



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Landbrugsstyrelsen



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Tilsagnskatalog 2023

Plantefondens tilsagn i 2023

Tilsagn 2023

Fonden for plantebaserede Fødevarer har i 2023 givet tilsagn til 36 nye projekter for et samlet beløb på 58,2 mio. kr. I 2023 har bestyrelsen prioriteret det strategiske udviklingsområde ”efterspørgselsfremme”.



Strategisk udviklingsområde: EFTERSPØRGSELSFREMME

Plantefonden vil bidrage til at understøtte en større efterspørgsel efter plantebaserede fødevarer, og til at gøre danske plantefødevarer til et attraktivt valg i Danmark og udlandet. De tre konkrete indsatsområder er:

- 1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices
- 2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer
- 3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Strategisk udviklingsområde: UDBUDSFREMME

Med fokus på udbudsfremme vil Plantefonden bidrage til, at der i Danmark produceres plantefødevarer, der er attraktive for både forbrugere og industri såvel herhjemme som i udlandet og under hensyntagen til miljø- og klima. De konkrete indsatsområder er:

- 4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet
- 5 Øge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands



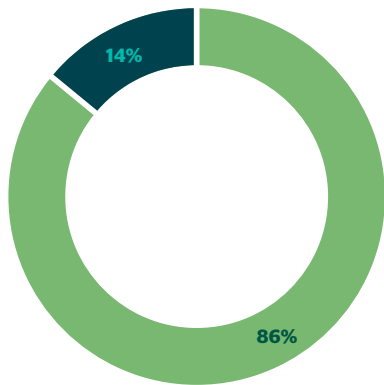
Strategisk udviklingsområde: SEKTORBROBYGNING

Med fokus på sektorbroygning vil Plantefonden bidrage til at udvikle en sammenhængende plantefødevaresektor med et stadig større kendskab, vidensdeling og samarbejde på tværs af de mange forskellige aktører i værdikæden. Indsatsområdet beskrives her:

- 6 Styrkelse af hele værdikæden

2023 i tal

Projektfordeling ift. Strategisk udviklingsområde



58,2

Mio. kr. i tilsagn



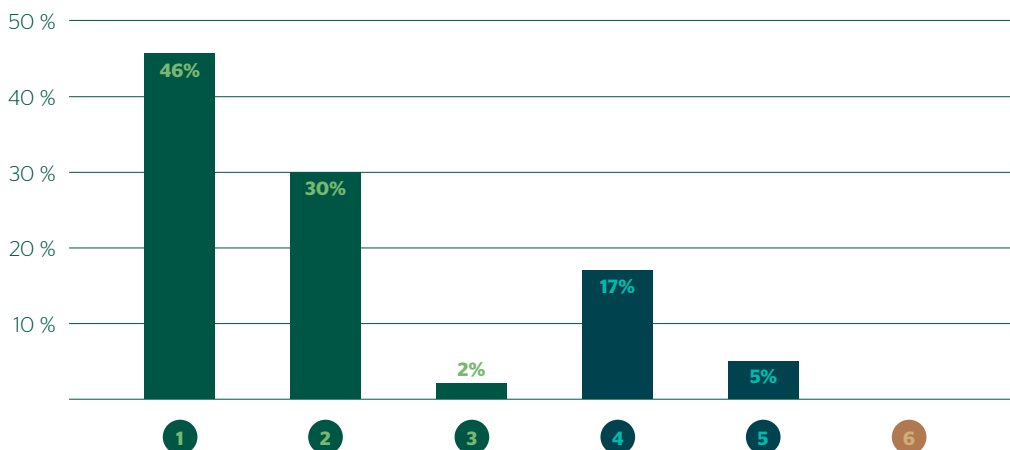
36

Projekter

58

Procent til økologi

Fordeling af puljen ift. konkret indsatsområde



33

Projekter med
opstart januar 2024

- 1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices
- 2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer
- 3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

- 4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet
- 5 Øge volumen i dansk plantefødevarereproduktion til lands og til vands
- 6 Styrkelse af hele værdikæden





Projektoverblik

Projekttitle	Tilsagn i mio. kr. (afrundet)				
	1	2	3	4	5
Efterspørgselsfremme					
Lær af de bedste! - plantebaseret benchmarking og rådgivning af detailhandel og producenter	●	○	○	○	○
Spirende PLANTE-madvaner	●	○	○	○	○
Elsk grønne proteiner	●	○	○	○	○
Byg - fra fodertrug til middagsbord. En revitalisering af Danmarks nationalkorn.	●●	○	○	○	○
Plantebaseret mad på farten	●●	○	○	○	○
Fokus Fødevarer - Kravspecifikationer og fakta fremmer efterspørgsel på plantebaserede produkter	●●	○	○	○	○
Den Nationale Grøntsagsuge - (DNG)	●●	○	○	○	○
Udvikling af markedet for økologiske planteprodukter i Storbritannien	●●	○	○	○	○
Markedsudvikling og øget eksport af økologiske planteprodukter til den tyske foodservice sektor	●●●	○	○	○	○
Økologisk plantefokus hos kokkene - grønne menuer i HoReCa	●●●	○	○	○	○
De helt store skridt: Økologiske afgrøder til landets hospitaler og sygehuse	●●●	○	○	○	○
Strategiforløb for grøn mad på uddannelsessteder	●●●	○	○	○	○
Plantekorpset: Unge guider unge i det økologiske plantekøkken	●●●	○	○	○	○
Udbredelse af plantebaserede retter på festivaler og attraktioner	●●●	○	○	○	○
Ambassadørkorps for udbredelse af sortsdiversitet	●●●●	○	○	○	○
Mere økologisk frugt og grønt i dagligvarehandlen	●●●●	○	○	○	○
Grøn vidensbank og bælgfrugtskole til køkkenprofessionelle på metodikogsmag.dk	●●●●	○	○	○	○
Økologisk PlanteUdvikling	●●●●	○	○	○	○
GoCook Smagekassen	●●●●	○	○	○	○
Nudging til grønne valg: Plantebaserede madoplevelser til konferencer og møder	●●●●	○	○	○	○
Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen	●●●●	○	○	○	○
PlanteKundskab - med smag	●●●●	○	○	○	○
Øget brug af bælgfrugter og andre proteinrige plantebaserede råvarer i forplejningen til ældre og patienter	●●●●	○	○	○	○
TANGO - Tang på tallerkenen i offentlige køkkener	●●●●	○	○	○	○
Fungi Tæste; Mad til mange med svampe (FungiTæste)	●●●●	○	○	○	○
Planteløftet til professionelle køkkener 2024	●●●●	○	○	○	○
VEGETARISK KOK - fremtidens plantekyndige madhåndværker	●●●●	○	○	○	○
Lær dine bælgfrugter at kende	●●●●	○	○	○	○
Kampagne: Gør det let at spise bælgfrugter (Gør det let)	●●●●	○	○	○	○
NORMPLANT	●●●●	○	○	○	○
Forbrugerdreven innovation til den grønne omstilling (FIGO)	●●●●	○	○	○	○
Udbudsfor fremme					
Kompetenceudvikling og uddannelsesbehov ved plantebaseret fødevarerproduktion (PLANTEKOMPETENT)	●●●●	○	○	○	○
Transforming plant-based protein with protein-rich microorganisms	●●●●	○	○	○	○
Nødder med danske Rødder	●●●●	○	○	○	○
FUTUREDAIRY: Non-animal Dairy Favorites - Danbo cheese and Natural Yogurt	●●●●	○	○	○	○
The potential of different Oat varieties for Oat drink - (POATential)	●●●●	○	○	○	○



Lær af de bedste! - plantebaseret benchmarking og rådgivning af detailhandel og producenter

Projektet vil udføre en forbrugeranalyse og benchmark-undersøgelse for plantebaserede produkter, for at skabe viden og indsigt i forbrugsmønstre for fødevarer virksomheder. Dermed vil projektet give producenter af plantebaserede fødevarer klarhed om, hvem der gør det bedst, og hvordan man selv kan blive bedre.

-  Dansk Vegetarisk Forening (DVF)
-  257.656 kr.
-  København
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Spirende PLANTE-madvaner


Projektet vil gøre valget af plantebaserede fødevarer til en selvfølge for den kommende forbrugergeneration. Det vil projektet gøre ved at øge børns kendskab og tilberedningsviden om plantebaserede fødevarer, gennem vedkommende, sanselig og fagligt funderet formidling i Kornets Hus.

-  Driftsfonden Kornets Hus
-  312.124 kr.
-  Hjørring
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Elsk grønne proteiner

Projektet vil udbrede kendskabet til mad baseret på plantebaserede fødevarer med fokus på brug af proteinholdige plantefødevarer, der produceres lokalt på Bornholm. Projektet favner undervisning og kursustilbud for private samt for skoletjenesten på Bornholm, der skal inspirere og gøre det nemt at bruge plantebaserede fødevarer.

-  Det Levende Køkken i Østermarie
-  316.000 kr.
-  Bornholm
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Byg - fra fodertrug til middagsbord. En revitalisering af Danmarks nationalkorn.

Projektet vil styrke byggens rolle som en naturlig del af hverdagskosten hos den almindelige forbruger såvel som i storkøkkener. Det vil projektet gøre ved at anskueliggøre nemme og lettilgængelige måder at benytte byggen på, formidlet gennem en informationskampagne rettet mod madprofessionelle samt den almindelige forbruger.

-  Driftsfonden Kornets Hus
-  356.749 kr.
-  Hjørring
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Plantebaseret mad på farten

Projektet sigter mod, at øge udbud og salg af plantebaserede fødevarer i take-away og convenience-sektoren. Det vil projektet indledningsvis gøre ved at gennemføre en bred forbrugerundersøgelse, der skal danne grundlag for rådgivningsmøder med grossister, leverandører, og større aktører inden for take-away og convenience-sektoren. Rådgivningen skal udmønte den fælles kampagne "Grøn Januar 2024".



Dansk Vegetarisk Forening



379.322 kr.



København



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Fokus Fødevarer - Kravspecifikationer og fakta fremmer efterspørgsel på plantebaserede produkter

Projektets formål er at fremme efterspørgslen på plantebaserede produkter gennem offentlige indkøb. Det vil projektet gøre ved at udvikle nye Fokus Fødevarer-kravspecifikationer for plantebaserede produkter. Disse skal hjælpe indkøbere til en bedre forståelse af kvalitetsmæssige såvel som ernæringsmæssige værdier i plantebaserede fødevarer.



MLDK Mærkevareleverandørerne



490.500 kr.



København



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Den Nationale Grøntsagsuge - (DNG)

Projektet vil samle aktører på tværs af værdikæden til en fælles indsats for at øge danskernes forbrug af grøntsager ved at etablere dét, projektet kalder Den Nationale Grøntsagsuge.



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.



538.500 kr.



København



Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Udvikling af markedet for økologiske planteprodukter i Storbritannien

Projektet fokuserer på at udvikle markedet i Storbritannien for økologiske, uforarbejdede planteprodukter med den danske model for økologisk grøntsagsproduktion som inspirationskilde. I samarbejde med den danske ambassade i London og øko-organisationwn, SOIL Association, vil projektet forpligte britiske myndigheder og detailsektor til, at den økologiske omlægning sker med succes. Det forventes at indsatsen på sigt vil øge dansk, økologisk eksport.



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.



596.950 kr.



København



Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Markedsudvikling og øget eksport af økologiske planteprodukter til den tyske foodservice sektor

Projektet vil lægge en markedsfremmeindsats for økologiske, uforarbejdede planteprodukter på det tyske foodservicemarked. Det vil projektet gøre ved at formidle viden om økologiske planteprodukter og værktøjer til omlægning af foodservicesektoren i Tyskland, samt skabe kontakt og videnuudveksling til aktører i Danmark, der kan levere løsninger eller økologiske grøntsager.



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.



673.000 kr.



København



Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Økologisk plantefokus hos kokkene - grønne menuer i HoReCa

Projektet vil aktivere foodservicebranchen til både kortsigtede og langsigtede fremskridt for udbredelsen af lokalproducerede grøntsager på menukortet. Dette vil ske gennem en plante-inspirationstur for HoReCa-beslutningstagere (hoteller, restauranter og caféer), udviklere køkkenchefer mv, et plantekokke-træf samt opfølgende "gå-hjem"-møder. Aktiviteterne udfoldes i samarbejde med lokale planteproducenter.



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.



732.500 kr.



København



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



De helt store skridt: Økologiske afgrøder til landets hospitaler og sygehuse

Projektet vil styrke efterspørgslen på økologiske korn, kerner og bælgfrugter i landets regioner, der hvert år serverer 11 mio. måltider. Det vil projektet gøre gennem dialog, workshops og stormøder med regionernes måltidsansvarlige, klimakonsulenter samt fødevarerproducenter og øvrige interessenter.



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.



775.942 kr.



København



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Strategiforløb for grøn mad på uddannelsessteder

Projektet vil sikre en klar retning på mindst 100 uddannelsesinstitutioners omstilling til bæredygtig kantinemad gennem skræddersyede handlingsplaner. Det vil projektet gøre gennem fem regionale workshops og opfølgende forløb, hvor det konkretiseres, hvordan ledelse og køkkenledere kan integrere bæredygtighedsindsatser i kantinerne.



Dansk Vegetarisk Forening



786.051 kr.



København




Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Plantekorpset: Unge guider unge i det økologiske plantekøkken

Projektets vil bidrage til en mere plantebaseret madkultur blandt unge i alderen 18-28 år ved at rekruttere og uddanne 30 unge madguider til et plantekorps. Korpsset skal b.l.a. stå sin prøve under den veletablerede ung-til-ung madaktivitet "Foodjam", der afvikles på Roskilde Festival 2024. Et koncept der senere udfoldes til fire andre madaktiviteter for unge, inkluderende det allerede etablerede "Det rullende madværksted".

-  Madkulturen
-  844.550 kr.
-  Roskilde
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Udbredelse af plantebaserede retter på festivaler og attraktioner


Projektet vil bidrage til at øge omfanget og tilgængeligheden af plantebaserede måltider på festivaler og andre attraktioner. Det vil projektet gøre i et strategisk og praksisnært spor, hvor det strategiske spor skal generere viden og inspiration til beslutningstagere, mens det praksisnære spor skal afprøve plantebaserede måltider.

-  Dansk Vegetarisk Forening
-  913.311 kr.
-  København
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Ambassadørkorps for udbredelse af sortsdiversitet

Projektet vil styrke udviklingen i det planterige, lokale køkken ved at skabe interesse i foodservice-sektoren for brugen af hjemmehørende sorter og deres gastronomiske muligheder. Det vil projektet gøre ved at etablere et ambassadørkorps, der skal bidrage til at beskrive gamle, lokale sorters anvendelsesmuligheder og kvaliteter for fagprofessionelle og forbrugere.

-  Foreningen for ORIGINALER
-  944.500 kr.
-  Syddjurs
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Mere økologisk frugt og grønt i dagligvarehandlen





Projektet vil styrke salget af økologisk frugt og grønt i dagligvarehandlen gennem vidensdeling og møder mellem producenter og dagligvarehandelens beslutningstagere.

-  Økologisk Landsforening
-  973.310 kr.
-  Aarhus
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Grøn vidensbank og bælgrugtskole til køkkenprofessionelle på metodikogsmag.dk


Projektet har fokus på at klæde køkkenprofessionelle, både dem i arbejde og dem under uddannelse, på til at lave mere mad på bælgrugter for herigennem at stimulere salget af disse råvarer. Hertil vil projektet gøre vidensbanken www.metodikogsmag.dk til den foretrukne og centrale videns- og inspirationsbank blandt køkkenprofessionelle.

-  Odense Kommune, sundhedsforvaltningen
-  1.184.086 kr.
-  Odense
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Økologisk PlanteUdvikling





Projektet vil styrke udbuddet af plantebaserede produkter ved at integrere forbrugerforståelse direkte i udviklingsfasen til brug for fremtidens produktudviklere i et samarbejde mellem private madudviklere, studerende og forskere. En central del af projektet er at integrere et kandidatkursus fra KU i udviklingsarbejdet, så man allerede på kandidatniveau deltager i eksperimentel udvikling af nye plantebaserede fødevarer.

-  Kost Aps (Kost Studio)
-  1.292.896 kr.
-  Frederiksberg
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



GoCook Smagekassen



Projektet vil genindføre GoCook Smagekassen i COOP, der hvert år har givet inspiration til over 6.500 skoleklasser i madkundskab. Smagekassen genindføres nu i en ny model med fokus på uforarbejdede, danske og økologiske grøntsager fra små og mellemstore producenter.

-  Coop Danmark A/S
-  1.327.500 kr.
-  Albertslund
-  Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Nudging til grønne valg: Plantebaserede madoplevelser til konferencer og møder

Projektet vil udvikle og teste nudging-tiltag, der skal få flere gæster ved konferencer og møder til at vælge det plantebaserede tilbud. Samtidig vil projektet gøre tiltag til at opkvalificere køkkener i branchen for at styrke den grønne madoplevelse.

-  MeetDenmark - Dansk Erhvervs- og Mødeturisme
-  1.527.468 kr.
-  København
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen

Projektet vil vække en større interesse i den brede befolkning for den plantebaserede kost gennem efterspørgselsfremmende aktiviteter, der skal sætte fokus på lokalt, økologisk frugt og grønt i detailhandelen. Dette vil ske gennem udvikling af et opskriftsunivers, informationsmateriale samt smagsdemonstrationer i udvalgte butikker.



Økologisk Landsforening



1.593.464 kr.



Aarhus



Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



PlanteKundskab - med smag

Projektet har fokus på at øge den grønne viden og lyst til at eksperimentere og dygtiggøre sig i tilberedning af plantebaserede måltider blandt skoleelever, lærere og lærerstuderende. Det vil projektet gøre gennem tilrettelæggelse af undervisningsmateriale til brug i folkeskolen, samt uddannelse af undervisere i brug af materialet.



Foreningen Smagens Dag



1.751.275 kr.



København



Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Øget brug af bælgfrugter og andre proteinrige plantebaserede råvarer i forplejningen til ældre og patienter

Projektet vil vise, at traditionel mad kan laves mere økologisk og plantebaseret, på måder der fungerer i praksis, smager godt, er økonomisk muligt og - hvad der særligt er i fokus - er ernæringsmæssigt forsvarligt i forhold til det anbefalede til ældre borgere samt patienter på hospitaler. Det vil projektet gøre ved at udvikle, afprøve, evaluere og udbrede proteinrige opskrifter og principper for grøn ugeplanlægning.



Dansk Vegetarisk Forening



1.987.426 kr.



København



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



TANGO - Tang på tallerkenen i offentlige køkkener

Projektet vil undersøge, hvordan man kan indfase mere tang på menuen i offentlige køkkener. Projektet undersøger bl.a. muligheder, barrierer og potentialer, og dykker ned i, hvad der skal til for, at man ændrer adfærd i køkkenerne. Det gør projektet gennem en bred indsats, hvor man fokuserer på værktøjer lige fra ernæringsmæssig viden, over opskrifter og inspiration til det helt lavpraktiske i, hvordan råvaren tilberedes og rent logistisk anskaffes.



Bispebjerg Hospitals køkken



2.082.780 kr.



København







Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Fungi Taste; Mad til mange med svampe (FungiTaste)





Projektet vil fremme brugen af svampe i plantebaserede retter i storkøkkener. Det vil projektet gøre ved at generere ny viden om madprofessionelles kompetencebehov og produktefterspørgsel, samt ved at afdække svampes kulinariske potentiale. Projektet vil implementere denne viden i udvikling af nye plantebaserede retter med svampe.

-  Professionshøjskolen Absalon
-  2.119.166 kr.
-  Slagelse
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Kompetenceudvikling og uddannelsesbehov ved plante-baseret fødevarerproduktion (PLANTEKOMPETENT)





Projektet vil forbedre mulighederne for udbud af plantebaserede fødevarer af høj kvalitet ved at styrke virksomheders kompetencer indenfor plantebaseret fødevarerproduktion. Det vil projektet gøre gennem analyse af eksisterende virksomheders strategier med henblik på udvikling af en typologi for kompetencestrategier og kompetencebehov hos forskellige typer af virksomheder.

-  Aalborg Universitet
-  2.265.206 kr.
-  København
-  Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



Transforming plant-based protein with protein-rich microorganisms





Projektet vil udvikle og anvende en fermenteringsteknik til at forbedre smag, tekstur og funktionalitet i bælgfrugter. Det indebærer først og fremmest at finde de helt rigtige mikroorganismer til fermentering og derpå testning i laboratorie. Projektets resultater vil blive brugt til at forstå, hvilke kritiske faktorer der skal opfyldes for at producere økonomisk rentable, plantebaserede proteinprodukter.

-  Aarhus Universitet
-  2.279.121 kr.
-  Aarhus
-  Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



Nødder med danske Rødder

Projektet vil fremme dansk nøddeproduktion, samt udvikle værdikæden og styrke efterspørgslen på danske nødder. Det vil projektet gøre gennem inddragelse og samarbejde med fødevareraktører, mens avlerne inddrages i videnindsamling, formidling og workshops. Hertil oprettes en demonstrationsplantage til afprøvning hasselnøddesorter.

-  SEGES Innovation P/S
-  2.595.076 kr.
-  Aarhus
-  Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



FUTUREDAIRY: Non-animal Dairy Favorites - Danbo cheese and Natural Yogurt

Projektet vil udvikle en plantebaseret Danbo-ost og naturelyoghurt. Det vil projektet gøre gennem præcisionsfermentering til at fremstille "mælke"proteiner baseret på ærter og hestebønner sammen med novel-alternative proteinkilder såvel som andre upcycledede sidestrømme.

-  PlanetDairy ApS
-  2.623.418 kr.
-  Aarhus
-  Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de plante produkter, der kommer på markedet



Planteløftet til professionelle køkkener 2024

Projektet vil øge forbruget, samt skabe en større lokalproduktion af økologiske planter ved at gennemføre en indsats for uddannelse og kompetenceløft via det "Veganske Rejsehold", der skal opsøge de travle køkkener. Samtidig vil projektet synliggøre og formidle viden fra offentlige og private køkkener, der er foran på den plantebaserede dagsorden. Endelig vil projektet samle interessenter i et ambitiøst plantetopmøde.

-  Food Organisation of Denmark (FOOD)
-  2.759.369 kr.
-  København
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



The potential of different Oat varieties for Oat drink - (POATential)

Projektet vil styrke havredyrkningen, og herigennem forbedre råvarekvaliteten, ved at identificere de mest kvalitetsrige sorter til fødevarerindustrien samt undersøge, hvordan dyrkningsbetingelser påvirker ønskede kvalitetsparametre. Dette med henblik på at finde de rigtige sorter, med de rigtige egenskaber, til at indgå i havredrikke. Projektet vil forsyne landbrugere med viden til at forbedre kvaliteten i havreafgroderne.

-  SEGES Innovation P/S
-  2.833.991 kr.
-  Aarhus
-  Projektet vil øge volumen i dansk plantefødevarerproduktion til lands og til vands



VEGETARISK KOK - fremtidens plantekyndige madhåndværker

Projektet vil bidrage til at uddanne flere madhåndværkere, der mestrer den grønne omstilling i fødevarerforbruget. Det vil projektet konkret gøre ved at tilrettelægge en individuel erhvervsuddannelse for at skabe muligheden for en vegetarisk kokkeuddannelse på Hotel- og Restaurantskolen.

-  Hotel- og Restaurantskolen
-  3.041.826 kr.
-  København
-  Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Lær dine bælgfrugter at kende

Projektet vil øge køkkenprofessionelle og beslutningstageres viden om bælgfrugters klimamæssige og ernæringsmæssige kvaliteter. Det vil projektet gøre gennem et inspirationsakademi, uddannelsesforløb, styrkelse af værdikædesamarbejdet, generelle informationsindsatser samt via videreudvikling af videnplatformen "Klimauniverset".



Økologisk Landsforening



3.331.941 kr.



Aarhus



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Kampagne: Gør det let at spise bælgfrugter (Gør det let)

Projektet vil, med fokus på børnefamilier, inspirere danskerne til at tage de første skridt på vejen mod flere bælgfrugter på tallerkenen gennem en omfattende kampagne, der udrulles i samarbejde med Salling Group, Coop, Nemlig.com, MENU og REMA 1000.



Forbrugerrådet Tænk



3.590.375 kr.



København



Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



NORMPLANT: Development of tools to food service providers so they can increase sales of plant-based workplace lunches and contribute to the normalisation of plant-based eating.

Projektet fokuserer direkte på at udvikle cateringvirksomheders potentiale i at bidrage til udbredelse af planterig kost på offentlige og private arbejdspladser. Det vil projektet gøre ved at indsamle viden om arbejdspladseres parathed til at spise mere plantebaseret, og bruge den viden til at bygge en værktøjskasse med initiativer, der kan bruges af cateringvirksomheder til succesfuld implementering af planterig kost.



Københavns Universitet



3.797.036 kr.



Frederiksberg



Projektet vil øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices



Forbrugerdreven innovation til den grønne omstilling (FIGO)

Projektet vil tilgængeliggøre dybdegående viden og forståelse af forbrugere og stakeholders præferencer og barrierer i relation til plantebaserede fødevarer. Dette med henblik på at styrke små og mellemstore virksomheders produktudvikling. En viden der i dag primært er forbeholdt globale fødevarerkoncerner. Målet er, at det vil bidrage til en generel madkulturændring i Danmark samt på danske eksportmarkeder.



Teknologisk Institut



4.353.549 kr.



Aarhus



Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Fonden for Plantebaserede Fødevarer

Tilsagnskatalog 2023

Plantefonden
Landbrugsstyrelsen
Nyropsgade 30
1780 København V

plantefonden@lbst.dk

www.plantefonden.dk