

Tal om mad

Pejlemærker på det
madkulturelle område



MADINDEKS
MADKULTUREN

Hvordan måler man madkultur?

Du står med de første tal fra Madindeks i hånden. Madindeks er Madkulturens årlige undersøgelse, som pejler sig ind på den madkulturelle udvikling i Danmark. Årets undersøgelse er første bud på, hvordan et ellers meget luftigt emne som madkultur kan undersøges med surveydata. Det er vigtigt at få nogle tal om mad, for at madkultur kommer på banen, når vi diskuterer mad og måltider i Danmark.

Det er Madkulturens ambition hvert år at lancere ny viden om danskernes madkultur, **til gavn for de mange professionelle, praktikere, meningsdannere og beslutningstagere inden for feltet**. Solidt funderet og formidlet i en form, der appellerer til at blive brugt i praksis, og som er med til at sætte madkultur og maddannelse på dagsordenen, fordi det giver os vidensgrundlag og et sprog for det.

Det gode måltid, sociale fællesskaber, børn og unges rolle i køkkenet derhjemme, økonomi og kvalitetsforståelse er interessante emner i sig selv. Samtidig er det områder, som kan indikere den bredere madkulturelle udvikling.

Madkulturen har – i samarbejde med MAPP Centret ved Aarhus Universitet – i det forløbne år arbejdet med at give et første bud på, hvordan madkultur kan måles. En metode, som vi forhåbentlig får mulighed for at udvikle og forfine.

I det følgende kan du læse meget mere om, hvordan vi danskere går til måltidet. **Det centrale er måltider, madlavningskompetencer og madkvalitet**. Vi vil sætte denne viden i spil på en lang række platforme. Tallene skal være en vigtig del af det råmateriale, Madkulturen fremover navigerer ud fra.

Madindeks vil blive videreudviklet i de kommende år, så vi kan tegne et meget mere nuanceret portræt af madkulturen i Danmark. Senere kan det også vise os, hvad vej vinden blæser. I det følgende har vi præsenteret de første indsigter.

Hos Madkulturen tror vi, at Madindeks kan blive et værktøj, der kan **bibringe ny forståelse, viden og indsigt om mad, måltider og danskerne**.

Rigtig god læselyst.

Judith Kyst,
Direktør, Madkulturen

Indhold

87%

af danskerne finder den gode smag meget vigtig for et godt aftensmåltid — 4

35%

af børn i alderen 8-15 kan, ifølge deres forældre, tilberede et måltid fra start til slut — 9

79%

af danskerne med ansvar for madlavning er generelt godt tilfredse med det, de spiser — 12

Smagen er sagen — 4

Det gode måltid

Næsten alle spiser sammen fem af ugens dage — 6

Måltider og det sociale fællesskab

Børn og unge er med i køkkenet — 9

Barnemad

De fleste danskere er tilfredse — 12

Økonomi og kvalitet

Voksne danskere er ikke mad-analfabeter — 14

Viden og kompetencer

Perspektiver i Madindeks — 17

Metode, mellemregninger og Madindeks — 18

Tal om mad – Pejlemærker på det madkulturelle område

Udgivet af Madkulturen, en selvejende organisation under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Ansvarlig redaktør: Rikke Houkjær, rikkeh@madkulturen.dk

Oplag: 200

Tryk: Roskilde Kopi & Print

Layout: e-Types

Adresse: Madkulturen, Maglegårdsvej 12, 4000 Roskilde

Smagen er sagen

87% finder den gode smag meget vigtig for et godt aftensmåltid. Dvæl lige lidt ved den høje procentsats – også selvom et 'ja' til god smag måske ved første øjekast virker en kende banalt. Tallet er faktisk højt, når man tager i betragtning, hvor mange andre vinkler på mad, der præger den offentlige debat i de her år. Sundhed, helbred, økologi og klima overtager dagsordenen i rigtig mange sammenhænge, stadig sætter den gennemsnitlige dansker altså smagen, fryden, sanserne og nydelsen i højsædet.

Ernæring trumfer økologi og lokale indkøb

Fokus på årstiderne, økologi og lokale varer må til gengæld spille andenviolin i forhold til ernæring, når danskerne skal rangordne det gode måltids vigtigste kvaliteter. Økologi og lokal mad er blevet trendy. Alligevel har disse bevægelser tilsyneladende ikke sat et aftryk på danskernes madideal.

»Smag er ikke alene en kvalitet ved maden eller en egenskab hos den, der spiser. Smag er noget, der sker mellem de to. Når noget smager godt, så er det et udtryk for et godt match mellem maden og den, der spiser«

Gry Skrædderdal Jakobsen.
Videnskonsulent hos Madkulturen, ph.d.

Smag er en begivenhed

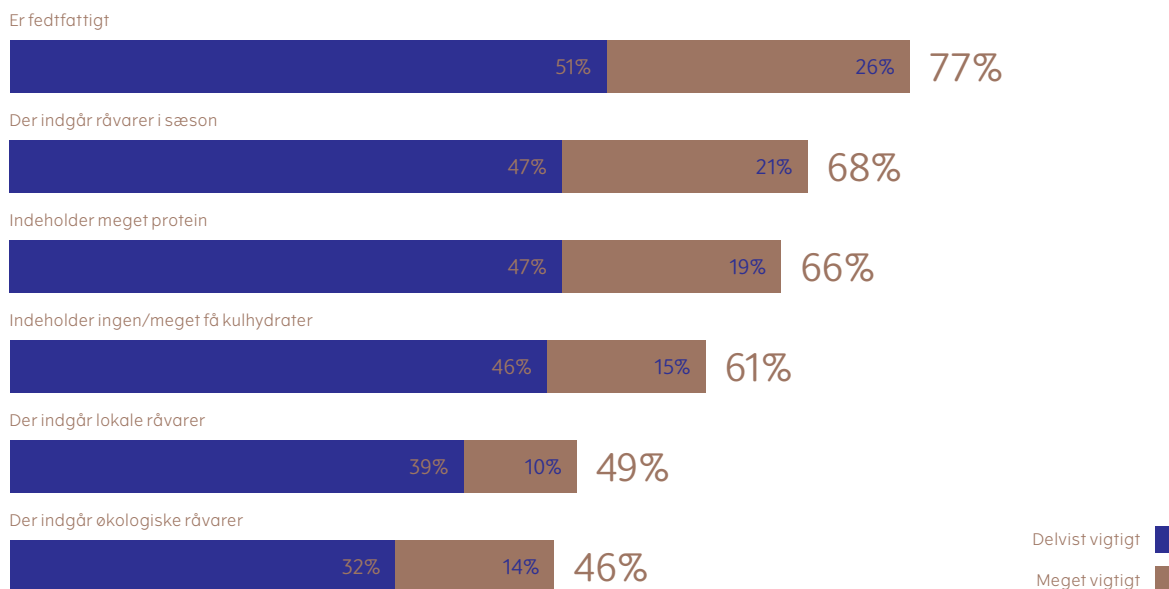
Smag er et drilsk fænomen. Antropolog Gry Skrædderdal Jakobsen* har undersøgt, hvordan smag defineres i samspillet mellem maden og den, der spiser. Hun viser, hvordan en lang række forhold er med til at forme oplevelsen ved spisebordet. Det er ikke entydigt, hvad der smager godt. Oplevelsen af smagen kan forstås som en total vurdering af maden, der også indeholder værdier, minder, stemning, social sammenhæng og meget mere.

Mad ER kultur

Det fælles måltid er en begivenhed, hvor vi ikke bare taler om værdier. Vi virkeliggør dem. Derfor er måltidet et godt sted at tage temperaturen på madkulturen. Hvem spiser med? Hvilke roller har de spisende? Hvad står der på bordet? Og hvilken rolle spiller maden? I Danmark såvel som i resten af Norden forstås et rigtigt måltid typisk som kød eller fisk, kartofler og grøntsager. Samtidig er måltidet præget af samfundsøkonomiske dagsordner om sundhed og kvalitetsproduktion af fødevarer. Derfor er idealer for det gode måltid en indikator for madkulturens udvikling.

* Gry Skrædderdal Jakobsen 2014. Tastes. Foods, Bodies and Places in Denmark. Ph.d. afhandling ved Institut for Antropologi, Københavns Universitet.

Figur 01 — Hvor vigtigt er følgende for det gode måltid



87%

**af danskerne
finder den gode
smag meget
vigtig for et godt
aftensmåltid.**

Næsten alle spiser sammen fem af ugens dage

Måltidet – fællesskabet, afbrækket, det uhøjtidelige ritual omkring et dækket bord – kan nemt blive trængt i en travl hverdag, hvor massemedier konstant tilbyder adspredelse på utallige platforme. Stadig spiser danskerne sammen, når de har mulighed for det.

89%

af dem, der bor flere sammen, spiser aftensmad med andre mindst fem dage om ugen.

Også 10% af dem, der bor alene, spiser aftensmad sammen med andre mindst fem dage om ugen. Måske dækker tallet over danskere i bofællesskab på kollegium, på plejehjem, i idealistiske kollektiver eller på en anden måde, hvor de er alene i husstanden, men har et hverdagsfællesskab, som omfatter daglige fælles aftensmåltider. Ifølge Danmarks Statistik var der i 2014 over en million husstande med kun én person. Men selv blandt de stadig flere singler er der altså mennesker, som finder sammen omkring maden og måltidet.

Gæster på første klasse

Frem med det fine sølvtøj! Danskerne giver den lidt ekstra, når der kommer gæster. Madindeks har undersøgt, hvordan danskerne prioriterer måltidet i forskellige

sammenhænge. Resultaterne er vidt forskellige, når danskerne spiser alene, sammen med andre fra samme husstand til hverdag – eller sammen med gæster. Tallene viser, at det altså ikke blot er afgørende om man spiser sammen med andre. Måltidet prioriteres også efter, hvem man spiser sammen med. Når der er gæster til bords, vægter danskere en lang række forhold omkring måltidet højt. 79% erklærer sig helt eller delvist enige i, at de føler sig mere motiverede for at gøre maden lækker og anrette den pænt. 80% bruger mere tid på at tilberede maden. 48% angiver, at de i et vist omfang bruger dyrere råvarer.

»Det er vigtigere, at formen er korrekt, dvs. velkendt, end at maden er i særklasse god.«

Antropolog Richard Jenkins om danskernes forhold til at spise.

Hygge og genkendelighed

Den britiske antropolog Richard Jenkins* studerede danskernes spisevaner i Midtjylland i midten af 90'erne. Selvom meget kan have forandret sig siden da, er det interessant at bemærke hans analyse. Han observerede, at for danskerne bør måltider først og fremmest være sociale begivenheder. Det at spise sammen er noget, man gør, når man hygger sig. Det er en måde at skabe en hyggelig stemning på. Jenkins

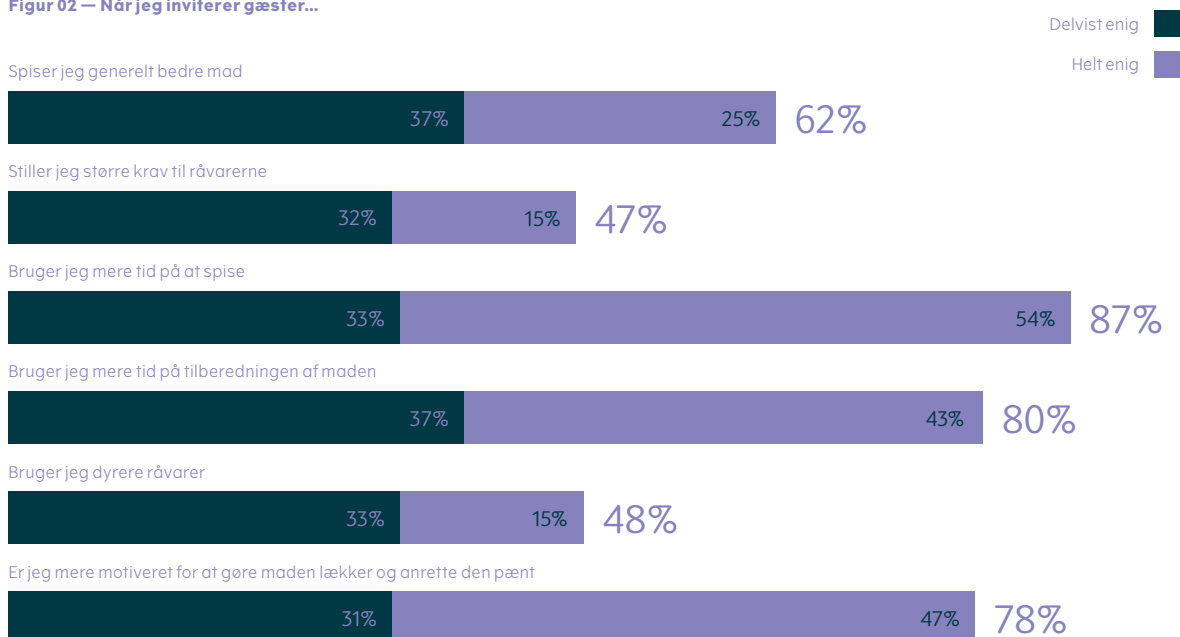
peger på, at danskerne befinder sig godt med det velkendte, når det kommer til mad – ikke mindst måltidernes form.

Facebook-vennerne er med til bords

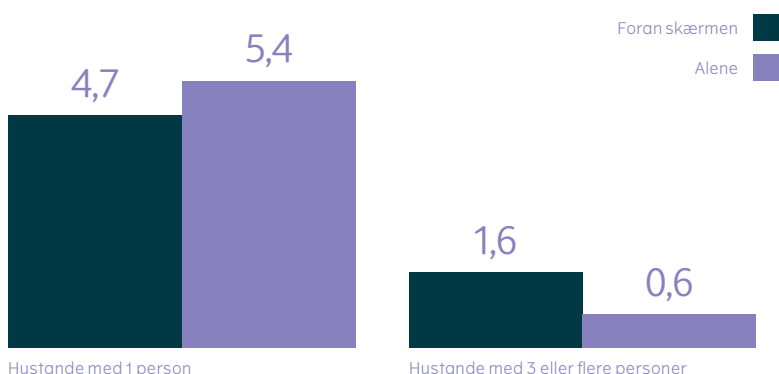
20% af alle danskere spiser foran fjernsynet, computer eller tablet alle ugens dage. I gennemsnit spiser danskerne foran skærmen tre dage om ugen. Der er ikke overraskende en klar sammenhæng mellem det at bo alene og det at spise mange aftensmåltider foran skærmen. Men tallene indikerer også, at fælles måltider ikke udelukker skærmmkiggeri – der er ikke spurgt ind til typen af medier, så det kan være både live-nyhederne på TV2, sidste uges afsnit af Kender Du Typen via dr.dk, Netflix-serier, Linse og Gustav på TV3 eller Facebooks blanding af stort og småt. De, der bor sammen med to andre, spiser i gennemsnit alene 0,6 dage om ugen og angiver samtidig, at de spiser foran en skærm 1,6 gange om ugen. Altså må de spise sammen med andre foran skærmen minimum en dag om ugen.

*Richard Jenkins 1999: Fællesspisning midt i Jylland. Når det drejer sig mere om spisning og drikning end om mad og drikke. I: Tidsskriftet Antropologi nr. 39

Figur 02 – Når jeg inviterer gæster...



Figur 03 – Antal dage om ugen vi spiser aftensmad...



Måltider – en samfundsmæssig varm kartoffel

Historisk knytter måltider og fællesskaber sig tæt til hinanden. Eksempelvis stammer ordet 'community' fra det latinske 'com panes', som betyder delte forsyninger. Med andre ord er det at spise sammen og dele maden et omdrejningspunkt for fællesskaber. Ofte er diskussioner om måltidet således også en måde at diskutere sammenhængskraft og generelle samfundsforhold. Måltidet tillægges stor værdi i Danmark, og Madindeks undersøger fællesskabet omkring måltidet som en central indikator på madkulturens udvikling.

67%

af børn mellem
8-15 år hjælper
med at lave mad
mindst en gang
om ugen.

Børn og unge er med i køkkenet

Man hører for tiden ofte forfaldshistorien om, at børn og unge har forladt køkkenet og er rykket ind foran computerskærmen eller ned efter pølsehorn på den lokale 7-11. Virkeligheden ser anderledes ud.

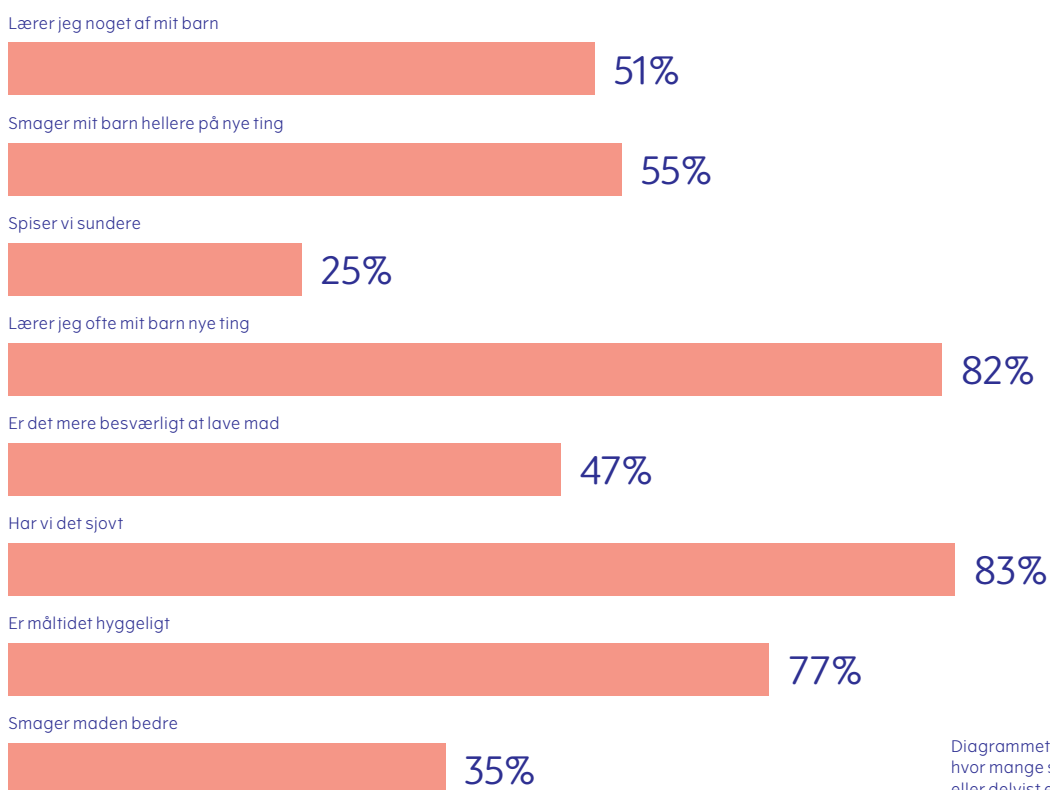
Skolebørn er i høj grad med i køkkenet derhjemme. Madindeks har dugfriske tal, der fortæller en positiv historie om børn og unges engagement i madlavningen.

Madindeks viser, at hele 67% af børn mellem 8-15 år hjælper med at lave mad mindst en gang om ugen. Det er kun i hver tiende familie, at børnene aldrig giver en hånd med omkring måltidet.

Familien i køkkenet: Sjov, dannelse og gensidig læring
Madkulturen har sat spot på børn og unge i alderen 8-15 år, og undersøgt ikke bare **om**, men

også **hvordan** de er deltagende i køkkenet, og hvordan børnenes forældre oplever dette. Udover at være en nødvendig aktivitet i hverdagslivet i de danske hjem, tegner tallene et billede af den fælles madlavning som en arena for samvær, læring og dannelse for hele familien. Madindeks viser, at de fleste forældre oplever fællesskabet omkring madlavning som sjovt (83%) og hyggeligt på

Figur 04 — Når jeg laver mad med mit barn...



trods af, at det også er mere besværligt at invitere børnene med i køkkenet. Omkring halvdelen af forældrene (51%) oplever også, at de lærer nyt i køkkenet af deres børn, mens 82% føler, at de kan lære børnene noget nyt. Ud fra Madindeks' tal at dømme er pigerne er stadig lidt mere med i køkkenet end drengene. Langt hen ad vejen viser Madindeks dog ingen kønsrelaterede forskelle, når der er spurgt ind til køkken-opgaver.

»Gennem deltagelsen i sociale praksisfællesskaber vil der gradvist ske en læring fra at være perifær deltager f.eks. af, hvordan man vælger, sammensætter eller tilbereder måltider i forskellige sammenhænge, til at man gradvist selv kan tage over.«

Jette Benn, forsker på Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU) Aarhus Universitet.

Hvad kan ungerne?

Kager og kylling er en smal sag for de 8-15 årige. 55% kan ifølge deres forældre bage en kage, 44% kan stege en kyllingefilet, lige så mange kan koge ris – en disciplin, som ellers også har ry for at volde problemer hos voksne. Det er også opmuntrende for fremtiden, at de 8-15 årige faktisk er med til at smage maden til og dermed raffinere deres smagsløg til gavn for et langt voksenliv i køkkenet.

Praksisfællesskab

Forskeren Jette Benn* argumenter for vigtigheden af børns deltagelse i den daglige madlavning som et uformelt læringsrum. Når der kommer børn til i familien får mad og måltider ofte en ny karakter; børnene får som en del

af madfællesskabet indflydelse på indkøb, spisetider, menu og samvær. Børn og forældres fælles engagement i madlavningen er vigtigt, både fordi denne relation har direkte betydning for, hvad der kommer på menuen, og fordi børnene her dannes kropsligt, kulturelt og i deres handlinger. Gennem inddragelse i processerne omkring måltidet bliver børnene en aktiv del af familiens praksisfællesskab, og både børn og forældre skal tages med i betragtning, hvis der skal bedre mad på børnefamiliers spiseborde. Læringen opstår bl.a. ved at tilhøre et fællesskab – f.eks. en familie – og Jette Benn peger på, at oplevelser, observationer og erfaringer fra deltagelsen siden danner grundlag for en bevægelse henimod at tage det fulde ansvar.

For få har det fulde ansvar

Madindeks viser, at kun 23% af børnene engang imellem står for hele ansvaret omkring et måltid. Når man kigger på de ældste børn i undersøgelsen (14-15 år) er tallet 41%. Får barnet hele ansvaret, aktiveres den viden, som er blevet opbygget mere eller mindre reflekteret, og derfor viser det sig ofte, at børnene kan langt mere, end både de selv og deres forældre tror. Børn i alderen 8-15 år er også målgruppen for faget madkundskab, og her giver det børnene et godt afsæt, når de har erfaringer hjemmefra. Hvis vi skal understøtte kompetencerne, skal større børn til fiskehandleren, de skal vænne sig til at læse en varedeklaration kritisk og de skal med på torvet og vurdere de friske grøntsager og forstå skiftet i udbud i forhold til sæsonerne. På denne måde realiserer arbejdet med mad og måltider potentialet for generel maddannelse, altså den livslange kvalificering af vores kompetencer og bevidsthed i køkkenet og omkring maden i det hele taget. Bevidsthed om

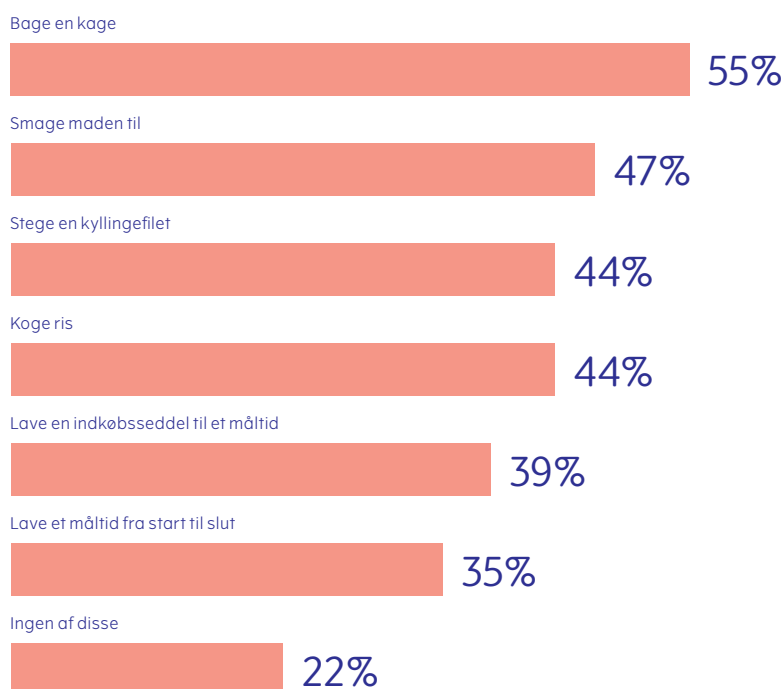
mad bibringer en refleksion, som børnene vil tage med sig resten af livet i mange slags valg som forbrugere.

*Jette Benn, "Praktisk klogskab-hverdagslivsområdet som dannelsesfelt. I: Kragelund, M & Otto, L: Materialitet og dannelse." (2005): 91-112.

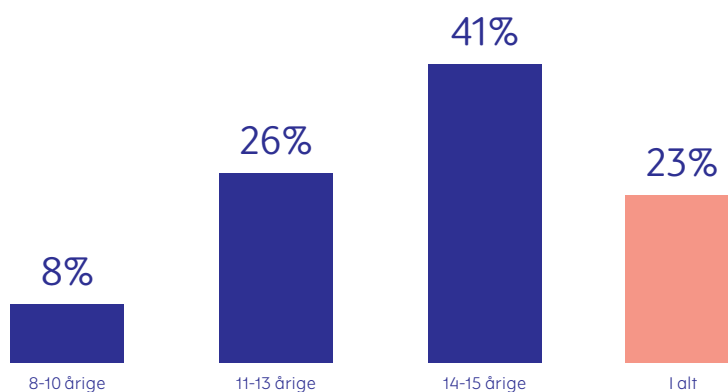
Madlavning som arena for familiesamvær

Madlavning er en dagligt tilbagevendende aktivitet. Den plads og konkrete form, madlavning får i køkkenerne i de danske hjem, afspejler en lang række samfundsforhold, herunder tilknytning til arbejdsmarkedet, økonomi, kønsroller, familiemønstre og meget mere. En af de indikatorer på madkulturens udvikling, Madindeks undersøger, er, hvordan børn er inddraget i den daglige tilberedning af måltidet. Tallene kunne indikere et skifte fra, at madlavningen tidligere var en aktivitet som var relateret til at vise og yde omsorg ved at bespise familiens medlemmer, til at have bevæget sig i retning af et rum for familiens samvær. Et rum som både kan være præget af læring, sjov og hygge.

Figur 05 — Hvad kan børn uden hjælp ifølge deres forældre?



Figur 06 — Andel af unge der selv har hele ansvaret for måltidet



De fleste danskere er tilfredse

Danmark er kendt vidt omkring som et af de lykkeligste lande i verden. Det gælder også, når danskerne sætter sig til bords. Madindeks viser en nation, der oplever stor tilfredshed med egne madvaner, også selvom tilfredsheden ikke altid bunder i stor kvalitetsbevidsthed.

79%

af danskerne er generelt godt tilfredse med det, de spiser.

Unge (18-34 år) og folk der bor i byerne (+100.000 indbyggere) er i lidt mindre grad tilfredse, uden dog at være utilfredse.

Rimelig god er godt nok

Selvom danskerne over en bred kam giver udtryk for tilfredshed, betyder det ikke nødvendigvis, at kvaliteten af fødevarerne og måltiderne er høj. Måske betyder det snarere, at der er mindre fokus på madens kvalitet som afgørende for ens tilfredshed med måltidet. Når danskerne i undersøgelsen bliver spurgt, hvorvidt og hvor meget, de vil betale ekstra for forskellige typer af kvalitetsvarer, er der overvejende en lav grad af betalingsvillighed. Nogen vil betale op til 25% mere. Kun få er villige til at betale mere end det. Blandt de foreslåede udtryk for øget kvalitet (sund næringsværdi,

optimal smag, økologi, nordiske varer, god dyrevelfærd, mindre lokale producenter og fravær af tilsætningsstoffer) er dyrevelfærd den kvalitetsparameter, som danskerne i undersøgelsen er mest positive overfor.

Hvad er kvalitet?

Professor Klaus Grunert* fra Aarhus Universitet argumenterer for en forståelse af madkvalitet, der kombinerer både subjektive og objektive aspekter. Denne tilgang rummer en nuanceret forståelse af, hvad der bidrager til forbrugers oplevelse af kvalitet. Det er ikke alene selve maden men i høj grad også andre faktorer som prisen og omgivelserne i både indkøbs- og spisesituationen.

»Både ernæring og det at behage familien, socialisere med venner samt fornøjelse og glæde ved god smag er også afgørende for den subjektive oplevelse af kvalitet«.

DCA-rapport: Udredning af fødevarerkvalitet 2013

De kvalitetsbevidste forbrugere findes stadig

På baggrund af datamaterialet har MAPP Centret ved Aarhus Universitet udviklet forskellige såkaldte personae eller forbrugertyper. Selvom der er bred tilfredshed med kvaliteten, fremstår

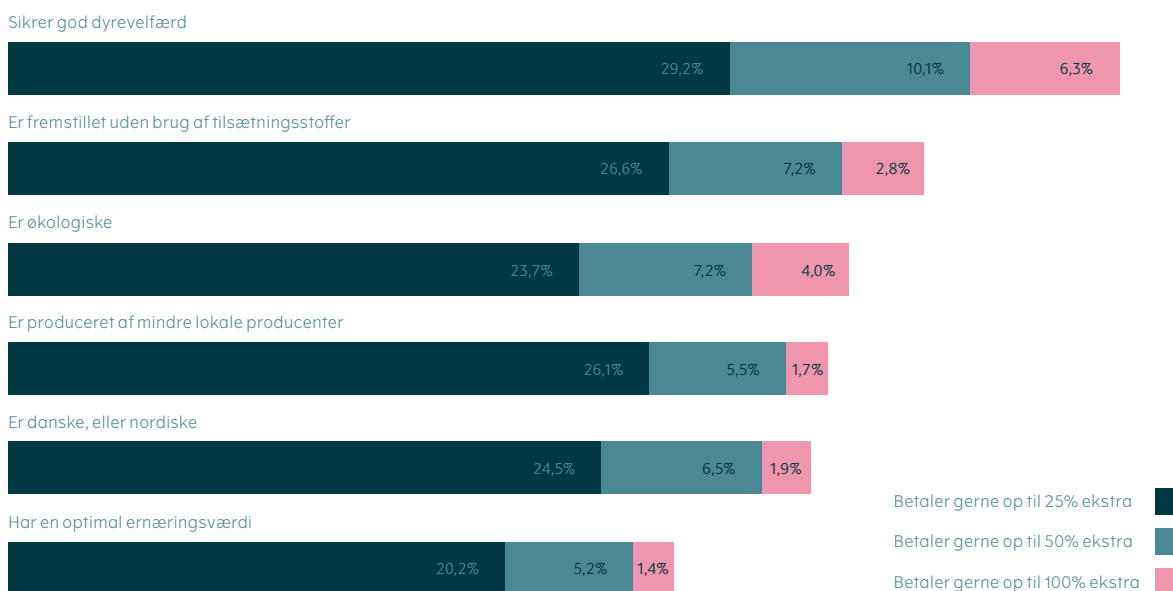
cirka en fjerdedel af de adspurgte som den kvalitetsbevidste persona. Den her slags forbrugere ligger over gennemsnittet på alle de undersøgte kriterier. De køber ind i specialforretninger og delikatesser. De er interesserede i naturlige og økologiske fødevarer. Mad er et eventyr for dem. De bruger typisk internettet til inspiration. I dette segment er der ca. 59% kvinder og over halvdelen (56%) har hjemmeboende børn. Kun 25% af dem vil ikke betale en merpris for kvalitetsmærkede fødevarer.

*Refereret i Udredning om fødevarerkvalitet Kidmose, Henckel og Mortensen 2013, DCA Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, fra Aarhus Universitet, rekvireret af Ministeriet for Landbrug, Fødevarer og Fiskeri.

Hvad indikerer betalingsvillighed?

Det er en kendt sandhed, at ideal og praksis ikke altid går hånd i hånd. Især ikke når det gælder vurdering af egen betalingsvillighed. Når Madindeks alligevel spørger ind til økonomi og kvalitet, er det fordi, det er måden, vi som forbrugere giver udtryk for værdisætning. Det er en anden måde at vurdere, om en forbruger finder en given parameter værdifuld.

Figur 07 — Hvor meget er du villig til at betale ekstra for varer der...



Voksne danskere er ikke mad-analfabeter

Æggekogning – den hvide oval, kogepladen, kasserollen og vandet fra hanen – er for mange synonym med det allermest basale inden for madlavning. Madkulturen har undersøgt, blandt andet med det kogte æg som udgangspunkt, hvordan det faktisk står til med kompetencerne ude i de danske køkkener.

61%

af danskerne med ansvar for madlavning kan koge et blødkogt æg.

Danskerne bruger i høj grad forskellige basale kompetencer i køkkenet. Voksne danskere kan lave en opbagt sovs, dele æggeblommen fra hviden. De ved også, hvor længe et æg skal koge, for at det er blødkogt.

Forældregenerationen er IKKE tabt

Madindeks giver ikke indtrykket af en tabt forældregeneration. Tværtimod scorer voksne mennesker i børnefamilier højest på viden og kompetencer.

Til gengæld tegner tallene fra Madindeks et genkendeligt billede af forholdet mellem generationerne. De unge på 18-34 halter bagefter. Ved mindre. Kan mindre. I hvert fald sammenlignet med de

lidt ældre på 50+. Tallene kan ikke sige noget om, hvorvidt det er udtryk for, om der er et tab af viden og kompetencer fra generation til generation. Måske det snarere er et udtryk for, at viden og kompetencer udvikles gennem livet – og måske i særlig grad når man stifter familie. Eller måske laver de 18-34-årige simpelthen mad på en anden måde?

»[Maddannelse er en] livslang proces der kvalificerer vores kompetencer mht. mad (valg af mad, viden om mad og evne til at lave mad), så vi kan tilgå mad på en kritisk, reflekteret og bevidst måde«*

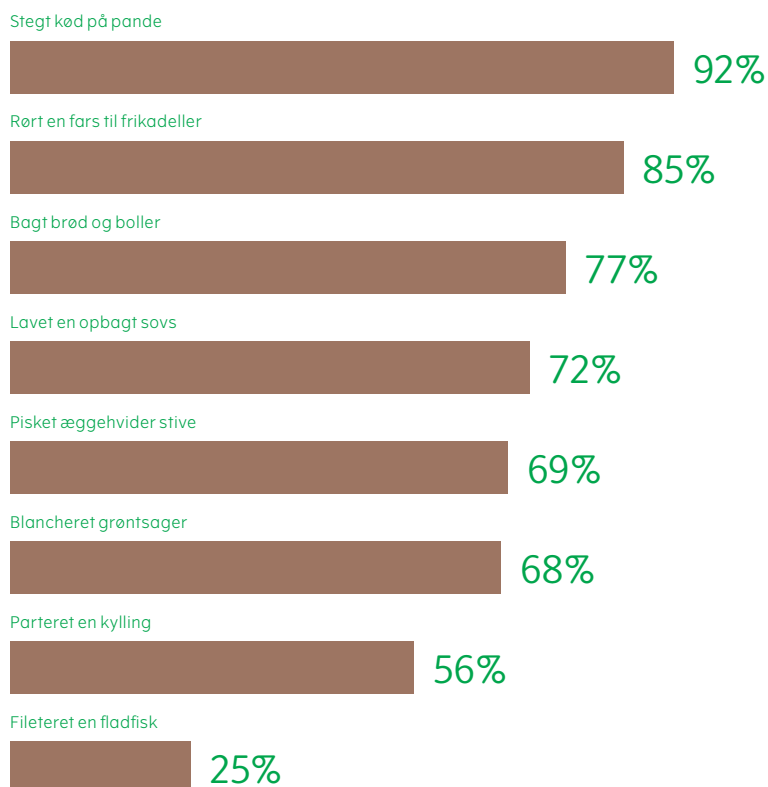
IFRO-udredning fra 2013

Livslang maddannelse

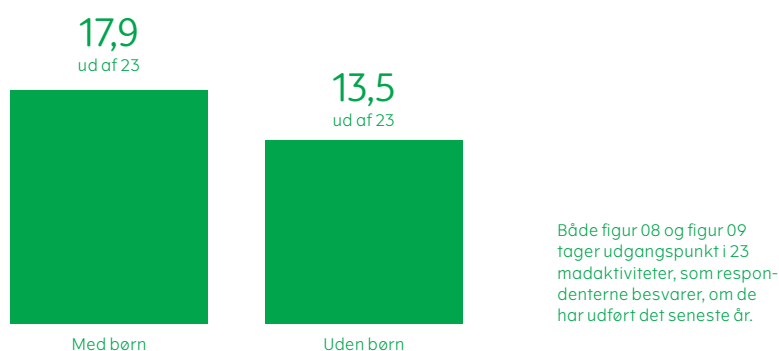
Maddannelse er ikke noget, man opnår ved blot at konsultere Frøken Jensen eller Emma Gad. Centrale danske madforskere peger nærmere på maddannelse som én lang tråd gennem hele vores livsbane.

*Sidse Schoubye Andersen og Lotte Holm, IFRO maj 2013 s. 14, bygger på Jette Benn og Helle Brønnum Carlsen, udarbejdet for FVST.

Figur 08 — Andel af respondenterne der indenfor det seneste år har...



Figur 09 — Gennemsnit af kompetencer



Som vor mor lavede den?

Nye tider kræver nye kompetencer. Gælder det også i køkkenet? **Madindeks tager det som udtryk for kompetenceniveauet, hvilke færdigheder man vurderer at have gjort brug af det seneste år.** Det er yderst relevant i forhold til den madkulturelle udvikling, hvilke kompetencer der opleves som relevante og attråværdige. De kompetencer, der var relevante i 50'ernes Danmark, er ikke alle brugbare anno 2014. Madindeks har derfor et dobbelt blik på viden og kompetencer. Vi følger det nuværende niveau, relevansen af ældre viden og kompetencer såvel som fremkomsten af helt nye former for knowhow og kundskab.

83%

**af forældre til
børn på 8-15 år
synes, det er
sjovt at lave mad
sammen med
deres børn.**

Perspektiver i Madindeks

Med Madindeks ønsker Madkulturen at pejle sig nøjere ind på den madkulturelle tilstand i fremtiden. Danne grundlag for fornyet debat på en baggrund af indsigt. Og samtidig følge udviklingen.

Denne publikation indeholder blot de første tal fra Madindeks 2014. Madkulturen vil løbende offentliggøre nye tal og perspektiver. Tjek madkulturen.dk og tilmeld dig nyhedsbrevet, hvis du ønsker at følge med.

Vi hører gerne fra dig!

Det forventes, at Madkulturen og MAPP Centret ved Aarhus

Universitet får mulighed for at fortsætte samarbejdet også i 2015. Her forfines målingerne med henblik på udviklingen af et kontinuerligt indeks, der kan måle udviklingen i dansk madkultur år efter år, på baggrund af de erfaringer Madindeks 2014 har givet.

Madkulturen vil meget gerne i dialog med engagerede professionelle, der ønsker at bidrage til udviklingen af Madindeks, ligesom det er oplagt at brede Madindeks ud med mere kvalitative studier eller med nye felter, for eksempel de offentlige måltider.

Skriv til Madkulturens kommunikationschef Rikke Houkjær på rikkeh@madkulturen.dk, også hvis du blot har ris, ros eller kommentarer til Madindeks.

Året tema – børn og unge

Hvert år vier Madindeks et bestemt emneområde ekstra opmærksomhed. Madindeks 2014 sætter spot på børn og unge i 8-15 års alderen; målgruppen for det nye fag madkundskab, der blev skudt i gang ved skolestart i 2014. Madkulturen har med en undersøgelse som udelukkende omfatter forældre til børn i denne aldersgruppe fået detaljeret indsigt. Vi ved nu ikke bare **om**, men også **hvordan** ungerne er med deres forældre i køkkenet. Hvad hjælper de med? Hvad kan de tilberede uden hjælp fra forældrene? Hvor mange kan selv tage ansvaret i køkkenet? Der er spændende nyt – læs mere på side 9-11.

Metode, mellemløb og Madindeks

I denne publikation præsenterer Madkulturen indsigter på grundlag af friske data. Madindeks bygger på tal fra undersøgelser gennemført af Madkulturen og MAPP Centret ved Aarhus Universitet, suppleret af en række undersøgelser gennemført af YouGov for Madkulturen.

Madindeks 2014 er startskuddet til et vidensprodukt, som skal udvikles yderligere i de kommende år. Målet er at pejle sig ind på områder, som kan indikere den madkulturelle tilstand – og følge udviklingen på disse felter.

Analyserne fra MAPP Centret ved Aarhus Universitet og tallene fra YouGov – hvoraf kun en mindre delmængde er præsenteret på de foregående sider – giver indtil videre et aktuelt billede og en række interessante indspark til den igangværende madkulturelle debat. Alle data er indsamlet i efteråret 2014 og giver dermed et nutidigt billede af madkulturen i Danmark. Alle undersøgelser har ligeledes en størrelse, der minimerer statistiske usikkerheder.

I de tre undersøgelser, som Madindeks 2014 bygger på, er forskellige metodiske greb afprøvet og området belyst på forskellige måder ved at kombinere kvalitativ viden og teori med kvantitative undersøgelser. Madindeks har i 2014 særligt fokus på familier med børn i alderen 8-15 år, som er den

børnegruppe, der potentielt set har madkundskab i skolen. Derfor har en af delundersøgelserne udelukkende respondenter som er forældre til børn i denne aldersgruppe. Herudover giver undersøgelserne indsigt i områder som kompetencer og viden, måltidsdealer og måltidspraksisser, kvalitetsforståelse og meget mere.

Herunder en gennemgang af de tre deleundersøgelser, der indgår i Madindeks 2014.

Børns forhold til mad: Madkulturen

Undersøgelsen om børn og unge i alderen 8-15 er udviklet af Madkulturen og analyseinstituttet YouGov og gennemført af YouGov, som gennemførte i alt 1.001 webinterviews med nationalt repræsentativt udsnit af danske forældre i alderen 25-65 år, som har børn i alderen 8-15 år. Undersøgelsen er også repræsentativ for befolkningen på parametrene køn og region. Disse data fra YouGov er benyttet på side 9-11.

Voksne og madkultur: Madkulturen

Populationsundersøgelsen udviklet af Madkulturen og analyseinstituttet YouGov og foretaget af YouGov for Madkulturen er gennemført, så den indeholder et repræsentativt udsnit af den danske befolkning i alderen 18-74 år. Data er vejet på dimensionerne køn, alder, geografi og uddan-

nelse på baggrund af et ideal fra Danmarks Statistik, således at resultaterne er repræsentative for befolkningen i relation til ovenstående målgruppe. Der er i alt gennemført 1.037 webinterviews fra oktober til november 2014. Disse data fra YouGov er benyttet på side 4-7.

Kvalitet og madkultur: MAPP

De øvrige data og indsigter stammer fra MAPP Centret ved Aarhus Universitet. De er baseret på webinterviews med 1.059 fødevarerforbrugere, som alle angav at have helt eller delvist ansvar for husstandens madindkøb og madlavning. Ud af disse havde 954 udfyldt hele spørgeskemaet, hvorfor deres svar kunne medtages i analysen. Ved sammenligning med data fra Danmarks Statistik blev det konstateret, at den gruppe, der havde udfyldt spørgeskemaet, var repræsentativ med hensyn til alder, bopæl og køn. Data og analyser fra MAPP Centret ved Aarhus Universitet er benyttet på side 12-15 i denne publikation.

MAPP offentliggør desuden resultaterne fra denne undersøgelse i en selvstændig rapport.

MAPP Centret ved Aarhus Universitet har forsket i madsektoren siden 1991 og er internationalt anerkendt for deres arbejde. Centret publicerer ny viden jævnligt og har indgået i talrige samarbejder med dansk madindustri.

Madkulturen er en selvejende institution under Fødevarerministeriet og arbejder for bedre mad til alle gennem et fokus på kvalitet, vækst i fødevareerhvervet og velfærd til danskerne.

Madindeks er Madkulturens årlige undersøgelse, som pejler sig ind på den madkulturelle udvikling i Danmark.



MADINDEKS
MADKULTUREN

Madindeks er Madkulturens årlige undersøgelse, som pejler sig ind på den madkulturelle udvikling i Danmark

madkulturen.dk