

## Kantineundersøgelse:

# Potentialet for mere dyrevelfærd

## Dyrevelfærd har opbakning hos kantinerne, men konkurrerer med andre hensyn

B2B-undersøgelse blandt offentlige og private kantiner
November 2026

Landbrug & Fødevarer

November 2026

# Kantineundersøgelse: Potentialet for mere dyrevelfærd

I denne analyse ser vi nærmere på kantinernes holdninger og prioriteringer med særligt fokus på potentialet for kød med bedre dyrevelfærd. Analysen er baseret på en B2B-undersøgelse gennemført af Nørgaard Research blandt 100 kantiner. Undervejs perspektiveres til resultater fra Kantinegæstens stemme.

De vigtigste indsigter:

**Dyrevelfærd har opbakning, men konkurrerer med andre hensyn:**

- God smag, høj kvalitet og råvarer i sæson står stærkt, mens dansk/lokal oprindelse også vægter højt, når kantinerne i undersøgelsen prioriterer deres udbud af mad til gæsterne.
- 61 pct. af de adspurgte kantiner vurderer dyrevelfærd som vigtigt eller meget vigtigt, mens 29 pct. vælger det blandt deres generelle fokusområder. Det peger på, at dyrevelfærd har opbakning, men ikke nødvendigvis står forrest, når forskellige hensyn skal prioriteres.
- Samme mønster ses for sundhed, vegetariske måltider og klimahensyn: Opbakningen er større, når de vurderes enkeltvis, end når kantinerne skal vælge deres generelle fokusområder.

**Der er et potentiale og handlerum for mere dyrevelfærd i kantinerne:**

- Mange kantiner ser muligheder for mere dyrevelfærd. 51 pct. oplever et stort eller meget stort handlerum til at øge dyrevelfærden i det kød, de køber.
- Dyrevelfærd træder tydeligere frem ved en ret med grisekød. Her fremhæver 40 pct. af kantinerne god dyrevelfærd.
- I et tænkt scenarie, hvor kantinen skulle servere kød med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke, ville 64 pct. tilpasse måltidet med mindre kød, flere planteråvarer eller billigere udskæringer. Kun 7 pct. ville hæve gæsteprisen.
- Mens kantinerne især peger på at tilpasse måltidet, angiver 45 pct. af de betalende gæster, at de ville betale mere, hvis alt kød i kantinen blev mærket med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke. Samlet angiver omkring to ud af tre blandt både gæster og kantiner mulige veje til dyrevelfærdsmærket kød. Det peger på et potentiale for at give dyrevelfærd mere plads i kantinerne.

**Gæsternes interesse er ikke altid synlig for kantinerne**

- 65 pct. af kantinerne oplever kun i mindre grad eller slet ikke efterspørgsel efter mad med god dyrevelfærd. I Kantinegæstens stemme 2026 vurderer 60 pct. af gæsterne dyrevelfærd som vigtigt eller meget vigtigt. Oplevet efterspørgsel er derfor ikke nødvendigvis et dækkende mål for gæsternes interesse.
- De åbne svar peger på, at dialog kan opstå, når køkkenet fortæller om råvarerne og prioriteringerne bag måltidet. Kantinen kan dermed selv være med til at gøre dyrevelfærd mere synlig.

## Kantinernes fokus og prioritering

Hvilke hensyn vejer tungest, når kantiner planlægger menuen og køber råvarer? Og hvilken plads har dyrevelfærd i en hverdag, hvor smag, kvalitet, pris og flere andre hensyn skal balanceres? Denne analyse giver ordet til kantinerne selv og undersøger både deres prioriteringer og deres oplevede muligheder for at vælge kød med bedre dyrevelfærd.

Analysen bygger på en kvantitativ B2B-undersøgelse gennemført af Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer i 2026. Alle deltagere i undersøgelsen er derfor udvalgt på baggrund af, at de har ansvar for menu og råvareindkøb i deres kantine. De svarer dermed ud fra en professionel indkøbskontekst.

Data er indsamlet online over tre uger i august 2026. I alt deltog 100 kantiner, ligeligt fordelt mellem offentlige og private. De 50 private kantiner omfatter både uafhængige kantiner og kædekantiner på private arbejdspladser. De 50 offentlige kantiner fordeler sig på 9 på sygehuse, 30 på uddannelsessteder og 11 på offentlige arbejdspladser. Eftersom kantinerne er panelrekrutterede og ikke tilfældigt udvalgt, er undersøgelsen ikke statistisk repræsentativ for *alle* danske kantiner. Resultaterne skal derfor læses som et indikativt billede af mønstre, prioriteringer og oplevet handlerum blandt de deltagende kantiner, der alle foretager valg om råvarer i planlægningen af den mad, der serveres.

For at sætte kantinernes svar i perspektiv, sammenholder vi enkelte steder med gæsternes holdninger fra undersøgelsen Kantinegæstens stemme, hvor 1.500 repræsentativt udvalgte kantinegæster har svaret på spørgsmål om deres oplevelser af og holdninger til den kantine, som de har adgang til.

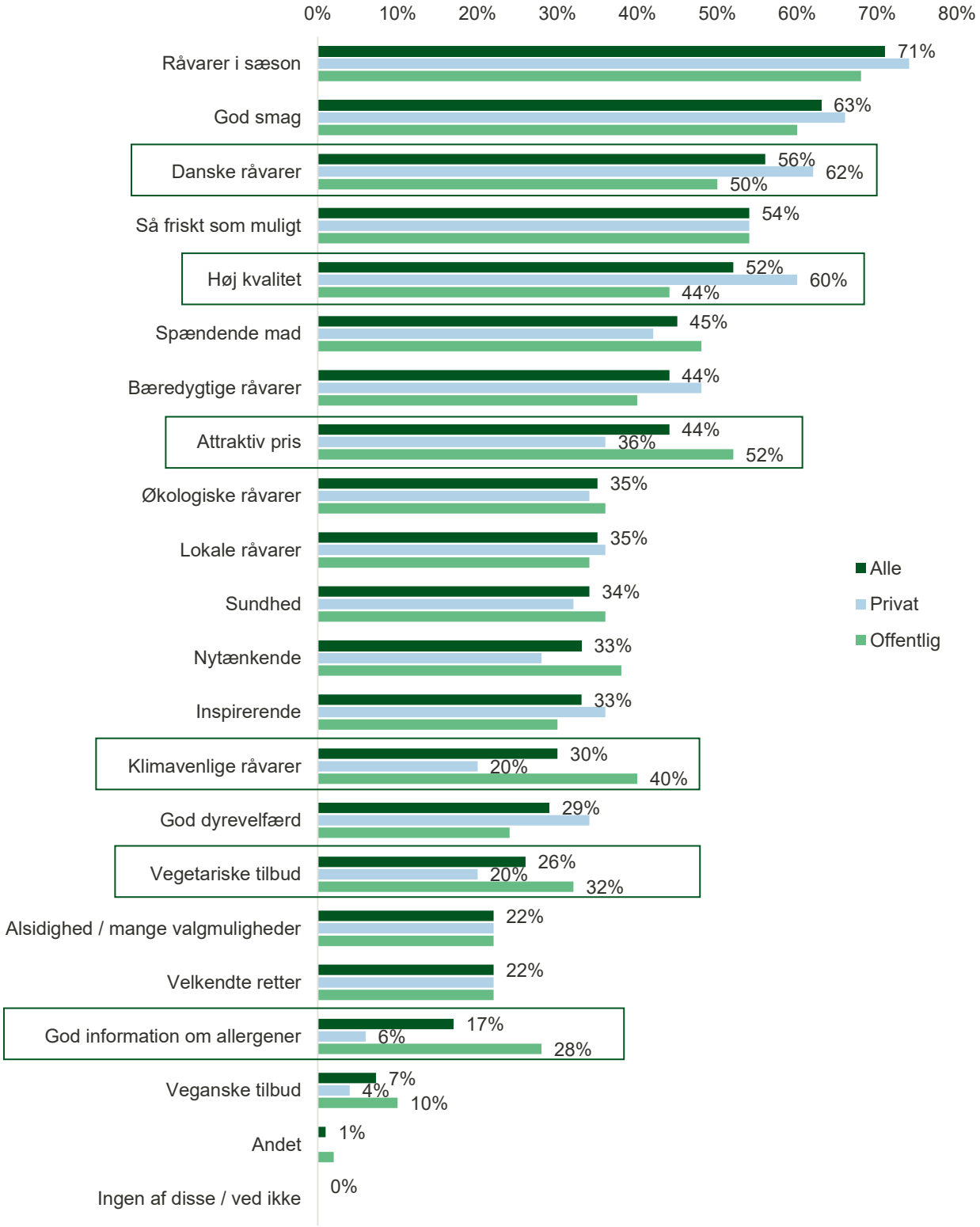
## Sæson og smag sætter retningen

Undersøgelsen starter med at spørge ind til fokusområder i kantinen. Her er råvarer i sæson det hyppigst valgte fokusområde blandt de 100 deltagende kantiner. 71 pct. fremhæver dette, efterfulgt af god smag med 63 pct. Danske råvarer, friskhed og høj kvalitet følger med henholdsvis 56, 54 og 52 pct. Resultaterne viser en prioriteringsprofil, hvor både madoplevelsen og råvarernes egenskaber fylder.

Oprindelse står også stærkt: 56 pct. fremhæver danske råvarer, og 35 pct. lokale råvarer. Svarmulighederne kan vælges samtidig og skal ikke lægges sammen. Bæredygtige råvarer vælges af 44 pct., økologiske råvarer af 35 pct., klimavenlige råvarer af 30 pct. og god dyrevelfærd af 29 pct.

Resultaterne peger samtidig på forskellige fokusområder i de to sektorer. Private kantiner fremhæver signifikant oftere end offentlige danske råvarer (62 mod 50 pct.) og høj kvalitet (60 mod 44 pct.). Offentlige kantiner fremhæver derimod signifikant oftere end private attraktiv pris (52 mod 36 pct.), klimavenlige råvarer (40 mod 20 pct.), vegetariske tilbud (32 mod 20 pct.) og god information om allergener (28 mod 6 pct.). Disse forskelle mellem offentlige og private kantiner kan afspejle forskellige rammevilkår og gæstegrupper, men undersøgelsen belyser ikke årsagerne til disse forskelle, der ses i data.

***Figur 1: Hvilke af følgende er efter jeres mening vigtigt, at jeres kantine har fokus på?***




Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer august 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). Mulighed for flere svar. Boks = signifikant forskel på offentlig og privat (95% sandsynlighed).

## Smag forener kantiner og gæster – råvarer og sundhed vægtes forskelligt

For at sætte undersøgelsen i perspektiv sammenligner vi her kantinernes fokusområder med gæsternes holdninger og ønsker. Her ser vi, at god smag står centralt hos både kantiner og gæster (63 og 62 pct.), men herefter træder tydelige forskelle frem.

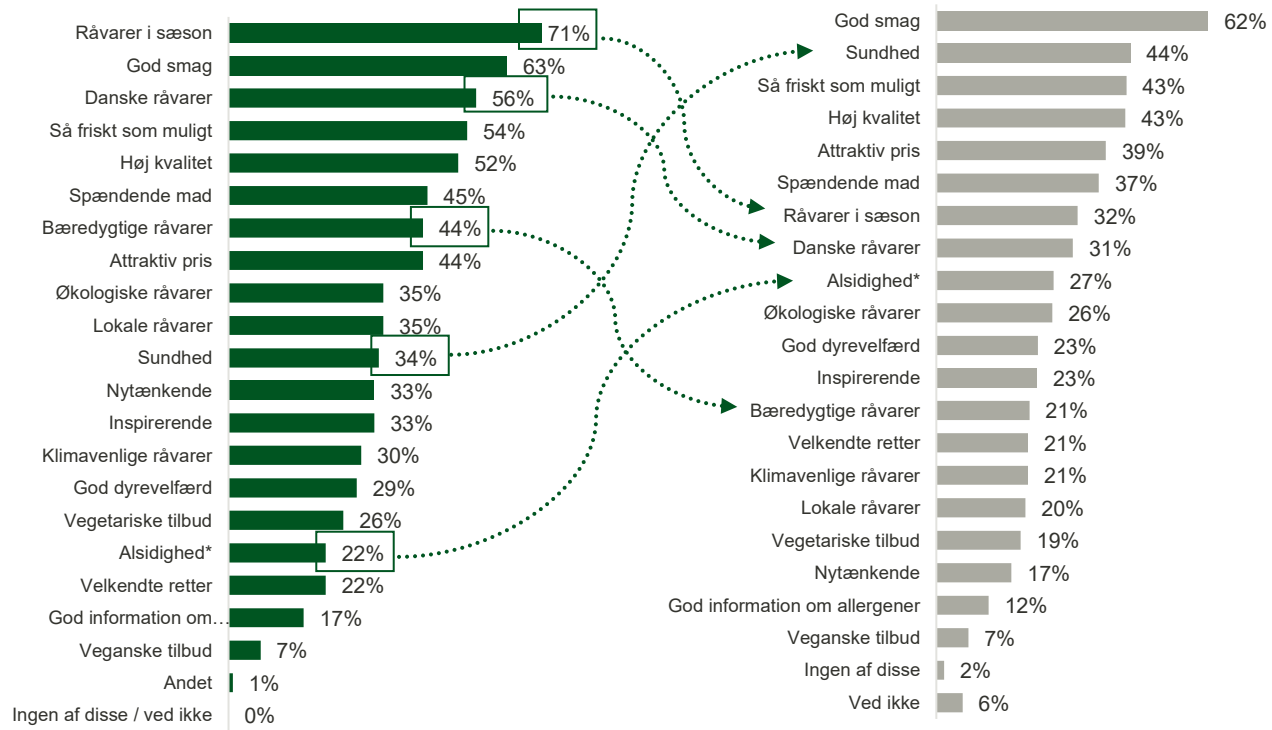
Kantinerne har i højere grad end gæsterne fokus på råvarernes sæson, oprindelse og egenskaber. 71 pct. fremhæver råvarer i sæson mod 32 pct. af gæsterne, og 56 pct. fremhæver vigtigheden af danske råvarer mod 31 pct. af gæsterne. Desuden finder 44 pct. det vigtigt med et fokus på bæredygtige råvarer mod 21 pct. blandt gæsterne.

Gæsterne lægger til gengæld lidt større vægt på sundhed og alsidighed. 44 pct. blandt gæsterne fremhæver sundhed mod 34 pct. af kantinerne, mens 27 pct. gæster prioriterer alsidighed og mange valgmuligheder mod 22 pct. af kantinerne. Sammenligningen peger dermed på forskellige prioriteringer hos kantiner og gæster, men kan ikke sige noget om, hvorvidt den enkelte kantine imødekommer netop sine egne gæsters ønsker.

### *Figur 2: Kantinernes fokusområder sammenholdt med gæsternes ønsker*

***Spg. Hvilke af følgende er efter jeres mening vigtigt, at jeres kantine har fokus på?***
***Alle kantiner***

***Spg. Hvilke af følgende er det efter din mening vigtigt, at din kantine har fokus på? Kantinegæster***




Kilder: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, august 2026, n=100 kantiner, og Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Kantinegæstens stemme 2026, n=1.500 gæster. Mulighed for flere svar. *Det fulde svar er 'Alsidighed / mange valgmuligheder'. Undersøgelserne omfatter forskellige deltagere; forskellene er beskrivende og ikke angivet som statistisk signifikante.

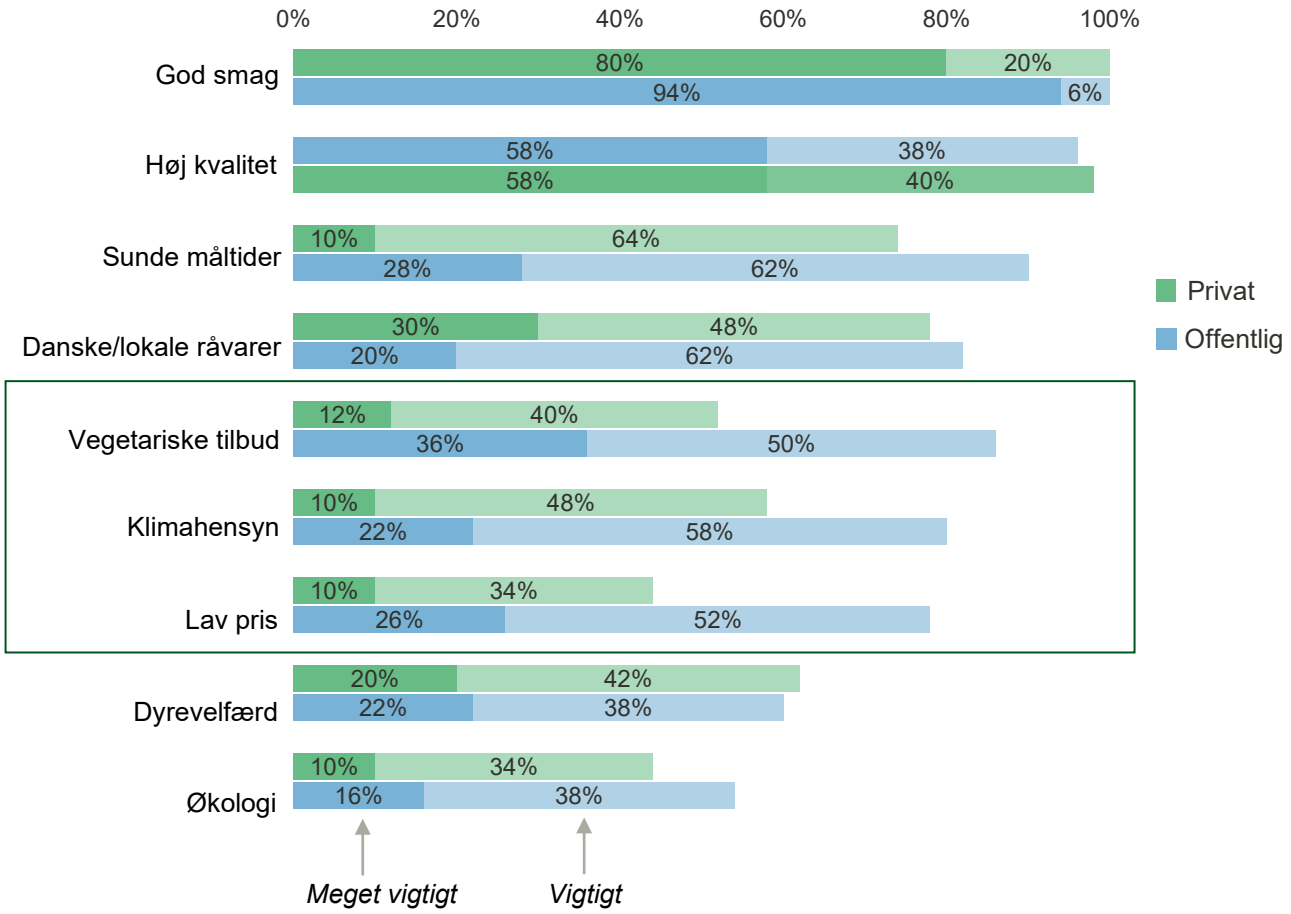
## Offentlige kantiner vægter oftere grønt, klima og lav pris

Når kantinerne vurderer forskellige hensyn enkeltvis, ses overordnet samme mønster som i det generelle fokusspørgsmål (figur 1). Smag og kvalitet står stærkt i begge sektorer, mens offentlige kantiner oftere end private lægger vægt på vegetariske tilbud (86 mod 52 pct.), klimahensyn (80 mod 58 pct.) og lav pris (78 mod 44 pct.). Det flugter med, at offentlige kantiner også oftere fremhæver klimavenlige råvarer som et generelt fokusområde (40 mod 20 pct. i figur 1).

Den enkeltvise vurdering nuancerer samtidig billedet. Flere hensyn får større opbakning, når de vurderes hver for sig, end når kantinerne skal udpege deres vigtigste fokusområder på en lang liste. Det gælder blandt andet sundhed og dyrevelfærd. Kun 34 pct. fremhæver sundhed som et generelt fokusområde, mens sundhed får bred opbakning, når det vurderes særskilt. Tilsvarende vurderer 61 pct. dyrevelfærd som vigtigt eller meget vigtigt, mens 29 pct. vælger det som et særligt fokusområde.

Det peger på en forskel mellem, hvad kantinerne finder vigtigt, og hvad de prioriterer højest, når de skal vælge mellem forskellige hensyn.

***Figur 3: Hvor vigtigt er det for dig, at der er fokus på følgende, når det gælder de retter, I serverer i kantinen?*** *Vigtigt + meget vigtigt fordelt på offentlig og privat*



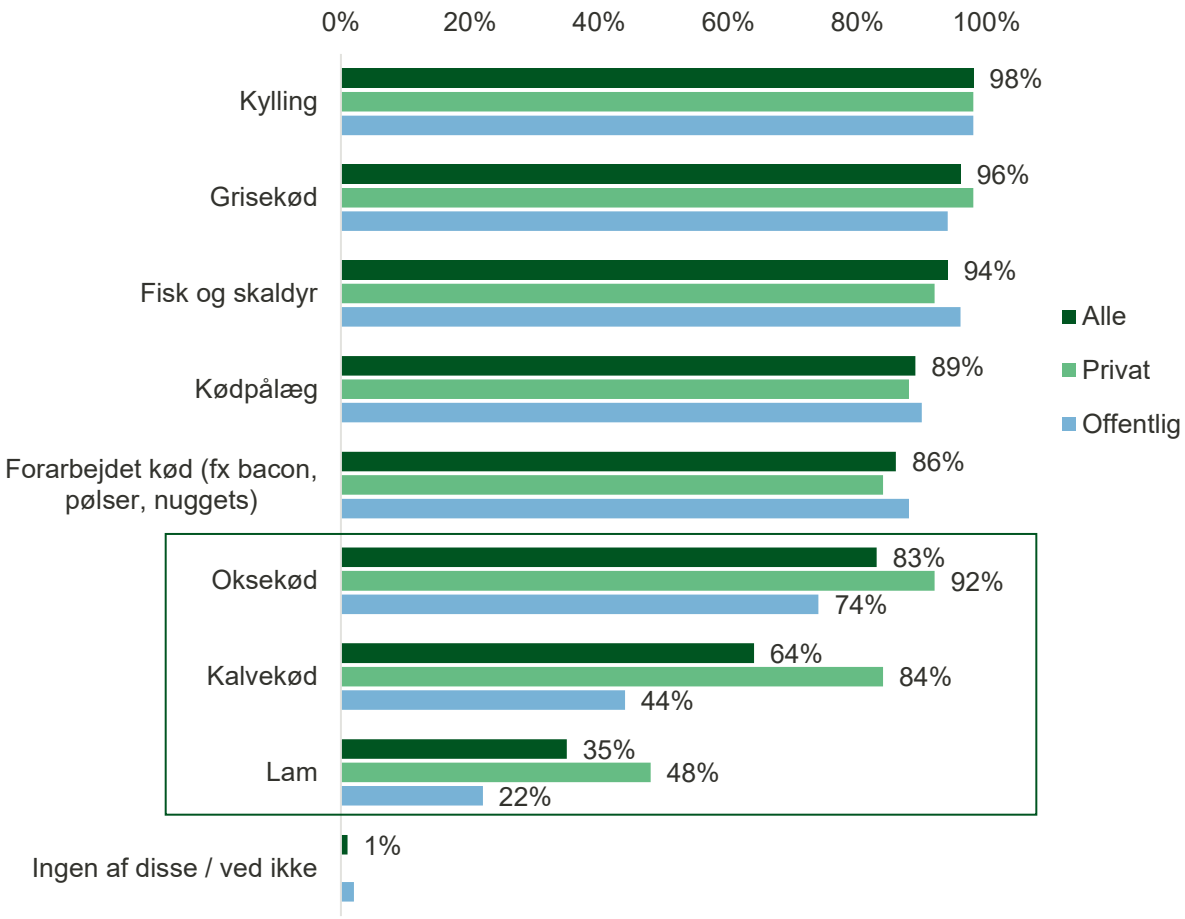

Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). Boks = signifikant forskel på offentlig og privat (95% sandsynlighed), når "meget vigtigt" og "vigtigt" lægges sammen.

## Er der potentiale for mere dyrevelfærd?

## Kylling, grisekød og fisk er på menuen i næsten alle kantiner

Undersøgelsens formål er bl.a. at sætte fokus på potentialet for dyrevelfærdsmærket kød i kantinerne. Her spørger vi først de deltagende kantiner, hvilke typer kød, de serverer. Kylling, grisekød samt fisk og skaldyr serveres i næsten alle deltagende kantiner med andele på henholdsvis 98, 96 og 94 pct. Kødpålæg og forarbejdet kød serveres i henholdsvis 89 og 86 pct. af kantinerne, mens 83 pct. serverer oksekød, 64 pct. kalvekød og 35 pct. lam. En signifikant mindre andel af de offentlige end af de private kantiner angiver, at de serverer oksekød, kalvekød og lam. En vigtig bemærkning her er, at spørgsmålet belyser, hvilke kødtyper kantinerne serverer, men ikke hvor ofte eller i hvilke mængder. At 96 pct. serverer grisekød, siger derfor ikke noget om forskellige kødtypers andel af måltiderne eller indkøbsbudgettet. Kantinerne kan samtidig servere flere forskellige kødtyper på samme dag og/eller lægge stor vægt på vegetariske tilbud.

***Figur 4: Hvilke af følgende typer kød serverer I i jeres kantine?***



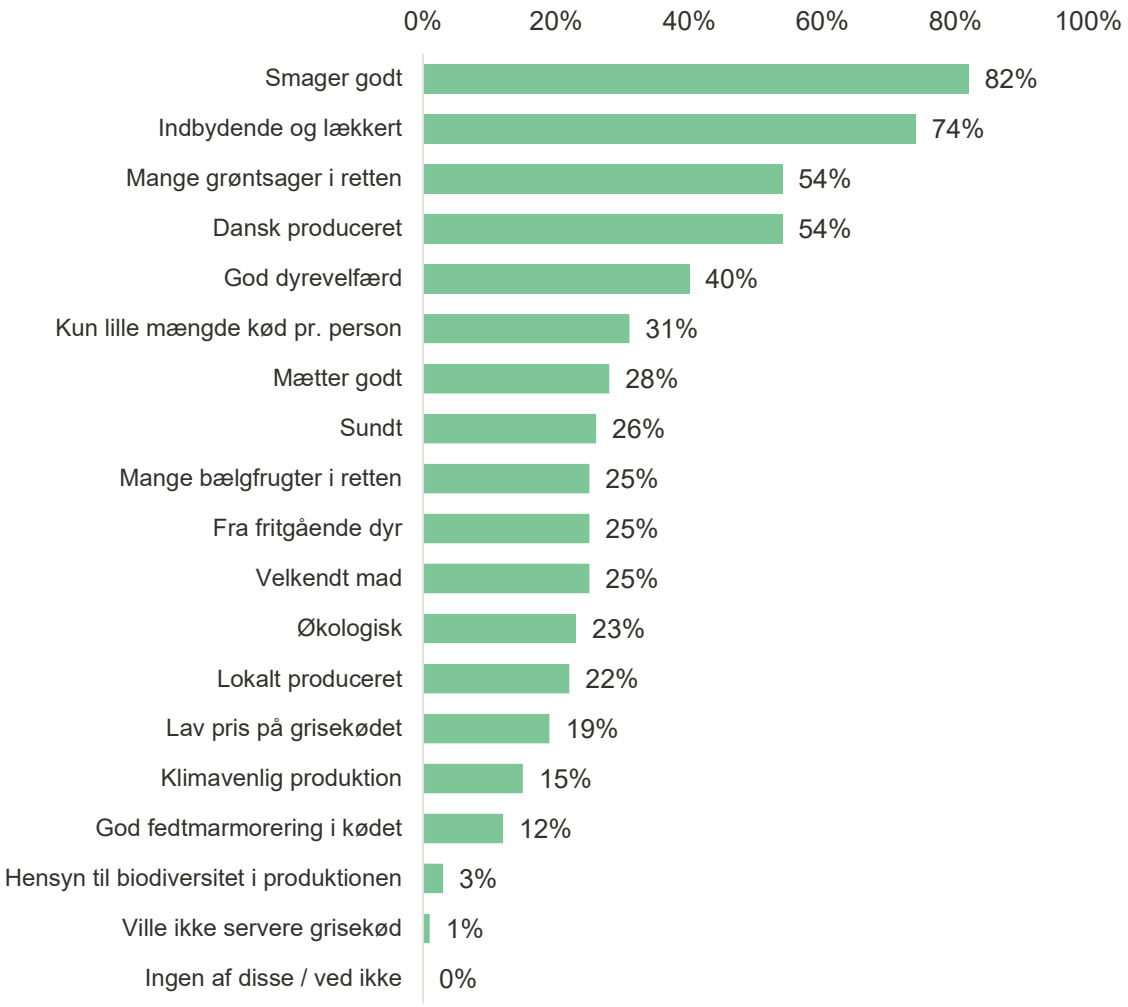

Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). Boks = signifikant forskel på offentlig og privat (95% sandsynlighed).

## Dyrevelfærd fylder mere, når det gælder en ret med grisekød

Kantinerne er herefter blevet spurgt mere specifikt ind til vigtige fokusområder ved en ret med grisekød. Og sammenligner vi med listen over fokusområder generelt, får dyrevelfærd her en mere fremtrædende plads. Her fremhæver 40 pct. god dyrevelfærd mod 29 pct. i det generelle fokusspørgsmål. Dyrevelfærd er dermed det femtehyppigste valgte hensyn ved retten med grisekød. Smag og madoplevelse står dog fortsat øverst: 82 pct. peger på, at retten skal smage godt, og 74 pct. på, at den skal være indbydende og lækker, mens mange grøntsager og dansk produktion følger med 54 pct. hver. God dyrevelfærd fremhæves dermed oftere end både lav pris (19 pct.) og økologi (23 pct.).

Samtidig ses det, at kantinerne ser på hele måltidet og ikke kun kødet, når de tænker en ret med grisekød: 31 pct. fremhæver mindre kød, mens 25 pct. peger på mange bælgfrugter.

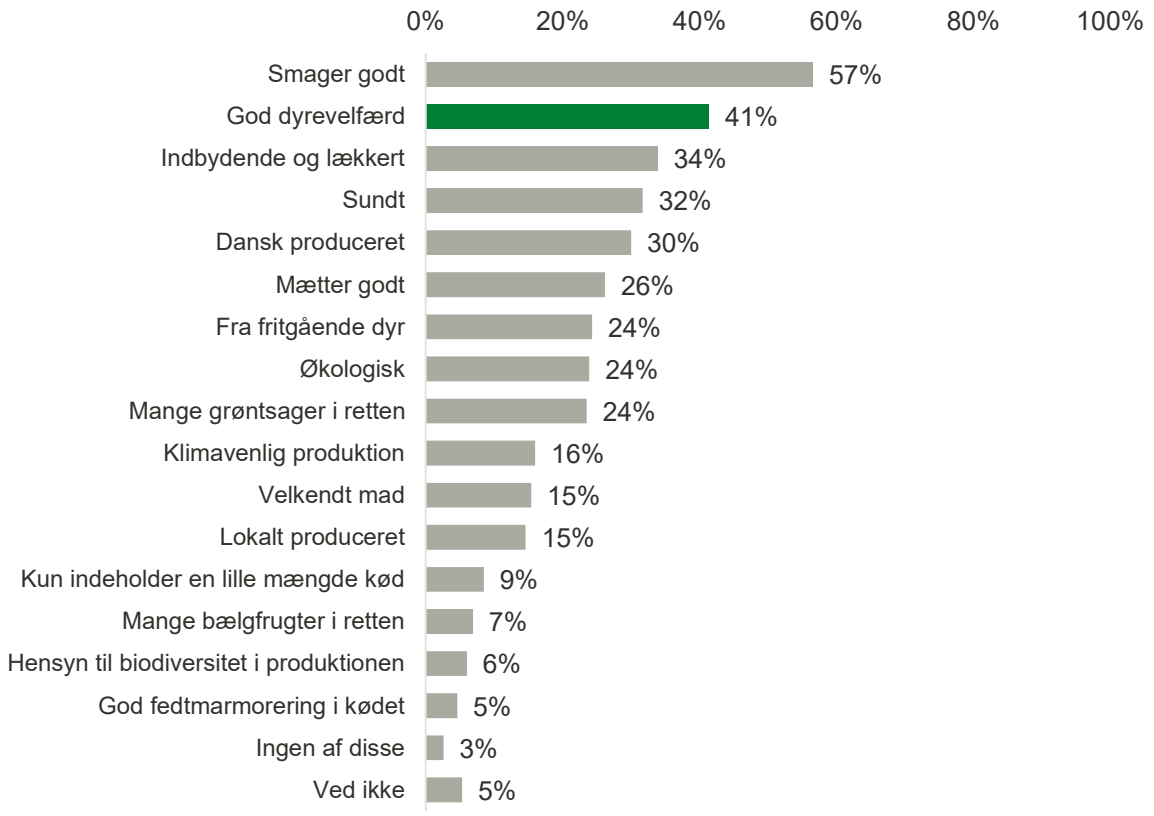
***Figur 5: Spg. Forestil dig, at jeres kantine har en ret med grisekød som en del af menuen. Det kan være fersk grisekød eller grisekød i form af fx pålæg, pølser eller bacon. Hvad er efter din mening vigtigst, at jeres kantine har fokus på, når I serverer denne ret? ALLE KANTINER***




Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer august 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). Mulighed for flere svar.

I Kantinegæstens Stemme er gæsterne ligeledes blevet spurgt om, hvad de mener er vigtigst, at deres kantine har fokus på, hvis der serveres en ret med grisekød. Her fremhæver omtrent lige store andele god dyrevelfærd ved en ret med grisekød: 40 pct. af kantinerne og 41 pct. af gæsterne. Dyrevelfærd er dog det næst-hyppigst valgte hensyn blandt gæsterne, kun overgået af smag, mens det ligger på femtepladsen hos kantinerne. Resultaterne peger samlet på, at dyrevelfærd er et relevant hensyn for både kantiner og gæster.

***Figur 6: Spg. Forestil dig, at din kantine har en ret med grisekød som en del af menuen i dag. Hvad er det efter din mening vigtigst, at kantinen har fokus på, når de serverer en ret med grisekød? KANTINEGÆSTER***




Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Kantinegæstens Stemme 2026 n=1.500 kantinegæster. Mulighed for flere svar. NB: Listen for kantiner er 17 fokusområder i randomiseret rækkefølge, mens listen for gæster her er enslydende undtagen "lav pris" og således i alt 16 fokusområder i randomiseret rækkefølge.

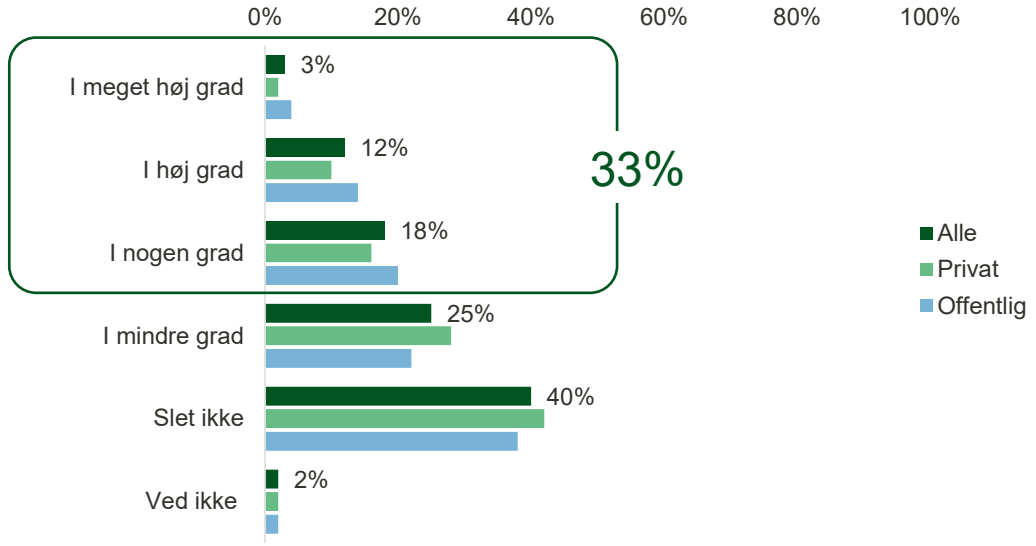
## Gæsternes interesse viser sig ikke altid som direkte efterspørgsel

To ud af tre kantiner (65 pct.) oplever begrænset efterspørgsel efter mad med god dyrevelfærd: 40 pct. svarer, at de *slet ikke* oplever efterspørgsel, og 25 pct. svarer, at de oplever det *i mindre grad*. Omvendt oplever 18 pct. efterspørgsel *i nogen grad*, 12 pct. *i høj grad* og 3 pct. *i meget høj grad*. Samlet oplever 33 pct. efterspørgsel i mindst nogen grad, mens 2 pct. svarer ved ikke.

Vigtigt er det her at nævne, at spørgsmålet måler kantinernes oplevelse af efterspørgslen, ikke gæsternes egne holdninger. Et hensyn kan fx godt være vigtigt for en gæst uden at blive formuleret som et konkret ønske til køkkenet. Undersøgelsen kan heller ikke afgøre, om den begrænsede

oplevede efterspørgsel skyldes, at emnet sjældent nævnes af gæsterne, at det nævnes, men ikke bemærkes, *eller* at andre hensyn bare fylder mere i frokostsituationen.

***Figur 7: Spg. I hvilken grad oplever I, at jeres gæster efterspørger mad med god dyrevelfærd?***




Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50).

Blandt de kantiner, der oplever efterspørgsel i minimum nogen grad (33 pct.), viser de åbne svar, at interessen blandt andet kommer til udtryk gennem spørgsmål og dialog med køkkenet. Flere kantiner oplever samtidig, at spørgsmålene opstår, når køkkenet *selv* fortæller om maden og råvarerne. Svarene illustrerer dermed, hvordan interessen kan komme til udtryk i mødet mellem gæst og køkken, men kan ikke fastslå, om informationen i sig selv øger efterspørgslen.

***Figur 8: Spg. Hvordan oplever I, at denne efterspørgsel kommer til udtryk?***
*Stillet til dem, der oplever efterspørgsel i meget høj, høj eller nogen grad. Åbent svar:*

*"Når vi får kød fra [xx], så er det god storytelling, og så spørger folk om det"*
(privat kantine)

*"De er nysgerrige på, hvorfor vi skriver 'velfærd'. Og det giver dialog og derefter efterspørger de det selv"*
(privat kantine)

*"De unge er meget optagede af, hvordan dyrene har haft det, før det kom på tallerkenen"*
(offentlig kantine)

*"Vi kan få spørgsmål ved buffeten, dog ikke ofte. Derudover ligger det i tråd med virksomhedens bæredygtighedspolitik"*
(privat kantine)

*"Når vi præsenterer maden i spisesalen, fortæller vi altid om kødet og råvarernes ophav. "Glemmer" vi noget, kommer vores kursister ud og spørger direkte"*
(offentlig kantine)

*"Hvis ikke, så vil enkelte hellere spise vegetarmad. Vi har økologisk sølvmærke, så jeg går efter dansk kød og god dyrevelfærd"*
(offentlig kantine)

Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme august 2026, Spørgsmålet er stillet til de 33 kantiner, der oplever efterspørgsel i mindst nogen grad.

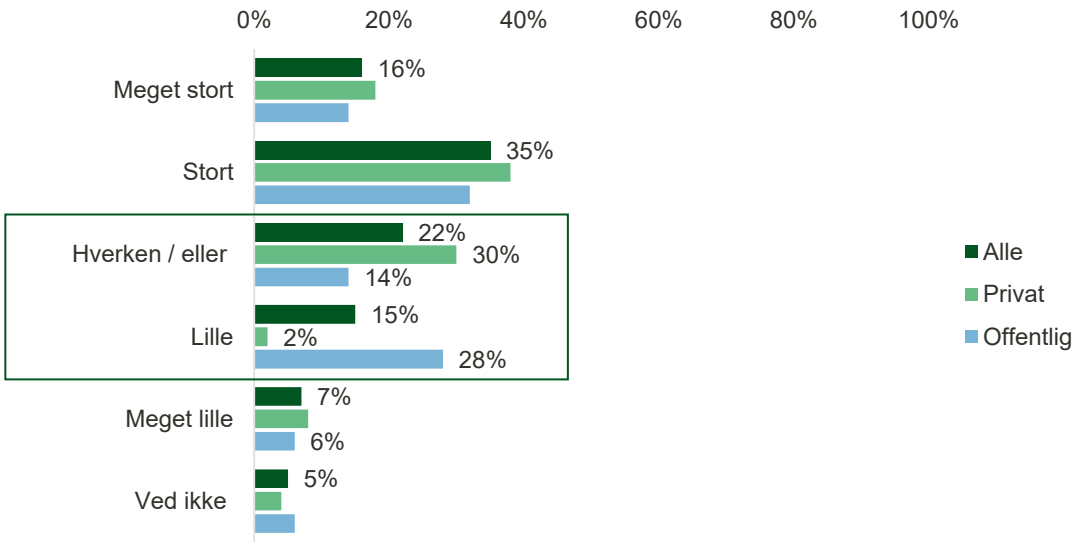
## Halvdelen af kantinerne oplever et stort handlerum for mere dyrevelfærd

Én ting er, om kantinerne mærker efterspørgsmål fra gæsterne. Noget andet er, om kantinerne selv oplever et handlerum for at kunne prioritere dyrevelfærd. Her svarer 16 pct., at de oplever et meget stort handlerum til at øge dyrevelfærden i det kød, de køber, og 35 pct. et stort handlerum. Samlet oplever 51 pct. – omtrent halvdelen af de adspurgte kantiner – et stort eller meget stort handlerum til at kunne øge dyrevelfærden i det kød, de køber. Yderligere 22 pct. svarer hverken/eller, mens 15 pct. oplever et lille og 7 pct. et meget lille handlerum. 5 pct. svarer ved ikke.

Private kantiner oplever et større handlerum end de offentlige med 56 pct. mod 46 pct., der angiver stort eller meget stort handlerum. I den anden ende af skalaen oplever 10 pct. af de private og 34 pct. af de offentlige et lille eller meget lille handlerum. Begrænsninger fylder dermed forskelligt i deltagernes egen vurdering.

Handlerum kan dække over mange forskellige forhold som fx økonomi og budget, indkøbsaftaler, virksomhedens overordnede retningslinjer eller leverandørernes udvalg - det er op til den enkelte deltager at definere. Vigtigt er det derfor, at svarene bygger på kantinernes egen fortolkning af begrebet og deres vurdering af mulighederne i lige netop deres hverdag. På denne måde giver resultaterne indblik i det oplevede handlerum for kantinen. Undersøgelsen belyser ikke, hvilke konkrete forhold, der ligger bag kantinens vurdering, eller hvordan mulighederne omsættes til faktiske indkøbsbeslutninger

***Figur 9: Spg. Hvor stort handlerum oplever I selv at have til at øge dyrevelfærden i det kød, I køber?***

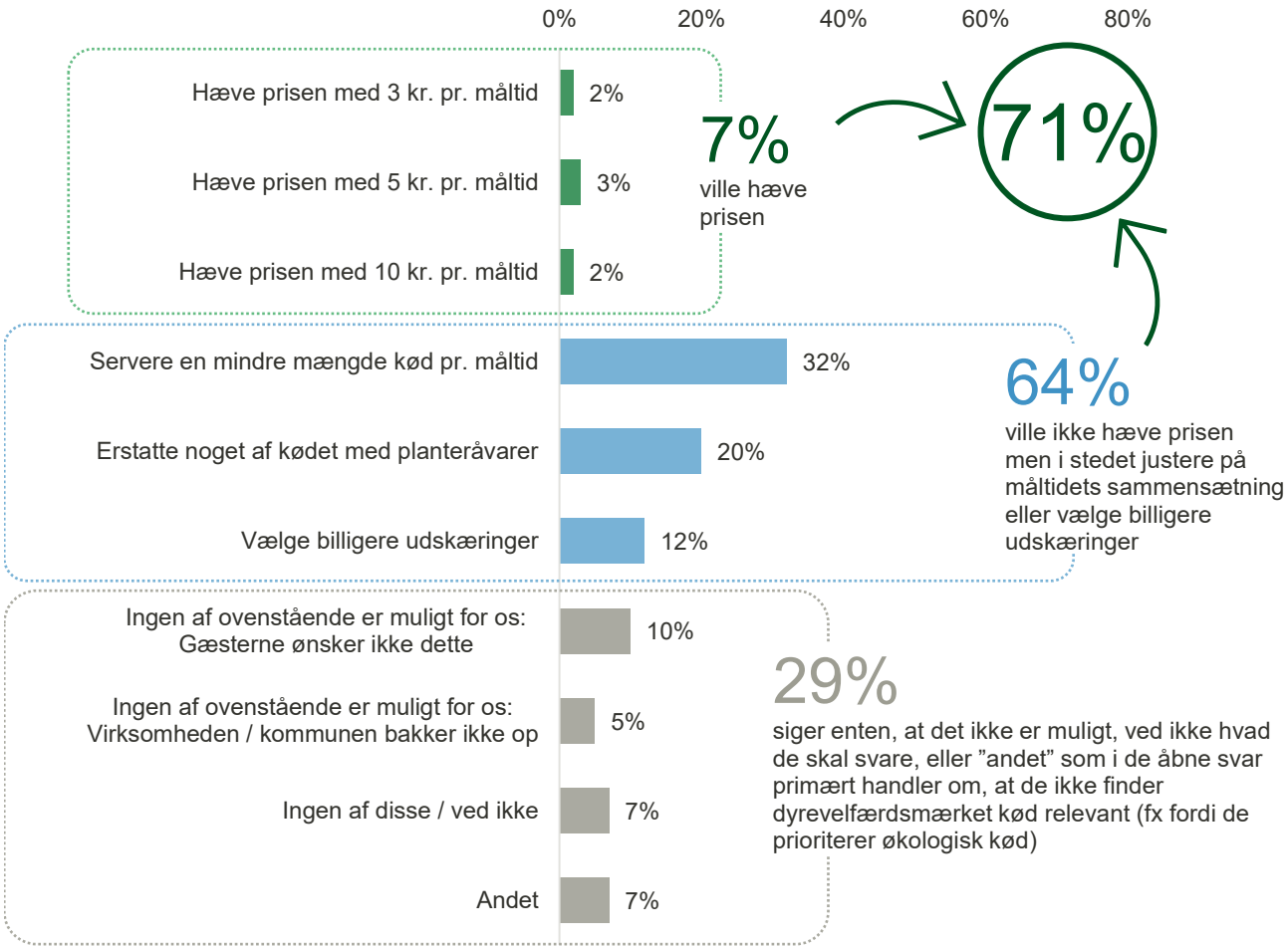



Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme august 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). Boks = signifikant forskel på offentlig og privat (95% sandsynlighed).

## Dyrevelfærdsmærket kød: Kantiner vil hellere tilpasse måltidet end hæve prisen

I et tænkt scenarie om kød mærket med Det Statslige Dyrevelfærdsmærke vælger 32 pct. af de adspurgte kantiner at servere mindre kød pr. måltid, 20 pct. at erstatte noget af kødet med planteråvarer og 12 pct. at vælge billigere udskæringer. Samlet vælger 64 pct. en tilpasning af måltidet frem for en prisstigning. Kun 7 pct. ville hæve prisen. De resterende 29 pct. fordeler sig på, at gæsterne ikke ønsker løsningerne, manglende opbakning fra virksomhed eller kommune, ingen af disse/ved ikke og andet.

***Figur 10: Forestil dig, at jeres kantine skulle servere dyrevelfærdsmærket kød (Det Statslige Dyrevelfærdsmærke). Hvordan ville I løse det? Kun ét svar ALLE KANTINER***



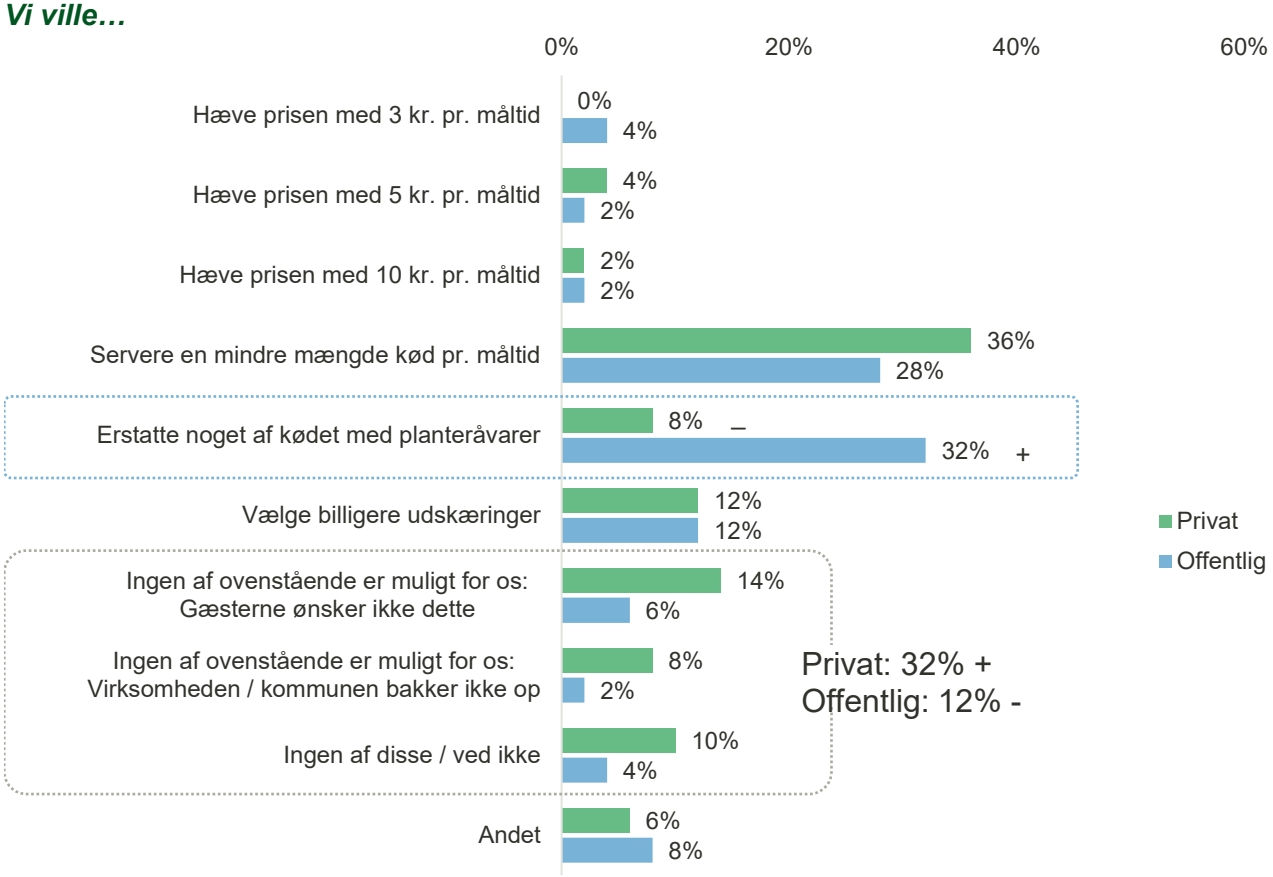

Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme august 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50).

Samlet set er det dermed 71 pct., der peger på mulige veje for dyrevelfærdsmærket kød, enten gennem tilpasning af måltidet eller gennem en højere gæstepris. Vigtigt er det her at nævne, at svarene afspejler kantinernes overvejelser i et tænkt scenarie med ét svar og uden en konkret indkøbsmerpris – ikke nødvendigvis deres valg i praksis. Undersøgelsen viser heller ikke, hvor stor en meromkostning tilpasningerne kan dække, eller hvordan de vil påvirke smag, mæthed og gæstetilfredshed. Med tanke på, at 51 pct. oplever et stor eller meget stort handlerum, og 71 pct. samtidig pakker op om forskellige muligheder for at servere mad med dyrevelfærdsmærket kød, peger resultaterne på et potentiale for mere dyrevelfærd i kantinemåltiderne

## Offentlige kantiner vælger oftere planteråvarer som mulig løsning

Offentlige og private kantiner peger på forskellige muligheder for at servere dyrevelfærdsmærket kød. Godt og vel hver tredje blandt de offentlige kantiner ville erstatte noget af kødet med planteråvarer mod blot 8 pct. af de private. Omvendt ville 36 pct. af de private kantiner servere mindre kød mod 28 pct. af de offentlige, mens billigere udskæringer vælges af 12 pct. i begge grupper. Mønstret ligger i forlængelse af de offentlige kantiners større vægt på vegetariske tilbud.

***Figur 11: Forestil dig, at jeres kantine skulle servere dyrevelfærdsmærket kød (Det Statslige Dyrevelfærdsmærke). Hvordan ville I løse det?*** *Kun ét svar.*
***FORDELT PÅ OFFENTLIGE OG PRIVATE KANTINER***

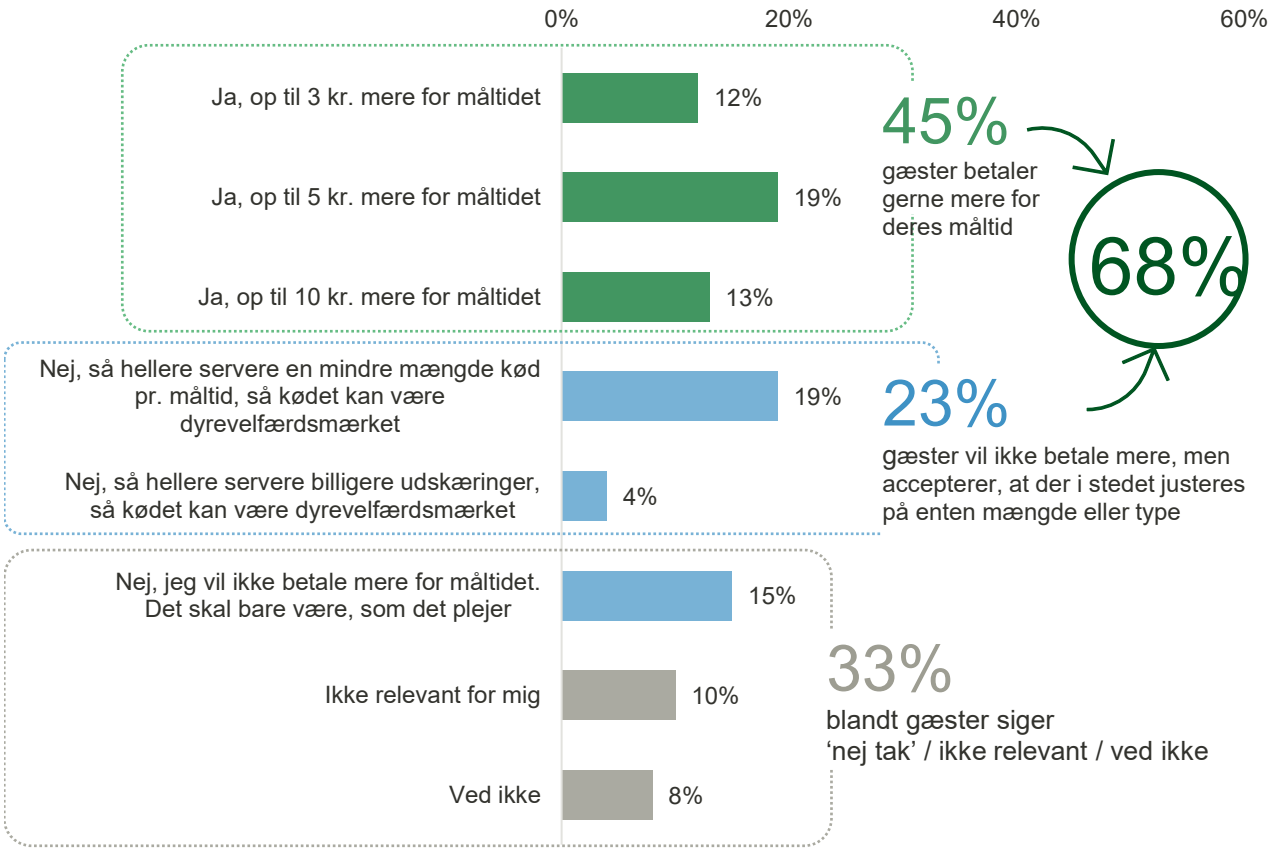



Kilde: Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer, Kantinernes stemme august 2026 n=100 kantiner (privat: 50, offentlig: 50). +/- viser signifikant forskel (95% sandsynlighed).

## Gæster og kantiner peger på forskellige veje til dyrevelfærdsmærket kød

Som tidligere beskrevet er dyrevelfærd et relevant hensyn for mange gæster, og deres angivne betalingsvillighed nuancerer kantinernes valg af løsninger. Blandt de 1.421 betalende gæster i Kantinegæstens stemme 2026 angiver 45 pct., at de vil betale mere for et måltid med dyrevelfærdsmærket kød, mens 23 pct. foretrækker mindre kød eller billigere udskæringer uden merpris. Til sammenligning ville kun 7 pct. af kantinerne hæve prisen.

***Figur 12: Spg. 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? (Kun ét svar)***




Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Kantinegæstens Stemme 2026 n=1.421 (er i beskæftigelse eller er studerende, har adgang til en kantine/frokostordning, OG betaler for maden i deres kantine).

Selv om spørgsmål og svarmuligheder i de to undersøgelser er forskelligt formuleret - og det samtidig drejer sig om to helt forskellige deltagerprofiler, nemlig gæster og indkøbsansvarlige - giver resultaterne anledning til at spekulere på, om der er et uforløst potentiale for dyrevelfærdsmærket kød, som ikke nødvendigvis afspejles i kantinernes foretrukne løsninger. Vigtigt er det samtidig, at betalingsvilje ikke er det samme som faktisk købsadfærd. Det faktiske potentiale for at hæve prisen for måltidet, hvis kødet er dyrevelfærdsmærket, ville være nødvendigt at undersøge nærmere i et mere målrettet studie blandt kantinegæster, hvor forskellige prisstrukturer og måltidstyper testes.

## Opsummering: Potentiale for mere dyrevelfærd – med forskellige veje til målet

Smag, sæson og kvalitet sætter retningen for kantinernes prioriteringer, og danske og lokale råvarer står også stærkt. Smag er et fælles omdrejningspunkt for kantiner og gæster, mens kantinerne i højere grad fremhæver råvarernes egenskaber og oprindelse, og gæsterne lægger lidt større vægt på sundhed og alsidighed.

Dyrevelfærd er vigtigt for mange kantiner, men det konkurrerer med andre hensyn. 61 pct. vurderer særskilt dyrevelfærd som vigtigt eller meget vigtigt, mens 29 pct. vælger det blandt deres generelle fokusområder. Smag og kvalitet har bred opbakning i både offentlige og private kantiner, mens offentlige kantiner oftere lægger vægt på vegetariske tilbud, klima og lav pris.

Når fokus rettes mod en konkret ret med grisekød, får dyrevelfærd en mere fremtrædende plads. Her fremhæver 40 pct. god dyrevelfærd, hvilket er flere end dem, der fx peger på økologi eller lav pris. Blandt gæsterne fremhæver en tilsvarende andel, 41 pct., dyrevelfærd, som hos dem kun overgås af smag.

Gæsternes interesse viser sig dog ikke altid som direkte efterspørgsel. 65 pct. af kantinerne oplever kun i mindre grad eller slet ikke efterspørgsel efter mad med god dyrevelfærd. Blandt dem, der oplever efterspørgsel, beskriver flere, at spørgsmålene opstår i dialogen med køkkenet, blandt andet når kantinen selv fortæller om maden og råvarerne.

Samtidig oplever halvdelen af kantinerne et stort handlerum for mere dyrevelfærd. 51 pct. vurderer, at de har et stort eller meget stort handlerum til at øge dyrevelfærden i det kød, de køber. Private kantiner oplever generelt større handlefrihed end offentlige, hvilket peger på, at mulighederne kan se forskellige ud på tværs af sektorer.

I et tænkt scenarie med dyrevelfærdsmærket kød peger 71 pct. af kantinerne på en mulig løsning: 64 pct. ville tilpasse måltidet med mindre kød, flere planteråvarer eller billigere udskæringer, mens 7 pct. ville hæve prisen. Offentlige kantiner vælger oftere planteråvarer som løsning. Blandt betalende gæster angiver 45 pct., at de vil betale mere, mens 23 pct. foretrækker mindre kød eller billigere udskæringer uden merpris. Kantiner og gæster peger dermed på forskellige veje til dyrevelfærdsmærket kød. Svarene viser mulige løsninger, men ikke nødvendigvis valgene i praksis.

Samlet peger analysen på et potentiale for mere dyrevelfærd i kantinerne. Dyrevelfærd er relevant for både kantiner og gæster, og mange kantiner ser muligheder for at give det mere plads. Vejen går dog ikke nødvendigvis gennem en højere gæstepris, men kan også ligge i måltidets sammensætning og i at forene dyrevelfærd med smag, kvalitet og økonomi.

## Om analysen

Analysen bygger på en kvantitativ B2B-undersøgelse gennemført af Nørgaard Research for Landbrug & Fødevarer. Formålet er at belyse kantinernes prioriteringer og potentialet for kød med bedre dyrevelfærd i kantinernes mad.

Data er indsamlet online via Nørgaard Researchs foodservicepanel over tre uger i august 2026. Spørgeskemaet tog omkring fem minutter at besvare. I alt blev 169 kantiner inviteret, heraf 92 offentlige og 77 private. Blandt besvarelserne blev der trukket lod om 20 gavekort på hver 200 kr.

I alt deltog 100 kantiner, ligeligt fordelt mellem offentlige og private. Alle deltagere har ansvar for menu og råvareindkøb i deres kantine og svarer dermed ud fra en professionel indkøbskontekst. Kantinerne er panelrekrutterede og ikke tilfældigt udvalgt. Undersøgelsen er derfor ikke statistisk repræsentativ for alle danske kantiner, men giver et indikativt billede af de deltagende kantiners prioriteringer, råvarevalg og oplevede handlerum.

De 50 private kantiner omfatter både uafhængige kantiner og kædekantiner på private arbejdspladser. De 50 offentlige kantiner fordeler sig på 9 på sygehuse, 30 på uddannelsessteder og 11 på offentlige arbejdspladser.

Analysen viser både de samlede svar og fordelingen på offentlige og private kantiner. Med 50 deltagere i hver sektor tolkes mindre forskelle med forsigtighed, og kun tydelige mønstre og større forskelle fremhæves. Svar om scenarier og oplevet handlerum afspejler kantinernes egne vurderinger og er ikke mål for faktiske indkøb.

For at belyse gæsternes perspektiv på de samme emner sammenholdes udvalgte resultater med den nationalt repræsentative undersøgelse Kantinegæstens stemme 2026. Den bygger på data indsamlet af Voxmeter i maj 2026. I alt har 1.500 personer med adgang til kantine besvaret kantinespørgsmålene, mens betalingsspørgsmålet omfatter 1.421 betalende gæster. Sammenligningerne er beskrivende, da gæsterne ikke er koblet til de deltagende kantiner, og spørgsmål og svarmuligheder ikke i alle tilfælde er ens.

Billedet på forsiden er fra Pexels, fotograf Ann Hannes.