



KOM MED PÅ INSPIRATIONSTUR TIL DE VIGTIGSTE MARKEDER FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

En tur der henvender sig til alle fødevarerinteressenter, og er særligt relevant for plantebaserede virksomheder med eksportambitioner og -erfaring.

TYSKLAND, 26.-28. APRIL 2023 

BENELUX-LANDE, 14.-15. SEPTEMBER 2023  

Det europæiske marked for plantebaserede fødevarer er vokset eksponentielt henover de sidste par år, og eksportpotentialet er ikke til at tage fejl af!

I **Tyskland** har man fra politisk side sat plantebaserede fødevarer højt på agendaen, og tyskerne spiser plantebaseret som aldrig før. I dag er hele 11,4% af de tyske forbrugere vegetarer eller veganere, og Tyskland tager med disse tal pladsen som både det største og hurtigst voksende europæiske marked for plantebaserede fødevarer – og det betyder store eksportmuligheder for danske producenter af plantebaserede fødevarer.

Få indblik og kontakter i det plantebaserede marked i Tyskland, når vi den 26. - 28. april 2023 tager på inspirationstur til Baden-Württemberg, for at mødes med markedsførende tyske producenter, innovative food-start-ups, tyske forgangsbutikker, og får mulighed for at få feedback fra relevante beslutningstagere på området.

Benelux-landene har en lang tradition for produktion af vegetariske og veganske fødevarer. Holland har det største forbrug af plantebaserede kødalternativer i Europa og Belgien har det 3. største forbrug i Europa. Begge markeder oplever forsat stigende afsætningen af plantebaserede fødevarer, og der investeres massivt i nye fødevarerkoncepter i detailsektoren.

Den 14.-15. september 2023 går turen til Benelux (Belgien og Nederlandene). Få på turen inspiration fra 2 af de mest innovative markeder i Europa for plantebaserede fødevarer og indblik i både markedspotentiale og nye fødevareretendenser.






Deltagergebyret er **på 3.500 dkk pr. inspirationstur**. Beløbet dækker bustransport under turen, og kost og logi (2 overnatninger) for alle dage. Udgift til flybillet er for egen regning. Tilmeld jer **senest 30. marts** til turen til Tyskland på mail til Tanja Asmussen på tanasm@um.dk. Tilmeldingen er bindende. Programmet følger på næste side.

Partnerskabsprojektet "Export of plant-based food and beverages to markets in DACH and Benelux" er et tæt samarbejde mellem Trade Council Berlin, Trade Council Brussels, Food Nation, Landbrug & Fødevarer og Plantebranchen. Projektet er en del af et eksportforløb for plante-baserede virksomheder, der ønsker sparring til øget salg i Benelux og Tyskland.

Er din virksomhed interesseret i at vide mere om mulighederne på de ovennævnte markeder? Så gå ind og download partnerskabets to rapporter:

'Market insights: research on the German plant-based food sector', [her](#)

'How to get started on the plantbased food and beverages market in Belgium and the Netherlands' [her](#)

	TIME	ACTIVITY	SERVICE PORTFOLIO	LINK
Day 1 26.4.23	6:35-8:05 o'clock	Flight departure from CPH Copenhagen to FRA Frankfurt		
	9:30 o'clock	Tour bus departure		
	11.30 o'clock	On visit to: Fleischwerk EDEKA Südwest (Vegithek), Rheinstetten, incl. Lunch – followed by a Edeka store visit. <i>Meet decisionmakers</i>		Fleischwerk Edeka Südwest also produces and develops plant-based foods on a large scale. With "Vegithek" they offer a large selection of changing vegan and vegetarian products (Conventional Supermarket - the Edeka chain is Germany's leading supermarket chain with over 11,000 stores) Vegithek (suedwestfleisch.de)
	15 o'clock	On visit to: Mercedes Benz Gastronomie, Stuttgart <i>Meet decisionmakers</i>		Mercedes Benz are not just good at making cars, they're good at gastronomie too – and prepare up to 40,000 lunches daily. (Foodservice Catering) MB
18:30 o'clock	On visit to: Bio-Hotel Rose und Fine-dining-Restaurant 1950, Ehestetten, incl. overnight stay and dinner <i>Meet decisionmakers</i>		Bio Hotels is an organic chain with around 70 hotels in six countries. It is the most sustainable hotel chain on the market. (Organic restaurant) bio-hotel rose	
Day 2 27.4.23	8:30 o'clock	On visit to: Tress Brüder Suppenmanufaktur, Gauingen <i>Meet decisionmakers</i>		The Tress Brother are very successful organic pioneers and producers of organic plant-based readymeals. Tress brüder
	12 o'clock	On visit to: Rapunzel, Memmingen		Rapunzel Naturkost – one of the leading organic food producers in Europe, has provided organic

Meet decisionmakers

products and recipes since 1974. They produce around 550 vegetarian, organic products.

15:30 o'clock
On visit to a Alnatura supermarket – meet a shop decisionmaker.



100 % organic supermarket with a large range of plantbased food

[Alnatura: Bio-Lebensmittel aus dem Super Natur Markt](#)

Dinner in Freiburg

19:00 o'clock
Overnight stay in Green City Hotel Vauban, Freiburg im Breisgau



[Green City hostel](#)

**Day 3
28.4.23**

8 – 10 o'clock
Visit to supermarket REWE and discounter Aldi Süd



Supermarkets

[Rewe](#)
[Aldi Süd](#)

10:00 o'clock
On visit to: Taifun Tofu Freiburg, organic

Meet decisionmakers



Producer of organic tofu

[Taifun Tofu](#)

13:00 o'clock
On visit to: Rinklin Naturkost, Eichstetten, incl. lunch. Followed by a visit to the organic supermarket chain Vita Biomarkt.



Rinklin is a wholesale retailer of organic food. They are part of DIE REGIONALEN which is a nationwide network of twelve regional organic food wholesalers in Germany.

[Rinklin](#)

[Die Regionalen | Großhändler für Naturkost \(die-regionalen.de\)](#)

[Vita Biomarkt - Mehr Bio-Genuss im Südwesten! \(vita-biomarkt.de\)](#)

Opportunity for feedback on products

16:30 o'clock
Tour bus departure

21-22:20 o'clock
Flight departure from FRA Frankfurt to CPH Copenhagen