

MATCHMAKING

Plantebaserede økologiske snacks



Program

kl. 13.00: Velkomst og globale trends indenfor plantebaserede økologiske snacks.

kl. 13.05: Anna Verlinde, Food Scientist hos **Agrain** vil præsentere deres økologiske chips med maskmel (engelsk)

kl. 13.25: Lars Eghøj, stifter af **Nordic Quinoa** vil fortælle om fordelene ved quinoa og sit knækbrød og kiks

kl. 13.45: Eva-Marie Lange, sektionsleder for **Teknologisk Institut**, vil rådgive om holdbarhed, fødevarerikkerhed, produktudvikling, mærkning, forbrugerindsigter

kl. 14.05-14.35: Præsentation af deltagere og pause med tid til at netværke og smage på plantebaserede økologiske snacks.

kl. 14.35: Maybritt Beutnagel, CEO og medstifter af **Maymays** vil fortælle om sine kikærtesnacks

kl. 14.55: Øjvind Krabbe, CEO i **Noumeal**, vil fortælle om sine næringsrige plantebaserede snacks med grøntsager

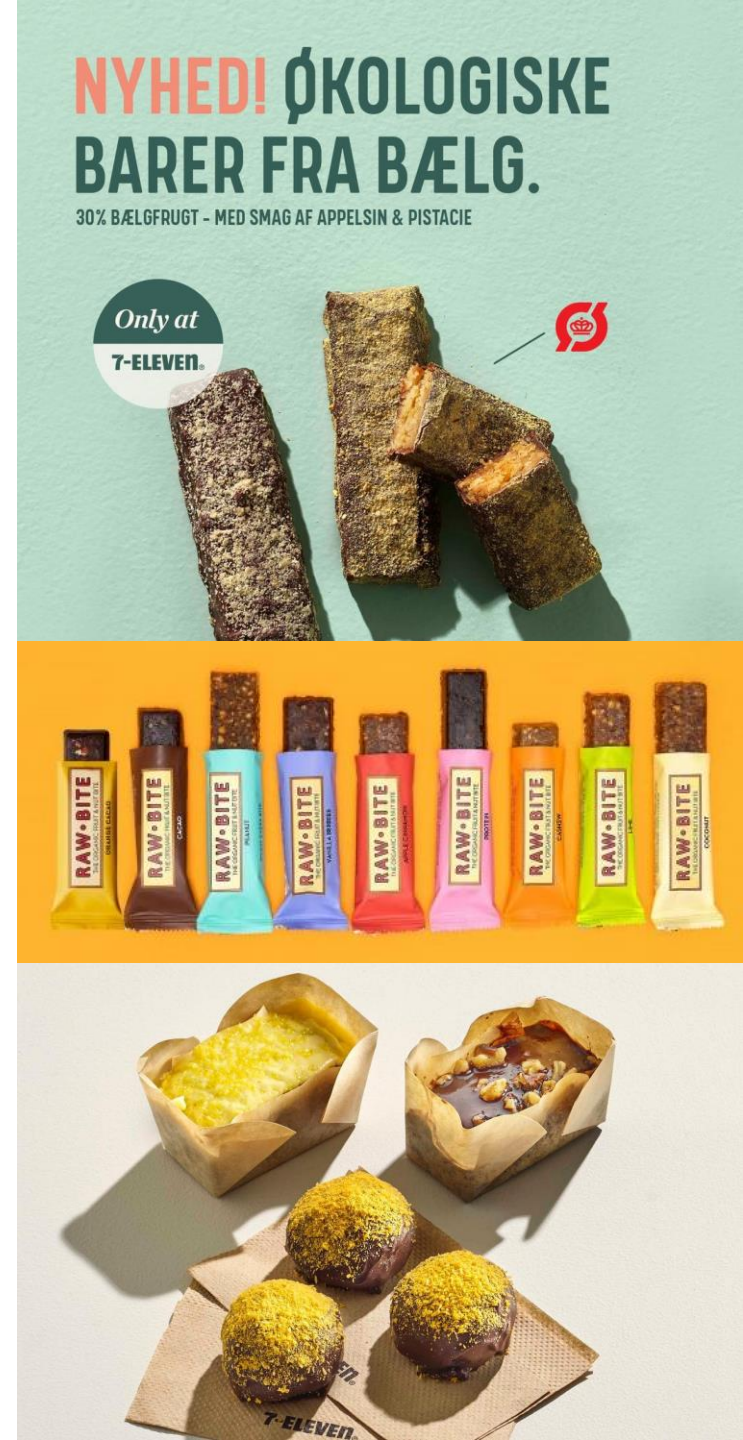
kl. 15.15: Matchmaking og workshop

kl. 16.00: Tak for i dag evt. mere tid til at netværke.

Trends på snack markedet

- Globalt forbrugerfokus: sunde snacks med nødder, bælgfrugter, korn og frø
- Fiberrige og protein produkter
- Bæredygtige produkter
- Madspild og upcycling
- Produkter med mere kakao og mindre på sukker
- Sunde bakterier (som er godt for tarmene)
- Produkter uden gelatine, æg og mælkepulver

Læs mere her: <https://www.foodingredientsfirst.com/theworldoffoodingredients/confectionery-reimagined.html>



Mulige interesserede salgskanaler

- Foody, kontakt Daniel som er salg og sortimentsansvarlig
- Wolt
- Søstrene grene
- 7-Eleven
- Supermarkeder

Wolt vil hjælpe mindre producenter efter Irma-lukning

Lukningen af Irma-kæden har fået Wolt Market til at intensivere jagten på mindre, danske leverandører, fortæller kategorichef til FødevareWatch.



Agrain



Nordic Quinoa



Teknologisk Institut



Præsentationsrunde

- Navn, virksomhed, profession og hvorfor du har interesse for plantebaserede snacks?
- Name, company and profession, og why you are interested in plant based snacks?

Pause

- Til kl. 14.40



Maymays



Noumeal



<https://www.noumeal.com/>

Workshop & Matchmaking

Dialog med sidemakker

10 min.

- Hvilke produkter mangler der på markedet?

Dialog i grupper

15 min.

- Hvilke muligheder ser du der er på markedet? Som du gerne vil tappe ind i.
- Hvilke udfordringer oplever du i at udvikle eller sælge snacks?
- Hvilken målgruppe har du eller vil du gerne sælge til?



Udfyld ark

10 min.

- Beskriv din virksomhed
- Hvad søger i? Viden, samarbejde, specifikke egenskaber, udviklingsmuligheder.
- Hvad kan i byde ind med? Ingredienser, maskiner, afsætningskanal.
- Hvem søger i kontakt med?
- Kontaktoplysninger

4betterlife

Sæt kryds i, hvad der bedst beskriver din virksomhed

Råvareproducent Færdigvareproducent Forhandler Andet, skriv hvad:

Vi er en ny virksomhed som forhandler clean label planteprotein pulver, baseret på henholdsvis microalgen Golden Chlorella, økologisk ærteprotein og hestebønne protein. Alle produkterne er produceret i Schweiz.

Hvad kan din virksomhed byde ind i relation til dette emne? F.eks. maskineri, råvarer, produktudvikling, afsætningskanal.

Vi har god erfaring med vores **hestebønne protein** som har 85% protein pr. 100 gr. På grund af det høje protein niveau har den en meget mættende effekt når den introduceres i brød og bagværk samtidig med at den også har de vigtige mineraler zink, jern og calcium

Vores **ærteprotein** er økologiske og er helt smags- og lugtneutral i modsætning til mange andre ærteproteiner på markedet. Med 80% protein udgør den et glimrende protein tilskud til f.eks. energibarer da med sit protein niveau og mineral sammensætning af magnesium, calcium og jern også er muskel styrkende.

Vil man tilføje sine produkter det ypperste, kan vi tilbyde pulver af microalgen Golden Chlorella som har 30% protein pr. 100 gr, omega 3 og 9 fedtsyre, vitaminer, mineraler og en flot aminosyreprofil. Golden Chlorella er naturens helt egen ernærings booster og den er helt smags og lugt neutral.

Læs mere om os, vores produkter og kontakt os med spørgsmål på vores hjemmeside.

Hvem søger I kontakt med?

Vi vil gerne i dialog med brød og snack producenter der har lyst til og mod på at introducere plantebaseret proteiner i deres produkter. Vores microalge protein og vores hestebønne protein er begge blevet indarbejdet succesfuldt i andre fødevarer og vi vil gerne støtte op om integrationen af plantebaseret proteiner i dagligvarer, hvor flest danske forbruger kan få glæde af det.

KONTAKTOPLYSNINGER

Tak for i dag

- Næste events i Netværk for fremtidens planteproteiner
 - Den 15. maj
 - Kontakt Daniel Barrera Madsen:
daniel.madsen@vegetarisk.dk
 - Plant Based Expo
 - Den 4-5. november
 - Kontakt Mie Nordly:
mie.nordly@vegetarisk.dk

