

ERHVERVSMINISTERIET

FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Tilsagnskatalog 2026

Plantefondens tilsagn i 2026

FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

ERHVERVSMINISTERIET

Tilsagn 2026

Fonden for plantebaserede Fødevarer har i 2026 givet tilsagn til 38 nye projekter for et samlet beløb på 195 mio. kr, fordelt mellem områderne Efterspørgselsfremme, Udbudsfremme og Sektorbrobygning.



Strategisk udviklingsområde: EFTERSPØRGSELSFREMME

Plantefonden vil bidrage til at understøtte en større efterspørgsel efter plantebaserede fødevarer, og til at gøre danske plantefødevarer til et attraktivt valg i Danmark og udlandet. De tre konkrete indsatsområder er:

1. Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices
2. Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer
3. Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne



Strategisk udviklingsområde: UDBUDSFREMME

Med fokus på udbudsfremme vil Plantefonden bidrage til, at der i Danmark produceres plantefødevarer, der er attraktive for både forbrugere og industri såvel herhjemme som i udlandet og under hensyntagen til miljø- og klima. De konkrete indsatsområder er:

4. Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet
5. Øge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands



Strategisk udviklingsområde: SEKTORBROBYGNING

Med fokus på sektorbrobygning vil Plantefonden bidrage til at udvikle en sammenhængende plantefødevaresektor med et stadig større kendskab, vidensdeling og samarbejde på tværs af de mange forskellige aktører i værdikæden. Indsatsområdet beskrives her:

6. Styrkelse af hele værdikæden

Konkurrencen om at få del i midlerne er stor. Det har derfor været virkelig svært at udvælge, da **kvaliteten af ansøgninger er så høj**. Det betyder heldigvis, at der er mange aktører, der rigtig gerne vil arbejde med at fremme frugt, grønt, nødder, bælg, korn og andre planterige fødevarer. Det kan vi være stolte af. I år har vi fokuseret på primærproduktionen og detailhandlen, og **vi glæder os særligt til at følge de projekter, så vi ser mere salg i detail og flere landmænd, der producerer planter til måltider**.

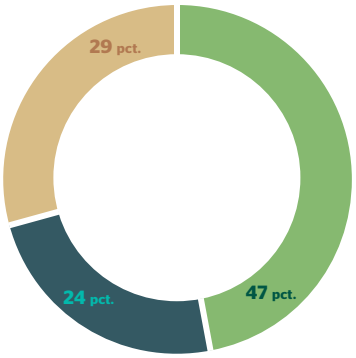
Marie-Louise Boisen Lendal, forperson for Plantefonden

FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

ERHVERVSMINISTERIET

2026 i tal

Fordeling af pulje ift. Strategisk udviklingsområde

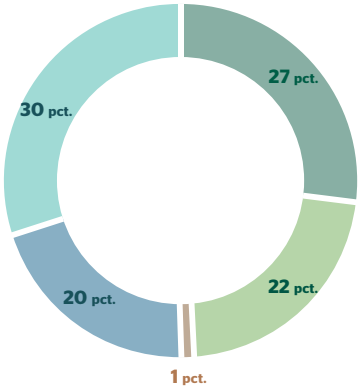


EFTERSPØRGSELSFREMME

UDBUDSFREMME

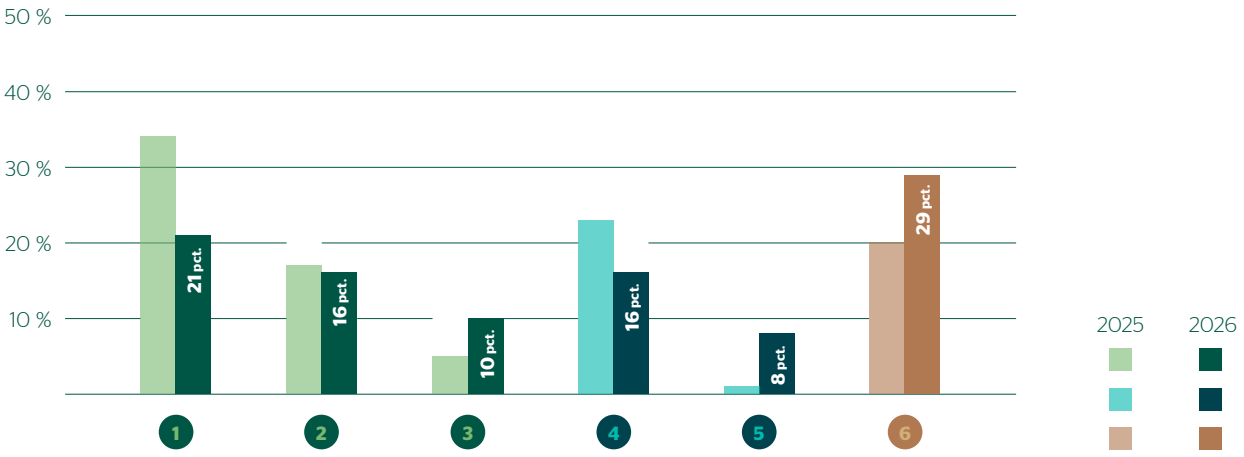
SEKTORBROBYGNING

Fordeling af pulje ift. Værdikæden



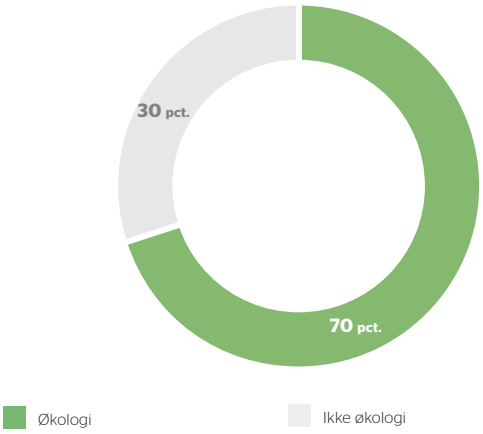
- Primærproducent
- Egros/distribution
- Organisation el. anden repræsentant for samfund/forbruger
- Forarbejdning/industri
- Detail/food service

Fordeling af pulje ift. konkret indsatsområde

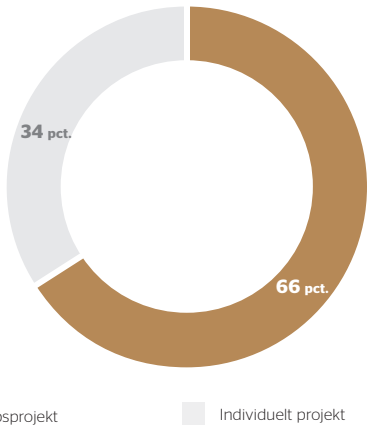


1. Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices
2. Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer
3. Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne
4. Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet
5. Øge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands
6. Styrkelse af hele værdikæden

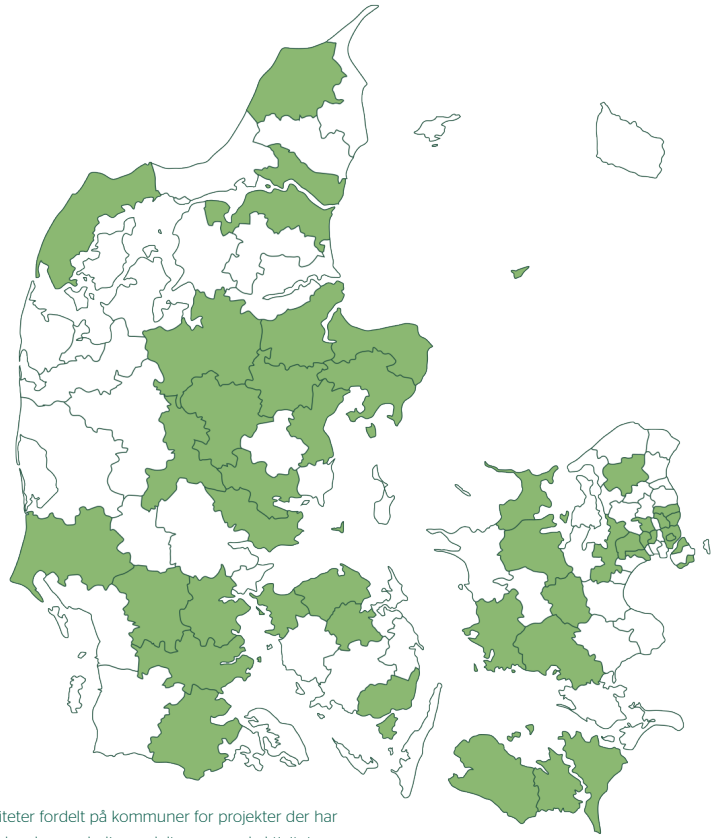
Fordeling af pulje ift. Andel af økologi



Fordeling af pulje ift. Partnerskabsprojekter



Danmarkskort over projektaktiviteter*



*Kortet angiver projektaktiviteter fordelt på kommuner for projekter der har fået tilsagn i 2026. Projekter kan have yderligere deltagere med aktiviteter andre steder i landet, end der er registreret ved ansøgningstidspunktet. Der kan altså godt være aktiviteter i flere områder i landet end kortet angiver.

FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

ERHVERVSMINISTERIET

Projekttitel	Hovedansøger	Forventet tilsagn i mio. kr. (afrundet)
Efterspørgselsfremme		5 10 15
Mad på Farten 3.0	Dansk Vegetarisk Forening (DVF)	
Fremtidens Supermarked 2.0 - En samlet indsats	Dansk Vegetarisk Forening (DVF)	
Green Fork Network 1.5	MIKUNA ApS	
DANske produkter i Svenske StorKøkkener 3.0	Plantebranchen - Brancheorganisation for (...)	
Plant Powered Sport – Fra eliteatleterne til breddeidrætten	Dansk Vegetarisk Forening (DVF)	
Planterig Praksis: Fra viden til vejledning i sundhedssystemet	Dansk Vegetarisk Forening (DVF)	
Grønne kompetencer til undervisere og madhåndværkere i planteriget Danmark	Hotel- og Restaurantskolen	
Plantebaseret kost som et naturligt valg i Høje-Taastrup Kommune	Høje-Taastrup Kommune	
Mørkt grønt fra muld til mund - MULD	AXEL MÅNSSON A/S	
Fællesgrønt og fællesskab 2.0 – Bredt kendskab og møder i marken	Regenerativt Jordbrug	
Boost af dansk ingredienseksport gennem strategisk tilstedeværelse på Fi Europe	FOOD FROM DENMARK A/S	
Grøn Gastronom – Udvikling af det nye EUD-speciale Kok, grøn gastronomi	Hotel- og Restaurantskolen	
Planteløftet 2.0	Kost og Ernæringsforbundet	
Eksport af danske økologiske og plantebaserede fødevarer til Asien	MAA.C ApS	
Growing Denmark: Styrket eksport af dansk frugt og grønt	LANDBRUG & FØDEVARER F.M.B.A.	
Dansk quinoa for danske forbrugere	Københavns Universitet	
Dansk frugt og grønt som førstevalg – national indsats for efterspørgselsfremme i detail	Madkulturen	
Aarhus' Grønne Madsystem - fra Ambition til Transformation	Aarhus Kommune	
Udbudsfremme		5 10 15
Etablering af dansk quinoa-værdikæde	Bælgkompagniet ApS	
Tørrede plantefermentater for bedre holdbarhed	Teknologisk Institut	
Italienske tilstande – grønne markeder og lokale udsalg i hele Danmark	Meyers A/S	
Strategisk Konvertering af Integrerede Fødevaresystemer og Tilpasning	UCL Erhvervsakademi & Professionshøjskole S/I	
Linser i fremtidens danske fødevareproduktion	SEGES Innovation P/S	
Historiske genressourcer af kål til bæredygtig produktion og ny råvarevariation	Aarhus Universitet	
SPIRE-DK: Scenario Pathways and Integrated Research tools for Exploring plant-based (...)	Københavns Universitet	
Udvikling af grønsagsproduktionen	HORTIADVICE A/S	
Robust ØKOlogisk NØddeproduktion i Danmark	Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S	
Sektorbrobygning		5 10 15
Grøn.bro – Brobygning i den lokale fødevarekæde	Fjordland	
PlanteHub 2.0 – Sammen handler vi	Dansk Vegetarisk Forening (DVF)	
Dyrk smagen – Nye faglige fællesskaber for en planterig fremtid	Hotel- og Restaurantskolen	
Planteproteiners potentiale hos private og køkkenprofessionelle	Organic Plant Protein A/S	
Bælgfrugtspartnerskabet	Tænketanken Frej	
Bedre end Kød - udnyttelse af danske sidestrømme til udvikling af et velsmagende (...)	Spora ApS	
Gamle sorter - Op i Volumen	Foreningen for ORIGENALER	
Innovative indkøb - fra dansk jord til offentligt bord	Københavns Kommune	
Grøn Råvare Omstilling – med danske økologiske afgrøder	Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S	
Mere dansk plantebaseret økologi på tallerkenen i Tyskland og Østrig	Økologisk Landsforening	
Plantebaseret, patientcentreret ernæring til skrøbelige ældre på tværs af hospital og (...)	Region Hovedstaden	

Mad på Farten 3.0

Projektet vil videreudvikle erfaringerne fra Mad på Farten 2.0 for at øge udbuddet og synligheden af plantebaserede måltider i takeaway-, fastfood- og convenience-sektoren. Indsatsen omfatter kortlægning af markedet, benchmarking af kæder, rådgivning og workshops, der kobler spisesteder og planteproducenter. Samtidig gennemføres formidlings- og kampagneaktiviteter, der skal styrke branchens fokus på plantebaserede løsninger. Projektet skal bidrage til, at flere forbrugere vælger plantebaserede måltider i hverdagen.

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Dansk Vegetarisk Forening, Plantebranchen

1.068.883 kr.

København

Afsætning

0 %

Fremtidens Supermarked 2.0 - En samlet indsats

Projektet vil understøtte, at plantebaserede fødevarer bliver et nemt og naturligt valg for forbrugerne gennem benchmarking, rådgivning og formidling af forbrugerindsigter til detailhandlen. Samtidig vil projektet samle detailkæder, forskere og organisationer om et fælles vidensgrundlag, der skal styrke udviklingen af sortimenter og strategier for plantebaserede fødevarer. Dermed bidrager projektet til at forankre et varigt fokus på plantebaserede produkter i detailleddet.

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Dansk Vegetarisk Forening, Tænketanken Frej

1.174.257 kr.

København

Afsætning

50 %

Green Fork Network 1.5

Projektet vil videreudvikle Green Fork Network og styrke kendskabet til platformens undervisningstilbud for professionelle køkkener. Platformen skal videreudvikles med nye opskrifter, videoopskrifter, faglige artikler og webinarer, der gør det lettere at arbejde med plantebaseret madlavning i praksis. Samtidig gennemføres workshops for køkkenpersonale i Aarhus Kommune, og mulighederne for at udbrede Green Fork Network til flere kommunale køkkener, storkøkkener og madordninger undersøges.

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

MIKUNA Aps, Kees Kuypers, Organic Plant Protein, Aarhus Kommune, Future Protein

1.539.609 kr.

Aarhus

Formidling og undervisning

50 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

DANske produkter i Svenske StorKøkkener 3.0

Projektet vil bygge videre på erfaringerne fra DANSSK-projekterne og styrke eksporten af danske plantebaserede fødevarer til det svenske foodservicemarked. Formidling af markedsviden, etablering af kontakter til relevante aftagere samt fælles deltagelse på fagmesser i Sverige skal styrke virksomhedernes adgang til markedet. Samtidig gennemføres en målrettet kommunikationsindsats, der skal øge kendskabet til danske planteprodukter. Projektet skal bidrage til øget eksport, styrket afsætning og nye markedsmuligheder for danske plantebaserede fødevarer.

3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

Plantebranchen - Brancheorganisation for Plantebaserede Fødevarer

2.237.753 kr.

København

Afsætning

50 %

Plant Powered Sport - Fra eliteatleterne til breddeidrætten

Projektet vil fremme en mere plantebaseret kost i den danske sportssektor gennem et digitalt uddannelsesforløb målrettet atleter, sportsudøvere og studerende. Forløbet suppleres med events, dialogmøder, oplæg og formidlingsaktiviteter for trænere, klubledelser og madansvarlige. Derudover gennemføres teambuilding-events med fokus på plantebaseret mad og udvikles grønnere forplejningsretningslinjer til større sportsbegivenheder. Projektet skal bidrage til øget viden og anvendelse af plantebaserede måltider i sportsmiljøer.

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Dansk Vegetarisk Forening, Meyers Madhus

2.762.099 kr.

København

Formidling og undervisning

50 %

Planterig Praksis - Fra viden til vejledning i sundhedssystemet

Projektet vil styrke sundhedsprofessionelles kompetencer til at vejlede om planterig kost gennem udvikling af klinisk forankrede vejledninger, undervisningsmaterialer og kompetenceudviklingsforløb. Projektet samler sundhedsfaglige eksperter om udvikling af nyt fagligt materiale og etablering af netværket Planterig Praksis. Samtidig formidles viden til nye generationer af sundhedsprofessionelle gennem digitale kanaler. Projektet skal bidrage til at normalisere planterig kost i sundhedsvæsenet og understøtte mere plantebaserede kostvaner blandt borgere.

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Dansk Vegetarisk Forening

2.995.784 kr.

Aalborg

Formidling og undervisning

0 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Grønne kompetencer til undervisere og madhåndværkere i planteriget Danmark

Projektet vil styrke den grønne omstilling i kantiner og storkøkkener gennem opkvalificering af undervisere og køkkenprofessionelle uden for hovedstadsområdet. Aktiviteterne inkluderer train-the-trainer-forløb, regionale netværk og praksisnære læringsmiljøer, som skal gøre efteruddannelse i plantebaseret gastronomi mere bredt geografisk tilgængelig. Indsatsen sikrer den lokale forankring af kompetencer og bidrager dermed til flere planterige måltider i de professionelle køkkener. Overordnet fremmes brugen af plantebaserede råvarer i foodservicesektoren.

Hotel- og Restaurantskolen

3.051.431 kr.

København

Formidling og undervisning

50 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Plantebaseret kost som et naturligt valg i Høje Taastrup Kommune

Projektet vil udbrede og normalisere plantebaserede måltider i Høje-Taastrup Kommune gennem indsatser i kommunale køkkener, private arbejdspladser og lokalsamfund. Indsatsen omfatter forundersøgelser, opkvalificering, måltidsudvikling og adfærdsdesign samt aktiviteter, der integrerer plantebaserede måltider i eksisterende fællesskaber. Projektet skal skabe genkendelig og gentagen eksponering for plantebaserede måltider i hverdagen, så de i stigende grad opleves som et naturligt valg og bidrager til mere planterige madvaner.

Høje-Taastrup Kommune

3.221.260 kr.

Høje-Taastrup Kommune

Formidling og undervisning

0 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

MULD - Mørkt grønt fra muld til mund

Projektet vil styrke produktion og anvendelse af dansk-producerede mørkegrønne grøntsager. Det vil ske gennem udvikling og afprøvning af redskaber, opskrifter og demonstrationsforløb i offentlige og private køkkener, som skal øge efterspørgslen efter den næringsrige råvaregruppe. Samtidig vil projektet styrke samarbejdet i værdikæden og skabe bedre kobling mellem primærproduktion og foodservice gennem implementeringsguides og kravspecifikationer.

AXEL MÅNSSON, Dangrow Group, Kokken på kanten, Hotel- og Restaurantskolen, Comwell Hotels, COMPASS GROUP DANMARK, Aarhus Kommune, Region Hovedstaden

3.334.900 kr.

Ikast-Brande

Formidling og undervisning

50 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Fællesgrønt og fællesskab 2.0 - Bredt kendskab og møder i marken

Projektet vil bygge videre på erfaringerne fra CSA-projektet og styrke afsætningen af danskproducerede grøntsager gennem sociale indkøbs- og spisefællesskaber. Projektet samler producenter, bynære landbrug og lokale fællesskaber om udvikling af digitale løsninger og forretningsmodeller, der kobler produktion og efterspørgsel tættere sammen. Samtidig skal international erfaringsudveksling og en landsdækkende informationsindsats fremme efterspørgslen efter danske grøntsager og styrke producenternes markedsadgang.

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Regenerativt Jordbrug, Grønne Nabofællesskaber, NOAH

3.502.619 kr.

Ringsted

Afsætning

50 %

Boost af dansk ingredienseksport gennem strategisk tilstedeværelse på Fi Europe

Projektet vil styrke den internationale efterspørgsel efter danske plantebaserede ingredienser gennem etablering af et eksportkonsortium bestående af danske ingrediensvirksomheder. Som led i en fælles fremstødsforanstaltning deltager virksomhederne på verdens største ingrediensmesse, Fi Europe. Projektet skal øge synligheden af danske plantebaserede ingredienser over for internationale indkøbere og bidrage til øget eksport og afsætning.

3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

FOOD FROM DENMARK A/S

3.730.725 kr.

Aarhus

Afsætning

50 %

Grøn Gastronom - Udvikling af det nye EUD-speciale Kok, grøn gastronomi

Projektet vil samle landets madfaglige erhvervsskoler og centrale brancheaktører om at udvikle en fælles national retning for specialet *Kok, grøn gastronomi*. Parterne udvikler og forankrer fælles undervisningsmaterialer, lektionsplaner, didaktiske principper, pensum og en kompetenceprofil, der skal sikre et ensartet og højt fagligt niveau på tværs af landet. Projektet skal styrke kokkeelevers kompetencer inden for plantebaseret gastronomi. Indsatsen understøtter den grønne udvikling og innovation i fremtidens professionelle køkkener.

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Hotel- og Restaurantskolen, Økologisk Landsforening, Plantebaseret Videnscenter, Dagrofa Foodservice, Uddannelsessekretariatet

4.289.773 kr.

København

Formidling og undervisning

50 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Planteløftet 2.0

Projektet vil øge andelen af planterige måltider i offentlige køkkener ved at styrke kompetencerne hos både kommende og nuværende madprofessionelle. Fagpakken på ernæringsassistentuddannelsen videreudvikles med et større fokus på planterige måltider, mens medarbejdere i blandt andet daginstitutioner, plejehjem, skoler og kantiner får adgang til faglig videndeling og inspiration. Projektet skal styrke arbejdet med velsmagende og ernæringsrigtige planterige måltider og øge efterspørgslen efter planteråvarer i offentlige køkkener.

- **Kost og Ernæringsforbundet,** Food Organisation of Denmark
- 5.228.895 kr.
- København
- Formidling og undervisning
- 50 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Eksport af danske økologiske og plantebaserede fødevarer til Asien

Projektet vil styrke eksporten af danske økologiske plantefødevarer til asiatiske markeder ved at bygge videre på tidligere års eksportindsatser. Læringsseminarer, fælles deltagelse på fødevaremessen Foodex i Japan samt netværks- og salgsfremmende aktiviteter skal skabe kontakt mellem danske producenter og asiatiske kunder. Samtidig inviteres internationale nøglekunder til Danmark for at styrke relationer og markedsadgang. Projektet skal bidrage til øget eksport, afsætning og produktion af danske økologiske plantefødevarer.

- **MAA.C ApS,** Efiko, Nicolai Bergmann – Flowers & Design, Vegetarzan ApS, Aurion, Rømer Vegan Product, Contempehrary
- 5.448.480 kr.
- Aarhus
- Afsætning
- 100 %

3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

Growing Denmark: Styrket eksport af dansk frugt og grønt

Projektet vil styrke eksporten af danskproduceret frugt og grønt gennem etablering af et samarbejde mellem virksomheder på tværs af værdikæden. I fællesskab vil virksomhederne deltage på den internationale frugt- og grøntmesse Fruit Logistica, hvor producenterne får styrket deres synlighed og markedsadgang. Projektet vil samtidig fremhæve danske styrkepositioner inden for blandt andet økologi, kvalitet, fødevaresikkerhed og bæredygtig produktion, med henblik på at øge den internationale efterspørgsel og styrke sektoren.

- **Landbrug & Fødevarer,** SEGES Innovation P/S
- 6.390.061 kr.
- Aarhus
- Afsætning
- 50 %

3 Øge efterspørgslen på danske plantefødevarer på eksportmarkederne

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Dansk quinoa for danske forbrugere

Projektet vil udvikle nye quinoasorter og dyrkningssystemer, der kan øge udbytte, kvalitet og robusthed i dyrkning af quinoa under nordeuropæiske forhold. Projektet afprøver og videreudvikler metoder til krydsning af quinoasorter, da erfaringer har vist, at krydsningsafkom har stærkere vækst, udvikler mere biomasse og har højere sygdomsresistens. Projektet skal styrke grundlaget for dyrkning af quinoa som plantebaseret afgrøde og bidrage til udviklingen af nye plantebaserede produkter.

Københavns Universitet, Quinoa Quality, Food Solution A/S, Organic Plant Protein A/S

7.676.847 kr.

Frederiksberg

Markbrug

50 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Dansk frugt og grønt som førstevalg - national indsats for efterspørgselsfremme i detail

Projektet vil skabe en fælles national fortælling om dansk frugt og grønt, for at styrke efterspørgslen. Dansk frugt og grønt skal være danskernes naturlige førstevalg. For at opnå dette, vil projektet fokusere på adfærdsregulerende indsatser i detailhandlen. Projektet samler aktører på tværs af værdikæden om at udvikle og afprøve salgsfremmende koncepter, der gør dansk frugt og grønt til et mere attraktivt valg. Indsatsen skal skabe grundlag for en national kampagne, der styrker afsætningen af dansk frugt og grønt og bidrager til sundere kostvaner.

Madkulturen, Kræftens Bekæmpelse, Diabetesforeningen, Hjerteforeningen, Fireball, Tænketanken Frej, Dagrofa, Coop, Lidl, Rema 1000, Salling Group, JEUDAN, Alma Madmarked,

12.379.747 kr.

København

Afsætning

50 %

2 Øge danskernes private forbrug af plantefødevarer

Aarhus' Grønne Madsystem - fra Ambition til Transformation (AGM)

Projektet vil styrke produktion og anvendelse af lokale økologiske planter gennem nye samarbejder mellem producenter, offentlige køkkener, kulturinstitutioner og borgere. Det vil ske ved at udvikle og afprøve løsninger, der understøtter lokal planteproduktion, offentlige indkøb og planterige måltider. Projektet skal demonstrere, hvordan kommunale arealer, indkøb og måltider kan bidrage til et mere bæredygtigt madsystem, styrke afsætningen af lokale planteråvarer og fremme planterige madvaner blandt borgere og medarbejdere.

Aarhus Kommune + Foreningen Andelsgaarde, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, Norion Consult

13.771.743 kr.

Aarhus

Afsætning

100 %

1 Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Etablering af dansk quinoa-værdikæde (DAQVA)

Projektet vil etablere forarbejdningskapacitet til dansk økologisk quinoa gennem etablering af en proceslinje til rensning, farvesortering og pakning. Indsatsen skal sikre høj renhedsgrad og en kort vej fra mark til måltid. Samtidig vil projektet styrke afsætning og anvendelse af dansk økologisk quinoa på det danske marked. Dermed bidrager projektet til at øge både udbud og efterspørgsel samt understøtte en langsigtet opskalering af dansk plantebaseret produktion.

Bælgkompagniet ApS

2.203.928 kr.

Holbæk

Forarbejdning

100 %

5 Øge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands

Tørrede plantefermentater for bedre holdbarhed (PlanteFermPlus)

Projektet vil udvikle naturlige alternativer til konserveringsmidler, baseret på overskudsråvarer fra planter og svampe. Ingredienserne skal være økologiske og skal både kunne øge holdbarheden samt bidrage med god smag. I processen testes forskellige fermenterede råvarer for antimikrobiel effekt. De bedste fermentater tørres og males til pulver som testes for sensoriske egenskaber. Projektet vil demonstrere anvendelsen af de mest lovende ingredienser i økologiske plantebaserede fødevarer og bidrage til bedre udnyttelse af overskudsråvarer.

Teknologisk Institut, Tvedemose Foods Aps

2.838.013 kr.

Høje-Taastrup

Forarbejdning

100 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

Italienske tilstande - grønne markeder og lokale udsalg i hele Danmark

Projektet vil videreudvikle erfaringerne fra initiativerne Grønt Marked og Grønne Bønner for at styrke afsætningen af dansk, primært økologisk, frugt og grønt gennem lokale madmarkeder og grøntudsalg knyttet til kulturhuse. I samarbejde med producenter, frivillige og kulturhuse udvikles nye afsætningskanaler og tættere forbindelser mellem producenter og forbrugere. Projektet skal øge efterspørgslen efter danske sæsonråvarer og udvikle en skalerbar model, der kan udbredes til lokalsamfund i hele landet.

Meyers A/S, Grønt Marked

2.862.964 kr..

Guldborgsund

Afsætning

50 %

5 IØge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Strategisk Konvertering af Integrerede Fødevaresystemer og Tilpasning (SKIFT)

Projektet vil understøtte Naturmælks omstilling til øget produktion af økologiske og regenerativt dyrkede afgrøder til plantebaserede fødevarer. Dyrkningsforsøg, udvikling af værdikæder og afdækning af muligheder for afsætning af konsumafgrøder til fødevareindustrien skal styrke grundlaget for omstillingen. Samtidig udvikles og testes plantebaserede produkter med lav forarbejdningsgrad. Projektet skal styrke indtjeningsmulighederne for jordbrugerne og øge værdien af danske planteafgrøder.

UCL Erhvervsakademi & Professionshøjskole S/I, Naturmælk a.m.b.a, Teknologisk Institut, Københavns Universitet, Kroghsminde I/S, Ny Faurskov ApS, TG BiobiBio

5.609.354 kr.

Hillerød

Afsætning

100 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

Linser i fremtidens danske fødevareproduktion (Linse-læring)

Projektet vil opbygge kompetencer inden for dyrkning, håndtering, afsætning og anvendelse af linser og andre bælgplanter blandt landbrugere, landbrugsskolelærere og kommende generationer af landbrugere. Gennem videnindsamling, undervisning, kurser, workshops og formidling sættes der fokus på dyrkning, efterhøsthåndtering, kvalitet, afsætningsmuligheder, gastronomisk anvendelse samt ernæring og sundhed. Projektet forventes at øge arealet og udbuddet af danskproducerede linser.

SEGES Innovation P/S, BYGHOLM LANDBRUGSSKOLE, Professionshøjskolen VIA University College

6.373.625 kr.

Aarhus

Markbrug

100 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

KÅL er IKKE bare KÅL: Historiske genressourcer af kål til bæredygtig produktion og ny råvarevariation

Projektet vil øge udbuddet og efterspørgslen efter et bredere sortiment af kålsorter ved at undersøge deres dyrknings-, smags- og anvendelsesegenskaber. Historiske sorter skal afprøves i økologiske og mindre intensive dyrkningssystemer, mens frø opformeres, og afgrødernes kvalitet og potentiale i detailhandel og foodservice testes. Samtidig formidles viden til forbrugere, madprofessionelle og gartnerier. Projektet skal understøtte en mere mangfoldig og robust planteproduktion samt fremme anvendelsen af forskellige kålsorter i måltider.

Aarhus Universitet, Foreningen for ORIGENALER, Gram og Nybøl Godser A/S, Det Grønne Museum, Rema 1000 Danmark A/S, Vikima Seed A/S

6.743.707 kr.

Norddjurs

Gartneri

50 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

SPIRE-DK: Scenario Pathways and Integrated Research tools for Exploring plant-based food systems in Denmark

Projektet vil udvikle et beslutningsstøtteværktøj til den danske plantebaserede fødevaresektor ved at opbygge en model, der forbinder forbrugeradfærd, produktion, sundhed og international handel. Analyser af forbruger-præferencer, produktionsomkostninger, teknologiske udviklingsmuligheder og internationale markeder for plantebaserede alternativer skal danne grundlag for modellen. Projektet skal styrke vidensgrundlaget for investeringer og strategiske beslutninger, der bidrager til udviklingen af en stærk dansk plantebaseret fødevaresektor.

- **Københavns Universitet**
- 7.366.363 kr.
- Frederiksberg
- Formidling og undervisning
- 50 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

Udvikling af grønsagsproduktionen (UdvikGrønPro)

Projektet vil udvikle nye metoder til beskyttelse af grøntsagsproduktionen mod skadedyr og patogener uden brug af sprøjtning. Naturlige fjender til skadedyrsbekæmpelse og gavnlige mikroorganismer, der styrker planters sundhed, er centrale elementer i indsatsen. Projektet undersøger effekten på produktion og produktkvalitet samt mulighederne for en mere miljømæssigt bæredygtig dyrkning med mindre behov for plantebeskyttelsesmidler. Samtidig formidles viden og erfaringer til avlere for at fremtidssikre den danske grøntsagsproduktion.

- **HORTIADVICE A/S,** Københavns Universitet, Aarhus Universitet, Borregaard Bioplant ApS
- 8.064.681 kr.
- Odense
- Gartneri
- 50 %

4 Øge mængden og kvaliteten af de planteprodukter, der kommer på markedet

Robust ØKOlogisk NØddeproduktion i Danmark (ØKONØD)

Projektet vil udvikle robuste økologiske nøddeproduktioner i Danmark med fokus på hasselnød, valnød og kastanje. Indsatsen vil gennemføres samarbejde med producenter og faglige specialister om vidensindsamling, demonstration af best practice. Resultaterne formidles via dyrkningsvejledninger, faglige events og digitale værktøjer. Samtidig vil projektet styrke værdikæden gennem markedsanalyse og udvikling af afsætningskanaler samt afdække mulighederne for samarbejde om maskiner, arbejdskraft og afsætning med henblik på skalering.

- **Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S,** SEGES innovatopn P/S, Danske Nødder, Nordbygaard Skovlandbrug, Regen Farmer ApS, Østrup Nøddeplantage, Meyers A/S, Aarhus Universitet
- 13.313.984 kr.
- Aarhus
- Markbrug
- 100 %

5 Øge volumen i dansk plantefødevareproduktion til lands og til vands

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Grøn.bro - Brobygning i den lokale fødevarekæde

Projektet vil styrke værdikæden for plantebaserede fødevarer i Nordvestjylland gennem etablering af et netværk for primærproducenter og tættere samarbejde med aftagere. Kompetenceudvikling, matchmaking og formidling af lokale råvarers potentiale skal styrke forbindelsen mellem producenter, restauranter og professionelle køkkener. Projektet skal skabe nye afsætningsmuligheder for lokale producenter, øge anvendelsen af lokale planteråvarer og bidrage til en stærkere lokal fødevareudvikling og grøn omstilling.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Fjordland, Hengemt, Vild Is ApS

1.223.000 kr.

Thisted

Formidling og undervisning

100 %

PlanteHub 2.0 - Sammen handler vi

Projektet vil bygge videre på erfaringerne fra PlanteHub 1.0 og styrke samarbejdet på tværs af den danske værdikæde for plantebaserede fødevarer. Gennem netværksaktiviteter, matchmaking, analyser og videndeling samles aktører fra primærproduktion, forarbejdning, detailhandel og foodservice om fælles udfordringer og muligheder. Projektet vil være en central platform for sektorbrobygning, kompetenceudvikling og samarbejde, og skal styrke innovation, konkurrenceevne og den internationale position for den danske plantebaserede fødevaresektor.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Dansk Vegetarisk Forening (DVF), Økologisk Landsforening, Landbrug og Fødevarer, Plantebranchen, Dansk Industri

1.897.270 kr.

København

Formidling og undervisning

50 %

Dyrk smagen - Nye faglige fællesskaber for en planterig fremtid

Projektet vil styrke fødevareuddannelsernes arbejde med plantebaserede råvarer gennem et tværfagligt samarbejde mellem landbrugs- og kokkeelever. Eleverne kobles sammen i fælles undervisnings- og praksisforløb, hvor de opnår indsigt i hele værdikæden fra dyrkning til måltid. Projektet skal udvikle og afprøve nye metoder til at styrke samarbejdet mellem landbrug og gastronomi samt bidrage til kompetenceudvikling, styrkede relationer og faglig forståelse.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Hotel- og Restaurantskolen, Tænketanken Frej, Asmildkloster Landbrugsskole

2.785.341 kr.

København

Formidling og undervisning

0 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Planteproteiners potentiale hos private og køkkenprofessionelle (5P)

Projektet vil styrke både udbud og efterspørgsel efter plantebaserede fødevarer med danske bælgfrugter som den centrale råvare. Vidensindsamling, praksisnære produkttests og formidling til private forbrugere og professionelle køkkener skal skabe ny viden om de faktorer, der fremmer og hæmmer anvendelsen af bælgfrugter. På den baggrund udvikles anbefalinger og løsninger, der understøtter hele værdikæden. Dermed skal projektet bidrage til øget anvendelse og afsætning af danske planteproteiner og bælgfrugter.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Organic Plant Protein A/S, Future Protein ApS, Aurion, AM Nutrition, Kokkenes Køkken, Jespers Torvekøkken, Plantebranchen

3.423.314 kr.

Silkeborg

Afsætning

100 %

Bælgfrugtspartnerskabet (BFP)

Projektet vil øge danskernes forbrug af bælgfrugter til 100 gram om dagen gennem et partnerskab, der samler aktører på tværs af hele værdikæden. Det vil ske ved at omsætte viden om forbrugernes holdninger til konkrete indsatser, fastsætte konkrete målsætninger for partnerne og gennemføre nationale kampagner, der styrker synligheden og anvendelsen af bælgfrugter. Samtidig vil projektet fremme samarbejde, afsætning og udvikling i den danske bælgfrugtværdikæde for at øge både efterspørgsel og forbrug af bælgfrugter.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Tænketanken Frej

3.554.570 kr.

København

Afsætning

50 %

Bedre end Kød - udnyttelse af danske sidestrømme til udvikling af et velsmagende plantebaseret alternativ til kød

Projektet vil udvikle og markedsmodne et dansk plantebaseret alternativ til kød baseret på sidestrømme fra dansk primærproduktion, herunder bælgfrugtflager, kartoffelprotein, rapskage og frugtpulp. Samtidig etableres en sammenhængende værdikæde fra råvareleverandører til slutbruger. Projektet skal øge udnyttelsen og værdien af danske bioressourcer, skabe nye afsætningsmuligheder for sidestrømme og styrke efterspørgslen efter plantebaserede fødevarer.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Spora ApS, DTU, Teknologisk Institut, KMC, ISS

3.878.987 kr.

København

Forarbejdning

0 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Gamle sorter - Op i Volumen (GROV)

Projektet vil styrke anvendelsen af gamle plante- og grøntsagssorter i professionelle køkkener og økologisk produktion for at øge efterspørgslen efter plantebaserede måltider. Med afsæt i et eksisterende ambassadørkorps for sortsdiversitet arbejdes der med implementering, videndeling og udbredelse i foodservice. Projektet skal fremme et bredere sortiment og øget anvendelse af gamle sorter og dermed bidrage til større mangfoldighed, øget afsætning og en stærkere plantebaseret værdikæde.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Foreningen for ORIGENALER, Dansk Cater, Økologisk Landsforening, Nordisk Genressourcecenter

4.072.173 kr.

Syddjurs

Distribution

100 %

Innovative indkøb - fra dansk jord til offentligt bord (INKøb)

Projektet vil styrke afsætningen af danske, økologiske frugter og grøntsager ved at udvikle nye indkøbs- og samarbejdsmodeller for offentlige køkkener. Producenter, grossister, kommuner, forskere og øvrige aktører i værdikæden udvikler og afprøver løsninger, der bedre matcher køkkenernes behov med producenternes kapacitet. Projektet skal øge anvendelsen af danske sæsonråvarer i offentlige måltider og skabe mere robuste værdikæder for dansk frugt- og grøntproduktion.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Københavns Kommune, Copenhagen Business School, Godis Grønt, Randers Kommune, Axel Månsson

5.721.039 kr.

København

Gartneri

100 %

Grøn Råvare Omstilling - med danske økologiske afgrøder (GRO)

Projektet vil styrke afsætningen af danske økologiske planteprodukter ved samtidig at udvikle de professionelle køkkener og understøtte landmænds omstilling til dyrkning af relevante afgrøder. Det vil ske gennem omstillingstjek i landbruget, rådgivning samt udviklingsforløb, der understøtter anvendelsen af råvarerne i professionelle køkkener. Projektet skal styrke værdikæden, øge forsyningssikkerheden for danske økologiske råvarer og bidrage til en øget produktion og anvendelse af plantebaserede fødevarer.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S, Økologisk Landsforening, Velas P/S, Bælgkompagniet, Aurion

7.769.646 kr.

Aarhus

Markbrug

100 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi

Mere dansk plantebaseret økologi på tallerkenen i Tyskland og Østrig (D&D2)

Projektet vil styrke produktion, udbud og afsætning af danske økologiske plantebaserede råvarer gennem samarbejde mellem primærproducenter, forarbejdningsvirksomheder, grossister og professionelle køkkener. Det vil ske gennem kompetenceudvikling, matchmaking, grossistsamarbejder og eksportfremmende aktiviteter på nærmarkeder. Projektet forsøger at nedbryde de kritiske barrierer der begrænser primærproducenters adgang til eksportmarkedet. Med Tyskland og Østrig som fokusmarkeder, samles hele værdikæden om indsatsen.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Økologisk Landsforening, Bio Aus Dänemark, Haaning & Merrald ApS, Naturmælk a.m.b.a.

9.717.937 kr.

Aarhus

Afsætning

100 %

Plantebaseret, patientcentreret ernæring til skrøbelige ældre på tværs af hospital og kommunal rehabilitering (PLANT-AGE)

Projektet vil udvikle og teste en tværsektoriel ernæringsmodel for ældre patienter i risiko for underernæring med fokus på plantebaserede måltider. Modellen kombinerer tidlig opsporing, individuelle kostplaner, diætistopfølgning og målrettet støtte til patienterne. Projektet skal undersøge, hvordan økologiske og plantebaserede måltider kan bidrage til at dække ældres energi- og proteinbehov og dermed skabe grundlag for en skalerbar model for mere planterig mad i fremtidens sundhedsvæsen.

6 Projektet vil styrke hele værdikæden

Region Hovedstaden, Bispebjerg & Frederiksberg Hospital, Frederiksberg Kommune, Københavns Universitet, Godis Grønt

12.244.226 kr.

København

Forarbejdning

100 %

Hovedansøger og projektpartner | Forventet tilsagn | Hjemsted for hovedaktivitet | Arbejdsfelt | Andel økologi



Fonden for Plantebaserede Fødevarer
Tilsagnskatalog 2026

Plantefonden
Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

plantefonden@fvst.dk

www.plantefonden.dk