

A smiling man with a mustache, wearing an orange polo shirt, is looking down at a grill. The grill is filled with food, including corn on the cob, shrimp, and a piece of meat. In the background, a group of people are sitting at a table with a pink tablecloth, eating and talking. The scene is outdoors, likely at a barbecue or picnic.

KVALITETSIDEKS 2015

- ET INSTRUMENT TIL KORTLÆGNING AF FØDEVARE-FORBRUGERNES
KVALITETSOPFATTELSE

GEORGE TSALIS, TRINE MØRK OG TINO BECH-LARSEN

DCA RAPPORT NR. 069 · DECEMBER 2015



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER FOR FØDEVARER OG JORDBRUG

KVALITETSIDEKS 2015

- ET INSTRUMENT TIL KORTLÆGNING AF FØDEVARE-FORBRUGERNES KVALITETSOPFATTELSE

DCA RAPPORT NR. 069 · DECEMBER 2015



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER
FOR FØDEVARE OG JORDBRUG

George Tsalis, Trine Mørk 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

KVALITETSIINDEKS 2015

- ET INSTRUMENT TIL KORTLÆGNING AF FØDEVARE-FORBRUGERNES KVALITETSOPFATTELSE

Serietitel: DCA rapport
Nr.: 069
Forfattere: George Tsalis, Trine Mørk 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: 2015
Gengivelse er tilladt med kildeangivelse
ISBN: 978-87-93398-13-9
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, 2015-2018" (punkt AD-3 i Aftalens Bilag 2).

Rapporten omhandler dels videreudvikling af instrumentet "Kvalitetsindeks", der kan bruges til at måle, hvad der påvirker forbrugernes opfattelser af fødevarekvalitet samt hvordan opfattelserne ændrer sig over tid, dels resultaterne af en større spørgeskemaundersøgelse udført i 2015 ved hjælp af instrumentet.

Kvalitetsindekset blev udviklet og afprøvet første gang i 2014, og er i 2015 blevet videreudviklet med henblik på at styrke de dele af instrumentet, der måler madlavningskompetencer. Det er hensigten at indekset også i de kommende år skal videreudvikles og anvendes til at undersøge udviklingen i forbrugernes opfattelse af fødevarekvalitet.

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

Resumé	3
Baggrund og formål	9
Teoretisk tilgang	10
Metode	12
Forundersøgelserne.....	12
Hovedundersøgelsen	12
Resultater af forundersøgelsen	14
Litteratursøgningen.....	14
Fokusgruppeinterviewet	15
Ekspertinterviews	15
Prætest og udvælgelse af spørgsmål	16
Udvælgelse af spørgsmål til at måle de hårde kompetencer	17
Konstruktion af skalaer for madlavningsfærdigheder	17
Konstruktion af skalaer for viden	18
Udvælgelse af spørgsmål til at måle de bløde kompetencer	19
Resultater af hovedundersøgelsen	21
Madlavningskompetencer.....	21
<i>Færdigheder</i>	21
<i>Viden om madlavning</i>	25
Kvalitetsindeks 2015	28
<i>Tilfredshed</i>	29
<i>Betalingsvillighed</i>	30
<i>Segmentering af fødevarerforbrugerne</i>	31
<i>Segmenternes madlavningskompetencer og tilfredshed</i>	33
<i>Kvalitetsindeksmodellen</i>	35
Konklusion og perspektivering	37
Referenceliste	39
Bilag 1 – Spørgeskema 2015	40

Resumé

Denne rapport er udarbejdet på 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, 2015-2018".

Med afsæt i ministeriets ønske om, at nutidige og fremtidige generationer af forbrugere får større fokus på fødevarekvalitet, blev der i 2014 igangsat en udvikling af et indeks til måling af opfattelser af fødevarekvalitet. Den eksisterende viden om forbrugernes opfattelse af fødevarekvalitet er fragmenteret og af ældre dato, og for at kunne fremme efterspørgsel og udbud af kvalitetsfødevarer har ministeriet brug for veldokumenteret viden om forbrug, opfattelser og betalingsvillighed for sådanne varer.

I 2014 blev der udviklet og afprøvet et spørgeskema-instrument til afdækning af sammenhængen mellem forbrugernes opfattelse af fødevarekvalitet, måltidskvalitet (herunder madlavningskompetencer) og tilfredshed. 2014-undersøgelsen viste, at der var brug for at styrke de dele af instrumentet, der måler madlavningskompetencer. Nærværende rapport beskriver udviklingen og resultaterne af det forbedrede instrument.

Metode

Da begrebet madlavningskompetencer har mange facetter, har det været nødvendigt at anvende et bredt udsnit af samfundsvidenskabelige metoder til at indkredse det. Derfor er denne rapport baseret på omfattende 'desk research', fem ekspertinterviews, et fokusgruppeinterview, to indledende spørgeskemaundersøgelser og endelig hovedundersøgelsen, Kvalitetsindeks 2015.

Resultater

Hovedundersøgelsen viste, at danskerne generelt er tilfredse med de fødevareprodukter, de kan købe i butikkerne og med den mad, de spiser. Deres tilfredshed afhænger af deres engagement i købet af fødevarer og af deres madlavningskompetencer. Med hensyn til madlavningskompetence viser undersøgelsen, at yngre forbrugere ved mindre om mad, opbevaring, smag og sundhed end ældre forbrugere, men at der ikke er store forskelle med hensyn til sværhedsgraden af den mad, der tilberedes. Undersøgelsen viser også, at forbrugere med lavere indkomster både har mindre viden og færre færdigheder inden for fremstilling af de mere krævende retter end forbrugere med højere indkomster.

Med hensyn til betalingsvillighed viser undersøgelsen, at danskerne er villige til at betale en – om end beskednen – merpris for nogle typer af kvalitetsmærker. Endeligt blev de fem segmenter af fødevareforbrugere, der blev identificeret i 2014 (Mørk et al, 2014): de ubekymrede, de konservative, de uengagerede, de økologisk effektive og de kvalitetsbevidste sammenlignet mht. madlavningskompetencer og forhold vedrørende fødevarereindkøb. Det var tydeligt, at det kvalitetsbevidste segment både har højere betalingsvillighed og flere færdigheder inden for tilberedning af krævende retter end de øvrige segmenter.

Baggrund og formål

Med afsæt i et ønske om at nutidige og fremtidige 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 indeks, der kan bruges til at måle, hvilke faktorer, der påvirker kvalitetsopfattelserne, samt hvordan kvalitetsopfattelserne 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 det første spadestik taget til at udvikle og afprøve et ”Kvalitetsindeks”, et instrument til at måle forbrugernes opfattelse af kvalitet og tilfredshed med fødevarer. Hensigten med dette års projekt er at udvikle og afprøve en forbedret udgave af instrumentet for at dokumentere danskernes kompetencer i forhold til mad og måltider. Instrumentet skal kunne benyttes i senere målinger med henblik på at kunne vurdere, hvorvidt og hvordan fødevareforbrugernes kompetencer og opfattelser af fødevarekvalitet ændrer sig over tid.

De nye dele af instrumentet er udviklet og testet i første halvdel af 2015, for så i den sidste halvdel at blive integreret med den undersøgelse, der danner baggrunden for Kvalitetsindeks 2015.

Som en del af udviklingsarbejdet er der i 2015 gennemført et fokusgruppeinterview med kokke og madkundskabslærere, en litteratursøgning og fem interviews med eksperter med forskelligt fokus inden for mad og måltider.

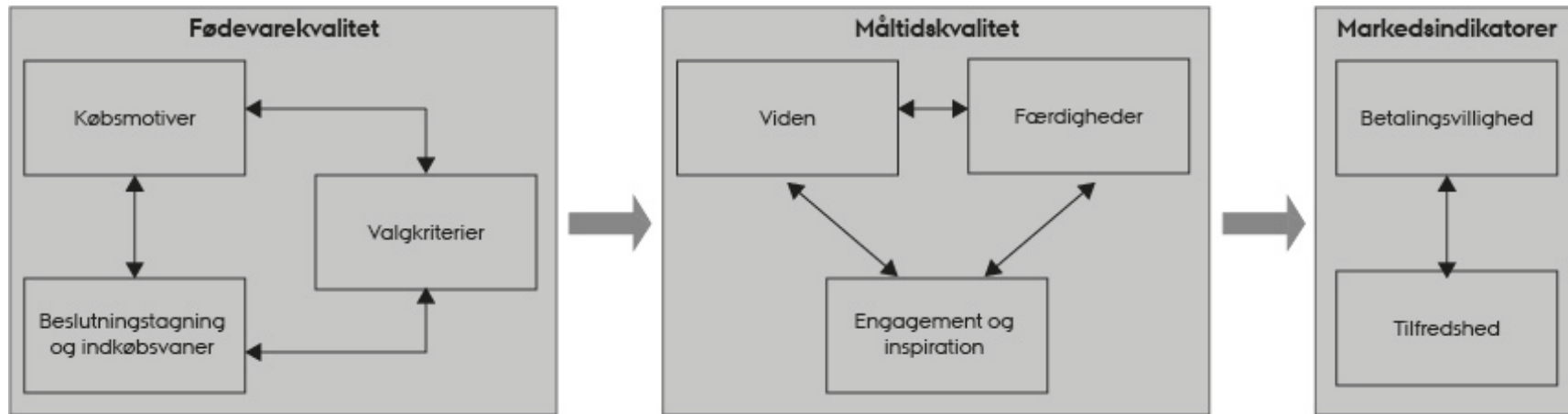
Teoretisk tilgang

I dette afsnit gives en kort gennemgang af den teoretiske baggrund for udviklingen af Kvalitetsindekset. For en mere udførlig gennemgang henvises til 'Kvalitetsindeks 2014 (Mørk et al, 2014), hvor de forskellige aspekter af kvalitetsbegrebet udfoldes, og hvor der præsenteres en model (se Figur 1), der beskriver sammenhængen mellem forbrugernes kvalitetsopfattelser, tilfredshed og betalingsvillighed.

I denne model skelnes der mellem fødevare- og måltidskvalitet, og den samlede kvalitetsoplevelse ses som et samspil mellem disse to elementer. Opfattelsen af den kvalitet, man oplever, når man spiser, er således både et resultat af produktet, af 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 fødevareproducenter, detailhandlen og private husholdninger har del i (Olsen & Mai, 2013).

Som det fremgår af Figur 1, omfatter modellen tre grupper af faktorer: fødevarekvalitet, måltidskvalitet og markedsindikatorer. Det første sæt af faktorer (fødevarekvalitet) beskriver forbrugerens kvalitetsopfattelse i indkøbssituationen. Denne kvalitetsopfattelse er ikke kun påvirket af de krav, forbrugeren stiller til fødevarer, men også af de motiver og de valg, der kendetegner forbrugerens købsadfærd. Den første gruppe af variable er altså valgkriterier, købsmotiver, beslutningstagning og indkøbsvaner. Det andet sæt vedrører fødevarens omdannelse til måltider, dvs. faktorer som viden og færdigheder samt holdningsrelaterede faktorer som engagement og inspiration. Kvalitetsindeks 2015 har i særlig grad fokus på måltidskvalitet. Det tredje sæt af faktorer er markedsindikatorerne: betalingsvillighed og tilfredshed. Disse er medtaget af hensyn til den praktiske anvendelse af kvalitetsindekset.

Som det fremgår af Figur 1, indebærer det teoretiske udgangspunkt, at fødevarekvalitetens indflydelse på forbrugernes tilfredshed og betalingsvillighed medieres af måltidskvaliteten, altså af forbrugernes engagement i madlavningen, samt af det forbrugeren kan og ved om madlavning. Som det er beskrevet ovenfor, er det denne 'samproduktion' mellem forbrugeren og fødevaresektoren, der er i fokus i 2015. Figur 11 i rapportens afsluttende del beskriver kvalitetsmodellen på baggrund af en webbaseret spørgeskemaundersøgelse af de statistiske sammenhænge i Figur 1.



Figur 1. Kvalitetsindeks-modellen

Metode

De undersøgelser, der er gennemført i forbindelse med udarbejdelsen af denne rapport, tager udgangspunkt i Kvalitetsindeksmodellen, som er illustreret i Figur 1 ovenfor.

Som nævnt fokuserer Kvalitetsindeks 2015 på at tilvejebringe en større viden om og en bedre forståelse af forbrugernes madlavningskompetencer og af den kvalitet, forbrugerne oplever, når de spiser fødevarerne. At omstændigheder omkring tilberedningen påvirker den samlede madoplevelse, på lige fod med ingredienserne, er velkendt. Se fx (Bredahl, 2004; Brunsø, Bredahl, Grunert, & Scholderer, 2005), men der har kun i begrænset omfang været forsket i, hvordan forbrugernes *faktiske* madlavningskompetencer påvirker den samlede madoplevelse.

Forundersøgelserne

Med henblik på at udvikle den del af Kvalitetsindeks, der vedrører måltidskvalitet og madlavningskompetencer, er der i 2015 gennemført forskellige typer af forundersøgelser (en litteratursøgning, ekspertinterviews og en fokusgruppe med kokke og folkeskolelærere, der underviser i hjemkundskab). Endelig er de nye spørgsmål for madlavningskompetencer blevet prætestet. Alt dette har resulteret i et nyt sæt af spørgsmål vedrørende måltidskvalitet integreret i spørgeskemaet til Kvalitetsindeks 2015.

Madkundskabslærerne og kokkene til fokusgruppen blev rekrutteret via e-mails; bl.a. til alle skoler i Aarhus kommune og direkte til lærere, som havde deltaget i madkundskabslærerkurser på VIA University College, Århus. Afholdelse af fokusgruppen tog knap to timer. Den blev optaget og senere transskriberet.

Via Facebook brugte vi snowball-metoden til rekruttering til nogle af ekspertinterviewene. Alle individuelle interviews blev optaget og der blev skrevet resumeer, som blev sendt til godkendelse hos eksperterne.

Som input til udvikling af de nye skalaer for madlavningskompetencer blev alle interviews gennemgået og analyseret, og herudfra blev der formuleret temaer og spørgsmål vedrørende madlavningskompetencer. Derudover inddrog vi videnskabelige artikler og andre publikationer, som var identificeret i litteratursøgningen.

På baggrund af forundersøgelsen blev der udviklet to prætest-spørgeskemaer: Ét vedrørende 'hårde' madlavningskompetencer (viden og færdigheder), og ét vedrørende 'bløde' madlavningskompetencer (fx kreativitet og omhu). Derefter blev der gennemført prætests, der havde til formål at udvælge de mest pålidelige og velegnede spørgsmål vedr. madlavningskompetencer til brug for hovedundersøgelsen.

Hovedundersøgelsen

Hovedundersøgelsen er gennemført som en webbaseret spørgeskemaundersøgelse, hvor et repræsentativt udsnit af den danske befolkning med ansvar for fødevarerindkøb og madlavning blev bedt om svare på de spørgsmål vedr. madlavningskompetencer, der blev udviklet og udvalgt i forundersøgelsen. Herudover blev respondenterne spurgt om de samme ting, som i 2014-undersøgelsen, dvs.

- 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
- Betalingsvillighed i forhold til forskellige typer af kvalitetsmærker
- Demografiske forhold

Spørgeskemaet blev sat op i software-programmet Qualtrics, pilottestet af 14 forbrugere og herefter justeret. Spørgeskemaet bestod overordnet af otte dele, som det fremgår af Bilag 1. De konkrete formuleringer af spørgsmålene om købsmotiver, kvalitetskriterier og indkøbsvaner er inspireret af de spørgsmål, der indgår i instrumentet Fødevarer-Relateret Livsstil (fremover FRL), se fx (Grunert, Brunsø, Bredahl, & Bech, 2001).

Målingen af betalingsvilligheden for kvalitetsmærkede fødevarer blev gennemført ved en contingent valuation-metode, hvor deltagerne blev bedt om at angive, om de sammenlignet med de fødevarer, de normalt køber, ville betale mere (0, 10, 25, 50, 100 %) for fødevarer med syv forskellige – og fortrinsvis nye – typer af kvalitetsmærker. Spørgsmålene blev implementeret ved at deltagerne først blev spurgt, om de ville betale 25 procent mere. Hvis de svarede ja, blev de spurgt, om de ville betale 50 procent mere og derefter 100 procent. Hvis de svarede nej til det første spørgsmål, blev de spurgt, om de ville betale 10 procent mere.

Resultater af forundersøgelsen

Forundersøgelsen bestod af en litteratursøgning, et fokusgruppeinterview, fem ekspertinterviews og to prætests. Sidstnævnte havde til formål at udvælge de konkrete spørgsmål om madlavningskompetencer, der skulle indgå i hovedundersøgelsen 2015.

Litteratursøgningen

Litteratursøgningen viste, at der kun i meget begrænset omfang er forsket i, hvordan forbrugernes faktiske madlavningskompetencer påvirker den samlede kvalitetsoplevelse. Der er derimod publiceret flere undersøgelser, fx (Barton, Wrieden, & Anderson, 2011; Engler-Stringer, 2010), der dokumenterer en positiv sammenhæng mellem konkrete madlavningsfærdigheder og ernæringsværdien af de måltider, forbrugerne tilbereder. De færdigheder, der er spurgt til i disse undersøgelser, har givet inspiration til udviklingen af nye spørgsmål til Kvalitetsindeks 2015.

Endvidere er der en forskningsretning, der beskriver den sociale og kulturelle betydning af madlavning og måltider (fx Fischler, 2011; Warde, 1997). Det er i denne rapport ikke muligt at give en bare nogenlunde fyldestgørende beskrivelse af denne forskning. Nedenfor knyttes der dog nogle få kommentarer til de aspekter af denne forskning, som har givet inspiration til udviklingen af de nye spørgsmål til Kvalitetsindeks 2015 om madlavningskompetencer.

Hvad angår den sociale betydning af madlavning, anfører Warde (1997) at sammenlignet med andre aktiviteter i hjemmet (fx rengøring og indkøb) har madlavning en høj status. Warde (1997) tager udgangspunkt i forskellige sociologiske og økonomiske teorier om forandringer i det tyvende århundrede og trækker paralleller til udviklingen i forbrugernes madlavnings- og måltidspraksis. Warde hævder, at praksis udmøntes via forbrugernes stillingtagen til en række dilemmaer: sundhed vs nydelse, omhu vs bekvemmelighed, nyhedsværdi vs tradition og ekstravagance vs økonomi. Han anfører, at sammen med et hidtil uset udbud af fødevarer og information (fx om sundhed og madlavning) har disse dilemmaer en tendens til at overvælde den moderne fødevarerforbruger.

I forlængelse af Wardes betragtninger er det relevant at nævne bestselleren *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, hvor Pollan (2006) anbefaler, at forbrugerne lejlighedsvis tager sig tid til at 'udforske' dilemmaerne ved at 'skabe' måltider fra bunden, hvorved de, jf. Pollan, kan genvinde kontrollen over deres måltider. I relation hertil fokuserer Fischler (2011) på, hvordan 'Commensality' (det at spise sammen med andre) både har en positiv indflydelse på tilfredsheden med og sundheden af det, der spises. Fischler mener altså, at dilemmaet mellem nydelse og sundhed kan opløses, hvis forbrugerne fokuserer på den sociale kontekst, og hvis de tager sig tid til at tilberede og spise maden sammen. Til støtte for denne betragtning henviser Fischler (2011) til en række sammenligninger af spisevaner i Frankrig og USA og sammenholder disse med sundhedsdata for de to lande.

Fokusgruppeinterviewet

I fokusgruppen deltog fem madkundskabslærere og to kokke. Gruppen blev indledningsvis bedt om at diskutere de forskellige typer af kompetencer, der er brug for til at tilberede et godt måltid.

Fokusgruppedeltagerne havde primært fokus på betydningen af 'hårde' kompetencer som viden om hygiejne og ernæringsværdi samt evnen til planlægning. Men følgende 'blødere' aspekter af madlavningen blev dog også diskuteret: kreativitet, sociale kompetencer, selvstændighed, hensyntagen til familiens præferencer, inddragelse, nysgerrighed, nærvær, og æstetisk sans.

Der var enighed om, at betydningen af de forskellige kompetencer varierer ved forskellige typer af måltider. For eksempel skal der bruges mere overblik og planlægning, når man forbereder et festmåltid med mange retter end ved tilberedning af hverdagsmåltider.

Tilsvarende mente fokusgruppen, at kriterierne for 'det gode måltid' varierer alt efter hvilket måltid, der er tale om. Deltagerne var enige om, at et morgenmåltid er godt, hvis det er hurtigt, nemt og nærende, og de nævnte i den forbindelse: mælkeprodukter, havregryn, cornflakes, hvidt brød, skyr, smoothies, ost, æg, müsli og grovboller. I forhold til frokosten blev det gode måltid karakteriseret som sundt, praktisk, let at forberede, skal kunne holde sig rimelig lækkert og spises på farten.

For aftensmaden, der blev regnet for det vigtigste måltid, mente gruppen, at smagen er vigtigere end for de andre måltider. Herudover var gruppen enige om, at det er vigtigt, at aftensmaden indeholder mange grøntsager, og at den fungerer som rammen om et fællesskab og nærvær. Gruppen nævnte følgende som eksempler på retter, der kan fungere som grundbestanddelen i sådanne måltider: frikadeller, chili con carne, hjemmelavet pizza, boller i karry, kylling, pasta med kødsauce, wokretter, karbonader og flæskkesteg.

Dernæst blev fokusgruppen bedt om at vurdere de videns- og færdighedsspørgsmål, der indgik i 2014-undersøgelsen. Gruppen gav forslag til supplerende spørgsmål, og på baggrund heraf blev der konstrueret en liste over videns- og færdighedsspørgsmål, der spænder fra de helt lette til de mere vanskelige.

Ekspertinterviews

Der blev lavet ekspertinterviews med personer, der via deres fag og beskæftigelse har forskellige indgange til mad og måltider. De fem interviewede eksperter var Søren Ejlersen (bl.a. Aarstiderne, Haver til Maver, Mit Kokkeri), Birthe Lindal Jeppesen (Fremtidsforskeren), Mikkel Jacobsen (UC Sjælland og Smag for livet), Hanne Castenskiold (Landbrug og Fødevarer) og Maria Kümpel Nørgaard (Arla Food).

I de fem interviews blev der ligesom i fokusgruppen spurgt ind til, hvilke kompetencer, der er brug for for at lave et godt måltid. De fem interviews gav meget input vedrørende generelle aspekter ved madlavning, men også til formuleringerne af de specifikke spørgsmål, der indgår i Kvalitetsindeks.

Eksperterne mente enstemmigt, at madlavning og det gode måltid forudsætter basal viden om tilberedning af forskellige råvarer, om grundsmage, og om hvad der smager godt sammen. Herudover blev der nævnt kon-

tekstuelle forhold som gode redskaber og et rent og ryddeligt køkken samt kompetencer som kreativitet, forandringsparathed, viljen samt evnen til at planlægge.

Eksperterne talte endvidere især om sociale sammenhænge, om værdien af at lære fra sig, og om betydningen af æstetik og kontekst, som for eksempel formuleret i følgende citat: *"Køkkenet skal være rart at være i. Det skal være et sydende univers, hvor alle sanser åbnes. Ingen billige remedier, i stedet tre gode gryder, der holder hele livet, og træskeer, der er organisk formet og en skarp kniv, så det er en fornøjelse at regere i køkkenuniverset"*.

Med hensyn til omhyggelighed nævnte flere af eksperterne, at det både handler om omhu for råvarerne og omsorg for de mennesker, der skal spise maden: *"At spise sammen med nogen, i en hvilken som helst sammenhæng, det er med til at højne kvaliteten.....man skal gøre sig umage over for andre."*

Hvad angår kreativitet i måltidsproduktionen, gav alle eksperterne udtryk for, at dette forudsætter en basal viden og et basalt sæt af færdigheder, som for eksempel grundtilberedningsmetoder, viden om opbevaring og råvareforståelse. Som det fremgår af det følgende citat, blev det dog endvidere fremhævet, at selvtillid, mod, leg og fleksibilitet også er vigtige betingelser for, at kreativiteten kan sættes i spil: *"Det handler om at turde lege og afprøve med smagsnuancer og forskellige måder at sammensætte et måltid på. Men det kræver jo, at man tør tage risikoen. Man skal være åben, modig og fleksibel. Den ene form for kreativitet er det med at lege med smagssanserne, den anden er det med at lege med kompleksiteten i maden. Hvor komplekst skal det være. Kan du bytte en råvare ud med en anden."*

Prætest og udvælgelse af spørgsmål

På baggrund af litteratursøgningen samt de gennemførte fokusgruppe- og ekspertinterviews blev det besluttet at arbejde videre med at udvikle spørgsmål, der belyser fire typer 'bløde' madlavningskompetencer (omhu, kreativitet, selvtillid, og kontekst) samt to typer af 'hårde' madlavningskompetencer (viden og færdigheder). I alt blev der til dette formål formuleret 115 spørgsmål. Eftersom det ikke var muligt at medtage dem alle i Kvalitetsindeks 2015, blev der gennemført to prætests med henblik på at udvælge de mest pålidelige og velegnede af spørgsmålene. Prætestene blev foretaget ved hjælp af webbaserede spørgeskemaundersøgelser, der blev besvaret af et repræsentativt udsnit af den voksne danske befolkning, med hensyn til alder, region, køn, og uddannelse. I alt svarede 1593 personer på spørgeskemaundersøgelserne. Alle respondenter var helt eller delvist ansvarlige for husstandens madindkøb og madlavning.

Kriterierne for udvælgelsen af spørgsmål til Kvalitetsindeks 2015 var for det første, at de tilsammen repræsenterer de seks typer af kompetencer, som nævnes ovenfor, og for det andet at kompetencerne, jf. resultaterne af prætesten, kan forventes at have en signifikant indflydelse på forbrugernes tilfredshed i forhold til fødevarer. Af hensyn til den fremtidige anvendelse af Kvalitetsindekset var det desuden nødvendigt, at de 'hårde' kompetencespørgsmål vedrørende forbrugernes viden og færdigheder opfylder de skalabetingelser (se nedenfor), som er fastsat af Guttman (1944).

Udvælgelse af spørgsmål til at måle de hårde kompetencer

Formålet med at udvikle skalaer for de hårde kompetencer (viden og færdigheder) er at kunne bruge resultaterne af Kvalitetsindeks 2015 til at vurdere og sammenligne disse for forskellige demografiske grupper. Endvidere skal skalaerne i senere undersøgelser kunne bruges til at vurdere, om kundskaberne ændrer sig over tid.

For at opfylde disse formål er det nødvendigt, at a) skalaerne består af en række spørgsmål med varierende sværhedsgrad (vurderet efter hvor stor en andel af deltagerne, der svarer korrekt), og b) det i stor udstrækning er sådan, at en person, der har svaret korrekt på et svært spørgsmål, også har svaret korrekt på alle de spørgsmål, som er lettere (Guttman, 1944). For at måle i hvor stor udstrækning disse krav er opfyldt, anvendes den såkaldte reproducerbarhedskoefficient (R.K.):

$$R.K. = 1 - \frac{\text{Antal af fejl}}{\text{Antal udsagn} \times \text{observationer}}$$

Observationer er antallet af deltagere i undersøgelsen. Antal udsagn er antallet af spørgsmål.

Antal fejl er lig med summen af fejlagtige svar for alle deltagere over alle spørgsmål.

Eftersom reproducerbarhedskoefficienten afhænger af den relative andel af ekstreme spørgsmål (spørgsmål hvor kun en lille del af respondenterne har svaret korrekt eller forkert), beregnes endvidere en skalerbarhedskoefficient (S.K.)¹.

Udvælgelsen af de spørgsmål, der indgår i videns- og færdighedsskalaerne i hovedundersøgelsen (se nedenfor), er baseret på de generelle krav til reproducer- og skalerbarhed: R.K. > 0,85 og S.K. > 0,6 (Guttman, 1944). Udvælgelsen er foretaget ved at beregne R.K. og S.K. for alle de spørgsmål, der indgik i prætesten fulgt af en trinvis eliminering af spørgsmålet med det højeste antal fejlobservationer. Proceduren er fortsat, indtil der er opnået tilfredsstillende værdier for R.K. og S.K. (jf. ovenfor). Nedenfor beskrives resultaterne af denne procedure for de spørgsmål, der vedrører færdigheder og viden.

Konstruktion af skalaer for madlavningsfærdigheder

Såvel litteratursøgning som interviews viste, at målinger af forbrugernes madlavningsfærdigheder bør relatere til måltidstypen. I prætesten blev der derfor afprøvet 46 udsagn vedrørende forbrugernes færdigheder

¹

$$\text{Skalerbarhedskoefficient (S.K.)} = \frac{P.F.}{1 - M.M.R.}$$

$$\text{Marginal Minimum Reproducerbarhed (M.M.R.)} = \frac{\sum p \text{ eller } q}{\text{Antal udsagn}}$$

$$\text{Procent Forbedring (P.F.)} = R.K. - M.M.R.$$

(inden for det sidste år) med bestemte madlavningsopgaver. På denne måde opnåede vi, at en høj score på færdighedsskalaerne ikke kun repræsenterer et højere kompetenceniveau, men også en højere variation i forbrugernes madlavningsaktiviteter.

Udsagnene i prætesten vedrørte fire kategorier: a) håndlag og forberedelse; b) hovedretter; c) desserter og bagværk samt d) forretter og tilbehør. På baggrund af kravene til R.K. og S.K. (Guttman, 1944), og den procedure, der er beskrevet ovenfor, blev der i alt udvalgt 23 udsagn. De udvalgte udsagn for hver af de fire kategorier fremgår af Tabel 1.

Tabel 1. Skalaer for færdigheder

Håndlag og forberedelse	Hovedretter	Desserter og bagværk	Forretter og tilbehør
1. Kogt et æg	1. Stegt en bøf på pande	1. Bagt boller og brød	1. Lavet råkostsalat
2. Pilet og hakket et hvidløg	2. Lavet lammegryde	2. Bagt pandekager	2. Lavet en omelet
3. Rørt en fars til frikadeller	3. Kogt en fiskesuppe	3. Bagt kransekage	3. Lavet bearnaisesauce
4. Pisket æggehvider stive	4. Lavet sushi	4. Bagt vandbakkelse	4. Dampet muslinger
5. Blendet en suppe		5. Lavet fragilité	5. Lavet mayonnaise
6. Parteret en kylling			
7. Fileteret en fladfisk			
8. Filleret en rund fisk (som torsk eller laks)			

Konstruktion af skalaer for viden

Med henblik på at udvikle skalaer for viden afprøvede vi i prætesten 32 udsagn i to kategorier: 'Opbevaring og fødevaresikkerhed' samt 'Sundhed og smag'. Respondenterne skulle forholde sig til udsagnene ved at svare rigtigt/forkert/ved ikke. I begge kategorier var der spørgsmål vedrørende faktuel viden (fx 1 dl sukker vejer ca. 85 gram) og operationel viden (fx En hakkebøf er gennemstegt, når den er fast i midten).

Ved samme fremgangsmåde som for de fire færdighedsskalaer blev der i alt udvalgt ni vidensspørgsmål. De udvalgte udsagn fremgår af Tabel 2.

Tabel 2. Skalaer for viden

Opbevaring og fødevarer sikkerhed	
1.	Frugt og grøntsager, som ikke skrælles, skal vaskes, før man bruger dem.
2.	Salmonella er et fedtstof, som findes i laks (Salmon).
3.	Jeg vasker hænder, inden jeg starter på madlavningen.
4.	Mad, der har overskredet "sidste salgsdato", skal straks smides ud.
5.	Rugbrød kan opbevares i fryseren i op til et år.

Sundhed og smag	
1.	Ifølge de offentlige anbefalinger skal man spise mange rodfrugter, kål og andre grøntsager.
2.	Magert kød smager af mere end andre mere fedtholdige varianter.
3.	1 dl sukker vejer ca. 85 gram.
4.	En hakkebøf er gennemstegt, når den er fast i midten.

Udvælgelse af spørgsmål til at måle de bløde kompetencer

På baggrund af interviewene og litteraturstudiet blev der udviklet en liste over 37 spørgsmål, der belyser de bløde madlavnings-kompetencer. En eksplorativ faktoranalyse (EFA) af svarene på de 37 spørgsmål fra prætesten viste, at de fire undersøgte typer af bløde kompetencer (omhu, selvtillid i køkkenet, kreativitet, og kontekst) havde flere underliggende dimensioner. En efterfølgende konfirmativ faktoranalyse (CFA: Chi Square/df=2,733, GFI= ,894, CFI= ,924, RMSEA= ,065) bekræftede dette og viste, at 23 af de spørgsmål, der indgik i prætesten, havde en entydig relation til syv forskellige temaer. Dette muliggjorde en entydig fortolkning og navngivning af temaerne (herefter de syv temaer). Som det fremgår af Tabel 3, benævnes disse: 'Omhu' (omhu for smag og råvarer), 'Selvtillid' (i køkkenet) 'Kreativitet' (interesse for nye opskrifter og inspirationssøgning), 'Selskab' (spise sammen med andre), 'Ansvarsbevidsthed' (fokus på budget og madspild), 'Kontekst' (tilfredshed med køkken og omgivelser) og 'Samarbejde' (at man tilbereder maden sammen med andre).

Tabel 3. De syv 'bløde' madlavningskompetencer

Udsagn	Faktor
1. Jeg er bevidst om at smage på den mad, jeg spiser. 2. Jeg giver mig tid til at smage på maden til hverdag. 3. Jeg giver mig tid til at smage på maden ved festlige lejligheder. 4. Når jeg laver mad, er det først og fremmest smagen, der er vigtig. 5. Jeg kan skelne imellem de forskellige smage i en ret.	Omhu
1. Jeg har et dejligt køkken, hvor jeg føler mig veltilpas. 2. Jeg har god afsætningsplads (fx bordplads til forretter/desserter). 3. Mit køkken er altid rent og hygiejnisk.	Kontekst
1. Jeg inddrager andre i køkkenet og lærer fra mig. 2. Jeg inddrager mine omgivelser i beslutninger, der vedrører måltidet. 3. Børnene eller andre familiemedlemmer hjælper altid i køkkenet; fx skræller de kartofler og ordner grøntsager.	Samarbejde
1. Jeg bruger ofte nye opskrifter fra madprogrammer på TV, kogebøger, internettet eller madmagasiner. 2. Jeg bruger kogebøger eller magasiner for at finde inspiration og specifikke opskrifter. 3. Jeg spørger ofte mine venner eller min familie til råds vedrørende madlavning.	Kreativitet
1. Jeg gør alt, hvad jeg kan for at undgå at smide mad ud. 2. Jeg udnytter mine råvarer godt. Der går næsten ingenting til spilde. 3. Jeg er god til at styre madbudgettet.	Ansvarsbevidsthed
1. Jeg bliver ofte inviteret på middag af venner, bekendte eller familie. 2. Jeg spiser ofte et hjemmelavet måltid sammen med mine venner. 3. Jeg er tilfreds med, hvor ofte jeg bliver inviteret på middag hos andre.	Selskab
1. Jeg er god til at finde på nye retter. 2. Jeg har håndslag for madlavning. Jeg behøver ikke tænke over det. 3. Når jeg laver mad efter en opskrift, justerer jeg efter, hvad jeg i forvejen har af ingredienser i mit køkken.	Selvtillid

Resultater af hovedundersøgelsen

Hovedundersøgelsen blev gennemført som en webbaseret undersøgelse med voksne danskere (18 år og ældre), der alle var helt eller delvist ansvarlige for husstandens madindkøb og madlavning. I alt 1409 personer udfyldte spørgeskemaet. Ved sammenligning med data fra Danmarks Statistik blev det konstateret, at stikprøven var repræsentativ. Chi-square tests viste således, at der hverken var statistisk signifikante ($p < 0.05$) afvigelser med hensyn til alder ($\chi^2 = 2,383$, $df=2$, $p=0,3$), region ($\chi^2 = 0,736$, $df=4$, $p=0,94$), køn ($\chi^2 = 0,006$, $df=1$, $p=0,93$), eller uddannelse ($\chi^2 = 6,507$, $df=3$, $p=0,08$).

Nedenfor gennemgås først resultaterne vedrørende de dele af Kvalitetsindeks 2015, der vedrører madlavningskompetencer, og som er videreudviklet i 2015. Herefter følger en analyse af spørgsmålene vedrørende fødevarer kvalitet, og endelig kædes de to dele sammen med spørgsmålene om tilfredshed og betalingsvillighed.

Madlavningskompetencer

I dette afsnit gennemgås først resultaterne vedrørende de 'hårde' kompetencer (færdigheder og viden). Herunder diskuteres en række demografiske forskelle i viden og færdigheder. Dernæst diskuteres skalaerne og de demografiske forskelle for 'de bløde' madlavningskompetencer.

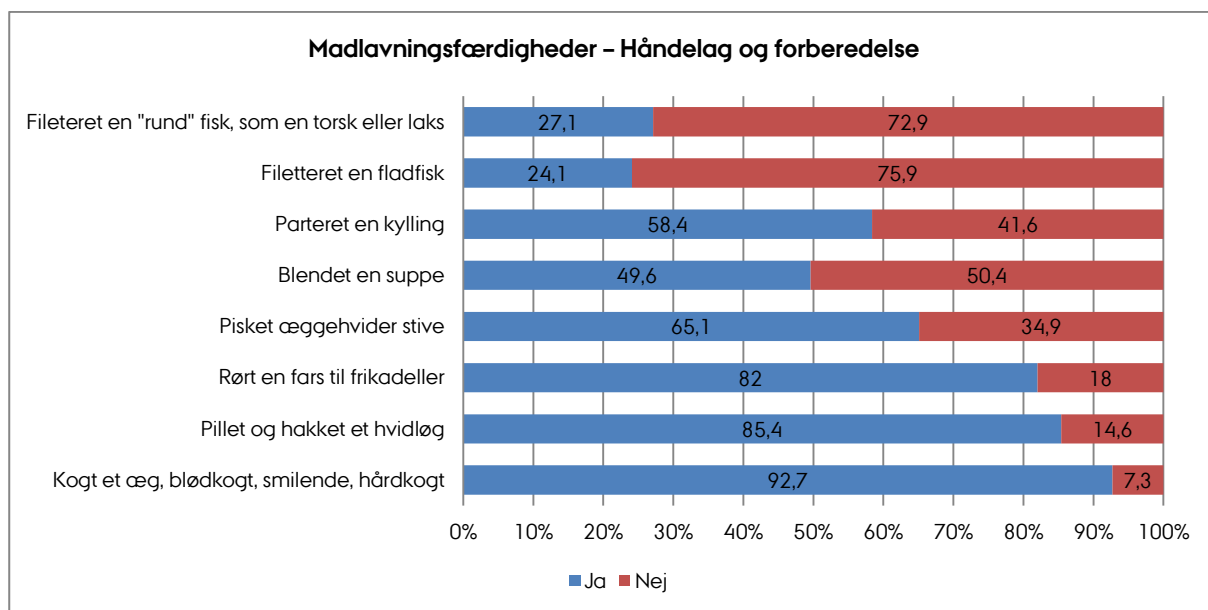
Færdigheder

Figur 2 viser fordelingen af respondenternes besvarelser vedrørende færdigheder inden for håndslag og forberedelse samt de specifikke værdier af R.K. og S.K. Som det fremgår, er sidstnævnte værdier tilfredsstillende (R.K. > 0,85; S.K. > 0,6). I lighed med resultaterne af præ-testen, er det flertallet af respondenterne, der har færdigheder inden for de lette aktiviteter (fx at koge et æg), mens det kun er en lille del af respondenterne, der har færdigheder inden for de svære aktiviteter (fx at filetere en fisk).

En række variansanalyser viste, at der med hensyn til færdigheder findes statistisk signifikante forskelle mellem de forskellige demografiske grupperinger. For 'håndslag og forberedelse' har den yngste gruppe (18-29 år) et signifikant ($p < 0,05$) lavere kompetenceniveau end både de 30-49 årige, og gruppen over 50 år. Sidstnævnte gruppe har også et signifikant ($p < 0,05$) højere kompetenceniveau end mellemgruppen.

Med hensyn til uddannelse har deltagerne med folkeskoleeksamen eller ungdomsuddannelse som højeste uddannelse signifikant færre færdigheder end de andre grupper (erhvervsuddannelser, mellemlang og lang videregående uddannelse ($p < 0,01$)). Endvidere viste resultaterne en entydig sammenhæng mellem indkomst og kompetenceniveau, således at gruppen med den laveste husstandsindkomst (op til 300.000 kr.) har et signifikant lavere kompetenceniveau end mellemindkomstgruppen ($p > 0,01$), der igen har signifikant færre ($p > 0,01$) kompetencer end gruppen, der tjener over 600.000 kr. pr. husstand.

Ydermere viste analyserne, at deltagerne med hjemmeboende børn har signifikant højere kompetencer med hensyn til håndslag og forberedelse end deltagere uden børn ($p < 0,001$), mens der ikke var signifikante forskelle med hensyn til region og urbaniseringsgrad.

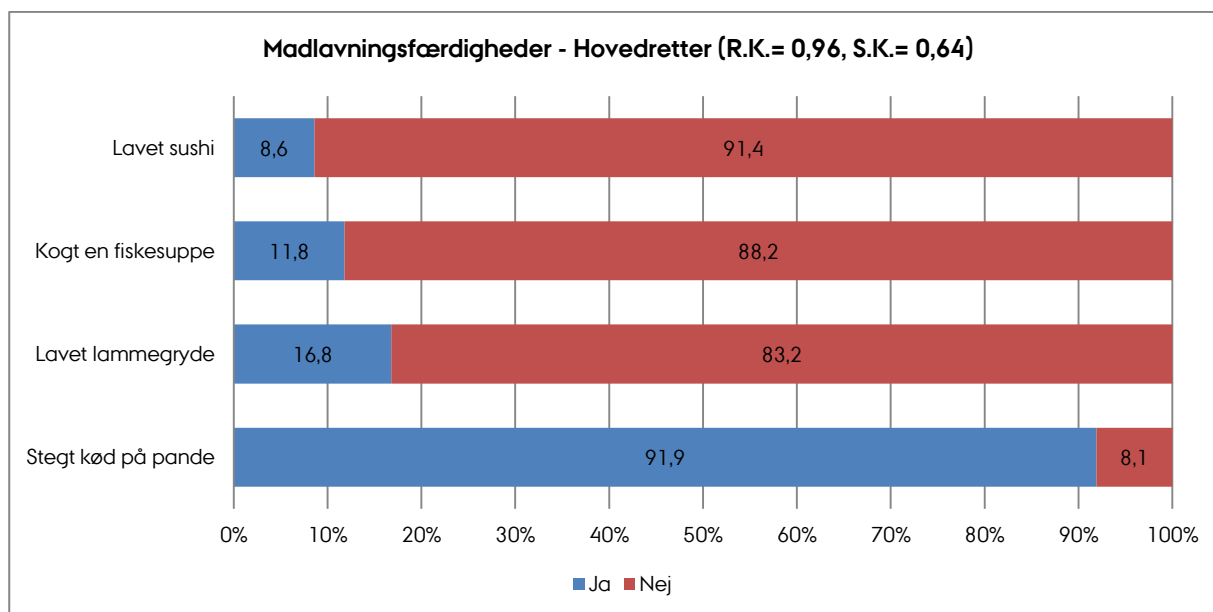


Figur 2. Forbrugernes madlavningsfærdigheder – Håndlag og forberedelse

Som tidligere nævnt indikerer en høj score på færdighedsskalaerne ikke kun et højere kompetenceniveau, men også en større variation i de retter, som deltagerne har tilberedt inden for det sidste år. Figur 3 viser fordelingen af respondenternes færdigheder inden for forskellige typer af hovedretter samt de specifikke værdier af R.K. og S.K. Som forventet er det også her sådan, at flertallet af respondenterne har færdigheder inden for de lette aktiviteter (fx at stege kød), mens det kun er en lille del af respondenterne, der har færdigheder inden for de svære aktiviteter (fx at lave sushi).

Variationsanalyser viste en sammenhæng mellem uddannelsesniveau og færdigheder inden for hovedretter. Inden for denne kategori havde deltagerne med en lang videregående uddannelse et signifikant højere kompetenceniveau end deltagerne med lavere uddannelser ($p < 0,001 - 0,05$). Tilsvarende viste resultaterne, at indkomstgruppen, der har en husstandsindkomst på op til 300.000 kr. har et signifikant lavere færdighedsgrundlag end mellemindkomstgruppen og de, som har en husstandsindkomst på over 600.000 kr. ($p = 0,009$). Det også interessant, at respondenterne fra hovedstadsområdet scorer signifikant ($p < 0,05$) højere end respondenter fra mindre byer (større provinsbyer, mindre provinsbyer og landsbyer).

Analyserne viste, at der ikke er statistisk signifikante forskelle på færdigheder inden for hovedretter med hensyn til alder, og hvorvidt, der er hjemmeboende børn.

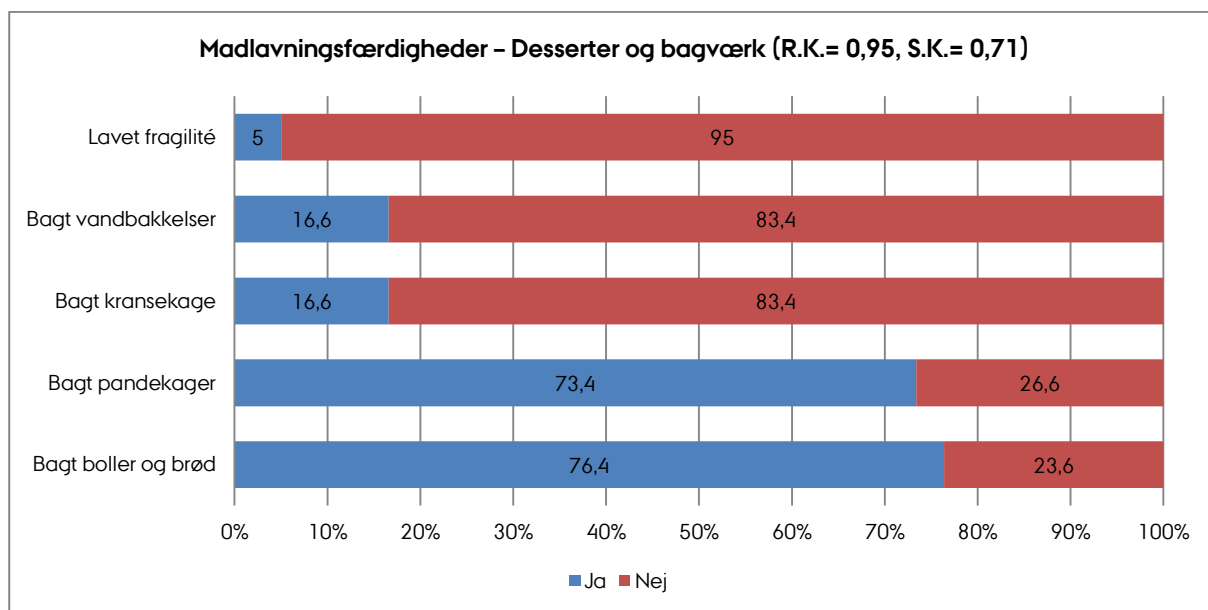


Figur 3. Forbrugernes madlavningsfærdigheder – Hovedretter

Figur 4 viser fordelingen af respondenternes besvarelser i forbindelse med udsagn relateret til kategorien 'Desserter og bagværk' samt de specifikke værdier af R.K. og S.K. Også her er det som forventet sådan, at flertallet af respondenterne har færdigheder inden for de lette aktiviteter (fx at bage boller og brød), mens det kun er en lille del af respondenterne, der har færdigheder inden for de svære aktiviteter (fx at lave fragilité).

En række variansanalyser og *t*-tests viste, at deltagere, som hører til indkomstgruppen, der har en husstandsindkomst på op til 300.000 kr., har et signifikant lavere kompetenceniveau end mellemindkomstgruppen ($p < 0,05$) og gruppen, der har en husstandsindkomst på mere end 600.000 kr. ($p < 0,01$). Ydermere viste analyserne, at kvinder og deltagere fra husholdninger med hjemmeboende børn har signifikant ($p < 0,01$) højere scores i denne kategori.

Analyserne viste, at der ikke er statistisk signifikante forskelle på kompetencer i Desserter og bagværk med hensyn til alder, region, urbaniseringsgrad og uddannelse.

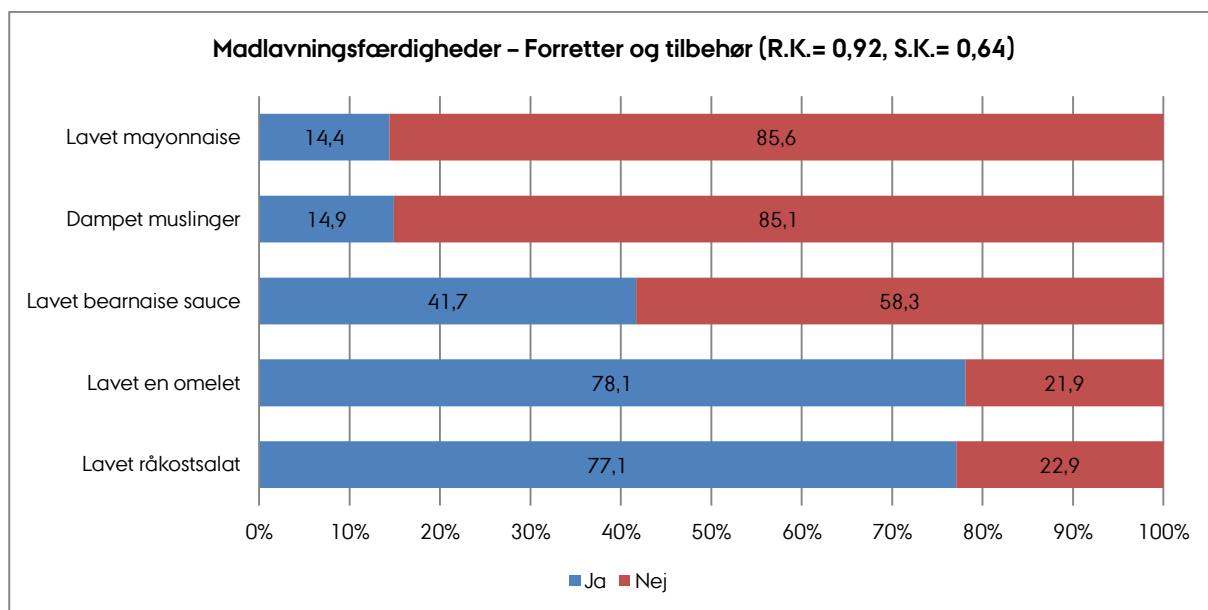


Figur 4. Forbrugernes madlavningsfærdigheder – Dessarter og bagværk

Figur 5 viser fordelingen af respondenternes besvarelser i forbindelse med udsagn relateret til forretter og tilbehør samt de specifikke værdier af R.K. og S.K. Her var det også sådan, at mange flere havde gennemført de lettere aktiviteter (fx at lave råkost), mens færre havde færdigheder inden for de vanskeligere aktiviteter (fx at lave mayonnaise).

Gruppen med en husstandsindkomst på op til 300.000 kr. har også her et signifikant lavere færdighedsniveau end de to højere indkomstgrupper ($p < 0,01$), og husstande med hjemmeboende børn har signifikant højere scores end husstande uden ($p = 0,001$).

Analyserne viste, at der ikke er signifikante forskelle på færdigheder inden for forretter og tilbehør med hensyn til region, urbaniseringsgrad, alder og uddannelse.



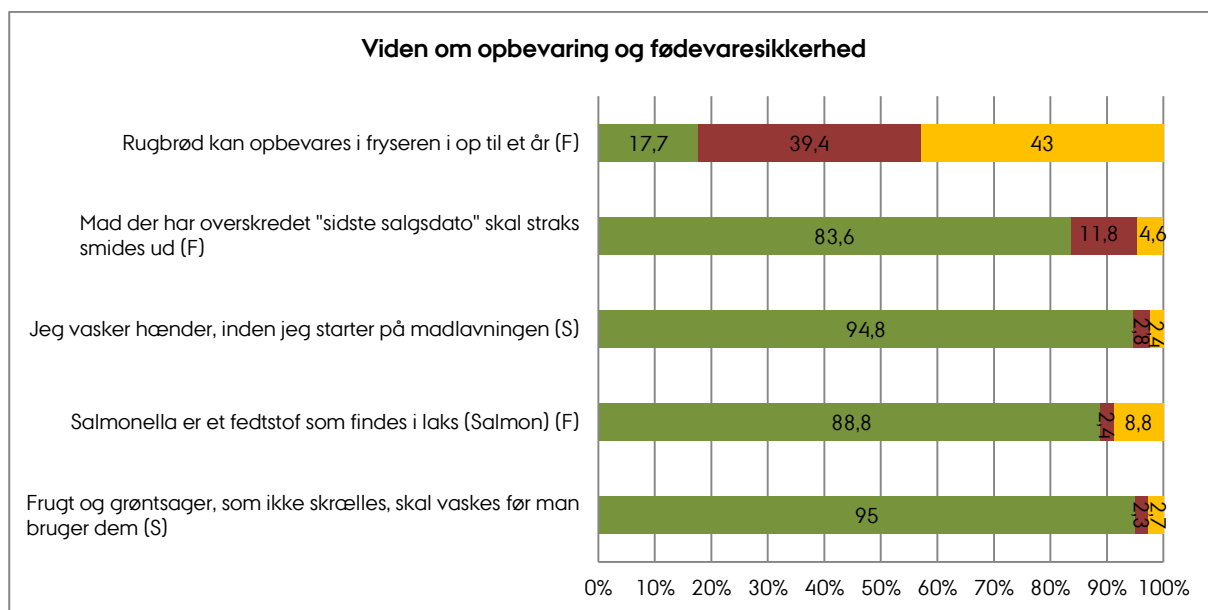
Figur 5. Forbrugernes madlavningsfærdigheder – Forretter og Tilbehør

Viden om madlavning

Figur 6 viser fordelingen af deltagernes besvarelser med hensyn til viden om opbevaring og fødevarer-sikkerhed. I fire tilfælde har størstedelen af deltagerne angivet de rigtige svar, og for ét spørgsmål var det knap 18 procent, som angav det rigtige svar. Dette spørgsmål (opbevaring af rugbrød) var også det, der i præ-testen viste sig som det sværeste.

Der blev udført en række variansanalyser og *t*-tests for at undersøge, om der er forskelle imellem grupper af respondenter med hensyn til deres viden om opbevaring og fødevarer-sikkerhed. Analyserne viste, at gruppen af respondenter over 50 år har signifikant mere viden om disse emner end nogen af de andre aldersgrupper ($p < 0,01$), og at deltagerne i indkomstgruppen, der tjener mindre end 300.000 kr. har signifikant ($p < 0,01$) mindre viden end gruppen, hvis husstandsindkomst er over 600.000 kr. Desuden har deltagere med børn i husstanden signifikant ($p < 0,01$) bedre viden om opbevaring og fødevarer-sikkerhed end dem uden børn.

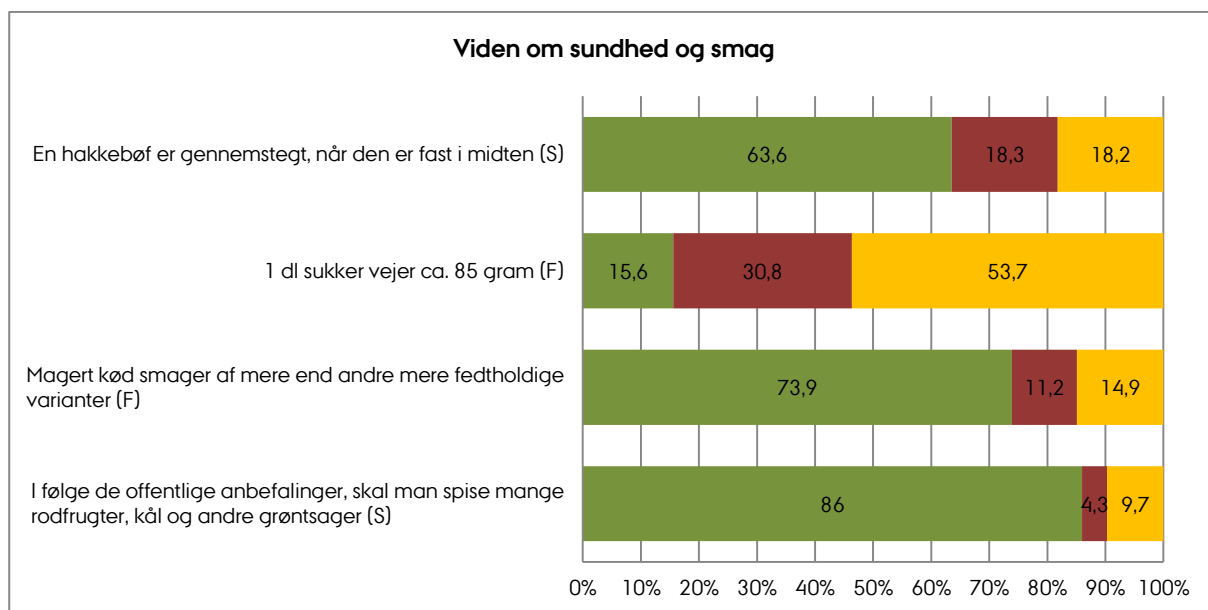
Analyserne viste, at der ikke var statistisk signifikante forskelle på viden om opbevaring og fødevarer-sikkerhed med hensyn til region, urbaniseringsgrad, køn, uddannelse og indkomst.



Figur 6. Forbrugernes viden om opbevaring og fødevarerikkerhed (Grøn/rød/gul svarer til andelen af korrekte/forkerte/"ved ikke" svar)

Figur 7 viser fordelingen af deltagernes besvarelser inden for viden om sundhed og smag. Bortset fra spørgsmålet om, hvor meget 1 dl sukker vejer, var det over halvdelen af respondenterne, der svarede korrekt på de fire spørgsmål om sundhed og smag.

En række variansanalyser og t -tests viste, at gruppen af respondenter op til 29 år har signifikant ($p < 0,01$) mindre viden i dette felt end gruppen af 30–49 årige og gruppen over 50 år. Ydermere viste resultaterne, at respondenterne i den laveste indkomstgruppe har et signifikant ($p < 0,001$) lavere niveau af viden om sundhed og smag end mellemindkomstgruppen og gruppen, med en husstandsindkomst på mere end 600.000 kr., ligesom respondenter med hjemmeboende børn har signifikant ($p < 0,001$) mere viden om sundhed og smag end dem med hjemmeboende børn. Analyserne viste, at der ikke er statistisk signifikante forskelle på viden om sundhed og smag med hensyn til region, urbaniseringsgrad, køn og uddannelse.



Figur 7. Forbrugernes viden om sundhed og smag (Grøn/rød/gul, svarer til andelen af korrekte/forkerte/"ved ikke" svar)

De bløde kompetencer (de syv temaer)

For de udsagn, der indgår i de syv temaer (se Tabel 3), blev deltagerne bedt om at tage stilling på en 7-punkts skala, hvor 1 svarer til 'helt uenig', og 7 til 'helt enig'. I modsætning til skalaerne for de 'hårde' madlavningskompetencer siger disse skalaer ikke noget om forbrugernes faktiske kompetencer, men der imod noget om deres holdninger og selvopfattelser med hensyn til madlavning.

De skalaer, der blev udviklet til at måle de syv 'bløde' kompetencer (se Tabel 3), fungerede alle tilfredsstillende i hovedundersøgelsen. Således var Cronbach Alpha for de syv skalaer: Omhu (0,87), Kontekst (0,76), Selvtillid (0,81), Kreativitet (0,76), Selskab (0,77) Ansvarsbevidsthed (0,70) og Samarbejde (0,81). I rapportens sidste del (Figur 11) beskrives sammenhængen mellem de syv temaer og forbrugernes tilfredshed med fødevarer- og måltidskvalitet.

I Tabel 4 er gennemsnittet for hver af de syv temaer rapporteret for forskellige demografiske grupper. Det er markeret med bogstaver, hvorvidt der er signifikante (ANOVA/t-test: $p < 0,05$) forskelle mellem grupperne (øverst i tabellen er grupperne markeret med bogstaver, og inde i tabellen er det med bogstaver angivet om gruppen er forskellig fra de øvrige grupper). Disse forskelle angiver jf. ovenstående differencerne i gruppernes gennemsnitlige holdninger og selvopfattelser med hensyn til de 'bløde' madlavningskompetencer.

Det fremgår af Tabel 4, at kvinder har signifikant højere scores for alle de syv temaer. Det vil altså sige, at kvinder i forhold til mænd gennemsnitligt set opfatter sig selv som mere omhyggelige, samarbejdsvillige, kreative, og sociale. De har også en højere selvtillid og er gladere for den sociale og fysiske kontekst for mad-

lavning og spising. På nær skalaen for kreativitet gælder det samme for de respondenter, der har hjemmeboende børn sammenlignet med dem, som ikke har.

Med hensyn til alder fremgår det, at den ældste gruppe i forhold til de to yngre grupper føler, at de er mere omhyggelige og selvsikre i køkkenet, som de også er gledere for end de yngre respondenter. Som det fremgår af tabellen, er der også på nær for ansvarsbevidsthed, en positiv sammenhæng mellem indkomstniveau og de bløde madlavningskompetencer.

Tabel 4. De syv temaers gennemsnit for demografiske grupper

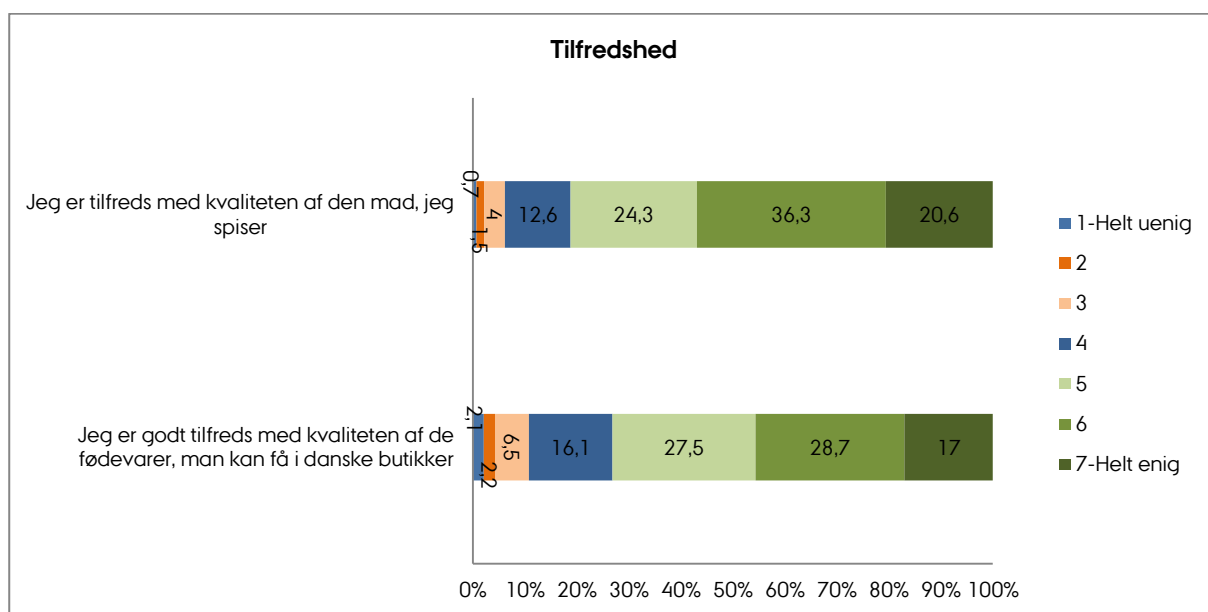
	a	b	c	a	b	a	b	a	b	c
	18 – 29	30 – 49	50 +	Mænd	Kvinder	Børn	Ingen børn	0 – 300.000	300.000 – 600.000	600.000+
Omhu	4,86 c	5,09 c	5,41 ab	5,03 b	5,33 a	5,31 b	5,01 a	4,97 bc	5,32 a	5,30 a
Selvtilid	4,12 c	4,26 c	4,69 ab	4,28 b	4,54 a	4,52 b	4,27 a	4,24 b	4,57 a	4,49 -
Kreativitet	3,82 -	3,58 -	3,57 -	3,39 b	3,83 a	3,64 -	3,58 -	3,43 c	3,66 -	3,76 a
Samarbejde	3,89 -	3,93 -	3,68 -	3,65 b	4,00 a	4,10 b	3,46 a	3,35 bc	3,93 ac	4,28 ab
Kontekst	4,24 bc	4,92 ac	5,24 ab	4,76 b	5,11 a	5,19 b	4,60 a	4,36 bc	4,95 ac	5,41 ab
Ansvarsbevidsthed	5,00 c	5,25 c	5,54 ab	5,13 b	5,51 a	5,40 b	5,23 a	5,34 -	5,44 -	5,24 -
Selskab	4,03 -	4,11 -	4,20 -	4,04 b	4,22 a	4,23 b	4,00 a	3,78 bc	4,26 a	4,49 a

Kvalitetsindeks 2015

I det følgende afsnit beskrives først de overordnede resultater for de markedsrelaterede (tilfredshed og betalingsvillighed) faktorer i kvalitetsindeksmodellen (se Figur 1). Derefter diskuteres en segmentering af forbrugerne, der i lighed med 2014 er gennemført med udgangspunkt i spørgsmålene om fødevare- og måltidskvalitet. I diskussionen af segmenternes karakteristika fokuseres der på forskelle mellem segmenternes gennemsnitlige scores på de nyudviklede skaler for 'hårde' og 'bløde' madlavningskompetencer. Til sidst i afsnittet diskuteres integrationen af de nye skalaer og de øvrige faktorer i kvalitetsindeksmodellen.

Tilfredshed

Som i 2014 blev forbrugernes tilfredshed målt ved hjælp af to udsagn vedrørende fødevare- og måltidskvalitet ("Jeg er tilfreds med kvaliteten af den mad, jeg spiser" og "Jeg er godt tilfreds med kvaliteten af de fødevarer, man kan få i danske butikker"). Respondenterne skulle forholde sig til udsagnene på en skala fra 1 – 7 (helt uenig – helt enig). Mere end halvdelen af respondenterne var helt eller delvist enige i begge udsagn. Figur 8 viser en detaljeret svarfordeling for de to udsagn.



Figur 8. Forbrugernes tilfredshed med fødevare- og måltidskvalitet

En beregning af Cronbach's α (0,773) for de to udsagn godtgjorde, at de kan betragtes som udtryk for den samme underliggende variabel. For hver af respondenterne er der derfor beregnet et aggregeret tilfredshedsniveau. På baggrund heraf er der gennemført en række variansanalyser og t -tests, der i lighed med 2014-undersøgelsen viste, at aldersgruppen 50+ er signifikant ($p < 0,01$) mere tilfredse end de midaldrende og gruppen af 18-29 årige. Tilsvarende var kvinderne signifikant ($p < 0,01$) mere tilfredse end mændene, og indkomstgruppen med en husstandsindkomst på mellem 0 og 300.000 kr. var signifikant ($p < 0,05$) mindre tilfredse end dem med højere indkomster. Endelig var husstande med ét medlem signifikant ($p < 0,01$) mindre tilfredse end husstande med mere end ét medlem. Tilsvarende tests viste, at der ikke var statistisk signifikante forskelle på tilfredsheds-niveauet med hensyn til region, urbaniseringsgrad, og uddannelse.

Ved sammenligning med tallene for 2014 fremgik det, at respondenternes tilfredshed med både kvaliteten af fødevareudbuddet og med den mad, de spiser, er marginalt, men dog signifikant (t -test, $p < 0,05$) højere i 2015. Eftersom der ikke er andre væsentlige forskydninger mellem svarene i 2014 og 2015, er det sandsynligt, at stigningen i tilfredshed snarere skyldes andre faktorer, som fx ændringer i den generelle forbrugeroptimisme end i forhold, der specifikt vedrører fødevarer og madlavning.

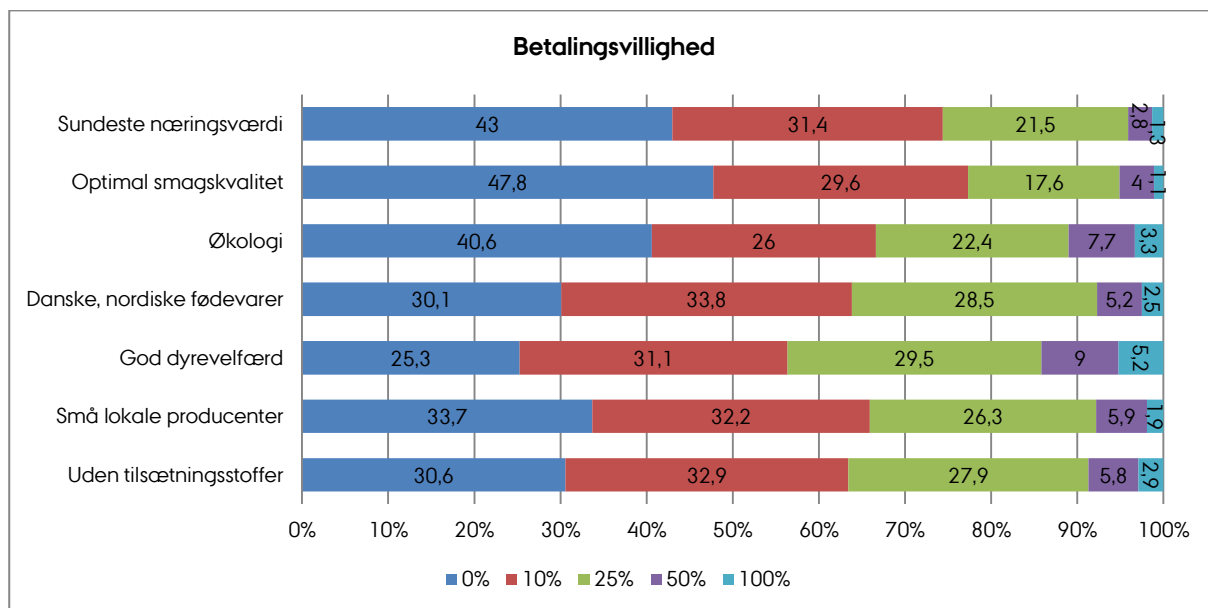
Betalingsvillighed

Deltagerne blev bedt om at tage stilling til, om de ville betale mere (0,10, 25, 50,100 %) for fødevarer med syv forskellige typer af kvalitetsmærker end for fødevarer uden kvalitetsmærker. Fordelingen af respondenternes svar fremgår af Figur 9.

For alle mærkerne er der en betydelig (25-48 %) andel af forbrugerne, som ikke vil betale mere. I lighed med 2014-undersøgelsen er det for dyrevelfærd og smagskvalitet, at den største (75 %) henholdsvis den mindste (52 %) andel af respondenterne vil betale mere.

Som i 2014 er det også kun en ganske lille del af forbrugere, der vil betale mere end 50 procent for nogen af mærkerne. Igen er det dyrevelfærd, der skiller sig ud. Mere end 14 procent af forbrugerne erklærer sig således villige til at betale mindst 50 procent mere for et mærke for bedre dyrevelfærd.

Ovenstående resultater afspejler ikke nødvendigvis, at der blandt forbrugerne er større efterspørgsel efter fødevarer, der er produceret under hensyntagen til dyrevelfærd end for fødevarer med optimal smagskvalitet. Det kan også skyldes, at forbrugerne selv har en indflydelse på smagskvaliteten. Dette gælder både i forhold til madlavnings-, og købsituationen, fordi forbrugerne efter en negativ oplevelse har mulighed for at undlade at købe varen igen. Når forbrugerne skal vurdere, om en fødevarer er produceret under hensyntagen til dyrevelfærd, har de der i mod ikke andre muligheder end at stole på den tilgængelige information.



Figur 9. Forbrugernes madlavningsfærdigheder – Betalingsvillighed

Segmentering af fødevareforbrugerne

Med henblik på at kunne sammenligne forskellige grupper af fødevareforbrugere blev respondenterne på baggrund af de samme spørgsmål, som blev anvendt i 2014-undersøgelsen, opdelt i fem segmenter med forskellige opfattelser af fødevare- og måltidskvalitet.

Til at identificere segmenterne blev der brugt en *k*-means klyngeanalyse. Analysen er baseret på respondenternes svar på 31 udsagn, hvor 22 vedrører fødevarekvalitet ('valgkriterier', 'købsmotiver', 'indkøbsvaner'), og ni vedrører måltidskvalitet (engagement i madlavning, inspirationssøgning mm).

Tabel 5 viser, hvordan forbrugersegmenterne afviger fra undersøgelsens gennemsnit. De røde felter indikerer negative forskelle i forhold til gennemsnittet, og de grønne felter indikerer en positiv afvigelse fra gennemsnittet. Segmenterne: a) de kvalitetsbevidste; b) de økologisk-effektive; c) de konservative d) de ubekymrede og d) de uengagerede er som i 2014 navngivet ud fra en fortolkning af deres afvigelser fra stikprøvens gennemsnit. Nedenfor gives en kort beskrivelse af segmenternes størrelse (analysemetoden K-means muliggør ikke en sammenligning med 2014) og karakteristika (se Kvalitetsindeks 2014 for en mere detaljeret beskrivelse). Herefter fokuseres på, hvordan segmenterne varierer med hensyn til de nyudviklede skalaer for madlavningskompetencer samt med hensyn til tilfredshed og betalingsvillighed for fødevarer.

De kvalitetsbevidste (26 % af stikprøven) handler i delikatesseafdelinger. De køber færre færdigretter, men flere naturlige og økologisk dyrkede produkter og helst i løs vægt. De kan godt lide at prøve nye retter og retter fra andre kulinariske traditioner. Madlavning er en spændende oplevelse, et udgangspunkt for en god samtale og for anerkendelse.

De økologiske-effektive (25 % af stikprøven) forbrugere ligger tæt på det stikprøvens gennemsnit på de fleste kriterier, men de 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 ubekymrede.

De ubekymrede forbrugere (24 % af stikprøven) køber i mindre grad økologiske og 'naturlige' fødevarer uden tilsætningsstoffer end de kvalitetsbevidste og de økologisk-effektive forbrugere. Men de er mere interesserede i madlavning og nye opskrifter og andre kulinariske traditioner end de økologisk-effektive forbrugere.

De konservative forbrugere (17 % af stikprøven) synes, at de kendte retter og opskrifter er de bedste; de bruger mange færdigretter, og de er ikke interesserede i nye opskrifter eller andre kulinariske traditioner.

De uengagerede forbrugere (9 % af stikprøven) er, som navnet siger, i mindre grad interesserede i fødevare- og i måltidskvalitet end alle de øvrige segmenter

.

Tabel 5. Forbrugersegmenter, med forskellig opfattelse af fødevarer- og måltidskvalitet

		Kvalitets- bevidst	Konser- vativ	Øko- effektiv	Ube- kymret	Uenga- geret	Gennem- snit
Fødevarekvalitet	I butikken læser jeg produktinformation for at bestemme, hvilken fødevarer jeg vil købe.	5,27	2,98	4,14	3,14	2,17	3,85
	Information fra reklamer hjælper mig til at tage bedre beslutninger, når jeg køber fødevarer.	2,98	2,97	3,16	3,21	1,77	2,99
	At købe ind til aftensmaden er ikke noget, der har min store interesse.	2,59	4,78	4,12	3,01	5,04	3,64
	At købe mad ind er nærmest en sport for mig.	4,25	2,40	3,05	3,46	1,57	3,24
	Jeg kan ikke se nogen grund til at købe mad i specialforretninger eller delikatesseafdelinger.	2,55	4,51	3,46	3,87	4,44	3,57
	Jeg skriver indkøbssedler til at støtte mig, når jeg køber ind.	5,52	4,66	4,77	5,78	4,13	5,14
	Jeg køber helst naturlige produkter, dvs. mad uden konservering og tilsætning.	5,96	3,39	4,65	3,55	2,03	4,32
	Når jeg køber mad, er naturlighed en vigtig kvalitet.	6,10	3,87	4,80	4,21	2,52	4,67
	Jeg foretrækker mad uden kunstige aroma- og smagsforstærkere.	6,25	4,07	4,95	4,36	2,60	4,82
	Jeg prøver altid at opnå det bedst mulige forhold mellem pris og kvalitet.	6,01	5,08	5,01	5,67	3,66	5,34
	Jeg sammenligner priser på mad for at få så meget som muligt for mine penge.	5,46	5,51	4,64	5,88	4,73	5,30
	Jeg elsker at prøve nye retter og opskrifter fra andre lande.	5,94	3,27	4,31	5,38	2,10	4,65
	Jeg kan godt lide at prøve madvarer, jeg aldrig har prøvet før.	5,98	3,59	4,45	5,27	2,56	4,76
	De kendte retter er nu engang de bedste.	3,40	4,51	3,87	3,93	3,88	3,87
	Jeg køber altid økologisk dyrkede produkter, hvis jeg har muligheden.	5,14	2,09	4,47	2,09	1,61	3,46
	Når jeg laver mad, er det først og fremmest smagen, der er vigtig.	5,98	5,15	4,80	5,83	3,60	5,32
	Det er vigtigere at vælge madvarer, man kan lide for deres smag frem for madvarer, der er ernæringsrigtigt sammensat.	4,21	4,72	4,12	4,53	4,36	4,36
	Jeg køber hellere friske råvarer end konserveres eller frostvarer.	6,09	4,12	5,05	5,17	2,78	5,02
	Jeg køber hellere frisk udskåret kød og grønt i løs vægt end færdigpakkede varer.	5,17	3,24	4,36	3,85	2,23	4,10
	At få ros for min madlavning betyder rigtig meget for min selvtillid.	5,09	3,72	4,07	5,11	2,51	4,41
Måltidskvalitet	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.	5,60	2,95	3,84	4,79	2,08	4,24
	Man snakker så godt sammen over et måltid.	6,01	4,83	4,75	5,65	3,26	5,19
	Madlavning er noget, der skal overstås.	2,40	5,14	4,22	2,64	5,25	3,60
	Jeg kan godt lide at afprøve nye opskrifter.	6,06	3,25	4,31	5,76	2,45	4,79
	Opskrifter og artikler om mad fra andre kulinariske traditioner får mig til at eksperimentere i køkkenet.	5,39	2,09	3,57	4,38	1,48	3,83
	Jeg bruger mange færdigretter i husholdningen.	1,84	3,45	2,75	1,97	3,05	2,47
	Jeg bruger ofte brødmix, kagemix eller pulversupper.	1,52	2,20	2,42	1,80	1,91	1,96
	Hvad jeg skal have til aften, er ofte en spontan beslutning.	4,26	4,90	4,26	3,56	4,01	4,18
	Man kan sagtens lave et velsmagende måltid på 20 min.	6,07	5,31	4,82	5,61	4,56	5,39
	Jeg søger ofte på internettet efter specifikke opskrifter og inspiration.	5,54	2,95	4,19	5,18	2,10	4,41
	Jeg spiser noget, så snart jeg føler sult.	3,89	3,94	3,67	3,64	3,49	3,75

Segmenternes madlavningskompetencer og tilfredshed

Tabel 6 nedenfor beskriver de fem segmenters gennemsnitlige scores på de nyudviklede skalaer for 'hårde' madlavningskompetencer (viden og færdigheder). Det fremgår af tabellen, at forskellene mellem segmenterne først og fremmest vedrører færdigheder med hensyn til tilberedningen af forskellige retter (hovedretter, desserter, forretter og tilbehør), mens de fleste forskelle angående viden er små. Undersøgelsen tyder altså på, at specielt 'De kvalitetsbevidste', men også 'De ubekymrede' tilbereder og spiser sværere og mere varierede retter end de øvrige segmenter. Denne forskel er specielt markant inden for kategorierne 'hovedretter' samt 'forberedelse og håndlag', hvor De kvalitetsbevidste scorer signifikant ($p < 0,01$) højere end de øvrige segmenter. Det segment, der kommer tættest på, er 'De ubekymrede', som også jf. ovenstående (se Tabel 5), er den gruppe, som efter 'De kvalitetsbevidste' går mest op i fødevarer- og måltidskvalitet.

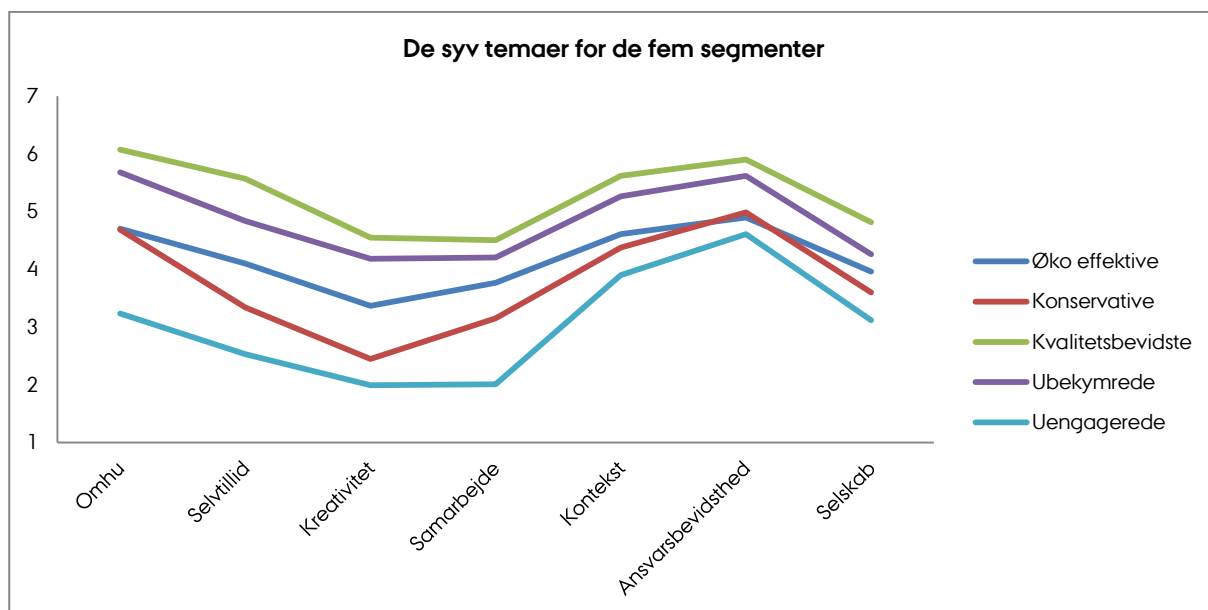
Tabel 6. Segmenternes gennemsnit for de 'hårde' kompetencer (viden og færdigheder)

		Segment					Stikprøvens gennemsnit
		Øko-effektive	Konservative	Kvalitetsbevidste	Ubekymrede	Uengagerede	
'Hårde' kompetencer	Viden om opbevaring og fødevarer sikkerhed	3,6	3,8	4,0	4,0	3,5	3,8
	Viden om sundhed og smag	2,3	2,4	2,5	2,5	2,1	2,4
	Forberedelse og håndlag	4,6	3,8	5,9	5,5	2,6	4,8
	Hovedretter	1,4	1,1	1,8	1,4	0,9	1,4
	Desserter	1,9	1,3	2,2	2,2	1,1	1,9
	Forretter og tilbehør	2,1	1,7	2,9	2,5	1,3	2,3

Ligesom for viden og færdigheder er det relevant at se på, hvordan segmenterne adskiller sig på de 'bløde' kompetencer (De syv temaer). Af Figur 10 fremgår det, at de kvalitetsbevidste også her scorer højere end de øvrige segmenter. Bortset fra Samarbejde, hvor de ubekymredes score tangerer de kvalitetsbevidstes, har sidstnævnte således signifikant (ANOVA, $p < 0,05$) højere 'bløde' kompetencer end nogen af de øvrige segmenter.

Tilsvarende er de uengagerede signifikant (ANOVA, $p < 0,05$) mindre kompetente på alle 'bløde' kompetencer end de økologisk-effektive, de ubekymrede og de kvalitetsbevidste. På nær når der sammenlignes med de konservatives niveau for Ansvarsbevidsthed og Kontekst, som tangeres af de uengagerede, scorer sidstnævnte i forhold til de øvrige segmenter altså signifikant lavere på alle 'bløde' kompetencer.

Som det fremgår af figuren, scorer de økologisk-effektive og de konservative lige højt på Ansvarsbevidsthed. Detailanalyser viser, at dette skyldes, at denne skala både refererer til miljømæssige (vigtigt for de økologisk-effektive) og økonomiske (vigtigt for de konservative) aspekter.



Figur 10. De syv temaer for de fem segmenter

Tabel 7 angiver den gennemsnitlige tilfredshed og betalingsvillighed for hvert segment. Betalingsvilligheden er beregnet på baggrund af respondenternes tilsagn om at ville betale 0, 10, 25, 50 eller 100 procent mere for forskellige kvalitetsmærker. De kvalitetsbevidstes gennemsnitlige betalingsvillighed på 33 procent for god dyrevelfærd er altså udtryk for, at dette segment gennemsnitligt set erklærer sig villige til at betale en tredjedel mere for en fødevare med et mærke, der dokumenterer denne kvalitet. Generelt er de kvalitetsbevidste mere betalingsvillige end de andre segmenter. At de også er mere betalingsvillige end de økologisk-effektive, når det gælder økologimærkning, er bemærkelsesværdigt, men understreger, at de kvalitetsbevidste også på dette punkt er mere interesserede i fødevarer end de øvrige segmenter.

ANOVA-analyser og *t*-tests viste endvidere, at de kvalitetsbevidste og de ubekymrede forbrugere har signifikant ($p < 0,01$) højere tilfredshed med fødevarer end de tre andre segmenter. Eftersom de kvalitetsbevidste og de ubekymrede også, jf. ovenstående, har et højere kompetenceniveau og går mere op i måltidskvalitet tyder resultaterne samlet set på, at der er en positiv sammenhæng mellem madlavningskompetencer og tilfredshed. I afsnittet nedenfor uddybes analysen af disse sammenhænge.

Tabel 7. Segmenternes gennemsnit for betalingsvillighed og tilfredshed

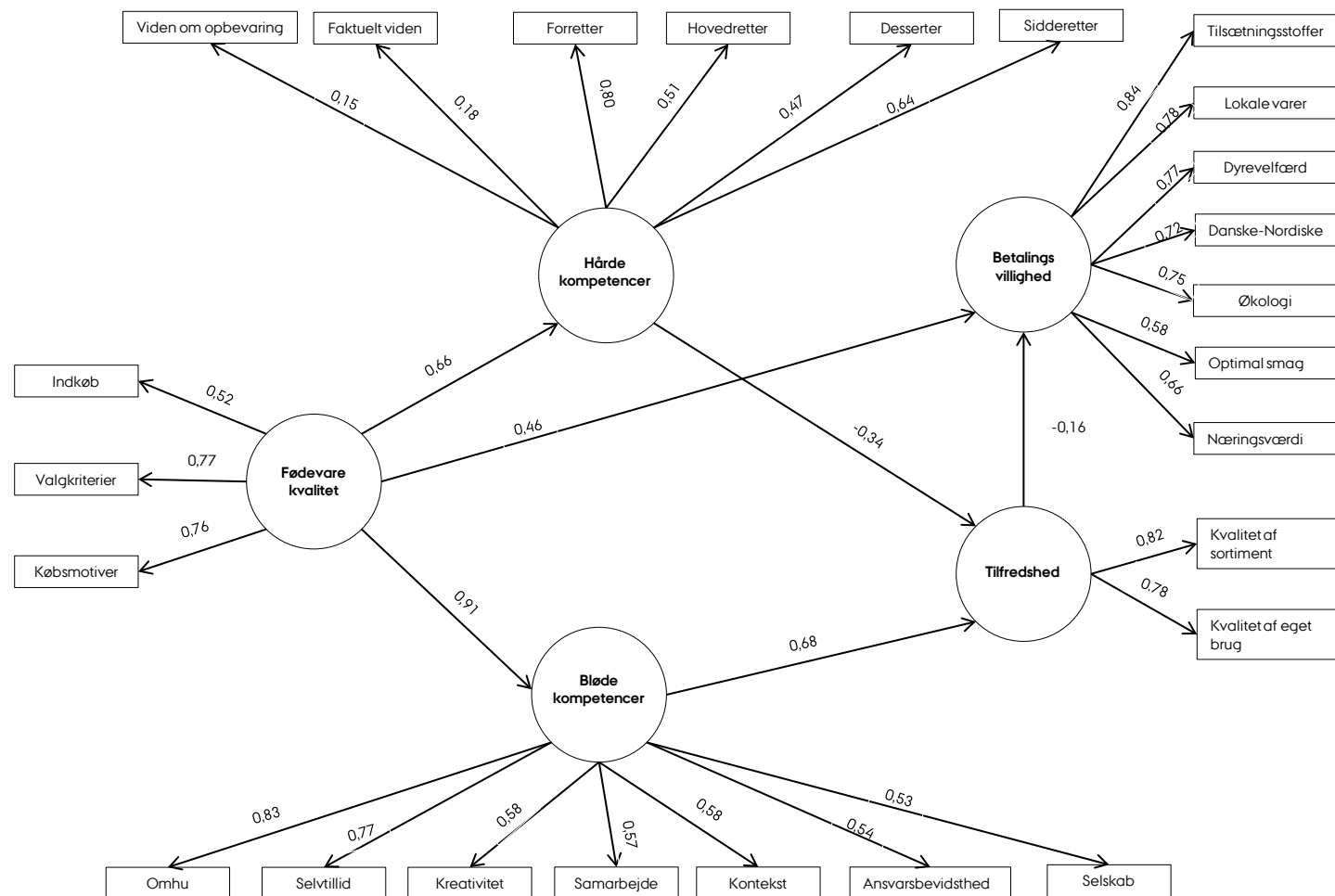
		Segment					Stikprøvens gennemsnit
		Øko-effektive	Konservative	Kvalitetsbevidste	Ubekymrede	Uengagerede	
Betalingsvillighed	Uden tilsætningsstoffer	17 %	10 %	28 %	10 %	4 %	16 %
	Små lokale producenter	15 %	8 %	25 %	11 %	4 %	15 %
	God dyrevelfærd	21 %	14 %	33 %	14 %	7 %	20 %
	Danske – nordiske fødevarer	15 %	9 %	27 %	12 %	5 %	16 %
	Økologi	18 %	6 %	30 %	7 %	5 %	15 %
	Optimal smagskvalitet	10 %	7 %	16 %	9 %	4 %	10 %
	Sundeste næringsværdi	12 %	8 %	17 %	8 %	4 %	11 %
Tilfredshed		4,1	4,4	5,8	5,5	5,2	5,3

Kvalitetsindeksmodellen

Som i 2014 er der estimeret en strukturel ligningsmodel over sammenhængene mellem fødevarekvalitet, måltidskvalitet ('bløde' og 'hårde' kompetencer) og markedsvariable (tilfredshed og betalingsvillighed). Modellen (Figur 11), der er estimeret ved hjælp af analyseprogrammet AMOS 22, lever op til de almindelige statistiske krav til strukturelle ligningsmodeller. Alle de markerede effekter (pilene mellem cirklerne) er signifikante ($p < 0,01$).

Som det fremgår, har opfattelsen af fødevarekvalitet både en signifikant positiv effekt på de 'bløde' kompetencer ($b=0,91$), på de 'hårde' kompetencer ($b=0,66$) og på betalingsvilligheden ($b=0,46$). Dette betyder, at forbrugere, der går op i fødevarekvalitet i indkøbssituationen, både har et højere niveau af viden og færdigheder, er mere engagerede i madlavningen (de syv temaer) og er mere villige til at betale for kvalitetsmærkning.

Den positive koefficient ($b=0,68$) for effekten af de 'bløde' kompetencer på 'tilfredshed' viser endvidere, at forbrugere, der er mere engagerede i madlavningen, også er mere tilfredse med de fødevarer, de køber og spiser. At det modsatte er tilfældet for de 'hårde' kompetencer ($b = -0,34$) skyldes, at forbrugere, der scorer højt på de 'hårde' kompetencer, også er mere kritiske over for de fødevarer, der udbydes i butikkerne. Således er de parvise korrelationer mellem de 'hårde' kompetencer og tilfredsheden med det sortiment, der udbydes i danske butikker, enten negative eller ikke-signifikante, mens de tilsvarende korrelationer for tilfredsheden med den mad, der spises, alle er signifikant positive. Med andre ord indebærer et højere niveau af viden og madlavningsfærdigheder altså på en gang en større tilfredshed med de måltider, man selv fremstiller samt en lavere tilfredshed med de fødevarer, der udbydes i butikkerne. Endeligt kan den negative effekt af tilfredshed på betalingsvillighed ($b=-0,16$) tages som udtryk for, at forbrugere, der er tilfredse med de fødevarer, de køber, generelt ikke er tilbøjelige til at betale mere for kvalitetsmærkede fødevarer.



Figur 11. Sammenhæng mellem kvalitetsopfattelse, betalingsvillighed og tilfredshed

Konklusion og perspektivering

Det har igennem mange år været en udbredt antagelse, at husholdningernes evne til at lave mad er for nedadgående (se Jaffe & Gertler, 2006). Men selvom det er ubestrideligt, at den generelle økonomiske og socio-kulturelle udvikling har medført voldsomme forandringer i udbuddet og forbruget af fødevarer, er det ikke dokumenteret, at forbrugernes madlavningsfærdigheder er ringere i dag end tidligere.

Hvis man i fremtiden ønsker at kunne dokumentere eventuelle ændringer i madlavningskompetencer, er det nødvendigt at udvikle pålidelige spørgsmål til måling af disse og at gennemføre målingerne med jævne mellemrum (fx hvert andet eller hvert tredje år). I Kvalitetsindeks 2015 er der fokus på udviklingen og afprøvnin-gen af skalaer for madlavningskompetencer samt på at integrere disse i en undersøgelse af forbrugernes kvalitetsopfattelser, tilfredshed og betalingsvillighed i forhold til fødevarer.

Med henblik på at give input til udviklingen af spørgsmål er der i forbindelse med udarbejdelsen af denne rapport gennemført en række forundersøgelser. Disse pegede på, at god madlavning i lige så høj grad er et spørgsmål om 'bløde' (fx engagement) som om 'hårde' (fx viden) kompetencer. Som baggrund for rapporten er der derfor udviklet en række skalaer, der afdækker både 'hårde' og 'bløde' madlavningskompetencer. Ud over seks skalerbare mål for viden og færdigheder omfatter disse syv mål for de bløde kompetencer: Omhu, Kontekst, Selvtillid, Kreativitet, Selskab, Ansvarsbevidsthed og Samarbejde.

Som nævnt ovenfor kræver en vurdering af dynamikken i forbrugernes madlavningsfærdigheder flere undersøgelser. Resultaterne af den aktuelle undersøgelse kan derfor ikke anvendes til at vurdere om madlavningskompetencerne er i forandring. Det forhold, at de forbrugere, der er interviewet til undersøgelsen har forskellig alder, kan dog give et input til diskussionen om kompetencernes forfald. At de +50 årige i forhold til de yngre forbrugere både har signifikant større viden om opbevaring, fødevaresikkerhed, sundhed og smag samt bedre håndelag og kompetencer med hensyn til forberedelse af råvarer, kunne således tyde på, at der er noget om snakken om, at kompetencerne er for nedadgående. Det er imidlertid vigtigt at huske, at undersøgelsen er en punktmåling, og at det tager tid for den enkelte forbruger at tilegne sig håndelag og viden om madlavning. Det forhold, at der ikke er signifikante forskelle mellem alders-grupperne med hensyn til sværhedsgraden af de forretter, hovedretter og desserter, som de tilbereder, taler da også imod, at de yngre generationer bliver dårligere til at lave mad. Tilsammen indikerer resultaterne, at yngre danskere godt nok ikke laver mad som deres mor eller mormor gør det, men at de til gengæld laver andre og mere moderne retter – selvom viden om madlavning stiger med alderen.

Sammenlignet med forskellene mellem aldersgrupperne er forskellene i madlavningskompetencer med hensyn til indkomst og uddannelse mere entydige. Det er således tydeligt, at grupperne med højere indkomst og uddannelse både er karakteriseret ved at score højere på de 'bløde' madlavningskompetencer og ved at fremstille mere krævende måltider. Undersøgelsen tyder med andre ord på, at de forskelle i madlavningsfærdigheder, der optræder i Danmark, snarere er forbundet med forskelle i indkomst og uddannelse, end med at

danskerne generelt bliver dårligere til at lave mad. For at sige noget sikkert herom, kræves det dog som tidligere nævnt, at undersøgelsen af danskernes madlavningskompetencer gentages.

Som et supplement til analysen af forskellene i de demografiske gruppers madlavningskompetencer er der på baggrund af en forbrugersegmentering set på, om holdningerne til fødevare- og måltidskvalitet spiller sammen med madlavningskompetencerne. Ligesom i 2014-undersøgelsen er respondenterne på baggrund af spørgsmålene om holdninger til fødevare- og måltidskvalitet blevet inddelt i fem segmenter. De fem segmenter er de kvalitetsbevidste, de økologisk-effektive, de konservative, de ubekymrede og de uengagerede.

De uengagerede fødevareforbrugere er den gruppe, der er mindst kompetente i forhold til både de 'bløde' og de 'hårde' madlavningskompetencer. Denne gruppe er også de mindst betalingsvillige, og dem der går mindst op i fødevarekvalitet. Med hensyn til madlavningskompetencer er de konservative næstefter de uengagerede de mindst kompetente forbrugere. Dette gælder både med hensyn til håndslag og forberedelse af fødevarer og inden for de andre færdigheder. De konservatives præference for tradition frem for fornyelse indebærer altså ikke et engagement i 'det gode håndværk' eller 'madlavning fra bunden', men hovedsageligt en modvilje mod nye opskrifter og andre kulinariske traditioner.

At de økologisk-effektive har middelmådige scores for både 'hårde' og 'bløde' madlavningskompetencer stemmer med, at de går mindre op i måltidskvalitet og madlavning end i om de varer, de køber er sunde, naturlige og uden tilsætningsstoffer.

De kvalitetsbevidste og de ubekymrede fødevareforbrugere har de højeste scores for såvel 'hårde' som 'bløde' madlavningskompetencer. I forhold til de øvrige segmenter er de opfattelser, der præger de kvalitetsbevidstes forhold til fødevarer og madlavning mindre entydige. Således kan de kvalitetsbevidstes enighed i "at man sagtens kan tilberede et godt måltid på 20 minutter", deres engagement i økologi, sundhed og smag, og deres glæde ved at tilberede og spise maden sammen, måske tages som udtryk for, at de har været i stand til at opløse nogle af de dilemmaer, som mange fødevareforbrugere står overfor (se diskussionen ovenfor vedrørende Wardes (1997) dilemmaer).

Hvad angår sammenhængene mellem de nyudviklede skalaer for madlavningskompetencer og de øvrige faktorer i kvalitetsindeksmodellen, altså sammenhængene til kvalitetsopfattelser i indkøbssituationen og til de markedsrelaterede indikatorer, er der i forbindelse med denne rapport estimeret og beskrevet en strukturel ligningsmodel. Analyserne af de spørgsmål, der indgår i modellen, viser som forventet, at der er en positiv sammenhæng mellem forbrugernes madlavningskompetencer (hårde såvel som bløde) og tilfredsheden med den mad, de spiser. Resultaterne af Kvalitetsindeks 2015 kan altså tages som udtryk for, at fødevareforbrugere kan blive mere tilfredse med det, de spiser, hvis de bliver bedre til at lave mad. Det er også tydeligt, at madlavningsviden og færdigheder gør forbrugere mere kritiske i forhold til de fødevarer, der udbydes i butikkerne.

Referenceliste

- Barton, K.L., Wrieden, W.L., & Anderson, A.S. (2011). Validity and reliability of a short questionnaire for assessing the impact of cooking skills interventions. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 24(6), 588-595.
- Bredahl, Lone. (2004). Cue utilisation and quality perception with regard to branded beef. *Food Quality and Preference*, 15(1), 65-75. doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0950-3293\(03\)00024-7](http://dx.doi.org/10.1016/S0950-3293(03)00024-7)
- Brunso, K., Bredahl, L., Grunert, K. G., & Scholderer, J. (2005). Consumer perception of the quality of beef resulting from various fattening regimes. *Livestock Production Science*, 94(1-2), 83-93. doi: 10.1016/j.livprodsci.2004.11.037
- Engler-Stringer, R. (2010). Food, Cooking Skills, and Health: A Literature Review. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 71(3), 141-145.
- Fischler, C. . (2011). Commensality, Society, and Culture. *Social Science Information* 50(3-4), 528-548.
- Grunert, KlausG, Brunso, Karen, Bredahl, Lone, & Bech, AnneC. (2001). Food-Related Lifestyle: A Segmentation Approach to European Food Consumers. In L. Frewer, E. Risvik & H. Schifferstein (Eds.), *Food, People and Society* (pp. 211-230): Springer Berlin Heidelberg.
- Guttman, L. (1944). A basis for scaling qualitative data. *American Sociological Review*, 9(2), 139-150.
- Jaffe, JoAnn, & Gertler, Michael. (2006). Victual Vicissitudes: Consumer Deskillling and the (Gendered) Transformation of Food Systems. *Agriculture and Human Values*, 23(2), 143-162. doi: 10.1007/s10460-005-6098-1
- Olsen, Svein Ottar, & Mai, Huynh Thi Xuan. (2013). Consumer Participation: The Case of Home Meal Preparation. *Psychology & Marketing*, 30(1), 1-11. doi: 10.1002/mar.20584
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. New York: Penguin Books.
- Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste. Culinary antinomies and commodity culture*. London: SAGE Publications Ltd.

Bilag 1 – Spørgeskema 2015

Bilag 1 – Spørgeskema 2015

Qualtrics Survey Software

<https://eu.qualtrics.com/ControlPanel/Ajax.php?action=GetSurveyPrin...>

Default Question Block

Spørgeskema om danske forbrugeres krav til fødevarekvalitet og måltidet.

Velkommen til denne undersøgelse om fødevare- og måltidskvalitet, som udføres, for Fødevareministeriet, af Aarhus Universitet.

Undersøgelsen tager ca. 20 minutter at gennemføre.

OBS! Når testen er igang 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:
Trine Mørk på tmork@badm.au.dk

Med venlig hilsen
MAPP Centeret
Aarhus Universitet

Baggrund

Hvad er din alder?

Hvad er dit køn?

- ☐ Mand
☐ Kvinde

I hvilken region bor du?

Hvor bor du?

Har en eller flere i husstanden nogle former for allergi? (flere krydser tilladt)

- ☐ Fødevareallergi
☐ Anden form for allergi
☐ Nej
☐ Ønsker ikke at oplyse

Hvad er din højeste gennemførte uddannelse?

Hvad er din husstands årlige indkomst før skat?

Er du hovedansvarlig for husstandens madindkøb?

Er du medansvarlig for husstandens madindkøb?

Er du hovedansvarlig for husstandens madlavning?

Er du medansvarlig for husstandens madlavning?

Default Question Block

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

Har du børn?

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

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

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

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).

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
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 ideelt.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Når det gælder mad, har jeg en fortrinlig tilværelse.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mad og måltider, giver mig en masse tilfredsstillelse i hverdagen.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Indkøb, information og madlavning!

Nedenfor listes nogle udsagn. Markér på skalaen for hver udsagn, hvor godt dette passer på dig og din husstand.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
I butikken, læser jeg produktinformation for at bestemme, hvilken fødevarer jeg vil købe.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Information fra reklamer hjælper mig, til at tage bedre beslutninger, når jeg køber fødevarer.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
At købe mad ind, er nærmest en sport for mig.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg kan ikke se nogen grund, til at købe mad i specialforretninger eller delikatesseafdelinger.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
At købe ind til aftensmaden er ikke noget, der har min store interesse.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg skriver indkøbssedler, til at støtte mig, når jeg køber ind.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg kan godt lide, at afprøve nye opskrifter.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
At få ros, for min madlavning betyder rigtig meget for min selvtillid.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg spiser noget, så snart jeg føler sult.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Det at spise, er for mig, er et spørgsmål om at røre, smage, dufte og se. Alle sanserne er med. Det er virkelig en spændende oplevelse.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Man snakker så godt sammen over et måltid.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Markér i hvor høj grad du er enig eller uenig i disse udsagn?

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Mindst 2 gange om ugen, tager vi os tid til at lave mad fra bunden, med brug af friske råvarer.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bruger mange færdigretter i husholdningen.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bruger ofte brødmix, kagemix eller pulversupper.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Hvad jeg skal have til aften, er ofte en spontan beslutning.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Det er vigtigere at vælge madvarer, man kan lide for deres smag, fremfor madvarer, der er ernærings-rigtigt sammensat.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fødevarer fra små lokale producenter, har generelt en bedre smag, end fødevarer fra de store producenter.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ordentlig mad, er lavet fra bunden, med brug af friske råvarer.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
De kendte retter er nu engang de bedste.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Markér venligst i hvor høj grad de følgende udsagn ligner dig.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Når jeg køber mad, er naturlighed en vigtig kvalitet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg køber helst naturlige produkter, dvs. mad uden konservering og tilsætning.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg prøver altid, at opnå det bedst mulige forhold, mellem pris og kvalitet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg køber hellere friske råvarer, end konserves eller frostvarer.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg sammenligner priser på mad, for at få så meget som muligt for mine penge.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg foretrækker at købe frugt og grønt uden emballage.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg køber hellere friskt udskåret kød og grønt i løs vægt end, færdigpakkede varer.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg køber altid økologisk dyrkede produkter, hvis jeg har muligheden.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Markér venligst i hvor høj grad de følgende udsagn ligner dig.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg kan godt lide, at prøve, madvarer jeg aldrig har prøvet før.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg foretrækker mad uden kunstige aroma og smagsforstærkere.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg elsker at prøve nye retter og opskrifter fra andre lande.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg ser ofte madprogrammer på TV, for at finde inspiration, til den daglige madlavning.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bruger ofte en eller flere kokebøger, for at finde inspiration og specifikke opskrifter.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg søger ofte på internettet efter specifikke opskrifter og inspiration.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Madlavning er noget der skal overståes.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Opskrifter og artikler om mad, fra andre kulinariske traditioner, får mig til at eksperimentere i køkkenet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Betalingsvillighed

Nu vil vi bede dig om at tage stilling til, hvorvidt du er villig til at betale en mérris for en række forskellige kvalitetsmærkede fødevarer i forhold til den pris, du betaler for en almindelig fødevarer uden kvalitetsmærker.

F.eks bliver du spurgt om du vil betale 25% mere for en bestemt fødevarer. Hvis du svarer "Ja", bliver du spurgt om du vil betale 50% mere. Hvis du også svarer "Ja" her, bliver du spurgt om du vil betale 100 % mere.

Derefter bliver du ledt videre til det næste mærke.

Der er 7 mærker i alt.

Hvis du svarer "Nej" til at ville betale 25 % mere, bliver du spurgt om du vil betale 10% mere og bliver ledt videre til næste mærke.

Tilsætningsstoffer

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er fremstillet uden brug af tilsætningsstoffer, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er fremstillet *uden brug af tilsætningsstoffer*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er fremstillet *uden brug af tilsætningsstoffer*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er fremstillet *uden brug af tilsætningsstoffer*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Lokale producenter

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er produceret af *mindre lokale producenter*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er produceret af *mindre lokale producenter*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er produceret af *mindre lokale producenter*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det er produceret af *mindre lokale producenter*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Dyrevelfærd

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det sikrer *god dyrevelfærd*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det sikrer *god dyrevelfærd*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det sikrer *god dyrevelfærd*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det sikrer *god dyrevelfærd*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Nordiske fødevarer

For danske eller andre *nordiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For danske eller andre *nordiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For danske eller andre *nordiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For danske eller andre *nordiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Økologi

For *økologiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For *økologiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For *økologiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For *økologiske fødevarer*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Optimal smag

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har en *optimal smagskvalitet*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har en *optimal smagskvalitet*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har en *optimal smagskvalitet*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har en *optimal smagskvalitet*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Næringsværdi

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har den *sundeste næringsværdi*, betaler jeg gerne op til 25 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har den *sundeste næringsværdi*, betaler jeg gerne op til 10 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har den *sundeste næringsværdi*, betaler jeg gerne op til 50 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

For fødevarer, der bærer et kvalitetsmærke om at det har den *sundeste næringsværdi*, betaler jeg gerne op til 100 % mere.

- ☐ Ja
☐ Nej

Block 10

Nu kommer der en række udsagn og spørgsmål om kompetancer

	Rigtigt	Forkert	Ved ikke
Frugt og grøntsager, som ikke skrælles, skal vaskes før man bruger dem.	☐	☐	☐
En hakkebøf er gennemstegt, når den er fast i midten.	☐	☐	☐
Salmonella er et fedtstof som findes i laks (Salmon).	☐	☐	☐
1. dl. sukker vejer ca. 85 gram	☐	☐	☐
Magert kød smager af mere end andre mere fedtholdige varianter.	☐	☐	☐
Mad der har overskredet "sidste salgsdato" skal straks smides ud.	☐	☐	☐
I følge de offentlige anbefalinger, skal man spise mange rodfrugter, kål og andre grøntsager.	☐	☐	☐
Rugbrød kan opbevares i fryseren i op til et år.	☐	☐	☐
Jeg vasker hænder, inden jeg starter på madlavningen.	☐	☐	☐

Jeg har indenfor det seneste år lavet dette i mit eget køkken:

	Ja	Nej
Dampet muslinger.	☐	☐
Parteret en kylling.	☐	☐
Filletteret en "rund" fisk, som en torsk eller laks.	☐	☐
Lavet fragilité.	☐	☐
Rørt en fars til frikadeller.	☐	☐
Lavet råkostsalat.	☐	☐
	Ja	Nej
Kogt et æg, blødkogt, smilende, hårdkogt.	☐	☐
Bagt pandekager.	☐	☐
Stegt kød på pande og vurderet om den er; rød, medium eller gennemstegt.	☐	☐
Lavet falafler.	☐	☐
Kogt en fiskesuppe.	☐	☐
Lavet mayonnaise.	☐	☐
	Ja	Nej
Bagt vandbakkelsér.	☐	☐
Bagt kransékage.	☐	☐
Lavet bearnaise sauce.	☐	☐
Lavet en omelet.	☐	☐
Pillet og hakket et hvidløg.	☐	☐
Lavet sushi.	☐	☐
	Ja	Nej
Lavet lammegryde.	☐	☐
Bagt boller og brød.	☐	☐
Filletteret en fladfisk.	☐	☐
Blendet en suppe.	☐	☐
Pisket æggehvíder stíve.	☐	☐

Indenfor det sidste ár, er jeg begyndt at lave nogle retter, jeg ikke tidligere har lavet.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

Hvilke retter? (Nævn max. 3)

Blev der lavet aftensmad i dit hjem igår?

- ☐ Ja
- ☐ Nej

Hvad blev der lavet til aftensmad igår? (Beskrives med max. 10 ord)

På en skala fra 1 - 10, hvor 10 er "Helt og aldeles hjemmelavet mad", synes du så aftensmaden igår var hjemmelavet?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Igår blev aftensmaden lavet af:

- ☐ Min partner og jeg
- ☐ Min partner
- ☐ Mig
- ☐ Jeg selv og børnene
- ☐ Børnene
- ☐ Min partner og børnene
- ☐ Jeg selv og mor/far
- ☐ Der blev ikke lavet mad
- ☐ Hele familien
- ☐ Min mor/far
- ☐ Andre

De næste udsagn handler blandt andet om interesse, sociale sammenhænge og om i hvor høj grad du mestrer forskellige ting.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg føler mig inspireret og oplagt, når jeg laver mad.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg er tilfreds med, hvor ofte jeg bliver inviteret på middag hos andre.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg giver mig tid til at smage på maden, til hverdag.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg deler mine madlavningserfaringer med andre.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg giver mig tid, til at smage på maden, ved festlige lejligheder.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
At spise sammen med venner og familie, er en vigtig del af mit liv.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg spiser hjemmelavet aftensmad, mindst 5 gange om ugen.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Når vi spiser, taler vi ofte om maden.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Det sker jævnligt, at jeg selv eller andre i familien anvender telefoner, tablets eller ser TV, mens vi spiser.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mens jeg laver mad sker det ofte, at jeg laver andre ting imens.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg nyder altid madens duft og udseende før jeg spiser den.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg har som barn, fået lov til at være alene i et køkken og eksperimentere.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg er god til at styre madbudgettet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Måltidet danner rammen for en god samtale.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg er god til at skabe hyggelige rammer, omkring måltidet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg er bevidst om at smage, på den mad jeg spiser.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Når jeg laver mad, er det først og fremmest smagen, der er vigtig.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg kan skelne imellem, de forskellige smage i en ret.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bliver ofte inviteret på middag af venner, bekendte eller familie.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg spiser ofte, et hjemmelavet måltid, sammen med mine venner.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

De næste udsagn handler om hvordan du arbejder i et køkken og om selve køkkenet.

	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Man kan sagtens lave et velsmagende måltid på 20 min.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg har et dejligt køkken, hvor jeg føler mig veltilpas.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg prioriterer, at købe køkkengrej af meget høj kvalitet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Min familie hjælper med, diverse måltidsrelaterede pligter, f.eks. at dække bord og vaske op.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Råvarer fra naturen/haven, smager bedre end dem man kan købe i butikkerne.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Når jeg læser en opskrift, justerer jeg på indholdet, så retten passer bedre til min familie.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg har god afsætningsplads (fx. bordplads til forretter/desserten).	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Mit køkken er altid rent og hygiejnisk.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg inddrager andre i køkkenet og lærer fra mig.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg inddrager mine omgivelser, i beslutninger der vedrører måltidet.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Børnene eller andre familiemedlemmer, hjælper altid i køkkenet; f.eks. så skræller de kartofler og ordner grøntsager.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bruger ofte, nye opskrifter fra madprogrammer på TV, kokebøger, internettet eller mad-magasiner.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg bruger kokebøger eller magasiner, for at finde inspiration og specifikke opskrifter.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg spørger ofte, mine venner eller min familie, om råd vedrørende madlavning.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Helt uenig 1	2	3	4	5	6	Helt enig 7
Jeg gør alt hvad jeg kan, for at undgå at smide mad ud.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg udnytter mine råvarer godt. Der går næsten ingenting til spilde.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg er god til at finde på nye retter.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg har håndlaget for madlavning. Jeg behøver ikke tænke over det.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Når jeg laver mad efter en opskrift, justerer jeg efter hvad jeg i forvejen har i mit køkken af ingredienser.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Kvalitet

	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.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jeg er tilfreds, med kvaliteten af den mad jeg spiser.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Afslutning

Tak for deltagelsen i undersøgelsen. Det er en stor hjælp for vores videre arbejde. Nu mangler du blot at klikke på afslut (pilen) for at komme til afslutningssiden.

Closing

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

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug er den faglige indgang til jordbrugs- og fødevareforskningen 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 spørgeskema-instrument til afdækning af sammenhængen mellem forbrugernes opfattelse af fødevarekvalitet, måltidskvalitet og tilfredshed.

På baggrund af en videreudvikling og afprøvning af de dele af spørgeskema-instrumentet, der måler forbrugernes madlavningskompetencer, beskriver nærværende rapport (Kvalitetsindeks 2015) hvordan sådanne kompetencer påvirker forbrugernes tilfredshed med den mad de spiser, og den mad der kan købes i danske butikker.