

Arbejdsprogram for AU Fødevarekvalitet og Forbrugeradfærd 2018, version 16. november 2017

Opgave												
#	ID nr.	Indsats-område	Titel	Kort beskrivelse	Ydelseskategori	Leverance	Tidsfrist	Universitetes forventet frist for leverance	Forventet omfang	Forventet inddragelse	Bemærkninger	Lyssignal
				Formål, politisk baggrund og indhold	F.eks. Rådgivning, forskning, overvågning, beredskab	F.eks. Notits, notat, videnssynthese	Måned	Måned	Estimat i årsværk, der bruges til estimere ressourceforbruget af større opgaver	Trin 1-5 i model for inputs fra faglige bidrag fra eksterne parter	Mulige samarbejds-partnere	Rød: Ikke gennemført Gul: Delvist gennemført Grøn: Gennemført Grå: Ny opgave uden for arbejdsprogram
	1-1	Råvarer og fødevarekvalitet	Produktions-områder/ 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.	Rådgivning	Rapport		Løbende	0,8	2	DTU	
	1-2	Råvarer og fødevarekvalitet	Muslinger m.m	Rådgivning og risikovurdering af toksiske alger i muslinger mm.	Rådgivning	Notat		Løbende	0,2	1	DTU	
	1-3	Råvarer og fødevarekvalitet	Madspild i fødevareindustri og primærproduktion	Undersøgelse af omfanget af madaffald, madspild og fødevaretab i fødevareindustri og primærproduktion	Rådgivning	Notat/rapport	2017	Maj	FOOD: 0,7 AGRO: 0,1	1-2		Videreført opgave fra AP 2017.
	1-4	Råvarer og fødevarekvalitet	Madspild i servicesektoren	Undersøgelse af omfanget af madspild i servicesektoren skal ses i sammenhæng og som opfølgning på madspildsopgaver på 2017 arbejdsprogrammet. Undersøgelsen skal bl. a. forholde sig til en førstegangsundersøgelse lavet for en række år tilbage, således at der er mulighed for at sammenligne data og analysere en udvikling.	Rådgivning	Rapport	Februar	December	0,5	1-2		Opgave delvis videreført fra AP 2017.
	1-5	Råvarer og fødevarekvalitet	Informations-materiale til fødevarevirksomheder	Udvikling af informationsmateriale med en eksempelsamling, der oplyser om og inspirerer til, hvad fødevarevirksomheder kan gøre og spare ved at reducere madspild fx med fokus på eksempler med økonomisk fordel for virksomheder.	Rådgivning	Informationsmateriale	Februar	December	0,4	1		Bør samkøre med opgave 1-4.
	1-6	Råvarer og fødevarekvalitet	Kødkvalitet ved græsbaseeret kyllingediæt	Analyse af kødkvalitet ved kyllingediæt fx med forskellige niveauer af græsbaseeret proteinkoncentrat. Det er usikkert hvordan græsbaseeret proteinkoncentrat påvirker kødkvalitet.	Forskning/rådgivning	Rapport			0,2-0,3	1		Analysen på svin (fra AP 2017) afventer slagtning af svin i februar 2019. Opgaven bliver på kyllingekødanalysen i 2018
	2-1	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Måltids-kommunikation og nye medier	Projektet gennemføres på baggrund af en forundersøgelse, som MAPP leverede i 2017 med titlen "Kostinformation og nye medier". Projektet skal uddybe forståelsen af forbrugernes brug af sociale medier og tiltag for at fremme evidensbaseret information om kost.	Rådgivning	Videnssynthese	Januar	September	0,6	1-2	Afklares senere	MAPP overvejer p.t. forslag, og projektet defineres sammen senere
	2-2	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Måltids-kommunikation til ældre, herunder forståelse af anbefalinger omkring vitamin D og calcium som tilskud	AU/FOOD-MAPP overvejer p.t. forslag til et projekt, der følger op på et projekt om livssituationer for ældre, der gennemføres i 2017.	?	?	?	?	FOOD: 1,0 MAPP: 0,8	1-2		FOOD/MAPP er kommet med første forslag ultimo september, hvilket drøftes videre.

2-3	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Brug af måltidsstatninger	Måltidsstatninger er "produkter markedsført som en erstatning for et hovedmåltid, således at dette fremgår af produktets mærkning, herunder måltidsstatninger til vægtkontrol". Måltidsstatninger er typisk tilsat en række vitaminer og mineraler. Det er vigtigt, at forbrugerne ikke indtager sundhedsskadelige doser af vitaminer og mineraler, og i Danmark er der derfor lavet nationale regler for, hvilke mængder, der må tilsættes til produkterne. Hvis en virksomhed ønsker at tilsætte mere, end hvad der er tilladt i de generelle tilladelser, skal tilsætningen risikovurderes efter ansøgning hos Fødevarestyrelsen. Til brug for denne risikovurdering mangler der data om forbrugernes indtagelsesmønstre for måltidsstatninger. Der er behov for at vide, hvilke aldersgrupper indtager sådanne produkter, hvor hyppigt, samt hvorvidt forbrugerne følger de instrukser, der er angivet i mærkningen.	Rådgivning	Rapport	Januar	Oktober	FOOD 0,4 MAPP 0,6	1-2	Ingen		
2-4	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Bidrag til analyse af barriere og potentialer for at udbrede det økologiske spisemærke	Opfølgning på anbefalinger fra Økologisk Erhvervsteam (april 2017) vedr. udbedelsen af det økologiske spisemærke i Horeca-segmentet, herunder forlystelsesparker o.l. Del 1 indeholder en kvalitativ og en efterfølgende kvantitativ analyse. Del 2 undersøges delvist gennem interviews med grossisterne og delvist gennem interviews med Horeca aktørerne om grossisternes indflydelse på deres valg af råvarer. Del 3 undersøges gennem en surveyundersøgelse med forbrugere der spiser ude mindst en gang om måneden.	Rådgivning	Kvalitativ analyse hos erhvervet og nøglepersoner i branchen	Januar	September	0,5	1-2		Opgaven startes op i 2018 som en mindre opgave (den kvalitative del af 1 og 2), og følges op i 2019 med en større analyse i 2019 (den kvantitative opfølgning og forbrugerundersøgelsen) med fordelingen 0,5/1,3 for 2018/2019.	
2-5	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Formidling af sundhedsbudskaber til unge mænd på erhvervsuddannelser	Der er social ulighed i madvaner i Danmark. Elever på erhvervsuddannelser spiser mindre sundt end unge på gymnasiet; de spiser fx mindre frugt og grønt, mens de til gengæld spiser mere fastfood og drikker større mængder sodavand og energidrikke (Bendtsen, Mikkelsen, & Tolstrup, 2015). Derudover er de ikke interesserede i at blive belært om, hvordan de bør spise, og der ses en tendens til direkte modstand imod indblanding i deres madvaner (Bundgaard & Grønhøj, 2017). Udover social ulighed, er der også kønsforskelle, idet kvinder generelt spiser sundere end mænd. FVST har fokus på at motivere dem, der spiser længst fra de officielle kostråd, til at spise sundere og særligt på at få gode vaner implementeret tidligt i livet. Derfor ønskes øget viden om, hvordan myndigheder bedst formidler sundhedsbudskaber til unge mænd på erhvervsuddannelser. Som opfølgning på to kvalitative rapporter om motivationer og barrierer for at spise sundere, formidling af sund mad og faglig selvopfattelse blandt unge mænd på erhvervsuddannelser fra 2017, ønsker Fødevarestyrelsen i 2018 en kvantitativ forskningsvurdering af hvilke metoder og former for formidling der er anvendelige for at ramme målgruppen unge mænd på erhvervsuddannelser. Der tages afsæt i FVST som afsender, men metoder som fx 'peer to peer' eller formidling gennem andre relationer kan også inddrages. Fødevarestyrelsen ønsker en dialog med AU MAPP om konkretisering af metode og endelig spørgeguide.	Forskning	Rapport	Marts	December	0,5	1-2	Ingen		FVST modtager kvalitativ rapport december 2017 og på baggrund af denne, skal dette projekt defineres og igangsættes i 2018
2-6	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Kvalitetsindeks 2018	Kvalitetsindeks er en vigtig del af monitoreringen af udviklingen i efterspørgslen på kvalitetsmad samt til at forstå dynamikkerne i efterspørgslen og værdisætning af kvalitetsfødevarer. I 2018 sættes der fokus på madlavning i de danske hjem. Der videreudvikles på det instrument, der måler danskernes kompetencer i køkkenet, og der analyseres på udviklingen siden 2014.	Rådgivning	Rapport	Januar	November	0,7	1		Udgivelse af DCA rapport koordineres med offentliggørelse af madindeks fra Madkulturen.	

2-7	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Forbrug af kvalitetsfødevarer	Miljø- og Fødevarerministeriet er interesseret i et instrument, der kan måle og overvåge danske forbrugeres køb af kvalitetsfødevarer. Der er i 2017 igangsat et pilotprojekt, der har til hensigt at kortlægge udviklingen indenfor en række udvalgte produktkategorier. Hvis pilotprojektet forløber tilfredsstillende, skal undersøgelsesprotokollen justeres, og der etableres en langsigtet plan. Det kunne gå ud på, at der hvert år tilføjes to nye produktkategorier.	Forskning	Rapport	Februar	December	0,5	1		
2-8	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Efterspørgsel og afsætning af kvalitetsfødevarer	Med henblik på at afdække, hvad man ved omkring efterspørgsel og afsætning af kvalitetsfødevarer, og fremkomme med anbefalinger til hvordan man bl.a. kan understøtte uddannelse og regulering på området for at imødekomme de barrierer, der er for at udvikle og producere kvalitetsfødevarer til både indenrigs forbrug og i eksport øjemed er der afholdt workshop i efteråret 2017. Med afsæt i workshoppen udarbejdes der en videnssynthese.	Forskning	Viden-syntese	Februar	December	AGRO: 0,3 MAPP: 0,1	1		
3-1	Mad og måltidsvaner	Forbruger-producentmøder	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 fødevarerets kvalitet. Samtidig kan mødet måske give fødevarerproducenterne i primærproduktion en direkte forbindelse til forbrugerne, som muligvis kan understøtte diversitet og kvalitetsløft i produktionen. 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.	Rådgivning			1. marts	0,2	2	Madkulturen	Videreført opgave fra AP 2017.
3-2	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			DPU: 1,0 FOOD: 0,4	1-2		Videreført opgave fra AP 2017.
3-3	Mad og måltidsvaner	Børn, mad og måltider i dagtilbud	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.	Rådgivning	Rapport			1,7	1-2		Videreført opgave fra AP 2017.
3-4	Mad og måltidsvaner	Effektmåling med relation til projektet "Børn, mad og måltider i dagtilbud"	Interventionsforsøg i daginstitutioner	Rådgivning	Rapport		31. maj	0,4	1-2		Videreført opgave fra AP 2017.