

# Overblik over projekter og aktiviteter af relevans for den plantebaserede omstilling 2023

Plantebaseret Videncenter ønsker at bidrage med at give et overblik over, hvad der rører sig af projekter inden for omstillingen til et mere plantebaseret og mere økologisk fødevarer system. Overblikket er udført efter bedste evne og med henvisning til, at udviklingen går hurtigt også i form af nye projekter og projekter, der udløber.

Overblikket er udviklet som en del af projektet 'Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark, 2023', som er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug.

## Indhold

Tabel 1: Netværk, brancheforeninger og paraplyinitiativer, der arbejder for den grønne omstilling.....	6
Green Protein Network. Food & BioCluster Denmark.....	6
Green Solutions Centre. Københavns Universitet.....	6
Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK. Dansk Vegetarisk Forening.....	6
Plantebaseret Videncenter.....	7
Plantebranchen.....	7
PlanteIndustrien. Dansk Industri.....	7
PlanteVærket. Landbrug & Fødevarer.....	7
Produktudviklingsnetværk. TurboPlant, Food Innovation House.....	8
Tabel 2: Gødning.....	9
Grønne løsninger til økologiske grøn(ne) sager. HortiAdvice.....	9
Komposteret grøntgødning – praktisk fremstilling og analyse. Innovationscenter for Økologisk Landbrug.....	9
Kompost - recirkuleret næring og kulstof til jord og afgrøder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug.....	9
Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug.....	10
Tabel 3: Forædling og dyrkning.....	11
AQRIFood. Plen, Københavns Universitet.....	11
Boghvedes egnethed og kvalitet til økologisk fødevarerproduktion. Aarhus Universitet.....	11
Etablering af en økologisk planteforædlingsstation. Agrologica.....	11
Forbedret dyrkningsvejledning og formidling af bælgssæd til konsum. Økologisk Vkst.....	12

Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro). SEGES Innovation P/S .....	12
Lokalt producerede økologiske nødder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug.....	12
Lupin – ny start med sikker dyrkning. Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	13
Mere økologisk frugt og grønt: En robust produktion af fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	13
Pea yield stability, taste, and quality (Peas & Love). Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	13
Samdyrkning af konsumafgrøder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	14
Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum. Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	14
Tabel 4: Forarbejdning, ingredienser, produktudvikling, og råvarernes ernæring.....	16
Beyond sustainability: a holistic approach to evaluate the nutritional quality of plant protein-based foods. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab.....	16
Bønner på bordet 2.0 – Næringsværdi af bælgfrugter og afledte fødevarer.....	16
Champignon – en kilde til umami og protein. Teknologisk Institut.....	16
FermPro. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab.....	17
Græs4food. BiomassProtein .....	18
Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion. Aarhus Universitet ..	18
Klimarigtig fødevarerprotein fra mikroalger dyrket på sidestrømme fra græsprotein fremstilling. Next Generation Food – EXTEND. Innovationscenter for Økologisk Landbrug .....	18
MycoProtein. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab .....	19
NextPro. Professionshøjskolen Absalon.....	19
PLANTCURD. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab .....	20
Plantebaseret fisk – PLANTASTISK. Teknologisk Institut.....	20
PROFERMENT. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab .....	20
REPLANTED. DTU Fødevareinstituttet.....	21
SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer. Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer .....	21
SEEDFOOD. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab .....	22
Seedstruction. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab.....	22
Tabel 5: Iværksætteri og virksomheder .....	23
Giv næring til grønne idémagere. Tænk tanken Frej.....	23
Nem øko-plantemad. Undersøgelse af forarbejdningsevne og syn på økologiske forarbejdede plantebaserede convenience produkter. Københavns Universitet.....	23
OPstart – En hub for økologiske plantebaserede startups. Dansk Vegetarisk Forening .....	23

Tempéh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt. Contempehrary .....	24
TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb for plantebaserede virksomheder. Food Innovation House .....	24
Tabel 6: Forbruger- og markedsindsigter og nudging.....	25
Beacon. Copenhagen Business School .....	25
Markedsinformation og forbrugerindsigter. Landbrug & Fødevarer .....	25
PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition. Aarhus Universitet.....	25
Tabel 7: Detail.....	27
Grønt Akademiet. Dansk Gartneri.....	27
Flere genkøb i dagligvarehandlen. Dansk Vegetarisk Forening.....	27
Implementering af tiltag, som fremmer salget af økologisk frugt og grønt. Økologisk Landsforening.....	27
Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen. Økologisk Landsforening .....	28
Tabel 8: Eksport .....	29
ANUGA 2023 – Deltagelse og markedsføring af økologiske plantebaserede fødevarerprodukter. Landbrug & Fødevarer .....	29
Plantebaserede økologiske indsatser på nøglemarkeder. Landbrug & Fødevarer .....	29
Øget viden ift. produktudvikling og afsætningsfremme ift. økologiske plantebaserede produkter indenfor europæisk detail. Food from Denmark.....	29
Økologisk plantebaseret eksportparathed. Økologisk Landsforening.....	30
Tabel 9: Kompetenceudvikling i køkkenerne – økologi og flere planter .....	31
Fremtidens Tallerken. Hotel- og restaurantskolen.....	31
Grøn velsmag som sund forretning. Food Organisation Denmark.....	31
Køkkenomstilling til økologi og flere planter. Fonden for økologisk landbrug .....	31
Meyers Madhus .....	31
Økologisk Landsforening .....	31
Region Midtjylland.....	31
Odense Kommune.....	31
Randers Kommune .....	31
Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland Falster .....	32
Skanderborg Kommune .....	32
Allianceplus A/S.....	32
Mariagerfjord Kommune .....	32
Frederiksberg Kommune .....	32
ZBC.....	32
Erhvervsakademi Kolding .....	32

Thisted Kommune .....	32
Region Nordjylland .....	32
Planteløftet. Food Organisation of Denmark.....	32
Tabel 10: Andre projekter målrettet foodservice indenfor økologi og flere planter .....	34
Afsætning af klimavenlige økologiske planteproteiner til konsum. Økologisk Landsforening .....	34
Book en mark: Lokalt, regionalt og nationalt. Landbrug & Fødevarer .....	34
"Klar til at levere!" Økologiske afgrøder til den offentlige sektor. Landbrug & Fødevarer ...	34
Klimaeffekter af det økologiske spisemærke – formidling 2023. Økologisk Landsforening	35
Økologi på landkortet: To store kommuner træffer bæredygtige valg. Landbrug og Fødevarer.....	35
Kend dem og brug dem! På opdagelse i planterigets sorter. Foreningen for Origenaler .....	35
Tabel 11: Undervisningsaktiviteter til madkundskab, efterskoler, højskoler og frie fagskoler .	37
Fra jord til skolebord. Tænk tanken Frej.....	37
Udvikling af økologi på efterskoler. Økologisk Landsforening .....	37
Økologisk, plantebaseret mad på højskoler og frie fagskoler. Dansk Vegetarisk Forening ..	37
Tabel 12: Forbrugerkampagner og outreach til forbrugere .....	38
Sæson-kampagnen 2023: Start med grønt. Dansk Gartneri .....	38
Økologi på budget. Forbrugerrådet Tænk.....	38
Økologi til de engagerede plantespisere og influencere. Dansk Vegetarisk Forening .....	38
"Gå nye smagsveje - Slip bælgfrugterne løs" – afsætningskampagne om økologiske bælgfrugter. Landbrug & Fødevarer.....	39
Pure Danske linser, ærter og bønner – 2.0, Pure Dansk .....	39
Sæsonbetonet og plantebaseret: 3 dimensioner - 1 indsats, NOAH.....	39
Tabel 13: Formidling og kurser for forbrugerne .....	41
Familiens Køkkenskole - et involverende kursus, der motiverer familier til at lave plantebaseret, økologisk mad. Hello Kitchen.....	41
Korn og bælgfrugter i skøn forening - formidling af gastronomiske og ernæringsmæssige potentialer. Kornets Hus.....	41
Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier. Forbrugerrådet TÆNK ...	42
Tabel 14: Festivaler, fødevarermesse og folkemøder .....	43
Økologien i front på Plant Based Expo 2023. Dansk Vegetarisk Forening.....	43
Økologiske, plantebaserede produkter til folket: Fælles plantetelt på Folkemødet 2023. Plantebranchen .....	43
Fremme afsætning af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer. Rømer Vegan.....	43

Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester. Plantebranchen .....	44
Tabel 15: Interventionsstudier .....	45
OnePlate. DTU Fødevareinstituttet .....	45
Plantebaseret kost og leddegigt. Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, Region Hovedstaden .....	45
Plantekost med fokus på Inflammation og underernæring. Aalborg Universitetshospital....	46
Tabel 16: EU-projekter med fokus på den plantebaserede omstilling .....	47
CLEVERFOOD. EU consortium .....	47
DIVINFOOD. EU consortium .....	47
FoodSHIFT 2023, EU consortium .....	48
FOODTRAILS, EU consortium .....	48
HealthFerm. EU consortium .....	49
IntercropValuES. Roskilde Universitet .....	49
SMART protein. EU consortium .....	50
Tabel 17: Relevante fonde.....	52
GUDP .....	52
Fonden for Plantebaserede Fødevarer .....	52
Fonden for Økologisk Landbrug .....	52
Plant2Food, Novo Nordisk Fonden.....	53
Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter .....	53
Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribruget .....	53
Organic RDD .....	54

Tabel 1: Netværk, brancheforeninger og paraplyinitiativer, der arbejder for den grønne omstilling

<p><b>Green Protein Network. Food &amp; BioCluster Denmark</b></p>	<p><b>Netværksnavn:</b> Green Protein Network  <b>Kontaktperson:</b> Helle Vedel Friis, Food &amp; BioCluster Denmark, <a href="mailto:hvf@foodbiocluster.dk">hvf@foodbiocluster.dk</a>,  <b>Description:</b> This network gathers startups, corporates and universities to explore the challenges and possibilities within new innovative green protein sources.  The group sets the agenda for the network and we will cover topics like new ingredients sources, consumer insights, new technologies and market trends.  <b>Read more:</b> <a href="https://foodbiocluster.dk/netvaerk/green-protein-network">https://foodbiocluster.dk/netvaerk/green-protein-network</a></p>
<p><b>Green Solutions Centre. Københavns Universitet</b></p>	<p><b>Initiativ:</b> Green Solutions Centre  <b>Kontaktperson:</b> Mette Frimod-Møller, Københavns Universitet, <a href="mailto:memo@science.ku.dk">memo@science.ku.dk</a>  <b>Beskrivelse:</b> UCPH Green Solutions Centre was established in 2021 with a genuine desire to collaborate on research-based green solutions across the faculties of University of Copenhagen (UCPH). The aim of the centre is to develop interdisciplinary solutions to obtain societal and global green goals.  GSC is a bottom-up initiative with participation of scientist from all UCPH Faculties.  <b>Hjemmeside:</b> <a href="https://greensolutions.ku.dk/">https://greensolutions.ku.dk/</a></p>
<p><b>Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Netværksnavn:</b> Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK  <b>Projektansvarlig:</b> Daniel Barrera Madsen, Dansk Vegetarisk Forening.  <b>Formål:</b> Netværk for Fremtidens Planteproteiner skal styrke sammenhængskraften blandt alle aktører fra jord til bord med henblik på at fremme markedsudviklingen af økologiske planteproteiner til fødevarer i Danmark. Dette vil bl.a. ske via tematiserede netværksmøder, konferencer samt et onlineforum for netværkets deltagere.  Netværket er et forum for vidensudveksling, inspirationsdeling, løsningsudvikling og networking mellem de centrale aktører og interessenter med relation til det danske fødevarerhverv. Vi fokuserer udelukkende på planteproteiner til humant konsum.  Deltagere: Mere end 175 deltagere fordelt på over 130 forskellige virksomheder, organisationer, tænketanke, råd og vidensinstitutioner. Der bliver løbende slået arrangementer op på <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/arrangementer">https://plantebaseretvidenscenter.dk/arrangementer</a>  <b>Samarbejdspartner:</b> Økologisk Landsforening  <b>Projektperiode:</b> 2023 (finansieret af GUDP i 2020-2021 og FØL 2022-2023)  <b>Projektbevilling:</b> 809.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer  <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/netvaerk-for-fremtidens-planteproteiner-2-0/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/netvaerk-for-fremtidens-planteproteiner-2-0/</a></p>

<b>Plantebaseret Videnscenter</b>	<p><b>Paraplyinitiativ:</b> Plantebaseret Videnscenter  <b>Centerleder:</b> Katrine Ejlerskov, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Plantebaseret Videnscenter er en platform for forskningsprojekter, vidensdeling og forsøg i relation til omstillingen mod flere plantebaserede, økologiske fødevarer. Formålet er at styrke vidensgrundlaget for et mere plantebaseret, økologisk fødevarer-system fra jord til bord.</p> <p>Plantebaseret Videnscenter blev oprettet i september 2020 og drives af Økologisk Landsforening og Dansk Vegetarisk Forening. En række af de projekter, der er beskrevet i denne oversigt, indgår i Plantebaseret Videnscenter.</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/</a></p>
<b>Planteb Branchen</b>	<p><b>Branche forening:</b> Planteb Branchen  <b>Sekretariatsleder:</b> Frederik Madsen, Planteb Branchen, <a href="mailto:fm@zofus.dk">fm@zofus.dk</a>  <b>Beskrivelse:</b> Branche forening for producenter og importører af plantebaserede fødevarer  Planteb Branchen formål er at varetage medlemmernes fælles faglige interesser indenfor plantebaserede fødevarer såvel indbyrdes som i forhold til myndigheder, forskere, organisationer, forbrugere og andre. Organisationens formål er ligeledes at skabe og vedligeholde et godt omdømme for plantebaserede fødevarer i det danske samfund.</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://www.planteb Branchen.dk/">https://www.planteb Branchen.dk/</a></p>
<b>Plantelindustrien. Dansk Industri</b>	<p><b>Netværksnavn:</b> Plantelindustrien  <b>Kontaktperson:</b> Frederikke Thye Fester, Dansk Industri, <a href="mailto:fret@di.dk">fret@di.dk</a>  <b>Beskrivelse:</b> Netværkets formål er at skalere produktionen af plantebaserede fødevarer i Danmark. Industrien skal sikres gode konkurrencemuligheder og kunne søge teknisk vejledning og søge politisk interessevaretagelse gennem netværket.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://www.danskindustri.dk/brancher/di-foedevarer/medlemsservice/netvark/planteindustrien/">https://www.danskindustri.dk/brancher/di-foedevarer/medlemsservice/netvark/planteindustrien/</a></p>
<b>PlanteVærket. Landbrug &amp; Fødevarer</b>	<p><b>Branche forening:</b> PlanteVærket  <b>Kontaktperson:</b> Lærke Kirstine Lund, Landbrug &amp; Fødevarer, <a href="mailto:lld@lf.dk">lld@lf.dk</a>  <b>Beskrivelse:</b> PlanteVærket vil hjælpe små og store virksomheder ind på markedet for plantebaserede fødevarer, ligesom der vil være adgang til rådgivning inden for lovgivning og kommunikation.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://lf.dk/raadgivningsservice/eksportnetvaerk-find-internationale-netvaerk-viden-fora/plantev%C3%A6rket">https://lf.dk/raadgivningsservice/eksportnetvaerk-find-internationale-netvaerk-viden-fora/plantev%C3%A6rket</a></p>

<p><b>Produktudviklingsnetværk.</b> <b>TurboPlant, Food Innovation House</b></p>	<p><b>Netværksnavn:</b> Produktudviklingsnetværk <b>Kontaktpersoner:</b> Karsten Nielsen, Food From Denmark, <a href="mailto:kan@foodfromdenmark.dk">kan@foodfromdenmark.dk</a> og Gitte Brøndum, Food Innovation House, <a href="mailto:gb@foodismore.com">gb@foodismore.com</a></p> <p><b>Beskrivelse:</b> Netværket er ved at blive udviklet og der vil være netværksarrangementer i løbet af 2023. Det er særligt henvendt til ingrediensvirksomheder med plantebaserede ingredienser, og fokus er på produktinnovation af plantebaserede produkter.</p> <p>Netværket etableres som en del af projektet, TurboPlant (beskrevet i tabel 5).</p>
--	--



Tabel 2: Gødning

<p><b>Grønne løsninger til økologiske grøn(ne) sager.</b> <b>HortiAdvice</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Grønne løsninger til økologiske grøn(ne) sager  <b>Projektansvarlig:</b> HortiAdvice  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at øge de danske økologiske grønsagsproducenters viden om brug af efterafgrøder og grøngødning i praksis i et grønsagssædskifte, for derved at øge stabiliteten i produktionen samt at kunne øge den danske økologiske grønsagsproduktion.  <b>Projektperiode:</b> 2023.  <b>Bevillingstørrelse:</b> 419.000  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<p><b>Komposteret grøntgødning – praktisk fremstilling og analyse.</b> Innovationscenter for Økologisk Landbrug</p>	<p><b>Projekt navn:</b> Komposteret grøntgødning – praktisk fremstilling og analyse  <b>Projektansvarlig:</b> Morten Winther Vestenaa  <b>Beskrivelse:</b> Projektet bidrager til øget indsigt og motivation hos landmænd til produktion og brug af komposteret grøngødning. Det vil øge dyrkningssikkerhed, jordfrugtbarhed og udbytte på arealer, hvor der ikke er mulighed for at tildele husdyrgødning. Projektet bidrager med viden til at optimere produktionen i forhold til gødsning og økonomi. Øget kulstofopbygning i jorden og mindre brug af husdyrgødning, vil på sigt reducere klimagasudledningen.  <b>Projektperiode:</b> 2022-2023  <b>Projektbevilling:</b> 701.000 kr. (i 2023)  <b>Finansiering:</b> Promilleafgiftsfonden for landbrug  <b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2023/komposteret-groengoedning-praktisk-fremstilling-og-analyse/">https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2023/komposteret-groengoedning-praktisk-fremstilling-og-analyse/</a>  <a href="https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023">https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023</a> (projekt 41)</p>
<p><b>Kompost - recirkuleret næring og kulstof til jord og afgrøder.</b> Innovationscenter for Økologisk Landbrug</p>	<p><b>Projekt navn:</b> Kompost - recirkuleret næring og kulstof til jord og afgrøder  <b>Projektansvarlig:</b> Innovationscenter for Økologisk Landbrug  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at øge bæredygtigheden og udbytterne i planteavl gennem en bedre og mere sikker udnyttelse af kompost fra haveparkaffald og anden recirkuleret biomasse. Målet er at målrette og optimere udvikling og anvendelse af kvalitetskompost med fokus på gødningsværdi og renhed, samt at forbedre jordfrugtbarheden ved at anvende komposterbare restbiomasser i planteavl.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 675.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Promilleafgiftsfonden  <b>Læs mere:</b> <a href="https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023">https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023</a> , projekt 48</p>

	<a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2022/kompost-recirkuleret-naering-og-kulstof-til-jord-og-afgroeder/">https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2022/kompost-recirkuleret-naering-og-kulstof-til-jord-og-afgroeder/</a>
<p><b>Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer.</b>  <b>Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer  <b>Projektansvarlig:</b> Innovationscenter for Økologisk Landbrug  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at skabe en rentabel og klimavenlig økologisk produktion af plantebaserede fødevarer, som udmærker sig ved at være uafhængig af husdyrproduktionen. Målet er at afprøve plantebaserede gødninger samt at udforme plantebaseret sædskifte og gødningsplan som grundlag for at beregne klimabelastning og økonomi i et plantebaseret system, uafhængigt af husdyr.</p> <p>I arbejdsplan 2 påbegyndes gødningsforsøg med plantebaserede gødninger, for eksempel kløverekstrakt, have-/parkaffald og recirkuleret plantebaseret madaffald, for at belyse og dokumentere deres effekt på udbytte, jordfrugtbarhed samt næringsstof- og kulstofbalance.</p> <p>Denne type produktion repræsenterer en nicheproduktion til et specifikt forbrugersegment, som forventes at ville betale en merpris for produkter fra plantebaserede systemer.</p> <p>Projektet forventes at bidrage til en klimaeffekt, fordi økologisk produktion af plantebaserede fødevarer med plantebaserede gødninger ikke kræver handels- eller husdyrgødning, hvorved den indirekte udledning fra import af gødning bortfalder.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Projektbevilling:</b> 812.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/plantebaseret-goedning-til-plantebaserede-foedevarer/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/plantebaseret-goedning-til-plantebaserede-foedevarer/</a>  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a></p>

Tabel 3: Forædling og dyrkning

<p><b>AQRIFood. Plen, Københavns Universitet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> AQRIFood  <b>Projektansvarlig:</b> Christian Bugge Henriksen, Plen, KU.  <b>Beskrivelse:</b> Projektet starter ud med at undersøge de tre største afgrøder, der i dag anvendes til plantebaseret madproduktion og kan dyrkes i Danmark, nemlig: havre, ærter og hestebønner. Første skridt bliver at teste 10 sorter af hver af disse tre afgrøder, for at udvælge de bedste.  <b>Projektpartnere:</b> Carlsberg A/S, DLG, Novozymes, Chr. Hansen, Arla Foods, DAKOFO, Danish Crown, Teknologisk Institut, Aalborg Universitet, Aarhus Universitet, SEGES Innovation, Innovations center for Økologisk Landbrug, Sejet Planteforædling, Aarhus Protein A/S, Sicce Dania, DRYK, Crispy Food og Organic Plant Protein.  <b>Projektperiode:</b> 2022-2024  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ? (Totalbevilling til AgriFoodTure = 201.000.000)  <b>Finansiering:</b> IFD AgriFoodTure Innomission.  <b>Læs mere:</b> <a href="https://plen.ku.dk/forskning/afgroedevidenskab/climate-and-food-security/aqrifood/">https://plen.ku.dk/forskning/afgroedevidenskab/climate-and-food-security/aqrifood/</a>  <a href="https://innovationsfonden.dk/da/presse/innovationsfonden-udmoenter-foerste">https://innovationsfonden.dk/da/presse/innovationsfonden-udmoenter-foerste</a></p>
<p><b>Boghvedes egnethed og kvalitet til økologisk fødevarerproduktion. Aarhus Universitet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Boghvedes egnethed og kvalitet til økologisk fødevarerproduktion  <b>Projektansvarlig:</b> Aarhus Universitet  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at undersøge kvaliteten af forskellige boghvedesorters frøfraktioner, dyrket under danske forhold. Denne viden vil give et grundlag for kommende boghvedeproducenter og fødevarerindustrier der ønsker produktion af danske boghvedeprodukter med forskellige kvalitetsegenskaber.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.073.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer  <b>Læs mere:</b>  <a href="https://agro.au.dk/forskning/forskningsomraader/froevitenskab-og-teknologi/froeforskning/fonden-for-oekologisk-landbrug/boghvedes-egnethed-og-kvalitet-til-oekologisk-foedevareproduktion-2023">https://agro.au.dk/forskning/forskningsomraader/froevitenskab-og-teknologi/froeforskning/fonden-for-oekologisk-landbrug/boghvedes-egnethed-og-kvalitet-til-oekologisk-foedevareproduktion-2023</a></p>
<p><b>Etablering af en økologisk planteforædlingsstation. Agrologica</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Etablering af en økologisk planteforædlingsstation  <b>Projektansvarlig:</b> Agrologica  <b>Beskrivelse:</b> Projektet vil undersøge mulighederne for at etablere en bredt funderet økologisk planteforædlingsstation i Danmark med henblik på at forbedre grundlaget for fremtidig udvikling af plantebaserede fødevarer.  <b>Projektperiode:</b> 2023.  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 533.000  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Link til hjemmeside:</b> <a href="https://www.agrologica.dk/">https://www.agrologica.dk/</a></p>

	<p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 38</p>
<p><b>Forbedret dyrkningsvejledning og formidling af bælgssæd til konsum. Økologisk Vkst</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Forbedret dyrkningsvejledning og formidling af bælgssæd til konsum  <b>Projektansvarlig:</b> Økologisk Vkst  <b>Beskrivelse:</b> Projektet har til formål at forbedre dyrkningsvejledningen af økologisk bælgssæd til konsum, og formidle brugen af bælgssæd i fødevarer til landmænd.  AP1: Erfarings- og vidensindsamling: dialog og interview med landbrugere der allerede dyrker økologiske bælgfrugter om udfordringer og strategier.  AP2: Formidling af viden, erfaringer og resultater fra projektet gennem "Plantedag", artikler i diverse medier og præsentation på årligt møde i Økologisk VKST.  AP3: Udarbejdelse af dyrkningsvejledning til økologiske bælgfrugter til konsum.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 183.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 46</p>
<p><b>Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro). SEGES Innovation P/S</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro)  <b>Projektleder:</b> Mette Damborg Hansen, SEGES Innovation P/S  <b>Beskrivelse:</b> Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter. Projektet vil udvikle nye ærtesorter for at bruge dem til plantebaserede produkter og teste udvalgte sorter for kvaliteter til forarbejdning og konsum.  <b>Projekt deltager:</b> SEGES, Nordic Seed, AU Food, Cosucra, Dragsbæk A/S og Food Cluster Thy  <b>Projektperiode:</b> 01-11-2021 til 31-10-2025  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 12.747.072 kr. (GUDP) og 908.000 kr. (PAF)  <b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt udviklings- og demonstrationsprogram samt PAF – Promilleafgiftsfonden  <b>Læs mere:</b> <a href="https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/nyt-projekt-vil-booste-aerterne-og-producere-klimavenlige-plantebaserede-foedevarer/">https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/nyt-projekt-vil-booste-aerterne-og-producere-klimavenlige-plantebaserede-foedevarer/</a>  <a href="https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023">https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023</a> (projekt 24)</p>
<p><b>Lokalt producerede økologiske nødder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Lokalt producerede økologiske nødder  <b>Projektansvarlig:</b> Julie Rohde Birk, ICOEL  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at fremme økologisk nøddeproduktion i Danmark for at understøtte omlægningen til plantebaseret kost hos forbrugerne og gavne landbruget med træernes effekter i sædskiftet. Målet er at skabe tilstrækkelig viden om produktion af danske, økologiske nødder og effekterne heraf, for dermed at kunne give et</p>

	<p>beslutningsgrundlag for etablering af nøddeplantager i det danske, økologiske landbrug.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.097.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/lokalt-producerede-oekologiske-noedder/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/lokalt-producerede-oekologiske-noedder/</a></p>
<p><b>Lupin – ny start med sikker dyrkning.</b>  <b>Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Lupin – ny start med sikker dyrkning</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Inger Bertelsen, ICOEL</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet er, at lupin kommer til at supplere markært og hestebønne, så det er muligt at have et bæredygtigt, økologisk sædskifte med bælplanter, og lupiner kan bidrage positivt til landmandens økonomi. Målet er, gennem et tæt samarbejde med erfarne og nye lupindyrkere at udvikle og formidle viden fra forsøg, dyrkningspraksis og håndtering, så lupin som afgrøde kan blive en succes.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingstørrelse:</b> 400.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Den ordinære pulje,</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/lupin-ny-start-med-sikker-dyrkning/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/lupin-ny-start-med-sikker-dyrkning/</a></p>
<p><b>Mere økologisk frugt og grønt: En robust produktion af fødevarer.</b>  <b>Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Mere økologisk frugt og grønt: En robust produktion af fødevarer</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Maja Eline Petersen, ICOEL</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Med særligt fokus på frilandsgrøntsager, er projektets formål at udvikle den økologiske planteproduktion ved at øge produktionen af højværdiafgrøder til plantebaserede fødevarer. Gennem praktisk afprøvning og kortlægning af muligheder og udfordringer, er målet at gøre danske planteavlere i stand til at dyrke flere vegetabiliske fødevarer på de landbrugsarealer, hvor der i dag dyrkes foderafgrøder.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.750.000 kr.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<p><b>Pea yield stability, taste, and quality (Peas &amp; Love).</b>  <b>Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Pea yield stability, taste, and quality (Peas &amp; Love)</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Inger Bertelsen, ICOEL.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Dette projekt er en medfinansiering af Innovationscenter for Økologisk Landbrugs aktiviteter i det større forskningsbaseret Organic RDD7-projekt PEAS &amp; LOVE, der ledes af Københavns Universitet. Aktiviteterne udført af ICOEL er gennemførelse af markforsøg med udvalgte sorter fra en population af 300 gamle ærtesorter og formidling fra det samlede projekt, herunder gennemførelse af feltdage i 2024.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p>

	<p><b>Samarbejdspartnere:</b> Plen, Københavns Universitet, Pure Dansk, Loop Food Lab</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 101.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/pea-yield-stability-taste-and-quality-peas-love/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/pea-yield-stability-taste-and-quality-peas-love/</a>  <a href="https://icrofs.dk/en/forskning/dansk-forskning/organic-rdd-7/peas-love">https://icrofs.dk/en/forskning/dansk-forskning/organic-rdd-7/peas-love</a></p>
<p><b>Samdyrkning af konsumafgrøder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Samdyrkning af konsumafgrøder</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Dennis Weigelt Pedersen, ICOEL</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet er at udvikle en plantebaseret, økologisk landbrugsproduktion med forbedrede muligheder for samdyrkning af arter og sorter til konsum med henblik på styrket robusthed og dyrkningssikkerhed i produktionen. Målet er at identificere og afprøve blandinger af arter og sorter, som egner sig til samdyrkning af konsumafgrøder, samt at støtte udviklingen af sorteringsteknikker, som kan adskille høstprodukterne.</p> <p>I den kommende projektperiode skal screeningsforsøg afprøve de samdyrkede blandinger under danske forhold. Sideløbende faciliteres og accelereres den fortsatte udvikling af oprensings- og sorteringsanlæg, som kan håndtere og sortere det høstede blandsæd i dets fraktioner, uden at det går ud over kvaliteten som konsumafgrøde.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 910.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-okologisk-landbrug/2023/samdyrkning-af-konsumafgroeder/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-okologisk-landbrug/2023/samdyrkning-af-konsumafgroeder/</a></p>
<p><b>Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum. Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Inger Bertelsen, ICOEL.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet er at løfte værdikæden, fra dyrkning til råvare, videre på et faktabaseret grundlag, så dansk dyrkede økologiske bælgfrugter bliver kendt og anvendt af fødevarereproducenterne til sunde velsmagende måltider. Målet med projektet er at vejlede om håndtering af kvalitetsbælgfrugter hos økologiske landmænd, producere bælgfrugter til smags- og produktionstest og bryde barrierer gennem øget kendskab til danske økologiske bælgfrugter. AP1 indeholder dyrkning af danske afgrøder, som forarbejdes til råvarer, og som stilles til rådighed for fødevarereproducenter til afprøvning, således at 'smagen af dansk' bliver kendt. AP2 håndterer den for offentligheden lidt mindre interessante, men enormt vigtige del af værdikæden med teknisk håndtering af afgrøderne, så de bliver til gode råvarer; en del af værdikæden, hvis betydning ofte bliver overset.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.417.000 kr.</p>

	<p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/sunde-og-velsmagende-oekologiske-baelgfrugter-til-foedevarer/">https://icoel.dk/om-os/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2023/sunde-og-velsmagende-oekologiske-baelgfrugter-til-foedevarer/</a></p>
--	---

Tabel 4: Forarbejdning, ingredienser, produktudvikling, og råvarernes ernæring

<p><b>Beyond sustainability: a holistic approach to evaluate the nutritional quality of plant protein-based foods. Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Beyond sustainability: a holistic approach to evaluate the nutritional quality of plant protein-based foods</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Iben Lykke Rasmussen, Københavns Universitet</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Projektet vil undersøge hvordan forskellige forarbejdningsprocesser under produktionen af plantebaserede fødevarer påvirker proteinkvaliteten, ved hjælp af en holistisk tilgang, der kobler proteinmodifikationer og -fordøjelighed. Hvor lidt kan man derfor forarbejde, og dermed mindske klimaaftrykket, og samtidig opnå den bedste ernæringsmæssige kvalitet? I projektet vil vi følge en råvare fra ubehandlet ingrediens til færdigt måltid. Ved hjælp af avancerede teknologier vil det blive muligt for os at overvåge hvordan planteproteinerne ændrer sig undervejs i forarbejdningsprocesserne, hvilke metabolitter der bliver dannet og hvordan alt dette påvirker planteproteinernes fordøjelighed og ernæringsmæssige kvalitet.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2022- august 2024</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 2.877.662 kr</p> <p><b>Finansiering:</b> Danmarks Frie Forskningsfond</p> <p><b>Læs mere:</b>  <a href="https://dff.dk/forskningsprojekter?period%3Alist=all&amp;instrument%3Alist=all&amp;filed_method%3Alist=rtd5vfhdxcg&amp;SearchableText=">https://dff.dk/forskningsprojekter?period%3Alist=all&amp;instrument%3Alist=all&amp;filed_method%3Alist=rtd5vfhdxcg&amp;SearchableText=</a></p>
<p><b>Bønner på bordet 2.0 – Næringsværdi af bælgfrugter og afledte fødevarer</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Bønner på bordet 2.0 - Næringsværdi af bælgfrugter og afledte fødevarer</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Bjørn Petrat-Melin, Erhvervsakademi Aarhus, Svend Secher Dam, Erhvervsakademi.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Bælgfrugter fremhæves i dag som et klimavenligt alternativ til kød. Det kan dog være udfordrende for forbrugere og producenter at navigere i de forskellige typer af bælgfrugter, såvel som de mange forarbejdede plantebaserede køderstatninger der også findes på markedet. I projektet på Erhvervsakademi Aarhus undersøges den ernæringsmæssige værdi af udvalgte bælgfrugter og afledte fødevarer for at blive klogere på deres anvendelsesmuligheder og relevans for aktører i hele værdikæden. Dette gøres gennem analyser af forskellige næringsstoffer og deres biotilgængelighed. Denne viden vil bidrage til en nuancering og kvalificering af omstillingen til en mere plantebaseret kost hos danskerne.</p> <p><b>Projektperiode:</b> januar 2023 - 31. december 2024</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> ?</p> <p><b>Finansiering:</b> ?</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://www.eaaa.dk/forskning-og-innovation/projekter/aktuelle-forskningsprojekter/bonner-pa-bordet-2/">https://www.eaaa.dk/forskning-og-innovation/projekter/aktuelle-forskningsprojekter/bonner-pa-bordet-2/</a></p>
<p><b>Champignon – en kilde til umami og protein. Teknologisk Institut</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Champignon – en kilde til umami og protein</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Teknologisk Institut</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet er at skabe grundlag for at øge produktion, salg og indtag af økologiske champignon, herunder at skabe grundlag for anvendelse af champignon i plantebaserede produkter, hvor de vil være en god kilde til protein, tekstur og smag. Det kræver dokumentation for, at det er fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarligt at øge anvendelsen af champignon. Projektet skal</p>



	<p>tilvejebringe nye og valide data, som kan anvendes til at vise, hvordan indtaget af champignon kan øges uden at udgøre en fødevarer sikkerhedsmæssig risiko. Målet nås ved at dokumentere hvor meget agaritin (et farligt stof), der er i økologiske champignon, og hvordan varmebehandling kan reducere indholdet af agaritin. I projektet udvikles/optimeres en analysemetode til måling af indholdet af agaritin i forskellige produktioner af champignon for at benchmarke indholdet i danske økologiske champignon mod konventionelle- og udenlandske champignon. Ligeledes vises, hvordan varmebehandling af champignon fx stegning, bagning og "kogning" kan reducere agaritin-indholdet. Resultaterne samles i en vurdering af risici ved øget brug af champignon samt anbefalinger til sikker varmebehandling.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 980.000  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 33</p>
<p><b>FermPro. Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> FermPro – Sustainable manufacturing of FERMed PROtein-ingredients</p> <p><b>Projektleder:</b> Lene Jespersen.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Projektet FERMPRO har til formål at udvikle kvalitetsprodukter baseret på planteprotein-ingredienser, som er udviklet ved hjælp af bæredygtige, innovative teknologier og produktionsprocesser. FERMPRO vil udvikle en ny fermenteringsteknologi, som skal forbedre smag, tekstur og næringsværdi i proteinprodukter baseret på ærter, hestebønner, kartofler og græs. De nye produkter vil adskille sig fra de eksisterende produkter ved at de har forbedret umamismag, en mere kødagtig struktur og bedre næringsværdi, fordi de indeholder flere essentielle aminosyrer end de produkter, der er på markedet i dag. Chr. Hansen vil udvikle de mikrobiologiske kulturer, den norskejede virksomhed Vestkorn i Holstebro vil stå for forarbejdningen af planteprodukterne, og Solina Group Denmark skal være leverandør af fødevarer ingredienser.</p> <p>Målet er, at de tre virksomheder skal blive i stand til at bringe nye, forbedrede plantebaserede ingredienser frem til markedet og styrke afsætningen.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> Teknologisk Institut, Chr. Hansen, Vestkorn og Solina Denmark</p> <p><b>Projektperiode:</b> Februar 2021 – Juli 2024  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 4.062.000 Kr.  <b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og demonstrationsprogram</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/fermpro---baeredygtig-fremstilling-af-fermenterede-protein-/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/fermpro---baeredygtig-fremstilling-af-fermenterede-protein-/</a></p>

	<a href="https://www.teknologisk.dk/ydelser/aerter-hesteboenner-og-graes-kan-blive-velsmagende-alternativer-til-koed/42795">https://www.teknologisk.dk/ydelser/aerter-hesteboenner-og-graes-kan-blive-velsmagende-alternativer-til-koed/42795</a>
<b>Græs4food. BiomassProtein</b>	<p><b>Projekt navn:</b> Græs4Food  <b>Projektleder:</b> Peter Lübeck, BiomassProtein  <b>Beskrivelse:</b> GUDP-projektet Græs4Food vil udvinde protein af høj kvalitet til fødevarer fra kløvergræs og lucerne ved hjælp af membran-filtrering.  Kløvergræs og lucerne plejer at være forbeholdt køer, men i fremtiden kommer proteiner fra de to grønne afgrøder formentlig til at indgå i almindelige fødevarer. Måske kommer græs- og lucerneprotein til at erstatte æg i forskellige fødevarer og kan muligvis blive en ingrediens i plantedrikke og andre planteprodukter.</p> <p><b>Projekt deltager:</b> BiomassProtein, Aalborg Universitet, MMS Nordic, GreenLab Skive, Thise Mejeri  <b>Projektperiode:</b> Juli 2020 – juni 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 8.102.388 kr.  <b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og demonstrationsprogram  <b>Læs mere:</b> <a href="https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/protein-fra-kloevergraes-og-lucerne-skal-bruges-til-mad">https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/protein-fra-kloevergraes-og-lucerne-skal-bruges-til-mad</a></p>
<b>Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion. Aarhus Universitet</b>	<p><b>Projekt navn:</b> Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion  <b>Projektansvarlig:</b> Aarhus Universitet  <b>Beskrivelse:</b> Projektets overordnede formål er at undersøge økologiske danskproducerede hestebønners ernæringsværdi som tørrede bønner og i relation til forarbejdning.  Viden om betydningen af sorter, årsvariation, proteinudbytte efter formaling og vindsigtning, kvalitet ift. brug i plantebaserede fødevarer. Anti-nutrielle faktorer og proteinkrydsbindinger, aggregater, som kan forringe fordøjelighed og biotilgængelighed.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.219.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://food.au.dk/oekofaba">https://food.au.dk/oekofaba</a>  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<b>Klimarigtig fødevarerprotein fra mikroalger dyrket på sidestrømme fra græsprotein fremstilling. Next Generation Food – EXTEND. Innovationscenter for Økologisk Landbrug</b>	<p><b>Projekt navn:</b> Klimarigtig fødevarerprotein fra mikroalger dyrket på sidestrømme fra græsprotein fremstilling. Next Generation Food – EXTEND  <b>Projektansvarlig:</b> Erik Fog  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at skabe højværdi-fødevarer ingredienser fra mikroalger til humant konsum, dyrket på restprodukter fra igangværende produktion af græsprotein, der både reducerer klimaudledningen og øger indtjeningen ved græsproteinproduktion. Målet er at udvikle og teste protein- og fedtstofingredienser til humant konsum produceret af udvalgte mikroalger i tankanlæg på basis af græspulp og brunsaft fra græsprotein fremstilling.  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 165.000 kr.</p>

	<p><b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram og PAF - Promilleafgiftsfonden</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2023/klimarigtigt-foedevareprotein-fra-mikoalger-dyrket-paa-sidestroemme-fra-graesproteinframstilling-next-generation-food-extend/">https://icoel.dk/om-os/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2023/klimarigtigt-foedevareprotein-fra-mikoalger-dyrket-paa-sidestroemme-fra-graesproteinframstilling-next-generation-food-extend/</a>  <a href="https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023">https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2023</a> (projekt 45)</p>
<p><b>MycoProtein. Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> MycoProtein</p> <p><b>Kontaktpersoner:</b> Steen Brock, Microbiota Food ApS. René Lametsch og Marcel Joenke fra Institut for Fødevidenskab, KU</p> <p><b>Beskrivelse:</b> GUDP-projektet MycoProtein vil bruge østershatte til at producere fødevaringredienser med umami-smag og højt proteinindhold på basis af restprodukter som roepulp. Svampene producerer enzymer, der kan nedbryde lignin, cellulose og andre stoffer i planterne, som er ufordøjelige for mennesker. De nedbrydes til mere simple molekyler, som derefter indgår i nye proteiner, vitaminer og fibre, som er mere egnede til human ernæring. Det gør svampen til et let fordøjeligt produkt med god proteinkvalitet, lavt indhold af simple sukkerarter, lavt fedtindhold og dermed en høj ernæringskvalitet. Det tørrede svampeprodukt, som projektet vil udvikle, skal bruges i plantebøffer, planteburgere og lignende plantebaserede fødevarer for at øge både indholdet og kvaliteten af protein. Steen Brock forventer desuden, at den nye fødevaringrediens vil være interessant som tilsætning til forarbejdede kødprodukter. Begge dele kan bidrage til at nedsætte kødforbruget, og det er der behov for på globalt plan.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> Microbiota ApS, Gørlev, Nordic Sugar, DTU, Planteslagterne, Rootly.</p> <p><b>Projektperiode:</b> Juli 2020 - Juni 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 6.938.194 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og demonstrationsprogram</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/mushroom-fermentation-of-side-streams-form-the-food-industry/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/mushroom-fermentation-of-side-streams-form-the-food-industry/</a>  <a href="https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/svampe-skal-lave-vaerdifuldt-protein-til-maden-af-roepulp">https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/svampe-skal-lave-vaerdifuldt-protein-til-maden-af-roepulp</a></p>
<p><b>NextPro. Professionshøjskolen Absalon</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> NextPro</p> <p><b>Projektleder:</b> Margit Dall Aaslyng, Professionshøjskolen Absalon</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Ekstrudering af protein fra dansk producerede økologiske ærter, linser, hestebønner og quinoa. Kombineres til fødevaringredienser med optimal aminosyresammensætning.</p> <p><b>Projektdeltagere:</b> Professionshøjskolen Absalon, Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab, Hanegal, Organic Plant Protein, Quinoa Quality, Møllerup Brands</p> <p><b>Projektperiode:</b> 01-09-2020 til 31-12-2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 7.934.026 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og demonstrationsprogram</p>

	<p>Læs mere: <a href="https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/lupiner-og-hesteboenner-kan-blive-et-ernaeringsrigtigt-alternativ-til-koed">https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/lupiner-og-hesteboenner-kan-blive-et-ernaeringsrigtigt-alternativ-til-koed</a></p>
<p><b>PLANTCURD. Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> PLANTCURD: Functional Plant Proteins for Cheese Curd</p> <p><b>Kontaktperson:</b> Poul Erik Jensen, Institut for Fødevidenskab, KU</p> <p><b>Beskrivelse:</b> PLANTCURD will address the challenge of producing plant based curds with diverse cheese-like functionalities. Controlled hydrolysis of plant proteins will be performed using carefully selected proteases in order to make the proteins more functional (i.e. to increase solubility, water binding and oil binding). In addition, the solubility of the plant proteins will be increased through the novel use of protein-glutaminase. Subsequently, transglutaminase will be used to “coagulate” the plant proteins by building diverse curds types from the plant polypeptide building blocks. Brittle and crumbly plant curd will be developed to produce a white-brine cheese, while elastic and rubbery plant curd will be developed to produce a pasta-filata cheese. Plant proteins will be limited to those which can be grown efficiently in Denmark (i.e. grass, peas, lupines, hemp, rapeseed, linseed, faba beans and lentils). The plant “cheeses” will be benchmarked against cheeses produced from milk. Furthermore, hybrid cheeses consisting of mixtures of plant and dairy proteins will be developed.</p> <p><b>Samarbejdspartner:</b> Arla Foods</p> <p><b>Projektperiode:</b> Januar 2022 – december 2024</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 5.508.336 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Mejeriernes forskningsfond</p> <p>Læs mere: <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/plantcurd-functional-plant-proteins-for-cheese-curd/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/plantcurd-functional-plant-proteins-for-cheese-curd/</a></p>
<p><b>Plantebaseret fisk – PLANTASTISK. Teknologisk Institut</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Plantebaseret fisk - PLANTASTISK</p> <p><b>Kontaktperson:</b> Eleonora Miquel Becker, Teknologisk Institut, embe@teknologisk.dk</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2022-2025</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> A. Espersen, KMC, Dansk Tang og 4Betterlife</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.931.480 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram</p> <p>Læs mere: <a href="https://www.teknologisk.dk/projekter/projekt-udvikling-af-baeredygtige-plantebaserede-fiskealternativer/44685?cms.query=plantastisk">https://www.teknologisk.dk/projekter/projekt-udvikling-af-baeredygtige-plantebaserede-fiskealternativer/44685?cms.query=plantastisk</a></p>
<p><b>PROFERMENT. Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> PROFERMENT</p> <p><b>Projektleder:</b> Professor Dennis Sandris Nielsen, Institut for Fødevidenskab, KU</p> <p><b>Beskrivelse:</b> The vision of the PROFERMENT project is to build the scientific foundation for future development of a new category of proteinaceous, plant-based foods as clean-label alternatives for meat consumption. Using solid-state fermentation, the proteins in legumes and cereals will be nutritionally optimized and appealing structures and flavours created.</p> <p><b>Projektperiode:</b> Januar 2022 - December 2027</p>

	<p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 56,4 mio. kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Novo Nordisk Fonden, The Challenge Programme 2021 – Proteins for Tomorrow's Food.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/solid-state-fermentations-for-protein-transformations-and-palatability-of-plant-based-foods-proferment/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/solid-state-fermentations-for-protein-transformations-and-palatability-of-plant-based-foods-proferment/</a>  <a href="https://challenge.novonordiskfoundation.com/recipients/dennis-sandris-nielsen-department-of-food-science-university-of-copenhagen/">https://challenge.novonordiskfoundation.com/recipients/dennis-sandris-nielsen-department-of-food-science-university-of-copenhagen/</a></p>
<p><b>REPLANTED. DTU Fødevarer instituttet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> REPLANTED</p> <p><b>Projektansvarlige:</b> Claus Heiner Bang-Bertelsen, Egon Bech Hansen, Lene Duedahl-Olesen, DTU Fødevarer instituttet.</p> <p><b>Beskrivelse:</b></p> <p>The goal of the project is to develop plant-based alternatives to fermented dairy products.</p> <p>Nutritious alternatives to animal products are key to a sustainable food system. Unfortunately, when producing plant-based alternatives to dairy products, it is technically difficult to achieve the desired characteristics. This project aims to develop processes and cultures for producing plant-based fermented foods similar to yoghurt based on pea, oat and potato (POP).</p> <p>Expected results: The new starter cultures will improve the performance and quality of plant-based dairy alternatives, benefiting all global producers and expanding the range of potential customers beyond the dairy industry.</p> <p>Project partners will be able to provide the industry with specific analytical solutions soon after project completion.</p> <p><b>Projektpartnere:</b> Københavns Universitet, Chr. Hansen, Thise, KMC og FOSS</p> <p><b>Projektperiode:</b> August 2022 – december 2025</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 8,7 mio. kr fordelt over 4 år.</p> <p><b>Finansiering:</b> IFD AgriFoodTure Innomission.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://orbit.dtu.dk/en/projects/replanted">https://orbit.dtu.dk/en/projects/replanted</a></p> <p>Projektet hører under AgriFoodTure (IFD), som er beskrevet her: <a href="https://innovationsfonden.dk/da/nyheder-presse-og-job/innovationsfonden-udmoenter-foerste-groenne-forskningsmission-agrifoodture">https://innovationsfonden.dk/da/nyheder-presse-og-job/innovationsfonden-udmoenter-foerste-groenne-forskningsmission-agrifoodture</a></p>
<p><b>SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer. Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer</p> <p><b>Projektleder:</b> Trine Kastrup Dalsgaard, Aarhus Universitet.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Produktion af højværdi-protein ved hjælp af bioraffinering af fire tangarter, som vokser i danske farvande.</p> <p><b>Projektdeltagere:</b> Aarhus Universitet: Institut for Fødevarer, Institut for Bioscience, Institut for Husdyrvidenskab og Afdeling for Miljøvidenskab; Nordisk Tang Aps; Danish Marine Protein A/S; HedeDanmark; Orbicon A/S</p> <p><b>Projektperiode:</b> 01.04.2020 til 30.03.2023</p>

	<p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 8.324.797 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og demonstrationsprogram</p> <p>Læs mere: <a href="https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/klimavenligt-tang-protein-skal-berige-plantefarsen">https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/klimavenligt-tang-protein-skal-berige-plantefarsen</a></p>
<p><b>SEEDFOOD. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> SEEDFOOD: Functional and palatable plant seed storage proteins for sustainable foods.</p> <p><b>Kontaktperson:</b> Marianne Nissen Lund, Institut for Fødevarevidenskab</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Most of the rapeseed grown in Europe is used for industrial oil production and animal feed. The SEEDFOOD project aims to change this by creating new fundamental knowledge, so the proteins instead can be applied in new food types for human consumption.</p> <p>SEEDFOOD aims to tailor plant seed protein with highly functional, palatable, and nutritional properties through novel protein design and in-depth understanding of molecular interactions in the food matrix. Protein functionality and protein modification are in focus along with novel processing technology, biophysics and machine learning.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> Danmarks Tekniske Universitet, University of Le Mans, Frankrig, Lund Universitet, Sverige.</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 55,9 mio.</p> <p><b>Finansiering:</b> Novo Nordisk Fonden</p> <p>Læs mere: <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/seedfood-functional-and-palatable-plant-seed-storage-proteins-for-sustainable-foods/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/seedfood-functional-and-palatable-plant-seed-storage-proteins-for-sustainable-foods/</a>  <a href="https://challenge.novonordiskfoundation.com/recipients/marianne-nissen-lund-department-of-food-science-university-of-copenhagen/">https://challenge.novonordiskfoundation.com/recipients/marianne-nissen-lund-department-of-food-science-university-of-copenhagen/</a></p>
<p><b>Seedstruction. Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Seedstruction: Realizing the plant protein future: Gentle seed deconstruction</p> <p><b>Kontaktperson:</b> Poul Erik Jensen</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Legume seeds, with up to 40% protein, offers a sustainable alternative protein source. Seedstruction aims to demonstrate the potential to extract seed storage proteins using a novel, enzymatic approach inspired by seed germination.</p> <p><b>Projektperiode:</b> Januar 2022 – December 2025</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 3.249.270 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Danmarks Frie forskningsfond</p> <p>Læs mere: <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/realizing-the-plant-protein-future-gentle-seed-deconstruction-seedstruction/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/realizing-the-plant-protein-future-gentle-seed-deconstruction-seedstruction/</a></p>

Tabel 5: Iværksætter og virksomheder

<p><b>Giv næring til grønne idémagere. Tænketanken Frej.</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Giv næring til grønne idémagere.  <b>Projekt ansvarlig:</b> Tænketanken Frej.  <b>Beskrivelse:</b> Med støtte fra Tuborgfondet og i samarbejde med Ingeniørforening IDA tilbyder vi i Tænketanken Frej et opkvalificeringsforløb for unge grønne idémagere. Vi sætter fokus på den unge generation bæredygtighedsbidrag til den grønne omstilling i fødevarer sektoren, giver dem mulighed for at opkvalificere deres kompetencer og tilbyder dem en platform for at sprede deres projekter og budskaber.  <b>Samarbejdspartner:</b> Ingeniørforeningen IDA  <b>Projektperiode:</b> ?  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> Tuborgfondet  <b>Læs mere:</b> <a href="https://www.taenk-frej.dk/giv-nring-til-grnne-idmagere">https://www.taenk-frej.dk/giv-nring-til-grnne-idmagere</a></p>
<p><b>Nem øko-plantemad. Undersøgelse af forarbejdningsvirksomheders syn på økologiske forarbejdede plantebaserede convenience produkter. Københavns Universitet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Nem øko-plantemad. Undersøgelse af forarbejdningsvirksomheders syn på økologiske forarbejdede plantebaserede convenience produkter  <b>Projekt ansvarlig:</b> Astrid Hypolit Hansen  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med denne undersøgelse er at danne grundlag for at kvalificere fremtidens økologiske convenience inden for plantebaserede produkter.  Kortlægning, interviewundersøgelse, konference og debat.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 600.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://ifro.ku.dk/english/research/projects/nem-oeko-plantemad/">https://ifro.ku.dk/english/research/projects/nem-oeko-plantemad/</a>  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<p><b>OPstart – En hub for økologiske plantebaserede startups. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> OPstart – En hub for økologiske plantebaserede startups  <b>Projektleder:</b> Claire Demontreuil, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at udvikle flere nye spændende økologiske produkter, hvilket kræver, at der skabes et stærkt og mangfoldigt økosystem af økologiske plantebaserede startups, som kan modnes til næste fase, hvor de kan vokse sig større. Fokus i nærværende projekt er på at understøtte den tidlige fase, hvor idéen endnu ikke er på kommercielle vilkår eller er i meget lille skala.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.037.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 15</p>

<p><b>Tempeh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt.</b> Contempehrary</p>	<p><b>Projektnavn:</b> Tempeh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt  <b>Projektleder:</b> Tobias Noe Harboe, Contempehrary  <b>Beskrivelse:</b> Tempeh er et fermenteret plantebaseret produkt og vil blive produceret af dansk producerede råvarer bl.a. tang.  <b>Projektpartnere:</b> Contempehrary, Dansk Tang, Plant Jammer, Københavns Universitet og Professionshøjskolen Absalon  <b>Projektperiode:</b> Juli 2021 til august 2024  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 5.244.792 kr.  <b>Finansiering:</b> GUDP – Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram  <b>Læs mere:</b> <a href="https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/spis-klimavenligt-og-sundt-med-nordisk-tempeh/">https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/spis-klimavenligt-og-sundt-med-nordisk-tempeh/</a></p>
<p><b>TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb for plantebaserede virksomheder.</b> Food Innovation House</p>	<p><b>Projektnavn:</b> TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb for plantebaserede virksomheder  <b>Kontaktperson:</b> Gitte Brøndum, Food Innovation House, <a href="mailto:gb@foodismore.dk">gb@foodismore.dk</a>  <b>Beskrivelse:</b> Projektet vil skabe forbedrede vækstbetingelser for de plantebaserede startups og SMV'er, som deltager i projektet. Dette gøres gennem et fokuseret accelererende matchmaking forløb, hvor deltagerne både får hjælp til strategi, forretnings- og produktudvikling, kapitalanskaffelse, matchmaking og eksport.  <b>Involverede partnere:</b> Food Innovation House, Dansk Vegetarisk Forening, Mærkevareleverandørerne (MLDK), Kombination, Heka et al., Culinary Institute by Vejle Erhverv, Bio Aus Dänemark, Food From Denmark, Efiko.  <b>Projektperiode:</b> 2021-2024  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 6.400.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Industriens Fond  <b>Læs mere:</b> <a href="https://industriensfond.dk/project/matchmakingforloeb-skal-skubbe-danmark-mod-foererposition-indenfor-plantebaserede-foedevarer/">https://industriensfond.dk/project/matchmakingforloeb-skal-skubbe-danmark-mod-foererposition-indenfor-plantebaserede-foedevarer/</a>  <a href="https://www.foodinnovationhouse.dk/plantebaseret/turbo-plant/">https://www.foodinnovationhouse.dk/plantebaseret/turbo-plant/</a></p>



Tabel 6: Forbruger- og markedsindsigter og nudging

<p><b>Beacon. Copenhagen Business School</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Beacon project  <b>Projektansvarlig:</b> Lucia Reisch, Copenhagen Business School (CBS)  <b>Beskrivelse:</b> The Behavioural Insights for a Circular Society – BeaCon project explored and tests behavioural changes towards sustainable lifestyles to support the building of a Circular Society. While our research focuses on urban food systems and experiments in a real world setting of a city – Copenhagen, we expect that our findings will apply to other consumption areas and systems of provision.  <b>Samarbejdspartnere:</b> Københavns Kommune og Cass Sunstein.  <b>Projektperiode:</b> 2021-2024  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> Novo Nordisk Foundation  <b>Læs mere:</b> <a href="https://beaconproject.dk/">https://beaconproject.dk/</a></p>
<p><b>Markedsinformation og forbrugerindsigter. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Markedsinformation og forbrugerindsigter  <b>Projektansvarlig:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at skabe nye indsigter om forbrugere og værdikæden for økologiske, vegetabiliske og plantebaserede fødevarer i Danmark, der kan understøtte fremtidige afsætningsaktiviteter.  Projektet består af en kvantitativ og en kvalitativ del og vil: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opnå ny viden og indsigt om forbrugerne og værdikæden, som kan bruges til at øge afsætningen af vegetabiliske og plantebaserede økologiske fødevarer.</li> <li>- Indhente markedsinformation om økologi, vegetabiliske råvarer og plantebaserede produkter.</li> <li>- Sikre at eventuelle barrierer blandt forbrugerne og i detailledet kan adresseres og overkommes via ny viden baseret på både kvantitative og kvalitative data.</li> </ul> <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 800.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 22.</p>
<p><b>PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition. Aarhus Universitet</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition  <b>Projektansvarlig:</b> Jessica Aschemann-Witzel, Professor, MAPP Centret, Aarhus Universitet, <a href="mailto:jeaw@mgmt.au.dk">jeaw@mgmt.au.dk</a>.  <b>Beskrivelse:</b> Projektet har til hensigt at undersøge, hvordan Danmark kan styrke og udbrede omstillingen til mere planterig kost, mindre madspild, og grøn fødevarerinnovation, der kan understøtte den bæredygtige udvikling. Men målet er også, at eksporten klædes på, så Danmark kan indtage førerpositionen i en sektor med enormt store fremtidsmuligheder. Resultaterne af projektet skal bidrage til udviklingen af markedet for planterig kost, plantebaserede produkter, og idéer der reducerer madspild – som for eksempel anvendelse af spildprodukter fra fødevarerproduktionen. Det er første gang</p>

	<p>Innovationsfonden støtter denne type af projekt, som både har fokus på forbrugeradfærd, plantebaserede fødevarer og reduktion af madspild, der kobles sammen i et fælles projekt.</p> <p><b>Projektpartnere:</b> Aarhus Universitet, Københavns Universitet, Copenhagen Business School, Plantebranchen, Dansk Vegetarisk Forening, Thinktank OneThird, Simple Feast, Beyond Coffee, Circular Food Technology, Møllerup Brands, Food Innovation House, Orkla, Naturli, Planteslagterne, Upfield, Eachthing, Rema1000 og Fair Trees.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2021-2024</p> <p><b>Bevillingsstørrelse fra Innovationsfonden:</b> 8.400.000 kr.</p> <p><b>Samlet budget:</b> 13.100.000 kr. (inkl. egenfinansiering)</p> <p><b>Finansiering:</b> Innovationsfonden</p> <p>Læs mere: <a href="https://mgmt.au.dk/mapp/projects/plantpro">https://mgmt.au.dk/mapp/projects/plantpro</a> <a href="https://innovationsfonden.dk/da/investeringer/investeringshistorier/nyt-stort-projekt-kobler-plantebaserede-foedevarer-og-madspild">https://innovationsfonden.dk/da/investeringer/investeringshistorier/nyt-stort-projekt-kobler-plantebaserede-foedevarer-og-madspild</a></p>
--	---

Tabel 7: Detail

<p><b>Grønt Akademiet. Dansk Gartneri</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Grønt Akademiet  <b>Projekt ansvarlig:</b> Dansk Gartneri  <b>Beskrivelse:</b> Projektets formål er at øge erhvervets afsætning af frugt og grønt til dagligvarehandlen. Ved at udvikle og tilbyde hele landets butikker at styrke fagligheden på et Grønt Akademi skabes en unik mulighed for at synliggøre frugt- og grøntproduktionens kvaliteter og samtidig skabe loyale kunder.  <b>Projekt partner:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Projekt periode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.000.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter/Promilleafgiftsfonden for frugtavl og gartneribruget  <b>Læs mere:</b> <a href="https://danskgartneri.dk/projekter">https://danskgartneri.dk/projekter</a></p>
<p><b>Flere genkøb i dagligvarehandlen. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Flere genkøb i dagligvarehandlen: Fremme af smagfulde og prisvenlige økologiske plantebaserede produkter  <b>Projekt leder:</b> Marie Luja Rasmussen, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er som projekttitlen indikerer at fremme genkøb af økologiske plantebaserede produkter i dagligvarehandlen. Projektaktiviteter vil være en supermarkeds-benchmarking, der danner grundlag for ny inspiration og konkurrence mellem detailkæderne, løbende møder og anden dialog med 10 detailkæder om sortimentet og benchmarkingen, hvor de får smagekasser med hjem. Udvikling og test af adfærdstiltag i butikker, hvor effekterne efterfølgende offentliggøres i en rapport. Nyhedsbreve om nye produkter og inspiration til sæsonbaserede opskrifter.  <b>Projekt partner:</b> Økologisk Landsforening  <b>Projekt periode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 606.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b>  <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/flere-genkoeb-i-detailhandlen/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/flere-genkoeb-i-detailhandlen/</a>  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 18</p>
<p><b>Implementering af tiltag, som fremmer salget af økologisk frugt og grønt. Økologisk Landsforening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Implementering af tiltag som fremmer salget af økologisk frugt og grønt  <b>Projekt leder:</b> Helle Bossen, Økologisk Landsforening  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at styrke afsætningen af økologisk frugt og grønt i detailhandlen. Det opnås ved at sikre en fortsat implementering af de salgsfremmende tiltag/nudges i detailhandlen, som blev identificeret i nudgingprojektet "1 bliver til 2 – double up på økologisk frugt og grønt" i 2021. Implementeringen sikres ved at indsamle og formidle viden til producenter og detailhandlen, som dokumenterer salgseffekten af de afprøvede nudges.</p>

	<p>Formidlingen af den anvendelsesorienterede viden vil ske på en workshop med en nudging og en emballage-/kommunikationsekspert og på 1:1 møder med relevante aktører fra detailhandlen, hvor producenter og detailkæder motiveres til at implementere de salgsfremmende nudges på emballager, i butikker og i deres kommunikation med forbrugerne. For at sikre yderlige vidensformidling, vil projektet også indeholde en presseindsats målrettet relevante fagmedier for økologiske frugt- og grøntproducenter og detailhandlen.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> ?</p> <p><b>Finansiering:</b> Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter/Promilleafgiftsfonden for frugtavl og gartneribrug</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/</a></p>
<p><b>Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen. Økologisk Landsforening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Helle Bossen, Økologisk Landsforening</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at fremme afsætningen af økologisk frugt, grønt og bælgfrugter i detailhandlen. Målet nås ved at nedbryde allerede identificerede barrierer, som danskere oplever i forhold til at spise flere plantebaserede, økologiske fødevarer, nemlig; manglende inspiration og en forventning om, at det er tidskrævende og svært at opnå god smag i planterige retter samt manglende viden om fordelene og effekten ved at vælge økologisk.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.594.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 11</p>

Tabel 8: Eksport

<p><b>ANUGA 2023 – Deltagelse og markedsføring af økologiske plantebaserede fødevarerprodukter. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> ANUGA 2023 – Deltagelse og markedsføring af økologiske plantebaserede fødevarerprodukter  <b>Projektleder:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at understøtte 15-20 danske virksomheders afsætning af økologiske, plantebaserede fødevarer til hovedsageligt Tyskland (I alt 30-40 økologiske virksomheder, hvor halvdelen af ANUGA's fællesstand er bevilliget i FØL eksportfremme). Tyskland er det største og vigtigste marked for den økologiske fødevarereksport (44% af den samlede økologiske eksport i 2020), men med sin internationale karakter giver ANUGA 2023 også mulighed for eksponering på den internationale scene.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.166.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 20</p>
<p><b>Plantebaserede økologiske indsatser på nøglemarkeder. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Plantebaserede økologiske indsatser på nøglemarkeder  <b>Projektansvarlig:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> Projektet fokuserer på relevante eksportmarkeder som Tyskland, Østrig, Schweiz, Sverige, Finland og Norge, hvor der vil gennemføres aktiviteter. Både som selvstændige indsatser som bygger på den danske fødevarerfortælling om økologien, men også hægtet op på allerede eksisterende platforme såsom konferencerne tilknyttet Europas førende foodservicemesse, Internorga, Hamburg, Tyskland og Nordic Organic Food Fair i Malmø, Sverige. Aktiviteterne er målrettet beslutningstagere, stakeholders og nøgleaktører fra udvalgte markeder, som vil blive præsenteret for plantebaserede, økologi-cases i form af produktion og omlægning til en større andel plantebaseret kost i bl.a. storkøkkener.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 748.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 23.</p>
<p><b>Øget viden ift. produktudvikling og afsætningsfremme ift. økologiske plantebaserede produkter indenfor europæisk detail. Food from Denmark</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Øget viden ift. produktudvikling og afsætningsfremme ift. økologiske plantebaserede produkter indenfor europæisk detail  <b>Projektansvarlig:</b> Food from Denmark  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at bidrage til en øget viden ift. produktudvikling indenfor plantebaserede fødevarer som på sigt skal bidrage til en øget økologisk eksport indenfor det europæisk detailsegment med fokus på fire markeder: Baltikum, det hollandske, det svenske og det britiske detailmarked.  Formålet opnås via et målrettet program af seminarer, hvor eksperterne fra de pågældende markeder bidrager med viden om</p>

	<p>afsætningsfremme af økologiske planteprodukter indenfor detailsegmentet samt hvilke produkter, der er i fokus på de pågældende markeder. Der sættes også fokus på produktudvikling indenfor de plantebaserede fødevarer og hvordan man udvikler produkterne, så de lever op til kravene på de forskellige markeder. Den viden, som formidles, skal være med til at give virksomhederne nogle bedre kompetencer og værktøjer til at øge afsætningen af deres produkter til de pågældende markeder, og virksomhederne bliver klogere ift. produktudvikling.</p> <p>60 virksomheder med økologiske plantebaserede produkter vil deltage i programmet.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 342.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 43.</p>
<p><b>Økologisk plantebaseret eksportparathed.</b> <b>Økologisk Landsforening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Økologisk plantebaseret eksportparathed</p> <p><b>Projektleder:</b> Peter Rasmussen, Økologisk Landsforening</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at øge og styrke eksporten af økologiske plantebaserede produkter via vidensformidling og afsætningsaktiviteter overfor internationale beslutningstagere på udvalgte eksportmarkeder. Projektets formål skal opnås ved at bygge videre på og udbrede viden om det økologiske plantebaserede marked med udgangspunkt i resultaterne fra 2022-projektet "Udvikling af plantebaseret økologisk eksport".</p> <p><b>Projektpartner:</b> Dansk Vegetarisk Forening</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 995.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/</a> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 12</p>

Tabel 9: Kompetenceudvikling i køkkenerne – økologi og flere planter

<p><b>Fremtidens Tallerken. Hotel- og restaurantskolen</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Fremtidens Tallerken  <b>Projektleder:</b> Michelle Nadia Werther, Hotel og Restaurantskolen  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at kompetenceløfte vores undervisere med fokus på bælgrugter, herunder særligt de danske. Hertil ønsker vi desuden at udvikle inspirationsmateriale i form af podcast.  <b>Projektpartnere:</b> Concito, Dansk Vegetarisk Forening, EVA – Danmarks Evalueringsinstitut, Gastronomudvalget  <b>Finansiering:</b> Region Hovedstadens uddannelsesmidler  <b>Projektperiode:</b> Februar 2023-juni 2024</p>
<p><b>Grøn velsmag som sund forretning. Food Organisation Denmark</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Grøn velsmag som sund forretning  <b>Projektansvarlig:</b> Food Organisation of Denmark  <b>Beskrivelse:</b> Projektet ”Grøn velsmag som sund forretning - Det Grønne Rejsehold” er et tilbud til danske spisesteder, der ønsker at udvikle og implementere grønne retter, benytte flere lokale råvarer, og som søger inspiration og vejledning til at løfte både kvalitet og spiseoplevelse.  Rejseholdet består af nogle af landets bedste kokke og en gruppe kommunikation- og projektfaglige medarbejdere, der alle har indgående kendskab til den danske restauration- og fødevarerbranche.  <b>Projektperiode:</b> 2022-2025  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse  <b>Læs mere:</b> <a href="https://www.thefoodproject.dk/projekter/groen-velsmag-som-sund-forretning/">https://www.thefoodproject.dk/projekter/groen-velsmag-som-sund-forretning/</a></p>
<p><b>Køkkenomstilling til økologi og flere planter. Fonden for økologisk landbrug</b></p>	<p>Fonden for økologisk landbrug, Køkkenomstilling til økologi og flere planter har i 2023 uddelt midler til 17 aktører til følgende køkkenprojekter:</p> <p><b>Meyers Madhus</b>  Økologi og madglæde til hverdag – bæredygtig omstilling i 12 kommuner, 9.279.000 kr.</p> <p><b>Økologisk Landsforening</b>  Køkkenomstilling i Gentofte Kommune, 1.823.000 kr.  Køkkenomstilling Holbæk Fælleskøkken, 724.000 kr.</p> <p><b>Region Midtjylland</b>  Mere økologi og bæredygtig velsmag! 1.637.000 kr.</p> <p><b>Odense Kommune</b>  Vende på tallerken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst. 1.261.000 kr.</p> <p><b>Randers Kommune</b>  Økologisk køkkenomstilling – målet er økologisk spisemærke i bronze. 672.000 kr.</p>

	<p>Kompetenceudvikling til bæredygtig køkkendrift på Verdensmålpræmisser, 169.000 kr.</p> <p>Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland Falster Verdensmål, økologi og sundhed igennem den gode smag hos CELF, 635.000 kr.</p> <p>Skanderborg Kommune Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener, 507.000 kr.</p> <p>Allianceplus A/S APPETIZE+ kantiner med appetit på økologi, 491.000 kr.</p> <p>Mariagerfjord Kommune Kompetenceudvikling til økologisk køkkendrift af Mariagerfjord Kommunes plejecentre, 434.000 kr.</p> <p>Frederiksberg Kommune Samarbejde om økologi, bæredygtighed og sundhed, 280.000 kr.</p> <p>ZBC Kompetenceudvikling af køkkenpersonale i ZBC's Food Halls, 179.000 kr.</p> <p>Erhvervsakademi Kolding Det Bæredygtige Køkken – økologisk omstilling på IBA, 154.000 kr.</p> <p>Thisted Kommune Planterne kommer til Thy, 128.000 kr.</p> <p>Region Nordjylland Forandringsagenter i grøn omstilling med fokus på økologi, ansvarligt forbrug og kommunikation, 124.000 kr.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023 <b>Bevillingsstørrelse:</b> 18.49 mio. i alt <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/koekkenomstilling-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/koekkenomstilling-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<p><b>Planteløftet. Food Organisation of Denmark</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Planteløftet <b>Projektleder:</b> Line Damgaard Thomsen, Food Organisation of Denmark <b>Beskrivelse:</b> Vi vil stå sammen for at grundlægge en stolt grøn økologisk plantemadkultur. Vi vil engagere 4 erhvervsskoler og det nationale folkemøde om mad – 1 i hver region, som location for videns- og efteruddannelsesevent med en tung faglig formidling af de bedste danske planteundervisere, så hvert PLANTELØFT tilbyder 18 unikke workshops for forskellige madprofessionelle fra både det offentlige og private.</p>



	<p>Planteløftet vil give i alt 1.000 madprofessionelle fra både private og offentlige køkkener en enestående efteruddannelse udi at tænke økologiske planter ind i alle typer af måltider ud fra den bedst tilgængelige viden om gastronomi, tekniske egenskaber, smag, tilberedningsmetoder, ernæring, velsmag, måltidssammensætning med de økologiske værdier som gennemgående ledestjerne. Vi skal nå mindst 75.000 daglige måltider med unik økologisk planteinspiration og formidle det i 25 faglige indslag i madfaglige medier. Planteløftet giver ydermere mulighed for at økologiske producenter og madprofessionelle kan møde hinanden.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.491.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 30.</p>
--	---

Table 10: Andre projekter målrettet foodservice indenfor økologi og flere planter

<p><b>Afsætning af klimavenlige økologiske plante proteiner til konsum. Økologisk Landsforening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Afsætning af klimavenlige økologiske plante proteiner til konsum  <b>Projekt leder:</b> Mie Reihs Hegnar, Økologisk Landsforening  <b>Beskrivelse:</b> Projektets formål er at øge produktionen og afsætningen af økologiske plante proteiner ved at fremme og håndgribelig gøre økologiske bælgfrugter og klimavenlige måltider i professionelle køkkener. Projektets overordnede mål er at øge afsætningen af økologiske bælgfrugter til konsum gennem omfattende indsatser i foodservicebranchen for at øge kendskabet til og fortroligheden med økologiske bælgfrugter. Denne fortrolighed skal ske gennem uddannelsesforløb, vidensdeling og formidling.  <b>Projekt periode:</b> 2023  <b>Bevillings størrelse:</b> 2.000.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 10</p>
<p><b>Book en mark: Lokalt, regionalt og nationalt. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Book en mark: Lokalt, regionalt og nationalt  <b>Projekt ansvarlig:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> At skabe direkte afsætning for hele landets økologiske producenter – i stærkt samarbejde med landboforeninger og DLBR-virksomhederne. Indsatsen skaber rammen for, at producenter og aftagere indgår konkrete aftaler om afsætning af økologiske råvarer/produkter inkl. nicheproduktioner og overskudslagre. Målet er at booke en mark som koncept implementeres i 10 lokalområder, at Book en mark afholdes i 3 regioner og at 500+ producenter/aftagere møder hinanden lokalt, regionalt og nationalt.  <b>Projekt periode:</b> 2023  <b>Bevilling størrelse:</b> 785.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, National afsætning,  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 8</p>
<p><b>"Klar til at levere!" Økologiske afgrøder til den offentlige sektor. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> "Klar til at levere!" Økologiske afgrøder til den offentlige sektor  <b>Projekt ansvarlig:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> Med det stigende fokus på planterig mad i den offentlige sektor er det netop nu at de økologiske producenter skal vise, at de er klar til at levere! Dette projekt vil bane vejen for afsætning af økologiske afgrøder fra marker og væksthuse til landets mange offentlige køkkener. Målet er at synliggøre økologiske producenter, der vil levere til den offentlige sektorer og følge dem til dørs med partnerskaber, 'Sådan kommer du i gang' møder for producenter og forløb for indkøbsansvarlige i hele landet.  <b>Projekt periode:</b> 2023  <b>Bevilling størrelse:</b> 1.000.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p>

	<p>Læs mere: <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 21.</p>
<p>Klimaeffekter af det økologiske spsemærke – formidling 2023. Økologisk Landsforening</p>	<p><b>Projekt navn:</b> Klimaeffekter af det økologiske spsemærke – formidling 2023  <b>Projektleder:</b> Mie Reihls Hegnar, Økologisk Landsforening  <b>Beskrivelse:</b> I projektet formidles konkret viden om, hvordan Det Økologiske Spsemærke har et positivt aftryk på klimabelastningen, gennem introduktionen af mere sæsonbetonet og lokalt produceret økologisk frugt og grønt i køkkenerne. Med det afsæt, skal projektet bidrage til, at relevansen i Det Økologiske Spsemærke som værktøj og økologi som produktionsform styrkes yderligere i den grønne dagsorden og dermed bidrager til øget afsætning af økologisk frugt og grønt. Projektet vil lave omfattende online og trykte kommunikationsindsatser, der er målrettet målgrupperne samtidig med, at fysisk formidling på landet+s grossistmesser samt Møde- og Eventmessen vil sikre, at der skabes yderligere dialog og information om Det Økologiske Spsemærkes relevans ift. grøn omlægning.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 834.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  Læs mere: <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 13</p>
<p>Økologi på landkortet: To store kommuner træffer bæredygtige valg. Landbrug og Fødevarer</p>	<p><b>Projekt navn:</b> Økologi på landkortet: To store kommuner træffer bæredygtige valg  <b>Projektansvarlig:</b> Landbrug og Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> At styrke de økologiske producenters afsætning til kommuners offentlige og private køkkener via to cases: Sønderborg og Ringkøbing-Skjern. Udvikling af en model for mere økologi på landkortet, der kan inspirere landets øvrige kommuner. Målet er at styrke økologiandelen i de offentlige fødevareindkøb med 15% i de to case-kommuner samt øge andelen af økologi med 10 % i de måltider, der serveres i kommunernes private kantiner samt på restauranter, kroer og hoteller. Udbredelse af budskaberne til inspiration for andre kommuner.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingstørrelse:</b> 1.700.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, National afsætning  Læs mere: <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 7</p>
<p>Kend dem og brug dem! På opdagelse i planterigets sorter. Foreningen for Origenaler</p>	<p><b>Projekt navn:</b> Kend dem og brug dem! På opdagelse i planterigets sorter  <b>Projektansvarlig:</b> Foreningen for Origenaler  <b>Beskrivelse:</b> Projektet har til formål at inspirere professionelle køkkener til at gå på opdagelse i diversiteten i økologiske, hjemmehørende sorter – i omstillingen til et plantekøkken. Projektet skal styrke interessen for planterigets muligheder gennem dyb</p>

	<p>udforskning og formidling af hjemmehørende, økologiske sorters kvaliteter og anvendelsesmuligheder. Projektets målgruppe er foodservice og de professionelle køkkener. Det er kokkene der kan og vil gå forrest i at udforske mulighederne i forskellige sorters anvendelsesmuligheder i plantekøkkenet.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 409.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 40.</p>
--	---

Tabel 11: Undervisningsaktiviteter til madkundskab, efterskoler, højskoler og frie fagskoler

<p><b>Fra jord til skolebord.</b> <b>Tænk tanken Frej</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Fra jord til skolebord: Maddannelse i madkundskab i grundskolen  <b>Kontaktpersoner:</b> Nanna Hammer Bech og Nina McAlpine Holst, Tænk tanken Frej  <b>Beskrivelse:</b> I projektet udvikler vi undervisningsmateriale, der kan understøtte lærerne i madkundskab med at give børn vigtig viden om fødevarer og madvaner i relation til bæredygtighedsproblematikker. Samtidig skaber vi møder mellem lokale fødevarerproducenter og eleverne der, hvor børnene er - ude i klasselokalerne. Projektet er et pilotprojekt i Sønderjylland.  <b>Projektperiode:</b> ?  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> BHJ fonden  <b>Læs mere:</b> <a href="https://www.taenk-frej.dk/fra-jord-til-skolebord">https://www.taenk-frej.dk/fra-jord-til-skolebord</a></p>
<p><b>Udvikling af økologi på efterskoler. Økologisk Landsforening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Udvikling af økologi på efterskoler  <b>Projektansvarlig:</b> Malene Jensen, Økologisk Landsforening  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er at videreudvikle den økologiske tilgang til måltiderne på endnu flere af landets 240 efterskoler, og herunder fremme afsætning af økologi. Projektets overordnede mål er at gøre økologien til hverdag på landets efterskoler.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 803.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, National afsætning  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023</a></p>
<p><b>Økologisk, plantebaseret mad på højskoler og frie fagskoler. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Økologisk, plantebaseret mad på højskoler og frie fagskoler  <b>Projektleder:</b> Clara Drenck, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Dette projekt vil skabe blivende adfærdændringer ved at kombinere en køkkenindsats blandt madprofessionelle for velsmagende økologisk og plantebaseret mad med elevinddragelse og socialt fællesskab blandt elever på hhv. højskoler og frie fagskoler. Formålet er at motivere og kvalificere madprofessionelle på højskoler og frie fagskoler til at arbejde med økologiske plantebaserede måltider - og styrke elevernes økologipræferencer og grønne madvaner.  <b>Samarbejdspartnere:</b> KøkkenKultur, Aarstiderne, Økologisk Landsforening  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 1.210.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 14</p>

Tabel 12: Forbrugerkampagner og outreach til forbrugere

<p><b>Sæson-kampagnen 2023: Start med grønt. Dansk Gartneri</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Sæson-kampagnen 2023; Start med grønt  <b>Projektansvarlig:</b> Dansk Gartneri  <b>Beskrivelse:</b> Projektet består af tre hovedaktiviteter (AP 1,2,3), som skal inspirere forbrugere til at komme mere frugt og grønt i indkøbskurven, reducere kødforbruget og således vælge mere klimavenlige fødevarer.  1: Konzeptudvikling af Sæson-kampagnen 2023; Start med grønt og madaktiviteten Det rullende Madværksted - Dansk Gartneri og Madkulturen har i første kvartal af 2023 udviklet et overordnet koncept for projektet og fået tilsagn fra flere indsatskommuner om afvikling af madaktiviteten Det rullende Madværksted  2: Afvikling af involverende madaktiviteter med frugt og grønt i sæson: Det rullende Madværksted  3: Kommunikation og markedsføring af Sæson-kampagnen 2023  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 2.750.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter / Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribrugget.  <b>Læs mere:</b> <a href="https://danskgartneri.dk/projekter">https://danskgartneri.dk/projekter</a></p>
<p><b>Økologi på budget. Forbrugerrådet Tænk</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Økologi på budget  <b>Projektansvarlig:</b> Forbrugerrådet Tænk  <b>Beskrivelse:</b> Økologi på budget har til formål at bidrage til at 20-30-årige opretholder eller øger forbruget af økologisk mad på trods af en stram økonomi og stigende fødevarerpriser. Målene er at 1. skabe motivation gennem viden, refleksion og inspiration, der tydeliggør sammenhængen mellem økologi, klima og privatøkonomi og 2. styrke kompetencer til at omstille til mere økologi via egne erfaringer med indkøb, madlavning og måltider.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingstørrelse:</b> 694.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, National afsætning  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 10</p>
<p><b>Økologi til de engagerede plantespisere og influencere. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Økologi til de engagerede plantespisere og influencere  <b>Projektleder:</b> Louise Johansen, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Formålet med projektet er en stor landsdækkende kampagne, som styrker viden og bevidsthed om økologi blandt fleksitarer, vegetarer og veganere, så motivet for at vælge økologi bliver styrket, når de lægger varer i indkøbskurven eller spiser mad ude. Martin Keller, som er biodiversitetsekspert og kendt fra Naturpatruljen (DR) og Martin &amp; Ketil (TV2) vil gennem en serie af videoer formidle sammenhængen mellem biodiversitet og økologi. I projektet udvikles der også videoer og podcasts med andre faglige eksperter og kendte danskere, der rækker ud til ovenstående segmenter. Ligeledes vil 20-30 influencere blive inviteret på udflugt i marken og skoven med Martin Keller for at få et indblik i koblingen mellem biodiversitet og økologi.  <b>Projektperiode:</b> 2023</p>

	<p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 990.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b>  <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/mere-oekologi-til-de-engagerede-plantespisere-og-influencere/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/mere-oekologi-til-de-engagerede-plantespisere-og-influencere/</a>  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 16</p>
<p><b>"Gå nye smagsveje - Slip bælgfrugterne løs" - afsætningskampagne om økologiske bælgfrugter. Landbrug &amp; Fødevarer</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> "Gå nye smagsveje - Slip bælgfrugterne løs" - afsætningskampagne om økologiske bælgfrugter  <b>Projektansvarlig:</b> Landbrug &amp; Fødevarer  <b>Beskrivelse:</b> Forbrugerne skal inspireres til at slippe bælgfrugterne løs og hjælpes på vej til, hvordan de integrerer bælgfrugter i maden på nye og spændende måder Målet med projektet er at nå 1 mio.+ forbrugere med budskaber om økologiske bælgfrugter og deres gastronomiske og smagfulde egenskaber. Udvalgte mad-influencere, madpublicister og kokke inviteres med til masterclass, hvor de får indsigt i madlavning med bælgfrugter med henblik på videreformidling via deres egne kanaler.  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 190.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt nr. 25</p>
<p><b>Pure Danske linser, ærter og bønner - 2.0, Pure Dansk</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Pure Danske linser, ærter og bønner - 2.0  <b>Projektansvarlig:</b> Pure Dansk  <b>Beskrivelse:</b> Formålet er at udbrede danskernes kendskab til økologiske, danske bælgfrugter - samt inspirere til øget anvendelse i madlavningen. Det overordnede mål er at øge danskernes forbrug af økologiske bælgfrugter via specifikke målsætninger, der opnås ved projektets aktiviteter:  1) En markedsføringskampagne og  2) Udgivelsen af en kogebog, afholdelse af madlavningsworkshops samt deltagelse i fødevarerevents  <b>Projektperiode:</b> 2023  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 720.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer  <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 36.</p>
<p><b>Sæsonbetonet og plantebaseret: 3 dimensioner - 1 indsats, NOAH</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Sæsonbetonet og plantebaseret: 3 dimensioner - 1 indsats  <b>Projektansvarlig:</b> NOAH  <b>Beskrivelse:</b> Projektet skal øge forbrugeres kendskab til økologiske sæsonbaserede grøntsager og bidrage til at fjerne strukturelle barrierer og derved udvikle den danske afsætning og markedet.</p>

	<p>Hovedmålet er at oplyse om og engagere flere forbrugere, interesseorganisationer og politikere i at skabe en øget dansk økologisk grøntsagsproduktion gennem aktiviteter, der oplyser forbrugere om dansk plantebaseret madlavning og markeder for lokale sæsonbaserede produkter samt analyserer og fremsætter løsningsmuligheder for de strukturelle barrierer.</p> <p>1) uddele smagsprøver og folder samt vise madlavning i forbindelse med fire eksisterende Grønt Markeder målrettet forbrugere i København</p> <p>2) en online informationskampagne med infografikker målrettet forbrugere over tre uger med syv opslag/uge både forår og efterår med fokus på økologiske sæsonbaserede grøntsager, hvordan man laver plantebaseret mad og information om Grønt Marked og producenter,</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023 <b>Bevillingsstørrelse:</b> 308.000 <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 44.</p>
--	--



Table 13: Mediation and courses for consumers

<p><b>Familiens Køkkenskole - et involverende kursus, der motiverer familier til at lave plantebaseret, økologisk mad. Hello Kitchen</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Familiens Køkkenskole - et involverende kursus, der motiverer familier til at lave plantebaseret, økologisk mad</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Hello Kitchen – Foreningen for madglæde og fællesskaber</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Formål og mål: Formålet med Familiens Køkkenskole er at motivere børnefamilier til at træffe klimavenlige valg om den mad de køber og spiser, og således understøtter en plantebaseret, økologisk fødevarerindsats.</p> <p>Hello Kitchen og fem kommuner vil hjælpe danskerne med at overkomme barriererne med at spise mere plantebaseret. Det gør vi med "Familiens Køkkenskole – et involverende kursus, der motiverer familier til at lave mere plantebaseret, økologisk mad." Her mødes otte familier tre gange i et skolekøkken og lærer, hvordan de får plantebaserede retter til at smage godt og laver børnevenlige, nemme, billige, økologiske og klimavenlige retter af sæsonens grøntsager. Vi udvikler og tester konceptet på otte familier, rekrutterer fem kommuner, fem undervisere og 80 familier, udvikler opskrifter og formidler disse til min. 10.000 danskere. Vi udvikler en drejebog til kommunerne og evaluerer effekten af køkkenskolen med deltagende familier.</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 425.000</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 39.</p>
<p><b>Korn og bælgfrugter i skøn forening - formidling af gastronomiske og ernæringsmæssige potentialer. Kornets Hus</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Korn og bælgfrugter i skøn forening - formidling af gastronomiske og ernæringsmæssige potentialer.</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Kornets Hus</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Korn og bælgfrugter trækker det bedste frem i hinanden når man kigger på de næringsmæssige egenskaber, men også gastronomisk går de hånd i hånd. Både private, madprofessionelle og uddannelsesinstitutioner har brug for viden om madhistoriske, gastronomiske og ernæringsmæssige aspekter af kornet- og bælgfrugterne i forbindelse med plantebaseret kost. Det vil vi formidle gennem lettilgængelige og inspirerende aktiviteter og undervisningsforløb.</p> <p>Del 1: Formidling til unge mennesker i folkeskolen og på erhvervsuddannelser.</p> <p>Del 2: Formidling af det plantebaserede køkken til den almindelige forbruger.</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 390.000</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer</p>

	<p>Læs mere: <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 42.</p>
<p><b>Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier.</b> <b>Forbrugerrådet TÆNK</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier <b>Projektansvarlig:</b> Forbrugerrådet TÆNK <b>Beskrivelse:</b> Formålet med "Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier" er at øge andelen af økologiske, plantebaserede fødevarer i børnefamiliers indkøb. Vilje og viden er ikke nok til at skabe varige adfærdændringer. Derfor bruger projektet metoder fra adfærdsdesign for at få en dybere forståelse for barrierer og for at udvikle konkrete og hverdagsnære redskaber, der gør det nemmere at vælge økologiske, plantebaserede varer til. Projektets omdrejningspunkt er samspillet mellem økologi, klima og økonomi – og hvordan familierne afbalancerer disse tre hensyn i en travl hverdag med mange andre konkurrerende hensyn. <b>Bevillingsstørrelse:</b> 2.056.000 <b>Projektperiode:</b> 2023. <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer <b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 29.</p>

Tabel 14: Festivaler, fødevaremesse og folkemøder

<p><b>Økologien i front på Plant Based Expo 2023. Dansk Vegetarisk Forening</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Økologien i front på Plant Based Expo 2023  <b>Projektansvarlig:</b> Mie Nordly, Dansk Vegetarisk Forening  <b>Beskrivelse:</b> Plant Based Expo har til formål at inspirere og øge danskernes interesse for økologiske og plantebaserede fødevarer med henblik på at øge afsætningen af disse. Expoen er målrettet forbrugerne, men vil også blive besøgt af mange indkøbere. Expoen vil være et udstillingsvindue for økologiske og plantebaserede produkter fra ind- og udland. DVF har afholdt lignende succesfulde messer i 2019 og 2022.  Mens messen i 2022 var fuldt økologisk, er vi i 2023 er nødt til at omdanne messen til også at have et mindre antal konventionelle udstillere (max. 1/3), da messen ellers ikke kan løbe rundt.  Projektstøtten bidrager til messens økologiske aktiviteter, at støtte de økologiske stodeholdere samt messens økologiske madworkshops og messens overordnede økologiske fokus.  <b>Projektperiode:</b> 2023.  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 413.000  <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 19.</p>
<p><b>Økologiske, plantebaserede produkter til folket: Fælles plantetelt på Folkemødet 2023. Plantebranchen</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Økologiske, plantebaserede produkter til folket: Fælles plantetelt på Folkemødet 2023  <b>Projektansvarlig:</b> Plantebranchen  <b>Beskrivelse:</b> Med henblik på at udvikle markedet for økologiske plantebaserede fødevarer henvender projektet sig til alle, som spiser – både private og professionelle. Udviklingen bremses af, at forbrugerne i begrænset grad tør satse på nye grønne produkter. Producenterne kæmper med at trænge igennem til masserne, hvorfor et fælles fremstød på Folkemødet 2023 vil sikre den nødvendige eksponering i en setting, hvor et bredt og repræsentativt udsnit af befolkningen, herunder også politikere og beslutningstagere, er til stede.  Et fælles plantetelt på Folkemødet 2023 danner rammerne for projektet.  <b>Projektperiode:</b> 2023.  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 193.000  <b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer  <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 32 (forkert overskrift)</p>
<p><b>Fremme afsætning af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer. Rømer Vegan</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Rømer Vegan: Fremme afsætning af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer  <b>Projektansvarlig:</b> Rømer Vegan  <b>Beskrivelse:</b> Formål: At fremme kendskabet til og afsætningen af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer, som er forarbejdet og kan indgå i et sundt, næringsrigt og smagfuldt måltidskoncept.</p>

	<p>Endvidere at styrke Rømer Vegans position på et nyt og uprøvet plantebaseret og økologisk marked.</p> <p>Aktiviteter: Fremstødet skal rettes mod Rømer Vegans målgruppe, som er 25-45-årige, hovedsageligt kvinder og børnefamilier og det forventes, at der er samlet ca. 50.000 af disse på North Side i løbet af de 3 dage, hvor musik- og kulturfestivalen finder sted.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023.</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 243.000</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for Økologisk Landbrug, Plantebaserede Fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a> projekt nr. 45.</p>
<p><b>Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester. Plantebranchen</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Plantebranchen</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Projektet har til formål at styrke sammenhængskraften mellem forbrugere og fagfolk, gennem fællesspisningsarrangementer, som fremmer en grønnere madkultur i Danmark centreret om de økologiske principper.</p> <p>Bygget på devisen om at innovation sker, når de som ikke taler sammen, taler sammen, samler projektet hele fødevarer Danmark, når forbrugere og fagfolk inviteres til otte faglige fællesspisninger. Spisningerne eksekveres som led i folkelige begivenheder i hele landet (fx Nyborg Kulturnat, Esbjerg Festuge, Odder Byfest o.lign.) med særligt fokus på at invitere forbrugere til bords, som ikke på forhånd engagerer sig i dagsordenen.</p> <p>Projektet skal øge vidensniveauet blandt 2.400 spisende gæster og inspirere og øge danskeres interesse for økologiske og plantebaserede fødevarer.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2023</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 892.000 kr.</p> <p><b>Finansiering:</b> Fonden for økologisk landbrug, Plantebaserede fødevarer</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023">https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2023</a>, projekt 31</p>

Tabel 15: Interventionsstudier

<p><b>OnePlate. DTU Fødevareinstituttet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> OnePlate  <b>Projekt ansvarlig:</b> DTU Fødevareinstituttet.  <b>Beskrivelse:</b> Vores nuværende fødevarerforbrug er ikke bæredygtigt – hverken set i forhold til klodens eller vores egen sundhed. En oplagt løsning er at integrere en økologisk, bæredygtig, planterig og sund kost, her defineret som OnePlate-konceptet. Denne kost omsættes i projektet til opskrifter og menuer målrettet børnefamiliernes hverdag og bliver testet i et tværfagligt samarbejde mellem Aarhus Universitet, Meyers Madhus og DTU Fødevareinstituttet. Derudover indgår Økologisk Landsforening som underleverandør.  Projektet vil gennem en forbruger- og interessedundersøgelse bidrage til udviklingen af One-Plate konceptet, der samtidig optimeres i forhold til mindskning af klimaaftryk og miljøbelastning. Konceptet testes i et randomiseret kontrolleret interventionsstudie blandt danske familier sammenlignet med deres sædvanlige kost. Effekten af konceptet måles ift. acceptabilitet samt formodede sundheds- og miljømæssige gavnlige effekter. Projektets resultater, opskrifter og redskaber vil blive gjort offentligt tilgængelige og vil blive formidlet både populært og videnskabeligt. Projektet forventes at bidrage til at motivere flere forbrugere til at købe sunde økologiske fødevarer i fremtiden.  <b>Samarbejdspartnere:</b> Aarhus Universitet, Meyers Madhus og Økologisk Landsforening  <b>Projektperiode:</b> 2023-2026  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> ICROFS  <b>Læs mere:</b> <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/</a>  <a href="https://icrofs.dk/forskning/organic-rdd-8/oneplate">https://icrofs.dk/forskning/organic-rdd-8/oneplate</a></p>
<p><b>Plantebaseret kost og leddegigt. Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, Region Hovedstaden</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Betydningen af plantebaseret kost for patienter med leddegigt – lindring af symptomer, smerter og øvrig livskvalitet  <b>Projektleder:</b> Christian Søndergaard  <b>Beskrivelse:</b> Nuværende midler dækker et forstudie/feasibility interventionsstudie med fokus på betydningen af kostændringer gennem 3 måneder for 10 patienter med leddegigt. Patienterne undersøges for lindring af symptomer, smerter og øvrig livskvalitet. Forstudiet har til formål at afprøve studiets gennemførlighed i praksis, dvs. patienternes reaktion og efterlevelselsesgrad af kostændring, betydningen af udlevering af måltidskasser (for at sikre højere efterlevelse af kostformen), tilpasning af spørgeskema og vurdering af effekt (lindring af symptomer, træthed, livskvalitet samt risici-markører for følgesygdomme) blandt 10 patienter. Der søges midler til et fuldt interventionsstudie.  <b>Samarbejdspartnere:</b> Afdeling for Rygkirugi, Led- og Bindevævssygdomme, HovedOrteCentret Rigshospitalet og Glostrup, Den Plantebaserede Sygeplejerske, Plantebaseret Videncenter og Aarstiderne  <b>Projektperiode:</b> 2023 – (afhænger af yderligere bevillinger)  <b>Bevillingsstørrelse:</b> i alt 596.000 kr.  <b>Finansiering:</b> Nolfifonden og Gigtfonden. Der søges flere midler.</p>

	<p><b>Læs mere:</b>  <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/betydningen-af-plantebaseret-kost-for-patienter-med-leddegigt-lindring-af-symptomer-smerter-og-ovrig-livskvalitet/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/betydningen-af-plantebaseret-kost-for-patienter-med-leddegigt-lindring-af-symptomer-smerter-og-ovrig-livskvalitet/</a></p>
<p><b>Plantekost med fokus på Inflammation og underernæring. Aalborg Universitetshospital</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> Plantekost med fokus på inflammation og underernæring  <b>Projektleder:</b> Marie Louise Bergmann, Aalborg Universitetshospital  <b>Beskrivelse:</b> Det er velkendt, at kosten og omsætningen af næringsstoffer og fødevarekomponenter kan påvirke tarmfunktionen via indflydelsen på mikrofloraen og immunsystemet. Mange patienter ønsker at mindske deres sygdomssymptomer via en kostomlægning. Derfor undersøges de patofysiologiske sammenhænge mellem kost og ernæring til forskellige patientgrupper. Der er især fokus på patienter med ulcerativ colitis og Crohns sygdom, og det undersøges, om en omlægning til plantebaseret kost vil kunne mindske fornyet sygdomsaktivitet hos disse patientgrupper.  <b>Projektperiode:</b> ?  <b>Bevillingsstørrelse:</b> ?  <b>Finansiering:</b> ?  <b>Link:</b>  <a href="https://aalborguh.rn.dk/forskning/forskningsomraader/forskningscentre/danish-nutrition-science-centre/igangvaerende-aktiviteter">https://aalborguh.rn.dk/forskning/forskningsomraader/forskningscentre/danish-nutrition-science-centre/igangvaerende-aktiviteter</a></p>

Tabel 16: EU-projekter med fokus på den plantebaserede omstilling

<p><b>CLEVERFOOD. EU consortium</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> Cleverfood  <b>Kontaktperson i Danmark:</b> Marin Lysak og Christian Bugge Henriksen, Institut for Plante- og miljøvidenskab, Københavns Universitet.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Det omfattende projekt skal sammen med en række toneangivende aktører fra både myndigheder, universiteter, industrier og interesseorganisationer, på tværs af Europa, skabe samarbejde, koordinering og synergi imellem eksisterende, kommende og fremtidige EU-projekter, der fokuserer på transformation af fødevarer systemer og er koblet til <a href="#">EU's Food 2030 Policy Framework</a>.</p> <p>I øjeblikket er der utilstrækkelig koordinering, samarbejde og gensidig læring mellem igangværende EU-projekter, fødevarer politikker og dialoger på tværs af alle forvaltningsniveauer i Europa vedrørende den nødvendige transformation af fødevarer systemet. Der er derfor et enormt potentiale for at etablere synergier mellem dem for at maksimere deres effekt.</p> <p>Et af projektets store fokusområder er lovgivning og policy-arbejde, der baner vejen for fælles EU-politikker, som understøtter bæredygtige og sunde fødevarer systemer.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> 1) Københavns Universitet, Denmark, 2) Eurocities, Belgium, 3) Comune di Milano, Italy, 4) Susmetro EU BV, Netherlands, 5) Stitching Wageningen Research, Netherlands, 6) EIT FOOD, Belgium, 7) Association Europeenne des Expositions Scientifiques Techniques et Industrielles, Belgium, 8) STICHTING VU, Netherlands, 9) Fondazione Icons Italy, 10) European Food Information Council, Belgium, 11) Ellinogermaniki Agogi Scholi Panagea STTR Greece, 12) Zorgonderzoek Nederland Zon, Netherlands, 13) Beinfluence BEINFLUENCE, Belgium, 14) Slow Food Associazione, Italy, 15) Tænk tanken Frej Denmark, 16) AKI Agrakozgazdasagi Intezet Nonprofit KFT, Hungary, 17) Okologiai Mezogazdasagi Kutatointezet Kozhasznu Nonprofit, Hungary, 18) WRI Europe Stitching, Netherlands, 19) Dansk Vegetarisk Forening, Denmark, 20) SEGES Innovation PS, Denmark, 21) Fundacio Privada Institut de Recerca de la Sida-Caixa, Spain, 22) Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Poland, 23) Cuencia Viva-agencia Nacional Para a Cultura Cientica E Technologica, Portugal,</p> <p><b>Projektperiode:</b> januar 2023 – december 2026  <b>Bevillingsstørrelse:</b> 7.999.981.25 Euro  <b>Finansiering:</b> Horizon - Coordination and Support Actions  <b>Læs mere:</b> <a href="https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/danmark-skal-lede-forvandlingen-af-hele-eus-fodevarer-system?publisherId=13561218&amp;releaseld=13669929">https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/danmark-skal-lede-forvandlingen-af-hele-eus-fodevarer-system?publisherId=13561218&amp;releaseld=13669929</a></p>
<p><b>DIVINFOOD. EU consortium</b></p>	<p><b>Projektnavn:</b> DIVINFOOD: Co-constructing interactive short and mid-tier food chains to value agrobioDiversity IN healthy plant-based FOOD</p>

	<p><b>Projektkoordinator:</b> Institut National de Recherche pour L'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), France</p> <p><b>Kontaktpersoner i DK:</b> Inger Bertelsen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL) og Jeanne Svalebech, Dansk Vegetarisk Forening (DVF)</p> <p><b>Beskrivelse:</b> DIVINFOOD er et flerårigt EU-projekt og ledes af INRAE i Frankrig med partnere fra en række andre medlemslande. Projektet omhandler fremme af en diversitet af afgrøder til fødevarer, særligt proteinafgrøder.</p> <p>Sammen med Sveriges Landbrugsuniversitet (SLU) og Nordiske Råvarer driver ICOEL og DVF et Nordisk Living Lab for gråærter, linser, hestebønner og smalbladet lupin. Deltagerne dækker hele værdikæden. Living Lab'et har til formål at styrke netværk og vidensdeling, dyrkning og brug af de specifikke afgrøder.</p> <p>DVF har primært en rolle ift. at afdække forbrugerpræferencer, der kan guide innovation; og teste nudginginitiativer, der kan fremme salg af plantebaserede produkter samt samarbejdet mellem detail, forarbejdningsled, landmænd og foodservice i forhold til øget brug af underudnyttede afgrøder.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2022-2026</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 5.999.858 Euro</p> <p><b>Finansiering:</b> Horizon 2020</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://divinfood.eu/">https://divinfood.eu/</a>  <a href="https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/divinfood/">https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/divinfood/</a></p>
<p><b>FoodSHIFT 2023, EU consortium</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> FoodSHIFT 2023</p> <p><b>Beskrivelse:</b> The FoodSHIFT2030 project is leading an ambitious citizen-driven transition of the European food system towards a low carbon, circular future, including a shift to less meat and more plant-based diets. The FoodSHIFT2030 approach focuses on supporting innovation towards a fast transition of the European food system by 2030, which is necessary in order to address the pressing challenges for food and nutrition security, contribute to the EU commitment of reducing GHG emissions by at least 40% by 2030, and revitalize urban-rural linkages and partnerships to secure the achievement of the UN Sustainable Development Goals (SDGs) by 2030.</p> <p><b>Projektpartnere:</b> 30 partnere fra Danmark, Belgien, Tyskland, Polen, Rumænien, Italien, Frankrig og Spanien.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2021 - ?</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 7,5 mio. Euro</p> <p><b>Finansiering:</b> Horizon 2020</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://foodshift2030.eu/">https://foodshift2030.eu/</a></p>
<p><b>FOODTRAILS, EU consortium</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> FOODTRAILS</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Food Trails is a four-year EU-funded <b>Horizon 2020</b> project, bringing together a consortium of 19 European partners, including 11 cities, 3 universities and 5 organisations. The project aims to enable cities to reimagine, develop and implement sustainable, healthy and inclusive food policies. Each partner city runs a pilot project, a "Living Lab", a space for work, dialogue and collaboration to foster innovation, connect local key</p>



	<p>stakeholders, and collect evidence to support urban policy change in food.</p> <p>Living Labs seek to co-design and co-implement food actions integrated with other local sectoral work and aligned with the <a href="#">Farm to Fork EU Strategy</a> and the priorities of the <a href="#">EU-FOOD2030 Policy</a>: nutrition, climate, circularity and innovation.</p> <p>Food Trails facilitates collaboration among cities and researchers to encourage knowledge sharing, replication and scaling up of best practices.</p> <p>The project is rooted in the <a href="#">Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)</a>, an international mayors' agreement. It translates the Pact's commitments into concrete progress toward more resilient, safe, fair and diverse urban food systems in Europe.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2021 - ?</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 12,2 mio. Euro</p> <p><b>Finansiering:</b> Horizon 2020</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/">https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/</a>  <a href="https://cordis.europa.eu/project/id/101000812">https://cordis.europa.eu/project/id/101000812</a></p>
<p><b>HealthFerm. EU consortium</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> HealthFerm: Plant-based fermented foods for Healthier and More Sustainable Diets</p> <p><b>Projektansvarlig:</b> Helene C. Reinbach og Michael Bom Frøst, Københavns Universitet</p> <p><b>Beskrivelse:</b> HealthFerm is a European research project investigating innovative pulses and cereal-based food fermentations together with the health effects and consumer perception of novel fermented foods.</p> <p>Fermented foods have gained a reputation for being beneficial to health. However, with the exception of yoghurt and other cultured dairy products, little concrete evidence exists for the actual health benefits of fermented foods. Therefore, the HealthFerm project performs several human intervention studies to better understand the interaction between food fermentation microbiomes, fermented grain-based foods and the human gut microbiome and how they support human health. A community-science approach plays a vital part in collecting diverse food fermentation microbiomes used to design innovative fermented plant-based foods with optimal health benefits.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> 23 partnere fra forskellige lande. Fra Danmark: Københavns Universitet og Chr. Hansen.</p> <p><b>Projektperiode:</b> September 2022 – August 2026</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 13.11 mio. Euro</p> <p><b>Finansiering:</b> Funded by the European Union</p> <p>Læs mere: <a href="https://www.healthferm.eu/">https://www.healthferm.eu/</a></p>
<p><b>IntercropValuES. Roskilde Universitet</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> IntercropValuES.</p> <p><b>Kontaktperson i DK:</b> Henrik Hauggaard-Nielsen, Roskilde Universitet.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Europæisk (herunder dansk) planteavl bliver i stigende grad udfordret af blandt andet skiftende og voldsommere klima. Men øget artsdiversitet i de afgrøder, vi benytter, kan være med til at sikre mere robuste og produktive landbrugssystemer.</p>

	<p>Forskere og repræsentanter fra offentlige og private virksomheder fra 15 lande deltager i projektet, som har til formål at forstå og udvikle mere diverse dyrkningssystemer. Resultaterne skal derefter sammenholdes med den traditionelle tilgang, hvor fokus er på en enkelt afgrøde.</p> <p>I den danske del af projektet er fokus på konkret samarbejde med 16 landmænd, der praktiserer samdyrkning, samt et netværk af innovative fødevareiværksættere i området – herunder fødevareproducenter, restauratører, gårdbutikker og offentlige køkkener.</p> <p><b>Projektperiode:</b> 2022-2026</p> <p><b>Projektpartnere:</b> Business Lolland Falster. Der er derudover forskere og repræsentanter fra offentlige og private virksomheder fra 15 lande.</p> <p><b>Finansiering:</b> EU Horizon Europe programmet</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://ruc.dk/nyheder/roskilde-universitet-deltager-i-stort-euprojekt-om-afgroedediversitet-og-baeredygtige">https://ruc.dk/nyheder/roskilde-universitet-deltager-i-stort-euprojekt-om-afgroedediversitet-og-baeredygtige</a>  <a href="https://cordis.europa.eu/project/id/101081973">https://cordis.europa.eu/project/id/101081973</a></p>
<p><b>SMART protein. EU consortium</b></p>	<p><b>Projekt navn:</b> SMART protein</p> <p><b>Kontaktpersoner i DK:</b> Michael Bom Frøst og Iben Lykke Petersen, Københavns Universitet.</p> <p><b>Beskrivelse:</b> SMART PROTEIN aims to industrially validate and demonstrate innovative, cost-effective and resource-efficient, EU-produced, nutritious plant proteins (fava bean, lentil, chickpea, quinoa) and microbial biomass proteins from edible fungi by up-cycling side streams from pasta (pasta residues), bread (bread crust) and beer (spent yeast and malting rootlets) industries.</p> <p>The SMART PROTEIN strategy has four major priorities: nutrition, sustainability, innovation and consumer trust and acceptance.</p> <p>These priorities will be addressed through global partnerships forged with consortium members from Europe, North America, Israel, Thailand and New Zealand to develop and demonstrate a climate-smart, sustainable protein-food system for a healthy Europe.</p> <p>SMART PROTEIN aims to industrially validate innovative, cost-effective and resource-efficient, EU-produced, healthy plant proteins (fava bean, lentil, chickpea, quinoa) and microbial biomass proteins (MBS) (food-grade yeast and fungi) for the production of ingredients and products for direct human consumption, through developing future-proofed protein supply chains with a positive impact on bio-economy, environment, biodiversity, human nutrition, food and nutrition security and consumer acceptance.</p> <p><b>Samarbejdspartnere:</b> Der er ca. 32 partnere i projektet fra både EU-lande samt Schweiz, Israel, Thailand, USA og New Zealand. Fra Danmark indgår Københavns Universitet, Chr. Hansen, Siccadania og Novozymes.</p> <p><b>Projektperiode:</b> Januar 2020 – Juli 2024</p> <p><b>Bevillingsstørrelse:</b> 8.179.214 Euro, i alt for hele projektet.</p>

	<b>Læs mere:</b> <a href="https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/smart-protein-future-proof-alternative-terrestrial-protein-sources-for-human-nutrition/">https://food.ku.dk/english/research_at_food/research-projects-at-ucph-food/smart-protein-future-proof-alternative-terrestrial-protein-sources-for-human-nutrition/</a> <a href="https://smartproteinproject.eu/">https://smartproteinproject.eu/</a>
--	---

Tabel 17: Relevante fonde

<p><b>GUDP</b></p>	<p><b>Fondens navn:</b> Grønt udviklings- og demonstrationsprogram (GUDP) har nogle opslag for grøn innovation i fødevarerektoren. Se hjemmesiden for aktuelle opslag.</p> <p>Tema om alternative proteiner – obs. ikke alle projekter er aktive:  <a href="https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/tema-sider/alternative-proteiner-i-maden/">https://gudp.lbst.dk/projekter/gudp-projekter/tema-sider/alternative-proteiner-i-maden/</a></p> <p><b>Bemærkninger:</b> GUDP indebærer egenfinansiering.  <b>Hjemmeside:</b> <a href="https://gudp.lbst.dk/">https://gudp.lbst.dk/</a></p>
<p><b>Fonden for Plantebaserede Fødevarer</b></p>	<p><b>Fondens navn:</b> Fonden for plantebaserede fødevarer  Fonden er under udvikling og forventes aktiv fra midt 2023.</p> <p>Der er i 2023-2030 afsat i alt 675 mio. kr., svarende til 84-85 mio. kr. årligt (heraf en del til administration af fonden). Fonden skal bl.a. kunne støtte udviklingsaktiviteter såsom sortsudvikling, dyrkning, forarbejdning, salgsfremme, eksportfremme, uddannelse og vidensformidling. Det skal tilstræbes, at mindst halvdelen af fondens midler øremærkes til plantebaserede økologiske fødevarer. Fonden skal kunne yde støtte til både mindre og større projekter.</p> <p><b>Link:</b>  <a href="https://fvm.dk/fileadmin/user_upload/FVM.dk/Dokumenter/Landbrug/Bilag_til_implementation_af_landbrugsaftalen/Organisering_og_etablering_af_Fonden_for_Plantebaserede_Foedevarer_002_.pdf">https://fvm.dk/fileadmin/user_upload/FVM.dk/Dokumenter/Landbrug/Bilag_til_implementation_af_landbrugsaftalen/Organisering_og_etablering_af_Fonden_for_Plantebaserede_Foedevarer_002_.pdf</a></p>
<p><b>Fonden for Økologisk Landbrug</b></p>	<p><b>Fondens navn:</b> Fonden for Økologisk Landbrug</p> <p>Fonden har flere puljer, man kan søge. De mest relevante er beskrevet her:</p> <p><b>Puljen for plantebaserede fødevarer</b>  Indsatsområder:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udvikling af den økologiske planteproduktion – jordbrugsprodukter til plantebaserede fødevarer</li> <li>2. Udvikling af markedet for økologiske, plantebaserede fødevarer</li> </ol> <p><b>Puljestørrelse i 2023:</b> 5 mio.</p> <p><b>Puljen for køkkenomstilling</b>  Midlerne er afsat til kompetenceudvikling af køkkenpersonale og tilknyttede medarbejdere med integration af viden om bæredygtig produktion af måltider, De officielle Kostråd, madspild og sæson. Puljen understøtter dermed samtidig udbredelsen af Det Økologiske Spisemærke, som er et statskontrolleret bevis på, at et spisested satser på økologi. Spisemærket viser, hvor stor en del af spisestedets varer der er økologiske. Det Økologiske Spisemærke medvirker til vedligehold og udvikling af økologien i køkkenerne på længere sigt.</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://oekologifonden.dk/">https://oekologifonden.dk/</a></p>

	<b>Puljestørrelse i 2023: ?</b>
<b>Plant2Food, Novo Nordisk Fonden</b>	<p><b>Puljens navn:</b> Plant2Food</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Plant2Food er en samarbejdsplatform, med det formål at få forskere og virksomheder til at gå sammen om at løse nogle af de komplekse problemer, som ligger i udviklingen af plantebaserede fødevarer. Uden at tage patent på resultaterne.</p> <p>Plant2Food er en Open Innovation in Science (OIS)-platform, hvor omdrejningspunktet er åbent forsknings samarbejde. Det indebærer, at de universiteter og virksomheder, der er med i platformen, publicerer alle resultater fra de åbne forskningsprojekter, og at der ikke udtages intellektuelle rettigheder (IP).</p> <p><b>Partnere:</b> Aarhus Universitet, Københavns Universitet, Danmarks Tekniske Universitet (DTU), Wageningen University &amp; Research i Holland, Food &amp; Bio Cluster Denmark</p> <p><b>Puljestørrelse:</b> Novo Nordisk Fonden støtter Plant2Food med op til 200 mio. kr. over en femårig periode. 80 % af bevillingen går til de forskningsmidler, som uddeles i åben konkurrence gennem platformen, mens de resterende 20 % går til sekretariatsbetjening samt netværks- og matchmaking-aktiviteter. Dvs. der er ca. 32 mio. i puljen pr. år.</p> <p><b>Læs mere:</b> <a href="https://novonordiskfonden.dk/projekter/plant2food/">https://novonordiskfonden.dk/projekter/plant2food/</a></p>
<b>Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter</b>	<p><b>Fondens navn:</b> Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Fonden har fire strategiske målsætninger for vækst og udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Styrket afsætning af planter og frugt &amp; grønt</li> <li>• En mere produktiv værdikæde</li> <li>• Sikring af erhvervets adgang til nødvendige plantebeskyttelsesmidler</li> <li>• Bæredygtighed i forhold til økonomi, klima miljø og sociale forhold</li> </ul> <p><b>Puljestørrelse:</b> 12-13 mio. kr.</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://www.produktionsafgiftsfond.dk/">https://www.produktionsafgiftsfond.dk/</a></p>
<b>Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribrug</b>	<p><b>Fondens navn:</b> Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribrug</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Fonden har fire strategiske målsætninger for vækst og udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Styrket afsætning af planter og frugt &amp; grønt</li> <li>• En mere produktiv værdikæde</li> <li>• Sikring af erhvervets adgang til nødvendige plantebeskyttelsesmidler</li> <li>• Bæredygtighed i forhold til økonomi, klima miljø og sociale forhold</li> </ul> <p><b>Puljestørrelse:</b> 7,2 mio. kr.</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://www.promilleafgiftsfond.dk/">https://www.promilleafgiftsfond.dk/</a></p>

<p><b>Organic RDD</b></p>	<p><b>Fondens navn:</b> Organic RDD (Økologisk Forsknings-, Udviklings- og Demonstrationsprogram)</p> <p><b>Beskrivelse:</b> Organic RDD er et dansk forskningsprogram målrettet <i>økologiske fødevarer</i>, som koordineres af ICROFS i samarbejde med GUDP (Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram), der finansierer programmet.</p> <p>Midlerne er øremærket forskning for at udvikle økologisektoren og styrke økologiens bidrag til samfundet på områder som klima, miljø, biodiversitet, dyrevelfærd og human sundhed - og dermed Danmarks ambitioner for fortsat udvikling og vækst af økologisektoren.</p> <p>ICROFS' forsknings og udviklings strategi 2022, som vil ligge til grund for opslaget, afventer fortsat godkendelse af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.</p> <p><b>Puljestørrelse:</b> 50 mio. i 2023</p> <p><b>Hjemmeside:</b> <a href="https://icrofs.dk/soeg-forskningsmidler/organic-rdd-forskningsmidler">https://icrofs.dk/soeg-forskningsmidler/organic-rdd-forskningsmidler</a></p>
---------------------------	---