



En dansk opsummering af projektet:

Food and Health Education for Supermarket Employees

Possibilities and Challenges when Developing and
Implementing a Food and Health Education

Laura B. Meyhoff Petersen & Nanna Andersson

Resumé

Udgangspunktet for dette projekt er bygget op omkring hypotesen, at de danske supermarkeder i fremtiden kan indgå som en aktør og et sted at udføre initiativer, som kan være med til at forbedre folkesundheden. Gennem uddannelse af de supermarkedsansatte forventes det, at de ansatte kan motivere og påvirke kunderne og deres egen omgangskreds til at handle sundere. Dette projekt beskriver, ud fra den indsamlede empiri (otte interviews, en systematisk litteratursøgning samt observationer), hvilke muligheder og udfordringer der er til stede når det ønskes at udvikle og gennemføre en uddannelse med fokus på fødevarer og sundhed. Der er i projektet fokus på to målgrupper, da projektet fokuserer på sundhedstilstanden og sundhedsopfattelsen blandt unge (18 - 25 år) samt supermarkedsansatte. Det konkluderes, at der eksisterer mange barrierer, men at der ligeledes er et behov for mere viden blandt de ansatte og at der allerede eksisterer et godt fundament for at skabe dialog blandt ansatte og kunder, der kan føre til sundere indkøb.

Læsevejledning

Denne korte rapport har til hensigt at opsamle de vigtigste pointer fra projektet "Food and Health Education for Supermarket Employees - Possibilities and Challenges when Developing and Implementing a Food and Health Education". Rapporten indeholder baggrunden for projektets igangsættelse samt en kort introduktion til dets indhold, dets problemstilling, en oversigt over de anvendte metoder, projektets væsentligste resultater og projektets konklusion samt overvejelser omkring en fremtidig fødevarer- og sundhedsuddannelse. For en mere dybdegående gennemgang henvises der til det oprindelige projekt.

Baggrund og introduktion

Folkesundhed er et kontroversielt emne, og forbrugerne bliver ofte konfronteret med initiativer, der har til formål at ændre deres adfærd i en sundere retning. Der er et behov for forandring, da flere offentliggjorte rapporter fra de danske myndigheder understreger en problematisk sundhedstilstand blandt den danske befolkning (Danish Veterinary and Food Administration 2010). Sundhed er nært beslægtet med den demografiske og socioøkonomisk status blandt den danske befolkning, og ulighed i sundhed anses stadig for værende mere problematisk (Danish Veterinary and Food Administration 2010 and Christensen 2012). Grupper med kort eller ingen uddannelse er særligt udsatte for at udvikle sygdomme relateret til en dårlig kost. En rapport fra Sundhedsstyrelsen viser, at jo færre års uddannelse en person har, des højere er forekomsten af overvægt og fedme. Forekomsten er 3-4 gange højere blandt personer med et lavere uddannelsesniveau (<7 år) end personer med en videregående uddannelse (> 12 år) (MPS Handleplan 2012).

Dette projekt fokuserer dels på demografien af unge mellem 18 og 25 år. Deres liv er præget af store fysiske, psykiske og sociale ændringer, der påvirker deres livsstil, samt en sundhedsadfærd, der påvirker deres helbred (Danish Veterinary and Food Administration 2011). Unge er en vigtig gruppe at fokusere på, fordi de stadig har en lang levetid, og derfor har meget at vinde ved at spise sundere og dermed forebygge livsstilssygdomme. Derudover repræsenterer de en stor

forbrugergruppe, der inden længe eller for nylig er flyttet hjemmefra og nu er ved at udvikle deres egen identitet som forbrugere, og skal tage ansvar for deres egen trivsel.

Den danske befolkning, herunder unge, spiser generelt for meget fedt, for meget sukker og for lidt fibre, fisk, frugt og grøntsager. 16,8% af de unge defineres som havende usunde spisevaner (Danish Veterinary and Food Administration 2011). En usund kost øger risikoen for at blive overvægtig eller fed, samt for at få hjerte-kar-sygdomme, type 2-diabetes og visse former for kræft (Danish Veterinary and Food Administration 2010).

For at udfordre denne uønskede udvikling i sundhed, er supermarkederne foreslået som et nyt sted at igangsætte sundhedsmæssige initiativer. I løbet af de seneste år har detailhandlen gennemført flere projekter både i Danmark og i udlandet, med henblik på at påvirke forbrugerne til at tage sundere valg når de køber ind (SoL Bornholm¹, Green Guides/Frugtformidlingen og Escaron et al. 2013). Disse projekter er gennemført i supermarkeds regi, fordi den danske befolkning køber hovedparten af deres mad i supermarkedet (MPS Handleplan 2012). Dette gør supermarkedet til en vigtig ramme for fremtidige sundhedsmæssige initiativer.

Detailhandelen spiller en vigtig rolle i forhold til hvilke fødevarer danskerne vælger og har derfor en stor indflydelse, når der arbejdes for at hæve kvaliteten af måltidet i de danske hjem (MPS Handleplan 2012). Flere aktører har i de seneste år opfordret detailhandlen til at tage mere ansvar for folkesundheden (Roland og Preisler 2011). En systematisk litteratursøgning har vist, at publiceret litteratur om fødevarer- og sundhedsinitiativer i supermarkedet er meget begrænset. Man kunne derfor passende spørge; **Hvordan kan initiativer i detailhandlen bidrage til, at forbedre folkesundheden i Danmark?**

Anvendelsen af supermarkedet til sundhedsinitiativer er interessant, da det absolutte flertal af kunderne (57%) i en undersøgelse foretaget af Coop, mener, at supermarkederne bør fremme sunde valg. 70% af de adspurgte nævnte, at de godt kan lide, når butikkerne sætter fokus på sunde produkter eksempelvis tilbyder smagsprøver, særlige tilbud og opskrifter (Roland og Preisler 2011). Dette indikerer, at sundhed er et emne, som ikke kun interesserer myndigheder og politikere, men også offentligheden.

Dette projekt, som er et samarbejde med Måltidspartnerskabet, adskiller sig fra tidligere initiativer i supermarkedet, ved at fokusere på uddannelse af ansatte. For at nævne et eksempel: Det er ganske almindeligt at spørge slagteren til råds om, hvordan man tilbereder en bestemt kødudskæring, men **hvad hvis kunderne i fremtiden kunne spørge enhver medarbejder i butikken til råds i forhold til sundhed, ernæring og fødevarer, såsom årstidens grøntsager, vejledning om mærkninger og sunde alternativer til specifikke produkter?** Kunne dette scenarie bidrage til en forbedring af folkesundheden?

Formålet med den pågældende uddannelse er, at medarbejderne skal føle sig bedre rustet til at vejlede kunderne i en sundere retning. Samtidig forventes det, at de ansatte, der gennemgår en sådan uddannelse, vil få kompetencer til at praktisere et sundere liv privat, og derved fungere som rollemodeller i deres egen omgangskreds.

¹ SoL Bornholm er et samarbejde mellem Steno, Aalborg Universitet, København og Forskningscenter for Forebyggelse og Sundhed.

Projektets to målgrupper er som nævnt unge (18 - 25 år) og ansatte i supermarkeder, da det er dem, som vil kunne vejlede kunderne til sundere indkøb. Derfor vil medarbejdernes egen sundhedsopfattelse også inddrages i projektet. Medarbejderne kan ikke blot anses som et medium for budskabet om sundere kostvaner, men som nogle hvis egen sundhedsopfattelse påvirker deres motivation for at forstå og videregive nyttige information til supermarkeds kunder.

Nøgleord: Sundhedsstatus, sundhedsopfattelse, ulighed i sundhed, unge, supermarkedsansatte, detailhandlen, fødevarevalg, fødevare- og sundhedsuddannelse.

Problemstilling

Hvilke muligheder og udfordringer er til stede, når man vil udvikle og implementere en fødevare- og sundhedsuddannelse for supermarkedsansatte?

Metode

Opgavens empiriske data er indsamlet ved hjælp af følgende metoder:

- En systematisk litteratursøgning,
- Observationer i to supermarkeder, samt
- Otte interviews, hvoraf fire blev foretaget med supermarkedsansatte og fire med personer som defineres som ressourcepersoner i projektet, idet de har en stor viden og praktisk erfaring fra feltet. De nævnte ressourcepersonerne er:
 - Sanne Larsen, Uddannelseskonsulent i Coop, Albertslund.
 - Charlotte Holm, Uddannelsesansvarlig i Dagrofa, Ringsted.
 - Ulla Toft, Seniorforsker ved Forskningscenter for Forebyggelse og Sundhed på Glostrup Hospital og involveret i projektet SoL Bornholm.
 - Kathrine Terkelsen, Partner i Frugtformidlingen og involveret i initiativet Grøntsags Coaches.

Projektets væsentligste resultater

Hovedpointer fra projektets otte informanter er præsenteret i følgende afsnit.

De fire informanter, der også betegnes ressourcepersoner er positivt indstillede overfor en fødevare- og sundhedsuddannelse. De interviewede supermarkedsansatte erkender behovet for øget viden i relation til fødevarer og sundhed, men de finder ikke den pågældende uddannelse relevant for dem selv.

Derudover er det et udtrykt ønske fra ressourcepersonernes side, at uddannelse af supermarkedsansatte ikke altid bør overvejes i forhold til, om det er rentabelt eller ej, da de nærer et ønske om, at påvirke de ansatte positivt i deres fremtidige liv gennem uddannelse.

Observationerne foretaget i supermarkederne viste, at der er en usund madkultur blandt de ansatte på deres arbejdsplads. Denne madkultur er afgørende at forbedre, før de ansatte kan

vejlede kunderne på baggrund af, hvad de selv praktiserer og dermed fremstå som troværdige overfor kunderne.

Afslutningsvis er der en positiv og realistisk holdning til, at et øget salg af sunde produkter og en forbedring af sundheden kan være et fælles mål.

Desuden viste observationerne, at der er en høj grad af interaktion mellem kunderne og de ansatte, hvilket er med til at udgøre et solidt grundlag for en vejledningssituation. Derudover virker de ansatte meget motiverede for at vejlede kunderne.

Desuden udtrykker de selvstændige købmænd en økonomisk udfordring ved en mulig indførelse af en fødevare- og sundhedsuddannelse, da de selv skal betale for uddannelse af deres medarbejdere.

Konklusion

Formålet med dette projekt har været, at besvare problemstillingen om, hvilke muligheder og udfordringer, der er til stede, når man ønsker at udvikle og implementere en fødevare- og sundhedsuddannelse for ansatte i supermarkeder. Projektets konklusion vil i det følgende blive opstillet i punktform, og i korte sætninger, i en prioriteret rækkefølge. Baseret på den empiriske data og analysen af denne er vi kommet frem til følgende:

Muligheder

- Der er en høj grad af interaktion mellem kunder og supermarkedsansatte, hvilket danner et solidt grundlag for, at give kunderne vejledning og rådgivning i indkøbssituationen. Generelt er de ansatte meget motiverede for at vejlede kunderne, og der er en fælles forståelse blandt de ansatte om, at vejledning af kunderne skal prioriteres højt.
- I landdistrikterne er der en tendens til, at kunder og de ansatte har et venskabeligt forhold. Det faktum at de ofte kender hinanden, skaber et positivt grundlag for en vejledningssituation. Det er vores vurdering, at dette fænomen ses i mindre grad i landets større byer. Det geografiske sted hvor uddannelsen udføres, er derfor afgørende, når det ønskes at rådgive og vejlede kunderne.
- Medarbejderne erkender til en vis grad deres egen mangel på viden i relation til fødevarer og sundhed. Dette skaber et fundament og en mulighed for en forbedring af deres viden.
- Uddannelse kan bruges af detailhandlen som et værktøj til promovring og som en måde for det enkelte supermarked at differentiere sig fra konkurrenter.
- Uddannelseskonsulenter og erfarne ressourcepersoner er positive overfor, at et øget salg af sunde produkter samt en forbedring af sundheden blandt ansatte i supermarkeder og den unge del af befolkningen kan være et samlet mål, som kan gå hånd i hånd.
- Dagrofa og Coop tilbyder allerede obligatoriske uddannelser og mulighed for tilvalg af kurser for deres ansatte. En uddannelse med fokus på fødevarer og sundhed egner sig derfor godt i den eksisterende struktur af uddannelser.

Ovenstående er konklusioner, der positivt understøtter muligheden for, at udvikle og gennemføre en fødevare- og sundhedsuddannelse blandt ansatte i supermarkederne.

Udfordringer

- Sundhedsstatus blandt ansatte i supermarkeder er generelt dårlig. På trods af dette faktum, opfatter de ansatte ikke dem selv som værende usunde eller i mangel af uddannelse. *Sundhed* opfattes i medarbejdernes referenceramme som negativt. Derfor er deres egen sundhedsopfattelse en udfordring, som er afgørende at forholde sig til og arbejde med før de har de fornødne evner til at vejlede andre.
- De selvstændige købmænd under DSK, skal selv betale for deres ansattes deltagelse i et uddannelsesforløb, mens supermarkedsansatte i Coop får deres forløb betalt. Dette skaber en økonomisk barriere for, at ansatte i supermarkeder under DSK kan deltage i den pågældende uddannelse.

Ovenstående er udfordringer, som skal tages i betragtning, hvis det ønskes at udvikle og implementere en uddannelse med fokus på fødevarer og sundhed.

Baseret på de nævnte muligheder og udfordringer **konkludere vi, at en uddannelse med fokus på fødevarer og sundhed er mulig at udvikle og implementere, selvom overvejelser af de nævnte udfordringer skal tages i betragtning.** Næste skridt kunne være at udføre en pilotundersøgelse og en evaluering for at finde ud af, om en fødevare- og sundhedsuddannelse er mulig rent praktisk.

Overvejelser omkring en fremtidig fødevare- og sundhedsuddannelse

Dette afsnit omhandler fremtidige perspektiver og forslag til en fødevare- og sundhedsuddannelse, hvis en sådan besluttet at udvikles og udføres i praksis.

Da fokus i dette projekt har været, at kortlægge de muligheder og udfordringer en uddannelse inden for fødevarer og sundhed kan have, har fokus derfor hverken været på oprettelse eller gennemførelsen af uddannelsen. På trods af dette, har vi i løbet af projektperioden gjort os nogle overvejelser om, hvordan man kan håndtere en implementeringsprocess af uddannelsen. Disse vil vi gerne dele i håb om, at dette på sigt kan bidrage, hvis uddannelsen bliver udført i praksis.

Den følgende punktopstilling viser, hvad vi finder relevant at overveje:

- **Et passende navn for uddannelsen er væsentlig at overveje.** Vores empiriske data viser, at begrebet *sundhed* betragtes som kedeligt og irrelevant af mange, og har tendens til at fremkalde en dårlig samvittighed. Hvis dette er opfattelsen af sundhed blandt de supermarkedsansatte, er det mindre sandsynligt, at de er motiverede for at deltage i det pågældende uddannelsesforløb. Uddannelsens titel skal derfor have et positivt fokus på fødevarer og være en praksisorienteret uddannelse, der opleves som relevant af de ansatte for deres eget arbejdsliv. Derudover er det vigtigt at forsøge, at forstå medarbejdernes generelle opfattelse af uddannelse samt deres faglige kompetencer for at sikre, at uddannelsen kan blive en succes.
- Der skal fokuseres på **uddannelse som en fælles mission.** Under vores observationer blev de ansattes venlige jargon og det stærke fællesskab mellem de ansatte bemærket. Det er derfor vigtigt, at **fokuserer på fællesskabet** og eksempelvis interne konkurrencer blandt de

ansatte i stedet for at lægge hovedvægten på fødevarer og sundhed. Denne vægtning kan være en måde at engagere de ansatte på og sikre, at de støtter ideen om uddannelse. Senere i forløbet kunne et øget fokus på fællesskab og sundhed som en fælles mission give et positivt resultat på de ansattes mentale og fysiske velbefindende på deres arbejdsplads.

- Forsøg at **ansætte ledere, der er engagerede og positivt indstillede overfor sundhed**. En sådan butiksbestyrer kan have en stor indflydelse, da de ansatte (især de unge) har tendens til at spejle sig i deres ledere. Lederens meninger og engagement med hensyn til at sætte sundhed på dagsordenen er derfor afgørende for, at uddannelsen kan blive en succes.
- Til sidst er det vigtigt at forsøge, at **udvikle empowerment og kompetencer blandt de ansatte**. Fokus bør være på medarbejdernes ressourcer og muligheder og ikke på, at de ansatte skal uddannes, fordi det er blevet besluttet på ledelsesniveau. De ansatte bør derfor inddrages i uddannelsen og få mulighed for at føle ejerskab og ansvar.

Hvad skal længden af uddannelsen være?

For at få en realistisk idé om varigheden af den pågældende uddannelse, blev de udvalgte respondenter fra felten spurgt om, hvad de troede var en passende varighed for en sådan uddannelse. Alle var enige om, at uddannelsen ikke skal vare mange dage i træk, og at en uge ville være for meget. Det var tydeligt, at respondenterne følte sig forpligtede til at deltage i det daglige arbejde i butikkerne, og at der var en følelse af fællesskab, hvilket betyder, at de nødtigt lader deres kolleger i stikken med en ekstra arbejdsbyrde.

De følgende punkter er de overvejelser vi nåede frem til forbindelse med uddannelsens længde:

- En enkelt dags undervisning er ikke nok til at skabe nyttig viden, kompetencer og selvtillid til at vejlede kunderne.
- Der skal være opfølgning, der motiverer medarbejderne til at reflektere over, hvilken viden de har brug for. Derudover skal de have mulighed for at afprøve en vejledningssituation og vende tilbage, dele erfaringer og få feedback på deres oplevelser. Dette gælder for både elever og de som tager uddannelsen som et længere forløb.
- Da ansatte i supermarkeder er en forskelligartet gruppe og hvert enkelt supermarkeder har deres individuelle rutiner, tror vi ikke på en one-fit-all model.
 - Vi foreslår derfor at elever, der er mere vant til, at have sammenhængende og længere skoleforløb, kan tage fødevarer- og sundhedsuddannelsen som et 2 x 1 uges forløb.
 - For de resterende medarbejdere kan uddannelsen i stedet forløbe en dag om ugen i 2,5 måned. Denne længde svarer til 10 undervisningslektioner (en pr. uge), som anses for at være passende i forhold til at dække de otte emner beskrevet nedenfor.

Da ansatte i supermarkeder ikke er vant til at være stillesiddende på en skolebænk hele dagen, anbefaler vi, at lektionerne både er teoretiske og praktiske, for eksempel med inddragelse af rollespil omhandlende realistiske vejledningssituationer, praktiske madlavningslektioner med fokus på smag og tilberedning af fødevarer eller ekskursioner til forskellige fødevarereproducenter.

Hvad skal indholdet af uddannelsen være?

Det følgende afsnit indeholder forslag til, hvad uddannelsen i fødevarer og sundhed skal indeholde. Dette er baseret på vores baggrund som professionsbachelorer i Ernæring og Sundhed og kommende Cand. Scient. Tech. i Integrated Food Studies samt den indsamlede empiriske data.

- Viden om frugt og grøntsager og kendskab til deres sæson.
- Viden om vigtige mærkningsordninger inden for sundhed.
- Viden om grundsmagene.
- Viden om, hvordan man laver et nemt og sundt måltid.
- Inspiration til nytænkning, når man skal sammensætte et måltid.
- Viden om fuldkornsbrød/fuldkornsprodukter.
- Kendskab til typer af fisk og magre kødudskæringer.
- Træning i kundevejledning.

Det er vigtigt at understrege, at den viden, der er foreslået bør holdes på et grundlæggende niveau, der er let at forstå og huske samt kan overføres til en vejledningssituation i et supermarked. En overvældende mængde information kan føre til umotiverede medarbejdere og gøre det for vanskeligt for kunderne at forstå og omsætte oplysningerne til daglig praksis.

Hvem skal have uddannelsen?

Vi mener, at **hvis uddannelse skal gøre en forskel, skal alle medarbejdere gennemgå uddannelsesforløbet**, når det er muligt.

- Vi vurderer, at den mest relevante gruppe at uddanne er elever, da de ofte har mindst erfaring indenfor detailhandel, og fordi de ofte repræsenterer målgruppen (unge mellem 18 - 25 år), hvis helbred der er gode muligheder for at forbedre.
- De medarbejdere, der ikke gennemgår elevforløbet, skal i stedet tage fødevarer- og sundhedsuddannelsen som et længerevarende forløb som beskrevet tidligere.

Referenceliste

- Angrosino, Michael. 2007. *Doing ethnographic and observational research*. London: Sage Publications Ltd
- Carlsson, Monica. 2009. *Sundhedspædagogik og sundhedsfremme - Teori, Forskning Og Praksis*. Århus: Aarhus Universitetsforlag
- Christensen, Lene M., Kørup, K., Trolle, E. and Fagt, S. 2012. *Måltidsvaner for voksne med kort uddannelse 2005-2008*. DTU Fødevareinstituttet. <http://maaltidspartnerskabet.dk/wp-content/uploads/Rapport-M%C3%A5ltidsvaner-kortuddannede-voksne.pdf>
- Coop (a). 2013. *Find butik*. <https://om.coop.dk/koncern/vores+butikker/find+butik.aspx>
- Coop (b). 2013. *Coop Uddannelseskatalog 2013/2014*. www.cusk.coop.dk
- Coop Danmark A/S. 2013. *Elev i Coop*. Udgivet februar 2013. Coop Danmark A/S HR-afdelingen.
- Dagrofa. 2013. *Elev i Dagrofa*. <http://www.elev-i-dagrofa.dk/>
- Dagrofa A/S University. 2013. *Dagrofa A/S University - Det handler om mennesker*. <http://www.dagrofa.dk/da-DK/Job---karriere/Efteruddannelse.aspx>
- Danish Veterinary and Food Administration. 2011. *National Sundhedsprofil Unge 2011*. Sundhedsstyrelsen, København.
<http://www.sst.dk>
- Danish Veterinary and Food Administration. 2010. *Den Nationale Sundhedsprofil 2010 – Hvordan har du det?* Sundhedsstyrelsen, København.
<http://www.sst.dk>
- Danish Veterinary and Food Administration. 2010. *Sundhedsprofil. Region Sjælland*.
<http://www.sst.dk>
- Danish Veterinary and Food Administration. 2013. *De officielle kostråd*.
http://www.altomkost.dk/Anbefalinger/De_officielle_kostraad/Kostraad.htm
- Danmarks statistik. 2013. *Statistikbanken*.
<http://www.statistikbanken.dk/statbank5a/default.asp?w=1440> Accessed the 14th of November 2013.
- De Samvirkende Købmænd. 2013. *Homepage*. <http://www.dsk.dk/>
- Denmark. Det Nationale Råd for Folkesundhed. 2006. *Giv borgerne et KRAM. En pjece om Kost, Rygning, Alkohol og Motion*.
http://www.sum.dk/~media/Filer%20%20Publikationer_i_pdf/2006/giv_borgerne_et_kram.ashx

Escaron L. Anne, Amy M. Meinen, Susan A. Nitzke and Ana P. Martinez-Donate. 2013. "Supermarket and Grocery Store-Based Interventions to Promote Healthful Food Choices and Eating practices: A Systematic Review." *Centers for Disease Control and Prevention* 10. doi: <http://dx.doi.org/10.5888/pcd10.120156>

EUC Nordvestsjælland. *Homepage*. <http://www.eucnvs.dk/webtop/site.aspx?p=4160>

Hovgaard, Thomas. 2012. *Discountbutikker overhaler supermarkeder*. http://www.foodculture.dk/Marked/Detailhandel/2012/Discountbutikker_overhaler_supermarkeder.aspx#.UqA9pGTuKcM

Jeffery, W. Robert, Phyllis L. Pirie, Barbara S. Rosenthal, Wendy M. Gerber and David M. Murray. 1982. "Nutrition education in supermarket: An unsuccessful attempt to influence knowledge and product sales." *Journal of Behavioral Medicine* 5: 189-200. CAB Abstracts Full Text Select.

Jensen, Jeanette Magne. 2013. *Everyday life and health concepts among blue-collar female workers in Denmark: implications for health promotion aiming at reducing health inequalities*. *Global Health Promotion* 20: 13-21. doi: 10.1177/1757975913486681

Lassen, Anne Dahl, Klaus Thomsen Vollhøj and Gitte Gross. 2013. *Kundernes adfærd og indtag på en fastfood restaurant - resultater fra et eksperimentelt forsøg*. <http://www.food.dtu.dk/Nyheder/2013/11/Kunderne-vaelger-sundere-fastfood>

Launsø, Laila, Leif Olsen and Olaf Rieper. 2011. *Forskning om og med Mennesker: Forskningsstyper Og Forskningsmetoder i Samfundsforskning*. København: Nyt Nordisk Forlag Arnold Busk.

Malterud, Kirsti. 2001. Qualitative research: standards, challenges, and guidelines. *Qualitative Research Series*. *Lancet* 35: 483-488

Mhurchu, Cliona Ni., Tony Blakely, Joanne Wall, Anthony Rodgers, Yannan Jiang and Jenny Wilton. 2007. "Strategies to promote healthy food purchases: a pilot supermarket intervention study." *Public Health Nutrition* 10(6): 608-615. doi: 10.1017/S136898000735249X

Milliron, Brandy-Joe Kathleen Woolf and Bradley M. Appelhans. 2012. "A Point-Of-Purchase Intervention Featuring In-Person Supermarket education Affects Healthful Food Purchases." *Journal of Nutrition Education and Behavior* 44: 225-232. doi: 10.1016/j.jneb.2011.05.016

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries. 2013. *Find Smiley*.

<http://www.findsmiley.dk/da-DK/index.htm>

Måltidspartnerskabet. 2012. *Handlingsplan. Nemt at spise sundere – Måltidspartnerskabets virksomhed 2012-2015*.

<http://maaltidspartnerskabet.dk/publikationer/>

Nicolaisen, Henriette and Mia Brandhøj. 2012. *Rapport over baseline måling i "Overskudsmedarbejdere i COOP" - Vurdering af den generelle sundhedsstatus for medarbejderne i 6 udvalgte COOP butikker (OMIC)*. Copenhagen: Aalborg University

Patterson, H. Blossom, Larry G. Kessler, Yohanan Wax, Amy Bernstein, Luise Light, Douglas N. Midthune, Barry Portnoy, Janet Tenney and Elizabeth Tuckermanty. 1992. "Evaluation of a Supermarket Intervention: The NCI-Giant Food Eat for Health Study." *Evaluation Review* 16: 464-490. CAB Abstracts Full Text Select

Patton, Michael Q. 1990. *Qualitative evaluation and research methods*. Newbury Park: Sage Publications

Roland, Thomas and Joan Preisler. 2011. *Hvem styrer indkøbsvognen?* Danmark: FDB

Sørensen, Asger. 2010. *Om videnskabelig viden - gjer, ikke og ismer*. Frederiksberg: Scandinavian Books A/S.

Vallgård, Signild and Lene Koch. 2008. *Forskningsmetoder i folkesundhedsvidenskab*. København: Munksgaard Danmark

World Health Organization, 1948. Preamble to the Constitution of the World Health Organization as adopted by the International Health Conference, New York, 19-22 June, 1946; signed on 22 July 1946 by the representatives of 61 States (Official Records of the World Health Organization, no. 2, p. 100) and entered into force on 7 April 1948.