

Inspirationspapir #7

Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark



Alternativer til fisk og skaldyr

Udgivet i december 2021 af
Dansk Vegetarisk Forening



Med støtte fra
Grønt Udviklings- og Demonstrations Program (GUDP)
under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Indhold

Indledning	2
Potentiale for plantebaserede fisk og skaldyr	3
Eksempler på firmaer og produkter med plantebaserede alternativer til fisk og skaldyr	5
Cavi-art	6
Mikroalger som fødevareingrediens	7
Investeringer i produktinnovation	7
Nye teknologier: 3D-print og cellebaserede produkter	8
Plantebaseret sushi	9
Afrunding	9

Indledning

Dansk Vegetarisk Forening (DVF), grundlagt i 1896, er den centrale danske organisation og autoritet indenfor plantebaseret kost. Inden for fødevarerhvervet rådgiver vi producenter, detailhandel, grossister og food service om fleksitariske, vegetariske og veganske forbrugertrends og -præferencer, samt varetager den danske og europæiske mærkningsordning for veganske og vegetariske produkter. Du kan læse mere om foreningen og vores arbejde [her](#).

Dette er det syvende inspirationspapir fra Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark, som er støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrations Program (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Netværket ligger under Plantebaseret Videnscenter og drives af Dansk Vegetarisk Forening. Netværket er et forum for vidensudveksling, inspirationsdeling, løsningsudvikling og networking mellem de centrale aktører og interessenter med relation til det danske fødevarerhverv. Du kan læse mere om netværket [her](#).

Vi har her i det syvende inspirationspapir valgt at sætte fokus på den danske og internationale udvikling af plantebaseret fisk, skaldyr og kaviar.



Papiret har været længe undervejs, og vi har forsøgt at opdatere det løbende. Er du interesseret i løbende at få lignende virksomhedsnyheder om den internationale udvikling og tendenser inden for plantebaseret fisk, skaldyr og mikroalgebranchen, så tilmeld dig The Good Food Institutes Nyhedsbrev *Turning the Tides* [her](#).

*2020 was the year of the (vegan) chicken.
2021 will be fish¹.*

¹ Forbes, December 2020. <https://www.forbes.com/sites/briankateman/2020/12/21/the-top-10-trends-in-plant-based-food-in-2020-and-where-were-going-in-2021/>

Potentiale for plantebaserede fisk og skaldyr

I det kommende afsnit præsenteres forskellige virksomheder, der arbejder med plantebaserede alternativer til fisk og skaldyr.

På den samme måde som store aktører i kødindustrien de seneste år har investeret i plantebaserede alternativer, skriver analysebureauet GlobalData, at de ser lignende muligheder for skaldyrsindustrien, da flere og flere forbrugere er bekymrede for oprindelsen af deres mad og miljøpåvirkningen fra deres købsvaner. Udvikling og kommercialisering af plantebaserede og cellebaserede skaldyr er den mest bæredygtige vej til at mindske belastningen af havets økosystemer samt at forbedre sundheden i vores oceaner². I modsætning til plantebaserede burgere og kødalternativer, har innovationen inden for plantebaserede alternativer til fisk og skaldyr været langsommere og tager endnu ikke nævneværdige markedsandele fra den animalske fiske- og skaldyrsindustri, hvor f.eks. forbruget af skaldyr steg med 10% pr. indbygger mellem 2015 og 2019³.

Det store forbrug af fisk medfører, at fiskeriet globalt set ikke er biologisk bæredygtigt, altså at der fiskes for meget til, at bestandene kan opretholdes. Produktionen af fisk belaster også klimaet væsentligt⁴.

Blandt de grønne forbrugere er der en stigende interesse for plantebaserede og cellebaserede skaldyrsprodukter, der matcher de traditionelle fødevarer i smag, pris, tilgængelighed og ernæringskvalitet.

Aktuelt medfører COVID-19-pandemien i øvrigt store skader på markederne for animalsk fisk og skaldyr, især for friske produkter og populære restaurantarter.

I øjeblikket fylder plantebaseret okse-, svine- og kyllingekød markedet for alternative kødprodukter, men ifølge både The Good Food Institute (GFI) og ProVeg eksisterer der et stort potentiale for plantebaseret fisk og skaldyr^{5,6}. Der er nu ved at være en større efterspørgsel efter plantebaserede



² The Good Food Institute. 2019 U.S. An Ocean of Opportunity: Plant-based and cell-based seafood for sustainable oceans without sacrifice. <https://www.gfi.org/seafood>

³ Vegconomist. Februar 2020. <https://vegconomist.com/food-and-beverage/new-report-future-of-seafood-is-in-the-lab-and-your-garden-but-gap-in-market-is-closing/>

⁴ Dansk Vegetarisk Forening: <https://vegetarisk.dk/overfiskning-og-dambrug/>

⁵ The Good Food Institute. 2019 U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy. <https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

⁶ ProVeg. 2020. Consumer Survey Report. <https://proveg.com/what-we-do/corporate-engagement/proveg-consumer-survey-report-download/>

alternativer til fisk og skaldyr, hvilket store virksomheder, producenter samt investorer har bemærket. Plantebaseret og kultiveret fiske- og skaldyrsvirksomheder oplevede en stigende interesse fra investeringsfonde og opnåede en samlet kapital på USD 80 millioner. Det er fire gange så meget som i 2019, og 66% mere end i 2015⁷. I det næste afsnit har vi oplyst en række spændende erhvervsnyheder, som viser, hvordan der investeres for at fremme netop denne form for fødevarerproduktion.



“The plant-based fish and seafood market is currently in its infancy, with annual sales of only \$10 million in the US.”

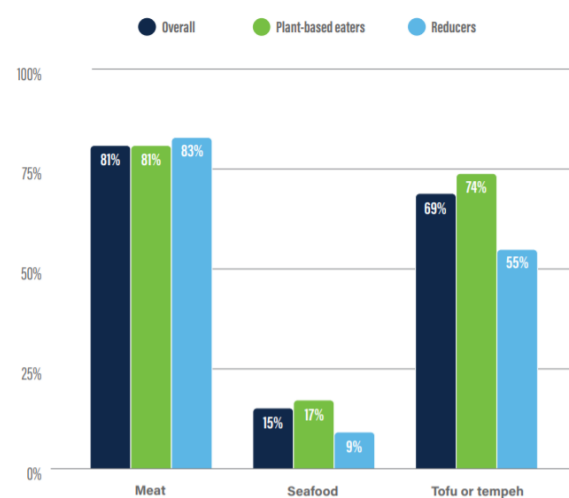
“In comparison to meat alternatives, the selection of plant-based seafood generally available is very limited and mostly consists of fish fingers or crumbed fish burgers. We advise manufacturers to develop and launch fish fillets and other popular fish products in order to fill the unmet demand in the market.”

“Seafood-alternative products have a lower penetration rate (15% for the overall sample) compared to meat alternatives which mimic meat, and there is a substantial difference between reducers and plant-based eaters (8%).”

- Udklip fra ProVeg rapporten:

[European Consumer Survey on Plant-Based Foods, 2020](#)

Consumption rates of meat alternatives/plant-based seafood/tofu or tempeh



Satisfaction levels for plant-based meat alternatives/plant-based seafood/tofu or tempeh

Salget af plantebaseret fisk og skaldyr er steget med 23% i 2020, og udgør nu en større del af den plantebaseret kød kategori⁷. Det er en fordobling af væksten på det plantebaseret fiskemarked siden 2016, og det forventes at væksten vil stige yderligere over de næste par år⁸. Plantebaseret rejer forventes til at blive den type skaldyr, som der vil være størst efterspørgsel på i de kommende år⁸.

Nord Amerika forventes at dominere det globale marked for plantebaseret fisk og skaldyr, men Asien forventes også at opleve vækst⁹. Det forventes at United Kingdom bliver det største marked for plantebaseret fisk på verdensplan⁸.

Herudover har Verdensserviceorganisation (WSO), i partnerskab med GFI's Sustainable Seafood Initiative, meddelt, at de vil begynde at certificere plantebaserede fisk- og skaldyrsprodukter med Gold-version af deres Friend of the Sea-certificeringsprogram¹⁰. Eftersom miljømærkning af fisk såsom MSC og lignende vinder frem, alene det seneste år er salget af MSC-fisk steget med 13 procent¹¹, kan det måske hjælpe de plantebaserede alternativer til fisk på vej, hvis de får en tilsvarende mærkning.

⁷ The Good Food Institute. 2020. <https://gfi.org/resource/plant-based-meat-eggs-and-dairy-state-of-the-industry-report/>

⁸ Fact.MR. 2021-2031. <https://www.factmr.com/report/plant-based-fish-market>

⁹ Brand Essence. 2020. <https://www.mynewsdesk.com/us/brandessence/pressreleases/plant-based-seafood-alternatives-market-2021-industry-analysis-of-current-trends-and-opportunity-by-top-key-players-3114144>

¹⁰ The Good Food Institute. Oktober 2020. <https://www.gfi.org/blog-friend-of-the-sea-certification>

¹¹ FødevarerWatch. Januar 2021. https://fodevarewatch.dk/Landbrug_Fiskeri/article12698130.ece

Eksempler på firmaer og produkter med plantebaserede alternativer til fisk og skaldyr

Vi giver her eksempler på innovative drivkræfter inden for feltet, der bakkes op af milliardinvesteringer.

Nestlé lancerede deres første plantebaserede tunprodukt Vuna i august 2020. Produktet er en del af deres sortiment - *Nestlé's Garden Gourmet*. Vuna lanceres både i et glas og i Nestlés sandwiches¹².



Den amerikanske startup-virksomhed **Good Catch Foods** har rejst 32 millioner USD i januar 2020 og har i alt skaffet



over 51 millioner USD i

investeringer. Virksomheden producerer vegansk

tun, krabbekager og fiskefrikadeller. Good Catch

Foods indgår i samarbejde med store detailkæder

som Whole Foods, FreshDirect og Thrive market¹³.

Good Catch Foods satser også på frosne

færdigretter - alle baseret på bælgfrugter: *New England Style Plant-Based Crabless Cakes*, *Thai Style Plant-Based Fishless Cakes*, og *Classic Style Plant-Based Fishless Burgers*¹⁴. Ejerne vurderer, at det nordamerikanske marked er klar til disse produkter, da deres tal viser, at 40 % af canadierne er begyndt at inkorporere plantebaseret mad i hverdagen.

Det franske brand **Odontella** lancerede deres plantebaserede laks, "Veggie Marine Solmon", i Europa i 2018¹⁵ og **Atlantic National Foods Tuno** indtog også de europæiske markeder i 2018 med deres plantebaserede fiskeprodukter¹⁶. I Letland har virksomheden **Karavela** en serie af plantebaserede fisk baseret på ærter¹⁷.

Hydrosol stiftede i 2019 firmaet **Planteneers**, som laver plantebaserede veganske fiskealternativer såsom plantebaserede fiskepinde, fiskefileter og et alternativ til tun. Siden 2014 har Hydrosol udviklet plantebaserede alternativer til kød-, pølse-, og mejeriprodukter og convenience-løsninger. Nu har de vendt blikket mod plantebaserede alternativer til fisk, da de mener, at markedet er parat til fremtidens fisk og skaldyr¹⁸.



Det californiske mærke **Jinka** lancerede i 2019 en serie plantebaserede spreads med økologiske krydderier og uden genmodificeret soja. De kommer i tre varianter - Original, Citron & Dild samt Spicy. Ifølge Jinka er de perfekte til fans af tunsalat. Mærket er tilgængeligt hos onlineforhandlere i udlandet¹⁹.

Det tyske frostvare-skaldyrsfirma **Frosta** lancerede brandet Fisch Vom Feld ("Fisk fra marken") i november 2020. Virksomhedens første tre plantebaserede produkter - fileter, pinde og panerede fileter - er alle fremstillet primært af jackfrugt og blomkål samt af bønner og hamp²⁰.



¹² Food Navigator. August 2020. <https://www.foodnavigator.com/Article/2020/08/20/Nestle-launches-plant-based-Vuna-with-rich-flavour-and-flaky-texture-of-tuna>

¹³ Food Navigator. Januar 2020. <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2020/01/15/Plant-based-seafood-brand-Good-Catch-raises-over-32m-in-Series-B-financing-round>

¹⁴ Vegconomist. Oktober 2020. <https://vegconomist.com/food-and-beverage/good-catch-launches-into-canada-as-vegan-seafood-continues-to-soar/>

¹⁵ Odontella. Juni 2020. <https://odontella-france.fr/en/2020/06/23/major-contracts-veggie-solmon/>

¹⁶ The Good Food Institute. 2019 U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy. <https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

¹⁷ Fishpeas. December 2021. <https://fishpeas.com/>

¹⁸ Planteneers.com. December 2021. <https://www.planteneers.com/en/fish/>

¹⁹ Vegconomist. December 2020. <https://vegconomist.com/products-and-launches/jinka-vegan-spreads-to-help-tuna-salad-fans-reduce-their-carbon-footprint/>

²⁰ Intra Fish. November 2020. <https://www.intrafish.com/markets/german-frozen-giant-frosta-launches-plant-based-seafood-into-rewe-globus/2-1-909686>



Med en base lavet af ærteprotein replicerer **Sophie's Kitchens** plantebaserede Toona smag, tekstur, lugt, udseende og farve på dens animalske modpart. Alle virksomhedens produkter er 100% plantebaserede, lave på kalorier og høje på protein og fiber samt fri for soja, gluten og GMO. Deres udvalg af plantebaseret fisk og skaldyr inkluderer frosne, nedkølede og konserverede produkter såsom plantebaseret toona (sort peber samt havsalt), panerede rejer, krabbekager, fiskefileter og røget laks²¹.

Det hollandske firma **Schouten** Europe B.V. producerer et plantebaseret alternativ til tun. Virksomheden har produceret kødalternativer siden 1990, men det er første gang, det har produceret en erstatning for fisk. De siger, at de besluttede at starte med et alternativ til tun, fordi mange tunarter er truet. Ved at lancere produktet håber de at levere en bæredygtig løsning på problemet. Virksomheden samarbejder også med forhandlere inden for foodservice, som sælger måltider lavet med Schouten produkter²². Schouten udvikler også plantebaseret produkter til private labels, så deres produkter er også på hylder i nogle supermarkeder, men under andre brandnavne²³.



I Danmark har vi blandt andet **Planteslagternes** økologiske Dild-deller, der smager henad fiskefrikadeller samt **Jens Møller Products** - et gammelt jysk og familieejet firma, som vi kommer nærmere ind på i det nedenstående afsnit.

Cavi-art

Kaviar anses som et luksusprodukt, og mange savner et plantebaseret alternativ. Den danske virksomhed **Jens Møller Products** satser på plantebaserede rogn og kaviar, lavet på tang. Produkterne kaldes Cavi-art og bruges til velkendte retter som sushi, poke-bowls, canape og blinis²⁴. Især er deres rognalternativer til tobiko og masago, kaldet Tosago, meget populært, og omsætningen af produktet er vokset med over hundrede procent de sidste år, og de forventer en yderligere fordobling af omsætningen i 2021²⁵.



Jens Møller Products skriver selv, at de er det foretrukne valg indenfor "kaviar" i dansk food-service i dag samt at tal fra markedet tyder på at produkterne udgør 70-80% af det, som serveres på danske restauranter²⁶.

Deres plantebaserede produkter produceres i Danmark i deres egne faciliteter. Cavi-art slår sig på at være det miljøbevidste valg og reklamerer med flere fordele som lang holdbarhed og naturlige farvestoffer. Jens Christian Møller, managing director i virksomheden, fortalte på et matchmaking-event arrangeret af [Plantebaseret Videnscenter](https://plantebaseretvidenscenter.com/), at de arbejder på at udvikle plantebaserede rejer og et plantebaseret alternativ til sild i bidder. Begge med tang som primær ingrediens. Innovationsarbejdet sker i samarbejde med to andre separate virksomheder. For kort tid siden lod de for første gang offentligheden smage deres nye produkt zhrimp og modtog positiv feedback²⁷.

²¹ Sophies Kitchen. December 2021. <https://www.sophieskitchen.com/>

²² Vegconomist. Januar 2021. <https://vegconomist.com/products-and-launches/schouten-launches-plant-based-tuna-alternative-tuno-to-protect-endangered-species/>

²³ Schoutenfood. December 2021. <https://www.schoutenfood.com/retail-en/plant-based-expertise-retail-en/>

²⁴ Caviart.com. December 2021. <https://caviart.com/produkter/caviart/>

²⁵ Food & Bio Cluster Denmark. April 2021. <https://foodbiocluster.dk/nyheder/herning-firma-hitter-med-baeredygtigt-alternativ-til-fiskerogn-?Action=1&M=NewsV2&PID=44109>

²⁶ Caviart.com. December 2021. <https://caviart.com/produkter/caviart/>

²⁷ LinkedIn. Jens Møller Products ApS. Oktober 2021 https://www.linkedin.com/posts/jens-m-ller-products-aps_anuga2021-vegansefood-thefuture-activity-6853282257357078528-w2DB

Mikroalger som fødevarer ingrediens

NatuRem Bioscience er en startup stiftet i 2018, som udvikler bæredygtige B2B-ingredienser baseret på mikroalger. Mikroalger indeholder store mængder protein (ofte over 50% og med god aminosyresammensætning), sunde fedtsyrer, vitaminer og mineraler. Mikroalger er derfor oplagt at anvende i fiskealternativer, da det f.eks. kan erstatte proteiner fra kød, mælk eller soja i fremtidens fødevarerproduktion.

EU's Farm-to-Fork strategi fremhæver også alger som en vigtig fremtidig alternativ proteinkilde. Alger kan også bidrage til den grønne omstilling i landbruget ved at erstatte importeret soja i foder, og teknologien har store perspektiver inden for cirkulær opgradering af industrielle sidestrømme til højværdi ingredienser og biobaserede produkter.

Netværksdeltager Christopher Jensen fra **NatuRem Bioscience** fortalte på omtalte matchmaking-event i Plantebaseret Videnscenter, at deres produktion af mikroalger forventeligt vil være på markedet i storskala i 2022. Virksomheden er pt. i gang med at opskalere teknologien til pilotskala og samarbejder med flere danske vidensinstitutioner og fødevarer virksomheder. Udover potentialer som ingrediens i plantebaserede fiske- og skaldyr produkter, nævnte Christopher produkter som plantebaserede alternativer til blæksprutter, kaviar, fiskesovs, dips og mousser.

NATUREM BIOSCIENCE

Investeringer i produktinnovation

I dette afsnit har vi udvalgt enkelte eksempler fra forskellige virksomheder og deres investeringer i plantebaserede fisk og skaldyr.

Virksomheden **Bumble Bee Foods** lancerede i 2020 en 40 millioner USD bæredygtighedsfond til at investere og fremme plantebaserede fisk og skaldyr produkter²⁸. Eksempelvis har Bumble Bee Foods indgået et joint venture-partnerskab med den amerikanske fødevarerproducent **Gathered Foods**, som laver produkterne til omtalte Good Catch Foods²⁹. De har investeret i en ny produktionsfabrik i Ohio, og fabrikken forventes at producere produkter til en omsætning på over 100 millioner USD^{30,31}. Stifteren af **Kale United** i Sverige har proklameret på LinkedIn, at de vil bringe Good Catch Foods' plantebaserede produkter til Finland, Norge og Danmark³².

S2G Ventures har påbegyndt et stort investeringsprojekt inden for plantebaserede skaldyr. Investeringsgruppen har investeret 100 millioner USD i forskellige projekter rundt i verden³³.

²⁸ Vegconomist. Juni 2020. <https://vegconomist.com/companies-and-portraits/bumble-bee-foods-launches-40m-sustainability-fund-promotes-plant-based-alternatives/>

²⁹ Vegconomist. August 2020. <https://vegconomist.com/companies-and-portraits/plant-based-seafood-company-gathered-foods-opens-production-facility-in-ohio/>

³⁰ PR Newswire. August 2020. <https://www.prnewswire.com/news-releases/gathered-foods-makers-of-good-catch-plant-based-seafood-open-new-production-facility-in-heath-ohio-301111050.html>

³¹ The Good Food Institute *Turning the Tides* newsletter, September 2020

³² <https://www.linkedin.com/posts/ullerstam-kale-united-is-happy-to-bring-good-catch-activity-6699224237082755072-Bxs0/>

³³ PR Newswire. August 2020. <https://www.prnewswire.com/news-releases/s2g-ventures-launches-oceans-and-seafood-strategy-adds-kate-danaher-and-larsen-mettler-as-managing-directors-301109617.html>

Den svenske startup **Hooked**, der har været en del af ProVeg Incubators i Berlin, har lanceret den første svenske plantebaserede tun, kaldet Toona, som allerede er at finde på udvalgte svenske restauranter. Virksomheden



har tidligere skaffet SEK 5 millioner fra investorer^{34,35}, som kan hjælpe dem med at opnå deres planer om at indtræde på det øvrige europæiske marked. Hooked Toona indeholder naturlige og bæredygtigt dyrkede ingredienser såsom sojabønner, solsikkeolie og alger. Produktudviklingen finder sted i Göteborg i samarbejde med



førende forskningsinstitutter i området.

Nye teknologier: 3D-print og cellebaserede produkter

Startupvirksomheden **Revo Foods** (tidligere "Legendary Vish") består af tre studerende fra hhv. Danmarks Tekniske Universitet (DTU, Danmark), Göteborg Universitet (Sverige) og Universidad Autónoma de Madrid (Spanien). Virksomheden startede som et internationalt tværnationalt forskningsprojekt om at producere 3D-printet plantebaseret laks. Formålet er at udvikle et alternativ til laks, der kan bruges til sushi og røget laks, som vi kender det i dag³⁶.

Robin Simsa fra Revo Foods fortalte på et matchmaking event i Plantebaseret Videnscenter i november 2020 om potentialerne ved deres 3D-printede plantebaserede laks, som kan printes i alle tænkelige former, f.eks. samme form som Danmark, hvis det da skulle have interesse. Hovedingredienserne er ærteprotein, algeolie og agar agar, men det var mulighederne ved 3D-print herunder produkternes struktur og form, som Robin lagde mest vægt på. Til en start overvejer de at komme på markedet med en plantebaseret laksepaté, der dog ikke 3D-printes.



Revo Foods har indsamlet 1,5 millioner euro i deres første investeringsrunde, som har hjulpet dem med at få den 3D-printet laks ud på markedet³⁷. I marts 2021 afholdte de deres første event, hvor folk kunne komme og smage produktet³⁸, og i juni har de offentliggjort på deres Facebookside, at deres produkter nu er kommet på menuen på to cafeer i Wien.

Cellebaserede fødevarerprodukter er en voksende industri, og der eksisterer en række investeringsprojekter inden for branchen. På sigt forventes det, at der vil være flere fødevarerprodukter, som smager og ligner konventionelle produkter, men er produceret næsten uden brug af husdyr.

De cellebaserede virksomheder BlueNalu³⁹, Avant Meats, Wildtype, and [Shiok meats](#) er eksempler på moderne foodtech-virksomheder med fokus på (animalsk) cellebaseret teknologi og fødevarer-

³⁴ Vegconomist. December 2020 <https://vegconomist.com/companies-and-portraits/hooked-raises-sek-5m-will-launch-its-plantbased-fish-in-restaurants-spring-2021/>

³⁵ Vegconomist. Oktober 2020 <https://vegconomist.com/startups/hooked-seafood-developer-of-worlds-first-plant-based-shredded-salmon-secures-investor-for-nordic-market-launch/>

³⁶ Food Navigator. Juli 2020 <https://www.foodnavigator.com/Article/2020/07/06/3D-printed-fish-Plant-based-salmon-with-complex-structure-under-development-for-EU-market>

³⁷ Green Queen. April 2021. <https://www.greenqueen.com.hk/revo-foods-catches-e1-5m-in-first-fundraise-to-fuel-3d-printed-plant-based-seafood-launch/>

³⁸ Vegconomist. Februar 2021 <https://vegconomist.com/products-and-launches/revo-foods-worlds-first-public-tasting-for-3d-printed-plant-based-salmon/>

³⁹ FoodDive. Januar 2021. <https://www.fooddive.com/news/bluenalu-gets-60m-in-debt-financing-to-bring-cell-based-seafood-to-the-us/593616/>

produktion indenfor alternativer til fisk og skaldyr⁴⁰. Shiok Meats arbejder på at lancere cellebaserede rejer og har rejst 12,6 millioner USD til et pilotprojekt. Virksomheden åbner en ny fabrik i Singapore i 2022^{41,42}.

Der er et lidt længere tidsperspektiv på kommercialisering af de cellebaserede produkter og tilgængelighed af disse for den almindelige forbruger, men som ovenstående eksempler viser, er der også her gang i investeringer og produktinnovation indenfor alternativer til fisk og skaldyr.

Plantebaseret sushi

Der findes naturligvis også andre alternativer til fisk end deciderede imitationer. Adskillige sushirestauranter i Danmark tilbyder i dag plantebaserede menuer, herunder nogle eksempler:

[Letz Sushi](#): *"Mange tror fejlagtigt, at veganere ikke kan spise sushi, da sushi normalt forbindes med rå fisk. Dette er dog langt fra tilfældet, faktisk kan de fleste retter laves i en vegansk version, og sushi er ingen undtagelse".*

[Karma Sushi](#): *"Vi har brugt hele verden som legeplads for at skabe vores veganske menu, og som hyldest til den plantebaserede kost har vi fokus på at give dig en smagsoplevelse af højeste kvalitet. Forskellige konsistenser er fremhævet og under fermenteringen skabes den karakteristiske umamimag, som i samspil med de øvrige elementer giver dig en smagsoplevelse i særklasse".*

[Sticks N Sushi](#) har under nogle retter tilføjet "Også muligt at få vegansk", og har et udspecificeret allergenkort tilgængeligt online.

Afrunding

Interessen for alternativer til fisk og skaldyr må forventes at vokse, da bevidstheden om presset på verdenshavene og problemerne i dambrugsproduktion er stigende⁴³. Der er et stort potentiale for plantebaseret fisk og skaldyr, hvilket store virksomheder, producenter samt investorer har bemærket.

Ønsker du løbende at få lignende virksomhedsnyheder om den internationale udvikling og tendenser samt investeringer inden for plantebaseret fisk, skaldyr og mikroalge-branchen kan du fx læse med på Good Food Institutes hjemmeside⁴⁴, samt tilmelde dig The Good Food Institutes Nyhedsbrev *Turning the Tides* [her](#).

⁴⁰ Vegconomist. Marts 2020 <https://vegconomist.com/food-and-beverage/brand-new-study-reveals-fish-now-contain-283-more-parasites-than-40-years-ago/>

⁴¹ Food Ingredients First September 2020 <https://www.foodingredientsfirst.com/news/cell-based-shrimp-shiok-meats-lands-us126m-forcommercial-pilot-plant-launch.html>

⁴² The Good Food Institute, *Turning the Tides* newsletter. December 2020

⁴³ Dansk Vegetarisk Forening. December 2021. <https://vegetarisk.dk/overfiskning-og-dambrug/>

⁴⁴ Good Food Institute. December 2021. <https://gfi.org/seafood/>