

Sygdommens rum

Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Samfund

Nr. 18, 2013

Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Samfund

Nr. 18: Sygdommens rum

© 2013 forfatterne og udgiverne.

Redaktion:

Mette Bech Risør (ansv.), Forskningsenheden for Almen Praksis, Universitetet i Tromsø
Torsten Risør, Det Sundhedsvidenskabelige Fakultet, Universitetet i Tromsø
Gitte Wind, Institut for Kultur og Samfund - Antropologi, Aarhus Universitet
Ann Dorrit Guassora, Forskningsenheden for Almen Praksis, Københavns Universitet
Susanne Rentvlow, Forskningsenheden for Almen Praksis, Københavns Universitet
Rikke Sand Andersen, Forskningsenheden for Almen Praksis, Aarhus Universitet
Claus Bossen, Institut for Medie- og Informationsvidenskab, Aarhus Universitet
Helle Ploug Hansen, Helbred, Menneske og Samfund, Syddansk Universitet

Peer review: Foretages af et tværvideenskabeligt panel bestående af bl.a. læger, antropologer, filosoffer, historikere, psykologer, politologer og sociologer.

Proof: Stine Haslund Jønsson

Layout og prepress: Stine Haslund Jønsson

Tryk: Werk Offset, Højbjerg.

Udgiver:

Foreningen Medicinsk Antropologisk Forum,
Afd. for Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet, Moesgård, 8270 Højbjerg.

Bestilling, abonnement, henvendelser og hjemmeside:

Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Samfund.
Afd. for Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet, Moesgård, 8270 Højbjerg
Tirsdag kl. 10-13, tlf. 87162063,
Email: sygdomogsamfund@hum.au.dk
Hjemmeside og artikler online:
ojs.statsbiblioteket.dk/index.php/sygdomsamfund/index

ISSN (tryk): 1604-3405

ISSN (online): 1904-7975

Tidsskriftet er udgivet med støtte fra Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation.

Formål:

Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Samfund er et tværfagligt tidsskrift, der tager udgangspunkt i medicinsk antropologi. Tidsskriftet har til formål at fremme og udvikle den forskning, der ligger i grænsfeltet mellem sundhedsvidenskab og humaniora/samfundsvidenskab. Tidsskriftets målsætning er at fungere som et forum, hvor disse fag kan mødes og inspirere hinanden – epistemologisk, metodisk og teoretisk – i forskellige forskningssammenhænge. Tidsskriftet formidler den debat og teoretiske udvikling, der foregår i de voksende faglige samarbejds- og forskningsinitiativer, der udspringer af dette grænsfelt. Tidsskriftet henvender sig til alle med interesse for forskning i sygdom og samfund og i særlig grad til sundhedsmedarbejdere i forsknings- og undervisningssammenhæng med forbindelse til tværfaglige miljøer.

Aims and scopes

The Journal for Research in Sickness and Society is an interdisciplinary journal which has a theoretical background in medical anthropology. The aim and purpose of the journal is to promote and develop research in the borderland between the health sciences and the humanities/the social sciences. The goal of the journal is to function as a forum in which these disciplines may meet and inspire each other – epistemologically, methodologically and theoretically. The journal conveys the debate and theoretical development which takes place in the growing collaboration and research initiatives emerging from this borderland. The journal addresses all with an interest in research in sickness and society and especially health professionals working with education and/or research in interdisciplinary institutions.

Indhold

Torsten Risør

Introduktion 5-11

Regner Birkelund

Det æstetiske indtryks betydning for sundhed, sygdom og velvære 13-20

Tenna Doktor Olsen Tvedebrink, Anna Marie Fisker & Poul Henning Kirkegaard

Sygdommens spiserum: Har arkitekturen en overset eller glemt betydning her? 21-38

Rikke Nygaard, Mia Brandhøj, Camilla Berg Christensen & Bent Egberg Mikkelsen

Måltidets Rum – rum for sundhedsfremme? 39-65

Hanne Bess Boelsbjerg

Det hellige rum: Sjælesorgssamtaler på hospitalet 67-86

Iben Emilie Christensen & Sofie Ilsvard

Sygdom og selvopfattelse på tværs af rum 87-111

Birgitte Schepelern Johansen & Katrine Schepelern Johansen

At tæmme nydelsen - en analyse af den rumlige indretning af en dansk heroinklinik 113-134

Anne Kathrine Frandsen

Environmental qualities and patient well-being in hospital settings 135-158

Abstracts in English 159-163

Forfatterliste 165-167

Skrivevejledning 168-170

Beskrivelse af nr. 19 171

Måltidets Rum – rum for sundhedsfremme?

Rikke Nygaard, Mia Brandhøj, Camilla Berg Christensen & Bent Egberg Mikkelsen

Forskningsgruppen for Måltidsvidenskab & Folkesundhedsernæring, Forskergruppen MENU og Steno Center for Sundhedsfremme, Aalborg Universitet
rikny@plan.aau.dk, mb@plan.aau.dk, Camberg@cancer.dk, Bemi@plan.aau.dk

Nygaard, R., Brandhøj, M., Christensen, C. B. & Mikkelsen, B. E. (2013). Måltidets Rum - rum for sundhedsfremme? *Tidsskrift for forskning i Sygdom og samfund*, nr. 18, 39-65.

Denne artikel ønsker at gøre op med en reduktionistisk tilgang til forståelse af mad og måltider som et spørgsmål udelukkende om kost og ernæring og i stedet bidrage til udviklingen af en ny og bredere analyseramme, der i højere grad sigter på at forstå samspillet mellem mad, måltider og sundhed for at identificere eventuelle uudnyttede rum for sundhedsfremme. I denne artikel fokuserer vi på nogle af de foodscapes studier, der breder sig indenfor den videnskabelige litteratur på fødevarerområdet. Foodscapes som analyseramme er interessant, idet den giver et indblik i de komplekse interaktioner mellem tilgængelighed, aktører, herunder de spisende, de sælgende og de serverende - og med det fysiske miljø, i hvilke vores måltidsvalg bliver truffet. I vores forskning i folkesundhedsernæring og måltidsvidenskab er vi i gang med at se på, hvorledes denne analyseramme kan anvendes i de rum for måltider, der omgiver os uden for hjemmet: de de-domesticerede måltider. I denne artikel ser vi på en række af de vigtigste bidrag fra foodscapes litteraturen og tilbyder en model, der sigter til at operationalisere analyser med foodscapes tilgangen og så at sige gøre den komplekse tilgang håndterbar i konkrete analyser. Som eksempler på hvordan dette kan gøres, demonstreres modellens muligheder i arbejdet med rum for sundhedsfremme konkret med cases fra erhvervsskoler og fra buschauffør-branchen. Artiklen konkluderer, at

modellen tilbyder sig som et velegnet redskab til foodscapes inspirerede analyser og har et potentiale i forhold til at videreudvikles til et egnet sundhedsfremmeplanlægnings værktøj.

Rum for sundhedsfremme

Maden, spisning og måltider er, som centrale omdrejningspunkter i forebyggelsesindsatser og sundhedsfremmeforskning, gennem årtier blevet anset og forstået som et spørgsmål om at sikre, at det enkelte individ efterlever de gældende kostmæssige anbefalinger i håbet om hermed at kunne bidrage til forebyggelsen af en række moderne livsstilssygdomme. Madens og måltidets kvalitet er i den forbindelse blevet vurderet via kostens enkelte bestanddele, eksempelvis indholdet af fedt, salt, sukker eller fibre. Tidligere sundhedsfremmeinterventioner og sundhedsfremmeforskning har først og fremmest haft fokus på adfærdsmodificerende tilgange og først i løbet af de seneste år fået blik for omgivelsernes betydning for individets adfærd og sundhedsstatus.

Som en modpol til denne reduktionistiske tilgang har vi i vores måltidsforskning i stigende grad erkendt, at det er nødvendigt med en langt mere tværvidenskabelig analyseramme. Vi har med andre ord fået øjnene op for, at det er nødvendigt at udforske et mere abstrakt "måltidets rum" med henblik på at kvalificere arbejdet med måltider og forandringsprocesser i et folkesundheds- og sundhedsfremmeperspektiv.

I denne artikel tager vi et normativt udgangspunkt, der er drevet af ønsket om at give individet de bedste muligheder for at leve et sundt og godt liv. Vi vil i den forbindelse ikke skelne skarpt mellem forebyggelse og sundhedsfremme, da begreberne i praksis synes at supplere snarere end at udelukke hinanden (Jensen, 2008; Jensen & Johnsen, 2000). Vi tager derfor udgangspunkt i WHO's brede sundhedsbegreb, idet det forsøger at favne både fysiske, mentale og sociale elementer af sundhed (WHO, 1986), og vi stiller skarpt på de rum i hverdagslivet, hvor mennesker dagligt møder og skaber sundhed. Netop disse steder er helt centrale i forståelsen af hvorledes sundheds opleves og skabes. Som det udtrykkes af WHO:

"Health is created and lived by people within the settings of their everyday life; where they learn, work, play and love" (Ottawa charter, 1986.)

I dette sundhedsperspektiv er måltidet interessant, fordi det er med til at sætte rammerne for vores fødevarerindtag og dermed spiller en afgørende rolle i forhold til både at kunne fremme eller hæmme sundhed.

Moderne forskning i madens betydning for sundhed og velvære anerkender i stigende grad, at vores kostadfærd er situeret og kontekst afhængigt. Mad og måltider indtages i omgivelser, der er bestemt af sociale, fysiske, kulturelle og mentale rammer. En måltidsforskning, der har folkesundhed og sundhedsfremme som mål, må derfor udforskes i det rum, der bestemmes af disse rammer.

Det har betydet en ny og markant stigende interesse for måltidet og specielt de måltider og måltidsrum, der omgiver os uden for hjemmet. Særligt de såkaldte foodscapes studier er vokset i omfang indenfor den videnskabelige litteratur (Mikkelsen, 2011), netop fordi de synes at kunne belyse nye vinkler og perspektiver på de komplekse relationer, som vores mad og den måltidspraksis den er forankret i. Vi vil argumentere for, at disse nye vinkler tilbyder en flerdimensionel analyseramme, der går udover nogle af sundhedsfremmepraksissens traditionelle teori-afsæt som fx settings baserede eller adfærdsmodificerende tilgange. Og vi vil argumentere for, at vi, med foodscapes-studierne som udgangspunkt, kan være med til i højere grad at udnytte potentialet for sundhedsfremme i måltidets rum. Artiklen tager sit afsæt i måltidet forstået som et socialt rum:

"Social space contains a great diversity of objects, both natural and social, including the networks and pathways which facilitate the exchange of material things and information. Such 'objects' are thus not only things but also relations. As objects, they possess discernible peculiarities, contour and form. Social labour transform them, rearranging their positions within spatio-temporal configurations without necessarily affecting their materiality..." (Lefebvre, 1991)

Vi tager udgangspunkt i Lefebvres definition af rum, fordi den understreger, at rum og i særdeleshed socialt rum ikke kun kan, men skal forstås i sin fysiske og stedlige fremtræden. Rummet kan derved forstås og defineres via relationerne og interaktionerne mellem materielle ting, rumlige elementer og social interaktion. Dette fokus på interaktion og produktion genfindes i dele af foodscapes litteraturen og danner som sådan artiklens grundvidenskabelige fokus. Derved bliver måltidet og det at spise også forstået som en social begivenhed, ikke nødvendigvis kun forstået som, at man spiser sammen i konkrete sociale fællesskaber, men også at måltidet og måltidets rum rummer, skaber og skabes af sociale normer, præferencer, vaner og rutiner. Med et foodscape perspektiv bliver måltidets rum således i højere grad forstået i sin fulde kompleksitet og ikke kun ud fra en ernæringsmæssig normativitet. Derudover har foodscapes-studierne den kvalitet, at de hviler på en tværvideenskabelig ramme, som bedre synes at kunne adressere komplekse problemstillinger som fx sundhed, hverdagsliv, velvære, socialitet og

ikke mindst den sociale ulighed, som er en central udfordring for såvel sundhedsprofessionelle som sundhedsforskere.

Vort fokus er på måltiderne udenfor hjemmet, idet disse de-domesticerede måltider i udstrakt grad bliver gjort til genstand for sundhedsfremmestrategier og interventioner, og i stigende grad tilbyder sig som potentielle arenaer for sundhedsfremme aktiviteter, eksempelvis på arbejdspladser og uddannelsesinstitutioner. Selvom disse strategier og interventioner har vist tegn på effekt, har de også vist sig at være socialt skævvredne. Trods et øget nationalt fokus på velvære, sundhed og en generelt stigende middellevetid, ses der således på samme tid en stigende tendens til, at det er bestemte grupper af befolkningen, som bliver sundere, mens de lavt-uddannede efterlades med de største sundhedsmæssige udfordringer. En lang række studier har påvist en klar sammenhæng mellem prævalens af overvægt og socioøkonomisk baggrund (Diderichsen, Andersen & Manuel, 2011). Dette tyder på, at nationale sundhedskampanjer og hegemoniske 'salat og maraton' diskurser ikke rammer dem, som synes at behøve forandringen mest. Vores interesse og forskningsspørgsmål bliver i forlængelse heraf, om foodscapesstudier tilbyder en bedre platform og/eller teoretisk afsæt til at analysere, planlægge eller evaluere sundhedsfremmeaktiviteter, der har maden og måltidet som fokus.

I artiklen ser vi først på en række bidrag fra foodscapes-litteraturen og foreslår en model, som kan favne både kompleksiteten i måltidets rum og fungere som hjælp til at operationalisere arbejdet med sundhedsfremme og foodscapes. Dernæst udfordrer vi modellen med to eksempler fra dagliglivsarenaer, hvor den sociale skævridding betyder et særligt behov for at tænke måltidsbaserede sundhedsfremme strategier, nemlig en arbejdsplads som fortrinsvis beskæftiger lavt uddannede og erhvervsskoler¹, som i overvejende grad tiltrækker sociale grupper med væsentlige behov for livsstilsændringer.

Med to cases fra henholdsvis en erhvervsskole og et busselskab er det formålet at bidrage til at udvikle en ny og bredere analyseramme, når det gælder samspelet mellem mad, måltider og sundhed. En ramme, som ikke knytter sig til et snævert ernæringsmæssigt fokus og ej heller kun adresserer de befolkningsgrupper, som allerede har en god sundhedsadfærd og en god sundhedsstatus.

Foodscapes – madens rum?

Foodscapes-studier er et relativt nyt videnskabeligt felt med et støt stigende antal publikationer, særligt i perioden fra 2006 og frem (Mikkelsen, 2011). Fælles for de forskellige bidrag er et syn på mad og måltider, som rækker ud over et

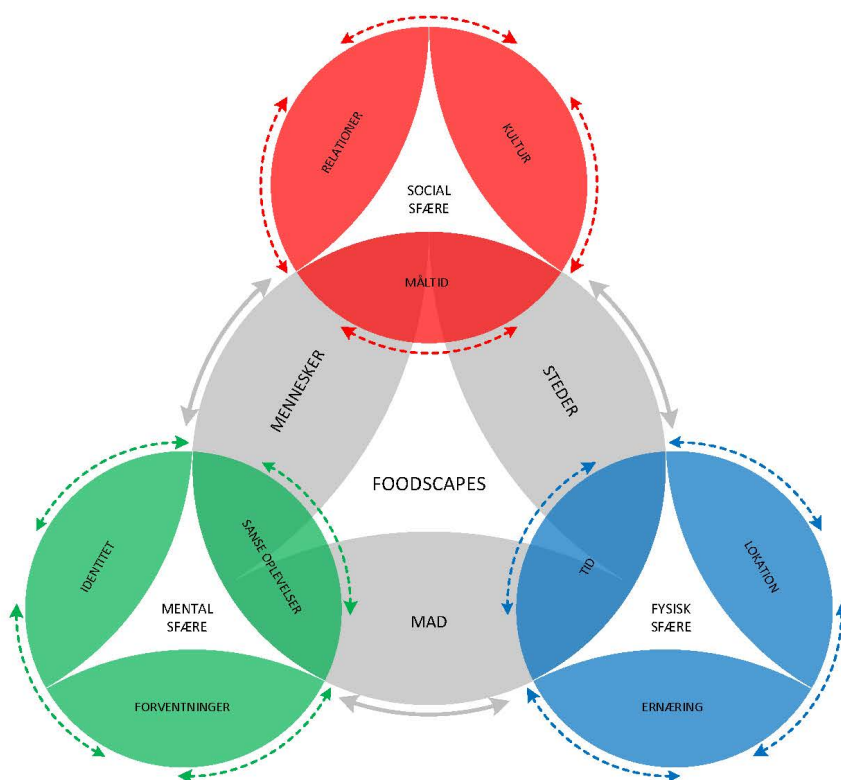
rent fødevarer- og ernæringsmæssigt fokus og, at de søger at indfange aspekter af måltidet, som ikke udelukkende kan føres tilbage til maden og dens bestanddele. Dette bredere syn på mad og måltider søges indfanget med postscriptet '-scape'. Et script som Appadurai (1996) introducerede i sociologien som en illustration af den udviskning af grænser og kompleksitet, som finder sted som konsekvens af globaliseringen eksempelvis indenfor medier og indenfor etnicitet. Tilføjes af -scapes er særligt brugbart til at pege på, hvordan det moderne samfund uafvendeligt skaber behov for nye kontekster og rumlige dimensioner i forhold til en række centrale samfundsområder. Med endelsen '-scapes' sættes samtidig fokus på, hvordan forskellige elementer i konkrete virkeligheder interagerer. Denne interaktion skaber omridset af forskellige virkeligheder, som så igen kan anskues via deres omdrejningspunkt som fx maden i foodscapes (Mikkelsen, 2011). Det er med denne forståelse af scapes i mente, vi senere i vores modeludvikling vil give eksempler på, hvordan vi, med maden og dens fremtræden i forskellige sammenhænge som omdrejningspunkt, kan bidrage til en forståelse af, hvordan forskellige madvirkeligheder er, og ikke mindst hvordan de kunne være. Gemt i kompleksiteten ligger dog et iboende problem med at udvikle konkrete strategier, der sigter på at bidrage til løsningen af de eksisterende sundhedsproblematikker. Netop fordi vi i et folkesundhedsperspektiv opererer ud fra et normativt og forandringsorienteret grundlag, bevæger vi os her imellem to yderpoler, hvor vi enten er i fare for at fortabe os i forståelsen af komplekse livssammenhænge, eller er i risiko for operationelt at reducere kompleksiteten i selvsamme livssammenhænge i håbet om at kunne omsætte denne forståelse til konkrete sundhedsindsatser omkring mad og måltider. Vi hævder derfor ikke, at der kan udvikles en foodscapes model, der kan løse disse immanente problematikker i folkesundhedsarbejdet, men vi finder det formålstjenligt at gøre et forsøg på at udvikle en model, der i højere grad kan bidrage til at fokusere på enkelte konkrete problemstillinger uden samtidig at tabe blikket for helheden.

Hvor Appadurai taler om dimensioner, har vi valgt at anvende begrebet sfærer, fordi det bedre synes at fange de rumlige konnotationer, der udspiller sig i foodscapes litteraturen og i såvel eksisterende som forestillede måltidsvirkeligheder. For at skabe overblik både over litteraturen og i modellen har vi ladet os inspirere af Ottawa Charterets tværvideenskabelige sundhedsdefinition, som medtager fysisk, sociale og mentale komponenter. Disse komponenter, som i vores model betegnes som 'sfærer', fungerer som en oplagt opdeling af litteraturen, da de forskellige foodscapes' bidrag i deres grundstruktur vægter forskellige aspekter. Det skal dog ikke forstås sådan, at vi nødvendigvis forstår eller tænker, at mennesket

skal forstås som sammensat af fragmenterne krop, sjæl og sociale relationer, men snarere, på linje med foodscapes tilgangen, som en genvej til at forstå de mellem-liggende interaktioner, som spiller sammen både i hverdagslivet og i vores måltids-valg. De tre sfærer skal således forstås som analytiske tilnærmelser, der i praksis altid spiller sammen om at afbillede eksisterende måltidsvirkeligheder. For netop at fastholde et fokus på helhed, giver vi først en præsentation af vores model i sin helhed og dernæst en kort opridsning, via foodscapes litteraturen, af det karakteristiske i de tre sfærer. Da vores models udvikling sigter på at kunne anvendes i en sundhedsfremmekontekst, har vi i udviklingen af modellen, dér hvor foodscapes litteraturen synes at komme til kort, forsøgt at pege på folkesundhedsoptikker, som kan kvalificere og supplere foodscapes tilgangen.

Kalejdoskopiske foodscapes

Som en overordnet foodscapes ramme trækker vi på Dolphijns madfilosofiske værk om foodscapes. Dolphijn har i særlig grad fokus på de komplekse rammer,



som tegner vores måltidsvirkeligheder og anlægger i sine foodscapes-studier et antropologisk perspektiv på: "how we live our lives with food, according to food and through food" (Dolphijn, 2004). I Dolphijs forståelse bliver foodscapes netop skabt via de interaktioner, der opstår, når mennesker, mad og omgivelser mødes. For madens vedkommende forstået både som maden, som den spises, eller som den måde vi forsøger at fremstille madvirkeligheder på – som madens repræsentationer. For menneskers vedkommende forstået som de spisende og spisningens formidlere og for stedernes vedkommende forstået som det fysiske og det rumlige. Dolphijn har derfor leveret inspirationen til modellens inderste cirkel

Figuren skal forstås som et kalejdoskop, hvor hver cirkel udgør en af de tidligere nævnte sfærer, der igen rummer perspektiver fra foodscapes litteraturen, som er uddybet i de følgende afsnit. Alle delene skal, som et ægte kalejdoskop, forstås som drejelige, og de kan derved falde på plads og sætte spejle op i forhold til hinanden, afhængigt af hvor fokus og hovedvægten lægges, fx analyser af eksisterende måltidspraksisser, i forhold til udviklingen af sundhedsfremmestrategier eller i interventionsplanlægning.

Modellen hviler på et fundament, hvor foodscapes forstås i sin uafgrænsede kompleksitet, og hvor alle elementer i eksisterende eller tænkte måltidsvirkeligheder griber ind og påvirker hinanden i en stadig producerende interaktion. Sfærrerne og perspektiverne i modellen skal derfor ikke forstås som en udtømmende liste, der fuldt ud kan favne eksisterende måltidsvirkeligheder. På tilsvarende vis skal foodscapes ikke forstås som et fænomen, som fremtræder via en sum af fx mennesker + mad + steder, men netop via interaktionen imellem dem. Eller som det hedder i Dolphijs fremstilling:

"[foodscapes] is never a sum of its parts; it is in the sum itself that the parts are created" (Dolphijn, 2004).

Med dette udgangspunkt står det klart, at foodscapes ikke kan reduceres til en simpel opsummering af enkeltdelene. Modellen understreger det perspektivafhængige i arbejdet med at udvikle ny visioner og fremtider for måltidets rum. Hvor sfærrerne i virkelighedens måltidsrum er uløseligt forbundet, tjener modellens opdeling til analytisk at skille dem ad i arbejdet, så udvalgte problemstillinger kan fokuseres. I det følgende gives eksempler på, hvordan foodscapes i den videnskabelige litteratur er blevet begrebsat og anvendt ud fra forskellige vinkler. Vi har i disse bidrag hentet inspiration til modellens tre yderste cirkler – fysisk, mental og social sfære.

Fysiske Foodscapes

I foodscapes litteraturen finder vi forskellige bidrag, som tager udgangspunkt i en grundlæggende fysisk tilgang til mad og måltider. Winson definerer således foodscapes som:

“...- institutional sites for the merchandising and consumption of food.” (Winson, 2004).

Winson lægger sig tæt op af en tilgang, der synes nært beslægtet med et billede af landskabet. Foodscapes henviser her til et billede af de fysiske steder, hvor der handles, serveres eller spises mad. En sådant foodscapes perspektiv på den fysiske tilgængelighed af mad behandles i den eksisterende litteratur ud fra forskellige vinkler. Med den stigende anvendelse af Geografiske Informations Systemer (GIS) er det blevet langt lettere at få et spatialt billede af fødevarerne i vores omgivelser og at relatere dette billede til sundhed. Burgoine et al. sætter et sådant spatialt fokus på tilgængeligheden af mad med et særligt blik for de forandringer i tilgængelighed, der finder sted over tid (Burgoine, Lake, Stamp, Alvanides, Mathers & Adamson, 2009). Madens karakter og dens mulige sammenhæng med geografiske forskelle i sundhedsstatus er også et omdrejningspunkt i andre dele af foodscapes litteraturen. Lake, Burgoine, Greenhalgh, Stamp & Tyrrell, 2010; Slater (2009) analyserer således foodscapes med henblik på at forstå uligheden i sundhed. De fysiske foodscapes er også blevet bearbejdet ud fra egnsspecifik madkulturel tilgang. Yasmeen (2006) har således set på betydningen af den menneskelige mobilitet og dens sammenhæng med udbud af “mad på gaden” – såkaldt street food. Udfra et tilsvarende perspektiv ser Kestens, Lebel, Daniel, Theriault & Pampalon (2010) på mødet med maden i byrummet.

I forhold til den fysiske sfære finder vi i foodscapes litteraturen flere steder et fremtrædende folkesundhedsperspektiv. Med begrebet “food deserts” sættes der fx fokus på, hvordan en kortlægning af manglende tilgængelighed kan bruges til at forstå geografisk og social ulighed i sundhedsadfærd eller sundhedsstatus, som det fx kan ses i depriverede områder (Macintyre, Ellaway & Cummins, 2002). Det fysiske foodscapes perspektiv tager her afsæt i de kontekstuelle sammenhænge og konkrete settings og trækker det ind i en sundhedsfremme kontekst. Ud fra et folkesundhedsvidenskabeligt perspektiv ligger dette tæt op af de sundhedsadfærdsteorier, der vægter omgivelsernes betydning for fødeveareadfærd højt, eksempelvis den udviklingsøkologiske model (Bronfenbrenner, 1979) og den sociale kognitive teori (Bandura, 1977). At omgivelserne kan have en direkte og betydelig effekt på individets sundhedsadfærd og status, illustreres mest direkte i Swin-

burns rammende karakteristik af de moderne fødevareromgivelsernes mere eller mindre obesogene natur (Swinburn, Egger & Raza, 1999).

I forlængelse heraf bliver det derved nærliggende at tænke sundhedsfremme-interventioner, der gennem restrukturering af de fysiske foodscapes tilsigter at fremme sundere madvaner. Dette rummer foodscapes litteraturen flere eksempler på. Et sådant redesign kan eksempelvis ske gennem modellering af fødevareromgivelsernes rumlighed, butikkers placering i det byggede miljø og butikkers og spisesteders indretning. Formålet er typisk at udvikle designs, der påvirker individets valg, når det gælder mængde og typer af mad. Udgangspunktet er her ønsket om gennem 'den rigtige' ernæring at fremme den enkeltes sundhed (Sobal & Wansink, 2007). Sådanne redesigns af måltidets rum kan ske på flere planer og danner baggrund for den særlige retning af foodscapes litteraturen, der har fået betegnelsen valg arkitektur studier. Denne litteratur og tilgang til fødevarervalg og -adfærd omtales ofte under den lidt mere populære overskrift "nudging" (Skov et al, 2012).

Særligt i forhold til de de-domesticerede institutionelle måltider som artiklen beskæftiger sig med, er tiden vigtig som fysisk konstituerende for måltider. Både skoleskemaer og køreplaner sætter bestemte tidsmæssige rammer for dagens måltider. Fokus på tid er imidlertid ikke et element, som behandles i foodscapes litteraturen. Dette kan tænkes at illustrere den begrænsede fokus på sundhedsfremme i den ende af sundhedsspektret. Netop professioner i den ende er karakteriseret ved uregelmæssige arbejdstider og arbejde, hvor medarbejderne har ringe mulighed for selv at kontrollere tilrettelæggelsen af egen arbejdsdag.

Som bidrag til modellen fra den fysiske sfære, henter vi således perspektiverne lokalitet – som kan inddrage kortlægning og tilgængelighed; ernæring – med et fokus på, at maden skal bestå af de 'rigtige' bestanddele og derved ernæringsmæssige kvalitet; samt tid, som konstituerende for måltidet (se model 1 – den fysiske sfære).

Mentale Foodscapes

Med mentale foodscapes introduceres ideen om, at mad og måltidsvirkelighederne ikke kun er, men også kunne være anderledes. Med denne sfære tilbydes en indgang til at forstå, hvorledes der med foodscapes begrebet kan skabes billeder af ønskede normative virkeligheder. Det mentale omfatter også, hvordan menneskets valg af madvarer i mange tilfælde styres af ønsker om at påvirke fødevarer-systemet politisk gennem eget forbrug (Johnston & MacKendrick, 2009). I dette perspektiv stilles der skarpt på betydningen af individets rolle set i relation til

hele fødevarerækeden og de heri indlejrede strukturer (Johnston & MacKendrick, 2009; Morgan & Sonnino, 2010). Det mentale foodscapes perspektiv er således en velegnet optik igennem hvilken vi kan undersøge, hvordan forskellige holdninger og normer påvirker individet i forhold til at købe/spise i "etiske foodscapes", "økologiske foodscapes" og "den politiske forbruger foodscapes". Det mentale foodscape er ikke kun en relevant optik, når det gælder om at analysere den private forbrugers forventninger til fødevarer systemet. Også den øgede tendens til at opfatte det offentlige fødevarer indkøb til institutioner, sygehuse og skoler som en oplagt vej til at få indflydelse på fødevarer systemet er med til at udvikle nye mentale "public foodscapes".

Det kan selvfølgelig diskuteres, om sådanne foodscapes tilgange kan karakteriseres som mentale, da de jo i høj grad også kan anskues som overordnede sociale strukturer eller diskurser, der via et makroniveau indvirker på måltider og måltidsvalg. Dette illustreres også af Mikkelsen (2011), som gennemgår en sådan opdeling af foodscapes i henhold til forskellige typologier. Når vi her vælger at placere disse retninger i den mentale sfære, er det fordi, vi har fundet, at netop dette fokus tilbyder en indgang til at forstå, hvordan sådanne makrostrukturer manifesterer sig i individer og derigennem danner rammerne for forskellige mulige måltidsrum. En anden retning undersøger, hvordan forskellige sanseoplevelser (smage, føle, dufte) påvirker flygtige menneskelige impulser såsom stemning, sindstilstand, følelser og præferencer for bestemte madvarer. Forskning i og af disse påvirkninger kan bidrage til at forstå, under hvilke indflydelser vores måltidsvalg finder sted og kan anskues både som individuelle, sociale eller offentlige/kulturelle valg og præferencer (King, 2009).

Denne sfære har derudover et særligt fokus, på de forståelser mennesker har af mad, og hvordan disse forståelser påvirker selvforståelse, følelser, og trivsel. Derfor er identitetsdimensionen en vigtig del af det mentale foodscape perspektiv. I Davis' arbejde med de-domesticerede måltider bliver maden og de rum, vi indtager den i til en del af vores identitet og vores livsstil:

"You are what you eat, you are where you eat, and you are because you eat out."
(Davis, 2009).

Maden og den måde vi spiser på bliver en mediator for iscenesættelsen af os selv og vores identitet, og foodscapes bliver med Ademas ord (Adema, 2007) billedet på ikke bare måltidets virkelighed, men også på måltidets muligheder:

"Foodscapes are symbolic of real and desired identities"(Adema, 2007).

Den mad vi spiser, stederne hvor vi spiser, og de sammenhænge vi spiser i, er således med til at forme vores identitet: Dermed fungerer den som en slags 'performance' af ønsket identitet. Vores forventninger til fremtidige måltider og nye måltidsvirkeligheder bliver på den måde en brik i konstruktionen af en ny ønsket identitet.

I et folkesundheds perspektiv kan det være nyttigt at inddrage perspektiver fra den mentale sfære, når målet er at udvikle sundhedsfremmende tiltag, der sigter på adfærdsændringer. Det er specielt nyttigt i tilknytning til Bruun Jensens begreb om handlekompetence (Jensen & Schnack, 1994) og i Prochaska & DiClementes arbejde med den transteoretiske Stages of Change model (Prochaska, DiClemente & Norcross, 1992). Også i disse sundhedsfremmeperspektiver peger det mentale udover rent psykologiske aspekter i individet til også at inkludere handlemuligheder, erfaringer og de komplekse sammenhænge, der former individets reelle handleevne.

Som bidrag til modellen henter vi her fra denne sfære således identitet – og hvordan maden kan bruges som symbol i identitetskonstruktionen; sansoplevelser – og hvordan disse spiller sammen med forskellige både flygtige og manifesterede menneskelige impulser og præferencer samt forventninger til, hvordan mad og fremtidige måltider spiller sammen i forhold til at vurdere og klassificere både ønsket identitet og konkrete måltidsvirkeligheder (se model 1 – den mentale sfære).

Sociale Foodscapes

En tredje foodscapes-sfære har fokus på sociale aspekter – relationer og interaktioner, der vedrører mennesker, der spiser og de mennesker, der er med til at mediere. Foodscapes-studier tager med dette udgangspunkt afsæt i antropologisk inspirerede tilgange, som har til formål at undersøge:

” [H]ow we live our lives with food, according to food and through food” (Dolphijn, 2004).

Især Dolphijn har i udpræget grad uddybet og begrebsat dette perspektiv, hvor det interaktive fokus ikke kun skal forstås som mellemmenneskeligt. Fokus er her, hvordan interaktionen mellem mennesker, steder og mad (indercirklen i modellen, figur 1) er med til at forme måltidspraksisser og måltidsforståelser. Dette foodscapes perspektiv inddrager også kulturelle dimensioner, der knytter sig til maden. Dolphijn introducerer i den forbindelse begrebet 'state food'. 'State food' bliver en forståelsesramme, som favner det faktum, at givne lokale råvarer over tid udvikles til en form for normativ og diskursiv naturalisering af bestemte egnsret-

ter. Disse egnsretter forstås og betydningssættes som naturlige for området trods, at den oprindelige fx råvareforekomst, produktion eller distribution har ændret sig (Adema, 2009; Dolphijn, 2004). Der er derved tale om sociale konstruktioner, der skabes i mødet med mad og artikuleres gennem mad. På linje med denne forståelse peger Johnston & Baumann på, at foodscapes kan indfange eller ane nogle af de dynamiske sociale konstruktioner, der opstår i mødet mellem mad og mennesker, samt iboende betydninger og sted/situationsbundne faktorer – fx kultur (Johnston & Baumann, 2010).

I forlængelse af disse perspektiver på de sociale aspekter af foodscapes (Bildtgård, 2009) udvider det sociale foodscapes rækkevidde til også at omfatte kulturelle aspekter i madoplevelser, som vi synes, de bør være. På linje med det mentale foodscape arbejder Bildtgård også med forventninger til mad, men reelt er der nærmere tale om forventninger, forstået ud fra en større socialt normativ delt ramme, i hvilken 'vi' (det sociale fællesskab) forstår god og lækker mad og dens tilknytning til kultur og steder.

I foodscapes-litteraturen finder vi altså det sociale aspekt via et fokus på interaktion og normkonstruktion idet vi forstår verden og normkonstruktioner ud fra en socialt delt forståelsesramme. Et udgangspunkt i madens evne som medierende for konkrete sociale fællesskaber - det at spise sammen – har endnu ikke fundet vej til foodscapes litteraturen. I et folkesundheds (og måltidsvidenskabeligt) perspektiv er det dog oplagt at tilføje denne slags forståelser og indgangsvinkler i sundhedsfremme projektplanlægning og evaluering. Her kan hentes inspiration og teoretisk argumentation i retninger som fx handlekompetenceteori (Jensen & Schnack, 1994) eller sundhedsfremmeteori generelt (Bandura, 1977; Green & Tones, 2010; Jensen & Johnsen, 2006).

Til modellen hentes derfor fra den sociale sfære perspektiverne; relationer – som altså både dækker mellemmenneskelige relationer, men også interaktioner mellem mennesker, steder og mad; kultur – både forstået som forholdet mellem lokale råvarer og egnsretter, men også hvordan kultur kommer til syne i vores forventninger og vurderinger af 'god' og 'lækker' mad; og til sidst måltider – forstået som arenaer for sociale fællesskaber eller manglen på samme (se model 1 – den sociale sfære).

Foodscales – Rum for sundhedsfremme?

De 3 sfærer er i virkelighedens måltidsrum uløseligt forbundet, og opdelingen tjener således til analytisk at skille dem ad i videnskabeligt arbejde, således at udvalgte problemstillinger kan konkretiseres. Arbejdet med modellen indebærer

således, at delene forstås i relation til hinanden og i relation til helheden – heri det kalejdoskopiske.

Dette indebærer, at selvom et fokus på det rent fysiske og ernæringsmæssige traditionelt har en tendens til at konnotere et meget snævert perspektiv, som jo netop er det vi forsøger at udvide i denne artikel, tjener denne sfære til at illustrere, hvordan et fokus på fx ernæring kan bruges til at åbne op for andre aspekter i måltidets rum. Et ernæringsmæssigt fokus kan i praktiske sundhedsfremme aktiviteter, som fx at tilbyde fuldkornsmorgenmad på erhvervsskolerne, via et foodscapes orienteret syn åbne helheden og kompleksiteten omkring måltidet. Og særligt interessant bliver det, når netop elementer i dette helhedssyn bliver til komponenter i et interventionsdesign, som ellers henter sin berettigelse i et rent ernæringsmæssigt udgangspunkt.

Den mentale sfære kan danne udgangspunkt i strategier, der sigter mod at understøtte motivation og derigennem vedligehold og bæredygtighed af interventionsdesign og sundhedsfremmestrategier i øvrigt. Fokus på det mentale kan derigennem konkret sikres gennem valget af metoder, i forskning, interventionsudvikling og implementering, fx inddragelse af målgruppen i sundhedsfremmeprojekter samt ved at arbejde med maden som symbol, der kan repræsentere og/eller indfri målgruppens drømme om at skabe sig forskellige identiteter. Perspektiverne i den sociale sfære synes særlig brugbare som indgangsvinkler til at foretage eksplorative studier af, hvordan mad betydnings sættes i forhold til f.eks. kulturelle normer. Men med tilføjelsen af et folkesundhedsperspektiv favner perspektivet også et fokus på, hvordan sociale fællesskaber kan initiere forskellige praktiske måltidsvirkeligheder. Konkret kan disse sociale fællesskaber indarbejdes i interventioner og sundhedsfremmestrategier som tiltag, der arbejder med motivation via fælles indsats og involverer et socialt ansvar, hvilket bl.a. er forsøgt i en række interventioner med sundhedsfremme på arbejdspladser udmøntet i tiltag som bl.a. frokostklubber mv.(Familie og Forbrugerministeriet & 3F, 2004).

Modellen er derudover tænkt til at kunne rumme flere eller andre perspektiver end medtaget i grundmodellen. Ved brug af modellens primære sfærer, kan der derved arbejdes bevidst med enten udvidelse eller fokusering af konkrete problemstillinger. Indgangen ved hjælp af de 3 sfærer tjener til at operationalisere de forskellige rum for sundhedsfremme ved at skille dem ad og overskueliggøre måltidets aktører og netværk. Modellen kan selvfølgelig i dette lys kritiseres for at anvende en reduktionistisk og seperationistisk tilgang ved at fokusere på 'parts' i stedet for helhed. Vores erfaring er dog, at der er brug for redskaber til at indfange komplekse sammenhænge, og som sådan tilbyder modellen sig. Tanken er at der

via et fokus på forskellige elementer, som hele tiden forstås som dele af en helhed, åbnes op for et rum for sundhedsfremme hvor kimen til en helhedsorientering er lagt.

For at eksemplificere modellens anvendelighed har vi i artiklen valgt to cases, som i deres tilgange tegner to traditionelle modpoler i forhold til metode- og videnskabsteoretisk fundering. Den første er en case fra et sundhedsfremmeprojekt i et busselskab, imens den anden case tager udgangspunkt i et interventionsstudie på erhvervsskoler. På trods af at begge projekter har fokus på mad i institutionelle de-domesticerede sammenhænge, er forskellene i fremgangsmåde dog markante.

Casestudie 1: Mad, måltider og busbranchen

Denne case udspringer af et sundhedsfremme projekt i et større busselskab. Selskabet havde, i samarbejde med flere forskningsinstitutioner og med støtte fra Forebyggelsesfonden, iværksat et omfattende sundhedsfremmende projekt med sigte på bredt og via mange delprojekter at forbedre sundheden for selskabets medarbejdere. Dette omfattede blandt andet projekter med sigte på at mindske gener fra bevægeapparatet, føre til bedre trivsel generelt, fokusere på sammenhængen mellem etnicitet og sundhed m.m.. Fælles for alle sundhedsfremmeaktiviteterne var ønsket om en høj grad af medarbejderinddragelse i forhold til at identificere og konkretisere hvilke sundhedsfremme tiltag, der skulle iværksættes. Som sådan lå der i selve projektdesignet et åbent og bredt sigte, men ikke en klar plan over hvordan der skulle arbejdes med sundhed. Som et delelement i det større sundhedsfremmeprojekt lå det studie, som danner udgangspunkt for casen til denne artikel.

Dette havde et specifikt eksplorativt fokus på mad og måltider på arbejdet. Målet var gennem interviews (Kvale, 2005), deltagende observationer (Angrosino, 2007; Spradley, 1979), etnografiske interviews (Angrosino, 2007; Spradley, 1979), fokusgruppe interviews (Halkier, 2010) og en spørgeskemaundersøgelse, at give svar på spørgsmålet om, hvordan steder at spise, den tilgængelige mad og buschaufførernes egne præferencer og udtrykte normer spiller sammen i forhold til at betydningssætte god og sund mad på arbejdet. Målet var således ikke i første omgang at vurdere om den mad, chaufførerne spiste (eller gerne ville spise) var sund, eller om rammerne for at spise var sufficente – men i stedet at stille skarpt på, hvordan god og sund mad betydningssættes af chaufførerne med henblik på at udvikle sundhedsfremmetiltag, der kan virke i en buschaufførs hverdag. I selve forskningsdesignet var der derved som udgangspunkt fokus på at kortlægge

chaufførernes foodscapes via modellens indercirkel – og modellens 3 sfærer tjener som analytiske fokuspunkter.

16 chauffører deltog i interviews. Af de 16 var alle mænd, og de tilhørte 4 forskellige etniske grupper. Således var 4 oprindeligt fra Pakistan, 4 fra Somalia, 4 fra Tyrkiet og 4 fra Danmark. Der blev udført deltagende observationer på garageanlægget, pauselokalerne og i busserne. Dette foregik i arbejdsdagens ydertimer, midt på dagen, om aftenen, i hverdagene og i weekenden og således mødte vi chauffører med alle slags vagtplaner. Der blev uddelt 400 spørgeskemaer til chauffører fra det samme garageanlæg, men fra forskellige busruter og forskellige vagtplaner, 171 blev returneret. I analysen supplerer data fra de forskellige metodiske tilgange hinanden med henblik på at tegne omridset af buschaufførernes foodscapes.

I det følgende er det dog et fokus på den måltidskultur, som den dannes eller opleves i forhold til sundhedsfremme, og her træder chaufførernes etniske og kønnede ophav i baggrunden i forhold til en mere socialt delt buschauffør identitet, som i høj grad skabes af interaktionen mellem mulighederne for at spise og at spise sundt i hverdagen og visioner for fremtidens sundhedsfremmeaktiviteter. I studiet blev det hurtigt klart, at chaufførerne oplevede arbejdsdagens tilrettelæggelse og de fysiske rammer som konstituerende for deres muligheder for at få, ikke kun sund mad, men også god mad i løbet af arbejdsdagen, og at netop oplevelsen af disse muligheder (eller manglen på samme) spillede en stor rolle hos chaufførerne, i forhold til hvilke forventninger de havde i forhold til arbejdspladsens rolle som sundhedsarena. Vi vil derfor bruge modellen som indgangsvinkel til at fokusere på chaufførernes foodscape – først via et fokus på den fysiske sfære og hvordan den tegner måltidets mulighedsrum for chaufførerne, dernæst via forventninger til fremtidige sundhedsfremme tiltag og hvordan det spiller sammen med (en ønsket) medarbejder identitet og til slut i kapitlet, hvordan mad, måltids- og sundhedsforståelser hos chaufførerne kan ses som et middel til at forbedre relationerne mellem medarbejder og ledelse.

Måltidets mulighedsrum i busbranchen

Buschaufførernes måltider indtages i arbejdsdagens pauser i pauselokalerne, der er placeret ved bus ruterne endestationer. Helt konkret betyder det, at der er stor forskel i tilgængelighed af mad fra land til by og i byens forskellige rum afhængigt af, hvordan ruterne er placeret, og hvor pauselokalet er beliggende. I alle pauselokaler er det muligt at varme mad i mikroovn, lave kaffe og te, ligesom der er køleskab tilgængeligt. Chaufførerne oplever dog en del svind fra køleskabene, og

selvom de fleste vælger at medbringe maden hjemmefra², tager de maden med sig i løbet af arbejdsdagen. Hvor pauselokalerne tegner de konkrete fysiske lokationer og rum omkring arbejdsdagens måltider, tegner pausernes placering, længde og rytme omridset af måltidets mulighedsrum i busbranchen. Chaufførerne har ret til to pauser pr. vagt, den ene på minimum 15 min., den anden på minimum 30. Chauffører fortæller dog, at ofte 'stjæler' forsinkelser noget af tiden fra deres pauser, og selvom de er overenskomst sikret, vælger mange chauffører at forkorte pauserne for at holde køreplanen. Det betyder, at de, som det udtrykkes, må træffe et valg:

"Vi kan enten nå at tisse eller spise, vi kan ikke nå begge dele".

I pauselokalerne i byen, hvor der er flere ruter tilknyttet, eksisterer en bestemt rytme, orkestreret af køreplanerne for de forskellige ruter. Hver gang en ny buschauffør ankommer til endestationen, rejser en af hans kollegaer sig for at overtage kørslen af bussen. Dette 'rul' kører ca. hvert femte minut, afhængigt af hvor mange ruter, der er tilknyttet det enkelte pauselokale. Rullet skaber en speciel rytme, da man i forhold til et enkelt måltid kan opleve at spise sammen/ikke sammen med flere af sine kollegaer, idet kollegaen med minutters mellemrum skiftes ud i en nærmest glidende bevægelse gennem hele pausen. Der eksisterer derfor ikke på chaufførstuerne en måltidspraksis, hvor man mødes og spiser sammen, men derimod en praksis og et måltidsrum, hvor man sidder spredt både i tid og rum.

Forventninger – madens rolle i sundhedsfremme tiltag

Det kan ses som en naturlig forlængelse af chaufførernes oplevelse af måltidets faktiske mulighedsrum, at chaufførerne har svært ved at 'tænke ud af boksen', når det kommer til ønsker om fremtidige sundhedsfremme tiltag, der har med mad at gøre, hvor de i forhold til generelle tiltag trækker på forslag der spænder vidt, fx lød et forslag, at hver chauffør skal fortælle én vittighed per pause, et andet at firmaet burde oprette et rejsebureau. I forhold til mad på arbejdet, er chaufførerne dog bemærkelsesværdigt 'låste' i deres forslag til fremtidige tiltag. Helt centralt står et udtalt ønske om, at virksomheden skal sørge for bedre rammer for det fysiske foodscape i form af kantinefaciliteter. Hvor selve måltidet på arbejdet forstås i al sin kompleksitet som en interaktion mellem køreplaner, tilgængelighed og rum, bliver chaufførernes drømme om en løsning så at sige reduceret. Bemærkelsesværdigt bliver det, at løsningen ikke reelt synes at kunne løse de problemer, som chaufførerne taler frem – fx problemet med at skulle vælge mellem at tisse og spise. Dette paradoks bliver interessant at udforske, fordi paradokset i sig selv

antyder, at ønsket om kantine ikke udelukkende handler om at øge tilgængeligheden af sund mad på arbejdspladsen. I denne case følges derved chaufførernes udsagn og argumentationer om kantinedrift i forhold til at undersøge, om disse afspejler bagvedliggende strømninger og værdier, og om disse rækker udover elementer knyttet til det fysiske foodscape.

I ønsket om kantine var det ikke, som man måske kunne forvente, hverken ønsket om sund mad eller ønsket om at kunne samles og spise sammen, som chaufførerne fremhævede. Man kan sige, at selvom den fysiske sfære spiller sammen og kan siges at danne grundlaget for chaufførernes forventninger til fremtiden, leverer et ensidigt fokus på denne sfære ikke hele svaret på, hvordan der kan udvikles meningsfulde sundhedsfremmetiltag – eller med hvilke elementer. Hvad vi derfor gjorde var at dreje fokus til forventninger for at undersøge, hvordan de var bygget op og hvad de bestod af.

I fokusgrupperne, hvor deltagerne hurtigt fandt sammen i enighed om, at kantine skulle der til, var det ikke som sådan en 'sund mad' –dagsorden, chaufførerne talte frem. Tværtimod tales der om en mulig kantinedrift som en form for selvfølgelig forventning til, at store firmaer stiller kantine til rådighed for deres medarbejdere. En chauffør udtrykker det således:

"Som sådan et stort firma som os jo burde kunne etablere"

Som sådan bliver det altså ikke 'firmaets' specielle karakter (busdrift i en storby), men firmaets størrelse, der i chaufførernes visionære foodscapes bliver betydningsdannende i forhold til deres forventninger til mad på arbejdet. Chaufførerne antager således, at firmaets fysiske mulighedsrum burde være i overensstemmelse med chaufførernes forventninger, og derigennem sætter deres udtalelser fokus på en vigtig interaktion mellem den fysiske foodscape sfære og det mentale foodscape sfære. 'Manglen' på kantine kommer hermed til at danne en særlig betydning, som rækker ud over ikke at få stillet 'den rigtige' mad til rådighed i arbejdstiden. I stedet bliver fokus på, hvad kantinedrift eller mangel på samme signalerer i form af medarbejder værdsættelse og anerkendelse, som en af chaufførerne pointerer, da talen falder på branchens mulige barrierer for succesfuld kantinedrift:

"Det burde være busselskabet, det burde være en værdsætning af vores indsats og fokus på, at vi skulle holde så længe som muligt"

Kantinedriften kommer til at danne en vigtig brik i chaufførernes mentale foodscapes, og fungerer dermed som en mulig identitetsskaber af den medarbej-

der, man gerne vil være – værdsat, respekteret og anerkendt. Identitetsdimensionen rækker her igen udover det individuelt mentale, og som tidligere nævnt skal den mentale sfære i modellen også snarere ses som en hjælp til at kunne fokusere, hvordan forskellige overordnede strukturer manifesterer sig og virker gennem individer. Den ønskede identitet bliver i denne case ikke kun et spørgsmål om at være 'en af dem, som spiser ude', som vi citerer Adema for i modelopbygningen, men ønsket bliver snarere en afspejling af bagvedliggende oplevede ulighedsstrukturer. Altså, at være ansat i et firma, som ikke ligesom andre store firmaer stiller (eller kan stille) kantine til rådighed for medarbejderne.

Hvor identitet ønsket i det visionære foodscape således peger på bagvedliggende sociale strukturer, peger måltidets mulighedsrum i chaufførernes arbejdsdag ikke umiddelbart mod etableringen af sociale fællesskaber omkring måltidet. Snarere ses dette som fragmenteret - både tidsligt, fysisk og socialt. En fokusering af den sociale sfære vil her nærmere anes i de ideer og synspunkter, som chaufførerne kan samles omkring, og hvor de oplever et fællesskab, da de derved får sat ord på delte erfaringer. Via et fokus på maden får chaufførerne i denne case sat fokus på nogle af de problematikker, de oplever i deres arbejdsliv, som rækker udover madens fysiske tilgængelighed og snarere trækker tråde til samfundsmæssigheder.

Mad, måltider og sundhed som anerkendelse?

Når vi fokuserer blikket på den sociale sfære i chaufførernes foodscapes, ville det være muligt både at konkretisere kulturelle aspekter i forhold til chaufførernes etniske diversitet og sammenspillet med sundhed. Endvidere kunne et syn på måltidets og dets sociale elementer eller mangel på samme være interessant at belyse qua den observerede fragmentering. I dette tilfælde holder vi os dog tæt til casens oprindelige ønske om at belyse, hvordan god og sund mad betydningssættes af chaufførerne. Og her bliver ønsket om kantinedrift centralt i forhold til at forstå, hvad den gode og sunde mads agenda bliver hos chaufførerne. Man kan påstå, at på trods af at kantinedriften ikke løser den konkrete fragmentering i måltidet eller chaufførernes oplevede dilemma i forhold til køreplaner, tissepauser og tid, peger kantinedriften dog på at kunne løse nogle relationelle spændinger mellem virksomhed og medarbejder, der påvirker chaufførernes trivsel på lige fod med mulighedsrummets begrænsninger.

Casestudie 2: Mad og måltider på erhvervsskolen

Hvor der i buscasen er fokus på at forstå og beskrive og kun sekundært at forandre, tager artiklens anden case først og fremmest udgangspunkt i ønsket om at ville forandre. Det er et klassisk interventionsstudie, hvor interventionen består i at introducere servering af fuldkornsmorgenmad på udvalgte erhvervsskoler, som en del af skoledagens første lektion. Interventionen henter sin motivation i en ernæringsmæssig problematik og antager at fuldkornets gavnlige sundhedsmæssige egenskaber vil komme erhvervsskoleeleverne til gavn, såfremt det lykkes at skabe den fornødne deltagelse i interventionen.

4 erhvervsskoler deltog i projektet, som er blevet døbt 'Morgenmadsklubben'. Skolerne blev randomiseret til enten at servere fuldkornsmorgenmad, som en del af skoledagens første lektion eller til at være kontrolskole. På de skoler, hvor der blev serveret morgenmad, spiste eleverne sammen, hold- og klassevis i kantinen eller i klasse-værelserne med klassens tilknyttede lærere. Det var på denne måde frivilligt, om eleverne ville spise morgenmadsen, selvom alle som hovedregel skulle deltage i morgenmadsklubben på lige fod med den anden undervisning. Eleverne blev udvalgt klassevis og bestod således både af hjemmeboende, udeboende og samboende, og aldersspændet var fra ca. 16 til 35 år. Der blev udført en koncentrationstest og en spørgeskema undersøgelse, hvor mad, måltidsvaner, demografiske og socioøkonomiske aspekter blev adresseret. Endvidere har lærere og elever på interventionsskolerne deltaget i fokusgruppinterviews (Halkier, 2010) med fokus på erfaringer i forbindelse med at have deltaget i morgenmadsklubben.

Måltidets mulighedsrum på erhvervsskolerne

I forhold til vores første eksempel fra buschaufførens dagligdag så er eksemplet fra erhvervsskolen planlagt ud fra et anderledes videnskabeligt rationale. Derfor starter foodscape analysen også et andet sted. På erhvervsskolen udfolder morgenmadens mulighedsrum sig udenfor skolen eller i skolens kantine, og den tager afsæt i den måltidspraksis de unge har inden der interverneres. Interventionen henter sin motivation i det fysiske foodscape, der udgøres af de unges måltids- og morgenmadspraksisser, der er præget af fraværet af fuldkorn og andre uhensigtsmæssige morgenmadstræk

Analysen af det fysiske foodscape i erhvervsskole casen starter således ved at fokusere på fuldkornets ernæringsmæssige gavnlige effekter, der især gør sig gældende i forhold til hjertekarsygdomme, diabetes, vægtkontrol og visse former for kræft (Alexy, Zorn & Kersting, 2010). Danskernes indtag af fuldkorn er generelt

for lavt i forhold til nationale anbefalinger, og unge spiser den mindste mængde af fuldkorn i forhold til andre danske befolkningsgrupper (Mejborn, Biloft-Jensen, Trolle & Tetens, 2008). Ikke kun i forhold til fuldkornsindtaget halter de unge bagefter, men også i forhold til at spise morgenmad generelt, og selv når de unge spiser morgenmad, er den ernæringsmæssige lødighed begrænset og kendetegnet ved et betydeligt indtag af hvidt brød med chokolade, syltetøj eller ost (Fagt, Christensen, Groth, Biloft-Jensen, Matthiessen & Trolle, 2007). I et ernæringsmæssigt og sundhedsfremmende perspektiv giver det således god mening at forsøge at øge indtaget af fuldkorn blandt unge. Interventionen har til formål at skabe et nyt mulighedsrum for erhvervsskoleeleverne, der er kendetegnet ved en konkret ernæringsmæssig normativitet. Morgenmadsklubben har med sin organisering af afsat tid til at spise og at spise 'det sunde', en velafgrænset fysisk sfære i sit design.

Erhvervsskoler, sundhedsfremme og identitet

Selvom både interventionskomponenter og udfaldsmål har været veldefinerede fra projektets start, viste det sig dog i udviklingen af interventionsprotokollen, at det ikke var nok at se på måltidet som et ernæringsmæssigt fænomen. Ideen om at indføre et morgenmåltid på erhvervsskolerne må også anskues i et bredere samfundsmæssigt perspektiv. Eksempelvis som et bidrag til at bremse frafaldet på erhvervsskolerne, som er højt sammenlignet med blandt andet gymnasierne (Undervisningsministeriet, 2010). Som en konsekvens heraf har fastholdelse og sundhed i ungdomsuddannelserne været et gennemgående politisk tema - både bredt i Norden og i Danmark. I den forbindelse bestilte Nordisk Ministerråd i 2009 en redegørelse for 'best practice' i forbindelse med sundhedsfremmende aktiviteter på ungdomsuddannelserne. I den kortlægning var der fokus på et bredt sundhedssyn, hvor bl.a. mad, bevægelse og fastholdelse var elementer. Som en del af kortlægningen blev udvalgte skoler interviewet i forhold til, hvordan de ser deres egen rolle som både uddannelsesinstitution og sundhedsfremmearena. I forbindelse med udredningen stod det klart, at skolerne ikke udelukkende ser en morgenmadsordning som en mulighed for at øge indtaget af morgenmad blandt eleverne. Nogle skoler peger på, at indførelse af Morgenmadsklubben for dem ses som en mulighed for at påvirke kantinen til at få en sundere profil og den vej rundt profilere sig som 'en sundere skole'.

Morgenmadsordningen virker her som en synliggørelse af en skolepolitik om en sundere skole med mulighed for at ændre kantinens generelle udbud (Christensen, Vestergaard & Ziebell, 2011). Med en parallel til buscasen ses altså også i erhvervsskole casen, at måltidsrummets identitetsskabende funktion ikke kun

viser tilbage til individer eller grupper af individer, men også med fordel kan forstås i forhold til bredere samfundsmæssig strømninger som fx rekrutteringsproblematikker og en overordnet sundheds-trend.

En ny måltidsvirkelighed på erhvervsskolen - Klubben.

Stiller vi herefter skarpt på den sociale sfære i morgenmadsklubben, bliver det tydeligt, at selvom interventionen ikke havde beskrevet interventionskomponenter for 'klub'delen af interventionen, bliver netop det sociale trukket frem som et vigtigt element hos både lærere og elever. De hidtidige erfaringer med det foodscape, som udfolder sig omkring morgenmadsklubben, tyder på, at den har potentialet til at udfolde et rum, ikke bare for at få stillet den umiddelbare sult, men også et socialt rum, hvori der skabes plads for samtale og social interaktion. Både lærere og elever fremhæver at dette rum ikke kun folder sig ud mellem de elever, der deltager, men også mellem elever og lærere.

Unge på erhvervsskolerne er ofte i en udsat position, hvor de netop er flyttet hjemmefra, en del kommer fra belastede hjem eller oplever barrierer i forhold til integration. Disse unge synes at have gavn af såvel tid og rum, ikke bare spisning af morgenmåltid, men også af den omsorg, der ligger i samtalen og samværet med andre studerende og lærere. I dette rum fungerer morgenmaden blot som en mediator og en iscenesætter af dette rum. Endvidere fremhæver netop lærerne, at tiden i morgenmadsklubben også kan bruges til at samle op på faglige problematikker og ofte fungerer sådan, at eleverne på et mere uformelt plan kan spørge ind til faglige problemstillinger. At morgenmadsklubben bliver en integreret del af skoledagen, er et bærende element i interventionsdesignet, dette fremhæves både af lærere og elever i interviews. Helt konkret bliver det på de deltagende skoler diskuteret, hvor meget tid et morgenmåltid skal tage, hvor kort det kan være, hvor meget af undervisningstiden det må bruge og hvordan det at starte dagen med at have afsat tid til at spise sammen betyder enten forsinkelser i pensum eller genveje til at få startet på det faglige.

På trods af interventionens udspring i det fysiske foodscape igangsætter og medfører den forandringer, der breder sig ud i den sociale sfære, og modellen gør det muligt at kunne fokusere og beskrive disse bevægelser. På trods af, at forskningen i første omgang primært fokuserer på morgenmaden, har foodscapes modellen i vores casearbejde vist sig anvendelig i forhold til at begrebssette og teorifundere nogle af de afledte effekter, der er fundet som fremmede for elevernes sundhed og trivsel. Her bliver morgenmaden reelt et afsætningspunkt, hvorigen-

nem forståelsen af den konkrete madvirkelighed bredes ud til at udgøre både tidslige, rumlige, relationelle, kulturelle og identitetsskabende foodscapesforståelser.

Måltidets rum – rum for sundhedsfremme?

Vi har i artiklen forfulgt et spørgsmål i to led. Første led om hvorvidt foodscapes studier via vores modeludvikling bidrager til en ny og bredere analyseramme. Andet led om denne også kan bidrage til at skabe bedre en bedre platform eller teoretisk afsæt i forhold til sundhedsfremmeplanlægning i de dagliglivs arenaer, der i stigende grad ønsker at have fokus på mad og måltider.

Derfor vil vi først vende blikket mod modellen som analyseredskab og dernæst fokusere på, hvordan vi tænker modellens potentialer i forhold til at fungere som planlægningsværktøj.

Kalejdoskopisk analyse

Gennem sine to cases om måltidernes rum giver artiklen et bud på, hvordan modellens tre sfærer kan fungere i forhold til at fokusere analyser i sundhedsfremmeforskning med mad og måltider som omdrejningspunkt. Der bliver i begge cases fokuseret skiftevis på elementer i de tre sfærer, og en systematisk gennemgang af måltidets rum forstået via en kalejdoskopisk foodscapesforståelse åbner op for elementer i arbejdet med sundhed og sundhedsfremme, som ikke umiddelbart bliver belyst, når fokus begrænses til blot at ville sikre en sufficient ernæring. Når ønsket er at arbejde med et bredt, åbent og hverdagsnært sundhedsbegreb, tilbyder modellen sig altså som et brugbart redskab. I casene vises, hvordan analysen og fokuseringen via den ene sfære fører videre til en forståelse af den næste, og således hvordan de enkeltes sfærer i de faktiske måltidsrum spiller sammen om at udgøre en helhed.

Dette fokus på helheden bæres frem via arbejdet med modellens sfærer, hvilket bl.a. viser sig i buscasen, hvor ønsket om frokostordning (det fysiske) i højere grad viste sig at være udtryk for behov for mere synlig værdsættelse, anerkendelse og respekt (mentale og sociale), end for ønsket om tilgængelighed af ernæringsrigtig mad. I Morgenmadsklubben viser interviewene med lærere og elever, at det er en række andre foodscapes elementer, der giver mening for aktørerne, og at det ikke er det ernæringsfokuserede, der er centralt på trods af at det er dét, som danner første udgangspunkt for interventionen. Det er dermed et fokus på måltidet forstået i en ny og bredere ramme, som kommer til syne via modellens fokuseringer.

Dette gælder også modellens spirende fokusering på tid som specielt konstituerende både for det oplevede mulighedsrum som vi så det i buscasen og for det

mulighedsrum, der bliver det bærende element i interventionen, som vi så det i erhvervsskolecasen. Modellen tilbyder dog ikke en på forhånd defineret forståelsesramme om, hvor langt et måltid skal vare for at kunne være et godt måltid eller et sundt måltid. Og som sådan kan analysen anklages for at viderebære en kliché om, at hurtig mad nødvendigvis er usund mad. Studeres dette dog empirisk via casene, kan vi se, at der i erhvervsskolecasene var afsat 15 minutter til at spise om morgenen, og selvom dette i projektforløbet viste sig at blive et temmelig elastisk begreb, mente mange både lærere og elever, at det var rigeligt til at afvikle et godt og sundt måltid, når først det logistiske omkring klubben var kommet til at fungere som en naturlig del af hverdagen. Hos buschaufførerne var der omvendt et meget stort fokus på at køreplanen, eller snarere forsinkelser i denne, ikke levende den fornødne tid til et godt, endside, sundt måltid. Et fokus på tid viser da også snarere modellens evne til at åbne kategorierne både for måltidsforståelser og sundhedsfremmeplanlægning.

Hvis sundhedsfremmeaktiviteter omkring mad og måltidet både skal kunne arbejde med sundhedsforståelser, der rækker ud over det ernæringsmæssige og ind i både sociale og mentale elementer i hverdagslivets sundhedspraksis, tilbyder modellen en vej til at forstå, fokusere og analysere disse elementer. Dette bliver en erkendelse, som bæres frem via modellens fokus på interaktion og helhedsorientering i forståelsen af måltidet. Modellens grundstruktur i de 3 sfærer, inspireret af WHO's sundhedsdefinition, tjener til at synliggøre madens og spisningens evne til at fungere som mediator for et bredere og åbent sundhedsbegreb, som synes at byde på mere bæredygtige sundhedsfremmeelementer.

Modellen leverer dog derfor ikke en fastlagt normativ ramme til at fikserer sundhedsarbejdet og modellens foodscapes inspirerede analyser bliver derved, snarere end at levere svar på "what is good", at levere inspiration til "ways of searching for it" (Dolphijn, 2004). En konsekvens af at forfølge chaufførernes ønsker til mad på arbejdet bliver en erkendelse af, at sundhedsfremme tiltag, som udelukkende sigter på at servere det salatsunde garneret med lidt brune ris, risikerer at negligere madens evne til at favne et bredt, positivt og hverdags-forankret sundhedsbegreb. I stedet for altså udelukkende at anskue (den 'forkerte') mad som en mulig risikofaktor kan der, via en foodscapes inspireret analyse, åbnes op for perspektiver, hvor maden forstås og kan fungere som en central sundhedsgenerator. Den tredelte forståelse som artiklens modeludvikling foreslår, tjener til at gøre det brede og flygtige foodscapes begreb operationelt og egnet til anvendelse i konkrete måltidsstudier.

I sammenspil med et åbent, bredt og hverdagsforankret sundhedsbegreb leverer modellen veje til at belyse forskellige elementer i sundhedsfremmeforskning - hvad enten den har karakter af at være observationel og forstående eller intervenserende og forandrende. Både foodscapes som begreb og den videnskabelige litteratur, som forsøger at indfange, beskrive og favne begrebet, eksisterer netop i stadig udvikling, interaktion og forandring. Herigennem produceres nye måltidsrum og nye forståelsesrammer, og som sådan vil modellen kunne vise veje til en fortsat udbygning af vores viden - ikke kun om måltider og måltidspraksisser, men også hvordan disse spiller sammen med og interagerer med sundhedsforståelser og nationale sundhedsdiskurser og trends.

Kalejdoskopisk planlægning

Arbejdet med modeludviklingen viser uudforskede elementer i foodscapes litteraturen, som blandt andet 'tid' som specielt konstituerende for måltidet og modellen synes at virke bedst, når den bliver suppleret med folkesundhedsvidenskab og/eller sundhedsfremme teorier i forhold til at kunne pege på, hvordan der skal udvikles interventionskomponenter. Som planlægningsværktøj er modellen derfor endnu ikke fuldt afprøvet. Vi ser dog et potentiale i at bruge modellen som et systematisk værktøj i forhold til at fokusere og teoretisk forankre designet i fremtidige sundhedsfremmetiltag, således at disse ikke negligerer væsentlige elementer i hverdagens måltidsvirkeligheder - et afsæt, der rummer kimen til succesfulde sundhedsfremmeinterventioner.

Ved at se maden og måltidet i et kalejdoskopisk foodscapeperspektiv anes der, hvordan vi som sundhedsfremmeprofessionelle i højere grad kan gøre brug af en dybere forståelse af det komplekse samspil mellem sundhed, mad og rum og anvende den til at udvikle mere meningsfulde interventioner. Dette peger på nye retninger i interventionsforskningen, der i høj grad har haft fokus på individets adfærd, omgivelser, sociale kontekster. Sundhedsfremmestrategier har, trods en løbende udvikling hen imod at integrere flere tværfaglige discipliner end udelukkende at tilstræbe fravær af sygdom eller prædiktorer herfor, haft svært ved at operationalisere og særligt evaluere disse. Dette peger på, at interventioner og sundhedsfremmestrategier, der anvender disse tilgange fortsat støder på udfordringer ved at udvikle metoder til at praktisere og favne dette brede spektrum. Foodscapes-studierne som analyseramme og som metodisk værktøj viser sig via artiklens modeludvikling tilsyneladende bedre at kunne rumme de flersidede strukturer og perspektiver i interventioner, hvor mad er omdrejningspunktet.

Også i foodscapes-litteraturen er der behov for en fortsat videreudvikling, så denne både kan favne et sundhedsperspektiv, kvalificere teoriudvikling om måltidets sociale elementer og udvikle nye begreber, der i højere grad kan pege på hvordan.

Tak til:

Lars Sharpe Hansen for at illustrere vores foodscapes model. Derudover tak til Sonia Zafar for samarbejde omkring empirien, der former buscasen. Og en særlig tak til chauffører og medarbejdere, som gavmildt delte deres tid, historier og perspektiver med os. Tak til Fuldkornspartnerskabet, Fødevarestyrelsen og Kræftens Bekæmpelse for sparring og økonomisk støtte til morgenmadsklubben. Og tak til Lantmännen Cerealia A/S

Lantmännen Unibake Danmark En speciel tak til de skoler, som investerer tid og penge i både at udvikle morgenmadsklubben og i at samarbejde med forskere.

Noter

- 1: For en grundigere beskrivelse af arbejdsmiljøet og arbejdsmiljømæssige udfordringer i busbranchen se f.eks. (Drewers, Nielsen, Munk-Madsen & Hartmann-Petersen, 2010; Hartmann-Petersen, 2009) og specielt i forhold til arbejdsmiljø og sundhed (Poulsen, 2004; Poulsen, Jensen, Bach & Schostak, 2007). For erhvervsskole problematikken – se casen eller undervisningsministeriet hjemmeside uvm.dk
- 2: 70 % af de returnerede spørgeskemaer

Referencer

- Adema,P. (2007). Foodscape: An emulsion of food and landscape. *Gastronomica: The journal of food and culture*, 7(1), 3.
- Adema,P. (2009). Garlic capital of the world: Gilroy, garlic and the making of a festive foodscape. University Press of Mississippi.
- Alexy,U., Zorn,C., & Kersting,M. (2010). Whole grain in children's diet: intake, food sources and trends. *Eur.J.Clin.Nutr.*, 64(7), 745-751.
- Angrosino,M. (2007). Doing ethnographic and observational research. SAGE Publications Ltd.
- Appadurai,A. (1996). Modernity at large: cultural dimensions of globalization. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Bandura,A. (1977). Self-efficacy: Toward a unifying theory of behavioral change. *Psychological Review*, 84(2), 191-215.
- Bildtgård,T. (2009). Mental foodscapes: Where Swedes would go to eat well (and places they would avoid). *In Food, Culture and Society*, 12(4), 497-523.

- Bronfenbrenner,U. (1979). *The Ecology of Human Development*. Harvard University Press.
- Burgoine,T., Lake,A.A., Stamp,E., Alvanides,S., Mathers,J.C., & Adamson,A.J. (2009). Changing foodscapes 1980-2000, using the ASH30 Study. *Appetite*, 53(2), 157-165.
- Christensen,C.B., Vestergaard,T., & Ziebell,B. (2011). Sund livsstil på ungdomsuddannelser i Norden - fokus på sund mad og bevægelse. København: Nordisk Ministerråd.
- Davis,M. (2009). *Eating out, Eating American: New York Restaurant Dining and Identity*. In A. Hauck-Lawson, & J. Deutsch (Eds.), *Gastropolis: Food and New York City*: Columbia University Press.
- Diderichsen,F., Andersen,I., & Manuel,C. (2011). *Ulighed i sundhed - årsager og indsatser*. København: Sundhedsstyrelsen.
- Dolphijn,R. (2004). *Foodscapes: Towards a deleuzian ethics of consumption*. Delft: Eburon Publishers.
- Drewers,L., Nielsen,K.A., Munk-Madsen,E., & Hartmann-Petersen,K. (2010). *Fleksibilitet, flygtighed og frirum : en kritisk diagnose af det senmoderne arbejdsliv*. Roskilde: Roskilde Universitetsforlag.
- Fagt,S., Christensen,T., Groth,M.V., Bilstoft-Jensen,A., Matthiessen,J., & Trolle,E. (2007). *Børn og unges måltidsvaner 2000 - 2004.: Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet*.
- Familie og Forbrugerministeriet, & 3F (2004). *Mad på arbejde*.
- Green,J., & Tones,K. (2010). *Health promotion, planning and strategies*. London: Sage publications Ltd.
- Halkier,B. (2010). Focus groups as social enactments: integrating interaction and content in the analysis of focus group data. *Qualitative Research*, 10(1), 71-89.
- Hartmann-Petersen,K. (2009). I medgang og modgang - fleksibilitet og flygtighed i buschaufførers mobile liv. Roskilde: Roskilde Universitet.
- Jensen,B.B. (2008). Sundhedsfremme og forebyggelse - to forskellige paradigmer? *Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Samfund*, 2(3).
- Jensen,B.B., & Schnack,K. (1994). Action and action competence: as key concepts in critical pedagogy. København: Danmarks Lærerhøjskole.
- Jensen,T.K., & Johnsen,T.J. (2000). *Sundhedsfremme i teori og praksis, en lære-, debat- og brugsbog på grundlag af praksisbeskrivelser*. Philosophia.
- Jensen,T.K., & Johnsen,T.J. (2006). *Sundhedsfremme i teori og praksis, en lære-, debat- og brugsbog på grundlag af praksisbeskrivelser*. Aarhus: Philosophia.
- Johnston,J., & Baumann,S. (2010). *Foodies - Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. New York: Routledge.
- Johnston,J., & MacKendrick,N. (2009). Lost in the supermarket: The corporate-organic foodscape and the struggle for food democracy. *Antipode*, 41(3), 509-532.
- Kestens,Y., Lebel,A., Daniel,M., Theriault,M., & Pampalon,R. (2010). Using experienced activity spaces to measure foodscape exposure. *Health Place*, 16(6), 1094-1103.
- King,M.C. (2009). *Sustainable foodscapes: Obtaining food within resilient communities*. University of Waterloo.
- Kvale,S. (2005). *Interview: En introduktion til det kvalitative forskningsinterview*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Lake,A.A., Burgoine,T., Greenhalgh,F., Stamp,E., & Tyrrell,R. (2010). The foodscape: classification and field validation of secondary data sources. *Health Place*, 16(4), 666-673.
- Lefebvre,H. (1991). *The production of space*. Blackwell Publishing Ltd.

- Macintyre,S., Ellaway,A., & Cummins,S. (2002). Place effects on health: how can we conceptualise, operationalise and measure them? *Soc.Sci.Med.*, 55(1), 125-139.
- Mejborn,H., Biltoft-Jensen,A., Trolle,E., & Tetens,I. (2008). Fuldkorn: Definition og vidensgrundlag for anbefaling af fuldkornsindtag i Danmark.: Fødevareinstituttet, DTU.
- Mikkelsen,B.E. (2011). Images of foodscapes: introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspect.Public Health*, 131(5), 209-216.
- Morgan,K., & Sonnino,R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3 209-224.
- Pedersen,C.H. (2004). Billedet som anker: Metodisk inspiration til kvalitativ kommunikationsforskning. *NORDICOM - Information*, 26(1), 41-59.
- Poulsen,K.B. (2004). The Healthy Bus project in Denmark: need for an action potential assessment. *Health Promot.Int.*, 19(2), 205-213.
- Poulsen,K.B., Jensen,S.H., Bach,E., & Schostak,J.F. (2007). Using action research to improve health and the work environment for 3500 municipal bus drivers. *Educational Action Research*, 15(1), 75-106.
- Prochaska,J.O., DiClemente,C.C., & Norcross,J.C. (1992). In search of how people change. Applications to addictive behaviors. *Am.Psychol.*, 47(9), 1102-1114.
- Slater,J.J. (2009). The changing Canadian foodscape: implications for population obesity.: University of Manitoba.
- Sobal,J., & Wansink,B. (2007). Kitchenscapes, Tablescales, Platescapes and foodscapes: Influences of microscale built environments on food intake. *Environment and Behavior*, 39(1), 124-142.
- Spradley,J.P. (1979). The ethnographic interview.
- Swinburn,B., Egger,G., & Raza,F. (1999). Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Prev.Med.*, 29(6 Pt 1), 563-570.
- Undervisningsministeriet (2010). Tal der taler 2009: Uddannelsesnøgletal 2009.: Undervisningsministeriet.
- WHO (1986). Ottawa charter for Health Promotion, an International conference on health promotion, the move towards a new public health. Ottawa, Geneva: World Health Organization.
- WHO (1986): World Health Organization. The Ottawa Charter for Health Promotion. Adopted on 21 November 1986.
- Winson,A. (2004). Bringing political economy into the debate on the obesity epidemic. *Agriculture and Human Values*, 21(4), 299-312.
- Yasmeen,G. (2006). Bangkok's foodscape: Public eating , gender relations and urban change. White Lotus CO., Ltd.

Abstracts in English

Aesthetics, health and illness

Regner Birkelund

The article highlights the importance for health and illness, which has been ascribed to aesthetics in different historical periods. The starting point is ancient Greece where the belief in the positive impact of aesthetics on health and illness was manifested in the architectural decor and artistic embellishments of the numerous medical sanctuaries. In addition, the article underlines the way in which key philosophers within the phenomenological tradition connected the aesthetic impression to health-based life phenomena such as love of life, courage for life and well-being. A line is drawn from the historical and phenomenological perspective on aesthetics and health to more recent research which confirms the positive impact of aesthetic impressions.

The medical “mealspace”: Is the architecture overlooked or forgotten here?

Tenna Doktor Olsen Tvedebrink, Anna Marie Fisker & Poul Henning Kirkegaard

Today the term ‘hospital’ is commonly used about the public space where the patients are examined and treated. However, being cured from sickness is often not only a matter of medical or surgical treatments, but a matter of the entire ‘medical space’ of care and caring established around the patient for instance with meals and nursing during hospitalization. But it is also, we would like to argue, about the architecture; the house framing the entire space. With this article, and on the background of the project MORE, we would like to study the connection between sickness, meals, and architecture. Methodologically, we take our point of departure in the theory on the elements of architecture developed by the architect Gottfried Semper, who back in the late 19th century formed the basis for the contemporary and modern architectural-theoretical definition of “space” as experienced phenomenon. On the background of Semper’s theoretical framework and based on the description of a patient meal from the renaissance hospital Santa Maria Nuova, we provide an example of how the architecture of the “mealspace”, through an intentional staging of the meal rituals together with the medical treatments, was an essential part of the ‘medical space’. Even though this scenario seems theatrical today, we think, that this historical description could contribute to a greater understanding of the ‘medical space’ and the design of hospital architecture in the future. With this article we, as such, wish to argue for a stronger focus on the architecture of the “mealspace” in the future hospitals, as well as in research related the ‘medical space’.

The spatiality of the meal – an arena for health promotion?

Rikke Nygaard, Mia Brandhøj, Camilla Berg Christensen & Bent Egberg Mikkelsen

This article wishes to break with a reductionist approach to the understanding of food and meals seen only as a question of nutrition and contribute, rather, to the

development of a new and broader analytical framework which is able, to a greater extent, to apprehend the interaction between food, meals and health in order to be able to identify potentially unexploited spaces for health promotion. In this article we focus on some of the 'foodscape studies' which have recently emerged within the scientific literature around the area of food and meals. Foodscapes provides an interesting analytical framework, as it offers an insight into the complex interaction between availability, actors – including those eating, those selling and those serving - and with the physical environment in which our choice of meal is made. In our research in public health nutrition and meal science we are investigating how this analytical framework can be applied to the meals that surround us in our everyday lives outside of the domestic sphere. In this article we look at a number of the most important contributions from the foodscapes literature and offer a model, which aims at operationalizing analyses with a foodscapes approach for the purposes of making this complex approach more manageable in specific analyses. In order to exemplify how this can be done, the possibilities of the model are demonstrated in our work with health promoting spaces, specifically with cases from vocational schools and from the bus driver business.

Entering 'Sacred Space'. On Chaplaincy Care in Danish Hospitals

Hanne Bess Boelsbjerg

In Danish hospitals spiritual care is offered by chaplains to all patients, irrespective of whether or not the patient is religious. This article explores the room in which such spiritual care is provided. Presenting insights from interviews with 15 chaplains of Muslim or Christian faith together with an observation of a conversation between a Christian chaplain and a patient, the article seeks to develop a contextual understanding of how spiritual care is provided. The article argues that the chaplain uses rituals and metaphors to demarcate the boundaries of an invisible space used for meaning-making. If the chaplain and the patient establish a trustworthy relationship, the use of rituals can create a sense of 'sacred space.' This analytic term is used to help us visualize the invisible room where patients have the opportunity to re-evaluate their beliefs and values. The concept of 'sacred space' draws on the theories of Emile Durkheim, Victor Turner and Gregory Bateson. It relies on the concept of non-communication. Although it cannot be ut-

tered, some of the understanding of this 'sacred space' can be turned into a flexible metaphor understood in different ways by both chaplain and patient. Through a negotiation between the different understandings of reality the patients may experience a support as they see themselves as more than severely ill bodies.

Illness and self-image across spaces

Iben Emilie Christensen & Sofie Ilsvard

This article deals with the relationship between physical spaces, illness and self-image amongst people with severe physical disabilities or impairment of function, who have been prescribed gratuitous physiotherapy as part of their treatment. The study has been based on field-work conducted within the framework of a phenomenological-hermeneutical approach, with the pivotal theme pertaining to the subjective and beneficial experiences of the participants, as well as identifying ways for participants to integrate the institutional frame of the clinic of physiotherapy as an integral part of their everyday lives. Despite the fact that participants are typically engaged in lifelong treatments in clinics of physiotherapy, the existing knowledge of their experience hereof, is quite sparse. The aim of the article is therefore to gain insight into the participants lived experiences of training within the environment of the physiotherapeutic clinic – thus to examine the significance of physical space in relation to the self-image of the participants. The empirical analysis is established on a relational perspective, as the participants address both their perception of illness and self-image dependent on their location during treatment, and on their subjective spatial understanding. In this context it is argued that the definition and understanding of physical space in relation to the participants' self-images emerge and become visible through the comparison and interpretation of other various physical spaces. In examining the self-image of patients, the paradoxical conclusion arises that the clinic of physiotherapy, a place where illness is treated and practiced, is not experienced by participants as a 'space of illness', but as a much-needed free space from illness where they feel like 'regular people'. In contrast to this are the private homes and the public space, which are far more likely to represent a 'space of illness', as these are the spaces where impaired function and disability create barriers for the participants' social lives and where the limits between normalcy and deviance are defined.

Taming pleasure – a spatial analysis of a Danish heroin clinic

Birgitte Schepelern Johansen & Katrine Schepelern Johansen

Substance abuse treatment with medically prescribed heroin is new in a Danish context. This article addresses the complicated transformation of heroin from illegal street drug to prescribed medicine through an analysis of the spatial arrangements in one of the five new clinics in Denmark. The article shows how the heroin clinic stages this modelling of heroin as medicine through certain spatial arrangements and means of control with the aim of separating the heroin from the street culture it has been part of before and from the pleasure that the users are striving for. The goal of this process is to marginalise the heroin from the life of the users. At the same time the analysis reveals how the heroin embed other possible presences – as social taboo, as illegal drug, as pleasure – and these other presences constantly surfaces in the ideals of the staff and in the behaviour of the clients: in their high and their ways of appropriating space. Thus, the heroin should be understood as a ‘messy object’ that makes the space for treatment inevitably contradictory.

Environmental qualities and patient well-being in hospital settings

Anne Kathrine Frandsen

Within the last decades the impacts of the physical environments of hospitals on healing and health-care outcomes have been subject to ample research. The amount of documentation linking the design of physical environments to patient and staff outcomes is increasing.

A Danish research project undertaken by Architecture and Design and the Danish Building Research Institute (Aalborg University) set out in 2008 to review research on the impact of the environmental qualities of health-care facilities on patients and staff. The objective of the review team was to develop a tool that would allow an overview of this research, needed by construction clients and decision-makers in Denmark responsible for large investments in future hospitals and healthcare environments in the decade to come.

The present paper offers an overview of the findings of the review team. Its point of departure is the categorisation developed during the study, which facilitated the sorting and communication of the findings. In this categorisation, research findings are grouped according to their focus on specific spatial qualities – such as light and acoustics – and not according to the different diagnoses, which may be linked to such spatial qualities, like stress and depression. In other words, the application of this categorisation foregrounds the importance and the convenience of looking at spatial qualities of the physical environment, when addressing issues related to patient or staff wellbeing.

Indenfor de sidste 20 år har der været en voksende forskningsmæssig interesse for hospitalers fysiske rammer og disses betydning for patienters velvære og helbredelsesforløb, samt personalets velbefindende. Tilsvarende er antallet af forskningsresultater, der knytter udformningen af de fysiske rammer på hospitaler sammen med patienters og personalets velbefindende, stigende.

I 2008-09 gennemførte Arkitektur og Design og Statens Byggeforskningsinstitut ved Aalborg Universitet et litteraturstudium af den forskning, der undersøger om og hvordan kvaliteter ved de fysiske rammer påvirker patienter og personale. Målet med litteraturstudiet var at udvikle et værktøj, der kunne give bygherrer og beslutningstagere med ansvar for byggeriet af de mange nye hospitaler i Danmark, et overblik over forskningen på feltet.

Denne artikel søger at give et overblik over litteraturstudiets resultater. Dette gøres med udgangspunkt i en kategoriseringsmodel, udviklet som en del af studiet med henblik på at sortere og kommunikere de iagttagne forskningsresultater. I modellen kategoriseres forskningsresultaterne ud fra, hvilke faktorer i de fysiske rammer, de beskriver – f.eks. lys og akustik – og ikke ud fra de diagnoser, som disse faktorer kan sættes i forbindelse med – f.eks. stress og depression. Ved at kategorisere den iagttagne forskning med udgangspunkt i denne model, fremhæves de kvaliteter ved hospitalernes fysiske rammer, som synes at spille en rolle for patienters og personalets velbefindende.

Forfatterliste

Regner Birkelund

Cand.cur., ph.d. og dr.phil. Lektor ved Institut for Folkesundhed, Aarhus Universitet. Har publiceret en lang række bøger og artikler, der bl.a. har æstetikens betydning for sundhed, velvære og erkendelse som omdrejningspunkt. Senest har han udgivet antologien *Ved livets afslutning*, i hvilken æstetikens betydning i forbindelse med palliativ omsorg, pleje og behandling belyses.

Tenna Doktor Olsen Tvedebrink

Phd-studerende i «Hospital Mealscape Design» ved Institut for Byggeri & Anlæg, Aalborg Universitet. Uddannet civilingeniør med speciale i Arkitektur, fra Institut for Arkitektur & Design ved Aalborg Universitet, og er enkeltfagsstuderende fra Københavns Universitet, Institut for Fødevareforskning og Institut for Humanernæring. Forskningsområder er arkitektur, design, interiør, spisemiljøer, måltider og madhistorie.

Anna Marie Fisker

Lektor ved Aalborg Universitet, sektionsleder af sektionen Food+Design, Institut for Byggeri og Anlæg, Aalborg Universitet. Uddannet arkitekt maa fra Århus Arkitektskole og er PhD i «Mad og Arkitektur» fra Aalborg Universitet, Institut for Arkitektur, Design og Medie Teknologi. Forskningsområder er arkitektur, design, interiør, madkultur, gastronomi, måltider og madhistorie.

Poul Henning Kirkegaard

Professor ved Aalborg Universitet, Institut for Byggeri & Anlæg. Uddannet civilingeniør med speciale i bygningskonstruktion og er PhD i «Optimal Design of Measurement Programs for the Parameter Identification of Dynamic Systems». Forskningsområder er

blandt andet rumakustik, arkitektonisk kvalitet, digital arkitektur, bærende konstruktioner, bygningsmaterialer og integreret design.

Rikke Nygaard

Rikke Nygaard forfølger i denne artikel en tidligere interesse i hverdagslivsperspektiver på sundhed og sundhedsfremme og hverdagslivet som arena for læring. Og hvor hun tidligere har arbejdet med forældreskabet, seksualitet og køn forfølger hun i denne artikel via et Foodscapes perspektiv maden, måltidet og arbejdslivet som specielt egnede arenaer for sundhedsfremme.

Mia Brandhøj

Mia Brandhøj har etableret både forsknings- og praksis- erfaring med at implementere sundhedsfremmende indsatser på små- og mellemstore danske arbejdspladser, gennem tværvideenskabelig tilgange i forskningsprojekter og som konsulent i branchen. Mias særlige interesse i Foodscapes studierne og litteraturen er blevet udbygget i literaturgennemgang, Ph.d. kursus, rapport og nu i denne artikel.

Camilla Berg Christensen

Camilla Berg Christensen har primært arbejdet med kost- og motions-vaner blandt unge. Camilla har en speciel interesse i sundhedsfremmende indsatser på ungdomsuddannelser i et interventionsorienteret perspektiv. I denne artikel udforskes Foodscapes tilgangen i forhold til hvordan et sådan perspektiv kan berige arbejdet med sundhedsfremmende indsatser på ungdomsuddannelserne.

Bent Egberg Mikkelsen

Professor, Ph.D, Forskningskoordinator, Kandidat i levnedsmiddelvidenskab (cand. brom.), 1984, PhD i Sociologi, RUC, TekSam. Forsker i ernæring og bæredygtigt forbrug i udespisningen, særligt skoler, børnehaver, arbejdspladser og sygehuse. Har særlig fokus på partcipatorisk udvikling af interventioner samt på måling af effekter af interventioner og strategier. Indtager og har indtaget en række ekspertfunktioner for en række internationale organisationer i spørgsmål om folkesundhedsernæring og settings, herunder Europarådet, WHO og EU kommissionen. Co editor på tidsskriftet Public Health Nutrition.

Hanne Bess Boelsbjerg

Hanne Bess Boelsbjerg (1973) er cand.mag. i religionsvidenskab (AU). Fra 2006 tilknyttet Center for Forskning i Eksistens og Samfund, Sociologisk Institut, Københavns Universitet. Siden 2010 ph.d.-stipendiat ved forskningsenheden 'Helbred, Menneske og Samfund' på Institut for Sundhedstjenesteforskning på Syddansk Universitet. Hendes ph.d.-projekt omhandler kristne og muslimske kræftpatienter i palliative forløb.

Iben Emilie Christensen

Iben Emilie Christensen er uddannet cand.scient.soc. fra Institut for Sociologi, Socialt Arbejde og Organisation, Aalborg Universitet, i 2011. Iben er projektleder i KORA, Det Nationale Institut for Kommuner og Regioners Analyse og Forskning (tidligere Dansk Sundhedsinstitut), hvor hun ved hjælp af kvalitative metoder inddrager og kombinerer borgeres og fagpersoners erfaringer med fx forebyggelsesindsatser og behandling i sundhedsvæsenet.

Sofie Ilsvard

Sofie Ilsvard er uddannet cand.scient. soc. fra Institut for Sociologi, Socialt arbejde og Organisation, Aalborg Universitet, i 2011. Sofie er ansat som videnskabelig assistent ved Sektion for Almen Medicin, Institut for Folkesundhed, Aarhus Universitet, og forsker i deltagelse og rekruttering ved forebyggelsesindsatser.

Birgitte Schepelern Johansen

Birgitte Schepelern Johansen er ph.d., adjunkt ved Minoritetsstudier, Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier, Københavns Universitet. Hun er religionssociolog af uddannelse, men har gennem en årrække primært arbejdet med forholdet mellem normalitet og afvigelse i et videnssociologisk perspektiv.

Katrine Schepelern Johansen Katrine Schepelern Johansen er ph.d. i antropologi og ansat som projektleder ved KORA (Det Nationale Institut for Kommuner og Regioners Analyse og Forskning). Hendes primære forskningsinteresse er psykiatri og stofmisbrugsbehandling og hun har senest arbejdet med en evaluering af det danske tilbud om lægeordineret heroin.

Anne Kathrine Frandsen

Anne Kathrine Frandsen er arkitekt og Ph.d. fra Kunstakademiets Arkitektskole. I dag er hun ansat på Statens Byggeforskningsinstitut, Aalborg Universitet, hvor hun dels forsker i byggeprocesser og implementering af ny viden og teknologi i design- og byggeprocesser, dels i oplevet kvalitet i arkitektur.