



Boosting Innovation for Food SMEs

www.plantpowerproject.eu

Vitajte v našom

Pracovnom zošite pre študentov

Vitajte v našom pracovnom zošite pre študentov

Klikni

Použite tento pracovný zošit
na naučenie sa kľúčových
tém z nášho **online kurzu**
Plant Power.
Pozrite si náš bezplatný
online kurz tu



Projekt Plant Power sa venuje transformácii
európskeho potravinárskeho sektora
prostredníctvom inovácií a udržateľnosti.
Naším poslaním je posilniť postavenie
malých a stredných podnikov v
potravinárskom priemysle, poskytovateľov
odborného vzdelávania a prípravy a tvorcov
politík v oblasti zručností, zdrojov a stratégií
potrebných na prijatie rastlinných produktov
a príspevok k zeleňšej budúcnosti.

PRIPRAVENÍ, ŠTART!

Kliknite na ikony našich sociálnych
médií a pridajte sa k našej online
komunite inovátorov v oblasti potravín



obsah

Pracovný zošit pre študentov v oblasti energetiky rastlín nadväzuje na náš online kurz so 6 modulmi v poradí.

01

Inovácie a digitálne nástroje pre podniky zaoberajúce sa rastlinnými potravinami

Strana 5



02

Pridávanie hodnoty prostredníctvom spracovania a zlepšovania produktov

Strana 12



04

Využívanie lokálnych surovín na výrobu silnejších rastlinných potravinárskych produktov

Strana 26



03

Tvorba rastlinných produktov pre maloobchod a každodenné použitie

Strana 19

05

Využitie energie rastlín na vybudovanie udržateľnejšieho potravinárskeho podniku

Strana 33



06

Vytváranie jedálnych lístkov na rastlinnej báze pre váš potravinársky podnik

Strana 40



Co-funded by
the European Union

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a stanoviská sú však výhradne názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory Európskej únie alebo Výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Ani Európska únia, ani EACEA za ne nenesú zodpovednosť.



Nechajte sa inšpirovať k učeniu

Pozývame vás **preskúmať, ako inovácie** na rastlinnej báze môžu pomôcť vytvoriť zdravšie komunity, silnejšie podniky a **udržateľnejšiu** budúcnosť.

Prostredníctvom praktických aktivít, inšpiratívnych príkladov a poznatkov z reálneho sveta objavíte nové príležitosti na **prehodnotenie jedla**, prijatie inovácií a staňte sa súčasťou **rastúceho hnutia** smerom k odolným a **udržateľným potravinovým systémom**.

Vaša vzdelávacia cesta začína tu!



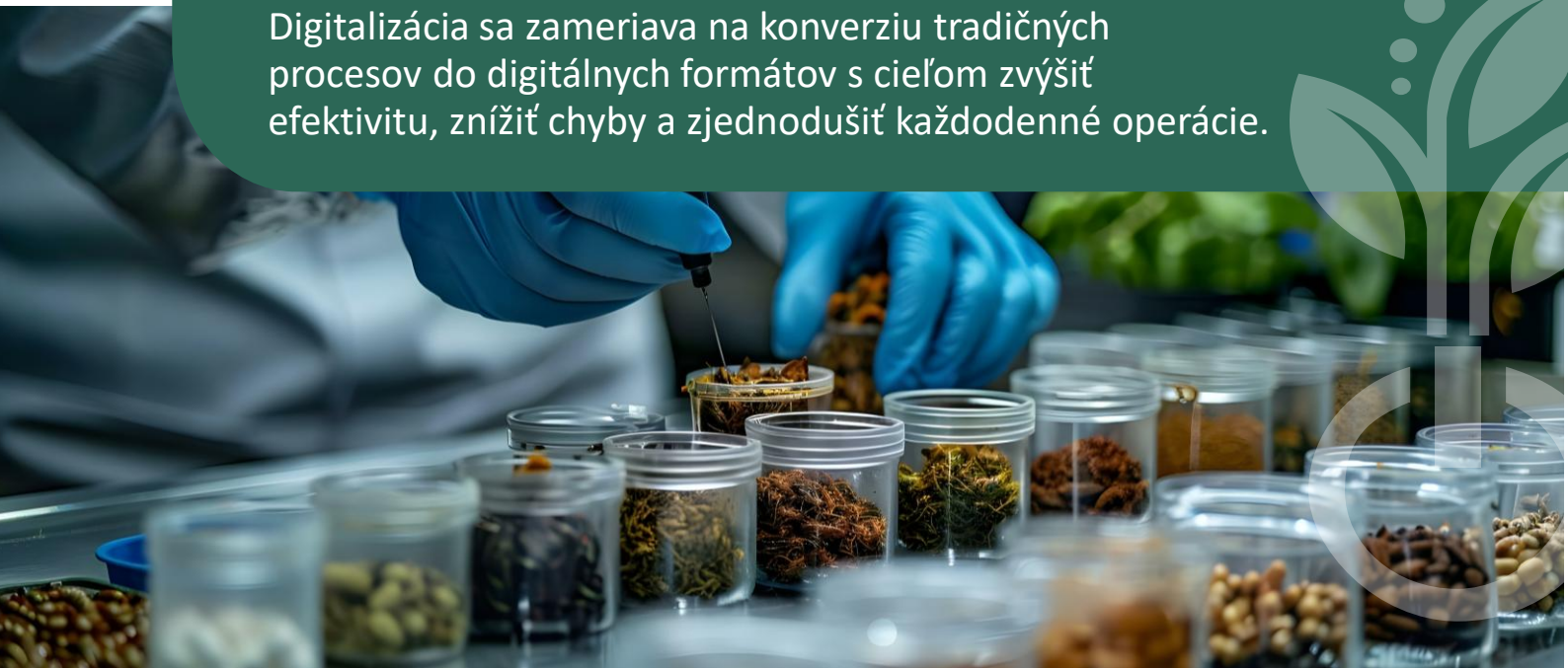
„Pre úspešný prechod na udržateľnejší potravinový systém je nevyhnutný prechod na zdravšiu, udržateľnejšiu a vyváženejšiu stravu a rastlinné potraviny sú súčasťou riešenia.“

Európsky environmentálny úrad



Využitie inovácií a digitálnych nástrojov na rast vášho podnikania s rastlinnými potravinami

Tento modul skúma, ako možno **digitalizáciu a digitálnu transformáciu používať zameniteľne** a objasňuje, ako predstavujú rôzne fázy technologického prijatia. Digitalizácia sa zameriava na konverziu tradičných procesov do digitálnych formátov s cieľom zvýšiť efektivitu, znížiť chyby a zjednodušiť každodenné operácie.



Medzi príklady patrí digitálne vedenie záznamov, cloudová správa dokumentov, softvér pre digitálne účtovníctvo a online komunikačné platformy. Digitálna transformácia ide nad rámec zvyšovania efektívnosti a zahŕňa prehodnotenie spôsobu, akým podnik vytvára hodnotu. V malých a stredných podnikoch v potravinárskom priemysle môže digitálna transformácia zahŕňať využitie umelej inteligencie na analýzu trhu, blockchainu na sledovateľnosť, senzorov na monitorovanie výrobných podmienok alebo platforiem elektronického obchodu, ktoré umožňujú priamu komunikáciu so spotrebiteľmi. Tieto technológie pomáhajú podnikom stať sa konkurencie-

schopnejšími, transparentnejšími a udržateľnejšími. Pre podniky zaoberajúce sa rastlinnými potravinami ponúka digitálna transformácia príležitosti na optimalizáciu výroby, zníženie odpadu, posilnenie vzťahov so zákazníkmi a prístup na nové trhy. Zároveň podporuje ciele udržateľnosti zlepšením efektívnosti využívania zdrojov a umožnením rozhodovania na základe údajov. Pochopenie rozdielu medzi digitalizáciou a digitálnou transformáciou pomáha malým a stredným podnikom identifikovať praktické inovačné príležitosti, ktoré zodpovedajú ich veľkosti, zdrojom a obchodným cieľom.

Aktivita pre študenta!



Mapovanie digitálnych inovácií MSP

Študenti pracujú samostatne, v malých skupinách alebo v triede, aby **analyzovali skutočný malý alebo stredný podnik v potravinárskom priemysle alebo svoju vlastnú organizáciu.**

Odhadovaný čas trvania: 30 – 45 minút



Krok 1

Identifikujte aspoň tri digitálne nástroje, ktoré firma v súčasnosti používa.

Krok 2

Zaradte každý nástroj do kategórie:

- Digitalizácia
- Digitálna transformácia

Krok 3

Identifikujte jednu ďalšiu technológiu, ktorá by mohla zlepšiť výkonnosť podniku, udržateľnosť, angažovanosť zákazníkov alebo efektívnosť.

Krok 4

Pripravte si krátky akčný plán, v ktorom popíšete:

- Očakávané prínosy
- Požadované zdroje
- Možné problémy s implementáciou

Cieľom vzdelávania je pomôcť študentom rozlišovať medzi digitalizáciou a digitálnou transformáciou. Taktiež identifikovať praktické inovačné príležitosti pre malé a stredné podniky v potravinárskom priemysle.



Krajina

Slovensko

Hausnatura

Inovácie vo vertikálnom poľnohospodárstve

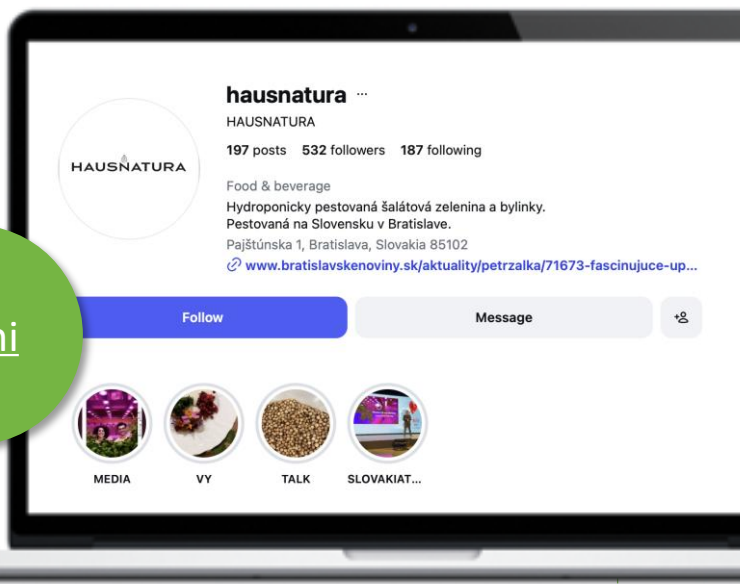
Hausnatura je jednou z priekopníckych slovenských spoločností zaoberajúcich sa vertikálnym pestovaním v interiéri so sídlom v Bratislave. Spoločnosť produkuje čerstvú listovú zeleninu a bylinky pomocou hydroponických pestovateľských systémov v kontrolovanom vnútornom prostredí. Integráciou technológií digitálneho monitorovania, environmentálnych senzorov a automatizovaného riadenia výroby dokáže Hausnatura optimalizovať podmienky pestovania a zároveň minimalizovať spotrebu zdrojov. Spoločnosť demonštruje, ako inovácie a digitálne technológie môžu podporiť udržateľnú produkciu potravín v mestskom prostredí. V porovnaní s konvenčným poľnohospodárstvom vertikálne poľnohospodárstvo výrazne znižuje spotrebu vody, eliminuje potrebu prepravy na dlhé vzdialenosti a zabezpečuje celoročnú produkciu bez ohľadu na poveternostné podmienky.

Hausnatura predstavuje silný príklad podniku

oblasti rastlinných potravín, pretože kombinuje technologické inovácie, environmentálnu udržateľnosť a lokálnu produkciu potravín. Spoločnosť ilustruje, ako môžu malé a stredné podniky využívať digitálne riešenia na riešenie problémov v oblasti potravinovej bezpečnosti a zároveň vytvárať vysokokvalitné produkty pre moderných spotrebiteľov. Jej obchodný model je úzko v súlade s európskymi cieľmi udržateľnosti a demonštruje praktické cesty k inováciám v sektore rastlinných potravín.

Klikni

HAUSNATURA



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu sa nad tým, ako sa digitálne nástroje a inovácie prelínajú v prostredí malých a stredných podnikov. Použite nasledujúce otázky ako usmernenie pri myslení.



01

Aký je rozdiel medzi digitalizáciou a digitálnou transformáciou a prečo je toto rozlíšenie dôležité pre malé a stredné podniky?

02

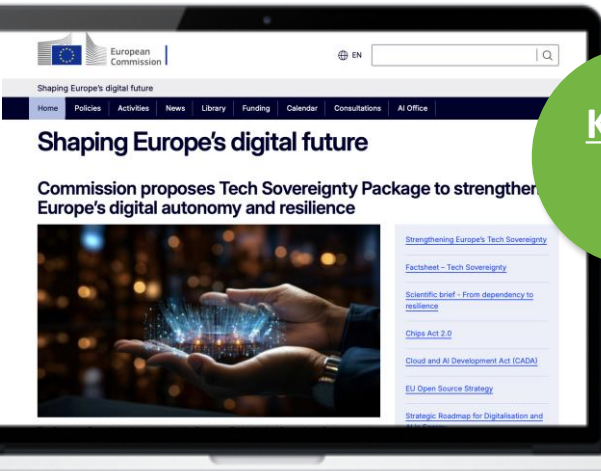
Ktorá digitálna technológia by mohla mať najväčší vplyv na udržateľnosť v potravinárskych podnikoch a prečo?

03

Aké prekážky by mohli brániť malým a stredným podnikom v prijímaní inovatívnych technológií a ako by sa dali tieto prekážky prekonať?



Vzdelávacie materiály

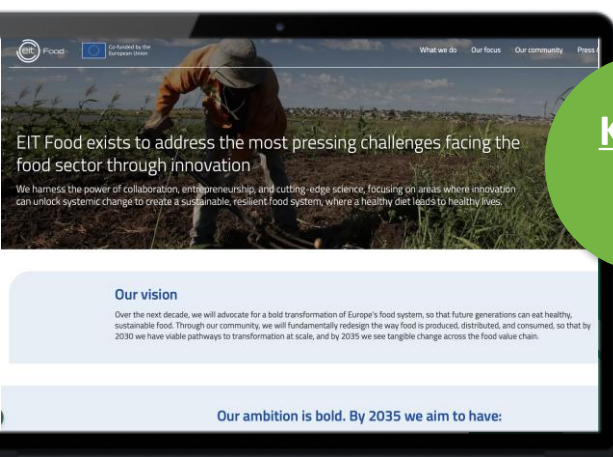
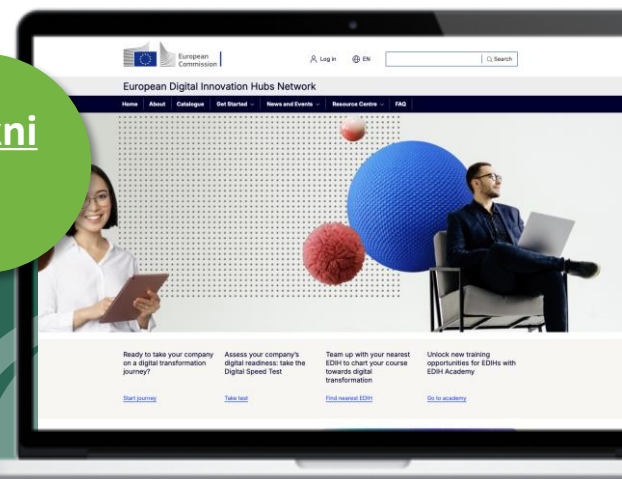


[Klikni](#)

Program Digitálna Európa

Európska sieť digitálnych inovačných centier

[Klikni](#)



[Klikni](#)

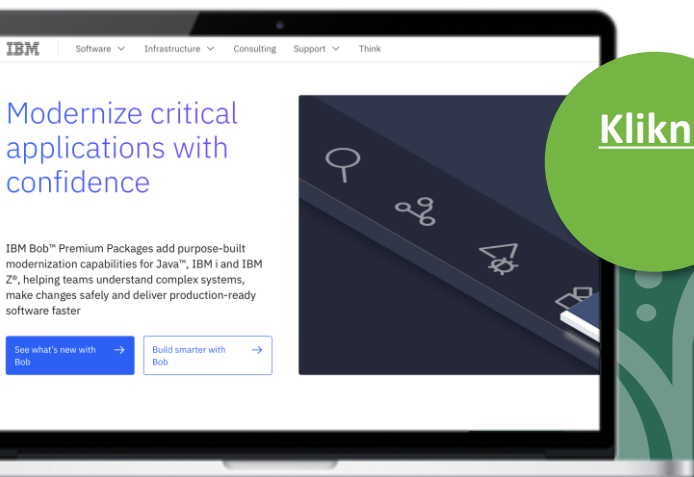
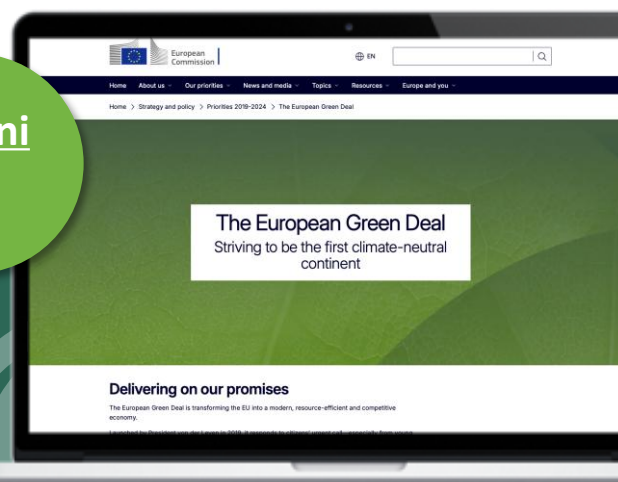
EIT Foods

Viac na nasledujúcej strane



Európska zelená dohoda

[Klikni](#)

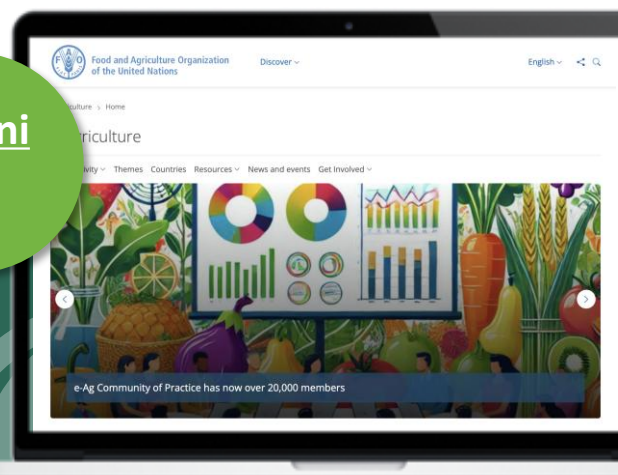


[Klikni](#)

IBM Food Trust

FAO Digitálne poľnohospodárske zdroje

[Klikni](#)





„Spôsob, akým vyrábame a konzumujeme potraviny, sa musí stať udržateľnejším v prospech nášho zdravia, životného prostredia a klímy.“

**Európska komisia Stratégia
Farm to Fork**





Pridávanie hodnoty rastlinným produktom pre váš potravinársky podnik

Tento modul skúma, ako **moderné technológie a tradičné metódy zlepšujú rastlinné potraviny**. Študenti pochopia hlavné faktory a príležitosti spojené s technológiami, ktoré môžu prispieť k výrobe lepších a bezpečnejších potravín rastlinného pôvodu.



Študenti budú schopní určiť, ako môžu rastlinné produkty poskytovať základné arómy, chuť, živiny a bioaktívne zlúčeniny, ktoré môžu prispieť k zdravotným výhodám rastlinných potravín; technológie zvyšujú ich nutričnú kvalitu, biologickú dostupnosť a funkčnosť. Okrem toho objavajú, ako fungujú špecifické potravinárske technológie a ako môžu pomôcť pri konzervovaní a transformácii rastlinných produktov.

Naučte sa skúmať reálne využitie týchto technológií, ktoré sa už používajú pri výrobe nápojov, občerstvenia a alternatív mäsa. Nakoniec sa študenti dozvedia o použití technológií na uspokojenie nutričných potrieb...

Vyskúšaj si toto!

„Od semienka až po regál“ – Navrhovanie produktu s pridanou hodnotou na rastlinnej báze



Toto je aktivita vývoja produktu. Dá sa vykonávať individuálne, v malej skupine, ako diskusia v triede alebo online stretnutie. Vašou úlohou je vziať jednu cenovo dostupnú rastlinnú ingredienciu a navrhnúť produkt s pridanou hodnotou pripravený na trh, ktorý využíva aspoň jednu technológiu z modulu.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov:

01

Vyberte si základnú ingredienciu z tohto zoznamu: šošovica, cícer, mungo fazuľa, ovos, hrach, slnečnicové semienka alebo jačmeň. Stručne uveďte ich nutričné výhody a všetky známe antiživiny alebo obmedzenia.

02

Vyberte jednu technológiu spracovania: (HHP, klíčenie, fermentácia alebo extrúzia) a vysvetlite konkrétne, čo to robí s vašou zložkou – z nutričného, bezpečnostného a senzorického hľadiska.

03

Definujte svoj produkt: jeho formu (nápoj, múka, nátierka, desiata, pyrė atď.), cieľový spotrebiteľ, hlavný zdravotný prínos a aspoň jedno tvrdenie, ktoré by ste chceli uviesť na etikete.

04

Vypracujte osnovu označovania: pomenujte výrobok legálne (v súlade s pravidlami EÚ), uveďte povinné prvky označovania požadované podľa nariadenia 1169/2011 a rozhodnite sa, či je vaše tvrdenie o vplyve na zdravie alebo výživovej hodnote povolené podľa nariadenia 1924/2006.

05

Identifikujte jeden uhol pohľadu na udržateľnosť: ako váš výber produktu (zložka, spracovanie, alebo koncept balenia) prispievajú k zníženiu odpadu, znižovaniu uhlíkovej stopy alebo podpore miestneho poľnohospodárstva?

06

Prezentujte svoj produkt v 3-minútovej prezentácii skupine. Poskytnite a prijímajte štruktúrovanú spätnú väzbu

Odhadovaný čas trvania:
90-120 minút



Študenti uplatnia znalosti technológií spracovania rastlinných surovín, nutričnej vedy a predpisov EÚ o označovaní na navrhnutie realistického produktu s pridanou hodnotou. Budú si precvičovať kritické myslenie o kompromisoch medzi nákladmi, kvalitou, udržateľnosťou a komunikáciou so spotrebiteľmi a prepoja tieto rozhodnutia s reálnym trhom a klinickým kontextom.



Krajina

Španielsko

NatureSnack

*Zníženie plytvania potravinami
dehydratáciou rastlinných pochutín*

Vyrábajú 100 % **prírodné dehydrované ovocné snacky a kelové lupienky (zdravé snacky)**. Ich pomalý proces pri nízkej teplote pomáha zachovať prirodzené vlastnosti zložiek, výsledkom čoho sú zdravé snacky bez pridaného cukru, konzervačných látok alebo prísad. Priamo z farmy.

Zaviazali sa používať lokálne suroviny a priamo spolupracujú s blízkymi farmármi, aby zabezpečili spravodlivý obchod a zaručili ovocie a zeleninu vynikajúcej kvality. Využívaním prebytočných produktov a znižovaním plytvania potravinami aktívne prispievajú k udržateľnosti. Vyrobené, aby sa o vás starali. Ich hlavným cieľom je uľahčiť si vychutnávanie sezónneho ovocia a zeleniny kedykoľvek a kdekoľvek. Starostlivo dohliadajú na každý krok procesu, aby zákazníkom ponúkli zdravý, vysoko kvalitný produkt s autentickou chuťou, ktorú ľudia poznajú a milujú. Natursnacks sa silne zameriava na udržateľnosť aj inovácie. Spoločnosť spolupracuje priamo s miestnymi farmármi a uprednostňuje suroviny z národných zdrojov, čím pomáha podporovať spravodlivý obchod, znižovať prepravné kilometre a

minimalizovať spotrebu potravín. odpadu použitím prebytočných alebo nedokonalých produktov, ktoré by sa inak nekomerčne nezhodnotili. Ich remeselný proces nízko-teplotnej dehydratácie tiež pomáha zachovať prirodzené vlastnosti ovocia a zeleniny a zároveň sa vyhýba prísadám, konzervačným látkam a pridanému cukru. Inovácia je jadrom ich obchodného modelu. Natursnacks vyvíja zdravé a pohodlné alternatívy k tradičným pochutinám, ako sú sušené ovocné výrobky a kelové lupienky, a zároveň neustále pracuje na vývoji nových produktov v spolupráci s výskumnými centrami. Ich cieľom je spojiť zdravie, kvalitu, udržateľnosť a inovácie v oblasti potravín s cieľom vytvoriť prírodné pochutiny prispôbené modernému životnému štýlu.

Spoločnosť **Natursnacks** je veľmi relevantná pre **podnikanie v oblasti rastlinnej výživy a udržateľné potravinové systémy**, pretože vyvíja 100 % rastlinné pochutiny vyrobené výlučne z ovocia a zeleniny, bez prísad alebo zložiek živočíšneho pôvodu. Ich produkty podporujú zdravšie a udržateľnejšie spotrebiteľské návyky tým, že ponúkajú prírodné alternatívy ku konvenčným spracovaným pochutinám.

Spoločnosť zároveň prispieva k budovaniu odolnejších potravinových systémov prostredníctvom podpory lokálneho zásobovania, spolupráce s miestnymi farmármi a využívania prebytočnej poľnohospodárskej produkcie na znižovanie potravinového odpadu. Prístupy spoločnosti Natursnacks podporujú prechod k environmentálne zodpovednejšiemu a obehovému potravinovému hospodárstvu.

Vďaka technológii nízкотеплотnej dehydratácie dokáže spoločnosť predĺžiť trvanlivosť ovocia a zeleniny pri zachovaní ich nutričnej hodnoty, čím prispieva k efektívnejšiemu uchovávaniu potravín a znižovaniu zbytočných strát v celom dodávateľskom reťazci.

Natursnacks predstavuje príklad dobrej praxe, pretože úspešne spája inovácie v oblasti rastlinnej stravy, udržateľnosť a zdravú výživu do praktického a škálovateľného podnikateľského modelu. Svojimi produktmi sprístupňuje rastlinnú stravu širšiemu okruhu spotrebiteľov a zvyšuje jej atraktivitu. Zároveň ukazuje, ako môžu potravinárske podniky prispieť k udržateľnejším potravinovým systémom prostredníctvom priamej spolupráce s miestnymi farmármi, podpory férových obchodných vzťahov a znižovania potravinového odpadu využívaním prebytočnej produkcie. Ich technológia nízкотеплотnej dehydratácie zachováva nutričnú hodnotu surovín bez potreby používania prídavných látok, konzervačných látok alebo pridaného cukru, čím potvrdzuje záväzok spoločnosti vyrábať produkty s čistým zložením a minimálnym stupňom spracovania.

Natursnacks ukazuje, ako môže podnikanie vytvárať hodnotu v celom dodávateľskom reťazci a zároveň podporovať environmentálnu zodpovednosť a inovácie v rastlinnom sektore.

[Klikni](#)



NaturSnacks®



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu sa nad tým, ako môžu technológie a tradičné postupy spolupracovať v prostredí malých a stredných podnikov. Použite nasledujúce otázky ako usmernenie pri myslení.

01

Akým spôsobom môže technológia prispieť k zníženiu plytvania potravinami?

02

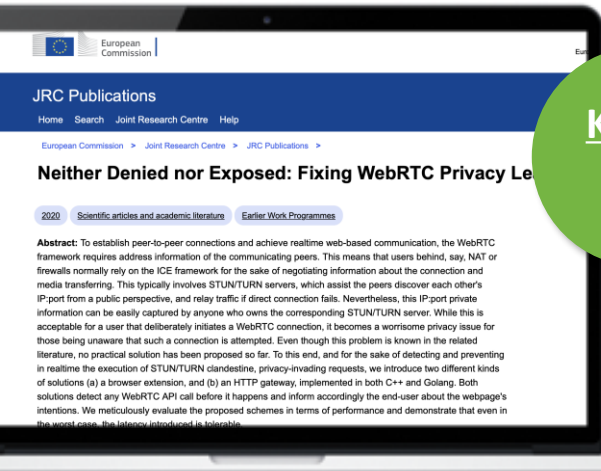
Aké environmentálne prínosy sú spojené s výrobou pochutín z prebytočnej zeleniny?

03

Identifikujte možné nevýhody alebo obmedzenia zavádzania technológie.



Vzdelávacie materiály

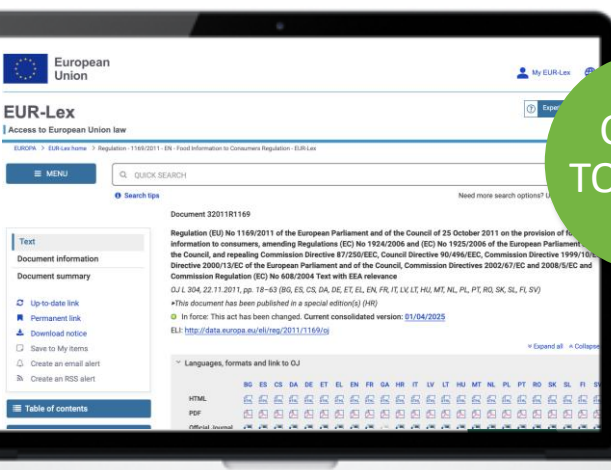
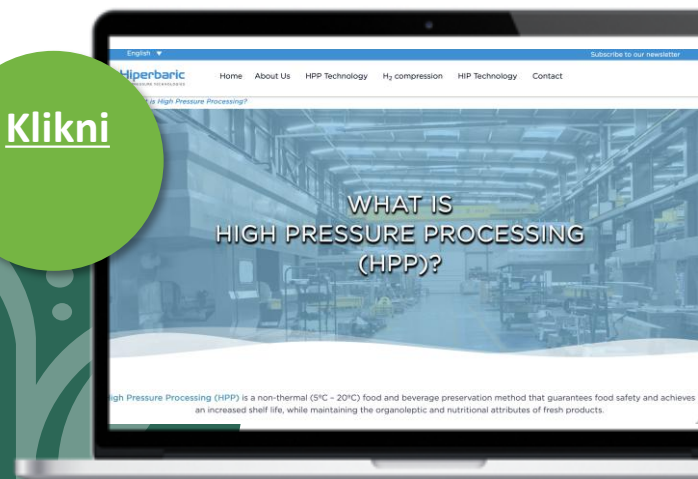


[Klikni](#)

Správa Európskej komisie: Ani zamietnuté ani odhalené: Fixing WebRTC Privacy Leaks

Hiperbarická webová stránka:
HPP technológia pre potravinársky priemysel

[Klikni](#)



[CLICK TO VIEW](#)

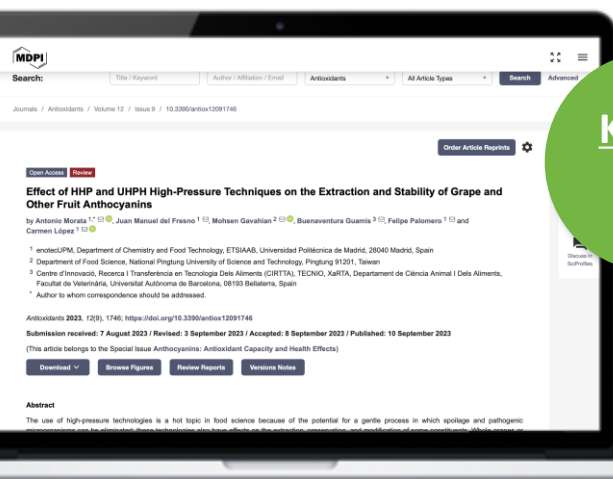
Nariadenie (EU) č. 1169/2011
Informácie o potravinách pre spotrebiteľov

Viac na nasledujúcej strane



FAO — Udržateľné zdravé stravovanie: Hlavné zásady

[Klikni](#)



[Klikni](#)

Morata a kol. — HHP na zvýšenie obsahu fenolových zlúčenín v potravinách: Prehľad





Tvorba inovácií na rastlinnej báze pre potraviny pripravené pre maloobchodné prevádzky

Cieľom tohto modulu je poskytnúť študentom komplexné pochopenie spotrebiteľských trendov a dopytu na trhu po rastlinných produktoch určených na priamu konzumáciu (RTE) a maloobchodných produktoch.

Skúma inovatívne stratégie pre vývoj produktov na rastlinnej báze, ktoré oslovujú rôzne segmenty spotrebiteľov, a zároveň analyzuje výzvy a riešenia súvisiace s formuláciou, trvanlivosťou, balením a distribúciou.

Modul okrem toho zdôrazňuje, ako integrovať udržateľnosť, výživu a pohodlie do dizajnu maloobchodných produktov a ponúka prehľad o efektívnom budovaní značky, označovaní a komunikácii so spotrebiteľmi v súvislosti s rastlinnými potravinami.

Po absolvovaní modulu budú študenti schopní:

01

Identifikovať kľúčové faktory inovácií v maloobchodnom predaji potravín rastlinného pôvodu.

02

Navrhovať nové rastlinné produkty v súlade so súčasnými trendmi a zdravotnými požiadavkami.

03

Zhodnotiť možnosti balenia a logistiky s cieľom predĺžiť trvanlivosť a zachovať kvalitu.

04

Vypracovať marketingové a komunikačné stratégie, ktoré budujú dôveru spotrebiteľov.

Odhadovaný čas trvania: 45 minút

Cvičenie:

Výzva pre maloobchod: Prepracovanie tradičného obľúbeného produktu na rastlinný produkt s čistou etiketou



Cvičenie

Študenti vo dvojiciach alebo v malých skupinách budú pôsobiť ako tím pre vývoj produktov v potravinárskom podniku, ktorý sa snaží uviesť na trh nové rastlinné jedlo pripravené na konzumáciu (RTE). Musia premeniť tradičný obľúbený produkt zo supermarketu „**Krémové kura & Hríbová cestoviny s bylinkami**“ na rastlinnú alternatívu. Tímy musia splniť nasledujúce dve operačné úlohy s využitím vedomostí získaných v rámci modulu 3.



Tímy musia splniť nasledujúce dve operačné úlohy s využitím vedomostí získaných v rámci modulu 3.



01

Úloha 1: Výber receptúry a konzervácie

Prezrite si nižšie uvedenú technickú maticu a vyberte najvhodnejšiu možnosť na nahradenie prvkov živočíšneho pôvodu. Uveďte stručné zdôvodnenie so zameraním na textúru, chuť a súlad s požiadavkami na čisté označenie.

- **Zložka 1: Kuracie mäso (Textúra):**
 - Možnosť A: Textúrovaný hrachový proteín (vyrobený extrúznou technológiou) ALEBO
 - Možnosť B: Nespracované sekané tofu.
- **Zložka 2: Vegánska krémová omáčka:**
 - Možnosť A: Slniečnicový olej so syntetickými emulgátormi ALEBO
 - Možnosť B: Zmes kešu orieškov a ovseného mlieka (prístup Clean Label).
- **Zložka 3: Zvýrazňovač chuti (Umami):**
 - Možnosť A: Glutaman sodný (MSG) ALEBO
 - Možnosť B: Extrakt z kvasníc a prášok z hríbov.
- **Zložka 4: Konzervácia potravín:**
 - Možnosť A: Ultra vysoká tepelná pasterizácia ALEBO
 - Možnosť B: Balenie v modifikovanej atmosfére (MAP) v spojení s logistikou studeného reťazca.

02

Úloha 2: Stratégia marketingového a maloobchodného umiestnenia na trhu

Pokyny: Na základe spotrebiteľských poznatkov a marketingových pokynov odpovedzte na nasledujúce tri operačné otázky týkajúce sa vášho nového produktu.

- **Tvrdenie na prednej strane obalu:** Marketing by sa mal zamerať na pôžitok a chuťový zážitok, a nie len na to, čo produktu „chýba“. Navrhňte stručnú a pútavú vetu pre váš obal zameranú špeciálne na flexitariánov, aby toto rastlinné jedlo znelo lahodne.

Vaša odpoveď:

.....

.....

.....

- **Vizuálne indície a rozprávanie príbehov:** Podľa modulu musia značky zosúladiť svoje „rozprávanie príbehov“ a „vizuálne indície“, aby si vybudovali dôveru spotrebiteľov. Popíšte, aký druh príbehu alebo vizuálneho štýlu (napr. minimalistický/čistý štýl etikety vs. tradičný rustikálny štýl jedla) bude váš obal komunikovať, aby ukázal, že tento produkt je prémiový aj udržateľný.

Vaša odpoveď:

.....

.....

.....

- **Umiestnenie v maloobchode:** Na základe flexitariánskeho nakupovania a trhových trendov nariadite supermarketom, aby umiestnili váš produkt do izolovanej uličky s vegánskymi/diétnymi potravinami alebo priamo do hlavnej sekcie s chladenými hotovými jedlami vedľa bežných cestovinových jedál? Zdôvodnite svoje rozhodnutie.

**Cieľ vzdelávania
(Aké zručnosti alebo
vedomosti by si
mali študenti
osvojiť?)**

Absolvovaním tohto cvičenia študenti získajú praktické zručnosti potrebné na aplikáciu texturizačných technológií, implementáciu prírodných zložiek s čistým označením, výber komerčných metód predĺženia trvanlivosti (MAP) a formulovanie senzoricky riadených marketingových stratégií na úspešné umiestnenie rastlinného produktu v prostredí masového maloobchodu.



Krajina

Grécko

Nutree

Inovácie v oblasti čistých etiket pochutín a ich pozicionovanie v masovom maloobchode.

NUTREE je dynamický grécky malý a stredný podnik (MSP), ktorý založili dvaja priatelia a obchodní partneri, Anastasis a Faidon. Počas života v zahraničí si uvedomili, aké náročné je udržiavať vyvážené stravovanie v rýchлом mestskom životnom štýle. To ich motivovalo založiť prvú grécku značku zameranú na zaradenie surových rastlinných snackov pripravených na okamžitú konzumáciu (Ready-to-Eat – RTE) do každodenného života. Spoločnosť vyrába 100 % prírodné energetické tyčinky a proteínové guľôčky z čistých, autentických surovín inšpirovaných bohatstvom gréckej krajiny.

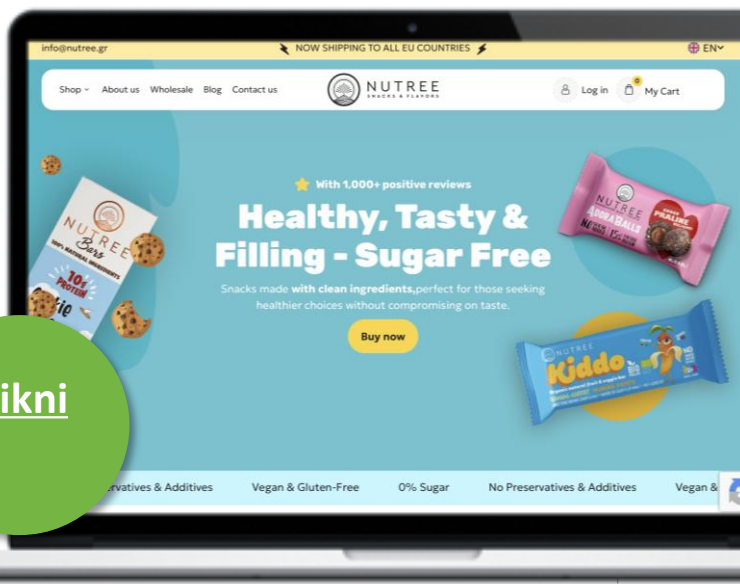
Hlavným pilierom spoločnosti je vývoj produktov s čistým zložením (clean label) a dôrazom na výnimočný chuťový zážitok. NUTREE úspešne spája vysokú nutričnú hodnotu s konceptom healthy indulgence, teda zdravého pôžitku, čím dokazuje, že udržateľná rastlinná strava môže byť zároveň chutná a atraktívna. Pri výrobe využíva výlučne minimálne spracované prírodné suroviny bez pridaného cukru, syntetických prísad a konzervačných látok. Zároveň prináša inovácie v oblasti funkčných potravín kombinovaním tradičných stredomorských surovín s rastlinnými bielkovinami, napríklad hrachovou bielkovinou, čím dosahuje lepšiu textúru a vyššiu výživovú hodnotu výrobkov.

NUTREE predstavuje výnimočný príklad dobrej praxe v oblasti rastlinného podnikania. Ukazuje, ako sa môže lokálny startup založený na jasných hodnotách transformovať z úzko špecializovaného konceptu na značku úspešne pôsobiacu v bežnom maloobchode vo veľkom objeme. Vďaka premyslenému dizajnu obalov, autentickému príbehu značky a modernej vizuálnej identity dokázala spoločnosť rýchlo vybudovať dôveru spotrebiteľov. Kombináciou kvalitnej textúry produktov, jednoduchého použitia na cestách a praktického balenia sa NUTREE úspešne presadila na pultoch významných gréckych obchodných reťazcov aj na medzinárodných trhoch. Jej podnikateľský model predstavuje inšpiratívny a škálovateľný príklad pre ďalšie malé a stredné potravinárske podniky v regióne Stredomoria.



NUTREE
SNACKS & FLAVORS

[Klikni](#)



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu sa nad spotrebiteľskými trendmi a trhovým dopytom v rámci prostredia malých a stredných podnikov. Použite nasledujúce otázky ako vodítko pre vaše myslenie.



01

Ako môže malý agropotravinársky podnik efektívne vyvážiť dopyt spotrebiteľov po produktoch s „čistou etiketou“ (minimalizáciou syntetických prísad) s prísnymi technickými požiadavkami hromadných supermarketov na predĺženú trvanlivosť?

02

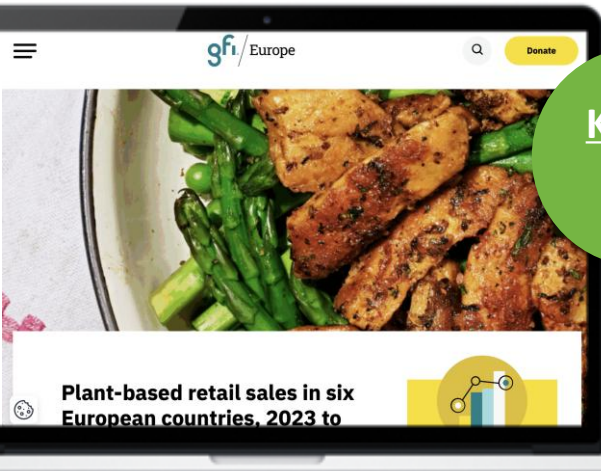
Ak sa zamyslíme nad prípadovou štúdiou, aké sú prevádzkové riziká a obchodné výhody pre malý podnik, keď požaduje umiestnenie v chladenej uličke s vysokou premávkou vedľa konvenčných jedál, a nie v izolovanej vegetariánskej sekcii?

03

Na trhu s rastlinnými potravinami, ktorý je čoraz viac preplnený rôznymi logami (napr. V-Label, Organic, Eco-scores), ktorý typ certifikácie alebo komunikácie na obale je podľa vás najúčinnnejší na získanie dôvery skeptického flexitariánskeho spotrebiteľa?



Vzdelávacie materiály

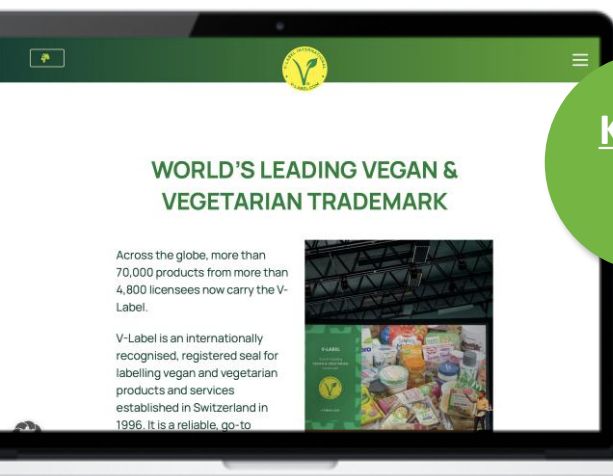


[Klikni](#)

Európsky inštitút pre dobré potraviny:
Údaje o predaji rastlinných produktov v Európe za roky 2022 – 2024

Európska kampaň za bezpečnosť potravín:
Informačné listy

[Klikni](#)



[Klikni](#)

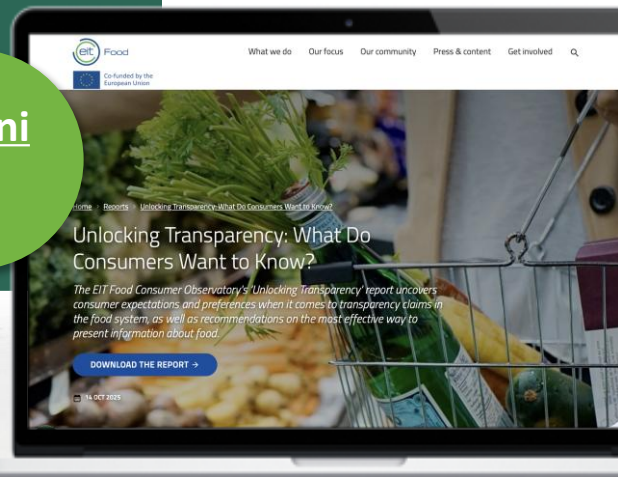
V-Label Europe:
Budovanie dôvery spotrebiteľov

Viac na nasledujúcej strane



EIT-Food: Zvyšovanie transparentnosti: Čo chcú spotrebiteľia vedieť?

[Klikni](#)





Používanie lokálnych surovín na výrobu silnejších rastlinných potravinárskych produktov

Pred investovaním do nového rastlinného produktu je užitočné pochopiť, ako sa jedna zložka v skutočnosti presúva z poľa k zákazníkovi. Mapovanie cesty jednej zložky: producent, ktorý ju pestuje, spracovateľ, ktorý ju pripravuje, a kupujúci, ktorý ju používa, vám ukáže, kde je váš dodávateľský reťazec silný, kde má medzery a kde by malé zmeny mohli mať veľký význam.



Kľúčové pojmy. Lokálne získavanie surovín zvyčajne označuje suroviny, ktoré sa prepravujú približne 100 až 150 km od miesta produkcie po miesto spracovania. Regionálne získavanie surovín zahŕňa vzdialenosti približne do 500 km. Väčšia vzdialenosť je signálom na zamyslenie sa, či neexistuje vhodnejší zdroj bližšie k miestu výroby. Každý dodávateľský reťazec tvoria tri základné články: producent (farma alebo skupina pestovateľov), spracovateľ (miesto, kde sa suroviny čistia, melú, lisujú, mrazia alebo balia) a odberateľ (napríklad gastronomické zariadenie, maloobchodný predajca alebo výrobca, ktorý surovinu ďalej využíva).

Praktický význam. Malé a stredné podniky pôsobiace v oblasti rastlinných potravín majú často dobre vybudované vzťahy s odberateľmi, no len obmedzený prehľad o začiatku dodávateľského reťazca – teda o producentoch surovín. Dlhé prepravné vzdialenosti a chýbajúce regionálne spracovateľské kapacity patria

medzi najvýraznejšie ukazovatele, že existuje priestor na posilnenie lokálneho zásobovania. Dánsko predstavuje úspešný príklad budovania koordinovaných hodnotových reťazcov v sektore rastlinných potravín. Spoločnosti Naturli', Simple Feast a DRYK využívajú suroviny pochádzajúce z Dánska alebo blízkych krajín EÚ a túto skutočnosť otvorene komunikujú svojim zákazníkom ako významnú konkurenčnú výhodu.

Vysvetlenie pre študenta. Po absolvovaní tejto časti by mal študent vedieť vybrať jednu konkrétnu surovinu, načrtnúť jednoduchý reťazec **producent → spracovateľ → odberateľ** vo svojom regióne a identifikovať jednu silnú stránku, jednu medzeru a jednu príležitosť na zlepšenie. Cieľom cvičenia nie je analyzovať celý produkt alebo celý dodávateľský reťazec naraz, ale začať s jednou surovinou a postupne budovať komplexnejšie pochopenie možností lokálneho a regionálneho zásobovania.



Načrtnite cestu: Od výrobcu → Spracovateľ → Kupujúci.
Toto cvičenie je najlepšie robiť vo dvojici alebo v malej skupine.

Odhadovaný čas trvania: 20 minút



01

Vyberte si jednu rastlinnú zložku, ktorú už používate, alebo na ktorú by ste chceli prejsť (napr. ovos, hrach, bôb, paradajky, repkový olej, bylinky).

02

Nájdite výrobcu. Kto to pestuje? Vymenujte farmu, družstvo alebo skupinu pestovateľov vo vašom regióne.

03

Nájdite spracovateľa. Kde sa čistí, melie, lisuje, mrazí alebo balí? Toto je často chýbajúci článok v lokálnych dodávkach.

04

Nájdite kupca. Kto to nakoniec použije – dodávateľ stravovacích služieb, maloobchodník, kuchyňa v stravovacích službách alebo vaša firma?

05

Na papier alebo tabuľu nakreslite tri štvorce so šípkami medzi nimi. Každú šípku označte približnou vzdialenosťou v km. Ak krok chýba alebo je neznámy, nechajte ho prázdny – to je zistenie.

06

Napište si jednu silnú stránku, jednu medzeru alebo prekážku a jednu príležitosť, ktorú na tejto ceste vidíte.

Študenti budú schopní načrtnúť jednoduchý reťazec dodávateľov pre jednu rastlinnú zložku vo svojom regióne, identifikovať, kde je reťazec silný alebo slabý, a nájsť jednu praktickú príležitosť na získavanie lokálnych zdrojov.

Prípadová štúdia



Krajina

Dánsko

DRYK

Jednoduchý príbeh o získavaní surovín postavený na dvoch ingredienciách

DRYK je dánska spoločnosť zaoberajúca sa rastlinnými nápojmi, ktorú v roku 2020 založili Christian Christensen a Marina Hansen v Stevnse, s hlavným sídlom v Køge.

Značka vyrába nápoje na báze ovsa a hrachu, ktoré sú navrhnuté tak, aby svojou nutričnou hodnotou zodpovedali kravskému mlieku, pričom transparentne uvádza pôvod a zloženie každej použitej suroviny.

Činnosť spoločnosti. DRYK vyrába rastlinné nápoje z ovsu pestovaného v Nórsku a žltého hrachu pochádzajúceho z Francúzska. V menšej miere využíva aj konopu a quinu. Na rozdiel od mnohých výrobcov rastlinných nápojov nepoužíva koncentrované rastlinné sirupy, ale lisované prírodné suroviny. Tento prístup umožňuje zachovať vyšší prirodzený obsah bielkovín a zároveň obmedziť mieru technologického spracovania.

Zameranie na udržateľnosť a inovácie. Spoločnosť DRYK spolupracuje s Dánskym fondom pre ochranu prírody (Danish Nature Fund). Za každý kartón predaný v škandinávskych krajinách venuje finančný príspevok zodpovedajúci ploche dna kartónového obalu na vykupovanie a obnovu prírodných území v Dánsku. Zároveň sa spoločnosť

dlhodobu zaväzuje postupne zvyšovať podiel lokálnych surovín vo svojej výrobe, aby ďalej znižovala svoju uhlíkovú stopu.

DRYK sa nesnaží vytvárať dojem, že všetky suroviny pochádzajú z Dánska. Naopak, otvorene komunikuje pôvod svojho ovsu aj hrachu. Táto transparentnosť posilňuje dôveru spotrebiteľov a zároveň ukazuje ostatným malým a stredným podnikom, že dôveryhodný príbeh o pôvode surovín možno postaviť aj na niekoľkých kľúčových ingredienciách, nie nevyhnutne na celom recepte.

DRYK

[Klikni](#)



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu a sústredte sa na zvolený postup. Ako vám mapovanie tejto zložky pomohlo pri výrobe? Použite nasledujúce otázky, ktoré vám pomôžu pri myslení.

01

Pozrite sa na cestu, ktorú ste načrtli. Kde je najväčšia vzdialenosť medzi dvoma bodmi a je táto vzdialenosť problém, alebo len fakt, že sa táto prísada pestuje?

02

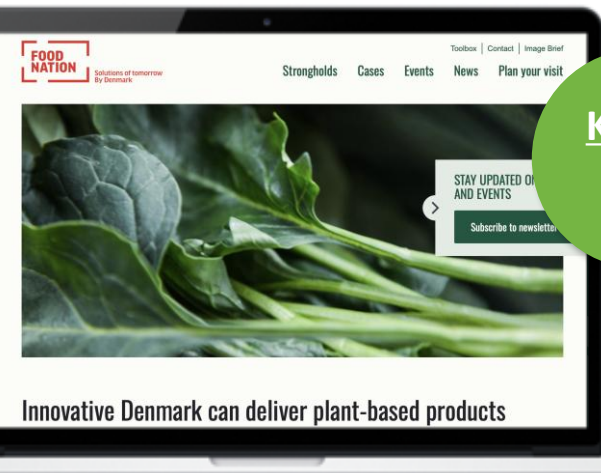
Spoločnosť DRYK uvádza pôvod iba dvoch zložiek (ovos a hrach). O ktorej jednej alebo dvoch zložkách vo vašom vlastnom produkte by ste sa s istotou vyjadrili jasne a čestne?

03

Kde je spracovateľský krok vo vašom miestnom dodávateľskom reťazci najslabší? Aký druh spolupráce – zdieľané skladovanie, regionálny mlyn, mraziarenské zariadenie – by to pomohol vyriešiť?



Vzdelávacie materiály

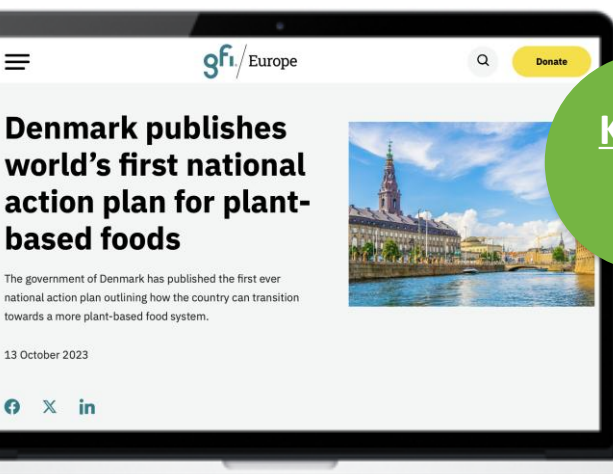


[Klikni](#)

Food Nation Denmark Rastlinné potraviny Prehľad odvetvia

SEGES Inovácie Rastlinné potraviny

[Klikni](#)



[Klikni](#)

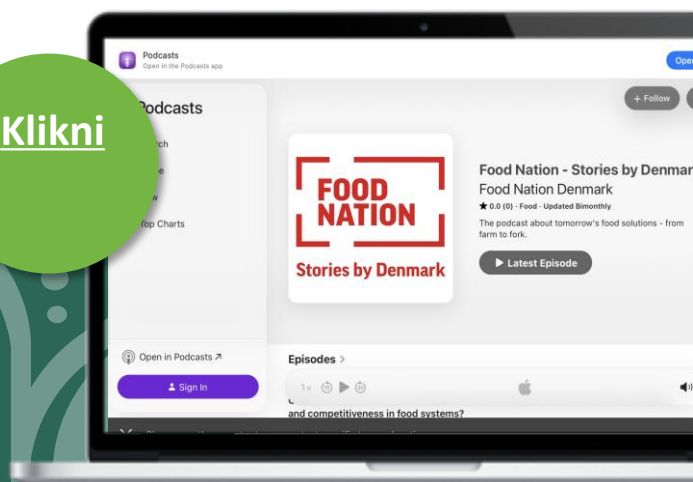
GFI Europe – Národný akčný plán Dánska pre rastlinné potraviny

Viac na nasledujúcej strane



Food Nation: Príbehy z Dánska – epizódy zamerané na rastlinnú a ingredienčnú oblasť

[Klikni](#)



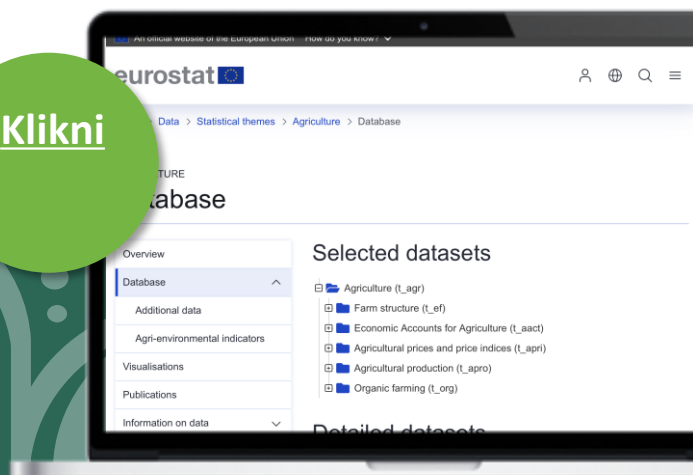
Episodes

[Klikni](#)

Foodpod Denmark – 6. epizóda: Deň rastlinnej stravy (Naturli' a Dánska vegetariánska spoločnosť)

Eurostat – Poľnohospodárska databáza (údaje o produkcií plodín NUTS 2 / NUTS 3)

[Klikni](#)





*“Potravinové systémy sú
jadrom prechodu k udržateľnej
budúcnosti.”*

**Európsky inovačný a
technologický inštitút
(EIT Food)**





Využite Plant Power na budovanie udržateľnejšieho potravinárskeho podniku

Vďaka iniciatíve Využívanie sily rastlín na budovanie udržateľnejšieho potravinárskeho podnikania si malé a stredné podniky uvedomujú kľúčovú úlohu, ktorú zohrávajú rastlinné potravinárske systémy pri formovaní odolnej budúcnosti. Sú vybavené vedomosťami na zosúladenie svojich postupov s trendmi udržateľnosti a meniacim sa dopytom spotrebiteľov po rastlinných produktoch.

Sú povzbudzovaní k tomu, aby sa zamýšľali nad súčasnými globálnymi výzvami a navrhovali transformačné riešenia založené na inováciách v oblasti rastlinnej stravy. Modul pomáha malým a stredným podnikom identifikovať príležitosti na inovácie, zvyšovanie nákladovej efektívnosti a rozvoj nových trhov v rámci rastlinných potravinových systémov.

Tento modul predstavuje základný úvod do budúcnosti rastlinných potravinových systémov a vedie účastníkov ku kritickému hodnoteniu tradičných potravinových systémov a hľadaniu alternatív, ktoré sú v súlade s Cieľmi udržateľného rozvoja Organizácie Spojených národov (SDGs). Využíva kombináciu rôznych foriem vzdelávacieho obsahu a praktických aktivít, ktoré podporujú účastníkov v tom, aby sa stali aktívnymi nositeľmi zmien pri prechode na udržateľné potravinové systémy.

Po absolvovaní týchto cvičení by študenti mali byť schopní:

01

Vysvetliť úlohu rastlinných potravinových systémov v oblasti životného prostredia a verejného zdravia.

02

Identifikovať, ako sú riešenia na rastlinnej báze v súlade s EÚ zelenou dohodou a cieľmi udržateľného rozvoja OSN.

03

Zamyslieť sa nad sociálno-ekonomickým dopadom prechodu na rastlinnú stravu.

04

Predstaviť si inovatívne nápady na rastlinnej báze, ktoré podporujú udržateľnosť a rovnosť.

Odhadovaný čas trvania: 40-60 minút



*Ovojte si poznatky
prostredníctvom
nasledujúceho
cvičenia!*

Navrhnete si svoj budúci potravinársky podnik

Predstavte si, že je rok 2035 a vy zakladáte potravinársky podnik, ktorý prispieva k zdravšiemu, spravodlivejšiemu a udržateľnejšiemu potravinovému systému.

Samostatne alebo v skupinách navrhnete podnik zameraný na budúcnosť v oblasti rastlinných potravín a odpovedzte na nasledujúce otázky:

01

Aký produkt alebo službu ponúka vaša firma?

02

Ktoré lokálne alebo udržateľné suroviny používate?

03

Ako vaša firma znižuje vplyv na životné prostredie?

04

Ako rieši plytvanie potravinami alebo podporuje obehové hospodárstvo?

05

Ako reaguje na potreby zákazníkov a meniace sa trendy v stravovaní?

06

Ako to podporuje spravodlivosť, dostupnosť alebo potravinovú spravodlivosť?

07

Čo robí vašu firmu odolnou v meniacej sa klíme a ekonomike?

Študenti by mali vytvoriť jednostranový konceptuálny plagát, podnikateľský plán alebo krátku prezentáciu ilustrujúcu ich víziu.

Po dokončení aktivity každý študent alebo skupina predstaví svoj budúci potravinársky podnik a vysvetlí, ako prispieva k lepšiemu svetu prostredníctvom energie rastlín.

Študenti aplikujú koncepty udržateľnosti na reálny nápad v oblasti potravinárskeho podnikania.

Pochopia súvislosti medzi rastlinnými potravinami, opatreniami v oblasti klímy, potravinovou spravodlivosťou a odolnosťou podnikov. Získate vedomosti o rozvoji myslenia zameraného na budúcnosť a inovačných zručností. Taktiež si precvičíte komunikáciu udržateľných obchodných riešení.



ALTERNATIVES
SUCCESSORS



Krajina

Španielsko

Heura Foods

*Od startupu k potravinovej revolúcii:
Ako Heura Foods transformuje
európsky potravinový systém*

Heura Foods je potravinárska spoločnosť so sídlom v Barcelone, ktorá vyvíja a predáva 100 % rastlinné alternatívy. Spoločnosť vyrába produkty určené na zníženie vplyvu na životné prostredie spojeného s konvenčným chovom zvierat.

Poslaním spoločnosti Heura je pomôcť transformovať potravinový systém na zdravší, udržateľnejší a výživnejší.

Heura®

Spoločnosť sa zameriava na:

- Vývoj potravín rastlinného pôvodu s výrazne nižšou environmentálnou stopou ako živočíšne produkty.
- Použitie surovín inšpirovaných Stredomorím, ako sú strukoviny a olivový olej.
- Výrazné investície do výskumu a vývoja s cieľom zlepšiť nutričnú kvalitu a chuť.
- Nahradenie zložiek, ako sú nasýtené tuky a prísady, zdravšími alternatívami na rastlinnej báze.
- Podpora prechodu na udržateľnejšie vzorce spotreby potravín v celej Európe.



Spoločnosť Heura je jedným z najúspešnejších európskych príkladov podnikania v oblasti rastlinnej výživy. Spoločnosť demonštruje, ako môže startup spojiť udržateľnosť, inovácie a komerčný úspech s cieľom riešiť hlavné výzvy potravinového systému. Spoločnosť sa stala popredným hráčom na európskom trhu s rastlinnou výživou a zároveň pokračuje v inováciách prostredníctvom potravinárskych technológií a vývoja produktov.

Spoločnosť Heura sa považuje za príklad dobrej praxe, pretože spojila silné sociálne a environmentálne poslanie s úspešným obchodným modelom. Ukazuje, ako môže udržateľnosť viesť k inováciám a rastu trhu. Okrem toho sú ich produkty v súlade s európskymi prioritami v oblasti udržateľných potravinových systémov, opatrení v oblasti klímy a zdravšieho stravovania.

[Klikni](#)

Heura®



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu sa nad postupmi a ich vplyvom na udržateľnosť. Použite nasledujúce otázky ako usmernenie pri premýšľaní.



01

Ako vaše súčasné stravovacie návyky ovplyvňujú životné prostredie a akú zmenu by ste mohli urobiť, aby ste znížili svoju environmentálnu stopu?

02

Akú úlohu podľa vás môžu zohrať rastlinné potravinové systémy pri riešení globálnych výziev, ako sú klimatické zmeny, potravinová neistota a sociálna nerovnosť?

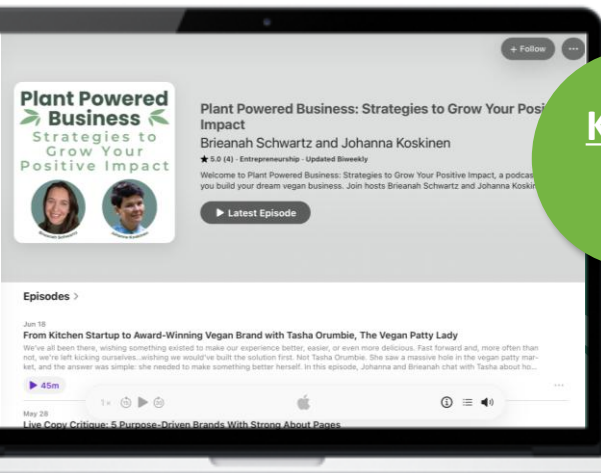
03

Predstavte si svoju komunitu v roku 2035. Ako by vyzeral udržateľný a spravodlivý potravinový systém a aké kroky by mohli jednotlivci, firmy a vlády podniknúť, aby ho dosiahli?

TIP! Požiadajte študentov z menšinového kultúrneho prostredia, aby vo svojej reflexii využili príklady tradičných potravín zo svojej kultúry.



Vzdelávacie materiály



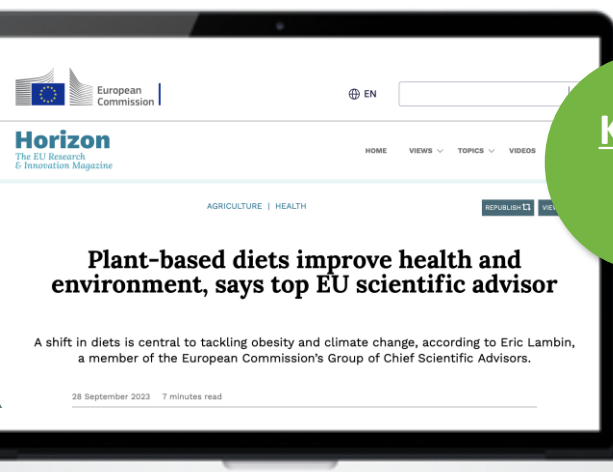
[Klikni](#)

Rastlinné podnikanie:
Stratégie na zvýšenie
vášho pozitívneho vplyvu



[Klikni](#)

**Farmy
budúcnosti, ktoré
nasýtia svet**



[Klikni](#)

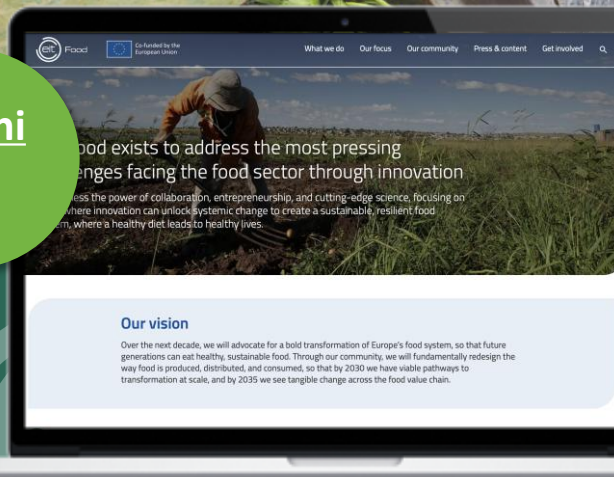
**Rastlinná strava zlepšuje
zdravie ľudí aj stav životného
prostredia, uvádza hlavný
vedecký poradca Európskej
únie**

Viac na nasledujúcej strane



EIT Food

[Klikni](#)



[Klikni](#)

Budujeme budúcnosť udržateľných potravinových systémov v Európe



Rastlinné inovácie pre zariadenia spoločného stravovania

Hlavným cieľom tohto modulu je poskytnúť poskytovateľom stravovacích služieb vedomosti potrebné na začlenenie rastlinných inovácií do ich podnikania.



Skúmaním hlavných faktorov, ktoré podporujú rozvoj rastlinnej stravy, ako aj výziev a príležitostí, ktoré prináša pre malé a stredné podniky, modul pomáha účastníkom efektívne reagovať na meniace sa požiadavky spotrebiteľov. Zároveň približuje sektor rastlinných potravín prostredníctvom analýzy globálnych trendov.

Okrem toho poskytuje praktické odporúčania a usmernenia na úpravu a tvorbu jedálnych lístkov tak, aby obsahovali atraktívne rastlinné alternatívy. Najlepšie výsledky prináša práca vo dvojiciach, v malých skupinách alebo formou spoločnej diskusie v triede.

Po absolvovaní tohto modulu budú študenti schopní:

01

Pochopiť výzvy a príležitosti rastlinných možností

02

Identifikovať prevádzkové požiadavky pre rôzne servisné miesta

03

Kriticky zhodnotiť globálne trendy v rastlinnom priemysle

04

Pochopiť nutričnú hodnotu rastlinných produktov

05

Aplikovať stratégie plánovania jedálneho lístka na vývoj receptov na rastlinnej báze

Odhadovaný čas trvania: 45 minút



Cvičenie

Tvorba menu a produktov

01

Úloha 1: Analýza medzier v jedálnom lístku

Pokyny: Najlepšie je pracovať v malej skupine, vo dvojici alebo formou diskusie v triede.

Prezrite si vzorový jedálny lístok a identifikujte, kde by bolo možné doplniť alebo zlepšiť ponuku rastlinných jedál.

Pri výpočtoch využite miestne a národné cenové indexy dodávateľov.

Tvoja odpoveď:

Predjedlá

Polievka dňa podávaná s tmavým chlebom
Kuracie krídelká s dipom z nivy
Cesnakový chlieb s mozzarellou
Krevetový koktail so šalátovou oblohou

Hlavné jedlá

Hovädzí burger s hranolkami a kapustovým šalátom
Pečené kurča s Caesar dressingom
Ryba s hranolkami a hráškovým pyré
Cestoviny Carbonara
Jahňacie kari s basmati ryžou

Sendviče a wrapy

Toast so šunkou a syrom
Wrap s tuniakovou majonézou
BLT sendvič (slanina, šalát a paradajka)
Caesar wrap s kuracím mäsom
Sendvič s vajíčkovým šalátom

Dezerty

Cheesecake
Čokoládové brownies
Vanilková zmrzlina
Jablkový koláč s vanilkovým pudingom
Ovocný šalát

Prevádzkové a obchodné zručnosti



Odhadovaný čas trvania:
45 minút

Toto cvičenie sa môže robiť **vo dvojiciach, v malej skupine alebo ako diskusia v triede.**

02

Úloha 2: Cvičenie kalkulácie nákladov

Pokyny: Preskúmajte náklady na nižšie uvedené rastlinné jedlá a porovnajte ich s ich mäsovými alternatívami.

Stredomorský cícerový šalát - Zmes na kocky nakrájaných uhoriek, paradajok, červenej cibule, olív Kalamata a cíceru, dochutená citrónovou vinaigrette.

Odhad nákladov

Kurací Caesar šalát - Rímsky šalát, chrumkavé krutóny, hoblínky parmezánu a grilované kuracie mäso premiešané s krémovým Caesar dressingom.

Odhad nákladov

Porovnanie nákladov

Špagety s bolonskou omáčkou z šošovice - Bohatá a výrazná omáčka pripravená z hnedej šošovice, drvených paradajok, cesnaku a talianskych bylín, podávaná so špagetami.

Odhad nákladov

Špagety Bolognese - Pomaly dusená omáčka z mletého hovädzieho mäsa a aromatickej zeleniny v bohatej paradajkovej omáčke s červeným vínom, podávaná so špagetami a posypaná strúhaným parmezánom.

Odhad nákladov

Porovnanie nákladov

Portobello Burger - Grilovaná huba Portobello podávaná v žemli s avokádom, šalátom, restovanou cibuľou a pikantnou chipotle omáčkou.

Odhad nákladov

Hovädzí Burger - Náš burger z 225 g kvalitného írskeho hovädzieho mäsa, doplnený roztopeným zrejúcim čedarom z farmárskej výroby, chrumkavým šalátom, zrelými paradajkami a domácim slaninovým džemom, podávaný v brioškovej žemli.

Odhad nákladov

Porovnanie nákladov



Ciele učenia:

Úloha analýzy menugap vyzýva študentov, aby kriticky zhodnotili klasické možnosti jedálneho lístka a vytvorili rastlinné alternatívy pre pestrejšie menu, ktoré by oslovilo vegetariánov, flexitariánov aj mäsožravcov. Cvičenie zamerané na kalkuláciu nákladov ponára študentov do ekonomiky jedálneho lístka, aby im pomohlo riešiť potenciálne nákladové bariéry spojené s podávaním rastlinných možností jedálneho lístka.



Krajina

Írsko

The Happy Pear

5 tajných vegánskych chutí, ktoré tento michelinský šéfkuchár miluje

Spoločnosť **The Happy Pear**, založená v roku 2004 identickými dvojčatami Daveom a Stevom, začínala ako obchod so zeleninou v Greystones v grófstve Wicklow.

O dvadsaťdva rokov neskôr sa spoločnosť rozrástla o kaviareň a pekáreň, komerčnú značku ponúkajúcu viac ako 80 rastlinných potravinových výrobkov, viac než 15 online kurzov, 7 kuchárskych kníh, 4-akrovú regeneratívnu ekologickú farmu a vlastnú pražiareň kávy.

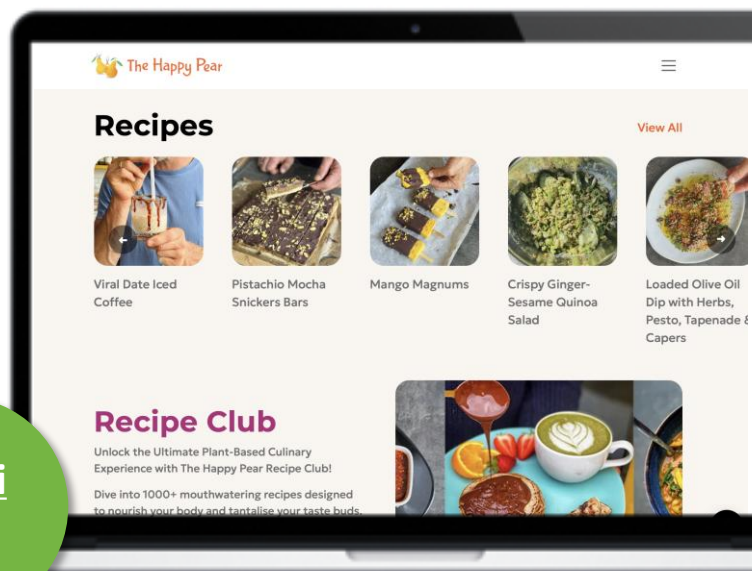
Počas celého obdobia zostalo poslanie spoločnosti rovnaké – vytvárať zdravší a šťastnejší svet a budovať komunitu. S viac ako 2 miliónmi sledovateľov na sociálnych sieťach je The Happy Pear dôkazom rastúceho záujmu spotrebiteľov o rastlinné alternatívy. Ich regeneratívna farma zásobuje kaviareň a obchod čerstvými ekologickými produktmi a predstavuje inšpiratívny príklad udržateľného hospodárenia a fungovania lokálneho dodávateľského reťazca.

V tomto videu sa tím The Happy Pear stretáva s írskym šéfkuchárom oceneným michelinskou hviezdou JP McMahonom, aby predstavil päť netradičných vegánskych chutí vrátane sena, pyré z čiernych jablák, hubového vývaru, morských rias a medvedieho cesnaku. Tento inovatívny prístup k tvorbe chutí prispieva k rozvoju sektora rastlinných potravín a podporuje vznik kvalitných rastlinných jedál na úrovni michelinských reštaurácií.



The Happy Pear

[Klikni](#)



Reflexné cvičenie



Venujte chvíľu zamysleniu sa nad vplyvom integrácie rastlinných potravín do stravovacích zariadení. Použite nasledujúce otázky ako vodítko pre vaše úvahy.



01

Mali by vegetariánske a vegánske jedlá v reštauráciách stáť rovnako ako mäsové jedlá?

02

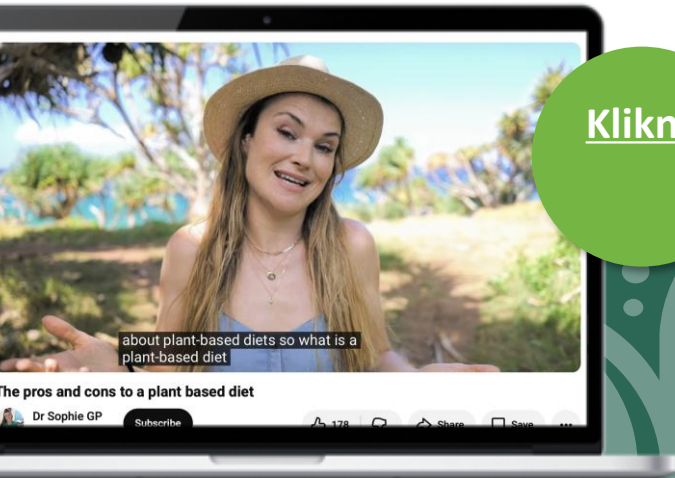
Ste za alebo proti návrhu na zákaz označovania rastlinných produktov výrazmi, ktoré označujú živočíšne produkty? Aký vplyv by podľa vás mal tento návrh na sektor HoReCa (hotely, reštaurácie, kaviarne)?

03

Myslíte si, že rastlinná strava je dnes populárnejšia ako pred 10 rokmi? Prečo áno alebo prečo nie?



Vzdelávacie materiály



[Klikni](#)

Dr Sophie GP (2019)
Výhody a nevýhody
rastlinnej stravy

EAT & GlobeScan (2023).
Grains of Truth 2023: Globálny
spotrebiteľský výskum
zdravých a udržateľných
potravinových systémov.

[Klikni](#)



[Klikni](#)

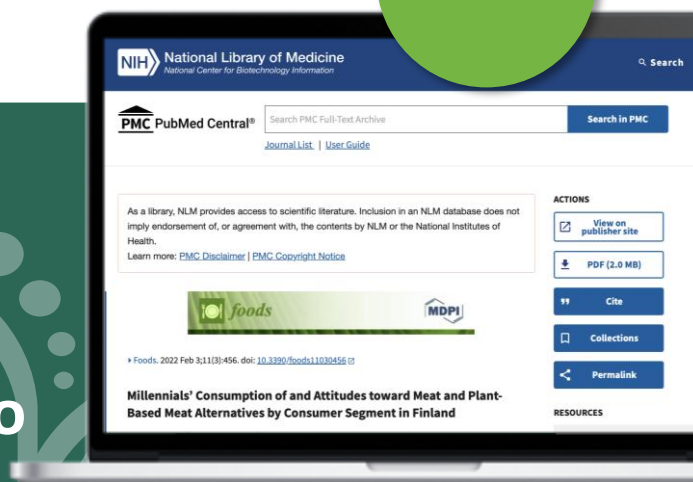
EAT & GlobeScan (2024). **Grains**
of Truth 2024: Chuť, cena,
optimizmus, prekážky, návyky,
praktickosť a zdravie.

Viac na nasledujúcej strane

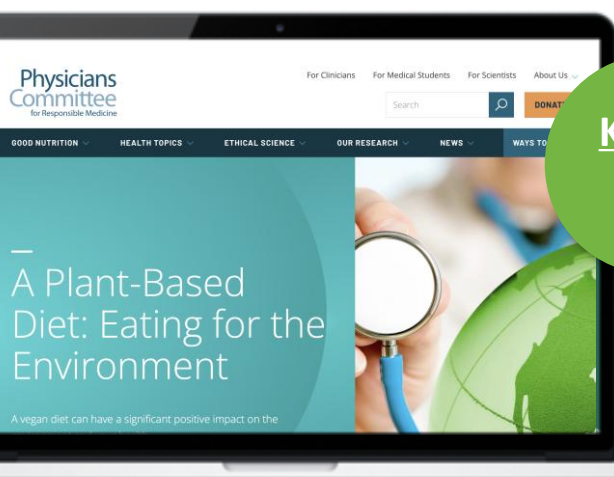


[Klikni](#)

Spotreba a postoje mileniálov k mäsu a rastlinným alternatívam mäsa podľa spotrebiteľského segmentu vo Fínsku



[Klikni](#)



Physicians Committee for Responsible Medicine (2024). Rastlinná strava: Stravovanie pre ochranu životného prostredia



Boosting Innovation for Food SMEs



www.plantpowerproject.eu

PRIPRAVENÍ, ŠTART!

Kliknite na ikony našich sociálnych médií a pridajte sa k našej online komunite inovátorov v oblasti potravín



Co-funded by
the European Union

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a stanoviská sú však výhradne názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory Európskej únie alebo Výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Ani Európska únia, ani EACEA za ne nenesú zodpovednosť.