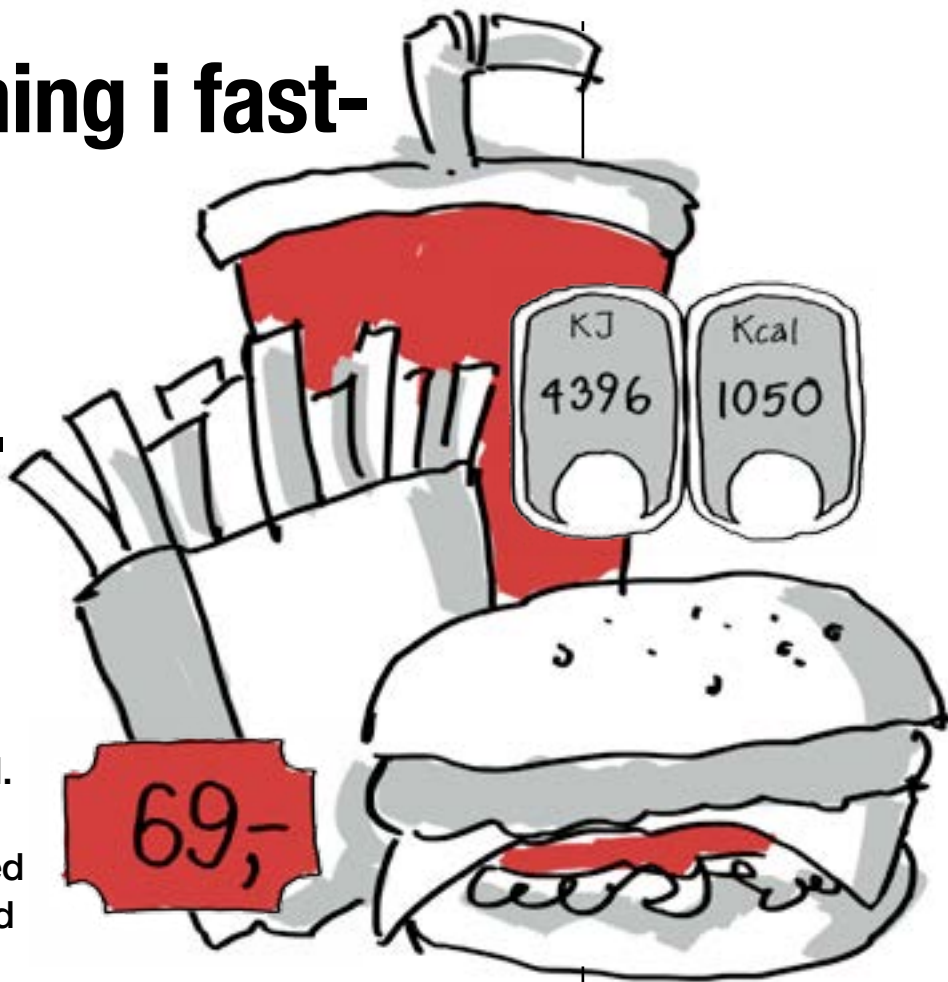


Kaloriemærkning i fast-foodkæder, caféer, tankstationer mm.

Kaloriemærkning er oplysning om kJ/kcal-indholdet på menutavler, hyldeforkanter og anden skiltning, så der er en entydig sammenhæng mellem produkt, pris og kalorieindhold. Det giver kunderne mulighed for at vælge mad og drikke med færre kalorier og kan være med til at forebygge overvægt.



I danske supermarkeder er næsten alle færdigpakkede fødevarer næringsdeklarerede. Det er obligatorisk i hele EU¹, så forbrugerne hurtigt kan se, hvad der er i de mad- og drikkevarer, de køber. I Danmark gør frivillige mærker som Nøglehullet og Fuldkornslogoet det desuden let at finde fødevarer med lavt indhold af fedt, sukker og salt og højt indhold af fuldkorn. Samme nemme adgang til ernæringsoplysninger på fastfood og take-away har danskerne endnu ikke.



KALORIEMÆRKNING I UDLANDET

I USA og flere stater i Australien er indført obligatorisk kaloriemærkning som led i deres strategi mod overvægt. I England, Nordirland og Eire er det en frivillig ordning, og her deltager store kæder som BurgerKing, McDonalds og Starbucks .

For mange kæder vil det være ret enkelt at tilføje kalorieoplysningerne på menutavler og skilte, når de alligevel udskiftes. De har allerede kalorieoplysninger på hjemmesider, apps, dækkeservietter mm., men kunderne bruger dem sjældent, fordi de ikke er synlige i købsøjeblikket^{2,3}.

DANSKERNE ØNSKER KALORIEMÆRKNING

Kaloriemærkning i købsøjeblikket giver kunderne reel mulighed for at træffe et oplyst valg og dermed tage ansvar for, hvor meget de spiser.

- Flere end to ud af tre danskere synes, kaloriemærkning er en god ide^{4,5}
- Forbrugerne undervurderer typisk kalorieindholdet i mad- og drikkevarer, især dem med højt indhold af fedt, sukker og salt⁶
- Danskerne spiser i stigende grad uden for hjemmet^{7,8} og vælger ofte fastfood.

FRIVILLIGT "SKUB"

I Danmark vil det være frivilligt for kæderne at bruge kaloriemærkning. Kaloriemærkning er et nudge, som forventes at få kunderne til at tænke over kalorieindholdet og nogle til at ændre deres valg uden at begrænse valgmulighederne, skrue på incitamentet eller benytte forbud.



Forbrugerrådet
Tænk



Kræftens Bekæmpelse

diabetes
foreningen



KALORIEMÆRKNING VIRKER

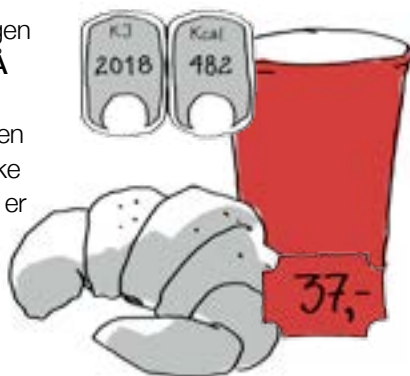
Gennemgang af den videnskabelige litteratur viser, at kunderne bestiller/spiser mad og drikkevarer med signifikant færre kalorier, når der er kaloriemærkning, og at effekten øges over tid^{9 10}. Kaloriemærkning kædes også sammen med et øget udbud af mad med færre kalorier, i mindre portioner eller sundere sammensætning af menuerne^{3 11 12}.



Forsøg med kalorieoplysninger på kaffeautomater på fire danske virksomheder viser desuden, at forbruget af kalorierige kaffe- og chokoladedrikke faldt signifikant efter mærkning. I spørgeskemaundersøgelser svarede 9 ud af 10 ansatte, at de ikke kendte kalorieindholdet i drikkerne inden mærkningen, og to ud af tre ville gerne beholde kaloriemærkningen.

ENKLE OG SIKRE GUIDELINES

Diabetesforeningen, Forbrugerrådet Tænk, Hjerteforeningen og Kræftens Bekæmpelse har udarbejdet **KALORIER PÅ MENUEN – Guidelines for angivelse af energiindhold på menutavler mm.** Fastfoodbranchen, Fødevarestyrelsen og Varefakta har bidraget med viden, ligesom udenlandske erfaringer og forskningsresultater er inddraget. Resultatet er mærkning, som er forståelig og brugbar for kunderne og samlet set i overensstemmelse med lovgivningen, så konceptstyrede fastfoodkæder let og sikkert kan indføre kaloriemærkning. Guidelinene lyder i korte træk:

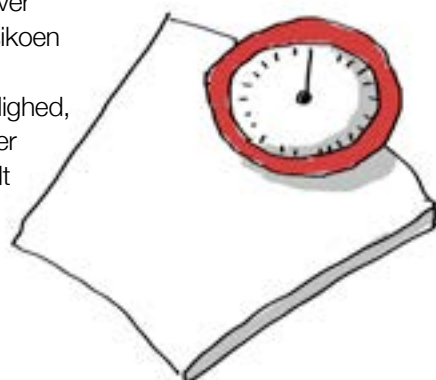


ENERGIINDHOLDET SKAL ANGIVES

- i købsøjeblikket, dvs. på menutavler, menukort, webshops og anden skiltning
- i kilojoule og kalorier
- for hele sortimentet
- pr. salgsenhed
- læsbart i forbindelse med prisen
- sammen med referenceværdien for dagligt energiindtag

HALVDELEN AF DANSKERNE ER OVERVÆGTIGE

Op mod halvdelen af danskerne er overvægtige, ca. hver syvende endda svært overvægtig¹³. Overvægt øger risikoen for at få kræft, hjertekarsygdomme og diabetes 2. Svær overvægt er desuden forbundet med øget dødelighed, dårlig trivsel og social udstødelse¹⁴. Fastfood indeholder typisk mange kalorier på grund af et højt indhold af fedt og sukker og sælges ofte i store portioner (supersizing eller flerstyksstilbud) og i menuer med sodavand og pommes frites. Hyppig brug af fastfood øger risikoen for overvægt¹⁵.



Se mere: www.kalorierpaamenuen.dk

¹ EU-forordning Nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne.

² Roberto, Schwartz & Brownell (2009): Rationale and evidence for menu-labelling legislation.

³ Krieger & Saelens (2013): Impact of menu labeling on consumer behaviour : A 2008-12 update.

⁴ Coop (2011): Analyse – Kalorieangivelse.

⁵ Forbrugerrådet Tænk (2015): Kalorier på menutavlen.

⁶ Burton et al. (2006): Attacking the obesity epidemic: The potential health benefits of providing nutrition information in restaurants.

⁷ Horesta (2012): Restaurantmarkedet.

⁸ Andersen (2014): Folkesundhed: Fastfood er da fedt – eller er det?

⁹ Littlewood et al. (2015): Menu board labelling is effective in reducing energy ordered and consumed: a systematic review and meta-analysis of recent studies.

¹⁰ Kræftens Bekæmpelse (2017): Menu labelling in eating out environments: new perspectives and influence on energy selected, ordered and consumed.

¹¹ Vyth et al. (2010): Front-of-pack nutrition label stimulates healthier product development: a quantitative analysis.

¹² Blumenthal & Volpp (2010): Enhancing the effectiveness of food labeling in restaurants.

¹³ Sundhedsstyrelsen (2014): Danskernes sundhed. Den Nationale Sundhedsprofil 2013.

¹⁴ Sundhedsstyrelsen (2006): Metoder og redskaber til indsatser mod overvægt.

¹⁵ Rosenheck (2008): Fastfood consumption and increased caloric intake: a systematic review of trajectory towards weight gain and obesity risk.