



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för Mat, Hälsa & Miljö

I informationens kölvatten

Kostchefers användning av fisk- och miljöinformation

Karin Blom

Kandidatuppsats, 15 hp

Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, 180 hp

Handledare: Anna Post & Kerstin Bergström

Examinator: Helena Åberg

Datum: September, 2009



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: I informationens kölvatten – Kostchefers användning av fisk- och miljöinformation

Författare: Karin Blom

Typ av arbete: Kandidatuppsats, 15 hp

Handledare: Anna Post & Kerstin Bergström

Examinator: Helena Åberg

Program: Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, 180 hp

Antal sidor: 36 (exklusive 1 bilaga)

Datum: September, 2009

Sammanfattning

Information om fisk och miljö kommer från många olika avsändare, via en mängd medier och uppfattas på olika sätt av mottagaren. För kostchefer, som ofta är inblandade i upphandlingsarbetet, väljs livsmedel utifrån den information som nått dem. Användandet av fisk- och miljöinformation påverkas emellertid av skyldigheten att följa lagen om offentlig upphandling. Det finns dock, enligt regeringens handlingsplan, utrymme i lagen för att ställa miljökrav på exempelvis fisk. Miljöstyrningsrådet hjälper upphandlande myndigheter med just detta. Kostchefer som är verksamma i sydöstra Östersjöregionen befinner sig i ett kustområde där det finns en fisketradition men samtidigt stora problem med minskade fiskbestånd, miljögifter och övergödning. På grund av dessa omständigheter är det av intresse, och också studiens syfte, att beskriva hur kostchefer i den sydöstra Östersjöregionen uppfattar information som berör ämnet fisk och miljö, vilken inställning det finns till informationen samt hur detta påverkar matsedeln. Då det var kostchefers uppfattningar som skulle studeras valdes en fenomenografisk forskningsansats och fem kvalitativa intervjuer genomfördes. Resultatet visade skilda uppfattningar av och synpunkter på fisk- och miljöinformation samt motsägelsefulla uttalanden. Informationskällorna var exempelvis upphandlingskontoret, leverantörer och massmedia. Genom ett kommunikationsteoretiskt perspektiv kan uppfattningsskillnader dels bero på att informationen skickats genom olika medier med varierande brus, dels att kostcheferna har olika förutsättningar att avkoda informationen. Källkritik utfördes i mycket liten utsträckning, med undantag för mass medias rapportering. Media, som både informerar och granskar, har drivit kostcheferna till nya kunskaper. Trots att upphandlingen till stor del styr kostcheferna finns valmöjligheter bland den upphandlade frysta fisken och den icke upphandlade färska fisken. Här spelar den mottagna informationen en viktig roll. Till skillnad från de övriga respondenterna menade en av kostcheferna att om det finns en tillräckligt stor vilja kan lagen till och med brytas för att skapa fler valmöjligheter. Kostcheferna i undersökningen har som uppgift att samverka vid arbetet med upphandlingen och således även ett ansvar att vara insatta i fisk- och miljöinformation. Mer avsatt tid för informationsinstudering och större kunskap kring värdering av information är då en förutsättning.

Nyckelord: kommunikation, hållbar utveckling, offentliga måltidsverksamheter, Östersjön.

Förord

Arbetet med denna studie har inte bara inneburit en möjlighet att få insikter om hur kostchefer i sydöstra Östersjöregionen uppfattar och använder sig av fisk- och miljöinformation utan har även medfört nya erfarenheter och viktig kunskap kring arbetet med att skapa en uppsats. Det finns ett antal personer, vars bidrag har varit avgörande för uppsatsens innehåll och utformning. Först och främst vill jag tacka mina handledare Anna Post och Kerstin Bergström för stöd och värdefulla råd. Jag är mycket tacksam för den kritik jag fått, vilken hjälpte till att utveckla uppsatsen. Ett stort tack vill jag även rikta till min kurskamrat Anna Holmer, som har granskat uppsatsen under arbetets gång. Slutligen vill jag tacka de kostchefer som avsatte tid för att låta sig intervjuas. Ert deltagande har varit ovärderligt!

Karin Blom

Göteborg, september 2009

Innehållsförteckning

1 Inledning	4
2 Bakgrund	5
2.1 Grundläggande kommunikationsförfarande.....	5
2.2 Kommunikation av fisk- och miljöinformation	6
2.3 Kostchefens uppgifter	8
2.4 Miljöhänsyn inom måltidsverksamheter	8
2.5 Offentlig upphandling	10
2.6 Östersjön och dess fiskbestånd.....	12
2.7 Sammanfattning	13
2.8 Problemformulering	13
3 Syfte och frågeställningar	14
3.1 Syfte	14
3.2 Frågeställningar	14
4 Metod	15
4.1 Metodbeskrivning.....	15
4.2 Urval.....	15
4.3 Genomförande	16
4.4 Etiska ställningstaganden	17
4.5 Analysutförande	17
5 Resultat	18
5.1 Informationens avsändare	18
5.2 Uppfattning av och synpunkter på informationen.....	19
5.3 Inverkan på matsedeln.....	23
5.4 Kategorisering utifrån svarsvariationerna	26
6 Diskussion	27
6.1 Metoddiskussion.....	27
6.2 Resultatdiskussion.....	28
6.3 Slutsats	32
6.4 Förslag på vidare forskning.....	32
7 Referenser	33

1 Inledning

I det stora informationsflöde som idag sköljer över oss kan det vara svårt att värdera information och alltid ta till sig och bedöma nya miljöråd. En ytterligare svårighet ligger i att kommunikationen ofta sker genom flera olika medier. Således kan det vara otydligt vem sändaren är och vad informationen har för grundkälla. Detta innebär i sin tur att en granskning av informationen kan bli vanskelig. Under min verksamhetsförlagda utbildning på Svensk Fisk har jag haft i uppgift att skapa en informations- och receptbroschyr, och i samband med detta dök frågor kring fisk och miljö ständigt upp. Informationen som florerar om vilken fisk som kan, respektive inte bör, konsumeras handlar till stor del om inverkan den har på den enskilde personens hälsa, lokala fiskarters överlevnad men även det globala miljöperspektivet.

Det har visat sig att när svenska offentliga måltidsverksamheter ska använda sig av miljöinformation tas hänsyn främst till redan uppsatta regler och riktlinjer, dessutom litar verksamheterna i stor utsträckning på andras omdöme (Bergström, Shanahan & Solér, 2007; Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006). Samtidigt har en tidigare studie visat att de som ansvarar för inköp, både inom privat- och offentlig sektor, prioriterar service och pris samt kvalitet framför miljöhänsyn (Bergström, Shanahan & Solér, 2005). Två månader efter att denna studie publicerades överlämnade regeringen en skrivelse till riksdagen med mål om att den offentliga sektorns andel ekologiska livsmedel till år 2010 bör uppgå till 25 procent (Regeringen, 2006). Dessutom har flertalet kommuner och landsting nu sina egna miljömål (Sveriges kommuner och landsting, 2009). Det är således möjligt att Sveriges kostchefer, som ansvarar för matsedeln och ekonomin, idag har en annan syn på sitt eget ansvar i arbetet för en hållbar ekologisk utveckling i samhället och reagerar annorlunda på miljöinformation än vad fallet var för tre år sedan.

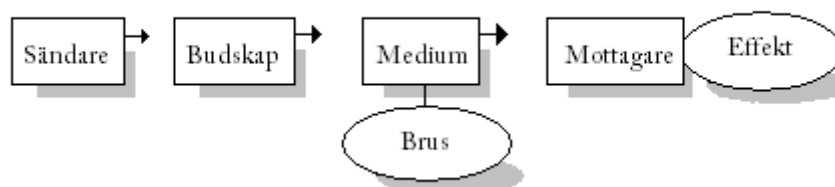
Som blivande kostekonom har jag valt att i denna uppsats skapa en inblick i hur kostchefer uppfattar den fisk- och miljöinformation som når dem, vilken inställning de har till informationen samt hur detta i sin tur påverkar den mat som de planerar att servera. Jag har valt att inrikta mig på kostchefer i sydöstra Östersjöregionen då det i detta område finns en gammal fisketradition samtidigt som Östersjön i drygt tre decennier varit föremål för en intensiv miljödebatt och fisket har minskat drastiskt främst på grund av torskbrist (Lundgren, 1999; Naturskyddsföreningen, 2009; Yrkesfiskarna, 2008).

2 Bakgrund

I bakgrunden ges en grundläggande bild av hur kommunikationsförfarande går till på ett teoretiskt plan samt hur organisationer, som sprider fiskinformation, kommunicerar i praktiken. Vidare presenteras tidigare undersökningar av miljöhänsyn inom måltidsverksamheter, en beskrivning av offentlig upphandling och miljöanpassad sådan samt en redogörelse för Miljöstyrningsrådet och hur en miljöanpassad upphandling av fisk går till. Då studien riktar in sig på södra Östersjöregionen ges även information om just Östersjön och fisket i detta område. Slutligen tecknas en sammanfattning av bakgrunden och en presentation av problemformuleringen.

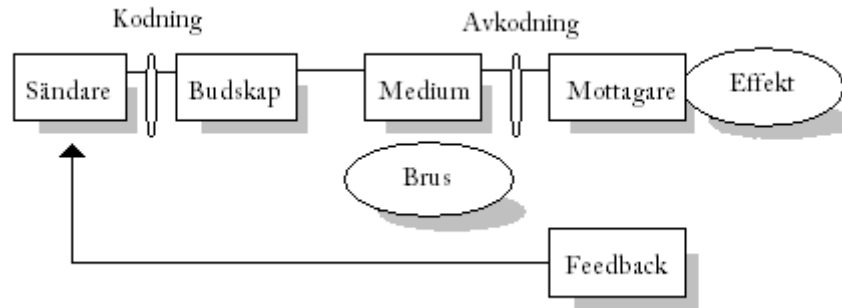
2.1 Grundläggande kommunikationsförfarande

Kommunikationsvetenskapen har utvecklats sedan 1940-talet, då Claude Shannon och Warren Weaver presenterade modellen sändare, budskap, kanal och mottagare vilken ligger till grund för den moderna kommunikationsforskningen. Liksom Shannon och Weaver spelade Harold Lasswell en tidig men betydande roll i forskningen då han beskrev kommunikationsprocessen genom ett antal centrala frågeställningar: Vem, säger vad, i vilket medium, till vem och med vilken effekt? I Figur 1 kan denna grundläggande modell av kommunikationsprocessen beskådas. Sändaren är alltid en specifik person, även när budskapet kommer från en organisation. Då kan sändaren exempelvis vara en chef eller en informationsansvarig (Larsson, 2008). Sändaren skickar ett meddelande, budskap, till mottagaren genom ett medium. Medium innebär i kommunikationsmodellen en viss typ av teknik (Hadenius & Weibull, 2005). Brus, som förekommer i den grundläggande modellens mediumdel, innebär en störning vilken i sin tur förvränger budskapet (Söderhjelm, 1990).



Figur 1. Grundläggande kommunikationsbasmodell (Källa: Larsson, 2008)

Brus förekommer emellertid på fler ställen i de senare kommunikationsmodellerna då feedback har lagts till i modellen (se Figur 2). Med feedback menas att mottagaren inte bara tar emot information utan även skickar tillbaka sådan till den ursprungliga sändaren. I den senare modellen har även uttrycken kodning och avkodning lagts till. Betydelsen ligger i att sändaren lägger in mening i budskapet som sedan mottagaren utläser. Budskapet i kommunikationsprocessen har i själva verket fem olika innebörder: Det åsyftade, det skickade, det egentliga, det erhållna och det slutligen uppfattade budskapet. Hur mottagaren uppfattar budskapet beror givetvis på under vilka förutsättningar mottagaren nås av budskapet. Hur kommunikationen sker beror nämligen på exempelvis sociala, tekniska och individuella företeelser. Den organisatoriska miljön spelar också in då det gäller kommunikationsförfarande (Larsson, 2008).



Figur 2. Utvecklad kommunikationsbasmodell (Källa: Larsson, 2008)

Då organisationer ska sprida information väljer de ett eller flera olika typer av medier. Beroende på vem den avsedda mottagaren är kan allt ifrån muntlig kommunikation till radio och tv användas. Fler faktorer spelar givetvis in, inte bara mottagartypen, exempelvis organisationens mål och kostnader samt tillgången av medier. Generellt kan dock sägas att resultatet oftast blir bättre då fler medier används (Larsson, 2008).

Kritik som kan riktas mot kommunikationsmodellerna ovan är att dessa är relativt mekaniska då fokus ligger på sändare-budskap-mottagare. Då kommunikationsprocessen hela tiden förändras räcker det inte med att enbart titta på hur information skickas och når fram. Något som kommunikationsmodellerna ej tar upp är de specifika situationer i vilka kommunikation sker, vilket exempelvis kan påverka hur informationen tolkas. En ytterligare faktor som kan spela en avgörande roll för hur informationen tolkas, men som inte är tydlig i kommunikationsmodellerna, är den relation eller attityd som mottagaren har till sändaren. (Jacobsen & Thorsvik, 2002)

2.2 Kommunikation av fisk- och miljöinformation

Här ges en beskrivning av ett urval av svenska myndigheter, organisationer och distributörer som har för avsikt att bland annat kommunicera fisk- och miljöinformation externt samt vad denna information innehåller. Därtill ges exempel på vilket eller vilka medier som används för att skicka informationen till mottagaren.

Världsnaturfonden Sverige

Den politiskt obundna och oavhängiga organisationen Världsnaturfonden (WWF), som återfinns i 100 länder, har som uppgift att idka naturvårdsarbete och vill därigenom vidta åtgärder för att stoppa utrotningen av hotade djur- och växtarter. I nuläget driver Världsnaturfonden Sverige program för Östersjön, Sveriges natur och klimatet (Världsnaturfonden, 2008b). Vad gäller Östersjöprogrammet syftar organisationen till att samarbeta med kringliggande länders regeringar för att kunna förbjuda fiske på vissa områden samt främja det fiske som anses vara ekologiskt- och ekonomiskt hållbart (Världsnaturfonden, 2008c). Viljan att nå ut till konsumenterna med information om fisk och miljö har lett fram till guiden *Fisk till middag?* (Världsnaturfonden, 2008a). I denna konsumentguide har de vanligaste fisksorterna markerats med trafikljusfärger. Rött ljus står för fisk som konsumenten avråds köpa, gult innebär att viss försiktighet bör råda och grönt signalerar att det inte finns några hinder att äta fisksorten. WWF påpekar ytterligare i guiden att konsumenten bör fråga var fisken kommer ifrån för att kunna ta ett beslut med hänsyn till miljön (Världsnaturfonden,

2009a). Mariann Eriksson¹ förklarar att de medier, som Världsnaturfonden använder för att kommunicera med allmänheten, är många till antalet. Av de Internetbaserade kanalerna nämner Eriksson Internetannonser, Twitter, Facebook och You Tube. One to one-marketing, det vill säga att individanpassa säljerbjudanden efter den enskilda kunden, är en annan kanal. Förutom dessa medier kommunicerar Världsnaturfonden även med medlemstidningar, debattartiklar och pressreleaser etcetera.

Livsmedelsverket

Livsmedelsverket i Sverige har en rad olika uppgifter, alla kopplade till åliggandet att säkerställa redligheten av livsmedel. Bland annat görs undersökningar och analyser av livsmedel och vanor kopplade till mat. En annan uppgift hos Livsmedelsverket är att informera den svenska befolkningen om företeelser som är kopplade till livsmedel. På senare tid har myndigheten även ansvaret för utvecklingsarbete av ekologisk hållbarhet inom just livsmedelsområdet (Livsmedelsverket, 2009b). Detta har bland annat inneburit att Livsmedelsverket, i samarbetet med andra organisationer, har tagit fram miljövänliga matråd och därtill skrivit rapporter om hur arbetet med miljöhänsynstagande och mat kan utvecklas. Just livsmedelsgruppen fisk utgör en separat rapport och publicerades på Livsmedelsverkets hemsida år 2008 (Livsmedelsverket, 2009a). Enligt Eva Corp² kommunicerar Livsmedelsverket med omgivningen genom att dela ut eller sälja trycksaker. Dessutom används radio, tv och tidningar för att förmedla olika pressmedelanden. Muntlig kommunikation sker i form av exempelvis seminarier och föreläsningar. Trots användandet av olika typer av kanaler är dock Internet det främsta mediet. Corp menar att just webben används mer och mer som kommunikationsredskap.

Svensk Fisk

Den ekonomiska föreningen Svensk Fisk har sedan 2001, då organisationen övertog den informativa uppgiften från Fiskeriverket, syftet att förmedla information och skapa marknadsaktiviteter för att göra fisk till en eftertraktad produkt. Verksamheten finansieras av medlemsföretag och med ekonomiskt stöd från den svenska staten samt EU (Svensk Fisk, 2009d). På Svensk Fisks hemsida informeras läsaren om exempelvis de svenska vattnens miljö tillstånd, torskens situation och spår av miljögifter i fisk. Svensk Fisk hänvisar sin information till Fiskeriverket, de svenska fiskarnas förening Yrkesfiskarna och Livsmedelsverket (Svensk Fisk, 2009c). Förutom hemsidan och ovan nämnda marknadsaktiviteter sprider Svensk Fisk information genom trycksaker, i form av broschyrer och recepthäften, samt dvd-film. Muntlig kommunikation sker bland annat via telefon och genom kurser (Svensk Fisk, 2009a; Svensk Fisk, 2009b; Svensk Fisk, 2009e).

Fiskleverantören Feldts Fisk

Feldts Fisk & Skaldjur AB är ett familjeföretag, stationerat i Kungshamn. Företaget levererar fisk till restauranger och storkök runt om i Sverige genom storköksgrossister. Fisken som säljs kommer både från svenska och utländska vatten (Feldts Fisk, 2009a). På sin hemsida marknadsför sig företaget som en leverantör av flera miljömärkta fiskar och ger på nyhetssidan en mer ingående beskrivning av dessa miljömärken samt informerar läsaren om att företaget även tar hänsyn till klimatpåverkan vid transporter. På nyhetssidan kommer Feldts Fisk även med uppmaningen ”Åt torsk – med gott samvete!” och hänvisar till

¹ Mariann Eriksson, Kommunikationschef Världsnaturfonden, kontakt via e-post 23 augusti 2009.

² Eva Corp, Kommunikationschef Livsmedelsverket, telefonsamtal den 14 augusti 2009.

Havsforskningsrådet, Miljöstyrningsrådet och Världsnaturfonden (Feldts Fisk, 2009b). Patrik Johansson³, som arbetar med bland annat reklam på Feldts Fisk, nämner grossisttidningar som det första medium företaget använder för att sprida information. Förutom dessa används även hemsidan och trycksaker som kommunikationskanaler. Muntlig kommunikation sker i form av telefonsamtal från säljarna, mässor och kundbesök- samt träffar.

2.3 Kostchefens uppgifter

En kostchef arbetar ofta inom storköksbranschen, både inom privat- och offentligt sektor, och har det yttersta ansvaret för att verksamheten tillagar och serverar mat som är näringsrik och välsmakande. I arbetsuppgifterna ingår bland annat att planera matsedeln och arbetet i köket samt att ansvara för ekonomin och personalutbildning. För kostchefer inom kommuner och landsting ingår ofta uppgiften att vara med i arbetet med den offentliga upphandlingen för livsmedelsinköp (se Offentlig upphandling nedan). Därtill måste kostchefen ha kunskap om och ta hänsyn till lagar och förordningar. Exempel på lagar som gäller i storhushåll är lagen om offentlig upphandling och livsmedelslagstiftningen, vilken innehåller krav på livsmedelshygien och egenkontroll, samt arbetsmiljölagen (Arbetsförmedlingen, 2008; Göteborgs universitet, 2009; Ludvika kommun, 2009).

2.4 Miljöhänsyn inom måltidsverksamheter

I Sverige finns ett nationellt mål om att de ekologiska livsmedlen inom måltidsverksamheter i den offentliga sektorn ska uppgå till 25 procent innan år 2010 (Regeringen, 2006). Trots att offentliga måltidsverksamheter har varit hämmade i sitt arbete för ekologisk hållbar utveckling, på grund av begränsade finansiella resurser, har just dessa verksamheter nu förefallit som förebilder i strävan efter hållbar utveckling. Detta beror till stor del på just det uppsatta nationella miljömålet. Hur många procent ekologiska livsmedel som används beror dock ofta på kommunen. Vissa kommuner har undanlagda pengar just för att kunna öka andelen ekologiska produkter (Bergström & Post, 2007). Flera av dessa har dessutom egna uppsatta miljömål som de strävar efter att uppnå (Sveriges kommuner och landsting, 2009). Förhoppningen om att även kunna köpa in närproducerade varor grusas av plikten att offentligt upphandla livsmedlen. Närodlat/producerat får nämligen inte användas som ett kriterium i upphandlingen, vilket innebär att dessa leverantörer eller producenter måste lyckas få anbudet antaget genom annat förfarande (Bergström & Post, 2007).

Matsystem, en term som används vid hållbarhetsperspektiv, innebär inte bara att följa produktens väg från att den tillverkas till att den serveras, utan innefattar även de personer som inverkar på denna kedja (Bergström & Post, 2007). Efter intervjuer med professionella inköpare, vilket presenteras i Bergströms (2007) licentiatuppsats *Professional food purchasers' conceptions of environmental issues*, framkom det att inköparna inte har full kännedom om hur livsmedlen i matsystemet påverkar miljön och att de oftare prioriterar faktorer som service, pris och kvalitet framför miljöhänsyn. Konklusionen är att om aktörerna i matsystemet istället skulle prioritera samverkan, skulle detta sannolikt leda till mindre miljöpåverkan (Bergström, Shanahan & Solér, 2005).

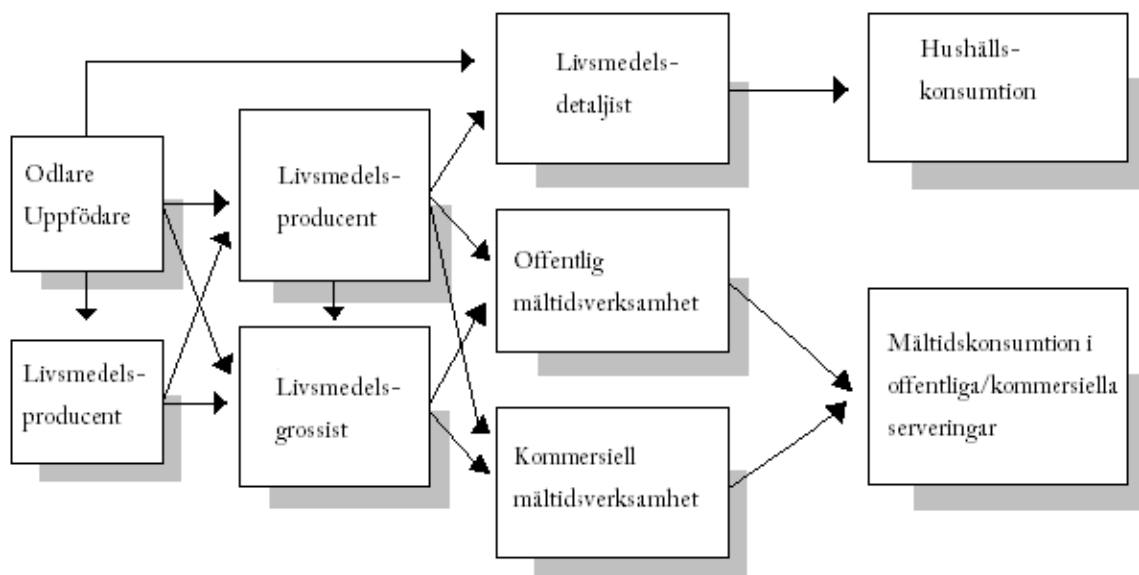
I en studie, först publicerad i rapporten *Environmental information in the food supply system* 2006 och därefter i Bergströms uppsats från 2007, framförs fyra perspektiv för användningen av miljöinformation. Perspektiven är:

³ Patrik Johansson, Layout & reklam/IT på Feldts Fisk, telefonsamtal den 14 augusti 2009.

- Finansiell (att ta hänsyn till ekonomiska fakta)
- Reglerande (att arbeta i enlighet med lagen)
- Tillmötesgående vid efterfråga (att anpassa sig efter marknaden).
- Kvalitetskontroll (att besitta kontroll).

Offentliga måltidsverksamheter tillhör punkt två och fokuserar således på föreskrifter. Detta innebär i sin tur att verksamheten bland annat följer regler och riktlinjer och har förtroende för andras omdöme. Det reglerande perspektivet, tillsammans med de två följande, leds i hög grad av ekonomiska krav och enligt studien prioriterar inköpare samt upphandlare ej miljöhänsynstagande i sina beslut. För privatpersoner är majoriteten positiva till ekologiska livsmedel men få köper dessa vanemässigt. Det är oklart huruvida dessa personer även prioriterar miljötänkande i sitt yrkesliv. Studier visar dock att det finns en tendens till att värdera miljöfrågor lägre i yrkesrollen än i privatlivet (Bergström, Shanahan & Solér, 2007; Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006).

Information kommuniceras på olika sätt i processen för livsmedelsinköp enligt Bergström, Shanahan och Solér (2007). Till skillnad från de enskilda hushållen, som har detaljhandeln som närmsta informationsgivare, har de offentliga- och de kommersiella måltidsverksamheterna närmast kontakt med antingen grossister eller producenter (se figur 3). Författarna påpekar därutöver att det finns skillnader mellan just offentlig och privat sektor då den förstnämnda lyder under politiken medan den senare styrs av marknaden. Detta påverkar i sin tur vilken eller vilka aktörer som står närmast var och en av måltidsverksamheterna i inköpsprocessen och således även informationen (Bergström, Shanahan & Solér, 2007).



Figur 3. Informationsflöde i processen av livsmedelsinköp (översatt till svenska) (Källa: Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006)

2.5 Offentlig upphandling

Offentlig upphandling innebär att insatser görs för att kontraktera varor och tjänster samt för att göra ramavtal (Konkurrensverket, 2008). Ramavtal innebär att villkor och priser är bestämda i förväg vilket leder till att den som köper varorna själv slipper att göra upphandlingar (Göteborgs stad, 2009). Reglerna för den offentliga upphandlingen har som ändamål att säkerställa leverantörers chans till att konkurrera på samma villkor vid upphandlingar samt att se till så att de myndigheter som upphandlar använder sig av givna medel på bästa möjliga sätt. Alla upphandlingsmyndigheter har som plikt att följa lagen om offentlig upphandling, vilken statuerar: förbud mot diskriminering av leverantörer, krav på likabehandling, öppenhet vid upphandlingstillfället, balans mellan villkoren i kravspecifikationen och de för leverantören samt att iordningställda certifikat och intyg som ska gälla inom hela EU och EES-länderna (Konkurrensverket, 2008).

Inför upphandlingen ska myndigheten ge leverantören ett så kallat förfrågningsunderlag i vilket leverantören kan läsa vilka krav som ställs på denne i fråga om bland annat ekonomiska förutsättningar. Förfrågningsunderlaget innehåller dessutom kravspecifikation, kommersiella bestämmelser som kan innebära leveransvillkor samt klagörande av exempelvis den sista dagen då anbud kan läggas och hur länge detta gäller. I underlaget beskrivs också vilken utvärderingsgrund som ska användas då myndigheten tar beslut om vilket eller vilka anbud som ska antas. Antingen kan myndigheten välja anbudet med lägst pris eller anbudet som är mest ekonomiskt fördelaktigt. Om det sistnämnda väljs finns möjligheten till att ange utvärderingskriterier, vilka exempelvis kan vara kvalitet och service (Konkurrensverket, 2008).

Miljöanpassad upphandling

I mars 2007 lämnade regeringen en skrivelse till riksdagen i vilken det ges en handlingsplan för att det vid offentliga upphandlingar ska ställas ökade miljökrav. Regeringen beskriver i skrivelsen att miljökraven i nuläget är för få och att dessa krav i möjligaste mån, med hänsyn till lagen om offentlig upphandling, ska ställas vid upphandlingar. De som arbetar med upphandling måste då ha klart för sig exakt vilka typer av krav som kan ställas. Enligt en rapport, som Regeringen framhåller, är kunnandet om möjligheten till miljökravställande i upphandlingen för liten (Regeringen, 2007). I lagen om offentlig upphandling 12 § står det att ”den upphandlande enheten får hänvisa till kriterier för miljömärken om kriterierna för märket har utarbetats på grundval av vetenskaplig information” (Notisum, 2009). Det finns till exempel en möjlighet att ta upp krav på ekologisk hållbarhet i upphandlingens tekniska specifikationer (Regeringen, 2007). Tekniska specifikationer innebär att myndigheter beskriver en önskad vara på ett så tydligt sätt som möjligt i kravspecifikationen, utan att nämna ursprung eller varumärke. Om myndigheten inte kan precisera den önskade varan på ett lämpligt sätt så måste uttrycket ”eller likvärdigt” läggas till i specifikationen (Konkurrensverket, 2008). Ett ytterligare sätt att inkorporera miljökrav i upphandlingen är att, vid situationer då upphandlaren har flera ekonomiskt förmånliga anbud att välja mellan, ange utvärderingskriterier rörande miljö (Regeringen, 2007). Dessa måste dock ha presenterats redan i förfrågningsunderlaget (Konkurrensverket, 2008). Således ges ett visst utrymme för miljöhänsyn vid upphandlingstillfället.

Miljöstyrningsrådet

I handlingsplanen från regeringen som redogjordes ovan finns det olika huvudaktörer, Miljöstyrningsrådet är en av dessa. Rådet har som syfte att understödja miljöarbete inom privat- och offentlig sektor samt att skapa och förbättra verktyg i arbetet för en hållbar utveckling. Miljöstyrningsrådet menar att då den offentliga upphandlingen uppgår till cirka 500 miljarder per år skulle fler miljökrav i upphandlingen innebära att miljöförstöringen till stor del skulle kunna minskas. Således arbetar rådet med att skapa miljökrav i upphandling, vilka revideras allt eftersom tekniken utvecklas (Miljöstyrningsrådet, 2009b; Miljöstyrningsrådet, 2009d; Miljöstyrningsrådet, 2009e).

Miljöstyrningsrådet har valt att dela upp miljökrakterna för upphandling i tio olika kategorier. Livsmedel tillhör en av dessa kategorier i vilken flera produktgrupper finns. Rådet har listat ett antal miljökrav som kan ställas vid upphandling av livsmedel, exempelvis krav på en hållbar tillverknings- eller produktionsmetod och att det inte ska finnas några genmodifierade produkter. Genom att använda sig av teknisk specifikation kan dessa krav korrekt ställas i upphandlingen. Ytterligare ett krav gäller transporter. Då det anses diskriminerande att kräva att produkterna ska vara närodlade eller närproducerade måste istället fokus ligga på hur, var och när transporterna sker. På så vis strider det inte mot principen om balans mellan villkoren i kravspecifikationen och de för leverantören, vilket står inskrivet i lagen om offentlig upphandling (Miljöstyrningsrådet, 2007c).

Möjligheter till miljöanpassad upphandling av fisk

De upphandlingskriterier för fisk och skaldjur som Miljöstyrningsrådet har skapat är uppdelade i fyra olika grupper. Den första gruppen innefattar de krav som kan ställas på leverantören. Exempelvis ska krav på förpackningarna, kvalitet och livsmedelssäkerhet kunna uppfyllas av leverantören. Därtill måste det finnas rutiner för att kunna garantera spårbarhet. Den andra gruppen gäller föreskrivna produktkrav där spårbarheten även ska vara dokumenterad med fångstzon, vetenskapligt namn och produktionsmetod vilket innebär om fisken är odlad eller vild. Ytterligare måste fisken antingen komma från dokumenterat hållbara bestånd, vara KRAV-märkt eller ha Marine Stewardship Councils (MSC) märke (Miljöstyrningsrådet, 2007d). KRAV-märket innebär att fisken är fiskad och förädlad på ett hållbart sätt och MSC-märkt fisk kommer från stabila fiskebestånd (Miljöstyrningsrådet, 2007a). Den tredje gruppen handlar om utvärderingskriterier. Även här är spårbarhet ett krav, men till skillnad från vad som nämnts ovan handlar det om beredning och packning i förädlingskedjan. Förutom detta finns krav på att fiskemetoden ska vara miljövänlig samt att fiskeodlingar ska ha så liten negativ effekt på omgivningen som möjligt. Den sista kriteriegruppen innefattar kontraktvillkor och ställer krav på att leverantören ska hålla sig till rekommendationerna i den ”fisklista” som miljöstyrningsrådet har sammanställt (Miljöstyrningsrådet, 2007d). Den fisklista som Miljöstyrningsrådet hänvisar till är gjord i samarbete med offentliga upphandlare i ett antal kommuner, Livsmedelsverket, Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB (SIK), Fiskbranschens Riksförbund, Svensk Fisk, Sveriges Fiskares Riksförbund, KRAV och Världsnaturfonden. Listan kategoriserar efterfrågad matfisk efter kategorierna OK, Försiktighet och Avstå samt ger information om varifrån fisken kommer och kommenterar kort övriga miljöaspekter kring fisksorterna (Miljöstyrningsrådet, 2007b).

2.6 Östersjön och dess fiskbestånd

Vid kusterna kring den sydöstra delen av Östersjön har fisket varit en viktig del av försörjningen sedan slutet av 1800-talet då järnvägen gjorde det möjligt för Östersjöfiskarna att exportera sina fångster. Det var dock först på 1940-talet som fisket tog fart på allvar då trålar, det vill säga ett nät som dras efter båten, började användas vilket innebar att fiske kunde ske året runt. De fisksorter som betydde mest för fiskenäringen var torsk, lax och ål samt sill vilket kallas strömming norr om nordöstra Blekinge (Lundgren, 1999). Situationen för den södra delen av Östersjön ser ut på ett helt annat sätt idag. Torskbestånden har minskat kraftigt och även fisket av strömming har blivit betydligt mindre. Lax- och ålfisket har också reducerats på grund av fiskerestriktioner på dessa fisksorter (Yrkesfiskarna, 2008). Under 1970- och 80-talet drabbades Östersjön dessutom hårt av miljögifter och övergödning. Övergödningen har fortsatt att drabba Östersjön och har bland annat inneburit att havsbotten blivit syrefattig. Trots att många miljögifter förbjöds hittas fortfarande spår av exempelvis dioxin i fet Östersjöfisk idag och därför råds barn, gravida och ammande att inte äta denna typ av fisk mer än 2-3 gånger per vecka (Livsmedelsverket, 2008; Naturskyddsföreningen, 2009).

Insatser har gjorts de senaste åren för att återuppbygga de minskade torskbestånden. Långsiktiga planer för förvaltning och metoder för återhämtning syftar till att torsken ska kunna fiskas på ett mer hållbart sätt i Östersjön (Miljöstyrningsrådet, 2007a). För torskbeståndet har prognoserna sett ljusare ut den senaste tiden då bestånden sedan 2005 har ökat. Vid en jämförelse av historisk beståndsstatus är torskbestånden dock fortfarande små (Fiskeriverket, 2008). I enlighet med förvaltningsplanen ska kvoten för torskfiske i Östersjön kunna höjas med 15 procent till år 2010, menar Internationella Havsforskningsrådet (ICES). Världsnaturfonden är dock kritisk till detta och menar att om ett stabilt fiske ska kunna återupptas måste torsken ha återhämtat sig ytterligare (Världsnaturfonden, 2009b). Strömmingens situation anses vara betydligt bättre. Till skillnad från torsken beskrivs strömmingen som ett gott fiskval då arten inte är hotad av överfiske (Miljöstyrningsrådet, 2007b; Världsnaturfonden, 2009a).

2.7 Sammanfattning

Den grundläggande processen för kommunikation är att ett budskap skickas från en sändare via ett medium, en kanal, till en mottagare. Vilket medium som används för att kommunicera information beror på vem den avsedda mottagaren är och kan vara allt ifrån muntlig kommunikation till radio och tv. Fiskinformationsspridande svenska organisationer som Världsnaturfonden, Livsmedelsverket, Svensk Fisk och fiskleverantören Feldts Fisk använder ett flertal medier för kommunikation. Vanligt är exempelvis Internet, muntlig kommunikation och trycksaker. Hur offentliga verksamheter använder sig av miljöinformation påverkas av att de i första hand fokuserar på föreskrifter och noggrant följer regler och riktlinjer. Dessutom litar de offentliga måltidsverksamheterna i stor utsträckning på andras omdöme. Hos professionella inköpare, offentlig sektor inräknad, finns det ej tillräckligt omfattande kunskap om hur livsmedlen i matsystemet påverkar miljön och ofta prioriteras service, pris och kvalitet framför miljöhänsyn. Innan år 2010 ska dock de ekologiska livsmedlen inom måltidsverksamheter i den offentliga sektorn uppgå till 25 procent, enligt ett nationellt mål. Vissa kommuner, som har undanlagda pengar för inköp av ekologiska produkter, har kommit närmare målet än andra. Önskan om att även kunna köpa närodlat/närproducerade livsmedel är dock inte möjlig då detta enligt lagen för offentlig upphandling är en diskriminerande handling. Det finns dock andra sätt att ställa miljökrav i upphandlingen, exempelvis genom att ta upp kraven i upphandlingens tekniska specifikationer. Om den upphandlande myndigheten dessutom har flera ekonomiskt förmånliga anbud att välja mellan kan utvärderingskriterier rörande miljö även vara aktuellt. En av Miljöstyrningsrådets uppgifter är att göra det lättare för den privata- och offentliga sektorn att ställa sådana krav vid upphandling. Rådet har till exempel skapat ett underlag för specifika fiskupphandlingskriterier. Kriterierna innebär bland annat att de som tar emot och serverar fisken ska kunna få uppgifter om spårbarhet, fångstzon och fiskemetod. I Sverige finns det en fisketradition, inte minst vid kusterna kring södra Östersjön. Torsk och strömming har länge varit en viktig faktor för fiskenäringen i Östersjöregionen. Efter flera år av minskande torskbestånd i Östersjön, och med återhämtnings- och förvaltningsåtgärder som följd, börjar bestånden öka. Strömmingsbestånden har inte drabbats på samma sätt som torsken och framhålls därför som ett bra fiskval ur miljösynpunkt.

2.8 Problemformulering

Information om fisk och miljö kommer från många olika avsändare och via en mängd medier. De minskande torskbestånden i Östersjön har länge debatterats och så även miljögifter och övergödning. Kostchefer som är verksamma i den sydöstra Östersjöregionen, där fisketraditionen går långt bak i tiden, lever alltså med dessa problem runt knuten. Kostchefers uppgifter generellt är att ansvara för matsedeln och ekonomin men många är även inblandade i arbetet med den offentliga upphandlingen av livsmedel. De har således en möjlighet att, utifrån den information som kommunicerats, till stor del påverka valet av livsmedel som tillagas och serveras. Användandet av miljöinformation inom offentliga måltidsverksamheter påverkas dock av kravet att följa lagar och förordningar. Regeringens handlingsplan för miljöanpassade upphandlingar och Miljöstyrningsrådet visar dock att det finns utrymme i lagen om offentlig upphandling att ställa högre miljökrav, inte minst på fisk.

Således är det intressant att undersöka hur kostchefer i den sydöstra Östersjöregionen uppfattar fisk- och miljöinformation och vilken inställning som finns till denna. Därtill är det av värde att ta reda på huruvida informationen påverkar den mat som planeras och serveras.

3 Syfte och frågeställningar

Kapitlet beskriver studiens syfte samt de fyra frågeställningar som ligger till grund för uppsatsen.

3.1 Syfte

Att beskriva hur kostchefer i den sydöstra Östersjöregionen uppfattar information som berör ämnet fisk och miljö, vilken inställning det finns till informationen samt hur detta påverkar matsedeln.

3.2 Frågeställningar

- Varifrån kommer informationen som når kostcheferna?
- Hur uppfattar kostcheferna informationen?
- Vad innebär informationen för kostcheferna?
- Hur har uppfattningarna av och synpunkterna på informationen influerat matsedeln?
- Varför har matsedeln påverkats av informationen, om så är fallet?

4 Metod

Detta kapitel är uppdelat i fem olika partier vilka beskriver studiens metod, urval av intervjupersoner, det praktiska genomförandet och etiska ställningstaganden samt avslutas med en redogörelse för analysutförandet.

4.1 Metodbeskrivning

Eftersom syftet med studien var att undersöka kostchefers *uppfattningar* kring och *inställningar* till fisk- och miljöfrågor ansågs en fenomenografisk forskningsansats vara lämplig då fenomenografin just syftar till att lägga fokus på hur en företeelse uppfattas eller erfars (Svensson & Starrin, 1994). Som metod valdes kvalitativa intervjuer då det ger intervjupersonen en möjlighet att uttrycka sig på ett självvalt sätt kring ett visst fenomen och utgör därför ett vanligt tillvägagångssätt inom fenomenografin (Patel & Davidson, 2003). Oavsett om den kvalitativa intervjun är ostrukturerad eller semistrukturerad är det viktigt att frågorna inte ställs så att svaren blir förutsägbara; intervjun ska inte vara ett sätt för intervjuaren att få ”passande” svar (Svensson & Starrin, 1994). Beslutet togs att låta intervjuerna vara semistrukturerade för att säkerställa och underlätta för att studiens fyra frågeställningar i slutändan ska kunna besvaras. Semistruktureringen kunde, trots ett antal förbestämda frågor i form av en intervjuguide, ge utrymme för spontana frågor och följdfrågor. Viktigt var att ge intervjupersonen möjlighet att själv bestämma, behandla och begränsa sina svar vilket Svensson & Starrin (1994) menar är centralt i den fenomenografiska undersökningen. Vid intervjuerna användes en bandspelare, för att kunna dokumentera svaren ordagrant samt ha möjlighet att återge andra yttringar som mummel och pauser, i enlighet med den fenomenografiska praxisen (Svensson & Starrin, 1994).

4.2 Urval

Försök till generalisering genom att undersöka en representativ population är inte aktuellt inom den fenomenografiska forskningsansatsen. Vad som istället är av intresse är att finna varierande uppfattningsnyanser vilket kan realiseras om intervjupersonerna ej alltigenom är lika (Svensson & Starrin, 1994). Samtliga respondenter var kvinnor vilket innebar att variationen hos intervjupersonerna ej var könsrelaterat. Istället fanns det variation i ålder, yrkeserfarenhet och antalet tjänstgjorda år på arbetsplatsen. Till skillnad från en undersökning vars mål är att generalisera kan intervjupersonerna i en fenomenografisk studie väljas ut med noggrannhet (Svensson & Starrin, 1994). Detta gjordes också i fallet med denna undersökning. Antalet respondenter i studien ansågs lämpligen vara fem stycken, vilket resonerades fram tillsammans med handledaren. Insamlad data från intervjuerna med de fem kostcheferna bedömdes vara av tillräcklig mängd för att kunna identifiera och lyfta fram mönster ur. Den begränsade tidrymden för datainsamlingen innebar dessutom att en större mängd genomförda intervjuer var orealistiskt.

4.3 Genomförande

Före intervjuerna gjordes en intervjuguide (se Bilaga) och med hjälp av denna genomfördes en pilotstudie med en kostekonomstuderande. Detta för att få feedback och se intervjuguidens svagheter. Därefter övades intervjun in för att skapa en viss rutin av frågeställningarna. Eftersom intervjuerna var semistrukturerade skulle många av frågorna vid intervjutillfällena vara spontana och med ambitionen att vara av den karaktär som passade sammanhanget. Avsikten var att inte ställa några frågor som kunde besvaras med ja eller nej, detta för att få intervjupersonen att utveckla sina svar. De sex förbestämda frågorna i intervjuguiden var kopplade till studiens fyra övergripande frågeställningar.

Den första kontakten med kostcheferna togs via e-post. I enlighet med vad Trost (2005) beskriver i boken *Kvalitativa intervjuer* gavs en kort presentation av mig; mitt namn och var jag studerade samt en enkel beskrivning av den föreliggande studien. Vidare ställdes frågan om personen hade möjlighet att ställa upp på en intervju som uppskattades ta ungefär en timme att genomföra. Informationen gavs också att kostchefen skulle vara anonym i undersökningen. Därefter frågades vilket datum och vilken tid som var möjlig för intervju, förutsatt att personen ville bli intervjuad. Därtill fick kostchefen bestämma på vilken plats intervjun skulle genomföras. Samtliga föreslog deras egen arbetsplats vilket inte möttes av någon protest.

Ovan nämndes att variationen hos intervjupersonerna är en viktig aspekt i den fenomenologiska undersökningen. Samtidigt måste samtliga intervjupersoner ha insikt och kunskap om de företeelser eller händelser som tas upp i intervjun. Det behöver dock inte vara så att intervjuobjektet har varit med om en specifik händelse som illustreras, utan det kan vara ett sätt att inleda intervjun och ge den intervjuade ingivelse att berätta om sina erfarenheter (Svensson & Starrin, 1994). Valet gjordes således att intervjuerna med kostcheferna inleddes med att jag som intervjuledare berättade om mina erfarenheter under den verksamhetsförlagda utbildningen på Svensk Fisk. Valet att inleda med att berätta om mig själv berodde också på viljan att, i enlighet med vad Svensson & Starrin (1996) skriver, uppmuntra intervjupersonerna att berätta om sina egna erfarenheter på ett mer personligt plan och öppna sig själva.

Då målet var att kostcheferna själva skulle kunna bestämma över vad som behandlades inom ämnet såg följaktligen intervjuerna olika ut. Alla inleddes dock med frågan om det fanns något invändande mot att intervjun spelades in på band, i så fall fanns det möjlighet att anteckna intervjusvaren. Ingen av kostcheferna hade emellertid någonting emot att intervjuerna bandades. Med stöd av intervjuguiden ställdes de frågor som var direkt knutna till studiens övergripande frågeställningar, men det gavs även utrymme för spontana frågor då intervjupersonerna kunde resonera fritt. Vissa av kostcheferna hade lättare att samtala öppet kring sina informationserfarenheter, vilket innebar att de på eget initiativ utvecklade sina svar, medan andra behövde fler följdfrågor för att kunna gå närmare in i sina resonemang. Samtliga intervjuer avslutades med frågan om det fanns några synpunkter på intervjun och på mig som intervjuare.

4.4 Etiska ställningstaganden

Med utgångspunkt i Vetenskapsrådets (2009) beskrivning av forskningsetiska principer upplystes kostcheferna initialt om vilken studie de hade blivit inbjudna att medverkade i och att de i denna undersökning skulle vara anonyma. För att respondenterna skulle vara införstådda med hur länge intervjuerna skulle vara informerades de även om detta tidigt. Det var viktigt att kostcheferna skulle godkänna den föreslagna tidslängden på intervjuerna. För att tillmötesgå önskemål om intervjuplats, vilket också kunde vara ett villkor från deras håll, tilläts kostcheferna själva bestämma var frågesamtalen skulle äga rum. Efter att kostcheferna gett sitt samtycke till att intervjuas i forskningssyfte, vilket även är en av Vetenskapsrådets (2009) forskningsetiska regler, tillfrågades de om de godkände att intervjun spelades in på bandspelare. I enlighet med vad som lovats angående anonymitet i kontaktstadiet, röjdes ej namnen på undersökningsspersonerna i denna uppsats. En stor ansträngning gjordes därtill att återgivningerna av intervjuerna ej på andra sätt skulle avslöja kostchefernas identitet. Inga utomstående hade dessutom tillgång till inspelningsmaterialet då detta hölls inlåst fram tills arbetet med uppsatsen avslutades. Vid den tidpunkten raderades och förstördes samtliga intervjuinspelningar.

4.5 Analysutförande

Efter att intervjuerna var genomförda transkriberades bandinspelningarna. Alla uttryck skrevs ner, inklusive pauser och mumlande. Svensson & Starrin (1994) påpekar att tolkningen av intervjun börjar redan under själva frågesamtalet, och är då rent intuitiv. Med detta i minnet skrevs tankar ner direkt efter intervjutillfällena. På grund av ett tekniskt missöde förlorades dock samtliga transkriberingar vilket innebar att detta arbete fick göras om på nytt. Lyckligtvis fanns handskrivna anteckningar, som innehöll funderingar kring och interpretationer av intervjuvaren, sparade.

Den fenomenografiska analysprocessen utgörs av fyra olika steg, vilka följdes under bearbetningen och analyseringen av det insamlade materialet. Under det första steget lästes de transkriberade intervjuerna igenom vid upprepade tillfällen, detta för att skapa en övergripande bild och för att hitta de viktigaste delarna i intervjureultatet. Målet var att i slutändan finna ett mönster i intervjupersonernas utsagor (Patel & Davidson, 2003; Svensson & Starrin, 1994). Steg två innebar att observera likheter och skillnader mellan olika svar i intervjumaterialet, steg tre att dela upp svaren i olika kategorier efter beskrivning och steg fyra gick ut på att fördjupa sig i kategoriernas underliggande mönster (Svensson & Starrin, 1994) I fallet med denna studie gick steg två och tre ihop med varandra. Vid läsning av materialet visade sig vissa likvärdigheter och divergenser bland de beskrivna uppfattningarna. Det blev emellertid ännu lättare att se dessa då det utskrivna materialet bröts ner i mindre delar och lades i olika mappar efter det specifika ämnet. Samtidigt blev det mer tydligt vilka delar av intervjumaterialet som var av störst intresse, vilket i sin tur innebar att vissa delar helt eller delvis kunde tas bort. En uppdelning gjordes efter studiens frågeställningar, därefter sammanställdes alla kategorier till en helhet, även kallad utfallsrum (Svensson & Starrin, 1994). Det var viktigt att alla delar var helt åtskiljda från varandra, så att de inte kunde blandas ihop, men att de också arrangerades i relation till varandra (Patel & Davidson, 2003). För att tydliggöra skillnaderna i intervjuvaren kategoriserades svarsvariationerna. Som tidigare nämndes är allmän generalisering inte fenomenografins syfte, således undveks detta aktivt i analysen.

5 Resultat

Kapitlet syftar till att uppvisa resultat av studiens fem kvalitativa intervjuer. Resultatet är uppdelat i tre delar. Informationens avsändare åsyftar en redogörelse för de källor som kostcheferna har erfarenhet av att ha fått fisk- och miljöinformation ifrån. Uppfattning av och synpunkter på informationen avser en beskrivning av den information som nått respondenterna samt deras inställning till och åsikter kring informationen. Till sist skildras hur kostchefernas uppfattningar och synpunkter har påverkat maten som planeras och serveras i Inverkan på matsedeln.

De fem intervjupersoner som deltog i studien beskrivs som intervjuperson (Ip) 1, 2, 3, 4 och 5. Detta för att bibehålla respondenternas anonymitet i rapporteringen. Populationen är kvinnliga kostchefer med högskoleutbildning, av olika åldrar och verksamma under olika lång tid i kommuner i sydöstra Östersjöregionen. De kommuner som samtliga kostchefer, utom Ip1, tillhör har samma upphandling av livsmedel. Upphandlingen görs dessutom i samarbete mellan upphandlingsansvarig och verksamhetsansvarig, det vill säga kostcheferna. Upphandlingsinformation som skickas till kostcheferna kommer således från samma upphandlingskontor.

5.1 Informationens avsändare

De fem intervjuade kostcheferna berättade att de själva söker upp information kring fisk och miljö men att informationen även söker upp dem. De informationssändare som nämndes under intervjuerna har delats upp i kategorier nedan.

Myndigheter och miljöorganisationer

Ip5 och Ip3 berättade att de först och främst lutar sig mot Livsmedelsverket rekommendationer när de ska ta hänsyn till fiskinformation. De förlitar sig även på den information som kommer ifrån upphandlingskontoret. Samtliga av kostcheferna, utom Ip1, nämnde att mycket av den information som upphandlingskontoret ger dem om fisk och miljö kommer ifrån Miljöstyrningsrådet (MSR). Ip4 förklarade att de flesta kommuner går efter MSR:s fisklista, i vilken olika organisationer är representerade. Ip2 visade upp MSR:s fisklista, som hon hade skrivit ut från Internet, och menade att informationen från MSR ofta väljs men att hon inte vet varifrån rådet i sin tur får sin information. Nyligen nåddes Ip5, Ip4 och Ip3 av information från upphandlingskontoret om torskens situation, men de var dock osäkra på informationens ursprungskälla.

Just när det handlar om sådana viktiga saker går informationen genom upphandlingsgruppen och sedan sprider jag den vidare i köken. (Ip5)

Samtliga intervjupersoner, utom Ip1, uttryckte en kännedom om Världsnaturfonden (WWF) och dess fiskguide. Under intervjuerna med Ip2 och Ip4 blandade intervjupersonerna dock ihop WWF med andra organisationer som Naturskyddsföreningen och Världshälsoorganisationen. Frågan ställdes då om det var WWF som respondenterna syftade på, eftersom de tidigare i intervjuerna hade talat om denna organisation. Både Ip2, som är medlem i WWF och får nyhetsbrev skickade till sig, och Ip5 berättade att de brukar besöka WWF:s hemsida för att söka information om fisk och miljö. Ip5 förklarade att hon använder hemsidan då hon snabbt behöver information om fisk.

Massmedia

I intervjuerna med kostcheferna beskrev samtliga erfarenheter av att ha fått information från massmedia. Enligt Ip5, Ip4 och Ip3 är massmedia över huvudtaget flitliga på att rapportera om livsmedel. Tidningar är det medium som det hörs mest ifrån menade Ip4, Ip3 och Ip2. Ip2 nämnde även radio och tv som sändare av information. Ett exempel på fiskinformation, som nyligen uppmärksammats av media, gav Ip1. Hon berättade att det senaste hon såg var tv-programmet Uppdrag granskning, som handlade om vilket foder som ges till den odlade laxen.⁴

Kommersiell verksamhet

Grossistföretaget Servera ger information om fisk och miljö, berättade Ip5 och Ip2. Ip5 menade att personalen på Servera är duktiga på att informera om exempelvis fiskens spårbarhet. Att leverantörerna ger information om fisk framhöll alla respondenterna. Ip2 förklarade dessutom att bortsett från MSR så kommer mycket av fiskinformationen just från leverantörerna. Samtliga av kostcheferna, utom Ip2, sa att de får upplysning från Feldts Fisk.

Övriga avsändare

Bland övriga avsändare nämnde Ip3 en fiskare som hon har fått en del information ifrån rörande bestånd och fiskekvoter. Ip5 berättade att hon använder sig av Svensk Fisks hemsida som informationskälla. Hemsidan har exempelvis använts av kostchefen för att få mer information om huruvida det ur miljösynpunkt anses gå bra att köpa torsk. Ip5 berättade, liksom Ip3 och Ip2, att annan kommunikation sker även kostchefer emellan. Att kostchefer träffas och diskuterar fisk bottnar i regel i att de har hört nya rön kring fisk i pressen, förklarar Ip2. Hon tillade dock att de aldrig ringer upp varandra för att enbart tala om fisk, utan det diskuterades då de träffas.

5.2 Uppfattning av och synpunkter på informationen

När kostcheferna skulle berätta om den fisk- och miljöinformation som erhållits, och vilka åsikter de hade om denna, fanns stundom gemensamma nämnare. Bland annat tog Ip5, Ip2 och Ip1 upp information som de fått kring situationen i Östersjön och gav liknande exempel på allvarliga problem. Åsikterna om informationen från massmedia, som kom från samtliga respondenter, var många och kritiska. Även här fanns gemensamma nämnare i uttalanden. Vissa av kostcheferna tog dock upp information som de var ensamma om att redogöra för. Ip1 var exempelvis den enda som berättade om information hon fått från en fiskare och hur hon ställde sig till denna information. Hur detaljerat kostcheferna beskrev informationen de nåtts av varierade kraftigt. Den information som togs upp under intervjuerna, och som kostcheferna hade synpunkter på, har delats upp ämnesvis nedan.

⁴ Uppdrag gransknings program ”Det rosa guldet” sändes 2009-02-25.

Information om Östersjön och dess fiskbestånd

Utifrån den information som kostcheferna, utom Ip3, hade fått menade de att situationen för Östersjön inte ser ljus ut. Ip2 hade, med utgångspunkt i den information som nått henne, dragit slutsatsen att det inte finns mycket liv kvar i Östersjön. Samtidigt som hon sa att det idag är utfiskat i Östersjön berättade hon också att fisken är förorenad. Hon menade att det inte känns ”up to date”, det vill säga i enlighet med informationen, att köpa Östersjöfisk. Precis som Ip2 ansåg Ip5 att Östersjöfisken är uträknad.

Och när man liksom diskuterar kring fisken så har vi ju... Östersjöfisken är ju... kan vi ju glömma. (Ip5)

Den bild som Ip1 hade fått av föroreningar i Östersjöfisk genom information skiljde såg från den bild som Ip2 gav. Ip1 menade att fisken inte är oätbar utan bara inte ska ätas för ofta av gravida och ammande. Hon tillade att det inte finns någon information som säger att det är farligt att äta Östersjöfisk.

Torsken

Ip5 och Ip4 berättade under intervjuerna att den senaste informationen de hade hört om fisk och miljö var att det åter igen går att använda sig av torsk. Ip4 sa att hon hade hört att man hade utökat fisket av torsk i de vatten där det är tillåtet att ta upp just denna fisk. Ip5 förklarade att det hela tiden är en tidspress som begränsar henne då hon ska uppdatera sig i livsmedelsfrågor, men att torskinformationen gjorde att hon fick börja resonera kring en användning av torsk.

Nyligen såg jag att det har varit en tillåtande tanke omkring torsken igen, va. Ska jag då börja plocka in torsken igen? Hur ska jag kontrollera varifrån den kommer? Åh, jag lugnar mig lite. (Ip5)

Varken Ip5 eller Ip4 kunde berätta ifrån vilket eller vilka vatten den i deras mening ”godkända” torsken kom. Ip5 uteslöt dock Östersjön då hon berättade att bestånden av vit fisk i Östersjön inte är så stora, ännu. På frågan vilken sorts fisk hon menade, svarade hon att hon först och främst tänkte på torsken och att hon hade förstått att upptagningen av torsk inte är så stor i Östersjön.

Massmedias påverkan

Att massmedia skriver mycket om livsmedel är något som samtliga respondenter framhöll. Flera av kostcheferna upplevde en frustration över att massmedia på ett onyanserat sätt skriver om fisk och hur media ifrågasätter huruvida kostcheferna serverar fisk som inte är hotad av utrotning. Ibland kan det bli konflikter mellan massmedia och kommunerna, berättade Ip4. Hon sa att problemet ligger i att pressen går efter WWF:s fiskguide medan kommunerna går efter MSR:s fisklista. Massmedias granskning av kommunernas fiskval har lett till att hon har blivit mer noggrann med att titta speciellt på sammansatta produkter, de som innehåller olika fisksorter. Upphandlingsgruppen träffas, diskuterar det som media har tagit upp och fattar sedan ett gemensamt beslut. Ip4 fortsatte med att förklara att om det sedan kommer fler synpunkter ifrån pressen får man möjligtvis analysera och omvärdera sina beslut. När frågan ställdes hur hon ser på massmedia svarade hon:

*Journalistiken bygger ju på sensationer för annars skriver man ju inte.
Livsmedel skriver man ju ofta om. (Ip4)*

Ip1 hade också ett kritiskt förhållningssätt till media. Hon förklarade att hon alltid är avvaktande när hon läser tidningar och ser på tv. ”Det finns ju alltid två sidor”, sa hon och tillade att just livsmedel blir ”svartmålade” i media. Ip2 berättade att när massmedia presenterar nya rön, och hon tvingas fundera över sina fiskval, måste hon söka information via Internet eller genom att fråga fiskleverantörerna för att kunna ställa motfrågor.

Du blir ju alltid påverkad via tv, via radio och så vidare. Och när man lyssnar där och läser tidningarna så måste du helt plötsligt börja aktivera dig för att ta till dig den formen av information. (Ip2)

Även Ip5 sa att det är viktigt att leta information på annat håll för att kunna ifrågasätta det som påstås i media. Hon berättade att man måste ”hålla tungan rätt i mun”. Hon sa även att hon tycker det är svårt att hålla emot när trycket från massmedia är stort. Hon upplever det som att den offentliga sektorn ”tassar på tå” när det gäller massmedia och dess informering.

Och ibland kan det göra mig vansinnig, för att går vi på allt som händer massmedialt så skulle vi inte kunna sätta en matsedel! (Ip5)

Liksom de andra kostcheferna uttryckte sig Ip3 kritiskt mot informationen som kommer ifrån massmedia. Hon förklarade att hon hänger med i informationen från massmedia men påpekade sedan att ”tidningarna inte alltid talar sanning”. Hon sa att hon vet att informationen inte alltid stämmer då den kommer ifrån exempelvis tidningar. Trots detta är det tidningarna som styr, berättade hon. Hon fortsatte med att säga att massmedia påverkar måltidsgästerna och dess anhöriga, vilket i sin tur inverkar på hennes arbete. Samtidigt tillade hon paradoxalt nog att hon egentligen inte blir så påverkad av gästernas åsikter.

Information kopplad till upphandlingen

Alla, utom Ip1, nämnde att de hade fått information via upphandlingskontoret. Den mesta informationen handlar om upphandlingsavtalen och kraven i dessa. Ip2 menade att det bara var att läsa innantill i exempelvis MSR:s fisklista. Då får man reda på varifrån fisken kommer och vilken status den har, det vill säga om den riskerar att bli utfiskad, förklarade hon. Ip3 berättade att de avvägningar hon gör privat vad gäller fisk- och miljöinformation inte är aktuella i hennes yrkesroll eftersom hon vet att hon är hänvisad till vissa fiskar i upphandlingen. Hon sa att hon utgår ifrån att det har funnits ”rätt” kriterier vid upphandlingen, vilken hon på grund av kort tjänstgöringstid inte var med och arbetade fram. Ip3 berättade att media vid ett tillfälle granskade vilken fisk som serverades i kommunen. Då fick hon söka upp information om vilka fisksorter som var upphandlade. I och med att inga rödlistade fiskar fanns med kände Ip3 att hon kunde lita på upphandlarnas arbete och behöver således inte lägga energi på att bedöma fiskinformation som kommer från annat håll. Ip5 förklarade att kostcheferna som tillhör samma upphandlingsgrupp har gemensamma träffar tillsammans med en upphandlingsansvarig och då tas olika livsmedel upp i vad hon kallar ”djupdiskussion”. Förutom upphandlingsavtalen nämnde Ip3, Ip4 och Ip5 att de via upphandlingskontoret har fått information om exempelvis torskens situation.

Allmänt om fisk- och miljöinformationens begriplighet

Ip 4, Ip3 och Ip2 uttalade sig i intervjuerna, inte bara om begripligheten i enskild information, utan även om den allmänna begripligheten i all fisk- och miljöinformation. Ip2 berättade att den information som hon får på papper inte är svår att förstå. Även Ip3 ansåg att informationen är lätt att begripa, vad som kan vara svårt är att veta vilken information som är ”rätt”. Viss information om fisk och miljö tar hon till sig, annan ignorerar hon.

*Jag menar att man kan köpa vissa bitar i olika... om jag kallar det teorier då. [...]
Man plockar alltid de saker som man känner igen eller som man har lärt sig i sin utbildning.
Ibland strider de kanske mot varandra. (Ip3)*

Ip4 förklarade att det är svårt att sätta sig in i all information eftersom ämnet livsmedel är så stort. Hon berättar att hon ”snappar upp” saker här och var men har aldrig tid att läsa igenom allting. ”Fisk är ju en grupp bland många livsmedel”, säger hon. Den information som hon koncentrerar sig på är den som hon får frågor om.

Om Världsnaturfondens fiskguide

Samtliga av kostcheferna kände till WWF:s fiskguide, utom Ip1. Hon förklarade att hon vet att det finns fisklistor men att hon inte hade en aning om varifrån dessa kommer. Bland de andra kostcheferna tog Ip4 och Ip3 upp att det finns skillnader mellan MSR:s fisklista och WWF:s fiskguide. Ip4 förklarade att det är WWF:s lista som hängs upp ute i butiker och att det i denna lista inte står lika klart ifrån vilka hav fisken kommer, var den är fiskad och det latinska namnet på fisken. Ip3 förklarade att hon inte var säker på vilken av listorna som är ”strängast”, men att hon hade kunnat se att de skiljer sig åt i vissa avseenden. Ip4 var dock den enda av kostcheferna som var införstådd med att WWF står bakom MSR:s fisklista.

Leverantörernas informering

Leverantörerna är mycket bra på att informera, ansåg både Ip3 och Ip2. Ip3 berättade att just miljön är något som leverantörerna står på ”som en stadig grund” för det ”framhäver de ju väldigt i sin information”. Ip2 sa att hon tycker att leverantörerna arbetar hårt för man ska använda miljövänlig fisk men tillade att de förvisso vill sälja också.

Jag tycker ändå att fiskeindustrin är väl pålästa... när man sitter med deras representanter. (Ip2)

Ip5 berättade att Feldts Fisk har gett henne och personalen information om exempelvis upptagningsområde och vilken fisk som ur miljösynpunkt är bäst att köpa. Ip4 berättade att hon nyligen hade hört att man försöker slå ett slag för koljan. På frågan varifrån informationen kommer svarade hon att det var från Feldts Fisk och tillade att det då måste ha varit reklam.

Information från fiskare

Ip3 känner en fiskare ifrån vilken hon har fått en del information. Fiskaren hade berättat att det visst inte är någon fiskbrist. Hon förklarade att han hade sagt att det han får fiska på en vecka, drar han upp på en timme. Det hade gjort Ip3 förvirrad och hon visste inte vad hon skulle tro när en person som har arbetat med fiske hela sitt liv inte märker av någon utfiskning. Men man måste ju tro på dem som forskar, tillade hon. Hon menade att hon ju aldrig i sitt arbete skulle kunna ta hänsyn till sådan information som fiskaren hade gett henne.

5.3 Inverkan på matsedeln

För kostcheferna finns det vissa fisksorter som ofta köps in, men också sorter som helt eller delvis väljs bort. Upphandlingen påverkar på så vis att det finns ett begränsat antal fisksorter, men bland dessa fiskar görs ett urval. Valmöjligheten bland de upphandlade fisksorterna är dock inte den enda friheten som verksamheterna har. Flera av kostcheferna berättade att den färska fisken inte upphandlas i deras kommuner och således kan leverantörer och fisksorter väljas fritt utan begränsningar från lagen om offentlig upphandling. För att anknyta till regionen som kostcheferna är verksamma i ställdes även frågor om den attityd som finns angående att köpa fisk från Östersjön av lokala leverantörer.

Fisk som hamnar på matsedeln

Samtliga av de intervjuade kostcheferna, utom Ip1, framhöll att den fisk som har upphandlats är miljövänlig. Till exempel förklarade Ip5 att det i upphandlingen ställs stora krav på fisken och hur denna har fiskats. Om det kommer larm om någon viss typ av fisk plockas denna bort, berättade Ip4. Alla fiskar som nämndes av kostcheferna, utom Ip1, är alltså fisksorter som respondenterna uppfattar som miljövänliga. Ip2 formulerade det på följande sätt: ”Handlar du avtalsprodukter så handlar du ju rätt!”

Hoki är den fisk som samtliga av kostcheferna nämnde när de skulle tala om vilken fisk som oftast serveras. Skälet till att hoki används är för Ip4 priset, men hon påpekade att det är viktigt att se var den är fångad då detta är en kvalitetsfråga. Ip5 och Ip3 förklarade att anledningen till att hokifilé nu köps in är på grund av att torsken inte längre används. Hokin är således ett substitut för torsken.

Sej är en fisksort som Ip5, Ip4 och Ip2 berättade att de ofta använder sig av. Ip5 menade att sejen, liksom hokifilén, är en ”bra produkt” och en ersättning för torsken. Ip4 nämnde priset som argument för frekvent användning. Anledningen till att Ip2 många gånger serverar sej är att denna ingår i panetter⁵ som köps in.

Lax är den mest förekommande feta fisken på matsedeln för samtliga av kostcheferna. Ip5 och Ip4 medgav dock att i en jämförelse med de vita fiskarna så serverades laxen relativt sällan. Anledningen till detta, uppgav de, är det höga priset. Ip3 hade en helt annan mening, hon sa att laxen är ”rätt billig nu jämfört med andra fisksorter”.

Strömming är en annan fet fisk som Ip5, Ip4 och Ip1 berättade att deras verksamheter med jämna mellanrum köper in.

Kapkummel används ofta av Ip4 och Ip2. Precis som med hokin, är det viktigt för Ip4 att ta reda på i vilket vatten som kapkummeln är fiskad för att få så bra kvalitet på fisken som möjligt.

Alaska pollock nämndes, som ofta förekommande på matsedeln, av enbart Ip1 och *Pangasiusfilé* var det bara Ip3 som angav. Ip1 kommenterade inte sitt val medan Ip3 berättade att hon valde Pangasiusfilé istället för torsk.

⁵ Panerad och djupfryst portionsbit av fisk.

Fisk som aktivt väljs bort

För Ip1 väljs inga fiskar bort på grund av miljöskäl utan på grund av pris. De andra kostcheferna menade dock att miljöhänsynen gjorde att vissa fisksorter helt eller delvis väljs bort. Ip5 förklarade dock ett högre pris ofta hör samman med fiskar som är utrotningshotade eller innehåller miljögifter. Även Ip4 ansåg att de fiskar som hon av miljöskäl inte köper in är betydligt dyrare. För Ip3 handlade det mycket om upphandlingen och att inte servera någon fisk som hennes gäster, eller anhöriga till dessa, hade läst i tidningen skulle vara utrotningshotade. Ip2 angav miljöskäl som orsak, men att dessa miljöskäl går hand i hand med riktlinjerna som hon följer. Hon berättade dock att viss typ av fisk, som ur miljösynpunkt går bra att köpa, ändå väljs bort på grund av krav från gäster och media.

Torsk är den fisk som Ip5 och Ip2 aldrig köper in, vare sig den kommer från stabila fiskbestånd eller ej. Ip5 förklarade att har hon en gång ”sagt nej till torsk så är det nej”. Detta beror enligt henne på att just ämnet torsk är så känsligt. Vad gäller Östersjötorsken har hon hört att bestånden är för små för att det skulle kunna ske något fiske av denna. Ip2 ansåg att torsken är ”tabu”. Detta beror på att den har fått en stämpel på sig att inte kunna ätas oavsett var du fångar den, förklarade hon. Det innebär i sin tur att även hållbart fiskad torsk exkluderas från matsedeln. För Ip4 väljs torsken oftast bort av en annan anledning än av miljöskäl och det är på grund av pris.

Kapkummel är en fisk som Ip5, till skillnad från Ip4 och Ip2, helt väljer bort. Ip5 förklarar att kapkummeln fiskas vid Afrikas södra udde och ska sedan transporteras till Sverige. ”Alltså, vi har ju inte fisken så där värst nära oss”, menade hon.

Hälleflundra är det exempel som Ip4 ger på hotad fisk som också har ett mycket högt pris. För Ip2 är hälleflundra uteslutet av miljöskäl men hon berättade att man förr ofta använde denna fisk.

Rödspätta benämns som ”gul” i fisklistorna, berättade Ip4, vilket innebär att den ska köpas med försiktighet. Hon tillade emellertid att hennes kök aldrig använder den. Ip2 berättade att användandet av rödspätta, liksom för hälleflundra, har minskat drastiskt. Men visst köps den, berättade hon dock.

Vildlax används inte längre då all vild lax har bytts ut mot odlad, förklarade Ip2. Hon sa att det förvisso går att diskutera hur pass nyttig den odlade laxen är.

Färsk och fryst fisk

Till skillnad från den frysta fisken är den färska fisken inte upphandlad i de kommuner som Ip5, Ip4, Ip3 och Ip2 tillhör. Det är oklart huruvida detta är fallet även i den kommun som Ip1 är verksam i. Ip1 är dessutom osäker på vilken fisk som köps in i hennes kök, ifall fisken är fryst eller färsk. Hon förklarade att hon inte styr över valet av fisk, ”bara budgeten hålls”. För Ip5, Ip4 och Ip3 är färsk fisk något som köps in sällan. Ip5 förklarade att strömming är en fisksort som de emellertid gärna köper in färsk. Färsk fisk kan man ju köpa från vem som helst, sa Ip4, men vid de få tillfällen som detta sker kommer fisken oftast från Västkusten eftersom de kan leverera större partier. Ip3 menade att inköp av färsk fisk är kopplat till speciella högtider. Hon trodde dock inte att färsk fisk hade köpts in ens en enda gång detta år. När det väl köps in är det oftast sill eller strömming, tillade hon.

I de kök som Ip2 ansvarar för köps aldrig färsk fisk in. Anledningen till detta, menade hon, är att köken inte har kapaciteten att ta hand om färsk fisk. Hon resonerade dock att egentligen är ju den djupfrysade fisken som man köper färsk. Detta eftersom fisken packas till havs i båtarna. ”Så den räknas ju alltid som färsk, oavsett om den har legat i frysen två eller tre månader”, förklarade hon.

Östersjöfisk på menyn?

Det uttrycktes en önskan hos Ip5, Ip3 och Ip1 att kunna köpa fisk från lokala leverantörer. Eftersom man i upphandlingen inte kan begära att fisken ska komma ifrån ett speciellt område begränsas denna möjlighet, menade Ip3. Hon förklarade dock att om Östersjöfisken inte är rödlistad så avråds man åtminstone från att köpa den. Huruvida det förekommer inköp av Östersjöfisk i köken kunde hon inte svara på. På frågan om strömmingen som köps in kommer ifrån det närliggande vattnet, svarade Ip3 att hon inte visste.

Liksom Ip3 hade även Ip5 önskat att hon kunde köpa fisk från Östersjön ”eftersom man befinner sig här”. Problemet menade hon är att det inte finns några leverantörer och därför återstår bara utbudet av Västkustfisk. Ip4 berättade emellertid att hon känner till en lokal leverantör som har kunnat ta emot mindre beställningar. Alla är ju välkomna att lägga anbud om de kan uppfylla kriterierna men leverantörer av större kvantiteter fisk finns inte i området, förklarade hon.

För Ip1 kommer närproducerat som nummer ett i miljöarbetet. Hon förklarade att hennes kök försöker att köpa fisk från en lokal leverantör. Hon visste dock inte hur mycket av dennes fisk som kommer ifrån Östersjön. Då hon fick frågan om det finns några hinder att köpa Östersjöfisk, ansåg hon att detta inte är fallet. Det finns förvisso lagar som måste följas vid livsmedelsupphandlingen, förklarade hon, men det behöver inte vara ett direkt hinder.

Man kan ju faktiskt gå förbi det om man är riktigt... om man verkligen vill så tror jag att man kan bryta den lagen. Jag vet att det går att få politikerna att ändra sig. (Ip1)

Till skillnad från de andra kostcheferna uttryckte Ip2 inte någon önskan eller erfarenhet av att köpa Östersjöfisk. Hon hoppades dock att torsken ska komma tillbaka på matsedlarna i framtiden men tillade att det naturligtvis beror på hur haven ser ut. När frågan ställdes om fiskleverantörer på Ostkusten skulle kunna föredras svarade Ip2 att avstånden idag inte är längre än att man kan nyttja leverantörer på Västkusten. ”Fisken är ju inte sämre för att den kommer ifrån Västkusten”, menade hon. Hon förklarade att betingelserna för Västkustfisken är mycket bättre än för Östersjöfisken eftersom den senare är utfiskad. Som exempel gav hon strömmingen och berättade att fisket av strömming ser ut på ett annorlunda sätt idag och att det var många år sedan hon åt just denna fisk. Det är bara sill, och inte strömming som används idag, och då kommer den ju inte från Östersjön förklarade hon. Hon hade dessutom svårt att tänka sig att den fisk som räknas som strömming skulle kunna köpas i tillräckligt stora kvantiteter.

5.4 Kategorisering utifrån svarsvariationerna

I kostchefernas svar fanns många gemensamma nämnare men också skillnader. Utifrån de differentierande uttalanden, kring uppfattning och användning av fisk- och miljöinformation, har en kategorisering gjorts. Denna kategorisering visar fem olika typer av förhållningssätt, som bygger på de mest framträdande åsikterna och beskrivningarna, vilka kostcheferna uttryckt under intervjuerna och som också skiljer dem åt i flera avseenden.

Tabell 1. Kategorisering utifrån skillnader i uppfattning och användning av fisk- och miljöinformation.

<i>Typer av förhållningssätt till fisk- och miljöinformation</i>	<i>Typ 1</i> Tar hänsyn till lagar och är principfast Intervjuperson 2	<i>Typ 2</i> Tar hänsyn till lagar och media Intervjuperson 4	<i>Typ 3</i> Tar hänsyn till lagar men är reflekterande Intervjuperson 3	<i>Typ 4</i> Tar hänsyn till lagar men gör aktivt urval Intervjuperson 5	<i>Typ 5</i> Tar hänsyn till pris och budget Intervjuperson 1
Upphandling	Går efter det upphandlade utbudet av fisk utan miljömässiga preferenser	Går efter det upphandlade utbudet av fisk utan miljömässiga preferenser	Går efter det upphandlade utbudet av fisk utan miljömässiga preferenser	Går efter det upphandlade utbudet men väljer bort viss typ av fisk av miljöskäl	Går efter det upphandlade utbudet men styrs främst av budgeten
Fisk- och miljöinformation i stort	Tycker inte att informationen är svårförstådd	Nämner tidsbrist som orsak till att inte kunna sätta sig in i informationen	Tycker att det är svårt att veta vilken information som är rätt	Nämner tidsbrist som orsak till att inte kunna sätta sig in i informationen	Vet att det finns fisklistor men kan inte säga varifrån de kommer
Östersjöfisk	Ingen önskan om att köpa fisk/Östersjöfisk lokalt	Känner till lokala fiskleverantörer som tar emot mindre beställningar	Känner inte till huruvida Östersjöfisk köps in i verksamheten	Har en önskan om att köpa fisk lokalt men menar att det inte finns några leverantörer	Köper fisk från lokala leverantörer
Lokal/transporterad fisk	Transporter inget negativt	Har inga preferenser vad gäller lokalt/långväga transporterat	Upphandlingen och rödlistad fisk hindrar inköp av Östersjöfisk	Väljer aktivt bort fisk som har transporterats långväga	Prioriterar inköp från lokala leverantörer i miljöarbetet
Massmedia	Ställer motfrågor vid medias rapportering	Plockat bort fiskprodukter efter medias granskning	Säger att hon både påverkas och inte påverkas av media	Letar upp mer information då media granskar/rapporterar	Är avvaktande gentemot medias rapportering
Övrigt	Påverkas till viss del av yttre krafter*	Anser att det ibland blir konflikt mellan media och kommunen då de går efter olika fisklistor	Har tagit till sig information privat som hon inte kan använda sig av i sitt arbete	Påverkas till viss del av yttre krafter**	Anser att lagen kan brytas vid inköp och att det går att påverka politikernas beslut

* Ip2 menade att torsken är tabu och har fått en stämpel på sig att inte kunna ätas med hänsyn till miljön.

** Ip5 ansåg att ämnet torsk är känsligt och har hon en gång sagt nej till torsk så består det.

6 Diskussion

Avsikten med kapitlet är att resonera kring den metod som använts i studien och därtill diskutera de mönster som lyfts fram ur studiens resultat. Kapitlet avslutas med en slutsats samt förslag på vidare forskning inom ämnet.

6.1 Metoddiskussion

Med anledning av att syftet med studien var att undersöka uppfattningar och inställningar hos kostchefer, ansågs valet av kvalitativa semistrukturerade intervjuer vara självklart. Det visade sig vara en metod som möjliggjorde flera viktiga följdfrågor vars svar har varit intressanta för denna studie. I och med att respondenterna gavs möjligheten att själva bestämma omfånget på sina svar kunde de, efter mer eller mindre långa redogörelser, komma fram till fascinerande svar. En kritik som dock kan riktas mot den fria intervjuformen är att respondenterna ibland svävade ut i svar som inte ledde fram till, för studien, värdefulla upplysningar. Dessutom var uppgiften att intervjua kostcheferna ibland svår, då det fanns en osäkerhet kring när det var lämpligt att avbryta långdragna svar som stundom gick utanför ämnet. I enlighet med den fenomenografiska praxisen skall nämligen intervjupersonerna få möjligheten att själva begränsa sina svar. Ytterligare en svårighet som uppdagade sig i intervjuuppgiften var den att inte ställa frågor som kan ge förutsägbara svar. Trots att spontana frågor ställdes med så stor omsorgsfullhet som möjligt finns risken att detta inte lyckades fullständigt. I och med att frågorna ofta var spontana kunde inte dessa formuleras på ett lämpligt sätt i förväg. Dock hade mer föreberedande intervjuträning möjligtvis kunnat minska risken för att oneutrala frågor ställdes.

Valet att spela in intervjuerna tycks inte ha hämmat eller påverkat respondenterna. I och med att beslutet togs att intervjuerna skulle inledas med en berättelse om mina erfarenheter av fisk- och miljöinformation, under den verksamhetsförlagda utbildningen på Svensk Fisk, kan detta ha gjort att respondenterna blev mer avslappnade vid bandspelaren än om de genast hade tilldelats en fråga. Beskrivningen om de egna erfarenheterna tycks dessutom ha skapat en god stämning under intervjuerna. Risken finns ju dock att den inledande berättelsen påverkade respondenterna och deras svar på ett oönskat sätt. En annan betingelse som kan ha påverkat intervjuerna är valet av intervjuplats. I och med att kostcheferna valde sin egen arbetsplats stördes vissa intervjuer av telefonsamtal och vid ett tillfälle även av att en person under en kort stund kom in i rummet. I vilken grad detta har inverkat på intervjurens resultat är dock svårt att säga.

Då variation bland intervjupersonerna är viktigt i den fenomenologiska undersökningen, gjordes en ansträngning att hitta lämpliga respondenter. Något som dock kan ha begränsat uppfattningsnyanserna i resultatet är det faktum att de kommuner som majoriteten av kostcheferna tillhör samarbetar i livsmedelupphandlingen. Därtill får dessa kostchefer sin information via samma upphandlingskontor. Utifrån intervjuaren kan dock slutsatsen dras att uppfattningar och synpunkterna hos dessa kostchefer varierade i många avseenden. Detta kan med stor sannolikhet ha berott på variationen i ålder, yrkeserfarenhet och antalet tjänstgjorda år på den nuvarande arbetsplatsen.

6.2 Resultatdiskussion

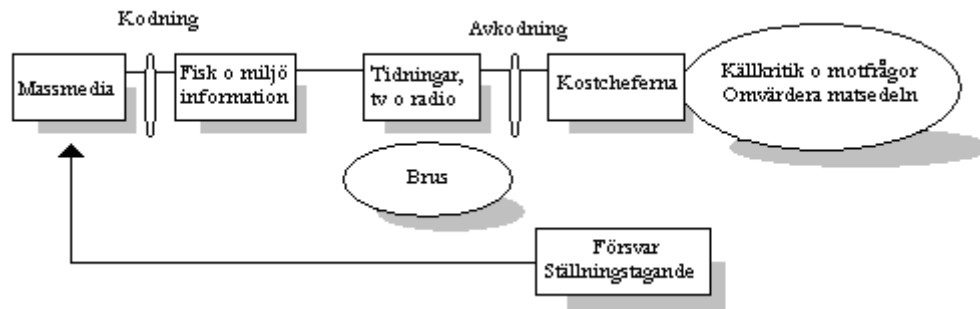
Värdering av informationssändare

I resultatet framgår det att kostcheferna stundom har svårigheter att säga vem sändaren är och genom vilket medium informationen har nått dem. Respondenterna var därtill vid flera tillfällen tveksamma om informationens grundkälla, vilket även gällde information från upphandlingskontoret. Eftersom studieämnet inte hade presenterats i detalj för kostcheferna innan intervjun, och de inte fått några frågor i förväg, kunde respondenterna inte läsa in sig på fiskinformation enkom inför intervjun. I det avseendet speglar intervjusvaren kostchefernas verkliga kunskap kring fiskinformation och dess källor. Detta innebär i sin tur att bilden som framträder är att fisk- och miljöinformationen ofta tas emot utan källkritik. På grund av att informationen kommer ifrån många olika källor och genom flera kanaler är det svårt för kostcheferna att veta vilken information som är av värde. Detta kan bli problematiskt, inte minst om källor som intresseorganisationer och kommersiella aktörer respektive myndigheter och forskningsinstitut blandas ihop. I två av intervjuerna nämndes tidsbrist vara anledningen till att det inte går att sätta sig in i den fisk- och miljöinformation som florerar. Detta kan med stor sannolikhet även vara fallet för de övriga kostcheferna. Arbetsuppgifterna är många och därför prioriteras instudering och källgranskning av informationen inte.

Kostcheferna, som tillhör samma upphandlingsgrupp, lägger en tilltro till att fisk- och miljöinformationen som kommer ifrån upphandlingskontoret och fiskleverantörerna är baserad på fakta. Miljöstyrningsrådets fisklista hänvisade samtliga av kostcheferna, utom Ip1, till men det var endast en av respondenterna som uttryckte en kännedom om att flera organisationer, Världsnaturfonden inräknad, står bakom denna lista. Detta är således ett exempel på att den information som kommer från upphandlingskontoret godtas utan att det finns kunskap om grundkällorna. Att kostcheferna aldrig ifrågasätter informationen ifrån upphandlingskontoret kan bero på den tendens som offentliga måltidsverksamheter har att lita på andras omdöme, vilket beskrivs i studien som återfinns i rapporten *Environmental information in the food supply system* från 2006 och Bergströms (2007) licentiatuppsats. De enda kritiska uttalanden som fanns kring fiskleverantörerna var att vissa kostchefer definierade inkommen information som reklam och att leverantören ju har som syfte att sälja sina varor. Samtidigt påpekade dock kostcheferna att dessa leverantörer är väl pålästa och ger dem bra miljöinformation. Således tycks dessa kostchefer sätta övertygelsen om att leverantörerna ger korrekt information framför vetskapen om leverantörernas kommersiella intresse.

Den källkritik som dock förekommer riktas främst mot massmedia. I figuren nedan ges, ur ett kommunikationsteoretiskt perspektiv, en sammanfattning av hur processen ser ut då massmedia kommunicerar med kostcheferna. När media kommer med ny information kring ämnet fisk och miljö når den kostcheferna genom medier som tidningar, tv och radio. Kostcheferna avkodar därefter informationen som de fått från massmedia. Eftersom bilden fanns att media inte alltid talar sanning, sprider inkorrekt information och enbart skriver om sensationer, påverkar detta rimligtvis avkodningen av budskapet. Anledningen till att kostcheferna hade dessa åsikter kan bottna i att media inte bara kommer med information om fisk i största allmänhet, utan även granskar den fisk som serveras i kostchefernas verksamheter. Den från början skeptiska inställningen tycks även ha lett till att media beskrevs av kostcheferna som en homogen grupp. I intervjusvaren finns nämligen inte någon åtskillnad mellan olika mediers tillförlitlighet, vilka medier som exempelvis har forskningsrapporter respektive mindre seriösa grundkällor. Det är dock möjligt att kostcheferna hade viss typ av media i åtanke då de uttalade sina kritiska åsikter, men att de inte ansåg att detta förtydligande var nödvändigt.

Effekten av den mottagna informationen från massmedia blir emellertid att kostcheferna känner sig manade att vara källkritiska, ställa motfrågor och leta upp mer information i ämnet. I vissa fall kan även omvärdering av matsedeln, i fråga om vilken fisk som ska köpas in, bli aktuellt. Den feedback som ges till massmedia gäller främst då kostcheferna själva har varit föremål för granskning och handlar då om försvar och förklaring till deras ställningstagande. På vilket sätt brus har påverkat informationen i kommunikationsprocessen är dock svårt att dra några slutsatser kring utifrån resultatet.



Figur 4. Kommunikationsmodell av massmedias fisk- och miljöinformeringsprocess

Att använda sig av en klassisk kommunikationsmodell, som figuren ovan, kan ge en övergripande bild av kommunikationsprocessen av miljö- och fiskinformation men utelämnar dock vissa aspekter. Liksom Jacobsen och Thorsvik (2002) poängterar, saknar modellen en beskrivning av den relation eller attityd mottagaren har till sändaren av informationen. Därtill visar inte modellen, vilket även Jacobsen och Thorsvik (2002) tar upp, i vilken situation mottagaren nått av informationen vilket kan spela en avgörande roll för tolkningen och dess effekt. Ett annat problem med att använda sig av en klassisk kommunikationsmodell är att denna utgår ifrån sändaren. Då studien fokuserade på kostcheferna, det vill säga mottagaren, kan modellen därför bli något missvisande.

Skillnader i användningen av fisk- och miljöinformation

En tidigare studie har visat att inköpare inom offentliga måltidsverksamheter, i användningen av miljöinformation, lägger fokus på att arbeta i enlighet med lagar och föreskrifter (Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006). I stor utsträckning finns liknande fokus bland de intervjuade kostcheferna. Samtliga kostchefer är hänvisade till ett visst utbud av fisk i upphandlingen. För kostcheferna som tillhör samma upphandlingsgrupp såg detta utbud likadant ut. Trots detta förekom det, bland dessa kostchefer, skillnader i valet av fisksorter vilket indikerar att den fisk- och miljöinformation som nått kostcheferna i sin tur har påverkat vilken sorts fisk som köps in respektive inte köps in i verksamheterna. Ett exempel på detta är användningen av kapkummel. Ip2 valde denna fisk då hon ansåg att den var ett miljövänligt alternativ till torsken medan Ip5 helt valde bort kapkummeln med hänvisning till långväga transporter. Detta trots att de båda utgår ifrån Miljöstyrningsrådets fisklista och tillhör samma upphandlingsgrupp. Den information som Ip5 tagit hänsyn till främst är alltså inte samma information som Ip2 prioriterade. Ett annat exempel är torsken. Ip5 och Ip4 har mottagit samma information om torsk från upphandlingskontoret. Ip5 väljer att under inga omständigheter köpa in torsk med anledning av att detta anses vara ett känsligt ämne medan Ip4 väljer bort torsken på grund av det höga priset. Anledningarna till att information används på så olika sätt eller inte används alls kan bero på flera kommunikationsfaktorer. Om exempelvis olika medier har använts för att skicka samma budskap kan brus på olika sätt ha påverkat informationen. I kommunikationsprocessen kan även avkodningen av budskapet samt de individuella förutsättningarna vara orsaker till att informationen uppfattas och används olika (Larsson, 2008). De individuella förutsättningarna kan i detta fall exempelvis

vara variation i förförståelse och erfarenhet hos kostcheferna. För Ip1, som ej i så stor utsträckning kunde minnas mottagen fisk- och miljöinformation, fanns det inga fisksorter som valdes eller valdes bort på grund av miljöskäl. Således kan möjligtvis ett samband skönjas mellan att vara insatt i fiskinformation och ta aktiva beslut i urvalet av upphandlade fisksorter.

För de kostchefer som ingår i upphandlingsgruppen är enbart den frysta fisken upphandlad. Förutom valmöjligheten bland sortimentet av upphandlad fryst fisk har kostchefernas kök således friheten att köpa vilken färsk fisk de vill. Ip2 berättade att hennes kök aldrig köper in färsk fisk medan de andra kostcheferna gjorde det vid enstaka tillfällen. Varför färsk fisk används i så liten utsträckning av dessa kostchefer togs inte upp i intervjuerna. Detta skapar emellertid en chans för de kostchefer som uttryckte en önskan om att kunna köpa fisk från lokala leverantörer då detta kan göras utan hinder från upphandlingsreglerna. Kostcheferna kan dessutom i större utsträckning ta hänsyn till olika former av information och personliga önsknings i valet av färsk fisk än av fryst. Det har tidigare visat sig i studier att det finns en tendens till att värdera miljöfrågor lägre i yrkesrollen än i privatlivet (Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006). Om det i offentliga måltidsverksamheter är lagar och riktlinjer som är den främsta anledningen till att privat uppmärksammade miljöfrågor värderas lägre, kan inköp av färsk fisk istället för fryst innebära att större miljöhänsyn tas. Ip4 förklarade att det som hindrar henne från att köpa fisk från lokala leverantörer är att dessa inte kan förse verksamheterna med den mängd fisk som skulle behövas. Ip2 berättade att hennes kök inte kan köpa in färsk fisk på grund av begränsad kapacitet. En annan möjlig faktor till att färsk fisk inte köps in i så stor utsträckning, vilket dock inte nämndes under intervjuerna, kan vara ett högre pris.

Vad gäller Östersjöfisken hade information som mottagits gett flera av kostcheferna en mörk bild av situationen i Östersjön. Ip5 och Ip2 menade att Östersjöfisken var uträknad. Ip2 berättade exempelvis att fisken både var förorenad och utfiskad i Östersjön. Även Ip1 menade att fisken var förorenad, men sa att detta enbart har lett till restriktioner och inte uteslutning av denna fisk. Ett mönster som kan ses i resultatet är tendensen att tala om Östersjön och Östersjöfisken på ett generaliserande sätt. Östersjön beskrevs som ett enda vatten och ingen hänsyn togs till lokala avvikelser eller enskilda fisksorter.

Trots att bilden av Östersjön inte var ljus fanns det en önskan bland majoriteten av kostcheferna att kunna köpa fisk från lokala leverantörer. Att detta inte görs berodde, enligt Ip3, på att man i upphandlingen inte får begära att fisken ska komma ifrån ett visst ställe samt att fisken antingen är rödlistad eller så avråds man från att köpa den. Även här gjordes således en generalisering kring Östersjöfisken. Ip5 som tidigare hade sagt att inköp av Östersjöfisk ”kan man ju glömma”, förklarade att ett hinder som finns för att köpa Östersjöfisk är att det inte finns någon leverantör. Ip4 och Ip1 berättade emellertid om lokala leverantörer som de kände till och Ip1 berättade att hon försöker använda sig så mycket som möjligt av den närmsta leverantören. Det finns dock en oklarhet i om det i huvudsak är Östersjöfisk som de lokala leverantörerna saluför, men uppenbarligen har olika typer av information om leverantörer nått kostcheferna. Anmärkningsvärt är att Ip1 ansåg att det, förutom pris, inte finns några hinder alls för att köpa Östersjöfisk. Upphandlingslagen, som Ip3 nämnde som ett hinder, menade Ip1 att man kunde bryta om man verkligen ville och det gick också att få politikerna att ändra sig. Denna åsikt är hon ensam om bland de intervjuade kostcheferna. Det är osäkert huruvida Ip1 hade fått denna ståndpunkt genom bristande informering om offentlig upphandlingen, erfarenhet eller just på grund av viss informering. Denna uppfattning går dock stick i stäv med tidigare studier som menar att offentliga måltidsverksamheter först och främst följer lagar och riktlinjer (Totalförsvarets forskningsinstitut, 2006).

Motsägelser

Ovan har skillnader mellan uttalanden av kostcheferna belysts, men det finns även skillnader i svaren hos var och en av intervjupersonerna. Dessa skillnader gäller yttranden i samma intervju som strider mot varandra. Ett exempel på en sådan motsägelse finns i svaren från intervjun med Ip1. Hon förklarade att hon först och främst prioriterar närodlat/närproducerat och att köken därför köper fisk från en lokal fiskleverantör. Samtidigt förklarade hon att hon inte visste varifrån leverantören köpte fisken. Att köpa fisk lokalt, vilket ansågs av Ip1 vara mycket viktigt, sträcker sig alltså enbart till leverantören och inte produkten. Fisken kan lika gärna ha transporterats långa sträckor innan den når kostchefens kök. Ett annat exempel på motsägelse framträdde under intervjun med Ip2 som talade om färsk- och fryst fisk. Hon berättade att köken aldrig köper färsk fisk, men förklarade kort därefter att all fisk egentligen är färsk även om den varit fryst i flera månader. Även Ip3 gav motsägelsefulla svar. Hon menade att massmedia påverkar gästerna, vilket också påverkar det arbete hon gör. På samma gång poängterade hon att hon inte påverkas av de åsikter som gästerna har. Ip3 uttalade sig även om informationens begriplighet; att informationen är lättförståelig med att hon tyckte att det var svårt att veta vilken information som var rätt. Om det inte finns några problem att förstå informationen, torde det inte vara besvärligt att veta huruvida den är rätt eller ej.

Det är svårt att dra några entydiga slutsatser kring varför kostcheferna stundom var motsägelsefulla under intervjuerna. En möjlig anledning kan vara att intervjupersonerna kände sig nervösa och att nervositeten i sin tur bidragit till att uttalandena blev osammanhängande. Att *inte* ha upplevt nervositet kan dock vara ett annat tänkbart skäl till motsägelserna; att kostcheferna kände sig bekväma att resonera fritt under intervjuerna för att komma fram till nya ståndpunkter.

Ansvarsfrågan

Vid upphandling ska de kostchefer som är med i upphandlingsgruppen samarbeta med en upphandlingsansvarig. Trots att det finns en sådan ansvarig person spelar kostcheferna en roll i påverkan av upphandlingen och kraven i denna. Då kostcheferna dessutom har valmöjligheter, bland upphandlad fryst fisk och icke upphandlad färsk fisk, kan informationen vara avgörande för vilka beslut som tas. Även för Ip1, som inte är med i upphandlingsgruppen, är fisk- och miljöinformationen viktig i beslutsfattandet. Inte minst då Ip1 menade att det är möjligt att kringgå lagen om viljan att köpa viss typ av fisk är tillräckligt stor. I och med detta finns det rimligtvis även ett ansvar hos kostcheferna att vara insatta i information som berör fisk och miljö. I resultatet finns dock flera tecken på att kostcheferna inte har möjligheten att sätta sig in i och värdera fisk- och miljöinformation i den utsträckning som vore önskvärt. Tidsbrist nämndes, av två kostchefer, som orsak till att det inte går att hålla sig à jour med all information. Eftersom det handlar om prioritering, och kostcheferna spelar en viktig roll i upphandlingsarbetet, torde de avsätta nödvändig tid för att kunna sätta sig in i informationen. Ett annat exempel är Ip4 som berättade att information läses på efter behov, det vill säga då hon får frågor. Detta räcker sannolikt inte för att kunna bidra till en miljöanpassad upphandling. Ip3 menade att det är svårt att veta vilken information som är ”rätt”. För att kunna avgöra vilken information som är trovärdig måste kostchefen ha mer kunskap i ämnet fisk och miljö samt vara källkritisk. Samtliga kostchefer hade därtill svårigheter att nämna sändare, medium och grundkälla till informationen. Att detta är fallet poängterar ytterligare att kostcheferna inte tar sig tillräckligt med tid för att studera fisk- och miljöinformation samt regelbundet tillämpa källkritik.

6.3 Slutsats

Studien uppvisade skillnader mellan uppfattningarna av, synpunkterna på och användningen av information rörande fisk- och miljöinformation samt motsägelser i kostchefernas uttalanden. Informationen kommer ifrån många olika källor och når kostcheferna genom flera medier. Uppfattningsskillnaderna kan ur ett kommunikationsteoretiskt perspektiv dels bero på brus i informationsöverföringen, dels att kostchefernas individuella förutsättningar påverkar avkodningen. Exempel på informationskällor är upphandlingskontoret, leverantörer och massmedia. Eftersom kostcheferna sällan känner till informationens grundkälla är det således svårt för dem att veta vilken information som är av värde. Media, som både informerar och granskar, driver emellertid fram nya kunskaper hos kostcheferna som känner sig nödgade att vara källkritiska och leta upp mer information kring fisk och miljö. Trots att kostchefernas beslut till stor del styrs av den offentliga upphandlingen finns det både valmöjligheter inom urvalet av upphandlad fryst fisk och frihet i valet av icke upphandlad färsk fisk. I detta är informationsuppfattningen viktig eftersom det utifrån resultatet går att se att kostcheferna gör fiskval av olika anledningar. En av kostcheferna menade att valmöjligheten är större än så, då hon framhöll att lagen kan brytas om viljan att köpa viss sorts fisk är tillräckligt stor. Detta går emot tidigare forskning som visat att offentliga måltidsverksamheter först och främst fokuserar på att följa lagar. Fyra av de fem intervjuade kostcheferna har som uppgift att samverka vid arbetet med upphandlingen. I och med denna uppgift borde det följaktligen finnas ett ansvar hos kostcheferna att vara insatta i fisk- och miljöinformation, då detta kan spela en avgörande roll för en mer miljöanpassad upphandling. Kostcheferna behöver då avsätta mer tid för informationsinstudering och få en större kunskap kring värdering av information.

6.4 Förslag på vidare forskning

I och med att den fenomenografiska forskningsansatsen omöjliggör att utöver intervjumaterialet göra generaliseringar, skulle det vara av intresse att i framtida forskning göra en mer omfattande kvalitativ studie med en annorlunda forskningsansats. Detta för att kunna se eventuella skillnader och likheter i resultatet. Det vore även av intresse att vidare undersöka massmedias inverkan på kostchefer miljöarbete samt studera i vilken utsträckning som kostchefer anser att de har möjligheten att påverka miljöhänsynen inom kommunens måltidsverksamheter.

7 Referenser

Arbetsförmedlingen (2008). *Kostekonom*. Hämtad 2009-08-26 från:

<http://www.arbetsformedlingen.se/yrken/YrkesBeskrivning.aspx?iYrkeId=79>

Bergström, K. & Post, A. (2007). Hållbar utveckling i matsystemet. Ingår i: Bergström, K., Pipping Ekström, M., Prell, H. & Åberg, H. (Red.). *Hushållsvetenskap & Co.* (Rapport nr 39) (ss 65-69). Göteborgs: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet

Bergström, K., Shanahan, H., & Solér, C. (2005). Professional food practice in using environmental information. Ingår i Bergström, K. *Professional food purchasers' conception of environmental issues*. (Rapport nr 2007:38) (Saknar sidnumrering). Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet

Bergström, K., Shanahan, H., & Solér, C. (2007). Purchasers' conception of environmental information – implications for the supply chain. Ingår i Bergström, K. *Professional food purchasers' conception of environmental issues*. (Rapport nr 2007:38) (ss 1-19). Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet

Feldts Fisk (2009a). *Feldts Fisk & skaldjur AB*. Hämtad 2009-08-14 från:

<http://www.fisk.se/om-feldts>

Feldts Fisk (2009b). *Ät torsk – med gott samvete!*. Hämtad 2009-08-14 från:

<http://www.fisk.se/public/dokument.php?art=418&parent01=328&parent02=0&parent03=0>

Fiskeriverket (2008). *Torsk*. Hämtad 2009-08-13:

<https://www.fiskeriverket.se/vanstermeny/fiskochskaldjur/arter/allaarter/torskgadusmorhua/ostersjon.4.323810fc116f29ea95a80005096.html>

Göteborgs stad (2009). *Vad är ett ramavtal?*. Hämtad 2009-08-13 från:

<http://www.upphandlingsab.goteborg.se/default.asp?lid=2&show=1>

Göteborgs universitet (2009). *Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap*. Hämtad 2009-08-26 från:

<http://www.utbildning.gu.se/ViewPage.action?siteNodeId=427332&languageId=100000&contentId=1&d=1&langCode=sv&educationLevel=&detailPageSiteNodeId=427332&programid=S1KOS>

Hadenius, S. & Weibull, L. (2005). *Massmedier*. Falun: Albert Bonniers Förlag

Jacobsen, D-I. & Thorsvik, J. (2002). *Hur moderna organisationer fungerar*.

Lund: Studentlitteratur

Konkurrensverket (2008). Upphandlingsreglerna – en introduktion. Hämtad 2009-08-13 från:

<http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Infomaterial/Upphandlingsreglerna.pdf>

Larsson, L-Å. (2008). *Tillämpad kommunikationsvetenskap*. Polen: Studentlitteratur

Livsmedelsverket (2009a). *Mat och miljö*. Hämtad 2009-08-14 från:

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-miljo/>

Livsmedelsverket (2009b). *Om oss*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.slv.se/sv/grupp3/Om-oss/>

Livsmedelsverket (2008). *Dioxin i svenska livsmedel*. Hämtad 2009-08-26 från:
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Kemiska-amnen/Organiska-miljoforeningar/Dioxin-i-svenska-livsmedel/>

Ludvika kommun (2009). *Kostpolicy*. Hämtad 2009-08-26 från:
<http://www.ludvika.se/download/18.4e5abc5d120ac7b183180002349/Kostpolicy.pdf>

Lundgren, P.(1999). *Östersjöfisken i hushållet - ett projekt om fisken i Östersjön*. Kalmar: Hushållssällskapet i Blekinge och Kalmar/Kronoberg

Miljöstyrningsrådet (2007a). *Bakgrundsinformation för fisk och skaldjur*. Hämtad 2009-08-14 från:
http://www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/fisk/msr_fisk_bg_071116.pdf

Miljöstyrningsrådet (2007b). *Fisklista till kriterier för fisk och skaldjur*. Hämtad 2009-08-14 från:
http://www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/fisk/msr_fisk_fisklista_081208.pdf

Miljöstyrningsrådet (2007c). *Introduktion till Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för livsmedel*. Hämtad 2009-08-14 från:
http://www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/msr_livsmedel_intro_071116.pdf

Miljöstyrningsrådet (2007d). *Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för fisk och skaldjur*. Hämtad 2009-08-12 från:
http://www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/fisk/msr_fisk_crit_13.doc

Miljöstyrningsrådet (2009a). *Kriterier*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.msr.se/sv/Upphandling/Kriterier/>

Miljöstyrningsrådet (2009b). *Om oss*. Hämtad 2009-08-14 från:
http://www.msr.se/sv/om_oss/

Miljöstyrningsrådet (2009c). *Produktgrupper inom området livsmedel*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.msr.se/sv/Upphandling/Kriterier/Livsmedel/>

Miljöstyrningsrådet (2009d). *Upphandling*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.msr.se/sv/Upphandling/>

Miljöstyrningsrådet (2009e). *Verksamhet*. Hämtad 2009-08-14 från:
http://www.msr.se/sv/om_oss/Verksamhet/

Naturskyddsföreningen, (2009). *Östersjön*. Hämtad 2009-04-15 från:
<http://www.naturskyddsforeningen.se/natur-och-miljo/hav-och-fiske/ostersjon/>

Notisum (2009). *Lag (2007:1091) om offentlig upphandling*. Hämtad 2009-08-13 från:
<http://www.notisum.se/rnp/sls/lag/20071091.HTm>

Patel, R. & Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder*. Lund: Studentlitteratur

Regeringen (2006). *Regeringens skrivelse 2005/06:88*. Hämtad 2009-01-20 från:
<http://www.regeringen.se/content/1/c6/06/04/96/07b5265d.pdf>

Regeringen (2007). *Regeringens skrivelse 2006/07:54*. Hämtad 2009-08-13 från:
<http://www.regeringen.se/content/1/c6/07/87/09/41eb66db.pdf>

Svensk Fisk, (2009a). *Kalendarium*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.svenskfisk.se/kalendarium.aspx>

Svensk Fisk (2009b). *Kontakta oss*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.svenskfisk.se/kontakta-oss.aspx>

Svensk Fisk (2009c). *Miljö*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.svenskfisk.se/milj%C3%B6.aspx>

Svensk Fisk (2009d). *Om Svensk Fisk*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.svenskfisk.se/om-svensk-fisk.aspx>

Svensk Fisk (2009e). *Webbshop*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.svenskfisk.se/bestaell-material/webbshop.aspx>

Svensson, P-G. & Starrin, B. (1994). *Kvalitativ metod och vetenskapsteori*. Lund: Studentlitteratur

Svensson, P-G & Starrin, B. (1996). *Kvalitativa studier i teori och praktik*. Studentlitteratur: Lund

Sveriges kommuner och landsting (2009). *Kommuners arbete med miljömålen*. Hämtad 2009-01-20 från:
<http://www.skl.se/artikel.asp?A=6418&C=2485>

Söderhjelm, S. (1990). Brus. Ingår i: Amurén, L. et al (Red.), *Nationalencyklopedin* (nr 3) (s. 376). Höganäs: Bra Böcker

Totalförsvarets forskningsinstitut (2006). *Environmental information in the food supply system* (FOI-R-1903-SE). Hämtad 2009-01-20 från:
<http://www2.foi.se/rapp/foir1903.pdf>

Trost, J. (2005). *Kvalitativa intervjuer*. Lund: Studentlitteratur

Vetenskapsrådet (2009). *Forskningsetiska principer inom humanist-vetenskaplig forskning*. Hämtad 2009-07-15 från:
<http://www.vr.se/download/18.668745410b37070528800029/HS%5B1%5D.pdf>

Världsnaturfonden (2008a). *Fisk till middag?*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.wwf.se/v/hav-kust/l/fisk-till-middag/1133536-fisk-till-middag>

Världsnaturfonden (2008b). *WWF – världens naturvårdsorganisation*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.wwf.se/om-wwf/1122807-om-wwf>

Världsnaturfonden (2008c). *Östersjön – fiske*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.wwf.se/v/hav-kust/havets-m/1133444-ostersjon-fiske>

Världsnaturfonden (2009a). *Fisk till middag? WWFs konsumentguide för mer miljövänliga köp av fisk- och skaldjursprodukter*. Hämtad 2009-08-14 från:
<http://www.wwf.se/source.php/1245181/Fiskguide2009.pdf>

Världsnaturfonden (2009b). *Torsken mår bättre i Östersjön*. Hämtad 2009-08-13 från:
<http://www.wwf.se/press/1247559-torsken-mar-battre-i-ostersjon>

Yrkesfiskarna (2008). *Förstudie om Östersjöfisket presenterat*. Hämtad 2009-04-15 från:
<http://www.yrkesfiskarna.se/nytt.asp?Id=761>

Bilaga

Intervjuguide

Frågeställning 1: "Varifrån kommer den fisk- och miljöinformation som når kostcheferna?" och Frågeställning 2: "Hur uppfattar de informationen?"

Intervjufråga 1: Vilken information har senast nått dig angående fiskfrågor ur miljöperspektiv?

Från

- Myndigheter
- Miljöorganisationer
- Beslutsfattande organ
- Privatpersoner
- Övrigt

Intervjufråga 2: Kan du berätta om tidigare erfarenheter av fisk- och miljöinformation?

Intervjufråga 3: Hur skulle du vilja beskriva informationens begriplighet? Var för sig/all information sammantaget.

Frågeställning 3: "Vad innebär informationen för kostcheferna?"

Intervjufråga 4: Vad skulle det innebära eller vad innebär det för verksamheten att efterfölja det som du informerats om?

Frågeställning 4: "Hur har uppfattningarna av och synpunkterna på informationen influerat matsedeln?" och Frågeställning 5: "Varför har matsedeln påverkats av informationen, om så är fallet?"

Intervjufråga 5: Finns det någon fisk som du av miljöskäl inte skulle ha med på matsedeln? Varför?

Intervjufråga 6: Vilken eller vilka sorters fisk är mest frekvent förekommande på matsedeln? Varför?

Möjlig följdfråga: Om möjligheten fanns, hur ställer du dig till att köpa in färsk fisk från Östersjön? Spelar tradition någon roll?

Har du några synpunkter på intervjun och mina frågor som du vill framställa innan intervjun tar slut?