

Bælgfrugter i professionelle køkkener

Rapport, december 2023
Rybner Analyse



Indhold

INDLEDNING	3
FORBRUGSFREKVENNS OG VALGKRITERIER	5
UDVIKLING I FORBRUGET AF BÆLGFRUGTER	11
KENDSKABET TIL DANSKE ØKOLOGISKE BÆLGFRUGTER	17
HOLDNINGER TIL BÆLGFRUGTER	21
KONKLUSION	24
BILAG: STIKPRØVENS SAMMENSÆTNING	27

INDLEDNING



Om undersøgelsen



Formål

Interessen for at dyrke økologiske bælgfrugter til konsum er stigende, men efterspørgslen fra forbrugerne og de professionelle køkkener er fortsat på et relativt lavt niveau. Den største barriere for at få flere økologiske bælgfrugter ind i de professionelle køkkener formodes at være manglende viden og kendskab til råvarerne samt håndteringen af disse i køkkenerne.

Økologisk Landsforening har fået bevilliget et projekt, hvis formål er at øge produktionen og afsætningen af økologiske lokale planteproteiner ved at fremme og håndgribeligøre økologiske bælgfrugter i køkkenerne.

Som en del af projektet har Rybner Analyse for Økologisk Landsforening gennemført en undersøgelse blandt de professionelle køkkener for at afdække, i hvilket omfang køkkenerne bruger bælgfrugter, hvilke typer de anvender, kendskabet til de danske økologiske varianter og årsager til at bruge mere/mindre af disse.

Indeværende rapport er udarbejdet af Rybner Analyse, december 2023.

Metode

Undersøgelsen er gennemført af Rybner Analyse og er baseret på 83 interviews i Norstats onlinepanel. Interviewene er indsamlet i uge 48 2023.

Målgruppe

Deltagerne i undersøgelsen er personer, der arbejder med planlægning eller tilberedning af mad og måltider i et professionelt køkken (offentlig eller privat) som f.eks. en kantine, restaurant, café, skole, institution, hospital, plejehjem eller catering. Se stikprøven i bilaget.

Statistisk usikkerhed

Den maksimale statistiske usikkerhed er +/- 4,5 pct. ved 83 interviews.



FORBRUGSFREKVENNS OG VALGKRITERIER

Bælgfrugters værdiandel baseret på indkøbsdata

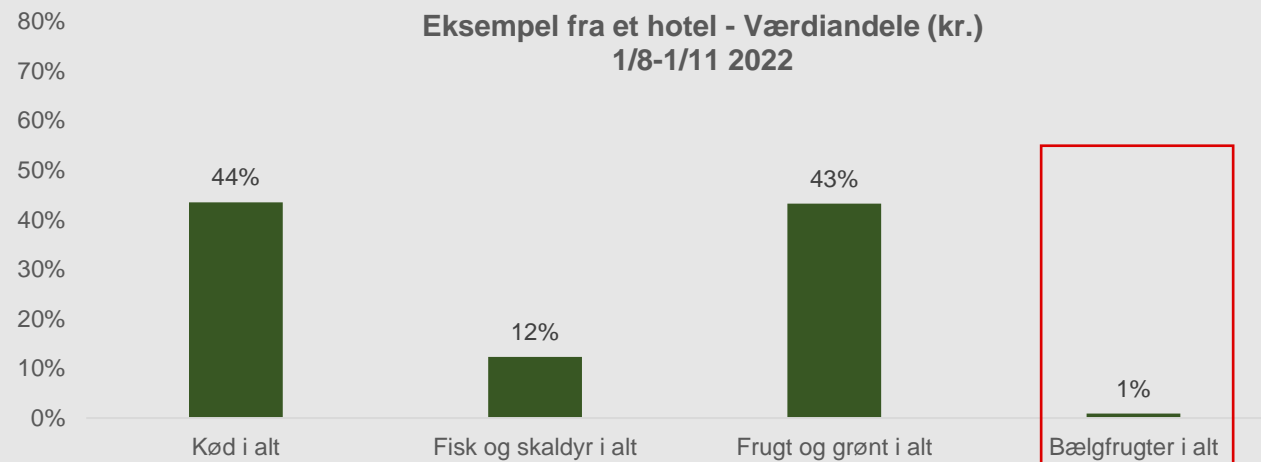
To eksempler fra professionelle køkkener

Kilde: Køkkenernes indkøbsdata i perioden 1/8-1/11 2022, værdiandele, kun vist for udvalgte kategorier (kød, fisk/skaldyr, frugt og grønt samt bælgfrugter)

Eksempel fra en kantine - Værdiandele (kr.)
1/8-1/11 2022



Eksempel fra et hotel - Værdiandele (kr.)
1/8-1/11 2022



En stor andel af køkkenerne bruger jævnligt bælgfrugter i måltiderne

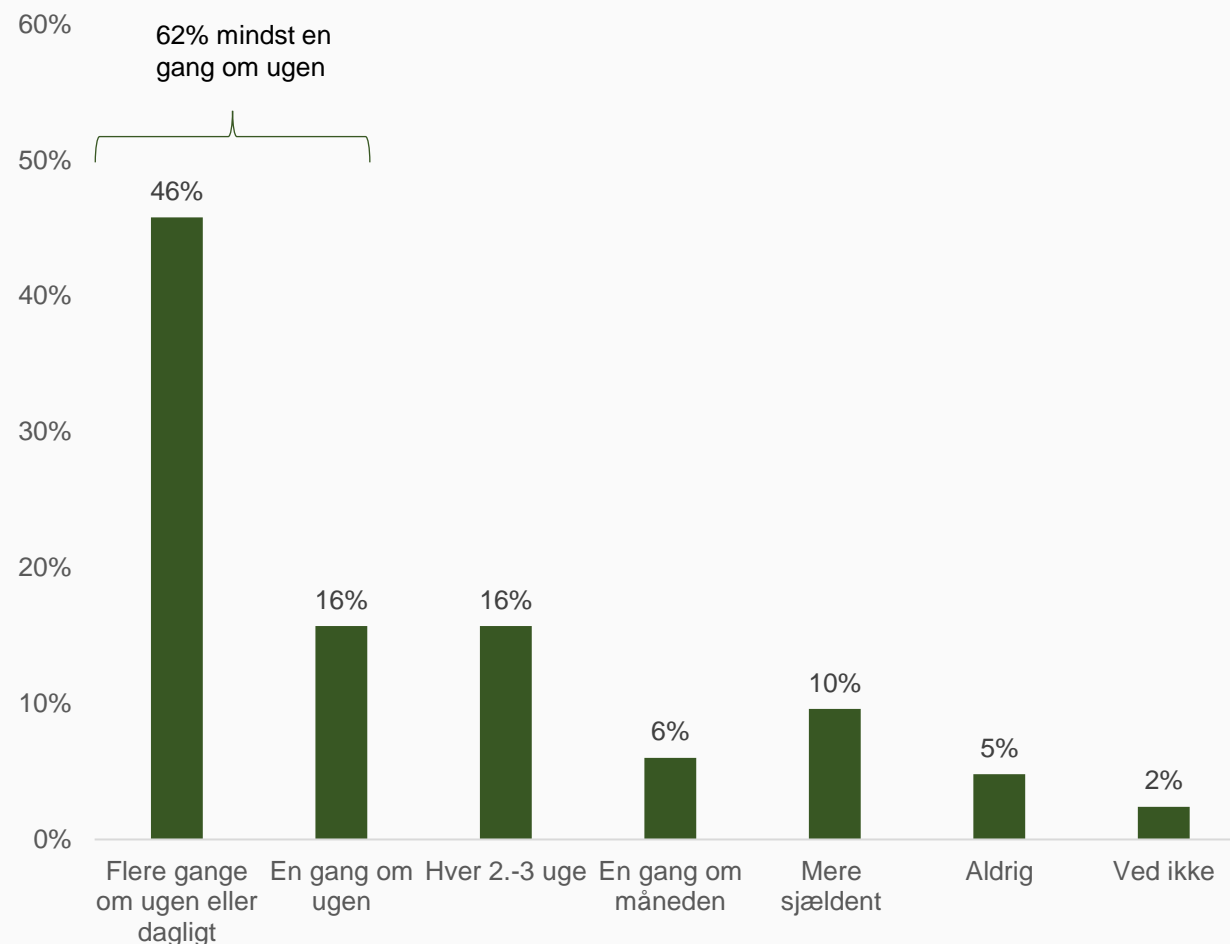
62% af køkkenerne bruger bælgfrugter mindst en gang om ugen.

16% bruger bælgfrugter hver 2.-3 uge, og 16% bruger det en gang om måneden eller mere sjældent.

Kun 5% siger, at de aldrig bruger bælgfrugter. Begrundelserne for ikke at bruge bælgfrugter er, at det ikke passer ind i sortimentet (eksempelvis en pizza restaurant)

Forbrugsfrekvens af bælgfrugter i professionelle køkkener

Q1. Hvor ofte vil du anslå, at I anvender bælgfrugter i måltiderne?



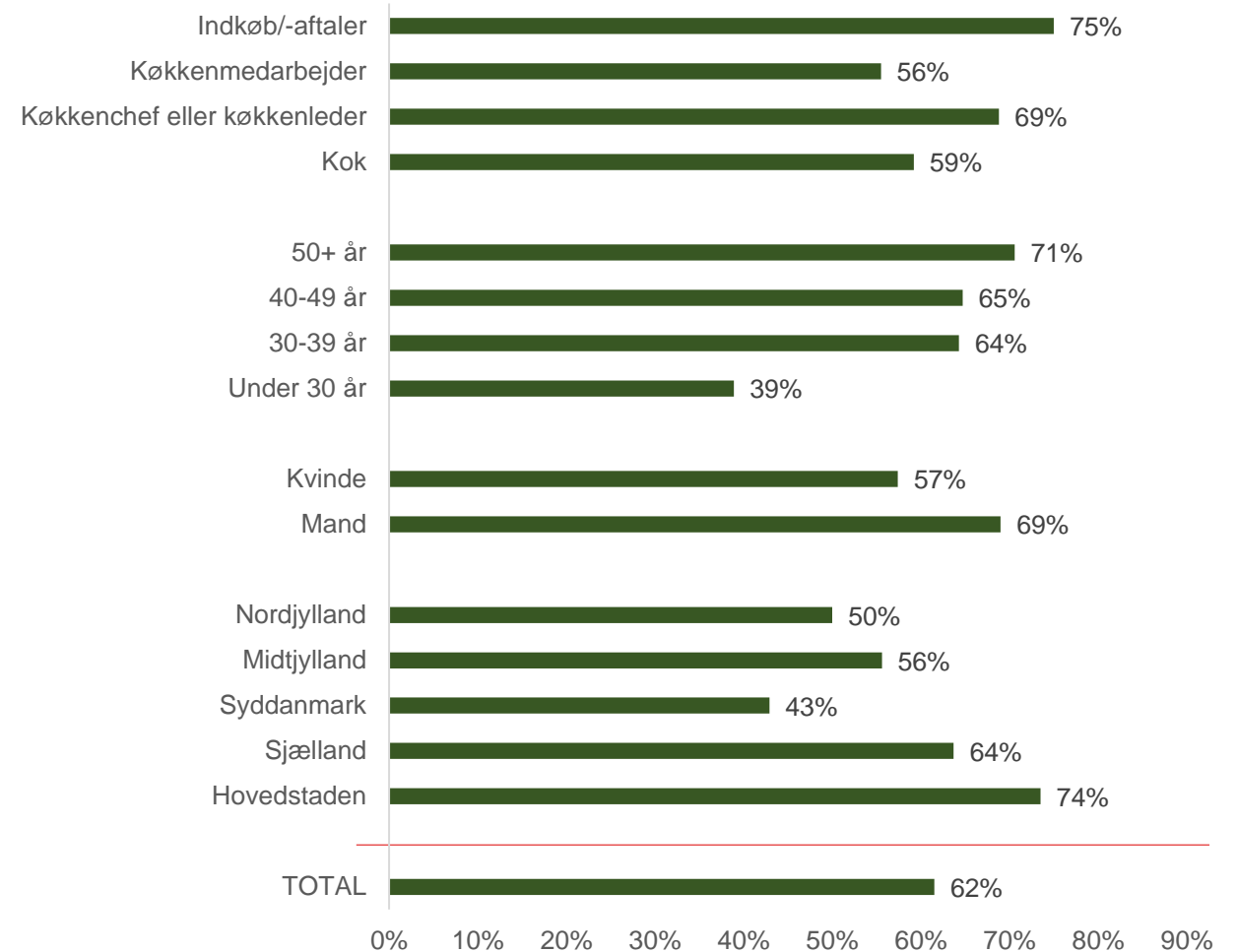
Hvem bruger bælgfrugter jævnligt?



PROFIL

- Grafen til højre viser den andel, som bruger bælgfrugter mindst en gang om ugen, i forskellige demografiske undergrupper.
- Der er kun få signifikante forskelle grundet den lille stikprøve.
- **Brugen af bælgfrugter er signifikant mere udbredt i region Hovedstaden end i Syddanmark.**
- **Note: Læses med forsigtighed grundet små celler.**

Bruger bælgfrugter mindst en gang om ugen



Køkkenerne lægger især vægt på god kvalitet og økologi, når de vælger bælgfrugter, men også lav pris har betydning

Det vigtigste forhold ved valg af bælgfrugter er, at bælgfrugterne er af god kvalitet. Dette nævner mere end halvdelen af køkkenerne (53%).

At bælgfrugterne er økologiske er ligeledes vigtigt for 39% af køkkenerne. Det signalerer, at økologi er lidt mere vigtigt end dansk/lokalt (27%), når det kommer til bælgfrugter.

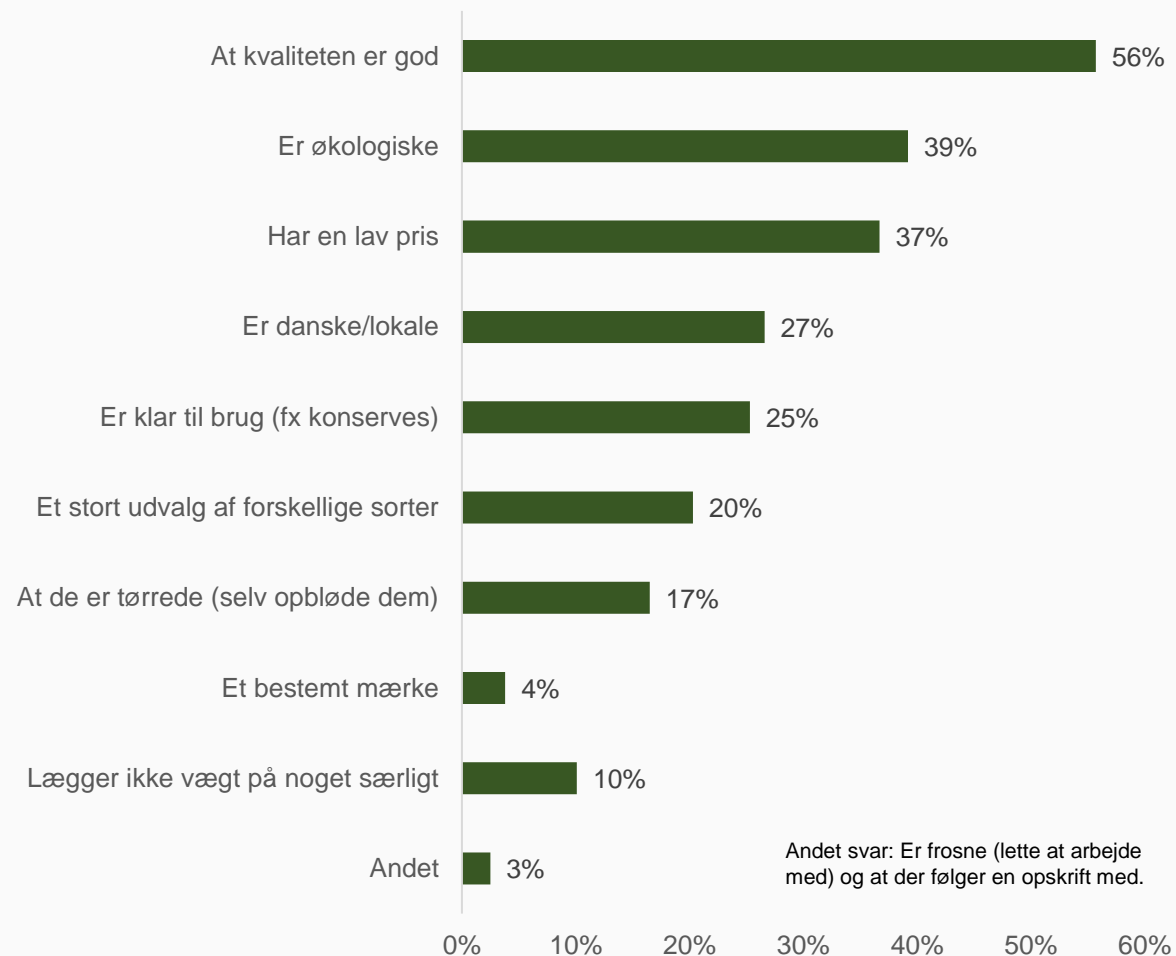
Prisen spiller også ind på valget. 37% af køkkenerne lægger vægt på en lav pris, når de vælger bælgfrugter, hvilket placerer pris på 'en tredjeplads' efter vigtighed.

En lidt større andel foretrækker 'klar til brug'- produkter fremfor de tørrede produkter, som skal opblødes.

At bælgfrugterne kommer fra et bestemt mærke er ikke vigtigt for køkkenerne. Køkkenerne er tilsyneladende ikke særligt mærkeloyale, når de vælger bælgfrugter.

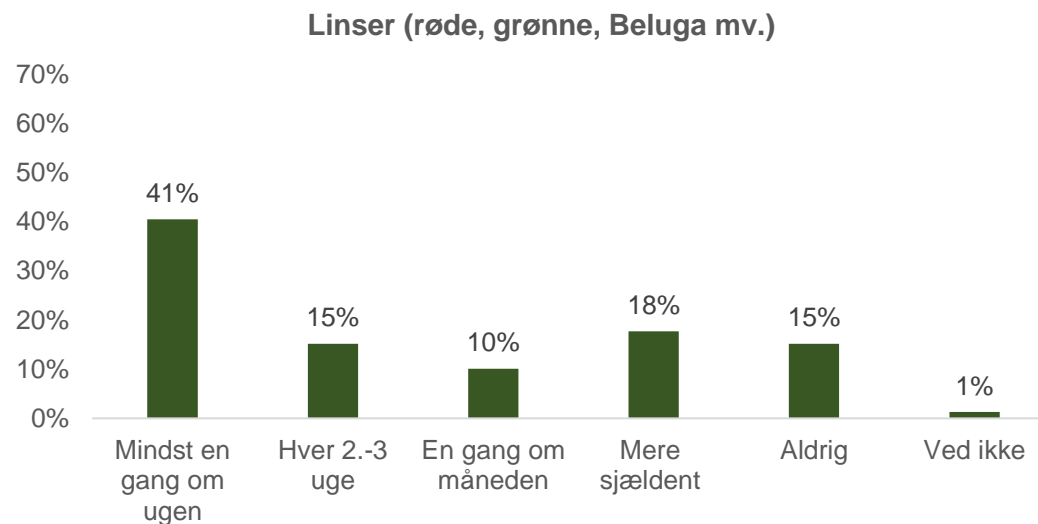
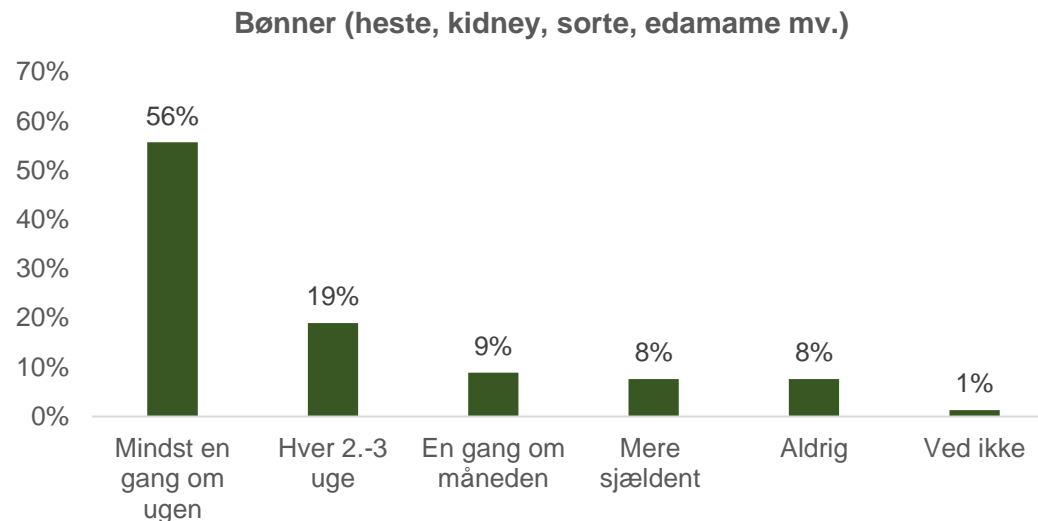
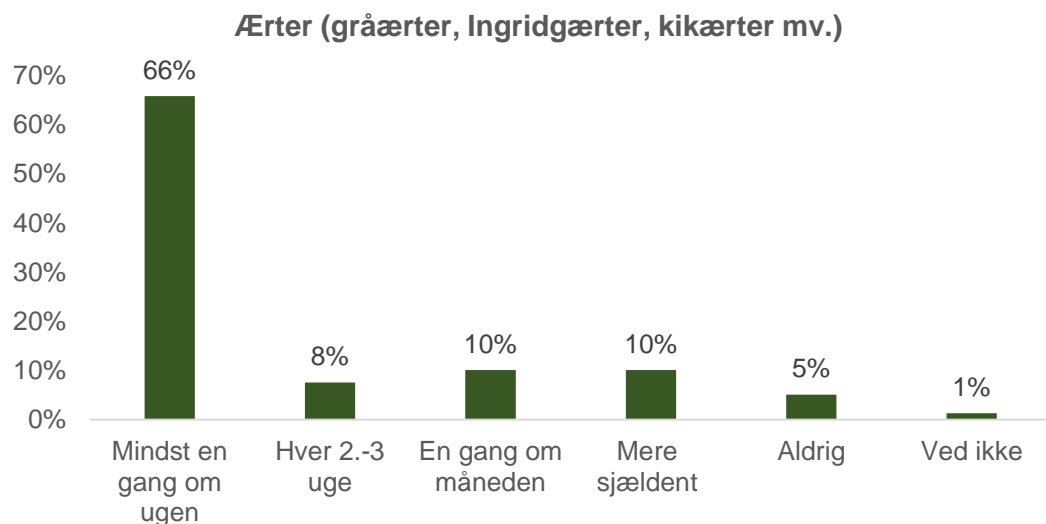
Vigtige forhold ved køb/brug af bælgfrugter

Q4. Hvad lægger du vægt på i forbindelse med køb af/brugen af bælgfrugter?



Ærter den hyppigst anvendte bælfrugt - dernæst følger bønner og linser

De tre grafer viser forbrugsfrekvensen af tre forskellige typer af bælfrugter. Køkkenerne anvender jævnligt både bønner, linser og ærter, men den mest anvendte type er dog ærter, som 66% af køkkenerne anvender mindst en gang om ugen. Dernæst følger bønner, som 56% anvender mindst en gang om ugen og til sidst linser, som 41% bruger mindst en gang om ugen.





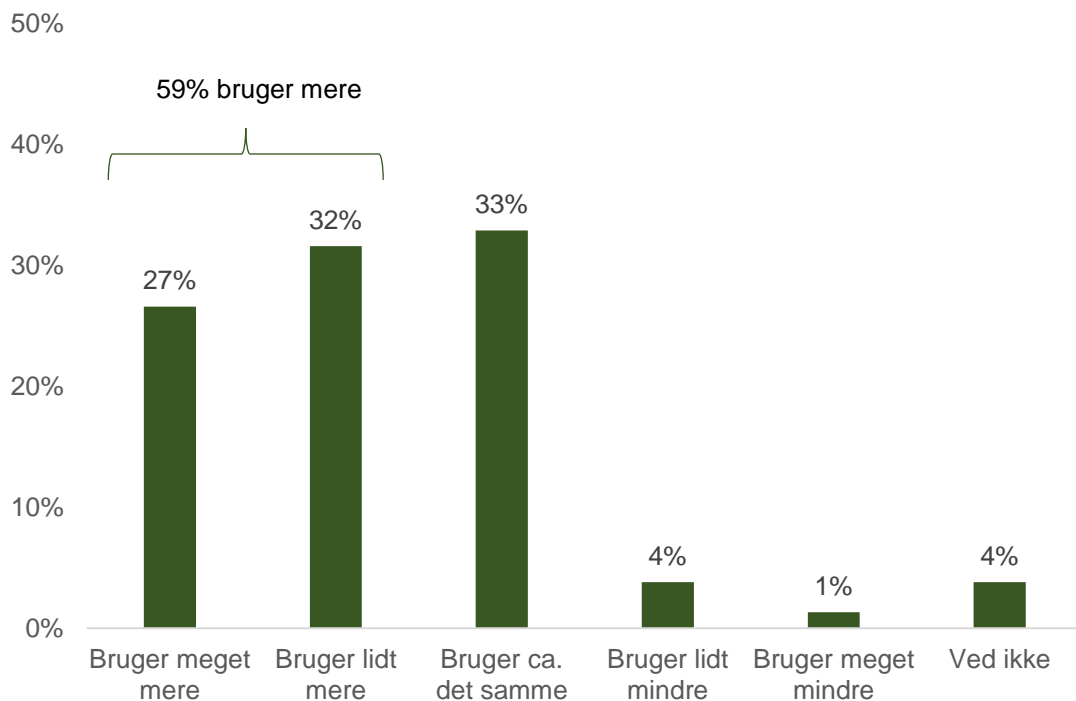
UDVIKLING I FORBRUGET AF BÆLGFRUGTER

Udviklingen i forbruget af bælgfrugter har udviklet sig positivt det seneste år og det gælder også for de danske økologiske bælgfrugter

Køkkenerne siger samstemmende, at de i løbet af det seneste år har brugt enten det samme eller flere bælgfrugter. 59% af køkkenerne har brugt mere, mens kun 5% har brugt mindre. Ser man mere specifikt på de danske økologiske bælgfrugter, så er udviklingen også positiv, omend dog knap så markant. 30% bruger mere og 9% bruger mindre. Hver tiende bruger slet ikke de danske økologiske varianter.

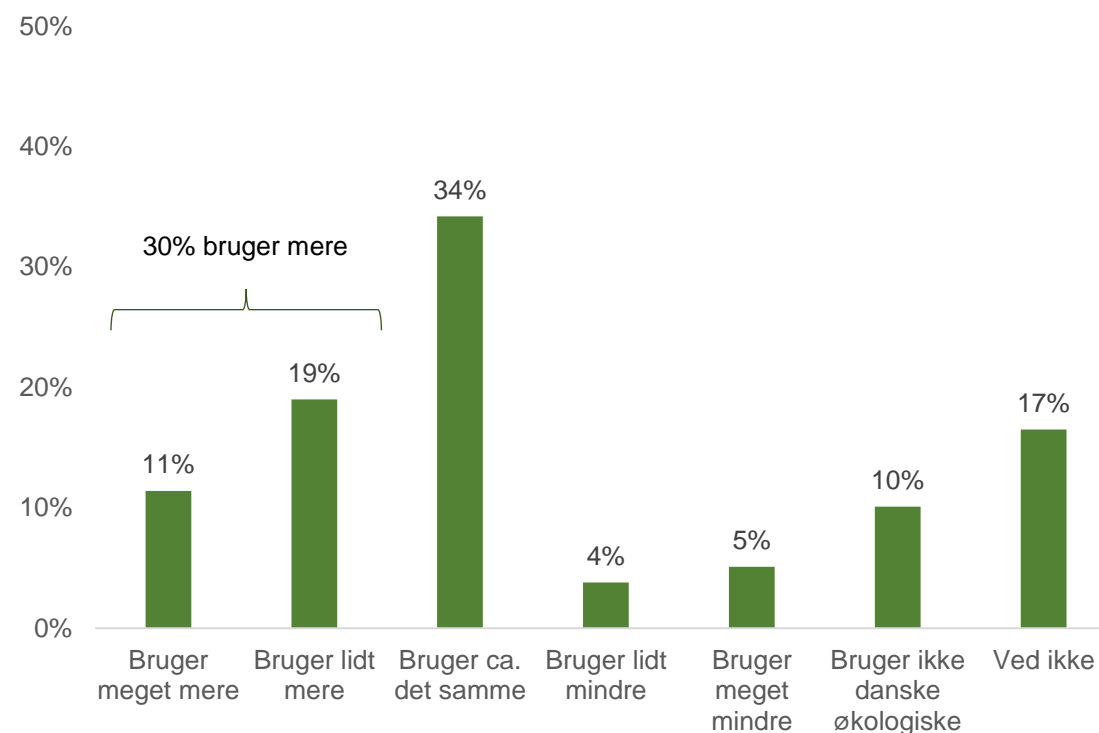
Udvikling i brugen af bælgfrugter generelt

Q5. Hvordan har jeres brug af bælgfrugter generelt udviklet sig det seneste år?



Udvikling i brugen af danske økologiske bælgfrugter

Q5a. Hvordan har jeres brug af danske økologiske bælgfrugter udviklet sig det seneste år?



Årsager til at øge forbruget af de danske økologiske bælgfrugter

De vigtigste argumenter for at bruge flere danske økologiske bælgfrugter er især:

- Økologimærket
- Klimahensyn
- Proteinkilde
- Sundhed
- Velsmag
- Efterspørgsel blandt aftagerne



Årsager til at bruge flere af de danske økologiske bælgfrugter

Q6. Hvad er årsagen til, at I bruger flere danske økologiske bælgfrugter i køkkenet?

Citater:

- *Bronze mærke (30 til 60 % økologi)*
- *Bæredygtighed, økologisk sølvmærke, klimavenlighed, spare på kød*
- *De er både gode, sunde og billige*
- *Det at det er dansk og økologisk er - udover den gode smag - vores bidrag til at nedsætte klimaaftrykket*
- *Det er godt for maven og naturen*
- *Det er sundt og dejlig nemt at arbejde med og lave retter af*
- *Det er sundt og godt for miljøet*
- *Det er godt*
- *Folk efterspørger det*
- *Folk vil gerne have flere*
- *Proteiner i stedet for det dyre kød*
- *Tilgængelige, god værdi for pengene*
- *Vi er blevet mere opmærksom på dem*
- *Vi kan lide det*
- *Vi skal skære ned på kødforbruget og så er det en velsmagende protein kilde*

Det øgede forbrug af bælgfrugter hænger sammen med, at der bruges mindre kød og flere grøntsager

Øget forbrug af danske økologiske bælgfrugter: Påvirkning på andre kategorier

Q7. Hvordan har det øgede forbrug af danske økologiske bælgfrugter påvirket forbruget af andre fødevarer?

- ✓ 71% bruger mindre kød
- ✓ 58% bruger flere grøntsager
- ✓ 38% bruger færre udenlandske bælgfrugter
- ✓ 13% bruger færre konventionelle bælgfrugter
- ✓ 4% har ikke ændret forbruget af andre fødevarer

Øget forbrug af danske økologiske bælgfrugter: Typer, der bruges flere af

Q8. Hvilke typer af danske økologiske bælgfrugter har I øget forbruget af?

- ✓ 75% har øget forbruget af bønner
- ✓ 67% har øget forbruget af ærter
- ✓ 50% har øget forbruget af linser

Når køkkenerne bruger flere bælgfrugter, så hænger det typisk sammen med et nedsat kødforbrug. 71% af køkkenerne siger således, at de bruger mindre kød, når de anvender flere bælgfrugter.

Brugen af flere bælgfrugter går også hånd-i-hånd med et øget forbrug af grøntsager. 58% siger, at de anvender flere grøntsager, når de benytter flere bælgfrugter.

Det øgede forbrug af bælgfrugter sker indenfor alle typer, men det er dog især bønner, som køkkenerne har øget forbruget af (75%). Dernæst følger ærter (67%) og til sidst linser (50%).

Årsagen til et mindre forbrug af de danske økologiske bælgfrugter begrundes især med prisen

De vigtigste argumenter for at bruge færre danske økologiske bælgfrugter er især:

- Pris
- Inflation

- Kun meget få bruger færre danske økologiske bælgfrugter. De få personer har begrundet det med, at prisen er højere, og at køkkenerne er pressede på økonomien på grund af inflationen.
- Det tyder på, at der blandt nogle få køkkener er en manglende viden om, at brugen af bælgfrugter i stedet for kød (som alternativ proteinkilde) kan være en økonomisk fordel for køkkenerne - og det uanset om de danske økologiske bælgfrugter måtte være lidt dyrere end de konventionelle udenlandske.

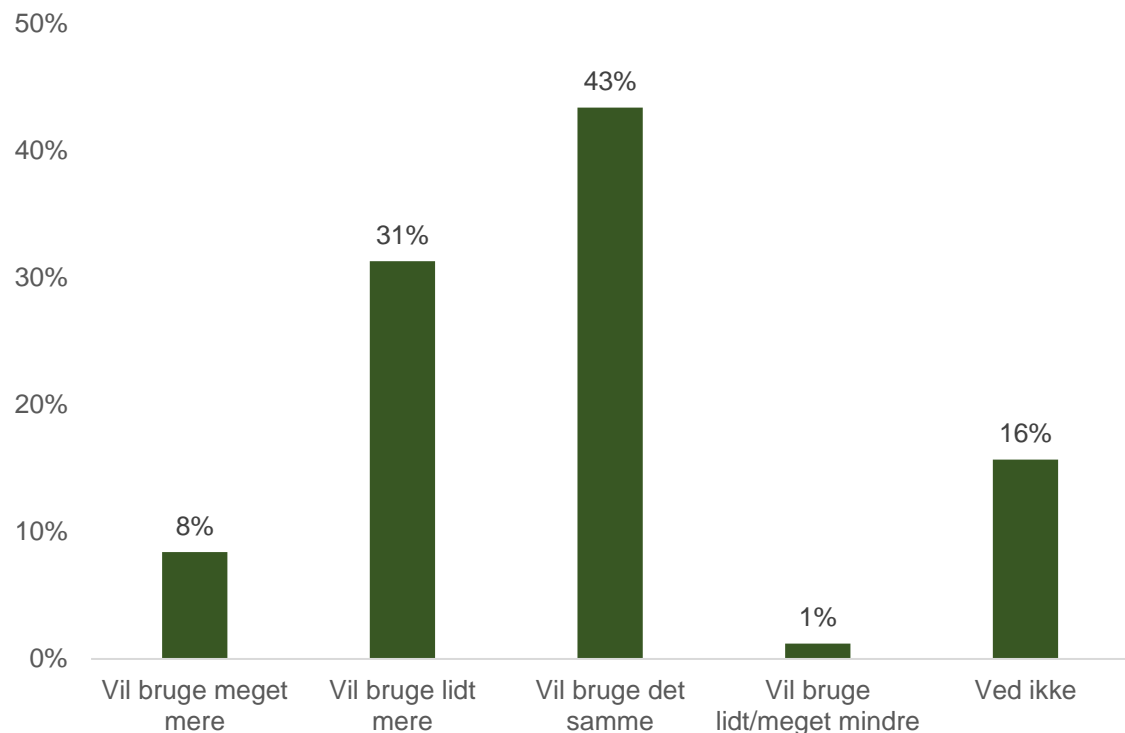


Køkkenerne forventer, at deres forbrug af bælgfrugter fremover vil være på samme eller højere niveau

39% af de professionelle køkkener forventer at bruge flere bælgfrugter fremover, mens 43% forventer at bruge det samme som nu. Praktisk talt ingen forventer at nedsætte forbruget af bælgfrugter i fremtiden.

Forventning til forbrug af bælgfrugter i fremtiden?

Q12. Hvordan forventer du, at jeres forbrug af danske økologiske bælgfrugter vil udvikle sig fremover (det næste års tid)?





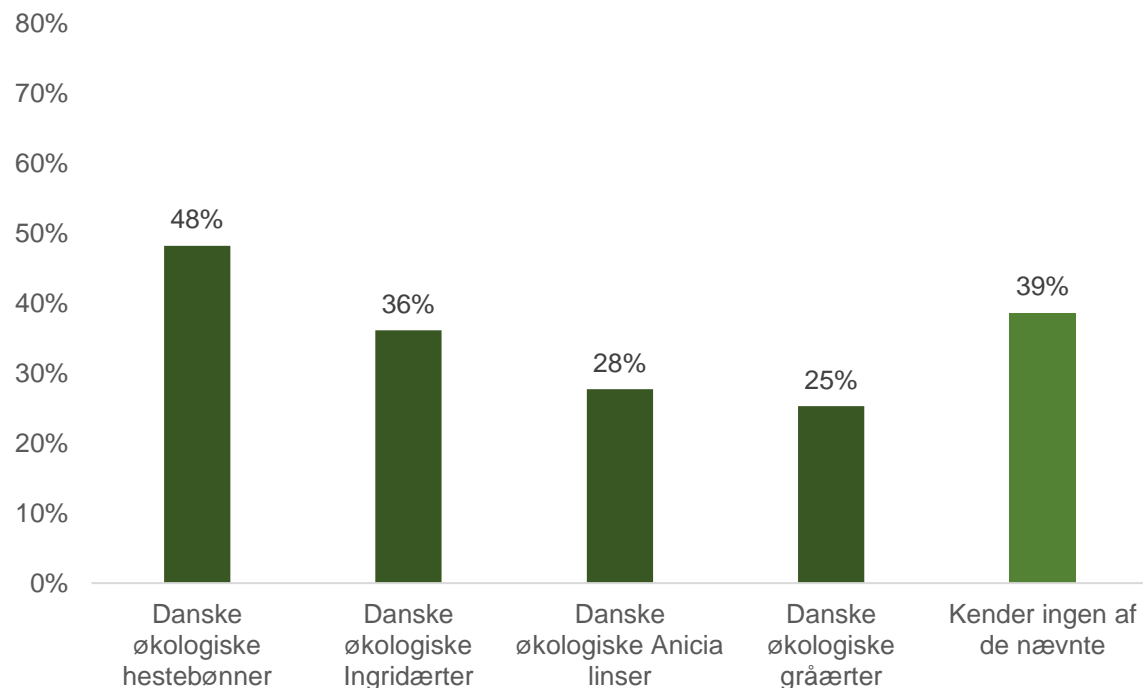
KENDSKAB TIL DANSKE ØKOLOGISKE BÆLGFRUGTER

Kendskabet til de danske økologiske bælgfrugt-typer er lavt - især for typerne Gråærter og Anicia linser

Der kan være behov for at øge kendskabet til de danske økologiske bælgfrugter. Totalt set, så er der 39%, som ikke kender nogle af de nævnte danske økologiske bælgfrugter. Kun omkring hver fjerde kender til de danske økologiske Gråærter og Anicia linser. Et lidt højere kendskab er der til de danske økologiske ingridærter, som godt hver tredje kender. Relativ højeste kendskab er der til de danske økologiske hestebønner, som 48% kender til.

Kendskab til danske økologiske bælgfrugter

Q10. Hvilke af følgende danske økologiske bælgfrugter kender du?



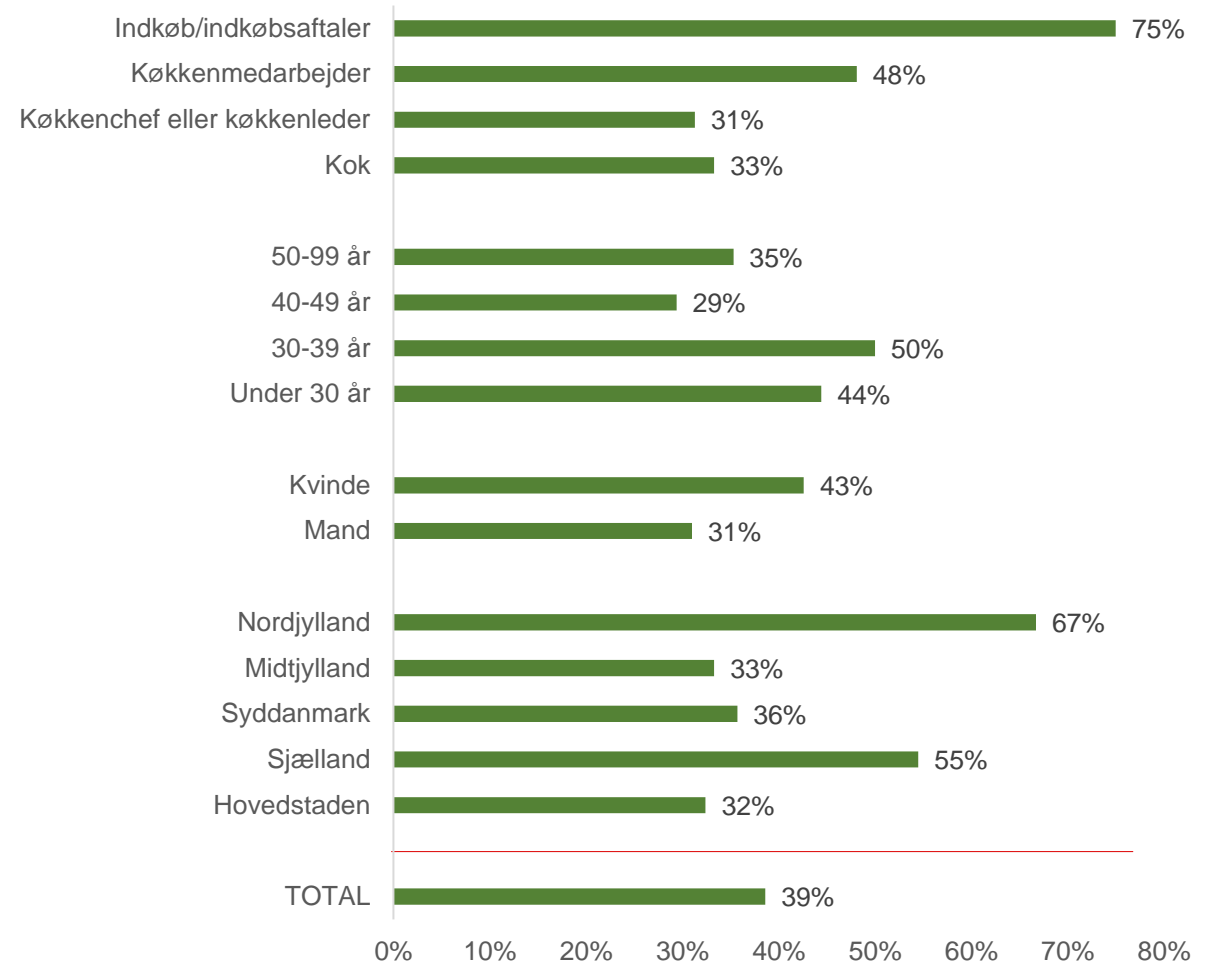
Hvem kender ikke de danske økologiske bælgfrugter



PROFIL

- Grafen til højre viser den andel, som ikke kender de økologiske danske typer, i forskellige demografiske undergrupper.
- Der er ingen signifikante forskelle grundet lille stikprøve, men dog en tydelig tendens til, at **det laveste kendskab især er at finde blandt personer i Nordjylland og Sjælland samt de indkøbsansvarlige.**
- **Note: Læses med forsigtighed grundet små celler.**

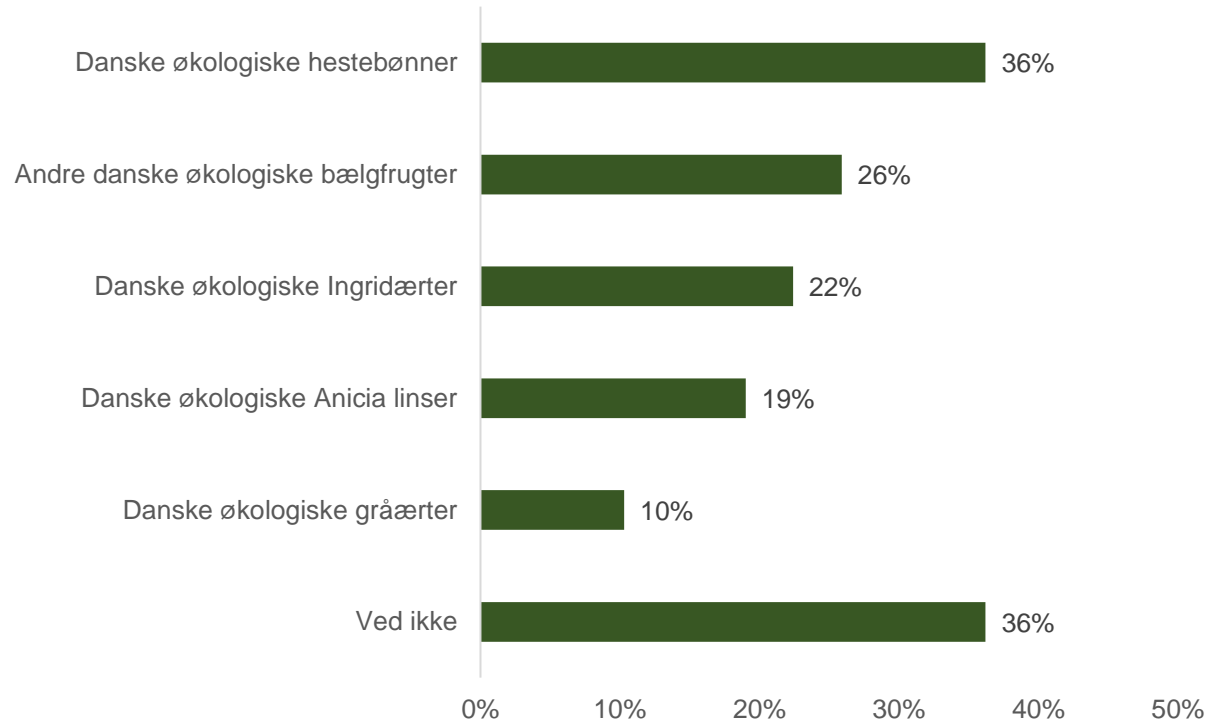
Kender ingen af de danske økologiske bælgfrugter



Blandt de personer, som anvender danske økologiske bælgfrugter, er det især hestebønner, som bruges, og kun få bruger Gråærter

Anvendte typer af danske økologiske bælgfrugter

Q5b. Hvilke typer danske økologiske bælgfrugter bruger I i køkkenet?





HOLDNINGER TIL BÆLGFRUGTER

Holdninger til bælgfrugter

Deltagerne i undersøgelsen har taget stilling til 5 udsagn om bælgfrugter på en skala gående fra meget uenig til meget enig. Grafen til højre viser den andel, som er enig i udsagnene (svarer enig/meget enig).

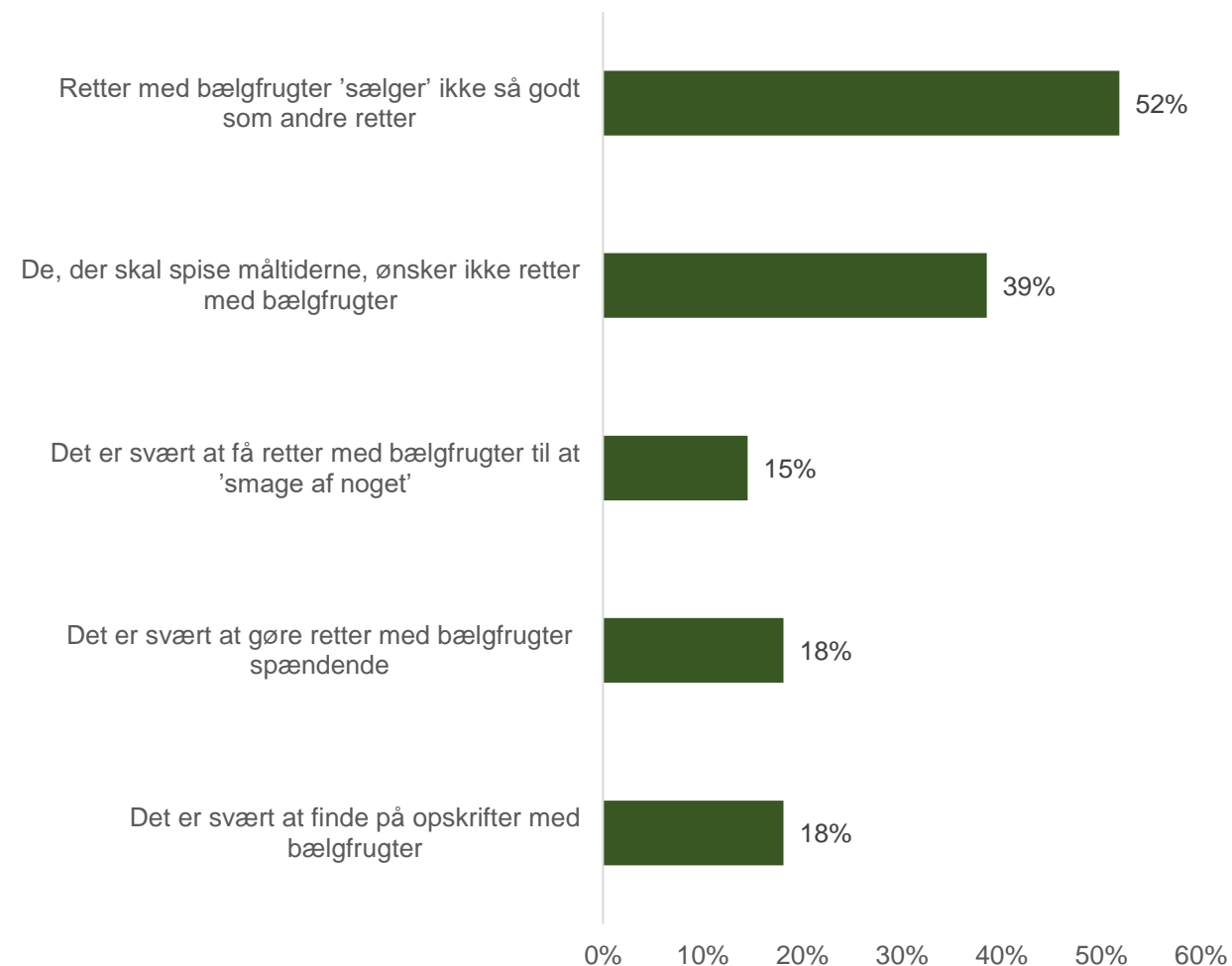
Køkkenerne er især enige i de udsagn, der handler om, at aftagerne til retterne er mindre interesserede i retter med bælgfrugter, hvorfor retterne ikke sælger så godt.

Køkkenerne er derimod ikke enige i de udsagn, der handler om, at det er vanskeligt at arbejde med bælgfrugter (dvs. få retterne til at smage af noget, at det er svært at gøre retterne spændende og at det er svært at finde opskrifter).

Det betyder, at selve tilberedningen og håndteringen af måltider med bælgfrugter tilsyneladende ikke er en særlig stor barriere blandt de køkken-professionelle. En større barriere er derimod formodningen om at de, som skal aftage/spise måltidet, ikke finder retter med bælgfrugter interessante.

Vurdering af udsagn om bælgfrugter (andel, som svarer 'enig/meget enig')

Q11. Herunder ser du nogle udsagn om bælgfrugter. Hvor enig eller uenig er du i udsagnene?.

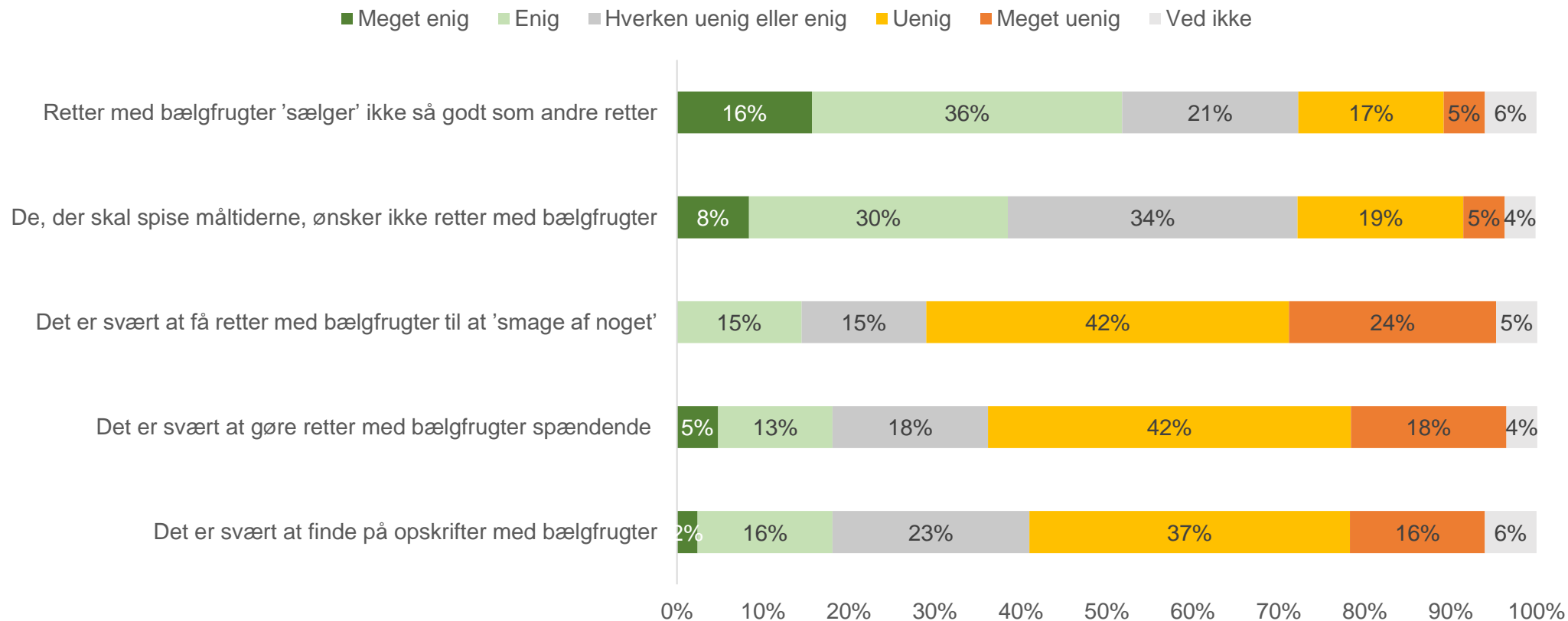


Vurdering af udsagn – svarene vist på hele skalaen

Herunder ses svarene på de 5 udsagn vist på hele skalaen gående fra meget uenig til meget enig.

Vurdering af udsagn om bælgfrugter (alle svar, skala fra meget uenig til meget enig)

Q11. Herunder ser du nogle udsagn om bælgfrugter. Hvor enig eller uenig er du i udsagnene? (Skala fra meget uenig til meget enig).



KONKLUSION



Opsamling af indsigterne

Brugen af bælgfrugter køkkenerne og køkkenernes valgkriterier

At bruge bælgfrugter i måltiderne er udbredt i køkkenerne. 62% af køkkenerne bruger bælgfrugter mindst en gang om ugen, og kun meget få bruger aldrig bælgfrugter (5%). Især personer i region Hovedstaden er flittige brugere af bælgfrugter.

Køkkenerne anvender både bønner, linser og ærter, men ærter er dog den mest anvendte type efterfulgt af bønner og linser.

Når køkkenerne køber/bruger bælgfrugter, så lægger de især vægt på god kvalitet og økologi, men også en lav pris har betydning. Dét, at prisen har betydning, får nogle af køkkenerne til at fravælge de dyrere danske økologiske bælgfrugter og tilvælge de billigere varianter i stedet for.

Udvikling

Forbruget og anvendelsen af bælgfrugter har udviklet sig positivt det seneste år, og det gælder også for de danske økologiske bælgfrugter, men dog i mindre omfang. Køkkenerne forventer, at deres forbrug af bælgfrugter fremover vil være på enten samme niveau eller på et endnu højere niveau.

De vigtigste argumenter for at bruge flere danske økologiske bælgfrugter er især, at det 'tæller' i forbindelse med økologimærket, klimahensyn, proteinkilde, sundhed og velsmag. Når køkkenerne bruger flere bælgfrugter, så hænger det typisk sammen med en nedsættelse af kødforbruget og øget forbrug af grøntsager.



Opsamling af indsigterne

Kendskab til danske økologiske bælgfrugter

Kendskabet til de danske økologiske bælgfrugt-typer er ret lavt - det gælder især for typerne Gråærter og Anicia linser, som kun hver fjerde kender. Kendskabet er lidt højere til Ingridærter, som godt hver tredje kender, og hestebønner, som knap halvdelen kender.

Totalt set, så er der 39%, som ikke kender nogle af de nævnte danske økologiske bælgfrugter. Der er således behov for at styrke kendskabet til de danske økologiske typer.

Holdning til bælgfrugter

Køkkenerne er især enige i de udsagn, der handler om, at aftagerne til retter med bælgfrugter er mindre interesserede i måltider med bælgfrugter, og at disse retter derfor ikke sælger helt så godt. Køkkenerne er derimod ikke enige i de udsagn, der handler om, at det er vanskeligt at arbejde med bælgfrugter (dvs. få retterne til at smage af noget og at det er vanskeligt at gøre retterne spændende etc.).

Det betyder, at selve tilberedningen og håndteringen af retter med bælgfrugter tilsyneladende ikke er den helt store barriere blandt de køkken-professionelle. En større barriere er derimod formodningen om at de, som skal aftage/spise retten, ikke finder retter med bælgfrugter interessante.



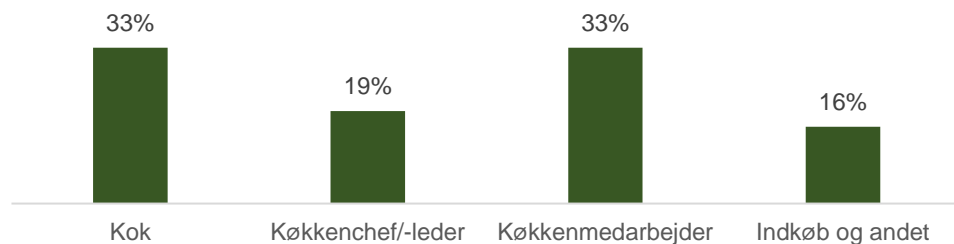
STIKPRØVENS SAMMENSÆTNING



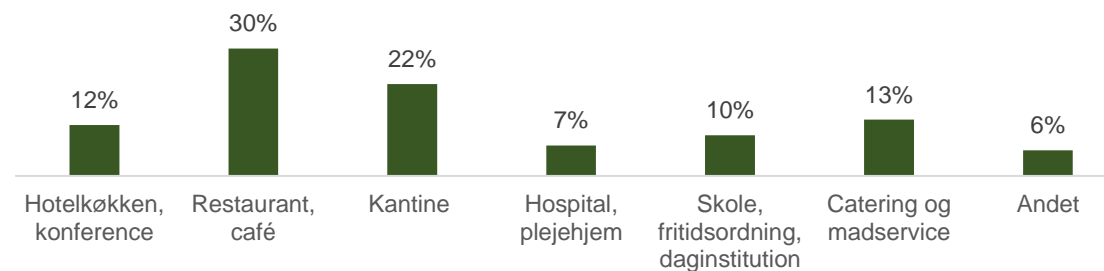
Stikprøvens sammensætning

Der er gennemført 83 interview med personer, der arbejder med planlægning/tilberedning af mad og måltider i et professionelt køkken (offentlig/privat).

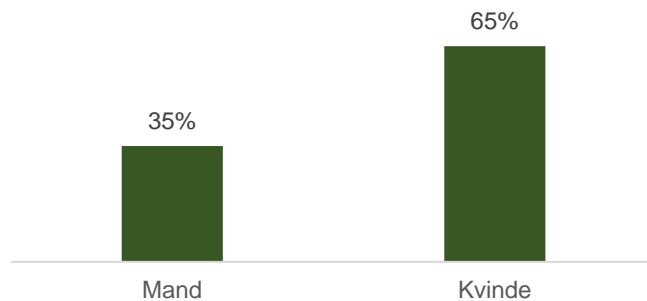
Arbejdsområde



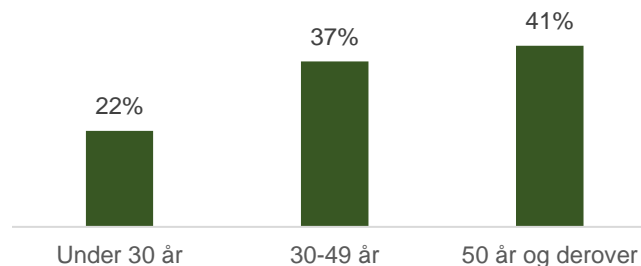
Arbejdssted



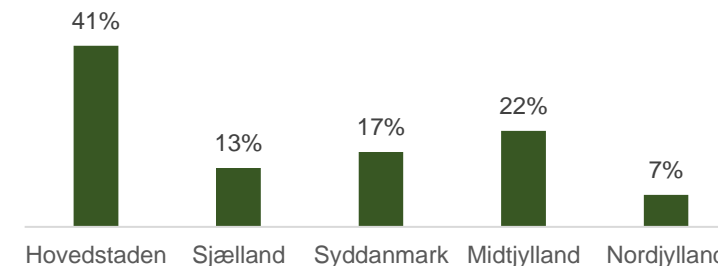
Køn



Alder



Region



Kontakt

**Dorte Rübner Lauridsen,
Rybner Analyse**

T: +45 61 97 49 04

E: info@rybneranalyse.dk

W: rybneranalyse.dk

