
SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt 2024-2025

Grøn vidensbank og bælgfrugt-
skole til køkkenprofessionelle
på metodikogsmag.dk



17. APRIL 2026

Af Caroline Boutrup Nielsen
Odense Kommune



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Fonden for Plantebaserede Fødevarer

Projektet, som er beskrevet i denne rapport, er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer, Plantefonden, som er en erhvervsstøtteordning under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Plantefonden giver tilskud til projekter, der understøtter udviklingen af sektoren for plantebaserede fødevarer, og programmet dækker hele værdikæden fra primærproduktion til forarbejdningsindustri og afsætningsled.

Det er Plantefondens ministerudpegede bestyrelse, som beslutter, hvilke projekter der skal modtage tilskud. Bestyrelsen betjenes af Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen

Nyropsgade 30, 1780 København V

Augustenborg Slot 3, 6440 Augustenborg | Tlf.+45 72 18 56 00

Mail: plantefonden@lfst.dk

Web: www.plantefonden.dk

Denne slutrapport er godkendt af Plantefonden, men det er alene rapportens forfatter/projektlederen, som er ansvarlige for indholdet. Rapporten må citeres med kildeangivelse.

SLUTRAPPORT

Grøn vidensbank og bælgfrugtskole til køkkenprofessionelle på metodikogsmag.dk

FAKTA OM PROJEKTET

Dette projekt har været et samarbejde mellem personalecaféerne i Odense Kommune og Vejle Culinary Institute. Sammen har vi ønsket at klæde køkkenprofessionelle i Danmark på til at turde kaste sig ud i at lave grønnere mad med flere bælgfrugter. Projektet har kørt i 2024 og 2025. Sammen har vi udviklet en online bælgfrugtskole på metodikogsmag.dk, som, vi synes, er en rigtig god hjælp og inspiration både til køkkener, der er i gang allerede og til dem, der endnu ikke har kastet sig ud i madlavning med bælgfrugter.

FORMÅL

Formålet med dette projekt var at klæde primært køkkenprofessionelle, både dem i arbejde og dem under uddannelse – og sekundært den almindelige dansker – på til at lave lækker mad med flere grove grøntsager og bælgfrugter, så efterspørgslen på disse råvarer ville stige og dermed skabe grobund for endnu flere gode, lokale grønt- og bælgfrugteavlere – til gavn for både mennesker, natur og klima.

En vej til at opnå dette var at udvikle en online bælgfrugtskole og lægge den op på metodikogsmag.dk, som samtidig skulle gøres til den foretrukne grønne vidensbank for køkkenprofessionelle, hvor de nemt og hurtigt kan finde den viden og inspiration, som de har brug for i deres hverdag for at lave grøn, sund, velsmagende mad til mange.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

Projektet er sat i verden for at inspirere professionelle køkkenmedarbejdere og - elever over hele Danmark til at bruge flere bælgfrugter og grove grøntsager i deres mad. Det spiller ind i Plantefondens strategiske udviklingsområde Efterspørgselsfremme, indsatsområde 1: Øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices. Vi formoder, at inspiration og styrket kendskab til brugen af disse råvarer, vil øge køkkeners brug af dem.

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

Konkrete resultater er projektets to produkter: Den online bælgfrugtskole og den relancerede side metodikogsmag.dk. Begge dele kom vi i mål med i maj 2025 og kunne herefter arbejde på at sprede og

øge kendskabet til begge. Vi har målt på antal sessioner, visninger af sider, besøgende på Bælgfrugtskolen samt tilkendegivelser om ny læring og videre anbefaling af siden via et kort spørgeskema på siden. For at starte med det sidste, så har alle, der har udfyldt det korte spørgeskema på Bælgfrugtskolen givet udtryk for, at de har lært noget nyt, de kan bruge i deres hverdag, og at de vil anbefale Bælgfrugtskolen til andre. Det er vi meget tilfredse med. I alt har Bælgfrugtskolen haft 391 besøgende siden lanceringen d. 13. maj 2025, hvilket er meget tæt på målet på 400. Vi er ikke kommet helt i mål med antal sessioner i 2025. Her var målet 85.000 sessioner og her endte vi på 66.000. Det er faktisk lavere end sessionstallet i 2024, til trods for at vi har gjort meget mere reklame for siden i 2025. Derfor formoder vi, at det skyldes, at det lige tager noget tid før Google finder alle vores nye sider og viser dem i en organisk søgning. Sessionstallet viser dog, at rigtig mange køkkenprofessionelle er inde at se vores indhold. Vi formoder, at de bliver inspirerede, og at det smitter af på deres daglige køkkenpraksis. På den måde er vi med dette projekt med til, at flere laver mere grøn mad i Danmark.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Projektet har forløbet ganske uproblematisk. Deadlines er blevet overholdt, og der har været en god kommunikation samarbejdspartnerne i mellem hele vejen igennem. Målgruppen af køkkenprofessionelle har været involveret løbende som fokusgruppe og testgruppe af både Bælgfrugtskolen og det nye design på metodikogsmag.dk. Det har kvalificeret indholdet. To kokke har gennemlæst, opdateret og kvalificeret alt fagligt materiale på siden. Det har været et godt og gnidningsfrit projekt, og vi er stolte af resultatet.

Vi har ikke nået helt i mål med antal sessioner og besøg på siden, efter den blev relanceret. Her ville det muligvis have gjort en forskel, hvis vi havde haft midler til at betale for markedsføring.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

Metodikogsmag.dk er blevet en virkelig brugbar og relevant side for køkkenprofessionelle i Danmark, der ønsker at lave grønnere mad. Vores mål er, at siden skal blive den foretrukne vidensbank for køkkenprofessionelle. For at det kan ske, ligger der fortsat et arbejde i at udbrede kendskabet til den. Dem der kender den, er begejstret (ud fra hvad vi hører og ser), men mange kender endnu ikke til den. Derfor er det godt, at den fortsat bliver tænkt ind i diverse projekter fra forskellige aktørers side, så den får flere og flere engagerede ambassadører, der gør reklame for den i forskellige sammenhænge.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk