

Gennem Plantebranchens arbejde har vi indsamlet indsigter og ny viden om projekter og initiativer, der kan udvikle branchen og skabe et mere bæredygtigt fødevarerestystem. Ja, den er blevet lang. Lad dig inspirere her!

Tag idéerne, gør dem til dine egne, spar med os, samarbejd med os - der er fri leg!

Hvordan kan et fødevarerestystem rumme og understøtte udnyttelse af sidestrømme fra en produktion? Hvordan kan man upcycle fødevarer og skabe samarbejde på tværs i værdikæden?

Hvordan kan kantiner gribe stafetten med at inspirere til grøn mad? Hvordan kan food-service udnyttes som et rum for forandring og læring i forhold til det plantebaserede køkken?

Hvilke steder og rum skaber størst motivation og inspiration i forhold til at spise plantebaseret? Hvordan kan man koble genkendelighed og tilknytning til et lokalmiljø til det at udvikle nye vaner? Hvordan kan lokale samlingspunkter fungere som grøn løftestang?

Hvordan kan detail-handlen placere plantebaserede fødevarer i supermarkedet, så de afsættes nemmere? Er der måder at sælge bælgrugter på, hvor de beholder deres smag og konsistens? Kan der afsættes flere blandingsprodukter?

Hvad er en grøn virksomhed? Opgør og spørgsmålstejn ved, hvad en grøn virksomhed er - skal vi være mere inkluderende i branchen og ikke have en lang liste med krav → Kan en grøn virksomhed måske være mange ting?

Hvilke barrierer for vores fødevarerhverv findes i de politiske rammer?

Hvordan er dynamikken mellem madkultur og teknologier? Kan fremtidens madkultur være en blanding af genlæring af gamle kompetencer og teknologiske fremskridt?

Hvad er landbrugets rolle - kan man gå fra synder til løsningsmand? Hvilke jorde er mest udpinte - er det her, vi skal sætte ind?