

MODUL 4



Boosting Innovation for Food SMEs

Indkøb/kortlægning af lokale/regionale råvarer



<https://plantpowerproject.eu/>



Co-funded by
the European Union



Plant Power OERs Modules © 2025 af Plant Power Partnership er
licenseret under CC BY 4.0. For at se en kopi af denne licens, besøg
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Indhold

- 01 Formål og mål
- 02 Introduktion til lokal/regional indkøb
- 03 Kortlægning af ingredienser i din region
- 04 Kriterier for udvælgelse af lokale råvarer
- 05 Casestudier i regional indkøb



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or [name of the granting authority]. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them

Indhold

06

Hvorfor lokal og regional indkøb er vigtigt

07

Læringsoversigt



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or [name of the granting authority]. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them



01

Formål og målsætninger

Formål

Dette modul giver deltagerne indsigt i, hvordan lokal og regional indkøb understøtter bæredygtige plantebaserede fødevarer systemer. Deltagerne udforsker sammenhængen mellem ingredienser, sted og ansvarlighed og overvejer, hvordan indkøb tættere på oprindelsesstedet kan mindske miljøpåvirkningen, støtte lokale økonomier og styrke sporbarheden. Som en del af WP3 hjælper dette modul også SMV'er i fødevarerbranchen ved at opbygge den praktiske viden og de innovationskompetencer, der er nødvendige for at udvikle konkurrencedygtige, bæredygtige plantebaserede produkter som svar på skiftende forbrugerefterspørgsel og EU's politiske prioriteter.

Modulet giver praktiske metoder til at finde, kortlægge og vurdere råvarer i en given region. Deltagerne lærer, hvordan man finder producenter, forstår forsyningsveje, vurderer egnethed til plantebaserede produkter og genkender almindelige barrierer såsom sæsonudsving, omkostninger og begrænset forarbejdningskapacitet samt muligheder inden for logistik, konservering og samarbejde.

Vi kombinerer teori, casestudier, digitale værktøjer og anvendte opgaver. Ved afslutningen vil deltagerne være i stand til at udarbejde en evidensbaseret regional indkøbsplan og foreslå, hvordan lokalt tilgængelige ingredienser kan bruges i fremtidige plantebaserede produkter.

Hvorfor modul 4 er vigtigt for SMV'er

- **Smartere beslutninger om lokal indkøb** ved at hjælpe SMV'er med at kortlægge tilgængelige ingredienser, leverandører og regionale indkøbsmuligheder
- **Bedre sporbarhed og bæredygtighed** gennem kortere, klarere og mere gennemsigtige indkøbssystemer
- **Større modstandsdygtighed i forsyningskæden** ved at tackle hindringer såsom sæsonudsving, opbevaring og begrænset forarbejdningskapacitet
- **Praktisk støtte til plantebaseret innovation** gennem anvendte metoder til valg af ingredienser, der er egnede til udvikling af nye produkter

Mål

Når modulet er afsluttet, vil deltagerne være i stand til at:

- Forstå vigtigheden af lokal og regional indkøb af råvarer i plantebaserede fødevarer systemer
- Identificere metoder til kortlægning af tilgængelige råvarer inden for et givet område
- Vurdere de miljømæssige, økonomiske og sociale fordele ved lokal indkøb
- Erkende barrierer og muligheder i regionale forsyningskæder
- Anvende indkøbsstrategier til at udvikle bæredygtige, regionalt passende plantebaserede produkter.





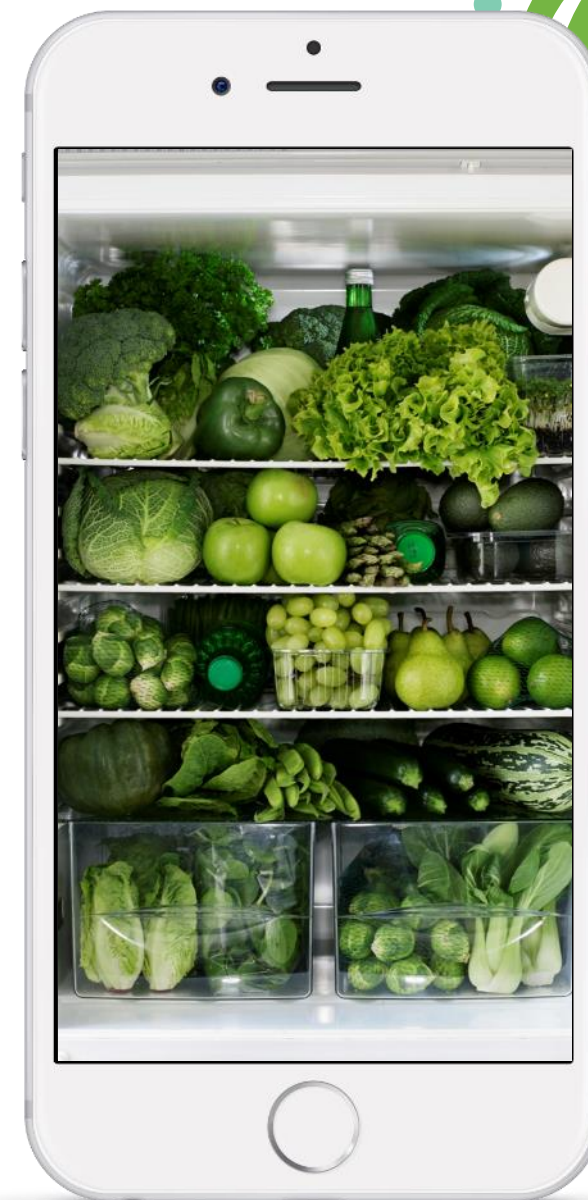
02

Introduktion til lokal/regional indkøb

Hvad mener vi med lokal og regional?

Lokal indkøb betyder, at man bruger råvarer, der kommer fra nærområdet, typisk inden for samme by, amt eller lokalområde. I mange EU-lande betyder det typisk, at fødevarerne transporteres mindre end **100 til 150 kilometer** fra produktionsstedet til forarbejdningsstedet.

Regional indkøb betyder, at man skaffer ingredienser fra et bredere omgivende område, f.eks. en anden del af samme land eller fra et nærliggende EU-land. Det **prioriterer** stadig **kortere forsyningskæder** og støtter mere bæredygtig indkøb.





Nærhed er afgørende i forsyningskæder

Indkøb af råvarer tæt på det sted, hvor de forarbejdes, understøtter mere bæredygtige plantebaserede fødevarer systemer. Kortere afstande betyder **lavere brændstofforbrug** og **lavere transportemissioner**, hvilket **understøtter EU's grønne aftale** og "Fra jord til bord"-strategiens mål om kulstoffattige og ressourceeffektive forsyningskæder.

Nærhed betyder også, at en større del af **den økonomiske værdi** forbliver i regionen. Det kan **støtte lokale arbejdspladser**, **styrke små producenter** og bidrage til en afbalanceret regional udvikling. Dette afspejler EU's prioriteter for en mere modstandsdygtig landbrugs- og fødevarer sektor.

Kortere forsyningskæder er også **nemmere at overvåge**. Med færre mellemlid er det lettere at **spore oprindelsen**, **kontrollere overholdelsen** af fødevarer sikkerhedsstandarder og give **pålidelig** information til forbrugerne. Dette bidrager til **at opbygge tillid** til plantebaserede produkter.

Tendenser inden for indkøb af ingredienser

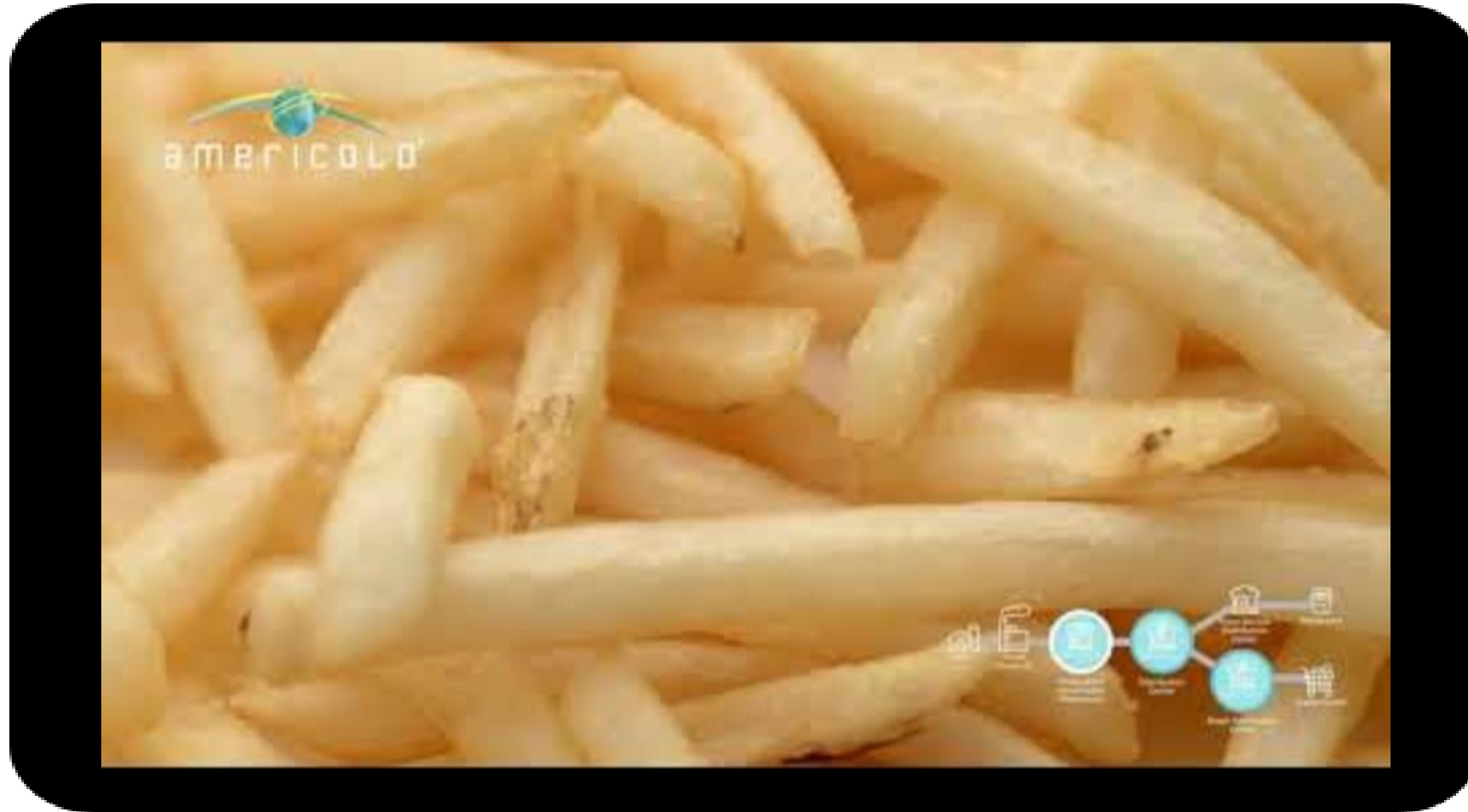
Fortiden

I det meste af Europas historie var råvarerne lokale. Små gårde forsyede de nærliggende markeder med sæsonens afgrøder. Før 1950'erne var de fleste afhængige af korte forsyningskæder. Langdistancetransport af friske fødevarer var sjældent, så man brugte gæring, tørring og opbevaring i kældre til at konservere maden.

Nutid

I dag kombinerer indkøb global handel med en stærkere lokal tilgang. Siden COVID-19 er efterspørgslen efter regionale produkter steget. Supermarkeder fremhæver lokale varer, og offentlige indkøbere som skoler og hospitaler afprøver kortere forsyningskæder. Sporbarhed er nu standard. Batch-id'er, QR-koder og blockchain-pilotprojekter sporer fødevarer fra jord til bord og understøtter hurtige tilbagekaldelser. Indkøb er datadrevet og bruger verificerede leverandørlistor, regionale produktionsdata og logistiske aktiver såsom kølehuse og distributionscentre. Kølekæde- og transportnetværk muliggør også sikker transport af friske ingredienser året rundt.

Se denne korte video for at få mere at vide



Fordele ved lokal indkøb

Miljø og økonomi: Lavere brændstofforbrug, færre emissioner og mindre madspild; understøtter målene i EU's Grønne Aftale og sikrer, at værdien forbliver i lokalområdet. Reducerer antallet af mellemlid og risikoen for forstyrrelser på markedet eller i transporten; offentlige indkøb kan stabilisere efterspørgslen.

Sporbarhed og tillid: Nemmere overvågning med batch-id'er/QR-koder; tydeligere bevis for oprindelse, bæredygtighed og kvalitet, hvilket skaber forbrugertillid.

Affald, kvalitet og ernæring: Færre mellemlid mindsker skader og emballageaffald; hurtigere levering bevarer friskheden og reducerer tilsætningsstoffer og overproduktion.

Modstandsdygtighed, barrierer og katalysatorer: Lokal indkøb forbedrer modstandsdygtigheden over for chok. Vigtigste barrierer: sæsonudsving, begrænset forarbejdning og prisudsving. Katalysatorer: andelsforeninger, fødevarecentre, fælles logistik, indkøb og sporbarhedsværktøjer.

Quiz

1. Definer lokal indkøb af plantebaserede ingredienser i EU-sammenhæng.
2. Nævn en miljømæssig grund til, at nærhed er vigtig.
3. Nævn en aktuel EU-tendens, der viser, at lokal eller regional indkøb er i vækst.

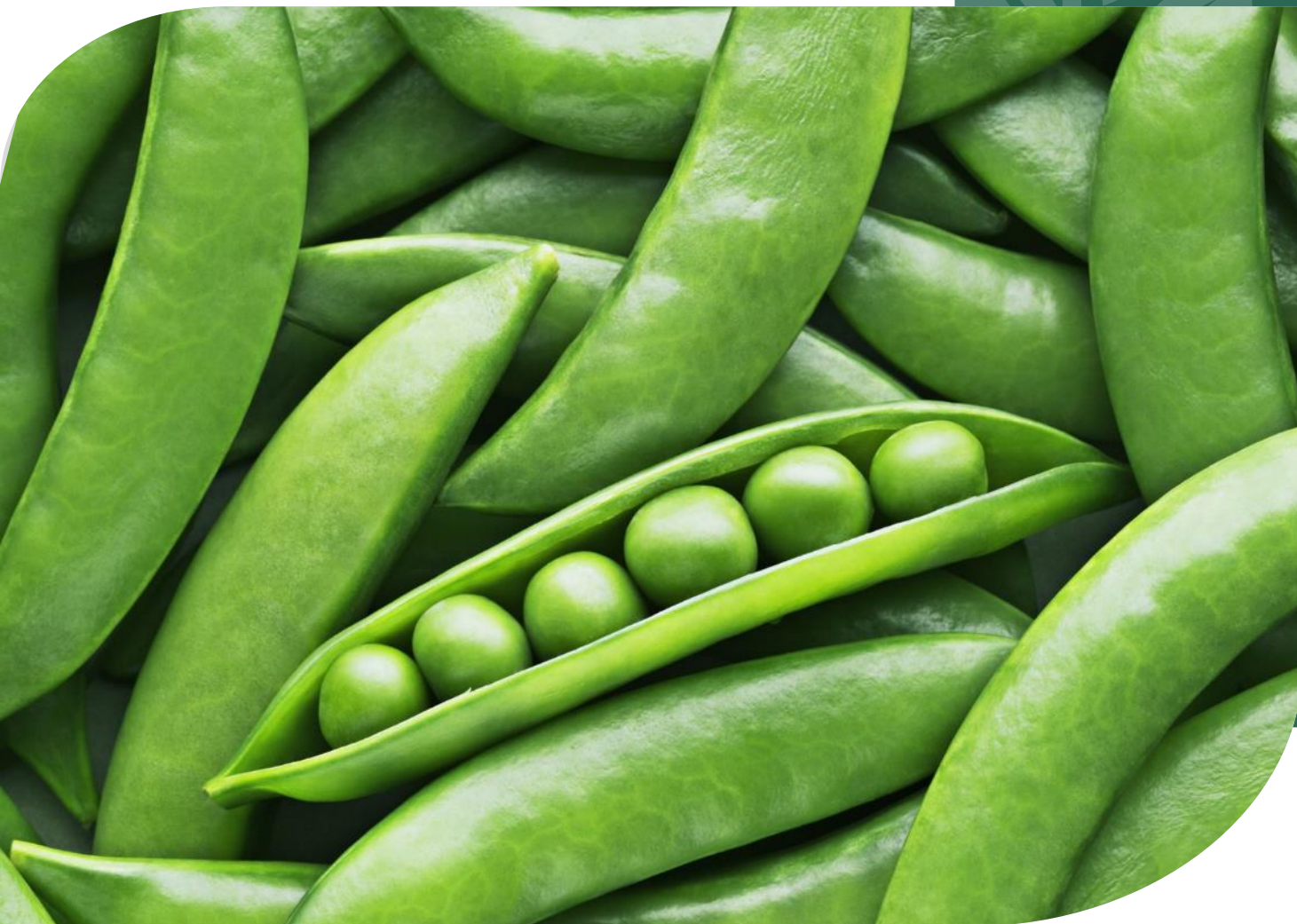
Refleksion

"Hvilke råvarer er lokale for dig?"

Nævn tre til fem plantebaserede råvarer, der produceres inden for ca. 100–150 kilometer.

Noter for hver af dem afstand, høstperiode, eventuelle forarbejdningsvirksomheder i nærheden og én måde, hvorpå den kunne erstatte en importeret ingrediens. Nævn en hindring og en mulighed, som du forudser.





03

Kortlægning af råvarer i din region

Hvad er kortlægning af ingredienser?

Ingredienskortlægning går ud på at identificere lokale råvarer, forarbejdningsvirksomheder, logistikruter og aftagere og samle dem i en velfungerende, sporbar forsyningskæde. Det handler om at finde ud af, hvad der er tilgængeligt, hvor det befinder sig, og hvordan det transporteres. Målet er mindre miljøbelastning, større regional værdi og bedre sporbarhed.

Manuel kortlægning: Find leverandører inden for ca. 150 km og 500 km. Tal med handelskamre, kooperativer, producentgrupper, landbrug og forarbejdningsvirksomheder. Registrer produkt, afstand, mængde, høstperiode, certificering, kontaktoplysninger og lokal forarbejdning. Resultat: en verificeret leverandørliste og en indkøbsplan pr. ingrediens.

Digital kortlægning: Brug Eurostats NUTS 2 og NUTS 3 til at lokalisere dyrkningsregioner. Bekræft producenter i nationale økologiske, BOB- eller BGA-registre. Placer producenter, forarbejdningsvirksomheder og ruter i Google My Maps eller QGIS. Tilføj batch-id'er og QR-koder, der knytter hvert parti til gård eller region, høstdato og certificering. Resultat: et digitalt, sporbart regionalt kort.

Forskningsopgave

Vælg tre plantebaserede ingredienser fra din region. Noter, hvor de dyrkes, bekræft en producent for hver i et nationalt register, og registrer placeringen til den næste øvelse.

Vigtigste værktøjer og data

Kortlægning af råvarer afhænger af pålidelige data om, hvor afgrøderne dyrkes, hvem der leverer dem, og hvordan de transporteres. **Vigtige datakilder:**

Eurostat (NUTS 2 / NUTS 3): Viser de vigtigste dyrkningsregioner for ærter, hestebønner, lupin, havre, raps, solsikke og andre afgrøder.

Nationale registre: Godkendte producenter, økologiske aktører, indehavere af BOB og BGB. Bekræfter de reelle leverandører.

Regionale netværk: Andelsforeninger og handelskamre. Kan opregne medlemmer, lagercentre, kølehuse, jernbaneterminaler og havne.

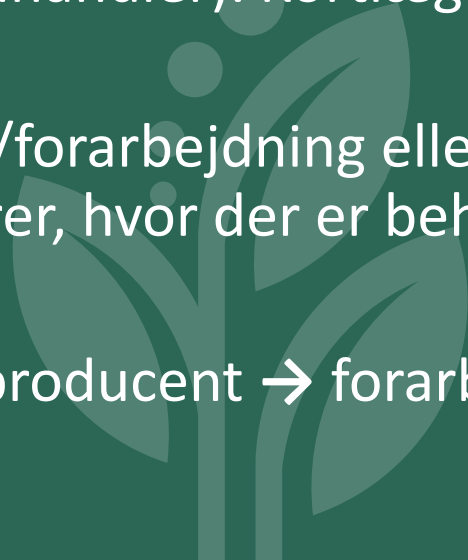
Kortlægning og sporbarhed

Google My Maps / QGIS: Kortlægning af producenter, forarbejdningsevirsomheder, ruter og logistik.

Sporbarhed: Brug et batch-id (f.eks. ÅÅÅÅMMDD leverandør-id parti-nr.) og link via QR-kode kode til gård eller region, høstdato, certificering og første forarbejdningstrin.

Fra data til kort: Regionale ingrediensstrømme

- 1. Analyser dataene:** Almindelige afgrøder; de største forarbejdningsevirsomheder/lagre; efterspurgte varer, der ikke produceres lokalt.
 - 2. Forbind udbud med forarbejdning:** Sæt producenter i forbindelse med nærliggende forarbejdningsevirsomheder eller knudepunkter (kølehuse, distributionscentre, jernbane/havn). Vær opmærksom på afstand, veje og sæsonudsving.
 - 3. Vis forløbet:** Spor en ingrediens fra producent → forarbejdningsevirsomhed → køber (cateringsevirsomhed/detailhandler). Kortlæg lokale strømme ~100–150 km; regionale ~500 km.
 - 4. Find huller:** Manglende opbevaring/forarbejdning eller lange transportstrækninger: disse signalerer, hvor der er behov for samarbejde eller investering.
- Opgave:** Vælg en ingrediens og skitsér producent → forarbejdningsevirsomhed → køber for din region.



Workshop

Kortlægning af regionale netværk for råvarer

I denne workshop vil du omdanne dit udkast til et kort over ingrediensstrømme til et fuldstændigt kort over det regionale netværk. Målet er at vise, hvordan ingredienser indkøbes, forarbejdes og transporteres i din region, samt at fremhæve mangler og muligheder.

Regionalt ingrediensnetværk

Vælg en plantebaseret ingrediens fra din region.

Find og registrer:

- en producent
- en forarbejdningsvirksomhed
- et logistikcenter (kølehus, distributionscenter, jernbane eller havn)
- en aftager

Markér disse på Google My Maps eller QGIS, og tegn pile, der viser strømmen.

Tilføj etiketter: afstand i km, høstperiode og eventuel certificering (økologisk, BOB, BGA).

Skriv tre punkter: én styrke, én hindring, én mulighed.



Videnstest

Vær klar til at svare på:

- Hvad betyder NUTS 3 i Eurostats data?
- Nævn et nationalt register til verifikation af producenter.
- Hvad er formålet med et batch-ID?
- Hvilke to typer data kan en QR-kode indeholde med henblik på sporbarhed?
- Hvorfor medtage logistiske aktiver såsom kølehuse eller havne?

Refleksion

Skriv et kort afsnit om, hvordan kortlægning kan forbedre indkøb, sporbarhed eller bæredygtighed i din organisation.





04

Kriterier for udvælgelse af lokale råvarer

Hvorfor udvælgelseskriterier er vigtige

Valget af de rigtige lokale råvarer er afgørende for udviklingen af bæredygtige plantebaserede produkter. Et godt valg bidrager til at skabe balance mellem ernæring, funktionalitet og bæredygtighed, samtidig med at det støtter regionale forsyningskæder og mindsker afhængigheden af import.

Hvorfor det er vigtigt

- Styrker regionale værdikæder
- Forbedrer næringsindholdet og produktidentiteten
- Reducerer transportemissioner
- Skaber forbindelser mellem landmænd, forarbejdningsvirksomheder og fødevareproducenter

Vigtige udvælgelsesprincipper

- **Ernæringsmæssig kvalitet:** protein, fiber, mikronæringsstoffer
- **Funktionel pålidelighed:** tekstur, binding, stabilitet under forarbejdning
- **Tilgængelighed:** stabil og skalerbar forsyning
- **Bæredygtighed:** certificeret oprindelse og stærk sporbarhed



Yderligere læsning: Valg af lokale råvarer

Yderligere læsning: Valg af lokale råvarer

Artikel

Rogers, H. (2024). *Plantebaserede fødevareforsyningskæder: Anerkendelse af markedsmulighederne for produkter baseret på ærteprotein. Journal of Food Systems and Sustainability, 6(2).*

Oversigt

Viser, hvordan råvarer vælges ud fra teknisk ydeevne, tilgængelighed, omkostninger, logistik og bæredygtighed. Knytter valgene til europæisk politik og markedets behov.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772502224000520>



Vurdering af ingrediensers egnethed

Når du vælger ingredienser til plantebaserede produkter, bør du vurdere, hvor godt hver enkelt mulighed klarer sig med hensyn til ernæring, forarbejdning og bæredygtighed, ikke kun prisen.

Vigtige vurderingskriterier

Ernæringsmæssig sammensætning: protein, fiber, aminosyrer, vigtige mikronæringsstoffer

Funktionel adfærd: fortykning, binding, fugtighedsbevarelse

Forarbejdningskompatibilitet: ydeevne under opvarmning, opbevaring og blanding

Sikkerhed og konsistens: risiko for forurening, kvalitetsstabilitet, overholdelse af regler

Økonomisk og logistisk egnethed: omkostninger, skalerbarhed, afstand mellem produktion og forarbejdning

Praktisk værktøj

Opret en enkel tabel og bedøm hver ingrediens fra 1 til 5 for hver faktor. Tilføj en kolonne for miljøpræstation ved hjælp af regionale data.

Praktisk opgave

Vælg to lokale ingredienser (for eksempel havregryn og fava-bønnemel). Bedøm dem ved hjælp af tabellen. Skriv derefter ca. 100 ord, hvor du forklarer, hvilken ingrediens der er mest velegnet til produktudvikling, og hvorfor.



Eksempel: Anvendelse af udvælgelseskriterier



Sammenligning: Havremel vs. fava-bønnemel

Kriterium	Havremel	Favabønnemel	Kommentar
Ernæringsmæssig kvalitet	3	5	Fava-bønner har et højt indhold af protein og mikronæringsstoffer.
Funktionel pålidelighed	4	5	Favabønnemel giver bedre tekstur og bindevne til plantebaserede anvendelser.
Tilgængelighed	5	4	Havre er mere almindelig, men det regionale udbud af fava er i bedring.
Bæredygtighed	4	5	Fava-bønner binder kvælstof, hvilket forbedrer jordens sundhed og reducerer emissionerne.
Samlet egnethed (gennemsnit)	4,0	4,8	Favabønnemel klarer sig generelt bedre end gennemsnittet.

Eksempel på resultat

Favabønnemel rangerer højere samlet set på grund af dets høje næringsværdi, funktionalitet og bæredygtighedsfordele. Selvom havremel er lettere at skaffe, er favabønnemel det bedre valg til proteinrige, bæredygtige produkter, der understøtter lokale værdikæder og EU's mål.

Håndtering af sæsonudsving og konservering

Lokal indkøb skal tage højde for sæsonudsving. Planlægning af produktion, forarbejdning og opbevaring bidrager til at sikre en stabil forsyning, reducere spild og opretholde kvaliteten.

Sæsonudsving

- Brug landbrugskalendere og Eurostats NUTS 2- og NUTS 3-data til at finde høstperioder.
- Brug sædskifte og supplerende afgrøder for at undgå huller.
- Forarbejd ingredienserne i højsæsonen for at begrænse tab.

Konservering og opbevaring

- Brug fælles regionale lager- eller kølekædefaciliteter.
- Overvåg temperatur, luftfugtighed og fugtindhold for at sikre kvalitet og sporbarhed.
- Brug tørring, gæring eller frysning til at forlænge holdbarheden uden tilsætningsstoffer.

Opgave: Vælg en ingrediens fra din evaluering. Identificer dens høstperiode og to konserveringsmetoder, der bevarer kvaliteten og understøtter bæredygtighed.

Overvejelser vedrørende bæredygtighed og livscyklus

At vælge ingredienser ud fra bæredygtighedsprincipper understøtter miljømæssigt og socialt ansvar. Livscyklustænkning tager højde for den samlede miljøpåvirkning fra jord til bord.

Vigtige påvirkningsområder

- **CO2-aftryk:** emissioner fra dyrkning, forarbejdning og transport
- **Arealanvendelse og biodiversitet:** jordens sundhed, levesteder, udbytte
- **Energibehov:** energi brugt til produktion og opbevaring
- **Social værdi:** lokale arbejdspladser, kooperative modeller, fair løn

Brug af dette i indkøb

- Brug EU's produktmiljøaftryk eller andre åbne livscyklusdata til at sammenligne muligheder
- Sammenlign lokale og importerede ingredienser ved hjælp af de samme indikatorer
- Vælg ingredienser, der balancerer lav miljøpåvirkning, god ernæring og god funktionalitet

Opgave: Vælg en ingrediens fra din shortlist. Estimer dens CO2- og vandaftryk, og sammenlign den med et importeret alternativ. Angiv, hvilken der er mest bæredygtig, og hvorfor.



Evaluering, refleksion og diskussion

Denne sidste fase konsoliderer din læring om valg af ingredienser, bæredygtighed og design af lokale forsyningskæder. Den kombinerer individuel analyse med fælles refleksion.

Multiple-choice-quiz

- Hvilken faktor har størst indflydelse på en ingrediens' funktionelle ydeevne?
- Hvorfor er sæsonkortlægning vigtig i regional indkøb?
- Hvilket EU-initiativ fremmer kortere og mere bæredygtige fødevareforsyningskæder?
- Hvorfor kan en lokalt indkøbt ingrediens stadig have en større miljøpåvirkning?





05

Casestudier inden for regional indkøb

Casestudie: Danmark

Organic Denmark er den nationale organisation for økologisk fødevarer og landbrug. Organisationen skaber forbindelse mellem landmænd, mærkevarer, detailhandlere og forbrugere og fremmer innovation inden for økologi og plantebaserede produkter gennem politik, markedsudvikling, rådgivning og uddannelse.

Omfang og resultater

- Landsdækkende rækkevidde med bredt medlemskab på tværs af fødevarsystemet
- Partnerskaber med ministerier, detailhandlere, forskere og europæiske netværk
- Verdens højeste nationale markedsandel af økologiske fødevarer
- Støtte til landmænd til at diversificere til plantebaserede afgrøder og produkter

Resultat

Dette koordinerede arbejde styrker værdikæderne, forbedrer biodiversiteten og jordens sundhed, reducerer brugen af pesticider og skaber vækst i pålidelige økologiske og plantebaserede markeder, hvilket placerer Danmark blandt de førende inden for bæredygtige fødevarsystemer med lavt CO₂-aftryk.



Casestudie: Irland

Naked Bakes, grundlagt af Aisling Tuck, er et irsk plantebaseret bageri, der fremstiller veganske kager

lavet af 100 % irske ingredienser. Mærket voksede fra et hjemmekøkken til et anerkendt nationalt mærke gennem rebranding, klar positionering og lokale råvarer.

Resultater

- Rebranding fra Oh Happy Treats for at nå ud til den brede forbrugergruppe
- Enkle opskrifter af høj kvalitet og miljøvenlig emballage
- Blas na hÉireann Gold Award 2023 og yderligere nomineringer i 2024
- Forhandles af Lidl og SuperValu; produktionsfacilitet i Tallaght med 12 ansatte

Indvirkning

Naked Bakes viser, hvordan lokal indkøb, branddesign og produktinnovation kan flytte et niche-vegansk tilbud ind i mainstream, samtidig med at man støtter bæredygtige, irske forsyningskæder



Casestudie: Spanien

Oversigt

Molinos del Duero er et spansk firma, der kombinerer tradition og innovation for at producere bæredygtigt mel af høj kvalitet. Gennem sit brand Alere Vital udviklervirksomheden økologisk mel af spirede kornarter der forbedrer ernæringsværdien, funktionaliteten og miljøpræstationen.

Tilgang

Virksomheden fokuserer på lokale råvarer, kontrolleret spiring, tørring ved lav temperatur og stenformaling for at bevare næringsstoffer og sikre sporbarhed. Dens proces understøtter både produktkvalitet og bæredygtighed, hvilket er i tråd med målene for cirkulær økonomi.

Indvirkning

Molinos del Duero viser, hvordan avanceret fødevareteknologi og ansvarlig indkøb kan omdanne dagligdags basisfødevarer til næringsrige, plantebaserede ingredienser. Virksomhedens arbejde bidrager til sundere kostvaner, regional værdiskabelse og reduceret miljøpåvirkning.



Casestudie: Slovakiet

Vegget Microfarm i Bratislava er et bylandbrugsprojekt, der dyrker krydderurter, grønne blade og mikrogrøntsager ved hjælp af bæredygtige, pladsbesparende metoder.

Tilgang

- Vertikal landbrug og hydroponik
- Økologisk dyrkning og kompostering
- Effektiv vandanvendelse og opsamling af regnvand
- Direkte levering til restauranter og lokale kunder
- Fællesskabsworkshops og uddannelse

Effekt

Vegget Microfarm viser, hvordan bylandbrug kan levere friske, lokale råvarer, reducere emissioner og styrke lokalsamfundets engagement i bæredygtig fødevareproduktion.



Find de fulde casestudier i vores vejledning i god praksis



The PLANT POWER
GOOD PRACTICE GUIDE
To Plant-Based Entrepreneurship

<https://plantpowerproject.eu/resources/good-practice-guide-to-plant-based-entrepreneurship/>



www.plantpowerproject.eu

2018
GOOD PRACTICE GUIDE
By
THE PLANT POWER CONSORTIUM
Co-funded by
The European Union
Funded by the European Union. Views and opinions expressed are those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Cultural Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for any use of the information contained therein.

Advanced

ORGANIC DENMARK

Organic Denmark

Country: Denmark

Type: Association / Sector Support

Thematic areas: Organic and plant-based food systems; Policy and advocacy; Sustainable agriculture

Skill/Competency addressed: Networking and value chain development; Sector transition to sustainability; Food system education

Challenge/need addressed: Need for structural sector support and advocacy for plant-based and organic food growth; Connecting stakeholders in the organic food ecosystem

Brief Description: Organic Denmark supports producers, businesses, and consumers in transitioning to organic and plant-based food systems. Their work brings education, policy, and market promotion, helping build a sustainable agri-food sector in Denmark.

Intermediate

NAKED BAKES

Naked Bakes

Country: Ireland

Type: Product Development

Thematic areas: Plant-based ingredients, production and distribution

Skill/Competency addressed: Reinventing business and identifying market opportunities

Challenge/need addressed: Bringing the taste of traditional baked goods to vegan customers without compromising on flavour

Brief Description: Naked Bakes is a vegan, plant-based bakery business that offers vegan bakery products. They are an example of how plant-based food businesses merge with traditional bakery (in terms of flavour and packaging) without compromising the essence of vegan bakery. This innovative business has managed to find new markets and customers, which are not reachable by vegans, by reinventing their branding and packaging.

Advanced

MOLINOS DEL DUERO (Brand: Alere Vital)

Molinos Del Duero (Brand: Alere Vital)

Country: Spain

Type: Product Development

Thematic areas: Plant-based ingredients, eco-friendly strategy processes

Skill/Competency addressed: Merging technology with sourcing as a sustainable business

Challenge/need addressed: Innovate and diversify in the flour market and develop nutriceutic and functional plant-based flours from sprouting

Brief Description: Alere Vital, a brand dedicated to the transformation of cereals committed to ensuring the well-being of people, creating initiatives that inspire a healthier lifestyle. Alere Vital has carried out research and development work, in a journey towards natural, sustainable, environmentally friendly and quality, helping to achieve a healthy and natural lifestyle.

Beginner

VEGET

Veget Microfarm

Country: Sweden

Type: Innovative urban microfarm

Thematic areas: Urban agriculture, sustainable food production, circular economy

Skill/Competency addressed: Vertical farming, organic cultivation, water-efficient irrigation, community engagement

Challenge/need addressed: Limited space for food production in urban areas; reduction of emissions

Brief Description: Veget Microfarm integrates vertical farming and organic cultivation techniques to produce fresh greens, herbs, and microgreens in an urban setting. They employ a zero-waste philosophy, composting all organic waste and using biodegradable packaging. Beyond food production, Veget is deeply engaged with the local community through workshops, farm open days, and educational programmes that promote sustainable agriculture.

Refleksion og anvendelse

Disse europæiske casestudier viser, hvordan regional indkøb og plantebaseret innovation kan skabe bæredygtige fødevarer systemer med høj værdi. De fremhæver vigtigheden af lokal viden, partnerskab og praktisk problemløsning.

Evalueringsopgaver

Individuelt: Vælg en casestudie. Forklar, hvordan dens indkøbsmodel understøtter bæredygtighed, og foreslå, hvordan denne tilgang kan kopieres i din region

Gruppe: Diskuter, hvordan lokal viden og partnerskab understøtter iværksætterier og innovation



Yderligere læring: *Food for Europe*-podcast



Afsnit 58: Organic Awards – Et flag for økologisk mad og landbrug i Europa

Tilgængelig på Apple Podcasts: Food for Europe – Episode 58

(Produceret af Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter

)

Hvorfor lytte

- Fremhæver førende europæiske eksempler på bæredygtig og regional indkøb
- Viser, hvordan samarbejde og gennemsigtighed skaber forbrugertillid
- Viser, hvordan EU-strategier omsættes til konkrete handlinger og resultater



06

Hvorfor lokal og regional indkøb er vigtigt

Hvorfor lokal og regional indkøb er vigtigt

Lokal og regional indkøb fremmer bæredygtighed, fødevarerikkerhed og samfundets modstandsdygtighed. Ved at holde produktion, forarbejdning og distribution tæt på hinanden reduceres transportemissionerne, fastholdes en større del af værdien i den regionale økonomi, og sporbarheden forbedres.

For små og mellemstore virksomheder kan lokal indkøb skabe forbrugertillid og gennemsigtighed, men har også sine svage punkter. Mindre producenter står over for begrænsninger i opbevaring og forarbejdning, højere omkostninger og sæsonmæssige udfald og skal konkurrere med store og globale leverandører.

Plant Power-projektet hjælper med at tackle disse barrierer ved at tilbyde uddannelse, åbne læringsressourcer og praktiske værktøjer til innovation. Stærke regionale værdikæder giver SMV'er mulighed for at bevæge sig i retning af en kulstoffattig, lokalt forankret produktion, der matcher forbrugernes efterspørgsel og afspejler den lokale identitet.



Sådan overvindes hindringerne for lokal indkøb

Barriere 1 – Begrænset infrastruktur og forarbejdningskapacitet

Mange landdistrikter mangler tilstrækkelige lager-, forarbejdnings- eller emballeringsfaciliteter.

Løsning: Opret fællescentre eller kooperativer for at samle ressourcerne og få fælles adgang til nødvendigt udstyr.

Barriere 3 – Sæsonbestemt tilgængelighed og forsyningsmangler

Korte høstperioder begrænser produktets konsistens året rundt.

Løsning: Indfør konserveringsteknikker såsom tørring, frysning eller spiring for at forlænge holdbarheden og stabilisere udbuddet.

Barriere 2 – Høje omkostninger og små mængder
Producenterne er ofte i en ugunstig situation på grund af begrænset forhandlingsstyrke og små batchstørrelser.

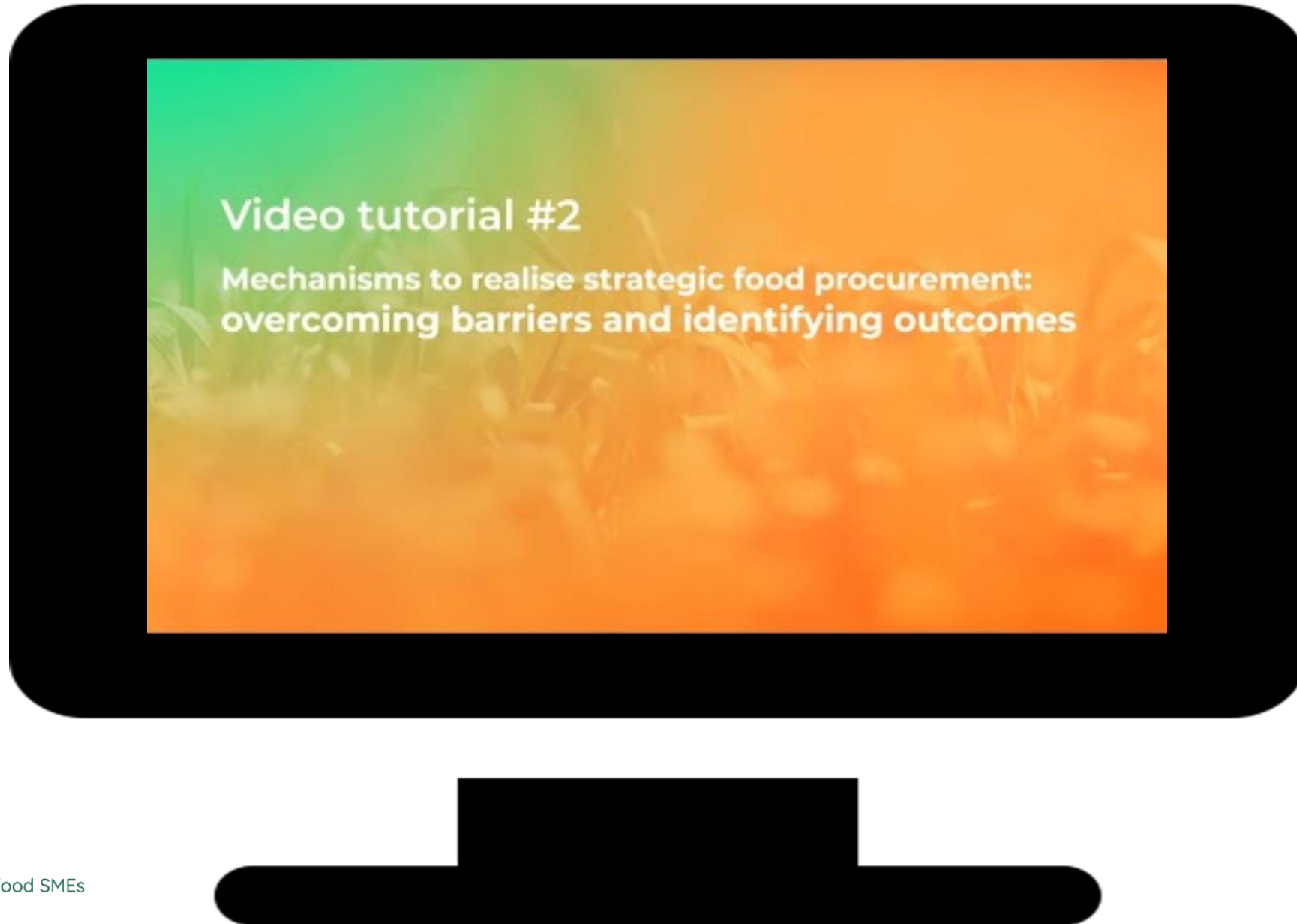
Løsning: Indgå i fælles indkøb, delt logistik og regionale finansieringsmekanismer såsom EU's innovationskuponer.

Barriere 4 – Synlighed på markedet og forbrugernes opfattelse

Lokale plantebaserede produkter opfattes ofte som nicheprodukter eller dyre.

Løsning: Brug storytelling, gennemsigtig mærkning og stedbaseret branding til at kommunikere kvalitet, bæredygtighed og friskhed.

Se denne gratis video for at få mere at vide



Innovation inden for lokal og regional indkøb

Konservering og forarbejdning

Sol-tørring, vakuumforsegling, fermentering og kold plasma kan forlænge holdbarheden uden tilsætningsstoffer. Dette muliggør brug af sæsonafgrøder året rundt og reducerer spild.

Digital sporbarhed

Blockchain, QR-koder og kortlægningsværktøjer giver SMV'er mulighed for at spore oprindelse og produktbevægelse i realtid. Platforme som **Google My Maps** og **QGIS** viser ruter og logistikbehov.

Cirkulær økonomi

Biprodukter og overskudsprodukter omdannes til nye produkter, for eksempel frugtkød til snacks eller grøntsagsrester til saucer.

Nul-kilometer-produktion

By- og taglandbrug, såsom hydroponiske mikrogårde, reducerer transportafstanden og inddrager lokale samfund.

Klimapåvirkninger og politiske faktorer i forbindelse med lokal indkøb

Klimapåvirkninger

Flere tørkeperioder, ustabile nedbørsmængder og skiftende årstider gør afgrøderne mindre pålidelige. Producenterne må tilpasse sig gennem vandbesparende kunstvanding, klimaresistente sorter og jordregenerering.

Politisk retning

EU-strategier som Den **Grønne Aftale** og **Farm-to-Fork-strategien** fremmer kortere, kulstoffattige forsyningskæder og mere bæredygtig produktion. Nogle nationale planer, såsom **Danmarks handlingsplan for plantebaseret kost**, retter finansieringen mod cirkulære, plantebaserede systemer.

Regulering

Nye godkendelses- og mærkningsregler har til formål at øge klarheden og sikkerheden, men øger også kompleksiteten for små og mellemstore virksomheder. At overholde reglerne er nu en del af konkurrenceevnen.

Læs mere om Danmarks handlingsplan for plantebaseret kost her



Refleksion og evaluering

Lokal og regional indkøb er mere end blot en indkøbsstrategi — det udgør en hjørnesten i bæredygtige og cirkulære fødevarer-systemer. Ved at identificere hindringer, udnytte innovation og tilpasse sig klima- og politikudviklingen kan SMV'er etablere sporbare, lokalt forankrede forsyningsnetværk, der gavner både producenter og forbrugere.

Evalueringsaktiviteter:

- Brainstorm: Hvordan kan du forbedre tilgængeligheden af lokale råvarer i dit lokalsamfund eller din region?
- Quiz: Test din viden om nye innovationer inden for konservering, logistik og zero-mile-indkøb.





Vigtige erfaringer

- Skaber mere bæredygtige, gennemsigtige og modstandsdygtige fødevarer-systemer.
- Kortere transportveje styrker båndene mellem producenter, forarbejdningsvirksomheder og forbrugere.
- Kortlægning af lokale netværk viser, hvordan værdikæder fungerer, og hvor der er plads til forbedringer.
- Samarbejde mellem landmænd, forarbejdningsvirksomheder og købere skaber balance mellem bæredygtighed og efterspørgsel.
- Digitale værktøjer gør kæderne synlige og ansvarlige.
- Europæiske eksempler viser, at innovation og cirkulære praksisser kan opfylde politiske mål.
- Fremmer lokale arbejdspladser, indkomst og samfundets trivsel, ikke kun miljømæssige gevinster.





07

Læring Resumé

Moduloversigt

Dette modul undersøgte lokal og regional indkøb i plantebaserede fødevarer systemer og fremhævede, hvordan kortere forsyningskæder kan mindske miljøpåvirkningen, styrke de lokale økonomier og forbedre gennemsigtigheden og sporbarheden.

Det centrale indhold dækkede kortlægning af ingredienser ved hjælp af manuel undersøgelse og digitale værktøjer til at lokalisere producenter, forarbejdningsvirksomheder, logistikknudepunkter og ruter.

Udvælgelseskriterierne blev defineret på tværs af ernæring, funktionel ydeevne, logistisk gennemførlighed og bæredygtighed, med vejledning om sæsonbestemthed, konservering og opbevaring.

Europæiske casestudier fra Danmark, Irland, Spanien og Slovakiet illustrerede, hvordan lokal indkøb går hånd i hånd med innovation og cirkulære praksisser.

Moduloversigt

Almindelige hindringer, herunder mangler i infrastrukturen og sæsonudsving, blev kombineret med løsninger som samarbejdsmodeller, fælles faciliteter og passende teknologier.

Når modulet er gennemført, giver det et grundlag for at designe sporbare, bæredygtige og lokalt forankrede forsyningssystemer, der er i overensstemmelse med de europæiske politiske prioriteter og de aktuelle forventninger på markedet.



Tak, fordi du har gennemført modul 6: Indkøb/kortlægning af lokale/regionale råvarer



Støtte til den europæiske fødevarer
i indførelsen af plantebaserede
innovationer og bæredygtighed.

Følg vores rejse



<https://plantpowerproject.eu/>



Co-funded by
the European Union