

Fonden for Plantebaserede Fødevarer 2025 – Oversigt over indkomne ansøgninger

Fonden for Plantebaserede Fødevarer 2025 – Oversigt over indkomne ansøgninger	
Projekttitle	Hovedansøger (virksomhed)
Øko-Ø-Ærø – mere grøn og økologisk mad på Ærø	Ærø Kommune
Aardaker - The Legume of the future	Aarhus Universitet
Gulerodssmørepålæg som hverdagens pålæg	Peter Bottos
Grønne ærter til Danmark: Nyt liv til den danske produktion af dybfrostærter	Dybfrostærter Amba
Fra intention til handling – grøn madadfærdsændring rodfastet i evidens	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Skolespiren – plantebaseret, bæredygtig maddannelse og trivsel gennem skolemad	Pathenia Consulenza
Gør Storbritannien Grønt og Økologisk	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Spisalon - Madklub for lærerstuderende	Absalon
VIA for fremtidens Kantiner og det Grønne værtsskab - nudging og madkurser for en mere plantebaseret fremtid og madkultur for VIAs studerende, kollegaer og kunder. Projekt VIA-KanGrøn.	VIA University College
Eksportfremme af danske planteingredienser på verdens største ingrediensmesse Fi Europe (EDPFI)	Food from Denmark
Jagten på umami, tekstur og ernæring i plantebaserede fødevarer på farten ("Umami on the go").	Nordic Bio Food ApS
Danske produkter i fokus på SIAL 2026 og ANUGA 2027 – vejen til nye eksportmarkeder	Food from Denmark
Grøn Mesterlære – Fremtidens måltider	Økologisk Landsforening

Fremtidens planteambassadører i dagligvarehandlens frugt- og grønt	Økologisk Landsforening
Regionerne som motor for planterige måltider i hele Danmark	Food Organisation of Denmark
Grønt eksportløft	Økologisk Landsforening
Flere danske plantebaserede økologiske råvarer til foodservicesektoren i Tyskland, Østrig og Schweiz - DACH 2.0	Økologisk Landsforening,
Expanding Danish fruit production through flowering control (DANFLOW)	Københavns Universitet - PLEN
Grøn inspiration, der flytter de unges madadfærd	Økologisk Landsforening
Grønne Eventyr – Mad, Smag & Fællesskab (GEMS)	Professionshøjskolen Absalon
Wir (be)schaffen das! Mere grønt i tyske gryder	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A
Det Danske Spisekammer – fra skov, mark og have	Vejle Erhverv, Erhvervenes Hus
Planteingredienser som driver for storskalaeksport	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A
Plantebaserede produkter og oplevelser som gastronomisk løftestang til at tiltrække nye købestærke udenlandske og danske turister til lokale destinationer	Kombination ApS
SmagsUdvikling til MadpakkeSnacks (MUMS)	Aarhus Universitet
Grøn & Greasy – Gør plantebaseret street food catering til det foretrukne valg for foodtruck-ejere, eventplanlæggere og beslutningstagere	Rebel Food ApS
Spir og spis: Maltfabrikkens laboratorium for nye madvaner	Komiteen Maltfabrikken
Smagen for fremtiden	Food Bornholm F. M. B. A
Grøn kernekraft	Food Organisation of Denmark
Danske egnes plante-potentiale - EGN DK	Kost Studio ApS

Planteriget: Grønnere retter til hele kongeriget - forbundne, forpligtet, for Planteriget Danmark	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A
Bælgfrugter på menuen i spisesalen (Gkok 2.0)	Køkkenkultur
Revitalisering af Pæreproduktionen – optimering for øget konkurrenceevne (ReviPear)	HortiAdvice A/S
Plantebarmeter - plantebaseret brancheindsigt til ALLE	Food Organisation of Denmark
The Future of Organic Alternatives: Delicious, Inclusive, Scalable (FOA)	Temptory Foods
Flere grønne madhåndværkere og bedre planterigt madhåndværk i Danmark - GMH 2.0	Hotel- og Restaurantskolen
Madmod og Plantebaserede Måltider- Uddannelse, innovation og madkultur (MPM)	CELF - Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland Falster
Udbredelse af plantebaseret mad på festivaler og attraktioner 2.0	Dansk Vegetarisk Forening
Dansk quinoa for det plantebaserede køkken (HybridQuinoa)	Københavns Universitet
Små spirer: Fælles nationalt samarbejde om jorden, maden og fremtiden	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
ESG-MÅLtid for virksomheder - Ansvarlig forplejning på arbejdspladsen med planter og økologi	Dansk Vegetarisk Forening
Projekt TANGHAV(N): Etablering af et industrielt hav- og klimacenter på Hundested Havn til formidling og uddannelse med fokus på tang som Havnaturgenopretning og fødevarer i hele produktions -og værdikæden.	Blæret Tang
Sustainable production of algae oil enriched with essential long-chain ω -3 fatty acids and antioxidant compounds (AlgaeOmega)	Algicel ApS

Det grønne kateter - en holistisk tilgang til succesfuld grøn skolemad	Haver til Maver
PROFIBOAT - To produce a high PROtein, FIBer-rich OAT drink mimicking protein content and consistency of milk, minimizing use of thickening agents and valorizing oat residues as food	BioMicroscopy
Øko-grønt i front. Opkvalificering på tværs af værdikæden.	Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S
SPIS: Smag, Præferencer, Indkøb og Substitution: Adfærdsindsigter og Detail tiltag for øget brug af Plantefars.	Pure Plant ApS
DANske produkter i Svenske StørKøkkener 2.0 (DANSSK 2.0)	Plantebranchen
Fuli frosne plantebaserede dumplings – et nemt, næringsrigt og velsmagende alternativ til kød.	Fuli ApS
Planterig gastronomi – grønne signatur-serveringer på 200+ danske restauranter og spisesteder (PLAGSIG)	MoveEat Danmark ApS
Health effects of Plantbased Tang-Alginate Supplement in elderly patients (PASE)	Aarhus Universitet, Inst. For klinisk medicin
Pioneering Revolutionary Sustainable Oil Production using Precision Fermentation (PRECISE)	SNL Biosolutions ApS.
Smagsrevolution: Otte nye medlemmer i danskernes grøntsagsfamilie	Aarstiderne A/S
For a Global Future: Towards Sustainable Plant-Based Protein Systems (PRO-Sustain)	Technical University of Denmark
Færdig med Fødevareneofobi. En indsats baseret på psykologiske principper, der vil hjælpe danskere med Fødevareneofobi til at spise mere plantebaseret og sundt	Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab

Fra rådhuset til borgernes tallerkener – grøn økologisk omlægning i kommuner (GØOK)	Økologisk Landsforening
Fra mark til måltid - Mod en grønnere værdikæde	Økologisk Landsforening
DART A new paradigm shift in Osteoarthritis treatment using Bioactive Compounds from Fermented Dandelion Extracts	AU-Health
Industrialisation of the next-gen plant-based foods through fully flexible, automated solid-state fungi fermentation (FUNGIMATIC)	Matr Foods ApS
Planteproteiner i Praksis - Bornholm som Living Lab for en Bæredygtig Værdikæde (PPP)	Regional madkultur / Gourmet Bornholm
Planterig Forebyggelse - vidensløft for sundhedsprofessionelle, patienter og andre borgere	Dansk Vegetarisk Forening
HUMBLE – Udbredelse af sunde, plantebaserede snackvaner	Eat Humble ApS
Kom i grønt humør Danmark	Landbrug & Fødevarer F.m.b.A
Bønnepatroljen - Fremtidens smag starter i børnehøjde	Bondelaugets Venner
Ny grisemodel til at undersøge proteinomsætning i muskelvæv hos børn - PigAmino	Københavns Universitet
Reclaiming cocoa - How legumes can reshape chocolate consumption	Sbstrkt ApS
Bælgfrugter på Menyen	Meyers A/S v. Meyers Madhus
POLISH – Potato Lipolysis and Oxidation Suppression for High-Quality Protein Recovery	Aarhus University, Dept of Food Science
ROSKILDE SPISER GRØNT - Mere og bedre plantebaseret kost i Roskilde kommune (RSG)	Grønt Omstillingsforbund – Roskilde

Plantebaseret bundlinje – økonomiske modeller for regenerative småskala-landbrug	Foreningen Andelsgaarde
2 til Tango - Tang og mikroalger – i takt for fremtidens fødevarer	Danmarks Tekniske Universitet - Fødevareinstituttet
Plant Food Festival 2026 & 2027 - vest og øst for Storebælt	Dansk Vegetarisk Forening
Relaunching Environmentally friendly Buckwheat-based products to meet expectations from future organic consumers (ReEBuck)	AU Flakkebjerg
Flere Planter på Full Service Restauranter tilknyttet Dagrofa Foodservice	Dansk Vegetarisk Forening
Meget mere hest! Udvikling af børnevenlige retter med hestebønner - for meget mindre grise- og oksekød.	Farm Management ApS
PLANTEKRAFT – Potentialet i Proteinrige Planteafgrøder og Plantebaserede Fødevarer	Professionshøjskolen Lillebælt
Målbare Måltider: Udbredelse af planterig mødeforplejning i mødebranchen	MeetDenmark
Vi styrker og dyrker jordforbindelsen mellem kommende kokke og landmænd	Regenerativt Jordbrug
AntScope- exploring ants' full potential in agriculture	Aarhus Universitet
Produktion af Fucus i Danske farvande - FUCUS	Aarhus Universitet
CRISP: Clean-label Resistant starch from potatoes for Integrated Satiety and Physiological weight regulation in humans	KMC Amba
Building the Roadmap for Innovation and Development in Danish Global Extension: North Carolina: BRIDGE-NC	Teknologisk Institut
Bedre holdbarhed af plantebaserede produkter – HOBAPLANT	Teknologisk Institut

SMAG (Smagfuld Mad til Alle Generationer)	Better Group ApS
Bælg i Brød – Øget indtag af danske bælgfrugter til børn og voksne gennem udviklingen af innovative brødkoncepter	SEGES Innovation P/S
Grønt værtskab og lokale planter i Meyers Kantiner	Meyers A/S
Naturlig Umami i Pulverform	Reduced ApS
Foreningsdanmarks Grønne Fællesmiddage (FGF)	Økologiens Have
KitSHIFT - Stimulating institutional demand for the plant-based sector	Københavns Universitet - climate and food security group
GREEN-MOM: Plantebaseret Kost Under Graviditeten til Fremme af Mikrobiomdreved Sundhed for Mor og Barn	Københavns Universitet - FOOD
PilotPLANT - Teknologisk Pilotcenter for plantebaserede ingredienser og fødevarer	Teknologisk Institut
Giv de grønne vaner videre - Planteglade førstegangsførelse skal beholde plantevanerne, når de bliver børnefamilier	Plantebranchen
Foodzoomer - Digitalt madfællesskab og værktøj til at fremme plantebaserede valg med madens effekt som drivkraft	Foodzoomer Technologies ApS
Dansk BælgBoost	SEGES Innovation P/S
Innovativ produktion af grønt bio-protein til human ernæring - GREENUTRITION	Prolutica ApS
Boosting Activity in the plant-based food Startup and Innovation Landscape (BASIL)	Danmarks Tekniske Universitet
Tempeh 2.0 – Udvikling af smagstilsat tempeh til anvendelse i storkøkkener	ByRoots ApS.
De grønne gastronomer Grøn indstilling	Cheval Blanc Kantiner A/S

Next Generation nudler – Fremtidens bæredygtige og sunde nudler baseret på økologiske bælgrugter og upcycledede plante-baserede ingredienser.	The Organic Crave Company ApS
Implementering af Tempeh i Dansk Institutionskøkkener: En Vejledning til Sundere og Mere Bæredygtig Kost	ByRoots ApS.
Fællesgrønt og fællesskab - Skalering og afsætningsfremme af danske CSA-modeller	Regenerativt Jordbrug
Roden til forståelse af mycelier (RUMy)	Danmarks Tekniske Universitet - Fødevareinstituttet
Uddannelsesplatform for opskalering af plantebaserede fødevarer	Teknologisk Institut
COLD-OAT: Udvikling af minimalt bearbejdede økologiske koldvalsede havreprodukter med høj næringsværdi.	Mølleriet Enghaven
Probiotiske produkter af frasorterede økologiske grøntsager - BIOUP	Søris A/S
Historiske genressourcer af kål til bæredygtig produktion og ny råvarevariation (KÅL er IKKE bare KÅL)	Aarhus universitet, Institut for Fødevarer
FermiPro: Replacing Additives with Plants— A New Era of Plant-Based Foods Delivering Real Taste, Texture, and Nutrition Without Ultra-Processed Additives	Nutrumami ApS
Uvenner 2.0 – Fra Feed til Foodtruck	Tænk tanken Frej
Planterige offentlige indkøb	Meyers Madhus
Fra frø til forbruger: Sammen om fremtidens fødevarer	WWF Verdensnaturfonden
Smagsløget	Sisyphos ApS
Upcycled Agroindustrial Sidestreams for Prebiotic Food Ingredients (U-ASPIRE)	Teknologisk Institut
Plantebaserede fødevarers status og fremtidsperspektiver i dansk madkultur - PlantFoodCulture.	Department of Food and Resource Economics, University of Copenhagen
Hvad skal vi have til aftensmad?	Astrid Haug ApS

Grønnere frokostvaner	Gastronomiet ApS
Fiber Intervention to Boost Effectiveness of Response to CheckPoint Inhibitors (FIBER-CPI)	Kræftens Bekæmpelse
Grønsagsdiversitet - fra genbank til gæster	Foreningen For OriGENaler
Bønner & bøger	Democracy x
Det grønne valg af buffeten - Planterige, professionelle køkkener gennem producentsamarbejde, opkvalificering og adfærdsgreb	COOR
Sorghum fra mark til måltid – Økologisk og glutenfri fødevareudvikling Vita G.	Charlie Heart ApS
Grønne Måltider i hverdagen - plantebaseret convenience på nye lokationer	Organic Market ApS
GreenFamily – Towards sustainable, plant-rich and healthy diets for the new generation	Københavns Universitet - institut for idræt
Stabilization and Product Development of Danish Seaweed (ValueKelp)	Kerteminde Seafarm ApS
Bælgfrugtspartnerskabet	Tænk tanken Frej
Nye plantebaserede og økologiske måltidskoncepter til storskalaeksport - Detailkoncept	Northern Greens
Fra restprodukt til ressource: Rå raps- pressekage som ny proteinrig fødevareingrediens RAPSODI	Københavns Universitet - Science
NORA: Navigating Organic and Refinement's impact on human and planetary health	Kræftens Bekæmpelse
SafeStreams: Food safety of plant-based sidestreams (Fødevaresikkerhed i plantebaserede sidestrømme)	Teknologisk Institut
Grøn skolemad som motor for grøn omstilling i Danmark	Madkulturen
FABAFOOD - Optimising flavour in faba bean foods	Aarhus Universitet

Plantebaseret gourmet – gymnasieelever kreerer nye grønne festivalretter	CONCITO
VIRKELIG NYT – Brugerinvolverende navngivning og framing af morgendagens plantebaserede fødevarer	Copenhagen Business School
Ernæringsoptimering af processerede plante-baserede fødevarer Akronym: NutriProc	Københavns Universitet, Institut for Idræt og ernæring
Fremtidens sunde, billige og lækre plantekød	Spora ApS
Bioaccessibility and Bioactivity of Food derived Phytochemicals (Bio2Phy)	Danmarks Tekniske Universitet - National Food Institute (DTU Food)
Kanintraktaten	AxK ApS
Bæredygtig og økologisk produktion af meloner i Danmark (KlimaMeloner)	Aarhus Universitet - Institut for Agroøkologi
Grønne Frontløbere - i udsatte boligområder	Mellemfolkeligt Samvirke
Projekt "PlantePilot" udvikler et AI-drevet anbefalings værktøj, der hjælper landbrugskonsulenter ogavlere med at identificere og implementere bæredygtige plantebaserede afgrøder i Danmark	Muryo
Plant vanerne	Madkulturen
Grønhøj Folkecenter For Mad og Kultur GFMK	Blusset I/S