

Madkvalitet og normativitet

En diskursteoretisk analyse af
kvalitetsbegrebet knyttet til fødevarer

Aske Dinesen
asdi12ab

Speciale i Politisk Kommunikation og Ledelse.
Afleveret d. 15/3-2017

Vejleder: Christa Breum Amhøj

Antal tegn: 124.191 (54,6 normalsider)

English title:

Food quality and normativity

A discourse analysis of the concept of quality applied to food

Abstract

The term “food quality” has been increasingly used in the recent years. In the public debate, it is often stated that the meals served in public institutions such as kindergartens, nursing homes, and hospitals need to be of a higher food quality. The term is also used to discriminate between products of different labels sold by supermarkets, where the supermarkets claim that some labels represents a better food quality. But what is food quality? The term is usually used in a way indicating that it is self-explanatory, but the quality a supermarket is referring to when trying to sell a product might not be equivalent to the quality that a nutritionist is referring to when advocating for quality of the food served to the residents in nursing homes. This thesis investigates the premises of the term “food quality” and why these premises might be counterproductive to describe the quality of food.

The first analysis is based on the discourse theory of Ernesto Laclau and Chantal Mouffe. Their theory is used to show the different discourses relating to “food quality” and analyze how they compete to add meaning to the term. The main premise is that the discourses attempt to turn a subjective form into an objective form. The thesis concludes from this analysis that as a consequence of the many competing discourses (among others, ecology, health, ethics, aesthetics, and nationality), which in some cases are each other’s opposite, the term “food quality” overflows with meaning. Consequently, the discourses are locked in a continuing struggle over hegemony, they cannot be contained in the same discursive field, and as a result it is not possible to achieve a complete discourse regarding the term “food quality”.

Moreover, this master thesis explores how “food quality” can be used as an organizational tool based on the findings from the discourse analysis and on analyses of subjective tools being used as if they were objective. The conclusion is that the use of “food quality” as an organizational tool is inadvisable and will lead to a random implementation. Some of the disadvantages may however be diminished by the use of hypocrisy as an organizational tool, and “management from the side”.

Finally, the thesis suggests a radical different approach to the term “food quality”. When viewed from the work of Bruno Latour, the current thinking about “food quality” is founded in a traditional approach, where the food itself is the holder of quality. This thesis’ first analysis suggests that food itself can not contain quality, but is merely an element in a larger discourse. Consequently it seems more logical to move the approach and discussion of food quality to a setting where the food quality exists in the individual person in the same way as quality of art to some extent is accepted to be individual.

1. Indledning	4
1.2 Problemfelt	5
1.3 Videnskabsteoretisk ståsted	6
1.4 Problemformulering	7
2. Analysestragi	8
2.1 Iagttagelsesposition	9
2.2 Teori	9
2.3 Empiri.....	10
3. Teori.....	11
3.1 Laclau & Mouffes diskursteori.....	11
3.1.1 Diskursbegrebet	12
3.1.2 Antagonismer.....	13
3.1.3 Hegemoni.....	14
3.1.4 Nodalpunkter og tomme betegne	15
3.1.5 Ækvivalens.....	16
3.2 New Public Management.....	16
3.3 Hykleriets logik.....	17
4. Kvalitetsbegrebet	19
4.1 Om kvalitet	19
4.2 Madens kvalitet.....	19
4.3 Fødevarer kvalitetsvidenskaben	20
4.4 Produktionskæden	22
5. Analyse.....	23
5.1 Analyse 1: Hvordan konstrueres mening til begrebet ”madkvalitet”?	23
5.1.1 Økologidiskurs.....	24
5.1.2 Sundhedsdiskurs	27
5.1.3 Nationaldiskurs	30
5.1.4 Etikdiskurs	32
5.1.5 Æstetikdiskurs.....	33
5.1.6 Delkonklusion 1.....	35
5.2 Analyse 2: Hvordan bruges madkvalitet som styringsredskab?.....	37
5.2.1 Kvalitet i det offentlige	37
5.2.2 Styringspres.....	39
5.2.3 Ledelse fra siden	40
5.2.4 Case: Randers Kommune og svinekød	41
5.2.5 Delkonklusion 2.....	44
5.3 Analyse 3: Kan fødevarer kvalitet indtage en objektiv form?	45
5.3.1 Den normative kvalitet	45
5.3.2 Hvordan taler man om maden?.....	46
5.3.3 Madkvalitet og kunst	47
5.3.4 Delkonklusion 3.....	49
6. Konklusion	50
7. Litteraturliste	52

1. Indledning

Fødevarer er en absolut nødvendighed for at sikre menneskets fysiske eksistens, og dermed er det et uundgåeligt element i vores hverdag. For langt de fleste i den industrialiserede verden konsumerer det flere timer hver dag med både indtag samt eventuelt indkøb og forberedelse af maden, mens det for mange mennesker i den tredje verden er hele omdrejningspunktet for deres liv, da deres fokus fra de står op til de går i seng er at skaffe tilstrækkelig mad til at opretholde deres egen og deres families fortsatte eksistens.

I gennem det meste af menneskehedens historie har sidstnævnte scenarie været udgangspunktet for langt de fleste mennesker: at skaffe/dyrke tilstrækkelig mad var et af hovedformålene med livet. Først i forbindelse med den industrielle revolution skete der et afgørende skift fra små selvforsynende landbrug til store mekaniserede landbrug, der kræver langt mindre arbejdskraft per fremstillet enhed (Clark 2002). Beskæftigelsen flyttede over i andre erhverv, og normen blev derigennem at fødevarer var noget man købte, frem for selv at dyrke. I takt med at den generelle velstand steg, kunne fokus flyttes fra de mest basale behov såsom at sikre nok mad.

Madkvalitet er et begreb, der har været stigende fokus på gennem de sidste mange år i Danmark. Det har især vundet frem siden Ny Nordisk Mad kom på dagsordenen i starten af dette årtusinde, hvor en række kokke gik sammen om at formulere en ny retning for det nordiske køkken. Det fremgik således af manifestet at *"Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener."* (Det Nye Nordiske Køkkenmanifest 2004).

At der skulle være tale om et helt nyt fænomen, er på ingen måde tilfældet. Madkvalitet har gennem hele menneskehedens eksistens været i fokus på forskellige måder, men har for langt størstedelen af menneskets historie udelukkende forholdt sig til fødevarerens sikkerhed, altså hvorvidt man bliver syg af det. Således findes der 4500 år gamle egyptiske lovtekster, der skulle sikre fødevarerens sikkerhed i forhold til kød. Denne kvalitet er ikke ligegyldig i dag (f.eks. er der i Kina adskillige sager med kontaminerede fødevarer), men madkvaliteten bliver ofte taget som en selvfølge i den vestlige del af verden. Andre ting har dog historisk også gjort sig gældende i forbindelse med begrebet madkvalitet f.eks. fandtes der i 1419 en bestemmelse blandt europæiske købmænd, der forbød at blande vine fra bestemte geografiske områder (Edith & Ochubiojo 2012).

Men hvad er madkvalitet i dag?

1.2 Problemfelt

I perioden april 2014 til juli 2016 har jeg arbejdet for "Madkulturen", der er en selvejende organisation under miljø- og fødevareministeriet. Dens hovedvirke er at *"...styrke madkulturen i Danmark"* samt at *"...løfte diskussionen om bedre fødevarekvalitet¹ og maddannelse til et politisk, folkeligt og konkret niveau."* (Madkulturen.dk, 2016²). Dette foregår igennem en lang række projekter i samarbejde med kommuner, regioner, fonde, uddannelsesinstitutioner, osv. Ydermere har Madkulturen i perioder også fungeret som sekretariat for Fødevareministeriet (fra 2015 Miljø- og Fødevareministeriet). Mit speciale er baseret på erfaringer og observationer herfra.

Udgangspunktet for mit speciale er begrebet madkvalitet, der som nævnt især i de senere år er blevet brugt mere og mere hyppigt. Mere kvalitet i supermarkederne, på sygehusene, i institutionerne, osv. Madkvaliteten skal blive bedre – men hvad vil det konkret sige at man får bedre kvalitet? Det bliver næsten konsekvent brugt som et fast begreb, der uden videre bliver fremstillet som selvforklarende, på trods af at begrebet madkvalitet kan indeholde en lang række forskellige og ofte modstridende elementer. Madkulturen selv har, på trods af dens egen vision om at *"...løfte diskussionen om bedre fødevarekvalitet og maddannelse til et politisk, folkeligt og konkret niveau"*, ikke selv kvalificeret begrebet synderligt. Dette har ofte medført forvirring i organisationen, da der er set eksempler på at et projekt har haft en fortolkning af kvalitetsbegrebet, der er i direkte modstrid med andre projekter. Der findes også eksempler på dette på ministerielt plan, bl.a. i forbindelse med Dan Jørgensens "madrevolution" (Fødevareministeriet 2014³).

Ydermere bruges kvalitetsbegrebet også i høj grad som et værktøj inden for detailhandlen. Her ser vi en lang række "kvalitetsprodukter" dukke op på hylderne i de senere år (fx Princip fra Dansk Supermarked).

¹ Udgangspunktet for begrebet fødevarekvalitet er i min optik feltet omkring fødevarevidenskaben, hvor man har etablerede rammer for kvalitetsforståelse, hvilket jeg vil komme nærmere ind på senere. Da min fokus er på det politiske i kvalitetsbegrebet – altså den kamp der er om betydningsfastlæggelsen af hvad der er kvalitet, syntes denne beskrivelse ikke at være passende. Jeg vil derfor mene at madkvalitet er en bedre beskrivelse for den genstand jeg undersøger i specialet. De to begreber kan dog i visse sammenhæng forstås som synonyme, og bliver i udbredt grad brugt sådan af forskellige aktører. At jeg selv anser det for at være tæt forbunden fremgår også af min underoverskrift..

² <http://madkulturen.dk/servicemenu/om/vision-og-mission/>

³ <http://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/foedevareministeren-madrevolutionen-skal-vaere-danskernes-revolution-2/>

Samtidig har COOP lanceret en kampagne, med fokus på at få deres kunder til at købe bedre kvalitet. Ifølge COOP's direktør, Peter Høgsted, vil de *"have danskerne med på en rejse mod bedre mad"*.⁴

Men hvad indebærer det at være et "kvalitetsprodukt"? Hvad vil det sige at købe "bedre mad"? Dette er enten beskrevet ganske vagt, eller slet ikke.

Det er en undren over den manglende vilje og evne til at konkretisere begrebet madkvalitet og tilføre det egentlig mening, der er omdrejningspunktet for dette speciale. Specialets formål er at undersøge hvordan mening bliver tilskrevet forskellige former for madkvalitet, hvad dette har af betydning, og derigennem at komme med et bud på at kvalificere kvalitetsbegrebet i forhold til fødevarer.

1.3 Videnskabsteoretisk ståsted

Mit videnskabsteoretiske udgangspunkt vil grundlæggende være socialkonstruktivistisk. Som Niels Åkerstrøm Andersen skriver: *"Samfundsvidenskaberne står for tiden i konstruktivismens tegn."* (Andersen, 1999; s. 9).

Dette medfører det grundlæggende epistemologiske princip, som er at begreber ikke har en fastlåst betydning men kan forandres over tid. Der er ikke nogen universal sandhed, men mening vil i stedet emergere som et produkt af den historiske og sociale udvikling. Socialkonstruktivismen ser altså virkeligheden som en konstruktion, der er afhængig af en given kontekst samt analytikerens forhold. Det er især sproget og måden sproget udfolder sig, der konstruerer virkeligheden (Esmark et al. 2005).

Inden for den socialkonstruktivistiske analyse er det nødvendigt at anlægge et bestemt blik for at vælge og fravælge de muligheder, der er for iagttagelse. Det er valget af teori og begreber, der konstruerer den virkelighed, som danner rammer for opgaven. Dette kan ses som iagttagelsesledende begreber, der konditionerer muligheder og umuligheder for iagttagelse (Esmark et al. 2005).

Da sproget er omdrejningspunkt i specialet, syntes det oplagt at tage udgangspunkt i diskursteori. Torfing anfører, at der er tre forskellige 'generationer' af diskursteori: Første generation fokuserer primært på sprogbrugen, mens anden generation præsenteres som *"enhver sproglig medieret social praksis,"* (Torfing 2004: 9). Her nævnes bl.a. Michel Foucault. Den tredje generation omtales som poststrukturalistisk, der *"udvider diskursbegrebet til at dække alle sociale fænomener."* (Torfing 2004: 10). Det er den tredje generation af diskursteoretikere, som Ernesto Laclau og Chantal Mouffe er en del af.

⁴ <http://www.bt.dk/erhverv/coop-chef-vil-have-kunder-til-at-koebe-bedre-kvalitet>

Laclau og Mouffes begrebsapparat danner det teoretiske grundlag for dette speciale. En stor del af deres begreber er inspireret af andre, bl.a. Foucault, Derrida og Lacan. Hos Laclau og Mouffe bliver diskursteorien formuleret som en politisk teori ved at placere hegemonibegrebet centralt i analysen (Andersen, 1999). De centrale begreber i Laclau og Mouffes diskursteori vil blive uddybet i teoriafsnittet.

1.4 Problemformulering

Med udgangspunkt i Laclau og Mouffes diskursteori vil specialet undersøge kvalitetsbegrebet knyttet til fødevarer. Dette søges besvaret gennem en tredelt analyse, hvor hver analyse vil lede videre til en ny forståelse af madkvalitetsbegrebet, for tilsammen at kunne besvare specialets problemformulering:

Hvad er madkvalitet?

- Hvad kan det indeholde?
 - Hvordan konstrueres det?
 - Hvordan det kan bruges som et organisatorisk værktøj
 - Hvordan kan der tilbydes en radikalt anderledes forståelse af begrebet, der bryder med den normative tilgang?
-

Ovenstående problemformulering søges som sagt besvaret gennem tre delanalyser.

Analyse 1: Hvordan konstrueres mening til begrebet "madkvalitet"?

Dette søges afdækket ved at undersøge de mange forskellige former for kvalitet, der kan indgå i den store paraply af "kvalitet", når det kommer til fødevarer, og hvordan det former forståelsen af kvalitet. Dette undersøges med udgangspunkt i Ernesto Laclau og Chantal Mouffes diskursteori.

Analyse 2: Hvordan bruges madkvalitet som styringsredskab?

Fødevarer-kvalitet kan også være afgørende for et firma eller en organisations beslutningsprocesser. Ved at undersøge en specifik case fra Randers Kommune, hvor madkvalitet har været omdrejningspunktet for en organisatorisk udvikling, kan dette give et indblik i hvordan begrebet madkvalitet kan bruges som et ledelsesredskab, samt hensigtsmæssigheden af dette.

Analyse 3: Kan madkvalitet indtage en objektiv form?

For at kunne indtage en objektiv form, er det nødvendigt at madkvalitetsbegrebet har faste normative rammer. Analysen skal afdække problematikker forbundet med den normative kvalitetsforståelse, samt diskutere en alternativ forståelse af begrebet.

2. Analysestragi

"Analysestrategi er ikke metoderegler, men en strategi for hvordan man som epistemolog vil konstruere andres (organisationer eller systemers) iagttagelser som objekt for egne iagttagelser m.h.p. at beskrive hvorfra de selv beskriver. (...) det hedder analysestrategi netop for at understrege, at der er tale om et valg med konsekvenser." (Andersen 1999: 14)"

Med analysestrategi menes der en strategi for, hvordan jeg vil konstruere andres iagttagelser som objekt for mine egne iagttagelser. Dog er det værd at bemærke, at jeg personligt har været aktivt involveret i den pågældende sag, hvorfra opgavens empiri har sit udgangspunkt. Jeg vil dog så vidt muligt forsøge at frigøre mig fra dette, og udelukkende forholde mig til andres iagttagelser.

For at kunne nå frem til en tilfredsstillende besvarelse på ovenstående problemstilling, må jeg foretage en række analysestrategiske valg. Dette dækker teoretiske og empiriske afgrænsninger, der er nødvendige for at kunne foretage en meningsgivende analyse. Disse afgrænsninger må også foretages af hensyn til projektets omfang. Jeg vil i dette afsnit redegøre for mine valg, og fravalg, i udformningen af mit analyseapparat.

2.1 Iagttagelsesposition

Mit videnskabsteoretiske udgangspunkt vil grundlæggende være socialkonstruktivistisk. Som Niels Åkerstrøm Andersen anfører; *"Samfundsvidenskaberne står for tiden i konstruktivismens tegn."* (Andersen, 1999; s. 9).

Dette medfører det grundlæggende epistemologiske princip, at begreber ikke har en fastlåst betydning, men kan forandres over tid. Der er ikke nogen universal sandhed, men mening vil i stedet emergere som et produkt af den historiske og sociale udvikling.

Socialkonstruktivismen ser altså virkeligheden som en konstruktion, der er afhængig af en given kontekst, samt analytikerens forhold. Det er især sproget, og måden sproget udfolder sig, der konstruerer virkeligheden (Esmark et al. 2005).

Man vil med rette kunne påpege at min egen involvering i emnet, vil kunne påvirke analysen i en ikke hensigtsmæssig retning. Jeg vil dog forsøge at holde mig nøgternt til den virkelighed empirien danner, og dermed løfte blikket til at være iagttagere af iagttagelser – altså iagttagelser af anden orden. Dermed vil min egen involvering forhåbentligt kunne begrænses til at danne grundlaget for problemstillingen, og ikke have indflydelse på selve analysen.

2.2 Teori

Indenfor den socialkonstruktivistiske analyse, er det nødvendigt at anlægge et bestemt blik, for at vælge, og fravælge de muligheder der er for iagttagelse. Det er valget af teori, og begreber, der konstruerer den virkelighed som danner rammer for opgaven. Dette kan ses som iagttagelsesledende begreber, der konditionerer muligheder, og umuligheder, for iagttagelse (Esmark et al. 2005).

Torfining anfører, at der er tre forskellige 'generationer' af diskursteori: Første generation fokuserer primært på sprogbrugen, mens anden generation præsenteres som *"enhver sproglig medieret social praksis,"* (Torfining 2004: 9). Her nævnes bl.a. Michel Foucault. Den tredje generation omtales som en poststrukturalistisk tradition, der *"udvider diskursbegrebet til at dække alle sociale fænomener."* (Torfining 2004: 10). Denne er Ernesto Laclau og Chantal Mouffe en del af.

Det er Laclau og Mouffes begrebsapparat der danner grundlag for opgaven, og deres diskursteori der er det gennemgående værktøj i analyserne. En stor del af disse begreber er inspireret af andre, bl.a. Foucault, Derrida og Lacan. Her bliver diskursteorien formuleret som en politisk teori. Dette gøres ved at placere hegemonibegrebet centralt i analysen (Andersen, 1999). De centrale begreber i diskursanalysen vil blive uddybet i teoriafsnittet.

Jeg vil dog ikke inddrage Laclaus fulde begrebsapparat, da dele af det ikke syntes oplagt for denne opgave. Blandt disse kan nævnes "dekonstruktion", der også kan siges at stå uden for diskursanalysen, og måske i stedet kan ses som en katalysator for efterfølgende analyser – og omvendt (Andersen, 1999). Dermed ikke sagt at dette er uden relevans, kun at det med opgavens fokus in mente, ikke syntes oplagt.

Da andet afsnit af analysen har udgangspunkt i madkvalitet som styringsredskab indenfor det offentlige, redegør jeg kort for New Public Management. Denne kunne være mere udførlig, men selvom teorien omkring New Public Management bestemt spiller en rolle i analysen, er den dog relativt begrænset i specialets som helhed. Derfor er denne begrænset til de mest centrale pointer. Ydermere har jeg valgt at inddrage Brunssons hyklerimodel, som analyseværktøj i forbindelse med madkvalitet som styringsredskab.

I analyse 2 og 3 inddrager jeg flere teorier der også kunne have indgået som selvstændig teori. Jeg har dog vurderet at disse enten ikke blev brugt tilstrækkeligt til at kunne retfærdiggøre et selvstændigt afsnit, eller at teorien stod stærkest i direkte sammenhæng med empiri i analyserne.

2.3 Empiri

Specialets empiri er i høj grad baseret på viden, rapporter og undersøgelser jeg har samlet sammen gennem 2 års arbejde hos Madkulturen. Der har ikke været noget fast struktur i forhold til indsamlingen af den anvendte empiri, men er i stedet blevet vurderet og kategoriseret af mig selv, som måtte have værdi for besvarelsen af specialets problemstilling.

Dette kan umiddelbart syntes problematisk, at der ikke har været en mere organiseret indsamling af empiri, hvormed relevant viden i forhold til emnet kan være gået tabt. Dette kan dog forsvares med at specialets formål ikke har været at undersøge et bestemt, fast afgrænset fænomen, men i stedet tilgå et meget løst begreb, og kriterierne for dette begreb.

Specialets formål har ikke været at beskrive og redegøre for kvalitetsbegrebet fuldstændigt (hvilket i øvrigt næppe er muligt), men i stedet at påvise at det er begreb der rummer mange forskellige (og flere modsatrettede) diskurser. Ligeledes har jeg i de efterfølgende afsnit ikke som mål at komme med det store glorificerede billede, men i stedet at skabe et grundlag for yderligere spørgsmål. Dette kan måske syntes som værende uambitiøst, men jeg vil mene at kompleksiteten i emnet, samt at det (mig bekendt) ikke er et område der er udforsket i særlig grad før, må dette være indenfor rammerne af hvad der er muligt med et speciale.

Endeligt kan det argumenteres for, at grundet specialets socialkonstruktivistiske tilgang, bliver analysen aldrig stærkere end den der udfører analysen. Ligeledes åbner det op for at empirien aldrig bliver stærkere end den der indsamler den. En mere fast strategi og organisering i forhold til indsamling af empiri, er altså på ingen måde garanti for en stærk empiri. I stedet vil jeg lade det være op til læsere at bedømme "kvaliteten" af empirien.

3. Teori

Jeg vil i dette afsnit gennemgå de centrale begreber i Laclau og Mouffes diskursanalyse, der danner den primære ramme for de efterfølgende analyser. Disse er, som nævnt i empiri afsnittet, udvalgt blandt et større teoriapparat. Dermed vil det altså være min fortolkning og anvendelse af teorien der danner rammen for specialet.

3.1 Laclau & Mouffes diskursteori

Laclau og Mouffes diskursteori er, som sagt, baseret på både post-strukturalistiske tænkere og på en post-marxistisk position, hvilket de fremstiller i form af en kritisk gennemgang af den marxistiske tradition og samfundsopfattelse i hovedværket fra 1985. De skriver; *"... the category of 'historical necessity' – which had been the cornerstone of classical Marxism – withdrew to the horizon of theory.* (Laclau & Mouffe 2001: 3)

‘Historisk nødvendighed’ vedrører kort fortalt en opfattelse af historisk udvikling baseret på den marxistiske tradition, der opfattede realiseringen af en global revolution som en tilstand, der ville indtræffe med nødvendighed i fremtiden.

Den globale revolution skulle befri de undertrykte klasser fra økonomisk udbytning og social undertrykkelse og dette skulle bl.a. foregå via oplysning og uddannelse. Men forestillingen var altså at historiens logik var determineret med nødvendighed, således at revolutionen nødvendigvis ville indfinde sig på et tidspunkt i fremtiden. Man ser, at teorien også var normativ i den forstand, at den opstiller mål eller normer, altså realiseringen af den globale revolution. Laclau og Mouffe anfører – og deres bog er skrevet i 1985 – at tiden for normative teorier og universelle diskurser *“...have come to an end”*. (Laclau & Mouffe 2001: 3)

De formulerer det selv således at; *(... we are now situated in a post-Marxist terrain. It is no longer possible to maintain the conception of subjectivity and classes elaborated by Marxism, nor its vision of the historical course of capitalist development, nor of course, the conception of communism as a transparent society from which antagonisms have disappeared)*. (Laclau & Mouffe 2001: 4).

Men det er væsentligt, at de ikke ganske afskriver en marxistisk diskurs, udelukkende gør op med den som den dominerende i den samfundsmæssige udvikling. Så i deres opfattelse er den marxistiske diskurs én af flere diskurser, der er med til at formulere det politiske felt. Når flere diskurser kæmper om at definere betydninger, benævnes det ‘demokratisk kamp’.

Som det ses i citatet ovenfor var en sådan normativ forestilling også fremherskende i den marxistiske tænkning, idet man forestillede sig at der i et kommunistisk samfund ville herske enighed og at antagonismer – konflikter/uenighed – ville være forsvundet, når først revolutionen var gennemført.

Laclau & Mouffes diskursteori fokuserer på uenighed og konflikter, hvilket er en væsentlig dimension af have med, når man analyserer kommunikation. Ikke mindst politisk kommunikation og retorik, hvor uenigheder netop er fremherskende.

3.1.1 Diskursbegrebet

Diskursbegrebet hos Laclau og Mouffe er i høj grad inspireret af Foucault. Det er et komplekst begreb, der i sig selv indeholder flere analytiske begreber; *“We will call articulation any practice establishing a relation among elements such that their identity is modified as a result of the articulatory practice. The structured*

totality resulting from the articulatory practice, we will call discourse. The differential positions, insofar as they appear articulated within a discourse, we will call moments. By contrast, we will call element any difference that is not discursively articulated” (Laclau & Mouffe 2001:105).

Diskurs defineres altså som resultatet af en artikulatorisk praksis, som konstituerer og organiserer elementer. Det er en helhed der skabes gennem artikulationsprocessen. Elementer kan artikuleres ind i diskursen, og derigennem indtage en ny position i diskursen. Derigennem ændrer de karakteristik, og kaldes et moment.

Den artikulatoriske praksis er primært sproglig, men Laclau & Mouffe skelner ikke direkte mellem sproglige artikulationer og ikke-sproglige artikulationer. I modsætning til Foucault adskiller de ikke diskursive og ikke-diskursive fænomener. Laclau & Mouffe understreger, at de naturligvis anerkender eksistensen af et jordskælv som en begivenhed, men en sådan begivenhed indgår i den diskursive praksis. Hvad der menes med dette er, at denne type begivenheder optræder som betydninger i diskursen.

En diskurs kan altså ses som en mængde udsagn, der i relation fastlægger betydning inden for et bestemt område (Jørgensen & Phillips: 2008)

3.1.2 Antagonismer

Der foregår en konstant kamp om fastlæggelse af betydninger, en proces der bevæger sig mellem flertydighed og entydighed. Disse kampe benævnes 'antagonismer':

(...) there are a variety of possible antagonisms in the social, many of them in opposition to one another.”
(Laclau & Mouffe 2001: 131)

I forbindelse med præsentationen af begrebet "antagonisme" understreger Laclau & Mouffe, at det er væsentligt ikke at identificere samfundet som en samling fysisk givne aktører, der opererer i et afgrænset territorium. (Laclau & Mouffe: 2001). Dette igen til forskel fra den tidligere marxistiske opfattelse af samfundet som opdelt i identificerbare sociale klasser, hvor den herskende klasse er i besiddelse af magten. Antagonismerne opfattes snarere som en del af den 'kraft', der hersker i (de demokratiske) kampe om betydningsfastlæggelse. Laclau og Mouffe skelner mellem det politiske og det sociale. Det politiske felt er det, der er domineret af antagonismer og hvor der ikke er entydighed i diskursen. Det sociale er det felt,

hvor der består en – om end midlertidig – entydighed i diskursen. Men grænsen mellem de to er under konstant forandring.

3.1.3 Hegemoni

Hegemonibegrebet er en fokusering af diskursanalysens formål. Begrebet er inspireret af Gramsci, der brugte begrebet til at beskrive enighed i en diskurs (hvilket dog også kunne ske via pres/tvang), frem for egentlig dominering (Carpentier, 2010). Der skulle altså ifølge Gramsci være balance mellem magt og enighed. (Carpentier & De Cleen, 2007).

Hos Laclau og Mouffe er diskursanalysens ideelle formål afdækning af samfundets overordnede hegemoniske relationer, og hegemoniernes forandringer og betingelserne for disse. Hegemonibegrebet ligger i direkte forlængelse af diskursens ufuldstændighed og det diskursive felts flydende elementer. Hegemonisering er kun muligt, når diskurserne ikke er endeligt fikserede og når de diskursive elementer rummer et overskud af mening (Andersen 1999).

Hegemoni omfatter på et overordnet niveau sammenkædningen af forskellige identiteter og politiske kræfter i et fælles projekt og skabelsen af nye sociale ordner ud fra en række forskellige spredte elementer. Der er, ifølge Laclau og Mouffe, tre betingelser for at hegemoniske praksisser kan finde sted. For det første at alle elementers identiteter er kontingente og overvindelige. For det andet eksistensen af antagonistiske kræfter, og for det tredje ustabiliteten af de politiske grænser der adskiller dem. Hegemoniske praksisser forudsætter derfor et socialt felt med antagonismer samt tilstedeværelsen af kontingente elementer, der kan artikuleres af modsatrettede hegemoniske projekter, som forsøger at hegemonisere disse elementer. Hegemonisering består derefter i at bringe elementer sammen, som ikke tidligere har været samlet. Denne praksis betegnes som konstruktionen og stabiliseringen af hegemoniske formationer, som er de hegemoniske projekters hovedmål (Laclau og Mouffe: 2001). For at dette kan ske forudsættes der hvad Laclau og Mouffe kalder en dislokation, hvor at den eksisterende diskurs sættes ud af spil. En dislokation kan altså betegnes som en hegemonisk kamps begyndelse.

Det er ifølge Laclau og Mouffe gennem artikulation at den hegemoniske diskurs konstrueres. I de diskursive kampe kæmper forskellige diskurser, som anskuer den sociale verden forskelligt, om at opnå hegemoni (Jørgensen & Phillips: 2008). Hegemoni skal altså ikke blot ses som en kamp, der forstyrrer en diskurs, men som et udgangspunkt for at kunne stabilisere en diskurs. Det er gennem hegemoni, at en antagonistiske position kan opnå dominans, og dermed blive den gældende diskurs.

3.1.4 Nodalpunkter og tomme betegnere

Det er ifølge Laclau og Mouffe de hegemoniske projektor der etablerer en delvist fikseret meningsfuldhed.

De dislokerede strukturer både muligheden og umuligheden af et center.

Dette begreb har Laclau i høj grad lånt hos Lacan. Det er nodalpunkter der stabiliserer (om end midlertidigt) elementerne til et en egentlig diskurs (Carpentier: 2008).

“Any discourse is constituted as an attempt to dominate the field of discursivity, to arrest the flow of differences, to construct a centre. We will call the privileged discursive point of this partial fixation, nodal points.” (Laclau & Mouffe 2001: 112)

De hegemoniske projekter forsøger altså at konstruere et center, et nodalpunkt, der dog aldrig vil kunne forblive fast. Nodalpunkter er i sig selv tømt for betydning, hvorfor det først er når de indgår i en given diskurs, at de kan tilskrives betydning. Dermed er nodalpunktet også et element i diskursen; *“The articulation of a political discourse can only take place around an empty signifier that function as a nodal point. In other words, emptiness is now revealed as an essential quality of the nodal point, as an important condition of possibilities for its hegemonic success”* (Howarth et al. 2000:9).

Elementer, der er åben for forskellige betydningstilskrivning, kaldes altså for tomme betegnere.

Nodalpunkter kan også selv være tomme betegnere, men hvor begrebet nodalpunkt henviser til et fikseringsspunkt i den enkelte diskurs, henviser begrebet tom betegner til den hegemoniske kamp, der foregår mellem diskurser (Jørgensen & Phillips 2008).

Den tomme betegner henviser til at det den betegner i sig selv ikke betyder eller symboliserer noget, hvorfor den kan tilpasses en given diskurs. Den kan, alt efter diskursen, symbolisere/betegne hvad som helst. Netop fordi det kan tilpasses mange forskellige fortolkninger, må det forstås som værende tomt (eller som minimum delvist tomt). Dets betydning vil altid være udfordret, og der vil til enhver tid være en dominerende diskurs der forsøger at kontrollere og afgrænse dens mening. Det er netop når et begreb er tømt for mening, at det er åbent for betydningstilskrivelse (Esmark et al. 2005).

3.1.5 Ækvivalens

Den tomme betegner hænger sammen med begrebet ækvivalens. Et udtryk/betegner kan som sagt karakteriseres som tomt, når det ikke indeholder mening i sig selv. I stedet får det tilskrevet mening gennem en kæde af ækvivalent indhold – altså en ækvivalenskæde; *“The logic of equivalence constructs a chain of equivalential identities among different elements that are seen as expressing a certain sameness”* (Torfing 1999:301).

Måden den tomme betegner opnår mening, er altså gennem en kæde af forskellige elementer. Ækvivalenskæden knytter disse elementer sammen, hvormed de skaber mening. På den ene side kan elementerne kun indgå i diskursen i kraft af deres forskellighed, samtidig med at ækvivalensen ophæver elementernes forskellighed. Dette beskrives af Laclau, ifølge Andersen, som *“... den ekskluderende grænse”* (Andersen, 1999: 95). Denne grænse afgør hvad der er en del af diskursen, og hvad der ikke er. En diskursanalyse vil i sig selv dog ikke kunne fastlægge denne grænse. Den lokalisering og analyse af den tomme betegner vil umiddelbart skulle kunne fastlægge hvor diskursens ultimative grænse ligger, men denne definition vil altid selv være en del af diskursen, hvorfor den aldrig vil kunne fuldstændig fastlægge hvad der er indenfor og udenfor diskursen. Laclau kalder dette for ækvivalens (indenfor) og differens (udenfor) (Andersen 1999).

3.2 New Public Management

Da analyse 2 tager udgangspunkt i madkvalitet som et styringsredskab indenfor det offentlige, syntes nødvendigt at inddrage New Public Management, da dette kan ses som en præmis for (og dermed forklaring på) stort set alt styring i det offentlige. Derfor vil jeg i dette afsnit kort introducere begrebet, samt de logikker der ligger bag det. New Public Management (herefter NPM) skal ikke som en egentlig teori, men nærmere en samlebetegnelse for en række initiativer og reformer i den offentlige sektor verden over (Greve, 2002).

NPM blev oprindeligt introduceret som et begreb i 1991 af Christopher Hood, der peger på at de første tendenser i retning af NPM opstod i start 1980'erne. Dette skete samtidigt i flere lande. NPM kan kategoriseres som en række initiativer og forandringsprocesser i forskellige offentlige sektorer. Den teoretiske baggrund for NPM stammer dels fra *“New Institutional Economics”* og dels fra *“Professional Management”* (Hood 1991). New Institutional Economics bygger på individets rolle og adfærd i et fællesskab – en erkendelse af, at den individuelle nyttemaksimering ikke nødvendigvis er i

overensstemmelse med rationelle beslutninger. Dette skaber baggrunden for revurdering af de styringsprincipper der gør sig gældende. NPM er som nævnt også baseret på 'Professionel Management', der hidtil havde været rettet mod den private sektor. Denne bygger på et tillidsforhold og kollektiv motivation mellem parterne (Hood 1991). Gennem forskellige styringsværktøjer kan en medarbejder knyttes nærmere organisationen, hvormed der opstår et øget tilhørsforhold, med øget produktion til følge.

Den historiske baggrund for NPM bygger altså på en antagelse om, at den offentlige sektor må/kan forbedre sig gennem større grad af markedsgørelse (Tangkjær & Thygesen 2008). Dette forudsætter en målbar produktion (af fysiske produkter eller service), hvormed man kan vurdere effekten af forskellige tiltag.

En kritik af NPM går på at den styringsoptimisme der ledsager NPM, i mange tilfælde gør ledelsen handlingslammet. Dette skyldes at brugen af de styringsteknologier der tilbydes indenfor paradigmet, ikke tager højde for de uensigtsmæssige sociale effekter af disse. Dette forsøges imødegået med en tro på mere, og bedre styring, hvilket producerer en styringscirkel, der i højere grad er udtryk for det modsatte (Tangkjær & Thygesen 2008).

3.3 Hykleriets logik

I forbindelse med analyse to, vil jeg inddrage begrebet "hykleri" som et organisatorisk værktøj. Her vil jeg benytte mig af Brunssons (2002) hyklerimodel, som består af *kommunikation, beslutning og handling*.

Ud fra Brunsson (2002) er disse separate begreber, hvor der kan opstå inkonsistens mellem dem, og på denne måde opstår der hykleri. Kommunikation, for Brunsson, "*(...) is produced not only for internal purposes but also more importantly for the environment*" (Brunsson (2002: 26). Beslutninger "*(...) are a form of talk important enough to warrant classification as a separate category*" (Brunsson, 2002: 26). En beslutning for Brunsson er derfor ikke det samme som f.eks. Luhmann. For Luhmann er en beslutning først en beslutning, når den er præmis for de efterfølgende beslutninger, altså er beslutninger for Luhmann bagudrettede (Andersen, 2002). Hos Brunsson skal disse i stedet ses som et led i en proces – et led der i sig selv dog er væsentlig nok til at kunne klassificeres som en beslutning. Denne (beslutning) kan bruges af organisationen "*(...) to meet different demands sequentially over time, or by letting special units in isolation specialize in producing different actions*" (Brunsson, 2002: 26).

Brunssons definition af begrebet hykleri skal ikke nødvendigvis tolkes som værende negativt, hvilket hykleri ellers må betragtes som generelt. Han ser det ikke som kritisk, at en organisation benytter sig af det. Hykleri skal i stedet betragtes som et strategisk værktøj til at få en større tilslutning til et emne, da hykleri

kan gøre, at "(...) *several parties and interests can be somewhat satisfied*" (Brunsson,2003:206).

Organisationer er i den moderne verden under et konstant pres fra sin omverden, da "*different interests in the environment demand different things of the organization (...)*" (Brunsson,2002:8). Virksomheder og organisationer opererer i en kontekst af modsatrettede forventninger og blikke. Igennem disse blikke kan organisationerne sættes i vanskelige dilemmaer, da det er umuligt at operere inden for dem alle. Organisationer håndterer dette ved at kommunikere forskelligt om dens aktivitet. Logikkerne der bruges afhænger af dermed af konteksten.

Løsningen på disse problematikkers indbyggede polyfoni er hykleri. Brunsson beskriver det selv således; "*Hypocrisy is a response to such a world, one in which values, ideas, or people are in conflict with one another. Organizations handle conflicts by reflecting them, by incorporating within themselves elements corresponding to the conflicts. Conflicting demands are reflected in organizational structures, processes, and ideologies, which then also become conflict-based and inconsistent.*" (Brunsson 2002: 8)

Hykleri er altså et svar på konflikter. Disse konflikter kan opstå forskelligt og kan løses på forskellige måder ved hjælp af hykleri. Afgørende for en organisation er legitimitet i de beslutninger der bliver truffet. Der kan i den forbindelse opstå et misforhold mellem legitimitet og effektivitet. Der kan være krav til legitimitet som ikke kan opfyldes af hensyn til effektivitet, hvorfor hykleriet bliver nødvendigt. Hvad der forstås ved legitimitet og effektivitet afhænger af hvilken logik det ansues igennem. For eksempel kan det forstås gennem en økonomisk, retslig, pædagogisk logik. Nye konflikter kan samtidig opstå over tid, hvor der stilles forskellige krav på forskellige tidspunkter. Disse krav kan skifte hurtigere end organisationen kan nå at reagere, og dermed er de nødt til at benytte sig af hykleri. Samtidig kan konflikter opstå, da der er "*(...) things that we can say but not do, and there are other things that we can do but not say. This situation easily leads to hypocrisy*" (Brunsson,2003:212-213).

Hykleri kan dog også være medvirkende til at legitimiteten forvinder. "*An organization can, for example, be accused of not really being a coordinated unit. Its hypocrisy is taken as proof that the organization is not actually one actor, but consists of many independent and uncoordinated individuals or departments each being an actor on its own.*" (Brunsson 2003: 214). Hykleri kan altså være en indikator for at en organisation i virkeligheden ikke er en organisation, men blot "lader som om". Dermed forsvinder legitimiteten i de beslutninger, og efterfølgende handlinger, der foretages.

4. Kvalitetsbegrebet

4.1 Om kvalitet

Da begrebet kvalitet er helt afgørende for specialet, syntes det oplagt kort at behandle ophavet for selve begrebet "kvalitet", da dette ikke syntes helt uvæsentligt i forhold til hvordan det bruges i dag.

Ordet "kvalitet" kommer af det latinske ord "qualis", der kan spores tilbage til Cicero. Det oversættes bedst til "beskaffenhed", og er et begreb han selv har lånt fra Platon. Oprindeligt blev begrebet brugt til at skelne mellem genstand og egenskab. For eksempel mellem en persons fysiske karakteristika i forhold til hans personlige egenskaber (Den Store Danske, Kvalitet). Dette kan syntes banalt i dag, men var ikke desto mindre en nytænkning i hvorledes mennesket kunne anskues.

I 1600- og 1700-tallet begyndte man i stedet at tale om moralske og æstetiske kvaliteter, hvilket indledte en debat om disse kvaliteters status. Er for eksempel den moralske kvalitet "god" eller den æstetiske kvalitet "grim" en egenskab ved en person eller ved en genstand på linje med egenskaber som at være rødhåret eller firkantet? Samtidig med at kvalitetsbegrebet bevarede sit hidtidige indhold, kom ordet "kvalitet" efterhånden til også at betegne en genstands gode eller dårlige beskaffenhed. Man taler for eksempel om høj og god kvalitet, og om lav og dårlig kvalitet, eller blot om en genstands kvalitet, hvori det positive er underforstået; for eksempel i udtrykket "kvalitetsprodukt" (Den Store Danske, Kvalitet).

4.2 Madens kvalitet

Når det kommer til fødevarer snakker man ofte blot om at noget er kvalitet, underforstået at det er positivt ladet. Begrebet "kvalitetsprodukt" anvendes meget hyppigt i forbindelse med fødevarer. Det bliver af erhvervet set som et vigtigt konkurrenceparameter, og en baggrund for at kunne skabe en større omsætning på sine varer (JP Erhverv 29.8.2016)

Dog følger der sjældent en forklaring med på hvorfor det er kvalitet, da det mest af alt henviser til en producent der mener de har lavet et godt produkt. Et "kvalitetsprodukt" er altså per definition godt, da et dårligt kvalitetsprodukt er en selvmodsigelse. Men hvorfor, og hvornår, er der tale om kvalitet?

På baggrund af lignende overvejelser bestilte Fødevareministeriet en rapport fra DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug ved Århus Universitet, der skulle undersøge "... Fødevareministeriets aktuelle udfordring om at skabe rammevilkår, der giver det danske jordbrugs- og fødevareerhverv optimale

muligheder for at udvikle kvalitetsfødevarer, som dels imødekommer forbrugernes efterspørgsel efter kvalitetsfødevarer og dels medvirker til en øget indtjening i erhvervene.” (Udredning om Fødevarekvalitet 2013: 3)

I denne rapport anerkendes problemet med de mange forskellige kvalitetsopfattelser, samt producenters brug af ”kvalitet” som branding. Der er således *”...ingen tvivl om, at kvalitet opfattes forskelligt af de forskellige aktører i den kæde af interessenter, der er involveret i produktionen af en given ”fødevarer”, og selv inden for de enkelte grupper af aktører – specielt forbrugerne – eksisterer en stor variation i opfattelsen af kvalitet. Kvalitet kan derfor betyde forskellige ting i forskellige sammenhænge, og det gælder derfor om at indsnævre sammenhængene, så de bliver relevante for den aktuelle udfordring.” (Udredning om Fødevarekvalitet 2013: 5)*

Den ”kæde af interessenter” der er tale om i forbindelse med produktionen af fødevarer, er alle de led der alle stiller krav til kvaliteten af produktet til hinanden. Primærproducenterne skal levere kvalitetsprodukter til forædlingsvirksomheder (for eksempel slagterier), der skal levere kvalitetsprodukter til forarbejdningsselskaber. Disse skal levere kvalitetsprodukter til detailhandlen, der så skal levere kvalitetsprodukter til forbrugeren. Denne ”kæde” vil jeg vende tilbage til i afsnittet om produktionskæden.

4.3 Fødevarekvalitetsvidenskaben

For at kvalificere den diskursteoretiske analyse, vil jeg i dette afsnit redegøre for det normative syn på fødevarekvalitet. Gennem dette vil jeg skabe en platform, hvorfra jeg har begreberne til at kvalificere analysen

Som det fremgår af ovenstående afsnit er der altså en bevidsthed om at fødevarekvalitet er en kompliceret størrelse, med mange facetter. Fødevarekvalitet er i sig selv et forskningsområde, hvor især Klaus Grünert fra MAPP Centret på Aarhus Universitet har forsket i.

Som udgangspunkt skelnes der som regel mellem objektiv og subjektiv fødevarekvalitet (Brunsø, Fjord & Grünert, 2002). Den objektive fødevarekvalitet er karakteriseret ved at fokusere på madens fysiske karakteristika. Dette kan f.eks. være målinger af forskellige former for næringsindhold, eller en fysisk størrelse der er gældende for kvalitetsopfattelsen. F.eks. har dansk korn i flere omgange været i søgelyset

for at indeholde en mindre andel af protein sammenlignet med producenter i andre land – især Tyskland (Information 31.5.2015⁵),

En objektiv kvalitet kan også være relateret til selve frembringelsesmetoden, f.eks. økologi. De objektive kvaliteter vil, ifølge fødevarevidenskaben, typisk være knyttet til produktionen hos fødevareproducenter, hvor der kan være en række krav, for at produktionen kan foregå hensigtsmæssigt.

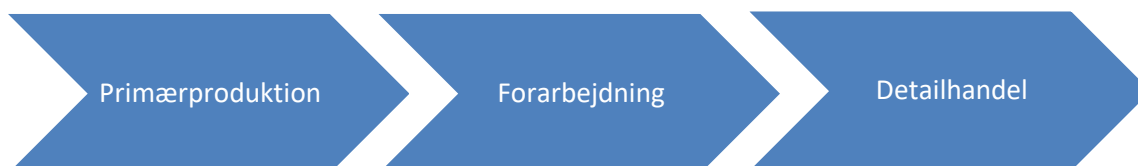
Det man inden for fødevarevidenskaben kalder den subjektive kvalitet, omhandlende hvad god fødevarekvalitet er, så kredser svarene i dag for det meste om god smag og sundhed, og i nogen mindre grad også om bekvemmelighed og fremstillingsproces (Grunert, 2005). Udfordringen for fødevareproducenten er altså, at produktet er fremstillet ud fra objektive kvalitetsparametre, som medfører, at forbrugeren, ud fra sine egne subjektive kriterier, vil opleve en fødevare som værende kvalitet.

Det grundlæggende problem er, efter min opfattelse, at dette syn på - og opdeling af - kvalitetsforståelse, skaber et diskursivt felt, hvori det grundlæggende set handler om at få forbrugere til at forstå sammenhængen. De fleste definitioner på kvalitet har forbrugerne som i fokus som de endelige dommere af fødevarekvalitet. Deres opfattelse af kvalitet er som sagt meget subjektiv og individafhængig. Da opfattelsen er subjektiv, er den afhængig af en lang række faktorer, herunder geografiske, kulturelle, religiøse, sociale og aldersmæssige forhold. Ud over at være kulturelt betinget er forbrugernes opfattelse af kvalitet afhængig af den kontekst, som fødevarerne indtages i (Cardello, 1995). Denne erkendelse syntes dog ikke at føre til revision af den traditionelle opfattelse, hvorfor man tilsyneladende bliver ved med at søge efter sammenhænge ud fra en traditionel forståelse, af kvalitet som noget målbart.

⁵ <https://www.information.dk/telegram/2015/05/dansk-korn-dumper-kvaliteten-daarlig>

4.4 Produktionskæden

Før at fødevaren når frem til forbrugeren, skal de igennem flere led, der alle opererer med forskellige kvalitetsopfattelser. Disse har forskellige kvalitetsparametre der opereres efter, men kæden ser grundlæggende således ud:



Set fra primærproducenternes side vil de egenskaber, der indgår i den økonomiske afregning, ofte opfattes som kvalitetsegenskaber. For svinekøds vedkommende er det derfor vægt og kødprocent (fedtindhold), der er væsentlige. For mælk kan det være fedt- og proteinindhold eller mikrobiologisk kvalitet (Udredning om Fødevarekvalitet, 2013).

I Forarbejdningsevirkomheder arbejdes der ofte med to begreber inden for fødevarekvalitet: *Råvarekvalitet* og *færdigvarekvalitet*. Råvarekvalitet er den kvalitet, som råvarerne har, når de modtages i fødevarevirkomhederne, og ofte er der overensstemmelse mellem opfattelsen af råvarekvalitet mellem primærproducenterne og fødevarevirkomhederne, idet fødevarevirkomheder har fastsat kvalitetskrav til råvarerne, hvor disse kvalitetskrav kan indgå i afregningen. Dette kan f.eks. være protein- og fedtindhold i mælk. Et andet kvalitetsaspekt er i relation til råvarekvalitet, som fødevarevirkomhederne bruger, er råvarens egnethed til processing.

Kæderne er med deres valg af produkter med til at bestemme, hvilke produkter forbrugerne tilbydes. I detaileddet lægges stor vægt på ensartethed og leveringssikkerhed. Det betyder, at der kræves relativt store leverancer fra producenter eller slagterier for at sikre, at butikskæden til enhver tid kan tilbyde den "samme" vare i samtlige butikker (Udredning om Fødevarekvalitet, 2013).

Det er mellem de enkelte led at meningen til kvalitetsbegrebet skabes. Grundlæggende set er der dog i mellem disse led en overensstemmelse om hvilke kvalitetsparametre der gør sig gældende. Disse kvalitetsparametre har man fastlagt mellem de enkelte led, og giver altså kun mening mellem disse. Det er altså kvalitetsbegreber man har konstrueret, men som kun giver mening mellem de enkelte parter. Man

skal yderligere være opmærksom på at der ikke nødvendigvis er de samme kvalitetsparametre hos alle producenter, men en række forskellig ting kan gøre sig gældende i forhold til kvalitetsopfattelsen. Det samme ses hos detailhandlen, hvor der for eksempel kan ses markant forskel hos supermarkeder som Irma og Netto – dog har disse også en del ligheder, hvorfor det i højere grad giver mening med kvalitetsbegrebet i denne sammenhæng.

Det kunne være interessant at kigge nærmere på de forskellige former for kvalitetsopfattelse der findes mellem ”kæderne”, men specialets fokus er hvad der sker i det sidste led, altså når maden kommer ud til forbrugerne. Her forsøger man som sagt at fastlægge et kvalitetsbegreb, men at producenter mener de har et kvalitetsprodukt, er langt fra det samme som at forbrugerne også mener det er kvalitet. Dette skyldes at vi i dette led er i det politiske rum, hvor det i høj grad er værdier der er på spil, frem for praktiske hensyn der gør sig gældende i kvalitetsforståelsen mellem de andre led. I stedet opstår der en hegemonisk kamp om at fastlægge hvad kvalitet er.

I de kommende afsnit vil jeg redegøre for de mange diskurser der er på spil, og hvorfor den traditionelle opfattelse af fødevarekvalitet, i mine øjne, ikke skaber mening. Dette vil ske i et diskursteoretisk perspektiv, hvor jeg vil bringe min teori i spil.

5. Analyse

5.1 Analyse 1: Hvordan konstrueres mening til begrebet ”madkvalitet”?

Som tidligere skrevet, er der i min optik en række forskellige diskurser der er knyttet til kvalitetsbegrebet omhandlende fødevarer. I det foregående afsnit har jeg gennemgået den traditionelle opfattelse af kvalitetsbegrebet, samt hvorfor dette er problematisk at man har overført en lignende kvalitetsforståelse til det politiske felt.

Jeg vil i dette afsnit gennemgå flere af de diskurser der gør sig gældende, i kampen om betydningsfastlæggelse af kvalitetsbegrebet inden for fødevarer. Analysen skal ikke ses som en udtømmende analyse af alle diskurser, men i stedet skal analysen af de udvalgte diskurser vise den flertydighed der ligger i begrebet, hvorfor den nuværende brug af kvalitetsbegrebet er uhensigtsmæssig.

Det skal bemærkes at flere af de forskellige diskurser har elementer der overlapper hinanden, hvorfor min opdeling af diskurser ikke skal ses som fuldstændig afgrænsende. For eksempel vil der være en etisk dimension i flere af diskurserne. Dog vurderer jeg ud fra den fundne empiri, at det er en hensigtsmæssig opdeling, da forskellene i diskurser vil være mere markante end ligheder

5.1.1 Økologidiskurs

En af de diskurser der knytter sig til kvalitetsbegrebet er økologidiskursen. Umiddelbart kunne man antage der her er tale om en objektiv kvalitet. Enten er en madvare økologisk eller ikke økologisk. Dette er korrekt, men at økologi per automatik kan opfattes som værende positivt, er en sandhed med modifikationer. I forhold til økologi, hersker der en diskursiv kamp, der forsøger at betydningsfastlægge økologi i forhold til kvalitetsbegrebet. Altså hvad der gør (eller ikke gør) økologi til en kvalitet når det handler om fødevarer.

Denne sammenhæng mellem økologi og kvalitet lader til at være relativt ny. Dette kan bl.a. ses på forbruget af økologiske fødevarer, der er blevet mangedoblet over de seneste 20 år. Normalt ville man se en tilbagegang af det generelle forbrug under en økonomisk krise, men under den økonomiske krise, der startede i 2008, har økologien formået at fastholde – og efterfølgende udvide – sin markedsandel (Thøgersen, 2011). Ydermere havde den foregående regering en målsætning om at udvikle det økologiske landbrug. Ifølge den daværende regering skyldes dette at; *”... økologisk landbrug betyder også flere arbejdspladser og mere liv på landet blandt andet via økologiske gårdbutikker. Samtidig er der en afledt effekt på økologiske forarbejdningsvirksomheder, ligesom den øgede fokus på lokalt producerede kvalitetsprodukter stimulerer en styrket fødevareturisme.”* (Fødevareministeriet 2012: 3). Som et led i dette havde man en målsætning om at 60 % af et offentligt måltid skal være økologisk i 2020 (Fødevareministeriet 2012). Københavns Kommune er i den forbindelse gået forrest, og besluttede allerede i 2007 at 90 % af fødevarer i alle kommunens køkkener skulle være økologiske inden 2015. I efteråret 2016 var dette tal 88 %, hvormed man må sige at målet er meget tæt på opfyldt. Ligeledes ses der politiske partier såsom Enhedslisten og Alternativet der forsøger at gøre økologi til normen i dansk landbrug – Alternativet har sågar 100 % økologisk landbrug som en hjørnesten i deres politiske program. Deres klimaordfører Christian Pohl, skriver således at *”... vi inden 2040 skal have en 100 procent økologisk landbrugsproduktion herhjemme”* (Altinget 18.8.2016)

Der er altså en ubredt opfattelse (særligt indenfor det offentlige) om at økologi er positivt, altså en kvalitet. Men hvad er det der gør økologi til en særlig kvalitet, sammenlignet med andre? Det økologiske forbrug⁶ er i høj grad baseret på hvad der kan kaldes en "miljøbevidsthed" (Mørk, Tsalis & Grünert 2014). Motivet for det økologiske forbrug er altså primært baseret på hvad forbrugerne opfatter som værende godt for miljøet, men allerede her foregår der en diskursiv kamp om betydningsfastlæggelsen.

Mange vil opfatte økologi som værende godt for miljøet. Argumenterne for at økologi vil primært være; mindre kunstgødning, hvilket hjælper med at sikre grundvandet og mindsker udskylningen af kvælstof i åer og gjorde, og fødevarerne indeholder færre pesticider, hvorfor de er sundere. Dermed skulle man mene at økologi besidder nogle objektive kvaliteter. Alle disse positive ting kan ses som elementer i en diskurs som forsøger at betydningsfastlægge økologi som værende den eneste vej fremad.

Der foregår dog en hegemonisk kamp, om hvorvidt ovenstående holder stik – et antagonistisk projekt om man vil. Således eksisterer der en moddiskurs, der peger på at økologisk produktion giver et lavere afkast, og dermed er mere ressource tungt. Denne diskurs er i dansk sammenhæng især frembragt af organisationen Bæredygtigt Landbrug. Ifølge dem kan økologi "... *kun producerer omkring halvdelen pr. arealenhed i forhold til konventionelt landbrug.*" (Information 1.11.2011).

Det bør påpeges at dette er stærkt overdrevet, og er referering af et "worst case" studie. Et større metastudie fandt at udbyttet i gennemsnit var 19,2 % lavere indenfor økologisk landbrug (Ponisio et al. 2014). Dette tager udgangspunkt i det traditionelle industrielle landbrug. I mindre udviklede lande, hvor produktionen pr. arbejder er betydeligt lavere, viser økologiske teknikker at have markante fordele i forhold til udbytte – særligt i områder med erosion og klimaforandringer (Politiken 16.9.2014).

Dog forsøger man at udøve hegemoni, ved at gøre spørgsmålet om økologi til et spørgsmål om udbytte, og dermed ressourceeffektivitet. Mængden af producerede fødevarer er i denne diskurs nodalpunktet for hvorvidt økologi kan regnes for at være kvalitet. Selvom estimatet er overdrevet, og at selve mængden (altså de 19,2 %) er et element i en forandret diskurs (sammenlignet med 50 %), er nodalpunktet det samme. Man forsøger altså at hegemonisere det diskursive felt omhandlende økologi, til primært at omhandle den producerede mængde pr. areal. De negative følgevirkninger der ifølge moddiskursen er ved produktionenmetoden afvises som ikke værende tilstrækkeligt belyst, eller direkte forkert (Information 1.11.2011).

⁶ Forbrug antages i denne sammenhæng at være en markør for kvalitetsopfattelse. Et forbrug af økologiske varer syntes altså rimeligt at antage at det skyldes at man opfatter økologi som en "kvalitet".

Hvorvidt denne hegemonisering af økologidiskursen er lykkedes syntes ikke fuldstændig klart. Fra et personligt perspektiv syntes der tilstrækkelig evidens til at indikere at en betragtelig øget økologisk produktion har flere fordele end ulemper, fx i form af mindsket udvaskning af gødning der bliver brugt mere intensivt i det traditionelle landbrug (Fødevareministeriet 2012), samt en sikring af grundvandet – de egentlige konsekvenser ved en fuldstændig global omlægning vil jeg dog være forsigtig med at spå om. Dette vil måske være muligt i form af omlægning af forsyningskæder da cirka en tredjedel af verdens fødevarer går til spilde (FOA 2011). Særligt vil det være nødvendigt at nedbringe mængden af kødindtag blandt verdens befolkning, da den økologiske kødproduktion er særlig omkostningstynget sammenlignet med den traditionelle. Udover at foderet skal være økologisk, vokser dyrene som udgangspunkt langsommere, hvorfor der skal mere foder til. For eksempel lever en økologisk kylling mindst 63 dage, sammenlignet med 36 dage hos konventionelle kyllinger (Fødevarestyrelsen, Slagtekyllingers opvækst). Altså er det nødvendigt med næsten dobbelt så meget føde til økologiske kyllinger. Ovenstående kan ses som eksempler på elementer i diskursen knyttet til økologiske fødevarer. Her konstitueres økologi som den mest forsvarlige produktionsform. Alle de ovenstående ting altså elementer, der skal betydningsfastlægge økologi som en forsvarlig produktionsform, på trods af et lavere udbytte. Man gør altså det lavere udbytte til et element, der er med til at tilskrive mening indenfor diskursen. Det knyttes altså til i form af en ækvivalenskæde, hvori forskellene i diskursen bliver en del af enheden. Økologi som kvalitet kan i denne sammenhæng ses som den tomme betegner i sig selv besidder økologi ikke kvaliteter, men tilskrives i stedet det gennem diskursens nodalpunkter. Økologi kan ikke i sig selv være positivt som en kvalitet når det kommer til mad, da aspekterne er for mange til de kan rummes i en enkelt diskurs. I stedet må begrebet udsættes for hegemoni, som det fremgår af ovenstående, og derigennem opnå mening.

I et større (dansk) perspektiv syntes det svært at afgøre hvorvidt det ene, eller det andet hegemoniseringsprojekt er lykkedes. En eventuel måde at vurdere dette kunne være at se på den generelle holdning til økologi, hvilket kan læses ud af flere undersøgelser.

Århus Universitet undersøgte i 2014 holdningen til økologi i offentlige køkkener, på vegne af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (nu Miljø- og Fødevareministeriet). Her fandt man at; *”Overordnet viser undersøgelsens hovedresultat, at den danske befolkning i overvejende grad har en positiv indstilling til at fremme økologi i de offentlige køkkener”* (Mørk, Tsalis & Grünert 2014: 40). De primære argumenter for det var miljøvenlighed, sundhed og dyrevelfærd som de primære argumenter for det. Denne positivitet syntes dog at forsvinde, hvis det er noget man skal betale for – hvilket man skal, da økologi er en dyrere produktivitetsform end konventionelt (Mørk, Tsalis & Grünert 2014). Om end marginalt i forhold til enkelte

afgrøder. Mens 57,8 % var meget villige (7 på en skala fra 1-7) til at støtte planen om at opnå 60 % økologi i offentlige køkkener, forudsat at prisen var den samme, gjorde dette sig kun gældende for 28,6 % af respondenterne, at de var meget villige til at støtte plan, hvis det medførte at omkostningerne skulle øges med 5 %.

Et lignende resultat fremkom i Kvalitetsindeks 2014, hvor man bl.a. undersøgte befolkningens betalingsvillighed i forbindelse med udvalgte kvalitetsvarer. Her fandt man at kun 11,2 % svarede at de var villige til at betale mere end 25 % ekstra for økologiske fødevarer - sammenlignet med konventionelle må man antage, selvom det ikke fremgår tydeligt af undersøgelsen (Mørk, Tsalis, Grünert & Bech-Larsen 2014). Udover at der er stor forskel på folks intentioner og handlinger, må man også erkende at det er meget få økologiske fødevarer, der kan købes indenfor en sådan prisramme. Og selvom ”... *danskerne har ny verdensrekord i økologi-forbrug*” (L&F, 19.4.2016)., udgør det fortsat kun 8,4 % af den samlede handel i danske detailbutikker i 2015.

Ud fra ovenstående syntes det tydeligt at økologidiskursen ikke er lykkedes med hegemoniseringsprojektet af kvalitetsbegrebet i en sådan grad, at der kan sættes lighedstegn mellem de to. Dog er der tegn på en voksende positivitet omkring økologi, så at det modsatte skulle gøre sig gældende virker heller ikke sandsynligt. Generelt er der mere der tyder på en indifferens i forhold til økologi, og derfor ikke vil betale mere for det. Diskursen syntes altså generelt at være meget løst funderet, og dermed åben for ny betydningstilskrivelse.

5.1.2 Sundhedsdiskurs

En anden diskurs der knytter sig til kvalitetsbegrebet er sundhedsdiskursen. Her er kvalitet i høj grad lig med sund mad. Som det fremgår af ovenstående er sundhedsdiskursen også en del af økologidiskursen, da denne opererer ud fra at økologi er sundere, via den mere naturlige produktionsmåde, samt mindre/ingen sprøjtegifte. Jeg vil derfor ikke bruge meget tid på økologi i dette afsnit.

Sundhed kan forstås på mange måder. Fødevarer knytter sig umiddelbart tæt til den fysiske sundhed. Denne form for sundhed (eller manglen på samme), kan kategoriseres som ”livsstilsforskyldt” (Mik-Meyer 2008). De er primært bundet op på individets kost samt aktivitetsniveau.

Fra samfundsmæssigt perspektiv har man en stærk interesse i at regulere personers kost, da overvægt på sigt kan udgøre en betragteligt øget pres på sundhedssektoren. Dette har dog vist sig særdeles svært at balancere mellem regulering som et indsatsområde, samtidig med at der eksisterer en forestilling om selvansvar (Mik-Meyer 2008), hvilket også kommer til udtryk på ministerielt plan. Som daværende minister Dan Jørgensen bemærkede; *”Aldrig har danskerne vidst så meget om sundhed og mad – blandt andet fra tv. Alligevel bliver vi federe og federe, mere og mere usunde,”* (Videnskab.dk 10.7.2014).

Sundhed kan som sagt komme til udtryk på flere måde. Fra statslig side har man indført flere ”kvalitetsmærker” (såsom fuldkornsmærket og nøglehulsmærket), som skal guide forbrugere til at tilskrive sunde madvarer kvalitet. Dette gøres ud fra de generelle anbefalinger til kostindtag, hvor man gennem forskning og undersøgelser finder ud af hvilke typer kost der er sundhedsfremmende, samt hvordan det eksisterende forbrug er. Fra dansk side har man i mange år lagt sig op ad undersøgelser udført af DTU Food, senest med publikationen *”Danske kostvaner 2011-13”*, hvor man anbefalede øget fokus på saltindtag, gennem mindre kød og ost, hvilket man så et øget forbrug af (DTU, 2015). I diskursen er madkvaliteten sundhed altså lig med folkesundhed.

Hos detailhandlen ser man ligeledes en fortælling om at sundhed og kvalitet er sammenhængende. Det ses bl.a. hos COOP, der i underoverskriften til *”Kvalitet og varesikkerhed”* skriver; *”Coop arbejder målrettet på at fremme forbrugernes adgang til sunde og sikre varer. Vi stiller krav til de varer, vi forhandler, til kvalitetsstyringen hos vores leverandører, og til butikernes egenkontrol. (COOP, Kvalitet og varesikkerhed)* Her er sundhed altså ikke hvad der er rent kostmæssigt kan betegnes som sundt, men i stedet at man ikke bliver syg af pågældende fødevarer. Vi er altså ovre i den historiske forståelse af begrebet kvalitet, hvor dette netop var det primære pejlemærke. Selvom det syntes som en tydelig sandhed, at fødevarer sikkerhed og kvalitet naturligvis hænger sammen, er det dog mere tvivlsomt hvorvidt det gør sig gældende i forhold til forbrugeren. Vil denne acceptere ovenstående som en særlig kvalitet, eller har udvikling i Danmark medført at dette kan betragtes som en selvfølge? Man kan dermed argumentere for at denne form for kvalitet er uden for diskursen, da den opfattes som en naturlig ting (i Danmark).

At sund mad har en central forestilling hos forbrugere som værende noget positivt (og dermed en kvalitet kan man argumentere for), kommer tydeligt til udtryk i publikationen *Tal om Mad - Madindeks 2015*. Her har man undersøgt hvorvidt en række forskellige ting kan forbindes med *”det gode måltid”*. Dette er et meget vagt begreb, hvorfor jeg vil være forsigtig med at konkludere for meget på det. Dog viste det at udsagnet *”maden er sund”* var det 7. hyppigste svar (ud af 23 parametre). Hvad sund mad så egentlig er, eller bliver opfattet som af respondenterne, kommer ikke til udtryk i undersøgelsen.

Så hvad er sund mad? Som vist ovenfor er den offentlige tilgang, der i høj grad har spredt sig til samfundet, at varer vi der besidder nogle positive ernæringsmæssige egenskaber i bred forstand, er lig med god mad. Diskursen er altså at den sunde mad, er mad der er godt for samfundet. Men hvordan kan mad være det? Hvorvidt mad er sundt, afhænger af den person der spiser det. Hvis personen er underernæret har han/hun brug for en anden kost, end hvis personen er kraftigt overvægtig. Ligeledes kan fødevarer der betragtes som sunde være skadelige, hvis de fuldstændig erstatter hvad der betragtes som usundt. Menneskekroppen har brug for visse mængder af fedt og salt for at kunne fungere optimalt, ellers kan den opleve fejlnæring, som potentielt er lige så skadelig som underernæring eller overvægt. Om maden er sund må altså tage udgangspunkt i personen der spiser den.

Et åbenlyst område hvor dette gør sig gældende er ældreområdet. Ifølge Den Nationale Sundhedsprofil 2013, var 5,4 % af kvinderne og 0,7 % af mændene over 75 undervægtige, defineret som BMI under 18,5. Blandt ældre på plejehjem og hospitaler skønnes forekomsten af undervægt at være op til 10 gange højere. Uplanlagt vægttab er særligt udbredt blandt ældre indlagt på hospital, men også blandt ældre borgere, der modtager hjemmepleje og bor på plejehjem. Knap halvdelen af ældre borgere, der modtager hjemmepleje eller bor på plejehjem, oplever uplanlagt vægttab (SMAG, 2015). Her er der altså nogle helt andre parametre der gør sig gældende i forhold til sund mad. Til denne type ældre vil det være hensigtsmæssigt med særligt energirige fødevarer – varer der indenfor samfundslogikken må betragtes som værende usunde.

Man syntes altså fra offentlig side, gennem diskurser i form af blandt andet fuldkornsmærket og nøglehulsmærket, at konstruere sundhed som en kvalitet ved mad. De forskellige kvalitetsmærker, kampagner (f.eks. "6 om dagen" der skulle få danskerne til at spise mere frugt og grønt") kan alle ses som elementer i en diskurs der skal sætte lighedstegn mellem næringsanbefalinger og kvalitet. Dermed vil man kunne opnå ækvivalens i diskursen, og skubbe samfundet i en ønsket retning i forhold til folkesundheden.

Som det dog fremgår af ovenstående tekst, kan der ikke uden videre sættes lighedstegn mellem de to. En bestemt fødevarer kan ikke i sig selv være usund, med mindre den er direkte skadelig i sig selv, hvilket ikke har noget at gøre med den enkelte fødevarer, men produktionsformen. Logikken omkring at fødevarer med en bestemt næringsindhold skulle besidde en objektiv kvalitet vil jeg derfor afvise. Hvis man kigger på det ovenstående udsagn, om at sund mad var en del af "det gode måltid", kan man netop sige det gode måltid er noget den enkelte respondent tager udgangspunkt i. At sundhed i sig selv er positivt må siges at være en selvfølge, men at den enkelte madvare skulle være særlig sund giver kun mening i en direkte relation med den der konsumerer den/det. Dette kunne være en del af forklaringen på Dan Jørgensens undren; "*Aldrig har danskerne vidst så meget om sundhed og mad – blandt andet fra tv. Alligevel bliver vi federe og federe,*

mere og mere usunde,” (Videnskab.dk 2014). Rigtigt nok har ”vi” aldrig vist så meget, men kan vi formidle det videre?

Der er altså to diskurser, der ikke er direkte modsatrettede, som med økologidiskursen, men dog stadig kan betragtes som værende antagonistiske i diskursiv sammenhæng, da de kæmper om at betydningsfastlægge hvad der skal forstås med sundhed indenfor diskursen, og dermed betydningsfastlæggelsen af dette som en kvalitet. En har ernæringssundhed som perspektiv, en anden generel sundhed (altså ikke skadelige/giftige fødevarer). Begge diskurser har dog problemer med at opnå hegemoni, da sammenkoblingen af de forskellige elementer ikke er i stand til at dominere kvalitetsdiskursen.

5.1.3 Nationaldiskurs

En anden diskurs der gør sig gældende i forhold til kvalitetsbegrebet, er hvad jeg vil kalde en nationaldiskurs. Den gør sig primært gældende i form at produkter produceret i Danmark er bedre en udenlandske. Dette kommer til bl.a. til udtryk hos landmand og godsejer af Knuthenlund, Susanne Hovmand-Simonsen; *”I Danmark ved vi, hvor produkterne kommer fra. Forbrugerne har stor sikkerhed for deres varer, fordi vi skal producere under en række krav og vilkår i fødevarelovgivningen.”* (DR 21.7. 2014) Logikken bag dette er mangfoldig. I ovenstående citat er det fødevaresikkerheden der gør sig gældende, hvilket danske producerede fødevarer skulle være garant for. Ikke at man kun kan få det gennem danske varer, men på denne måde er man garanteret det. Så for en sikkerheds skyld skal man købe dansk – for sin sundhed. Ydermere udtaler Susanne Hovmand-Simonsen; *”Når man køber dansk, er der en garanti for, at maden er produceret under gode forhold. Det er ikke altid let at gennemskue de udenlandske fødevarer, fordi rigtig mange ting ikke fremgår af emballagen.”* (DR 21.7.2014). Her er vi ovre i hvad jeg vil kalde en etisk diskurs, hvilket jeg vil komme ind på nærmere i næste afsnit. Sammenlignet med udenlandske produkter, kan man altså være sikker på dyr/mennesker har haft ordentlige forhold (dette skal forstås i et relativt perspektiv, og ikke som om at alt er optimalt i dansk fødevareproduktion). Vi (Danmark) laver gode produkter – det gør de (resten af verden) måske også, men vi kan ikke være helt sikre. Man kan dog finde lande der har en mindst lige så restriktiv lovgivning som Danmark (f.eks. Sverige), men dette ændrer ikke på at ovenstående har en plads i diskursen.

En anden side af nationaldiskursen, er kampen om at fastlægge hvad der kan karakteriseres som ”dansk mad”. Sammenlignet med andre (især sydlandske) lande, har Danmark ikke en speciel stærk madkultur –

altså en historisk funderet kultur i forhold til madretter eller råvarer, der rækker langt tilbage i tiden.

"Traditionelle danske retter" vil således typisk være tung bondekost med rødder i det 20. århundrede. For et par år siden forsøgte daværende minister Dan Jørgensen at lave en kampagne, der forsøgte at få svar på hvad der kunne opfattes som dansk madkultur (DR, 11.9.2014). Dette kom blandt andet til udtryk i form af en afstemning om Danmarks Nationalret, hvor 44 % valgte stegt flæsk som Danmarks nationalret - ud af 8 muligheder (Miljø- og Fødevareministeriet 20.11.2014). Gennem et historisk tilhørsforhold (om end relativt nyt) konstrueres bestemte retter altså til at have en særlig kvalitet.

En nyere bølge fra dette årtusind forsøger i stedet at skabe en dansk madkultur. Dette sker særligt gennem konceptet Ny Nordisk Mad, hvor en række af de bedste (/mest kendte) danske kokke gik sammen om at formulere en ny retning for det nordiske køkken. Af manifestet fremgår det at; *"Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener."* (Det Nye Nordiske Køkkenmanifest 2004). Denne tilgang er dog blevet kritiseret for at være elitær, og kun finde opbakning blandt en lille minoritet, hvorfor det ikke vil kun blive til en dansk madkultur i bredere, folkelig forstand.

En anden diskurs der har udfoldet sig i nyere tid, er gennem det antagonistiske forhold "os/dem", hvor os kategorien kun inkluderer nogle danskere. Gennem det antagonistiske forhold, er der altså en kamp der gennem maden forsøger at fastlægge hvem der er dansker, og hvem der ikke er – uafhængigt af statsborgerskab eller nationalfølelse. Den danske madkultur forsøges at defineres i forhold til hvad der ikke er dansk. Her tænkes særligt på svinekød, der har fået en særlig plads gennem de seneste år. Ved at se på hvad "nye danskere" ikke spiser (her tænkes på muslimske indvandrere), bliver svinekødet til et nodalpunkt i den diskursive kamp for at definere hvad der er dansk. Det er altså gennem modsætningsforholdet "os/dem", at den opnår en særlig status. I flere kommuner har man indført krav om at svinekød skal indgå i maden i institutionerne. Særlig årvågenhed blev vist til, den af medierne døbte, "frikadellegate" i Randers Kommune, hvor byrådet vedtog at kommunens institutioner ikke måtte fravælge svinekød. Efter forslag fra Dansk Folkeparti, besluttede et smalt flertal i byrådet at; *"...dansk madkultur skal være en del af de kommunale institutioner."* (DR, 19.1.2016) Svinekød er altså en særlig del af dansk madkultur, fordi den adskiller sig fra nye madkulturer samfundet bliver præsenteret for, i kraft af indvandring. Jeg vil kigge nærmere på denne case i analyse 2, hvorfor jeg kun behandler det overfladisk her, som et eksempel på en diskurs.

En sidste diskurs der gør sig gældende i forbindelse nationaldiskursen er en økonomisk diskurs. Her skal man simpelthen købe danske varer, for at støtte danske producenter. Dette er ifølge indkøbsdirektør for Rema1000 en stigende tendens; *"Krisen har øget fokus på oprindelse. Både for at sikre danske arbejdspladser, men vi oplever også en større opmærksomhed omkring specielle udskæringer og fortællingen om, hvor og hvordan dyret er opvokset."* (L&F, 14.1.2015) Således er det her en økonomisk logik der gør sig gældende (sammen med den de danske produktionsforhold). Danske varer besidder dermed en samfundsøkonomisk kvalitet.

5.1.4 Etikdiskurs

Endnu et aspekt når der er tale om kvalitet, er hvad jeg vil definere som en etisk diskurs. Denne diskurs er funderet i hvad produktionen af vores fødevarer har af effekt på vores omgivelser – både naturen, mennesker og dyr. Der er tydelige elementer af dette i den økologiske diskurs, men det begrænser sig ikke til dette. For eksempel siger økologi ikke noget om arbejdsforhold for de medarbejdere der har stået for produktion. Den kan også spores i nationaldiskursen, hvor landmand og godsejer af Knuthenlund, Susanne Hovmand-Simonsen påpeger at; *"Når man køber dansk, er der en garanti for, at maden er produceret under gode forhold. Det er ikke altid let at gennemskue de udenlandske fødevarer, fordi rigtig mange ting ikke fremgår af emballagen."* (DR 21.7, 2014).

Økologi har dog en ganske central rolle i den etiske diskurs (ligesom den også er udtalt i andre diskurser). Som allerede diskuteret i afsnittet omhandlende økologidiskursen, er dyrkningen af afgrøder (formentligt) mere miljøvenlig, samtidig med at kravene til dyrenes levevilkår er skrapere indenfor økologisk produktion af fødevarer. Dermed er ifølge denne diskurs altså en mere etisk produktionsmåde – både af hensyn til de dyr der er involveret, men også for naturen, da den er mere skånsom ved miljøet.

I 2016 udgav Det Ethiske Råd redegørelsen "Den etiske forbruger", hvor der netop er fokus på hvilken rolle etik spiller i forbruget af fødevarer. Her er to emner i særlig fokus; brugen af genmodificering i landbruget, og klimabelastende fødevarer. Jeg vil nøjes med at fokusere på sidstnævnte, da denne syntes mest relevant i specialets sammenhæng.

Det syntes uomtvisteligt at produktionen af fødevarer udgør en stor del af den forurening der foregår i

verden, og den bliver dermed medansvarlig for de klimaændringer der sker på baggrund af menneskeskabte forandringer⁷.

Skal forbrugerne på individuel basis derfor tage etiske hensyn, når de køber ind? Grundlæggende er det et spørgsmål om individets ansvar. Et argument imod at etik kan være en faktor der bør påvirke den enkeltes handling/indkøb, centrerer sig om individers ansvar i situationer, som det ikke står i deres magt at ændre (Sinnot-Armstrong, 2005). Etik er et spørgsmål om generelle tilstande, og ikke noget det enkelte menneske kan tage på sig.

Et argument for klimavenlige fødevarer skulle besidde en etisk kvalitet, kan være, at ; *”...selvom det enkelte indkøb, forbrugeren foretager i supermarkedet, ikke i sig selv har nogen mærkbar betydning for klimaforandringerne, så er det ikke helt uden betydning (Det Etiske Råd 2016)”*. Sammen med alle de andre indkøb, forbrugere i verden foretager, udgør det en betragtelig del af årsagerne til klimaforandringerne, da de er resultatet af menneskers samlede handlinger. Nogle vil endvidere lægge vægt på, at man med sin opførsel kan være med til at påvirke andres opførsel og ved at købe oksekød er med til at gøre det socialt acceptabelt at lade være at tage klimahensyn. Andre har det udgangspunkt, at mennesker i alle deres handlinger bør stræbe efter at gøre det så godt, som de kan. Hvis man anerkender, at vi etisk set bør udlede færre drivhusgasser, bør vi også i vores hverdag gøre, hvad vi kan, for at udlede færre drivhusgasser (Gjeris 2015).

Den etiske diskurs forsøger at fastlægge hvad der er etisk. Som det fremgår af ovenstående er det dog ikke så simpelt. Etik kan måske være en kvalitet, men den diskursive kamp om betydningsfastlæggelsen af hvad der er etisk, er afhængig af de elementer der indgår i diskursen. For eksempel er hele diskussionen omkring miljøhensyn som være bundet op på etik, afhængig af de elementer i diskursen der fastlægger at klimaforandringer er menneskeskabte. Hvis man ikke godtager denne præmis, vil de forskellige elementer ikke kunne fastholdes i en ækvivalenskæde.

5.1.5 Æstetikdiskurs

Et centralt element når man snakker om kvalitet er hvad jeg kalder en æstetikdiskurs. Dette handler grundlæggende set om smagen/smagsoplevelsen. Årsagen til at jeg kalder dette en æstetikdiskurs, skal findes i at smag ikke blot skabes gennem vores smagsløg. Også andre sanser er afgørende. For eksempel udførte man i 2014 et forsøg, hvor de samme fødevarer blev præsenteret på to forskellige måder. Den ene portion blev man arrangeret ”klassisk” i en samlet portion, mens man i den anden havde arrangeret dem

⁷ Jeg undlader at redegøre for dette yderligere, da dette i sig selv kunne udgøre en afhandling. Jeg vil i stedet læne mig op ad den almindeligt accepterede videnskab omhandlende global opvarmning.

med udgangspunkt i et maleri af Kandinsky⁸ (Michel et. al. 2014). Her fandt man markant forskel i oplevelsen af smag, på trods af at testpersonerne havde fået præcis det samme. Også høresansen har afgørende betydning på hvordan vi smager. Her har man fundet at baggrundsstøj har afgørende indflydelse på hvordan vi opfatter især salte og søde smage, og derigennem det samlede smagsindtryk, der var mere negativt, sammenlignet med testpersoner der havde spist det samme under rolige forhold (Woods et al. 2011).

At smag og kvalitet hænger sammen kan måske virke som en selvfølge. For at noget er god kvalitet, skal det smage godt. Som det fremgår af de andre diskurser, er der dog samtidig meget andet på spil når vi taler om kvalitet, hvor af nogle af disse kan (i nogle tilfælde) virke som modsætninger for den enkelte. For eksempel er der for mange mennesker et modsætningsforhold mellem mad der smager godt, og mad der er sundt. Som nævnt tidligere er det dog ikke den enkelte madvare der er sund eller usund. Det er det samlede forbrug.

I et forsøg på at identificere den objektivt gode smag, har man identificeret en række ”grundsmage”, der tilsammen udgør den gode smag (Københavns Madhus - SMAG). De fem grundsmage er: Surt, sødt, salt, bittert og umami⁹. For at få ”kvalitetsmad”, skal man ifølge teorien altså spise noget der indeholder alle disse elementer. Selvom dette gør sig gældende for mange, kræver det også en tilvænning at kunne håndtere alle disse smage. Hvad folk oplever som smagende godt, er typisk baseret på erfaring. Man er mindre tilbøjelig til at syntes om noget der ligger langt fra hvad man er vant til, uanset om det indeholder flere grundsmage end hvad man er vant til.

Også supermarkedetskæden COOP har budt ind på smag som kvalitet. I forbindelse med deres Madmanifest anføres det at *”Vi vil sætte mere smag på din hverdag: Du skal have madglæde, smag og nydelse – også på en helt almindelig onsdag. Du skal kunne finde flere varer på hylderne med respekt for god madkvalitet.”* (COOP Madmanifest) Hvad dette betyder siger manifestet ikke meget om. Noget kunne tyde på at det er bundet op på flere af de andre diskurser der er præsenteret i de foregående afsnit, da både økologi, sundhed, etik (*Du skal have mad, der både smager godt og giver god smag i munden.* ((COOP Madmanifest)) og lokale råvarer bliver fremhævet i 5 af de 6 ”løfter” som manifestet består af.

⁸ Russisk kunstmaler der levede fra 1866 til 1944, og spillede en vigtig rolle i udviklingen af det abstrakte maleri.

⁹ Umami er en smag der giver fylde til smagen, og kan for eksempel findes i kød, tørre oste, svampe

Administrerende direktør, Peter Høgsted udtale da også at *"Vi vil klart satse på et bedre udvalg i vores butikker for at gøre Coop mere interessant. Tidligere har vi ikke været gode nok til at tilbyde de produkter af høj kvalitet, der kan forføre kunderne. Det skal vi til nu, også til de forbrugere, der kun en gang i mellem har råd til at købe et ekstra lækkert kvalitetsprodukt"* (Politiken, 25.3.2015)

Her italesættes netop æstetikken i maden. Alle andre "kvaliteter" kan således puttes ind under det æstetiske i et produkt. Man bliver "forført" af maden. Uanset hvad der baggrund for oplevelsen, og hvilken form (eller hvilke former) for "kvalitetsforståelse" der ligger til grund for oplevelsen, er det i smagen man oplever kvalitet. Dog lader det til at Peter Høgsted, ligesom de fleste andre, er af den opfattelse at produktet bærer kvaliteten i sig selv. Hvorfor jeg er uenig i denne antagelse har jeg været inde på i de tidligere afsnit, og vil uddybe yderligere i den nedenstående delkonklusion.

5.1.6 Delkonklusion 1

De forskellige diskurser jeg har præsenteret i de ovenstående afsnit er alle, udover at være diskurser i sig selv, elementer i den større diskurs som specialet beskæftiger sig med. Formålet med præsentationen af de forskellige diskurser, samt betragtninger medfølgende til disse, er at bevare det første delspørgsmål til min problemformulering: "Hvordan konstrueres mening til begrebet "madkvalitet"?"

Diskurserne kan som sagt betragtes som selvstændige diskurser, der kæmper om betydningsfastlæggelsen af hvad henholdsvis økologi, sundhed, nationalitet, etik og æstetik. Altså hvorledes disse konstrueres gennem diskursive kampe, der forsøger at fastslå hvorvidt økologi er godt, hvad der egentlig er sundt, hvorfor dansk er godt, hvad der er etisk, og hvornår noget smager godt. Disse skal også ses som elementer i den større diskurs der handler om hvad der er kvalitet. Her foregår der en proces der bevæger sig mellem flertydighed og entydighed. Kvalitet kan være mange ting, men kan mange ting være kvalitet? Her ses det netop at vi befinder os i hvad Laclau og Moueffe definerer som det politiske felt er det er domineret af antagonismer og ikke en entydighed i diskursen.

Hegemonisering består derefter i at bringe elementer sammen, som ikke tidligere har været samlet. Det er altså gennem hegemonisering at der skal skabes en samlet diskurs omkring

kvalitetsbegrebet, afgøre hvilke elementer diskursen kan rumme, og ikke rumme. Dette forudsætter hvad Laclau og Mouffe kalder en dislokation, og hvor at den eksisterende diskurs sættes ud af spil. Spørgsmålet er dog, om der nogensinde har været en egentlig hegemonisering af madkvalitetsbegrebet.

For at opnå en stabil form af kvalitetsbegrebet er det nødvendigt at kigge på diskursens nodalpunkter det er disse der stabiliserer (om end midlertidigt) elementerne til et en egentlig diskurs. I kvalitetsdiskursen kan de forskellige typer af kvalitet jeg har fremhævet defineres som diskursens nodalpunkter. Nodalpunkter er i sig selv tomt for betydning, hvorfor det først er når de indgår i en given diskurs, at de kan tilskrives betydning. Dermed er nodalpunktet også et element i diskursen.

Tilbage står kvalitetsbegrebet som "den tomme betegner". I sig selv betyder madkvalitet intet, eller symboliserer noget. Det er udelukkende bundet op på de diskurser/nodalpunkter der gør sig gældende i hegemonisering af begrebet. Som anført af Esmark, vil dets betydning altid være udfordret, og der vil til enhver tid være en dominerende diskurs der forsøger at kontrollere og afgrænse dens mening. I en bredere forstand, vil jeg dog påstå at der ikke kan identificeres en dominerende.

Den tomme betegner får tilskrevet mening gennem en kæde af ækvivalent indhold. Det er her det primære. På den ene side kan elementerne kun indgå i diskursen i kraft af deres forskellighed, samtidig med at ækvivalensen ophæver elementernes forskellighed. Den tomme betegner som madkvalitet altså kan defineres, er under konstant forandring. Dermed har den ikke nogen fast mening, da det er i konstant forandring. Da der samtidig er mange konkurrerende diskurser (også flere end de 5 fremhævet i specialet), lykkedes det kun kortvarigt, hvis overhovedet, at hegemonisere kvalitetsbegrebet.

En alternativ forklaring på den forvirring og kakofoni der er i begrebet, bunder i at begrebet "madkvalitet" simpelthen ikke kan leve op til kriterierne for en samlende diskurs. Elementerne i diskursen peger på den forskellighed der ligger i de forskellige aspekter af kvalitet, uden at den samler den i en samlet kvalitetsdiskurs. Årsagen til dette ikke kan lade sig gøre, er i min optik at man forsøger at presse mere mening ind i begrebet end det kan klare. Den tomme betegner flyder over med mening, hvorfor der opstår kakofoni omkring begrebet. Det er simpelthen ikke i stand til

at fastholde de mange diskurser der knytter sig til kvalitetsbegrebet i en cirkulær ækvivalenskæde. Et samlet kvalitetsbegreb kan ikke være i kvalitetsdiskursen, da alle disse diskurser der forsøger at tilskrive mening, ikke kan indgå i en ækvivalent sammenhæng. Der kan ikke tales om en samlet kvalitet, men i stedet om enkelte områder af kvalitet. Udgangspunktet for en kvalitetsdiskurs må derfor være hvorfor noget er kvalitet. Er det økologi, miljø, sundhed, etik, æstetik, eller måske noget helt sjette? Begrebet kan formentligt indeholde flere elementer, da vi har vist hvordan visse diskurser er tæt knyttet sammen. For at kunne tilskrive mening gennem kvalitetsbegrebet, er det nødvendigt at skabe en mindre, og mere lukket diskurs end den nuværende, da denne hverken tilbyder mening eller forklaring. Måske skal man helt bevæge sig væk fra jagten på den normative kvalitet? Mere om dette i analyse 3.

5.2 Analyse 2: Hvordan bruges madkvalitet som styringsredskab?

At en bedre madkvalitet er et mål i sig selv for både det private og offentlige, skulle gerne stå klart efter analyse 1. Samtidig skulle foregående analyse også gerne have illustreret at der er tale om et uhensigtsmæssigt begreb, der kan betyde alt og intet.

Jeg vil i dette afsnit fokusere på hvad denne fokus har af betydning for udvikling af madkvalitet som et styringsredskab inden for det offentlige, samt hvilke udfordringer og muligheder der opstår på baggrund af den indbyggede kakofoni der ligger i begrebet.

Analysen vil udover teorier om New Public Management og hykleri som styringsværktøj, i høj grad gøre brug af Thygesen og Tangkjærs artikel "Ledelse af styringspresset: To normative nedslag" (2008).

5.2.1 Kvalitet i det offentlige

Som beskrevet i Analyse 1 er der især en tendens til udbredelse af økologi inden for de offentlige køkkener. Man vurderer altså fra politisk side, at økologien besidder en kvalitet som man vurderer til at være essentiel i forhold til fremtidens samfund. Hvor vidt dette er korrekt vil jeg ikke gøre mig til dommer over, men den foregående analyse skulle gerne have vist at dette ikke er entydigt. Samtidig står det heller ikke klart hvilke aspekter af økologien (hvis nogen) man anser for at være særlig ønskværdige.

Så hvorfor har økologi så central en rolle i kvalitetsforståelsen i offentlig regi? Som kort beskrevet i teoriafsnittet, er der siden 80'erne sket en markant ændring i måden vi administrativt regulerer samfundet på. New Public Management har gået sin sejrsgang, og er i dag dybt integreret i alle dele den offentlige administration. Som beskrevet i analyse 1 gør det sig også gældende i forhold til fødevarer, hvor man i de fleste kommuner (hvis ikke alle) har handlingsplaner for at forbedre "kvaliteten" af maden der serveres i kommunens institutioner. For eksempel fremgår følgende af vejledningen for Randers Kommune; *"Madens kvalitet har stor betydning for oplevelsen af et godt måltid, derfor vil vi i ældreområdet servere velsmagende måltider tilberedt af gode råvarer. Vi vil benytte det tætte samarbejde mellem Madservice Kronjylland og ældrecentre til, at der serveres velsmagende måltider af gode råvarer, hvor økologi er prioriteret."* (De gode måltider" Vejledning til ledere og medarbejdere på ældreområdet i Randers Kommune 2015: 1).

Selve målsætningen med dette er for Randers Kommune:

1. At der serveres veltillavede måltider som falder i borgerens smag
2. At maden er tilberedt af gode råvarer, hvoraf mindst 30 % er økologiske
3. At maden fremmer en god ernæringstilstand hos den enkelte borger

Det ses altså tydeligt her at man netop operere med mange logikker. Det fremstår umiddelbart ganske positivt, men med afsæt i analyse 1 er jeg stærk betænkelig over for hvorvidt det kan lade sig gøre.

Udfordringen i denne forbindelse er i høj grad den markedsgørelse der er inkorporeret i New Public Management. Ovenstående målsætning lyder jo meget godt, men som erfaret i analyse 1, er madkvalitet et begreb der besidder en meget høj grad af kakofoni. Man forsøger at håndtere det ved at trække nogle målbare egenskaber ned over noget ikke målbart. Kvaliteten skal måles i hvor mange borgere der syntes det smager godt, sammenlignet med tidligere undersøgelser af tilfredshed blandt borgerne. Derudover er mængden af økologi et dejligt målbart tal, der gør at man nemt kan kvantificere kvalitet. Som anført i analyse 1, siger mængden af økologi dog intet om den enkelte fødevare, der må være afsættet for kvalitet.

5.2.2 Styringspres

Grundet de offentlige organisationers kompleksitet kræver det et væld af styringsteknologier; mange oftest påkrævet af topledelsen. Det resulterer i det som Thygesen og Tangkjær kalder *"styringspres"*. Der er *"... travlt med udviklingen af nye styringsredskaber i forsøget på at skabe decentralisering uden at give køb på styring"* (Thygesen & Tangkjær 2008: 180)

For lederne medfører det ofte et dobbelt styringspres; dels pga. styringsredskaber påbudt ovenfra og dels pga. selvvalgte styringsredskaber. Spørgsmålet er for Thygesen og Tangkjær, hvordan lederen kan håndtere et sådant styringspres? Der beskrives som udgangspunkt to positioner inden for styring af organisationer *"styringsoptimister"* og *"styringspessimister"*. Førstnævnte besidder en tro på at intention (formål) og transformation (handling) ender i øget effektivitet. Brug af styringsteknologi kan dog føre til uhensigtsmæssige sociale effekter, hvormed der kan være brug for endnu mere styring, når styringen så at sige slår fejl. Styringspessimisterne finder netop dette kritisabelt og har ikke samme tro på, at der er en årsagssammenhæng mellem intention, transformation og effekt. Der skal derfor ske frigørelse fra 'styringstyranniet', hvilket paradoksalt ender i nye styringsredskaber for at dæmme op for selvsamme styring. Uanset position finder Thygesen og Tangkjær, at en sådan vil være med til at handlingslamme ledelse. Lederen har ikke længere *"suverænit"* over organisationen, og mange styringsredskaber medfører styrings *"ustyrlighed"* (Thygesen & Tangkjær 2008).

Thygesen og Tangkjær argumenterer for en ledelse, der forholder sig styrende til styringspresset. Dvs. en *"ledelsesform, der har blik for, og kan forholde sig styrende ift. de socialt skabte effekter, der følger med eksisterende og potentielle styringsteknologier"* (Thygesen & Tangkjær 2008: 192).

Dette ses også i forbindelse med mad og måltider i offentlige køkkener, hvor det er nødvendigt med værktøjer til både opfylde tiltagende målsætninger og forventninger fra borgere og stat – samt at kunne dokumentere en effekt af diverse tiltag.

5.2.3 Ledelse fra siden

Den problematik som Thygesen og Tangkjær ser i håndteringen af det styringspres organisationer er udsat for, er at ledelse kommer til at forholde sig udelukkende til styrings elementer, altså hvordan der skal ledes, frem for den grundlæggende præmis; hvorfor skal der ledes. Sidstnævnte skulle man ellers mene er hele formålet med styringsteknologier (Thygesen & Tangkjær 2008). De anfører at blandt de danske offentlige organisationer *"... vil 99 % af organisationerne billedeligt talt være grundlagt på bureaukratiets idealtypiske dyder (Thygesen & Tangkjær 2008: 203)*. Disse er styret efter hvad Thygesen og Tangkjær kalder et "organigram". En organisation der er organiseret omkring et velafgrænset kompetenceområde, med dertilhørende funktioner, kompetencer, ressourcer og ledelse. Dette medfører at man fastholder en illusion om en objektiv eksisterende verden, uden anerkendelse af at styringsteknologier er med til at forme organisations blik på omverdenen. Som anført af Thygesen og Tangkjær; *"Et organigram gør ikke andet end at skjule den polyfoni eller differentiering, som organisationen er udtryk for. (Thygesen & Tangkjær 2008: 203)."*

I stedet foreslår de en struktur de kalder for et "teknogram", hvor man gennem en anerkendelse af flere emergente omverdener frem for en enkelt objektiv, har mulighed for at begribe sin egen forvirring, altså implikationerne af styringsteknologier. Dette medfører de, ikke er nogen simpel løsning, da ledere i dag har svært ved at finde en organisatorisk kerne, hvorfor man benytter sig af illusioner, der giver udtryk for enhed frem for polyfoni. *"Helhedsvisionen virker tillokkende, fordi man som leder øjner en mulighed for styring, men der er også den som fjerner lederen fra de sociale realiteter, organisationen er udtryk for" (Thygesen & Tangkjær 2008: 204).*

Ved at anskue ledelse på denne måde, ophæves det skel der i traditionel ledelse eksisterer mellem det tekniske og det sociale. En risiko ved en overgang til dette er dog at ledelsen tilfører organisation uhensigtsmæssig kompleksitet, i forsøget på at afvikle kompleksiteten. I stedet foreslår de en ny form for ledelse – ledelse fra siden. Kompleksiteten skal løses gennem anerkendelse af de

forskellige dele, og målsætninger, der udgør organisationen, netop er forskellige, og opererer derefter. Det betyder ikke at en organisation nødvendigvis skal restruktureres fuldstændig, men i stedet skal ledelsesopgaver varetages ud fra organisationens forhold, frem for den traditionelle struktur. *”Såfremt organisationens vigtigste strategiske redskaber udgør målstyring, værdigstyring, kvalitetsstyring og LEAN kunne man frem for afdelings- eller forvaltningschef ansætte en leder for fremtid (målstyring), en leder for moral (værdistyring, en leder for beskrivelser(målstyring) og en leder for oplevet merværdi (LEAN) (Thygesen & Tangkjær 2008: 205). Dermed vil man opnå ledelse der formår at iagttage styringsredskaberne som iagttagelser (2. ordens ledelse), og ud fra det skabe meningsfulde beslutninger der fører til meningsfulde handlinger.*

5.2.4 Case: Randers Kommune og svinekød

Som tidligere nævnt var der i starten af 2016 stor fokus på et forslag vedtaget i Randers Byråd. Dette kom til at fylde meget i danske medier, og spredte sig også til resten af verden (DR, 20.1.2016)¹⁰.

Her besluttede man:

-at kommunale institutioner med madordninger sikre¹¹ dansk madkultur som en central del af tilbuddet – herunder serverer svinekød på lige fod med andre madvarer.

-at alle sikres en sund og varieret kost hvor ingen tvinges til at spise noget der strider mod ens holdning eller religion.

-at institutionerne sikre fleksibilitet som tager de nødvendige hensyn til allergikere, religion, diabetes m.v. ”(Randers Byråd, referat 18.1.2016, pkt.29)

¹⁰ <https://www.dr.dk/nyheder/kultur/medier/randers-paa-verdenskortet-med-frikadellegate>

¹¹ Stavefejlene i dette referat fremgår også af originalen, hvorfor de ikke ændres.

Begrundelsen for dette, hvor man fratog den myndighed man typisk havde placeret hos forældrebestyrelser, var at det var et "ømtåeligt emne"; *"Forældrebestyrelser vil være et naturligt organ, når der skal besluttet forskellige politikker i en institution. Eksempelvis spørgsmålet om sukker eller forhold omkring uddeling ved fødselsdage, men et så ømtåeligt emne som hvorvidt der kan være svinekød på menuen mener vi ikke kan pålægges institutionens bestyrelse."* (Randers Byråd, referat 18.1.2016, pkt.29).

Underforstået laves ændringerne altså for at aflaste de enkelte bestyrelser. Det vil være for hårdt for dem at træffe den "ømtåelige" beslutning om hvorvidt svinekødsbaserede fødevarer skal indgå i børnehavernes kostplan.

Med denne beslutning kommer der et øget styringspres – både i forhold til de ledere der skal implementere beslutningen, og bestyrelse der får inddraget sin beslutningsfelt. Man har (ifølge DF og Venstre) gjort dette for at fjerne et ydre styringspres, som man har en formodning om eksisterer. Vedtagelsen af det nye forslag medfører ifølge politikernes logik at man fjerner styring. Dog skaber beslutningen om at fratage dem kompetencer, en styring fra politisk side man ikke er vant til, og man dermed må navigere efter i fremtiden, da man altså ikke kan regne med autonomi.

I den enkelte institution skabes der også nye forventninger, og dermed skal institutionen styre anderledes. Det er op til den enkelte institution at sikre *"dansk madkultur som en central del af tilbuddet – herunder serverer svinekød på lige fod med andre madvarer"*. Ved at styre hvad der i hvert fald er dansk kultur, skaber man samtidig et rum, hvor den enkelte institutioner bliver tvunget til at definere hvad der ikke er dansk. I og med dansk mad er blevet et mål i sig selv, kan det meget vel tænkes at mængden af dansk mad skal kunne måles.

Grundlæggende set skal de enkelte institutioner i Randers (og i resten af landet) løfte en opgave de ikke kan bære. Ledelsen (Byrådet) forventer at de selv styrer ud fra nogle principper der udstikkes, hvormed "kvaliteten" bliver bedre. Som vist i analyse 1 kan dette dog ikke løftes uden videre, pga. af kvalitetsbegrebets mange muligheder (og umuligheder). En løsning på dette paradoks kunne være sidelæns styring, hvor man gør sig af kvantificerbare målsætninger, såsom mere økologi, mere dansk mad, sundere mad (i et generelt ernæringspektiv). I stedet bør der ledes

efter hvad formålet med offentlige måltider er: God mad til brugerne. Som beskrevet ovenfor kræver en udvikling af de nødvendige styringsværktøjer til at opnå dette, så vidt muligt ledere der kan gøre sig fri af de traditionelle mønstre, og arbejde indenfor det ”teknogram” som Thygesen og Tangkjær, med mange potentielle muligheder for styring, og refleksion over styringsmulighederne, til følge.

Udover problemer med styring, er der andre elementer der er af særlig interesse i beslutningen fra Randers byråd. Man har en forventning om at der udover at sikres svinekød i institution, *”...institutionerne sikre fleksibilitet som tager de nødvendige hensyn til allergikere, religion, diabetes m.v.”* Der skal altså ikke tages hensyn til religion, samtidig med at der skal tages hensyn til religion (bl.a.). Ud fra Brunssons model må dette karakteriseres som hykleri.

Man har i dette tilfælde truffet en beslutning *”(...) to meet different demands sequentially over time, or by letting special units in isolation specialize in producing different actions”*

(Brunsson,2002:26). Man træffer en beslutning, hvori man prøver at skjule denne beslutnings egentlige intentioner. Dog kræver det at hykleriet ikke bliver afsløret, da legitimiteten i beslutningen dermed forsvinder. Noget kunne tyde på dette gør sig gældende i denne sag, hvor Venstre, der selv stemte for, måtte markere at de ikke var glad for aftalen, men stemte for som en del af en større aftale omkring konstituering af borgmesterposten. Dermed; *”Its hypocrisy is taken as proof that the organization is not actually one actor, but consists of many independent and uncoordinated individuals or departments each being an actor on its own.”* (Brunsson 2003: 214).

Ydermere ligger der i beslutninge en anden form for hykleri, der også er udtalt på landsplan. I kraft af forskellige handlingsplaner forventes der at institutioner tager ansvar for at ”øge kvaliteten” af maden, som vi så fra handlingsplanen for Randers Kommunes institutioner. Disse er sjældet ledsaget af midler, der gør dem i stand til at løse den tvungne opgave. Dette ses også i det vedtagne forslag, hvor man påfører ekstra opgaver, uden af afsætte midler til det. Institutionerne skal jo fortsat tage hensyn til religion, og samtidig servere svinekød, hvilket må kræve ekstra ressourcer.

Netop fordi kvalitetsbegrebet er så mangefacetteret, og polyfonisk, er det umuligt at inkorporere det uden hykleri. Ved at overlade beslutningerne til de enkelte institutioner kan man opnå større tilslutning til at der skal være mere kvalitet i kommunens institutioner, da ”(...) *several parties and interests can be somewhat satisfied*” (Brunsson, 2003:206). Hvem vil ikke gerne have mere kvalitet? Selvom implemetering og effekt bliver tilfældig.

5.2.5 Delkonklusion 2

Som det fremgår af ovenstående afsnit kan madkvalitet også betragtes som et styringsværktøj i offentlig regi. I de fleste kommuner har man inkorporeret det i handlingsplaner for institutioner der serverer mad og måltider. Problemet er at de enkelte organisationer ikke er i stand til at håndtere den polyfoni der eksisterer i begrebet. Selvsamme polyfoni er dog en betingelse for brugen af det som styringsredskab i kommunerne, da man styrer gennem hykleri.

Ydermere er brugen af kvalitet som styringsværktøj stærkt påvirket af New Public Management, og markedliggørelsen af de offentlige institutioner. Man har brug for at kunne måle fremgang i madkvalitet, hvorfor parametre såsom mængden af økologi i kommunens risikere at blive målet i sig selv. Det bliver altså målbarheden der afgør hvad der kan defineres som kvalitet, og hvad der ikke kan.

For at håndtere kvalitet som styringsredskab anbefales at gå over til ledelse fra siden, hvor madkvalitetens potentiale har mulighed for at udfolde sig i en ”teknogram”-organisation. er i højere grad af åben over på styringsværktøjernes potentialer, hvis potentielle effekter skal iagttages kan iagttagelser.

5.3 Analyse 3: Kan fødevarekvalitet indtage en objektiv form?

Den sidste analyse har som fokus at undersøge mulighederne for kvalitet som et normativt begreb. Selvom de forskellige diskurser forsøger at iscenesætte sig selv værende objektiv kvalitet (og dermed normativ), viser analyse 1 at det ikke kan lade sig gøre indenfor de rammer diskurserne selv sætter op.

Jeg vil i stedet undersøge muligheden for en radikal anderledes forståelse af kvalitetsbegrebet knyttet til fødevarer, og hvordan denne kan tage sig ud.

5.3.1 Den normative kvalitet

Det normative er det der tilskriver mening til ord og handlinger. Det er afhængigt af en historisk udvikling, og skaber derigennem sig selv (Turner, 2010). Det normative kan altså forstås som en betydningsfastlæggende diskurs, der gennem sit hegemoniseringsprojekt har opnået status af at være normativt. Den normative kvalitet må altså være hvad der generelt er accepteret, men som det fremgår af de foregående analyser er dette ikke entydigt når det kommer til fødevarer. De enkelte diskurser har forsøgt at udøve hegemoni over kvalitetsbegrebet, og dermed gøre denne til den normative forståelse af madkvalitet.

Turners tese er grundlæggende at normativitet ikke hører til inden for socialvidenskaben. Dette anfægtes af hvad Turner kalder for normativister, altså troen på at alt bør, og kan, have en normativ betegnelse. Fokus er derfor på hvad der er rigtigt eller forkert, godt eller ondt. Dette skal, og kan afgøres, ud fra sund fornuft (Turner, 2010). I stedet mener Turner at verden skal iagttages som værende kausal. Alt hvad der er, kunne være noget andet. De grænser vi sætter op, og kalder det de omkranser det normative, er netop opsatte. De eksisterer kun som en konstruktion udført af en normativist.

Selvom det som socialkonstruktivist er nærliggende at tilslutte sig denne fortælling, om at det normative ikke eksisterer, vil jeg alligevel påstå at det har sin gyldighed som begreb. Selvom Turner har en pointe, skal normativitet, i dette speciales sammenhæng, ikke ses som en

endegyldig sandhed, men blot en generelt accepteret sandhed, på baggrund af empirisk bevisførelse. Jeg tilslutter mig således Bruno Latours opfattelse af normativitet. Det findes, men begrebet skal forfines (Latour 2004). Det er nødvendigt konstant at forholde sig alt der har betegnelsen normativ eller objektivt, da disse opfattelser kan være baseret på falske antagelser.

5.3.2 Hvordan taler man om maden?

Så hvordan kan man bryde med den normative forståelse af madkvalitet? Det vil jeg forsøge at besvare med udgangspunkt i Bruno Latours artikel, "How to talk about the body" (2004).

Artiklen tager udgangspunkt i et spørgsmål Latour stillede ved en forelæsning. Her spurgte han tilhørende hvad antonymet til "kroppen" var. Dette gav en væld af forskellige svar, og åbnede dermed op for at noget der kan forekomme simpelt og fast kan besidde mange betydninger. Hans længere udredning for hvad "kroppen" er, vil jeg ikke komme ind på. I stedet vil jeg fokusere på den del af artiklen, hvor der stilles spørgsmålstejn ved den normative tilgang til videnskab (Latour 2004).

Grundlæggende set er Latour ikke modstander af begrebet normativitet, men mener det skal forfines; *"If the world is made of propositions, and if the action of knowledge is conceived as articulation, we are not left without any normative stance. On the contrary, it might be possible to recast a falsification principle that would be more finetuned, more discriminatory and more sharp-edged than the one devised by Karl Popper"* (Latour 2004: 214). "God videnskab" skal ikke blot defineres ud fra sin falsificerbarhed, som er Karl Poppers udgangspunkt, hvilket er en videnskabsteoretisk tilgang der er udbredt inden alle videnskaber. I stedet bør man forfølge en strategi designet af Stengers og Dispret, for at sikre gode, spændende og innovative opdagelser. Ifølge Latour er god videnskab en sjældenhed, netop fordi den sjældent bryder med de gængse tilgange indenfor deres respektive felt. Dette medfører at der ofte ikke sættes spørgsmålstejn ved den epistemologi videnskaben er baseret på, hvorfor et fejlagtigt udgangspunkt risikere at blive gentaget i uendelighed. I stedet skal god videnskab være interessant og risikabelt. Som han selv anfører: *"knowledge has to be interesting. As has been noted by so many studies of scientists at work, to the qualification 'Is it scientific?', scientists often add the query: 'Maybe so, but is it interesting?'"* (Latour 2004: 215).

Så hvordan opnår jeg en ny, og mere interessant tilgang til spørgsmålet om madkvalitet? I de foregående afsnit har jeg demonstreret hvorledes den gængse opfattelse af kvalitet ikke slår til i forsøget på at tilskrive mening til madkvalitet. De mange elementer der forsøger at betydningsfastlægge kvaliteten, medfører i stedet en kakofoni.

I min optik, hvilket jeg også kort var inde på i analyse 1, er det afgørende problem at madkvalitet (stort set) altid tager udgangspunkt i maden. For at en normativ diskurs kan gøre sig gældende (i bred folkelig forstand), må en betragtelig del af befolkningen acceptere kvaliteter som værende objektive, hvilket jeg har vist langt fra er tilfældet. Indenfor fødevarevidenskaben har man netop skabt mening mellem de enkelte led, hvormed der er en meget klar diskurs om hvad der er kvalitet, og hvad der ikke er kvalitet. Denne tilgang, som man også har forsøgt at implementere til at beskrive forholdet i det politiske felt mellem brugere og producenter/leverandører (herunder detail). Dette kan ikke lade sig gøre, da det er baseret på det enkelt individs forhold til kvalitet. Mens en familie på Østerbro måske oplever økologiske varer som kvalitet, vil en lignende familie i Sønderjylland være ret ligeglad (hvis ikke man er direkte modstander). Ovenstående kunne meget vel stemme overens med virkeligheden, da forbruget af økologiske varer er næsten dobbelt så stort i hovedstaden som i Region Syddanmark (som en procentdel af det samlede forbrug). (DST 8.2.2016)

Kvalitet ligger ikke i maden selv. En fødevare kan måske have nogle positive egenskaber, men da oplevelsen er afgørende for forståelsen af kvalitet, må vi flytte fokus væk fra maden, og over på brugeren. Maden har kun den kvalitet som den tilskrives. Hvis madkvalitet skal opnå en normativ form er det altså nødvendigt at ændre fokus radikalt.

5.3.3 Madkvalitet og kunst

At madkvalitetsbegrebet i stedet skal være baseret på den individuelle opfattelse af kvalitet, siger ikke noget om hvordan denne opfattelse skal tage sig ud i en normativ form. Det påpeger dybest set bare den ufuldstændighed der eksisterer i den eksisterende diskurs omhandlende fødevarer.

Jeg vil i dette afsnit forsøge at tilbyde en alternativ diskurs, der kan tilbyde sig som forklaring på spørgsmålet; "hvad er madkvalitet".

I 1913 udgav den engelske kunstkritiker Clive Bell bogen "Art". Heri behandler han i det første kapitel det han kalder "The Aesthetic Hypothesis". Grundlæggende set handler kapitlet om hvad der kan betragtes som god kunst, og hvilke præmisser der gør sig gældende. Grundlæggende mener han der ikke er skrevet mere nonsens om noget emne end æstetik, hvilket skyldes at et skarpt sind sjældent ledsages af en æstetisk forståelse; "*As often as not, the hardest thinkers have had no aesthetic experience whatever*" (Bell 1987: 67). For at kunne værdsætte kunst er det nødvendigt at have en form for æstetisk sans. Dette er som sagt ikke nødvendigvis afhængigt af ens intelligens. Alle kan principielt få en æstetisk oplevelse gennem kunsten. Ifølge Bell er det sågar mere misundelsesværdigt at kunne opleve æstetik, end at besidde generel intelligens.

Med udgangspunkt i dette reducerer han kunst til at være den æstetiske oplevelse der sker i mødet mellem menneske og kunst. Det vil således være forskelligt hvad man vil være i stand til at opleve fra person til person, men det er i mødet med kunsten æstetik opstår, og en æstetisk oplevelse der rører en er kunst.

At kunst skulle have nogle faste objektive kriterier stiller han sig dermed stærkt tvivlende over for; "*For either all works of visual art have some common quality, or when we speak of "works of art" we gibber. Everyone speaks of "art," making a mental classification by which he distinguishes the class "works of art" from all other classes. What is the justification of this classification? What is the quality common and peculiar to all members of this class?*" (Bell 1987: 68).

Han afviser dog ikke at noget kunst skulle være bedre en andet. Gennem viden om kunsten skulle man således være i stand til at åbne nye døre, og få en dybere, stærkere oplevelse – forudsat man besidder den æstetiske kapacitet til dette. Der kan altså godt være god kunst og dårlig kunst – men så snart noget vækker en æstetisk oplevelse i betragteren må det kategoriseres som kunst.

Det er det samme princip jeg vil anføre kan gøre sig gældende i en normativ tilgang til madkvalitet. Det tager udgangspunkt i den oplevelse som den enkelte person har med maden. Smagen er, som tidligere beskrevet i specialet, en meget subjektiv størrelse, der kan påvirkes af mange ting. Dermed er den æstetiske oplevelse der ligger i smagen (og alle de elementer der knytter sig til

smagen) afgørende for kvalitetsopfattelsen. Ligesom Bell gør ved kunsten, vil jeg dog påstå at alt mad ikke nødvendigvis er lige godt. Al mad kan i princippet være kvalitet, forudsat at de skaber en æstetisk oplevelse hos den der spiser det. Ligesom med kunsten kan ens forudsætninger, viden og åbenhed over for mad, dog skabe nogle dybere æstetiske oplevelser. Et eksempel på dette kunne være Ny Nordisk Mad, der netop dyrker det æstetiske i maden, og madelskere i hele verden er holdt i meget høj anseelse. Dog er det stadig påkrævet at have i mente, at i det langt fra er alle der vil opleve dette som kvalitet. Ny Nordisk Mad er ikke kvalitet i kraft af de ting de laver – det er kvalitet i kraft af de æstetiske oplevelser de tilbyder.

5.3.4 Delkonklusion 3

Spørgsmålet om hvorvidt noget kan være normativt vil ikke blive afgjort med dette speciale. Jeg abonnerer dog personligt til en socialkonstruktivistisk forståelse af begrebet, hvor det normative rigtigt nok er et produkt af forudgående hændelser, ændrer det ikke ved at begrebet kan skabe forståelse for det øjeblik man befinder sig i. Netop dette er essensen i diskursteorien, hvor der kan sættes lighedstegn mellem en fast diskurs og det normative. Selvom diskurser er under konstant forandring, vil der være midlertidige øjeblikke hvor i det normative kan findes.

For at madkvalitet skal kunne opnå en normativ form er det nødvendigt at ændre tilgangen radikalt. Som beskrevet i analyse 1, kan der ikke skabes mening indenfor de eksisterende rammer af diskursen. Dennes problem er insisteren på at en fødevare kan besidde objektive kvaliteter. Med udgangspunkt i Clive Bells analyse af æstetikken i kunst, vil jeg konkludere at kvaliteten skal findes i det æstetiske møde mellem fødevarer og forbruger. Det er gennem æstetiske oplevelser at madkvaliteten kommer til udtryk. Derfor kan kvaliteten ikke eksistere i maden, men vil være nød til at tage udgangspunkt i den der spise det – dette er dog ikke lig med at alt mad kan være lige godt, hvorfor en normativ kvalitetsforståelse ikke er udelukket.

6. Konklusion

I det ovenstående analyser har jeg forsøgt at nå frem til et svar på det spørgsmål jeg har grublet over siden april 2014, hvor jeg begyndte at arbejde hos Madkulturen; "Hvad er madkvalitet".

Begrebet madkvalitet viser sig indeholde flere diskurser, hvorfor det ikke er muligt at tilskrive begrebet mening. Tilbage står kvalitetsbegrebet som "den tomme betegner". I sig selv betyder madkvalitet intet, eller symboliserer noget. Det er udelukkende bundet op på de diskurser/nodalpunkter der gør sig gældende i hegemonisering af begrebet. Dets betydning altid være udfordret, og der vil til enhver tid være en dominerende diskurs der forsøger at kontrollere og afgrænse dens mening. En alternativ forklaring på den forvirring og kakofoni der er i begrebet, bunder i at begrebet "madkvalitet" simpelthen ikke kan leve op til kriterierne for en samlende diskurs.

Elementerne i diskursen peger på den forskellighed der ligger i de forskellige aspekter af kvalitet, uden at den samler den i en samlet kvalitetsdiskurs. Dermed vil jeg konkludere at det ikke giver mening at snakke om madkvalitet i traditionel forstand.

På trods af disse problematikker forsøger man dog at anvende begrebet som et styringsredskab i offentlig regi. De enkelte organisationer (institutioner) er dog ikke i stand til at håndtere den polyfoni der eksisterer i begrebet. Selvsamme polyfoni er dog en betingelse for brugen af det som styringsredskab i kommunerne, da man styrer gennem hykleri. Hykleriet spiller samtidig en rolle i markedsliggørelsen af det offentlige, hvor udvikling i kvaliteten skal kunne måles. Det bliver dermed målbarheden der afgør hvad der kan defineres som kvalitet, og hvad der ikke kan. For at håndtere et kvalitetsbegreb inden for det offentlige, syntes det nødvendigt at overgå til ledelse fra siden, hvor man i højere grad af åben over på styringsværktøjernes potentialer, hvis potentielle effekter skal iagttages som iagttagelser.

For at madkvalitet skal kunne opnå en normativ form er det nødvendigt at ændre tilgangen til, og forståelsen af, madkvalitet radikalt. Som konkluderet i analyse 1, kan der ikke skabes mening indenfor de eksisterende rammer af diskursen. Ved at insistere på at en fødevare kan besidde objektive kvaliteter, fastholder man at kvaliteten skal findes i den enkelte fødevare. Med

udgangspunkt i Clive Bells analyse af æstetikken i kunst, vil jeg konkludere at kvaliteten skal findes i det æstetiske møde mellem fødevarer og forbruger. Det er gennem de æstetiske oplevelser at madkvalitet kommer til udtryk. Derfor kan madkvaliteten ikke eksistere i maden, men vil være nød til at tage udgangspunkt i den der oplever/spiser det – dette er dog ikke det samme som at alt mad kan være lige godt, da forskellige grader af åbenhed overfor de æstetiske muligheder der tilbydes, kan medføre større æstetiske oplevelser – ligesom ved kunst. Dermed er en normativ kvalitetsforståelse ikke er udelukket.

Madkvalitet kan altså findes i alt - eller intet.

7. Litteraturliste

Altinget (18.8.2016) Alternativet: Økologi kan sagtens brødføde hele verden

Link: <http://www.altinget.dk/foedevarer/artikel/alternativet-oekologi-kan-sagtens-broedfoede-hele-verden>

Andersen, Niels Åkerstrøm (1999) Diskursive analysestrategier – Foucault, Koselleck, Laclau, Luhmann, Nyt fra Samfundsvidenskaberne

Bell, Clive (1983), The Aesthetic Hypothesis, Modern Art and Modernism: A Critical Anthology 63-75

Brunsson, N. (2002), The Organization of Hypocrisy – Talk, Decisions and Actions in Organizations, 2. Udgave, Sverige: Liber – Abstrakt – Copenhagen Business School Press.

Brunsson, N. (2003), Organized Hypocrisy, i Czarniawska, B. & Sevón, G. (red.), The Northern Lights – Organization Theory in Scandinavia, (201-222). Sweden: Liber – Abstrakt – Copenhagen Business School Press.

Brunsen, Karen, Fjord, Thomas Ahle & Grunert, Klaus G. (2002) Consumers' food choice and quality perception

BT (7.4.2016) Coop-chef vil have kunder til at købe bedre kvalitet

Link: <http://www.bt.dk/erhverv/coop-chef-vil-have-kunder-til-at-koebe-bedre-kvalitet>

Cardello A.V. (1995). Food Quality: Relativity, context and consumer expectations. Food Quality and Preference 6, 163-170.

Carpentier, Nico (2008) Identity, contingency and rigidity. The (counter-)hegemonic constructions of the identity of the media professional, Journalism 6(2):199-219

Carpentier, Nico og De Cleen, Benjamin (2007) Bringing discourse theory into Media Studies: The

applicability of DiscourseTheoretical Analysis (DTA) for the Study of media practises and discourses, Journal of Language and Politics 6(2) ·

Carpentier, Nico (2010) Deploying discourse theory: An introduction to discourse theory and discourse theoretical analysis, Media and Communication Studies Intersections and Interventions. The intellectual work of ECREA's 2010 European media and communication doctoral summer school: 251-265

Clark, Gregory (2002) The Agricultural Revolution and the Industrial Revolution: England, 1500-1912

COOP – Kvalitet og varesikkerhed

Link : <https://om.coop.dk/ansvarlighed/kvalitet+og+varesikkerhed.aspx>

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (2013) Udredning om Fødevarekvalitet, Rekvirent: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den Store Danske, Kvalitet

Link:

http://denstoredanske.dk/Sprog,_religion_og_filosofi/Filosofi/Filosofiske_begreber_og_fagudtryk/kvalitet

Det Nye Nordiske Køkkenmanifest 2004

Link: <http://www.norden.org/da/tema/ny-nordisk-mad/det-nye-nordiske-koekkenmanifest>

DR (19.1.2016) Institutioner i Randers skal servere svinekød

Link: <https://www.dr.dk/ligetil/institutioner-i-randers-skal-servere-svinekoed>

DTU (2015) Danske kostvaner 2011-13

Esmark, Anders et al. (2005) Poststrukturalistiske analysestrategier, Roskilde Universitetsforlag

FAO (2011) Global food losses and food waste

Fødevarestyrelsen, Slagtekyllingers opvækst

Link: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Kyllingek%C3%B8d.aspx>

Gjerris, Mickey. 2015. Willed Blindness: A Discussion of Our Moral Shortcomings in Relation to Animals. Journal of Agricultural and Environmental Ethics Volume 28 (3) (517–532.)

Greve, C. 2002: New Public Management. Nordisk Kultur Institut, Frederiksberg

Grunert K.G. (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics 32, 369-391.

Hood, C. 1991: A public Management for all seasons. Public Administration.

Howarth, David et al. (2000) Discourse theory and political analysis – Identities, Hegemonies and Social Change, Manchester University Press

Ihegwuagu Nnemeka Edith & Emeje Martins Ochubiojo (2012) Food Quality Control: History, Present and Future Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry (421-438)

Information (31.5.2015) Dansk korn dumper: Kvaliteten er for dårlig

Link: <https://www.information.dk/telegram/2015/05/dansk-korn-dumper-kvaliteten-daarlig>

Information (1.11.2011) Økologi mætter ikke mange munde

Link: <https://www.information.dk/debat/2011/10/oekologi-maetter-munde>

JP Erhverv (29.8.2016) Danskerne køber mere kvalitet i supermarkedet - men bruger stort set ikke flere penge

Link: <http://finans.dk/finans/erhverv/ECE8951170/danskerne-koeber-mere-kvalitet-i-supermarkedet-men-bruger-stort-set-ikke-flere-penge/?ctxref=ext>

Jørgensen, Marianne Winther og Phillips, Louise (2008) Diskursanalyse som teori og metode, Roskilde Universitetsforlag

Københavns Kommune (28.9.2016) Nye leverandører skal videreudvikle madkvalitet og økoløft i Københavns Kommune

Link: <http://www.kk.dk/nyheder/nye-leverandører-skal-videreudvikle-madkvalitet-og-økoløft-i-københavns-kommune>

Laclau, Ernesto & Mouffe, Chantal (2001) Hegemony and Socialist Strategy: Towards a Radical Democratic Politics, Verso

Landbrug & Fødevarer (19.4.2016) Danskerne har ny verdensrekord i økologi-forbrug

Link: <http://www.lf.dk/aktuelt/nyheder/2016/april/danskerne-har-ny-verdensrekord-i-økologi-forbrug>

Landbrug & Fødevarer (14.1.2015) Kunderne i discountbutikkerne går mere op i at kødet er dansk

Link: <http://www.lf.dk/aktuelt/nyheder/2015/januar/kunderne-i-discountbutikkerne-gaar-mere-op-i-om-kodet-er-dansk#.WMf-vfnhBhF>

Latour, Bruno (2004) How to talk about the body

Madkulturen – Vision og Mission

Link: <http://madkulturen.dk/servicemenu/om/vision-og-mission/>

Mik-Meyer, Nanna (2008) Ledelse i intimsfæren : Sundhedsledelse og konstruktion af overvægtige som risiko. Velfærdsledelse: Ledelse og styring i den selvstyrende velfærdsstat. red. Camilla Sløk; Kaspar Villadsen. København : Hans Reitzel s. 156-178

Michel, Charles et. al. (2014) A taste of Kandinsky: assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience

Ministeriet for Landbrug, Fødevarer og Fiskeri (10.9.2014) Fødevareministeren: Madrevolutionen skal være danskernes revolution

Link: <http://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/foedevareministeren-madrevolutionen-skal-vaere-danskernes-revolution-2/>

Ministeriet for Landbrug, Fødevarer og Fiskeri (2012) Økologisk Handlingsplan 2020

Ministeriet for Landbrug, Fødevarer og Fiskeri (20.11.2014) Danmarks Nationalret

Mørk, Trine, Tsalis Geoge & Grünert, Klaus G. (2014) Økologi i de offentlige køkkener. DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, 2014 (DCA Rapport; Nr. 039).

Mørk, Trine et. al (2014) Kvalitetsindeks 2014 - Et instrument til kortlægning af fødevareforbrugernes kvalitetsopfattelser

Politiken (16.9.2014) Økologi kan give kloden mere mad end konventionelt landbrug

Link: <http://politiken.dk/oekonomi/ressourceoekonomi/art5537158/%C3%98kologi-kan-give-kloden-mere-mad-end-konventionelt-landbrug>

Politiken (25.3.2015) Coop: Danskerne skal til at gå op i kvalitet

Link: <http://politiken.dk/forbrugogliv/art5571335/Coop-Danskerne-skal-til-at-g%C3%A5-op-i-kvalitet>

Randers Byråd (18.1.2016) Referat 18.1.2016, pkt.29

Tangkjær, Christian; Thygesen, Niels (2008) Ledelse af styringspresset : To normative nedslag. Velfærdsledelse: Ledelse og styring i den selvstyrende velfærdsstat. red. Camilla Sløk; Kaspar Villadsen. København : Hans Reitzel(179-208)

Sinnott-Armstrong, Walter (2005) It's not my fault – warning and individual moral obligations

Torring, Jacob (1999) New theories of Discourse – Laclau, Mouffe and Žižek, Blackwell Publishers

Torring, Jacob (2004) Det stille sporskifte i velfærdsstaten: Aarhus Universitetsforlag

Turner, Stephen P (2010) Explaining the Normative

Videnskab.dk (10.7.2014) En fødevareministers ideer om god mad

Link: <http://videnskab.dk/krop-sundhed/en-foedevareministers-ideer-om-god-mad>