

6. november 2014

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000 E info@lf.dk
F +45 3339 4141 W www.lf.dk

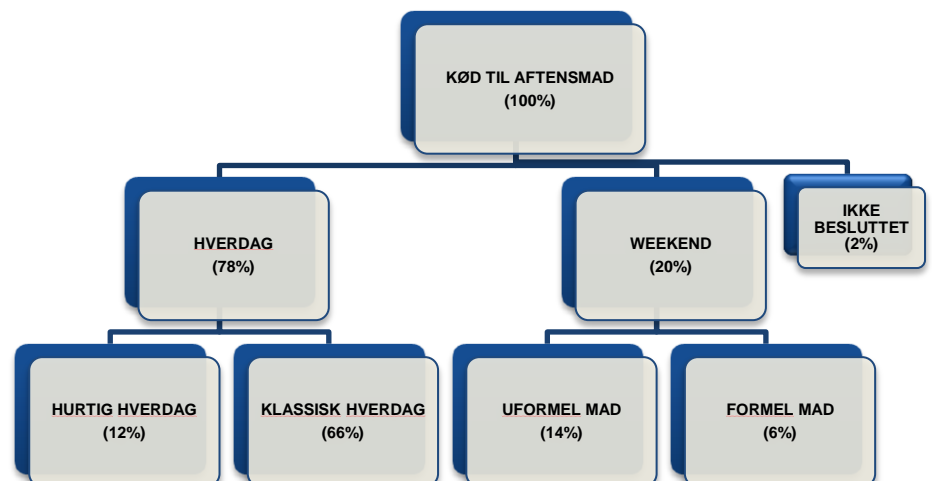
Butikskunder tænker i måltider

Butikskunder tænker i hele måltider, når de er ude og købe ind. Og lige præcis indkøbsformålet er vigtigt at tage udgangspunkt i for at sikre en optimal indretning af køledisken.

Butikskunder tænker i måltider

Den seneste kundeundersøgelse, som Landbrug & Fødevarer har fået gennemført rundt om i landets dagligvarebutikker, har vist, at størstedelen af kunderne har planlagt at købe kød til aftensmad, inden de kom til butikken. Deres formål med at købe kød er først og fremmest at få et aftensmåltid på bordet. Med andre ord tænker kunderne i specifikke retter og anvendelse, når de køber kød til aftensmad. Her skelner kunderne især imellem om det er til et hverdags- eller weekendmåltid. Det handler om, hvor meget tid, der er til rådighed. Til hverdag er der kun lidt tid til rådighed, hvorimod der er mere tid og overskud til at eksperimentere med nye og mere tidskrævende retter i weekenden.

Figur 1
Fordelingen af
indkøbsformål for køb
af kød til aftensmad



Base: Købere (n=402)

Hvilken form for mad skal det primært bruges til?

Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer (juni 2014)

Hverdagen fylder mest

Figur 1 viser, hvad formålet med købet af kød er. De fleste af kunderne har besluttet om kødet skal indgå i et hverdagsmåltid eller et weekendmåltid. Der er en meget lille gruppe, som endnu ikke har besluttet sig, hvilket måltid kødet skal være til, men det er kun 2%.

De klassiske hverdagsmåltider udgør det hyppigste indkøbsformål, og det viser, at danskerne stadig laver mad på hverdagene, selvom de kun har meget lidt tid til rådighed. Den klassiske hverdagsmenu er domineret af repertoireretterne, dvs. de retter, som danskerne kan på rygraden. Det er den type aftensmad, som er hurtig og nem at lave, som kunden har lavet masser af gange tidligere og derfor ved præcist hvordan skal laves. Ikke mindst er det en type mad, som kunden ved, at familien kan lide. Her er der især hakket oksekød på menuen, koteletter eller kyllingefilet. Den ekstra hurtige hverdag er, når tiden er endnu mere knap f.eks. hvis børn eller voksne er sent hjemme. Her kan menuen f.eks. stå på færdigretter eller delvise måltidsløsninger.

Weekend rimer på selvforkælelse

I weekenden kommer der i højere grad stege, simreretter og bøffer på menuen. Weekendens har to overordnede typer af måltider. I det uformelle weekendmåltid spiser man sammen i familien og bruger lidt ekstra tid og penge på aftensmaden. I det mere formelle weekendmåltid får man oftere gæster, og så spiller signalværdien en stor rolle. Her er iscenesættelse central, og der er ofte en meget planlagt adfærd bag det valgte aftensmåltid.

Vigtigt at tage udgangspunkt i indkøbsformålet

Det er vigtigt at forstå det formål, som kunderne køber ind efter, da det er styrende for, hvilken butik de vælger at handle i, samt det produkt som kunden i sidste ende overvejer at købe. Formålet dominerer endda over kundens øvrige værdier og præferencer. Derfor er det vigtigt at forstå indkøbsformålet, hvis man gerne vil imødekomme kunden bedst muligt i forhold til de valgmuligheder, de gives i butikken. Det er især vigtigt at tænke indkøbsformålet ind, når køledisken bliver indrettet. En god mulighed kan f.eks. være tydeligt at vise, hvilke udskæringer der er særligt velegnet til god og nem hverdagsmad, så kunderne nemmere kan finde det relevante kød og dermed opfylde formålet med indkøbsturen.

Om undersøgelsen

Landbrug & Fødevarer har bedt analysebureauet TNS Gallup om at gennemføre en kvantitativ kundeundersøgelse i dagligvarebutikker rundt om i landet. Undersøgelsen fokuserer på kød til aftensmad og består af 938 observationer og 517 interviews i juni 2014.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen
Ninna Aarfelt Andersen

3339 4677 mgr@lf.dk
3339 4679 naa@lf.dk