

SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt 2024-2026

# GKok: Grøn køkkenomstilling for kostskoler

---

22. JULI 2026

---

Af Ann Catherine Talbro  
Undfang ApS



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](mailto:plantefonden@lfst.dk)

**Web:** [www.plantefonden.dk](http://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

## Gkok

### Grøn køkkenomstilling for kostskoler

#### FAKTA OM PROJEKTET

---

I projektet har vi gennemført tre forløb à 16 uger for i alt 68 kostskoler, hvor de køkkenfaglige gennem to ugentlige grønne opskrifter målrettet de unge, støttematerialer og ugentlig rådgivning har fået mod på og tryk i at tage næste skridt på deres grønne køkkenrejse sammen med de unge. Hvert forløb startede med et større kick-off, hvor både de køkkenfaglige og skolernes ledelse blev introduceret til formålet og forløbet.

#### FORMÅL

---

Formålet har været at motivere og opkvalificere køkkenfaglige på 68 kostskoler til at lave velsmagende plantebaseret mad gennem et enkelt forløb på 16 uger i egne omgivelser – og dermed også at etablere grønnere madvaner hos eleverne.

#### PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

---

Gennem projektet er ca. 10.000 elever blevet inspireret til at spise mere plantebaseret, mens ca. 340 køkkenfaglige har øget deres grønne faglighed og trænet deres madhåndværk. Ikke mindst har de fået det nødvendige mod og føler sig mere trygge i at inspirere endnu flere unge elever til at spise mere plantebaseret fremadrettet.

#### KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

---

Vi har gennemført tre grønne forløb med i alt 68 kostskoler og sikret den nødvendige støtte og rådgivning undervejs. Den samlede tilbagemelding fra skolerne er meget positiv, og overordnet tegner der sig et billede af en tydelig udvikling i deres omstilling til det grønne køkken.

#### PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

---

Projektet er forløbet efter planen, og vi er dybt imponerede af køkkenernes engagement og vilje til at lykkes med det grønne køkken. Kombinationen af gennemtestede opskrifter målrettet til de unge, løbende rådgivning, ugentlig opfølgning, masser af støttematerialer og ikke mindst et motiverende kick-

---

off, hvor også skolernes ledelse var repræsenteret, har gjort en markant forskel i forhold til skolernes grønne udvikling.

#### KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

---

Vi er stolte af, at vi både har fået de deltagende køkkener og de unge på skolerne ind på en ny kurs med en højere andel af plantebaserede fødevarer – uanset deres oprindelige udgangspunkt. Det er vores ønske, at mange flere kostskoler vil gennemgå den samme udvikling til gavn for de køkkenfaglige, for de unge, for skolerne og for den grønne omstilling i det hele taget.

---

Læs mere om Plantefondens projekter på [www.plantefonden.dk](http://www.plantefonden.dk)