DTU Fødevareinstituttet

E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet, nr. 5, 2014

Nøglehullet på spisesteder: Erfaringer fra certificerede spisesteder

Af Anne Dahl Lassen, Karin Munkholm Vognsen og Gitte Gross
DTU Fødevareinstituttet

ISSN: 1904-5581

Danmark har i dag mere end 260 spisesteder, der er certificeret til at bruge Nøglehullet på spisesteder. Det er den eneste lovlige anprisning, der må bruges til at signalere madretters ernæringsmæssige sammensætning. Mere end 75 % af spisestederne vurderer, at udbuddet af retter er blevet sundere som følge af ordningen, viser en undersøgelse, DTU Fødevareinstituttet har foretaget to år efter, nøglehulsordningen blev lanceret. Kunderne har også taget godt imod ordningen, siger spisestederne. Knap 75 % vurderer, at deres kunder er positive overfor ordningen. Gennem ordningen får personalet også ofte større viden om ernæring.

Nøglehullet på spisesteder blev lanceret i februar 2012 og er et ernæringsmærke for måltider serveret på restauranter og andre spisesteder. Mærket, der skal gøre det lettere for kunderne at spise sundere, stiller krav om, at fødevaren eller måltidet indeholder mere fuldkorn, frugt og grønt, mindre salt, sukker og fedt samt har en passende portionsstørrelse.

Ordningens mål er at gøre det lettere for forbrugerne at identificere de sunde alternativer, når de spiser udenfor hjemmet.

Antallet af certificeringer er steget støt siden lanceringen, og i dag har Danmark mere end 260 nøglehulscertificerede spisesteder, som dagligt tilbyder nøglehulsmærkede retter til over 204.000 spisende gæster[1].

Når et spisested certificeres, bliver de ansvarshavende stillet en række spørgsmål i forhold til certificeringsprocessen, herunder om motivation og barrierer.

DTU Fødevareinstituttet har under SpisVel-projektet i samarbejde med sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder samlet disse svar til hjælp og inspiration for andre spisesteder, der overvejer at gå ind i ordningen, og som grundlag for løbende at optimere ordningen til gavn for kunder og spisesteder.

[1] https://www.noeglehulletpaaspisesteder.dk/Nyheder/Sider/Læs-Nyhedsbrevet-for-Juni-2014.aspx.

Undersøgelsens hovedkonklusioner

Spisestederne er især blevet motiveret til at blive nøglehulscertificeret, fordi de dermed kan formidle sundere retter, få adgang til sekretariatets materialer, give medarbejderne et kompetenceløft og få muligheden for at kunne appellere til nye kundegrupper.

Fire ud af fem af de certificerede spisesteder serverer varme retter med nøglehulsmærket, mens knap halvdelen serverer kolde retter med nøglehulsmærket.

Så godt som alle spisesteder oplyser, at prisen på de nøglehulsmærkede madretter er den samme som for tilsvarende ikke nøglehulsmærkede retter.

Mere end tre ud af fire spisesteder vurderer, at nøglehulscertificeringen har ændret udbuddet i en sundere retning.

Spisestedernes gæster har generelt taget godt imod Nøglehullet. Knap tre ud af fire spisesteder vurderer, at deres kunder er langt overvejende eller overvejende positive. Andre spisesteder har oplevet både positiv og negativ interesse.

Mere end fire ud af fem af de nøglehulscertificerede spisesteder vurderer, at personalet har fået mere viden om ernæring.

De barrierer, spisestederne oplever i relation til nøglehulscertificeringen, er tidsforbruget, det at skulle følge opskrifter og usikkerhed om, hvorvidt de overholder kravene.

Kort om Nøglehullet på spisesteder

Nøglehullet er den eneste lovlige ernæringsanprisning i Danmark, der angiver en sundere ernæringsmæssig sammensætning af madretter. Det er ikke tilladt på anden vis, fx ved grønne skilte/mærker, at vise, at en bestemt madret er et sundt alternativ[1].

Nøglehullet på spisesteder er en frivillig certificeringsordning, som gør det muligt for spisestederne (kantiner, restauranter, caféer, cafeterier m.m.) at formidle det sundere valg af madretter, som de tilbereder og serverer, ved hjælp af Nøglehullet. Sekretariatet for Nøglehullet i Fødevarestyrelsen administrerer certificeringen af spisesteder.

Et nøglehulscertificeret spisested betaler et årligt gebyr for medlemskab af ordningen. Spisestedet får adgang til markedsføringsmaterialer, en opskriftssamling, et næringsberegningsprogram (Nøglehulsberegneren) og inspirationsmateriale. Et nøglehulscertificeret spisested skal altid leve op til en række krav, såsom uddannelse af personale, sortiment af nøglehulsmærkede retter, dokumentation og kontrol samt formidling og markedsføring. Se mere på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

Når spisestedets personale har gennemført den uddannelse, som ordningen kræver, kan spisestedet blive foreløbigt certificeret, hvilket giver ret til at markedsføre ordningen internt på spisestedet. Et spisested bliver nøglehulscertificeret ved at modtage et certificeringsbesøg. Her danner et status- og kontrolskema rammen om certificeringsbesøget.

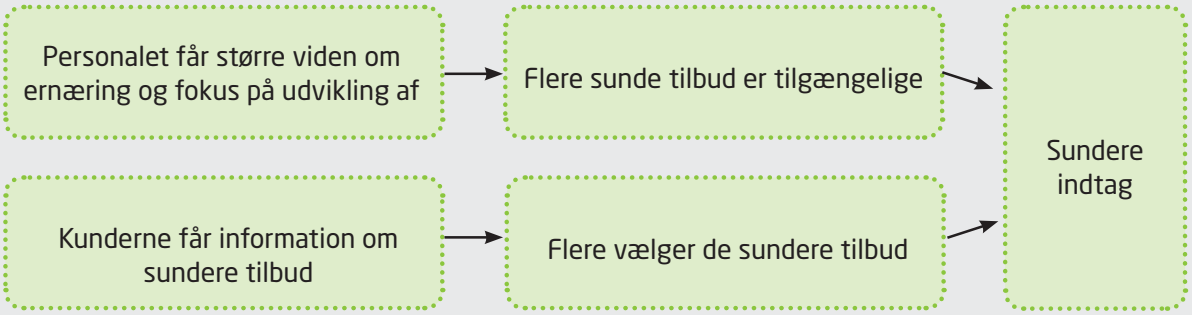
Hovedformålet med certificeringsbesøget er at kontrollere, om spisestederne anvender Nøglehullet korrekt, men også at indgå i en dialog med spisestederne, så sekretariatet kan lære mere om, hvad der motiverer eller hindrer, at spisesteder slutter sig til ordningen.

Teoretisk grundlag for ordningens effekt
Formålet med Nøglehullet på spisesteder er at bidrage til en sundere kost og dermed større sundhed i befolkningen. Det forventes, at det er muligt at opnå dette ved at målrette indsatsen dels mod køkkenpersonalet og dels mod kunderne.

Indsatsen mod køkkenpersonalet målrettes gennem øget uddannelse og fokus på udvikling af sundere tilbud for derved at gøre flere sunde tilbud tilgængelige for kunderne.

Overfor kunderne målrettes indsatsen ved at øge information om de sundere valg og give ernæringsmæssig vejledning, så kunderne i højere grad bliver motiveret og hjulpet til at vælge de sundere tilbud (se figur 1).

Derudover giver Nøglehullet en fælles standard for sundere mad, som forbrugeren kan have tillid til, og et fælles sprog for formidlingen. Med nøglehulsmærket kan spisestedet dokumentere overfor gæsterne, at maden lever op til de officielle anbefalinger.



Figur 1. Teoretisk ramme for effekten af Nøglehullet på spisesteder i relation til kundernes sundhed[2]

Undersøgelsens opbygning i SpisVel-projektet
Når spisesteder skal certificeres med Nøglehullet, udfylder den certificerende person et status- og kontrolskema. Skemaet indeholder alle relevante punkter til certificeringen, herunder om spisestedet opfylder kravene til uddannelse, nøglehulsmærket sortiment, dokumentation og markedsføring. Den ansvarlige på spisestedet bliver også spurgt, hvad der har været spisestedets motivation for at blive nøglehulscertificeret, samt hvordan det har været at starte op.

Data fra status- og certificeringsskemaerne i perioden 21. februar 2012 til 1. maj 2014 er samlet og analyseret af DTU Fødevareinstituttet i forbindelse med SpisVel -projektet. I alt er 173 status- og kontrolskemaer modtaget fra denne periode.

Af disse spisesteder serverer syv udelukkende morgenmad, og fordi de har et andet sortiment end spisesteder med frokost- og aftensmåltider, er de trukket ud af undersøgelsen. Dertil kommer 89 McDonald's-restauranter[3], der ikke indgår i undersøgelsen, da det er konceptstyrede spisesteder, som benytter et særligt status- og kontrolskema, der ikke indeholder spørgsmål om motivation.

Om SpisVel-projektet

Undersøgelsen er gennemført som led i SpisVel-projektet, der handler om markedsudvikling af velsmagende, sunde og bæredygtige måltider på spisesteder.

Projektet ledes af DTU Fødevareinstituttet i samarbejde med deltagere fra Aalborg Universitet, organisationen Madkulturen, Fødevarestyrelsen samt en række fødevareproducenter og fødevareoperatører.

Projektet er finansieret af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP).

Projektets formål er at øge danskernes adgang til sunde, bæredygtige og velsmagende måltider og mellemmåltider på fastfoodmarkedet. Visionen er at skabe en god platform til langsigtet forandring i hele fastfoodbranchen, så der bliver skabt en ny norm, som gør det både nemt og fristende for alle kunder at vælge de sundere og mere bæredygtige måltider.

Således er i alt 166 spisesteder inkluderet i undersøgelsen.

Svarene på de kvalitative spørgsmål fra status- og kontrolskemaerne (fx kommentarer) er forsøgt kvantificeret ud fra eventuelle gennemgående temaer.

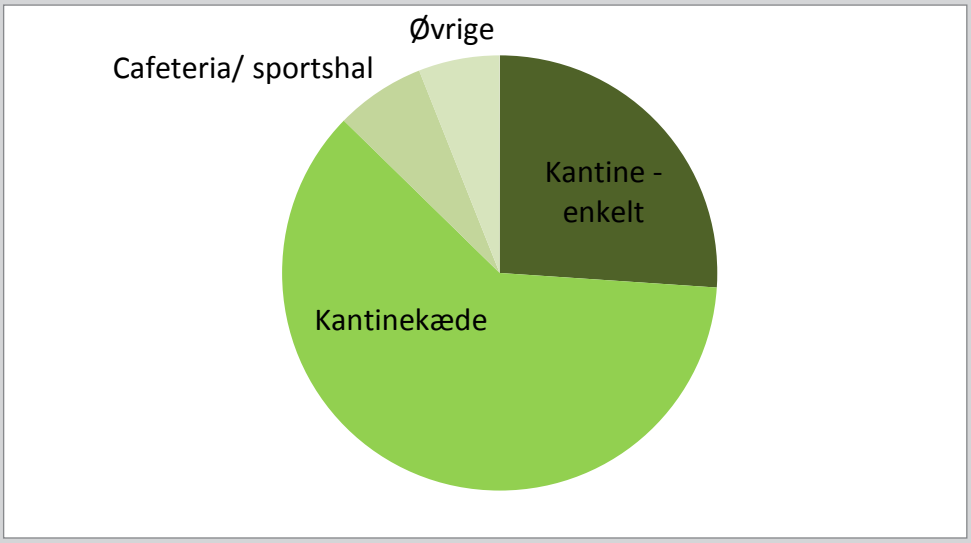
En begrænsning er, at forskellige personer har udfyldt skemaerne og muligvis har haft forskellige tolkninger af arbejdet. Certificeringsbesøgene er foretaget af i alt otte såkaldte ressourcepersoner, som har hver sit geografiske ansvarsområde.

En begrænsning ved undersøgelsen er desuden, at der ikke indgår spisesteder, der *ikke* har valgt at blive certificeret. Således ved vi ikke ud fra denne undersøgelse, hvad der afholder spisesteder fra at blive certificerede. Begrundelserne kan være mange og omfatte faktorer som manglende viden om ordningen og dens krav og muligheder, eller faktorer som økonomi, andre prioriteringer eller særlige vilkår for de pågældende spisesteder og kæder.

Karakteristik af nøglehulscertificerede spisesteder
De certificerede spisesteder i undersøgelsen er hovedsagelig kantiner. Således er 61 % af spisestederne karakteriseret som kantinekæder[4], og 26 % er enkeltdrevne kantiner.

Dertil kommer 7 % cafeterier i sportshaller og lignende. "Øvrige" inkluderer bo-/væresteder, caféer, cateringvirksomheder, fastfoodrestauranter, skoler, konference-/kursusvirksomheder og restauranter med bordservering.

Når det især er personalekantiner og lignende, som har taget imod muligheden for at blive nøglehulscertificerede, hænger det nok sammen med, at det er hverdagsspisesteder, hvor mange af kunderne dagligt får et eller flere af deres måltider fra arbejdspladsens kantine. Dermed får madens sundhedsværdi endnu større betydning. For de kædebaserede spisesteder er der sandsynligvis en konkurrencemæssig værdi i at kunne dokumentere madens sundhed.



Figur 2. Karakteristik af de 166 spisesteder, der indgår i undersøgelsen

Motivationsfaktorer for at indføre Nøglehullet
Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder angiver, at spisesteder vil have følgende fordele af at gå ind i ordningen: Det er nemt at formidle det sundere valg, det signalerer ansvar, det giver medarbejderne et kompetenceløft, og der er adgang til en medlemsside samt mulighed for sparring.

Ifølge spisestederne selv var motivationsfaktorerne for at indføre Nøglehullet (flere svar har været mulige):

1. Spisestedet kan formidle de sundere retter med Nøglehullet (57 %)
2. Spisestedet får adgang til en masse materiale fra sekretariatet (33 %)
3. Spisestedets medarbejdere får et kompetenceløft (19 %)
4. Spisestedet får mulighed for at henvende sig til nye målgrupper (11 %)

I alt 33 % har svaret "Andet" og 8 % "Ved ikke". Kategorien "Andet" inkluderer blandt andet krav fra kædebaserede spisesteders centrale enhed og mulighed for branding af spisestedet som motivationsfaktor. Det hænger sandsynligvis især sammen med kæderne, som har stillet krav om nøglehulscertificeringen.

Nøglehulsmærkede retter på menuen
Der skal dagligt serveres mindst ét nøglehulsmærket tilbud på et nøglehulscertificeret spisested. Det er valgfrit, hvornår spisestedet vil servere det nøglehulsmærkede tilbud, og ved hvor mange serveringer.

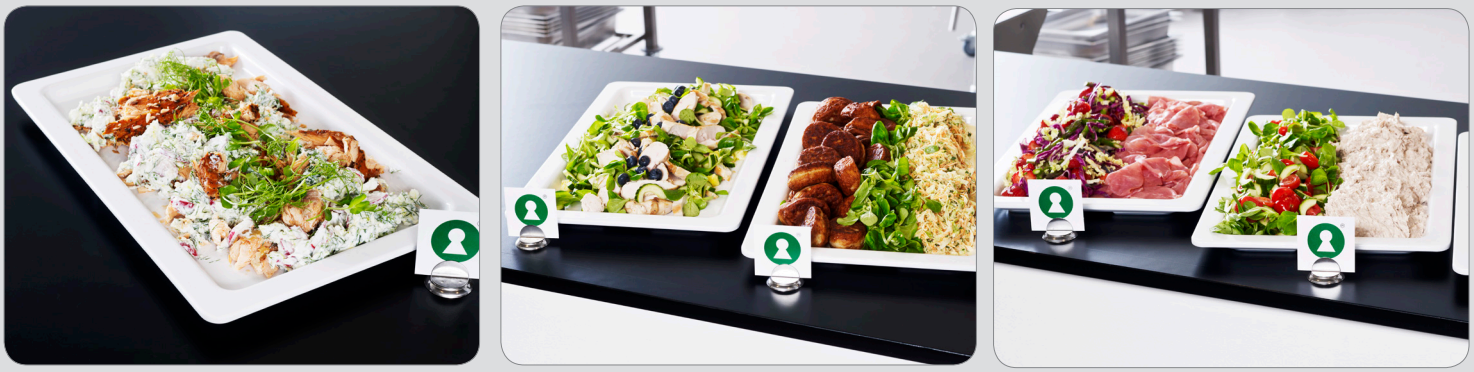
De fleste af undersøgelsens nøglehulscertificerede spisesteder (96 %) serverer nøglehulsmærkede måltider til frokost. Heraf serverer 7 % også nøglehulsmærket morgenmad, og 12 % serverer udover frokost også nøglehulsmærkede måltider til aften. Kun ganske få serverer kun aftensmåltid (4 %) eller natmåltid (1 %). Flere spisesteder gav udtryk for, at de gerne vil udvide med nøglehulsmærket morgenmad.

Så godt som alle spisesteder (96 %) oplyser, at prisen er den samme i forhold til de tilsvarende ikke nøglehulsmærkede retter.

I alt serverer 82 % af spisestederne varme retter med nøglehulsmærket, mens 45 % serverer kolde retter med nøglehulsmærket. Figur 3 viser eksempler på varme og kolde nøglehulsmærkede retter.

Selvom en stor del af spisestederne er kantiner tilknyttet kæder, fastlægger størstedelen af spisestederne selv, hvilke retter de serverer. Kun 28 % af retterne er fastlagt centralt.

Retterne serveres typisk ved buffet (75 %), mens 10 % serverer portionsanretninger og 9 % en kombination af portionsanretninger og buffet.



Figur 3. Eksempler på nøglehulsmærkede madretter

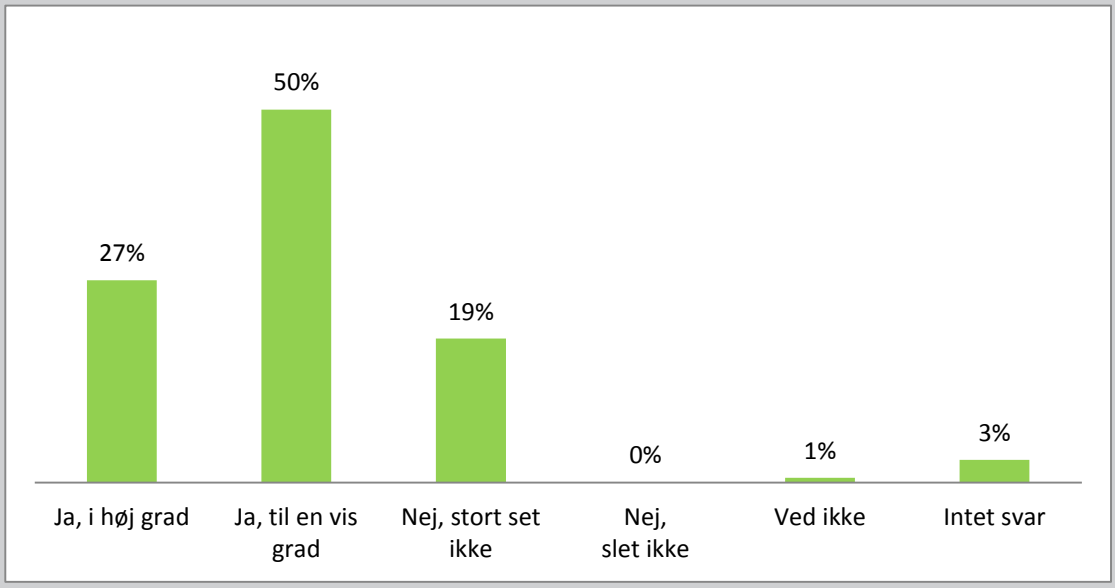
Adgang til kildevand eller postevand ved næsten alle spisesteder
Hos 98 % af alle spisesteder har kunderne adgang til kildevand og/eller postevand, mens 2 % af spisestederne ikke har svaret på det spørgsmål.

Hos 47 % af alle serveringsstederne er adgangen til kildevand og/eller postevand inkluderet i prisen for måltidet, mens 30 % af spisestederne kræver separat betaling. 21 % af spisestederne har svaret, at adgangen er både inklusive og kræver betaling, hvilket tyder det på, at kildevand kræver separat betaling, men at der samtidig er adgang til gratis postevand. For de 47 %, hvor det er inkluderet i prisen, fremgår det ikke, om det er kildevand og/eller postevand, der er inkluderet.

Nøglehullet har forøget de sunde tilbud
Målet med nøglehullet er at gøre det lettere for forbrugerne at identificere de sunde alternativer, når de spiser udenfor hjemmet, men også at styrke produktudviklingen, så flere sunde tilbud bliver tilgængelige for forbrugerne. Denne undersøgelse peger på, at udbuddet på spisestederne rent faktisk er blevet større ved certificeringen med Nøglehullet.

Langt den overvejende del af de certificerede spisesteder mener, at der er kommet mere fokus på de ernæringsmæssige aspekter, når maden tilberedes osv. (48 % i høj grad og 42 % til en vis grad). Det udmønter sig i et sundere udbud af madretter.

Således angiver 77 % af spisestederne, at nøglehulscertificeringen har ændret udbuddet i en sundere retning i høj eller til en vis grad, mens der for 19 % af spisestederne stort set ikke har været nogen ændring (figur 4). De angiver blandt andet: *"Vi havde sunde tilberedningsmetoder i forvejen"* og *"Vi var sunde i forvejen"*.



Figur 4. Svar på spørgsmålet: Er udbuddet efter jeres vurdering blevet ændret i en sundere retning som følge af indførelse af Nøglehullet? (n=166)

Kundernes respons og indtag af nøglehulsmærkede retter

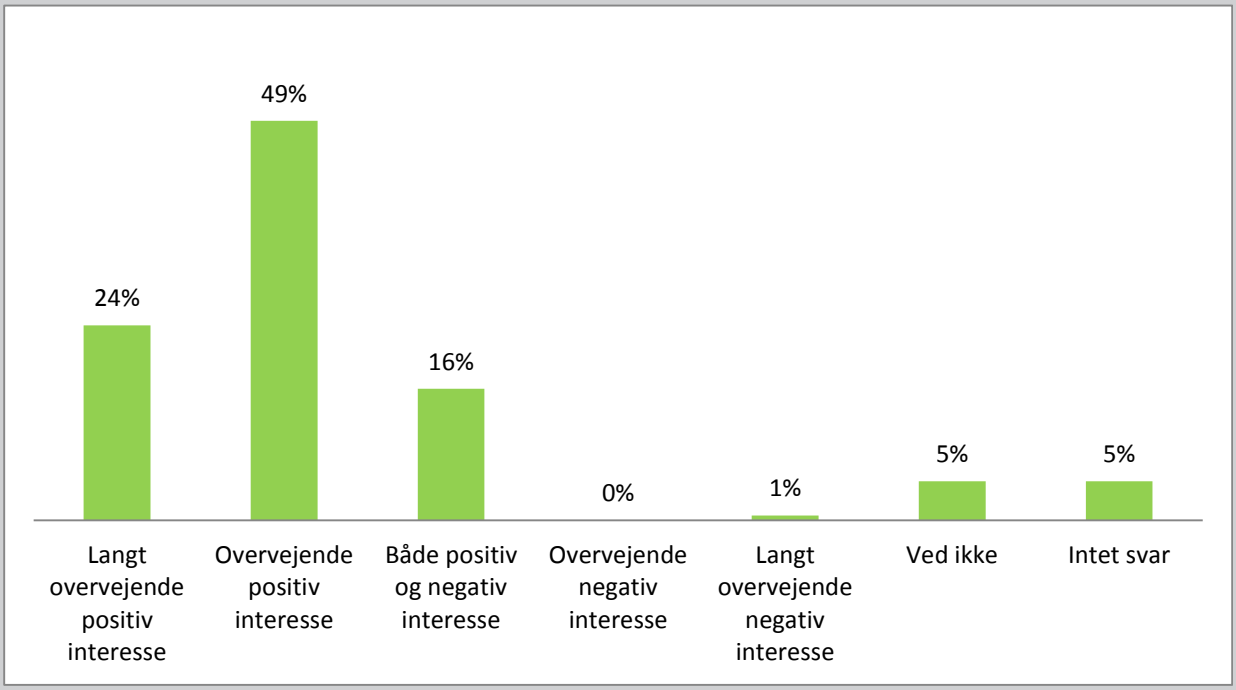
Ifølge spisestederne har en stor del af spisestedets kunder taget positivt imod nøglehulsmærket. I alt mener 73 %, at kunderne er langt overvejende eller overvejende positive, mens 16 % mener, de er både positive og negative, 5 % ved ikke og 5 % har ikke svaret på spørgsmålet.

Der er ikke nogle entydige forklaringer på kategorien "Både positiv og negativ interesse", men følgende kommentarer kan give noget af forklaringen:

- "Nogle føler deres personlige frihed indskrænket"
- "Mange er glade for, at der er sunde retter at vælge imellem. Andre skal lige vænne sig til de nye retter"
- "Kantinens brugere har hårdt fysisk arbejde. De føler ikke, de bliver mætte nok".

Spisestederne har svaret meget forskelligt på, hvor stor en del af de spisende gæster i gennemsnit spiser nøglehulsmærkede madretter. Ca. to tredjedele af spisestederne vurderer, at mere end 50 % af deres gæster spiser af de nøglehulsmærkede retter. De 7 %, som giver udtryk for, at de ikke ved, hvor mange af gæsterne, der spiser nøglehulsmærkede madretter, fortæller bl.a., at de ikke har været i gang så længe.





Figur 5. Svar på spørgsmålet: "Hvordan er nøglehulsmærket efter jeres vurdering blevet taget imod blandt jeres kunder?" (n=166)

Personalets inddragelse og modtagelse af ordningen
For at få en ordning som Nøglehullet på spisesteder gennemført og forankret på spisestedet er det vigtigt, at personalet er engageret og motiveret.

Det kan have stor betydning for personalets motivation, om de bliver inddraget i beslutningerne om, hvordan ordningen i praksis skal implementeres.

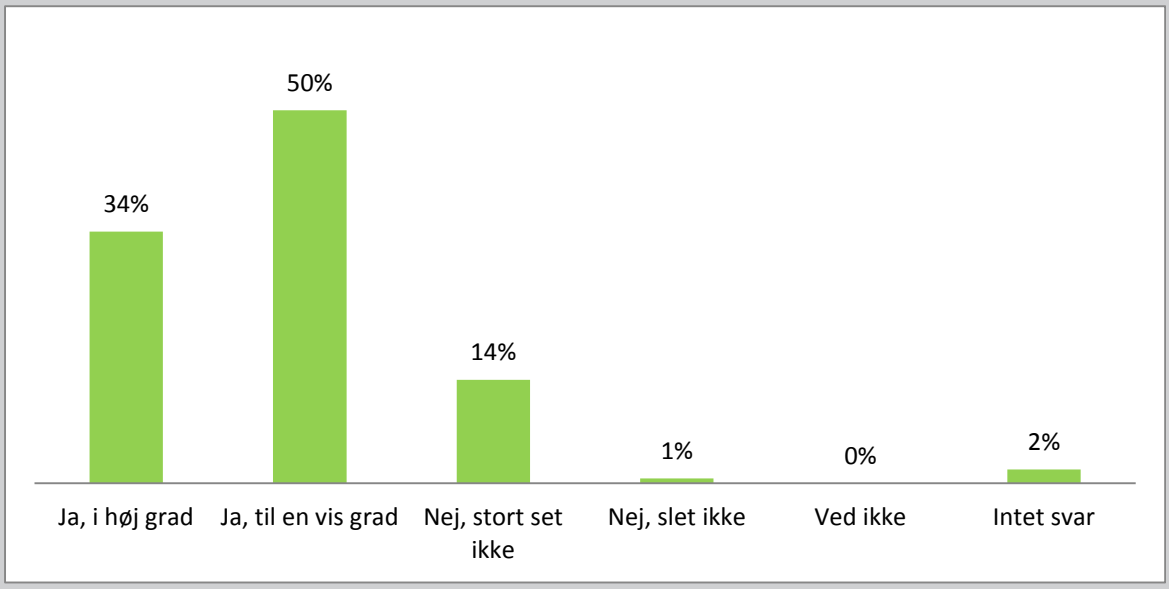
I alt 88 % af spisestederne angiver, at personalet i høj grad eller til en vis grad har været inddraget i processen med indførelsen af Nøglehullet på spisesteder, mens 8 % angiver "Nej, stort set ikke", og 2 % angiver "Nej, slet ikke". I alt har 2 % af spisestederne ikke svaret på spørgsmålet.

75 % af spisestederne vurderer, at deres personale har modtaget nøglehulsmærket med "Langt overvejende positiv interesse" eller "Overvejende positiv interesse". Ikke alle har dog været ubetinget begejstrede. Således vurderer 20 % af spisestederne, at deres personale har modtaget det med "Både positiv og negativ interesse". 1 % angiver "Overvejende negativ interesse", mens 1 % "Ved ikke", og 3 % har ikke angivet svar.

I kategorien "Både positiv og negativ interesse" er der til nogle af svarene tilknyttet en positiv kommentar, fx: *"Det bliver bedre, som tiden går"* og *"Svært i starten, men meget bedre nu!"*. Det kan tyde på, at det blandt andet er vigtigt, at personalet får grundig information om Nøglehullet tidligst muligt i forløbet, og at man erkender, at ændringer i de daglige rutiner og vaner kan tage tid.

Nøglehullet har givet personalet større viden om ernæring
Nøglehulscertificering har ifølge spisestederne medført, at personalet på spisestedet har fået mere viden om ernæring. 84 % af de nøglehulscertificerede spisesteder vurderer, at personalet i høj grad eller i en vis grad har fået mere viden om ernæring.

Ordningen virker således generelt som et kompetenceløft for personalet.



Figur 6. Svar på spørgsmålet: "Har I som personale fået mere viden om ernæring?" (n=166)

Materiale om Nøglehullet
Materialerne fra sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder ser ud til at blive brugt flittigt. Således bruger i alt 98 % af spisestederne nogle af de materialer, der er tilgængelige i forbindelse med Nøglehullet. Et enkelt spisested bruger kun eget materiale, mens to spisesteder ikke bruger noget materiale overhovedet ud over den obligatoriske skiltning.

Mellem 86 % og 89 % af alle spisestederne benytter forskelligt trykt materiale som miniguiden, nøglehuls-mærkater og spisesteds-flyer/bordrytter. Lidt færre (78 %) benytter plakater. Nogle har forskellige ønsker til mere materiale, herunder plakater og andet, der fx følger årstider (både i farve og billeder), samt bedre og vaskbare skilte til maden. Det er et krav i den danske ordning, at opskrifterne på de sammensatte retter næringsberegnes, og at spisestedet kan fremvise dokumentation herfor.

Til det formål har DTU Fødevareinstituttet udviklet Nøglehulsberegneren, som er et næringsberegningsprogram, som kan bruges af alle spisesteder, der er tilsluttet ordningen. Programmet benyttes af 86 % af spisestederne.

Flere spisesteder har kommenteret Nøglehulsberegneren. Nogle er fx frustrerede over manglende næringsdata på en række fødevarer, som bruges af storkøkkenerne, og nogle mener, at det er tidskrævende at næringsberegne. Det gælder særligt kantiner, der dagligt ændrer menuerne, mens spisesteder med et fast sortiment blot skal næringsberegne det faste sortiment en gang for alle. For kantinerne kan brugen af faste opskrifter i sig selv være en udfordring.

Dertil kommer, at næringsberegning kræver en faglig kompetence, ligesom der er et tidsmæssigt aspekt, da en næringsberegnet opskrift gør krav på mere kontortid, som går fra madproduktionstid.

Barrierer for implementering af Nøglehullet
Spisestederne er ved certificeringsbesøgene blevet spurgt om, hvad de har oplevet som barrierer i relation til Nøglehullet (flere svar mulige). Top tre for barrierer, der blev nævnt, er:

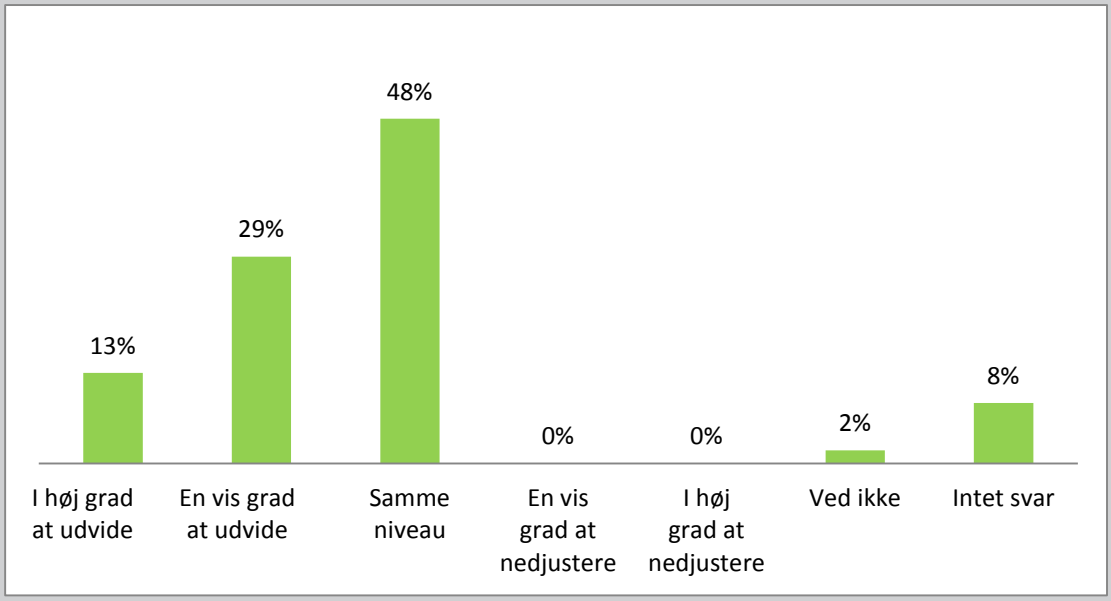
- Det tager tid (39 %)
- Det er problematisk at skulle følge opskrifter (16 %)
- Usikkerhed i relation til at overholde alle krav (12 %)

28 % af spisestederne har ikke oplevet nogen barrierer i relation til nøglehulscertificeringen. 34 % angav ”Andet” som barrierer. Herunder nævnes udfordringer med at finde/identificere nøglehulsmærkede produkter hos deres leverandører, at det er vanskeligt at ændre sine vaner, og at Nøglehulsberegneren ikke opfylder alle ønsker til programmet.

Kun tre spisesteder nævner økonomi som en barriere.

Fremtidig brug af Nøglehullet
Spisestederne er ved certificeringen blevet spurgt, om de har planer om at udvide eller nedjustere antallet/salget af nøglehulsmærkede måltider de næste år. Ingen af de certificerede spisesteder gav udtryk for, at de ønsker at nedjustere antallet/salget af nøglehulsmærkede måltider. Knap halvdelen (48 %) ønsker at fortsætte på samme niveau, mens 29 % ønsker at udvide i en vis grad, og 13 % ønsker at udvide i høj grad (figur 7).





Figur 7. Svar på spørgsmålet: "Har I planer om at udvide eller nedjustere antallet/ salget af nøglehulsmærkede måltider de næste år?" (n=166)

Af de 21 spisesteder, som har svaret, at de i høj grad har planer om at udvide, ønsker tre at udvide med nøglehulsmærket morgenmad, en med nøglehulsmærket suppe, og en med nøglehulsmærket formiddagsmad.

Af de 48 spisesteder, som har svaret, at de i en vis grad har planer om at udvide, ønsker syv at udvide med nøglehulsmærket morgenmad, fem med nøglehulsmærkede sandwich, og to med flere nøglehulsmærkede retter.

Perspektivering

Ordningen Nøglehullet på spisesteder har eksisteret i mere end to år. Mange spisesteder har taget springet og er gået ind i ordningen på trods af, at det giver mange udfordringer for køkkenerne. De skal vænne sig til at bruge præcise opskrifter, næringsberegne og planlægge indkøb og menuer herudfra. Der er desuden mange krav og nuancer ved ordningen, som kræver viden.

Alligevel angiver flertallet ved certificeringen, at de og deres kunder er glade for ordningen, og det har medført en større viden om ernæring hos personalet. Det er især meget positivt, at ordningen har medført, at spisestederne nu tilbyder flere sundere retter.

Vi ved også, at nogle spisesteder har anvendt nøglehulscertificeringen som en generel løftestang for at sætte fokus ikke bare på ernæringen, men også på faktorer som kulinarisk kvalitet og brugerønsker[5]. Derved er det sandsynligt, at ikke bare de sundhedsbevidste, men også de mindre sundhedsbeviste, kan blive fristet til at vælge et nøglehulsmærket måltid.

En undersøgelse fra Herlev Hospitals personalekantine[6] har vist, at det større udbud af nøglehulsmærkede måltider i gennemsnit har gjort frokostindtaget blandt alle medarbejdere sundere. Samtidig er kundernes tilfredshed med måltiderne høj.

Denne undersøgelse inkluderer ikke spisesteder, der *ikke* er blevet certificerede, og dermed ikke information om, hvorfor de ikke har valgt ordningen.

SpisVel-projektet har dog vist, at barriererne kan omfatte økonomiske og praktiske aspekter, der bliver for vanskelige for kæderne/spisestederne at håndtere.

Hvis man i fremtiden skal have flere spisesteder og på farten-segmentet med, vil det dermed nok være gavnligt at forenkle ordningen endnu mere og gøre den billigere. Det er dog væsentligt samtidig at have sikkerhed for ordningens troværdighed.

Alt i alt virker det som om, ordningen er blevet taget godt imod, men at der er behov for løbende at justere og forenkle ordningen, så endnu flere spisesteder får mod på og lyst til at tilslutte sig ordningen.

Tak
Tak til Sekretariatet for Nøglehullet:
Marianne Dittmann, Stine Bjarnov Brostrøm og Anna Sofie Hersaa Nehammer for godt samarbejde og sparring.

Redigeret af Miriam Meister og Heidi Kornholt







[1] https://www.noeglehulletpaaspisesteder.dk/Nyheder/Sider/Læs-Nyhedsbrevet-for-Juni-2014.aspx.
[2] Fødevarestyrelsen, Om reklame for sund mad på spisesteder, Revideret februar 2013. http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle%20publikationer/2013280.pdf
[3] Lassen AD, Tetens I, Mejborn H, Christensen T, Leedo E, Beck AM. Nøglehullet på spisesteder. Nøglehullet på spisesteder - Undersøgelse af ordningens effekt på kundernes frokostindtag i en dansk personalekantine. DTU Fødevareinstituttet, Søborg, oktober 2012.
[4] McDonald's får Nøglehulsmærket på menuen. 14-01-2014. https://www.noeglehulletpaaspisesteder.dk/Nyheder/Sider/McDonald%E2%80%99s-f%C3%A5r-N%C3%B8glehulsm%C3%A6rket-p%C3%A5-menuen.aspx
[5] I kæder indgår også fx skoler med flere kantiner/salgssteder
[6] Lassen AD, Beck A, Leedo E, Andersen E, Christensen T, Mejborn H, Thorsen AV, Tetens I.
Effectiveness of offering healthy labelled meals in improving the nutritional quality of lunch meals eaten in a worksite canteen. Appetite, 2014, 75, 128–134.