UNIVERSITY OF COPENHAGEN

Københavns Universitet

Markedsdata for økologisk food service – forundersøgelse

Jensen, Jørgen Dejgård

Publication date:
2013

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Jensen, J. D., (2013). Markedsdata for økologisk food service – forundersøgelse, Nr. 030-0021/13-5480, 12 s., sep. 04, 2013. IFRO Udredning Nr. 2013/12

Download date: 07. Oct. 2026

INSTITUT FOR FØDEVARE- OG RESSOURCEØKONOMI
KØBENHAVNS UNIVERSITET

IFRO Udredning

Markedsdata for økologisk food service – forundersøgelse

Jørgen Dejgård Jensen

2013 / 12

IFRO Udredning 2013 / 12

Markedsdata for økologisk food service – forundersøgelse

Forfatter: Jørgen Dejgård Jensen

Udarbejdet i henhold til aftalen mellem Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om myndighedsberedskab

Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi
Københavns Universitet
Rolighedsvej 25
1958 Frederiksberg
www.ifro.ku.dk

Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi
Jørgen Dejgård Jensen
4. september 2013

Markedsdata for økologisk food service – forundersøgelse

Indledning og målsætninger

Økologisk Handlingsplan 2020 omfatter en indsats (1.1) omkring "Økologisk omstilling af offentlige køkkener". I forhold til formulering af målsætninger for udviklingen på det økologisk food service-marked, og opfølgning på disse målsætninger, er der behov for udbygning af statistikdækningen på området.

Formålet med nærværende notat er på den baggrund at undersøge mulighederne for en økonomisk/statistisk belysning af det økologiske food service-marked i Danmark. Der er tale om en forundersøgelse, som skal afdække de konkrete behov for statistik på området økologisk food service, identificere relevante datakilder, identificere og diskutere alternative indsamlingsmetoder, identificere og diskutere valg af relevante variable i statistikken mv. En vigtig overvejelse er i den sammenhæng mulighederne for at etablere et statistisk overblik over forbruget af udenlandsk vs. dansk producerede økologiske varer i muligt omfang, bl.a. i lyset af Økologisk Handlingsplan 2020, som indebærer en målsætning om fordobling af det økologiske jordbrugsareal i Danmark frem mod 2020.

Opgaven består af følgende elementer:

- Gennemgang af eksisterende statistik på økologisk food service-området og tilgrænsende statistikområder
- Undersøgelse af eksisterende generering af data, som kunne være relevante
- Gennemgang af potentielle variable i forhold til en food service-statistik (fx antal salgssteder og struktur heri, fordeling på offentlige og privat, engroshandel, omsætning, priser, mængder, varegruppering, økologi-definitioner, mv.)
- Vurdering af alternative metoder til indsamling af data (herunder brug af alternative typer datakilder, frekvens af dataindsamling mv.)
- Vurdering af mulighederne for at etablere/udbygge statistik vedrørende økologisk food service i regi af Danmarks Statistik, der kan gennemføres løbende fremadrettet, fx med årlig frekvens.

Målet er således at give en samlet vurdering af mulighederne for at etablere/udbygge statistik vedrørende økologisk food service i regi af Danmarks Statistik, der kan gennemføres løbende fremadrettet, fx med årlig frekvens.

Forundersøgelsen er gennemført af Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi med relevante bidrag fra bl.a. Danmarks Statistik, Landbrug & Fødevarer, Økologisk Landsforening, Fødevareministeriet og repræsentanter fra food service-sektoren. Opgaven er rekvireret af Fødevarestyrelsen som led i

myndighedsberedskabsaftalen for 2013 mellem Fødevareministeriet og Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi.

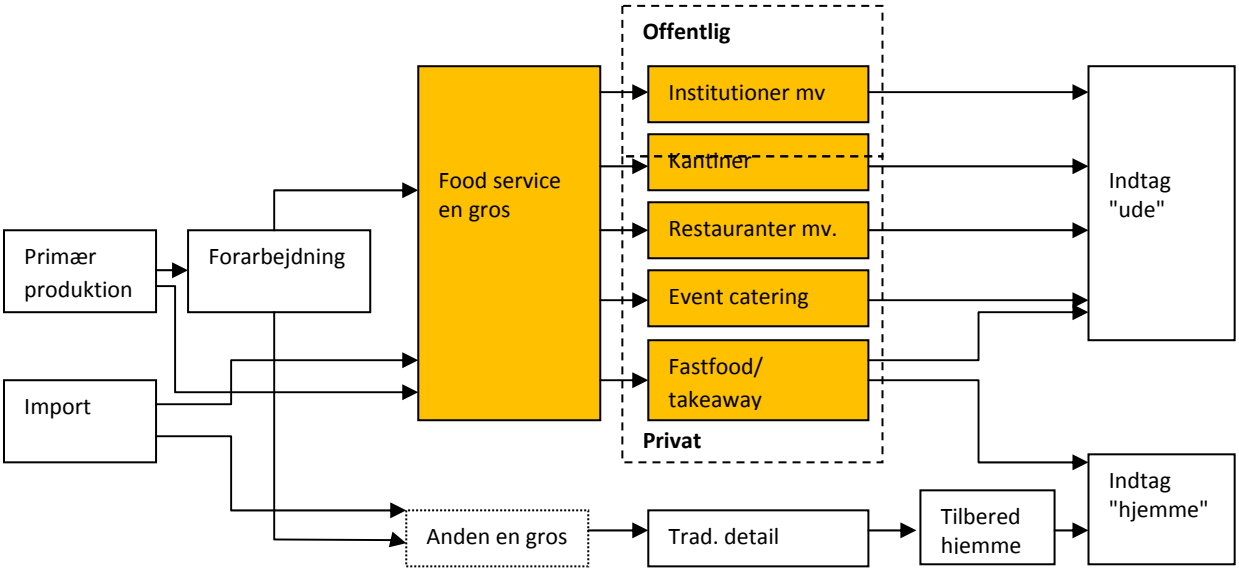
Definition og afgrænsning af food service-sektoren

I nærværende notat defineres food service-sektoren som de brancher, virksomheder og institutioner, som er ansvarlige for måltider, der fremstilles uden for private hjem. Sektoren omfatter således virksomheder/institutioner som leverer måltiderne til slutbrugerne, såsom restauranter/cafeer, bespisning på institutioner som plejehjem, hospitaler, daginstitutioner, skoler, kaserner m.v., kantiner, forretninger med takeaway-mad (fx slagter- eller bagerbutikker, fastfood-forretninger), event catering – i det følgende betegnet som food service-operatører. Men food service-sektoren defineres også til at omfatte disse virksomheders/institutioners underleverandører af forarbejdede produkter og halvfabrikata, som indgår i fremstillingen af de endelige måltider – i det følgende benævnt food service-udbydere. Og food service indgår tydeligt som en del af de danske fødevare-engrosvirksomheders selvforståelse[1].

Da en del fødevareproducenter og -distributører leverer til både fremstilling af færdigmåltider og til detailsalg med henblik på videreforarbejdning i private hjem, er det næppe muligt at foretage en skarp virksomhedsafgrænsning af food service-sektoren i forhold til andre dele af fødevaresektoren, og navnlig ikke af den del, som vedrører underleverandørerne.

I figur 1 er det søgt at beskrive strukturen i food service som en del af den samlede fødevarekæde, hvor de fremhævede bokse repræsenterer food service-erhvervene.

[1] Flere danske en gros virksomheder betegner således sig selv som food service-virksomheder, fx DS Foodservice og Hørkram Foodservice.



Figur 1. Fødevarekæde med food service

Som det fremgår af figuren, er engrosleddet (food service-udbyderne) delt op i to delvist overlappende sektorer: food service engros og anden engros. Man kan endvidere sondre mellem fuldsortimentsgrossister (som udbyder et bredt sortiment af fødevarer) og specialgrossister (som specialiserer sig i bestemte fødevarekategorier, fx frugt og grønt, kødprodukter eller drikkevarer). Desuden distribuerer nogle forarbejdningsvirksomheder eller importører direkte til aftagerne, herunder food service-operatørerne, uden om grossisterne. Blandt større fuldsortimentsgrossister kan nævnes Inco Danmark, Dansk Cater, Hørkram Foodservice, Foodservice Danmark og Metro Danmark, som tilsammen er skønnet at udgøre 60-80 % af det samlede danske engrosmarked for food service-produkter (Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen, 2011). Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen (2011) vurderer endvidere, at grossisterne gennemgående ikke importerer mere end 5-10 % af deres salg (det er dog ikke afklaret, om dette også omfatter videredistribution af varer fra importørvirksomheder). Man kunne på tilsvarende vis opdele forarbejdningssektoren, således at der sondres mellem forarbejdning til fx eksport, almindelig indenlandsk detailsalg og til food service-formål.

Udvikling af en ny statistik for økologisk food service bør så vidt muligt tage udgangspunkt i etablerede statistiske definitioner, for at sikre størst mulig sammenlignelighed, bl.a. på tværs af brancher. I Danmarks Statistiks brancheklassificering (DB07) arbejdes der med følgende branchenumre, som kan være relevante i forhold til food service (tabel 1):

Tabel 1. Relevante brancher i Danmarks Statistiks DB07 branchekodesystem

DB07	Branche
46.17.10	Fiskeauktioner
46.17.90	Anden agenturhandel med føde-, drikke- og tobaksvarer
46.31.00	Engroshandel med frugt og grøntsager
46.32.00	Engroshandel med kød og kødprodukter
46.33.00	Engroshandel med mejeriprodukter, æg samt spiselige olier og fedtstoffer
46.34.10	Engroshandel med øl, mineralvand, frugt- og grøntsagssaft
46.34.20	Engroshandel med vin og spiritus
46.36.00	Engroshandel med sukker, chokolade og sukkervarer
46.37.00	Engroshandel med kaffe, te, kakao og krydderier
46.38.10	Engroshandel med fisk og fiskeprodukter
46.38.90	Specialiseret engroshandel med fødevarer i.a.n.
46.39.00	Ikke-specialiseret engroshandel med føde-, drikke- og tobaksvarer
47.11.10	Købmænd og døgnkiosker
47.11.20	Supermarkeder
47.11.30	Discountforretninger
47.19.00	Anden detailhandel fra ikke-specialiserede forretninger
47.21.00	Frugt- og grøntforretninger
47.22.00	Slagter- og viktualieforretninger
47.23.00	Fiskeforretninger
47.24.00	Detailhandel med brød, konditori- og sukkervarer
47.25.00	Detailhandel med drikkevarer
47.29.00	Anden detailhandel med fødevarer i specialforretninger
47.30.00	Servicestationer
47.81.00	Detailhandel med føde-, drikke- og tobaksvarer fra stadepladser og markeder
56.10.10	Restauranter
56.10.20	Pizzeriaer, grillbarer, isbarer mv.
56.21.00	Event catering
56.29.00	Anden restaurationsvirksomhed
56.30.00	Cafeér, værtshuse, diskoteker mv.

Brancheklassificeringen anvendes af Danmarks Statistik i forbindelse med en række statistikker vedrørende erhvervsudviklingen, herunder fx omsætning, råvareforbrug, indtjening, beskæftigelse, ordreindgang, investeringer mv.

Det bemærkes af tabellen, at de fødevarerelaterede engroserhverv i DB07 ikke umiddelbart har en opdeling, som matcher behovet for en beskrivelse af engroshandelen i forhold til food service, men snarere er opdelt efter råvare-kategorier. En statistisk beskrivelse af engroshandelen med fødevarer til food service-formål med udgangspunkt i DB07 vil således kræve en indsats med at nedbryde råvarebaserede branchekoder til en sondring mellem food service og anden fødevare engroshandel.

Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen (2011) anslår, at der er 25-30.000 forretningssteder i afsætningsleddet (operatørleddet) i den danske food service-sektor. Med hensyn til distribution i forhold til slutbrugerne, er de mest kommercielle sider af sektoren repræsenteret som selvstændige brancher i DB07: restauranter,

pizzeriaer mv. (fast food/takeaway) og event catering (levering af forplejning ved enkeltstående arrangementer, fx fester, receptioner osv.). "Anden restaurationsvirksomhed" indeholder erhvervsmæssig catering, dvs. kommerciel drift af personalekantiner mv. Derimod er food service-aktiviteter i regi af bespisning på fx plejehjem, hospitaler eller daginstitutioner, eller intern drift af kantiner på uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser ikke udskilt som selvstændige aktiviteter i Danmarks Statistiks branchestatistik, men henføres til de typer virksomheder, hvor de pågældende food services finder sted, fx "86.10.00 Hospitaler" eller "85.41.00 Videregående uddannelser på universitetsniveau".

I visse af detail-udsalgsstederne, fx servicestationer, slagter- og viktualieforretninger og detailhandel med brød mv. forhandles der også varer, som kan betragtes som færdigforarbejdede måltider, fx sandwich, varme pizza-stykker, osv. Men her vil der også være behov for en indsats til yderligere analyser, hvis food service-delen af salget fra disse udsalgssteder statistisk skal belyses særskilt. Tabel 2 angiver nogle størrelsesordener for de forskellige dele af food service-sektoren.

Tabel 2. Skøn for food service-sektorens størrelse i Danmark

	Antal enheder i 2010	Måltider pr. dag (1000)	Omsætning (mia. kr.)
Restauranter	4443		18-20
Pizzeriaer mv.	4504		
Kantine-operatører	1276		3,5-4,5
Event catering	873		1,5-2,5
Internt drevne kantiner	?		
Institutioner (offentlige)	6-10.000	500	4,2

Kilde: HORESTA, Mikkelsen et al. (2000)

Definition og afgrænsning af økologisk food service

For at en basisfødevare må markedsføres med det økologiske Ø-mærke er der opstillet specifikke krav til produktionen, angående gødskning, skadevolderbekæmpelse, fodring, dyrevelfærd mv. I forbindelse med food service-produkter, som repræsenterer en højere grad af forarbejdning end basis produkterne, er der behov for definitioner af, i hvor høj grad et food service-produkt kan kategoriseres som økologisk eller ej. Der foreligger forholdsvis klare generelle regler for, hvornår et forarbejdet produkt må økologi-mærkes, hvor en virksomhed må bruge op til fem % ikke-økologiske ingredienser ved fremstillingen af et økologisk forarbejdet produkt. Men i forhold til udbud af økologiske food service-ydelser er der behov for en yderligere præcisering af definitionerne, fx hvornår et måltid bestående af forskellige komponenter kategoriseres som økologisk, hvis det ønskes at belyse antallet af serverede økologiske måltider fra food service-sektoren. Hvis eksempelvis en færdigret er produceret på basis af økologiske grønsager og mælk, men konventionelt produceret kød, er der således behov for afklaring af, om den pågældende ret er økologisk eller konventionel, eller om der fx skal regnes med en procentandel, afhængig af, hvor stor en del af komponenterne, som er økologiske. Og i sidstnævnte tilfælde er der desuden behov for entydighed i grundlaget for opgørelse af sådanne procentandele, fx mængde, værdi, energi-indhold, mv. Men hvis der

derimod fortrinsvis er interesse for andelen af økologiske råvarer i food service-sektoren på mere aggregeret niveau, er disse præciseringsbehov naturligvis mindre udtalte.

I Danmark opereres med det "økologiske spisemærke" til storkøkkener. Udformningen af de "økologiske spisemærker" er illustreret i figur 2.

Figur 2. Det økologiske spisemærke

De økologiske spisemærker viser andelen af indkøbte økologiske føde- og drikkevarer på spisestedet (målt i kroner eller kilo), når man opgør dette for en given periode. Storkøkkener, der er registrerede brugere af et økologisk spisemærke, kan i markedsføringen anvende det pågældende spisemærke, og skal, inden de registreres som brugere af det pågældende spisemærke, indsende en opgørelse til fødevareregionen over de seneste 3 måneder, som viser, at økologi-andelen ligger inden for det pågældende procentinterval.

Storkøkkeners deltagelse i spisemærkeordningen kunne være én indgang til afgrænsning af den økologiske del af food service-aktiviteten, således at deltagende storkøkkener henregnes til økologisk food service, mens ikke-deltagende storkøkkener henregnes til ikke-økologisk food service. En sådan afgrænsning af den økologiske del af food service-aktiviteten vil dog undervurdere omfanget af økologiske varer i food service-sektoren, da det vurderes, at kun en mindre del af storkøkkener med økologisk fokus i dag anvender det økologiske spisemærke i deres markedsføring. Dels vil der sandsynligvis være en række storkøkkener, som har ikke ubetydelige økologi-andele, som dog er mindre end 30 %. Dels vil det administrative arbejde omkring godkendelse af spisemærkets anvendelse kunne afholde storkøkkener fra at anvende ordningen. Og det kan ikke udelukkes, at sådanne administrative barrierer kan variere over tid, således at tal for den økologiske food service-sektor fra forskellige år ikke vil være sammenlignelige. Derfor vurderes denne afgrænsning ikke at give et retvisende billede af økologiandelen i food service-sektoren.

Eksisterende statistik på økologisk food service-området og tilgrænsende statistikområder

Det eksisterende omfang af statistik omkring salg af økologiske varer til food service-sektoren er yderst begrænset. I Danmarks Statistiks regi findes der som nævnt en række statistikker, som har berøring med food service-området. Ingen af disse statistikker har dog specifikt fokus på salg af økologiske varer til food service-sektoren.

Økologisk Landsforening (2013) har indsamlet data vedrørende det økologiske salg i food service fra en række fødevaredistributører (15 stk.[2]), der samlet vurderes at dække 75 % af omsætningen i den økologiske food service. De indsamlede data viser, at for disse distributører er salget steget med mere end 70 % fra 1. halvår 2010 til udgangen af 2012. Ca. en tredjedel solgtes til institutioner, godt en fjerdedel til kantiner og ca. en femtedel til restauranter, og udviklingen har været nogenlunde ensartet på de forskellige food service-områder. Størsteparten udgøres af kolonialvarer og mejeriprodukter med knap en tredjedel hver, mens frugt og grønt udgør omkring 10 %, målt i kroner.

Eksisterende generering af potentielt relevante data

Ses der på ovenstående figur 1 over forsyningskæden, kan der identificeres to indgange, hvor der genereres potentielt relevante data:

- Egentlige food service-operatører (restauranter, kantineoperatører, institutioner, takeaways), hvor der dels genereres data for salg af food service-ydelser, og dels genereres data for indkøb af råvarer og halvfabrikata
- Leverandører til food service-operatører, hvor der genereres data for salg af råvarer og halvfabrikata til disse operatører

Som nævnt ovenfor, består populationen af egentlige food service-operatører af op mod 25-30.000 enheder, hvoraf nogle er selvstændige virksomheder og andre er del af en større virksomhed eller offentlig myndighed/institution. En statistik beroende på disse operatører kan formentlig baseres på en stikprøve af sådanne operatører, hvor der i fastlæggelsen af stikprøvens størrelse og sammensætning tages hensyn til bl.a. del-sektor (restauranter, kantiner, institutioner,…), økologi-status (fx ud fra det økologiske spisemærke) brugergrundlag, størrelse og geografisk placering. Konkret fastlæggelse af en sådan stikprøves størrelse og sammensætning må dog bero på nærmere statistiske vurderinger, som foreslås udarbejdet af Danmarks Statistik.

For en del af de egentlige food service-operatører (måske især kantiner og institutionskøkkener) må indberetning af oplysninger om indkøb, økologi-andel (i det omfang, dette ikke kan trækkes fra eksisterende registre, fx Fødevarestyrelsens register over steder med økologisk spisemærke), formodes at give anledning til ekstra administrative byrder, navnlig hvis oplysningerne skal indberettes på halvårlig basis. Da udbydere med 'økologisk spisemærke' har været igennem processer med opgørelse af økologisk omsætning, vil ekstrabyrden dog formentlig være mindre for dem.

Kredsen af leverandører til food service-udbydere er formentlig noget mindre, men formentlig også ganske heterogen, med et spænd fra store engrosvirksomheder med bredt varesortiment til mindre og forholdsvis specialiserede leverandører. Som nævnt udgør de største 4-5 food service-grossister omkring tre fjerdedele af det danske marked, mens den resterende fjerdedel må formodes at rumme et betydeligt antal mere specialiserede grossistvirksomheder. Det er på den baggrund vurderingen, at en statistik baseret på engros-

[2] BKI Kaffe, Catering Engros, Dansk Cater, Duo Frugt, Frellsen Kaffe, Frydenholm, Grøntgrossisten, Hørkram, Inco, Kalu, Merrild Kaffe, Peter Larsen Kaffe, Solhjulet, Supergros og Årstiderne

leddet må bygge på data fra disse 4-5 store grossistvirksomheder, suppleret med en repræsentativ stikprøve af mindre grossistvirksomheder, hvor der ved udvælgelsen af virksomheder til stikprøven tages hensyn til virksomhedernes varesortiment, kundegrupper, omsætning og geografiske dækning. Fastlæggelse af en sådan stikprøves størrelse og sammensætning må dog bero på en nærmere statistisk vurdering i regi af Danmarks Statistik.

Potentielle variable i en food service-statistik

Et centralt element i spørgsmålet om etablering af en økologisk food service-statistik er de variable, som kan beskrives i en sådan statistik. Følgende typer variable kunne være relevante

- Antal food service-operatører, fordelt på økologisk spisemærke-kategorier og på operatør-kategorier (kantiner, restauranter, institutionskøkkener mv.)
- Food service-operatørers omsætning, fordelt på økologisk spisemærke-kategorier
- Antal udleverede/solgte food service-måltider, fordelt på økologisk spisemærke-kategorier og på operatør-kategorier
- Leverancer (i kr.) af råvarer og halvfabrikata til food service-operatører, fordelt på økologisk og ikke-økologisk, på operatører, på varekategorier og på henholdsvis importeret og dansk produceret
- Prisudvikling på food service-produkter, fordelt på økologisk og ikke-økologisk og på varekategorier
- Mængdeudvikling af udvalgte varer og halvfabrikata til food service-operatører, fordelt på økologisk- og ikke-økologisk og på operatører
- Antal økologiske produkter i food service-engrosvirksomheders sortiment

De økologiske spisemærke-kategorier er her nævnt som et muligt opdelingskriterium for en række variable. En meningsfuld anvendelse heraf – og navnlig i forhold til vurdering af udvikling over tid – forudsætter dog, at definitionerne af disse spisemærker ligger helt fast i en fremtidig årrække.

I relation til bl.a. tolkning af udvikling af omsætningstal for økologisk food service vil der desuden være behov for en belysning af prisudviklingen over tid. En sådan statistisk belysning af prisudviklingen, fx i relation til de 10-20 væsentligste varekategorier, må bygge på beregning af prisindeks for disse produktkategorier, fordelt på økologiske og ikke-økologiske varianter, baseret på salgsdata fra engros-leddet. Sådanne beregninger af prisindeks vil forudsætte indberetninger af såvel omsætnings- som prisoplysninger fra engrosvirksomhederne, eller alternativt at prisindeksene beregnes i engrosvirksomhederne efter en fast beregningsmanual.

En statistisk belysning af mængdeudviklingen indenfor økologisk food service kan tage udgangspunkt i fysiske mængder for en række udvalgte indikatorvarer, fx mælk, kartofler, æg, oksekød, gulerødder, tomater, hvedemel, havregryn, mv. Det er en forudsætning for en retvisende statistik, at der er tale om forholdsvis homogene varer/varegrupper, hvorfor en sådan opgørelse primært vil være egnet til belysning af mængdeudviklingen for basisfødevarer, og i mindre grad for forarbejdede fødevarer. Alternativt kan en statistisk belysning af mængdeudviklingen bygge på beregning af mængdeindeks, dvs. et indeks for omsætningsudviklingen korrigeret for prisudviklingen, evt. fordelt på varekategorier. Forudsat, at

beregning af prisindeks er mulig, jf. ovenstående, vil sådanne mængdeindeks forholdsvis let kunne opgøres på grundlag af omsætningsdata fra engros-leddet.

Omfanget af innovation i den økologiske food service-sektor kunne principielt belyses ved antallet af økologiske produkter i food service-engrosvirksomhedernes sortiment. En sådan opgørelse forudsætter dels indrapportering fra disse virksomheder, og dels at der eksisterer et entydigt sæt varenumre på tværs af engrosvirksomheder, således at der sikres en konsistent opgørelse, uden eksempelvis dobbeltregning af produkterne.

Der har fra Fødevarestyrelsens side været fremsat ønske om en statistisk belysning af fordelingen af økologisk food service på henholdsvis indenlandsk producerede og importerede fødevarer. Det vurderes at være vanskeligt – og meget ressourcekrævende i forbindelse med dataindberetning – at opfylde denne ambition. I forhold til denne ambition er der derfor behov for nærmere undersøgelser af de datamæssige muligheder i regi af Danmarks Statistik, som har det mest indgående kendskab til de relevante eksisterende datakilder og deres detaljeringsgrad med hensyn til vareinddeling og geografisk oprindelse, samt til mulighederne for at indsamle supplerende data til dette formål.

Samlet vurdering og anbefalinger

Der er foretaget overvejelser over variable, som kan indgå i en statistik med fokus på økologisk food service, og det anbefales at fokusere på antal food service-operatører, fordelt i forhold til økologi-status (fx i henhold til økologisk spisemærke), samt food service-udbydernes omsætning. Statistik vedrørende fordelingen af omsætningen på økologi/ikke-økologi kan enten tage udgangspunkt i de udbudte fødevarer (så udbyderens omsætning fordeles på økologi/ikke-økologi i forhold til råvaregrundlagets sammensætning), eller i food service-udbyderens økologi-status i henhold til det økologiske spisemærke. Sidstnævnte vil formentlig være lettest at operationalisere, men vil som nævnt indebære en undervurdering af det faktiske økologi-omfang i food service-sektoren og vil desuden forudsætte en uændret definition af spisemærket over tid.

Der er også foretaget overvejelser over egnede indsamlingsenheder, og to mulige indgange er identificeret: dataindsamling hos de egentlige food service-operatører, eller hos de engrosvirksomheder, som forsyner operatørerne med råvarer. Antallet af relevante engrosvirksomheder er noget mindre end antallet af food service-operatører, og relativt store andele af markedet vil kunne belyses med et begrænset antal engrosvirksomheder, hvilket kan bidrage til at facilitere dataindsamlingen. Samtidig må en stor del af engrosvirksomhedernes administrations- og datasystemer som udgangspunkt formodes at danne et rimeligt udgangspunkt for generering af data til statistikformål. Derimod vurderes det mere vanskeligt at basere dataindsamling på de egentlige food service-operatører. En betydelig andel af disse operatører vurderes at være mere heterogene, og deres administrative systemer formentlig i mindre grad gearet til at generere egnede data. Den relevante indsamlingsenhed må dog i høj grad hænge sammen med, om statistikken skal tage udgangspunkt i en kategorisering af food service-operatørerne ud fra det økologiske spisemærke, eller om statistikken skal tage udgangspunkt i omsætningen af økologiske varer.

En del af de distributionsvirksomheder, som er med i ovennævnte opgørelse fra Økologisk Landsforening (2012), er væsentlige aktører på det danske marked for food service-produkter, men kan næppe karakteriseres som et repræsentativt udsnit, idet fx de dele af food service-markedet, som dækkes at specialgrossister, ikke er repræsenterede. En egentlig statistik på området fordrer udarbejdelse af en grundig udvælgelses- og vægtningsprocedure, så statistikken sikres størst muligt repræsentativitet, herunder inddragelse af forskellige aktør-segmenter og geografiske områder.

Referencer

Danmarks Statistik: Dansk Branchekode 2007
http://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/Nomenklaturer/DB.aspx

Danmarks Statistik (2009) Event catering omsatte for 1,8 mia. kr., Nyt fra Danmarks Statistik, Produktstatistik for event catering og anden restaurationsvirksomhed 2007 **Nr. 93**
http://www.dst.dk/pukora/epub/Nyt/2009/NR093.pdf

Dansk Industri: Branchestatistik – Kantine og Catering 2011

Horesta: Restauranterhvervets struktur

Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen (2011) Euro Cater A/S overtager Inco Danmark, notat d. 20. juli 2011

Mikkelsen Y., Meulengracht H., Søndergaard K.G., Rise L., Wilquin K., Rasmussen G.B., Søndergaard B., Schneider S. & Lundstrøm U. (2000) Hvidbog om rengøringskvalitet i storkøkkener – et grundlag til udvikling af integreret rengøring.

Økologisk Landsforening (2012) Økologisk omsætning i food service
http://www.okocater.dk/media/2451601/%C3%B8lf%20pr%C3%A6sentation%20af%20tal.pdf

BILAG

Markedsdata på økologisk food service – projektbeskrivelse for forundersøgelse

Baggrund og formål

Økologisk Handlingsplan 2020 omfatter en indsats (1.1) omkring "Økologisk omstilling af offentlige køkkener". I forhold til formulering af målsætninger for udviklingen på det økologisk food service marked, og opfølgning på disse målsætninger, er der behov for udbygning af statistikdækningen på området.

Formålet med opgaven er på den baggrund at undersøge mulighederne for en økonomisk/statistisk belysning af det økologiske food service marked.

Opgaven er rekvireret af Fødevarestyrelsen som led i myndighedsberedskabsaftalen for 2013 mellem Fødevareministeriet og Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi.

Opgavens indhold

Der er tale om en forundersøgelse, som skal afdække de konkrete behov for statistik på området økologisk food service, identificere relevante datakilder, identificere og diskutere alternative indsamlingsmetoder, identificere og diskutere valg af relevante variable i statistikken mv.

Opgaven forventes således at bestå af følgende elementer:

- Gennemgang af eksisterende statistik på økologisk food service området og tilgrænsende statistikområder
- Undersøgelse af eksisterende generering af data, som kunne være relevante
- Gennemgang af potentielle variable i forhold til en food service statistik (fx antal salgssteder og struktur heri, fordeling på offentlige og privat, engros-handel , omsætning, priser, mængder, varegruppering, økologi-definitioner, mv.)
- Vurdering af alternative metoder til indsamling af data (herunder brug af alternative typer datakilder, frekvens af dataindsamling mv.)
- Vurdering af mulighederne for at etablere/udbygge statistik vedrørende økologisk food service i regi af Danmarks Statistik, der kan gennemføres løbende fremadrettet, fx med halvårlig frekvens. En vigtig overvejelse her er mulighederne for at skabe sig et statistisk overblik over forbrugte af udenlandsk vs. dansk produceret økologi i muligt omfang. Dette ligger i naturlig forlængelse af ordlyden i ØH2020, hvor målsætningen er en fordobling af det økologiske jordbrugsareal i DK frem mod 2020.

Samarbejdspartnere

Forundersøgelsen forestås af Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi med relevante bidrag fra bl.a. Danmarks Statistik, Landbrug & Fødevarer, Økologisk Landsforening, Fødevareministeriet og repræsentanter fra food service sektoren. Samarbejdspartnerne forventes at kunne bidrage med indsigter

vedrørende bl.a. datakilder, definitioner af variable og indsamlingsenheder, ressourcebehov mv. i forbindelse med etablering og drift af en statistik for det økologiske food service marked.

Tidsplan og ressourceforbrug

Tidsplan

Ultimo februar 2013: Foreløbigt notat med forundersøgelse til brug for drøftelse på møde med relevante samarbejdspartnere i starten af marts

Primo april 2013: Endeligt notat med forundersøgelse leveres til Fødevarestyrelsen. Notatet skal indeholde overblik over de økologiske food service data, som vi vurdere er afgørende. Notatet skal holde disse behov op mod de muligheder, der ligger inden for rammerne af Danmarks Statistik.

Forundersøgelsen/ analysen skal m.a.o. resultere i en oversigt over de statistiske behov og ønsker holdt op i mod de statistiske muligheder, herunder med angivelse af forskellige løsningers økonomiske behov.

Ressourceforbrug på Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi:

1 månedsværk