

7. maj 2014

Axelborg, Axeltorv 3  
1609 København V

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

## Foodservicesektoren i Danmark

### Highlights

- Foodservicesektoren omsætter for mere end 42 mia. kr. om året
- Udespisning udgør godt en tredjedel af det totale fødevarermarked
- Den private andel af foodservicemarkedet er på godt 72 pct. af måltiderne
- Fire arketyper styrer foodservicesektoren
- Foodservicesektoren er ofte underlagt centrale aftaler
- Kød er udgangspunktet for sammensætning af måltiderne
- Grøntsager taler til kreativiteten
- Foodservicemarkedet forventes fortsat at vokse de kommende år

### Foodservicesektoren omsætter for mere end 42 mia. kr. om året

De danske forbrugere anvendte i 2012 mere end 42 mia. kr. i foodservicesektoren ifølge tal fra Danmarks Statistik. Udespisning udgør dermed godt en tredjedel af danskernes totale fødevarerforbrug. Dertil kommer omsætningen i den offentlige del af foodservicesektoren, f.eks. måltider på hospitaler, plejehjem og børneinstitutioner som ikke er medregnet. Foodservicesektoren udgør dermed et væsentligt marked for fødevarerproducenter.

### Foodservicesektoren består af mange forskellige typer

Foodservicesektoren er et diversificeret marked, der både består af private og offentlige aktører. Derfor er der store forskelle imellem de enkelte aktører på dette marked. Den private andel er langt den største med 72 pct.<sup>1</sup> af de serverede måltider. Den private foodservicesektor består bl.a. af restauranter, fastfood kæder og arbejdsgiverkantiner. De offentlige aktører er f.eks. børneinstitutioner, hospitaler og plejehjem.

---

<sup>1</sup> Kilde: Stockmann's Food Service Guide 2013

### En dybdeborende analyse blev gennemført

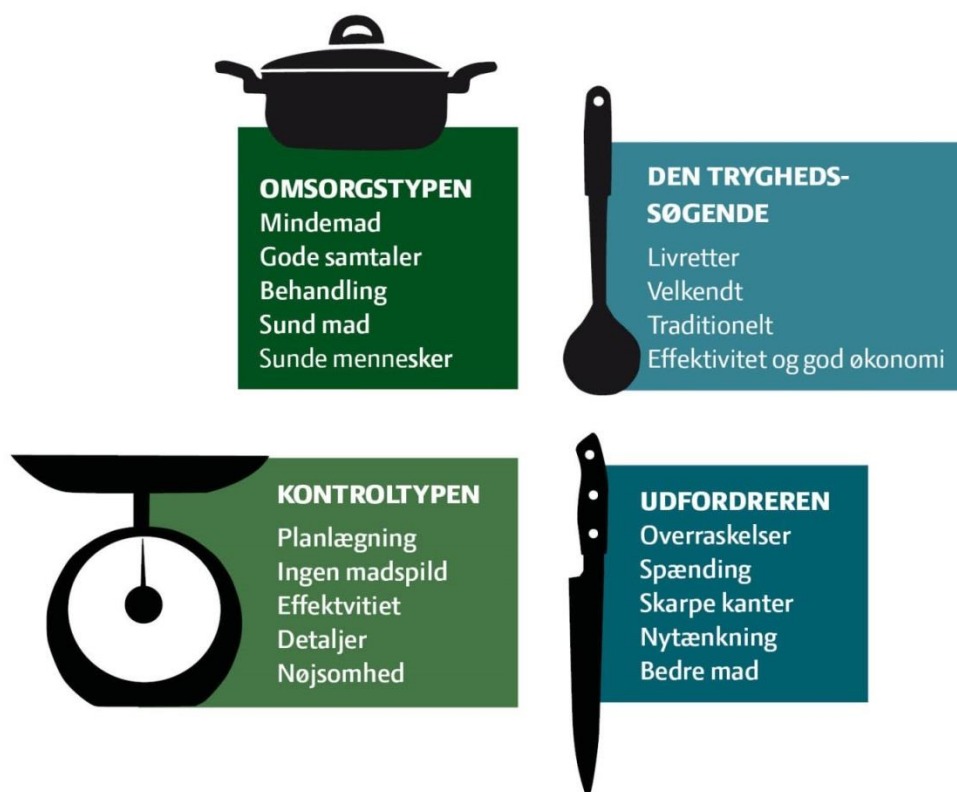
På trods af at foodservicesektoren i Danmark udgør en væsentlig andel af det samlede fødevaremarked, er det relativt begrænset, hvad der findes af viden om dette marked. Derfor har Landbrug & Fødevarer iværksat en markedsanalyse, som samler noget af den viden, der findes om foodservicemarkedet. Derudover har Landbrug & Fødevarer fået gennemført en kvalitativ analyse blandt foodservicesektorens beslutningstagere. Undersøgelsen blev gennemført af TNS Gallup i februar 2014. Der er gennemført 28 dybdeinterviews med nøglepersoner i kantiner, storkøkkener og sundheds- og plejesektoren.

### Fire arketyper styrer indkøbet af fødevarer

Nogle af de vigtigste emner i analysen var at belyse foodservicesektorens valgkriterier. Og det viser sig, at når der vælges leverandør af fødevarer i foodservicesektoren, er det generelt pris i forhold til krav og leveringssikkerhed, der vælges ud fra. Derudover lægger indkøberne også vægt på at leverandørerne er hurtige til at rette eventuelle fejl i leveringen, og ikke mindst daglige leveringer af fødevarer.

Analysen fandt endvidere fire arketyper, der repræsenterer fire forskellige grundlæggende tilgange til at sammensætte menuer og planlægge indkøb.

Figur 2: De fire arketyper, der dominerer foodservicesektoren



Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, februar 2014

Grafik: Vicki Antosz

Figuren viser, at mens nogle fokuserer på kontrol og effektivitet i køkkenet, fokuserer andre først og fremmest på den omsorg maden er en del af. Og mens nogle lægger størst vægt på at sikre en bæredygtig økonomi lægger andre vægt på kreativiteten og at uddanne brugerne til at spise mere spændende mad.

### **Foodservicesektoren er ofte underlagt centrale aftaler**

Det er især indenfor sundhedssektoren, at indkøbet af fødevarer sendes i EU-udbud. Centrale aftaler betyder typisk, at det er de større leverandører, der vælges, fordi de i højere grad kan levere de store mængder, der lægges op til i de centrale aftaler. Kantinesektoren skiller sig dog lidt ud i forhold til leverandøraftaler. Nogle træffer selv deres valg, mens andre er underlagt centrale aftaler.

### **Især selvstændige kantiner har præference for danske fødevarer**

De selvstændige kantiner skiller sig ud ved i højere grad at efterspørge kvalitet fremfor kvantitet. Desuden lægger de selvstændige kantiner større vægt på sporbarhed, fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd i den forstand, at de gerne vil have "historien" bag produktet med – de har en særlig præference for at købe dansk og økologisk.

### **Kød er typisk udgangspunktet når menuen sammensættes**

I foodservicesektoren udgør kød det centrale for måltidet, når man sammensætter en menu. Det skyldes, at man antager, at brugerne primært vurderer et måltid ud fra kødet. Man opfatter kød bredt, det vil sige både svine- og oksekød og kylling samt fisk. Det skyldes, at f.eks. fisk har samme funktion som kødet. Kvalitet i forbindelse med kød defineres som:

- Frisk kød – skal se ud som om, det kommer "direkte fra kroger"
- Få eller ingen tilsætningsstoffer – gælder både uforarbejdet og forarbejdet kød
- Skal smage godt, en dejlig følelse i munden
- Ingen maskinudbening (dvs. ikke spor af brus og benrester)
- Den "rigtige" mængde fedt
- Mørhed
- Fast – må ikke være "slattent"
- Den rigtige duft (neutral)
- Den rigtige farve (må ikke have brune nuancer)

Kød opleves som en fødevarer, som man ikke kan "overraske" med i lige så høj grad som tilbehøret.

### **Grøntsager taler til kreativiteten**

Kød opfattes generelt som en kategori, hvor det er svært at sætte sit eget personlige præg sammenlignet f.eks. med tilbehør og salat. Især for arketyper "udfordreren" er det vigtigt at overraske og at give en spændende smagsoplevelse. Mens kød opfattes som en kategori, hvor det er svært at tilføje merværdi, forholder det sig anderledes med grønt. Her kan kokken få afløb for kreativiteten og f.eks. bruge ingredienser, som brugerne ikke forventer. Det opleves som nemmere at overraske med rodfrugter, spændende salater og andet tilbehør.

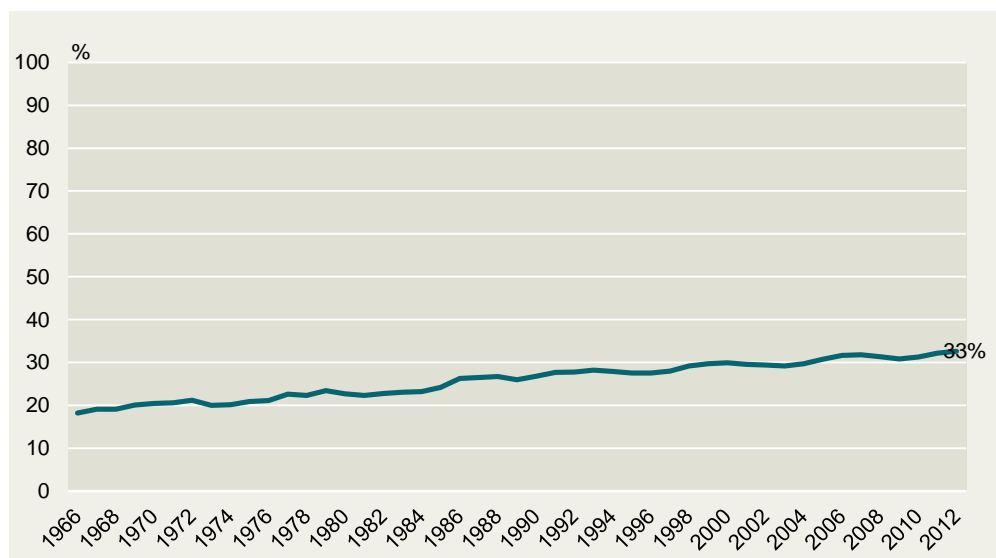
## Forarbejdede fødevarer hjælper foodservicesektoren med at spare tid

Forarbejdede fødevarer såsom halv- og helfabrikata bruges af samtlige køkkener i undersøgelsen. Det kan typisk være skrællede gulerødder eller kartofler, men også pølser, hakket og skåret pålæg bliver serveret. Halv- og helfabrikata hjælper med at spare tid. Der er en stor faglig stolthed og ideal omkring at tilberede maden fra bunden, men det er køkkenernes oplevelse, at man også godt kan sætte sit eget præg på de forarbejdede fødevarer. De vigtigste indkøbskriterier ved køb af forarbejdet kød er god smag og et minimum af tilsætningsstoffer.

## Foodservicesektoren forventes at vokse

Det er en stigende andel af det totale fødevarerforbrug, der anvendes til udespisning, og der er meget, der tyder på, at foodservicesektoren også fremover vil vokse. Dette er i høj grad drevet af en række strukturelle faktorer i Danmark. Det offentlige foodservicemarked vokser formentlig de kommende år pga. demografiudviklingen, hvor andelen af ældre borgere vokser. Danmarks Statistiks befolkningsfremskrivning viser, at andelen af personer i alderen 70+ stiger fra 12 pct. i 2013 til 16 pct. i 2025.

Figur 1  
Udespisning i andel af  
total fødevarerforbrug



Kilde: Danmarks Statistik.

Note: Totalen (100 pct.) udgøres af danskernes forbrug på fødevarer og udgifter på restauranter, kantiner mm.

Også den private foodservicesektor forventes at vokse, især drevet af fastfood restauranterne og kantinerne; flere og flere ansatte benytter nemlig kantineordninger, og i 2013 havde hver anden privatansatte adgang til en kantineordning. Derudover viser tal fra Danmarks Statistik, at udespisning udgør en stadig stigende andel af danskernes fødevarerforbrug.



Landbrug & Fødevarer

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

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen 3339 4677 mgr@lf.dk  
Charlotte Clausen 3339 4300 ccl@lf.dk