

Kjötneytendur r framtíðar

Eva Margrét Jónudóttir
evamargret@matís.is

matís

Neytendur framtíðar

13. maí, 2025 | Norðurljóssasal Hörpu

Málþing Matís um
framtíð matvælaframleiðslu

Hvað vilja kjötneytendur?

Umhverfisvænt
og sjálfbært.

Dýravelferð, rekjanleiki
og gagnsæi.

Meyrni og gott
bragð.

Fóðuróskir svo sem grasfóðrað, kornalið,
alið á íslenskum afurðum, jafnvel
hliðarafurðum eða óerfðabreyttu fóðri.

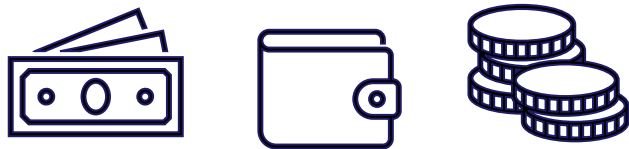
Hollustu og sem minnst
af mettaðri fitu.

Heilbrigði (laust við sjúkdóma,
sýkingar, sýklalyf og hormóna).

Lágt verð!

Hvað vilja kjötneytendur raunverulega?

Verð ræður mestu.
Sérstaklega við
dagleg innkaup
(venjur).



Vörumerki og tilboð
hafa meiri áhrif en
sjálfbærnivottun.



Þægindi og aðgengi
(t.d. tilbúnir réttir)
vega þyngra en
siðferðisleg gildi.





Neytendasálfræði *Label effect eða information bias*

Neytendamat / Blindpróf /

Upplýsingar hafa áhrif á upplifun

Upplýsingar eins og gæðastimplar,
vottanir, meðferð eða
framleiðsluaðferð í samræmi við óskir,
hækkar mat neytenda marktækt!



	Hvað hefur áhrif á viðhorf kjötneytenda í framtíðar? Helstu neytendatrúarbrögð og – mýtur/misskilningur	Hvað þarf að gerast? → Heilt yfir auka fræðslu raunverulegra staðreynda á mannamáli Næring og hollusta, raunveruleg áhætta aukaefna og meðferðar ásamt fræðslu um sjálfbærni mismunandi kjötframleiðslukerfa.
✗	Næringarinnihald kjöts er með öllu óhollt	→ <i>Rannsóknir á áhrifum fóðurgerða á næringargildi</i>
✗	Kjöt og kjötvörur eru óhollar vegna lyfja og aukaefna sem eru notuð við framleiðslu	→ <i>Rannsóknir á náttúrulegum eða lífrænum íblöndunarefnum sem koma í stað kemískra aukaefna</i>
✗	Tengsl við krabbamein, hjarta- og efnaskipta sjúkdóma	→ <i>Rannsóknir á myndun krabbameinsvaldandi efna við mismunandi matreiðsluaðferðir (t.d. grillun, reykingu, steikingu).</i>
✗	Kjötframleiðsla tengist ekki sjálfbærni; hún er siðlaus	→ <i>Rannsóknir á kolefnisspori íslenskrar kjötframleiðslu. Þróun framleiðsluhátta sem draga úr umhverfisáhrifum.</i>

Framtíðarhorfur (e. future trends) kjötneytenda - Skoðun byggir á tveim þáttum:

(1) Heilsufarslegri áhættu & (2) Siðfræði eða sálrænir þættir við túlkun upplýsinga

Hvaða gagn getur Matís gert?

<u>Áherslur</u>	Bændur	Vinnslustöðvar	Sala og dreifing	Neytendur
Næringargildi	Ísgem			
Vöruupplýsingar	Íslenska kjötbókin			
Gæði	Skynmat, örverumælingar, efnamælingar, áferðamælingar, sýrustigsmælingar, litmælingar o.fl.			
Geymslupól				
Starfsþjálfun	Námskeið, fræðsluefni, rannsóknaverkefni nemenda			
Vöruþróun og nýsköpun	Matarsmiðja og ráðgjöf			
Dýravelferð	Meðferð fyrir slátrun			
Neytendarannsóknir	Viðhorf, kauphegðun, kröfur, kaupvilji, bragðgæði o.fl.			
Sérstaða	Bragð, beitarhagar, vinnsluaðferðir, afurðir o.fl.			

Kjötneytendur r framtíðar

Eva Margrét Jónudóttir
evamargret@matís.is

matís

Neytendur framtíðar

13. maí, 2025 | Norðurljóssasal Hörpu

Málþing Matís um
framtíð matvælaframleiðslu