlegger årsaker til matsvinn og presenterer mulige tiltak mot matsvinn i norske husholdninger. De presenterer et omfattende datamateriale fra hjemme-hos besøk i norske husholdninger, og har til hensikt å synliggjøre hvordan hverdagslivets kompleksitet frambringer matsvinn. Et av hovedfunnene er at matens verdi blir en viktig faktor for hvordan maten håndteres, og mat som har en lav verdi for forbrukerne blir «lettere» å kaste. Hebrok og Heidenstrøm (2017) finner at billig og lett tilgjengelig mat oppfattes som lite verdifull, mens mat som har høy oppfattet kvalitet eller er anskaffet via venner og familie, tillegges høy verdi. Denne verdien omtales som en *relasjonell* verdi. Mat som er delvis utnyttet vil også være enklere å kaste enn ubrukt mat.

Både Døving (2003) og Ose (2018) finner at matgaver, da hovedsakelig lokal- eller egenproduserte, som mottas fra slektninger eller andre sosiale relasjoner har en større verdi enn maten som er kjøpt fra konvensjonelle utsalgssteder. Døving (2003) omtaler denne verdien som en *affeksjonsverdi*. Denne maten har grunnet sin høye verdi også en høyere terskel for å bli kastet. Ose (2018) forklarer dette med at slike matgaver påminner oss om den essensielle og gjensidige sosiale og økologiske avhengigheten, som ikke kommer til syne i de fleste formelle situasjonene der mat utveksles i det moderne samfunn.

2.3. Holdninger til matsvinn

De aller fleste forbrukere er ifølge Hebrok og Heidenstrøm (2017) bevisste på at det å kaste mat er et samfunnsproblem og en lite bærekraftig praksis. Likevel anser de sin egen avfallsmengde som uunngåelig (Hebrok & Heidenstrøm, 2017, s. 33). Husholdningene i

Evans (2012) sin studie hadde ikke nødvendigvis et skjødesløst syn på maten de kastet – snarere skapte prosessen som innebærer å kvitte seg med mat store bekymringer hos de fleste. Til tross for bekymringene, handlet samtlige av husholdningene rutinemessig inn mer mat enn hva de trengte, og mesteparten av dette overskuddet endte opp i søpla. (Evans, 2012, s. 52).

Hebrok og Heidenstrøms rapport viser at hele 64 prosent av norske forbrukere tror de kaster mindre mat enn gjennomsnittet (2017, s. 23). Det går et tydelig skille mellom det å være bevisst på matsvinn som et samfunnsproblem, og å være bevisst på egen mathåndtering. Nicholes et al. (2019) finner også at det er et systematisk misforhold mellom menneskers selvrapporterte forbruk og deres oppfatninger av hva som er spiselig. Dette vil innebære at mange av de som for eksempel ser på gulrotskall som noe fullt spiselig, likevel skreller det vekk og kaster det når de skal anvende gulrøtter i sin egen matlaging.

Forskningsfeltet viser at mange uttrykker et ønske om å handle miljøbevisst og å unngå å kaste spiselig mat så langt det lar seg gjøre (Evans, 2012; Graham-Rowe et al., 2014; Nicholes et al., 2019; Hebrok & Heidenstrøm, 2017). Allikevel kommer det tydelig fram at mange forbrukere handler på måter som er inkonsekvente i forhold til deres egne holdninger og verdier. Blake (1999) omtaler dette fenomenet som «*the value-action gap*», og forklarer det med at individuelle miljøvennlige handlinger i stor grad er symbolske. Det å stoppe klimaendringer er utenfor et enkeltindivids kontroll, og dermed blir handlingene symbolske og ikke relaterte til deres reelle bekymringer for klimaet (Blake, 1999, s. 262-263). Her kan det også tenkes at synligheten av de miljøvennlige handlingenes blir en viktig faktor, og som Quested et al. (2013, s. 43) påpeker, er det å redusere matsvinn mindre synlig for andre mennesker (for eksempel naboer) enn hva mange andre miljøvennlige handlinger er (for eksempel resirkulering eller panting).

Når Blake (1999) teoretiserer gapet mellom holdning og handling, grupperer han hindringene som eksisterer mellom disse inn i tre kategorier: *individualitet*, *ansvar* og *praktikalitet*. Eksempler på individuelle barrierer som kommer i konflikt med hensyn til miljø, kan være latskap eller manglende interesse. Den andre hovedtypen av barrierer, som handler om individers persepsjon av ansvar, baserer seg på hvordan sosiale eller eksterne faktorer påvirker vurderingen av de mulige konsekvensene av bestemte miljøpåvirkelige handlinger. Herunder faller forklaringer som at enkeltindividets handlinger ikke utgjør noen forskjell, eller at andre individer eller gruppers handlinger vil være mer effektive og utgjøre en større

forskjell. Til slutt har vi de praktiske begrensningene som kan forhindre individer fra å handle miljøvennlig, uavhengig av deres holdninger eller intensjoner. Disse inkluderer mangel på tid, mangel på penger, mangel på informasjon, mangel på fasiliteter eller lagringsutfordringer (Blake, 1999, s. 266-270).

At forbrukere handler i strid med egne holdninger og verdier kan også ses på som ambivalens. Bente Halkier (2001) illustrerer dette når hun anvender ambivalensbegrepet til å analysere forbruksmønstre knyttet til miljørelaterte matvarerisikoer. Vanlige forbrukere blir av myndigheter og eksperter regelmessig påminnet om at de må bidra til å løse ulike samfunnsmessige og politiske utfordringer. Slike utfordringer skal gjerne løses ved hjelp av instrumentell rasjonalitet, mens forbrukerne på sin side relaterer til risikoutfordringer på måter som er sosialt og kulturelt komplekst og mangfoldig (Halkier, 2001, s. 206-207). Halkier argumenterer for at ambivalensbegrepet bør åpne for at det er mange sosiokulturelle måter å håndtere ambivalensen på. Hun lanserer fire ulike former for ambivalens, og jeg vil gjøre rede for disse i teoridelen av denne oppgaven.

3. Teori

I dette kapitlet vil jeg presentere det teoretiske rammeverket jeg har benyttet meg av i analysen og drøftingen av oppgavens empiri. I det første delkapitlet gjør jeg rede for ambivalensbegrepet og Bente Halkiers fire ulike former for ambivalens. Videre presenterer jeg Erving Goffmans dramaturgiske samfunnssyn, hvor aktørene ses på som rollespillere i sin daglige sosiale interaksjon. Her viser jeg også til hvordan Goffmans ideer om sosial interaksjon kan anvendes til å påvirke bærekraftige endringsprosesser. I det tredje delkapitlet redegjør jeg for Pierre Bourdieus habitusbegrep, og viser til hvordan begrepet kan videreføres og anvendes til å belyse aktørers forutsetninger for å handle bærekraftig. Avslutningsvis gjør jeg rede for generell praksisteori.

3.1. Ambivalens

Zygmunt Bauman (1991) er kjent for sin bruk av ambivalensbegrepet i sine skildringer av moderniteten, og viser til at individene lever i en ambivalent tilstand når de må forholde seg til de mange endringene som skjer. Enkelt forklart kan vi si at ambivalens handler om at et individ har flere (oftest motstridige) meninger om noe. Bauman (1991, s. 61) forklarer at denne tvetydigheten som oppstår hos individet blir en konstant kilde til spenning.

Bente Halkier (2001, s. 209) argumenterer for at sosiologisk bruk av ambivalensbegrepet må åpne for å se flere sosiokulturelle måter å leve med ambivalensen på, og hun anser Baumans bruk av begrepet som kapabel til dette. Allikevel ser hun et behov for å bygge videre på Baumans relativt brede forståelse av ambivalens, og viser til at ambivalensen kan spille ulike roller i menneskers hverdagsliv, og ikke bare skape konfliktfylt spenning. Når Halkier anvender ambivalensbegrepet til å analysere forbruksmønstre knyttet til miljørelaterte matvarerisikoer hos danske forbrukere, lanserer hun samtidig fire ulike typer ambivalens.

Den første typen ambivalens handler om at det oppstår en konflikt som skaper spenninger for den individuelle forbrukeren. *Ambivalens som spenning* er ifølge Halkier (2001, s. 212) den opprinnelige forståelsen for ambivalens, som Baumann også beskriver. Spenningsforholdet som oppstår vil kunne være skadelig for individene, men ikke nødvendigvis gjøre dem til usikre forbrukere av den grunn (Halkier, 2001, s. 212). I Halkiers empiriske eksempler opplever ikke forbrukerne usikkerhet, men snarere irritasjon over denne typen ambivalens. En av Halkiers informanter irriterer seg over hvordan matvarerisiko kommuniseres gjennom media og reklamer. Selv om det tvinger vedkommende til å reflektere rundt de problematiske

aspektene knyttet til bruk av for eksempel vekstkemikalier i korn, opplever han at han selv ikke har noen reell mulighet til å gjøre noe med det. Dette forstyrrer hans rutineinnkjøp på butikken, noe som igjen skaper spenninger hos forbrukeren (Halkier, 2001, s. 213).

Den andre typen ambivalens Halkier presenterer, handler om at individene aksepterer eller *legitimerer ambivalensen* som et aspekt av deres egen risikohåndtering (Halkier, 2001, s. 214). Ambivalensen ses i dette tilfellet på som en grunnleggende tilstand for en forbruker i det moderne samfunnet, og dermed evner disse forbrukerne å skille seg selv fra de som har et personlig problem. Ambivalensen er noe de må lære seg å leve med, ettersom at den oppstår gjennom å anerkjenne det sosiale livets eventualiteter (Halkier, 2001, s. 214). Siden hverdagslivet i forbrukersamfunnet i stor grad preges av ambivalens, er det også forståelig at forbrukere handler ambivalent og legitimerer ens egne handlinger, selv om man kjenner til konsekvensene av disse.

Det å oppleve ambivalens knyttet til ens egne praksiser som noe legitimt fordi det er en tilstand man må lære å leve med, er ikke nødvendigvis det samme som at man *har* lært seg å leve med det (Halkier, 2001, s. 215). Den tredje typen ambivalens handler om at *ambivalensen har blitt normalisert* hos forbrukerne. Enkelte forbrukere har blitt vant til å inkorporere ambivalensen på måter som hverken framkaller mye spenning eller krever legitimering. For disse blir det normalisert og uproblematisk å kombinere ambivalente praksiser inn i sitt helhetlige bilde av seg selv som en forbruker (Halkier, 2001, s. 215).

Den fjerde typen ambivalens handler om at forbrukere kan *unngå ambivalensen* gjennom å lage rutiner for deres risikohåndterende praksiser – ettersom rutinemessige handlinger kan fungere som et avbrudd fra alle kravene som stilles til refleksjon og aktive valg i situasjoner (Halkier, 2001, s. 217). I eksemplet Halkier viser til, stoler ikke informantene på de økologiske matvarene som selges i dagligvarebutikken. Hun velger i stedet for å handle direkte fra lokale bønder eller å dyrke grønnsaker på egenhånd. På den måten kan hun være trygg på at maten er «ren», og hun trenger ikke å bekymre seg for risiko knyttet til bruk av f.eks. sprøytemidler i grønnsakene.

3.2. Symbolsk interaksjonisme - inntrykkskontroll

Innenfor den aktørbaserte teoriretningen mikrointeraksjonismen er kanadiske Erving Goffman kjent for hans betydningsfulle bidrag. Mikrointeraksjonismen ønsker å avdekke mikromekanismene for sosiale aktørers refleksive konstruksjon av sosial orden, og er i så

måte en motreaksjon på funksjonalismens strukturorienterte samfunnsteori (Aakvaag, 2008, s. 71). Innenfor mikrointeraksjonismen finner vi hovedretningen symbolsk interaksjonisme, som vi ifølge Aakvaag (2008, s. 71) trygt kan plassere Goffmann innenfor. De symbolske interaksjonistene er opptatte av å betrakte mennesker som handlende og problemløsende. For å mestre sine omgivelser og håndtere praktiske utfordringer i hverdagen, anvender og utvikler menneskene tenking, kunnskap, symboler og språk som redskaper (Aakvaag, 2008, s. 67).

Goffmans samfunnsperspektiv er dramaturgisk, og han ser på aktørene i det sosiale liv som rollespillere på en scene. Aktørene spiller ulike roller utfra hvilken situasjon de befinner seg i og hvem de samhandler med. Dette illustrerer han i sin bok *The Presentation of Self in Everyday Life* (norsk oversettelse: *Vårt rollespill til daglig*) (Goffman, 1992). Målet for rollespillet, som altså foregår i rollespillernes hverdagsliv, er ifølge Goffman å framstå som så troverdig som mulig for å kunne oppnå det man måtte ønske. For å fremstå troverdig, må en oppfattes på måter som danner bestemte inntrykk hos tilskuere. Personer som mestrer kunsten å kontrollere inntrykk (*impression management*), besitter ifølge Goffman (1992, s. 173) en sentral sosial ferdighet. De som er dyktige på inntrykkskontroll, evner både å planlegge sin egen fremtred på forhånd, men også å gjøre eventuelle korrigeringer underveis i rollespillet, basert på hvordan publikummet reagerer.

Goffman hevder at en opptreden retter oppmerksomheten mot de alminnelig godtatte verdiene i samfunnet der den finner sted, og at dette kan ses på som en slags seremoni. Denne seremonien blir da en fornyelse og bekreftelse av samfunnets moralnormer, og trenger ikke nødvendigvis å gjenspeile individets verdier (Goffman, 1992, s. 38). Goffman utdyper:

«Når en person kommer sammen med andre, vil således hans opptreden ha en tendens til å ta opp i seg og gi et eksempel på samfunnets gjengse verdier, faktisk i større utstrekning enn hans adferd i sin almindelighet.»

(Goffman, 1992, s. 38).

Til tross for at Goffman ser det sosiale livet som et rollespill som utspiller seg på en scene, hevder han at det er et tydelig skille mellom det som skjer *på* scenen og det som skjer *bak* scenen. For å illustrere dette skillet, anvendes betegnelsene *frontstage* og *backstage* (Goffman, 1992). Fasadeområdet, eller frontstage, er stedet hvor selve rollespillet utspiller seg. Her tar menneskene i bruk kommunikative virkemidler for å kunne kontrollere inntrykket andre får. De kommunikative virkemidlene brukes til å iscenesette en ønsket «personlig

fasade» innenfor den fysiske settingen samhandlingen foregår i (Goffman, 1992, s. 29).

Frontstage blir derfor stedet der de samhandlende aktørene presenterer seg selv utad.

Bakside-området, eller backstage, er stedet der en forestilling kan forberedes, men det kan også være et fristed hvor menneskene har muligheten til å legge fra seg sine påtatte roller og karaktertrekk. Som Goffman (1992, s. 96) poengterer, vil enkelte sider av ens «virksomhet» fremheves når man samhandler med andre. Samtidig som at enkelte sider fremheves, vil rollespillerne undertrykke andre sider som kunne så tvil om det inntrykket de ønsker å gi. Det som undertrykkes må følgelig også dukke opp et sted – nemlig bak scenen.

Siden Goffman skiller mellom frontstage og backstage, kan det som Aakvaag (2008) påpeker stilles spørsmål til hvordan aktørens personlighet egentlig er. Gjennom begrepet *rolledistansering*, viser riktignok Goffman til at aktørene har et mer ytre forhold til rollene som spilles, og at de ikke nødvendigvis er identiske med de ulike rollene som spilles. Dermed står også aktørene fritt til å improvisere hvordan rollene de spiller i ulike interaksjoner skal fremføres (Aakvaag, 2008, s. 75-76).

Det meste av forskningen på bærekraftig handling erkjenner det som en fundamental sosial utfordring å skape endring. For at endring skal kunne skje, rettes oftest fokuset mot individers holdninger og handlinger, men også mot sosiale normer og praksiser. Hargreaves (2016) argumenterer for at den sosiale interaksjonen overses på dette området, og han anvender flere av Goffmans ideer til å vise hvordan sosial interaksjon kan påvirke miljøvennlige endringsprosesser. Dette gjør han i sin etnografiske casestudie fra hovedkontoret til et britisk byggefirma. Gjennom en strukturert handlingskampanje skulle et utvalg av de ansatte forsøke å redusere både deres eget og deres kollegaers klimaavtrykk. Deltakerne i kampanjen gjorde et nummer ut av deres miljøvennlige tanker og handlinger, og dette ble gjort på flere ulike måter. Felles for dem alle var at de i enhver hverdagslig situasjon på arbeidsplassen skulle bringe miljøaspektet opp til overflaten, der det tidligere hadde blitt oversett. Deltakerne gjorde gester til sine kolleger som for eksempel indikerte at de skulle skru av lyset i et rom, skru av pc-skjermer som ikke var i bruk, eller at de skulle resirkulere brusbokser eller plastkopper (Hargreaves, 2016, s. 58). Goffmans begrep *sivil uoppmerksomhet* blir brukt for å beskrive et sentralt aspekt ved sosial orden. Fenomenet kan beskrives som en prosess der man anerkjenner personer i umiddelbar nærhet (ofte fremmede), uten å være påtrengende og frekk. Et eksempel på sivil uoppmerksomhet er blikket en gir til en fremmed person i

forbifarta for å unngå å gå inn i hverandre, men også for å indikere at en ikke er en trussel ovenfor motparten (Hargreaves, 2016, s. 59). Handlinger som tidligere ville ha innvilget sivil uoppmerksomhet, som å anerkjennende gå forbi personen som stod ved kopimaskinen, ble for deltakerne i Hargreaves studie plutselig muligheter til å konfrontere og potensielt stigmatisere ikke-miljøvennlige handlinger. Til tross for at situasjonen rundt kontorene og i fellesområder endret seg drastisk, ble det gjennom deltakende observasjon avslørt at deltakernes påståtte handlinger ikke alltid stemte overens med deres observerte handlinger. Et eksempel på dette var da en av deltakerne skulle vise at alle dokumentene hans nå var tosidig, mens alle eksemplene han hadde foran seg på pulten sin viste seg å være ensidige (Hargreaves, 2016, s. 59).

Funnene til Hargreaves impliserer en fremvekst av det han omtaler som et «sosialt delt value-action gap», hvor verdiene ses på som kollektive i stedet for å utelukkende være individuelle eiendommer (Hargreaves, 2016, s. 60). De kollektive verdiene tydeliggjøres og forhandles gjennom den sosiale interaksjonen i sosiale situasjoner. Hargreaves argumenterer for at sosial interaksjon fører til at individer aktivt påvirker deres omgivelser og utførelsen av handlinger som foregår innenfor denne konteksten. Samtidig hevder han at den sosiale interaksjonen også illustrerer hvordan bredere sosiale strukturer – som rammer – aktivt kan forme individers praksiser fra et øyeblikk til et annet. Ved å vektlegge prosesser som involverer interaksjon, kan dette hjelpe med å utslette grensen mellom individer og deres omgivelser, noe som ifølge Hargreaves vil tvinge fremtidige analyser til å fokusere på de «sosiale individene som både er produkter og produsenter av deres sosiomaterielle kontekst» (Hargreaves, 2016, s. 65).

3.3 Habitus og øko-habitus

Innenfor Pierre Bourdieus handlingsteori og aktørforståelse, er habitusbegrepet selve kjernen (Aakvaag, 2008, s. 160). Bourdieus habitusbegrep er komplekst og defineres av Aakvaag som «et integrert system av varige og kroppsliggjorte disposisjoner som regulerer hvordan vi oppfatter, vurderer og handler i den fysiske og sosiale verden» (Aakvaag, 2008, s. 160). Habitusen er med andre ord summen av livet et individ har levd, og gjennom å internalisere ytre sosiale strukturer, blir individet disponert for å handle i enighet med disse. At et individs habitus er kroppsliggjort, gjør også at den kan være langvarig og stabil. Dette gjør at habitus er selve kjernen i en persons identitet, og at den i stor grad kan være med på å forme vår personlighet (Aakvaag, 2008, s. 160).

Habitusen angir en sosialisert kropp som har tilegnet seg strukturene i verdenen den lever i. De ytre strukturene har blitt til indre strukturer i form av mentale skjemaer for oppfattelse og inndeling av verden, samt skjemaer for persepsjon og klassifikasjon (Prieur, 2006, s. 39). I takt med at ens livsbetingelser endres, er også habitus i utvikling gjennom livet – samtidig som det nye hele tiden blir møtt med det gamle som utgangspunkt. Derfor vil habitusformer hele tiden kunne forandres av nye erfaringer, men aldri radikalt, nettopp fordi det nye som oppleves gripes ut fra skjemaene man har med seg fra tidligere (Prieur, 2006, s. 42).

Med henvisning til det langsomme, men ikke uforanderlige i mennesket, griper Bourdieus habitusforståelse om sosial reproduksjon fremfor sosial forandring (Prieur, 2006, s. 42). Dette betyr riktignok ikke at det alltid er et harmonisk forhold mellom et individs habitus og dets sosiale posisjon. Som Prieur (2006, s. 42-43) viser til, fører mobilitet og forandring av livsbetingelser til at det aldri vil være fullstendig samsvar mellom sosiale posisjoner og disposisjoner i form av habitus. Det vil alltid finnes mennesker som har havnet mellom to stoler eller befinner seg i motstridende posisjoner, noe som igjen kan føre til indre splittelse og lidelse (Prieur, 2006, s. 43).

Innenfor Bourdieus konfliktteoretiske samfunnssyn, kan hans tre ulike kapitalformer ses på som de grunnleggende differensierende dimensjonene i et samfunn (Bourdieu, 1986). Spesielt sentralt står konseptet om *kulturell kapital*, som handler om å ha tilegnet seg og mestret det som anses som den dominerende kulturelle koden i et samfunn. Bourdieu knytter den kulturelle kapitalens opphav til utdanning, og viser til at prestasjoner i utdanningssystemet kan ses på som et resultat av at ulike sosiale klasser distribuerer den kulturelle kapitalen ulikt (Bourdieu, 1986, s. 243). Ifølge Bourdieu kan kulturell kapital eksistere i tre forskjellige former: *kroppsliggjort, institusjonalisert og objektivert* (Esmark, 2006, s. 89). I *kroppsliggjort tilstand* er den kulturelle kapitalen inkorporert som mentale og kroppsliggjorte disposisjoner på samme måte som habitus. I denne tilstand er den kulturelle kapitalen først og fremst produktet av den grunnleggende sosialiseringen som foregår i familien (Esmark, 2006, s. 89-90).

Som Esmark (2006, s. 90) påpeker, kan den kulturelle kapitalen i kroppsliggjort tilstand være vanskelig å sammenligne objektivt. Derfor kan dens verdi bli usynlig, og den må i prinsippet hele tiden manifesteres i konkret handling. Dette kan til en viss grad motvirkes i den kulturelle kapitalens *institusjonaliserte tilstand*. I denne tilstanden eksisterer den som

akademiske grader eller titler, profesjonsbetegnelser og liknende. Institusjonaliseringen av kulturell kapital gjennom tildeling av titler og grader sikrer kapitalens eksklusive karakter samtidig som den beskytter mot tidens gang. Samtidig gjør den det også mulig å sammenligne innehavere innbyrdes, og åpner for utskiftning på arbeidsmarkedet (Esmark, 2006, s. 90-91).

Når kulturell kapital eksisterer i *objektivert form*, kan det komme til uttrykk gjennom bøker, malerier, kunst, redskaper og liknende. Objektivert kulturell kapital kan være en forutsetning for realisering av den kroppsliggjorte formen for kulturell kapital. En får for eksempel ikke utnyttet at man er god til å lese eller studere dersom en ikke har tilgang på bøker, aviser, datamaskiner eller plass til å styrke og utvikle ferdighetene. Snur man om på det, forutsetter det faktiske utbyttet av objektivert kulturell kapital ofte at man besitter kulturell kapital i kroppsliggjort form.

Gäbler (2015) bygger videre på Bourdieus habitusbegrep når han anvender det han omtaler som en *økologisk habitus* til å belyse aktørers forutsetninger for å handle bærekraftig. Den økologiske habitusen kan overskride uttalte verdier og holdninger en aktør måtte ha om miljøet, og inngår i den komplekse pakken med kroppsliggjorte disposisjoner som naturlig nok også vil påvirke hvor bærekraftig et individ handler. Begrepet kan ifølge Gäbler (2015, s. 80) anvendes til å forstå det han selv mener en bærekraftig omstilling må handle om; nemlig at de rutinebaserte praksisene som styrer vår hverdagslige ressursbruk må «utstyres» med en slags økologisk slagside. Forståelsen av en økologisk habitus impliserer riktignok ikke at en sosioøkologisk endring er umulig. Etersom at habitusen samsvarer med spesifikke sosiokulturelle kontekster, kan den ifølge Gäbler (2015, s. 80) også endres når et miljø endres, eller når en ny, spesifikk kontekst vokser frem. Det å oppleve klimaendringer eller leve med klimaendringer på nært hold kan derfor være et eksempel på en miljøforandring som fører til endring i ens økologiske habitus.

Det finnes flere studier som viser til at konseptet økologisk habitus er tett knyttet opp mot forbrukere med høy kulturell kapital. Studien til Carfagna, Dubois, Fitzmaurice, Ouimette, Schor og Laidley (2014) viser at nettopp denne type forbrukere verdsetter produkter som er produsert på en etisk og bærekraftig måte. Det er ifølge forfatterne likevel lite som tilsier at forbrukernes hovedmotivasjon for å handle bærekraftig faktisk er at de bidrar med individualiserte løsninger på kollektive problemer. Snarere ses dette på som strategier som fremhever en kollektiv elite innen forbrukspraksiser (Carfagna et al., 2014). Den økologiske

habitusen kan i så måte anvendes til å argumentere for at det å engasjere seg i klimasaker er en måte å vise frem sin kulturelle kapital, noe som igjen vil belønne de som har best forutsetninger for å handle bærekraftig (Kennedy & Givens, 2019, s. 648).

3.3.1. Praksisteori

Bourdieu er en av teoretikerne innenfor den moderne sosiologien som anvender praksisteoretiske tilnærminger for å beskrive forholdet mellom aktør og struktur. Praksisteori er slik Halkier og Jensen (2008, s. 50) definerer det: «et forsøk på å utvikle en samtenkning av eksisterende sosiologiske teorier til et nytt analytisk perspektiv på konstitueringen og kondisjoneringen av mikroprosesser i det sosiale liv». Praksisteorien utgjør med andre ord ikke en helhetlig sosiologisk teori i seg selv, men er snarere et perspektiv som forskere kan innta og anvende til å forstå menneskelig handling. Ved å fokusere på praksiser som performative, legger de praksisteoretiske analysene vekt på sosial handling, og hvordan sosial handling blir utført (Halkier & Jensen, 2008). Halkier og Jensen viser til Reckwitz' forståelse av sosiale praksiser som konfigurerte kroppsliggjorte aktiviteter, mentale aktiviteter, bruk av materielle ting, viten om aktiviteter, følelsesmessige tilstander og engasjement (Halkier & Jensen, 2008, s. 52-53). Det essensielle ved disse konfigurasjonene er at de ulike elementene som organiserer en praksis er likestilte og gjensidig avhengige av hverandre. Praksisteorien ser på alle de rutiniserte aktivitetene som kroppslig gjennomførte, og aktivitetene organiseres gjennom samtidige kroppslige og mentale dynamikker. Derfor ses kropp og bevissthet på som sammenhengende størrelser (Halkier & Jensen, 2008, s. 58).

Praksisteoretiske tilnærminger befinner seg et sted imellom rene aktør- og strukturperspektiver. Aktørteorier, som den symbolske interaksjonismen er et eksempel på, tar utgangspunkt i enkeltindividers handlingsvalg og rasjonalitet på mikronivå. Strukturorienterte teorier, som ser på samfunnet ovenfra og ned, vektlegger hvordan objektive sosiale strukturer påvirker menneskelig handling. I praksisteori studeres det hverdagslige som menneskelige handlinger drevet av rutiner og vaner (Hebrok & Heidenstrøm, 2017, s. 2), og disse ses i sammenheng av at aktørene både har individuelle målsetninger, samtidig som at de også alltid befinner seg i en bestemt sosiomateriell kontekst.

4. Metodisk tilnærming

I dette kapitlet vil jeg gjøre rede for valg av metode og beskrive hvordan jeg har gått fram for å samle inn empiriske data som skal svare til oppgavens problemstilling og forskningsspørsmål. Jeg vil begrunne hvorfor jeg har valgt kvalitative intervjuer som forskningsmetode, fortelle om rekrutteringsprosessen og beskrive hvordan intervjuene har blitt gjennomført. I de siste avsnittene vil jeg si noe om oppgavens validitet og reliabilitet, samt komme inn på de etiske vurderingene jeg har måttet gjøre i forskningsprosessen.

4.1. Valg av metode

Gjennom denne oppgaven ønsker jeg å si noe om hvordan studenter forholder seg til matsvinn og kasting av mat. Jeg skal forsøke å finne ut av hvordan sosiale faktorer i studenttilværelsen påvirker studenters handlingsmønster, og derfor vil det være hensiktsmessig å velge en metodisk tilnærming som kan belyse studentenes egne perspektiver og erfaringer. Jeg har valgt å benytte meg av kvalitative intervjuer for å få innsikt i studenters praksiser og å forstå nettopp hvorfor de handler som de gjør. I kvalitativ forskning søker man å forstå konkrete personer og sosiale prosesser, og på den måten kan man få en dypere forståelse av fenomener enn hva talldata og statistiske gjennomsnitt kan tilby (Brinkmann & Tanggaard, 2012, s. 12). Kvalitative forskningsprosjekter søker å besvare spørsmål som vektlegger *hvordan* sosiale erfaringer skapes og gis mening (Denzin & Lincoln, 2013, s. 17). Jeg har vært opptatt av å få en forståelse av hvordan og hvorfor matsvinnet blant studenter oppstår, og derfor ikke lagt like stor vekt på hvor store kvantum enkelt kaster.

Det kvalitative intervjuet kan gi oss innblikk i menneskelige opplevelser fra deres ståsted. Intervjueren har muligheten til å utforske hvordan informantene oppfatter enkelte begivenheter, situasjoner eller fenomener i deres eget liv (Tanggaard & Brinkmann, 2012, s. 19-20). Intervjuforskningen foregår i menneskelige relasjoner, og samspillet mellom intervjuperson og informant vil ifølge Tanggaard og Brinkmann (2012, s. 22) være helt avgjørende for kunnskapen man oppnår. Gjennom ansikt-til-ansikt-samtaler med studenter, kunne jeg danne meg et bilde av deres hverdagspraksiser og holdninger til matsvinn. Samtidig måtte jeg være bevisst på at samtalene ikke nødvendigvis forteller sannheten om studentenes faktiske praksiser, ettersom at intervjuet ikke observerer deres atferd direkte.

Siden intervjuer gjenspeiler enkeltindividets subjektive opplevelser av hva som har foregått (Fangen, 2011, s. 40), vurderte jeg tidlig i prosjektets planleggingsfase å gjennomføre

observasjoner hjemme hos informantene som et supplement til intervjuene. Jeg tenkte at dette kunne gi meg et bedre innblikk og et mer objektivt perspektiv på hver enkeltes praksis. Som Hebrok og Heidenstrøm (2017, s. 4) påpeker, er imidlertid ikke matsvinn en praksis i seg selv, men et resultat av flere mathåndteringspraksiser. Fordi matsvinn ikke kan observeres direkte, og ettersom det ville svært tidskrevende å observere alle mathåndteringspraksiser i studenters hverdagsliv, fant jeg ut at personlige intervjuer var den mest passende metoden for prosjektets omfang og tidsramme. Observasjoner hjemme hos studenter ville dessuten ha krevd at jeg måtte ta hensyn til mer omfattende etiske vurderinger.

4.2. Utvalg og rekruttering

Alle studentene som inngår i studien, er fulltidsstudenter ved UiT Norges arktiske universitet. Ettersom at jeg skulle intervjuer en bestemt gruppe (studenter), var jeg opptatt av at utvalget var gjort på en måte som sikrer god variasjon. Utvalget består av fem menn og fem kvinner i alderen 21-25 år. Jeg var opptatt av å rekruttere informanter som hadde bodd hjemme hos en eller begge foreldre/foresatte i løpet av de seneste fem årene, og som ikke hadde stiftet familie selv enda. Dette er med andre ord studenter som har flyttet hjemmefra ganske nylig og ikke er så veldig etablerte. For å sikre variasjon blant informantenes bosituasjon, har jeg intervjuet fire studenter som bor alene, tre som bor med samboer og tre som bor i bokollektiv med andre. Selv om alle studentene studerer ved samme universitet, kommer de fra ulike studieretninger. De fleste av studentene kommer fra ulike steder Nord-Norge. Med andre ord har utvalget sikret variasjon i form av kjønn, bosituasjon, studieretning og til en viss grad hjemsted.

Begrunnelsen for å velge studenter ved Universitetet i Tromsø er av rent praktiske hensyn. Utvalgets størrelse er også begrenset som følge av prosjektets tidsramme og omfang. I kvalitative studier som dette, er ikke hensikten å sette sammen et utvalg av enheter som sikrer representativitet i form av at det kan generaliseres fra utvalg til populasjon (Aase & Fossåskaret, 2014, s. 20). Dersom utvalget hadde bestått av ti andre studenter, kunne jeg med andre ord ha fått helt andre svar. Samtidig ønsket jeg en viss størrelse på utvalget, slik at jeg hadde et sammenligningsgrunnlag mellom ulike bosituasjoner. Derfor fant jeg ut at det var tilstrekkelig med et relativt lite utvalg på ti informanter, så lenge disse ti gav meg nok relevante opplysninger om det jeg faktisk ønsket å undersøke.

For å rekruttere informanter har jeg brukt egne bekjenskaper fra studenttida mi og hørt rundt om de kjenner til noen studenter som kunne være aktuelle for et slikt prosjekt. Det var viktig for meg å ikke ta enkleste utvei og spørre mine nære bekjenskaper direkte, fordi jeg ville ikke ha et for tett forhold til de jeg skulle intervju. Selv om temaet jeg har valgt ikke er spesielt sensitivt, kan det tenkes at et for nært forhold til informantene ville ha påvirket svarene jeg fikk. Som Paulgaard (1997) beskriver, kan forskerens forutforståelse i kvalitative studier både være en forutsetning for innsikt, men også en feilkilde som bør elimineres. En nærhet til informantenes erfaringsgrunnlag kan på den ene siden være en fordel for forståelse, mens jeg på den andre siden måtte være bevisst på at denne kulturfortroligheten ikke førte til at jeg tok ting for gitt og ble forutinntatt (Paulgaard, 1997, s. 81). Derfor strebet jeg etter å gå inn i intervjuene med et utenfra-inn-perspektiv.

4.2.1. Oversikt over informanter

Tabellen nedenfor viser en oversikt over informantene som inngår i studien, med fiktive navn. Tabellen inneholder variabler som jeg anser som relevante for oppgaven, nemlig nåværende bosituasjon og foreldres utdanningsnivå. Det er verdt å bemerke seg at ikke alle informantene hadde full kontroll på begge foreldrenes utdanningsnivå. For de dette gjaldt har jeg oppgitt utdanningsnivået som «uvisst». Siden alle informantene er relativt jevnaldret, har jeg valgt å ikke inkludere hver enkeltes alder. I utgangspunktet inneholdt tabellen informasjon om studentenes oppvekststed, men jeg valgte å fjerne denne bakgrunnsvariabelen fordi jeg så at det ikke hadde noen relevans for oppgavens analyse.

Navn:	Nåværende Bosituasjon:	Foreldres utdanningsnivå:
Emilie	Samboer (kjæreste)	Mor: høyere utdanning, 3-årig Far: videregående
Markus	Kollektiv (2 andre)	Mor: høyere utdanning, 3-årig Far: høyere utdanning, 5-årig
Kristian	Alene (hybel)	Mor: høyere utdanning, 5-årig Far: høyere utdanning, 5-årig
Ingrid	Alene (leilighet)	Mor: uvisst Far: høyere utdanning, 3-årig
Vilde	Kollektiv (2 andre)	Mor: høyere utdanning, 3-årig Far: høyere utdanning, 5-årig
Emma	Alene (hybel)	Mor: videregående Far: høyskoleutdanning
Nora	Alene (leilighet)	Mor: videregående + 60 studiepoeng Far: grunnskole
Henrik	Kollektiv/studentbolig (deler kjøkken med ca. 10 andre)	Mor: videregående Far: uvisst
Sander	Samboer (kompis)	Mor: høyere utdanning, 3-årig Far: høyere utdanning, 5-årig
Jonas	Samboer (kjæreste)	Mor: høyere utdanning, 3-årig Far: høyere utdanning, 3-årig

4.3. Gjennomføring av intervju

I forkant av intervjuene utarbeidet jeg en intervjuguide som skulle legge noen føringer for selve intervjuet (se Vedlegg 1: Intervjuguide). Intervjuguiden ble utarbeidet med utgangspunkt i forskningsspørsmålene mine og kunnskapen jeg på forhånd hadde tilegnet meg om matsvinn og lokal søppelhåndtering i Tromsø. Jeg bestemte meg tidlig for at intervjuene skulle være semistrukturerte. Det vil si at de forløper som en interaksjon mellom noen planlagte spørsmål fra intervjuguiden som jeg har utformet i forkant, og informantenes svar (Tanggaard & Brinkmann, 2012, s. 26). Semistrukturerte intervjuer ble valgt med hensyn til at problemstillingen og forskningsspørsmålene mine krever en viss struktur for å besvares. På den andre siden ønsket jeg meg også rom for fleksibilitet dersom intervjupersonene hadde noe interessant å fortelle, samtidig som at en mer åpen dialog kunne føre til at de følte seg mer komfortable og at de ville fortelle mer. En semistrukturert form tillot meg også å stille gode oppfølgingsspørsmål der jeg følte det var passende.

Intervjuene ble gjennomført i slutten av desember 2021 og i løpet av januar og starten av februar 2022. Koronapandemi og store lokale smitteutbrudd i kombinasjon med avvikling av juleferie blant studenter, gjorde at datainnsamlingsperioden ble noe lengre enn jeg opprinnelig hadde planlagt. Samtidig gav det meg god tid til å transkribere i etterkant av hvert intervju, og jeg slapp å sitte på store mengder intervjudata som måtte transkriberes på en gang. Alle intervjuene fant sted ansikt-til-ansikt på grupperom som jeg reserverte på universitetet. Dette var rom som var godt skjermet for støy og andre mennesker. Tanken ved å møte dem på «nøytral grunn», var at jeg da fikk informantene til å fortelle meg mest mulig uten at de skulle føle at de behøvde å «legge bånd på seg selv».

Intervjuene ble omtrent 25 til 35 minutter lange. Jeg gjorde lydopptak av hvert intervju med mobilappen «nettskjema-diktafon» på min egen mobiltelefon. Opptakene krypteres umiddelbart på mobiltelefonen og kan kun lyttes til i nettleser via nettskjema. Opptakene ble ikke lastet ned til egen PC, men lå lagret i nettskjema fram til de var ferdig transkribert og ble slettet. Før hvert intervju lot jeg informantene lese nøye gjennom informasjonsskrivet (se Vedlegg 2: Informasjonsskriv med samtykke) med beskrivelsen av forskningsprosjektet og hva det ville innebære for dem å delta. Alle signerte også på samtykkeerklæringen til å delta i intervjuet før vi gikk i gang med selve intervjuet. Underskriftene ble lagret i en skuff med lås på.

Etter at jeg hadde transkribert alle de ti intervjuene fullt ut, satt jeg igjen med store mengder intervjudata som måtte kodes og kategoriseres. Koding er prosessen der en definerer hva dataene som analyseres handler om (Gibbs, 2007, s. 38). Å analysere betyr bokstavelig talt at man deler opp noe i mindre bruddstykker (Tanggaard & Brinkmann, 2012, s. 37). Mens jeg leste gjennom alle de transkriberte intervjuene, noterte jeg ned stikkord om de ulike temaene informantene fortalte om. Disse stikkordene ble kodene mine. Siden jeg så at flere av kodene handlet om det samme, kunne jeg enklere sortere informantenes ferdigkoda svar inn i ulike kategorier som senere ble utgangspunktet for oppgavens empiridel. Jeg brukte en deduktiv tilnærming når jeg skulle inndele teksten i kategorier. Det innebærer at jeg har betegnet kategoriene ut fra prosjektets problemstilling og forskningsspørsmål (Thagaard, 2018, s. 154). Samtidig var jeg bevisst på at informantene kunne komme med utsagn som ikke passet inn i noen av disse kategoriene. Derfor var jeg fleksibel og åpen for å utvide antallet kategorier underveis. Kategoriene jeg endte opp med var: motivasjonsfaktorer for å redusere matsvinn, barrierer, rutiner for mathåndtering, holdninger og sosiale innflytelser. Disse kategoriene tar utgangspunkt i informantenes egne erfaringer og perspektiver knyttet til temaet matsvinn. Jeg plasserte informantenes utsagn som passet til hver enkelt kategori inn i egne dokumenter, slik at jeg kunne få en god oversikt over hva hver enkelt mente, samtidig som jeg enklere kunne se om de fremsto som ambivalente.

4.4. Reliabilitet og validitet

Som forsker må man strebe etter reliabilitet og validitet i forskningen, og dette må også planlegges for. At et forskningsprosjekt har høy reliabilitet, vil innebære at forskningen er til å stole på (Thagaard, 2018, s. 181). For å sikre reliabilitet i kvalitativ forskning, er det ifølge Tracy (2010, s. 843) viktig med fyldige beskrivelser. For å styrke reliabiliteten i min oppgave, har jeg derfor gjort nøye rede for hvordan utvalget er gjort og hvordan intervjuene ble gjennomført. At intervjuguiden er vedlagt, styrker også oppgavens reliabilitet. For at transkriberingen skulle kunne gjøres på en troverdig måte, forsøkte jeg også å ta notater underveis i intervjuene, i tillegg til å ta opp lyd. Dette var viktig for å få med reaksjoner som lydopptaket ikke plukker opp, som for eksempel kroppsspråk og hvordan jeg oppfattet forløpet av selve intervjuet. Samtidig erfarte jeg at det ble litt distraherende å notere underveis, og derfor noterte jeg ned inntrykk jeg satt igjen med rett etter intervjuene, mens jeg hadde de friskt i minne. For at dataredueringsfasen skulle være mest mulig troverdig og transparent, var det også viktig at sitater fra intervjupersonene ble behandlet respektfullt og

ikke tatt ut av kontekst. I empiridelen kommer det derfor tydelig fram hva som er sitater fra informantene, og hva som er mine egne betraktninger og refleksjoner.

Validiteten handler om gyldigheten til resultatene jeg kommer fram til, og hvordan disse tolkes (Thagaard, 2018, s. 181). Det må med andre ord være koherens mellom det jeg sier at jeg skal gjøre og det jeg faktisk skriver om. For å sikre at jeg fikk samlet inn valide data som kunne besvare problemstillingen min, oppfordret jeg informantene til å fortelle detaljert om egne holdninger og praksiser, samt at jeg stilte oppfølgingsspørsmål der jeg ba dem om å komme med konkrete eksempler fra eget hverdagsliv. I intervjuguiden utformet jeg åpne spørsmål som la opp til detaljerte beskrivelser. Svarene jeg fikk måtte tolkes av meg, og detaljerte beskrivelser kunne gi meg et bilde på hvordan svarene samsvarte med virkeligheten. I noen av intervjuene opplevde jeg at de gikk i en retning som ikke var spesielt relevant for problemstillingen min. Da måtte jeg gripe inn for å få samtalen på rett spor igjen ved å gå videre til neste spørsmål. Det styrker oppgavens validitet at jeg ikke lot mine subjektive meninger skinne gjennom under intervjuene. Jeg var bevisst på egne reaksjoner og holdt meg nøytral under intervjuene, slik at mine reaksjoner ikke skulle påvirke svarene informantene ga meg.

4.5. Etikk

Før jeg kunne gå i gang med intervjuene, meldte jeg inn prosjektet til Norsk senter for forskningsdata (NSD). Til tross for at informantene holdes anonymiserte i oppgaven, trengte jeg en vurdering fra NSD (se vedlegg 3: NSDs vurdering) ettersom at jeg ville sitte på persondata i form av stemmen til informantene som jeg behandler på lydopptak. I tillegg har jeg som nevnt innhentet signert samtykke fra informantene, hvilket også er en personopplysning jeg måtte behandle. Lydopptakene ble som nevnt trygt oppbevart i nettskjema, og det var kun jeg som hadde tilgang til disse gjennom min personlige Feide-innlogging. Lydopptakene ble slettet etter at intervjuene er transkribert, og jeg passet på å anonymisere samtidig som jeg transkriberte. Informantene er gitt fiktive navn slik at de ikke skal kunne kjennes igjen i oppgaven. Som en del av anonymiseringen har jeg også valgt å skrive samtlige intervjuer på bokmål.

Som Ryen (2004, s. 219) påpeker, har informanter som har gitt et informert samtykke rett til å vite hva det innebærer for dem å delta i forskningsprosjektet. De har også rett til å trekke seg fra prosjektet når de vil. Etter at NSD hadde godkjent prosjektet mitt, sendte jeg ut

informasjonsskrivet på e-post til informantene etter hvert som jeg rekrutterte dem. I skrivet står prosjektets tema og formål beskrevet, slik at informantene skulle vite litt av hva de gikk til i forkant. I tillegg er det beskrevet hvordan deres personopplysninger blir behandlet og at informantenes anonymitet skal ivaretas. Jeg informerte studentene om at de kunne trekke seg fra prosjektet når som helst, uten at de måtte gi en begrunnelse. På selve intervjuet gikk vi gjennom informasjonsskrivet før informantene signerte samtykkeerklæringen.

5. Empiri

I løpet av de ti intervjuene jeg har gjennomført, har informantene kommet med svar og betraktninger som jeg har kunnet plassere innenfor flere hovedkategorier. Temaer som har engasjert informantene har blant annet vært deres egne motivasjonsfaktorer og begrensninger for å redusere matsvinn i studenthverdagen, deres generelle holdninger til matsvinn og andre bærekraftige praksiser, samt viktigheten av å framstå som miljøbevisste studenter. I dette kapitlet vil jeg presentere og kommentere funn fra intervjuene som jeg har plassert innenfor noen av de overnevnte kategoriene.

5.1. Motivasjonsfaktorer

Et sentralt tema for denne oppgaven har vært å finne ut om studentene i det hele tatt har en motivasjon eller drivkraft for å begrense sitt eget matsvinn, og høre hvordan de eventuelt begrunner dette. Under intervjuene stilte jeg derfor flere spørsmål som handlet om hvorvidt studentene faktisk *ønsket* å begrense sitt eget matsvinn, samt hvilke motiver de selv eventuelt hadde for å handle på måter som fører til lite kasting av mat. Utfra samtalene jeg hadde med studentene kom det tydelig fram at det å kaste mat ses på som uheldig, og det er noe de fleste ønsker å unngå. Å kaste mat anser de som en form for sløsing av ressurser, både på et individuelt nivå, men også i et bredere samfunnsperspektiv. Hos studentene trekkes personlig økonomi frem som en motivasjonsfaktor for å forhindre matsvinn, og nettopp det at maten koster penger kan anses som studentenes hovedmotivasjon for å begrense sitt eget matsvinn hjemme:

Emilie: *Man skal jo bruke det man har. Det er jo billigere hvis man faktisk bruker opp det man har kjøpt inn.*

Kristian: *Først og fremst for å ikke sløse med penger.*

Vilde: *Det er jo ikke så mye penger man lever på som student. Så man prøver jo så godt det lar seg gjøre å bruke opp den maten man har.*

Sander: *Den viktigste grunnen for min egen del er nok at jeg ikke kan ta meg råd til å kaste så mye mat. Det er kanskje litt egoistisk sagt.. Men du vet, det blir fort sånn når man har et ganske tight studentbudsjett å leve på.*

Studentene jeg har snakket med har ikke råd til å kaste store mengder med mat, og de ser seg på mange måter nødt til å utnytte maten for å få endene til å møtes. De studerer alle på fulltid, og selv om noen også opplyser at de jobber deltid ved siden av studiene, er det flere som kun lever på studielånet og eventuell støtte fra foreldre. Derfor er dette en gruppe hvor mange sannsynligvis lever under den norske fattigdomsgrensa, og som forbrukere kan de nødvendigvis ikke sammenlignes med den gjennomsnittlige forbrukeren i medium- og høyinntektsland, som på sin side ofte *kan* ta seg råd til å sløse mat (Gustavsson et al., 2011).

5.1.1. Betydningen av matens verdi

Selv om studentene ikke ønsker å sløse vekk sine begrensede økonomiske ressurser, tyder svarene fra intervjuene på at deres subjektive opplevelse av matens verdi blir betydningsfull for hvordan maten blir utnyttet. Det innebærer at maten som tillegges høy verdi i større grad utnyttes enn maten som tillegges lav verdi, og at studentene i større grad er tilbøyelige til å kaste maten som anses å ha en lav verdi. Matens rene pengeverdi spiller ikke overraskende en sentral rolle for hva som er lett eller vanskelig å kaste:

***Markus:** Det gjør jo vondt å kaste dyr mat. Å kaste biff for eksempel. (...) Det er jo fordi jeg vet at det kunne ha vært en god middag liksom. Men jeg føler meg ikke dårlig hvis jeg hiver en enkel brun banan, ikke sant. Så det kommer nok mye an på den økonomiske verdien av maten jeg kaster.*

***Henrik:** Ja, jeg tror helt klart at jeg kaster mer billig enn dyr mat. Ikke at jeg har råd til så mye dyr mat da (ler litt). Men ja. Hvis ... hvis jeg først har kjøpt et dyrt produkt så er jeg jo veldig opptatt av at jeg må få brukt det før det blir dårlig. I helger lager jeg av og til litt dyrere middag med noe ordentlig kjøtt eller noe. Og da blir det jo bestandig brukt og spist opp.*

Dette er gode eksempler på det Hebrok og Heidenstrøm (2017) omtaler som matens *monetære verdi*. De påpeker blant annet at råvarer som kjøtt og fisk sjeldnere blir kastet enn rimeligere mat. Matsvinnet kan derfor ses på som en konsekvens av lave matvarepriser. Maten med høy pengeverdi anses som verdifull, og studentene uttrykker et sterkt ønske om å få utnyttet denne og dermed også unngå å kaste den. Allikevel er ikke slik at det utelukkende er den dyre maten som tillegges høy verdi. Mat kan nemlig tillegges en slags følelsesverdi som er uavhengig av pengeverdien. Sander er innom dette når han forteller om maten han mottar fra sin farmor:

Sander: *Jeg får med meg mye mat hver gang jeg er hos ho mor, det gjør jeg. Ho mor er jo da farmora mi. (...) Hun er vel den slektningen jeg har som bor nærmest sånn geografisk. Så det blir jo noen turer på middagsbesøk dit. Og hun skjemmer meg bort og sender alltid med meg mye mat hjem (ler litt). Så det setter jeg veldig stor pris på som en fattig student.*

Intervjuer: *Bruker du opp all maten hun sender med deg da?*

Sander: *Mesteparten, ja. I hvert fall hvis jeg vet at det er hun som har laget den. Jeg tror jeg hadde fått kjempedårlig samvittighet hvis den hadde gått i søpla. (...) Fordi jeg vet jo at det går mye tid og penger med i å lage den. Jeg får jo ofte med hjemmelaget brød og rundstykker og sånt. Og det vet jeg jo at hun har lagt ned mye tid og kjærlighet i å lage det til meg.*

Emma forteller om maten hun bruker å få med seg når hun er hjemme på besøk hos foreldrene sine i helger:

Emma: *Ja. Jeg får mat ganske ofte. Det kan jo være alt mulig. Foreldrene mine bruker å sende med meg når jeg skal tilbake til byen. Hjemmebakt brød og pålegg og sånt.*

Intervjuer: *Er du opptatt av å få brukt opp denne maten?*

Emma: *Vet ikke om jeg er mer opptatt av det enn maten jeg kjøper selv på butikken. (Tenker litt) Eller jo; det hadde nok vært litt vanskeligere å kaste noe hjemmelaget, siden da vet man at noen har lagt tida si på det. Så man får litt ekstra dårlig samvittighet hvis man kaster det da.*

Maten som Sander mottar fra sin farmor blir verdifull for han, og han er opptatt av å utnytte den for å unngå å få dårlig samvittighet overfor sin nære slektning. Det samme gjelder for den hjemmelagede maten som Emma får hos sine foreldre. Begge er innom at slektningene har lagt ned tid på denne maten, og verdien av tid kommer til syne gjennom deres svar. Disse funnene samsvarer med Hebrok og Heidenstrøms (2017, s. 28) funn om matens *relasjonelle verdi*; nemlig at mat som er mottatt fra noen man har en relasjon til er vanskeligere å kaste. Døving (2003) omtaler dette som en *affeksjonsverdi*, og viser i likhet med Ose (2018) til at egenproduserte varer lades med mer moralsk verdi enn andre varer. De egenproduserte

matgavene blir flyt med giverens ytelser og mottakerne kan derfor ikke skusle de bort uten videre.

5.1.2. Ikke-økonomiske motiver

At de økonomiske motivene veier tyngst for studentene, er kanskje ikke så veldig overraskende med tanke på hvordan deres personlige økonomi ser ut. Dette stemmer også overens med hva forskningsfeltet sier om matsvinn blant «vanlige» forbrukere. De fleste forbrukere motiveres mer av den økonomiske gevinsten enn hva de gjør av hensyn til klima og miljø (Graham-Rowe et al., 2014; Quedsted et al., 2013). Allikevel fremkommer det fra intervjuene at flere av studentene vektlegger miljøhensyn som en motivasjonsfaktor for å unngå matsvinn:

Kristian: *Så er der jo et miljøaspekt også. At man vil ikke kaste mat som det brukes masse CO₂ på å dyrke og produsere og drive å frakte rundt. Man tenker jo på det.*

Ingrid: *Det er jo ikke bra for miljøet å kaste ting. Uansett hva det er nesten. Fordi det må jo brytes ned på en måte hvis det ikke kan gjenbrukes. Og matsvinn kan jo ikke brukes til så mye. Så vidt jeg vet.*

Flere av studentene nevner riktignok miljøhensyn i en bisetning, og som Markus forklarer, er det først og fremst økonomi som motiverer:

Markus: *Tjaa.. Ja økonomiske grunner er jo så klart det ene. Også kommer jo miljøet og alt sånn der litt som nummer to.*

Intervjuer: *Men miljøhensyn er ikke det viktigste for deg?*

Markus: *Nei altså, jeg tenker jo først og fremst bare på studentøkonomien egentlig når jeg tenker meg om.*

Når studentene forteller om sine ikke-økonomiske motiver for å begrense matsvinn, blir det tydelig at deres egen samvittighet og moral spiller inn. Å unngå dårlig samvittighet kan derfor også ses på som en viktig motivasjonsfaktor hos flere av studentene:

Emma: *Jeg får bare skikkelig dårlig samvittighet. Det er jo en grunn til å unngå å kaste mat i seg selv. Men det er jo både fordi det føles som bortkasta penger. Men åh.. ja det føles også bare kjipt fordi vi lærer jo mer og mer om miljøet nå. Så man vet jo at man ikke skal gjøre det. Og man har jo fått høre det flere ganger opp igjennom.*

Intervjuer: Hva tenker du på da siden det føles kjipt og du får dårlig samvittighet?

Emma: Det er jo for miljøet tenker jeg. Og man har jo fått høre det opp igjennom at det ikke er bra. Bestefaren min har fortalt meg at man ikke skal kaste mat, og da får man jo ekstra respekt når man vet at de måtte rasjonere maten og sånn.

Emilie nevner også besteforeldre:

Emilie: Besteforeldrene mine tar jo vare på all maten. Hvis vi er ute på restaurant og de ikke spiser opp, som de sjeldent gjør, så ber de jo om å få med seg restene. Og det tror jeg kommer av at de er redde for å gå fri fordi de ikke hadde så mye mat i årene etter krigen. De har fortalt meg litt om den tida. De er jo sånn at de handler inn og har mye mat hjemme, men de tar alltid vare på den, og jeg tror de kaster mindre. Så det har vel kanskje påvirket meg litt, eller i alle fall gitt meg et litt annet perspektiv på matsvinn.

Ingrid tenker på at det er mange som sulter i verden:

Ingrid: Altså, det som jeg ofte tenker på er at det er mange som er underernærte og sulter rundt i verden. Så det er egentlig veldig umoralsk at vi som er privilegerte hiver så mye mat som vi gjør.

Historiene Emma og Emilie har fått fortalt fra eldre generasjoner, har gjort inntrykk på dem. Det at deres besteforeldre måtte rasjonere maten i krisetider, er noe de selv tenker på når de kaster mat, og dette gnager på deres samvittighet. Dermed kan de også motiveres til å unngå å kaste mat for å unngå denne følelsen. Det samme gjelder for Ingrid, som snakker om det moralske aspektet rundt kasting av mat. Siden hun vet at mange mennesker ikke får i seg nok mat, synes hun at det er umoralsk å kaste mat.

5.2. Barrierer i studenthverdagen

Til tross for at de aller fleste av studentene uttrykker et ønske om å ikke kaste mat, viser det seg at det er lettere sagt enn gjort. Når studentene forteller om hva som gjør det vanskelig å unngå, kan dette forklares med at maten tillegges lav verdi, at studenthverdagens spontanitet ikke alltid er forenlig med matens begrensede holdbarhet, samt at rutiniserte praksiser for mathåndtering kan gjøre det vanskelig å endre på (u)vaner.

5.2.1. Maten som tillegges lav verdi

Som nevnt er studentene i større grad tilbøyelige til å kaste maten som tillegges lav verdi. Billig mat med lav monetær verdi kastes derfor oftere enn den dyre maten. Men det er allikevel ikke utelukkende slik at det er den billige maten som tillegges lav verdi hos studentene. Et annet eksempel er mat som er delvis brukt eller utnyttet. Her spiller ikke nødvendigvis den rene pengeverdien inn. Jonas forteller om tacosausen han og samboeren bruker ukentlig i sin matlaging:

***Jonas:** Vi har jo taco nesten hver fredag. Og da bruker vi kanskje maks et halvt glass med sånn tacosaus, vi to. [...] Det som er med de glassene er at de egentlig bør brukes i løpet av noen få dager når de er åpnet. Og når det da har gått en uke eller mer til neste gang, da kaster vi heller det som er åpnet og åpner et nytt et. Det samme kan være med dressinger og dipper og sånt. Men vi bruker jo litt av dem, sant. Når de allerede er brukt så er det på en måte litt greiere å kaste.*

***Intervjuer:** Det er forskjell på å kaste tacosaus som er brukt og tacosaus som er uåpnet?*

***Jonas:** Ja, absolutt! Jeg, eller vi da.. vi kaster sjeldent mat som er helt ubrukt.*

Nora deler sitt syn på pålegg som er delvis utnyttet og dets verdi:

***Nora:** Jeg kan få sånn at den her uka så spiser jeg bare salami for eksempel. Det er det pålegget jeg har lyst på. Og så kjøper jeg kanskje en eller to pakker uten at jeg rekker å spise det opp fordi jeg til slutt blir så lei av det. Så blir det dårlig før jeg får lyst på det på nytt igjen. [...] Da må jeg jo kaste litt. Det kan for eksempel ligge tre-fire skiver igjen i pakken lenge. Men da har jeg jo spist mye av pålegget.*

Disse utsagnene til Jonas og Nora tilsier at de rettferdiggjør det å kaste mat så lenge deler av maten har blitt spist opp. Maten som er delvis utnyttet, blir enklere å kaste enn ubrukt mat, noe Hebrok og Heidenstrøm (2017) også fant hos sine informanter. Det samme kan gjelde for middags- og måltidsrester, som er den maten studentene oppgir at de kaster mest av:

***Vilde:** Hvis jeg har små middagsrester på fatet som jeg ikke klarer å spise opp så er det jo lett å skuffe det ned i søpla, sant. Det er jo svinn som jeg egentlig kunne ha spist, men da måtte jeg ha tatt vare på det i en matboks eller noe. [...] Når det er*

snakk om små rester som ikke er nok til et eget måltid i seg selv så ser jeg ikke helt hvordan jeg skal få brukt det.

Vilde forteller om rester fra middagene hennes som er så små at de ikke blir et måltid i seg selv, og derfor tar hun ikke vare på slike rester. Hun er bevisst på at dette er spiselig mat som blir til svinn, men klarer ikke å finne et bruksområde til slike rester. Når det ikke finnes et bruksområde til maten, kan det også bety at dens verdi ses på som lav, og det vil dermed også bli enklere å kaste denne maten.

5.2.2. Rom for spontanitet

Matens holdbarhet er ikke alltid forenlig med spontaniteten i studentenes liv. Studentmiljøer og ulike organisasjoner arrangerer ofte sosiale sammenkomster. I tillegg velger mange av de enslige studentene å lage middag sammen med medstudenter fremfor å spise alene. For mange er nettopp det sosiale aspektet en viktig del av studenthverdagen. Samtidig er det en bred enighet om at det å langtidsplanlegge måltider og matinnkjøp bidrar til å redusere matsvinn, og som nevnt tidligere ses dette gjerne på som en idealpraksis blant forbrukere. Emma forklarer hvorfor hun tror det er slik:

***Emma:** Jeg tror planlegging er det som kan hjelpe mest. Fordi hvis man planlegger mange middager framover så kan man jo bruke de samme ingrediensene flere ganger. Men det er vanskelig av og til med tanke på alt som skjer i livet.*

At det skjer mye i studentenes liv som ikke er forenlig med langtidsplanlegging, kommer fram i flere av intervjuene. For Ingrid, som er den eneste av de enslige studentene som ukeshandler og planlegger middagene sine en uke i forveien, har lange dager på universitetet flere ganger ført til at hun har måttet endre på sine opprinnelige middagsplaner:

***Ingrid:** [...] men det som har skjedd flere ganger er at jeg har blitt sittende lengre på skolen enn jeg egentlig hadde tenkt. Særlig hvis det er eksamensperiode eller hvis jeg har et arbeidskrav som skal inn. Da har jeg måttet kjøpe middag i kantina og skrotet de middagsplanene jeg hadde lagt.*

Jonas har måttet endre på middagsplaner med sin samboer for å kunne være med på sosiale sammenkomster med sine medstudenter:

***Jonas:** Hvis en i kollokveigruppa for eksempel tar initiativ til å finne på noe sosialt etter at vi er ferdig for dagen. Dra å spise, spille minigolf eller noe.. så er det*

vanskelig for meg å la middagsplanene med dama komme i veien for det (ler). Det er på en måte ikke en gyldig fraværsgrunn. [...] Så det hender jo at vi da har kjøpt inn noe til middag som vi ikke har fått brukt, ja. Det kan jo være at hun blir invitert med på noe av venninnene sine også da. Sånn sett går det begge veier.

Samtalene med studentene avslørte store forskjeller mellom hvilke studenter som langtidsplanlegger innkjøp og måltider og hvilke som ikke gjør det. Studentene som bor sammen med kjærestene sine er veldig opptatte av planlegging, mens studentene som bor alene og i kollektiv i mindre grad oppgir at de gjør det. En enkel forklaring på dette kan være at de enslige studentene gjerne har mindre plass til oppbevaring av mat på sine hybler og i sine leiligheter enn de som bor sammen med sine samboere. Studentene som bor i kollektiv, kan også ha begrenset med plass da de deler kjøkken sammen med flere andre. En annen årsak kan være at deres hverdag er preget av mer spontanitet og mindre forpliktelser, slik at det rett og slett ikke vil lønne seg for disse å planlegge langt frem i tid. Emma illustrerer dette når hun forteller om hvor ofte hun handler inn mat:

Emma: *Det har vært perioder der jeg har prøvd å storhandle litt. Men siden jeg bor alene så kan det jo fort skje at venner spør sånn: åååh skal vi lage middag i lag i dag. Og da føler ikke jeg at jeg kan ha så mye i kjøleskapet. Fordi da blir det jo dårlig. Så det blir fort fire-fem ganger i uka kanskje.*

Markus er en av de som er oftest innom matbutikken:

Markus: *Jeg er nok minst en gang om dagen. Men da er det ofte sånn at det er noe i farta, for eksempel rett før eller etter trening. Eller noe sånt.*

Videre rettferdiggjør han sine hyppige handleturer:

Markus: *Hvis jeg hadde vært flinkere på planlegging, og handlet mer inn om gangen, så tror jeg at jeg hadde kastet mer mat faktisk. Hvis ikke jeg klarer å holde meg til planen om å spise inn alt jeg har handlet. Kanskje jeg bestiller mat fra Foodora en dag eller blir invitert ut å spise, så vil jo noe gå ut på dato.*

For Emma, som bor alene på en liten hybel med begrenset plass til oppbevaring av mat, vil det ikke lønne seg å «storhandle». Hvis hun da blir invitert med på noe sosialt med vennene sine, vil hun måtte si nei dersom hun skal unngå å kaste mat. Markus, som bor i kollektiv med sine to kompiser, har en liknende tankegang. For disse to er det viktig å kunne si ja til

spontane sosiale sammenkomster, og begge har erfart at matens holdbarhet ikke alltid er forenelig med studenthverdagens spontanitet. Dette samsvarer med Evans' (2012) funn om at mat har en tidsramme som ikke alltid går overens med andre hverdagslige overveininger og prioriteringer, noe han særlig observerte hos de enslige husholdningene.

5.2.3. Mathåndtering som rutinisert praksis

Gjennom oppveksten og primærsosialiseringen i familielivet tilegner vi oss vaner og rutiner for hvordan vi handler i kjente situasjoner. Mange av handlingene våre kan derfor bli automatiserte uten at vi tenker noe særlig over dem. For studentene som har tatt med seg (u)vaner og rutiner som framprovoserer kasting av mat, kan dette ses på som en barriere for å skulle klare å kaste mindre mat. Deres rutiniserte praksiser for hvordan de håndterer mat er så implementerte at de kan være både vanskelig å være bevisst på og vanskelig å endre på. I flere av samtalen kom vi innom dette temaet, og studentene begrunnet mange av praksisene deres med at det var «noe de var opplært til å gjøre» eller at de var «vant til å gjøre det slik».

Emma forteller om det å utnytte hele råvarer og hvordan det styres av hennes erfaringer fra oppveksten:

***Emma:** Ja, det er litt sånn at noen ting skreller jeg og noen ting skreller jeg ikke. Potet skreller jeg ikke da. Men med gulrot så gjør jeg det. [...] Jeg tror at det kommer fra oppveksten egentlig. At man er bare er oppvekst med å spise skallet på noen råvarer og skrelle det vekk fra andre. Og da har fått det inn at man skal gjøre det.*

Også i samtalen med Sander kom dette opp:

***Sander:** Sånn hvis jeg skal ha noe med potet. Det er ikke så ofte da, men det kan være at jeg lager noe greier med potet i ovnen. Da skreller jeg aldri potetene. Skyller de bare. Det er sånn mamma bestandig har gjort det hjemme hos oss. Så ble jeg så overrasket her om dagen når jeg laget middag med han jeg bor med, fordi han skrelte potetene når vi skulle lage fries. Og det potetskallet ble jo til matsvinn da. Så.. men jeg tror at man tar med seg mye sånne ting fra oppveksten som det er vanskelig å legge fra seg.*

At det kan være vanskelig å endre på rutiner for håndtering av mat, har også Ingrid fått erfare:

***Ingrid:** Når jeg var i militæret så var de jo sykt opptatt av det med matsvinn. Man får ikke forsyne seg med mer enn man klarer å spise og alt det der. Og man blir jo veldig*

flink på det. Derfor tenkte jeg at jeg skulle fortsette å være like flink når jeg flyttet og ble student. Men.. altså det.. det er sykt vanskelig.

Intervjuer: *Hva er det som er vanskelig?*

Ingrid: *Vet ikke.. Eller det er jo på en måte å ikke falle tilbake i gamle rutiner. Sånn som når jeg bodde hjemme kunne jeg jo forsyne meg så mye jeg ville, ikke sant. Og det ble laget mer mat enn det vi greide å spise opp hele tida. Så når jeg skal lage mat til meg selv, lager jeg nok rutinemessig for mye fordi det sitter i. Mer enn jeg klarer å spise opp. Fordi jeg kan liksom. Mens i militæret har man ikke så mye valg.*

Dette er alle gode eksempler på at studentene tar med seg rutiner fra egen oppvekst inn i voksenlivet. Når Ingrid forteller om tiden hun tilbrakte i militæret, sier hun at hun ikke hadde noe annet valg enn å begrense porsjonene sine. Hun uttrykker et ønske om å videreføre dette inn i studentlivet, men faller tilbake til gamle rutiner. Motivene hennes blir ikke sterke nok til å fortsette som hun gjorde i militæret, hvor hun som sagt ikke hadde noe annet valg. Dette viser hvor vanskelig det kan være å endre på de rutiniserte praksisene for mathåndtering som man har internalisert gjennom oppveksten.

Kristian kunne fortelle at hans familie hadde flere rutiner for å redusere matsvinn da han bodde hjemme:

Kristian: *Det kunne være flere ting. At vi for eksempel hvis det ble rester, tok vare på dem og la de i bokser som vi enten la i kjøleskapet eller frøs ned. Frøs ned skiver av brød for at det ikke skulle bli dårlig og tørt. Mamma og pappa brukte faktisk å fryse ned rester av kjøtt og grønnsaker for å kunne koke kraft av det til supper og sånt. Ja.. også sånn som at vi ikke var opptatt av best-før datoen, så lenge maten så grei ut og luktet greit.*

Intervjuer: *Har du tatt med deg noen av disse rutinene etter at du har flyttet for deg selv da?*

Kristian: *Ja alt egentlig. Jeg ser jo selv at det er gode tiltak. Eneste er at jeg har ikke så stor plass til å fryse ned ting på hybelen. Siden jeg bare har et lite fryseskap. Så det er ikke like godt tilrettelagt hos meg. Men det kan jo også være positivt siden da kan jeg ikke handle inn mer mat enn det jeg har plass til.*

Dette er rutiner som Kristian hevder at han har tatt med seg etter at han ble student og flyttet for seg selv. Til tross for begrenset plass til frysing, har rutinene fra oppveksten blitt så internaliserte at han har valgt å ta de med seg videre i livet. Han sier også selv at han ser verdien av dem. Kristians utsagn viser oss at mathåndtering som en rutinisert praksis ikke utelukkende trenger å ses på som en barriere, men at videreførte rutiner også kan være positive for å redusere matsvinn.

I samtalen med Jonas kom det fram at han hadde endret på sine rutiner for håndtering og utnyttelse av ost:

***Jonas:** En ting jeg husker er at, spesielt hos min mor så skar vi vekk kantene på osten. Høvlet vekk toppen og kastet alltid det nederste laget av osten husker jeg. Av og til sidene også.*

***Intervjuer:** Har du tatt med deg denne rutinen etter at du flyttet hjemmefra da?*

***Jonas:** I utgangspunktet hadde jeg det. Men etter at jeg fikk meg samboer og hun en dag spurte om hvorfor jeg egentlig gjorde det der, så har jeg sluttet med det.*

***Intervjuer:** Så det var samboeren din som fikk deg til å slutte?*

***Jonas:** Ja, det var jo det. Men også det med at man har blitt mer bevisst på det der med matsvinn. Ost er jo dyrt også, så det er jo penger spart. [...] Jeg tror mamma gjør det fordi hun ikke liker smaken av osten som har ligget inntil plast. Men selv merker jeg ikke så stor forskjell. Særlig hvis den skal smeltes, da kan du ikke smake forskjell.*

Da samboeren til Jonas stilte spørsmålsteget til rutinen han hadde for håndtering av ost, fikk dette han til å reflektere over hvorfor han faktisk skar vekk og kastet deler av osten. Jonas fant ut at det ikke var stor smaksforskjell på det han skar vekk og det han brukte, samtidig som at han ville spare penger på å bruke hele osten. Dette, i kombinasjon med at han hadde blitt mer bevisst på matsvinn, gjorde at han endret på rutinen fra oppveksten.

5.3. Holdning versus handling

Som nevnt har studentene ytret at de ønsker å unngå å kaste mat så langt det lar seg gjøre, og de fleste holdninger til kasting av spiselig mat er at det er en form for sløsing av ressurser. Basert på det som ble sagt under intervjuene har jeg kunnet danne meg et bilde av både studentenes holdninger og kunnskaper om tema matsvinn og kasting av mat. Flere av

studentene er opptatte av å handle på måter som er miljøvennlig, og de oppgir at de streber etter å redusere sitt eget matsvinn. Allikevel har vi sett at barrierene i studenthverdagen kan gjøre det vanskelig å unngå kasting av mat, og i så måte samsvarer ikke nødvendigvis studentenes tenkte holdninger med deres faktiske handlinger. I dette delkapitlet vil jeg derfor presentere det som kan tolkes som motstridige og ambivalente utsagn fra studentene.

Markus reflekterer over det å bruke hele brokkolien i sin egen matlaging, for å unngå å kaste deler av maten som er spiselig:

***Markus:** Jeg har faktisk prøvd det der med å bruke brokkolistilken en par-tre ganger. For å unngå matsvinn da. Men jeg vet ikke, nå pleier jeg bare å skjære den av. Det er jo smaken.. og på en brokkoli er det vanligvis bare nok å skjære av hodet så har man egentlig ikke bruk for hele stilken. Det blir jo litt ekstra styr om den skal brukes. En brokkoli koster jo gjerne bare en tier uansett, så det er jo ikke det dyreste akkurat. Det gjør liksom mer vondt hvis det er en av de dyrere matvarene.*

Igjen ser vi et eksempel på at matens verdi spiller en viktig rolle for om den blir brukt eller ikke. Siden en brokkoli ikke anses som en dyr matvare, koster det ikke så mye for studenten å kaste stilken. Allikevel har han forsøkt å bruke den flere ganger. Markus har tidligere i intervjuet uttrykt et ønske om å unngå å kaste spiselig mat, hovedsakelig av økonomiske årsaker, men også av miljømessige hensyn. Han har med andre ord lyst å bruke hele brokkolien, noe han også har forsøkt å gjøre tidligere, men har sluttet med det som en konsekvens av at han ikke likte smaken så godt og at han ikke opplevde at brokkolien hadde en høy nok verdi. Markus ønsker å handle på en miljøvennlig måte, men ikke til enhver pris. Når det blir ubeleilig for han å skulle redusere matsvinnet, veier ikke hans gode holdninger og intensjoner like tungt.

Vilde forteller om sine holdninger til kasting av mat:

***Vilde:** [...] alt jeg kan gjøre som enkeltperson eller prøve å minske er jo noe man har lyst å bidra med. Og det med å ikke kaste mat er jo relativt enkelt å gjennomføre.*

***Intervjuer:** Du nevnte tidligere at du lager nesten all mat fra bunnen av. Er du opptatt av å utnytte hele råvaren?*

***Vilde:** Jeg har blitt veldig opptatt av det ja. Alt som er spiselig da.. det prøver jeg å utnytte. Sånn at man faktisk bruker opp alt.*

Til tross for at Vilde sier at hun er opptatt av å utnytte råvarene hun bruker i matlagingen, kommer det fram at hun også kan gjøre unntak:

***Vilde:** Hvis jeg lager grønnsaker i ovnen. Altså, ja ovnsbakte grønnsaker da. Da skreller jeg ikke. Jeg spiser skallet hvis det er spiselig. Men hvis jeg for eksempel skal bake en gulrotkake, så skreller jeg gulrota. Har egentlig ikke tenkt over at jeg kaster mat da. Men du gjør jo det da når du skreller vekk.*

Videre forklarer hun hvorfor:

***Vilde:** Det er jo bare noe man alltid har gjort. Fått det med seg fra oppveksten uten å tenke noe mer over det kanskje. Vi bakte jo mye hjemme. Jeg tror ikke at det smaker noe annerledes. Men.. ja det er kanskje litt for det estetiske. At det ser bedre ut hvis man ikke har med det ytterste skallet som kanskje ser litt skittent ut. I hvert fall hvis man skal ha litt revet gulrot som pynt oppå glasuren, sant.*

I Vildes tilfelle kan vi ikke si at hun handler i strid med sine holdninger på grunn av at det er ubeleilig, på samme måte som det var for Markus å skulle bruke brokkolistilken. For Vilde kreves det derimot mindre arbeid å ikke skulle skrelle gulrøttene, men hun velger altså likevel å gjøre det når hun baker gulrotkake. Når hun bruker gulrøtter til dette formålet, tenker hun ikke over at gulrotskallet hun kaster blir til matsvinn, fordi det er noe hun alltid har gjort og som hun sier: «fått med seg fra oppveksten». Hun nevner også at det estetiske kan være en årsak til at hun gjør et unntak fra det som er hennes «normale» praksis for utnytting av råvarer. Vi har sett at det er et systematisk misforhold mellom menneskers selvrapporterte forbruk og hva de faktisk ender opp med å spise (Nicholes et al., 2019), noe Vildes utsagn om gulrotskall også understreker.

Til tross for at flere av studentene tilsynelatende handler ambivalent, trenger ikke det å gjelde for samtlige. Hos Nora vekkes ingen følelser når hun kaster mat:

***Nora:** Vekker egentlig ingen følelser. Fordi jeg tenker at det er dårlig. Jeg tenker at jeg ville blitt dårlig av mye av den maten jeg kaster. Så jeg tenker på en måte på egen helse. Hvis jeg kaster mat er det fordi jeg ser på den som for dårlig til å spises.*

For å unngå å bli syk anser hun kasting av mat som en nødvendighet:

Nora: Jeg er veldig redd for å spise dårlig mat. At jeg skal bli dårlig. Flere ganger hvis jeg har hatt middagsrester som jeg har tenkt å ha med på skolen dagen etter, så sitter jeg liksom og googler hvordan risen bør oppbevares for at det ikke skal bli bakterier. Så jeg er veldig redd for å bli dårlig av mat som ikke er helt fersk da.

Siden Noras holdning til kasting av mat er at det er en nødvendighet for å unngå sykdom, vekker det heller ingen følelser hos henne når hun kaster mat. På den måten slipper hun også å handle i strid med sine egne holdninger.

5.4. Å kaste mat foran andre

Et av funnene Quested et. al (2013, s. 43) gjorde i sin forskning, var at sosiale normer knyttet til avfallshåndtering spiller en mindre rolle sammenlignet med mer synlige miljøvennlige handlinger. Ettersom at matsvinn som produseres og kastes innad i husholdninger i utgangspunktet er så lite synlig for andre, nevnes det som en av barrierene for å redusere matsvinn blant vanlige husholdninger. Derfor var jeg interessert i å høre hva studentene tenkte om det å kaste mat foran andre, samt om de følte på noe slags skam eller press rundt dette. Jeg ville også undersøke og sammenligne om det var vanskeligere å kaste mat for studentene som bodde sammen med andre, enn hva det var for de enslige.

På spørsmål om studentene anser seg selv som å være miljøbevisste personer, er det stor grad av variasjon i svarene. Allikevel viser det seg at de fleste ønsker å framstå som miljøbevisste ovenfor andre, eller i alle fall ikke ønsker å framstå som miljøverstinger. Som Emilie sier det: «(...) jeg vil jo ikke bli stemplet som et miljøsvin heller». Det økte søkelyset på klimaendringer og klimagassutslipp som vi har sett i løpet av senere år kan ses på som en årsak til dette, og dersom en utfører handlinger som kan ha en negativ innvirkning på klima og miljø, kan det være mye skam knyttet til slike handlinger. De fleste studentene er bevisste på dette, men likestiller likevel ikke nødvendigvis skammen knyttet til kasting av mat med andre handlinger som er lite bærekraftige:

Sander: Det er nok noe skam rundt det. Jeg kaster jo ikke så mye mat, så har ikke kjent så mye på det selv. Men man hører jo mer om skam ... at man bør skamme seg hvis man flyr for mye og kjøper for mye klær og sånt som påvirker miljøet negativt. Men det er nok ikke helt den samme skammen med kasting av mat. Sånn i det store bildet. Man hører i hvert fall ikke like mye om det.

Kristian: *Ikke for min egen del. Andre kjenner nok mer på det. Jeg tror det er mer skam nå om dagen hvis man for eksempel kjører en gammel bil som slipper ut masse fossilt brennstoff.*

Emma: *Ja det tror jeg. Men det kan også ligge mer hos eldre folk også kanskje. Fordi de faktisk har opplevd å ikke ha mat. Jeg har jo aldri kjent det på kroppen selv. [...] For meg så kjenner jeg mer på det med klær. Fordi jeg kjøper såpass mye klær selv om jeg vet at det ikke er bra for klimaet.*

Selv om studentene ikke knytter det å kaste mat opp mot andre former for klimaskam, er likevel de fleste opptatte av å begrense sitt synlige matsvinn. Et sentralt funn fra intervjuene er at studentenes håndtering av mat og matrester i stor grad lar seg påvirke av om de er alene eller har personer rundt seg. Det synes å være mye vanskeligere å kaste mat når man er sammen med folk man jevnlig omgås med, spesielt hvis de man omgås med selv er opptatte av å ikke kaste mat. Derfor kan det også være nærliggende å tenke at det er enklest for studentene som bor alene å kaste mat. Studentene forteller om hvorvidt de tror de påvirkes til å kaste mer eller mindre mat av folk de omgås med:

Henrik: *Det kan nok være sånn at jeg prøver å unngå å kaste mye foran de jeg deler kjøkken med. At jeg ikke heller ut gammel melk i vasken mens de står der og ser på liksom.*

Jonas: *Jeg påvirkes nok mye av hun jeg bor med. Når jeg bodde alene kunne jeg jo bare kaste hva jeg ville, ikke sant. Mens nå må jeg passe mer på at hvis jeg kaster noe så må det være fordi det har gått ut på dato eller noe sånt. Jeg må liksom kunne forsvare at jeg kaster maten.*

Både Henrik og Jonas påvirkes av dem de bor med. Selv om Henriks utsagn ikke nødvendigvis tilsier at han kaster mindre av den grunn, er han allikevel bevisst på at han ikke ønsker å kaste den utgåtte melka mens de han deler kjøkken med ser det. For Jonas sin del kan det virke som at hans samboer har påvirket han til å kaste mindre mat enn hva han gjorde tidligere. Også Emilie oppgir samboeren sin som en som har påvirket henne til å kaste mindre mat. Videre forteller hun om hvordan hun påvirkes av sine kollegaer:

Emilie: *Sånn bortsett fra samboeren min? [...] Da må det bli de på jobb kanskje. Sjefen min har ofte sånn rydde-i-kjøleskapet uke. [...] Hun skal liksom bruke det som*

ligger i kjøleskapet uten å måtte handle inn så mye ekstra. Så har jeg andre kolleger som er flink å ha med middagsrester til lunsj. Jeg blir kanskje litt ekstra bevisst når jeg er rundt dem at jeg ikke må kaste mine egne lunsjrester i søpla. Da tar jeg dem heller med hjem og kaster dem der.

I likhet med Emilie, har også Ingrid valgt å utsette kasting av rester til hun er helt alene:

Ingrid: *Venninnene mine. For eksempel når jeg hadde en venninne hos meg og vi lagde taco. Så ble det en del til overs. Og da sier hun sånn: der har du jo en tacosalat til lunsj i morgen. Da hadde jeg jo egentlig tenkt å kaste det, sant. Men da tok jeg vare på det fordi jeg følte meg presset siden hun sa det.*

Intervjuer: *Spiste du restene til lunsj dagen etter da?*

Ingrid: *Ehm.. Neei jeg gjorde nok ikke det. Synes ikke kalde tacorester er digg akkurat. Så det gikk jo i søpla dagen etter uansett.*

Studentene ønsker å unngå å kaste mat foran andre. Ved å utsette kastingen av mat til man er helt alene, unngår de dette. Men siden maten allikevel kastes, kan ikke dette sies å være noe som påvirker studentene til å kaste mindre mat. Når Jonas og Emilie forteller at deres samboere har påvirket dem til å kaste mindre mat, er dette troverdige utsagn, ettersom at det kan være vanskeligere å skjule det man kaster for en person man bor sammen med og lager måltider sammen med.

Emma kunne fortelle om hvordan hun påvirkes til å kaste *mer* mat:

Emma: *Av og til så kan jeg kanskje sånn.. hvis jeg snakker med mamma på telefonen før jeg skal hjem på besøk så sier hun sånn: det er bare å kaste, så blir det ikke dårlig til du kommer tilbake. Og da vet jo ikke hun hvordan maten ser ut eller lukter siden hun ikke har sett den, ikke sant. Så jeg har nok gjort det noen ganger.*

Utsagnet til Emma skiller seg ut fordi de andre studentene fortalte om hvordan de påvirkes av andre personer til å kaste mindre mat. Emma var den eneste av informantene som uoppfordret fortalte om hvem som kunne påvirke henne til å kaste mer mat. Når hun snakker med moren på telefonen, har ikke moren sett den aktuelle maten, og hun vet ikke hvilken tilstand denne er i. Allikevel oppfordrer moren datteren sin til å kaste maten før hun kommer hjem på besøk. Dette for å unngå at maten rekker å bli dårlig til hun kommer tilbake til hybelen sin.

6. Analyse

I denne delen av oppgaven vil jeg ta utgangspunkt i de mest sentrale funnene som ble presentert i forrige hovedkapittel. Disse funnene vil bli analysert og drøftet ved hjelp av teoriene og begrepene jeg har gjort rede for i teoridelen; Bente Halkiers ambivalensbegrep, Erving Goffmans ideer om sosial interaksjon og hans rollespillmetaforer, samt Pierre Bourdieus habitusbegrep, kulturell kapital og generell praksisteori.

6.1. Altruisme versus egoisme? Ambivalens hos studentene

I empiridelen har jeg vist flere eksempler på hvordan studentenes holdninger knyttet til matsvinn og miljøvennlige handlinger ikke nødvendigvis alltid stemmer overens med deres faktiske handlinger. Som vi har sett, sier studentene at de ønsker å strekke seg langt for å handle på måter som fører til at de selv produserer en begrenset mengde matsvinn. Likevel etterfølges ikke bestandig de gode intensjonene, og når det blir ubeleilig for studentene å skulle redusere matsvinnet, har vi sett at de fort kan havne i en ambivalent tilstand.

Dilemmaet studentene står ovenfor blir da hvorvidt om de skal handle utfra det de framstiller som egne moralske verdier eller om de skal handle utfra det som gagnar dem mest på kort sikt og påfører dem minst mulig ubeleilighet og besvær. Som jeg har vært innom tidligere, krever det mindre arbeid å slenge brokkolistilken i søpla enn å bruke den i matlagingen. Det er riktignok ikke gitt at ambivalensen som oppstår utelukkende skaper konfliktfylt spenning, slik Baumann (1991) beskriver. Jeg har derfor sett til Halkier (2001) og hennes fire typer ambivalens, og vil forsøke å analysere hvilke av disse mine informanter lever med.

Halkiers første form for ambivalens er lik Baumanns klassiske forståelse av begrepet, og handler kort fortalt om at et individ har flere meninger om noe. Tvetydigheten som oppstår, blir som tidligere nevnt en konstant spenningskilde. Denne typen ambivalens kommer til syne hos studentene som forteller om deres egen samvittighet og moral, og de som nevner dette som motivasjonsfaktorer for å unngå å kaste mat. I empiridelen så vi at det moralske aspektet rundt kasting av mat var noe både Emma og Ingrid var svært bevisste på, og begge kunne fortelle at de fikk dårlig samvittighet av å kaste mat. Hensyn til miljø, tidligere generasjoner som måtte rasjonere maten og folk som sulter ble trukket fram som årsaker til at den dårlige samvittigheten oppstod. Hos disse studentene oppstår det spenning når de kaster mat som de selv egentlig mener burde ha vært unngått.

Studentene er enige om at det er tilnærmet umulig for dem å ikke produsere noe som helst matsvinn. Dette gjelder også for studentene som får dårlig samvittighet av å kaste mat. Likevel er det samtidig en bred enighet om at det kastes for mye. Selv om både Emma og Ingrid ønsker å begrense sitt eget matsvinn for å unngå dårlig samvittighet, klarer de ikke alltid dette, og derfor blir dette en kilde til konflikt. Kasting av mat blir for dem en konsekvens av ulike aspekter av studentlivet, som igjen anses som vanskelige å unngå, og dette skaper det nevnte spenningsforholdet. For Ingrid har uplanlagte og lange dager på lesesalen ført til at hun har måttet droppe sine opprinnelige middagsplaner. Hun har også måttet kaste mat fordi hun lager for store porsjoner. Emma har blant annet måttet kaste mat når hun skal hjem på helgebeseøk til foreldrene. At studentene ikke har funnet løsninger eller strategier for å unngå denne typen matsvinn, samtidig som de ikke legitimerer ambivalensen, tilsier at denne typen ambivalens kan være en jevnlig kilde til spenning og irritasjon som de må leve med.

Hos Halkier handler den andre typen ambivalens om at forbrukerne legitimerer ambivalensen. Siden livet i forbrukersamfunnet ofte preges av ambivalens, er det derfor også forståelig at en forbruker handler ambivalent og legitimerer sine egne handlinger, selv om vedkommende kjenner til konsekvensene. Når Markus forteller om sin utnyttelse av hele brokkolien, er det et godt eksempel på at han legitimerer ambivalensen. Han kjenner til konsekvensene ved at han kaster brokkolistilken, og har derfor forsøkt å bruke den ved noen anledninger. Dette tilsier at han innerst inne har et ønske om å unngå å kaste den. Likevel handler han i strid med sitt eget ønske da han ganske raskt bestemte seg for å slutte med å bruke stilken i matlagingen sin. Ambivalensen som Markus må leve med legitimeres derfor når han har funnet ut at det som passer best for sin egen matlaging, nettopp er å kaste stilken. Han legitimerer denne praksisen ved å tillegge råvaren lav verdi fordi den koster lite og ikke smaker godt, samt at det kreves ekstra arbeid for han å skulle tilberede den.

Når Vilde forteller om at hun skreller gulrøttene som hun skal bruke i kakebaking, er dette et ambivalent utsagn. Utsagnet er ambivalent fordi hun tidligere fortalte om at hun var veldig opptatt av å utnytte alt som er spiselig på en råvare. At hun gjør et unntak i sin egen kakebaking, begrunner hun først med at dette er noe hun har fått med seg fra oppveksten. Hun har med andre ord ikke tenkt over at hun handler ambivalent i denne situasjonen, og derfor kan vi si at ambivalensen har blitt normalisert og inkorporert på måter som hverken

framkaller mye spenning eller krever legitimering. Til tross for dette, så jeg tegn til at Vilde ombestemte seg litt under samtalen vår, og på tross av at hun i utgangspunktet ikke hadde tenkt over at denne praksisen førte til matsvinn, valgte hun likevel å legitimere sin egen ambivalens når hun nevner det estetiske aspektet som en mulig årsak. Dette tolker jeg som at hun søkte etter legitimering fra meg under intervjuet.

Basert det Nora kunne fortelle om sitt syn på matsvinn og om hvordan hun håndterer maten sin, kan det argumenteres for at hun er en student som unngår ambivalens. Som den eneste av studentene jeg har intervjuet, ser hun på alt matsvinnet hun produserer som en nødvendighet, og begrunner dette med at hun ville ha risikert å ha blitt syk dersom hun skulle spise maten hun ender opp med å kaste. Å kaste mat vekker ingen følelser hos henne, og siden hun ser på alt sitt personlige matsvinn som en nødvendig konsekvens av at maten har begrenset holdbarhet, kan vi også si at hun selv har skaffet seg et «fritak» fra alle kravene som normalt stilles til refleksjon og aktive valg i situasjoner for andre forbrukere.

At studentene framstår som ambivalente, handler slik jeg ser det om hvorvidt de skal ta valg som kan tjene naturen og andre mennesker enn dem selv, eller om de skal handle på måter som gjør at de selv unngår besvær og ubeleilighet. Det dreier seg med andre ord om å handle utfra et altruistisk ståsted versus det å handle utfra et egoistisk ståsted. Blake (1999) og hans teori om gapet mellom verdi og handling har vist oss at det ikke alltid er like enkelt å handle utfra sine egne verdier og moralske ståsteder når det gjelder å iverksette klimatiltak. Selv om studentene sitter på mye kunnskap om matsvinn og kjenner til konsekvensene av å kaste spiselig mat, er det ikke nødvendigvis like enkelt for dem å relatere dette til de sammensatte handlingene som fremprovoserer deres eget matsvinn.

6.2. Troverdige aktører?

Funnene fra intervjuene gjorde at jeg fikk et tydelig bilde av at det er vanskeligere for studentene å kaste mat foran andre enn når de er alene. De er opptatte av å fremstille seg selv som miljøbevisste individer overfor andre, og kasting av spiselig mat og måltidsrester passer dårlig inn i dette bildet. Dette funnet kan knyttes opp mot den symbolske interaksjonismen og Goffmans (1992) perspektiv på aktørene i det sosiale liv som rollespillere på en scene.

Hos Goffman er målet for aktørene i den sosiale interaksjonen å framstå som troverdige rollespillere. Gjennom å framstille seg selv troverdig, kan aktørene kontrollere inntrykket de gir av seg selv til andre. Når studentene forteller om at de heller venter med å kaste mat til de

er alene hjemme fremfor å kaste den foran andre, tilsier dette at inntrykkskontroll er en viktig sosial ferdighet som de behøver å mestre for å fremstå som troverdig i rollen som miljøbevisst. Vi kan si at studentene står på scenen, eller frontstage (Goffman, 1992), når de samhandler med sine miljøbevisste medstudenter, venner og kolleger. I flere av situasjonene studentene beskrev for meg, var det tydelig at de lot det de selv tolket som rådende moralnormer innenfor rammene i de aktuelle situasjonene, styre beslutningene de tok. Når de samhandlet med individer som var opptatte av å ikke kaste mat, unngikk de dermed også å kaste maten som de egentlig selv kunne tenke seg å kaste der og da. Som fulltidsstudenter er de også en del av et vitenskapelig og kulturelt fellesskap, og det kan tenkes at dette gjør studentene ekstra bevisste på inntrykket de skaper av seg selv når de samhandler med andre fra dette miljøet. Fordi academia nettopp er et fellesskap som verdsetter kunnskap og vitenskap, er det også nærliggende å tro at et flertall av de som har en tilknytning til dette miljøet har et forhold til klimaendringer og handlinger som påvirker klimaet negativt. Dette tilsier at academia ikke er et miljø preget av likegyldighet, noe vi kan se tydeligere eksempler på i andre miljøer der akademisk kunnskap ikke verdsettes på den samme måten.

Når studentene kommer hjem og kan legge fra seg sine påtatte roller, kan de trygt kaste maten uten å behøve å tenke på hvordan andre kommer til å reagere. Dette kan forstås som backstage (Goffman, 1992), eller et slags fristed. Boligene til studentene kan riktignok også være frontstage, som vi så et eksempel på da Ingrid hadde besøk av en venninne og laget taco. I dette tilfellet måtte hun improvisere og påta seg en rolle som en person som tar vare på rester. For Ingrid ville det å skuffe restene fra tacoen ned i matavfallet ha vært en naturlig og inkorporert handling som fra hennes eget ståsted kunne ønskes å bli møtt med sivil uoppmerksomhet (Hargreaves, 2016) fra andre. Men basert på det venninnen har sagt, kan hun ikke forvente at en slik handling bare blir møtt med et anerkjennende blick. For å unngå å bli konfrontert og i verste fall stigmatisert av venninnen sin, velger derfor Ingrid å rette seg etter venninnens utsagn om å bruke restene til lunsj dagen etter. Da venninnen hadde dratt hjem og Ingrid var alene igjen, kunne hun trygt distansere seg fra denne rollen. Da hadde leiligheten hennes blitt omgjort til en backstage, og dagen etter kunne hun trygt kaste tacorestene som i utgangspunktet hadde lav verdi for henne på grunn av matens smak og manglende bruksområder. At tacorestene ble lagret i kjøleskapet som et mellomsteg, kunne i dette eksemplet ha gjort det enklere for Ingrid å legitimere kastingen av restene senere. Som Ose (2018) forklarte, kan nemlig denne prosessen skjule det moralske elementet knyttet til

kasting av spiselig mat. For Ingrid, som er en av studentene som lever med spenningsfylt ambivalens, kunne dette ha vært en strategi som førte til at hun i større grad kunne ha legitimert ambivalensen. Men med tanke på at hun kun lot restene ligge til dagen etter, tilsier ikke dette at de skulle utgjøre en helserisiko når de ble kastet. Dermed kan det forventes at hun likevel opplevde ambivalent spenning da hun kastet restene.

Det jeg kan tolke ut fra intervjuene med studentene, er med andre ord at det er viktig for dem å fremstille seg selv som personer som ikke kaster spiselig mat og måltidsrester, og at kunsten å kontrollere inntrykk dermed blir viktig for å oppnå det de ønsker. Frontstage/backstage-metaforen til Goffman tilsier at det kan være enklere å kaste mat for de som bor alene, nettopp fordi de kan kaste mat uten at andre ser det. På den andre siden virker det riktignok som at de enslige kaster like mye eller mindre enn de som bor sammen med andre, basert på svarene fra intervjuene. En mulig årsak til dette kan være at de enslige i mindre grad planlegger handleturene sine. Dette kan i utgangspunktet framstå som kontraintuitivt siden planlegging gjerne ses på som et ideal for å redusere matsvinn. Samtidig samsvarer dette med Hebrok & Heidenstrøms (2017) funn om at langtidsplanlegging i stor grad reduserer fleksibiliteten i hverdagen.

Når Hargreaves (2016) skildrer et sosialt delt gap mellom verdier og handling, mener han at verdiene som legger føringer i sosiale interaksjoner må betraktes som kollektive, i stedet for å utelukkende ses på som individuelle. At verdiene som forhandles frem og tydeliggjøres i sosiale settinger ikke nødvendigvis er individets egne verdier, samsvarer også med Goffmans (1992) syn på seremonielle opptredener, som ifølge han blir en fornyelse og bekreftelse av samfunnets gjeldende moralnormer. Dette kan også ses på som en årsak til at studentene opplever ambivalens og at de ofte handler i strid med de i utgangspunktet ser på som sine egne verdier. Verdiene som legger føringer for den sosiale interaksjonen og handlingene som foregår innenfor den sosiale konteksten har blitt kollektive, og kan dermed havne i konflikt med det som egentlig er studentenes egne verdier. Derfor kan de kollektivt forhandlede verdiene forklare at studentene handler ulikt basert på hvem de samhandler med. Når studentene er hjemme hos foreldrene sine, kan det være mer akseptert å kaste mat enn når de for eksempel er på besøk hos miljøbevisste medstudenter.

6.3. Betydningen av sosial bakgrunn

Bourdieu's beskrivelse av habitus som langvarige og kroppsliggjorte disposisjoner i oss, tilsier at våre handlings- og tankemønstre sitter dypt forankret (Aakvaag, 2008). Disse har blitt formet gjennom hele oppveksten vår, og til tross for at de reformes gjennom livene våre, endres de ikke radikalt helt uten videre. Dersom en følger en slik tolkning av habitusbegrepet, tilsier det at studentene, som alle er unge og lite etablerte, skulle ha tatt med seg rutiner og praksiser for håndtering av mat fra oppveksten. Det blir likevel litt for enkelt å konkludere med dette, og som funnene fra intervjuene viste, er årsakene til matsvinn blant studenter mer komplekse og sammensatte. Likevel har vi sett eksempler på situasjoner der den enkelte habitus kan spille inn og både virke muliggjørende og begrensende for den enkeltes matsvinn.

Nora og Kristian er to av studentene som kunne fortelle om ganske ulike rutiner og tiltak for mathåndtering og reduksjon av matsvinn. Som vi har sett, anser Nora det å kaste mat som en nødvendighet for å unngå sykdom, og hun sier selv at manglende kunnskap om hvordan måltidsrester bør oppbevares har vært en årsak til hennes ivoende frykt for å bli syk av dårlig mat. Når hun setter egen helse som førsteprioritet, vekkes det heller ingen følelser når hun kaster mat. Derfor tillater hun seg å kaste mat og unngår ambivalens. Nora er også blant studentene som rettferdiggjør kasting av mat som er delvis utnyttet, og hun viser til at hun har måttet kaste pålegget hun handler inn. Kristian kunne på sin side fortelle at han hadde tatt med seg en rekke rutiner for å redusere matsvinn fra oppveksten og inn i studenthverdagen. Han tar eksempelvis vare på delvis utnyttet mat i form av måltidsrester, og han fryser ned brødsiver for å hindre at brødet blir dårlig og må kastes.

Når vi har to «ytterpunkter» som Nora og Kristian, syntes jeg det var interessant å se på deres sosiale bakgrunn for å finne ut om det kunne være en kobling mellom foreldrenes utdanningsnivå og rutinene de selv hevder å ha tatt med seg fra oppveksten. Verdiene og de praktiske handlemåtene som internaliseres via de nærmeste omsorgspersonene i oppveksten, blir også innlemmet i ens habitus (Prieur, 2006). Det kan ikke konkluderes med at foreldrenes utdanningsnivå i seg selv er årsaken til at det er store forskjeller mellom de to individenes økologiske habitus og deres praksiser. Men samtidig kan Bourdieus (1986) forståelse av kulturell kapital anvendes til å argumentere for at Kristians foreldre har gitt han et bedre utgangspunkt for å handle miljøvennlig enn hva Noras foreldre har gitt henne. Dersom man betrakter det å handle bærekraftig som den dominerende kulturelle koden i samfunnet, i lys av

at bærekraftige handlinger bygges på kunnskapsbasert informasjon, kan det hevdes at aktørene med høy kulturell kapital er de med best forutsetninger for å mestre dette. Begge Kristians foreldre har femårig høyere utdanning, noe som objektivt sett tilsier at deres institusjonaliserte form for kulturell kapital er høyere enn Noras foreldre, som på sin side ikke har det samme utdanningsnivået. Som vi har sett, har ikke Nora blitt utstyrt med kroppsliggjorte disposisjoner som har gjort at hun er opptatt av å redusere matsvinn på samme måte som det Kristian har blitt. Vi kan derfor si at Kristians habitus, som i stor grad svarer til hans forutsetninger for å handle bærekraftig, er utstyrt med en økologisk slagside (Gäbler, 2015). Hans økologiske habitus har med andre ord gitt han gode forutsetninger for å handle bærekraftig, noe som ifølge Kennedy og Givens (2019) også kan være en måte å framvise eller uttrykke sin kulturelle kapital på.

Til tross for at foreldrenes utdanningsnivå kan tenkes å ha hatt betydning for matsvinnet som Nora og Kristian produserer, viste imidlertid svarene fra de andre intervjuene meg at det ikke nødvendigvis trenger å være en sammenheng mellom foreldres utdanningsnivå og hvor mye mat som kastes. Nora og Kristian kan dermed betraktes som enkelttilfeller. Flere av studentene har riktignok tatt med seg rutiner og praksiser for håndtering av mat fra oppveksten, men jeg finner ingen tydelig sammenheng mellom at studentene med høyest kulturell kapital i institusjonalisert form også er de som kaster minst mat. Et annet viktig poeng er at endring av rutiner fra oppveksten er fullt mulig, slik vi har sett med Jonas og hans rutiner for håndtering av ost. Studentenes praksiser er med andre ord ikke nødvendigvis produkter av foreldrenes praksiser. Jonas sluttet med å skjære vekk deler av osten etter at hans samboer gjorde han bevisst på at dette var en praksis som førte til unødvendig matsvinn. Som Gäbler (2015) beskrev, kan den økologiske habitusen endres når et miljø endres eller en ny spesifikk kontekst vokser frem. For Jonas var hans nye bosituasjon den utløsende årsaken til endringen av hans praksis. Endringen til Jonas kan også kobles opp mot Goffmans (1992) teori om inntrykkskontroll dersom man betrakter endringen av rutinen som en konsekvens av at Jonas ikke ville at samboeren skulle se at han kastet spiselige deler av osten.

For Ingrid sin del, «måtte» hun endre på rutiner for håndtering av mat som følge av at hun befant seg i en ny sosiomateriell kontekst da hun var i militæret. I det militære regimet ble hun tvunget til å handle på måter som ikke framprovoserte matsvinn, som for eksempel å ikke forsyne seg med mer enn hun klarte å spise opp. Til tross for at hun sa at hun ønsket å

videreføre rutiner fra militæret når hun ble student og flyttet for seg selv, klarte hun ikke dette, men falt tilbake til gamle rutiner fra oppveksten. De kroppsliggjorte praksisene Ingrid hadde internalisert gjennom oppveksten var så inkorporerte at hun ikke klarte å endre på disse når hun bodde for seg selv og ikke hadde noen andre å ta hensyn til. Dette funnet impliserer at endring av kroppsliggjorte praksiser, forankret i habitus, kan være vanskeligere for de enslige studentene enn for de som bor sammen med andre, slik som vi så med Jonas. For noen av de enslige studentene, som Kristian, vil dette føre til at hans habitus er muliggjørende for å opprettholde rutinene for å forhindre matsvinn, mens Ingrids habitus for henne kan virke begrensende når hun ønsker å endre på rutinene som framprovoserer matsvinn.

Det kan være flere grunner til at en ikke utelukkende bør bruke sosial bakgrunn i form av foreldres utdanningsnivå til å forklare studentenes praksiser for håndtering av mat. For det første, er dagens Norge relativt sett et ganske egalitært samfunn, hvor alle blant annet skal ha mulighet til å kunne ta offentlig utdanning gratis. Det kan derfor tenkes at Bourdieus forståelse av institusjonalisert kulturell kapital (Esmark, 2006) passer bedre på samfunn med mer tydelige sosiale skiller. Ettersom at alle i Norge i utgangspunktet skal ha muligheten til å ta høyere utdanning, trenger derfor ikke utdanningstitler nødvendigvis å gjenspeile en elite som mestrer den dominerende koden i samfunnet. Dessuten trenger ikke høy kulturell kapital bestandig å være synonymt med det å handle bærekraftig. Videre har vi sett eksempler på at endring av rutiner fra oppveksten er fullt mulig. Bourdieu hevder også at habitusen endres eller reformes av nye erfaringer, men hovedvekten i hans habitusforståelse griper riktignok om sosial reproduksjon. Nye praksiser og preferanser vokser stadig fram, og selv om ens foreldre ikke skulle engasjere seg i klima- og miljøraker, har ungdom som vokser opp i Norge gode forutsetninger for å gjøre det. Innføringen av bærekraftig utvikling som et av de tverrfaglige temaene i læreplanverket, underbygger dette. I praksisteoretiske analyser må man derfor se sammenhengen mellom kropp og bevissthet. Samtidig som at aktørene befinner seg i en gitt sosiomateriell kontekst, må man også erkjenne at aktørene har individuelle og rasjonelle målsetninger.

7. Avslutning

I denne oppgaven har jeg tatt for meg studenters perspektiver på matsvinn, og jeg har sett på hvordan ulike sosiale faktorer i studenthverdagen kan påvirke matsvinnet deres. Dette har vært oppgavens hovedproblemstilling. Gjennom ti kvalitative intervjuer fikk jeg innsikt i studentenes rutiner og praksiser samtidig som at de fortalte om sine personlige engasjementer og holdninger. Til problemstillingen hadde jeg fire forskningsspørsmål som jeg skal forsøke å besvare i dette siste og avsluttende kapitlet.

Det første forskningsspørsmålet mitt handlet om hvem som påvirker studenter til å kaste mer eller mindre mat. Som vi har sett, var studentene mest opptatte av å fortelle meg om personene som fikk dem til å kaste mindre mat. Her nevnes blant annet samboere, venner, medstudenter og kollegaer. Studentene er opptatte av å ikke kaste mat foran andre, spesielt hvis det er personer som de selv oppfatter som miljøbevisste og opptatte av å ikke kaste mat. Når studentene samhandler med disse personene, blir inntrykkskontrollen i Goffmans forståelse av begrepet en essensiell sosial ferdighet som må mestres. Vi har også sett at verdier som forhandles frem i sosiale interaksjoner kan betraktes som kollektive, og at de derfor ikke nødvendigvis gjenspeiler individets egne verdier. Dette kan være en årsak til at studentene opplever ambivalens og ofte må handle i strid med egne holdninger. Da blir det som Hargreaves skisserer, et sosialt delt gap mellom handling og holdning. At studentene unngår å kaste mat foran andre, betyr riktignok ikke nødvendigvis at det fører til mindre matsvinn. Vi har sett flere eksempler på at studentene bare utsetter kastingen til de er hjemme og alene, et sted som kan betraktes som backstage, der studentene kan legge fra seg påtatte roller.

Dette bringer meg over til oppgavens andre forskningsspørsmål, hvor jeg ville jeg finne ut av hvordan studentenes matsvinn påvirkes av bosituasjonen de befinner seg i. For å kunne få et sammenligningsgrunnlag, rekrutterte jeg informanter som bor alene, informanter som bor sammen med kjæreste/samboer og informanter som bor i kollektiv. Studentene som bor sammen med sine kjæresten har bedre plass til oppbevaring av mat enn studentene som bor alene og de som deler kjøkken med flere andre i kollektiv. Større lagringsplass kombinert med at de har flere forpliktelser på hjemmebane, gjør at studentene med samboere er mer opptatte av langtidsplanlegging av måltider. De enslige studentene har funnet ut at det ikke lønner seg for dem å langtidsplanlegge innkjøp, til tross for at dette gjerne ses på som en

idealpraksis for å redusere matsvinn. Dette gjør at de har større rom for spontanitet i studenthverdagen. Et annet funn er at det kan være vanskeligere for studentene som bor alene å endre på sine kroppsliggjorte praksiser som enn for de som bor sammen med andre. Dermed kan de enslige studentenes økologiske habitus virke både muliggjørende og begrensende når det gjelder å redusere matsvinn. Når deres økologiske habitus virker begrensende, kan den som vi har sett overskride individets uttalte verdier og holdninger knyttet til bærekraftige praksiser, noe som igjen kan føre til at de handler ambivalent.

Det tredje forskningsspørsmålet var hvilke vurderinger som ligger til grunn for hvorvidt maten utnyttes eller ikke. Vi har sett at når studentene tillegger maten høy verdi, blir de motiverte til å utnytte den og unngå matsvinn. Studentenes hovedmotivasjon for å unngå matsvinn er økonomisk vinning. Følgelig blir det viktig for dem å unngå å kaste maten de har brukt mye penger på. I tillegg til maten med høy monetær verdi, er også studentene opptatte av å utnytte maten med høy følelsesverdi. Denne verdien er subjektiv og tillegges til maten som studentene får av noen de har en relasjon til. At mat tillegges lav verdi kan betraktes som en av de største barrierene for å redusere matsvinn hos studentene. Billig mat, delvis utnyttet mat og maten som studentene ikke finner et bruksområde til, er eksempler på mat med lav verdi. Når det blir ubeleilig å skulle utnytte maten med lav verdi, kan studentene havne i en ambivalent tilstand hvor de må vurdere om de skal handle utfra et altruistisk eller et egoistisk ståsted.

Det siste forskningsspørsmålet mitt handlet om hva slags betydning vaner og rutiner fra oppveksten har når studentene selv må stå til ansvar for mathåndtering. Vi har sett eksempler på at studentene viderefører de kroppsliggjorte praksisene de har internalisert gjennom primærsosialiseringen i oppveksten, og at disse praksisene er forankret i habitus. Bourdieus forståelse av kulturell kapital kan anvendes til å forklare at aktører med høy kulturell kapital er de med best forutsetninger for å handle bærekraftig. Med unntak av et par enkelttilfeller som underbygget dette, har jeg riktignok ikke et empirisk grunnlag for å si at studentene med høyest kulturell kapital er de som kaster minst mat. For å kunne bekrefte eller avkrefte dette, ville det ha krevd et langt mer omfattende datamateriale med observasjoner og et større sammenligningsgrunnlag. At studentenes praksiser ikke trenger å være produkter av foreldrenes praksiser, kan på den andre siden forklares med at habitus påvirkes og reformes gjennom hele livet. Den økologiske habitusen kan endres når et miljø endres eller når vi

befinner oss i en ny kontekst. Det økte søkelyset på klimakrisen og dens konsekvenser kan forklare at nye, bærekraftige praksiser og preferanser vokser fram blant yngre generasjoner.

For å oppsummere og komme til en slags konklusjon der hovedproblemstillingen besvares, vil jeg si at det er en rekke sosiale faktorer i studenthverdagen som påvirker matsvinnet til studenter. En begrenset personlig økonomi og viktigheten av å framstå som miljøbevisst kan være årsaker til at studenter unngår å kaste mat. Maten som tillegges høy verdi, i form av dyr mat og mat med følelsesverdi, blir sjeldent kastet. På den andre siden kan ønsket om å unngå besvær i kombinasjon med studenthverdagens spontanitet og inkorporerte vaner og rutiner fra oppveksten være årsaker til at studenter ikke unngår å kaste mat. Til tross for at studentene ønsker å unngå å kaste mat, havner de fort i ambivalente tilstander der de må vurdere om de skal handle utfra et altruistisk eller egoistisk ståsted. Vi har sett at studentenes sosiale bakgrunn kan påvirke hvor mye de kaster, og at deres økologiske habitus i så måte både kan virke muliggjørende og begrensende for reduksjon av matsvinn. Matsvinn er riktignok komplekst og ikke en praksis i seg selv, men snarere et resultat av flere sammensatte praksiser for mathåndtering. Disse praksisene må ses i sammenheng mellom aktørens kropp og bevissthet. Dette innebærer at selv om aktørene alltid befinner seg i en gitt sosiomateriell kontekst, må deres individuelle og rasjonelle målsetninger også anerkjennes.

7.1. Videre forskning

I denne oppgaven har jeg ikke sett nøye på forholdet mellom mat og helse, og et forslag til videre forskning er derfor å undersøke nærmere hvordan sykdommer forbundet med mat kan ha en påvirkning på matsvinnet som produseres. Det kunne ha vært interessant å se om for eksempel normer om å spise opp maten fører til at enkelte spiser mer enn de egentlig har godt av, og dermed bruker egen mage som en slags «søppelbøtte» fremfor å kaste maten i søpla. Dette kan også inkludere mat som er utgått og kan føre til sykdom i seg selv, ikke bare et overdrevent inntak av mat som kan føre til livsstilssykdommer. Det kan forskes videre på om det økte søkelyset på matsvinn kan føre til at befolkningen som helhet blir sykere eller om frykten for sykdom forbundet med mat vil gjøre at vi fortsetter å kaste store mengder mat.

Mens denne oppgaven ble skrevet har Tromsø kommune rullet ut nye optiske avfallsposer for kildesortering i hjemmet. De nye posene er gjennomsiktige med fargekodete prikker på, slik at man nå skal kunne se innholdet i posene. Talspersoner for Tromsø kommunes avfallsselskap, Remiks, har brukt synlighet som et argument for å gjøre om på de gamle

posene. De ønsker at de nye posene skal ha en preventiv effekt i form av å hindre innbyggerne fra å putte hva som helst i hvilken som helst pose (Jakobsen, 2022). Det vil være interessant å forske videre på hvilken innflytelse de nye posene får på matsvinnet som produseres når for eksempel naboer nå har bedre forutsetninger for å få med seg hva som kastes. Den tidligere forskningen jeg har henvist til, avdekket at en av barrierene for å skulle redusere matsvinnet, nettopp var at det er en lite synlig handling for andre. Kan de nye posene føre til en endring på dette området?

8. Referanseliste

- Aakvaag, Gunnar C. (2008). *Moderne sosiologisk teori*. Abstrakt forlag.
- Aase, T. H. & Fossåskaret, E. (2014). *Skapte virkeligheter: om produksjon og tolkning av kvalitative data* (2. utg.). Universitetsforlaget.
- Bauman, Z. (1991). *Modernity and Ambivalence*. Polity Press.
- Blake, J. (1999). Overcoming the 'value-action gap' in environmental policy: Tensions between national policy and local experience. I *Local Environment*, 4(3), 257–278. <https://doi.org/10.1080/13549839908725599>
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. I J. Richardson (red.) *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education* (s. 241–258). Greenwood.
- Brinkmann, S & Tanggaard L. (2012). Introduksjon. I: S. Brinkmann & L. Tanggaard (red.), *Kvalitative metoder: Empiri og teoriutvikling* (s. 11-16). Gyldendal Akademisk.
- Carfagna, L. B., Dubois, E. A., Fitzmaurice, C., Ouimette, M. Y., Schor, J. B., Willis, M., & Laidley, T. (2014). An emerging eco-habitus: The reconfiguration of high cultural capital practices among ethical consumers. I *Journal of Consumer Culture*, 14(2), 158–178. <https://doi.org/10.1177/1469540514526227>
- Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (2013): *Collecting and Interpreting Qualitative Materials* (4. utg.). Sage.
- Døving, R. (2003). *Rype med lettøl: En antropologi fra Norge*. Pax Forlag.
- Esmark, K. (2006). Bourdieus uddannelsessosiologi. I: A. Prieur & C. Sestoft (Red.), *Pierre Bourdieu: En introduktion* (s. 71-114). Hans Reitzels Forlag.
- Evans, D. (2012). Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. I *Sociology (Oxford)*, 46(1), 41-56. <https://doi.org/10.1177/0038038511416150>
- Fangen, K (2011): “Deltagende observasjon”. I: K. Fangen og A-M. Sellerberg (red.): *Mange ulike metoder* (s. 37-56). Gyldendal Akademiske.
- FN. (2022, 08. februar). *Ansvarlig forbruk og produksjon*. FNs bærekraftsmål 12. Hentet 17. februar 2022 fra <https://www.fn.no/om-fn/fns-baerekraftsmaal/ansvarlig-forbruk-og-produksjon>
- Forbes, H., Quested, T., & O’Connor, C. (2021). *Food Waste Index Report 2021*. United Nations Environment Programme. <https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste.pdf>
- Gibbs, G. (2007). Thematic coding and categorizing. I: G. Gibbs: *Analyzing Qualitative Data* (s. 38-55). Sage.

- Goffman, Erving. (1992). *Vårt rollespill til daglig: En studie i hverdagslivets dramatik*. Pax Forlag.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., & Sonesson, U. (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf>
- Gäbler, K. (2015). Green Capitalism, Sustainability, and Everyday Practice. I: B. Werlen (red.): *Global Sustainability. Cultural Perspectives and Challenges for Transdisciplinary Integrated Research* (s. 63–86). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-16477-9_4
- Halkier, B. (2001). Consuming Ambivalences. I *Journal of Consumer Culture*, 1(2), 205–224. <https://doi.org/10.1177/146954050100100201>
- Halkier, B. & Jensen, I. (2008). Det sociale som performativitet – et praksisteoretisk perspektiv på analyse og metode. I *Dansk Sociologi*, 19(3), 49–68. <https://doi.org/10.22439/dansoc.v19i3.2840>
- Hargreaves, T. (2016). Interacting for the Environment: Engaging Goffman in Pro-Environmental Action. I *Society & Natural Resources*, 29(1), 53–67. <https://doi.org/10.1080/08941920.2015.1054978>
- Hebrok, M. & Heidenstrøm, N. (2017). *Maten vi kaster. En studie av årsaker til og tiltak mot matsvinn i norske husholdninger* (SIFO Fagrapport 1-2017). Forbruksforskningsinstituttet SIFO. https://www.matvett.no/uploads/documents/FR-1-2017-Maten-vi-kaster-SIFO-Fagrapport-1-2017_-Hebrok-og-Heidenstrom.ISBN-1.pdf
- Helsedirektoratet. (2020, 24. September). *Nordiske næringsstoffanbefalinger (NNR) setter bærekraft på agendaen*. Hentet 14. februar 2022 fra <https://www.helsedirektoratet.no/nyheter/nordiske-naeringsstoffanbefalinger-nnr-setter-baerekraft-pa-agendaen>
- Jakobsen, T. (2022, 15. februar). Nå skal tromsøværingene opp til eksamen i søppelsortering. *Nordlys, Tromsø By*. Hentet 12. mai 2022 fra <https://www.tromsoby.no/na-skal-tromsovaringer-opp-til-eksamen-i-soppelsortering/s/5-96-37096>
- Keute, A-L. (2018). *Hjemme bra, men borte best?* Statistisk sentralbyrå. <https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/hjemme-bra-men-borte-best>
- Kennedy, E. H. & Givens, J. E. (2019). Eco-habitus or Eco-powerlessness? Examining Environmental Concern across Social Class. I *Sociological Perspectives*, 62(5), 646–667. <https://doi.org/10.1177/0731121419836966>
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Overordnet del – verdier og prinsipper for grunnopplæringen*. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del-samlet/>
- Nicholes, M. J., Quested, T. E., Reynolds, C., Gillick, S., & Parry, A. D. (2019). Surely you don't eat parsnip skins? Categorising the edibility of food waste. I *Resources*,

- Conservation and Recycling*, 147, 179–188.
<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.03.004>
- Ose, T. (2018). "Exercises in Excess" – Food waste and the value of food in the affluent north: A perspective on value chains and their disruption [Doktorgradsavhandling, Universitetet i Oslo]. DUO Vitenarkiv. <http://urn.nb.no/URN:NBN:no-90918>
- Paulgaard, G. (1997). Feltarbeid i egen kultur – innenfra, utenfra eller begge deler? I E. Fossåskaret, O. L. Fuglestad & T. H. Aase (red.), *Metodisk feltarbeid. Produksjon og tolkning av kvalitative data* (s. 70-93). Universitetsforlaget.
- Prieur, A. (2006). En teori om praksis. I: A. Prieur & C. Sestoft (Red.), *Pierre Bourdieu: En introduktion* (s. 23-70). Hans Reitzels Forlag
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D., & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. I *Resources, Conservation and Recycling*, 79, 43–51.
<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.04.011>
- Regjeringen. (2021). *Hovedrapport 2020: Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn*.
<https://www.regjeringen.no/contentassets/6b7122fce366433ca028c230b57605ae/no/pdfs/hovedrapport-2020-bransjeavtalen-om-reduksjon-av-m.pdf>
- Ryen, A. (2004). Ethical issues. I C. Seale, G. Gobo, J. F. Gubrium & D Silverman (Red.), *Qualitative Research Practice* (s. 218-236). SAGE.
- Stenmarck, A., Jensen, C., Quested, T., & Moates, G. (2016). *Estimates of European Food Waste Levels*. Europakommisjonen (FP7). <https://www.euro-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- Tanggaard, L. & Brinkmann, S. (2012). Intervjuet: Samtalen som forskningsmetode. I: S. Brinkmann & L. Tanggaard (red.), *Kvalitative metoder: Empiri og teoriutvikling* (s. 17-45). Gyldendal Akademisk.
- Thagaard, T. (2018). *Systematikk og innlevelse: En innføring i kvalitative metoder* (5. utg.). Fagbokforlaget.
- Tracy, S. J. (2010). Qualitative Quality: Eight "Big-Tent" Criteria for Excellent Qualitative Research. I *Qualitative Inquiry*, 16(10), 837–851.
<https://doi.org/10.1177/1077800410383121>

9. Vedlegg

Vedlegg 1: Intervjuguide

Intervjuguide – kvalitativ studie om studenter og matsvinn

Tema/kategori	Intervjuspørsmål
Bakgrunn	<ul style="list-style-type: none">• Alder?• Studieretning? Jobb?• Nåværende bosituasjon (alene, samboer, kollektiv)?• Bosituasjon i oppveksten (by/land, hus/leilighet)?• Foreldres utdanningsnivå? • Var de du bodde sammen med hjemme i oppveksten opptatte av å ikke kaste mat?• Kastet dere mat?• Hadde dere noen spesielle vaner/rutiner for kasting av mat i din oppvekst?• Har du endret på vaner/rutiner fra oppveksten?• Kaster du mer eller mindre mat nå?
Praksiser i hjemmet (kasting, oppbevaring og tilbereding av mat)	<ul style="list-style-type: none">• Kaster du mye mat hjemme hos deg selv?• Hva kan være noen av årsakene til at du kaster mat hjemme?• Hva slags type mat kaster du mest av?

Mat utenfor hjemmet

Innkjøp

- Hva gjør du hvis du har mat hjemme som er utgått på «best-før»-dato?
- Har du mye plass til oppbevaring av mat?
- Tilbereder du ofte mat til andre enn deg selv? Hvem?
- Lager du mye mat fra bunnen? Når lager du mat fra bunnen?
- Hvilken type mat lager du fra bunnen?
- Bruker du alt som er spiselig på en råvare (skall, fettkant etc.)?

- Kaster du mye mat utenfor eget hjem?
- Hvor kaster du mat når du ikke er hjemme? (Jobb/skole/besøk/reise) Fortell.
- Tenker du over matsvinnet når du spiser ute på restaurant, hotellbuffeter eller liknende?

- Hvor ofte handler du inn mat?
- Planlegger du handleturene dine?
- Disponerer du bil? Avstand til butikk der du handler inn mat?
- Har du oversikt over hvor mye mat du har hjemme når du handler?
- Handler du ofte inn når det er kvantumtilbud hos dagligvarekjedene (3 for 2 tilbud)?
- Handler du inn matvarer som er nedsatt pga. dato? Hva slags matvarer? Ender du opp med å bruke disse?

Motivasjon

Barrierer

Press og skam

- Har du brukt matreddingsapper (TooGoodToGo, Throw No More, etc.)? Hvilke og hvor ofte?
- Hender det at du får mat eller matgaver? Av hvem?
- Hvordan føler du deg når du kaster mat?
- Føler du deg bedre om du kaster mindre mat?
- Hva er grunner til at du unngår å kaste mat?
- Kan du se noen andre grunner til å kaste mindre mat?
- Synes du det er greit å kaste mat? Når er det eventuelt greit og når er det ikke greit?
- Er det vanskelig for deg å unngå å kaste mat?
- Går maten du handler inn ofte ut på dato før du får brukt den?
- Er du bekymret for å ha for lite mat hjemme?
- Tror du at du kunne ha kuttet matsvinnet du produserer med 50 prosent? Ville du det ville ha påvirket livskvaliteten din?
- Føler du deg presset til å kaste mindre mat? Av hvem?
- Tror du folk kjenner på en skamfølelse når de kaster mat i søpla? Hva med deg selv?

Holdninger til miljø

Avslutningsspørsmål

- Påvirkes du til å kaste mer eller mindre mat av de du omgås med/de du bor sammen med? Noen andre?
- Vil du si at du er miljøbevisst?
- Er det viktig for deg å fremstå som miljøbevisst?
- Hva eller hvem vil du si påvirker ditt syn på klima og miljø? Noe som har påvirket ditt syn på matsvinn?
- Tenker du over miljøet når du handler inn mat?
- Er du opptatt av klimaavtrykket til matvarene du kjøper?
- Er det noen typer matvarer du unngår å kjøpe på grunn av høyt klimaavtrykk?
- Har du noen tanker om matsvinn som vi ikke har vært innom? Noe du har kommet på underveis som du vil legge til?

Vedlegg 2: Informasjonsskriv med samtykke

Deltakelse i forskningsprosjektet:

«Kvalitativ studie av studenters forhold til matsvinn»

Dette er et spørsmål til deg om å delta i et forskningsprosjekt hvor formålet er å få mer kunnskap om hvordan sosiale faktorer kan påvirke studenters matsvinn. Jeg ønsker blant annet å undersøke hvilken betydning faktorer som oppvekst, sosial bakgrunn og nåværende bosituasjon spiller for studenters forbruksmønster knyttet til mat.

I dette skrivet gir jeg deg informasjon om prosjektet og hva deltakelse vil innebære for deg. Studien er en del av min masteroppgave i sosiologi ved lektorutdanninga til Universitetet i Tromsø, trinn 8-13.

Hva innebærer det for deg å delta?

Hvis du velger å delta i prosjektet, innebærer det at du blir med på et personlig intervju. Intervjuet vil omhandle dine tanker om matsvinn og egne erfaringer knyttet til hvordan ferden fra mat til avfall finner sted. Intervjuet vil blant annet inneholde spørsmål om egne praksiser, motivasjon, barrierer, sosiale faktorer og miljøbevissthet. Det vil ta deg ca. 20-30 minutter. Jeg vil ta lydopptak og notere underveis i intervjuet. Alle som intervjues vil bli anonymisert. Du vil ikke kunne gjenkjennes i oppgaven. Lydopptakene vil slettes etter at intervjuene er transkribert, noe som etter planen er innen juni 2022.

Det er frivillig å delta

Det er frivillig å delta i prosjektet. Hvis du velger å delta, kan du når som helst trekke samtykket tilbake uten å oppgi noen grunn. Dette kan gjøres ved å ta kontakt via mail eller telefon. Se kontaktopplysninger lengre ned. Alle dine personopplysninger vil da bli slettet. Det vil ikke ha noen negative konsekvenser for deg hvis du ikke vil delta eller senere velger å trekke deg.

Ditt personvern – hvordan vi oppbevarer og bruker dine opplysninger

Vi vil bare bruke opplysningene om deg til formålene vi har fortalt om i dette skrivet. Vi behandler opplysningene konfidensielt og i samsvar med personvernregelverket. Jeg, Andreas Jørgensen Hauge og min veileder Sissel Eriksen vil være de eneste som har tilgang til dine opplysninger. Navnet og kontaktopplysningene dine vil jeg erstatte med en kode som lagres

på egen navneliste adskilt fra øvrige data. Lydopptaket fra intervjuet lagres i nettskjema til det er ferdig transkribert. Nettskjema er en sikker løsning for datainnsamling via nett som benyttes av studenter og ansatte ved UiT.

Dine rettigheter

Vi behandler opplysninger om deg basert på ditt samtykke. Så lenge du kan identifiseres i datamaterialet, har du rett til:

- innsyn i hvilke opplysninger vi behandler om deg, og å få utlevert en kopi av opplysningene
- å få rettet opplysninger om deg som er feil eller misvisende
- å få slettet personopplysninger om deg
- å sende klage til Datatilsynet om behandlingen av dine personopplysninger

Hvis du har spørsmål til studien, eller ønsker å vite mer om eller benytte deg av dine rettigheter, ta kontakt med en av oss:

Andreas Jørgensen Hauge (student)

aha351@uit.no

90253716

Sissel Eriksen (veileder)

sissel.eriksen@uit.no

77646217

Med vennlig hilsen

Andreas Jørgensen Hauge, student ved UiT Norges arktiske universitet.

Sissel Eriksen, førsteamanuensis sosiologi, institutt for samfunnsvitenskap, UiT.

Samtykkeerklæring

Jeg har mottatt og forstått informasjon om prosjektet *Kvalitativ studie av studenters forhold til matsvinn*, og har fått anledning til å stille spørsmål. Jeg samtykker til:

å delta i intervju

Jeg samtykker til at mine opplysninger behandles frem til prosjektet er avsluttet

(Signert av prosjektdeltaker, dato)

NSD NORSK SENTER FOR FORSKNINGSDATA

Vurdering

Referansenummer

616534

Prosjekttittel

Kvalitativ studie av studenters forhold til matsvinn

Behandlingsansvarlig institusjon

UiT Norges Arktiske Universitet / Fakultet for humaniora, samfunnsvitenskap og lærerutdanning / Institutt for samfunnsvitenskap

Prosjektansvarlig (vitenskapelig ansatt/veileder eller stipendiat)

Sissel Eriksen, sissel.eriksen@uit.no, tlf: 77646217

Type prosjekt

Studentprosjekt, masterstudium

Kontaktinformasjon, student

Andreas Jørgensen Hauge, aha351@uit.no, tlf: 90253716

Prosjektperiode

01.12.2021 - 30.06.2022

Vurdering (1)

05.11.2021 - Vurdert

Det er vår vurdering at behandlingen av personopplysninger i prosjektet vil være i samsvar med personvernlovgivningen så fremt den gjennomføres i tråd med det som er dokumentert i meldeskjemaet med vedlegg den 5.11.2021, samt i meldingsdialogen mellom innmelder og NSD. Behandlingen kan starte.

TYPE OPPLYSNINGER OG VARIGHET

Prosjektet vil behandle alminnelige kategorier av personopplysninger frem til 30.6.2022.

LOVLIG GRUNNLAG

Prosjektet vil innhente samtykke fra de registrerte til behandlingen av personopplysninger. Vår vurdering er at prosjektet legger opp til et samtykke i samsvar med kravene i art. 4 og 7, ved at det er en frivillig, spesifikk, informert og utvetydig bekreftelse som kan dokumenteres, og som den registrerte kan trekke tilbake.

Lovlig grunnlag for behandlingen vil dermed være den registrertes samtykke, jf. personvernforordningen art. 6 nr. 1 bokstav a.

PERSONVERNPRINSIPPER

NSD vurderer at den planlagte behandlingen av personopplysninger vil følge prinsippene i personvernforordningen om:

- lovlighet, rettferdighet og åpenhet (art. 5.1 a), ved at de registrerte får tilfredsstillende informasjon om ogsamtykker til behandlingen
- formålsbegrensning (art. 5.1 b), ved at personopplysninger samles inn for spesifikke, uttrykkelig angitte og berettigede formål, og ikke behandles til nye, uforenlige formål
- dataminimering (art. 5.1 c), ved at det kun behandles opplysninger som er adekvate, relevante og nødvendige for formålet med prosjektet
- lagringsbegrensning (art. 5.1 e), ved at personopplysningene ikke lagres lengre enn nødvendig for å oppfylle formålet

DE REGISTRERTES RETTIGHETER

Så lenge de registrerte kan identifiseres i datamaterialet vil de ha følgende rettigheter: innsyn (art. 15), retting (art. 16), sletting (art. 17), begrensning (art. 18), og dataportabilitet (art. 20).

NSD vurderer at informasjonen om behandlingen som de registrerte vil motta oppfyller lovens krav til form og innhold, jf. art. 12.1 og art. 13.

Vi minner om at hvis en registrert tar kontakt om sine rettigheter, har behandlingsansvarlig institusjon plikt til å svare innen en måned.

FØLG DIN INSTITUSJONS RETNINGSLINJER

NSD legger til grunn at behandlingen oppfyller kravene i personvernforordningen om riktighet (art. 5.1 d), integritet og konfidensialitet (art. 5.1. f) og sikkerhet (art. 32).

Nettskjema er databehandler i prosjektet. NSD legger til grunn at behandlingen oppfyller kravene til bruk av databehandler, jf. art 28 og 29.

For å forsikre dere om at kravene oppfylles, må dere følge interne retningslinjer og/eller rådføre dere med behandlingsansvarlig institusjon.

MELD VESENTLIGE ENDRINGER

Dersom det skjer vesentlige endringer i behandlingen av personopplysninger, kan det være nødvendig å melde dette til NSD ved å oppdatere meldeskjemaet. Før du melder inn en endring, oppfordrer vi deg til å lese om hvilke type endringer det er nødvendig å melde:

[https://www.nsd.no/personverntjenester/fyll-utmeldeskjema-for-personopplysninger/melde-
endringer-i-meldeskjema](https://www.nsd.no/personverntjenester/fyll-utmeldeskjema-for-personopplysninger/melde-
endringer-i-meldeskjema)

Du må vente på svar fra NSD før endringen gjennomføres.

OPPFØLGING AV PROSJEKTET

NSD vil følge opp ved planlagt avslutning for å avklare om behandlingen av personopplysningene er avsluttet.

Lykke til med prosjektet!

