

Analyse om grisekød

Udfordringer og potentiale i forbindelse med revitalisering af kategorien over for forbrugerne

Kontakt:

Vickie Enné Ryge (vkr@lf.dk)

Marianne Gregersen (mgr@lf.dk)

Nina Preus (npre@lf.dk)

Christie Nielsen (chni@lf.dk)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Indhold

Management summary

Markedssituationen

- Forbrug og adfærd
- Opfattelse og image

Anbefalinger

Strategi

Effekt

Konklusion og perspektivering



Management summary

Forbruget af fersk grisekød er i en faldende tendens og har været det i en årrække. Det er ikke lykkedes kategorien at tiltrække nye yngre forbrugere og kerneforbrugerne (50+ og traditionalisterne) nedsætter deres forbrug.

Det faldende forbrug af grisekød har adskillige årsager og forbruget er under pres på flere fronter. Forbrugerne oplever til eksempel fersk grisekød som mindre sundt, mindre dyrevelfærdsvenligt og i det hele taget uinspirerende.

Derfor har en revitaliseringsstrategi til formål, at højne kvalitetsopfattelsen.

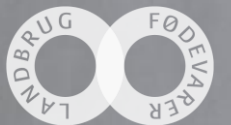
De første resultater tyder på, at strategien både højner kvalitetsopfattelsen og værdien i kategorien.



Forbrug og adfærd

Muligheder og udfordringer

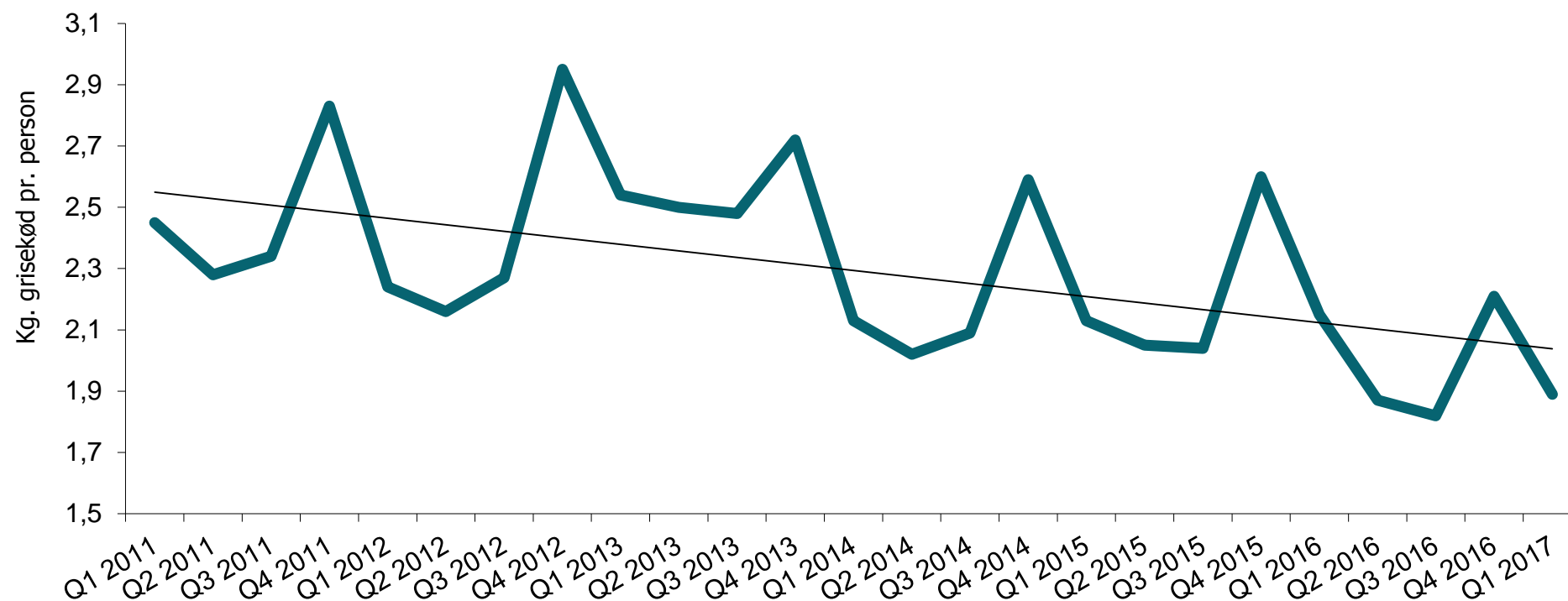
Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Forbruget af fersk grisekød falder

Det kræver en indsats at standse eller vende udviklingen

Detail - kvartalsvis udvikling, svinekødforbruget pr. person i husstanden



Kilde: GfK ConsumerTracking
Basis: 3.000 husstande

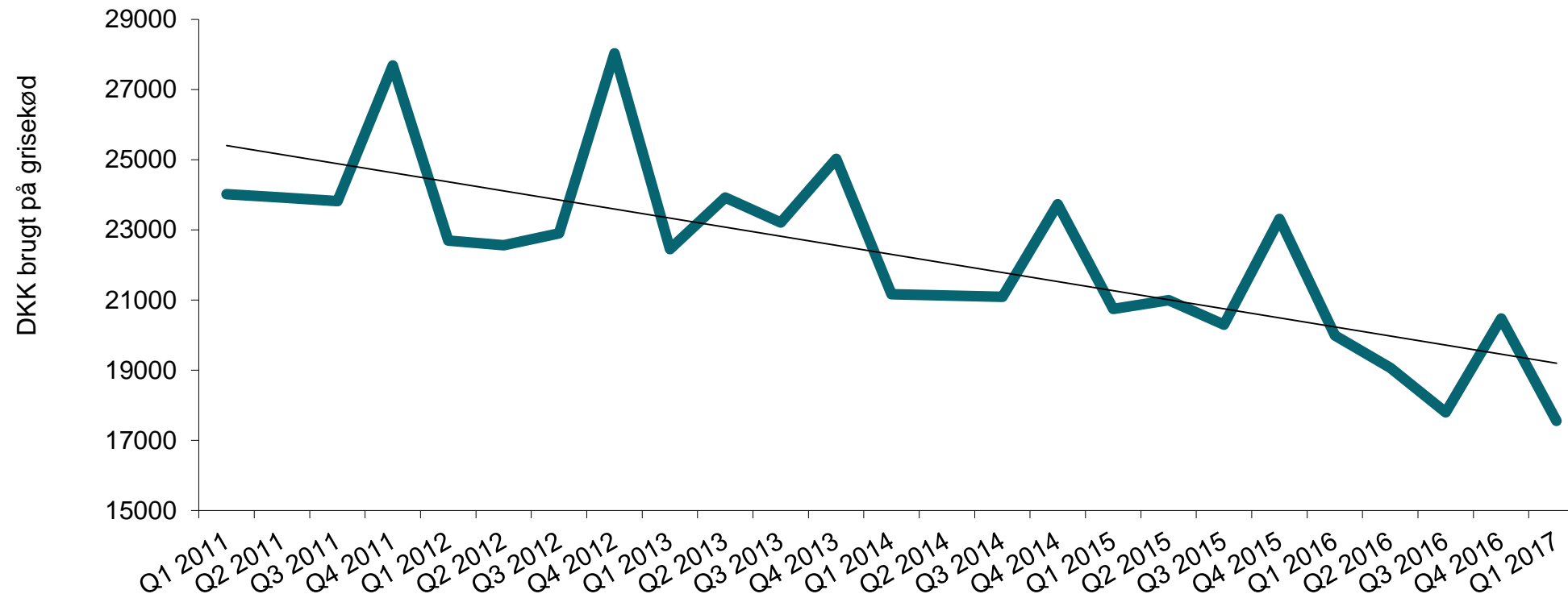
Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Faldende værdi i kategorien fersk grisekød

Det kræver en indsats at standse eller vende udviklingen

Kvartalsvis udvikling i køb af grisekød, pr. 100 husstande, i alt



Kilde: GfK ConsumerTracking
Basis: 3.000 husstande

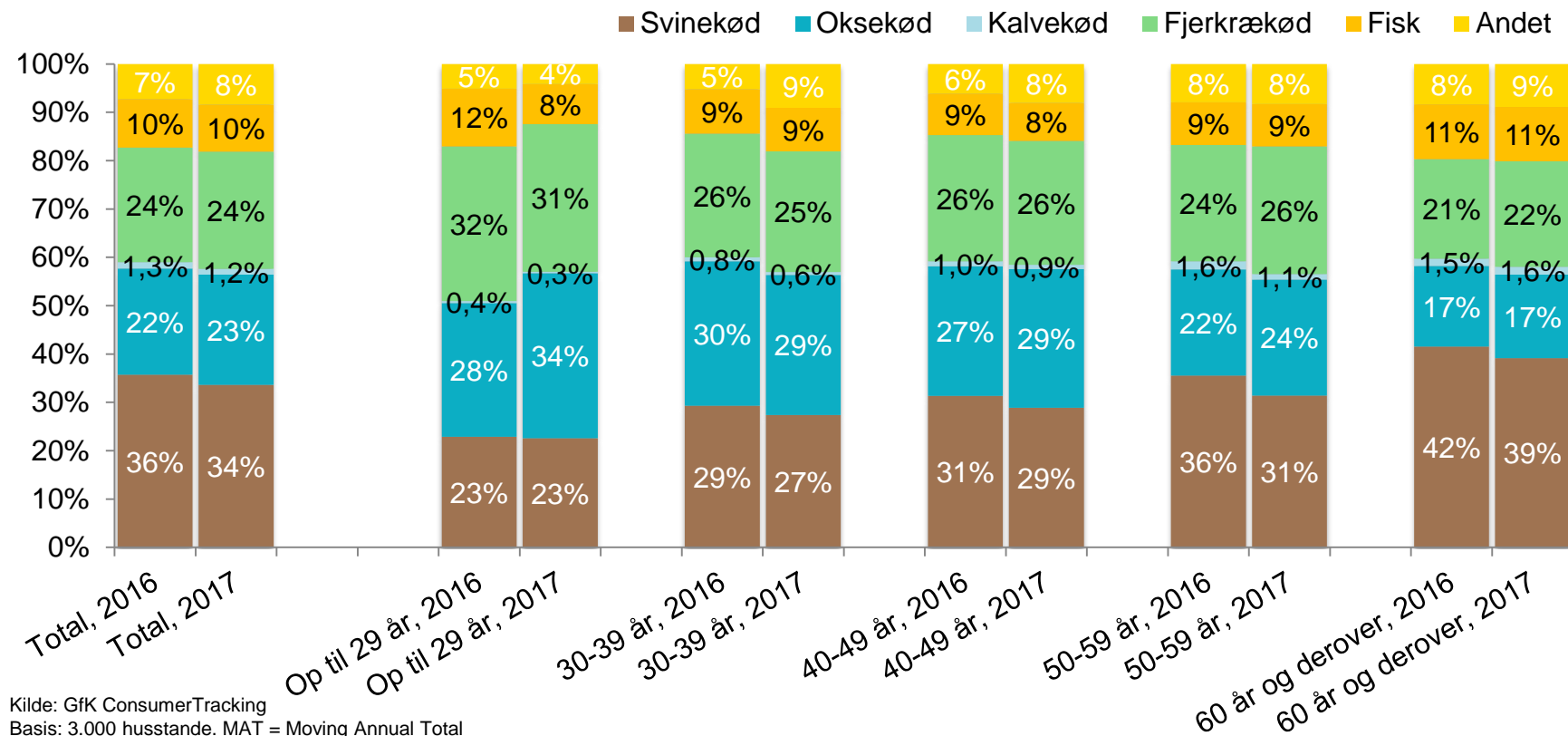
Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Unge har særligt lavt forbrug af fersk grisekød

Alle aldersgrupper nedsætter deres forbrug af grisekød

Detail markedsandel – køb af gris, mængde pr. person - andel ud af kød, fjerkræ, fisk (minus rejer)



2016 = Moving Annual Total Q1 2015 – Q1 2016
 2017 = Moving Annual Total Q1 2016 – Q1 2017

Kilde: GfK ConsumerTracking
 Basis: 3.000 husstande. MAT = Moving Annual Total

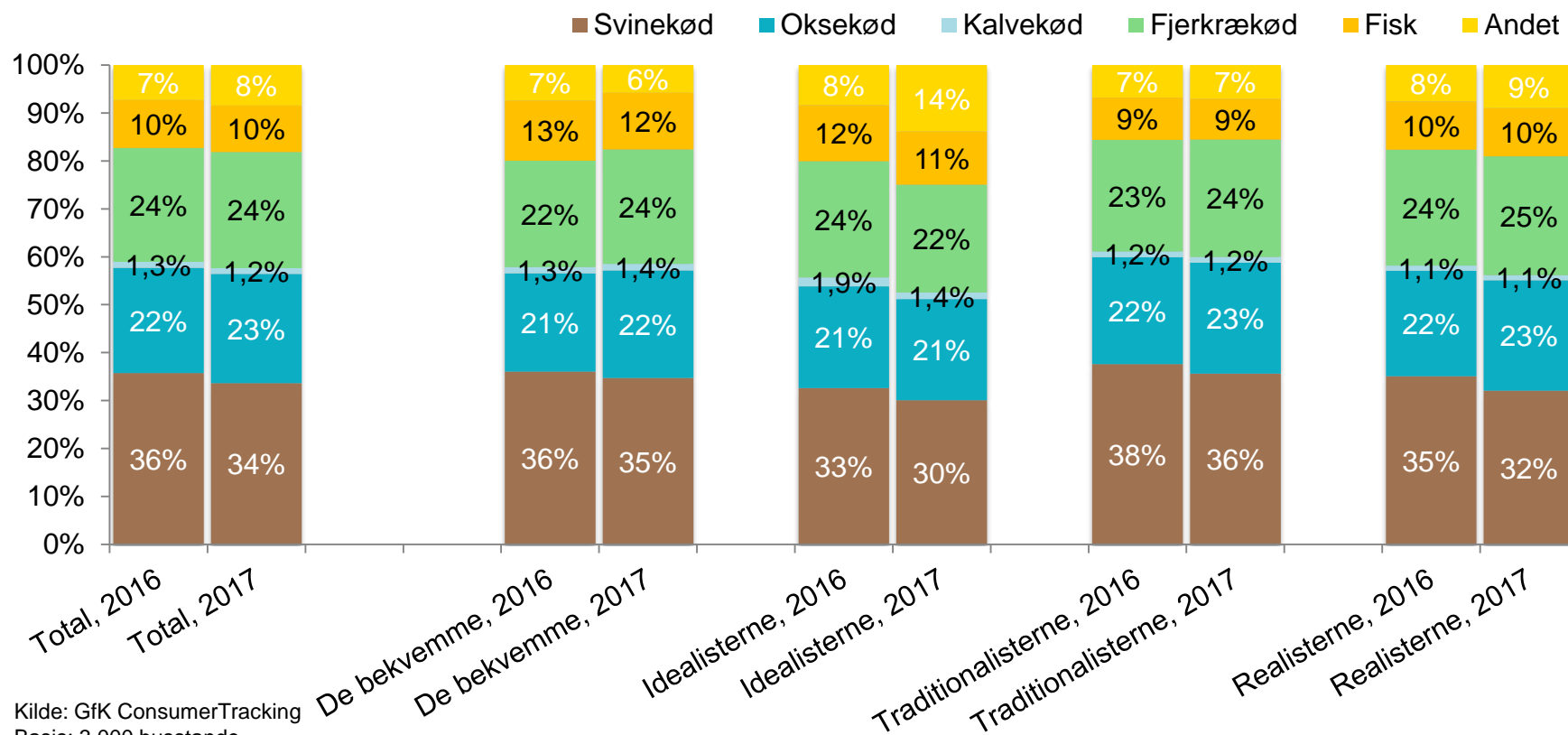
Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Selv traditionalisterne nedsætter deres forbrug

Traditionalisterne har historisk haft et lidt større forbrug af grisekød end andre madarketyper, men alle arketyper nedsætter deres forbrug af grisekød

Kødtypernes markedsandele – demografi, mængdeandel% Madarketyper:



2016 = Moving Annual Total Q1 2015 – Q1 2016

2017 = Moving Annual Total Q1 2016 – Q1 2017

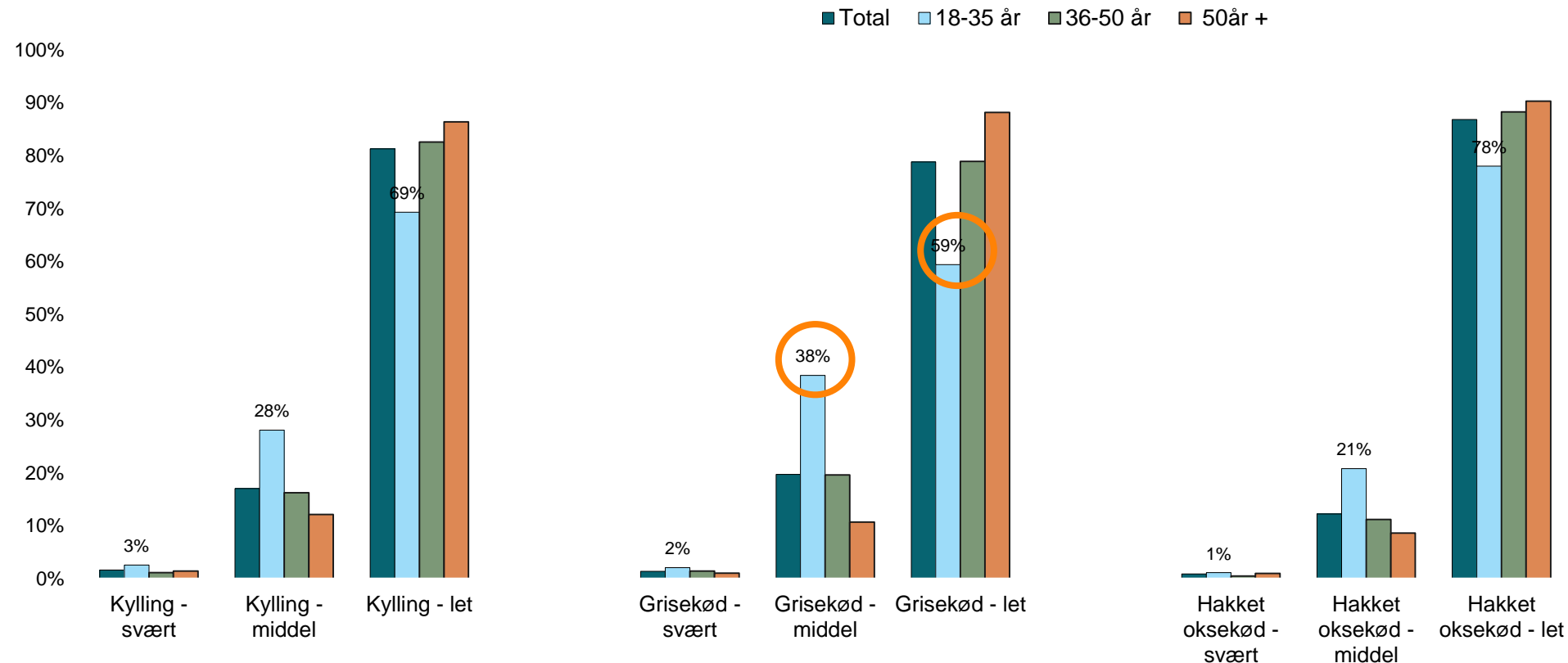
Kilde: GfK ConsumerTracking
Basis: 3.000 husstande

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Unge finder det sværere at tilberede grisekød

De 18-35 årige har sværere ved at tilberede grisekød end andre typer af fersk kød



Spørgsmål: "Hvor nemt eller svært oplever du, at det generelt er at tilberede et måltid med hver af disse kødtyper?"

Kilde: Epinion for Landbrug & Fødevarer, maj 2016. Base 2435 respondenter. 18-35 år: 583, 36-50 år: 647, 50+ år: 1205

NB: Sværskala har været 7-pkt. 1+2="svært", 3+4+5="middel" og 6+7="let"

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Lille kendskab til grisekød, og yngre er mest i tvivl

20-30 årige

- Meget lidt kendskab – stor usikkerhed og uvidenhed (mange myter)
- Svært ved at vurdere høj/lav kvalitet
- Bekymring over at skulle tilberede traditionelle opskrifter: Det kan aldrig blive som mormors mad

30-40 årige

- Lidt mere erfaring at spore – dog stadig tvivl
- Kan i højere grad navigere ved køledisken – genkender flere udskæringer
- Mere vant til at tilberede traditionelle retter (frikadeller osv.)

Kvalitativ undersøgelse: Generelle indsigter om kategorien

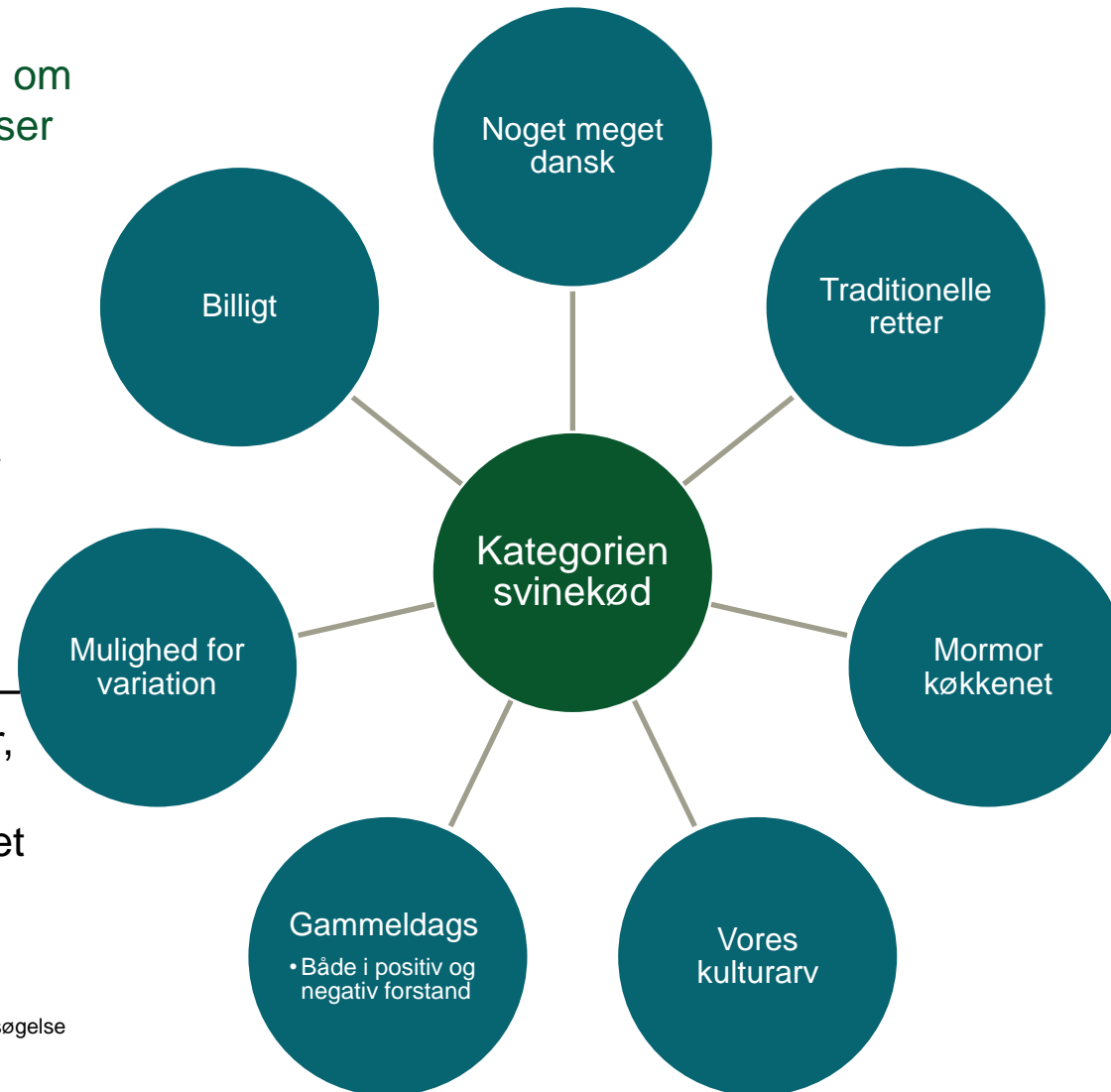
På trods af en begrænset viden om selve kødet, er der mange følelser knyttet til kategorien

Svinekød bruges i mange retter, og på mange forskellige måder, det er godt til familien, der er nødt til at være prisbevidst og til unge, men her er det en barriere at det samtidig kobles til noget fedt.

Nogle synes det smager skønt – både i nye og traditionelle retter, andre synes svinekød er lidt kedeligt (og endda tarveligt). Det afhænger lidt af, hvor erfaren man er med kødet.

Epinion for Landbrug & Fødevarer, maj 2015, kvalitativ undersøgelse

Noget at leve af. Noget at leve for.



Generelt er der en tendens til, at fødevarer, der kommer fra Danmark opfattes som det rigtige at købe.

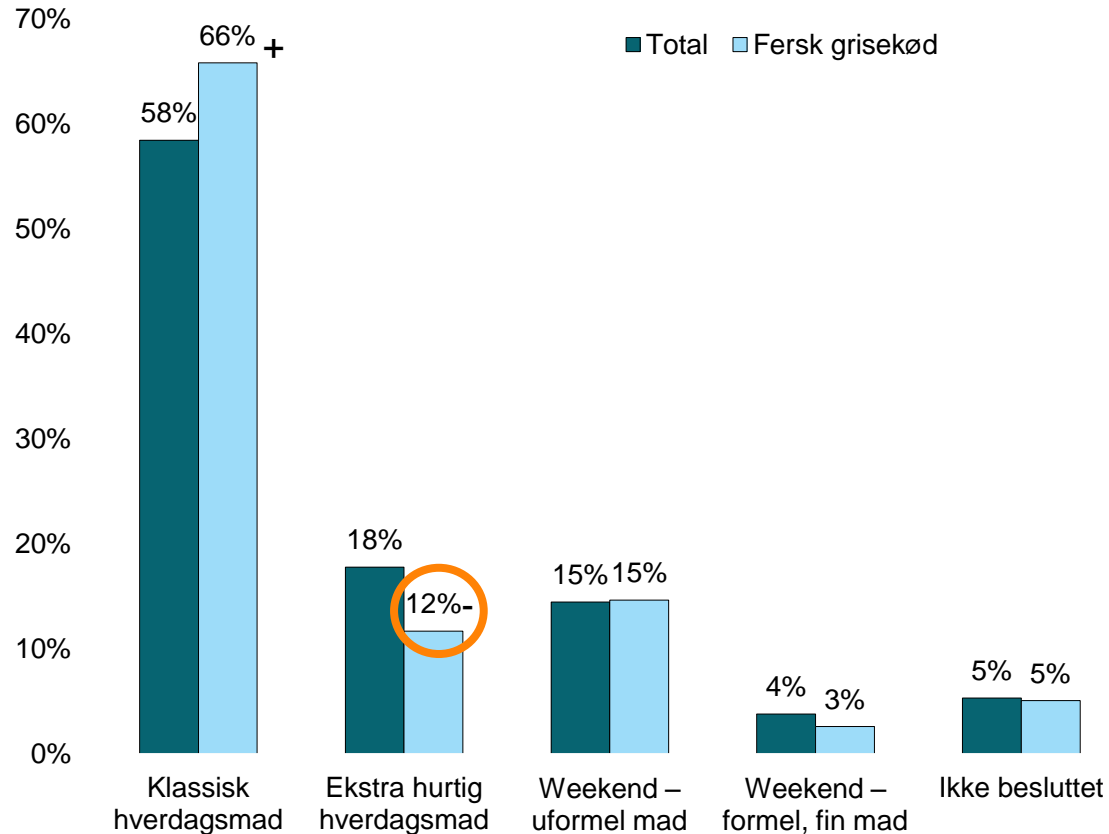
Frikadeller, pølser, flæsketeg, gryderetter, forloren hare, mørbradretter etc.

Jul, tradition, barndom, det vi kender, giver tryghed og en følelse af kontinuitet på tværs af generationerne



Svagthed: Grisekød størst på klassisk hverdagsmad

Gris anvendes i mindre udstrækning til ”ekstra hurtig hverdagsmad”, som er den type mad unge i højere grad end andre tilbereder kød til

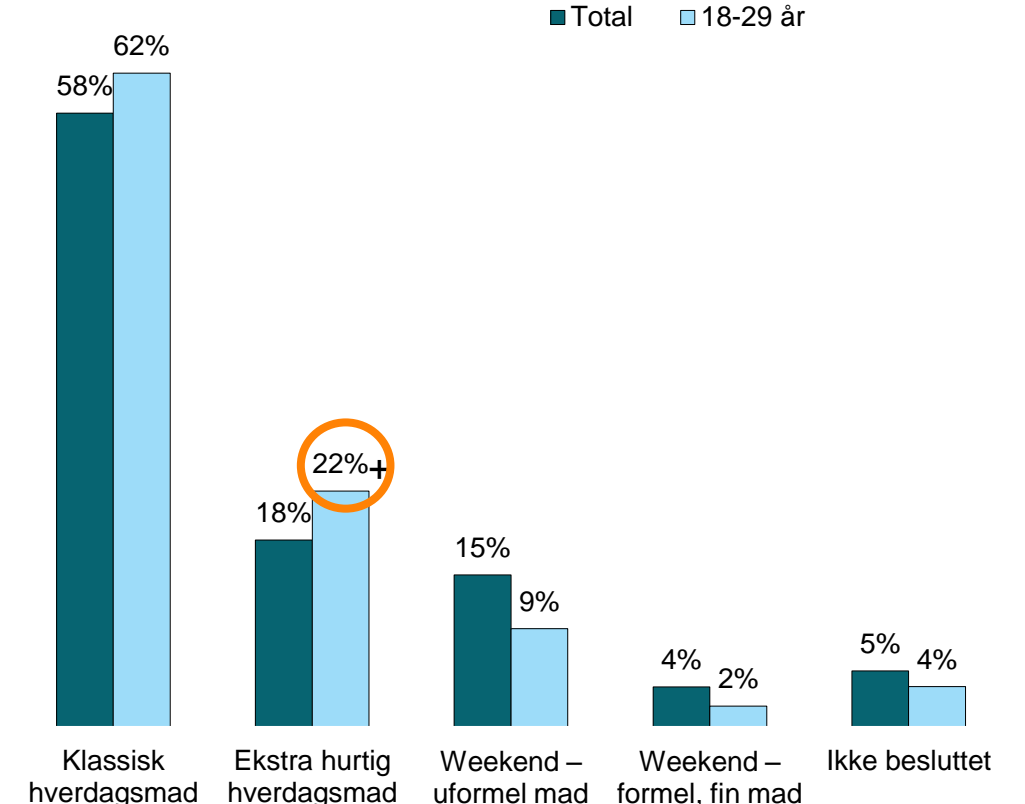


Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982, 534 respondenter.

Spørgsmål: Hvad havde du tænkt dig at bruge dette kød til?

+ = signifikant over gennemsnittet, - = signifikant under gennemsnittet

Noget at leve af. Noget at leve for.



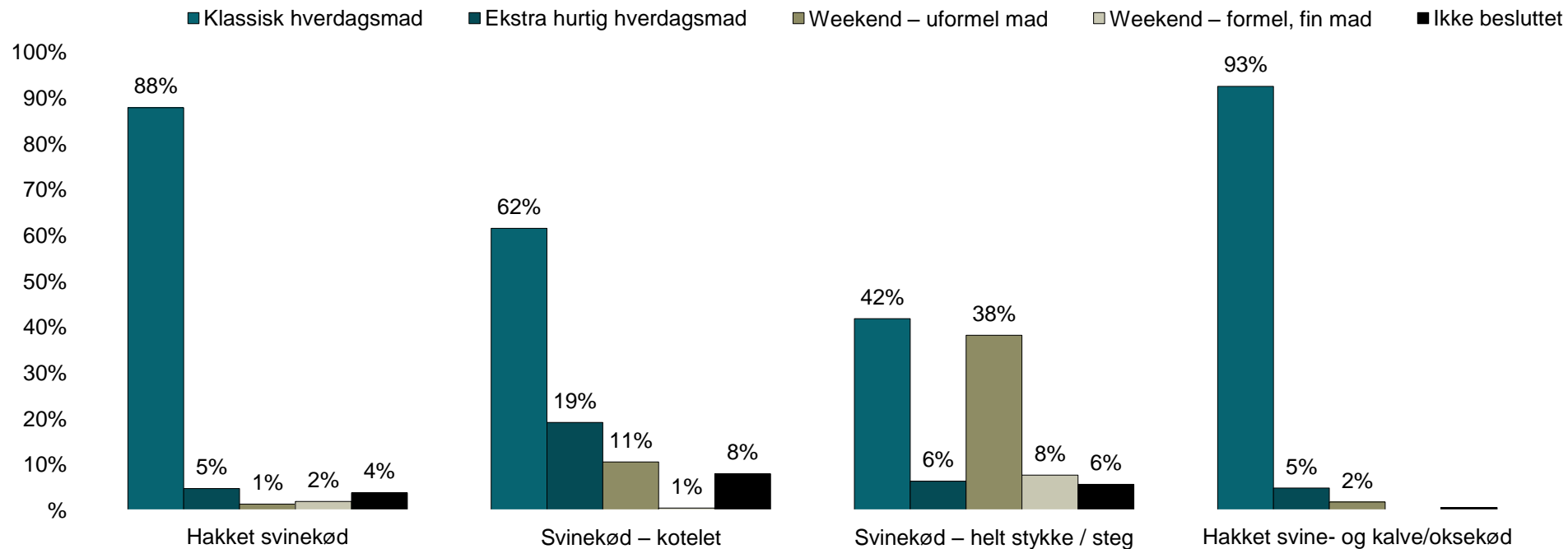
Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982 respondenter. 18-29 år (466) Spørgsmål:

Hvad havde du tænkt dig at bruge dette kød til?



Mulighed: Grisekød til forskellige brugssituationer

Det hakkede grisekød og koteletter er velegnet til hverdagsmad mens de hele stykker / stege egner sig godt til weekendmad



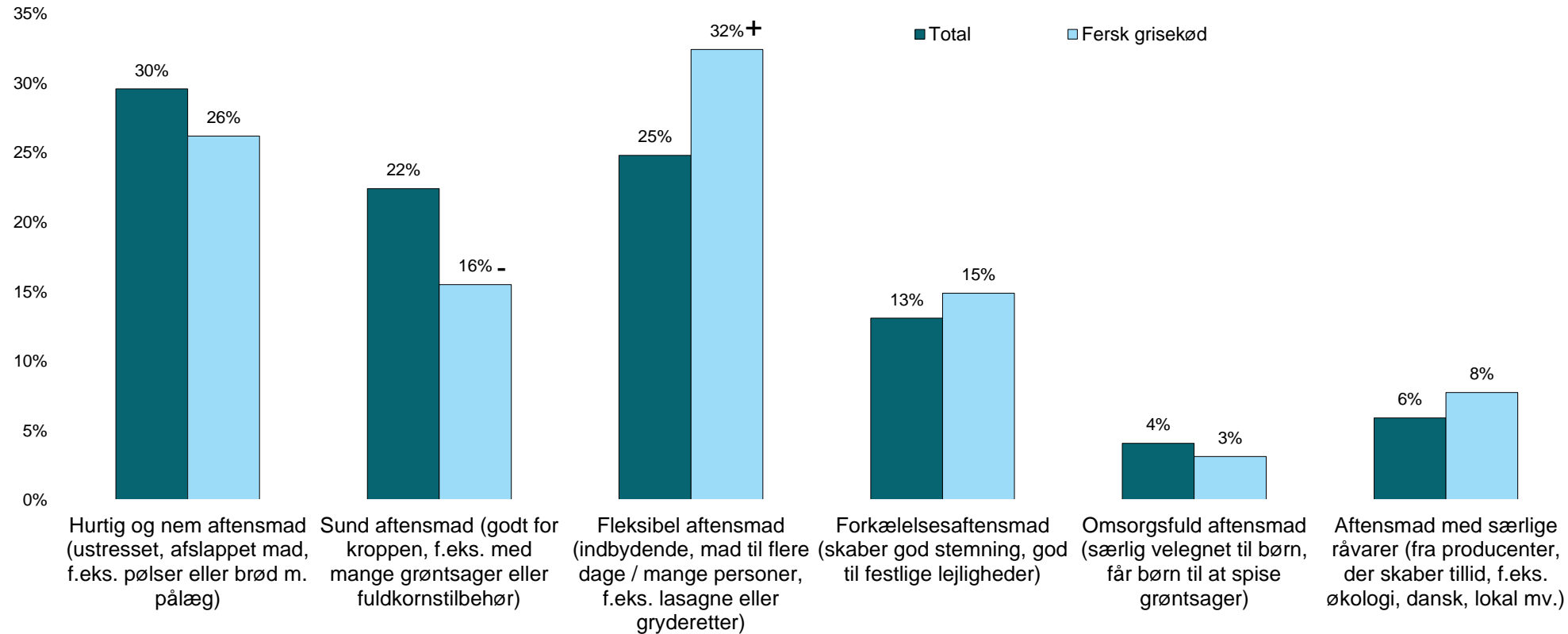
Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982 respondenter. Hakked svinekød (104), Svinekød-kotelet (167), Svinekød – helt stykke/steg (146). Hakked svine- og kalve/oksekød (92)
 Spørgsmål: Hvad havde du tænkt dig at bruge dette kød til?
 + = signifikant over gennemsnittet, - = signifikant under gennemsnittet

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Grisekød har svaghed på sund aftensmad

Grisekød bruges oftere end gennemsnitligt til fleksibel aftensmad. Bruges dog også til "forkælelsaftensmad".



Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982, 534 respondenter.

Spørgsmål: Hvilken type aftensmad vil du sige, at dette kød var til?

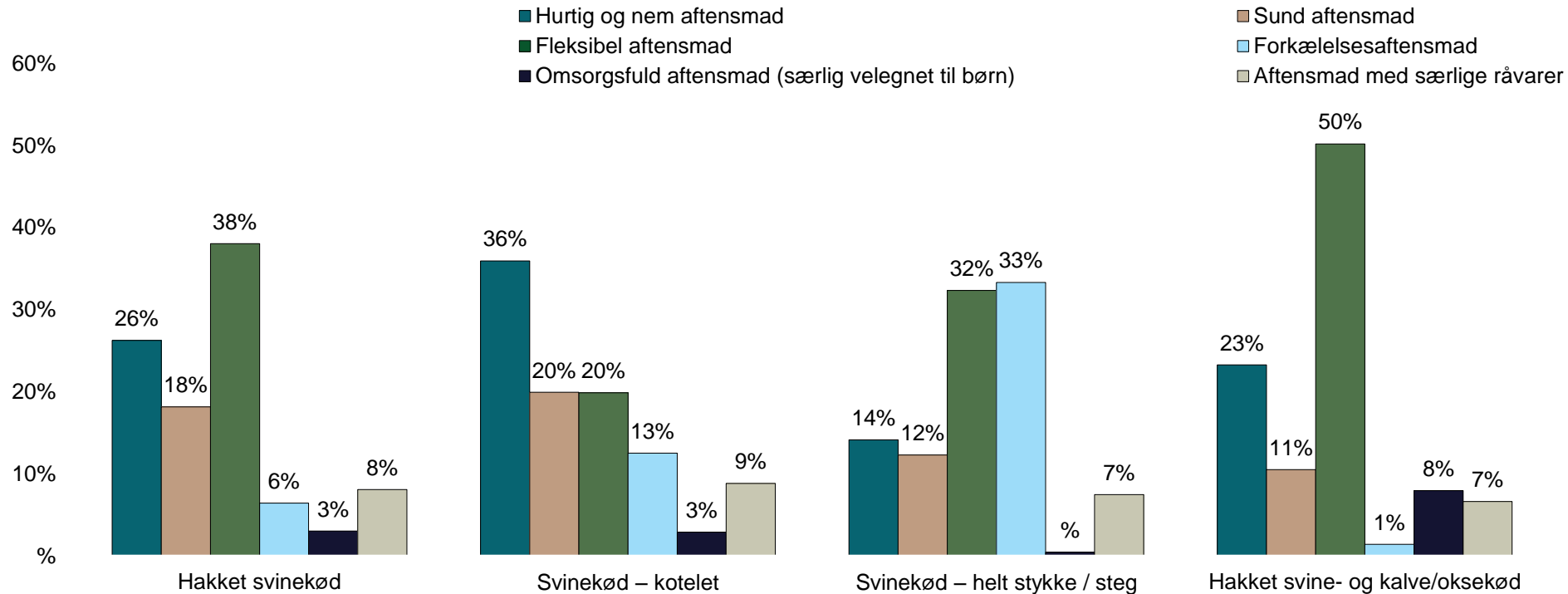
+ = signifikant over gennemsnittet, - = signifikant under gennemsnittet

Noget at leve af. Noget at leve for.



Mulighed: Grisekød dækker forskellige typer aftensmad

Især hakket grisekød bruges til fleksibel aftensmad mens hele steg bruges til forkælelsesaftensmad



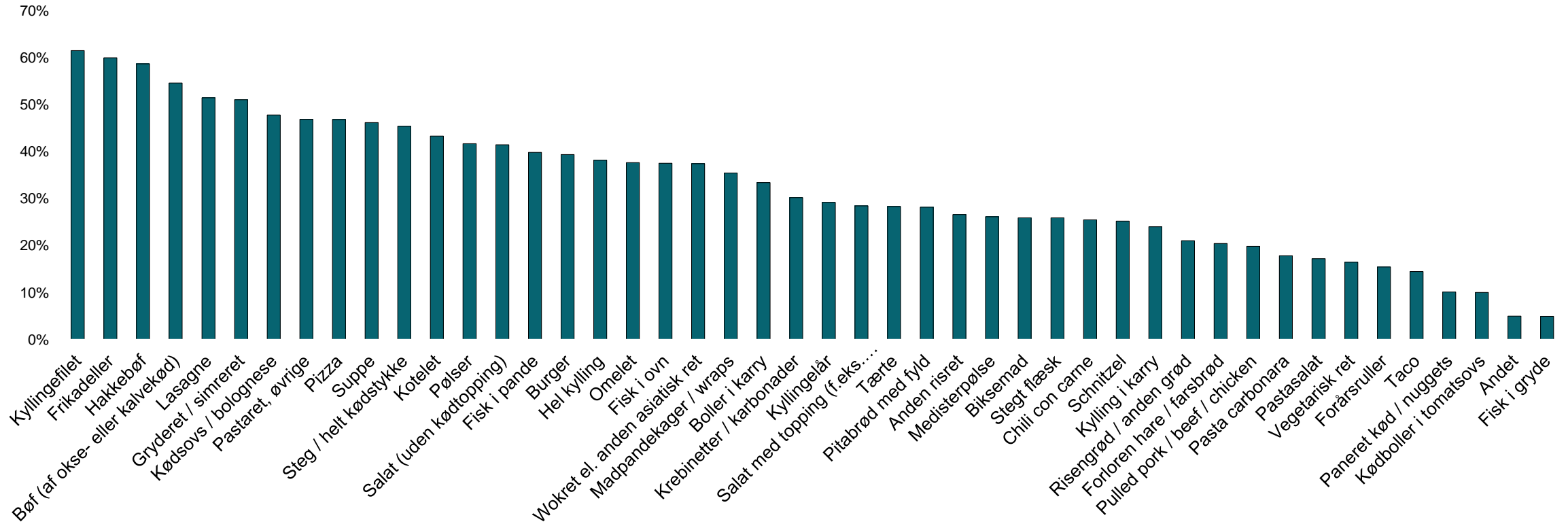
Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982 respondenter. Hakked svinekød (104), Svinekød-kotelet (167), Svinekød – helt stykke/steg (146). Hakked svine- og kalve/oksekød (92)
Spørgsmål: Hvilken type aftensmad vil du sige, at dette kød var til?

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: De fleste populære middagsretter indeholder ikke grisekød

Kun frikadeller indeholder fersk grisekød blandt danskernes top 10 middagsretter



Spørgsmål: Herunder vil du se forskellige retter, som man kunne overveje at tilberede og spise til aftensmad. Hvilke af disse retter spiser du/l for tiden (tilberedt og spist indenfor de sidste 2 måneder)?

Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, november 2014, februar 2015, juni 2015, september 2015, 991,986, 986, 996 respondenter

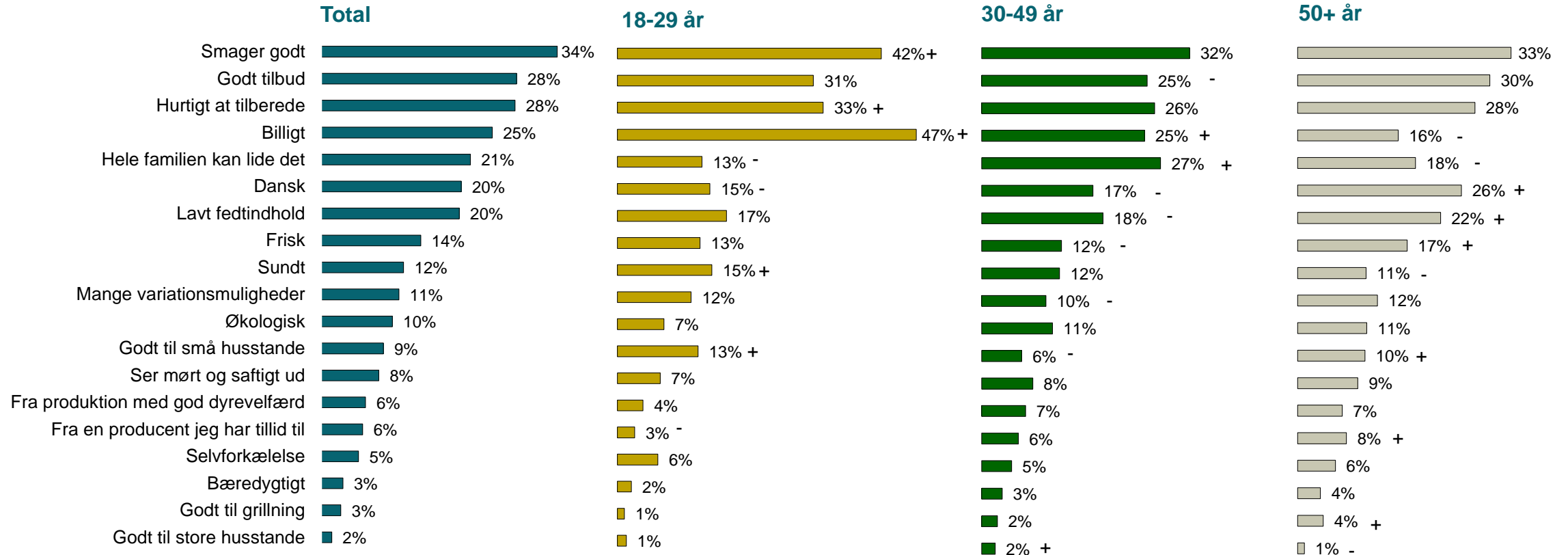
Repertoire middagsretter (tilberedt inden for seneste 2 mdr.) – vægtet gennemsnit over fire undersøgelsesbølger

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Unge er prisfølsomme

De unge forbrugere lægger markant større vægt på, at kød skal smage godt og være billigt. De går også mere op i sundhed end gennemsnittet men går i mindre grad efter dansk oprindelse



Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, 2016. Base: 2.982 respondenter. 18-29 år (466), 30-49 år (1292), 50+ år (1.225).

Spørgsmål: Tænk på sidste gang, du købte kød til aftensmad. Hvilke af følgende årsager, havde indflydelse på dit valg af kød / det kød, du endte med at købe?

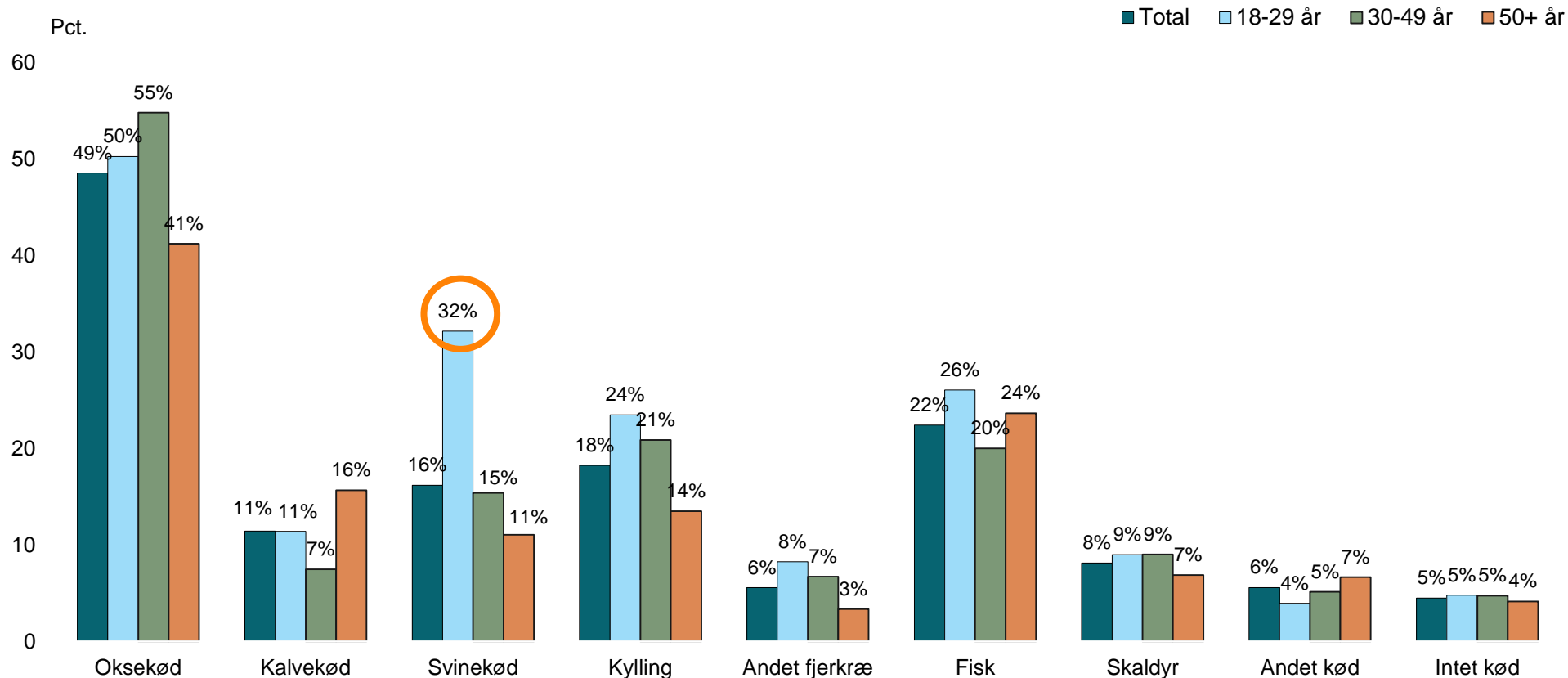
+ = signifikant over gennemsnittet, - = signifikant under gennemsnittet

Noget at leve af. Noget at leve for.



Mulighed: Gris populært blandt unge v. udespisning

En stor del af 18-29 årige forbrugere spiste grisekød på deres seneste restaurantbesøg



Indsigt

De unge er tilbøjelige til at vælge grisekød, når de spiser ude, men ikke når de selv handler ind. Det kan derfor være vigtigt at se på, hvilke barrierer, der eksisterer for, at de unge ikke spiser det hjemme.

Spørgsmål: "Sidst du spiste på restaurant med bordservice. Hvilken type kød spiste du da?"

Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, nov 2016. Base 969 respondenter. 18-29 år: 146, 30-39 år: 421, 50+ år: 402

NB: Respondenterne har haft mulighed for at vælge flere svarmuligheder – dette er fx relevant ved flere retter.

Noget at leve af. Noget at leve for.



FORBRUG OG ADFÆRD

Opsummering: Mulighed og udfordringer

ANALYSE

Udvikling og målgrupper

Salget af fersk grisekød i mængde er faldende i dagligvarebutikkerne.

Tilberedning og brug

Unge finder det svært at kende og vide, hvad man gør med grisekød sammenlignet med andet kød, og de bruger andet kød i højere grad end grisekød.

Grisekød anvendes både til hverdag og weekend. Dog især til klassisk hverdagsmad. Grisekød anvendes oftere til traditionel (fleksibel) aftensmad f.eks. til mange personer, og i mindre grad end andet kød til sundere aftensmad

INDSIGT

Udvikling og målgrupper

Forbruget af fersk grisekød falder især hos forbrugere 50+, men forbruget er særligt lavt hos de unge. De er desuden mere prisfølsomme end ældre forbrugere.

Tilberedning og brug

At unge ikke kender til og kan tilberede grisekød er en reel barriere for forbruget af fersk grisekød.

At grisekød anvendes til både hverdag og weekend betyder, at grisekød er velegnet til mange situationer og dermed har potentiale for bred appel. Brugen af grisekød begrænses dog af mangel på popularitet og af den type af aftensmad, det indgår i.

HANDLING

Udvikling og målgrupper

Årsagerne skal kortlægges, så det faldende forbrug kan imødegås. Især bør det undersøges, hvordan grisekød kan få bedre fat i de unge.

Tilberedning og brug


Grisekød bør gøres nemmere at tilberede for de unge. Enten via kommunikation til unge eller via produktudvikling af kødet.

Der er behov for nytænkning i forhold til typen af middagsretter, hvor gris anbefales. Gris vælges også ofte af unge, der spiser ude. Dette peger på at der er potentiale for at udbrede grisekød til de finere brugsanledninger blandt de unge – hvis de kan lære selv at tilberede det.



Opfattelse og image

Muligheder og udfordringer



Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Grisekød opleves som billigt, traditionelt og fedt



Gris

- Grisekødet opfattes generelt som det billigste valg af kød blandt de fire kødtyper
- Mange udskæringer, mulighed for variation
- Grisekød indgår i høj grad i hverdagsmadlavningen
- Indgår i traditionel dansk madlavning
- Fed mad



Okse

- En god bøf eller en god steg
- Smagen har mere karakter end svin
- Hakket oksekød er også meget hverdag men ellers er oksekød også "festmad"
- Mere nydelse forbundet med oksekød



Kylling

- Kylling opfattes først og fremmest som det sunde valg ift. de andre kødtyper
- "Slår det ikke også på at være "proteinrigt"?"
- Hvidt kød
- Hverdagsretter
- Især de ældre griner lidt ved tanken om "Lørdagskyllingen", som dog ikke har meget med en kylling at gøre



Kalv

- Ikke så meget viden om dette
- "Er det lidt dyrere end oksekød? Er det finere end oksekød?"
- Måske endnu mere til gæster/fester
- Ved ikke så meget om tilberedningen

Epinion for Landbrug & Fødevarer, maj 2015, kvalitativ undersøgelse

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Ordet ”svin” har negative associationer



Svin

- Det masseproducerede dyr
- Negativt ladet - distance
- Levende, ja – men formålet er at blive slagtet

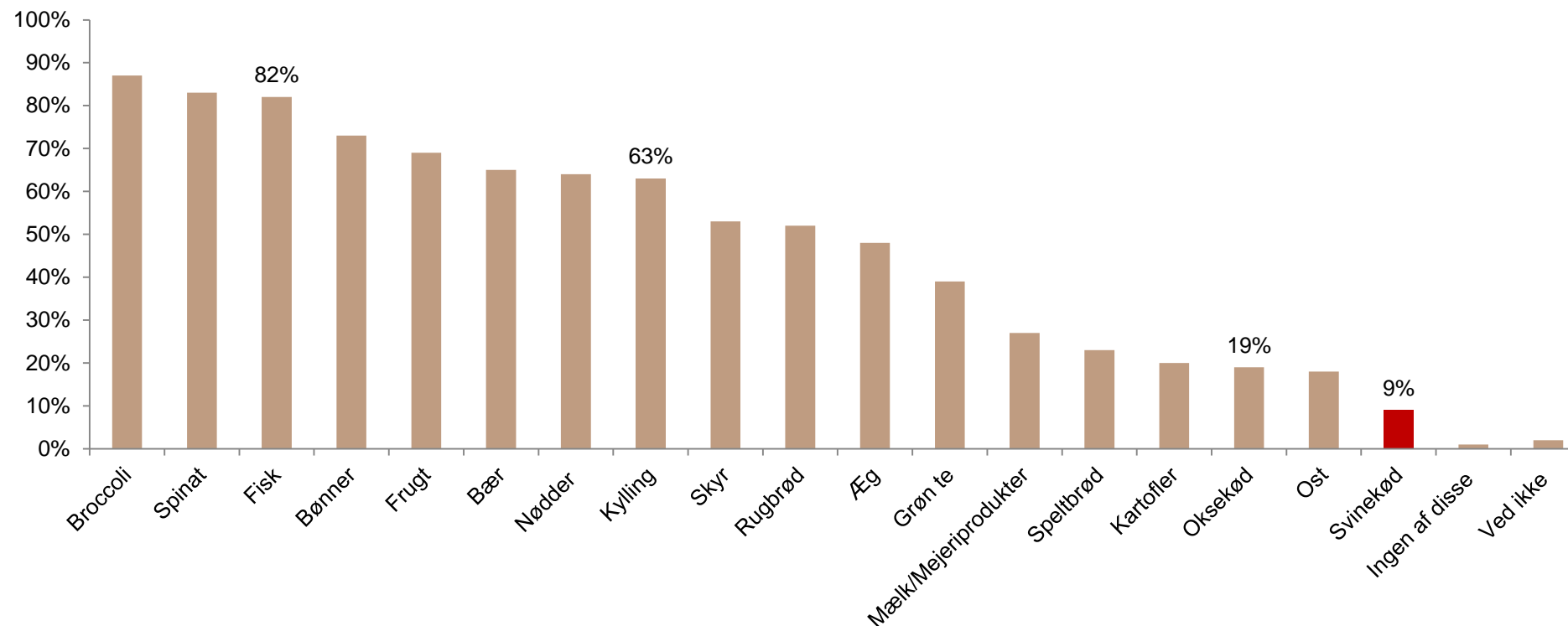


Gris

- Det levende dyr, husdyret
- Mere positivt ladet
- Romantisering (bondegård, Morten Korch, hyggeligt)

Udfordring: Grisekød opfattes som mindre sundt end andre typer af kød

Hvilke af disse fødevarer vil du betegne som særligt sunde?

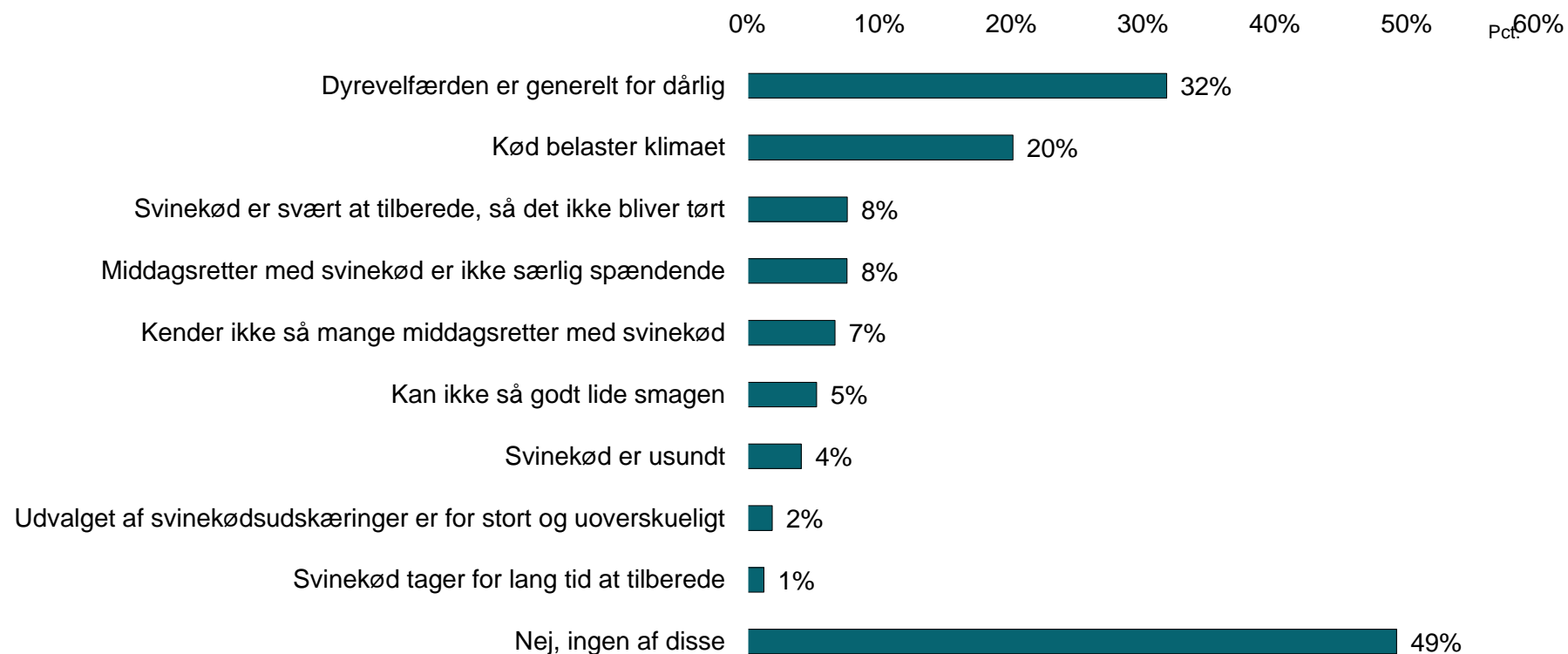


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer, marts 2016

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Hver tredje forbruger synes, at dyrevelfærden hos grise generelt er for dårlig



Hver femte forbruger er enig i udsagnet om at kød belaster klimaet.

Dog er der kun 1 pct. som synes, at det tager for lang tid at tilberede.

Indsigt

Med et voksende fokus på dyrevelfærd, er grisekød udfordret.

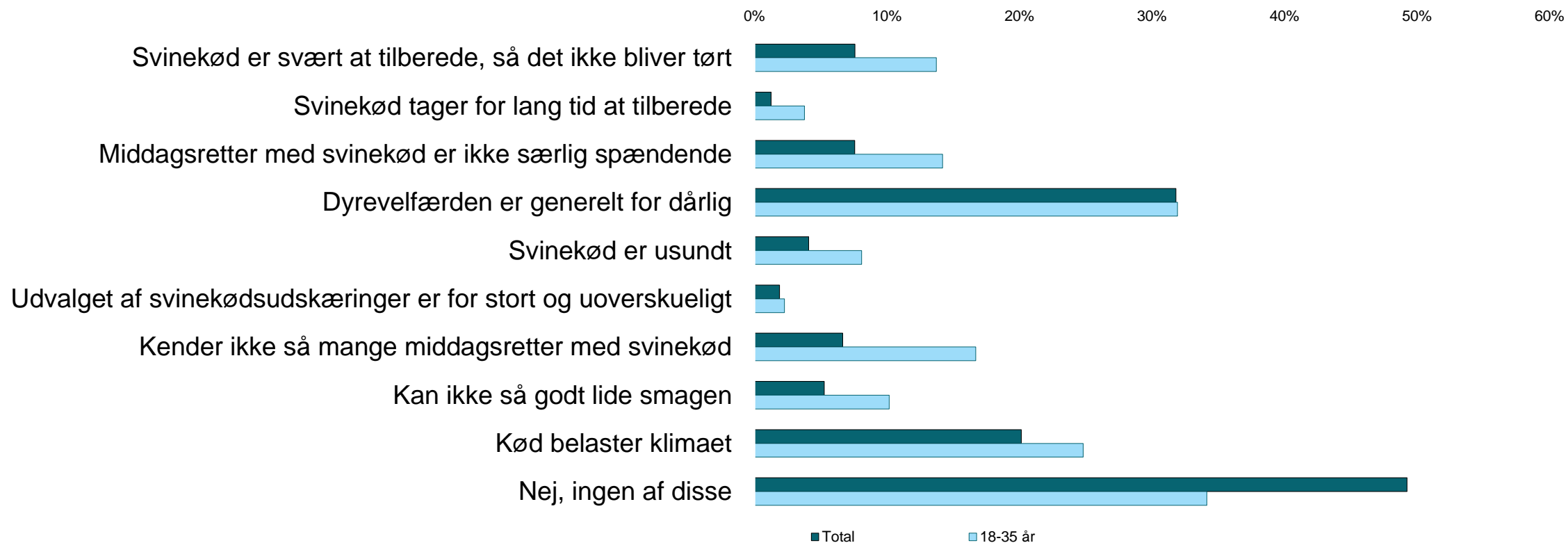
Hvad angår madlavningen er det positivt for grisekød, at kun 1 pct. tænker at det tager lang tid at forberede, da de fleste er presset på tid.

Spørgsmål: "Er du enig i nogle af disse udsagn i forbindelse med svinekød?"
Epinion for Landbrug & Fødevarer, maj 2016, 2.435 respondenter

Noget at leve af. Noget at leve for.



Udfordring: Unge er generelt mere negativt indstillet overfor grisekød end andre



Spørgsmål: "Er du enig i nogle af disse udsagn i forbindelse med svinekød?"

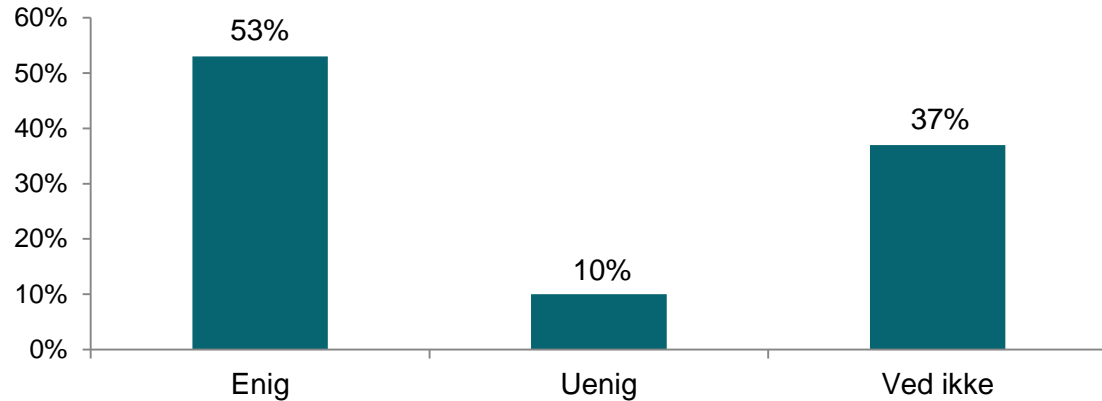
Epinion for Landbrug & Fødevarer, maj 2016 . Base 2435 respondenter. 18-35 år: 583, 36-50 år: 647, 50+ år: 1205

Noget at leve af. Noget at leve for.

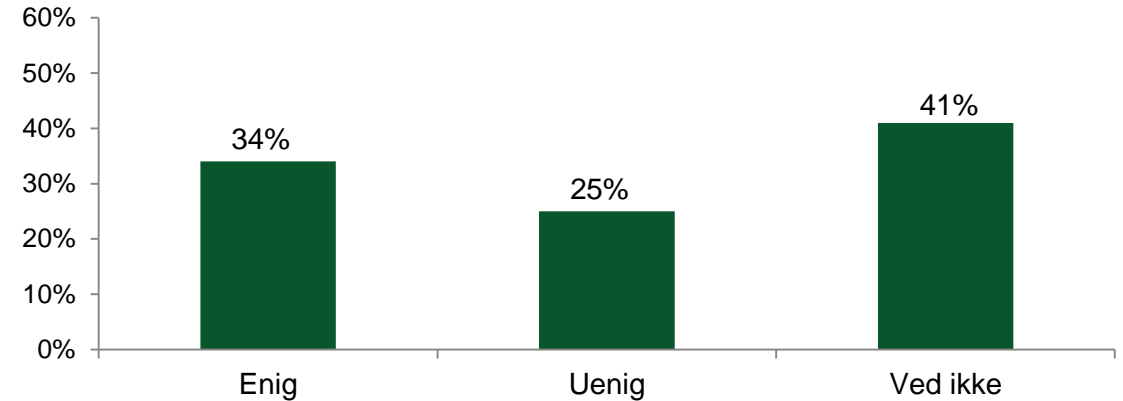


Udfordring: Mange myter om grises liv og trivsel

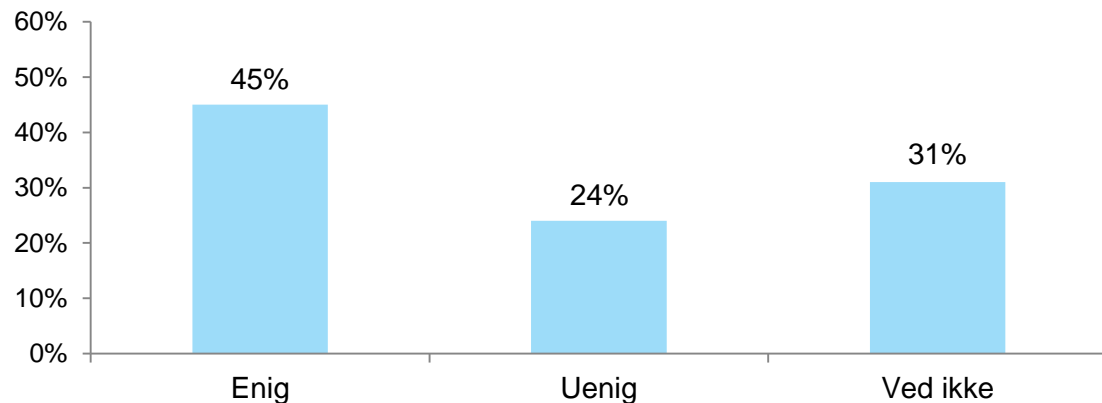
”Flokmedicinering betyder, at hele grisebesætningen får medicin samtidig”:



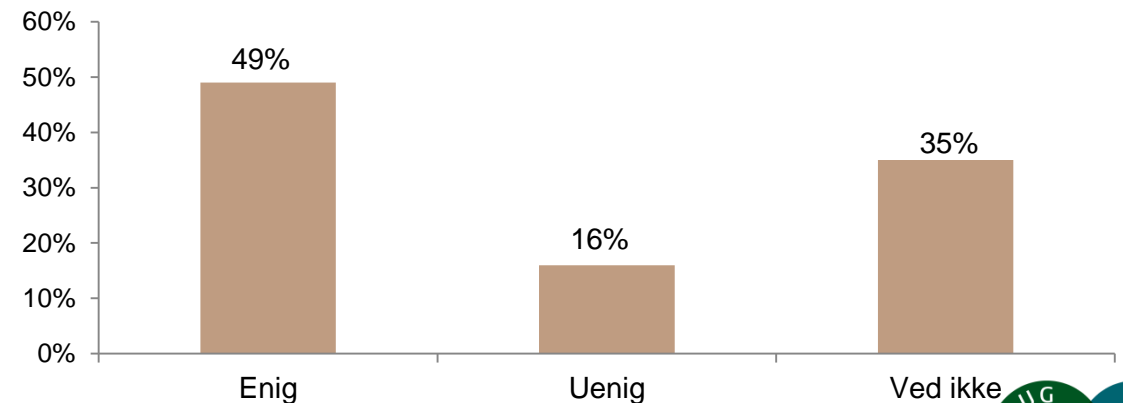
”Danske svineproducenter bruger mindre antibiotika end udenlandske”:



”Danske svineproducenter bruger antibiotika for at fremme væksten”:



”I Danmark har vi strengere krav til dyrevelfærd for grise end resten af EU”:



Noget at leve af. Noget at leve for.

Kilde TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, april 2016. Base 1030 respondenter.

Spørgsmål: Hvor enig er du i nedstående udsagn om konventionel landbrug i Danmark? ”Flokmedicinering betyder, at hele grisebesætningen får medicin samtidig”?



Fersk udskåret grisekøds vigtigste styrker og svagheder

27

Diskriminerende valgkriterier

KERNESTYRKER

Godt tilbud
Velegnet til traditionelle retter
Mest for pengene

Dansk
Indbydende at se på

Minder mig om gode øjeblikke
Samhørig, social

STYRKER

Nemt at tilberede
Velegnet til hverdagsmad
Hele familien kan lide det
Passende pakkestørrelse
Nemt at finde i butikken

Velsmagende
Velkendt
Mørt / ingen sener
Sikkert, stabilt
Saftigt

Nydelse
Praktisk, nede på jorden
Tryk
Effektiv

SVAGHEDER

Hurtigt at tilberede
Bliver aldrig træt af det
Lavt fedtindhold
Rig på protein

Sundt
Spændende

Åben, imødekommende

Base: 171 interviews

Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, september 2015

Noget at leve af. Noget at leve for.



Fersk hakket grisekøds vigtigste styrker og svagheder

Diskriminerende valgkriterier

KERNESTYRKER

Velegnet til traditionelle retter
Mest for pengene

Dansk
Praktisk

Nede på jorden

STYRKER

Velkendt
Mørt / ingen sener
Sikkert, stabilt
Økologisk
Bæredygtigt

Tryk
Effektiv
Minder mig om gode øjeblikke
Samhørig, social
Åben, imødekommende

SVAGHEDER

Hurtigt at tilberede
Bliver aldrig træt af det
Mætter godt
Lavt fedtindhold
Velegnet til nye og anderledes retter
Rig på protein

Velsmagende
Saftigt
Sundt
Friskt
Indbydende / lækkert at se på

Omsorgsfuld

Base: 165 interviews

Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, september 2015

Noget at leve af. Noget at leve for.



OPFATTELSE OG IMAGE

Opsummering: Mulighed og trusler

ANALYSE

Associationer til "svin"

Svinekød opleves som billigt, traditionelt og fedt

Holdninger til grisekød

Grisekød opfattes som mindre sundt end andre dyr. Derudover mener en tredjedel, at dyrevelfærden hos grise er for dårlig. Det er især unge, der har negative holdninger om grisekød. Dette er dog ofte drevet af myter fremfor fakta.

Valgkriterier – største svagheder

Det er ikke hurtigt at tilberede, sundt eller spændende (bliver træt af det).

INDSIGT

Associationer til "svin"

Svinekød har mange negative associationer mens andre dyr er forbundet med mere positive associationer.

Holdninger til grisekød

Mange af holdningerne til grisekød virker ikke til at være baseret på fakta, men snarere følelser.

Valgkriterier – største svagheder

Svaghederne er vigtige valgkriterier for en stor del af forbrugerne. Derfor lægger svaghederne en dæmper på forbruget af grisekød.

HANDLING

Associationer til "svin"

Behov for at skabe et ændret og meget mere positivt image

Holdninger til grisekød

Behov for at løfte kvalitetsopfattelsen af hele kategorien samt imødekomme forbrugernes følelser og myter omkring grisekød.

Valgkriterier – største svagheder

Behov for at vise, at grisekød er sundt, spændende og ikke kun til traditionel tidskrævende dansk mad. Inspirationen til forbrugerne mangler.

Noget at leve af. Noget at leve for.



Fersk grisekød er inde i en 'perfect storm' og der er brug for handling

"Ikke inspirerende"

"Højt forbrug af antibiotika"

"Ikke sundt"



"Fedt"

"Kedeligt"

"Dårlig dyrevelfærd"

"Gammeldags"

"Samlebånd / masseproduktion"

Firstmovers: Efterspørgsel indenfor kød fremadrettet



ADFÆRD

- Spiser sjældnere og mindre mængder ad gangen
- Ej lyst til det
- Ny rolle: Tilbehør, krydderi

→ **Giver mæthed uden lethed (ligger tungt i maven)**



HOLDNING

- Kødforbrug er uansvarligt:
- Start: ubalance i økosystem
- Nu: fødevareremangel
- Omsorg

→ **Kød er dårlig samvittighed**



VÆRDIER

- Høj involvering
- Stigende interesse
- Kravet er kvalitet
- Leveret gennem en stor respekt for dyr og natur

→ **Udvalget i detail halter**
 → **Mangler innovation men også en større passion og kærlighed bag**

Kilde: Firstmove for Landbrug & Fødevarer, december 2015

Noget at leve af. Noget at leve for.



Anbefaling: Revitalisering af grisekød

Nuværende situation:

Grisekød er under pres. Af forbrugerne opfattes grisekød som en kategori i stagnation med udgangspunkt i gammeldags dansk, usund madkultur, og forbrugerne har svært ved at genkende grisekødsudskæringerne som nutidige retter.

Mål:

At forbedre image og kvalitetsopfattelsen af grisekød.

Metode:

Re-naming af udvalgte udskæringer, der imødekommer forbrugernes fremtidige værdisæt gennem fokus på kvalitet som den afgørende value driver.

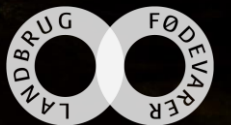
Fremtidsstudie af kommende markedsadfærd viser:

- Stigende interesse i det man spiser – særligt kød studeres og udvælges nøje
- Faldende forbrug af kød som led i bæredygtig adfærd
- Kød spises som en del af en ret – ikke selvstændigt stykke kød
- Væk fra det forarbejdede (undgå tilsætningsstoffer, nitrit osv.) og hen mod det rene og naturlige
- Respekt for grisen som et intelligent dyr



Strategi

Noget at leve af. Noget at leve for.



Nyt strategisk fundament



Kvalitet skal være den altafgørende value driver for fremtidens grisekød. I primærproduktionen kommer kvaliteten til udtryk via det gode griseliv, der udledes med fokus på **etik** og **renhed**, og længere henne i værdikæden drives kvalitetsopfattelsen af naturlige produkter, der skaber grundlag for **sanselige** og **fremadsynede** madoplevelser.

Den nye position for grisekød skal understøttes af en ny sprogbrug, hvor svinet skal gøres til en gris igen.

Noget at leve af. Noget at leve for.



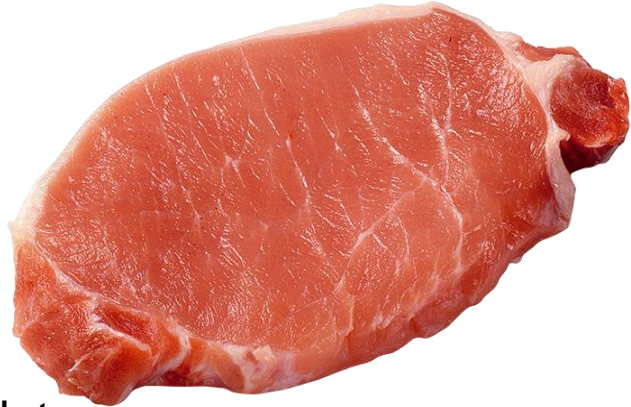
Anbefaling for navneændringer

- Ordene "svin" og "svinekød" ændres i bred forstand til "gris" og "grisekød"
- Forventet effekt heraf er væsentligt mere positive associationer
- Nøje gennemgang, opdatering og navnerevision af udskæringer så forbrugerne kan genkende dem som gode, sunde og nutidige ingredienser i middagsretter
- Navneændringerne tager udgangspunkt i den strategiske retning (se foregående side)
- Forventet effekt: Kvalitetsløft, værdiløft og forbedring af hele grisekøds-kategorien
- Dansk-klingende navne vælges for at understøtte den strategiske retning om renhed, dyrevelfærd og etik

- Gøre kategorien nutidig vha. re-naming
- Re-naming ift. sæson, oplevelser, mv.
- Fra slagvare til højere værdi
- Øget tendens til at kunderne trader up
- **Relevans!**

Differentiering

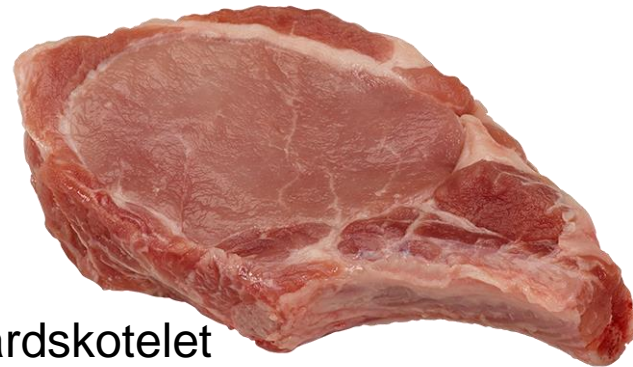
...af gris i varedeklarationen



Kotelet



Nakkekotelet



Herregårdskotelet

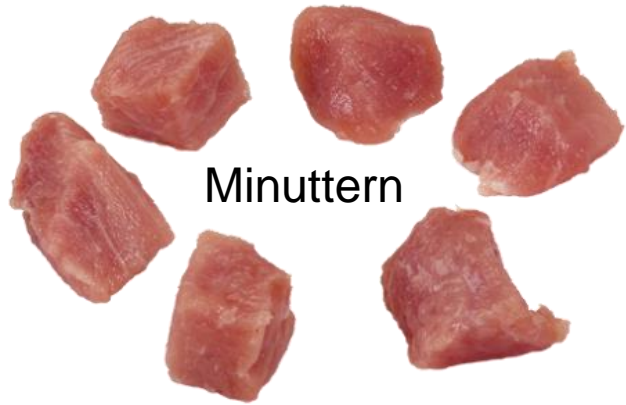


Minutkotelet

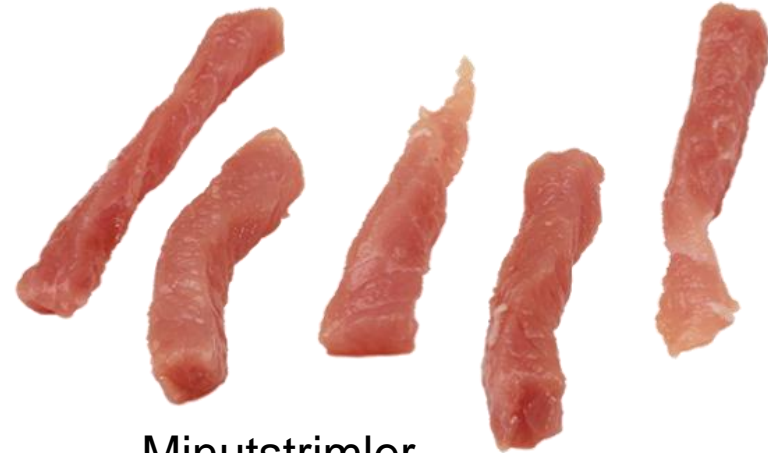
Noget at leve af. Noget at leve for.



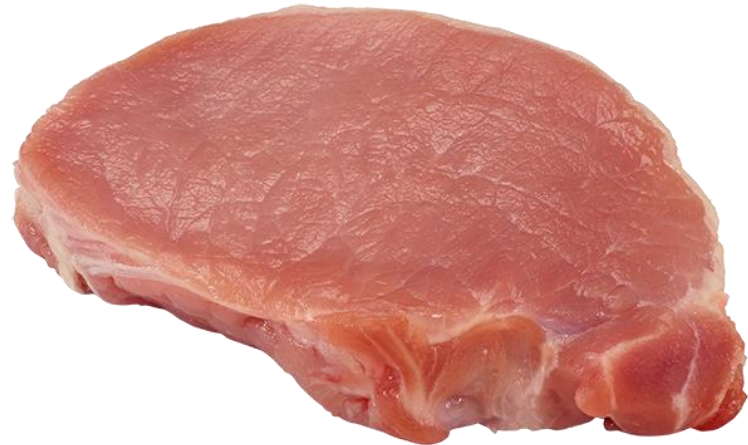
Tilberedning



Minuttern



Minutstrimler



Minutkotelet

Noget at leve af. Noget at leve for.

Svin bliver til gris...

Tidligere		Nu
Skinketern	➔	Minuttern
Svinebryst uden ben	➔	Bryst (uden ben af gris)
Svinebryst i skiver	➔	Stegeflæsk
Skaftkotelet	➔	Herregårdskotelet
Svinekotelet uden fedtkant	➔	Minutkotelet
Svinekotelet med fedtkant	➔	Kotelet (med fedtkant)
Svinemørbrad	➔	Mørbrad (af gris)
Svinekam med svær	➔	Flæskesteg
Svinekam uden svær	➔	Filet (med fedtkant, af gris)
Nakkefilet	➔	Nakkefilet
Skinkeculotte	➔	Culotte (af gris)
Ribbensteg med ben	➔	Ribbensteg (med ben)
Revelsben i skiver	➔	Spareribs
Hakket svinekød	➔	Hakket grisekød

Noget at leve af. Noget at leve for.





Effekt

Noget at leve af. Noget at leve for.



Analyse set-up

Metode:

Repræsentativ kvantitativ online undersøgelse
Gennemført maj 2017

Stikprøvestørrelse:

n=2018 interviews i alt fordelt i 2 celler (se næste side)
Gns. interviewlængde var 8 minutter

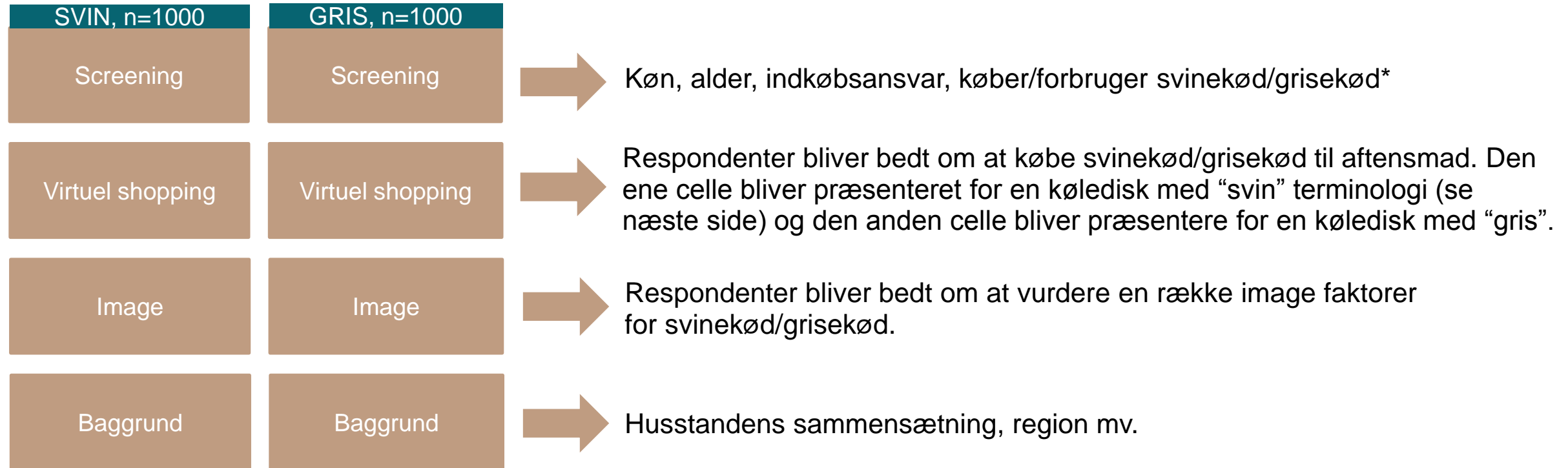
Målgruppe:

Mænd og kvinder
18-65 år

Ansvarlig (helt eller delvist) for indkøb af dagligvarer til husstanden
Køber og spiser grisekød mindst 1 gang om måneden



Skema flow



*Terminologien i spørgeskemaet var gennemført. Dvs. "svin, svinekød mv." i "svin-cellen" og "gris, grisekød mv." i "gris-cellen"

Noget at leve af. Noget at leve for.



Virtuel shopping øvelse:

Respondenterne bliver bedt om at købe svinekød/grisekød til den senest anvendte indkøbssituation

Cell A - Svin



Cell B - Gris



Pris-segmenter angiver udskæringspriser

SVIN	GRIS	SEGMENT*
Skinketern	Minuttern	Premium
Svinebryst uden ben	Bryst (uden ben af gris)	Mid
Svinebryst i skiver	Stegeflæsk	Premium
Skaftkotelet	Herregårdskotelet	Mid
Svinekotelet uden fedtkant	Minutkotelet	Mid
Svinekotelet med fedtkant	Kotelet (med fedtkant)	Mid
Svinemørbrad	Mørbrad (af gris)	Premium
Svinekam med svær	Flæskesteg	Low
Svinekam uden svær	Filet (med fedtkant, af gris)	Mid
Nakkefilet	Nakkefilet	Low
Skinkeculotte	Culotte (af gris)	Premium
Ribbensteg med ben	Ribbensteg (med ben)	Low
Revelsben i skiver	Spareribs	Premium
Hakket svinekød	Hakket grisekød	Low

Noget at leve af. Noget at leve for.

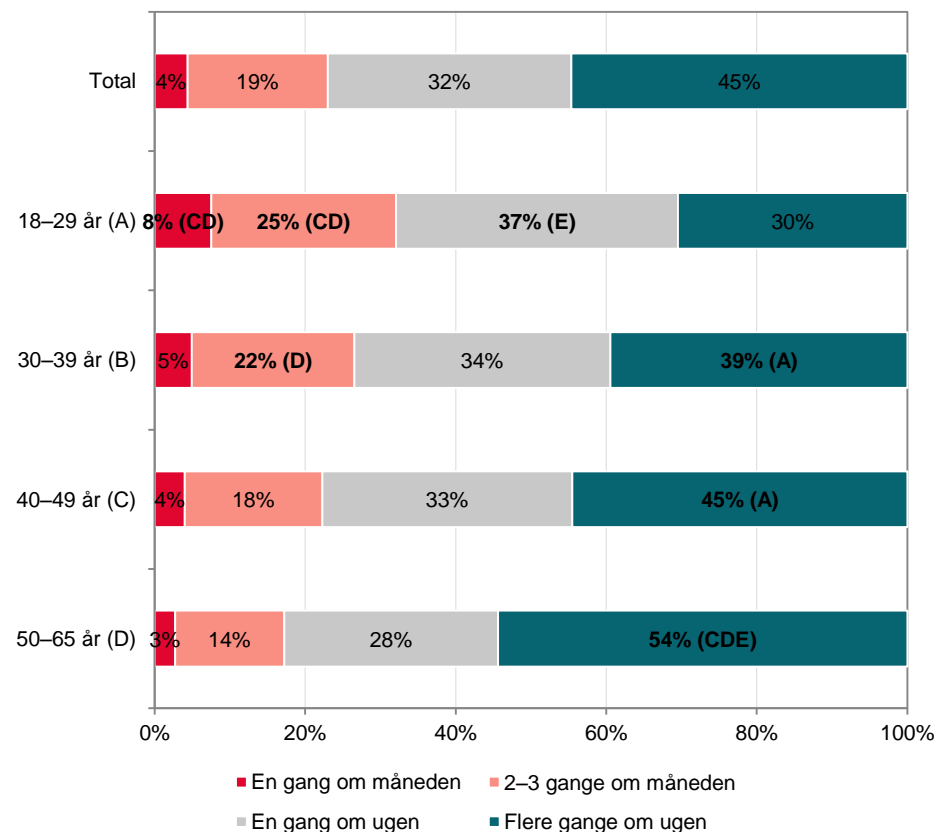
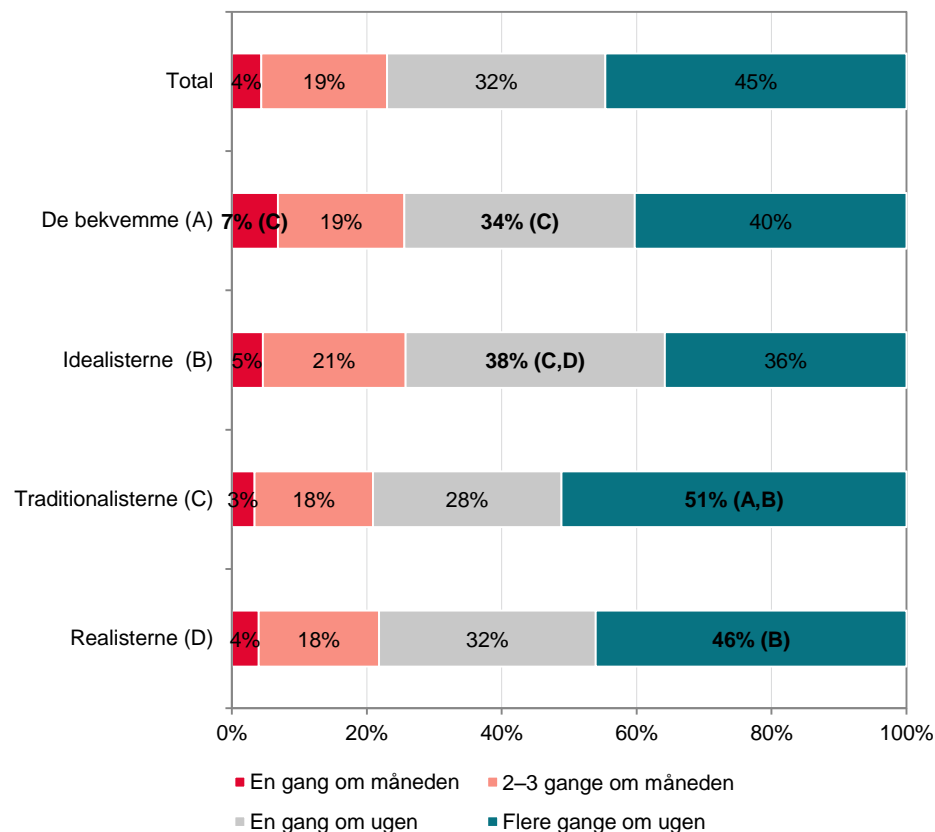
*Baseret på kilopriser ifølge GfK Consumerscan

Low price	Under 40 DKK
Medium price	41-50 DKK
Medium price	More than 51 DKK



Resultater understøtter hidtidige analyser...

Forbrugsfrekvensen øges med alder og det er især traditionalisterne, der spiser det ofte.



Q: Hvor ofte spiser du [gris/svin]?

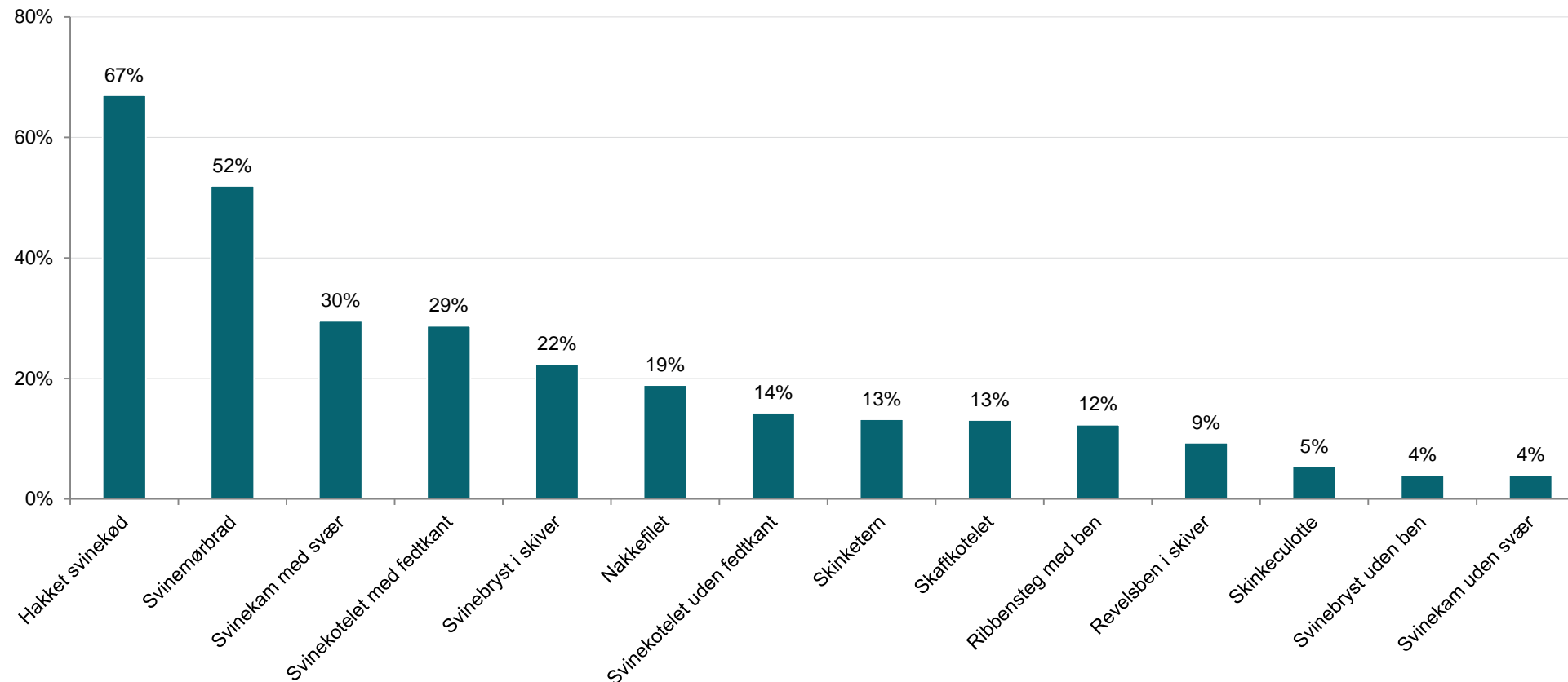
Base: Total (n=2018)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Købt seneste måned...

Blandt nogle af de mest udbredte udskæringer hører hakket grisekød og mørbrad



Q: Hvilke typer gris/svin har du købt inden for den seneste måned?

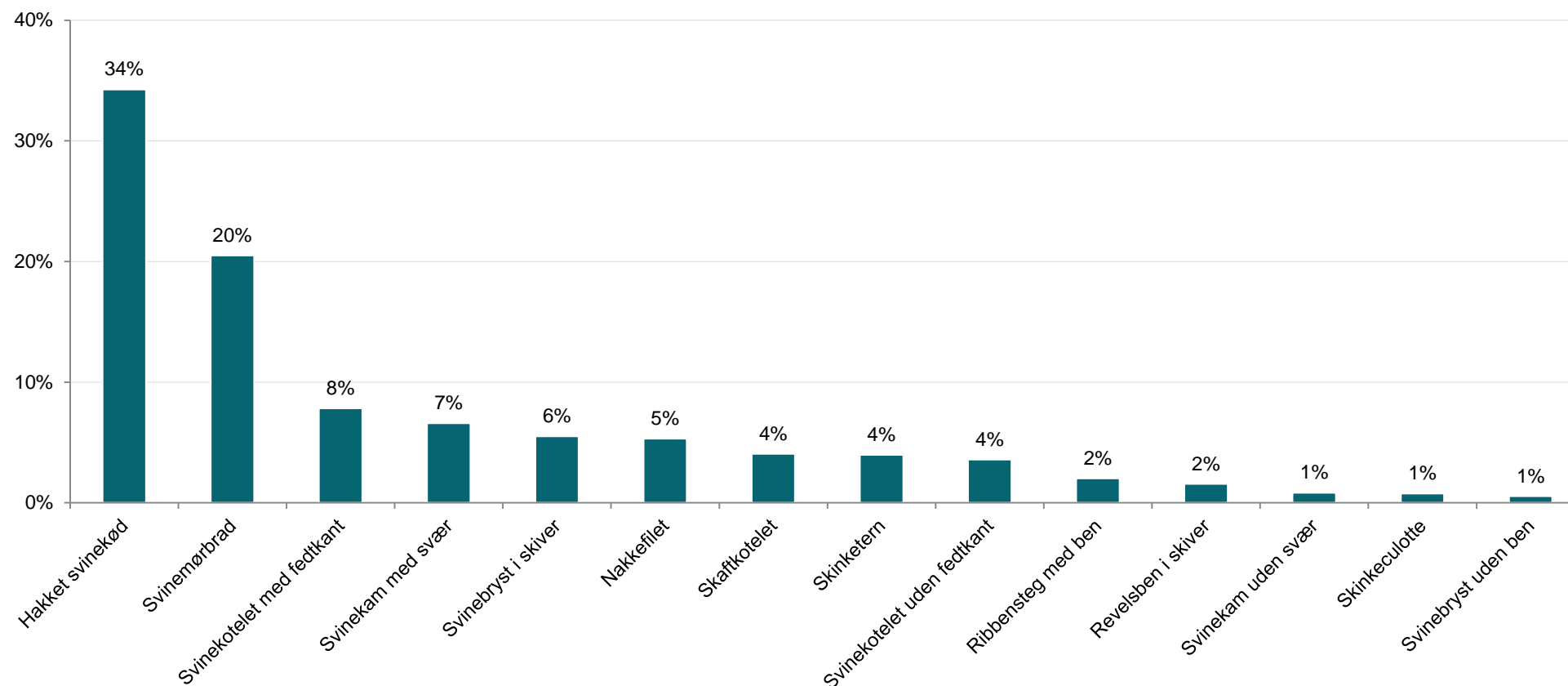
Base: Total (n=2018)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Senest købt...

Hakket grisekød er et af de mest udbredte udkæringer



Q: Og hvilken af disse har du senest købt?

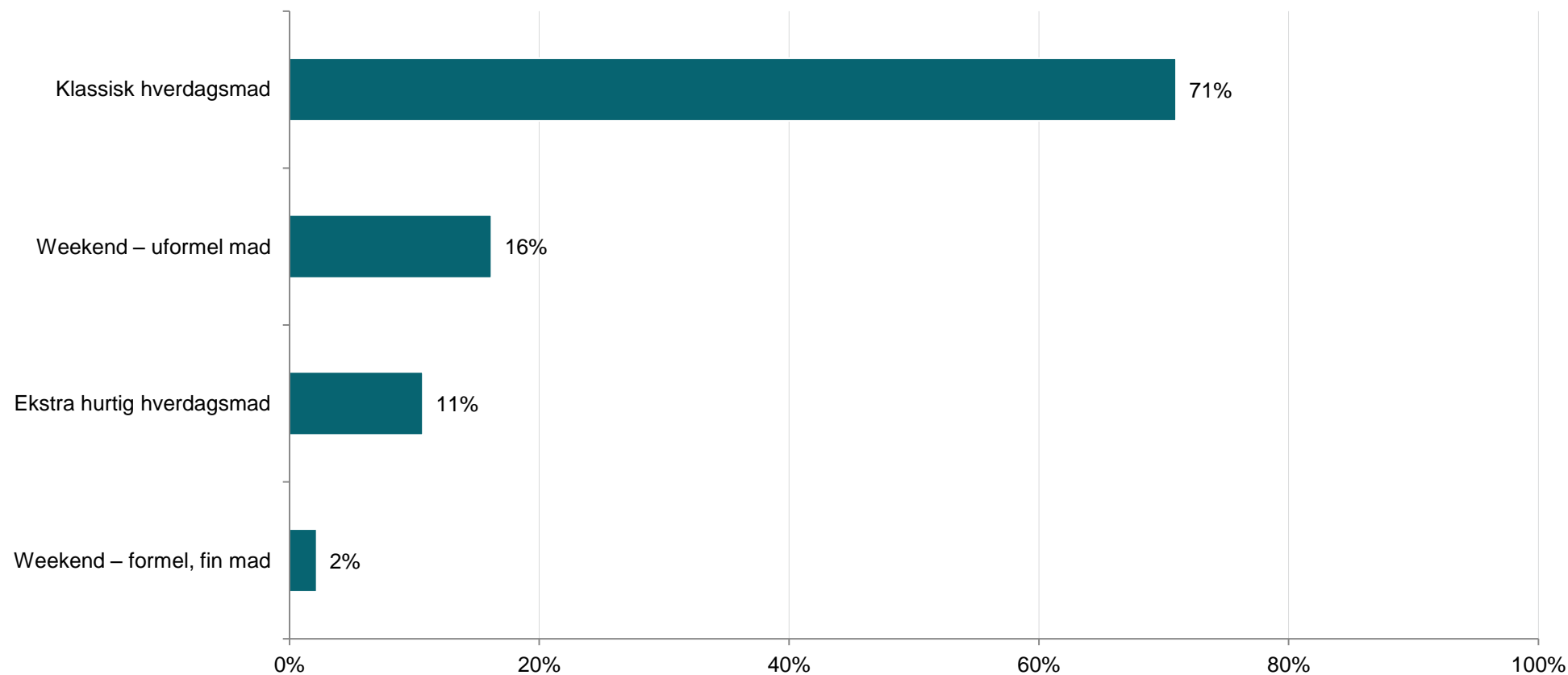
Base: Total (n=2018)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Resultater understøtter hidtidige analyser...

Grisekød spises typisk som klassisk hverdagsmad



Q: Hvilken type aftensmad vil du sige, at dette kød var til?

Base: Total (n=2018)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Virtuel shopping øvelse

Indkøbsøvelse viser, at der vælges signifikant flere dyrere udskæringer i "gris" cellen (uptrading)

CELL A: SVIN

Skinketern 4%	Hakket Svinekød 32%	Svinebrysti skiver 3%	Skaff- kotelet 5%	Svinekotel etter uden fedtkan 8%	Ribbensteg med ben 2%	Svinekam Med Svær 5%	Nakkefilet 5%	Svinekam Uden Svær 0%
			Svinekotel etter med fedtkan 4%	Revelsben i Skiver 2%	Svinebryst uden ben 2%	Svinemørbrad 27%		Skinke- culotte 0%

	CELL A: SVIN	CELL B: GRIS
Low Price	43%	39%
Medium Price	20%	19%
Premium Price	37%	42% (A)

CELL B: GRIS

Minuttern -2%	Hakket grisekød -3%	Stegeflæsk +2%(A)	Herregårds kotelet +1%	Minut- kotelet -3%(A)	Ribbensteg (med ben) +2	Flæskesteg 2% -3%(A)	Nakkefilet -1%	Filet (med fedtkant, af gris) +1%(A)
			Kotelet (med fedtkant) +2%	Spareribs +2%	Bryst (uden ben af gris) -1%	Mørbrad (af gris) +4%		Culotte (af gris) 2% +2%(A)

	CELL A: SVIN	CELL B: GRIS
Gns. køb per kunde	27,23 kr.	27,55 kr.

Stigning
per kunde:
+ 0,32 kr.
(1,2 pct.)

Q: Forestil dig, at du er i butikken for at købe kød til [occasion]. Vælg det produkt, som du vil købe.

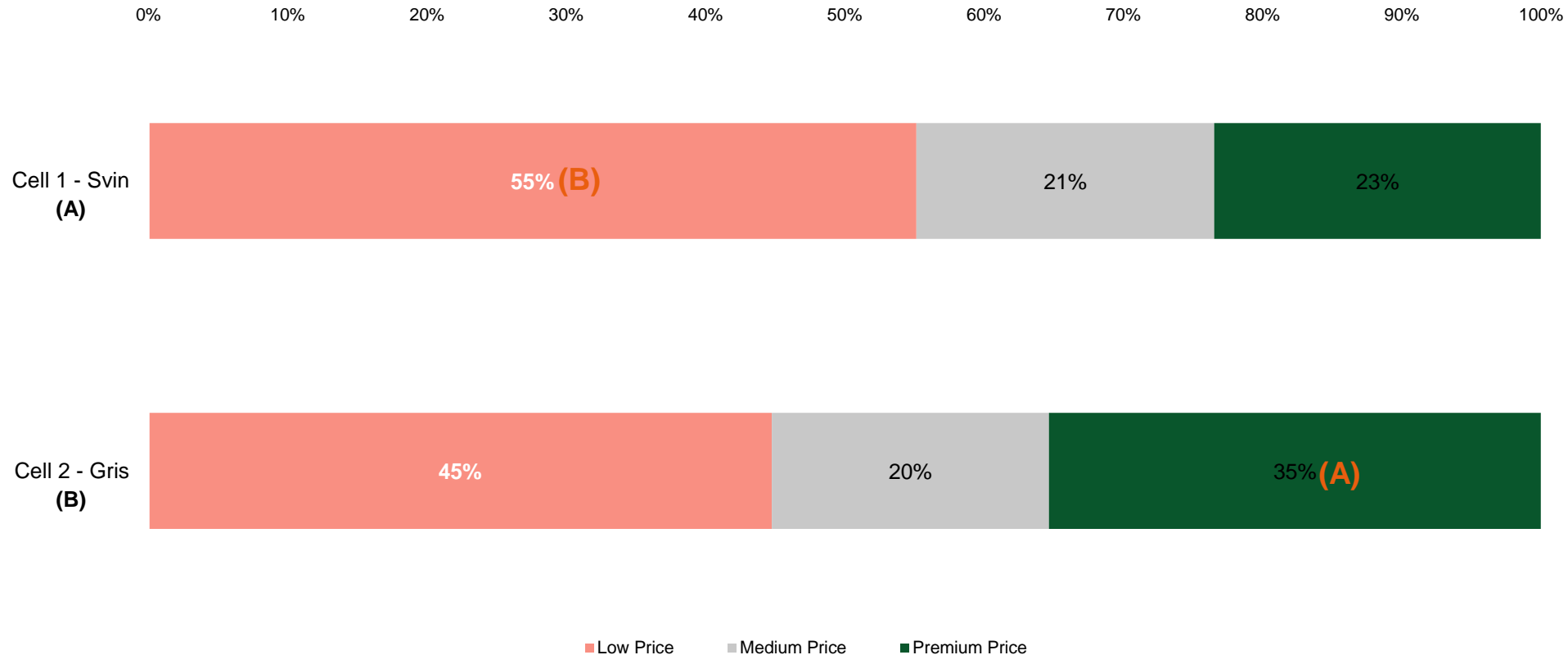
Base: Total (n=2018). Signifikante forskelle er fremhævede.

Noget at leve af. Noget at leve for.



Virtuel shopping øvelse

Resultaterne viser, at det især er 18-29 årige, der vælger dyrere udskæringer (uptrading)



Q: Forestil dig, at du er i butikken for at købe kød til [occasion]. Vælg det produkt, som du vil købe.

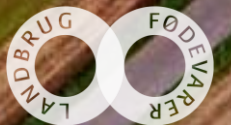
Base: Unge 18-29 år Cell A, Cell B (177, 163). Signifikante forskelle er fremhævet

Noget at leve af. Noget at leve for.



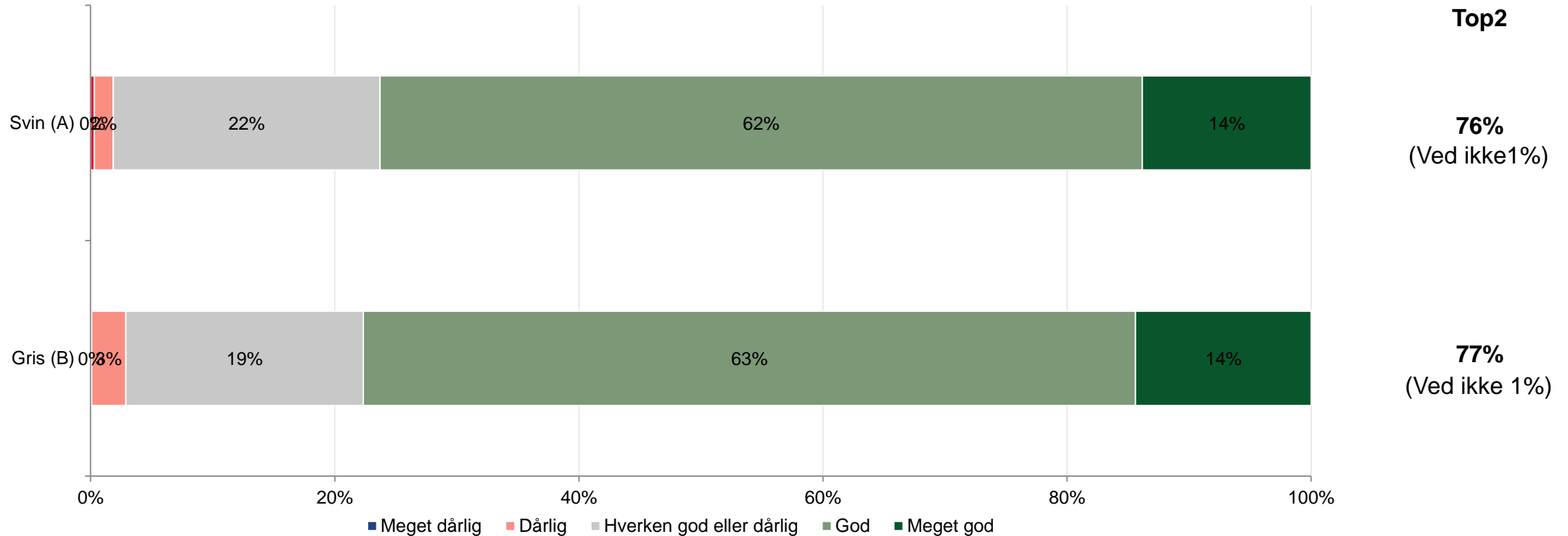
Image effekt

Noget at leve af. Noget at leve for.



Kvalitetsopfattelse

Ingen signifikant forskel



Q: Hvordan vurderer du kvaliteten af det svinekød/grisekød, som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer?

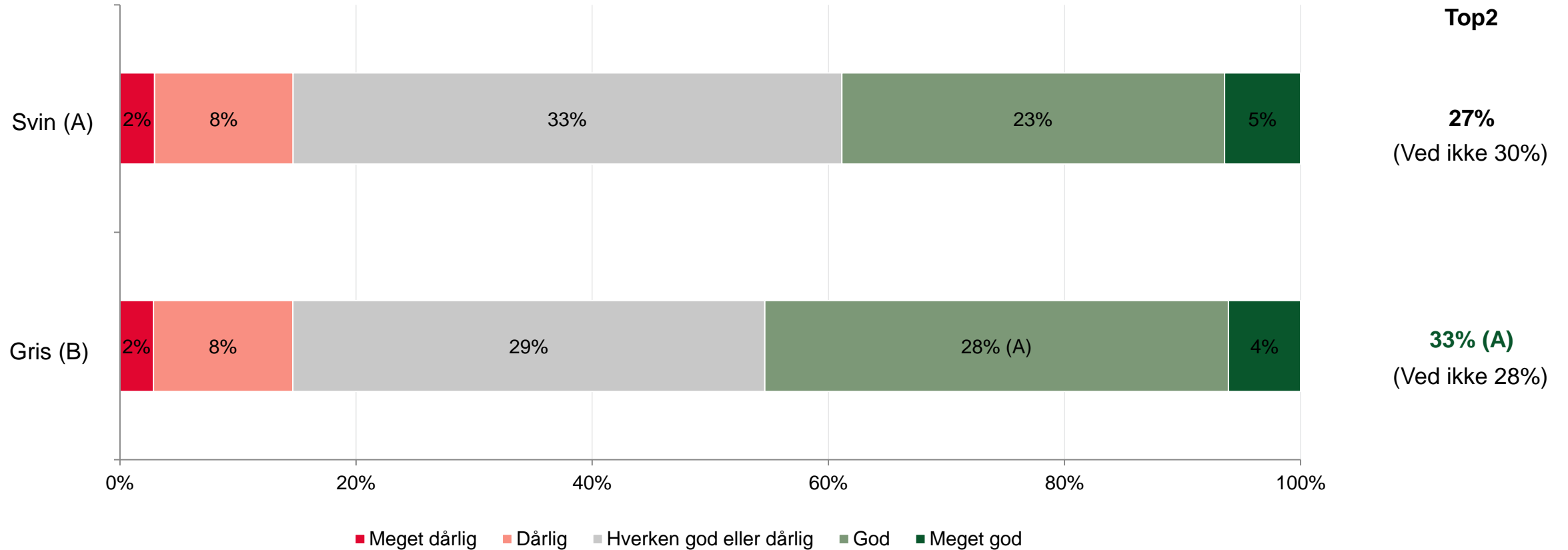
Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Dyrevelfærd

“Gris” cellen vurderer grisekød signifikant bedre på dyrevelfærd



Q: Hvordan vurderer du dyrevelfærden af det svinekød/grisekød, som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer?

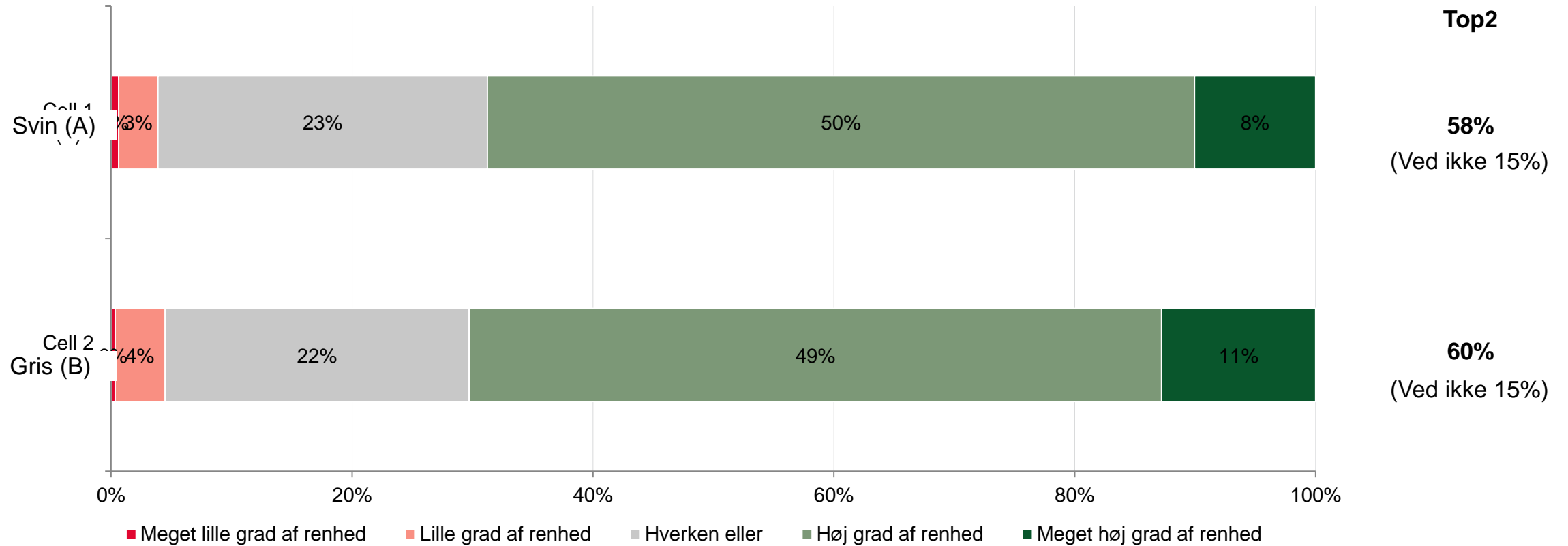
Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Renhed

Ingen signifikant forskel



Q: Hvordan vurderer du renheden af svinekød/grisekød som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer?

Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Appetitlighed

Ingen signifikant forskel



Q: Hvordan vurderer du appetitligheden af det svinekød/grisekød, som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer?

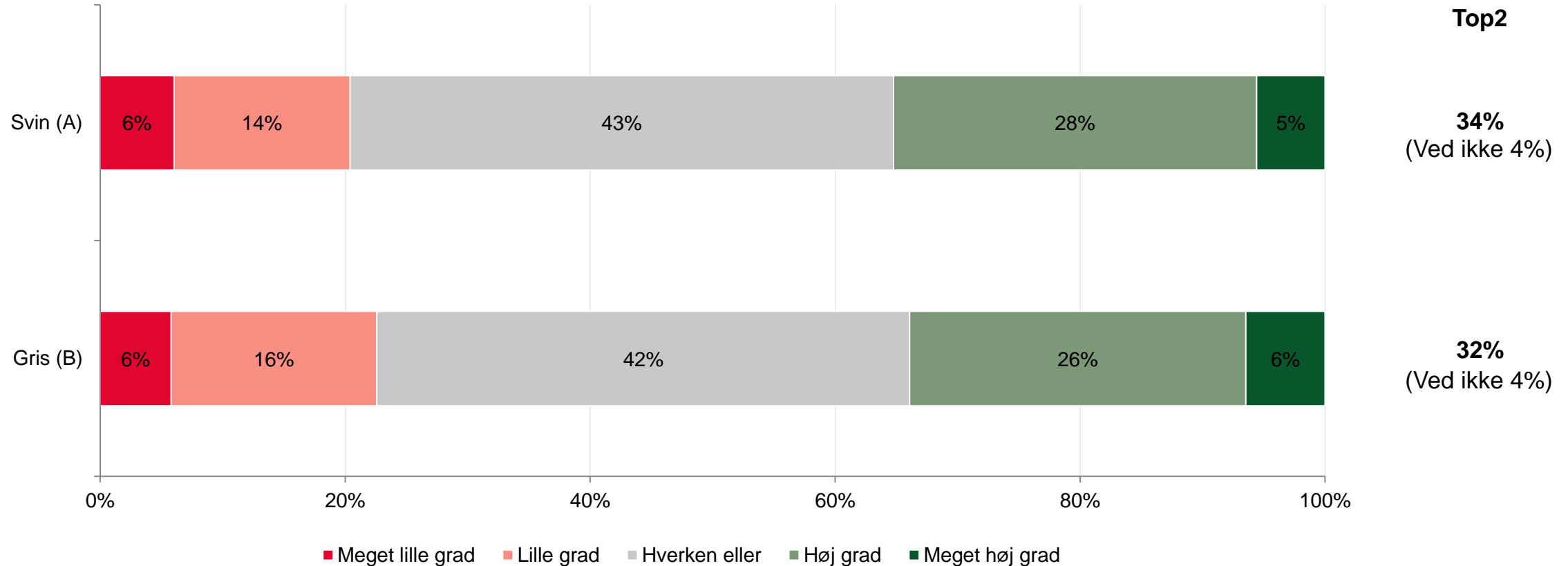
Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Inspiration

Ingen signifikant forskel



Q: I hvor høj grad inspirerer det svinekød/grisekød, som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer dig til at lave mad?

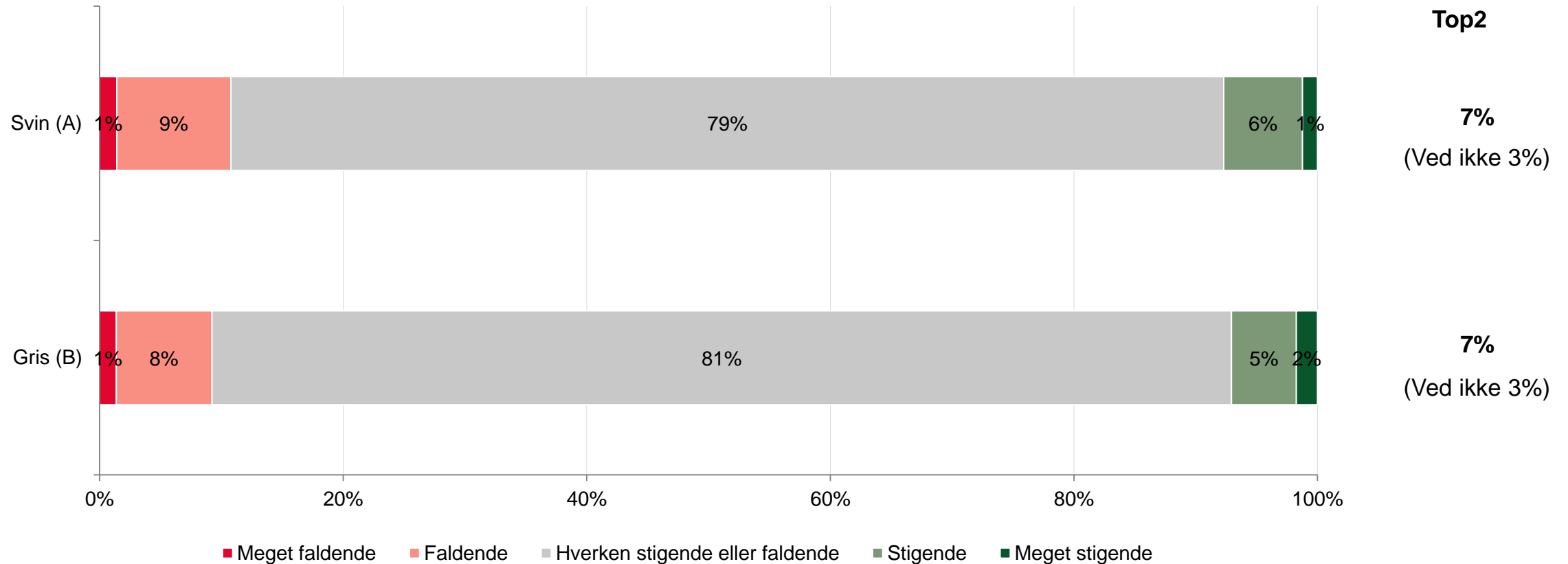
Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.



Forventede forbrugsudvikling

Ingen signifikant forskel



Q: Hvordan vil dit forbrug være af det svinekød/grisekød, som du kan finde der hvor du plejer at købe dagligvarer?

Base: Cell A, Cell B (1009, 1009)

Noget at leve af. Noget at leve for.





Konklusion og perspektivering

Noget at leve af. Noget at leve for.



Hvad har vi lært?

Noget at leve af. Noget at leve for.



Foreløbige resultater peger på, at vi er på rette kurs!

Når vi går fra svin til gris:

- Signifikant værdiforøgelse (uptrading)
 - Signifikant værdiforøgelse blandt unge 18-29 år
- Signifikant bedre dyrevelfærd (image)
 - Endnu bedre vurdering af dyrevelfærd blandt unge 18-29 år

Ny terminologi klarer sig overraskende godt:

- Man vil normalt forvente lidt ringere vurdering for nye tiltag (adskiller fra det velkendte)
- Helt nyt koncept: Minutkotelet – klarer sig fint (hvilket er bedre end forventet)

Ændringen af navne alene har bevirket en forbedring af værdi og image!

Effekten forventes at blive endnu større ved yderligere markedsføringsindsatser

Noget at leve af. Noget at leve for.



FERSK GRISEKØD

Hvor var vi? Og hvor skal vi hen?

FRA

Svin

Faldende forbrug

Lav kvalitet

Unge spiser ikke svin

Usund, fed og traditionel

Ukendt

Svær at tilberede

Industri

Ringe dyrevelfærd

TIL

Gris

Stoppe faldet – evt. vende det

Høj kvalitet

Unge spiser gris

Sund, spændende og hurtig

Kendt

Nem at tilberede

Landlig idyl

God dyrevelfærd