



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Landbrugs- og Fiskeristyrelsen



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Tilsagnskatalog 2025

Plantefondens tilsagn i 2025

Tilsagn 2025

Fonden for plantebaserede Fødevarer har i 2025 givet tilsagn til 45 nye projekter for et samlet beløb på 213,5 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 plantefødevarerproduktion 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



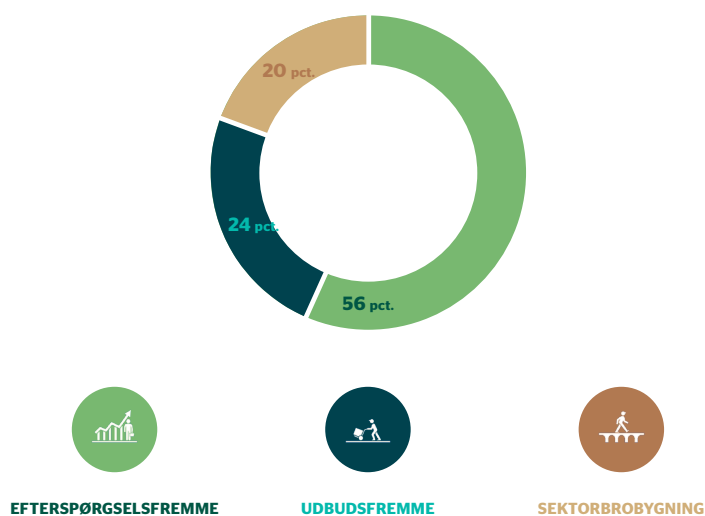
Vi har prioriteret projekter, som ikke bare er gode på papiret, men som har **potentiale for konkret og mærkbar effekt**. Igen i år ser vi et billede af, at de fleste projekter på papiret arbejder med at fremme efterspørgslen. Men dykker man ned i projekterne, ses en tendens til, at **stadigt flere projekter er tænkt bredt** med involvering af flere relevante aktører – især på leverandørsiden. **Med andre ord styrker adskillige projekter sektoren på både efterspørgsels- og udbudssiden.**

Marie-Louise Boisen Lendal, forperson for Plantefonden

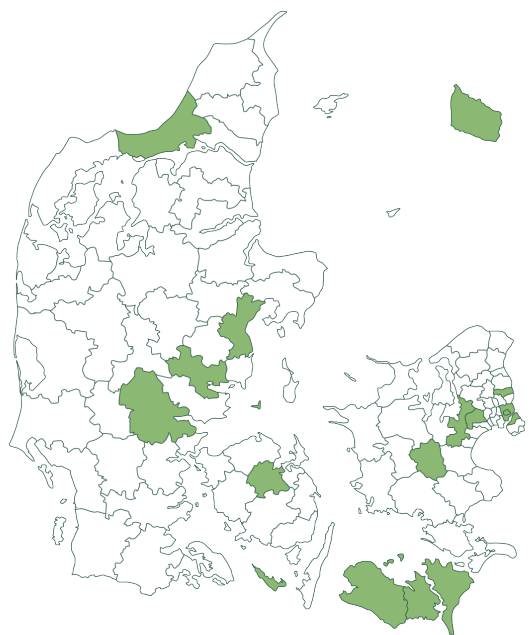


2025 i tal

Fordeling af pulje iff. Strategisk udviklingsområde

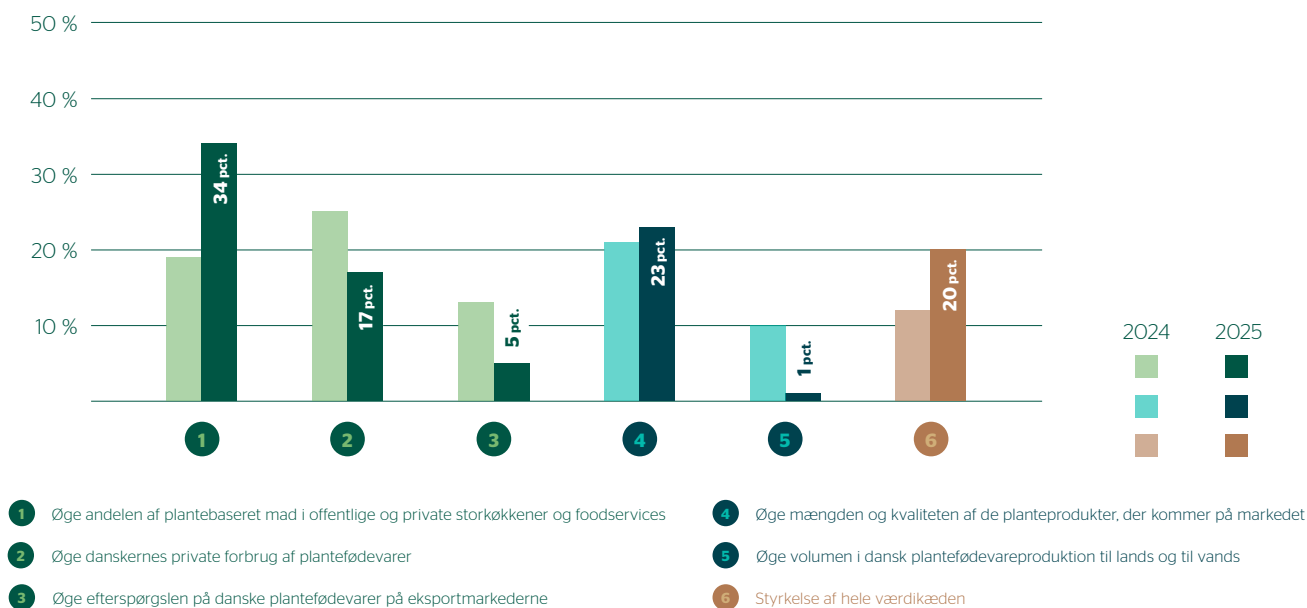


Kommuner hvor et projekt har hovedaktivitet*



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

Fordeling af pulje iff. konkret indsatsområde



Projekttitel	Hovedansøger	Forventet tilsagn i mio. kr. (afrundet)		
Efterspørgselsfremme		5	10	15
Fællesgrønt og fællesskab - Skalering og afsætningsfremme af danske CSA-modeller	Regenerativt Jordbrug	●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Smagen for fremtiden	Food Bornholm	●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Udbredelse af plantebaseret mad på festivaler og attraktioner 2.0	Dansk Vegetarisk Forening	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Vi styrker og dyrker jordforbindelsen mellem kommende kokke og landmænd	Regenerativt Jordbrug	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
The Future of Organic Alternatives: Delicious, Inclusive, Scalable (FOA)	Tempty Foods ApS	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Grønt værtskab og lokale planter i Meyers Kantiner	Meyers A/S	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Flere Planter på Full Service Restauranter tilknyttet Dagrofa Foodservice	Dansk Vegetarisk Forening	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Gør Storbritannien Grønt og Økologisk	Landbrug & Fødevarer	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Meget mere hest! Udvikling af børnevenlige retter med hestebønner - for meget (...)	Farm Management ApS	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Målbare Måltider: Udbredelse af planterig mødeforplejning i mødebranchen	MeetDenmark	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Planterig gastronomi - grønne signatur-serveringer på 200+ danske (...) (PLAGSIG)	Moveat Danmark ApS	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Next Generation nudler - Fremtidens bæredygtige og sunde nudler baseret på (...)	The Organic Crave Company ApS	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Plant Food Festival 2026 & 2027 - vest og øst for Storebælt	Dansk Vegetarisk Forening	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Øko-Ø-Ærø - mere grøn og økologisk mad på Ærø	Ærø Kommune	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Flere grønne madhåndværkere og bedre planterigt madhåndværk i Danmark - GMH 2.0	Hotel- og Restaurantskolen	●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Bælgfrugter på Menyen	Meyers A/S v/Meyers Madhus	●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Bælgfrugter på menuen i spisesalen (Gkok 2.0)	Køkkenkultur	●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
De grønne gastronomer Grøn indstilling	Cheval Blanc Kantiner A/S	●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
ESG-MÅLTid for virksomheder - Ansvarlig forplejning på arbejdspladsen med planter (...)	Dansk Vegetarisk Forening	●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Danske produkter i fokus på SIAL 2026 og ANUGA 2027 - vejen til nye eksportmarkeder	Food From Denmark A/S	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Fremtidens planteambassadører i dagligvarehandlens frugt- og grønt	Økologisk Landsforening	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Fra rådhus til borgernes tallerkener - grøn økologisk omlægning i kommuner (GØOK)	Økologisk Landsforening	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Uvenner 2.0 - Fra Feed til Foodtruck	Tænketanken Frej	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Madmod og Plantebaserede Måltider-Uddannelse, innovation og madkultur (MPM)	CELF - Center for Erhvervsrettet Uddannelser (...)	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Wir (be)schaffen das! Mere grønt i tyske gryder	Landbrug & Fødevarer	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
ROSKILDE SPISER GRØNT - Mere og bedre plantebaseret kost i Roskilde kommune (RSG)	Grønt Omstillingsforbund - Roskilde	●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Det grønne valg af buffeten - Planterige, professionelle køkkener gennem producent (...)	COOR	●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Planteriget: Grønnere retter til hele kongeriget - forbundne, forpligtet, for Planteriget (...)	Landbrug & Fødevarer	●●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Planterige offentlige indkøb	Meyers A/S v/Meyers Madhus	●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Regionerne som motor for planterige måltider i hele Danmark	Food Organisation of Denmark	●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
NORA: Navigating Organic and Refinement's impact on human and planetary health	Center for Kræftforskning, Kræftens Bekæmpelse	●●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
GreenFamily - Towards sustainable, plant-rich and healthy diets for the new generation	Københavns Universitet	●●●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Udbudsforbedring		5	10	15
DANSke produkter i Svenske Storkøkkener 2.0 (DANSSK 2.0)	Plantebranchen	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Grønne ærter til Danmark: Nyt liv til den danske produktion af dybfrostærter	Dybfrostærter amba	●●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Nye plantebaserede og økologiske måltidskoncepter til storskalaeksport - Detailkoncept	Northern Greens A/S	●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Bedre holdbarhed af plantebaserede produkter - HOBAPLANT	Teknologisk Institut	●●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Industrialisation of the next-gen plant-based foods through fully flexible, (...) (FUNGIMATIC)	Matr Foods ApS	●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Roden til forståelse af mycelier (RUMy)	DTU	●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Ernæringsoptimering af processerede plante-baserede fødevarer Akronym: NutriProc	Københavns Universitet	●●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Sektorbrobygning		5	10	15
FermiPro: Replacing Additives with Plants— A New Era of Plant-Based Foods Delivering (...)	Nutrumami ApS	●○○○○○○○○○○○○○○○○○○		
Fra mark til måltid - Mod en grønnere værdikæde	Økologisk Landsforening	●●○○○○○○○○○○○○○○○○		
Øko-grønt i front. Opkvalificering på tværs af værdikæden.	Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S	●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
2 til Tango - Tang og mikroalger - i takt for fremtidens fødevarer	DTU	●●●●●●○○○○○○○○○○○○○○○		
Grøn skolemad som motor for grøn omstilling i Danmark	Madkulturen	●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		
Dansk BælgBoost	SEGES Innovation P/S	●●●●●●●●○○○○○○○○○○○○○		



Fællesgrønt og fællesskab - Skalering og afsætningsfremme af danske CSA-modeller

Projektet vil understøtte igangsættelse af flere CSA-ordninger (Community Supported Agriculture). CSA-ordninger er en abonnementsmodel, hvor medlemmerne eksempelvis får en fast ugentlig levering af varieret frugt og grønt i sæson. Som medlem betaler forud, hvilket giver producenten en sikkerhed for afsætning af varerne. Målet er at øge diversiteten og volumen af de grøntsager, som produceres på dansk landbrugsjord samt at gøre det nemmere at skalere de eksisterende CSA-ordninger.

Regenerativt Jordbrug

 888.230 kr.

 Ringsted

 Afsætning

 50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Smagen for fremtiden

Projektet vil øge kendskabet til uforarbejdede grønne proteiner, og gøre bælgfrugter til en naturlig del af ingredienserne i det danske køkken. Det vil projektet gøre ved at inspirere borgere i alle aldre på en tredages bælgfrugtfestival i sommeren 2026 og 2027 samt med konceptet "Spis ved Bonden Bord" med bælgfrugtsmiddage hos landbrugerne. Aktiviteterne afholdes på Bornholm, Lolland og i Storkøbenhavn. Hertil afvikles bl.a. kurser for kokke og madaktiviteter for børn og unge.

Food Bornholm, Høgegård, Lundegård, Det Levende Køkken

 1.237.400 kr.

 Bornholm

 Formidling og undervisning

 50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Udbredelse af plantebaseret mad på festivaler og attraktioner 2.0

Projektet vil normalisere plantebaseret mad med fokus på festivaler og attraktioner. Projektet bygger videre på erfaringerne fra et tidligere Plantefondsprojekt (Plantebaseret mad på festivaler og attraktioner). Målet med dette projekt er, at eksisterende og nye aktører fra branchen får et større og mere appetitligt plantebaseret udvalg. Projektet vil bl.a. gennemføre netværksevents, test af nudging-tiltag, indsamle data for gæstestafør og videreformidle gode erfaringer.

Dansk Vegetarisk Forening

 1.280.016 kr.

 København

 Afsætning

 50%

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



Vi styrker og dyrker jordforbindelsen mellem kommende kokke og landmænd

Projektet vil styrke forbindelsen mellem danske primærproducenter af frugt og grønt og de professionelle køkkener – særligt med fokus på den nye generation af landbrugere og madprofessionelle. Det vil projektet gøre ved at skabe tættere relationer, opdyrke nye netværk og dermed nye afsætningskanaler mellem producent af aftager. Projektet forventer, at indsatsen vil virke begge veje, så der på den ene side kommer flere planter på tallerkenen, og på den anden sker en forandring i afgrøderne på de danske marker.

 **Regenerativt Jordbrug,**
Hotel- og Restaurantskolen

 1.306.045 kr.

 Ringsted

 Afsætning

 50%

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



The Future of Organic Alternatives: Delicious, Inclusive, Scalable (FOA)

Projektet vil udvikle 1-2 økologiske og allergenfri alternativer til animalsk kød. Der vil være fokus på velsmag og skalerbarhed, mens forhåbning er, at produktet kan baseres på mindst én svampebaseret ingrediens. Målet er at etablere en ny fødevarekategori, der ikke forsøger at efterligne kød. Projektet samler aktører på tværs af værdikæden, og adresserer hertil centrale barrierer for opskalering af økologiske, plantebaserede fødevarer.

 **Tempty Foods ApS,** Kost Studio ApS,
Nordic Fast Food (Ristet Rug)

 1.457.925 kr.

 København

 Forarbejdning

 100%

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



Grønt værtskab og lokale planter i Meyers Kantiner

Projektet vil udbyde et ambitiøst opkvalificeringsprogram i 20 udvalgte Meyers-kantiner fordelt i hele landet. Programmet skal række ud til kantinerne i alt ca. 6.800 spisende og overvinde kritiske barrierer i accepten af planterige måltider. Samtidig skal forløbet styrke over 150 køkkenmedarbejderes evne til at producere helstøbte grønne måltider og få de spisende med på rejsen gennem et involverende "grønt værtskab". Projektet forventer samtidig at det vil øge planteandelen i kantinerne.

 **Meyers A/S**

 1.499.227 kr.

 København

 Formidling og undervisning

 100%

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



Flere Planter på Full Service Restauranter tilknyttet Dagrofa Foodservice

Projektet vil styrke udbredelsen af plantebaseret mad i Full Service Restaurants-segmentet. Projektet vil gennemføre en behovsanalyse blandt spisesteder og deres gæster, og derigennem identificere barrierer og muligheder for at løfte plantebaserede retter på menuen. Indsigterne omsættes til fire skræddersyede masterclasses for køkkenpersonale samt nudgingtiltag mod gæster. Tiltagene vil blive testet i praksis og erfaringerne samlet i inspirationsmateriale som deles med Dagrofas kunder.

Dansk Vegetarisk Forening, Dagrofa Foodservice

1.521.223 kr.

Hele landet

Afsætning

0%

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



Gør Storbritannien Grønt og Økologisk

Projektet vil gennemføre indsatser for at øge dansk eksport af plantebaserede fødevarer til britisk detail og foodservice. Det vil ske gennem et b2b-fremstød med matchmaking mellem danske producenter og udvalgte britiske indkøbere. Hertil gennemføres en afsætningsfremmeindsats med henblik på at forbedre eksportadgangen for danske producenter samt at sikre, at det økologiske plantebaserede marked i Storbritannien videreudvikles med dansk inspiration gennem generisk markedsføring.

Landbrug & Fødevarer

1.625.260 kr.

København

Afsætning

50%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Meget mere hest! Udvikling af børnevenlige retter med hestebønner - for meget mindre grise- og oksekød.

Projektet vil udbrede kendskab og indtag af hestebønner blandt børn og unge i Danmark. Projektet har rettet fokus på det private køkken med en ambition om at skabe en trendy hestebønne. Projektet arbejder med tre indsatspunkter: 1. Dyrkning og klargøring; 2) Udvikling af retter, der kan flytte store mængder af konsum over imod hestebønner; 3) Formidling gennem kreativ leg og fokuseret orientering, herunder opbygning af en kreativ platform for madlavning med børn.

Farm Management ApS, Ask og Tennegaardens Køkken, Æblemoster Grafisk Design ApS

1.693.725 kr.

Horsens

Forarbejdning

50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Målbare Måltider: Udbredelse af planterig mødeforplejning i mødebranchen

Projektet vil udnytte det store potentiale der findes i erhvervsturismebranchen ved at styrke efterspørgslen på planterig mødeforplejning og derved bidrage til afsættningen af bælgrugter og grøntsager i Danmark. Målet er at motivere mødekøbere til at vælge plantebaseret mødeforplejning. Projektet inkluderer udvikling af værktøjer, workshops og webinarer for at udbrede viden, ændre indkøbsvaner og øge efterspørgslen på plantebaseret mødeforplejning.

MeetDenmark, Dansk Vegetarisk Forening

1.825.606 kr.

Hele landet

Formidling og undervisning

50%

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



Planterig gastronomi - grønne signatur-serveringer på 200+ danske restauranter og spisesteder (PLAGSIG)

Projektet vil teste og formidle plantebaserede menuer på restauranter på tværs af Danmark gennem Moveats gastronomiske platform. Restauranter og spisesteder vil modtage faglig sparring, mulighed for at deltage i events, hvor over 20.000 gæster smager og evaluerer plantebaserede retter. Resultaterne vil blive samlet og bredt formidlet med henblik på at inspirere til praksisændringer og øget efterspørgsel plantebaseret gastronomi.

Moveat Danmark ApS

1.949.125 kr.

København

Forarbejdning

0%

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



Next Generation nudler - Fremtidens bæredygtige og sunde nudler baseret på økologiske bælgrugter og upcyclede plante-baserede ingredienser.

Projektet vil udvikle den næste generation af instantnudler, som er økologiske, plantebaserede, glutenfri og med et naturligt højt proteinindhold. Nudlerne baseres på økologiske bælgrugter og upcyclede plantebaserede ingredienser - primært maskmel og protein- samt fiberfraktioner fra reststrømme udvundet fra havredrik. Der er fokus på at udvikle et clean-label produkt uden brug af tilsætningsstoffer og E-numre, og dermed et sundt og klimavenligt alternativ til de nudler, der dominerer markedet i dag.

The Organic Crave Company ApS, Circular Food Technology ApS, Nutrimami ApS

1.953.930 kr.

Odense

Afsætning

100%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Plant Food Festival 2026 & 2027 - vest og øst for Storebælt

Projektet vil afholde madfestivalen Plant Food Festival i Aarhus i 2026 og i København i 2027. Festivalen er målrettet gratis og især målrettet segmenter, der normalt kan være afholdende fra at spise plantebaseret. Festivalerne byder på alt fra smagsprøver og workshops til debatter og grønne nyheder i udstillerområdet - alt sammen med fokus på oplevelser, viden og nysgerrighed. Formålet er at fremme det plantebaserede valg, samt at styrke afsætning og kendskab til produkterne. Projektet forventer mindst 10.000 gæster.

Dansk Vegetarisk Forening

1.999.909 kr.

København og Aarhus

Afsætning

50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Øko-Ø-Ærø - mere grøn og økologisk mad på Ærø

Projektet vil øge andelen af grøn og økologisk mad på Ærø ved at kompetenceudvikle de køkkenfaglige medarbejdere i seks offentlige/selvejende institutioners køkkener på Ærø, der tilsammen tilbereder 1.800 daglige måltider til øens beboere. I fællesskab med de kokkefaglige udvikles 50 grønne opskrifter til skolemad, morgenmad og mellemmåltider. Projektets viden og erfaring vil blive udbredt til borgerne på Ærø gennem bl.a. madlavningskurser, fællesspisninger og opskrifter.

Ærø Kommune

2.147.944 kr.

Ærø

Formidling og undervisning

100%

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



Flere grønne madhåndværkere og bedre planterigt madhåndværk i Danmark - GMH 2.0

Projektet vil videreudvikle den populære uddannelse til Grøn Madhåndværker, der er etableret på Hotel og Restaurationskolen som en del af et tidligere projekt i Plantefonden. Målet er at skabe en tættere kobling til det kommende grønne speciale på gastronomuddannelsen. Projektet vil fokusere på at gøre uddannelsen endnu mere relevant for lærepladsmarkedet, og samtidig bidrage til, at flere grønne madhåndværkere og kokke uddannes. Den gastronomiske håndbog suppleres med en lærebog for grønt madhåndværk.

Hotel- og Restaurationskolen

2.349.670 kr.

København

Formidling og undervisning

50%

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



Bælgfrugter på Menyen

Projektet vil gøre det nemmere for kunder i Meny at tilvælge bælgfrugter ved at udvikle og implementere et koncept med frisktilberedte bælgfrugter som signaturind-sats understøttet af en række andre tiltag. Indledningsvis gennemføres projektet som et pilotprojekt i fem Meny-butikker med henblik på senere skalering til Menys 116 butikker. Endvidere samarbejder projektet med Meyers, der påtager sig rollen som ambitiøs formidler af bælgfrugter til danske indkøbskurve.

 **Meyers A/S v/Meyers Madhus**, Meny

 2.360.050 kr.

 København

 Afsætning

 100%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Bælgfrugter på menuen i spisesalen (Gkok 2.0)

Projektet vil give et grønt kompetenceløft til 150 køkken-faglige fordelt på op til 60 forskellige kostskoler. Kompetenceløftet baserer på projektets forløber (Gkok), hvor metoden har vist sig yderst effektiv til at implementere grøn køkkenomstilling i praksis. Projektet fokuserer på at give køkkenpersonalet mod, tryghed og kompetencer til at lykkes med plante- og bælgfrugtbaserede måltider til unge. Det sker bl.a. gennem praksisnær opskriftssparring, kurser, opskriftsforløb, events og faglige sparring.

 **Køkkenkultur**, Dansk Vegetarisk Forening, Daverkosen Consult

 2.390.629 kr.

 Jammerbugt

 Formidling og undervisning

 100%

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



De grønne gastronauter | Grøn indstilling

Projektet vil accelerere overgangen til plantebaseret og økologisk mad i storkøkkener gennem teoretisk såvel som praktisk uddannelse af både køkkenfagligt personale samt ledelse hos Cheval Blanc. For at sikre optimal gennemslagskraft involverer projektet både kunder, producenter og leverandører. Målet for projektet er at sikre en samlet strategi for den grønne omstilling i køkkenerne, der samtidig gør det trygt for kunderne at vælge et grønt skift i kantinen.

 **Cheval Blanc Kantiner A/S**

 2.547.721 kr.

 København

 Formidling og undervisning

 50%

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



ESG-MÅLTid for virksomheder - Ansvarlig forplejning på arbejdspladsen med planter og økologi

Projektet vil skabe opmærksomhed om- og prioritering af flere økologiske bælgrugter og grøntsager i maden i kantinen blandt beslutningstagere i 50 af Danmarks største virksomheder. Projektet vil bl.a. indsamle og formidle inspiration fra 10 virksomheder, som med succes har indført grønnere mad, gennem et idékatalog og strategihæfte. Dette bruges som løftestang til at opsøge 150 store og mellemstore virksomheder, hvoraf 50 forventes at indgå i egentlig dialog om omstilling.

Dansk Vegetarisk Forening,
Økologisk Landsforening

2.753.054 kr.

København

Afsætning

100%

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



Danske produkter i fokus på SIAL 2026 og ANUGA 2027 - vejen til nye eksportmarkeder

Projektet vil styrke danske eksport af plantebaserede fødevarer til Tyskland og Frankrig, samt globale markeder via deltagelse i to af verdens største fødevaremesser (SIAL 2026 og ANUGA 2027). Projektet samler 15 danske virksomheder i en fællesstand, der skal synliggøre Danmarks styrker inden for plantebaserede fødevarer. Målet er, at skabe kontakt til internationale indkøbere og beslutningstagere i detail- og foodservicebranchen.

Food From Denmark A/S

3.731.700 kr.

Aarhus

Afsætning

50%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Fremtidens planteambassadører i dagligvarehandelens frugt- og grønt

Projektet vil aktivere detailhandelens frontpersonale som en drivkraft for at fremme salget af plantebaserede fødevarer i dansk detail. Det vil ske gennem et praksisnært uddannelsesprogram målrettet fagchefer, områdeansvarlige og salgsassistenter i dagligvarehandelens frugt- og grøntafdelinger. Forskning peger på, at butikskommunikation og råvarernes placering har afgørende betydning for forbrugernes valg i købsøjeblikket. Den viden vil projektet sikre udbredes til frontpersonellet.

Økologisk Landsforening, VidenDjurs Detail

3.787.247 kr.

Hele landet

Afsætning

50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Fra rådhus til borgernes tallerkener - grøn økologisk omlægning i kommuner (GØOK)

Projektet vil øge afsætning af økologiske bælgfrugter og grøntsager til danske kommuner, der endnu ikke er så langt med den grønne omstilling på bispisningsområdet. Det vil projektet gøre gennem: 1) En strukturel indsats og dialog med beslutningstagere; 2) Konkret omstilling af rådshuskantiner til flere økologiske bælgfrugter og grøntsager, så beslutningstagere selv bliver smager og bliver fortalere for mere grøn kost; 3) Plan for deltagelse i kompetenceløft-kurser for køkkenansatte i kommunerne.

Økologisk Landsforening, Haaning & Merriad ApS

3.829.083 kr.

Hele landet

Afsætning

100%

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



Uvenner 2.0 - Fra Feed til Foodtruck

Projektet vil bygge videre på et tidligere Plantefondens projektet (Uvenner 1.0), og har igen fokus på underholdende oplysning, at øge interessen og efterspørgslen på primært-producerede plantefødevarer blandt unge mænd uden for storbyerne. Ved at fastholde den humoristiske tone, forventer projektet at kunne hjælpe målgruppen med at ændre adfærd gennem et univers som både foregår fysisk og online, og dermed normalisere og ændre holdningen til at spise flere planter.

Tænk tanken Frej, Dummy Entertainment

3.864.082 kr.

København

Afsætning

50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Madmod og Plantebaserede Måltider-Uddannelse, innovation og madkultur (MPM)

Projektet vil fremme reel madadfærdsændring og plantebaserede kompetencer blandt unge og fagprofessionelle på Lolland-Falster. Projektet vil adressere barrierer for adfærdsændringen, og gennemføre fire forskellige indsatser: 1) Kompetenceløft af faglærere og kantinepersonale; 2) Udvikle og forankre specialet "Kok, grøn gastronomi" på eksisterende uddannelser; 3) Maddannelsesaktiviteter, elevinvolvering og nudging rettet mod elever; 4) Formidling og netværk.

SELF - Center for Erhvervsrettet Uddannelser Lolland Falster

3.980.486 kr.

Guldborgsund og Lolland

Formidling og undervisning

50%

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



Wir (be)schaffen das! Mere grønt i tyske gryder

Projektet vil fremme eksporten af økologiske planteprodukter på det tyske marked ved at understøtte markedsudviklingen inden for økologi og planter. Projektet tager udgangspunkt i de ca. 16 mio. offentlige bespisninger, der dagligt serveres i Tyskland. Projektet samarbejder med Meyers Madhus, der bidrager med konkrete erfaringer og sparring til omlægning, mens man på tysk side samarbejder med lokale aktører for at sikre den nødvendige lokale forankring.

-  **Landbrug & Fødevarer,**
Meyers A/S v/Meyers Madhus
-  4.106.559 kr.
-  København, Aarhus, Tyskland
-  Afsætning
-  100%

3 Projektet vil øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



ROSKILDE SPISER GRØNT - Mere og bedre plantebaseret kost i Roskilde kommune (RSG)

Projektet vil øge indtaget af plantebaserede fødevarer i Roskilde Kommune gennem inspiration, netværk, støtte og uddannelse for madprofessionelle, samt frivillige og ansatte i kultur- og idrætsliv med en årlig ugelang kampagne. Projektet arbejder på tværs af kommunen, så borgere og brugere oftere møder velsmagende grønne retter på arbejdspladser, i skoler, foreninger og institutioner. Målet er, at indtaget af plantefødevarer stiger i Roskilde Kommune, samt at det kan opskaleres ud over kommunegrænsen.

-  **Grønt Omstillingsforbund - Roskilde,** Roskilde Kommune, Zealand - Sjællands Erhvervsakademi
-  4.867.779 kr.
-  Roskilde
-  Formidling og undervisning
-  50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



Det grønne valg af buffeten - Planterige, professionelle køkkener gennem producentsamarbejde, opkvalificering og adfærdsgreb

Projektet vil opkvalificere medarbejdere, udvikle, teste og effektmåle adfærdsgreb i 49 køkkener, der skal sikre, at lokal frugt, grønt, korn og bælgrugter fylder mere og bedre i menuplanen. Projektvirksomhederne bag, COOR og Comwell, serverer hver måned for over 400.000 spisende gæster, og har dermed en unik mulighed for at påvirke danskernes madvaner. Begge organisationer har taget livtag med den grønne omstilling, men har mødt forskellige barrierer for videre gennemførelse, der nu søges afhjulpnet.

-  **COOR,** Comwell, DRC, Aurion, Axel Månsson, Dava, Mejnerts
-  4.952.479 kr.
-  København
-  Afsætning
-  50%

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



Planteriget: Grønnere retter til hele kongeriget - forbundne, forpligtet, for Planteriget Danmark

Projektet vil samle hele plantebaserede værdikæder med fokus på uforarbejdede, danske planteråvarer i foodservice-sektoren samt i produktionen. Målet er at nå ud med inspiration til de køkkenfaglige, der ikke i forvejen er godt klædt på til at tænke plantebaseret. Det vil projektet bl.a. gøre ved at alliere sig med store internationale kokkenavne såsom Ottolenghi, Dan Barber og Joanna Blythman.

Landbrug & Fødevarer, VELAS, Dansk Cater

5.407.960 kr.

København

Afsætning

50%

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



Planterige offentlige indkøb

Projektet vil skabe en plantebevægelse i offentlige køkkener, og kombinerer flere greb, herunder direkte rådgivning, kurser for køkkenmedarbejdere og opkvalificering via en digital platform, der som samlet indsats vil nå et stort antal køkkener med relevant faglig støtte til at overgå til et mere plantebaseret indkøb. Projektet har desuden fokus på at sikre en fri tilgængelig digital platform, der er levende og fagligt velfunderet for grønt indkøb i offentlige køkkener, for alle der ønsker denne omstilling.

Meyers A/S v/Meyers Madhus

7.147.400 kr.

København

Afsætning

50%

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



Regionerne som motor for planterige måltider i hele Danmark

Projektet vil fremme samarbejde, efteruddannelse, ernæringsvurdering og ledelse på tværs af landets regioner. Pt. eksisterer der ikke formelle samarbejder om at dele, optimere og videregive plantesucceser og -nederlag på tværs af regionerne. Gennem projektets indsatser forventes det, at man vil accelerere planterig mad i regionernes køkkener, der årligt serverer 24 mio. måltider. Køkkenerne er dermed en nøgleaktør i fødevareromstillingen, og samtidig en vigtig platform for at udbrede kendskab og accept af grøn mad.

Food Organisation of Denmark, Landbrug og Fødevarer, Sygehus Lillebælt, Regionshospitalet Randers, Aalborg Universitetshospital, Region Sjælland, Herlev Gentofte Hospital

11.965.817 kr.

København

Formidling og undervisning

50%

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



NORA: Navigating Organic and Refinement's impact on human and planetary health

Projektet vil undersøge sundheds- og miljømæssige effekter af en plantebaseret kost, herunder betydning af forarbejdningsgrad samt om fødevarerne er produceret økologisk eller konventionelt. Overgangen til et mere plantebaseret fødevarsystem er ikke uden sundhedsmæssige udfordringer: Ultraforarbejdede planteprodukter kan lede til uønskede sundhedsmæssige effekter, mens et højere indtag af konventionelle planter kan øge udsættelsen for pesticidrester. Disse risici afdækkes i projektet.

 **Center for Kræftforskning, Kræftens Bekæmpelse, Aarhus Universitet**

 12.726.792 kr.

 København

 Afsætning

 50%

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



GreenFamily - Towards sustainable, plant-rich and healthy diets for the new generation

Projektet vil bruge adfærdspsykologi, madpædagogik og sensorik til at udvikle evidensbaserede værktøjer, der støtter børnefamilier i at spise mere planterigt. Værktøjerne anvendes i forsøg, hvor 40 børnefamilier skal følge hhv. De Officielle Kostråd og deres sædvanlige kost i 2x16 uger. Projektet måler effekterne på næringsstofstatus, kropsvægt, tarmbakterier og risiko for livstilssygdomme, samt accept af maden og værktøjernes anvendelighed. Projektets viden og værktøjer udbredes i en national kampagne målrettet børnefamilier.

 **Københavns Universitet, Fødevarestyrelsen, Enheden for Bæredygtig Mad og Sundhed (FVST)**

 14.994.595 kr.

 Frederiksberg

 Formidling og undervisning

 50%

2 Projektet vil øge danskernes private forbrug af plantefødevarer



DANSke produkter i Svenske Storkøkkener 2.0 (DANSSK 2.0)

Projektet vil styrke dansk eksport af plantebaserede fødevarer til Sverige. Det vil projektet gøre gennem opbygning af viden om det svenske marked hos deltagende danske planteproducenter, etablering af kontakt til relevante nøglepersoner og gennemførsel af fælles messestande på nordens største HORECA-messe i Göteborg og Stockholm. Hertil gennemføres en sideløbende formidlingsindsats, der skal positionere danske producenter overfor internationale beslutningstagere.

 **Plantebranchen, Food From Denmark**

 1.699.238 kr.

 København

 Afsætning

 50%

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



Grønne ærter til Danmark: Nyt liv til den danske produktion af dybfrostærter

Projektet vil genetablere produktionen af grønne ærter til dybfrost i Danmark. I 2022 lukkede den sidste ærte-til-dybfrost-fabrik i Danmark, og siden har ærteavlere arbejdet på at genstarte produktionen. Projektet vil gennemføre en fuld undersøgelse, for at bekræfte en forundersøgelse, der peger på et økonomisk potentiale for etablering af en ny fabrik på Lolland-Falster. Dette skal muliggøre kapitalrejsning, og åbne vejen for møder med investorer og aftagere.

Dybfrostærter amba, Landbrug og Fødevarer

2.281.520 kr.

København

Forarbejdning

50%

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



Nye plantebaserede og økologiske måltidskoncepter til storskalaeksport - Detailkoncept

Projektet vil udvikle tre nye, næringsrige, økologiske og plantebaserede måltidsløsninger målrettet unge studerende og friluftsegmentet. Projektet har fokus på samt og prispunkt for velkendte retter, hvor der kun skal tilsættes vand, uden at varen skal på køl. I tilknytning til udviklingsarbejdet bliver der gennemført studier, som pejer udformningen på emballage, størrelse, format og pris på det færdige produkt for at sikre potentialet for en storskalaproduktion.

Northern Greens A/S, Organic Plant Protein A/S, Restaurationsselskabet Anneberg ApS (Restaurant MOTA ApS), Aarhus Universitet, Maude Group ApS, MAA.C ApS

3.539.683 kr.

Vejle

Afsætning

100%

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



Bedre holdbarhed af plantebaserede produkter - HOBAPLANT

Projektet vil undersøge mulighederne for at anvende nye processer til at øge holdbarhed og kvalitet i hele holdbarhedsperioden for plantebaserede fødevarer. Producenterne af plantebaserede fødevarer oplever i dag, at det kan være vanskeligt at opnå tilstrækkelig holdbarhed, hvilket gør det svært at få adgang til detail, foodservicesektoren og eksportmarkedet. De nye teknologier, som projektet undersøger, inkluderer bl.a. højtryksbehandling, ohmsk opvarmning og pulsed electric fields.

Teknologisk Institut, Myco4Food ApS, Færm ApS, MATR Foods ApS, Spora ApS, Bygaard Svampe ApS, Multivac A/S

5.405.211 kr.

Taastrup

Forarbejdning

50%

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



Industrialisation of the next-gen plant-based foods through fully flexible, automated solid-state fungi fermentation (FUNGIMATIC)

Projektet vil etablere den første fuldautomatiske solid-state fermenteringsproces til at producere høj kvalitets, svampefermenterede, plantebaserede alternativer til animalsk kød. Det vil projektet bl.a. gøre ved at integrere realtidsdata i produktionen for at sikre effektivitet samt et ensartet produkt. Projektet har samtidig fokus på ressourceoptimering og begrænsning af madspild. Målet er at muliggøre storproduktion af svampefermenterede fødevarer af høj kvalitet.

Matr Foods ApS

12.082.402 kr.

København

Forarbejdning

100%

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



Roden til forståelse af mycelier (RUMy)

Projektet vil undersøge 32 forskellige spisesvampe for deres evne til at danne et tempeh-lignende produkt, når de vokser på nordisk plantesubstrat. Projektet analyserer svampenes potentiale for produktion af mykotoksiner, deres næringsindhold samt smagsprofiler. Hertil hvordan de fordøjes og påvirker tarmbakterier. Med projektets viden vil det være muligt at skabe bedre mycelium-baserede produkter og dermed at øge efterspørgslen for denne type af plantebaseret kost.

DTU

12.481.420 kr.

Lyngby-Taarbæk

Forarbejdning

50%

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



Ernæringsoptimering af processerede plante-baserede fødevarer Akronym: NutriProc

Projektet vil undersøge den ernæringsmæssige værdi af plantebaserede, forarbejdede fødevarer med fokus på proteinkvalitet, protein- og stivelsesfordøjelighed samt effekt på blodsukker og mæthed. Målet er at udvikle retningslinjer for optimal forarbejdning, der fremmer langsom fordøjelse af protein og stivelse. Projektet vil bl.a. følge 50 personer med løbende måling af madindtag, mæthed og tilfredshed efter måltider med forskellig fordøjelseshastighed.

Københavns Universitet, Professionshøjskolen Absalon, KMC Amba, Organic Plant Protein A/S, AM Nutrition

14.173.417 kr.

Frederiksberg

Forarbejdning

0%

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



FermiPro: Replacing Additives with Plants – A New Era of Plant-Based Foods Delivering Real Taste, Texture, and Nutrition Without Ultra-Processed Additives

Projektet vil erstatte ultraforarbejdede tilsætningsstoffer med et fermenteret, multifunktionelt planteingrediens "FermiPro", der er et miso-planteproteinpulver, rig på umamimag, proteiner samt B12, og som har gode funktionalteter i forhold til tekstur. FermiPro vil kunne blive anvendt i alternative, plantebaserede produkter såsom ost, fløde og plantebøffer. Alle produkter vil blive valideret kulinarisk, af forbrugere såvel som for markedspotentiale.

 **Nutrumami ApS**, Aarstiderne, Dragsbæk/Naturli, GoGrønt, PerfectSeason

 777.892 kr.

 Frederiksberg

 Forarbejdning

 50%

 Projektet vil styrke hele værdikæden



Fra mark til måltid - Mod en grønnere værdikæde

Projektet vil favne hele værdikæden, fra mark til forbruger, med det formål at flytte viden, holdninger og madadfærd på tværs af den plantebaserede fødevaresektor og konkret styrke afsætningen af korn, spirer, bælgfrugter, frugt og grønt. Det sker gennem workshops, konverterings- og ambassadørforløb, hvor madprofessionelle får flere kompetencer til at sammensætte en grøn tallerken. Hertil netværksarrangementer med markvandring, fyraftensmøder og fællesspisninger for hele værdikæden.

 **Økologisk Landsforening**, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, Haaning & Merriad

 3.852.447 kr.

 Aarhus

 Afsætning

 50%

 Projektet vil styrke hele værdikæden



Øko-grønt i front. Opkvalificering på tværs af værdikæden.

Projektet vil opkvalificere fremtidige producenter og aftagere af danske, økologiske grøntsager gennem uddannelses- og kursusindsatser. Det vil projektet gøre ved bl.a. at udvikle og afprøve nye undervisningsforløb i grøntsagsproduktion til inspiration for alle jordbrugsuddannelser, udvikle et kursusforløb om opstart af økologisk grøntsagsproduktion samt afholde undervisningsdage og udvikle en kommunikationskampagne med det formål at løfte salget af danske, økologiske grøntsager i detail.

 **Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S**, Landbrug og Fødevarer, Jordbrugets Uddannelsescenter, HortiAdvice A/S, Roskilde Tekniske Skole, Dalum Landbrugsskole

 6.182.867 kr.

 Aarhus

 Formidling og undervisning

 100%

 Projektet vil styrke hele værdikæden



2 til Tango - Tang og mikroalger - i takt for fremtidens fødevarer

Projektet vil styrke afsætningen af dansk tang og mikroalger i Danmark, og samtidig gøre disse to fødevarer til en driver for mere ernæringsrige og smagfulde, plantebaserede danske måltider på tværs af professionelle og private køkkener. Det vil projektet gøre ved at nedbryde nuværende strukturelle barrierer for produktion, afsætning og anvendelse af tang og mikroalger. Erfaringer projektet etablerede i det tidligere Plantefondsprojekt "TANGO".

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

-  **DTU, Aarhus Universitet, Hotel og Restaurantskolen, Dansk Tang, Food, EAT skolemad, Bispebjerg hospital**
-  6.521.159 kr.
-  Lyngby- Taarbæk
-  Afsætning
-  50%



Grøn skolemad som motor for grøn omstilling i Danmark

Projektet vil give 12 af de kommende skolemadsproduktionskøkkener i Det Nationale Skolemadsforsøg muligheden for at tilkoble en "grøn motor". Formålet er at øge andelen af lokalt og økologisk grønt i skolemadsproduktionen. Indsatsen er rettet mod de produktionskøkkener, kommuner og skoler, der er ambitiøse i forhold til planterig skolemad og som vil forpligte sig til et treårigt, lokalt rådgivnings- og undervisningsforløb. Målet er, at der serveres minimum 1.440.000 plantemåltider i projektperioden.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

-  **Madkulturen, Økologisk Landsforening, Haver til Maver, Norion**
-  10.518.097 kr.
-  København
-  Formidling og undervisning
-  50%



Dansk BælgBoost

Projektet vil fremme bæredygtig produktion og anvendelse af danske bælgfrugter i offentlige køkkener og til forbrugeren. Projektet er et bredt samarbejde mellem landbrugere, rådgivere, fødevarevirksomheder, kommunale køkkener fra tre kommuner, et regionshospital samt forsknings og videninstitutioner. Målet for projektet er at øge forsyningssikkerheden og danske bælgfrugter samt at reducere importen i en usikker verden.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

-  **SEGES Innovation P/S, Edgy Foods ApS, Sønderborg Kommune, Aarhus Universitetshospital, Vejen Kommune, Kolding Kommune, Gl Buurholt, Syddansk Universitet, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, Teknologisk Institut, Food Bornholm**
-  13.843.611 kr.
-  Aarhus
-  Afsætning
-  50%



Fonden for Plantebaserede Fødevarer

Tilsagnskatalog 2024

Plantefonden
Landbrugsstyrelsen
Nyropsgade 30
1780 København V

plantefonden@lbst.dk

www.plantefonden.dk