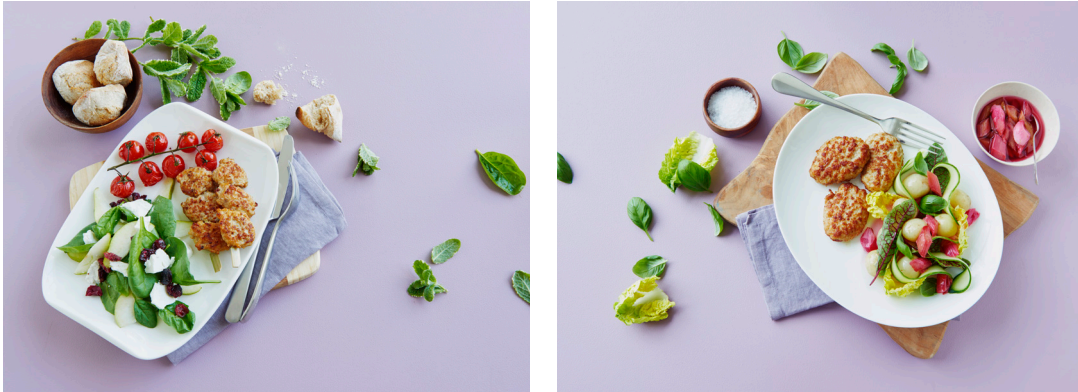


Danskerne skruer op for grøntsagerne: Danpo ser nye muligheder for kyllingen



Fleksitar, deltids-vegetar, fleksitarianer... kød er begyndt at spille en anden rolle på mange danskeres middagstallerkener. Hos Danpo oplever de, at forbrugerne flytter sig fra det røde kød over mod det sunde og klimavenlige kyllingekød.

Madtrenden med at spise mere grønt og mindre kød har fået fornyet styrke hen over foråret og sommeren – man kalder denne måde at spise på at være deltidsvegetar eller fleksitar. En deltidsvegetar spiser en del af sine måltider uden kød, og lader desuden kødet spille en mindre rolle i de måltider, hvor kødet indgår.

Tallene viser, at der nok ikke er tale om en forbigående trend. En undersøgelse foretaget af YouGov viser, at 17% af danskerne har reduceret deres samlede kødindtag¹. 31% af dem nævner sundhedsmæssige årsager, 17% nævner økonomi som en primær årsag og 15% tillægger hensynet til vores klima som en vigtigt medvirkende årsag til at spise mindre kød. Udviklingen understøttes af en rundspørge fra TNS Gallup for Berlingske², der viser, at hver tredje dansker spiser mindre kød i dag end for to år siden.

Mindre portioner, mindre rødt kød

Hos Danpo oplever man det som en god mulighed for den sunde og klimavenlige kylling, at danskerne i højere grad tager stilling til deres kødforbrug: "Danskerne er blandt verdens mest kødspisende nationer og af hensyn til klimaet, vores sundhed og vores brug af landbrugsjord giver det god mening at være bevidst om mængden af kød, vi spiser," siger Søren Bisp, der arbejder med bæredygtig udvikling hos Danpo og fortsætter: "Sammenfaldende med trenden med at være deltidsvegetar, ser vi faktisk en stigning i forbruget af kylling. Samtidig viser vore egne forbrugeranalyser tydeligt, at hvis man vil begrænse sit kødforbrug, så skæres der mest i svine- og oksekød."

Indflydelse fra andre madkulturer

Med kødets ændrede rolle flytter det sig fra at være centrum i måltidet til at være en del af en ret: "I Asien er man for eksempel rigtig dygtig til at spise kød og især kylling på lige fod med grøntsager og på den måde lade kødet være en smags giver til retten. Det er en retning vi tror meget på, og som vi også ser danskerne tager til sig," siger Anne Gitte Elbronn, ansvarlig for udvikling og markedsføring hos Danpo.

Fakta: Danskernes forbrug af kylling:

- Kylling er det næstmest spiste protein med en andel på 26,4% af danskernes kødforbrug.
- En undersøgelse af Gallup for Landbrug & Fødevarer viser, at vi foretrækker kyllingekød af dansk oprindelse.
- Hos forbrugere under 30 år er kylling i dag den mest spiste kødtype.
- Dansk kyllingeproduktion er kendt for høj kvalitet og er kendetegnet ved høj fødevarer sikkerhed.

For mere information kontakt Anne-Sophie Lahme annesophie@lahme.dk

1 April 2016. yougov.dk/news/2016/04/25/vi-dropper-kod-og-fisk-af-helt-forskellige-arsager/

2 Marts 2016. www.b.dk/nationalt/danskerne-spiser-mindre-koed

3 Juli 2016. A&B Analyse for Danpo.

Lahme ApS

Jens Kofods Gade 1, st. tv.
1268 København K

+45 5195 4987
info@lahme.dk

lahme.dk