

Kantinegæstens stemme:

Høje forventninger til kvalitet, variation og værdier i kantinen

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

Oktober 2026

Landbrug & Fødevarer

Oktober 2026

Kantinegæstens stemme: Høje forventninger til kvalitet, variation og værdier i kantinen

I denne undersøgelse sætter vi fokus på kantinegæsters oplevelser og holdninger til den kantine, som de har adgang til enten via deres arbejde eller studie. Undersøgelsen er gennemført i maj 2026 blandt 1.500 deltagere. Undervejs i analysen sammenlignes med en lignende undersøgelse gennemført i 2023 og til slut sammenlignes enkelte resultater med en kvantitativ B2B-undersøgelse blandt kantiner.

De vigtigste indsigter:

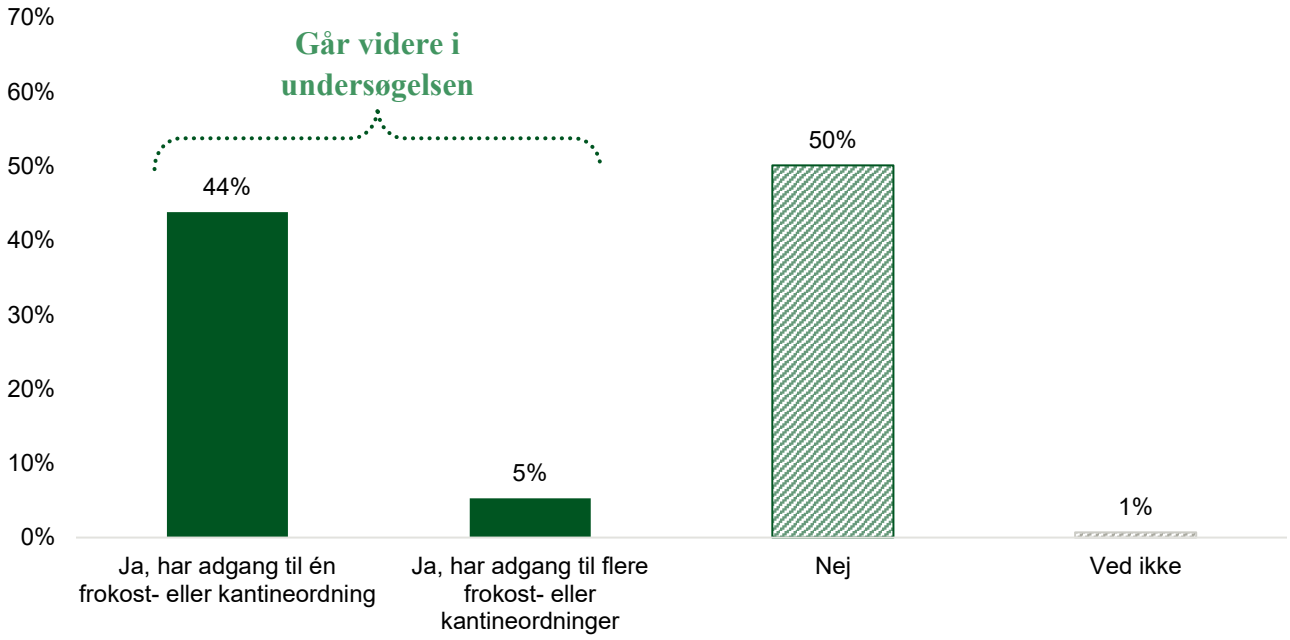
- **Ca. halvdelen af danskere i arbejde eller under uddannelse har adgang til en kantineordning**, og blandt disse spiser halvdelen min. 3 gange om ugen. Privatansatte bruger oftere kantinen flere gange om ugen, mens studerende i mindre grad gør brug af den.
- **Brugen varierer alt efter fremmøde på arbejdet og oplevet prisniveau.** Den primære årsag til ikke at bruge kantinen dagligt er, at man ikke er til stede på arbejdspladsen eller uddannelsen hver dag. Samtidig fylder økonomi og præference for egen madpakke væsentligt. Pris fremstår i 2026 som en vigtigere barriere end tidligere, særligt blandt offentligt ansatte og studerende.
- **Kantinen spiller en central rolle for gæsterne**, og flere end tidligere har forventninger til kvalitet og madoplevelse. Et flertal ser en god frokost som en forudsætning for en god arbejdsdag, og flere end i 2023 oplever, at kantinen afspejler arbejdspladsens værdier.
- **Gæsterne efterspørger både god smag, høj kvalitet og variation**, og er generelt åbne for nye smagsoplevelser. Samtidig ønsker halvdelen af gæsterne, at maden er velkendt med råvarer og smage, man kender. Ny mad lykkes derfor bedst, når den præsenteres i velkendte formater.
- **Der er høj tilfredshed, især hvis man oplever medindflydelse på kantinens mad:** Syv ud af ti er tilfredse med deres kantine, hvilket er signifikant flere end i 2023. Tilfredsheden er højest i private kantiner og blandt dem, der oplever at have medindflydelse på kantinens madvalg.
- **Ønsker til kantinen bevæger sig mod mere grønt, uden at erstatte de klassiske valg:** Der er stigende interesse for retter, hvor grøntsager og bælgfrugter fylder mere, og hvor kødet spiller en mindre rolle. Samtidig foretrækker mange fortsat klassiske proteinkilder som fjerkræ, æg og oksekød. I den forbindelse vurderes kvaliteten af kødet som 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.
- **Mere dyrevelfærd er et uindfriet potentiale i kantinerne**. Et flertal blandt både gæster og kantiner bakker op om idéen om dyrevelfærdsmærket kød. Gæsterne er villige til enten at betale lidt mere eller acceptere justering af mængde eller type. Samtidig oplever mange, at der ikke i tilstrækkelig grad er fokus på dyrevelfærd i deres kantine. Det peger på et tydeligt mulighedsrum for mad med bedre dyrevelfærd i landets kantiner. Blandt kantinerne er der ligeledes opbakning, her vil flertallet dog i stedet justere på madens sammensætning og ikke hæve prisen på måltidet.

Hver anden dansker i arbejde eller under uddannelse har adgang til kantine

Frokosten er en fast del af hverdagen for de fleste danskere. For mange foregår måltidet på arbejdspladsen eller uddannelsesstedet, hvor kantinen danner rammen om frokosten. I Landbrug & Fødevarers undersøgelse af danskernes frokostvaner angav 12 pct. af dem, som spiste frokost, at de på hverdage spiste frokost i en kantine[1].

For at blive klogere på netop dette måltid sætter denne undersøgelse fokus på danskere, med adgang til kantine enten via deres arbejde eller studie. Vi ser nærmere på deres oplevelser, præferencer og forventninger til den kantine, de benytter. Ud af 3.530 respondenter i arbejde eller under uddannelse angiver omtrent halvdelen at have adgang til en frokost- eller kantineordning på deres arbejde/uddannelse. 5 pct. angiver at have adgang til flere kantiner eller frokostordninger. De er bedt om at besvare spørgsmålene på baggrund af den kantine, de oftest benytter.

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



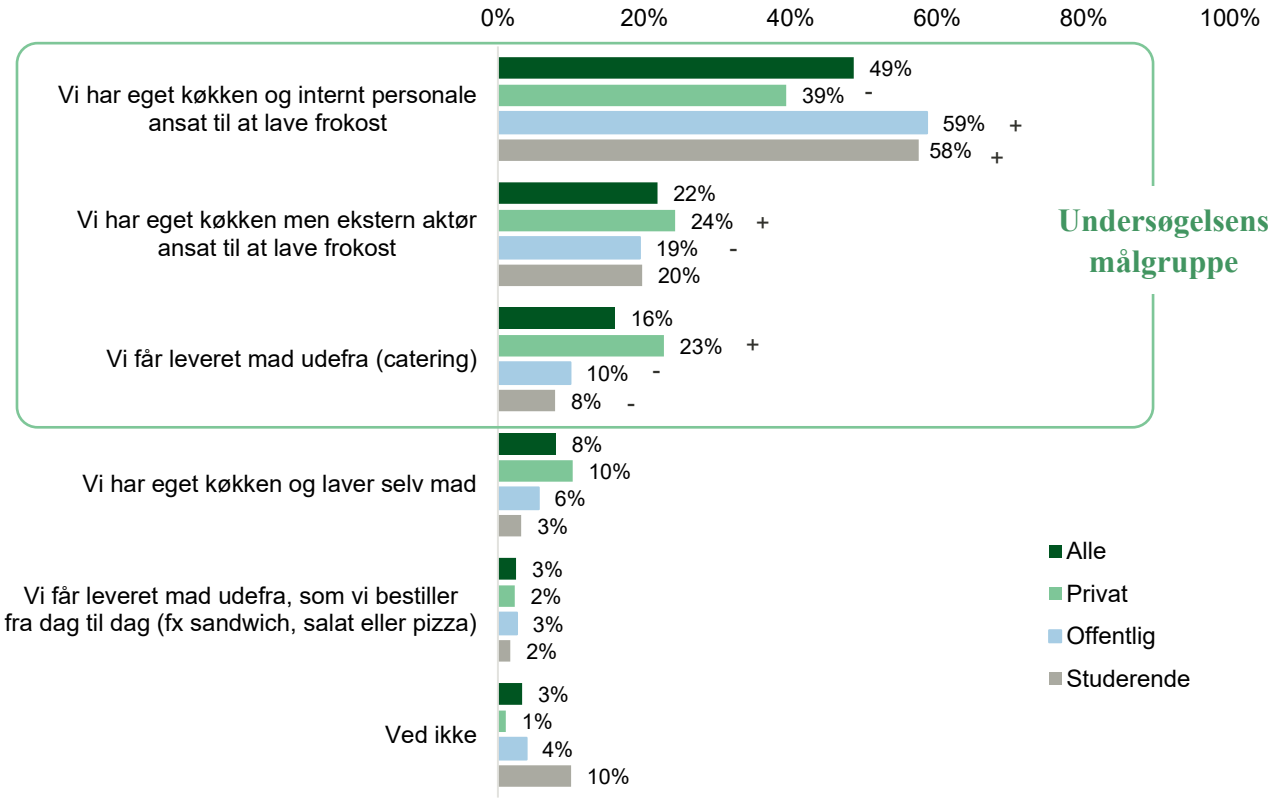
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, 2026 n=3.530 (er i beskæftigelse eller er studerende).

Blandt gruppen, der har adgang til kantine på deres arbejde eller studie, angiver 83 pct., at deres primære kantine er på deres arbejde, mens 15 pct. fortæller, at det er på deres studie og 3 pct. angiver, at den er et andet sted. Undersøgelsens målgruppe omfatter de gæster, der enten har en kantine med eget køkken og internt eller eksternt personale eller får maden leveret via en cateringordning. I alt opfylder 87 pct. af de personer, der har adgang til en kantine, disse kriterier. Det svarer til 1.500 deltagere, som i analysen betegnes som 'kantinegæster' eller bare 'gæster'.

[1] Landbrug & Fødevarer (2026): Danskernes frokost: Rugbrød, grønt og pålæg dominerer (fortsat) frokostmåltidet.

Flest kantinegæster har adgang til en kantine med eget køkken og internt ansat personale. Denne type ordning er særligt udbredt blandt offentligt ansatte og studerende, hvor knap seks ud af ti har adgang til den. Også blandt privatansatte er eget køkken med internt personale den mest almindelige løsning, men her ses, sammenlignet med gennemsnittet, samtidig en større udbredelse af eksterne aktører i egne køkkener, samt cateringordninger, hvor maden leveres udefra.

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

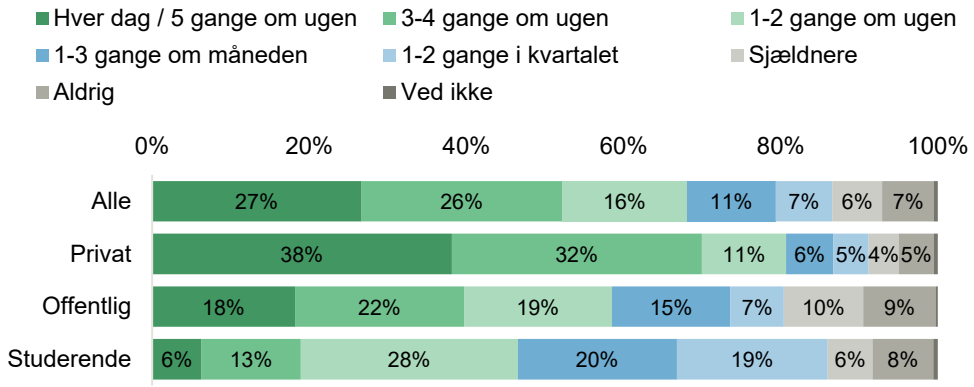


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026. Base: 1.735 (Privat: 857, Offentlig: 623, Studerende: 228), der er i beskæftigelse eller er studerende og har adgang til en kantine/frokostordning. +/- viser signifikant forskel med 95% sandsynlighed.

Det er lidt over halvdelen af gæsterne, der spiser i deres kantine mindst tre gange om ugen, mens hver fjerde benytter kantinen 1-3 gange om måneden eller sjældnere. Brugen varierer dog markant alt efter, om man er ansat i privat sektor, offentlig sektor eller er studerende. I den private sektor spiser syv ud af ti kantinegæster i deres kantine mindst tre gange om ugen, mens kun 9 pct. 'sjældent' eller 'aldrig' spiser i den kantine, de har adgang til.

For ansatte i den offentlige sektor er det 40 pct., der spiser i kantinen mindst 3 gange om ugen, mens hele 19 pct. 'sjældent' eller 'aldrig' benytter kantinen. Blandt de studerende er tendensen, at hver femte spiser i kantinen mindst 3 gange om ugen, mens halvdelen i stedet benytter deres kantine 1-3 gange om måneden eller sjældnere.

Figur 3: Hvor ofte spiser du mad fra kantinen?

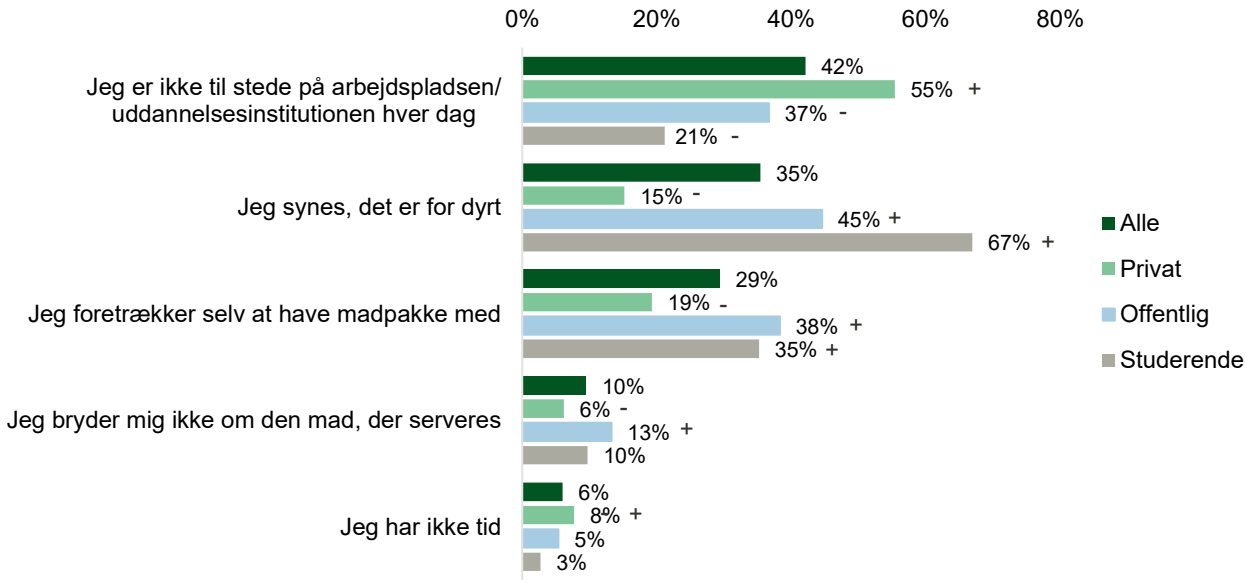


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026. Base: 1.500 (Privat: 760, Offentlig: 547, Studerende: 194).

Pris og manglende tilstedeværelse er de største barrierer for at bruge kantinen

Kantinen er ikke kun et sted, hvor man køber frokost, men også en del af arbejdspladsens eller uddannelsesstedets hverdagsstruktur. Den hyppigste årsag til ikke at benytte kantinen hver dag er, at man ikke er fysisk til stede på arbejdspladsen eller uddannelsesinstitutionen. Den årsag gives især blandt de privatansatte. Derudover spiller økonomi en væsentlig rolle, oftere blandt offentligt ansatte og især blandt studerende. Næsten halvdelen af de offentligt ansatte og to tredjedele af de studerende, som ikke bruger kantinen dagligt, angiver, at årsagen til dette er, at kantinen er for dyr. Desuden foretrækker nogle selv at have madpakke med, også her noget, der oftere foretrækkes blandt offentligt ansatte og studerende.

Figur 4: Hvad er årsagen til, at du ikke spiser mad fra kantinen hver dag?
(Kun stillet til dem, der bruger kantinen, men ikke hver dag). Top-5 svar.



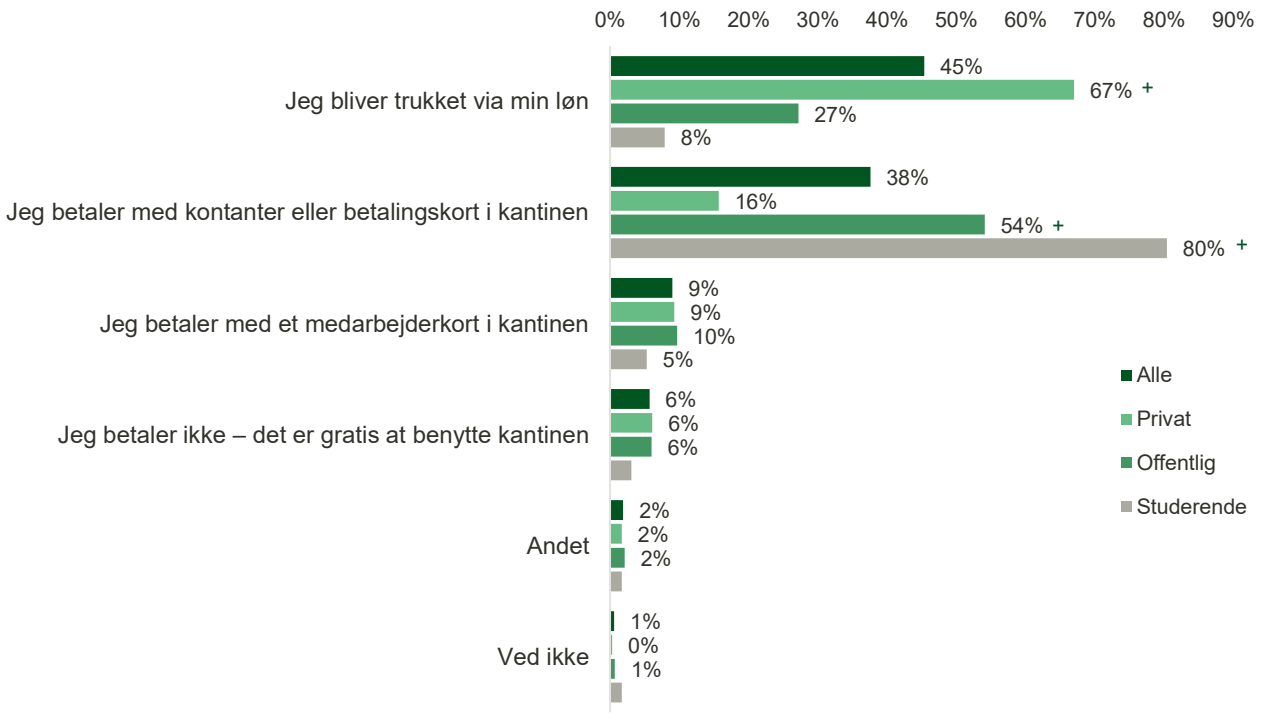
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026. Base: 995 (Privat: 421, Offentlig: 396, Studerende: 165), har adgang til kantine, men spiser der ikke hver dag. +/- viser signifikant forskel med 95% sandsynlighed.

Blandt den relativt lille gruppe (7 pct.), der 'aldrig' benytter den kantine, de har adgang til, peger resultaterne på, at pris kan være blevet en vigtigere barriere end tidligere. Hvor præference for madpakke var den hyppigst angivne årsag i 2023, er det i 2026 prisen, der oftest fremhæves som forklaring på ikke at benytte kantinen.

Spørger vi til, hvordan deltageren betaler for maden i kantinen, ser vi da også en stor forskel mellem privatansatte, offentligt ansatte og studerende, som kan være en del af forklaringen på, hvorfor offentligt ansatte og studerende ikke benytter kantinen nær så ofte som privatansatte. I kantiner i den private sektor betales der ofte for maden via lønnen, mens der i den offentlige sektor oftere sker en betaling med kontanter eller betalingskort i kantinen.

Der kan selvfølgelig være store forskelle i 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. Det er dermed ikke nødvendigvis kun selve prisen på måltidet, der har betydning, men også *hvordan* den optræder i hverdagen. En betaling ved hvert besøg kan gøre udgiften mere synlig i den konkrete valgsituation, mens et fast løntræk i mindre grad kræver, at gæsten tager stilling til prisen fra dag til dag.

Figur 5: Hvordan betaler du for maden i kantinen?

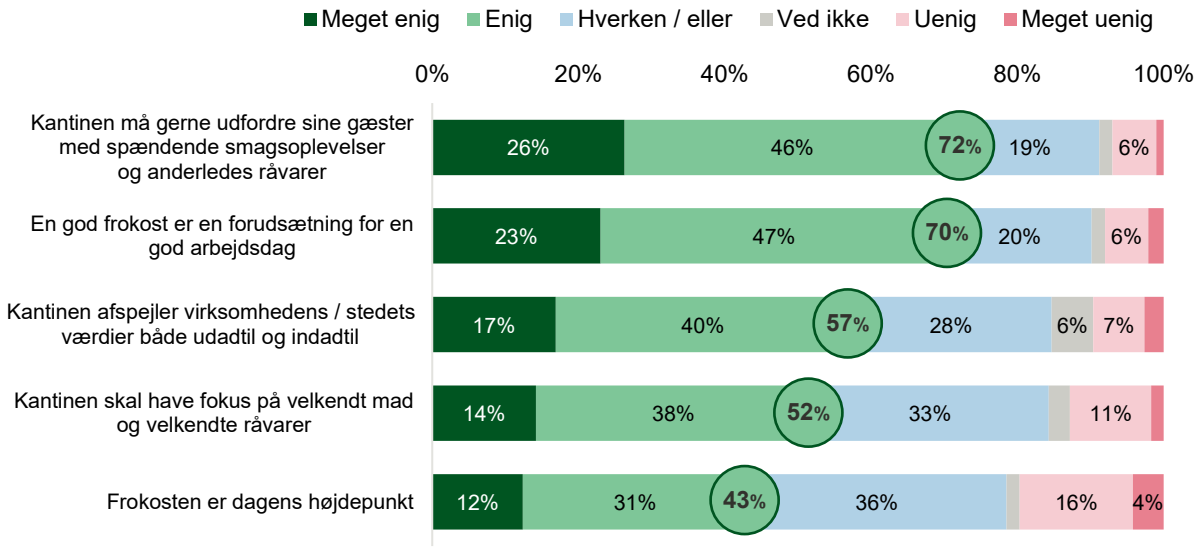


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026 n=1.395 (spiser i kantinen, heraf privat: 722, Offentlig: 495, Studerende: 177). +/- viser signifikant forskel 95% sandsynlighed.

Høje forventninger og høj tilfredshed, selv om kun hver tredje oplever medindflydelse på, hvad kantinen serverer

Syv ud af ti kantinegæster mener, at en god frokost er en forudsætning for en god arbejdsdag, hvilket understreger frokostens betydning i hverdagen. Samtidig ønsker lige så mange, at kantinen udfordrer gæsterne med spændende smagsoplevelser og anderledes råvarer. Der er dog også et ønske om genkendelighed, da lidt over halvdelen foretrækker velkendt mad og velkendte råvarer. Det viser, at opbakningen til nye madoplevelser eksisterer side om side med en relativt høj tilslutning til det velkendte. Frokosten skal fungere i en travl hverdag, hvor maden gerne må være inspirerende, men samtidig skal være let at afkode, vælge og blive mæt af. Ny mad med anderledes råvarer og smage har derfor sandsynligvis bedre betingelser, når den introduceres inden for en ramme, gæsterne allerede kender.

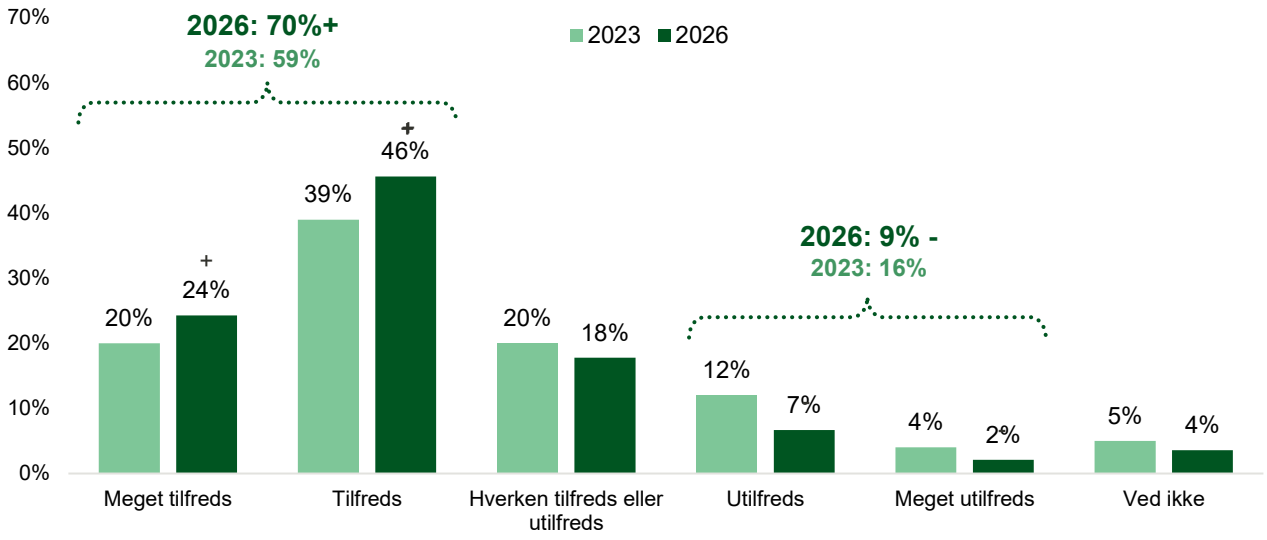
Figur 6: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om den kantine, du bruger?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500.

I forhold til undersøgelsen i 2023, er signifikant flere kantinegæster nu enige i, at en god frokost er en forudsætning for en god arbejdsdag, at kantinen afspejler virksomhedens / stedets værdier, og at frokosten er dagens højdepunkt. Samtidig er tilfredsheden med ens kantine også steget. Syv ud af ti svarer i 2026, at de enten er tilfredse eller meget tilfredse med den kantine, de oftest benytter. Det er en stigning på 11 procentpoint sammenlignet med 2023. I samme periode er andelen af utilfredse faldet fra 16 pct. til 9 pct. Tilfredsheden er højest blandt gæster i private kantiner, hvor 74 pct. er tilfredse eller meget tilfredse, mod 64 pct. blandt både offentligt ansatte og studerende.

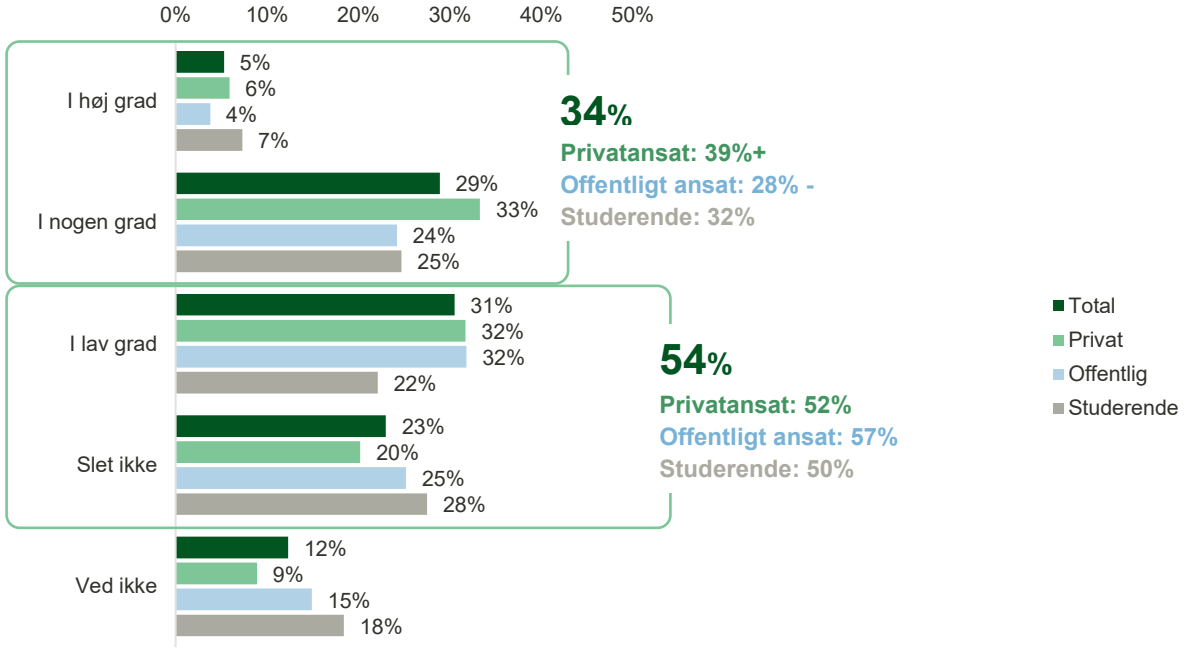
Figur 7: Hvor tilfreds eller utilfreds er du overordnet med den kantine, du oftest benytter?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2023 og 2026, n=1.500. +/- viser signifikant forskel mellem de to undersøgelser med 95% sandsynlighed.

Det er hver tredje kantinegæst, der oplever i 'nogen' eller 'høj grad' at have indflydelse på, hvad der serveres i kantinen. Omvendt vurderer lidt over halvdelen, at de 'i lav grad' eller 'slet ikke' har indflydelse. Det er i højere grad gæster med adgang til en kantine i den private sektor, der oplever en vis grad af indflydelse, mens det oftere er offentligt ansatte kantinegæster, der ikke oplever at have indflydelse.

Figur 8: I hvilken grad har man mulighed for at få indflydelse på, hvad der serveres i kantinen?



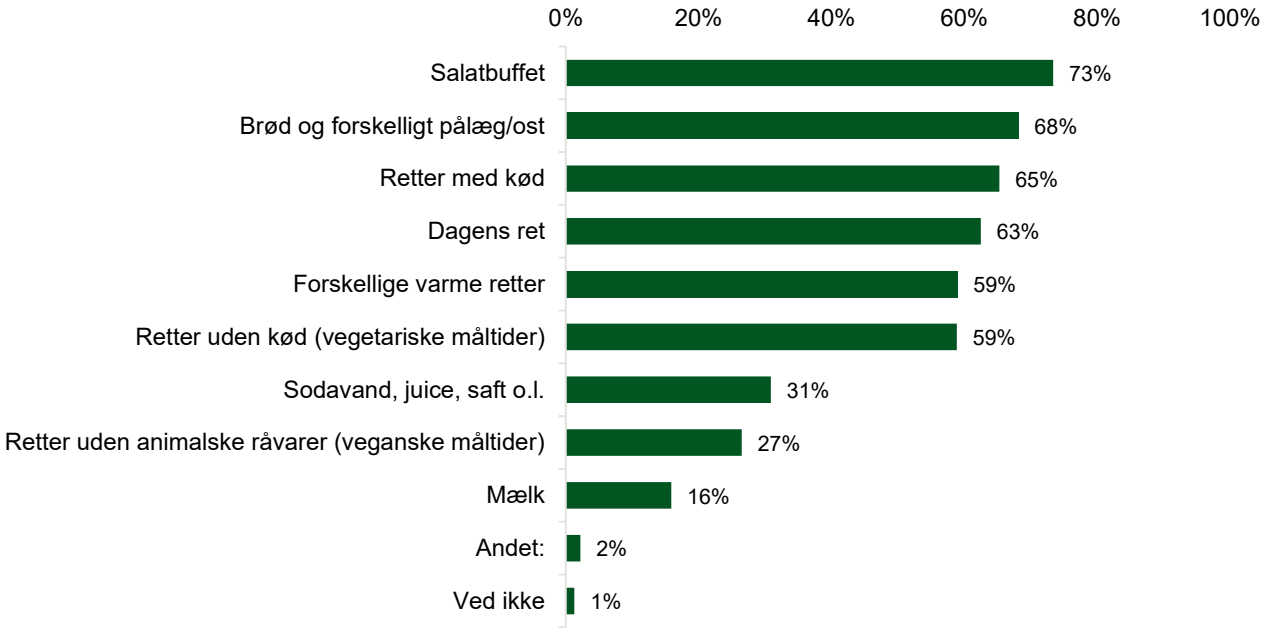
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500 (Privat:760, Offentlig: 547, Studerende:194). +/- markerer signifikant forskel med 95% sandsynlighed

Der er sammenhæng mellem oplevelsen af medindflydelse og så ens tilfredshed med kantinen. Blandt gæster, der 'i høj grad' oplever at have indflydelse, svarer 91 pct., at de er tilfredse eller meget tilfredse med kantinen. Til sammenligning gælder det 80 pct. blandt dem, der oplever nogen grad af indflydelse, 67 pct. blandt dem, der kun oplever lav grad af indflydelse, og 55 pct. blandt dem, der slet ikke oplever at have indflydelse. Vigtigt er det her, at undersøgelsen ikke beviser noget om årsag og effekt, blot at dem, der oplever medindflydelse, også oftere er tilfredse med deres kantine. Tilfredse gæster kan være mere tilbøjelige til at opleve, at kantinen lytter til dem, ligesom kantiner kan være gode til både mad og gæstedialog.

Kantinegæsterne har typisk adgang til salatbuffet, brød og en varm ret

I mere end syv ud af ti kantiner mødes gæsten af en salatbuffet, mens 68 pct. har mulighed for at vælge brød og forskelligt pålæg/ost, og 65 pct. kan vælge en ret med kød. Samtidig svarer omkring seks ud af ti, at kantinen typisk serverer dagens ret, forskellige varme retter og vegetariske måltider. Privatansatte peger oftere på kantinetilbud som salatbuffet, pålæg og kødretter. Blandt studerende er dagens ret særligt udbredt, og ser vi nærmere på drikkevarer, har studerende markant oftere adgang til sodavand, juice og saft.

Figur 9: Hvad serveres der typisk i kantinen? *Mulighed for flere svar.*

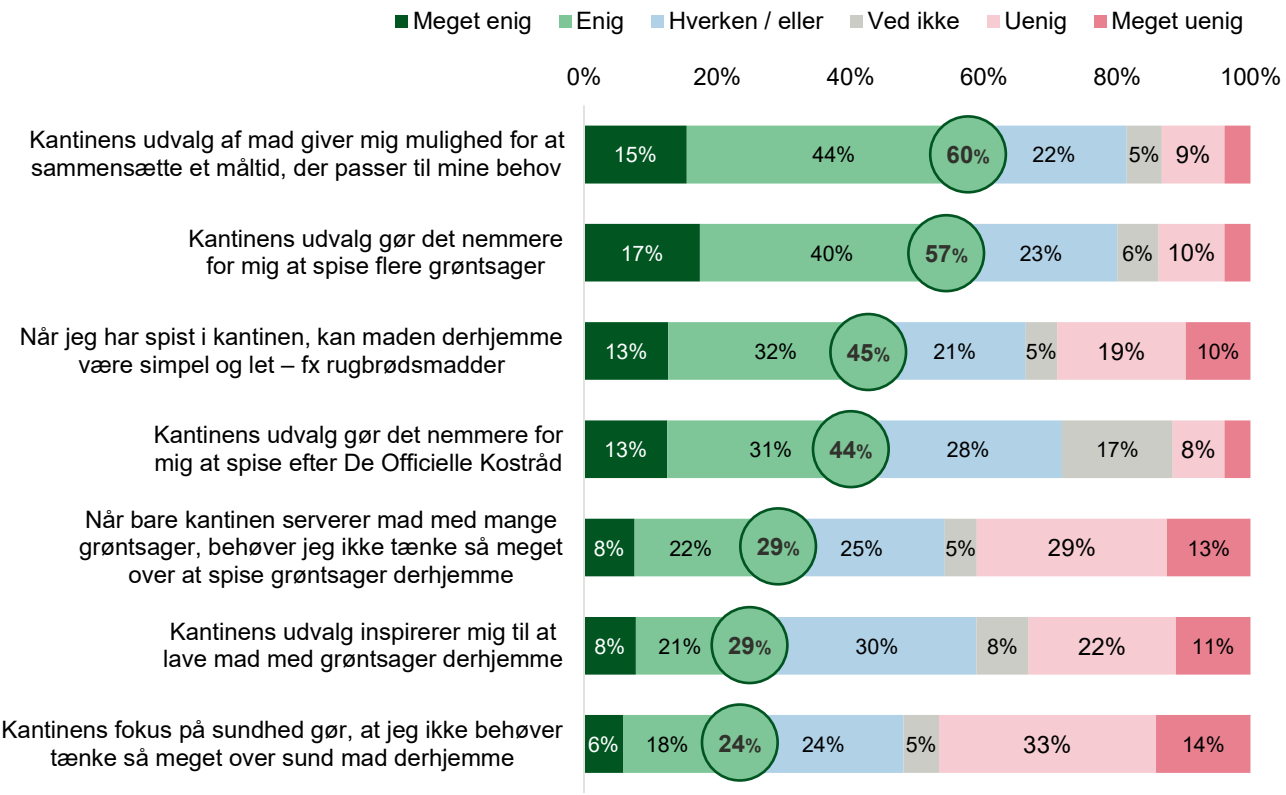


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500 (Privat:760, Offentlig: 547, Studerende:194).

Sammenlignet med 2023 ses der især en stigning i andelen, der angiver, at kantinen serverer dagens ret, forskellige varme retter og vegetariske måltider. Disse tilbud nævnes hhv. 11, 8 og 8 procentpoint oftere end i 2023. Også retter med kød og salatbuffet nævnes af flere kantinegæster nu sammenlignet med 2023. Rækkefølgen af de mest udbredte tilbud er den samme som i 2023, men resultaterne tyder på, at gæsterne i 2026 oplever et bredere og mere varieret kantineudbud end i 2023.

Ud over at spørge til, hvilke tilbud kantinerne typisk har, er kantinegæsterne også blevet spurgt til, hvor enige de er i udsagn om kantinens udbud og betydning i hverdagen. Seks ud af ti er enige eller meget enige i, at kantinens udvalg giver dem mulighed for at sammensætte et måltid, der passer til deres behov. En næsten tilsvarende andel er enige eller meget enige i, at kantinens udvalg gør det nemmere at spise flere grøntsager. Der er derimod mere delte meninger om, hvorvidt kantinen kan påvirke madvanerne derhjemme. 29 pct. er enige eller meget enige i, at kantinens udvalg inspirerer dem til at lave mad med grøntsager derhjemme, mens hver tredje er uenig eller meget uenig.

Figur 10: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om den kantine, du bruger?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500. Randomiseret rækkefølge på udsagn, som gæsten skal tage stilling til.

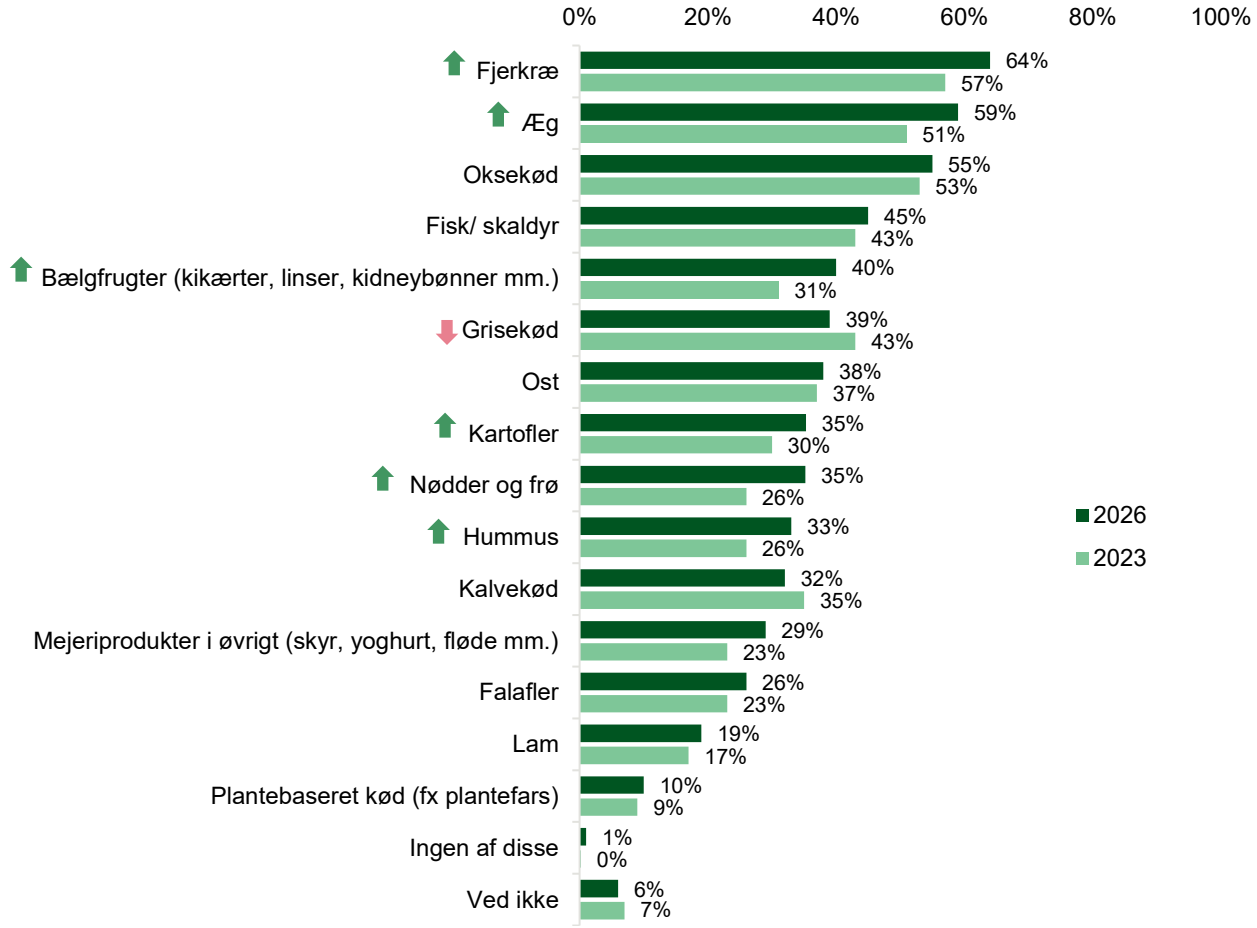
Dette giver en interessant indsigt i kantinernes rolle i formningen af danskernes madkultur og måltidsvaner. Resultaterne peger på, at kantinen fungerer godt som en praktisk ramme for det gode måltid, hvor det gøres nemmere at spise sundt, planterigt og varieret. Men kantinen fungerer ikke i samme grad som et lærings- eller inspirationsrum, der kan være med til at ændre madadfærden uden for kantinerne. Gæsten ser ikke de lækre grøntsagsrige retter og får lyst til at lave den samme mad derhjemme. Snarere mener 45 pct., at når man har fået lækker mad i kantinen, så kan maden derhjemme være mere simpel og ukompliceret.

Kantinen kan altså ikke nødvendigvis ændre gæsternes holdninger eller inspirere dem til nye retter derhjemme. Men kantinen kan påvirke madvanerne mere direkte ved at gøre bestemte valg lette og tilgængelige i frokostsituationen. Når grøntsager og varierede måltider allerede er en del af udbuddet, kræver det mindre planlægning og færre aktive tilvalg fra gæstens side.

De mest foretrukne proteinkilder er fjerkræ, æg og oksekød

Når kantinegæsterne bliver spurgt til, hvilke proteinkilder de foretrækker i den mad, der serveres i kantinen, toppes listen af fjerkræ, æg og oksekød. Næsten to tredjedele foretrækker fjerkræ, mens omkring seks ud af ti foretrækker æg, og godt halvdelen foretrækker oksekød. Sammenlignet med 2023 ses der en stigende interesse for flere forskellige proteinkilder. Fremgangen er størst for bælgfrugter og æg, men også fjerkræ, kartofler, nødder og frø samt hummus foretrækkes af flere kantinegæster end tidligere. Modsat er andelen, der foretrækker grisekød, faldet siden 2023.

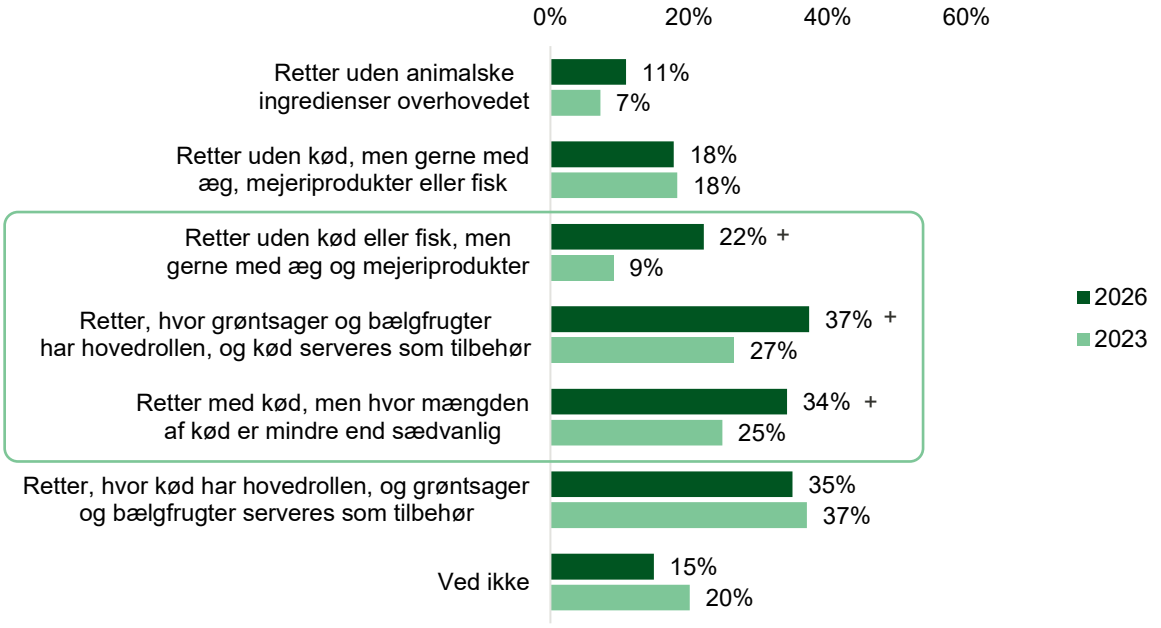
Figur 11: Hvilken slags kilder til protein foretrækker du i den mad, der serveres i kantinen?
Mulighed for flere svar.



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026 n=1.500, 2023 n=1.500. Pilene viser signifikant stigning/fald fra 2023 til 2026 med 95% sandsynlighed

Denne udvikling understøttes af kantinegæsternes ønsker til fremtidens retter i kantinen. I forhold til for tre år siden ønsker flere kantinegæster sig nu retter, hvor kødet spiller en mindre rolle, og der i stedet er mere fokus på planteråvarer som grøntsager og bælgfrugter. I og med at fjerkræ og oksekød også i 2026 er i top-3 over foretrukne kilder til protein i maden, betyder det ikke nødvendigvis, at de klassiske kødretter er på vej ud. Interessen for retter med kød som hovedingrediens er stort set uændret siden 2023. Men ønsket om *mere grønt* i måltidet er udtrykt hos flere kantinegæster i 2026 og peger på en stigende åbenhed over for retter, hvor kødet fylder mindre, snarere end et bredt ønske om helt at undvære kød i maden.

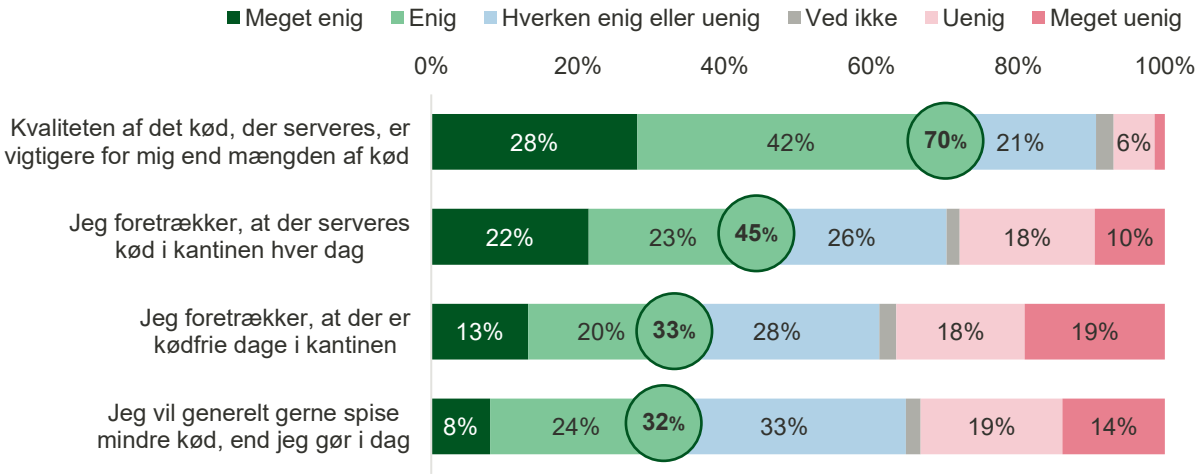
Figur 12: Hvilken af nedenstående typer retter kunne du godt tænke dig, at din kantine har fokus på? *Mulighed for flere svar*



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2023 n=1.500, 2026 n=1.500. +/- viser signifikant forskel med 95% sandsynlighed mellem de to undersøgelser.

Det samme billede ses i gæsternes holdninger til det kød, der serveres i deres kantine. Syv ud af ti er enige i, at kvaliteten af det kød, der serveres, er vigtigere end mængden af kød, mens flere end hver tredje *ikke* ønsker kødfrie dage i kantinen. Således tyder det ikke på et generelt ønske om at erstatte kød, men snarere på et ønske om, at planteråvarer fylder mere i måltidet side om side med de klassiske proteinkilder.

Figur 13: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?

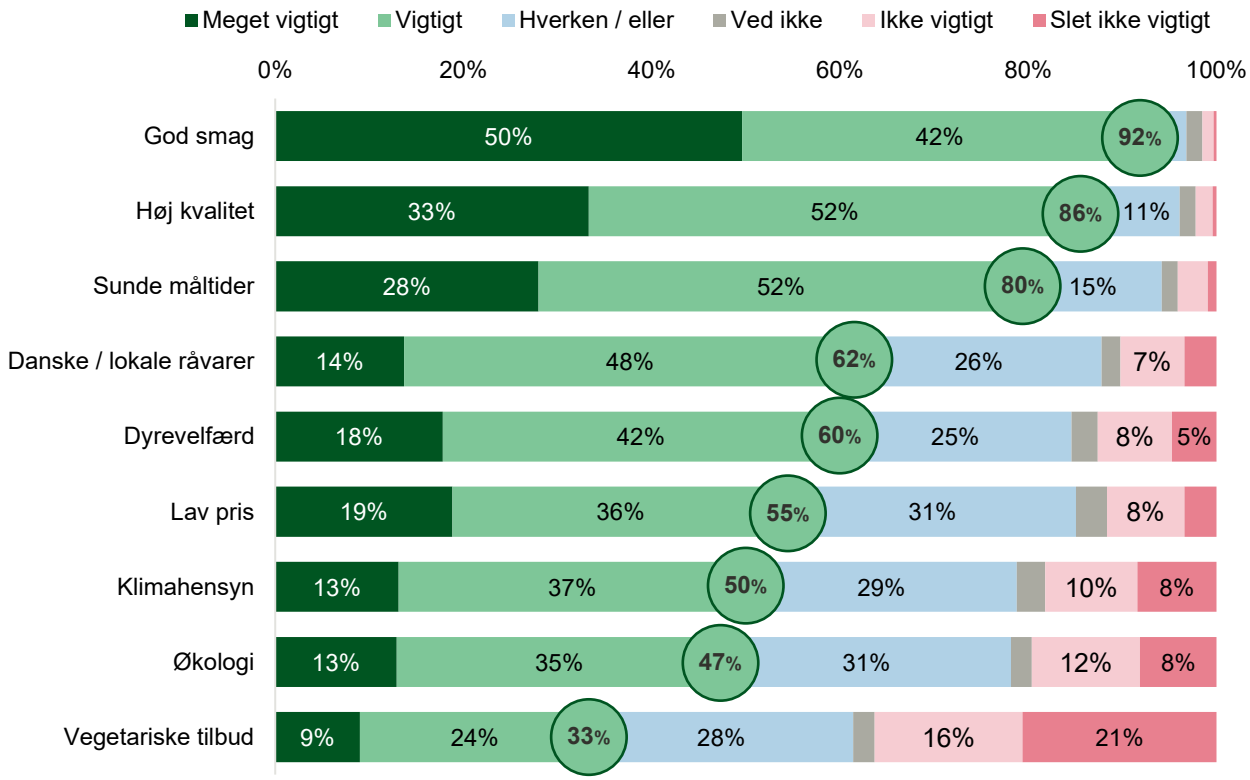


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500. Randomiseret rækkefølge på udsagn, som gæsten skal tage stilling til. I teksten henviser "flere end hver tredje" til de 19 pct. der er "meget uenige" sammenlagt med 18 pct., der er "uenige" i udsagnet "Jeg foretrækker generelt, at der er kødfrie dage i kantinen.

Smag, kvalitet og sundhed er de vigtigste fokusområder for kantinemaden

Adspurgt til, hvad det er vigtigt, at kantinen har fokus på, peger kantinegæsterne især på god smag, høj kvalitet og sundhed. Ni ud af ti vurderer, at god smag er vigtig eller meget vigtig, mens godt otte ud af ti fremhæver høj kvalitet og sunde måltider. Også lokale råvarer samt god dyrevelfærd tillægges stor betydning, idet seks ud af ti vurderer disse forhold som vigtige eller meget vigtige.

Figur 14: Hvor vigtigt er det for dig, at der er fokus på følgende, når det gælder den mad, der serveres i kantinen?



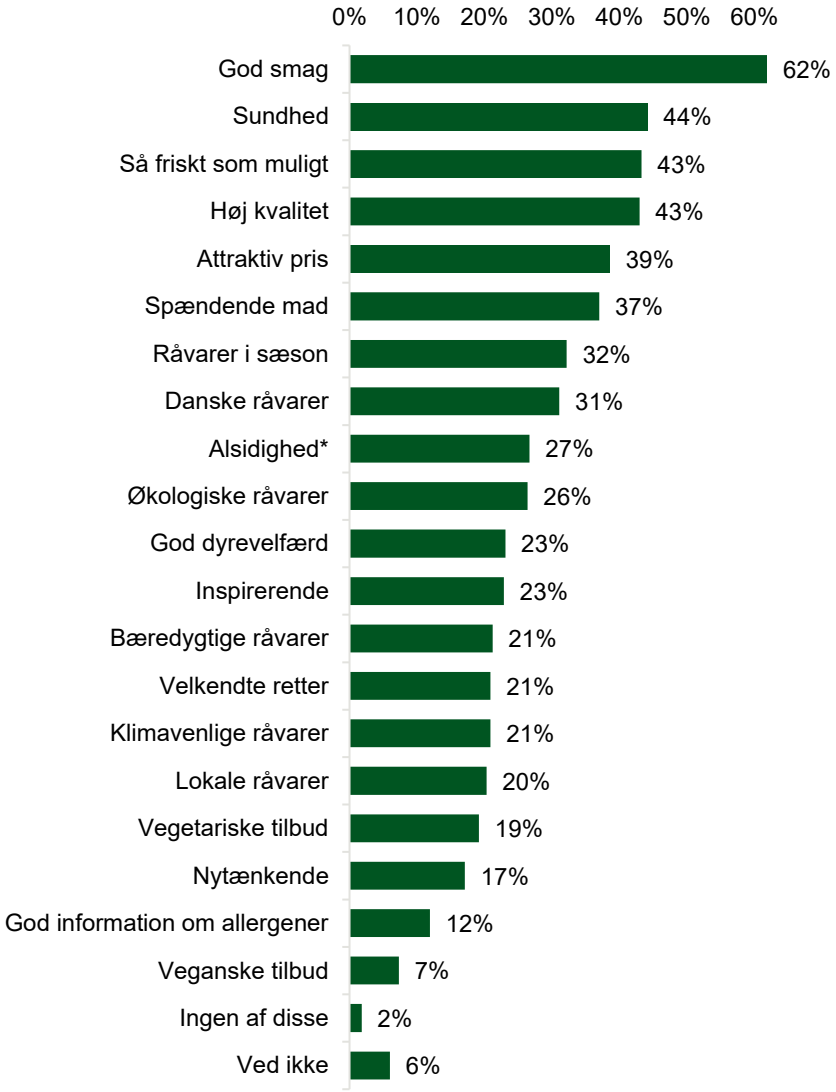
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500. Randomiseret rækkefølge på parametre, som gæsten skal tage stilling til.

Sammenlignet med 2023 er kantinegæsternes prioriteringer generelt stabile. Den eneste signifikante ændring ses for 'danske / lokale råvarer', som i 2026 vurderes som vigtige af 5 procentpoint flere kantinegæster.

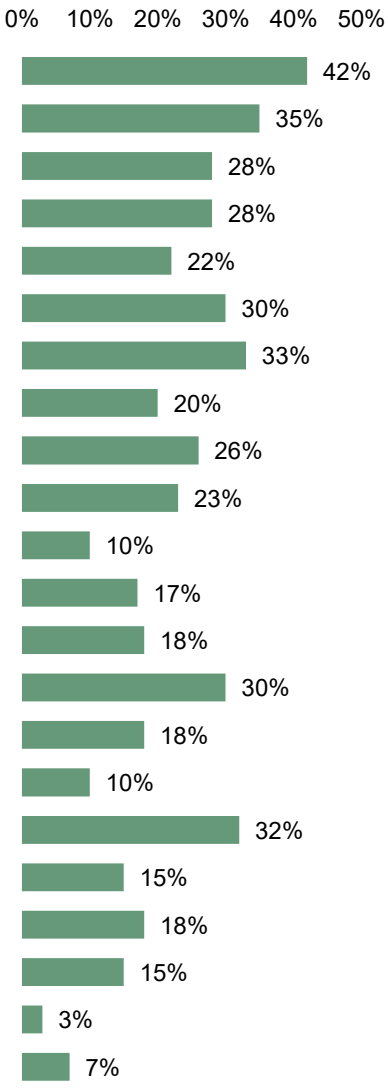
På tværs af ansatte og studerende er der bred enighed om, at 'god smag', 'høj kvalitet' og 'sunde måltider' er de vigtigste parametre ved maden i kantinen. Studerende og offentligt ansatte adskiller sig dog ved i højere grad end privatansatte at lægge vægt på 'lav pris'. Derimod er 'høj kvalitet' vigtigere for privatansatte. Som også tidligere nævnt, kan forskellen muligvis hænge sammen med den måde, kantinemaden betales på. Mens privatansatte oftest betaler ved at blive trukket via lønnen, betaler studerende og offentligt ansatte i langt højere grad direkte i kantinen, hvilket kan betyde, at prisen opleves mere nærværende blandt disse grupper.

For at belyse sammenhængen mellem kantinernes prioriteringer og gæsternes ønsker, er deltagerne blevet spurgt til, både hvilke områder de oplever, at kantinen har fokus på, og hvilke områder de selv mener, det er vigtigt, at kantinen prioriterer. Her ligger 'god smag' og 'sundhed' også blandt de højest prioriterede områder på tværs af begge spørgsmål. God smag topper både blandt de forhold, som gæsterne finder vigtigst, at kantinen har fokus på (62 pct.), og blandt de områder, hvor gæsterne oplever, at kantinen har størst fokus (42 pct.). For 'sundhed' er det 44 pct., der finder det vigtigt, og 35 pct., der oplever, at deres kantine har fokus på dette. 'Frisklavet mad', 'høj kvalitet' og 'spændende mad' hører ligeledes til blandt de områder, som mange gæster tillægger betydning, og som samtidig opleves som centrale fokusområder i kantinerne.

Figur 15: Hvilke af følgende er det efter din mening vigtigt, at din kantine har fokus på?



Figur 16: Hvilke af følgende oplever du, at kantinen har fokus på?

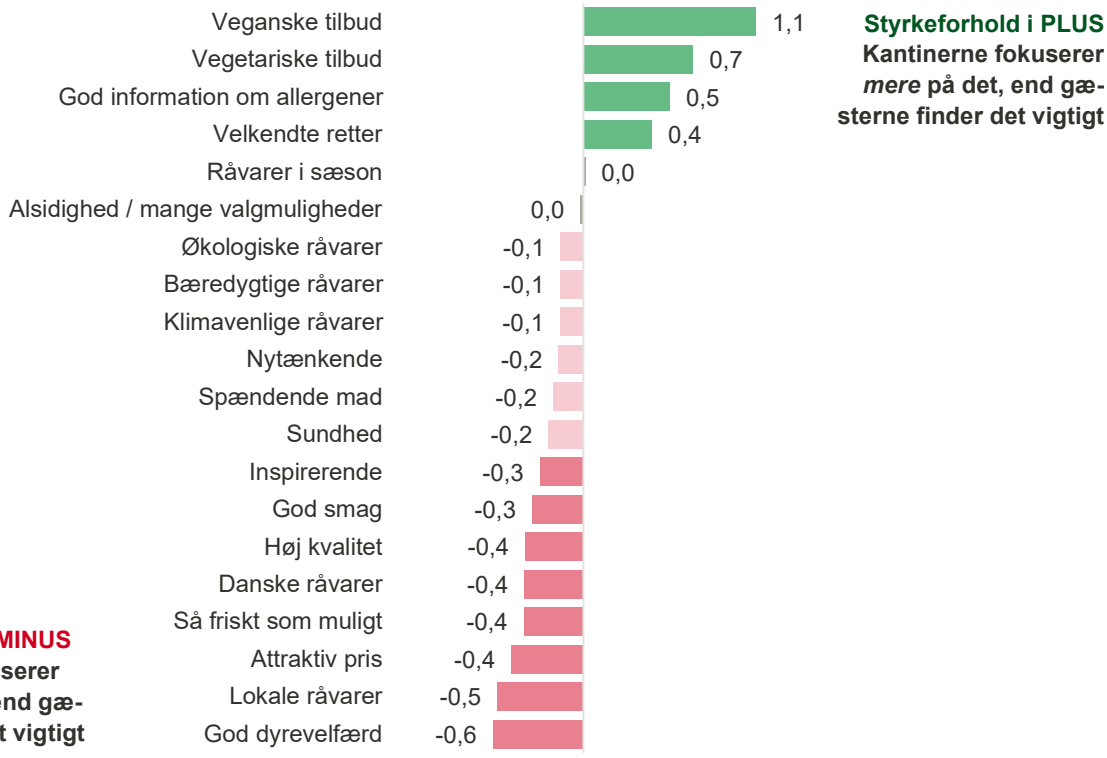


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500. *Svarmuligheden er forkortet fra "Alsidighed/mange muligheder".

Der er samtidig områder, hvor flere gæster oplever det som et fokuspunkt i deres kantine, mens færre oplever det som vigtigt. Dette gælder fx 'velkendte retter, 'god information om allergener', 'vegetariske tilbud' og 'veganske tilbud'. For 'vegetariske tilbud' er det knap en tredjedel, der oplever dette som et fokusområde i kantinen, mens det er knap hver femte, som finder dette vigtigt. Lige omvendt gælder for områder som 'danske råvarer', 'attraktiv pris', 'lokale råvarer' og 'god dyrevelfærd'. For 'danske råvarer' er det fx 20 pct. der oplever dette som et fokuspunkt i deres kantine, mens hele 31 pct. finder det vigtigt. Og for 'god dyrevelfærd' er det mere end dobbelt så mange, som finder det vigtigt i forhold til, at det blot er 10 pct., der oplever dette som et fokuspunkt i deres kantine.

Beregner vi dette 'styrkeforhold' mellem gæsternes ønsker og oplevede fokuspunkter i kantinen, bliver det tydeligt, at der særligt med fokus på lokale råvarer og god dyrevelfærd er et muligt udviklings- og kommunikationsområde, da der er forholdsmæssigt *flere*, som ønsker dette i deres kantine, sammenlignet med hvor mange, der oplever dette som værende i fokus i deres kantine. Et styrkeforhold *over* 0 betyder, at kantinen relativt set har *mere* fokus på dette område, end gæsterne efterspørger. Omvendt betyder et styrkeforhold *under* 0, at området relativt set tillægges mindre fokus i kantinen, end gæsterne finder vigtigt. Jo tættere på 0, jo bedre overensstemmelse er der mellem gæsternes ønsker og deres oplevelser af kantinernes fokus.

Figur 17: Styrkeforhold mellem kantinernes oplevede fokus og gæsternes ønsker til kantinens fokus



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026 n=1.500. Anm.: Styrkeforholdet er beregnet som forholdet mellem andelen, der oplever, at kantinen har fokus på et givent parameter, og andelen, der vurderer parameteret som vigtigt: (fokus/vigtighed) − 1. Positive værdier angiver, at kantinen har *mere* fokus på parameteret, end kantinegæsterne efterspørger, mens negative værdier angiver, at kantinen har *mindre* fokus på parameteret, end kantinegæsterne efterspørger. Bemærk, at beregningen udelukkende fokuserer på forholdet mellem vigtighed og fokus. Det forhold, at de forskellige parametre ikke vurderes lige vigtige af kantinegæsterne (fx at 'god smag' vurderes vigtigt af 62 pct. af kantinegæsterne, mens 'veganske tilbud' vurderes vigtigt af 7 pct. af kantinegæsterne), er ikke en del af beregningen.

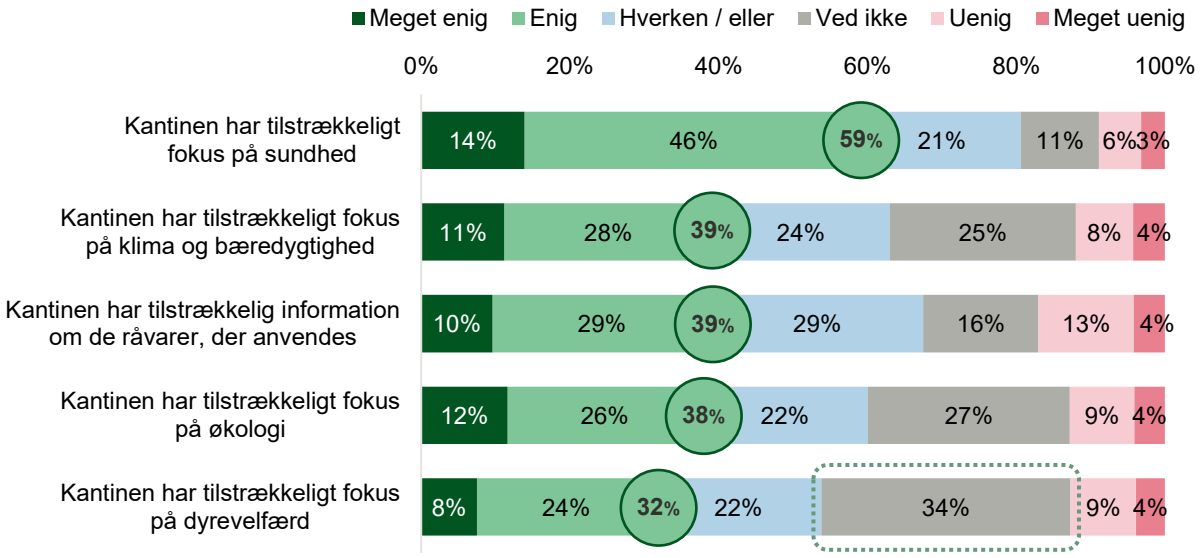
En del af forklaringen på, hvorfor flere oplever et fokus på vegetariske eller veganske måltider, mens færre oplever et fokus på råvarers kvalitet, oprindelse eller produktionsform kan måske være, at måltidets sammensætning er noget, som gæsterne kan se og smage. Det færdige resultat – maden på tallerkenen – behøver man derfor ikke fortælle om. Det er noget, der bliver oplevet og mærket 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.

Hver tredje gæst kender (stadig) 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 har tilstrækkeligt fokus på sundhed, mens mere end hver tredje er enig i, at kantinen har tilstrækkeligt fokus på klima og bæredygtighed, tilstrækkelig information om råvarer og tilstrækkeligt fokus på økologi.

Det udsagn, som færrest er enige i, er at deres kantine har tilstrækkeligt fokus på dyrevelfærd. Det er blot 32 pct., der mener, at deres kantine har tilstrækkeligt fokus på dette, mens hele 34 pct. blandt gæsterne svarer 'ved ikke' til udsagnet. Samme billede så vi i 2023. Med andre ord kender mere end hver tredje kantinegæst tilsyneladende fortsat ikke til, om der overhovedet er fokus på dyrevelfærd i deres kantine, og om dette fokus i så fald er tilstrækkeligt eller ej.

Figur 18: Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500. Randomiseret rækkefølge på udsagn, som gæsten skal tage stilling til.

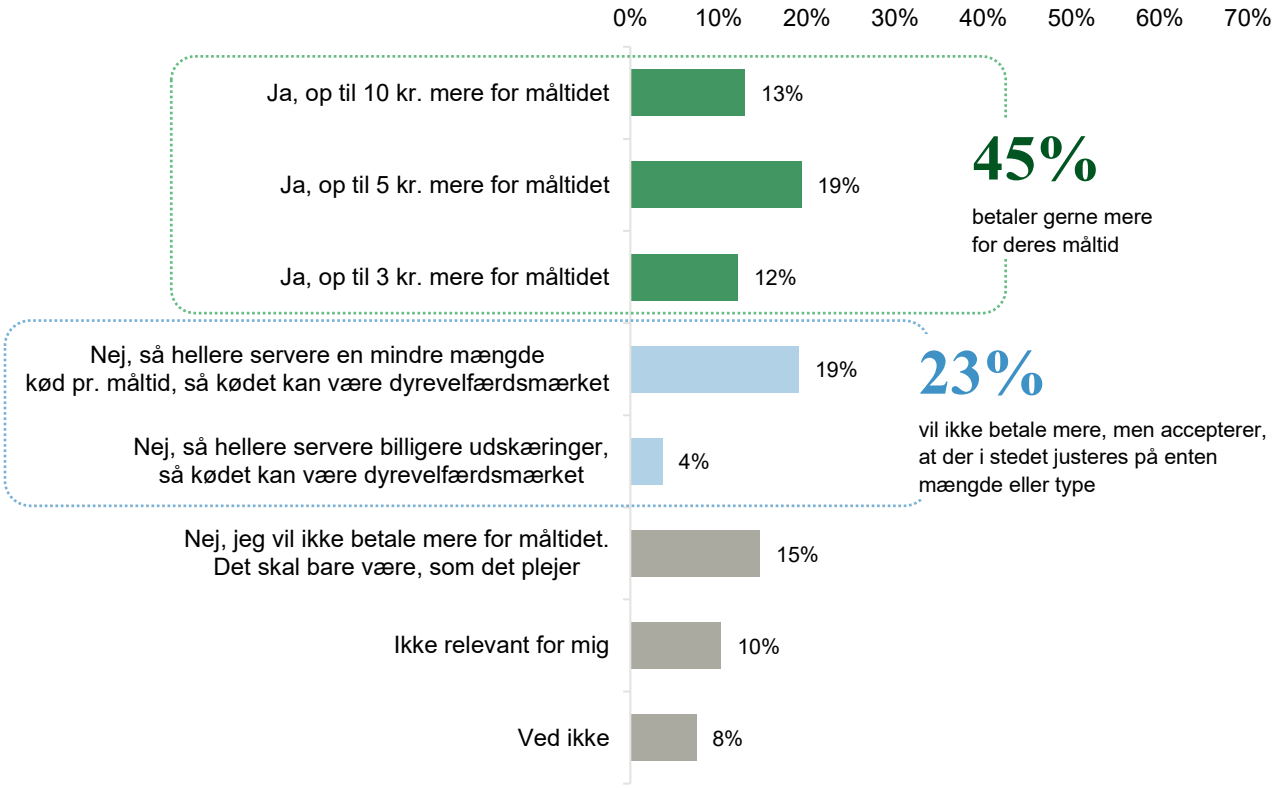
Med tanke på, at seks ud af ti gæster finder god dyrevelfærd vigtigt (jf. figur 14), understreger dette behovet for mere oplysning om de valg, som kantinen har foretaget i indkøbet af råvarer. Om det gælder æg, ost, mælk, fløde, kylling eller oksekød, er det for mange gæster ikke nok, at kantinen har 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.

Gæsterne viser åbenhed over for dyrevelfærdsmærket kød

Når gæsterne bliver spurgt mere konkret til dyrevelfærdsmærket, er der opbakning. Blandt dem, der betaler for maden i kantinen, vil 45 pct. gerne betale *mere* for deres måltid, hvis kødet var dyrevelfærdsmærket. Yderligere 23 pct. vil ikke betale mere, men vil acceptere, at måltidet justeres på enten mængde eller type af kød, så kødet kan være dyrevelfærdsmærket.

Samlet set bakker to ud af tre således op om idéen om dyrevelfærdsmærket kød og er villige til *enten* at betale (lidt) mere *eller* acceptere justering af måltidets sammensætning, så enten mængde eller type kød ændres. Set i lyset af, at der er denne opbakning blandt to ud af tre betalende gæster, peger det på et konkret mulighedsrum for et styrket match mellem kantinernes udbud og gæsternes præferencer.

Figur 19: Forestil dig, at din kantine indfører, at alt kød i maden skal være dyrevelfærdsmærket med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke. Vil du være villig til at betale mere for dit måltid i kantinen, hvis kødet i kantinens mad var dyrevelfærdsmærket?

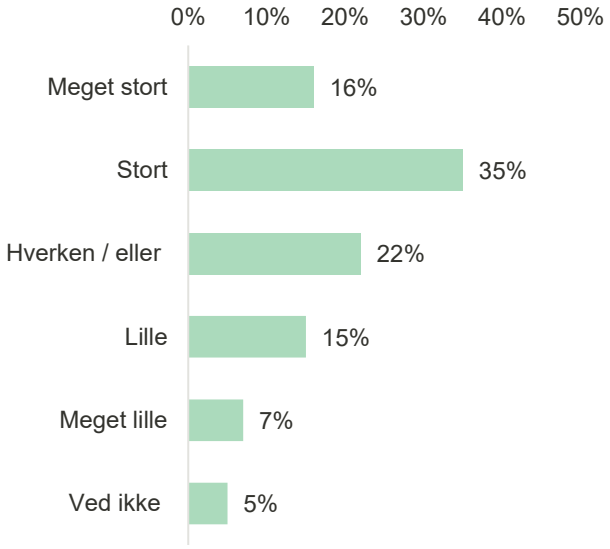


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, Kantinegæstens stemme 2026 n=1.421 (kun gæster, der betaler for mad i deres kantine). Kun muligt at give ét svar.

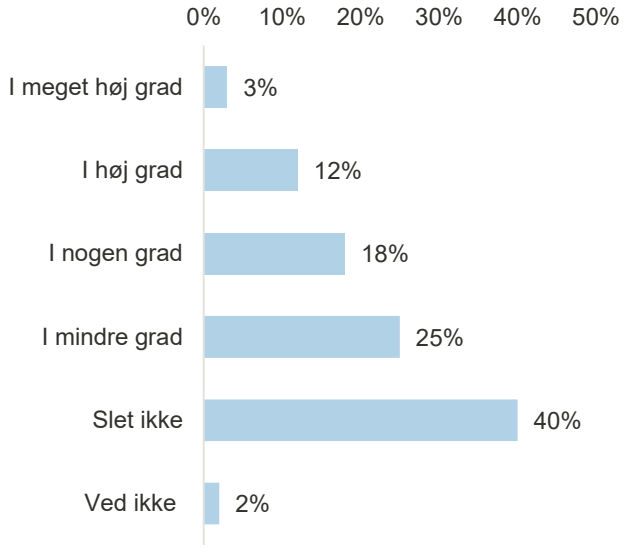
I B2B-undersøgelse blandt 100 kantiner gives der udtryk for handlerum til at prioritere dyrevelfærd, men de mærker ikke gæsternes efterspørgsel

I august og september 2026 har Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer gennemført en kvantitativ B2B-undersøgelse blandt 100 kantiner i Danmark.[2] Alle deltagere i denne undersøgelse er ansvarlige eller medansvarlige for menuplanlægning og køb af råvarer. I denne undersøgelse er der bl.a. blevet spurgt ind til netop muligheden for at fokusere på dyrevelfærd samt at have kød mærket med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke i retterne. Her ser vi, at 51 pct. af de deltagende kantiner oplever et 'stort' eller 'meget stort' handlerum for at prioritere dyrevelfærd, men det er samtidig to ud af tre kantiner, der kun i mindre grad eller 'slet ikke' oplever, at gæsterne efterspørger mad med god dyrevelfærd.

Figur 20: Hvor stort handlerum oplever I selv at have, til at øge dyrevelfærden i det kød, I køber?



Figur 21: I hvilken grad oplever I, at jeres gæster efterspørger mad med god dyrevelfærd?



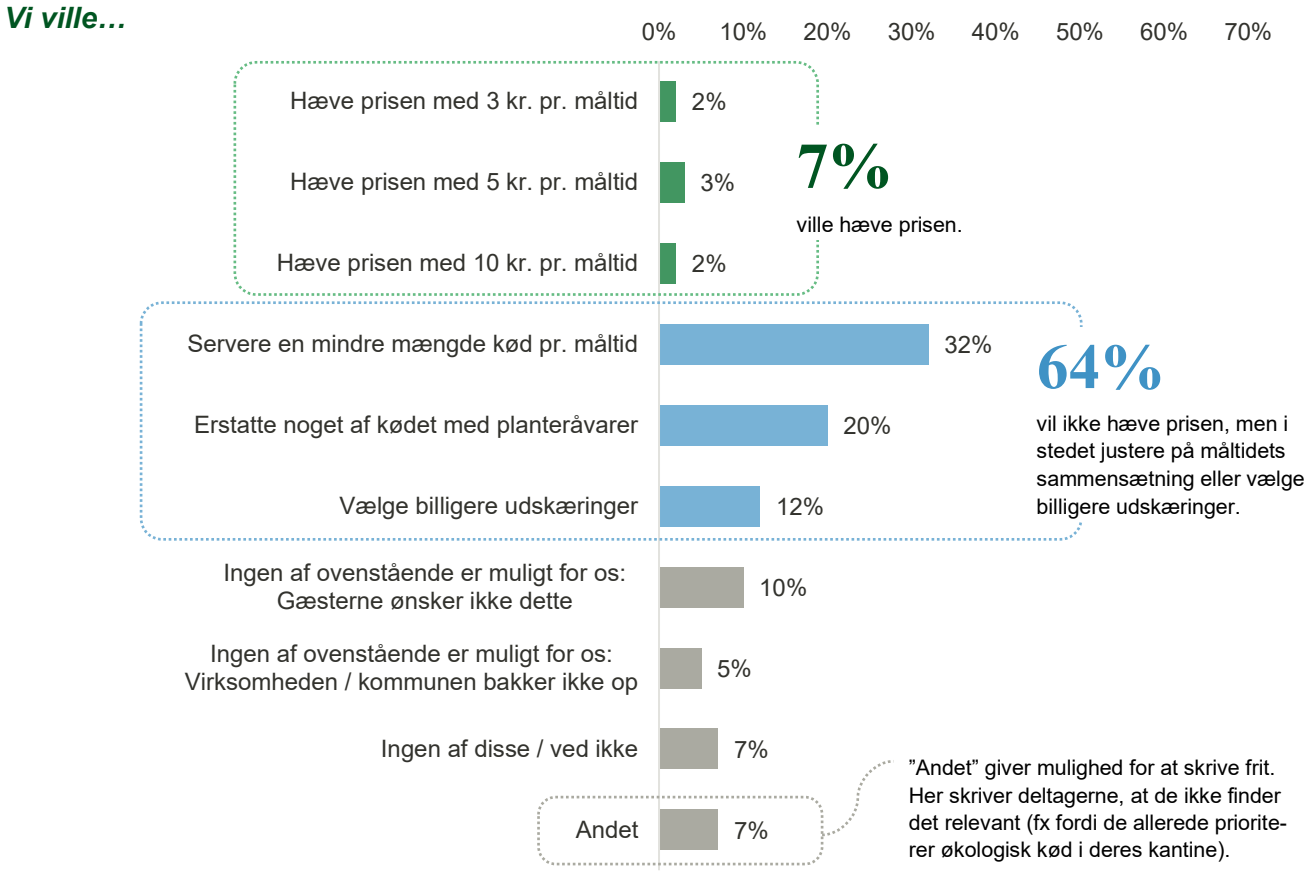
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Nørgaard Research Kantinernes stemme 2026 n=100, der er ansvarlige for indkøb af råvarer og planlægning af menu, heraf privat:50 og offentlig:50. Deltagerne er rekrutteret via Nørgaard Research Foodservice-panel og er derfor ikke tilfældigt udvalgt blandt alle kantiner i Danmark.

Resultaterne peger dermed på en mulig forskel mellem den betydning, gæsterne tillægger dyrevelfærd, når de bliver spurgt, og den efterspørgsel, kantinerne oplever i hverdagen. Og det kan måske samtidig være med til at forklare, hvorfor det blot er hver tiende gæst, der oplever et fokus på dyrevelfærd hos deres kantine. Det kan være svært at konkludere, om forskellen skyldes, at ønsket sjældent bliver italesat, at kantinerne ikke opfanger det, eller at dyrevelfærd konkurrerer med andre hensyn i den konkrete valgsituation. Noget kan godt være vigtigt, uden det nødvendigvis bliver formuleret aktivt som et krav i hverdagen og italesat direkte over for kantinepersonalet. Kantinerne kan derfor ikke alene aflæse gæsternes værdier gennem de ønsker, der bliver fremsat direkte, men må også skabe muligheder, som gæsterne kan tage konkret stilling til.

[2] B2B-undersøgelsen "Kantinernes stemme 2026" udgives som særskilt analyse i efteråret 2026, hvor metoder og forbehold også er beskrevet nærmere.

De deltagende kantiner er blevet stillet samme spørgsmål om muligheden for, at kødet i kantinen mad kan være mærket med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke. Her er det ligeledes langt størstedelen, der bakker op om muligheden, men løsningen ser forskellig ud i forhold til kantinegæsterne. Blandt kantinerne er det nemlig blot 7 pct. der ville hæve prisen på måltidet, mens 64 pct. i stedet ville løse det ved at servere en mindre mængde kød pr. måltid, erstatte noget af kødet med planteråvarer eller vælge billigere udskæringer. Det peger på et potentiale for dyrevelfærdsmærket kød i kantinerne: Kantinerne oplever handlerummet og bakker op om tanken.

Figur 22: Forestil dig, at jeres kantine skulle servere dyrevelfærdsmærket kød (Det Statslige Dyrevelfærdsmærke). Hvordan ville I løse det?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Nørgaard Research Kantinernes stemme 2026 n=100, der er ansvarlige for indkøb af råvarer og planlægning af menu, heraf privat:50 og offentlig:50. Deltagerne er rekrutteret via Nørgaard Research Foodservice-panel og er derfor ikke tilfældigt udvalgt blandt alle kantiner i Danmark.

Opsummering og konklusion: Kantinerne står stærkt i hverdagen, men gæsternes krav og forventninger til deres kantinemad er også steget

Omtrent halvdelen af danskerne i arbejde eller under uddannelse har adgang til en kantine eller frokostordning. Blandt kantinegæsterne spiser lidt over halvdelen i kantinen mindst tre gange om ugen, men brugen varierer markant mellem grupperne. Privatansatte bruger kantinen oftere end offentligt ansatte og studerende. Forskellene skal blandt andet ses i sammenhæng med fremmøde, pris og betalingsform. For offentligt ansatte og især studerende, der oftere betaler direkte i kantinen, fylder prisen mere som begrundelse for ikke at benytte kantinen hver dag.

Kantinen spiller samtidig en vigtig rolle i hverdagen. Syv ud af ti mener, at en god frokost er en forudsætning for en god arbejdsdag, og den overordnede tilfredshed er steget siden 2023. Syv ud af ti er i dag tilfredse eller meget tilfredse med deres kantine. Tilfredsheden er desuden betydeligt højere blandt gæster, der oplever at have indflydelse på maden. Det peger på, at dialog, feedback og synlig lydhørhed kan være relevante redskaber i relationen mellem kantinen og dens gæster.

Gæsterne ønsker både genkendelighed og nye madoplevelser. De er åbne over for spændende smage og anderledes råvarer, men mange ønsker samtidig velkendt mad. Det behøver ikke være en modsætning. Frokosten skal fungere i en travl hverdag, og det nye kan derfor have gode betingelser, når det introduceres inden for rammer, som gæsterne kan genkende og afkode.

Undersøgelsen viser samtidig en større åbenhed over for et bredere udvalg af proteinkilder og retter, hvor planteråvarer fylder mere. Fjerkræ, æg og oksekød er fortsat de tre mest foretrukne proteinkilder, og interessen for retter med kød som hovedingrediens er stort set uændret. Udviklingen peger derfor ikke på et entydigt skifte væk fra kød, men snarere på et bredere repertoire, hvor planteråvarer kan fylde mere side om side med de klassiske proteinkilder. Kantinen kan her spille en rolle ved at gøre varierede og grønnere valg lette og tilgængelige i frokostsituationen.

Smag, kvalitet og sundhed er vigtigst for kantinegæsterne, men danske og lokale råvarer samt god dyrevelfærd har også betydning for mange. På flere områder er der forskel mellem det, gæsterne finder vigtigt, og det, de oplever, at kantinen prioriterer. Det gælder særligt dyrevelfærd. Blandt gæster, der betaler for maden, er der samtidig en betydelig åbenhed over for dyrevelfærdsmærket kød, enten gennem en højere pris eller ved at ændre mængden eller typen af kød i måltidet.

Den særskilte undersøgelse blandt kantiner nuancerer billedet. Mange oplever at have mulighed for at prioritere dyrevelfærd, men samtidig oplever to ud af tre kun i mindre grad eller slet ikke, at gæsterne efterspørger mad med god dyrevelfærd. Der er dermed en interessant forskel mellem den betydning, gæsterne tillægger dyrevelfærd, når de bliver spurgt, og den efterspørgsel, kantinerne oplever i hverdagen.

Samlet tegner undersøgelsen et billede af kantiner, der står stærkt i gæsternes hverdag, men som også skal balancere forskellige forventninger. Gæsterne ønsker god smag, kvalitet, sundhed og variation, men også en balance mellem det velkendte og det nye, mellem klassiske proteinkilder og flere planteråvarer samt mellem pris og værdier som oprindelse og dyrevelfærd.

Om analysen

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

Analysen bygger på data indsamlet af Voxmeter for Landbrug & Fødevarer i maj og juni 2026. I alt har 3.530 danskere i alderen 18-70 år deltaget i undersøgelsen. Respondenterne blev først spurgt, om de er i arbejde eller under uddannelse. Hvis de svarede ja, blev de herefter spurgt, om de har adgang til en kantine gennem deres arbejde eller uddannelsesinstitution. Personer med adgang til en kantine blev efterfølgende inviteret til at besvare en række spørgsmål om den kantine, de har adgang til. I alt har 1.500 personer besvaret spørgsmål om deres kantine.

Når der i analysen anvendes betegnelsen ”kantinegæster” eller ”gæster”, refererer det til de 1.500 danskere i alderen 18-70 år, som har adgang til en kantine eller frokostordning gennem deres arbejde eller uddannelse. Fokus er på kantiner, hvor der er cateringordninger, hvor maden leveres udefra, og ordninger, hvor arbejdspladsen eller uddannelsesinstitutionen har eget køkken med internt eller eksternt personale til at tilberede maden. Derimod omfatter analysen ikke ordninger, hvor medarbejdere eller studerende selv tilbereder maden i et fælles køkken, eller ordninger, hvor der fra dag til dag bestilles mad udefra, f.eks. sandwich eller pizza.

I 2023-undersøgelsen dækkede ”offentlig” både over kantiner for offentligt ansatte samt kantiner for de studerende på landets uddannelsesinstitutioner. Eftersom der er store forskelle mellem ”studerende” og ”offentligt ansatte” – fx i forhold til økonomisk råderum – er de studerende i 2026 blevet delt ud fra gruppen af ”offentlige kantiner”, da de skiller sig ud fra disse på mange parametre.

Billedet på forsiden er fra Pexels, fotograf Siyar Akbalik.