

## Kantinegæstens stemme

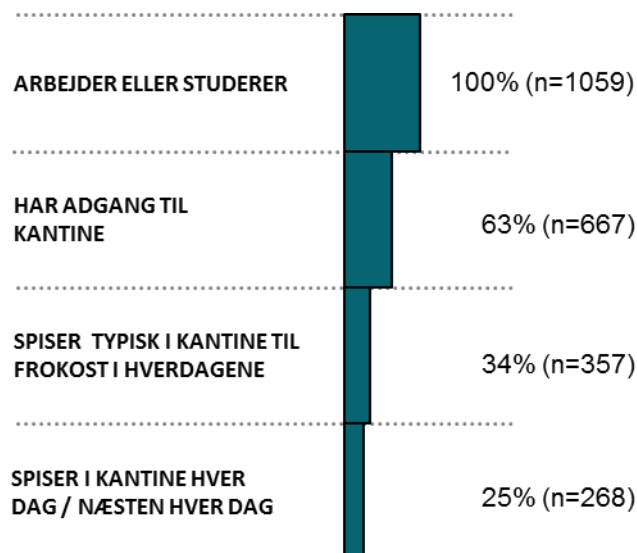
### Highlights

- 63 pct. af danskerne har adgang til en kantine på jobbet eller studie, 34 pct. spiser i kantinen til frokost, og 25 pct. spiser i kantinen hver dag/næsten hver dag
- Lækre varme retter, et spændende udvalg af salat/grønt samt kød og fjerkræ er de vigtigste elementer i en god kantine
- Mænd er generelt mere positive overfor deres kantiner end kvinder
- Der er relativ høj tilfredshed blandt de danske kantinegæster, men de efterspørger mere økologi og flere danske råvarer

### En god frokost er en forudsætning for en god arbejdsdag

For rigtig mange danskere er kantinen på arbejdspladsen eller studiet en investering i medarbejderens ydeevne, og en god frokost er en forudsætning for en god arbejdsdag. Derfor tager Landbrug & Fødevarer i denne analyse et kig på den nyeste viden om kantinegæsters ønsker og forventninger til kantinen på arbejdspladsen eller studiet. Undersøgelsen tegner et billede, hvor 34 pct. af danskerne i arbejde eller studie spiser frokost i kantinen, hvor lækre varme retter og et spændende udvalg af salat og grønt er de vigtigste elementer en kantine kan tilbyde, men at hver tredje kantinegæst savner noget i kantinen.

**Figur 1**  
Adgang til og brug af kantiner



Kilde: Analyse Danmark for Landbrug & Fødevarer, april 2016.  
Base: 1.059

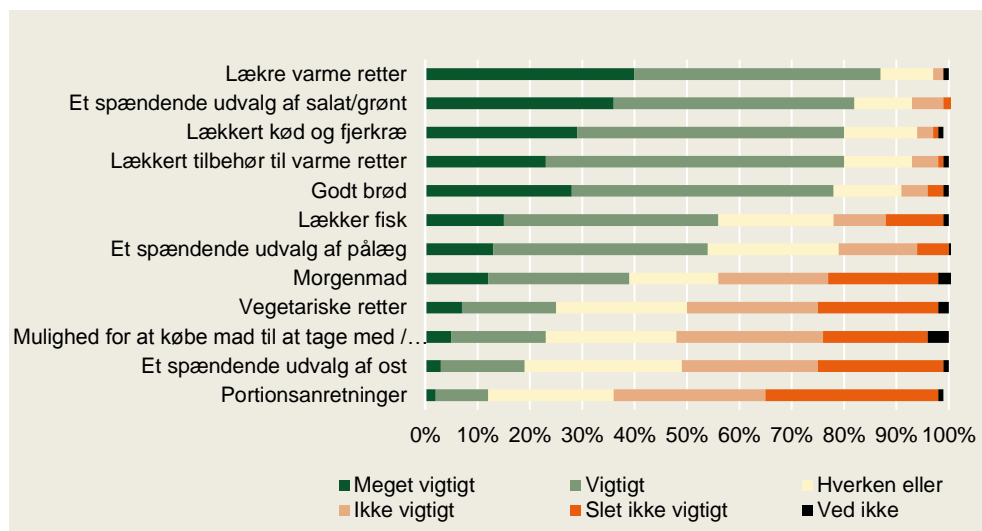
## Kun en tredjedel benytter sig af kantinen trods adgang

Som det fremgår af Figur 1 har en stor del af danskerne (63 pct.) adgang til en kantine på jobbet eller studie. Selvom relativt mange i arbejde/under uddannelse har adgang til en kantine, er det kun en tredjedel, som rent faktisk jævnligt spiser deres frokost i kantinen. Således svarer 34 pct., at de typisk spiser deres frokost i kantinen til hverdag. Hver fjerde kantinegæst spiser hver dag eller næsten hver dag i kantinen. De, der spiser i kantinen, er i højere grad mænd end kvinder, og det er typisk mænd i alderen 30-39 år, bosat i region hovedstaden. Den typiske kantinegæst er oftest privatansat, selvom der kun er meget lille forskel på, hvorvidt man har adgang til en kantine i forhold til, om man er offentlig eller privat ansat.

## Lækre varme retter er det vigtigste

Spørger vi de danske kantinegæster, hvilke elementer der er de vigtigste en kantine kan tilbyde, er svaret lækre varme retter, et spændende udvalg af salat/grønt samt kød og fjerkræ. Men hvor salat og grønt er *meget* vigtigt for kvinder, er det 'kun' vigtigt for mænd. Til gengæld er det vigtigere for mænd, at man kan få kød og fjerkræ i kantinen hver dag end det er for kvinder. For den yngre del af kantinegæsterne på 18-29 år er det mindre vigtigt med kød og fjerkræ hver dag.

**Figur 2**  
Hvor vigtigt er det for dig, at en kantine kan tilbyde...?



Kilde: Analyse Danmark for Landbrug & Fødevarer, april 2016  
Base: 357 (spiser typisk frokost i en kantine til hverdag)

Vigtigheden af kødets oprindelse er der dog delte meninger om. Således mener hver fjerde kantinegæst, at det er overvejende vigtigt at kunne se, hvilket land kødet kommer fra. Det er især den ældre del af kantinegæsterne, som har denne holdning. Knap halvdelen af kantinegæsterne, 47 pct., finder det ikke vigtigt eller slet ikke vigtigt at have kendskab til kødets oprindelse, og her er det især Nordjyderne, som ikke finder det vigtigt.

Som det fremgår af ovenstående figur, er det ligeledes vigtigt med lækkert tilbehør til de varme retter samt godt brød, hvorimod det slet ikke er vigtigt med portionsanretninger og overraskende nok ej heller et spændende udvalg af ost.

### Stor tilfredshed især blandt privatansatte...

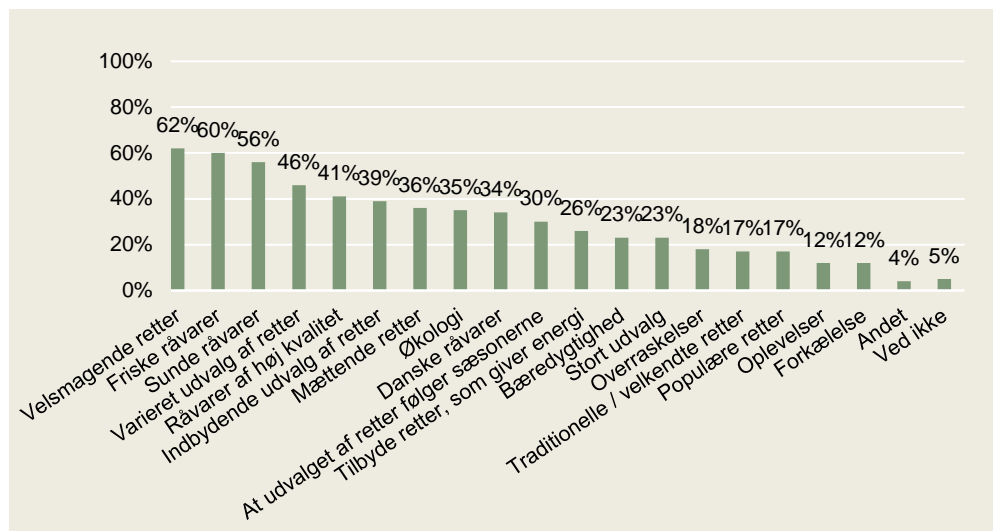
Kigger vi på tilfredsheden blandt de danske kantiner, er der generel pæn tilfredshed. Hos 31 pct. af de adspurgte er der således stor sandsynlighed for, at de vil anbefale deres primære kantine til en ven eller kollega. Det er især i region Midtjylland, at kantinegæsterne i lavere grad end andre regioner har noget, de savner i deres kantiner, og generelt er mænd mere positive overfor deres kantiner end kvinder. Kigger man på forskellen mellem offentlig og privat ansat finder man, at de private ansatte er langt mere tilfredse med deres kantine.

### ... men der mangler noget

Hver tredje kantinegæst savner nemlig noget i kantinen, og her nævnes blandt andet et større udvalg, mere økologi og bæredygtighed samt mere forkælelse og lækre snacks.

Hvis vi stiller skarpt på den ideelle kantine, får vi et billede af en kantine, som i højere grad skal bestå af velsmagende retter, friske og sunde råvarer af høj kvalitet samt et varierende udvalg af retter. Hvor den ideelle kantine for kvinder især skal bestå af velsmagende, friske og sunde råvarer, skal den for mænd have større fokus på høj kvalitet af råvarer samt danske råvarer.

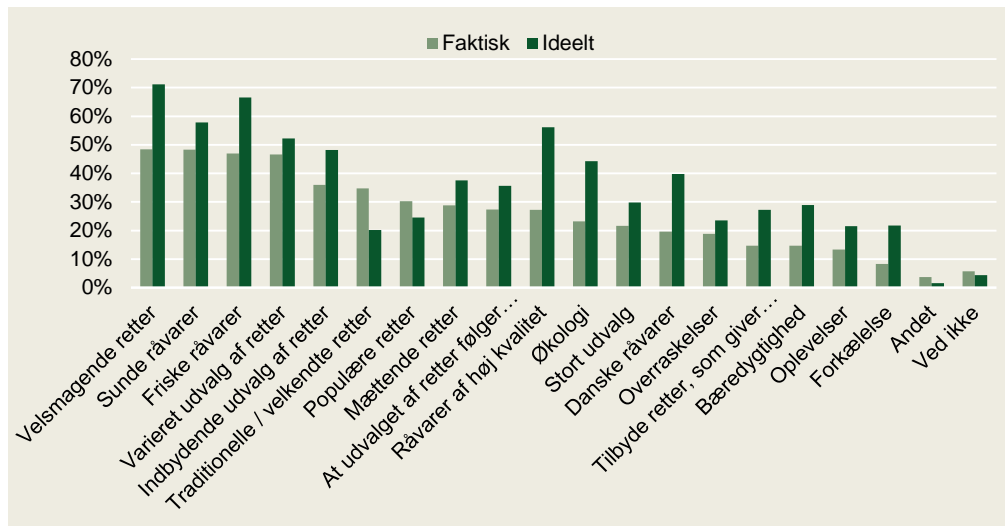
**Figur 3**  
Hvis du selv skulle sammensætte din ideelle kantine, hvilke af nedenstående ville din ideelle kantine så prioritere særligt højt?



Kilde: Analyse Danmark for Landbrug & Fødevarer, april 2016.  
Base: 1.059

Hvis man tager et kig på forskellen mellem den faktiske og den ideelle kantine i figur 4, er der på nogle områder fin overensstemmelse, mens der andre steder er stor forskel på ønsker og det faktiske. Nogle af de ting der især adskiller det faktiske og ønskede er en højere grad af kvalitet, og endnu mere velsmagende retter. Her finder vi, at der er mere end 20 pct. point forskel på ideelle og faktiske. Ligeledes er der et ønske om sundere og flere friske råvarer, mere økologi og danske råvarer. Elementer som også kom til udtryk, da kantinegæsterne blev spurgt om, hvorvidt der var noget, de savnede i deres kantine.

**Figur 4**  
Forskellen mellem faktisk og ideel kantine



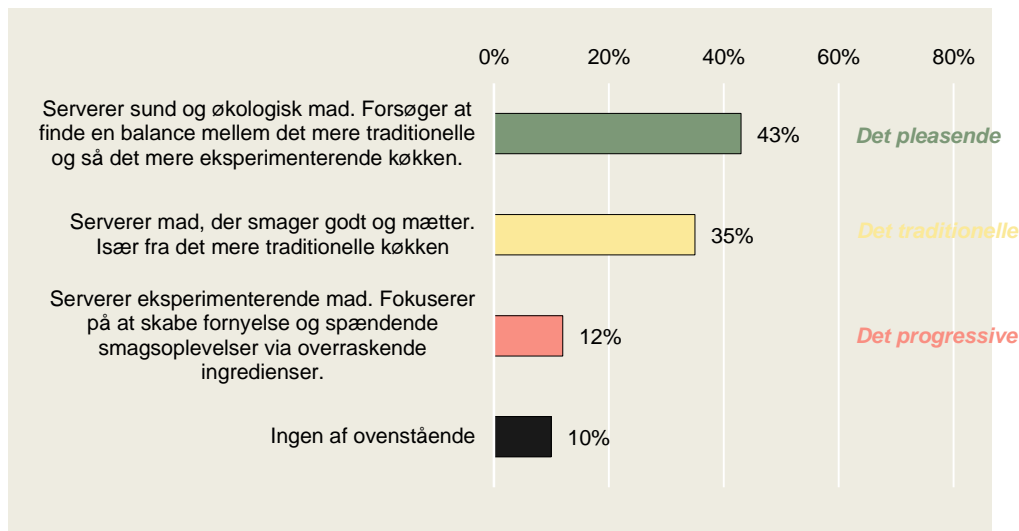
Kilde: Analyse Danmark for Landbrug & Fødevarer, april 2016.  
Base: 357 (spiser typisk frokost i en kantine til hverdag)

Men én ting er hvad størstedelen af kantinegæsterne efterspørger mere af. Det er også interessant at se lidt fremad i forhold til, hvad der bliver vigtigere i fremtiden. Her kan de såkaldte trendsættere give os et fingerpeg. Trendsætterne er de, der er først med ny adfærd i forhold til fødevarer. De opsøger nye fødevarer og fortæller også andre om deres oplevelser med dem. Så det er i høj grad en gruppe, der er med til at definere retningen på markedet for fødevarer. Kigger vi på trendsætterne og deres ønsker til den ideelle kantine, skal kantine især bestå af velsmagende retter lavet af friske, sunde og økologiske råvarer af høj kvalitet. Derudover skal den ideelle kantine ifølge trendsætterne tilbyde oplevelser. Så disse forhold har vi en stor forventning om bliver endnu vigtigere fremover, da de både efterspørgeres af størstedelen af kantinegæsterne og også den del af kantinegæsterne, der er toneangivende for nye fødevareretendenser.

### Forskellige kantineprofiler

De danske kantiner kan opdeles i tre forskellige kantineprofiler; det traditionelle køkken, den pleasende køkken og det progressive køkken. Som det fremgår af nedenstående figur domineres de danske kantineprofiler af det pleasende og traditionelle køkken. Den pleasende køkkenprofil er kendetegnet ved, at kantine har særlige målsætninger for f.eks. friske, sunde og økologiske råvarer, men at køkkenet ikke altid rammer plet ift. smag og nytænkning af retterne. Kantine forsøger at 'please' både de konservative og de mere sundhedssøgende/eksperimenterende gæster, hvilket kan medføre både begejstring og skuffelse. Den traditionelle køkkenprofil derimod serverer traditionelle varme retter, hvor der især er taget hensyn til de mere konservative gæster. Der tillægges ikke særligt fokus på sundhed eller økologi, da det ofte opleves som besværligt og udfordrende for køkkenpersonalet. Hvor den traditionelle kantineprofil især er udbredt i region Syddanmark, er den pleasende kantineprofil i høj grad udbredt i region Hovedstaden. De, der spiser frokost i en pleasende kantineprofil, er i højere grad kvinder i alderen 30-39 år end mænd. Således har 48 pct. af de adspurgte danske kvinder en pleasende kantine, hvor dette tal er 40 pct. for mænd. Den klassiske kantinegæst i det traditionelle køkken er til gengæld mænd i alderen 40-49 år.

**Figur 5**  
Hvilken af nedenstående beskrivelser passer bedst på din primære kantine?



Kilde: Analyse Danmark for Landbrug & Fødevarer, april 2016.  
Base: 357 (spiser typisk frokost i en kantine til hverdag)

Det progressive køkken er især udbredt i region nord- og Midtjylland samt region Hovedstaden, og er kendetegnet ved dets evne til at eksperimentere og overraske med nye smagsoplevelser. Smagsoplevelsen såvel som det visuelle er i højsædet, og der ses en tendens til, at privatansatte i højere grad end offentligt ansatte har progressive kantiner. De progressive kantiner er oftere besøgt flere gange om ugen, dette til trods for, at den progressive køkkenprofil er den mindst udbredte. Det er især de pleasende og progressive kantineprofiler, der har de mest tilfredse gæster, hvorimod tilfredsheden er lavest i de traditionelle kantiner.

Lækre varme retter er vigtigt for alle kantinegæster hvad end de har en traditionel, pleasende eller progressiv kantineprofil som deres primære kantine. Men det er især i de progressive kantiner, at lækre varme retter er *meget* vigtige. Således nævner 99 pct. af de kantinegæster, som har en progressiv kantine, at det er vigtigt at kantine kan tilbyde lækre varme retter. For de pleasende og traditionelle kantineprofiler er dette tal hhv. 90 pct. og 84 pct. For gæster i de progressive kantiner er det ligeledes overvejende vigtigt, at man kan få kød og fjerkræ hvad dag.

#### Metode: Kvantitativ analyse

Analyse Danmark gennemførte i april 2016 en online befolkningsundersøgelse med 1.059 repræsentativt udvalgte danskere i arbejde eller studerende i alderen 18-65 år.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3 T +45 3339 4000 E info@lf.dk  
1609 København V F +45 3339 4141 W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen 3339 4677 mgr@lf.dk  
Louise Nyborg 3339 4365 lou@lf.dk