

Overblik ift. projektaktiviteter fra andre aktører – 2022

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 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.

Indholdsfortegnelse

Netværk og brancheforeninger med fokus på den plantebaserede omstilling	4
Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening ...	4
Planteb Branchen	4
PlanteVærket. Landbrug og Fødevarer	5
PlanteIndustrien. Dansk Industri	5
Green Protein Network. Food & BioCluster Denmark	5
Gødning	6
Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL) .	6
Komposteret grøngødning – praktisk fremstilling og analyse. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	6
Dyrkning.....	7
Sort it out – styrk sortsudviklingen af klimavenlige, økologiske proteinafgrøder til konsum. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	7
Lupin – ny start med sikker dyrkning. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	7
Danske øko nødder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	8
Pea yield stability, taste and quality (Peas&Love). Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	8
QUSACU. Øget dyrkningsikkerhed af quinoa (QUIIno Safe CULTivation). Aarhus Universitet	9
AQRIFood. Plen, Københavns Universitet	9
Dyrkning og værdikæder	10
Klimavenlige økologiske bælgfrugter til konsum. Plantebaseret Videnscenter / Økologisk Landsforening	10
Grøn forretning: Planterne kommer. Økologisk Landsforening og Landbrug & Fødevarer	10
Sunde og velmagende økologiske bælgfrugter til fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)	11
Styrk værdikæden for danskdyrket, økologiske bælgfrugter til konsum. VKST	11
Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro). SEGES.....	11
Book en mark – matchmaking i hele landet. Landbrug og Fødevarer.....	12
DIVINFOOD. INRAE, Frankrig	12
Ingredienser og produktudvikling	13
Fart på økologien i de plantebaserede produkter: Fire vigtige trædesten. Landbrug og Fødevarer	13

Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion. Aarhus Universitet, Institut for fødevarer	13
Tempeh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt. Contempehrary	14
FERMPRO Bæredygtig fremstilling af FERMENTerede PROtein-ingredienser. Teknologisk Institut	14
REPLANTED. DTU-Food.....	15
MycoProtein. Fermentering af splidstrømme fra fødevareindustrien til højkvalitets svampeprotein. Microbiota Food ApS	15
Græs4Food. BiomassProtein	16
Klimarigtig fødevareproduktion på sidestrømme fra græsprotein fremstilling (Next Generation Food - EXTEND). Innovationscenter for Økologisk Landbrug	16
NekstPro. Professionshøjskolen Absalon	17
SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer. Aarhus Universitet	17
Vækst og udvikling for fødevarevirksomheder	18
Organic Plant Based Expo 2022. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening.....	18
OPstart. Danmark som hub for økologiske plantebaserede startups. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening.....	18
TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb	19
for plantebaserede virksomheder. Food Innovation House	19
Udvikling af plantebaseret økologisk eksport. Plantebaseret Videnscenter/Økologisk Landsforening	19
Udvikling af vækstpotentialer på internationale markeder – med fokus på grøn omstilling. Landbrug & Fødevarer.....	20
Professionelle køkkener	21
Klimaeffekt i professionelle køkkener gennem grøn omlægning og Det Økologiske Spisemærke. Plantebaseret Videnscenter/ Økologisk Landsforening	21
Flere økologiske og plantebaserede måltider i Foodservice branchen. Organic Plant Protein A/S.....	21
Køkkenomstilling mod mere økologi. 20 forskellige projekter	22
Fremme af økologiske plantebaserede produkter i fødevaresektoren. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening.....	22
Markedsdata.....	23
Stærkere markedsdata om økologiske plantebaserede fødevarer. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening.....	23
Skub på klimavenlige planteproteiner. Landbrug & Fødevarer	23
Forbrugere.....	24
Det er nemmere end du tror – en forbrugerindsats om økologiske bælgplanter. Landbrug og Fødevarer.....	24
Pure Danske linser, ærter og bønner. Pure Dansk	24
PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition. Aarhus Universitet	25

Beacon. CBS	26
Økologi Fordi. Forbrugerrådet Tænk.....	26
Forskningsprojekt om miljøvenlige madvaner hos unge, Aarhus Universitet	27

	<p>Netværk og brancheforeninger med fokus på den plantebaserede omstilling</p>
<p>Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening</p>	<p>Netværksnavn: Netværk for Fremtidens Planteproteiner i DK</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Mette Fisker, Dansk Vegetarisk Forening.</p> <p>Beskrivelse: Formål: 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.</p> <p>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.</p> <p>Deltagere: Mere end 130 deltagere fordelt på over 105 forskellige virksomheder, organisationer, tænketanke, råd og vidensinstitutioner.</p> <p>Projektperiode: 2022. Netværket forventes at fortsætte mange år endnu. Projektbevilling: 609.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/netvaerk-for-fremtidens-planteproteiner-2-0/</p>
<p>Planteb Branchen</p>	<p>Brancheforening: Planteb Branchen</p> <p>Sekretariatsleder: Frederik Madsen, Planteb Branchen, fm@zofus.dk</p> <p>Beskrivelse: Brancheforening 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>https://www.planteb Branchen.dk/</p>

<p>PlanteVærket. Landbrug og Fødevarer</p>	<p>Brancheforening: PlanteVærket</p> <p>Kontaktperson: Lærke Kirstine Lund, Landbrug og Fødevarer, lld@lf.dk</p> <p>Beskrivelse: PlanteVærket vil hjælpe både store og små virksomheder ind på markedet for plantebaserede fødevarer, ligesom der vil være adgang til rådgivning inden for lovgivning og kommunikation.</p> <p>https://lf.dk/raadgivningsservice/eksportnetvaerk-find-internationale-netvaerk-viden-fora/plantev%C3%A6rket</p>
<p>PlanteIndustrien. Dansk Industri</p>	<p>Netværksnavn: PlanteIndustrien</p> <p>Kontaktperson: Frederikke Thye Fester, Dansk Industri, fret@di.dk</p> <p>Beskrivelse: DI Fødevarers netværk for Planteindustrien er et fællesskab på tværs af DI for virksomheder, der producerer, sælger og forarbejder alle afskygninger af plantebaserede fødevarer samt udstyr og ingredienser til den plantebaserede fødevarereproduktion.</p> <p>Med dette netværk arbejder DI for at sætte gang i udviklingen og skalere planteindustrien. Med udgangspunkt i input fra medlemmer af netværket løfter DI medlemmernes udfordringer med bl.a. fødevarerlovgivning, produktion, udvikling og eksport specifikt i relation til plantebaserede produkter og produktion.</p> <p>https://www.danskindustri.dk/brancher/di-foedevarer/events-og-netvaerk/netvaerk/planteindustrien/</p>
<p>Green Protein Network. Food & BioCluster Denmark</p>	<p>Netværksnavn: Green Protein Network</p> <p>Kontaktperson: Ruben Dollerup Nielsen, Food & BioCluster Denmark, rdn@foodbiocluster.dk</p> <p>Description: This network gathers startups, corporates and universities to explore the challenges and possibilities within new innovative green protein sources.</p> <p>The group sets the agenda for the network and we will cover topics like new ingredients sources, consumer insights, new technologies and market trends.</p> <p>https://foodbiocluster.dk/netvaerk/green-protein-network</p>

	Gødning
<p>Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Majken Husted, ICOEL.</p> <p>Formål: Undersøge forbrugernes holdning til plantebaserede gødningerne og om disse vil betale mere produkter, der er dyrket på den måde. 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>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 535.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2022/plantebaseret-goedning-til-plantebaserede-foedevarer/</p>
<p>Komposteret grøngødning – praktisk fremstilling og analyse. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Komposteret grøngødning – praktisk fremstilling og analyse</p> <p>Finansiering: Promilleafgiftsfonden for landbrug Projektansvarlig: Malene Hangstrup Kræfting, ICOEL.</p> <p>Formålet er at øge landbrugets selvforsyningsgrad med plantebaserede gødningsprodukter og sænke landbrugets klimaaftryk ved øget uafhængighed af husdyr. Målet er at lave effektiv komposteret grøngødning ved tilførsel af forskellige podemidler og inokulanter i udvalgte biomasser og analysere gødningsværdi, systemeffekt og økonomi heraf.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 702.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2022/komposteret-groengoedning-praktisk-fremstilling-og-analyse/</p>

	Dyrkning
<p>Sort it out – styrk sortsudviklingen af klimavenlige, økologiske proteinafgrøder til konsum. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Sort it out – styrk sortsudviklingen af klimavenlige, økologiske proteinafgrøder til konsum</p> <p>Finansiering: Promilleafgiftsfonden for landbrug Projektansvarlig: Jesper Fog-Petersen, ICOEL. Formål: Styrke udbuddet af og kendskabet til lokale velegnede sorter og arter af bælgplanter til human konsum. At afdække, finde og teste udbuddet af smagfulde sorter og arter af bælgplanter, der kan dyrkes lokalt, øge udbyttet via bedste sortsvalg og dermed mindske importen og nedsætte klimabelastningen pr. dyrket enhed. Ukendte sorter på velegnet lokalitet og forbedre udbyttet i kikærter og linser ved optimering af samdyrkning dyrkningstestes.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 1.488.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/promilleafgiftsfonden-for-landbrug/2022/sort-it-out-styrk-sortsudviklingen-af-klimavenlige-oekologiske-proteinafgroeder-til-konsum/</p>
<p>Lupin – ny start med sikker dyrkning. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Lupin – ny start med sikker dyrkning</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Inger Bertelsen, ICOEL.</p> <p>Formål: At lupin kommer til at supplere markært og hestebønne, så det er muligt at have et bæredygtigt økologisk sædskifte med bælgplanter, og lupiner kan bidrage positivt til landmandens økonomi.</p> <p>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>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 325.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2022/lupin-ny-start-med-sikker-dyrkning/</p>

<p>Danske øko nødder. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Danske øko nødder</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Julie Rohde Birk, ICOEL.</p> <p>Formål: At skabe grundlag for etablering af mere nøddeproduktion i det økologiske landbrug for at imødekomme en øget efterspørgsel, når flere forbrugere skifter til mere plantebaseret kost.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 496.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2022/danske-oeko-noedder/</p>
<p>Pea yield stability, taste and quality (Peas&Love). Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Pea yield stability, taste and quality (Peas&Love)</p> <p>Finansiering: Organic RDD Projektansvarlig: Inger Bertelsen, ICOEL.</p> <p>Formål: Bedre forståelse af, hvordan udbyttestabilitet opnås. Oprettelsen af et 'Field Pea Lab' muliggør udforskning af ærtesorter til andre formål og identifikation af egnede egenskaber til fremtidig ærteforædling.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: Ukendt</p> <p>https://icoel.dk/projekter/organic-rdd/2022/pea-yield-stability-taste-and-quality-peas-love/</p>

<p>QUSACU. Øget dyrkningssikkerhed af quinoa (QUIIno Safe CULTivation). Aarhus Universitet</p>	<p>Projekt navn: QUSACU. Øget dyrkningssikkerhed af quinoa (QUIIno Safe CULTivation)</p> <p>Finansiering: GUDP Projektansvarlig: Solveig Mathiassen, Aarhus Universitet, sma@agro.au.dk</p> <p>Beskrivelse: Netværk med dyrkningsforsøg og sortsafprøvning af quinoa.</p> <p>Projektdeltagere: Aarhus Universitet, Institut for Agroøkologi, QuinoaQuality, Danish Quinoa Group</p> <p>Projektperiode: 1.01.2020 til 31.12.2022 Projektbevilling fra GUDP: 2.015.200 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/quinoa-bliver-tilpasset-dyrkning-i-danmark/</p>
<p>AQRIFood. Plen, Københavns Universitet</p>	<p>Projekt titel: AQRIFood Finansiering: IFD AgriFoodTure Innomission</p> <p>Projektansvarlig: Christian Bugge Beskrivelse: 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 disse tre afgrøder for at udvælge de bedste.</p> <p>Projekt partnere: Carlsberg A/S, DLG, Novozymes, Chr Hansen, Arla Foods, DAKOFO, Danish Crown, Teknologisk Institut, Aalborg Universitet, Aarhus Universitet, SEGES Innovation, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, Sejet Planteforædling, Aarhus Protein A/S, Sicca Dania, DRYK, Crispy Food og Organic Plant Protein.</p> <p>Projektperiode: 2022-2024 Projektbevilling: ?</p> <p>https://plen.ku.dk/forskning/afgroedevidenskab/climate-and-food-security/aqrifood/</p>

	Dyrkning og værdikæder
<p>Klimavenlige økologiske bælgfrugter til konsum. Plantebaseret Videnscenter / Økologisk Landsforening</p>	<p>Projekt navn: Klimavenlige økologiske bælgfrugter til konsum</p> <p>Finansiering: Promilleafgiftsfonden Projektleder: Niclas Klixbüll, Økologisk Landsforening</p> <p>Beskrivelse: Projektet skal understøtte den positive udvikling hos avlere og virksomheder, så de oplever gode afsætningsmuligheder og dermed også får mod til øge produktionen yderligere. Formålet er at ramme klimavenlige måltider og styrke afsætningen af økologiske varer ved at øge produktionen og afsætningen af økologiske planteproteiner til konsum. Projektet bygger på de erfaringer og resultater, der er opnået gennem tidligere projekter støttet af promilleafgiftsfonden. Gennem workshops, temamøder, bælgfrugt camps for køkkenprofessionelle, messedeltagelse på bl.a. FoodExpo samt en særlig frontløberindsats, der skal hjælpe udvalgte køkkener med udelukkende at bruge danske, økologiske bælgfrugter, vil projektet bidrage til en større efterspørgsel på de danske, økologiske planteproteiner.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 1.998.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/klimavenlige-baelgfrugter-til-konsum/</p>
<p>Grøn forretning: Planterne kommer. Økologisk Landsforening og Landbrug & Fødevarer</p>	<p>Projekt navn: Grøn forretning: Planterne kommer</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Torben Blok, Økologisk Landsforening</p> <p>Formål: At bidrage til øget afsætning af økologiske plantebaserede fødevarer og dermed styrke grøn forretning hos producenter og aftagere. Det indebærer tre store fysiske indsatser i Jylland, på Fyn og på Sjælland samt en massiv kommunikation, der favner både planterigets producenter og aftagere.</p> <p>Projektpartnere: Økologisk Landsforening, Landbrug & Fødevarer</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 1.437.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>

<p>Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til fødevarer. Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL)</p>	<p>Projekt navn: Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til fødevarer</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Inger Bertelsen, ICOEL.</p> <p>Beskrivelse: Dyrkning af danske afgrøder, som forarbejdes til råvarer. Smagen af "dansk" bliver kendt. Teknisk håndtering af afgrøderne, så de bliver til gode råvarer.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 1.849.000 kr.</p> <p>https://icoel.dk/projekter/fonden-for-oekologisk-landbrug/2022/sunde-og-velsmagende-oekologiske-baelgfrugter-til-foedevarer/</p>
<p>Styrk værdikæden for danskdyrket, økologiske bælgfrugter til konsum. VKST</p>	<p>Projekt navn: Styrk værdikæden for danskdyrket, økologiske bælgfrugter til konsum</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug</p> <p>Formål: At styrke infrastrukturen fra jord til bord for økologiske, danskdyrket, tørrede bælgfrugter gennem vidensindsamling og formidling.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 197.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>
<p>Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro). SEGES</p>	<p>Projekt navn: Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro)</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Mette Damborg Hansen, SEGES</p> <p>Beskrivelse: 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.</p> <p>Projektdeltagere: SEGES, Nordic Seed, AU Food, Cosucra, Dragsbæk A/S og Food Cluster Thy</p> <p>Projektperiode: 01-11-2021 til 31-10-2025 Projektbevilling: 12.747.072 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/nyt-projekt-vil-booste-aerterne-og-producere-klimavenlige-plantebaserede-foedevarer/</p>

<p>Book en mark – matchmaking i hele landet. Landbrug og Fødevarer</p>	<p>Projekt navn: Book en mark – matchmaking i hele landet</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Kontaktperson: Lærke Kirstine Lund, Landbrug & Fødevarer, lld@lf.dk</p> <p>FORMÅL: At skabe direkte afsætning for økologiske producenter – både inden for planteriget og dyreriget. Indsatsen skaber rammen for, at producenter og aftagere starter samarbejde, der munder ud i konkrete aftaler om afsætning af økologiske råvarer inkl. restpartier, nicheproduktioner og overskudslagre.</p> <p>Projektdeltagere: Landbrug & Fødevarer & Food Organisation of Denmark</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 900.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/national-afsætning-bevillingsoversigt-2022</p> <p>https://goderaavarer.dk/nyheder/2022/book_en_mark_2022</p>
<p>DIVINFOOD. INRAE, Frankrig</p>	<p>Projekt navn: DIVINFOOD Finansiering: Horizon 2020</p> <p>Projektkoordinator: Institut National de Recherche pour L’agriculture, l’alimentation et l’environnement (INRAE), France</p> <p>Description: The overall objective of this multi-actor, participatory project is to facilitate the use and increase the value of Neglected and Underutilised Crops (NUCs) in food chains to foster healthier diets and more sustainable food systems. To achieve this, DIVINFOOD will focus on interactive short and mid-tier value chains that can meet the growing consumer demand for: 1) healthy plant-based food; 2) products with a local/regional identity, and 3) diverse services and benefits received from agriculture and food. DIVINFOOD will study minor cereals and legumes in 3 geographical regions that face various climatic hazards and diverse socio-economic challenges to developing agrobiodiversity-rich value chains.</p> <p>Danske projektpartnere: SEGES ved Inger Bertelsen og Dansk Vegetarisk Forening ved Katrine Ejlerskov</p> <p>Projektperiode: 2022 – 2027 Projektbevilling: 5.999.858 Euro</p> <p>https://cordis.europa.eu/project/id/101000383 https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/divinfood/</p>

	Ingredienser og produktudvikling
Fart på økologien i de plantebaserede produkter: Fire vigtige trædesten. Landbrug og Fødevarer	<p>Projekt navn: Fart på økologien i de plantebaserede produkter: Fire vigtige trædesten</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Lærke Kirstine Lund, Landbrug & Fødevarer, llf@lf.dk</p> <p>Formål: At styrke afsætning af økologiske råvarer til forarbejdnings- og convenience-industrien og dermed sikre de råvarerne en "fair share" på minimum 20 % på det voksende marked for plantebaserede produkter. MÅL: At skabe et roadmap for øget afsætning samt gennemføre fire skræddersyede workshops, der hjælper forarbejdnings- og conveniencebranchen med at implementere økologiske afgrøder/råvarer.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 1.100.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>
Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion. Aarhus Universitet, Institut for fødevarer	<p>Projekt navn: Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug</p> <p>Formål: At undersøge økologiske danskproducerede hestebønners ernæringsværdi som tørrede bønner og i relation til forarbejdning. proteinudbyttet efter formaling og vindsigtning, samt kvalitet i forhold til brug som plantebaseret mælkealternativer eller køderstatningsprodukter. Dokumentere indholdet af antinutrielle faktorer og protein krydsbindinger, samt hvordan disse uønskede stoffer og aggregater, som kan forringe proteineres fordøjelighed og biotilgængelighed, kan mindskes alt efter hvordan de tørrede hestebønner forarbejdes.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 1.193.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>

<p>Tempeh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt. Contempehrary</p>	<p>Projekt navn: Tempeh – en løsning til at spise sundt og klimavenligt</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Tobias Noe Harboe, Contempehrary.</p> <p>Beskrivelse: Tempeh er et fermenteret plantebaseret produkt og vil blive produceret af dansk producerede råvarer bl.a. tang.</p> <p>Projektpartnere: Contempehrary, Dansk Tang, Plant Jammer, Københavns Universitet og Professionshøjskolen Absalon</p> <p>Projektperiode: 01-07-2021 til 31-08-2024 Projektbevilling fra GUDP: 5.244.792 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/spis-klimavenligt-og-sundt-med-nordisk-tempeh/</p>
<p>FERMPRO Bæredygtig fremstilling af FERMENTerede PROtein- ingredienser. Teknologisk Institut</p>	<p>Projekt navn: FERMPRO Bæredygtig fremstilling af FERMENTerede PROtein- ingredienser</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Eleonora Miquel Becker, Teknologisk Institut</p> <p>Beskrivelse: Ny fermenteringsteknologi til at forbedre smag, tekstur og næringsværdi i ingredienser baseret på ærter, hestebønner, kartofler og græs</p> <p>Projektdeltagere: Teknologisk institut, Københavns Universitet, Vestkorn, Chr. Hansen og Solina Denmark</p> <p>Projektperiode: 01-02-2021 til 31-07-2024 Projektbevilling: 5.875.117 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/aerter-hesteboenner-og-graes-kan-blive-velsmagende-alternativer-til-koed/</p>

<p>REPLANTED. DTU-Food</p>	<p>Projekt navn: REPLANTED Finansiering: IFD AgriFoodTure Innomission Projektansvarlig: Claus Heiner Bang-Berthelsen claban@food.dtu.dk</p> <p>Beskrivelse: REPLANTED take on this challenges by developing microbial cultures, processes and production methods that remove undesired traits and improve nutrition and functional properties of protein fractions from three locally produced crops: oat, pea and potato to as a basis for desirable next generation plant-based dairy alternatives</p> <p>Projektpartnere: Københavns Universitet, Chr. Hansen, These, KMC og FOSS</p> <p>Projektperiode: 2022-2026 Projektbevilling: 8,7 mio. fordelt over 4 år. Projektbeskrivelse: Ikke tilgængelig endnu.</p> <p>Projektet hører under AgriFoodTure (IFD), som er beskrevet her: https://innovationsfonden.dk/da/nyheder-presse-og-job/innovationsfonden-udmoenter-foerste-groenne-forskningsmission-agrifoodture</p>
<p>MycoProtein. Fermentering af splidstrømme fra fødevarerindustrien til høj kvalitets svampeprotein. Microbiota Food ApS</p>	<p>Projekt titel: MycoProtein. Fermentering af splidstrømme fra fødevarerindustrien til høj kvalitets svampeprotein</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Steen Brock, Microbiota Food ApS.</p> <p>Beskrivelse: Østershatte dyrkes på restprodukter fra sukker-industrien. Forarbejdes til produkt med højt protein-indhold og umamismag.</p> <p>Projektdeltagere: Microbiota Food, Københavns Universitet, Danmarks Tekniske Universitet, Planteslagterne, Plantepølsen, Nordic Sugar</p> <p>Projektperiode: 01-07-2020 til 30-06-2023 Projektbevilling: 6.938.194 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/svampe-skal-lave-vaerdifuldt-protein-til-maden-af-roepulp/</p>

<p>Græs4Food. BiomassProtein</p>	<p>Projekttitle: Græs4Food</p> <p>Finansiering: GUDP Kontakt: Peter Lübeck, BiomassProtein</p> <p>Projektpartnere: BiomassProtein, Aalborg Universitet, MMS Nordic, GreenLab Skive, Thise Mejeri</p> <p>Projektperiode: Start 01-07-2020 Slut 30-06-2023 Projektbevilling: 8.102.388 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/protein-fra-kloevergraes-og-lucerne-skal-bruges-til-mad-1/</p>
<p>Klimarigtig fødevarerproduktion på sidestrømme fra græsprotein fremstilling (Next Generation Food - EXTEND). Innovationscenter for Økologisk Landbrug</p>	<p>Projekttitle: Klimarigtig fødevarerproduktion på sidestrømme fra græsprotein fremstilling (Next Generation Food - EXTEND)</p> <p>Finansiering: GUDP og Promilleafgiftsfonden for landbrug Projektansvarlig: Erik Fog, ICOEL</p> <p>Beskrivelse: Formålet er at skabe en ny produktionsvej for fødevarer, der giver både klimareduktion og ny indtjening ved at producere højværdi-fødevarer ingredienser fra mikroalger, dyrket på græsproteinrester. Målet er at udvikle og teste protein- og fedtstof ingredienser, produceret af udvalgte mikroalger i tankanlæg på basis af græspulp og brunsaft fra græsprotein fremstilling.</p> <p>Projektbevilling fra PAF: 190.000 kr Projektbevilling fra GUDP: ?</p> <p>https://icoel.dk/projekter/groent-udviklings-og-demonstrationsprogram/2022/klimarigtig-foedevareproduktion-paa-sidestroemme-fra-graesprotein-fremstilling-next-generation-food-extend/</p>

<p>NekstPro. Professionshøjskolen Absalon</p>	<p>Projekt navn: NextPro</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Margit Dall Aaslyng, Professionshøjskolen Absalon</p> <p>Beskrivelse: Ekstrudering af protein fra dansk producerede økologisk ærter, linser, hestebønner og quinoa. Kombineres til fødevaringredienser med optimal aminosyresammensætning.</p> <p>Projektdeltagere: Professionshøjskolen Absalon, Københavns Universitet, Institut for Fødevarerforskning, Hanegal, Organic Plant Protein, Quinoa Quality, Møllerup Brands</p> <p>Projektperiode: 01-09-2020 til 31-12-2023 Projektbevilling: 7.934.026 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/lupin-og-hesteboenner-kan-blive-et-ernaeringsrigtigt-alternativ-til-koed/</p>
<p>SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer. Aarhus Universitet</p>	<p>Projekt navn: SeaSus-protein. Bioraffineret tang – Bæredygtig proteinkilde til funktionelle fødevarer</p> <p>Finansiering: GUDP Projektleder: Trine Kastrup Dalsgaard, Aarhus Universitet.</p> <p>Beskrivelse: Produktion af højværdi-protein ved hjælp af bioraffinering af fire tangarter, som vokser i danske farvande.</p> <p>Projektdeltagere: 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>Projektperiode: 01.04.2020 til 30.03.2023 Projektbevilling: 8.324.797 kr.</p> <p>https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/klimavenligt-tang-protein-skal-berige-plantefarsen/</p>

Vækst og udvikling for fødevarevirksomheder	
<p>Organic Plant Based Expo 2022. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening</p>	<p>Projekt navn: Organic Plant Based Expo 2022</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Mie Nordly, Dansk Vegetarisk Forening</p> <p>Beskrivelse: Organic 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 vil være et udstillingsvindue for økologiske og plantebaserede produkter fra ind- og udland.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 154.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/organic-plant-based-expo-2022/</p>
<p>OPstart. Danmark som hub for økologiske plantebaserede startups. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening</p>	<p>Projekt navn: OPstart. Danmark som hub for økologiske plantebaserede startups</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Mette Johannsen, Dansk Vegetarisk Forening</p> <p>Formål: Der skal udvikles mange flere nye spændende produkter, som inspirerer mange flere. I denne udvikling er det helt afgørende, 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 OPstart er på at understøtte den helt tidlige fase, hvor idéen endnu ikke er på kommercielle vilkår eller er i meget lille skala.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 740.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/opstart-danmark-som-hub-for-oekologiske-plantebaserede-startups/</p>

<p>TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb for plantebaserede virksomheder. Food Innovation House</p>	<p>Projekttitle: TurboPlant - Accelererende matchmaking forløb for plantebaserede virksomheder</p> <p>Finansiering: Industriens Fond Kontaktperson: Gyda Bay, gb@foodinnovationhouse.dk, Food Innovation House</p> <p>Beskrivelse: 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.</p> <p>Involverede partnere: Food Innovation Center, Dansk Vegetarisk Forening, Mærkevareleverandørerne (MLDK), Kombination, Heka et al., Culinary Institute by Vejle Erhverv, Bio Aus Dänemark, Food From Denmark, Efiko.</p> <p>Projektperiode: 2021-2024 Projektbevilling: 6.400.000 kr.</p> <p>https://industriensfond.dk/project/matchmakingforloeb-skal-skubbe-danmark-mod-foererposition-indenfor-plantebaserede-foedevarer/</p> <p>https://www.foodinnovationhouse.dk/plantebaseret/turbo-plant/</p>
<p>Udvikling af plantebaseret økologisk eksport. Plantebaseret Videnscenter/Økologisk Landsforening</p>	<p>Projekt navn: Udvikling af plantebaseret økologisk eksport</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektleder: Pernille Bundgaard, Økologisk Landsforening</p> <p>Formål: Formålet med indsatsen er at øge og styrke eksporten af økologiske plantebaseret produkter via en overordnet, langsigtet og målrettet strategi for området. Målet er at fremme nye afsætningsmuligheder for de økologiske og plantebaserede fødevarer virksomheder ved bidrage med viden om og indsigt i markedspotentialet for økologi og plantebaseret eksport samt ved påvirkning af centrale internationale aktører.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 800.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/udvikling-af-plantebaseret-oekologisk-eksport/</p>

Udvikling af vækstpotentialer på internationale markeder – med fokus på grøn omstilling.
Landbrug & Fødevarer

Projekt navn: Udvikling af vækstpotentialer på internationale markeder – med fokus på grøn omstilling

Finansiering: Promilleafgiftsfonden
Projektansvarlig: Landbrug & Fødevarer

Beskrivelse: Det bærende formål er at forbedre fødevareklyngens afsætningsplatform på internationale markeder og derved skabe merværdi og grobund for øget afsætning, indtjening, vækst og beskæftigelse. Med afsæt i fødevareklyngens styrkepositioner og en særlig fokus på den grønne omstilling tilstræbes forbedret kontakt og øget positiv opmærksomhed blandt markedsaktører på både veletablerede og nye markeder præget af vækst og udvikling. Målet er tillige at skabe og udvikle markedspositioner på en innovativ og markedstilpasset måde.

Projektperiode: 2022
Projektbevilling: 6.975.000 kr.

<https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2022/landbrug-foedevarer>

	Professionelle køkkener
<p>Klimaeffekt i professionelle køkkener gennem grøn omlægning og Det Økologiske Spisemærke. Plantebaseret Videnscenter/ Økologisk Landsforening</p>	<p>Projekt navn: Klimaeffekt i professionelle køkkener gennem grøn omlægning og Det Økologiske Spisemærke</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektleder: Niclas Klixbüll, Økologisk Landsforening</p> <p>Formål: Projektet vil undersøge og formidle Det Økologiske Spisemærkes klimaeffekter, og derigennem bidrage til øget afsætning af økologisk frugt og grønt ved at flere professionelle køkkener vælger Det Økologiske Spisemærke.</p> <p>Det gøres gennem en analyse, der skal måle og sammenligne klimabelastningen af udvalgte køkkeners råvareindkøb før og efter implementeringen af Det Økologiske Spisemærke.</p> <p>Samarbejdspartnere: DTU Fødevarer instituttet, grossister, udvalgte køkkener.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 1.188.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/klimaeffekter-i-professionelle-koekkener-gennem-groen-omstilling-og-det-oekologiske-spisemaerke/</p>
<p>Flere økologiske og plantebaserede måltider i Foodservice branchen. Organic Plant Protein A/S</p>	<p>Projekt navn: Flere økologiske og plantebaserede måltider i Foodservice branchen</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug</p> <p>Formål: Udvikling af opskrifter indeholdende økologiske planteproteinprodukter til erstatning af kød. Opskrifterne vil desuden indeholde næringsberegninger og CO2 beregninger. Målgrupperne er en del af foodservice branchen og fordeles på: 1. Børn 1-6 år. 2. Børn 7-16 år. 3. Kantiner og storkøkkener. 4. Restauranter, Cafeer og Events.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 696.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>

<p>Køkkenomstilling mod mere økologi. 20 forskellige projekter</p>	<p>Fonden for Økologisk Landbrug har i 2022 uddelt i omegnen af 17 mio. kr. til 20 forskellige projekter inden for omstilling mod mere økologi i professionelle køkkener.</p> <p>Listen over aktører findes her: https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/koekkenomstilling-bevillingsoversigt-2022</p>
<p>Fremme af økologiske plantebaserede produkter i fødevarerektoren. Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening</p>	<p>Projekt navn: Fremme af økologiske plantebaserede produkter i fødevarerektoren</p> <p>Finansiering: fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Marie Luja Rasmussen, Dansk Vegetarisk Forening.</p> <p>Formål: En videreudvikling af indsigter fra FØL-projekterne i 2019-2021, hvor DVF har arbejdet for at fremme udvikling og afsætning af økologiske, vegetariske produkter, blandt virksomheder, i detail og foodservicesektoren. Området kræver fortsat fokus, også i form af en øget indsats over for forbrugerne, hvis økologiandelen blandt de plantebaserede produkter skal øges.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 503.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/fremme-af-oekologiske-plantebaserede-produkter-i-foedevaresektoren/</p>

	Markedsdata
<p>Stærkere markedsdata om økologiske plantebaserede fødevarer.</p> <p>Plantebaseret Videnscenter/Dansk Vegetarisk Forening</p>	<p>Projekt navn: Stærkere markedsdata om økologiske plantebaserede fødevarer</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Daniel Barerra Madsen, Dansk Vegetarisk forening</p> <p>Formål: Fremme vækst i forbrug af, udbud af, produktion af og investeringer i den økologiske plantebaserede sektor, herunder et stærkt udbud af produkter i både detailhandlen, foodservice og til eksport - ved at indsamle og formidle stærke markedsdata for sektoren, både nationalt og internationalt.</p> <p>Projektpartner: Plantebranchen.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 997.000 kr.</p> <p>https://plantebaseretvidenscenter.dk/projekter/staerkere-markedsdata-for-den-oekologiske-og-plantebaserede-foedevaresektor/</p>
<p>Skub på klimavenlige planteproteiner.</p> <p>Landbrug & Fødevarer</p>	<p>Projekt navn: Skub på klimavenlige planteproteiner</p> <p>Finansiering: Promilleafgiftsfonden Projektansvarlig: Landbrug & Fødevarer</p> <p>Beskrivelse: 'Skub på klimavenlige planteproteiner' går målrettet ind skaber de kontakter, der sikrer at landmændene kan finde afsætning blandt fødevarer virksomheder, dagligvarehandlen og foodservice.</p> <p>Projektet skal sikre, at værdikæder og markedet for lokalt producerede grønne proteiner udvikles. Hvis forbrugerne skal ansøres til at følge kostrådene og spise mere planterigt, så er det afgørende at de lokale værdikæder fungerer og at markedet er gearet til efterspørgslen på lokalt producerede fødevarer.</p> <p>Projektperiode: 2022 Projektbevilling: 463.000 kr.</p> <p>https://promilleafgiftsfonden.dk/det-har-fonden-stoettet/bevillingsoversigter/bevillinger-2022/landbrug-foedevareer (projektbeskrivelse for 73., dog anden overskrift)</p>

	Forbrugere
<p>Det er nemmere end du tror – en forbrugerindsats om økologiske bælgplanter. Landbrug og Fødevarer</p>	<p>Projekt navn: Det er nemmere end du tror – en forbrugerindsats om økologiske bælgplanter.</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug Projektansvarlig: Lærke Kirstine Lund, Landbrug & Fødevarer</p> <p>Formål: At øge afsætningen af økologiske, lokalt producerede bælgfrugter. Målet med dette projekt er at nå 1 mio.+ forbrugere med massiv kommunikation og derigennem øge lysten til at købe og tilberede mad med økologiske bælgplanter.</p> <p>AP 1 – NETVÆRKSINDSATS MÅLRETTET MENINGSDANNERE AP2 – KONCEPTUDVIKLING OG DESIGN AF FORBRUGERRETTET KOMMUNIKATIONSINDSATS: AP 3 – PRODUKTION AF INDHOLD OG EKSEKVERING AF KOMMUNIKATIONSINDSATS</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 1.200.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>
<p>Pure Danske linser, ærter og bønner. Pure Dansk</p>	<p>Projekt navn: Pure Danske linser, ærter og bønner</p> <p>Finansiering: Fonden for Økologisk Landbrug</p> <p>Formål: At fremme danske forbrugeres kendskab til økologiske, danske bælgfrugters vej fra jord til bord samt inspirere til, hvordan 'almindelige' danskere såvel som madprofessionelle i højere grad kan anvende økologiske bælgfrugter i madlavningen. Opbygge et oplysende 'opskriftsunivers' via en kreativ kampagne med korte, informative og visuelt tiltalende videoer, infografikker og annoncer samt udbrede kendskabet til og anvendelsen af danske, økologiske bælgfrugter via fysisk tilstedeværelse ved relevante events og netværk med fokus på økologi og plantebaserede fødevarer.</p> <p>Projektperiode: 2022. Projektbevilling: 410.000 kr.</p> <p>https://oekologifonden.dk/det-har-fonden-stoettet/plantebaserede-foedevarer-bevillingsoversigt-2022</p>

<p>PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition. Aarhus Universitet</p>	<p>Projekt navn: PlantPro - Accelerating an efficient green consumer transition</p> <p>Finansiering: Innovationsfonden Projektansvarlig: Jessica Aschemann-Witzel, Professor, MAPP Centret, Aarhus Universitet, jeaw@mgmt.au.dk.</p> <p>Beskrivelse: Projektet har til hensigt at undersøge, hvordan Danmark kan styrke og udbrede omstillingen til mere planterig kost, mindre madspild, og grøn fødevareinnovation, 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 fødevareproduktionen. Det er første gang 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>Projekt partnere: 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, Planterlagterne, Upfield, Eachthing, Rema1000 og Fair Trees.</p> <p>Projektperiode: 2021-2024 Projektbevilling fra Innovationsfonden: 8.400.000 kr. Samlet budget: 13.100.000 kr.</p> <p>https://innovationsfonden.dk/da/investeringer/investeringshistorier/nyt-stort-projekt-kobler-plantebaserede-foedevarer-og-madspild</p>
---	--

<p>Beacon. CBS</p>	<p>Projekttitel: Beacon Finansiering: Novo Nordisk Foundation Projektansvarlig: Lucia Reisch; Organisation: Copenhagen Business School (CBS9)</p> <p>Kort beskrivelse The Behavioural Insights for a Circular Society – BeaCon project explores 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</p> <p>Samarbejdspartnere: Københavns Kommune. Cass Sunstein. Projektperiode: 2021-2024 Projektbevilling: ?</p> <p>https://beaconproject.dk/</p>
<p>Økologi Fordi. Forbrugerrådet Tænk</p>	<p>Projekttitel: Økologi Fordi Finansiering: Fonden for økologisk landbrug Projektansvarlig: Camilla Udsen, cu@fbr.dk; Organisation: Forbrugerrådet Tænk</p> <p>Kort beskrivelse Med Økologi Fordi nuancerer vi debatten om økologi, klima og plantebaserede alternativer til kød, så unge i alderen 18-25 år bliver bevidste om, at klimahensyn og økologi ikke er modsætninger, men begge vigtige. Vi fortæller bl.a. om, hvordan økologi er en pakkedøsning, som også tager hensyn til miljø, natur og dyr, og at økologi ikke behøver være mindre klimavenligt. Vi klæder de unge på til at blive kompetente forbrugere, der træffer mere bæredygtige valg og ikke fravælger økologi, når de køber ind, fordi de ikke tror, at det har en betydning i forhold til klimaet. De unge er i en periode af deres liv, hvor de er i gang med at etablere deres egen husholdning og de vaner, som vil præge deres fødevarerindkøb og madvalg fremover. Via vores instagramprofil #tygpaadet og podcasten Økologi Fordi deler vi viden, refleksioner og tips med fokus på at spise godt og samtidig tage hensyn til både budget, klima, miljø, dyrevelfærd og sociale forhold. Podcastserien bringer hele den økologiske produktionskæde tættere på forbrugeren og giver en række svar fra markante økostemmer på spørgsmålet "Hvorfor økologi?", og sætter fokus på, hvordan en mere plantebaseret kost og tanker omkring økologi spiller sammen, når vi kigger på fremtidens fødevarerforbrug. I 2022 udkommer 2. sæson af podcasten.</p> <p>Projektperiode: 2020-2022 Projektbevilling: 599.000 kr.</p> <p>Link projektbeskrivelse: https://taenk.dk/om-os/podcast</p>

<p>Forskningsprojekt om miljøvenlige madvaner hos unge, Aarhus Universitet</p>	<p>Projekttitle: Forskningsprojekt om miljøvenlige madvaner hos unge Finansiering: ? Projektansvarlig: Louise Randers; Organisation: Aarhus Universitet.</p> <p>Kort beskrivelse: Vi planlægger at inddrage 10 efterskoler i studiet i perioden fra skolestart i efteråret 2021 og ca. tre måneder frem, hvoraf den første måned blot involverer besvarelse af et spørgeskema. Efterskolerne opdeles i to grupper, den ene hvor vegetarisk kost er udgangspunktet med mulighed for kød som aktivt tilvalg, mens den anden gruppe har 'standard' kost med vegetarisk som aktivt tilvalg.</p> <p>Projektperiode: 2021 - ? Projektbevilling: ?</p> <p>https://pure.au.dk/portal/da/projects/forskningsprojekt-om-miljoevenlige-madvaner-hos-unge(274e4f63-0904-44c0-92e9-216db6844738).html</p>
--	--