

SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt 2024-2025

Ambassadørkorps for udbredelse af sortsdiversitet

27. DECEMBER 2025

Af Randi Friis Hansen
Foreningen for ORIGINALER



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

Ambassadørkorps for udbredelse af sortsdiversitet

FAKTA OM PROJEKTET

2-årigt

Bevilget tilskud: 944.500 kr.

FORMÅL

Projektet havde til formål at styrke udviklingen af det planterige, lokale køkken ved at skabe interesse i foodservice for brugen af hjemmehørende sorter og de gastronomiske muligheder, de rummer. Målet er samtidig at øge efterspørgslen på og afsætningen af hjemmehørende sorter fra lokale avlere.

Projektet skulle bidrage til, at madprofessionelle får ”flere strenge at spille på”: En gulerod er ikke bare en gulerod. Én sort er særlig velegnet til bagning, en anden har en stor marv og egner sig derfor godt til puré eller mos, mens en tredje har et karakteristisk udseende og derfor passer perfekt til at blive serveret hel i en vegetarisk hovedret.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

Projektet understøtter efterspørgselsfremme og bidrager til at øge andelen af plantebaseret mad i offentlige og private storkøkkener og foodservices.

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

Projektet har styrket det planterige, lokale køkken ved at skabe interesse i foodservice for gamle, hjemmehørende sorter og de gastronomiske muligheder, de giver. Et ambassadørkorps på 7 repræsentative køkkener er etableret, og alle har ved afslutning tilkendegivet et ønske om at fortsætte arbejdet. Projektets kommunikationsindsats – via artikler, videoer, postkort og SoMe – har nået mindst 15.000 madprofessionelle og inspireret andre køkkener til at anvende og formidle gamle sorter. Flyers og materiale er distribueret gennem grossister og varekasser, og projektet har formidlet bredt ifm. 13 eventdage målrettet madprofessionelle. Ambassadørernes arbejde har skabt stor interesse for gamle, hjemmehørende sorter, som nu efterspørges mere, og gentagne køb viser, at sorterne værdsættes for smag, kvalitet og variation.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Projektet har haft til formål at styrke brugen af hjemmehørende sorter i professionelle køkkener gennem etablering af et ambassadørkorps, kompetenceudvikling, formidling og praktisk anvendelse af sorterne. Over to år har aktiviteterne fulgt de planlagte arbejdsplaner med justeringer undervejs og resulteret i konkrete leverancer, værdifulde erfaringer samt et netværk af engagerede køkkener, som foreningen vil arbejde videre med. Etableringen af ambassadørkorpsen har vist sig at være et særdeles effektivt greb, og projektet har skabt en dagsorden omkring gamle sorter, som også smitter af på almindelige forbrugere.

Projektledelsen har sikret sammenhæng mellem arbejdsplanerne og fleksible mødeformer har understøttet en smidig gennemførelse. Rekrutteringen af syv repræsentative køkkener – fra kantiner, hospitaler og attraktioner til restauranter og hoteller – blev gennemført i samarbejde med avlere og Dansk Cater. Ambassadørerne har fulgt et introduktionsforløb med besøg hos udvalgte avlere og produktionssteder, hvor de blev indviet i sorternes kulturhistorie, produktion og sensoriske egenskaber.

Kompetenceudviklingen omfattede vareprøver, workshops, to centrale arrangementer samt løbende vejledning og besøg fra projektteamet. Ambassadørerne har på eget initiativ arbejdet med sorterne, formidlet deres erfaringer på sociale medier og via postkort, flyers og skilte, hvilket har styrket vidensdelingen i hele netværket. Netværket har også vist sig værdifuldt for deltagerne, som har fremhævet både faglig læring og inspiration fra hinanden.

Projektet har deltaget i messer og events med stand og oplæg, hvilket har skabt direkte dialog med hundreder af professionelle køkkener. Formidlingsmaterialer, artikler og mini-film har udbredt viden om de gamle sorter til et bredt publikum og skabt stor opmærksomhed i både faglige og offentlige medier. Samlet har projektet etableret et solidt fundament for fortsat arbejde med kvalitet, variation og sortsdiversitet i det planterige køkken.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

Projektet har vist sig at være både vellykket og effektivt i at styrke brugen af gamle, hjemmehørende sorter i professionelle køkkener. Etableringen af ambassadørkorpsen har skabt en stærk platform for formidling og vidensdeling, hvor kokke inspirerer kokke, og har samtidig sat en dagsorden for både professionelle og almindelige forbrugere omkring gamle sorter. Projektet har indirekte bidraget til øget kvalitet, smag og variation i råvareudbudet, hvilket understøtter det planterige køkken og gør det mere attraktivt at arbejde med grøntsager og korn med kulturhistorie og smagsmæssig diversitet.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk