

KVALITETSINDEKS 2016

- FOKUS PÅ FÆRDIGRETTER

GITTE LUNDBERG HANSEN, LISE BUNDGAARD, KLAUS G. GRUNERT OG TINO BECH-LARSEN

DCA RAPPORT NR. 092 · JANUAR 2017



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER FOR FØDEVARER OG JORDBRUG



KVALITETSINDEKS 2016

- FOKUS PÅ FÆRDIGRETTER

DCA RAPPORT NR. 092 · JANUAR 2017



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER
FOR FØDEVARER OG JORDBRUG

Gitte Lundberg Hansen, Lise Bundgaard, Klaus G. Grunert og Tino Bech-Larsen

Aarhus Universitet
Business and Social Sciences
MAPP - Centre for Research and Customer Relations
in the Food Sector
Department of Business Administration
Bartholins Allé 10
Bygning 1323-321
8000 Aarhus C

KVALITETSINDEKS 2016

- FOKUS PÅ FÆRDIGRETTER

Serietitel: DCA rapport
Nr.: 092
Forfattere: Gitte Lundberg Hansen, Lise Bundgaard, Klaus G. Grunert og Tino Bech-Larsen
Udgiver: DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Blichers Allé 20, postboks 50, 8830 Tjele. Tlf. 8715 1248, e-mail: dca@au.dk, hjemmeside: www.dca.au.dk
Rekvirent: Miljø- og Fødevareministeriet
Fotograf: Forsidefoto: Colourbox
Tryk: www.digisource.dk
Udgivelsesår: 2017
Gengivelse er tilladt med kildeangivelse
ISBN: 978-87-93398-64-1
ISSN: 2245-1684

Rapporterne kan hentes gratis på www.dca.au.dk

Rapport

Rapporterne indeholder hovedsageligt afrapportering fra forskningsprojekter, oversigtsrapporter over faglige emner, vidensynteser, rapporter og redegørelser til myndigheder, tekniske afprøvninger, vejledninger osv.

Forord

Nærværende rapport om forbrugernes opfattelser af fødevarekvalitet er udarbejdet på baggrund af en bestilling fra Fødevareministeriet (nu Miljø- og Fødevareministeriet) som en del af "Aftale mellem Aarhus Universitet og Fødevareministeriet om udførelse af forskningsbaseret myndighedsbetjening m.v. ved Aarhus Universitet, DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, 2016-2019" (punkt AD-3 i Aftalens Bilag 2).

Kvalitetsindeks 2016 er den tredje rapport i en serie, der afdækker danske fødevarerforbrugeres opfattelser af fødevarekvalitet, måltidskvalitet og tilfredshed med mad. I Kvalitetsindeks 2016 er der sat fokus på de danske forbrugeres holdninger til convenience og færdigvarer.

Rapporten er udarbejdet af MAPP Centret, Aarhus Universitet på foranledning af Miljø- og Fødevareministeriets Departement. Resultaterne af undersøgelserne anvendes bl.a. af Madkulturen, der er en selvejende institution under Miljø- og Fødevareministeriet. Madkulturen arbejder for "bedre mad til alle" med fokus på kvalitet, vækst i fødevarerhvervet og velfærd til danskerne, og Aarhus Universitet bidrager med nærværende rapport således også til, at nutidige og fremtidige generationer af forbrugere får større fokus på fødevarekvalitet.

Niels Halberg,

Direktør DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Indhold

Baggrund og formål.....	7
Teoretisk tilgang	8
Metode	10
Forundersøgelsen.....	10
Hovedundersøgelsen.....	10
Resultater af forundersøgelsen	12
Fokusgruppeinterviews.....	13
Fokusgruppernes opfattelse af convenience	13
Valg og fravalg af convenience.....	14
Resultater af hovedundersøgelsen	18
Opfattet hjemmelavethed.....	18
Kvalitetsindeks 2016.....	23
Tilfredshed med fødevarer og madrelateret livskvalitet.....	23
Segmentering af fødevarerforbrugere.....	25
Kvalitetsindeksmodellen.....	33
Konklusion og perspektivering	36
Referencer	39
Bilag 1. Spørgeskema til hovedundersøgelse	41

Baggrund og formål

Med afsæt i et ønske om at nutidens og fremtidens generationer af forbrugere får større viden om og fokus på fødevarekvalitet, har Fødevareministeriet (nu Miljø- og Fødevareministeriet) bedt MAPP Centret ved Aarhus Universitet om at udvikle et Kvalitetsindeks der kan bruges til at måle, hvad der påvirker kvalitetsopfattelserne, samt hvordan de ændrer sig over tid. Med udgangspunkt i sådanne målinger ønsker Ministeriet at fremme og følge danskernes interesse for kvalitetsfødevarer.

Med henblik på politikudvikling vedrørende fremme af kvalitetsfødevarer, har Ministeriet med andre ord brug for veldokumenteret viden om udviklingen i danskernes forbrug, opfattelser, kompetencer, tilfredshed og betalingsvillighed i forhold til kvalitetsfødevarer.

I 2014 blev et kvalitetsindeks således udviklet og afprøvet som instrument til at måle forbrugernes opfattelse af kvalitet og tilfredshed med fødevarer. I 2015 blev en forbedret udgave af instrumentet udviklet og afprøvet for at dokumentere danskernes kompetencer i forhold til mad og måltider. Hensigten med dette års projekt er at udvikle på den del af Kvalitetsindeksmodellen der fokuserer på fødevarekvalitet, altså de forhold der vedrører købsmotiver, valgkriterier og indkøbsvaner. Herunder fokuseres der i spørgeskemaundersøgelsen i særlig grad på convenience-fødevarer.

I 2016 er der gennemført en forundersøgelse bestående af en litteratursøgning og fire fokusgruppeinterviews med yngre og ældre fødevareforbrugere i by og på land. Formålet har været at give input til de nye dele af spørgeskemaet vedrørende convenience. De nye dele af spørgeskemaet er udviklet i første halvdel af 2016. Begge er implementeret i den sidste halvdel af 2016. Tilsammen danner resultaterne af disse undersøgelser baggrunden for nærværende rapport.

Teoretisk tilgang

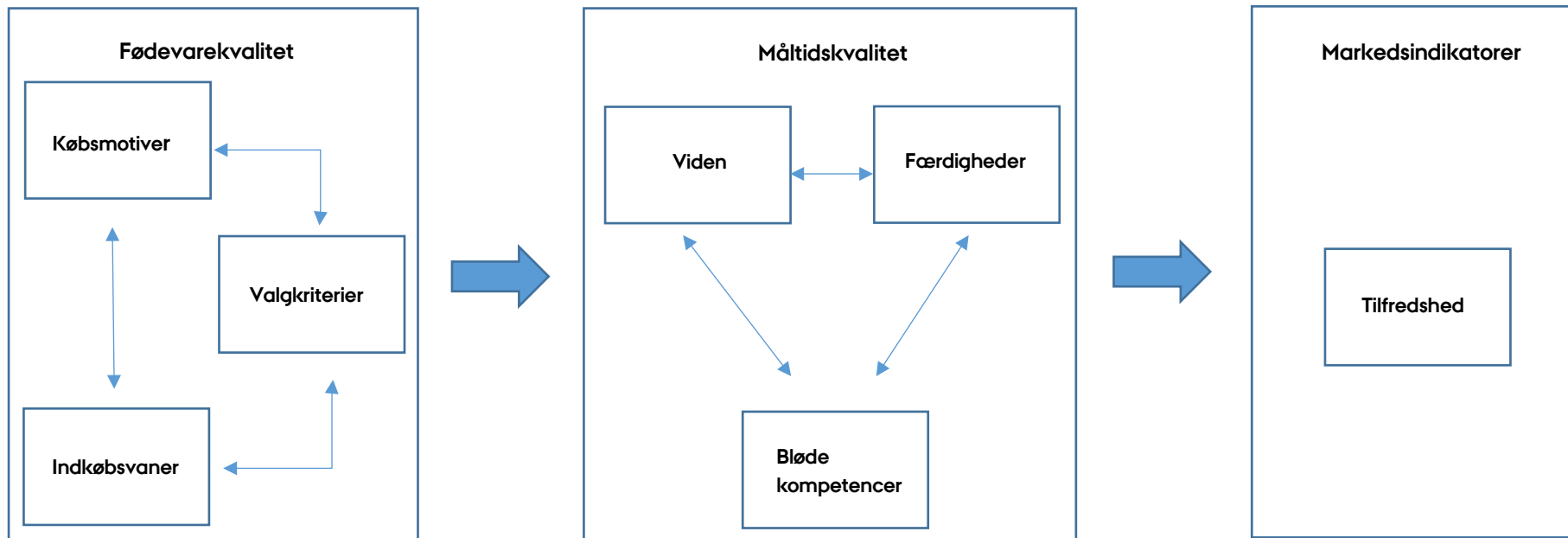
Dette afsnit giver en kort gennemgang af den teoretiske baggrund for udviklingen af Kvalitetsindekset. Set fra en forbrugersynsvinkel, er kvalitet et begreb i flere dimensioner og i flere lag. Smag, sundhed, bekvemmelighed og produktionsmetode er kvalitetsdimensionerne. Bag disse dimensioner ligger en hel række kvalitetsindikatorer (fx mærkevarer og offentlige mærkningsordninger) som forbruges for at udlede disse kvaliteter, og som producenter og detailhandlen derfor også bruger til at signalere kvalitet. Derudover kan man, i et tredje lag, se på kvalitetsparametre som er usynlige for forbrugeren, men som producenterne og detailhandlen bruger for at sikre og dokumentere, at et produkt har den rette kvalitet.

Denne rapport fokuserer på forbrugernes kvalitetsopfattelse, altså primært på de nævnte kvalitetsdimensioner og -indikatorer. For en udførlig gennemgang af forbrugernes kvalitetsopfattelse henvises til Kvalitetsindeks 2014 (Mørk et al., 2014) der udfolder de forskellige aspekter af kvalitetsbegrebet og præsenterer en model, der beskriver sammenhængen mellem forbrugernes kvalitetsopfattelser og tilfredshed.

I kvalitetsindeksmodellen (se figur 1 nedenfor) skelnes der mellem fødevare- og måltidskvalitet, og den samlede kvalitetsoplevelse ses som et samspil mellem disse to elementer. Tilfredsheden med den samlede oplevelse er således både et resultat af de indkøbte fødevarer, den bearbejdning, der sker i husholdningen, samt af den sociale kontekst for madlavning og spisning. Kvalitetsoplevelsen er på den måde resultatet af en samproduktionsproces som både fødevareproducenterne, detailhandlen og de private husholdninger har del i (Olsen & Mai, 2013).

Som det fremgår af figur 1, omfatter Kvalitetsindeksmodellen tre grupper af faktorer: Fødevarekvalitet, måltidskvalitet og tilfredshed. Fødevarekvalitet er den kvalitet som forbrugeren opfatter i et produkt, når det endnu ikke indgår i en spisesituation. Denne er påvirket af forbrugers krav til fødevarer og af de motiver og den informations- og beslutningsproces som kendetegner forbrugers købsadfærd i forhold til fødevarer. Denne omfatter valgkriterier, købsmotiver samt indkøbsvaner. Sidstnævnte blev i 2014 og 2015 beskrevet som beslutningstagning og indkøbsvaner, men begreberne er i år blevet forenklet. Måltidskvalitet vedrører fødevarers omdannelse til måltider, hvilket omfatter viden og erfaringer samt bløde kompetencer. Sidstnævnte blev i 2014 og 2015 beskrevet som engagement og inspiration. Tidligere har forbrugernes betalingsvillighed også indgået i modellen, men i 2016 er dette udeladt for at give plads til en udvidet måling af forbrugernes tilfredshed, og til nye spørgsmål angående convenience.

Figur 1. Kvalitetsindeksmodellen 2016



Metode

De undersøgelser, der er gennemført i forbindelse med udarbejdelsen af denne rapport, tager udgangspunkt i Kvalitetsindeksmodellen der blev udviklet i 2014 og er illustreret i figur 1 ovenfor.

Som nævnt fokuserer Kvalitetsindeks 2016 på at opnå større viden om danskernes forbrug af convenience med særlig interesse for hvad der anses for at være et hjemmelavet måltid, og hvordan convenience spiller ind i denne sammenhæng. I forhold til Kvalitetsindeksmodellen søger denne rapport i særlig grad at belyse den venstre side af modellen, fødevarekvalitet, om end måltidskvalitet ligeledes vil blive berørt i kraft af madlavningskompetencernes særlige relevans for convenience-begrebet.

Forundersøgelsen

Med henblik på at udvikle den del af Kvalitetsindeks, der vedrører fødevarekvalitet i forbindelse med convenience-produkter, er der i 2016 gennemført forundersøgelser i form af en litteratursøgning og en forbrugerundersøgelse bestående af fire fokusgruppeinterviews. Dette har mundet ud i nye spørgsmål om fødevarekvalitet der er integreret i spørgeskemaet til Kvalitetsindeks 2016.

To af fokusgrupperne blev afholdt i Rødskro i Sønderjylland, hvor deltagerne boede i det omkringliggende område, og to blev afholdt i København, hvor deltagerne boede på Frederiksberg. Beslutningen om at involvere både land og by blev taget ud fra en betragtning om at der kan være geografiske forskelle i kvalitetsopfattelsen af fødevarer, herunder specielt convenience-produkter. På begge lokaliteter bestod deltagerne i den ene gruppe af 25- til 45-årige mens deltagerne i den anden gruppe var mellem 46 og 65 år. I alt deltog 16 forbrugere i undersøgelsen, heraf 11 kvinder og fem mænd. Alle deltagere var helt eller delvist ansvarlige for husstandens madindkøb og madlavning. Rekrutteringen blev gennemført ved hjælp af snowball-metoden, primært gennem lokale Facebook-grupper, og deltagerne blev belønnet med et gavekort. Hvert interview varede godt halvanden time og blev sidenhen transskriberet.

Hovedundersøgelsen

Hovedundersøgelsen er gennemført som en webbaseret spørgeskemaundersøgelse hvor et repræsentativt udsnit af den danske befolkning, som deltager i husstandens fødevareindkøb og madlavning, er blevet bedt om at svare på spørgsmål vedrørende indkøbsvaner, valgkriterier, købsmotiver, madlavningskompetencer og tilfredshed. Disse tager, ligesom i de tidligere Kvalitetsindeksundersøgelser, sit udspring i de spørgsmål, der indgår i instrumentet Fødevare-relateret Livsstil (FRL), se fx Grunert, Brunsø, Bredahl og Bech (2001). I år har vi videreudviklet Kvalitetsindekset ved at introducere flere spørgsmål der omhandler convenience. I tillæg hertil har vi udbygget tilfredshedsmålingen således at den, udover forbrugernes tilfredshed med den mad de køber og spiser, bygger på et afprøvet måleinstrument ('Madrelateret livskvalitet'; Grunert et al 2007), der

anvender et bredere perspektiv på den rolle, som fødevarer spiller i forbrugernes liv. Desuden blev flertallet af spørgsmålene fra de forrige Kvalitetsindeksundersøgelser gentaget. Således blev der i dette års undersøgelse atter spurgt til:

- Kvalitetskriterier ved køb af fødevarer
- Motiver for valg af fødevarer
- Indkøbsvaner
- Spisevaner
- Den tid der bruges på at købe og tilberede friske råvarer og på at søge ny inspiration
- Tilfredshed med de fødevarer, der sælges i butikkerne
- Forbrugernes tilfredshed med den mad, de spiser
- Demografiske forhold

I forbindelse med dette års fokus på convenience, er der som en del af spørgeskemaundersøgelsen også gennemført et studie af samspillet mellem færdigretter og forbrugernes opfattelser af hvad der kendetegner et hjemmelavet måltid. Mere specifikt har vi, med udgangspunkt i en metode udviklet af Evans et al. (2010), undersøgt i hvilken udstrækning forbrugernes opfattelse af om en række hverdagsretter kan betegnes som hjemmelavede (omtales i det følgende som opfattet hjemmelavethed) afhænger af om de enkelte komponenter (fx frikadeller, kartoffelbåde, sovs og salat) er hjemmelavede eller færdigkøbte.

Spørgeskemaet blev sat op i software-programmet Qualtrics, testet internt og herefter justeret. Hele skemaet kan ses i bilag 1.

Resultater af forundersøgelsen

En gennemgang af nyhedsmedier og medier, der specifikt beskæftiger sig med fødevarereproduktion og detailhandel, tyder entydigt på at markedet for færdigretter og convenience er i vækst. Således estimerer Fødevarerwatch (2014) at det europæiske marked for fødevarer vokser med 12% om året og i 2016 vil udgøre 300 milliarder kr. Selvom danskerne har været kendt for at være mindre positive overfor færdigretter end nogle af vores europæiske naboer, ser meget ud til at dette er ved at ændre sig. Således har der i medierne inden for de sidste år været flere overskrifter i stil med "Færdigretter bliver revet ned fra hylderne" (dr.dk, 2015; RetailNews, 2016). Den stigende interesse blandt danske forbrugere skyldes en ny generation af færdigretter som er af bedre kvalitet end tidligere (RetailNews, 2016).

Den akademiske litteratur om fødevarer og markedsføring indeholder mange forskellige definitioner af færdigretter og convenience. Halkier (2013) påpeger at convenience har de samme definitionsproblemer som dets umiddelbare modstykke "at lave mad fra bunden". I forlængelse heraf fremfører Marshall og Bell (2003) at convenience food og hjemmelavet mad udgør et kontinuum frem for at være to forskellige kategorier. Om mad kan betegnes som hjemmelavet eller convenience afhænger, også ifølge Marshall og Bell (2003), mere af kontekst end af indhold.

Ifølge Jackson & Viehoff (2016) refererer convenience-begrebet ofte til en kortere eller længere række af forarbejdede fødevarer. Det kan være fastfood, snacks, drikkevarer og enhver tænkelig fødevarer på frost, på dåse eller i anden emballage. Definitionen af convenience kan endog være så bred at den omfatter alle fødevarer, som forbrugeren ikke selv har været med til at dyrke og høste.

Scholliers (2015) påpeger at begrebet convenience er meningsløst, hvis det kan omfatte de fleste fødevarer og forbrugssituationer. Han foreslår derfor en begrænsning ved at lægge vægt på convenience i forbindelse med måltider der (delvist) tilberedes og spises hjemme. Kantiner, restauranter, takeaway og lignende indgår altså ikke i denne forståelse af begrebet. Det samme gælder snack-produkter omend det dog bemærkes, at der kan være gråzoner, hvor sådanne produkter indtages som del af et måltid.

I lighed med Darian & Cohen (1995) beskriver Grunert (2012) convenience som et fænomen med to dimensioner. Den første dimension omfatter den type indsats der reduceres, som kan være tid, fysisk eller mental energi. Den anden dimension omfatter det forbrugsstadium hvor indsatsen kan reduceres, som kan være planlægning af indkøb, selve indkøbet, tilberedning, spisning eller oprydning. Motiverne for at købe convenience-produkter kan være relateret til alle disse indsats typer og kontekster.

Udover ovenstående definitioner af convenience-begrebet, omfatter den akademiske litteratur vedrørende markedsføring og fødevarer også en række undersøgelser af efterspørgslen af convenience. Brunner et al. (2010) har for eksempel, i en undersøgelse af schweiziske forbrugere, fundet at ældre forbrugere samt forbrugere med indsigt i ernæring, gode madlavningsfærdigheder og et ønske om naturlighed køber færre convenience-produkter end andre forbrugere. En væsentlig pointe er dog at næsten alle respondenter i

undersøgelsen anvender produkter, der kan betegnes som convenience, såsom frysepizza, færdigsalater og dåseprodukter. I en undersøgelse af britiske forbrugere, der tager udgangspunkt i FRL-instrumentet, finder Buckley et al. (2005) at 48% af respondenterne kan betegnes som 'convenience-orienterede'.

Fokusgruppeinterviews

I de fire fokusgrupper deltog 16 forbrugere, heraf 11 kvinder og fem mænd i alderen 25 til 65 år. Som beskrevet i metodeafsnittet ovenfor fokuserede diskussionen på a) betydningen af convenience-begrebet og b) hvad der påvirker deltagernes valg og fravalg af convenience-fødevarer. Som baggrund for disse interviews, er der taget udgangspunkt i Scholliers (2015) forståelse af convenience. Det vil sige at diskussionen i grupperne har fokuseret på fødevarer, der er indkøbt i detailhandlen, men som indgår i måltider, der er (delvist) fremstillet og indtaget i hjemmet.

Fokusgrupperne var baseret på en interviewguide med en række spørgsmål om forbrug af forarbejdede fødevarer, herunder færdigretter. Med henblik på at stimulere diskussionen af hvad convenience betyder, blev deltagerne præsenteret for ti billeder af mere eller mindre forarbejdede fødevarer, herunder pulversauce, en wokblanding på frost, snittede champignoner i bakke og et dinner kit til lasagne, bestående af en krydderblanding og lasagneplader. For hvert billede blev deltagerne bedt om at diskutere om den pågældende færdigvare på billedet kunne indgå som en del af et hjemmelavet måltid.

Fokusgruppernes opfattelse af convenience

Som ovenfor nævnt blev fokusgrupperne gennemført med yngre og ældre forbrugere i henholdsvis Rødskov og København. I forhold til opfattelsen af hvad der kendetegner forarbejdede fødevarer og hjemmelavet mad, var der dog flere ligheder end forskelle mellem grupperne. Således var deltagerne i de forskellige grupper enige om at mange typer af forarbejdede fødevarer ikke er den nemme løsning, men den eneste realistiske løsning. Som et typisk eksempel forklarer en deltager at man kan blive ved i det uendelige, hvis man skal tage udgangspunkt i råvarer for alle de komponenter, der indgår i et måltid: *"... netop hvis jeg har noget mayonnaise stående, så kunne man jo godt lave noget remoulade... de fleste opskrifter bruger det... altså, mayonnaise plus pickles... men er pickles ikke også noget man burde lave selv?"* (Kvinde, 35). Samme forbruger fortsætter: *"Man kan i princippet lave alting selv. Jeg ville bare ikke ane, hvor jeg skulle starte og slutte."*

Ovenstående eksempel viser at der er grænser for, hvad der betragtes som meningsfuldt selv at fremstille. Forarbejdede fødevarer ses som nødvendige løsninger i et moderne liv. En deltager udfordrer diskussionen af hvad det vil sige at noget er hjemmelavet: *"Er det opdræt af sin egen gris, eller sin egen okse ude i... øh... altså det er jo ikke ladsiggørligt mere som bymenneske."* (Mand, 56). Denne holdning deles ikke kun blandt deltagerne i København, men også i Sønderjylland, hvor en enkelt forbruger dog afviser at ville købe pulled pork på dåse: *"Vi har selv grise i stalden, så nej tak."* (Kvinde, 28). Fælles for alle forbrugere i by og på land er også, at der skal en væsentlig mindre indsats end fremstilling af egne råvarer til for at et måltid opfattes som

hjemmelavet. Således kan et måltid godt opfattes som "lavet fra bunden", selv hvis det indeholder en række forarbejdede fødevarer. I en diskussion om hvorvidt det at blande færdigkøbt tomatsauce, skinketern og pasta udgør et hjemmelavet måltid, udtaler en deltager: *"Altså, det har vi jo nok troet indtil nu, faktisk, hvor man så bliver konfronteret med det, så er det jo ikke."* (Kvinde, 64).

Deltagerne er generelt også enige om at særligt kødet har en speciel status i måltidet, og at det derfor er vigtigere at kødet er hjemmelavet, end at måltidets øvrige elementer er det: *"Men der er nok sådan et eller andet følelsesmæssigt i det i forhold til at man føler at kødbestanddelen er sådan en grundlæggende bestanddel, og hvis den ligesom er lavet af nogle andre, så er den ikke hjemmelavet."* (Kvinde, 35). En anden forbruger bekræfter kødets særlige status i forhold til måltidets øvrige dele der betragtes som tilbehør: *"Vi er også opdragede med, at et måltid så får man frikadeller med rødkål eller man får steak med bagt kartoffel... altså, det er kødet med noget tilbehør."* (Kvinde, 57). Omvendt er der ikke en tilsvarende modstand imod forarbejdede grøntsager og et måltid hvor disse indgår, kan sagtens betragtes som hjemmelavet. I en diskussion af om man kan lave et hjemmelavet måltid, hvor der indgår hakkede tomater på dåse, siger en deltager: *"Kan man lave et hjemmelavet måltid uden?"* (Kvinde, 35).

Der er dog forskel på opfattelsen af hvad der skal til, for at et måltid kan opfattes som hjemmelavet. I den ene ende er der deltagere der mener, at det meste skal være lavet fra bunden: *"Det er mig der laver lasagnen derhjemme, og jeg laver den altid fra bunden. Jeg køber så mornaysaucen, men den dér pakke vil jeg helst undgå."* (Mand, 28). For denne forbruger er måltidet ikke hjemmelavet hvis det er baseret på en dinner kit med lasagneplade og en krydderiblanding, der skal tilsættes kødet, men en færdiglavet mornaysauce ændrer altså ikke ved opfattelsen af, at retten er lavet fra bunden. I den anden ende er der deltagere der mener, at hjemmelavet mad kan bestå af en blanding af færdigretter: *"Hvis du har lavet dit eget lille indslag (...) Du må også tage to forskellige halvfabrikata og blande dem sammen, så har du selv lavet det, altså i mit hoved."* (Mand, 39).

I en diskussion om hvorvidt en færdiglavet dej kan udmunde i en hjemmelavet tærte, påpeger en deltager at der over tiden er sket en udvikling i begrebet hjemmelavet: *"Ja, hvis du spørger os i dag. Hvis du havde spurgt vores oldeforældre, så ville de sige: Det er den ikke!"* (Mand, 56). Dette udsagn viser en forståelse af dynamikken i convenience-begrebet. Denne dynamik afspejles også af at mange af de færdigvarer der tidligere er blevet introduceret, og er blevet opfattet som "nemme løsninger", i dag opfattes som helt nødvendige basisvarer. Dette ses blandt andet ved at deltagerne betragter mornaysauce og dåsetomater som en naturlig del af et hjemmelavet måltid.

Valg og fravalg af convenience

Deltagerne giver udtryk for mangeartede motiver for valg og fravalg af convenience. Mangfoldigheden af motiver afspejler den tilsvarende mangfoldighed af fødevarer der beskrives som convenience-produkter. Det hyppigste motiv for valg af convenience på tværs af forskellige fødevarekategorier er at det gør

madlavningen lettere og hurtigere. Mange af deltagerne forklarer at de vælger convenience, hvis de kommer sent hjem, har haft en travl dag, ønsker at prioritere andre aktiviteter frem for madlavning, ikke er hjemme de efterfølgende dage til at spise de indkøbte råvarer, men også hvis de simpelthen får lyst til at følge en pludselig indskydelse. En forbruger har for eksempel købt færdig risengrød med følgende forklaring: *"En dag hvor jeg tænkte, at det var bare lige det, jeg havde helt vildt lyst til, og der står man så bare ikke og laver en liter, vel?"* (Kvinde, 51).

Der er endvidere en bevidsthed om at man kan blive nødt til at gå på kompromis på andre områder, hvis man bruger meget tid på madlavning: *"Jeg har en veninde som elsker at lave alt fra bunden selv, og jeg tænker tit: Kunne hun da bruge noget af al den tid på sine børn i stedet for."* (Kvinde, 38). En anden deltager mener dog at der skal være en balance: *"Det er lige pludselig ikke maden der bliver det vigtige, hvis det er tiden, der mangler. Men jeg vil stadig foretrække... altså jeg synes ikke at færdigretter, hvis man serverede det hver dag, det er ikke at drage omsorg for nogen."* (Kvinde, 28).

Flere forbrugere fortæller at der ofte skal indkøbes en betydelig mængde råvarer for at producere noget, der i stedet kunne købes som convenience. Deltagerne gør sig både overvejelser i forhold til madspild og til økonomi. For eksempel forklarer en forbruger at det ikke kan betale sig for hende at fremstille sin egen pesto: *"Men elementerne, hvis jeg ser på sådan et glas pesto, så kan jeg ikke lave det til de penge de kan lave det til."* (Kvinde, 38). En anden påpeger dog at økonomien i convenience afhænger af, hvilke råvarer man ligger inde med til daglig: *"Altså det kommer meget an på hvad man har for et køkken, for hvis man nu har sådan et køkken, hvor der er en hel masse forskelligt i forvejen, sådan basisvarer..."* (Kvinde, 28). Således kan convenience-forbruget skabe et forbrugsmønster hvor fravær af råvarer fører til convenience-forbrug, som fører til fravær af råvarer og så videre.

Ofte forklarer deltagerne køb af convenience-produkter med manglende madlavningskompetencer. Et eksempel på dette er en deltager der aldrig ville fremstille pasta selv, fordi hun er usikker på fremgangsmåden: *"Det er også af frygt for at det kunne gå galt."* (Kvinde, 35). En anden forbruger forklarer at hun, fordi hun er blevet bedre til at lave mad, også er blevet bedre til at undgå convenience: *"Efterhånden som rutinen er kommet, så er det jo lynhurtigt at bikse et eller andet sammen på en halv time."* (Kvinde, 43). Denne fortæller endvidere at hun fremstiller sin egen convenience ved at lave store portioner til nedfrysning.

Deltagerne oplever at convenience kan være lige så godt som, eller bedre end, det de selv ville kunne fremstille: *"Man kan være så heldig at man finder et færdigt produkt, der smager bedre end det, man selv kunne have bikset sammen."* (Kvinde, 50). Deltagerne har generelt mange forskellige eksempler på at convenience er bedre end det, de selv kan lave, hvorfor valget af convenience ikke betragtes som et kompromis med kvaliteten i madlavningen. Der er i øvrigt bred enighed mellem deltagerne om at det ikke giver mening at lave noget selv, hvis det både er billigt at købe og ikke bliver væsentligt bedre af at være hjemmelavet.

Det er værd at bemærke at valget af convenience ikke nødvendigvis er taget udelukkende på baggrund af egne præferencer. En forbruger vælger således convenience for at være sikker på at børnene kan lide maden: *"Ja, hvis vi ikke havde mindre børn, så ville jeg nok eksperimentere mere, så ville jeg nok bruge knap så mange færdige... fordi jeg regner ikke med at min mand er så hysterisk som børnene nogle gange, når det ikke smager rigtigt eller ser ens ud."* (Kvinde, 38). Om færdigkøbte tortilla wraps fortæller en mor om sine børns begejstring: *"Ja, det er sådan nogle, hvor mine børn vil sige: Uh, det er bare godt det her!"* (Kvinde, 39). Convenience handler også om forudsigelighed og om at få den smag børnene kan lide: *"Hvis jeg skulle vælge den dér, så skulle det være på grund af krydderierne, for at få den rigtige smag."* Dog taler deltagerne samtidig om at undgå nogle former for convenience der betragtes som mindre sunde løsninger, fordi de gerne vil servere sund mad for deres børn. En forbruger fortæller om købet af kylletter: *"Altså, jeg har også købt dem til mine børn, men med dårlig samvittighed..."* (Kvinde, 39).

Selv om deltagerne vælger convenience, hvis produkterne på en eller anden måde er bedre end dem, de selv er i stand til at fremstille, er det omvendte altså også tilfældet. Efter en opremsning af færdigretter tilføjer en forbruger: *"Det er fyldt op med rigtig meget salt, rigtig meget vand, helt sikkert dårlige råvarer..."* (Mand, 56). Deltagerne forklarer ofte fravalg af convenience med bekymringer om indholdet i disse produkter og overvejelser relateret til sundhed. Dette afhænger dog helt af hvilke produkter der er tale om, og det er især udtalt i forhold til meget forarbejdede fødevarer. Generelt opfattes convenience-produkter som mindre sunde, men der foregår en afvejning mellem sundhed og tidsbesparelse. En forbruger er holdt op med at købe kylletter af følgende årsag: *"Det er mere usundt end at man kan spare tid."* (Kvinde, 39). Som svar på spørgsmålet om hvilke fødevarer de aldrig kunne drømme om at købe færdiglavede, nævner deltagerne typisk produkter med et betydeligt kødindhold: Forloren skildpadde, Jaka Bov og tarteletfyld. Dette afspejler ovenstående diskussion af kødets betydning i et hjemmelavet måltid.

Det er dog ikke alle færdigretter der betragtes som usunde eller af dårlig kvalitet, og deltagerne er generelt mere positivt stemt over for at convenience-produkter der anses for sunde, som for eksempel en fuldkornsvariant af tortilla wraps: *"... hvis vi kan få noget der er fuldkorns, så går vi efter det..."* (Mand, 39). Deltagerne oplever at der er sket en udvikling gennem årene og at det i dag er muligt at købe bedre færdigretter end tidligere: *"Jeg synes, at der er kommet meget bedre kvalitet af færdigretter i de senere år, fordi jeg kan også godt huske de dér, øh, forloren skildpadde og hvad ved jeg."* (Kvinde, 57).

Således kan det på baggrund af fokusgrupperne, ikke overraskende, konkluderes at convenience først og fremmest forbindes med lettere og hurtigere madlavning, der giver plads til andre aktiviteter i hverdagen. Desuden er convenience forbundet med overvejelser både i forhold til madspild og økonomi. Det er ikke alt, det kan betale sig at fremstille selv, og i mange tilfælde mangler de nødvendige madlavningskompetencer. Dette kan ligeledes være forbundet med forventninger og præferencer fra husstandens øvrige medlemmer. Convenience kan også forhindre at der eksperimenteres i køkkenet, hvorved madlavningskompetencerne i mindre grad får lov til at udvikle sig. Således kan køb af convenience-produkter føre til et forbrugsmønster,

hvor der laves mindre mad på basis af råvarer, fordi der er færre råvarer tilgængelige i køkkenet osv. Dette kan skyldes en usikkerhed i forbindelse med kvalitetsbedømmelse og håndtering af råvarer, samt det forhold, at et råvare-baseret måltid ofte har en kortere holdbarhed, og dermed kræver en højere grad af planlægning end et convenience-baseret måltid. Alt i alt kan det altså konkluderes, at forbrugerne betragter convenience-produkterne som en naturlig og nødvendig del af madlavningen.

Resultater af hovedundersøgelsen

Som omtalt i metodeafsnittet blev hovedundersøgelsen gennemført som en webbaseret spørgeskemaundersøgelse der både indeholder en række af de spørgsmål, der er anvendt i 2014 og 2015 og en række nye spørgsmål vedrørende convenience, der er fremkommet som et resultat af forundersøgelsen.

I spørgeskemaet (se bilag 1) er de nye convenience-spørgsmål markeret. I overensstemmelse med denne rapport's fokus på 'fødevarer kvalitet' (se figur 1), vedrører de fleste af disse spørgsmål købsmotiver, valgkriterier og indkøbsvaner, men da forundersøgelsen viste at convenience-forbruget bedst kan belyses ved også at inddrage dets modsætning (hjemmelavet mad), er der også formuleret en række spørgsmål der vedrører 'måltidskvalitet'. I tillæg hertil er der gennemført en analyse af hvordan den opfattede hjemmelavethed af en række hverdagsretter påvirkes af, om dets forskellige komponenter er færdigkøbte eller hjemmelavede.

Nedenfor gennemgår vi først resultaterne af sidstnævnte undersøgelse. Herefter beskrives resultaterne vedrørende de spørgsmål der også indgik i Kvalitetsindeks 2014 og 2015, og derefter perspektiveres sidstnævnte ved inddragelse af de nye convenience-spørgsmål. Sidstnævnte indebærer bl.a. at de segmenter, der er beskrevet i 2014 og 2015, profileres i forhold til de nye convenience-spørgsmål. Afslutningsvist beskrives resultaterne af en estimering af Kvalitetsindeksmodellen (se figur 1) med de nye convenience-spørgsmål samt et udvidet tilfredshedsmaal.

Opfattet hjemmelavethed

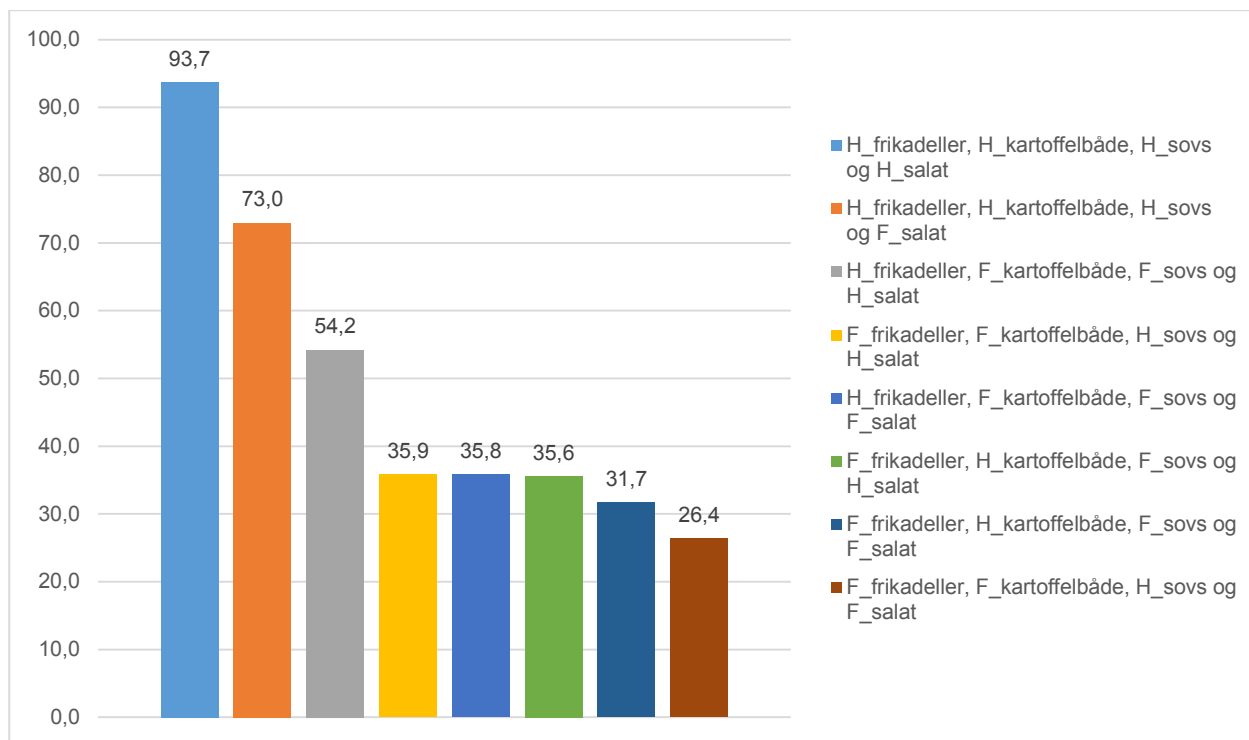
Analysen af forbrugernes opfattede hjemmelavethed af tre forskellige hverdagsretter tager udgangspunkt i Evans et al. (2010) der undersøger, hvornår en forarbejdet fødevarer går fra at blive opfattet som et naturligt produkt til at blive opfattet som et unaturligt produkt. Tilsvarende vil vi teste den opfattede hjemmelavethed af en række hverdagsretter bestående af en kødkomponent, kartoffelbåde, sovs og salat, der enten er hjemme- eller færdiglavet (se tabel 1). På baggrund af retterne i tabel 1, er der udviklet i faktorielt design bestående af otte versioner for hver af de tre retter hvor det kun er kødkomponenten, der varieres. Hver respondent præsenteres for otte versioner og bedes om at angive graden af hjemmelavethed på en skala fra 0 til 100. Således præsenteres cirka en tredjedel af stikprøven for hver af de tre retter: Frikadeller med tilbehør (n=338), fiskefilet med tilbehør (n=341) og marineret kød med tilbehør (n=339). I alt 15 respondenter er frasorteret fordi de angav samme grad af hjemmelavethed for alle otte versioner af samme ret.

Tabel 1. Retter der indgår i undersøgelsen af opfattet hjemmelavethed

Ret	Kød	Kartoffel	Sovs	Grønt
1	Frikadeller	Kartoffelbåde	Sovs (fx brun sovs)	Salat
2	Fiskefilet	Kartoffelbåde	Sovs (fx persillesovs)	Salat
3	Marineret kød	Kartoffelbåde	Sovs (fx bearnaisesovs)	Salat

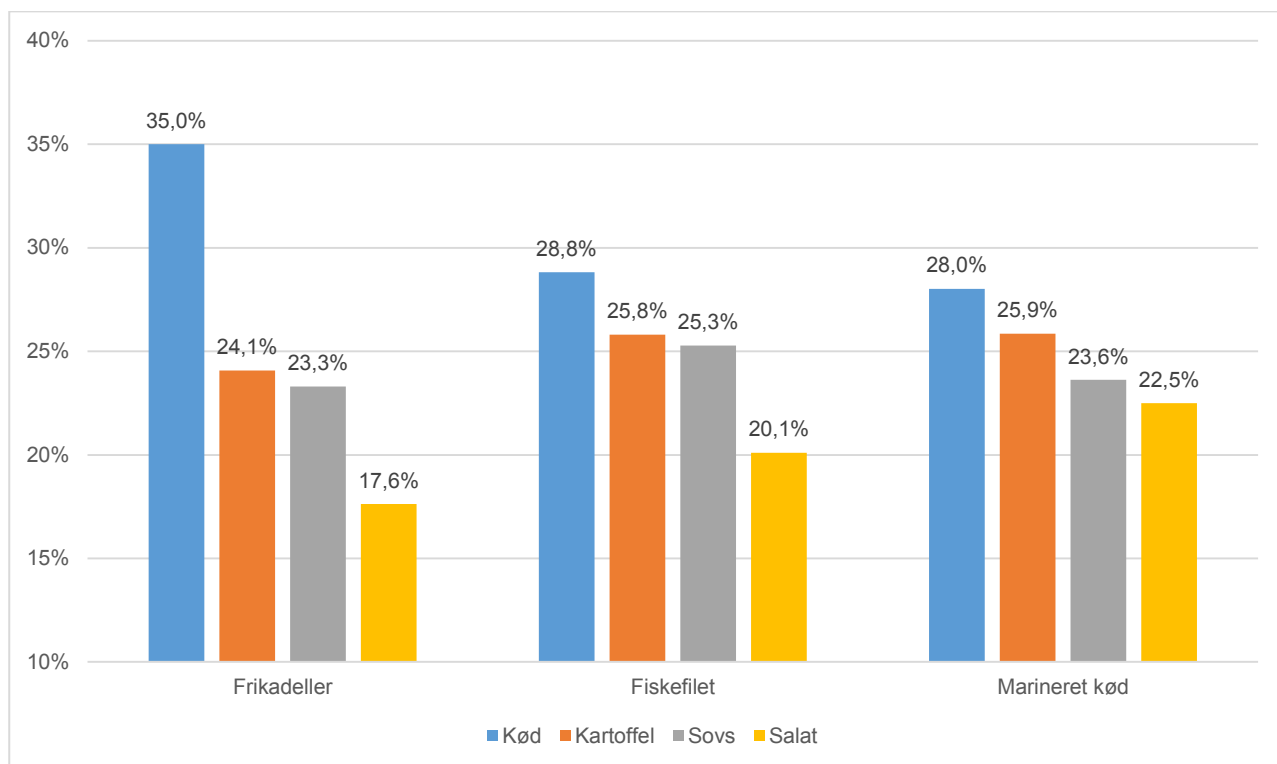
Figur 2 nedenfor viser resultaterne af analysen af opfattet hjemmelavethed for frikadeller med tilbehør. Af figur 2 fremgår det at den opfattede hjemmelavethed er størst (de tre første søjler i figuren), når kødkomponenten (altså frikadellerne) er hjemmelavet. Det fremgår også at ikke alle respondenterne vurderer, at retten er hjemmelavet, selvom alle fire komponenter er det. Dette kan muligvis skyldes at nogle respondenter ikke mener, at hjemmerørt fars er tilstrækkeligt til gøre frikadellerne hjemmelavede, men at selve farsen for eksempel også bør være produceret i egen kødhakkemaskine. Da mønstret er det samme for de andre to retter, altså således at kødkomponenten også her er vigtigst, er resultaterne for disse retter ikke illustreret her. For retten "marineret kød med tilbehør", hvor respondenterne er blevet præsenteret for en version, hvor alle komponenterne er færdigkøbte, er gennemsnittet af respondenternes opfattede hjemmelavethed stadig 27,60. Det vil altså sige at selvom alle komponenterne i retten er færdigkøbte, så har retten stadig en snert af hjemmelavethed. Dette harmonerer med forundersøgelsen hvoraf det fremgik at nogle forbrugere opfatter et måltid som hjemmelavet, hvis bare forbrugeren selv har sammensat de færdiglavede komponenter.

Figur 2: Gennemsnitlig vurdering af hjemmelavethed af frikadeller med tilbehør



Nedenfor uddybes analysen af hvordan de forskellige komponenter af retterne påvirker den opfattede hjemmelavethed. Det fremgår af figur 3 at ligesom kødkomponenten betyder mest, betyder salaten mindst for om alle tre retter opfattes som hjemmelavet. Disse resultater er i overensstemmelse med forundersøgelsen og stemmer også overens med andre undersøgelser (se Holm, 2007) af hvor stor betydning forbrugerne tillægger de enkelte komponenter af et måltid. Det fremgår dog også af figur 3 at selvom mønstret er det samme for de tre retter, betyder det mest for retten med frikadeller at kødkomponenten er hjemmelavet.

Figur 3: Relativ vigtighed af elementerne kød, kartoffel, sovs og salat for retterne frikadeller med tilbehør, fiskefilet med tilbehør og marineret kød med tilbehør.



Af figur 4 nedenfor fremgår det at godt en fjerdedel af forbrugerne ikke altid rører deres egen frikadellefars. For fiskefilet og marineret kød er det omvendt. Her er det altså kun godt en fjerdedel der henholdsvis altid selv panerer deres fiskefilet og altid selv laver marinaden, når de får marineret kød. Det er sandsynligt at disse forskelle kan forklare, at det er for frikadelleretten, at det betyder mest at kødkomponenten er hjemmelavet (se ovenfor). For vurderingen af hele rettens hjemmelavethed, er den relative betydning af at frikadellerne er hjemmelavede da også større (35,9 %) for de, der altid selv rører farsen end de, der ikke altid gør det (33,1 %). Tallene for dem der *altid eller næsten altid* selv panerer deres fiskefilet, og dem der ikke gør, er henholdsvis 30,2 % og 28,0 %, mens de tilsvarende tal for marineret kød er 27 % og 29,1 %. At kødkomponentens betydning for respondenternes opfattelse af hele rettens hjemmelavethed hænger sammen med deres egne erfaringer med at lave denne komponent derhjemme, er i overensstemmelse med vores forventninger og indikerer således at validiteten af analysen er tilfredsstillende.

Figur 4: Hvor ofte folk altid vs. ikke altid selv henholdsvis rører farsen til frikadeller, panerer fiskefileten og laver marinaden til kødet.



Med henblik på at undersøge, om der er demografiske forskelle på de forbrugere, der har erfaring med selv at forarbejde de tre kødkomponenter, der indgår i denne del af undersøgelsen, er der gennemført en række χ^2 -tests. Dette er gjort for at sammenligne andelen af de som altid og ikke altid selv fremstiller kødkomponenterne i de tre retter. I lighed med de indsigter, der blev opnået i forbindelse med forundersøgelsen, viser disse at der ikke er signifikante forskelle med hensyn til region og bystørrelse. Om end der heller ikke er forskel med hensyn til husstandsindkomst, er der dog enkelte forskelle med hensyn til uddannelse og alder. For uddannelse er andelen af dem der selv rører frikadellefarsen højest blandt dem, der har en lang eller mellemlang videregående uddannelse sammenlignet med dem, der har en et lavere uddannelsesniveau, mens der ikke er signifikante forskelle for de to andre retter. Med hensyn til alder, er der signifikant flere +50-årige der altid selv rører frikadellefarsen (ca. 83 % mod ca. 65 %) og selv laver marinaden til kødet (ca. 32 % mod ca. 18 %). Idet disse forskelle kun vedrører frikadellefarsen kan der ikke af disse resultater udledes noget generelt i forhold til sammenhænge mellem forbrugernes egen bearbejdning af måltidets kødkomponent og de forskellige demografiske variable.

Kvalitetsindeks 2016

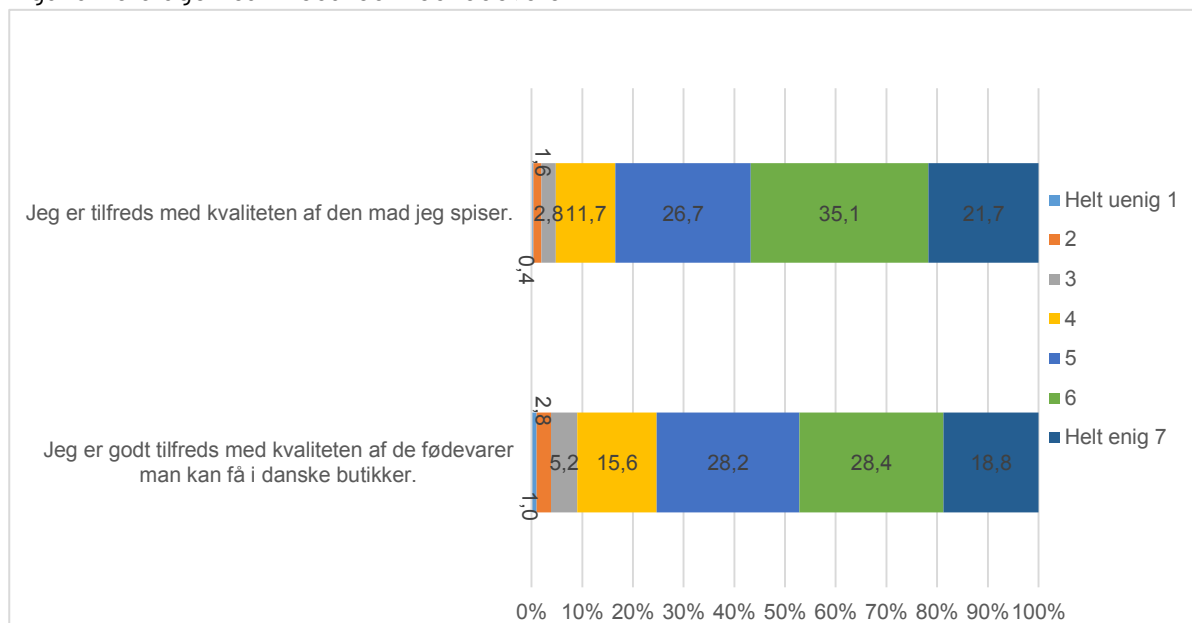
Endemålet for Kvalitetsindeks (se figur 1) er, som i de foregående år, forbrugernes tilfredshed med fødevarer. Til forskel fra tidligere har vi i 2016 anvendt et udvidet mål for tilfredshed, nemlig *Madrelateret livskvalitet* (se fx Grunert et al, 2007), der anvender et bredere perspektiv på den rolle, mad spiller i forbrugernes liv. Med henblik på at kunne sammenligne med 2014 og 15, er der, som i disse år, dog også blevet spurgt til forbrugernes tilfredshed med fødevarer der er tilgængelige i detailhandlen samt tilfredshed med den mad, de spiser.

Nedenfor gennemgås resultaterne af tilfredshed med fødevarekvalitet som vi har anvendt i 2014 og 2015 og madrelateret livskvalitet, som vi anvender i år. Derefter ser vi, ligesom i de to foregående år (Mørk, 2014; Tsalis 2015), på karakteristika for forbrugersegmenterne: a) de kvalitetsbevidste, b) de økologisk-effektive, c) de uengagerede, d) de ubekymrede og e) de konservative. Herunder er segmenterne profileret med hensyn til demografi og de convenience-spørgsmål der er udviklet til 2016-indekset. I den afsluttende del af dette kapitel er der estimeret en strukturel ligningsmodel der beskriver sammenhængene mellem fødevarerforbrugernes opfattelser af 'fødevarekvalitet', 'måltidskvalitet' og tilfredshed med madrelateret livskvalitet på grundlag af figur 1 og de data, der er indsamlet i hovedundersøgelsen 2016, herunder de nye convenience- og tilfredshedsspørgsmål.

Tilfredshed med fødevarer og madrelateret livskvalitet

Som i 2014 og 2015 blev forbrugernes tilfredshed med fødevarer målt ved hjælp af to udsagn (se figur x) som respondenterne skulle forholde sig til på en skala fra 1 til 7, hvor 1 er helt uenig til 7 'helt enig'. Cronbach's alpha-værdien ($\alpha = 0,773$) var høj nok til at lægge udsagnene sammen til en variabel. Som det fremgår af figur 5 var ca. 50 % af respondenterne helt eller næsten helt enige i begge udsagn hvormed det, ligesom i de foregående år, kan konstateres, at danskerne generelt er tilfredse med kvaliteten af fødevarer. En variansanalyse af denne tilfredshed med fødevarekvalitet viser at den gennemsnitlige tilfredshed med fødevarekvalitet er højere i 2016 sammenlignet med de to forrige år (kun signifikant forskellig fra 2014). Denne udvikling anses dog for marginal, og det er da heller ikke forventeligt at forbrugernes tilfredshed ændrer sig markant fra et år til det næste. Der er derfor brug for flere målinger til at verificere en sådan udvikling.

Figur 5: Forbrugernes tilfredshed med fødevarer



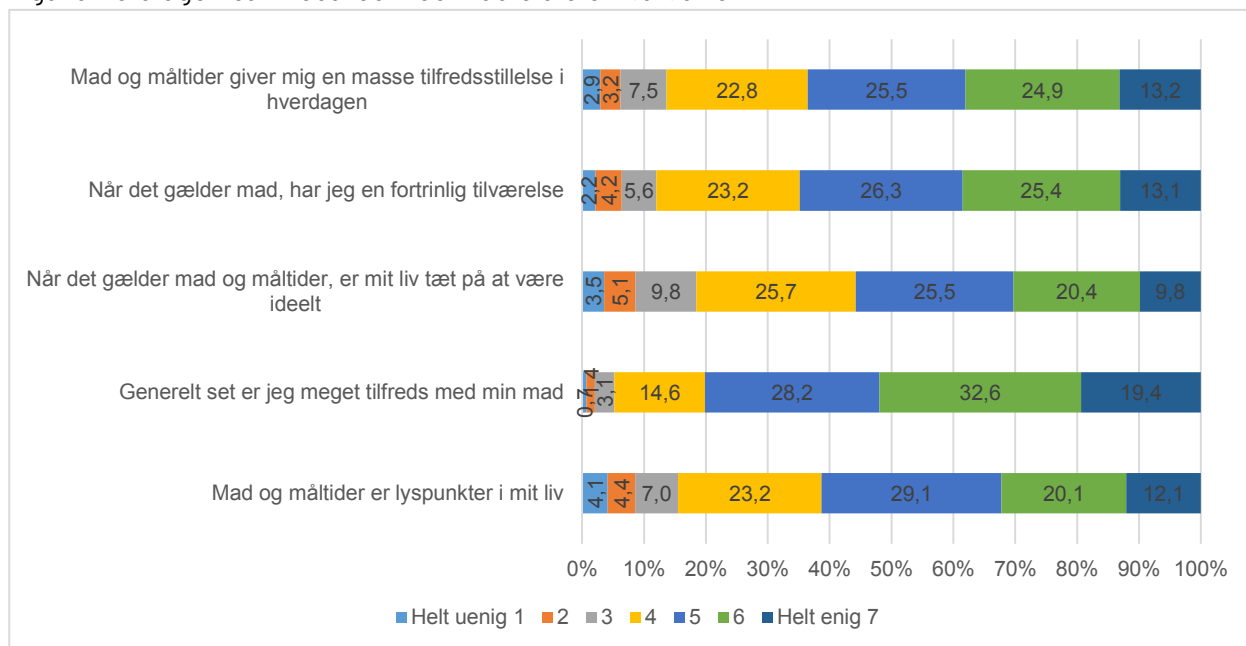
Målet for tilfredshed med madrelateret livskvalitet er blevet anvendt og valideret i mange forskellige sammenhænge (fx Dean et al., 2008; Kim et al., 2012; Schnettler et al., 2013). Målet består af fem udsagn:

- "Mad og måltider er lyspunkter i mit liv"
- "Generelt set er jeg meget tilfreds med min mad"
- "Når det gælder mad og måltider, er mit liv tæt på at være ideel"
- "Når det gælder mad, har jeg en fortrinlig tilværelse"
- "Mad og måltider giver mig en masse tilfredsstillelse i hverdagen"

Også her benyttes en enighedsskala fra 1 til 7, hvor 1 er meget uenig og 7 er meget enig. Figur 6 nedenfor viser svarfordelingen for de fem udsagn. En beregning af Cronbachs alpha-værdien (0,893) for de fem udsagn indebærer at også de kan betragtes som udtryk for en samme bagvedliggende variabel, hvorfor et aggregeret mål for tilfredshed med madrelateret livskvalitet kan benyttes.

Af figur 6 fremgår det at danskerne generelt er tilfredse med deres madrelaterede livskvalitet, men hvis man sammenligner med målet for tilfredsheden med fødevarer (se figur 5 ovenfor), ser det dog ud til at sidstnævnte er højere. Dette forhold tyder på at der er større variation i målet for madrelateret livskvalitet, hvilket indebærer, at dette mål er mere velegnet som udgangspunkt for en analyse af, hvordan forskelle i forbrugernes opfattelser af fødevarer- og måltidskvalitet (se figur 1) påvirker deres tilfredshed.

Figur 6: Forbrugernes tilfredshed med madrelateret livskvalitet



Med henblik på at identificere forskelle med hensyn til sociodemografiske opdelinger, blev der for begge tilfredsheds mål, det vil sige både for tilfredshed med fødevarer og for madrelateret livskvalitet, gennemført en række variansanalyser og *t*-tests.

For 'tilfredshed med fødevarer' er der ingen signifikante forskel for køn, region, bystørrelse, uddannelse eller indkomst. For tilfredshed med 'madrelateret livskvalitet' ses ingen signifikant forskel for køn, region og bystørrelse, men derimod for indkomst og uddannelse. Således ses det at folk med en årlig husstandsindkomst på under 600.000 kr. og en lavere uddannelse (folkeskole, ungdoms- eller erhvervsuddannelse) er signifikant ($p < 0,01$) mindre tilfredse end folk med højere indkomster og uddannelser.

For begge tilfredsheds mål er de +50-årige og dem der har hjemmeboende børn signifikant ($p < 0,05$) mere tilfredse end henholdsvis de yngre forbrugere og dem, der ikke har hjemmeboende børn. I denne sammenhæng er det interessant at den mere generelle lykkeforskning (fx Bjørnskov et al 2008), viser, at folk uden børn er lykkeligere. Den aktuelle undersøgelses resultater, altså det forhold at børn i husstanden øger tilfredsheden med deres madrelaterede livskvalitet, tages som udtryk for at mad er et område, hvor familie og børn kan påvirke livskvaliteten positivt. Dette er endvidere i overensstemmelse med, at de fleste danskere mener, at måltidet bliver bedre, når det spises i selskab med familien (Holm, 2007).

Segmentering af fødevarerforbrugere

Med henblik på at kunne sammenligne forskellige grupper af fødevarerforbrugere blev respondenterne, opdelt i fem segmenter med forskellige opfattelser af fødevarer- og måltidskvalitet. Til at identificere segmenterne blev der brugt en *k*-means klyngeanalyse (Jain et al., 1999). Segmenterne er tildelt de samme navne som i rapporterne for de to foregående år (Mørk, 2014 og Tsalis, 2015), og beskriver således de

samme typer af respondenter. Det forhold, at segmenteringen i de enkelte år til dels er baseret på forskellige spørgsmål og spørgsmål med varierende formuleringer, betyder imidlertid at klyngernes eksakte størrelser ikke umiddelbart kan sammenlignes. Analysen er baseret på respondenternes svar på 30 udsagn hvor 22 vedrører fødevarer-kvalitet ('valgkriterier', 'købsmotiver', 'indkøbsvaner'), og ni vedrører måltidskvalitet (engagement i madlavning, inspirationssøgning mm).

Tabel 2 viser, hvordan forbrugersegmenterne afviger fra undersøgelsens gennemsnit. De røde og grønne felter indikerer henholdsvis negative og positive afvigelser fra gennemsnittet. Segmenterne a) de kvalitetsbevidste, b) de økologisk-effektive, c) de uengagerede, d) de ubekymrede og e) de konservative er som i 2014 og 2015 navngivet ud fra en fortolkning af disse afvigelser. Nedenfor gives en kort beskrivelse af segmenternes karakteristika (se også Mørk, 2014 og Tsalis, 2015).

De kvalitetsbevidste (ca. 21 % af stikprøven) scorer højt på næsten alle kvalitetskriterier. De handler mere i delikatesseafdelinger og køber flere naturlige og økologisk dyrkede produkter end gennemsnittet. De kan godt lide at prøve nye retter og retter fra andre kulinariske traditioner. De ser madlavning som en spændende oplevelse, et udgangspunkt for en god samtale og for anerkendelse, og bestemt ikke som noget der skal overstås. Ca. halvdelen (54,2 %) af de kvalitetsbevidste er i aldersgruppen +50 og 49,2 % af de kvalitetsbevidste har en mellemlang eller lang videregående uddannelse. Næsten 2/3 bor i en husstand med to eller flere voksne.

De økologiske-effektive (ca. 14 % af stikprøven) køber så vidt muligt økologisk og er meget omhyggelige med hvad og hvordan de køber ind. Men de går ikke så meget op i madlavning og måltidskvalitet som de kvalitetsbevidste, og de er ligeså tilbøjelige til at bruge færdigretter som gennemsnittet. Godt 56 % er kvinder, 37,4 % af segmentet er i aldersgruppen 30-39 år og 35,4 % i aldersgruppen 50+. Blot 19 % af denne gruppe udgøres af personer med blot én voksen i husstanden.

De ubekymrede (ca. 20 % af stikprøven) køber i mindre grad økologiske og 'naturlige' fødevarer uden tilsætningsstoffer sammenlignet med de kvalitetsbevidste og de økologisk-effektive forbrugere. Fraværet af bekymringer giver sig også udslag i en større interesse for andre kulinariske traditioner og nye opskrifter. De ubekymrede er ligeligt fordelt på forskellige demografiske grupperinger.

De konservative forbrugere (ca. 15 % af stikprøven) synes at de kendte retter og opskrifter er de bedste, og de er ikke interesserede i nye opskrifter eller andre kulinariske traditioner. Da de bruger flere færdigretter end gennemsnittet, indebærer konservatismen dog ikke at deres madlavning kan betegnes som 'gammeldags'. 62,5 % af de konservative er mænd, og godt halvdelen (54,6 %) er i aldersgruppen 30-49 år. 55,3 % har enten folkeskole (20,4%) eller erhvervsskoleeksamen (34,9%) som højest gennemførte uddannelse. 49,3 % af denne gruppe bor i en husstand med blot én voksen, hvilket er særlig interessant, når man sammenligner med de andre segmenter, hvor andelen af personer, hvor der kun bor én voksen i husstanden, ikke overstiger 1/3.

De uengagerede forbrugere (ca. 30 % af stikprøven) er, som navnet siger, i mindre grad interesserede i fødevarer- og måltidskvalitet end alle de øvrige segmenter. Dette betyder ikke at de er uinteresserede i fødevarer, men blot at andre ting spiller en større rolle i deres liv. 55,4 % af de uengagerede er mænd, og 32,3 % bor i en husstand med blot én voksen.

For de spørgsmål i tabel 2, der vedrører købet af friske råvarer versus færdigvarer, nemlig '*Jeg køber hellere friske råvarer end konserves eller frostvarer*' og '*Jeg køber hellere friskt udskåret kød og grønt i løs vægt end færdigpakkede varer*', er det kun de uengagerede der ikke skiller sig ud fra gennemsnittet. De kvalitetsbevidste og de økologisk-effektive ligger over gennemsnittet mens de ubekymrede og i særlig grad de konservative ligger under gennemsnittet. Derimod er det for de spørgsmål, der specifikt vedrører færdigvarer, nemlig '*Jeg bruger mange færdigretter i husholdningen*' og '*jeg bruger ofte kagemix, pulversovs...*', primært de kvalitetsbevidste og de konservative der skiller sig ud fra gennemsnittet. Nedenfor ser vi nærmere på om disse mønstre også gør sig gældende for de nye convenience-spørgsmål, der er udviklet i forbindelse med Kvalitetsindeks 2016.

Tabel 2. Forbrugersegmenternes opfattelse af fødevarer- og måltidskvalitet

		Kvalitetsbevidst	Øko-effektive	Uengageret	Ubekymret	Konservativ	Gennemsnit
Fødevarerkvalitet	I butikken læser jeg produktinformation for at bestemme hvilken fødevarer jeg vil købe.	4,73	4,76	3,88	3,08	2,58	3,83
	Information fra reklamer hjælper mig til at tage bedre beslutninger når jeg køber fødevarer.	2,43	5,52	3,6	3,69	2,97	3,56
	At købe ind til aftensmaden er ikke noget der har min store interesse.	2,61	3,22	4,24	2,98	5,35	3,67
	At købe mad ind er nærmest en sport for mig.	3,66	4,35	3,1	3,43	1,82	3,27
	Jeg kan ikke se nogen grund til at købe mad i specialforretninger eller delikatesseafdelinger.	2,02	3,44	3,74	3,74	4,63	3,47
	Jeg skriver indkøbssedler til at støtte mig når jeg køber ind.	5,33	5,91	4,81	5,57	4,28	5,15
	Jeg køber helst naturlige produkter, dvs. mad uden konservering og tilsætning.	5,93	5,46	4,6	3,12	2,58	4,4
	Når jeg køber mad er naturlighed en vigtig kvalitet.	6,06	5,59	4,8	3,97	3,27	4,78
	Jeg foretrækker mad uden kunstig aroma og smagsforstærkere.	6,32	5,58	4,88	3,89	3,3	4,85
	Jeg prøver altid at opnå det bedste mulige forhold mellem pris og kvalitet.	6,07	6,21	4,97	5,59	4,88	5,49
	Jeg sammenligner priser på mad for at få så meget som muligt for mine penge.	5,2	5,99	4,74	5,74	5,05	5,26
	Jeg elsker at prøve nye retter og opskrifter fra andre lande.	5,76	5,68	3,83	4,77	2,74	4,53
	Jeg kan godt lide at prøve madvarer jeg aldrig har prøvet før.	5,91	5,65	4,05	4,86	3,05	4,68
	De kendte retter er nu engang de bedste.	2,62	4,31	3,97	3,75	4,31	3,75
	Jeg køber altid økologisk dyrkede produkter hvis jeg har muligheden.	5,22	4,41	4,05	1,87	1,89	3,59
	Det er vigtigere at vælge madvarer man kan lide for deres smag, fremfor madvarer der er ernæringsrigtigt sammensat.	4,17	4,63	4,32	4,52	4,99	4,47
	Jeg køber hellere friske råvarer end konserveres eller frostvarer.	6,28	5,78	4,94	4,56	3,7	5,08
	Jeg køber hellere friskt udskåret kød og grønt i løs vægt end færdigpakkede varer.	5,54	5,12	4,36	3,46	2,92	4,32
	At få ros for min madlavning betyder rigtig meget for min selvtilid.	4,5	5,65	3,86	4,52	3,14	4,28
	Det at spise er for mig et spørgsmål om at røre, smage, dufte og se. Alle sanserne er med. Det er virkelig en spændende oplevelse.	5,85	5,85	3,97	4,79	2,74	4,62
Man snakker så godt sammen over et måltid.	6,11	6,01	4,75	5,79	4,38	5,37	
Måltidskvalitet	Madlavning er noget der skal overstås.	2,2	3,2	4,2	2,83	5,7	3,59
	Jeg kan godt lide at afprøve nye opskrifter.	5,99	5,97	3,99	5,31	2,87	4,79
	Opskrifter og artikler om mad fra andre kulinariske traditioner får mig til at eksperimentere i køkkenet.	5,51	5,49	3,28	4,48	1,86	4,09
	Jeg bruger mange færdigretter i husholdningen.	1,42	2,39	3,08	1,74	3,32	2,4
	Jeg bruger ofte kagemix, pulversovs (fx bearnaise), dinner kits (fx Knorr lasagne) eller lignende.	1,67	3,44	3,43	2,84	3,62	2,97
	Hvad jeg skal have til aften er ofte en spontan beslutning.	4,13	4,31	4,3	3,79	4,81	4,24
	Man kan sagtens lave et velsmagende måltid på 20 min.	5,83	5,73	4,71	5,78	5,09	5,36
	Jeg søger ofte på internettet efter specifikke opskrifter og inspiration.	5,28	5,54	3,66	4,95	2,81	4,4
Jeg spiser noget så snart jeg føler sult.	2,9	4,04	3,83	3,12	3,61	3,49	

Af tabel 3 nedenfor fremgår det at de nyudviklede convenience-spørgsmål understreger de ovennævnte forskelle mellem segmenterne. I forhold til gennemsnittet har de kvalitetsbevidste og de konservative således henholdsvis en lavere og en højere score mens de øvrige segmenter kun afviger fra gennemsnittet på enkelte af spørgsmålene.

De største forskelle mellem de kvalitetsbevidste og de konservative vedrører spørgsmålene: *"Jo mindre tid jeg skal bruge på at forberede et måltid, jo bedre"* og *"Jeg laver sjældent mad fra bunden fordi jeg skal købe alt for mange ingredienser ind"*. Dette indikerer at de konservatives og de kvalitetsbevidstes henholdsvis højere og lavere brug af færdigretter (jævnfør tabel ovenfor) først og fremmest hænger sammen med den tid og de ressourcer, der indgår ved tilberedelsen af et hjemmelavet måltid.

I forhold til de convenience-spørgsmål, der har de mest ekstreme gennemsnitlige scores, kan der også gøres en række interessante observationer. Bortset fra de konservative er der således betydelig enighed blandt respondenterne om at: *"Det er vigtigt for mig at færdigretter kun udgør en lille del af min kost"* og *"Jeg laver sjældent mad fra bunden fordi jeg skal købe alt for mange ingredienser ind"*. Dette indikerer at danske forbrugere generelt set opfatter færdigretter som noget, der er forholdsvist usundt, og at det for langt de fleste ikke er indkøbet og tilgængeligheden af ingredienser, der kan begrunde indkøbet af færdigvarer.

Det er også interessant at der generelt er enighed om at *"Det er vigtigt at indkøb kan klares hurtigt"* og *"Jo mindre tid jeg skal bruge på at rydde op efter et måltid, jo bedre"*, hvorimod der er betydelige forskelle med hensyn til spørgsmålet *"Jo mindre tid jeg skal bruge på at forberede et måltid, jo bedre"*. Dette resultat er i overensstemmelse med de undersøgelser der viser at husholdningsopgaver som indkøb og oprydning har betydeligt lavere status end selve madlavningen (Jansson, 1995).

I forhold til forundersøgelsen, der indikerede en bred interesse for færdigvarer og convenience-produkter, viser resultaterne af hovedundersøgelsen at der er betydelige forskelle mellem de forskellige forbrugersegmenters holdninger til convenience-produkter. Det er således tydeligt at de fleste segmenter opfatter kvaliteten af færdigretter som lavere, når der sammenlignes med hjemmelavet mad. I det der aktuelt pågår en udvikling mod fremstilling af convenience-produkter med højere kvalitet, såkaldt gastro-convenience (se Bundgaard et al., forthcoming), er det dog sandsynligt at disse holdninger vil ændre sig inden for de kommende år.

Tabel 3. Forbrugersegmenternes holdninger til de nye convenience-spørgsmål

		Kvalitetsbevidst	Øko-effektiv	Uengageret	Ubekymret	Konservativ	Gennemsnit
Fødevarer kvalitet	Det er vigtigt at indkøb kan klares hurtigt	4,15	4,79	4,70	4,61	5,76	4,74
	Jeg laver sjældent mad fra bunden fordi jeg skal købe alt for mange ingredienser ind.	1,59	2,49	3,33	2,20	4,11	2,74
	Jeg kan ikke se nogen grund til at købe fødevarer, måltidskasser eller lignende over internettet.	4,19	4,80	4,66	5,00	4,95	4,69
	Når jeg køber mad er det vigtigt at den er nem at tilberede.	3,49	4,56	4,53	4,17	5,40	4,38
	Det er vigtigt for mig at færdigretter kun udgør en lille del af min kost.	6,24	5,92	4,97	5,43	3,95	5,31
	Jeg er villig til at betale lidt mere for en færdigret hvis den er af høj kvalitet.	4,36	4,57	4,17	3,31	3,69	4,02
	Jo mindre tid jeg skal bruge på at forberede et måltid, jo bedre.	2,96	3,82	4,36	3,62	5,53	4,02
	Jo mindre tid jeg skal bruge på at rydde op efter et måltid, jo bedre.	4,19	5,11	4,81	4,53	5,56	4,78
	Når jeg laver mad fra bunden, resulterer det ofte i at jeg smider en masse råvarer ud fordi jeg ikke får dem brugt.	2,13	2,98	3,59	2,71	3,46	3,00
	Jo mindre jeg behøver at tænke over tilberedningen af et måltid, jo bedre.	2,54	3,86	4,35	3,22	5,27	3,81
	Efter en travl dag magter jeg ikke at stå i køkkenet.	2,96	4,02	4,29	3,50	5,12	3,94
	Jeg vælger nogle gange en færdigret fordi jeg er så sulten, når jeg handler, at jeg ikke kan vente med at spise til jeg selv har fået lavet mad.	2,26	3,41	3,48	2,69	3,58	3,07
Måltids kvalitet	Færdigretter (og dinner kits) giver mig mulighed for at servere mad som jeg ikke selv ved, hvordan man laver.	2,00	3,32	3,53	2,81	3,89	3,09
	Jeg fryser ofte rester ned fra aftensmaden så jeg har en nem aftensmad en anden dag.	5,26	5,40	4,57	5,22	3,99	4,88

I tabel 4 nedenfor er det vist hvordan respondenter med forskellige kompetenceniveauer forholder sig til de nye convenience-spørgsmål. Respondenterne er på baggrund af deres gennemsnitlige scores på de hårde og bløde kompetencer (se Tsalis, 2015), blevet opdelt i tre lige store grupper med lav, medium eller høj kompetence. Tabellen viser de tre gruppers gennemsnitlige scores på de nye convenience-spørgsmål.

Af tabel 4 fremgår det, at grupperne med de laveste og højeste kompetenceniveau generelt scorer henholdsvis højere og lavere på convenience spørgsmålene i forhold til gruppen med medium kompetence. En undtagelse er det sidste udsagn, hvor hjemmelavet og convenience smelter lidt sammen i form af at convenience her er noget, som man selv, på et tidligere tidspunkt, har lavet. Her er det nemlig dem med det højeste kompetenceniveau, som scorer højest. Desuden er det interessant, at dem med høje kompetencer ikke mener at indkøbet af de nødvendige ingredienser er en stor barriere for selv at lave maden. Endeligt er det værd at bemærke, at det er meget vigtigt for forbrugere med højt kompetenceniveau, at færdigretter kun udgør en lille del af deres kost.

Tabel 4: Kompetencegrupperes holdninger til de nye convenience-spørgsmål

		Lav	Medium	Høj	Gennemsnit
Fødevarer kvalitet	Det er vigtigt at indkøb kan klares hurtigt	5,04	4,89	4,28	4,74
	Jeg laver sjældent mad fra bunden fordi jeg skal købe alt for mange ingredienser ind.	3,69	2,67	1,85	2,74
	Jeg kan ikke se nogen grund til at købe fødevarer, måltidskasser eller lignende over internettet.	4,85	4,67	4,56	4,69
	Når jeg køber mad er det vigtigt at den er nem at tilberede.	4,90	4,51	3,72	4,38
	Det er vigtigt for mig at færdigretter kun udgør en lille del af min kost.	4,44	5,43	6,07	5,31
	Jeg er villig til at betale lidt mere for en færdigret hvis den er af høj kvalitet.	3,89	4,12	4,06	4,02
	Jo mindre tid jeg skal bruge på at forberede et måltid, jo bedre.	4,80	4,00	3,25	4,02
	Jo mindre tid jeg skal bruge på at rydde op efter et måltid, jo bedre.	5,09	4,76	4,49	4,78
	Når jeg laver mad fra bunden, resulterer det ofte i at jeg smider en masse råvarer ud fordi jeg ikke får dem brugt.	3,63	3,13	2,24	3,00
	Jo mindre jeg behøver at tænke over tilberedningen af et måltid, jo bedre.	4,63	3,99	2,82	3,81
	Efter en travl dag magter jeg ikke at stå i køkkenet.	4,63	4,06	3,14	3,94
	Jeg vælger nogle gange en færdigret fordi jeg er så sulten, når jeg handler, at jeg ikke kan vente med at spise til jeg selv har fået lavet mad.	3,62	3,06	2,53	3,07
Måltidskasser kvalitet	Færdigretter (og dinner kits) giver mig mulighed for at servere mad som jeg ikke selv ved, hvordan man laver.	3,70	3,10	2,46	3,09
	Jeg fryser ofte rester ned fra aftenmaden så jeg har en nem aftenmad en anden dag.	4,14	4,94	5,55	4,88

Som afslutning på diskussionen af convenience, ser vi nedenfor på forskellene i segmenternes tilbøjelighed til selv at forarbejde kødkomponenten i et måltid. Af tabel 5 nedenfor fremgår det, at de kvalitetsbevidste, men også de økologisk-effektive, i forhold til de øvrige segmenter, er mere tilbøjelige til selv at røre frikadellefarsen, selv at panere fiskefileten og selv at lave marinaden til kødet. Sammenholdes dette med resultaterne af undersøgelsen om opfattet hjemmelavethed, kan det altså konstateres at særligt de kvalitetsbevidste, men også de øko-effektive, vil være endnu mindre tilbøjelige til at mene at et måltid, hvor kødkomponenten er købt færdiglavet, kan betegnes som hjemmelavet, i forhold til de øvrige segmenter.

Tabel 5: Hvor ofte man selv rører farsen til frikadeller, panerer fiskefileter og selv laver marinaden til kødet for de fem segmenter.

	Når du får paneret fiskefilet, hvor ofte panerer du den så selv?	Når du får marineret kød, hvor ofte laver du så selv marinaden og marinerer kødet?	Når du får frikadeller, hvor ofte rører du så selv farsen?
Kvalitetsbevidst (a)	5,77 ^{bcdde}	5,95 ^{bcdde}	6,72 ^{ce}
Øko-effektiv (b)	4,32 ^{oe}	4,40 ^{oe}	6,71 ^{ce}
Uengageret (c)	3,50 ^a	3,87 ^{ade}	5,63 ^{abd}
Ubekymret (d)	3,97 ^{oe}	4,78 ^{ace}	6,53 ^{ce}
Konservativ (e)	2,56 ^{abd}	2,37 ^{abcd}	5,25 ^{abd}

a: adskiller sig signifikant fra kvalitetsbevidst, b: adskiller sig signifikant fra øko-effektiv, c: adskiller sig signifikant fra uengageret, d: adskiller sig signifikant fra ubekymret, e: adskiller sig signifikant fra konservativ.

Kvalitetsindeksmodellen

Med henblik på at undersøge hvordan de forskellige dele af kvalitetsbegrebet påvirker forbrugernes tilfredshed med deres madrelaterede livskvalitet (se figur 1), er der ved hjælp af analyseprogrammet AMOS 24 estimeret en strukturel ligningsmodel.

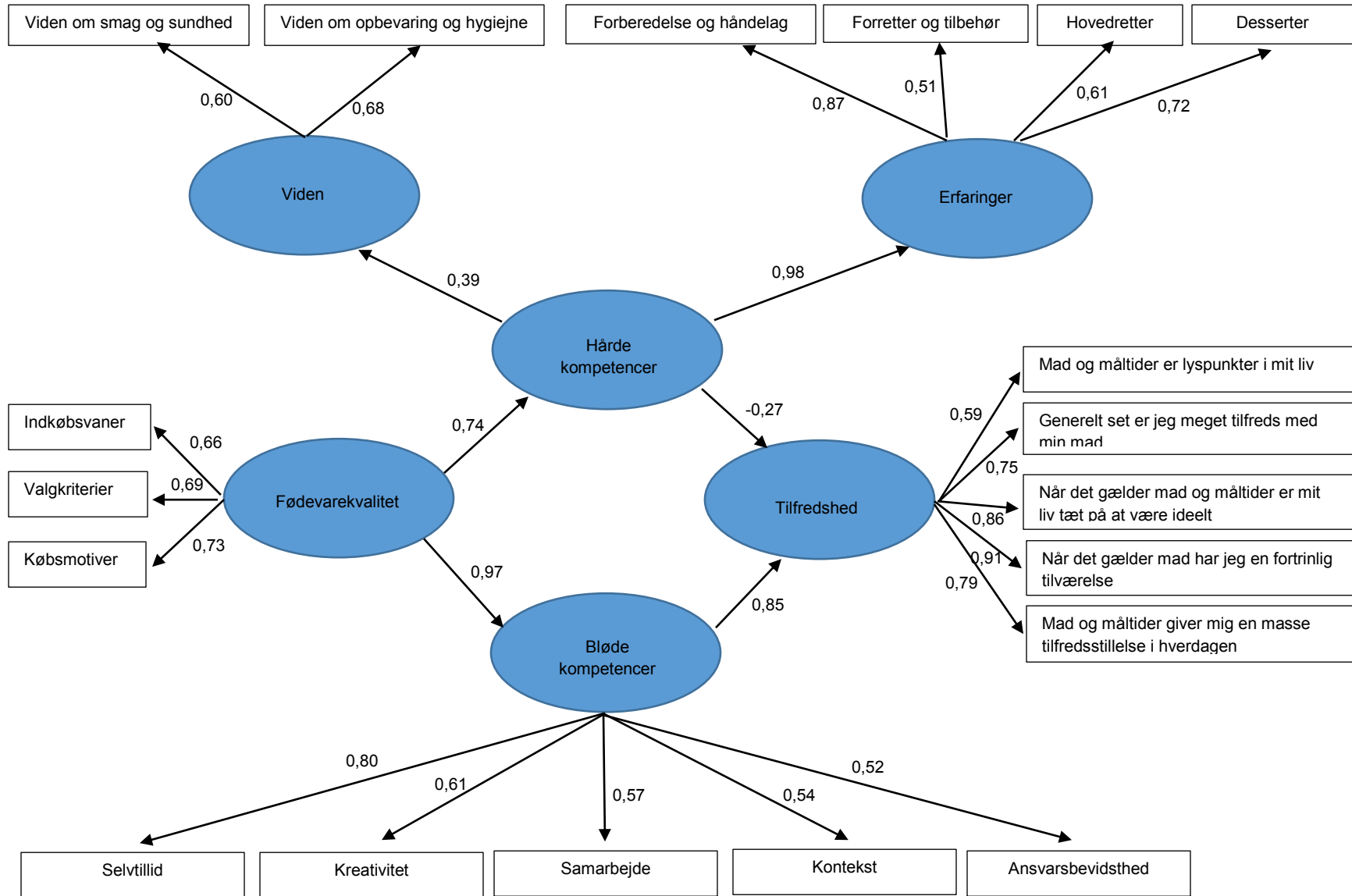
Som det er diskuteret ovenfor, beskrives forbrugernes holdninger til 'fødevarekvalitet' af deres købsmotiver, valgkriterier og indkøbsvaner ift. fødevarer mens måltidskvalitet både vedrører en række holdningsprægede bløde kompetencer og mere værdineutrale hårde kompetencer, som viden og erfaringer. Se Tsalis et al., (2015) for en nærmere gennemgang af disse kompetencebegreber. Her konstateres det blot at både de i 2015 udviklede kompetencemål, de i 2016 convenience-tilpassede mål for købsmotiver, valgkriterier og indkøbsvaner, samt målet for forbrugernes tilfredshed med deres madrelaterede livskvalitet, fungerer tilfredsstillende i modellen. Denne konklusion baseres på at alle forbindelser mellem de latente variabler og målevariablerne er positive og signifikante.

Som det fremgår af figur 7 nedenfor, har forbrugernes holdninger til fødevarekvalitet en signifikant positiv effekt på begge komponenter af måltidskvaliteten. Det vil med andre ord sige at både de bløde

kompetencer ($b=0,97$, $p<0,001$) og de hårde kompetencer ($b=0,74$, $p<0,001$) påvirkes positivt af, hvor engagerede forbrugerne er i fødevarekvalitet i indkøbssituationen.

Af figur 7 fremgår det endvidere, at forbrugernes tilfredshed med deres madrelaterede livskvalitet er signifikant afhængig af både de bløde ($b=0,85$, $p<0,001$) og de hårde ($b=-0,27$, $p<0,001$) kompetencer. At de bløde holdningsprægede kompetencer som samarbejde, kreativitet, ansvarsbevidsthed, har en større indflydelse på forbrugernes tilfredshed med deres madrelaterede liv end de hårde og mere værdineutrale, indikerer at et højt engagementsniveau er vigtigere for tilfredsheden end de hårde kompetencer. Den negative koefficient for forbindelsen mellem sidstnævnte og tilfredsheden viser endda at et højt niveau af de hårde kompetencer kan gøre forbrugerne mindre tilfredse med deres madrelaterede livskvalitet. Dette giver god mening hvis mere viden og flere erfaringer fører til højere forventninger, der ikke altid kan indfries. Tilfredshed er således ikke kun et spørgsmål om niveauet af de madrelaterede oplevelser men også af de forventninger forbrugerne har til disse.

Figur 7: Sammenhæng mellem kvalitetsopfattelse, kompetencer og tilfredshed.



Vist er standardiserede estimater. Information om modellen: Chi-square=664,256, df=141, p<0,001, chi-square/df=4,711, CFI=0,941, GFI=0,932, TLI=0,928, RMSEA=0,060, N=1018.

Konklusion og perspektivering

Kvalitetsindeks 2016 er den tredje rapport i en serie (se Mørk et al., 2015 og Tsalis et al., 2015) der dokumenterer undersøgelser af danske fødevarerforbrugeres opfattelser af fødevarerets kvalitet, måltidskvalitet og tilfredshed med mad. I alle tre år er disse undersøgelser gennemført ved et spørgeskema besvaret af et repræsentativt udvalg af danske fødevarerforbrugere ved en eller flere supplerende undersøgelser. Hvor undersøgelsen i 2014 fokuserede på udviklingen og den første afprøvning af spørgeskemainstrumentet, omhandlede 2015-undersøgelsen danskernes madlavningskompetencer. I 2016 er der fokuseret på danske forbrugeres holdninger til convenience og færdigvarer hvilket derfor også er hovedtemaet i nærværende afsnit.

Med henblik på at give input til udviklingen af spørgsmål om færdigretter og convenience, er der i 2016 gennemført en forundersøgelse, bestående af en litteratursøgning og fire fokusgrupper med ældre og yngre fødevarerforbrugere i by og på land.

Litteratursøgningen viste at der eksisterer mange forskellige definitioner af convenience-fødevarer, men også at convenience og færdigretter har de samme definitionsproblemer som deres umiddelbare modstykke "at lave mad fra bunden". Udgangspunktet for de fire fokusgrupper har således været begrebsmæssige kontinuum fra convenience food til hjemmelavet mad.

I modsætning til hvad man kunne forvente, var der i fokusgrupperne ikke store forskelle mellem by og lands henholdsvis yngre og ældres syn på convenience-produkter og hjemmelavet mad. Der var således bred enighed om at convenience først og fremmest handler om at spare tid, at mange forarbejdede fødevarer er en nødvendighed i en moderne husholdning, og om at sådanne varer sagtens kan indgå – og somme tider ikke kan undværes – i et hjemmelavet måltid.

I hovedundersøgelsen blev dette tema uddybet i en undersøgelse af tre hverdagsmåltider. Respondenterne blev præsenteret for en række måltidsbeskrivelser hvor retternes komponenter enten var hjemme- eller færdiglavede. Generelt var det spørgsmålet om hvorvidt kødkomponenten (frikadeller, panerede fiskefileter, eller marineret kød) var hjemmelavet, der havde størst indflydelse på, om respondenterne opfattede hele måltidet som hjemmelavet. De andre komponenter, kartoffelbåde, sovs og salat, havde mindre betydning, dog således at færdiglavede salat i alle tilfælde havde mindst betydning for, om hele måltidet blev opfattet som hjemmelavet.

Som i de foregående år er respondenterne, på baggrund af spørgsmålene om holdninger til fødevarer- og måltidskvalitet, også i 2016 blevet inddelt i fem segmenter: De kvalitetsbevidste, de økologisk-effektive, de konservative, de ubekymrede og de uengagerede. I 2016 er segmenterne endvidere blevet profileret på en række nyudviklede spørgsmål om convenience og færdigretter. Disse viser entydigt at de kvalitetsbevidste er

mindre - og de konservative mere - positive overfor stort set alle aspekter af fødevarer-convenience end de øvrige segmenter.

De konservative er i forvejen det segment der er mest tilbøjelige til at købe de traditionelle færdigretter. Men som det er nævnt i afrapporteringen af forundersøgelsen, viser både fokusgrupperne, og de tendenser der kan ses i markedet, at der er en stigende interesse for og afsætning af færdigretter og kvalitets-convenience i bredere grupper af befolkningen. En del af denne udvikling skyldes at der er kommet en ny generation af færdigretter på markedet, der har højere kvalitet, end hvad der tidligere var tilfældet (RetailNews, 2016). Givet de kvalitetsbevidstes skepsis overfor convenience-konceptet, er det dog sandsynligt at salget af færdigretter til dette segment er betinget af en endnu højere kvalitet. Muligvis kan konceptet 'gastro-convenience' hvor convenience kombineres med eksklusive smagsoplevelser, tilfredsstillende dette segment. I denne forbindelse kan det nævnes, at der i DCA-rapporten "Vækstmuligheder inden for dansk gastronomi - Analyse af koncepter og barrierer for realisering af vækstpotentiale" (se Bundgaard et al., forthcoming), er set på forbrugernes holdninger til såkaldte 'gastro-convenience'-produkter, dvs. færdigretter, hvor der er gjort specielt meget ud af de sensoriske og oplevelsesmæssige kvaliteter. Af rapporten fremgår det, at forbrugerne i almindelighed ikke ser færdigvarekonceptet og udviklingen af 'gastro-convenience'-produkter som en overkommelig modsætning. Der henvises til Bundgaard et al. (forthcoming) for en mere specifik vurdering af forbrugernes købsintention for denne type kvalitetsprodukter.

Denne rapport har primært beskæftiget sig med de dele af convenience-konceptet der vedrører forbrugernes holdninger til fødevarernes og måltidets kvalitet. Som det fremgår af diskussionen, er convenience imidlertid også et spørgsmål om at gøre det lettere at købe ind, og her er der mindre forskel på segmenterne. Således er der bred enighed blandt segmenterne om at det er vigtigt, at indkøb af fødevarer kan klares hurtigt. I løbet af de kommende årtier, er det derfor sandsynligt at både e-handels-butikker og convenience-butikker (som 7-Eleven) kan komme til at spille en større rolle. E-handelen med fødevarer er voksende, men endnu beskeden, mens convenience-butikkerne, der primært er placeret i de større byer, foruden den voksende efterspørgsel efter færdigretter, nyder godt af den tiltagende urbanisering.

Convenience-butikkerne, såsom 7-Eleven, er centralt placerede, har ofte døgnåbent, og tilbyder et sortiment af færdigretter og fastfood samt et begrænset udvalg af andre fødevarer. Den traditionelle detailhandel, der tilbyder et bredt sortiment af friske og andre fødevarer, har taget konkurrencen op ved at have længere åbningstider og udvidet sortimentet af convenience-varer. Men de kan sjældent konkurrere med convenience-butikkernes centrale beliggenhed i de større byer.

Portaler med fødevarer-e-handel kan i fremtiden være med til at give convenience-begrebet nye dimensioner. Dette omfatter ligeledes muligheden for at købe måltidskasser bragt til døren, som det allerede praktiseres af bl.a. Aarstiderne. Portalerne gør det muligt for forbrugerne at bestille dagligvarer hjemmefra eller under transport via smartphone, med efterfølgende valg af levering eller selv afhentning. Endnu vigtigere er det at portalerne kan tilpasse sig forbrugernes individuelle præferencer, og fx huske hvad der

blev købt sidst og komme med forslag til convenience-løsninger, der kan indpasses i et 'hjemmelavet' måltid, og som i øvrigt passer med den enkelte forbrugers behov for at gøre sin madhverdag lettere og mere tilfredsstillende.

Referencer

- Bjørnskov, C., Dreher, A., & Fischer, J. A. (2008). Cross-country determinants of life satisfaction: Exploring different determinants across groups in society. *Social Choice and Welfare*, 30(1), 119-173.
- Brunner, T. A., Van der Horst, K., & Siegrist, M. (2010). Convenience food products. Drivers for consumption. *Appetite*, 55(3), 498-506.
- Buckley, M., Cowan, C., McCarthy, M., & O'Sullivan, C. (2005). The convenience consumer and food-related lifestyles in Great Britain. *Journal of Food Products Marketing*, 11(3), 3-25.
- Bundgaard, L., Lundberg Hansen, G., Ahm Mielby, L., Dejgård Jensen, J., Bogers, M., V. Byrne, D. & Bech-Larsen, T. (forthcoming DCA Rapport). Vækstmuligheder inden for dansk gastronomi - Analyse af koncepter og barrierer for realisering af vækstpotentiale.
- Danmarks Radio (2015). Færdigretter bliver revet ned fra hylderne. Lokaliseret den 7. december 2016 på: <https://www.dr.dk/nyheder/regionale/syd/faerdigretter-bliver-revet-ned-fra-hylderne>
- Darian, J. C., & Cohen, J. (1995). Segmenting by consumer time shortage. *Journal of Consumer Marketing*, 12(1), 32-44.
- Evans, G., de Challemaison, B., & Cox, D. N. (2010). Consumers' ratings of the natural and unnatural qualities of foods. *Appetite*, 54(3), 557-563.
- Fødevarerwatch (2014). Europæere vil købe færdigretter for 300 mia. i 2016. Lokaliseret den 7. december 2016 på: <http://fodevarerwatch.dk/Fodevarer/article7099225.ece>
- Grunert, K. G., Brunsø, K., Bredahl, L., & Bech, A. C. (2001). Food-related lifestyle: A segmentation approach to European food consumers. In *Food, people and society* (pp. 211-230). Springer Berlin Heidelberg.
- Grunert, K.G. (2012). Conveniencemad. I *Mad, Mennesker Og Måltider: Samfundsvidenskabelige Perspektiver*, Redigeret af Lotte Holm og Søren Tange Kristensen, p. 227-238.
- Halkier, B. (2013). Easy eating? Negotiating convenience food in media food practices. *Making Sense of Consumption*, 119.
- Holm, Lotte (2007), Mad, mennesker og måltider - samfundsvidenskabelige perspektiver, [Munksgaard Danmark, ISBN 978-87-628-0724-2](#) (e-bogsudgave)
- Jackson, P., & Viehoff, V. (2016). Reframing convenience food. *Appetite*, 98, 1-11.
- Jain, A. K., Murty, M. N., & Flynn, P. J. (1999). Data clustering: a review. *ACM computing surveys (CSUR)*, 31(3), 264-323.
- Jansson, S. (1995). Food practices and division of domestic labour. A comparison between British and Swedish households. *The Sociological Review*, 43(3), 462-477.
- Marshall, D., & Bell, R. (2003). Meal construction: exploring the relationship between eating occasion and location. *Food Quality and Preference*, 14(1), 53-64.
- Mørk, T., Tsalis, G., Grunert, K. G., & Bech-Larsen, T. (2015). Kvalitetsindeks 2014: Et instrument til kortlægning af fødevarer-forbrugernes kvalitetsopfattelse. DCA Rapport nr. 56: <http://web.agrsci.dk/djfpublikation/djfpdf/DCArapport056.pdf>

Olsen, S. O., & Mai, H. T. X. (2013). Consumer participation: The case of home meal preparation. *Psychology & Marketing*, 30(1), 1-11.

RetailNews (2016). Salget af færdigretter stiger voldsomt. Lokaliseret den 7. december 2016 på:

http://www.retailnews.dk/article/view/287100/salget_af_faerdigretter_stiger_voldsomt

Scholliers, P. (2015). Convenience foods. What, why, and when. *Appetite*, 94, 2-6.

Tsalis, G., Mørk, T., & Bech-Larsen, T. (2015). Kvalitetsindeks 2015 - Et instrument til kortlægning af fødevareforbrugernes kvalitetsopfattelser. DCA Rapport nr. 69:

<http://web.agrsci.dk/djfpublikation/index.asp?action=show&id=1210>

Bilag 1. Spørgeskema til hovedundersøgelse

Kvalitetsindeks 2016

Spørgeskema om danske forbrugeres krav til fødevarer kvalitet og måltidet.

Velkommen til denne undersøgelse om fødevarer- og måltidskvalitet, som udføres for Miljø- og Fødevarerministeriet af Aarhus Universitet.

Undersøgelsen tager ca. 20 minutter at gennemføre.

OBS! Når testen er i gang må du ikke trykke på "tilbage-knappen" i din browser-menu.

Vi glæder os til at høre din mening.

Skulle du have spørgsmål til undersøgelsen, er du velkommen til at kontakte: Gitte Lundberg Hansen på gjh@mgmt.au.dk

Med venlig hilsen
MAPP Centeret
Aarhus Universitet

Hvad er din alder?

Hvad er dit køn?

- Mand
- Kvinde

I hvilken region bor du?

- Region Nordjylland
- Region Midtjylland
- Region Syddanmark
- Region Sjælland
- Region Hovedstaden (inkl. Bornholm)

Hvor bor du?

- Hovedstaden
- Jeg bor i en stor by (Over 100.000 indbyggere: Århus, Odense, Ålborg)
- Jeg bor i en stor provinsby (20.000 - 100.000 indbyggere, fx. Esbjerg, Randers, Vejle, Hjørring eller Sønderborg)
- Jeg bor i en mindre provinsby (1000 - 20.000 indbyggere, fx. Skanderborg, Ikast, Nakskov, Rønde)
- Jeg bor i en landsby (50 - 1000 indbyggere)
- Jeg bor på landet/ikke i en by

Hvad er din højest gennemførte uddannelse?

- Folkeskole
- Ungdomsuddannelse (Gymnasium, HH, HTX, HF)
- Erhvervsuddannelse
- Kort videregående uddannelse 2-3 år
- Mellemlang videregående uddannelse 3-4 år
- Lang videregående uddannelse 5 år eller mere
- Forskeruddannelse (Phd)
- Ønsker ikke at oplyse

Hvad er din husstands årlige indkomst før skat?

- 0-100.000
- 100.001 - 200.000
- 200.001 - 300.000
- 300.001 - 400.000
- 400.001 - 500.000
- 500.001 - 600.000
- 600.001 - 700.000
- 700.001 - 800.000
- 800.001 - 900.000
- 900.001 - 1.000.000
- 1.000.001 - 1.100.000
- 1.100.001 - 1.200.000
- 1.200.001 - 1.300.000
- 1.300.001 - 1.400.000
- 1.400.001 - 1.500.000
- Over 1.500.000
- Ønsker ikke at svare

Deltager du i husstandens madindkøb?

- Ja
- Nej

Deltager du i husstandens madlavning?

- Ja
- Nej

Display This Question:

If Deltager du i husstandens madindkøb? Nej Is Selected
And Deltager du i husstandens madlavning? Nej Is Selected

Tak for din deltagelse. Du mødte desværre ikke vores kriterier for deltagelse i projektet, men vi takker dig for din indsats.

Nu mangler du blot at klikke på afslut (pilen) for at komme til afslutningssiden.

If Tak for din deltagelse. Du ... Is Displayed, Then Skip To End of Block

Hvor mange voksne (over 18 år) bor der samlet set i din husstand?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11 eller derover

Har du børn?

- Ja
- Nej

Display This Question:

If Har du børn? Ja Is Selected

Hvor mange børn (under 18 år) bor der i husstanden?

- 0
- 1-2
- 3-4
- 5-6

Display This Question:

If Har du børn? Ja Is Selected

Hvor gammel er dit barn/dine børn? (flere krydser tilladt)

- 0-3 år
- 4-6 år
- 7-12 år
- 13-18 år
- Over 18 år

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, hvor enig eller uenig du er i disse udsagn.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
I butikken læser jeg produktinformation for at bestemme hvilken fødevarer jeg vil købe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Information fra reklamer hjælper mig til at tage bedre beslutninger når jeg køber fødevarer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At købe mad ind er nærmest en sport for mig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At købe ind til aftensmaden er ikke noget der har min store interesse.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er helt vild med at købe mad ind.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan ikke se nogen grund til at købe mad i specialforretninger eller delikatesseafdelinger.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg skriver indkøbssedler til at støtte mig når jeg køber ind.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Før jeg går på storindkøb, laver jeg en liste med alt, hvad jeg mangler.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg har en tendens til at komme hjem med lidt flere ting, end jeg egentlig havde tænkt mig at købe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt at indkøb kan klares hurtigt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan ikke se nogen grund til at købe fødevarer, måltidskasser eller lignende over internettet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg laver sjældent mad fra bunden fordi jeg skal købe alt for mange ingredienser ind.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, hvor enig eller uenig du er i disse udsagn.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Når jeg køber mad er naturlighed en vigtig kvalitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg køber helst naturlige produkter, dvs. mad uden konservering og tilsætning.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg foretrækker mad uden kunstig aroma og smagsforstærkere.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg prøver altid at opnå det bedst mulige forhold mellem pris og kvalitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg sammenligner priser på mad for at få så meget som muligt for mine penge.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt for mig at vide at jeg får kvalitet for alle mine penge.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg køber hellere friske råvarer end konserveres eller frostvarer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg køber hellere friskt udskåret kød og grønt i løs vægt end færdigpakkede varer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg køber altid økologisk dyrkede produkter hvis jeg har muligheden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg lægger vægt på at de produkter jeg anvender i husholdningen er naturlige eller økologiske.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg betaler gerne lidt mere for økologiske produkter.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
De kendte retter er nu engang de bedste.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan godt lide at prøve madvarer jeg aldrig har prøvet før.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg elsker at prøve nye retter og opskrifter fra andre lande.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigere at vælge madvarer man kan lide for deres smag, fremfor madvarer der er ernæringsrigtigt sammensat.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når jeg køber mad er det vigtigt at den er nem at tilberede.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt for mig at færdigretter kun udgør en lille del af min kost.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er villig til at betale lidt mere for en færdigret hvis den er af høj kvalitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når jeg køber mad er dyrevelfærd en vigtig kvalitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg foretrækker danske/nordiske fødevarer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, hvor enig eller uenig du er i disse udsagn.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
At få ros for min madlavning betyder rigtig meget for min selvtillid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det at spise er for mig et spørgsmål om at røre, smage, dufte og se. Alle sanserne er med. Det er virkelig en spændende oplevelse.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Man snakker så godt sammen over et måltid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg køber og spiser kun madvarer, jeg kender.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg har meget imod enhver ting der kan ændre mine spisevaner.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En traditionel ret giver mig en følelse af sikkerhed.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jo mindre tid jeg skal bruge på at forberede et måltid, jo bedre.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jo mindre tid jeg skal bruge på at rydde op efter et måltid, jo bedre.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når jeg laver mad fra bunden, resulterer det ofte i at jeg smider en masse råvarer ud fordi jeg ikke får dem brugt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jo mindre jeg behøver at tænke over tilberedningen af et måltid, jo bedre.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Efter en travl dag magter jeg ikke at stå i køkkenet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg vælger nogle gange en færdigret fordi jeg er så sulten, når jeg handler, at jeg ikke kan vente med at spise til, at jeg selv har fået lavet mad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, hvor enig eller uenig du er i disse udsagn.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg bruger mange færdigretter i husholdningen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg bruger ofte kagemix, pulversovs (fx bearnaise), dinner kits (fx Knorr lasagne) eller lignende.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Færdiglavede frostvarer (fx forårsruller, frikadeller eller lignende) udgør en stor del af den mad jeg bruger i min husholdning.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hvad jeg skal have til aften er ofte en spontan beslutning.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Madlavning er noget der skal overståes.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan ikke lide at bruge lang tid på madlavning.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan godt lide at have god tid i køkkenet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan godt lide at afprøve nye opskrifter.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opskrifter og artikler om mad fra andre kulinariske traditioner får mig til at eksperimentere i køkkenet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kigger efter måder at tilberede usædvanlige middage på.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Man kan sagtens lave et velsmagende måltid på 20 min.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg søger ofte på internettet efter specifikke opskrifter og inspiration.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg spiser noget så snart jeg føler sult.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Færdigretter (og dinner kits) giver mig mulighed for at servere mad som jeg ikke selv ved, hvordan man laver.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg fryser ofte rester ned fra aftenmaden så jeg har en nem aftensmad en anden dag.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

I det følgende præsenteres du for et måltid, som du skal forestille dig, at du/I skal lave til aftensmad. Måltidet består af fire elementer, nemlig kød, kartoffel, sovs og salat.

Du bedes på en skala fra 0 til 100, hvor 100 er fuldstændig hjemmelavet og 0 slet ikke er hjemmelavet, vurdere hvor hjemmelavet det præsenterede måltid er, når de forskellige elementer i måltidet varierer i forhold til, hvorvidt de er hjemmelavede eller færdigkøbte.

Du svarer ved at klikke på pilen og trække den til det sted på skalaen hvor du ønsker at placere dit svar.

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) frikadellerne er færdigkøbte
- b) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
- c) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
- d) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har snittet salaten
- b) du/I selv har lavet frikadellerne (selv rørt farsen)
- c) kartoffelbådene er færdigkøbte
- d) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
- b) du/I selv har snittet salaten
- c) frikadellerne er færdigkøbte
- d) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) kartoffelbådene er færdigkøbte
- b) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
- c) du/I selv har snittet salaten
- d) frikadellerne er færdigkøbte

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet frikadellerne (selv rørt farsen)
 - b) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - c) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - d) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
-

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har snittet salaten
 - b) du/I selv har lavet frikadellerne (selv rørt farsen)
 - c) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - d) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
-

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - b) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - c) frikadellerne er færdigkøbte
 - d) kartoffelbådene er færdigkøbte
-

Forestil dig at du/I skal lave frikadeller, kartoffelbåde, sovs (fx brun sovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - b) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - c) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - d) du/I selv har lavet frikadellerne (selv rørt farsen)
-

Hvor ofte spiser du frikadeller med tilbehør?

- Aldrig
- Op til 3 gange om året
- 4-6 gange om året
- 7-12 gange om året
- Oftere end 12 gange om året

Display This Question:

If Hvor ofte spiser du frikadeller med tilbehør? Op til 3 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du frikadeller med tilbehør? 4-6 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du frikadeller med tilbehør? 7-12 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du frikadeller med tilbehør? Oftere end 12 gange om året Is Selected

Når du får frikadeller, hvor ofte rører du så selv farsen?

- Aldrig 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- Altid 7

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) fiskefileterne er købt færdigpanerede
 - b) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - c) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - d) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - b) du/I selv har lavet fiskefileterne (selv paneret)
 - c) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - d) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - b) du/I selv har snittet salaten
 - c) fiskefileterne er købt færdigpanerede
 - d) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - b) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - c) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - d) du/I selv har lavet fiskefileterne (selv paneret)
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) fiskefileterne er købt færdigpanerede
 - b) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - c) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - d) du/I selv har snittet salaten
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har snittet salaten
 - b) du/I selv har lavet fiskefileterne (selv paneret)
 - c) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - d) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - b) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - c) fiskefileterne er købt færdigpanerede
 - d) kartoffelbådene er færdigkøbte
-

Forestil dig at du/I skal lave paneret fiskefilet, kartoffelbåde, sovs (fx persillesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - b) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - c) du/I selv har snittet salaten
 - d) du/I selv har lavet fiskefileterne (selv paneret)
-

Hvor ofte spiser du paneret fiskefilet med tilbehør?

- Aldrig
- Op til 3 gange om året
- 4-6 gange om året
- 7-12 gange om året
- Oftere end 12 gange om året

Display This Question:

If Hvor ofte spiser du paneret fiskefilet med tilbehør? Op til 3 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du paneret fiskefilet med tilbehør? 4-6 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du paneret fiskefilet med tilbehør? 7-12 gange om året Is Selected

Or Hvor ofte spiser du paneret fiskefilet med tilbehør? Oftere end 12 gange om året Is Selected

Når du får paneret fiskefilet, hvor ofte panerer du den så selv?

- Aldrig 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- Altid 7

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) kødet er købt færdigmarineret
 - b) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - c) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - d) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
- _____

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - b) kødet er købt færdigmarineret
 - c) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - d) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
- _____

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad.

Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - b) du/I selv har snittet salaten
 - c) kødet er købt færdigmarineret
 - d) kartoffelbådene er færdigkøbte
- _____

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - b) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - c) du/I selv har snittet salaten
 - d) du/I selv har lavet marinaden og marineret kødet
-

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har lavet marinaden og marineret kødet
 - b) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
 - c) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - d) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
-

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I selv har snittet salaten
 - b) du/I selv har lavet marinaden og marineret kødet
 - c) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - d) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
-

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) du/I har brugt en pulversovs (sovs på brev)
 - b) du/I selv har snittet salaten
 - c) kødet er købt færdigmarineret
 - d) du/I selv har lavet kartoffelbådene (selv rensset og skåret ud)
-

Forestil dig at du/I skal lave marineret kød, kartoffelbåde, sovs (fx bearnaisesovs) og salat til aftensmad. Hvor hjemmelavet vurderer du at dette måltid er, når...

- a) kartoffelbådene er færdigkøbte
 - b) du/I selv har lavet sovsen fra bunden
 - c) salaten er færdigkøbt (pose med blandet, færdigsnittet salat)
 - d) du/I selv har lavet marinaden og marineret kødet
-

Hvor ofte spiser du marineret kød med tilbehør?

- Aldrig
- Op til 3 gange om året
- 4-6 gange om året
- 7-12 gange om året
- Oftere end 12 gange om året

Display This Question:

If Hvor ofte spiser du marineret kød med tilbehør? Op til 3 gange om året Is Selected
Or Hvor ofte spiser du marineret kød med tilbehør? 4-6 gange om året Is Selected
Or Hvor ofte spiser du marineret kød med tilbehør? 7-12 gange om året Is Selected
Or Hvor ofte spiser du marineret kød med tilbehør? Oftere end 12 gange om året Is Selected

Når du får marineret kød, hvor ofte laver du så selv marinaden og marinerer kødet?

- Aldrig 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- Altid 7

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, om disse udsagn er sande eller falske.

	Sandt	Falsk	Ved ikke
Frugt og grøntsager som ikke skrælles bør vaskes, før man bruger dem.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En hakkebøf er gennemstegt når den er fast i midten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salmonella er et fedtstof som findes i laks (Salmon).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1 dl. sukker vejer ca. 85 gram	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Magert kød smager af mere end andre mere fedtholdige varianter.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mad der har overskredet "sidste salgsdato", skal straks smides ud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ifølge de offentlige anbefalinger bør man spise mange rodfrugter, kål og andre grøntsager.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rugbrød kan opbevares i fryseren i op til et år uden at miste smag.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Man bør vaske hænder inden man starter på madlavningen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Har du indenfor det seneste år lavet følgende i dit eget køkken?

	Ja	Nej
Kogt et æg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pillet og hakket et hvidløg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rørt en fars til frikadeller	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pisket æggehvinder stive	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Blendet en suppe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Parteret en kylling	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fileteret en fisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tempereret chokolade (over vandbad)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brugt husblas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet en fond	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jævnet en sovs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porcheret et æg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet en surdej	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Har du indenfor det seneste år lavet følgende i dit eget køkken?

	Ja	Nej
Stegt en bøf på pande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet lasagne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet mørbradgryde	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet stuvning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet lammegryde	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kogt en fiskesuppe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet sushi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet gratin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet risotto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet frikassé	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Stegt en flæskesteg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet pizza	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet biksemad	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet falafler	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Har du indenfor det seneste år lavet følgende i dit eget køkken?

	Ja	Nej
Bagt boller og brød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt pandekager	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt en bradepandekage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet hindbærsmutter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt kranskekage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt vandbakkelse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet fragilité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet hjemmelavet is	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt knækbrød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bagt rugbrød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pyntet en lagkage med fondant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pyntet en lagkage med marcipan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Selv bagt tarteletter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Har du indenfor det seneste år lavet følgende i dit eget køkken?

	Ja	Nej
Lavet råkostsalat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet en omelet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet hummus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet tunmousse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet bearnaisesovs (fra bunden)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dampet muslinger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet mayonaise	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet kartoffelmos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet kartoffelsalat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet guacamole	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet salsa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet flødestuvet kartofler	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet pesto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavet kryddersmør (fx med hvidløg eller krydderurter)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Nedenfor listes nogle udsagn. Du bedes markere, hvor enig eller uenig du er i disse udsagn.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Når jeg laver mad, er det først og fremmest smagen der er vigtig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan skelne imellem de forskellige smage i en ret.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg har et dejligt køkken hvor jeg føler mig veltilpas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er god til at styre madbudgettet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg har god afsætningsplads (fx. bordplads til forretter/desserter).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mit køkken er altid rent og hygiejnisk.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg inddrager andre i køkkenet og lærer fra mig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg inddrager mine omgivelser i beslutninger der vedrører måltidet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Børnene eller andre familiemedlemmer hjælper altid i køkkenet; f.eks skræller de kartofler og ordner grøntsager.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg bruger ofte nye opskrifter fra madprogrammer på TV, kogebøger, internettet eller madmagasiner.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg bruger kogebøger eller magasiner for at finde inspiration og specifikke opskrifter.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg spørger ofte mine venner eller min familie om råd vedrørende madlavning.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg gør alt hvad jeg kan for at undgå at smide mad ud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg udnytter mine råvarer godt. Der går næsten ingenting til spilde.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er god til at finde på nye retter.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg har hånddelaget for madlavning. Jeg behøver ikke tænke over det.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når jeg laver mad efter en opskrift, justerer jeg efter hvad jeg i forvejen har i mit køkken af ingredienser.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvor enig eller uenig er du i nedenstående udsagn?

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg er godt tilfreds med kvaliteten af de fødevarer man kan få i danske butikker.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er tilfreds med kvaliteten af den mad jeg spiser.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Når du svarer på de næste spørgsmål, skal du tænke på alle de ting du gør og oplever i forbindelse med mad og måltider (planlægning, indkøb, madlavning, selve måltidet og oprydningen).

Hvor enig eller uenig er du i nedenstående udsagn?

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Mad og måltider er lyspunkter i mit liv.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Generelt set er jeg meget tilfreds med min mad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når det gælder mad og måltider, er mit liv tæt på at være ideelt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når det gælder mad, har jeg en fortrinlig tilværelse.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mad og måltider giver mig en masse tilfredsstillelse i hverdagen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug er den faglige indgang til jordbrugs- og fødevarerforskningen ved Aarhus Universitet (AU). Centrets hovedopgaver er videnudveksling, rådgivning og interaktion med myndigheder, organisationer og erhvervsvirksomheder.

Centret koordinerer videnudveksling og rådgivning ved de institutter, som har fødevarer og jordbrug, som hovedområde eller et meget betydende delområde:

Institut for Husdyrvidenskab
Institut for Fødevarer
Institut for Agroøkologi
Institut for Ingeniørvidenskab
Institut for Molekylærbiologi og Genetik

Herudover har DCA mulighed for at inddrage andre enheder ved AU, som har forskning af relevans for fagområdet.

RESUME

Med afsæt i Fødevareministeriets ønske om, at nutidige og fremtidige generationer af forbrugere får større fokus på fødevarekvalitet, blev der i 2014 udviklet og afprøvet et spørgeskemainstrument til afdækning af sammenhængen mellem forbrugernes opfattelse af fødevarekvalitet, måltidskvalitet og tilfredshed.

På baggrund af en videreudvikling og afprøvning af de dele af spørgeskemainstrumentet, der måler forbrugernes madlavningskompetencer, beskrev Kvalitetsindeks 2015 hvordan sådanne kompetencer påvirker forbrugernes tilfredshed med den mad de spiser, og den mad der kan købes i danske butikker.

Nærværende rapport er en videreudvikling af spørgeskemainstrumentet i Kvalitetsindeks 2014 og 2015 med fokus på forbrugernes kvalitetsopfattelse af og tilfredshed med convenience-fødevarer. Rapporten belyser brugen af convenience i hjemmelavede måltider.