



Planteløftet

Webinar 2024

Pelle Øby Andersen, Food Organisation of Denmark

Dagsorden

1. Kort introduktion til projektet
2. Hvordan var processen, fra idé, til succesfuld ansøgning til Plantefonden?
3. Erfaringer som andre kan have gavn af?
4. Spørgsmål



Ad 1. Kort om Planteløftet 2024

Formål:

At øge forbruget af økologiske planter og skabe en større lokal primærproduktion af økologiske planter.

Dette gøres via tre delmål:

1. Gennemføre en omfattende indsats for uddannelse og kompetenceløft indenfor planterige måltider. Både ved at gøre det muligt at bruge de eksisterende muligheder i AMU-systemet målrettet flere planter og ved selv at uddanne spisesteder i at lave flere planterige måltider.
2. Synliggøre og formidle viden fra en række af de offentlige og private køkkener, der gør det bedst. Både ved en serie køkkenwebinarer, onlineundervisning i plantemetodikker og gennem kampagner i fagmedier, på SoMe og andre steder, hvor vi kan nå køkkenfolket.
3. Samle de dygtigste planteformidlere, køkkenfagfolk, grossister, administrative ledere, politikere mv. til et stort og ambitiøst plantetopmøde.

Partnerkreds:

Hotel-og Restaurantskolen og Kost- og Ernæringsforbundet er medansøgere. Landbrug og Fødevarer yder ekstern bistand til netværk og kontaktarbejde. Madfællesskabet (et partnerskab mellem Region Midt og -Hovedstaden samt kommunerne i København, Lejre, Bornholm, Lolland, Syddjurs og Norddjurs) deltager desuden i projektets aktiviteter men er ikke formelt medansøger, da fællesskabet ikke er en juridisk enhed. FOOD fungerer som sekretariat for Madfællesskabet.

Samlet budget:

2.759.369

Ad 1. Kort om Planteløftet 2024

Arbejdspakke 1 – Udvikling af Planteløftets kurser (i AMU-regi) og udbredelse af disse blandt madprofessionelle

I samarbejde med HRS vil Planteløftet udvikle og markedsføre et efteruddannelseskoncept for kompetenceudvikling til de plantebaserede køkkener. Med udgangspunkt i det eksisterende AMU-udbud skræddersyes et samlet koncept til aktørerne i Planteløftet. Driften af AMU-kurserne finansieres indenfor de eksisterende rammer.

Arbejdspakke 2 – Kampagne/online undervisning for professionelle plantekøkkener

Vi skal finde og formidle de konkrete erfaringer og ideer, som har skabt de største planteudviklinger i omsætningen af økologiske planter blandt professionelle køkkener. Disse formidles bl.a. via bred presse, tæt samarbejde med professionelle medier og platforme i branchen, samt gennem en målrettet indsats på SoMe.

En vigtig rygrad i Planteløftets kampagne er webinarer/onlineundervisning, hvor fagprofessionelle kan tune ind og møde andre fagprofessionelle, som fortæller om økologiske planteerfaringer fra deres køkken, mens de viser tips og tricks. Samtidig laver vi 20 generiske plantemetodik-undervisningsvideoer til madprofessionelle, som viser grundlæggende metoder til at skabe velsmag i økologiske planterige måltider.

Arbejdspakke 3 - Plantetopmøde for ledende stakeholders

Der er mange køkken-personligheder, embedspersoner, branchefolk, politikere– som har opsamlet en del viden om at løfte omsætningen af planter i offentlige og private køkkener. Vi arrangerer et PLANTETOPMØDE for alle disse, hvor vi sætter fagretninger sammen til masterclasses og workshops, som kan formidle vigtige planteudviklings-TIGERSPRING til resten af branchen. Endvidere reagerer vi på opsamlet viden fra arbejdsplanke 1+2, hvor vi er blevet klogere på, hvor der mangler særlig vigtig viden for at flere kan være med. Plantetopmødets greb er at aktivere alle deltagere i plenum og breakoutsessions.

Arbejdspakke 4 – Et vegansk rejsehold til private køkkener

Mange køkkener efterspørger hjælp til at få veganske retter på menuen til den voksende kundegruppe, der efterspørger dette. Baseret på de positive erfaringer fra Det Gastronomiske Rejsehold gennemføres et pilotforløb, hvor 10 mindre spisesteder/køkkener får målrettet hjælp over 2-3 dage i deres eget køkken til at udvikle velsmagende tilbud til veganere.

AP 2 i praksis

PLANTELØFTET GÅR ONLINE! ONLINE WEBINAR 2024

Oplev nogle af Danmarks fremmeste offentlige køkkener indenfor økologisk plantemad, når Planteløftet og Trine Krebs går live med 10 GRATIS WEBINARER FOR KØKKENFAGLIGE. Køkkenerne deler ud af planteefaringer, tips og tricks, velsmagende opskrifter og teknikker. Scan QR-koden og læs mere om PLANTELØFTETS WEBINARER 2024.

21. MARTS
Bevægelsesbørnehuset, Aarhus Kommune

17. APRIL
Ernæringsenheden Herlev og Gentofte Hospital, Region Hovedstaden

2. MAJ
Rådhuskantinen, Hjørring Kommune

16. MAJ
Børnehuset Mælkevejen, Randers Kommune

11. SEPTEMBER
Caféerne Odense Kommune

2. OKTOBER
Plejhjemmet, Bispebjergghjemmet, Københavns Kommune

10. OKTOBER
CELF Kantiner, Center for Erhvervsrettede Uddannelser, Lolland Falster

23. OKTOBER
Børnehuset Hørgården, Roskilde Kommune

5. FEBRUAR 2025
Patientkøkkenet, Regionshospitalet Randers, Region Midtjylland

12. MARTS 2025
Engsgård Plejehjem, Aarhus Kommune

TILMELDING ER GRATIS

Statens Fødevarercenter, FONDEN FOR PLANTEMAGADE FØDEVARER, KØB PLANTEKVALITET PÅ MENYEN, KØST OG ERNÆRINGSFØRBUNDET, FOOD OBSERVATION DANMARK, MAD SKOLEN, PLANTEVERKET

Bevægelsesbørnehuset, Aarhus Kommune

Titel: Brug hele råvaren: Når grøntsagerne spiller første violin i børnenes mad

Teaser: Reste-boullion – find velsmag i de råvarer du alligevel har køkkenet

Ernæringsenheden Herlev og Gentofte Hospital, Region Hovedstaden

Titel: På rundrejse i Herlev og Gentofte hospitals grønne retter

Teaser: Humuslykke og medbestemmelse giver energi til grønne patientmåltider

Rådhuskantinen, Hjørring Kommune

Titel: Knæk koden til grønnere smørrebrød med teamet fra rådhuskantinen i Hjørring

Teaser: Når den grønne ret i høj grad er et førstevalg og den grønne dagsorden er en holdspørt.

Børnehuset Mælkevejen, Randers Kommune

Titel: Bælgfrugter i Børnehøjde

Teaser: Fra boller til bolo - bælgfrugter i alle retter til børn

Caféerne Odense Kommune

Titel: Alle våben gælder når de mange ansatte spiser frokost på Caféerne Odense Kommune

Teaser: Kød-drys, krydderier og masser af bælg

Plejhjemmet Bispebjergghjemmet, Københavns Kommune

Titel: Allround planteefaring giver madglæde hos de ældre

Teaser: Toppings, genkendelighed og gennemsigtighed er nøgleordene hos Bispebjergghjemmet

CELF Kantiner, Center for Erhvervsrettede Uddannelser, Lolland Falster

Titel: Cool plantemad til unge under uddannelse

Teaser: Grønne snacks, "Magic water", toasthjørnet og meget mere rykker den grønne dagsorden hos CELF.

Børnehuset Hørgården, Roskilde Kommune

Titel: Pædagogik og madmod styrker de grønne måltider

Teaser: Jord under neglene og krydret mad giver madmod til børn

Patientkøkkenet, Randers Regionshospitalet

Titel: Mos, bag, kog og steg med bælgfrugter i patientkøkkenet

Teaser: Grøn stolthed og fokus på formidling af grønne retter giver pote hos patienter og medarbejdere på Regionshospitalet i Randers.

Engsgård Plejehjem

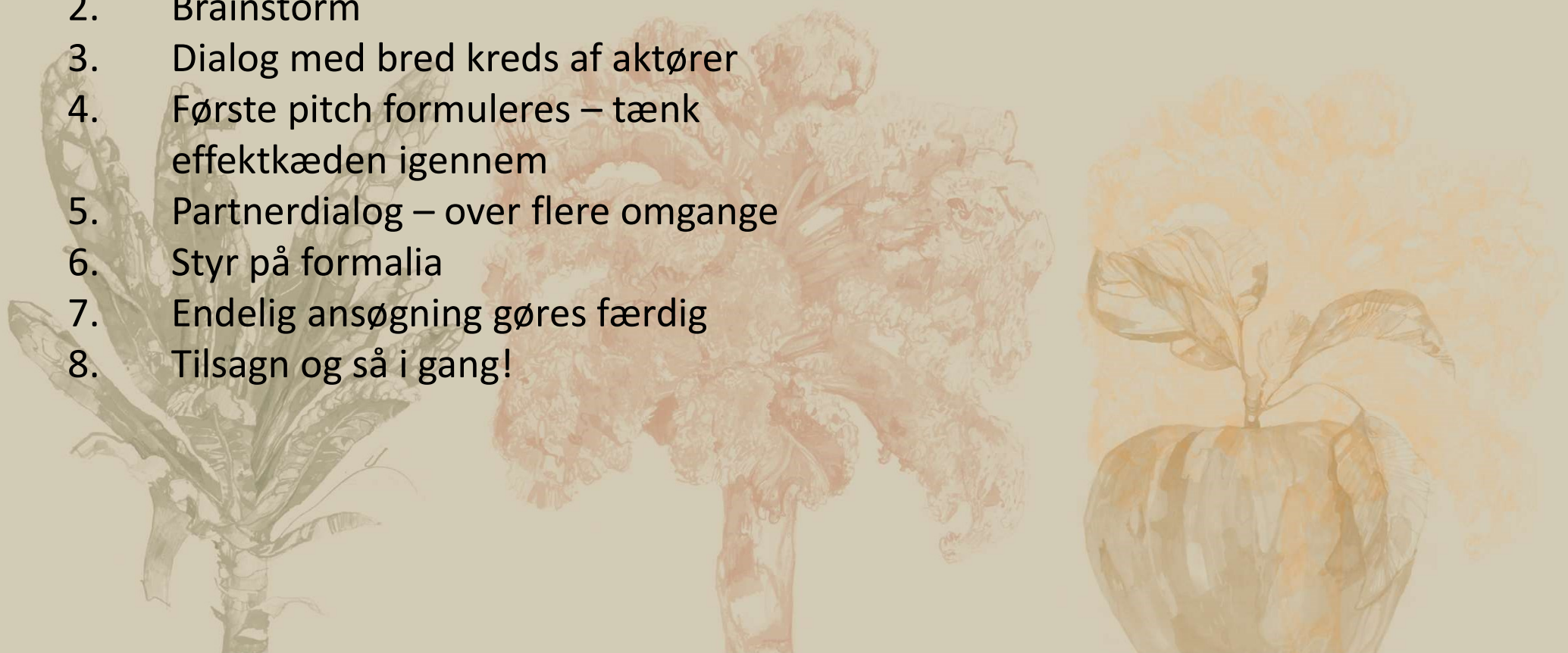
Titel: Grønne retter som varmer hos de ældre

Teaser: Grønne supper, urtedeller, gryderetter og grøntsagslasagne rykker på plejhjemmet

Ønsker eller input fra partnere?

Ad. 2. Hvordan var processen?

1. Indsamling af viden og erfaringer
2. Brainstorm
3. Dialog med bred kreds af aktører
4. Første pitch formuleres – tænk effektkæden igennem
5. Partnerdialog – over flere omgange
6. Styr på formalia
7. Endelig ansøgning gøres færdig
8. Tilsagn og så i gang!



Ad. 2. Partnerinvolvering

Arbejdsopgaver partnerkreds

Need to

- ✓ Bidrage med viden, netværk og ideer til køkkener, fagpersoner og Plantetopmøde
- ✓ Deltage i arbejdsgruppemøder
- ✓ Dele Planteløftet på egne kanaler så de madprofessionelle tuner ind på webinarer

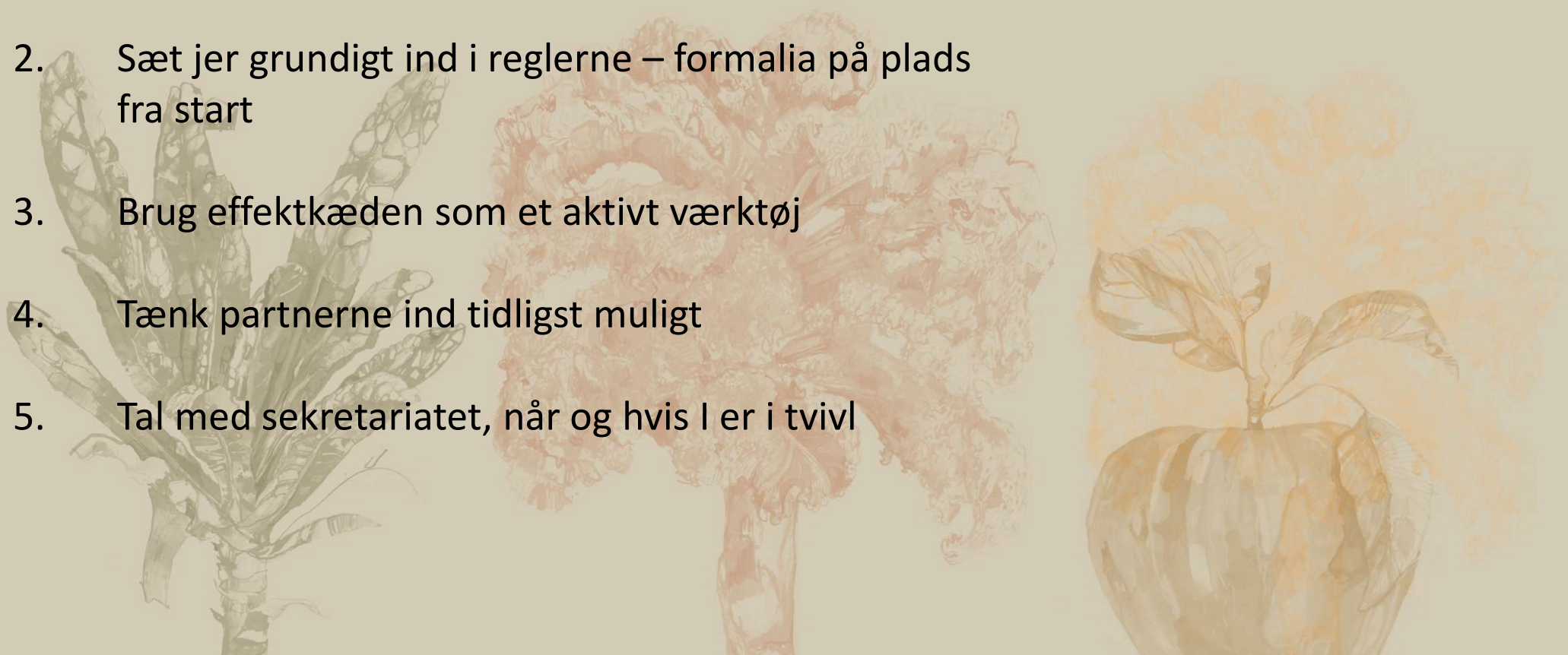
Nice to

- ✓ Deltage på plantetopmøde i Q1 2025 – gerne med egne projekter?
- ✓ Dele medie/SoMe historier fra Planteløftet
- ✓ Udnytte Planteløftet til egen fordel
- ✓ Indtænke Planteløftet i egne projekter og initiativer



Ad. 3. Erfaringer fra vores proces

1. Start i god tid
2. Sæt jer grundigt ind i reglerne – formalia på plads fra start
3. Brug effektkæden som et aktivt værktøj
4. Tænk partnerne ind tidligst muligt
5. Tal med sekretariatet, når og hvis I er i tvivl



Plante^{løftet}

Spørgsmål og tusind TAK for i
dag!



FOOD ORGANISATION OF DENMARK