

Maden til møder og konferencer skal være mere plantebaseret

Et nyt projekt med støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer skal give mødekøbere og køkkener mere viden om grønne fødevarer, og teste hvordan der kommer mere plantebaseret mad på tallerkerne til møder og konferencer.

Når en konference- eller mødegæst i fremtiden går i buffeten, så skal der meget mere plantebaseret på tallerkenen. Og derfor skal vi blive klogere på, hvordan både mødekøbere og gæster nudges til at vælge grønt.

I et nyt projekt med ca. 1,5 millioner kroner i støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer (Plantefonden), skal en række konferencesteder være med til at teste, hvordan man ved hjælp af adfærdsdesign kan få gæsterne til at spise mere grønt.

Plantefonden er en del af Aftale om grøn omstilling af dansk landbrug fra oktober 2021 og er underlagt Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

”Den danske plantebaserede fødevarerektor skal være et udstillingsvindue til resten af verden, og potentialet for at styrke den danske eksport af plantebaserede fødevarer er markant. Derfor synes jeg, at Plantefondens støtte til dette projekt, som skal fremme anvendelsen af plantebaserede fødevarer i erhvervs- og mødeturismen, der årligt tiltrækker mange internationale beslutningstagere til møder, messer og kongresser i Danmark, giver rigtig god mening” siger Plantefondens forperson Marie Louise Boisen Lendal.

Bag det aktuelle projekt står MeetDenmark, som er det nationale udviklingselskab for erhvervs- og mødeturismen i Danmark, og Plantebaseret Videnscenter, som er en platform for projekter, vidensdeling og forsøg i relation til omstillingen mod et mere plantebaseret og økologisk fødevarsystem.

”Erhvervs- og mødeturismen udgør en markant del af den samlede turisme i Danmark. Derfor er det også et godt sted at sætte ind, når vi skal bevæge turismen i en mere bæredygtig retning. Sammen med transporten udgør forplejningen til møder, messer og kongresser en stor del af branchens CO₂-aftryk. Vi er derfor rigtig glade for bevillingen fra Plantefonden og har en stor tro på, at vi sammen med køkkener og mødekunder kan rykke i en mere grøn retning,” siger sekretariatsleder Peter Dyhr Andreassen fra MeetDenmark.

Køkkener skal opkvalificeres

Adfærdsdesign er ikke hele løsningen, og derfor skal projektet også hjælpe med at opkvalificere køkkener i grøn mødeforplejning.

Konkret betyder det blandt andet, at en række møde- og konferencesteder får opkvalificeret deres medarbejdere i køkkenet med viden om bælgfrugter, grøntsager, urter m.m. Det indebærer blandt andet viden om, hvordan man opbygger en plantebaseret menu, arbejder med smag, konsistens, mæthed, storytelling osv.

”Gennem projektet vil vi lave en guide med tips til de grønne menuer til kokke, der laver mad til gæster på konferencer og møder. Det er vigtigt, at adfærdstiltagene bakkes op af velsmagende og mættende løsninger, så de gæster, der vælger den grønne mad, er mindst lige så tilfredse, som andre gæster. Dermed kan folk gennem positive erfaringer tale den grønne mad op, så flere får mod på at prøve det næste gang”, siger Katrine Ejlerskov fra Plantebaseret Videnscenter.

Branchen bakker op

Arbejdet med bæredygtighed er et centralt konkurrenceparameter, når danske konferencестeder skal tiltrække kongresser, konferencer, møder og andre virksomhedsarrangementer. Og CO₂-udledningen kan bl.a. påvirkes ved at få mere plantebaseret kost ind i forplejningen.

Derfor har flere aktører fra branchen også allerede meldt deres interesse i at deltage i projektet og være med til at teste forskellige former for adfærdsdesign på gæsterne. Et af dem er Nina Carlslund, der er General Manager på Scandic City Hotel i Aarhus.

”Vi ser et stort potentiale i at få mere plantebaseret kost ind i vores køkken og i buffeten til konferencer eller til møder. En af vores målsætninger er netop at øge mængden af plantebaseret kost til 60%. Vores kunder efterspørger allerede tal på vores CO₂-udledning, og derfor kigger vi løbende på alle parametre der kan skrues på,” siger Nina Carlslund.

En stor del af projektet er også at udbrede de mange resultater til resten af branchen, så plantebaseret kost kan blive en større del af forplejningen fremover. Projektet er planlagt til at køre i 2024 og 2025.

For yderligere information kontakt venligst:

Peter Dyhr Andreassen, sekretariatsleder, MeetDenmark, tlf.: 29102607, pda@woco.dk

Adam Kuskner, nudgingspecialist, Plantebaseret Videnscenter, tlf.: 81116425, adam.kuskner@vegetarisk.dk

Om MeetDenmark

MeetDenmark er det nationale udviklingselskab for erhvervs- og mødeturisme. MeetDenmarks formål er at udvikle og fremme dansk erhvervs- og mødeturisme mhp. at skabe vækst og udvikling i turisterhvervet og dansk erhvervsliv generelt.

Om Plantebaseret Videnscenter

Plantebaseret Videnscenter er stiftet af Økologisk Landsforening og Dansk Vegetarisk Forening og har til formål at styrke vidensgrundlaget for at udvikle et mere plantebaseret, økologisk fødevarsystem. Det skal dermed medvirke til, at Danmark og verden lever op til EAT-Lancet kommissionens scenarie (2019) og FN's 17 verdensmål med den samlede målsætning at skabe et bæredygtigt fødevarsystem.