

# Inspirationspapir #1

Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark



Den internationale udvikling  
Udviklingen i Danmark  
Konference på Christiansborg  
Nyt fra Netværket

Udarbejdet i juli 2020 af  
Dansk Vegetarisk Forening



Med støtte fra  
GUDP-programmet under Miljø- og Fødevareministeriet



## Indhold

Indledning.....	2
Plantebasert fødevareproduktion – hvor er vi på vej hen? .....	3
Den internationale udvikling inden for plantebaserede produkter – vækst og innovation .....	5
Udviklingen uden for Europa og USA – hvad med eksporten til Kina? .....	6
Vækst i salg af plantebaserede produkter i Danmark.....	7
Vejen til et mere modstandsdygtigt fødevaresystem .....	7
Konference på Christiansborg.....	9
Nyt fra netværket/andet.....	9
Projekt om nordiske succeshistorier .....	9
Økologiske proteinafgrøder til klimavenlig human ernæring.....	9
Organisationer i fælles udspil om efteruddannelse af køkkenpersonale m.m.....	10
Grøn og Retfærdig Genstart.....	10
Undersøgelse om indtjeningen ved planteprotein til konsum vs. foder .....	11
Hvilke afgrøder og processer skal der satses på i den plantebaserede omstilling i dansk landbrugsproduktion?.....	11

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

Spørgsmål om inspirationspapiret eller "Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark" kan rettes til [mette.fisker@vegetarisk.dk](mailto:mette.fisker@vegetarisk.dk).

## Indledning

Dette er det første inspirationspapir fra Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark, som er vores projekt støttet af GUDP-programmet under Miljø- og Fødevareministeriet. Netværket er et forum for vidensudveksling, inspirationsdeling, løsningsudvikling og networking mellem de centrale aktører og interesser med relation til det danske fødevarehverv.

Som en del af projektet udgiver vi syv inspirationspapirer samt en slutrapport i løbet af 2020 og 2021. Papirerne har til formål at opsamle markedstendenser, konkrete resultater fra branchen samt idéer og indsigt fra netværksmøderne i projektet. Der kan herudover være fokus på konkrete 'best practices', barrierer og løsninger ift. produktudvikling.

Vi har her i det første inspirationspapir valgt at sætte fokus på den danske og internationale udvikling samt coronakrisens eventuelle påvirkning af denne. Til slut er der kort nyt fra netværket og nogle af dets medlemmer.

Et eksempel på, at der arbejdes på systemiske ændringer i vores fødevaresystem, som skal accelerere processen mod bæredygtige fødevaresystemer, er opsummeringen fra World Food Summit 2019, som blev afholdt i København:

***"Pathway towards reaching UN's sustainable development goals through healthy and sustainable diets: Business, civil society, and policy makers commit to transform the global food system so that it promotes a healthy and sustainable diet, consisting mainly of vegetables, fruits, and wholegrain products and limited amounts of meat and sugar. This entails that actors work together across sectors to make the sustainable and healthy diet easily accessible, affordable and desirable for people."***

Der er i Danmark og andre lande fokus på klima og CO<sub>2</sub>-udslip samt -reduktion. I februar 2020 afholdt Dansk Vegetarisk Forening, i samarbejde med Plantebranchen, en konference på Christiansborg med overskriften: "Sådan kan plantebaseret kost bidrage til 70% CO<sub>2</sub>-reduktion". Her var et af spørgsmålene, om det er muligt at producere kød på en måde, så det kan konkurrere med klimavenlige, plantebaserede alternativer. Formentlig ikke, svarede Joseph Poore, forsker på Oxford University, for selv de animalske produkter, som skader mindst, er stadig mere skadelige end de mindst klimavenlige grønne alternativer:

*"(...) even the very lowest impact meat and dairy products still cause much more environmental harm than the least sustainable vegetable and cereal growing"*<sup>1</sup>.

Danskproducerede planteproteiner er pt. næsten ikke at finde i de plantebaserede produkter, som forbrugerne efterspørger – og det på trods af, at der er stor efterspørgsel fra forbrugerne efter produkter, der er lavet på danske eller nordiske råvarer<sup>2</sup>. Men det er vores indtryk i Dansk Vegetarisk Forening, at mange, især unge, danske landmænd, er interesserede i at komme med i den grønne udvikling.

Der er imidlertid et behov for langt mere forskning og udvikling i dansk produktion af planteproteiner, ligesom der skal sikres aftageraftaler for landmændene, og de efterfølgende led i forsyningsskæden skal udvikles. Produktionen af planteproteiner til human ernæring i Danmark er absolut minimal, så det er essentielt at landbrug og afsætningsled finder sammen for at finde muligheder for dyrkningspotentialer og afsætningsmuligheder. Som SEGES skriver:

*Fremtiden for dansk produceret planteprotein har et stort potentiale og består af en stærk leverance af både helprodukter som bønner, ærter, frø, kerner og mel samt af højværdi-proteinprodukter, der via forskellige teknikker udvindes og udnyttes som ernæringsmæssige eller funktionelle fødevareingredienser*<sup>3</sup>.

## Plantebaseret fødevareproduktion – hvor er vi på vej hen?

En af de stærkeste forbrugertrends i disse år er bevægelsen mod mere plantebaseret kost – og mindre kød. Markedet for plantebaserede produkter er det marked indenfor fødevarer, der oplever de største vækstrater internationalt<sup>4</sup> og er stærkt stigende nationalt<sup>5</sup>. Bare fra 2011-2015 er antallet af lancerede produkter i Danmark fordoblet<sup>6</sup>. Det danske marked er dog startet fra et meget lavt udgangspunkt. Trenden gror delvist ud af forskning i miljø, klima og bæredygtighed<sup>7,8</sup>,

<sup>1</sup> <https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>

<sup>2</sup> Koszyczarek HH. Voksende forbrugergruppe savner flere danske råvarer. *okologi.dk*. <https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/danske-vegetarer-føretækker-danske-råvarer>. Published 2019.

<sup>3</sup> Landbrug & Fødevarer, & SEGES. Danskproduceret planteprotein til human konsum. Available at: [https://www.seges.dk/da-dk/innovation-og-udvikling/futurefarming/produktioner/white\\_papers](https://www.seges.dk/da-dk/innovation-og-udvikling/futurefarming/produktioner/white_papers) (2018)

<sup>4</sup> The Growth of Global Plant-Based Meat Market Trends to 2025. vegconomist.com. <https://vegconomist.com/market-and-trends/the-growth-of-global-plant-based-meat-market-trends-to-2025/>

<sup>5</sup> Dansernes forbrug af vegi-varer tredoblet. Coop Analyse. <https://om.coop.dk/coop+analyse/analyser.aspx>

<sup>6</sup> Landbrug & Fødevarer. Markedsanalyse: Forbruger- og fødevaretrends 2017 [Market analysis: Consumer and foodtrends]. Available at <https://lf.dk/for-medlemmer/virksomhedsmedlem-hos-os/ingredients-biotech-bulletin/2017/februar-2017/markedsanalyse-8-forbruger-og-foedevaretrends-2017> (2017).

<sup>7</sup> Intergovernmental Panel On Climate Change. *Global Warming of 1.5 °C*; 2018. <http://www.ipcc.ch/report/sr15/>.

<sup>8</sup> IPCC. *Climate Change and Land Grabbing*; 2019. doi:10.4337/9781784710644.00020

samt ernæringsstudier, der ser på, hvordan kosten både kan være ernæringsmæssigt dækkende og bæredygtig<sup>9</sup>. Skiftet mod plantebaseret kost er ikke blot en forbrugertrend: Der arbejdes fra flere sider på systemiske ændringer i vores fødevaresystem, som skal accelerere processen mod bæredygtige fødevaresystemer<sup>10,11,12</sup>. I Danmark er vi nu der, hvor både Aarhus Kommune og Københavns Kommune har meldt ud, at de vil sænke klimaafttrykket fra måltiderne i de offentlige køkkener med 25 % ved blandt andet at servere mere plantebaseret kost<sup>13</sup>. De to kommuner har indgået et nyt partnerskab med Miljø- og Fødevareministeriet samt Klimaministeriet, der skal hjælpe maden i en mere klimavenlig retning<sup>14</sup>, og Fødevarestyrelsen arbejder på at supplere de officielle kostråd med råd om klimavenlig og bæredygtig kost<sup>15</sup>. Senest har Novo Nordisk Fonden meldt ud, at de mener, at offentlige forskningsmidler til landbruget fremover kun bør anvendes på planteføde, ikke animalske fødevarer, samtidig med at de selv har lanceret en pulje, som kun støtter dette<sup>16</sup>.

Med strukturelle indsats, der kan få danskerne til at spise og producere grønnere, kan Danmark nå sit ambitiøse klimamål for 2030. Danmark har potentiale til at blive et inspirationsland for resten af verden, ligesom vi for eksempel var værter for samt drivkraft bag initiativet C40, hvor 40 storbyer i verden samarbejder om ambitiøse klimamål, herunder reduktion i klimabelastningen fra offentlige måltider<sup>17</sup>. Invest in Denmark ser også et stort potentiale og udtales til Dansk Vegetarisk Forening:

*"Danmark står meget stærkt inden for bæredygtighed, clean-label produkter, naturlige ingredienser og økologiske råvarer, som alle er områder, der allerede nu er stor efterspørgsel på, og som spås til at spille en endnu større rolle i 'next level' af plantebaserede produkter internationalt."*

- Katrine Dalsgaard Skovly, Invest in Denmark

På tidligere omtalte konference på Christiansborg berettede Silke Boger fra EU-kommisionen, at de har mere på vej vedrørende planteproteiner. I deres netop udkomne Farm2Fork-udspil skriver de, at ved at skifte til en mere plantebaseret kost med mindre rødt og forarbejdet kød og med mere frugt og grøntsager, vil man ikke kun reducere risikoen for alvorlige sygdomme, men også miljøpåvirkningen af fødevaresystemet. Kommissionen forbereder et initiativ til krav om, at fødevareindustrien skal integrere bæredygtighed i virksomhedernes strategier. Kommissionen vil også søge muligheder for at lette overgangen til sundere kostvaner og stimulere produktreformulering, herunder ved at oprette næringsprofiler for at begrænse reklamer for fødevarer med meget fedt, sukker og salt<sup>18</sup>.

En nylig samfundsøkonomisk analyse fandt frem til, at hvis blot danskerne som gennemsnit ville spise efter de nuværende kostråd, kan Danmark høste knap syv milliarder kroner årligt i kontante gevinster. Den primære faktor er udskiftning af animalsk føde med vegetabilsk<sup>19</sup>.

<sup>9</sup> EAT commision. *Healthy Diets from Sustainable Food Systems. Food Planet Health. Summary Report of the EAT-Lancet Commission.*; 2019. [https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf).

<sup>10</sup> World Food Summit, theme Better Health and diets. [bfmp.dk/world-food-summit-2020/theme-sessions/better-health-and-diets/](http://bfmp.dk/world-food-summit-2020/theme-sessions/better-health-and-diets/)

<sup>11</sup> World Ressources Institute. Cool Food Pledge. coolfoodpledge.org

<sup>12</sup> FoodSHIFT2030. Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030. <http://foodshift2030.eu/>

<sup>13</sup> Ritzau. Store kommuner skærer markant ned på kødforbruget. *Kristeligt Dagblad*.

<https://www.kristeligt-dagblad.dk/danmark/store-kommuner-skaerer-markant-ned-pa-kodforbruget>

<sup>14</sup><https://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyt-partnerskab-mere-klimavenlig-mad-i-kommunale-gryder/>

<sup>15</sup> Miljø- og Fødevareministeriet. De officielle Kostråd får klima på menuen.

<https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/de-officielle-kostraad-faar-klima-paa-menuen/>

<sup>16</sup><https://videnskab.dk/teknologi-innovation/groen-omstilling-boer-vi-droppe-offentlig-forskning-i-koed-og-mejeriprodukter>

<sup>17</sup> [www.c40.org/events/the-2019-c40-world-mayors-summit-in-copenhagen](http://www.c40.org/events/the-2019-c40-world-mayors-summit-in-copenhagen)

<sup>18</sup>[https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal_en.pdf)

<sup>19</sup>[https://ifro.ku.dk/publikationer/ifro\\_serier/udredninger/](https://ifro.ku.dk/publikationer/ifro_serier/udredninger/)

Fødevareminister Mogens Jensen opfordrede på baggrund af dette til yderligere tiltag, der kan fremme sundere kost hos danskerne:

*"Hvis vi kan bidrage til, at flere får et både bedre, længere og mere produktivt liv, samtidig med at vi kan spare penge i sundhedsvæsnet, har vi som samfund en forpligtelse til at handle. Det gælder ikke kun den enkelte forbruger. Også vigtige aktører såsom detailhandlen kan gøre en forskel og gøre mere for, at forbrugerne træffer sunde valg og lægger godt med grønt i indkøbskurven, og det vil jeg selvfølgelig gerne opfordre til"*<sup>20</sup>.

## Den internationale udvikling inden for plantebaserede produkter – vækst og innovation

Fødevaretrenden mod mere plantebaseret kost er global, og markedet for plantebaserede produkter er det marked inden for fødevarer, der oplever de største vækstrater internationalt<sup>21</sup>. I 2019 var salg af plantebaserede produkter i USA, der reelt går ind og erstatter noget animalsk, steget med 11%, mens øvrige kategorier steg med 2%<sup>22</sup>. Plantedrik-kategorien fylder 40% i det plantebaserede marked, mens kødalternativer på køl var den kategori, som havde de største vækstrater i USA i 2019<sup>23</sup>.

I udlandet ses også meget store investeringer:

*"Investors have seen the market opportunity and are moving to capitalize on a global shift in the way meat is produced (...) This record-level investment will bolster the industry and support continued growth and innovation for the long term, ensuring that alternative protein companies have the resources to grow and thrive, particularly during times of short-term market volatility."*<sup>24</sup>

- Caroline Bushnell, associate director of corporate engagement for The Good Food Institute.

Den plantebaserede udvikling i Europa drives primært af fleksitarer, og ikke af folk der kalder sig vegetarer eller veganere. Fleksitarer søger hovedsageligt at reducere deres forbrug af animalske fødevarer og tilføjer i stigende grad veganske og vegetariske produkter til deres indkøbslister. ADM og Cargill, to af verdens førende firmaer som arbejder med hele værdikæden inden for fødevarer, taler om dramatiske forbrugerdrevne ændringer i fødevareindustrien<sup>25</sup>.

Selvom mange forbrugere er villige til at skifte til flere plantebaserede alternativer, vil de fleste have en lav tolerance i forhold til smag og tekstur i de produkter, som har til formål at erstatte animalske produkter. Herudover er omstillingen også påvirket af andre tendenser såsom clean-label produkter<sup>26</sup>. Nogle forarbejdede plantebaserede produkter kan have op mod 15-20 ingredienser, og nogle af disse produkter, ligesom de produkter de er alternativer til, har høje niveauer af natrium, mættet fedt samt tilsætningsstoffer. Dermed kan den næste udfordring blive at finde mere naturlige opskrifter og ingredienser. Herudover står produktudviklerne over for en stadig voksende liste over potentielle planteproteiner, som hver har deres unikke egenskaber.

<sup>20</sup><https://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/danmark-kan-spare-milliarder-hvis-flere-foelger-kostraadene/>

<sup>21</sup>The Growth of Global Plant-Based Meat Market Trends to 2025. vegconomist.com.

<https://vegconomist.com/market-and-trends/the-growth-of-global-plant-based-meat-market-trends-to-2025/>

<sup>22</sup>The Good Food Institute. 2019 U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy.

<https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

<sup>23</sup>The Good Food Institute. 2019 U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy.

<https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

<sup>24</sup><https://www.foodbusinessnews.net/articles/16029>

<sup>25</sup><https://vegconomist.com/market-and-trends/adm-and-cargill-speak-out-about-dramatic-changes-in-food-industry-caused-by-consumer-demand/>

<sup>26</sup><https://www.foodnavigator.com/Article/2020/04/28/Heura-CEO-on-the-future-of-plant-based-R-D-Clean-label-nutrition-and-price>

Det giver flere muligheder samt udfordringer i forhold til at finde den rette balance for at efterligne animalsk smag og tekstur<sup>27</sup>.

Den Europæiske Forbrugerorganisation (BEUC) anbefaler handling på forskellige niveauer (regulering, fødevareproduktion, detailhandlen osv.) for at ændre alle faktorer, der former forbrugernes valg, såsom priser, tilgængelighed og markedsføring på en måde, der gør det nemt for forbrugerne at tilegne sig sunde og bæredygtige kostvaner<sup>28</sup>. Forbrugerne har en tendens til at undervurdere miljøpåvirkningen af deres egne spisevaner, selvom der er en vis opmærksomhed på påvirkningen af madvaner generelt<sup>29</sup>. Dog er to tredjedele af forbrugerne i BEUC's undersøgelse åbne over for at ændre deres kostvaner af hensyn til miljøet<sup>30</sup>.

### Udviklingen uden for Europa og USA – hvad med eksporten til Kina?

Eksporten af dansk svinekød til Kina er i øjeblikket, på trods af svinepest og coronakrisen, i fremdrift<sup>31</sup>. Danish Crown Beef vil vinde nye markeder i særligt Fjernøsten, hvor Kina er i fokus. Dette begrundes med, at kødforbruget i Europa er stagnerende<sup>32</sup>. I 2018 spiste kinesiske forbrugere mere end 50% af de 79 millioner tons svinekød, der blev konsumeret globalt, og svinekød udgør over 60% af det kød, der konsumeres i Kina.

Asiatiske forbrugere er imidlertid i stigende grad interesserede i plantebaserede muligheder, og analytikere mener, at coronapandemien repræsenterer et bevidsthedsskifte for det asiatiske marked<sup>33</sup>. Allerede i 2016 annoncerede de kinesiske myndigheder, at de ønsker at reducere befolkningens kødindtag med 50% inden 2030 grundet folkesundheden<sup>34</sup>. Selvom disse forandringer tager tid med en befolkning på knap 1,4 mia., hvor middelklassen vokser og flere får råd til en kost med mere kød, så er det markant, at regeringen har 50% reduktion i kødindtag som målsætning. Derudover viste en undersøgelse fra 2019, at 59% af kineserne og 49% af inderne vurderer, at de "sikkert eller helt sikkert" vil købe laboratoriedyrket kød, når det kommer på markedet<sup>35</sup>. Blandt amerikanerne var 30% af den holdning. Dertil er der selvfølgelig markedet for plantedrikke, hvor mange asiater er laktoseintolerante og har en lang tradition for blandt andet sojadrikke. Tre fjerdedele af kineserne bruger jævnligt plantedrikke, og vækstraten for plantedrikke vurderes at være det dobbelte af vækstraten for komælk i Kina de næste fem år<sup>36</sup>.

Der eksporterdes dermed fortsat meget dansk svinekød til Kina, men det plantebaserede marked forventes gode vækstmuligheder i Kina.

<sup>27</sup> <https://www.cargill.com/doc/1432162045173/emea-plant-based-foods-insights-report.pdf>

<sup>28</sup> BEUC - The European Consumer Organisation: *Consumers and the transition to sustainable food*, available at: [http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042\\_consumers\\_and\\_the\\_transition\\_to\\_sustainable\\_food.pdf](http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food.pdf) (Juni 2020)

<sup>29</sup> BEUC - The European Consumer Organisation: *Consumers and the transition to sustainable food*, available at: [http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042\\_consumers\\_and\\_the\\_transition\\_to\\_sustainable\\_food.pdf](http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food.pdf)

<sup>30</sup> <https://www.beuc.eu/publications/most-eu-consumers-open-eat-more-sustainably-face-hurdles-new-survey-shows/html>

<sup>31</sup> <https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article12153554.ece>

<sup>32</sup> [https://fodevarewatch.dk/Landbrug\\_Fiskeri/article12156730.ece](https://fodevarewatch.dk/Landbrug_Fiskeri/article12156730.ece)

<sup>33</sup> <https://vegeconomist.com/food-and-beverage/omnipork-launches-worlds-first-plant-based-spam/>

<sup>34</sup> Milman O, Leavenworth S. China's plan to cut meat consumption by 50% cheered by climate campaigners. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/world/2016/jun/20/chinas-meat-consumption-climate-change>. Published 2016.

<sup>35</sup> Bryant C, Szejda K, Parekh N, Desphande V, Tse B. A Survey of Consumer Perceptions of Plant-Based and Clean Meat in the USA, India, and China. *Front Sustain Food Syst*. 2019;3. doi: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2019.00011>

<sup>36</sup> ProVeg International. *Plant Milk Report*; 2019. <https://proveg.com/plant-based-food-and-lifestyle/vegan-alternatives/plant-milk-report/>

## Vækst i salg af plantebaserede produkter i Danmark

Salget af vegetariske og veganske produkter er også i kraftig vækst i Danmark. Coop melder om en tredobling i danskernes forbrug af forarbejdede veger-produdkter fra 2012-2019<sup>37</sup> – og forventer fortsat vækst i kategorien. Lignende høje vækstrater ses i Salling Group, hvor det veganske salg steg med 30% i 2018 – og en tilsvarende stigning var forventet i 2019<sup>38</sup>.

Det går hurtigt med salget af veger-varer som plantefars, Quorn-burgere, havredrik og de mange andre plantebaserede produkter, der findes på butikshylderne. Alene fra 2018 til 2019 steg salget med 19%. Og salget fortsætter opad, heriblandt fordi det har bevæget sig udenfor København, hvor madtrends ofte starter. I 2018 steg salget også i de større byer i Jylland og på Fyn, og i 2019 kom alle dele af landet med<sup>39</sup>. Salget drives særligt af fleksitarer – mens andelen af danskere, der lever vegansk eller vegetarisk, er ca. 2,5%<sup>40</sup>. I 2020 er der allerede tre danske firmaer, der har lanceret nye plantedrikke. Det drejer sig om Thise Mejeri, Arla (under Jörd) og Dryk.

Konkurrencen for at komme ind på det plantebaserede marked er hård – og derfor er det essentielt, at flere danske virksomheder kommer ind i kampen med at producere lækkre plantebaserede fødevarer af høj kvalitet<sup>41</sup>. Med Danmarks førertrøje i økologi er det naturligt at få cementeret økologiens plads i den plantebaserede produktudvikling. Dette har man som nævnt også for øje i Invest In Denmark, der hører under Udenrigsministeriet<sup>42</sup>.

To danske virksomheder er, globalt set, relativt langt fremme i udviklingen af produkter, som kan erstatte kød. Den ene er Naturli' Foods, som blandt andet har udviklet en meget omtalt fars, der minder om kød og sælges til samme pris som kød, og som eksporteres til mere end ti lande. Den anden er Organic Plant Protein, som arbejder på økologiske køderstatninger lavet af ekstruderet planteprotein. De har fokus på at bruge afgrøder, der kan dyrkes i Danmark, såsom hestebønner, ærter og havre. Hovedejeren er den tidligere grundlægger og ejer af Hanegal, som har solgt en stor del af Hanegal fra for at investere i det nye firma med fokus på planter. Direktøren i firmaet er headhunted fra Teknologisk Institut, som i flere år har arbejdet med ekstrudering af planteproteiner. Begge firmaer deltog med oplæg i DVF's planteprotein-netværks webinar den 17. juni under overskriften: "Planteproteiner på det globale marked? Den internationale efterspørgsmål og produktudvikling - i lyset af coronakrisen og på længere sigt".

## Vejen til et mere modstandsdygtigt fødevaresystem

Den animalske fødevareproduktion er en central årsag til epidemier og udfordringer med antibiotika-resistente bakterier<sup>43</sup>. I en helt ny rapport udgivet på den internationale zoonose-dag peger FN's miljøprogram på syv faktorer, som fremmer sygdomme fra dyr, og faktor nummer ét er efterspørgslen på animalske fødevarer<sup>44</sup>. En række investeringsfonde er allerede som følge af COVID-19 begyndt at rådgive investorerne til at flytte penge væk fra animalske fødevarer og over i alternative proteinkilder<sup>45</sup>.

<sup>37</sup> Danskernes forbrug af veger-varer tredoblet. Coop Analyse. <https://om.coop.dk/coop+analyse/analyser.aspx>

<sup>38</sup> Scheel-Bech IG. Det veganske salg steg 30 pct i Salling Group. *FødevareWatch*.

<https://foddevarewatch.dk/article11140119.ece>. Published 2019

<sup>39</sup> [https://coopanalyse.dk/analyse/02\\_465-vegisalg-danmarkskort/](https://coopanalyse.dk/analyse/02_465-vegisalg-danmarkskort/)

<sup>40</sup> [https://coopanalyse.dk/analyse/02\\_465-vegisalg-danmarkskort/](https://coopanalyse.dk/analyse/02_465-vegisalg-danmarkskort/)

<sup>41</sup> Brandt J. Plantebaserede varer styrker eksporten. *okologi.dk*.

<https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/plantebaserede-varer-styrker-eksporten>

<sup>42</sup> <https://investindk.com/set-up-a-business/food>

<sup>43</sup> Cynthia Schuck Paim & Vladimir J. Alonso. *Pandemics, global health and consumer choices.*; report 2020:

<https://bit.ly/34s1JoK>

<sup>44</sup>United Nations Environment Programme (UNEP) and the International Livestock Research Institute (ILRI): *Preventing the next Pandemic - Zoonotic diseases and how to break the chain of transmission.*; report 2020:

<https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/32316/ZP.pdf>

<sup>45</sup> <https://www.bloomberg.com/news/articles/2020-04-01/preventing-disease-may-start-with-supply-chains-green-insight>

## Danmark

En grønnere kost har potentiale for at reducere alvoren af at blive smittet med COVID-19, eftersom borgere med forhøjet blodtryk, hjertesygdomme og diabetes, som ofte er forbundet med vestlig kost, fremhæves af Statens Serum Institut som særlige risikogrupper<sup>46,47</sup>.

På kort sigt er koblingen mellem epidemier og vores forbrug af animalske produkter dog gået danskernes indkøbskurve forbi, og danskerne putter i højere grad kød på tallerkenen. Det er oplevelsen hos Salling Group, der i Danmark driver kæderne Netto, Føtex og Bilka<sup>48</sup>, hvor topchefen i Salling Group, Per Bank, siger, at kødsalget stiger under krisen på bekostning af den veganske trend. Hos den plantebaserede producent Naturli' Foods oplever direktøren også en salgsnedgang<sup>49</sup>:

*"It is temporary and only to be expected (...) During a crisis, many people go back for a while to familiar, traditional foods. However, I am quite convinced that plant-based foods will bounce back more strongly than ever. More and more people are reminding each other that the world is still facing a climate change crisis, where it makes a great difference what each of us consumes"*<sup>50</sup>.

## Udlandet

I udlandet er situationen en helt anden. Efterspørgslen efter plantebaserede proteinfødevarer vokser i Asien, siger leverandørerne, da mistanke om mulige forbindelser mellem vildtkød og den nye coronavirus driver nogle forbrugere, især i Hong Kong og på det kinesiske fastland, til at genoverveje deres kostvaner<sup>51</sup>. For eksempel har den plantebaserede ægge-startup "JUST Egg" allerede set et stigende antal forespørgsler fra nogle af Kinas større fødevareproducenter<sup>52</sup>.

Der er også fortsat medvind til de plantebaserede alternativer til kød i lande som USA og Storbritannien. Det mærker danske Morten Toft Bech, der er stifter af The Meatless Farm, som oplever stor fremgang i salget af plantebaserede bøffer og har ambitioner om en milliardomsætning<sup>53</sup>.

Da bekymringen vokser over mangel på okse- og svinekød i USA på grund af coronapandemien, kan innovative plantebaserede produkter være godt positioneret til at fange markedsandele. Salget af friske kødalternativer steg for eksempel med 224% i ugen, der sluttede den 25. april, mens salget af fersk kød steg med 50% i samme periode<sup>54</sup>. Den plantebaserede producent Beyond Meat planlægger at sænke priserne i USA netop nu for at udnytte situationen til permanent at overtage noget af kødmarkedet<sup>55</sup>.

Den traditionelle kødvirksomhed, Tyson Ventures, har desuden lagt en større investering inden for plantebaserede fiskealternativer<sup>56</sup>. Vi vil berøre emnet fiskealternativer yderligere i et af de kommende inspirationspapirer.

<sup>46</sup> <https://vegetarisk.dk/sundhedsorganisationer/>

<sup>47</sup> <https://www.ssi.dk/-/media/arkiv/dk/aktuelt/nyheder/2020/characteristics-and-predictors-of-hospitalization-and-death.pdf>

<sup>48</sup> <https://finans.dk/erhverv/ECE12110076/>

<sup>49</sup> <https://fodevarewatch.dk/Detail/article12107450.ece>

<sup>50</sup> <https://www.foodingredientsfirst.com/news/navigating-plant-based-foods-will-covid-19-propel-or-limit-the-vegan-sector.html>

<sup>51</sup> <https://www.reuters.com/article/us-health-coronavirus-asia-food/asia-pivots-toward-plants-for-protein-as-coronavirus-stirs-meat-safety-fears-idUSKCN224047>

<sup>52</sup> <https://www.bloomberg.com/news/articles/2020-03-03/virus-spurs-chinese-interest-in-vegan-eggs-as-protein-source>

<sup>53</sup> <https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article12116428.ece>

<sup>54</sup> <https://abcnews.go.com/Business/supermarkets-add-plant-based-products-meet-demand-amid/story>

<sup>55</sup> <https://www.reuters.com/article/us-beyond-meat-results-prices/beyond-meat-plans-u-s-discounts-hopes-to-replace-beef-on-summer-grills-idUSKBN22H2T7>

<sup>56</sup> The Good Food Institute. 2019 U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy.

<https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

På nuværende tidspunkt kan ingen forudsige, hvordan rejseforbud, nedlukning af det offentlige liv og udfordringer i sundhedssektoren vil påvirke den globale økonomi. Alligevel ser det ud til at være mere end rimeligt at forvente, fra et forbrugersynspunkt, at efterspørgslen efter sikre og sunde fødevaremuligheder vil stige som reaktion på krisen. Plantebaserede alternativer kan meget vel falde ind i denne kategori, da de ofte udgør en mindre sundhedsrisiko sammenlignet med deres letfordærvelige animalske fætre<sup>57</sup>.

## Konference på Christiansborg

Den 24. februar 2020 blev DVF's GUDP-projekt Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark<sup>58</sup> skudt i gang med et stort og udsolgt seminar på Christiansborg i samarbejde med Plantebranchen. Hovedoverskriften var: "Sådan kan plantebaseret kost bidrage til 70% CO<sub>2</sub>-reduktion". Sammen med repræsentanter fra landbruget, erhvervslivet, iværksættere, organisationer, politikere, myndigheder, tænketanke og forskere fra ind- og udland satte vi fokus på planteproteinernes potentiale, og hvordan vi for alvor kan få sat skub i en grøn omstilling af vores fødevarer. Du kan læse programmet [her](#).

### Omtale af konferencen fra Fagmediet Økologisk

[Professor: Mere grønt kan løse adskillige miljøproblemer](#)

[DF beskylder "socialisterne" for at modarbejde landbruget og klimaet](#)

[Netto-direktør: Det er nemt at ændre forbrugernes vaner](#)

## Nyt fra netværket/andet

### Projekt om nordiske succeshistorier<sup>59</sup>

Projektet "Nordisk mad i forandring" hos Rådet for Grøn Omstilling skal bringe de gode historier frem i lyset. Der vil blive vist konkrete eksempler på virksomheder, der udnytter den stigende efterspørgsel på plantebaserede produkter, fra de tre projektlande; Danmark, Sverige og Finland. En økonomisk analyse vil vurdere, hvordan en overgang til mere plantebaserede kostformer og nye proteinprodukter kan skabe jobs, udvikling og økonomisk vækst for landmænd og andre fødevareproducenter, samtidig med at landbruget omstilles til en mere bæredygtig produktion.

Projektet vil desuden fremlægge forslag til både nationale og europæiske politiske initiativer, der kan understøtte en omstilling til en mere plantebaseret kost og en bæredygtig fødevareproduktion. Projektet er finansieret af Nordisk Ministerråd.

### Økologiske proteinafgrøder til klimavenlig human ernæring

Økologisk Landsforening efterlyser økologiske landmænd, forarbejdningsvirksomheder og grossister, som har lyst til at arbejde med produktion, produktudvikling og salg af plantebaserede proteiner til human ernæring. Promilleleafgiftsfonden støtter projektet med 1,8 mio. kr. i 2020.

Formålet med projektet er at styrke afsætningen af økologiske varer ved at øge produktionen og afsætningen af økologisk, plantebaseret protein til klimavenlig human ernæring.

<sup>57</sup> <https://proveg.com/blog/opportunities-for-plant-based-businesses-in-a-pandemic/>

<sup>58</sup> <https://vegetarisk.dk/planteproteiner/>

<sup>59</sup> <https://rgo.dk/projekt/nordisk-mad-i-forandring/>

Projektet skal:

- engagere alle led i forsyningskæden fra primærproducenten og ud til salgsleddet
- skabe overblik over råvarer og afdække dyrkningspotentialet
- lave et katalog over de bedst egnede sorter
- kickstarte afsætningen via alle led i forsyningskæden<sup>60</sup>.

Hen over sommeren arrangeres en række arrangementer, der skal skabe bevidsthed om nye sorter som er egnet til fødevareproduktion<sup>61</sup>.

### Organisationer i fælles udspil om efteruddannelse af køkkenpersonale m.m.<sup>62</sup>

Der er behov for efteruddannelse, mere økologi og klimakrav for at gøre professionelle køkkener bæredygtige, lyder det fra flere organisationer. Derfor er Kost & Ernæringsforbundet, Økologisk Landsforening, Horesta, 3F Privat Service (Hotel og Restauration), Hotel- og Restaurantskolen, Dansk Vegetarisk Forening, konsulent Paul Holmbeck fra Holmbeck EcoConsult, Changing Food og Plantebranchen gået sammen om at bede politikerne om at prioritere en grøn omstilling i de offentlige og professionelle private køkkener.

Mere konkret lyder en række af forslagene:

- Flere plantebaserede måltider og mindst 60 pct. økologi i alle offentlige køkkener stigende til 90 pct. i 2030.
- Genetablering af omlægningspulje. 50 mio. kr. årligt til at udbrede kendskabet til Det Økologiske Spisemærke og understøtte uddannelse af madprofessionelle i køkkenerne.
- Bedre redskaber for klimaberegninger i køkkener og en videreudvikling af Det Økologiske Spisemærke, så de også dokumenterer køkkeners klimaaftryk fra fødevareindkøb.
- Indkøbsaftaler i kommuner og regioner skal forbedres med styrkede klimakrav.
- Bæredygtighedsundervisning på Danmarks fødevareuddannelser.
- Udbredelse af den danske politik på området til udlandet.

### Grøn og Rettfærdig Genstart

17 organisationer, heriblandt Dansk Vegetarisk Forening, har sammen udarbejdet 30 konkrete forslag, der kan genstarte den coronakriseramte økonomi på en grøn måde. De grønne organisationer arbejder normalt på forskellige områder, men de ventede politiske forhandlinger om en økonomisk genopretningspakke har fået dem til at pulje deres kompetencer og arbejde for bedre miljø og klima, samtidig med at de vil skabe arbejdspladser.

Forslagene inkluderer investeringer i forskning og udvikling af alternativer til animalske fødevarer, efteruddannelse af køkkenprofessionelle og lavere moms på frugt og grønt - foruden på kort sigt tiltag som sikrer at danske producenter af plantebaserede fødevarer kan afsætte flere produkter på hjemmemarkedet i Danmark, mens deres eksportmuligheder til resten af verden er ramt af krisen.

Der er naturligvis også en række vigtige forslag indenfor vedvarende energi, transport, uddannelse og natur.

De 17 organisationer bag udspillet 'Grøn og retfærdig genstart' er, foruden Dansk Vegetarisk Forening, 350 Klimabevægelsen, Amnesty International, Care, Danmarks Naturfredningsforening, Dansk Ornitoligisk Forening, Greenpeace, Global Aktion, IWGIA, Mellemfolkeligt

<sup>60</sup><https://nyheder.okologi.dk/mark-og-stald/nu-skal-der-flere-danske-planterproteiner-pa-tallerkenen>

<sup>61</sup><https://okologi.dk/kalender?page=1>

<sup>62</sup><https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/fodevarebranchen-i-faelles-oprab-til-politikerne-mere-okologi-og-klimakrav-er-nodvendigt>

Samvirke, Miljøorganisationen VedvarendeEnergi, Nyt Europa, Our Fish, Rådet for Grøn Omstilling, Sex og Samfund, Verdens Skove og WWF Verdensnaturfonden.

Det fælles udspil med alle 30 forslag kan læses i sin helhed [her](#).

Politikens omtale kan læses [her](#) (er skrevet før de to sidste aktører kom med).

### **Undersøgelse om indtjeningen ved planteprotein til konsum vs. foder**

Patriotisk Selskab har lavet en undersøgelse for Plantebranchen om indtjeningen ved primærproduktion af planteprotein til foder kontra konsum (human ernæring). Heraf fremgår det, at indtjeningen ved primærproduktion til fødevarer er alt for lav, men af samme notat fremgår, at det skal bemærkes, at data på markærter og hestebønner dækker over en antagelse om, at disse sælges til samme pris til konsum som til foder. Derved kan der være et øget økonomisk potentiale ved salg til konsum.

Vi vil se nærmere på emnet prissætning på et GUDP-netværksmøde til efteråret.

### **Hvilke afgrøder og processer skal der satses på i den plantebaserede omstilling i dansk landbrugsproduktion?**

Dansk Vegetarisk Forening og SEGES har udarbejdet et spørgeskema til fødevarevirksomheder og professionelle køkkener for at finde ud af, hvilke danskproducerede proteinafgrøder, forarbejdningsgrad og egenskaber, der er efterspørgsel på. Hvis dette er relevant for dig og din virksomhed, vil vi sætte stor pris på din deltagelse.

Det tager ca. 15-20 minutter at besvare spørgeskemaet:

<https://www.surveymonkey.de/r/planteafgroeder>

Resultaterne vil blive fremlagt i GUDP-regi senere på året.