FOOD innovation HOUSE

Hvordan får vi forbrugerne til at spise mindre kød og flere (danske) proteiner?

Kom og få viden om sunde og smagfulde vegetariske retter, og vær med til at lave sunde klimavenlige og ernæringsrigtige retter baseret på danske proteiner fra ærter og hestebønner.

Et af målene i Vejle Kommunes Klimaplan 2020 er en halvering af kødforbruget i offentlige institutioner og køkkener i 2030 i forhold til forbruget i 2020.

I 2050 skal forbruget være reduceret med 75 procent i forhold til i dag. Baggrunden for den målsætning i kommunens klimaplan er, at mad - nærmere bestemt fremstillingen af mad - er en af de tunge poster i det danske CO2-regnskab.

I dag er klimaaftrykket fra danskernes mad omkring tre-fire ton CO2 pr. person pr. år - ud af et samlet årligt CO2-aftryk på omkring 17 ton. Kød tegner sig for omkring to ton CO2 pr. dansker pr. år

Boller i karry, Bolognese eller en hakkebøf
Det er klassiske retter, som de fleste jævnlig har på menuen til aftensmad – med kød i. Men med nye kostråd på trapperne er der noget der tyder på, at vi i fremtiden skal skære kraftigt ned for vores kødforbrug. Det skal i stedet erstattes af plantebaserede alternativer.

Det er man allerede i fuld gang med hos Organic Plant Protein i Hedensted, hvor ærter og hestebønner kan laves til 'kødretter'. Det er klart, at jo bedre en produktkvalitet, vi kan tilbyde, jo flere mennesker appellerer vi til, og jo flere vil være parate til at tage den her type produkt til sig og udskifte en del af deres kødindtag.

Kom og få viden om, hvordan du lettest muligt kan erstatte kødet i kosten uden at gå på kompromis med næringsindhold, smag og spiseoplevelsen.

Vi glæder os til at se jer i Food Innovation House.

Tirsdag den 15. december

Program

Kl. 14.00
Velkomst
af Food Innovation House

Kl. 14.00 – 14.30
Viden om Organic Plant Protein
ved founder Ulrich Kern

Kl. 14.30 – 15.00
Introduktion til forskellige anvendelsesområder for planteproteiner
ved Rikke Miklos, Organic Plant Protein

Kl. 15.00 – 15.15
Processen frem mod nye kostråd
Per Mandrup, Culinary Institute by VejleErhverv

Kl. 15.15 – 15.30
Smagsprøver og indsigt i brugen af planteproteiner
ved Michael Lauridsen, Vegetarzan

Kl. 15.30 – 17.00
Tilberedning
af plantebaserede retter i køkkenet

Kl. 17.00
Vi nyder den tilberedte mad
og slutter af med en kort evaluering

Tilmelding

Arrangementet afholdes i Food Innovation House. Deltagelse er gratis, dog er tilmelding nødvendig og skal ske på: foodinnovationhouse.dk/aktiviteter

Organic Plant Protein

Vegetarzan spice it up!