



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Landbrugsstyrelsen



FONDEN FOR  
**PLANTEBASEREDE**  
FØDEVARER

# Tilsagnskatalog 2024

**Plantefondens tilsagn i 2024**

# Tilsagn 2024

**Fonden for plantebaserede Fødevarer har i 2024 givet tilsagn til 35 nye projekter for et samlet beløb på 122,6 mio. kr, fordelt mellem områderne Efterspørgselsfremme, Udbudsfremme og Sektorbrobygning.**



## 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



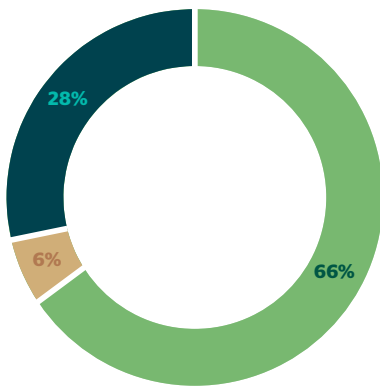
## Strategisk udviklingsområde: SEKTORBROBYGNING

Med fokus på sektorbrobygning 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

# 2024 i tal

## Fordeling af projekter ift. Strategisk udviklingsområde



EFTERSPØRGSELSFREMME

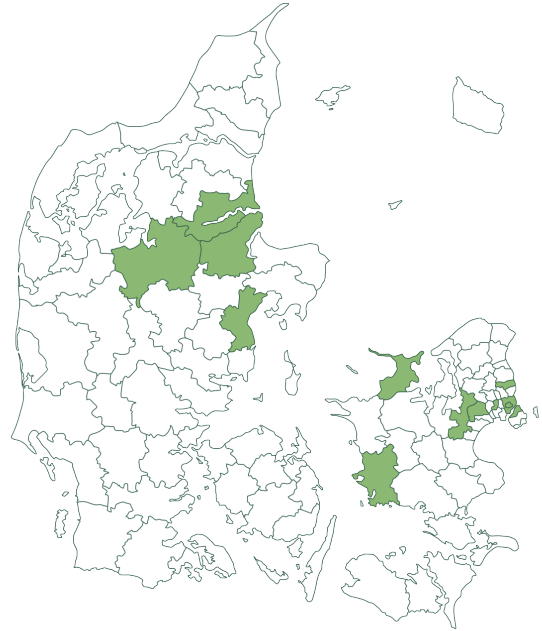


UDBUDSFREMME



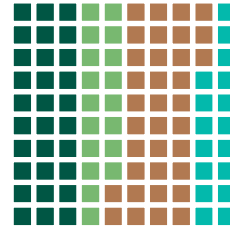
SEKTORBROBYGNING

## Kommuner hvor et projekt har hovedaktivitet\*



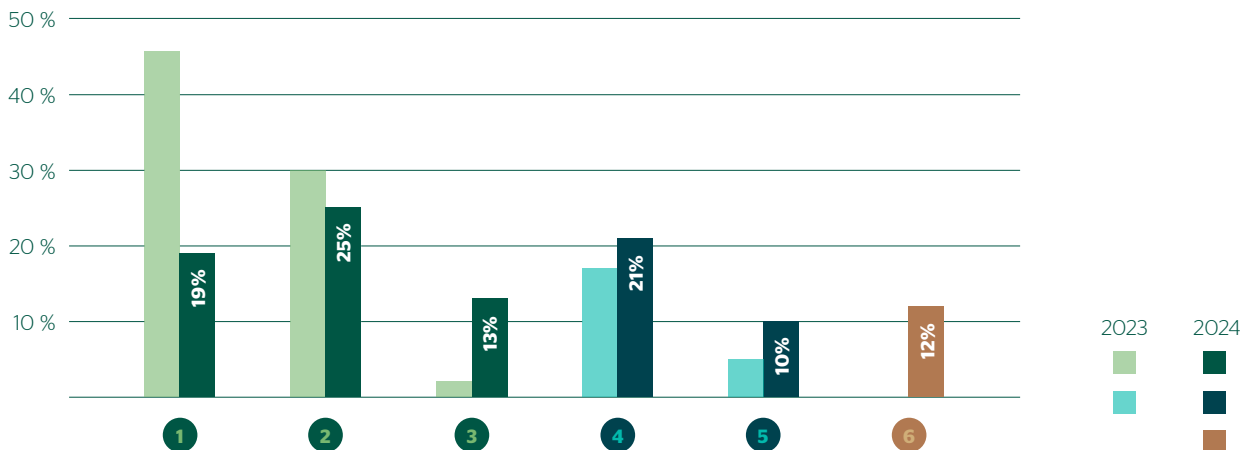
\*Projekter kan have flere partnere eller aktiviteter placeret forskellige steder i landet, og angiver kun lokationer for hovedansøger/hovedaktivitet.

## Fordeling af puljen ift. primært arbejdsfelt



- Afsætning
- Forarbejdning
- Formidling og undervisning
- Markbrug
- Akvakultur
- Distribution
- Gartneri
- Vertikalt landbrug

## Fordeling af puljen ift. konkret indsatsområde



- 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 plantefødevareproduktion til lands og til vands
- 6 Styrkelse af hele værdikæden

# Projektoverblik

Projekttitle	Hovedansøger	Forventet tilsagn i mio. kr. (afrundet)		
		5	10	15
<b>Efterspørgselsfremme</b>		5	10	15
Grøn Madkundskab	Madkulturen	●	○	○
Udvikling af eksport af økologiske planteprodukter til tysk foodservice	Landbrug & Fødevarer	●	○	○
Fortsat markedsudvikling for økologiske planteprodukter til Storbritannien	Landbrug & Fødevarer	●	○	○
Fremtidens supermarked	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
"Uvenner" - en SoMe kampagne, der skal få unge mænd til at spise mere plantebaseret	Tænkertanken Frej	●	○	○
Plant Food Festival 2025 i Århus og København	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
DANSke produkter i Svenske StorKøkkener (DANSSK)	Plantebranchen	●	○	○
Det Grønne Rul: flere grønne hverdagsklassikere i børnefamiliers 'madlavningsrul'	Madkulturen	●	○	○
Sundt valg, bæredygtigt liv: Plantebaserede skatte i dit Supermarked (SVBL)	Food from Denmark	●	○	○
Grøn køkkenomstilling for kostskoler (GKok)	Undfang	●	○	○
Bedre korn i det økologiske plantebaserede køkken og surdejsbagerier (KORNPLAN)	Landsorten	●	○	○
Plant Powered Sport & Fitness	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
Green Fork Network - Green FN	Mikuna ApS	●	○	○
Optimeret holdbarhed og fødevarer sikkerhed (...) - PlantePredict	Teknologisk Institut	●	○	○
Grøn gastronomi med volumen - fokus på HoReCa	Landbrug & Fødevarer	●	○	○
Storskala eksport af økologiske plantefødevarer til Asien (...) (Japan 2025-27)	MAAC ApS	●	○	○
Mad på Farten 2.0	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
Interaktive bælgfrugts-workshops for 22.000 skoleelever	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
Grøntsagsmagi	Professionshøjskolen Absalon	●	○	○
Planteløftet - flere økologiske planter i offentlige og private storkøkkener	Food Organisation of Denmark	●	○	○
Danske plantebaserede økologiske råvarer til foodservicesektoren i Tyskland (...) (D&D)	Økologisk Landsforening	●	○	○
Effekten af blåbær- og havreindtag på lipidprofil, inflammation og (...) - BIODiaMI	Aarhus Universitet	●	○	○
PLATE - The Effect of Plant-Based Diet on Disease Activity in Patients (...)	Bispebjerg og Frederiksberg Universitetshospital	●	○	○
<b>Udbuds fremme</b>		5	10	15
Mere umami med bælgfrugter (UMAMI-B/ELG)	Umamamia ApS	●	○	○
Nu' det tid til Tempeh i Detail (NuTID)	CONTEMPEHRARY ApS	●	○	○
Plantefermentater for bedre holdbarhed og fødevarer sikkerhed (...) - PlanteFerm	Teknologisk Institut	●	○	○
Smagen af danske, økologiske bælgfrugter	Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S	●	○	○
Grønne proteiner til fremtidens landmænd	Danske Landbrugsskoler	●	○	○
Rapeseeds: a local source for a new generation of food products	Aarhus Universitet	●	○	○
Lupiner - de nye bælgfrugter i klassen	Innovationscenter for økologisk landbrug P/S	●	○	○
Craveable Fungi Futures	MATR Foods	●	○	○
Udviklingsforløb for producenter af plantebaserede fødevarer - planteVÆKST	Teknologisk Institut	●	○	○
Collectively TRANSITIONing the agriculture and food system (COTRANSITION)	Københavns Universitet	●	○	○
<b>Sektorbrobygning</b>		5	10	15
PlanteHub 1.0 - sammen er vi klogere	Dansk Vegetarisk Forening	●	○	○
Lupin and soybean - pioneering new plant-based foods (...) [Lupin&SoyFoods]	Aarhus Universitet	●	○	○



## Grøn Madkundskab

Projektets formål er styrke madkundskabslæreres viden om kartofler og bælgfrugter. Projektet vil belyse produkternes kvaliteter både i forhold til bæredygtighed og sundhed, men også de mange kulinariske muligheder. Det skal bidrage til undervisning af høj faglig kvalitet, med kartofler og bælgfrugter i fokus. Projektet vil opnå dét gennem Madkulturens "Madkamp", der stiller materiale til et undervisningsforløb til rådighed for madkundskabslærerne.

### 🏠 Madkulturen

📄 520.066 kr.

📍 Roskilde

🌱 Formidling og undervisning

🔄 50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## Udvikling af eksport af økologiske planteprodukter til tysk foodservice

Projektets formål er at understøtte udviklingen i retning af flere danskproducerede, økologiske planteprodukter på det tyske foodservicemarked. Det vil projektet gøre gennem en understøttende markedsfremmeindsats som øger trykket på budskabet om flere økologiske planteprodukter, til gavn for potentielle eksportører. På længere sigt er målet at sikre og videreudvikle de danskproducerede, økologiske planteprodukters andel i tysk foodservice – både offentligt og privat.

### 🏠 Landbrug & Fødevarer

📄 665.000 kr.

📍 København og Aarhus

🌱 Afsætning

🔄 100%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



## Fortsat markedsudvikling for økologiske planteprodukter til Storbritannien

Projektets formål er at udvikle markedet i Storbritannien for danskproducerede, økologiske, uforarbejdede planteprodukter. Det vil projektet gøre gennem dialog med kommercielle interessenter i detail- og foodservicesektoren samt gennem bearbejdning af myndigheder og organisationer mhp. at øge afsætning og efterspørgsel. Projektet bygger videre på de erfaringer og netværk, der blev etableret i et tilsvarende projekt søgt under Plantefondens ansøgningsrunde i 2023.

### 🏠 Landbrug & Fødevarer

📄 681.500 kr.

📍 København og Aarhus

🌱 Afsætning

🔄 100%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



## Fremtidens supermarked

Projektet vil bidrage til at udvide og forbedre detailhandelens udbud af plantebaserede fødevarer. Det vil projektet gøre ved at skabe viden og udvikle metoder til at styrke rådgivningen af detailhandlen. En udfordring i forhold til at vurdere salg af plantebaserede fødevarer er, at der ikke findes en universel opgørelsesmetode. Dermed er det svært at vurdere fremgangen i omsætning på tværs af detailkæderne. Det vil projektet afhjælpe ved at bringe aktørerne sammen om en fælles metode.

Dansk Vegetarisk Forening

995.692 kr.

København og Aarhus

Afsætning

50%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## ”Uvenner” - en SoMe kampagne, der skal få unge mænd til at spise mere plantebaseret

Projektets formål er at fremme interessen for- og efterspørgslen på plantebaserede fødevarer blandt unge mænd uden for storbyerne. Det vil projektet gøre ved at aftabuisere og af-stigmatisere målgruppens fordomme om plantebaseret kost gennem en humoristisk kampagne på sociale medier. Kampagnen vil både have fokus på fordelene ved at spise mere grønt og samtidig inspirere til retter og smage, der kan laves plantebaseret, som målgruppen kan afspejle sig i.

Tænk tanken Frej, Dummy Entertainment

1.514.812 kr.

Hele landet

Formidling og undervisning

50%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## Plant Food Festival 2025 i Århus og København

Projektets formål er at øge afsætningen af plantebaserede fødevarer såvel som at styrke befolkningens vidensniveau herom. Det vil ske på Plant Food Festival i København, og som et nyt tiltag i 2025, også i Aarhus. Festivalen skal både øge danskernes bevidsthed om fordelene ved at spise mere plantebaseret såvel som hjælpe med praktiske løsninger til at ændre spisevanerne, samt fremme plantebaserede virksomheders B2B-salg.

Dansk Vegetarisk Forening

1.598.968 kr.

København og Aarhus

Afsætning

50%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## DANske produkter i Svenske StorKøkkener (DANSSK)

Projektets formål er at skabe bedre forudsætninger for eksport af danske, plantebaserede produkter til det svenske foodservicemarked. Det vil projektet gøre gennem fælles messedeltagelse med minimum 10 danske planteproducenter på nordens største HoReCa-messe "Fastfood & Café & Restaurant Expo" i Malmø 2025 samt i Stockholm i 2026. Messedeltagelsen giver øget synlighed til de medvirkende producenter og mulighed for at skabe kontakt til de svenske indkøbere.

**Plantebranchen, Food From Denmark A/S**

1.699.238 kr.

København

Afsætning

50%

**3** Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



## Det Grønne Rul: flere grønne hverdagsklassikere i børnefamiliers 'madlavningsrul'

Projektet vil hjælpe børnefamilierne med at tilføje nye, grønnere udgaver af hverdagsklassikerne til deres faste repertoire af hverdagsretter, således at de udskifter 1-2 retter hver 14. dag med en ny grøn ret. Projektet vil invitere børnefamilier med ind i udviklingen, mens projektets slutprodukt skal udbredes gennem Nettos kommunikationskanaler til 1,7 mio. husstande med det mål, at 10.000 børnefamilier afprøver det i praksis.

**Madkulturen, Netto Danmark**

1.743.190 kr.

København og Roskilde

Formidling og undervisning

0%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## Sundt valg, bæredygtigt liv: Plantebaserede skatte i dit Supermarked (SVBL)

Projektets formål er at fremme udbuddet af dansk-producerede plantebaserede produkter i europæisk detailhandel og foodservice ved at etablere et særligt udstillingsområde på PLMA-messen i Amsterdam (Private Label Manufacturers Association). Projektet vil bidrage til at skabe omtale af planteprodukter som et sundt og bæredygtigt valg samt inspirere de europæiske indkøbere til at vælge flere planteprodukter til sortimentet.

**Food from Denmark**

1.983.620 kr.

Aarhus

Afsætning

50%

**3** Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



## Grøn køkkenomstilling for kostskoler (GKok)

Projektets formål er at motivere og opkvalificere køkkenfaglige på 60-75 kostskoler til at lave velsmagende, plantebaseret mad gennem et forløb på 16 uger for hver skole. Projektet vil tilbyde de køkkenfaglige håndholdt hjælp i egne omgivelser til at sikre to plantebaserede måltider om ugen. Det vil projektet gøre gennem konkrete ugeplaner, opskrifter, indkøbslister, hjælpevideoer og online rådgivning. Indirekte vil projektet etablere grønnere spisevaner hos eleverne.

**Undfang**, Dansk Vegetarisk Forening, Aarstiderne, Køkkenkultur

2.021.398 kr.

Lyngby-Taarbæk

Formidling og undervisning

100%

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



## Bedre korn i det økologiske plantebaserede køkken og surdejsbagerier (KORNPLAN)

Projektets formål er at øge proteinindhold, kornsmag og kvalitet i økologisk brød og kornprodukter. Det vil projektet gøre ved at udbrede kendskabet til et stort sortiment af gamle sorter og økologiske, forædlede kornsorter, som tilbyder disse kvaliteter. Kendskabet skal særligt udbredes blandt toneangivende surdejsbagerier, der agerer opinionsdannere på brødfronten samt til køkkenprofessionelle i private kantinekæder, der selv bager.

**Landsorten**

2.111.680 kr.

Mariager

Formidling og undervisning

100%

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



## Plant Powered Sport & Fitness

Projektets formål er at normalisere plantebaserede måltider inden for sportsverdenen, hvor indtaget af animalske fødevarer typisk er meget højt. Projektet vil derfor udbrede plantebaserede måltider og viden om plantebaseret ernæring til sportshaller, idrætsforbund, stævner og fitnesscentre. Projektet vil inddrage ledelsen de respektive steder med henblik på at udbrede viden og inspiration til trænere, undervisere såvel som det brede segment af sportsudøvere.

**Dansk Vegetarisk Forening**

2.143.286 kr.

København

Afsætning

50%

- 2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer





## Green Fork Network - Green FN

Projektets formål er at fremme mængden af plantebaserede måltider i de offentlige køkkener. Det vil projektet gøre gennem udvikling af en digital undervisningsplatform målrettet madprofessionelle, i første omgang i Aarhus Kommune. I samarbejde med Aarhus Kommune vil projektet også arbejde på, at løsningen på sigt bliver landsdækkende. Dertil vil projektet styrke fællesskabet mellem køkkenerne, og muligheden for at dele erfaringer.

**Mikuna ApS**, Aarhus Kommune

2.210.760 kr.

Aarhus og Randers

Formidling og undervisning

50%

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



## Optimeret holdbarhed og fødevarerikkerhed af plantebaserede fødevarer - PlantePredict

Projektet vil finde økologiske løsninger til at forlænge holdbarheden af plantebaserede produkter såsom ferske plantefarser og varmebehandlede produkter. De økologiske løsninger, der primært drejer sig om tilsætninger og ingredienser i forarbejdede, plantebaserede produkter, vil være en kombination af naturlige antimikrobielle forbindelser fra planter, plantefermentater eller antimikrobielle mikroorganismer, der skal bidrage med god smag og holdbarhed.

**Teknologisk Institut**, PerfectSeason, Hanegal, Dagrofa, Bagger-Sørensen Equity

2.252.360 kr.

Tåstrup

Forarbejdning

50%

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



## Grøn gastronomi med volumen - fokus på HoReCa

Projektet vil fremme anvendelsen af uforarbejdede, økologiske planteråvarer med ingen- eller lav grad af forarbejdning i HoReCa-segmentet (hoteller, restauranter og caféer). Målet er at øge accept, fokus og afsætning af lokalproducerede planteråvarer på menuerne i HoReCa ved at klæde kokkene på til at mestre de grønne retter, skabe inspirerende menuer samt iscenesætte plantebaseret madlavning som det spændende, gastronomiske område.

**Landbrug & Fødevarer**

2.522.500 kr.

København og Aarhus

Afsætning

100%

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



## Storskala eksport af økologiske plantefødevarer til Asien gennem deltagelse i Foodex Japan 2025-2027 (Japan 2025-27)

Projektets formål er at samle danske virksomheder, der fremstiller forarbejdede danske, økologiske plantefødevarer, om en fællesstand på den førende messe for fødevarer i Asian - Foodex i Japan. Igennem symposier, demonstrationer og smagsprøver skal projektet inspirere de asiatiske indkøbere og kunder til at anvende produkterne, og samtidig videregive viden til asiatiske kunder, der inspirerer og øger efterspørgslen på danskproducerede, forarbejdede planteprodukter.

- 3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

**MAA.C ApS**, Nicolai Bergmann ApS, Efiko, The Organic Crave Company, Organic Plant Protein, Reduced, Raw Culture, Uhhmami, Rømer Vegan, Raa Hygge, Contempehrary, Biosynergy, Chocolate and Love, Svane, Bio Aus Dänemark, Dansk Industri

2.776.882 kr.

Aarhus

Afsætning

100%



## Mad på Farten 2.0

Projektets formål er at øge salget af plantebaserede alternativer til forarbejdet kød, der pt. bruges i store mængder på takeaway-markedet. Projektets indsats er særligt målrettet shawarmaforretninger, burger- og grillbarer samt pizzeriaer og andre takeaway-steder. Projektet vil styrke indkøbere, sælgere og andre beslutningstageres viden om det plantebaserede marked og forbrugerpræferencer, bl.a. gennem produktvisninger og smagsprøver "on location".

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

**Dansk Vegetarisk Forening**, Plantebranchen

2.874.724 kr.

København

Afsætning

50%



## Interaktive bælgfrugts-workshops for 22.000 skoleelever

Projektets formål er at oplyse, inspirere, motivere og engagere 22.000 skoleelever, så deres viden om- og lyst til at spise plantebaserede fødevarer øges. Konkret vil projektet opnå dette ved at gennemføre 1.000 interaktive workshops for skoleklasser i hele landet. 8.000 af eleverne skal som en del af projektet selv prøve at tilberede en ret med bælgfrugter. Projektet forventer at styrke efterspørgslen på plantebaserede fødevarer på både kort og lang sigt.

- 2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

**Dansk Vegetarisk Forening**

2.946.275 kr.

København

Formidling og undervisning

50%



## Grøntsagsmagi. Kreative forløb i daginstitutioner, der fremmer børns smagspræferencer for grøntsager og udvider institutionens madkultur i en grønnere retning

Projektets formål er at introducere børn i daginstitutioner for kreative grøntsagsbaserede aktiviteter. Projektets aktiviteter skal udvide børns smagspræferencer samtidig med, at institutionernes madkultur skal skubbes i en mere grøntsagsfokuseret retning. Målet nås bl.a. gennem udvikling og afprøvning af kreative, pædagogiske aktiviteter centeret omkring grøntsager, samt implementering af resultaterne i uddannelsen af fremtidens pædagoger.

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

**Professionshøjskolen Absalon**, Godis Grønt APS, Nørrebros Børnehave, Børnehuset Marievang, Dagtilbud Ragnskoven

3.472.511 kr.

Slagelse

Formidling og undervisning

50%



## Planteløftet - flere økologiske planter i offentlige og private storkøkkener

Projektets formål er at øge forbruget af friske, økologiske sæsonplanter i både offentlige og private storkøkkener. Det vil projektet gøre gennem indsats rettet mod private- og offentlige køkkener, der ønsker at øge andelen af plantebaserede fødevarer i madlavningen, og som efterspørger kompetencer, erfaringer, ideer og netværk. Hertil gennem en imagekampagne der synliggør frontløberne, med det mål at skabe en bevægelse i retning af mad med endnu flere sæsonplanter.

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

**Food Organisation of Denmark**, Hotel og restaurantskolen, Kost og Ernæringsforbundet

5.998.743 kr.

København

Formidling og undervisning

100%



## Danske plantebaserede økologiske råvarer til foodservicesektoren i Tyskland, Østrig og Schweiz (D&D)

Projektet skal bidrage til at øge efterspørgslen på danske, økologiske plantefødevarer i professionelle køkkener i Tyskland, Østrig og Schweiz. Gennem vidensdeling, uddannelse og samarbejde på tværs af værdikæden og helt ind i køkkenerne, vil projektet, med udgangspunkt i den danske model for økologi, på kort sigt bidrage til at kortlægge gevinsterne ved at indføre en mere plantebaseret kost i offentlige og private køkkener.

- 3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

**Økologisk Landsforening**, Bio Aus Danmark

7.340.588 kr.

Aarhus

Afsætning

100%



## Effekten af blåbær- og havreindtag på lipidprofil, inflammation og exercisekapacitet hos patienter med type 2 diabetes eller akut myokardieinfarkt (BIODiaMI)

Projektet undersøger de sundhedsmæssige fordele ved indtag af blåbær og havre hos personer med type-2-diabetes (T2D). T2D kan medføre alvorlige komplikationer, men undersøgelser peger på, at bioaktive stoffer i eksempelvis blåbær og havre kan have visse sundhedsfremmende effekter. Begge planter er klimavenlige og tilgængelige lokalt i Danmark. Dermed har afgrøderne potentiale til at bidrage til en bæredygtig løsning på stigende sundhedsomkostninger.

Aarhus Universitet

7.662.320 kr.

Aarhus

Formidling og undervisning

50%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## PLATE - The Effect of Plant-Based Diet on Disease Activity in Patients with Rheumatoid Arthritis

Projektets formål er at undersøge, hvordan effekten af en 16-ugers periode med plantebaseret kost påvirker sygdomsaktivitet hos patienter med leddegigt. Dermed vil projektet undersøge, om en forholdsvis sårbar gruppe kan integrere plantebaseret kost og opnå sundhedsfordele, uden at kroppens ernærings- og sundhedsmæssige balance kompromitteres. Projektets viden kan danne grundlag for fremtidige anbefalinger til patienter med leddegigt.

Bispebjerg og Frederiksberg Universitetshospital, Rigshospitalet, Glostrup Hospital

11.843.648 kr.

Frederiksberg og Glostrup

Afsætning

0%

**2** Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



## Mere umami med bælgfrugter (UMAMI-BÆLG)

Projektets formål er at øge udbuddet af plantebaserede fødevaringredienser med optimeret smag. Umamamia har allerede fundet en metode til at frigive umami fra ingridærter, men ønsker at videreudvikle metoden til også at kunne bruges på andre bælgfrugter. Projektet har lagt fokus på bælgfrugtinitiativet mellem Meyers og Danske Bælgfrugtavlere, der har igangsat et arbejde for at genopdage dyrkningen af gamle danske sorter.

Umamamia ApS

448.695 kr.

København

Forarbejdning

100%

**4** Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Nu' det tid til Tempeh i Detail (NuTiD)

Projektets formål er at udbrede tilgængeligheden og anvendelsen af nordisk tempeh blandt private forbrugere gennem målrettede produkter og kommunikation. Konkret vil projektet resultere i minimum tre produkter af økologisk tempeh i dansk detailhandel, som er udviklet og præsenteret på en sådan måde, at de vinder bred popularitet. Ved hjælp af design-tænkning i produktudvikling og kommunikation vil projektet friste forbrugerne til det grønne valg.

CONTEMPEHRARY ApS

582.750 kr.

Odsherred

Forarbejdning

100%

**4** Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Plantefermentater for bedre holdbarhed og fødevarerikkerhed af salater og gryderetter - PlanteFerm

Projektets formål er at øge brugen af fermenterede sidestrømme fra produktionen af svampe og grøntsager, som indeholder naturlige antimikrobielle komponenter, til at forbedre holdbarhed og fødevarerikkerhed i økologiske og konventionelle produkter. Projektets aktiviteter skal bl.a. udmunde i en rapport, der dokumenterer forlænget holdbarhed af ready-to-eat salater samt som dokumenterer forlænget holdbarhed i gryderetter ved brug af plantefermentater.

Teknologisk Institut, Tvedemose Ingredients

1.372.942 kr.

Tåstrup

Forarbejdning

50%

**4** Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Smagen af danske, økologiske bælgfrugter

Projektets formål er at løfte hele værdikæden – fra dyrkning til servering – på et faktabaseret grundlag, så de køkkenprofessionelles kendskab til- og anvendelse af danskproducerede, velsmagende, økologiske bælgfrugter øges. I projektet indgår dyrkning af økologiske bælgfrugter, som stilles til rådighed for professionelle til afprøvning og evaluering. Projektet vil give landbrugere og professionelle bedre viden og incitament til at producere råvarer og planterige måltider.

Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S, Økologisk Landsforening

1.437.314 kr.

Aarhus

Markbrug

100%

**5** Projektet vil øge volumen i dansk plantefødevarerproduktion til lands og til vands



## Grønne proteiner til fremtidens landmænd

Projektets formål er at skabe øget interesse og skærpede kompetencer, blandt fremtidens landbrugere, til at producere proteinafgrøder til human konsum. Derigennem skal projektet bidrage til at øge mængden og kvaliteten af danske proteinafgrøder og hermed styrke udbuddet af plantebaserede fødevarer på lang sigt. Det vil projektet bl.a. gøre ved at styrke undervisningen på landbrugsskolerne, samt øge andelen af proteinafgrøder i kantinerne.

**Danske Landbrugsskoler**, EUC Nordvest, Tænketanken Frej

1.836.799 kr.

København

Formidling og undervisning

50%

4 Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Rapeseeds: a local source for a new generation of food products

Projektets formål er at vise, at rapsfrø-proteinet kan anvendes til at skabe plantebaserede fødevarer af høj kvalitet. Dermed vil projektet forsøge at udvide rapsfrøets anvendelsesmuligheder og levere den viden til producenter af fødevaringredienser. De konkrete produkter, som projektets aktiviteter adresserer, kan være plantebaserede drikkevarer, oste eller alternativer til andre produkter baseret på animalsk protein.

**Aarhus Univeristet**

2.322.874 kr.

Aarhus

Forarbejdning

0%

4 Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Lupiner - de nye bælgfrugter i klassen

Projektets formål er at bringe lupiner med på paletten af danske bælgfrugter i danske køkkener og som ingrediens i fødevarerproduktionen. Lupin er en sund fødevarer, som dog også indeholder problematiske, kemiske forbindelser som alkaloider og allergener. Derfor vil projektet afdække lupinernes fordele og ulemper til bunds, så de kan inddrages i kosten på et trygt grundlag. På dyrkningssiden skal lupiner bidrage til diversitet i dyrkningen af danske økologiske bælgfrugter.

**Innovationscenter for økologisk landbrug P/S**, Nordic Seed A/S, København Universitet, Good Food to Go

4.913.904 kr.

Aarhus

Markbrug

100%

4 Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Craveable Fungi Futures

Projektets formål er at udvikle en række nye plantebaserede kødtyper med basis i en dybere forståelse af danske råvarers egenskaber såvel som fermenteringsprocessen. Projektet vil udvikle en database over lokale råvarer, der anvendes til at opbygge en platform af svampefermenter. Hertil udvikles en prototype med smag-, udseende og tekstur som kylling. Projektets indsats skal bidrage til at overvinde forbrugerens forbehold mod at vælge plantebaserede alternativer.

**MATR Foods**, Danmarks Tekniske Universitet, Københavns Universitet

6.032.521 kr.

København

Forarbejdning

50%

4 Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Udviklingsforløb for producenter af plantebaserede fødevarer - planteVÆKST

Projektets formål er at hjælpe små- og mellemstore producenter af plantebaserede produkter, gennem hele udviklingsprocessen, til at komme i mål med fuldskalaproduktion. Det vil projektet gøre ved at give deltagende SMV'er et skræddersyet udviklingsforløb med fokus på de områder, hvor den enkelte virksomhed har behov for support – f.eks. udvikling af produktion, optimering af smag, emballering eller test af produktets salgbarhed og forbrugeraccept.

**Teknologisk Institut**

8.580.111 kr.

Tåstrup

Forarbejdning

50%

4 Projektet vil øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet



## Collectively **TRANSITIONING** the agriculture and food system (COTRANSITION)

Projektets formål er at understøtte regionernes rolle som lokale ledere i omstillingen af landbrugs- og fødevarerektoren. For at kunne tage lederskab for det samarbejde, der er nødvendigt på tværs af værdikæden, samt kunne sætte en tilstrækkelig ambitiøs retning, har lokale myndigheder bl.a. brug for værktøjer til at konkretisere en samlet vision for en mere plantebaseret landbrugssektor.

**Københavns Universitet**

10.177.567 kr.

Frederiksberg

Formidling og undervisning

50%

5 Projektet vil øge volumen i dansk plantefødevarerproduktion til lands og til vands



## PlanteHub 1.0 - sammen er vi klogere

Projektets formål er at styrke samarbejde og syner-gier mellem aktører i Danmark, der arbejder med at fremme vidensgrundlaget for et øget udbud af- og efterspørgsel på plantebaserede fødevarer. Det vil pro- jektet gøre gennem netværksaktiviteter, interaktion og indsigtsanalyser, der skal sikre løbende opkvafi- cering af professionelle aktører inden for branchen, samtidig med at der sikres en større synergi på tværs af projekter og initiativer fra forskellige aktører.

6 Projektet vil arbejde med styrkelse af hele værdikæden

**Dansk Vegetarisk Forening**, Økologisk Landsfor- ening, Landbrug og Fødevarer, Plantebranchen

1.444.901 kr.

København

Formidling og undervisning

50%



## Lupin and soybean - pioneering new plant-based foods in Denmark [Lupin&SoyFoods]

Projektets formål er, at etablere dansk dyrkning af lupin og sojabønner med gode ernæringsmæssige egenskaber og lavt klima- og miljøaftryk, til human konsum. Projektet arbejder med en styrkelse af hele værdikæden fra dyrkning, kvalitetsbestemmelse, over processering til salg af lupin og sojabønner som føde- varer. Det vil bl.a. ske gennem optimering af dyrknin- gen, undersøgelser af processeringsegenskaber samt fastsættelse af klima- og miljøeffekt.

6 Projektet vil arbejde med styrkelse af hele værdikæden

**Aarhus Universitet**, SEGES Innovation P/S, Bu- siness Academy Aarhus, Aarhus Universitet, DSV Frø Danmark A/S, Rhizo-mic GmbH, Lê Trang ApS, Linser for Livet ApS, FoodTure ApS (Tæmpeh)

13.916.461 kr.

Viborg

Markbrug

50%







**Fonden for Plantebaserede Fødevarer**

Tilsagnskatalog 2024

Plantefonden  
Landbrugstyrelsen  
Nyropsgade 30  
1780 København V

[plantefonden@lbt.dk](mailto:plantefonden@lbt.dk)

[www.plantefonden.dk](http://www.plantefonden.dk)