

Plantebaserede fødevarer

Forsknings- og udviklingsstrategi
for et nyt vækstområde i den
danske fødevarereproduktion

november 2020



Fælles ambitioner for flere plantebaserede fødevarer

Den danske landbrugs- og fødevarerektor har en stærk vision om at være klimaneutral i 2050. En række af erhvervets virksomheder har desuden sat egne mål, der skal videreudvikle bæredygtigheden i den samlede værdikæde, herunder mindske klimaaftrykket. Den danske regerings mål er at reducere Danmarks samlede udledning af klimagasser med 70 pct. i 2030 i forhold til 1990. På den baggrund kom Klimapartnerskabet for Fødevarer- og Landbrugssektoren i foråret 2020 med en række anbefalinger til initiativer, der kan bidrage til at nedbringe klimaaftrykket.

Sektoren vil være en grøn vækstmotor, der leverer de mest klimavenlige produkter, teknologier og knowhow til resten af verden.

Den grønne omstilling skal være et konkurrenceparameter og lede til nye forretningsområder, samtidig med at de eksisterende danske styrkepositioner udvikles. Klimapartnerskabet pegede også på, at landbrugs- og fødevarerektoren har behov for, at der udvikles nye plantebaserede produkter, som kan imødekomme forbrugernes efterspørgsel efter vegetabiliske fødevarer.

For at nå dette mål, og udvikle denne del af landbrugs- og fødevarerproduktionen parallelt med den øvrige del, er det nødvendigt at allokere målrettede ressourcer, der kan sikre forskning og udvikling gennem hele værdikæden, fra jord til bord.

Med denne strategi for forskning og udvikling inden for plantebaserede fødevarer peger vi på de forsknings- og udviklingsmæssige behov, der er for at kunne fremme flere plantebaserede fødevarer 'Made in Denmark'. Strategien er udarbejdet i et nyt partnerskab mellem Landbrug & Fødevarer, Dansk Vegetarisk Forening, Tænk-tanken Frej og fødevarerbranchens aktører, baseret på input fra en række af klyngens virksomheder og interessenter. Dette partnerskab samler kræfterne fra jord til bord, fra land til by og på tværs af generationer.

Mulighed for at videreudvikle vores styrkepositioner

Afsættet for strategien er, ud over Klimapartnerskabets anbefalinger, i høj grad også de eksisterende danske styrkepositioner, kompetencer og resultater på fødevarerområdet. I generationer har danske landmænd været med til at brødføde mennesker, både i og uden for Danmark, og de leverer i dag råvarer til både madpakker, måltidskasser og Michelin-restauranternes menukort. Mulighederne slutter ikke her.

Med tiltagende fokus på klima og sundhed er der også kommet øget fokus på den plantebaserede del af vores kost samt på plantebaserede fødevarer og planteproteiner. I takt hermed er efterspørgslen og markedet for plantebaserede fødevarer og ingredienser vokset, hvilket må forventes at fortsætte.

Der er også en voksende interesse hos landmænd og gartnere i at levere de råvarer, fødevareraktørerne skal bruge til fx plantedrik og plantefars, og som restauranter og resten af foodservice skal bruge i deres daglige bespisning af danskerne. Fødevarerhvervet og virksomheder leverer allerede i dag gode og sunde plantebaserede fødevarer, men behovet for videreudvikling er der. Ikke mindst fordi udviklingen er global, og eksportpotentialet er stort.

En øget satsning på planteproduktion til fødevarer kan tage afsæt i vores eksisterende danske styrkeposition inden for fødevarer. Mange forbrugere både i ind- og udland efterspørger sunde, danske fødevarer. Både på grund af vores stolte fødevarertraditioner, dyrevelfærd, økologi, fødevarerikkerhed, smag og ernæringskvaliteter, men også fordi erhvervet er ambitiøse i forhold til at blive klimaneutral i 2050.





Målrettet forskning og udvikling kan skabe vækst til det danske samfund

Vi vurderer, at en målrettet forsknings- og udviklingsindsats på området kan bidrage til at skabe nye produkter, nye virksomheder og flere arbejdspladser i fødevarerhvervet samt forøget vækst og indtjening til det danske samfund. Vi appellerer med strategien til myndigheder og regering om at dedikere flere udfordringsdrevne ressourcer på området. Vi har et stærkt dansk økosystem på forsknings- og innovationsområdet, men også nye skal bringes i spil, og det internationale samarbejde skal styrkes, så vi kan hjemtage nødvendig viden til Danmark og opbygge de nødvendige kompetencer på området.

Strategien står, for L&F's vedkommende ikke alene, men skal ses som et supplement til øvrige forsknings- og udviklingsstrategier for udvikling af fødevarerlyngen som en dansk styrkeposition, herunder:

World-Class Food Innovation towards 2030 og Forskningsstrategi 2030 for dansk Landbrug.

Vores forsknings- og udviklingsstrategi for flere plantebaserede fødevarer peger på følgende 8 anbefalinger.

8 anbefalinger om udvikling af plantebaserede fødevarer

Overordnet anbefaling

Anbefalinger til forskning og udvikling af den plantebaserede værdikæde


1. 
En ny samarbejdsmodel i værdikæden

2. 
Afgrøder

3. 
Forarbejdning af råvarer

4. 
Produktion af fødevarer

5. 
Detail, foodservice og forbrugere

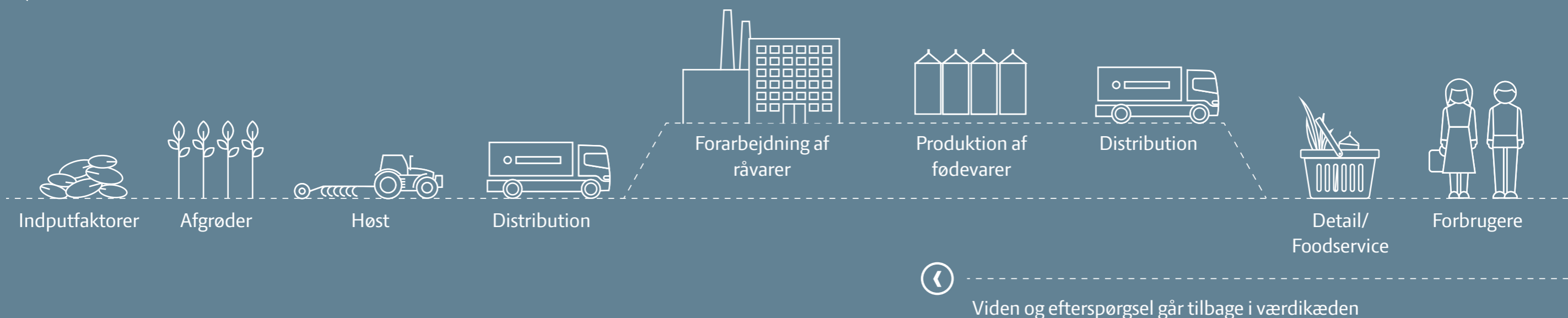
6. 
4 tværgående emner om:
- Sundhed & ernæring
- Sporbarhed & fødevarerikkerhed
- Dokumentation af bæredygtighed
- Reduktion af spild og udnyttelse af rest- og sidestrømme

7. 
Etablering af testfaciliteter og demonstrationsanlæg

8. 
Sikring af vidensoverførsel og uddannelse

Anbefalinger til at styrke en videnbaseret udvikling af den plantebaserede værdikæde

» Værdikæde for plantebaserede fødevarer



Hvad er plantebaserede fødevarer?

Planteråvarerne består blandt andet af:

- Frugt
- Grøntsager
- Svampe
- Bælgplanter
- Kornprodukter
- Frø
- Nødder
- Tang og alger
- Andet – græs, hamp o.lign.

Plantebaserede fødevarer

Disse råvarer kan spises direkte fx frugt og grønt eller anvendes til forarbejdede plantebaserede produkter – fx brød, havregryn, øl men også nye produkter som havredrik eller tofu.

Hybridprodukter

Hybridprodukter er produkter, som består af en kombination af animalske fødevarer og planteråvarer/plantebaserede fødevarer, f.eks. hakket kød tilsat grøntsager.

Værdikæden:

Værdikæden består af en række led. Fra inputfaktorer som fx gødning, frø og plantebeskyttelse til dyrkning af afgrøder på marken eller i væksthuse og høst og distribution. Nogle råvarer leveres direkte herfra til detail og foodservice, mens andre råvarer gennemgår en forbehandling, hvor fx ærter afskalles, tørres og fraktioneres til ingredienser, hvorefter der sker en produktion til reelle fødevarer. I sidste led af værdikæden finder vi afsætningsleddet med detail, foodservice og forbrugerne.



Potentiale i flere plantebaserede fødevarer

Efterspørgslen vil komme

Det globale marked for plantebaserede fødevarer er voksende. En ny global markedsanalyse viser en forventet årlig vækstrate i omsætningen på ca. 12 % fra 2020-2027¹. 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%². Den plantebaserede udvikling i Europa drives primært af flexitariere, der søger at reducere deres forbrug af animalske fødevarer og tilføjer i stigende grad veganske og vegetariske produkter til deres indkøbslister. Salget af vegetariske og veganske produkter er også i kraftig vækst i Danmark. Coop melder om en tredobling i danskernes forbrug af forarbejdede vegi-produkter fra 2012-2019 – og forventer fortsat vækst i kategorien³. Lignende høje vækstrater ses i Salling Group.

Det er især de unge, som efterspørger større udbud og mere variation af plantebaserede fødevarer⁴. Det betyder, at efterspørgslen vil stige støt fremover. Markedet forventes at gå fra at være et niche-marked til at være et mere mainstreammarked.

Der er en stor trend i efterspørgslen efter fødevarer, der bidrager positivt til klima, miljø og bæredygtighedsdagsordenen. Plantebaserede fødevarer har alle muligheder for at markedsføre sig på disse parametre. Det kræver dog gennemsigtighed og dokumentation for produktionen. Flere undersøgelser viser, at en mere plantebaseret kost vil reducere påvirkning af miljø og klima fra produktionen⁵.

I den danske foodservice- og detailsektor opleves der en stor interesse for og efterspørgsel efter flere plantebaserede fødevarer – der er herigennem mulighed for at lære forbrugerne om nye smage og produkter. En række foodservice-virksomheder arbejder målrettet med dette fx Dansk Cater, Meyer's, Fazer, m.fl.

Beregning fra Fødevarerministeriet viser, at Danmark kan vinde knap 7 mia. kr. årligt ved at danskerne følge de nuværende kostråd⁶.

Økologi har været en driver i udviklingen af de plantebaserede

fødevarer, og det vurderes, at der fortsat er muligheder for at udvide markedet med økologiske varer. Flexitariere, vegetarere og veganere angiver i en undersøgelse fra DVF, 2019, at de har markant præference for at købe økologisk. Der er dog også en efterspørgsel på konventionelle produkter, og der er derfor potentiale for udvikling af både det økologiske marked og det konventionelle.

Interviewpersonerne til denne strategi mener, at der både er stort potentiale i produkter, som er 'kopier' af animalske produkter og i produkter, som er noget i sig selv.

Der er ligeledes en forbrugerefterspørgsel efter danske råvarer i produktionen, hvorfor der ses et potentiale for de danske landmænd i produktionen hertil.

Potentialet skal bygges på danske kompetencer

Vi har allerede stærke kompetencer i dansk landbrugs- og fødevarerforskning. Eksisterende viden skal udnyttes på nye plantebaserede områder. Fx bør eksisterende viden og kompetencer indenfor ingredienser og udvinding af proteiner, samt viden om råvarestrukturer, teksturer, smag og ernæring bruges i udvikling af nye plantebaserede produkter.

Vi har i Danmark tradition for at arbejde tæt sammen i værdikæden fra jord til bord. Mange af de nye plantebaserede fødevarer kræver en opbygning af en ny værdikæde. Her skal vi bruge de tætte samarbejdsrelationer og organisatoriske kompetencer, der allerede er i erhvervet.

I Danmark har vi særlige styrker indenfor økologi, clean label og rene råvarer, og vi har derfor potentiale til at opnå en styrkeposition indenfor plantebaserede fødevarer med disse egenskaber.



¹ Meticulous Market Research, 'Plant-based Food Market Worth \$74.2 Billion by 2027', 2020

² The Good Food Institute, 'U.S. State of the Industry Report Plant-Based Meat, Eggs, and Dairy', 2019 <https://www.gfi.org/files/soti/INN-PBMED-SOTIR-2020-0507.pdf>

³ Coop Analyse, https://coopanalyse.dk/analyse/02_447-vegi-varer-salg/, 2019

⁴ Coop Analyse og Dansk Vegetarisk Forening, 2020

⁵ J. Poore and T. Nemecek, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, 2019

⁶ FRO, Jensen, Vurdering af sundhedsøkonomiske gevinster ved øget overholdelse af kostrådene, 2020



Begrænsninger og udfordringer for flere plantebaserede fødevarer

Forbrugerne: Forbehold og behov for viden og kompetencer

Mange produkter lever ikke op til forbrugernes forventning til smag og kvalitet. Det giver skuffede forbrugere, der ikke laver genkøb. Den ernæringsmæssige sammensætning i nogle produkter kan være en udfordring. Fx er indholdet af salt og mættet fedt i nogle produkter lige så højt som i de animalske produkter, de søger at erstatte⁷.

Der er et begrænset udbud indenfor flere kategorier af plantebaserede fødevarer, og indenfor andre er variationen begrænset⁸.

Forbrugere, kokke og køkkenansvarlige skal oplæres i at bruge nye produkttyper og tilberedning heraf, og der skal opbygges en ny madkultur, og det tager tid.

Pris er en vigtig driver for forbrugerne. Forbrugerne har svært ved at forstå, at nogle af de plantebaserede 'kød/mælkeerstatninger' er dyrere end de animalske⁹.

Fragmenteret og manglende led i værdikæden

Der mangler samarbejde og sammenhæng i værdikæden, så hele kæden kan optimeres.

Der mangler videnbaseret udvikling af produkterne. Meget udvikling af plantebaserede produkter sker i små start ups, som ofte ikke har kapacitet nok til at have en meget videnstung tilgang til produktudvikling, adgang til teknologi, produktionsfaciliteter, innovationskapacitet og distributionskanaler eller kapital til at skalere op. De etablerede fødevarer virksomheder har allerede detaljeret kendskab til forbrugerne, produktion og distributionskanaler. Disse to elementer kan med fordel tænkes sammen.

Levering og forarbejdning af råvarerne mangler. Landmændene skal opleve en efterspørgsel, og det skal kunne lade sig gøre og betale sig at forarbejde råvarerne til ingredienser og fødevarer i Danmark.

Afgrøderne skal op på et produktionsniveau, så dækningsbidraget

gør dem konkurrencedygtige i forhold til andre afgrøder. Det kræver en optimering i hele værdikæden¹⁰.

Der mangler adgang til pilotskalaanlæg og testfaciliteter, samt kommercielle produktionsanlæg i fuld skala.



Forbrugerinformation og viden om adfæld skal gå tilbage i værdikæden



Forskningsindsatser i værdikæden

Gennem en række interviews med interessenter i værdikæden er der identificeret seks primære forsknings- og udviklingsindsatser, der skal fokuseres på for at optimere værdikæden.

Anbefaling om samarbejde

Partnerskabet har otte strategiske anbefalinger til en udvikling af den plantebaserede værdikæde.

Overordnet anbefaling

1. En ny samarbejdsmodel i værdikæden

Forsknings- og udviklingsanbefalinger med følgende fokusområder:

2. Afgrøder
3. Forarbejdning af råvarer
4. Produktion af fødevarer

5. Detail, foodservice og forbrugere
6. 4 tværgående emner om:
 - Sundhed & ernæring
 - Sporbarhed & fødevarer sikkerhed
 - Dokumentation af bæredygtighed
 - Reduktion af spild og udnyttelse af rest-og sidestrømme.

Anbefalinger til at styrke en videnbaseret udvikling af den plantebaserede værdikæde:

7. Etablering af testfaciliteter og demonstrationsanlæg
8. Sikring af videnoverførsel og uddannelse

⁷ Vifu, Danske forbrugeres forhold til plantebaserede fødevarer, 2019

⁸ DVF, Vegetarisk & Økologisk, Økologipræferencer i det vegetariske forbrugerssegment, 2019

⁹ Vifu, Danske forbrugeres forhold til plantebaserede fødevarer, 2019

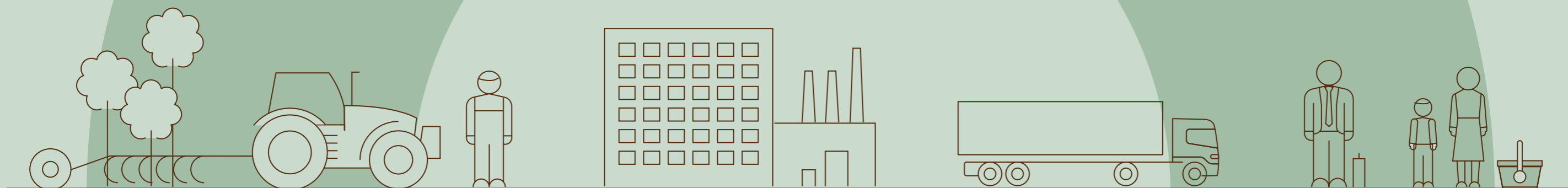
¹⁰ SEGES, på baggrund af interview med flere aktører i SEGES, 2020



I Danmark har vi særlige styrker indenfor økologi, clean label og rene råvarer, og vi har derfor potentiale til at opnå en styrkeposition indenfor plantebaserede fødevarer med disse egenskaber.



» Overordnet anbefaling



Anbefaling 1: En ny samarbejdsmodel i værdikæden

Værdikæden er i dag meget fragmenteret, og det er svært at skaffe danske råvarer og forarbejde dem. Værdikæden er ikke sammenhængende eller samarbejdende, og der opleves et forbrugertræk og et udbudspush, som ikke møder hinanden i en samlet optimering af værdikæden. Der mangler prissætning, kontraktgrundlag og leverandøraftaler for landmændene og sikkerhed for, at afgrøderne kan afsættes. Fødevarevirksomheder har begrænset kendskab til hvilke afgrøder, der er dyrkningsegnede i Danmark, de mangler viden om, hvilken kvalitet landmanden kan dyrke, eller hvad landmanden dyrkningsmæssigt kan korrigere, for at påvirke kvaliteten i afgrøden.

Partnerskabet anbefaler, at der arbejdes for:

- En ny samarbejdsmodel, der styrker udviklingen i alle dele af kæden. Udnytte viden om forbrugere, distribution og produktion fra eksisterende etablerede fødevarevirksomheder og samarbejde med de mindre nystartede virksomheder, som udviser innovationskraft, agilitet og nytænkning.
- Matchmaking-muligheder mellem producenter, forarbejdningsvirksomheder, fødevareproducenter og detail.
- Samarbejde om udvikling af det 'manglende' led i værdikæden – forbehandling/forarbejdning af råvarerne fx afskalling, vindsigtning, ingredienser.



Anbefalinger til forskning og udvikling af den plantebaserede værdikæde

Anbefaling 2: Afgrøder

En væsentlig driver for at udvikle flere plantebaserede fødevarer er, at de rette råvarer er tilgængelige. Derfor er et af forskningsfokusområderne afgrøder. Det handler om at forædle, udvælge sorter og afgrøder og ændre dyrkningsmetoder, så de tilpasses produktionen af afgrøder til human konsum, som kan dyrkes i Danmark med et højt og sikkert udbytte og af den rette kvalitet.

Partnerskabet anbefaler, at forskningen og udviklingen koncentrerer om:

- Udvælgelse af afgrøder og sorter med høj kvalitet ift. proteiner, fibre, vitaminer mv. og gode sensoriske egenskaber til forarbejdning, samt udvælgelse af afgrøder og sorter direkte til forbrug. Udviklingen skal målrettes både økologisk og konventionel produktion og afgrøderne skal tilpasses danske/nordiske dyrkningsforhold.
- Forædling af afgrøder med fokus på:
 - o at de tilpasses det danske klima og nye klimaforhold, hvorved de bliver dyrknings sikre med højt udbytte.
 - o at skabe eller bibeholde god smag, duft og tekstur og se nere forarbejdningsmuligheder for råvaren og fødevareren.
 - o at kunne opdele afgrøden i forskellige fraktioner herunder proteiner, aminosyrer, vitaminer mm. Herved kan der også udvikles bedre ernæringsegenskaber og øget næringsstofoptagelse, mens råvarernes kvalitet bibeholdes.
 - o at kunne dokumentere afgrødernes bæredygtighed.
 - o at kunne undgå spild.
 - o at kunne præstere udbyttedmæssigt også under økologiske dyrkningsforhold, hvor der ikke anvendes pesticider.
- Optimeret tildeling af næringsstoffer i planternes vækstsæson.
- Bedre vejledning og viden om dyrkning, sædskifter, sortsvalg og samdyrkning af afgrøder - Fx fokus på dyrkning, vanding, podning, bestøvning, plantebeskyttelse. Både økologi og konventionelle råvarer.

Anbefaling 3: Forarbejdning af råvarer

I dette led af værdikæden forarbejdes de rå råvarer til ingredienser/forarbejdede råvarer, der kan bruges til senere fremstilling af fødevarer. Der er store mangler på dette område i den danske værdikæde. Det er i dag svært at få forbehandlet mange råvarer i Danmark.

Partnerskabet anbefaler, at forskningen og udviklingen koncentrerer om:

- Udvikling af pilotanlæg til demonstration af forarbejdning af råvarerne i Danmark, herunder fx vindsigtning, ekstrudering mv.
- Viden om at skille råvarer til rene ingredienser, som bevarer egenskaber som smag, tekstur og råvarekvalitet – samt udvikling af processer her til og som også kan godkendes under økologireglerne. Udvinning af farve og smag, der ikke er omkostningstung.
- Forbedring af lagerstabilitet og holdbarhed af de forarbejdede råvarer.
- Sikring og dokumentation af fødevarerens sikkerhed, sporbarhed og bæredygtighed.
- Kaskadeudnyttelse af råvarerne og udnyttelse af restprodukter og sidestrømme (fx stængel fra ærter).
- Viden om hvordan planter reagerer på fx varmebehandling.

Anbefaling 4: Produktion af fødevarer

I dette led af værdikæden forarbejdes de forbehandlede eller rå råvarer til fødevarer. Der er mange mindre start-up-virksomheder i dette led af værdikæden, samtidig er det også her, at de etablerede fødevarevirksomheder har viden og kompetencer fra eksisterende produktion.

Partnerskabet anbefaler, at forskningen og udviklingen koncentrerer om:

- Udvikling og forbedring af sensoriske egenskaber fx smag, tekstur og duft.
- Forbedring af funktionalitet og ernæring - fokus på fordøjelse og næringsstofoptagelse.
- Udvikling af produkter, som er noget i sig selv, og ikke kun er animalske analoger, mens også udvikling af produkter der er erstatninger for animalske fødevarer.
- Udvikling af fermenteringsmetoder.
- Sammensætning af komponenter, tilsætningsstoffer og clean label produkter.
- Udvikling af produktionsapparat til plantebaserede fødevarer.
- Dokumentation af fødevarerens sikkerhed og sporbarhed.
- Udvælgelse af råvarer.
- Udvikling af både økologiske og konventionelle produkter.

Anbefaling 5: Detail, foodservice og forbrugere

I sidste ende er det forbrugerne, der skal spise produkterne, hvad enten de selv køber dem, eller de serveres i kantiner, på restauranter eller offentlige køkkener. I denne del af værdikæden handler det især om adfærdsforskning og kulturændring. Der er stor viden i de etablerede fødevarevirksomheder omkring forbrugeradfærd, opskriftsudvikling og måltidssammensætning, som med fordel kan bruges i de mindre nystartede virksomheder, som til gengæld udviser innovationskraft, agilitet og nytænkning, som kan inspirere de etablerede fødevarevirksomheder.

Partnerskabet anbefaler, at forskningen og udviklingen koncentrerer om:

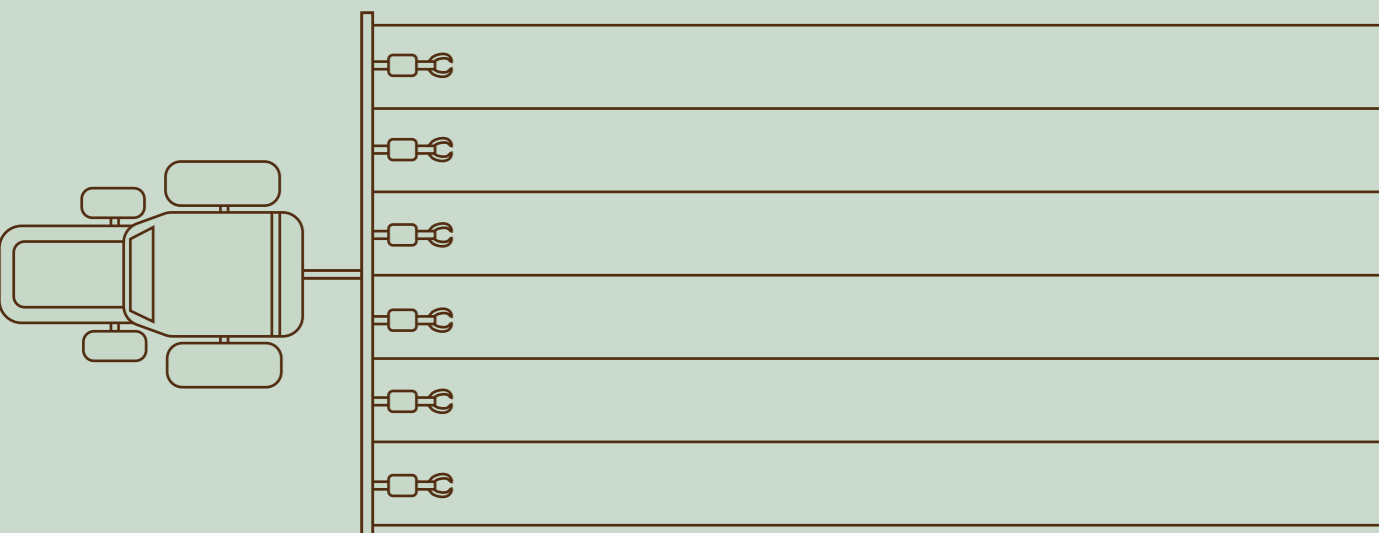
- Adfærdsforskning og nudging af forbrugere, detail og i foodservice.
- Udvikling af madkundskaber og opskriftuniverser.
- Forbrugeroplysning om måltidssammensætning med plantebaserede fødevarer.
- Troværdig dokumentation af bæredygtighed og sundhed.
- Kortlægning af nye smage og efterspørgsel efter helt nye produkter.
- Fokus på både danske og udenlandske forbrugere og udvikling af både økologiske og konventionelle produkter.
- Kortlægning af de danske markedsmuligheder på eksportmarkederne. Viden om potentielle nye markeder og forbrugerpræferencer på disse.

Anbefaling 6: Tværgående forskning og udvikling

En række forsknings- og udviklingsområder centrerer sig ikke om et bestemt led i værdikæden, men går på tværs, og kræver samarbejde, videnoverførsel og dokumentation.

Partnerskabet anbefaler, at der forskes og udvikles i følgende tværgående emner:

- Smag, sundhed og ernæring. Forbrugeroplevelsen af produkterne skal være i top, både hvad angår ernæringsrigtig kost og smagsoplevelser. Derfor skal viden om forbrugeroplevelser, sundhedsprofil og sensoriske egenskaber bruges i forædling af nye og eksisterende afgrøder, samt i forarbejdningsleddene til at optimere værdikæden.



- Dokumentation af bæredygtighed. Markedspotentialet for de plantebaserede fødevarer relaterer sig til forbrugerforventninger om et bæredygtigt produkt. Derfor skal der fokus på at dokumentere livscyklus for produkterne, og arbejdes med at reducere spild i hele kæden. Herunder brug af data på tværs af værdikæden.
- Sporbarhed og fødevarer sikkerhed i hele værdikæden. Nye typer råvarer og nye dyrkningsmetoder, som fx vertikal farming, kan give nye udfordringer med dokumentation og fødevarer sikkerhed. Ligeledes skal der fokus på håndtering af allergener i hele værdikæden, fx sikring af glutenfri-produkter.
- Restprodukter kan udnyttes bedre. Der skal fokus på cirkularitet, udnyttelse af side- og reststrømme og korrekt håndtering af råvarer og fødevarer, så de ikke går til spilde.



Anbefalinger til at styrke en videnbaseret udvikling af den plantebaserede værdikæde

Anbefaling 7: Testfaciliteter og demonstrationsanlæg

At producere helt nye typer fødevarer kræver adgang til testfaciliteter for at kunne eksperimentere med afgrøder, sortsvalg, dyrkning, forarbejdning mv.

For at kunne optimere i værdikæden er der behov for mindre test/demonstrationsanlæg, som kan forarbejde afgrøder til den råvarer, som fødevarerproducenterne kan anvende, så kvalitetsparametre, som kan opnås gennem dyrkning og sortsvalg, kan måles på det færdige ingrediens/produkt.

Partnerskabet anbefaler, at der arbejdes for:

- at finde en lokalitet for testfaciliteter og forsøgsgård til frilandsgrontsager, bælgrugter, korn, kerner, frø, frugt og bær mv. (som erstatning for nuværende forsøgsgård på AU, som bliver nedlagt)
- en udbygning af laboratorieudstyr, feltforsøg, vækstkamre mv. på universiteterne.
- at etablere en række test og demonstrationsanlæg i Danmark til forarbejdning af råvarer.
- at etablere flere testfaciliteter/demonstrationsanlæg til forarbejdning af fødevarer i mindre skala.

Anbefaling 8: Sikring af videnoverførsel og uddannelse

Et vigtigt element for at optimere værdikæden er at gøre den mere videnbaseret og sikre, at ny viden kommer hele værdikæden til gode.

Partnerskabet anbefaler at sikre:

- videregående uddannelser og forskningskompetencer med fokus på det plantebaserede.
- videreuddannelse og videnoverførsel til køkkenpersonale, madkundskabslærere, diætister, kokke og andre dele af food-servicesektoren.
- videreuddannelse af fødevarermedarbejdere, der skal arbejde med nye typer råvarer.
- tilstrækkelig med videnbaseret rådgivning til landmænd, der skal dyrke nye typer råvarer.
- oplæring af detailpersonale om korrekt behandling og opbevaring af frugt og grønt.
- viden til forbrugerne om anvendelse af nye råvarer.



Metode

- Strategien er udarbejdet af Landbrug & Fødevarer på baggrund af interviews med en række interessenter indenfor plantebaserede fødevarer.
- En række af allerede eksisterende forskningspublikationer er ligeledes blevet inddraget. Herunder Forsk2025, Fremtidens grønne løsninger, World Class Food Innovation towards 2030, samt Forskningsstrategi 2030 for Dansk Landbrug.
- Strategien er drøftet og besluttet i en styregruppe bestående af Arla, Danish Crown, Crispy Food & Nisco, Frej, Dansk Vegetarisk Forening, SEGES og Landbrug & Fødevarer.



Landbrug & Fødevarer
Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
E info@lf.dk
W www.lf.dk



frej