

Kantinegæstens stemme

Undersøgelse blandt danskere med adgang til kantine i privat
eller offentlig sektor

Marts 2024

Kantinegæstens stemme: Kantinerne gør det godt, men der kunne godt være mere fokus på råvarers kvalitet, oprindelse og produktionsform

Landbrug & Fødevarer sætter i denne undersøgelse fokus på gæsters oplevelser og holdninger til den kantine, som de har adgang til enten via deres arbejde eller studie. Ud af 3.067 danskere ml. 18-70 år, der er i arbejde eller under uddannelse, har 51 pct. adgang til en kantine enten via deres arbejde eller studie. I alt har 1500 danskere med adgang til kantine svaret på spørgsmål om deres oplevelse af den kantine, de oftest benytter, samt deres ønsker til kantine.

De vigtigste indsigter er:

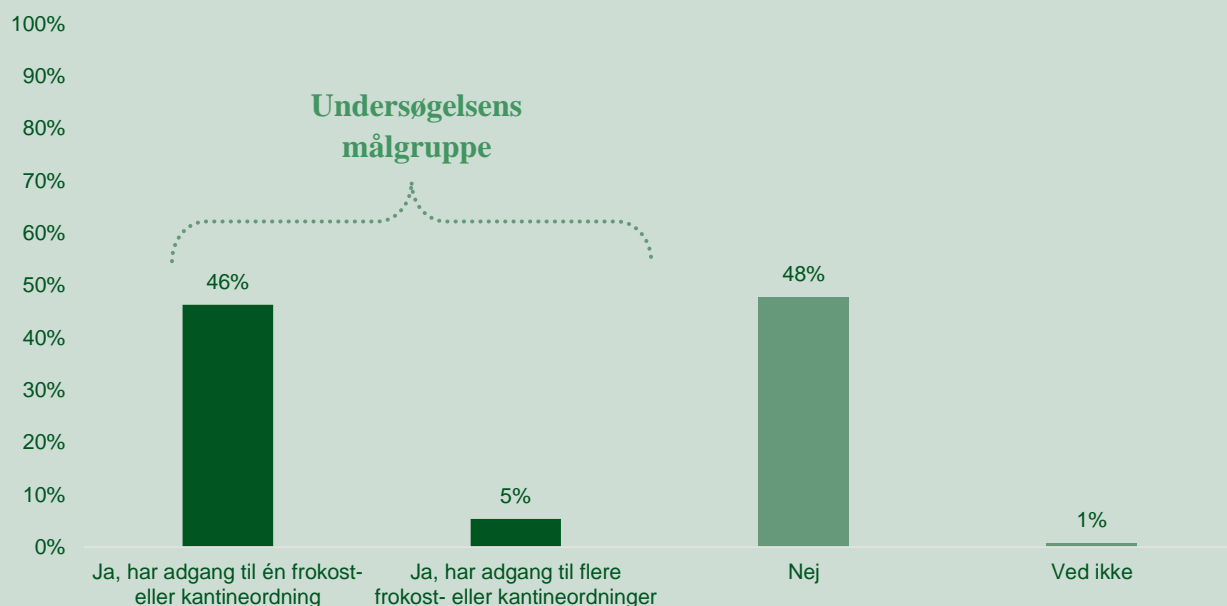
- Omkring halvdelen spiser i kantine min. tre gange om ugen. Ser vi nærmere efter, er det dog især kantiner i den private sektor (fx virksomheder og organisationer), der får mange besøg. Her er det to ud af tre, der spiser i kantine min. tre dage om ugen, mens det for deltagere med adgang til en kantine i den offentlige sektor gælder lidt færre end hver tredje.
- Kantinerne gør det godt, og seks ud af ti er generelt tilfredse med deres kantiner. Tilfredsheden er dog lidt større blandt gæster i private kantiner, mens offentlige kantiner har en udfordring omkring prisen. En del af forklaringen på dette kan være, at mange kantinegæster i den private sektor har en frokostordning, hvor de betaler for maden via deres løn, mens mange gæster i den offentlige sektor betaler kontant for maden.
- Kantinegæster mødes typisk af salatbuffet, brød med pålæg, en ret med kød og/eller dagens ret. Ifølge kantinegæsterne må deres kantine gerne udfordre med anderledes råvarer eller smage – men heller ikke for meget. Der skal nemlig samtidig være fokus på velkendt mad der mætter.
- Top-5 populære kilder til protein er kylling, oksekød, æg, gris og fisk. 45 pct. foretrækker, at der er valgmuligheder med kød hver dag i deres kantine, men for flertallet af gæsterne er kvaliteten af kødet i retten vigtigere end mængden.
- Kantinerne kunne godt være tydeligere omkring kvalitet og deres holdning til råvarers oprindelse og produktionsform. Der er ofte flere, der efterspørger et fokus på lokale råvarer, dyrevelfærd, smag og kvalitet end den andel, der oplever, at dette er i fokus i deres kantine.
- Lidt flere end hver tredje gæst kender slet ikke til, om deres kantine prioriterer dyrevelfærd eller ej. Med tanke på, at 58 pct. finder 'god dyrevelfærd' vigtigt eller meget vigtigt, understreger dette behovet for at kommunikere tydeligere om valg af råvarer, produktionsform og oprindelse.

Halvdelen af danskere i arbejde eller under uddannelse har adgang til kantine

Frokosten er et vigtigt måltid for mange. I Landbrug & Fødevarers undersøgelser om måltider og madkultur var det i gennemsnit 76 pct., der spiste frokost dagen før i 2023. En del indtager dette måltid uden for hjemmet i forbindelse med deres arbejde eller studie, og for nogle af disse er frokosten et måltid, som er tilberedt af andre end dem selv og indtaget på arbejdspladsen eller studiet kantine eller frokoststue.

For at blive klogere på netop dette måltid sætter denne undersøgelse fokus på danskere, med adgang til kantine enten via deres arbejde eller studie. Undersøgelsen er gennemført af Voxmeter for Landbrug & Fødevarer i november 2023 blandt 1.500 danskere med adgang til kantine i enten den private eller offentlige sektor. Den totale stikprøve bestod af 4.255 respondenter ml. 18-70 år, hvoraf 3.067 blandt disse angav at være i arbejde eller under uddannelse på undersøgelsens tidspunkt. 51 pct. i denne gruppe har adgang til én eller flere kantiner.

Figur 1: Har du adgang til en frokost- eller kantineordning i forbindelse med dit arbejde eller din skole/uddannelse?



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 3067 ml. 18-70 år, der er i beskæftigelse eller er studerende.

Blandt gruppen, der har adgang til kantine på deres arbejde eller studie, angiver 85 pct., at deres primære kantine er på deres arbejde, mens 11 pct. fortæller, at det er på deres studie og 3 pct. angiver, at den er et andet sted. Eftersom undersøgelsen har til formål at udforske holdninger til kantinemaden og kantinenes fokus, og sammenligne brugernes oplevelser med deres ønsker til deres kantine, fortsætter udvælgelsesprocessen derefter med et spørgsmål om typen af frokostordning i kantinen. De deltagere, der kvalificeres til at besvare spørgsmål om deres kantine, er dem der angiver, at deres primære kantine enten har eget køkken med personale ansat, eller at de får leveret mad udefra via en catering ordning.

Figur 2: Hvilken type frokost- eller kantineordning er der i kantinen?

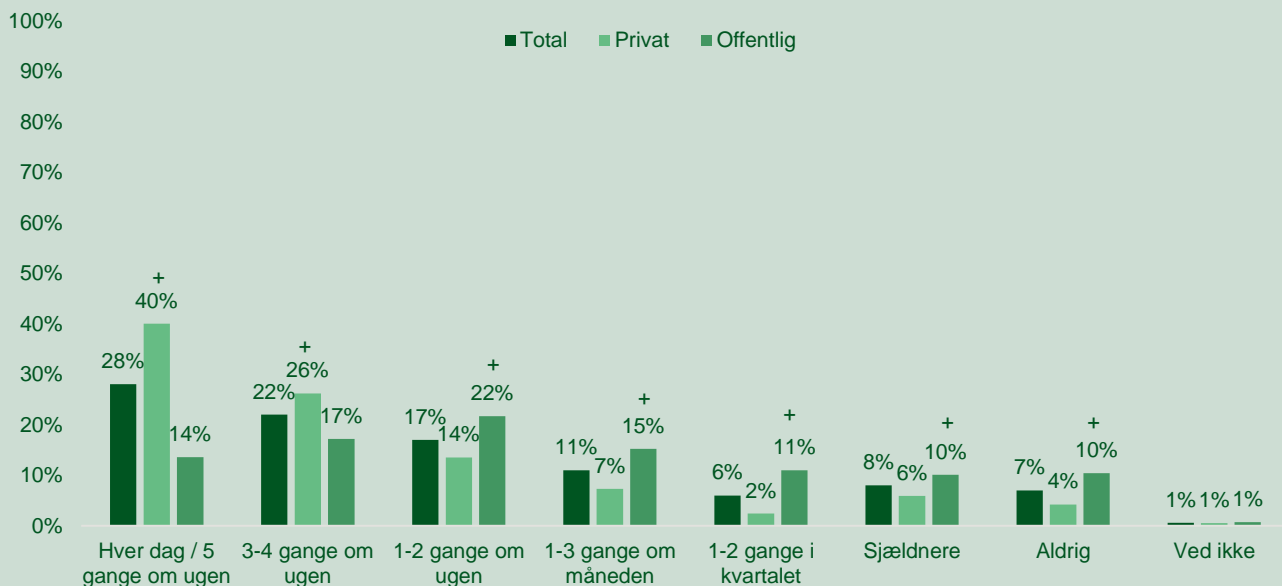


Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1585, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=867 og offentlig sektor n=719. + = signifikant forskel (95%).

Halvdelen med adgang til kantine spiser i kantinen min. 3-4 gange om ugen

Blandt deltagerne er det 50 pct., der spiser i kantinen min. tre gange om ugen. Ser vi nærmere efter, er det dog især kantiner i den private sektor (dvs. i private virksomheder og organisationer), der får mange besøg. Her er det 66 pct., der spiser i kantinen min. 3 dage om ugen, mens det for deltagere med adgang til en kantine i den offentlige sektor (fx kommune, hospital, universitet) gælder 31 pct.

Figur 3: Hvor ofte spiser du mad fra kantinen?

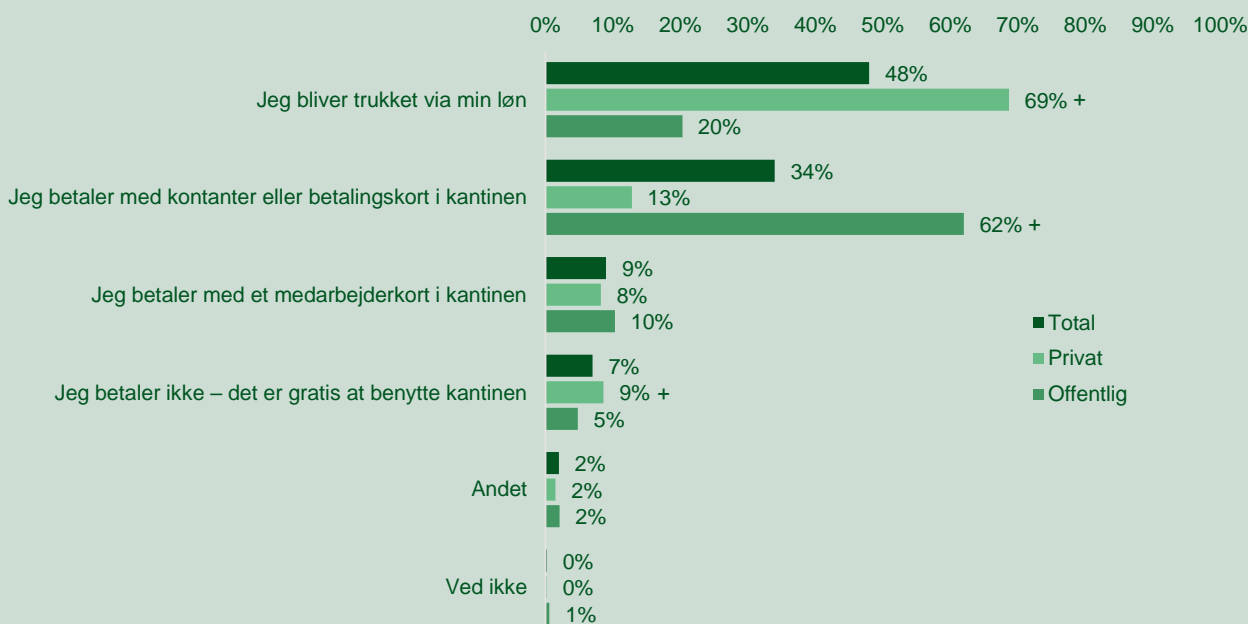


Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. + = signifikant forskel (95%).

Adspurgt om begrundelse for ikke at spise i kantinen hver dag, svarer 40 pct., at de ikke er på arbejdspladsen eller uddannelsen hver dag, mens 21 pct. angiver, at de synes, det er for dyrt. Det er markant oftere deltagere med adgang til kantine i den private sektor, der angiver som årsag, at de ikke er til stede på arbejdspladsen hver dag. Deltagere med adgang til en kantine i den offentlige sektor angiver omvendt markant oftere en for høj pris som årsag til ikke at spise i kantinen.

Spørger vi til, hvordan deltageren betaler for maden i kantinen, ser vi da også en stor forskel. I kantiner i den private sektor betales oftest via lønnen, mens der i den offentlige sektor oftere sker en betaling med kontanter eller betalingskort i kantinen. Der kan selvfølgelig være store forskellige på prisniveau i forskellige kantiner. Men oplevelsen af en for høj pris kan måske også skyldes, at omkostningen træder tydeligere frem, når man skal betale for måltidet med 'egne' penge hver gang, fremfor et beløb, der trækkes fast på lønsedlen, før lønnen udbetales.

Figur 4: Hvordan betaler du for maden i kantinen?

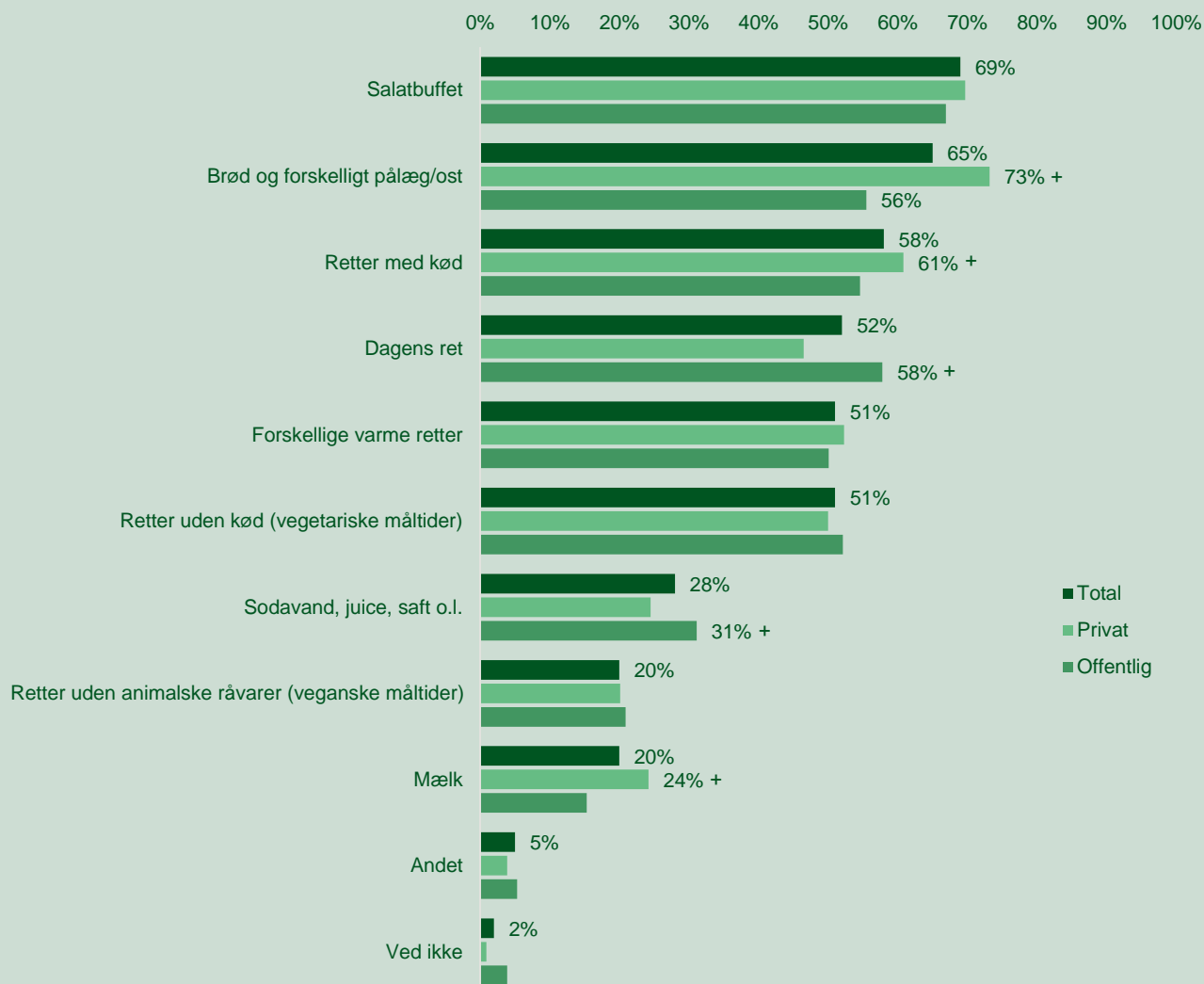


Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1386, der spiser i deres kantine minimum sjældent, heraf adgang til kantine i privat sektor n=788 og offentlig sektor n=598.

Mange kantinegæster mødes af salatbuffet, brød med pålæg og en varm ret

Har man adgang til en kantine i enten den private eller offentlige sektor, vil man i syv ud af ti kantiner blive mødt af en salatbuffet, mens 65 pct. tilbyder forskellige former for brød og pålæg som en del af dagens menu. Dernæst kommer retter med kød, som 58 pct. bliver mødt af, mens 52 pct. bliver mødt med dagens ret. Der ses her en smule forskelligt på kantiner i den private og offentlige sektor, da kantinegæster i den private sektor oftere har brød og forskelligt pålæg samt retter med kød at vælge mellem, når de besøger kantinen, mens gæster i den offentlige sektor oftere har dagens ret på menuen. Ser vi nærmere på drikkevarer, ser vi også den interessante forskel, at offentlige kantiner oftere tilbyder sodavand, juice og/eller saft, mens kantiner i den private sektor oftere tilbyder mælk.

Figur 5: Hvad serveres der typisk i kantinen? Du kan vælge flere svar



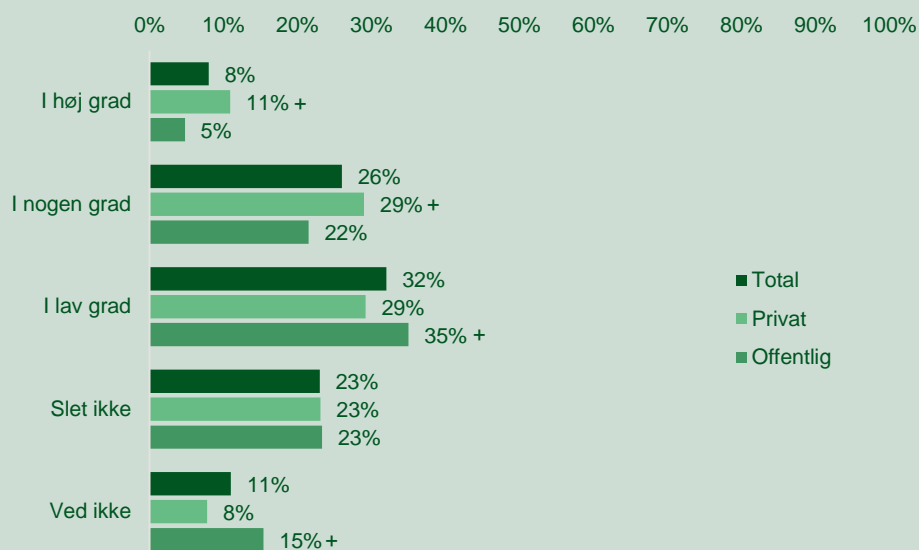
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. Mulighed for flere svar. Plus viser signifikant forskel med 95 pct. sandsynlighed. + = signifikant forskel (95%).

Kun hver tredje oplever at have indflydelse på den mad, der serveres i kantinen

Flere end halvdelen (55 pct.) oplever kun i lav grad eller slet ikke at have indflydelse på den mad, der serveres i den kantine, de oftest benytter, mens 35 pct. oplever at have nogen eller høj grad af indflydelse. Det er i højere grad gæster med adgang til en kantine i den private sektor (fx private virksomheder), der oplever en vis grad af indflydelse, mens det oftere er gæster i kantiner i den offentlige sektor, der ikke oplever at have indflydelse.



Figur 6: I hvilken grad har man mulighed for at få indflydelse på den mad, der serveres i kantinen?



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. + = signifikant forskel (95%).

Kantinen må gerne udfordre sine gæster... men helst ikke for meget

For seks ud af ti kantinegæster er frokosten en forudsætning for en god arbejdsdag. Det er samtidig hele 69 pct., der erklærer sig enige eller meget enig i, at kantinen gerne må udfordre sine gæster med spændende smagsoplevelser og anderledes råvarer. Her ses et potentiale for at kunne sætte fokus på mere ukendte råvarer eller udskæringer, og give gæsterne nye madoplevelser med retter, man måske ikke selv har fantasi eller evner til at kunne tilberede.

Eventyrlysten er dog heller ikke mere udtalt, end at det samtidig er 65 pct. blandt gæsterne, som er enige i, at deres kantine skal have fokus på velkendt mad, der mætter. Med andre ord: Man vil gerne udfordres, men heller ikke alt for meget. Er der anderledes råvarer på menuen, skal man måske derfor tænke i velkendte teksturer og krydderier, omvendt kan man give nye krydderier og smage til velkendte råvarer, som ofte optræder i danskernes madkultur.

Figur 7: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Randomiseret rækkefølge på de fem udsagn, der tages stilling til.

Gæster med adgang til kantine i den private sektor er oftere enige i alle fem udsagn, mens gæster med adgang til kantiner i den offentlige sektor oftere er uenige. Det er fx 67 pct. blandt deltagere med adgang til en kantine i den private sektor, der mener, at en god frokost er forudsætning for en god arbejdsdag, mens det samme gælder 56 pct. blandt deltagere med adgang til kantine i den offentlige sektor. Og det er 41 pct. blandt kantinegæster i den private sektor, der mener at frokosten er dagens højdepunkt, mod 27 pct. i den offentlige sektor.

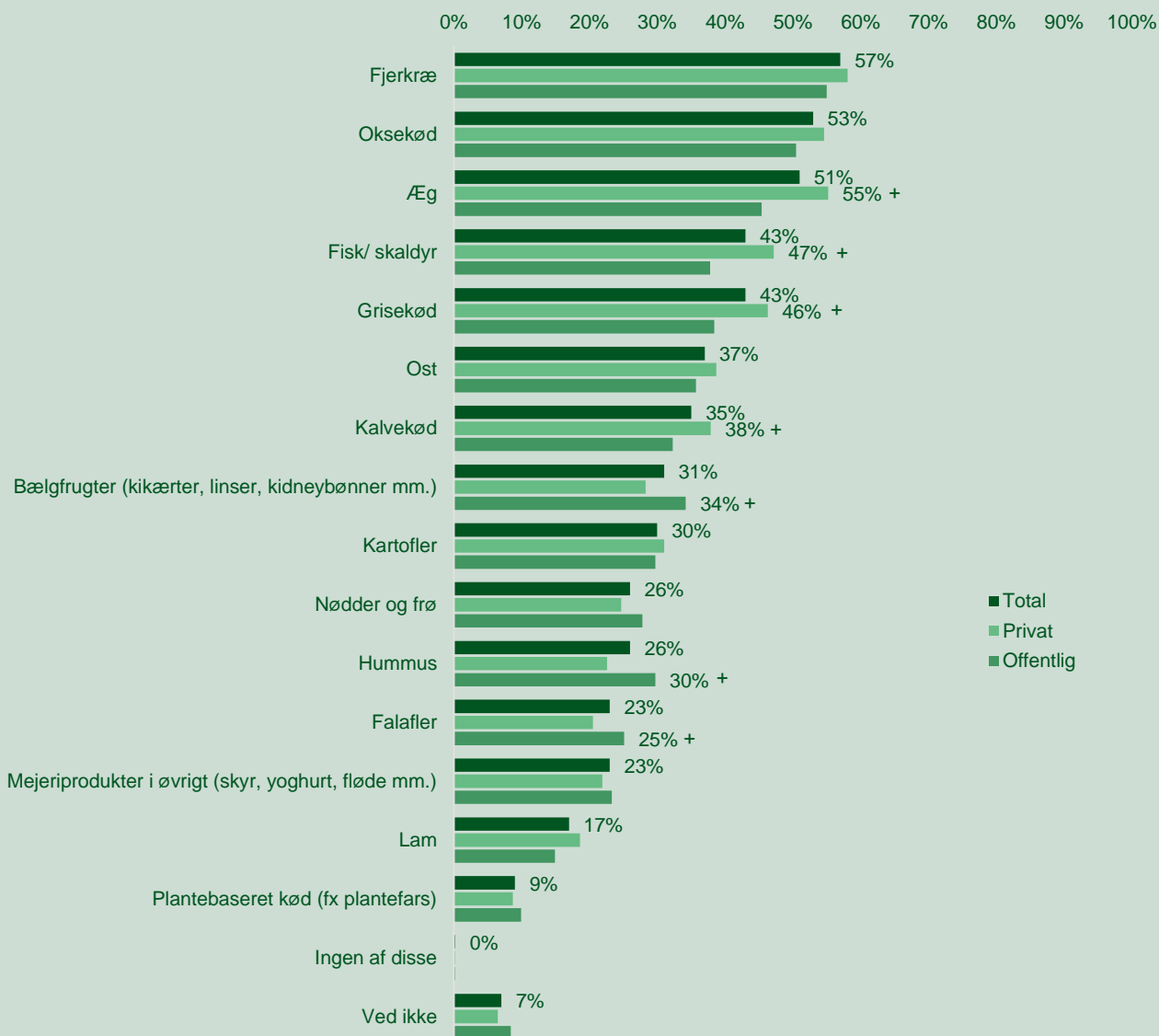
Kantinegæsterne foretrækker kylling, oksekød og æg som kilder til protein

I Landbrug & Fødevarers undersøgelse om holdninger til protein¹, så vi, at de tre bedste kilder til protein i danskernes øjne er æg, kylling og oksekød. Samme billede ser vi i undersøgelsen blandt kantinegæster. Til spørgsmålet om, hvilke kilder til protein man foretrækker i den mad, der serveres i kantinen, foretrækker 57 pct. fjerkræ, mens 53 pct. foretrækker oksekød og 51 pct. foretrækker æg. På en delt fjerdeplads finder vi fisk og grisekød.

For de vegetabiliske kilder til protein foretrækker 31 pct. bælgrugter som kikærter, linser og kidneybønner, mens 30 pct. foretrækker kartofler. Det er oftere gæster i den offentlige sektors kantiner, der peger på bælgrugter, hummus og falafler som en foretrukken kilde til protein, mens gæster i den private sektor oftere foretrækker æg, fisk, grisekød og kalvekød.

¹ Læs mere i analysen: "Kilder til protein skal være velkendte og nemme at forstå" udgivet på Landbrug & Fødevarers hjemmeside i december 2023 under "Tal og analyser", "Forbrugere og trends"

Figur 8: Hvilke slags kilder til protein foretrækker du i den mad, der serveres i kantinen?



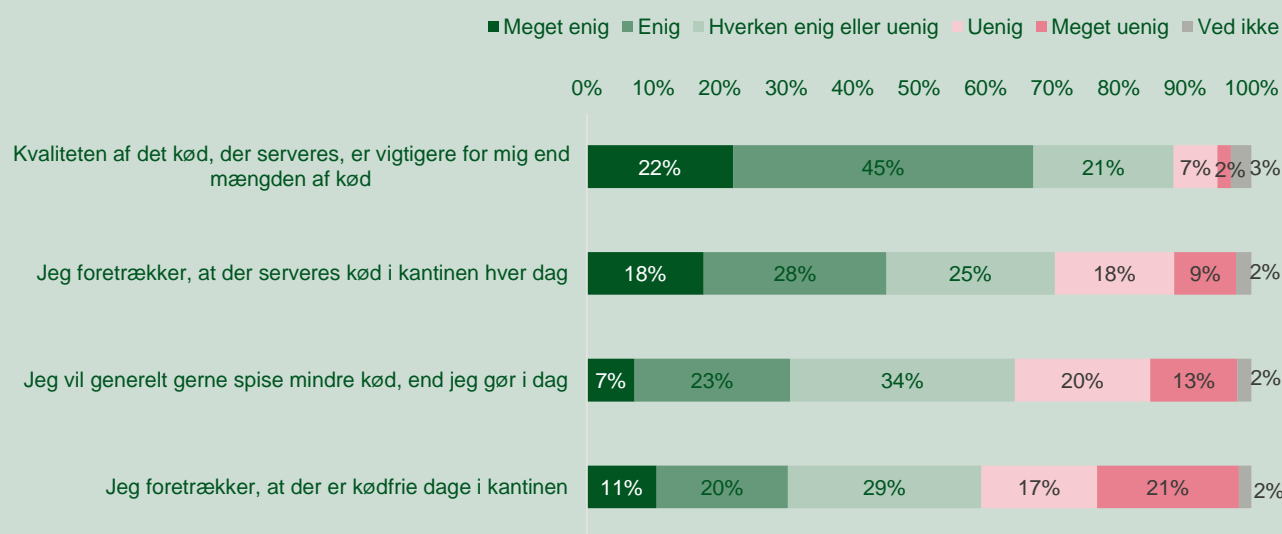
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. Mulighed for flere svar med randomiseret rækkefølge på svarmuligheder. + = signifikant forskel (95%).

Kalvekød og bælgfrugter er i denne sammenhæng begge to interessante kategorier. De ligger side om side midt på listen med 35 og 31 pct., der peger på netop dette som en ønsket kilde til protein. I Landbrug & Fødevarers repræsentative undersøgelse om danskernes aftensmad i 2023 optræder begge kategorier ikke ofte på danskernes tallerken. Kalvekød var en del af aftensmaden hos 4 pct., mens grisekød, oksekød og kylling til sammenligning var en del af hhv. 30, 21 og 17 pct. af måltiderne. Det samme gælder bælgfrugterne, der samlet set var en del af måltidet hos 10 pct., heriblandt fik 2 pct. kikærter, 2 pct. fik linser og 2 pct. fik edamame-bønner som en del af deres aftensmad. At kalvekød og bælgfrugter optræder på ønskelisten hos omkring hver tredje kantinegæst kunne indikere, at en del danskere er åbne for at spise disse kilder til protein, men måske ikke kender nok til tilberedningsmuligheder eller retter, hvor disse proteinkilder indgår, til at de kan indgå i deres repertoire af middagsretter? Her kan kantiner spille en vigtig rolle i udbredelsen af mindre kendte kilder til protein.

Kvaliteten af kødet i kantinemaden er vigtigere end mængden af kød

Flere end halvdelen af deltagerne peger på fjerkræ og oksekød som kilder til protein, de gerne så på menuen i deres kantine. Samtidig er 45 pct. gæsterne enige eller meget enige i udsagnet "Jeg foretrækker, at der serveres kød i kantinen hver dag". Men det betyder ikke, at retterne, der udbydes, skal have et fokus på kødet, hvor kødet er "hovedrollen" i retten og grøntsager, bælgfrugter og mejeriprodukter er tilbehør. For blandt de adspurgte er det samtidig hele 67 pct., for hvem kvaliteten af kødet, der serveres, er vigtigere end mængden. Dette peger på, at kødet for mange gæster sagtens kan spille en lille rolle i måltidet, og der i stedet er fokus på planteråvarer, æg og mejeriprodukter. Men at det kød, der vælges til retten, skal være af god kvalitet, og hvor der er tænkt over fx smag, produktionsform eller oprindelse.

Figur 9: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?



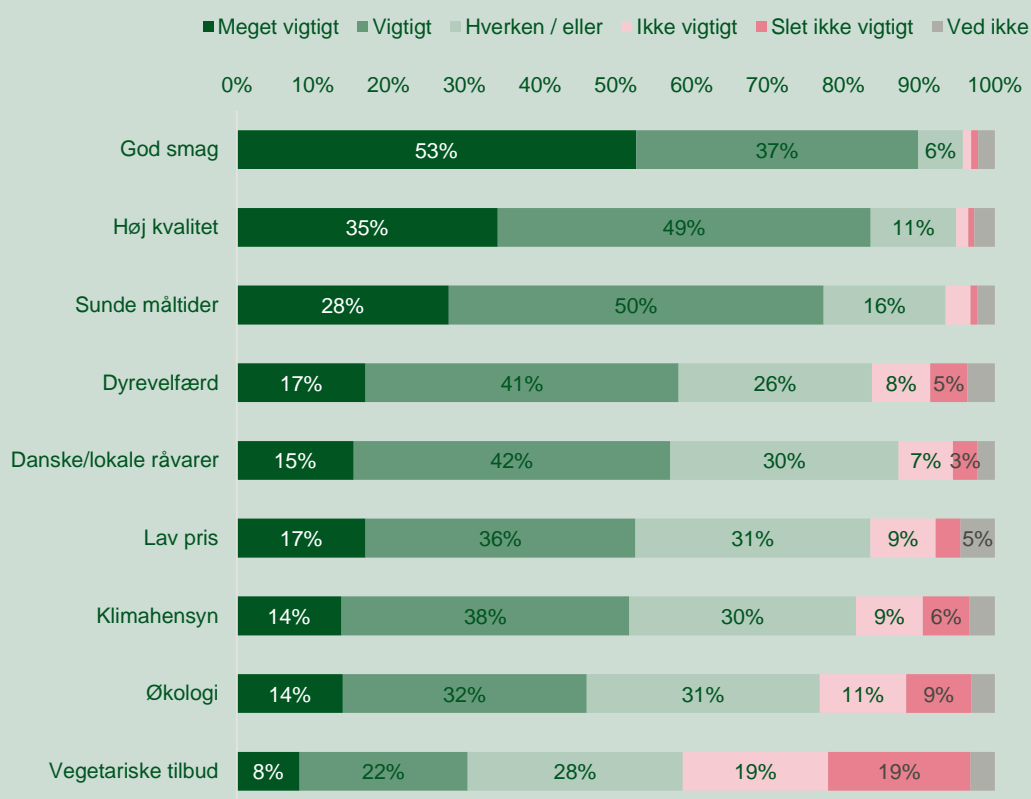
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Randomiseret rækkefølge på de fire udsagn, der tages stilling til. Tallene i grafen er afrundede.

God smag, kvalitet og sundhed er vigtigt for mere end tre ud af fire kantingæster, mens god dyrevelfærd er vigtigt for over halvdelen

Gæsterne bliver også spurgt ind til vigtigheden af forskellige parametre som fx god smag, kvalitet, pris, økologi og dyrevelfærd. Her svarer, at hele 90 pct. af gæsterne finder det vigtigt, at der i deres kantine er fokus på god smag, mens 84 pct. finder det vigtigt med god kvalitet og 78 pct. finder et fokus på sunde måltider vigtigt. Netop disse faktorer ligger typisk også i top-5 over valgkriterier, når vi spørger danskerne om deres køb af dagligvarer. Deres topplacering i undersøgelsen blandt kantingæster viser med al tydelighed, at faktorer som god smag, god kvalitet og sundhed er noget, som de fleste kan blive enige om.

To faktorer overrasker dog i denne sammenhæng. Først og fremmest overrasker det, at faktoren 'lav pris' er vigtig for 'kun' 53 pct. i gennemsnit, eftersom attraktiv/lav pris ofte optræder i top-3 over danskernes indkøbskriterier, når vi spørger til, hvad der lægges vægt på, når man handler dagligvarer. Dernæst, at god dyrevelfærd vigtigt eller meget vigtigt for hele 58 pct., når de bliver bedt om isoleret at tage stilling til netop dette. Dette placerer god dyrevelfærd på en fjerdeplads.

Figur 10: Hvor vigtigt er det for dig, at der er fokus på følgende, når det gælder den mad, der serveres i kantinen?



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Randomiseret rækkefølge på de ni faktorer, der tages stilling til. Tallene i grafen er afrundede.

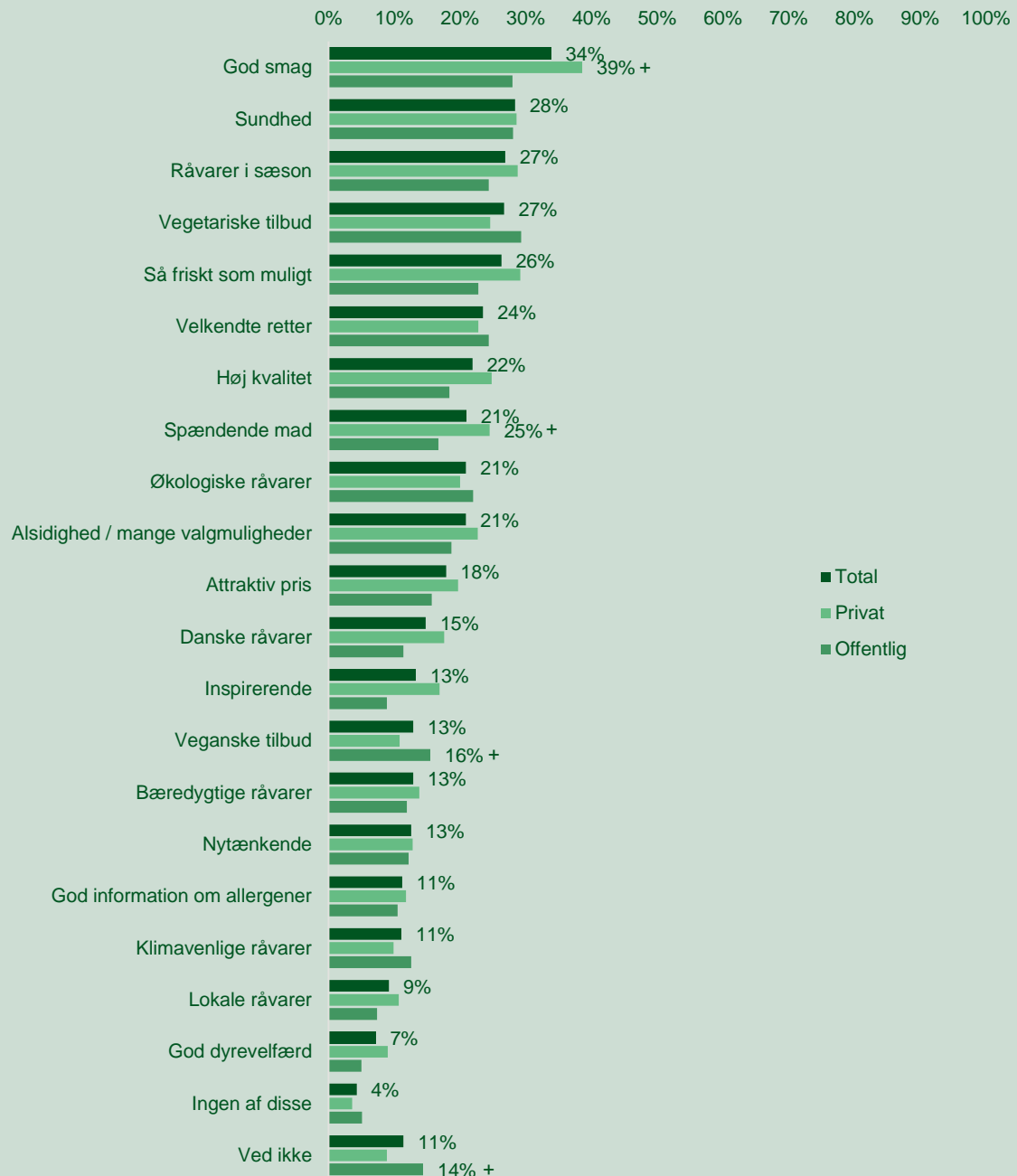
For de fleste faktorer er der ikke forskel på holdningen blandt gæster i offentlige eller private kantiner. Men for netop 'lav pris', bliver det tydeligt, at der her er en polarisering mellem gæster i offentlig og privat sektor, idet især gæster i den offentlige sektor finder dette vigtigt. Konkret er det hele 66 pct. blandt gæster i offentlige kantiner, der finder det vigtigt eller meget vigtigt, at der er fokus på lav pris, mens det samme gælder 42 pct. blandt gæster i den private sektor. Og dette er måske ikke så overraskende, da gæster i den offentlige sektor oftere svarer, at de betaler for måltidet kontant eller med betalingskort, mens gæster i den private sektor oftere svarer, at de har en frokostordning eller et frokostkort, og således enten får udgiften helt eller delvist dækket af arbejdspladsen, eller hvor prisen trækkes på lønsedlen og derfor er mere 'usynlig' i det daglige (se figur 4).

Kantinens oplevede fokus matcher ikke altid kantinegæstens ønsker

Hvordan oplever gæsterne så den kantine, som de har adgang til? Til at belyse dette bliver deltageren først præsenteret for en lang liste af faktorer, som de kan opleve, at deres kantine har fokus på. På førstepladsen finder vi her god smag, som 34 pct. oplever, at der er fokus på i deres kantine, mens lidt flere end hver fjerde oplever, at der er fokus på sundhed, råvarer i sæson, vegetariske tilbud og friskhed. Selv om god smag er på førstepladsen, springer det dog umiddelbart lidt i øjnene, at det 'kun' er 34 pct., der oplever dette som et fokuspunkt i deres kantine, når nu det er hele 90 pct., der giver udtryk for vigtigheden af netop dette, når de bliver bedt om isoleret at tage

stilling til fokuspunktet 'god smag'. Det samme gælder høj kvalitet og sundhed, som 84 pct. og 78 pct. finder vigtigt, når de isoleret skal tage stilling til disse fokuspunkter, men kun hver fjerde oplever, at dette er i fokus i deres kantine. Nederst på listen finder vi dyrevelfærd, som kun 7 pct. oplever som et fokuspunkt i netop deres kantine. Dette er ligeledes tankevækkende, eftersom hele 58 pct. finder 'god dyrevelfærd' vigtigt eller meget vigtigt, når de bliver spurgt isoleret til netop dette som et fokusområde (figur 10).

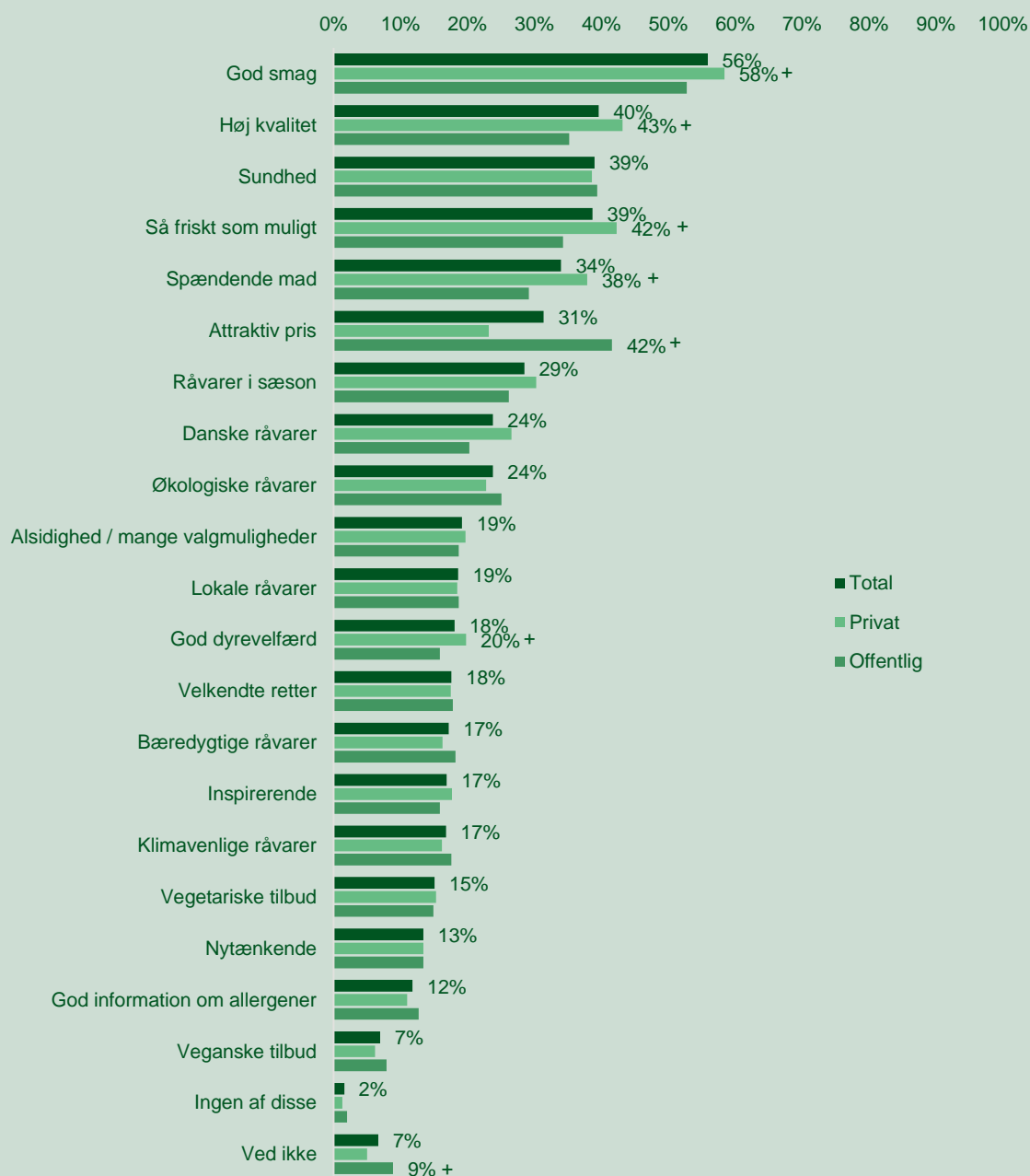
Figur 11: Hvilke af følgende oplever du, at kantinen har fokus på? Gerne flere svar.



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. Mulighed for flere svar med randomiseret rækkefølge på svarmulighederne. + = signifikant forskel (95%).

Ét er dog, i hvilken grad man finder noget vigtigt, når man bliver bedt om at tage stilling til denne faktor isoleret. Noget andet er, hvad der i gæstens øjne er mest vigtigt ud af en lang række faktorer. Undersøgelsen fortsætter derfor med at spørge ind til de samme fokusområder, denne gang i forhold til, hvilke parametre gæsten synes er vigtigt at have fokus på i netop deres kantine. Her ligger god smag igen på førstepladsen med 56 pct., der udpeger dette som vigtigt, efterfulgt af høj kvalitet, sundhed, friskhed, samt at det er spændende mad. Attraktiv pris ligger her på 6. pladsen, og et nærmere kig på forskelle mellem offentlig og privat sektor afslører, at det også her markant oftere er gæster med adgang til kantine i den offentlige sektor, der udpeger dette som vigtigt.

Figur 12: Hvilke af følgende er det efter din mening vigtigt, at din kantine har fokus på? Gerne flere svar.

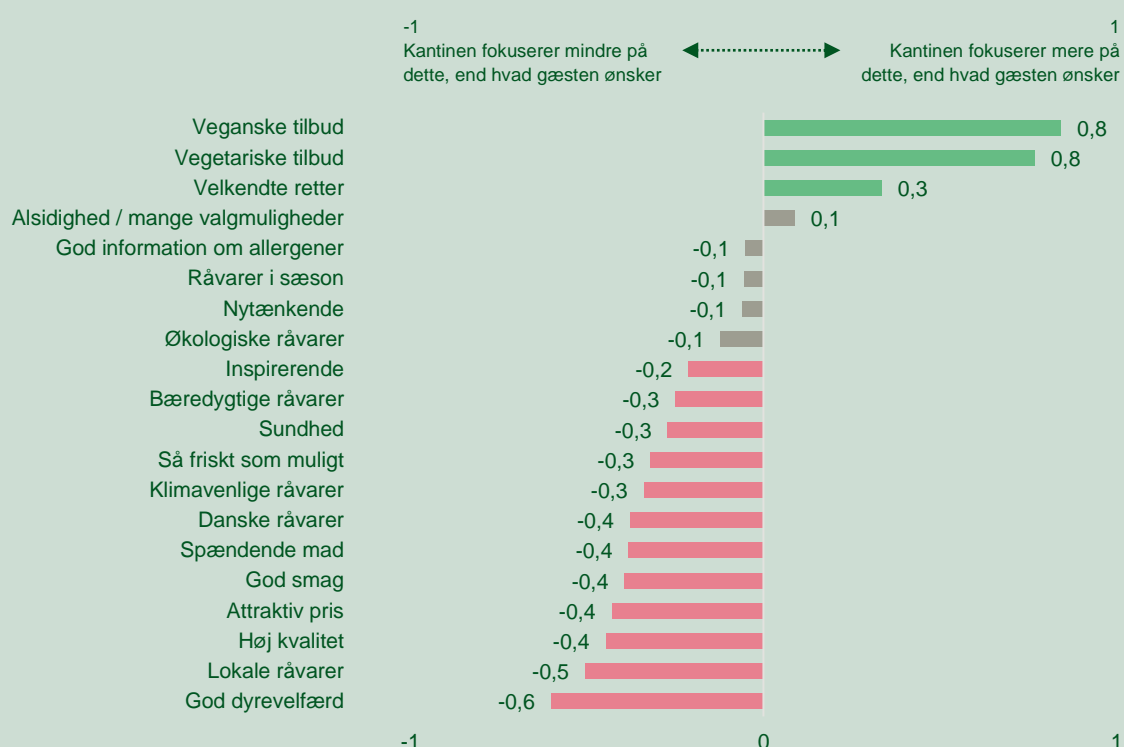


Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie, heraf adgang til kantine i privat sektor n=827 og offentlig sektor n=673. Mulighed for flere svar med randomiseret rækkefølge på svarmulighederne.

Bemærk samtidig parametrene 'lokale råvarer' og 'god dyrevelfærd', som begge er parametre, der har taget et væsentligt spring op ad listen med 19 pct. og 18 pct., der finder dette vigtigt at have fokus på, sammenholdt med 9 pct. og 7 pct., der oplever dette som et fokusområde i deres kantine.

I databearbejdningen har Voxmeter beregnet netop dette forhold mellem oplevede fokuspunkter i kantinen sat over for de fokuspunkter, som gæsterne finder vigtigt. Og her bliver det tydeligt, at der særligt med fokus på lokale råvarer og god dyrevelfærd tilsyneladende er et 'hul' i markedet: Idet der er forholdsmeæssigt flere, som ønsker dette i deres kantine, sammenlignet med hvor mange, der oplever dette som værende i fokus lige nu i deres kantine. Også for faktorer som høj kvalitet, attraktiv pris, god smag, spændende mad og danske råvarer tyder analysen på, at der kan være et behov i markedet, som lige nu ikke er tilstrækkeligt mødt af landets kantiner.

Figur 13: Beregnet styrkeforhold mellem oplevet og ønsket fokus, indekseret, alle deltagere



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Indeks er beregnet af Voxmeter og viser udelukkende forholdet mellem ønsket fokus vs. det fokus, som der opleves at være i kantinen. Det forhold, at de forskellige parametre ikke vurderes som værende vigtige af lige mange deltagere, er ikke en del af beregningen. De grå søjler er faktorer, hvor forholdet mellem gæstens ønsker til fokus og det fokus, som kantinen opleves at have, ikke med statistisk sikkerhed kan siges at ligger over/under 0.

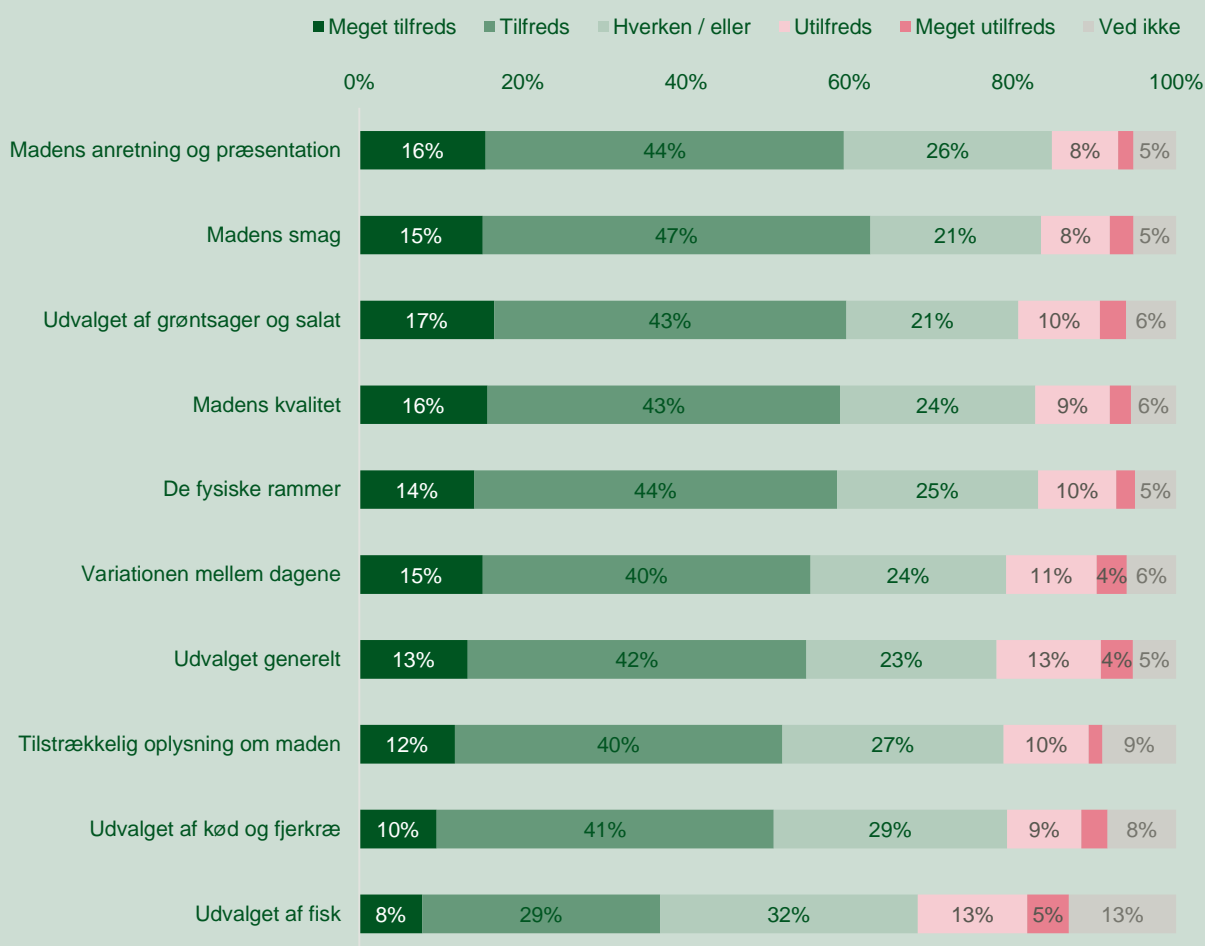
En del af forklaringen på, hvorfor flere oplever et fokus på vegetariske eller veganske måltider, mens færre oplever et fokus på råvarers kvalitet, oprindelse eller produktionsform er måske også, at måltidets sammensætning er noget, som gæsterne kan se og smage. Det færdige resultat – maden på tallerkenen – behøver man ikke fortælle om. Det er noget, der bliver oplevet konkret af gæsterne. Anvendelsen af lokale råvarer eller råvarer med god dyrevelfærd i måltidet er derimod noget, som kantinen aktivt skal fortælle sine gæster om, for det kan ikke ses eller smages i den færdige ret. For at imødekomme gæsternes ønsker, har kantinerne derfor en udfordring i forhold til at fortælle mere om deres fokus og værdier, holdninger til råvarers produktionsform og oprindelse.

Seks ud af ti gæster er tilfredse med deres kantine

Undersøgelsen slutter af med at spørge til gæsternes tilfredshed med den kantine, som de har adgang til. Her er det samlet set 59 pct., der er enten tilfredse eller meget tilfredse, mens 20 pct. svarer, at de hverken er tilfredse eller utilfredse og blot 16 pct. er utilfredse eller meget utilfredse med deres kantine. Tilfredsheden er størst blandt gæster med adgang til kantine i den private sektor, idet det her er 25 pct., der er "meget tilfredse", mens det samme gælder 15 pct. blandt gæster i offentlige kantiner. Kantinegæster i den offentlige sektor svarer i stedet oftere, at de hverken er tilfredse eller utilfredse. De svarer ligeledes oftere "ved ikke".

For at komme tilfredsheden nærmere spørger undersøgelsen derefter specifikt ind til, hvor tilfreds eller utilfreds man er omkring en række emner. Her ser vi samme billede, nemlig at mellem 50 og 60 pct. udtrykker tilfredshed med madens præsentation, udvalget af grøntsager, kød og fjerkræ, variationen og de fysiske rammer. Det er kun et bedre udvalg af fisk, som kantinegæster kan savne, idet det her kun er hver tredje, der er tilfredse med deres kantines udvalg af dette.

Figur 15: Hvor tilfreds eller utilfreds er du overordnet med den kantine, du (oftest) benytter?



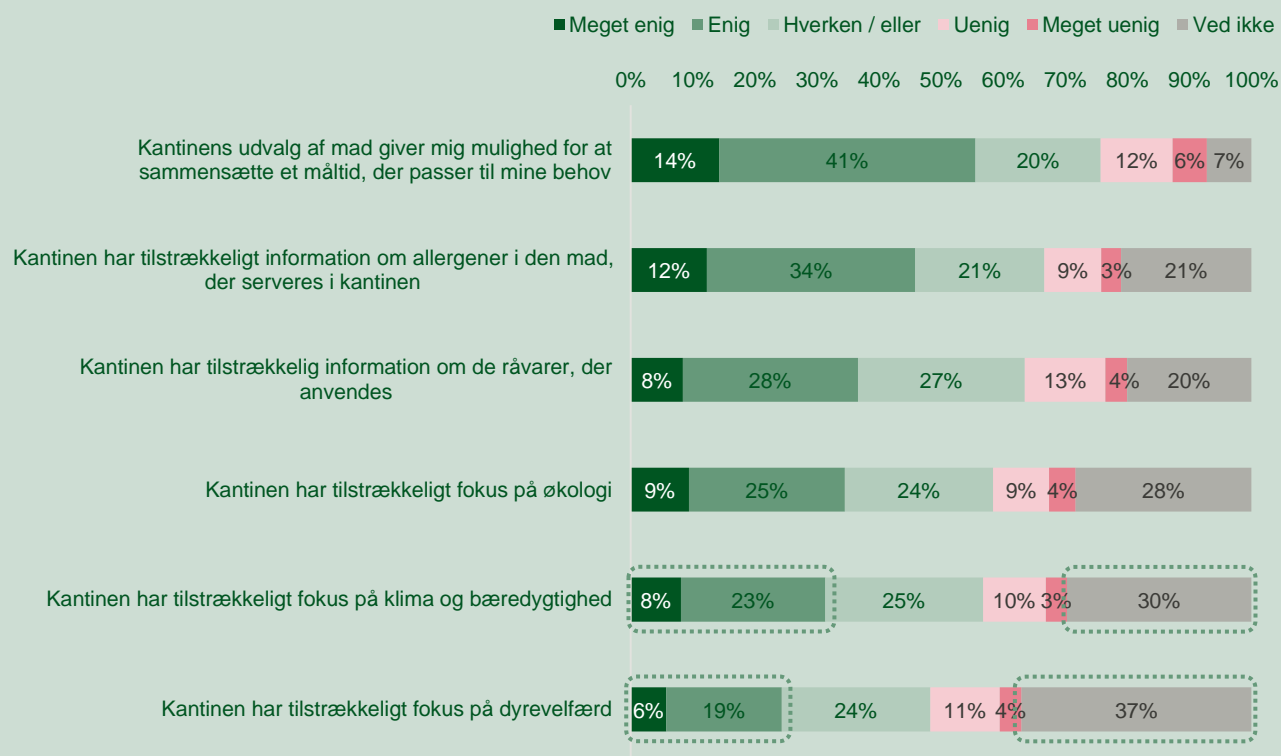
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Randomiseret rækkefølge på de ti emner, der tages stilling til. Tallene er afrundede.

Hver tredje gæst kender ikke til deres kantines holdning til dyrevelfærd

Undersøgelsen peger på, at kantiner har en udfordring med at fortælle om deres råvarers kvalitet såvel som produktionsform, dyrevelfærd og oprindelse. Denne udfordring bliver endnu tydeligere, når gæsterne til slut bliver bedt om at vurdere deres kantines indsats og fokus. Lidt over halvdelen er enige i, at deres kantine løser den vigtigste opgave, nemlig at tilbyde mad, der passer til gæstens behov. Herudover er 46 pct. enige i, at kantine har tilstrækkelig information om allergener, mens mere end hver tredje er enige i, at kantine har tilstrækkelig information om råvarer og tilstrækkeligt fokus på økologi.

De to udsagn, som færrest er enige i, er at deres kantine har tilstrækkeligt fokus på klima og bæredygtighed, samt at deres kantine har tilstrækkeligt fokus på dyrevelfærd. Igen springer dyrevelfærd i øjnene på sidstepladsen. Det er blot 25 pct., der mener, at deres kantine har tilstrækkeligt fokus på dette, mens hele 37 pct. blandt gæsterne svarer 'ved ikke' til udsagnet. Med andre ord kender mere end hver tredje kantinegæst tilsyneladende ikke til, om der overhovedet er fokus på dyrevelfærd i deres kantine, og om dette fokus i så fald er tilstrækkeligt eller ej.

Figur 14: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, november-december 2023. Base: 1500, der har adgang til en kantine eller frokostordning gennem arbejde eller studie. Randomiseret rækkefølge på de seks udsagn, der tages stilling til. Tallene er afrundede.

Med tanke på, at hele 58 pct. finder god dyrevelfærd vigtigt, understreger dette behovet for mere oplysning om de valg, som kantine har foretaget i indkøbet af råvarer. Om det gælder æg, ost, mælk, fløde, kylling eller oksekød, er det for mange gæster ikke nok, at kantine har en holdning til madens sammensætning. Mange gæster vil også gerne høre om dyrevelfærden for de animalske råvarer, hvordan de er produceret, og hvor de kommer fra.

Konklusion: Kantinerne gør det godt – men de kunne godt være tydeligere omkring deres holdning til råvarers kvalitet, produktionsform og oprindelse

Omkring halvdelen af danskere med adgang til kantine gennem arbejde eller studie spiser i kantinen min. tre gange om ugen. Især kantiner i den private sektor får mange besøg. Her er det to ud af tre, der spiser i kantinen min. tre dage om ugen, mens det for deltagere med adgang til en kantine i den offentlige sektor gælder lidt færre end hver tredje. Når man vælger at spise i kantinen, mødes man typisk af salatbuffet, brød med pålæg, en ret med kød og/eller dagens ret. Gæsternes top-5 mest populære kilder til protein er kylling, oksekød, æg, gris og fisk. Lidt under halvdelen af kantinegæsterne foretrækker, at der er valgmuligheder med kød hver dag i deres kantine, men for flertallet af gæsterne er kvaliteten af kødet i retten er vigtigere end mængden.

Samlet set tegnes et billede af, at kantinerne i Danmark gør det godt. Seks ud af ti danskere med adgang til en kantine gennem enten arbejde eller studie er generelt tilfredse med deres kantine. Over halvdelen er tilfredse med deres kantines udbud af grøntsager, kød og fjerkræ, madens præsentation og smag samt de fysiske rammer omkring kantinen. Tilfredsheden er dog lidt større blandt gæster i private kantiner, mens offentlige kantiner har en udfordring omkring prisen. En del af forklaringen på dette kan være, at mange kantinegæster i den private sektor har en frokostordning, hvor de betaler for maden via deres løn, mens mange gæster i den offentlige sektor betaler kontant for maden. For kantinegæster i den offentlige sektor er lav/attraktiv pris oftere et vigtigt fokuspunkt i kantinen, et indsatsområde eller en begrundelse for ikke at benytte kantinen så ofte. For gæster i den private sektor er det oftere vigtigt med et fokus på madoplevelser og god kvalitet.

Ifølge kantinegæsterne må deres kantine gerne udfordre med anderledes råvarer eller smage – dette gør sig især gældende blandt gæster i den private sektor. Kantinerne har derfor en god mulighed for at tilføre råvarer til måltidet, som ikke er så kendte blandt danskerne. Dog kan det anbefales at bibeholde velkendte elementer i kantine-maden. Dette kan fx være krydderier, man kender i forvejen sammen med en anderledes proteinkilde eller udsækning. En velkendt råvare kan gives en ny smag eller anderledes tilberedning, end gæsterne er vant til fra deres eget køkken. Eller man kan have et bestemt antal retter om ugen, der er velkendte og 'sædvanlige', og et antal retter om ugen, der er helt nye for gæsterne.

Ifølge gæsterne kunne kantinerne godt være tydeligere omkring kvalitet og deres holdning til råvarers oprindelse og produktionsform. På parametre som lokale råvarer, dyrevelfærd, smag og kvalitet er der ofte flere, der efterspørger det, end den andel der oplever, at dette er i fokus i deres kantine. Lidt flere end hver tredje gæst kender slet ikke til, om deres kantine prioriterer dyrevelfærd eller ej, og andelen er størst blandt gæster i den offentlige sektor. Med tanke på, at 58 pct. finder god dyrevelfærd vigtigt eller meget vigtigt, understreger dette behovet for at kommunikere tydeligere om valg af råvarer, produktionsform og oprindelse. Dermed kan flere gæster få oplevelsen af, at deres kantine matcher gæsternes værdier, og har taget stilling til emner som bæredygtighed, lokale råvarer, klimahensyn, økologi og god dyrevelfærd.

Om analysen

Undersøgelsen er støttet med midler fra Kvægafgiftsfonden og har til formål at undersøge kantinegæsters holdninger, oplevelser og ønsker til den kantine, som de oftest benytter.

Voxmeter har gennemført undersøgelsen på vegne af Landbrug & Fødevarer. Voxmeter har foretaget en repræsentativ udvælgelse af mere end 4.000 danskere ml. 18-70 år og spurgt, om de er i arbejde eller under uddannelse. Svarer de ja til dette, bliver de dernæst spurgt, om de har adgang til en kantine gennem arbejde eller studie, og hvis de bekræfter dette, er de herefter blevet inviteret til at svare på en række spørgsmål om den kantine, som de har adgang til. De 5 pct. blandt deltagerne, der har adgang til mere end én kantine, bliver bedt om at tage udgangspunkt i den kantine, som de oftest benytter.

I alt har 1.500 svaret på spørgsmål om deres kantine, hvoraf 827 har adgang til en kantine i privat sektor (fx som ansat i private virksomheder og organisationer) og 673 har adgang til kantine i den offentlige sektor (fx som ansat i ministerier, styrelser, kommuner, hospitalet, eller som enten ansat eller studerende på skoler/uddannelsessteder).

Spørgeskemaet er udviklet i et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer og Voxmeter. Der er undervejs i undersøgelsen tilstræbt en objektiv og undersøgende vinkel med balancerede og fyldestgørende svarskalaer, så alle deltagere oplever, at der til spørgsmålene er minimum én svarmulighed, der passer til dem.

Databearbejdning er foretaget af Voxmeter, mens Landbrug & Fødevarer har skrevet analysen med udgangspunkt i Voxmeters datalevering. Undervejs i analysen henvises til Landbrug & Fødevarers undersøgelse om aftensmad i Danmark, ligeledes gennemført af Voxmeter på vegne af Landbrug & Fødevarer. I 2023 har i alt 4.000 danskere ml. 18-80 år i løbet af fire perioder (med 1.000 deltagere i hver periode) svaret på spørgsmål om deres aftensmad dagen før. Undersøgelsen om aftensmad er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Billede på forsiden er fra pexels.com, fotograf Morena VW, nr. 5857000.