

Arbejdsprogram 2017 - ydelsesaftale Fødevarer og forbrugeradfærd. Endelig version af 20. december 2016

Opgave					Forventet omfang			Forventet inddragelse		Kontaktperson		Bemærkninger		
#	ID	Indsatsområde	Titel	Kort beskrivelse Formål, politisk baggrund og indhold	Ydelses-kategori	Leveran- cer	Bestilling Dato/ kvartal	Levering Dato/ kvartal	Ressource- forbrug 2017 Estimat i ÅV	Eks- terne parter Trin 1- 5	Mulige samar- bejder Danske/ uden- landske		MFVM	AU
1	KV-3	Råvarer og fødevarer	Produktionsområder/opdrætsanlæg for toskallede bløddyr	Sanitary survey på produktområder/opdrætsanlæg for toskallede bløddyr. I Fase 2 adresseres alle sandsynlige kilder til fækal forurening, forårsaget af mennesker og dyr samt forslag til et forskningsbaseret prøveudtagningsprogram, baseret på en vurdering af de nævnte risici, med udpegning af repræsentative prøveudtagningspunkter. Forventningsafstemning vedrørende de enkelte produktionsområder, der skal omfattes i 2017.	Rådgivning	Rapport	Løbende		~12 mdr.	1		Charlotte Sporon-Fiedler, Foder og Fødevarer-sikkerhed, FVST	Hans Jacobsen, Bioscience, DCE	
2	KV-5	Råvarer og fødevarer	Muslinger	Rådgivning og risikovurdering af toksiske alger i muslinger mm.	Rådgivning	Notat	Løbende		~1-2 mdr.	1		Charlotte Sporon-Fiedler, Foder og Fødevarer-sikkerhed, FVST	Hans Jacobsen, Bioscience, DCE	
3	Ny (KV)	Råvarer og fødevarer	Kødkvalitet ved græs-baseret svine-diæt	Analyse af kødkvalitet ved svinediæt med henholdsvis 10, 20 og 30 % græs-baseret proteinkoncentrat. Det er usikkert hvordan græs-baseret proteinkoncentrat påvirker kødkvalitet.	Forskning/rådgivning	Rapport	jul-17	Dec-17	~1 mdr.	1		Espen Nordberg, Erhverv og Grøn Teknologi, departementet	Margrethe Therkildsen, AU Food	Afventer resultater af biobase. Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning.
4	Ny (KV)	Råvarer og fødevarer	Forbrugeranalyser af produkter med forskellige salt-niveauer	FVST ernæring er i samarbejde med AU ved at afdække muligheden for et nyt projekt vedr. sensorik/ forbrugeranalyser af produkter med forskellige salt-niveauer (brød).	Forskning/rådgivning	Rapport	Løbende	Aug-17	~5-7 mdr.	1-2		Hanne Høberg Hansen, Ernæring, FVST	Ulla Kidmose, AU Food	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning. Evt. "trekantsmøde" ml FVST, AU og erhvervet overvejes.
5	NY (KV)	Råvarer og fødevarer	Undersøgelse af omfanget af madaffald, madspild og fødevarer i fødevarerindustri, servicesektor og primærproduktion.	Der findes ikke kortlægninger af madspild og fødevarer i primærproduktionen og fødevarerindustrien. Concito udgav i 2011 en rapport om madspild, "Det skjulte madspild", som indeholder tal for det man normalt kalder fødevarer. Concito gør dog selv opmærksom på i rapporten, at der ikke findes valide data eller skøn fra primærproduktion og fødevarerindustri i Danmark. Miljøstyrelsen har i 2011-2013 foretaget en kortlægning af madspild og madaffald i servicesektoren og husholdningerne. Miljøstyrelsen forventer at foretage en ny kortlægning af madspild og madaffald i husholdningsaffaldet i 2017. Formålet er at få kendskab til omfanget af madaffald, madspild og fødevarer i de nævnte sektorer med henblik på at føde ind til analyse af, hvilke indsatser, der er behov for, for at reducere madaffald, madspild og fødevarer. Kortlægningen af fødevarer skal tage udgangspunkt i Food Loss & Waste Protokollen, men skal alene fokusere på den del, som ikke er affald (jf. EU's affaldsdefinition). Kortlægningen af madaffald skal tage udgangspunkt i EU's affaldsdefinition. Kortlægningen af madspild skal tage udgangspunkt i en ny, kommende fælles EU-definition. Såfremt der ikke er opnået enighed om	Forskning/rådgivning	Rapport			~12 mdr.	1		Signe Skibstrup Blach, Fødevarer og forbruger og Tobias Beck, erhverv og grøn teknologi, departementet	Derek V. Byrne, AU Food	Opgavens omfang og yderligere specificering skal ske ved en nærmere foregående forventningsafstemning inden igangsætning. Ressourceestimatet er for opgave 1

				<p>en fælles EU-definition af madspild, når undersøgelsen laves, skal madspild forstås, som den del af madaffaldet, der kunne være spist.</p> <p>Opgaven til prioriteres i denne rækkefølge:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. madspild i servicesektoren 2. madspild og madaffald i fødevarerindustrien <p>madspild, madaffald og fødevarer i primærproduktionen</p>										
6	Ny	Forbruger adfærd og -præferencer for fødevarer	Afdækning af forbrugerinteresse i at spise insekter	<p>Fødevarestyrelsen oplever p.t. stor interesse for markedsføring af insekter som fødevarer og foder, inklusiv opdræt af insekter til disse formål. Der ønsket udarbejdet en forbrugeranalyse med henblik på at afdække om forbrugerne er interesserede i at spise insekter</p> <p>Opgaven vil blive løst via en afdækning af eksisterende empiri og undersøgelser.</p>	Rådgivning	Notat.	?	?	~4 mdr.	1		Hanne Boskov, Kemi og Fødevarekvalitet, FVSTT	Klaus G. Grunert, MAPP	Denne hænger sammen med en opgave på DTU FOOD arbejdsprogram vedr. risikovurdering af substrater til insekter (foder- og fødevareresikkerhed).
7	Ny	Forbruger adfærd og -præferencer for fødevarer	Kommunikation om sunde spisevaner og nye trends	<p>Unge såvel som voksne forbrugere indhenter i dag rigtig meget råd og information via nettet. Samtidig udvikles og tages nye apps, der rådgiver og "tracker" brugerens kostindtag i brug. I forhold til myndighedernes information og anbefalinger om kost og ernæring til forbrugerne er der behov for en analyse af, hvor fremtidens behov ligger. Hvordan kommer myndighederne i en differentieret og netbaseret virkelighed bedst igennem til målgrupperne med information, som er baseret på viden og ikke særlige/kommercielle interesser eller modediæter som fx stenalderkost, glutenfri mv. Er der analyser eller erfaringer fra andre lande?</p> <p>Det forventes, at opgaven i 2017 vil blive gennemført som en indledende undersøgelse, som evt. vil blive videreudviklet og videreført i 2018.</p>	Rådgivning	Rapport	Løbende	?	~6-7 mdr.	1-2		Else Molander, Ernæring, FVST	Klaus G. Grunert, MAPP	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning. Der afholdes planlægningsmøde om opgaven primo januar.
8	Opfølgning på AD-201	Forbruger adfærd og -præferencer for fødevarer	Forbrugernes motivation for at vælge saltreducerede fødevarer	<p>Fortsættelse af projekt AD-201—2016 om forbrugernes motivation for at vælge saltreducerede fødevarer. I 2017 vil der blive gennemført et butiksekperiment som udvikles på baggrund af en spørgeskemaundersøgelse i 2016. Butiksekperimentet vil belyse effekten af udvalgte anprisninger i en realistisk kontekst, og hvordan tilbøjeligheden til at vælge de saltreducerede produkter kan øges gennem påvirkningselementer i butikken.</p>	Forskning/rådgivning	Rapport	Løbende	Aug-17	~10 mdr.	1-2		Hanne Høberg Hansen, Ernæring, FVST	Trine Mørk, MAPP	
9	Ny	Forbrugeradfærd og -præferencer for fødevarer.	Undersøgelse af forbrugeradfærd i relation til madspild.	<p>Undersøgelser fra Miljøstyrelsen viser, at madspild udgør næsten en fjerdedel af det affald, vi smider ud hjemme i køkkenet. Det vil sige, at 24 procent af det affald, vi danskere smider i skraldespanden, kunne være spist. Der er behov for mere viden om, hvad forbrugerne forstår ved madspild, og hvordan man kan rykke ved forbrugernes opfattelse af madspild med henblik på at de selv træffer et valg om at reducere madspild. Det skal bl.a. undersøges, om forbrugerne har samme opfattelse af hvad der er madspild (mad, der kunne være spist), ctr. madaffald (f.eks. bananskræller), hvordan man kan rykke forbrugerne til at reducere madspild, f.eks. ved at købe mere målrettet ind, bruge madrester og ved at bruge sanserne i stedet for kun at kigge på holdbarhedsmærkning.</p>	Rådgivning	Rapport og forbrugerundersøgelse			~7 mdr.	1		Zanne Ditlau, Foder og Fødevaresikkerhed, FVST	Liisa Lähteenmäki, MAPP	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning. Der afholdes planlægningsmøde om opgaven den primo februar.
10	MA-102	Mad og måltidsvaner	Børn, mad og måltider i dagtilbud	<p>Børn i daginstitution får dækket omkring 45-70 procent af deres daglige madindtag i institutionen. De danske daginstitutioner er derfor vigtige i arbejdet med at udvikle sunde mad- og måltidsvaner i barndommen. Projektet undersøger, udvikler og afprøver, hvordan den pædagogiske tilgang, et styrket tværfagligt samarbejde og rammerne omkring maden og måltiderne i dagtilbud påvirker børnenes måltidsoplevelser, herunder hvad og hvordan de spiser.</p>	Interventionsforskning/rådgivning	Rapport	Løbende		~7-9 mdr.	1-2		Sara Stiles Månsson// Anne Lind, Ernæring, FVST	Ole Henriksen, DPU	

	MA-103			Effektmåling med relation til projektet "professionalisering og tværfagligt samarbejde i daginstitutionerne" (MA 102) Projektbeskrivelse p.t. under udarbejdelse.	Interventionsforskning/ rådgivning	Rapport	Løbende		~2-3 mdr.	1-2		Sara Stiles Månsson/ Anne Lind, Ernæring, FVST	Barbara Vad Andersen, AU-Food	
11	MA-202 og MA-203	Mad og måltidsvaner	Rammernes betydning for mad og måltider i skolen	Fortsættelse af projekt MA-202 og MA-203 fra 2016 om hhv. "Play and Eat" og undersøgelse af rammernes betydning for om mad og måltider i skolen samt mulighederne efter skolereformen. Projekterne samles fremadrettet i et projekt med kombinationen af et litteraturstudie og et interventionsstudie. Indholdet af interventionsstudiet defineres endeligt på baggrund af resultaterne fra litteraturstudiet.	Forskning/Rådgivning	Rapport	Løbende	Litteraturstudie 2. kvartal 2017 Intervention 3. kvartal 2018	~8-10 mdr.	1-2		Sara Stiles Månsson/ Anne Lind, Ernæring, FVST	Karen Wistoft DPU	
12	Opfølgning på MA-201	Mad og måltidsvaner	Sundere madvaner på erhvervsskoler	Der er social ulighed i sundhed i DK, og personer med kort eller ingen uddannelse spiser mindre sundt sammenlignet med personer med lang uddannelse. Elever på landets erhvervsuddannelser repræsenterer netop den gruppe af danskere, der spiser mindre sundt. Hvis disse unge kunne påvirkes til en sundere hverdag, vil der være stor sandsynlighed for at nogle af disse vaner tages med ind i deres videre voksenliv. De kortuddannede mænds kostvaner er mindre sunde end både kvinders kostvaner, og mænd med en længere uddannelses kostvaner. AU-FOOD/MAPP har i 2016 gennemført et projekt med fokus på motivation til sundere madvaner på erhvervsskoler, hvor de netop tog udgangspunkt i fokusinterviews med mænd under erhvervsuddannelse, dvs. at identificere muligheder for at spise sundere med særlig vægt på den sociale konteksts betydning i forbindelse med spisning (morgenmad, grøntsager og varieret kost som parametre). Projektet for 2017 skal følge op på nogle af disse resultater.	Forskning/rådgivning	Rapport	1.kvartal 2017	4. kvartal 2017	~6 mdr.	1-2	Projekt i Måltidspartnerskabet 2017-2020	Lene Breum Larsen, Ernæring, FVST	Alice Grønhøj, MAPP	Der afholdtes første planlægningsmøde om opgaven den 2. december, men dette skal følges op i januar-februar 2017.
13	Opfølgning på MA-204	Mad og måltidsvaner	At afdække sammenhænge mellem mad og måltider og deres ernæringsstatus samt madrelateret funktionsevne og livskvalitet for borgere 65+	Det positive er, at danskerne lever længere, men det udfordrer vores syn på den større gruppe af borgere over 65 år (65+), der er vidt forskellige med hensyn til deres forudsætninger og behov. Livssituationen kan være meget forskellig, og overgangene imellem faserne kan ses som kardinalpunkter, da det ofte er sårbare situationer, hvor indsatsen bør være ekstra fokuseret og fleksibel. Udfordringen er en fastholdelse af en så god livskvalitet som muligt i hver enkelt fase, med fokus på forebyggelse i forhold til ernæring, mad og måltider. Da ansvaret for sundheden for borgerne over 65 år ligger i kommunerne vil et samarbejde med kommunerne være centralt, ikke mindst i fasen, hvor gruppen går fra at være helt selvhjulpne. Der er et stort, men ikke kvantificeret potentiale for at reducere omkostningerne. I 2016 er der ved at blive fulgt op på et pilotprojekt, hvor resultaterne vil give mere viden om mad, måltider og ernæring. Det skal være med til at kunne rådgive om forebyggende tiltag, der kan være sundhedsfremmende, give flere kræfter, forbedre mobiliteten, øge funktionsevnen, forbedre livskvaliteten og reducere sygeligheden hos borger 65+ i eget hjem. Projektet for 2017 skal følge på nogle af disse resultater.	Rådgivning	Rapport	1.kvartal 2017	4. kvartal 2017	~16 mdr.	1-2	Måltidspartnerskabet	Lene Breum Larsen, Ernæring, FVST	Ulla Kidmose, AU-Food	Der afholdtes førsteplanlægningsmøde om opgaven den 2. december, men dette skal følges op i januar-februar 2017.
14	Opfølgning på	Mad- og måltidsvaner	Kvalitetsindeks 2017	Videreførelse af kvalitetsindeks – fokus på rammerne om måltidet. Kvalitetsindeks er en vigtig del af monitoreringen af udviklingen i efterspørgslen på kvalitetsmad samt til at forstå dynamikkerne i ef-	Rådgivning	Rapport		Primo november 2017	~10 mdr.	2 (dep)	Madkulturen	Gry Skrædder-dal Jakobsen, Madkulturen	Tino Bech-Larsen og Klaus Grunnert, MAPP	Der afholdes møde om projektet primo januar

	AD-3			terspørgsel og værdisætning. Kvalitetsindeks består primært af data fra en spørgeskemaundersøgelse.								og Lise Helene Koustrup, Fødevarer og forbruger, departementet		
15	Ny	Mad- og måltidsvaner	Forbrug af kvalitetsfødevarer	<p>I forlængelse af MAPPs arbejde med detailhandlen og GfK om scannerdata på kvalitetsfødevarer, foreslås en undersøgelse af, hvordan forbrugere gradvist udvikler deres forbrugsmønster ift. kvalitetsfødevarer inspireret af det eksisterende arbejde omkring økologi.</p> <p>Kvalitetsindeks er en del af Madkulturens Madindeks, som danner grundlag for debat såvel som vidensgrundlag for nye initiativer til fremme af efterspørgslen på kvalitetsfødevarer, samt monitorering af udviklingen på markedet for kvalitetsfødevarer med en stadig større sikkerhed.</p> <p>Projektet i 2017 afhænger af resultater af det i 2016 igangværende projekt.</p>	Rådgivning	Rapport		Påbegyndelse i 2017 og videreudvikling i løbet af 2018 og 2019, hvor hovedvægt ift. analysedelen ligger i 2019	~7 mdr.	2 (dep)	Madkulturen	Gry Skrædder-dal Jakobsen, Madkulturen og Lise Helene Koustrup, Fødevarer og forbruger, departementet	Klaus G. Grunert og Hans Jørn Juul, MAPP	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning.
16	Ny	Mad- og måltidsvaner	Efterspørgsel og afsætning af kvalitetsfødevarer	<p>Vi har set, at en stigende efterspørgsel på økologiske og unikke fødevarer, både i Danmark og på eksportmarkedet, har skabt produktionsmæssige udfordringer. Det har simpelthen været vanskeligt at følge med. Det er i Fødevaredanmarks og det danske samfunds interesse at kunne honorere efterspørgslen på fødevarer af høj kvalitet, og dermed undgå en lignende situation ift. kvalitetsfødevarer. Derfor ønskes en vurdering af efterspørgslen på kvalitetsfødevarer i Danmark, på baggrund af en karakteristik af forskellige kvalitetsprodukter og forbrugersegmenter. Det kan være varer, hvor både håndværk og forbrugerindsigt træder tydeligt frem i produktet, f.eks. ved at være produceret lokalt, være egnsbestemt, eller af høj gastronomisk kvalitet.</p> <p>Formålet er at undersøge grundlaget for tilpasning af fødevareuddannelser og -produktion til understøttelse af kvalitetsproduktion i Danmark med henblik på styrket afsætning i ind- og udland.</p>	Rådgivning	Rapport		Ultimo 2017	~4 mdr.	2 (dep)	Madkulturen	Gry Skrædder-dal Jakobsen, Madkulturen og Lise Helene Koustrup, Fødevarer og forbruger, departementet	Niels Halberg, DCA/MAPP	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning.
17	NY	Mad- og måltidsvaner	Forbrugerproducentmøder	<p>På Food Summit 2016 blev det understreget, at manglende forbindelse til maden og den måde den bliver produceret på, er kritisk. Ikke mindst forbrugernes erfaring med primær produktion, kan være et led i at styrke forbrugernes kompetencer ift. at vurdere og efterspørge fødevarekvalitet. Samtidig kan mødet måske give fødevareproducenterne i primærproduktion en direkte forbindelse til forbrugerne, som muligvis kan understøtte diversitet og kvalitetsløft i produktionen.</p> <p>Der ønskes en undersøgelse af møder mellem forbrugere og primærproducenter under forskellige former, f.eks. Community Supported Agriculture (CSA), kundeskoler, eller direkte salg, med henblik på at undersøge hvilken betydning mødet mellem forbruger og primærproducent har for begge parter.</p>	Rådgivning			Ultimo 2017	~2-3 mdr.	2 (dep)	Madkulturen	Gry Skrædder-dal Jakobsen, Madkulturen og Lise Helene Koustrup, Fødevarer og forbruger, departementet	Ulla Kidmose, AU-Food	Der er behov for forventningsafstemning forud for igangsætning.