

Kun 2 ud af 100 børn lærer at lave mad

Midt i Ugen nr. 146 15. september 2010
Af FoodDTU



Det er unge mennesker, der spiser fast food, mens færdigretter først og fremmest bliver spist af yngre, enlige mænd. Det fastslog Sisse Fagt fra DTU Fødevareinstituttet på Fødevareministeriets workshop, "Hurtigmad på menuen", der blev afholdt mandag den 13. september. Repræsentanter fra forskning, myndigheder, industri og interesseorganisationer deltog i brainstormen, der havde til formål at skabe ideer til hvordan vores fast food-vaner kan blive mere sunde.

Udfordringer for industrien

Sisse Fagt pegede på en række ting, der kan forbedres i dagens fast food-udbud: "De fleste af de færdigretter og den fast food vi ser på markedet har for høj energitæthed – der er for mange kalorier pr. 100 gram", sagde hun. "Samtidig er der for få kostfibre og saltindholdet er for højt". Fra repræsentanterne fra industri og fast food-kæderne lød det, at det var svært at få forbrugerne til at acceptere nye og mere ernæringsrigtige produkter. "Vi tilbyder gulerødder som alternativ til pommes frites og solgte en overgang en ernæringsrig sandwich, udarbejdet i samarbejde med Team Danmark", forklarede Joachim Knudsen fra McDonald Danmark eksempelvis. "Men gulerødderne sælger meget dårligt – og vi har måttet opgive sandwichen helt på grund af manglende omsætning". Sisse Fagt erkendte, at der kan være barrierer hos forbrugerne, der gør det svært at få nye og mere ernæringsrigtige fast food og færdigretter på markedet: "Ud over den generelle mistro til forarbejdet mad, er der en prisbarriere, der gør at man ikke vil betale for meget for nye og innovative produkter", sagde hun.

To køn med forskellige vaner

Norske undersøgelser af forbruget af færdigretter, som er foretaget af SIFO, Statens Institutt for Forbruskforskning, har vist, at der er forskel på mænds og kvinders motiver til at spise fast food. Undersøgelserne viser, at mænd spiser fast food, fordi de synes det smager godt, mens kvinder spiser fast food fordi "det er det eneste, der er", forklarede Sisse Fagt. I Norge har man ligeledes set utilfredshed med udbuddet og bevidsthed om, at fast food ikke er tilstrækkeligt sundt – norske forbrugere af fast food mener, der mangler variation i udbuddet, og har især efterspurgt et bedre udvalg af frugt, grøntsager og fuldkornsprodukter. Og selv om det også i Norge er unge, der er de største forbrugere af fast food, er det også denne gruppe af forbrugere, der er mest kritiske over for udvalget.

Familiemåltidet lever endnu

Sisse Fagt benyttede lejligheden til at aflive nogle af de myter, der verserer om danskernes holdning til fødevarer og sundhed. Med baggrund i DTU Fødevareinstituttets undersøgelser af danskernes kostvaner, kunne hun bl.a. fastslå, at de fleste er interesserede i sundhed – og at familiemåltidet endnu ikke er afgang ved døden. Det er det fælles aftensmåltid, der har højest prioritet: Faktisk spiser 80 % af de familier, der deltog i undersøgelsen, aftensmad sammen flere gange om ugen. Mens de yngste børn og forældrene som regel spiser morgenmad sammen, er det hos de større børn, man begynder at se hvordan måltider springes over og fast food vinder indpas. "Det er de større børn og unge, der springer frokosten over", sagde Sisse Fagt, "og det er også i denne aldersgruppe, man kan se et stigende forbrug af fast food". Det viser sig samtidig at unge menneskers forbrug af fast food er knyttet til alkohol – pizzaen og falaffen på vej hjem fra byture og burgermenuen til at tage tømmermændene dagen efter.

Convenience lig med kompromis

Diskussionen handlede ud over den fast food, der spises 'på vejen' også om convenience-produkter og færdigretter, beregnet til at spise hjemme. "Forbruget af convenience-produkter og færdigretter er højest blandt de 25-34-årige, som endnu ikke har fået børn", fortalte Sisse Fagt. "Til gengæld viser det sig ifølge

undersøgelserne, at forbruget falder, når man stifter familie". For de fleste er der imidlertid ikke nogen glæde forbundet med at spise færdigretter – og brugen af convenience-produkter opleves som at gå på kompromis med madlavningen: Man føler, at man forsømmer madlavningen og tager den for let – og de fleste ved, at færdigretter er usunde. Sisse Fagt forklarede, at det betyder, at det er ganske almindeligt, at forbrugerne af færdigretter 'forbedrer' dem hjemme i køkkenet – altså tilføjer ingredienser for at få dem til at smage bedre eller for at gøre dem sunde.

Næste generation skal lære at begå sig i køkkenet

Samtidig har det vist sig, at de fleste unge mennesker er meget interesserede i at lære at lave mad – der er nemlig social status forbundet med færdigheder i et køkken, mener Sisse Fagt. "Vi har dog set, at det er færre forældre, der inddrager børnene i madlavningen", forklarede hun: "I undersøgelsen fra sidste år var det kun 2 %, der tog børnene med i køkkenet – bl.a. fordi det er svært at passe madlavning med børn ind i en travl hverdag – så det kan betyde, at fabrikanterne af de halvfabrikata, der anvendes i madlavningen, i højere grad bør have familiemaden i fokus".

Fællesnordisk fokus på sund fast food

Den 10. november 2010 afholder DTU Fødevareinstituttet et seminar, der markerer afslutningen på projektet "Nordic Young Health". Projektet har, med deltagelse af forskningsinstitutioner fra Danmark, Island, Finland, Norge og Sverige, haft fokus på hvor stor betydning tilgængeligheden af sund mad i det offentlige rum har på unge menneskers madvalg. Baggrunden for projektet er en formodning om at fast food-markedet rummer et uudnyttet potentiale for sunde produkter. Man ser nemlig et voksende forbrug af usund fast food – samtidig med at unge mennesker siger, de gerne vil leve sundere. Det er gratis at deltage i seminaret, som dog har et begrænset deltagerantal. Tilmelding til Mette Rosenlund Sørensen, mers@food.dtu.dk, med navn, institution og email. Tilmeldingsfrist 15.